



UNIVERSIDAD
NACIONAL
AUTÓNOMA DE
NICARAGUA,
MANAGUA
UNAN-MANAGUA

Facultad Regional Multidisciplinaria de Carazo
FAREM – Carazo

Departamento de Ciencias Económicas y Administrativas

**Seminario de Graduación para optar al Título de Licenciatura en Contaduría
Pública y Finanzas**

Tema: Propuesta de estructuras de costos para PYMES de la IV Región del país.

Subtema: Propuesta de estructuras de costos para la Micro empresa Panadería y Repostería San José, ubicada en el municipio de Dolores, en el departamento Carazo, durante el segundo semestre del año 2018.

Autores:	No. de Carné
Br. Chávez Rojas Christian de los Ángeles	13-84391-0
Br. Cruz Rodríguez Elmo Antonio	11-09213-6
Lic. Padilla Estrada Nelson Onan	05-09125-5

Tutora:

Lic. Brenda Carolina Toledo Narváez

Jinotepe, abril del 2019

Dedicatorias

A Dios, que es el creador de todas las cosas, el que nos dio la fortaleza y sabiduría en los momentos difíciles de la vida; por guiarnos en el camino correcto de la humildad de nuestro corazón, y darnos las fuerzas para seguir adelante a pesar de los problemas que se presentaron en el camino.

A mi pequeña y hermosa hija por ser el motor y la motivación de seguir adelante, por siempre esperar por mí en el transcurso de esta historia.

A nuestros padres que siempre han estado a nuestro lado apoyándonos e instruyéndonos con sus consejos, permitiéndonos cumplir nuestros objetivos y llegar a ser alguien de valor en la vida.

A mis amigas que nos ayudaron y estuvieron a nuestro lado a lo largo de nuestra carrera, quienes me ofrecieron su ayuda y nos brindaron muchos momentos de felicidad y fortaleza.

A nuestra apreciada y querida maestra Silvia Elena Carraza Narváez, quien con sus consejos siempre estuvo para inspirar y motivarnos a seguir con nuestros estudios y por ser un ejemplo a seguir.

Br. Christian de los Ángeles Chávez Rojas

Br. Elmo Antonio Cruz Rodríguez

Lic. Nelson Onan Padilla Estrada

Agradecimientos

A Dios, por su infinita misericordia al otorgarnos sabiduría, fuerza, salud y el tiempo perfecto para lograr este triunfo; a nuestros padres, que siempre estuvieron apoyándonos en todo momento y que creyeron en nosotros hasta hoy.

Y un especial agradecimiento a nuestra tutora de seminario, Lic. Brenda Carolina Toledo Narváez por brindarnos su ayuda y conocimientos en el desarrollo de este trabajo.

A nuestros amigos por su valiosa amistad, paciencia, comprensión y su disposición de tiempo en el momento que necesitábamos de su ayuda.

A todos aquellos docentes que han contribuido con sus enseñanzas para convertirnos en profesionales integrales con calidad y calidez.

Br. Christian de los Ángeles Chávez Rojas

Br. Elmo Antonio Cruz Rodríguez

Lic. Nelson Onan Padilla Estrada

Valoración Docente



UNIVERSIDAD
NACIONAL
AUTÓNOMA DE
NICARAGUA,
MANAGUA
UNAN-MANAGUA

FACULTAD REGIONAL MULTIDISCIPLINARIA DE CARAZO
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS

2019: *“Año de la Reconciliación”*

24 de abril del año 2019

MSc. Elvira Azucena Sánchez
Departamento de Ciencias Económicas y Administrativas
Facultad Regional Multidisciplinaria de Carazo

Estimada maestra.

Por este medio entrego formalmente informe de seminario de graduación, bajo el Tema: Propuesta de estructuras de costos para PYMES de la IV Región del país, presentado por los (as) bachilleres:

Nº	Apellidos y Nombres	Carné
1	Chávez Rojas Christian de los Ángeles	13-84391-0
2	Cruz Rodríguez Elmo Antonio	11-09213-6
3	Padilla Estrada Nelson Onan	05-09125-5

Siendo el subtema: Propuesta de estructuras de costos para la Micro empresa Panadería y Repostería San José, ubicada en el municipio de Dolores, en el departamento Carazo, durante el segundo semestre del año 2018.

El cual ha cumplido con los requisitos técnicos y metodológicos establecidos de acuerdo a la normativa de Seminario de Graduación. Este trabajo contribuye a desarrollar y obtener habilidades y conocimientos relacionados al perfil de la carrera y sobre todo se ajusta a las exigencias del entorno económico y laboral actual.

Por tanto el presente trabajo puede ser defendido de acuerdo a los procedimientos académicos establecidos por la Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua, UNAN-Managua, para optar al título de Licenciatura en Contaduría Pública y Finanzas.

Sin más que agregar, me suscribo, deseando bendiciones a usted y a cada persona que lea este documento, el cual es el resultado de mucho esfuerzo y dedicación.

Atentamente.

Lic. Brenda Carolina Toledo Narváez
Tutora de Seminario de Graduación

Cc/ Archivo

¡A la libertad por la Universidad!

De la Policía Nacional 2 cuadra al Oeste, Jinotepe, Carazo | Edificio Reynaldo Rosales
Telf. 2532 2668 / Ext. 7712-7723 | depto.econom.faremc@unan.edu.ni | www.faremcarazo.unan.edu.ni

Resumen

El presente trabajo tiene como objetivo Proponer diseño de estructura de costos para la Micro empresa Panadería y Repostería San José, ubicada en el municipio de Dolores, en el departamento de Carazo, durante el segundo semestre del año 2018 poniendo en práctica los conocimientos adquiridos en las asignaturas cursadas en el transcurso de los cinco años de la carrera.

El trabajo consta de cuatro acápite, el primero es el marco teórico, donde nuestro autor principal es Polimenia, quien sustenta la parte teoría de esta investigación, sobre los costos de producción, el diseño metodológico nos revela la metodología utilizada para obtener la información requerida en el proceso de investigación, como fue la entrevista y la observación , así mismo el análisis de la información se llevó a cabo a través del método descriptivo en los diferentes momentos de la investigación lo que nos permitió desarrollar la propuesta del diseño de una estructura de costos para la Micro empresa “Panadería y Repostería San José” Para poder diseñar una estructura de costos por proceso, previamente se recopiló información de la entidad a través de la observación de datos relevantes así como entrevistas al personal, tomando esto como base se realizó propuesta de organigrama de la estructura de la Micro empresa, fichas ocupacionales, flujogramas de los procesos, manual de formatos, libros auxiliares y normas de control interno, mismos que permitirán a la entidad encaminarse a una mejor organización de trabajo permitiéndole de esta manera tomar las mejores decisiones para el negocio.

Finalmente, se presenta la propuesta de “**Estructura de Costos por Proceso**” para la micro empresa “ Panadería y Repostería San José”, cuya principal actividad es la producción y venta de pan y repostería, es de suma importancia porque brinda información relevante, clara y precisa, con el objetivo de conocer realmente los costos de producción y de esta manera le permitirá tomar las mejores decisiones y una mejor organización por medio del conocimiento adecuado sobre la manera de trabajo ya que por medio de un correcto registro de los gastos y de los ingresos el negocio se dará cuenta si la manera que ha venido trabajando en la correcta o si debe mejor.

Índice de Contenido

1.	Introducción	1
2.	Antecedentes	2
3.	Justificación	5
4.	Objetivos	6
4.1.	Objetivo General	6
4.2.	Objetivos Específicos	6
5.	Marco teórico	7
5.1.	Conceptos y principios generales	7
5.1.1.	Definición de contabilidad de costos.	7
5.1.2.	Importancia de la contabilidad de costos.	7
5.1.3.	Sistemas de acumulación de costos.	8
5.1.3.1.	Sistemas de costos por órdenes específicas.	9
5.1.3.2.	Sistemas de costos por procesos.	10
5.1.4.	Características de los sistemas de costos.	10
5.1.5.	Base contable de acumulación de costos.	11
5.2.	El proceso productivo.....	11
5.3.	Estado de costo, producción y ventas.....	12
5.4.	Libros principales y auxiliares	12
5.4.1.	Libro Diario.	12
5.4.2.	Libro Mayor.	13
5.4.3.	Libros auxiliares.....	13
5.5.	Marco legal y normativo	13
5.5.1.	Aspectos legales.....	13
5.5.2.	Normas Internacionales de Información Financiera (NIIF).....	16
5.5.2.1.	NIIF para las Pymes.	16
5.5.2.2.	Normas aplicables a la acumulación de costos.....	16
5.6.	Control interno	18
5.6.1.	Definición.	18
5.6.2.	Objetivos.....	19
5.6.2.1.	Objetivos operativos.....	19

5.6.2.2.	Objetivos de información.	19
5.6.2.3.	Objetivos de cumplimiento.....	19
5.6.3.	Componentes del control interno.....	20
5.6.4.	Limitaciones del control interno.....	20
5.6.5.	Control interno de materia prima.....	21
5.6.6.	Control interno de la mano de obra directa.....	22
5.6.7.	Control interno de los costos indirectos de fabricación.....	23
6.	Diseño metodológico	24
6.1.	Tipo de estudio	24
6.2.	Método de investigación	24
6.3.	Fuentes de información	24
6.3.1.	Fuentes primarias.....	24
6.3.2.	Fuentes secundarias.....	25
6.4.	Técnicas e instrumentos de recolección de datos.....	26
6.4.1.	Técnicas de recolección de datos.....	26
6.4.2.	Instrumentos de recolección de datos.....	26
6.5.	Técnicas para el procesamiento de la información.....	26
6.6.	Población y muestra	26
6.6.1.	Población.....	26
6.6.2.	Muestra.....	27
7.	Análisis y discusión de resultados	28
7.1.	Resultados de la aplicación de entrevistas	28
7.1.1.	Perfil de la Panadería y Repostería San José.....	28
7.1.1.1.	Historia de la Micro empresa.....	28
7.1.1.2.	Descripción de la actividad económica.....	28
7.1.1.3.	Ubicación y descripción de la infraestructura.....	29
7.1.1.4.	Base legal.....	29
7.1.2.	Misión.....	32
7.1.3.	Visión.....	32
7.1.4.	Principios y valores.....	32
7.1.5.	Estructura organizacional.....	33

7.1.6.	Descripción del capital humano.....	33
7.2	Resultados de la observación del proceso productivo.....	35
7.2.1	Descripción del proceso productivo.	35
7.2.2	Descripción del espacio físico del área de producción.	35
7.2.3	Resguardo de la información contable.....	36
8	Propuesta de estructura de costos	37
8.2	Introducción	37
8.3	Objetivos de la propuesta	38
8.4	Estructura organizacional Panadería y Repostería San José	39
8.4.2	Fichas ocupacionales	40
8.5	Flujogramas de procesos.	44
8.6	Manual de utilización de formatos	51
	Formato N° 1. Informe de costos de producción	51
8.7	Esquema del Estado de costo, producción y ventas	70
8.8	Libros auxiliares.	72
8.9	Control interno de los elementos del costo	75
9	Conclusiones.....	78
10	Bibliografía	79
11	Anexos	82
	Panadería y Repostería “San José”	87

Índice de gráficos

Ilustración 1	Estructura organizacional Panadería y Repostería san José.	33
Ilustración 2	Espacio físico de la Micro empresa	36
Ilustración 3	Estructura organizacional	39
Ilustración 4	Proceso Productivo pan simple y dulce.	44
Ilustración 5:	Procesó productivo de repostería.	45
Ilustración 6	Proceso de Compras.....	47
Ilustración 7	Producto Terminado	48
Ilustración 8:	Inventario de materiales.....	49

Ilustración 9Proceso de Control de Nómina.	50
---	----

Índice de tablas

Tabla 1 ficha ocupacional del administrador.	40
Tabla 2 Ficha ocupacional del contador.	41
Tabla 3 Ficha ocupacional del panadero.....	42
Tabla 4 Ficha ocupacional del vendedor.	43
Tabla 5 Esquema de costo de producción y venta.	70

1. Introducción

Como bien es cierto la contabilidad es el lenguaje utilizado por los empresarios para medir y presentar en términos monetarios los resultados del ejercicio y además es un sistema que está compuesto por un gran número de componentes que se relacionan entre sí y persiguen un propósito común. La necesidad de implementar una estructura de costos dentro de las operaciones que realiza una pyme no es un problema reciente, sin embargo, en tiempos actuales con el crecimiento de mercado y la competencia es de suma importancia en una micro empresa para que tome en cuenta sus registros operacionales y le proporcione información relevante al momento de la toma de decisiones de una manera oportuna para el logro de los objetivos propuestos.

Es de suma importancia que una micro empresa cuente con una estructura de costo por que a través de la misma se puede obtener un mayor control de los costos incurridos, así como distribuir, acumular, analizar, interpretar e informar de los costos de producción, costos indirectos de fabricación y mano de obra, toda esta información servirá de herramienta en un momento determinado para la toma de decisiones.

Por lo antes expuesto, el objetivo que persigue el trabajo es proponer una estructura de costo a la Panadería y Repostería San José, la cual permitirá tener un punto de referencia para que la micro empresa pueda evaluar el desempeño y rendimiento de los costos de producción.

El informe está estructurado en las siguientes secciones: sección uno, está integrada por los antecedentes relacionados con los costos de producción, justificación y los objetivos que persigue la investigación. En la sección dos se presenta una compilación teórica resaltando conceptos, criterios, opiniones y comentarios sobre aspectos contables, de control interno, organización, entre otros; que son fuente importante para la ejecución y justificación de esta investigación, diseño metodológico, mostrando la metodología implementada y aplicada para conocer el perfil de la pyme, obteniendo información relevante a través de encuesta y guías de observación. La sección tres se compone por la propuesta de estructura de costo para la micro empresa que muestra la importancia de la existencia de un sistema de costos de producción en la aplicación de políticas eficaces y toma de decisiones acertadas. Y la sección cuatro; conclusión, bibliografía, utilizada en la investigación y anexos que complementan la investigación.

2. Antecedentes

La contabilidad de costo es un sistema de información, con el cual se determina el costo incurrido al realizar un proceso productivo y la forma como se genera este en cada uno de las actividades que se desarrolla la producción. (Rojas Medina, 2007, pág. 10) En este sentido la contabilidad de costos es una herramienta imprescindible para los negocios que se dedican a la elaboración de productos, dado que suministra información valiosa para la toma de decisiones.

La importancia de registrar los costos adecuadamente radica en un correcto control de gastos y a su vez poder determinar las utilidades del negocio, llevar un mejor control de costo de materia prima, que intervienen en el proceso de producción y a su vez un control adecuado del inventario.

En las diversas consultas realizadas a nivel internacional, se encontró los siguientes trabajos relacionados a costos de producción y la rentabilidad de una empresa.

Por lo antes expuesto se considera pertinente abordar de manera general los estudios que preceden a esta investigación los cuales proporcionan información valiosa que se toman como base para el fortalecimiento de la temática a estudiar, entre los cuales cabe mencionar los siguientes:

Hernández, (2014) presentó tesis de grado con el tema: “Sistema de Costos por órdenes de producción y gestión financiera en la “Panadería Porta Venezia” de la ciudad de Santo Domingo. En Santo Domingo, Ecuador en la Universidad Regional Autónoma de los Andes “UNIANDES”, para optar al título de Ingeniero en Contabilidad Superior, Auditoría y Finanzas, en la que aborda que la gestión financiera es de vital importancia, debido que tiene como propósito convertir la visión y misión de una empresa en operaciones monetarias de acuerdo a la aplicación de análisis, decisiones y acciones de la información financiera. En la panadería, la causa por la cual la gestión financiera se ve afectada, es por la falta de control y registro de la información contable, lo que provoca que las decisiones que se tomen sean inadecuadas, sin fundamento alguno de manera que limita al cumplimiento de los objetivos planteados.

Finalmente, el trabajo comprende la realización de la Propuesta idónea que permitirá solucionar los inconvenientes presentados, mediante el diseño de un Sistema de costos por órdenes de producción que permitirá mejorar la Gestión Financiera de la Panadería “PORTA VENEZIA” de

la ciudad de Santo Domingo. Con la información recibida por parte de los involucrados se diseñó un Sistema de Costos por Órdenes de Producción para mejorar la Gestión Financiera, que permite ser utilizado en empresas de igual o similar actividad económica, el mismo que ayudará a tomar decisiones idóneas y mantener un control y registro de las operaciones económicas que se realicen.

Tellezy Rivera, (2017) presentó tesis para optar al título de licenciados en Contaduría Pública y Finanzas en la UNAN - Managua. Con el tema “Costos de producción y el sub-tema “Diagnóstico de los costos de producción para la panadería y repostería El Mana, ubicada en Ciudad Sandino Managua año 2015, para diseñar un sistema de costos por proceso”, en esta investigación hicieron uso del método descriptivo, se determina que la empresa presenta debilidades en el control del proceso productivo, debido a la ausencia de un departamento contable que vigile los costos inmersos en el mismo. La panadería y Repostería “El Maná” no cuenta con una estructura de costo definida, que permita una correcta fijación de precio de venta que cubra los costos y gastos operativos para que pueda generar utilidades a la panadería.

Al finalizar el diagnóstico para la Panadería y Repostería el Maná se observó que la empresa lleva una contabilidad de forma empírica la cual no le estaba permitiendo tener un control de las salidas o flujo de efectivo y que por ende tampoco estaba obteniendo un buen margen de ganancia o utilidades. Por ello fue necesario realizar esta investigación, la cual brindó un aporte que permitirá a la empresa disponer de un Sistema de Costos por Procesos que además de facilitar la gestión de la gerencia, permita implementar sistemas de control y resguardo de los activos de la empresa y mejorar tanto el proceso productivo como el volumen de ventas.

Así mismo Jiménez, (2015) en un estudio realizado en la Trinidad Estelí, con el tema “Implementar un sistema contable que permita la eficiencia en las operaciones de venta y costo de producción dentro de la “Panadería Tijerino Montenegro” de La Trinidad-Estelí”, para optar al título de Licenciados en Contaduría Pública y Finanzas, dejando clara la evidente necesidad y la importancia de la existencia de un sistema contable en la aplicación de políticas y toma de decisiones acertadas para el buen funcionamiento de una empresa procesadora de bienes de consumo como lo es el pan; producto de consumo cotidiano en nuestro país., mediante un correcto y adecuado sistema de costos de producción.

Durante la evaluación de los efectos del sistema contable se encontró diferencias significativas en los ingresos supuestos por la administración de la empresa, a los resultados obtenidos producto de la validación del presente trabajo debidamente justificado. Una vez terminada esta investigación se concluye que el trabajo implementado en la “Panadería Tijerino Montenegro” tuvo un impacto positivo, sobre todo en la concientización del propietario de la empresa sobre la utilización de técnicas mecanizadas para el registro y control de las operaciones de su negocio.

3. Justificación

La presente investigación permite tener los conocimientos sobre costos de producción en cuanto al cálculo de materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación, así como la rentabilidad del negocio para futuras inversiones y mejoras del propio. En el presente trabajo serán abordados los pasos y procedimientos necesarios para el desarrollo e implementación de un sistema de costos en la Panadería y Repostería San José. Los resultados proporcionados serán de relativa importancia para la panadería, porque vendrá a mejorar e implementar nuevas prácticas para la elaboración de registros contables que le serán de suma importancia en la toma de decisiones ya sea; a corto, mediano o largo plazo.

La metodología que se utilizará en la investigación es de tipo no experimental, el diseño es descriptivo, en este estudio se aplicarán instrumentos como: encuestas y guías de observación los cuales se aplicarán al propietario y trabajadores de la micro empresa, con el fin de conocer las actividades del mismo, el proceso productivo y el desarrollo operacional de la misma. La información recopilada servirá de base para elaborar la propuesta del diseño de estructura de costo para la Panadería y Repostería San José.

