

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE NICARAGUA, MANAGUA
UNAN-MANAGUA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS
DEPARTAMENTO DE CONTADURÍA PÚBLICA Y FINANZAS



SEMINARIO DE GRADUACIÓN PARA OPTAR AL TÍTULO DE LICENCIADO EN
CONTADURÍA PÚBLICA Y FINANZAS

TEMA: NORMAS INTERNACIONALES DE INFORMACIÓN FINANCIERA (NIIF)

SUB TEMA: ANÁLISIS DE LA SECCIÓN 13 “INVENTARIOS” DE LAS NIIF PARA
PYMES EN RELACIÓN AL SISTEMA DE COSTOS UTILIZADO POR LA EMPRESA
PECCATI PIZZA, S.A. CORRESPONDIENTE AL SEGUNDO SEMESTRE DE 2019.

AUTOR:

BR. ALEXANDER ISAAC SILVA LAGOS

TUTOR:

LIC. WALTER JOSÉ USEDA RODRÍGUEZ

MANAGUA, AGOSTO 2021



i. Dedicatoria

A mi madre María Teresa Lagos, quien fue pieza fundamental en la construcción de mi vida profesional, en toda mi formación académica hasta hoy en día. Sembró en mí los deseos de superación, compartió sus conocimientos, valores, principios, consejos, siempre acompañándome y guiando cada uno de mis pasos, me enseñó a perseverar y poner todo mi empeño para alcanzar todo lo que me proponga en la vida, ser una mejor persona y de provecho para la familia y sociedad en general.

Alexander Isaac Silva Lagos



ii. Agradecimiento

Deseo expresar mi agradecimiento primero a Dios por sobre todas las cosas, por darme la voluntad, las fuerzas, la salud en todo este trayecto, a mis compañeros, quienes estuvieron ahí en las buenas y malas, los maestros, pilares fundamentales en la formación profesional, transmitiendo sus conocimientos en el día a día, a mi tutor, siempre con la mejor actitud y apoyo en la elaboración de este documento, a la universidad, siendo esta la mejor opción como casa de estudio, en un ambiente de alegría, seguridad y calor humano, y para finalizar pero no menos importante, le agradezco a mi madre, quien es mi mayor referente en la vida, la persona que siempre me ha acompañado, la mujer a la que le debo todos mis logros, mi gratitud, mis mayores deseos y todo mi orgullo.

Alexander Isaac Silva Lagos



iii. Carta Aval del Tutor

16 de agosto de 2021

Msc. Ada Ofelia Delgado Ruz

Directora del Departamento de Contaduría Pública y Finanzas

Facultad de Ciencias Económicas

UNAN-Managua

Su despacho

Estimada Maestra Delgado:

Por medio de la presente, le remito los juegos resumen final de Seminario de Graduación correspondiente al Curso Paralelo impartido en el Primer Semestre 2021, con tema general **“Normas Internacionales De Información Financiera (NIIF)”** y subtema **“Analizar La Sección No. 13 “Inventarios” De NIIF Para Pymes En La Aplicación De Un Sistema De Costos Por Órdenes Específicas En La Empresa Peccati Pizza, S.A. Durante El Segundo Semestre Del 2019”** presentado por el bachiller **Alexander Isaac Silva Lagos** con número de carnet **09206613**, para optar al título de Licenciado 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.

Lic. Walter Useda Rodríguez

Docente del Departamento de Contaduría Pública y Finanzas

Tutor de Seminario de Graduación

UNAN-Managua



iv. Resumen

En el presente documento abordamos la Sección 13 Inventarios de las NIIF para PYMES a la empresa PECCATI PIZZA S.A; la cual cuenta con un sistema de costos por órdenes específicas, teniendo en común con las NIIF, los “costos de pedidos” los cuales se originan al formalizar el pedido de un producto, determinando de forma exacta los costos de los elementos necesarios para su elaboración y también se menciona el marco legal y normativo aplicable a la empresa.

Teniendo en cuenta que las finanzas a nivel global han experimentado actualizaciones en los últimos años, las empresas se ven con la necesidad de adoptar estos cambios para que la información financiera les permita registrar bien sus costos y aspirar a maximizar su rentabilidad. De igual forma, la información financiera puede ser comprendida fácilmente por otras entidades u organismos capacitados con las nuevas normas.

En función al sistema de costos que ahora utiliza la empresa para controlar el movimiento del inventario, está especialmente diseñado para adaptarse a las indicaciones de los clientes, aplicando los tres elementos fundamentales de un sistema de costos por órdenes específicas: materiales directos, mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación; dividiendo los costos totales entre el número de unidades producidas, se logra obtener el costo unitario de cada orden.

Por lo antes mencionado, la empresa puede proyectar de forma segura la cantidad de materiales y suministros que necesita tener en su inventario para operar según la tendencia de ventas por productos de los datos históricos de la empresa.



v. Índice

i. Dedicatoria	i
ii. Agradecimiento	ii
iii. Carta Aval del Tutor	iii
iv. Resumen	iv
v. Índice	v
I. Introducción	1
II. Justificación	3
III. Objetivos de la Investigación	5
3.1. Objetivo general.....	5
3.2. Objetivos específicos	5
IV. Desarrollo del Subtema	6
4.1. Generalidades de las Normas Internacionales de Información Financiera	6
4.1.1. Breve reseña histórica	6
4.1.2. Definición de las Normas Internacionales de Información Financiera	6
4.1.3. Objetivo de las Normas Internacionales de Información Financiera	7
4.1.4. Beneficios de las Normas Internacionales de Información Financiera	8
4.1.5. Definición de Pequeñas Y Medianas Entidades (PYMES).....	8
4.1.6. Ventajas de Pequeñas Y Medianas Entidades (PYMES).....	8
4.1.7. Desventajas de Pequeñas Y Medianas Entidades (PYMES).	9
4.2. Sección 13 Inventario.....	9
4.2.1. NIIF – Sección 13 Inventario.....	9
4.2.2. Alcance de la Sección 13 Inventario.....	9
4.2.3. Medición de los inventarios	10
4.2.4. Costo de los Inventarios	10
4.2.5. Costos de Adquisición	10
4.2.6. Costos de transformación.....	11
4.2.7. Otros costos incluidos en los inventarios	11
4.2.8. Costos excluidos de los inventarios	11
4.2.9. Técnicas de medición de costos	12
4.2.10. Relación de la Sección 13 Inventario y el sistema de costos por órdenes específicas.	12
4.3. Marco legal y normativo	13



Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua, Managua
UNAN – Managua
Facultad de Ciencias Económicas



4.3.1.	Norma Internacional de Contabilidad	13
4.3.2.	Normas Internacionales de Información Financiera	16
4.3.3.	Ley N° 822. Ley de concertación tributaria.	17
4.4.	Caso práctico.....	18
4.4.1.	Descripción de la empresa	18
4.4.2.	Operaciones contables.....	30
V.	Conclusión	72
VI.	Bibliografía	74
ANEXOS	75



I. Introducción

Las Normas Internacionales de Información Financiera (NIIF) fueron creadas siguiendo los principios contables y estándares técnicos de su antecesor las Normas Internacionales de Contabilidad (NIC), para concertar el procedimiento contable a nivel internacional, proporcionando analogía a la información financiera de todas las empresas al presentar sus informes en diferentes países, con distintas leyes y reglas.

En Nicaragua, las Normas Internacionales de Información Financiera (NIIF) y las Normas Internacionales de Información Financiera para las Pequeñas y Medianas Entidades (NIIF para PYMES) se aplican según van siendo emitidas por el Consejo de Normas Internacionales de Contabilidad (IASB). La responsabilidad de dar seguridad a las instituciones gubernamentales y privadas del país, recae en el Colegio de Contadores Públicos de Nicaragua, auxiliando apretadamente en el desarrollo y modulación de las normas profesionales de acuerdo a la incesante evolución de la labor Contable en todo el mundo, siendo este el ente rector de la carrera contable en el país y reconoce estas normas como el Marco Normativo de Nicaragua.

Con el análisis de la Sección 13 de las NIIF para PYMES referida a inventarios, contribuimos con la empresa PECCATI PIZZA S.A, optimizando el manejo y control de los costos de adquisición, transformación y otros costos en los inventarios, que son perceptibles y hacederos de identificar al aplicar un sistema de costeo por órdenes específicas, determinando de forma concreta y precisa la mano de obra y los materiales y suministros requeridos en todo el proceso de elaboración del producto, hasta convertirlo en inventario de productos terminados y listos para su venta.



Siendo PECCATI PIZZA S.A, una empresa que ofrece un producto de consumo alimenticio que requiere de un stock de insumos perecederos, esperamos que al adoptar la norma y en conjunto con el sistema de costeo por órdenes específicas que posee la empresa, consigan proveer la información con mayor exactitud y confiabilidad aplicando un caso práctico.

Dentro de este documento también se dio a conocer conceptos básicos de lo relacionado a los inventarios y su incidencia en la aplicación de un sistema de costeo por órdenes específicas, abordando la información en cuatro acápites.

En el primer acápite definiremos las generalidades de las Normas Internacionales de Información Financiera (NIIF) y las generalidades de las Normas Internacionales de Información Financiera para Pequeñas y Medianas Entidades (NIIF para PYMES).

En el segundo acápite se manifiesta el alcance de la Sección 13 Inventario y sus elementos con respecto a la medición, conocimiento, presentación y revelación de la información financiera.

En el tercer acápite plantearemos el marco normativo y legal, aplicable a la Sección 13 Inventario de la Normas Internacionales de Información Financiera para Pequeñas y Medianas Entidades (NIIF para PYMES).

En el cuarto acápite, presentaremos un caso práctico aplicando los conocimientos adquiridos.



II. Justificación

La finalidad de este estudio es analizar la medición de los costos de inventarios conforme la - Sección 13 “Inventarios” - de las NIIF para las PYMES; aplicado a un sistema de costos por órdenes específicas

Uno de los datos más necesarios para las empresas son los costos; por lo tanto se justifica la realización de este Seminario de Graduación, porque naturalmente Peccati Pizza S.A. es una pequeña empresa que se dedica a la preparación de un producto elaborado de forma artesanal, por lo cual es difícil para los dueños y para el personal, poder medir los costos de elaboración que parten desde, el costo de adquisición, manipulación y otros gastos, hasta finalizar como producto terminado y puesto a la venta.

Por lo tanto consideramos importante presentar un aporte teórico práctico para la empresa, puesto que proporcionará tanto al investigador como al lector un nivel de información general sobre los distintos documentos formas que se deben utilizar para aplicar una correcta medición del inventario, tanto de materia prima, mano de obra y de otros costos de adquisición.

Desde el punto de vista metodológico, viene a desarrollar un salvoconducto para las pequeñas empresas, fundamentado en la aplicación de las Normas Internacionales de Información Financiera para Pequeñas y Medianas Entidades (NIIF para las PYMES), desde lo práctico, busca darle solución a una problemática que se genera en una situación empresarial sustentada en la experiencia empírica, donde la finalidad de este trabajo, no es desarrollar un modelo aplicable a una sola empresa, sino que se constituya como una herramienta bajo la cual se puedan aplicar las Normas de forma correcta, con el fin de mejorar el cálculo de los costos sin comprometer la calidad del producto, contribuyendo a la conservación de recursos en el proceso



de producción, fomentando la adopción de prácticas administrativas de adaptación para las distintas áreas de la empresa.

