

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE NICARAGUA, MANAGUA
UNAN – MANAGUA
FACULTAD REGIONAL MULTIDISCIPLINARIA, ESTELI
“Leonel Rugama Rugama”
Departamento de Ciencias Económicas y Administrativas



Seminario de graduación para optar al título de:

“Licenciatura en Contaduría Pública y Finanzas”

Tema delimitado:

Implementación de un sistema de acumulación de costos para la empresa Dough Pizza Estelí durante el período comprendido entre junio - diciembre 2013.

Autores

- ✓ Solano Tinoco Ingrid Fabiola.
- ✓ Cáceres López Nelly Carolina.
- ✓ Flores Vallecillo Belkis Janeth

TUTORA

MSc. Jeyling Alfaro Manzanares.

Estelí, Enero 2015

Línea: Sistemas contables

Tema General:

Sistema de acumulación de costos para la empresa Dough Pizza.

Tema:

Implementación de un sistema de acumulación de costos para la empresa Dough Pizza Estelí durante el período comprendido entre junio - diciembre 2013.

Contenido

I. INTRODUCCIÓN.....	1
1.1. Antecedentes	2
1.2. Planteamiento del problema	6
1.3. Preguntas Problema.....	7
1.4. Justificación	8
II. OBJETIVOS.....	9
2.1 Objetivo General	9
2.2 Objetivos Específicos	9
III- Marco Teórico.....	10
3.1 Contabilidad.....	10
3.1.1 Concepto.....	10
3.1.2 Importancia de la contabilidad.....	10
3.1.3 Diferentes tipos de contabilidad	10
3.2 Contabilidad de costos.....	12
3.2.1 Concepto.....	12
3.2.2 Objetivos	12
3.2.3 Elementos del costo de un producto	12
3.3 Sistema de acumulación de costos.....	14
3.3.1 Concepto.....	14
3.3.2 Clasificación.....	15
3.4 El inventario	20
3.4.1 Concepto de inventario.....	20
3.4.2 Tipos de sistemas de inventarios.....	20
3.4.3 Métodos de valuación de inventarios	20
3.4.4 Control interno sobre los inventarios	21
3.5 Sistemas Contables.....	22
3.5.1 Definición de Sistema de Contabilidad.	22
3.5.2 Procedimientos para Instalar un Sistema de Contabilidad	22
3.5.3 El Control Interno.....	24
3.6 Identificación de la Empresa	25
3.6.1 Creación.....	25
3.6.2 Misión de Dough pizza.....	25

3.6.3	Visión de Dough pizza	25
3.6.4	Objetivo de Dough pizza	25
3.6.5	Valores-principios de Dough pizza	25
IV.	SUPUESTO	26
4.1	Supuesto de investigación.....	26
4.2	Matriz de categorías y sub-categorías	28
V.	DISEÑO METODOLÓGICO.....	33
5.1	Tipo de estudio y enfoque	33
5.2	Universo	33
5.3	Muestra.....	33
5.3.1	Tipo de Muestreo.....	33
5.3.2	Criterio de selección de la muestra.....	33
5.4	Técnicas de recolección de datos	34
5.4.1	La Entrevista:.....	34
5.4.2	La Guía de Observación: (ver ANEXO 3).....	34
5.5	Etapas de Investigación.....	34
5.5.1	Investigación Documental	34
5.5.2	Elaboración de Instrumentos	34
5.5.3	Trabajo de Campo.....	35
5.5.4	Elaboración del Documento Final	35
VI.	RESULTADOS.....	36
6.1	Procesos que se llevan a cabo para la elaboración de los productos:	36
6.1.1	Obtención de Materia Prima	36
6.1.2	Elaboración de la masa	36
6.1.3	Elaboración de la Salsa	37
6.1.4	Elaboración de la Pizza	37
6.1.5	Procedimiento para los diferentes pedidos	42
6.2	Determinar los costos de producción por cada producto que oferta Dough Pizza	42
6.2.1	Materiales.....	42
6.2.2	Mano de Obra	43
6.2.3	Costos Indirectos de Fabricación.....	45
6.3	Diseñar un sistema de acumulación de costos que responda a las necesidades informativas de Dough Pizza.....	45

6.4 Evaluar la implementación de un sistema de acumulación de costos en la empresa Dough Pizza	47
VII: CONCLUSIONES.....	52
VIII: RECOMENDACIONES	53
IX. Bibliografía.....	54
ANEXOS	55
Bibliografía.....	93



I. INTRODUCCIÓN

La presente investigación se refiere al tema: Diseño de un Sistema de Acumulación de Costos para la empresa Dough Pizza Estelí, durante el periodo junio - diciembre 2013, y tiene como objetivo determinar los costos de los productos que se elaboran, lo que permitirá un adecuado control de la materia prima, ya que la organización necesita tener información confiable, oportuna y lo más exacta posible sobre sus costos para una correcta toma de decisiones.

Este documento refleja los principales resultados obtenidos durante la investigación, lo que permitió identificar algunos problemas de control interno en la Empresa Dough Pizza esto como consecuencia de que no existe un sistema que permita determinar los costos de producción.

El diseño de un sistema de acumulación de costos es de vital importancia ya que es un medio que proporcione las herramientas necesarias para procesar información de manera más ordenada y confiable sobre las operaciones que se realizan en las empresas.

Es por eso que se ha desarrollado dicha investigación pretendiendo que sea de gran utilidad y sirva como base para que la empresa mejore su control interno y aplique métodos que le ayuden en la toma de decisiones.



1.1. Antecedentes

Para la realización de esta investigación fue necesario indagar sobre temas abordados en su oportunidad, a fin de recopilar información necesaria en cuanto al diseño de sistemas contables, para tal fin la selección de datos se basó en material ubicado en la biblioteca Urania Zelaya de la Facultad Regional Multidisciplinaria.

Se pudieron encontrar dos investigaciones similares a nuestro tema de investigación como son:

- 1) Amador López Misael (2007) sistema de contabilidad utilizado para el centro juvenil los pipitos Estelí en el área de panadería durante el periodo agosto-diciembre 2006.

Para este estudio fueron planteados los siguientes objetivos:

General: Determinar si el sistema de contabilidad incide significativamente en el control de las operaciones financieras en el área de panadería del centro juvenil los pipitos Estelí, durante el periodo agosto-diciembre 2006.

Específicos:

- Describir el entorno organizacional del centro juvenil Los Pipitos-Estelí.
- Definir los procesos del sistema de contabilidad que proporcionan la información financiera del área de panadería del centro juvenil Los Pipitos-Estelí.
- Identificar si los procedimientos contables aplicados por el centro juvenil Los Pipitos-Estelí en el área de panadería cumplen con las normas de control establecidas.
- Describir la utilidad que tiene la información financiera del centro juvenil Los Pipitos-Estelí en el área de panadería para la toma de decisiones.

Al terminar la investigación se llegó a las siguientes conclusiones:

El análisis de los datos obtenidos relacionados con el sistema de contabilidad usado por el centro juvenil los pipitos Estelí, en el área de panadería, permite generar las siguientes conclusiones:

En el área de panadería, el proceso de fabricación es constante, debido a que elaboran para tenerlos en existencia hasta su venta, en lugar de producir para determinados clientes según sus especificaciones.

En el área de panadería no calculan costos de producción precisos, debido a que no manejan sistemas adecuados que le permitan determinar el costo de sus productos y controlar eficientemente las operaciones de producción. El costo de cada producto lo determinan generalmente basado en su experiencia y en los vagos conocimientos que puedan tener en el área de costos, dándole principal importancia al material directo y a la mano de obra directa.



Tampoco tienen definido un periodo de tiempo razonable para realizar dicho calculo, pues este se efectúa cuando se presentan variaciones en el precio de los insumos utilizados para la fabricación del pan, por lo que se deduce, que no usan el método de acumulación de costos por procesos.

Respecto a la materia prima o material directo se concluye lo siguiente:

El área de panadería no lleva un adecuado control interno de los materiales, dado que no tienen establecida una rutina de formatos que permitan controlar la compra de materiales y garantizar de esta manera, que los artículos que ingresan al almacén cumplan con las especificaciones de calidad establecidas en la empresa.

El área de panadería solo considera el precio de la factura como costos de materiales comprados, dejando de incluir cualquier gasto adicional relacionado con las compras.

El área de panadería en su mayoría controlan los inventarios de materiales de forma visual, en consecuencia no pueden conocer la cantidad exacta de materiales existentes en el almacén en determinado momento, dado que el control visual carece de precisión y es susceptible de conducir a errores, por tanto se deduce que no tienen establecidos controles solidos que permitan tener algún grado de seguridad de que los inventarios están siendo manejados eficientemente.

La ausencia de métodos adecuados para controlar los inventarios, no permite mantener existencia equilibradas de materiales, a fin de evitar que los inventarios bajen tanto que en un momento dado, no halla suficiente cantidad para cumplir con la producción con la consecuente pérdida de los clientes, o que sean tan elevados que representen una excesiva cantidad de recursos financieros inmovilizados en forma de inventarios, generando por tanto costos de oportunidad.

El área de panadería no utiliza formatos para utilizar la salida de materiales a ser usados en la producción, donde se indique el costo unitario y el costo total de los artículos despachados, en consecuencia no se conoce con exactitud el costo de los materiales que deben cargarse a la producción por concepto de materiales.

En relación a la mano de obra directa, se concluyó lo siguiente:

El área de panadería, no lleva un control interno idóneo de la mano de obra, pues el control en algunos casos se realiza visualmente y no mediante el uso de instrumentos como la tarjeta de reloj y las boletas de tiempo, los cuales permiten registrar la asistencia de los empleados, y el costo de la mano de obra que intervienen en la elaboración de los diferentes tipos de productos, a fin de determinar el valor que debe asignarse a la producción por este concepto, por lo que se puede deducir que no se aplican métodos para la asignación de este costo a la producción ya que se realizan estimaciones basadas en la experiencia.



En el caso de los costos indirectos de fabricación, se determina que:

El área de panadería no utiliza formatos para controlar las erogaciones que haya tenido para cumplir con la actividad de fabricación que realiza.

En el área de panadería no se planifica la producción, pues esta se realiza con base a las necesidades inmediatas del mercado.

En este sentido, cabe destacar que las decisiones no se toman en relación a los costos de producción, por lo que pueden no ser acertadas. En consecuencia, dada la ausencia de un sistema de acumulación y asignación de costos adecuada, no pueden aprovechar al máximo la información contable generada para la toma de decisiones.

- 2) García Lilian (2005) Diseño de la estructura de costos del departamento de alimentos y bebidas del hotel Luciano Junior C.A Maturín Estado Monagas, para el ejercicio económico 2004.

Para este estudio fueron planteados los siguientes objetivos:

General: Diseñar la estructura de costos del departamento de alimentos y bebidas del Hotel Luciano Junior C.A Maturín Estado de Monagas, para el periodo económico 2004.

Específicos:

- Analizar los elementos del costo presentes en el departamento de alimentos y bebidas del hotel Luciano Junior C.A, Maturín Estado de Monagas.
- Establecer el marco teórico de referencia que sirva de base para el diseño de la estructura de costos para el departamento de alimentos y bebidas del hotel Luciano Junior C.A, Maturín Estado de Monagas.
- Proponer una estructura de costos para el departamento de alimentos y bebidas del Hotel Luciano Junior C.A, Maturín Estado de Monagas.
- Examinar el sistema de control de costos en el departamento de alimentos y bebidas en el proceso de producción del Hotel Luciano Junior C.A, Maturín Estado de Monagas.

Una vez realizada la investigación inherente y necesaria en el Diseño de la Estructura de Costos para el Departamento de Alimentos y Bebidas del Hotel Luciano Junior C.A, Maturín Estado Monagas, para el ejercicio económico 2004 que originan una serie de conclusiones que se presentan a continuación:

Se pudo evidenciar que dentro de las estructuras administrativas-contables, el Hotel Luciano Junior Maturín, Estado de Monagas no cuenta con un departamento de costos encargado de contabilizar todas aquellas erogaciones relacionados con los alimentos y bebidas, para el establecimiento del costo del servicio.



En cuanto al establecimiento del precio de venta para alimentos y bebidas no se sigue un proceso sistematizado para establecerlo, que tome en cuenta diferentes aspectos internos y externos, lo que dificulta la determinación del costo generado y el porcentaje de utilidad esperado.

Los costos de mano de obra son los que representan mayor cuantía puesto que el mayor producto que se ofrece es la atención al cliente.



1.2. Planteamiento del problema

Toda empresa ya sea industrial o manufacturera utiliza materia prima para poder crear productos demandados por la población, por tal razón la convierte en el elemento fundamental para el logro de objetivos de la entidad y para el desarrollo de la misma por lo tanto es indispensable el uso de técnicas que ayuden al buen manejo de la misma para evitar deterioros o desperdicios.

Dough pizza fue creada el 21 de junio del año 2007 y desde entonces nunca ha tomado en cuenta controles para la materia prima, es decir, no cuenta con una contabilidad de costos, la ausencia de este sistema con lleva a los propietarios obtener un costo de su producto errado ya que no se determina con exactitud cuánto es el costo para la elaboración de cualquier producto; lo que es una debilidad para la empresa ya que esto ocasiona perdida y derroche de materia prima.

Dough pizza es una empresa dedicada a la elaboración de diversos tipos de productos como son: pizzas (jamón, salami, peperoni, tres carnes, hawaiana, vegetariana, carnívora y la especialidad que es la Dough), calzones, slice y palitroques; ofrece diversidad en sus productos para darle la opción al cliente de elegir lo que el prefiera, por lo tanto hace uso de materia prima para poder elaborar un producto de calidad con todos los estándares necesarios para satisfacer al cliente y mantenerse en el mercado.

La ausencia de este sistema impide a la institución maximizar ganancias que puedan generar beneficios a los propietarios y empleados ya que si se cuenta con los controles necesarios para la utilización de la materia prima existe un mayor rendimiento de la materia prima y así se obtienen mejores beneficios para hacer crecer la empresa.

Actualmente la empresa creará su primera sucursal lo que es un avance muy significativo ya que ésta aumentará sus clientes y será más conocida por la población, cabe señalar que se llevara a cabo siempre el uso inadecuado de la materia prima por la ausencia de controles que provocan perdidas en la empresa.

Por estas razones es de mucha importancia la creación de un sistema de acumulación de costos que permita a la empresa y a su sucursal adoptar controles para el uso racional de la materia prima, evitando desperdicios; esto servirá para aumentar ganancias obteniendo datos sobre los consumos utilizados en la producción y sobre todo permita una información completa respecto al costo de los productos elaborados.



1.3. Preguntas Problema

¿Cuál es el impacto que provocará el diseño y establecimiento de un sistema de acumulación de costos en la empresa Dough Pizza de la ciudad de Estelí durante el periodo de junio – diciembre 2013?

Sistematización

- 1- ¿Qué productos se utilizan para elaborar una pizza?
- 2- ¿Qué productos ofrece al mercado Dough Pizza?
- 3- ¿Cuál es el proceso que se lleva a cabo para elaborar los productos que ofrece Dough pizza?
- 4- ¿Para qué sirve un sistema de costos?
- 5- ¿Qué pasos se llevan a cabo para diseñar un sistema de costos?
- 6- ¿Por qué es necesario adoptar un sistema de costos?



1.4. Justificación

En una empresa industrial el sistema de acumulación de costos es una herramienta necesaria para determinar si el proyecto está generando ganancias o pérdidas, dado que permite conocer el costo de producción de sus productos, así como el costo de la venta y fundamentalmente la determinación de los costos unitarios; al momento de ser presentados a la gerencia del negocio les permitirán adoptar controles internos administrativos, operativos y financieros que les ayuden a la toma de decisiones pertinentes sobre su estructura organizacional y gestión del negocio.

Un sistema de acumulación de costos desempeña un papel destacado a nivel general en toda organización, por lo cual el objetivo del presente trabajo es realizar un estudio sobre la viabilidad de dicho sistema en la empresa Dough Pizza debido a que no lo posee y por lo tanto no existe información que revele los costos de cada uno de los productos que elabora esta empresa.

En particular la implementación de un sistema de acumulación de costos en dicha empresa deberá proveer información que ayude a evaluar, controlar y salvaguardar los recursos que se posee tales como: materia prima, mano de obra y costos de los productos elaborados y vendidos y a su vez para mantener la preferencia de los clientes con los productos ofertados y una visión más clara de sus utilidades o pérdidas, además permitirá y dará pie para producir lo que se debe y se puede sin que haya despilfarro de materia prima a fin de mejorar y mantener una estabilidad tanto en el mercado como en la organización.

Se pretende que con los resultados de este trabajo la empresa pueda valorar su situación económica y seguridad de la solidez del negocio del mismo modo que servirá a los estudiantes, docentes y empresas que tengan interés sobre este tema o posean esta problemática.



II. OBJETIVOS

2.1 Objetivo General

Implementar un sistema de acumulación de costos en la empresa Dough Pizza Estelí para el periodo comprendido entre junio – diciembre 2013.

2.2 Objetivos Específicos

- 1- Describir el proceso de elaboración de los productos que ofrece Dough pizza.
- 2- Determinar los costos de producción por cada producto que oferta Dough Pizza.
- 3- Diseñar un sistema de acumulación de costos que responda a las necesidades informativas de Dough Pizza.
- 4- Evaluar el efecto de la determinación de los costos en los resultados financieros de la empresa.



III- Marco Teórico

3.1 Contabilidad

3.1.1 Concepto

“La contabilidad es el arte de registrar, clasificar y resumir en forma significativa y en términos de dinero, las operaciones y los hechos que son cuando menos de carácter financiero, así como el de interpretar sus resultados”. (Sanchez, Contabilidad I, 2006).

“La contabilidad es una disciplina técnica que a partir del procesamiento de datos sobre la composición y evolución del patrimonio de un ente, los bienes de propiedad de terceros en su poder y ciertas contingencias, produce información para la toma de decisiones de administradores y terceros interesados y para la vigilancia sobre los recursos y obligaciones del ente”. (Manzanares., 2009)

Sin embargo tomando en cuenta los conceptos anteriores en Dough Pizza se lleva un registro pero sólo de ingresos y gastos diarios lo que permite saber de cuanto fueron las ventas del día y los gastos, no obstante estos registros no dan a conocer la situación económica de la empresa para la toma de decisiones; por lo tanto en la institución no se aplica el concepto de contabilidad.

3.1.2 Importancia de la contabilidad

Se puede explicar la importancia de contabilidad por lo siguiente:

- a) Establece un control absoluto sobre cada uno de los recursos y obligaciones del negocio.
- b) Registra en forma clara y sistemática todas las cuentas que se manejan en la organización o empresa, ya que esto constituye su funcionamiento o procedimiento básico el que debe ser en alto grado exacto para evitar errores o pérdidas de tiempo.
- c) Proporciona en cualquier momento, una imagen clara de la situación financiera de la empresa.
- d) Prevé con bastante anticipación las probabilidades futuras del negocio.
- e) Sirve como comprobante y fuente de información ante terceros de todos aquellos actos de carácter jurídico en que la contabilidad puede tener fuerza probatoria ante la ley.

3.1.3 Diferentes tipos de contabilidad

Como el propósito básico de la contabilidad es proveer información financiera acerca de una entidad económica y a la vez facilitar la toma de decisiones para sus diferentes usuarios (accionistas, proveedores, inversionistas, empleados y público en general), se originan las ramas siguientes:

- ◆ Contabilidad financiera
- ◆ Contabilidad administrativa o gerencial
- ◆ Contabilidad fiscal



- ◆ Auditoria
- ◆ Contabilidad gubernamental
- ◆ Contabilidad de costos

Contabilidad Financiera: es el sistema de información que expresa en términos cuantitativos y monetarios las transacciones que realiza una entidad económica, así como ciertos acontecimientos económicos que la afectan con el fin de proporcionar información útil y segura a usuarios externos a la organización que se muestren interesados en conocer la situación financiera de la empresa, es decir, esta contabilidad comprende la preparación y presentación de estados financieros para usos externos.

Contabilidad administrativa o gerencial: es el sistema de información al servicio estricto de las necesidades internas de la administración, con orientación destinada a facilitar las funciones administrativas de planeación y control a la luz de las políticas, metas u objetivos preestablecidos por la gerencia o dirección de la empresa.

Contabilidad Fiscal: es el sistema de información que permite el registro y la preparación de informes tendientes a la presentación de declaraciones y pago de impuestos respecto a un usuario específico: EL FISCO.

La auditoría o verificación de los re consiste en revisar y comprobar los registros financieros de una empresa o entidad para determinar si se han empleado las políticas contables acorde con las dictadas por la administración.

Contabilidad de gubernamental: es aquella propia del gobierno o de las entidades del sector público. Es la que se encarga de recopilar y registrar todas las transacciones de carácter monetario que esta lleva acabo en concepto de impuestos, nómina y otros servicios que ofrecen las entidades gubernamentales.

Contabilidad de costos: es una rama importante de la contabilidad financiera, que implantada o impulsada por las empresas industriales permite conocer el costo de producción de sus productos, así como el costo de la venta de tales artículos fundamentalmente la determinación de los costos unitarios; es decir el costo de cada unidad de producción, mediante el adecuado control de sus elementos: la materia prima, la mano de obra directa y los costos de fabricación o producción. (Sanchez, 2006)



3.2 Contabilidad de costos

3.2.1 Concepto

La National Association Of Accountants (NAA), define la contabilidad de costos en el Statement on Management Accounting (SMA) N° 2, como “una técnica o método para determinar el costo de un proyecto, proceso o producto utilizado por la mayor parte de las entidades legales de una sociedad, o específicamente recomendados por un grupo autorizado de contabilidad”. (Ralph S. Polimeni, 2005)

Esta desempeña un papel destacado en los informes financieros, pues los costos del producto o del servicio son un componente de significativa importancia en la determinación del ingreso y en la posición financiera de toda organización. La asignación de los costos, es también, básica en la preparación de los Estados Financieros. En general la contabilidad de costos se relaciona con la estimación de los costos, los métodos de asignación y la determinación del costo de bienes y servicios. (Cuevas, 2001)

Tomando en cuenta el concepto anterior, Dough Pizza es una empresa industrial que desconoce el valor exacto de la elaboración de su producto ya que no cuenta con métodos específicos para calcular sus costos, lo que impide a los propietarios obtener un valor adecuado para sus productos ignorando si se obtienen pérdidas o ganancias en su venta.

3.2.2 Objetivos

- 1) Suministrar información requerida para las operaciones de planeación, evaluación y control, salvaguardar los activos de la organización y comunicarse con las partes interesadas y ajenas a la empresa.
- 2) Participar en la toma de decisiones estratégicas, tácticas y operacionales, y ayudar a coordinar los efectos en toda la organización.

3.2.3 Elementos del costo de un producto

Los elementos de costo de un producto o sus componentes son: los materiales directos, la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación .A continuación se definen:

3.2.3.1 Materiales:

Son los principales recursos que se utilizan en la producción ;estos se transforman en bienes terminados con la adición de mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación .El costo de los materiales puede dividirse en materiales directos e indirectos, de la siguiente manera:



3.2.3.1.1 Materiales directos:

Son todos los que pueden identificarse en la fabricación de un producto terminado, fácilmente se asocian con este y representan el principal costo de materiales en la elaboración de un producto.

