

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE NICARAGUA, MANAGUA

UNAN-MANAGUA

FACULTAD DE CIENCIAS ECONOMICAS

DEPARTAMENTO DE CONTADURIA PUBLICA Y FINANZAS



SEMINARIO DE GRADUACION

**PARA OPTAR AL TÍTULO DE LICENCIATURA EN CONTADURÍA PÚBLICA Y
FINANZAS.**

TEMA:

CONTABILIDAD DE COSTOS.

SUBTEMA:

**APLICACIÓN DE SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES ESPECÍFICAS PARA LA
PIZZERÍA MAMMA MIA CORRESPONDIENTE AL PRIMER SEMESTRE DE 2019.**

AUTORES:

BR. KARLA SUGEY GOMEZ COREA.

BR. DAVID ANTONIO PRAVIA GONZÁLEZ.

TUTOR:

MSC. WALTER USEDA.

MANAGUA, 03 DE MARZO 2021



**Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua
Facultad de Ciencias Económicas
Seminario de Graduación**



i. Dedicatoria

Este trabajo va dedicado especialmente a mis padres, por todo lo que han hecho dignamente para que hoy este presentando esta documentación desarrollada, para que visualicen que su esfuerzo cosechado hoy está brindando los frutos esperados.

A todos los profesores porque son la principal guía del conocimiento.

A todos los que hicieron posibles que hoy este donde estoy, a un paso de ser profesional.

David Antonio Pravia González.



**Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua
Facultad de Ciencias Económicas
Seminario de Graduación**



i. Dedicatoria

Dedico este trabajo a mis padres, por su apoyo, sacrificio amor incondicional, esfuerzos que hoy está logrando los resultados esperados, para demostrarle que todo lo que hicieron conmigo no fue desperdiciado.

A los profesores porque fueron la principal guía de conocimiento.

A todos los que hicieron posibles este gran logro para mi vida profesional.

Karla Sughey Gomez Corea.



Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua
Facultad de Ciencias Económicas
Seminario de Graduación



ii. Agradecimiento

Estoy muy agradecido con Dios Jehová, debido a la gran oportunidad que me ha brindado con solo el hecho de poder estar con vida y lleno de salud, tener a mi familia conmigo apoyándome, este trabajo ha sido voluntad de él, agradecido con mis padres, porque han formado parte de mi esfuerzo, por la profunda lucha que han ejercido en mí, para que nada me falta, para ser persona de bien, un ejemplo a seguir en la familia, en la sociedad y en donde sea que me dirija.

A los profesores por haberme entrenado, preparado para ser profesional de calidad, por su paciencia, conocimiento, esfuerzo y voluntad que tuvieron conmigo.

De igual forma no puedo dejar a un lado al Gobierno de Nicaragua, gracias por permitirme el derecho a la educación de manera gratuita facilitándome las herramientas necesarias para poder convertirme en profesional.

A la Universidad por abrirme las puertas sin ningún tipo de discriminación.

David Antonio Pravia González.



**Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua
Facultad de Ciencias Económicas
Seminario de Graduación**



ii. Agradecimiento

Agradezco primeramente a Dios Jehová, por esta con vida y llena de salud, tener a mi familia conmigo apoyándome, a mis padres por el gran esfuerzo ejercido para yo poder salir adelante profesionalmente.

A los profesores por haberme por haberme instruido, por los conocimientos transmitidos por su voluntad de enseñanza.

Al gobierno Sandinista de Nicaragua por brindarme de la mejor manera posible, el derecho a la educación de gratuita facilitándome las herramientas necesarias para poder convertirme en profesional.

A la universidad por abrirme las puertas.

Karla Sughey Gomez Corea.



**Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua
Facultad de Ciencias Económicas
Seminario de Graduación**



iii. Carta Aval del Tutor

03 de Marzo 2021

Msc. Ada Delgado Ruz.

Directora del Departamento de Contaduría Pública y Finanzas

Su despacho

Estimada Maestra Delgado:

Por medio de la presente, remito a su dependencia los juegos resumen final de Seminario de Graduación correspondiente al II Semestre 2020, con tema general “Contabilidad de Costos” y subtema Aplicación de Sistema de Costos por Órdenes específicas aplicado a la empresa Pizzeria Mamma Mía. Correspondiente al primer semestre 2019, presentado por los bachilleres Karla Suguey Gomez Corea, con número de carnet 16202521, David Antonio Pravia Gonzalez, con número de carnet 16202301 para optar al título de Licenciados en Contaduría Pública y Finanzas.

La investigación adjunta reúne los requisitos establecidos para resumen final de Seminario de Graduación que especifica el Reglamento de la UNAN-Managua.

Esperando la fecha de defensa final, me suscribo deseándole éxito en sus labores.

Fraternalmente,

Lic. Walter Useda Rodríguez

Docente del Departamento de Contaduría Pública y Finanzas

Tutor de Seminario de Graduación

UNAN-Managua



Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua
Facultad de Ciencias Económicas
Seminario de Graduación



iv. Resumen

La investigación consiste en la aplicación de sistema de costos por órdenes específicas para una pizzería, llamada Pizzería Mamma Mía, con el fin de implementar el proceso productivo, y el análisis contable en base a costos de una empresa de producción con énfasis en el sector industrial, donde se ofrecerá el producto PIZZA (lo cual es un pan plano horneado, habitualmente de forma redonda, elaborado con harina de trigo, sal, agua y levadura, cubierto con salsa de tomate, queso y otros ingredientes), se llevara a cabo en la ciudad de Managua – Nicaragua, barrio tierra prometida.

Pizzería Mamma Mia, Fue fundada el 31 de Diciembre del 2018 y formalizada a través de una sociedad Nicaragüense llamada Inversiones D y K S.A, por David Antonio Pravia Gonzalez; Karla Sugey Gomez Corea, con un capital de C\$ 350,000.

Es de gran importancia debido a que muchas empresas de giro comercial e industrial, desean alcanzar un nivel adecuado de posicionamiento en el mercado, pero no poseen procedimientos, orientación de planeación, ni adaptan sus productos hacia la satisfacción total del cliente, cuentan con una distribución poco eficiente y la comunicación con el cliente es muy débil, por ello ; Para que se logre, deben de buscar eficiencia, reduciendo al máximo sus costos, alcanzando la excelencia en calidad y estableciendo precios competitivos, de lo contrario la empresa no será rentable, no podrá crecer y permanecerá estancada y con posibles riesgo de quiebra, aunque algunas empresas poseen o cuentan con un sistemas de costos, son muchas a quienes les cuesta definir con exactitud para que sirven.

El trabajo esta estructurado por una Introducción, Justificación, objetivos, un marco teórico donde se refleja las generalidades de los costos, procedimientos de aplicación de sistemas de costos por órdenes específicas, marco legal y normativo, por un caso práctico, finalmente se plantea una conclusión, bibliografía y anexos de investigación.



Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua
Facultad de Ciencias Económicas
Seminario de Graduación



v. Índice

<i>Dedicatoria</i>	<i>i</i>
<i>Agradecimientos</i>	<i>ii</i>
<i>Carta Aval del Tutor</i>	<i>iii</i>
<i>Resumen</i>	<i>iv</i>
I. Introducción	1
II. Justificación	2
III. Objetivos	3
IV. Desarrollo del Subtema.....	4-
4.1 Conceptos de Contabilidad	4
4.1.1 Tipos de Contabilidad.....	4
4.1.2 Contabilidad de Costos.....	5
4.1.2.1 Principales Objetivos de la Contabilidad de Costos.....	5
4.1.3 Elementos de Costos.....	6
4.1.4 Clasificación y Tipos de Costos.....	7-13
4.1.4.1 Clasificación de Costos.....	8-13
4.1.5 Sistema de Costeo	13
4.2 Sistema de Costo por Ordenes Especificas o Produccion	14-22
4.2.1 Inventarios.....	15-18
4.2.2 Métodos para Diseño de un sistema de Costo por Ordenes Especificas	19
4.2.3 Desviación entre costos estándar y los costos reales.....	19
4.2.4 Presupuestos.....	20-22
4.2.4.1 Principales Indicadores de Presupuesto.....	22
4.3 Normativa Legal.....	22-29
4.3.1 Reglamento de Trabajo.....	22
4.3.2 Ley 822 Ley de Concertación Tributaria.....	23-24



Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua
Facultad de Ciencias Económicas
Seminario de Graduación



4.3.3 Código Tributario	24-26
4.3.4 Principios de Contabilidad Generalmente Aceptados PCGA	27-28
4.3.5 Plan de Arbitrio Municipal	28-29
4.4 Aplicación del Tema	29-100
4.4.1 Generalidades de la empresa.....	29
4.4.1.1 Datos y Reseñas Históricas	29-31
4.4.2 Estudio de Mercado	31
4.4.2.1 Diagnostico de la empresa	31-37
4.4.3 Descripción del Proceso Productivo.....	38-41
4.4.4 Analisis y Selección de un sistema de Costo de Produccion	41-42
4.4.4.1 Formatos a Utilizar	41
4.4.4.2 Analisis del Area de Produccion	42
4.4.5 Sistema de Informacion Contable	43-49
4.4.6 Operaciones del Periodo	49-100
V- Conclusión	101
VI- Bibliografía	102
VII- Anexos	103-122

Formatos Utilizados en Pizzería Mamma Mia

Detalle General de Depreciación de Activos Fijos

Variaciones de Costo Mensuales



I. Introducción

La contabilidad durante tiempo ha tenido tres principales ramas de aplicación, una financiera, una administrativa y una de costos, las empresas deben conocer la contabilidad de costos, porque permite realizar análisis y presentaciones de la información que brinda la contabilidad financiera, relacionada con todos los costos de adquirir o utilizar recursos en las organizaciones.

Existen otro tipo de dilemas, como conocer cuáles son los verdaderos elementos del costo (MD, MOD y CIF), tipos de costos y clasificación de los mismos, es por eso que la correcta asignación de costos, entre más directa sea ésta, dará como resultado un mejor costeo de los productos, por ello las empresas deben establecer un rango relevante en el nivel de actividad a desarrollar o la capacidad de producción, dentro del cual existen diversos costos variables y fijos, esto permite saber el margen de contribución de una empresa, para realizar una comparación sobre lo que puede ser la utilidad del período.

Pizzería Mamma se registrará bajo las normativas legales de Nicaragua, dentro de las normativas tenemos la Ley de Concertación Tributaria, Plan de Arbitrio Municipal y Código Tributario. Esto con el fin de que Mamma Mia lleve correctamente la directriz de la compañía.

El sistema de costo empleado en el caso práctico de este documento, debe ser capaz de medir el gasto del recurso invertido en la producción de un bien material y de evidenciar las posibles desviaciones que pueden surgir entre lo que se ha gastado y lo que debía gastarse. Están dirigidos a los objetivos básicos siguientes: los departamentos, los productos o servicios y las actividades.

De lo antes mencionados se tomó en cuenta el tipo de proceso de fabricación que adoptan uno de los sistemas básicos de costo, que consta de Sistema de Costo por Proceso u Ordenes Especificas, base para la realización del caso práctico de Pizzería Mamma Mia.



II. Justificación

En el presente trabajo se pretende poner en práctica los conocimientos adquiridos en materia de costos, así como consolidar los mismos mediante la implementación de sistema de Costos. El proyecto “Pizzería Mamma Mía” está determinado como una oportunidad de mercado, suplirá una necesidad básica como lo es la alimentación de comida rápida, donde los clientes podrán elegir el ingrediente y tamaño de su producto. Todas las empresas que brindan este tipo de servicios de alimentos deben poseer un sistema adecuado de costeo, cumpliendo con determinados requisitos legales y éticos para garantizar calidad, protección del ambiente, seguridad laboral y, de esta manera, influir de forma positiva en la sociedad en que está inmersa.

Teniendo en cuenta que la contabilidad de costos, nos ofrece información real y concreta de todos los costos y gastos que tiene una empresa para producir, es importante recalcar que el costo es el valor monetario de la materia prima y la mano de obra, es por ello que las empresas necesitan saber ciertos aspectos en el momento de contabilizar los costos, los cuales son el producto y sus elementos, el volumen y la producción, la actividad realizada, debido a que los costos son relativos a la producción de un bien y un servicio, el ingreso de cualquier actividad económica deberá ser superior a su costo, este principio económico fundamental rige en la economía, por lo que la diferencia entre ingresos menos costos y gastos, constituye el beneficio o utilidad, el cual es de mucha importancia para la entidad saber cuánto está generando económicamente, si está o no siendo rentable en cierto periodo de tiempo para mitigar riesgos o poderlos solucionar, evitando pérdidas.

La investigación beneficiara a estudiantes, accionistas, trabajadores y personas inversionistas interesadas en una empresa de este giro industrial, aparte de esto beneficiara a investigadores como nosotros.



III. Objetivos

3.1. Objetivo General

Aplicar un sistema de costos por órdenes específicas a la empresa Pizzería “Mamma Mía” correspondiente al I semestre del año 2019.

3.2. Objetivos Especifico

- 3.2.1. Determinar el costo unitario de la producción
- 3.2.2. Analizar los procedimientos de sistema de costos por órdenes específicas.
- 3.2.3. Identificar el marco legal y normativo, relacionado al sistema de costos por órdenes específicas.
- 3.2.4. Aplicar los conocimientos adquiridos mediante un sistema de costos por órdenes específicas a Pizzería “Mamma Mía” durante el primer periodo del año 2019.



IV. Desarrollo del Subtema

4.1 Concepto de contabilidad.

Es la Ciencia que enseña a clasificar y registrar todas las transacciones financieras de un negocio o empresa para proporcionar informes que sirven de base para la toma de decisiones sobre la actividad” (contabilidad básica, Ayaviri García Daniel).

La contabilidad es un sistema de información, y como tal está encargada del registro, elaboración y comunicación de la información fundamentalmente de naturaleza económico financiera como requieren sus usuarios para la adopción racional de decisiones en el ámbito de las actividades económicas (Alcarria Jaime, 2009).

4.1.1 Tipos de contabilidad según el campo sobre el que se aplica.

- ❖ **Contabilidad Fiscal:** Focalizada en las obligaciones tributarias y la gestión económica del pago de los correspondientes impuestos por parte de la empresa.
- ❖ **Contabilidad Gerencial:** Estudia información que no suele difundirse fuera de la administración de la empresa, como la relación entre beneficio y costos, el volumen de producción, la productividad de la empresa.
- ❖ **Contabilidad de Costos:** Se encarga crear un sistema de información que permita conocer y analizar los costes de la actividad.
- ❖ **Contabilidad financiera:** Contabiliza y analiza todo lo que tiene que ver con los ingresos, gastos, activos y pasivos financieros.



4.1.2. Contabilidad de Costos.

La contabilidad de costos, se define como un sistema de información que permite la valoración de los bienes y servicios derivados de la actividad productiva de la empresa, cumpliendo con un conjunto de reglas y normas que sirven de guía contable para formular criterios referidos a la medición de patrimonio y a la información de los elementos patrimoniales y económicos de una entidad. (García y Jordà (p. 107).

Es una técnica contable que clasifica, asigna, acumula y controla los costos de actividades, procesos y productos, para facilitar la toma de decisiones, la planeación y el control administrativo, ofrece información real y concreta de todos los costos y gastos que tiene una empresa para producir, fabricar un producto o prestar un servicio.

4.1.2.1. Principales objetivos de contabilidad de costos.

- Calcular el costo unitario de los productos, a fin de informar el costo del inventario en el balance y el costo de la mercancía vendida en el estado de resultados.
- Analizar los costos y las pérdidas, se analizan los efectos sobre el costo del material utilizado, del tiempo de inactividad o de averías en las máquinas.
- Controlar el costo, para minimizar el costo de los productos y servicios sin comprometer la calidad.
- Ayudar a la fijación del precio de venta, utilizando el cálculo del costo de los servicios de producción, para determinar el precio de venta.
- Facilitar la gestión, para la evaluación de actividades, la planificación futura, facilita la toma de decisiones estratégicas clave sobre precios, oferta de productos, tecnologías.



4.1.3. Elementos de costos.

Los elementos del costo son aquellos rubros que son necesarios para la producción y comercialización de bienes o de servicios, los cuales básicamente están compuesto por: Materiales o insumos directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación (Cuervo Tafur y Osorio Agudelo (2007, p.12).

Materiales directos (MD): Son aquellos insumos necesarios en la producción de un bien y que pueden cuantificarse plenamente con una unidad de producto, también podemos decir que son aquellos que se identifican con el producto terminado.

Mano de obra directa (MOD): Comprenden los salarios de obreros u operarios las prestaciones sociales, y aportes patronales de las personas que intervienen con su acción directa en la fabricación de los productos, bien sea manualmente o accionando las maquinas que transforman las materias primas en productos terminados.

Costos indirectos de fabricación (CIF): Son aquellas erogaciones necesarias para la transformación de los materiales o insumos en productos terminados, tales como Materiales indirectos (MI) y Mano de obra indirecta (MOI) que no pueden identificarse plenamente con una unidad de producción, Por otra parte, el tercer componente de los CIF son los gastos generales de fabricación; como gastos de mantenimiento, lubricantes, repuestos menores, vigilancia de la planta de producción, seguros de las maquinarias, depreciaciones de los equipos, el alquiler de la planta de producción (es el edificio en donde está instalada la capacidad de producción, representada por máquinas, equipos y personal), los servicios públicos, el impuesto predial (en lo que corresponde únicamente al área de producción).

Costos de Producción: Se generan de manera directa e indirecta en el proceso de transformación de los insumos, o materias primas y materiales indirectos en productos terminados: Corresponden a la suma de los tres elementos del costo: **MD + MOD + CIF.**



4.1.4. Clasificación y tipos de costos.

La información acerca de los diversos tipos de costos y sus patrones de comportamiento es vital para una toma de decisiones que sea efectiva (Polimeni, “3ra Edición”,).

Costos Fijos: Es aquel cuyo monto no está en función del nivel de una determinada actividad, es decir, permanece constante dentro de un rango amplio de volumen durante un periodo de tiempo. El nivel de actividad se puede incrementar o disminuir, pero el monto del costo no es afectado por esas situaciones.

- Ej.; Suministros; Alquiler; Seguros; Gastos de administración; Impuestos; Mano de obra (en el caso de que no se pueda prescindir de nadie o casi nadie).

Costos Variables: Varía proporcionalmente con los cambios que se estén dando en el nivel de actividad (Si el volumen o nivel de actividad se incrementa, el monto del costo aumenta; pero si el volumen disminuye, el monto del costo también disminuye).

- Ej. Materia prima; Comisiones de agentes comerciales; Gastos de envío; Mano de obra (en el caso de que se pueda prescindir de una parte de la plantilla).

Costos Mixtos: Tienen un comportamiento fijo dentro de un rango relevante de actividad, pero experimentan cambios abruptos de manera directa ante cambios en el nivel de actividad. Lo de mixto hace referencia al hecho que estos costos individuales están integrados por una parte fija y otra variable.

- Ej. supongamos que al personal de ventas de una empresa se le paga un sueldo fijo más una comisión en función de los montos vendidos. Si las ventas se incrementan, el costo por concepto de pagos a los vendedores se incrementará también. Pero a diferencia de los costos variables el aumento no será proporcional, ya que el sueldo base no se alterará y la parte de comisiones se incrementará proporcionalmente al aumento experimentado en ventas.
 - **Costo semi-variable:** Se componen de una parte fija y una parte variable que se modifica de acuerdo con el volumen de producción o ventas.



- **Escalonados:** Costos que permanecen constantes hasta cierto punto, la parte fija de los costos escalonados cambia abruptamente a diferentes niveles de actividad puesto que estos costos se adquieren en partes.

Costo Primo: Son los materiales directos y la mano de obra directa, que se relacionan en forma directa con la producción, en otras palabras, es la suma de los dos primeros elementos del costo, es decir Materiales Directos más la Mano de Obra Directa.

4.1.4.1. Clasificación de los costos.

De acuerdo con la función en que se incurren:

- **Costos de Producción:** Son los costos que se generan en el proceso de transformar la materia prima en productos terminados: se clasifican en Material Directo, Mano de Obra Directa, CIF.
- **Costos de Distribución:** Son los que se generan por llevar el producto o servicio hasta el consumidor final.
- **Costos de Administración:** Son los generados en las áreas administrativas de la empresa. Se denominan Gastos. Los costos administrativos son principalmente los sueldos de gerentes, secretarios, administradores, contadores y demás personal, que no influye en forma directa en el proceso de producción.
- **Costos de financiamiento:** Son los que se generan por el uso de recursos de capital.