Finalmente, los resultados podrán servir de aporte a la línea de investigación, al aclarar, detallar y verificar ciertos aspectos de relevancia en lo que a este hecho se refiere, a la vez servirá como antecedentes a estudios o análisis de otros investigadores que indaguen en materia de análisis de costos de inventarios.



III. Objetivos de la Investigación

3.1. Objetivo general

Analizar la Sección No. 13 “Inventarios” de NIIF para PYMES en la aplicación de un sistema de costos por órdenes específicas a la empresa PECCATI PIZZA S.A. correspondiente al segundo semestre 2019.

3.2. Objetivos específicos

- Identificar el marco normativo y legal relacionado a la Sección 13 Inventario de las NIIF para PYMES.
- Definir generalidades de las Normas Internacionales de Información Financiera para Pequeñas y Medianas Entidades NIIF para PYMES.
- Explicar el alcance de la Sección 13 Inventario en relación a la medición, conocimiento, presentación y revelación de la información financiera.
- Aplicar los conocimientos adquiridos mediante el desarrollo de un caso práctico.



IV. Desarrollo del Subtema

4.1. Generalidades de las Normas Internacionales de Información Financiera

4.1.1. Breve reseña histórica

El IASC (Internacional Accounting Standards Comite) en 1995 firmo con los ISOCO (Organización Internacional de los Organismos rectores de Bolsa) un acuerdo mediante el cual se comprometían a revisar las NIC (Normas Internacionales de Contabilidad) con el fin de que fueran empleadas por las empresas que cotizaban bolsa. En consecuencia la unión europea aprobó un reglamento con el que la aplicación de las normas fuera una realidad a partir del 1 de enero de 2005. La unión europea consigue eliminar en cierta medida barreras que dificultan la movilidad de personas y capital. Más tarde se lleva a cabo una reestructuración en el AISC. Debido a esta reestructuración en 2001 el IASC pasa a llamarse IASB (Internacional Accounting Comite Foundation), y las NIC se bautizaron como NIIF. El principal objetivo del IASB es conseguir la homogeneización de normas contables a nivel mundial. (Blogspot, 2018).

4.1.2. Definición de las Normas Internacionales de Información Financiera

Buscando crear una forma estandarizada de presentar la información financiera de manera que fuera comparable en diferentes países con diferentes leyes y reglas, la Junta de Normas Internacionales de Contabilidad (IASB) se dio a la tarea de escribir y emitir las Normas Internacionales de Información Financiera.

“Las normas Internacionales de Información Financiera (NIIF), en ingles conocidas como IFRS (International Financial Reporting Standars), son una serie de principios contables y estándares técnicos establecidos por la IASB (International Accounting Standards Board) cuyo



objetivo consiste en armonizar la normativa contable a nivel internacional.” (Alejandro Donoso Sánchez, 2017).

Las NIIF buscan dar uniformidad a la información financiera de todas las empresas, es un lenguaje universal contable si se quiere, que permite que entidades de todas partes del mundo presenten informes financieros de manera similar. Esto ayuda a que la empresa, o bien un país, se inserte en el mundo globalizado y poder realizar un comercio internacional más efectivo.

“Las NIIF son una serie de estándares internacionales o normas básicas cuyo objetivo es que sean de aplicación mundial, para que en todos los países la contabilidad sea similar. Su antecedente son las NIC (Normas Internacionales de Contabilidad), que tenían el mismo objetivo”. (Alejandro Donoso Sánchez, 2017).

Las NIIF buscan que cualquier empresa pueda remitirse a sus estados financieros para realizar decisiones económicas de la manera más informada posible. Por esta razón las NIIF no solo buscan ser un estándar internacional, sino que también tienen el objetivo de ser completas y fáciles de usar para cualquier empresa.

4.1.3. Objetivo de las Normas Internacionales de Información Financiera

Como lo describe en su blog (Luisa Fernanda Cortés Ruiz, 2018) “El objetivo de las NIIF es regular la preparación de información transparente y objetiva. Dichas Normas pretenden generar un lenguaje universal comprensible para las empresas nacionales e internacionales”. “Por otra parte, podemos decir que el objetivo principal de las NIIF es alcanzar un lenguaje global en términos contables” (Ealde, 2016). De esta manera se estandariza la aplicación de los principios de contabilidad en todos los países que las adopten.



4.1.4. Beneficios de las Normas Internacionales de Información Financiera

- Permite usar el mismo lenguaje contable y financiero.
- Permite presentar estados financieros comparables y transparentes a otros países.
- Mayor facilidad de acceso a mercados de capitales.
- Mayor facilidad en la expansión internacional, ya que la normativa de otros países es similar a la del país de origen.

4.1.5. Definición de Pequeñas Y Medianas Entidades (PYMES).

El término Pyme, se le reconoce a nivel global como un acrónimo de pequeña y mediana empresa, tratándose de describir una empresa mercantil, industrial o de otro tipo, que tiene un número reducido de trabajadores y que registra ingresos moderados.

“Pyme también suele escribirse como PYME y PyME. Un término relacionado es mipyme o MIPyME, el acrónimo de micro, pequeña y mediana empresa, que toma en cuenta las modalidades de empresa más reducidas, tales como las unipersonales”. (Julián Pérez Porto y Ana Gardey, 2009)”.

4.1.6. Ventajas de Pequeñas Y Medianas Entidades (PYMES).

- Permiten entablar una relación mucho más cercana con los clientes.
- Puestos de trabajo más amplios, menos estrictos, y los trabajadores más abiertos al cambio.
- El tiempo que requiere la toma de decisiones estratégicas puede ser considerablemente menor, dado que los procesos de gestión son más directos y menos complejos.



4.1.7. Desventajas de Pequeñas Y Medianas Entidades (PYMES).

- No gozan de un importante respaldo financiero, lo cual les impide embarcarse en negocios de gran envergadura.
- La mayor cercanía entre trabajadores puede resultar negativa si estos trasladan sus problemas personales al negocio (empresa).
- El reducido volumen de producción se refleja en la cuantía de los pedidos realizados a los proveedores, lo cual puede derivar en sobrecosto.

4.2. Sección 13 Inventario

4.2.1. NIIF – Sección 13 Inventario

El objetivo de los estados financieros con propósito de información general de una pequeña o mediana entidad es proporcionar información sobre la situación financiera, el rendimiento y los flujos de efectivo de la entidad que sea útil para la toma de decisiones económicas de una gama amplia de usuarios que no están en condiciones de exigir informes a la medida de sus necesidades específicas de información. El objetivo de la Sección 13 es prescribir el tratamiento contable de los inventarios además de las exigencias informativas. Un tema fundamental en la contabilización de inventarios es el importe del costo que debe reconocerse como un activo y diferirse hasta que dichos costos se carguen a los resultados (por lo general cuando se reconocen los ingresos correspondientes) (Fundación IASC, 2009).

4.2.2. Alcance de la Sección 13 Inventario

Los inventarios son activos. Un activo es un recurso controlado por la entidad como resultado de sucesos pasados, del que la entidad espera obtener, en el futuro, beneficios económicos.



Los inventarios de una entidad manufacturera se clasifican de la siguiente forma:

- Productos terminados: activos mantenidos para la venta en el curso normal de las operaciones;
- trabajo en proceso: activos en proceso de producción con vistas a esa venta;
- bienes fungibles: activos en forma de suministros que se consumirán en el proceso productivo; y
- materia prima: activos en forma de materiales que se consumirán en el proceso productivo.

Se calcula que los bienes fungibles y las materias primas se consumirán en el ciclo de operación normal de la entidad y los productos terminados se mantienen principalmente para negociar (Fundación IASC, 2009).

4.2.3. 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”. (Fundación IASC, 2009).

4.2.4. Costo de los Inventarios

“Los costos de inventarios de una entidad, no son más que la combinación de los costos de adquisición, costos de transformación y otros costos en los inventarios”. (Fundación IASC, 2009).

4.2.5. Costos de Adquisición

“A partir de la compra de materiales y suministros, surgen los costos de adquisición de los inventarios, al precio de compra se le debe agregar los aranceles de importación y otros impuestos (que no sean recuperables posteriormente de las autoridades fiscales), asimismo el



transporte, la manipulación y otros costos directamente atribuibles a la adquisición de las mercaderías, materiales o servicios. Teniendo en cuenta que la compra de inventario puede estar sujeta a descuentos o rebajas, estos serán deducidos para determinar el costo de adquisición real”. (Fundación IASC, 2009).

4.2.6. Costos de transformación

“La mano de obra directa y los costos indirectos de producción variables o fijos en los que haya incurrido la empresa al momento de transformar la materia prima a productos terminados, componen los costos de transformación de los inventarios.

Los costos indirectos de producción se dividen en dos segmentos, en costos fijos; los cuales permanecen constantes sin depender del volumen de producción, como es el caso del costo de gestión y administración de la fábrica, depreciación y mantenimiento de edificios y de equipos de la fábrica, por el contrario, los costos indirectos de producción variables, son todos los costos que varían directamente con el volumen de producción, tal cual son los materiales y la mano de obra indirecta” (Fundación IASC, 2009).

4.2.7. Otros costos incluidos en los inventarios

“Una entidad debe incluir a los costos de inventarios, otros costos que por su naturaleza no han sido estimados con anterioridad, estos podrían ser costos de rotura o costos de carencia de materiales o suministros” (Fundación IASC, 2009).

4.2.8. Costos excluidos de los inventarios

Son ejemplos de costos excluidos del costo de los inventarios y reconocidos como gastos en el periodo en el que se incurren, los siguientes (Fundación IASC, 2009):

- Importes anormales de desperdicio de materiales, mano de obra u otros costos de producción.



- Costos de almacenamiento, a menos que sean necesarios durante el proceso productivo, previos a un proceso de elaboración posterior.
- Costos indirectos de administración que no contribuyan a dar a los inventarios su condición y ubicación actuales.
- Costos de venta.

4.2.9. Técnicas de medición de costos

“Una entidad puede medir sus costos aplicando una técnica tal como el método del costo estándar o la técnica del método de los minoristas. En el caso del costo estándar, tenemos los costos presupuestados, basados en niveles de eficiencia y se desarrollan con base en los costos directos e indirectos, a diferencia del método de los minoristas, depende del rubro del negocio, usualmente el costo con este método se suele determinar agregando un porcentaje de utilidad al precio de compra, puesto que es difícil determinar el costo exacto de cada unidad vendida” (Fundación IASC, 2009).

4.2.10. Relación de la Sección 13 Inventario y el sistema de costos por órdenes específicas.

El sistema de costos por órdenes específicas, se originó por la múltiple cantidad de productos que fabricaban empresas, por lo que era necesario de un sistema que les permitiera calcular los costos de fabricación de los productos terminados y listos para su comercio. Por lo cual, los productos eran fabricados de acuerdo a las especificaciones del demandante, quienes requerían que el precio cotizado fuera casi igual al costo estimado.

