



**UNIVERSIDAD DEL AZUAY**

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA ADMINISTRACIÓN  
ESCUELA DE CONTABILIDAD SUPERIOR**

**TEMA:**

**DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTOS BASADO EN ACTIVIDADES (ABC)  
PARA LA PANADERÍA “EL IMPERIO DEL PAN”**

**Tesis previa a la obtención del Título de Ingeniera en Contabilidad y Auditoría**

**AUTORA:**

**ADRIANA GABRIELA GUAMÁN CABRERA**

**DIRECTOR:**

**ING. IVÁN ORELLANA OSORIO.**

**CUENCA, ECUADOR**

**2013**

## DEDICATORIA

*“Para el logro del triunfo siempre ha sido indispensable pasar por la senda de los sacrificios”*

**Simón Bolívar**

A Dios, por darme la fortaleza y sabiduría necesaria para continuar y no desmayar en los momentos difíciles, por permitirme llegar a este momento tan especial y anhelado en mi formación profesional.

A mis padres Fernando y Patricia, por ser el pilar fundamental en mi vida, por estar a mi lado siempre apoyándome, aconsejándome y brindándome todo su cariño, gracias a ellos he llegado a ser la persona que soy y porque el orgullo que sienten por mí, fue lo que me hizo llegar hasta el final. Va por Ustedes, porque admiro su fortaleza y lo que han hecho de mí.

A mi mejor amigo, compañero y esposo Christian, por su apoyo incondicional durante este largo caminar, por sus palabras de aliento para superar cada obstáculo que se presentó, este logro no es solo mío sino tuyo también.

Adriana

## **AGRADECIMIENTO**

Hoy puedo ver alcanzada mi meta, pero esta no hubiera sido posible sin el apoyo de aquellas personas, quienes de una u otra manera me ayudaron a que pudiera culminar la presente tesis con éxito.

Debo agradecer de manera especial y sincera al Ing. Iván Orellana, por haber aceptado guiar mi trabajo de graduación, por todos los conocimientos compartidos y por su valioso tiempo dedicado a este trabajo.

Mi profundo agradecimiento también al Sr. Miguel Largo, propietario de la Panadería “El Imperio del Pan” por autorizar el desarrollo de mi tesis en su prestigiosa empresa, a todos mis compañeros de trabajo quienes me facilitaron la información necesaria para llevar a término este proyecto.

Y por último, pero no menos importante a mi querida institución la Universidad del Azuay, por brindarme una educación de excelente calidad y que con mucho orgullo, amor y respeto representaré.

## **RESPONSABILIDAD**

Las ideas y opiniones vertidas en la presente tesis son de exclusiva responsabilidad de la autora.

---

Adriana Guamán Cabrera

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

<b>DEDICATORIA</b> .....	<b>II</b>
<b>AGRADECIMIENTO</b> .....	<b>III</b>
<b>RESPONSABILIDAD</b> .....	<b>IV</b>
<b>ÍNDICE DE ILUSTRACIONES</b> .....	<b>VIII</b>
<b>ÍNDICE DE ANEXOS</b> .....	<b>XII</b>
<b>RESUMEN</b> .....	<b>XIII</b>
<b>ABSTRAC</b> .....	<b>XIV</b>
<b>INTRODUCCIÓN</b> .....	<b>XV</b>
<b>CAPÍTULO 1</b> .....	<b>17</b>
<b>1 ASPECTOS GENERALES DE LA PANADERÍA “EL IMPERIO DEL PAN”</b> .....	<b>17</b>
1.1 ANTECEDENTES HISTÓRICOS.....	17
1.2 MISIÓN Y VISIÓN.....	19
1.3 VALORES INSTITUCIONALES .....	19
1.4 ORGANIGRAMA.....	20
1.5 INSTALACIONES .....	21
1.5.1 Producción .....	21
1.5.2 Ventas.....	24
1.5.3 Administración.....	24
1.6 PRINCIPALES PRODUCTOS QUE ELABORA .....	25
1.7 PROVEEDORES .....	26
1.8 ENTORNO ECONÓMICO.....	27
1.9 ANÁLISIS FODA .....	28
<b>CAPÍTULO II</b> .....	<b>31</b>
<b>2 CONTABILIDAD DE COSTOS</b> .....	<b>31</b>
2.1 INTRODUCCIÓN.....	31
2.1.1 Objetivos .....	32

2.1.2	Importancia En La Toma De Decisiones .....	32
2.2	DEFINICIÓN DE COSTO .....	33
2.3	ELEMENTOS DEL COSTO.....	33
2.3.1	Materia Prima Directa.....	33
2.3.2	Mano de Obra Directa.....	34
2.3.3	Costos Indirectos de Fabricación .....	34
2.4	SISTEMAS DE COSTEO .....	35
2.4.1	Objetivos .....	35
2.4.2	Clasificación.....	36
2.5	SISTEMA DE COSTEO BASADO EN ACTIVIDADES (ABC).....	38
2.5.1	Antecedentes .....	38
2.5.2	Definición.....	39
2.5.3	Conceptos Básicos .....	40
2.5.4	Metodología .....	41
2.6	TRATAMIENTO DEL COSTO SEGÚN LA NIC 2 EXISTENCIAS .....	45
2.6.1	Definiciones .....	45
2.6.2	Valoración de las Existencias.....	46
2.6.2.1	<i>Coste de las Existencias</i> .....	46
2.6.2.2	<i>Asignación de los Costes Indirectos</i> .....	47
2.6.2.3	<i>Sistemas y Fórmulas de Valuación</i> .....	48
2.6.3	Reconocimiento como Gasto .....	49
2.6.4	Información a Revelar.....	49
	<b>CAPÍTULO III.....</b>	<b>51</b>
<b>3</b>	<b>DISEÑO DEL SISTEMA DE COSTEO BASADO EN ACTIVIDADES ...</b>	<b>51</b>
3.1	DIAGNÓSTICO PRELIMINAR .....	51
3.1.1	Estructura Del Método De Costeo Utilizado .....	53
3.1.2	Determinación De Costos Bajo El Método Tradicional .....	65
3.2	IDENTIFICACIÓN Y ANÁLISIS DEL FLUJO DE PROCESOS Y	
	ACTIVIDADES .....	70
3.2.1	Descripción De Las Actividades.....	75
3.2.2	Actividades A Costear.....	81

3.3	ASIGNACIÓN DE RECURSOS DIRECTOS A LOS OBJETOS DEL COSTO – MATERIA PRIMA DIRECTA.....	82
3.4	DISTRIBUCIÓN DE LOS COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	83
3.4.1	Identificación de Recursos .....	83
3.4.2	Parámetros de Asignación.....	84
3.4.3	Asignación de Recursos hacia las Actividades .....	84
3.4.4	Selección de la Base de Distribución de los Costos de las actividades hacia los Productos. ....	100
3.4.5	Asignación de los Costos de las Actividades hacia los Productos.....	101
3.5	DETERMINACIÓN DEL COSTO TOTAL Y UNITARIO DEL..... PRODUCTO .....	105
3.6	EVALUACIÓN DE LA EFECTIVIDAD DEL SISTEMA.....	106
	<b>CAPÍTULO IV .....</b>	<b>111</b>
<b>4</b>	<b>CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES .....</b>	<b>111</b>
4.1	CONCLUSIONES.....	111
4.2	RECOMENDACIONES .....	113
	<b>BIBLIOGRAFÍA.....</b>	<b>115</b>

## ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Figura 1: Logo de la Empresa-----	18
Imagen 1: Maquinaria y Equipo Panadería El Imperio del Pan.....	21
Imagen 2: Maquinaria y Equipo Pastelería El Imperio del Pan .....	22
Imagen 3: Área de Enfundado y Despacho El Imperio del Pan.....	23
Imagen 4: Área de Mostrador El Imperio del Pan .....	24
Imagen 5: Área de Administración.....	24
Imagen 6: Productos de Panadería El Imperio del Pan.....	25
Imagen 7: Productos de Pastelería “El Imperio del Pan”.....	26
Gráfico 1: Organigrama de la Empresa-----	20
Gráfico 2: Definición Gráfica-----	40
Gráfico 3: Metodología del Sistema ABC -----	44
Gráfico 4: Procesos de la Panadería El Imperio del Pan-----	70
Gráfico 5: Flujograma del Proceso de Producción-----	71
Gráfico 6: Flujograma del Proceso de Ventas-----	72
Gráfico 7: Flujograma del Proceso de Compras-----	73
Gráfico 8: Flujograma del Proceso de Contabilización -----	74
Gráfico 9: Proceso Compra de Materia Prima -----	79
Gráfico 10: Proceso Mantenimiento-----	79
Gráfico 11: Proceso de Venta de Productos -----	80
Gráfico 12: Proceso Ingresos al Sistema -----	80
Gráfico 13: Proceso Revisión de Contabilidad -----	81
Gráfico 14: Actividades de Costeo -----	81
Gráfico 15: Drivers Costo Actividades – Productos (Panadería)-----	100

Gráfico 16: Drivers Costo Actividades – Productos (Pastelería)-----	100
Tabla 1: Masas de Pan-----	53
Tabla 2: Costos Materia Prima-----	54
Tabla 3: Producción Por “Masa El Imperio del Pan”-----	55
Tabla 4: Costo Materia Prima Masa de Huevo-----	56
Tabla 5: Costo Materia Prima Masa Mestiza-----	56
Tabla 6: Costo Materia Prima Masa Dulce -----	57
Tabla 7: Costo Materia Prima Masa Enrollado -----	58
Tabla 8: Costo Materia Prima Moldes -----	58
Tabla 9: Costo Materia Prima Masa Palanqueta Grande -----	59
Tabla 10: Costo Materia Prima Masa de Naranja -----	59
Tabla 11: Costo Materia Prima Masa Baguete-----	60
Tabla 12: Costo Materia Prima Masa Biscocho -----	60
Tabla 13: Costo Materia Prima Masa Varios-----	61
Tabla 14: Costo Materia prima Pastelería Masa Galleta Sal-----	61
Tabla 15: Costo Materia prima Pastelería Masa Quebrada -----	62
Tabla 16: Costo Materia prima Pastelería Masa Pastas Húmedas Tortas-----	62
Tabla 17: Costo Materia prima Pastelería Masa Pastas Húmedas Brazos-----	63
Tabla 18: Costo Materia prima Pastelería Masa Hojaldre-----	63
Tabla 19: Resumen de Costos Unitarios-----	64
Tabla 20: Distribución de MOD-----	66
Tabla 21: Distribución de CIF -----	68
Tabla 22: Costos Totales – Método Tradicional-----	69
Tabla 23: Asignación de MPD-----	82
Tabla 24: Recursos El Imperio del Pan-----	83

Tabla 25: Parámetros de Asignación -----	84
Tabla 26: Relación Porcentual Salarios y Prestaciones Sociales Panadería-----	85
Tabla 27: Relación Porcentual Salarios y Prestaciones Sociales Pastelería-----	85
Tabla 28: Porcentaje de Dedicación a las Actividades Panadería* -----	86
Tabla 29: Porcentaje de Dedicación a las Actividades Pastelería*-----	86
Tabla 30: Cálculo de la MOTP Panadería-----	87
Tabla 31: Cálculo de la MOTP Pastelería-----	88
Tabla 32: Distribución de la Nómina Mediante MOTP Panadería-----	89
Tabla 33: Distribución de la Nómina Mediante MOTP Pastelería-----	89
Tabla 34: Distribución de la Alimentación de Personal Panadería-----	90
Tabla 35: Distribución de la Alimentación de Personal Pastelería-----	90
Tabla 36: Distribución del Arriendo Panadería-----	91
Tabla 37: Distribución del Arriendo Pastelería-----	91
Tabla 38: Distribución de la Luz Eléctrica Panadería-----	92
Tabla 39: Distribución de la Luz Eléctrica Pastelería-----	92
Tabla 40: Distribución del Agua Panadería-----	93
Tabla 41: Distribución del Agua Pastelería-----	94
Tabla 42: Distribución de Mantenimiento y Reparaciones Panadería-----	94
Tabla 43: Distribución de Mantenimiento y Reparaciones Pastelería-----	95
Tabla 44: Distribución de los Suministros de Limpieza Panadería-----	95
Tabla 45: Distribución de los Suministros de Limpieza Pastelería-----	96
Tabla 46: Distribución de Depre. Maquinaria y Equipo Panadería-----	96
Tabla 47: Distribución de Depre. Maquinaria y Equipo Pastelería-----	97
Tabla 48: Resumen de los Costos de las Actividades Panadería-----	98
Tabla 49: Resumen de los Costos de las Actividades Pastelería-----	99
Tabla 50: Volumen Drivers (Panadería)-----	101

Tabla 51: Volumen Drivers (Pastelería)-----	102
Tabla 52: Distribución de los Costos de las Actividades a los Productos Panadería -----	103
Tabla 53: Distribución de los Costos de las Actividades a los Productos Pastelería-----	104
Tabla 54: Cálculo de los Costos Totales y Unitarios Panadería -----	105
Tabla 55: Cálculo de los Costos Totales y Unitarios Pastelería-----	106
Tabla 56: Peso de las Actividades (Panadería)-----	106
Tabla 57: Peso de las Actividades (Pastelería)-----	107
Tabla 58: Comparación de Costos (Panadería) -----	108
Tabla 59: Comparación de Costos (Pastelería) -----	109

## ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXO 1: ROL DE PAGOS DICIEMBRE 2012-----	118
ANEXO 2: ROL DE BENEFICIOS SOCIALES -----	119
ANEXO 3: NOTA ACLARATORIA 1 -----	120
ANEXO 4: NOTA ACLARATORIA 2 -----	120
ANEXO 5: ÓRDENES DE PRODUCCIÓN-----	121
ANEXO 6: HOJA DE COSTO ABC -----	126
ANEXO 7: HOJA DE COSTOS MÉTODO TRADICIONAL -----	141
ANEXO 8: PRODUCCIÓN PANADERÍA MES DE DICIEMBRE 2012 -----	149
ANEXO 9: PRODUCCIÓN PASTELERÍA MES DE DICIEMBRE 2012 -----	151
ANEXO 10: HORAS HOMBRE PANADERÍA -----	152
ANEXO 11: HORAS HOMBRE PASTELERÍA -----	153
ANEXO 12: DIARIO GENERAL -----	154
ANEXO 13: ESTADO DE COSTO DE PRODUCCIÓN Y VENTAS-----	158

## **RESUMEN**

El presente trabajo de investigación plantea el Diseño de un Sistema de Costeo Basado en Actividades (ABC) para la Panadería “El Imperio del Pan” dedicada a la elaboración de pan y pastas. El estudio se basa en la necesidad de obtener información de costos más precisa, para la toma de decisiones oportunas.

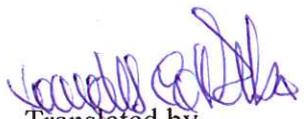
En el contenido se da a conocer las características de la empresa, los fundamentos teóricos en los que se basa y finalmente muestra todo el proceso llevado a cabo para el diseño del sistema planteado, tomando en consideración los costos incurridos en el mes de diciembre del 2012.

## ABSTRACT

This research paper presents the design of an Activity Based Costing system (ABC) for the Bakery "*Imperio del Pan*", dedicated to the production of bread and pastries. The study is based on the need to obtain more accurate information on costs for an appropriate decision-making.

In the content, we made the characteristics of the company known, the theoretical foundations upon which it is based; and finally, we showed the entire process undertaken for the design of the system proposed, taking into consideration the costs incurred in the month of December 2012.



  
Translated by,  
Lic. Lourdes Crespo

100  
6-11-33

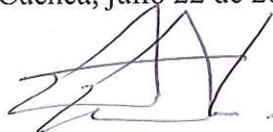
100  
1933  
100  
100  
100  
100  
100  
100

**DOCTOR ROMEL MACHADO CLAVIJO,**  
**SECRETARIO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA ADMINISTRACION**  
**DE LA UNIVERSIDAD DEL AZUAY,**

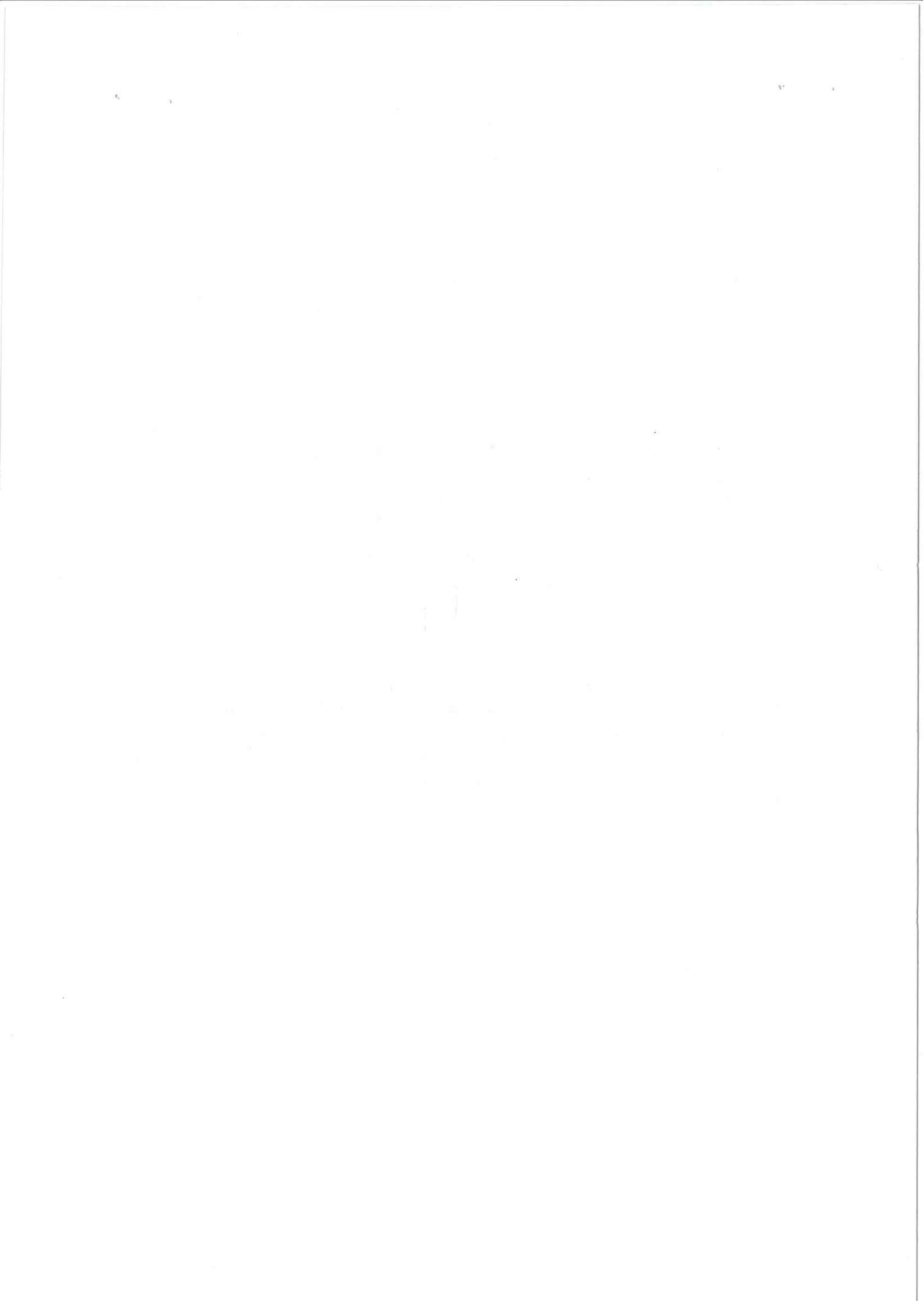
**C E R T I F I C A :**

Que, el Consejo de Facultad de Ciencias de la Administración, en sesión realizada el 17 de julio de 2013, conoció la petición de la señorita **ADRIANA GABRIELA GUAMÁN CABRERA** con código 46195, que denuncia su tema de tesis denominado: **“DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTOS BASADO EN ACTIVIDADES (ABC) PARA LA PANADERIA EL IMPERIO DEL PAN”** presentada como requisito previo a la obtención del Grado de Ingeniera en Contabilidad y Auditoría. El Consejo acoge el informe de la Junta Académica y aprueba la denuncia. Designa como Director de dicho trabajo al Ing. Iván Orellana Osorio y como miembro del Tribunal Examinador a los Ing. Luis Quezada Sisalima y Jorge Espinoza Idrovo. De conformidad a las disposiciones reglamentarias las denunciantes deben presentar su trabajo de tesis en un lapso no mayor a **DIECIOCHO MESES** contados a partir de la fecha de aprobación de su denuncia, esto es hasta el 17 de enero de 2015.-

Cuenca, julio 22 de 2013



**OTRO SI:** Se recuerda al denunciante que el Art. 1.- del Instructivo de Actualización de Conocimientos dice: Para quienes no hayan obtenido el grado profesional correspondiente, **en los dos años posteriores a la fecha de su egreso de una carrera** en la UDA, será requisito previo a la graduación someterse al proceso de actualización de conocimientos, de conformidad con las normas del presente Instructivo.



Cuenca, 10 de junio de 2013

Master.

Xavier Ortega Vásquez.

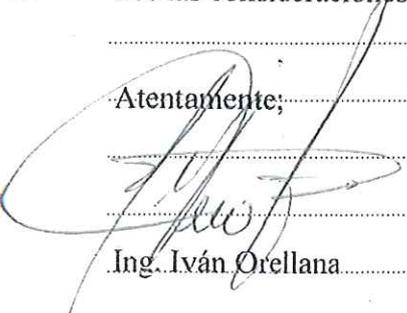
Decano de la Facultad de Ciencias de la Administración de la Universidad del Azuay.

De mis consideraciones:

Por medio del presente, me permito comunicar que he procedido a revisar el Diseño de la Tesis de la estudiante de la Facultad, señora Adriana Gabriela Guamán Cabrera, de la escuela de Contabilidad Superior, cuyo tema es "DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTEO BASADO EN ACTIVIDADES (ABC) PARA LA PANADERIA "EL IMPERIO DEL PAN" el mismo que cumple con todos los requisitos metodológicos y técnicos requeridos, por tal virtud no tengo ningún inconveniente en dirigir la mencionada tesis.

Por las consideraciones anotadas me permito, salvo mejor criterio, recomendar la aprobación.

Atentamente,

  
Ing. Iván Orellana

1900

1900

1900

1900

1900

1900

1900

1900

1900

1900

1900

1900

1900

Cuenca, 10 de junio del 2013.

Master.

Xavier Ortega Vásquez.

Decano de la Facultad de Ciencias de la Administración de la Universidad del Azuay.

De mis consideraciones:

Yo, Adriana Gabriela Guamán Cabrera con código 46195, estudiante de la Escuela de Contabilidad Superior, solicito a usted de la manera más respetuosa y por su intermedio al Honorable Consejo de Facultad, se sirvan revisar el diseño de tesis titulado "DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTOS BASADO EN ACTIVIDADES (ABC) PARA LA PANADERIA EL IMPERIO DEL PAN" previa a la obtención del título de Ingeniero en Contabilidad y Auditoría.

Me permito sugerir el nombre del Ing. Iván Orellana, como director por cuanto me ha asesorado en la elaboración del presente esquema y además cuento con su aceptación.

Por la favorable acogida que se sirva a la presente, suscribo de usted.

Atentamente;



Adriana Gabriela Guamán Cabrera

C.I. 0106048994





**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA ADMINISTRACIÓN**  
**ESCUELA DE CONTABILIDAD SUPERIOR**

Diseño de tesis previa a la obtención del  
Título de Ing. En Contabilidad y Auditoría

**TEMA:**

**DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTOS BASADO EN ACTIVIDADES  
(ABC) PARA LA PANADERÍA "EL IMPERIO DEL PAN"**

**AUTOR**

**ADRIANA GUAMAN**

**CUENCA-ECUADOR**

**2013-2014**

A series of horizontal dotted lines for writing, spanning the width of the page.





## **"EL IMPERIO DEL PAN"**

AVE. DE LAS AMERICAS S/N Y ARRAYAN

TELEF: 4090274

CUENCA-ECUADOR

Cuenca, 31 de mayo de 2013

Master

Xavier Ortega Vásquez

Decano de la Facultad de Ciencias de la Administración de la Universidad del Azuay

Ciudad

De mi consideración:

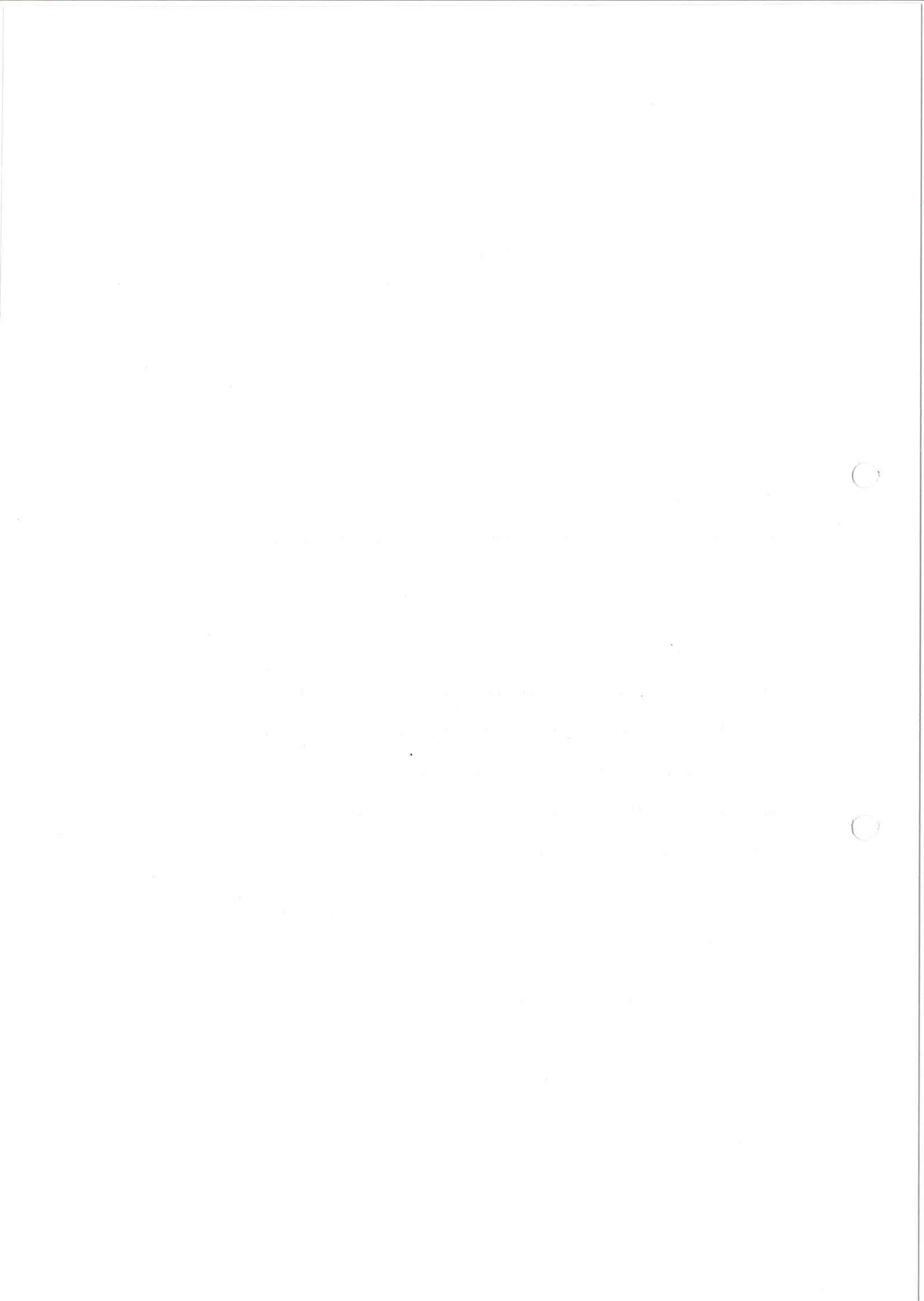
Por medio del presente, me permito comunicar que Yo Miguel Ángel Largo Propietario de la Panadería El Imperio del Pan he autorizado a la Sra. ADRIANA GABRIELA GUAMAN CABRERA, egresada de la carrera de Ingeniería en Contabilidad y Auditoría, realice su tesis universitaria denominada "DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTEO BASADO EN ACTIVIDADES (ABC) PARA LA PANADERIA EL IMPERIO DEL PAN."

De la misma manera me comprometo a proporcionar información y ayuda para la elaboración del trabajo de graduación.

Por la favorable acogida que sirva dar a la presente, suscribo de Usted.

Atentamente,

Miguel Ángel Largo  
Propietario de "El Imperio del Pan"



## 1. TEMA

Diseño de un Sistema de Costos basado en Actividades ABC para la Panadería "El Imperio Del Pan".

## 2. ANTECEDENTES

La contabilidad es la ciencia que mide, procesa y controla la actividad del negocio, convirtiéndola en informes útiles para la toma de decisiones. La gerencia y el departamento administrativo constantemente se enfrentan con situaciones que afectan el desenvolvimiento normal del negocio, sobre todo en la asignación de costos y gastos a los diferentes productos y servicios que comercializa, esto hace que en la actualidad la implementación de un sistema de costeo tome gran relevancia frente a las necesidades de los usuarios de la información para la toma de decisiones.

Un sistema de costeo se basa en un conjunto de métodos, normas y procedimientos que rigen la planificación, determinación y análisis del costo, así como el proceso del registro de los gastos de una o varias actividades productivas en una empresa, de forma interrelacionada con los subsistemas que garantizan el control de la producción y de los recursos materiales, laborales y financieros.

Hace aproximadamente una década surgió una nueva forma de costear los productos, ya que los sistemas tradicionales tenían muchas inconsistencias causadas principalmente por las distribuciones de los costos indirectos, de tal manera nació el Costeo Basado en Actividades (Activity Based Costing ABC), el cual incorpora un concepto novedoso y es que los productos o servicios objeto de costo no consumen recursos, sino actividades, por lo que se abrió camino para encontrar la solución a la distribución de los costos indirectos, los cuales ya

no se asignan directamente a los productos o servicios, sino que se asignan primero a las actividades.

### **3. SELECCIÓN Y DELIMITACION DEL TEMA**

El presente trabajo de Investigación está enfocado en el Diseño de un Sistema de Costos basado en Actividades ABC para la Panadería El Imperio del Pan, de propiedad del Sr. Miguel Ángel Largo, ubicada en la Av. De las Américas y Arrayan.

El diseño del Sistema de Costeo se realizara con la información proporcionada correspondiente al mes de diciembre del 2012.

### **4. DESCRIPCION DE LA EMPRESA**

La Panadería "EL IMPERIO DEL PAN" se dedica a la elaboración y comercialización al por menor de pan y pastas con técnicas de trabajo artesanal, manteniendo el sabor tradicional del pan hecho en casa.

Esta empresa inicio su funcionamiento en el año 1999, emprendió sus actividades con la ayuda de un maestro panificador en un local pequeño ubicado en la Av. De las Américas y Arrayan; gracias a la gran acogida por parte del mercado cuencano; se vio en la necesidad de ampliar su local manteniendo la misma dirección, actualmente cuenta con una sucursal ubicada en la Av. Don Bosco y Fray Gaspar de Carvajal, mantiene un total de 21 trabajadores y su producción mensual es 200.000 unidades aproximadamente.

## 5. PROBLEMA

### 5.1 Planteamiento

En la actualidad la Panadería "EL IMPERIO DEL PAN" no cuenta con sistema de costeo adecuado, ya que la determinación del costo de los productos se basa en los conocimientos prácticos de su propietario, lo cual disminuye su exactitud en cuanto al costo real de los mismos, además presenta demasiados desperdicios de materia prima por la falta de control en cada uno de los procesos productivos, lo cual restringe su competitividad en el mercado, el cual se encuentra saturado, por lo que se hace presente la necesidad de buscar alternativas que puedan mejorar su rentabilidad.

### 5.2 Formulación del Problema

Se requiere el Diseño del Sistema de Costeo basado en Actividades para la Panadería "EL Imperio del Pan".

## 6. JUSTIFICACION

El Diseño de un Sistema de Costeo Basado en Actividades ABC en la Panadería El Imperio del Pan, permitirá al propietario corregir deficiencias en el proceso productivo, de tal manera obtener una reducción de costos, a través de la disminución del desperdicio y de la sobreproducción debido al mayor control en los diferentes actividades realizadas para la elaboración de los productos, con lo cual pondré en práctica los conocimientos adquiridos en cuanto a la Contabilidad General y la Contabilidad de Costos, materias fundamentales para el desempeño de la profesión; así como también proporcionar un modelo de Costeo al Propietario de la Empresa que le permita tomar decisiones acertadas en el futuro.

## **7. OBJETIVOS**

### **7.1 Objetivo General**

Diseñar un Sistema de Costos basado en Actividades para la Panadería El Imperio del Pan.

### **7.2 Objetivos Específicos**

7.2.1 Conocer la empresa y el entorno en el que se desarrolla

7.2.2 Definir el marco teórico para el desarrollo del proyecto haciendo referencia al tratamiento del costo según la NIC 2.

7.2.3 Analizar el proceso productivo de la empresa y diseñar el sistema de costeo basado en actividades.

7.2.4 Evaluar la efectividad del sistema

## **8. MARCO TEORICO**

### **CONTABILIDAD DE COSTOS**

La contabilidad de Costos es un conjunto de técnicas y procedimientos utilizados para clasificar, asignar, acumular y controlar los costos de las actividades, procesos y productos, con el objetivo de facilitar la toma de decisiones, la planeación y el control administrativo.

Su objetivo se enfoca en la obtención de información oportuna y eficaz en todo lo relacionado a la producción. Su utilización dentro de una empresa es de gran importancia, ya que brinda la información necesaria para fijar el precio adecuado al producto y lograr competitividad dentro del mercado.



Horngrén - Datar - Foster (2007) expresa que “la contabilidad de costos proporciona información para dirigir la contabilidad administrativa y la financiera, mide, analiza y presenta información financiera y no financiera relacionada con los costos de adquirir o utilizar recursos en una organización”.<sup>1</sup>

Rojas (2007) indica que la “Contabilidad de Costos es un sistema de información, con el cual se determina el costo incurrido al realizar un proceso productivo y la forma como se genera este en cada una de las actividades en las que se desarrolla la producción”.<sup>2</sup>

## **COSTO**

Es el conjunto de elementos constituidos básicamente por los desembolsos de dinero, capital, tiempo y trabajo necesarios para obtener el producto. Existen diferentes conceptos de costos que dependerán de las actividades que se realicen, entre estos tenemos: Costo de Fabricación, Costo Directo, Costos Indirectos y Costos Totales.

Los elementos del Costo son:

### **Materia Prima**

Son todos aquellos elementos que se incluyen en la elaboración del producto, es decir todo aquel elemento que se transforma e incorpora al producto final.

<sup>1</sup> Horngrén, Charles T - Datar, Srikant M - Foster, George (2007). Contabilidad de Costos. Un Enfoque Gerencial, México: Pearson Educación.

<sup>2</sup> Rojas Medina, Ricardo Alfredo: (2007): Sistema de Costos un proceso para su implementación, Centro de Publicaciones Universidad Nacional de Colombia

### **Mano de Obra**

Se define como el esfuerzo físico o mental requerido para la fabricación de un producto o servicio, esta puede dividirse en mano de obra directa y mano de obra indirecta.

### **Costos Indirectos de Fabricación**

Son todos aquellos elementos que no intervienen directamente en la elaboración del producto, pero que son indispensables para la terminación adecuada de los productos o servicios, para su asignación al costo es necesario determinar un método que los distribuya en forma razonable.

### **GASTO**

Son salidas o giro de dinero que se refieren básicamente a los gastos de operación, ventas o administrativos, se identifican con intervalos de tiempo y no con los productos elaborados, es decir no se incorporan a los inventarios y afectan directamente al resultado del periodo en el que se origina (gasto corriente) o a varios periodos (gasto amortizable).

### **NORMA INTERNACIONAL DE CONTABILIDAD N° 2 (NIC 2) EXISTENCIAS**

El objetivo de esta Norma es prescribir el tratamiento contable de las existencias, direcciona la determinación del costo y el reconocimiento del gasto, suministrando pautas sobre las fórmulas de coste utilizadas para atribuir costes a las existencias.

#### **Valoración de las existencias**

Las existencias se valoran al menor entre el coste y el valor neto realizable, el coste incluye los costos derivados de la adquisición, los costes derivados de la producción y transformación y cualquier otro coste en el que se haya incurrido para dar a las existencias su

condición y ubicación actuales, el valor neto realizable es el precio estimado de venta de un activo menos los costes estimados para terminar su producción y llevar a cabo la venta.

### **Distribución de los Costes Indirectos Fijos**

Para la distribución de los Costes Indirectos Fijos a los Costes de Transformación, se tomará en cuenta la capacidad normal de trabajo que poseen los medios de producción, los costos indirectos no distribuidos se reconocerán como gastos del periodo en que han incurrido.

“La cantidad de coste indirecto fijo distribuido a cada unidad de producción no se incrementará como consecuencia de un nivel bajo de producción, ni por la existencia de capacidad ociosa”<sup>3</sup>

### **Formulas del Coste**

El coste de existencias generalmente se determina utilizando el FIFO (primera entrada, primera salida) o el promedio ponderado.

NIC 2 (párrafo 25) “El coste de las existencias, distintas de las tratadas en el párrafo 23, se asignará utilizando los métodos de primera entrada primera salida (FIFO) o coste medio ponderado. La entidad utilizará la misma fórmula de coste para todas las existencias que tengan una naturaleza y uso similares dentro de la misma. Para las existencias con una naturaleza o uso diferente, puede estar justificada la utilización de fórmulas de coste también diferentes.”<sup>4</sup>

Otras fórmulas de coste, como el coste estándar o el método del minorista, pueden usarse en la medida que los resultados se aproximen al coste real.