Esta investigación servirá como referencia a futuros profesionales que realicen indagaciones sobre temas similares al investigado, dichos resultados se podrán contrastar con la teoría científica de diferentes autores, siendo objeto con base en dicha información, las micro empresas en general serán capaces de evitar desperdicios tanto económicos como materiales, además podrán optimizar los recursos y obtener un nivel de rentabilidad más alto. Debido a lo antes mencionado, se pretende que esta investigación sirva como una guía que permita el crecimiento organizacional para la Panadería “San José”.

4. Objetivos

4.1. Objetivo General

Proponer diseño de estructura de costos para la Micro empresa Panadería y Repostería San José, ubicada en el municipio de Dolores, en el departamento de Carazo, durante el segundo semestre del año 2018.

4.2. Objetivos Específicos

1. Definir los fundamentos teóricos de los elementos que componen a los sistemas de costos.
2. Identificar los aspectos generales de la Micro empresa Panadería y Repostería San José, para el conocimiento previo de sus actividades.
3. Describir el proceso productivo, para la propuesta de estructura de costos.
4. Diseñar propuesta de la estructura de costos para la Micro empresa Panadería y Repostería San José, la cual permitirá tener los conocimientos sobre los costos de producción en que se incurren.

5. Marco teórico

5.1. Conceptos y principios generales

5.1.1. Definición de contabilidad de costos.

Contabilidad de costos es un área de la contabilidad que se ocupa de la planeación, clasificación, acumulación, control y asignación de costos. Se conoce también como contabilidad analítica y conforma, junto a la contabilidad administrativa y a la contabilidad financiera, la estructura contable de la organización. Según, Polimeni (1997) define el costo como:

El “valor” sacrificado para adquirir bienes o servicios, que se mide en dólares mediante la reducción de activos o al incurrir en pasivos en el momento en que se obtienen los beneficios. En el momento de la adquisición, el costo en que se incurre es para lograr beneficios presentes o futuros.

Para este autor hacer una inversión representa lograr un beneficio a largo o corto plazo, siempre y cuando se determine un adecuado control de los costos, siendo estos los que determinan el correcto funcionamiento de los negocios.

En este mismo orden García(s.f.) define brevemente lo que son gastos y costos:

Gasto: La parte procedente del exterior, de bienes y servicios destinados a facilitar la actividad empresarial, prescindiendo del momento en que se paga.

Costo (coste): La parte de gasto consumida en la consecución de los objetivos fijados por la organización.

De lo antes mencionado se infiere que la contabilidad de costos mide, analiza y presenta información financiera y no financiera relacionada con los costos de adquirir o utilizar recursos en una organización proporcionando información tanto para la contabilidad administrativa como la contabilidad financiera.

5.1.2. Importancia de la contabilidad de costos.

Cuando pensamos en costos de la manera más general pensamos en lo que se invierte o lo que cuesta elaborar un producto, estos datos que se generan vienen a ser una herramienta para la toma de decisiones, en el caso específico de la panadería San José es importante que esta pueda determinar sus costos de producción y materia prima. En este mismo sentido lo expresa Cárdenas

(sf) y nos habla de la importancia de la contabilidad de costos donde dice que los fines principales de esta son:

1. Determinar el costo de los inventarios de productos fabricados tanto unitario como global, con miras a la presentación del balance General.
2. Determinar el costo de los productos vendidos, con el fin de poder calcular la utilidad o pérdida en el período respectivo y poder preparar el estado de rentas y gastos.
3. Dotar a la gerencia de una herramienta útil para la planeación y control sistemático de los costos de producción.
4. Servir de fuente de información de costos para estudios económicos y decisiones especiales relacionadas principalmente con inversiones de capital a largo plazo, tales como reposición de maquinaria, expansión de planta, fabricación de nuevos productos, fijación de precios de venta, etc.

Bajo la misma temática Chang, González N., López P., y Moreno (sf), definen la contabilidad de costos como:

Una herramienta de gran importancia y utilidad en cualquier empresa independientemente del giro que esta tenga, debido a que gracias a la contabilidad de costos se pueden determinar en cualquier momento que la empresa requiera saber cuánto le cuesta producir o vender un producto o servicio.

Teniendo en cuenta lo anterior, este tipo de contabilidad es de suma importancia para las empresas, especialmente cuando incurren en procesos de transformación de materia prima a su vez la Contabilidad de costos ofrece una visión amplia y clara de lo que se invierte en la producción de un producto o servicio y de la utilidad o pérdida que genera su mercadeo.

Siguiendo la misma idea, se puede decir que la importancia de la contabilidad de costos radica no en la información como tal, sino en la interpretación que se hace de la misma y la forma en que se maneje para mejorar los procesos productivos y aumentar las utilidades.

5.1.3. Sistemas de acumulación de costos.

Según Polimeni (1997) los sistemas de acumulación de costos pueden en un momento determinado fijar las pautas de gestión y variar la manera que se toman decisiones financieras, la mayoría de las personas que no tienen conocimiento profundo de las cuestiones financieras,

contables y administrativas de las empresas, creen que los manejos de grandes cantidades de información llevadas en documentos de trabajo son respectivamente fáciles. Así mismo La acumulación y clasificación de la información referente a los costos de los productos que produce la empresa, son trabajos muy importantes en la consolidación de la empresa como unidad productiva.

Para Rojas, Molina y Chacón (2016) infiere que los sistemas de acumulación de costos:

Comprende los procedimientos, métodos y demás registros que permiten suministrar información acerca del costo de producción de un artículo o de la prestación de un servicio. De hecho, para Lavolpe (2005) son procedimientos técnicos, administrativos y contables que pueden ser utilizados por cualquier tipo de empresa para determinar el costo de las diversas fases de sus operaciones – sectores, departamentos, actividades, procesos – con fines de información contable (valoración de inventarios, costo de ventas, generación de resultados), control de gestión (diagnóstico, planificación, evaluación) y base para la toma de decisiones (cálculo de la contribución marginal y aplicación de la relación costo-volumen utilidad en la fijación de precios, eliminación de una línea de producto o la tercerización de actividades).

Polimeni (1997), refiere que los costos unitarios facilitan la valuación del costo de los productos vendidos y de los inventarios finales, pero se debe tener en cuenta que un número de datos indeterminados que solo indique el valor del costo total de producción suministra información inútil acerca de la función productiva y operativa, ya que el volumen de artículos producidos varía de periodo a periodo. Así, a encontrar esta falencia se debe buscar un común denominador que nos explique de manera clara el comportamiento de los costos dentro de las fases productivas.

En general se puede decir que la acumulación de costos se podría catalogar como la recolección sistemática y organizada de datos de costo mediante un conjunto de procedimientos o sistemas y la clasificación de costos se daría como la agrupación de todos los costos de producción en varias categorías con el fin de satisfacer las necesidades de la administración.

5.1.3.1. Sistemas de costos por órdenes específicas.

Según Polimeni, (1997) expresa:

Que 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 más cercana con el costo estimado., refiere la importancia que las empresas manufactureras cuenten con un sistema de contabilidad de costo que se adecue a sus necesidades, par que facilite la información en el momento preciso y se tenga un mayor control de todo lo que se realiza en la empresa.

5.1.3.2.Sistemas de costos por procesos.

Polimeni, (1997) explica que el sistema de costos por procesos es un:

Sistema que acumula los costos de producción en procesos productivos continuos y/o en serie, es decir, es utilizado cuando se fabrican productos similares, en grandes cantidades, a través de una serie de pasos de producción; en los cuales los costos se acumulan durante un lapso de tiempo y son traspasados de un proceso a otro, junto con las unidades físicas del producto, de manera que el costo total de producción se halla al finalizar el proceso productivo, por efecto acumulativo secuencial. (Pág. 16).

5.1.4. Características de los sistemas de costos.

Según Polimeni(1997) las características de **los Sistemas de Costo** son:

Por Órdenes Específicas:

- Se presenta cuando la producción tiene un carácter lotificado, discreto, que responde a instrucciones concretas y específicas de producir uno o varios artículos o un conjunto similar de los mismos.
- Para el control de cada partida de artículos se requiere, por consiguiente, la emisión de una orden de producción.
- En este procedimiento cada persona produce a través de órdenes y generalmente se hace por lotes, lo que hace que la identificación de costos sea más específica.

Por procesos:

- Se presenta cuando la producción no está sujeta a interrupciones, sino que se desarrolla en forma continua e ininterrumpida, de tal manera que no es posible tomar decisiones aisladas para producir uno u otro artículo, sino que la producción está sujeta a una secuencia durante periodos indefinidos. La producción es en serie o en línea.
- En el Sistema de costos por procesos el costo se obtiene hasta que se hace el cierre o inventario final, y siempre se calcula de manera más general. Polimeni (2005), plantea que se ocupa fundamentalmente de la información de los costos para uso interno de la gerencia, ayuda considerablemente a la gerencia en la formulación de objetivos y programas de operación, planeación, en la comparación del desempeño real con el desempeño esperado, el control en la presentación de información financiera y en la medición del ingreso.

5.1.5. Base contable de acumulación de costos.

Según el autor Polimeni,(1997) los sistemas de acumulación de costos en los procesos de manufactura, son clasificados en dos, que son:

- 1) Sistema de Acumulación de Costos por Órdenes de Trabajo.
- 2) Sistema de Acumulación de Costos por Procesos.

Yo establecería un tercero, que es la combinación de ambos

El procedimiento del registro del sistema para acumular costos por Órdenes de Trabajo, es el conjunto de métodos empleados en el control de las operaciones respectivas, aplicables generalmente a industrias que fabrican sus productos por medio de ensamble por lotes o que sean productos únicos, no en serie.

5.2. El proceso productivo

Ucha (2013)define este proceso:

Como serie de operaciones que se llevan a cabo y que son ampliamente necesarias para concretar la producción de un bien o de un servicio. Cabe destacar asta entonces que las

mencionadas operaciones, acciones, ocurren de una manera, dinámica, planeada y consecutiva y llevan a una transformación sustancial en las sustancias o materias primas utilizadas, es decir, los insumos que entran en juego para producir algún producto sufrirán una modificación para hacer el producto y luego colocarlo en el mercado que corresponda para su venta.

5.3. Estado de costo, producción y ventas

Jimenez (2013) lo define como un estado financiero secundario que muestra el movimiento del costo de las unidades terminadas y vendidas durante un periodo determinado. Es dinámico porque refleja actividad y muestra un resultado final al cabo de una fecha específica.

5.4. Libros principales y auxiliares

Polimeni (1997), define los libros principales y auxiliares

Contables, conocidos también como libros de contabilidad, son registros o documentos que deben llevar obligatoria o voluntariamente los comerciantes y en los cuáles se registran en forma sintética las operaciones mercantiles que realizan durante un período de tiempo determinado.

Debido a la gran importancia que tiene la contabilidad en las empresas, el estudio de los libros usado en las mismas es vital para todo estudiante de ingeniería en sistemas ya que a la hora de adoptar un programa de contabilidad a una empresa debe tener los conocimientos básicos que le proporciona el uso de los libros. Los libros de diario y de mayor le producen información muy valiosa al gerente de la empresa ya que lo ayuda a corregir los planes del negocio por cualquier variación desfavorable.

5.4.1. Libro Diario.

Continúa diciendo que el libro diario es el registro contable principal de cualquier sistema contable, en el cual se anotan todas las operaciones donde se factura y lleva la contabilidad del negocio, es un documento que registra de forma cronológica las transacciones económicas que una empresa realiza. Estas transacciones están relacionadas con la actividad principal de la firma. Las operaciones se contabilizan mediante asientos contables, según se vayan produciendo, para

el autor esta contabilización se debe ir recogiendo día a día; o en periodos no superiores a un mes en caso de que las actividades se hayan ido recogiendo en otros documentos.

5.4.2. Libro Mayor.

Así mismo nos dice que en el libro mayor, o mayor contable, aparece el concepto de la operación registrada, el debe, el haber y el saldo de la cuenta. Los libros mayores muestran la misma información que el libro diario, pero de manera más concreta. En un mayor podemos ver los movimientos que se han realizado en una cuenta contable específica, teniendo así un control de lo que ha entrado y salido en esa cuenta en particular y su balance en cualquier momento.

El procedimiento contable sería anotar la operación en el libro diario y, luego, traspasar el movimiento a las fichas de los libros mayores. En la actualidad, con el uso de los programas contables, estos registros en los libros mayores son automáticos.

5.4.3. Libros auxiliares.

Los libros auxiliares son los libros donde se registran en forma analítica y detallada los valores y la información registrada en libros principales. Existe la obligación de llevarlos ya que estos deben servir de soporte para conocerlas transacciones individuales. Su número es ilimitado de acuerdo a las necesidades de cada ente económico, de acuerdo con su tamaño y el trabajo que se tenga que realizar, de manera que permitan el completo entendimiento de los libros obligatorios de contabilidad

5.5. Marco legal y normativo

5.5.1. Aspectos legales.

- El en código de comercio: Capítulo III Artículo 33 al 38
- Plan de arbitrios municipal título 1 de los impuestos artículo 2 y articulo 3 decreto ejecutivo no. 455, aprobado el 5 de julio de 1989.
- Código de comercio título II Arto.28, 29,30 capitulo 1 Arto. 82,83,84
- Ley de seguridad social.
- Ley 822 Arto.14

Código de Comercio

Artículo 33. El comerciante está obligado a llevar y mantener un sistema de contabilidad adecuado. Este sistema podrá llevarse mediante los instrumentos, recursos y sistemas de registro y ver más...

Cuando se realicen operaciones en moneda extranjera, estas deberán registrarse al tipo de cambio aplicable en la fecha en que se concierten.

II. Expedir comprobantes por las actividades que realicen y conservar una copia de los mismos a disposición de las autoridades fiscales. El servicio de administración tributaria podrá liberar del cumplimiento de esta obligación o establecer reglas que faciliten su aplicación, mediante disposiciones de carácter general.

Artículo 28. Las personas que de acuerdo con las disposiciones fiscales estén obligadas a llevar contabilidad, deberán observar las siguientes reglas:

I. Llevaran los sistemas y registros contables que señale el reglamento de este código, las que deberán reunir los requisitos que establezca dicho reglamento.

Impuesto sobre la renta.

Titulo 1 de los Impuestos Artículo 2. Son impuestos municipales las prestaciones en dinero que los municipios establecen con carácter obligatorio a todas aquellas personas, naturales o jurídicas, cuya situación coincida con los que la Ley o este Plan de Arbitrios señalan como hechos generadores de crédito a favor del tesoro Municipal.

Capítulo 1 de Impuestos de Matrícula Artículo 3. Toda persona natural o jurídica que se dedique habitualmente a la venta de bienes o prestación de servicios, sean éstos profesionales o no, deberán solicitar la Matrícula anualmente en el municipio para cada una de las actividades económicamente diferenciadas que en el mismo desarrolle.

Art. 4 Ámbito subjetivo de aplicación. El IR se exigirá a las personas naturales o jurídicas, fideicomisos, fondos de inversión, entidades y colectividades, sea cual fuere la forma de organización que adopten y su medio de constitución, con independencia de su nacionalidad y residencia, cuenten o no con establecimiento permanente. Costos y gastos deducibles. Son deducibles los costos y gastos causados, generales, necesarios y normales para producir la renta gravable y para conservar su existencia y mantenimiento, siempre que dichos costos y gastos estén registrados y respaldados por sus comprobantes correspondientes. El costo de ventas de los

bienes y el costo de prestación de servicios; Los sueldos, los salarios, y cualquier otra forma de remuneraciones por servicios personales prestados en forma efectiva; Las indemnizaciones que perciban los trabajadores o sus beneficiarios, contempladas en la Ley No. 185, Código del Trabajo, publicado en La Gaceta, Diario Oficial No. 205 del 30 de octubre de 1996, que en el resto de la ley se mencionará como Código del Trabajo, convenios colectivos y demás leyes; Las cuotas de depreciación para compensar el uso, desgaste, deterioro u obsolescencia económica, funcional o tecnológica de los bienes productores de rentas gravadas, propiedad del contribuyente, así como la cuota de depreciación tanto de las mejoras con carácter permanente como de las revaluaciones;

Art. 44 Valuación de inventarios y costo de ventas. Cuando el inventario sea elemento determinante para establecer la renta neta o base imponible, el contribuyente deberá valorar cada bien o servicio producido a su costo de adquisición o precio de mercado, cualquiera que sea menor.

Para la determinación del costo de los bienes y servicios producidos, el contribuyente podrá escoger cualquiera de estos métodos siguientes:

1. Costo promedio;
2. Primera entrada, primera salida;

La Administración Tributaria podrá autorizar otros métodos de valuación de inventarios o sistema de costeo acorde con los principios de contabilidad generalmente aceptados o por las normas internacionales de contabilidad. El método así escogido no podrá ser variado por el contribuyente, a menos que obtenga autorización por escrito de la Administración Tributaria.

Art. 45 Sistemas de depreciación y amortización. Las cuotas de depreciación o amortización a que se refiere los numerales 12 y 13 del artículo 39 de la presente Ley, se aplicarán de la siguiente forma: 1. En la adquisición de activos, se seguirá el método de línea recta aplicado en el número de años de vida útil de dichos activos; Cuando se realicen mejoras y adiciones a los activos, el contribuyente deducirá la nueva cuota de depreciación en un plazo correspondiente a la extensión de la vida útil del activo; Cuando los activos sean sustituidos, antes de llegar a su depreciación total, se deducirá una cantidad igual al saldo por depreciar para completar el valor del bien, o al saldo por amortizar, en su caso; Art. 127 Exenciones objetivas. Están exentas del traslado del IVA, mediante listas taxativas establecidas por acuerdos interministeriales de las autoridades competentes, que se requieran en su caso, las enajenaciones.

5.5.2. Normas Internacionales de Información Financiera (NIIF).

5.5.2.1. NIIF para las Pymes.

En el primer portal en español de las Normas Internacionales de Información Financiera, (2016) constituyen que las NIIF establecen los requerimientos de reconocimiento, medición, presentación e información a revelar que se refieren a las transacciones y otros sucesos y condiciones que son importantes en los estados financieros con propósito de información general. También pueden establecer estos requerimientos para transacciones, sucesos y condiciones que surgen principalmente en sectores industriales específicos. Las NIIF se basan en un Marco Conceptual, el cual se refiere a los conceptos presentados dentro de los estados financieros con propósito de información general. Para las Pymes es de gran importancia conocer sobre la aplicabilidad de las NIIF.

5.5.2.2. Normas aplicables a la acumulación de costos.

Díaz Barreto, Díaz Guevara y Cárdenas Mora, (2016) consideraban.

Que los estándares de estas normas están orientados principalmente a satisfacer las necesidades de información de los acreedores e inversionistas, no por ello se puede desconocer el impacto que tiene en los llamados usuarios internos de las organizaciones. En este sentido, cuando se habla de costos es necesario identificar el reconocimiento que se le da a este elemento de los estados financieros en el marco de la nueva normatividad y con propósito identificar la forma como desde las NIC y las NIIF se aborda los costos.

NIC

Conocido como Normas Internacionales de Contabilidad. Establece que desde el año 2005 las cuentas anuales consolidadas elaboradas por sociedades que tienen valores admitidos en negociaciones en un mercado regulado. Se formulan estas cuentas según las normas internacionales de contabilidad adoptada por la Unión Europea.

Su objetivo es evitar que exista dualidad en los estados financieros de las empresas españolas. Aumenta la transparencia y comparabilidad de las cuentas entre las sociedades de la Unión Europea.