Según su identificación con alguna unidad de costeo (actividad, departamento o producto):

- **Costos Directos:** Son los costos que pueden identificarse fácilmente con el producto, servicio, proceso o departamento. Son costos directos el Material Directo y la Mano de Obra Directa.



Ej. Costo de las materias primas para elaborar el producto; Costo del transporte de cada producto que se lleva desde la empresa – comprador; Valor de la comisión que se paga al vendedor por la venta de un producto; Mano de obra de los trabajadores que se dedican específicamente a ese producto.

- **Costos Indirectos:** Es aquel que afecta al proceso productivo de uno o más productos que vende una empresa, y no podemos identificar con una actividad determinada, ej: la depreciación de la maquinaria.

Ej. Consumo de energía de la empresa; Mano de obra indirecta; Costos generales de personal, que son aquellos que no participan en la fabricación del producto en cuestión pero son necesarios para el funcionamiento de la empresa (administrativos, supervisores).

Criterios de imputación de costos indirecto:

- **Unidad producida:** Consiste en repartir los costes indirectos en función de las unidades producidas.
- **Precio de venta:** los costes indirectos se atribuyen en función del precio de venta del producto por las unidades vendidas.
- **Unidad de obra:** Reparto de los costes mediante las horas de cada máquina o los kilos de materia utilizada en cada producto.

De acuerdo con el tiempo en que fueron calculados:



- **Costos Históricos o Reales:** Son costos que se generaron en un periodo anterior, es decir, que ya han incurrido en el proceso de producción para garantizar la elaboración de bienes materiales y servicios prestados, está formado por todos los gastos que conlleva la fabricación de estos.
- **Costos Predeterminados:** Son costos que se calculan con base en métodos estadísticos y que se utilizan para elaborar presupuestos, es decir, se calculan antes de terminado el producto, de manera que pueden compararse con los costos reales, que son los que se calculan una vez finalizado el ciclo productivo.
 - ✓ **Costos estimados:** Se calculando aproximadamente el costo de los elementos que lo integran, antes de producir el artículo o durante su transformación; tiene por finalidad pronosticar el valor y cantidad de los costos de producción.
 - ✓ **Costo Estándar:** Determinan de manera técnica el costo unitario de un producto, es decir, de qué tanto debe costar producir una unidad de producto o servicio siempre bajo condiciones de eficiencia, es decir sin desperdicios, tiempo ocioso. La diferencia entre el costo real y el costo estándar se denomina desviación.

Según el momento en que se reflejan en los resultados (ingresos):

- **Costos del periodo:** Son los desembolsos hechos durante el mismo periodo de contabilización del ejercicio, estos no se añaden al valor de los productos fabricados, sino que se cargan directamente a cuenta de resultados.
- **Costos del producto:** Este tipo de costo solo se asocia con el ingreso cuando han contribuido a generarlos en forma directa, es el costo de la mercancía vendida.



La diferencia clave, es que el costo del período es un gasto que se cobra por un período de tiempo en el que se incurre, mientras que el costo del producto es un costo asociado con los productos que una empresa fabrica y vende.

De acuerdo al grado de control de un costo:

- **Costos Controlables:** Costos sobre los cuales la dirección de la organización (supervisores, subgerentes, gerentes) tiene autoridad para que se generen o no. Ej: el porcentaje de aumento en los salarios de los empleados que ganen más del salario mínimo es un costo controlable para la empresa.
- **Costos no Controlables:** Son Costos sobre los cuales no se tiene autoridad para su control(Ej el valor del arrendamiento a pagar es un costo no controlable, pues dependen del dueño del inmueble).

De acuerdo con su importancia en la toma de decisiones:

- **Costos Irrelevantes:** Costos que independiente de la decisión que se tome en la empresa permanecerán constantes, por ejemplo, si se analizara tomar la decisión de aceptar una orden especial de un determinado producto, el sueldo del gerente de contabilidad no tendría relación alguna con ella, por lo cual es irrelevante.
- **Costos Relevantes:** Son costos relevantes aquellos que se modifican al tomar una u otra decisión gerencial específica y que cambiará en el futuro como resultado de esa decisión. En ocasiones coinciden con los costos variables. Ejemplos de aplicación de los costos relevantes incluyen:
 - Decisiones de precios competitivos.
 - Toma de decisión sobre qué hacer o comprar.
 - Decisiones de procesamiento.



Según el tipo de desembolso en el que se ha incurrido:

- **Costos desembolsables:** Son aquellos que generan una salida real de efectivo.
- **Costos de oportunidad:** Se genera al tomar una determinación que conlleva la renuncia de otra alternativa, requiere que abandonemos un beneficio, por que existen más alternativas de inversión para ganar dinero, entonces se busca la solución más más rentable (polimeni, fabozzi y adelberg, p.25).

Según el cambio originado por aumento o disminución en la actividad:

- **Costos Diferenciales:** Son aquellos aumentos o disminuciones en el costo total, o el cambio en cualquier elemento del costo, generado por una variación en la operación de la empresa.
 - **Costos decrementales:** Cuando los costos diferenciales son generados por disminuciones o reducciones en el volumen de operación.
 - **Costos incrementales:** Cuando las variaciones en los costos son ocasionados por un aumento en las actividades u operaciones de la empresa.

Departamento donde se incurren los costos:

- **Departamento de Producción:** Contribuyen directamente a la producción de un artículo e incluyen los deptos. donde tienen lugar los procesos de elaboración, comprenden las operaciones manuales y mecánicas realizadas directamente sobre el producto.



- **Departamentos de Servicios:** No están directamente relacionados con la producción de un artículo. Su función consiste en suministrar servicios a otros departamentos. Los costos de estos departamentos se asignan a los departamentos de producción.

4.1.5. Sistemas de costeo.

Un sistema de costos es el conjunto de procedimientos y técnicas y métodos para determinar el costo de producción de bienes (Del Rio Sánchez & Del Rio Sánchez, 2011).

Dadas las características y ventajas de los sistemas de costeo, es posible su implantación en toda organización que ejecuta actividad económica generadora de bienes y servicios, como empresas de extracción (agropecuarias, mineras, etc), transformación y comerciales. Cualquier sistema de costos debe asignarse sus valores a los bienes y servicios de manera eficiente con el fin de informar a los directivos puedan tomar decisiones para lo cual, la información debe ser oportuna, exacta. (Morillo, 2002).

Los sistemas de costeo se clasifican:

Según el tratamiento de los costos fijos.

- Sistemas de costos por absorción o Total.
- Sistemas de costos variables.

Según la forma de concentración de los costos.

- Costos por órdenes específicas.
- Costos por procesos.

Según el método de costos.

- Sistemas de costos estimados.
- Sistemas de costos estándar.



4.2. Sistema de costo por órdenes específicas o producción.

Es el conjunto de principios y procedimientos para el registro de los costos identificados con órdenes de producción específicas, lo que permite hallar un costo unitario para cada orden y determinar los diferentes niveles del costo en relación con la producción total, en las empresas donde la producción se hace por pedidos, las órdenes se pueden costear bajo la forma de **costeo real** y **costeo normal**.

Un sistema de costos por órdenes de producción proporciona un registro por cada pedido de un cliente a la cual se la llama Orden de Producción. Se caracteriza porque cada uno de los costos incurridos en el proceso de producción se identifica claramente y se carga a la orden de producción de la que corresponde, lo utilizan las empresas que producen bajo pedido. Este sistema es utilizado en la mayor parte de las empresas que tienen una variedad de productos y esperan el pedido de sus clientes. Tiene algunas características como: Se acumulan por lotes; Producción bajo pedidos específicos; No se produce normalmente el mismo Producto.

Los elementos fundamentales e imprescindibles de un sistema de costos por órdenes específicas: los materiales directos, la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación. Éstos se van acumulando e interrelacionando, según sea la cantidad de órdenes de trabajo asignados. Se obtiene el costo unitario de cada orden dividiendo los costos totales entre el número de unidades producidas.

Las empresas de producción son aquellas que se encargan de transformar la materia prima en un producto elaborado o semielaborado, para tal proceso se reconocen los elementos de los costos de producción: materiales, mano de obra y gastos generales de fabricación. el costo de un producto se obtiene sumando los costos de producción. Cabe mencionar que las empresas de servicios también necesitan, en muchos casos, costear el proceso de servicio, sin embargo; estos se convierten en gastos operacionales.



✓ **Ventajas y desventajas del sistema de costos por órdenes específicas.**

Ventajas

- Proporciona en detalle el costo de producción de cada orden.
- Se calcula fácilmente el valor de la producción en proceso, representada por aquellas órdenes abiertas al final de un periodo determinado.
- Se podría establecer la utilidad bruta en cada orden o pedido.

Desventajas

- Su costo administrativo es alto, debido a la forma detallada de obtener los costos.
- Existe cierta dificultad cuando no se ha terminado la orden de producción y se tienen que hacer entregas parciales, debido a que el costo de la orden se obtiene hasta el final del periodo de producción.
- No se pueden disponer de costos unitarios hasta que no se termine el lote o la orden completa.

4.2.1. Inventarios

Concepto de inventarios.

El inventario es un conjunto de bienes en existencia destinados a realizar una operación, sea de compra, alquiler, venta, uso o transformación y de esta manera asegurar el servicio a los clientes internos y externos. Debe aparecer, contablemente, dentro del activo como un activo circulante.

Sistemas de inventario.

Para la contabilización de inventarios existen dos procedimientos o sistemas que proporcionan el proceso de contabilización de los inventarios: sistema periódico y sistema permanente. El sistema de inventario permanente que “mantiene un registro continuo que deduce diariamente las existencias y el costo de los bienes vendidos”, fue diseñado para



proporcionar a los gerentes información útil al momento de fijar los precios o hacer los pedidos (Charles T. Horngren, 2012, p.300).

✓ **Sistema permanente (Proceso contable costo de producción).**

Medición de los inventarios: Una entidad medirá los inventarios al importe menor entre el costo y el precio de venta estimado menos los costos de terminación y venta.

Costo de los inventarios: Una entidad incluirá en el costo de los inventarios todos los costos de adquisición, costos de transformación y otros costos incurridos para dar a los inventarios su condición y ubicación actuales.

Costos de adquisición: Los costos de adquisición de los inventarios comprenderán el precio de compra, los aranceles de importación y otros impuestos (que no sean recuperables posteriormente de las autoridades fiscales), el transporte, la manipulación y otros costos directamente atribuibles a la adquisición de las mercaderías, materiales o servicios. Los descuentos comerciales, las rebajas y otras partidas similares se deducirán para determinar el costo de adquisición.

Los costos de transformación: Los costos de transformación de los inventarios incluirán los costos directamente relacionados con las unidades de producción, tales como la mano de obra directa. También incluirán una distribución sistemática de los costos indirectos de producción variables o fijos, en los que se haya incurrido para transformar las materias primas en productos terminados.

✓ **Hoja de costos.**

Es un instrumento contable donde se acumularán los costos de producción incurridos por concepto de materiales directos, mano de obra directa y gastos generales de fabricación de cada una de las distintas órdenes de producción. Primero se deberá recoger las especificaciones o pedidos del cliente en una orden de producción para luego armar las hojas de costos.



✓ **Materiales.**

Los materiales contablemente son inventarios o parte de estos, por que inventarios comprenden todos aquellos artículos, materiales, suministros, productos y recursos renovables y no renovables, para ser utilizados en procesos de transformación, consumo, alquiler o venta dentro de las actividades propias del giro normal de los negocios.

Control de materiales comprende cinco fases:

1. **Planeamiento de la producción:** Se encarga de analizar las necesidades de materiales y recomendar su compra.
2. **Compra de materiales:** Recibe solicitudes de compra, pide cotizaciones a proveedores y elige la mejor oferta, elabora y emite órdenes de compra, verifica y aprueba facturas de proveedores y envía facturas aprobadas al departamento de contabilidad general.
3. **Recepción e inspección:** Recibe materiales, verifica cantidad, peso, calidad y otras especificaciones de los materiales, ordena el traslado de materiales al almacén, envía copias de guías al almacén y al departamento de compras.
4. **Almacenamiento y devoluciones:** Recibe y firma documentos de recepción, verifica cantidad, peso, calidad, etc. de los materiales, ubica los materiales en lugares adecuados, entrega materiales a los departamentos que lo solicitan, registra la recepción y entrega en las tarjetas de almacén, prepara informes para el departamento de costos, devuelve materiales de mala calidad, recibe materiales sobrantes de los talleres y mantiene un inventario permanente de los materiales.
5. **Contabilización de los materiales:** Comprende la compra, uso y procedimientos especiales.



Métodos para la fijación del costo de las existencias.

Los métodos reconocidos por la NIC 2 para valorar costos son:

a. Método del promedio ponderado

Consiste en hallar el costo promedio de cada uno de los artículos que hay en el inventario final, cuando las unidades son idénticas en apariencia, pero no en el precio de adquisición, por cuanto se han comprado en distintas épocas y a diferentes precios.

Se debe tener en cuenta: El valor de las materias primas en existencia, se calcula dividiendo el costo total de los materiales disponibles para usar entre el número de unidades disponibles. El resultado se aplica, tanto a las unidades usadas para determinar el costo de los materiales consumidos, como a las unidades en existencia al final del periodo para determinar el valor del inventario final (Gonzalo Sinisterra, 2011, p.99).

b. Método PEPS o FIFO.

Aplicándolo a las mercancías significa que las existencias que primero entran al inventario son las primeras en salir del mismo, esto quiere decir que las primeras que se compran, son las primeras que se venden.

PEPS – primeros en entrar, primeros en salir: “Supone que las materias primas se utilizan en el orden en que se compran, es decir que las unidades en existencia al final del período se van a valorar con los últimos precios de adquisición (Gonzalo Sinisterra, 2011, p.96).



4.2.2. Para diseñar un sistema de contabilidad de costos por órdenes específicas se debe:

- Analizar la producción del proceso productivo de la empresa.
- Conocer las líneas de producción.
- Involucrarse en la actividad productiva de la empresa.
- Estudiar el control de los almacenes de materia prima.
- Precisar los procesos de producción de los diferentes productos.
- Determinar los centros de costos.
- Clasificar los costos en fijos y variables.
- Establecer los métodos de costeo de la materia prima.
- Determinar el costo de las remuneraciones aplicadas a la producción.
- Determinar las bases de distribución de los costos indirectos de fabricación.
- Coordinar con las unidades administrativas responsables el tipo de información que se necesita.
- Establecer la base de datos que sirvan de base para los cálculos de los costos de producción.

4.2.3. Desviación entre los costos estándar y los costos reales.

1. Desviación de Materiales.
2. Desviación de la Mano de Obra.
3. Desviación en Gastos Indirectos.

Los análisis de desviación de materiales y mano de obra directos se pueden subdividir en:

- ✓ Desviación en cantidad.
- ✓ Desviación en precio.

Desviación en cantidad: Representa diferencia entre los estándares físicos calculados y las cantidades reales consumidas o utilizadas originadas por errores o diferencias en la operación.



Desviación en precio: Reflejan los ajustes entre las cuotas predeterminadas y las realmente pagadas por causas externas a la empresa y que en algunos casos podrían ser previstos por la administración del negocio.

Las desviaciones de los gastos indirectos de fabricación son:

- ✓ Desviación en Presupuesto.
- ✓ Desviación en la Capacidad.
- ✓ Desviación en Eficiencia.

Se calcula la capacidad no aprovechada de más en relación con la realidad operada y posteriormente comparamos esa capacidad trabajada con el estándar que debería haberse logrado, obteniendo la deficiencia o sobre eficiencia obtenida.

4.2.4. Presupuestos.

Concepto de presupuesto.

El presupuesto es una expresión cuantitativa formal de los objetivos que se propone alcanzar la administración de la empresa en un período con la adopción de las estrategias necesarias para lograrlas (Burbano, 2005).

Un presupuesto es la estimación programada, de manera sistemática, de las condiciones de operación y de los resultados a obtener por un organismo en un periodo determinado, (Burbano y Ortiz, 2004).

➤ Presupuesto de operación

Es el medio que permite cumplir los planes a largo plazo, dentro del conjunto de objetivos de operación del próximo periodo contable, se considera necesario comenzar por un periodo de tres meses que involucre los presupuestos de operación, financiero y, en su caso, el de capital, los cuales deben actualizarse cada trimestre para lograr una continuidad que permita efectuar proyecciones. Presupuesto de ventas; Presupuesto de producción;



Presupuesto de materia prima, mano de obra, Gastos indirectos de fabricación; Presupuesto de costo de venta; Presupuesto de inventarios.

➤ **Presupuesto financiero**

Es una herramienta mediante la cual se planea la estructura financiera de la empresa; De acuerdo con las siguientes necesidades: Capital de trabajo, Origen y aplicación de fondos, Flujos de caja y necesidades de nuevos créditos a corto, mediano y largo plazos, Amortización parcial o total de los créditos bancarios, Nuevas aportaciones de capital.

➤ **Presupuesto de capital**

El resultado de este presupuesto se incorpora al presupuesto financiero y de operación, justificando las inversiones con un análisis y evaluación de proyectos de inversión. Constituye una parte del presupuesto maestro, ya que incluye todos los proyectos de inversión, así como los proyectos ya aprobados. Por otra parte, se basa en decisiones con efecto a largo plazo, consistentes en adquirir partidas de activos fijos en el periodo.

➤ **Presupuesto base cero**

Se elabora como si fuera la primera operación de la compañía, y se evalúa y justifica el monto y necesidad de cada renglón del mismo. Se olvida del pasado para planear con plena conciencia el futuro.

➤ **Presupuesto maestro**

Consiste en la integración de los presupuestos que buscan, la determinación de la utilidad o pérdida que se espera tener en el futuro, y formular estados financieros presupuestados que permitan al administrador tomar decisiones sobre un periodo futuro en



función de los planes operativos para el año venidero. Integrado básicamente por dos áreas que son: Los presupuestos de operación o económicos y los presupuestos financieros.

4.2.4.1 Principales indicadores del presupuesto.

- Ingresos (ventas).
- Utilidad de operación.
- Volumen de Ventas y porcentaje de crecimiento.
- Punto de Equilibrio.
- Margen de ventas.
- Activos promedio en operación.
- Tasa de rendimiento sobre la inversión.
- Porcentaje de capacidad utilizada.
- Nivel del capital de trabajo.
- Valor económico agregado (EVA).

4.3. Normativa legal.

4.3.1. Reglamento de trabajo (código de trabajo de Nicaragua) no. 336, aprobado el 23 de noviembre de 1944.

El reglamento de trabajo fue elaborado con la finalidad de establecer un conjunto de disposiciones obligatorias acordadas entre La Empresa y los Trabajadores, destinada a regular el orden, la disciplina y la seguridad, necesarios para la productividad y la buena ejecución de las labores en los establecimientos de trabajo.

La principal actividad que deben adelantar las empresas es la necesidad de contratar personal para su gestión diaria, por ello, debe conocer con exactitud cuáles son los tipos de contrato que se pueden realizar con los trabajadores, y cuáles son las obligaciones legales que de ellos se derivan para la empresa



Todo trabajador que ingrese a **Pizzeria “Mamma Mía”**, tiene la obligación de conocer el contenido del presente Reglamento, por tal motivo se les proporcionará un ejemplar del mismo, cuya recepción debe ser comprobada mediante firma.

1. Al momento de su ingreso, el nuevo trabajador recibirá instrucciones sobre el horario, las responsabilidades y obligaciones de su puesto.
 2. Todos los derechos de los trabajadores se regularan por las leyes vigentes en el país.
- Las obligaciones más importantes del trabajador (art 18, capítulo v).
 - Las principales obligaciones de la empresa (art 17, capítulo iv).
 - El contrato escrito de trabajo debe contener (art 20,titulo ii, capítulo i).
 - Serán causas de suspensión de contratos individual (Art 35 – 39,Capitulo V).
 - Referente a los salarios (Art 86 -88, Capitiulo II).
 - Referente a descansos y permisos (Art 64 – 75, Capitulo II)
 - Referente a las vacaciones (Art 76, Capitulo III).
 - Higiene y seguridad (Art 100 – 129, Titulo IV, Capitulo I)
 - En caso de emergencias médicas.
 - Medida de seguridad ante incendio.