El sistema de contabilidad de costos por órdenes específicas no es más que un sistema de acumulación de costos de acuerdo a las especificaciones de los clientes, o en algunos casos en donde se acumulan los costos que intervienen en el proceso de producción de una cantidad



específica de materiales que se trasladan al almacén de productos terminados según sus elementos, tales como los materiales directos, mano de obra directa y CIF, por lo cual los costos se cargan a una orden de trabajo sin importar el tiempo que dure almacenado porque hay trabajos o pedidos que se completan en periodos cortos mientras que otros se extienden por mucho más tiempo.

4.2.10.1. Objetivos del sistema de costos por órdenes específicas

- Acumular costos totales y calcular el costo unitario del producto.
- Presentar información relevante a la gerencia de manera oportuna para contribuir a las decisiones de planeación y control.

4.2.10.2. Características del sistema de costos por órdenes específicas

- En la orden específica se refiere a las cantidades bien definidas que se van a producir.
- Las especificaciones del producto a elaborar son a pedido del cliente.
- Las especificaciones pueden variar de una orden a otra, aun tratándose del mismo producto.
- Los costos unitarios de producción son determinados antes de que se termine de producir la orden en su totalidad, aunque sea el mismo producto.
- La Hoja de Costo es el registro básico a utilizar.

4.3. Marco legal y normativo

4.3.1. Norma Internacional de Contabilidad

4.3.1.1. Norma Internacional de Contabilidad 1 – NIC 1. Presentación de estados financieros

Establece que para la revelación de la información se debe presentar un desglose de los gastos, utilizando la clasificación basada en la naturaleza o función de los mismos dentro de la



empresa; cualquiera de las opciones será de libre escogencia dependiendo de la entidad y tipo de actividad.

Desglose por el método de la “naturaleza de los gastos”. Es un método fácil de aplicar, no necesita distribuir los gastos en clasificaciones funcionales, no obstante, agrupará los gastos de acuerdo con su naturaleza, tal es el caso de la depreciación, compras de materiales, costos de transporte, entre otros, y no los redistribuirá. En cambio, con el método de la “función de los gastos” o del “costo de las ventas”, clasifica los gastos dependiendo de su función como parte del costo de las ventas, estos pueden ser los costos de actividades de distribución o administración.

4.3.1.2. Norma Internacional de Contabilidad 2 - NIC 2. Inventarios

Uno de sus principales funciones es suministrar directrices sobre las fórmulas del costo que se usan para atribuir costos a los inventarios.

El costo de los inventarios comprenderá todos los costos derivados de su adquisición y transformación, así como otros costos en los que se haya incurrido para darles su condición y ubicación actuales.

Es de gran utilidad para Identificar los procedimientos que se realizan al momento de calcular el costo de un inventario tales como: evaluar el costo histórico o de realización, donde el menor valor es el que se tiene en cuenta; las técnicas de medición y fórmulas de costo planteadas por la norma para llevar los inventarios son la identificación específica, promedio y PEPS; la diferencia entre el precio de adquisición y lo que realmente se debe cancelar, se reconoce como gasto por intereses a lo largo del periodo de financiación y no se contemplan provisiones por obsolescencia de inventarios, estos hechos económicos se llevan como un gasto.



4.3.1.3. Norma Internacional de Contabilidad 11 – NIC 11. Contratos de construcción

Define como contabilizar adecuadamente los ingresos y los costos relacionados a los contratos de construcción de una empresa, podemos agregar la determinación de aquellos ingresos clasificados dentro de las actividades ordinarias de la empresa y los costos de los contratos. En otras palabras, los ingresos deberán ser comprendidos según el contrato acordado (el importe inicial del ingreso de actividades ordinarias) y las modificaciones (reclamaciones e incentivos producidos en el trabajo contratado). A su vez, los costos del contrato incluirán los costos relacionados directamente al contrato específico, los costos relacionados directamente con la actividad y los demás costos que se le carguen al cliente.

4.3.1.4. Norma Internacional de Contabilidad 16 - NIC 16. Propiedad planta y equipo

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

4.3.1.5. Norma Internacional de Contabilidad 23 - NIC 23. Costos por préstamos

Determina la forma de contabilizar los costos por préstamos, los cuales pueden ser intereses, cargas financieras a los arrendamientos y diferencias de cambio en préstamos de moneda extranjera que deben llevarse directamente como gasto en el periodo en los que se haya incurrido y los que se deben considerar como mayor valor de los productos o servicios. Estos se capitalizarán siempre y cuando representen beneficios económicos futuros.



4.3.1.6. Norma Internacional de Contabilidad 41 - NIC 41. Agricultura

Determina que los productos biológicos se deben medir al valor razonable menos los costos en el punto de venta, los cuales son todas aquellas comisiones que se dan a intermediarios y todos los cargos que correspondan a las agencias reguladoras e impuestos por transferencia, pero no considera como costos en el punto de venta los costos por transporte para poner el activo en el mercado.

4.3.2. Normas Internacionales de Información Financiera

4.3.2.1. Normas Internacionales de Información Financiera 6 - NIIF 6. Explotación y evaluación de recursos minerales

Establece que solo los costos que tienen que ver directamente con la exploración de recursos minerales pueden reconocerse como costos incurridos: adquisición de derechos de exploración, perforaciones exploratorias, excavaciones, toma de muestras y actividades relacionadas con la evaluación de la factibilidad técnica y la viabilidad comercial de la extracción de un recurso mineral.

4.3.2.2. Normas Internacionales de Información Financiera 8 - NIIF 8. Segmentos de operación

Establece que las entidades deben revelar información que permita que los usuarios de los estados financieros evalúen la naturaleza y los efectos de las actividades de negocio que desarrollan y los entornos económicos en los que operan; además, define las actividades de negocio de las que se puede obtener un ingreso o generar un gasto, con el fin de que las organizaciones conozcan los procesos relevantes y suministren la información necesaria.



4.3.2.3. Normas Internacionales de Información Financiera 13 - NIIF13. Medición del valor razonable

Define que los costos de compra, transformación y otros deben incluirse en los costos del inventario; de igual manera, determina los costos indirectos fijos como aquellos que permanecen constantes en los procesos sin importar el volumen de la producción. Dentro de estos incluye la depreciación y el mantenimiento de los edificios y equipos de la fábrica y los costos indirectos variables. Además, especifica la relevancia de calcular un valor razonable en la determinación de los costos de inventarios, ya que permite ser más objetiva en el momento de determinar qué operaciones se deben tener en cuenta para el cálculo de los costos.

4.3.3. Ley N° 822. Ley de concertación tributaria.

4.3.3.1. Sección III: Base imponible y su determinación

Art. 39. Costos y gastos deducibles.

Son deducibles los costos y gastos causados, generales, necesarios y normales para producir la renta gravable y para conservar su existencia y mantenimiento, siempre que dichos costos y gastos estén registrados y respaldados por sus comprobantes correspondientes.

Entre otros, son deducibles de la renta bruta, los costos y gastos siguientes:

1. Los gastos pagados y los causados durante el año gravable en cualquier negocio o actividad afecta al impuesto.
2. El costo de ventas de los bienes y el costo de prestación de servicios.
3. Los sueldos, los salarios, y cualquier otra forma de remuneraciones por servicios personales prestados en forma efectiva.



Art. 44 Valuación de inventarios y costo de ventas.

Cuando el inventario sea elemento determinante para establecer la renta neta o base imponible, el contribuyente deberá valorar cada bien o servicio producido a su costo de adquisición o precio de mercado, cualquiera que sea menor. Para la determinación del costo de los bienes y servicios producidos, el contribuyente podrá escoger cualquiera de estos métodos siguientes:

1. Costo promedio;
2. Primera entrada, primera salida; y
3. Última entrada, primera salida.

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

4.4. Caso práctico

4.4.1. Descripción de la empresa

4.4.1.1. Perfil de la Empresa

Peccati Pizza S.A. fue fundada el 8 de mayo del año 2016 en la ciudad de Masaya, Esta empresa de comida rápida especializada en la elaboración de pizzas, obtuvo gran aceptación por la población del sector y del departamento en sí, alcanzo una gran demanda en el mercado debido a que sus productos son de alta calidad.

Actualmente la empresa ofrece los servicios en combos de pizza dando un servicio delivery si lo prefiere el cliente, en este caso se contrata a un motorizado externo, incluyendo en la factura al cliente el precio por viaje de entrega + propina voluntaria.



4.4.1.2. Misión de Peccati Pizzas S.A.

Ofrecerles a todos nuestros clientes los mejores ingredientes, seleccionados para que su experiencia en Peccati Pizzas S.A., sea diferente a los demás. Establecemos estándares de Calidad para que Peccati Pizzas S.A. sea sinónimo de Sabor y Calidad en cada uno de sus establecimientos.

4.4.1.3. Visión de Peccati Pizzas S.A.

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

4.4.1.4. Objetivo de Peccati Pizzas S.A.

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

4.4.1.5. Valores-principios de Peccati Pizzas S.A.

- ✓ Espíritu de servicio.
- ✓ Amabilidad.
- ✓ Integridad.
- ✓ Creatividad e innovación.

4.4.1.6. Supuesto de la investigación

Al contar con un sistema de acumulación de costos, la empresa Peccati Pizzas S.A. obtendrá los costos reales para la elaboración de sus productos permitiendo un adecuado manejo de los recursos del inventario, así como las utilidades reales del negocio.

4.4.1.7. Descripción de los procesos de elaboración del producto

Para la elaboración de las Pizzas, se debe contar con todos los materiales e ingredientes necesarios, es por tal razón que el Administrador de la tienda basado en procedimientos de



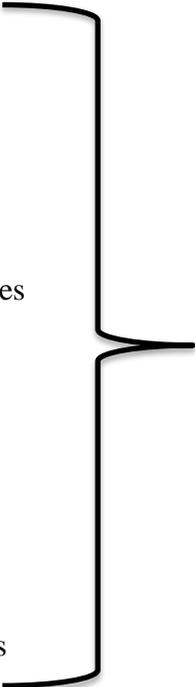
abastecimientos internos del inventario, verifica y revisa las existencias de mercadería, materias primas, materiales y suministros, para su respectiva compra o reabastecimiento.

Una vez que se realiza el proceso de compra, se procede a ingresar la mercadería a bodega verificando nuevamente las cantidades de los productos para su debido control y rotación de los inventarios. La frecuencia de revisión se realiza de entre 15 a 20 días por la capacidad de la bodega, ya que le permite almacenar un stock de inventarios de hasta 3 meses de producción basados en datos estadísticos de tendencias y comportamientos de ventas. (**Ver Anexo 1**).

Acabado el proceso anterior, se verifica por medio de entrevistas y revisión comprobatoria de manera presencial, los diversos procesos de los productos, entre ellos podemos destacar lo siguiente:

- a. En primer lugar, se elabora la masa para las pizzas, siendo éste el ingrediente principal y la base para la elaboración de las diversas Pizzas que Peccati ofrece, dicha masa se deja reposar para que crezca unos 30 minutos; ya reposada la masa llega a pesar aproximadamente unas 15.5 lb.
- b. Una vez realizada la masa, se agregan los diversos ingredientes según sabor y tipo de pizza solicitado por el cliente, con esa cantidad de masa se elaboran una pizza de cada tamaño y una orden de palitroques.
- c. Se procede a hornear con todos los ingredientes y especificaciones según el cliente solicitó, este proceso dura alrededor de 10 minutos en el horno, ya que se sigue con el estándar de calidad internacional que un cliente no puede esperar más de 15 minutos por su pedido.

