



UNIVERSIDAD
NACIONAL
AUTÓNOMA DE
NICARAGUA,
MANAGUA
UNAN-MANAGUA

Facultad Regional Multidisciplinaria, FAREM–Estelí

Incidencia de la implementación de un sistema de costo por proceso en los resultados contables de la Panadería Lilliam de la ciudad de Estelí, durante el primer semestre del año 2019

Trabajo de seminario de graduación para optar
al grado de

Licenciado en Contaduría Pública y Finanzas

Autoras

- Heyvanessa Acuña Tórrez
- Heydeling Aguirre Rugama
- Jaquelin Massiel Aráuz Quintero

Tutor

MSc. Milton Ulises Mayrena Bellorín

Estelí, viernes, 28 de febrero de 2020



DEDICATORIA

Dedicamos este trabajo a Dios, por ser nuestro proveedor de fortalezas y sabiduría, a nuestros padres por el sacrificio y esfuerzo que han hecho por darnos un futuro mejor, a los docentes por brindarnos el pan de la enseñanza, a nuestros amigos y todas aquellas personas que de una u otra manera han contribuido al logro de nuestros sueños y objetivos.

Heyvanessa Acuña Tórrez
Heydeling Aguirre Rugama
Jaquelin Massiel Aráuz Quintero

AGRADECIMIENTO

A Dios

Por habernos concedido el don de la vida, entendimiento y confianza en nosotros mismo para lograr todo lo que nos hemos propuesto.

A nuestros padres

Quienes nos brindaron su apoyo incondicional motivándonos a seguir adelante para lograr nuestros sueños.

A nuestros maestros

Por ser fuente de inspiración y transmitirlos sus conocimientos de la mejor calidad posible e instarnos siempre a la superación, especialmente a nuestro tutor el MSc. Milton Ulises Mayrena Bellorín por la comprensión, paciencia y dedicación brindada durante la elaboración de nuestra tesis.

Al Propietario de la panadería Lilliam

Por su amabilidad y entera disposición en brindarnos la información necesaria para llevar a cabo nuestra tema de investigación.

Heyvanessa Acuña Tórrez
Heydeling Aguirre Rugama
Jaquelin Massiel Aráuz Quintero

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN

Línea N° 2: Costos

TEMA

Sistema de acumulación de costos

SUBTEMA

Costos por procesos

TEMA DELIMITADO

Incidencia de la implementación de un sistema de costo por proceso en los resultados contables de la Panadería Lilliam de la ciudad de Estelí, durante el primer semestre del año 2019

VALORACIÓN DEL DOCENTE

A través de la presente hago constar que **Heyvanessa Acuña Torrez, Heydeling Aguirre Rugama y Jaquelin Massiel Arauz Quintero**, estudiantes de V año de Contaduría Pública y Finanzas ha finalizado su trabajo investigativo denominado:

“Incidencia de la implementación de un sistema de costo por proceso en los resultados contables de la Panadería Lilliam de la ciudad de Estelí, durante el primer semestre del año 2019”

Este trabajo fue apoyado metodológica y técnicamente en la fase de planificación, ejecución, procesamiento, análisis e interpretación de datos, así como sus respectivas conclusiones y recomendaciones.

Es relevante señalar que la investigación *“Incidencia de la implementación de un sistema de costo por proceso en los resultados contables de la Panadería Lilliam de la ciudad de Estelí, durante el primer semestre del año 2019”* es un tema que por primera vez se ha trabajado en la empresa, valoro positivo el análisis de sus datos los que están estrechamente relacionados con sus objetivos.

Después de revisar la coherencia y contenido del trabajo, el artículo científico y la incorporación de las observaciones del jurado en la defensa, se valora que el mismo cumple con los requisitos establecidos en la normativa de grado vigente, por lo tanto está listo para ser entregado el documento final ante la institución rectora.

Dado en la ciudad de Estelí a los veintiocho días del mes de febrero de 2020.

Afectuosamente.

MSc. Milton Ulises Mayrena Bellorín
Docente Tutor
UNAN, Managua – FAREM, Estelí

ÍNDICE

I.	INTRODUCCIÓN.....	1
1.1.	Antecedentes	3
1.2.	Planteamiento del Problema	5
1.3.	Preguntas Problemas.....	6
1.3.1.	Sistematización del problema	6
1.4.	Justificación.....	7
II.	OBJETIVOS	8
2.1.	Objetivo General	8
2.2.	Objetivos Específicos	8
III.	MARCO TEÓRICO.....	9
3.1.	Generalidades de la empresa	9
3.1.1.	Definición de la empresa	9
3.1.3.	Características de las empresas	10
3.1.4.	Clasificación de la empresa	11
3.2.	Proceso productivo.....	14
3.3.	Costos.....	18
3.3.1.	Definición de costo	18
3.3.2.	Elementos del costo.....	19
3.3.3.	Clasificación de los costos	22
3.4.	Contabilidad de costos	24
3.4.1.	Definición contabilidad de costos	24
3.4.2.	Importancia de la contabilidad de costos	25
3.4.3.	Características de la contabilidad de costos	25
3.4.4.	Objetivos de la contabilidad de costos	26
3.5.	Estados financieros	27
3.5.1.	Definición de estados financieros	27

3.5.2.	Importancia de los estados financieros	28
3.5.3.	Clasificación de los estados financieros	28
IV.	SUPUESTO.....	31
4.1.	Supuesto de investigación.....	31
4.2.	Matriz de categorías y subcategorías	32
V.	DISEÑO METODOLÓGICO.....	37
5.1.	Tipo de Investigación	37
5.2.	Tipo de estudio.....	37
5.2.1.	Según el tiempo de ocurrencia de los hechos y registro de la información	37
5.2.2.	Según periodo y secuencia de estudio	37
5.2.3.	Según el análisis y alcance de los resultados	38
5.3.	Universo, Muestra y Unidad de Análisis	38
5.3.1.	Universo o población	38
5.3.2.	Muestra.....	38
5.3.3.	Unidad de Análisis	39
5.4.	Métodos y técnicas de Recolección de datos	39
5.4.1.	Entrevista.....	39
5.4.3.	Revisión documental.....	39
5.5.	Etapas de la Investigación.....	40
5.5.1.	Investigación documental	40
5.5.2.	Elaboración de instrumentos.....	40
VI.	RESULTADOS	41
6.1.	Situación contable de la Panadería Lilliam	41
6.2.	Diseño de un sistema contable y de acumulación de costo por proceso en la panadería Lilliam.....	51
6.3.	Efectos de la implementación del sistema de costo por proceso en la panadería Lilliam	72

VII.	CONCLUSIONES.....	75
VIII.	RECOMENDACIONES.....	76
IX.	BIBLIOGRAFÍA	77
X.	ANEXOS.....	80
10.1.	Anexo N° 1: Entrevista dirigida al Propietario	80
10.2.	Anexo N° 2: Entrevista dirigida al Responsable de Producción	83
10.3.	Anexo N° 3: Guía de observación	85
10.4.	Anexo N° 4: Guía de observación documental	87
10.5.	Anexo N° 5: Proceso Productivo	90
10.6.	Anexo N° 6: Anotaciones informales que realiza la empresa	93
10.7.	Anexo N° 7: Catálogo de cuentas	94
10.8.	Anexo N° 8: Balance inicial	102
10.9.	Anexo N° 9: Depreciaciones y Prorratesos	103
10.10.	Anexo N° 10: Nómina.....	105
10.11.	Anexo N° 11: Factura.....	108
10.12.	Anexo N° 12: Balanza de Comprobación	109
10.13.	Anexo N° 13: Recibo Oficial de Caja.....	110
10.14.	Anexo N° 14: Liquidación	111
10.15.	Anexo N° 15: Aguinaldo	112
10.16.	Anexo N° 16: Arqueo	113
10.17.	Anexo N° 17: Esquemas de Mayor	114
10.18.	Anexo N° 18: Total de material usado durante la elaboración del pan	117
10.19.	Anexo N° 19: Orden de Compra	118
10.20.	Anexo N° 20: Solicitud de Compra	129
10.21.	Anexo N° 21: Entrada a bodega.....	130

I. INTRODUCCIÓN

La necesidad de la implementación de un sistema de costo por proceso dentro de las operaciones que realiza la empresa no es un problema resiente, más sin embargo en tiempos actuales con el crecimiento de mercado y la competencia es de suma importancia que las empresas cuenten con sus registros operacionales que les faciliten información para la toma de decisiones adecuadas que permita el logro de los objetivos propuestos.

El costeo por proceso es un sistema de acumulación de costos de producción por departamento o centro de costo. Un departamento es una división funcional principal en una fábrica donde se ejecutan proceso de manufactura. Cuando dos o más proceso se ejecuta en un departamento, puede ser conveniente dividir la unidad departamental en centros de costos. Cada proceso se conforma en un centro de costos, los costos se acumulan por centro de costos en vez de por departamentos.

En esta investigación se presenta la implementación de un sistema de costo por proceso en los resultados contables de la panadería Lilliam de la ciudad de Estelí durante el primer semestre del año 2019. Lo que pretende es identificar sus costos fijos y variables, para establecer el precio unitario en la fabricación de pan y así determinar mejor sus utilidades.

Para el desarrollo de la investigación se indago sobre antecedentes relacionados al tema planteado en este trabajo, así mismo en vista previa a la empresa se conoció ciertas problemáticas que dieron paso al planteamiento del problema y su debida justificación. Seguidamente se aborda el objetivo general y los objetivos específicos que sirven de guía a esta investigación. También se presenta la teoría sustento de la investigación que muestra los aspectos teóricos relacionados con el tema que sirven de base en el transcurso de este trabajo.

De igual forma en el presente documento se encuentra los supuestos de investigación que dan una posible solución al problema que se ha planteado y que están presentados de manera propositiva para que una vez terminada la investigación se conozca si se acierta con los mismos. Además en este trabajo está contenida una matriz de categoría y subcategorías que sirve de ayuda para la formulación de los instrumentos de recolección de información los que serán aplicados en la empresa de estudio.

Posteriormente se encuentra el tipo de investigación, tipo de estudio, unidad de análisis y muestra a utilizar así como los instrumentos de recolección de información contruidos a través de la matriz de categoría. Los resultados obtenidos en esta investigación se obtuvieron a partir de la aplicación de los instrumentos de recolección de información, donde se realiza una descripción del proceso de costos por proceso y cálculo del costo unitario.



Para terminar se muestran las conclusiones y recomendaciones establecidos a partir del estudio realizado acerca de la implementación de un sistema de costos por proceso en los resultados contables y finalmente se encuentran la bibliografía y los anexos del estudio.

1.1. Antecedentes

La Panadería Lilliam ubicada en la ciudad de Estelí inicio sus operaciones en el año 1988 con un capital propio, es dedicada a la producción y comercialización de pan; un vez conocido estos detalles, se inició un proceso investigativo donde se pretendía constatar la existencia de estudios similares al que se pretende abordar en esta investigación, para ello se consultó en la biblioteca Urania Zelaya los cuales detallaremos a continuación.

Castillo Dávila, Montenegro Blandón y Morazán Úbeda En su tesis para optar al título de Licenciado(a) en Contaduría Pública y Finanzas realizaron un estudio sobre **“Efectos de la implementación de un sistema de costo por proceso en la información financiera de la Empresa Cuban & Nicaraguan Cigars Co durante el I trimestre del año 2017”**, el trabajo tiene como objetivo determinar los efectos de la implementación de un sistema de costo por proceso en el resultado de la empresa Cuban & Nicaraguan Cigars Co. durante el I trimestre del año 2017. Se concluyó que la empresa presenta múltiples deficiencias en puntos clave del proceso productivo como son: adquisición de materia prima, consumo de materia prima, costos indirectos de fabricación y contabilización de los costos lo que causa que se le asigne un menor costo unitario a los productos elaborados y afecta la determinación de la utilidad bruta así mismo aclaran que al aplicar el sistema de costo por proceso la deficiencia desaparecerán. (Castillo Dávila, Montenegro Blandón, & Morazán Úbeda, 2017)

Por otro lado los estudiantes Martínez Arce y Téllez González En su tesis para optar al título de Licenciado(a) en Contaduría pública y finanzas en su estudio abordaron el tema **“Implementación de un sistema contable de acumulación de costos en la panadería BRIVALLE de Estelí durante el mes de octubre del 2014”**, el cual tenía por objetivo determinar el efecto de la implementación de un sistema contable de acumulación de costo de producción en el control y registros del proceso productivo de pan en la panadería BRIVALLE en la ciudad de Estelí en el periodo de octubre 2014. Una vez realizada la investigación de la situación administrativa, productiva y de costos se lograron identificar un conjunto de debilidades las cuales deberían ser corregidas para la información y permitir la aplicación de un sistema de acumulación de costo para un correcto control y registro en el proceso de producción. (Martínez Arce & Téllez González , 2014)

Cabe señalar que los problemas en el sector de producción suceden a nivel mundial y repercuten mayormente en el objetivo principal de toda empresa como lo son las utilidades; por tal razón se presentala situación que está atravesando la panadería oriental de Iquitos-Perú donde Goñaz del Aguila y Zevallos Vásquez para optar al título profesional de Contador Público en el año 2018 deciden indagar sobre la **Determinación de un sistema de costos por proceso para mejorar la rentabilidad en la empresa Panadería Oriental S.R.L de la ciudad de Iquitos, 2016**, su objetivo principal es determinar de

qué manera un sistema de costo por proceso permite mejorar la rentabilidad en la empresa Panadería Oriental S.R.L de la ciudad de Iquitos, 2016, al finalizar concluyen que la determinación de un sistema de costo por proceso permitirá mejorar la gestión empresarial ya que ayudará a la gerencia a realizar acciones de planeación, control, organización y dirección para alcanzar determinados objetivos tales como la reducción de costos, el incremento de sus ingresos, calidad de sus productos y maximización de sus utilidades, obteniendo de esa manera una mejora en sus niveles de rentabilidad. (Goñaz del Aguila & Zevallos Vásquez , 2018)

Los estudios antes mencionados se relacionan con la investigación en curso, ya que hacen énfasis en los efectos de la Implementación de un sistema costo basándose en la información financiera como tal y en la rentabilidad, también nos encontramos con la implementación del sistema contable de acumulación de costo. Sin embargo en esta investigación se dará un enfoque más amplio al sistema de costo por proceso ya que se abordara desde el ámbito contable y se pretende recalcar la incidencia que pueda tener para la empresa la implementación del sistema.

1.2. Planteamiento del Problema

En la actualidad un sistema contable constituye una de las herramientas y un medio de información de mayor importancia en una empresa, ya que facilita un informe útil para ayudar a los ejecutivos a tomar decisiones y así lograr los objetivos establecidos en la organización; la fuerte competencia es uno de los factores más relevantes que hoy en día rige al mundo de los negocios, es por esta razón que las empresas están constantemente en la búsqueda de calidad, excelencia y mejor precio, factores determinantes para garantizar su permanencia en el mercado y el cumplimiento de los objetivos institucionales.

Se considera que un sistema de costo es una herramienta indispensable dentro de una empresa ya que estas requieren de información precisa, confiable y oportuna para lograr una buena ejecución y contribuye a determinar los costos de los productos y de esta manera llevar un control de las operaciones y desarrollar los estados financieros.

La panadería Lilliam es una empresa familiar que se dedica a la elaboración y comercialización de pan en la ciudad de Estelí, es reconocida por ofrecer productos de calidad satisfaciendo las necesidades de los consumidores.

La panadería Lilliam cuenta con un problema relacionado a los resultados contables, esto a causa de que no cuentan con una contabilidad formal que les facilite el registro adecuado de cada una de las operaciones financieras que esta realiza, por ende la empresa no ejerce un control adecuado y desconoce los costos directos e indirectos incurridos en el proceso de producción de sus productos, los cuales influyen al momento de la fijación de precios de los mismos.

Debido a la falta de conocimiento por parte de los propietarios y del personal de la empresa no se ha establecido un sistema de inventario lo que ocasiona deficiencias en el control de la materia prima con la que cuenta la empresa para satisfacer las demandas futuras, así como las entradas y las salidas de bodega.

Este tema de investigación es de suma importancia ya que toda empresa se crean con el fin de generar una utilidad suficiente, que les permita mantenerse y crecer en el mercado al que se dirige; por este motivo ante las debilidades que presenta la empresa es necesario la implementación de un sistema contable de costo de producción para el respectivo control y registro de todas las actividades que se realicen en la empresa y de esta manera lograr los objetivos y metas planteadas de manera eficiente y eficaz para extender el negocio, además que facilitará la toma de decisiones a la gerencia.

1.3. Preguntas Problemas

¿Cuál es la incidencia de la implementación de un sistema de costo por proceso en los resultados contables de la Panadería Lilliam de la ciudad de Estelí, durante el primer semestre del año 2019?

1.3.1. Sistematización del problema

1. ¿Cuál es la situación contable actual que atraviesa la Panadería Lilliam de la ciudad de Estelí?
2. ¿En que ayudará la implementación de un sistema de costo por proceso en la rentabilidad de la empresa Lilliam de la ciudad de Estelí?
3. ¿Qué efectos tiene la implementación de un sistema de costos por proceso en el control de los costos generados en el proceso productivo en la empresa Lilliam ubicada en la ciudad de Estelí?

1.4. Justificación

La presente investigación tiene como objetivo principal determinar cómo influirá la aplicación de un sistema de costo en el funcionamiento y desarrollo financiero de la empresa para satisfacer las necesidades de las actividades realizadas en la panadería Lilliam.

Se considera que todos los factores fundamentales que inciden en los costos de producción de la empresa necesitan evaluar el comportamiento de cada uno de sus procesos y por ende incorporar cambios para su propio beneficio tomando en cuenta las características y necesidades.

Este estudio representa la posibilidad de detectar las múltiples deficiencias que se presentan en la panadería al momento de determinar los costos incurridos en un determinado proceso, la implementación de este sistema es necesaria porque ofrece el control eficiente que ayudara a desarrollar una empresa competitiva.

Conociendo la importancia de la determinación de costos para las empresas productivas se considera que la presente investigación le servirá como un instrumento para la fijación de precios que le permitirá determinar los costos incurridos durante el proceso de producción, mejor procesamiento de datos, control y aprovechamiento de sus recursos financieros, humanos para futuras tomas de decisiones además ayudara a dar una posible solución a las dificultades que la panadería ha tenido.

Los costos de producción constituyen un aspecto clave en la determinación de los resultados financieros de las empresas ya que proporcionan a la gerencia información valida y confiable que contribuya al éxito de sus operaciones.

La investigación es un punto de partida para nuevos estudios que puedan realizarse sobre los costos de producción, sirviendo a los autores como material de apoyo y fortalecimiento de conocimientos en el área contable.

II. OBJETIVOS

2.1. Objetivo General

- Evaluar la incidencia de la implementación de un sistema de costos por proceso en los resultados contables de la panadería Lilliam de la ciudad de Estelí, durante el primer semestre del año 2019.

2.2. Objetivos Específicos

- Describir la situación contable de la Panadería Lilliam, ubicada en la ciudad de Estelí.
- Diseñar un sistema de contabilidad de costos por proceso que contribuya en el registro y control de los costos de producción de pan en la empresa Lilliam ubicada en la ciudad de Estelí.
- Valorar el efecto de la implementación del sistema de costo por proceso en los resultados contables de la panadería Lilliam de la ciudad de Estelí.

III. MARCO TEÓRICO

3.1. Generalidades de la empresa

3.1.1. Definición de la empresa

El concepto de empresa refiere a una organización o institución, que se dedica a la producción o prestación de bienes o servicios que son demandados por los consumidores; obteniendo de esta actividad un rédito económico, es decir, una ganancia. Para el correcto desempeño de la producción estas se basan en planificaciones previamente definidas, estrategias determinadas por el equipo de trabajo. (Ruffino, 2019)

La empresa es la célula del sistema económico capitalista, es la unidad básica de producción, representa un tipo de organización económica que se dedica a cualquiera de las actividades económicas fundamentales en algunas de las ramas productivas del sector económico. (Méndez Morales , 1996)

Según lo expuesto anteriormente se puede definir a la empresa como una unidad productiva formada por un grupo de personas dedicada a actividades o persecución de fines económicos o comerciales para satisfacer las necesidades de bienes y/o servicios de la sociedad.

3.1.2. Objetivos de la Empresa

Las empresas son ciertas clases de organizaciones o unidades sociales que buscan alcanzar objetivos específicos, y su razón debe ser cumplirlos. Un objetivo de la empresa es una situación deseada que ella pretende alcanzar. Desde esta perspectiva los objetivos empresariales cumplen muchas funciones.

- Al presentar una situación futura, los objetivos indican una orientación que la empresa trata de seguir, y establecen líneas rectoras para la actividad de los participantes.
- Constituyen una fuente de legitimidad que justifica las actividades de una empresa y su propia existencia.
- Sirven como estándares que permiten a sus miembros y a los extraños comparar y evaluar el éxito de la empresa, es decir, su eficiencia y su rendimiento.
- Sirven como unidad de medida para verificar y comparar la productividad de la empresa o de sus órganos e incluso de sus miembros.

Existen varios términos que expresan objetivos: metas, fines, misiones, propósitos, estándares, línea rectora. En general, todas estas palabras significan un estado de cosas que algunos miembros juzgan deseables para su empresa, y procuran dotarlas con los medios y recursos necesarios para conseguir a través de ciertas estrategias, tácticas u operaciones.

Los objetivos oficiales de las empresas se presentan o comunican mediante documento de la empresa, como estatutos, actas de asambleas informes anuales, o mediante pronunciamientos públicos de los directivos, que ayudan a comprender el comportamiento y las decisiones tomadas por los miembros de la empresa.

Los objetivos naturales de una empresa son:

- Satisfacer las necesidades de bienes y servicios que tiene la sociedad
- Proporcionar empleo productivo a todos los factores de producción.
- Aumentar el bienestar de la sociedad mediante el uso económico de los factores de producción.
- Proporcionar un retorno justo a los factores de entrada.
- Crear un ambiente en el que las personas puedan satisfacer una parte de sus necesidades humanas normales. (Chiavenato, 2002, pág. 50)

Las empresas fijan sus objetivos de acuerdo al giro y al entorno en el que se encuentren, no buscan un objetivo único pues necesitan satisfacer una gran cantidad de requisitos y exigencias expuestas no solo por la sociedad sino también por los miembros que conforman la misma; además los objetivos no son permanentes si no que cambian de acuerdo a las relaciones externas de la empresa con el ambiente e interna con sus miembros.

3.1.3. Características de las empresas

Las empresas producen bienes o servicios, emplean personas, utilizan tecnologías, requieren recursos, y sobre todo necesitan administración. Las empresas se diferencian de las demás organizaciones sociales por las siguientes características:

- Las empresas están orientadas a obtener ganancias: aunque el objetivo final de las empresas sea producir bienes o servicios su propósito inmediato es conseguir utilidades, es decir obtener el retorno financiero que supere el costo.
- Las empresas asumen riesgos: los riesgos implican riesgos, recursos y esfuerzo. Las empresas no trabajan en condiciones de certeza. El riesgo se presenta cuando la empresa conoce ciertas consecuencias de sus negocios, y pueden emplear este conocimiento para pronosticarla posibilidad de que ocurra. Se acepta que el riesgo de las operaciones empresariales es un ingrediente inherente a los negocios, e incluso, que puede llevar a la pérdida total de las inversiones realizadas.
- Las empresas son dirigidas por una filosofía de negocios: los administradores generales de la empresa toman decisiones acerca de mercados, costos, precios, competencias. Las empresas producen bienes o servicios para atender las necesidades de la sociedad, y por tanto, no solo deben demostrar vitalidad económica,

sino también aceptar las responsabilidades relacionadas con los consumidores, los empleados, los accionistas y la sociedad en conjunto.

- Las empresas se evalúan generalmente desde el punto de vista contable: el enfoque contable es importante, pues las inversiones y los retornos deben registrarse, procesarse, resumirse y analizarse de manera simplificada y medirse en términos de dinero.
- Las empresas deben ser reconocidas como negocios por las demás organizaciones y por las agencias gubernamentales: en otros términos las, empresas se consideran productoras de bienes o servicios, y como tal son requeridas por otras empresas que le suministran entradas, consumen sus salidas eh incluso compiten con ellas o les cobran intereses eh impuestos.
- Las empresas constituyen propiedad privada, que deben ser controladas y administradas por sus propietarios, accionistas o administradores profesionales. (Chiavenato, 2002)

De la opinión que expresa Chiavenato se deduce que en la sociedad actual existen diversas entidades que se conforman para cumplir objetivos o metas, al tomar como referencia a las empresas, se puede apreciar que se caracterizan por dedicarse a la producción de un producto o servicio del que se pretende obtener ganancias, dentro de todo el proceso se deben conocer los riesgos que tiene dichas producción y minimizarlo; además las empresas deben contar con un área contable que realice los debidos registros que resumidamente se presentan en los estados financieros que son la base fundamental para la toma de decisiones de los administradores.

Es importante mencionar que las empresas funcionan como un ciclo, ya que además de producir y comercializar sirven como proveedores a medianas y pequeñas empresas.

3.1.4. Clasificación de la empresa

3.1.4.1. Por su tamaño

Existen varios elementos que permiten clasificar a las empresas de acuerdo a su tamaño; entre estos se destacan:

- Magnitud de sus recursos económicos principalmente capital y mano de obra.
- Volumen de ventas anuales.
- Áreas de operaciones de la empresa que puede ser local, regional, nacional e internacional.

Según su tamaño se clasifican en:

- **Microempresas**

Es dirigida y organizada por el propio dueño quien proporciona el capital, y el mercado que dominan y bastecen es pequeño; es una organización de tipo familiar ya que el número de trabajadores es muy bajo y muchas veces está integrado por los propios familiares.

- **Pequeñas Empresas**

Los propios dueños están a cargo de la administración de la empresa su capital es proporcionado por una o dos personas que establecen una sociedad abastecen un mercado amplio ya que muchas veces llegan a producir para el mercado nacional e internacional.

- **Grandes Empresas**

El capital es aportado por varios socios que se organizan en sociedades cuentan con grandes recursos de capital que les permite estar a la vanguardia en la tecnología mecanización y automatización de los procesos productivos y además dominan al mercado con actitud. (Méndez Morales , 1996, pág. 273)

El enfoque que presenta Méndez Morales acerca de las empresas es una opinión clara de lo que actualmente se puede apreciar en el mundo, ya que en el mundo empresarial existen diversas empresas que se forman en conformidad a la capacidad económica del individuo.

Las empresas se diferencian por su tipo de organización, magnitud de capital y su extensión de mercado. Las microempresas son organizadas por un dueño quien proporciona capital y parte de su familia son los trabajadores, es importante señalar que las microempresas son las que mayormente han dominado el mercado en los últimos años, porque miles de familias toman la iniciativa de producir y comercializar un producto o servicio con el fin de proporcionar una estabilidad económica dentro del seno familiar.

Las pequeñas y grandes empresas cuentan con mayor capital económico y humano ya que estas las conforman uno o varios socios quienes se encargan de su administración y extienden su comercialización a nivel nacional e internacional.

3.1.4.2. Por su origen

- **Empresas Nacionales**

Son aquellas que se forman por iniciativa y con aportación de capitales de los residentes del país; es decir, los nativos de la nación que cuentan con recursos y poseen espíritu empresarial, forman empresas que se dedican a alguna rama de la producción o de la distribución de bienes y servicios.