Establece un estándar en la información en la que se presentan los estados financieros y la forma en la que la información debe aparecer en los estados contables. No son leyes físicas sino necesarias de acuerdo a experiencias comerciales. Son normas contables de alta calidad orientadas especialmente hacia los inversores para reflejar la esencia económica de las operaciones de negocio. Presenta una imagen de la situación financiera de una empresa.

NIIF

Conocidas como Normas Internacionales de Información Financiera (NIIF) son estándares técnicos contables adoptadas por el IASB una institución privada con sede en Londres. Se trata de Estándares Internacionales en el desarrollo de la actividad contable y suponen un manual de como reseñar de forma aceptable ante el mundo la contabilidad.

Son empleadas en diversas partes del mundo u desde el 28 de marzo de 2008 en 75 países hicieron obligatorio el uso de las NIIF.

Diferencias entre NIC y NIIF

- Las NIC son normas de los estados contables de la Unión Europea. Suelen ser aplicadas por aquellas organizaciones y empresas en negociaciones entre los países que conforman Europa. No son obligatorias, pero si necesarias en las relaciones comerciales.
- Las NIIF son normas internacionales adoptadas por diversos países para la presentación de los estados contables de sus empresas.

NIC 1 Presentación de estados financieros establece que para la revelación de la información se debe presentar un desglose de los gastos, utilizando la clasificación basada en la naturaleza o función de los mismos dentro de la empresa; cualquiera de las opciones será de libre escogencia dependiendo de la entidad y tipo de actividad.

NIC 2 Inventarios identifica los procedimientos que se realizan al momento de calcular el costo de un inventario tales como: evaluar el costo histórico o de realización, donde el menor valor es el que se tiene en cuenta; las técnicas de medición y fórmulas de costo planteadas por la norma para llevar los inventarios son la identificación específica, promedio y PEPS; la diferencia entre el precio de adquisición y lo que realmente se debe cancelar, se reconoce como gasto por

intereses a lo largo del periodo de financiación y no se contemplan provisiones por obsolescencia de inventarios, estos hechos económicos se llevan como un gasto.

NIC 16 Propiedad planta y equipo establece los elementos para realizar el cálculo de los costos en una propiedad, planta y equipo tales como: precio de compra (incluidos aranceles de importación e impuestos indirectos no recuperables); costos relacionados con la puesta en servicio del activo; se deducirá cualquier eventual descuento o rebaja del precio y costos de desmantelamiento, remoción y restauración.

Convergencia a las Normas Internacionales de Contabilidad para el Sector Público (NICSP)

Haya una transacción entre las partes estos costos deberán incluirse en la medición inicial y en el caso que no se dé una contraprestación se deberá medir al valor razonable de la fecha de adquisición.

5.6. Control interno

5.6.1. Definición.

Para Polimeni, (1997) el control interno es:

El conjunto de normas, principios, fundamentos, procesos, Procedimientos, acciones, mecanismos, técnicas e instrumentos de Control que, ordenados Relacionados entre sí y unidos a las personas que conforman una institución pública, se constituye en un medio para lograr una función administrativa de Estado integra, eficaz y transparente, apoyando el cumplimiento de sus objetivos institucionales y contribuyendo al logro de la finalidad social del Estado.

Segun la National Commission on Fraudulent Financial Reporting, (2014) COSO 2013 el control Interno es un proceso llevado a cabo por el Consejo de Administración, la Gerencia y otro personal de la Organización, diseñado para proporcionar una garantía razonable sobre el logro de objetivos relacionados con operaciones, reporte y cumplimiento.

El énfasis en la definición del control interno es:

- Es un proceso porque consta de tareas y actividades – es el medio para lograr un fin y no un fin en sí mismo.

- Efectuado por la gente, no son simplemente políticas, manuales de procedimientos, sistemas y formatos, sino que también son las personas y las acciones que se toman en todo nivel de una organización.
- Capaz de proporcionar una seguridad razonable – no provee aseguramientos absolutos, para la alta dirección y la Junta Directiva de una entidad
- Orientado al logro de objetivos en una o más categorías separadas pero súper puestas – operaciones, reporte y cumplimiento.

5.6.2. **Objetivos.**

5.6.2.1. Objetivos operativos.

- Relacionados con la misión y visión de la entidad.
- Varían en función de las decisiones de la conducción relacionadas con el modelo de operaciones, consideraciones de la industria y rendimiento.
- Se abren en sub-objetivos para los distintos componentes de la estructura de la entidad.
- Incluyen el resguardo de activos.

5.6.2.2. Objetivos de información.

- Conocer y demostrar los recursos controlados por un ente económico, las obligaciones que tenga de transferir recursos a otros entes, los cambios que hubieren experimentado tales recursos y el resultado obtenido en el período.
- Predecir flujos de efectivo.
- Apoyar a los administradores en la planeación, organización y dirección de los negocios.
- Tomar decisiones en materia de inversiones y crédito.

5.6.2.3. Objetivos de cumplimiento.

- Objetivos relacionados con el cumplimiento de leyes y regulaciones.

- El cumplimiento de políticas y procedimientos de la entidad, a los efectos del marco, corresponde a objetivos de operaciones.

5.6.3. Componentes del control interno.

Según el marco de referencia para la implementación, gestión y control de un adecuado Sistema de Control Interno COSO (2013), los componentes del control interno son los siguientes:

- Ambiente de Control. Es el conjunto de estándares, procesos y estructuras que proveen la base para ejecutar el proceso de control interno a través de la organización.
- Evaluación de Riesgo. Una entidad enfrenta riesgos externos e internos; el riesgo es definido como la posibilidad de que un evento que ocurra afecte adversamente el cumplimiento de objetivos. La evaluación de riesgos es un proceso dinámico e interactivo.
- Actividades de Control. Son las actividades que se establecen a través de políticas y procedimientos para ayudar a la alta gerencia a mitigar los riesgos que se pueden presentar para el cumplimiento de los objetivos.
- Información y Comunicación. La información es necesaria para que la entidad pueda llevar a cabo sus responsabilidades de control interno y soportar el cumplimiento de objetivos. La comunicación es un proceso continuo e interactivo de proveer, compartir y obtener la información necesaria.
- Actividad de Monitoreo. Evaluaciones permanentes, evaluaciones independientes o una combinación de las dos para realizar un aseguramiento de los cinco componentes de control interno, validando que cada uno de los componentes que existe y está funcionando efectivamente.

5.6.4. Limitaciones del control interno.

Para la National Commission on Fraudulent Financial Reporting (2014) las limitaciones del control interno hacen referencia a los sucesos que no pueden ser controlados por medio de la auditoría interna.

- Establecimiento de adecuados objetivos, como precondition para el control interno.

- El juicio humano en la toma de decisiones puede ser equivocado o sujeto a parcialidades.
- Errores productos del error humano. Posibilidad de anulación de controles por la gerencia.
- Posibilidad de burlar controles por la colusión entre distintos actores.
- Factores externos más allá del control de la entidad.

5.6.5. Control interno de materia prima.

Según el Instituto Americano de Contadores Públicos Certificados – AICPA (1949) Control de Materia prima Son los materiales que serán sometidos a operaciones de transformación o manufactura para su cambio físico y/o químico, antes de que puedan venderse como productos terminados. El control materia prima que se puede identificar o cuantificar plenamente con los productos terminados, se clasifica como: materia prima directa y pasa a ser el primer elemento del costo de producción. La materia prima que no se puede identificar o cuantificar plenamente con los productos terminados, se clasifica como materia prima indirecta y se acumula dentro de los cargos indirectos.

Normas de control interno de la materia prima son:

- Emitir las normas que se deberán aplicar para el adecuado almacenamiento de los insumos que se adquieran, a fin de coordinar y controlar el funcionamiento de la planta.
- Verificar los insumos que sean recibidos, utilizados y debidamente vaciados en la documentación oficial correspondiente, con el propósito de llevar a cabo su adecuado control interno y su estricta vigilancia física.
- Establecer un formato único para la toma de inventario, el cual será reportado diariamente al Departamento de Procesos así como emitir los primeros 5 días de cada mes los con solidados en relación a las entradas, salidas y consumos de todos y cada uno de los insumos.
- Diseñar y operar un adecuado sistema de control interno mediante el registro oportuno de las entradas y salidas de materia prima e insumos, cuidando que estos tengan la documentación soporte.
- Formular y coordinar la programación de entrega de materia prima e insumos a las diferentes áreas de proceso de la planta.

- Realizar y controlar el abastecimiento de insumos de acuerdo a las solicitudes que formulan las diferentes unidades que integran la planta.
- Realizar y coordinar periódicamente los inventarios con el propósito de validar las existencias y detectar a tiempo posibles faltas para tomar oportunamente las decisiones para su requisición.
- Coordinar programa de verificación y chequeo de las condiciones y características de los insumos para darles el tratamiento o salida, para así prever su caducidad o descomposición.
- Registrar y coordinar los insumos obsoletos para tramitar su baja y destino final de acuerdo a las disposiciones técnicas, procedimientos y demás normas vigentes sobre la materia.
- Llevar a cabo mensualmente las pruebas selectivas de inventarios y efectuar inventarios de mediado de año y cierre anual de ejercicio en coordinación con las áreas involucradas preparando para tal efecto la documentación necesaria.

5.6.6. Control interno de la mano de obra directa.

Para Alfaro (2010) el control interno de la mano de obra directa es la siguiente.

La mano de obra, al igual que los materiales, requiere de un adecuado control interno que permita la recolección, cálculo, clasificación, distribución y registro de sus costos de una manera efectiva y oportuna. En el presente punto se aborda lo referente a las funciones inherentes al control administrativo y contable de la mano de obra, se especifican con detalle los asientos contables del flujo de la mano de obra y se explican los diferentes tratamientos contables que se le pueden dar a los costos asociados a la mano de obra para garantizar su asignación razonable y conveniente a los diferentes trabajos, departamentos o productos.

La mano de obra, a pesar de los avances tecnológicos que tienden a sustituirla, continúa representando un recurso valioso e imprescindible para el desarrollo de las actividades empresariales

Los sueldos y salarios que reciben los empleados a cambio del trabajo que éstos invierten en el proceso de producción constituyen una parte sustancial del costo de un negocio. El

objetivo de los trabajadores es obtener el sueldo más alto posible y el empresario intenta mantener el costo de producción al mínimo posible, por lo tanto la dirección debe adoptar un plan claro de compensaciones que pueda servir a los intereses de los empleados como al de los propietarios, mediante un aumento en la eficacia de la mano de obra que genere mejoras en la productividad.

Está constituida por los trabajadores que directamente intervienen en el proceso de transformación y que su costo se puede identificar, asociar o cuantificar con relativa facilidad a un producto, actividad o departamento. La mano de obra directa constituye el segundo elemento del costo de producción.

5.6.7. Control interno de los costos indirectos de fabricación.

Así mismo Alfaro, (2010) infiere que los costos indirectos de fabricación son todos los costos de fabricación distintos de los materiales directos y de la mano de obra directa. Estos costos hacen referencia al grupo de costos utilizado para acumular los costos indirectos de fabricación (CIF son distintos a los gastos de venta, administración y financiero) y además son costos que no se puede asociar o costear con facilidad a un producto producido.

CIF son los siguientes:

- Materiales indirectos
- Luz, energía para la fabrica
- Depreciación del edificio de la planta productora y el equipo de fabrica
- Mantenimiento del edificio y equipo de fabrica
- Impuesto a la propiedad sobre el edificio de fábrica.

6. Diseño metodológico

6.1. Tipo de estudio

Este estudio es de tipo descriptivo – explicativo. Es descriptivo porque realiza una narración del proceso de producción desarrollado por la micro empresa, así como la utilidad del diseño del sistema costo y de tipo explicativo porque se explica en forma detallada lo que implica la aplicación del mismo para la empresa.

6.2. Método de investigación

En este estudio se utiliza el método inductivo, porque en este estudio se llegar a conclusiones generales a partir de condiciones particulares como es el estudio del caso del diseño de un sistema costo en la “Panadería y repostería San José” este método se distinguen cuatro pasos particulares: la observación de los hechos para su registro, la clasificación y el estudio de hechos. El método de análisis, porque se pretende identificar las debilidades presentes en el proceso contable utilizado por la panadería, para lo cual se hace necesario desglosar las fases del proceso de contabilización de las operaciones e identificar el efecto de la aplicación de sistema costo.

Con dicho método se pretende a ser un análisis e identificar las debilidades presentes en el proceso de producción utilizado por la panadería, para lo cual se hace necesario desglosar las fases del proceso de contabilización de las operaciones e identificar el efecto de la aplicación de sistema costo.

6.3. Fuentes de información

6.3.1. Fuentes primarias.

Para desarrollar la investigación se usó técnicas para recolectar información entre ellas: encuestas y guías de observación, estas como fuentes primarias.

Para Hernández Sampieri (2014) :

La entrevista cualitativa es más íntima, flexible y abierta que la cuantitativa (Savin-Baden y Major, 2013; y King y Horrocks, 2010). Se define como una reunión para conversar e intercambiar información entre una persona (el entrevistador) y otra (el entrevistado) u otras (entrevistados). En el último caso podría ser tal vez una pareja o un grupo pequeño como una familia o un equipo de manufactura. En la entrevista, a través de las preguntas y respuestas se logra una comunicación y la construcción conjunta de significados respecto a un tema (Janesick, 1998).

Para Ruiz Medina (s.f.) La observación es la acción de observar, de mirar detenidamente, en el sentido del investigador es la experiencia, es el proceso de mirar detenidamente, o sea, en sentido amplio, el experimento, el proceso de someter conductas de algunas cosas o condiciones manipuladas de acuerdo a ciertos principios para llevar a cabo la observación. Observación significa también el conjunto de cosas observadas, el conjunto de datos y conjunto de fenómenos. En este sentido, que pudiéramos llamar objetivo, observación equivale a dato, a fenómeno, a hechos (Pardinas, 2005:89)

Entrevistas: Las entrevistas se efectúa al personal de la micro empresa para profundizar en el tema de investigación de tal manera que se pueda analizar el proceso operacional de la empresa.

La guía de observación se realizó la observación del proceso de producción que se realiza en la micro empresa, a través de registros diarios, proceso productivo reportes de ventas y otros poder determinar las debilidades existentes y expresar la necesidad de un sistemacosto en la misma.

6.3.2. Fuentes secundarias.

Sobre las fuentes secundarias, sostiene Buonacore (1980) que “contienen datos o informaciones reelaborados o sintetizados” Por ejemplo, obras de referencia como diccionarios o enciclopedias, entre otras. Las fuentes secundarias se basan en primarias, analizan e interpretan a fuentes primarias.

Entre estas fuentes secundarias de información se tiene los diferentes libros de texto que se han podido consultar: de contabilidad, organización, sistemas costo, metodología de la Investigación y sitios web consultados. Se puede finalizar diciendo que las fuentes ssecundarias han sido estos

textos basados en fuentes primarias, e implican generalización, análisis, síntesis, interpretación o evaluación.

6.4. Técnicas e instrumentos de recolección de datos

6.4.1. Técnicas de recolección de datos.

Se realizó observación guiada por una serie de criterios a evaluar en dicha observación, estos referidos a los controles que lleva la Panadería y Repostería San José sobre los costos de producción, se observará desde lo general hasta lo particular para evitar sesgos en la investigación y tener una visión amplia del proceso tanto productivo como de costos en el negocio.

6.4.2. Instrumentos de recolección de datos.

Se aplicó entrevista al propietario de la panadería el señor José Danilo Moraga Pérez para conocer la forma que hasta el momento han realizado el control de las operaciones y el procesamiento de datos para la toma de decisiones que realizan. De igual manera permitirá determinar el grado de conocimiento que estas personas poseen acerca de sistemas de costos de producción.

6.5. Técnicas para el procesamiento de la información.

A partir de la aplicación de la entrevista se procederá a estructurar los datos por cada respuesta obtenida a través de categorías establecidas y basadas en los objetivos de la investigación. Mediante la observación se pretende verificar si hay un control de costos de producción para medir la rentabilidad del negocio.

6.6. Población y muestra

6.6.1. Población.

En la presente investigación las unidades de análisis objeto de observación serán los trabajadores que laboran en la Panadería y Repostería San José” todos ellos constituyen la población de estudio para la investigación planteada, el cual generará los resultados.

6.6.2. **Muestra.**

Sampieri (2014), afirma:

Que una muestra es una parte representativa de una población, cuyas características deben producirse en ellas lo más exactamente posible. Por cuanto a este método garantiza de manera óptima que todas las unidades tendrán la misma posibilidad de ser seleccionadas para constituir la muestra del mismo, es obtenida con el fin de investigar a partir del conocimiento de sus características particulares y propiedades de una población.

En tal sentido, para la presente investigación llevada a cabo en la Panadería y Repostería San José, se tomó una muestra de 3 personas, que para efectos del objeto de estudio equivale al 100%.

7. Análisis y discusión de resultados

7.1. Resultados de la aplicación de entrevistas

7.1.1. Perfil de la Panadería y Repostería San José.

7.1.1.1. Historia de la Micro empresa.

La Panadería y Repostería San José fue constituida el 30 de marzo del 2017 ubicada en el municipio de Dolores, departamento de Carazo como una entidad y siendo dueño único el señor José Danilo Moraga Pérez. La idea del negocio nace a través del deseo de superación, pasión por desempeñar y poner en práctica los conocimientos adquiridos en la rama panadera y repostería.

El capital con que inicia operaciones fue de \$900 (novecientos dólares) por el gerente y propietario Moraga. Con los que compraron materia prima, mesas, pesas, bandejas y unidades de medidas, durante cinco meses la producción fue elaborada en el horno de la cocina familiar debido a que no contaban con un horno industrial.

Cabe hacer mención que al inicio de la creación de la Micro empresa no contaba con personal, únicamente laboraba el propietario teniendo a cargo todas las funciones de la panadería y con la limitante de pocas herramientas para la producción del pan. Durante su inicio producía 6 libras de harina debido a que el proceso era artesanal y se elaboraban únicamente bollitos simples, picos, bonetes y enrollados. A los dos años de creación se ha logrado adquirir nuevas máquinas y utensilios para la producción, siendo éstos: horno industrial, pasteadora, batidora, cajillas, bandejas de acero inoxidable, las cuales han sido adquiridas a través de financiamiento y capital propio; esto ha permitido un crecimiento en la producción al utilizar 75lbs. de harina ofertando diversos tipos de repostería que anteriormente no se ofrecían como: manjares, empanadas, pasteles, bocadillos, pan pizza, entre otros. Es meritorio mencionar que se reconoce como una de las pocas panaderías proveedora para las instituciones del Estado en el departamento de Carazo, lo cual ha sido un logro para la misma.

7.1.1.2. Descripción de la actividad económica.

La Micro empresa Panadería y Repostería San José, se ubica en la dirección de la Alcaldía municipal de Dolores 1 c. al sur, 2 ½ c. al oeste Dolores, Carazo. Se dedica a la elaboración y

comercialización de productos derivados de la harina, consta de varias líneas de producción diseñadas exclusivamente para la fabricación de pan simple, picos, empanadas, manjares, bolillos, pan en barra, reposterías, pasteles, entre otros.

7.1.1.3.Ubicación y descripción de la infraestructura.

La Micro empresa Panadería y Repostería San José actualmente se encuentra ubicada en la ciudad de Dolores, en la siguiente dirección: de la Alcaldía Municipal de Dolores 1 c. al sur, 2 ½ c. al oeste. La panadería está ubicada en la vivienda del propietario, cuenta con un espacio físico de 20*35mt cuadrados donde se encuentran las áreas de empaque, venta y producción.

7.1.1.4.Base legal.