Índices de materias primas en los diversos tipos de órdenes.

a. Combos # 1: Producto A		
1 Pizza de Jamón + 1 orden de Palitroques		
b. Combos # 2: Producto B		
1 Pizza de Pepperonni + 1 Orden de Palitroques		Todos estos servicios
c. Combo # 3: Producto C		se ofrecen en Pizzas de
1 Pizza de Salami + 1 Orden de Palitroques		10 y 12 porciones.
d. Combo # 4: Producto D		
1 Pizza de Hawaiana + 1 Orden de Palitroques		

Para el año 2019 pese a la situación Socio Política del país Peccati Pizza de manera estratégica lanza al mercado los nuevos combos dirigidos al sector vegetariano, ofreciendo pizzas familiares de 14 porciones. Tratando de innovar y marcar nuevamente su prestigio y calidad que las ha distinguido en años anteriores.

e. Combo # 5: Producto E1

1 Peccati Pizza Vegetariana + 1 Orden de Palitroques

f. Combo # 6: Producto E2

1 Peccati Pizza Especial + 1 Orden de Palitroques



Índice de Ingredientes:

Para la elaboración del ingrediente Base (La Masa) se requiere los ingredientes detallados en **Cuadro No. 1**, logrando mezclar estos ingredientes se obtiene una masa la cual se estira de tamaño ordenado logrando un peso total de 15.5 Lb. Posteriormente se procede a utilizar las cantidades necesarias según tamaño solicitado por el cliente esta actividad deberá realizarse en un tiempo máximo de 3 minutos.

Hecho esto se encuentra lista para agregar los ingredientes necesarios para Hornear la Pizza, Para el borde de la Pizza se procede a agregar el queso mozzarella el cual ya debió ser rayado con anticipación para ser agregado sin ningún inconveniente.

Cantidad	Presentación	Descripción	Precio Unitario	Total
6	Lb	Harina	C\$ 7.09	C\$ 42.52
0.5	Lts	Aceite	C\$ 32.99	C\$ 16.49
1.5	Lts	Agua		
2.5	Oz	Azúcar	C\$ 0.43	C\$ 1.06
2.5	Oz	Leche en polvo	C\$ 6.45	C\$ 16.14
1.5	Oz	Levadura	C\$ 1.24	C\$ 1.86
1	Oz	Orégano	C\$ 3.00	C\$ 3.00
12	Oz	Cerveza	C\$ 25.29	C\$ 25.29
Total				C\$106.36

Cuadro No. 1 “Ingredientes para la Masa de Pizza”

Precio total: → C\$133.36 entre 15.50 ← : Masa en libra

Precio por libra: = **C\$ 6.86**

Dicho lo anterior procedemos a detallar en **Cuadro No. 2 y 3**, los índices de cada una de las pizzas que se ofrecen, sirviendo como guía para conocer la cantidad de cada ingrediente que requiere cada una de ellas:

Cuadro No. 2 “Índice de Ingredientes para la elaboración de una Pizza”

Índice de Ingredientes								
Servicio	Orden	Ingredientes	Cantidad		Total	Cantidad		Total
			Pizza 10's	Palitroques 10's		Pizza 12's	Palitroques 12's	
Combo # 1	Pizza de Jamón	Masa en Lb	1.5	1.0	2.5	2.0	1.0	3.0
		Queso Mozzarella Lb	1.0	0.3	1.3	1.3	0.3	1.6
		Jamón (Oz)	3.0	0.0	3.0	5.0	0.0	5.0
		Pasta de Ajo (Oz)	0.0	1.0	1.0	0.0	1.0	1.0
Combo # 2	Pizza de Pepperonni	Masa en Lb	1.5	1.0	2.5	2.0	1.0	3.0
		Queso Mozzarella Lb	1.0	0.3	1.3	1.3	0.3	1.6
		Pepperonni (Oz)	3.0	0.0	3.0	5.0	0.0	5.0
		Pasta de Ajo (Oz)	0.0	1.0	1.0	0.0	1.0	1.0
Combo # 3	Pizza de Salami	Masa en Lb	1.5	1.0	2.5	2.0	1.0	3.0
		Queso Mozzarella Lb	1.0	0.3	1.3	1.3	0.3	1.6
		Salami (Oz)	3.0	0.0	3.0	5.0	0.0	5.0
		Pasta de Ajo (Oz)	0.0	1.0	1.0	0.0	1.0	1.0
Combo # 4	Pizza de Hawaiana	Masa en Lb	1.5	1.0	2.5	2.0	1.0	3.0
		Queso Mozzarella Lb	1.0	0.3	1.3	1.3	0.3	1.6
		Jamón (Oz)	2.0	0.0	2.0	3.0	0.0	3.0
		Piña Oz	6.0	0.0	6.0	10.0	0.0	10.0
		Pasta de Ajo (Oz)	0.0	1.0	1.0	0.0	1.0	1.0

Nota: los precios estándar de cada ingrediente se refleja en el **Anexo No. 5.**

Cuadro No. 3 “Índice de Ingredientes para la elaboración de una Pizza”

Índice de Ingredientes					
Servicio	Orden	Ingredientes	Cantidad		Total
			Pizza 14's	Palitroques 14's	
Combo # 5	Peccati Pizza Vegetariana	Masa (Lb)	2.5	1.0	3.5
		Queso Mozzarella (Lb)	1.5	0.3	1.8
		Cebolla Lb	0.25	0.0	0.3
		Chiltoma (Chile Dulce) Unid	1.0	0.0	1.0
		Aceituna Verde Lb	1.0	0.0	1.0
		Tomate Lb	0.25	0.0	0.3
		Hongos Lb	0.0	0.0	0.0
		Pasta de Ajo (Oz)	0.0	1.0	1.0
Combo # 6	Peccati Pizza Especial	Masa en Lb	2.5	1.0	3.5
		Queso Mozzarella Lb	1.5	0.3	1.8
		Cebolla Lb	0.3	0.0	0.3
		Chiltoma (Chile Dulce) Unid	1.0	0.0	1.0
		Aceituna Verde Lb	0.3	0.0	0.3
		Tomate Lb	0.0	0.0	0.0
		Hongos Lb	0.3	0.0	0.3
		Pasta de Ajo (Oz)	0.0	1.0	1.0

Nota: los precios estándar de cada ingrediente se refleja en el **Anexo No. 2**.

Procedimiento para recepción de pedido y ejecutar una venta

A continuación, describiremos los diversos procedimientos que se ejecutan al momento de realizarse una venta. (Ver **Figura No 1 y No 2**).

a. Pizza Servida en el establecimiento.

El cliente realiza el pedido al despachador(a) y cual elabora las comandas de pedido que es donde se detalla lo que el cliente solicita, éstas comandas son entregadas al personal de cocina para la elaboración del producto. Mientras se elabora la pizza, un ayudante del despachador, atienden al cliente de manera cordial ofreciéndole las bebidas ordenadas y se ordena y limpia

nuevamente la mesa. De 15 a 20 minutos el pedido está listo para servirlo al cliente y una vez consumido, ser facturado.



Figura No. 1 “Pizza Servida en Establecimiento”

Fuente: elaboración propia

b. Pedidos a Domicilio

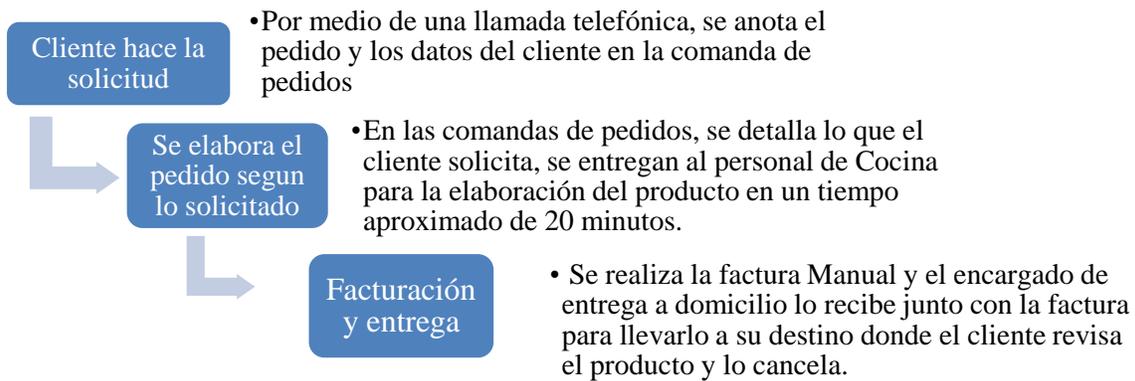


Figura No. 2 “Pedidos a domicilio”

Fuente: elaboración propia



c. Pedidos de Clientes para llevar

Al igual que el procedimiento de una pizza servida en el establecimiento, el cliente realiza el pedido al despachador y este elabora las comandas que es donde se detalla lo que el cliente solicita, están son entregadas al personal de Cocina para la elaboración de la pizza y ser empacada en cajas. De 15 a 20 minutos el producto está listo para que el cliente se los pueda llevar.

4.4.1.8. Determinación de los costos de producción por cada producto que oferta

Peccati Piza S.A.

La empresa cuenta con dos (2) proveedores del país los cuales proporcionan la materia prima necesaria para la elaboración de los productos y tienen precios favorables para la entidad entre ellos podemos mencionar Industrias Cárnicas Integradas (**I.C.I**) y Distribuidora **Gonzales y Asociados**, ya que esta trabaja con los mismos proveedores desde su creación, por tal razón la propietaria no hace cotizaciones para la obtención de la materia prima. Sin embargo, estas entidades les notifican según negociación por compra, cualquier variante en el precio de los insumos requeridos.

El administrador realiza las compras con una frecuencia de 15 a 20 días según requerimientos de inventarios por política establecidas, de igual manera el encargado de la cocina, es el encargado de notificar aquellos insumos que se encuentran próximos a agotarse, ya que no existen formatos de órdenes de compras.

A continuación, mencionaremos la estructura de costos que actualmente se maneja en este negocio, mencionando los elementos del costo de productos como son los: Materiales Directos (M.D), la mano de Obra Directa (M.O.D), y los Costos Indirectos de Fabricación (C.I.F.).



a. Estructura de costos en Materiales.

Se requieren diferentes materiales e ingredientes para la fabricación de las pizzas, los que tienen que ser clasificados y preparados con anticipación ya que no todos se utilizan en las mismas cantidades, por tal razón y basándonos bajo las Normas Internacionales de Información Financiera NIIF para Pymes, los categorizamos en materiales directos e indirectos.

Todas las transacciones relacionadas con la compra, recepción, almacenaje o consumo de materiales deben basarse en órdenes de trabajos y órdenes de producción escritas y debidamente autorizadas por un responsable, en este caso es el administrador de Peccati Pizza, se debe de adjuntar siempre la comanda respectiva para validación de las ordenes, siendo Posible determinar en cualquier momento la cantidad y el costo de cada material. Basados en una tasa específica direccionada por los niveles esperados de ventas según tendencias del mercado (**Ver Anexo No 1**).