3.2.3.1.2 Materiales indirectos:

Son aquellos involucrados en la elaboración de un producto terminado, pero no son materiales directos. Estos se incluyen como parte de los costos indirectos de fabricación.

3.2.3.2 Mano de obra:

Estos representan el esfuerzo físico o mental empleados en la fabricación. Los costos de mano de obra pueden dividirse en mano de obra directa y mano de obra indirecta.

3.2.3.2.1 Mano de obra directa:

Es aquella directamente involucrada en la fabricación de un producto terminado que puede asociarse con este con facilidad y que representa un importante costo de mano de obra en la elaboración de un producto.

3.2.3.2.2 Mano de obra indirecta:

Es aquella involucrada en la fabricación de un producto que se considera mano de obra indirecta. La mano de obra indirecta se incluye como parte de los costos indirectos de fabricación.

3.2.3.3 Costos Indirectos de Fabricación:

Se utilizan para acumular los materiales indirectos, la mano de obra indirecta y los demás costos indirectos de fabricación que no pueden identificarse con los productos específicos.

Los Costos Indirectos de Fabricación pueden clasificarse en:

3.2.3.3.1 Costos Fijos: Son aquellos en los que el costo fijo total permanece constante dentro de un rango relevante de producción, mientras el costo fijo por unidad varía con la producción. Más allá del rango relevante de producción, varían los costos fijos.

3.2.3.3.2 Costos Variables: Son aquellos en que el costo total cambia en proporción directa a los cambios del volumen, o producción, dentro del rango relevante, en tanto que el costo unitario permanece constante. Los costos variables son controlados por el jefe de departamento.

3.2.3.3.3 Costos Mixtos: Estos costos tienen la característica de fijos y variables, a lo largo de varios rangos relevantes de operación. Existen dos tipos de costos mixtos: Costos semivariables y costos escalonados.



3.2.3.3.3.1 Costos Semivariantes: La parte fija de un costo semivariable usualmente representa un cargo mínimo al hacer un determinado artículo o servicio disponible. La parte variable es el costo cargado por usar realmente el servicio.

3.2.3.3.3.2 Costos Escalonados: La parte fija de los costos escalonados cambia abruptamente a diferentes niveles de actividad puesto que estos costos se adquieren en partes indivisibles. (Ralph S. Polimeni, 2005)

3.3 Sistema de acumulación de costos

3.3.1 Concepto

Es la recopilación de información de costos en una forma organizada mediante un sistema de contabilidad. La palabra sistema implica regularidad-por ejemplo, la recopilación rutinaria de información histórica de un modo ordenado. En ocasiones puede reunirse otra información de costos según se desee (por ejemplo, el costo de reposición de cierto equipo). Por supuesto que la recopilación continua es más cara que la recopilación ocasional; la relativa complejidad de los sistemas es fundamentalmente una decisión de costo-beneficio en lo que se refiere a que información “adquirir” sobre una base regular. (Horngren, 1991)

Es el procedimiento mediante el cual las empresas manufactureras hacen la recolección, acumulación y organización de datos, para determinar los costos unitarios y totales; igualmente, este procedimiento aporta a la empresa elementos para controlar, proyectar y tomar decisiones.

Un buen sistema de acumulación de costos debe proveer información permanente, oportuna y en tiempo real acerca de las materias primas, productos en procesos, productos terminados, costos de la producción, y costos de los productos fabricados y vendidos.

Un adecuado sistema de acumulación de costos facilita a la gerencia la toma de decisiones económicas tales como:

- ✓ Determinación de costos unitarios de producción y control de las operaciones realizadas.
- ✓ Los productos que deberían promoverse.
- ✓ Si se deben ampliar o reducir los departamentos o secciones.
- ✓ Los precios de venta que se deben fijar.
- ✓ Diversificación de las líneas de productos.
- ✓ Eliminación de líneas de Producción.
- ✓ Si es mejor comprar que producir. (todoingenieriaindustrial.wordpress.com)



3.3.2 Clasificación

3.3.2.1 Sistema de costos tradicionales

3.3.2.1.1 Costos por órdenes de producción o de pedidos

3.3.2.1.1.1 Concepto

Un sistema de costos por órdenes de trabajo es más apropiado allí donde los productos difieren en cuanto a las necesidades de materiales y conversión. Cada producto se fabrica de acuerdo con las especificaciones del cliente y el precio con que se cotiza está estrechamente ligado al costo estimado. El costo incurrido en la fabricación de una orden específica debe por lo tanto asignarse a los artículos producidos. Unos ejemplos de los tipos de empresas que puede utilizar el costo por órdenes de trabajo son las imprentas, los astilleros, la aviación, la construcción y las compañías de ingeniería. (Polimeni, 1990)

Este sistema recolecta los costos para cada orden o lote físicamente identificables en su paso a través de los centros productivos de la planta. Los costos que intervienen en el proceso de transformación de una cantidad específica de productos, equipo, reparaciones u otros servicios, se recopilan sucesivamente por los elementos identificables: Materia prima aplicable, mano de obra directa y cargos indirectos, los cuales se acumulan en una orden de trabajo.

Resulta aplicable a empresas donde es posible y resulta más práctico distinguir lotes, sub-ensambles, ensambles y productos terminados de una gran variedad.

Las empresas que comúnmente utilizan este sistema son:

- ✓ De impresión
- ✓ Astilleros
- ✓ Aeronáutica
- ✓ De construcción
- ✓ De ingeniería

El sistema de costo por órdenes lleva dos controles:

El de órdenes y el de hojas de costo, de cada una de las órdenes que están en proceso de fabricación. Este sistema de costos se aplica en los casos en que la producción depende básicamente de pedidos u órdenes que realizan los clientes, o bien, de las órdenes dictadas por la gerencia de producción, para mantener una existencia en el almacén de productos terminados de artículos para su venta, en estas condiciones existen dos documentos de control:

- ✓ La orden: Que lleva un número progresivo con las indicaciones y las especificaciones de la clase de trabajo que va a desarrollarse.



- ✓ Por cada orden de producción se abrirá registros en la llamada hoja de costos, que resumirá los tres elementos del costo de producción referentes a las unidades fabricadas en una orden dada.

3.3.2.1.1.2 Importancia y Objetivos

El sistema de costos por lotes es importante porque podemos conocer las necesidades de nuestros clientes potenciales, ya que de acuerdo a sus necesidades podemos llegar a producir los productos de acuerdo a su naturaleza.

En la actualidad para que la contabilidad moderna pueda cumplir con los objetivos de la gerencia de planeación de utilidades, control de costos y su contribución a la fijación de precios de venta.

La gerencia al asignar la responsabilidad por los resultados reales de sus operaciones desea tener la seguridad de que tales resultados han sido medidos correctamente. Pero antes de formular un juicio sobre el buen o mal funcionamiento de la empresa deben aplicarse a los resultados una medida de eficiencia aceptable, contando para esto con los sistemas de costos predeterminados.

El primer sistema de costos predeterminados completo es el de costos estimados, que se basa en estimaciones que se realizan con base a experiencias anteriores y con las condiciones de fabricación previstas para procesar un artículo o cumplir con una orden.

El segundo sistema es de costos estándar que se calcula con bases científicas sobre cada uno de los elementos del costo a efecto de determinar lo que un producto debe costar. Calculado con el factor de eficiencia, y sirve como medidor del costo.

Su objetivo principal es el control de la eficiencia operativa, por lo cual este sistema de costos resulta óptimo para los fines administrativos de planeación y control de los costos.

3.3.2.1.1.3 Características

- ✓ Permite reunir separadamente cada uno de los elementos del costo para cada orden de producción, ya sea terminada o en proceso de transformación.
- ✓ Es posible y resulta práctico lotificar y subdividir la producción, de acuerdo con las necesidades de cada empresa.
- ✓ Para iniciar la producción, es necesario emitir una orden de fabricación, donde se detalla el número de productos a laborarse, y se prepara un documento contable distinto (por lo general una tarjeta u hoja de orden de trabajo), para cada tarea.
- ✓ La producción se hace generalmente sobre pedidos formulado por los clientes.



- ✓ Las industrias mueblerías, jugueteras, fabricación de ropa. Artículos eléctricos, equipo de oficina, etc. Aplican este sistema.
- ✓ Existe un control más analítico de los costos.
- ✓ El valor del inventario de producción en un proceso es la suma de las cantidades consignadas en las tarjetas u hojas de costos de órdenes de trabajo pendientes de determinar su manufactura. (todoingenieriaindustrial.wordpress.com)

3.3.2.1.2 Costeo por procesos o por departamentos

3.3.2.1.2.1 Concepto

El costeo por proceso es un sistema de acumulación de costos de producción por departamentos o centro de costo. Un departamento es una división funcional principal en una fábrica donde se ejecutan procesos de manufactura. Cuando dos o más procesos se ejecutan en un departamento, puede ser conveniente dividir la unidad departamental en centros de costos. Cada proceso se conforma como un centro de costo, los costos se acumulan por centros de costos en vez de por departamentos. Por ejemplo, el departamento de “ensamblaje” de una compañía manufacturera electrónica puede dividirse en los siguientes centros de costos: disposición de materiales, alambrado y soldadura. Los departamentos o los centros de costos son responsables por los costos incurridos dentro de su área y sus supervisores deben reportar a la gerencia por los costos incurridos preparando periódicamente un informe del costo de producción. Este informe es un registro detallado de las unidades y actividades del costo en cada departamento, o centros de costos, durante un cierto periodo de tiempo. (Polimeni R. , 1990)

Es el que tiene como particularidad especial el que *los costos* de los productos se averiguan por periodos de tiempo, durante los cuales la materia prima sufre un proceso de transformación continua, bien sea en procesos repetitivos o no para una producción relativamente homogénea, en la cual no es posible identificar los elementos de costos de cada unidad terminada.

Los costos por Procesos son utilizados en empresas de producción masiva y continua de artículos similares, tales como industrias de textiles, de procesos químicos, plásticos, cementos, acero, azúcar, petróleo, vidrio, minería, etc., en las cuales la producción se acumula periódicamente en los departamentos de producción o en centro de costos, bien sea en procesos secuenciales que consisten en un procesos que va de un departamento a otro hasta quedar totalmente terminado el artículo, o en procesos paralelos, independientes los unos a los otros, pero cuya unión final es necesaria para obtener el producto terminado.

3.3.2.1.2.2 Objetivos

1. Averiguar, en tiempo determinado, los costos de producción de un proceso particular que se puede realizar en un sólo departamento de producción o en varios.



2. Ayudar a la gerencia de una empresa en el control de costos de producción, a través de los informes que sobre cada departamento o centro de costos deben ser suministrados, con base en los datos proporcionados por esos mismos centros. (Gonzalo, 2011)

3.3.2.1.2.3 Características

- ✓ Los costos se acumulan por departamento o centro de costo.
- ✓ Cada departamento tiene su propia cuenta de inventario de trabajo en proceso en el libro mayor general. Esta cuenta se debita con los costos de procedimientos incurridos por el departamento y se acredita con los costos de las unidades terminadas que se transfieren a otros departamentos o artículos terminados.
- ✓ Las unidades equivalentes se emplean para expresar el intervalo de trabajo en proceso en términos de las unidades terminadas al final de un periodo.
- ✓ Los costos unitarios se determinan por departamentos o centros de costo para cada periodo.
- ✓ Las unidades terminadas y sus correspondientes costos se transfieren al siguiente departamento o al inventario de artículos terminados. En el momento en que las unidades salen del último departamento del procedimiento, se acumulan los costos totales del periodo y pueden emplearse para determinar el costo unitario de los artículos terminados.
- ✓ Los costos totales y los costos unitarios para cada departamento se agregan, analizan y calculan de manera periódica mediante el uso de los informes del costo de producción por departamento. (Guerra, 2006)

3.3.2.2 Sistema de costos modernos ABC o costeo basado en actividades.

3.3.2.2.1 Concepto

El Método de "Costos Basados en Actividades" (A.B.C.) mide el costo y desempeño de las actividades, fundamentado en el uso de recursos, así como organizando las relaciones de los responsables de los Centros de Costos, de las diferentes actividades.

El Costeo Basado en Actividades, ABC Costing, es un procedimiento que propende por la correcta relación de los Costos Indirectos de Producción y de los Gastos Administrativos con un producto, servicio o actividad específicos, mediante una adecuada identificación de aquellas actividades o procesos de apoyo, la utilización de bases de asignación -driver- y su medición razonable en cada uno de los objetos o unidades de costeo.

3.3.2.2.2 Objetivos



- ✓ Medir los costos de los recursos utilizados al desarrollar las actividades en un negocio o entidad.
- ✓ Describir y aplicar su desarrollo conceptual mostrando sus alcances en la contabilidad gerencial.
- ✓ Ser una medida de desempeño, que permita mejorar los objetivos de satisfacción y eliminar el desperdicio en actividades operativas.
- ✓ Proporcionar herramientas para la planeación del negocio, determinación de utilidades, control y reducción de costos y toma de decisiones estratégicas.

3.3.2.2.3 Importancia

- ✓ Es un modelo gerencial y no un modelo contable.
- ✓ Los recursos son consumidos por las actividades y estos a su vez son consumidos por los objetos de costos (resultados).
- ✓ Considera todos los costos y gastos como recursos.
- ✓ Muestra la empresa como conjunto de actividades y/o procesos más que como una jerarquía departamental.
- ✓ Es una metodología que asigna costos a los productos o servicios con base en el consumo de actividades. (Bernal)

3.3.3 Comparación de sistemas de acumulación de costos por procesos y órdenes de trabajo.

Un sistema de acumulación de costos por órdenes de trabajo es el más apropiado cuando un producto o lote de productos se manufacturan de acuerdo con las especificaciones de un cliente. Un sistema de acumulación de costos por procesos se emplea cuando los productos se manufacturan mediante técnicas de producción masiva o procesamiento continuo. El costeo por proceso es adecuado cuando se producen productos homogéneos en grandes volúmenes. Un fabricante de armarios por encargo utilizaría un sistema de costeo por órdenes de trabajo, en tanto que un fabricante de envases de 8 onzas para mantequilla de maní emplearía un sistema de costeo por procesos.

En un sistema de acumulación de costos por órdenes de trabajo, los tres elementos del costo de un producto (materiales directos, mano de obra y costos indirectos de fabricación) se acumulan según ordenes de trabajo identificable. Las hojas de costos auxiliares e individuales del inventario de trabajo en proceso se establecen para cada orden de trabajo y se cargan con el costo incurrido en la producción de la unidad específicamente solicitada. Una vez finalizada cada orden de trabajo, su costo se transfiere desde el inventario de trabajo en proceso al inventario de artículos terminados.

En un sistema de costeo por procesos los tres elementos básicos del costo de un producto se acumulan de acuerdo con el departamento o centro de costos. Las cuentas individuales de



inventario de trabajo en proceso se establecen para cada departamento y se cargan con los costos incurridos en el procesamiento de las unidades que pasan a través de ellas. Una vez que se termina el proceso, el costo del inventario de trabajo en proceso en el último departamento se transfiere a inventario de artículos terminados.

3.4 El inventario

3.4.1 Concepto de inventario

Es el conjunto de bienes o inversiones de productos terminados que utiliza la empresa para su venta.

El inventario de mercancías es el conjunto de bienes (mercancías), que utilizan las empresas comerciales para su reventa y representa el principal activo circulante dentro del balance general de dichas empresas.

3.4.2 Tipos de sistemas de inventarios

3.4.2.1 Sistema de inventario periódico:

En este sistema la empresa no mantiene un registro continuo de las mercancías en existencias. En lugar de ello, al finalizar el periodo el negocio hace un conteo físico de los inventarios en existencia y aplica los costos unitarios apropiados para determinar el costo del inventario final.

3.4.2.2 Sistema de inventario perpetuo:

Bajo este sistema la empresa mantiene un registro continuo de cada artículo del inventario. De esta forma los registros muestran las mercancías disponibles en todo momento. Son útiles para preparar estados financieros mensuales, trimestrales u otros estados intermedios. La empresa puede determinar el costo del inventario final y el costo de las mercancías vendidas directamente de las cuentas, sin tener que hacer conteo físico de las mercancías, proporcionando un grado de control más alto que el sistema periódico, debido a que la información del inventario siempre está actualizada.

3.4.3 Métodos de valuación de inventarios

Existen tres métodos para valorar los inventarios, estos son:

3.4.3.1 Método del costo promedio:

En este método la forma de calcular el costo consiste en dividir el importe del saldo entre el número de unidades en existencia. Esta operación se efectuara en cada operación de compra y en términos generales, cada vez que haya una modificación del saldo o de las existencias. Con el costo promedio determinado, se valuará el costo de venta y el inventario final.

3.4.3.2 Método de valuación PEPS (Primeras entradas, Primeras salidas, método FIFO):



Este método se basa en la suposición de que las primeras unidades en entrar al almacén serán las primeras en salir, motivo por el cual, al finalizar el periodo contable las existencias quedan prácticamente valuadas a los últimos costos de adquisición o producción, esto hace que el inventario final que aparece en el balance general resultara valuado prácticamente a costos actuales o muy cercanos a los costos de reposición. Por otra parte, el costo de venta quedara valuado a los costos del inventario inicial (que corresponde a los costos del inventario final del ejercicio anterior), y a los costos de las primeras compras del ejercicio por lo que el importe que se reflejara en el estado de resultado será obsoleto o no actualizado.

3.4.3.3 Método de valuación UEPS (Últimas entradas, Primeras salidas), método Lifo:

Este método se basa en el supuesto de que las ultimas unidades en entrar al almacén serán las primeras en salir, razón por lo que al finalizar el periodo contable las existencias permanecerán valuadas a los costos del inventario del inventario inicial y a los costos de las primeras compras del ejercicio, por lo tanto, el inventario final queda valuado a costos antiguos o no actualizados, siendo este el valor que aparecerá en el balance general. Por lo tanto, el costo de venta queda valuado a los costos de las últimas compras del ejercicio, las que corresponden o se acercan mucho a los costos de reposición o de mercado, por lo que el costo de venta quedara valuado a los costos actuales y el importe se mostrara en el estado de resultado.

3.4.4 Control interno sobre los inventarios

El control interno sobre los inventarios es importante porque las mercancías son el alma de las empresas comercializadoras. Las empresas de éxito cuidan mucho de proteger sus inventarios.

Entre los elementos de buen control interno sobre los inventarios se incluyen:

- 1) Contar los inventarios físicamente por lo menos una vez cada año, cualquiera que sea el sistema que se utilice.
- 2) Mantener procedimientos eficientes de compras, recepción y embarque.
- 3) Almacenar los inventarios para protegerlos de robos, daños y deterioro.
- 4) Limitar la entrada a los inventarios a personal que tenga acceso a los registros contables.
- 5) Mantener registros de inventario perpetuo para mercancías con alto costo unitario.
- 6) Comprar inventarios en cantidades económicas.
- 7) Mantener en existencia el inventario suficiente para evitar situaciones de falta de productos, que conducen a la perdida de ventas.
- 8) No mantener almacenado un inventario demasiado grande, evitando de esta forma el gasto de inmovilizar dinero en artículos que no se necesitan. (Sanchez, Contabilidad II, 2007)



La empresa Dough Pizza no lleva a cabo ningún método de valuación de inventario pero por el vencimiento de sus productos se debería implementar el método PEPS (primeras en entrar, primeras en salir); debido que la empresa utiliza productos de corto vencimiento y así se evitan daños en materia prima y las pérdidas de la misma.

3.5 Sistemas Contables

3.5.1 Definición de Sistema de Contabilidad.

Sistema de contabilidad es una estructura organizada mediante la cual se recogen las informaciones de una empresa como resultado de sus operaciones, valiéndose de recursos como formularios, reportes, libros etc. y que presentados a la gerencia le permitirán a la misma tomar decisiones financieras.

Un sistema de contabilidad no es más que normas, pautas, procedimientos etc. para controlar las operaciones y suministrar información financiera de una empresa, por medio de la organización, clasificación y cuantificación de las informaciones administrativas y financieras que se nos suministre.

Para que un sistema de contabilidad funcione eficientemente es preciso que su estructura-configuración cumpla con los objetivos trazados. Esta red de procedimientos debe estar tan íntimamente ligada que integre de tal manera el esquema general de la empresa que pueda ser posible realizar cualquier actividad importante de la misma.

3.5.2 Procedimientos para Instalar un Sistema de Contabilidad

- 1) Tener conocimiento de la empresa (por medio de entrevistas, visitas, etc.)
- 2) Preparar una lista de chequeo: es un formulario que posee todos los datos de una empresa relativos a: su razón social, ubicación física, actividad comercial/industrial, cantidad de empleados, equipos, capital, datos generales, etc. Es suministrada por la persona que va a instalar el sistema de contabilidad.
- 3) Elaborar informes: expresan la situación de la empresa. Estos están integrados por:

- ◆ El Balance General
- ◆ Estado de G y P

También pueden existir informes adicionales a criterio de la gerencia como son:

- ◆ Estado de Costo Estimado
- ◆ Estadísticas de ventas, etc.



La gerencia los utiliza para evaluar su actuación y determinar su posición financiera cada mes. Presentan cifras mensuales y acumuladas durante un ejercicio.

4) Preparar Catalogo de Cuentas y Manual de Procedimiento:

Catálogo de cuentas: contiene todas las cuentas que se estima serán necesarias al momento de instalar un sistema de contabilidad. Debe contener la suficiente flexibilidad para ir incorporando las cuentas que en el futuro deberán agregarse al sistema.

Objetivos.

- ◆ Permitir que distintos empleados puedan mantener registros coherentes con la implementación de un catálogo de cuenta similar.
- ◆ Facilitar el trabajo contable sobre todo cuando se trata de consolidar cifras financieras.
- ◆ Facilitar y satisfacer la necesidad de registro diario de las operaciones de una empresa o entidad.

Manual de procedimiento: es la guía que explica cómo podemos utilizar el catalogo. Nos indica cuales son las cuentas deudoras o acreedoras.

5) Diseñar formularios para todas las operaciones: son todas las formas impresas con la finalidad de recaudar información en las diferentes áreas de una empresa. Constituyen un elemento que siempre y cuando esté autorizado (firmado) podrá servir como comprobante para garantizar una operación.

Los comprobantes son formularios que cumplen una destacada misión en el mecanismo funcional del régimen contable, como elementos de registración, información y control (facturas, recibos, etc.)

Toda operación debe ser respaldada por un comprobante o formulario que permita su apropiada contabilización y que sirva para conocer los diferentes datos.