La Panadería y Repostería San José desde sus inicios se constituyó como un negocio formal por que cumple con los requisitos que establecen las leyes vigentes como:

Ley 645, Ley de promoción y fomento para el desarrollo de la Micro, pequeña y mediana empresa (LEY MIPYME); Ley 539, Ley de Seguridad Social, Ley 40, Ley de Municipios; Ley 822, Ley de Concertación Tributaria Art.76-140-182establece como persona natural en la Dirección General de Ingresos y se cuenta con el número RUC 0410511830005^a (DGI), Alcaldía de Dolores y cuenta con registro sanitario LS-2-7510-517.

La ley 822 establece que toda persona natural está obligada a inscribirse en el registro único de contribuyentes: Consignar en la factura o documento respectivo, el número RUC de los clientes que sean responsables recaudadores del IVA o del ISC, agentes retenedores del IR y contribuyentes sujetos al régimen de cuota fija.

A llevar los libros de contabilidad y registros auxiliares a que están obligados legalmente y en especial, registros actualizados de sus importaciones e internaciones, producción y ventas de bien eso mercancías gravadas, exentas y exoneradas del IVA, conforme lo establece la Legislación mercantil, el Reglamento de la presente Ley y otras leyes sobre la materia.

- Las personas naturales y comunidades que estuvieren obligadas a presentar declaración sobre su patrimonio mobiliario, inmobiliario o ingreso;

- Las personas naturales y comunidades que por la naturaleza de sus negocios de compra-venta de bienes y servicios, están obligadas a registrarse como responsables de conformidad con la Ley de la materia;
- Las personas naturales y comunidades que tengan relaciones contractuales o de dependencia con el Estado;
- Las personas jurídicas, privadas o públicas, cualquiera que sea su naturaleza;
- Las personas naturales o comunidades que realicen cualquier tipo de operación de importación o exportación;
- Las personas que por disposición de leyes especiales tengan dicha obligación.

También son contribuyentes y deben inscribirse: Fideicomisos y fondos de inversión.

Base Legal: art. 2 del Decreto No.850 “Ley Creadora del Registro Único”; art. 18 del CTr. art. 4, 110, 152, 174, 196 de la LCT.

Ley de seguro social decreto No. 975: Reglamento General de la Ley de Seguridad Social

(Artículo 26): Todo empleador tiene la obligación de afiliarse al seguro social como patrono y afiliarse a sus empleados al régimen obligatorio como máximo 3 días posteriores al inicio de operaciones. El trabajador independiente puede afiliarse al régimen facultativo cabe señalar que en la actualidad ninguno de los trabajadores de la panadería no cumple con lo establecido en la ley ante lo mencionada.

Empleador es la persona natural o jurídica, de derecho público o privado, que por cuenta propia o ajena tiene a su cargo una empresa o actividad económica de cualquier naturaleza o importancia, persiga o no fines de lucro, en que trabaje un número cualquiera de trabajadores, bajo su dependencia directa o indirecta, en virtud de una relación de trabajo o de servicio que los vincule. Se considera empleador al que contrata trabajos para efectuarlos con elementos propios. Para ser contratista se requerirá estar registrado en el Instituto, previa rendición de las garantías que se consideren necesarias conforme normas que establezca el Instituto. El que hiciere ejecutar la obra por medio de alguien que no fuera contratista inscrito, responderá ante el Instituto por las obligaciones establecidas por la Ley y en especial por el pago de las contribuciones del Empleador

y de los trabajadores correspondientes. Si el empleador no se encuentra inscrito al Seguro Social porque no ejerce alguna actividad económica, no se considerará como tal, cuando se trate de servicios ocasionales no lucrativos y en periodos menores de un mes.

Trabajador sujeto al régimen obligatorio del Seguro Social es toda persona que presta o desempeña un trabajo o realiza un servicio profesional o de cualquier naturaleza a otra, ya sea persona natural, jurídica, pública, privada o mixta, independientemente del tipo de relación que los vincule, la naturaleza económica de la actividad, así como la forma de pago o compensación por los servicios prestados. La definición incluye a los aprendices, aunque no sean remunerados.

Los socios de Cualquier compañía o sociedad que desempeñen una actividad remunerada dentro de su organización, están afectos al régimen del Seguro Social.

Plan de arbitrio municipal, Ley 40 ley de municipio.

Nos señala que cualquier persona natural o jurídica que se dedique a una actividad económica (negocio) dentro del Municipio de Nicaragua debe pagar mensualmente un impuesto municipal del 1% sobre el monto total de los ingresos brutos percibidos, De la misma manera toda persona que coloque o mande a colocar placas, rótulos, afiches, anuncios o cartelones, pagará un impuesto anual de conformidad a los metros del mismo por ejemplo: Cuando el rótulo sea menor de 50 centímetros cuadrados, pagará Cincuenta córdobas (C\$50.00). De la cabe señalarse pagara un impuesto anual del 1% sobre el valor catastral del inmueble, pagó de impuesto de basura. La persona natural o jurídica sujeta al pago de impuesto municipal (IMI) debe presentarse con su respectiva declaración el monto de la venta o prestación de servicio mensuales juntos con la suma debida a más tardar dentro de los 15 días subsiguiente al mes declarado. Para realizar con este trámite se debe cumplir con los siguientes requisitos:

- Persona natural/persona jurídica
- Fotocopia de Cedula RUC
- Cedula de identidad del contribuyente
- Carta poder (si actúa en representación del contribuyente)
- Declaración de los IMI sobre los ingresos

7.1.2. Misión.

Ofrecer pan y repostería de alta calidad en todo el municipio de Dolores y sus alrededores poniendo en práctica nuestros conocimientos y experiencias; de esta manera satisfacer las expectativas de los clientes para que se sientan satisfechos con la calidad y sabor del producto.

7.1.3. Visión.

Nuestra visión es proyectarnos más allá con clientes potenciales, siendo reconocida como la única panadería y repostería con variedad de productos para personas diabéticas y llegar a ser una Escuela de Panadería y Repostería.

7.1.4. Principios y valores.

- Responsabilidad: en el momento en que se adquiere un compromiso con algún cliente se cumple con el pedido en tiempo y forma, demostrando su capacidad para responder y llenar las expectativas del cliente.
- Respeto: dentro del ambiente laboral se exige respeto mutuo entre todas las personas que laboran en el negocio así mismo con la clientela.
- Amabilidad: esta se demuestra en el área de venta y atención al cliente.
- Transparencia: es de estricto cumplimiento a la hora de la elaboración de los productos que ofrece con excelente calidad.
- Honestidad: a la hora de cumplir con los parámetros de calidad con que han sido ofertados los productos.

7.1.5. Estructura organizacional.

Ilustración 1 Estructura organizacional Panadería y Repostería san José.



Fuente: Proporcionada por el propietario de la Panadería.

7.1.6. Descripción del capital humano.

Actualmente la Micro Empresa no cuenta con un manual de funciones que delimite las actividades a realizar cada uno de los trabajadores.

Cabe señalar que el panadero principal y ayudante están inmersos en el proceso de producción y empaque del mismo.

Propietario:

- Realiza las actividades de compra a sus proveedores.
- Coordina con la administración para asegurar la materia prima y lograr mayor producción.
- Recibe para su cuidado y protección todos los materiales y suministros: materias primas

Panadero

- Prepara las condiciones de trabajo del área de panadería según las buenas prácticas y manejo de alimentos.
- Organiza y desinfecta el área de producción y los instrumentos a utilizar.
- Realiza tanto el pesado de los insumos básicos como el amasado, formado.
- Controla la calidad del proceso, teniendo en cuenta la textura, simetría, sabor y peso.
- Realiza el proceso de elaboración de productos panes.

Ayudante:

- Ayuda al panadero a la limpieza del área de producción y los instrumentos a utilizar.
- Auxilia al panadero en el amasado, agregando los respectivos ingredientes correspondientes para la elaboración del producto.
- Elaborar las formas de pan de acuerdo a la orden de producción.
- Debe garantizar la calidad del producto.
- Entrega el producto terminado para posteriormente ser empacado
- Garantiza la limpieza y calor del horno.

Despachadora:

- Recibe del empacador los productos terminados
- Recibe cordialmente al cliente y ofrece el producto según este ordene.
- Mantener las líneas de producción ampliamente abastecidos de materias primas, materiales indirectos y de todos los elementos necesarios para un flujo continuo de trabajo.
- Mantener el almacén limpio y en orden.

7.2 Resultados de la observación del proceso productivo

7.2.1 Descripción del proceso productivo.

Actualmente la microempresa inicia el proceso productivo a las 6 de la mañana laborando de lunes a sábado, para lo cual prepara dos masas una para pan simple y la otra para pan dulce. A continuación, se describen las actividades que se realizan:

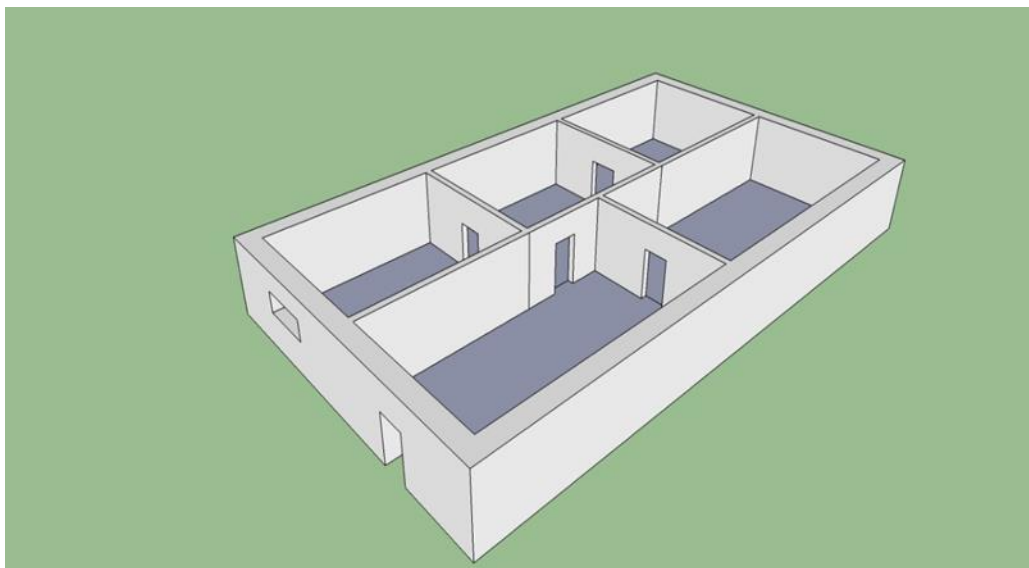
1. Primeramente, se coloca la harina en un recipiente amplio y se le agregan los ingredientes como sal, azúcar, manteca, levadura y se empieza a amasar y se le va agregando el agua dependiendo de la contextura que vaya dando la masa, cuando los ingredientes se hayan mezclado homogéneamente esta se pasa a la pasteadora dependiendo del punto de suavidad que requiera la masa, excepto cuando es pan de mano.
2. Luego se divide en porciones para cada tipo de pan que se desee elaborar en dependencia de cuanto haya en inventario de productos terminados de cada línea de pan, se le da la forma deseada y se ordenan en las bandejas.
3. Posteriormente se deja reposar 3 horas, durante el tiempo de reposo de la primera masa se está elaborando la otra masa siguiendo el programa que se plantee para el día. Media hora antes de que termine el reposo se precalienta el horno industrial a 200°C, durante este tiempo se rocían con leche y queso los que lleven, ya cumplido el tiempo establecido se procede a meter las 5 bandejas que caben en el horno por un lapso de 20 minutos para cada horneada.
 - a. Culminado el tiempo de horneado se deja enfriar para después pasarlo al área de empaque y enviarlo a productos terminados.

7.2.2 Descripción del espacio físico del área de producción.

Actualmente la Panadería y Repostería San José está ubicada en el municipio de Dolores, Carazo cuenta con un espacio propio en su vivienda familiar con un área total de $20 \times 35 = 700$ mt cuadrados, distribuida de la siguiente manera: área de empaque y despacho de 8×3 mt cuadrado, área de proceso productivo de 4×7 mt cuadrados, área de horneado y enfriamiento 5×5 mt

cuadrado siendo el espacio total de la Micro empresa de 112mt cuadrados del total de la vivienda.

Ilustración 2 Espacio físico de la Micro empresa



Fuente: Proporcionada por el propietario de la Panadería.

7.2.3 Resguardo de la información contable.

La Panadería y Repostería San José actualmente no cuenta con un sistema contable ni con medios necesarios para llevar una contabilidad. Carece de equipos de oficina y tecnológicos; por lo antes mencionado no existe registro de documentación soporte de las operaciones efectuadas. Hasta la fecha todos los registros se realizan de manera empírica, anotando todas las operaciones en una libreta, únicamente se cuenta con facturas que cumplen con los requerimientos de ley, y que están al resguardo por el propietario.

8 Propuesta de estructura de costos

8.2 Introducción

El propósito de este trabajo es proponer el uso de una estructura de costos por proceso para una entidad panadera, el cual le permitirá conocer a fondo cada etapa de la parte productiva con sus respectivos costos. Gracias a ello, la micro empresa será capaz de llevar a cabo una correcta toma de decisiones con menor riesgo financiero, ya que podrá clasificar y eliminar los gastos innecesarios detectados gracias al registro adecuado y lógico mediante el uso de la estructura de costos.

En Nicaragua la producción de pan es importante, ya que forma parte integral de la alimentación diaria y representa una fuente de ingresos para muchas personas que se especializan en la fabricación de dicho producto. Por ello, se debe dar un adecuado tratamiento contable y emplearse una estructura de costos que sea acorde con las necesidades y características de la entidad.

Este trabajo está estructurado de la siguiente forma:

Primero se plantea proponer una estructura basado en el sistema de costos por procesos, que le permita la determinación de los costos reales que se incurren en el proceso productivo, así como la obtención de información confiable para la toma de decisiones oportuna de la Micro empresa Panadería y Repostería San José.

Seguidamente se elaboró la propuesta de estructura de Costos por proceso, siendo necesario conocer al detalle esta materia y sus métodos, lo que facilitará el proceso de contabilización de las operaciones en la práctica, Presentar estructura organizacional y fichas ocupacionales que contribuyan a mejorar las funciones que le corresponden a cada trabajador de la panadería. Elaborar los flujogramas de los procesos que realiza la microempresa con el fin de que las actividades se lleven a cabo de manera ordenada. Diseñar un manual de utilización de formatos para obtener un mayor control de las operaciones realizadas en la Panadería. Proporcionar estructura Estado de costo, producción y ventas; así como también los libros auxiliares que le permitan la toma de decisiones oportuna. Establecer las normas de control interno para cada uno de los elementos del costo.

En el Caso Práctico se consolida todo lo antes mencionado, mediante la implementación de una estructura de Costos por Proceso para la “Panadería y Repostería San José”, la que se dedica a la producción y venta de pan y repostería,

8.3 Objetivos de la propuesta

Objetivo general:

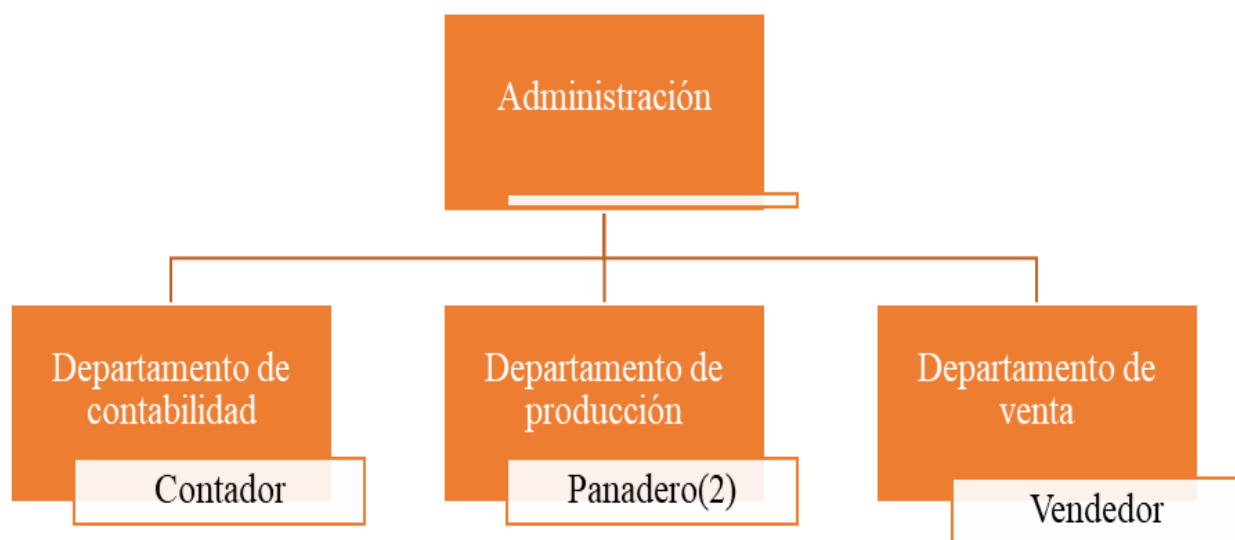
Proponer una estructura bajo el sistema de costos por procesos, que le permita la determinación de los costos reales que se incurren en el proceso productivo, así como la obtención de información confiable para la toma de decisiones de la Micro empresa Panadería y Repostería San José, ubicada en el municipio de Dolores, Departamento Carazo, durante el segundo semestre del año 2018.

Objetivos específicos

1. Presentar estructura organizacional y fichas ocupacionales que contribuyan a mejorar las funciones que le corresponden a cada trabajador de la panadería.
2. Elaborar los flujogramas de los procesos que realiza la microempresa con el fin de que las actividades se lleven a cabo de manera ordenada.
3. Diseñar un manual de utilización de formatos para obtener un mayor control de las operaciones realizadas en la Panadería.
4. Proporcionar estructura Estado de costo, producción y ventas; así como también los libros auxiliares que le permitan la toma de decisiones oportuna.
5. Establecer las normas de control interno para cada uno de los elementos del costo.

8.4 Estructura organizacional Panadería y Repostería San José

Ilustración 3 Estructura organizacional



Fuente: Equipo investigador.

8.4.2 Fichas ocupacionales

Tabla 1 ficha ocupacional del administrador.

Panadería y Repostería San José Ficha ocupacional	
Nombre del cargo actual:	Administrador
N° de trabajadores:	01
Alcance del perfil profesional: Responsable por la dirección y representación legal, judicial y extrajudicial, estableciendo las políticas generales que regirán a la empresa. Desarrolla y define los objetivos organizacionales. Planifica el crecimiento de la Micro empresa a corto y a largo plazo. Además presenta al Directorio los estados financieros, el presupuesto, programas de trabajo y demás obligaciones que requiera.	
Funciones que ejerce el profesional:	
<ul style="list-style-type: none"> • Ejercer la representación legal de la Micro empresa. • Realizar la administración global de las actividades de la Micro empresa buscando su mejoramiento organizacional, técnico y financiero. • Garantizar el cumplimiento de las normas, reglamentos, políticas e instructivos internos y los establecidos por las entidades de regulación y control. • Participar en reuniones con Asociaciones, Cámaras, Ministerios y demás Instituciones Públicas y Privadas. • Controlar y supervisar los reportes financieros, comparando resultados reales con los presupuestados. • Controlar la administración de los recursos monetarios y el cumplimiento de regulaciones en materia tributaria, arancelaria y demás obligaciones legales. • Controlar los costos y rentabilidad de la empresa. • Gestión de Compras • Controlar los niveles de inventarios. • Controlar el cumplimiento de los planes y programas de producción. • Controlar que los índices y costos de producción. • Controlar la producción de la planta • Diseñar y desarrollar estrategias tendientes a incrementar la rentabilidad y participación en el mercado. • Definir las políticas de ventas y distribución. • Supervisar la planificación y ejecución de las estrategias y acciones de comercialización de la empresa. • Efectuar el análisis y evaluación de los resultados de los planes de mercadeo y ventas de la empresa. • Supervisar la rotación de los productos de la empresa. <p>Realizar visitas a clientes claves o clientes.</p>	
Especificaciones /Estudios y/o Habilidades: Graduado en administración de empresa o carreras afines, visión de negocios, orientación a resultados, planificación estratégica liderazgo, negociación, Comunicación efectiva a todo nivel.	
Experiencia: Mínimo un año en trabajar en cargos afines.	
Responsabilidades: Compromiso, Ética, discreción, orden, aseo y cumplimiento según orientaciones características relacionadas directamente con el puesto de trabajo.	
Condiciones del trabajo: Trabaja con condiciones ambientales propias del cargo	

Tabla 2 Ficha ocupacional del contador.