4.3.2. LEY 822 (LEY DE CONCERTACIÓN TRIBUTARIA).

Las empresas en Nicaragua estan obligadas a cumplir con los principios tributarios que establece el gobierno de cada pais, En nicaragua por medio de la ley 822 y sus reformas; LEY N°. 987, Aprobada el 27 de Febrero de 2019.

Principios tributarios (art. 2).

1. Legalidad;
2. Generalidad;
3. Equidad;
4. Suficiencia;
5. Neutralidad; y
6. Simplicidad.



- (Art. 3) Creación, naturaleza y materia imponible
- (Art. 11) Rentas del trabajo.
- (Art. 13) Rentas de actividades económicas.
- (Art. 15) Rentas de capital y ganancias y pérdidas de capital.
- (Art. 39) Costos y gastos deducibles.
- (Art. 61) Base imponible y alícuota del Pago Mínimo Definitivo.
- (Art. 62) Determinación del Pago Mínimo Definitivo.
- (Art. 63) Formas de entero del Pago Mínimo Definitivo.
- (Art. 65) Acreditaciones y saldo a pagar.
- (Art. 69) Obligación de declarar y pagar.

4.3.3. Código tributario.

Administración Tributaria (Arto. 145 CTr): Se entiende como Administración Tributaria la Dirección General de Ingresos (DGI) Organismo autónomo del Ministerio de Hacienda y Crédito Público (MHCP) conforme ley, que tiene a su cargo la Administración, recaudación, fiscalización y cobro de los tributos, establecidos a favor del Estado, todo conforme las leyes, reglamentos y demás disposiciones legales que los regulen.

Base imponible: Corresponde a la cuantificación del hecho gravado, sobre la cual debe aplicarse de forma directa la tasa del tributo, con la finalidad de determinar el monto de la obligación tributaria. Ej: La **base imponible** en una factura es la cantidad sobre la que se calculan los **impuestos**

Contribuyentes (Arto. 18 CTr): Para todos los efectos legales, son contribuyentes, las personas directamente obligadas al cumplimiento de la obligación tributaria por encontrarse, respecto al hecho generador, en la situación prevista por la ley.

Defraudación tributaria (Art. 303 Código Penal): Será sancionado con la pena de seis meses a tres años de prisión y una multa equivalente al doble del valor defraudado o intentado defraudar siempre que la cuantía sea superior a la suma de diez salarios mínimos del sector



industrial y no mayor a veinticinco, a quien evada total o parcialmente el pago de una obligación fiscal, cuando:

- a) Se beneficie ilegalmente de un estímulo fiscal o reintegro de impuestos;
- b) Omita el deber de presentar declaración fiscal o suministre información falsa;
- c) Oculte total o parcialmente la realidad de su negocio en cuanto a producción de bienes y servicios o montos de ventas;
- d) Incumpla el deber de expedir facturas por ventas realizadas o recibos por servicios profesionales prestados; y
- e) Omita el pago de impuestos mediante timbre o sellos fiscales en los documentos determinados por la ley.

Exoneración (Arto. 54 CTr): Exoneración es el beneficio o privilegio establecido por ley y por la cual un hecho económico, no está afecto al impuesto.

Exención (Arto. 53 CTr): La exención tributaria, es una situación especial constituida por ley, por medio de la cual, se dispensa del pago de un tributo a una persona natural o jurídica.

Obligación Tributaria (Arto. 12 CTr): La Obligación Tributaria es la relación jurídica que emana de la ley y nace al producirse el hecho generador, un sujeto pasivo se obliga a la prestación de una obligación pecuniaria a favor del Estado, quien tiene a su vez la facultad, obligación y responsabilidad de exigir el cumplimiento de la obligación tributaria.

Período fiscal. (Art. 22 LCT): El período fiscal estará comprendido del 1 de enero al 31 de diciembre de cada año.

Periodo Fiscal para Actividades Económicas (Art. 50 LCT): El período fiscal ordinario está comprendido entre el 1 de enero y el 31 de diciembre de cada año.

Periodo Fiscal Indeterminado para Rentas y Ganancias de Capital (Art. 85 LCT): Las rentas de capital y ganancias y pérdidas de capital, no tienen período fiscal determinado, por estar gravadas con retenciones definitivas al momento que se perciban.



Registro Único de Contribuyentes (Arto. 26 CTr): La Administración Tributaria contará con dependencias administrativas responsables de adjudicar un Código Único de Identificación para el Registro de Contribuyentes y que se registrará por Reglamento emitido por el Poder Ejecutivo.

Retenciones en la fuente: Recaudo anticipado de impuestos, que consiste en restar de los pagos o abonos en cuenta un porcentaje determinado por la ley, a cargo de los beneficiarios de dichos pagos o abonos en cuenta.

Retenciones definitivas: Grava ciertos ingresos a un porcentaje definitivo determinado por la ley, por lo que dichos ingresos no pueden ser gravados nuevamente y pasan a ser Ingresos No constitutivos de renta para efectos de la declaración Anual del impuesto sobre la renta.

Sujeto Activo (Arto. 15 CTr): El Estado por medio de la Administración Tributaria, es el Sujeto activo, o acreedor de la obligación tributaria y está facultado legalmente para exigir su cumplimiento.

Sujeto Pasivo (Arto. 16 CTr): Es el obligado en virtud de la ley, al cumplimiento de la obligación tributaria y cualquier otra obligación derivada de ésta, sea en calidad de contribuyente o de responsable.

Tributos (Arto. 9 CTr): Son las prestaciones que el Estado exige mediante Ley con el objeto de obtener recursos para el cumplimiento de sus fines. Los tributos, se clasifican en: impuestos, tasas y contribuciones especiales.

Impuesto: Es el tributo cuya obligación se genera al producirse el hecho generador contemplado en la ley y obliga al pago de una prestación a favor del Estado, sin contraprestación individualizada en el contribuyente.



4.3.4. Principios de Contabilidad Generalmente Aceptados (PCGA).

1. **Equidad:** Todo estado financiero debe reflejar la equidad entre intereses opuestos.
2. **Ente:** Los estados financieros se refieren siempre a un ente donde al propietario se le considera como tercero.
3. **Bienes Económicos:** Bienes materiales y/o inmateriales que pueden ser valuados en términos monetarios.
4. **Moneda Común:** Es generalmente la moneda legal del país en que funciona el ente.
5. **Empresa en marcha:** La empresa a la que se le registra sus actividades financieras tiene vigencia de funcionamiento temporal con proyección al futuro.
6. **Ejercicio:** Los resultados de la gestión se miden en iguales intervalos de tiempo, para que así los resultados entre ejercicio y ejercicio sean comparables.
7. **Objetividad:** Los cambios en los activos, pasivos y el patrimonio deben medirse y registrarse (adecuadamente) en los registros contables siguiendo todos los principios.
8. **Prudencia:** No se deben subestimar ni sobreestimar los hechos económicos que se van a contabilizar, que cuando se contabiliza, siempre se escoge el menor valor para el activo.
9. **Uniformidad:** Los estados financieros, deben ser utilizados uniformemente de ejercicio a ejercicio (de un periodo a otro) para que puedan compararse.
10. **Exposición:** Todo estado financiero debe tener toda la información necesaria para poder interpretar adecuadamente la situación financiera.
11. **Materialidad:** Las transacciones de poco valor significativo no se deben tomar en cuenta porque no alteran el resultado final de los estados financieros.
12. **Valuación al costo:** Los activos y servicios que tiene un ente, se deben registrar a su costo histórico o de adquisición.



13. Devengado: Las variaciones patrimoniales (ingresos o egresos) que se consideran para establecer el resultado económico competen a un ejercicio (periodo) sin considerar si ya se han cobrado o pagado.

14. Realización: Los resultados económicos sólo deben contabilizarse cuando queden realizados a través de medios legales o comerciales (actas, documentos, etc.) donde se toman en cuenta los riesgos inherentes de todo negocio.

4.3.5. Plan de arbitrios municipal.

Es un decreto de ley que expresa y establece los impuestos, tasas y contribuciones especiales que recauda la municipalidad, los ingresos por estos pagos constituyen los ingresos corrientes del Presupuesto del municipio, este plan facilita la recaudación de los recursos financieros necesarios para garantizar la prestación de los servicios municipales.

Los tributos municipales se rigen en lo general por dos instrumentos legales: en todos los municipios del país a excepción de Managua aplican el Plan de Arbitrios municipal (Decreto N° 455 La Gaceta N° 144 del 31 de julio de 1989) El municipio capitalino se encuentra regulado por el Plan de Arbitrio del municipio de Managua (decreto N° 10 – 91, La Gaceta N° 30 del 12 de febrero de 1991)” (Báez, 2007:81).

✓ **Impuesto sobre ingresos**

Arto. 11. Toda persona natural o jurídica que, habitual o esporádicamente, se dedique a la venta de bienes o a la prestación de servicios, sean éstos profesionales o no, pagará mensualmente un impuesto municipal del uno por ciento (1%) sobre el monto de los ingresos brutos obtenidos por las ventas o prestaciones de servicios.

Artículos 19 Al 25, La Alcaldía Establece El Pago De Los Sigüientes Impuestos:

- Impuestos sobre ingresos que perciban por servicios bancarios y por el cobro de intereses de toda clase de préstamos establecimientos del Sistema Financiero Nacional.
- Impuesto sobre ingresos percibidos por las ventas de entradas a cine.



- Impuesto sobre ingresos obtenidos de rifas o sorteos.
- Impuesto por constitución de sociedad mercantil.

Arto. 55. Se extenderá “Solvencia Municipal” a las personas naturales o jurídicas que estén al día en el pago de los impuestos, tasas, multas y demás contribuciones a que estén obligadas conforme al presente.

Arto. 56. La Solvencia Municipal vencerá el día quince del mes siguiente al que sea extendida y para su solicitud deberá enterarse la tasa que la Alcaldía determine de acuerdo a lo establecido y siguiendo al procedimiento regulado en ley.

Arto. 63. Para la fiscalización de la observancia de los impuestos, derechos, tasas y demás contribuciones que establece este Plan de Arbitrios, las Alcaldías podrán practicar

Las inspecciones, exámenes de libros de contabilidad y exámenes de otros documentos pertinentes, pertenecientes a los contribuyentes y a terceros que hayan realizado alguna transacción con aquellos, así como de cualquier otro documento que aporte indicios conducentes a la determinación de los mismos.

Cuando el contribuyente no lleve libros de contabilidad o éstos contengan datos falsos o no soportados, la Alcaldía podrá realizar la inspección utilizando cualquier otro indicio que pueda conducir a la determinación de los ingresos del contribuyente.



4.4. Aplicación del Tema

4.4.1. Generalidades de la empresa

4.4.1.1. Datos y reseña histórica de la empresa

Pizzería Mamma Mía, es un restaurante Nicaragüense, con sede en Managua, fue fundada el 31 de diciembre del año 2018 y está siendo conocida por su menú que incluye la elaboración de pizza, posee un solo establecimientos debido a que está en proceso de desarrollo y crecimiento.

Actualmente se encuentra en planes de posicionamiento en el mercado teniendo varias competencia a nivel de negocios, como valenti's pizza, Pizza hut, Atomic pizza, Cesar Pizza ect.

La empresa fue creada por los compañeros Karla Gomez y David Pravia, quienes abrieron el restaurante el 1 de enero de 2019.

La historia de Pizzería Mamma Mía, comenzó en 2018, cuando dos estudiantes de la Universidad Autónoma de Nicaragua (Unan-Managua), Karla Gomez y David Pravia, se dieron a la tarea de valorar y presentar un proyecto por lo que ejercieron el proyecto pizzería Mamma mía para la materia de valoración financiera de proyecto, de ahí surge la idea de crear un restaurante. Se decidieron por una pizzería gracias al consejo de un profesor, y para ponerlo en marcha se necesitó C\$ 350, 000 que surgieron de distintos fondos familiares.

Pizzería Mamma Mía, comenzó a hacer publicidad a nivel nacional a partir del primer mes de operación, el logotipo fue creado por inspiración de David Pravia.

La empresa por su tamaño es una micro-empresa porque va de 1- 20 empleados por su actividad es de servicios, por su propósito es privada porque busca la obtención de un beneficio económico mediante la satisfacción de algunas necesidades de orden general o social.



✓ **MISIÓN**

Diferenciarnos de la competencia elaborando y vendiendo pizzas con sabores tradicionales para satisfacer las necesidades con una atención única a nuestros clientes.

✓ **VISIÓN**

Expandir nuestros servicios a todo el país con el fin de satisfacer a nuestros clientes con nuestros sabores tradicionales.

✓ **VALORES CORPORATIVOS**

- Respeto
- Constancia y Disciplina
- Innovación
- Solidaridad
- Integridad laboral
- Responsabilidad
- Actitud Positiva
- Transparencia
- Crecimiento laboral, profesional y personal.

4.4.2. Estudio de Mercado

4.4.2.1. Diagnóstico de la empresa.

✓ **Competencia**

COMPETENCIA	% PREFERENCIA CLIENTE	CALIDAD
VALENTI'S PIZZA	40%	EXCELENTE
PIZZAS HUT	30%	BUENA
RAPID PIZZA	07%	REGULAR
ATOMIC PIZZA	08%	REGULAR
CESAR PIZZAS	15%	REGULAR
TOTALES PORCENTAJE	100%	



✓ **Entorno social, político y cultural de nicaragua.**

La sociedad en la educación.

Sabemos que la mano de obra humana disponible a las empresas nicaragienses es un factor clave en el desarrollo tanto económico y social del país, como para la creación de empleo e inversión.

Se debe de tener en cuenta el nivel educativo predominante en la sociedad, de quienes dirigen las empresas, como el de sus empleados, se asocian con el tamaño de la empresa y su nivel de formalidad, es decir que quienes dirigen las empresas grandes, poseen estudios universitarios completos; Mientras, que entre las micro y pequeñas empresas, quienes las dirigen no han completado la educación primaria y secundaria. En cuanto a la educación de los empleados, entre las empresas medianas y grandes, no tienen educación universitaria adecuada, por ello la mayoría de las empresas enfrentan problemas para contratar personal calificado, debe tomarse en cuenta el poco salario que ofrecen las empresas aprovechándose de la demanda que hay de profesionales.

✓ **Entorno político**

En la actualidad a Pizzeria Mamma Mia, tendría ventajas con el gobierno de Nicaragua, porque está promoviendo la inversión en temas de desarrollo tecnológico e innovación creando condiciones favorables para promover una cultura emprendedora moderna e innovadora entre la gran mayoría de empresarios, dando la oportunidad de crecimiento empresarial, personal y laboral.



Incertidumbre política

La empresa se puede ver afectada cuando se presentan situaciones de periodos de incertidumbre política, en general, nunca son positivos para los negocios, hacen que las empresas se protejan a sí mismas reduciendo su mano de obra o que los inversores sean reticentes a apostar por el país. La inestabilidad política estanca el crecimiento general de una nación.

El desempleo

La falta de certeza política es sin duda un freno para la creación de nuevo empleo, el temor a una futura crisis nacional siempre existe en estos periodos, con el estancamiento en el empleo, decae el consumo. Se inicia así un efecto cadena que afecta a la salud financiera de las empresas., tal vimos en la crisis que nuestro país sufrió A partir de Abril del 2018.

La inversión se estanca

Eventualmente, decae el interés en invertir y apostar por el país, al menos hasta que los momentos de irresolución se calmen. Esto quiere decir que menos inversores estarán dispuestos a poner su dinero en empresas del país en crisis política.

✓ Bienestar social y comportamiento de las personas

La incertidumbre política provoca división social o incluso odio y violencia. Afectan al consumo y a la actividad económica de la empresa. En general, todos estos cambios sociales obstaculizan la actividad económica. La inestabilidad política genera una gran desconfianza entre los ciudadanos y hacia el Gobierno dentro de la nación.



✓ **Entorno cultural Nicaragua**

La cultura Nicaragüense es muy variada, hemos analizado y valorado que las personas luego de trabajar los días de semanas se toman el fin de semana con su familia y suelen visitar estos tipo de lugares como son restaurantes de comida rápida, para pasar un momento agradable, relajado y tranquilo por lo cual beneficiara a restaurante Mamma Mía el entorno cultural de Nicaragua, aparte de esto la seguridad empleada por el gobierno es de mucho beneficio por que se ha logrado una reducción de la delincuencia donde la familia puede estar gozar de seguridad.

✓ **El entorno ambiental**

Nicaragua no sufre de fenómenos naturales bruscos, con respecto al cuidado del medio ambiente se deben respetar no solo por ley si no, por costumbre, por obligación el ecosistema de nuestro medio ambiente como lo expresa la ley 217, aprobada el 27 de marzo de 1996, Ley general del medio ambiente y los recursos naturales.

✓ **Proveedores o acreedores diversos**

La empresa como parte de estrategia debe contar con una lista de proveedores para la facturación de la empresa. La inversión en materias primas o recursos para la producción en es indispensable si queremos todo funcione bien, y para evitar problemas financieros en el futuro lo mejor es hacer un seguimiento efectivo desde el primer momento. Por eso, vamos a diseñar una lista de proveedores que nos servirá de base de datos de proveedores.

Entre los Principales Proveedores tenemos:

- | | |
|----------------|-------------------|
| 1. GEMINA | 6. VICTORIA FROST |
| 2. EL GRANJERO | 7. PASTA ROMA |
| 3. CALDERA | 8. DELMOR |
| 4. CENTROLAC | 9. MOBIEQUIPOS |
| 5. COCA COLA | 10. GLOBEX |



✓ **Clientes potenciales**

Los clientes potenciales, todas aquellas personas que pueden convertirse en determinado momento en comprador (el que compra un producto), usuario (el que usa un servicio) o consumidor (aquel que consume un producto o servicio), por que presenta una serie de cualidades que lo hacen propenso por necesidades (reales o ficticias), estos poseen el perfil adecuado, porque disponen de los recursos económicos u otros factores.

✓ **Portafolio de productos**

Como parte de estrategia de este negocio, los precios fueron establecidos por que ejercimos el uso de herramientas de Marketing y técnicas contables con el objetivo de establecer precios competitivos y justo, obteniendo así un margen de ganancia rentable, y por medio de encuestas un nivel en los precios que estarían de acuerdo apagar los clientes por el producto ofrecido, ofreciendo calidad y buen servicio al cliente, no se están ofertando promociones por el momento hasta que se logre obtener el crecimiento esperado durante este primer periodo 2019.

Menú

PIZZAS	18 SLICE
HAWAIANA	C\$ 530.00
PEPPERONI	C\$ 580.00

✓ **Materiales y recursos requerido para el proceso productivo.**

UTENSILIO	DESCRIPCIÓN
Tabla De Amasar	Posición de la masa para amasar
Taza	Unidad de medida, objeto en el cual se conserva pequeñas porciones
Colador	Su objetivo es separar lo útil de lo inútil
Cuchara Sopera	Sirve para mover los elementos de algún tipo de mezcla



Licudora	Aparato eléctrico que sirve para hacer licuados, refresco.
Tabla Para Picar	Utensilio de cocina que sirve para picar.
Cuchillo	Nos ayuda a cortar los productos.
Cucharon	Funciona para remover alimentos.
Charola Para Hornear	Sirve para poner comida y luego hornearla.
Horno Industrial	Sistema avanzado para hornear de una manera macro.
Rallador	Sirve para rallar los productos como hortalizas, vegetales, etc.
Refrigerador	Conservador de alimentos dentro de la cavidad de la misma.
Cocina	Aparato de gas que sirve para cocinar.
Porras	Sirve para preparar pastas.
Pana	Objeto de plástico de forma ondulada.
Cucharas De Medidas	Sirve para medir las cantidades de materia que se le echara al producto.

✓ **Materiales o utensilio para la elaboración del producto.**

a. Recursos requeridos para la elaboración del producto.

