

ARTÍCULO CIENTÍFICO

TEMA:

Incidencia de la Implementación de un sistema de costos por procesos en la determinación de los costos unitarios de la panadería Blanca Nubia, de la ciudad de La Trinidad Estelí, durante el período septiembre-noviembre 2019.

AUTORES:

- Gutiérrez Fuentes Thelma Elizabeth
- Hernández Dávila Kizzy Tatiana
- Toruño Martínez Liliana Belén

RESUMEN

En la presente investigación se abordó la Incidencia de la implementación de un sistema de costos por proceso en la determinación de los costos unitarios de la panadería Blanca Nubia de la ciudad de La Trinidad Estelí durante el periodo septiembre- noviembre 2019. La investigación describe la implementación de un sistema de costos por proceso implementado en la panadería Blanca Nubia, de igual manera realiza una descripción del proceso productivo para la elaboración de los productos panaderos.

La contabilidad de costos, basados en el sistema por proceso de producción, se realizará con la finalidad de conocer ampliamente todo el proceso necesario para la contabilización de los costos de producción de esta empresa; este es un tema de gran importancia, porque, recoge, analiza, registra y reporta la información relacionada con los costos de una forma más óptima.

Para la recolección de la información se aplicaron tres entrevistas por cada uno de los objetivos planteados con su respectivo cuestionario dirigida a la propietaria de la panadería Blanca Nubia, se realizó una guía de observación la cual fue implementada en el área de producción, de igual manera se ejecutó una revisión documental, este estudio consiste en revisar la información apropiada facilitada por la administradora, para observar cuales son los procesos contables que actualmente realizan en el negocio. De igual manera se contempla la revisión de tesis en la biblioteca Urania Zelaya de FAREM-Estelí y la visita a sitios web.

Los resultados que se obtuvieron y se muestran reflejan la importancia de la utilización de un sistema de costos para el control de la producción y cálculo de costos unitarios precisos.

Palabras Claves: Contabilidad de costos, Costos por procesos, costos unitarios, panadería Blanca Nubia, control.

INTRODUCCIÓN

Las panaderías son el principal motor de la economía en el Municipio de La Trinidad, Departamento de Estelí; por eso es conocida como la “ciudad del pan”. El eje de estudio de esta investigación se centra en la panadería Blanca Nubia ubicada contiguo al restaurante Típico la Nueva Sopa, fundada en el año 2010, bajo la dirección de su actual propietaria Blanca Nubia.

El presente estudio contiene información presentada por la panadería Blanca Nubia de la ciudad de La Trinidad Estelí, que es donde se centra el tema de investigación, teniendo como eje de análisis las fases del proceso productivo que se lleva a cabo en la elaboración de productos panaderos y de la manera que determinan los costos unitarios incurridos en la producción.

La panadería no cuenta con un área de contabilidad, ya que no hay una persona encargada para realizar dichas funciones, siendo la propietaria la que lleva a cabo el control de la cuenta de efectivo en caja y la administración del negocio. Es aquí donde recae una de las grandes problemáticas de la empresa.

Este sistema es necesario porque le ofrece a dicha empresa un control eficiente que ayudará a desarrollarse formando una empresa competitiva, ya que el cumplimiento de un buen control interno asegura en el caso de cometer errores en los registros y el proceso productivo disminuya de manera significativa.

MATERIALES Y MÉTODOS:

DISEÑO EXPERIMENTAL:

La presente investigación tiene como enfoque un estudio cualitativo debido a que este tiene como propósito adaptarse a su objeto principal que es darles a los resultados obtenidos un análisis razonable para la determinación de los costos unitarios.

Además, en este estudio se optó por dar a conocer un énfasis en los procesos a realizar como en los resultados obtenidos, es decir que se brindara una posible solución a la problemática latente en la empresa.

Las visitas continuas a la panadería fueron precisa para la recolección de información, dado que es una investigación cualitativa es cabal el análisis de cada situación, comportamiento de los trabajadores y estudio del entorno.