Requisitos de todo formulario:

- Numeración
- Que contenga todo los datos necesarios para facilitar el control.
- Redacción clara, sin errores.
- Además del original, emitir las copias necesarias
- Poseer firmas

Entre los principales formularios tenemos:



- **Facturas:** es un documento con el que se documenta la venta de mercaderías u otros efectos. En él se hacen constar las mercaderías vendidas, en cantidades, precios e importes, las condiciones de pago y otros datos relativos a la operación. Las facturas suelen emitirse por triplicado. El original al cliente y las copias se utilizan para contabilizar la venta en los registros pertinentes.
- **Recibo:** es un documento en el cual una persona reconoce haber recibido una determinada suma de dinero en efectivo o mediante cheque a su orden, un pagaré, mercancías u otros bienes. Los recibos por lo general se extienden por duplicado. El original se le da a la persona que hace el pago y la copia es conservada por el que lo recibe.
- **Conduce:** es elaborado por el almacén el original y por lo menos dos copias. El original es enviado al cliente junto con la mercancía. Copia a contabilidad/archivo. El propósito de este formulario es detallar la mercancía que se ha despachado del almacén previo a la orden de despacho que recibió el departamento de ventas.
- **Órdenes de compra:** es un formulario comercial que identifica las mercancías y/o productos que desea comprar una compañía. (Felix Alvarez)

3.5.3 El Control Interno

El control interno no es más que un plan de organización de todos los métodos coordinados con la finalidad de proteger los activos, verificar la exactitud y confiabilidad de la información financiera y promover la eficiencia de las operaciones. Podemos clasificar el control interno en:

- Control interno administrativo este abarca los métodos, medidas y procedimientos que tienen que ver fundamentalmente con la eficiencia de las operaciones y con el cumplimiento de las unidades administrativas impuestas por la gerencia.
- Control interno contable que son todas las medidas, métodos y procedimientos que tienen que ver principalmente con la protección de los activos y a la confiabilidad de los datos de contabilidad.

El control interno es muy importante porque es un instrumento eficaz para lograr la eficiencia y eficacia en el trabajo de las entidades, es por ello que la importancia de tener un buen sistema de control interno en las organizaciones se ha incrementado en el pasar de los años esto debido a lo práctico que resulta medir la eficiencia y la productividad al momento de implantarlos en especial si se centran en las actividades básicas que ella realiza pues de ello depende mantenerse en el mercado.



3.6 Identificación de la Empresa

3.6.1 Creación

Dough Pizza fue fundada el 21 de junio del 2007 en la ciudad de Estelí por padre e hija que abrieron la pizzería cuando surgió la necesidad de trabajo. Su nombre nace de las iniciales de su propietario Douglas y buscando en el diccionario “Dough” significa masa.

Esta empresa de comida rápida especializada en la elaboración de pizzas obtuvo gran aceptación por la población por lo tanto una gran demanda en el mercado debido a que sus productos son de alta calidad.

Actualmente la empresa abrió su primera sucursal en la ciudad de Ocotal-Nueva Segovia el 26 de octubre del año 2013 contando con los mismos estándares de calidad y prestigio en sus productos.

3.6.2 Misión de Dough pizza

Ofrecerles a todos nuestros clientes los mejores ingredientes, selectivamente seleccionados para que su experiencia en Dough Pizza’s, sea diferente a los demás. Establecemos estándares de Calidad para que Dough Pizza’s sea sinónimo de Sabor y Calidad en cada uno de sus establecimientos.

3.6.3 Visión de Dough pizza

Llegar a ser los líderes en el norte y centro del país, con nuestras cadenas de Establecimientos Pizzerías, ofreciéndoles a los clientes un producto de calidad superior con los mejores ingredientes, dándoles el mejor lugar para consumir este tipo de alimento.

3.6.4 Objetivo de Dough pizza

Mantener y superar la calidad del producto al ritmo de lo que solicite el mercado.

3.6.5 Valores-principios de Dough pizza

- Espíritu de servicio.
- Amabilidad.
- Integridad.
- Creatividad e innovación.
- Pulcritud.
- Productividad.
- Brindar siempre una sonrisa amiga.



IV. SUPUESTO

4.1 Supuesto de investigación

Al contar con un sistema de acumulación de costos la empresa Dough Pizza obtendrá los costos reales para la elaboración de sus productos permitiendo un adecuado manejo de los recursos así como las utilidades reales del negocio.





4.2 Matriz de categorías y sub-categorías

Cuestiones de Investigación	Propósitos específicos	Categoría	Definición conceptual	Subcategoría	Fuente de información	Técnica de recolección de la información	Preguntas de análisis
¿Qué productos ofrece Dough Pizza?	Describir el proceso de elaboración de los productos que ofrece Dough Pizza	Proceso	Se define como la descripción de todos los procedimientos o etapas que se realizan para la elaboración de un producto.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Preparación masa ▪ Estiramiento ▪ Decoración ▪ Horneado 	Cocineros- Ayudantes de cocina	Entrevista	<ol style="list-style-type: none"> 1) ¿Qué productos elabora Dough Pizza? 2) ¿Cuál es el proceso de elaboración de productos en Dough Pizza? 3) ¿Cuánto dura la elaboración de una pizza?
		Productos elaborados	Pizzas, calzones, slice y palitroques.	<ul style="list-style-type: none"> • Pizzas de jamón, salami, peperoni, tres carnes, hawaiana, vegetariana, carnívora y Dough. • Calzone jamón, salami, peperoni, tres carnes, hawaiana, vegetariana, carnívora y Dough. • Palitroques 	Cocineros- Ayudantes de cocina		<ol style="list-style-type: none"> 4) ¿Cuáles son los ingredientes de las diferentes pizzas que elaboran? 5) ¿Quiénes son los encargados de la elaboración de los productos que ofrece Dough Pizza? 6) ¿Qué medidas utilizan si se quema, se pega, se retrasa o tienen alguna devolución de pedidos?



Cuestiones de Investigación	Propósitos específicos	Categoría	Definición conceptual	Subcategoría	Fuente de información	Técnica de recolección de la información	Preguntas de análisis
						Guía de Observación	<ol style="list-style-type: none"> 1) ¿Se utilizan comandas para elaborar los pedidos? 2) ¿Cumplen con el tiempo que se le da al cliente por la espera del pedido? 3) ¿Se cuenta con el personal necesario para la elaboración del pedido? 4) ¿Qué medidas de higiene usa el personal para la elaboración del pedido? 5) ¿Utilizan todos los ingredientes necesarios para cada tipo de pizza? 6) ¿Utilizan todos los ingredientes para la elaboración de la salsa?



Cuestiones de Investigación	Propósitos específicos	Categoría	Definición conceptual	Subcategoría	Fuente de información	Técnica de recolección de la información	Preguntas de análisis
¿Cuáles son los costos de cada producto que elabora Dough Pizza?	Identificar los elementos del costo que utiliza Dough Pizza	Materia prima	Son los principales recursos que se utilizan en la producción ;estos se transforman en bienes terminados con la adición de mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación	M.P Directa M.P Indirecta	Propietario	Entrevista	1) ¿Se realizan cotizaciones a proveedores para la compra de los materiales utilizados en la elaboración de los productos? 2) ¿Utilizan órdenes de compras para ciertos productos? 3) ¿Cada cuánto tiempo realizan compras de materiales? 4) ¿Tienen clasificada la materia prima directa e indirecta?
		Mano de obra	Estos representan el esfuerzo físico o mental empleados en la fabricación.	M.O Directa M.O Indirecta	Propietario	Entrevista	5) ¿Para cuánto tiempo se compra materia prima? 6) ¿Cómo calculan el precio que se le da a los productos que ofrece Dough Pizza?
		Costos indirectos de fabricación	Se utilizan para acumular los materiales indirectos, la mano de obra directa y los demás costos indirectos de fabricación que no pueden identificarse con los productos específicos.	-Costos Fijos -Costos variables -Costos mixtos -Costos semivariables -Costos Escalonados -Costos Estándares		Guía de Observación	7) ¿Qué se hace con los productos elaborados 1. ¿Tienen clasificada la materia prima? 2. ¿El personal ayuda a disminuir el desperdicio de materiales? 3. ¿Se decoran con la misma



Cuestiones de Investigación	Propósitos específicos	Categoría	Definición conceptual	Subcategoría	Fuente de información	Técnica de recolección de la información	Preguntas de análisis
							cantidad de producto las pizzas 4. ¿Se utiliza algún sistema de Costos en la Empresa?" 5. ¿En que beneficia un Sistema de Acumulación de Costos a la Empresa? 6. ¿De qué manera facilita la toma de decisiones un Sistema de Acumulación de Costos? 7. ¿Cómo determinan los costos unitarios de producción? 8. ¿Quién es el encargado de fijar los precios de venta de los productos? 9. ¿Hacen uso de formatos para el control interno de la empresa?
	Diseñar un	Sistema de	Es el	Formularios	Propietaria	Entrevista	1. ¿Se utiliza algún sistema



Cuestiones de Investigación	Propósitos específicos	Categoría	Definición conceptual	Subcategoría	Fuente de información	Técnica de recolección de la información	Preguntas de análisis
	sistema de acumulación de costos	Acumulación de Costos	procedimiento mediante el cual las empresas manufactureras hacen la recolección, acumulación y organización de datos, para determinar los costos unitarios y totales; igualmente, este procedimiento aporta a la empresa elementos para controlar, proyectar y tomar decisiones.				<p>de Costos en la Empresa?"</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. ¿En que beneficia un Sistema de Acumulación de Costos a la Empresa? 3. ¿De qué manera facilita la toma de decisiones un Sistema de Acumulación de Costos? 4. ¿Cómo determinan los costos unitarios de producción? 5. ¿Quién es el encargado de fijar los precios de venta de los productos? 6. ¿Hacen uso de formatos para el control interno de la empresa?



V. DISEÑO METODOLÓGICO

5.1 Tipo de estudio y enfoque

En la presente investigación se identifican los elementos del costo de la empresa Dough Pizza por lo tanto el tipo de estudio es descriptivo porque da a conocer el proceso como tal, además de las características de la forma de organización de un grupo de personas que trabajan con el fin de darle solución a los problemas que se presenten en el proceso realizado para la elaboración de un producto.

Si bien es cierto en la investigación se obtienen datos cuantitativos porque se requiere analizar los costos para la elaboración de los productos pero su enfoque es cualitativo porque su unidad de análisis y su proceso es único y particular.

5.2 Universo

La empresa Dough Pizza.

5.3 Muestra

El área de producción de la empresa Dough Pizza.

5.3.1 Tipo de Muestreo

El tipo de muestreo es No Probabilístico, lo que significa que no todo el universo tiene la misma probabilidad de ser seleccionado, porque se tiene acceso a información de la empresa.

5.3.2 Criterio de selección de la muestra

Por conveniencia o Intencional, ya que las personas fueron seleccionadas porque están directamente involucrados en el proceso de elaboración de los productos y se nos dio la oportunidad de información.

Las personas seleccionadas para la aplicación de instrumentos son:

- El jefe de cocina Sr. Junior Guido Narváez quien labora desde hace cuatro años para la empresa, el cual brindara información acerca del proceso para la elaboración de los productos.
- La propietaria MSc. Johana María Aguilar Moreno, la cual brindara información acerca del costo de los productos, fijación de precios, proveedores, entre otros.



5.4 Técnicas de recolección de datos

5.4.1 La Entrevista: (ver ANEXO 1 y 2)

Se practicaron dos entrevistas dirigidas específicamente al jefe de cocina (ver ANEXO 1), en la cual se pretende obtener información sobre el proceso que se lleva a cabo para la elaboración de los productos que ofrece la empresa, la siguiente entrevista se aplicó a la propietaria de la empresa (ver ANEXO 2), a través de la cual se obtuvo la información sobre los costos en que se incurre al elaborar los productos.

5.4.2 La Guía de Observación: (ver ANEXO 3)

Se aplica en el área de producción de la empresa, para comprobar la veracidad de la información obtenida a través de las entrevistas aplicadas. Es realizada con el fin de obtener seguridad sobre los datos obtenidos en el transcurso de la investigación y observar los controles que se utilizan en el proceso de elaboración de los productos.

5.5 Etapas de Investigación

En estas se describe lo que se realizó para elaborar la investigación.

5.5.1 Investigación Documental

En esta etapa lo primero que se realizó fue seleccionar el tema a investigar, luego se acudió a la Biblioteca Urania Zelaya para investigar si existían temas similares a nuestro tema de investigación, encontramos documentos pero no con la misma problemática.

Es importante señalar que dichos documentos sirvieron de guía para la elaboración del bosquejo que sería utilizado para el marco teórico.

La información del marco teórico fue obtenida de diferentes páginas de internet y libros de la biblioteca.

5.5.2 Elaboración de Instrumentos

Tomando como guía nuestros objetivos específicos y el principal problema de la empresa se elaboraron las entrevistas que darán pauta a las respuestas de dichos objetivos planteados; se elaboró una guía de observación de manera que se pudiera comprobar la aplicación de diferentes puntos importantes para dar respuestas a los objetivos planteados en la investigación.



5.5.3 Trabajo de Campo

Se practicaron las entrevistas al jefe de cocina y a la propietaria de la empresa y la guía de observación que permitirá verificar la información obtenida en las entrevistas; luego se procesó la información para obtener los resultados de los objetivos planteados en la investigación.

5.5.4 Elaboración del Documento Final

Para elaborar el documento final fue necesario realizarle una revisión final a la presente investigación, se repararon los errores encontrados y luego se procedió a organizar el documento final que sería entregado para la defensa final.



VI. RESULTADOS

Se aplicó entrevista de preguntas abiertas a la Propietaria MSc Johana María Aguilar Moreno y al Jefe de Cocina Junior Apolinar Guido Narváez, de la empresa “DOUGH PIZZA” al igual que se elaboró una guía de observación en la cual obtuvimos los siguientes resultados:

Para la elaboración de las pizzas se utilizan todos los ingredientes necesarios, para esto existen personas encargadas con diferentes funciones los que ponen en práctica medidas de higiene y seguridad por si existiera algún inconveniente al momento de elaborar los pedidos que se realizan, lo que permite que el producto sea de calidad y esté listo en el tiempo establecido para la satisfacción de los clientes.

6.1 Procesos que se llevan a cabo para la elaboración de los productos:

6.1.1 Obtención de Materia Prima

Para la elaboración de las pizzas se debe contar con todos los materiales necesarios.

El jefe de cocina realiza el pedido de manera escrita a la encargada Ingrid Fabiola Solano Tinoco la cual entrega la lista a la propietaria para que efectúe las compras.

La propietaria realiza las compras de forma personal y éstas son revisadas de acuerdo a la factura, después las lleva a la empresa y le hace entrega a la encargada; luego esta revisa el pedido de acuerdo a factura y se procede a ser almacenada en bodega.

Una vez que se encuentra la materia prima en bodega el jefe de cocina la solicita para la elaboración de los productos.

Cuando no hay en existencia materia prima se realiza el mismo proceso.

6.1.2 Elaboración de la masa

6 lb de harina, ½ Lts de aceite, 1.5 Lts de agua, 2.5 onza de azúcar, 2.5 onza de leche en polvo, 1.5 onza de levadura, 1 onza de orégano, 1 cerveza de 12 onz.

Luego se agregan todos los ingredientes y se mezcla hasta obtener una masa, se deja reposar para que crezca unos 30 minutos; y está ya reposada pesa aproximadamente 15.5 lb; con esa cantidad de masa se elaboran una pizza de cada tamaño, una orden de palitroques y un Calzone.



6.1.3 Elaboración de la Salsa

Se necesita: 12 lb de cebolla, 14 chiltomas grandes, 2 latas de pasta de tomate, 4 cabezas de ajo grande, 1 caja de cubitos maggi, 30 litros de agua, ½ Lts de aceite, 1 bolsita de hojas de laurel.

Todo esto se licua, se pone a hervir durante 2 horas.

6.1.4 Elaboración de la Pizza

Se estira la masa del tamaño ordenado en 3 minutos dependiendo del tamaño. Para la decoración de la pizza se le hace el borde de queso, se le agrega salsa, queso y el ingrediente ordenado todo esto en 5 minutos.

Luego se pasa al horno en el cual se cocina la pizza esto en un tiempo de 15 a 20 minutos dependiendo del tamaño de la pizza y la presión que tenga el horno.

6.1.3.1 Tipos de Pizza

La empresa es dedicada a la elaboración de diferentes tipos de pizzas las cuales varían en su tipo de ingrediente y el tamaño como son:

- **Jamón:** Jamón y queso mozzarella.
- **Salami:** Salami y queso mozzarella.
- **Peperoni:** Peperoni y queso mozzarella.
- **Tres carnes:** Jamón, Salami, Peperoni y queso mozzarella.
- **Hawaiana:** Jamón, Piña y queso mozzarella.
- **Vegetariana:** Cebolla, Chiltoma, Tomate, Aceitunas Verdes y queso mozzarella.
- **Especialidad Dough:** Cebolla, Chiltoma, Jamón, Peperoni, Hongos, Aceitunas Verdes, Aceitunas Negras y queso mozzarella.

Las pizzas son de 10, 12, 14, 16 y 18 pulgadas.

- También se elaboran **Calzone** con los mismos ingredientes que la Pizza.
- **Los palitroques** que son pan con pasta de ajo y queso mozzarella.



JAMON

Jamón de 10 pulgadas (mini): 1.5 libras de masa, $\frac{3}{4}$ cucharada grande de salsa ya preparada, 1 libra de queso mozzarella y 3 onz de jamón.

Jamón de 12 pulgadas: 2 libras de masa, 1 cucharada grande de salsa ya preparada, 1.30 libras de queso mozzarella y 5 onz de jamón.

Jamón de 14 pulgadas: 2.5 libras de masa, 1 $\frac{1}{2}$ cucharadas grandes de salsa ya preparada, 1.50 libras de queso mozzarella y 7 onz de jamón.

Jamón de 16 pulgadas: 3 libras de masa, 1 $\frac{3}{4}$ cucharadas grandes de salsa ya preparada, 1.60 libras de queso mozzarella y 10 onz de jamón.

Jamón de 18 pulgadas: 3.5 libras de masa, 2 cucharadas grandes de salsa ya preparada, 1.80 libras de queso mozzarella y 12 onz de jamón.

Calzone de jamón: 1 libra de masa, $\frac{1}{2}$ cucharada grande de salsa ya preparada, 0.80 libras de queso mozzarella y 2 onz de jamón.

SALAMI

Salami de 10 pulgadas (mini): 1.5 libras de masa, $\frac{3}{4}$ cucharada grande de salsa ya preparada, 1 libra de queso mozzarella y 3 onz de salami.

Salami de 12 pulgadas: 2 libras de masa, 1 cucharada grande de salsa ya preparada, 1.30 libras de queso mozzarella y 5 onz de salami.

Salami de 14 pulgadas: 2.5 libras de masa, 1 $\frac{1}{2}$ cucharadas grandes de salsa ya preparada, 1.50 libras de queso mozzarella y 7 onz de salami.

Salami de 16 pulgadas: 3 libras de masa, 1 $\frac{3}{4}$ cucharadas grandes de salsa ya preparada, 1.60 libras de queso mozzarella y 10 onz de salami.

Salami de 18 pulgadas: 3.5 libras de masa, 2 cucharadas grandes de salsa ya preparada, 1.80 libras de queso mozzarella y 12 onz de salami.

Calzone de salami: 1 libra de masa, $\frac{1}{2}$ cucharada grande de salsa ya preparada, 0.80 libras de queso mozzarella y 2 onz de salami.



PEPERONI

Peperoni de 10 pulgadas (mini): 1.5 libras de masa, $\frac{3}{4}$ cucharada grande de salsa ya preparada, 1 libra de queso mozzarella y 3 onz de peperoni.

Peperoni de 12 pulgadas: 2 libras de masa, 1 cucharada grande de salsa ya preparada, 1.30 libras de queso mozzarella y 4 onz de peperoni.

Peperoni de 14 pulgadas: 2.5 libras de masa, 1 $\frac{1}{2}$ cucharadas grandes de salsa ya preparada, 1.50 libras de queso mozzarella y 5 onz de peperoni.

Peperoni de 16 pulgadas: 3 libras de masa, 1 $\frac{3}{4}$ cucharadas grandes de salsa ya preparada, 1.60 libras de queso mozzarella y 7 onz de peperoni.

Peperoni de 18 pulgadas: 3.5 libras de masa, 2 cucharadas grandes de salsa ya preparada, 1.80 libras de queso mozzarella y 10 onz de peperoni.

Calzone de peperoni: 1 libra de masa, $\frac{1}{2}$ cucharada grande de salsa ya preparada, 0.80 libras de queso mozzarella y 2 onz peperoni.

TRES CARNES

Tres carnes de 10 pulgadas (mini): 1.5 libras de masa, $\frac{3}{4}$ cucharada grande de salsa ya preparada, 1 libra de queso mozzarella, 2 onz de jamón, 2 onz de salami y 2 onz de peperoni.

Tres carnes de 12 pulgadas: 2 libras de masa, 1 cucharada grande de salsa ya preparada, 1.30 libras de queso mozzarella, 3 onz de jamón, 3 onz de salami y 3 onz de peperoni.

Tres carnes de 14 pulgadas: 2.5 libras de masa, 1 $\frac{1}{2}$ cucharadas grandes de salsa ya preparada, 1.50 libras de queso mozzarella, 4 onz de jamón, 4 onz de salami y 4 onz de peperoni.

Tres carnes de 16 pulgadas: 3 libras de masa, 1 $\frac{3}{4}$ cucharadas grandes de salsa ya preparada, 1.60 libras de queso mozzarella, 5 onz de jamón, 5 onz de salami y 5 onz de peperoni.

Tres carnes de 18 pulgadas: 3.5 libras de masa, 2 cucharadas grandes de salsa ya preparada, 1.80 libras de queso mozzarella, 6 onz de jamón, 6 onz de salami y 6 onz de peperoni.

Calzone de tres carnes: 1 libra de masa, $\frac{1}{2}$ cucharada grande de salsa ya preparada, 0.80 libras de queso mozzarella, 1 onz de jamón, 1 onz de salami y 1 onz de peperoni.



HAWAIANA

Hawaiana de 10 pulgadas (mini): 1.5 libras de masa, $\frac{3}{4}$ cucharada grande de salsa ya preparada, 1 libra de queso mozzarella, 2 onz de jamón y 6 onz de piña.

Hawaiana de 12 pulgadas: 2 libras de masa, 1 cucharada grande de salsa ya preparada, 1.30 libras de queso mozzarella, 3 onz de jamón y 10 onz de piña.

Hawaiana de 14 pulgadas: 2.5 libras de masa, 1 $\frac{1}{2}$ cucharadas grandes de salsa ya preparada, 1.50 libras de queso mozzarella, 4 onz de jamón y 15 onz de piña.

Hawaiana de 16 pulgadas: 3 libras de masa, 1 $\frac{3}{4}$ cucharadas grandes de salsa ya preparada, 1.60 libras de queso mozzarella, 5 onz de jamón y 17 onz de piña.

Hawaiana de 18 pulgadas: 3.5 libras de masa, 2 cucharadas grandes de salsa ya preparada, 1.80 libras de queso mozzarella, 6 onz de jamón y 25 onz de piña.

Calzone hawaiano: 1 libra de masa, $\frac{1}{2}$ cucharada grande de salsa ya preparada, 0.80 libras de queso mozzarella, 1 onz de jamón y 3 onz de piña.