- **Empresas Extranjeras**

Operaran en el país aunque su capital no son aportados por los nacionales, si no por extranjeros. Generalmente la forma de penetración se realiza a través de la inversión extranjera directa, estableciendo filiales en los países en que se desea participar.

- **Empresas Mixtas**

Se forma cuando existe una alianza entre empresarios nacionales y extranjeros y estas se asocian y fusionan su capital. Las empresas mixtas surgen por que la legislación de muchos países no permite la participación de empresas 100% extranjeras. (Méndez Morales , 1996, pág. 273)

La clasificación de las empresas por su origen es básicamente la fuente de donde proviene el capital con que se forma una empresa. Las empresas nacionales son las fundadas en el país con propietarios nacionales quienes se dedican a producir un bien o a brindar un servicio.

El código del comercio hace mención de las empresas extranjeras donde le permite a ésta poder operar en territorio ajeno, no obstante tienen algunas restricciones referentes a su desarrollo.

Según el Arto 10 las sociedades legalmente constituida en el extranjero que se establezcan en la República, o tengan en ella alguna agencia o sucursal podrán ejercer el comercio, sujetándose a las prescripciones especiales de este código en todo cuanto concierna a la creación de sus establecimientos dentro del territorio nacional, a su operaciones mercantiles y a la jurisdicción de los tribunales de la nación. (Gallo Aguirre , 2003)

De las empresas antes mencionadas nacen las empresas mixtas en las que se asocian empresarios de distintos países que inyectan capital de una u otra empresa con el fin de ampliar cada vez más su producción y su venta.

3.1.4.3. Por su aportación de capital

Otro criterio importante es el que se refiere al origen o aportación de capital, según la cual se encuentran tres tipos de empresas:

- **Empresa privada**

Es una organización económica que representa la base del capitalismo y se forma con aportaciones privadas de capital. Sus principales características son:

- a) Los particulares invierten capital con el fin de obtener ganancias
- b) La toma de decisiones se realiza según el objetivo de la ganancia, considerando los riesgos y el mercado al cual se dirige la producción

- c) Los empresarios deben evaluar la competencia y realizar lo prioritario de acuerdo al principio de racionalidad económica
- d) Los medios de producción pertenecen a los empresarios capitalistas
- e) Se contratan obreros a los cuales se les paga un salario.

- **Empresa pública**

Es una organización económica que se forma con la aportación de capitales públicos o estatales debido a la intervención del estado en la economía, con el objeto de cubrir actividades o áreas en las cuales los particulares no están interesados en participar porque no se obtienen ganancias. El estado crea empresas con el fin de satisfacer necesidades sociales e impulsar el desarrollo socioeconómico.

- **Empresas mixtas**

Son aquellas que se forman con la fusión de capital público y privado; la forma de asociación puede ser muy diversa, en algunos casos el capital público puede ser mayoritario y viceversa. (Méndez Morales , 1996, pág. 273)

Al momento de formar una empresa es necesario contar con un capital aportado que permita el inicio de operaciones, cuando el capital fue aportado por un socio que pretende invertir para que en determinado periodo obtenga utilidades es un capital dirigido a empresa privada, comúnmente este tipo de empresa se dedica a la producción; también están presentes las empresas públicas dedicadas al servicio social y desarrollo nacional, para que dicha empresa cumpla sus objetivos el estado pone a su disposición un capital.

3.2. Proceso productivo

El proceso productivo incluye un conjunto de actividades encaminadas a la transformación de factores o recursos productivos en productos bienes o servicios, con la adición de la mano de obra directa y costos indirectos de fabricación. El costo de los materiales puede dividirse en materiales directos e indirectos.

La producción de bienes y servicios, consiste básicamente en un proceso de transformación, que sigue planos organizados de actuación y según el cual las entradas de factores de producción, como materiales, conocimientos y habilidades, se convierten en los productos deseados, mediante la aplicación de mano de obra, determinada tecnología y aportación de capital. (Davidson & Weil, 1982).

3.2.1. Descripción del proceso productivo

3.2.1.1. Materia prima

Los materiales representan una gran inversión de capital y un porcentaje sustancial de los costos de producción de muchas compañías; estos se transforman en bienes terminados

con la adición de Mano de Obra Directa y Costos Indirectos de Fabricación. (Davidson & Weil, 1982).

Se conocen como materias primas los elementos utilizados en la fabricación o producción de bienes, que son sometidos a unos o varios procesos de transformación y, al término de los mismos, dan origen a algunos productos o bienes totalmente diferentes de aquellos insumos originales, que en muchos casos y a simple vista no es posible identificar los materiales con que han sido elaborados. (Ramírez Molinares, García Barbosa, & Pantoja Algarin, 2010)

La materia prima en el ámbito de costos puede definirse desde varias perspectivas. Davidson opina que éste elemento representa una inversión que después de aplicar un determinado proceso se obtiene un producto terminado listo para ponerlo a disposición del mercado. De la misma manera Ramírez Molinares afirma que ésta materia prima después de uno varios procesos de transformación se obtiene un producto distinto del original.

La panadería Lilliam utiliza los siguientes materiales para la elaboración del pan: Harina, Levadura, Azúcar, Grasa, Sal, Agua, Huevos, Leche.

1. **Recepción:** Recibe materiales verifica cantidad, peso, calidad y otras especificaciones de los materiales ordena el traslado de materiales al almacén, envía copias de guía el, almacén y al departamento de compras. (Vallejos Orbe & Chilinguina Jaramillo, 2017, pág. 66)

En la panadería Lilliam se recibe la materia prima y el equipo cuenta el número de materia recibida y lo compara con la factura de compra.

2. **Verificación:** Los productos que se utilizan para la realización del pan debe estar en óptimas condiciones, estarán sujetos a una minuciosa observación, se someterá a un examen más completo para determinar su estado y verificar si no hay productos en estado de vencimiento y de esa manera minimizar los riesgos de pérdidas y brindar productos de calidad a los clientes.
3. **Manejo de productos en bodega:** Los materiales se mantendrán en un sitio de resguardo para la conservación de los productos en un lugar limpio y seco con las debidas condiciones.

Cuando se produce un producto o servicio la principal cualidad que éste debe tener es la calidad, puesto que al presentarse lo contrario la demanda disminuirá, esta situación obliga a la empresa a tomar medidas y procedimientos de control que proporcionen un producto de calidad.

El procedimiento inicia desde el momento en que la empresa recibe el pedido de la materia prima en recepción, ésta se asegura que cumpla con toda las especificaciones que contenía la orden de compra para proceder al envío hacia bodega.

La verificación y manejo de producto en bodega son dos procedimientos que tienen funciones similares puesto que son los encargados de examinar detalladamente el estado en que se encuentran los insumos que serán utilizados en la producción y constatar que el estado del mismo coincida con el registro sanitario correspondiente.

3.2.1.2. Mano de Obra

Son las compensaciones de toda la mano de obra de producción que se consideran sea parte del objeto del costo, y que pueda realizarse su seguimiento al objeto de costos en forma económicamente factible (Horngren, Datar , & Foster, Contabilidad de costos, 2007, pág. 41)

Constituye mano de obra los sueldos de los trabajadores por el tiempo en que estos estén vinculados a las labores propias de transformación o modificación de las materias primas o de los materiales directos utilizados en la elaboración de productos e identificables con un lote de producción u orden de fabricación individualmente determinado o con un proceso de producción específico. (Ramirez Molinares, Garcia Barbosa, & Pantoja Algarin, 2010, pág. 37)

Horngren y Ramírez Molinares consideran que la mano de obra dentro de un proceso productivo es todo salario pagado al personal que forma parte de la transformación de los mariales e insumos en productos terminados. Este salario se carga directamente al costo del producto para obtener con mayor transparencia el costo unitario de éste.

En la panadería Lilliam los costos de Mano de obra incluyen los costos de nóminas de la panadería, el que mezcla y de aquellas personas que trabajan en el producto.

3.2.1.3. Costos indirectos de fabricación (CIF)

Los costos indirectos se usan por una inevitable utilización de una variada cantidad de recursos que participan o concurren en los procesos y etapas de producción entre los cuales se encuentran los consumos de suministros y materiales indirectos, empleos de trabajadores no directos uso de instalaciones equipos y diversos servicios internos y externos, todos los cuales son necesarios para realizar labores, actividades y procesos vinculados a las funciones de producción, los cuales tienen en común las características de que ninguno de los mismos se pueden identificar de manera específica con los procesos de fabricación propiamente dichos ni con los productos elaborados. (Ramirez Molinares, Garcia Barbosa, & Pantoja Algarin, 2010, pág. 39)

Los costos indirectos de fabricación hacen referencia los materiales indirectos y los costos que se incurren en la elaboración del mismo como mano de obra indirecta depreciación de edificio, calefacción, luz, energía entre otros.

Existen dos factores claves para determinar la tasa de aplicación de los costos indirectos de fabricación como lo es el nivel estimado de producción y los CIF estimados. Por tal razón se deduce que aunque estos no puedan identificarse fácilmente con el producto son parte fundamental en la elaboración del mismo.

En la panadería Lilliam los costos indirectos que forman parte en el proceso de producción del pan son: Energía eléctrica, Agua, Teléfono, Bolsas Plásticas, Combustibles, Depreciación de maquinaria.

3.2.1.4. Elaboración del pan

En la panadería Lilliam el proceso productivo se lleva a cabo mediante la aplicación de técnicas modernas de elaboración de panes en sus diferentes presentaciones para ello se seguirán los siguientes pasos:

- 1. Selección de materias Primas e Insumos** se lleva a cabo desde el momento de la compra de estos elementos, los cuales serán en base a los diferentes tipos de panes a elaborar.
- 2. Pesado y Medido de las Materias Primas e Insumos** Definido el tipo de pan a elaborar se realiza el pesado y medida de cada uno de los materiales a utilizar.
- 3. Mezclado** Se mezcla la harina como principal ingrediente con la levadura ya disuelta, agregando poco a poco el resto de los ingredientes (Azúcar, Huevos, margarina, levadura, leche, sal etc.) dependiendo del tipo de pan. El mezclado se realizara con la batidora hasta que la mezcla sea homogénea.
- 4. Amasado:** Después de batido para ciertos tipos de pan se requerirán del amasado a través de una empresa amasadora.
- 5. Formado de piezas (Cortado):** El formado de piezas se realizara en algunos casos después del batido como en las cazuelas y mantecadas otros después del amasado. La forma de los panes se realizara de acuerdo al tamaño y forma de los requerimientos del consumidor de la región.
- 6. Reposado:** El reposado se realiza de una a dos horas en los moldes colocados en los espigueros en espera para su horneado.
- 7. Horneado:** El proceso de Horneado realiza en un tiempo de 30 minutos.

8. **Enfriado de las piezas:** El enfriado se realiza después de sacar las charolas del horno colocándolas en los espigueros.
9. **Elección de panes de Acuerdo a los pedidos:** Se colocan los panes de acuerdo a los pedidos solicitados Cestos, Cajas y Charolas Exhibidoras.

Comercialización: Se denomina comercio a la actividad socioeconómica consistente en la compra y venta de bienes, sea para su uso, para su venta o para su transformación. Es el cambio o transacción de algo a cambio de otra cosa de igual valor por actividades comerciales o industriales entendemos tanto intercambio de bienes o de servicios que se afectan a través de un mercader o comerciante. (Gallo Aguirre , 2003)

La panadería Lilliam funciona como proveedora para personas que se dedican a comercializar pan en diferentes departamentos y además realizan ventas menores en el establecimiento.

Este punto muestra el proceso que se realiza para obtener el pan, como primer paso el encargado de producción solicita todo el material e insumos que se necesitaran especificando cantidad y calidad.

3.3. Costos

3.3.1. Definición de costo

El costo se define como el valor sacrificado para obtener bienes o servicios se mide mediante la reducción de activos o el aumento de pasivos en el momento en que se obtienen los beneficios. (Polimeni Ph, Fabozzi Ph, & Adelberg Ph, 1989, pág. 10)

Según Lemus el Costo en un amplio sentido financiero, es toda erogación o desembolso de dinero para obtener algún bien o servicio. Serán costos los desembolsos causados en el proceso de fabricación de un determinado producto o la prestación de un servicio. (Lemus, 2010, pág. 11)

El costo se puede resumir en el esfuerzo y recurso que se han invertido con el fin de producir un bien, es la expresión en términos monetarios de las cuantías asignados a la elaboración de un producto, a la prestación de un servicio, o los valores invertidos en las compras de productos con destino a su comercialización, generan ingresos, se recuperan, pero no siempre utilidades.

3.3.2. Elementos del costo

3.3.2.1. Materiales

Los materiales y suministros son los elementos básicos que se transforman en productos terminados a través del uso de la mano de obra y de los costos indirectos de fabricación en el proceso de producción. Los costos de materiales pueden ser directos o indirectos. (Polimenin , Fabozzi, & Adelberg, 1997, pág. 76)

Los materiales contables son inventarios o parte de estos ya que los inventarios comprenden todos aquellos artículos materiales, suministros, productos y recursos renovables y no renovables, para ser utilizados en proceso de transformación, consumo, alquiler dentro de las actividades propias del giro normal del negocio del ente económico. (Vallejos Orbe & chiliqinga Jaramillo, 2017)

Los materiales son elementos o artículos principales para la elaboración de un producto mediante la intervención de la mano de obra y los CIF. Estos materiales pueden variar según el giro de la empresa y la calidad del producto.

- **Materiales Directos**

Son todos los materiales que se pueden identificar en la producción de un artículo terminado, que se pueden asociar fácilmente con el producto; representan el principal costo de materiales en la producción de ese artículo.

Son los materiales que pueden ser identificados y cuantificados en cada unidad de producción. Integran físicamente el producto, los costos de material directo son cargados directamente al costo del producto. (Horngren, Sundem, & Stratton, Contabilidad Administrativa, 2006)

El escritor antes citado expresa que los materiales que se pueden identificar directamente en el producto son materiales directos. En las empresas manufactureras éstos materiales forman el principal costo al momento de elaborar el producto, razón por la cual cuando éstos se adquieren se realizan cotizaciones para elegir menores precios y de ésta manera evitar el aumento de precio al producto terminado no afectando la calidad del mismo.

- **Materiales Indirectos**

Son todos los materiales comprendidos en la fabricación de un producto diferentes de los materiales directos. Los materiales indirectos se incluyen como parte de los costos indirectos de fabricación. (Polimeni Ph, Fabozzi Ph, & Adelberg Ph, 1989)

Los materiales indirectos forman parte del costo incurrido en la fabricación del producto o servicio con acepción que estos se cargan específicamente a los CIF porque su asociación con el producto resulta no visible.

3.3.2.2. Mano de obra

Son todas las remuneraciones de toda la mano de obra de fabricación que puede rastrearse al objeto del costo (productos en proceso y después productos terminados) en forma económicamente factible (Horngren, Datar , & Foster, Contabilidad de costos, 2007).

Es el esfuerzo físico o mental que se emplea en la elaboración de un producto. El costo de la mano de obra es el precio que se paga por emplear los recursos humanos. La compensación que se paga a los empleados que trabajan en las actividades relacionadas con la producción representa el costo de la mano de obra de fabricación. (Polimenin , Fabozzi, & Adelberg, 1997)

Se conoce como mano de obra al individuo que intercambian sus cualidades o condiciones físicas por un salario o sueldo. Podemos decir que la mano de obra engloba, por tanto, al colectivo de personas que son capaces de poner sus conocimientos al servicio de la producción de un bien o servicio.

- **Mano de obra directa:**

Es toda mano de obra directamente involucrada en la fabricación de un producto terminado que se puede fácilmente asociar con el producto y que representa el principal costo de mano de obra en la fabricación de ese producto.

La mano de obra es directa cuando influye directamente en la fabricación del producto terminado. Se trata de un trabajo que puede asociarse fácilmente al bien en cuestión.

- **Mano de obra indirecta:**

Es toda mano de obra involucrada en la fabricación de un producto, que no se considera mano de obra directa. La mano de obra indirecta se incluye como parte de los costos indirectos de fabricación. Es el trabajo de fabricación que no se asigna directamente a un producto. (Polimeni Ph, Fabozzi Ph, & Adelberg Ph, 1989)

Este tipo de mano de obra se lleva a cabo en las áreas administrativas de una empresa y la cual sirve de apoyo a la producción y a la comercialización pero no van directamente en la producción del producto.

3.3.2.3. Costos indirectos de fabricación

Se utiliza para acumular los materiales directos, la mano de obra indirecta y todos los costos indirectos de manufactura. Tales conceptos se incluyen en los costos indirectos de fabricación por que no se los pueden identificar directamente con los productos específicos.

Los costos indirectos de fabricación se dividen en tres categorías con base en su comportamiento con respecto a la producción. (Polimeni Ph, Fabozzi Ph, & Adelberg Ph, 1989)

Deben entenderse como gastos indirectos, aquellos que son indispensables para que la entidad se encuentre en condiciones de llevar a cabo el proceso de producción, y los cuales no pueden ser aplicados directamente a la unidad producida, sin embargo sabemos que están dentro de ellas y que no se pueden cuantificar e identificar dentro de la misma y se refieren principalmente a las partidas indirectas para operar, mantener, proteger y guardar en forma eficiente la planta y sus equipos, y éstos puedan operar sin problema alguno. (Roman, 2012)

Estos costos son parte del costo de conversión, en una empresa manufacturera este rubro genera una serie de problemas, ya que no es fácil su asignación cuando existe más de un producto a fabricarse y como su nombre lo indica, es un costo indirecto, en otras palabras, es un costo que no tienen o es muy difícil encontrar una relación directa con el producto elaborado.

- **Costos indirectos de Fabricación Variable**

El total de estos costos cambia en proporción directa al nivel de producción. El costo indirecto de fabricación variable por unidad permanece constante a medida que la producción aumenta o disminuye. Los materiales indirectos y mano de obra indirecta son ejemplos de CIF variables.

- **Costos Indirectos de fabricación fija**

El total de estos costos permanece constante dentro del rango relevante, independientemente de los cambios en los niveles de producción dentro de ese rango.

- **Costos indirectos de fabricación mixtos**

No son totalmente fijos, ni totalmente variables en su naturaleza, pero tienen características de ambos. Los CIF mixtos deben finalmente separarse en sus componentes fijos y variables para propósitos de planeación y control. (Polimeni Ph, Fabozzi Ph, & Adelberg Ph, 1989).

Las empresas dedicadas a la elaboración de un producto o servicio, en el área de producción existe un elemento conocido como CIF, donde se colocan todo los costos que se originan en la creación del producto y resulta difícil de identificar y cuantificar pero son indispensables en el proceso. Hay costos que varían en dependencia de la cantidad de producción como son los costos variables, en cambio los fijos un aumento o disminución en la misma el costo permanece intacto, de igual manera Fabozzi hace mención de la combinación de ambos que para efectos de planeación y control resulta necesario una separación aunque su origen sea mixto.

3.3.3. Clasificación de los costos

3.3.3.1. Por proceso

El costeo por proceso es un sistema de acumulación de costos de producción por departamento o centro de costo. Un departamento es una división funcional principal en una fábrica donde se ejecutan proceso de manufactura. Cuando dos o más proceso se ejecuta en un departamento, puede ser conveniente dividir la unidad departamental en centros de costos. Cada proceso se conforma como un centro de costos, y se acumulan por centro de costos en vez de por departamentos. (Polimenin , Fabozzi, & Adelberg, 1997, pág. 238).

El costo por proceso se puede definir como un método que utilizan las empresas en el área productiva para acumular todo los costos en los que se incurra, puede ser por departamento o centro de costo dependiendo la distribución que tenga la empresa con el fin de conocer con mayor precisión el costo unitario del producto.

Características de costo por proceso

El costo por proceso se ocupa de asignar los costos a las unidades que pasan y se incurren en un departamento. Los costos unitarios para cada departamento se basan en la relación entre los costos incurridos durante determinado periodo y las unidades terminadas durante el mismo. Un sistema de costos por proceso tiene las siguientes características:

- Los costos se acumulan por departamento o centro de costos.
- Cada departamento tiene su propia cuenta de inventario de trabajo en proceso en el libro mayor general. Estas cuentas se debitan con los costos de procesamiento incurridos por el departamento y se acreditan con los costos de las unidades terminadas que se transfieren a otro departamento o a artículos terminados.
- Las unidades equivalentes se emplean para expresar el inventario de trabajo en proceso en términos de las unidades terminadas al final de un periodo.
- Los costos unitarios se determinan por departamento o centro de costos para cada periodo.
- Las unidades terminadas y sus correspondientes costos se transfieren al siguiente departamento o al inventario de artículos terminados. En el momento en que las unidades salen del último departamento de procesamiento, se acumulan los costos totales del periodo y pueden emplearse para determinar el costo unitario de los artículos terminados.

- Los costos totales y costos unitarios para cada departamento se agregan, analizan y calculan de manera periódica mediante el uso de los informes del costo de producción por departamento. (Polimenin , Fabozzi, & Adelberg, 1997)

Anteriormente se conceptualizó los sistemas de costos que básicamente se dan en un departamento para efecto de elaborar y terminar cierto producto. Conviene caracterizar el costo para diferenciarlo del costo por órdenes específicas.

En los costos unitarios se conocen por departamento porque las unidades terminadas en el mismo son transferidas al siguiente junto con sus respectivos costos, cada departamento emite un informe en el cual presenta el total de costo que se han incurrido en un determinado periodo, de la misma manera se conoce el total de unidades que fueron comenzadas pero no lograron ser terminadas.

Objetivos del costeo por proceso

- Un sistema de costos por procesos determina como serán asignados los costos de manufactura incurridos durante cada periodo.
- Determina el costo unitario total para poder determinar el ingreso.
- Durante un cierto periodo algunas unidades serán empezadas, pero no todas serán terminadas al final de él. En consecuencia cada departamento determina qué parte de los costos totales incurridos en el departamento se pueden atribuir a las unidades en proceso y qué parte a las terminadas.

Cuando una empresa o negocio decide implementar un método es para alcanzar objetivos. Al producir un producto en grandes cantidades es una producción por proceso en la cual lo conveniente es implementar un sistema de costos que permita conocer la distribución del mismo dentro del proceso, así mismo determinar el costo unitario del producto y los ingresos por ventas que se alcanzaran.

3.3.3.2. Por órdenes específicas

En este sistema el objeto del costo es una unidad o múltiples unidades de un producto o servicio distinto llamado trabajo. Cada trabajo utiliza una cantidad diferentes de recursos. (Neuner & Dearkin, 1983).

En un sistema por órdenes específicas es más apropiado allí donde los productos difieren en cuanto a las necesidades de materiales y conversión. Cada producto se fabrica de acuerdo con las especificaciones del cliente y el precio con que se cotiza está estrechamente ligado al costo estimado. El costo incurrido en la fabricación de una orden específica debe por lo tanto asignarse a los artículos producidos. (Polimeni Ph, Fabozzi Ph, & Adelberg Ph, 1989, pág. 199).

Este sistema es más adecuado cuando se manufactura un solo producto o grupo de productos según las especificaciones dadas por un cliente, es decir, cada trabajo es “hecho a la medida” según el precio de venta acordado que se relaciona de manera cercana con el costo estimado. En un sistema de costeo por órdenes de trabajo los tres elementos básicos del costo de un producto son: materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación; estos elementos se acumulan de acuerdo con la identificación de cada orden.

Características de los costos por órdenes específicas

- Es el más apropiado cuando los productos manufacturados difieren en cuanto a los requerimientos de materiales y conversión.
- En un sistema de costeo por órdenes de trabajo, los tres elementos básicos del costo se acumulan de acuerdo con los números asignados a las órdenes de trabajo.
- El costo unitario de cada trabajo se obtiene dividiendo las unidades totales de trabajo por el costo total de este.
- Los gastos de ventas y administrativos, que se basan en un porcentaje de costo de manufactura, se especifican en la hoja de costos para determinar el costo total.
- La producción se realiza por especificaciones del cliente (pedidos).
- Proceso más costosos administrativamente.
- Para que un sistema de costos por órdenes de trabajo funcione de manera adecuada es necesario identificar físicamente cada orden de trabajo y separar sus costos relacionados. (Horngren, Sundem, & Stratton, Contabilidad Administrativa, 2006, pág. 640)

Según las características antes expresadas este sistema es importante ya que controla los tres elementos del costo y además permite conocer el costo unitario del producto sin necesidad que se haya terminado el periodo de elaboración.

3.4. Contabilidad de costos

3.4.1. Definición contabilidad de costos

Generalmente, por Contabilidad de Costos se entiende cualquier técnica o mecánica contable que permita calcular lo que cuesta fabricar un producto o prestar un servicio.

Se le considera un subsistema de la contabilidad general, al que le corresponde la manipulación detallada de la información pertinente a la fabricación de un producto, para la determinación de su costo final. (Lemus, 2010)

Es una rama importante de la contabilidad financiera, que implantada e impulsada por las empresas industriales, permite conocer el costo de producción de sus productos, así como el costo de la venta de tales artículos fundamentalmente la determinación de los costos unitarios; es decir, el costo de cada unidad de producción mediante el adecuado control de sus elementos: la materia prima, la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación o producción. (Narvéez Sánchez & Narvéez Ruiz , 2002).

A través de la contabilidad de costos una entidad tiene la facilidad de conocer información real y concreta acerca de cada uno de los costos y gastos a los cuales se han incurrido durante el proceso de producción y esto ayuda significativamente a establecer el costo unitario de los productos elaborados; cabe resaltar que la utilización eficiente de los recursos durante el proceso productivo ayuda a controlar los gastos incurridos y de esa manera determinar la utilidad y rentabilidad de la entidad.

3.4.2. Importancia de la contabilidad de costos

La contabilidad de costos, en última instancia, tiene que contribuir directa o indirectamente al mantenimiento o el aumento de las utilidades de la empresa. Esta meta se logra suministrando a la administración las cifras importantes que pueden utilizarse para llegar a la adopción de decisiones que reduzcan los costos de fabricación o aumenten el volumen de ventas.

La contabilidad de costos es muy importante, sobre todo en las que se dedican a la fabricación de cualquier artículo, lo que se refiere a la transformación de distintos factores como materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación para obtener como resultado un artículo terminado. (Narvéez Sánchez & Narvéez Ruiz , 2002).

En base a lo anterior mencionado la contabilidad de costo suele ser muy útil dentro de las organizaciones especialmente cuando incurren en proceso de transformación de materia prima; ofrece un sin número de información real y concreta necesaria para la toma de decisiones y para evaluar las actividades realizadas dentro de las empresas, además es un elemento indispensable que sirve para procesar la información contable relacionada al proceso productivo, ofrece una visión amplia y clara de lo que se invierte en la producción de un producto y la utilidad o pérdida que genera su comercialización.

3.4.3. Características de la contabilidad de costos

- Analiza los costos en todos sus aspectos, con el fin de lograr una información detallada para los ejecutivos de la empresa.

- Controla los tres elementos básicos del costo para producir un artículo. Siendo el propósito primordial de la contabilidad de costos.
- Da la debida información referente al costo unitario de productos o lotes de artículos.
- Ayuda a reportar las actividades de los departamentos, equipo, tipos de inventarios.
- Su información debe ser rápida y oportuna, con el fin de tomar decisiones en tiempo y forma.
- Registra, clasifica, resume y presenta únicamente las operaciones pasadas o futuras necesarias para determinarlo que cuesta adquirir, explotar, producir y vender un artículo o servicio. (Colín, 1996)

La contabilidad de costos es una forma de contabilidad gerencial ya que es utilizada por la gerencia como una herramienta interna que se caracteriza porque examina la estructura de costos de una empresa; lo hace recopilando información sobre los costos incurridos por las actividades de una empresa, la asignación de costos seleccionados a los productos y servicios, y la evaluación de la eficiencia del uso del costo.