El universo de estudio de la presente investigación son las Panaderías de la ciudad de La Trinidad Estelí siendo este el centro de estudio principal. La muestra de investigación es la Panadería Blanca Nubia de la ciudad de La Trinidad Estelí

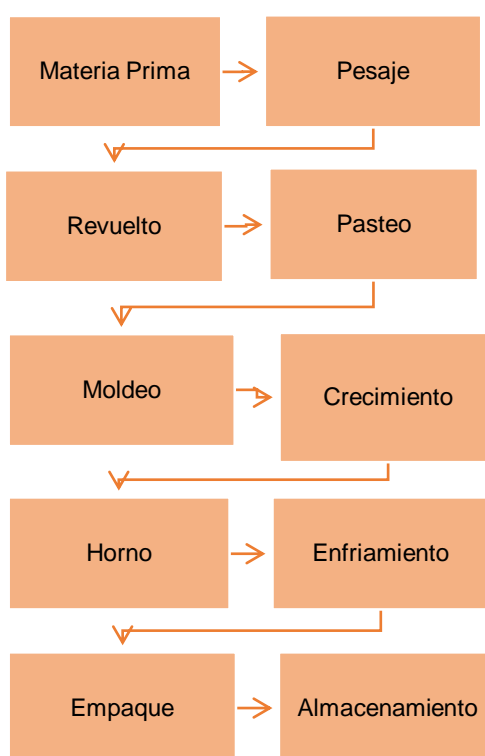
Para la recolección de información se hizo uso de fuentes primarias como la entrevista y observación, además de fuentes secundarias como revisión documental.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN:

Proceso Productivo de la Panadería Blanca Nubia.

Para realizar la implementación del sistema de costos por proceso en la panadería Blanca Nubia se seleccionó el pan simple ya que este producto es uno de los más solicitados por los clientes, dado que las unidades producidas son esencialmente similares, siendo la producción total 40 quintales de harina generando por quintal 140 bolsas y de esta manera obteniendo un total de 5600 bolsas durante el mes.

Para la descripción del Proceso de elaboración del pan, se realizó un recorrido por las instalaciones de la panadería Blanca Nubia en compañía de la propietaria Blanca el cual describe pasa a paso la forma en que se realizan los diferentes tipos de panes, se procede a lo siguiente:



El proceso productivo que se lleva a cabo en la panadería Blanca Nubia, consta de diferentes procedimientos lo primero es la compra de Materia prima a diferentes proveedores que distribuyan productos de calidad.

A continuación, se realiza la fabricación de los productos como el pesaje que es donde se mide la cantidad de los ingredientes pertinentes de la producción; se procede a dar inicio al siguiente paso el cual es revolver la Materia Prima hasta que quede en el punto óptimo, una vez realizado esto; se continua con el pasteo, procedimiento en el cual se necesita diez minutos para que la masa se encuentre buena para el siguiente movimiento.

Después de haber realizado los procedimientos anteriores se continúa con el moldeo de la masa, para darle forma a los diferentes tipos de panes, teniendo una duración de tres horas por quintal de harina.

Cuando las piezas de masas tengan la forma se colocan en las cazuelas y se ubican en un estante durante una hora para que reposen y tengan el crecimiento necesario para posteriormente pasar el pan al horno por veinte minutos, la temperatura adecuada para esta herramienta debe variar entre los 180 y 220 grados centígrados; se deben verificar los panes cada cierto tiempo, para evitar que se pasen de cocción y se quemen. Cuando el pan esté listo, se retira del horno y se deja enfriar por tres horas, luego se rebana, se empaca, y se almacena en estantes para su posterior comercialización.

Para este procedimiento la panadería consta de once trabajadores distribuidos en diferentes áreas una es la encargada de administrar la panadería, otro desempeña la función del pesaje y la materia prima, existe una persona encomendada para realizar el procedimiento del pasteo, cuatro individuos delegados al moldeo y tres en la parte del horneado y por último uno es el autorizado de empacar la producción.

Proceso para la determinación de los Costos Unitarios en la Panadería Blanca Nubia.