<sup>3</sup> Fuente Normas Internacionales de Contabilidad, NIC 2 (párrafo 13). [normasinternacionalesdecontabilidad.es](http://normasinternacionalesdecontabilidad.es), fecha de navegación 07/06/2013.

<sup>4</sup> Fuente Normas Internacionales de Contabilidad, NIC 2 (párrafo 25). [normasinternacionalesdecontabilidad.es](http://normasinternacionalesdecontabilidad.es), fecha de navegación 07/06/2013.

## **SISTEMAS DE COSTOS**

Son el conjunto de métodos, técnicas y procedimientos que se utilizan para el adecuado control de las operaciones productivas de una empresa, así como para la determinación correcta del costo del producto. Con el objeto de controlar y adaptar los costos a las necesidades peculiares de las industrias, se crearon grupos generales de sistemas de costos, que se consideran apropiados para suministrar información a estos negocios.

Un sistema de costeo se compone básicamente de dos etapas: la acumulación del costo, que es la recopilar la información referente a los costos incurridos en el producto, lo cual se realiza a través de un sistema contable, y la asignación del costo que se realiza a través del rastreo y el prorrateo de los costos directamente relacionados con el objeto del costo.

## **SISTEMA DE COSTOS BASADO EN ACTIVIDADES (ABC)**

El costeo basado en actividades pretende asignar a los productos los materiales o insumos directos y exclusivamente el costo de las actividades que el consume, cualquier sistema tradicional con frecuencia asigna a un producto, costos en los que no ha incurrido, por tanto este sistema se caracteriza por la mayor precisión que tiene al asignar los costos indirectos a los productos. El ABC pone de manifiesto la necesidad de gestionar las actividades, en lugar de gestionar los recursos, es decir vincula la estructura corporativa a los costos, por lo tanto la administración debe garantizar un desempeño eficiente, si desea un producto o servicio rentable.

Zapata (2007) expresa que "el costeo ABC determina que actividades se realizan en cada organización, cuánto cuestan y que valor agregan. La asignación de costos indirectos, es decir costos de producción y los gastos se hacen en tres etapas, en la primera etapa acumula los costos indirectos por centros de acción que toman el nombre de actividades,



en una segunda etapa los costos indirectos se asignan a los productos o servicios u otra forma de evidenciar el objeto del costo, de acuerdo con el número de actividades que se requieren para complementarlos y finalmente en la última etapa se integran los costos directos e indirectos, obtenidos según se indica en las dos etapas anteriores, para obtener los costos totales.<sup>5</sup>

## 9. METODOLOGIA

### 9.1 Tipo de Investigación

El presente trabajo de investigación se enmarcará dentro de los siguientes tipos de investigación: Descriptiva, de campo y bibliográfica.

#### 9.1.1 Descriptiva

La investigación contiene un estudio descriptivo, la recolección de datos sobre una teoría, permitiendo describir las diferentes actividades que participan en el proceso productivo así como los costos que son parte de las mismas, los resultados se exponen de manera sistemática y se interpretan objetivamente.

#### 9.1.2 De campo

La investigación se desarrollará directamente en la Panadería Imperio del Pan, manteniendo una relación directa con las fuentes de información tanto a nivel general como individual, permitiendo observar directamente el funcionamiento del proceso productivo que

<sup>5</sup> Zapata Sanchez, Pedro: Contabilidad de Costos: Herramienta para la toma de decisiones. México: McGraw-Hill Interamericana.

se lleva a cabo en la panadería, se aplicarán encuestas y entrevistas tanto al personal de producción como a los niveles directivos.

### **9.1.3 Bibliográfica**

La base teórica de la investigación se sustentará mediante consultas a: textos, apuntes, documentos varios, así como también a sitios web.

## **9.2 Métodos de Investigación**

En el presente trabajo de investigación se aplicará el siguiente método:

### **9.2.1 Método Inductivo**

Se estudiarán aspectos particulares de las actividades desarrolladas en el departamento de producción, estableciendo un sustento teórico general; básicamente se aplicarán entrevistas, encuestas y la observación directa en el campo de investigación, lo cual nos permitirá recolectar datos para la correcta aplicación del sistema de costos.

## **10. ESQUEMA**

### **INTRODUCCIÓN**

### **1. CAPÍTULO I: ASPECTOS GENERALES DE LA EMPRESA**

#### **1.1 Antecedentes de la Empresa**

#### **1.2. Misión y Visión**

#### **1.3 Principales productos que elabora**

1.4 Organigrama de la Empresa

1.5 Entorno Económico

1.6 Análisis FODA de la Empresa

## 2. CAPÍTULO II: MARCO TEORICO

2.1 Contabilidad de Costos

2.1.1 Objetivos

2.1.2 Características

2.1.3 Importancia en la toma de decisiones

2.2 Elementos del Costo

2.2.1 Materia Prima

2.2.2 Mano de Obra

2.2.3 Costos Indirectos de Fabricación

2.3 Tratamiento del Costo según la NIC 2 Existencias

2.4 Sistemas de Costeo

2.5 Sistema de Costeo Basado en Actividades (ABC)

## 3. CAPÍTULO III: DISEÑO DEL SISTEMA DE COSTEO BASADO EN ACTIVIDADES

3.1 Revisión de la situación contable actual de la empresa

3.2 Determinar las diferentes actividades realizados para la elaboración del producto

3.2 Establecer el costo de materia prima incurrida en cada proceso

3.3 Asignar el costo de mano de obra utilizada en cada proceso

3.4 Distribuir los costos indirectos de fabricación incurridos

3.5 Calculo del Costo total y Unitario del producto

3.6 Evaluar la efectividad del Sistema

#### **4. CAPITULO IV: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

#### **6. BIBLIOGRAFÍA**

#### **7. ANEXOS**



## 11. RECURSOS

### 11.1 Económicos

CANTIDAD	ITEM	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
3	RESMA DE PAPEL	\$ 5,25	\$ 15,75
500	IMPRESIONES	\$ 0,10	\$ 50,00
5	ANILLADOS	\$ 3,00	\$ 12,50
7	CD's	\$ 0,50	\$ 3,50
30	TRANSPORTE	\$ 1,50	\$ 2,50
5	EMPASTADOS	\$ 20,00	\$ 100,00
15	INTERNET	\$ 0,80	\$ 12,00
20	COPIAS	\$ 0,03	\$ 0,60
20	HOJAS MENBRETADAS	\$ 0,30	\$ 6,00
-	DERECHOS DE CERTIFICACION		\$ 30,00
-	DERECHOS DE GRADUACION		\$ 67,00
-	VARIOS		\$ 50,00
	<b>TOTAL</b>		<b>\$ 349,85</b>

### 11.2 Humanos

	TALENTO HUMANO
Responsable	Adriana Guaman
Director	Ing. Ivan Orellana
Colaboracion	Sr. Miguel Largo- Propietario Imperio del Pan

### 11.3 Técnicos

Para la elaboración de la presente tesis se necesitaran los siguientes recursos técnicos:

- 1 Laptop
- 1 Pen Drive
- Internet

## 12. BIBLIOGRAFÍA

Horngrén, Charles T – Datar, Srikant M – Foster, George (2007). Contabilidad de Costos. Un Enfoque Gerencial, México: Pearson Educación.

Zapata Sánchez, Pedro (2007). Contabilidad de Costos. Herramienta para la toma de decisiones. México: McGraw-Hill Interamericana.

Rojas Medina, Ricardo Alfredo. (2007). Sistema de Costos un proceso para su Implementación. Recuperado de <http://books.google.com.ec>.

Normas Internacionales de Contabilidad. NIC 2. Recuperado de <http://www.normasinternacionalesdecontabilidad.es>

Hargadón, Bernard – Munera Cardenas, Armando (1985). Contabilidad de Costos. Barcelona: Norma.

Campana, Fernando V (2005). Costos y Toma de Decisiones. Riobamba: INAPEL.

Sarmiento R, Ruben (2005). Contabilidad de Costos. Quito: Editorial Voluntad.

Sarmiento R, Ruben (2005). Laboratorio de Contabilidad de Costos. Quito: Editorial Voluntad.

A series of horizontal dotted lines for writing, spanning the width of the page.



## INTRODUCCIÓN

A lo largo de los últimos años se han producido grandes sucesos a escala mundial, los mismos que han supuesto cambios profundos en la sociedad, sobre todo en el ámbito económico, afectando de manera significativa el comportamiento de las empresas, las cuales han tenido que lidiar con la incertidumbre del entorno, clientes más exigentes y una competitividad de mercado que día a día crece más.

Para hacerle frente a estos cambios se ha hecho indispensable contar con sistemas que generen un mayor flujo de información detallada y oportuna, sobre todo en cuanto al manejo de costos, ya que las entidades se enfrentan a dos grandes desafíos: el logro de la rentabilidad a corto plazo y el mantenimiento de una posición competitiva a largo plazo, por lo tanto el conocimiento de costos precisos y apegados a la realidad de cada empresa se convierte en un promotor de competitividad, al permitir tomar decisiones acertadas en cuanto a producción, inversión, comercialización, etc.

Existen varios sistemas para determinar el costo de los productos o servicios, su problema radica en la asignación de los recursos indirectos, los sistemas tradicionales los distribuyen generalmente con base en el volumen de producción, de tal manera subestiman muchísimo el costo de los recursos necesarios para los productos de bajo volumen y por el contrario sobreestiman el costo de los recursos para los productos de alto volumen; para solucionar estas falencias se ha desarrollado un nuevo enfoque basado en actividades, el cual asigna los costos indirectos considerando la proporción de costos en cada actividad, es decir su teoría se basa en que no son los productos los que consumen los recursos, sino las actividades que se desarrollan para producirlos,

por lo tanto este procedimiento de costeo ofrece costos con un mayor nivel de exactitud.

Es por ello que se ha visto la necesidad de diseñar un sistema de costeo Basado en Actividades (ABC) para la panadería “El Imperio del Pan”, dada la circunstancia de que esta empresa no cuenta con un sistema de costeo adecuado.

El presente trabajo de investigación está integrado por cuatro capítulos en los cuales se abarca los siguientes temas:

Capítulo I: proporciona información acerca de los aspectos generales de la empresa, antecedentes, misión, visión, valores, instalaciones, entre otros.

Capítulo II: trata sobre los fundamentos teóricos de la contabilidad de costos y el tratamiento del costo según la NIC 2.

Capítulo III: presenta el desarrollo del sistema de costeo basado en actividades diseñado para la panadería El Imperio del Pan.

Capítulo IV: Muestra las conclusiones y recomendaciones a las que se llegó una vez concluido el presente trabajo de investigación.



## CAPÍTULO 1

### 1 ASPECTOS GENERALES DE LA PANADERÍA “EL IMPERIO DEL PAN”

#### 1.1 ANTECEDENTES HISTÓRICOS

La panadería “El Imperio del Pan abre sus puertas en el año 1999, nace como una idea de emprendimiento de su propietario Miguel Largo, quien decidió formar su propia empresa después de pasar algunos años en Venezuela trabajando junto a su esposa para formar un capital que le permitiese formar un negocio independiente, luego de analizar varias opciones como restaurantes, tiendas, etc., resolvió entrar en el mercado panificador, el cual en ese entonces estaba en pleno auge, y la competencia no era numerosa; con temor y con la duda de sí el negocio dará buenos resultados inicio sus actividades en el mes de agosto en un pequeño local arrendado ubicado en la Av. De las Américas y Arrayan.

Para ese entonces su propietario no tenía conocimientos sólidos en panadería, así que se dispuso a contratar un maestro panificador para dar marcha al negocio, juntos iniciaron la elaboración del pan y ello ayudó al Sr. Miguel a ganar experiencia y conocimientos tanto en panadería como en pastelería.

El primer año fue el más difícil, ya que la panadería no tuvo la acogida que su propietario esperaba, las ventas eran muy bajas, llegando a decepcionar a su dueño, quien en su desesperación pensó incluso hasta en cerrar el negocio, sin embargo su esposa con esperanzas aún, lo alentaba día a día a continuar en la lucha y sacar a flote la empresa.



## ASPECTOS GENERALES DE LA PANADERÍA “EL IMPERIO DEL PAN”

---

La espera y la perseverancia valieron la pena, pues luego transcurrido el primer año, los resultados favorables se hicieron presentes, la gente empezó a conocer el producto, el cual se caracterizó por su exquisito sabor como hecho en casa, gracias a las técnicas artesanales que se utilizan en su elaboración, y así fueron transcurriendo los días y la demanda aumentó, los clientes incluso hacían cola para adquirir el pan, por tal motivo se contrató más personal tanto para la producción como para las ventas; se trabajaba día y noche, su producción alcanzó los 15 quintales de harina diarios, se adquirió nueva maquinaria tales como un Horno Zucchelli, Amasadora GB, Boleadora Automática, Batidora Planetaria, entre otros.

En el año 2003 se adquiere una casa ubicada en la Av. Don Bosco y Fray Gaspar de Carvajal, la cual un año más tarde serviría para montar la primera sucursal del Imperio del Pan; en el año 2007 inició la restructuración de la vivienda de su propietario ubicada en la Av. Unidad Nacional y Remigio Crespo, con la idea de instalar una nueva sucursal en ese lugar, el local estuvo listo en el año 2010, pero por problemas de logística en la actualidad aún no ha iniciado su funcionamiento.

La Figura 1 muestra el logo que caracteriza a esta prestigiosa empresa.

**Figura 1: Logo de la Empresa**



**Fuente:** El Imperio del Pan



## 1.2 MISIÓN Y VISIÓN

### MISIÓN

Ofrecer a nuestros clientes productos elaborados con materia prima de la más alta calidad, apoyado de un equipo humano calificado y comprometido con los clientes y la empresa, utilizando técnicas artesanales para mantener ese exquisito sabor del pan hecho en casa que nos ha caracterizado.

### VISIÓN

Ser la mejor opción en productos de panadería y pastelería de la ciudad de Cuenca, enfocados en un crecimiento constante, innovando día a día para satisfacer a nuestra distinguida clientela ofreciéndoles un producto de excelente calidad que deleite su paladar.

## 1.3 VALORES INSTITUCIONALES

Los valores internos que rigen nuestro desempeño son:

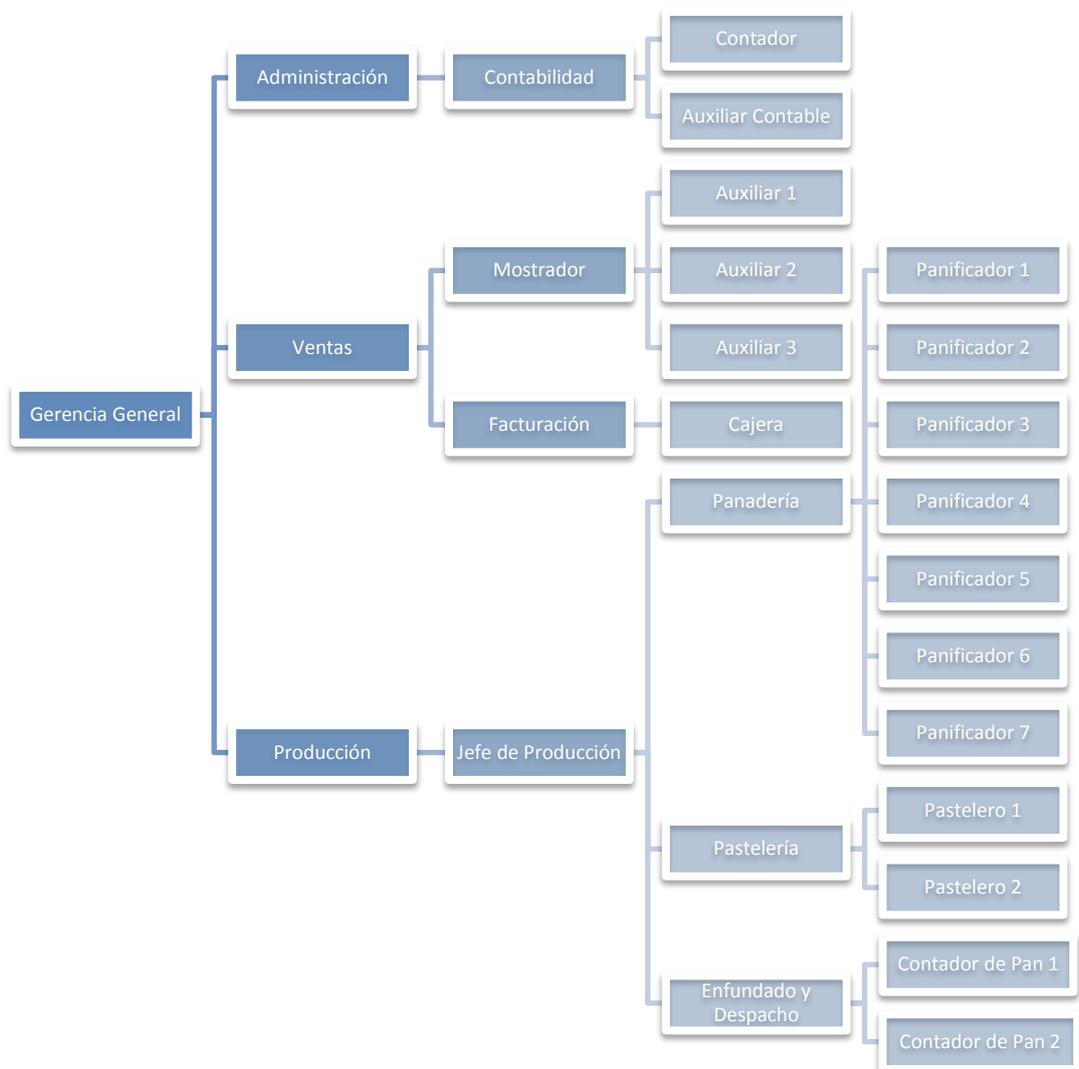
- **Ética:** Actuamos con transparencia, responsabilidad y honestidad en cada una de nuestras funciones.
- **Compañerismo:** Trabajamos en equipo con esfuerzo y dedicación, manteniendo un clima laboral de respeto.
- **Creatividad:** Estamos comprometidos en crear productos nuevos para la satisfacción de nuestros clientes.
- **Perseverancia:** Nos mantenemos constantes y firmes, identificando nuevas alternativas para alcanzar los objetivos propuestos.



- **Orientación al Cliente:** Ofrecemos una atención amable y oportuna, brindando los mejores panes y pastas, pensando siempre en la satisfacción de la clientela.

## 1.4 ORGANIGRAMA

**Gráfico 1: Organigrama de la Empresa**



**Elaborado Por:** La Autora.



## 1.5 INSTALACIONES

El Imperio del Pan cuenta con una infraestructura amplia, el local donde se ubica ha sido modificado conforme las necesidades lo ameritaban; cuenta con tres departamentos principales que son:

### 1.5.1 Producción

En este departamento se lleva a cabo la transformación de la materia prima en los diferentes productos que ofrece la empresa, se divide en tres áreas que son: Panadería, Pastelería y Enfundado y despacho.

- PANADERÍA

En esta área se lleva a cabo la elaboración de pan, la maquinaria con la que cuenta son:

**Imagen 1: Maquinaria y Equipo Panadería El Imperio del Pan**



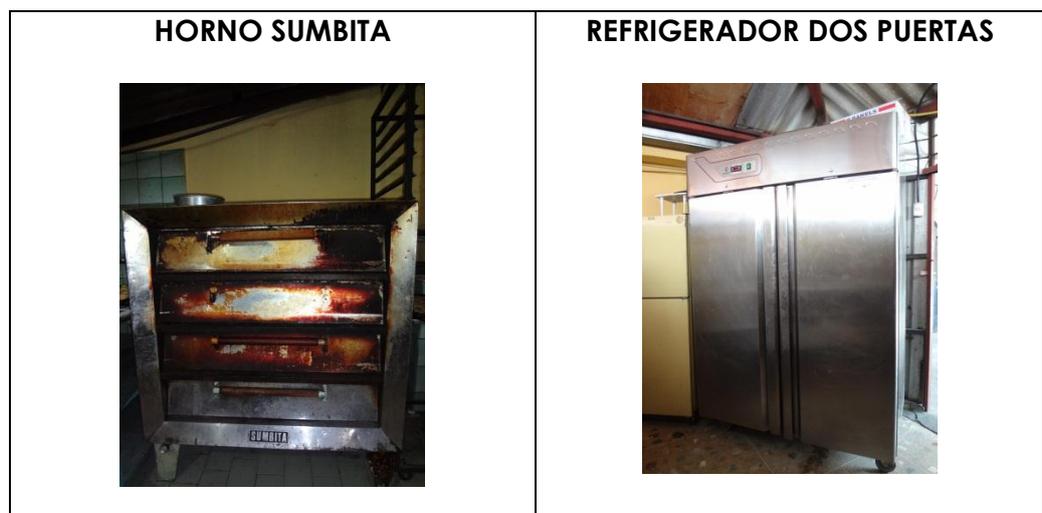


**Elaborado Por:** La Autora

- **PASTELERÍA**

Es el área donde se elaboran los diferentes productos de hojaldre, galletería y pastas húmedas, tales como tortas, suspiros, relámpagos, etc. La maquinaria con la que cuenta esta área son:

**Imagen 2: Maquinaria y Equipo Pastelería El Imperio del Pan**





**Elaborado Por:** La Autora

- **ENFUNDADO Y DESPACHO**

Luego de culminar el proceso de horneado, los productos pasan al área de despacho para su enfriamiento y posterior ubicación en los diferentes estantes para la venta de los mismos.

En esta área también se lleva a cabo el enfundado de ciertos productos tales como moldes, keyes, galletas, entre otros.

**Imagen 3: Área de Enfundado y Despacho El Imperio del Pan**



**Elaborado Por:** La Autora



### 1.5.2 Ventas

En este departamento se lleva a cabo la comercialización de los productos, los cuales están debidamente distribuidos en estanterías y frigoríficos, de tal manera que los clientes puedan elegir personalmente los productos de su preferencia.

**Imagen 4: Área de Mostrador El Imperio del Pan**



**Elaborado Por:** La Autora

### 1.5.3 Administración

Las oficinas administrativas están ubicadas en el local principal, el manejo contable de los dos locales se lo realiza en este departamento, por lo tanto todos los documentos generados en la sucursal se trasladan al local principal para su ingreso.

**Imagen 5: Área de Administración**



**Elaborado Por:** La Autora

## 1.6 PRINCIPALES PRODUCTOS QUE ELABORA

El pan constituye una fuente de energía muy importante para los seres humanos, contiene poca grasa y es uno de los alimentos que permite cubrir rápidamente las necesidades energéticas del organismo por su riqueza en hidratos de carbono.

El Imperio del Pan, cuenta con una gran variedad de exquisitos panes para todos los gustos y preferencias elaborados con materia prima de la más alta calidad, así mismo ofrece deliciosas pastas dulces en hojaldre.

**Imagen 6: Productos de Panadería El Imperio del Pan**

<p><b>BISCOCHO</b></p>	<p><b>PAN DE HOT DOG</b></p>	<p><b>PAN DE CHOCOLATE</b></p>
<p><b>PAN DE MAÍZ</b></p>	<p><b>PAN DE DULCE</b></p>	<p><b>PAN INTEGRAL</b></p>
<p><b>PALANQUETA ESPECIAL</b></p>	<p><b>BAGUETE</b></p>	<p><b>MOLDES</b></p>
<p><b>GUSANITOS</b></p>	<p><b>TUGIANAS</b></p>	<p><b>YEMITAS</b></p>

Elaborado Por: La Autora

**Imagen 7: Productos de Pastelería “El Imperio del Pan”**



**Elaborado Por:** La Autora

## 1.7 PROVEEDORES

Para la elaboración de los diferentes productos que ofrece El Imperio del Pan, cuenta con varios proveedores, los principales son:

- **Corporación Superior:** Suministro de Harina
- **Levapan del Ecuador S.A:** Suministro de levadura, esencias, etc.
- **Cadelaes:** Suministro de variedad de especias.



- **Ospina Pedro:** Suministro de Levadura Fleischman.
- **Distribuidora Austro Favorita:** Suministro de Fabripan, Hojaldrina, Marva, etc.
- **Carmelina Quezada:** Suministro de Azúcar.
- **Distribuidora H y Z:** Suministro de productos para pastelería.

## 1.8 ENTORNO ECONÓMICO

En los últimos años el sector panificador se ha visto afectado por el alto número de competidores que han entrado al mercado, según publicación del Banco Nacional del Fomento se estima que “existen aproximadamente 10.000 panificadoras en el país, de las cuales el 90% es de tipo artesanal y el 10% corresponde a pequeñas, medianas y grandes elaboradoras de pan y otras especialidades”<sup>1</sup>, por lo que se puede identificar claramente el bajo desarrollo de la panadería industrial, esto se debe al poco apoyo que ha tenido este sector por parte del gobierno, ya que bajo el sistema artesanal la inversión en materia prima como en infraestructura es relativamente baja, los panificadores se basan en procesos tradicionales de producción sin aplicar mayores conceptos comerciales que permitan su desarrollo.

En vista de este grave problema por el cual atraviesa el sector panificador, desde el año 2011 se puso en marcha el Plan Renova Panadería impulsado por el Gobierno Nacional, como una estrategia que busca desarrollar al pequeño panificador artesanal a través de un programa que tiene 3 componentes: 1) la renovación de sus equipos y maquinaria; 2) la capacitación en la elaboración de pan con un contenido nutritivo y;

---

<sup>1</sup>Tomado de Banco Nacional del Fomento.  
Bfn.fin.ec fecha de navegación 07/07/2013



3) la comercialización al convertirlos en proveedores del Estado para los programas de desayuno escolar y centros infantiles, que ejecutan el Mies.<sup>2</sup>

Sin embargo pese a esta iniciativa el alto costo de la materia prima utilizada que sube sin control, es lo que más preocupa a los panificadores, los cuales no pueden elevar el precio del pan ya que la ciudadanía tampoco está en capacidad de pagar un precio superior por la situación económica en la que vivimos, por tal razón algunos panificadores se han visto obligados a ofrecer panes más pequeños o de menor calidad, para contrarrestar los altos costos de materia prima.

En conclusión podemos decir que el sector panificador, es un sector altamente productivo, pero requiere un apoyo más fuerte por parte del gobierno, no solo en cuestión de financiamiento sino también en cuanto al control de los precios de las principales materias primas utilizadas en la elaboración del pan, las cuales son la harina, manteca, azúcar, huevos, entre otras, ya que los costos altos han generado reducciones importantes en la rentabilidad de las panaderías.

## 1.9 ANÁLISIS FODA

### Fortalezas

- Cuenta con personal altamente calificado, con experiencia y comprometido con la calidad del producto.
- Posee equipo y maquinaria propios.
- Cuenta con clientes base.
- La Materia prima utilizada es de buena calidad.

---

<sup>2</sup>Tomado de Banco Nacional del Fomento.  
Bfn.fin.ec fecha de navegación 07/07/2013



- Utiliza técnicas artesanales en la elaboración del pan.
- Infraestructura amplia.
- Calidad Total en los productos.
- Ubicación geográfica accesible a los clientes.
- Alta gama de productos.

### **Oportunidades**

- Lanzamiento del Plan Renova Panadería.
- Demanda Creciente.
- Explorar el mercado nacional.
- Variedad de Proveedores cumplidos y con un buen abastecimiento.

### **Debilidades**

- Mano de Obra mal distribuida.
- Infraestructura Alquilada.
- Falta de parqueadero para los clientes.
- Horarios de trabajo mal asignados.
- Cuenta con un único Proveedor de Harina.
- Inexistencia de Control de Inventarios.
- Control deficiente de los procesos productivos.
- Falta de un Sistema de Costeo adecuado y eficiente.
- Falta de Maquinaria moderna.



### **Amenazas**

- Alto número de competidores.
- Constante variación de los precios de la materia prima.
- Competidores cercanos ofrecen el producto a un menor precio.
- Inestabilidad económica en el País.
- Productos Sustitutos.

El presente análisis FODA nos permite apreciar con claridad la situación actual de la panadería El Imperio del Pan, las áreas de evaluación muestran los pros y contras de la organización, cabe resaltar que existe un claro desbalance en lo que respecta al departamento de producción, ya que al no existir un control adecuado este presenta varias fallas que influyen negativamente en el crecimiento y desarrollo de la empresa, estas falencias constituyen un reto a ser solventado con el desarrollo de este proyecto.



## CAPÍTULO II

### 2 CONTABILIDAD DE COSTOS

#### 2.1 INTRODUCCIÓN

Hoy en día la contabilidad de costos se ha vuelto una herramienta muy indispensable para la toma de decisiones dentro de una organización, ya que los conceptos de globalización, la competitividad de las organizaciones, el mejoramiento continuo y el control total de la calidad, han obligado a las empresas a buscar nuevas estrategias para mejorar la utilización de sus recursos y por ende disminuir costos, que les permitan mantenerse en el escenario productivo siendo competitivos.

“Contabilidad de Costos, en un sentido también general, sería el arte o la técnica empleada para recoger, registrar y reportar la información relacionada con los costos y, con base en dicha información, tomar decisiones adecuadas relacionadas con la planeación y el control de los mismos”<sup>3</sup>

Los costos de un producto o servicio son un componente muy importante en la determinación tanto de los ingresos como de la posición financiera de toda organización, es por ello que la información proporcionada por la contabilidad de costos toma relevancia, ya que en base a esta se puede tomar decisiones tales como fijación de precios de venta, descuentos, potenciación o eliminación de productos, reducción de costes, etc.

---

<sup>3</sup>Hargadon, Bernard – Munera Cárdenas, Armando (1985). Contabilidad de Costos. Barcelona: Norma. Pág. 1



### **2.1.1 Objetivos**

El objetivo principal de la contabilidad de costos es acumular toda información relacionada con los costos y presentarla a la administración lo más detallada posible para la toma de decisiones. Trascendiendo el objetivo principal a favor de los objetivos específicos, cabe señalar:

- Control y valoración de los inventarios.
- Determinar los costos unitarios y totales de los productos elaborados o de los servicios prestados.
- Establecer el costo de los productos vendidos.
- Contribuir a la elaboración de los presupuestos.
- Generar información para ayudar a la administración en la planeación, evaluación y control de las operaciones de la empresa.
- Contribuir a la planeación de utilidades y a la elección de alternativas, proporcionando anticipadamente los costos de producción, distribución, administración y financiamiento.

### **2.1.2 Importancia En La Toma De Decisiones**

Diariamente los administradores toman decisiones, el nivel de costos incluido en estas decisiones tiene un impacto primordial en las finanzas de la compañía, sobre todo porque en la actualidad la mayoría de las empresas debe adaptarse al hecho de tener que operar en un ambiente altamente competitivo, por lo que la correcta toma de decisiones en torno a la fijación de precios, mezcla de productos, administración del costo, etc. son factores clave que ayudarán a la empresa a agregar valor a los clientes y sobre todo a diferenciarse de sus competidores.



Cabe recalcar que la calidad de decisiones está en función directa del tipo de información disponible, es por ello que se requiere la aplicación de la contabilidad de costos, ya que es el mayor sistema de información en casi toda organización, un adecuado funcionamiento del sistema de contabilidad de costos, generará toda la información necesaria para la toma de decisiones acertadas.

## **2.2 DEFINICIÓN DE COSTO**

“Se entiende por costo la suma de las erogaciones en que incurre una persona para la adquisición de un bien o servicio, con la intención de que genere un ingreso en el futuro”<sup>4</sup>

Es decir el costo constituye todo desembolso económico que representa la fabricación de un bien o la prestación de un servicio, el cual se espera recuperar a través de los ingresos por ventas de los productos terminados.

## **2.3 ELEMENTOS DEL COSTO**

El costo de un producto o servicio está integrado por tres elementos fundamentales que son: Materia Prima, Mano de Obra y Costos Indirectos de Fabricación.

### **2.3.1 Materia Prima Directa**

Representan el principal elemento del costo y son todos aquellos materiales necesarios para la elaboración de los productos, los cuales pasarán por un proceso de transformación hasta convertirse en productos terminados.

---

<sup>4</sup>Rojas Medina, Ricardo Alfredo (2007). Sistemas de Costos. Un Proceso para su implementación. Pág. 9.



Zapata (2007) expresa que materia prima “Constituyen todos los bienes, ya sea que se encuentren en estado natural o hayan tenido algún tipo de transformación previa, requeridos para la producción de un bien.”<sup>5</sup>

### **2.3.2 Mano de Obra Directa**

Se refiere al esfuerzo humano empleado para transformar la materia prima en productos terminados, que está representado por la suma de todos los salarios y prestaciones sociales de los empleados que trabajan en la planta productiva.

Sarmiento (2005) señala que mano de obra directa “es la fuerza de trabajo o el trabajo humano incorporado en el producto, es decir el que elaboran los trabajadores en el proceso de producción; sea su trabajo manual o tecnificado en las máquinas que están transformando en productos terminados, además el valor por pago de salarios se puede determinar fácilmente en dicho producto.”<sup>6</sup>

### **2.3.3 Costos Indirectos de Fabricación**

“Es considerado a todos los costos y gastos necesarios que intervienen en la producción, pero que no fueron clasificados ni como Materia Prima Directa ni como Mano de Obra Directa. Su principal característica, es de no poder cuantificar fácilmente por unidad producida”<sup>7</sup>

Es decir este elemento engloba todos aquellos costos que no pueden identificarse plenamente con una unidad de producción, como por ejemplo los gastos de servicios básicos, los arriendos, depreciaciones, mano de obra indirecta, etc.

---

<sup>5</sup>Zapata Sánchez, Pedro (2007). Contabilidad de Costos. Herramienta para la toma de decisiones, México: McGraw-Hill Interamericana. Pág. 10.

<sup>6</sup>Sarmiento R, Rubén (2005). Contabilidad de Costos. Quito: Editorial Voluntad. Pág. 13

<sup>7</sup>Sarmiento R, Rubén (2005). Contabilidad de Costos. Quito: Editorial Voluntad. Pág. 14



## 2.4 SISTEMAS DE COSTEO

Son un conjunto de métodos, normas y procedimientos, que se utilizan para la clasificación, acumulación y asignación de costes de una forma razonable, a los productos, procesos o actividades, de tal forma que estos costos sirvan de herramienta administrativa a los gerentes para la toma de decisiones, por este motivo un sistema de costeo debe estar diseñado de acuerdo a las características de producción de cada empresa, es decir debe adaptarse a la necesidades de la misma.

Hornngren, Charles T – Datar, Srikant M – Foster, George (2007), en su libro Contabilidad de Costos: Un Enfoque gerencial, señala que “los sistemas de costeo registran el costo de los recursos adquiridos, tales como materiales, mano de obra y equipo, e identifican como se utilizan esos recursos para producir y vender productos y servicios. El registro de los costos de los recursos adquiridos y utilizados permite a los gerentes darse cuenta del comportamiento de los costos.”<sup>8</sup>

### 2.4.1 Objetivos

Un sistema de costeo tiene los siguientes objetivos básicos:

- Determinar el valor de los inventarios de suministros y materiales, productos en proceso y productos terminados.
- Mantener actualizados los datos que son indispensables para determinar el valor de los componentes del costo del bien o servicio, y de las bases de asignación de los costos indirectos.

---

<sup>8</sup>Hornngren, Charles T – Datar, Srikant M – Foster, George (2007). Contabilidad de Costos. Un Enfoque Gerencial, México: Pearson Educación. Pág. 30.



- Debe elaborar registros contables originados en las operaciones relacionadas con los componentes del costo, utilizando los parámetros, técnicas y codificación contable definidos por el ente económico.
- Determinar los criterios a aplicar en la distribución y prorrateo de los gastos.
- Establecer la metodología para el presupuesto de costos y determinación de estándares.

#### 2.4.2 Clasificación<sup>9</sup>

Existe una diversa clasificación de los sistemas de costos, las cuales son:

- De acuerdo con las características de la producción:
  - ✓ Sistema de Costos por Órdenes: Este sistema inicia con una orden de fabricación, en la cual se van acumulando los diferentes costos incurridos dentro del proceso productivo. Es útil en aquellas empresas en las que la producción se basa en lotes generalmente los productos son heterogéneos, muchas veces estos se realizan bajo las solicitudes y especificaciones del cliente.
  - ✓ Sistema de Costos por Procesos: En este sistema los costos incurridos en un determinado periodo se cargan al proceso o los procesos que existan, se emplea en aquellas empresas cuya

---

<sup>9</sup>Cuervo Tafur, Joaquín – Osorio Agudelo, Jair (2006). Costeo Basado en Actividades-ABC-Gestión Basada en actividades-ABM-.Pag:17



producción es continua y en masa, generalmente los productos son homogéneos.

- De acuerdo con la Base de Costos
  - ✓ Sistema de Costo Histórico: Este sistema registra los costos reales; o sea, los costos incurridos en la fabricación o comercialización del producto o la prestación del servicio.
  - ✓ Sistema de Costos Predeterminado: Este sistema calcula los costos antes de que la producción ocurra o el periodo empiece, pueden ser estimados o estándares.
- De acuerdo con algunas filosofías sobre el costo pueden ser:
  - ✓ Costeo total, absorbente o tradicional (Full Costing)
  - ✓ Costeo Directo, variable o marginal (Direct Costing)
  - ✓ Costeo Basado en Actividades (Activity Based Costing)
  - ✓ Costeo en la teoría de las restricciones (Throughput Accounting)
  - ✓ Costeo Objetivo (Target Costing)
  - ✓ Costeo en el ciclo de vida del producto (Life Cycle Costing)
  - ✓ Costeo por Protocolos (Protocols Costing)
  - ✓ Costeo Basado en Ventas (Sales Based Costing)



## **2.5 SISTEMA DE COSTEO BASADO EN ACTIVIDADES (ABC)**

### **2.5.1 Antecedentes**

El costeo basado en actividades surgió durante la década de 1980, debido a que los sistemas tradicionales tenían muchas falencias en cuanto a la asignación de costos, especialmente de los costos indirectos.