VEGETARIANA

Vegetariana de 10 pulgadas (mini): 1.5 libras de masa, $\frac{3}{4}$ cucharada grande de salsa ya preparada, 1 libra de queso mozzarella, cebolla, chiltoma, tomate y aceitunas verdes.

Vegetariana de 12 pulgadas: 2 libras de masa, 1 cucharada grande de salsa ya preparada, 1.30 libras de queso mozzarella, cebolla, chiltoma, tomate y aceitunas verdes.

Vegetariana de 14 pulgadas: 2.5 libras de masa, 1 $\frac{1}{2}$ cucharadas grandes de salsa ya preparada, 1.50 libras de queso mozzarella, cebolla, chiltoma, tomate y aceitunas verdes.

Vegetariana de 16 pulgadas: 3 libras de masa, 1 $\frac{3}{4}$ cucharadas grandes de salsa ya preparada, 1.60 libras de queso mozzarella, cebolla, chiltoma, tomate y aceitunas verdes.

Vegetariana de 18 pulgadas: 3.5 libras de masa, 2 cucharadas grandes de salsa ya preparada, 1.80 libras de queso mozzarella, cebolla, chiltoma, tomate y aceitunas verdes.

Calzone vegetariano: 1 libra de masa, $\frac{1}{2}$ cucharada grande de salsa ya preparada, 0.80 libras de queso mozzarella, cebolla, chiltoma, tomate y aceitunas verdes.



ESPECIALIDAD DOUGH

Especialidad Dough de 10 pulgadas (mini): 1.5 libras de masa, $\frac{3}{4}$ cucharada grande de salsa ya preparada, 1 libra de queso mozzarella, cebolla, chiltoma, peperoni, jamón, hongos, aceitunas verdes y aceitunas negras.

Especialidad Dough de 12 pulgadas: 2 libras de masa, 1 cucharada grande de salsa ya preparada, 1.30 libras de queso mozzarella, cebolla, chiltoma, peperoni, jamón, hongos, aceitunas verdes y aceitunas negras.

Especialidad Dough de 14 pulgadas: 2.5 libras de masa, 1 $\frac{1}{2}$ cucharadas grandes de salsa ya preparada, 1.50 libras de queso mozzarella, cebolla, chiltoma, peperoni, jamón, hongos, aceitunas verdes y aceitunas negras.

Especialidad Dough de 16 pulgadas: 3 libras de masa, 1 $\frac{3}{4}$ cucharadas grandes de salsa ya preparada, 1.60 libras de queso mozzarella, cebolla, chiltoma, peperoni, jamón, hongos, aceitunas verdes y aceitunas negras.

Especialidad Dough de 18 pulgadas: 3.5 libras de masa, 2 cucharadas grandes de salsa ya preparada, 1.80 libras de queso mozzarella, cebolla, chiltoma, peperoni, jamón, hongos, aceitunas verdes y aceitunas negras.

Calzone especial Dough: 1 libra de masa, $\frac{1}{2}$ cucharada grande de salsa ya preparada, 0.80 libras de queso mozzarella, cebolla, chiltoma, peperoni, jamón, hongos, aceitunas verdes y aceitunas negras.

PALITROQUES

Se elabora con una masa de 2 libras para que sean 12 pulgadas, luego se le agrega pasta de ajo y 0.80 libras de queso mozzarella.



6.1.5 Procedimiento para los diferentes pedidos

➤ Servida

El cliente realiza el pedido a las meseras y ellas elaboran las comandas que es donde se detalla lo que el cliente solicita, éstas son entregadas al personal de producción para la elaboración del producto. Mientras se elabora la pizza las meseras sirven las bebidas ordenadas y se decora la mesa. De 20 a 30 minutos el pedido está listo para servirlo al cliente.

➤ Domicilio

El cliente efectúa el pedido por medio de una llamada telefónica, se anota el pedido y los datos del cliente en la factura que es donde se detalla lo que el cliente solicita, estas son entregadas al personal de producción para la elaboración del producto en un tiempo aproximado de 45 minutos. Una vez listo el pedido el encargado de entrega a domicilio lo recibe junto con la factura para llevarlo a su destino donde el cliente revisa el producto y lo cancela.

➤ Empacadas

El cliente realiza el pedido a las meseras y ellas elaboran las comandas que es donde se detalla lo que el cliente solicita, éstas son entregadas al personal de producción para la elaboración de la pizza y ser empacada en cajas. De 20 a 30 minutos el producto está listo para ser entregado al cliente.

6.2 Determinar los costos de producción por cada producto que oferta Dough Pizza

La empresa cuenta con diversos proveedores del país los cuales proporcionan la materia prima necesaria para la elaboración de los productos y tienen precios favorables para la entidad ya que esta trabaja con los mismos proveedores desde su creación, por tal razón la propietaria no hace cotizaciones para la obtención de la materia prima.

La propietaria realiza las compras cada quince días y hace uso de la lista que le solicita el jefe del área de producción ya que no existen formatos de órdenes de compras.

Los elementos del costo se divide en: Materiales, Mano de Obra y CIF

6.2.1 Materiales

Para la elaboración de las pizzas se necesitan diferentes materiales los que tienen que ser clasificados ya que no todos se utilizan en las mismas cantidades, entre los cuales tenemos: materiales directos e indirectos



Todas las transacciones relacionadas con las compras, recepción, almacenaje o consumo de materiales deben basarse en órdenes escritas debidamente autorizadas por un responsable. Debe ser posible determinar en cualquier momento la cantidad y el costo de cada material.

Debido a que en la empresa la mayoría de las compras se hacen mensual o quincenal fue necesario saber de cuanto era cada compra y así poder realizar un inventario para las entradas y salidas (ver ANEXO 4) que se realizaban diario; esto ayudo a que se llevara un mejor manejo de las compras de materiales y disminuir el descontrol que se tenía en el uso de la materia prima.

Al momento de elaborar las pizzas aplicamos los índices de la materia prima (ver ANEXO 5) todos los costos en que se incurría elaborar el producto con la cantidad exacta para así darnos cuenta cual era el costo real de la materia prima (ver ANEXO 6) para cada tipo de pizza.

6.2.2 Mano de Obra

Representa el esfuerzo físico o mental empleados en la fabricación.

Para la elaboración de los productos la empresa cuenta con un personal con experiencia y realizan su trabajo con eficiencia.

Todo el personal de la empresa recibe un salario básico, sus prestaciones sociales y trabajan los días feriados pero con pago doble; los empleados reciben la alimentación diaria y actualmente la empresa ha implementado premiar al empleado del mes con 30 dólares esto con el propósito de motivarlos para que realicen su trabajo con responsabilidad y esmero. (Moreno, 2013)

Los costos de mano de obra se divide en:

Mano de Obra Directa: (los tres integrantes tienen rotación de funciones)

- Estirador
- Decorador
- Hornero

Distribución de la Mano de Obra

Directa	
Salario Básico personal de Producción	C\$11,500.00



~~DISTRIBUCION DE LA MANO DE OBRA - MES DE DICIEMBRE 2013~~

Para realizar la distribución de la mano de obra se utiliza el total de los salarios directos de los trabajadores ya que estos tienen un salario básico y no es por producción por lo tanto la suma total de los salarios directos se divide entre la producción total del mes para asignarle el costo de mano de obra a cada producción realizada.

El pedido se realiza con las especificaciones del cliente lo que hace más fácil el trabajo, los empleados tienen su salario básico por lo tanto al momento de distribuir el costo de la mano de obra (ver ANEXO 7) se aplicó a las pizzas en general ya que no se trabaja por producción.

Es necesario calcular la mano de obra ya que es la que está directamente relacionada en la elaboración de los productos; para toda empresa su fin es maximizar sus ganancias para eso es necesario contar con personal capacitado en el trabajo que desempeñan y elaboran los productos que ofrece la empresa que sean de calidad y estén en tiempo establecido para la satisfacción de los clientes puesto que estos con sus compras permite que la empresa siga existiendo, creciendo y generando de tal forma beneficio para sus integrantes.

Mano de Obra Indirecta:

Es el personal que no se involucra en la elaboración de los productos (personal administrativo, limpieza y encargado de domicilios); es necesario utilizar la suma de los salarios indirectos ya que estos serán la base para obtener los Costos Indirectos de Fabricación con respecto a la Mano de Obra Indirecta.

MANO DE OBRA INDIRECTA	
Salarios indirectos	C\$13,000.00
Antigüedad	-
Horas Extras	-
Feriado	-
Subsidio	-
Otros Ingresos – Comisiones	750.00
Vacaciones	6,125.00
Aguinaldo	6,125.00
Indemnización	-
INSS Patronal	1,434.88
INATEC	420.00
Incentivo	750.00



6.2.3 Costos Indirectos de Fabricación

Son utilizados para acumular los costos de mano de obra indirecta, materiales indirectos y otros costos indirectos de fabricación.

Se calculó el Costo Indirecto de Fabricación (ver ANEXO 8) para lo que fue necesario determinar el costo de la materia prima indirecta, el costo de la mano de obra indirecta y los costos fijos y variables en los que incurre la empresa mensualmente y de la misma forma el monto que resulto tuvo que ser distribuido en la producción en general ya que el trabajo realizado es a través de ordenes específicas por el cliente.

Los Costos Indirectos de Fabricación se dividen en:

- Costos Fijos de la empresa:

Salarios Básicos

Cable

Alquiler del local

Impuesto a la alcaldía

Tren de aseo

Pago a la Administración de renta – Cuota fija

Publicidad

- Costos Variable de la empresa:

Materiales Indirectos

Servicios Básicos

El Gas

Mantenimiento de Mobiliario y equipo.

Combustible

6.3 Diseñar un sistema de acumulación de costos que responda a las necesidades informativas de Dough Pizza

Debido a que en la empresa no hacen uso del catálogo de cuenta fue necesario elaborar uno adaptado a la información de la empresa y a las necesidades de la misma; ver (ANEXO 9) se elaboraron formatos como: tarjetas Kardex para llevar un mejor control sobre la materia prima del inventario utilizando el método de valuación del inventario PEPS (Primeras Entradas, Primeras Salidas) para evitar el vencimiento de los productos. Ver (ANEXO 10)

Se elaboró el formato de órdenes de compra con el propósito que el requerimiento de la materia prima sea con orden y con anticipación, además se lleva un mayor control sobre la inversión económica que se realiza al momento de ejecutar las compras. Ver (ANEXO 11)



Para la elaboración de los pedidos fue necesario elaborar comandas que detallaran de forma clara los pedidos realizados por los clientes. Ver (ANEXO 12)

En cuanto al personal se elaboraron tarjetas de control de asistencia para que respetaran el horario de trabajo. Ver (ANEXO 13)

✓ Control Interno Contable

El control interno son todos los métodos que se adoptan en la empresa para salvaguardar sus recursos, verificar con exactitud y confiabilidad la información financiera. El control interno contribuye a la seguridad del sistema contable que se utiliza en la empresa fijando y evaluando los procedimientos administrativos, contables y financieros que ayuden a la empresa al logro de sus objetivos.

Su función es aplicable a todas las áreas de operación de la empresa, de su efectividad depende que la administración obtenga la información necesaria para seleccionar de las alternativas la que mejor convenga a los intereses de la empresa.

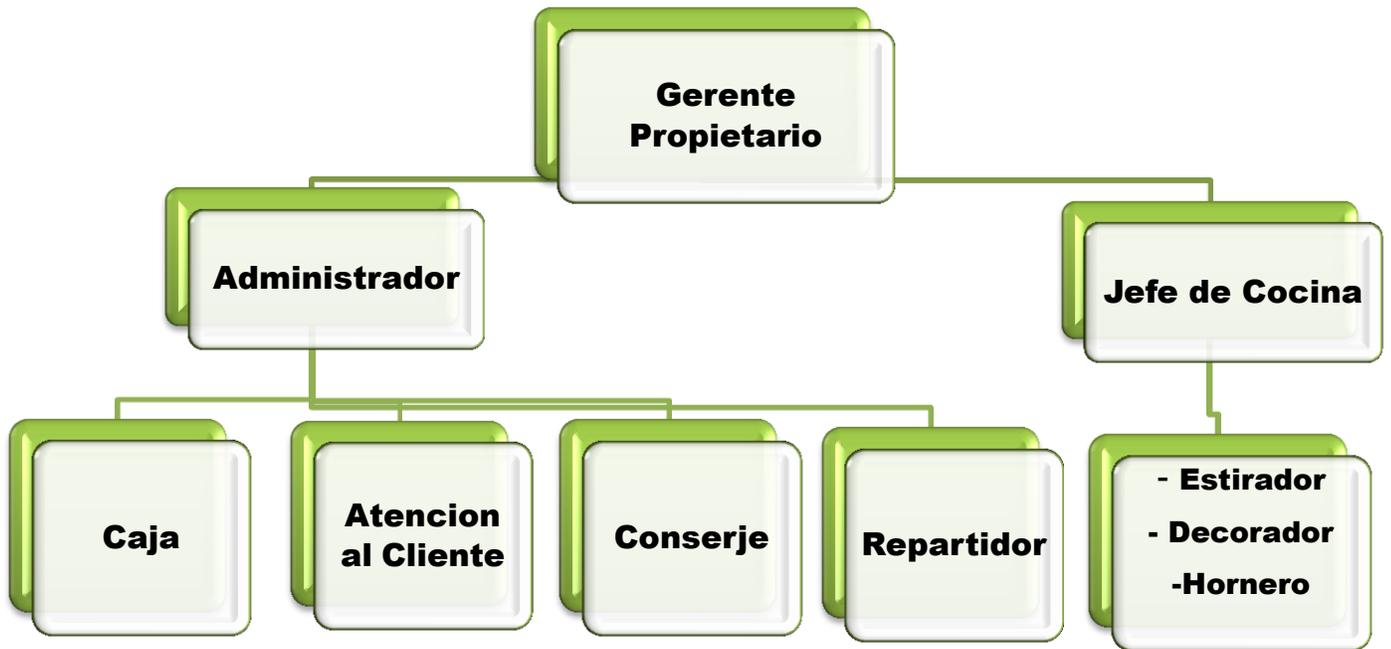
El control interno evita desfalcos, protege los recursos que posee la empresa, asegura la exactitud y veracidad de los datos contables y garantiza la eficacia, eficiencia y economía de todas las operaciones. (Ver ANEXO 14)

✓ Manual de Funciones

Es importante que en la empresa se respete cada una de las funciones designadas a cada empleado con el propósito de trabajar con orden y una mayor agilidad al momento de elaborar los pedidos para los clientes; también es de mucha importancia respetar el manual de funciones para evitar la multiplicidad del trabajo a los representantes de cada puesto en la empresa. (Ver ANEXO 15).

✓ Organigrama de la empresa

Fue necesario crear el organigrama de la empresa haciendo uso de la cantidad de empleados con los que cuenta ya que es una de muchas herramientas de las cuales no debe de prescindir sin importar su tamaño, el organigrama es parte fundamental de toda empresa, ya que nos permite conocer todos los puestos de la organización conocer sus niveles jerárquicos ya sea por experiencia, responsabilidad, autoridad y capacidad para tomar decisiones y / o solución de los problemas que ocurran de acuerdo a su nivel, también permite visualizar de una manera gráfica el personal que labora en la empresa, por último permite que los empleados tengan presente cuales son sus responsabilidades ante el cargo que ocupan.



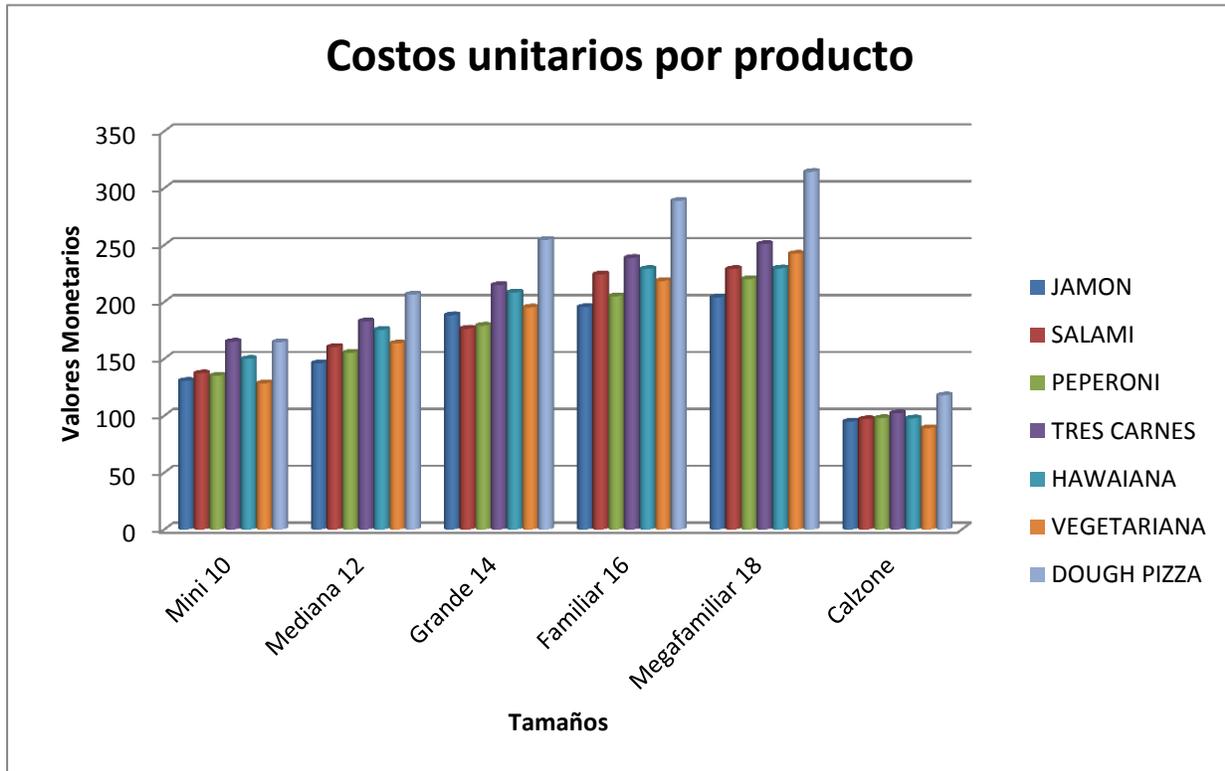
6.4 Evaluar la implementación de un sistema de acumulación de costos en la empresa Dough Pizza

Al momento en que se calcularon los costos para la elaboración de los productos se procedió a realizar una comparación entre los costos calculados y los costos estimados de la empresa, obteniendo como resultado que el costo estimado de la empresa es menor que el que se calculó. (Ver ANEXO 16)

Cuando se determinó si la empresa estaba obteniendo ganancias se utilizó el precio de venta establecido lo que permitió darse cuenta que la ganancia que se obtiene en la empresa es menor de la que se espera.



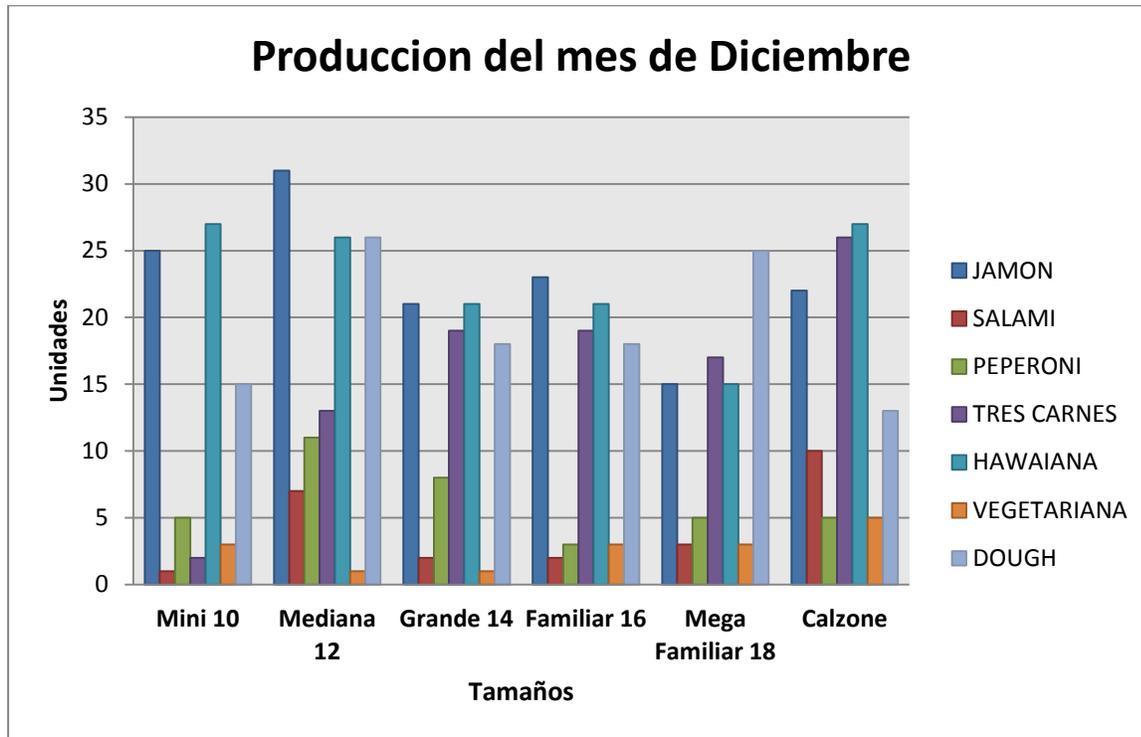
COMPARACION DE COSTOS							
Tipo de Pizza	Costo según empresa	Costo calculado	Precio de Venta	Ventas		Costo real	Utilidad o Perdida
				Unidades	Valores monetarios		
JAMON							
Mini 10 pulg.	C\$ 80.00	C\$ 130.60	C\$ 150.00	36.43	5464.29	4757.57	706.71
Mediana 12 pulg.	110.00	146.09	200.00	18.71	3742.86	2733.97	1008.89
Grande 14 pulg.	135.00	188.37	250.00	27.86	6964.29	5247.45	1716.84
Familiar 16 pulg.	165.00	195.48	300.00	23.71	7114.29	4635.67	2478.62
Mega familiar 18 pulg.	180.00	204.06	330.00	29.71	9805.71	6063.50	3742.22
Calzone	55.00	94.92	100.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SALAMI							
Mini 10 pulg.	100.00	137.26	160.00	5.43	868.57	745.13	123.45
Mediana 12 pulg.	130.00	160.44	210.00	2.57	540.00	412.56	127.44
Grande 14 pulg.	155.00	176.58	260.00	1.29	334.29	227.03	107.25
Familiar 16 pulg.	185.00	224.28	310.00	1.86	575.71	416.52	159.19
Mega familiar 18 pulg.	200.00	228.92	340.00	6.14	2088.57	1406.22	682.35
Calzone	70.00	97.02	100.00	0.00	0.00	0.00	0.00
PEPERONI							
Mini 10 pulg.	90.00	135.15	170.00	10.29	1748.57	1390.11	358.46
Mediana 12 pulg.	125.00	155.34	230.00	6.86	1577.14	1065.19	511.95
Grande 14 pulg.	145.00	179.23	270.00	5.86	1581.43	1049.78	531.65
Familiar 16 pulg.	175.00	205.06	320.00	6.14	1965.71	1259.65	706.06
Mega familiar 18 pulg.	195.00	220.17	360.00	4.14	1491.43	912.13	579.30
Calzone	65.00	97.87	120.00	0.00	0.00	0.00	0.00
TRES CARNES							
Mini 10 pulg.	100.00	165.01	190.00	17.29	3284.29	2852.32	431.97
Mediana 12 pulg.	135.00	182.95	250.00	18.57	4642.86	3397.64	1245.21
Grande 14 pulg.	160.00	214.88	290.00	18.00	5220.00	3867.84	1352.16
Familiar 16 pulg.	190.00	238.79	350.00	16.86	5900.00	4025.32	1874.68
Mega familiar 18 pulg.	210.00	250.87	390.00	25.43	9917.14	6379.27	3537.88
Calzone	70.00	102.14	130.00	0.00	0.00	0.00	0.00
HAWAIANA							
Mini 10 pulg.	100.00	149.94	180.00	25.71	4628.57	3855.60	772.97
Mediana 12 pulg.	130.00	175.53	240.00	23.57	5657.14	4137.49	1519.65
Grande 14 pulg.	150.00	208.39	280.00	24.14	6760.00	5031.13	1728.87
Familiar 16 pulg.	180.00	228.94	330.00	19.43	6411.43	4447.98	1963.45
Mega familiar 18 pulg.	205.00	229.55	380.00	18.57	7057.14	4263.07	2794.07
Calzone	65.00	97.70	120.00	0.00	0.00	0.00	0.00
VEGETARIANA							
Mini 10 pulg.	90.00	128.55	170.00	3.43	582.86	440.74	142.11
Mediana 12 pulg.	120.00	163.48	220.00	2.43	534.29	397.02	137.26
Grande 14 pulg.	140.00	195.20	260.00	3.57	928.57	697.14	231.43
Familiar 16 pulg.	165.00	218.52	300.00	2.71	814.29	593.13	221.16
Mega familiar 18 pulg.	185.00	242.33	340.00	2.43	825.71	588.52	237.20
Calzone	60.00	89.15	110.00	0.00	0.00	0.00	0.00
ESPECIALIDAD DOUGH							
Mini 10 pulg.	110.00	164.69	200.00	23.71	4742.86	3905.51	837.35
Mediana 12 pulg.	140.00	206.54	260.00	19.86	5162.86	4101.29	1061.56
Grande 14 pulg.	160.00	254.65	300.00	24.86	7457.14	6329.87	1127.27
Familiar 16 pulg.	195.00	288.89	360.00	24.86	8948.57	7189.98	1767.59
Mega familiar 18 pulg.	215.00	314.41	400.00	16.57	6628.57	5210.22	1418.35
Calzone	75.00	117.94	140.00	13.71	1920.00	1617.46	302.54
PALITROQUES							
	33.00	93.83	60.00		0.00	0.00	0.00



En la grafica se muestra el costo de producción para cada pizza con los diferentes tamaños; por medio de la grafica podemos observar que elaborar una pizza Dough se requiere de mayor inversion ya que es la que genera el costo mas alto, seguido esta la pizza tres carnes; tambien se observa que en la pizza que menos se invierte es la pizza de jamon ya que es la que genera un menor costo.