Según lo expresado por la propietaria Blanca Nubia Castillo, en la entrevista realizada dentro de la panadería, no se lleva registros contables de las operaciones comerciales, ni se realizan estados financieros formales, sin embargo si se tiene un control general de los gastos e ingresos. (Laguna, 2019)

La propietaria de la panadería actualmente determina sus costos unitarios de la manera reflejada en las siguientes tablas, detallando y clasificando los elementos del costo, para su posterior fijación de precio, pero este se establece con la estimación del comité de panaderos de la Ciudad de la Trinidad.

Seguidamente se clasifica los elementos del costo entre los Materiales Directos que son la materia prima que se incurre directamente en el proceso de transformación de cada uno de los productos, además los materiales Indirectos estos intervienen indirectamente en dicha producción.

Para llevar a cabo el procedimiento es necesario la Mano de Obra y se define como un elemento básico en la producción y se puntualiza como el costo del tiempo que los trabajadores invierten en el proceso de elaboración de un producto, no obstante, los costos Indirectos comprenden todos los costos asociados con la fabricación de los productos, con la excepción de la materia prima directa y mano de obra directa.

Implementación de un sistema de costo por procesos en la panadería que se ajuste a las necesidades de información de la propietaria.

Este sistema contiene una serie de formatos necesarios para su óptima implementación de los cuales se hace mención el catalogo, prorrato, instructivos, Kardex, nómina, informes de producción por departamentos, recibo oficial de caja, comprobante de pago, orden de compra, entrada a bodega, salida de bodega, informe de recepción, requisición de materiales, comprobante de cheques y facturas.

Estos formatos mencionados al inicio son llenados con la información recopilada por la propietaria del negocio, y el resto se reflejan en blanco con su instructivo para que la propietaria pueda ejercer correctamente el llenado de éstos.

Instructivo de cuenta

El instructivo es una serie de explicaciones e instrucciones que son agrupadas, organizadas y expuestas para llevar el adecuado registro de las operaciones que realiza la empresa. Este le servirá al contador de la panadería para poder aplicar las normas de control interno y de esta forma le permita desarrollar las operaciones de manera clara u ordenada.

Catálogo de cuenta

El catálogo de cuenta se ha realizado en base al giro de la empresa en este caso se han creado cuentas de acuerdo al movimiento de las operaciones empleadas en la Panadería Blanca Nubia. Como su nombre lo indica, es el plan de cuentas que sirve para el registro, clasificación y aplicación de las actividades correspondientes. Está estructurado con las cuentas de mayor y sus respectivas sub cuentas, facilitando los registros contables para la empresa, por ello este documento es de gran importancia y es el primer paso para construir un sistema contable.

Facturas

Son documentos seriados, compuestos de fecha, día mes y año en que se realiza la venta; el nombre del cliente; es decir la persona que hace la compra, la dirección, el domicilio del cliente. Las condiciones es decir si la venta es al contado: efectivo o al crédito.

La cantidad que es el número de productos comprados, la descripción del nombre del producto, el costo unitario es el valor individual del producto. Al igual compuesta de firmas correspondientes es decir la persona que gira la factura y la que la recibe. Las facturas suelen emitirse por triplicado. El original al cliente y las copias se utilizan para la contabilizar la venta en los registros pertinentes.

Recibo oficial de caja

Es un soporte de contabilidad en el cual constan los ingresos en efectivo o en cheque recaudados por la empresa.

Este documento contiene fecha: día, mes y año en que se emite dicho valor monetario en números. Recibimos de: nombre de la persona a la que se emite el recibo. La cantidad de: Valor monetario en letras. En concepto de: descripción del motivo del ingreso recibido tanto en efectivo como en el cheque. La forma de pago es si es efectivo o cheque. Recibido por: firma del responsable de caja. Entregado por: es la firma de la persona que entrega.

Arqueo de caja

Es el análisis de las transacciones del efectivo, en un momento determinado, con el objeto de comprobar si se ha contabilizado todo el efectivo recibido y si el saldo que arroja esta cuenta corresponde con lo que se encuentra físicamente en caja en dinero efectivo, cheques vales.