Debido a que en la empresa posee una frecuencia de compra de 20 días, fue necesario saber las cantidades y volúmenes de compra y así poder realizar un inventario para las entradas y salidas (**Ver Anexo No 2**) que se realizaban diario; esto ayudo a que se llevara un mejor manejo de las compras de materiales en el inventario y disminuir el descontrol que se tenía en el uso de la materia prima.

Al momento de elaborar las pizzas, aplicamos los índices de la materia prima (detallados en cuadro 1, 2 y 3 de esta sección), de igual manera todos los costos en que se incurría al elaborar el producto con la cantidad exacta para así darnos cuenta cual era el costo real de la materia prima para cada tipo de pizza. (**Ver Anexo No 4**).



b. Estructura de Costos en Mano de Obra

La Mano de Obra representa el esfuerzo físico o mental empleado en la fabricación de un Producto. Para este proceso la empresa cuenta con un personal con experiencia y realizan su trabajo con eficiencia. Todo el personal de la empresa recibe un salario básico, sus prestaciones sociales (Aguinaldos y Vacaciones) y trabajan los días feriados, pero con pago doble; los empleados reciben la alimentación diaria (Almuerzo) y de ser necesario pues se les reconoce el viatico de transporte por salidas tardías de igual manera horas extras, esto con el propósito de motivarlos para que realicen su trabajo con responsabilidad y esmero.

Desde su fundación Peccati Pizza ha contado con un total de 4 empleados, sin embargo por las constante catástrofes que han surgido debido a la situación sociopolítica del país, se vio en la necesidad de operar con 3 empleados, no obstante, para el año 2019, se ha recuperado un poco las ventas a nivel nacional. Es por tal razón que nuevamente opera con 4 empleados los cargos actualmente desempeñados son:

1. Administrador de Tienda
2. Cajero/Vendedor
3. Cocinero
4. Ayudante General

Los perfiles de puestos para estos empleados se detallan en **Anexo No 3**.

El costo de mano de obra se divide en: Mano de Obra Directa (el salario del cocinero), e indirecta, sin embargo, la tasa de aplicación de la mano de Obra Indirecta se calcula bajo un promedio de producción basado en tendencia y estadísticas de ventas históricas del negocio, a continuación, detallamos los montos en concepto de Mano de Obra. Actualizados al 2019:



Descripción	Cantidad	Salario por Persona	Vacaciones	Aguinaldos
Administrador	1	C\$ 6,000.00	C\$ 500.00	C\$ 500.00
Cajero/Vendedor	1	C\$ 5,000.00	C\$ 416.67	C\$ 416.67
Cocinero	1	C\$ 5,000.00	C\$ 416.67	C\$ 416.67
Operario	1	C\$ 5,000.00	C\$ 416.67	C\$ 416.67
TOTAL		C\$ 24,684.40	C\$ 1,750.00	C\$ 1,750.00

Nota: Salario mínimo según **Comisión Nacional de Salario Mínimo/CNSM-07/03/19**. Ver **tabla de Salario Mínimo en Anexo No 8**.

Cabe mencionar que, para la tarifa de mano de Obra según datos estadísticos de ventas, en promedio se venden 183 unidades mensuales, basados en este dato podemos calcular que la tarifa de MOD es de **C\$ 27.32**, dado que el salario estipulado en Orden de Producción es solamente el salario del Cocinero.

c. Estructura de Costos Indirectos de Fabricación

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

Los Costos Indirectos de Fabricación se dividen en:

- **Costos Fijos de la empresa:**

1. Salarios Básicos (Mano de Obra Indirecta + Prestaciones Sociales)
2. Internet y Cable



- **Costos Variable de la empresa:**

1. Materiales Indirectos
2. Servicios Básicos (Energía y Agua)

Es menester aclarar que los rubros mencionados anteriormente corresponden a los montos cargados en el sistema de acumulación de costos de la compañía, sin embargo, existen otros desembolsos efectuados los cuales no se incluyen dentro del costo del producto ya que se consideran Gastos de la Compañía:

- a. Pago a la Administración de Rentas por ser Cuota Fija
- b. Pago en Concepto de Papelería, Materiales y suministros

4.4.2. Operaciones contables

Operaciones realizadas en el mes de julio de 2019.

1. Registrar el inventario inicial. Precios unitarios en **Anexo No 2.**
2. Registro de las compras de materiales y suministros para el inventario. Cantidad de unidades compradas en **Anexo No 6.**
3. Registro de los gastos de venta y gastos de administración.
4. Registro de los ingresos por ventas. Ver unidades vendidas en **Anexo No. 7.**
5. Elaborar estado de resultado.
6. Elaborar estado de situación financiera

Registro de Inventario Inicial del mes de julio 2019				
Asiento	Descripción	Parcial	Débito	Crédito
1	Materiales y Suministros		C\$ 22,532.44	
	Harina	C\$ 588.13		
	Aceite	C\$ 1,198.06		
	Azúcar	C\$ 37.46		
	Leche en polvo	C\$ 1,151.35		
	Levadura	C\$ 132.08		
	Orégano	C\$ 242.67		
	Cerveza	C\$ 1,803.78		
	Jamón	C\$ 1,007.59		
	Pepperonni	C\$ 579.15		
	Piña	C\$ 31.08		
	Queso Mozarela	C\$ 12,112.38		
	Salami	C\$ 230.30		
	Aceitunas Verdes	C\$ 1,470.00		
	Cebolla	C\$ 112.50		
	Chile dulce	C\$ 151.80		
	Hongos	C\$ 367.50		
	Tomates	C\$ 56.25		
	Pasta de ajo	C\$ 360.87		
	Cajas de empaque 10"	C\$ 179.07		
	Cajas de empaque 12"	C\$ 162.50		
	Cajas de empaque 14"	C\$ 93.92		
	Servilletas	C\$ 147.00		
	Platos Poroplast N° 7	C\$ 132.00		
	Bolsas Seri grafiadas	C\$ 185.00		
	Capital Social			C\$ 22,532.44
	Sumas Iguales		C\$ 22,532.44	C\$ 22,532.44

Norma aplicada según las NIIF para las Pymes:

Se registra el inventario inicial, conformado por los bienes fungibles y materia prima, que será consumida en el proceso productivo, según el Alcance de la Sección No. 13 “Inventarios” de las NIIF para las Pymes.

Registro de Compras del mes de julio 2019				
Asiento	Descripción	Parcial	Débito	Crédito
2	Materiales y Suministros		C\$ 69,041.96	
	Harina	C\$ 1,776.85		
	Aceite	C\$ 3,596.65		
	Azúcar	C\$ 113.64		
	Leche en polvo	C\$ 3,453.82		
	Levadura	C\$ 397.59		
	Orégano	C\$ 728.02		
	Cerveza	C\$ 5,411.33		
	Jamón	C\$ 3,022.78		
	Pepperonni	C\$ 1,737.46		
	Piña	C\$ 93.24		
	Queso Mozarela	C\$ 36,337.23		
	Salami	C\$ 690.90		
	Aceitunas Verdes	C\$ 4,410.00		
	Cebolla	C\$ 337.50		
	Chile dulce	C\$ 455.40		
	Hongos	C\$ 1,102.50		
	Tomates	C\$ 168.75		
	Pasta de ajo	C\$ 2,779.70		
	Cajas de empaque 10"	C\$ 268.60		
	Cajas de empaque 12"	C\$ 492.38		
	Cajas de empaque 14"	C\$ 275.63		
	Servilletas	C\$ 441.00		
	Platos Poroplast N° 7	C\$ 396.00		
	Bolsas Seri grafiadas	C\$ 555.00		
	IVA Acreditable		C\$ 10,030.13	
	Proveedores			C\$ 79,072.09
	Sumas Iguales		C\$ 79,072.09	C\$ 79,072.09

Norma aplicada según las NIIF para las Pymes:

Se contabilizan las compras de los materiales y suministros, que representan el costo de adquisición, más los impuestos al valor agregado, a como lo establecen los Costos de Adquisición de la Sección No. 13 “Inventarios” de las NIIF para las Pymes.

Registro de Gastos Julio 2019					
Asiento	Descripción	Parcial	Débito	Crédito	
3	Gastos de Ventas		C\$ 12,363.90		
	Salarios	C\$ 7,000.00			
	Horas extras	C\$ -			
	Vacaciones	C\$ 670.55			
	Aguinaldo	C\$ 670.55			
	Impuestos de Venta	C\$ 2,500.00			
	Agua	C\$ 140.00			
	Energía	C\$ 245.00			
	Cable e Internet	C\$ 284.20			
	Viáticos	C\$ -			
	Papelería	C\$ 187.50			
	Suministros de Limpieza	C\$ 62.50			
	Suministros en general	C\$ 453.60			
	Almuerzo	C\$ 150.00			
	Gastos de Administración			C\$ 6,410.92	
	Salarios	C\$ 4,200.00			
	Papelería	C\$ 187.50			
	Vacaciones	C\$ 419.66			
	Aguinaldo	C\$ 419.66			
	Agua	C\$ 140.00			
	Energía	C\$ 245.00			
	Cable e Internet	C\$ 284.20			
	Suministros de limpieza	C\$ 62.50			
	Suministros en general	C\$ 302.40			
	Almuerzo	C\$ 150.00			
	IVA Acreditable			C\$ 347.16	
	Gastos Acumulados Por Pagar				C\$ 2,180.42
	Sueldos por pagar				C\$ 11,200.00
	Efectivo				C\$ 5,741.56
	Sumas Iguales			C\$ 19,121.98	C\$ 19,121.98

Norma aplicada según las NIIF para las Pymes:

Se reconocen los Gastos incurridos debido a las actividades ordinarias de la empresa, según lo menciona el párrafo 2.26 de la Sección No. 2 “Conceptos y Principios Fundamentales” de las NIIF para las Pymes.

Registro de Ventas del mes de julio 2019				
Asiento	Descripción	Parcial	Débito	Crédito
4	Ingresos por ventas			C\$ 87,308.55
	Combos de Jamón 10"	C\$ 9,187.67		
	Combos de Pepperonni 10"	C\$ 7,603.59		
	Combos de Salami 10"	C\$ 3,801.79		
	Combos Hawaiana 10"	C\$ 4,435.43		
	Combos de Vegetariana 14"	C\$ 9,925.77		
	Combos Especiales 14"	C\$ 10,752.91		
	Combos de Jamón 12"	C\$ 15,271.40		
	Combos de Pepperonni 12"	C\$ 12,638.40		
	Combos de Salami 12"	C\$ 6,319.20		
	Combos Hawaiana 12"	C\$ 7,372.40		
	IVA Por Pagar			C\$ 13,096.28
	Caja		C\$ 100,404.83	
	Costo de Ventas		C\$ 42,223.33	
	Inv. De Producto Terminado.			C\$ 42,223.33
	Sumas Iguales		C\$ 142,628.17	C\$ 142,628.17

Norma aplicada según las NIIF para las Pymes:

Se reconocen y contabilizan los Ingresos obtenidos a causa de las actividades ordinarias de la empresa, según lo menciona el párrafo 2.25 (rendimiento) y 2.34 (medición de ingresos) de la Sección No. 2 “Conceptos y Principios Fundamentales” de las NIIF para las Pymes.