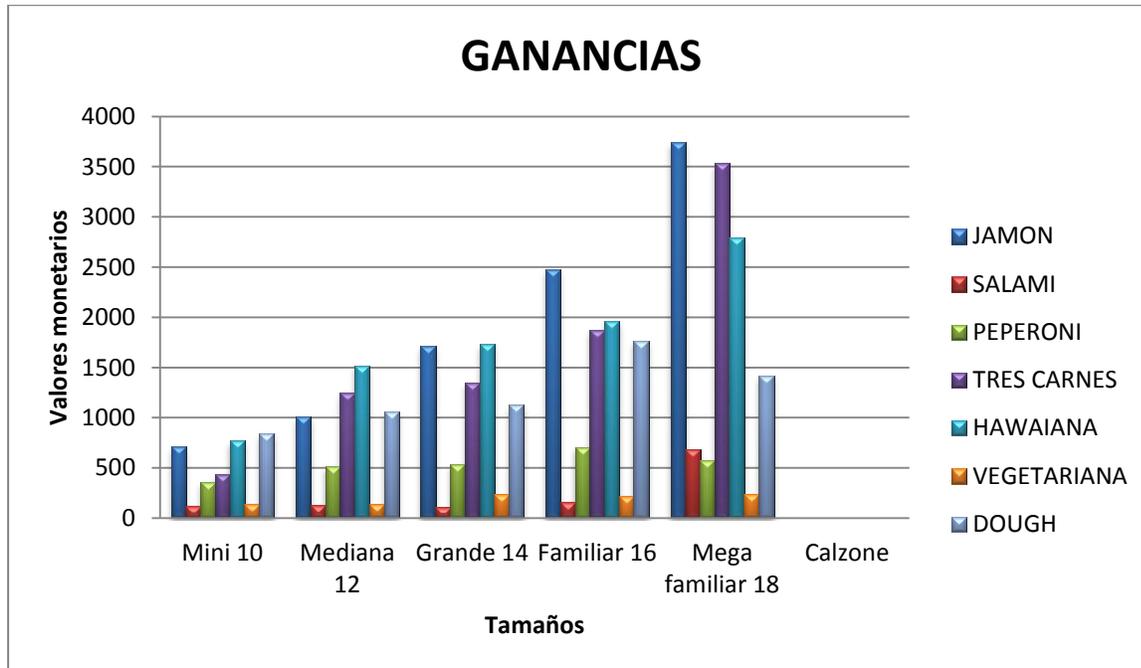
Grafica de Producción en Unidades del mes de Diciembre



En la grafica se muestra la producción del mes de diciembre de los diversos tipos de pizza, en la cual se puede observar que la que tiene mayor demanda es la de Jamon seguida de la Hawaiana en las cuales se invierte menos y son las mas solicitadas por los clientes y las de menos demanda son la de Salami y la Vegetariana.



Grafica de utilidad o perdida



Esta grafica refleja todos los tipos de pizza y en cual se obtuvieron mas ganancias dando como resultado que en la pizza de Jamon que es la de menor costo y mayor demanda se obtiene mayor ganancia seguido de la Hawaiana que es una de las mas solicitadas.



VII: CONCLUSIONES

Al culminar el presente trabajo se concluye que:

1. Se logró conocer el proceso de elaboración de los productos que oferta la empresa Dough Pizza y se puede observar que en el área de producción en su mayoría controlan la materia prima de manera visual lo que dificulta conocer la cantidad exacta que se le agrega a los productos. Por lo que se Concluye que la empresa Dough Pizza carece de un sistema de valuación de inventarios.
2. En el área de producción no se calculan costos de producción precisos, debido a que no existe un sistema que les permita determinar el costo de sus productos y controlar eficientemente sus operaciones. El costo de cada producto se calcula basado en su experiencia y en el costo de los insumos utilizados, en consecuencia no se conoce con exactitud el costo del producto terminado.
3. El Diseño de un sistema de acumulación de costos ayudara a la empresa a delimitar las funciones de cada empleado, también permitirá que se administren bien los recursos con los que cuenta y así se llevara mejor control en las operaciones de la empresa.
4. La empresa Dough Pizza carece de un sistema de acumulación de costos que definan los procedimientos que debe seguir en el desarrollo de las operaciones de la misma, en cuanto a funciones, responsabilidades y procedimientos, situación que dificulta el orden, eficiencia y agilidad en las actividades que ayude al crecimiento de las ganancias.
5. El presente Sistema permitirá volver más eficientes y eficaces sus operaciones, además salvaguardar los activos y mantener una contabilidad que le permitirá tener una visión general sobre la situación económica y financiera de la empresa.



VIII: RECOMENDACIONES

Para tener un mejor control de la materia prima en la empresa es necesario que:

- 1- Nivelar el uso de materiales ya que no se tiene la medida específica de cada ingrediente para cada pizza, esto provoca que exista un descontrol, al igual implementar un método de valuación de inventarios PEPS (Primeras entrar Primeras en salir) porque se trabaja con productos de corto vencimiento.
- 2- Aplicar un sistema de costos que proporcione datos reales sobre el costo de sus productos y así establecer precio de venta adecuado que ayuden maximizar sus utilidades.
- 3- Dar seguimiento al cumplimiento de estos manuales de tal manera que todas las personas que laboran en la empresa lleven a cabo los debidos procedimientos, políticas y normas a implementar en las operaciones que se realizan a diario.
- 4- Constantemente surgen nuevas leyes y regulaciones que toda empresa debe adoptar, por tal razón es fundamental contar con un profesional que se encargue de establecer y llevar la contabilidad en la empresa y que desempeñe las diferentes funciones que esta requiere para su buen funcionamiento.
- 5- La Propietaria de la empresa proceda a la implementación del presente Sistema de Acumulación de Costos con la finalidad de lograr mayor eficiencia y eficacia en las operaciones de la empresa, una mejor organización, optimización de los recursos, información financiera más completa, útil y oportuna, el cumplimiento de las funciones y responsabilidades del personal y un mejor manejo y control de las actividades que se realizan en la empresa.



IX. Bibliografía

Alfaro, J. (2012). *Contabilidad General*. Esteli: UNAN.

Bernal, L. (s.f.). *www.monografias.com*. Recuperado el 16 de octubre de 2013, de <http://www.monografias.com/trabajos15/costeos-actividades/costeos-actividades.shtml>

Cuevas, C. F. (2001). *Contabilidad de Costos*. Colombia.

Gonzalo. (16 de julio de 2011). *Gestion de Empresas*. Recuperado el 16 de octubre de 2013, de <http://gestiondeempresas.org/sistema-costeos-procesos/>

Guerra, C. (octubre de 2006). *cesarguerra10.files.wordpress.com*. Recuperado el 16 de octubre de 2013, de <http://cesarguerra10.files.wordpress.com/2011/04/contabilidad-de-costos.pdf>

Horngrén, C. T. (1991). *Contabilidad de Costos* (Sexta ed.). (H. A. Espinoza, Ed.) México: Esther S. Koehn.

Manzanares, M. J. (18 de marzo de 2009). *Descargar libros de Contabilidad, Economía y Finanzas*. Recuperado el 18 de septiembre de 2013, de *Contabilidad Basica-Teoria de la Contabilidad Financiera*: jalfaroman@wordpress.com

Polimeni, R. (1990). *Contabilidad de Costos* (segunda ed.). México.

Polimeni, R. S. (1990). *Contabilidad de Costos* (Segunda ed.). México.

Ralph S. Polimeni. (2005). *Contabilidad de Costos* (tercera ed.). (M. E. Suarez, Ed.) Colombia.

Sanchez, A. N. (2006). *Contabilidad I* (Sexta ed.). Managua: Ediciones A.N.

Sanchez, A. N. (2007). *Contabilidad II* (Quinta ed.). Managua: Ediciones A.N.

Sanchez, Lic. Andres Narvaez. (2005). *Contabilidad 1* (Quinta ed.). Managua.

todoingenieriaindustrial.wordpress.com. (s.f.). Recuperado el 16 de octubre de 2013, de <http://todoingenieriaindustrial.wordpress.com/variocostos/sistema-de-costos/>



ANEXOS



**Universidad Nacional Autónoma De Nicaragua
Unan-Managua
Facultad Regional Multidisciplinaria
Farem-Estelí**

ENTREVISTA 1

Objetivo: Obtener información que dé respuesta a los objetivos planteados en la investigación.

Dirigida al Jefe de Cocina

- 1) ¿Qué productos elabora Dough Pizza?
- 2) ¿Cuál es el proceso de elaboración de productos en Dough Pizza?
- 3) ¿Cuánto dura la elaboración de una pizza?
- 4) ¿Cuáles son los ingredientes de las diferentes pizzas que elaboran?
- 5) ¿Quiénes son los encargados de la elaboración de los productos que ofrece Dough Pizza?



ANEXO 2



**Universidad Nacional Autónoma De Nicaragua
Unan-Managua
Facultad Regional Multidisciplinaria
Farem-Estelí**

ENTREVISTA 2

Objetivo: Obtener información que dé respuesta a los objetivos planteados en la investigación.

Dirigida al Propietario de la Empresa

- 1) ¿Se realizan cotizaciones a proveedores para la compra de los materiales utilizados en la elaboración de los productos?
- 2) ¿Utilizan órdenes de compras para los materiales necesitados?
- 3) ¿Cada cuánto tiempo realizan compras de materiales?
- 4) ¿Tienen clasificada la materia prima?
- 5) ¿Para cuánto tiempo se compra materia prima?
- 6) ¿Cómo calculan el precio que se le da a los productos que ofrece Dough Pizza?
- 7) ¿Qué se hace con los productos elaborados que no se venden?
- 8) ¿El salario del personal es por producción o es un salario básico?
- 9) ¿Cuáles son sus costos variables?
- 10) ¿Existe alguna estrategia para disminuir los gastos fijos?
- 11) ¿Las ganancias obtenidas superan los costos y gastos en que se incurre?
- 12) ¿Cómo se lleva el control de entradas y salidas en Dough Pizza?
- 13) ¿Cómo calcula los costos la empresa Dough Pizza?
- 14) ¿Qué consecuencias puede traer la inexistencia de un sistema de costos?
- 15) ¿Qué métodos utiliza la empresa para ver sus pérdidas o ganancias?
- 16) ¿Cómo visualiza Dough Pizza su solidez económica dentro del mercado?



ANEXO 3



Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua
 UNAN- Managua
 Facultad Regional Multidisciplinaria
 FAREM- Estelí

Guía de observación

Objetivo: Obtener información relevante acerca de los controles o métodos que utiliza Dough Pizza para calcular sus costos y administrar el negocio y a su vez observar y verificar la veracidad de la información obtenida a través de la entrevista.

Nombre de la Empresa: Dough Pizza

Área: Producción

N°	Descripción	Si	No	Observaciones
1.	¿Se utilizan comandas para elaborar los pedidos?			
2	¿Cumplen con el tiempo que se le da al cliente por la espera del pedido?			
3	¿Ponen en práctica las medidas necesarias si existiera algún inconveniente (se quema, se pega, se retrasa, se devuelve) al momento de elaborar los pedidos?			
4	¿Existen las personas que intervienen en la elaboración del pedido?			
5	¿Utiliza medidas de higiene el personal para la elaboración del pedido?			
6	¿Utilizan todos los ingredientes para la elaboración de la masa?			
7	¿Utilizan todos los ingredientes para la elaboración de la salsa?			



N°	Descripción	Si	No	Observaciones
	¿Tienen clasificada la materia prima?			
	¿El personal ayuda a disminuir el desperdicio de materiales?			
	¿Se decoran con la misma cantidad de producto las pizzas?			
	¿Se les pagan Horas extras a los trabajadores?			
	¿Se trabaja los días feriados?			
	¿De cuánto es el consumo de gas diario?			
	¿Se les da mantenimiento a los equipos utilizados para la elaboración de pizzas?			
	¿Existe algún servicio de seguridad como guardas?			
	¿Hay algún tipo de incentivo para los trabajadores?			
	¿La empresa paga prestaciones sociales a los trabajadores?			



ANEXO 4 INVENTARIO

CLASE	CLASE	UM	INVENTARIO INICIAL		COMPRAS		OTRAS	TOTAL DISPONIBLE		CONSUMO		OTRAS SALIDAS		INV. FINAL		PRECIO UNIT
			CANTIDAD	C\$	CANTIDAD	C\$	ENTRADAS C\$	CANTIDAD	C\$	CANTIDAD	C\$	CANTIDAD	C\$	CANTIDAD	C\$	
	MATERIA PRIMA				-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-
1	Queso Mozarela	libra	730.10	40,155.50	1,000.00	55,000.00		1,730.10	95,155.50	1,510.00	83,050.00	-	-	220.10	12,105.50	55.00
2	Harina	onzas	48,380.00	26,609.00	19,200.00	10,560.00		67,580.00	37,169.00	10,000.00	5,500.00	-	-	57,580.00	31,669.00	0.55
3	Aceite	onzas	4,825.00	4,361.80	2,500.00	2,260.00		7,325.00	6,621.80	1,549.00	1,400.30	-	-	5,776.00	5,221.50	0.90
4	Cerveza	onzas	2,057.00	1,234.20	1,800.00	1,080.00		3,857.00	2,314.20	1,400.00	840.00	-	-	2,457.00	1,474.20	0.60
5	Pasta de tomate	onzas	322.00	428.26	450.00	598.50		772.00	1,026.76	381.00	506.73	-	-	391.00	520.03	1.33
	MATERIALES Y SUMINISTROS		-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-
6	Cajas para empacar	unidad	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-
7	cajas de 10 pulg	unidad	1,166.00	15,158.00	200.00	2,600.00		1,366.00	17,758.00	-	-	-	-	1,366.00	17,758.00	13.00
8	cajas de 12 pulg	unidad	1,130.00	15,820.00	200.00	2,800.00		1,330.00	18,620.00	-	-	-	-	1,330.00	18,620.00	14.00
9	cajas de 14 pulg	unidad	1,139.00	18,224.00	200.00	3,200.00		1,339.00	21,424.00	-	-	-	-	1,339.00	21,424.00	16.00
10	cajas de 16 pulg	unidad	1,108.00	19,944.00	200.00	3,600.00		1,308.00	23,544.00	-	-	-	-	1,308.00	23,544.00	18.00
11	cajas de 18 pulg	unidad	1,099.00	24,178.00	200.00	4,400.00		1,299.00	28,578.00	-	-	-	-	1,299.00	28,578.00	22.00
12	Empaques de poroplast 9x9 s/d	unidad	536.00	1,779.52	100.00	332.00		636.00	2,111.52	-	-	-	-	636.00	2,111.52	3.32
	MATERIALES INDIRECTOS		-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-	-	-
13	Azucar	onzas	1,841.00	938.91	1,600.00	816.00		3,441.00	1,754.91	1,208.00	616.08	-	-	2,233.00	1,138.83	0.51
14	Levadura	onzas	225.00	670.50	352.00	1,048.96		577.00	1,719.46	305.00	908.90	-	-	272.00	810.56	2.98
15	Leche en polvo	onzas	347.60	1,880.52	465.60	2,518.90		813.20	4,399.41	390.00	2,109.90	-	-	423.20	2,289.51	5.41
16	Jamon	onzas	10,610.00	36,922.80	4,560.00	15,868.80		15,170.00	52,791.60	2,040.00	7,099.20	-	-	13,130.00	45,692.40	3.48
17	Salami	onzas	1,565.00	7,386.80	800.00	3,776.00		2,365.00	11,162.80	470.00	2,218.40	-	-	1,895.00	8,944.40	4.72
18	Peperoni	onzas	270.00	1,665.90	1,120.00	6,910.40		1,390.00	8,576.30	980.00	6,046.60	-	-	410.00	2,529.70	6.17
19	Piña	onzas	920.00	864.80	1,920.00	1,804.80		2,840.00	2,669.60	1,650.00	1,551.00	-	-	1,190.00	1,118.60	0.94
22	Hongos	onzas	2,215.00	5,271.70	2,475.00	5,890.50		4,690.00	11,162.20	1,835.00	4,367.30	-	-	2,855.00	6,794.90	2.38
23	Aceitunas Verdes	onzas	2,215.00	12,315.40	2,475.00	13,761.00		4,690.00	26,076.40	1,835.00	10,202.60	-	-	2,855.00	15,873.80	5.56
24	Aceitunas Negras	onzas	2,215.00	6,866.50	2,475.00	7,672.50		4,690.00	14,539.00	1,835.00	5,688.50	-	-	2,855.00	8,850.50	3.10
25	Cebolla	onzas	892.00	945.52	960.00	1,017.60		1,852.00	1,963.12	757.00	802.42	-	-	1,095.00	1,160.70	1.06
26	Chiltoma	unidad	81.00	243.00	110.00	330.00		191.00	573.00	92.00	276.00	-	-	99.00	297.00	3.00
27	Tomate	onzas	544.00	304.64	320.00	179.20		864.00	483.84	188.00	105.28	-	-	676.00	378.56	0.56
	TOTAL		86,432.70	244,169.27	45,682.60	148,025.16	-	132,115.30	392,194.42	28,425.00	133,289.21	-	-	103,690.30	258,905.22	2.50