Comprobante diario

Este documento se utiliza para las contabilizaciones diarias de la empresa, el cual debe ir soportado con sus documentos correspondientes de las operaciones que se registran.

Comprobante de pago

Comprobante de Pago es la denominación que se le asigna a los documentos que sustentan las operaciones comerciales que realizan las empresas en el desarrollo de su actividad, estos comprobantes de pago se registran en los libros de contabilidad. El comprobante de pago es un documento que acredita la transferencia de bienes, la entrega en uso, o la prestación de servicios.

Permite registrar contablemente un pago a un tercero, Cuando se desea llevar un registro de los egresos de la compañía en un tiempo determinado, unificar el formato de comprobantes de egreso de su organización o conocer más al respecto. Es importante Porque permite discriminar si el pago se hace en efectivo o en cheque, además registra a los responsables del pago de los montos registrados, con las respectivas firmas de quien elabora el documento, quien lo aprueba, el revisor y el contador.

Entrada a bodega

Una solicitud formal por escrito de algo necesario. Es decir, estas se utilizan para determinar la procedencia de los materiales y cuanto es lo que entra a la bodega. Toda entrada a bodega debe contener una secuencia numérica y se debe archivar en orden secuencial. El formato contiene la fecha que ingresan los productos, descripción del mismo, a cantidad, precios unitarios y totales, así como las firmas de recibido y autorizado.

Salida de bodega

Este formato se utiliza para darles salida a los productos y materiales de bodega que se van a utilizar durante el proceso productivo. El formato contiene la cantidad, descripción, unidad de medida, costo unitario, costo total y las respectivas firmas de autorizado, entregado y recibido.

Informe de recepción

Es un formato elaborado con la finalidad de especificar la cantidad solicitada y la cantidad de materia prima recibida, además se refleja el nombre del proveedor, el n° de orden de compra, fecha, el valor unitario y el valor total; este documento permite realizar devoluciones al proveedor en caso de defectos de los productos.

Orden de compra

Es un documento que emite el comprador para pedir mercaderías al vendedor; indica cantidad, detalle, precio, condiciones de pago y forma de entrega. El documento original es para el vendedor e implica que debe preparar el pedido.

Nómina de pago

Una nómina debe reflejar una serie de datos informativos relativos a la empresa, el trabajador y el periodo de pago. La empresa debe informar de su nombre, domicilio, CIF y número de inscripción en la Seguridad Social. (Conocido como código de cuenta de cotización). Esto sirve para saber quién es realmente el que contrata y paga al trabajador más allá del nombre comercial de la compañía. Por parte del empleado deberán figurar su nombre y apellidos, NIF, número de afiliación a la seguridad social, categoría del puesto de trabajo, grupo de cotización, fecha de alta y fecha de antigüedad en la empresa.

Kardex

Se diseñó un formato de tarjeta Kardex para llevar un registro de manera organizada de los movimientos de entradas y salida de un producto u artículo determinado, permite conocer las existencias en cualquier momento sin necesidad de realizar inventario físico.

Evaluación del sistema de costos por procesos, implementado en la determinación de los costos unitarios de la panadería Blanca Nubia.

Con la implementación del sistema de costos por proceso se pudo evaluar que en la panadería Blanca Nubia no llevan un control adecuado para la determinación de los costos unitarios, lo que provoca que haya cambios en los elementos del costo, ya que la propietaria no realiza informes de producción en el cual se dividen los costos incurridos entre la producción equivalente para llegar a un costo unitario real, lo cual mostró cambios en los registros contables.

Balance de Apertura

Se realizó un balance de Apertura del mes de septiembre en el cual se detalla los Activos y se dividen en Circulantes y No Circulantes.

Los Activos Circulantes se muestran los montos relacionados al Efectivo que tiene en custodia la propietaria, Inventario, Materiales y Artículos Terminados que posee en el mes.