PIZZA PEPPERONI 18"

Materia prima	Unidad de Medida	Cantidad	Costo * Unidad	Costo Total
Harina	Libras	1.00	12.00	12.00
Huevo	Unidad	1.00	5.00	5.00
Jamón	Libras	0.50	60.00	30.00
Queso	Libras	0.50	45.00	22.50
Pepperoni	Paquete	0.50	65.00	32.50
Pasta de tomate	Unidad	0.50	36.00	18.00
Tomate	Unidad	1.00	11.00	11.00
Orégano	Libras	0.15	10.00	1.50



**Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua
Facultad de Ciencias Económicas
Seminario de Graduación**



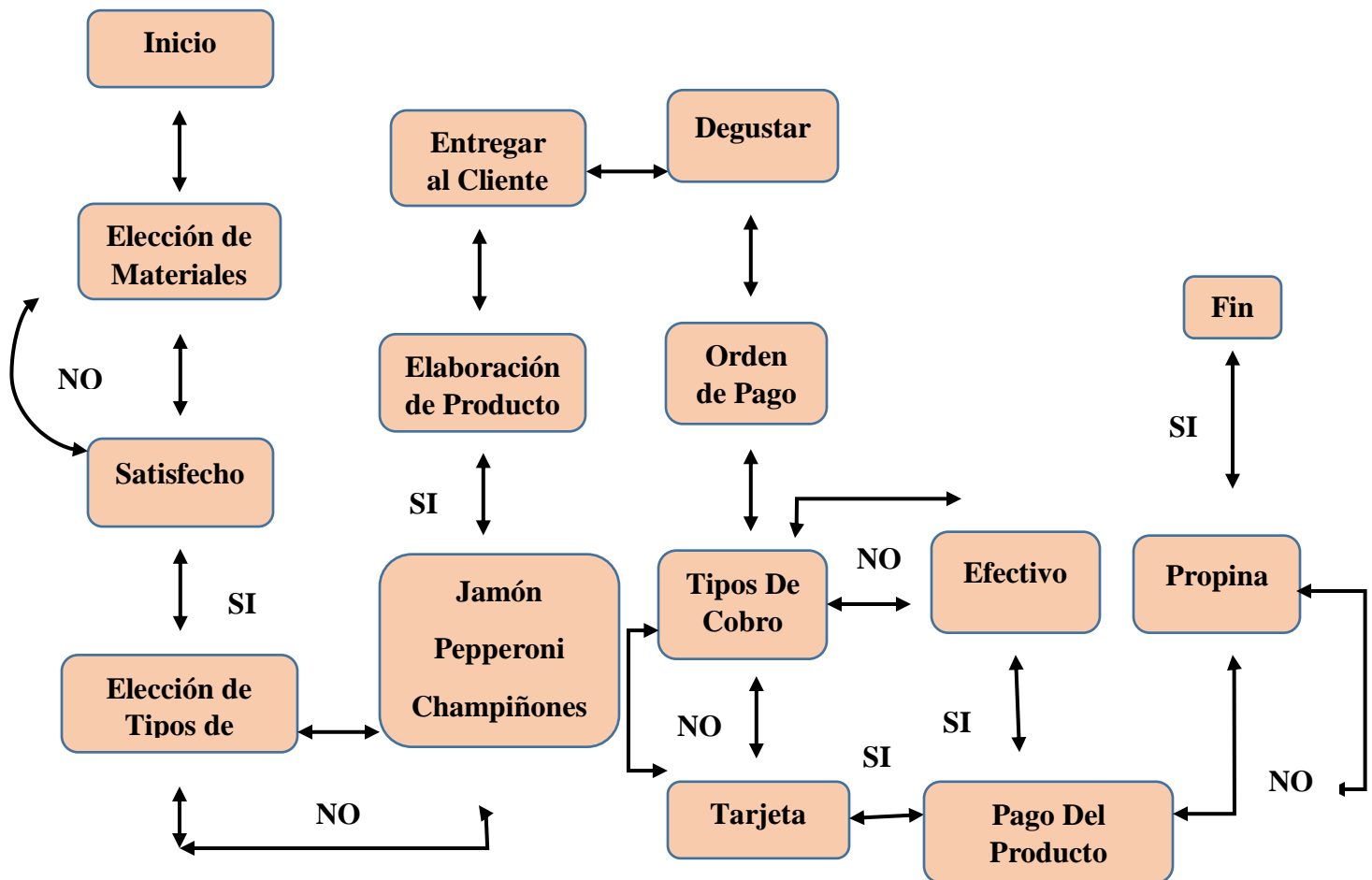
Levadura	Libras	0.15	10.00	1.50
Margarina	Unidad	1.50	7.00	10.50
Azúcar	Libras	0.50	12.00	6.00
Sal	Paquete	0.15	3.00	0.45
Aceite	litros	0.15	10.00	1.50
Leche	litros	0.50	32.00	16.00
COSTO TOTAL MD				168.45

PIZZA HAWAINA 18"				
Materia prima	Unidad de Medida	Cantidad	Costo * Unidad	Costo Total
Harina	Libras	1.00	12.00	12.00
Huevo	Unidad	1.00	5.00	5.00
Jamón	Libras	0.50	60.00	30.00
Queso	Libras	0.50	45.00	22.50
Piña	Unidad	1.00	15.00	15.00
Pasta de tomate	Unidad	0.50	36.00	18.00
Tomate	Unidad	1.00	11.00	11.00
Orégano	Libras	0.15	10.00	1.50
Levadura	Libras	0.15	10.00	1.50
Margarina	Unidad	1.50	7.00	10.50
Azúcar	Libras	0.50	12.00	6.00
Sal	Paquete	0.15	3.00	0.45

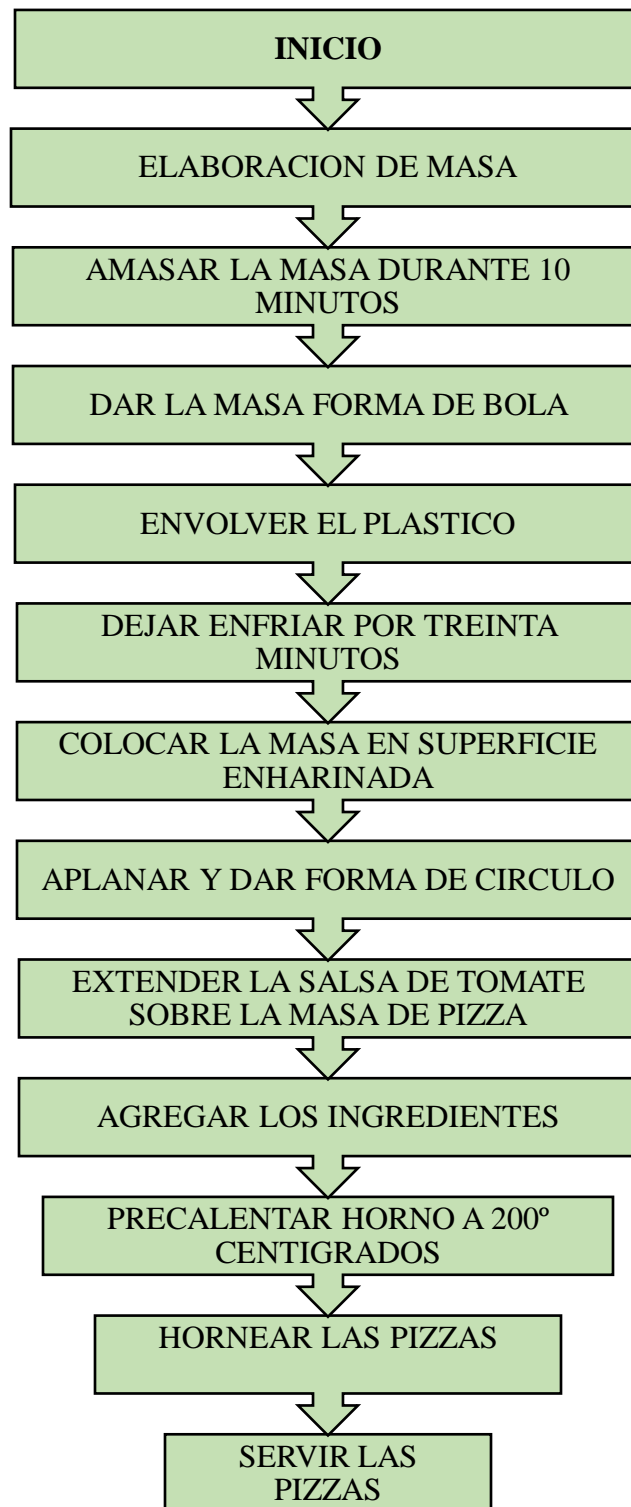
Aceite	litros	0.15	10.00	1.50
Leche	litros	0.50	32.00	16.00
COSTO TOTAL MD				150.95

4.4.3. Descripción de proceso productivo

- ✓ Listado de actividades que conforma el proceso productivo.



Flujo de proceso productivo.





Elaboración de pizza hawaiana

Ingredientes:

- Piña natural.
- Jamón cocido.
- Tomate frito o salsa de tomate.
- Mozzarella fresca.
- Orégano, pimienta, albahaca, romero, Sal.
- 1 cucharada Azúcar
- 1 taza Agua tibia

Pasos a seguir:

Para elaborar las distintas variedades de pizzas, es necesario elaborar la masa de pizza que requiere lo siguiente:

- 500 gramos de harina.
 - 14 gramos de levadura.
 - 1/2 cucharadita de sal.
 - 2 cucharadas de aceite de oliva.
1. Poner la harina en un bol, añadir la levadura y sal, revolver. Agregar dos cucharadas de aceite de oliva, 350 ml de agua tibia, mezclar hasta hacer una masa.
 2. Una vez elaborada la masa amasar durante 10 minutos o hasta que la misma quede tersa y suave. Dar a la masa forma de bola, envolver la masa con plástico adherente y dejar enfriar al menos 30 minutos antes de usar, de esta forma se evitará que se encoja en el horno caliente.
 3. Colocar la masa en una superficie enharinada y aplanarla en círculo desde el centro hacia afuera, haciendo girar, dar la vuelta y repetir el proceso.
 4. Pasar con cuidado a una lata de horno ligeramente aceitada y enharinada. Con los dedos haga un pequeño borde elevado.
 5. A continuación, esparce las rodajas de mozzarella por toda la superficie de la pizza, dejando libre todo el borde, para que al hornear pueda crecer.

6. Parte la piña en dados pequeños y el jamón cocido en rodajas muy finas. Y repártelos uniformemente sobre la mozzarella.
7. Mete la pizza en el horno, previamente precalentado a 300 grados, y colócala en la base del horno sobre un papel de hornear. Hornéala durante 6 minutos. Pasado este tiempo, puedes comprobar que la masa está dorada por debajo, si no es así, hornéala durante 6 minutos más. Una vez esté lista coloca la pizza en la parte superior del horno y horne
8. a dos minutos más para que se dore el jamón.

Valor nutricional: Calorías: 4756 kcal | Grasas: 159,9g | Colesterol: 270,1mg | Hidratos de carbono: 657,4g | Fibra: 29,8g | Azúcar: 0,5g | Proteínas: 161g. Tiempo de cocción: 8 minutos; Tiempo total: 11 minutos + tiempo de reposo; Ración: 1 pizza grande o dos pequeñas.

Se ha colocado como ejemplo la elaboración de la pizza HAWAINA, lo cual el proceso para las demás variedades de pizza es el mismo.



4.4.4. Análisis y selección de un sistema de costos de producción.

4.4.4.1. Formatos a utilizar

- Área de ventas
 - a. Factura de Servicio.
 - b. Recibo de Caja.
 - c. Orden de Pedido.



➤ **Área de producción y almacén**

- a. Orden de Trabajo (Orden de Pedido).
- b. Requisa de Materia.
- c. Tarjeta Kárdex (Promedio).
- d. Solicitud de Materia Prima.

➤ **Área de contabilidad**

- a. Comprobante Diario.
- b. Comprobante de Egresos.
- c. Comprobante de Ingresos.
- d. Cotizaciones.
- e. Orden de Compra.
- f. Solicitud de Empleo.
- g. Planilla de Personal.
- h. Libro Diario.
- i. Libro Mayor.
- j. Liquidación de Impuestos.

4.4.4.2. Análisis del área de producción.

➤ **Cargos y planta de personal (estructura organizacional).**

PERSONAL	CARGO	SALARIO
KARLA GOMEZ	GERENTE FINANCIERO Y ADMINISTRATIVOS	C\$23,000
ALEXANDER BURGALING	CAPITAL HUMANO	C\$8,100
DAVID PRAVIA	CONTADOR GENERAL	C\$14,000
KATHERINE ROSALES	CAJERA	C\$7,661
CARLOS COREA	COMPRAS Y ALMACEN	C\$8,600
ARACELY GONZALEZ	LIMPIEZA	C\$5,855
GABRIEL DUARTE	SUPERVISOR	C\$7,000
NORA COREA	CHEF	C\$8,000
WILLIAM MENDOZA	PIZZERO	C\$7,661
JESSICA HERNANDEZ	MESERA	C\$5,855
TOTAL		C\$ 95,732



4.4.5. Sistema de información contable.

Inversión estimada y origen del capital.

La inversión del proyecto está estimada C\$ 350,000.00 el origen del capital son fondos propios de los inversionistas.

Pizzería “Mamma Mía” cuenta con 2 socios Anónimos, los cuales invirtieron suma iguales de:

SOCIO 1	C\$175,000
SOCIO 2	C\$175,000

La utilidad se repartirá en 50% de las ganancias que genere la empresa para los socios.

BALANCE GENERAL DE APERTURA EXPRESADO EN C\$

BALANCE DE APERTURA

ACTIVOS CIRCULANTES		PASIVOS	
		CIRCULANTES	
Caja y Bancos	238,420.00	Proveedores	-
Inventario Materiales y Suministro	33,020.00	Cuentas Por Pagar	-
Impuestos Pagados Por Anticipados	30,255.00	Acreedores Diversos	231,955.00
Total A. Circulantes	301,695.00	Total P. Circulantes	231,955.00
ACTIVOS FIJOS		CAPITAL CONTABLES	
Maquinaria	27,000.00	Capital Social	350,000.00
Mobiliarios y Enseres de Fabricación	59,560.00		
Equipos de Oficinas	120,700.00		
Renta Pagada por Anticipados	12,000.00		
Equipos de Repartos	54,000.00		
Publicidad y Propaganda	7,000.00		
TOTAL A. FIJOS	280,260.00	Total Capital Contable	350,000.00
TOTAL ACTIVOS	581,955.00	TOTAL	
		PASIVOS+CAPITAL	581,955.00

➤ **Detalle General de Materiales y Suministro Inicial**

DETALLE GENERAL DE KARDEX.				
MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD DE	COSTO POR	COSTO
		MEDIDA	UNIDAD	TOTAL
HARINA	460	Libras	12	5,520.00
HUEVO	12	Cajilla	90	1,080.00
JAMÓN	7	Libras	60	420.00
QUESO	60	Libras	45	2,700.00
PEPPERONI	5	Paquete	1200	6,000.00
PASTA DE TOMATE	5	Caja	120	600.00
ORÉGANO	2	Libras	10	20.00
LEVADURA	2	Libras	10	20.00
MARGARINA	3	Caja	120	360.00
AZÚCAR	25	Libras	12	300.00
SAL	5	Paquete	5	25.00
ACEITE	5	Litros	15	75.00
LECHE	30	Litros	30	900.00
CAJA	300		50	15,000.00
COSTO TOTAL				33,020.00

➤ **Detalle General De Activos Fijos**

MOBILIARIOS Y EQUIPOS			
DESCRIPCION	CANTIDAD	P. UNITARIO	P. TOTAL
ESCRITORIOS DE OFICINAS	3.00	2,500.00	7,500.00
COMPUTADORAS LAPTOP	5.00	14,500.00	72,500.00



Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua
Facultad de Ciencias Económicas
Seminario de Graduación



IMPRESORAS HP	1.00	4,200.00	4,200.00
AIRE	2.00	16,500.00	33,000.00
ACONDICIONADOS			
	1.00	3,500.00	3,500.00
ACHIVADOR/ESTANTE			
TOTAL			120,700.00

MOBILIARIO Y ENSERES DE FABRICACION

DESCRIPCION	CANTIDAD	P. UNITARIO	P. TOTAL
NEVERA DE CONGELACION	2.00	10,500.00	21,000.00
COCINA INDUSTRIAL	1.00	15,000.00	15,000.00
MESA DE TRABAJO	2.00	3,200.00	6,400.00
MOSTRADOR ACERO	2.00	3,500.00	7,000.00
OLLAS	5.00	200.00	1,000.00
SARTENES	6.00	250.00	1,500.00
CUCHILLOS	10.00	40.00	400.00
TABLAS PLASTICAS	6.00	50.00	300.00
PICATODO	1.00	300.00	300.00
LICUADORA	2.00	2,500.00	5,000.00
MEDIDORA	1.00	700.00	700.00
PESA	1.00	300.00	300.00
CUCHARAS MEDIDORAS	1.00	250.00	250.00
TURNEROS	1.00	200.00	200.00
CUCHARAS PALOS	6.00	35.00	210.00
TOTAL			59,560.00

EQUIPOS RODANTES			
DESCRIPCION	CANTIDAD	P. UNITARIO	P. TOTAL
MOTO YAMAHA GSK-110	1.00	27,500.00	27,500.00
MOTO GENESIS 110	1.00	26,500.00	26,500.00
TOTAL			54,000.00

MAQUINARIAS			
DESCRIPCION	CANTIDAD	P. UNITARIO	P. TOTAL
HORNO INDUSTRIAL	2.00	13,500.00	27,000.00

➤ **Detalle general de acreedores diversos**

ACREEDORES DIVERSOS	
INDUSTRIAS LOPEZ	31,050.00
MOBI EQUIPOS	138,805.00
CASA PELLAS	62,100.00
TOTAL	231,955.00

Para la determinación del Costo de cada producto se realizó el Presupuesto por Unidades Producidas en el cual se detalló lo siguientes:

PIZZA PEPPERONI 18"				
Materia Prima	Unidad De Medida	Cantidad	Costo * Unidad	Costo Total
Harina	Libras	1.00	12.00	12.00
Huevo	Unidad	1.00	5.00	5.00
Jamón	Libras	0.50	60.00	30.00
Queso	Libras	0.50	45.00	22.50
Pepperoni	Paquete	0.50	65.00	32.50



Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua
Facultad de Ciencias Económicas
Seminario de Graduación



Pasta De Tomate	Unidad	0.50	36.00	18.00
Tomate	Unidad	1.00	11.00	11.00
Orégano	Libras	0.15	10.00	1.50
Levadura	Libras	0.15	10.00	1.50
Margarina	Unidad	1.50	7.00	10.50
Azúcar	Libras	0.50	12.00	6.00
Sal	Paquete	0.15	3.00	0.45
Aceite	Litros	0.15	10.00	1.50
Leche	Litros	0.50	32.00	16.00
Costo Total MD				168.45
Costo Indirecto De Fabricacion	Unidad De Medida	Cantidad	Costo * Unidad	Costo Total
Energia Electrica	Evaluacion	Promedio	Promedio	2.50
Agua Potable	Evaluacion	Promedio	Promedio	0.50
Telefonia	Evaluacion	Promedio	Promedio	1.50
Depreciacion	Evaluacion	Promedio	Promedio	2.75
Costo Total CIF				7.25
Mano De Obra Directa	Salario+Provisiones	Horas Hombres	Promedio	Costo Total
Chef	5,920.00	120.00	225	26.31
Datos:	11,840.00			
Horario 10 Am A 9 Pm	5,920.00			
De Martes a Domingo				
COSTO TOTAL MOD				26.31
COSTO TOTAL * UNIDAD				202.01
PRECIO DE VENTA				580.00

PIZZA HAWAINA 18"				
Materia Prima	Unidad De Medida	Cantidad	Costo * Unidad	Costo Total
Harina	Libras	1.00	12.00	12.00
Huevo	Unidad	1.00	5.00	5.00
Jamón	Libras	0.50	60.00	30.00
Queso	Libras	0.50	45.00	22.50
Piña	Unidad	1.00	15.00	15.00
Pasta De Tomate	Unidad	0.50	36.00	18.00
Tomate	Unidad	1.00	11.00	11.00
Orégano	Libras	0.15	10.00	1.50
Levadura	Libras	0.15	10.00	1.50
Margarina	Unidad	1.50	7.00	10.50
Azúcar	Libras	0.50	12.00	6.00
Sal	Paquete	0.15	3.00	0.45
Aceite	Litros	0.15	10.00	1.50
Leche	Litros	0.50	32.00	16.00
Costo Total MD				150.95
Costo Indirecto De Fabricacion	Unidad De Medida	Cantidad	Costo * Unidad	Costo Total
Energia Electrica	Evaluacion	Promedio	Promedio	2.50