ANEXO 5 INDICE DE MATERIA PRIMA

COD	NOMBRE	PRODUC	Queso Mozarella		Harina	Aceite	Cerveza	Pasta de tomate	Cajas para empacar	cajas de 10 pulg	cajas de 12 pulg	cajas de 14 pulg	cajas de 16 pulg	cajas de 18 pulg	Empaques de poroplast 9x9	Azucar	Levadura	Leche en polvo	Jamon	Salami	Peperoni	Piña	Hongos	Aceitunas Verd	Aceitunas Neg	Cebolla	Chiltoma	Tomate		
			Lb	Onz	Onz	Onz	Und	Und	Und	Und	Und	Und	Und	Und	Und	Und	Onz	Onz	Onz	Onz	Onz	Onz	Onz	Onz	Onz	Onz	Onz	Onz	Onz	Onz
1.00	Jamon																													
-	Mini 10 pulg.	25.00	1.00	0.58	0.05	1.16	0.002		7.00							0.24	0.15	0.24	3.00	-	-	-	-	-	-	-	-	0.01	0.01	-
-	Mediana 12 pulg.	31.00	1.30	0.77	0.06	1.54	0.003			22.00						0.32	0.19	0.32	5.00	-	-	-	-	-	-	-	-	0.02	0.02	-
-	Grande 14 pulg.	21.00	1.50	0.96	0.08	1.93	0.004					11.00				0.40	0.24	0.40	7.00	-	-	-	-	-	-	-	-	0.03	0.03	-
-	Familiar 16 pulg.	23.00	1.60	1.16	0.10	2.32	0.005							36.00		0.48	0.29	0.48	10.00	-	-	-	-	-	-	-	-	0.03	0.04	-
-	Mega familiar 18 pulg.	15.00	1.80	1.35	0.11	2.70	0.006							19.00		0.56	0.34	0.56	12.00	-	-	-	-	-	-	-	-	0.04	0.04	-
-	Calzone	22.00	0.80	0.38	0.03	0.77	0.001								24.00	0.16	0.10	0.16	2.00	-	-	-	-	-	-	-	-	0.01	0.01	-
2.00	Salami																													
-	Mini 10 pulg.	1.00	1.00	0.58	0.05	1.16	0.002		3.00							0.24	0.15	0.24	-	3.00	-	-	-	-	-	-	-	0.01	0.01	-
-	Mediana 12 pulg.	7.00	1.30	0.77	0.06	1.54	0.003			2.00						0.32	0.19	0.32	-	5.00	-	-	-	-	-	-	-	0.02	0.02	-
-	Grande 14 pulg.	2.00	1.50	0.96	0.08	1.93	0.004					3.00				0.40	0.24	0.40	-	7.00	-	-	-	-	-	-	-	0.03	0.03	-
-	Familiar 16 pulg.	2.00	1.60	1.16	0.10	2.32	0.005						1.00			0.48	0.29	0.48	-	10.00	-	-	-	-	-	-	-	0.03	0.04	-
-	Mega familiar 18 pulg.	3.00	1.80	1.35	0.11	2.70	0.006							2.00		0.56	0.34	0.56	-	12.00	-	-	-	-	-	-	-	0.04	0.04	-
-	Calzone	10.00	0.80	0.38	0.03	0.77	0.001								1.00	0.16	0.10	0.16	-	2.00	-	-	-	-	-	-	-	0.01	0.01	-
3.00	Peperoni																													
-	Mini 10 pulg.	5.00	1.00	0.58	0.05	1.16	0.002		5.00							0.24	0.15	0.24	-		3.00	-	-	-	-	-	-	0.01	0.01	-
-	Mediana 12 pulg.	11.00	1.30	0.77	0.06	1.54	0.003			10.00						0.32	0.19	0.32	-		4.00	-	-	-	-	-	-	0.02	0.02	-
-	Grande 14 pulg.	8.00	1.50	0.96	0.08	1.93	0.004					1.00				0.40	0.24	0.40	-		5.00	-	-	-	-	-	-	0.03	0.03	-
-	Familiar 16 pulg.	3.00	1.60	1.16	0.10	2.32	0.005						5.00			0.48	0.29	0.48	-		7.00	-	-	-	-	-	-	0.03	0.04	-
-	Mega familiar 18 pulg.	5.00	1.80	1.35	0.11	2.70	0.006							8.00		0.56	0.34	0.56	-		10.00	-	-	-	-	-	-	0.04	0.04	-
-	Calzone	5.00	0.80	0.38	0.03	0.77	0.001								-	0.16	0.10	0.16	-		2.00	-	-	-	-	-	-	0.01	0.01	-
4.00	Tres Carnes																													
-	Mini 10 pulg.	2.00	1.00	0.58	0.05	1.16	0.002		2.00							0.24	0.15	0.24	2.00	2.00	2.00	-	-	-	-	-	-	0.01	0.01	-
-	Mediana 12 pulg.	13.00	1.30	0.77	0.06	1.54	0.003			7.00						0.32	0.19	0.32	3.00	3.00	3.00	-	-	-	-	-	-	0.02	0.02	-
-	Grande 14 pulg.	19.00	1.50	0.96	0.08	1.93	0.004					13.00				0.40	0.24	0.40	4.00	4.00	4.00	-	-	-	-	-	-	0.03	0.03	-
-	Familiar 16 pulg.	19.00	1.60	1.16	0.10	2.32	0.005						14.00			0.48	0.29	0.48	5.00	5.00	5.00	-	-	-	-	-	-	0.03	0.04	-
-	Mega familiar 18 pulg.	17.00	1.80	1.35	0.11	2.70	0.006							18.00		0.56	0.34	0.56	6.00	6.00	6.00	-	-	-	-	-	-	0.04	0.04	-
-	Calzone	26.00	0.80	0.38	0.03	0.77	0.001								14.00	0.16	0.10	0.16	1.00	1.00	1.00	-	-	-	-	-	-	0.01	0.01	-
5.00	Hawaiana																													
-	Mini 10 pulg.	27.00	1.00	0.58	0.05	1.16	0.002		8.00							0.24	0.15	0.24	3.00	-	-	6.00	-	-	-	-	-	0.01	0.01	-
-	Mediana 12 pulg.	26.00	1.30	0.77	0.06	1.54	0.003			18.00						0.32	0.19	0.32	5.00	-	-	10.00	-	-	-	-	-	0.02	0.02	-
-	Grande 14 pulg.	21.00	1.50	0.96	0.08	1.93	0.004					15.00				0.40	0.24	0.40	7.00	-	-	15.00	-	-	-	-	-	0.03	0.03	-
-	Familiar 16 pulg.	21.00	1.60	1.16	0.10	2.32	0.005						17.00			0.48	0.29	0.48	10.00	-	-	17.00	-	-	-	-	-	0.03	0.04	-
-	Mega familiar 18 pulg.	15.00	1.80	1.35	0.11	2.70	0.006							21.00		0.56	0.34	0.56	12.00	-	-	25.00	-	-	-	-	-	0.04	0.04	-
-	Calzone	27.00	0.80	0.38	0.03	0.77	0.002								11.00	0.16	0.10	0.16	2.00	-	-	3.00	-	-	-	-	-	0.01	0.01	-
6.00	Vegetariana																													
-	Mini 10 pulg.	3.00	1.00	0.58	0.05	1.16	0.002		1.00							0.24	0.15	0.24	-	-	-	-	-	-	3.00	-	-	0.01	0.01	2.00
-	Mediana 12 pulg.	1.00	1.30	0.77	0.06	1.54	0.003			1.00						0.32	0.19	0.32	-	-	-	-	-	-	5.00	-	-	0.02	0.02	3.00
-	Grande 14 pulg.	1.00	1.50	0.96	0.08	1.93	0.004					3.00				0.40	0.24	0.40	-	-	-	-	-	-	7.00	-	-	0.03	0.03	4.00
-	Familiar 16 pulg.	3.00	1.60	1.16	0.10	2.32	0.005						2.00			0.48	0.29	0.48	-	-	-	-	-	-	9.00	-	-	0.03	0.04	6.00
-	Mega familiar 18 pulg.	3.00	1.80	1.35	0.11	2.70	0.006							4.00		0.56	0.34	0.56	-	-	-	-	-	-	11.00	-	-	0.04	0.04	8.00
-	Calzone	5.00	0.80	0.38	0.03	0.77	0.001								-	0.16	0.10	0.16	-	-	-	-	-	-	2.00	-	-	0.01	0.01	1.00
7.00	Especial Dough																													
-	Mini 10 pulg.	15.00	1.00	0.58	0.05	1.16	0.002		8.00							0.24	0.15	0.24	2.00		2.00		4.00		3.00		3.00	0.01	0.01	-
-	Mediana 12 pulg.	26.00	1.30	0.77	0.06	1.54	0.003			10.00						0.32	0.19	0.32	3.00		3.00		6.00		5.00		5.00	0.02	0.02	-
-	Grande 14 pulg.	18.00	1.50	0.96	0.08	1.93	0.004					15.00				0.40	0.24	0.40	4.00		4.00		8.00		7.00		7.00	0.03	0.03	-
-	Familiar 16 pulg.	18.00	1.60	1.16	0.10	2.32	0.005						17.00			0.48	0.29	0.48	5.00		5.00		10.00		9.00		9.00	0.03	0.04	-
-	Mega familiar 18 pulg.	25.00	1.80	1.35	0.11	2.70	0.006							29.00		0.56	0.34	0.56	6.00		6.00		12.00		11.00		11.00	0.04	0.04	-
-	Calzone	8.00	0.80	0.38	0.03	0.77	0.001									0.16	0.10	0.16	1.00		1.00		3.00		2.00		2.00	0.01	0.01	-
9.00	Paltroques																													
-	GRAN TOTAL	588.00	56.80	209.95	3.09	74.48	0.56	-	34.00	70.00	61.00	92.00	101.00	64.00	15.44	9.31	15.54	120.00	62.00	73.00	76.00	43.00	74.00	37.00	0.94	1.09	24.00			



ANEXO 6 COSTO DE LA MATERIA PRIMA (TABLA 1/3)



NOMBRE	PIZZAS	Empaques 9'9				Azucar				Levadura				Leche en polvo				Jamon				Salami				Peperoni				Piña				Hongos				Aceitunas Verdes				Aceitunas Negras			
		STD.	REAL NUMBER	STD.	REAL NUMBER	STD.	REAL NUMBER	STD.	REAL NUMBER	STD.	REAL NUMBER	STD.	REAL NUMBER	STD.	REAL NUMBER	STD.	REAL NUMBER	STD.	REAL NUMBER	STD.	REAL NUMBER	STD.	REAL NUMBER	STD.	REAL NUMBER	STD.	REAL NUMBER	STD.	REAL NUMBER	STD.	REAL NUMBER	STD.	REAL NUMBER	STD.	REAL NUMBER	STD.	REAL NUMBER								
		Cantidad	C\$	Cantidad	C\$	Cantidad	C\$	Cantidad	C\$	Cantidad	C\$	Cantidad	C\$	Cantidad	C\$	Cantidad	C\$	Cantidad	C\$	Cantidad	C\$	Cantidad	C\$	Cantidad	C\$	Cantidad	C\$	Cantidad	C\$	Cantidad	C\$	Cantidad	C\$	Cantidad	C\$	Cantidad	C\$								
PRODUCTOS TERMINADOS																																													
Jamon																																													
Mini 10 pulg.	25.00	0			6.00	35.05	17.87	3.63					6.03	11.29	61.07	75	63.67	221.57	0																										
Mediana 12 pulg.	31.00	0			9.92	57.95	29.55	5.98					9.98	18.70	101.19	155	131.59	457.92	0																										
Grande 14 pulg.	21.00	0			8.40	49.07	25.02	5.06					8.46	15.86	85.79	147	124.79	434.28	0																										
Familiar 16 pulg.	23.00	0			11.04	64.49	32.89	6.67					11.11	20.82	112.61	230	195.26	679.49	0																										
Mega familiar 18 pulg.	15.00	0			8.40	49.07	25.02	5.07					8.46	15.85	85.76	180	152.81	531.78	0																										
Calzone	22.00	24	0.00	0.00	3.52	20.56	10.49	2.11					3.54	6.64	35.90	44	37.35	129.99	0																										
Salami	0				0.00			0.00					0.00			0			0																										
Mini 10 pulg.	1.00	0			0.24	1.40	0.71	0.15					0.24	0.45	2.44	0			3	3.00	14.16	0																							
Mediana 12 pulg.	7.00	0			2.24	13.08	6.67	1.35					2.25	4.22	22.85	0			35	35.00	165.20	0																							
Grande 14 pulg.	2.00	0			0.80	4.67	2.38	0.48					0.81	1.51	8.17	0			14	14.00	66.08	0																							
Familiar 16 pulg.	2.00	0			0.96	5.61	2.86	0.58					0.97	1.81	9.79	0			20	20.00	94.40	0																							
Mega familiar 18 pulg.	3.00	0			1.68	9.81	5.00	1.01					1.69	3.17	17.15	0			36	36.00	169.92	0																							
Calzone	10.00	1	0.00	0.00	1.60	9.35	4.77	0.96					1.61	3.02	16.32	0			20	20.00	94.40	0																							
Peperoni	0				0.00			0.00					0.00			0			0																										
Mini 10 pulg.	5.00	0			1.20	7.01	3.57	0.73					1.21	2.26	12.21	0			15	15.47	95.47	0																							
Mediana 12 pulg.	11.00	0			3.52	20.56	10.49	2.12					3.54	6.64	35.90	0			44	45.39	280.05	0																							
Grande 14 pulg.	8.00	0			3.20	18.69	9.53	1.93					3.22	6.04	32.68	0			40	41.26	254.59	0																							
Familiar 16 pulg.	3.00	0			1.44	8.41	4.29	0.87					1.45	2.72	14.69	0			21	21.66	133.66	0																							
Mega familiar 18 pulg.	5.00	0			2.80	16.36	8.34	1.69					2.82	5.28	28.59	0			50	51.58	318.24	0																							
Calzone	5.00	0			0.80	4.67	2.38	0.48					0.81	1.51	8.16	0			10	10.32	63.65	0																							
Tres Carnes	0				0.00			0.00					0.00			0			0																										
Mini 10 pulg.	2.00	0			0.48	2.80	1.43	0.29					0.48	0.90	4.89	4	3.40	11.82	4	4.00	18.88	4	4.13	25.46	0																				
Mediana 12 pulg.	13.00	0			4.16	24.30	12.39	2.51					4.19	7.84	42.43	39	33.11	115.22	39	39.00	184.08	39	40.23	248.23	0																				
Grande 14 pulg.	19.00	0			7.60	44.39	22.64	4.58					7.66	14.35	77.62	76	64.52	224.53	76	76.00	358.72	76	78.40	483.73	0																				
Familiar 16 pulg.	19.00	0			9.12	53.27	27.17	5.51					9.18	17.20	93.03	95	80.65	280.66	95	95.00	448.40	95	98.00	604.66	0																				
Mega familiar 18 pulg.	17.00	0			9.52	55.61	28.36	5.75					9.59	17.97	97.19	102	86.59	301.34	102	102.00	481.44	102	105.22	649.21	0																				
Calzone	26.00	14	0.00	0.00	4.16	24.30	12.39	2.50					4.19	7.84	42.43	26	22.07	76.81	26	26.00	122.72	26	26.82	165.49	0																				
Hawaiana	0				0.00			0.00					0.00			0			0																										
Mini 10 pulg.	27.00	0			6.48	37.85	19.30	3.92					6.51	12.19	65.96	81	68.76	239.30	0																										
Mediana 12 pulg.	26.00	0			8.32	48.60	24.79	5.02					8.37	15.69	84.87	130	110.36	384.06	0																										
Grande 14 pulg.	21.00	0			8.40	49.07	25.02	5.06					8.46	15.86	85.79	147	124.79	434.28	0																										
Familiar 16 pulg.	21.00	0			10.08	58.88	30.03	6.09					10.14	19.01	102.82	210	178.28	620.40	0																										
Mega familiar 18 pulg.	15.00	0			8.40	49.07	25.02	5.07					8.46	15.85	85.76	180	152.81	531.78	0																										
Calzone	27.00	11	0.00	0.00	4.32	25.23	12.87	2.59					4.35	8.15	44.07	54	45.84	159.53	0																										
Vegetariana	0				0.00			0.00					0.00			0			0																										
Mini 10 pulg.	3.00	0			0.72	4.21	2.14	0.44					0.72	1.35	7.33	0			0																										
Mediana 12 pulg.	1.00	0			0.32	1.87	0.95	0.19					0.32	0.60	3.26	0			0																										
Grande 14 pulg.	1.00	0			0.40	2.34	1.19	0.24					0.40	0.76	4.09	0			0																										
Familiar 16 pulg.	3.00	0			1.44	8.41	4.29	0.87					1.45	2.72	14.69	0			0																										
Mega familiar 18 pulg.	3.00	0			1.68	9.81	5.00	1.01					1.69	3.17	17.15	0			0																										
Calzone	5.00	0			0.80	4.67		0.48					0.81	1.51	8.16	0			0																										
Especial Dough	0				0.00			0.00					0.00			0			0																										
Mini 10 pulg.	15.00	0			3.60	21.03	10.72	2.18					3.62	6.77	36.64	30	25.47	88.63	0																										



COSTO DE LA MATERIA PRIMA (TABLA 3/3)

NOMBRE	PIZZAS	Empaques 9*9		Cebolla			Chiltoma			Tomate			TOTALES		
		STD.	REAL NUMBER	STD.	REAL NUMBER	STD.	REAL NUMBER	STD.	REAL NUMBER	STD.	REAL NUMBER	POUNDS	C\$		
		Cantidad		Cantidad		C\$	Cantidad		C\$	Cantidad		C\$			
PRODUCTOS TERMINADOS															
Jamon															
Mini 10 pulg.	25.00	0		0.30	18.62	19.73	0.35	2.27	6.80	-			240.93	2,095.42	
Mediana 12 pulg.	31.00	0		0.56	34.63	36.70	0.65	4.22	12.66	-			755.23	5,866.94	
Grande 14 pulg.	21.00	0		0.57	35.18	37.30	0.67	4.36	13.07	-			371.26	3,984.41	
Familiar 16 pulg.	23.00	0		0.74	45.67	48.41	0.85	5.52	16.55	-			1,289.61	5,137.91	
Mega familiar 18 pulg.	15.00	0		0.54	33.51	35.52	0.63	4.08	12.25	-			731.49	5,709.68	
Calzone	22.00	24	0.00	0.20	12.29	13.02	0.22	1.43	4.28	-			107.74	2,351.86	
Salami															
Mini 10 pulg.	1.00	0		0.01	0.74	0.79	0.01	0.09	0.27	-			109.34	974.40	
Mediana 12 pulg.	7.00	0		0.13	7.82	8.29	0.15	0.95	2.86	-			93.52	375.43	
Grande 14 pulg.	2.00	0		0.05	3.35	3.55	0.06	0.41	1.24	-			97.73	48.00	
Familiar 16 pulg.	2.00	0		0.06	3.97	4.21	0.07	0.48	1.44	-			33.88	231.81	
Mega familiar 18 pulg.	3.00	0		0.11	6.70	7.10	0.13	0.82	2.45	-			70.33	284.53	
Calzone	10.00	1	0.00	0.09	5.58	5.92	0.10	0.65	1.94	-			7.70	106.90	
Peperoni															
Mini 10 pulg.	5.00	0		0.06	3.72	3.95	0.07	0.45	1.36	-			157.71	866.77	
Mediana 12 pulg.	11.00	0		0.20	12.29	13.02	0.23	1.50	4.49	-			333.44	2,224.60	
Grande 14 pulg.	8.00	0		0.22	13.40	14.21	0.26	1.66	4.98	-			51.95	617.33	
Familiar 16 pulg.	3.00	0		0.10	5.96	6.31	0.11	0.72	2.16	-			192.70	1,159.03	
Mega familiar 18 pulg.	5.00	0		0.18	11.17	11.84	0.21	1.36	4.08	-			299.43	1,378.65	
Calzone	5.00	0		0.05	2.79	2.96	0.05	0.32	0.97	-			5.13	0.00	
Tres Carnes															
Mini 10 pulg.	2.00	0		0.02	1.49	1.58	0.03	0.18	0.54	-			90.97	1,362.28	
Mediana 12 pulg.	13.00	0		0.23	14.52	15.39	0.27	1.77	5.31	-			306.67	2,703.75	
Grande 14 pulg.	19.00	0		0.51	31.83	33.74	0.61	3.94	11.82	-			513.90	2,613.31	
Familiar 16 pulg.	19.00	0		0.61	37.73	39.99	0.70	4.56	13.67	-			559.73	2,603.86	
Mega familiar 18 pulg.	17.00	0		0.61	37.98	40.26	0.71	4.63	13.88	-			705.37	4,003.96	
Calzone	26.00	14	0.00	0.23	14.52	15.39	0.26	1.68	5.05	-			82.09	2,886.37	
Hawaiana															
Mini 10 pulg.	27.00	0		0.32	20.11	21.31	0.38	2.45	7.35	-			300.41	1,974.80	
Mediana 12 pulg.	26.00	0		0.47	29.04	30.78	0.55	3.54	10.62	-			713.01	3,726.34	
Grande 14 pulg.	21.00	0		0.57	35.18	37.30	0.67	4.36	13.07	-			663.89	5,050.62	
Familiar 16 pulg.	21.00	0		0.67	41.70	44.20	0.78	5.04	15.11	-			745.29	4,582.11	
Mega familiar 18 pulg.	15.00	0		0.54	33.51	35.52	0.63	4.08	12.25	-			885.60	3,107.84	
Calzone	27.00	11	0.00	0.24	15.08	15.98	0.27	1.75	5.25	-			54.17	1,817.35	
Vegetariana															
Mini 10 pulg.	3.00	0		0.04	2.23	2.37	0.04	0.27	0.82	0.00	18.80	10.53	45.48	280.26	
Mediana 12 pulg.	1.00	0		0.02	1.12	1.18	0.02	0.14	0.41	3.00	9.40	5.26	46.76	535.15	
Grande 14 pulg.	1.00	0		0.03	1.68	1.78	0.03	0.21	0.62	4.00	12.53	7.02	110.65	48.00	
Familiar 16 pulg.	3.00	0		0.10	5.96	6.31	0.11	0.72	2.16	18.00	56.40	31.58	83.29	1,318.83	
Mega familiar 18 pulg.	3.00	0		0.11	6.70	7.10	0.13	0.82	2.45	24.00	75.20	42.11	149.71	328.53	
Calzone	5.00	0		0.05	2.79	2.96	0.05	0.32	0.97	5.00	15.67	8.77	0.00	320.71	
Especial Dough															
Mini 10 pulg.	15.00	0		0.18	11.17	11.84	0.21	1.36	4.08	0.00			263.18	2,242.05	
Mediana 12 pulg.	26.00	0		0.47	29.04	30.78	0.55	3.54	10.62	-			374.72	2,050.88	
Grande 14 pulg.	18.00	0		0.49	30.16	31.97	0.58	3.73	11.20	-			559.68	3,447.08	
Familiar 16 pulg.	18.00	0		0.58	35.74	37.89	0.67	4.32	12.95	-			661.37	3,299.27	
Mega familiar 18 pulg.	25.00	0		0.90	55.85	59.20	1.05	6.80	20.41	-			1,083.16	3,043.31	
Calzone	8.00	14	0.00	0.07	4.47	4.74	0.08	0.52	1.56	-			76.96	1,817.35	
Palitroques															
	30.00	0	0.00	-			-			-			76.04	748.32	
GRAN TOTAL	588.00	64	0.00	12.20	757.00	802.42	14.20	92.00	276.00	60.00	188.00	105.28	1,503.63	89,326.00	



ANEXO 7 COSTO DE LA MANO DE OBRA

COD	NOMBRE	TOTAL PRODUCC	SALARIOS DIRECTOS		
			CANT UND	TOTAL	ASIGNACIÓN
D	PRODUCTOS TERMINADOS			-	-
1.00	Jamon	-		-	-
-	Mini 10 pulg.	25	19.5578	488.95	488.95
-	Mediana 12 pulg.	31	19.5578	606.29	606.29
-	Grande 14 pulg.	21	19.5578	410.71	410.71
-	Familiar 16 pulg.	23	19.5578	449.83	449.83
-	Mega familiar 18 pulg.	15	19.5578	293.37	293.37
-	Calzone	22	19.5578	430.27	430.27
2.00	Salami	-	19.5578	-	-
-	Mini 10 pulg.	1	19.5578	19.56	19.56
-	Mediana 12 pulg.	7	19.5578	136.90	136.90
-	Grande 14 pulg.	2	19.5578	39.12	39.12
-	Familiar 16 pulg.	2	19.5578	39.12	39.12
-	Mega familiar 18 pulg.	3	19.5578	58.67	58.67
-	Calzone	10	19.5578	195.58	195.58
3.00	Peperoni	-	19.5578	-	-
-	Mini 10 pulg.	5	19.5578	97.79	97.79
-	Mediana 12 pulg.	11	19.5578	215.14	215.14
-	Grande 14 pulg.	8	19.5578	156.46	156.46
-	Familiar 16 pulg.	3	19.5578	58.67	58.67
-	Mega familiar 18 pulg.	5	19.5578	97.79	97.79
-	Calzone	5	19.5578	97.79	97.79
4.00	Tres Carnes	-	19.5578	-	-
-	Mini 10 pulg.	2	19.5578	39.12	39.12
-	Mediana 12 pulg.	13	19.5578	254.25	254.25
-	Grande 14 pulg.	19	19.5578	371.60	371.60
-	Familiar 16 pulg.	19	19.5578	371.60	371.60
-	Mega familiar 18 pulg.	17	19.5578	332.48	332.48
-	Calzone	26	19.5578	508.50	508.50
5.00	Hawaiana	-	19.5578	-	-
-	Mini 10 pulg.	27	19.5578	528.06	528.06
-	Mediana 12 pulg.	26	19.5578	508.50	508.50
-	Grande 14 pulg.	21	19.5578	410.71	410.71
-	Familiar 16 pulg.	21	19.5578	410.71	410.71
-	Mega familiar 18 pulg.	15	19.5578	293.37	293.37
-	Calzone	27	19.5578	528.06	528.06
6.00	Vegetariana	-	19.5578	-	-
-	Mini 10 pulg.	3	19.5578	58.67	58.67
-	Mediana 12 pulg.	1	19.5578	19.56	19.56
-	Grande 14 pulg.	1	19.5578	19.56	19.56
-	Familiar 16 pulg.	3	19.5578	58.67	58.67
-	Mega familiar 18 pulg.	3	19.5578	58.67	58.67
-	Calzone	5	19.5578	97.79	97.79
7.00	Especial Dough	-	19.5578	-	-
-	Mini 10 pulg.	15	19.5578	293.37	293.37
-	Mediana 12 pulg.	26	19.5578	508.50	508.50
-	Grande 14 pulg.	18	19.5578	352.04	352.04
-	Familiar 16 pulg.	18	19.5578	352.04	352.04
-	Mega familiar 18 pulg.	25	19.5578	488.95	488.95
-	Calzone	8	19.5578	156.46	156.46
8.00	Palitroques	30	19.5578	586.73	586.73
	GRAN TOTAL	588		11,500.00	4,928.57