No obstante, los Activos Circulantes hace referencia a los activos Fijos de la empresa en este caso se muestran Terreno, Edificio, Enseres, herramientas menores.

Por otra parte, los pasivos también se incluyen en el Balance Inicial clasificados en Pasivos Circulantes y Capital.

Los Pasivos Circulantes de la Panadería Blanca Nubia son las cuentas por pagar a proveedores, impuestos por pagar, Gastos Acumulados por pagar. Y el capital lo conforman el patrimonio y la utilidad Acumulada de la entidad.

Una vez clasificada cada cuenta de acuerdo a lo presentados por la propietaria de la entidad se le designó el monto correspondiente a cada una, luego se realizó la sumatoria de los Activos la cual debe de coincidir con los pasivos para que haya partida doble en este caso el monto total de dicho mes es de C\$1,097,840.00.

Kardex

Luego se elaboró una tarjeta Kardex en la cual se detallan la materia prima Se ubican las unidades y costos unitarios correspondientes al inventario inicial, después se refleja la compra del mes, por ende, se suman el inventario inicial y la compra para dar un total del disponible, en el consumo se reflejan las unidades y totales requeridas para la elaboración del pan simple, puesto que el sistema se tomó como referencia únicamente la producción del pan simple, una vez reflejado esto se procede a rellenar la columna de los productos finales éstos se realizan restando el Disponible con el consumo.

Nómina

En esta panadería se realizan dos nóminas la de Producción y la Administrativa.

La nómina de pago de la Panadería Blanca Nubia es semanal; cada cargo tiene su remuneración por quintal, entonces se multiplica y da origen al salario básico, por ser una nómina de producción los trabajadores tienen derechos a su séptimo, seguido a esto se calcula el total devengado sumando el salario básico con el séptimo, no se deducen ni el INSS laboral, IR, por tal razón el neto a pagar es el mismo del Total Devengado.

En el caso de la nómina Administrativa el salario es por mes, por eso no tiene derecho a séptimo, pero le deducen del INSS Laboral esto se resta con el total devengado y da origen al Neto a Pagar.

Para el procesamiento de los datos de vacaciones, Aguinaldo e Indemnización se toma el monto final del total devengado por 8.33% que es lo estipulado por la ley, para determinar el INATEC se utiliza el 2% y la del INSS Patronal es de 19% de acuerdo al año latente ya que este aumenta 0.5 por año.

Este procedimiento es el que se utiliza para determinar las prestaciones de las nóminas administrativas y de producción.

Prorrateo de servicios básicos

En esta tabla se prorratean los servicios básicos Energía Eléctrica, Agua y Alcantarillado, Teléfono asignando un porcentaje al departamento de producción, Gastos de venta, Gastos administrativos esta proporción se asigna de acuerdo a la importancia en la utilización de dicho recurso dentro de la entidad. El porcentaje se multiplica por el monto que la panadería paga por cada servicio y es así que se le da valor a cada departamento. Para el llenado de esta tabla se realizó la depreciación del edificio y de los equipos por el método de línea recta, para obtener la depreciación mensual y asignar en el prorrateo un porcentaje por cada uno de los departamentos de producción, Gastos de venta y Gastos de Administración de acuerdo al grado de importancia de acuerdo a la utilización de cada uno de estos equipos y del edificio de la empresa.

Comprobantes de Diario

Se realizó una serie de comprobantes de acuerdo a las tablas mostradas anteriormente, lo primero que se registra es el comprobante de apertura reflejando los saldos iniciales del balance; luego el comprobante de la compra en donde se detalla los materiales que se compraron durante el mes de octubre para la elaboración de los productos panaderos.

Por consiguiente, se registra únicamente el consumo de la kardex cargando la cuenta de producción en proceso solo se abonan los montos de los materiales directos, también se cargan al control Indirecto de Fabricación solo los materiales indirectos usados acreditando con la cuenta de inventario de Materiales.