Los Sistema de Costeo Tradicionales determinan valores significativos para los materiales y la mano de obra directa, siendo los costos indirectos poco representativos dentro de los costos de producción, para la asignación de estos últimos se utiliza como base de asignación aquellas que tengan relación directa con la producción, tales como horas hombre, horas máquina o unidades producidas, pero estas bases no siempre definen con razonabilidad los costos indirectos que deben cargarse a cada producto, ya que se incurre en el error de asignar costos insuficientes a productos de bajo volumen o costos excesivos a productos de mayor volumen.

Con el objeto de desarrollar un nuevo enfoque hacia el costeo de productos se creó el Sistema de Costeo basado en actividades, esta nueva metodología contribuye con un concepto novedoso y es que los productos o servicios no consumen recursos, sino actividades, por lo tanto se resuelve el problema de los costos indirectos, ya que estos ya no se asignan directamente a los productos o servicios; se asignan primeramente a las actividades, dicho de otra manera se asignará a cada producto o servicio exclusivamente el costo de la actividad que él consume; lo cual proporciona mayor exactitud en cuanto al costo asignado.



### 2.5.2 Definición

Campaña (2005) señala “ABC es una herramienta de gestión que permite identificar con precisión las actividades y el flujo que estas tienen a lo largo de un proceso particular y de la organización en general, incorporando los costos a cada una de ellas, las cuales en conjunto serán también incorporadas al producto de manera eficiente, de tal forma que los mismos logren competitividad”.<sup>10</sup>

De igual manera Aguirre (2004) nos expone “El costeo basado en actividades – ABC costing-, es un procedimiento que propende por la correcta relación de los costos indirectos de producción y de los gastos administrativos con un producto, servicio o actividad específicos, mediante una adecuada identificación de aquellas actividades o procesos de apoyo, la utilización de bases de asignación-drivers y su medición razonable en cada uno de los objetos o unidades de costeo”.<sup>11</sup>

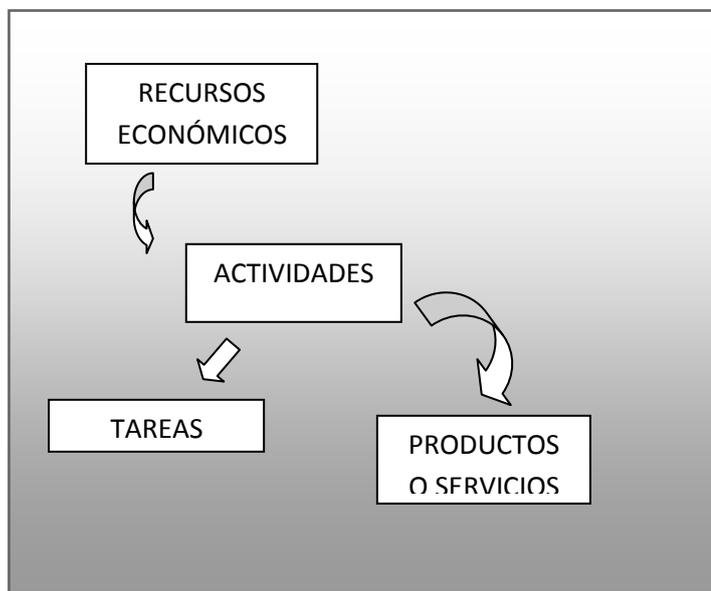
Como lo señalan los citados autores, el Costeo Basado en Actividades (ABC) es una metodología que se basa en una idea sencilla: los productos causan actividades y estas actividades causan costos, es decir primero mide el costo de los recursos utilizados por las actividades relacionadas con la producción, luego asigna estos costos a los productos a través de los llamados inductores de costo (cost driver).

---

<sup>10</sup>Campaña, Fernando V (2005). Costos y Toma de Decisiones. Riobamba: INAPEL. Pág. 110

<sup>11</sup> Aguirre Florez, José Gabriel (2004). Sistema de Costeo. La asignación del Costo total a productos y servicios. Pág. 95

**Gráfico 2: Definición Gráfica**



**Elaborado Por:** La Autora.

### 2.5.3 Conceptos Básicos

- **Recurso:** Elemento económico que es utilizado para realizar las diferentes actividades dentro de una empresa.
- **Proceso:** Es un conjunto de actividades que utilizan recursos para transformar entradas en salidas.
- **Actividades:** Son el conjunto de tareas u operaciones propias de un área o departamento, las cuales generan costos y se llevan a cabo para satisfacer las necesidades de los clientes internos y externos.
- **Parámetros de asignación:** Son factores que se utilizan para asignar los costos indirectos a las actividades, para lo cual se tendrá en cuenta la relación directa que existe entre el recurso y la actividad.



- **Inductores de Costo:** Son medidas cuantitativas que se utilizan para asignar los costos desde las actividades hacia los productos, la selección de uno u otro inductor dependerá de la relación causa-efecto entre el inductor y el producto o servicio.
- **Cadena de Valor:** Son el conjunto de actividades necesarias que agregan valor desde la compra de insumos hasta la concesión de servicios postventa.

#### 2.5.4 Metodología

La metodología del Costeo Basado en Actividades se basa en el análisis exhaustivo de las actividades, las que a su vez determinan la clasificación de los costos indirectos y de los gastos administrativos en procesos operativos y de servicios o de apoyo. Esta metodología comprende 5 pasos:

##### 1. Identificación y Listado de Actividades

Para la identificación de las diversas actividades es necesario tener un conocimiento profundo de la empresa, sus características y procesos aplicados, se deberá realizar un diagnóstico previo mediante entrevistas, encuestas y observación directa de todas las operaciones que se realizan al interior de la organización, lo cual nos permitirá determinar aquellas actividades que agregan valor o no al producto. “Se entiende que una actividad agrega valor a un producto o servicio cuando su eliminación o la disminución de su frecuencia pueden afectar negativamente la satisfacción de los consumidores”.<sup>12</sup>

---

<sup>12</sup>Zapata Sánchez, Pedro (2007). Contabilidad de Costos. Herramienta para la toma de decisiones, México: McGraw-Hill Interamericana. Pág.13



Una vez definidas las actividades lo que se pretende es reducir costes eliminando o rediseñando aquellas actividades que no agregan valor, con el objetivo de obtener un proceso productivo más ágil y eficiente.

## **2. Asignación de los recursos directos a los productos a servicios.**

Los materiales directos se deben cargar al producto o servicio de forma directa, ya que son perfectamente medibles.

## **3. Asignación del costo indirecto a las actividades**

Luego de haber realizado la asignación directa de cada uno de los recursos causados en el periodo, es necesario asignar los costos indirectos, para lo cual se debe definir un parámetro de asignación, el mismo que debe tener relación directa con la actividad, así por ejemplo para distribuir el costo del arriendo del local, se lo debe hacer en base a los metros cuadrados que ocupa cada actividad, de esta manera el costo será asignado de forma equitativa entre todas actividades.

Cabe señalar que para asignar el costo a las actividades se debe identificar si este es común (no se identifican con un centro de actividad en particular) o específico (se identifican directamente con un centro de actividad), en efecto los costos indirectos comunes se asignarán a todas las actividades, mientras que los costos indirectos específicos se deben asignar a la actividad que generó ese costo.

## **4. Asignación del costo de las actividades a los productos**

Para la asignación de los costos desde los centros de actividad a los productos, es necesario el uso de inductores (cost drivers), los cuales se deben



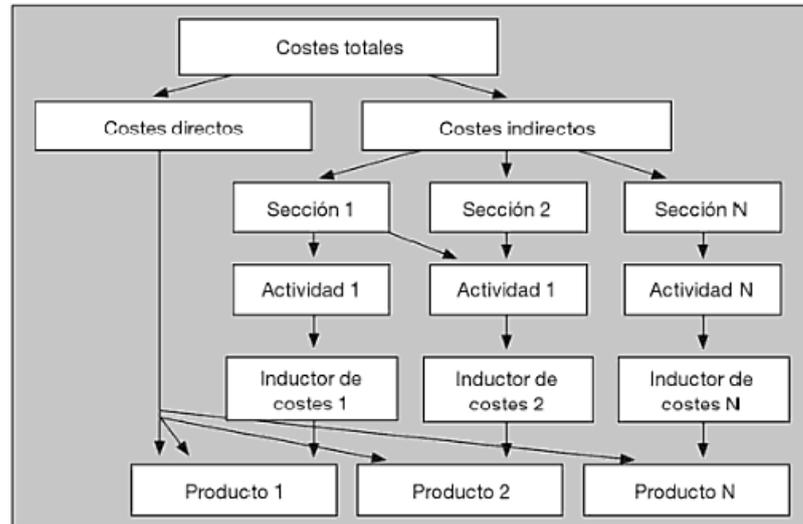
seleccionar tomando en cuenta la variable que mide mejor la relación causa-efecto entre el costo de la actividad y el objeto del costo.

Una vez que se ha determinado el costo de cada una de las actividades, se procede a calcular el volumen de cada inductor para cada uno de los productos o servicios, luego se determina un factor dividiendo el costo total de la actividad entre el volumen del inductor de costos, finalmente se multiplica el factor obtenido por el número de generadores de costos que ha utilizado el producto.

### **5. Determinación de los costos totales y unitarios**

En este paso se sumarán todos los costos asignados, es decir el costo primo que es la suma de los costos de materia prima directa y mano de obra directa, más el costo de las actividades, la suma de los dos parámetros nos dará como resultado el costo total, para obtener el costo unitario se procederá a dividir el costo total de cada producto para el número de unidades producidas de dicho producto.

**Gráfico 3: Metodología del Sistema ABC**



**Fuente:** Contabilidad y Gestión de Costes

**Autor:** Oriol Amat Salas, Pilar Soldevila García

Para finalizar como hemos podido ver el Sistema de Costeo ABC es una metodología relativamente nueva, que ha tenido gran aceptación en muchas empresas, no es un sistema alternativo al costeo por órdenes o por procesos, sino que este permite costear las órdenes o procesos con mayor precisión y menor sesgo.

Identifica y cuantifica los reales factores generadores de costos directos e indirectos, especialmente se centra en buscar las causas reales que originan los costos indirectos, concientiza a toda la organización a tener una cultura de costos debido al análisis permanente de la cadena de valor, por lo tanto un sistema ABC implementado apropiadamente resulta en un cambio de cultura corporativa, que permitirá conseguir un mejor desempeño y el desarrollo de ventajas competitivas.



## 2.6 TRATAMIENTO DEL COSTO SEGÚN LA NIC 2 EXISTENCIAS

La Norma Internacional de Contabilidad N° 2 (Existencias) proporciona una guía práctica en cuanto al tratamiento contable de los inventarios, incluyendo la determinación del costo y su consiguiente reconocimiento como gasto y suministra pautas para la aplicación de las fórmulas del costo que se usan para atribuir costos a los inventarios.

Todas las existencias deberán aplicar esta norma, excepto:

- Las obras en proceso, provenientes de contratos de construcción, incluyendo los contratos de servicios directamente relacionados.
- Los instrumentos financieros.
- Los activos biológicos relacionados con la actividad agrícola y productos agrícolas en el punto de cosecha o recolección.

### 2.6.1 Definiciones<sup>13</sup>

Algunos de los términos a los que hace referencia esta norma son:

- **Existencias:** Son activos poseídos para ser vendidos en el curso normal de la explotación, en proceso de producción de cara a esa venta o en forma de materiales o suministros, para ser consumidos en el proceso de producción o en el suministro de servicios.

---

<sup>13</sup> Tomado de Normas Internacionales de Contabilidad, NIC 2 (párrafo 6, 12, 13).  
normasinternacionalesdecontabilidad.es, fecha de navegación: 20/07/2013



- **Valor neto realizable:** Es el precio estimado de venta de un activo en el curso normal de la explotación, menos los costes estimados para terminar su producción y los necesarios para llevar a cabo la venta.
- **Valor razonable:** Es el importe por el cual puede ser intercambiado un activo o cancelado un pasivo, entre partes interesadas y debidamente informadas, que realizan una transacción en condiciones de independencia mutua.
- **Costes Indirectos Fijos:** Son todos aquéllos que permanecen relativamente constantes, con independencia del volumen de producción, tales como la amortización y mantenimiento de los edificios y equipos de la fábrica, así como el coste de gestión y administración de la planta.
- **Costes Indirectos Variables:** Son todos aquéllos que varían directamente, o casi directamente, con el volumen de producción obtenida, tales como los materiales y la mano de obra indirecta.
- **Capacidad Normal:** Es la producción que se espera conseguir en circunstancias normales, considerando el promedio de varios ejercicios o temporadas, y teniendo en cuenta la pérdida de capacidad que resulta de las operaciones previstas de mantenimiento

## 2.6.2 Valoración de las Existencias

El criterio de medición de las existencias según la NIC 2 se basa en el costo o el valor neto realizable, dependiendo de cuál sea menor.

### 2.6.2.1 Coste de las Existencias

El coste de las existencias estará conformado por:



- **Costes de Adquisición:** Comprende el precio de compra, los aranceles de importación y otros impuestos que no sean recuperables, los transportes, el almacenamiento y otros costes directamente atribuibles a la adquisición de las mercaderías, los materiales o los servicios, deduciendo los descuentos comerciales, las rebajas y otras partidas similares.
- **Costes de transformación:** Son aquellos que se relacionan directamente con las unidades producidas, incluyendo la parte proporcional de los costes indirectos, variables o fijos, en los que se haya incurrido para transformar las materias primas en productos terminados.
- **Otros costes:** comprenden cualquier otro coste en el que se haya incurrido para dar a las existencias su condición y ubicación actuales, tales como el costo de diseño de productos.

Cabe recalcar que las cantidades anormales de desperdicio de materiales, mano de obra u otros costes de producción, los costes de almacenamiento (a menos que estos sean necesarios en el proceso productivo, previos a un proceso de elaboración posterior), los costes indirectos de administración que no hayan contribuido a dar a las existencias su condición y ubicación actuales y los costes de venta, se considerarán como gastos del período en que incurran y por lo tanto no formarán parte del coste de las existencias.

#### **2.6.2.2 Asignación de los Costes Indirectos**

La distribución de los Costes Indirectos Variables se realizará basándose en el nivel real de uso de los medios de producción, mientras que la asignación de los Costes Indirectos Fijos se basará en la capacidad normal de trabajo de los medios de



producción, se podrá usar también la capacidad real de producción cuando esta se aproxime a la capacidad normal.

La cantidad de coste indirecto se incrementará solo cuando exista una producción anormalmente alta, de manera que las existencias no se valoren por encima del coste, si por el contrario existen niveles bajos de producción, así como la existencia de capacidad ociosa, los costes indirectos no distribuidos serán reconocidos como gastos del ejercicio en que ha sido incurrido.

### **2.6.2.3 Sistemas y Fórmulas de Valuación**

El costo de los inventarios se asignará utilizando las fórmulas de primera entrada primera salida (FIFO) o costo promedio ponderado, se deberá utilizar la misma fórmula de costo para todos los inventarios que tengan una naturaleza y uso similares, caso contrario se podrá utilizar fórmulas de costeo diferentes.

Para el caso de los inventarios únicos que no sean intercambiables, se emplea la fórmula de identificación específica.

Los Sistemas de Valuación son procedimientos estimativos de valuación, que no reemplazan eficazmente a las fórmulas de costeo, sino que se aplican como alternativas para casos especiales dependiendo de la actividad que realiza la empresa, estos son el Costeo Estándar y el Método de los Minoristas, los cuales podrán ser utilizados por conveniencia siempre que el resultado de aplicarlos se aproxime al costo.



### 2.6.3 Reconocimiento como Gasto

Cuando los inventarios se venden, el importe en libros debe reconocerse como gasto en el mismo período en que se registra el ingreso correspondiente.

“El importe de cualquier rebaja de valor, hasta alcanzar el valor neto realizable, así como todas las demás pérdidas en los inventarios, serán reconocidas en el periodo en que ocurra la rebaja o la pérdida. El importe de cualquier reversión de la rebaja de valor que resulte de un incremento en el valor neto realizable, se reconocerá como una reducción en el valor de los inventarios, que hayan sido reconocidos como gasto, en el periodo en que la recuperación del valor tenga lugar”.<sup>14</sup>

### 2.6.4 Información a Revelar<sup>15</sup>

En los estados financieros se revelará la siguiente información:

- Las políticas contables adoptadas para la valoración de las existencias, incluyendo la fórmula de valoración de los costes que se haya utilizado;
- El importe total en libros de las existencias, y los importes parciales según la clasificación que resulte apropiada para la entidad;
- El importe en libros de las existencias que se contabilicen por su valor razonable menos los costes de venta;
- El importe de las existencias reconocido como gasto durante el ejercicio;

---

<sup>14</sup>Tomado de Normas Internacionales de Contabilidad, NIC 2 (párrafo 34).  
normasinternacionalesdecontabilidad.es, fecha de navegación 20/07/2013

<sup>15</sup>Tomado de Normas Internacionales de Contabilidad, NIC 2 (párrafo 36).  
normasinternacionalesdecontabilidad.es, fecha de navegación 20/07/2013



- El importe de las rebajas de valor de las existencias que se haya reconocido como gasto en el ejercicio, de acuerdo con el párrafo 34;
- El importe de las reversiones en las rebajas de valor anteriores, que se haya reconocido como una reducción en la cuantía del gasto por existencias en el ejercicio, de acuerdo con el párrafo 34;
- Las circunstancias o eventos que hayan producido la reversión de las rebajas de valor, de acuerdo con el referido párrafo 34; y
- El importe en libros de las existencias pignoradas en garantía del cumplimiento de deudas.



## CAPÍTULO III

### 3 DISEÑO DEL SISTEMA DE COSTEO BASADO EN ACTIVIDADES

En vista de que la Panadería El Imperio del Pan no cuenta con un sistema de costeo adecuado, siendo este indispensable en toda actividad productiva, hemos propuesto diseñar un sistema de costeo basado en actividades (ABC), ya que este método nos proporciona costos más precisos, permitiendo tomar mejores decisiones estratégicas que involucran a todo el nivel organizacional.

#### 3.1 DIAGNÓSTICO PRELIMINAR

Para poder aplicar el método ABC, debemos tener un conocimiento general de la empresa, es por ello que como primer paso debemos realizar un diagnóstico preliminar el cual nos proporcionará información relevante sobre el giro del negocio.

Como datos generales podemos mencionar que actualmente “El Imperio del Pan, cuenta con 21 trabajadores en total, los cuales están divididos de la siguiente manera:

#### LOCAL PRINCIPAL

- 7 Maestros Panificadores
- 2 Pasteleros
- 2 Contadores de Pan
- 1 Jefe de Producción
- 3 Auxiliares de Mostrador
- 1 Cajera
- 2 Personas en la Parte Administrativa

#### SUCURSAL

- 2 Auxiliares de Mostrador
- 1 Cajera



Las ventas de pan en el año 2012 fueron de \$ 503.194,06. La producción mensual es de aproximadamente 170.000 unidades, los meses de mayores ventas son:

- ✓ FEBRERO: Demanda de Pan de Carnaval.
- ✓ NOVIEMBRE: Demanda de las tradicionales Guaguas de Pan.
- ✓ DICIEMBRE: Demanda de Pan de Pascua.

En El Imperio del Pan se elaboran alrededor de 43 modelos de pan, entre los cuales están: panes de dulce, panes de sal y panes con quesillo, los panes que más se comercializan son enrollados, cortados con queso, tuguianas, cachos y biscocho.

Cabe recalcar que como se mencionó anteriormente, en la panadería también se elaboran productos de pastelería, pero su porcentaje de producción es relativamente bajo con respecto a la producción de pan. Sus ventas representan el 14% del total de ventas.

La preparación de cada una de las masas tanto de panadería como de pastelería se basa en recetas, las cuales han sido estructuradas por su propietario, en cuanto a las recetas de pastelería estas abarcan cuatro masas principales que son:

- Masa de Hojaldre: De esta masa obtenemos, orejas, mil hojas, pañuelos, etc.
- Masa Quebrada: De esta masa se obtiene galletas dulces tales como caritas, mora nuez, entre otras.
- Masa Galleta Sal: De esta masa se produce la única galleta de sal que se comercializa en la panadería que es el bizcochito.



- Masa Pastas Húmedas: De esta masa obtenemos lo que son tortas y brazos gitanos.

De igual manera las recetas de masas de pan están divididas en 6 masas madres, 19 masas individuales y 3 masas especiales, las cuales se detallan a continuación:

**Tabla 1: Masas de Pan**

<b>MASAS "EL IMPERIO DEL PAN"</b>	
<b>MASA MADRE</b>	
MASA DE HUEVO	MASA MESTIZA
MASA DE DULCE	MASA ENROLLADO
MASA DE NARANJA	MASA DE MANTECA
<b>MASA INDIVIDUAL</b>	
MASA PAN BLANCO	MASA INTEGRAL
MASA PALANQUETA GRANDE	MASA PALANQUETA PEQUEÑA
MASA PAN DE CEBOLLA	MASA YEMITAS
MASA PAN DE MESA	MASA PAN DE YUCA
MASA BAGUET	MASA MOLDE INTEGRAL
MASA PAN DE AGUA	MASA BISCOCHO
MASA MOLDE PAN BLANCO	MASA PAN DE MAÍZ
MASA PAN DE HAMBURGUESA	MASA MULTICEREAL
MASA HOTDOG	MASA MOLDE SEMIDULCE
MASA PAN REVENTADO	
<b>MASA ESPECIAL</b>	
MASA PAN DE HUEVO ESPECIAL	MASA GUAGUAS DE PAN
MASA PAN DE PASCUA	

**Elaborado Por:** La Autora.

### 3.1.1 Estructura Del Método De Costeo Utilizado

De acuerdo al análisis realizado la panadería no cuenta al momento con sistema de costeo alguno, el método que utiliza su propietario para obtener el costo de sus productos, se basa simplemente en el costo de la materia prima que requiere cada uno de estos para su elaboración, utilizando para ello las recetas establecidas y las facturas de compra, bajo la siguiente estructura:



## DETERMINACIÓN DE COSTOS

El análisis del área de Panadería está basado en las masas madres, y tres masas individuales que corresponden a los moldes, baguete, y biscocho especial, para el área de Pastelería utilizaremos como base las masas principales mencionadas anteriormente.

**Tabla 2: Costos Materia Prima**

<b>MATERIA PRIMA</b>	<b>CANT</b>	<b>COSTO</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>UM</b>
HARINA PAND´ORO	50 kg	39,00	0,0008	gr
AZÚCAR	50 kg	42,00	0,0008	gr
MANTECA VEGETAL ALES	55 kg	94,67	0,0017	gr
SAL YODADA	2 kg	0,58	0,0003	gr
LEVADURA	500 gr	1,81	0,0036	gr
HUEVOS	und	0,11	-	und
SEMA	45 kg	18,00	0,0004	gr
ANÍS	lb.	2,80	0,0062	gr
ESENCIA DE VAINILLA	gal.	17,88	0,0045	cm <sup>3</sup>
MARVA	55 kg	103,08	0,0019	gr
MARGARINA (FABRIPAN)	55 kg	94,67	0,0017	gr
ESENCIA DE NARANJA	gal.	20,50	0,0051	cm <sup>3</sup>
LECHE EN POLVO (LA VAQUITA)	900 gr	7,09	0,0079	gr
ESENCIA DE MANTEQUILLA	gal.	24,75	0,0062	cm <sup>3</sup>
SUPER F	1 kg	8,19	0,0082	gr
MEJORADOR	250 gr.	1,78	0,0071	gr
ROYAL	lb.	6,00	0,0133	gr
HARINA INTEGRAL	30 kg	28,00	0,0009	gr
QUESILLO	lb.	1,40	0,0031	gr
HOJALDRINA	20kg	42,00	0,0021	gr
AREQUIPE	250gr	1,07	0,0043	gr
MERMELADA	5kg	11,27	0,0023	gr
CREMA PASTELERA	500gr	1,12	0,0022	gr
MAICENA	400gr	1,28	0,0032	gr
CREMA DE LECHE	500gr	0,54	0,0011	gr
DURANO ALMIBAR	820gr	2,08	0,0025	gr
CREMA CHANTILLIX	500gr	3,35	0,0067	gr
NUEZ	400gr	7,00	0,0175	gr
<b>OBSERVACIONES</b>				
1 KILO = 1000 GRAMOS				
1 LIBRA = 450 GRAMOS				
1 GALON = 4000 CENTIMETROS CUBICOS				

**Elaborado Por:** La Autora.



## DISEÑO DEL SISTEMA DE COSTEO BASADO EN ACTIVIDADES (ABC)

**Tabla 3: Producción Por “Masa El Imperio del Pan”**

NOMBRE PAN	MASA	GALONES	Nº LATAS POR GALON	Nº UND. X LATA	UNIDADES	TOTAL UNID. X MASA
	MASA DE HUEVO	1				270
GUSANOS			2	15	30	
TUGUIANAS			3	15	45	
EMPANADAS DE AZÚCAR			2	15	30	
PAN DE CASA			2	15	30	
PAN DE HUEVO			3	15	45	
ROSAS DE AJONJOLÍ			2	15	30	
CORTADO CON QUESO			4	15	60	
	MASA MESTIZA	1				252
MESTIZO CON QUESO			4	15	60	
EMPANADAS DE MESTIZO			2	15	30	
MIXTO			4	15	60	
MESTIZO GRANDE			3	4	12	
CHOLAS			6	15	90	
	MASA DE DULCE	1				210
PAN CON AZÚCAR			3	15	45	
MESTIZO DE DULCE			3	15	45	
CARACOLES			3	15	45	
BALONES			3	15	45	
PAN DE CANELA			2	15	30	
	MASA ENROLLADO	1				160
CACHOS			3	16	48	
ENROLLADOS			7	16	112	
	MASA PALANQUETA GRANDE	1				21
PALANQUETA GRANDE			7	3	21	
	MASA DE NARANJA	1				100
PAN DE NARANJA			4	15	60	
PAN DE CHOCOLATE			3	16	40	
	MASA BAGUET	1				18
BAGUETE			6	3	18	
	MASA MOLDES	1/2				11
MOLDES			3	4	11	
	MASA BISCOCHO ESPECIAL	1				160
BISCOCHO ESPECIAL			10	16	160	
	MASA VARIOS	3/4				230
PAN BLANCO			2	15	30	
PAN INTEGRAL			2	15	30	
PAN DE MESA			3	15	45	
PAN DE AGUA			3	14	28	
PAN HOT DOG			3	13	26	
PALANQUETA PEQUEÑA			3	13	26	
PAN MULTICEREAL			3	15	45	

**Elaborado Por: La Autora**



**Tabla 4: Costo Materia Prima Masa de Huevo**

RECETA #1				
<b>MASA DE HUEVO</b>				
<b>CANT. MASA : 1 GALÓN</b>				
INGREDIENTES	CANT	UM	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
HARINA	13500	GRAMOS	0,0008	10,5300
AZÚCAR	1500	GRAMOS	0,0008	1,2600
MANTECA	1879	GRAMOS	0,0017	3,2343
SAL	290	GRAMOS	0,0003	0,0841
LEVADURA	380	GRAMOS	0,0036	1,3747
AGUA	4	LITROS	0,0132	0,0529
HUEVOS	22	UNIDADES	0,1100	2,4200
			<b>Costo por Masa</b>	18,9560
			<b>Nº Unidades</b>	270
			<b>Costo Por Unidad</b>	0,0702
<b>PANES CON QUESILLO *</b>				
QUESILLO	2310	GRAMOS	0,0031	7,1867
			<b>Costo por Masa</b>	18,7709
			<b>Nº Unidades</b>	165
			<b>Costo Por Unidad</b>	0,1138

**Tabla 5: Costo Materia Prima Masa Mestiza**

RECETA #2				
<b>MASA MESTIZA</b>				
<b>CANT. MASA : 3/4 GALÓN</b>				
INGREDIENTES	CANT	UM	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
HARINA	9754	GRAMOS	0,0008	7,6079
AZÚCAR	1148	GRAMOS	0,0008	0,9639
SEMA	765	GRAMOS	0,0004	0,3060
SAL	226	GRAMOS	0,0003	0,0654
MANTECA	1440	GRAMOS	0,0017	2,4795
LEVADURA	289	GRAMOS	0,0036	1,0461
QUESILLO	3764	GRAMOS	0,0031	11,7096
AGUA	3	LITROS	0,0132	0,0397
HUEVOS	17	UNIDADES	0,1100	1,8513
			<b>Costo por Masa</b>	26,0694
			<b>Nº Unidades</b>	240
			<b>Costo Por Unidad</b>	0,1086



DISEÑO DEL SISTEMA DE COSTEO  
BASADO EN ACTIVIDADES (ABC)

RECETA #2				
<b>MASA MESTIZA</b>				
<b>Producto: Mestizo Grande</b>			<b>CANT. MASA : 1/4 GALÓN</b>	
INGREDIENTES	CANT	UM	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
HARINA	2998	GRAMOS	0,0008	2,3384
AZÚCAR	363	GRAMOS	0,0008	0,3049
SEMA	239	GRAMOS	0,0004	0,0956
SAL	75	GRAMOS	0,0003	0,0218
MANTECA	445	GRAMOS	0,0017	0,7660
LEVADURA	89	GRAMOS	0,0036	0,3220
QUESILLO	1156	GRAMOS	0,0031	3,5964
AGUA	1	LITROS	0,0132	0,0132
HUEVOS	5	UNIDADES	0,1100	0,5500
			<b>Costo por Masa</b>	8,0083
			<b>Nº Unidades</b>	12
			<b>Costo Por Unidad</b>	0,6674

**Tabla 6: Costo Materia Prima Masa Dulce**

RECETA #3				
<b>MASA DULCE</b>				
<b>CANT. MASA : 1 GALÓN</b>				
INGREDIENTES	CANT	UM	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
HARINA	9000	GRAMOS	0,0008	7,2000
AZÚCAR	2500	GRAMOS	0,0008	2,1000
SAL	3	GRAMOS	0,0003	0,0009
MANTECA	1250	GRAMOS	0,0017	2,1516
LEVADURA	250	GRAMOS	0,0036	0,9044
HUEVOS	15	UNIDADES	0,1100	1,6500
ANÍS	10	GRAMOS	0,0062	0,0622
AGUA	4	LITROS	0,0132	0,0529
ES. VAINILLA	25	cm <sup>3</sup>	0,0045	0,1118
			<b>Costo por Masa</b>	14,0537
			<b>Nº Unidades</b>	210
			<b>Costo Por Unidad</b>	0,0669



**Tabla 7: Costo Materia Prima Masa Enrollado**

RECETA #4				
<b>MASA ENROLLADO</b>				
<b>CANT. MASA : 1 GALÓN</b>				
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANT</b>	<b>UM</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
HARINA	8000	GRAMOS	0,0008	6,2400
AZÚCAR	250	GRAMOS	0,0008	0,2100
SAL	150	GRAMOS	0,0003	0,0435
MANTECA	700	GRAMOS	0,0017	1,2049
LEVADURA	170	GRAMOS	0,0036	0,6150
HUEVOS	10	UNIDADES	0,1100	1,1000
AGUA	4	LITROS	0,0132	0,0529
MARVA	1000	GRAMOS	0,0019	1,8742
			<b>Costo por Masa</b>	11,3405
			<b>Nº Unidades</b>	160
			<b>Costo Por Unidad</b>	0,0709

**Tabla 8: Costo Materia Prima Moldes**

RECETA #6				
<b>MASA MOLDES</b>				
<b>CANT. MASA : 1/2 GALÓN</b>				
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANT</b>	<b>UM</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
HARINA	3000	GRAMOS	0,0008	2,3400
AZÚCAR	100	GRAMOS	0,0008	0,0840
SAL	60	GRAMOS	0,0003	0,0174
MANTECA	100	GRAMOS	0,0017	0,1721
SUPER F	20	GRAMOS	0,0082	0,1637
AGUA	2	LITROS	0,0132	0,0265
LEVADURA	150	GRAMOS	0,0036	0,5426
			<b>Costo por Masa</b>	3,3464
			<b>Nº Unidades</b>	11
			<b>Costo Por Unidad</b>	0,3042



**Tabla 9: Costo Materia Prima Masa Palanqueta Grande**

RECETA #7				
<b>MASA PALANQUETA GRANDE</b>				
<b>CANT. MASA : 1 GALÓN</b>				
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANT</b>	<b>UM</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
HARINA	8500	GRAMOS	0,0008	6,6300
AZUCAR	300	GRAMOS	0,0008	0,2520
SAL	121	GRAMOS	0,0003	0,0351
MANTECA	751	GRAMOS	0,0017	1,2927
LEVADURA	185	GRAMOS	0,0036	0,6693
ANÍS	10	GRAMOS	0,0062	0,0622
HUEVOS	37	UNIDADES	0,1100	4,0700
AGUA	4	LITROS	0,0132	0,0529
MARGARINA	750	GRAMOS	0,0017	1,2910
			<b>Costo por Masa</b>	14,3551
			<b>Nº Unidades</b>	21
			<b>Costo Por Unidad</b>	0,6836

**Tabla 10: Costo Materia Prima Masa de Naranja**

RECETA #11				
<b>MASA DE NARANJA</b>				
<b>CANT. MASA : 1 GALÓN</b>				
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANT</b>	<b>UM</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
HARINA	6500	GRAMOS	0,0008	5,0700
AZÚCAR	1500	GRAMOS	0,0008	1,2600
SAL	14	GRAMOS	0,0003	0,0041
MANTECA	600	GRAMOS	0,0017	1,0328
LEVADURA	92	GRAMOS	0,0036	0,3328
HUEVOS	5	UNIDADES	0,1100	0,5500
AGUA	4	LITROS	0,0132	0,0529
ES. NARANJA	10	cm <sup>3</sup>	0,0051	0,0512
			<b>Costo por Masa</b>	8,3538
			<b>Nº Unidades</b>	100
			<b>Costo Por Unidad</b>	0,0835



DISEÑO DEL SISTEMA DE COSTEO  
BASADO EN ACTIVIDADES (ABC)

**Tabla 11: Costo Materia Prima Masa Baguete**

RECETA #15				
<b>MASA BAGUETE</b>				
<b>CANT. MASA : 1 GALÓN</b>				
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANT</b>	<b>UM</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
HARINA	4800	GRAMOS	0,0008	3,7440
AZÚCAR	100	GRAMOS	0,0008	0,0840
SAL	84	GRAMOS	0,0003	0,0244
MARGARINA	500	GRAMOS	0,0017	0,8606
LEVADURA	175	GRAMOS	0,0036	0,6331
HUEVOS	5	UNIDADES	0,1100	0,5500
AGUA	4	LITROS	0,0132	0,0529
SUPER F	20	GRAMOS	0,0082	0,1637
			<b>Costo por Masa</b>	6,1127
			<b>Nº Unidades</b>	18
			<b>Costo Por Unidad</b>	0,3396

**Tabla 12: Costo Materia Prima Masa Biscocho**

RECETA #21				
<b>MASA BISCOCHO</b>				
<b>CANT. MASA : 1 GALÓN</b>				
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANT</b>	<b>UM</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
HARINA	10000	GRAMOS	0,0008	7,8000
AZÚCAR	800	GRAMOS	0,0008	0,6720
SAL	200	GRAMOS	0,0003	0,0580
MARGARINA	1200	GRAMOS	0,0017	2,0655
MANTECA	1200	GRAMOS	0,0017	2,0655
HUEVOS	15	UNIDADES	0,1100	1,6500
LEVADURA	190	GRAMOS	0,0036	0,6873
ROYAL	20	GRAMOS	0,0133	0,2668
AGUA	4	LITROS	0,0132	0,0529
ES. MANTEQUILLA	15	cm <sup>3</sup>	0,0062	0,0928
			<b>Costo por Masa</b>	15,4109
			<b>Nº Unidades</b>	160
			<b>Costo Por Unidad</b>	0,0963



DISEÑO DEL SISTEMA DE COSTEO  
BASADO EN ACTIVIDADES (ABC)

**Tabla 13: Costo Materia Prima Masa Varios**

RECETA #21				
<b>MASA VARIOS</b>				
<b>CANT. MASA : 3/4 GALÓN</b>				
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANT</b>	<b>UM</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
HARINA	6530	GRAMOS	0,0008	5,0934
AZÚCAR	685	GRAMOS	0,0008	0,5754
SAL	221	GRAMOS	0,0003	0,0641
MARGARINA	620	GRAMOS	0,0017	1,0672
MANTECA	620	GRAMOS	0,0017	1,0672
HUEVOS	28	UNIDADES	0,1100	3,0800
LEVADURA	345	GRAMOS	0,0036	1,2481
LECHE EN POLVO	49	GRAMOS	0,0079	0,3860
MEJORADOR	51	GRAMOS	0,0071	0,3633
MARVA	985	GRAMOS	0,0019	1,8461
AGUA	4	LITROS	0,0132	0,0529
HARINA INTEGRAL	252	GRAMOS	0,0009	0,2352
ES. MANTEQUILLA	20	cm <sup>3</sup>	0,0062	0,1238
			<b>Costo por Masa</b>	15,2026
			<b>Nº Unidades</b>	230
			<b>Costo Por Unidad</b>	0,06610

**Tabla 14: Costo Materia prima Pastelería Masa Galleta Sal**

RECETA #2				
<b>MASA GALLETA SAL</b>				
<b>CANT. MASA : 2.4 kilos</b>				
<b>INGREDIENTES</b>	<b>CANT</b>	<b>UM</b>	<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
HARINA	3250	GRAMOS	0,0008	2,5350
AZÚCAR	750	GRAMOS	0,0008	0,6300
SAL	60	GRAMOS	0,0003	0,0174
MANTECA	625	UNIDADES	0,0017	1,0758
MARGARINA	625	GRAMOS	0,0017	1,0758
HUEVOS	5	UNIDADES	0,1100	0,5500
POLVO DE HORNEAR	25	GRAMOS	0,0133	0,3335
LECHE	1	LITRO	0,7500	0,7500
MAICENA	200	GRAMOS	0,0032	0,6400
			<b>Costo por Masa</b>	7,6075
			<b>Nº Unidades</b>	350
			<b>Costo Por Unidad</b>	0,0217