3.4.4. Objetivos de la contabilidad de costos

- Contribuir a fortalecer los mecanismos de coordinación y apoyo entre todas las áreas (compras, producción, recursos humanos, finanzas, distribución, ventas, etc.), para el logro de los objetivos de la empresa.
- Determinar costos unitarios para establecer estrategias que se conviertan en ventajas competitivas sostenibles y para efecto de evaluar los inventarios de producción en proceso y de artículos terminados.
- Generar información que permita a los diferentes niveles de dirección una mejor planeación, evaluación y control de sus operaciones.
- Contribuir a mejorar los resultados operativos y financieros de la empresa, propiciando el ingreso a proceso de mejora continua.
- Contribuir en la elaboración de los presupuestos, en la planeación de las utilidades y en la elección de alternativas, proporcionando información oportuna, e incluso anticipada de los costos de producción, distribución, venta, administración, y financiamiento.
- Controlar los costos incurridos a través de las comparaciones con costos previamente establecidos y, en consecuencia descubrir ineficiencias.

- Generar información que contribuya a determinar resultados por línea de negocios, productos y centros de costo.
- Atender los requerimientos de la ley de impuesto sobre la renta y su reglamento.
- Proporcionar información de costo en forma oportuna a la dirección de la empresa, para una mejor toma de decisiones. (Colín, 1996)

Principalmente, la contabilidad de costos tiene como objetivo mantener estables los precios, pero también determinar el costo por unidad de la producción. También, informar a la administración los costos necesarios para que se lleve a cabo la producción y las operaciones de manufacturas. Por otro lado, al haber una contabilidad de costos las decisiones se toman de forma racional.

3.5. Estados financieros

3.5.1. Definición de estados financieros

Son el conjunto de informes preparados bajo la responsabilidad de los administradores de la empresa, con el fin de darles a conocer a los usuarios la situación financiera y los resultados operacionales de la empresa en un periodo determinado. (Ureña Bolaños, 2010, pág. 109)

Los estados financieros son la expresión fundamental de la contabilidad financiera, pues contiene información sobre la situación y desarrollo de la actividad a una fecha determinada o por un periodo a través de él se comunica información útil para la toma de decisiones relativas a la situación financiera el resultado de sus operaciones, los cambios en las cuentas de capital contable o patrimonio contable, los flujos de entrada y salida de efectivo y sus resultados de incremento o disminución, los cambios en su situación financiera, o sea, en sus recursos y sus fuentes. (Financiera, 2014)

Los estados financieros constituyen una representación estructurada de la situación y del desempeño financiero de una entidad. El objetivo de los estados financieros con propósitos de información general es suministrar información acerca de la situación financiera, y de los flujos de efectivo de la entidad, que sea útil a una amplia variedad de usuarios a la hora de tomar sus decisiones económicas. Los estados financieros también muestran los resultados de la gestión realizada por los administradores con los recursos que se les han confiado.

Los estados financieros suministran información vital para los usuarios externos como acreedores o inversionistas ya que estos son la base para las decisiones de inversiones o bien para optar por un préstamo o crédito en instituciones financieras.

3.5.2. Importancia de los estados financieros

La importancia de los Estados Financieros está en mostrar la situación de la empresa con tres propósitos:

- Para informarles a los administradores y dirigentes de la empresa, del resultado de su gestión. En estos casos debe acompañarse a los Estados Financieros, datos estadísticos e informes detallados de las operaciones.
- Para informarles a los propietarios y accionistas el grado de seguridad de sus inversiones y su productividad. Se le debe hacer resaltar la capacidad de ganancia del negocio.
- Para facilidades de crédito o depósitos fiscales, en virtud de que a los acreedores les interesa primordialmente la solvencia de la empresa, naturaleza y suficiencia de su capital de trabajo, y a el gobierno como “socio” de la empresa, como coparticipe de las utilidades que obtenga ésta, y la cual recibe en forma de impuestos. (Tamayo)

El conocimiento e importancia de los estados financieros en el entorno actual de las finanzas, representa gran poder para evitar problemas financieros en las empresas como falta de liquidez, recuperación de cartera, rotación de inventarios, bajos márgenes de utilidad, etc.

Se puede decir que el reto que tienen los estados financieros, es mantener su importancia en la contabilidad, que brinde la orientación adecuada a los dueños o gerentes para una mejor toma de decisiones teniendo en cuenta el entorno macroeconómico y financiero.

3.5.3. Clasificación de los estados financieros

3.5.3.1. Estado de Situación Financiera o Balance General

También conocida como balance general, presenta en el mismo reporte la información necesaria para tomar decisiones en el área de inversión y de financiamiento. Dicho estado incluye en el mismo informe ambos aspectos, porque parte de la idea de que los recursos con que cuenta el negocio deben estar correspondidos directamente con las fuentes necesarias para adquirirlos.

Según la NIF-A3 también llamado estado de situación Financiera o estado de posición financiera, que muestra información relativa a una fecha determinada sobre los recursos y obligaciones financieras de la entidad; por consiguiente, los activos en orden de su disponibilidad, revelando sus restricciones; los pasivos atendiendo a su exigibilidad revelando sus riesgos financieros; así como el capital contable y patrimonio de dicha fecha. (Financiera, 2014)

El estado de situación financiera o Balance General es un estado financiero que muestra el monto del activo, pasivo y capital en fechas específicas, en otras palabras, dichos estados financieros muestran los recursos que posee el negocio (activo), lo que deben (pasivo) y el capital aportado por los dueños. (Guajardo Cantu, 1999)

Se puede definir entonces al balance general como un retrato financiero ya que este refleja contablemente la situación contable de la empresa en un periodo determinado. Detalla los activos, pasivos y el patrimonio que posee y gracias a esto los empresarios pueden conocer de manera efectiva la disponibilidad de efectivo que posee así como también el estado de las deudas que ha contraído.

3.5.3.2. Estado de perdida y ganancia

El estado de resultado es un estado financiero que muestra los ingresos identificados con sus costos y gastos correspondientes y, como resultado de tal enfrentamiento, la utilidad o pérdida neta del periodo contable.

Es un estado complementario del balance, este muestra la utilidad o pérdida del ejercicio pero no la forma como este se ha obtenido. (Guajardo Cantu, 1999)

El estado de resultado es uno de los estados financieros básicos para las entidades lucrativas. Su importancia reside en que muestra la información relativa al resultado de las operaciones en un periodo contable y, por ende, los ingresos y gastos de dichas entidades, así como, su utilidad o pérdida neta permitiendo evaluar los logros alcanzados con los esfuerzos desarrollados durante el periodo consignado en el mismo estado. (Financiera, 2014)

El Estado de Pérdidas y Ganancias es un informe financiero que muestra la rentabilidad de la empresa durante un período determinado, es decir, las ganancias y/o pérdidas que la empresa obtuvo o espera tener en un periodo establecido. En términos sencillos este estado financiero es muy útil porque ayudará a conocer si la entidad está vendiendo, cuanto está vendiendo, cómo se administra los gastos, al conocer todo esto podrás saber con certeza si estás generando utilidades.

3.5.3.3. Flujo de Efectivo

El estado de flujo de efectivo es un estado financiero básico que, junto con el estado de situación financiera o balance general y el estado de resultado, proporciona información acerca de la situación financiera de un negocio. (Guajardo Cantu, 1999)

Estado de Flujos de Efectivo, permite evaluar los cambios de activos netos de la empresa, su estructura financiera (liquidez y solvencia), presentando la información pertinente y concisa relativa a los recaudos y desembolsos de efectivo de un ente económico durante un período, para que los usuarios de los estados financieros tengan elementos adicionales

para conocer el desarrollo del ente económico. Este estado debe mostrar el efecto de las variaciones vinculadas a las actividades de Operación, Inversión y Financiación, mediante dos sistemas independientes de presentación que son el Método Directo (efectivo recibido y pagado) y el Indirecto (conciliación de la utilidad neta). (Gaitan, 2013)

El flujo de efectivo es un informe cuyo objetivo es proveer información relevante sobre los ingresos y egresos de efectivo para una entidad durante un periodo determinado. La clasificación de los flujos según las actividades, suministra información que permite a los usuarios evaluar el impacto de las mismas en la posición financiera de la empresa, así como el importe final de su efectivo y demás equivalentes al efectivo.

Es importante que la empresa tenga claridad sobre su capacidad para generar efectivo, de cómo genera ese efectivo, para así mismo poderse proyectar y tomar decisiones acordes con su verdadera capacidad de liquidez.

IV. SUPUESTO

4.1. Supuesto de investigación

El sistema de costos por procesos genera mejor control en los elementos que incurren en la elaboración del pan en la Panadería Lilliam, facilitando la determinación del costo unitario real del producto elaborado.

4.2. Matriz de categorías y subcategorías

Cuestiones de Investigación	Propósitos específicos	Categoría	Definición Conceptual	Subcategoría	Ejes de Análisis	Fuentes de Información	Técnicas de Recolección de la Información
Cuestión # 1 ¿Cómo es la Situación contable de la Panadería Lilliam?	Describir la situación contable de la Panadería Lilliam, ubicada en la ciudad de Estelí.	Situación Contable	La situación contable de una empresa se define a través de los estados financieros o balance general en los cuales se muestra una visión general del patrimonio de la Empresa. Y se determina como se encuentra la estructura económico-financiera de la entidad en un momento determinado.	<p>Estados financieros Son el conjunto de informes preparados bajo la responsabilidad de los administradores de la empresa, con el fin de darles a conocer a los usuarios la situación financiera y los resultados operacionales de la empresa en un periodo determinado.</p> <p>Rentabilidad Es la relación que existe entre la utilidad y la inversión necesaria para lograrla, ya que mide tanto la efectividad de</p>	<p>Clasificación de los elementos del costo.</p> <p>Controles de los elementos del costo.</p> <p>Como se registran los costos</p> <p>Registros estados financieros.</p> <p>Formatos utilizados para</p>	<p>Primaria: Propietario</p> <p>Responsable de producción.</p> <p>Secundaria: Documentos Observación</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Guía de entrevista • Guía de Observación • Revisiones documentales

				<p>la gerencia de una empresa, demostrada por las utilidades obtenidas de las ventas realizadas y utilización de inversiones, su categoría y regularidad es la tendencia de las utilidades</p>	<p>el debido control de la información financiera</p> <p>Control y seguimiento de las operaciones económicas</p> <p>Controles aplicados en el área contable.</p> <p>Solvencia total</p> <p>Independencia financiera</p> <p>Nivel de ingresos</p> <p>Cobertura que tiene la panadería</p> <p>Nivel de liquidez</p> <p>Inventario existente en la panadería</p>		
--	--	--	--	--	---	--	--

					Nivel de endeudamiento Capacidad de pagar obligaciones.		
Cuestión # 2 ¿Qué sistema de contabilidad de costos es el más adecuado para la Panadería Lilliam?	Diseñar un sistema de contabilidad de costos por proceso que contribuya en el registro y control de los costos de producción de pan en la empresa Lilliam ubicada en la ciudad de Estelí.	Sistema contable	Un sistema contable contiene toda la información de la empresa tanto los datos propiamente contables. Gracias a ello, es posible entender la situación económica de una sociedad de manera rápida y eficaz. Mediante este tipo de sistemas se prevé crear unas normas o pautas para controlar todas las operaciones de la empresa, y a su vez clasificar todas aquellas operaciones contables y financieras del día a día	Manual de procedimiento contable. Control interno El control interno comprende el plan de organización y el conjunto de métodos y medidas adoptadas dentro de una entidad para salvaguardar	Catálogo de cuentas Formatos contables para los registros Actividad financiera Control de los elementos del costo: Materiales Mano de obra CIF Factores del ambiente de control Efectividad y eficiencia en las operaciones	Primaria: Propietario Responsable de producción. Secundaria: Documentos Observación	<ul style="list-style-type: none"> • Guía de Observación • Entrevista • Revisiones documentales

				<p>sus recursos, verificar la exactitud y veracidad de su información financiera y administrativa, promover la eficiencia en las operaciones, estimular la observación de las políticas prescrita y lograr el cumplimiento de las metas y objetivos programados.</p>			
<p>Cuestión # 3 ¿Qué efecto tendrá la implementación de un sistema de costo por proceso en la Panadería Lilliam?</p>	<p>Valorar el efecto de la implementación del sistema de costo por proceso en la panadería Lilliam de la ciudad de Estelí.</p>	<p>Sistema de costos</p>	<p>Un sistema de costo es el conjunto de métodos, normas y procedimientos, que rigen la planificación, determinación y análisis de los costos, así como el proceso de registro de los gastos de una o varias actividades productivas de una empresa de forma interrelacionadas con los subsistemas que garantizan el control de la producción de los recursos</p>	<p>Asignación de los costos El objetivo principal de la asignación de costos es determinar los costos unitarios de cada uno de los productos que se fabrican, sin esto sería imposible establecer un precio de venta, la</p>	<p>Correcta distribución de los elementos del costo. Formatos utilizados para el control de los elementos Formas de distribución de los elementos del costo en el área de producción</p>	<p>Primaria: Propietario Secundaria: Documentos Observación</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Guía de Observación • Guía de Revisión Documental • Entrevista

			<p>materiales, laborales y financieros.</p>	<p>valuación de inventarios de productos en proceso y terminados, así como los reportes financieros</p> <p>Estados Financieros</p>	<p>Toma de decisiones en los estados financieros.</p> <p>Control de la información financiera.</p> <p>Seguridad y confidencialidad en los estados financieros.</p>		
--	--	--	---	---	--	--	--

V. DISEÑO METODOLÓGICO

5.1. Tipo de Investigación

La investigación es un conjunto de fases, de actuaciones sucesivas en la búsqueda de una respuesta a una situación que se ha presentado como problemática, es aplicada al campo de la ciencia, es un procedimiento reflexivo, sistemático, controlado y crítico que tiene por finalidad descubrir o interpretar los hechos o fenómenos.

El enfoque del estudio es cualitativo porque se pretende profundizar en la comprensión del fenómeno estudiado, el cual debe ser observado y analizado a profundidad el proceso productivo para un adecuado diseño del sistema de contabilidad de costos por proceso.

Mediante esta investigación se pretende conocer el proceso contable que lleva la empresa en sus registros diarios y el desempeño de los responsables, a través de técnicas cualitativas utilizadas (entrevista, guías de observación).

5.2. Tipo de estudio

Este estudio es de tipo descriptivo – explicativo. Es descriptivo porque en primera instancia pretende realizar una narración de la situación contable de la empresa, y de tipo explicativo porque se aplicara en forma detallada lo que implica para los resultados de la empresa objeto de estudio, una inadecuada determinación de los costos de producción.

Es una investigación aplicada porque pretende presentar información detallada de una área de la empresa (contabilidad). Este estudio pretende establecer conclusiones que se podrían aplicar a diversas empresas de producción de pan.

5.2.1. Según el tiempo de ocurrencia de los hechos y registro de la información

Los estudios retrospectivos se realizan basándose en observaciones, o a través de análisis especiales, estos revisan situaciones de exposición a factores sospechosos comparando individuos básicamente se puede decir que este tipo de estudio busca las causas a partir de un efecto que ya se presentó. Los estudios retrospectivos parten de un efecto y regresan a buscar la causa es como si fuese hacia atrás. (Taucher, 2007)

La investigación realizada es retrospectiva por que los hechos económicos a analizar ocurrieron en el pasado.

5.2.2. Según periodo y secuencia de estudio

Una investigación longitudinal estudia una o más variables a lo largo de un periodo, que varía según el problema investigado y las características de la variable que se estudia. El tiempo es importante puesto que las variables serán medidas en un periodo dado o porque el tiempo es determinante en la relación causa o efecto. (Taucher, 2007)

El estudio a realizar es longitudinal ya que las variables serán medidas en un periodo dado o por que el tiempo es determinante en la relación causa efecto.

5.2.3. Según el análisis y alcance de los resultados

Los estudios descriptivos son aquellos que estudian situaciones que ocurren en condiciones naturales, más aquellos que se basan en situaciones experimentales, los estudios descriptivos conciernen y son diseñados para describir la distribución de variables sin considerar hipótesis casuales. (Taucher, 2007)

El estudio a realizar es descriptivo explicativo ya que se estudiarán situaciones que han ocurrido naturalmente.

5.3. Universo, Muestra y Unidad de Análisis

5.3.1. Universo o población

El universo es el conjunto de individuos, objetos, elementos o fenómenos en los cuales puede presentarse determinada característica susceptible de ser estudiada.

Por lo tanto el universo de la presente investigación está constituido por la empresa objeto de estudio, denomina Panadería Lilliam que cuenta con diversas áreas como: Gerencia, Producción y Ventas.

5.3.2. Muestra

La muestra en el proceso cualitativo es un grupo de personas, eventos o sucesos, sobre el cual se habrán de recolectar los datos, sin que necesariamente sea representativo del universo o población que se estudia.

La selección de la muestra en la presente investigación fue considerada una empresa de la localidad que presenta las características necesarias para lograr y obtener respuestas a la interrogante central, así como a los objetivos planteados, en este caso la muestra está constituida por el área de contabilidad de la panadería Lilliam.

5.3.2.1. Tipo de muestreo

La muestra es una parte de la población en estudio, seleccionada de manera que en ella queden representadas las características que distinguen a la población de la que fue tomada.

Por ser una investigación cualitativa el tipo de muestreo es no probabilístico, lo que significa que no todo el universo tiene la misma probabilidad de ser seleccionado.

5.3.2.2. Criterios de selección de la muestra

El criterio de selección de la muestra es por conveniencia o intencional, ya que las personas fueron seleccionadas porque están directamente involucrados en el proceso de la contabilidad de los costos de la empresa y son los que tienen acceso a la información.

5.3.3. Unidad de Análisis

- Propietario de la empresa.
- Responsable del área productiva.

Cabe señalar que el propietario de la empresa y el responsable del área productiva son las personas que tienen el acceso a la información requerida para el proceso de investigación del presente trabajo.

5.4. Métodos y técnicas de Recolección de datos

Los métodos son las distintas formas que podemos ver, aplicar y acercarnos a lo que es interés de estudio.

Para lograr los objetivos propuestos se procedió a indagar para conocer más acerca del tema de investigación a través de técnicas de recolección de datos tales como:

5.4.1. Entrevista

Es una técnica que permite recopilar información importante, a través de intercambio de ideas u opiniones entre una, dos o más personas, Consiste en una conversación entre dos o más personas en la cual uno es el entrevistador y el otro u otros son los entrevistados.

Se desarrollaran entrevistas al personal del área de producción y al propietario de la panadería para profundizar en el tema de investigación.

5.4.2. Guía de observación

Es un instrumento que permite observar actividades realizadas dentro de la entidad como lo es la contabilización de los costos también permite ver el proceso que se lleva a cabo día a día en el proceso productivo. En este proceso se busca contemplar en forma cuidadosa y sistemática como se desarrollan dichas características en un contexto.

5.4.3. Revisión documental

Es una técnica complementaria que nos permite recopilar información sobre la investigación desarrollada a través de la consulta a libros, tesis y algunos documentos soportes de la entidad que permitan ampliar y sustentar el estudio.

5.5. Etapas de la Investigación

5.5.1. Investigación documental

Para realizar esta investigación se indagaron diversos libros relacionados a la contabilidad general y de costos y tesis relacionadas al tema de investigación las cuales fueron consultados en la biblioteca Urania Zelaya. A si mismo se obtuvo información de sitios web e información brindada por la empresa.

5.5.2. Elaboración de instrumentos

Para recolectar nuestra información y conseguir las bases que sustentan nuestro trabajo investigativo se hizo uso de instrumentos antes mencionados de acuerdo a los objetivos específicos de la investigación.

5.5.3. Trabajo de campo

Este trabajo investigativo se elaboró en la panadería Lilliam de Estelí durante su ejecución se realizaron diversas visitas al área donde se encuentra ubicada la panadería, donde se observó y analizo el proceso de elaboración de pan y el registro de los costos obteniendo, datos y fuentes para soportar la investigación.

5.5.4. Elaboración del documento Final.

Una vez obtenida la información de la entrevista y las observaciones de campo llevadas a cabo, se procedió a analizarlas y desarrollarlas para así poder darle salida a los objetivos de la presente investigación.

Por consiguiente se procedió a elaborar el documento final, recibiendo así las correcciones pertinentes para presentar un trabajo de calidad. La información fue ordenada en base al modelo de estudio de investigación que emplea nuestra facultad.

VI. RESULTADOS

Los resultados obtenidos en la implementación de un sistema de costo por proceso en la panadería Lilliam, se obtuvieron datos de producción como: materia prima, mano de obra directa y costos directos de fabricación proporcionados por la empresa. Entre la información obtenida se tienen datos de la empresa que son importantes para iniciar con el procesamiento de la información.

De ésta manera se conoce el trabajo y desempeño de la panadería Lilliam pero sobre todo el proceso operacional que ella realiza.

La Panadería Lilliam ubicada en la ciudad de Estelí es una empresa familiar quienes iniciaron operaciones en el año 1988 con un capital propio dedicada a la producción y comercialización de pan.

6.1. Situación contable de la Panadería Lilliam

La productividad en las empresas es la estrecha relación entre los bienes y servicios elaborados y los recursos invertidos para su producción que represente las características que los defina y posicione como líderes en el mercado, no obstante el precio del producto es una de las claves para que una empresa evolucione día a día.

La aplicación de la contabilidad va en dependencia del giro y necesidad de la empresa, ya que ésta permite estandarizar los controles internos como externos de la misma. Dentro de las clases o tipos de contabilidad está presente la contabilidad de costos diseñada precisamente para las empresas manufactureras o de producción.

Cabe mencionar que el giro principal en el que se desenvuelve la panadería Lilliam es de producción, ya que ésta se dedica a la elaboración y comercialización de pan en la ciudad de Estelí. Al momento de aplicar la entrevista al responsable de producción se obtuvo una breve descripción del proceso que realizan para la elaboración del pan, que a continuación se presentará.

- **Selección de materias Primas e Insumos** se lleva a cabo desde el momento de la compra de estos elementos, los cuales serán en base a los diferentes tipos de panes a elaborar.
- **Pesado y Medido de las Materias Primas e Insumos** Definido el tipo de pan a elaborar se realiza el pesado y medida de cada uno de los materiales a utilizar. El encargado de bodega al inicio del día se encarga de pesar y medir la materia prima que se utilizara para posteriormente hacer la entrega a los panaderos

- **Mezclado** Se mezcla la harina como principal ingrediente con la levadura ya disuelta, agregando poco a poco el resto de los ingredientes (Azúcar, Huevos, margarina, levadura, leche, sal etc.) dependiendo del tipo de pan. El mezclado se realizara con la batidora hasta que la mezcla sea homogénea.
- **Amasado:** Después de batido para ciertos tipos de pan se requerirán del amasado realizado por los trabajadores en cada una de las mesas asignadas.
- **Formado de piezas (Cortado):** El formado de piezas se realizara en algunos casos después del batido como en las cazuelas y mantecadas otros después del amasado. La forma de los panes se realizara de acuerdo al tamaño y forma de los requerimientos del consumidor de la región.
- **Reposado:** El reposado se realiza de una a dos horas en los moldes colocados en los espigueros en espera para su horneado.
- **Horneado:** El proceso de Horneado realiza en un tiempo de 30 minutos.
- **Enfriado de las piezas:** El enfriado se realiza después de sacar las charolas del horno colocándolas en los espigueros.
- **Elección de panes de Acuerdo a los pedidos:** Se colocan los panes de acuerdo a los pedidos solicitados Cestos, Cajas y Charolas Exhibidoras. (Ver anexo N° 5)

- **Clasificación de los elementos del costo**

La fabricación de artículos o productos acabados, requieren de la intervención de ciertos factores, elementos importantes que expresan el costo de producción de los mismos una empresa incurre en costo como: consumo de materias primas uso de la mano de obra y una serie de costos que son impredecibles para la conclusión de un proceso de producción.

En consecuencia el costo de producción de modo general está formado por tres elementos que son:

- **Materiales**

Los materiales y suministros son los elementos básicos que se transforman en productos terminados a través del uso de la mano de obra y de los costos indirectos de fabricación en el proceso de producción. Los costos de materiales pueden ser directos o indirectos. (Polimenin , Fabozzi, & Adelberg, 1997, pág. 76)

La obtención de materiales se realiza semanal encargándose de esto el propietario, viaja a la ciudad de Managua para obtener la cantidad de materiales a producir durante la

semana este proceso no es debidamente soportado con una requisición de compra si no que la llevan a cabo verbalmente, cabe señalar que el margen de compra no varía ya que la cantidad de producción se mantiene debido a la demanda.

- **Mano de Obra**

Son todas las remuneraciones de toda la mano de obra de fabricación que puede rastrearse al objeto del costo (productos en proceso y después productos terminados) en forma económicamente factible (Horngren, Datar , & Foster, Contabilidad de costos, 2007).

Actualmente la empresa cuenta con doce trabajadores encargados de la producción y comercialización de pan debidamente capacitados para el desempeño de sus labores teniendo un responsable inmediato por cada área para llevar un control adecuado.

El responsable de producción expreso “cada quien trabaja en su mesa, el que se dedica a elaborar el pan se encarga de amasar y figurar, otro lo trae a crecimiento y uno que se dedica a hornear”. (Urbina, 2019)

- **Costos Indirectos de Fabricación**

Se utiliza para acumular los materiales indirectos, la mano de obra indirecta y todos los costos indirectos de manufactura. Tales conceptos se incluyen en los costos indirectos de fabricación por que no se los pueden identificar directamente con los productos específicos. (Polimeni Ph, Fabozzi Ph, & Adelberg Ph, 1989)

Dicha empresa no cuenta con un sistema de costos que les permita identificar los costos y tener un mejor control de sus recursos es decir no separa los costos directos e indirectos lo cual origina pérdidas para la empresa.

• **Controles de los elementos del costo**

Estos materiales cuando ingresan a la empresa requieren de una coordinación de labores y de un conjunto de forma y registros contables que sirvan de instrumento de control en cada una de las etapas de su utilización. Al momento de la adquisición de los materiales debe contarse con los documentos tales como solicitud de compra u órdenes de compra. Es necesario que en registro de control de inventario se tenga referencias de niveles máximos y mínimos que permitan determinar rápidamente el estado de esos materiales o insumos. (Jiménez Lemus , 2010)

Según lo que expresa el autor antes citado el control de cada uno de los elementos del costo existentes en una empresa debe ser el soporte documental de cada actividad efectuada dentro del proceso al visitar la empresa se observó que este control es una de las debilidades que ella presenta ya que ellos realizan el control pero no de una manera formal porque sus soportes están basados en simples anotaciones que les ayuda a

recordar los costos y gastos en los que incurren por otro lado en bodega existe un cuaderno donde se fijan las cantidades de materiales a utilizar durante el día.

Para la adquisición de materiales no se cumple con todo el procedimiento que se debe llevar a cabo; la persona encargada de producción notifica de manera personal al gerente de la empresa cuando se necesita adquirir más material de forma verbal.

La contabilización de los costos se lleva a cabo, primordialmente para ayudar a la gerencia de dichas organizaciones a planear y controlar sus actividades. Como las organizaciones varían mucho en cuanto a estructuras, metas y estilos de administración, de igual forma variarían los detalles del sistema de contabilidad de costos.