En la elaboración del comprobante de Nómina se cargan al inventario de producción en proceso la Mano de obra Directa, es decir los salarios básicos del departamento de producción, los costos indirectos de fabricación en el cual se seleccionaron los salarios indirectos indicando los séptimos, las prestaciones sociales y los aportes al estado, Gastos de Administración, y se acreditan a los Gastos Acumulados por pagar y las Retenciones por pagar.

El comprobante de la depreciación y Prorrateo se cargan a los CIF, Gastos de Comercialización, Gastos de Administración, y se acredita con Gastos Acumulados por pagar y Depreciación Acumulada.

Informes de producción

Para conocer el costo unitario del pan simple se elaboraron dos informes dividido en el departamento de moldeo y Horneado; estos informes se fraccionan en cuatros partes

cantidades, producción Equivalente, costos por Contabilizar, Costos Contabilizados. Se muestran 5600 unidades, porque son las que se producen únicamente del pan simple y en las unidades transferidas al siguiente departamento se muestra la misma cantidad porque la producción se termina el mismo día.

En la columna del informe de costos por contabilizar se reflejan Materiales Directos estos son tomados del comprobante de consumo, la mano de obra únicamente es la del pesador, pasteador y Moldeador ya que estos son los costos incurridos en este departamento de moldeo, luego se divide entre las unidades dando origen al costo unitario equivalente. Los costos contabilizados se toman de los costos Totales de la columna anterior.

El informe de Horneado las dos primeras columnas son iguales al del moldeo, pero varía en los costos por contabilizar son divididos de acuerdo a los costos incurridos en el departamento de horneado; la mano de obra directa solamente es de Horneado y Empaque, los CIF se suman con los del informe de moldeo puesto que son los costos acumulados finalmente para la determinación de los costos unitarios estos montos son recolectados de la kardex, es decir, los materiales indirectos usados del comprobante de consumo de materiales del pan simple, los salarios indirectos, prestaciones sociales y los aportes al estado del comprobante de nómina, los servicios básicos y las depreciaciones de Edificio, mobiliario y equipo industrial, muebles y enseres, herramientas menores del comprobante de depreciación de los equipos y el prorrateo de los servicios básicos. por último, los costos contabilizados se toman de los costos totales de los costos por contabilizar del informe.

Determinación del costo unitario del pan simple

Para determinar el costo unitario se divide el total de costos incurridos entre la producción mensual que se elabora en la panadería Blanca Nubia de la cual se obtienen 5,600 bolsas de pan de los 40 quintales de harina.



INFORME DE COSTO DE PRODUCCION POR PROCESO, DEPARTAMENTO MOLDEADO

CANTIDADES

Unidades por contabilizar		
Unidades que iniciaron el proceso		5600
Unidades Contabilizadas:		
Unidades transferidas al siguiente departamento	5600	
Unidades finales en proceso	0	5600

PRODUCCIÓN EQUIVALENTE

	Mat. Directos	Costos de Conversión
Unids term. Y transf. Al depto. B	5600	5600
Unidades finales en proceso		
Total Unidades Equivalentes	5600	5600

COSTOS POR CONTABILIZAR

	Costos Totales	Producción Equivalente	Costo Unitario Equivalente
Costos agregados por el departamento			
Materiales Directos	C\$39,200.00	5600	C\$7.00
Mano de Obra Directa	C\$7,200.00	5600	C\$1.29
Costos Indirectos de Fabricacion	C\$17,518.18	5600	C\$3.13
Costo Total por Contabilizar	C\$63,918.18		C\$11.41

COSTOS CONTABILIZADOS

Trasnferidos al siguiente departamento		C\$63,918.18
5,600* 111.41396071		
Inventario Final de Produccion en Proceso		
Materiales Directos	0	
Mano de Obra Directa	0	
Costos Indirectos de Fabricación	0	0
Total Costos Contabilizados		C\$63,918.18



INFORME DEL COSTO DE PRODUCCIÓN, DEPARTAMENTO HORNADO

CANTIDADES

Unidades por contabilizar

Unidades recibidas del departamento anterior 5,600

Unidades contabilizadas:

Unidades transferidas a inventario de artículos terminados 5,600

Unidades Finales en proceso 0 5,600

CÉDULA DE LA PRODUCCIÓN EQUIVALENTE

	Costo de Conversión
Unids term y transf. A Inv. Arto. Term	5,600
Unidades Finales en proceso	
0*100% termiandas	0
Total Unidades Equivalentes	5,600

COSTOS POR CONTABILIZAR

	Costos Totales	Producción Equivalente	Costo Unit Equivalente
Costos del departamento anterior			
Costos transf. Del departamento anterior (5,600* 11.41396071)	C\$63,918.18	5,600	C\$11.41
Costos agregados por el departamento			
Mano de Obra Directa	C\$3,200.00	5,600	C\$0.57
Costos Indirectos de Fabricación	C\$9,107.75	5,600	C\$1.63
Costos Totales Agregados	C\$12,307.75		C\$2.20
Costos Totales por Contabilizar	C\$76,225.93		C\$13.61

COSTOS CON TABILIZADOS.

Transferidos a inventario de Artos Termiandos (5,600*13.61)	C\$ 76,225.93
Inventario Final de Producción en Proceso	
Costos del departamento anterior (0* 11.41)	0
MOD (0*0.57142857)	0
CIF (0* 1.62638333)	0
Total Costos Contabilizados	C\$ 76,225.93

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

CONCLUSIONES

Mediante la investigación realizada en la panadería Blanca Nubia se logró determinar una serie de conclusiones la cuales se muestran a continuación:

Una vez finalizada la investigación en la panadería Blanca Nubia se puede concretar que el supuesto cumple con lo planteado en implementar un sistema de costos por proceso que permitirá eficientemente la determinación de los costos unitarios con respecto a los costos incurridos de la producción; permitiendo conocerlos con exactitud para una mejor toma de decisiones.

Del mismo modo mediante la implementación del sistema de acumulación de costo, se logró comprobar la diferencia de los costos reales incurridos en la producción en comparación al que la propietaria de la panadería estimaba mediante las anotaciones que esta realizaba.

La Panadería Blanca Nubia lleva un control contable general mediante anotaciones informales en un cuaderno de las operaciones realizadas como costos y gastos, pero en si esta entidad no cuenta con un sistema de costos por proceso para la determinación de los costos incurridos en la producción que permite generar información fidedigna necesaria a la contabilidad general.

Se realizó la implementación de un sistema de costos por procesos para esta entidad el cual contiene: Facturas, orden de compra, tarjeta de control de materiales, nomina, hoja de costos indirectos de fabricación e Informes de producción.

Con el estudio desarrollado sobre la implementación de un sistema de costos por proceso para la determinación de los costos unitarios en la panadería Blanca Nubia se demostró la importancia de aplicar los tres elementos del costo con la finalidad de generar un control adecuado en cuanto a los costos incurridos en el proceso productivo mediante el informe de producción y de esta manera conocer la utilidad real en el negocio mediante un periodo.

RECOMENDACIONES

Las recomendaciones planteadas en nuestra investigación tienen como propósito que la panadería Blanca Nubia mejore la distribución de los costos.

- En primer lugar, mostrarle a la propietaria de la panadería Blanca Nubia la propuesta de la implementación del sistema de costos por proceso.
- Tomar en cuenta la propuesta presentada en el trabajo para asignar los costos unitarios de manera adecuada e identificar un margen de utilidad real.
- Se le recomienda a la Panadería Blanca Nubia, trabajar los costos incurridos por departamentos, puede ser un departamento de moldeo y uno de horneado.



- La panadería Blanca Nubia debería contratar una persona capacitada en el área de contabilidad para llevar un mejor control dentro del negocio.
- Se le recomienda a la propietaria de la panadería Blanca Nubia abrir una cuenta Bancaria para depositar el efectivo; para que no tenga en su custodia más de la cantidad establecida en caja General.

BIBLIOGRAFÍA

Laguna, B. N. (4 de Octubre de 2019). (T. G. kizzy Hernández, Entrevistador)