	Directa	
	Salario Básico personal de Producción	11,500.00
	Indirecta	
	Salarios indirectos	13,000.00
	Antigüedad	-
	Horas Extras	-
	Feriado	-
	Subsidio	-
	Otros Ingresos	750.00
	Vacaciones	6,125.00
	Aguinaldo	6,125.00
	Indemnización	-
	INSS Patronal	1,434.88
	INATEC	420.00
	Incentivo	750.00
	TOTAL MANO DE OBRA	40,104.88



ANEXO 8 COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION

COD	NOMBRE	COSTOS INDIRECTOS BASE: COSTO MATERIALES	
		Factor distribución	ASIGNACIÓN
D	PRODUCTOS TERMINADOS		C\$
1.00	Jamon	-	-
-	Mini 10 pulg.	0.0235	1,283.59
-	Mediana 12 pulg.	0.0657	3,593.89
-	Grande 14 pulg.	0.0446	2,440.71
-	Familiar 16 pulg.	0.0575	3,147.31
-	Mega familiar 18 pulg.	0.0639	3,497.56
-	Calzone	0.0263	1,440.67
2.00	Salami	-	-
-	Mini 10 pulg.	0.0109	596.88
-	Mediana 12 pulg.	0.0042	229.98
-	Grande 14 pulg.	0.0005	29.40
-	Familiar 16 pulg.	0.0026	142.00
-	Mega familiar 18 pulg.	0.0032	174.29
-	Calzone	0.0012	65.48
3.00	Peperoni	-	-
-	Mini 10 pulg.	0.0097	530.95
-	Mediana 12 pulg.	0.0249	1,362.72
-	Grande 14 pulg.	0.0069	378.15
-	Familiar 16 pulg.	0.0130	709.98
-	Mega familiar 18 pulg.	0.0154	844.52
-	Calzone	-	-
4.00	Tres Carnes	-	-
-	Mini 10 pulg.	0.0153	834.49
-	Mediana 12 pulg.	0.0303	1,656.23
-	Grande 14 pulg.	0.0293	1,600.82
-	Familiar 16 pulg.	0.0292	1,595.04
-	Mega familiar 18 pulg.	0.0448	2,452.69
-	Calzone	0.0323	1,768.09
5.00	Hawaiana	-	-
-	Mini 10 pulg.	0.0221	1,209.69
-	Mediana 12 pulg.	0.0417	2,282.63
-	Grande 14 pulg.	0.0565	3,093.84
-	Familiar 16 pulg.	0.0513	2,806.84
-	Mega familiar 18 pulg.	0.0348	1,903.76
-	Calzone	0.0203	1,113.24
6.00	Vegetariana	-	-
-	Mini 10 pulg.	0.0031	171.68
-	Mediana 12 pulg.	0.0060	327.81
-	Grande 14 pulg.	0.0005	29.40
-	Familiar 16 pulg.	0.0148	807.87
-	Mega familiar 18 pulg.	0.0037	201.25
-	Calzone	0.0036	196.45
7.00	Especial Dough	-	-
-	Mini 10 pulg.	0.0251	1,373.41
-	Mediana 12 pulg.	0.0230	1,256.30
-	Grande 14 pulg.	0.0386	2,111.56
-	Familiar 16 pulg.	0.0369	2,021.02
-	Mega familiar 18 pulg.	0.0341	1,864.23
-	Calzone	0.0203	1,113.24
8.00	Palitroques	0.0084	458.39
	GRAN TOTAL		54,718.07



COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION	
Materiales Indirectos	C\$ 60,592.60
Mano de Obra Indirecta	28,604.88
OTROS GASTOS	
Energía Eléctrica	4,395.76
Depreciación de maquinaria y equipo	
Agua Potable	581.86
Gas	
Teléfono	362.50
Cable	270.00
Internet	1,453.07
Combustible	2,475.00
Tren de Aseo	75.00
Impuesto de la alcaldía	500.00
Cuota Fija-DGI	1,000.00
Alquiler del Local	15,000.00
TOTAL COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION	C\$ 115,310.67



ANEXO 9 CATALOGO DE CUENTA

CUENTA	NOMBRE
1	ACTIVO
11	CIRCULANTE
1101	EFFECTIVO EN CAJA
1101-02	Caja General
1101-03	Caja Chica
1102	EFFECTIVO EN BANCOS
1102-01	Cta.Cte.C\$.
1102-22	Cta.Cte.U\$. Bancentro
1103	CUENTAS X COBRAR
1103-01	CLIENTES
1103-01-01	Banco de América Central
1103-01-02	CARUNA
1103-01-03	Drew Estate Tobacco Company
1103-02	Cientes Varios
1104	ANTICIPOS A JUSTIFICAR
1105	IMPUESTOS PAG. X ANTICIPADO
1105-02	Anticipo IR. 1%
1105-03	Retención 1% S/vtas
1106	INVENTARIOS
1106-01	Materias Primas
1106-01-01	Queso Mozarela
1106-01-02	Harina
1106-01-03	Azúcar
1106-01-04	Aceite
1106-01-05	Levadura
1106-01-06	Leche en polvo
1106-01-07	Cerveza
1106-01-08	Pasta de tomate
1106-01-09	Jamón
1106-01-10	Salami
1106-01-11	Peperoni
1106-01-12	Piña
1106-01-13	Bacon
1106-01-14	Salchicha Italiana
1106-01-15	Hongos
1106-01-16	Aceitunas Verdes
1106-01-17	Aceitunas Negras
1106-01-18	Cebolla
1106-01-19	Chiltoma
1106-01-20	Tomate



CUENTA	NOMBRE
1106-02	Materiales y Suministros
1106-02-01	Cajas para empacar
1106-02-01-01	Cajas de 10 pulg
1106-02-01-02	Cajas de 12 pulg
1106-02-01-03	Cajas de 14 pulg
1106-02-01-04	Cajas de 16 pulg
1106-02-01-05	Cajas de 18 pulg
1106-02-02	Empaques de poroplast 9x9 s/d
1106-03	Productos Terminados
1106-99	Provisión P/Mermas de Inventario
1107	PRODUCCION EN PROCESO
1107-01	MATERIAS PRIMAS Y MATERIALES
1107-01-01	Queso Mozarela
1107-01-02	Harina
1107-01-03	Azúcar
1107-01-04	Aceite
1107-01-05	Levadura
1107-01-06	Leche en polvo
1107-01-07	Cerveza
1107-01-08	Pasta de tomate
1107-01-09	Jamón
1107-01-10	Salami
1107-01-11	Peperoni
1107-01-12	Piña
1107-01-13	Bacon
1107-01-14	Salchicha Italiana
1107-01-15	Hongos
1107-01-16	Aceitunas Verdes
1107-01-17	Aceitunas Negras
1107-01-18	Cebolla
1107-01-19	Chiltoma
1107-01-20	Tomate
1107-01-18	Cajas para empacar
1107-01-18-01	Cajas de 10 pulg
1107-01-18-02	Cajas de 12 pulg
1107-01-18-03	Cajas de 14 pulg
1107-01-18-04	Cajas de 16 pulg
1107-01-18-05	Cajas de 18 pulg
1107-01-19	Empaques de poroplast 9x9 s/d
1107-01-20	Otros Materiales
1107-02	MANO DE OBRA DIRECTA
1107-02-01	Salarios Directos
1107-02-02	Prestaciones Sociales
1107-02-03	Aportes al estado
1107-03	GASTOS INDIRECTOS
1107-03-01	Salarios Indirectos



CUENTA	NOMBRE
1107-03-02	Prestaciones Sociales
1107-03-03	Aportes al Estado
1107-03-04	Subsidios
1107-03-05	Indemnización
1107-03-07	Materiales y Suministros
1107-03-08	Energía Eléctrica
1107-03-09	Transporte y Acarreo
1107-03-10	Renta de Edificio
1107-03-97	Reparaciones y Mantenimientos
1107-03-98	Depreciaciones y Amortizaciones
12	FIJO
1201	PROPIEDAD, PLANTA Y EQUIPOS
1201-02	Equipo Rodante
1201-02-01	Moto para domicilios
1201-03	Maquinaria y Equipo Industrial
1201-03-01	Horno
1201-03-02	Ralladores para queso
1201-03-03	Mesa para estirar
1201-03-04	Frízer
1201-03-05	Refrigeradora
1201-03-06	Estante
1201-04	Herramientas Menores
1201-04-01	Rejillas
1201-04-02	Bandejas
1201-04-03	Cortadores
1201-04-04	Perforadores
1201-04-05	Espátulas
1201-04-06	Tablas para servir
1201-04-07	Termos
1201-05	Mobiliario y Equipo de Oficina
1201-05-01	Frízer
1201-05-02	Barra
1201-05-03	Máquina registradora
1201-05-04	Equipo de sonido
1201-05-05	Televisor
1201-05-06	Mesas
1201-05-07	Sillas
1201-05-08	Aires Acondicionados
1201-05-09	Abanicos
1202	DEPRECIACIONES
1202-02	Equipo Rodante
1202-03	Maquinaria y Equipo Industrial
1202-05	Mobiliario y Equipo de Oficina
2	PASIVO
21	CIRCULANTE



CUENTA	NOMBRE
2101	CUENTAS X PAGAR A PROVEEDORES
2101-01	Distribuidora Nacional S.A
2101-02	Distribuidora Pravia
2101-03	Lácteos Escobar
2101-04	Productos DELMOR
2101-05	Productos SIGMA
2101-06	Tropigas
2101-07	Empaques Generales S.A
2101-08	Kimberly Clark
2102	PRESTAMOS BANCARIOS
2103	IMPUESTOS X PAGAR
2103-01	Tren de Aseo
2103-02	Impuesto Municipal S/Ventas
2103-03	Cuota Fija
2104	RETENCIONES X PAGAR
2104-01	Pensión Alimenticia
2105	GASTOS ACUMUL. POR PAGAR
2105-01	Salarios
2105-02	Vacaciones
2105-03	Treceavo Mes
2105-04	Indemnización
2105-05	Energía Eléctrica
2105-06	Telefonía y Comunicaciones
2105-07	Agua y Alcantarillado
2105-08	Seguridad Interna
2105-09	Renta de Edificio
2106	APORTES POR PAGAR
2106-01	Inss Patronal y Laboral
2106-02	Inatec
2107	CUENTAS POR PAGAR DIVERSAS
2107-A01	Administración de Rentas
22	OTROS
2201	PRESTAMOS DE LARGO
3	CAPITAL
3101	CAPITAL SOCIAL
3102	APORTES DE CAPITAL
3103	RESERVA LEGAL
3104	OPERACIONES DE PERIODOS ANTERIORES
3105	UTILIDAD O PERDIDA ACUMULADA
3106	UTILIDAD O PERDIDA DEL EJERCIC
4	INGRESOS:
4101	VENTAS NETAS
4101-01	Ventas de la Producción
4101-02	Sub-Productos
4101-99	Devol., Rebajas y Desc.S/Ventas
4102	OTROS INGRESOS



CUENTA	NOMBRE
4102-01	Ganancia Cambiaria
4102-02	Intereses Bancarios
4102-03	Ajuste Monetario
4102-99	Diversos
5	COSTOS:
5101	COSTOS DE VENTA
5101-01	Costo de Venta de la Producción
6	GASTOS OPERATIVOS
6101	GASTOS DE VENTA
6101-01	Sueldos y salarios
6101-02	Prestaciones Sociales
6101-03	Aportes al Estado
6101-04	Subsidios
6101-05	Indemnización
6101-06	Viáticos y Transporte
6101-07	Materiales y Suministros
6101-08	Energía Eléctrica
6101-09	Transporte y Acarreo
6101-10	Renta de Edificio
6101-11	Reparaciones y Mantenimientos
6101-12	Papelería, Útiles de Oficina y Fotocopias
6101-13	Materiales y Suministros
6101-14	Combustible y Lubricantes
6101-15	Alquileres
6101-16	Reparaciones y Mantenimientos
6101-17	Servicio de Energía Eléctrica
6101-18	Servicios de Telefonía
6101-19	Servicios de Agua y Alcantarillado
6101-20	Servicios de Vigilancia
6101-21	Servicios Técnicos
6101-22	Servicios Profesionales
6101-23	Café, Azúcar y Gaseosas
6101-24	Impuestos Municipales
6101-25	Multas y Compensaciones
6101-26	Revistas y Periódicos
6101-27	Transporte y Acarreo
6101-95	Publicidad y Propaganda
6101-96	Comisiones sobre Ventas
6101-98	Depreciaciones y Amortizaciones
6101-99	Gastos Operativos Diversos
6102	GASTOS DE ADMINISTRACION
6102-01	Sueldos y salarios
6102-02	Prestaciones Sociales
6102-03	Aportes al Estado
6102-04	Subsidios
6102-05	Indemnización



CUENTA	NOMBRE
6102-06	Viáticos y Transporte
6102-07	Materiales y Suministros
6102-08	Energía Eléctrica
6102-09	Transporte y Acarreo
6102-10	Renta de Edificio
6102-11	Reparaciones y Mantenimientos
6102-12	Papelería, Útiles de Oficina y Fotocopias
6102-13	Materiales y Suministros
6102-14	Combustible y Lubricantes
6102-15	Alquileres
6102-16	Reparaciones y Mantenimientos
6102-17	Servicio de Energía Eléctrica
6102-18	Servicios de Telefonía
6102-19	Servicios de Agua y Alcantarillado
6102-20	Servicios de Vigilancia
6102-21	Servicios Técnicos
6102-22	Servicios Profesionales
6102-23	Café, Azúcar y Gaseosas
6102-24	Impuestos Municipales
6102-25	Multas y Compensaciones
6102-26	Revistas y Periódicos
6102-27	Transporte y Acarreo
6102-96	Comisiones sobre Ventas
6102-98	Depreciaciones y Amortizaciones
6102-99	Gastos Operativos Diversos
6103	GASTOS FINANCIEROS
6103-01	Intereses S/Prestamos
6103-02	Comisiones S/Prestamos
6103-03	Gastos Legales S/Prestamos
6103-05	Mantenimiento de Valor S/Ptmos
6103-06	Intereses Moratorios S/Ptmos
6104	OTROS GASTOS
6104-01	Perdida Cambiaria
6104-02	Ajuste Monetario
6104-03	Gastos Personales
6104-99	Otros



DOUGH PIZZA CATALOGO DE INVENTARIO

CLASE	CLASE	UM
	MATERIA PRIMA	
1	Queso Mozarela	Libra
2	Harina	Onzas
3	Aceite	Onzas
4	Cerveza	Onzas
5	Pasta de tomate	Onzas
	MATERIALES Y SUMINISTROS	
6	Cajas para empacar	Unidad
7	cajas de 10 pulg	Unidad
8	cajas de 12 pulg	Unidad
9	cajas de 14 pulg	Unidad
10	cajas de 16 pulg	Unidad
11	cajas de 18 pulg	Unidad
12	Empaques de poroplast 9x9 s/d	Unidad
	MATERIALES INDIRECTOS	
13	Azúcar	Onzas
14	Levadura	Onzas
15	Leche en polvo	Onzas
16	Jamón	Onzas
17	Salami	Onzas
18	Peperoni	Onzas
19	Piña	Onzas
22	Hongos	Onzas
23	Aceitunas Verdes	Onzas
24	Aceitunas Negras	Onzas
25	Cebolla	Onzas
26	Chiltoma	Unidad
27	Tomate	Onzas
	TOTAL	



ANEXO 10



TARJETA KARDEX

ARTICULO								
QUESO MOZARELA								
LOCALIZACION								
cocina								
PROVEEDORES								
LACTEOS ESCOBAR								
FECHA	DETALLE	VALOR UNITARIO	ENTRADAS	SALIDAS		EXISTENCIA		
		C\$	CANTIDAD	VALORES	CANTIDAD	VALORES	CANTIDAD	VALORES
D-M-A								
10-04-2013	Inv. Inicial	55.00	1000	55,000.00	-	-	1000	55,000.00
11-04-2013	Venta	55.00	-	-	900	49,500.00	100	5,500.00
25-04-2013	Compras	55.00	1000	55,000.00	-	-	1100	60,500.00



ANEXO 11 ORDENES DE COMPRA



ORDEN DE COMPRA

PROVEEDOR: ----- ORDEN N °:-----

FECHA DE PEDIDO: -----

FECHA DE ENTREGA: -----

SOLICITANTE: -----

FECHA DE PAGO: ----- TELEFONO:-----

CANTIDAD	CONCEPTO	PRECIO	IMPORTE

SUBTOTAL: -----

IVA: -----

TOTAL: -----



ANEXO 12 FORMATO DE COMANDAS

COMANDA # 1



FECHA:

CANTIDAD	PRODUCTO	PRECIO
1	MINI JAMON/SERVIDA	150
2	COCA COLA ½ LITRO	30
	TOTAL	180



ANEXO 13 CONTROL DE ASISTENCIA DEL PERSONAL



CONTROL DE ASISTENCIA

NOMBRE	LUNES		MARTES		MIERCOLES		JUEVES		VIERNES		SABADO		DOMINGO	
	ENTRADA	SALIDA	ENTRADA	SALIDA	ENTRADA	SALIDA	ENTRADA	SALIDA	ENTRADA	SALIDA	ENTRADA	SALIDA	ENTRADA	SALIDA

SEMANA DEL ----- AL -----DE 2013.



Anexo 14 Control Interno

Control Interno Administrativo

1. El Propietario será el encargado de la toma de decisiones en todas las operaciones que afecten el funcionamiento de la empresa.
2. Si algún trabajador necesita tomar una decisión en cuanto a alguna operación referente a su cargo debe ser previamente autorizada por el Propietario.
3. De no encontrarse presente el Propietario el responsable inmediato del funcionamiento de la empresa será el Administrador.
4. El Propietario directamente se encargara de velar por el cumplimiento del control interno tanto administrativo como contable impuesto a la empresa y será el único autorizado para cambiar, omitir o mejorar algún aspecto de dicho control.
5. El reclutamiento de nuevo personal estará a cargo del Gerente General para ello deberá realizar las respectivas entrevistas y pruebas para corroborar su eficiencia en el puesto determinado.
6. Las capacitaciones al personal en cuanto a atención al cliente, diseño y manejo de nuevos electrodomésticos será responsabilidad del Gerente General quien será el encargado de asignar y autorizar la fecha de cada capacitación.
7. Las capacitaciones al personal deberán realizarse como mínimo 2 veces al año o cada vez que sea necesario.
8. Para tener orden en cuanto a los trabajadores el Administrador deberá llevar un registro y supervisar los siguientes aspectos:
 - 8.1 Puntualidad en las horas laborales establecidas a través de sus respectivas tarjetas las que deben ser marcadas al iniciar y finalizar su jornada laboral y que estas no sean alteradas o marcadas por terceros.
 - 8.2 La asistencia de los trabajadores, si algún trabajador no se presenta a sus labores debe llevar al administrador su respectiva justificación y/o constancia medica en un lapso no mayor de 24 horas para que este la verifique y refleje en su registro.
 - 8.3 De no ser justificada la inasistencia se reportara a la propietaria para que se le envíe un llamado de atención donde se haga notar que a la tercera falta



injustificada se le suspenderán sus labores por el tiempo que la gerencia crea conveniente.

- 8.4 Que los trabajadores no salgan de la empresa en horas laborales, y para que puedan hacerlo se tenga que presentar justificación de la ausencia o retiro.
- 8.5 Los días feriados que la empresa decida funcionar serán pagados doblemente, de igual modo se pagaran doble las horas que por X o Y motivo se labore después del horario estipulado.
9. Cuando un cliente se presente a nuestras instalaciones el encargado de atención al cliente que este más al alcance le atenderá preguntando antes si está de acuerdo con que él le atienda, respetando si el cliente desea un agente en específico.
10. Está permitido que los de atención al cliente puedan tener clientes específicos siempre y cuando no violen u omitan las reglas de la empresa.
11. Los pagos a los trabajadores se realizaran quincenalmente (15 y 30 de cada mes).
12. La elaboración de nómina en la que se expresará el salario, prestaciones sociales y deducciones serán responsabilidad del administrador, de igual forma se encargará de llevar a cabo la entrega en efectivo, personal y privada del salario a cada trabajador durante la jornada laboral y el día que corresponda realizar los pagos.
13. Cada trabajador que vaya recibiendo su salario debe firmar la nómina haciendo constar que el pago se ha realizado personalmente.
14. Queda prohibido que los trabajadores entablen conversaciones con los clientes de aspectos distintos a sus labores.
15. Prohibido el uso de celular en horas laborales, únicamente se permitirá en caso de emergencia.
16. Prohibido que los trabajadores den información sobre aspectos importantes y que puedan servir a la competencia, la información suministrada debe ser sobre generalidades de los productos.



Control Interno Contable

Control interno de caja chica

1. Deberá establecerse un monto de la caja chica y un límite máximo para los pagos a realizarse por caja chica. Los que excedan dicho límite se deberán pagar con cheque.
2. Esta cuenta se moverá solo cuando se decida aumentar o disminuir el fondo, o para su eliminación.
3. Monto fijo de caja chica por C\$ 10,000.00
4. Debe haber una sola persona responsable de la caja chica.
5. La propietaria podrá realizar arqueos de caja en forma sorpresiva y periódica cuando lo considere conveniente.
6. Cuando se tenga utilizado un aproximado al 70% del fondo de la Caja Chica, se debe pedir su reposición para evitar quedar sin dinero mientras se realiza el trámite de reintegro de fondos.
7. Los fondos de caja chica no deben mezclarse con los fondos por depositar.