Panadería y Repostería San José	
Ficha ocupacional	
Nombre del cargo actual:	Contador
N° de trabajadores:	01
Jefe inmediato:	Administrador
Alcance del perfil profesional	
Aplica al cargo de Contador de Panadería y Repostería San José y cuya misión es validar los registros contables que se generen en la Micro empresa, así como efectuar los registros contables directos que se produzcan en el proceso administrativo y financiero, realizar oportunamente los cierres mensuales y anuales, preparar los estados financieros básicos e informar sobre el comportamiento de los recursos y obligaciones institucionales, de acuerdo con la normatividad vigente.	
Funciones que ejerce el profesional:	
<ul style="list-style-type: none"> • Validar las partidas con afectación presupuestaria del devengado y percibido de ingresos, así como devengado y pagado de egresos, generadas durante los procesos administrativos y financieros con sus respectivos documentos de respaldo, así como generar los comprobantes contables respectivos. • Efectuar y validar los registros contables directos y generar el respectivo comprobante contable • Efectuar los cierres mensuales y anuales de acuerdo a los plazos establecidos. • Generar, verificar y firmar conjuntamente con la Gerencia General los informes financieros básicos y de ejecución presupuestaria institucional, tanto mensuales y como anuales que sean requeridos. • Mantener debidamente referenciado y completo el archivo de documentación de respaldo contable institucional. • Mantener un adecuado sistema de control interno contable Cumplir con otras actividades adicionales asignadas por la Gerencia General relacionadas con la contabilidad. 	
Especificaciones /Estudios y/o Habilidades: Contador Público Titulado, Manejo de Software basado en ofimática (Office) con excelente manejo de Excel y bases de datos. Manejo de bases de datos, Digitación de información. Buenas relaciones humanas, disponibilidad y colaboración del trabajo.	
Experiencia: Mínimo un año en trabajar en cargos afines.	
Responsabilidades: Compromiso, Ética, Consciencia Organizacional, Responsabilidad Social Individual Competencias Específicas: características relacionadas directamente con el puesto de trabajo	
Condiciones del trabajo: Trabaja con condiciones ambientales propias del cargo	

Tabla 3 Ficha ocupacional del panadero.

Panadería y Repostería San José	
Ficha ocupacional	
Nombre del cargo actual:	Panadero
N° de trabajadores:	02
Jefe inmediato:	Administrador
Alcance del perfil profesional	
El Panadero está capacitado, de acuerdo a las actividades que se desarrollan en el perfil Profesional, para pre elaborado, preparar, presentar y conservar toda clase de productos de la panadería, aplicando las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria.	
Funciones que ejerce el profesional:	
<ul style="list-style-type: none"> • Mantener y verificar que estén limpios, desinfectados y operativos el equipamiento, maquinarias, utensilios y elementos de uso en pastelería y del área de trabajo. • Participar en la elaboración de la propuesta de productos de la panadería y confeccionar el pedido de mercadería y/o requisitoria. • Recibir, controlar, verificar y almacenar materias primas según conformidad. • Acondicionar y preparar las materias primas para el servicio. Es función del panadero planificar y distribuir el trabajo de las preparaciones básicas de su área (mise en place) para que al momento del servicio o de la producción, permitan presentar las propuestas de panificación del establecimiento en óptimas condiciones organolépticas y de tiempo de servicio. • Elaborar, presentar y supervisar las preparaciones culinarias. Perfil Profesional – Panadero 	
Especificaciones /Estudios y/o Habilidades	
Bachiller / Ningún estudio	
Buenas relaciones humanas, disponibilidad y colaboración del trabajo.	
Higiene y buena presentación	
Experiencia: Mínimo un año en trabajar en cargos afines.	
Responsabilidades: Orden y aseo del área de trabajo	
Condiciones del trabajo: Trabaja con condiciones ambientales propias del cargo	

Tabla 4 Ficha ocupacional del vendedor.

Panadería y Repostería San José	
Ficha ocupacional	
Nombre del cargo actual:	Vendedor
N° de trabajadores:	01
Jefe inmediato:	Administrador
Alcance del perfil profesional	
<p>Aplica al cargo para aquellas personas cuyas responsabilidades incluyen el planificar, organizar, dirigir y supervisar, en conjunto con su jefatura directa, las actividades propias de los locales de panadería y pastelería, entre las que se encuentran la limpieza, preparación y conservación de los productos y las dependencias. Adicionalmente, debe ser capaz de administrar óptimamente los recursos materiales y humanos con los que dispone, supervisando el abastecimiento de los distintos productos de la sala de ventas, el control de inventarios y el desempeño de su equipo de trabajo, con el fin de ofrecer un servicio de calidad y productos acordes a los requerimientos de los clientes</p>	
Funciones que ejerce el profesional:	
<ul style="list-style-type: none"> • Brindar un servicio de calidad • Identificar y solucionar problemas en la sala de ventas • Abastecer Sala de Ventas • Identificar y solucionar problemas en la sala de ventas • Abastecer Sala de Ventas • Garantizar limpieza absoluta del área de venta 	
Especificaciones /Estudios y/o Habilidades: Leer	
Escribir	
Dominar las cuatro operaciones básicas matemáticas.	
Manejar técnicas de comunicación, recepción y entrega de información.	
Habilidad para organizar y distribuir recursos y materiales.	
Habilidad para armar, supervisar y trabajar en equipos de trabajo.	
Identificar, analizar y solucionar problemas.	
Habilidades interpersonales para relacionarse con clientes.	
Interpretar correctamente la información oral y escrita.	
Experiencia: Mínimo un año en trabajar en cargos afines.	
Responsabilidades: Compromiso, Ética, discreción, orden, aseo y cumplimiento según orientaciones características relacionadas directamente con el puesto de trabajo.	
Condiciones del trabajo: Trabaja con condiciones ambientales propias del cargo	

8.5 Flujogramas de procesos.

Un diagrama de flujo es una forma esquemática de representar ideas, conceptos relacionados y procesos que se llevan a cabo. A continuación, se proporcionan a la Micro empresa los flujogramas de los diferentes procesos que utiliza en sus actividades diarias.

Ilustración 4 Proceso Productivo pan simple y dulce.

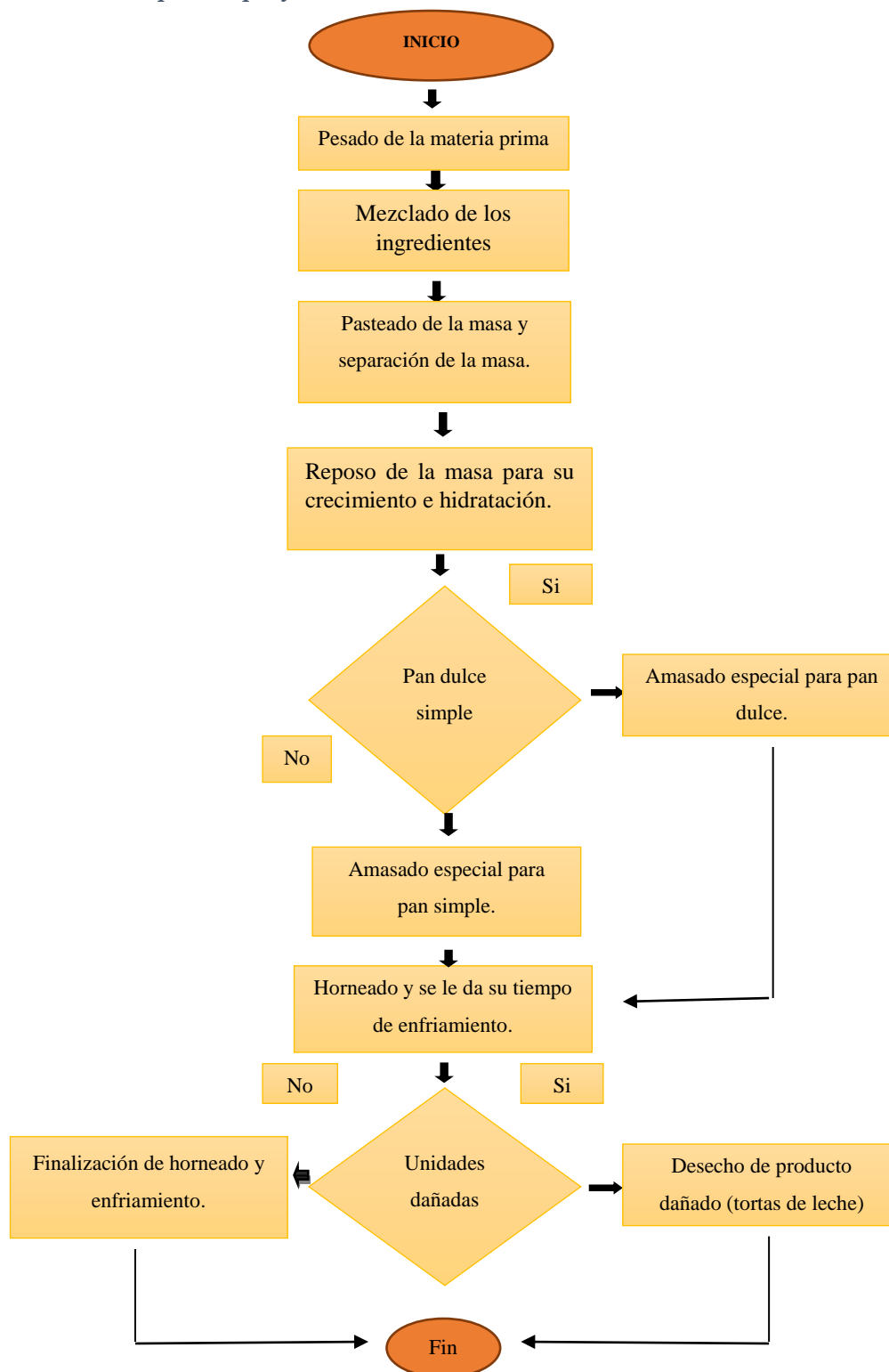


Ilustración 5: Procesó productivo de repostería.

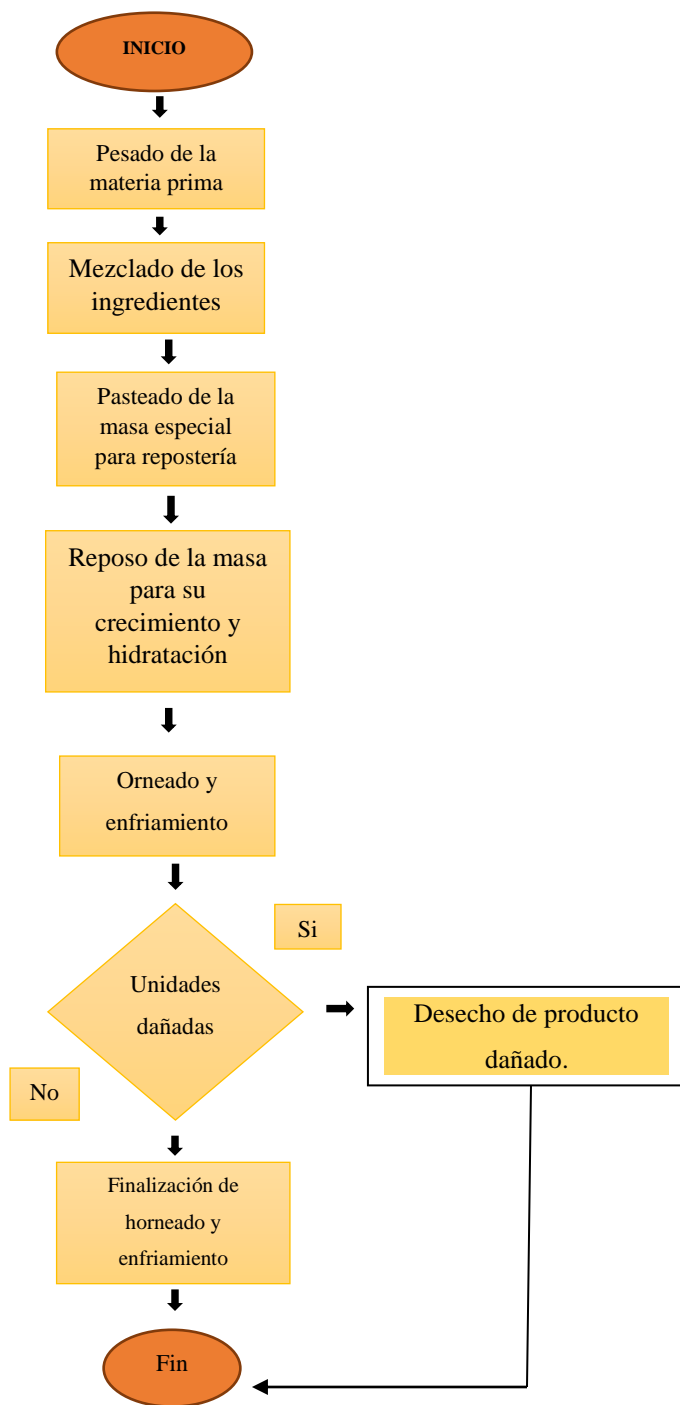
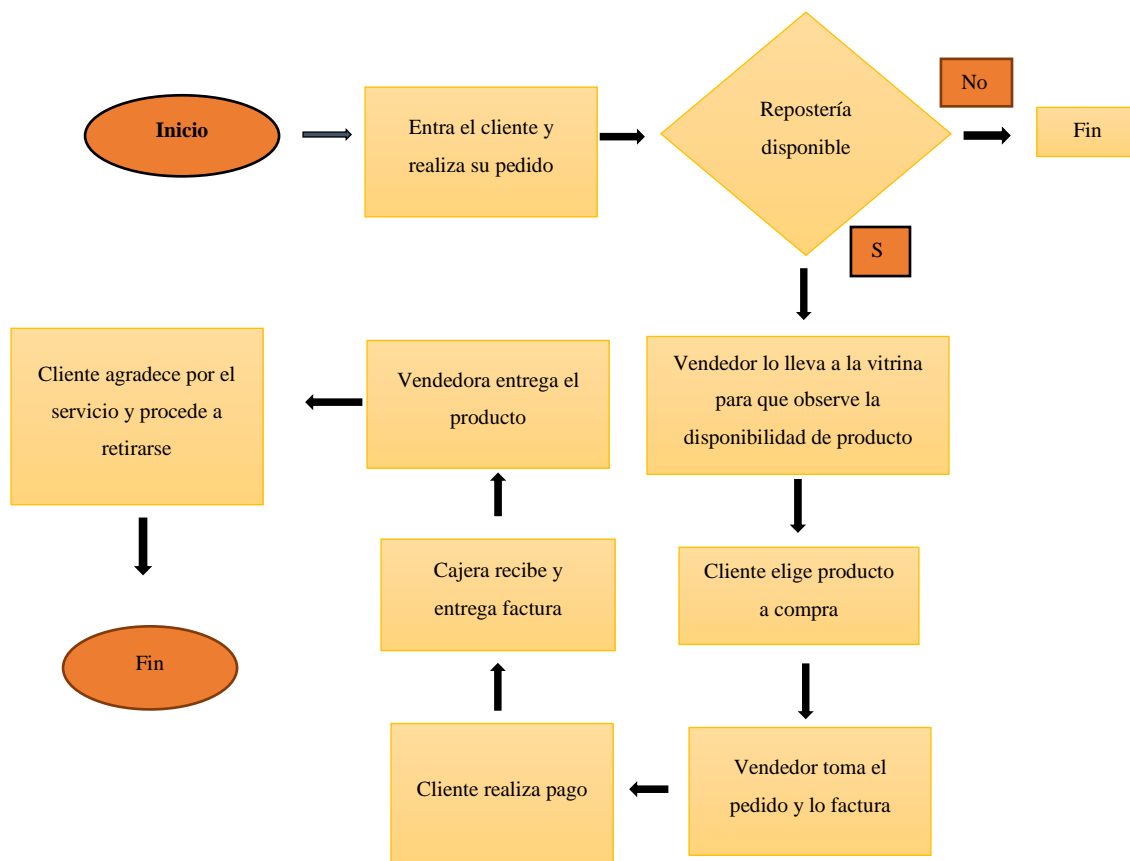
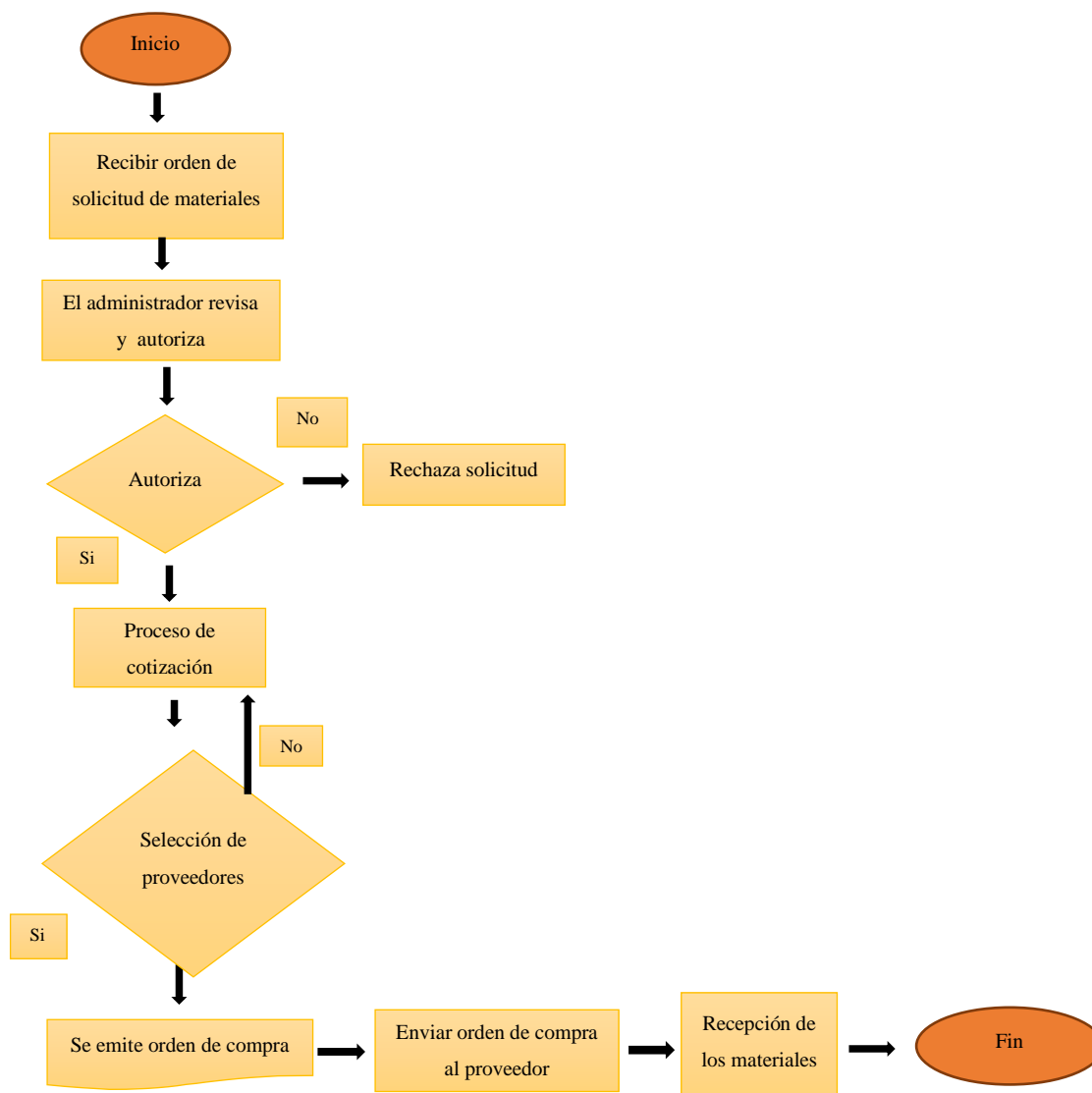