Agua Potable	Evaluacion	Promedio	Promedio	0.50
Telefonia	Evaluacion	Promedio	Promedio	1.50
Depreciacion	Evaluacion	Promedio	Promedio	2.75
Costo Total CIF				7.25
Mano De Obra	Salario+Provisiones	Horas Hombres	Promedio	Costo Total
Chef	5,920.00	120.00	225.00	26.31
Datos:				
Horario 10 Am A 9 Pm				
De Martes A Domingo				
COSTO TOTAL MOD				26.31
COSTO TOTAL * UNIDAD				184.51
PRECIO DE VENTA				530.00

4.4.6. Operaciones del Periodo de Enero a junio 2019

1- En el Mes de Enero se realizó ventas de los siguientes productos:

Producto	Cantidad	Precio de Venta	Costos	Precio Total
Pizza de pepperoni de 18 Slice	280.00	580.00	202.01	162,400.00
Pizza Hawaiiina de 18 Slice	250.00	530.00	184.51	132,500.00
				294,900.00

Costo Total	MD	CIF	MOD
56,562.80	47,166.00	2,030.00	7,366.80
46,127.50	37,737.50	1,812.50	6,577.50
102,690.30	84,903.50	3,842.50	13,944.30

2- Se realizaron compra de Materia Prima por C\$ 95,000.00 de contado

MATERIA PRIMA	Unidad de Medida	CANTIDAD	COSTO * UNIDAD	COSTO TOTAL
Harina	Libras	800.00	12.00	9,600.00
Huevo	Unidad	630.00	5.00	3,150.00
Jamón	Libras	300.00	60.00	18,000.00
Queso	Libras	300.00	45.00	13,500.00
Pepperoni	Paquete	160.00	65.00	10,400.00
Piña	Unidad	300.00	15.00	4,500.00
Pasta De Tomate	Unidad	300.00	36.00	10,800.00
Tomate	Unidad	600.00	5.00	3,000.00
Orégano	Libras	90.00	10.00	900.00

Levadura	Libras	90.00	10.00	900.00
Margarina	Unidad	900.00	7.00	6,300.00
Azúcar	Libras	265.00	12.00	3,180.00
Sal	Paquete	90.00	3.00	270.00
Aceite	litros	90.00	10.00	900.00
Leche	litros	300.00	32.00	9,600.00
COSTO TOTAL MD				95,000.00

3- Se Solicitó al Almacen lo siguiente para la elaboración de productos

Enero -Materiales Utilizados				
MATERIA PRIMA	Unidad de Medida	CANTIDAD	COSTO * UNIDAD	COSTO TOTAL
Harina	Libras	530.00	12.00	6,360.00
Huevo	Unidad	530.00	5.00	2,650.00
Jamón	Libras	265.00	60.00	15,900.00
Queso	Libras	265.00	45.00	11,925.00
Pepperoni	Paquete	140.00	65.00	9,100.00



**Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua
Facultad de Ciencias Económicas
Seminario de Graduación**



Piña	Unidad	250.00	15.00	3,750.00
Pasta de tomate	Unidad	265.00	36.00	9,540.00
Tomate	Unidad	530.00	5.00	2,650.00
Orégano	Libras	79.50	10.00	795.00
Levadura	Libras	79.50	10.00	795.00
Margarina	Unidad	795.00	7.00	5,565.00
Azúcar	Libras	265.00	12.00	3,180.00
Sal	Paquete	79.50	3.00	238.50
Aceite	Litros	79.50	10.00	795.00
Leche	Litros	265.00	32.00	8,480.00
COSTO TOTAL MD				81,723.50

4- Se Pagaron los Servicios Basicos por un monto de C\$ 4,530.00, Correspondiente a:

SERVICIOS BÁSICOS	MONTO	IVA	Por Area
SERVICIOS DE ENERGÍA	2,500.00	375.00	833.33
SERVICIOS DE LINEAS MOVILES Y INTERNET	1,250.00	187.50	416.67
SERVICIOS DE AGUA POTABLE	780.00	-	260.00

- 5- Se Paga a la Gasolinera UNO, la cantidad de C\$ 1,200.00 Consumo de Combustibles para Motos de la empresa
- 6- Se Procede a Pagar Planilla de Personal por un monto de C\$ 87,215.52
- 7- Se Registra las Depreciación del Mes de Enero 2019
- 8- Se paga Alquiler del Mes de Febrero 2019, por C\$ 6,000.00

Variaciones de Costos

Pizzeria Mamma Mia

Descripcion	Cantidad	Unidad	Costo	Costo Total
Materiales				
Pizza Peperroni	280	Unidades	168.45	47,166.00
Pizza Hawaina	250	Unidades	150.95	37,737.50
CIF				
Pizza Peperroni	280	Unidades	7.25	2,030.00
Pizza Hawaina	250	Unidades	7.25	1,812.50
MOD				
Pizza Peperroni	280	Unidades	26.31	7,367.11
Pizza Hawaina	250	Unidades	26.31	6,577.78
				13,944.89
Costo Total			386.52	102,690.89

Descripcion	Cantidad	Unidad	Costo Real	Costo Total Real
MD				
Pizza Peperroni	280	Unidades	162.13	45,397.40
Pizza Hawaina	250	Unidades	145.30	36,326.10
CIF				



Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua
Facultad de Ciencias Económicas
Seminario de Graduación



Pizza Peperoni	280	Unidades	8.92	2,497.60
Pizza Hawaina MOD	250	Unidades	8.92	2,230.03
Pizza Peperoni	280	Unidades	22.34	6,255.09
Pizza Hawaina	250	Unidades	22.34	5,584.91

PIZZERIA MAMMA MIA
COMPROBANTE DE DIARIO

No. 001

Conceptos: Registro de Operaciones del Mes de Enero 2019

Codigo	Cuentas	Parciales	Debe	Haber
411	Ingresos Por Ventas			294,900.00
214	Impuestos Por Pagar			44,235.00
111-2	Caja		339,135.00	
113-31	Inventario de Producto Terminado Materia Prima			84,903.50
113-32	Inventario de Producto Terminado CIF			3,842.50
113-33	Inventario de Producto Terminado MOD			13,944.30
51	Costos de Fabricacion MD		102,690.30	
111-1	Bancos		339,135.00	
111-2	Caja			339,135.00
113-1	Inventario de Materiales y Suministro		95,000.00	
114	Impuestos Pagados Por Anticipados		6,825.00	
111-1	Bancos			101,825.00
113-21	Inventario de Productos en Procesos MD		81,723.50	
113-1	Inventario de Materiales y Suministro			81,723.50
61	Gastos de Administracion		1,510.00	
62	Gastos de Ventas		1,510.00	
113-22	Inventario de Productos en Procesos CIF		1,510.00	



Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua
Facultad de Ciencias Económicas
Seminario de Graduación



114	Impuestos Pagados Por Anticipados		562.50	
111-1	Bancos			5,092.50
62	Gastos de Ventas		1,200.00	
111-1	Bancos			1,200.00
113-23	Inventario de Productos en Procesos MOD		11,840.00	
521	Salarios	8,000.00		
522	Vacaciones	666.67		
523	Aguinaldo	666.67		
524	Indemnizacion	666.67		
525	Inss Patronal	1,680.00		
526	Inatec	160.00		
6	Gastos Operativos			
62	Gastos de Ventas		20,002.95	
621	Salarios	13,515.51		
622	Vacaciones	1,126.29		
623	Aguinaldo	1,126.29		
624	Indemnizacion	1,126.29		
625	Inss Patronal	2,838.26		
626	Inatec	270.31		
61	Gastos de Administracion		109,838.95	
611	Salarios	74,215.51		
612	Vacaciones	6,184.63		
613	Aguinaldo	6,184.63		
614	Indemnizacion	6,184.63		
615	Inss Patronal	15,585.26		
616	Inatec	1,484.31		
214	Impuestos Por Pagar			1,814.33
2145	IR Salario	1,814.33		
215	Gastos Acumulados Por Pagar			139,867.58
2151	Salarios	87,215.52		
2152	Vacaciones	7,977.59		
2153	Aguinaldo	7,977.59		
2154	Indemnizacion	7,977.59		
2155	Inss	26,804.69		



Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua
Facultad de Ciencias Económicas
Seminario de Graduación



2156	Inatec	1,914.62		
127	Depreciacion Acumulada de Activos Fijos			4,129.34
61	Gastos de Administracion		2,911.67	
113-22	Costos de Fabricacion		1,217.67	
61	Gastos de Administracion		2,000.00	
62	Gastos de Ventas		2,000.00	
113-22	Inventario de Productos en Procesos CIF		2,000.00	
111	Bancos			5,880.00
214	Impuesto Por Pagar			120.00
215	Gastos Acumulados Por Pagar		87,215.52	
111	Bancos			87,215.52
113-21	Inventario de Productos en Procesos MD			81,723.50
113-22	Inventario de Productos en Procesos CIF			4,727.67
113-23	Inventario de Productos en Procesos MOD			11,840.00
113-31	Inventario de Producto Terminado Materia Prima		81,723.50	
113-32	Inventario de Producto Terminado CIF		4,727.67	
113-33	Inventario de Producto Terminado MOD		11,840.00	
113-31	Inventario de Producto Terminado Materia Prima		3,180.00	
113-32	Inventario de Producto Terminado CIF			885.17
113-33	Inventario de Producto Terminado MOD		2,104.30	
7	Desviacion en Precio MD			3,180.00
7	Desviacion en Precio MOD			2,104.30
7	Desviacion en Gastos		885.17	
7	Desviacion en Precio MD		3,180.00	
7	Desviacion en Precio MOD		2,104.30	
7	Desviacion en Gastos			885.17
3	Utilidades o Perdida Acumulada			4,399.13



**Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua
Facultad de Ciencias Económicas
Seminario de Graduacion**



	Total.....		1,319,573.01	1,319,573.01
--	-------------------	--	---------------------	---------------------

PIZZERÍA MAMMA MÍA					1	
HOJA DE COSTOS POR ORDEN ESPECIFICA						
CLIENTE : <u>BUEN PROVECHO</u>			FECHA DE PEDIDO		15-01-19	
PRODUCTO: <u>PIZZA PEPERRONI 18</u>			FECHA DE ENTREGA		16-01-19	
CANTIDAD : <u>25 UNIDADES</u>			FECHA DE INICIO		16-01-19	
ESPECIFICACIONES: <u>14 SLICE</u>			FECHA DE CONCLUSION		16-01-19	
MATERIALES DIRECTOS			MANO DE OBRA DIRECTA		COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION (APLICADOS)	
FECHA	UNIDADES	VALOR	FECHA	VALOR	FECHA	VALOR
16-01-19	25	168.45	16-01-19	26.31	16-01-19	7.25
	TOTAL	168.45	TOTAL	26.31	TOTAL	7.25
LIQUIDACION DE LA ORDEN						
MATERIALES DIRECTOS					168.45	
MANO DE OBRA					26.31	
COSTOS INDIRECTOS					7.25	
COSTOS UNITARIO					202.01	
UNIDADES A PRODUCIR					25	
TOTAL DE COSTOS					5050.25	
ELABORADO POR:		REVISADO POR		AUTORIZA POR		

Mes de Febrero 2021

1- En el Mes de Febrero se realizo ventas de los siguientes productos:

Producto	Cantidad	Precio de Venta	Costos Estandar	Precio Total
Pizza de pepperoni de 18 Slice	320.00	580.00	202.01	185,600.00
Pizza Hawaiina de 18 Slice	300.00	530.00	184.51	159,000.00
				344,600.00

Costo Total	MD	CIF	MOD
64,643.20	53,904.00	2,320.00	8,419.20
55,353.00	45,285.00	2,175.00	7,893.00
119,996.20	99,189.00	4,495.00	16,312.20

2- Se realizaron compra de Materia Prima por C\$ 115,142.50 de contado

MATERIA PRIMA	Unidad de Medida	CANTIDAD	COSTO * UNIDAD	COSTO TOTAL
HARINA	Libras	800.00	12.00	9,600.00
HUEVO	Unidad	720.00	5.00	3,600.00
JAMÓN	Libras	350.00	60.00	21,000.00
QUESO	Libras	350.00	45.00	15,750.00
PEPPERONI	Paquete	180.00	65.00	11,700.00
PIÑA	Unidad	300.00	15.00	4,500.00
PASTA DE TOMATE	Unidad	350.00	36.00	12,600.00
TOMATE	Unidad	650.00	5.00	3,250.00



Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua
Facultad de Ciencias Económicas
Seminario de Graduación



ORÉGANO	Libras	100.00	10.00	1,000.00
LEVADURA	Libras	100.00	10.00	1,000.00
MARGARINA	Unidad	950.00	7.00	6,650.00
AZÚCAR	Libras	350.00	12.00	4,200.00
SAL	Paquete	100.00	3.00	300.00
ACEITE	litros	100.00	10.00	1,000.00
LECHE	litros	350.00	32.00	11,200.00
COSTO TOTAL MD				107,350.00

3- Se Solicito al Almacen lo siguiente para la elaboracion de productos

MATERIA PRIMA	Unidad de Medida	CANTIDAD	COSTO * UNIDAD	COSTO TOTAL
HARINA	Libras	620.00	12.00	7,440.00
HUEVO	Unidad	620.00	5.00	3,100.00
JAMÓN	Libras	310.00	60.00	18,600.00
QUESO	Libras	310.00	45.00	13,950.00
PEPPERONI	Paquete	160.00	65.00	10,400.00
PIÑA	Unidad	300.00	15.00	4,500.00
PASTA DE TOMATE	Unidad	310.00	36.00	11,160.00
TOMATE	Unidad	620.00	5.00	3,100.00
ORÉGANO	Libras	93.00	10.00	930.00
LEVADURA	Libras	93.00	10.00	930.00
MARGARINA	Unidad	930.00	7.00	6,510.00



Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua
Facultad de Ciencias Económicas
Seminario de Graduación



AZÚCAR	Libras	310.00	12.00	3,720.00
SAL	Paquete	93.00	3.00	279.00
ACEITE	litros	93.00	10.00	930.00
LECHE	litros	310.00	32.00	9,920.00
COSTO TOTAL MD				95,469.00

4- Se Procede a Abonar a los Acreedores Diversos "Mobi-Equipos" la cantidad de C\$ 50,000.00

5- Se contrato a un ayudante de cocina, brindandole un salario por C\$ 5,854.99 Mensual

6- Se realizo la compra de 02 Tanques de Gas de 100 Lb cada uno a un precio de C\$ 1,214.25

7- Se Pagaron los Servicios Basicos por un monto de C\$ 4,820.00 ,
Correspondiente a:

SERVICIOS BÁSICOS	MONTO	IVA	Por Area
SERVICIOS DE ENERGÍA	2,685.00	402.75	895.00
SERVICIOS DE LINEAS MOVILES Y INTERNET	1,310.00	196.50	436.67
SERVICIOS DE AGUA POTABLE	825.00	-	275.00

8- Se Paga a la Gasolinera UNO, la cantidad de C\$ 1,450.00 Consumo de Combustibles para Motos de la empresa

6- Se Prodede a Pagar Planilla de Personal por un monto de C\$ 92,660.66

7- Se Registra las Depreciacion del Mes de Febrero 2019

8- Se paga Alquiler del Mes de Marzo 2019, por C\$ 6,000.00

9- Se Compra de Insumos de Limpieza por C\$ 2,500.00

Variación de Costo-Febrero 2019

Descripción	Cantidad	Unidad	Costo Estandar	Costo Total Estandar
Materiales				
Pizza Peperoni	320	Unidades	168.45	53,904.00
Pizza Hawaina	300	Unidades	150.95	45,285.00
CIF				
Pizza Peperoni	320	Unidades	7.25	2,320.00
Pizza Hawaina	300	Unidades	7.25	2,175.00
MOD				
Pizza Peperoni	320	Unidades	26.31	8,419.56
Pizza Hawaina	300	Unidades	26.31	7,893.33
Costo Total			386.52	119,996.89

Descripción	Cantidad	Unidad	Costo Real	Costo Total Real
MD				
Pizza Peperoni	320	Unidades	162.13	51,882.38
Pizza Hawaina	300	Unidades	145.29	43,586.62
CIF	620.00			
Pizza Peperoni	320	Unidades	9.12	2,918.41
Pizza Hawaina	300	Unidades	9.12	2,736.01
MOD				
	620.00			
Pizza Peperoni	320	Unidades	33.07	10,583.43
Pizza Hawaina	300	Unidades	33.07	9,921.96



Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua
Facultad de Ciencias Económicas
Seminario de Graduación



PIZZERIA MAMMA MIA
COMPROBANTE DE DIARIO

No. 001

Conceptos: Registro de Operaciones del Mes de Febrero 2019

Codigo	Cuentas	Parciales	Debe	Haber
411	Ingresos Por Ventas			344,600.00
214	Impuestos Por Pagar			51,690.00
111-2	Caja		396,290.00	
113-31	Inventario de Producto Terminado Materia Prima			99,189.00
113-32	Inventario de Producto Terminado CIF			4,495.00
113-33	Inventario de Producto Terminado MOD			16,312.20
51	Costos de Fabricacion		119,996.20	
111-1	Bancos		396,290.00	
111-2	Caja			396,290.00
113-1	Inventario de Materiales y Suministro		107,350.00	
114	Impuestos Pagados Por Anticipados		7,792.50	
111-1	Bancos			115,142.50
113-21	Inventario de Productos en Procesos MD		95,469.00	
113-1	Inventario de Materiales y Suministro			95,469.00
213	Acreedores Diversos		50,000.00	
	Mobi-Equipos	50,000.00		
111	Bancos			50,000.00
113-22	Inventario de Productos en Procesos CIF		1,214.25	
111	Bancos			1,214.25
61	Gastos de Administracion		1,606.67	
62	Gastos de Ventas		1,606.67	
113-22	Inventario de Productos en Procesos CIF		1,606.67	
114	Impuestos Pagados Por Anticipados		599.25	
111-1	Bancos			5,419.26
62	Gastos de Ventas		1,450.00	
111-1	Bancos			1,450.00
113-23	Inventario de Productos en Procesos MOD		20,505.39	
521	Salarios	13,854.99		



Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua
Facultad de Ciencias Económicas
Seminario de Graduación



522	Vacaciones	1,154.58		
523	Aguinaldo	1,154.58		
524	Indemnizacion	1,154.58		
525	Inss Patronal	2,909.55		
526	Inatec	277.10		
6	Gastos Operativos			
62	Gastos de Ventas		20,002.95	
621	Salarios	13,515.51		
622	Vacaciones	1,126.29		
623	Aguinaldo	1,126.29		
624	Indemnizacion	1,126.29		
625	Inss Patronal	2,838.26		
626	Inatec	270.31		
61	Gastos de Administracion		109,838.95	
611	Salarios	74,215.51		
612	Vacaciones	6,184.63		
613	Aguinaldo	6,184.63		
614	Indemnizacion	6,184.63		
615	Inss Patronal	15,585.26		
616	Inatec	1,484.31		
214	Impuestos Por Pagar			1,814.33
2145	IR Salario	1,814.33		
215	Gastos Acumulados Por Pagar			148,532.96
2151	Salarios	92,660.66		



Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua
Facultad de Ciencias Económicas
Seminario de Graduación



2152	Vacaciones	8,465.50		
2153	Aguinaldo	8,465.50		
2154	Indemnizacion	8,465.50		
2155	Inss	28,444.08		
2156	Inatec	2,031.72		
127	Depreciacion Acumulada de Activos Fijos			4,129.34
61	Gastos de Administracion		2,911.67	
53	Costos de Fabricacion		1,217.67	
61	Gastos de Administracion		833.25	
62	Gastos de Ventas		833.25	
113-22	Inventario de Productos en Procesos CIF		833.50	
114	Impuesto Pagados Por Anticipados		375.00	
111	Bancos			2,825.00
214	Impuesto Por Pagar			50.00
61	Gastos de Administracion		2,000.00	
62	Gastos de Ventas		2,000.00	
113-22	Inventario de Productos en Procesos CIF		2,000.00	
111	Bancos			5,880.00
214	Impuesto Por Pagar			120.00
215	Gastos Acumulados Por Pagar		92,660.66	
111	Bancos			92,660.66
113-21	Inventario de Productos en Procesos MD			95,469.00
113-22	Inventario de Productos en Procesos CIF			5,654.42
113-23	Inventario de Productos en Procesos MOD			20,505.39
113-31	Inventario de Producto Terminado Materia Prima		95,469.00	
113-32	Inventario de Producto Terminado CIF		5,654.42	
113-33	Inventario de Producto Terminado MOD		20,505.39	
113-31	Inventario de Producto Terminado Materia Prima		3,720.00	
113-32	Inventario de Producto Terminado CIF			1,159.42
113-33	Inventario de Producto Terminado MOD			4,193.19
7	Desviacion en Precio MD			3,720.00
7	Desviacion en Precio MOD		4,193.19	
7	Desviacion en Gastos		1,159.42	

7	Desviacion en Precio MD		3,720.00	
7	Desviacion en Precio MOD			1,159.42
7	Desviacion en Gastos			4,193.19
3	Utilidades o Perdida Acumulada		1,632.61	
	Total.....		1,573,337.53	1,573,337.53

Mes de Marzo 2019

1- En el Mes de Marzo se realizo ventas de los siguientes productos:

Producto	Cantidad	Precio de Venta	Costos	Precio Total
Pizza de pepperoni de 18 Slice	360.00	580.00	202.01	208,800.00
Pizza Hawaiina de 18 Slice	320.00	530.00	184.51	169,600.00
				378,400.00

Costo Total	MD	CIF	MOD
72,723.60	60,642.00	2,610.00	9,471.60
59,043.20	48,304.00	2,320.00	8,419.20
131,766.80	108,946.00	4,930.00	17,890.80

2- Se realizaron compra de Materia Prima por C\$ 120,935.00 al credito.