Existen dos importantes clasificaciones funcionales de los sistemas usados para determinar los costos, uno de ellos es el conocido como costeo por órdenes de trabajo y la otra contabilidad de costos por procesos. El primer método acumula los costos de acuerdo con órdenes específicas, lotes o pedidos de clientes. El segundo método es más apropiado para sistemas de producción continua en los cuales no es posible establecer distinciones entre las unidades individuales de producción. (Gonzalez & Lopez , 2004)

A través de entrevista al propietario de la empresa se identificaron diferentes debilidades en el registro de las operaciones de la empresa el propietario expreso que las inversiones las clasifican de acuerdo a los elementos del costo para lo cual llevan registros informales en cuadernos, los registros de los costos lo hacen por área de producción. (Ver Anexo N° 6).

En la panadería Lilliam los costos se registran por área de producción y existe una persona encargada que los realiza de manera informal por medio de anotaciones, no utilizan ninguno de los sistemas antes mencionados es por ello la necesidad de la implementación de un sistema que les permita el debido registro de la información.

Los estados financieros son la expresión fundamental de la contabilidad financiera, pues contiene información sobre la situación y desarrollo de la actividad a una fecha determinada o por un periodo a través de él se comunica información útil para la toma de decisiones relativas a la situación financiera el resultado de sus operaciones, los cambios en las cuentas de capital contable o patrimonio contable, los flujos de entrada y salida de efectivo y sus resultados de incremento o disminución, los cambios en su situación financiera, o sea , en sus recursos y sus fuentes. (Financiera, 2014)

En cuanto a la presentación de estados financieros en la panadería no se realizan registros el propietario expreso que no se llevan los registros ya que no tiene conocimiento de cómo hacerlo y al contratar una persona que los realice tendrían que incurrir en gastos

con los cuales no cuenta la empresa estos beneficiarían a la empresa al momento de determinar su nivel de producción.

Un sistema de información bien diseñado ofrece control, compatibilidad, flexibilidad y una relación aceptable de costo / beneficio; un buen sistema de contabilidad le da a la administración control sobre las operaciones de la empresa.

Los controles internos son los métodos y procedimientos que usa un negocio para autorizar las operaciones, proteger sus activos y asegurar la exactitud de sus registros contables.

Las entidades que poseen el Sistema Contable deben adecuarse a sus necesidades y dependiendo el giro de la empresa, gozan de un buen control y un correcto manejo de todas las cuentas que son utilizadas de esta manera la información presentada será de manera oportuna, objetiva y confiable.

De acuerdo a la entrevista realizada se puede verificar que en la empresa no se realizan registros formales si no anotaciones en cuadernos, no existe un formato específico para cada movimiento realizado en la empresa lo que ocasiona que no se lleve un control de ganancias y pérdidas ocurridas en la empresa y que no tengan un soporte confiable.

Dentro de las empresas se efectúan una serie de actividades que son las que dan vida y funcionamiento económico a la misma, es importante aclarar que éstas den de llevar un orden cronológico que permita obtener información eficiente, veraz y confiable. En panadería Lilliam su principal deficiencia radica en la falta de orden y registros formales que evidencien sus actividades realizadas.

Tomando como referencia las actividades diarias de la panadería inician desde la producción hasta la comercialización del producto, proceso que tiene un seguimiento lógico regulado propiamente por controles que pueden ser efectuados por las áreas que conforman la panadería.

Al momento de adquirir la materia prima para la producción se debe realizar una requisición de compra especificando al proveedor la cantidad, calidad y tipos de productos que se desea comprar, está la realiza el encargado de adquisiciones, bodeguero o en caso de no existir personal dedicado esa función puede realizarlo el propietario; cuando esté confirmada la compra se procede a efectuarla, al momento de recibir la mercancía el recepcionista o bodeguero se encarga de verificar que el material comprado cumpla con las especificaciones plasmadas en la requisición, el estado del material y la cantidad, se firma la hoja de aceptación y se procede a ubicar el material en bodega.

Al iniciar el proceso de producción el encargado de ésta área debe emitir una hoja de pedido a bodega con la cantidad de cada uno de los materiales a utilizar durante el día siendo entregada al encargado de bodega y éste envía el pedido a producción efectuando a través de tarjetas kardex su debida salida. En producción al recibir el material comienzan la producción, el encargado debe registrar o anotar la cantidad de productos realizados por cada trabajador y las horas laboradas, además debe llevar el conteo del total de productos terminados listos para la comercialización.

Al momento de realizar las ventas del día se debe emitir facturas que ayuden a evidenciar el total de productos vendidos y el total de efectivo recibido que estas tres partes deben de coincidir, en cuanto al total de dinero realizado a través de ventas se verifica con el arqueo que se realiza diariamente a la caja.

A través de la entrevista realizada al propietario de la panadería se logró conocer que él es quien se encarga de todo lo correspondiente a la economía de la empresa, controla las entradas y salidas de dinero con anotaciones, las entradas de dinero en concepto de venta solamente son registradas con facturas cuando la venta es en cantidades mayores al momento de invertir solamente toma en cuenta el tiempo, la cantidad de inversión; se observó que no existe orden en los registros porque éstos son informales al momento de tomar decisiones solamente analizan los beneficios ,perjuicios que pueden ocasionar.

No se cuenta con un control que le permita la detección oportuna de desviaciones e ineficiencias para así conservar la exactitud y veracidad en las transacciones y en la contabilización de los movimientos realizados, estas son utilizadas para que al efectuar las tareas de procesamiento y verificación de las transacciones se salvaguarden los activos y se constate que los registros financieros sean presentados correctamente, existe reglas y normas pero solo son orientadas de manera verbal por el propietario de la empresa al momento que realiza el contrato.

A través de una adecuada contabilidad de costos, una entidad tiene la facilidad de conocer información real y correcta acerca de cada uno de los costos y gastos incurridos durante el proceso de producción y esto ayuda significativamente a establecer el costo unitario de los productos elaborados, cabe resaltar que la utilización eficiente de los recursos durante el proceso ayuda a disminuir los gastos y de esa manera determinar la utilidad y rentabilidad que posea la entidad.

El área de contabilidad es una de las áreas con información más compleja y delicada que posee una empresa, por tal razón es necesario aplicar controles que ayuden a coordinar la información de las otras áreas, es necesaria para registrar de manera completa el total de costo de cada elemento mostrando así un orden en la información.

En la aplicación de instrumentos la panadería se observó que no existe un área contable, por ende no se aplican controles, según opinión del propietario de la panadería no trabajan con una contabilidad formal porque no cuentan con una persona capacitada para ejecutarla y contratar un profesional en la materia aumentaría los gastos.

En las visitas realizadas a la empresa se constató que no cuenta con un personal debidamente organizado en las diferentes áreas que requiere la empresa, el propietario expuso que la contratación de más personal incurriría en mayores costos que la empresa no tiene la capacidad de solventarla. En cuanto al área de producción, la señora de Lanuza es la encargada de llevar el control y cuidado de la materia prima en el área de bodega, el responsable de producción cuyo función es controlar el área de producción y además se encarga de hornear el pan y Wilmer Lanuza propietario de la empresa es quien asume el cargo de administrador y repartidor de pedidos en los distintos puntos de ventas.

La panadería no cuentan con un control interno debidamente diseñado de acuerdo a las actividades realizadas por la empresa esto produce que no se garantice que la información sea confiable y de calidad, que no se pueda realizar una interpretación cuantitativa y cualitativa de las transacciones y operaciones realizadas.

La solvencia totales un indicador que se practica sobre los estados contables, es una relación entre el total de activos de una entidad y el total de pasivos dicha relación es un consiente que indica cuantos recursos se tienen en activo en comparación con el pasivo. (Financiera, 2014)

Cabe señalar que la solvencia mide la capacidad de la empresa para hacerle frente a todas sus deudas y obligaciones, la panadería Lilliam tiene un nivel balanceado entre activos y pasivos esto quiere decir que la empresa cuenta con la suficiente capacidad para liquidar los pasivos antes del vencimiento de los mismos y demuestra que podrá conservar dicha situación en el futuro.

La panadería no cuenta con deficiencias en este caso trabajan con un capital propio, aunque han adquiridos prestamos en algunas ocasiones por gastos imprevistos pero han sido pequeños y se ha pagado en el tiempo establecido.

La independencia financiera está directamente relacionada con el bienestar económico de una empresa, donde él propietario del negocio o empresa en función realiza un estudio a través de la experiencia propia para analizar sus debilidades y problema que enfrente para desarrollar estrategias que den soluciones siempre y cuando sean con recursos propios de la empresa.

La panadería no cuenta con una independencia financiera total, a través del tiempo han tenido que realizar préstamos para cubrir algunos gastos surgidos en los equipos de

reparto perteneciente a ésta y para los cuales la empresa no tiene un fondo destinado, pero en general si presenta un estado económico estable que les permite mantener el nivel de producción esperado y satisfacer a sus clientes , por esta razón la empresa no puede tomar decisiones de manera independiente sin la injerencia de otros proveedores.

El nivel de ingreso tiene referencia de un incremento de los recursos económicos de la empresa, generalmente pueden tener un concepto de aumento en el activo circulante o en el patrimonio pero además puede ser una disminución de los pasivos. Estos ingresos pueden ser por la venta de productos o la prestación de servicios.

En el caso de las empresas productoras sus ingresos generalmente son por venta de producto, es así como la panadería Lilliam de la ciudad de Estelí genera día a día sus ingresos su actividad con mayor frecuencia es la venta, los ingresos en ella han disminuido un poco en relación a años atrás debido a las alzas de precio en la materia prima que han ocurrido desde el año pasado ya que está repercutiendo en el tamaño del producto y en el precio del mismo. El propietario comenta que el nivel de ingreso es un poco estable siempre procurando no llegar al límite sino mantenerse cada día mejor.

El mercado de una empresa apunta directamente a la amplitud y variedad de los puntos de ventas que ésta posee, el principal objetivo del mercado también llamado distribución es alcanzar el máximo volumen de venta en el establecimiento; es importante tener presente que la causa para que ocurra una distribución con mayor amplitud va en dependencia de las características que el producto presente, una de las principales es la calidad, la atención al cliente, la presentación del producto entre otras.

El funcionamiento que la panadería está implementando es una de las estrategias que usa como escudo protector para mantenerse firme en el mercado, para comercializa el pan utiliza un camión para entrega a domicilio dentro y fue de la ciudad, actualmente trabajan con cuatro departamentos a los que abastecen con sus producto que son la fuente potencial para llevar a cabo sus ventas.

El nivel de liquidez es la capacidad que tiene la entidad para obtener dinero en efectivo y de esta forma responder a sus obligaciones. La panadería Lilliam cuenta un nivel de liquidez nivelado ya que, puede convertir el dinero en efectivo de manera inmediata las ventas se realizan día a día y en efectivo ya que la empresa no cuenta con otra forma de pago.

La liquidez depende de dos factores: El tiempo requerido para que el activo se convierta en dinero en efectivo, en el caso de la panadería seria el tiempo esperado para la venta de pan colocado en los exhibidores y además los pedidos que se realizan se deben encontrar un comprador, pactar un precio y realizar los trámites de venta. La certidumbre de no incurrir en pérdidas al efectuar la transformación, esto puede ocurrir cuando al calcular mal

el precio del pan o al venderlo a otro precio que no es el real según los costos incurridos lo cual puede ocasionar perdidas.

La liquidez es uno de los indicadores financieros más importante que permiten valorar a la empresa, ya que en dependencia del nivel de liquidez que posea se juzgara la capacidad de la misma para cumplir con obligaciones, otro de los beneficios que tiene el conocer la liquidez es la determinación de estrategias que ayuden a contrarrestar las crisis económicas que puedan surgir durante el desarrollo operacional.

El nivel de liquidez que tiene la empresa Lilliam es el motor que mantiene activo el proceso productivo, el ciclo de inversiones es ágil porque la empresa debe tener a su disposición dinero en efectivo para realiza la compra de materiales que se utilizaran en la producción del pan, en el caso de la panadería la liquidez tiene un nivel estable porque su principal actividad es la venta al por mayor y al detalle porque en el establecimiento venden a pequeñas pulpería y el abastecimiento de los hogares estilianos, pero además la panadería cuenta con un camión repartidor que se encarga de las entregas a domicilio dentro y fuera de Estelí.

El inventario existente en la panadería es una relación detallada y ordenada de los elementos que componen una empresa, en el caso de la panadería son materiales y maquinarias que intervienen en la elaboración del pan como lo es harina, azúcar, huevos, leche, manteca, margarina y sal; cabe señalar que las compras se hacen semanales ya que está establecida la cantidad a elaborar por día lo que quiere decir que se realiza un inventario semanal ya que el material no permanece mucho tiempo en bodega los muebles como son mesas, estantes, mostradores, sillas, Maquinarias (batidoras y hornos eléctricos) que interviene en el proceso de producción.

Lo normal es que los inventarios se realicen en físico aunque algunas empresas lo realicen de manera computarizado utilizando las tarjetas kardex donde el inventario se detallan las características de cada uno de los elementos y se agrupan en su cuenta correspondiente de esta manera se controlan las existencias y el estado de cada una de ellas.

La panadería Lilliam cuenta con deficiencias en la elaboración del inventario llevan un control detallado de las existencias, en la empresa existe un encargado de bodega pero este solo proporciona la cantidad utilizada por día a los trabajadores y se cerciora que los productos estén en buen estado el propietario expreso que llevan un control ordinario solo se suma y resta a las cantidades existentes.

El endeudamiento o cantidad de obligaciones que enfrenta una empresa va en dependencia de la capacidad de liquidez que tenga a disposición para llevar a cabo sus actividades y operaciones.

La panadería Lilliam actualmente trabaja con un capital propio que han construido desde hace muchos años, la familia Lanuza ha unido fuerzas para que la panadería día a día su funcionamiento sea eficiente. Según entrevista, la empresa ha adquirido obligaciones pero solo con pequeños créditos que los utilizan para darle mantenimiento a los camiones que pertenecen a la misma; pero además ellos opinan que al enfrentar un problema económico en el futuro o deseen expandir su empresa, acudiría a un préstamo, ya que ésta tiene la capacidad para responder a dicha obligación.

Es importante tener en cuenta que toda empresa aunque se encuentre en auge económico debe mantenerse lo mayor solvente posible porque las circunstancias futuras son de total desconocimiento ya que estas pasan sin que nadie las planifique, es entonces cuando se recurre a los financiamientos con instituciones financieras o bancarias y la empresa debe tener reserva o sea respaldo para hacer frente los problemas.

La situación contable de la panadería Lilliam actualmente se podría calificar como estable, ya que posee solvencia, un nivel de ingreso que le permite desarrollar sus actividades económicas, productivas de manera eficiente logrando posicionarse en el mercado para satisfacer las necesidades de sus clientes y a la vez alcanzar los objetivos planteados como empresa. En la investigación realizada se observó que la empresa posee debilidades al momento del registro de sus operaciones ya que no cuenta con formatos contables ni personal que tenga conocimientos para el llenado del mismo, esto provoca que no se lleve un control adecuado, organizado por lo tanto la empresa desconoce el nivel de pérdidas y ganancias que obtienen durante cada año.

6.2. Diseño de un sistema contable y de acumulación de costo por proceso en la panadería Lilliam

Debido a las deficiencias presentadas por la empresa en el control y registro de sus operaciones surge la necesidad de implementar un sistema de costo por proceso que les permita crear un área contable.

Según la entrevista aplicada al propietario de la panadería se logró constatar que no disponen de un catálogo de cuentas porque no realizan registros contables de ninguna de las operaciones de la empresa cabe señalar que es de suma importancia el debido registro y soporte de las operaciones ejecutadas por la empresa para así desarrollar de manera eficaz y eficiente las actividades; por lo tanto se creó un *catálogo de cuentas* en dependencia del giro de la empresa en el cual contiene todas las cuentas que utilizara la entidad para registrar las diferentes transacciones contables en el desarrollo de sus operaciones, estas cuentas llevan un orden alfabético acompañado de códigos donde se clasifican según los activos, pasivos, capital, ingresos y egresos de acuerdo a la realidad y cambios continuos deben ser flexible que ya que deben permitir la incorporación de nuevas cuentas. (Ver Anexo N° 1 y N° 7)

Formatos contables son todos los documentos soportes que ayudara a la panadería en el registro de las diferentes operaciones efectuadas día a día en un determinado periodo, estos formatos pueden ser de carácter administrativo o productivo.

Los formatos de carácter administrativo son aquellos utilizados en el área contable, estos son analizados por gerentes y financieros que son los encargados de tomar decisiones correspondientes a la misma. Entre estos formatos se pueden mencionar estados financieros, planillas, libro diario, comprobantes de pago, balanza de comprobación, libro mayor, arqueos, conciliaciones bancarias, auxiliar de cuentas, facturas, recibos, resumen de facturas, entre otros que desee la empresa aplicar según las actividades y operaciones realizadas.

Por otro lado los formatos utilizados en producción ayudan a controlar todo los materiales que se usan durante un determinado periodo, además permite registrar con exactitud los cosos y gastos efectuados en ésta, los formatos más utilizados son los siguientes: tarjetas kardex, también conocida como auxiliar de almacén, orden de compra, entrada a bodega y salida de bodega, control de horas trabajadas por el personal de producción.

Los estados financieros serán de gran importancia para la panadería ya que son los documentos que muestran la situación financiera de la misma, entre éstos podemos encontrar el Balance General que muestra los activos que pertenecen a la empresa, el estado de resultado es donde se plasman los ingresos por ventas, las utilidades alcanzadas durante un determinado periodo, los gastos de operaciones incurridos y la

utilidad al final del ejercicio. Además el flujo de efectivo forma parte de los estados financieros que se analizan al momento de tomar una decisión administrativa. Cabe señalar que estos documentos son el resumen de todo el procedimiento y registros que se efectúan en una empresa y el área encargada de mostrar estos resultados es contabilidad. (Ver Anexo N° 8)

La panadería Lilliam no cuenta con una nómina formal que le permita el registro de las horas laboradas para determinar con exactitud el salario correspondiente con sus debidas remuneraciones y aportes patronales, el propósito de la investigación que se está realizando es diseñarle una planilla de pagos que les permita registrar de manera ordenada y precisa el salario y las deducciones de cada uno de los trabajadores que laboran en la panadería y de esta manera mostrar al propietario las deficiencias que tiene la empresa al calcular el costo del producto ya que lo registran como un gasto y no como un costo de producción. El objetivo principal es contar con la información referida al importe que paga la empresa por concepto de sueldos para cumplir con las disposiciones legales que establece la ley del trabajo. (Ver Anexo N° 9)

Se diseñará un formato de libro diario digital para que la empresa registre las entradas, salidas, gastos y costo que se realizan, se deben registrar consecutivamente desde cantidades muy pequeñas para llevar un control detallado de cada una de las transacciones que se realizan esto le ayudara a conocer el total de las unidades vendidas y los sobrantes por día de manera que al final al realizar el cierre coincida los artículos vendidos con el total de dinero obtenido. La función principal del *Libro Diario* será registrar día a día las operaciones económica de la empresa, estos deben de tener las características contables de partida doble de débito y crédito que las cuentas actúan según la naturaleza, los ingresos y egresos se deben registrar en el orden que se vayan realizando durante el periodo los cuales se ordenan por fecha de creación (compras, ventas, pagos, cobros, gastos). Este libro debe ser llevado obligatoriamente por todo comerciante, según lo señala el código de comercio en el artículo 32 además debe ser Sellado presentado en el registro mercantil.

Se apertura un *Libro de Mayor* que es donde la empresa registran las cuentas de activos, pasivos y patrimonio, se organizan y clasifican las diferentes cuentas con las que actualmente trabajan; es el registro o resumen de todas las transacciones que aparecen en el libro diario con el propósito de conocer sus movimientos y saldos. (Ver Anexo 16)

Con el diseño del libro de mayor se pretende presentar todas las cuentas que interviene en los asiento registrados en el libro de diario para que la panadería conozca los saldos de cada una de ellas y a la vez la cantidad de activo con los que cuenta la empresa y las obligaciones a las que tiene que responder, dentro del esquema de mayor debe estar presenta la cuenta de utilidades y gastos para conocer los logros y dificultades obtenidas.

En resumen el libro de mayor se elabora después de haber realizado toda las transacciones del mes ubicando en cada cuenta las cantidades correspondiente que refleja el asiento de diario, logrando establecer al final el total de los movimientos por el debe y por el haber para posteriormente realizar la resta y conocer el saldo correspondiente a cada cuenta.

La presencia de los comprobantes de pago son de gran utilidad porque funcionan como un respaldo de las transacciones realizadas en la panadería al no existir se ve la necesidad de diseñar dicho formato para que la empresa evidencie las ventas, compras, abonos y gastos realizados para facilitar el registro y conocer el origen de los mismos, la panadería solo emite facturas a las compras por mayor, acción que no es correcta ya que se debe soportar todas las actividades económicas no importando el valor. Por lo tanto el recibo o factura será un documento de respaldo que ayudara a la empresa a evidenciar la compra de cualquier artículo a través del duplicado y triplicado que la empresa archiva ya que el original es propiedad del cliente. Haciendo referencia a las actividades de la panadería Lilliam, ésta debe entregar recibo o factura al cliente al momento de realizar la compra en caso de las ventas realizadas dentro del establecimiento al menos tener un cuaderno o libreta donde se anote cada bolsa o unidad de pan que venda para que al final del día tener conocimiento de la cantidad exacta de pan que lograron vender.

La contabilidades un proceso consecutivo para el cual se realiza un estudio minucioso de la situación contable de la empresa es por tal razón que la elaboración de la balanza de comprobación es realizada con los registros de las cuentas de mayor para verificar la igual en los saldos y movimientos de cada cuenta, en ésta balanza se ubican toda las cuentas que está utilizando la empresa que debe coincidir con las del esquema de mayor después se procede a trasladar todo el total de movimiento y saldo de cada una de las cuentas al final en el total deben presentar igualdad los saldos iniciales por el debe y por el haber de la misma manera los movimientos y los saldos finales. A la panadería Lilliam ésta implementación le facilitara la elaboración de los estados financieros y a la vez sirve para localizar con mayor precisión errores dentro de un periodo determinado logrando optimizar el tiempo para corregirlos. (Ver Anexo N° 11)

Los arqueos son de vital importancia para el registro de las actividades diarias ya que suelen realizarse al final del día, en la panadería tienen deficiencias en dicho registro ya que al no presentar soporte en cada una de las ventas resulta difícil comparar las unidades de pan vendidas con el dinero existente en caja además de esto no hay una persona asignada al área de caja y las ventas las realizan distintas personas si anotar lo vendido por esta razón diseñaremos facturas ya que es el comprobante indicado para su actividad.

Al realizar *Arqueo* diarios la panadería podrá conocer la cantidad de ingresos realizados en concepto de venta como también la cantidad de cada pan que vende durante un día,

semana o durante el mes completo como es el caso de la investigación que está realizando basada en el mes de marzo. (Ver Anexo N° 15)

A través de la conciliación bancaria la panadería conoce la cantidad de dinero existente en el banco y la cantidad del libro de la empresa estas dos cantidades deben de ser iguales ya que en la conciliación bancaria sirve para examinar el ingreso y egreso que el banco lleva registrado y las transacciones que la empresa está contabilizando. Además se conocen los cheques que no han sido cobrados y están flotantes y las notas de débito o crédito resultante. En conclusión con la conciliación bancaria la empresa está en constante comunicación con la entidad bancaria en la que tiene su dinero.

En la panadería Lilliam existen deficiencias en el registro y control de las actividades económicas ya que no cuentan con formatos diseñados para cumplir cada uno de los procesos contables que les permita conocer y controlar la situación económica de la empresa. A través de la investigación se observó que solo existen anotaciones de algunas actividades lo que ocasiona el desconocimiento del costo real de las unidades y lo producido día a día.

- **Formatos del área de Producción**

Las *Tarjetas Kardex* es un documento que facilitara a la panadería controlar la mercancía que entra y sale del almacén, y dar a conocer las existencias en cualquier momento sin necesidad de realizar un inventario físico, es por ello que al momento de comprar los artículos o sea la materia prima de inmediato se le da entrada en la tarjeta kardex para realizar la suma correspondiente a la cantidad existente, cuando se realizan salida de materiales de bodega se le resta para presentar cantidades exactas de igual manera se suma cuando realizan otra compra y ese es el tratamiento o proceso que se realiza con el inventario de materiales.

En la panadería Lilliam existen deficiencias al momento de realizar las compra ya que no efectúan el debido procedimiento utilizando el formato indicado, compras de los productos se realizan en Managua semanalmente y no se guardan los soportes como lo son facturas a causa de inexistencia de registros contables además compran la misma cantidad sin revisar si aún existe mercancía en bodega que se pueda deteriorar, cabe mencionar que este proceso de compras y pagos a proveedores es el que más genera oportunidad de fraude y pérdidas.

Al conocer esta deficiencia se creó el formato de *Orden de Compra* que utilizaran al momento de realizar la actividad donde el encargado de bodega debe reportar al propietario la cantidad de cada material que se debe comprar, el propietario llena la orden de compra con el nombre del proveedor, la cantidad, descripción del producto, la dirección donde se va a enviar el pedido entre otra información que contiene la orden de compra. (Ver Anexo N° 10 y N° 18)

Las *entradas a bodegas* se realiza al momento de recibir la cantidad de material comprada para posterior mente trasladar esta información a la tarjeta kardex que contiene de manera resumida todo el proceso realizado a los materiales, cabe señalar que el documento de entrada a bodega es criterio de cada empresa si desea aplicarlo debido a que la tarjeta kardex posee esa información. (Ver Anexo 20)

La salida de almacén es un formato que la empresa decide si lo aplica, ya que es utilizado para presentar el total de productos vendidos, la panadería al final del día debe revisar las facturas o recibos que emita al momento de vender los productos y de esa manera registrar en salida de almacén la cantidad de cada uno de los pan que salieron.

La parte del control de horas trabajadas por el personal de la empresa es un punto esencial para la determinación de costo de mano de obra incurridos en el proceso productivo y administrativo pero además contribuye al cumplimiento de las actividades y reglamentos existentes en la empresa. La panadería hasta ahora no aplica ningún método para realizar éste procedimiento, según lo recopilado a través de la guía de observación documental aplicada se logró constatar que el responsable de producción solamente lleva en un cuaderno la cantidad de arrobas de harina elaborada por cada trabajador y el tipo de producto que realizan.

En la actualidad existen diversas manera de controlar el total de horas laboradas durante el día como son: tarjetas de tiempo, reloj de huella digital o simplemente en un formato especializado donde cada trabajador anota la hora que entra y sale. Los que se deduce de las anotaciones que el responsable realiza es que el pago lo establecen según el total de arrobas elaboradas.

En la panadería Lilliam no reportan de manera correcta el desempeño y actividades realizadas en el área de producción, ya que el Señor Juan José Urbina encargado de producción dio a conocer que simplemente bajo anotaciones en un cuaderno que utiliza revela al propietario todo lo que se ha realizado durante la semana y de ésta manera determinan pagos y otras decisiones que ellos desean tomar. Es por ello que se pretende poner a su disposición herramientas que les permitan desarrollar con mayor eficiencia sus labores diarias y a su vez mejora el funcionamiento económico como empresa, dentro de éstas herramientas tenemos formatos diseñados específicamente para el control de materiales, mano de obra y costos indirectos de fabricación que son los recursos utilizados en ésta área para las actividades diarias que en este caso es la elaboración de pan.