Ilustración 5: Proceso de Venta

Fuente: Equipo Investigador

Ilustración 6 Proceso de Compras



Fuente: Equipo Investigador

Ilustración 7 Producto Terminado

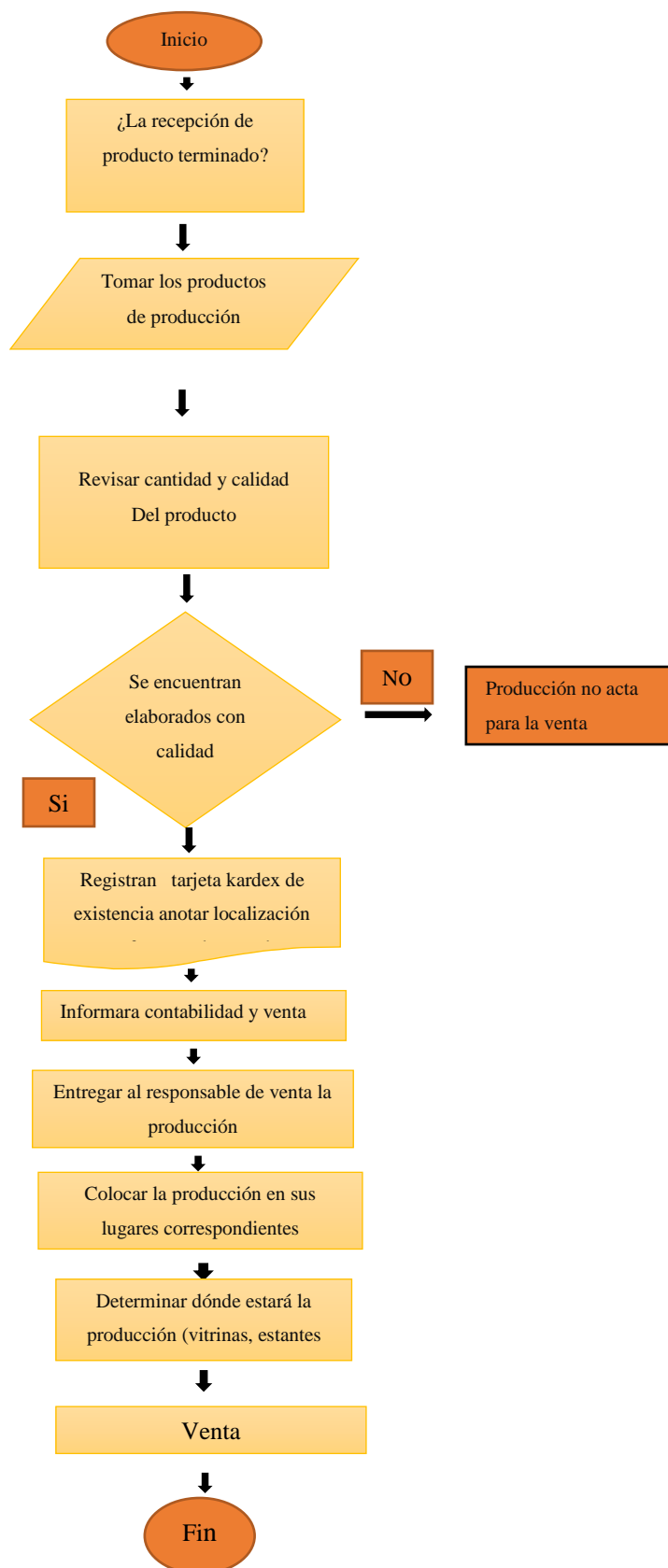


Ilustración 8: Inventario de materiales

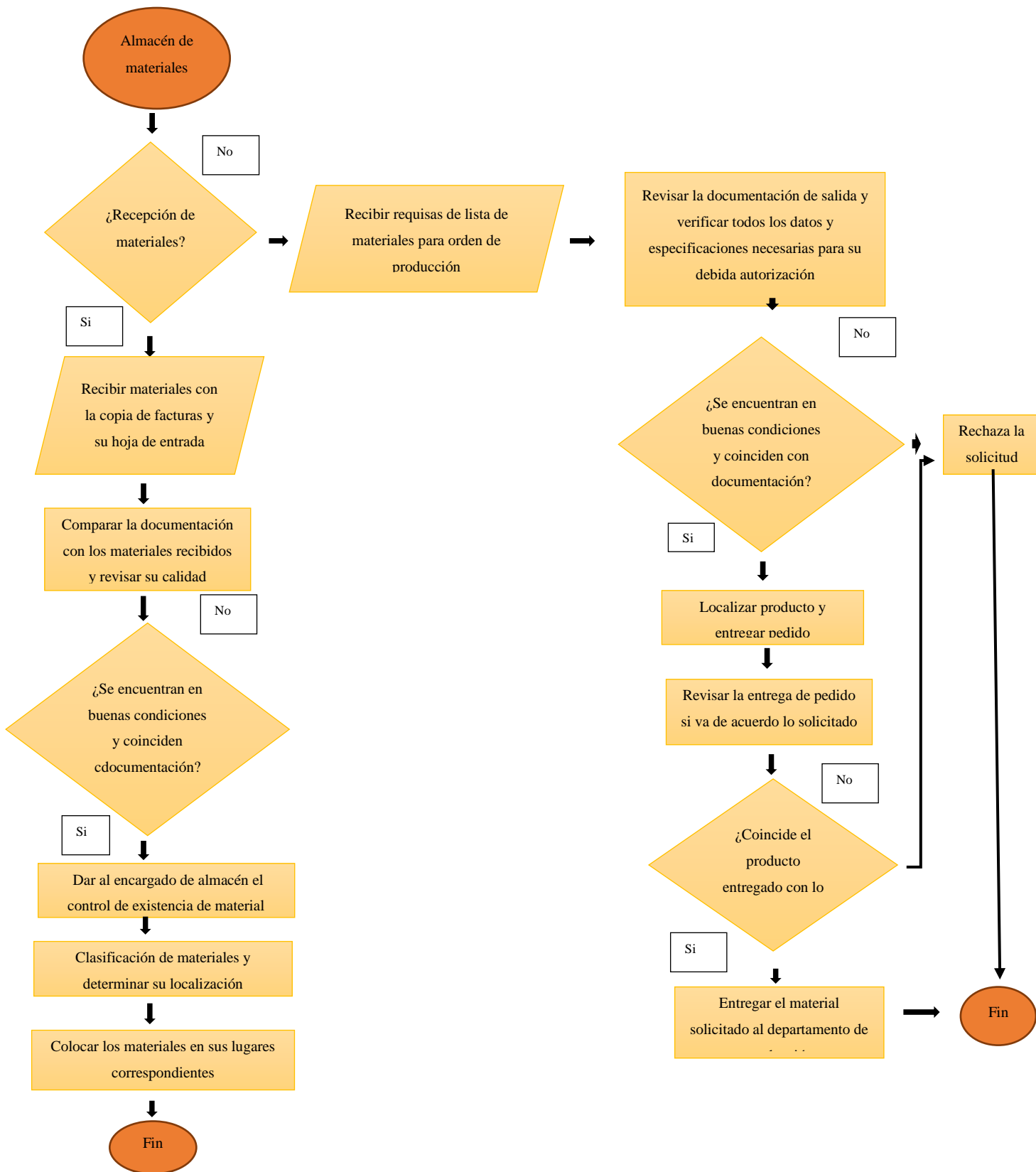
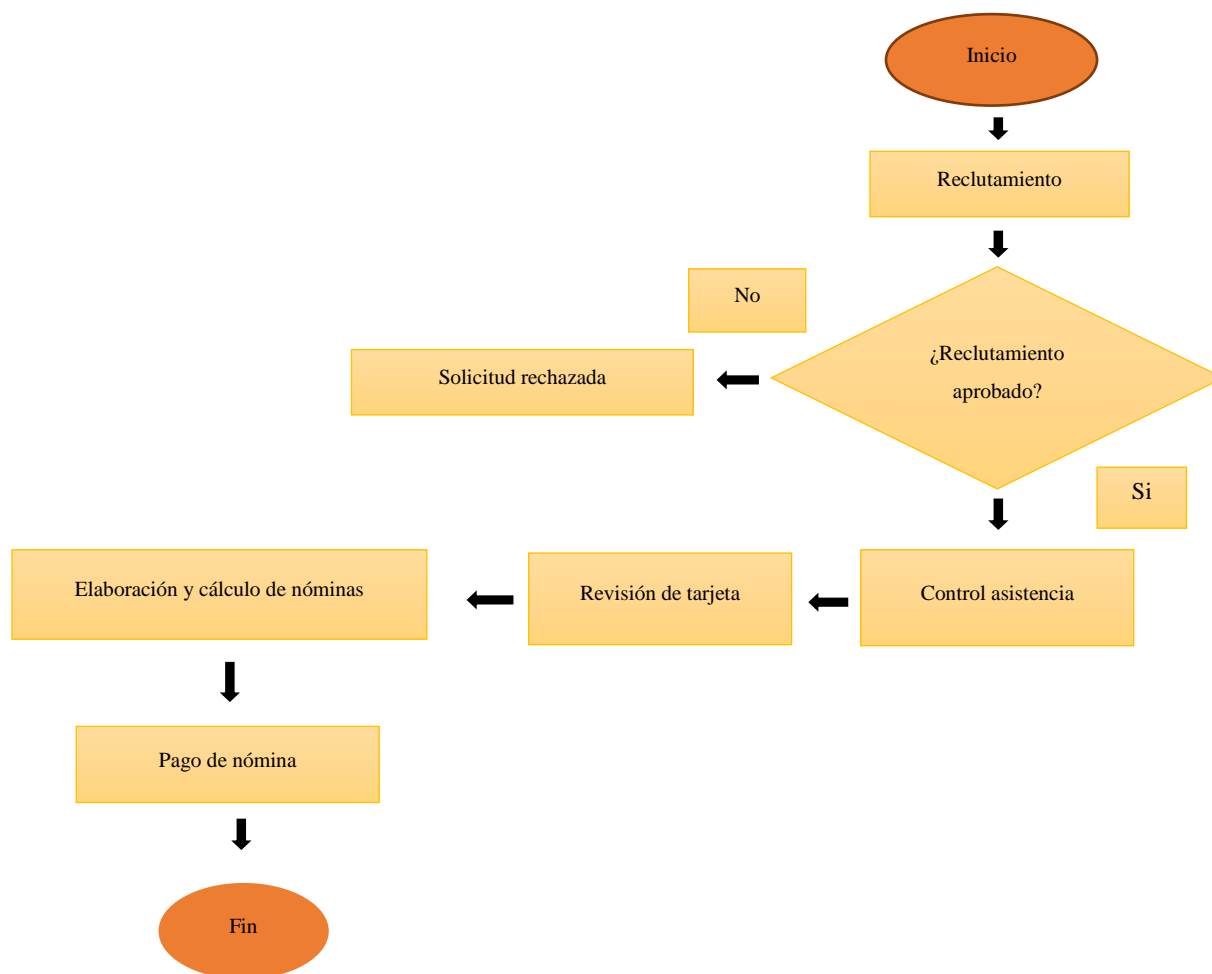


Ilustración 9 Proceso de Control de Nómina.

Fuente: Equipo Investigador

8.6 Manual de utilización de formatos

Formato N° 1. Informe de costos de producción

El informe del costo de producción de cada departamento se utiliza para presentarse en forma separada o conjunta. Con frecuencia este informe es una fuente de resumen de los asientos en el libro diario al final de cada periodo. Al agregar materiales directos después del primer departamento, puede generarse lo siguiente: ningún aumento en las unidades, pero un incremento en el costo; aumento en las unidades sin incremento en el costo; o aumento tanto en las unidades como en el costo.

Panadería y Repostería San José Propietario José Danilo Moraga Pérez INFORME DEL COSTO DE PRODUCCION, DEPARTAMENTO 1 MES XXX			
CANTIDAD			
Unidades por contabilizar			
unidades iniciales en proceso			XXXX
unidades contabilizadas			
unidades transferida al siguiente departamento	XXXX		
unidades finales en proceso		XXXX	XXXX
PRODUCCION EQUIVALENTE			
	MATERIALES		
	DIRECTO	DIRECTOS CONVERSION	
Unidades transferidas al departamento	XXXX	XXXX	
Unidades finales en proceso XXXX*X%	XXXX		
XXXX*X%		XXXX	
Total de unidades equivalentes	XXXX	XXXX	
	_____	_____	
COSTO POR CONTABILIZAR			
	COSTO + PRODUCCIÓN =		COSTO UNITARIO
	TOTAL	EQUIVALENTE	EQUIVALENTE
Costos agregados por departamento:			
Materiales directos	C\$ xxxx	xxxx	xxxx
Mano de obra directa	xxxx	xxxx	xxxx
Costos indirectos de fabricación	xxxx	xxxx	xxxx
	-----		-----
Costo total por contabilizar	C\$ xxxx		C\$ xxxx
	-----		-----
	-----		-----
COSTOS CONTABILIZADOS			
Transferidos al siguiente departamento (xxx*xxxx) C\$ xxxxC\$xxxx			

Inventario final de trabajo en proceso:			
Materiales directos (xxxx*xxxx) C\$	xxxx	C\$	xxxx
Mano de obra directa (xxxx*xxxx*xx%)	xxx		xxxx
Costos indirectos de fabricación (xxx*xxxx*xx%)	xxxx		xxxx

Total de costos contabilizado	C\$	xxxx	-----
Panadería y Repostería San José			
Propietario José Danilo Moraga Pérez			
INFORME DEL COSTO DE PRODUCCIÓN, DEPARTAMENTO 2, MES DE xx			
CANTIDAD			
Unidades por contabilizar:			
Unidades absorbidas		xxxx	
Unidades agregadas a la producción	xxxx		xxxx
		-----	-----
Unidades contabilizadas:			
Unidades transferidas al inventario de artículos			
Terminados		xxxx	
Unidades finales en proceso	xxxx		xxxx
		-----	-----
PRODUCCION EQUIVALENTE			
MATERIALES			
DIRECTO		DIRECTOS	
CONVERSION			
Unidades transferidas al inventario			
Terminados		xxxx	xxxx
Unidades finales en proceso			
xxxx*x%		xxxx	
xxxx*x%			xxxx
total de unidades equivalentes		xxxx	xxxx

=====			
COSTO POR CONTABILIZAR			
COSTO + PRODUCCIÓN = COSTO UNITARIO			
UNIDADES TOTAL	EQUIVALENTE	EQUIVALENTE	EQUIVALENTE
Costos del departamento anterior:			
Unidades agregadas a la producción	xxxx	xxxx	xxxx
	xxxx		C\$xxxx

Unidades ajustadas y costos unitarios	xxxx		xxxx
	-----		C\$xxxx

Costos agregados por departamento:			
Materiales directos		xxxx	xxxx
			xxxx

Mano de obra directa	xxxx	xxxx	xxxx
Costos indirectos de fabricación	xxxx	xxxx	xxxx
	-----		-----
Costo total por contabilizar	C\$ xxxx		C\$ xxxx
	-----		-----
	-----		-----
COSTOS CONTABILIZADOS			
Transferidos al inventario de articulo terminado (xxx*xxxx)			C\$ xxxx
Inventario final de trabajo en proceso:			
Costo del departamento anterior (xxxx*xxxx)	C\$xxxx		
Material directo (xxxx*xxxx*xx%) xxx	xxxx		
Mano de obra directa (xxxx*xxx*xx%)	xxxx		
Costos indirectos de fabricación (xxx*xxxx*xx%) xxxx	xxxx		xxxx
	-----		-----
Total de costos contabilizado			C\$ xxxx


Instructivo de uso N°1:

1. Cantidades. Este plan contabiliza el flujo físico de unidades que ingresan y salen de un departamento.
2. Producción equivalente. Este plan contabiliza la suma de las unidades aún en proceso al final del periodo expresadas en términos de unidades terminadas más el total de unidades realmente terminadas.
3. Costos por contabilizar. Este plan contabiliza los costos agregados o recibidos durante un periodo (los costos se presentan como totales y por unidad).
4. Costos contabilizados. Este plan contabiliza la
5. Distribución de los costos acumulados entre unidades aún en proceso, unidades terminadas y todavía disponibles, y unidades terminadas y transferidas a otro departamento o al inventario de artículos terminados.

Formato N° 2 Requisición de compra.

Es una solicitud escrita que usualmente se envía para informar al departamento de compras acerca de la necesidad de materia prima y suministros.

Este documento sirve para que el panadero pueda solicitar la materia prima que necesita para la producción de la semana, esto ayudara que se compre lo necesario y se evite pérdidas.

	Panadería Y Repostería “San José” Propietario: José Danilo Moraga Pérez RUC 0410511830005 ^a REQUISICIÓN DE COMPRA			N°001
	SOLICITANTE: _____ (1)			
FECHA: ____/____/____ (2) CARGO: _____ (3)				
ÁREA: _____ (4)				
N°	DESCRIPCIÓN (5)	CANTIDAD(6)	PRECIO UNITARIO(7)	TOTAL (8)
1				
2				
3				
4				
5				
TOTAL				
<div style="border: 1px solid black; width: 100%; height: 30px;"></div>		<div style="border: 1px solid black; width: 100%; height: 30px;"></div>		
FIRMA DEL SOLICITANTE (9)		FIRMA DE ADMINISTRADOR(10)		
Impresiones Vindel RUC: 041-291275-0000W AIMP /6/0009/01-2017 OT:0273/05-2017 5B. 50J.(2) N° 0001-0250 05/2017				


Instructivo de uso N° 2:

1. Nombre del empleado que solicita el material.
2. Fecha exacta en que se está haciendo la solicitud.
3. Cargo del trabajador que solicita el material.
4. Área de la micro empresa que está solicitando.

5. Descripción detallada del material solicitado.
6. Número de unidades que requiere de compra.
7. Precio por unidad del producto solicitado.
8. Totales unidades solicitadas.
9. Firma del trabajador que lo solicita.
10. Firma del responsable de la administración.

Formato N° 3: Orden de compra.

Este documento sirve para que el encargado de realizar las compras pueda hacer los pedidos al proveedor, indicando cantidad, precio unitario, el tipo de material, una vez preparado el pedido, el documento original se debe entregar al proveedor y la copia es para el que está realizando la compra.