MATERIA PRIMA	Unidad de Medida	CANTIDAD	COSTO * UNIDAD	COSTO TOTAL
HARINA	Libras	800.00	12.00	9,600.00
HUEVO	Unidad	720.00	5.00	3,600.00
JAMÓN	Libras	350.00	60.00	21,000.00
QUESO	Libras	350.00	45.00	15,750.00
PEPPERONI	Paquete	200.00	65.00	13,000.00

PIÑA	Unidad	350.00	15.00	5,250.00
PASTA DE TOMATE	Unidad	350.00	36.00	12,600.00
TOMATE	Unidad	700.00	5.00	3,500.00
ORÉGANO	Libras	150.00	10.00	1,500.00
LEVADURA	Libras	150.00	10.00	1,500.00
MARGARINA	Unidad	1,100.00	7.00	7,700.00
AZÚCAR	Libras	350.00	12.00	4,200.00
SAL	Paquete	110.00	3.00	330.00
ACEITE	litros	110.00	10.00	1,100.00
LECHE	litros	380.00	32.00	12,160.00
COSTO TOTAL MD				112,790.00

3- Se Solicitó al Almacén lo siguiente para la elaboración de productos

MATERIA PRIMA	Unidad de Medida	CANTIDAD	COSTO * UNIDAD	COSTO TOTAL
HARINA	Libras	680.00	12.00	8,160.00
HUEVO	Unidad	680.00	5.00	3,400.00
JAMÓN	Libras	340.00	60.00	20,400.00
QUESO	Libras	340.00	45.00	15,300.00
PEPPERONI	Paquete	180.00	65.00	11,700.00
PIÑA	Unidad	320.00	15.00	4,800.00
PASTA DE TOMATE	Unidad	340.00	36.00	12,240.00

TOMATE	Unidad	680.00	5.00	3,400.00
ORÉGANO	Libras	102.00	10.00	1,020.00
LEVADURA	Libras	102.00	10.00	1,020.00
MARGARINA	Unidad	1,020.00	7.00	7,140.00
AZÚCAR	Libras	340.00	12.00	4,080.00
SAL	Paquete	102.00	3.00	306.00
ACEITE	litros	102.00	10.00	1,020.00
LECHE	litros	340.00	32.00	10,880.00
COSTO TOTAL MD				104,866.00

5- Se Pagaron los Servicios Basicos por un monto de C\$ 5,050.00 , Correspondiente a:

SERVICIOS BÁSICOS	MONTO	IVA	Por Area
SERVICIOS DE ENERGÍA	2,785.00	417.75	928.33
SERVICIOS DE LINEAS MOVILES Y INTERNET	1,350.00	202.50	450.00
SERVICIOS DE AGUA POTABLE	915.00	-	305.00
			1,683.33

6- Se Paga a la Gasolinera UNO, la cantidad de C\$ 1,400.00 Consumo de Combustibles para Motos de la empresa

7- Se Procede a Pagar Planilla de Personal por un monto de C\$ 92,660.66

8- Se Registra las Depreciacion del Mes de Marzo 2019

9- Se paga Alquiler del Mes de Abril 2019, por C\$ 6,000.00

10- Se Paga Impuestos del Mes de Enero y Febrero 2019



LIQUIDACIÓN DE IMPUESTOS ENERO 2019		LIQUIDACIÓN DE IMPUESTOS FEBRERO 2019	
INGRESOS DE VENTAS	294,900.00	INGRESOS DE VENTAS	344,600.00
DEBITO FISCAL	44,235.00	DEBITO FISCAL	51,690.00
CREDITO FISCAL	37,642.50	CREDITO FISCAL	8,766.75
IVA POR PAGAR	6,592.50	IVA POR PAGAR	42,923.25
RETENCIONES POR PAGAR	1,934.33	RETENCIONES POR PAGAR	1,984.33
ANTICIPO	2,949.00	ANTICIPO	3,446.00
SALDO A PAGAR DGI	11,475.83	SALDO A PAGAR DGI	48,353.58
IMI 1%	2,949.00	IMI 1%	3,446.00
BASURA	500.00	BASURA	750.00
SALDO A PAGAR ALCALDIA	3,449.00	SALDO A PAGAR ALCALDIA	4,196.00

Variaciones de Costo Marzo 2019

Descripcion	Cantidad	Unidad	Costo	Costo Total
Materiales				
Pizza Peperroni	360	Unidades	168.45	60,642.00
Pizza Hawaina	320	Unidades	150.95	48,304.00
CIF				
Pizza Peperroni	360	Unidades	7.25	2,610.00
Pizza Hawaina	320	Unidades	7.25	2,320.00
MOD				
Pizza Peperroni	360	Unidades	26.31	9,472.00
Pizza Hawaina	320	Unidades	26.31	8,419.56
Costo Total			386.52	131,767.56



Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua
Facultad de Ciencias Económicas
Seminario de Graduación



Descripcion	Cantidad	Unidad	Costo Real	Costo Total Real
MD				
Pizza Peperroni	360	Unidades	162.14	58,370.97
Pizza Hawaina CIF	320	Unidades	145.30	46,495.03
Pizza Peperroni	360	Unidades	5.42	1,950.00
Pizza Hawaina MOD	320	Unidades	5.42	1,733.33
Pizza Peperroni	360	Unidades	30.15	10,855.79
Pizza Hawaina	320	Unidades	30.15	9,649.60

PIZZERIA MAMMA MIA
COMPROBANTE DE DIARIO

No. 001

Conceptos: Registro de Operaciones del Mes de Marzo 2019

Codigo	Cuentas	Parciales	Debe	Haber
411	Ingresos Por Ventas			378,400.00
214	Impuestos Por Pagar			56,760.00
111-2	Caja		435,160.00	
113-31	Inventario de Producto Terminado Materia Prima			108,946.00
113-32	Inventario de Producto Terminado CIF			4,930.00
113-33	Inventario de Producto Terminado MOD			17,890.80
51	Costos de Fabricacion		131,766.80	
111-1	Bancos		435,160.00	
111-2	Caja			435,160.00
113-1	Inventario de Materiales y Suministro		112,790.00	
114	Impuestos Pagados Por Anticipados		8,145.00	



Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua
Facultad de Ciencias Económicas
Seminario de Graduación



211	Proveedores			120,935.00
113-21	Inventario de Productos en Procesos MD		104,866.00	
113-1	Inventario de Materiales y Suministro			104,866.00
213	Acreedores Diversos		32,000.00	
	Casa Pellas	32,000.00		
111	Bancos			32,000.00
61	Gastos de Administracion		1,683.33	
62	Gastos de Ventas		1,683.33	
113-22	Inventario de Productos en Procesos CIF		1,683.33	
114	Impuestos Pagados Por Anticipados		620.25	
111-1	Bancos			5,670.24
62	Gastos de Ventas		1,400.00	
111-1	Bancos			1,400.00
113-23	Inventario de Productos en Procesos MOD		20,505.39	
521	Salarios	13,854.99		
522	Vacaciones	1,154.58		
523	Aguinaldo	1,154.58		
524	Indemnizacion	1,154.58		
525	Inss Patronal	2,909.55		
526	Inatec	277.10		
6	Gastos Operativos			
62	Gastos de Ventas		20,002.95	
621	Salarios	13,515.51		
622	Vacaciones	1,126.29		
623	Aguinaldo	1,126.29		
624	Indemnizacion	1,126.29		

625	Inss Patronal	2,838.26		
626	Inatec	270.31		
61	Gastos de Administracion		109,838.95	
611	Salarios	74,215.51		
612	Vacaciones	6,184.63		
613	Aguinaldo	6,184.63		
614	Indemnizacion	6,184.63		
615	Inss Patronal	15,585.26		
616	Inatec	1,484.31		
214	Impuestos Por Pagar			1,814.33
2145	IR Salario	1,814.33		
215	Gastos Acumulados Por Pagar			148,532.96
2151	Salarios	92,660.66		
2152	Vacaciones	8,465.50		
2153	Aguinaldo	8,465.50		
2154	Indemnizacion	8,465.50		
2155	Inss	28,444.08		
2156	Inatec	2,031.72		
127	Depreciacion Acumulada de Activos Fijos			4,129.34
61	Gastos de Administracion		2,911.67	
53	Costos de Fabricacion		1,217.67	
61	Gastos de Administracion		2,000.00	
62	Gastos de Ventas		2,000.00	
113-22	Inventario de Productos en Procesos CIF		2,000.00	

111	Bancos			5,880.00
214	Impuesto Por Pagar			120.00
215	Gastos Acumulados Por Pagar		92,660.66	
111	Bancos			92,660.66
113-21	Inventario de Productos en Procesos MD			104,866.00
113-22	Inventario de Productos en Procesos CIF			3,683.33
113-23	Inventario de Productos en Procesos MOD			20,505.39
113-31	Inventario de Producto Terminado Materia Prima		104,866.00	
113-32	Inventario de Producto Terminado CIF		3,683.33	
113-33	Inventario de Producto Terminado MOD		20,505.39	
214	Impuesto Por Pagar		46,409.25	
114	Impuesto Pagados por Anticipado			46,409.25
214	IR Salario		3,918.66	
61	Gastos de Administracion		14,040.00	
214	Impuesto Por Pagar		49,515.75	
111	Bancos			67,474.41
113-31	Inventario de Producto Terminado Materia Prima		4,080.00	
113-32	Inventario de Producto Terminado CIF		1,246.67	
113-33	Inventario de Producto Terminado MOD			2,614.58
7	Desviacion en Precio MD			4,080.00
7	Desviacion en Precio MOD		2,614.58	
7	Desviacion en Gastos			1,246.67
7	Desviacion en Precio MD		4,080.00	
7	Desviacion en Precio MOD			2,614.58
7	Desviacion en Gastos		1,246.67	
3	Utilidades o Perdida Acumulada			2,712.09



**Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua
Facultad de Ciencias Económicas
Seminario de Graduación**



	Total.....		1,776,301.63	1,776,301.63
--	-------------------	--	---------------------	---------------------

Mes de Abril 2019

1- En el Mes de Abril se realizo ventas de los siguientes productos:

Producto	Cantidad	Precio de Venta	Costos Estandar	Precio Total
Pizza de pepperoni de 18 Slice	410.00	580.00	202.01	237,800.00
Pizza Hawaiina de 18 Slice	350.00	530.00	184.51	185,500.00
				423,300.00

Costo Total	MD	CIF	MOD
82,824.10	69,064.50	2,972.50	10,787.10
64,578.50	52,832.50	2,537.50	9,208.50
147,402.60	121,897.00	5,510.00	19,995.60

2- Se realizaron compra de Materia Prima por C\$ 124,170.00 al credito.

MATERIA PRIMA	Unidad de Medida	CANTIDAD	COSTO * UNIDAD	COSTO TOTAL
HARINA	Libras	800.00	12.00	9,600.00
HUEVO	Unidad	800.00	5.00	4,000.00
JAMÓN	Libras	400.00	60.00	24,000.00
QUESO	Libras	400.00	45.00	18,000.00
PEPPERONI	Paquete	220.00	65.00	14,300.00
PIÑA	Unidad	350.00	15.00	5,250.00
PASTA DE TOMATE	Unidad	400.00	36.00	14,400.00
TOMATE	Unidad	800.00	5.00	4,000.00
ORÉGANO	Libras	150.00	10.00	1,500.00
LEVADURA	Libras	150.00	10.00	1,500.00
MARGARINA	Unidad	1,300.00	7.00	9,100.00
AZÚCAR	Libras	400.00	12.00	4,800.00
SAL	Paquete	120.00	3.00	360.00



**Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua
Facultad de Ciencias Económicas
Seminario de Graduación**



ACEITE	litros	120.00	10.00	1,200.00
LECHE	litros	380.00	32.00	12,160.00
COSTO TOTAL MD				124,170.00

3- Se Solicito al Almacen lo siguiente para la elaboracion de productos

MATERIA PRIMA	Unidad de Medida	CANTIDAD	COSTO * UNIDAD	COSTO TOTAL
HARINA	Libras	760.00	12.00	9,120.00
HUEVO	Unidad	760.00	5.00	3,800.00
JAMÓN	Libras	380.00	60.00	22,800.00
QUESO	Libras	380.00	45.00	17,100.00
PEPPERONI	Paquete	205.00	65.00	13,325.00
PIÑA	Unidad	350.00	15.00	5,250.00
PASTA DE TOMATE	Unidad	380.00	36.00	13,680.00
TOMATE	Unidad	760.00	5.00	3,800.00
ORÉGANO	Libras	114.00	10.00	1,140.00
LEVADURA	Libras	114.00	10.00	1,140.00
MARGARINA	Unidad	1,140.00	7.00	7,980.00
AZÚCAR	Libras	380.00	12.00	4,560.00
SAL	Paquete	114.00	3.00	342.00
ACEITE	litros	114.00	10.00	1,140.00
LECHE	litros	380.00	32.00	12,160.00
COSTO TOTAL MD				117,337.00

4- Se Cancela al Proveedor C\$
120,935.00



5- Se Abono al Acreedor "Industria Lopez" por C\$ 31,050.00

6- Se Pagaron los Servicios Basicos por un monto de C\$ 5,300.00 ,
Correspondiente a:

SERVICIOS BÁSICOS	MONTO	IVA	Por Area
SERVICIOS DE ENERGÍA	2,700.00	405.00	900.00
SERVICIOS DE LINEAS MOVILES Y INTERNET	1,550.00	232.50	516.67
SERVICIOS DE AGUA POTABLE	1,050.00	-	350.00
			1,766.67

7- Se Paga a la Gasolinera UNO, la cantidad de C\$ 1,200.00 Consumo de Combustibles para Motos de la en

8- Se Procede a Pagar Planilla de Personal por un monto de C\$ 92,660.66

9- Se Registra las Depreciacion del Mes de Abril 2019

10- Se paga Alquiler del Mes de Mayo 2019, por C\$ 6,000.00

11- Se compra Materiales de Limpieza por C\$ 2,100.00

12- Se compra 02 tanques de Gas por C\$ 1,235.25

13- Se Paga INSS e Inatec de Enero y Febrero 2019

14- Se Paga Impuestos del Mes de Marzo 2019

LIQUIDACIÓN DE IMPUESTOS MARZO 2019	
INGRESOS DE VENTAS	378,400.00
DEBITO FISCAL	56,760.00
CREDITO FISCAL	8,765.25
IVA POR PAGAR	47,994.75
RETENCIONES POR PAGAR	1,934.33
ANTICIPO	3,784.00
SALDO A PAGAR DGI	53,713.08



Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua
Facultad de Ciencias Económicas
Seminario de Graduación



IMI 1%	3,784.00
BASURA	750.00
SALDO A PAGAR ALCALDIA	4,534.00

Variaciones de Costo-Abril 2019

Descripcion	Cantidad	Unidad	Costo	Costo Total
Materiales				
Pizza Peperroni	410	Unidades	168.45	69,064.50
Pizza Hawaina	350	Unidades	150.95	52,832.50
CIF				
Pizza Peperroni	410	Unidades	7.25	2,972.50
Pizza Hawaina	350	Unidades	7.25	2,537.50
MOD				
Pizza Peperroni	410	Unidades	26.31	10,787.56
Pizza Hawaina	350	Unidades	26.31	9,208.89
Costo Total			386.52	147,403.44

Descripcion	Cantidad	Unidad	Costo Real	Costo Total Real
MD				
Pizza Peperroni	410	Unidades	162.15	66,480.89
Pizza Hawaina	350	Unidades	145.30	50,856.11
CIF				
Pizza Peperroni	410	Unidades	7.50	3,076.04
Pizza Hawaina	350	Unidades	7.50	2,625.88
MOD				
Pizza Peperroni	410	Unidades	26.98	11,062.59
Pizza Hawaina	350	Unidades	26.98	9,443.67



PIZZERIA MAMMA MIA
COMPROBANTE DE DIARIO

No. 001

Conceptos: Registro de Operaciones del Mes de Abril 2019

Codigo	Cuentas	Parciales	Debe	Haber
411	Ingresos Por Ventas			423,300.00
214	Impuestos Por Pagar			63,495.00
111-2	Caja		486,795.00	
113-31	Inventario de Producto Terminado Materia Prima			121,897.00
113-32	Inventario de Producto Terminado CIF			5,510.00
113-33	Inventario de Producto Terminado MOD			19,995.60
51	Costos de Fabricacion		147,402.60	
111-1	Bancos		486,795.00	
111-2	Caja			486,795.00
113-1	Inventario de Materiales y Suministro		124,170.00	
114	Impuestos Pagados Por Anticipados		9,270.00	
211	Proveedores			133,440.00
113-21	Inventario de Productos en Procesos MD		117,337.00	
113-1	Inventario de Materiales y Suministro			117,337.00
211	Proveedores		120,935.00	
214	Impuesto por Pagar			2,255.80
111	Bancos			118,679.20
213	Acreedores Diversos		31,050.00	

	Industria Lopez	31,050.00		
214	Impuesto por Pagar			540.00
111	Bancos			30,510.00
61	Gastos de Administracion		1,766.67	
62	Gastos de Ventas		1,766.67	
113-22	Inventario de Productos en Procesos CIF		1,766.67	
114	Impuestos Pagados Por Anticipados		637.50	
111-1	Bancos			5,937.51
62	Gastos de Ventas		1,200.00	
111-1	Bancos			1,200.00
113-23	Inventario de Productos en Procesos MOD		20,505.39	
521	Salarios	13,854.99		
522	Vacaciones	1,154.58		
523	Aguinaldo	1,154.58		
524	Indemnizacion	1,154.58		
525	Inss Patronal	2,909.55		
526	Inatec	277.10		
6	Gastos Operativos			
62	Gastos de Ventas		20,002.95	
621	Salarios	13,515.51		
622	Vacaciones	1,126.29		
623	Aguinaldo	1,126.29		

624	Indemnizacion	1,126.29		
625	Inss Patronal	2,838.26		
626	Inatec	270.31		
61	Gastos de Administracion		109,838.95	
611	Salarios	74,215.51		
612	Vacaciones	6,184.63		
613	Aguinaldo	6,184.63		
614	Indemnizacion	6,184.63		
615	Inss Patronal	15,585.26		
616	Inatec	1,484.31		
214	Impuestos Por Pagar			1,814.33
2145	IR Salario	1,814.33		
215	Gastos Acumulados Por Pagar			148,532.96
2151	Salarios	92,660.66		
2152	Vacaciones	8,465.50		
2153	Aguinaldo	8,465.50		
2154	Indemnizacion	8,465.50		
2155	Inss	28,444.08		
2156	Inatec	2,031.72		
127	Depreciacion Acumulada de Activos Fijos			4,129.34
61	Gastos de Administracion		2,911.67	
53	Costos de Fabricacion		1,217.67	

61	Gastos de Administracion		2,000.00	
62	Gastos de Ventas		2,000.00	
113-22	Inventario de Productos en Procesos CIF		2,000.00	
111	Bancos			5,880.00
214	Impuesto Por Pagar			120.00
61	Gastos de Administracion		700	
62	Gastos de Ventas		700.00	
113-22	Inventario de Productos en Procesos CIF		700.00	
114	Impuesto Pagados Por Anticipados		315.00	
111	Bancos			2,373.00
214	Impuesto Por Pagar			42.00
113-22	Inventario de Productos en Procesos CIF		1,235.25	
111	Bancos			1,235.25
215	Gastos Acumulados Por Pagar		92,660.66	
111	Bancos			92,660.66
215	Gastos Acumulados Por Pagar		59,195.11	
	INSS	55,248.77		
	INATEC	3,946.34		
111	Bancos			59,195.11
113-21	Inventario de Productos en Procesos MD			117,337.00
113-22	Inventario de Productos en Procesos CIF			5,701.92
113-23	Inventario de Productos en Procesos MOD			20,505.39

113-31	Inventario de Producto Terminado Materia Prima		117,337.00	
113-32	Inventario de Producto Terminado CIF		5,701.92	
113-33	Inventario de Producto Terminado MOD		20,505.39	
214	Impuesto Por Pagar		8,765.25	
114	Impuesto Pagados por Anticipado			8,765.25
214	IR Salario		1,934.33	
61	Gastos de Administracion		8,318.00	
214	Impuesto Por Pagar		47,994.75	
111	Bancos			58,247.08
113-31	Inventario de Producto Terminado Materia Prima		4,560.00	
113-32	Inventario de Producto Terminado CIF			191.92
113-33	Inventario de Producto Terminado MOD			509.79
7	Desviacion en Precio MD			4,560.00
7	Desviacion en Precio MOD		509.79	
7	Desviacion en Gastos		191.92	
7	Desviacion en Precio MD		4,560.00	
7	Desviacion en Precio MOD			509.79
7	Desviacion en Gastos			191.92
3	Utilidades o Perdida Acumulada			3,858.29
	Total.....		2,067,253.11	2,067,253.11

Mes de Mayo 2019

1- En el Mes de Mayo se realizo ventas de los siguientes productos:

Producto	Cantidad	Precio de Venta	Costos	Precio Total
Pizza de pepperoni de 18 Slice	430.00	580.00	202.01	249,400.00
Pizza Hawaiiina de 18 Slice	380.00	530.00	184.51	201,400.00
				450,800.00

Costo Total	MD	CIF	MOD
86,864.30	72,433.50	3,117.50	11,313.30
70,113.80	57,361.00	2,755.00	9,997.80
156,978.10	129,794.50	5,872.50	21,311.10

2- Se realizaron compra de Materia Prima por C\$ 141,073.00 al credito.