En la producción de un determinado producto siempre existe la posibilidad que durante el proceso ocurra pérdidas de material y del producto mismo, esto puede desarrollarse a raíz de muchas razones que pueden ser: productos que se pusieron a la venta y paso un periodo de tiempo y no logró venderse, o bien porque a la empresa entraron empleados al

área de producción y a causa de no tener experiencia en el trabajo realizan el producto con mala calidad entre otras causas. Al ocurrir ésta situación la empresa debe utilizar estrategias que ayuden a evitar esa pérdida convirtiendo esos productos y materiales en un subproducto, de manera que puedan controlarse esos desechos que al final puedan convertirse en otro tipo de producto que ofrece la empresa a un menor costo. En la panadería Lilliam puede darse éste acontecimiento tomando como ejemplo uno de los tipos de pan que ellos elaboran como es la galleta, ésta puede ofrecerse también como recorte de pan que también en nuestro país es comercializado. De esa manea se controlan y contabilizan esos costos y evitan perdida a la empresa.

Dentro de una empresa las actividades que se llevan a cabo en dependencia del fin laboral o sea el giro al que se dedique, tomando como referencia a la panadería Lilliam que es el principal motivo de la investigación se pretende destacar las principales actividades financieras desarrolladas en la misma. La primera activad es la compra de los materiales para dar inicio a la producción, luego de tener todos los materiales se apertura la producción, cuando se encuentran los productos terminados proceden a la venta para volver a repetirse el procedimiento cíclico.

Es importante resaltar que la actividad de venta de panes la principal fuente económica con la que cuenta la panadería porque esta es realizada día a día y su pago es en efectivo. Los ingresos son generados por las ventas, costos generados, por el valor de los bienes comprados o el valor de las materias primas utilizadas en el proceso de producción.

Entre los factores que intervienen en el ambiente de control se encuentran: la razón de existir de la empresa, cuáles son sus objetivos y metas para el futuro, los responsables de la empresa deben transmitir a toda la organización su compromiso respecto a los controles internos y los valores éticos.

Mediante la aplicación de guías de observación se constató que los responsable de cada área verifican que se realicen las actividades a como se planearon en el caso del jefe de producción tiene la función de dirigir o regular el movimiento metódico de los materiales por todo el ciclo de fabricación desde la requisición de materiales, hasta la entrega de productos terminados. El propietario de la panadería está al tanto del desarrollo de los trabajos a realizar, el tiempo y la cantidad producida.

Los controles establecidos para la producción tales como demanda del cliente, situación del capital y la capacidad productiva son de suma importancia para que se fabrique el producto deseado al menor costo posible.

El recurso humano es de gran importancia para el logro de la eficiencia en las actividades de una empresa ya que este debe identificar la situación financiera cuáles son los registros que se realizan y verificar que se realicen de la manera correcta.

El personal de la empresa debe identificar los riegos, las causas reales para de esta manera darle una solución y así alcanzar las metas propuestas, en la panadería Lilliam se pudieron identificar distintas debilidades en el registro de las operaciones no se cumplen con los registros contables y de producción establecidos lo que no nos permite evaluar la eficiencia y efectividad de dichos registros ni la situación financiera de la empresa ya que si se realizan registros informales pero observamos que solo anotan las horas laboradas, la cantidad producida y las ventas realizadas fuera del establecimiento por lo que desconocen la mayoría de registros que son de mucha importancia , estos registros son pocos entendibles ya que no llevan secuencia, claridad y son desechados en pocos días.

Comprobantes de diario

 COMPROBANTE DE DIARIO				
Comp. No.	Descripción del Comprobante:			Fecha
S.I	Asiento de Apertura			01/03/2019
Código	Nombre de la cuenta	Parcial	Debe	Haber
1101	EFFECTIVO EN CAJA		200,000.00	
1101.01	Caja General	200,000.00		
1102	EFFECTIVO EN BANCOS		630,000.00	
1102.01	Cuenta Moneda Nacional 10021200135344	630,000.00		
1201	PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO		67,000.00	
1201.01	Terreno	67,000.00		
1202	EDIFICIOS E INSTALACIONES		670,000.00	
1202.01	Edificios e Instalaciones.	670,000.00		
1203	MAQUINARIA Y EQUIPO DE PRODUCCION		2127,250.00	
1203.01	Horno Argental	938,000.00		
1203.02	Horno Progas	234,500.00		
1203.03	Revolvedora y afinadora LOGIUDICE 25 KLS	134,000.00		
1203.04	Batidora WELBIH VARIMIXER 60KLS	201,000.00		
1203.05	Batidora HOKIS DINASTY	150,750.00		
1203.06	Revolvedora y afinadora LOGIUDICE 35 KLS	469,000.00		
1204	MOBILIARIO DE PRODUCCION		474,847.50	
1204.01	Mesa grande para amasar	56,000.00		
1204.02	Mesa Pequeña	3,800.00		
1204.03	Estante	6,000.00		
1204.04	Carro porta Bandejas Hierro	9,000.00		
1204.05	Carro porta Bandejas Aluminio	26,800.00		
1204.06	Moldes 1 LB	17,500.00		
1204.07	Pesa de mesa	600.00		
1204.08	Bandeja	321,600.00		
1204.09	Pudineras	33,547.50		
1205	MOBILIARIO DE VENTAS		45,200.00	
1205.01	Vitrina	3,000.00		
1205.02	Exhibidor	40,200.00		
1205.03	Estantes Grande	2,000.00		
1206	EQUIPO RODANTE		670,000.00	
1206.01	Camion Kia de reparto	670,000.00		
21	PASIVO CIRCULANTE			350,000.00
2101	PROVEEDORES	350,000.00		
2106	CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR			525,000.00
2106.01	Cuentas por pagar	525,000.00		
3103	CAPITAL CONTABLE			4009,297.50
3103.01	Capital Social	4009,297.50		
Totales			4884,297.50	4884,297.50

El primer asiento que se presenta es el registro de saldos iniciales correspondientes a la panadería, provenientes directamente del balance inicial donde se muestran los activos, pasivos y capital cada uno afectado por su debida naturaleza obteniendo sumas iguales de activo con pasivo más capital.



COMPROBANTE DE DIARIO

Comp. No.	Descripción del Comprobante:		Fecha	
001	Registrando Compra de Materiales de Contado		3/3/2019	
Código	Nombre de la cuenta	Parcial	Debe	Haber
1107	INVENTARIOS			
1107.01	MATERIALES		185,051.92	
1107.01.01	Harina Dura	33,744.00		
1107.01.02	Harina Proharina	27,125.00		
1107.01.03	Huevos	24,480.00		
1107.01.05	Azucar	21,150.00		
1107.01.06	Sal	5,418.75		
1107.01.07	Aceite Palma MAXPAN	5,250.00		
1107.01.10	Margarina BAKER CLAS (6x5) CJ 30L	24,511.44		
1107.01.11	Margarina BAKER HOJALDRE (7.6Lb)	16,001.93		
1107.01.13	Polvo de Hornear FLEISHMAN	2,265.20		
1107.01.18	Suero dulce de leche	16,026.12		
1107.01.23	Esencia Mantequilla Galon	152.34		
1107.01.26	Mermelada Piña Angel	2,073.54		
1107.01.29	Bolsas de empaque	6,853.60		
1102	EFFECTIVO EN BANCOS			185,051.92
1102.01	Cuenta Moneda Nacional 10021200135344	185,051.92		
Totales			185,051.92	185,051.92
Elaborado por: _____ Revisado por: _____ Autorizado por: _____				

En éste registro está representada la compra de materiales que se realizó para dar inicio a la producción de cachito, margarita y enmantecado, interviniendo en ésta inventario de materiales por el debe contra la cuenta de efectivo en banco por el haber porque la compra se realizó de contado dejando determinada la partida doble en el registro, además con el registro se evidencia la cantidad de dinero invertido en cada uno de los materiales utilizados.



COMPROBANTE DE DIARIO

Comp. No.	Descripción del Comprobante:	Fecha		
002	Registrando Acumulacion de Costos al Departamento Produccion	15/3/2019		
Código	Nombre de la cuenta	Parcial	Debe	Haber
1107.02	PRODUCCIÓN EN PROCESO			
1107.02.01	DPT PRODUCCION		322,338.86	
1107.02.01.01	MATERIALES			
1107.02.01.01.01	Materiales Directos	178,198.32		
1107.02.01.02	MANO DE OBRA DIRECTA			
1107.02.01.02.01	Salarios Directos	59,710.00		
1107.02.01.03	COSTOS INDIRECTOS			
1107.02.01.03.01	Costos Indirectos Transferidos	84,430.54		
1107	INVENTARIOS			
1107.01	MATERIALES			185,051.92
1107.01.01	Harina Dura	33,744.00		
1107.01.02	Harina Proharina	27,125.00		
1107.01.03	Huevos	24,480.00		
1107.01.05	Azucar	21,150.00		
1107.01.06	Sal	5,418.75		
1107.01.07	Aceite Palma MAXPAN	5,250.00		
1107.01.10	Margarina BAKER CLAS (6x5) CJ 30L	24,511.44		
1107.01.11	Margarina BAKER HOJALDRE (7.6Lb)	16,001.93		
1107.01.13	Polvo de Hornear FLEISHMAN	2,265.20		
1107.01.18	Suero dulce de leche	16,026.12		
1107.01.23	Esencia Mantequilla Galon	152.34		
1107.01.26	Mermelada Piña Angel	2,073.54		
1107.01.29	Bolsas de empaque	6,853.60		
1204	DEPRECIACION			16,742.64
1204.01	DEPRECIACION ACUMULADA	16,742.64		
2103	GASTOS ACUMUL. POR PAGAR			120,544.30
2103.01	Sueldos y Salarios	61,525.63		
2103.02	Vacaciones	8,220.75		
2103.03	Décimo Tercer Mes	8,220.75		
2103.04	Indemnización	8,220.75		
2103.05	INSS Patronal General	23,637.59		
2103.06	Aporte INATEC General	2,198.85		
2103.07	Energia Electrica	5,880.00		
2103.08	Agua y Alcantarillado	2,640.00		
Totales			322,338.86	322,338.86
Elaborado por: _____ Revisado por: _____ Autorizado por: _____				

El segundo asiento se registra todo los costos en los que incurre el departamento de producción, debido a que el departamento ya inició el proceso de elaboración del pan cachito, margarita y enmantecado y por ende debe acumularse todo los costos. Intervienen las cuentas materiales directos, mano de obra y los CIF todos éstos

cargándolos al debe contra inventario de materiales que disminuye por el consumo, depreciación de maquinarias de producción, mobiliario y el edificio mismo, además se utiliza la cuenta de gastos acumulados por pagar incluyendo en ellos todo lo correspondiente a mano de obra y los gastos por servicios básicos.

				
COMPROBANTE DE DIARIO				
Comp. No.	Descripción del Comprobante:			Fecha
003	Trasladando Produccion en Proceso Dpt Produccion al Dpt Hornado			15/3/2019
Código	Nombre de la cuenta	Parcial	Debe	Haber
1107.02	PRODUCCIÓN EN PROCESO			
1107.02.02	DPT HORNADO		322,338.86	
1107.02.02.01.01	Material Recibido del Dpto Producción	322,338.86		
1107.02	PRODUCCIÓN EN PROCESO			
1107.02.01	DPT PRODUCCION			322,338.86
1107.02.01.01.01	Materiales Directos	178,198.32		
1107.02.01.02.01	Salarios Directos	59,710.00		
1107.02.01.03.01	Costos Indirectos Transferidos	84,430.54		
Totales			322,338.86	322,338.86
Elaborado por: _____ Revisado por: _____ Autorizado por: _____				

Posteriormente se registra el traslado de los costos del departamento de producción al de hornado debido a que los costos se van acumulando de un departamento a otro, donde se puede observar que la cantidad del registro anterior es la misma de éste asientos para determinar con mejor exactitud el costo unitario del producto.

El tratamiento de éste asiento es cargar a la cuenta de producción en proceso en el departamento de hornado todo el total de costo del departamento anterior contra la cuenta de materiales directos, mano de obra directa y los CIF.



COMPROBANTE DE DIARIO

Comp. No.	Descripción del Comprobante:		Fecha	
004	Registrando Acumulacion de Costos al Departamento Hornado		15/3/2019	
Código	Nombre de la cuenta	Parcial	Debe	Haber
1107.02	PRODUCCIÓN EN PROCESO			
1107.02.02	DPT HORNADO		46,513.98	
1107.02.02.02.01	Salarios Directos	7,867.71		
1107.02.02.03.01	Costos Indirectos Transferidos	38,646.27		
1204	DEPRECIACION			20,203.15
1204.01	DEPRECIACION ACUMULADA	20,203.15		
2103	GASTOS ACUMUL. POR PAGAR			26,310.83
2103.01	Sueldos y Salarios	7,867.71		
2103.02	Vacaciones	760.21		
2103.03	Décimo Tercer Mes	760.21		
2103.04	Indemnización	760.21		
2103.05	INSS Patronal General	1,397.49		
2103.06	Aporte INATEC General	130.00		
2103.07	Energía Eléctrica	5,880.00		
2103.09	Gas butano	8,755.01		
Totales			46,513.98	46,513.98
Elaborado por: _____ Revisado por: _____ Autorizado por: _____				

El departamento de hornado después de haber recibido el total de costos del departamento de producción debe registrar la acumulación de sus propios costos en los que incurre durante el proceso de hornado del pan utilizando la cuenta de producción en proceso tomando en cuenta el salario de la persona encargada de éste procedimiento y los costos indirectos de fabricación, por otro lado debe registrar la depreciación de los hornos pero es importante tener en cuenta los gastos acumulados por pagar incluyendo en estos los salarios y los aportes al estado que realizan, de la misma manera el gasto de energía eléctrica y el gas butano que utilizan para el equipo de producción.



COMPROBANTE DE DIARIO

Comp. No.	Descripción del Comprobante:	Fecha		
005	Registrando Traslado de Dpt Hornado a Inventario de Productos Terminados	15/03/2019		
Código	Nombre de la cuenta	Parcial	Debe	Haber
1107.03	PRODUCTOS TERMINADOS		368,852.85	
1107.02.02	DPT HORNADO			368,852.85
1107.02.02.01.01	Material Recibido del Dpto Producción	322,338.87		
1107.02.02.02.01	Salarios Directos	7,867.71		
1107.02.02.03.01	Costos Indirectos Transferidos	38,646.27		
Totales			368,852.85	368,852.85
Elaborado por: _____			Revisado por: _____	Autorizado por: _____

Cuando todo el proceso de producción ha culminado es necesario trasladar el total de productos elaborados al inventario de artículos terminados siendo este la parte final que representa el total de costos acumulados durante la elaboración del cachito, margarita y enmantecado. El proceso antes descrito es lo registrado en el asiento de diario número cinco, datos que se obtienen a través del proceso y el seguimiento de cada registro con el propósito de revelar datos exactos.



COMPROBANTE DE DIARIO

Comp. No.	Descripción del Comprobante:	Fecha		
006	Registrando Gastos de Comercializacion	20/3/2019		
Código	Nombre de la cuenta	Parcial	Debe	Haber
610	GASTOS DE COMERCIALIZACION		10,801.67	
6104.01	Deprec Edificios e Instalaciones	558.33		
6104.02	Deprec Equipo Rodante	5,583.33		
6104.04	Deprec Mobiliario de ventas	1,020.00		
2102.02	Impuesto municipal sobre ingresos	1,800.00		
2102.04	Impuesto por limpieza (tren de aseo)	100.00		
6103.01	Energia Electrica	1,680.00		
6103.02	Agua Potable	60.00		
1204.01	DEPRECIACION ACUMULADA			7,161.67
1204.01.01	Edificios e Instalaciones	558.33		
1204.01.02	Equipo Rodante	5,583.33		
1204.01.05	Mobiliario de ventas	1,020.00		
2102	IMPUESTOS POR PAGAR			1,900.00
2103	GASTOS ACUMUL. POR PAGAR			1,740.00
2103.07	Energia Electrica	1,680.00		
2103.08	Agua y Alcantarillado	60.00		
Totales			10,801.67	10,801.67
Elaborado por: _____			Revisado por: _____	Autorizado por: _____

Después de haber realizado los registros correspondientes al proceso productivo de los tres tipos de pan, es necesario registrar los gastos de comercialización que no han sido reflejados en los registros anteriores y por ende forman parte de los gastos de la pendería. Dentro de ellos se encuentran las depreciaciones del edificio ya que forma parte del establecimiento donde se realizan las ventas, el equipo rodante que es el medio para movilizar al personal encargado de las ventas efectuadas en los diferentes puntos donde se extiende el mercado que domina la panadería Lilliam, el mobiliario de venta que se encuentra dentro de las instalaciones, los impuestos que pagan a la municipalidad, la energía eléctrica que se utilizan en el área de venta así como el agua potable contra las cuentas de depreciación acumulada, impuestos por pagar y los gastos acumulados por pagar, logrando de ésta manera distribuir correctamente los gastos según en el rubro y área que se incurren.

 COMPROBANTE DE DIARIO				
Comp. No.	Descripción del Comprobante:	Fecha		
007	Registrando Gastos de Administracion	20/3/2019		
Código	Nombre de la cuenta	Parcial	Debe	Haber
611	GASTOS DE ADMINISTRACION		32,076.67	
6111	GASTOS DEL PERSONAL			
6111.01	Sueldos y Salarios	15,000.00		
6111.02	Prestaciones Sociales	3,750.00		
6111.03	Aportes al Estado	3,525.00		
6113	SERVICIOS			
6113.01	Energia Electrica	3,360.00		
6113.02	Agua Potable	300.00		
6114	DEPRECIACIONES			
6114.01	Deprec Edificios e Instalaciones	558.33		
6114.02	Deprec Equipo Rodante	5,583.33		
1204.01	DEPRECIACION ACUMULADA			6,141.67
1204.01.01	Edificios e Instalaciones	558.33		
1204.01.02	Equipo Rodante	5,583.33		
2103	GASTOS ACUMUL. POR PAGAR			25,935.00
2103.01	Sueldos y Salarios	15,000.00		
2103.02	Vacaciones	1,250.00		
2103.03	Décimo Tercer Mes	1,250.00		
2103.04	Indemnización	1,250.00		
2103.05	INSS Patronal General	3,225.00		
2103.06	Aporte INATEC General	300.00		
2103.07	Energia Electrica	3,360.00		
2103.08	Agua y Alcantarillado	300.00		
Totales			32,076.67	32,076.67
Elaborado por: _____ Revisado por: _____ Autorizado por: _____				

En el área de administración también se incurren en gastos durante el proceso de operación específicamente durante el mes de marzo, tomando en cuenta los gastos personales haciendo referencia en el salario, las prestaciones sociales y los aportes al estado reflejados en la planilla del administrador conocido en éste caso como el propietario de la panadería así mismo los servicios básicos usados y la depreciación divididas en dos cuentas como son depreciación acumulada y gastos acumulados por pagar debitándolos por el haber obteniendo las sumas iguales por la cantidad de C\$ 32,076.67.

 COMPROBANTE DE DIARIO				
Comp. No.	Descripción del Comprobante:			Fecha
008	Registrando Cancelacion de Gastos Acumulados			25/3/2019
Código	Nombre de la cuenta	Parcial	Debe	Haber
1204.01	DEPRECIACION ACUMULADA		13,303.33	
1204.01.01	Edificios e Instalaciones	1,116.67		
1204.01.02	Equipo Rodante	11,166.67		
1204.01.05	Mobiliario de ventas	1,020.00		
2102	IMPUESTOS POR PAGAR		1,900.00	
2102.02	Impuesto municipal sobre ingresos	1,800.00		
2102.04	Impuesto por limpieza (tren de aseo)	100.00		
2103	GASTOS ACUMUL. POR PAGAR		27,675.00	
2103.01	Sueldos y Salarios	15,000.00		
2103.02	Vacaciones	1,250.00		
2103.03	Décimo Tercer Mes	1,250.00		
2103.04	Indemnización	1,250.00		
2103.05	INSS Patronal General	3,225.00		
2103.06	Aporte INATEC General	300.00		
2103.07	Energia Electrica	5,040.00		
2103.08	Agua y Alcantarillado	360.00		
1102	EFFECTIVO EN BANCOS			42,878.33
1102.01	Cuenta Moneda Nacional 10021200135344	42,878.33		
Totales			42,878.33	42,878.33
Elaborado por: _____ Revisado por: _____ Autorizado por: _____				

Después de haber acumulado todo los gastos en los registros anteriores se procede al pago o cancelación de los mismos permitiendo que la empresa al final del mes no quede cuentas pendientes por pagar, razón por la cual en el registro número 008 se aprecia la cancelación de toda las depreciaciones, los impuestos por pagar y los gastos acumulados

por pagar correspondientes al proceso de elaboración de cachito, margarita y el enmantecado.

 COMPROBANTE DE DIARIO				
Comp. No.	Descripción del Comprobante:			Fecha
009	Registrando Ventas			29/3/2019
Código	Nombre de la cuenta	Parcial	Debe	Haber
1101	EFFECTIVO EN CAJA		410,000.00	
1101.01	Caja General	410,000.00		
5101	COSTO DE VENTA		267,319.46	
5101.01	Cachito	121,308.99		
5101.02	Margarita	49,529.68		
5101.04	Enmantecado	96,480.79		
4101	VENTAS			410,000.00
4101.01	Cachito	200,000.00		
4101.02	Margarita	70,000.00		
4101.04	Enmantecado	140,000.00		
1107.03	PRODUCTOS TERMINADOS			267,319.46
1107.03.01	Cachito	121,308.99		
1107.03.02	Margarita	49,529.68		
1107.03.04	Enmantecado	96,480.79		
Totales			677,319.46	677,319.46
Elaborado por: _____ Revisado por: _____ Autorizado por: _____				

A través de los comprobantes de Diario se registraron las operaciones que realizó la empresa durante el primer semestre del año 2019 tomando como referencia el mes de marzo logrando determinar cada uno de los movimientos realizados como son las compras, costos y gastos incurridos durante el proceso de producción, donde al final se registra la venta de 10,000 bolsas de cachito, 3,500 de margarita y 7,000 de enmantecado para lograr obtener utilidades que permitan el avance económico y productivo de la misma.

Balance General



PANADERIA LILLIAM

Propietario: Wilmer Aguilar

Dirección: Instituto Reino de Suecia 1 cuadra al este, Estelí Nicaragua

Teléfono: (505) 86138476 Fax: (0) RUC: 1610510750008K Email: lilliamaguilar@gmail.com

**BALANCE GENERAL
AL 31 DE MARZO 2019**

ACTIVO				PASIVO			
CIRCULANTE				CIRCULANTE			
	EFFECTIVO	-	1,012,069.75		CUENTAS Y DOCUMENTOS X PAGAR		1,021,855.13
	EFFECTIVO EN CAJA	610,000.00			CUENTAS X PAGAR A PROVEEDORES	350,000.00	
	EFFECTIVO EN BANCO	402,069.75			CUENTAS Y DOCUMENTOS X PAGAR	525,000.00	
	CUENTAS Y DOCUMENTOS X COBRAR	-			IMPUESTOS X PAGAR		
	CUENTAS X COBRAR				GASTOS ACUMULADOS X PAGAR	146,855.13	
	DOCUMENTOS X COBRAR				RETENCIONES X PAGAR		
	ADELANTOS Y ANTICIPOS	-			CUENTAS X PAGAR DIVERSAS		
	ADELANTO A PROVEEDORES				TOTAL PASIVO CIRCULANTE		1,021,855.13
	ADELANTO A EMPLEADOS				A LARGO PLAZO		
	ANTICIPOS				PRESTAMOS BANCARIOS		
	INVENTARIOS	-	101,533.38				
	MATERIALES	-			TOTAL PASIVO A LARGO PLAZO		
	PRODUCTOS TERMINADOS	101,533.38					
	PRODUCCIÓN EN PROCESO	-			TOTAL PASIVO		1,021,855.13
	MERCADERIA POR LIQUIDAR						
	GASTOS AMORTIZABLES	-			CAPITAL		4,109,099.70
	GASTOS PAGADOS POR ANTICIPADO				CAPITAL SOCIAL	4,009,297.50	
	TOTAL ACTIVO CIRCULANTE	-	1,113,603.13		APORTACIONES DE CAPITAL		
					UTILIDAD O PERDIDA ACUMULADA		
					UTILIDAD O PERDIDA DEL EJERCICIO	99,802.20	
FIJO	PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO	-	4,054,297.50		TOTAL CAPITAL		4,109,099.70
	TERRENO	67,000.00					
	EDIFICIOS E INSTALACIONES	670,000.00					
	EQUIPO RODANTE	670,000.00					
	MOBILIARIO Y EQUIPO DE PRODUCCION	474,847.50					
	MAQUINARIA Y EQUIPO DE PRODUCCION	2,127,250.00					
	MOBILIARIO Y EQUIPO DE VENTAS	45,200.00					
	DEPRECIACIÓN	-	-36,945.80				
	DEPRECIACIÓN ACUMULADA	36,945.80					
	TOTAL ACTIVO FIJO	-	4,017,351.70				
OTROS							
	DEPOSITOS EN GARANTÍA						
	TOTAL OTROS ACTIVOS	-					
TOTAL ACTIVO		-	5,130,954.83	TOTAL PASIVO + CAPITAL			5,130,954.83

Una vez registradas todas las operaciones contables y productiva se procedió al llenado del esquema de mayor obteniendo así los saldos finales de cada cuenta cargándolas a su respectiva naturaleza, siendo este la principal herramienta para la elaboración de la balanza de comprobación para luego trasladar los saldos finales al balance general y de ésta manera presentar la situación financiera en la que se encuentra la empresa.

Estado de Resultado

			
Propietario: Wilmer Aguilar			
Dirección: Instituto Reino de Suecia 1 cuadra al este , Esteli Nicaragua			
Teléfono: (505) 86138476 Fax: (0) RUC: 1610510750008K Email: lilliamaguilar@gmail.com			
ESTADO DE RESULTADOS AL 31 DE MARZO			
VENTAS	(20,5000.00*20)	410,000.00	
COSTO DE VENTA		267,319.45	
UTILIDAD BRUTA			142,680.55
GASTOS DE OPERACIÓN			42,878.33
Gastos de comercializacion		10,801.67	
Gastos de administracion		32,076.67	
Gastos financieros			
UTILIDAD DE OPERACIÓN			99,802.21
UTILIDAD DEL EJERCICIO			C\$ 99,802.21

El estado de resultado el único estado financiero que muestra las utilidades que una empresa obtiene al final de un periodo, haciendo referencia a las operaciones que realizó la panadería Lilliam durante el mes de marzo se puede reflejar con claridad y transparencia las utilidades que obtuvo al realizar la venta de tres de los productos que elaboran las cuales fueron de C\$ 99,802.21, utilidad que puede caracterizarse muy buena.

Al aplicar el sistema de costo se deduce que su efecto es positivo porque ayuda a conocer con exactitud las utilidades que se pueden alcanzar en determinado período y de esta manera el propietario puede proyectarse mayor productividad.