PECCATI PIZZA		
Estado de Resultado		
Del 1 de Julio al 31 de Julio de 2019		
Ingresos por ventas	C\$ 87,308.55	
Costos de Ventas	C\$ 42,223.33	
Utilidad Bruta		C\$ 45,085.22
Gastos de Operaciones		C\$ 18,774.82
Gastos de Ventas	C\$ 12,363.90	
Salarios	C\$ 7,000.00	
Horas Extras	C\$ -	
Vacaciones	C\$ 670.55	
Aguinaldos	C\$ 670.55	
Impuestos de Ventas	C\$ 2,500.00	
Agua	C\$ 140.00	
Energía	C\$ 245.00	
Cable e Internet	C\$ 284.20	
Viáticos	C\$ -	
Papelería	C\$ 187.50	
Suministros de Limpieza	C\$ 62.50	
Suministros en General	C\$ 453.60	
Almuerzo	C\$ 150.00	
Gastos de Administración	C\$ 6,410.92	
Salarios	C\$ 4,200.00	
Papelería	C\$ 187.50	
Vacaciones	C\$ 419.66	
Aguinaldos	C\$ 419.66	
Agua	C\$ 140.00	
Energía	C\$ 245.00	
Cable e Internet	C\$ 284.20	
Suministros de Limpieza	C\$ 62.50	
Suministros en General	C\$ 302.40	
Almuerzo	C\$ 150.00	
Utilidad Antes del Impuesto		C\$ 26,310.40
Impuesto Sobre la Renta 30%		C\$ 7,893.12
Utilidad Neta		C\$ 18,417.28

Norma aplicada según las NIIF para las Pymes: Se elabora un Estado de Resultado con todas las partidas de ingresos y gastos reconocidos en un periodo, a como lo dictan las NIIF para las Pymes en la Sección No. 5 “Estado de Resultado Integral y Estado de Resultado” en el párrafo 5.2.

PECCATI PIZZA S.A.	
Estado de Situación Financiera	
Al 31 de Julio	
Expresado en Córdobas	
Activo	
<u>Activo Corriente</u>	
Efectivo y equivalente de efectivo	C\$ 144,663.27
Inventario de Materiales y suministros	C\$ 203.38
IVA Acreditable	C\$ 10,377.29
Total Activo Corriente	C\$ 155,243.94
<u>Activo No Corriente</u>	
Propiedad Planta y Equipos	
Mobiliario y Equipo	C\$ 20,850.00
Depreciación Acumulada	C\$ (860.05)
Total Activo No Corriente	C\$ 19,989.95
Total Activo	C\$ 175,233.89
Pasivo	
<u>Pasivo Corriente</u>	
Proveedores	C\$ 79,072.09
Gastos Acumulados por Pagar	C\$ 2,180.42
Sueldos por Pagar	C\$ 11,200.00
IVA por Pagar	C\$ 13,096.28
Total Pasivo Corriente	C\$ 105,548.79
<u>Patrimonio</u>	
Aportaciones	C\$ 20,850.00
Patrimonio (propio)	C\$ 50,000.00
Utilidad o Pérdida Acumulada	C\$ 17,475.20
Ajustes por periodos anteriores	C\$ (37,057.38)
Utilidad del Ejercicio	C\$ 18,417.28
Total Patrimonio	C\$ 69,685.10
Total Pasivo + Patrimonio	C\$ 175,233.89

Norma aplicada según las NIIF para las Pymes:

El estado de Situación Financiera, contiene la información a presentar suficiente a como lo establece la Sección No. 4 “Estado de Situación Financiera” de las NIIF para las Pymes en el párrafo 4.2 (Información a presentar en el Estado de Situación Financiera).



Operaciones realizadas en el mes de agosto de 2019.

1. Registrar el inventario inicial. Precios unitarios en **Anexo No 2.**
2. Registro de las compras de materiales y suministros para el inventario. Cantidad de unidades compradas en **Anexo No 6.**
3. Registro de los gastos de venta y gastos de administración.
4. Registro de los ingresos por ventas. Ver unidades vendidas en **Anexo No. 7.**
5. Elaborar estado de resultado.
6. Elaborar estado de situación financiera

Registro de Inventario Inicial del mes de agosto 2019				
Asiento	Descripción	Parcial	Débito	Crédito
1	Materiales y Suministros		C\$ 192.35	
	Harina	C\$ 28.34		
	Aceite	C\$ 37.31		
	Azúcar	C\$ 61.22		
	Leche en polvo	C\$ 15.94		
	Levadura	C\$ 29.73		
	Orégano	C\$ 0.12		
	Cerveza	C\$ 1.77		
	Jamón	C\$ 0.57		
	Pepperonni	C\$ 0.32		
	Piña	C\$ 0.02		
	Queso Mozarela	C\$ 2.94		
	Salami	C\$ 0.53		
	Aceitunas Verdes	C\$ 1.96		
	Cebolla	C\$ 1.05		
	Chile dulce	C\$ 0.10		
	Hongos	C\$ 3.92		
	Tomates	C\$ 0.45		
	Pasta de ajo	C\$ 0.14		
	Cajas de empaque 10"	C\$ 0.63		
	Cajas de empaque 12"	C\$ 0.20		
	Cajas de empaque 14"	C\$ 0.49		
	Servilletas	C\$ 0.63		
	Platos Poroplast N° 7	C\$ 0.27		
	Bolsas Xerografiadas	C\$ 3.70		
	Capital Social			C\$ 192.35
	Sumas Iguales		C\$ 192.35	C\$ 192.35

Registro de Compras del mes de agosto 2019				
Asiento	Descripción	Parcial	Débito	Crédito
2	Materiales y Suministros		C\$ 72,097.09	
	Harina	C\$ 1,859.88		
	Aceite	C\$ 3,764.71		
	Azúcar	C\$ 118.95		
	Leche en polvo	C\$ 3,615.22		
	Levadura	C\$ 416.17		
	Orégano	C\$ 762.04		
	Cerveza	C\$ 5,664.20		
	Jamón	C\$ 3,173.56		
	Pepperonni	C\$ 1,777.31		
	Piña	C\$ 99.16		
	Queso Mozarella	C\$ 38,050.11		
	Salami	C\$ 743.54		
	Aceitunas Verdes	C\$ 4,606.00		
	Cebolla	C\$ 352.50		
	Chile dulce	C\$ 475.64		
	Hongos	C\$ 1,151.50		
	Tomates	C\$ 176.25		
	Pasta de ajo	C\$ 2,909.28		
	Cajas de empaque 10"	C\$ 280.45		
	Cajas de empaque 12"	C\$ 516.75		
	Cajas de empaque 14"	C\$ 287.88		
	Servilletas	C\$ 336.00		
	Platos Poroplast N° 7	C\$ 405.00		
	Bolsas Seri grafiadas	C\$ 555.00		
	IVA Acreditable		C\$ 10,473.16	
	Proveedores			C\$ 82,570.25
	Sumas Iguales		C\$ 82,570.25	C\$ 82,570.25

Registro de Gastos agosto 2019				
Asiento	Descripción	Parcial	Débito	Crédito
3	Gastos de Ventas		C\$ 13,697.23	
	Salarios	C\$ 7,000.00		
	Horas extras	C\$ 933.33		
	Vacaciones	C\$ 670.55		
	Aguinaldo	C\$ 670.55		
	Impuestos de Venta	C\$ 2,500.00		
	Agua	C\$ 140.00		
	Energía	C\$ 245.00		
	Cable e Internet	C\$ 284.20		
	Viáticos	C\$ 400.00		
	Papelería	C\$ 187.50		
	Suministros de Limpieza	C\$ 62.50		
	Suministros en general	C\$ 453.60		
	Almuerzo	C\$ 150.00		
	Gastos de Administración		C\$ 6,410.92	
	Salarios	C\$ 4,200.00		
	Papelería	C\$ 187.50		
	Vacaciones	C\$ 419.66		
	Aguinaldo	C\$ 419.66		
	Agua	C\$ 140.00		
	Energía	C\$ 245.00		
	Cable e Internet	C\$ 284.20		
	Suministros de limpieza	C\$ 62.50		
	Suministros en general	C\$ 302.40		
	Almuerzo	C\$ 150.00		
	IVA Acreditable		C\$ 347.16	
	Gastos Acumulado Por Pagar			C\$ 2,180.42
	Sueldos por pagar			C\$ 12,133.33
	Efectivo			C\$ 6,141.56
	Sumas Iguales		C\$ 20,455.31	C\$ 20,455.31



Registro de Ventas del mes de agosto 2019				
Asiento	Descripción	Parcial	Débito	Crédito
4	Ingresos por ventas			C\$ 91,217.89
	Combos de Jamón 10"	C\$ 9,599.06		
	Combos de Pepperonni 10"	C\$ 7,944.05		
	Combos de Salami 10"	C\$ 3,972.02		
	Combos Hawaiana 10"	C\$ 4,634.03		
	Combos de Vegetariana 14"	C\$ 10,370.20		
	Combos Especiales 14"	C\$ 11,234.39		
	Combos de Jamón 12"	C\$ 15,955.19		
	Combos de Pepperonni 12"	C\$ 13,204.30		
	Combos de Salami 12"	C\$ 6,602.15		
	Combos Hawaiana 12"	C\$ 7,702.51		
	IVA Por Pagar			C\$ 13,682.68
	Caja			C\$ 104,900.57
	Costo de Ventas			C\$ 44,113.93
	Inv. De Producto Terminado.			C\$ 44,113.93
Sumas Iguales		C\$ 149,014.50	C\$ 149,014.50	

PECCATI PIZZA Estado de Resultado Del 1 de Julio al 31 de Agosto de 2019		
Ingresos por ventas	C\$ 91,217.89	
Costos de Ventas	<u>C\$ 44,113.93</u>	
Utilidad Bruta		C\$ 47,103.96
Gastos de Operaciones		<u>C\$ 20,108.15</u>
Gastos de Ventas	C\$ 13,697.23	
Salarios	C\$ 7,000.00	
Horas Extras	C\$ 933.33	
Vacaciones	C\$ 670.55	
Aguinaldos	C\$ 670.55	
Impuestos de Ventas	C\$ 2,500.00	
Agua	C\$ 140.00	
Energía	C\$ 245.00	
Cable e Internet	C\$ 284.20	
Viáticos	C\$ 400.00	
Papelería	C\$ 187.50	
Suministros de Limpieza	C\$ 62.50	
Suministros en General	C\$ 453.60	
Almuerzo	C\$ 150.00	
Gastos de Administración	C\$ 6,410.92	
Salarios	C\$ 4,200.00	
Papelería	C\$ 187.50	
Vacaciones	C\$ 419.66	
Aguinaldos	C\$ 419.66	
Agua	C\$ 140.00	
Energía	C\$ 245.00	
Cable e Internet	C\$ 284.20	
Suministros de Limpieza	C\$ 62.50	
Suministros en General	C\$ 302.40	
Almuerzo	C\$ 150.00	
Utilidad Antes del Impuesto		<u>C\$ 26,995.81</u>
Impuesto Sobre la Renta 30%		<u>C\$ 8,098.74</u>
Utilidad Neta		C\$ 18,897.07

PECCATI PIZZA S.A.	
Estado de Situación Financiera	
Al 31 de Agosto	
Expresado en Córdobas	
Activo	
<u>Activo Corriente</u>	
Efectivo y equivalente de efectivo	C\$ 243,422.29
Inventario de Materiales y suministros	C\$ 97.84
IVA Acreditable	C\$ 21,197.61
Total Activo Corriente	C\$ 264,717.73
<u>Activo No Corriente</u>	
Propiedad Planta y Equipos	
Mobiliario y Equipo	C\$ 20,850.00
Depreciación Acumulada	C\$ (1,720.10)
Total Activo No Corriente	C\$ 19,129.90
Total Activo	C\$ 283,847.63
Pasivo	
<u>Pasivo Corriente</u>	
Proveedores	C\$ 161,642.34
Gastos Acumulados por Pagar	C\$ 4,360.84
Sueldos por Pagar	C\$ 23,333.33
IVA por Pagar	C\$ 26,778.97
Total Pasivo Corriente	C\$ 216,115.47
<u>Patrimonio</u>	
Aportaciones	C\$ 20,850.00
Patrimonio (propio)	C\$ 50,000.00
Utilidad o Pérdida Acumulada	C\$ 35,892.48
Ajustes por periodos anteriores	C\$ (57,907.38)
Utilidad del Ejercicio	C\$ 18,897.07
Total Patrimonio	C\$ 67,732.17
Total Pasivo + Patrimonio	C\$ 283,847.63



Operaciones realizadas en el mes de septiembre de 2019.