**Tabla 15: Costo Materia prima Pastelería Masa Quebrada**

RECETA #3				
<b>MASA QUEBRADA</b>				
<b>CANT. MASA : 0.343 kilos (343 gramos)</b>				
INGREDIENTES	CANT	UM	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
HARINA	800	GRAMOS	0,0008	0,6240
AZÚCAR	400	GRAMOS	0,0018	0,7376
HUEVOS	3	UNIDADES	0,1100	0,3300
MARGARINA	400	GRAMOS	0,0017	0,6885
POLVO HORNEAR	10	GRAMOS	0,0133	0,1334
MAICENA	100	GRAMOS	0,0032	0,3200
MERMELADA	8	GRAMOS	0,0023	0,0180
NUEZ	40	GRAMOS	0,0175	0,7000
			<b>Costo por Masa</b>	3,5515
			<b>N° Unidades</b>	30
			<b>Costo Por Unidad</b>	0,1184

**Tabla 16: Costo Materia prima Pastelería Masa Pastas Húmedas Tortas**

RECETA #5				
<b>MASA PASTAS HÚMEDAS TORTAS</b>				
<b>CANT. MASA : 1.3 kilos</b>				
INGREDIENTES	CANT	UM	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
TEGRAL BISCUIT	2000	GRAMOS	0,0032	6,3360
HUEVOS	27	GRAMOS	0,1100	2,9700
SILPACK	1	LITRO	4,6000	4,6000
CREMA DE LECHE	1000	GRAMOS	0,0011	1,0714
DURAZNOS ALMIBAR	1500	GRAMOS	0,0025	3,8085
MERMELADA	500	GRAMOS	0,0023	1,1270
CHANTILLIX	500	GRAMOS	0,0067	3,3482
LECHE	1	LITRO	0,7500	0,7500
FRUTILLA	250	GRAMOS	0,0022	0,5556
COCO RALLADO	250	GRAMOS	0,0124	3,0900
			<b>Costo por Masa</b>	27,6567
			<b>N° Unidades</b>	5
			<b>Costo Por Unidad</b>	5,5313



**Tabla 17: Costo Materia prima Pastelería Masa Pastas Húmedas Brazos**

RECETA #4				
MASA PASTAS HÚMEDAS BRAZOS				
CANT. MASA : 0,326 kilos (326 gramos)				
INGREDIENTES	CANT	UM	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
HARINA	350	GRAMOS	0,0008	0,2730
AZÚCAR	15	GRAMOS	0,0008	0,0126
HUEVOS	15	UNIDADES	0,1100	1,6500
CREMA DE LECHE	500	GRAMOS	0,0011	0,5357
DURAZNO ALMIBAR	250	GRAMOS	0,0025	0,6348
CREMA CHANTILLIX	500	GRAMOS	0,0067	3,3482
			<b>Costo por Masa</b>	6,4543
			<b>Nº Unidades</b>	2
			<b>Costo Por Unidad</b>	3,2271

**Tabla 18: Costo Materia prima Pastelería Masa Hojaldre**

RECETA #1				
MASA HOJALDRE				
INGREDIENTES	CANT	UM	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
HARINA	1000	GRAMOS	0,0009	0,9333
SAL	15	GRAMOS	0,0003	0,0044
MANTECA	120	GRAMOS	0,0017	0,2066
HOJALDRINA	800	GRAMOS	0,0021	1,6800
			<b>Costo Masa</b>	2,8242
			<b>Costo Unitario</b>	0,0565
<b>OREJAS (923 gramos)</b>				
AZÚCAR	150	GRAMOS	0,0008	0,1260
			<b>Costo Total</b>	1,2557
			<b>Nº Unidades</b>	20
			<b>Costo Por Unidad</b>	0,0628
<b>MIL HOJAS (353 gramos)</b>				
AREQUIPE	500	GRAMOS	0,0043	2,1400
			<b>Costo Total</b>	2,7048
			<b>Nº Unidades</b>	10
			<b>Costo Por Unidad</b>	0,2705
<b>PAÑUELOS (310 gramos)</b>				
MERMELADA	14	GRAMOS	0,002254	0,0316
CREMA PASTELERA	7	GRAMOS	0,0022	0,0157
			<b>Costo Total</b>	0,6121
			<b>Nº Unidades</b>	10
			<b>Costo Por Unidad</b>	0,0612
<b>QUESADILLAS (231 gramos)</b>				
QUESO CREMA	20	GRAMOS	0,00536	0,1072
CREMA PASTELERA	10	GRAMOS	0,0022	0,0224
			<b>Costo Total</b>	0,6944
			<b>Nº Unidades</b>	10
			<b>Costo Por Unidad</b>	0,0694

Elaborado Por: La Autora



## DISEÑO DEL SISTEMA DE COSTEO BASADO EN ACTIVIDADES (ABC)

**Tabla 19: Resumen de Costos Unitarios**

	COSTO UNITARIO *	PVP	% INCREMENTO
<b>PANADERÍA</b>			
<b>MASA DE HUEVO</b>			
GUSANOS	0,1138	0,20	76%
TUGUIANAS	0,1138	0,20	76%
EMPANADAS DE AZÚCAR	0,1138	0,20	76%
PAN DE CASA	0,0702	0,17	142%
PAN DE HUEVO	0,0702	0,17	142%
ROSAS DE AJONJOLÍ	0,0702	0,17	142%
CORTADO CON QUESO	0,1138	0,20	76%
<b>MASA MESTIZA</b>			
MESTIZO CON QUESO	0,1086	0,20	84%
EMPANADAS DE MESTIZO	0,1086	0,20	84%
MIXTO	0,1086	0,17	57%
MESTIZO GRANDE	0,6674	1,75	162%
CHOLAS	0,1086	0,20	84%
<b>MASA DE DULCE</b>			
PAN CON AZÚCAR	0,0669	0,17	154%
MESTIZO DE DULCE	0,0669	0,17	154%
CARACOLES	0,0669	0,17	154%
BALONES	0,0669	0,17	154%
PAN DE CANELA	0,0669	0,17	154%
<b>MASA ENROLLADOS</b>			
CACHOS	0,0709	0,17	140%
ENROLLADOS	0,0709	0,17	140%
<b>MASA MOLDES</b>			
MOLDES	0,3042	1,20	294%
<b>MASA PALANQUETA</b>			
PALANQUETA GRANDE	0,6836	1,50	119%
<b>MASA DE NARANJA</b>			
PAN DE NARANJA	0,0835	0,17	104%
PAN DE CHOCOLATE	0,0835	0,17	104%
<b>MASA BAGUETE</b>			
BAGUETE	0,3396	0,95	180%
<b>MASA BISCOCHO ESPECIAL</b>			
BISCOCHO ESPECIAL	0,0963	0,17	76%
<b>MASA VARIOS</b>			
PAN BLANCO	0,0661	0,15	127%
PAN INTEGRAL	0,0661	0,15	127%
PAN DE MESA	0,0661	0,15	127%
PAN DE AGUA	0,0661	0,15	127%
PAN HOT DOG	0,0661	0,15	127%
PALANQUETA PEQUEÑA	0,0661	0,15	127%
PAN MULTICEREAL	0,0661	0,15	127%
<b>PASTELERÍA</b>			
OREJAS	0,0628	0,50	696%
MIL HOJAS	0,2705	1,00	270%
PAÑUELOS	0,0612	1,00	1534%
QUESADILLAS	0,0694	0,80	1052%
GALLETAS DULCE	0,1184	0,50	322%
GALLETAS DE SAL	0,0217	0,10	360%
PASTAS HÚMEDAS BRAZOS	3,2271	9,00	179%
PASTAS HÚMEDAS TORTAS	5,5313	16,00	189%

\* Ver tablas de Costo de Materia Prima 4-18 .

**Elaborado Por: La Autora**



## DISEÑO DEL SISTEMA DE COSTEO BASADO EN ACTIVIDADES (ABC)

Como podemos apreciar existe un alto incremento del precio de venta con relación al costo de cada uno de los productos, esto se debe a que solo se está tomando en cuenta el costo de la materia prima, dejando de la lado los dos importantes elementos del costo que son la mano de obra y los costos indirectos de fabricación, por lo tanto no se puede confiar en esta información de costos, puesto que no están reflejando valores reales.

### 3.1.2 Determinación De Costos Bajo El Método Tradicional

A continuación aplicaremos el costeo tradicional para costear los diferentes productos de la Panadería El Imperio del Pan a fin de compararlos posteriormente con la aplicación del costeo ABC.

#### COSTO DE LA MANO DE OBRA DIRECTA

	TOTAL NOMINAL	TOTAL BENEFICIOS	TOTAL		
<b>PANADERÍA</b>				<b>MANO DE OBRA DIRECTA PANADERÍA</b>	
PANIFICADOR 1	473,13	180,37	653,50	DÍAS LABORADOS MES	24
PANIFICADOR 2	472,07	180,02	652,09	Nº HORAS DIARIAS	9
PANIFICADOR 3	496,15	187,96	684,11	Nº TRABAJADORES	7
PANIFICADOR 4	534,24	200,53	734,77	TOTAL HORAS HOMBRE	1.512
PANIFICADOR 5	464,15	138,75	602,90	COSTO MANO OBRA	4.671,46
PANIFICADOR 6	440,00	169,45	609,45	COSTO HORA HOMBRE	<b>3,0896</b>
PANIFICADOR 7	534,15	200,50	734,65		
	<b>3.413,89</b>	<b>1.257,57</b>	<b>4.671,46</b>	<b>MANO DE OBRA DIRECTA PASTERERÍA</b>	
<b>PASTERERÍA</b>				DÍAS LABORADOS MES	24
PASTELERO 1	590,00	218,92	808,92	Nº HORAS DIARIAS	9
PASTELERO 2	465,20	177,76	642,96	Nº TRABAJADORES	2
	<b>1.055,20</b>	<b>396,67</b>	<b>1.451,87</b>	TOTAL HORAS HOMBRE	432
				COSTO MANO OBRA	1.451,87
				COSTO HORA HOMBRE	<b>3,3608</b>

\* Ver anexo 1-2 Rol de Pagos y Beneficios Sociales.



**DISTRIBUCIÓN DE LA MANO DE OBRA DIRECTA**

**Tabla 20: Distribución de MOD**

ÁREA	PRODUCTO	PRODUCCIÓN MES (UNID)*	HORAS HOMBRE*	COSTO HORA HOMBRE	COSTO TOTAL MO
P A N A D E R Í A	GUSANOS	6.213	55	3,0896	169,07
	TUGUIANAS	9.320	82	3,0896	253,60
	EMPANADAS DE AZÚCAR	6.213	55	3,0896	169,07
	CORTADO CON QUESO	12.427	109	3,0896	338,14
	PAN DE CASA	6.213	55	3,0896	169,07
	PAN DE HUEVO	9.320	82	3,0896	253,60
	ROSAS DE AJONJOLÍ	6.213	55	3,0896	169,07
	MESTIZO CON QUESO	4.396	39	3,0896	119,62
	EMPANADAS DE MESTIZO	2.198	19	3,0896	59,81
	MIXTO	4.396	39	3,0896	119,62
	MESTIZO GRANDE	879	8	3,0896	23,92
	CHOLAS	6.594	58	3,0896	179,44
	PAN CON AZÚCAR	8.179	72	3,0896	222,56
	MESTIZO DE DULCE	8.179	72	3,0896	222,56
	CARACOLES	8.179	72	3,0896	222,56
	BALONES	8.179	72	3,0896	222,56
	PAN DE CANELA	5.453	48	3,0896	148,37
	CACHOS	13.964	123	3,0896	379,96
	ENROLLADOS	32.582	287	3,0896	886,57
	MÓLDES	125	1	3,0896	3,40
	PALANQUETA GRANDE	150	1	3,0896	4,08
	PAN DE NARANJA	1.200	11	3,0896	32,65
	PAN DE CHOCOLATE	800	7	3,0896	21,77
	BAGUETE	320	3	3,0896	8,71
	BISCOCHO ESPECIAL	9.446	83	3,0896	257,03
	PAN BLANCO	70	1	3,0896	1,91
	PAN INTEGRAL	70	1	3,0896	1,91
	PAN DE MESA	105	1	3,0896	2,86
	PAN DE AGUA	65	1	3,0896	1,78
	PAN HOTDOG	61	1	3,0896	1,65
	PALANQUETA PEQUEÑA	61	1	3,0896	1,65
	PAN MULTICEREAL	105	1	3,0896	2,86
					<b>TOTAL</b>
P A S T E L E R Í A	OREJAS	650	30	3,3608	101,63
	MIL HOJAS	680	45	3,3608	152,45
	PAÑUELOS	580	38	3,3608	127,04
	QUESADILLAS	520	38	3,3608	127,04
	GALLETAS DE DULCE	3.500	86	3,3608	289,03
	GALLETAS DE SAL	2.800	22	3,3608	73,94
	BRAZO GITANO	141	78	3,3608	261,34
	TORTAS	96	95	3,3608	319,41
				<b>TOTAL</b>	1.451,87

\*Valores Redondeados a Enteros, Ver Anexo 8-11.

**Elaborado Por:** La Autora



### IDENTIFICACIÓN DE LOS COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

	PANADERÍA	PASTELERÍA	TOTAL
Mano de Obra Indirecta	1.382,51	345,63	1.728,14
Alimentación Personal	331,92	82,98	414,90
Arriendo	768,00	192,00	960,00
Luz Eléctrica	439,06	109,77	548,83
Agua	7,07	8,25	15,32
Mantenimiento y Reparaciones	130,54	32,63	163,17
Suministros de Limpieza	17,98	4,49	22,47
Depre. Maquinaria y Equipo	566,06	141,52	707,58
Combustible	393,78	-	393,78
Gas	53,57	107,14	160,71
Despacho y Embalaje	344,03	86,01	430,04
	<b>4.434,52</b>	<b>1.110,42</b>	<b>5.544,94</b>

### DISTRIBUCIÓN DE LOS COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

Dada la naturaleza la empresa en estudio, debido a que su producción es variada y heterogénea, se ha tomado como base de distribución al costo primo, que es la sumatoria del costo de la mano de obra más el costo de la materia prima directas.

PANADERÍA			
<b>BASE DE DISTRIBUCIÓN</b>			
<u>COSTO PRIMO</u>			19.797,85
MATERIA PRIMA DIRECTA	<b>15.126,39</b>		
MANO DE OBRA DIRECTA	<b>4.671,46</b>		
	TASA CIF	$\frac{4.434,52}{19.797,85}$	= <b>0,2240</b>

PASTELERÍA			
<b>BASE DE DISTRIBUCIÓN</b>			
<u>COSTO PRIMO</u>			3.209,46
MATERIA PRIMA DIRECTA	<b>1.757,59</b>		
MANO DE OBRA DIRECTA	<b>1.451,87</b>		
	TASA CIF	$\frac{1.110,42}{3.209,46}$	= <b>0,3460</b>



## DISEÑO DEL SISTEMA DE COSTEO BASADO EN ACTIVIDADES (ABC)

**Tabla 21: Distribución de CIF**

PANADERÍA						
PRODUCTO	PRODUCCIÓN MES (UNID)	MATERIA PRIMA DIRECTA	MANO DE OBRA DIRECTA	COSTO PRIMO	TASA CIF	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN
GUSANOS	6.213	706,85	169,07	875,92	0,2240	196,20
TUGUIANAS	9.320	1.060,27	253,60	1.313,88	0,2240	294,30
EMPANADAS DE AZÚCAR	6.213	706,85	169,07	875,92	0,2240	196,20
CORTADO CON QUESO	12.427	1.413,69	338,14	1.751,83	0,2240	392,39
PAN DE CASA	6.213	436,22	169,07	605,29	0,2240	135,58
PAN DE HUEVO	9.320	654,33	253,60	907,94	0,2240	203,37
ROSAS DE AJONJOLÍ	6.213	436,22	169,07	605,29	0,2240	135,58
MESTIZO CON QUESO	4.396	477,53	119,62	597,15	0,2240	133,76
EMPANADAS DE MESTIZO	2.198	238,76	59,81	298,57	0,2240	66,88
MIXTO	4.396	477,53	119,62	597,15	0,2240	133,76
MESTIZO GRANDE	879	586,77	23,92	610,69	0,2240	136,79
CHOLAS	6.594	716,29	179,44	895,72	0,2240	200,63
PAN CON AZÚCAR	8.179	547,36	222,56	769,92	0,2240	172,46
MESTIZO DE DULCE	8.179	547,36	222,56	769,92	0,2240	172,46
CARACOLES	8.179	547,36	222,56	769,92	0,2240	172,46
BALONES	8.179	547,36	222,56	769,92	0,2240	172,46
PAN DE CANELA	5.453	364,91	148,37	513,28	0,2240	114,97
CACHOS	13.964	989,70	379,96	1.369,66	0,2240	306,79
ENROLLADOS	32.582	2.309,31	886,57	3.195,88	0,2240	715,85
MOLDES	125	38,03	3,40	41,43	0,2240	9,28
PALANQUETA GRANDE	150	102,54	4,08	106,62	0,2240	23,88
PAN DE NARANJA	1.200	100,24	32,65	132,90	0,2240	29,77
PAN DE CHOCOLATE	800	66,83	21,77	88,60	0,2240	19,85
BAGUETE	320	108,68	8,71	117,39	0,2240	26,29
BISCOCHO ESPECIAL	9.446	909,82	257,03	1.166,86	0,2240	261,36
PAN BLANCO	70	4,64	1,63	6,26	0,2240	1,40
PAN INTEGRAL	70	4,64	1,63	6,26	0,2240	1,40
PAN DE MESA	105	6,96	2,44	9,40	0,2240	2,10
PAN DE AGUA	65	4,33	2,28	6,61	0,2240	1,48
PAN HOT DOG	61	4,02	2,11	6,13	0,2240	1,37
PALANQUETA PEQUEÑA	61	4,02	2,11	6,13	0,2240	1,37
PAN MULTICEREAL	105	6,96	2,44	9,40	0,2240	2,10
	171.677	15.126,39	4.671,46	19.797,85		4.434,52
PASTERÍA						
OREJAS	650	40,81	101,63	142,44	0,3460	49,28
MIL HOJAS	680	183,93	152,45	336,38	0,3460	116,38
PAÑUELOS	580	35,50	127,04	162,54	0,3460	56,24
QUESADILLAS	520	36,11	127,04	163,15	0,3460	56,45
GALLETAS DE DULCE	3.500	414,35	289,03	703,38	0,3460	243,36
GALLETAS DE SAL	2.800	60,86	73,94	134,80	0,3460	46,64
BRAZO GRANDE	141	455,03	261,34	716,36	0,3460	247,85
TORTA GRANDE	96	531,01	319,41	850,42	0,3460	294,23
	8.967	1.757,59	1.451,87	3.209,46		1.110,42

**Elaborado Por: La Autora**



## COSTOS TOTALES MÉTODO TRADICIONAL

Tabla 22: Costos Totales – Método Tradicional

AREA DE PANADERÍA								
PRODUCTO	PRODUCCIÓN MES (UNID)	MATERIA PRIMA	MANO DE OBRA	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	COSTO TOTAL	COSTO UNITARIO	PVP	UTILIDAD
GUSANOS	6.213	706,85	169,07	196,20	1.072,11	0,1726	0,20	0,0274
TUGUIANAS	9.320	1.060,27	253,60	294,30	1.608,17	0,1726	0,20	0,0274
EMPANADAS DE AZÚCAR	6.213	706,85	169,07	196,20	1.072,11	0,1726	0,20	0,0274
CORTADO CON QUESO	12.427	1.413,69	338,14	392,39	2.144,23	0,1726	0,20	0,0274
PAN DE CASA	6.213	436,22	169,07	135,58	740,87	0,1192	0,17	0,0508
PAN DE HUEVO	9.320	654,33	253,60	203,37	1.111,31	0,1192	0,17	0,0508
ROSAS DE AJONJOLI	6.213	436,22	169,07	135,58	740,87	0,1192	0,17	0,0508
MESTIZO CON QUESO	4.396	477,53	119,62	133,76	730,90	0,1663	0,20	0,0337
EMPANADAS DE MESTIZO	2.198	238,76	59,81	66,88	365,45	0,1663	0,20	0,0337
MIXTO	4.396	477,53	119,62	133,76	730,90	0,1663	0,20	0,0337
MESTIZO GRANDE	879	586,77	23,92	136,79	747,48	0,8501	1,75	0,8999
CHOLAS	6.594	716,29	179,44	200,63	1.096,36	0,1663	0,20	0,0337
PAN CON AZÚCAR	8.179	547,36	222,56	172,46	942,38	0,1152	0,17	0,0548
MESTIZO DE DULCE	8.179	547,36	222,56	172,46	942,38	0,1152	0,17	0,0548
CARACÓLES	8.179	547,36	222,56	172,46	942,38	0,1152	0,17	0,0548
BALONES	8.179	547,36	222,56	172,46	942,38	0,1152	0,17	0,0548
PAN DE CANELA	5.453	364,91	148,37	114,97	628,25	0,1152	0,17	0,0548
CACHOS	13.964	989,70	379,96	306,79	1.676,45	0,1201	0,17	0,0499
ENROLLADOS	32.582	2.309,31	886,57	715,85	3.911,72	0,1201	0,17	0,0499
MOLDES	125	38,03	3,40	9,28	50,71	0,4057	1,20	0,7943
PALANQUETA GRANDE	150	102,54	4,08	23,88	130,50	0,8700	1,50	0,6300
PAN DE NARANJA	1.200	100,24	32,65	29,77	162,66	0,1356	0,17	0,0344
PAN DE CHOCOLATE	800	66,83	21,77	19,85	108,44	0,1356	0,17	0,0344
BAGUET	320	108,68	8,71	26,29	143,69	0,4490	0,95	0,5010
BISCOCHO ESPECIAL	9.446	909,82	257,03	261,36	1.428,22	0,1512	0,17	0,0188
PAN BLANCO	70	4,64	1,63	1,40	7,67	0,1093	0,15	0,0407
PAN INTEGRAL	70	4,64	1,63	1,40	7,67	0,1093	0,15	0,0407
PAN DE MESA	105	6,96	2,44	2,10	11,50	0,1093	0,15	0,0407
PAN DE AGUA	65	4,33	2,28	1,48	8,09	0,1235	0,15	0,0265
PAN HOT DOG	61	4,02	2,11	1,37	7,51	0,1235	0,15	0,0265
PALANQUETA PEQUEÑA	61	4,02	2,11	1,37	7,51	0,1235	0,15	0,0265
PAN MULTICEREAL	105	6,96	2,44	2,10	11,50	0,1093	0,15	0,0407
	<b>171.677</b>	<b>15.126,39</b>	<b>4.671,46</b>	<b>4.434,52</b>	<b>24.232,38</b>			
AREA DE PASTERÍA								
OREJAS	650	40,81	101,63	49,28	191,72	0,2950	0,80	0,5050
MIL HOJAS	680	183,93	152,45	116,38	452,76	0,6658	1,00	0,3342
PAÑUELOS	580	35,50	127,04	56,24	218,78	0,3772	1,00	0,6228
QUESADILLAS	520	36,11	127,04	56,45	219,60	0,4223	0,80	0,3777
GALLETAS DE DULCE	3.500	414,35	289,03	243,36	946,73	0,2705	0,50	0,2295
GALLETAS DE SAL	2.800	60,86	73,94	46,64	181,44	0,0648	0,10	0,0352
BRAZO GITANO	141	455,03	261,34	247,85	964,21	6,8384	9,00	2,1616
TORTAS	96	531,01	319,41	294,23	1.144,65	11,9234	16,00	4,0766
	<b>8.967</b>	<b>1.757,59</b>	<b>1.451,87</b>	<b>1.110,42</b>	<b>4.319,88</b>	0,4818		

Elaborado Por: La Autora

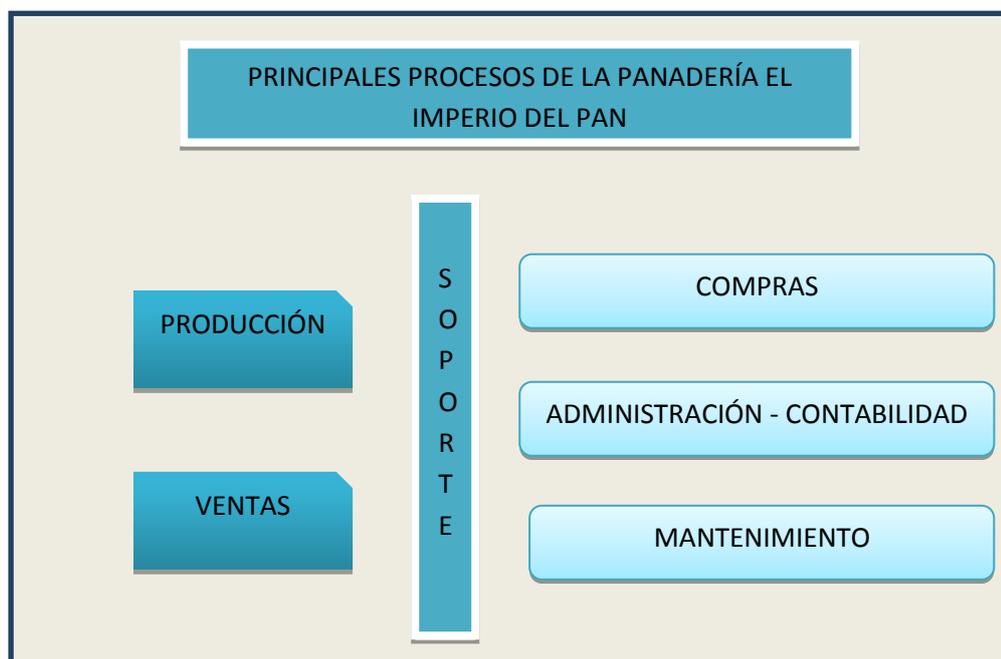


### 3.2 IDENTIFICACIÓN Y ANÁLISIS DEL FLUJO DE PROCESOS Y ACTIVIDADES

Luego de realizar el diagnóstico preliminar se procede a analizar todos los procesos y actividades que se realizan al interior de la organización, desde que se reciben los materiales hasta que el producto es totalmente terminado y vendido.

El siguiente gráfico muestra los principales procesos que se desarrollan en la Panadería El Imperio del Pan.

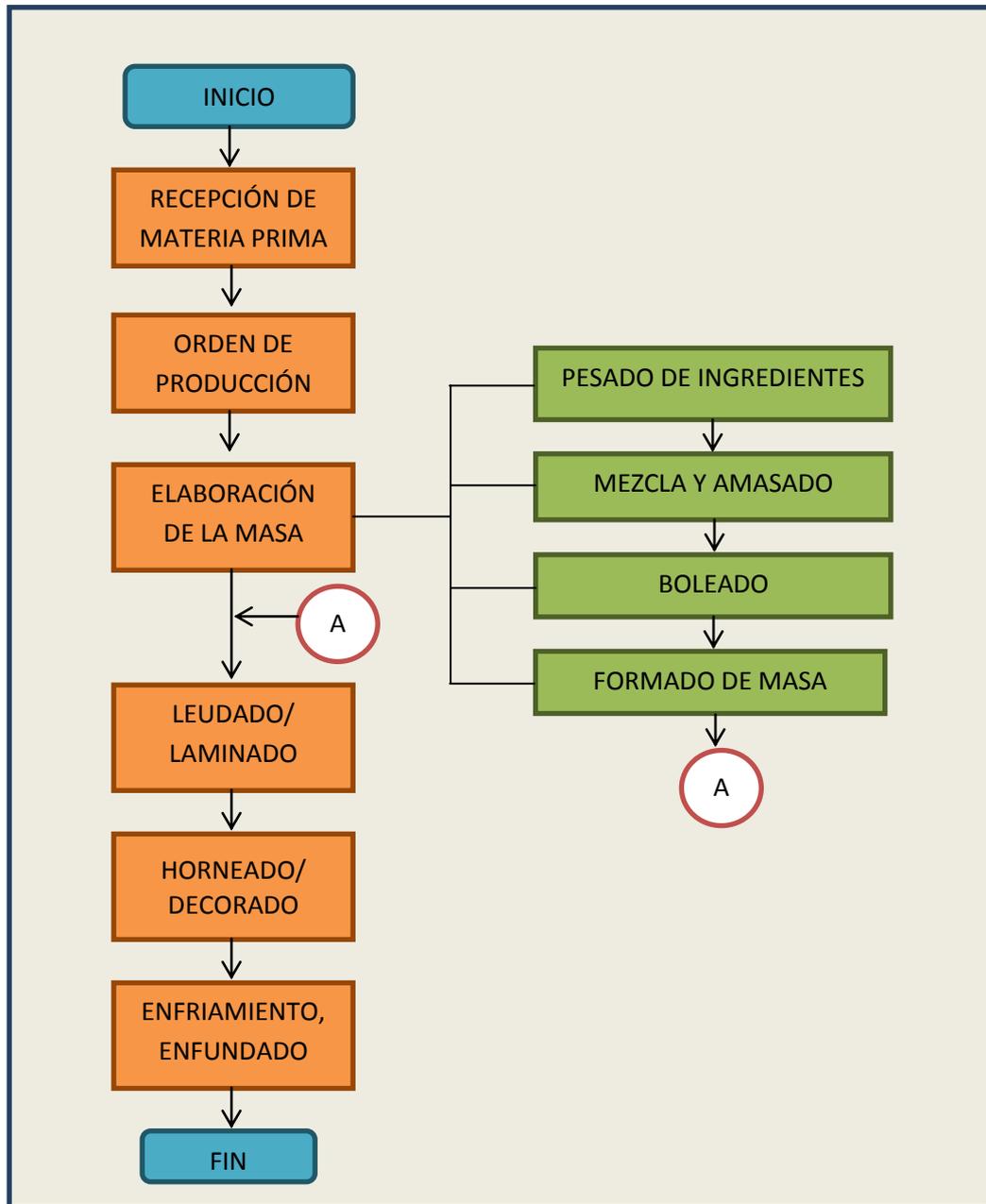
**Gráfico 4: Procesos de la Panadería El Imperio del Pan**



**Elaborado Por:** La Autora

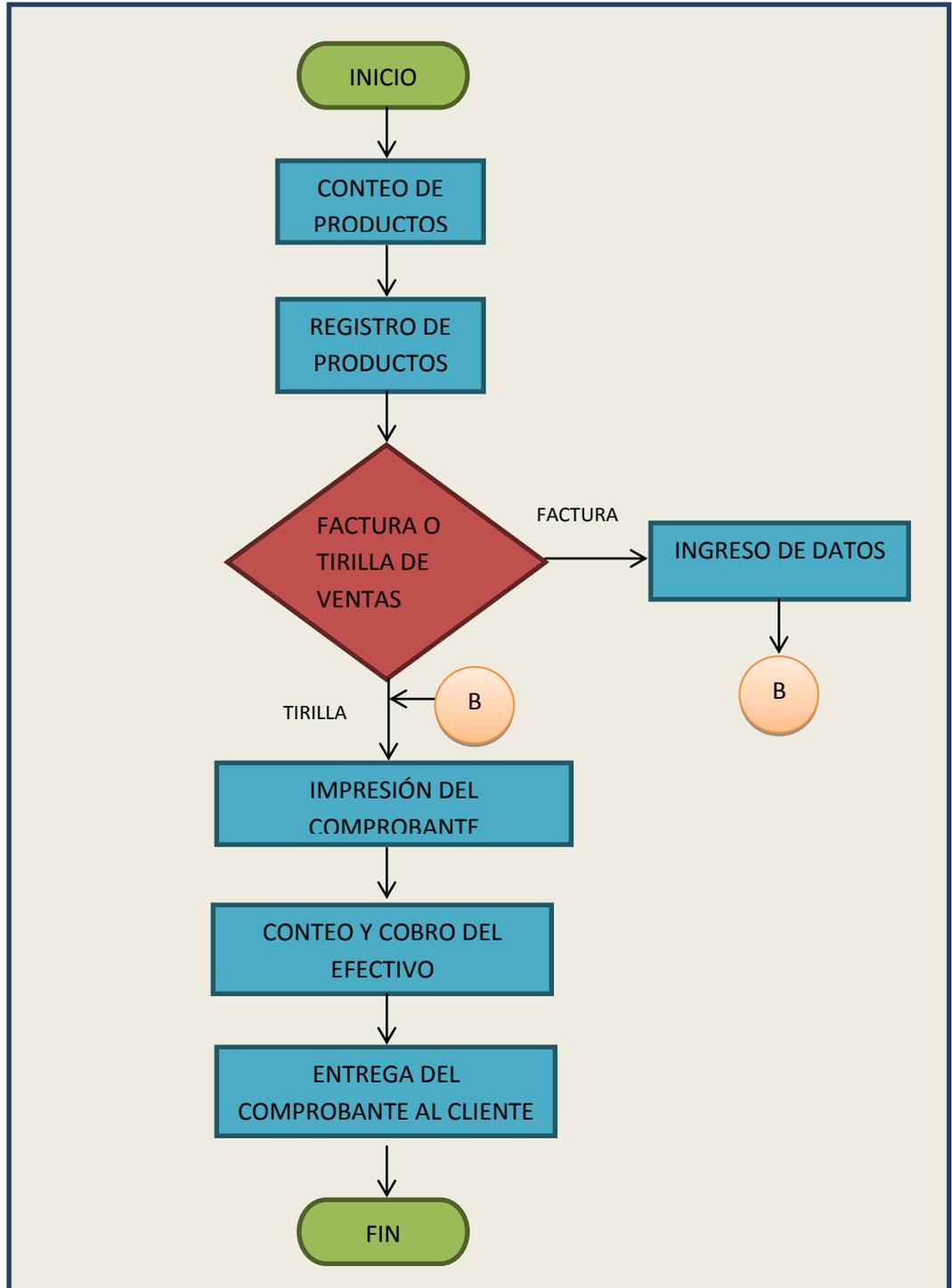


Gráfico 5: Flujograma del Proceso de Producción



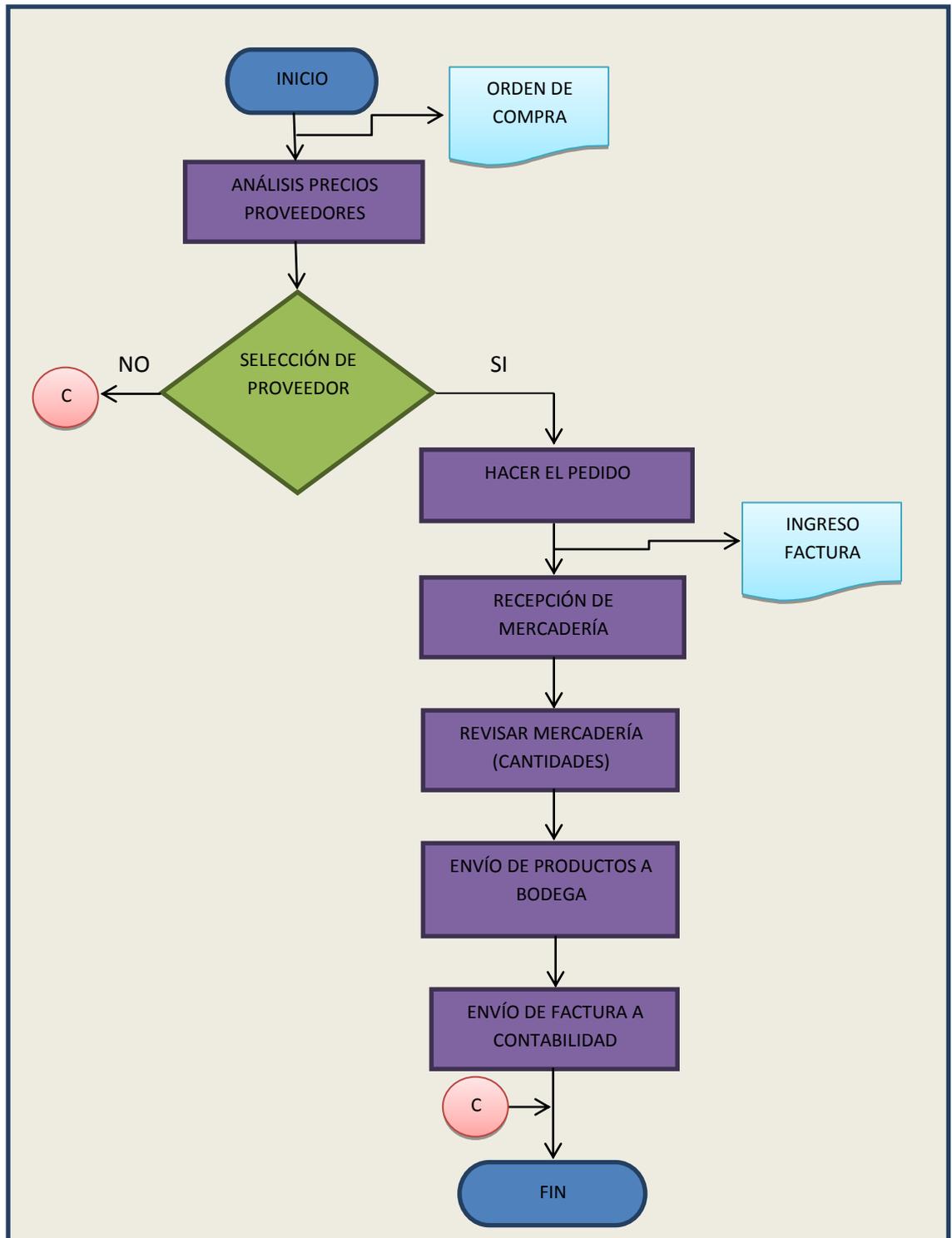
Elaborado Por: La Autora

Gráfico 6: Flujograma del Proceso de Ventas



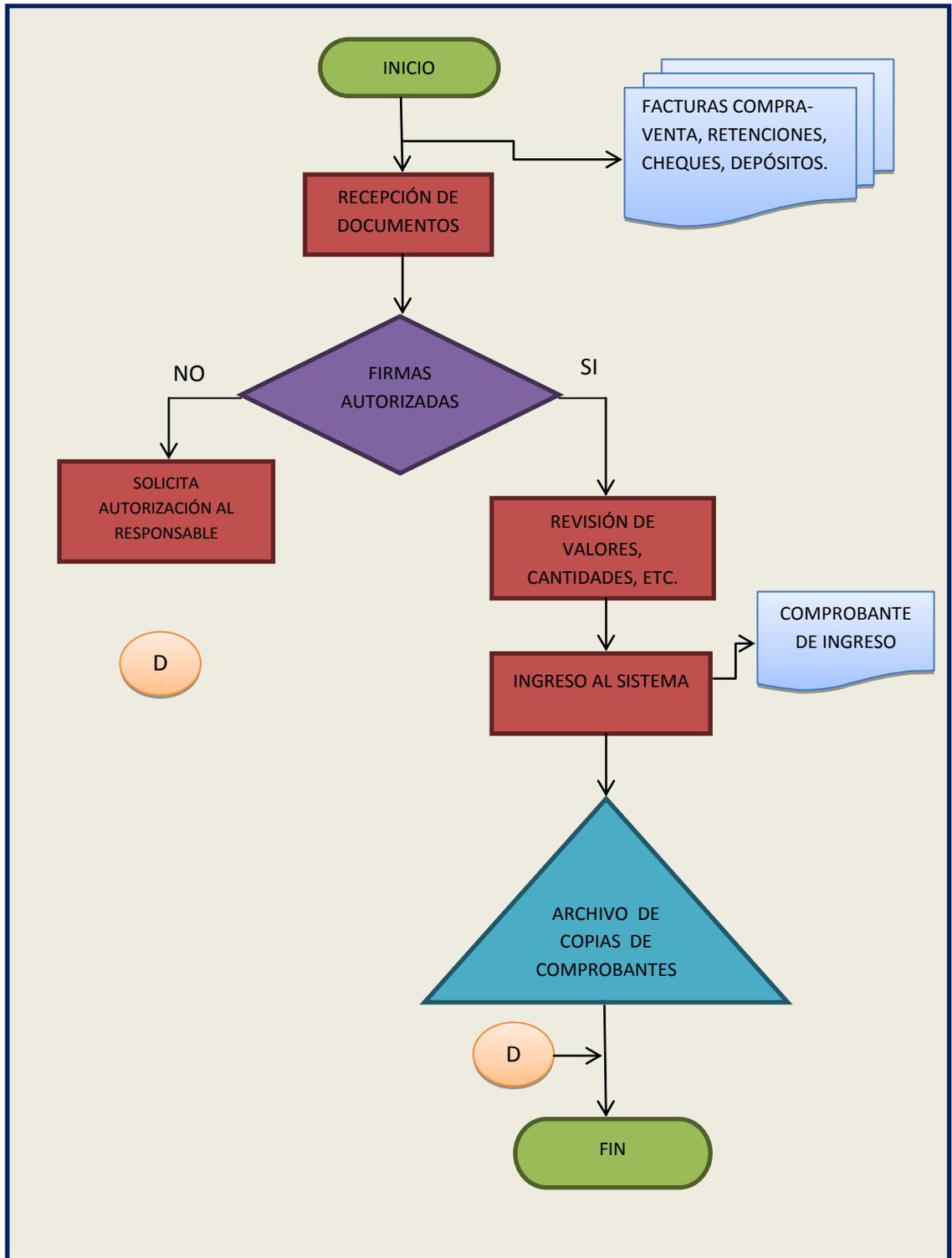
Elaborado Por: La Autora

Gráfico 7: Flujograma del Proceso de Compras



Elaborado Por: La Autora

Gráfico 8: Flujoograma del Proceso de Contabilización



Elaborado Por: La Autora



### 3.2.1 Descripción De Las Actividades

#### PRODUCCIÓN

Transformación de los ingredientes (materia prima) en productos terminados (pan, pastas). Dentro de este proceso se realizan las siguientes actividades:

- Recepción de Materia Prima.- Se ingresan a bodega todos los productos necesarios adquiridos tanto para la producción de panadería como de pastelería.
- Atención Orden de Producción.- El jefe de Producción entrega a los panificadores y pasteleros la orden de producción a elaborar en el transcurso del día.
- Elaboración de la masa.- Dentro de esta actividad se realiza lo siguiente:
  - ✓ Pesado de Ingredientes: Se lleva a cabo el pesado de cada uno de los componentes que forman una receta de pan o de pastelería, todos los ingredientes se pesan en gramos con excepción de la harina, ya que esta se pesa en kilos.