MATERIA PRIMA	Unidad de Medida	CANTIDAD	COSTO * UNIDAD	COSTO TOTAL
HARINA	Libras	850.00	12.00	10,200.00
HUEVO	Unidad	900.00	5.00	4,500.00
JAMÓN	Libras	420.00	60.00	25,200.00
QUESO	Libras	420.00	45.00	18,900.00
PEPPERONI	Paquete	220.00	65.00	14,300.00
PIÑA	Unidad	400.00	15.00	6,000.00
PASTA DE TOMATE	Unidad	420.00	36.00	15,120.00
TOMATE	Unidad	850.00	5.00	4,250.00
ORÉGANO	Libras	150.00	10.00	1,500.00
LEVADURA	Libras	150.00	10.00	1,500.00
MARGARINA	Unidad	1,300.00	7.00	9,100.00



**Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua
Facultad de Ciencias Económicas
Seminario de Graduación**



AZÚCAR	Libras	410.00	12.00	4,920.00
SAL	Paquete	125.00	3.00	375.00
ACEITE	litros	125.00	10.00	1,250.00
LECHE	litros	450.00	32.00	14,400.00
COSTO TOTAL MD				131,515.00

3- Se Solicito al Almacen lo siguiente para la elaboracion de productos

MATERIA PRIMA	Unidad de Medida	CANTIDAD	COSTO * UNIDAD	COSTO TOTAL
HARINA	Libras	810.00	12.00	9,720.00
HUEVO	Unidad	810.00	5.00	4,050.00
JAMÓN	Libras	405.00	60.00	24,300.00
QUESO	Libras	405.00	45.00	18,225.00
PEPPERONI	Paquete	215.00	65.00	13,975.00
PIÑA	Unidad	380.00	15.00	5,700.00
PASTA DE TOMATE	Unidad	405.00	36.00	14,580.00
TOMATE	Unidad	810.00	5.00	4,050.00
ORÉGANO	Libras	121.50	10.00	1,215.00
LEVADURA	Libras	121.50	10.00	1,215.00
MARGARINA	Unidad	1,215.00	7.00	8,505.00
AZÚCAR	Libras	405.00	12.00	4,860.00
SAL	Paquete	121.50	3.00	364.50
ACEITE	litros	121.50	10.00	1,215.00
LECHE	litros	405.00	32.00	12,960.00
COSTO TOTAL MD				124,934.50

4- Se Cancela al Proveedor C\$ 133,440.00

5- Se Abono al Acreedor "Mobi Equipos" por C\$ 50,000.00

6- Se Pagaron los Servicios Basicos por un monto de C\$ 5,560.00 , Correspondiente a:

SERVICIOS BÁSICOS	MONTO
SERVICIOS DE ENERGÍA	2,710.00
SERVICIOS DE LINEAS MOVILES Y INTERNET	1,750.00

SERVICIOS DE AGUA POTABLE

1,100.00

7- Se Paga a la Gasolinera UNO, la cantidad de C\$ 1,600.00 Consumo de Combustibles para Motos de la empresa

8- Se Procede a Pagar Planilla de Personal por un monto de C\$ 92,660.66

9- Se Registra las Depreciacion del Mes de Mayo 2019

10- Se paga Alquiler del Mes de Junio 2019, por C\$ 6,000.00

13- Se Paga INSS e Inatec de Marzo y Abril 2019

14- Se Paga Impuestos del Mes de Abril 2019

LIQUIDACIÓN DE IMPUESTOS
ABRIL 2019

INGRESOS DE V ENTAS	423,300.00
DEBITO FISCAL	63,495.00
CREDITO FISCAL	10,222.50
IVA POR PAGAR	53,272.50
RETENCIONES POR PAGAR	4,772.13
ANTICIPO	4,233.00
SALDO A PAGAR DGI	62,277.63
IMI 1%	4,233.00
BASURA	750.00
SALDO A PAGAR ALCALDIA	4,983.00

Variaciones de Costo-Mayo 2019

Descripcion	Cantidad	Unidad	Costo	Costo Total
Materiales				
Pizza Peperroni	430	Unidades	168.45	72,433.50
Pizza Hawaina	380	Unidades	150.95	57,361.00
CIF				
Pizza Peperroni	430	Unidades	7.25	3,117.50
Pizza Hawaina	380	Unidades	7.25	2,755.00
MOD				



**Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua
Facultad de Ciencias Económicas
Seminario de Graduación**



Pizza Peperroni	430	Unidades	26.31	11,313.78
Pizza Hawaina	380	Unidades	26.31	9,998.22
	810			
Costo Total			386.52	156,979.00

Descripcion	Cantidad	Unidad	Costo Real	Costo Total Real
MD				
Pizza Peperroni	430	Unidades	162.14	69,721.31
Pizza Hawaina	380	Unidades	145.30	55,213.19
CIF				
Pizza Peperroni	430	Unidades	4.76	2,045.59
Pizza Hawaina	380	Unidades	4.76	1,807.74
MOD				
Pizza Peperroni	430	Unidades	25.32	10,886.04
Pizza Hawaina	380	Unidades	25.32	9,620.22

PIZZERIA MAMMA MIA
COMPROBANTE DE DIARIO

No. 001

Conceptos: Registro de Operaciones del Mes de Mayo 2019

Codigo	Cuentas	Parciales	Debe	Haber
411	Ingresos Por Ventas			450,800.00
214	Impuestos Por Pagar			67,620.00
111-2	Caja		518,420.00	
113-31	Inventario de Producto Terminado Materia Prima			129,794.50
113-32	Inventario de Producto Terminado CIF			5,872.50
113-33	Inventario de Producto Terminado MOD			21,311.10
51	Costos de Fabricacion		156,978.10	
111-1	Bancos		518,420.00	
111-2	Caja			518,420.00
113-1	Inventario de Materiales y Suministro		131,515.00	
114	Impuestos Pagados Por Anticipados		9,558.00	



Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua
Facultad de Ciencias Económicas
Seminario de Graduación



211	Proveedores			141,073.00
113-21	Inventario de Productos en Procesos MD		124,934.50	
113-1	Inventario de Materiales y Suministro			124,934.50
211	Proveedores		133,440.00	
214	Impuesto por Pagar			2,320.70
111	Bancos			131,119.30
213	Acreedores Diversos		50,000.00	
	Mobi-Equipos	50,000.00		
111	Bancos			50,000.00
61	Gastos de Administracion		1,853.33	
62	Gastos de Ventas		1,853.33	
113-22	Inventario de Productos en Procesos CIF		1,853.33	
114	Impuestos Pagados Por Anticipados		669.00	
111-1	Bancos			6,228.99
62	Gastos de Ventas		1,600.00	
111-1	Bancos			1,600.00
113-23	Inventario de Productos en Procesos MOD		20,505.39	
521	Salarios	13,854.99		
522	Vacaciones	1,154.58		
523	Aguinaldo	1,154.58		
524	Indemnizacion	1,154.58		
525	Inss Patronal	2,909.55		
526	Inatec	277.10		
6	Gastos Operativos			
62	Gastos de Ventas		20,002.95	
621	Salarios	13,515.51		
622	Vacaciones	1,126.29		
623	Aguinaldo	1,126.29		
624	Indemnizacion	1,126.29		
625	Inss Patronal	2,838.26		
626	Inatec	270.31		
61	Gastos de Administracion		109,838.95	
611	Salarios	74,215.51		
612	Vacaciones	6,184.63		
613	Aguinaldo	6,184.63		



Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua
Facultad de Ciencias Económicas
Seminario de Graduación



614	Indemnizacion	6,184.63		
615	Inss Patronal	15,585.26		
616	Inatec	1,484.31		
214	Impuestos Por Pagar			1,814.33
2145	IR Salario	1,814.33		
215	Gastos Acumulados Por Pagar			148,532.96
2151	Salarios	92,660.66		
2152	Vacaciones	8,465.50		
2153	Aguinaldo	8,465.50		
2154	Indemnizacion	8,465.50		
2155	Inss	28,444.08		
2156	Inatec	2,031.72		
127	Depreciacion Acumulada de Activos Fijos			4,129.34
61	Gastos de Administracion		2,911.67	
53	Costos de Fabricacion		1,217.67	
61	Gastos de Administracion		2,000.00	
62	Gastos de Ventas		2,000.00	
113-22	Inventario de Productos en Procesos CIF		2,000.00	
111	Bancos			5,880.00
214	Impuesto Por Pagar			120.00
215	Gastos Acumulados Por Pagar		92,660.66	
111	Bancos			92,660.66
215	Gastos Acumulados Por Pagar		60,951.61	
	INSS	56,888.17		
	INATEC	4,063.44		
111	Bancos			60,951.61
113-21	Inventario de Productos en Procesos MD			124,934.50
113-22	Inventario de Productos en Procesos CIF			3,853.33
113-23	Inventario de Productos en Procesos MOD			20,505.39
113-31	Inventario de Producto Terminado Materia Prima		124,934.50	
113-32	Inventario de Producto Terminado CIF		3,853.33	
113-33	Inventario de Producto Terminado MOD		20,505.39	

214	Impuesto Por Pagar		10,222.50	
114	Impuesto Pagados por Anticipado			10,222.50
214	IR Salario		4,772.13	
61	Gastos de Administracion		9,216.00	
214	Impuesto Por Pagar		53,272.50	
111	Bancos			67,260.63
113-31	Inventario de Producto Terminado Materia Prima		4,860.00	
113-32	Inventario de Producto Terminado CIF		2,019.17	
113-33	Inventario de Producto Terminado MOD		805.72	
7	Desviacion en Precio MD			4,860.00
7	Desviacion en Precio MOD			805.72
7	Desviacion en Gastos			2,019.17
7	Desviacion en Precio MD		4,860.00	
7	Desviacion en Precio MOD		805.72	
7	Desviacion en Gastos		2,019.17	
3	Utilidades o Perdida Acumulada			7,684.89
	Total.....		2,207,329.62	2,207,329.62

Mes de Junio 2019

1- En el Mes de Junio se realizo ventas de los siguientes productos:

Producto	Cantidad	Precio de Venta	Costos	Precio Total
Pizza de pepperoni de 18 Slice	450.00	580.00	202.01	261,000.00
Pizza Hawaiina de 18 Slice	480.00	530.00	184.51	254,400.00
				515,400.00

Costo Total	MD	CIF	MOD
-------------	----	-----	-----

90,904.50 75,802.50 3,262.50 11,839.50

88,564.80 72,456.00 3,480.00 12,628.80

179,469.30	148,258.50	6,742.50	24,468.30
-------------------	-------------------	-----------------	------------------

2- Se realizaron compra de Materia Prima por C\$ 157,309.50 al credito.

MATERIA PRIMA	Unidad de Medida	CANTIDAD	COSTO * UNIDAD	COSTO TOTAL
HARINA	Libras	950.00	12.00	11,400.00
HUEVO	Unidad	950.00	5.00	4,750.00
JAMÓN	Libras	470.00	60.00	28,200.00
QUESO	Libras	470.00	45.00	21,150.00
PEPPERONI	Paquete	250.00	65.00	16,250.00
PIÑA	Unidad	500.00	15.00	7,500.00
PASTA DE TOMATE	Unidad	480.00	36.00	17,280.00
TOMATE	Unidad	950.00	5.00	4,750.00
ORÉGANO	Libras	150.00	10.00	1,500.00
LEVADURA	Libras	150.00	10.00	1,500.00
MARGARINA	Unidad	1,400.00	7.00	9,800.00
AZÚCAR	Libras	470.00	12.00	5,640.00
SAL	Paquete	140.00	3.00	420.00
ACEITE	litros	140.00	10.00	1,400.00
LECHE	litros	470.00	32.00	15,040.00
COSTO TOTAL MD				146,580.00

3- Se Solicito al Almacen lo siguiente para la elaboracion de productos

MATERIA PRIMA	Unidad de Medida	CANTIDAD	COSTO * UNIDAD	COSTO TOTAL
HARINA	Libras	930.00	12.00	11,160.00
HUEVO	Unidad	930.00	5.00	4,650.00
JAMÓN	Libras	465.00	60.00	27,900.00
QUESO	Libras	465.00	45.00	20,925.00
PEPPERONI	Paquete	225.00	65.00	14,625.00
PIÑA	Unidad	480.00	15.00	7,200.00
PASTA DE TOMATE	Unidad	465.00	36.00	16,740.00
TOMATE	Unidad	930.00	5.00	4,650.00
ORÉGANO	Libras	139.50	10.00	1,395.00
LEVADURA	Libras	139.50	10.00	1,395.00
MARGARINA	Unidad	1,395.00	7.00	9,765.00



Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua
Facultad de Ciencias Económicas
Seminario de Graduación



AZÚCAR	Libras	465.00	12.00	5,580.00
SAL	Paquete	139.50	3.00	418.50
ACEITE	litros	139.50	10.00	1,395.00
LECHE	litros	465.00	32.00	14,880.00
COSTO TOTAL MD				142,678.50

4- Se Cancela al Proveedor C\$ 141,073.00

5- Se Cancela al Acreedor "Casa Pellas" por C\$ 32,000.00

6- Se Pagaron los Servicios Basicos por un monto de C\$ 5,400.00 , Correspondiente a:

SERVICIOS BÁSICOS	MONTO	IVA	Por Area
SERVICIOS DE ENERGÍA	2,780.00	417.00	926.67
SERVICIOS DE LINEAS MOVILES Y INTERNET	1,700.00	255.00	566.67
SERVICIOS DE AGUA POTABLE	920.00	-	306.67

7- Se Paga a la Gasolinera UNO, la cantidad de C\$ 1,800.00 Consumo de Combustibles para Motos de la empresa

8- Se Procede a Pagar Planilla de Personal por un monto de C\$ 92,660.66

9- Se Registra las Depreciacion del Mes de Junio 2019

10- Se paga Alquiler del Mes de Julio 2019, por C\$ 6,000.00

11- Se Paga INSS e Inatec de Mayo 2019

12- Se Paga Impuestos del Mes de Mayo 2019

LIQUIDACIÓN DE IMPUESTOS MAYO 2019	
INGRESOS DE VENTAS	450,800.00
DEBITO FISCAL	67,620.00
CREDITO FISCAL	10,227.00
IVA POR PAGAR	57,393.00
RETENCIONES POR PAGAR	4,255.03
ANTICIPO	4,508.00
SALDO A PAGAR DGI	66,156.03
IMI 1%	4,508.00
BASURA	750.00
SALDO A PAGAR ALCALDIA	5,258.00

Variaciones de Costo-Junio 2019

Descripcion	Cantidad	Unidad	Costo	Costo Total
Materiales				
Pizza Peperroni	450	Unidades	168.45	75,802.50
Pizza Hawaina	480	Unidades	150.95	72,456.00
CIF				
Pizza Peperroni	450	Unidades	7.25	3,262.50
Pizza Hawaina	480	Unidades	7.25	3,480.00
MOD				
Pizza Peperroni	450	Unidades	26.31	11,840.00
Pizza Hawaina	480	Unidades	26.31	12,629.33
Costo Total			386.52	179,470.33

Descripcion	Cantidad	Unidad	Costo Real	Costo Total Real
MD				
Pizza Peperroni	450	Unidades	162.11	72,949.52
Pizza Hawaina	480	Unidades	145.27	69,728.98
CIF	930.00			
Pizza Peperroni	450	Unidades	4.09	1,838.71
Pizza Hawaina	480	Unidades	4.09	1,961.29
MOD	930.00			
Pizza Peperroni	450	Unidades	22.05	9,922.38
Pizza Hawaina	480	Unidades	22.05	10,583.87



PIZZERIA MAMMA MIA
COMPROBANTE DE DIARIO

No. 001

Conceptos: Registro de Operaciones del Mes de Junio 2019

Codigo	Cuentas	Parciales	Debe	Haber
411	Ingresos Por Ventas			515,400.00
214	Impuestos Por Pagar			77,310.00
111-2	Caja		592,710.00	
113-31	Inventario de Producto Terminado Materia Prima			148,258.50
113-32	Inventario de Producto Terminado CIF			6,742.50
113-33	Inventario de Producto Terminado MOD			24,468.30
51	Costos de Fabricacion		179,469.30	
111-1	Bancos		592,710.00	
111-2	Caja			592,710.00
113-1	Inventario de Materiales y Suministro		146,580.00	
114	Impuestos Pagados Por Anticipados		10,729.50	
211	Proveedores			157,309.50
113-21	Inventario de Productos en Procesos MD		142,678.50	
113-1	Inventario de Materiales y Suministro			142,678.50
211	Proveedores		141,073.00	
214	Impuesto por Pagar			2,453.44
111	Bancos			138,619.56
213	Acreedores Diversos		32,000.00	
	Casa Pellas	32,000.00		
214	Impuesto por Pagar			1,080.00



Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua
Facultad de Ciencias Económicas
Seminario de Graduacion



111	Bancos			30,920.00
61	Gastos de Administracion		1,800.00	
62	Gastos de Ventas		1,800.00	
113-22	Inventario de Productos en Procesos CIF		1,800.00	
114	Impuestos Pagados Por Anticipados		672.00	
111-1	Bancos			6,072.00
62	Gastos de Ventas		1,800.00	
111-1	Bancos			1,800.00
113-23	Inventario de Productos en Procesos MOD		20,505.39	
521	Salarios	13,854.99		
522	Vacaciones	1,154.58		
523	Aguinaldo	1,154.58		
524	Indemnizacion	1,154.58		
525	Inss Patronal	2,909.55		
526	Inatec	277.10		
6	Gastos Operativos			
62	Gastos de Ventas		20,002.95	
621	Salarios	13,515.51		
622	Vacaciones	1,126.29		
623	Aguinaldo	1,126.29		
624	Indemnizacion	1,126.29		
625	Inss Patronal	2,838.26		
626	Inatec	270.31		
61	Gastos de Administracion		109,838.95	
611	Salarios	74,215.51		



Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua
Facultad de Ciencias Económicas
Seminario de Graduación