	<p>Panadería y Repostería "San José" Propietario: José Danilo Moraga Pérez RUC 0410511830005^a ORDEN DE COMPRA N°001</p>				
PROVEEDOR: _____ (1)					
FECHA DEL PEDIDO _____ (2)					
TÉRMINOS DE ENTREGA _____ (3)					
Sirvase atender por este medio la siguiente orden.					
N°	MATERIAL (4)	PRESENTACIÓN (5)	CANTIDAD (6)	PRECIO UNITARIO(7)	PRECIO TOTAL(8)
1					
2					
3					
4					
5					
COSTO TOTAL					
ELABORADO POR: (9)	AUTORIZADO POR: (10)	RECIBIDO POR: (11)			
SOLICITANTE	ADMINISTRADOR	RESPONSABLE DE COMPRA			
Impresiones Vindel RUC: 041-291275-0000W AIMP /6/0009/01-2017 OT:0273/05-2017 5B. 50J.(2) N° 0001-0250 05/2017					

Instructivo de uso N°3:

1. Ubicar nombre de proveedor que se le está signando la compra.
2. Llenar espacio en los cuales se está haciendo la solicitud.
3. Establecer los términos de fechas que el proveedor debe entregar.
4. Plasmar descripción detallada del producto solicitado.
5. Plasmar la presentación del producto según el tipo de materia prima que se está solicitando en kilogramos, galones, libras unidades etc.
6. Número de la cantidad físicas del producto.
7. Precio que cada unidad solicitada costara.
8. Totalidad de las por unidades solicitadas.
9. Firma del que solicita la materia prima.
10. Firma del encargado de autorizar la compra de la materia prima.
11. Firma del responsable de compras.

Formato N° 4 Requisa de entrada a almacén

Este formato sirve para crear un registro papel de las entradas de materiales provenientes de proveedores. Hoy en día existen numerosos programas informáticos que permiten registrar digitalmente estas entradas, así como los resultados de las inspecciones. No obstante, la utilización de este formato es suficiente si no hay mucho volumen.

PANADERÍA Y REPOSTERÍA SAN JOSÉ PROPIETARIO JOSÉ DANILO MORAGA PÉREZ REQUISA DE ENTRADA A ALMACÉN No.001						
FECHA: _____		(1)	PROVEEDOR: _____		(2)	DOCUMENTO: _____ (3)
OTRAS _____		(4)	NOMBRE DEL QUE ENTREGA A ALMACEN: _____ (5)			
No FACTURA (6)	CLASIFICACIÓN (7)	DESCRIPCIÓN (8)	UNID DE MEDIDA (9)	CANTIDAD (10)	PRECIO UNITARIO (11)	VALOR TOTAL (12)
ENTREGADO POR:		RECIBIDO POR:			AUTORIZADO POR:	
(13)						
Impresiones Vindel RUC: 041-291275-0000W AIMP /6/0009/01-2017 OT:0273/05-2017 5B. 50J.(2) N° 0001-0250 05/2017						

Instructivo de uso N°4:

1. Fecha de entrada al almacén.
2. Proveedor que lo entrega.
3. Describir el tipo de documento.
4. Describir cualquier otro dato.
5. Nombre de la persona que provee los productos
6. La numeración de la factura que entrego el proveedor.
7. Clasificar de acuerdo el producto que entra al almacén.
8. Descripción detallada del producto entrante al almacén.
9. Contendrá la unidad de medida del producto sujeto a la requisita ya sea: kilogramos, galones, libras unidades etc.
10. Número de las unidades físicas el producto entrante
11. Precio unitario por cada producto que entra al almacén
12. El total del valor adquirido por lo entrante al almacén.
13. Firmas del personal que lo entrega, recibe y la persona que lo autoriza.

Formato N° 5. Kardex

Este documento es esencial para la empresa ya que en esta hoja se lleva un control de la materia prima que está ubicada en el almacén, a través de este documento la empresa tendrá información exacta de las salidas e ingresos del material obteniendo un saldo actualizado que ayudara para programar las compras.

Panadería Y Repostería "San José"
Propietario: José Danilo Moraga Pérez
RUC 0410511830005^a

CONTROL DE MATERIA PRIMA

PRODUCTO: (1)IR AL RESUMEN. (3)										
UNIDAD DE MEDIDA: (2)SALDO ACTUAL: (4)										
FECHA DE ADQUISICIÓN (5)	OPERACIÓN (6)	NUMERO DE COMP. DE PAGO (7)	GUIA DE REMICION (8)	ENTRADA (9)			SALIDA(10)			SALDO (11)
				CANT.	COSTO	IMPORTE	CANT.	COSTO	IMPORTE	CANT.
TOTAL: (12)										

Instructivo de uso 5:

1. Nombre del producto que se encuentra en el almacén.
2. Contendrá la unidad de medida del producto sujeto al registro sea: kilogramos, galones, libras unidades etc.
3. Guiarse por los registros anteriores.
4. Especificar cuantas unidades se encuentran en el almacén.
5. Describir la fecha que se adquirió el producto.
6. Unidades monetarias, de cada uno de los productos.
7. Número del comprobante de pago con el que se realizó la compra.
8. La documentación con la que entro al almacén.
9. Descripción de las cantidades los costos y importe con el que está registrado el material.
10. Describir al momento de salir del almacén la cantidad el costo y el importe.
11. Cantidad de material que queda existente después de hacer todas las operaciones contables antes mencionadas
12. Totalizar total las operaciones.

Formato N° 6. Requisa de salida de almacén.

Este documento ayudará en el procedimiento de salida del material de almacén, a través de este documento se sabrá con exactitud qué día se retiró y quien retiro el material del almacén para la elaboración de panes.

I n s t r u c i v o d e u s o N o 6					
Panadería Y Repostería "San José" Propietario: José Danilo Moraga Pérez RUC 0410511830005 ^a					
REQUISA DE SALIDA DE ALMACEN.					N° 001
FECHA DE SALIDA: _____/_____/_____(1)					
SOLICITANTE: _____(2)					
No. DE ENTREGA: _____(3)					
FACTURA N°: _____(4)					
N°	DESCRIPCIÓN (5)	EQUIVALENCIA EN PESO (6)	CANTIDAD (7)	CANTIDAD AUTORIZADA (8)	CANTIDAD ENTREGADA (9)
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
COSTO TOTAL					
Recibido por: (10)			Entregado por: (11)		
Impresiones Vindel RUC: 041-291275-0000W AIMP /6/0009/01-2017 OT:0273/05-2017 5B. 50J.(2) N° 0001-0250 05/2017					

Instructivo de uso 6:

1. Fecha del día solicitado.
2. Nombre del solicitante
3. Numeración de entrega.
4. Numero factura de productos requisados.
5. Descripción detallada del producto entregado de bodega.
6. Contendrá la unidad de medida del producto sujeto a la requisita ya sea: kilogramos, galones, libras unidades etc.
7. Número de las unidades físicas el producto entrante.
8. Cantidad autorizada por el administrador.
9. Cantidad que entregara el responsable de bodega.
10. Firma del personal que solicita y recibe el producto.
11. Firma del autorizado.

Formato N° 7. Tarjeta de ingreso y salida laboral

En este documento se registrará los días y las horas trabajados por cada trabajador de la empresa, con esta tarjeta se tendrá un adecuado control para el cálculo de las horas extras si hubiera que pagar a los empleados.

Panadería Y Repostería "San José" Propietario: José Danilo Moraga Pérez RUC 0410511830005 ^a						
TARJETA DE INGRESO Y SALIDA LABORAL					N°001	
NOMBRES Y APELLIDOS: _____ (1)						
CARGO: _____ (2)						
	(3)	(4)	(5)		(6)	
N°	DÍA	FECHA	HORA DE INGRESO	FIRMA	HORA DE SALIDA	FIRMA
1	DOMINGO					
2	LUNES					
3	MARTES					
4	MIERCOLES					
5	JUEVES					
6	VIERNES					
7	SÁBADO					
TOTAL DE HORAS: _____ (7)						
_____ (8)			_____ (9)			
FIRMA DE TRABAJADOR			FIRMA DE ADMINISTRADOR			
Impresiones Vindel RUC: 041-291275-0000W AIMP /6/0009/01-2017 OT:0273/05-2017 5B. 50J.(2) N° 0001-0250 05/2017						

Instructivo de uso N°7:

1. Nombre del trabajador que completa el control.
2. Cargo que ejerce en la Micro empresa.
3. Días que labora para el control correspondiente.
4. Fecha del día que se está elaborando.
5. Ubicar hora de entrada y firma del trabajador.
6. Ubicar las horas de salida y firma del trabajador.
7. Totalidad de las horas trabajadas en la semana.
8. Firma del trabajador.
9. Firma del responsable de la administración.

Formato N° 8. Planilla de remuneraciones

En este documento se observan los sueldos brutos, los descuentos que se hacen a los trabajadores establecidos por ley como: INSS; Obteniendo el sueldo neto. Este documento nos ayudara para calcular la mano de obra que se utiliza en la producción de la empresa.



NOMINA DE PAGO CORRESPONDIENTE AL MES DE ENERO DEL AÑO 20XX
PANADERIA Y RESPÓSTERIA SAN JOSE
PROPIETARIO JOSÉ DANILLO MORAGAS PÉREZ

N°(1)	Nombres y Apellidos (2)	INSS No. (3)	SALARIO BASICO(4)	INSS LABORAL 7% (5)	INSS PATRONAL 21.5% (6)	VACACIONES (7)	AGUINALDO(8)	SUB-TOTAL (9)	NETO A RECIBIR (10)	FIRMA Y NUMERO DE CEDULA (11)
TOTALES (12)			C\$ -	C\$ -			C\$ -	C\$ -	C\$ -	

Autorizado por:
Administrador
Panadería y Respostería San José (13)


Elaborado Por:
Contador
Panadería y Respostería San José (14)

Instructivo de uso N°8.

1. Numero de trabajador en la Pyme
2. Ubicar nombres completos y apellidos del trabajador.
3. Numero de INSS del trabajador.
4. Salario básico del trabajador.
5. Calculo del INSS laboral sobre el salario del trabajador.
6. Calculo del INSS patronal de la Pyme.
7. Sud total de los cálculos.
8. Lo que recibirá el trabajador ya con los cálculos.
9. Firma y cedula del recibido del trabajador.
10. Totales de los cálculos realizados en la nómina.
11. Firma del Administrador de la Pyme.
12. Firma del contador de contador.

Formato N° 9. Factura

Este documento mercantil que refleja toda la información de una operación de compra y venta. La información fundamental que aparece en una factura debe reflejar la entrega del producto o la provisión de un servicio, junto a la fecha de devengo, además de indicar la cantidad a pagar en relación a existencias, bienes de una empresa para su venta en eso ordinario de la explotación, o bien para su transformación o incorporación al proceso productivo.

 Panadería y Repostería “San José” “La calidad es nuestra prioridad” Propietario: José Danilo Moraga Pérez Alcaldía municipal de Dolores 1 c. al sur, 2 ½ c. al oeste Dolores, Carazo. Telf. 2532-1058 •cel. 76143095 (Mov.)				
(1)			RUC N° 0410511830005 ^a	(2) Contado <input type="checkbox"/>
DÍA	MES	AÑO	FACTURA	
			N° 001	
Sr. (es): (3)				Crédito <input type="checkbox"/>
Dirección: (4)				
Cantidad (5)	Descripción (6)		p. unitario (7)	p. total (8)
GRACIAS POR PREFERIRNOS			TOTAL C\$ (9)	
CUOTA FIJA				
Impresiones Vindel RUC: 041-291275-0000W AIMP /6/0009/01-2017 OT:0273/05-2017 5B. 50J.(2) N° 0001-0250 05/2017				
_____ RECIBI CONFORME (10)			_____ ENTREGUE CONFORME(11)	

Instructivo de uso: N°9:

1. Al momento de redactar la factura se debe rellenar las tres casillas con la fecha que se hace la compra.
2. Seleccionar si el cliente lleva el producto al contado o al crédito.
3. Nombres del cliente.
4. Dirección del cliente.
5. Cantidad de producto de lleva el cliente.
6. Descripción del producto.
7. Precio unitario de las piezas que lleva.
8. Precio total de las unidades.
9. Totalidades de las operaciones.
10. Firma del cliente que recibió el producto.
11. Firma de entregó conforme por parte del vendedor.

Formato N° 10. Tarjeta auxiliar de proveedores.

En este documento se anotan los movimientos con nuestros proveedores. Se anotan las compras realizadas a crédito y los pagos que realicemos a los proveedores. Igual que en el libro de clientes, al computar cada saldo se debe determinar si es deudor o acreedor. Un asiento en él debe se resta del saldo y un asiento en el haber se suma al mismo.



Panadería Y Repostería "San José"
 Propietario: José Danilo Moraga Pérez
 RUC 0410511830005A
 TARJETA AUXILIAR DE PROVEEDORES

NOMBRE DE LA CUENTA MAYOY: (1)
 NOMBRE DE LA SUD CUENTA/NOMBRE: (2)
 TELEFONO: (3)
 DIRECCION:(4)
 FACTURA O DOCUMENTO: (5)

NUMERO
 : (6)
 NUMERO:

FECHA (7)	REFERENCIA (8)	CONCEPTO (9)	DEBITOS (10)	CREDITOS (11)	SALDO (12)	OBSERVACIONES (13)
TOTAL:						

Instructivo de uso N°10:

1. Nombre de la cuenta afectada/proveedor
2. Nombre de subcuenta afectada.
3. Registro de los números telefónicos del proveedor.
4. Ubicación del negocio del proveedor.
5. Numero de factura con la que se registra la compra.
6. Numero de cuentas.
7. Fecha exacta de la que se está haciendo el registro.
8. Referenciar, descripción del producto.
9. Explicar en qué concepto se realizó la operación.
10. Débitos
11. Explicación si existe crédito y monto pendiente.
12. Saldo pendiente con el proveedor.
13. Observaciones de alguna variante durante el procedimiento aplicado.
14. Totalidades de las operaciones antes realizadas.

13. Valor total refiera al precio del bien.
14. Estimación de la depreciación posible cada mes.
15. Marca del bien según la factura.
16. Número de serie del bien.
17. Fecha en que se está haciendo el documento de la depreciación
18. Referencia de la documentación del bien.
19. Nombre de la cuenta afectada.
20. Los valores son las operaciones realizadas lo que entro y sale y los saldos en la cuenta.
21. Firma del responsable del bien.
22. Observaciones de la depreciación
23. En caso de transferencia o ventas firma de responsable del bien.
24. Fecha de la adquisición del bien.
25. Fecha de salida del bien.
26. Motivo por el que se está dando la venta.
27. Número del registro en la tarjeta kardex

Formato N° 12. Control de costos indirectos.

Este formato les permitirá tener un importante dominio de los distintos costos indirectos que incurre la Panadería y Repostería San José factores que intervienen en la Micro empresa.

Panadería y Repostería “San José” “La calidad es nuestra prioridad” Propietario: José Danilo Moraga Pérez Alcaldía municipal de Dolores 1 c. al sur, 2 ½ c. al oeste Dolores, Carazo. Telf. 2532-1058 •cel. 76143095 (Mov.) Control de costos indirectos.		
Materiales Indirectos(1)	Mano de Obra indirecta(2)	Costos indirectos de fabricación (CIF) (3)

Instructivo de uso N°12:

1. Especificar los materiales indirectos.
2. describir los gastos de mano de obra.
3. Detalle de los costos de fabricación.

8.7 Esquema del Estado de costo, producción y ventas

Este esquema del estado de costo producción y ventas es un informe financiero que muestra el movimiento del costo de las unidades terminadas y vendidas durante un periodo determinado. Es dinámico porque refleja actividad y muestra un resultado final al cabo de una fecha específica que será cortado al fin de cada mes.

Tabla 5 Esquema de costo de producción y venta.

Ítems			
1	<i>Panadería y Repostería "San José"</i>		
2	RUC 0410511830005^a		
3	<u>ESTADO DE COSTO DE PRODUCCIÓN Y VENTA</u>		
4	DEL XX-XX-XX AL XX-XX-XX		
5	Expresado en Córdoba		
6	Materiales Directos Usados	XXXX	
7	Mano de Obra Directa	XXXX	
8	Costos Indirectos de Fabricación (MI, MOI, OCI)	<u>XXXX</u>	
9	Total Costos de Producción del Periodo		XXXX
10	Más: Inventario Inicial de Productos en Procesos		<u>XXXX</u>
11	Total Costo de Productos en Proceso		XXXXX
12	Menos: Inventario Final de Productos en Proceso		<u>(XXXX)</u>
13	Costo de los Productos Terminados en el período		XXXXX
14	Más Inventario Inicial de Productos Terminados		<u>XXXXX</u>
15	Costo de los Productos Terminados Disponibles P/Vta.		XXXXX
16	Menos: Inventario Final de Productos Terminados		<u>(XXXX)</u>
17	Costo de Producción y Venta (información para el Estado de Resultado verlo en anexo)		<u>XXXXX</u>
18	_____	_____	_____
	Elaborado por	Revisado por	Autorizado por
			-
			-

Instructivo.

1. En el reglón número uno se encuentra el nombre de la razón social de la Panadería.
2. En el reglón dos se encuentra el numero Ruc de la panadería
3. En este reglón se coloca el nombre del informe el cual es Estado de costo, producción y venta
4. En este reglón se coloca el periodo correspondido en que se acumuló el costo que por lo general será un mes del 1ro al 30 o 31 del mes correspondiente
5. Se indicará el tipo de moneda en que esta expresado el informe
6. Aquí se registran todos los materiales directos que salieron del almacén hacia la producción ejemplo la harina
7. Aquí se registra el costo del pago mensual de los trabajadores directos en este caso el panadero y ayudante
8. En este reglón se anotará todos los costos indirectos en que incurre la panadería, ejemplo la energía eléctrica
9. El reglón nueve será la sumatorio del reglón 6, 7 y 8
10. Se anota si había un inventario inicial al iniciar la producción
11. En el reglón será la suma del reglón 9 y 10 dando como resultado los costos de productos en proceso
12. Se anota el inventario final de productos en proceso (lo que quedo en proceso y no paso a producto terminado)
13. Se anotará el resultado de sumar el reglón 11 menos reglón 12, lo cual será el costo re producto terminado en el periodo.
14. Se anotará el inventario inicial con que contaba al iniciar el día uno de producción.
15. Es el resultado de sumar el reglón 13 más el reglón 14
16. Se anota el inventario de productos terminado con que se cuenta al llegar al último día del mes, o ultimo día de corte de producción
17. es el resultado de sumar el reglón 15 menos el reglón 16, lo cual reflejara el costo de producción y venta

8.8 Libros auxiliares.

Se registrará en este libro todo el movimiento del efectivo que ingresa por venta del producto y egresos que realiza la panadería producto de los depósitos que esta realiza al banco, así como la determinación de un saldo a una fecha determinada.

Panadería v Repostería "San José" RUC 0410511830005 ^a				
(1) LIBRO AUXILIAR DE CAJA				
(2) N° FOLIO:				
(3) FECHA	(4) CONCEPTO	(5) DEBE	(6) HABER	(7) SALDO

Instructivo

1. Nombre de libro auxiliar
2. Se debe colocar el número de página que tiene asignada la cuenta de caja en el libro mayor
3. Se coloca la fecha de la transacción del día
4. El concepto del ingreso del efectivo el cual la mayoría es ventas u otros ingresos
5. Se anota en él DEBE cuando entra dinero a caja
6. Se registra en el HABER cuando sale dinero de caja
7. Se anota en el saldo el resultado del saldo anterior más él DEBE menos el Haber

- En este libro se registra todas las ventas de producto terminado que haga la panadería ya sea ventas de contado, así como ventas a crédito, este libro se alimentara a través de las facturas de ventas emitidas al momento del acto comercial y serán registradas por mes y por clientes, así se tendrá evidencia de la cantidad de producto que compra cada cliente.