Control interno de cuentas por cobrar

1. No deberán enviarse o entregarse las facturas a los clientes, si no están debidamente canceladas.
2. Debe evitarse que los vendedores de la empresa lleven a cabo labores de cobranza.
3. Deberán practicarse arqueos sorpresivos a los encargados de las cuentas por cobrar.

Control interno inventarios

1. Hacer conteo del inventario periódicamente.
2. Una persona responsable de bodega.
3. Almacenamiento adecuado del control interno para evitar robo, daño o descomposición.



4. Permitir acceso al inventario solamente al responsable de bodega y personal debidamente autorizado y que no tengan acceso al registro contable de la empresa.
5. Mantener suficiente inventario disponible para prevenir pérdidas por falta de ventas.
6. Toda entrada o salida de inventario debe estar debidamente soportado por su respectivo vale previamente autorizado.
7. Emplear el método estipulado por la empresa, para la evaluación de inventario método PEPS.
8. El registro de inventario no puede hacerlo el encargado de bodega.
9. La mercancía debe estar almacenada en forma ordenada por el tipo de materia prima para facilitar su manejo, localización y control.
10. Revisar mercadería en el momento que está siendo entregada por los proveedores para evitar recibir mercadería en mal estado o vencida.

Control interno de activos fijos

1. Ubicarlos para efectuar inventarios, realizar reparaciones, calcular depreciación.
2. Hacer chequeo periódico de los mismos.
3. Establecer responsabilidad a la persona que utiliza los activos fijos.
4. La depreciación que se utilizara será en línea recta
5. Separar la custodia de los activos de su contabilización.
6. Establecer medidas de seguridad y acceso limitado a los activos fijos, para evitar robos.
7. Proteger los activos de los elementos (lluvia, fuego, polvo, etc.)
8. Capacitar al personal operativo en el uso apropiado del activo
9. Mantener un programa de mantenimiento periódico.
10. Los activos serán utilizados únicamente para operaciones de la empresa.

Control interno de cuentas por pagar y documentos por pagar

1. Deben segregarse las funciones de recepción de mercancías, de las de autorización de pagos y emisión de cheques.
2. Deben archivar, en expedientes de pago por cada proveedor, los documentos relativos a cada operación: el original de la factura (que debe cancelarse, con el cuño de pagado, al efectuarse su liquidación), una copia del informe de recepción y el cheque pagado o la referencia a su fecha, número e importe.

Control interno de las ventas.



1. Cuando se realiza una venta, al cliente debe elaborársele una factura.
2. Los formularios que podemos utilizar para un buen control de las ventas son:
Facturas (las cuales entre otras cosas deben especificar los términos de pago - al contado o crédito).
3. Cada uno de estos formularios debe tener copias suficientes para ser distribuidas en los diferentes departamentos/clientes.
4. Al salir el producto tiene que ser revisado por la persona encargada

ANEXO 15 Manual de Funciones

DOUGH PIZZA	
Cargo: Propietaria	Responsable Inmediato:
Personal a su cargo: Personal de la empresa	
Descripción del cargo: Es el ejecutivo que está por encima de toda la empresa, manda y está al frente de la gestión de la empresa, con independencia de las otras personas que le ayudan en las tareas o a la persona que tenga delegada determinadas funciones	
<u>FUNCIONES ESPECIFICAS</u>	
<ul style="list-style-type: none">➤ Planeamiento estratégico de actividades➤ Representación legal de la empresa➤ Dirigir las actividades generales de la empresa.➤ Contratación de personal administrativo➤ Aprobación de presupuestos e inversiones.➤ Dirigir el desarrollo de las actividades de la empresa➤ Control y aprobación de inversiones de la empresa.➤ Selección de personal.➤ Autorizar órdenes de compra.➤ Autorizar convenios a nombre de la empresa.➤ Dirigir a la empresa en la marcha del negocio	



DOUGH PIZZA	
Cargo: Cajero	Responsable Inmediato: Propietaria
Personal a su cargo: No Aplica	
Descripción del cargo: Es el encargado de una unidad de caja, efectuando actividades de recepción, entrega y custodia de dinero recibido por los clientes por el pago de sus cuotas o compras al contado	
<u>FUNCIONES ESPECIFICAS</u>	
<ul style="list-style-type: none">➤ Recibe y entrega dinero en efectivo, cheques, depósitos bancarios y otros documentos de valor.➤ Realiza arqueos de caja.	



DOUGH PIZZA	
Cargo: Servicio al Cliente	Responsable Inmediato: Propietaria
Personal a su cargo: No Aplica	
Descripción del cargo: Es el encargado de brindar la atención al cliente cuando este tenga dudas sobre nuestros servicios y teniendo conocimiento de cada uno de los productos que la empresa ofrece para poder atender adecuadamente a nuestros clientes.	
<u>FUNCIONES ESPECIFICAS</u>	
<ul style="list-style-type: none">➤ Establecer relación entre el cliente y la Empresa➤ Asesorar a los clientes acerca de cómo las pizzas que ofrece pueden satisfacer sus necesidades y deseos.➤ Proporcionará información al cliente, en lo referente a disponibilidad, precios, descuentos y promociones en los productos.➤ Proporcionará asistencia, asesoría u orientación a los clientes sobre productos que ofrece la empresa, así como de sitios de atención y puntos de venta.➤ Ofrecerá a los clientes las opciones de ventas que la empresa establezca (servidas o domicilio)	



DOUGH PIZZA	
Cargo: Personal de Producción.	Responsable Inmediato: Propietaria
Personal a su cargo: No Aplica	
Descripción del cargo: La principal tarea del departamento de producción es asegurar que lo que produce cumplen las expectativas de calidad de los clientes.	
<u>FUNCIONES ESPECIFICAS</u>	
<ul style="list-style-type: none">➤ Mantener la programación de la producción de forma que todas las áreas sepan qué es lo que se está produciendo y cuánto se tarda en producir esa cantidad.➤ Proveer a los clientes sus compras en una línea de tiempo satisfactoria.➤ Crear un producto final en la forma más económica y eficiente.➤ Un estrecho control de los gastos, la metodología de producción y el costo de los insumos.➤ Higiene y seguridad industrial➤ Control de calidad	



DOUGH PIZZA	
Cargo: Conserje	Responsable Inmediato: Propietaria
Personal a su cargo: No Aplica	
Descripción del cargo: Es el encargado de mantener el ambiente de la empresa limpio y agradable para poder contar con instalaciones óptimas y brindar servicio a los clientes de calidad.	
<u>FUNCIONES ESPECIFICAS</u>	
<ul style="list-style-type: none">➤ Realizar tareas de limpieza rutinaria y consecutiva tanto de las instalaciones de la empresa.➤ Atender al personal de la empresa.	



ANEXO 16 - CUADRO DE COMPARACION DE COSTOS

COMPARACION DE COSTOS							
Tipo de Pizza	Costo según empresa	Costo calculado	Precio de Venta	Ventas		Costo real	Utilidad o Perdida
				Unidades	Valores monetarios		
JAMON							
Mini 10 pulg.	C\$ 80.00	C\$ 130.60	C\$ 150.00	36.43	5464.29	4757.57	706.71
Mediana 12 pulg.	110.00	146.09	200.00	18.71	3742.86	2733.97	1008.89
Grande 14 pulg.	135.00	188.37	250.00	27.86	6964.29	5247.45	1716.84
Familiar 16 pulg.	165.00	195.48	300.00	23.71	7114.29	4635.67	2478.62
Mega familiar 18 pulg.	180.00	204.06	330.00	29.71	9805.71	6063.50	3742.22
Calzone	55.00	94.92	100.00	0.00	0.00	0.00	0.00
SALAMI							
Mini 10 pulg.	100.00	137.26	160.00	5.43	868.57	745.13	123.45
Mediana 12 pulg.	130.00	160.44	210.00	2.57	540.00	412.56	127.44
Grande 14 pulg.	155.00	176.58	260.00	1.29	334.29	227.03	107.25
Familiar 16 pulg.	185.00	224.28	310.00	1.86	575.71	416.52	159.19
Mega familiar 18 pulg.	200.00	228.92	340.00	6.14	2088.57	1406.22	682.35
Calzone	70.00	97.02	100.00	0.00	0.00	0.00	0.00
PEPERONI							
Mini 10 pulg.	90.00	135.15	170.00	10.29	1748.57	1390.11	358.46
Mediana 12 pulg.	125.00	165.34	230.00	6.86	1577.14	1065.19	511.95
Grande 14 pulg.	145.00	179.23	270.00	5.86	1581.43	1049.78	531.65
Familiar 16 pulg.	175.00	205.06	320.00	6.14	1965.71	1259.65	706.06
Mega familiar 18 pulg.	195.00	220.17	360.00	4.14	1491.43	912.13	579.30
Calzone	65.00	97.87	120.00	0.00	0.00	0.00	0.00
TRES CARNES							
Mini 10 pulg.	100.00	165.01	190.00	17.29	3284.29	2852.32	431.97
Mediana 12 pulg.	135.00	182.95	250.00	18.57	4642.86	3397.64	1245.21
Grande 14 pulg.	160.00	214.88	290.00	18.00	5220.00	3867.84	1352.16
Familiar 16 pulg.	190.00	238.79	350.00	16.86	5900.00	4025.32	1874.68
Mega familiar 18 pulg.	210.00	250.87	390.00	25.43	9917.14	6379.27	3537.88
Calzone	70.00	102.14	130.00	0.00	0.00	0.00	0.00
HAWAIANA							
Mini 10 pulg.	100.00	149.94	180.00	25.71	4628.57	3855.60	772.97
Mediana 12 pulg.	130.00	175.53	240.00	23.57	5657.14	4137.49	1519.65
Grande 14 pulg.	150.00	208.39	280.00	24.14	6760.00	5031.13	1728.87
Familiar 16 pulg.	180.00	228.94	330.00	19.43	6411.43	4447.98	1963.45
Mega familiar 18 pulg.	205.00	229.55	380.00	18.57	7057.14	4263.07	2794.07
Calzone	65.00	97.70	120.00	0.00	0.00	0.00	0.00
VEGETARIANA							
Mini 10 pulg.	90.00	128.55	170.00	3.43	582.86	440.74	142.11
Mediana 12 pulg.	120.00	163.48	220.00	2.43	534.29	397.02	137.26
Grande 14 pulg.	140.00	195.20	260.00	3.57	928.57	697.14	231.43
Familiar 16 pulg.	165.00	218.52	300.00	2.71	814.29	593.13	221.16
Mega familiar 18 pulg.	185.00	242.33	340.00	2.43	825.71	588.52	237.20
Calzone	60.00	89.15	110.00	0.00	0.00	0.00	0.00
ESPECIALIDAD DOUGH							
Mini 10 pulg.	110.00	164.69	200.00	23.71	4742.86	3905.51	837.35
Mediana 12 pulg.	140.00	206.54	260.00	19.86	5162.86	4101.29	1061.56
Grande 14 pulg.	160.00	254.65	300.00	24.86	7457.14	6329.87	1127.27
Familiar 16 pulg.	195.00	288.89	360.00	24.86	8948.57	7180.98	1767.59
Mega familiar 18 pulg.	215.00	314.41	400.00	16.57	6628.57	5210.22	1418.35
Calzone	75.00	117.94	140.00	13.71	1920.00	1617.46	302.54
PALITROQUES							
	33.00	93.83	60.00		0.00	0.00	0.00





ANEXO 17 - COSTOS MENSUALES UNITARIOS

NOMBRE	costo de producción junio			costo de producción julio			costo de producción agosto			costo de producción septiembre			costo de producción octubre			costo de producción noviembre			costo de producción diciembre		
	producción	US\$	UNIT	producción	US\$	UNIT	producción	US\$	UNIT	producción	US\$	UNIT	producción	US\$	UNIT	producción	US\$	UNIT	producción	US\$	UNIT
PRODUCTOS TERMINADOS																					
Jamon																					
Mini 10 pulg.	15	1,708.19	132.87	15	1,701.55	141.08	30	3049.06	124.78	22	1708.19	132.87	30	1701.55	141.08	31	3049.06	124.78	25	2431.41	128.96
Mediana 12 pulg.	35	4,280.63	141.30	32	3,989.69	152.32	31	3901.49	149.00	43	4280.63	141.30	31	3989.69	152.32	52	3901.49	149.00	31	5236.05	140.21
Grande 14 pulg.	13	2,612.10	219.92	19	2,938.72	182.31	18	2964.22	187.83	19	2612.10	219.92	17	2938.72	182.31	24	2964.22	187.83	21	3194.02	186.55
Familiar 16 pulg.	45	7,673.86	189.52	21	3,648.39	201.38	25	4337.39	196.64	36	7673.86	189.52	27	3648.39	201.38	18	4337.39	196.64	23	5922.39	182.95
Mega familiar 18 pulg.	26	4,875.64	206.52	22	3,888.46	204.39	21	3881.00	207.96	21	4875.64	206.52	23	3888.46	204.39	38	3881.00	207.96	15	3819.87	200.34
Calzone	42	2,960.28	89.48	22	1,697.69	104.81	30	2193.54	96.27	39	2960.28	89.48	23	1697.69	104.81	30	2193.54	96.27	22	2779.16	89.70
Salami																					
Mini 10 pulg.	8	819.65	121.45	7	701.09	127.80	2	251.16	148.73	3	819.65	121.45	9	701.09	127.80	12	251.16	148.73	1	358.67	138.00
Mediana 12 pulg.	8	986.48	142.30	2	253.46	154.37	7	877.71	148.54	8	986.48	142.30	4	253.46	154.37	2	877.71	148.54	7	993.68	142.65
Grande 14 pulg.	3	474.03	177.00	0	17.50		1			2	474.03	177.00	3	17.50		7			2	306.80	171.84
Familiar 16 pulg.	1	215.85	234.84	1	203.86	231.50	0			1	215.85	234.84	2	203.86	231.50	2			2	217.33	235.78
Mega familiar 18 pulg.	2	414.79	226.39	1	213.20	240.84	2	408.37	227.33	3	414.79	226.39	0	213.20	240.84	2	408.37	227.33	3	599.07	218.13
Calzone	3	216.52	91.16	1	79.58	107.22	5	376.33	98.41	8	216.52	91.16	2	79.58	107.22	14	376.33	98.41	10	589.58	92.14
Peperoni																					
Mini 10 pulg.	7	813.63	135.22	6	711.31	146.19	12	1258.34	128.01	11	813.63	135.22	21	711.31	146.19	11	1258.34	128.01	5	1215.84	128.97
Mediana 12 pulg.	14	1,804.48	147.88	12	1,531.14	155.24	6	849.79	164.78	14	1804.48	147.88	8	1531.14	155.24	7	849.79	164.78	11	1855.13	150.95
Grande 14 pulg.	4	664.97	185.24	3	506.08	196.34	10	1543.62	177.51	11	664.97	185.24	5	506.08	196.34	7	1543.62	177.51	8	1664.57	169.77
Familiar 16 pulg.	8	1,495.69	205.95	5	901.64	207.97	8	1353.12	192.29	6	1495.69	205.95	6	901.64	207.97	5	1353.12	192.29	3	1066.33	196.16
Mega familiar 18 pulg.	10	2,018.10	220.80	5	963.60	220.36	3	604.69	224.71	5	2018.10	220.80	6	963.60	220.36	9	604.69	224.71	5	980.75	214.59
Calzone	2	147.93	92.96	0	-		5	390.83	101.31	3	147.93	92.96	8	0.00		6	390.83	101.31	5	231.45	95.59
Tres Carnes																					
Mini 10 pulg.	10	1,381.83	157.18	10	1,316.44	159.29	11	1446.82	154.68	16	1381.83	157.18	10	1316.44	159.29	11	1446.82	154.68	2	2060.89	147.25
Mediana 12 pulg.	24	3,807.05	177.62	15	2,360.10	184.98	15	2423.58	184.72	21	3807.05	177.62	14	2360.10	184.98	19	2423.58	184.72	13	3247.59	173.09
Grande 14 pulg.	27	5,096.23	207.74	12	2,275.79	217.29	14	2873.91	228.43	18	5096.23	207.74	14	2275.79	217.29	26	2873.91	228.43	19	3433.66	209.20
Familiar 16 pulg.	25	5,470.37	237.81	11	2,479.57	253.06	20	4352.32	240.76	18	5470.37	237.81	18	2479.57	253.06	15	4352.32	240.76	19	3930.40	236.80
Mega familiar 18 pulg.	26	5,987.41	249.28	15	3,400.88	254.37	18	4121.83	252.14	18	5987.41	249.28	13	3400.88	254.37	11	4121.83	252.14	17	4089.30	245.63
Calzone	32	2,478.34	96.44	27	2,282.98	112.20	26	2090.41	103.55	30	2478.34	96.44	13	2282.98	112.20	24	2090.41	103.55	26	2355.52	96.96
Hawaiana																					
Mini 10 pulg.	19	2,455.82	148.25	14	1,773.96	154.35	16	2099.38	154.36	21	2455.82	148.25	10	1773.96	154.35	26	2099.38	154.36	27	2596.66	142.09
Mediana 12 pulg.	32	4,847.32	170.47	20	3,205.33	187.91	25	3778.69	174.30	29	4847.32	170.47	24	3205.33	187.91	24	3778.69	174.30	26	4548.85	175.30
Grande 14 pulg.	29	5,275.72	200.91	4	4,287.99	206.31	22	4434.66	224.72	30	5275.72	200.91	19	4287.99	206.31	20	4434.66	224.72	21	5439.79	199.77
Familiar 16 pulg.	27	5,824.03	234.70	20	3,879.75	221.63	33	6788.86	228.87	27	5824.03	234.70	22	3879.75	221.63	19	6788.86	228.87	21	5852.77	235.21
Mega familiar 18 pulg.	26	5,471.08	229.42	11	2,283.32	235.22	25	5004.35	223.32	29	5471.08	229.42	12	2283.32	235.22	18	5004.35	223.32	15	5903.87	222.02
Calzone	18	1,322.23	92.45	17	1,361.14	107.71	13	982.42	98.72	15	1322.23	92.45	19	1361.14	107.71	21	982.42	98.72	27	1112.51	92.61
Vegetariana																					
Mini 10 pulg.	5	513.31	121.65	2	223.75	139.52	5	541.67	131.48	5	513.31	121.65	6	223.75	139.52	7	541.67	131.48	3	518.17	122.08
Mediana 12 pulg.	4	547.60	155.89	3	434.99	172.64	2	272.04	159.17	11	547.60	155.89	2	434.99	172.64	1	272.04	159.17	1	1535.33	158.02
Grande 14 pulg.	5	855.37	190.07	0	-		3	508.24	192.56	3	855.37	190.07	2	0.00		3	508.24	192.56	1	536.54	197.29
Familiar 16 pulg.	4	776.16	213.03	6	1,164.65	221.75	3	600.24	223.23	5	776.16	213.03	3	1164.65	221.75	1	600.24	223.23	3	965.56	211.55
Mega familiar 18 pulg.	5	1,160.87	251.17	1	222.29	249.93	3	672.94	247.46	1	1160.87	251.17	2	222.29	249.93	4	672.94	247.46	3	214.75	233.19
Calzone	0	-		3	261.71	114.88	3	249.11	106.19	3	0.00		1	261.71	114.88	2	249.11	106.19	5	243.41	99.58
Especial Dough																					
Mini 10 pulg.	14	1,887.51	153.81	16	2,171.50	163.36	21	2877.59	160.18	17	1887.51	153.81	11	2171.50	163.36	14	2877.59	160.18	15	2298.51	153.65
Mediana 12 pulg.	22	4,014.06	201.45	11	2,033.86	212.54	32	5892.36	207.28	17	4014.06	201.45	25	2033.86	212.54	33	5892.36	207.28	26	3107.39	201.23
Grande 14 pulg.	26	5,946.24	247.69	16	3,649.14	255.71	20	4537.32	250.01	19	5946.24	247.69	22	3649.14	255.71	18	4537.32	250.01	18	4347.46	247.26
Familiar 16 pulg.	28	7,505.83	287.06	14	3,717.39	293.17	39	10477.67	291.81	20	7505.83	287.06	32	3717.39	293.17	23	10477.67	291.81	18	5302.04	283.54
Mega familiar 18 pulg.	36	11,457.43	337.25	10	3,089.38	336.58	21	6561.74	335.61	31	11457.43	337.25	21	3089.38	336.58	20	6561.74	335.61	25	9666.90	330.28
Calzone	30	2,846.72	113.88	17	1,725.89	129.16	11	1061.86	119.68	16	2846.72	113.88	18	1725.89	129.16	16	1061.86	119.68	8	1540.43	114.72
Palitroques																					
Mini 10 pulg.	15	1,013.11	86.53	7	534.23	103.96	4	290.29	95.72	17	1013.11	86.53	11			12	290.29	95.72	30	1207.92	89.50
Gran total	735	122,124.47	911.38	476	74,082.96		621			692	122,124		569			675	103,181		588	109,518	



Bibliografía

Alfaro, J. (2012). *Contabilidad General*. Esteli: UNAN.

Bernal, L. (s.f.). *www.monografias.com*. Recuperado el 16 de octubre de 2013, de <http://www.monografias.com/trabajos15/costeo-actividades/costeo-actividades.shtml>

Cuevas, C. F. (2001). *Contabilidad de Costos*. Colombia.

Gonzalo. (16 de julio de 2011). *Gestion de Empresas*. Recuperado el 16 de octubre de 2013, de <http://gestiondeempresas.org/sistema-costeo-procesos/>

Guerra, C. (octubre de 2006). *cesarguerra10.files.wordpress.com*. Recuperado el 16 de octubre de 2013, de <http://cesarguerra10.files.wordpress.com/2011/04/contabilidad-de-costos.pdf>

Horngren, C. T. (1991). *Contabilidad de Costos* (Sexta ed.). (H. A. Espinoza, Ed.) Mexico: Esther S. Koehn.

Manzanares., M. J. (18 de marzo de 2009). *Descargar libros de Contabilidad, Economia y Finanzas*. Recuperado el 18 de septiembre de 2013, de [Contabilidad Basica-Teoria de la Contabilidad Financiera: jalfaroman@wordpress.com](http://ContabilidadBasica-Teoria.de.la.ContabilidadFinanciera:jalfaroman@wordpress.com)

Polimeni, R. (1990). *Contabilidad de Costos* (segunda ed.). Mexico.

Polimeni, R. S. (1990). *Contabilidad de Costos* (Segunda ed.). Mexico.

Ralph S. Polimeni. (2005). *Contabilidad de Costos* (tercera ed.). (M. E. Suarez., Ed.) Colombia.

Sanchez, A. N. (2006). *Contabilidad I* (Sexta ed.). Managua: Ediciones A.N.

Sanchez, A. N. (2007). *Contabilidad II* (Quinta ed.). Managua: Ediciones A.N.

Sanchez, Lic. Andres Narvaez. (2005). *Contabilidad 1* (Quinta ed.). Managua.

todoingenieriaindustrial.wordpress.com. (s.f.). Recuperado el 16 de octubre de 2013, de <http://todoingenieriaindustrial.wordpress.com/variocostos/sistema-de-costos/>