612	Vacaciones	6,184.63		
613	Aguinaldo	6,184.63		
614	Indemnizacion	6,184.63		
615	Inss Patronal	15,585.26		
616	Inatec	1,484.31		
214	Impuestos Por Pagar			1,814.33
2145	IR Salario	1,814.33		
215	Gastos Acumulados Por Pagar			148,532.96
2151	Salarios	92,660.66		
2152	Vacaciones	8,465.50		
2153	Aguinaldo	8,465.50		
2154	Indemnizacion	8,465.50		
2155	Inss	28,444.08		
2156	Inatec	2,031.72		
127	Depreciacion Acumulada de Activos Fijos			4,129.34
61	Gastos de Administracion		2,911.67	
53	Costos de Fabricacion		1,217.67	
61	Gastos de Administracion		2,000.00	
62	Gastos de Ventas		2,000.00	
113-22	Inventario de Productos en Procesos CIF		2,000.00	
111	Bancos			5,880.00
214	Impuesto Por Pagar			120.00
215	Gastos Acumulados Por Pagar		92,660.66	
111	Bancos			92,660.66
215	Gastos Acumulados Por Pagar		30,475.80	



Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua
Facultad de Ciencias Económicas
Seminario de Graduación



	INSS	28,444.08		
	INATEC	2,031.72		
111	Bancos			30,475.80
113-21	Inventario de Productos en Procesos MD			142,678.50
113-22	Inventario de Productos en Procesos CIF			3,800.00
113-23	Inventario de Productos en Procesos MOD			20,505.39
113-31	Inventario de Producto Terminado Materia Prima		142,678.50	
113-32	Inventario de Producto Terminado CIF		3,800.00	
113-33	Inventario de Producto Terminado MOD		20,505.39	
214	Impuesto Por Pagar		10,227.00	
114	Impuesto Pagados por Anticipado			10,227.00
214	IR Salario		4,255.03	
61	Gastos de Administracion		9,766.00	
214	Impuesto Por Pagar		57,393.00	
111	Bancos			71,414.03
113-31	Inventario de Producto Terminado Materia Prima		5,580.00	
113-32	Inventario de Producto Terminado CIF		2,942.50	
113-33	Inventario de Producto Terminado MOD		3,962.91	
7	Desviacion en Precio MD			5,580.00
7	Desviacion en Precio MOD			3,962.91
7	Desviacion en Gastos			2,942.50
7	Desviacion en Precio MD		5,580.00	
7	Desviacion en Precio MOD		3,962.91	
7	Desviacion en Gastos		2,942.50	
3	Utilidades o Perdida Acumulada			12,485.41
	Total.....		2,403,031.13	2,403,031.13

➤ **Estados Financieros de Enero a Junio 2019**

Pizzeria Mamma Mia
Balanza de Comprobacion
Del 01 de Enero al 30 de Junio 2019

		Enero			
			Movimientos		
Codigo	Cuenta	Saldo Iniciales	Debe	Haber	Saldo Final
	11 Activos Circulantes	301,695.00	982,524.14	823,938.16	460,280.98
111	Efectivos Equivalentes	238,420.00	678,270.00	540,348.02	376,341.98
112	Inventario Materiales y Suministro	33,020.00	95,000.00	81,723.50	46,296.50
	113-2 Inventario en Procesos	-	98,291.17	98,291.17	-
	Inventario en Procesos				
113-21	MD	-	81,723.50	81,723.50	-
	Inventario en Procesos				
113-22	CIF	-	4,727.67	4,727.67	-
	Inventario en Procesos				
113-23	MOD	-	11,840.00	11,840.00	-
	Inventario de Productos				
	113-3 Terminados	-	103,575.47	103,575.47	-
	Inventario de Productos				
113-31	Terminados MD	-	84,903.50	84,903.50	-
	Inventario de Productos				
113-32	Terminados CIF	-	4,727.67	4,727.67	-
	Inventario de Productos				
113-33	Terminados MOD	-	13,944.30	13,944.30	-
	Impuestos Pagados Por Anticipados	30,255.00	7,387.50		37,642.50
	12 Activos No Circulantes	280,260.00	-	4,129.34	276,130.66
121	Maquinaria	27,000.00			27,000.00
	Mobiliarios y Enseres de				
122	Fabricacion	59,560.00			59,560.00



Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua
Facultad de Ciencias Económicas
Seminario de Graduación



123	Equipos de Oficinas	120,700.00		120,700.00
124	Equipos de Repartos	54,000.00		54,000.00
125	Renta Pagada por Anticipados	12,000.00		12,000.00
126	Publicidad y Propaganda	7,000.00		7,000.00
127	Depreciacion Acumulada	-	4,129.34	(4,129.34)
21	Pasivos Circulantes	87,215.52	186,036.91	330,776.39
211	Proveedores	-		-
212	Cuentas Por Pagar	-		-
213	Acreedores Diversos	231,955.00		231,955.00
214	Impuestos por pagar	-	46,169.33	46,169.33
213	Prestamos Por Pagar			-
	Gastos Acumulados Por			
215	Pagar	87,215.52	139,867.58	52,652.06
31	Patrimonio	-	4,399.13	354,399.13
311	Capital Social	350,000.00		350,000.00
	Utilidades y Perdidad			
312	Acumuladas		4,399.13	4,399.13
41	Ingresos de Ventas		294,900.00	294,900.00
51	Costos de Fabricacion	102,690.30	-	102,690.30
511	Costos de Fabricacion MD	84,903.50		84,903.50
512	Costos de Fabricacion CIF	3,842.50		3,842.50
	Costos de Fabricacion			
513	MOD	13,944.30		13,944.30
6	Gastos Operativos	140,973.58	-	140,973.58
61	Gastos de Administracion	116,260.62		116,260.62
62	Gastos de Ventas	24,712.95		24,712.95
63	Gastos Financieros			-
7	Desviaciones Estandares	6,169.47	6,169.47	
		1,319,573.01	1,319,573.01	



Pizzeria Mamma Mia
Estado de costo de producción y ventas
Del 01 Enero al 30 de Junio 2019
Valores expresados en C\$

Costos Primos	
Inventario Inicial de Materiales y Suministro	33,020.00
Compras Netas de Materiales y Suministro	717,405.00
Materiales y Suministro Disponible para la Producción	750,425.00
Inventario Final de Materiales y Suministro	83,416.50
Costos de los Materiales y Suministros Usados	667,008.50
materiales indirectos y suministro	-
Total Costos de Material Directo Utilizado en Producción	667,008.50
Costos de Mano de Obra Directa	77,274.95
Total Costos Primos	744,283.45
Costos Indirectos de Fabricación	
Mano de Obra Indirecta	-
Depreciación de Activos	7,306.02
Arrendamiento	12,000.00
Suministro de fábrica	3,982.83
servicios básicos	10,220.00
Total Costos Indirectos de Fabricación	33,508.85
Total Costos de la Producción del Periodo	777,792.30
Inventario Inicial de Productos en Procesos	-
Total Costo de la Producción en Proceso	-
Inventario Final de Producto en Procesos	-
Total Costos de la Producción Terminada	-
Inventario Inicial de Productos Terminados	-



Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua
Facultad de Ciencias Económicas
Seminario de Graduación



Total Costos de la Produccion Disponible para la Venta -

Inventario Final de Productos Terminados -

Total Costo de la Produccion Terminada y Vendida 777,792.30

Elaborado Por

Revisado Por

Autorizado Por



Pizzeria Mamma Mia
Estado de Resultado
Del 01 Enero al 30 de Junio 2019
Valores expresados en C\$

Ingresos Por Ventas		2,407,400.00
Ingresos	2,407,400.00	
Costos de Produccion		844,391.65
Costos de Materiales Directos	692,988.50	
Costos Mano de Obra	37,480.85	
Costos CIF	113,922.30	
Utilidad Bruta		1,563,008.35
Gastos Operativos		894,017.98
Gastos de Administracion	741,597.00	
Gastos de Ventas	152,420.98	
Gastos Financieros	-	
Productos Financieros		

Utilidad Antes de IR 668,990.37

Elaborado Por

Revisado Por

Autorizado Por



Pizzeria Mamma Mia
Estado de Situación Financiera
Al 30 de Junio 2019
Valores expresados en C\$

Activos Circulantes		
1,156,578.95		
Inventario Materiales y Suministro	83,416.50	
Impuestos Pagados Por Anticipados	11,401.50	
Total Activos Circulantes		1,251,396.95
Activos No Circulantes		
Maquinaria	27,000.00	
Mobiliarios y Enseres de Fabricación	59,560.00	
Equipos de Oficinas	120,700.00	
Equipos de Repartos	54,000.00	
Renta Pagada por Anticipados	12,000.00	
Publicidad y Propaganda	7,000.00	
Depreciación Acumulada	(24,776.04)	
Total Activos No Circulantes		255,483.96
Total Activos		1,506,880.91
Pasivos Circulantes		
Proveedores	157,309.50	
Cuentas Por Pagar	-	
Acreedores Diversos	36,905.00	
Impuestos por pagar	82,777.77	
Prestamos Por Pagar	-	
Gastos Acumulados Por Pagar	181,391.07	
Total Pasivos Circulantes		458,383.34
Total Pasivos		458,383.34
Patrimonio		
Capital Social	350,000.00	
Utilidades del Ejercicio	698,497.57	
Total Patrimonio		1,048,497.57
Total Pasivos mas Patrimonio		1,506,880.91
Elaborador Por	Revisado Por	Autorizado Por



V. Conclusion

Para la aplicación de un sistema de costos por órdenes específicas a pizzería Mamma mía, fue necesario costear razonablemente el bien o servicio dentro del proceso productivo y al mismo tiempo contar con los instrumentos de control eficaces para materiales, mano de obra y demás insumos utilizados en la producción, y así obtener los resultados esperados.

Con la aplicación de este sistema, pudimos determinar el precio unitario del producto, llevando un buen registro de nuestro inventario y una buena contabilización de nuestras operaciones, la contabilidad de costos nos ayudó a medir el rendimiento de nuestro personal, nuestra capacidad instalada para producir y nos permite ponernos a nivel de competencia como empresa.

Este sistema de contabilidad de costos correctamente establecido no sólo se limita a la función contable, sino también a llevar el control de los elementos que conforman el costo de producción de una mejor manera, logrando la eficiencia y eficacia, que se traduce en la reducción de gastos y optimización de los recursos a nivel de producción, distribución, administración e inversión financiera.



VI. Bibliografía

- ✚ **Horngren, Charles T. y cols. (2003)** Contabilidad de Costo. Un Enfoque Gerencial. Pearson Educación, México, Quinta edición, 640 Págs.
- ✚ **Horngren, Charles T.** Contabilidad de Costo. Un Enfoque Gerencial Pearson Educación, México, Decimocuarta edición, 728 Págs.
- ✚ **Bustamante, A. (2015).** Costeo basado en actividades. Revisión de la literatura. Revista CEA, 1(1), 109-119.
- ✚ **Ley No. 822, Ley de concertación tributaria, decreto ejecutivo N°. 01-2013, Aprobado el 15 de Enero del 2013; Publicado en la Gaceta, Diario Oficial N°. 12 del 22 de Enero del 2013.**
- ✚ **Código del trabajo, No. 336, Aprobado el 23 de Noviembre de 1944; Publicado en la Gaceta No. 23 del 1 de Febrero de 1945.**
- ✚ **Ralph S. Polimeni (1997)**(3 era edicion), Contabilidad de Costos, Conceptos y aplicaciones para la toma de decisiones gerenciales, editores Gloria Elizabeth Rosas Lopetegui, Frank J. Fabozzi, Arthur H. Adelberg.
- ✚ **Contabilidad de Costos,** ECO Ediciones, Gonzalo sinisterra valencia.
- ✚ **Normas Internacionales de Informacion Financiera, 2001**(NIIF Para Pymes)
- ✚ **Decreto 455,** Plan de Arbitrio Municipal, publicado en La Gaceta, Diario Oficial N° 144 del 31 de julio de 1989.
- ✚ **Normas internacionales de Contabilidad, 2001** (NIC)
- ✚ **Ideas de Negocios (2013),** Plan de negocios pizzería.
<https://www.futuroideas.com/plan-de-negocios-pizzeria>
- ✚ **Contabilidad de Costos,** repositorio UNAN – MANAGUA, seminario de graduación 2012.
<https://repositorio.unan.edu.ni/1629/1/16327.pdf>
- ✚ **Del Rio Sánchez, C., & Del Rio Sánchez, R. (2011).** Introducción al estudio de la Contabilidad y Control de Costos Industriales. (C. Learning, Ed.) (Vigècima S). Mèxico.



VII. ANEXOS

PIZZERÍA MAMMA MÍA

HOJA DE COSTOS POR ORDEN ESPECIFICA

CLIENTE : _____

PRODUCTO: _____

CANTIDAD : _____

ESPECIFICACIONES: _____

ORDEN DE TRABAJO _____

NO.: _____

FECHA DE PEDIDO : _____

FECHA DE ENTREGA: _____

FECHA DE INICIO : _____

FECHA DE _____

CONCLUSIÓN: _____

			COSTOS INDIRECTOS DE			
FECHA	No. REQ.	VALOR	FECHA	VALOR	FECHA	VALOR
TOTAL			TOTAL			TOTAL

LIQUIDACION DE LA ORDEN _____

MATERIALES DIRECTOS _____ TOTAL COSTO DE PRODUC. _____

MANO DE OBRA DIRECTA _____ CANTIDAD PRODUCIDA _____

COSTOS INDIRECTOS _____ COSTO UNITARIO _____

TOTAL DE COSTOS _____

ELABORADO POR: REVISADO POR _____ AUTORIZA _____ DO POR _____

Ejemplo llenado en las operaciones de Enero 2019



Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua
Facultad de Ciencias Económicas
Seminario de Graduación



PIZZERIA MAMMA MIA

Managua, barrio tierra prometida.

Teléfono: (505) 8471-2930, (505) 2222-3946

RUC No. 001-241195-0032K

N° 0001

COMPROBANTE DE EGRESO

Conceptos: _____



Código	Cuenta	Debe	Haber

Elaborado Por: _____ Revisado Por: _____ Autorizado Por: _____



Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua
Facultad de Ciencias Económicas
Seminario de Graduación



PIZERRIA MAMMA MIA
Managua, barrio tierra prometida
Teléfono: (505) 8471-2930, (505) 2222-3946.
RUC No. 001-241195-0032K

No.0001

RECIBO OFICIAL DE CAJA

Fecha: _____ No. _____ BANCO. _____

Recibimos de: _____

La Suma de: _____

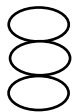
En Concepto de: _____

Por Cuenta de: _____

Efectivo

Cheque

Transferencia



No. _____ Banco _____

Entregue Conforme

Recibí Conforme



Pizzeria



Un placer para tu paladar

PIZERRIA MAMMA MIA

Managua, barrio tierra prometida

Teléfono: (505) 8471-2930, (505) 2222-3946

RUC No. 001-241195-0032K

VALE PROVISIONAL CAJA CHICA

Fecha: _____

No.0001

La Suma de: _____

En Concepto de: _____

Entregue Conforme

Recibí Conforme



Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua
Facultad de Ciencias Económicas
Seminario de Graduación



PIZERRIA MAMMA MIA
Managua, barrio tierra prometida
Teléfono: (505) 8471-2930, (505) 2222-3946
RUC No. 001-241195-0032K

Asientos N° **0001**

COMPROBANTE DE DIARIO



Codigo	Cuenta	Debe	Haber

Conceptos: _____

Elaborado Por: _____ Revisado Por: _____ Autorizado Por: _____





FACTURA

PIZERRIA MAMMA MIA

RUC No. 001-241195-0032K

Fecha: ____/____/____



Nombre del Cliente: _____

Numero Cedula y/o RUC: _____

**N°
0001**

Cantidad	Concepto	Precio Unitario	Total
Cantidad en Letras		Sub-Total	
		IVA 15%	
		Total	

Dirección: Managua, barrio tierra prometida; [Tel:8471-2930](tel:8471-2930); 2222-3946.

Observaciones: _____

Entregue Conforme: _____

Recibí

Conforme: _____

No se aceptan reclamos sin la presentación de este documento



Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua
Facultad de Ciencias Económicas
Seminario de Graduación



PIZERRIA MAMMA MIA
Managua, barrio tierra prometida
Teléfono: (505) 8471-2930, (505) 222-3946
RUC No. 001-241195-0032K
Asientos N°

0001

AUXILIAR DE MAYOR

Código: _____

Nombre de la Cuenta: _____



Código	Cuenta	Debe	Haber	Saldo

Conceptos: _____

Elaborado Por: _____ Revisado Por: _____ Autorizado Por: _____



ANEXOS

DEPRECIACION DE ACTIVOS FIJOS					
MOBILIARIOS Y EQUIPOS					
DESCRIPCION	CANT.	P. UNITARIO	P. TOTAL	V. UTIL	DEPRECIACION MENSUAL
Escritorios de oficinas	3.00	2,500.00	7,500.00	5	125.00
Computadoras laptop	5.00	14,500.00	72,500.00	5	1,208.33
Impresoras hp	1.00	4,200.00	4,200.00	5	70.00
Aire acondicionado	2.00	16,500.00	33,000.00	5	550.00
Achivador/estante	1.00	3,500.00	3,500.00	5	58.33
			120,700.00		2,011.67
MOBILIARIO Y ENSERES DE FABRICACION					
DESCRIPCION	CANT.	P. UNITARIO	P. TOTAL	V. UTIL	
Nevera de Congelacion	2.00	10,500.00	21,000.00	5	350.00
Cocina Industrial	1.00	15,000.00	15,000.00	5	250.00
Mesa de Trabajo	2.00	3,200.00	6,400.00	5	106.67
Mostrador Acero	2.00	3,500.00	7,000.00	5	116.67
Ollas	5.00	200.00	1,000.00	5	16.67
Sartenes	6.00	250.00	1,500.00	5	25.00
Cuchillos	10.00	40.00	400.00	5	6.67
Tablas Plasticas	6.00	50.00	300.00	5	5.00



Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua
Facultad de Ciencias Económicas
Seminario de Graduación



Picatodo	1.00	300.00	300.00	5	5.00
Licuadora	2.00	2,500.00	5,000.00	5	83.33
Medidora	1.00	700.00	700.00	5	11.67
Pesa	1.00	300.00	300.00	5	5.00
Cucharas Medidoras	1.00	250.00	250.00	5	4.17
Turneros	1.00	200.00	200.00	5	3.33
Cucharas Palos	6.00	35.00	210.00	5	3.50
			59,560.00		992.67
EQUIPOS RODANTES					
DESCRIPCION	CANT.	P. UNITARIO	P. TOTAL	V. UTIL	
Camion Chevrolet	1.00	54,000.00	54,000.00	5	900.00
			54,000.00		900.00
MAQUINARIAS					
DESCRIPCION	CANT.	P. UNITARIO	P. TOTAL	V. UTIL	
Horno Industrial	2.00	13,500.00	27,000.00	10	225.00
					225.00
TOTAL DEPRECIACION					4,129.33

➤ Variaciones Mensuales

Variaciones por Producto- Pepperoni				Variaciones por Producto- Hawaina			
Desviacion de Materiales				Desviacion de Materiales			
En cantidad				En cantidad			
Real	320.00			Real	300.00		
Estandar	<u>320.00</u>	0.0		Estandar	<u>300.00</u>	0.00	
En Precio				En Precio			
Real	162.13			Real	145.29		
Estandar	168.45			Estandar	150.95		
	(6.32)	320.00	(2,021.62)		(5.66)	300.00	(1,698.38)
Desviacion de la Mano de Obra				Desviacion de la Mano de Obra			
En cantidad				En cantidad			
			2,164.23				2,028.96
Real	198.19			Real	185.81		
Estandar	<u>198.19</u>			Estandar	<u>185.81</u>		
En Precio				En Precio			
Real	33.07			Real	33.07		
Estandar	<u>26.31</u>			Estandar	<u>26.31</u>		
	6.76	320.00	2,164.23		6.76	300.00	2,028.96
Desviacion de CIF				Desviacion de CIF			
En Cantidad				En Cantidad			
			598.41				561.01
Real	320.00	-		Real	300.00	-	
Estandar	<u>320.00</u>	-		Estandar	<u>300.00</u>	-	
En Gastos				En Gastos			
Presupuestado	7.25			Presupuestado	7.25		
Realizado	9.12			Realizado	9.12		