Hojas de Producción

INFORME DEL COSTO DE PRODUCCIÓN			
DPT PRODUCCION - CACHITO			
CANTIDADES			
Unidades por contabilizar			
Unidades que iniciaron el proceso			16,480.00
Unidades contabilizadas			
Unidades transferidas al siguiente departamento		16,480.00	
Unidades Finales en proceso			16,480.00
PRODUCCIÓN EQUIVALENTE			
	MD	COSTOS DE CONVERSION	
Unds. Term y transf al Siguiete departamento	16,480.00	16,480.00	
Unidades Finales en proceso	0	0	
TOTAL UNIDADES EQUIVALENTES	16,480.00	16,480.00	
COSTOS POR CONTABILIZAR			
	COSTOS TOTALES	PRODUCCIÓN EQUIVALENTE	C.U EQUIVALENTE
Costos agregados por el departamento			
Materiales directos	88,245.38	16,480.00	5.35
Mano de obra directa	33,586.88	16,480.00	2.04
Costos indirectos de fabricación	49,423.93	16,480.00	3.00
COSTO TOTAL POR CONTABILIZAR	171,256.19		10.39
COSTOS CONTABILIZADOS			
Tranferidos al siguiente departamento			171,256.19
(16480*10.39)		171,256.19	
Total Costos Contabilizados			171,256.19

INFORME DEL COSTO DE PRODUCCIÓN			
DPT HORNADO - CACHITO			
CANTIDADES			
Unidades por contabilizar			
Unidades Recibidas del departamento anterior			16,480.00
Unidades contabilizadas			
Unds. Term y transf al Inv de produccion en proceso		16,480.00	
Unidades Finales en proceso			16,480.00
PRODUCCIÓN EQUIVALENTE			
	MD	COSTOS DE CONVERSION	
Unds. Term y transf al Inv de produccion en proceso	16,480.00	16,480.00	
Unidades Finales en proceso	0	0	
TOTAL UNIDADES EQUIVALENTES	16,480.00	16,480.00	
COSTOS POR CONTABILIZAR			
	COSTOS TOTALES	PRODUCCIÓN EQUIVALENTE	C.U EQUIVALENTE
materiales recibidos del departamento anterior	171,256.19	16,480.00	10.39
Costos agregados ppr el departamento			
Mano de obra directa	4,539.06	16,480.00	0.28
Costos indirectos de fabricación	24,121.96	16,480.00	1.46
COSTO TOTAL POR CONTABILIZAR	28,661.02		12.13
COSTOS CONTABILIZADOS			
Tranferidos a inventario de articulos terminados			199,917.21
(16480*12.13)		199,917.21	
Total Costos Contabilizados			199,917.21

La hoja de costo de producción que se elaboró para el pan cachito incluye los tres elementos del costo debidamente distribuidos según el porcentaje asignado de acuerdo a la cantidad de productos a elaborar obteniendo así la acumulación de costo del departamento de producción más el departamento de hornado logrando un costo de **C\$ 12.13** la bolsa de pan cachito.

INFORME DEL COSTO DE PRODUCCIÓN			
DPT PRODUCCION - MARGARITA			
CANTIDADES			
Unidades por contabilizar			
Unidades que iniciaron el proceso			5,120.00
Unidades contabilizadas			
Unidades transferidas al siguiente departamento		5,120.00	
Unidades Finales en proceso			5,120.00
PRODUCCIÓN EQUIVALENTE			
	MD	COSTOS DE CONVERSION	
Unds. Term y transf al Siguiete departamento	5,120.00	5,120.00	
Unidades Finales en proceso	0	-	
TOTAL UNIDADES EQUIVALENTES	5,120.00	5,120.00	
COSTOS POR CONTABILIZAR			
	COSTOS TOTALES	PRODUCCIÓN EQUIVALENTE	C.U EQUIVALENTE
Costos agregados por el departamento			
Materiales directos	38,551.26	5,120.00	7.53
Mano de obra directa	11,195.63	5,120.00	2.19
Costos indirectos de fabricación	15,144.87	5,120.00	2.96
COSTO TOTAL POR CONTABILIZAR	64,891.76		12.67
COSTOS CONTABILIZADOS			
Tranferidos al siguiente departamento			64,891.76
(5120*12.67)		64,891.76	
Total Costos Contabilizados			64,891.76
INFORME DEL COSTO DE PRODUCCIÓN			
DPT HORNADO - MARGARITA			
CANTIDADES			
Unidades por contabilizar			
Unidades Recibidas del departamento anterior			5,120.00
Unidades contabilizadas			
Unds. Term y transf al Inv de produccion en proceso		5,120.00	
Unidades Finales en proceso			5,120.00
PRODUCCIÓN EQUIVALENTE			
	MD	COSTOS DE CONVERSION	
Unds. Term y transf al Inv de produccion en proceso	5,120.00	5,120.00	
Unidades Finales en proceso	0	0	
TOTAL UNIDADES EQUIVALENTES	5,120.00	5,120.00	
COSTOS POR CONTABILIZAR			
	COSTOS TOTALES	PRODUCCIÓN EQUIVALENTE	C.U EQUIVALENTE
materiales recibidos del departamento anterior	64,891.76	5,120.00	12.67
Costos agregados ppr el departamento			
Mano de obra directa	1,355.67	5,120.00	0.26
Costos indirectos de fabricación	6,207.42	5,120.00	1.21
COSTO TOTAL POR CONTABILIZAR	72,454.84		14.15
COSTOS CONTABILIZADOS			
Tranferidos a inventario de articulos terminados			72,454.84
(5120*14.15)		72,454.84	
Total Costos Contabilizados			72,454.84

En hoja de costo para el pan de margarita se realizó el mismo proceso del cachito con la única diferencia que el costo aumenta porque la cantidad de bolsas es menor debido a la demanda de éste alcanzando un costo de **C\$ 14.15** la bolsa de margarita. Siguiendo éste proceso la empresa tendrá una visión más clara de cuanto serán los costos totales en los que incurre para producir determinada cantidad de producto.

INFORME DEL COSTO DE PRODUCCIÓN			
DPT PRODUCCION - ENMANTECADO			
CANTIDADES			
Unidades por contabilizar			
Unidades que iniciaron el proceso			7,000.00
Unidades contabilizadas			
Unidades transferidas al siguiente departamento		7,000.00	
Unidades Finales en proceso			7,000.00
PRODUCCIÓN EQUIVALENTE			
	MD	COSTOS DE CONVERSION	
Unds. Term y transf al Siguiete departamento	7,000.00	7,000.00	
Unidades Finales en proceso			
TOTAL UNIDADES EQUIVALENTES	7,000.00	7,000.00	
COSTOS POR CONTABILIZAR			
	COSTOS TOTALES	PRODUCCIÓN EQUIVALENTE	C.U EQUIVALENTE
Costos agregados por el departamento			
Materiales directos	51,401.68	7,000.00	7.34
Mano de obra directa	14,927.50	7,000.00	2.13
Costos indirectos de fabricación	19,861.74	7,000.00	2.84
COSTO TOTAL POR CONTABILIZAR	86,190.92		12.31
COSTOS CONTABILIZADOS			
Tranferidos al siguiente departamento			86,190.92
(7000*12.31)		86,190.92	
Total Costos Contabilizados			86,190.92
INFORME DEL COSTO DE PRODUCCIÓN			
DPT HORNADO - ENMANTECADO			
CANTIDADES			
Unidades por contabilizar			
Unidades Recibidas del departamento anterior			9,000.00
Unidades contabilizadas			
Unds. Term y transf al Inv de produccion en proceso		7,000.00	
Unidades Finales en proceso			7,000.00
PRODUCCIÓN EQUIVALENTE			
	MD	COSTOS DE CONVERSION	
Unds. Term y transf al Inv de produccion en proceso	7,000.00	7,000.00	
Unidades Finales en proceso	0	0	
TOTAL UNIDADES EQUIVALENTES	7,000.00	7,000.00	
COSTOS POR CONTABILIZAR			
	COSTOS TOTALES	PRODUCCIÓN EQUIVALENTE	C.U EQUIVALENTE
materiales recibidos del departamento anterior	86,190.92	7,000.00	12.31
Costos agregados ppr el departamento			
Mano de obra directa	1,972.98	7,000.00	0.28
Costos indirectos de fabricación	8,316.89	7,000.00	1.19
COSTO TOTAL POR CONTABILIZAR			13.78
COSTOS CONTABILIZADOS			
Tranferidos a inventario de articulos terminados			96,480.79
(7000*13.78)		96,480.79	
Total Costos Contabilizados			96,480.79

Es importante mencionar que usando hojas de costos de producción el manejo de la ésta resulta más fácil porque incluye de manera detallada cada elemento que se aplica al proceso productivo en base a la cantidad de productos elaborados, además los costos van divididos de acuerdo a la actividad que se realiza en cada departamento. El costo de elaborar una bolsa de pan enmantecado al finalizar todo el proceso es de **C\$ 13.78** lo que permite a la panadería mejora sus utilidades o vender a un precio favorable.

En este trabajo investigativo se presenta la distribución de los costos incurridos en un proceso productivo de tres tipos de panes los cuales elabora la empresa y son los de mayor demanda, cabe señalar que al momento de realizar las operaciones en las hojas de costos de producción anteriormente presentadas se nota que los precios unitarios de cada productos suelen ser diferentes y se aclara que esto es debido a la materia prima utilizada la cual varia de cierta manera ya que las cantidades utilizadas no son iguales esto depende mucho de las unidades producidas.

Se produce una sola línea de productos homogéneos cumpliendo etapas sucesivas hasta la terminación total del producto y se aduce que a mayor demanda menor precio y lo podemos apreciar en el pan cachito que en este caso el más demandado por los clientes de la panadería.

6.3. Efectos de la implementación del sistema de costo por proceso en la panadería Lilliam

Ante las debilidades presentadas en la panadería Lilliam las cuales fueron analizadas y estudiadas durante la investigación, se procedió a implementar un sistema de costo por proceso para verificar el efecto que produce la correcta distribución de los elementos del costo y el registro de los mismos.

El costo de producción o costo del producto es el resultado de sumar el valor de los materiales consumidos, los salarios pagados a los operarios de producción y la suma de los pagos realizados correspondiente a todas las actividades adicionales necesarias para la elaboración del producto.

Al aplicar el sistema de costo por proceso se logró la correcta distribución de los elementos de costo de la panadería Lilliam para así calcular de manera exacta el precio unitario real del pan, ya que mediante las guías de observación aplicadas se logró constatar que no se asignaban correctamente los costos lo que provocaba la mala asignación de los precios a los productos.

Es por ello que se elaboraron hojas de costo donde intervinieran todos los elementos necesarios, se realizaron prorratesos para asignar un porcentaje adecuado de cada elemento y conocer los gastos reales por cada pan; cabe mencionar que la empresa produce veintiséis tipos de panes diferentes pero se tomó como muestra tres de ellos (cachito, Margarita y Enmantado) ya que son los que tienen mayor demanda, por lo tanto son los que más se producen y representan mayores ingresos para la panadería.

Para distribuir correctamente los costos es necesario que se utilicen los formatos adecuados que permitan realizar todos los cálculos pertinentes para que sean asignados de manera correcta.

Se dio inicio con el levantamiento de inventario para conocerlos materiales con los que contaba la cantidad, precio y condición de cada uno luego el responsable de bodega realizo ordenes de compras para hacer saber al encargado de producción lo que hacía falta posteriormente se realizó la solicitud de compra donde se especifica el código del producto la descripción, cantidad, precio y el gasto total de esta manera se abasteció la bodega y fue registrada en entrada a bodega este mismo proceso se realiza semanalmente ya que las compras se hacen cada semana.

Se registraron cada una de las transacciones de la empresa entradas y salidas de efectivo en los comprobantes de diario para de esta manera colocarlos en las cuentas de mayor y cargarlos a la cuenta pertinente según su procedencia, se realizó la balanza de

comprobación para luego transferirlos al balance general y de igual manera al estado de resultado para conocer las utilidades y pérdidas de la empresa.

En cuanto a producción se realizaron prorrateos a mano de obra directa, materiales directos, CIF, depreciaciones y servicios básicos para asignar el porcentaje correcto a las unidades que van hacer producidas.

Se logró diseñar una hoja de costo por proceso ya que la empresa produce una sola línea de artículos homogéneos cumpliendo etapas sucesivas hasta la terminación total del producto se asignaron dos departamentos el primero consistía en el área de producción donde se realiza la elaboración y el segundo en el área de horneado en el cual queda terminado el proceso de producción e interviene solo la mano de obra y los costos indirectos de fabricación , en este proceso se acumulan los costos por cada departamento durante un periodo determinado se divide el costo correspondiente entre el total de unidades obtenidas dando como resultado el costo unitario por cada departamento.

Las empresas se crean con el fin de obtener utilidades por lo que es necesario el adecuado costeo de sus productos de manera que puedan mejorar la rentabilidad por medio de la minimización de los costos sin necesidad de aumentar ventas, es por ello que están en constante búsqueda de estrategias para mejorar su capacidad en el servicio al cliente con productos de calidad al mejor precio.

Realizar de manera correcta la distribución de los costos y el registro de las transacciones influye a la hora de la toma de decisiones ya que conocer el precio real del producto, permite conocer cuáles serán las ganancias obtenidas y ayudara a elegir la mejor alternativa para inversiones actuales o futuras de esta manera la empresa lograra aumentar las utilidades y crecer en el mercado.

La información financiera es el documento que una entidad emite para dar a conocer la situación financiera esta debe ser preparada con certeza y de confiabilidad estableciendo políticas y procedimientos de control interno; constituye la información básica que emite como resultado de las operaciones realizadas en una fecha específica durante un periodo determinado.

A través de un adecuado sistema de costo para la correcta distribución de los elementos y el debido registro de las operaciones será más fácil mantener la información segura de manera que los estados financieros sean manipulados solo por el personal responsable del área de contabilidad y exista confidencialidad en la información de la empresa, se debe establecer un orden y un lugar adecuado para el resguardo.

A la panadería Lilliam se le facilitara el sistema de costo en digital para que se lleve el control de manera computarizada para mayor seguridad y sea más fácil el llenado de los formatos.

Al iniciar esta investigación se pudo apreciar que la empresa carecía de un control en la asignación de los costos y el registro de la contabilización de las operaciones, la falta de conocimiento para el uso y la importancia de éste se considera uno de las principales causas por la cual la panadería no ha implementado un sistema de costo por proceso, durante el proceso investigativo se logró diseñar un sistema de costo completo que inicia desde un catálogo de cuentas, levantamiento de inventario hasta conocer el precio de cada pan para luego realizar los debidos registros conociendo las utilidades y pérdidas durante el proceso productivo, cabe señalar que el efecto que tiene la implementación de este sistema de costo en la panadería es enorme ya que se puede distinguir que el cambio que se obtuvo es positivo en el aspecto de la contabilización y será un giro de 360 grados desde el control de cada uno de los factores que intervienen en la producción como en su situación contable ya que al registrar de manera correcta a través de este sistema la entidad podrá conocer de manera minuciosa y controlada cada una de las utilidades generadas durante un proceso productivo así como los gastos incurridos sobre todo incluirán de forma correcta los tres elemento del costo al momento de definir el precio del pan.

VII. CONCLUSIONES

Una vez finalizado el estudio referente a la implementación de un sistema de costo por proceso en la panadería Lilliam se llegó a las siguientes conclusiones.

- Basándose en los instrumentos aplicados en la presente investigación se pudo determinar que la empresa presenta múltiples deficiencias en asignar todos los elementos del costo lo que provoca que se le asigne un menor costo unitario a los productos elaborados y la contabilidad sea registrada en anotaciones empíricas afectando la determinación de la utilidad bruta aunque han logrado mantener las ventas e incrementar los clientes no poseen ningún documento o sistema contable visible que refleje los ingresos y gastos obtenidos durante el tiempo que han laborado únicamente cancelan sus deudas con los proveedores y deducen que el restante son las utilidades obtenidas.
- Con la implementación del sistema de costo por proceso dentro de la panadería se logró comprobar que un sistema debidamente diseñado e implementado proporciona mayor certeza en la determinación del costo real de cada producto al tomar en cuenta cada uno de los elementos del costo en el proceso productivo del pan permitiendo conocer el costo acumulado por cada departamento para llevar una correcta contabilización de los mismo ya que al no conocer el costo real del producto obtienen menores ganancias.
- Al aplicar el sistema de costo por proceso se obtuvieron beneficios en cuanto a la información que esta proporcione puesto, que es clara y detallada en cuanto a procesos productivos, contabilidad y finanzas lo que permite tomar decisiones acertadas para el beneficio de la panadería además el sistema de costo por proceso es una herramienta útil para el propietario de la empresa ya que le permite conocer sus costos y gastos reales al momento de elaborar sus productos y obtener una utilidad existente real.
- Al elaborar el sistema de costos dentro de la entidad y respectivamente valorarlo se determinó las ventajas generadas, entre ellas el control en los elementos del costo que incurren en la elaboración del pan y de esta manera conocer a exactitud el costo unitario del producto elaborado; en este caso el supuesto de esta investigación se asume como cumplido, ya que al llevarlo a la práctica se logró lo planteado.

Finalizada la investigación se concluye que el sistema de acumulación de costo por proceso en la Panadería Lilliam, permite una eficiente determinación del costo unitario de los productos lo que ocasiona que la empresa conozca con exactitud cuáles son sus utilidades.

VIII. RECOMENDACIONES

En el trayecto de la investigación que se realizó a la panadería Lilliam ubicada en la ciudad de Estelí se detectaron múltiples deficiencias en proceso productivo y administrativo, para contribuir a la superación de sus operaciones se recomienda lo siguiente:

- Trabajar con una contabilidad formal utilizando formatos contables y productivos que contribuyan al adecuado registro de las operaciones que llevan día a día y los formatos utilizados en el área de producción para distribuir y controlar los elementos del costo que incurre durante el proceso productivo que permitirá mantener la situación contable en un nivel alto.
- Implementar el sistema de costos por proceso que se diseñó para ayudar al correcto registro y distribución de los elementos del costo que son materiales, mano de obra y costos indirectos de fabricación y de ésta manera determinar con exactitud el costo unitario de cada producto y de ésta manera obtener mayores utilidades.
- Contratar personal capacitado para el llenado correcto de los formatos y que de esta manera exista un control y resguardo adecuado de los documentos de la empresa y que consten con un soporte para conocer la situación contable de la panadería. Cabe mencionar que un personal debidamente capacitado aplicará de manera adecuada en base a ley la depreciación a los activos que pertenecen a la panadería.

IX. BIBLIOGRAFÍA

- Anonimo, Anonimo;. (2002). *Sistema de Clasificacion Industrial de America del Norte* (Vol. Segunda Edicion). Mexico: ISBN.
- Chiavenato, I. (2002). *Administracion , Proceso Administrativo* (Vol. Tercera Edicion). Bogotá, Colombia: MAKRON BOOKS DO BRASIL EDITORA, LTDA.
- Colín, J. G. (1996). *Contabilidad de Costos*. Mexico: McGRAW-HILL/INTERAMERICANA EDITORES, S.A DE C.V.
- Davidson, S., & Weil, R. (1982). *Manual de Contabilidad de cotos*. Mexico, Mexico: Calypso S.A. Recuperado el 7 de JULIO de 2019
- Financiera, A. d. (2014). *Antologia para cursos de fundamentos de contabilidad*. (1. parte, Ed.) posa Rica tuxpan.
- Gaitan, R. E. (2013). *Estado de Flujo De Efectivo y de otros flujos de fondo* (Vol. Segunda Edicion). ECOE EDICIONES. Recuperado el 19 de julio de 2019, de <https://www.ecoediciones.com/wp-content/uploads/2015/08/Estado-de-flujos-de-efectivo-y-de-otros-flujos-de-fondo-2da-Edici%C3%B3n.pdf>
- Gallo Aguirre , P. R. (2003). *Codigo de Comercio de la Republica de Nicaragua* . Managua , Nicaragua: Talleres BITECSA.
- Gómez, G. (2002). *Historia de los costos en contabilidad*. Brasil : Pearson Educacion .
- Gonzalez , A., & Lopez , N. (2004). *Contabilizacion de la contabilidad de costos*. Sonora : Instituto Tecnologico de sonora .
- Guajardo Cantu, G. (1999). *Contabilidad Financiera* . Naucalpan de Juarez , Mexio : Ms GRAW-HIL INTERAMERICANA DE MEXICO,S.A. C.V.
- Horngren, C., Datar , S., & Foster, G. (2007). *Contabilidad de costos* (Vol. DecimaSegunda Edición). Naucalpan de Juárez, Mexico: Camara Nacional de la Industria Editorial Mexicana. Recuperado el 7 de JULIO de 2019
- Horngren, C., Sundem, G., & Stratton, W. (2006). *Contabilidad Administrativa* (Vol. 13 Edicion). Naucalpan de Juarez, Mexico: pearson Educacion. Recuperado el 7 de JULIO de 2019

- Jiménez Lemus , w. (2010). *Contabilidad de costos*. Bogota Colombia: Fundacion para la Educacion Superior San Mateo.
- Lemus, W. J. (2010). *Contabilidad de Costos*. Bogotá Colombia.
- Méndez Morales , J. S. (1996). *Economía y la Empresa*. Naucalpan de Juárez Mexico, Mexico: McGRAW-HILL/INTERAMERICANO DE MEXICO,S.A.C.V. Recuperado el 7 de JULIO de 2019
- Narvéez Sánchez , L., & Narvéez Ruiz , L. A. (2002). *Contabilidad I* (Vol. Cuarta Edición). Managua, Nicaragua: AN Ediciones .
- Neuner, J., & Dearkin, E. (1983). *Contabilidad de costos principios y practicas*. Mexico: Hispana Americana , S.A de C. V.
- Pereira, J. O. (s.f.). *Contabilidad de Costo*.
- Polimeni Ph, R., Fabozzi Ph, F., & Adelberg Ph, A. (1989). *Contabilidad de costos*. Bogota Colombia: McGRAW-HILL LATINOAMERICANA,S.A. Recuperado el 7 de JULIO de 2019
- Polimenin , R., Fabozzi, F., & Adelberg, A. (1997). *Contabilidad de Costos* (Vol. Tercera Edicion). Bogota , Colombia: Mc GRAW-HILL INTERAMERICANA,S.A.
- Ramirez Molinares, C. V., Garcia Barbosa, M., & Pantoja Algarin, C. R. (2010). *Fundamentos y tecnicas de costos*. Cartajena de Indias, Colombia: Universidad Libre, Sede Cartajena. Recuperado el 14 de JULIO de 2019
- Roman, C. L. (2012). *Costos Historicos* (Vol. Primera Edición). Viveros de Asís 96, Col. Viveros de la Loma, Tlalnepantla,, Mexico: Red Tercer Milenio S.C.
- Ruffino, M. E. (28 de febrero de 2019). Recuperado el 30 de JUNIO de 2019, de <https://concepto.de/empresa/>
- Tamayo, L. A. (s.f.). Obtenido de <https://biblioteca.utb.edu.co/notas/tesis/0063256.pdf>
- Taucher, E. (2007). *Tipos de diseños Epidemiologicos* (Vol. I). Editorial Universitaria .
- Urbina, J. J. (18 de Septiembre de 2019). Division del personal de produccion. (H. Aguirre , & H. Acuña , Entrevistadores)

Ureña Bolaños, O. L. (2010). *Contabilidad Basica*. Bogota Colombia: Fundacion para la Educacion Superior San Mateo(958-98600).

Vallejos Orbe, H. M., & chilingua Jaramillo, M. P. (2017). *Costos , Modalidad órdenes de Produccion*. Ecuador: UTN Ibarra - Ecuador. Recuperado el 7 de JULIO de 2019

X. ANEXOS

10.1. Anexo N° 1: Entrevista dirigida al Propietario



UNIVERSIDAD
NACIONAL
AUTÓNOMA DE
NICARAGUA,
MANAGUA
UNAN-MANAGUA

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE NICARAGUA, MANAGUA
UNAN – MANAGUA
FACULTAD REGIONAL MULTIDISCIPLINARIA, ESTELI
FAREM - ESTELI

Departamento de Ciencias Económicas y Administrativas
Carrera de Contaduría Pública y Finanzas

Guía de Entrevista Dirigida al propietario de la empresa “Panadería Lilliam”.

Estimado propietario de la Panadería Lilliam Estelí, somos estudiantes de Contaduría Pública y Finanzas en la Facultad Multidisciplinaria, Estelí FAREM – Estelí actualmente cursamos la asignatura de Investigación Aplicada, por lo que debemos realizar una investigación y hemos elegido el tema “Incidencia de la implementación de un sistema de costo por proceso en los resultados contables y financieros de la Panadería Lilliam de la ciudad de Estelí durante el primer semestre del año 2019”, por lo que solicitamos su contribución en la facilitación de información que permita desarrollarla.

Nombre de la Institución:

Nombre del propietario:

Fecha de aplicación:

Objetivo:

Recopilar Información que permita conocer la situación actual de la empresa Lilliam ubicada en la ciudad de Estelí.

Situación contable y financiera de la panadería Lilliam.

1. ¿Las inversiones o egresos los clasifican de acuerdo a los elementos del costo?
¿De qué manera lo hacen?
2. ¿Qué elementos del costo toman en cuenta al momento de fijar los precios?
3. ¿De qué manera controlan los elementos del costo en la producción?
4. ¿Existen controles de los elementos del costo por cada proceso? ¿Explique cuáles son?
5. ¿Llevan registros de los costos de producción de la panadería?

6. ¿Cuentan con formatos para registrar los costos incurridos en la producción?
Mencione
7. ¿Explique de qué manera llevan los registros de costos? ¿Por proceso, por área o en general?
8. ¿Confeccionan estados financieros a la panadería? ¿Cada cuánto lo hacen?
9. ¿Qué registros toman en cuenta para realizar los estados financieros?
10. ¿Cuentan con formatos para confeccionar los estados financieros?
11. ¿Qué formatos en Excel utilizan para controlar toda la información correspondiente de la panadería?
12. ¿Cómo controlan las operaciones económicas de la panadería?
13. ¿Las operaciones económicas efectuadas tienen un debido orden?
14. ¿Qué controles utilizan para el desempeño de las actividades de carácter contable?
15. ¿Cuál es la capacidad de solvencia actual de la panadería?
16. ¿El capital con el que actualmente trabaja la panadería es propio?
17. ¿Cómo se encuentra financieramente la panadería para adquirir obligaciones?
18. ¿Alguna vez ha adquirido financiamiento de banco, financieras u otra institución?
¿Con qué fin?
19. ¿Cómo puede calificar el nivel de ingreso que actualmente tiene la panadería?
20. ¿Cómo es la cobertura de mercado que posee la panadería?
21. ¿Qué método utiliza para el mantenimiento y registro del inventario de la panadería?

Sistema de contabilidad de costos por proceso.

22. ¿Tiene catálogo de cuenta que le permita un mejor registro de las operaciones efectuadas por la panadería?
23. ¿Mencione formatos que use para el registro de operaciones efectuadas por la panadería?
24. ¿Cuáles son las actividades financieras más frecuentes que realiza la panadería?
25. ¿Cuáles son los controles internos aplicables a los materiales, mano de obra y costos indirectos de fabricación?
26. ¿Qué estrategias utilizan para obtener eficiencia y efectividad en las operaciones al momento de aplicar controles internos?
27. ¿Cómo es el ambiente laboral al momento de realizar las actividades regidas a controles internos?

Efectos de la implementación del sistema de costos por proceso en la panadería Lilliam.

28. ¿Qué efectos considera que obtendrá la panadería al momento de aplicar una correcta distribución en los elementos?
29. ¿Considera que al implementar el uso de formatos para el control de los elementos del costo será de utilidad en sus registros?

30. ¿Qué información contable y financiera considera indispensable para tomar decisiones?
31. ¿Según su criterio cree que al implementar el sistema de costos la entidad obtendrá mejor control en la información financiera?
32. ¿Cuál considera usted que será la información importante que brindará la implementación del sistema a la panadería?
33. ¿Cree usted que el sistema que se implementará brindará seguridad y confidencialidad a los estados financieros? ¿Por qué?