- ✓ Mezclado De Ingredientes: Como su nombre lo dice se mezclan todos los ingredientes, esto se lo realiza con la ayuda de la amasadora,

primero se colocan los ingredientes pesados en gramos y al final se incorpora la harina y el agua para formar totalmente la masa.



- ✓ Boleado: Es la actividad en la cual la masa obtenida (la cual pesa generalmente de 2000 a 2400 gr para el caso del pan) se divide con la ayuda de la maquina boleadora en unidades pequeñas, se obtienen 30 unidades, su peso depende del tipo de pan.





## DISEÑO DEL SISTEMA DE COSTEO BASADO EN ACTIVIDADES (ABC)

- ✓ Formado de Masa: En esta actividad se procede al labrado de la masa de acuerdo a la forma establecida para cada tipo de pan, pasta, galleta, etc.



- Leudado

Es la actividad en la cual la masa formada pasa a la cámara de Leudo para que adquiera volumen, esta actividad dura alrededor de 20 a 30 minutos dependiendo del clima, si esta frio necesitará más tiempo y al contrario si está caluroso requerirá menos tiempo, esta actividad se realiza solo para el caso de los panes, en el caso de pastelería pasan directamente al horno.



- Horneado

Es la última actividad del proceso, en esta el pan, pastas o galletas alcanzan su máximo y ultimo desarrollo. La temperatura de horneado oscila entre 230° a 250° y el tiempo de 20 a 30 min dependiendo del pan o la pasta.



- Enfriamiento, Enfundado: Luego de culminado el horneado, se espera a que los panes, pastas y galletas se enfríen, para posteriormente ser enfundados y despachados hacia el área de ventas.





**Gráfico 9: Proceso Compra de Materia Prima**

MACROPROCESO	SOPORTE-PRODUCCION
PROCESO	Compra de Materia Prima
RESPONSABLES	ACTIVIDAD
JEFE DE PRODUCCION	1. Reportes de Producción Diaria 2. Elaborar Orden de Compra semanal 3. Seleccionar Proveedores 4. Realizar el Pedido 5. Recepcion de pedido, sustentándose en la factura 6. Enviar Materia Prima a Bodega 7. Entregar factura a Contabilidad
AUXILIAR CONTABLE	8. Revisar Precios 9. Ingreso de Factura al Sistema Contable 10. Archivo de factura 11. Enviar Reportes de Precios a Jefe de Producción

**Elaborado Por:** La Autora

**Gráfico 10: Proceso Mantenimiento**

MACROPROCESO	SOPORTE - PRODUCCIÓN
PROCESO	Mantenimiento de Maquinaria
RESPONSABLES	ACTIVIDAD
JEFE DE PRODUCCIÓN	1. Programar mantenimiento de maquinaria 2. Solicitar visita al técnico 3. Orden de Compra de Repuestos 4. Chequear tiempo de reparación
TÉCNICO	5. Revisar maquinaria según programación 9. Mantenimiento de Hornos 10. Revisar calibraciones de Balanzas 11. Reparación y limpieza

**Elaborado Por:** La Autora



**Gráfico 11: Proceso de Venta de Productos**

MACROPROCESO	COMERCIALIZACIÓN
PROCESO	Venta de Productos
RESPONSABLES	ACTIVIDAD
AUXILIAR DE MOSTRADOR	1. Atención personalizada al cliente 2. Conteo de Productos 3. Verificar que las estanterías este llenas 4. Ayudar al Jefe de Producción a elaborar la orden de Producción Diaria 5. Recepción de Mercaderías devueltas
CAJERA	5. Facturación Manual 6. Anulación de Facturas 7. Reelaboración de Facturas 8. Cobro 9. Entrega del Comprobante de Venta 10. Cuadre de Caja

**Elaborado Por:** La Autora

**Gráfico 12: Proceso Ingresos al Sistema**

MACROPROCESO	SOPORTE - ADMINISTRACIÓN-FINANZAS
PROCESO	Ingreso al Sistema y Elaboración de Reportes
RESPONSABLES	ACTIVIDAD
ASISTENTE CONTABLE	1. Recepción de Facturas de Compra y Venta 2. Revisión de valores de documentos recibidos 3. Ingresar al Sistema según módulo computacional 4. Realizar retenciones 5. Archivo de Documentos 6. Seleccionar facturas para realizar el pago semanal 7. Elaboración de Cheques previa autorización 8. Enviar Reporte de Pagos y Depositos a Gerencia 9. Realizar Roles de Pago
CONTADORA	10. Revisar transacciones Diarias 11. Ingreso de Depreciaciones 12. Contabilización de Cheques girados 13. Contabilización de Roles de Pago 14. Realizar Anexo transaccional 15. Registra Avisos de Entrada y Salida IESS

**Elaborado Por:** La Autora



**Gráfico 13: Proceso Revisión de Contabilidad**

MACROPROCESO	SOPORTE - ADMINISTRACIÓN-FINANZAS
PROCESO	Revisión Procesos anteriores, Autorizaciones, Reportes
RESPONSABLES	ACTIVIDAD
GERENTE	1. Recepción de Reporte de Facturas a Pagar 2. Autorización de Pagos 3. Recepción de cheques a pagar 4. Fima de cheques 5. Recepción de Reporte de Pagos y Depositos 6. Control del Efectivo 7. Toma de decisiones
CONTADORA	8. Control de Comprobantes de ingreso y egreso 9. Cuadra Roles de Pago 10. Sacar Planillas IESS y enviar a gerencia 11. Revisa retenciones realizadas 12. Reporte de Pago de Impuestos Mensuales 13. Obtener Balances semestrales y enviar a gerencia

**Elaborado Por:** La Autora

### 3.2.2 Actividades A Costear

En el presente trabajo se aplicará el costeo ABC solo en el departamento de Producción, para efectos de compararlo con el costeo tradicional realizado anteriormente.

**Gráfico 14: Actividades de Costeo**

PROCESOS	ACTIVIDADES DE COSTEO
PRODUCCIÓN PANADERÍA	1. Receptar Materia Prima 2. Elaborar Orden de Producción Diaria 3. Elaboración de Masa 3.1 Pesado de Ingredientes 3.2 Mezcla y Amasado 3.3 Boleado 3.4 Formado de Masa 4. Leudado 5. Horneado 6. Enfundado
PRODUCCIÓN PASTERÍA	1. Receptar Materia Prima 2. Elaborar Orden de Producción Diaria 3. Elaboración de Masa 4. Laminado 5. Horneado 6. Decorado 7. Enfundado

**Elaborado Por:** La Autora



### 3.3 ASIGNACIÓN DE RECURSOS DIRECTOS A LOS OBJETOS DEL COSTO – MATERIA PRIMA DIRECTA

**Tabla 23: Asignación de MPD**

	PRODUCTO	PRODUCCIÓN MES (UNID)	VALOR UNIT MPD	MATERIA PRIMA
P A N A D E R Í A	GUSANOS	6.213	0,1138	706,85
	TUGUANAS	9.320	0,1138	1.060,27
	EMPANADAS DE AZÚCAR	6.213	0,1138	706,85
	CORTADO CON QUESO	12.427	0,1138	1.413,69
	PAN DE CASA	6.213	0,0702	436,22
	PAN DE HUEVO	9.320	0,0702	654,33
	ROSAS DE AJONJOLÍ	6.213	0,0702	436,22
	MESTIZO CON QUESO	4.396	0,1086	477,53
	EMPANADAS DE MESTIZO	2.198	0,1086	238,76
	MIXTO	4.396	0,1086	477,53
	MESTIZO GRANDE	879	0,6674	586,77
	CHOLAS	6.594	0,1086	716,29
	PAN CON AZÚCAR	8.179	0,0669	547,36
	MESTIZO DE DULCE	8.179	0,0669	547,36
	CARACOLES	8.179	0,0669	547,36
	BALONES	8.179	0,0669	547,36
	PAN DE CANELA	5.453	0,0669	364,91
	CACHOS	13.964	0,0709	989,70
	ENROLLADOS	32.582	0,0709	2.309,31
	MOLDES	125	0,3042	38,03
	PALANQUETA GRANDE	150	0,6836	102,54
	PAN DE NARANJA	1.200	0,0835	100,24
	PAN DE CHOCOLATE	800	0,0835	66,83
	BAGUETE	320	0,3396	108,68
	BISCOCHO ESPECIAL	9.446	0,0963	909,82
	PAN BLANCO	70	0,0661	4,64
	PAN INTEGRAL	70	0,0661	4,64
PAN DE MESA	105	0,0661	6,96	
PAN DE AGUA	65	0,0661	4,33	
PAN HOTDOG	61	0,0661	4,02	
PALANQUETA PEQUEÑA	61	0,0661	4,02	
PAN MULTICEREAL	105	0,0661	6,96	
		<b>171.677</b>		15.126,39
P A S T E L E R Í A	OREJAS	650	0,0628	40,81
	MIL HOJAS	680	0,2705	183,93
	PAÑUELOS	580	0,0612	35,50
	QUESADILLAS	520	0,0694	36,11
	GALLETAS DE DULCE	3.500	0,1184	414,35
	GALLETAS DE SAL	2.800	0,0217	60,86
	BRAZO GITANO	141	3,2271	455,03
	TORTAS	96	5,5313	531,01
		<b>8.967</b>		1.757,59

Elaborado Por: La Autora



### 3.4 DISTRIBUCIÓN DE LOS COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

El costeo ABC considera que el costo de un producto está integrado por los materiales o insumos directos más el consumo de las actividades necesarias para producir dicho bien, sin embargo este modelo centra su atención en los costos indirectos.

#### 3.4.1 Identificación de Recursos

Los recursos constituyen todos los medios utilizados en el desarrollo de las actividades, los cuales se agrupan debidamente según sus características homogéneas, los recursos identificados en El Imperio del Pan se muestran en la siguiente tabla:

**Tabla 24: Recursos El Imperio del Pan**

	PANADERÍA	PASTERÍA
Sueldos Nómina*	6.053,97	1.797,50
Alimentación Personal	331,92	82,98
Arriendo	768,00	192,00
Luz Eléctrica	439,06	109,77
Agua	7,07	8,25
Mantenimiento y Reparaciones	130,54	32,63
Suministros de Limpieza	17,98	4,49
Depre. Maquinaria y Equipo	566,06	141,52
Combustible	393,78	-
Gas	53,57	107,14
Despacho y Embalaje	344,03	86,01
	<b>9.105,98</b>	<b>2.562,29</b>

\*Este rubro corresponde a la sumatoria de los sueldos y beneficios sociales de todo el personal de planta.

Ver Anexo 1-2.

**Elaborado Por:** La Autora



### 3.4.2 Parámetros de Asignación

Para asignar los Costos Indirectos hacia las actividades se utilizará los siguientes parámetros, los cuales reflejan a mi criterio una asignación más real de acuerdo a las características de producción de la empresa en estudio.

**Tabla 25: Parámetros de Asignación**

	PANADERÍA	PASTELERÍA	PARÁMETROS
Sueldos Nómina	6.053,97	1.797,50	% Mano de Obra Ponderada-MOTP
Alimentación Personal	331,92	82,98	% Mano de Obra Ponderada-MOTP
Arriendo	768,00	192,00	Área Utilizada
Luz Eléctrica	439,06	109,77	Kilovatios Consumidos
Agua	7,07	8,25	Metros Cúbicos consumidos
Mantenimiento y Reparaciones	130,54	32,63	Horas Máquina
Suministros de Limpieza	17,98	4,49	% Suministros Ponderado
Depre. Maquinaria y Equipo	566,06	141,52	Costo Maquinaria
Combustible	393,78	-	Asignación Directa
Gas	53,57	107,14	Asignación Directa
Despacho y Embalaje	344,03	86,01	Asignación Directa
	<b>9.105,98</b>	<b>2.562,29</b>	

**Elaborado Por:** La Autora

### 3.4.3 Asignación de Recursos hacia las Actividades

Todos los recursos antes mencionados se irán identificando conforme se realiza la distribución hacia las actividades, mediante el porcentaje de participación de cada parámetro.

**Sueldos Nómina.-** Este rubro incluye los salarios, horas extras y todo lo percibido por los trabajadores de la planta de producción, para asignar este costo hemos utilizado el driver de Mano de Obra Total Ponderada (MOTP), ya que este se utiliza para distribuir los costos de personal, el mismo consiste en ponderar el peso de la asignación salarial con el tiempo de dedicación a cada una de las actividades.



**Tabla 26: Relación Porcentual Salarios y Prestaciones Sociales Panadería**

Personas	Total Ganado	Prestaciones Sociales	Total	%
JEFE DE PRODUCCIÓN*	400,00	151,39	551,39	9,11%
PANIFICADOR 1	473,13	180,37	653,50	10,79%
PANIFICADOR 2	472,07	180,02	652,09	10,77%
PANIFICADOR 3	496,15	187,96	684,11	11,30%
PANIFICADOR 4	534,24	200,53	734,77	12,14%
PANIFICADOR 5	464,15	138,75	602,90	9,96%
PANIFICADOR 6	440,00	169,45	609,45	10,07%
PANIFICADOR 7	534,15	200,50	734,65	12,13%
CONTADOR DE PAN*	343,14	132,63	475,77	7,86%
CONTADOR DE PAN*	252,58	102,77	355,35	5,87%
	<b>4.409,61</b>	<b>1.644,36</b>	<b>6.053,97</b>	<b>1</b>

Elaborado Por: La Autora

**Tabla 27: Relación Porcentual Salarios y Prestaciones Sociales Pastelería**

Personas	Total Ganado	Prestaciones Sociales	Total	%
JEFE DE PRODUCCIÓN*	100,00	37,85	137,85	7,67%
PASTELERO 1	590,00	218,92	808,92	45,00%
PASTELERO 2	465,20	177,76	642,96	35,77%
CONTADOR DE PAN*	85,78	33,16	118,94	6,62%
CONTADOR DE PAN*	63,15	25,69	88,84	4,94%
	<b>1.304,13</b>	<b>493,37</b>	<b>1.797,50</b>	<b>1</b>

\* Ver Anexo 3.

Elaborado Por: La Autora



**Tabla 28: Porcentaje de Dedicación a las Actividades Panadería\***

PANADERÍA											
ACTIVIDADES	Panificador 1	Panificador 2	Panificador 3	Panificador 4	Panificador 5	Panificador 6	Panificador 7	Jefe de Producción	Contador de Pan 1	Contador de Pan 2	TOTAL
1. Receptar Materia Prima	25%	10%						10%			45%
2. Elaborar Orden de Producción Diaria								90%			90%
3. Elaboración de Masa											0%
3.1 Pesado de Ingredientes	30%	30%									60%
3.2 Mezcla y Amasado	45%	60%									105%
3.3 Boleado			20%		30%	20%					70%
3.4 Formado de Masa			80%		70%	80%					230%
4. Leudado				30%			20%				50%
5. Horneado				70%			80%				150%
6. Enfundado									100%	100%	200%
	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	1000%

Elaborado Por: La Autora

**Tabla 29: Porcentaje de Dedicación a las Actividades Pastelería\***

PASTELERÍA						
ACTIVIDADES	Pastelero 1	Pastelero 2	Jefe de Producción	Contador de Pan 1	Contador de Pan 2	TOTAL
1. Receptar Materia Prima		10%	10%			20%
2. Elaborar Orden de Producción Diaria			90%			90%
3. Elaboración de Masa	50%	20%				70%
4. Laminado		15%				15%
5. Horneado	15%	15%				30%
6. Decorado	35%	40%				75%
7. Enfundado				100,00%	100,00%	200%
	100%	100%	100%	100,00%	100,00%	500%

\* Ver Anexo 4.

Elaborado Por: La Autora



**Tabla 30: Cálculo de la MOTP Panadería**

Con base en la tabla relación porcentual de salarios y prestaciones sociales (tabla 26), y la tabla de porcentaje de dedicación a las actividades (tabla 28), se determina la mano de obra total ponderada. Todos los porcentajes de la tabla 28 se multiplican por los porcentajes de la tabla 26.

PANADERÍA											
ACTIVIDADES	Panificador 1	Panificador 2	Panificador 3	Panificador 4	Panificador 5	Panificador 6	Panificador 7	Jefe de Producción	Contador de Pan 1	Contador de Pan 2	TOTAL
<b>Porcentaje Salarios</b>	<b>10,79%</b>	<b>10,77%</b>	<b>11,30%</b>	<b>12,14%</b>	<b>9,96%</b>	<b>10,07%</b>	<b>12,13%</b>	<b>9,11%</b>	<b>7,86%</b>	<b>5,87%</b>	<b>100,00%</b>
1. Receptar Materia Prima	2,70%	1,08%						0,91%			4,69%
2. Elaborar Orden de Producción Diaria								8,20%			8,20%
3. Elaboración de Masa											0,00%
3.1 Pesado de Ingredientes	3,24%	3,23%									6,47%
3.2 Mezcla y Amasado	4,86%	6,46%									11,32%
3.3 Boleado			2,26%		2,99%	2,01%					7,26%
3.4 Formado de Masa			9,04%		6,97%	8,05%					24,06%
4. Leudado				3,64%			2,43%				6,07%
5. Horneado				8,50%			9,71%				18,20%
6. Enfundado									7,86%	5,87%	13,73%
	10,79%	10,77%	11,30%	12,14%	9,96%	10,07%	12,13%	9,11%	7,86%	5,87%	100,00%

**Elaborado Por:** La Autora



**Tabla 31: Cálculo de la MOTP Pastelería**

Con base en la tabla relación porcentual de salarios y prestaciones sociales (tabla 27), y la tabla de porcentaje de dedicación a las actividades (tabla 29), se determina la mano de obra total ponderada. Todos los porcentajes de la tabla 29 se multiplican por los porcentajes de la tabla 27.

PASTELERÍA						
ACTIVIDADES	Pastelero 1	Pastelero 2	Jefe de Producción	Contador de Pan 1	Contador de Pan 2	TOTAL
<b>Porcentaje Salarios</b>	<b>45,00%</b>	<b>35,77%</b>	<b>7,67%</b>	<b>6,62%</b>	<b>4,94%</b>	<b>100,00%</b>
1. Receptar Materia Prima		4%	1%			4%
2. Elaborar Orden de Producción Diaria			7%			7%
3. Elaboración de Masa	23%	7%				30%
4. Laminado		5%				5%
5. Horneado	7%	5%				12%
6. Decorado	16%	14%				30%
7. Enfundado				6,62%	4,94%	12%
	45,00%	35,77%	7,67%	6,62%	4,94%	100%

**Elaborado Por:** La Autora



**Tabla 32: Distribución de la Nómina Mediante MOTP Panadería**

Los porcentajes de la MOTP (tabla 30) se aplican a la nómina total y se obtiene el costo correspondiente a cada actividad para el recurso de sueldos nómina.

<b>PANADERÍA</b>		
<b>ACTIVIDADES</b>	<b>TOTAL</b>	<b>MOTP</b>
<b>Salario</b>		<b>6.053,97</b>
1. Receptar Materia Prima	4,69%	283,72
2. Elaborar Orden de Producción Diaria	8,20%	496,25
<b>3. Elaboración de Masa</b>		
3.1 Pesado de Ingredientes	6,47%	391,68
3.2 Mezcla y Amasado	11,32%	685,33
3.3 Boleado	7,26%	439,58
3.4 Formado de Masa	24,06%	1.456,87
4. Leudado	6,07%	367,36
5. Horneado	18,20%	1.102,05
6. Enfundado	13,73%	831,12
	<b>100,00%</b>	<b>6.053,97</b>

**Elaborado Por:** La Autora

**Tabla 33: Distribución de la Nómina Mediante MOTP Pastelería**

Los porcentajes de la MOTP (tabla 31) se aplican a la nómina total y se obtiene el costo correspondiente a cada actividad para el recurso de sueldos nómina.

<b>PASTELERÍA</b>		
<b>ACTIVIDADES</b>	<b>TOTAL</b>	<b>MOTP</b>
<b>Salario</b>		<b>1.797,50</b>
1. Receptar Materia Prima	4%	78,08
2. Elaborar Orden de Producción Diaria	7%	124,06
3. Elaboración de Masa	30%	533,05
4. Laminado	5%	96,44
5. Horneado	12%	217,78
6. Decorado	30%	540,30
7. Enfundado	12%	207,78
	<b>100%</b>	<b>1.797,50</b>

**Elaborado Por:** La Autora



**Alimentación Personal.-** Este rubro hace referencia al costo de los desayunos y almuerzos que se les brinda a los empleados, su distribución se ha realizado de igual manera mediante la MOTP, considerando que este es también un costo de personal, por lo tanto se utilizan los porcentajes ponderados obtenidos en la distribución anterior (tabla 32).

**Tabla 34: Distribución de la Alimentación de Personal Panadería**

<b>PANADERÍA</b>		
<b>ACTIVIDADES</b>	<b>TOTAL</b>	<b>MOTP</b>
<b>Alimentación Personal</b>		<b>331,92</b>
1. Receptar Materia Prima	4,69%	15,56
2. Elaborar Orden de Producción Diaria	8,20%	27,21
<b>3. Elaboración de Masa</b>		
3.1 Pesado de Ingredientes	6,47%	21,47
3.2 Mezcla y Amasado	11,32%	37,57
3.3 Boleado	7,26%	24,10
3.4 Formado de Masa	24,06%	79,88
4. Leudado	6,07%	20,14
5. Horneado	18,20%	60,42
6. Enfundado	13,73%	45,57
	100,00%	331,92

**Elaborado Por:** La Autora

**Tabla 35: Distribución de la Alimentación de Personal Pastelería**

<b>PASTELERÍA</b>		
<b>ACTIVIDADES</b>	<b>TOTAL</b>	<b>MOTP</b>
<b>Alimentación Personal</b>	<b>%*</b>	<b>82,98</b>
1. Receptar Materia Prima	4%	3,60
2. Elaborar Orden de Producción Diaria	7%	5,73
3. Elaboración de Masa	30%	24,61
4. Laminado	5%	4,45
5. Horneado	12%	10,05
6. Decorado	30%	24,94
7. Enfundado	12%	9,59
	100%	82,98

\* Ver tabla 33

**Elaborado Por:** La Autora



**Arriendos.-** Este rubro corresponde al costo del arriendo de la planta productiva, se distribuye en base a los metros cuadrados utilizados por cada una de las actividades tanto de panadería como de pastelería.

**Tabla 36: Distribución del Arriendo Panadería**

<b>PANADERÍA</b>			
<b>ACTIVIDADES</b>	<b>mt 2 consumidos</b>	<b>%</b>	<b>ARRIENDO</b>
<b>Recurso</b>	135,34		<b>768,00</b>
1. Receptar Materia Prima	18,60	14%	105,55
2. Elaborar Orden de Producción Diaria	6,66	5%	37,79
<b>3. Elaboración de Masa</b>	<b>45,00</b>		
3.1 Pesado de Ingredientes	4,50	3%	25,54
3.2 Mezcla y Amasado	6,75	5%	38,30
3.3 Boleado	6,75	5%	38,30
3.4 Formado de Masa	27,00	20%	153,21
5. Leudado	15,40	11%	87,39
6. Horneado	31,68	23%	179,77
7. Enfundado	18,00	13%	102,14
	135,34	100%	768,00

**Elaborado Por:** La Autora

**Tabla 37: Distribución del Arriendo Pastelería**

<b>PASTELERÍA</b>			
<b>ACTIVIDADES</b>	<b>mt 2 consumidos</b>	<b>%</b>	<b>ARRIENDO</b>
<b>Recurso</b>	76,19		<b>192,00</b>
1. Receptar Materia Prima	13,53	18%	34,10
2. Elaborar Orden de Producción Diaria	6,66	9%	16,78
3. Elaboración de Masa	12,80	17%	32,26
4. Laminado	9,00	12%	22,68
5. Horneado	18,00	24%	45,36
6. Decorado	7,20	9%	18,14
6. Enfundado	9,00	12%	22,68
	76,19	100%	192,00

**Elaborado Por:** La Autora



**Luz Eléctrica.-** Este recurso se lo distribuye utilizando los kW/hora consumidos en el mes por cada una de las actividades.

**Tabla 38: Distribución de la Luz Eléctrica Panadería**

<b>PANADERÍA</b>			
<b>ACTIVIDADES</b>	<b>Kw Consumidos</b>	<b>%</b>	<b>LUZ</b>
<b>Recurso</b>	3.281		<b>439,06</b>
1. Receptar Materia Prima	82	3%	10,98
2. Elaborar Orden de Producción Diaria	82	3%	10,98
<b>3. Elaboración de Masa</b>			
3.1 Pesado de Ingredientes	328	10%	43,91
3.2 Mezcla y Amasado	394	12%	52,69
3.3 Boleado	492	15%	65,86
3.4 Formado de Masa	262	8%	35,13
5. Leudado	492	15%	65,86
6. Horneado	984	30%	131,72
7. Enfundado	164	5%	21,95
	3.281	100%	439,06

**Elaborado Por:** La Autora

**Tabla 39: Distribución de la Luz Eléctrica Pastelería**

<b>PASTELERÍA</b>			
<b>ACTIVIDADES</b>	<b>Kw/hora consumidos</b>	<b>%</b>	<b>LUZ</b>
<b>Recurso</b>	820		<b>109,77</b>
1. Receptar Materia Prima	41	5%	5,49
2. Elaborar Orden de Producción Diaria	41	5%	5,49
3. Elaboración de Masa	148	18%	19,76
4. Laminado	295	36%	39,52
5. Horneado	148	18%	19,76
6. Decorado	41	5%	5,49
7. Enfundado	107	13%	14,27
	820	100%	109,77

**Elaborado Por:** La Autora



**Agua.-** En cuanto a la panadería este rubro es considerado en parte como un costo directo, ya que las recetas indican que cantidad de agua se utiliza para cada masa, por lo tanto el valor al cual se hace referencia como costo indirecto es la diferencia del total de metros cúbicos consumidos en el mes con los consumidos por cada una de las recetas, ya que el agua es también utilizada en la planta para el lavado de utensilios, limpieza etc. En el área de pastelería el total de este rubro se considera indirecto ya que las recetas no indican la cantidad que consumen.

**Tabla 40: Distribución del Agua Panadería**

<b>PANADERÍA</b>			
<b>ACTIVIDADES</b>	<b>mt<sup>3</sup> consumidos</b>	<b>%</b>	<b>AGUA</b>
<b>Recurso</b>	5,55		<b>7,07</b>
1. Receptar Materia Prima	0,28	5%	0,35
2. Elaborar Orden de Producción Diaria	0,28	5%	0,35
<b>3. Elaboración de Masa</b>	-		-
3.1 Pesado de Ingredientes	0,83	15%	1,06
3.2 Mezcla y Amasado	1,11	20%	1,41
3.3 Boleado	0,56	10%	0,71
3.4 Formado de Masa	0,83	15%	1,06
5. Leudado	0,56	10%	0,71
6. Horneado	0,72	13%	0,92
7. Enfundado	0,39	7%	0,50
	5,55	100%	7,07

**Elaborado Por:** La Autora



**Tabla 41: Distribución del Agua Pastelería**

<b>PASTELERÍA</b>			
<b>ACTIVIDADES</b>	<b>mf 3 consumidos</b>	<b>%</b>	<b>AGUA</b>
<b>Recurso</b>	19,00		<b>8,25</b>
1. Receptar Materia Prima	16,40	2%	0,17
2. Elaborar Orden de Producción Diaria	16,40	2%	0,17
3. Elaboración de Masa	615,15	75%	6,19
4. Laminado	-	-	-
5. Horneado	-	-	-
6. Decorado	123,03	15%	1,24
7. Enfundado	49,21	6%	0,50
	<b>820,20</b>	<b>100%</b>	<b>8,25</b>

**Elaborado Por:** La Autora

**Mantenimiento y Reparaciones.-** Hace referencia a los recursos utilizados para dar mantenimiento a la maquinaria, su distribución se realiza mediante las Horas Máquina de Uso, ya que cada maquinaria tiene un tiempo de uso diferente y de esto depende la frecuencia de los mantenimientos y reparaciones.

**Tabla 42: Distribución de Mantenimiento y Reparaciones Panadería**

<b>PANADERÍA</b>				
<b>ACTIVIDADES</b>	<b>Tiempo utilización maquinaria por galón</b>	<b>Horas Maquina</b>	<b>%</b>	<b>Mantenimiento</b>
<b>Recurso</b>	861 gl			<b>130,54</b>
1. Receptar Materia Prima	-	-	-	-
2. Elaborar Orden de Producción Diaria	-	-	-	-
<b>3. Elaboración de Masa</b>				
3.1 Pesado de Ingredientes	0:10	143,50	11,76%	15,36
3.2 Mezcla y Amasado	0:10	143,50	11,76%	15,36
3.3 Boleado	0:15	215,25	17,65%	23,04
3.4 Formado de Masa	-	-	-	-
5. Leudado	0:20	287,00	23,53%	30,71
6. Horneado	0:30	430,50	35,29%	46,07
7. Enfundado	-	-	-	-
	<b>1:25</b>	<b>1.219,75</b>	<b>100,00%</b>	<b>130,54</b>



Elaborado Por: La Autora

**Tabla 43: Distribución de Mantenimiento y Reparaciones Pastelería**

<b>PASTELERÍA</b>				
ACTIVIDADES	Tiempo de utilización maquinaria por kilo	Horas Maquina	%	Mantenimiento
<b>Recurso</b>	191			<b>32,63</b>
1. Receptar Materia Prima	-	-	-	-
2. Elaborar Orden de Producción Diaria	-	-	-	-
3. Elaboración de Masa	0:10	31,83	15%	5,02
4. Laminado	0:15	47,75	23%	7,53
5. Horneado	0:30	95,50	46%	15,06
6. Decorado	0:10	31,83	15%	5,02
7. Enfundado	-	-	-	-
	1:05	206,92	100%	32,63

Elaborado Por: La Autora

**Suministros de Limpieza.-** Para asignar este recurso se ha utilizado el porcentaje ponderado, debido a que se ha tomado en consideración tanto el área como el porcentaje de consumo de cada una de las actividades, ya que según el tamaño del área también se utilizará los suministros de limpieza, tales como desinfectante, toallas de limpieza, entre otras.

**Tabla 44: Distribución de los Suministros de Limpieza Panadería**

<b>PANADERÍA</b>					
ACTIVIDADES	% m <sup>2</sup>	% Consumo	% Total	% Ponderado	Suministros de Limpieza
<b>Recurso</b>		-	-		<b>17,98</b>
1. Receptar Materia Prima	14%	6%	20%	10%	1,77
2. Elaborar Orden de Producción Diaria	5%	6%	11%	5%	0,98
<b>3. Elaboración de Masa</b>					
3.1 Pesado de Ingredientes	3%	10%	13%	7%	1,20
3.2 Mezcla y Amasado	5%	10%	15%	7%	1,35
3.3 Boleado	5%	8%	13%	6%	1,17
3.4 Formado de Masa	20%	25%	45%	22%	4,04
5. Leudado	11%	10%	21%	11%	1,92
6. Horneado	23%	15%	38%	19%	3,45
7. Enfundado	13%	10%	23%	12%	2,09



Elaborado Por: La Autora

**Tabla 45: Distribución de los Suministros de Limpieza Pastelería**

PASTELERÍA					
ACTIVIDADES	% m <sup>2</sup>	% Consumo	% Total	% Ponderado	Suministros de Limpieza
<b>Recurso</b>	-	-	-	-	<b>4,49</b>
1. Receptar Materia Prima	18%	15%	33%	16%	0,74
2. Elaborar Orden de Producción Diaria	9%	15%	24%	12%	0,53
3. Elaboración de Masa	17%	15%	32%	16%	0,71
4. Laminado	12%	20%	32%	16%	0,71
5. Horneado	24%	20%	44%	22%	0,98
6. Decorado	9%	5%	14%	7%	0,32
7. Enfundado	12%	10%	22%	11%	0,49
	100%	100%	200%	100%	4,49

Elaborado Por: La Autora

**Depreciación de Maquinaria y Equipo.-** Este rubro se lo ha distribuido en base al costo de la maquinaria, ya que los costos de los equipos varían significativamente, por lo tanto distribuirlos en base a su costo sería lo más conveniente.

**Tabla 46: Distribución de Depre. Maquinaria y Equipo Panadería**

PANADERÍA			
ACTIVIDADES	Costo de los Equipos	%	Depre. Maq. Y Equip.
<b>Recurso</b>	67.927,73		<b>566,06</b>
1. Receptar Materia Prima	-	-	-
2. Elaborar Orden de Producción Diaria	-	-	-
<b>3. Elaboración de Masa</b>			
3.1 Pesado de Ingredientes	729,88	1,07%	6,08
3.2 Mezcla y Amasado	8.362,27	12,31%	69,69
3.3 Boleado	10.240,00	15,07%	85,33
3.4 Formado de Masa	-	-	-
5. Leudado	13.106,66	19,30%	109,22
6. Horneado	35.488,92	52,25%	295,74
7. Enfundado	-	-	-
	67.927,73	100,00%	566,06

Elaborado Por: La Autora



**Tabla 47: Distribución de Depre. Maquinaria y Equipo Pastelería**

<b>PASTELERÍA</b>			
<b>ACTIVIDADES</b>	<b>Costo de los Equipos</b>	<b>%</b>	<b>Depre. Maq. Y Equip.</b>
<b>Recurso</b>			<b>141,52</b>
1. Receptar Materia Prima	-	-	-
2. Elaborar Orden de Producción Diaria	-	-	-
3. Elaboración de Masa	2.000,00	11,78%	16,67
4. Laminado	5.836,66	34,37%	48,64
5. Horneado	8.872,23	52,25%	73,94
6. Decorado	273,04	1,61%	2,28
67 Enfundado	-	-	-
	<b>16.981,93</b>	<b>1,00</b>	<b>141,52</b>

**Elaborado Por:** La Autora

**Combustible.-** Este recurso se asigna directamente a la actividad que lo consume, ya que hace referencia al Diesel que consumen los hornos, de tal manera se asignará directamente a la actividad de Horneado.