<u>Panadería y Repostería “San José”</u> RUC 0410511830005^a				
(1) LIBRO AUXILIAR DE VENTAS				
(2) CLIENTE:		(3) N° FOLIO:		
(4) DIRECCION:		(5) TELEFONO:		
(6) FECHA	(7) CONCEPTO	(8) DEBE	(9) HABER	(10) SALDO

Instructivo

1. Nombre de libro auxiliar
2. Nombre del cliente, el registro por clientes permite una mejor planeación de la producción
3. Se debe colocar el número de página que tiene asignada la cuenta de caja en el libro mayor
4. La dirección física del cliente
5. Información sobre algún número donde llamar al cliente
6. Se coloca la fecha de la transacción del día
7. El concepto de la transacción el cual es venta y se agrega el nombre del producto vendido

8. Se anota en el DEBE si existiera alguna devolución o para cancelar algún registro
 9. Se registra en el HABER cuando el monto total de la venta
 10. Se anota en el saldo el resultado del saldo anterior más el HABER menos el DEBE
- En este libro se registra los costos indirectos de fabricación en que se incurrió en el mes de ejercicio actual, apuntando en este ejemplo: el pago de la energía eléctrica del mes, materiales indirectos e insumos de fabricación, mano de obra indirecta que será el salario de la persona que distribuye el producto así también como impuestos y todo lo que caiga en esta categoría, al final de cada mes se llevara de manera ordenada al día toda la información que corresponda a la incurrida en costos indirectos de fabricación.

Panadería y Repostería “San José” RUC 0410511830005^a				
(1) LIBRO AUXILIAR DE CIF				
				(2) N° FOLIO:
(3) FECHA	(4) CONCEPTO	(5) DEBE	(6) HABER	(7) SALDO

Instructivo.

1. Nombre de libro auxiliar.
2. Se debe colocar el número de página que tiene asignada la cuenta de caja en el libro mayor.
3. se coloca la fecha de la transacción del día.
4. El nombre del rubro que se está registrando, ejemplo “pago de energía eléctrica” incluyendo número de factura o soporte.
5. Se anota en el DEBE el monto en que se está incurriendo.

6. Se registra en el HABER cuando haya una reversión de algún costo.
7. Se anota en el saldo el resultado del saldo anterior más el DEBE menos el Haber.

8.9 Control interno de los elementos del costo

Control interno para la materia prima.

Para panadería San José, uno de los elementos más importantes es la materia prima y el control es primordial.

Para el control interno de los elementos de costo que utiliza a diario la panadería se toma como referencia en lo establecido en la temática planteada en el marco teórico y se adapta a las necesidades propias de la panadería en estudio.

Departamentos involucrados en control interno de materia prima:

- Producción
- Contabilidad
- Administración

Éste control se establecerá con el fin de que se procure tener mejores y mayores resultados en la administración de los elementos que se incurren en el costo de producción y es de estricto cumplimiento como base a la norma a seguir.

1. Comenzando con el resguardo la materia prima debe estar en un local cerrado a temperatura ambiente, el asistente de producción debe revisar si no existe humedad en el interior de la bodega de materia prima, esto dará como resultado que el material guarde su consistencia.
2. Todo movimiento de la materia prima debe ser registrado en los formatos propuestos, el encargado de llenar los formatos correspondientes a la materia prima deberá ser el asistente de producción con la observación y autorización del responsable de la producción (el panadero).
3. Los ingresos de materia prima deben ser registrados en la requisita de entrada así también las salidas deben de ser registradas en las requisitas de salida, siguiendo las instrucciones de llenado de dicho formato descrito anteriormente en el formato N°4 y Formato N°6, a la misma vez esta información debe ser trasladada al formato N° 5 Formato de Kardex el

cual debe ser revisado por el contador el cual deberá verificar mensualmente la información contra el físico de los materiales, realizando un inventario físico del mismo y poniendo una firma al lado de la existencia con que se cuenta al corte del día que se realizó el inventario.

Al existir alguna diferencia en los inventarios de materiales, el procedimiento será, el contador deberá reportarlo por escrito al administrador el cual deberá tomar la decisión si se deberá ajustar o se deberá deducir al responsable del resguardo de los materiales que es el asistente de producción.

Control de la Mano de Obra Directa:

Departamentos involucrados en control interno de materia prima:

- Contabilidad
 - Administración
1. La mano de obra directa se controla a través de tarjeta de asistencia. que llevara el control de entrada y salida del trabajador en está siguiendo las instrucciones de llenado plasmadas en la descripción del formato N° 7, el cual registra la hora de entrada y salida de cada empleado, en este escenario el elemento humano debe registrarse manualmente en dicho formato y el contador debe verificar frecuente mente al azar si se está llenando correctamente, en el caso que encuentre alguna inconsistencia debe reportarlo por escrito al administrador para que elabore un llamado de atención o realice las medidas que estime conveniente, luego con dicha información registrada
 2. Se debe de elaborar la nómina la cual la debe de elaborar el contador utilizando como base la información del formato de entrada y salida de personal, también debe de realizar todos los cálculos y deducciones establecidos en la ley según lo indica el instructivo plasmado en el formato N° 8 de este documento.
 3. La planilla el contador la debe pasar al administrador junto con el formato de entrada y salida de personal para que este último verifique los cálculos correspondientes y este debe autorizar el pago de la misma, este formato no debe llevar errores de cálculo y en el caso que lo encontrare debe devolverla al contador para su corrección.

Control de los costos indirectos de fabricación:

Departamentos involucrados en control interno de materia prima:

- Contabilidad
- Administración

Como decíamos anteriormente los CIF es el elemento más difícil de controlar porque ello implica una combinación de elementos como la depreciación de la maquinaria, el costo de la luz eléctrica, la mano de obra indirecta etc.

1. El control de los CIF se hará a través del libro auxiliar de CIF y se llenara según su instructivo de llenado, en él se anotara cada costo indirecto incurrido, de tal manera que se llevara el control soportado por las facturas o documentos que soportan cada registro, el contador deberá revisar cada registro en el libro contra el soporte verificando todo los datos (fecha, descripción, valor), si existiere alguna inconsistencia en la anotación se deberá hacer la corrección o ajuste pertinente autorizado por el administrador de la panadería.

9 Conclusiones

Luego de analizar la situación que presenta el negocio “Panadería y repostería San José” se puede ver claramente que el control de los costos era deficiente, dado que el propietario no mantenía un registro objetivamente detallado de sus procesos productivos. Por dicho motivo no era posible identificar que costos se incurrían en cada proceso respectivamente.

Al finalizar la investigación se logró definir los elementos teóricos que componen a los sistemas de costos, mediante la teoría de Polimeni, sustentado la evidente necesidad de la Panadería y Repostería San José así mismo se identificó los aspectos generales de la Micro empresa Panadería y Repostería San José, para el conocimiento previo de sus actividades mediante la observación que nos revelo las necesidad y debilidades en el negocio, todo esto nos permitió describir el proceso productivo, para diseñar la propuesta de estructura de costos.

En primer lugar, se identificó los costos de producción de cada departamento (Materiales Directos, Mano de Obra Directa y Costo Indirecto de fabricación CIF) y con ellos, se observó la falta de una estructura de costos de producción en cada proceso. Por lo antes expuesto se plantearon objetivos específicos y se realizó propuesta de estructura de costos por proceso que ayudara a la determinación del costo del producto con la mayor exactitud posible.

Se logró definirlos fundamentos teóricos de los elementos que componen a los sistemas de costos y aspectos generales de la Micro empresa Panadería y Repostería San José, para el conocimiento previo de sus actividades, lo que nos permitió describir el proceso productivo, y posteriormente se trabajó en la propuesta de estructura de costo.

En el presente trabajo se procedió a proponer una estructura organizacional y fichas ocupacionales que servirá para tener un mayor control de la mano de obra. Así mismo, se elaboraron flujos gramas de los proceso que incurre la panadería que les permitirá visualizar cada paso de las acciones en la micro empresa, de la misma manera se presenta formatos con sus instructivos de llenado para la efectividad y eficiencia en la misma, la estructura de los estados de costo de producción y ventas así como también los libros auxiliares que le permitan la toma de decisiones oportuna y normas de control interno para cada elemento del costo costos para la Micro empresa Panadería y Repostería San José, la cual permitirá tener los conocimientos sobre los costos de producción en que se incurren.

10 Bibliografía

(s.f.).

Diaz Barreto1, M. V., Diaz Guevara, J. C., & Cárdenas Mora3, S. M. (Enero-diciembre de 2016). *Normas para contabilidad de costos*. Obtenido de vivian_8917@hotmail.com

Ruiz Medina, M. I. (s.f.). *Eumed.net*. Obtenido de http://www.eumed.net/tesis-doctorales/2012/mirm/tecnicas_instrumentos.html

Alfaro, J. (12 de 01 de 2010). *Univercidad Politécnica de Nicaragua.Sede Esteli*. Obtenido de <https://jalfaroman.files.wordpress.com/2010/05/control-y-registro-de-mano-de-obra-y-cif3.pdf>

Andrade Cordoba, D. C., & Ponce Cuperan, A. V. (27 de Octubre de 2011). *Inplemantacion del plan estrategico en el deparatamento de recucusos humanos para PANCALI.S.A.* Obtenido de Inplemantacion del plan estrategico en el deparatamento de recucusos humanos para PANCALI.S.A.: <https://economipedia.com/definiciones/capital-humano.html>

arias. (2004). (E. CANAPO, Productor) Obtenido de www.parisnet.com

Buonacore, D., & Bibliotecología, D. d. ((1980)). *Buenos Aires, Argentina.*, (2 ed.).

Cárdenas., H. y. ((sf)). *Contabilidad de Costos* . Recuperado el [Fecha de consulta: 10 marzo 2014], de <https://contabilidaddecostosunivia.wordpress.com/2014/03/15/importancia-de-la-contabilidad-de-costos/>

Chang, L. A., González N., N., López P., M. E., & Moreno, M. a. (s.f.). LA IMPORTANCIA DE LA CONTABILIDAD DE COSTOS. Mexico. Obtenido de <https://www.itson.mx/publicaciones/pacioli/documents/no60/costos.pdf>

Creado por la National Commission on Fraudulent Financial Reporting. (4 de Novienbre de 2014). *Marco Integrado de Control Interno*. Obtenido de https://www.medellin.gov.co/irj/go/km/docs/pccdesign/SubportaldelCiudadano_2/PlandeDesarrollo_0_20/Publicaciones/Shared%20Content/Documentos/2014/SEMControlAuditoriaInterna/COSO%202013%20-%20Marco%20Integrado%20de%20Control%20Interno_V2.pdf

Definicion ABC. (2010). Obtenido de <https://www.definicionabc.com/economia/proceso-productivo.php>.

- Deloitte. (2015). *www.coso.org/aboutus.htm*. (Y. Galaz, & U. Ruiz, Productores) Obtenido de www.coso.org/aboutus.htm.
- DOCPLAYER. (2016). Obtenido de <https://docplayer.es/11510241-Sistema-de-costos-por-ordenes-especificas.html>
- Gabaldon, M. ((1969)). *Algunos conceptos de muestreo. Caracas – Venezuela*. Obtenido de www.invcarasvenezuela.com
- García , J. (s.f.). *Scribd*. Obtenido de <https://www.scribd.com/document/343951273/Que-Es-Contabilidad-de-Costos>
- Hernández Sampieri, R. (2014). *Metodología de la Investigación* (Sexta edición ed.). México: McGRAW-HILL / INTERAMERICANA EDITORES, S.A. DE C.V..DERECHOS RESERVADOS © 2014, respecto a la sexta edición por. Obtenido de <http://observatorio.epacartagena.gov.co/wp-content/uploads/2017/08/metodologia-de-la-investigacion-sexta-edicion.compressed.pdf>
- HERNÁNDEZ SANCLEMENTE., Á. M. (2014). *GOOGLE ACADEMICO*. Recuperado el 2019, de https://scholar.google.es/scholar?hl=es&as_sdt=0%2C5&q=%E2%80%9CPanader%C3%ADa+Porta+Venezia%E2%80%9D+&btnG=
- Jiménez Rayo , E. A. (Febrero de 2015). Implementar un sistema contable que permita la eficiencia y eficacia en las operaciones de venta y costo de producción dentro de la “Panadería Tijerino Montenegro” de La Trinidad-Estelí. La Trinidad Estelí, Nicaragua. Obtenido de <http://repositorio.unan.edu.ni/2181/1/16479.pdf>
- La primera definición formal de Control Interno de materia prima fue establecida originalmente por el Instituto Americano de Contadores Públicos Certificados – AICPA . (1949).
- Luna Jimenez, A. L. (08 de Septiembre de 2013). *Slide Share*. Obtenido de <https://es.slideshare.net/xaman3k/estado-de-costo-de-produccion-y-ventas>
- Neuner, J.W. jhon. (2004). *Contabilidad de Costos* .Maxico: MC Graw hill.
- NIC NIIF. (Abril de 2016). Obtenido de <https://www.nicniif.org/home/normas/niif-para-las-pymes.html>
- Polimeni, R. S. (1997). CONTABILIDAD DE COSTO. En R. S. Polimeni. Bogotá, D.C. Colombia: M artha Edna Suárez R.

POLIMENI, R. S. (1997). *CONTABILIDAD DE COSTO*. Bogotá, D.C. Colombia: Martha Edna Suárez R.

ROJAS RUIZ, E. S., MOLINA DE PAREDES, O. R., & CHACÓN PARRA, G. E. (10 de Febrero de 2016). UN SISTEMA DE ACUMULACIÓN DE COSTOS PARA LAS EMPRESAS DEL SECTOR AGROINDUSTRIAL FRIGORÍFICO. UNIVERSIDAD DE LOS ANDES . VENEZUELA.

TELLEZ ROSTRAN, K. D., & RIVERA RIVAS, H. F. (17 de Julio de 2017). *Google Academico*. Recuperado el 2019, de <http://repositorio.unan.edu.ni/7843/1/18353.pdf>

Ucha, F. (10 de Diciembre de 2013). *Definición ABC*. Obtenido de <https://www.definicionabc.com/economia/proceso-productivo.php>



Facultad Regional Multidisciplinaria de Carazo
FAREM – Carazo

Departamento de Ciencias Económicas y Administrativas
**Seminario de Graduación para optar al Título de Licenciado en Contaduría
Pública y Finanzas**

Objetivo de la Entrevista: Con esta entrevista se pretende recopilar información sobre los procedimientos para determinar los costos de producción en la Panadería y Repostería San José en el Municipio de Dolores Carazo.

Instrumento Metodológico

- **Método:** Entrevista.
- **Técnica:** Entrevista semi-estructurada.
- **Fecha:** del 03 al 20 de abril del 2018.
- **Duración:** 30^a 60 min.
- **Lugar:** Panadería San José
- **¿Quién lo va a entrevistar?:**

Br. Chávez Rojas Christian de los Ángeles

Br. Cruz Rodríguez Elmo Antonio

Br. Padilla Estrada Nelson Onan

1. **Aspectos generales de la Pyme.**
2. ¿Cómo surge la Pyme?
3. ¿Cuántos años tiene de estar en actividad?
4. ¿Quién toma las decisiones de la Micro empresa?

5. ¿El negocio es individual o tiene socios?
6. ¿Bajo qué leyes tributarias se encuentra registrada la Micro empresa?
7. ¿Está cumpliendo con los objetivos establecidos?
8. ¿Con cuántos trabajadores cuenta el negocio?
9. ¿El personal está capacitado para desempeñarse en las actividades propias del negocio?
10. ¿Están asegurados los trabajadores?
11. ¿Cuenta la Micro empresa con misión y visión?
12. ¿El negocio cuenta con una estructura organizativa?
13. ¿Están definidas las actividades de los trabajadores?
14. ¿Cuál es la forma de contratación del personal?
15. ¿Cuál es la forma de pago de los trabajadores?

2. proceso de producción.

16. ¿Describa el proceso de producción que lleva a cabo la panadería?
17. ¿Cuántos tipos de pan se elaboran y con qué frecuencia?
18. ¿Cuál es la manera de distribución del producto?
19. Mencione listado de material directo e indirecto utilizado en el proceso de producción.
20. ¿Cuáles son los canales de distribución?
21. ¿La Micro empresa con un sistema contable que le brinde información sobre los resultados del negocio?
22. ¿Quién controla los costos internos en el negocio?
23. ¿Cómo puede determinar la rentabilidad del negocio?
24. ¿Cómo determina su costo de producción?
25. ¿Cómo determina los resultados de sus operaciones?
26. ¿Cómo se controla la materia prima?
27. ¿Cómo determina el precio de venta?
28. ¿Se cuenta con los equipos necesarios para operar el negocio?



Facultad Regional Multidisciplinaria de Carazo
FAREM – Carazo

Departamento de Ciencias Económicas y Administrativas
**Seminario de Graduación para optar al Título de Licenciado en Contaduría
Pública y Finanzas**

Objetivo de la Guía de observación:

Como principal objetivo es hacer un diagnóstico de los costos de producción asignados a la Micro empresa Panadería y Repostería San José, por tal motivo para el recojo de la información se elaboró guías de observación para cada elemento de los costos: materiales, mano de obra y costos indirectos de fabricación que se presentan a continuación.

Nº	Preguntas	Si	No	N/A	observaciones
A	Materiales.				
1	¿Cuenta con un almacén para la materia prima?				
2	¿Posee algún método de selección de la materia prima al comprarla?				
3	¿Clasifica su material de trabajo según su característica?				
4	¿Efectúa un conteo de su material?				
5	¿Existe una persona encargada de controla la materia prima?				
6	¿De su producción vende algún subproducto?				
7	¿Existen metas establecidas de producción?				
8	¿Se realizan cotizaciones antes de comprar material?				
9	¿Se verificar la cantidad y calidad del material?				
10	¿Prepara las Tarjetas de Control de Materiales (kardex)?				
	¿Registra entradas y salidas de los materiales?				
B	Mano de obra.				
1	¿Los trabajadores utilizan las				

	herramientas de protección necesarias?				
2	¿Se respetan los horarios de trabajo según sus contratos laborales?				
3	¿Su maquinaria está en buen estado?				
4	¿Los trabajadores usan medidas de protección e higiene en el momento de laborar?				
5	¿Los trabajadores tienen por escrito sus actividades?				
6	¿Se realizan los pagos a los empleados de manera correcta y oportuna?				
7	¿Controla el tiempo a los empleados?				
C	CIF				
1	La energía que utiliza es la misma para el hogar				
2	Cómo se acumula el costo de venta				
3	Se lleva algún registro contable formal				
4	El equipo y planta tienen el mantenimiento debido				
5	¿Se realizan las depreciaciones correspondientes a la propiedad planta y equipo?				
6	¿Cuenta con un equipo especial para la limpieza?				
7	¿Se controla el material indirecto utilizado?				
8	El local presta las condiciones higiénicas requeridas en la elaboración de productos alimenticios				

1. Estado de resultado.

Panadería y Repostería "San José" RUC 0410511830005^a		
ESTADO DE RESULTADO		
VENTAS	XXXXXXXXXX	
Menos: Costo de Producción y Venta (Anexo A)	<u>(XXXXXXXX)</u>	
Utilidad Bruta		XXXXXXX
Menos: Gastos Operacionales:		<u>(XXXXXX)</u>
Gastos de Administración	XXXX	
Gastos de Ventas	<u>XXXX</u>	
Utilidad Neta		<u>XXXXXXX</u>

2. Clasificación de los Materiales, Mano de Obra y CIF en la micro empresa.

Materiales Directos	Mano de Obra Directa	Costos indirectos de fabricación (CIF)	
Harina Azúcar Manteca vegetal Margarina Baker Mantequilla Levadura Queso Huevos	Sueldos Empaquetado	Fijos	Variables
		Internet Depreciación de equipos Luz eléctrica Agua	Leche Empaques Sal Vainilla Colorante Canela Propionato de calcio Gas