10.2. Anexo N° 2: Entrevista dirigida al Responsable de Producción



UNIVERSIDAD
NACIONAL
AUTÓNOMA DE
NICARAGUA,
MANAGUA
UNAN-MANAGUA

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE NICARAGUA, MANAGUA
UNAN – MANAGUA
FACULTAD REGIONAL MULTIDISCIPLINARIA, ESTELI
FAREM - ESTELI

Departamento de Ciencias Económicas y Administrativas
Carrera de Contaduría Pública y Finanzas

Guía de Entrevista Dirigida al responsable de producción de la Empresa.

Estimado propietario de la Panadería Lilliam Estelí, somos estudiantes de Contaduría Pública y Finanzas en la Facultad Multidisciplinaria, Estelí FAREM – Estelí actualmente cursamos la asignatura de Investigación Aplicada, por lo que debemos realizar una investigación y hemos elegido el tema “Incidencia de la implementación de un sistema de costo por proceso en los resultados contables y financieros de la Panadería Lilliam de la ciudad de Estelí durante el primer semestre del año 2019”, por lo que solicitamos su contribución en la facilitación de información que permita desarrollarla.

Nombre de la Institución:

Nombre del responsable de producción:

Fecha de aplicación:

Objetivo:

Determinar los aspectos y el proceso que utiliza la Panadería para la asignación de costos de producción.

Costos de producción

1. ¿De qué manera se realiza el proceso de producción del pan?
2. ¿Cuáles son los materiales que utilizan en la elaboración del pan?
3. ¿Cómo está dividido el personal encargado de la producción?
4. ¿Dentro de la producción cómo clasifican los elementos del costo?
5. ¿En cada área o proceso realizan la clasificación de los elementos del costo?
6. ¿Qué método utilizan para el control de los elementos del costo?
7. ¿Qué informe presenta usted como responsable para el correcto registro de los costos incurridos en el proceso productivo?
8. ¿Cómo controlan los materiales utilizados en la producción?
9. ¿Cuenta con método para registrar los materiales que entran a la producción y el total utilizado al final del día?

10. ¿Qué documentación utiliza para solicitar el material a bodega?
11. ¿Cómo controlan el total de artículos elaborado por el trabajador?

Sistema de contabilidad de costos por proceso.

12. ¿Qué método utilizan para registrar la entrada y salida del trabajador?
13. ¿Cuál es el tiempo establecido para el pago de cada trabajador? ¿En base a qué determinan ese tiempo?
14. ¿De qué manera controlan los costos indirectos de fabricación?
15. ¿Qué formatos cree usted que hacen falta a la panadería para el control eficiente de los elementos?

Efecto de la implementación del sistema de costo por proceso en la empresa.

16. ¿Cuáles son las consecuencias que ocasiona a la empresa no contar con un sistema de costos por proceso?
17. ¿Cuál son los aspectos débiles que tiene la panadería en la distribución de los elementos?
18. ¿Qué beneficios obtendrá la empresa a través de la implementación de un sistema de costo por proceso?
19. ¿Qué estrategias bridará el sistema de costos por proceso para la fijación de precio?

10.3. Anexo N° 3: Guía de observación



**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE NICARAGUA, MANAGUA
UNAN – MANAGUA
FACULTAD REGIONAL MULTIDISCIPLINARIA, ESTELI
FAREM - ESTELI**

Carrera de Contaduría Pública y Finanzas

Guía de observación en la “Panadería Lilliam” de la ciudad de Estelí.

Estimado propietario de la Panadería Lilliam Estelí, somos estudiantes de Contaduría Pública y Finanzas en la Facultad Multidisciplinaria, Estelí FAREM – ESTELI actualmente cursamos la asignatura de Investigación Aplicada, por la que debemos realizar una investigación y hemos elegido el tema “Incidencia de la implementación de un sistema de costo por proceso en los resultados contables y financieros de la Panadería Lilliam de la ciudad de Estelí durante el primer semestre del año 2019”, por lo que solicito su contribución en la facilitación de información y nos autorice la observación de diferentes procesos que soportaran dicha investigación, los resultados serán de mucho interés para su empresa.

Nombre de la empresa:

Fecha de la aplicación:

Objetivo:

Verificar el proceso de registro y control de las actividades que realiza la Panadería Lilliam, ubicada en la ciudad de Estelí.

Elemento a observar	Aplico	N/A	Observación
Controlan en base a registros los materiales utilizados en la producción diaria.			
Controlan las horas laboradas por cada trabajador y la cantidad de productos elaborados por los mismos.			
Registro de materiales, mano de obra y CIF indirectos.			
Registro de operaciones financieras efectuadas.			
Existe un Control interno para el área			

contable dentro de la panadería.			
La panadería lleva sus Registros de estados financieros.			
Registra la panadería las ventas efectuadas a diario.			
Inventario existente en la panadería.			
Hay un Registro de créditos otorgados a la panadería.			
Existe un catálogo de cuentas a la medida de las operaciones de la entidad.			
La panadería Cuenta con un manual de control interno.			
Hay Formatos de control interno disponible en la panadería en el área de producción y contable.			
Existe un responsable de la recepción de materiales.			
Control en el proceso de compra de materia prima.			
Cuenta la entidad con una distribución de funciones de personal.			
La panadería utiliza formatos para los registros de las actividades económicas.			
Hay dentro de la panadería archivos de documentos soportes.			
De qué manera se fijan los precios de cada producto.			
Estados financieros o información financiera resguardada por una persona.			
Utilizan formatos para el control de los elementos del costo.			

10.4. Anexo N° 4: Guía de observación documental



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE NICARAGUA, MANAGUA
UNAN – MANAGUA
FACULTAD REGIONAL MULTIDISCIPLINARIA, ESTELI
FAREM - ESTELI

Carrera Contaduría Pública y Finanzas

Guía de revisión documental en la “Panadería Lilliam” de la ciudad de Estelí.

Estimado propietario de la Panadería Lilliam Estelí, somos estudiantes de Contaduría Pública y Finanzas en la Facultad Multidisciplinaria, Estelí FAREM – Estelí actualmente cursamos la asignatura de Investigación Aplicada por la cual debemos realizar una investigación y hemos elegido el tema “Incidencia de la implementación de un sistema de costo por proceso en los resultados contables y financieros de la Panadería Lilliam de la ciudad de Estelí durante el primer semestre del año 2019”, por lo que solicitamos su contribución en la facilitación de información, a la vez solicitamos nos autorice la revisión de diferentes documentos que soportaran dicha investigación y que los resultados serán de mucho interés para su empresa.

Nombre de la empresa:

Fecha de la aplicación:

Objetivo:

Evidenciar la existencia de documentos que soporten el proceso productivo y contable de la panadería Lilliam de la ciudad de Estelí.

N°	Revisión de documentos	Posee Registros	No posee registros	Observación
1	Hojas de pedido de materiales por cada trabajador durante el día.			
2	Existencia de tarjeta de tiempo, reloj u otros que regulan las horas trabajadas por el personal.			
3	Estados financieros de cierres anteriores.			
4	Posee la panadería Registro de libro de diario.			
5	Realiza la panadería Arqueos diarios de caja.			

6	Existen Tarjetas Kardex para el control de los materiales de bodega.			
7	La Panadería utiliza método de línea recta para la depreciación de maquinarias.			
8	Tiene la panadería a su disponibilidad Recibos de abonos a proveedores.			
9	Boucher de cuotas a entidades bancarias o financieras.			
10	Posee una nómina firmada por todos los trabajadores.			
11	Existen soportes dentro de la panadería de cada uno de los Cheques firmados y cobrados por trabajadores.			
12	Los libros contables están registrados y actualizados debidamente.			
13	Poseen control de entradas y salidas del personal.			
14	Existe un archivo con los contratos de los trabajadores.			
15	Registran los ingresos de forma cronológica.			
16	Registran las ventas diarias en un libro.			
17	Tienen registros de cierre de caja.			
18	Se registran las entradas de material recepcionado.			
19	Existe un libro donde se registre las horas trabajadas por cada empleado. .(Tarjetas de tiempo)			
20	Documento que soporte el inventario que tiene la entidad.			
21	Registran entradas y salidas de efectivo			
22	Requisiciones de compra de materiales con las especificaciones correspondiente a la producción.			
23	Manual de funciones para todas las áreas.			
24	Documentos de Excel con estados financieros baja claves privadas.			
25	Registros que soporten la fijación de precio en la panadería.			
26	Registros de los costos y gastos incurridos en la producción en un			



	determinado periodo.			
--	----------------------	--	--	--

10.5. Anexo N° 5: Proceso Productivo







10.7. Anexo N° 7: Catálogo de cuentas

CODIGO	NOMBRE DE LA CUENTA
1	ACTIVO
11	CIRCULANTE
1101	EFFECTIVO EN CAJA
1101.01	Caja General
1101.02	Caja Chica
1102	EFFECTIVO EN BANCOS
1102.01	Cuenta Moneda Nacional 10021200135344
1103	CUENTAS Y DOCUM. X COBRAR
1103.01	Cuentas por cobrar
1104	CLIENTES
1105	ESTIMACION PARA CUENTAS INCOBRABLES
1106	DEUDORES DIVERSOS
1107	INVENTARIOS
1107.01	MATERIALES
1107.01.01	Harina Dura
1107.01.02	Harina Proharina
1107.01.03	Huevos
1107.01.04	Levadura Instantánea
1107.01.05	Azúcar
1107.01.06	Sal
1107.01.07	Aceite Palma MAXPAN
1107.01.08	Suero de leche en polvo
1107.01.09	Fruta Confitada
1107.01.10	Margarina BAKER CLAS (6x5) CJ 30L
1107.01.11	Margarina BAKER HOJALDRE (7.6Lb)
1107.01.12	Grasa comestible
1107.01.13	Polvo de Hornear FLEISHMAN
1107.01.14	Aceite solido Ámbar
1107.01.15	Harina Integral
1107.01.16	Golden spring Pastelera
1107.01.17	Harina Silver Winter

1107.01.18	Suero dulce de leche
1107.01.19	Esencia Dulce de Leche 25Kg
1107.01.20	Esencia Naranja Galón
1107.01.21	Esencia Vainilla Clara Galón
1107.01.22	Esencia Vainilla Oscura Galón
1107.01.23	Esencia Mantequilla Galón
1107.01.24	Esencia Piña Galón
1107.01.25	Esencia Ron con Pasa Galón
1107.01.26	Mermelada Piña Ángel
1107.01.27	Cubilete
1107.01.28	Mejorante Pan Dulce SuperFlek
1107.01.29	Bolsas de empaque
1107.01.30	Gas Butano
1107.02	PRODUCCIÓN EN PROCESO
1107.02.01	DPT PRODUCCION
1107.02.01.01	MATERIALES
1107.02.01.01.01	Materiales Directos
1107.02.01.02	MANO DE OBRA DIRECTA
1107.02.01.02.01	Salarios Directos
1107.02.01.03	COSTOS INDIRECTOS
1107.02.01.03.01	Costos Indirectos Transferidos
1107.02.02	DPT HORNADO
1107.02.02.01	MATERIALES
1107.02.02.01.01	Material Recibido del Dpto Producción
1107.02.02.01.02	Materiales directos
1107.02.02.02	MANO DE OBRA DIRECTA
1107.02.02.02.01	Salarios Directos
1107.02.02.03	COSTOS INDIRECTOS
1107.02.02.03.01	Costos Indirectos Transferidos
1107.03	PRODUCTOS TERMINADOS
1107.03.01	Cachito
1107.03.02	Margarita
1107.03.03	Polvorones
1107.03.04	Enmantecado
1107.03.05	Quesadillas
1107.03.06	Roscas

1107.03.07	Galleta Larga
1107.03.08	Galleta Redonda
1107.03.09	Picos
1107.03.10	Picos Grandes
1107.03.11	Semitas
1107.03.12	Tostadilla
1107.03.13	Tostadilla Grande
1107.03.14	Cacho Sema
1107.03.15	Enrollado
1107.03.16	Escudo
1107.03.17	Rosca Sema
1107.03.18	Pan Simple
1107.03.19	Pan Simple Grande
1107.03.20	Empanada Suave
1107.03.21	Tornillo
1107.03.22	Corbata
1107.03.23	Pudin
1107.03.24	Tortitas
1107.03.25	Tortas Cuadradas
1107.03.26	Tortas Nevadas
1108	CONTROL COSTOS IND. DE FAB
1108.01	MANO DE OBRA INDIRECTA
1108.01.01	Salarios Indirectos
1108.01.02	Prestaciones Sociales
1108.01.03	Aportes al Estado
1108.02	MATERIALES INDIRECTOS
1108.02.01	Materiales Indirectos usados
1108.02.02	Herramientas y Útiles
1108.02.03	Materiales de Aseo y Limpieza
1108.03	SERVICIOS
1108.03.01	Energía Eléctrica
1108.03.02	Agua Potable
1108.03.03	Teléfono
1108.04	DEPRECIACIONES Y AMORTIZACIONES
1108.04.1	Deprec. Edificios e Instalaciones
1108.04.02	Deprec. Equipo Rodante

1108.04.03	Maquinaria y Equipo de Producción
1108.04.04	Deprec. Mobiliario y Equipo de Producción
1108.04.05	Deprec. Mobiliario y Equipo de Venta
12	FIJO
1201	PROPIEDAD, PLANTA Y EQUIPO
1201.01	TERRENOS
1201.01.01	Terreno
1201.02	EDIFICIOS E INSTALACIONES
1201.02.01	Edificio
1201.03	EQUIPO RODANTE
1201.03.01	Camión KIA
1202	MOBILIARIO Y EQUIPO PRODUCCIÓN
1202.01	Mesa grande para amasar
1202.02	Mesa Pequeña
1202.03	Estante
1202.04	Carro porta Bandejas Hierro
1202.05	Carro porta Bandejas Aluminio
1202.06	Moldes 1 LB
1202.07	Pesa de mesa
1202.08	Bandeja
1202.09	Pudineras
1202.01.01	MAQUINARIA Y EQUIPO DE PRODUCCION
1202.01.01.01	Horno Argentel
1202.01.01.02	Horno Progas
1202.01.01.03	Revolvedora y afinadora LOGIUDICE 25 KLS
1202.01.01.04	Batidora WELBIH VARIMIXER 60KLS
1202.01.01.05	Batidora HOKIS DINASTY
1202.01.01.06	Revolvedora y afinadora LOGIUDICE 35 KLS
1203	MOBILIARIO Y EQUIPO DE VENTA
1203.01	Vitrina
1203.02	Exhibidor
1203.03	Estantes Grande
1204	DEPRECIACION
1204.01	DEPRECIACION ACUMULADA
1204.01.01	Edificios e Instalaciones
1204.01.02	Equipo Rodante

1204.01.03	Maquinaria y Equipo de Producción
1204.01.04	Mobiliario y Equipo de Producción
1204.01.05	Mobiliario de ventas
2	PASIVO
21	CIRCULANTE
210	CUENTAS Y DOCUM.POR PAGAR
2101	CUENTAS POR PAGAR PROVEEDORES
2101.01	Agri - Corp
2101.02	Pro Harina, S.A
2101.03	DIINSA
2101.04	UNIMAR, S.A
2101.05	AMERICAN DONUTS
2101.06	Tropigas de Nicaragua, S.A
2101.07	Distribuidora del Caribe
2101.08	Puratos
2102	IMPUESTOS POR PAGAR
2102.01	IR anual
2102.02	Impuesto municipal sobre ingresos
2102.03	Anticipo IR
2102.04	Impuesto por limpieza (tren de aseo)
2102.05	Impuesto al Valor Agregado 15% por pagar
2102.06	Anticipo I.R. S/Ventas
2103	GASTOS ACUMUL. POR PAGAR
2103.01	Sueldos y Salarios
2103.02	Vacaciones
2103.03	Décimo Tercer Mes
2103.04	Indemnización
2103.05	INSS Patronal General
2103.06	Aporte INATEC General
2103.07	Energía Eléctrica
2103.08	Agua y Alcantarillado
2103.09	Gas butano
2104	RETENCIONES POR PAGAR
2104.01	I.R. 2% S/Compra Bienes y Servicios
2104.02	I.R. Empleados
2104.03	INSS Laboral

2104.04	I.V.A.
211	A LARGO PLAZO
211.01	PRESTAMOS BANCARIOS
3	CAPITAL
3101	CAPITAL SOCIAL
3101.01	Capital Social
3102	APORTACIONES DE CAPITAL
3103	UTILIDAD O PERDIDA ACUMULADA
4	INGRESOS:
41	ORDINARIOS
4101	VENTAS
4101.01	Cachito
4101.02	Margarita
4101.03	Polvorones
4101.04	Enmantecado
4101.05	Quesadillas
4101.06	Roscas
4101.07	Galleta Larga
4101.08	Galleta Redonda
4101.09	Picos
4101.1	Picos Grandes
4101.11	Semitas
4101.12	Tostadilla
4101.13	Tostadilla Grande
4101.14	Cacho Sema
4101.15	Enrollado
4101.16	Escudo
4101.17	Rosca Sema
4101.18	Pan Simple
4101.19	Pan Simple Grande
4101.2	Empanada Suave
4101.21	Tornillo
4101.22	Corbata

4101.23	Pudin
4101.24	Tortitas
4101.25	Tortas Cuadradas
4101.26	Tortas Nevadas
5	COSTOS
5101	COSTO DE VENTA
5101.01	Cachito
5101.02	Margarita
5101.03	Polvorones
5101.04	Enmantecado
5101.05	Quesadillas
5101.06	Roscas
5101.07	Galleta Larga
5101.08	Galleta Redonda
5101.09	Picos
5101.1	Picos Grandes
5101.11	Semitas
5101.12	Tostadilla
5101.13	Tostadilla Grande
5101.14	Cacho Sema
5101.15	Enrollado
5101.16	Escudo
5101.17	Rosca Sema
5101.18	Pan Simple
5101.19	Pan Simple Grande
5101.2	Empanada Suave
5101.21	Tornillo
5101.22	Corbata
5101.23	Pudin
5101.24	Tortitas
5101.25	Tortas Cuadradas
5101.26	Tortas Nevadas
6	GASTOS DE OPERACION
610	GASTOS DE COMERCIALIZACION
6101	GASTOS DEL PERSONAL
6101.01	Sueldos y Salarios

6101.02	Prestaciones Sociales
6101.03	Aportes al Estado
6102	MATERIALES Y SUMINISTROS
6102.01	Combustible y Lubricantes
6102.02	Materiales de Aseo y Limpieza
6103	SERVICIOS
6103.01	Energía Eléctrica
6103.02	Agua Potable
6104	DEPRECIACIONES
6104.01	Deprec. Edificios e Instalaciones
6104.02	Deprec. Equipo Rodante
6104.03	Deprec. Mobiliario y Equipo de producción
6104.04	Deprec. Mobiliario de ventas
611	GASTOS DE ADMINISTRACION
6111	GASTOS DEL PERSONAL
6111.01	Sueldos y Salarios
6111.02	Prestaciones Sociales
6111.03	Aportes al Estado
6112	MATERIALES Y SUMINISTROS
6112.01	Combustible y Lubricantes
6112.02	Materiales de Aseo y Limpieza
6113	SERVICIOS
6113.01	Energía Eléctrica
6113.02	Agua Potable
6114	DEPRECIACIONES
6114.01	Deprec. Edificios e Instalaciones
6114.02	Deprec. Equipo Rodante
6114.03	Deprec. Mobiliario y Equipo de producción
6114.04	Deprec. Mobiliario de ventas
612	GASTOS FINANCIEROS
612.01	Intereses
612.02	Perdida Cambiaria
612.03	Servicios Bancarios
612.04	Comisiones Bancarias
613	OTROS GASTOS
613.01	Gastos Sociales
613.02	Gastos de Representación

10.9. Anexo N° 9: Depreciaciones y Prorratesos

		PANADERIA LILLIAM													
		Propietario: Wilmer Aguilar Dirección: Instituto Reino de Suecia 1 cuadra al este, Estelí Nicaragua Teléfono: (505) 86138476 Fax: (0) RUC: 1610510750008K Email: lilliamaguilar@gmail.com													
		DEPRECIACIONES													
		MAQUINARIA Y EQUIPOS DE PRODUCCIÓN (5 AÑOS) 20%													
CODIGO	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	COSTO DEL ACTIVO	% DEPRECIACIÓN	DEPRECIACION ANUAL	DEPRECIACION MENSUAL	Prorrateado A:			Dpto Cachito	Dpto Margarita	Dpto Enmantecado	Dpto Cachito	Dpto Margarita	Dpto Enmantecado
							Produccion	Gasto de Venta	Gastos Admon	63.16%	15.79%	21.05%	63.16%	15.79%	21.05%
	1	Horno Argentel	938,000.00	20%	187,600.00	15,633.33	15,633.33					9874.013333	2468.503333	3,290.82	
	2	Horno Progas	234,500.00	20%	46,900.00	3,908.33	3,908.33					2468.503333	617.1258333	822.70	
	1	Revolvedora y afinadora LOGIUDICE 25 KL	134,000.00	20%	26,800.00	2,233.33	2,233.33			1,410.57	352.64	470.12			
	1	Batidora WELBIH VARIIMIXER 60KLS	201,000.00	20%	40,200.00	3,350.00	3,350.00			2,115.86	528.97	705.18			
	1	Batidora HOKIS DINASTY	150,750.00	20%	30,150.00	2,512.50	2,512.50			1,586.90	396.72	528.88			
	2	Revolvedora y afinadora LOGIUDICE 35 KL	469,000.00	20%	93,800.00	7,816.67	7,816.67			4,937.01	1,234.25	1,645.41			
		TOTAL	2,127,250.00		425,450.00	35,454.17	35,454.17			10,050.34	2,512.58	3,349.58	12,342.52	3,085.63	4,113.52

Activo Fijo		PRODUCCION										HORNADO			
CODIGO	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	COSTO DEL ACTIVO	% DEPRECIACIÓN	DEPRECIACION ANUAL	DEPRECIACION MENSUAL	Prorrateado A:			Dpto Cachito	Dpto Margarita	Dpto Enmantecado	Dpto Cachito	Dpto Margarita	Dpto Enmantecado
							Produccion	Gasto de Venta	Gastos Admon	16.67%	16.67%	16.67%	16.67%	16.67%	16.67%
	1	Edificio	670,000.00	3%	20,100.00	1,675.00	558.33	558.33	558.33	93.06	93.06	93.06	93.06	93.06	93.06
		TOTAL	670,000.00		20,100.00	1,675.00	558.33	558.33	558.33	93.06	93.06	93.06	93.06	93.06	93.06

MOBILIARIO DE PRODUCCIÓN (5 AÑOS) 20%											PRODUCCION			HORNADO			
CODIGO	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	COSTO DEL ACTIVO	% DEPRECIACIÓN	DEPRECIACION ANUAL	DEPRECIACION MENSUAL	Prorateado A:			Dpto Produccion	Dpto Hornado	Dpto Cachito	Dpto Margarita	Dpto Enmantecado	Dpto Cachito	Dpto Margarita	Dpto Enmantecado
							Produccion	Gasto de Venta	Gastos Admon			63.16%	15.79%	21.05%	63.16%	15.79%	21.05%
	7	Mesa grande para amasar	5,600.00	20%	1,120.00	93.33	93.33			93.33		58.95	14.74	19.65			
	3	Mesa Pequeña	900.00	20%	180.00	15.00	15.00			15.00		9.47	2.37	3.16			
	59	Pudineras	33,547.50	20%	6,709.50	559.13	559.13			335.48	223.65	211.89	52.97	70.62	141.26	35.31	47.08
	9	Carro porta Bandejas hierro	9,000.00	20%	1,800.00	150.00	150.00			60.00	90.00	37.90	9.47	12.63	56.84	14.21	18.95
	4	Carro porta Bandejas Aluminio	6,700.00	20%	1,340.00	111.67	111.67			44.67	67.00	28.21	7.05	9.40	42.32	10.58	14.10
	70	Moldes	250.00	20%	50.00	4.17	4.17			2.50	1.67	1.58	0.39	0.53	1.05	0.26	0.35
		TOTAL	55,997.50		11,199.50	933.29	933.29			550.98	382.32	348.00	87.00	115.98	241.47	60.37	80.48

MOBILIARIO DE VENTAS (5 AÑOS) 20%											Dpto A	Dpto B
CODIGO	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	COSTO DEL ACTIVO	% DEPRECIACIÓN	DEPRECIACION ANUAL	DEPRECIACION MENSUAL	Prorateado A:			Dpto A	Dpto B	
							Produccion	Gasto de Venta	Gastos Admon			
	1	Vitrina	3,000.00	20%	600.00	50.00			50.00			
	1	Exhibidor	40,200.00	20%	8,040.00	670.00			670.00			
	3	Estantes Grande	18,000.00	20%	3,600.00	300.00			300.00			
		TOTAL	61,200.00		12,240.00	1,020.00			1,020.00			

EQUIPO DE REPARTO (5 AÑOS) 20%											Dpto A	Dpto B
CODIGO	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	COSTO DEL ACTIVO	% DEPRECIACIÓN	DEPRECIACION ANUAL	DEPRECIACION MENSUAL	Prorateado A:			Dpto A	Dpto B	
							Produccion	Gasto de Venta	Gastos Admon			
	2	Camion Kia de reparto	670,000.00	20%	134,000.00	11,166.67			5,583.33		5,583.33	
		TOTAL	670,000.00		134,000.00	11,166.67			5,583.33		5,583.33	

							PRODUCCION			HORNADO		
Servicios Basicos	Monto	CIF	Gastos Venta	Gastos Admon	DPT Produccion	DPT Hornado	Dpto Cachito	Dpto Margarita	Dpto Enmantecado	Dpto Cachito	Dpto Margarita	Dpto Enmantecado
							63.16%	15.79%	21.05%	63.16%	15.79%	21.05%
Energía Eléctrica	16,800.00	11,760.00	1,680.00	3,360.00	5,880.00	5,880.00	3713.808	928.452	1237.74	3713.808	928.452	1237.74
Agua	3,000.00	2,640.00	60.00	300.00	2,640.00		1667.424	416.856	555.72			
Gas Butano	8,755.01					8,755.01				5,529.66	1,382.42	1,842.93
TOTAL	19,800.00	14,400.00	1,740.00	3,660.00	8,520.00	14,635.01	5,381.23	1,345.31	1,793.46	9,243.47	2,310.87	3,080.67

10.10. Anexo N° 10: Nómina



Propietario: Wilmer Aguilar

Dirección: Instituto Reino de Suecia 1 cuadra al este , Esteli Nicaragua

Teléfono: (505) 86138476 Fax: (0) RUC: 1610510750008K Email: lilliamaguilar@gmail.com

NOMINA CORRESPONDIENTE AL MES DE MARZO

PRODUCCION													
Cod	Nombre del Empleado	Cargo	Prod x Días	Sal x Día	Salario Básico	Séptimo	Horas Extras		Total Devengado	INSS Laboral	IR	Total Deducc	Neto a Pagar
						Monto	Cant	Monto					
2	Marlon Ivan Montenegro	Panadero	200	50.00	10,000.00	1,666.67			11,666.67	816.67		816.67	10,850.00
3	Jose Enrique Urbina Urbina	Panadero	150	50.00	7,500.00	1,250.00			8,750.00	612.50		612.50	8,137.50
4	Katia Lisseth Catillo	Panadero	230	50.00	11,500.00	1,916.67			13,416.67	939.17		939.17	12,477.50
5	Miryam del C Castillo	Panadero	175	50.00	8,750.00	1,458.33			10,208.33	714.58		714.58	9,493.75
6	Cristina Carrasco	Panadero	75.0	50.00	3,750.00	625.00			4,375.00	306.25		306.25	4,068.75
TOTAL GENERAL			830		41,500.00	6,916.67			48,416.67	3,389.17		3,389.17	45,027.50
Vacaciones (8.33%)					8,069.44	Aguinaldo		8069.44	Indemnización				8,069.44
INATEC (2%)					1,936.67	INSS Patronal (21.5%)		20,819.17	TOTAL CARGO				143,797.50
Prorrato de Horas													
DPT PRODUCCION													
%		Cachito	Margarita	Enmantecado									
		56.25	18.75	25									