**Gas.-** Este rubro hace referencia a las recargas de gas que se realizan para el funcionamiento del horno de pastelería, por consiguiente este costo se asignará directamente a la actividad de horneado de pastelería.

**Despacho y Embalaje.-** Este costo abarca los recursos utilizados para la compra de fundas, empaques, tarrinas, etc. en los cuales son despachados los productos que elabora El Imperio del Pan, se asignarán de igual manera directamente a la actividad de  
de  
Enfundado.



**Tabla 48: Resumen de los Costos de las Actividades Panadería**

P A N A D E R Í A	ACTIVIDADES	RECURSOS											TOTAL COSTO ACTIVIDAD
		Sueldos Nómina	Alimentación Personal	Arriendo	Luz Eléctrica	Agua	Manten. y Reparación	Suministros de Limpieza	Depre. Maquinaria y Equipo	Combustible	Gas	Despacho y Embalaje	
	<b>Recurso</b>	<b>6.053,97</b>	<b>331,92</b>	<b>768,00</b>	<b>439,06</b>	<b>7,07</b>	<b>130,54</b>	<b>17,98</b>	<b>566,06</b>	<b>393,78</b>	<b>53,57</b>	<b>344,03</b>	
	1. Receptar Materia Prima	283,72	15,56	105,55	10,98	0,35	-	1,77	-	-	-	-	417,93
	2. Elaborar Orden de Producción Diaria	496,25	27,21	37,79	10,98	0,35	-	0,98	-	-	-	-	573,56
	<b>3. Elaboración de Masa</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	3.1 Pesado de Ingredientes	391,68	21,47	25,54	43,91	1,06	15,36	1,20	6,08	-	-	-	506,29
	3.2 Mezcla y Amasado	685,33	37,57	38,30	52,69	1,41	15,36	1,35	69,69	-	-	-	901,70
	3.3 Boleado	439,58	24,10	38,30	65,86	0,71	23,04	1,17	85,33	-	-	-	678,09
	3.4 Formado de Masa	1.456,87	79,88	153,21	35,13	1,06	-	4,04	-	-	-	-	1.730,19
	5. Leudado	367,36	20,14	87,39	65,86	0,71	30,71	1,92	109,22	-	53,57	-	736,88
	6. Horneado	1.102,05	60,42	179,77	131,72	0,92	46,07	3,45	295,74	393,78	-	-	2.213,93
	7. Enfundado	831,12	45,57	102,14	21,95	0,49	-	2,09	-	-	-	344,03	1.347,41
		<b>6.053,97</b>	<b>331,92</b>	<b>768,00</b>	<b>439,06</b>	<b>7,07</b>	<b>130,54</b>	<b>17,98</b>	<b>566,06</b>	<b>393,78</b>	<b>53,57</b>	<b>344,03</b>	<b>9.105,98</b>

**Elaborado Por:** La Autora



**Tabla 49: Resumen de los Costos de las Actividades Pastelería**

ACTIVIDADES	RECURSOS										TOTAL COSTO ACTIVIDAD
	Sueldos Nómina	Alimentación Personal	Arriendo	Luz Eléctrica	Agua	Manten. y Reparación	Suministros de Limpieza	Depre. Maquinaria y Equipo	Gas	Despacho y Embalaje	
<b>Recurso</b>	<b>1.797,50</b>	<b>82,98</b>	<b>192,00</b>	<b>109,77</b>	<b>8,25</b>	<b>32,63</b>	<b>4,49</b>	<b>141,52</b>	<b>107,14</b>	<b>86,01</b>	
1. Receptar Materia Prima	78,08	3,60	34,10	5,49	0,17	-	0,74	-	-	-	122,17
2. Elaborar Orden de Producción Diaria	124,06	5,73	16,78	5,49	0,17	-	0,53	-	-	-	152,76
3. Elaboración de Masa	533,05	24,61	32,26	19,76	6,19	5,02	0,71	16,67	-	-	638,26
4. Laminado	96,44	4,45	22,68	39,52	-	7,53	0,71	48,64	-	-	219,98
5. Horneado	217,78	10,05	45,36	19,76	-	15,06	0,98	73,94	-	-	382,93
6. Decorado	540,30	24,94	18,14	5,49	1,24	5,02	0,32	2,28	107,14	-	704,88
7. Enfundado	207,78	9,59	22,68	14,27	0,50	-	0,49	-	-	86,01	341,32
	1.797,50	82,98	192,00	109,77	8,25	32,63	4,49	141,52	107,14	86,01	2.562,29

**Elaborado Por:** La Autora



### 3.4.4 Selección de la Base de Distribución de los Costos de las actividades hacia los Productos.

Una vez que los costos han sido distribuidos entre las diferentes actividades, se procede a asignar el costo acumulado en cada una de ellas hacia los productos, para lo cual utilizaremos los drivers que se muestran en el siguiente gráfico.

**Gráfico 15: Drivers Costo Actividades – Productos (Panadería)**

<b>PANADERÍA</b>	
<b>ACTIVIDADES</b>	<b>Cost - Driver</b>
1. Receptar Materia Prima	Nº galones Producidos
2. Elaborar Orden de Producción Diaria	Nº Órdenes de Producción
<b>3. Elaboración de Masa</b>	
3.1 Pesado de Ingredientes	Nº galones Producidos
3.2 Mezcla y Amasado	Nº galones Producidos
3.3 Boleado	Nº galones Producidos
3.4 Formado de Masa	Nº Unidades Producidas
4. Leudado	Nº Latas Procesadas
5. Horneado	Nº Latas Procesadas
6. Enfundado	Nº Unidades Producidas

**Elaborado Por:** La Autora

**Gráfico 16: Drivers Costo Actividades – Productos (Pastelería)**

<b>PASTELERÍA</b>	
<b>ACTIVIDADES</b>	<b>Cost - Driver</b>
1. Receptar Materia Prima	Nº Kilos producidos
2. Elaborar Orden de Producción Diaria	Nº Órdenes de Producción
3. Elaboracion de Masa	Nº Kilos producidos
4. Laminado	Nº Unidades Producidas Laminadas
5. Horneado	Tiempo Horneado
6. Decorado	Tiempo Decorado
7. Enfundado	Nº Unidades Producidas

**Elaborado Por:** La Autora



### 3.4.5 Asignación de los Costos de las Actividades hacia los Productos

Para asignar el costo de las actividades hacia los productos se procede a calcular el volumen de cada generador de costo (driver) para cada uno de los productos, seguidamente se calcula un factor dividiendo el costo total de la actividad entre el volumen total del generador, a su vez este factor se multiplica por el número de generadores de costos que ha utilizado el producto.

**Tabla 50: Volumen Drivers (Panadería)**

PANADERÍA				
PRODUCTO	Galones Producidos	Nº OP	Nº Latas Procesadas	Nº Unidades Producidas
GUSANOS	23	96	415	6.213
TUGUIANAS	35	72	625	9.320
EMPANADAS DE AZÚCAR	23	72	380	6.213
CORTADO CON QUESO	46	102	753	12.427
PAN DE CASA	23	54	474	6.213
PAN DE HUEVO	35	38	420	9.320
ROSAS DE AJONJOLÍ	23	43	420	6.213
MESTIZO CON QUESO	17	48	284	4.396
EMPANADAS DE MESTIZO	9	48	100	2.198
MIXTO	17	36	300	4.396
MESTIZO GRANDE	3	16	227	879
CHOLAS	26	35	480	6.594
PAN CON AZÚCAR	39	48	545	8.179
MESTIZO DE DULCE	39	48	532	8.179
CARACOLES	39	36	555	8.179
BALONES	39	36	548	8.179
PAN DE CANELA	26	16	383	5.453
CACHOS	87	110	867	13.964
ENROLLADOS	202	110	607	32.582
MOLDES	6	24	45	125
PALANQUETA GRANDE	7	43	50	150
PAN DE NARANJA	12	16	74	1.200
PAN DE CHOCOLATE	8	16	50	800
BAGUETE	18	39	110	320
BISCOCHO ESPECIAL	59	48	588	9.446
PAN BLANCO	0,2	10	5	70
PAN INTEGRAL	0,2	12	8	70
PAN DE MESA	0,3	8	2	105
PAN DE AGUA	0,2	9	3	65
PAN HOT DOG	0,2	7	3	61
PALANQUETA PEQUEÑA	0,2	10	4	61
PAN MULTICEREAL	0,3	7	3	105
	<b>861</b>	<b>1.313</b>	<b>9.860</b>	<b>171.677</b>

Elaborado Por: La Autora



**Tabla 51: Volumen Drivers (Pastelería)**

PASTELERÍA				
PRODUCTOS	Nº Kilos Producidos	Nº OP	Nº Unidades Producidas	Nº Unidades Laminadas
OREJAS	30	18	650	650
MIL HOJAS	24	10	680	680
PAÑUELOS	18	12	580	580
QUESADILLAS	12	6	520	520
GALLETAS DE DULCE	40	20	3.500	-
GALLETAS DE SAL	19	12	2.800	-
BRAZO GITANO	23	48	141	-
TORTAS	25	60	96	-
	<b>191</b>	<b>186</b>	<b>8.967</b>	<b>2.430</b>

PASTELERÍA					
PRODUCTOS	Tiempo de Horneado (minutos)	Total Horas Horneado	Tiempo de Decorado (minutos)	Decorado Unid por minuto	Horas Decorado
OREJAS	0:30	16,25	-	-	-
MIL HOJAS	0:30	34,00	0:15	10	17,00
PAÑUELOS	0:30	29,00	0:07	10	6,77
QUESADILLAS	0:30	26,00	0:02	10	1,73
GALLETAS DE DULCE	0:20	16,67	0:05	40	7,33
GALLETAS DE SAL	0:20	13,33	-	-	-
BRAZO GITANO	0:25	11,67	0:10	1	23,50
TORTAS	0:25	7,92	0:15	1	24,00
	<b>3:30</b>	<b>154,83</b>	<b>0:54</b>		<b>80,33</b>

**Elaborado Por:** La Autora



Tabla 52: Distribución de los Costos de las Actividades a los Productos Panadería

PANADERÍA										
PRODUCTO	Receptar Materia Prima	Elaborar Orden de Producción Diaria	Pesado de Ingredientes	Mezcla y Amasado	Boleado	Formado de Masa	Leudado	Horneado	Enfundado	TOTAL
<b>Recurso</b>	417,93	573,56	506,29	901,70	678,09	1.730,19	736,88	2.213,93	1.347,41	9.105,98
<b>Factor</b>	0,4853	0,4368	0,5879	1,0471	0,7874	0,0101	0,0747	0,2245	0,0078	
GUSANOS	11,16	41,94	13,52	24,08	18,11	62,62	31,01	93,18	48,77	344,40
TUGUIANAS	16,74	31,45	20,28	36,13	27,17	93,93	46,71	140,34	73,15	485,89
EMPANADAS DE AZÚCAR	11,16	31,45	13,52	24,08	18,11	62,62	28,40	85,32	48,77	323,44
CORTADO CON QUESO	22,32	44,56	27,05	48,17	36,22	125,24	56,28	169,08	97,53	626,44
PAN DE CASA	11,16	23,59	13,52	24,08	18,11	62,62	35,42	106,43	48,77	343,71
PAN DE HUEVO	16,74	16,60	20,28	36,13	27,17	93,93	31,39	94,31	73,15	409,69
ROSAS DE AJONJOLI	11,16	18,78	13,52	24,08	18,11	62,62	31,39	94,31	48,77	322,74
MESTIZO CON QUESO	8,32	20,97	10,08	17,95	13,50	44,31	21,22	63,77	34,50	234,62
EMPANADAS DE MESTIZO	4,16	20,97	5,04	8,98	6,75	22,15	7,47	22,45	17,25	115,22
MIXTO	8,32	15,73	10,08	17,95	13,50	44,31	22,42	67,36	34,50	234,16
MESTIZO GRANDE	1,66	6,99	2,02	3,59	2,70	8,86	16,96	50,97	6,90	100,66
CHOLAS	12,48	15,29	15,12	26,93	20,25	66,46	35,87	107,78	51,76	351,92
PAN CON AZÚCAR	18,93	20,97	22,93	40,84	30,71	82,43	40,73	122,37	64,19	444,10
MESTIZO DE DULCE	18,93	20,97	22,93	40,84	30,71	82,43	39,76	119,45	64,19	440,21
CARACOLAS	18,93	15,73	22,93	40,84	30,71	82,43	41,48	124,62	64,19	441,85
BALONES	18,93	15,73	22,93	40,84	30,71	82,43	40,95	123,05	64,19	439,75
PAN DE CANELA	12,62	6,99	15,29	27,22	20,47	54,95	28,62	86,00	42,80	294,96
CACHOS	42,08	48,05	50,97	90,78	68,27	140,73	64,79	194,67	109,59	809,94
ENROLLADOS	98,18	48,05	118,94	211,83	159,30	328,36	45,36	136,29	255,72	1.402,03
MOLDES	2,75	10,48	3,33	5,93	4,46	1,26	3,36	10,10	0,98	42,67
PALANQUETA GRANDE	3,47	18,78	4,20	7,49	5,63	1,51	3,74	11,23	1,18	57,23
PAN DE NARANJA	5,82	6,99	7,06	12,57	9,45	12,09	5,53	16,62	9,42	85,54
PAN DE CHOCOLATE	3,88	6,99	4,70	8,38	6,30	8,06	3,74	11,23	6,28	59,56
BAGUETE	8,63	17,04	10,45	18,62	14,00	3,23	8,22	24,70	2,51	107,39
BISCOCHO ESPECIAL	28,65	20,97	34,71	61,82	46,49	95,20	43,94	132,03	74,14	537,95
PAN BLANCO	0,09	4,37	0,12	0,20	0,15	0,71	0,37	1,12	0,55	7,69
PAN INTEGRAL	0,09	5,24	0,12	0,20	0,15	0,71	0,60	1,80	0,55	9,46
PAN DE MESA	0,14	3,49	0,17	0,31	0,23	1,06	0,15	0,45	0,83	6,83
PAN DE AGUA	0,09	3,93	0,11	0,19	0,14	0,66	0,22	0,67	0,51	6,53
PAN HOT DOG	0,08	3,06	0,10	0,18	0,13	0,61	0,22	0,67	0,48	5,54
PALANQUETA PEQUEÑA	0,08	4,37	0,10	0,18	0,13	0,61	0,30	0,90	0,48	7,15
PAN MULTICEREAL	0,14	3,06	0,17	0,31	0,23	1,06	0,22	0,67	0,83	6,70
<b>TOTAL</b>	<b>417,93</b>	<b>573,56</b>	<b>506,29</b>	<b>901,70</b>	<b>678,09</b>	<b>1.730,19</b>	<b>736,88</b>	<b>2.213,93</b>	<b>1.347,41</b>	<b>9.105,98</b>

Elaborado Por: La Autora



**Tabla 53: Distribución de los Costos de las Actividades a los Productos Pastelería**

PASTELERÍA								
PRODUCTO	Receptar Materia Prima	Elaborar Orden de Producción Día	Elaborar Masa	Laminado	Horneado	Decorado	Enfundado	TOTAL
<b>Recurso</b>	<b>122,17</b>	<b>152,76</b>	<b>638,26</b>	<b>219,98</b>	<b>382,93</b>	<b>704,88</b>	<b>341,32</b>	<b>2.562,29</b>
<b>Factor</b>	<b>0,64</b>	<b>0,82</b>	<b>3,34</b>	<b>0,09</b>	<b>2,47</b>	<b>8,77</b>	<b>0,04</b>	
OREJAS	19,19	14,78	100,25	58,84	40,19	-	24,74	257,99
MIL HOJAS	15,35	8,21	80,20	61,56	84,09	149,16	25,88	424,46
PAÑUELOS	11,51	9,86	60,15	52,50	71,72	59,37	22,08	287,20
QUESADILLAS	7,68	4,93	40,10	47,07	64,30	15,21	19,79	199,08
GALLETAS DE DULCE	25,59	16,43	133,67	-	41,22	64,35	133,22	414,47
GALLETAS DE SAL	12,15	9,86	63,49	-	32,98	-	106,58	225,05
BRAZO GITANO	14,71	39,42	76,86	-	28,85	206,20	5,37	371,41
TORTAS	15,99	49,28	83,54	-	19,58	210,59	3,65	382,63
	122,17	152,76	638,26	219,98	382,93	704,88	341,32	2.562,29

Elaborado Por: La Autora



## DISEÑO DEL SISTEMA DE COSTEO BASADO EN ACTIVIDADES (ABC)

### 3.5 DETERMINACIÓN DEL COSTO TOTAL Y UNITARIO DEL PRODUCTO

Finalmente para conocer el costo total y unitario de cada uno de los productos se realiza la sumatoria total de los materiales directos y el costo de las actividades necesarias para producirlos. En la siguiente tabla se muestran los costos mencionados.

**Tabla 54: Cálculo de los Costos Totales y Unitarios Panadería**

PRODUCTO	Nº Unidades Producidas	MPD	COSTO ACTIVIDADES	COSTO TOTAL	COSTO UNITARIO	PVP	UTILIDAD
GUSANOS	6.213	706,85	344,40	1.051,24	0,1692	0,20	0,0308
TUGUIANAS	9.320	1.060,27	485,89	1.546,16	0,1659	0,20	0,0341
EMPANADAS DE AZÚCAR	6.213	706,85	323,44	1.030,29	0,1658	0,20	0,0342
CORTADO CON QUESO	12.427	1.413,69	626,44	2.040,13	0,1642	0,20	0,0358
PAN DE CASA	6.213	436,22	343,71	779,93	0,1255	0,17	0,0445
PAN DE HUEVO	9.320	654,33	409,69	1.064,02	0,1142	0,17	0,0558
ROSAS DE AJONJOLÍ	6.213	436,22	322,74	758,96	0,1222	0,17	0,0478
MESTIZO CON QUESO	4.396	477,53	234,62	712,14	0,1620	0,20	0,0380
EMPANADAS DE MESTIZO	2.198	238,76	115,22	353,99	0,1610	0,20	0,0390
MIXTO	4.396	477,53	234,16	711,69	0,1619	0,20	0,0381
MESTIZO GRANDE	879	586,77	100,66	687,42	0,7818	1,75	0,9682
CHOLAS	6.594	716,29	351,92	1.068,21	0,1620	0,20	0,0380
PAN CON AZÚCAR	8.179	547,36	444,10	991,46	0,1212	0,17	0,0488
MESTIZO DE DULCE	8.179	547,36	440,21	987,57	0,1207	0,17	0,0493
CARACOLÉS	8.179	547,36	441,85	989,21	0,1209	0,17	0,0491
BALONES	8.179	547,36	439,75	987,12	0,1207	0,17	0,0493
PAN DE CANELA	5.453	364,91	294,96	659,87	0,1210	0,17	0,0490
CACHOS	13.964	989,70	809,94	1.799,65	0,1289	0,17	0,0411
ENROLLADOS	32.582	2.309,31	1.402,03	3.711,35	0,1139	0,17	0,0561
MOLDES	125	38,03	42,67	80,69	0,6456	1,20	0,5544
PALANQUETA GRANDE	150	102,54	57,23	159,76	1,0651	1,50	0,4349
PAN DE NARANJA	1.200	100,24	85,54	185,78	0,1548	0,17	0,0152
PAN DE CHOCOLATE	800	66,83	59,56	126,39	0,1580	0,17	0,0120
BAGUETE	320	108,68	107,39	216,08	0,6752	0,95	0,2748
BISCOCHO ESPECIAL	9.446	909,82	537,95	1.447,77	0,1533	0,17	0,0167
PAN BLANCO	70	4,64	7,69	12,33	0,1757	0,15	- 0,0257
PAN INTEGRAL	70	4,64	9,46	14,10	0,2009	0,15	- 0,0509
PAN DE MESA	105	6,96	6,83	13,79	0,1310	0,15	0,0190
PAN DE AGUA	65	4,33	6,53	10,86	0,1659	0,15	- 0,0159
PAN HOT DOG	61	4,02	5,54	9,56	0,1572	0,15	- 0,0072
PALANQUETA PEQUEÑA	61	4,02	7,15	11,17	0,1836	0,15	- 0,0336
PAN MULTICEREAL	105	6,96	6,70	13,65	0,1297	0,15	0,0203
	<b>171.677</b>	<b>15.126,39</b>	<b>9.105,98</b>	<b>24.232,37</b>			

**Elaborado Por: La Autora**



## DISEÑO DEL SISTEMA DE COSTEO BASADO EN ACTIVIDADES (ABC)

**Tabla 55: Cálculo de los Costos Totales y Unitarios Pastelería**

PRODUCTOS	Nº Unidades Producidas	MPD	COSTO ACTIVIDADES	COSTO TOTAL	COSTO UNITARIO	PVP	UTILIDAD
OREJAS	650	40,81	257,99	298,80	0,4597	0,80	0,3403
MIL HOJAS	680	183,93	424,46	608,39	0,8947	1,00	0,1053
PAÑUELOS	580	35,50	287,20	322,70	0,5564	1,00	0,4436
QUESADILLAS	520	36,11	199,08	235,19	0,4523	0,80	0,3477
GALLETAS DE DULCE	3.500	414,35	414,47	828,81	0,2368	0,50	0,2632
GALLETAS DE SAL	2.800	60,86	225,05	285,91	0,1021	0,10	- 0,0021
BRAZO GITANO	141	455,03	371,41	826,44	5,8612	9,00	3,1388
TORTAS	96	531,01	382,63	913,64	9,5171	16,00	6,4829
	<b>8.967</b>	<b>1.757,59</b>	<b>2.562,29</b>	<b>4.319,88</b>			

**Elaborado Por:** La Autora

### 3.6 EVALUACIÓN DE LA EFECTIVIDAD DEL SISTEMA

Al culminar la aplicación del sistema de costeo ABC en el departamento productivo, es preciso realizar una evaluación e interpretación de los resultados obtenidos.

**Tabla 56: Peso de las Actividades (Panadería)**

<b>PANADERÍA</b>		
ACTIVIDADES	TOTAL COSTO ACTIVIDAD	%
1. Receptar Materia Prima	417,93	4,59%
2. Elaborar Orden de Producción Diaria	573,56	6,30%
<b>3. Elaboración de Masa</b>	-	-
3.1 Pesado de Ingredientes	506,29	5,56%
3.2 Mezcla y Amasado	901,70	9,90%
3.3 Boleado	678,09	7,45%
3.4 Formado de Masa	1.730,19	19,00%
5. Leudado	736,88	8,09%
6. Horneado	2.213,93	24,31%
7. Enfundado	1.347,41	14,80%
	<b>9.105,98</b>	<b>100,00%</b>

**Elaborado Por:** La Autora



Con respecto al costo de las actividades de panadería podemos manifestar que las actividades que más consumen recursos son la actividad de Horneado con un 24,31% y Elaboración de Masa con un 41.92%, si bien es cierto que estas dos actividades ocupan un área más extensa que las demás y se ayudan de cierta maquinaria y equipo, lo cual hace que estas demanden una mayor inversión en recursos, se debe hacer un seguimiento más estricto y establecer estrategias que permitan disminuir sus costos.

Por otro lado en cuanto a las actividades de pastelería podemos evidenciar que las actividades que mayor costo tienen son la Elaboración de la Masa con un 24,91% y el Decorado con un 27,51%, siendo esta ultima la actividad más costosa, para este caso se debería estudiar la posibilidad de acelerar esta actividad, ya que por lo visto ocupa la mayor parte de tiempo de los pasteleros.

**Tabla 57: Peso de las Actividades (Pastelería)**

<b>PASTELERÍA</b>		
<b>ACTIVIDADES</b>	<b>TOTAL COSTO ACTIVIDAD</b>	<b>%</b>
1. Receptar Materia Prima	122,17	4,77%
2. Elaborar Orden de Producción Diaria	152,76	5,96%
3. Elaboración de Masa	638,26	24,91%
4. Laminado	219,98	8,59%
5. Horneado	382,93	14,94%
6. Decorado	704,88	27,51%
7. Enfundado	341,32	13,32%
	<b>2.562,29</b>	<b>100,00%</b>

**Elaborado Por:** La Autora



## DISEÑO DEL SISTEMA DE COSTEO BASADO EN ACTIVIDADES (ABC)

Finalmente si comparamos los costos unitarios por el método tradicional y el ABC se tiene:

**Tabla 58: Comparación de Costos (Panadería)**

PRODUCTO	PVP	MÉTODO ABC		MÉTODO TRADICIONAL	
		COSTO UNITARIO	UTILIDAD	COSTO UNITARIO	UTILIDAD
GUSANOS	0,20	0,1692	0,0308	0,1726	0,0274
TUGUIANAS	0,20	0,1659	0,0341	0,1726	0,0274
EMPANADAS DE AZÚCAR	0,20	0,1658	0,0342	0,1726	0,0274
CORTADO CON QUESO	0,20	0,1642	0,0358	0,1726	0,0274
PAN DE CASA	0,17	0,1255	0,0445	0,1192	0,0508
PAN DE HUEVO	0,17	0,1142	0,0558	0,1192	0,0508
ROSAS DE AJONJOLÍ	0,17	0,1222	0,0478	0,1192	0,0508
MESTIZO CON QUESO	0,20	0,1620	0,0380	0,1663	0,0337
EMPANADAS DE MESTIZO	0,20	0,1610	0,0390	0,1663	0,0337
MIXTO	0,20	0,1619	0,0381	0,1663	0,0337
MESTIZO GRANDE	1,75	0,7818	0,9682	0,8501	0,8999
CHOLAS	0,20	0,1620	0,0380	0,1663	0,0337
PAN CON AZÚCAR	0,17	0,1212	0,0488	0,1152	0,0548
MESTIZO DE DULCE	0,17	0,1207	0,0493	0,1152	0,0548
CARACOLES	0,17	0,1209	0,0491	0,1152	0,0548
BALONES	0,17	0,1207	0,0493	0,1152	0,0548
PAN DE CANELA	0,17	0,1210	0,0490	0,1152	0,0548
CACHOS	0,17	0,1289	0,0411	0,1201	0,0499
ENROLLADOS	0,17	0,1139	0,0561	0,1201	0,0499
MOLDES	1,20	0,6456	0,5544	0,4057	0,7943
PALANQUETA GRANDE	1,50	1,0651	0,4349	0,8700	0,6300
PAN DE NARANJA	0,17	0,1548	0,0152	0,1356	0,0344
PAN DE CHOCOLATE	0,17	0,1580	0,0120	0,1356	0,0344
BAGUETE	0,95	0,6752	0,2748	0,4490	0,5010
BISCOCHO ESPECIAL	0,17	0,1533	0,0167	0,1512	0,0188
PAN BLANCO	0,15	0,1757	- 0,0257	0,1093	0,0407
PAN INTEGRAL	0,15	0,2009	- 0,0509	0,1093	0,0407
PAN DE MESA	0,15	0,1310	0,0190	0,1093	0,0407
PAN DE AGUA	0,15	0,1659	- 0,0159	0,1235	0,0265
PAN HOTDOG	0,15	0,1572	- 0,0072	0,1235	0,0265
PALANQUETA PEQUEÑA	0,15	0,1836	- 0,0336	0,1235	0,0265
PAN MULTICEREAL	0,15	0,1297	0,0203	0,1093	0,0407

**Elaborado Por:** La Autora



## DISEÑO DEL SISTEMA DE COSTEO BASADO EN ACTIVIDADES (ABC)

Podemos evidenciar que al aplicar el método ABC obtenemos una mayor utilidad aunque esta es mínima en comparación con las utilidades obtenidas aplicando el método tradicional, sin embargo el costeo ABC nos muestra que los panes que se obtienen de la masa varios a excepción del pan de mesa y el pan multicereal, nos reflejan pérdida, ya que su precio de venta es de \$0,15 y su costo de producción es pan blanco \$0,1757, pan integral \$0,2009, pan de agua \$0,1659, pan Hot Dog \$0,1572 y palanqueta pequeña \$0,1836, mientras que el método tradicional expresa un costo de producción de \$0,1093 y \$0,1235 para estos productos, dando como resultado una utilidad de \$0,0407 y \$0,0265, esto se debe a que este método como su teoría lo indica asignó un menor costo a los productos que tuvieron una menor producción y por lo tanto un menor costo primo. En tanto que el método ABC lo hizo de una manera más objetiva en relación al peso de las actividades.

**Tabla 59: Comparación de Costos (Pastelería)**

PRODUCTOS	PVP	MÉTODO ABC		MÉTODO TRADICIONAL	
		COSTO UNITARIO	UTILIDAD	COSTO UNITARIO	UTILIDAD
OREJAS	40,81	0,4597	0,3403	0,2950	0,5050
MIL HOJAS	183,93	0,8947	0,1053	0,6658	0,3342
PAÑUELOS	35,50	0,5564	0,4436	0,3772	0,6228
QUESADILLAS	36,11	0,4523	0,3477	0,4223	0,3777
GALLETAS DE DULCE	414,35	0,2368	0,2632	0,2705	0,2295
GALLETAS DE SAL	60,86	0,1021	- 0,0021	0,0648	0,0352
BRAZO GITANO	455,03	5,8612	3,1388	6,8384	2,1616
TORTAS	531,01	9,5171	6,4829	11,9234	4,0766

**Elaborado Por:** La Autora

Lo mismo sucede con los costos de pastelería, estos reflejan una menor utilidad en comparación con el método tradicional, debido a la asignación más precisa de los recursos, lo destacable en este sentido es el caso de las galletas de sal ya que están



## DISEÑO DEL SISTEMA DE COSTEO BASADO EN ACTIVIDADES (ABC)

---

generando pérdida aunque esta es mínima por unidad, pero al evaluarla por volumen representa un costo considerable.

Finalmente por lo visto se puede afirmar que al costear los productos bajo el método ABC obtenemos costos más reales y confiables, a partir de los cuales se puede tomar decisiones acertadas y evaluar alternativas con el fin de corregir los resultados negativos generados.



## CAPÍTULO IV

### 4 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

#### 4.1 CONCLUSIONES

Una vez finalizado todo el proceso que conlleva el diseño de un sistema de costeo basado en actividades para la panadería El Imperio del Pan, he llegado a las siguientes conclusiones:

- En cuanto al sistema contable que maneja actualmente la panadería, este presenta muchas falencias, por las siguientes razones: los registros de compras de materia prima se engloban en dos grupos que son compras de materia prima 0% y compras de materia prima 12%, es decir no se detalla el nombre de la materia prima que ingresa; por otro lado esta tampoco se distingue entre compras de materia prima para la panadería como para la pastelería, y tampoco se manejan kardex, lo cual dificultó al momento de levantar la información.
- Debido a la falta de un sistema de costeo adecuado, la empresa estaba trabajando sin procesos establecidos que ayuden a mejorar el nivel organizacional y por ende la productividad de la Empresa, por lo que encontramos que el personal no estaba distribuido correctamente, lo cual estaba generando que los procesos de producción se retrasen.



- Hace falta la utilización de documentación de sustento ante cualquier circunstancia, tales como órdenes de compra, hojas de costos, hojas de control de personal, reportes de producción diaria, entre otros.
- Antes de diseñar el sistema de Costeo ABC, se aplicó el método tradicional de costeo con el objetivo de comparar costos, pero al aplicar este sistema pudimos palpar que se incurría en las mismas falencias antes mencionadas ya que no se tenía definido los procesos correctamente, por lo que los resultados que reflejo este método fueron todos positivos, los productos mostraron una utilidad que variaba entre \$0,03 a \$0,05 en lo que se refiere a panes que tienen precio de venta de \$0,15, \$0,17 y \$0,20, para el caso del mestizo grande, moldes, palanqueta grande y baguete que tienen precios de venta superiores como son \$1,75, \$1,20, \$1,50 y \$0,95 respectivamente, su utilidad osciló entre \$0,50 y \$0,89.
- Al aplicar el método ABC primeramente se tuvo que identificar cada una de las actividades de los respectivos centros de costo, dando prioridad a producción que es donde se centran la mayor parte de costos, se identificó los recursos y se analizaron los drivers que mejor describan la relación causa-efecto, finalmente al concluir el proceso, se obtuvo costos más bajos en la mayoría de productos en comparación con el método tradicional, sin embargo en los panes que tienen menos circulación se evidenció un costo superior al precio de venta, es decir estos productos están generando una pérdida para la empresa. En este sentido se puede decir que los resultados alcanzados tienen un impacto económico muy importante para la empresa, ya que han permitido



conocer los productos que están generando rentabilidad y aquellos que no, a partir de los cuales su propietario podrá tomar decisiones acertadas.

- Por lo antes mencionado la aplicabilidad del sistema de Costeo ABC, es factible en la panadería El Imperio del Pan, sin embargo requiere de la cooperación de todas las personas que forman parte de esta empresa, empezando desde su propietario hasta los panificadores; este sistema permite mejorar la eficiencia de los procesos y con ello la optimización de recursos, dando como resultado una mayor rentabilidad y competitividad para la panadería.

### **4.2 RECOMENDACIONES**

En primer lugar se recomienda al propietario del Imperio del Pan la implementación de carácter urgente del Sistema de Costeo ABC, para lo cual es necesario:

- Definir responsables para cada área, de tal manera se podrá controlar mejor las actividades que intervienen en la misma.
- Capacitar al personal, especialmente a las personas que intervienen en el proceso productivo, a fin de que se familiaricen con la aplicación de este sistema, y tomen conciencia de la importancia del flujo de información que se genera y que este debe ser adecuado para un mejor control.
- Establecer políticas de control de producción, basándose en estudios y proyecciones de crecimiento.



## CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

---

- Adquisición de un nuevo software que se adapte a este nuevo sistema de costeo y pueda reportar la información necesaria para la toma de decisiones oportunas.
- Se debe mantener actualizada toda la información ante cualquier cambio que se genera ya sea a nivel de procesos, actividades o tareas.
- Realizar una evaluación y análisis periódico del sistema.



## BIBLIOGRAFÍA

### LIBROS

- ✓ CAMPAÑA, Fernando V. **COSTOS Y TOMA DE DECISIONES**. Riobamba. Editorial INAPEL. 2005. Primera Edición.
- ✓ HARGADON, Bernard – MUNERACÁRDENAS, Armando.  
**CONTABILIDAD DE COSTOS**. Barcelona. Editorial Norma. 1985. Segunda Edición.
- ✓ HORNGREN, Charles T – DATAR, Srikant M – FOSTER, George.  
**CONTABILIDAD DE COSTOS**. Un Enfoque Gerencial. México. Editorial Pearson Educación. 2007. Doceava Edición
- ✓ SARMIENTO R, Rubén. **CONTABILIDAD DE COSTOS**. Quito. Editorial Voluntad. P. 2005.
- ✓ ZAPATA SÁNCHEZ, Pedro. **CONTABILIDAD DE COSTOS**. Herramienta para la toma de decisiones. México. Editorial McGraw-Hill Interamericana. 2007.

### LIBROS ELECTRÓNICOS

- ✓ AGUIRRE FLOREZ, José Gabriel (2004). **SISTEMA DE COSTEO. La asignación del Costo total a productos y servicios**. Fecha de Navegación 16/07/2013. Recuperado de:  
<http://books.google.es/books?id=RI2PObBxzqIC&pg=PA6&dq=aguirre+florez&hl=es-419&sa=X&ei=1kLxUZ2cK4W89QTW1oBg&ved=0CDMQ6AEwAA#v=onepage&q=aguirre%20florez&f=false>.



- ✓ CUERVO TAFUR, Joaquín – OSORIO AGUDELO, Jair (2006). **COSTEO BASADO EN ACTIVIDADES-ABC-Gestión Basada en actividades-ABM-**.  
Fecha de Navegación: 15/07/2013. Recuperado de:  
<http://books.google.es/books?id=aBvBLryXc7EC&printsec=frontcover&dq=cuervo+tafur&hl=es-419&sa=X&ei=SkLxUZmxOovo8QTOzoDACw&ved=0CDMQ6AEwAA#v=onepage&q=cuervo%20tafur&f=false>.
- ✓ ROJAS MEDINA, Ricardo Alfredo (2007). **SISTEMAS DE COSTOS. Un Proceso para su implementación.** Fecha de navegación: 12/07/2013.  
Recuperado de:  
<http://books.google.es/books?id=MtzHx36DeqkC&printsec=frontcover&dq=rojas+medina&hl=es-419&sa=X&ei=CkDxUYqANIvo8wTz9oCwAQ&ved=0CDMQ6AEwAA#v=onepage&q=rojas%20medina&f=false>

## PAGINAS WEB

- ✓ Renova-Panadería. Banco Nacional del Fomento. Fecha de navegación 07/07/2013. Recuperado de:  
[https://www.bnf.fin.ec/index.php?option=com\\_content&view=article&id=151%3A24-millones-de-dolares-invierte-el-bnf-para-promover-el-programa-renova--panaderia&catid=19%3Asala-de-prensa&Itemid=28&lang=es](https://www.bnf.fin.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=151%3A24-millones-de-dolares-invierte-el-bnf-para-promover-el-programa-renova--panaderia&catid=19%3Asala-de-prensa&Itemid=28&lang=es).
- ✓ Normas Internacionales de Contabilidad. Fecha de Navegación: 09/08/2013.  
Recuperado de:  
<http://www.normasinternacionalesdecontabilidad.es/nic/pdf/NIC02.pdf>.