1. Registrar el inventario inicial. Precios unitarios en **Anexo No 2.**
2. Registro de las compras de materiales y suministros para el inventario. Cantidad de unidades compradas en **Anexo No 6.**
3. Registro de los gastos de venta y gastos de administración.
4. Registro de los ingresos por ventas. Ver unidades vendidas en **Anexo No. 7.**
5. Elaborar estado de resultado.
6. Elaborar estado de situación financiera

Registro de Inventario Inicial del mes de septiembre 2019				
Asiento	Descripción	Parcial	Débito	Crédito
1	Materiales y Suministros		C\$ 97.86	
	Harina	C\$ 21.26		
	Aceite	C\$ 27.42		
	Azúcar	C\$ 14.09		
	Leche en polvo	C\$ 5.85		
	Levadura	C\$ 9.91		
	Orégano	C\$ 0.16		
	Cerveza	C\$ 1.52		
	Jamón	C\$ 0.36		
	Pepperoni	C\$ 0.08		
	Piña	C\$ 0.01		
	Queso Mozarella	C\$ 0.63		
	Salami	C\$ 0.26		
	Aceitunas Verdes	C\$ 1.96		
	Cebolla	C\$ 0.75		
	Chile dulce	C\$ 0.10		
	Hongos	C\$ 3.92		
	Tomates	C\$ 0.75		
	Pasta de ajo	C\$ 0.22		
	Cajas de empaque 10"	C\$ 0.55		
	Cajas de empaque 12"	C\$ 0.59		
	Cajas de empaque 14"	C\$ 0.86		
	Servilletas	C\$ 0.53		
	Platos Poroplast N° 7	C\$ 0.54		
	Bolsas Seri grafiadas	C\$ 5.55		
	Capital Social			C\$ 97.86
	Sumas Iguales		C\$ 97.86	C\$ 97.86

Registro de Compras del mes de septiembre 2019				
Asiento	Descripción	Parcial	Débito	Crédito
2	Materiales y Suministros		C\$ 82,366.95	
	Harina	C\$ 2,125.57		
	Aceite	C\$ 4,302.53		
	Azúcar	C\$ 135.95		
	Leche en polvo	C\$ 4,131.68		
	Levadura	C\$ 475.62		
	Orégano	C\$ 870.90		
	Cerveza	C\$ 6,473.37		
	Jamón	C\$ 3,604.36		
	Pepperonni	C\$ 2,072.20		
	Piña	C\$ 112.48		
	Queso Mozarela	C\$ 43,468.06		
	Salami	C\$ 829.08		
	Aceitunas Verdes	C\$ 5,292.00		
	Cebolla	C\$ 405.00		
	Chile dulce	C\$ 546.48		
	Hongos	C\$ 1,323.00		
	Tomates	C\$ 202.50		
	Pasta de ajo	C\$ 3,323.10		
	Cajas de empaque 10"	C\$ 319.95		
	Cajas de empaque 12"	C\$ 589.88		
	Cajas de empaque 14"	C\$ 330.75		
	Servilletas	C\$ 409.50		
	Platos Poroplast N° 7	C\$ 468.00		
	Bolsas Seri grafiadas	C\$ 555.00		
	IVA Acreditable		C\$ 11,964.86	
	Proveedores			C\$ 94,331.81
	Sumas Iguales		C\$ 94,331.81	C\$ 94,331.81

Registro de Gastos septiembre 2019				
Asiento	Descripción	Parcial	Débito	Crédito
3	Gastos de Ventas		C\$ 13,697.23	
	Salarios	C\$ 7,000.00		
	Horas extras	C\$ 933.33		
	Vacaciones	C\$ 670.55		
	Aguinaldo	C\$ 670.55		
	Impuestos de Venta	C\$ 2,500.00		
	Agua	C\$ 140.00		
	Energía	C\$ 245.00		
	Cable e Internet	C\$ 284.20		
	Viáticos	C\$ 400.00		
	Papelería	C\$ 187.50		
	Suministros de Limpieza	C\$ 62.50		
	Suministros en general	C\$ 453.60		
	Almuerzo	C\$ 150.00		
	Gastos de Administración		C\$ 6,410.92	
	Salarios	C\$ 4,200.00		
	Papelería	C\$ 187.50		
	Vacaciones	C\$ 419.66		
	Aguinaldo	C\$ 419.66		
	Agua	C\$ 140.00		
	Energía	C\$ 245.00		
	Cable e Internet	C\$ 284.20		
	Suministros de limpieza	C\$ 62.50		
	Suministros en general	C\$ 302.40		
	Almuerzo	C\$ 150.00		
	IVA Acreditable		C\$ 347.16	
	Gastos Acumulados Por Pagar			C\$ 2,180.42
	Sueldos por pagar			C\$ 12,133.33
	Efectivo			C\$ 6,141.56
	Sumas Iguales		C\$ 20,455.31	C\$ 20,455.31

Registro de Ventas del mes de septiembre 2019				
Asiento	Descripción	Parcial	Débito	Crédito
4	Ingresos por ventas			C\$ 104,249.02
	Combos de Jamón 10"	C\$ 10,970.35		
	Combos de Pepperonni 10"	C\$ 9,078.91		
	Combos de Salami 10"	C\$ 4,539.46		
	Combos Hawaiana 10"	C\$ 5,296.03		
	Combos de Vegetariana 14"	C\$ 11,851.66		
	Combos Especiales 14"	C\$ 12,839.30		
	Combos de Jamón 12"	C\$ 18,234.50		
	Combos de Pepperonni 12"	C\$ 15,090.62		
	Combos de Salami 12"	C\$ 7,545.31		
	Combos Hawaiana 12"	C\$ 8,802.86		
	IVA Por Pagar			C\$ 15,637.35
	Caja		C\$ 119,886.37	
	Costo de Ventas		C\$ 50,415.92	
	Inv. De Producto Terminado.			C\$ 50,415.92
	Sumas Iguales		C\$ 170,302.29	C\$ 170,302.29



PECCATI PIZZA		
Estado de Resultado		
Del 1 de Julio al 31 de Septiembre de 2019		
Ingresos por ventas	C\$ 104,249.02	
Costos de Ventas	<u>C\$ 50,415.92</u>	
Utilidad Bruta		C\$ 53,833.10
Gastos de Operaciones		<u>C\$ 20,108.15</u>
Gastos de Ventas	C\$ 13,697.23	
Salarios	C\$ 7,000.00	
Horas Extras	C\$ 933.33	
Vacaciones	C\$ 670.55	
Aguinaldos	C\$ 670.55	
Impuestos de Ventas	C\$ 2,500.00	
Agua	C\$ 140.00	
Energía	C\$ 245.00	
Cable e Internet	C\$ 284.20	
Viáticos	C\$ 400.00	
Papelería	C\$ 187.50	
Suministros de Limpieza	C\$ 62.50	
Suministros en General	C\$ 453.60	
Almuerzo	C\$ 150.00	
Gastos de Administración	C\$ 6,410.92	
Salarios	C\$ 4,200.00	
Papelería	C\$ 187.50	
Vacaciones	C\$ 419.66	
Aguinaldos	C\$ 419.66	
Agua	C\$ 140.00	
Energía	C\$ 245.00	
Cable e Internet	C\$ 284.20	
Suministros de Limpieza	C\$ 62.50	
Suministros en General	C\$ 302.40	
Almuerzo	C\$ 150.00	
Utilidad Antes del Impuesto		<u>C\$ 33,724.95</u>
Impuesto Sobre la Renta 30%		<u>C\$ 10,117.48</u>
Utilidad Neta		C\$ 23,607.46

PECCATI PIZZA S.A. Estado de Situación Financiera Al 31 de Septiembre Expresado en Córdobas		
Activo		
<u>Activo Corriente</u>		
Efectivo y equivalente de efectivo	C\$	357,167.09
Inventario de Materiales y suministros	C\$	91.01
IVA Acreditable	C\$	33,509.63
Total Activo Corriente	C\$	390,767.73
<u>Activo No Corriente</u>		
Propiedad Planta y Equipos		
Mobiliario y Equipo	C\$	20,850.00
Depreciación Acumulada	C\$	(2,580.15)
Total Activo No Corriente	C\$	18,269.85
Total Activo	C\$	409,037.58
Pasivo		
<u>Pasivo Corriente</u>		
Proveedores	C\$	255,974.15
Gastos Acumulados por Pagar	C\$	6,541.25
Sueldos por Pagar	C\$	35,466.66
IVA por Pagar	C\$	42,416.32
Total Pasivo Corriente	C\$	340,398.38
<u>Patrimonio</u>		
Aportaciones	C\$	20,850.00
Patrimonio (propio)	C\$	50,000.00
Utilidad o Perdida Acumulada	C\$	54,789.55
Ajustes por periodos anteriores	C\$	(80,607.81)
Utilidad del Ejercicio	C\$	23,607.46
Total Patrimonio	C\$	68,639.20
Total Pasivo + Patrimonio	C\$	409,037.58



Operaciones realizadas en el mes de octubre de 2019.