Personal Temporal Salario Fijo													
Cod	Nombre del Empleado	Cargo	Días Lab	Sal x Día	Salario Básico	Séptimo	Horas Extras		Total Devengado	INSS Laboral	IR	Total Deducc	Neto a Pagar
						Monto	Cant	Monto					
	Robet Carlos Castillo	Panadero			1210	201.67			1,411.67	98.82		98.82	1,312.85
	Edwin Francisco Ruiz	Panadero			1210	201.67			1,411.67	98.82		98.82	1,312.85
	Fernando Urbina Urbina	Panadero			1210	201.67			1,411.67	98.82		98.82	1,312.85
	Joel Torrez Martinez	Panadero			1210	201.67			1,411.67	98.82		98.82	1,312.85
	Carlos Ernesto Guzman	Panadero			1210	201.67			1,411.67	98.82		98.82	1,312.85
	Marlon Galeano	Panadero			1210	201.67			1,411.67	98.82		98.82	1,312.85
	Julio Gutierrez	Panadero			1210	201.67			1,411.67	98.82		98.82	1,312.85
	David Rizo	Panadero			1210	201.67			1,411.67	98.82		98.82	1,312.85
TOTALES					9,680.00	1,613.33	-	-	11,293.33	790.53	-	790.53	10,502.80
	Vacaciones (8.33%)			941.11		Aguinaldo		941.11		Indemnización		941.11	
	INATEC (2%)			225.87		INSS Patronal (21.5%)		2,428.07		TOTAL CARGO		16,770.60	
Prorrato de Horas													
DPT PRODUCCION													
	%	Cachito	Margarita	Enmantecado									
		56.25	18.75	25									
Administración													
Cod	Nombre del Empleado	Cargo	Días Lab	Sal x Día	Salario Básico	Séptimo	Horas Extras		Total Devengado	INSS Laboral	IR	Total Deducc	Neto a Pagar
						Monto	Cant	Monto					
2	Wilmer Aguilar	Administrador			15,000.00				15,000.00	937.50		937.50	14,062.50
TOTALES					15,000.00	-	-	-	15,000.00	937.50	-	937.50	14,062.50
	Vacaciones (8.33%)			1,250.00		Aguinaldo		1,250.00		Indemnización		1,250.00	
	INATEC (2%)			300.00		INSS Patronal (21.5%)		3,225.00		TOTAL CARGO		22,275.00	

10.11. Anexo N° 11: Factura



PANADERIA LILLIAM

Propietario: Wilmer Aguilar

Dirección: Instituto Reino de Suecia 1 cuadra al este , Esteli Nicaragua

Teléfono: (505) 86138476 **Fax:** (0) **RUC:** 1610510750008K **Email:** lilliamaguilar@gmail.com

FECHA: Del 25 de febrero al 30 de marzo 2019

FACTURA N° 1

FACTURADO A: Cientes Varios

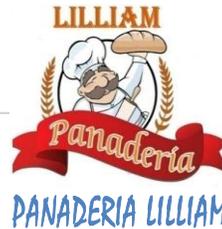
DIRECCION: Esteli

CONDICIONES: **CONTADO** **CRÉDITO**

PLAZO:

CÓDIGO	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	VALOR
	10000	Cachito	20.00	200,000.00
	3500	Margaritas	20.00	70,000.00
	7000	Enmantecados	20.00	140,000.00
Elaborado por:		Recibí Conforme la Mercadería:	SUBTOTAL C\$	410,000.00
			DESCUENTO	
			15% IVA	
			TOTAL C\$	410,000.00

10.12. Anexo N° 12: Balanza de Comprobación



Propietario: Wilmer Aguilar

Dirección: Instituto Reino de Suecia 1 cuadra al este, Esteli Nicaragua

Teléfono: (505) 86138476 Fax: (0) RUC: 1610510750008K Email: lilliamaguilar@gmail.com

BALANZA DE COMPROBACION

AL 31 Marzo 2019

CODIGO	DESCRIPCION	INICIAL		MOVIMIENTOS		SALDO	
		DEBE	HABER	DEBE	HABER	DEBE	HABER
1101	EFFECTIVO EN CAJA	200,000.00		610,000.00	-	610,000.00	
1102	EFFECTIVO EN BANCOS	630,000.00		630,000.00	227,930.25	402,069.75	
1107.01	MATERIALES			185,051.92	185,051.92	-	
1107.02	PRODUCCIÓN EN PROCESO			691,191.70	691,191.70	-	
1107.03	PRODUCTOS TERMINADOS			368,852.84	267,319.46	101,533.38	
1201	PROPIEDAD, PLANTA Y EQUIPO	67,000.00		67,000.00		67,000.00	
1201.02	EDIFICIOS E INSTALACIONES	670,000.00		670,000.00		670,000.00	
1201.03	EQUIPO RODANTE	670,000.00		670,000.00		670,000.00	
1202	MOBILIARIO Y EQUIPO PRODUCCIÓN	474,847.50		474,847.50		474,847.50	
1202.01.01	MAQUINARIA Y EQUIPO DE PRODUCCION	2,127,250.00		2,127,250.00		2,127,250.00	
1203	MOBILIARIO Y EQUIPO DE VENTA	45,200.00		45,200.00		45,200.00	
1204	DEPRECIACION			13,303.33	50,249.13		36,945.80
210	CUENTAS Y DOCUM.POR PAGAR		525,000.00		525,000.00		525,000.00
2101	CUENTAS POR PAGAR PROVEEDORES		350,000.00		350,000.00		350,000.00
2102	IMPUESTO POR PAGAR			1,900.00	1,900.00		-
2103	GASTOS ACUMUL. POR PAGAR			27,675.00	174,530.13		146,855.13
3101	CAPITAL SOCIAL		4,009,297.50		4,009,297.50		4,009,297.50
4101	VENTAS				410,000.00		410,000.00
5101	COSTO DE VENTA			267,319.46		267,319.46	
610	GASTOS DE COMERCIALIZACION			10,801.67		10,801.67	
611	GASTOS DE ADMINISTRACION			32,076.67		32,076.67	
TOTALES		4,884,297.50	4,884,297.50	6,892,470.09	6,892,470.09	5,478,098.43	5,478,098.43

10.13. Anexo N° 13: Recibo Oficial de Caja

			
PANADERIA LILLIAM			
Propietario: Wilmer Aguilar			
Dirección: Instituto Reino de Suecia 1 cuadra al este , Esteli Nicaragua			
Teléfono: (505) 86138476 Fax: (0) RUC: 1610510750008K Email: lilliamaguilar@gmail.com			
RECIBO OFICIAL DE CAJA			NÚMERO

FECHA:			
RECIBIMOS DE:			
POR CUENTA DE:			
LA SUMA DE:			
EN CONCEPTO DE:			
EFFECTIVO <input type="checkbox"/>	CHEQUES	BANCO	VALOR
CODIGO CONTABLE			
	Recibí conforme		Revisado
TOTAL:	-	Cajero(a)	Contador (a)

Original: Cliente

Copia: Contabilidad

10.14. Anexo N° 14: Liquidación

				
Propietario: Wilmer Aguilar				
Dirección: Instituto Reino de Suecia 1 cuadra al este , Esteli Nicaragua				
Teléfono: (505) 86138476 Fax: (0) RUC: 1610510750008K Email: lilliamaguilar@gmail.com				
LIQUIDACION SALARIAL				
I- DATOS GENERALES:				
NOMBRES Y APELLIDOS:				
CARGO :				
ÁREA DE TRABAJO:				
II- DETALLE DE LIQUIDACION:				
CONCEPTOS	VACACIONES	AGUINALDO	INDEMNIZAC	TOTAL
Inicio				
Final				
Meses acumulados				
Días a liquidar	-	-	-	
Días cta. De vac.				
Salario Diario				
TOTAL DEVENGADO	-	-	-	-
CTA. VACACIONES				-
INSS	-			-
Otras deducciones				-
Préstamo personal				-
TOTAL DEDUCCIONES	-	-	-	-
LIQUIDO A PAGAR	-	-	-	-
INSS PATRONAL				-
INATEC				-
III- FIRMAS				
Elaborado: _____ Revisado por: _____				
Autorizado por: _____				
Recibe Conforme : _____ # Cedula: _____				
Fecha : 31/03/2019				
Doy Fe que la presente liquidación es recibida a mi entera satisfaccion, todo conforme al Código Laboral Vigente.				

10.15. Anexo N° 15: Aguinaldo



PANADERIA LILLIAM

Propietario: Wilmer Aguilar

Dirección: Instituto Reino de Suecia 1 cuadra al este , Esteli Nicaragua

Teléfono: (505) 86138476 Fax: (0) RUC: 1610510750008K Email: lilliamaguilar@gmail.com

NOMINA DE AGUINALDOS CORRESPONDIENTE AL PERÍODO X

Cod	Nombre del Empleado	Cargo	Fecha de Inicio	Fecha Final	Días Acumulados	Salario Diario	Neto a pagar	Firmas
1								
2								
3								
4								
TOTALES								

Fecha de elaboración: ____/____/____	Pagada con con cheque No. _____ Con fecha: _____
---	--

Preparada por: _____ Recursos Humanos	Revisada por: _____ Gerente Administrativo - Financiero	Aprobada por: _____ Gerente General
---	--	---

10.16. Anexo N° 16: Arqueo



Propietario: Wilmer Aguilar

Dirección: Instituto Reino de Suecia 1 cuadra al este , Esteli Nicaragua

Teléfono: (505) 86138476 Fax: (0) RUC: 1610510750008K Email: lilliamaguilar@gmail.com

ARQUEO DE CAJA CHICA

DETALLE DE DOCUMENTOS

FECHA	DCTO	BENEFICIARIO	CONCEPTO	IMPORTE C\$
SUMA-DOCUMENTOS			C\$	

DETALLE DE EFECTIVO

CANTIDAD	DENOMINAC.		IMPORTE
	500.00		
	200.00		
	100.00		
	50.00		
	20.00		
	10.00		
	5.00		
	1.00		
	0.50		
SUMA-EFECTIVO		C\$	
Total Doctos + Efectivo		C\$	
CK. EN TRANSITO		C\$	
Fondo de Caja Chica		C\$	
Diferencia (+ -)		C\$	
CHEQUE EN TRANSITO No. _____ FECHA: _____ MONTO C\$ _____			
Resp. De Caja Chica		Arqueo efectuado por:	
		Contabilidad	

10.17. Anexo N° 17: Esquemas de Mayor



PANADERIA LILLIAM

Propietario: Wilmer Aguilar

Dirección: Instituto Reino de Suecia 1 cuadra al este , Esteli Nicaragua

Teléfono: (505) 86138476 Fax: (0) RUC: 1610510750008K Email: lilliamaguilar@gmail.com

Efectivo en Caja		Efectivo en Bancos		Edificios e Instalaciones	
SI) 200,000.00		SI) 630,000.00	185,051.92	SI) 670,000.00	
CD09) 410,000.00			42,878.33	CD08)	
					670,000.00
					0.00
610,000.00	0.00	630,000.00	227,930.25	670,000.00	0.00
610,000.00		402,069.75			
Propiedad Planta y Equipo		Maquinaria Equipo de Producción		Equipo Rodante	
SI) 67,000.00		SI) 2,127,250.00		SI) 670,000.00	
67,000.00	0.00	2,127,250.00	0.00	670,000.00	0.00
67,000.00		2,127,250.00		670,000.00	

Mobiliario de Venta			Mobiliario de Producción			Pasivo Circulante-Proveedores			
SI)	45,200.00		SI)	474,847.50				350,000.00 SI)	
					0.00				
	45,200.00	0.00		474,847.50			0.00	350,000.00	
	45,200.00			474,847.50				350,000.00	
Capital Contable			Cuentas y Documento por Pagar			DPT Producción			
		4,009,297.50			525,000.00	CD02)	322,338.86	322,338.86 CD03)	
	0.00	4,009,297.50		0.00	525,000.00 SI)		322,338.86	322,338.86	
		4,009,297.50		0.00	525,000.00		0.00		
DPT Hornado			Materiales			Depreciación			
CD03)	322,338.86	368,852.84 CD05)	CD01)	185,051.92	185,051.92	CD02)	CD08)	13,303.33	16,742.64 CD02)
CD04)	46,513.98								20,203.15 CD04)
									7,161.67 CD06)
	368,852.84	368,852.84		185,051.92	185,051.92				6,141.67 CD07)
	0.00			0.00					
							13,303.33	50,249.13	
								36,945.80	

Gastos Acum. por Pagar		Utilidad Bruta		Ventas				
CD08)	27,675.00	120,544.30	CD02)	10,801.67	142,680.54	267,319.46	410,000.00	CD09)
		26,310.83	CD04)	32,076.67				
		1,740.00	CD06)			267,319.46	410,000.00	
		25,935.00	CD07)				142,680.54	
				42,878.34	142,680.54			
	27,675.00	174,530.13			99,802.20			
		146,855.13						
Utilidad Neta del ejercicio		Productos Terminados		Gastos de Comercialización				
		99,802.20	CD05)	368,852.84	267,319.46	CD09)	CD06)	10,801.67
		99,802.20		368,852.84	267,319.46			
				101,533.38		10,801.67		
						10,801.67		
Gastos de Administración		Impuesto por Pagar		Costo de Venta				
CD07)	32,076.67		CD08)	1,900.00	1,900.00	CD06)	CD09)	267,319.46
	32,076.67			1,900.00	1,900.00	267,319.46		
	32,076.67					267,319.46		

10.18. Anexo N° 18: Total de material usado durante la elaboración del pan

	MATERIA PRIMA	UND DE MEDIDA	TOTAL	PRECIO UNT	TOTAL
CACHITO	Harina Dura	QQ	45.60	740.00	33,744.00
	Margarina Clásica	CAJA	8.00	782.28	6,258.24
	Margarina Hojaldre	CAJA	34.09	469.39	16,001.93
	Huevos	CAJILLAS	64.00	120.00	7,680.00
	Azúcar	QQ	6.55	1,175.00	7,690.91
	Suero dulce de leche	SACO 25 KG	9.60	1,054.35	10,121.76
	Jalea de piña	BIDON	2.00	1,036.77	2,073.54
	Sal	@	55.00	85.00	4,675.00
	Bolsa de Empaque	El 100	124.80	38.00	4,742.40
	Total				
MARGARITA	Harina Proharina	QQ	15.00	775	11,625.00
	Margarina Clásica	CAJA	10.00	782.28	7,822.80
	Manteca MAXPAM	Barras	5.00	450.00	2,250.00
	Huevos	CAJILLAS	60.00	120	7,200.00
	Azúcar	QQ	4.91	1,175.00	5,768.18
	Suero dulce de leche	SACO 25 KG	2.40	1054.35	2,530.44
	Sal	@	3.75	85	318.75
	Polvo de hornear Fleishman	BOLSON	1.20	809	970.80
	Esencia Mantequilla	GALON	0.23	290.17	65.29
	Bolsa de Empaque	El 100	31.20	29	904.80
	Total				
ENMANTECADOS	Harina Proharina	QQ	20.00	775	15,500.00
	Margarina Clásica	CAJA	13.33	782.28	10,430.40
	Manteca MAXPAM	BARRAS	6.67	450	3,000.00
	Huevos	CAJILLAS	80.00	120	9,600.00
	Azúcar	QQ	6.55	1,175.00	7,690.91
	Suero dulce de leche	SACO 25 KG	3.20	1054.35	3,373.92
	Sal	@	5.00	85	425.00
	Polvo de hornear Fleishman	BOLSON	1.60	809	1,294.40
	Esencia Mantequilla	GALON	0.30	290.17	87.05
	Bolsas de Empaque	El 100	41.60	29	1,206.40
	Total				

10.19. Anexo N° 19: Orden de Compra

			
PANADERIA LILLIAM			
Propietario: Wilmer Aguilar			
Dirección: Instituto Reino de Suecia 1 cuadra al este , Esteli Nicaragua			
Teléfono: (505) 86138476 Fax: (0) RUC: 1610510750008K Email: lilliamaguilar@gmail.com			
ORDEN DE COMPRA			
FECHA		NUMERO	001
SEÑOR PROVEEDOR	PROHARINA		
DIRECCION	KILOMETRO 17.6 CARRETERA A MASAYA		
CORREO ELECTRONICO	proharina@turbonett.com.ni	TELEFONO	22751627
Favor suministrar los bienes y/o servicios siguientes:			
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION	
160	QQ	HARINA PROHARINA	
OBSERVACIONES:			
Firma autorizada			



PANADERIA LILLIAM

Propietario: Wilmer Aguilar

Dirección: Instituto Reino de Suecia 1 cuadra al este , Esteli Nicaragua

Teléfono: (505) 86138476 Fax: (0) RUC: 1610510750008K Email: lilliamaguilar@gmail.com

ORDEN DE COMPRA

FECHA	25/3/2019	NUMERO	002
SEÑOR PROVEEDOR	DIINSA		
DIRECCION	CARRETERA NUEVA A LEÓN KM 31/7		
CORREO ELECTRONICO		TELEFONO	

Favor suministrar los bienes y/o servicios siguientes:

CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION
50	25 KG	SUERO DULCE DE LECHE
160	5 LBS	POLVO DE HORNEAR FLEISHIMAN
4	CAJA 5 LBS	MERMELADA PIÑA EL ANGEL
6	GALON	ESENCIA NARANJA
8	GALON	ESENCIA VAINILLA
4	GALON	ESENCIA MANTEQUILLA
4	GALON	ESENCIA PIÑA
6	GALON	ESENCIA RON CON PASA
20	BOLSA	ROYAL

OBSERVACIONES:

Firma autorizada



PANADERIA LILLIAM

Propietario: Wilmer Aguilar

Dirección: Instituto Reino de Suecia 1 cuadra al este , Esteli Nicaragua

Teléfono: (505) 86138476 Fax: (0) RUC: 1610510750008K Email: lilliamaguilar@gmail.com

ORDEN DE COMPRA

FECHA	25/3/2019	NUMERO	003
SEÑOR PROVEEDOR	AGRI-CORP		
DIRECCION	KM 8 CARRETERA NORTE 500 MTS AL SUR		
CORREO ELECTRONICO		TELEFONO	22647878

Favor suministrar los bienes y/o servicios siguientes:

CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION
10	UND	ACEITE SOLIDO AMBAR 1 LB
4	UN	HARINA INTEGRAL 100 LB
2	UN	GOLDEN SPRINT PASTELERA 100 LB
80	UN	SILVER WINTER 100 LB
6	QQ	SAL

OBSERVACIONES:

Firma autorizada



PANADERIA LILLIAM

Propietario: Wilmer Aguilar

Dirección: Instituto Reino de Suecia 1 cuadra al este , Esteli Nicaragua

Teléfono: (505) 86138476 Fax: (0) RUC: 1610510750008K Email: lilliamaguilar@gmail.com

ORDEN DE COMPRA

FECHA		NUMERO	004
SEÑOR PROVEEDOR	UNIMAR, S.A		
DIRECCION	CONTIGUO A UNO NICARAGUA, CUESTA EL PLOMO		
CORREO ELECTRONICO		TELEFONO	

Favor suministrar los bienes y/o servicios siguientes:

CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION
180	CAJA	ACEITE PALMA MAXPAN 2 LBS
70	CAJA	MARGARINA BAKER CLASSICA CJ 30 LBS
80	CAJA	MARGARINA HOJALDRE 17.6 LBS

OBSERVACIONES:

Firma autorizada



PANADERIA LILLIAM

Propietario: Wilmer Aguilar

Dirección: Instituto Reino de Suecia 1 cuadra al este , Esteli Nicaragua

Teléfono: (505) 86138476 Fax: (0) RUC: 1610510750008K Email: lilliamaguilar@gmail.com

ORDEN DE COMPRA

FECHA		NUMERO	005
SEÑOR PROVEEDOR	AMERICAN DONUTS		
DIRECCION	DE MIGRACIÓN Y EXTRANJERÍA CENTRAL 2 C/NORTE 2 C/ OESTE		
CORREO ELECTRONICO		TELEFONO	2226 7774

Favor suministrar los bienes y/o servicios siguientes:

CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION
700	TACOS	LEVADURA INSTANTANEA

OBSERVACIONES:

Firma autorizada



PANADERIA LILLIAM

Propietario: Wilmer Aguilar

Dirección: Instituto Reino de Suecia 1 cuadra al este , Esteli Nicaragua

Teléfono: (505) 86138476 Fax: (0) RUC: 1610510750008K Email: lilliamaguilar@gmail.com

ORDEN DE COMPRA

FECHA		NUMERO	006
SEÑOR PROVEEDOR	DISTRIBUIDORA DEL CARIBE		
DIRECCION			
CORREO ELECTRONICO		TELEFONO	2268-5800

Favor suministrar los bienes y/o servicios siguientes:

CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION
15	SACO	SUERO DE LECHE EN POLVO

OBSERVACIONES:

Firma autorizada



PANADERIA LILLIAM

Propietario: Wilmer Aguilar

Dirección: Instituto Reino de Suecia 1 cuadra al este , Esteli Nicaragua

Teléfono: (505) 86138476 Fax: (0) RUC: 1610510750008K Email: lilliamaguilar@gmail.com

ORDEN DE COMPRA

FECHA		NUMERO	007
SEÑOR PROVEEDOR	TROPIGAS DE NICARAGUA, S.A		
DIRECCION	CARRETERA A LA REFINERIA		
CORREO ELECTRONICO		TELEFONO	2266-1204

Favor suministrar los bienes y/o servicios siguientes:

CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION
649	LTS	649 LTS DE GAS BUTANO

OBSERVACIONES:

Firma autorizada



PANADERIA LILLIAM

Propietario: Wilmer Aguilar

Dirección: Instituto Reino de Suecia 1 cuadra al este , Esteli Nicaragua

Teléfono: (505) 86138476 Fax: (0) RUC: 1610510750008K Email: lilliamaguilar@gmail.com

ORDEN DE COMPRA

FECHA		NUMERO	008
SEÑOR PROVEEDOR	POLLOS CALDERA		
DIRECCION	MERCADO ROBERTO HUEMBE		
CORREO ELECTRONICO		TELEFONO	2225-3020

Favor suministrar los bienes y/o servicios siguientes:

CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION
250	CAJILLA	HUEVOS

OBSERVACIONES:



PANADERIA LILLIAM

Propietario: Wilmer Aguilar

Dirección: Instituto Reino de Suecia 1 cuadra al este , Esteli Nicaragua

Teléfono: (505) 86138476 Fax: (0) RUC: 1610510750008K Email: lilliamaguilar@gmail.com

ORDEN DE COMPRA

FECHA		NUMERO	008
SEÑOR PROVEEDOR	POLLOS CALDERA		
DIRECCION	MERCADO ROBERTO HUEMBE		
CORREO ELECTRONICO		TELEFONO	2225-3020

Favor suministrar los bienes y/o servicios siguientes:

CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION
250	CAJILLA	HUEVOS

OBSERVACIONES:

Firma autorizada



PANADERIA LILLIAM

Propietario: Wilmer Aguilar

Dirección: Instituto Reino de Suecia 1 cuadra al este , Esteli Nicaragua

Teléfono: (505) 86138476 Fax: (0) RUC: 1610510750008K Email: lilliamaguilar@gmail.com

ORDEN DE COMPRA

FECHA		NUMERO	009
SEÑOR PROVEEDOR	SAN ANTONIO		
DIRECCION	CHICHIGALPA		
CORREO ELECTRONICO		TELEFONO	2343-9120

Favor suministrar los bienes y/o servicios siguientes:

CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION
100	QQ	AZUCAR

OBSERVACIONES:

Firma autorizada



PANADERIA LILLIAM

Propietario: Wilmer Aguilar

Dirección: Instituto Reino de Suecia 1 cuadra al este , Esteli Nicaragua

Teléfono: (505) 86138476 Fax: (0) RUC: 1610510750008K Email: lilliamaguilar@gmail.com

ORDEN DE COMPRA

FECHA		NUMERO	10
SEÑOR PROVEEDOR	PLASTICOS MODERNOS, S.A		
DIRECCION	SEMAFOROS LA ROBELOS 1 1/2C NORTE MANAGUA NICARAGUA		
CORREO ELECTRONICO		TELEFONO	2248-3505

Favor suministrar los bienes y/o servicios siguientes:

CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION
900	PAQUETE 100	BOLSA DE EMPAQUE 10 LBS
2500	PAQUETE 100	BOLSA DE EMPAQUE 6 LBS
3500	PAQUETE 100	BOLSA DE EMPAQUE 4 LBS
500	PAQUETE 100	BOLSA DE EMPAQUE 15 LBS

OBSERVACIONES:

Firma autorizada

10.20. Anexo N° 20: Solicitud de Compra

SOLICITUD DE COMPRA				
FECHA DE PEDIDO: <u>20/02/2019</u>		FECHA DE ENTREGA: <u>03/03/2019</u>		
REQUISICIÓN N°: <u>1</u>		DEP. SOLICITANTE: <u>PANADERIA LILLIAM</u>		
CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	CÓDIGO	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
160	Harina Proharina	1107.01.02	775	124,000.00
250	Huevos	1107.01.03	120	30,000.00
700	Levadura Instantanea	1107.01.04	65	45,500.00
100	Azucar	1107.01.05	1175	117,500.00
6	Sal	1107.01.06	220	1,320.00
180	Aceite Palma MAXPAN	1107.01.07	450	81,000.00
50	Suero de leche en polvo	1107.01.08	960	48,000.00
70	Margarina BAKER CLAS (6x5) CJ 30L	1107.01.10	782.28	54,759.60
80	Margarina BAKER HOJALDRE (7.6lb)	1107.01.11	469.39	37,551.20
160	Polvo de Hornear FLEISHMAN	1107.01.13	80	12,800.00
10	Aceite solido Ambar	1107.01.14	18.33	183.30
4	Harina Integral	1107.01.15	938	3,752.00
2	Golden spring Pastelera	1107.01.16	995	1,990.00
80	Harina Silver Winter	1107.01.17	40250	3220,000.00
50	Suero dulce de leche	1107.01.18	1054.35	52,717.50
6	Esencia Naranja Galon	1107.01.20	297.16	1,782.96
8	Esencia Vainilla Clara Galon	1107.01.21	580.17	4,641.36
4	Esencia Mantequilla Galon	1107.01.23	290.17	1,160.68
4	Esencia Piña Galon	1107.01.24	290.08	1,160.32
6	Esencia Ron con Pasa Galon	1107.01.25	290.08	1,740.48
4	Mermelada Piña Angel	1107.01.26	1036.77	4,147.08
7400	Bolsas de empaque	1107.01.29	38	281,200.00
649	Gas Butano	1107.01.30	13.49	8,755.01
TOTAL				4135,661.49
APROBADO POR: _____		ENTREGADO A: _____		