# ANEXOS



**ANEXO 1: ROL DE PAGOS DICIEMBRE 2012**

**EL IMPERIO DEL PAN ®  
ROL DE PAGOS**

ÁREA	NOMBRES	CARGO	# DIAS	INGRESOS			EGRESOS				LIQUIDO A PAGAR
				SALARIO UNIFICADO	TOTAL EXTRAS	TOTAL NOMINAL	I E S S 9.35 %	PRESTAMO	DESCUENTO	TOTAL EGRESOS	
ADMINISTRACIÓN	LARGO MIGUEL	GERENTE	30	400,00	-	400,00	37,40	-	-	37,40	362,60
	ADRIANA GUAMAN	AUXILIAR CONTABLE	30	330,00	11,00	341,00	31,88	-	-	31,88	309,12
VENTAS	BERNAL DIANA	AUXILIAR DE MOSTRADOR	30	300,00	25,00	325,00	30,39	-	-	30,39	294,61
	CARAVAJO MONICA	AUXILIAR DE MOSTRADOR	30	292,87	83,22	376,09	35,16	-	-	35,16	340,93
	CARDENAS CECILIA	AUXILIAR DE MOSTRADOR	30	293,17	102,61	395,78	37,01	-	-	37,01	358,77
	TIRADO ZORAIDA	AUXILIAR DE MOSTRADOR	30	292,87	114,71	407,58	38,11	37,04	-	75,15	332,43
	VAZQUEZ ANA LUCIA	AUXILIAR DE MOSTRADOR	30	292,44	51,18	343,62	32,13	-	-	32,13	311,49
	CHILLOGALLO LORENA	CAJERA	30	300,00	50,00	350,00	32,73	-	-	32,73	317,28
	AUCAQUIZHPI SONIA	CAJERA	30	430,00	22,69	452,69	42,33	-	-	42,33	410,36
PANADERÍA	VILLAMARIN GALO	JEFE DE PRODUCCIÓN	30	500,00	-	500,00	46,75	-	-	46,75	453,25
	BERMEJO LUIS	PANIFICADOR	30	420,00	53,13	473,13	44,24	33,08	-	77,32	395,81
	PASTUZO FABIAN	PANIFICADOR	30	350,00	122,07	472,07	44,14	-	-	44,14	427,93
	PLUA ALEJANDRO	PANIFICADOR	30	420,00	76,15	496,15	46,39	-	-	46,39	449,76
	VAZQUEZ JOSE	PANIFICADOR	30	420,00	114,24	534,24	49,95	68,48	28,00	146,43	387,81
	YUXI FELIPE	PANIFICADOR	30	300,00	164,15	464,15	43,40	-	-	43,40	420,75
	BELTRAN GUSTAVO	PANIFICADOR	30	400,00	40,00	440,00	41,14	43,17	-	84,31	355,69
	PIÑA WALTER	PANIFICADOR	30	420,00	114,15	534,15	49,94	35,78	-	85,72	448,43
	MALDONADO JAIRO	CONTADOR DE PAN	30	292,44	136,48	428,92	40,10	25,43	-	65,53	363,39
	PINEDA BAYRON	CONTADOR DE PAN	30	292,00	23,73	315,73	29,52	-	-	29,52	286,21
PASTELERÍA	LARGO HERNAN	PASTELERO	30	550,00	40,00	590,00	55,17	87,75	-	142,92	447,09
	RIERA SANTIAGO	PASTELERO	30	400,00	65,20	465,20	43,50	-	-	43,50	421,70
				<b>7.295,79</b>	<b>1.409,71</b>	<b>9.105,50</b>	<b>851,36</b>	<b>330,73</b>	<b>28,00</b>	<b>1.210,09</b>	<b>7.895,41</b>

Elaborado Por: La Autora



**ANEXO 2: ROL DE BENEFICIOS SOCIALES**

**DICIEMBRE 2012**

**EL IMPERIO DEL PAN ®  
ROL DE BENEFICIOS SOCIALES**

ÁREA	NOMBRES	CARGO	# DIAS	SALARIO UNIFICADO	DÉCIMO TERCERO	DÉCIMO CUARTO	VACACIONES	FONDOS DE RESERVA	APORTE PATRONAL	IECE/SECAP	TOTAL
ADMINISTRACIÓN	LARGO MIGUEL	GERENTE	30	400,00	33,33	24,33	16,67	33,32	44,60	4,00	156,25
	ADRIANA GUAMAN	AUXILIAR CONTABLE	30	341,00	28,42	24,33	14,21	28,41	38,02	3,41	136,80
VENTAS	BERNAL DIANA	AUXILIAR DE MOSTRADOR	30	325,00	27,08	24,33	13,54	27,07	36,24	3,25	131,52
	CARVAJO MONICA	AUXILIAR DE MOSTRADOR	30	376,09	31,34	24,33	15,67	31,33	41,93	3,76	148,37
	CARDENAS CECILIA	AUXILIAR DE MOSTRADOR	30	395,78	32,98	24,33	16,49	-	44,13	3,96	121,89
	TIRADO ZORAIDA	AUXILIAR DE MOSTRADOR	30	407,58	33,97	24,33	16,98	33,95	45,45	4,08	158,75
	VAZQUEZ ANA LUCIA	AUXILIAR DE MOSTRADOR	30	343,62	28,64	24,33	14,32	28,62	38,31	3,44	137,66
	CHILLOGALLO LORENA	CAJERA	30	350,00	29,17	24,33	14,58	29,16	39,03	3,50	139,76
	AUCAQUIZHPI SONIA	CAJERA	30	452,69	37,72	24,33	18,86	37,71	50,47	4,53	173,63
PANADERÍA	VILLAMARIN GALO	JEFE DE PRODUCCIÓN	30	500,00	41,67	24,33	20,83	41,65	55,75	5,00	189,23
	BERMEJO LUIS	PANIFICADOR	30	473,13	39,43	24,33	19,71	39,41	52,75	4,73	180,37
	PASTUZO FABIAN	PANIFICADOR	30	472,07	39,34	24,33	19,67	39,32	52,64	4,72	180,02
	PLUA ALEJANDRO	PANIFICADOR	30	496,15	41,35	24,33	20,67	41,33	55,32	4,96	187,96
	VAZQUEZ JOSE	PANIFICADOR	30	534,24	44,52	24,33	22,26	44,50	59,57	5,34	200,53
	YUXI FELIPE	PANIFICADOR	30	464,15	38,68	24,33	19,34	-	51,75	4,64	138,75
	BELTRAN GUSTAVO	PANIFICADOR	30	440,00	36,67	24,33	18,33	36,65	49,06	4,40	169,45
	PIÑA WALTER	PANIFICADOR	30	534,15	44,51	24,33	22,26	44,49	59,56	5,34	200,50
	MALDONADO JAIRO	CONTADOR DE PAN	30	428,92	35,74	24,33	17,87	35,73	47,82	4,29	165,79
	PINEDA BAYRON	CONTADOR DE PAN	30	315,73	26,31	24,33	13,16	26,30	35,20	3,16	128,46
PASTELERÍA	LARGO HERNAN	PASTELERO	30	590,00	49,17	24,33	24,58	49,15	65,79	5,90	218,92
	RIERA SANTIAGO	PASTELERO	30	465,20	38,77	24,33	19,38	38,75	51,87	4,65	177,76
				<b>9.105,50</b>	<b>758,79</b>	<b>511,00</b>	<b>379,40</b>	<b>686,86</b>	<b>1.015,26</b>	<b>91,06</b>	<b>3.442,36</b>

Elaborado Por: La Autora.



### ANEXO 3: NOTA ACLARATORIA 1

La panadería El Imperio del Pan cuenta con un solo Jefe de Producción y 2 Contadores de Pan tanto para panadería como pastelería, su costo se ha dividido tomando en consideración el tiempo empleado en cada área productiva, para panadería se ha asignado el 80% y para pastelería el 20%, porcentajes establecidos por la empresa.

	Total Ganado	Prestaciones Sociales	PANADERÍA 80%		PASTELERÍA 20%	
			Total Ganad.	P. Sociales	Total Ganad.	P. Sociales
JEFE DE PRODUCCIÓN	500,00	189,24	400,00	151,39	100,00	37,85
CONTADOR DE PAN	428,92	165,79	343,14	132,63	85,78	33,16
CONTADOR DE PAN	315,73	128,46	252,58	102,77	63,15	25,69
	<b>1.244,65</b>	<b>483,49</b>	<b>995,72</b>	<b>386,79</b>	<b>248,93</b>	<b>96,70</b>

### ANEXO 4: NOTA ACLARATORIA 2

Los porcentajes asignados a cada actividad se han realizado tomando en cuenta el tiempo que cada trabajador emplea en realizar dicha actividad, ya que todos los panificadores se coadyuvan entre sí, los porcentajes muestran un mayor o menor peso dependiendo de la actividad a la que más se dedica cada uno.



**ANEXO 5: ÓRDENES DE PRODUCCIÓN  
DICIEMBRE 2012**

Las Órdenes de Producción se elaboran de acuerdo a las ventas diarias, sus datos se han obtenido de los registros de la empresa, la cantidad de ingredientes se obtiene de las recetas de pan dependiendo la cantidad a producir.

<b>ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 29683</b>					
<b>Fecha Prod:</b>		01-dic-12			
<b>Hora de Inicio:</b>		7:00		<b>Hora de Terminación:</b> 10:00	
				Ingredientes	
Masa	N° Galones	Unidades	N° Latas	Masa	Cantidad
Huevo	2	540	36	Harina	74.000
Enrollado	2,5	400	25	Azúcar	11.125
Dulce	2	420	28	Manteca	9.250
Negro	1	252	19	Sal	954
				Levadura	1.925
				Quesillo	9.540
				Huevos	114
				Anís	30
				Es. Vainilla	75
				Marva	2.500
				Agua	34

<b>ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 29684</b>					
<b>Fecha Prod:</b>		01-dic-12			
<b>Hora de Inicio:</b>		10:00		<b>Hora de Terminación:</b> 11:00	
				Ingredientes	
Masa	N° Galones	Unidades	Latas	Masa	Cantidad
Palanqueta Grande	1	21	7	Harina	28.500
Biscocho Especial	2	320	20	Azúcar	1.900
				Manteca	3.150
				Sal	510
				Levadura	570
				Huevos	67
				Anís	10
				Margarina	3.150
				Royal	40
				Es. Mantequilla	30
				Agua	11



ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 29685					
Fecha Prod:		01-dic-12			
Hora de Inicio:		10:30		Hora de Terminación: 11:15	
				Ingredientes	
Masa	N° Galones	Unidades	Latas	Masa	Cantidad
Pan Blanco	1/4	120	8	Harina	6.530
Pan Integral	1/4	75	5	Azúcar	685
Pan Hot Dog	1/4	75	6	Manteca	620
				Sal	221
				Margarina	620
				Levadura	345
				Huevos	28
				Leche en Polvo	49
				Mejorador	51
				Marva	985
				Harina Integral	252
				Es. Mantequilla	20
				Agua	4

ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 29686					
Fecha Prod:		01-dic-12			
Hora de Inicio:		12:00		Hora de Terminación: 13:30	
				Ingredientes	
Masa	N° Galones	Unidades	Latas	Masa	Cantidad
Huevo	1	270	18	Harina	42.000
Enrollado	3	480	30	Azúcar	3.500
Dulce	1/2	105	7	Sal	736,5
				Manteca	4.600
				Levadura	1.010
				Quesillo	2.310
				Huevos	42
				Anís	5
				Es. Vainilla	12,5
				Marva	3.000
				Agua	20



ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 29687					
Fecha Prod:		01-dic-12			
Hora de Inicio:		13:00		Hora de Terminación: 13:30	
				Ingredientes	
Masa	N° Galones	Unidades	Latas	Masa	Cantidad
Naranja	1/2	50	4	Harina	3.250
				Azúcar	750
				Sal	3
				Manteca	300
				Levadura	50
				Huevos	2
				Es. Naranja	5
				Agua	1

ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 29688					
Fecha Prod:		01-dic-12			
Hora de Inicio:		14:00		Hora de Terminación: 15:00	
				Ingredientes	
Masa	N° Galones	Unidades	Latas	Masa	Cantidad
Baguet	1	18	6	Harina	7.800
Moldes	1/2	11	3	Azúcar	200
				Sal	150
				Margarina	500
				Manteca	100
				Levadura	330
				Huevos	5
				Super F.	40
				Agua	4,5



ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 29699					
Fecha Prod:		01-dic-12			
Hora de Inicio:		15:30		Hora de Terminación: 16:40	
				Ingredientes	
Masa	N° Galones	Unidades	Latas	Masa	Cantidad
Palanqueta Pequeña	1/2	147	10	Harina	6.530
Pan de Agua	1/4	123	9	Azúcar	685
				Sal	221
				Manteca	620
				Margarina	620
				Levadura	28
				Huevos	345
				Mejorador	49
				Es. Mantequilla	51
				Marva	985
				Agua	4

ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 5564					
Fecha Prod:		05-dic-12			
Hora de Inicio:		7:00		Hora de Terminación: 10:00	
				Ingredientes	
Masa	N° Kilos	Unidades	Latas	Masa	Cantidad
Hojaldre	5,5	150	8	Harina	3.000
				Sal	45
				Manteca	360
				Hojadrina	2.400
				Azúcar	450
				Arequipe	1.500
				Mermelada	42
				Crema Pastelera	51
				Queso Crema	60



<b>ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 5565</b>					
<b>Fecha Prod:</b>		05-dic-12			
<b>Hora de Inicio:</b>		11:00		<b>Hora de Terminación:</b> 12:00	
				Ingredientes	
Masa	N° Kilos	Unidades	Latas	Masa	Cantidad
Torta Grande	1.3	5	1	Harina	700
Brazo Grande	0,652	4	2	Azúcar	30
				Huevos	57
				Crema de Leche	2.000
				Durazno Almibar	2.000
				Crema Chantillix	1.500
				Tegral Biscuit	2.000
				Silpack	1
				Mermelada	500
				Leche	1
				Frutilla	250
				Coco Rallado	250



**ANEXO 6: HOJA DE COSTO ABC**  
**DICIEMBRE 2012**

EL IMPERIO DEL PAN HOJA DE COSTOS ABC DICIEMBRE DEL 2012			
<b>Hoja de Costos N°:</b>	27481		
<b>Grupo Pan:</b>	Huevo		
<b>Pan:</b>	Gusanitos		
HOJA DE COSTOS			
<i>Materia Prima</i>			
Ingredientes	Cantidad	Costo	Valoración
HARINA	310.667	0,0008	242,32
AZÚCAR	34.519	0,0008	29,00
MANTECA	43.240	0,0017	74,43
SAL	6.674	0,0003	1,94
LEVADURA	8.745	0,0036	31,63
AGUA	92	0,0132	1,22
HUEVOS	506	0,1100	55,69
QUESILLO	86.987	0,0031	270,63
<b>Total Materia Prima</b>			<b>706,85</b>
<i>Actividades</i>			
Actividad	Generador	Costo	Total
1. Receptar Materia Prima	23	0,4853	11,16
2. Elaborar Orden de Producción Diaria	96	0,4368	41,94
<b>3. Elaboración de Masa</b>			
3.1 Pesado de Ingredientes	23	0,5879	13,52
3.2 Mezcla y Amasado	23	1,0471	24,08
3.3 Boleado	23	0,7874	18,11
3.4 Formado de Masa	6.213	0,0101	62,62
4. Leudado	415	0,0747	31,01
5. Horneado	415	0,2245	93,18
6. Enfundado	6.213	0,0078	48,77
<b>Total Costo de las Actividades</b>			<b>344,40</b>
<b>TOTAL COSTO</b>			<b>1.051,24</b>
N° Unidades			6.213
<b>COSTO UNITARIO</b>			<b>0,1692</b>



<b>EL IMPERIO DEL PAN</b> <b>HOJA DE COSTOS ABC</b> <b>DICIEMBRE DEL 2012</b>			
<b>Hoja de Costos N°:</b>	27490		
<b>Grupo Pan:</b>	Huevo		
<b>Pan:</b>	Pan de Casa		
<b>HOJA DE COSTOS</b>			
<i>Materia Prima</i>			
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo</b>	<b>Valoración</b>
HARINA	310.667	0,0008	242,32
AZÚCAR	34.519	0,0008	29,00
MANTECA	43.240	0,0017	74,43
SAL	6.674	0,0003	1,94
LEVADURA	8.745	0,0036	31,63
AGUA	92	0,0132	1,22
HUEVOS	506	0,1100	55,69
<b>Total Materia Prima</b>			<b>436,22</b>
<i>Actividades</i>			
<b>Actividad</b>	<b>Generador</b>	<b>Costo</b>	<b>Total</b>
1. Receptar Materia Prima	23	0,4853	11,16
2. Elaborar Orden de Producción Diaria	54	0,4368	23,59
<b>3. Elaboración de Masa</b>		-	
3.1 Pesado de Ingredientes	23	0,5879	13,52
3.2 Mezcla y Amasado	23	1,0471	24,08
3.3 Boleado	23	0,7874	18,11
3.4 Formado de Masa	6.213	0,0101	62,62
4. Leudado	474	0,0747	35,42
5. Horneado	474	0,2245	106,43
6. Enfundado	6.213	0,0078	48,77
<b>Total Costo de las Actividades</b>			<b>343,71</b>
<b>TOTAL COSTO</b>			<b>779,93</b>
N° Unidades			6.213
<b>COSTO UNITARIO</b>			<b>0,1255</b>



<b>EL IMPERIO DEL PAN</b> <b>HOJA DE COSTOS ABC</b> <b>DICIEMBRE DEL 2012</b>			
<b>Hoja de Costos N°:</b>	27496		
<b>Grupo Pan:</b>	Mestizo		
<b>Pan:</b>	Empanadas de Mestizo		
HOJA DE COSTOS			
<i>Materia Prima</i>			
Ingredientes	Cantidad	Costo	Valoración
HARINA	89.332	0,0008	69,68
AZÚCAR	10.510	0,0008	8,83
SEMA	7.006	0,0004	2,80
SAL	2.067	0,0003	0,60
MANTECA	13.193	0,0017	22,71
LEVADURA	2.648	0,0036	9,58
QUESILLO	34.472	0,0031	107,25
AGUA	27	0,0132	0,36
HUEVOS	154	0,1100	16,96
<b>Total Materia Prima</b>			<b>238,76</b>
<i>Actividades</i>			
Actividad	Generador	Costo	Total
1. Receptar Materia Prima	9	0,4853	4,16
2. Elaborar Orden de Producción Diaria	48	0,4368	20,97
<b>3. Elaboración de Masa</b>			
3.1 Pesado de Ingredientes	9	0,5879	5,04
3.2 Mezcla y Amasado	9	1,0471	8,98
3.3 Boleado	9	0,7874	6,75
3.4 Formado de Masa	2.198	0,0101	22,15
4. Leudado	100	0,0747	7,47
5. Horneado	100	0,2245	22,45
6. Enfundado	2.198	0,0078	17,25
<b>Total Costo de las Actividades</b>			<b>115,22</b>
<b>TOTAL COSTO</b>			<b>353,99</b>
N° Unidades			2.198
<b>COSTO UNITARIO</b>			<b>0,1610</b>



EL IMPERIO DEL PAN HOJA DE COSTOS ABC DICIEMBRE DEL 2012			
Hoja de Costos N°:		27501	
Grupo Pan:		Dulce	
Pan:		Caracoles	
HOJA DE COSTOS			
<i>Materia Prima</i>			
Ingredientes	Cantidad	Costo	Valoración
HARINA	350.532	0,0008	273,41
AZÚCAR	97.370	0,0008	81,79
SAL	117	0,0003	0,03
MANTECA	48.685	0,0017	83,80
LEVADURA	9.737	0,0036	35,22
HUEVOS	584	0,1100	64,26
ANIS	389	0,0062	2,42
AGUA	156	0,0132	2,06
ESC. VAINILLA	974	0,0045	4,35
<b>Total Materia Prima</b>			<b>547,36</b>
<i>Actividades</i>			
Actividad	Generador	Costo	Total
1. Receptar Materia Prima	39	0,4853	18,93
2. Elaborar Orden de Producción Diaria	36	0,4368	15,73
<b>3. Elaboración de Masa</b>			
3.1 Pesado de Ingredientes	39	0,5879	22,93
3.2 Mezcla y Amasado	39	1,0471	40,84
3.3 Boleado	39	0,7874	30,71
3.4 Formado de Masa	8.179	0,0101	82,43
4. Leudado	555	0,0747	41,48
5. Horneado	555	0,2245	124,62
6. Enfundado	8.179	0,0078	64,19
<b>Total Costo de las Actividades</b>			<b>441,85</b>
<b>TOTAL COSTO</b>			<b>989,21</b>
N° Unidades			8.179
<b>COSTO UNITARIO</b>			<b>0,1209</b>



<b>EL IMPERIO DEL PAN</b> <b>HOJA DE COSTOS ABC</b> <b>DICIEMBRE DEL 2012</b>			
<b>Hoja de Costos N°:</b>		27515	
<b>Grupo Pan:</b>		Dulce	
<b>Pan:</b>		Pan de Canela	
<b>HOJA DE COSTOS</b>			
<i>Materia Prima</i>			
Ingredientes	Cantidad	Costo	Valoración
HARINA	233.688	0,0008	182,28
AZÚCAR	64.913	0,0008	54,53
SAL	78	0,0003	0,02
MANTECA	32.457	0,0017	55,87
LEVADURA	6.491	0,0036	23,48
HUEVOS	389	0,1100	42,84
ANÍS	260	0,0062	1,62
AGUA	104	0,0132	1,37
ES. VAINILLA	649	0,0045	2,90
<b>Total Materia Prima</b>			<b>364,91</b>
<i>Actividades</i>			
Actividad	Generador	Costo	Total
1. Receptar Materia Prima	26	0,4853	12,62
2. Elaborar Orden de Producción Diaria	16	0,4368	6,99
<b>3. Elaboración de Masa</b>			
3.1 Pesado de Ingredientes	26	0,5879	15,29
3.2 Mezcla y Amasado	26	1,0471	27,22
3.3 Boleado	26	0,7874	20,47
3.4 Formado de Masa	5.453	0,0101	54,95
4. Leudado	383	0,0747	28,62
5. Horneado	383	0,2245	86,00
6. Enfundado	5.453	0,0078	42,80
<b>Total Costo de las Actividades</b>			<b>294,96</b>
<b>TOTAL COSTO</b>			<b>659,87</b>
N° Unidades			5.453
<b>COSTO UNITARIO</b>			<b>0,1210</b>



<b>EL IMPERIO DEL PAN</b> <b>HOJA DE COSTOS ABC</b> <b>DICIEMBRE DEL 2012</b>			
<b>Hoja de Costos N°:</b>		27532	
<b>Grupo Pan:</b>		Enrollado	
<b>Pan:</b>		Cachos	
<b>HOJA DE COSTOS</b>			
<i>Materia Prima</i>			
Ingredientes	Cantidad	Costo	Valoración
HARINA	698.175	0,0008	544,58
AZÚCAR	21.818	0,0008	18,33
SAL	13.091	0,0003	3,80
MANTECA	61.090	0,0017	105,15
LEVADURA	14.836	0,0036	53,67
HUEVOS	873	0,1100	96,00
AGUA	349	0,0132	4,62
MARVA	87.272	0,0019	163,56
<b>Total Materia Prima</b>			<b>989,70</b>
<i>Actividades</i>			
Actividad	Generador	Costo	Total
1. Receptar Materia Prima	87	0,4853	42,08
2. Elaborar Orden de Producción Diaria	110	0,4368	48,05
<b>3. Elaboración de Masa</b>			
3.1 Pesado de Ingredientes	87	0,5879	50,97
3.2 Mezcla y Amasado	87	1,0471	90,78
3.3 Boleado	87	0,7874	68,27
3.4 Formado de Masa	13.964	0,0101	140,73
4. Leudado	867	0,0747	64,79
5. Horneado	867	0,2245	194,67
6. Enfundado	13.964	0,0078	109,59
<b>Total Costo de las Actividades</b>			<b>809,94</b>
<b>TOTAL COSTO</b>			<b>1.799,65</b>
N° Unidades			13.964
<b>COSTO UNITARIO</b>			<b>0,1289</b>



<b>EL IMPERIO DEL PAN</b> <b>HOJA DE COSTOS ABC</b> <b>DICIEMBRE DEL 2012</b>			
<b>Hoja de Costos N°:</b>	27545		
<b>Grupo Pan:</b>	Naranja		
<b>Pan:</b>	Pan de Naranja		
<b>HOJA DE COSTOS</b>			
<i>Materia Prima</i>			
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo</b>	<b>Valoración</b>
HARINA	78.000	0,0008	60,84
AZÚCAR	18.000	0,0008	15,12
SAL	168	0,0003	0,05
MANTECA	7.200	0,0017	12,39
LEVADURA	1.104	0,0036	3,99
HUEVOS	60	0,1100	6,60
AGUA	48	0,0132	0,63
ES. NARANJA	120	0,0051	0,61
<b>Total Materia Prima</b>			<b>100,25</b>
<i>Actividades</i>			
<b>Actividad</b>	<b>Generador</b>	<b>Costo</b>	<b>Total</b>
1. Receptar Materia Prima	12	0,4853	5,82
2. Elaborar Orden de Producción Diaria	16	0,4368	6,99
<b>3. Elaboración de Masa</b>		-	
3.1 Pesado de Ingredientes	12	0,5879	7,06
3.2 Mezcla y Amasado	12	1,0471	12,57
3.3 Boleado	12	0,7874	9,45
3.4 Formado de Masa	1.200	0,0101	12,09
4. Leudado	74	0,0747	5,53
5. Horneado	74	0,2245	16,62
6. Enfundado	1.200	0,0078	9,42
<b>Total Costo de las Actividades</b>			<b>85,54</b>
<b>TOTAL COSTO</b>			<b>185,79</b>
N° Unidades			1.200
<b>COSTO UNITARIO</b>			<b>0,1548</b>



<b>EL IMPERIO DEL PAN</b> <b>HOJA DE COSTOS ABC</b> <b>DICIEMBRE DEL 2012</b>			
<b>Hoja de Costos N°:</b>		27557	
<b>Grupo Pan:</b>			
<b>Pan:</b>		Palanqueta Grande	
<b>HOJA DE COSTOS</b>			
<i>Materia Prima</i>			
Ingredientes	Cantidad	Costo	Valoración
HARINA	60.714	0,0008	47,36
AZÚCAR	2.143	0,0008	1,80
SAL	864	0,0003	0,25
MANTECA	5.364	0,0017	9,23
LEVADURA	1.321	0,0036	4,78
ANÍS	71	0,0062	0,44
HUEVOS	264	0,1100	29,07
AGUA	29	0,0132	0,38
MARGARINA	5.357	0,0017	9,22
<b>Total Materia Prima</b>			<b>102,54</b>
<i>Actividades</i>			
Actividad	Generador	Costo	Total
1. Receptar Materia Prima	7	0,4853	3,47
2. Elaborar Orden de Producción Diaria	43	0,4368	18,78
<b>3. Elaboración de Masa</b>			
3.1 Pesado de Ingredientes	7	0,5879	4,20
3.2 Mezcla y Amasado	7	1,0471	7,49
3.3 Boleado	7	0,7874	5,63
3.4 Formado de Masa	150	0,0101	1,51
4. Leudado	50	0,0747	3,74
5. Horneado	50	0,2245	11,23
6. Enfundado	150	0,0078	1,18
<b>Total Costo de las Actividades</b>			<b>57,23</b>
<b>TOTAL COSTO</b>			<b>159,76</b>
N° Unidades			150
<b>COSTO UNITARIO</b>			<b>1,0651</b>



<b>EL IMPERIO DEL PAN</b> <b>HOJA DE COSTOS ABC</b> <b>DICIEMBRE DEL 2012</b>			
<b>Hoja de Costos N°:</b>		27568	
<b>Grupo Pan:</b>			
<b>Pan:</b>		Moldes	
<b>HOJA DE COSTOS</b>			
<i>Materia Prima</i>			
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo</b>	<b>Valoración</b>
HARINA	34.091	0,0008	26,59
AZÚCAR	1.136	0,0008	0,95
SAL	682	0,0003	0,20
MANTECA	1.136	0,0017	1,96
SUPER F	227	0,0082	1,86
AGUA	23	0,0132	0,30
LEVADURA	1.705	0,0036	6,17
<b>Total Materia Prima</b>			<b>38,03</b>
<i>Actividades</i>			
<b>Actividad</b>	<b>Generador</b>	<b>Costo</b>	<b>Total</b>
1. Receptar Materia Prima	6	0,4853	2,75
2. Elaborar Orden de Producción Diaria	24	0,4368	10,48
<b>3. Elaboración de Masa</b>			
3.1 Pesado de Ingredientes	6	0,5879	3,33
3.2 Mezcla y Amasado	6	1,0471	5,93
3.3 Boleado	6	0,7874	4,46
3.4 Formado de Masa	125	0,0101	1,26
4. Leudado	45	0,0747	3,36
5. Horneado	45	0,2245	10,10
6. Enfundado	125	0,0078	0,98
<b>Total Costo de las Actividades</b>			<b>42,67</b>
<b>TOTAL COSTO</b>			<b>80,69</b>
N° Unidades			125
<b>COSTO UNITARIO</b>			<b>0,6456</b>



<b>EL IMPERIO DEL PAN</b> <b>HOJA DE COSTOS ABC</b> <b>DICIEMBRE DEL 2012</b>			
<b>Hoja de Costos N°:</b>		27574	
<b>Grupo Pan:</b>			
<b>Pan:</b>		Biscocho Especial	
<b>HOJA DE COSTOS</b>			
<i>Materia Prima</i>			
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo</b>	<b>Valoración</b>
HARINA	590.375	0,0008	460,49
AZÚCAR	47.230	0,0008	39,67
SAL	11.808	0,0003	3,42
MARGARINA	70.845	0,0017	121,94
MANTECA	70.845	0,0017	121,94
HUEVOS	886	0,1100	97,41
LEVADURA	11.217	0,0036	40,58
ROYAL	1.181	0,0133	15,75
AGUA	236	0,0132	3,12
ES. MANTEQUILLA	886	0,0062	5,48
<b>Total Materia Prima</b>			<b>909,82</b>
<i>Actividades</i>			
<b>Actividad</b>	<b>Generador</b>	<b>Costo</b>	<b>Total</b>
1. Receptar Materia Prima	59	0,4853	28,65
2. Elaborar Orden de Producción Diaria	48	0,4368	20,97
<b>3. Elaboración de Masa</b>			
3.1 Pesado de Ingredientes	59	0,5879	34,71
3.2 Mezcla y Amasado	59	1,0471	61,82
3.3 Boleado	59	0,7874	46,49
3.4 Formado de Masa	9.446	0,0101	95,20
4. Leudado	588	0,0747	43,94
5. Horneado	588	0,2245	132,03
6. Enfundado	9.446	0,0078	74,14
<b>Total Costo de las Actividades</b>			<b>537,95</b>
<b>TOTAL COSTO</b>			<b>1.447,77</b>
N° Unidades			9.446
<b>COSTO UNITARIO</b>			<b>0,1533</b>



<b>EL IMPERIO DEL PAN</b> <b>HOJA DE COSTOS ABC</b> <b>DICIEMBRE DEL 2012</b>			
<b>Hoja de Costos N°:</b>	27591		
<b>Grupo Pan:</b>			
<b>Pan:</b>	Pan Blanco		
HOJA DE COSTOS			
<i>Materia Prima</i>			
Ingredientes	Cantidad	Costo	Valoración
HARINA	1.697	0,0008	1,32
AZÚCAR	178	0,0008	0,15
SAL	57	0,0003	0,02
MARGARINA	161	0,0017	0,28
MANTECA	161	0,0017	0,28
HUEVOS	7	0,1100	0,80
LEVADURA	90	0,0036	0,32
LECHE EN POLVO	13	0,0079	0,10
MEJORADOR	13	0,0071	0,09
MARVA	256	0,0019	0,48
AGUA	1	0,0132	0,01
HARINA INTEGRAL	65	0,0009	0,06
ES. MANTEQUILLA	5	0,0062	0,03
<b>Total Materia Prima</b>			<b>3,95</b>
<i>Actividades</i>			
Actividad	Generador	Costo	Total
1. Receptar Materia Prima	0,2	0,4853	0,09
2. Elaborar Orden de Producción Diaria	10	0,4368	4,37
<b>3. Elaboración de Masa</b>			
3.1 Pesado de Ingredientes	0,2	0,5879	0,12
3.2 Mezcla y Amasado	0,2	1,0471	0,20
3.3 Boleado	0,2	0,7874	0,15
3.4 Formado de Masa	70	0,0101	0,71
4. Leudado	5	0,0747	0,37
5. Horneado	5	0,2245	1,12
6. Enfundado	70	0,0078	0,55
<b>Total Costo de las Actividades</b>			<b>7,69</b>
<b>TOTAL COSTO</b>			<b>11,64</b>
Nº Unidades			70
<b>COSTO UNITARIO</b>			<b>0,1659</b>



EL IMPERIO DEL PAN HOJA DE COSTOS ABC DICIEMBRE DEL 2012			
Hoja de Costos N°:		27603	
Grupo Pan:			
Pan:		Pan de Hot Dog	
HOJA DE COSTOS			
<i>Materia Prima</i>			
Ingredientes	Cantidad	Costo	Valoración
HARINA	1.471	0,0008	1,15
AZÚCAR	154	0,0008	0,13
SAL	50	0,0003	0,01
MARGARINA	140	0,0017	0,24
MANTECA	140	0,0017	0,24
HUEVOS	6	0,1100	0,69
LEVADURA	78	0,0036	0,28
LECHE EN POLVO	11	0,0079	0,09
MEJORADOR	11	0,0071	0,08
MARVA	222	0,0019	0,42
AGUA	1	0,0132	0,01
HARINA INTEGRAL	57	0,0009	0,05
ES. MANTEQUILLA	5	0,0062	0,03
<b>Total Materia Prima</b>			<b>3,42</b>
<i>Actividades</i>			
Actividad	Generador	Costo	Total
1. Receptar Materia Prima	0,2	0,4853	0,08
2. Elaborar Orden de Producción Diaria	7	0,4368	3,06
<b>3. Elaboración de Masa</b>			
3.1 Pesado de Ingredientes	0,2	0,5879	0,10
3.2 Mezcla y Amasado	0,2	1,0471	0,18
3.3 Boleado	0,2	0,7874	0,13
3.4 Formado de Masa	61	0,0101	0,61
4. Leudado	3	0,0747	0,22
5. Horneado	3	0,2245	0,67
6. Enfundado	61	0,0078	0,48
<b>Total Costo de las Actividades</b>			<b>5,54</b>
<b>TOTAL COSTO</b>			<b>8,96</b>
N° Unidades			61
<b>COSTO UNITARIO</b>			<b>0,1474</b>



<b>EL IMPERIO DEL PAN</b> <b>HOJA DE COSTOS ABC</b> <b>DICIEMBRE DEL 2012</b>			
<b>Hoja de Costos N°:</b>	13322		
<b>Grupo Pasta:</b>	Hojaldre		
<b>Producto:</b>	Mil Hojas		
<b>HOJA DE COSTOS</b>			
<i>Materia Prima</i>			
Ingredientes	Cantidad	Costo	Valoración
HARINA	13.600	0,0009	12,69
SAL	204	0,0003	0,06
MANTECA	1.632	0,0017	2,81
HOJALDRINA	10.880	0,0021	22,85
AREQUIPE	34.000	0,0043	145,52
<b>Total Materia Prima</b>			<b>183,93</b>
<i>Actividades</i>			
Actividad	Generador	Costo	Total
1. Receptar Materia Prima	24,0	0,6396	15,35
2. Elaborar Orden de Producción Diaria	10	0,8213	8,21
3. Elaboración de Masa	24	3,3417	80,20
4. Laminado	680	0,0905	61,56
5. Horneado	34	2,4732	84,09
6. Decorado	17	8,7744	149,16
7. Enfundado	680	0,0381	25,88
<b>Total Costo de las Actividades</b>			<b>424,46</b>
<b>TOTAL COSTO</b>			<b>608,39</b>
N° Unidades			680
<b>COSTO UNITARIO</b>			<b>0,8947</b>



<b>EL IMPERIO DEL PAN</b> <b>HOJA DE COSTOS ABC</b> <b>DICIEMBRE DEL 2012</b>			
<b>Hoja de Costos N°:</b>	13338		
<b>Grupo Pasta:</b>	Quebrada		
<b>Producto:</b>	Galleta de Dulce		
HOJA DE COSTOS			
<i>Materia Prima</i>			
Ingredientes	Cantidad	Costo	Valoración
HARINA	93.333	0,0008	72,80
AZÚCAR	46.667	0,0018	86,05
HUEVOS	350	0,1100	38,50
MARGARINA	46.667	0,0017	80,33
POLVO HORNEAR	1.167	0,0133	15,56
MAICENA	11.667	0,0032	37,33
MERMELADA	933	0,0023	2,10
NUEZ	4.667	0,0175	81,67
<b>Total Materia Prima</b>			<b>414,35</b>
<i>Actividades</i>			
Actividad	Generador	Costo	Total
1. Receptar Materia Prima	40	0,6396	25,59
2. Elaborar Orden de Producción Diaria	20	0,8213	16,43
3. Elaboración de Masa	40	3,3417	133,67
4. Laminado	-	-	-
5. Horneado	16,67	2,4732	41,22
6. Decorado	7,33	8,7744	64,35
7. Enfundado	3.500	0,0381	133,22
<b>Total Costo de las Actividades</b>			<b>414,47</b>
<b>TOTAL COSTO</b>			<b>828,81</b>
N° Unidades			3.500
<b>COSTO UNITARIO</b>			<b>0,2368</b>



<b>EL IMPERIO DEL PAN</b> <b>HOJA DE COSTOS ABC</b> <b>DICIEMBRE DEL 2012</b>			
<b>Hoja de Costos N°:</b>	13356		
<b>Grupo Pasta:</b>	Humeda		
<b>Producto:</b>	Tortas		
<b>HOJA DE COSTOS</b>			
<i>Materia Prima</i>			
Ingredientes	Cantidad	Costo	Valoración
TEGRAL BISCUIT	38.400	0,0032	121,65
HUEVOS	518	0,1100	57,02
SILPACK	19	4,6000	88,32
CREMA DE LECHE	19.200	0,0011	20,57
DURAZNOS ALMIBAR	28.800	0,0025	73,12
MERMELADA	9.600	0,0023	21,64
CHANTILLIX	9.600	0,0067	64,29
LECHE	19	0,7500	14,40
FRUTILLA	4.800	0,0022	10,67
COCO RALLADO	4.800	0,0124	59,33
<b>Total Materia Prima</b>			<b>531,01</b>
<i>Actividades</i>			
Actividad	Generador	Costo	Total
1. Receptar Materia Prima	25,0	0,6396	15,99
2. Elaborar Orden de Producción Diaria	60	0,8213	49,28
3. Elaboración de Masa	25	3,3417	83,54
4. Laminado	-	-	-
5. Horneado	8	2,4732	19,58
6. Decorado	24	8,7744	210,59
7. Enfundado	96	0,0381	3,65
<b>Total Costo de las Actividades</b>			<b>382,63</b>
<b>TOTAL COSTO</b>			<b>913,64</b>
N° Unidades			96
<b>COSTO UNITARIO</b>			<b>9,5171</b>



**ANEXO 7: HOJA DE COSTOS MÉTODO TRADICIONAL**

EL IMPERIO DEL PAN HOJA DE COSTOS MÉTODO TRADICIONAL DICIEMBRE DEL 2012						
Hoja de Costos N°:		13427		Cantidad:		6.213
Grupo Pan:		Huevo				
Pan:		Gusanitos				
Materia Prima Directa			Mano de Obra Directa			
Fecha	Docum. N°.	Valor	Fecha	N° Horas	Valor Hora	Valor Total
30-dic-12	O.R # 103	706,85	30-dic-12	55	3,0896	169,07
	Suma	<b>706,85</b>			Suma	<b>169,07</b>
RESUMEN			Costos Indirectos			
Concepto	Importe	Fecha	Costo Primo	Tasa	Valor Total	
Materia Prima Directa	706,85	30-dic-12	875,92	0,2240	196,20	
Mano de Obra Directa	169,07					
Costo Primo	875,92					
Costos Indirectos	196,20					
Costo de Producción	1.072,12					
N° Unidades	6.213					
Costo Unitario	<b>0,1726</b>			Suma	<b>196,20</b>	

EL IMPERIO DEL PAN HOJA DE COSTOS MÉTODO TRADICIONAL DICIEMBRE DEL 2012						
Hoja de Costos N°:		13450		Cantidad:		6.213
Grupo Pan:		Huevo				
Pan:		Pan de Casa				
Materia Prima Directa			Mano de Obra Directa			
Fecha	Docum. N°.	Valor	Fecha	N° Horas	Valor Hora	Valor Total
30-dic-12	O.R # 110	436,22	30-dic-12	55	3,0896	169,07
	Suma	<b>436,22</b>			Suma	<b>169,07</b>
RESUMEN			Costos Indirectos			
Concepto	Importe	Fecha	Costo Primo	Tasa	Valor Total	
Materia Prima Directa	436,22	30-dic-12	605,29	0,2240	135,58	
Mano de Obra Directa	169,07					
Costo Primo	605,29					
Costos Indirectos	135,58					
Costo de Producción	740,87					
N° Unidades	6.213					
Costo Unitario	<b>0,1192</b>			Suma	<b>135,58</b>	



EL IMPERIO DEL PAN						
HOJA DE COSTOS MÉTODO TRADICIONAL						
DICIEMBRE DEL 2012						
Hoja de Costos N°:		13463		Cantidad:		2.198
Grupo Pan:		Mestizo				
Pan:		Empanadas de Mestizo				
Materia Prima Directa			Mano de Obra Directa			
Fecha	Docum. N°	Valor	Fecha	N° Horas	Valor Hora	Valor Total
30-dic-12	O.R # 119	238,76	30-dic-12	19	3,0896	59,81
	Suma	<b>238,76</b>			Suma	<b>59,81</b>
RESUMEN			Costos Indirectos			
Concepto	Importe	Fecha	Costo Primo	Tasa	Valor Total	
Materia Prima Directa	238,76	30-dic-12	298,57	0,2240	66,88	
Mano de Obra Directa	59,81					
Costo Primo	298,57					
Costos Indirectos	66,88					
Costo de Producción	365,45					
N° Unidades	2.198					
Costo Unitario	<b>0,1663</b>			Suma	<b>66,88</b>	

EL IMPERIO DEL PAN						
HOJA DE COSTOS MÉTODO TRADICIONAL						
DICIEMBRE DEL 2012						
Hoja de Costos N°:		13475		Cantidad:		8.179
Grupo Pan:		Dulce				
Pan:		Caracoles				
Materia Prima Directa			Mano de Obra Directa			
Fecha	Docum. N°	Valor	Fecha	N° Horas	Valor Hora	Valor Total
30-dic-12	O.R # 127	547,36	30-dic-12	72	3,0896	222,56
	Suma	<b>547,36</b>			Suma	<b>222,56</b>
RESUMEN			Costos Indirectos			
Concepto	Importe	Fecha	Costo Primo	Tasa	Valor Total	
Materia Prima Directa	547,36	30-dic-12	769,92	0,2240	172,46	
Mano de Obra Directa	222,56					
Costo Primo	769,92					
Costos Indirectos	172,46					
Costo de Producción	942,38					
N° Unidades	8.179					
Costo Unitario	<b>0,1152</b>			Suma	<b>172,46</b>	



EL IMPERIO DEL PAN						
HOJA DE COSTOS MÉTODO TRADICIONAL						
DICIEMBRE DEL 2012						
Hoja de Costos N°:		13483		Cantidad:		5.453
Grupo Pan:		Dulce				
Pan:		Pan de Canela				
Materia Prima Directa			Mano de Obra Directa			
Fecha	Docum. N°.	Valor	Fecha	N° Horas	Valor Hora	Valor Total
30-dic-12	O.R # 135	364,91	30-dic-12	48	3,0896	148,37
	Suma	<b>364,91</b>			Suma	<b>148,37</b>
RESUMEN			Costos Indirectos			
Concepto	Importe	Fecha	Costo Primo	Tasa	Valor Total	
Materia Prima Directa	364,91	30-dic-12	513,28	0,2240	114,97	
Mano de Obra Directa	148,37					
Costo Primo	513,28					
Costos Indirectos	114,97					
Costo de Producción	628,25					
N° Unidades	5.453					
Costo Unitario	<b>0,1152</b>			Suma	<b>114,97</b>	

EL IMPERIO DEL PAN						
HOJA DE COSTOS MÉTODO TRADICIONAL						
DICIEMBRE DEL 2012						
Hoja de Costos N°:		13497		Cantidad:		13.964
Grupo Pan:		Enrollado				
Pan:		Cachos				
Materia Prima Directa			Mano de Obra Directa			
Fecha	Docum. N°.	Valor	Fecha	N° Horas	Valor Hora	Valor Total
30-dic-12	O.R # 144	989,70	30-dic-12	123	3,0896	379,96
	Suma	<b>989,70</b>			Suma	<b>379,96</b>
RESUMEN			Costos Indirectos			
Concepto	Importe	Fecha	Costo Primo	Tasa	Valor Total	
Materia Prima Directa	989,70	30-dic-12	1.369,66	0,2240	306,79	
Mano de Obra Directa	379,96					
Costo Primo	1.369,66					
Costos Indirectos	306,79					
Costo de Producción	1.676,45					
N° Unidades	13.964					
Costo Unitario	<b>0,1201</b>			Suma	<b>306,79</b>	



EL IMPERIO DEL PAN HOJA DE COSTOS MÉTODO TRADICIONAL DICIEMBRE DEL 2012						
Hoja de Costos N°:		13511		Cantidad:		1.200
Grupo Pan:		Naranja				
Pan:		Pan de Naranja				
Materia Prima Directa			Mano de Obra Directa			
Fecha	Docum. N°.	Valor	Fecha	N° Horas	Valor Hora	Valor Total
30-dic-12	O.R # 158	100,24	30-dic-12	11	3,0896	32,65
	Suma	<b>100,24</b>			Suma	<b>32,65</b>
RESUMEN			Costos Indirectos			
Concepto	Importe	Fecha	Costo Primo	Tasa	Valor Total	
Materia Prima Directa	100,24	30-dic-12	132,90	0,2240	29,77	
Mano de Obra Directa	32,65					
Costo Primo	132,90					
Costos Indirectos	29,77					
Costo de Producción	162,66					
N° Unidades	1.200					
Costo Unitario	<b>0,1356</b>			Suma	<b>29,77</b>	

EL IMPERIO DEL PAN HOJA DE COSTOS MÉTODO TRADICIONAL DICIEMBRE DEL 2012						
Hoja de Costos N°:		13520		Cantidad:		150
Grupo Pan:		Palanqueta Grande				
Pan:		Palanqueta Grande				
Materia Prima Directa			Mano de Obra Directa			
Fecha	Docum. N°.	Valor	Fecha	N° Horas	Valor Hora	Valor Total
30-dic-12	O.R # 173	102,54	30-dic-12	1	3,0896	4,08
	Suma	<b>102,54</b>			Suma	<b>4,08</b>
RESUMEN			Costos Indirectos			
Concepto	Importe	Fecha	Costo Primo	Tasa	Valor Total	
Materia Prima Directa	102,54	30-dic-12	106,62	0,2240	23,88	
Mano de Obra Directa	4,08					
Costo Primo	106,62					
Costos Indirectos	23,88					
Costo de Producción	130,50					
N° Unidades	150					
Costo Unitario	<b>0,8700</b>			Suma	<b>23,88</b>	



EL IMPERIO DEL PAN HOJA DE COSTOS MÉTODO TRADICIONAL DICIEMBRE DEL 2012						
Hoja de Costos N°:		13539		Cantidad:		125
Grupo Pan:						
Pan:		Moldes				
Materia Prima Directa			Mano de Obra Directa			
Fecha	Docum. N°.	Valor	Fecha	N° Horas	Valor Hora	Valor Total
30-dic-12	O.R # 185	38,03	30-dic-12	1	3,0896	3,40
	Suma	<b>38,03</b>			Suma	<b>3,40</b>
RESUMEN			Costos Indirectos			
Concepto	Importe	Fecha	Costo Primo	Tasa	Valor Total	
Materia Prima Directa	38,03	30-dic-12	41,43	0,2240	9,28	
Mano de Obra Directa	3,40					
Costo Primo	41,43					
Costos Indirectos	9,28					
Costo de Producción	50,71					
N° Unidades	125					
Costo Unitario	<b>0,4057</b>			Suma	<b>9,28</b>	

EL IMPERIO DEL PAN HOJA DE COSTOS MÉTODO TRADICIONAL DICIEMBRE DEL 2012						
Hoja de Costos N°:		13551		Cantidad:		9.446
Grupo Pan:						
Pan:		Biscocho Especial				
Materia Prima Directa			Mano de Obra Directa			
Fecha	Docum. N°.	Valor	Fecha	N° Horas	Valor Hora	Valor Total
30-dic-12	O.R # 201	909,82	30-dic-12	83	3,0896	257,03
	Suma	<b>909,82</b>			Suma	<b>257,03</b>
RESUMEN			Costos Indirectos			
Concepto	Importe	Fecha	Costo Primo	Tasa	Valor Total	
Materia Prima Directa	909,82	30-dic-12	1.166,86	0,2240	261,36	
Mano de Obra Directa	257,03					
Costo Primo	1.166,86					
Costos Indirectos	261,36					
Costo de Producción	1.428,22					
N° Unidades	9.446					
Costo Unitario	<b>0,1512</b>			Suma	<b>261,36</b>	



EL IMPERIO DEL PAN HOJA DE COSTOS MÉTODO TRADICIONAL DICIEMBRE DEL 2012						
Hoja de Costos N°:		13563		Cantidad:		70
Grupo Pan:		Varios				
Pan:		Pan Blanco				
Materia Prima Directa			Mano de Obra Directa			
Fecha	Docum. N°.	Valor	Fecha	N° Horas	Valor Hora	Valor Total
30-dic-12	O.R # 215	4,64	30-dic-12	0,6	3,0896	1,91
	Suma	<b>4,64</b>			Suma	<b>1,91</b>
RESUMEN			Costos Indirectos			
Concepto	Importe	Fecha	Costo Primo	Tasa	Valor Total	
Materia Prima Directa	4,64	30-dic-12	6,55	0,2240	1,47	
Mano de Obra Directa	1,91					
Costo Primo	6,55					
Costos Indirectos	1,47					
Costo de Producción	8,01					
N° Unidades	70					
Costo Unitario	<b>0,1142</b>			Suma	<b>1,47</b>	

EL IMPERIO DEL PAN HOJA DE COSTOS MÉTODO TRADICIONAL DICIEMBRE DEL 2012						
Hoja de Costos N°:		13582		Cantidad:		61
Grupo Pan:		Varios				
Pan:		Pan de Hot Dog				
Materia Prima Directa			Mano de Obra Directa			
Fecha	Docum. N°.	Valor	Fecha	N° Horas	Valor Hora	Valor Total
30-dic-12	O.R # 228	4,02	30-dic-12	0,5	3,0896	1,65
	Suma	<b>4,02</b>			Suma	<b>1,65</b>
RESUMEN			Costos Indirectos			
Concepto	Importe	Fecha	Costo Primo	Tasa	Valor Total	
Materia Prima Directa	4,02	30-dic-12	5,67	0,2240	1,27	
Mano de Obra Directa	1,65					
Costo Primo	5,67					
Costos Indirectos	1,27					
Costo de Producción	6,95					
N° Unidades	61					
Costo Unitario	<b>0,1142</b>			Suma	<b>1,27</b>	



EL IMPERIO DEL PAN HOJA DE COSTOS MÉTODO TRADICIONAL DICIEMBRE DEL 2012						
Hoja de Costos N°:		4559		Cantidad:		680
Grupo Pasta:		Hojaldre				
Pan:		Mil Hojas				
Materia Prima Directa			Mano de Obra Directa			
Fecha	Docum. N°	Valor	Fecha	N° Horas	Valor Hora	Valor Total
30-dic-12	O.R # 105	183,93	30-dic-12	45	3,3608	152,45
	Suma	<b>183,93</b>			Suma	<b>152,45</b>
RESUMEN			Costos Indirectos			
Concepto	Importe	Fecha	Costo Primo	Tasa	Valor Total	
Materia Prima Directa	183,93	30-dic-12	336,38	0,3460	116,38	
Mano de Obra Directa	152,45					
Costo Primo	336,38					
Costos Indirectos	116,38					
Costo de Producción	452,76					
N° Unidades	680					
Costo Unitario	<b>0,6658</b>			Suma	<b>116,38</b>	

EL IMPERIO DEL PAN HOJA DE COSTOS MÉTODO TRADICIONAL DICIEMBRE DEL 2012						
Hoja de Costos N°:		4567		Cantidad:		3.500
Grupo Pasta:		Quebrada				
Pan:		Galleta de Dulce				
Materia Prima Directa			Mano de Obra Directa			
Fecha	Docum. N°	Valor	Fecha	N° Horas	Valor Hora	Valor Total
30-dic-12	O.R # 121	414,35	30-dic-12	86	3,3608	289,03
	Suma	<b>414,35</b>			Suma	<b>289,03</b>
RESUMEN			Costos Indirectos			
Concepto	Importe	Fecha	Costo Primo	Tasa	Valor Total	
Materia Prima Directa	414,35	30-dic-12	703,38	0,3460	243,36	
Mano de Obra Directa	289,03					
Costo Primo	703,38					
Costos Indirectos	243,36					
Costo de Producción	946,73					
N° Unidades	3.500					
Costo Unitario	<b>0,2705</b>			Suma	<b>243,36</b>	



EL IMPERIO DEL PAN						
HOJA DE COSTOS MÉTODO TRADICIONAL						
DICIEMBRE DEL 2012						
Hoja de Costos N°:		4588		Cantidad:		96
Grupo Pasta:		Humeda				
Pan:		Tortas				
Materia Prima Directa			Mano de Obra Directa			
Fecha	Docum. N°	Valor	Fecha	N° Horas	Valor Hora	Valor Total
30-dic-12	O.R # 139	531,01	30-dic-12	95	3,3608	319,41
	Suma	<b>531,01</b>			Suma	<b>319,41</b>
RESUMEN			Costos Indirectos			
Concepto	Importe	Fecha	Costo Primo	Tasa	Valor Total	
Materia Prima Directa	531,01	30-dic-12	850,42	0,3460	294,23	
Mano de Obra Directa	319,41					
Costo Primo	850,42					
Costos Indirectos	294,23					
Costo de Producción	1.144,65					
N° Unidades	96					
Costo Unitario	<b>11,9234</b>			Suma	<b>294,23</b>	



ANEXOS

**ANEXO 8: PRODUCCIÓN PANADERÍA MES DE DICIEMBRE 2012**

	GALONES PRODUCIDOS POR DÍA																								Galones Totales	Unidades por Galón	Total de Unidades Producidas*
	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V			
MASA DE HUEVO	11,0	14,0	8,0	6,0	6,0	7,0	10,0	14,0	7,0	6,0	6,0	7,0	12,0	14,0	8,0	7,0	6,0	7,0	10,0	14,0	8,0	6,0	6,0	7,0	207,0	-	-
MASA MESTIZA	3,0	5,0	3,0	2,0	2,0	3,0	3,0	5,0	3,0	2,0	2,0	3,0	3,0	5,0	3,0	2,0	2,0	3,0	3,0	5,0	3,0	2,0	2,0	3,0	72,0	-	-
MASA DULCE	8,0	10,0	7,0	7,0	7,0	7,0	8,0	10,0	7,0	7,0	7,0	7,0	8,0	10,0	7,0	7,0	7,0	7,0	6,0	10,0	7,0	7,0	7,0	7,0	182,0	-	-
MASA ENROLLADO	13,0	16,0	12,0	10,0	10,0	11,0	11,0	16,0	13,0	10,0	11,0	11,0	13,0	16,0	12,0	10,0	11,0	11,0	12,0	16,0	12,0	10,0	11,0	11,0	289,0	-	-
MASA PALANQUETA GRANDE	0,5	1,0	-	0,3	-	-	0,5	1,0	-	0,3	-	-	0,5	1,0	-	0,3	-	-	0,5	1,0	-	-	-	0,5	7,2	21,0	150
MASA DE NARANJA	-	2,5	-	-	2,5	-	-	2,5	-	-	2,5	-	-	2,5	-	-	2,5	-	-	2,5	-	-	2,5	-	20,0	-	-
MASA BAGUETE	0,5	1,0	0,8	0,5	0,8	0,8	1,0	1,0	0,8	0,5	1,0	0,5	1,0	0,8	1,0	0,8	0,5	0,8	0,8	1,0	0,5	0,5	0,5	0,8	17,8	18,0	320
MASA MOLDES	0,5	1,0	-	-	-	-	0,5	1,0	-	-	-	-	0,5	1,0	-	-	-	-	0,5	1,0	-	-	-	-	5,7	22,0	125
MASA BISCOCHO ESPECIAL	2,0	3,0	2,5	2,5	2,0	2,5	2,5	3,0	2,5	2,0	2,5	2,5	2,0	3,0	2,5	2,5	2,5	2,5	2,0	3,0	2,5	2,5	2,5	2,0	59,0	160,0	9.446
MASA VARIOS	-	0,5	-	-	-	-	-	0,3	-	-	-	-	-	0,5	-	-	-	-	-	0,3	-	-	-	-	1,5	-	-

\* Valores redondeados a enteros.



	Unidades por galón	%	Galones	Unidades Producidas*
<b>MASA DE HUEVO</b>	<b>270</b>	<b>100,0%</b>	<b>207,0</b>	<b>55.920</b>
GUSANOS	30	11,1%	23,0	6.213
TUGUIANAS	45	16,7%	34,5	9.320
EMPANADAS DE AZÚCAR	30	11,1%	23,0	6.213
PAN DE CASA	30	11,1%	23,0	6.213
PAN DE HUEVO	45	16,7%	34,5	9.320
ROSAS DE AJONJOLÍ	30	11,1%	23,0	6.213
CORTADO CON QUESO	60	22,2%	46,0	12.427
<b>MASA MESTIZA</b>	<b>252</b>	<b>100,0%</b>	<b>72,0</b>	<b>18.464</b>
MESTIZO CON QUESO	60	23,8%	17,1	4.396
EMPANADAS DE MESTIZO	30	11,9%	8,6	2.198
MIXTO	60	23,8%	17,1	4.396
MESTIZO GRANDE	12	4,8%	3,4	879
CHOLAS	90	35,7%	25,7	6.594
<b>MASA DE DULCE</b>	<b>210</b>	<b>100,0%</b>	<b>182,0</b>	<b>38.169</b>
PAN CON AZÚCAR	45	21,4%	39,0	8.179
MESTIZO DE DULCE	45	21,4%	39,0	8.179
CARACOLES	45	21,4%	39,0	8.179
BALONES	45	21,4%	39,0	8.179
PAN DE CANELA	30	14,3%	26,0	5.453
<b>MASA ENROLLADO</b>	<b>160</b>	<b>100,0%</b>	<b>289,0</b>	<b>46.545</b>
CACHOS	48	30,0%	86,7	13.964
ENROLLADOS	112	70,0%	202,3	32.582
<b>MASA DE NARANJA</b>	<b>100</b>	<b>100,0%</b>	<b>20,0</b>	<b>2.000</b>
PAN DE NARANJA	60	60,0%	12,0	1.200
PAN DE CHOCOLATE	40	40,0%	8,0	800
<b>MASA VARIOS</b>	<b>270</b>	<b>100,0%</b>	<b>1,5</b>	<b>538</b>
PAN BLANCO	30	11,1%	0,2	60
PAN INTEGRAL	30	11,1%	0,2	60
PAN DE MESA	45	16,7%	0,3	90
PAN DE AGUA	42	15,6%	0,2	84
PAN HOT DOG	39	14,4%	0,2	78
PALANQUETA PEQUEÑA	39	14,4%	0,2	78
PAN MULTICEREAL	45	16,7%	0,3	90

\* Valores redondeados a enteros.



ANEXOS

**ANEXO 9: PRODUCCIÓN PASTELERÍA MES DE DICIEMBRE 2012**

	KILOS PRODUCIDOS POR DÍA																								Kilos Totales	Unidades Representadas en Kilos	Total de Unidades Producidas*
	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V			
<b>MASA DE HOJALDRE</b>																											
OREJAS	2,0	3,0	-	2,0	2,0	2,0	-	2,0	3,0	-	2,0	-	-	3,0	-	-	-	2,0	2,0	3,0	-	-	-	2,0	30,0	21,7	650
MIL HOJAS	2,0	2,0	-	2,0	-	-	2,0	2,0	-	2,0	-	-	2,0	2,0	-	2,0	-	-	2,0	2,0	-	-	-	2,0	24,0	28,4	680
PANUELOS	1,5	3,0	-	-	-	-	1,5	3,0	-	-	-	-	1,5	3,0	-	-	-	-	1,5	3,0	-	-	-	-	18,0	32,2	580
QUESADILLAS	-	2,0	-	1,0	-	-	-	2,0	-	1,0	-	-	-	2,0	-	1,0	-	-	-	2,0	-	1,0	-	-	12,0	43,4	520
<b>MASA QUEBRADA</b>																											
GALLETA DE DULCE	2,5	3,0	1,0	1,5	1,0	1,0	2,0	3,0	1,0	1,5	1,0	1,0	2,0	3,0	1,5	1,0	1,0	1,0	2,5	4,0	1,0	1,5	1,0	1,0	40,0	87,5	3500
<b>MASA GALLETA SAL</b>																											
GALLETA DE SAL	-	4,0	-	1,0	-	-	-	3,5	-	1,0	-	-	-	3,5	-	1,0	-	-	-	4,0	-	1,0	-	-	19,0	147,4	2800
<b>MASA PASTA HUMEDA B.</b>																											
BRAZO GITANO	3,0	-	-	1,5	-	-	3,0	-	-	1,5	-	-	3,0	-	2,5	-	-	1,0	2,0	-	-	3,0	-	2,5	23,0	6,1	141
<b>MASA PASTA HUMEDA T.</b>																											
TORTAS	2,0	1,5	-	1,0	-	3,0	-	-	1,5	-	1,0	-	3,0	-	1,5	-	3,0	-	3,0	-	-	1,5	-	3,0	25,0	3,8	96

\* Valores redondeados a enteros.



**ANEXO 10: HORAS HOMBRE PANADERÍA**

	<b>GALONES PRODUCIDOS MES</b>	<b>MINUTOS EMPLEADOS POR GALÓN</b>	<b>TOTAL DE MINUTOS AL MES (a)</b>	<b>TOTAL HORAS* (a)/60 min</b>
Masa de Huevo	207	143	29550,0	493
Masa Mestiza	72	136	9757,0	163
Masa Dulce	182	111	20169,8	336
Masa Enrollado	289	85	24596,0	410
Masa de Naranja	20	53	1056,9	18
Masa Moldes	6	11	66,1	1
Masa Palanqueta Grande	7	11	79,3	1
Masa Baguet	18	9	169,1	3
Masa Biscocho	59	85	4991,6	83
Masa Varios	1,5	190	284,3	5
				<b>1.512</b>

	<b>Unidades por galón</b>	<b>%</b>	<b>Horas por Producto *</b>
<b>MASA DE HUEVO</b>			<b>493</b>
GUSANOS	30	11,1%	55
TUGUIANAS	45	16,7%	82
EMPANADAS DE AZÚCAR	30	11,1%	55
PAN DE CASA	30	11,1%	55
PAN DE HUEVO	45	16,7%	82
ROSAS DE AJONJOLÍ	30	11,1%	55
CORTADO CON QUESO	60	22,2%	109
<b>MASA MESTIZA</b>	<b>252</b>	<b>100,0%</b>	<b>163</b>
MESTIZO CON QUESO	60	23,8%	39
EMPANADAS DE MESTIZO	30	11,9%	19
MIXTO	60	23,8%	39
MESTIZO GRANDE	12	4,8%	8
CHOLAS	90	35,7%	58
<b>MASA DE DULCE</b>	<b>210</b>	<b>100,0%</b>	<b>336</b>
PAN CON AZÚCAR	45	21,4%	72
MESTIZO DE DULCE	45	21,4%	72
CARACOLES	45	21,4%	72
BALONES	45	21,4%	72
PAN DE CANELA	30	14,3%	48
<b>MASA ENROLLADO</b>	<b>160</b>	<b>100,0%</b>	<b>410</b>
CACHOS	48	30,0%	123
ENROLLADOS	112	70,0%	287
<b>MASA DE NARANJA</b>	<b>100</b>	<b>100,0%</b>	<b>18</b>
PAN DE NARANJA	60	60,0%	11
PAN DE CHOCOLATE	40	40,0%	7
<b>MASA VARIOS</b>	<b>230</b>	<b>100,0%</b>	<b>5</b>
PAN BLANCO	30	13,0%	1
PAN INTEGRAL	30	13,0%	1
PAN DE MESA	45	19,6%	1
PAN DE AGUA	28	12,2%	1
PAN HOT DOG	26	11,3%	1
PALANQUETA PEQUEÑA	26	11,3%	1
PAN MULTICEREAL	45	19,6%	1

\*Valores Redondeados a enteros.



**ANEXO 11: HORAS HOMBRE PASTELERÍA**

	TOTAL KILOS MES	MINUTOS EMPLEADOS POR KILO	MINUTOS AL MES (a)	Total de Horas (a)/60min
<b>MASA DE HOJALDRE</b>				
OREJAS	30	60,0	1800,0	30
MIL HOJAS	24	112,5	2700,0	45
PAÑUELOS	18	126,7	2280,0	38
QUESADILLAS	12	190,0	2280,0	38
<b>MASA QUEBRADA</b>				
GALLETA DE DULCE	40	129,0	5160,0	86
<b>MASA GALLETA SAL</b>				
GALLETA DE SAL	19	69,5	1320,0	22
<b>MASA PASTA HUMEDA B.</b>				
BRAZO GITANO	23	203,5	4680,0	78
<b>MASA PASTA HUMEDA T.</b>				
TORTAS	25	228,0	5700,0	95
				432



**ANEXO 12: DIARIO GENERAL**  
**DICIEMBRE 2012**

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
01/12/2012	<b>-1-</b>			
	Inv. Materia Prima		16.218,83	
	Harina Pand`Oro	3.900,00		
	Azucar	1.170,00		
	Manteca Vegetal Ales	1.420,05		
	Sal Yodada	87,00		
	Levadura	180,88		
	Huevos	2.904,00		
	Sema	540,00		
	Anis	56,00		
	Escencia de Vainilla	178,80		
	Marva	515,40		
	Margarina (Fabripan)	946,70		
	Escencia de Naranja	307,44		
	Leche en Polvo La Vaquita	70,90		
	Escencia de Mantequilla	247,52		
	Super F.	409,36		
	Mejorador	89,04		
	Royal	300,16		
	Harina Integral	560,00		
	Quesillo	2.130,00		
	IVA Pagado	205,58		
	Bancos			16.218,83
	P/R compra de materia prima			
02/12/2012	<b>-2-</b>			
	Inv. Productos en Proceso		15.126,39	
	MPD	15.126,39		
	Inv. Materia Prima			15.126,39
	P/R asignación de costos directos a los productos			



**DIARIO GENERAL  
DICIEMBRE 2012**

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
02/02/2012	<b>-3-</b>			
	Sueldos Nomina		6.053,97	
	Alimentacion Personal		331,92	
	Arriendo		768,00	
	Luz Electrica		439,06	
	Agua		7,07	
	Mantenimiento y Reparaciones		130,54	
	Suministros de Limpieza		17,98	
	Depre. Maquinaria y Equipo		566,06	
	Combustible		393,78	
	Gas		53,57	
	Despacho y Embalaje		344,03	
	Bancos			2.485,95
	Depreciación Acumulada			566,06
	Sueldos Por Pagar			6.053,97
	P/R los costos indirectos incurridos en el periodo			
02/12/2012	<b>-4-</b>			
	Inv. Productos en Proceso		9.105,98	
	Receptar Materia Prima	417,93		
	Elaborar Orden de Producción Diaria	573,56		
	Pesado de Ingredientes	506,29		
	Mezcla y Amasado	901,70		
	Boleado	678,09		
	Formado de Masa	1.730,19		
	Leudado	736,88		
	Horneado	2.213,93		
	Enfundado	1.347,41		
	Sueldos Nomina			6.053,97
	Alimentacion Personal			331,92
	Arriendo			768,00
	Luz Electrica			439,06
	Agua			7,07
	Mantenimiento y Reparaciones			130,54
	Suministros de Limpieza			17,98
	Depre. Maquinaria y Equipo			566,06
	Combustible			393,78
	Gas			53,57
	Despacho y Embalaje			344,03
	P/R costo de las actividades y su asignación al costo de los productos			



**DIARIO GENERAL  
DICIEMBRE 2012**

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
30/12/2012	<b>-5-</b>			
	Inv entario de Productos Terminados		24.232,37	
	Gusanos	1.051,24		
	Tuguianas	1.546,16		
	Empanadas De Azucar	1.030,29		
	Cortado Con Queso	2.040,13		
	Pan De Casa	779,93		
	Pan De Huevo	1.064,02		
	Rosas De Ajonjoli	758,96		
	Mestizo Con Queso	712,14		
	Empanadas De Mestizo	353,99		
	Mixto	711,69		
	Mestizo Grande	687,42		
	Cholas	1.068,21		
	Pan Con Azucar	991,46		
	Mestizo De Dulce	987,57		
	Caracoles	989,21		
	Balones	987,12		
	Pan De Canela	659,87		
	Cachos	1.799,65		
	Enrollados	3.711,35		
	Moldes	80,69		
	Palanqueta Grande	159,76		
	Pan De Naranja	185,78		
	Pan De Chocolate	126,39		
	Baguet	216,08		
	Biscocho Especial	1.447,77		
	Pan Blanco	12,33		
	Pan Integral	14,10		
	Pan De Mesa	13,79		
	Pan De Agua	10,86		
	Pan Hot Dog	9,56		
	Palanqueta Pequeña	11,17		
	Pan Multicereal	13,65		
	Inv . De Productos en Proceso			24.232,38
	MPD	15.126,39		
	Receptar Materia Prima	418,32		
	Elaborar Orden de Producción Diaria	573,70		
	Pesado de Ingredientes	506,40		
	Mezcla y Amasado	901,86		
	Boleado	678,25		
	Formado de Masa	1.730,84		
	Leudado	736,58		
	Horneado	2.213,50		
	Enfundado	1.346,54		
	P/R productos terminados costeados mediante el sistema ABC			
30/12/2012	<b>-6-</b>			
	Caja		32.040,24	
	Ventas			32.040,24
	P/R ventas del mes			



**DIARIO GENERAL  
DICIEMBRE 2012**

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
30/12/2012	<b>-7-</b>			
	Costo de Ventas		23.747,73	
	Inventario de Productos Terminados			23.747,73
	Gusanos	1.030,22		
	Tuguianas	1.515,24		
	Empanadas De Azucar	1.009,68		
	Cortado Con Queso	1.999,33		
	Pan De Casa	764,33		
	Pan De Huevo	1.042,74		
	Rosas De Ajonjoli	743,78		
	Mestizo Con Queso	697,90		
	Empanadas De Mestizo	346,91		
	Mixto	697,46		
	Mestizo Grande	673,67		
	Cholas	1.046,85		
	Pan Con Azucar	971,63		
	Mestizo De Dulce	967,82		
	Caracoles	969,43		
	Balones	967,38		
	Pan De Canela	646,67		
	Cachos	1.763,66		
	Enrollados	3.637,12		
	Moldes	79,08		
	Palanqueta Grande	156,57		
	Pan De Naranja	182,07		
	Pan De Chocolate	123,86		
	Baguet	211,76		
	Biscocho Especial	1.418,82		
	Pan Blanco	12,08		
	Pan Integral	13,82		
	Pan De Mesa	13,52		
	Pan De Agua	10,65		
	Pan Hot Dog	9,37		
	Palanqueta Pequeña	10,95		
	Pan Multicereal	13,38		
	P/R Costo de los productos vendidos			
30/12/2012	<b>-8-</b>			
	Ventas		32.040,24	
	Costo de Ventas			23.747,73
	Utilidad Bruta en Ventas			8.292,51
			<b>161.617,77</b>	<b>161.617,78</b>



**ANEXO 13: ESTADO DE COSTO DE PRODUCCIÓN Y VENTAS**  
**DICIEMBRE DEL 2012**  
**PANADERÍA**

<i>"EL IMPERIO DEL PAN"</i>			
<i>ESTADO DE COSTOS DE PRODUCCION Y VENTAS</i>			
AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2012			
<b>VENTAS</b>			<b>32.040,24</b>
+ Materia Prima Directa		15.126,39	
+ Mano de Obra		4.671,46	
<b>= COSTO PRIMO</b>		<b>19.797,85</b>	
+ Costos Indirectos de Fabricación		4.434,52	
Mano de Obra Indirecta	1.382,51		
Otros Costos Indirectos	3.052,01		
<b>= COSTO DE FABRICACION</b>		<b>24.232,37</b>	
+ Inv. Inicial de Prod. En Proceso		-	
<b>= COSTO PROD. PROCESO</b>		<b>24.232,37</b>	
- Inv. Final de Prod. En Proceso		-	
<b>= COSTO DE PROD. TERMINADOS</b>		<b>24.232,37</b>	
+ Inv. Inicial de Prod. Terminados		-	
<b>= COSTO PROD. TERMINADOS</b>		<b>24.232,37</b>	
- Inv. Final de Prod. Terminados		484,65	
<b>= COSTO DE PRODUCTOS VENDIDOS</b>			<b>(-) 23.747,72</b>
<b>= UTILIDAD BRUTA EN VENTAS</b>			<b>8.292,52</b>



**ESTADO DE COSTO DE PRODUCCIÓN Y VENTAS**

**DICIEMBRE DEL 2012**

**PASTELERÍA**

<i>"EL IMPERIO DEL PAN"</i>			
<i>ESTADO DE COSTOS DE PRODUCCION Y VENTAS</i>			
AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2012			
<b>VENTAS</b>			<b>6.855,23</b>
Materia Prima Directa		1.757,59	
+ Mano de Obra		1.451,87	
<b>= COSTO PRIMO</b>		<b>3.209,46</b>	
+ Costos Indirectos de Fabricación		1.110,42	
Mano de Obra Indirecta	345,63		
Otros Costos Indirectos	764,79		
<b>= COSTO DE FABRICACION</b>		<b>4.319,88</b>	
+ Inv. Inicial de Prod. En Proceso		-	
<b>= COSTO PROD. PROCESO</b>		<b>4.319,88</b>	
- Inv. Final de Prod. En Proceso		-	
<b>= COSTO DE PROD. TERMINADOS</b>		<b>4.319,88</b>	
+ Inv. Inicial de Prod. Terminados		-	
<b>= COSTO PROD. TERMINADOS</b>		<b>4.319,88</b>	
- Inv. Final de Prod. Terminados		172,80	
<b>= COSTO DE PRODUCTOS VENDIDOS</b>			(-) <b>4.147,08</b>
<b>= UTILIDAD BRUTA EN VENTAS</b>			<b>2.708,15</b>