1. Registrar el inventario inicial. Precios unitarios en **Anexo No 2.**
2. Registro de las compras de materiales y suministros para el inventario. Cantidad de unidades compradas en **Anexo No 6.**
3. Registro de los gastos de venta y gastos de administración.
4. Registro de los ingresos por ventas. Ver unidades vendidas en **Anexo No. 7.**
5. Elaborar estado de resultado.
6. Elaborar estado de situación financiera

Registro de Inventario Inicial del mes de octubre 2019				
Asiento	Descripción	Parcial	Débito	Crédito
1	Materiales y Suministros		C\$ 91.01	
	Harina	C\$ 21.26		
	Aceite	C\$ 8.08		
	Azúcar	C\$ 15.14		
	Leche en polvo	C\$ 6.69		
	Levadura	C\$ 9.91		
	Orégano	C\$ 0.13		
	Cerveza	C\$ 1.26		
	Jamón	C\$ 0.50		
	Pepperonni	C\$ 0.24		
	Piña	C\$ 0.01		
	Queso Mozarella	C\$ 1.22		
	Salami	C\$ 0.26		
	Aceitunas Verdes	C\$ 5.88		
	Cebolla	C\$ 0.30		
	Chile dulce	C\$ 0.25		
	Hongos	C\$ 2.94		
	Tomates	C\$ 0.90		
	Pasta de ajo	C\$ 0.29		
	Cajas de empaque 10"	C\$ 0.32		
	Cajas de empaque 12"	C\$ 0.49		
	Cajas de empaque 14"	C\$ 0.61		
	Servilletas	C\$ 0.84		
	Platos Poroplast N° 7	C\$ 0.54		
	Bolsas Seri grafiadas	C\$ 12.95		
	Capital Social			C\$ 91.01
	Sumas Iguales		C\$ 91.01	C\$ 91.01

Registro de Compras del mes de octubre 2019				
Asiento	Descripción	Parcial	Débito	Crédito
2	Materiales y Suministros		C\$ 89,055.45	
	Harina	C\$ 2,299.94		
	Aceite	C\$ 4,655.47		
	Azúcar	C\$ 147.10		
	Leche en polvo	C\$ 4,470.60		
	Levadura	C\$ 514.64		
	Orégano	C\$ 942.34		
	Cerveza	C\$ 7,004.39		
	Jamón	C\$ 3,905.92		
	Pepperonni	C\$ 2,239.57		
	Piña	C\$ 120.62		
	Queso Mozarella	C\$47,055.33		
	Salami	C\$ 914.62		
	Aceitunas Verdes	C\$ 5,684.00		
	Cebolla	C\$ 435.00		
	Chile dulce	C\$ 586.96		
	Hongos	C\$ 1,421.00		
	Tomates	C\$ 217.50		
	Pasta de ajo	C\$ 3,598.98		
	Cajas de empaque 10"	C\$ 347.60		
	Cajas de empaque 12"	C\$ 638.63		
	Cajas de empaque 14"	C\$ 355.25		
	Servilletas	C\$ 441.00		
	Platos Poroplast N° 7	C\$ 504.00		
	Bolsas Seri grafiadas	C\$ 555.00		
	IVA Acreditable		C\$ 12,936.13	
	Proveedores			C\$ 101,991.59
	Sumas Iguales		C\$101,991.59	C\$101,991.59

Registro de Gastos octubre 2019				
Asiento	Descripción	Parcial	Débito	Crédito
3	Gastos de Ventas		C\$ 12,363.90	
	Salarios	C\$ 7,000.00		
	Horas extras			
	Vacaciones	C\$ 670.55		
	Aguinaldo	C\$ 670.55		
	Impuestos de Venta	C\$ 2,500.00		
	Agua	C\$ 140.00		
	Energía	C\$ 245.00		
	Cable e Internet	C\$ 284.20		
	Viáticos			
	Papelería	C\$ 187.50		
	Suministros de Limpieza	C\$ 62.50		
	Suministros en general	C\$ 453.60		
	Almuerzo	C\$ 150.00		
	Gastos de Administración		C\$ 6,410.92	
	Salarios	C\$ 4,200.00		
	Papelería	C\$ 187.50		
	Vacaciones	C\$ 419.66		
	Aguinaldo	C\$ 419.66		
	Agua	C\$ 140.00		
	Energía	C\$ 245.00		
	Cable e Internet	C\$ 284.20		
	Suministros de limpieza	C\$ 62.50		
	Suministros en general	C\$ 302.40		
	Almuerzo	C\$ 150.00		
	IVA Acreditable		C\$ 347.16	
	Gastos Acumulado Por Pagar			C\$ 2,180.42
	Sueldos por pagar			C\$ 11,200.00
	Efectivo			C\$ 5,741.56
	Sumas Iguales		C\$ 19,121.98	C\$ 19,121.98



Registro de Ventas del mes de octubre 2019				
Asiento	Descripción	Parcial	Débito	Crédito
4	Ingresos por ventas			C\$ 113,370.80
	Combos de Jamón 10"	C\$ 11,930.26		
	Combos de Pepperonni 10"	C\$ 9,873.32		
	Combos de Salami 10"	C\$ 4,936.66		
	Combos Hawaiana 10"	C\$ 5,759.43		
	Combos de Vegetariana 14"	C\$ 12,888.68		
	Combos Especiales 14"	C\$ 13,962.74		
	Combos de Jamón 12"	C\$ 19,830.02		
	Combos de Pepperonni 12"	C\$ 16,411.05		
	Combos de Salami 12"	C\$ 8,205.53		
	Combos Hawaiana 12"	C\$ 9,573.11		
	IVA Por Pagar			C\$ 17,005.62
	Caja			C\$130,376.43
	Costo de Ventas			C\$ 54,827.31
	Inv. De Producto Terminado.			C\$ 54,827.31
Sumas Iguales		C\$185,203.74	C\$ 185,203.74	



PECCATI PIZZA Estado de Resultado Del 1 de Julio al 31 de Octubre de 2019		
Ingresos por ventas	C\$ 113,370.80	
Costos de Ventas	<u>C\$ 54,827.31</u>	
Utilidad Bruta		C\$ 58,543.49
Gastos de Operaciones		<u>C\$ 18,774.82</u>
Gastos de Ventas	C\$ 12,363.90	
Salarios	C\$ 7,000.00	
Horas Extras	C\$ -	
Vacaciones	C\$ 670.55	
Aguinaldos	C\$ 670.55	
Impuestos de Ventas	C\$ 2,500.00	
Agua	C\$ 140.00	
Energía	C\$ 245.00	
Cable e Internet	C\$ 284.20	
Viáticos	C\$ -	
Papelería	C\$ 187.50	
Suministros de Limpieza	C\$ 62.50	
Suministros en General	C\$ 453.60	
Almuerzo	C\$ 150.00	
Gastos de Administración	C\$ 6,410.92	
Salarios	C\$ 4,200.00	
Papelería	C\$ 187.50	
Vacaciones	C\$ 419.66	
Aguinaldos	C\$ 419.66	
Agua	C\$ 140.00	
Energía	C\$ 245.00	
Cable e Internet	C\$ 284.20	
Suministros de Limpieza	C\$ 62.50	
Suministros en General	C\$ 302.40	
Almuerzo	C\$ 150.00	
Utilidad Antes del Impuesto		<u>C\$ 39,768.68</u>
Impuesto Sobre la Renta 30%		<u>C\$ 11,930.60</u>
Utilidad Neta		C\$ 27,838.07

PECCATI PIZZA S.A.	
Estado de Situación Financiera	
Al 31 de Octubre	
Expresado en Córdobas	
Activo	
<u>Activo Corriente</u>	
Efectivo y equivalente de efectivo	C\$ 481,801.96
Inventario de Materiales y suministros	C\$ 120.54
IVA Acreditable	C\$ 46,792.92
Total Activo Corriente	C\$ 528,715.42
<u>Activo No Corriente</u>	
Propiedad Planta y Equipos	
Mobiliario y Equipo	C\$ 20,850.00
Depreciación Acumulada	C\$ (3,440.20)
Total Activo No Corriente	C\$ 17,409.80
Total Activo	C\$ 546,125.22
Pasivo	
<u>Pasivo Corriente</u>	
Proveedores	C\$ 357,965.74
Gastos Acumulados por Pagar	C\$ 8,721.67
Sueldos por Pagar	C\$ 46,666.66
IVA por Pagar	C\$ 59,421.94
Total Pasivo Corriente	C\$ 472,776.01
<u>Patrimonio</u>	
Aportaciones	C\$ 20,850.00
Patrimonio (propio)	C\$ 50,000.00
Utilidad o Pérdida Acumulada	C\$ 78,397.01
Ajustes por periodos anteriores	C\$ (103,735.87)
Utilidad del Ejercicio	C\$ 27,838.07
Total Patrimonio	C\$ 73,349.21
Total Pasivo + Patrimonio	C\$ 546,125.22



Operaciones realizadas en el mes de noviembre de 2019.

1. Registrar el inventario inicial. Precios unitarios en **Anexo No 2.**
2. Registro de las compras de materiales y suministros para el inventario. Cantidad de unidades compradas en **Anexo No 6.**
3. Registro de los gastos de venta y gastos de administración.
4. Registro de los ingresos por ventas. Ver unidades vendidas en **Anexo No. 7.**
5. Elaborar estado de resultado.
6. Elaborar estado de situación financiera

Registro de Inventario Inicial del mes de noviembre 2019				
Asiento	Descripción	Parcial	Débito	Crédito
1	Materiales y Suministros		C\$ 120.54	
	Harina	C\$ 21.26		
	Aceite	C\$ 12.11		
	Azúcar	C\$ 27.36		
	Leche en polvo	C\$ 7.15		
	Levadura	C\$ 24.15		
	Orégano	C\$ 0.19		
	Cerveza	C\$ 2.02		
	Jamón	C\$ 0.07		
	Pepperonni	C\$ 0.48		
	Piña	C\$ 0.01		
	Queso Mozarella	C\$ 3.53		
	Salami	C\$ 0.66		
	Aceitunas Verdes	C\$ 4.90		
	Cebolla	C\$ 1.05		
	Chile dulce	C\$ 0.05		
	Hongos	C\$ 2.94		
	Tomates	C\$ 0.75		
	Pasta de ajo	C\$ 0.33		
	Cajas de empaque 10"	C\$ 0.55		
	Cajas de empaque 12"	C\$ 0.29		
	Cajas de empaque 14"	C\$ 0.12		
	Servilletas	C\$ 0.84		
	Platos Poroplast N° 7	C\$ 0.45		
	Bolsas Seri grafiadas	C\$ 9.25		
	Capital Social			C\$ 120.54
	Sumas Iguales		C\$ 120.54	C\$ 120.54

Registro de Compras del mes de noviembre 2019				
Asiento	Descripción	Parcial	Débito	Crédito
2	Materiales y Suministros		C\$ 125,204.15	
	Harina	C\$ 3,238.18		
	Aceite	C\$ 6,554.64		
	Azúcar	C\$ 207.11		
	Leche en polvo	C\$ 6,294.35		
	Levadura	C\$ 724.58		
	Orégano	C\$ 1,326.76		
	Cerveza	C\$ 9,861.77		
	Jamón	C\$ 5,521.42		
	Pepperonni	C\$ 3,116.27		
	Piña	C\$ 170.94		
	Queso Mozarella	C\$ 66,257.08		
	Salami	C\$ 1,296.26		
	Aceitunas Verdes	C\$ 8,036.00		
	Cebolla	C\$ 615.00		
	Chile dulce	C\$ 829.84		
	Hongos	C\$ 2,009.00		
	Tomates	C\$ 307.50		
	Pasta de ajo	C\$ 5,061.98		
	Cajas de empaque 10"	C\$ 485.85		
	Cajas de empaque 12"	C\$ 901.88		
	Cajas de empaque 14"	C\$ 502.25		
	Servilletas	C\$ 619.50		
	Platos Poroplast N° 7	C\$ 711.00		
	Bolsas Seri grafiadas	C\$ 555.00		
	IVA Acreditable		C\$ 18,186.21	
	Proveedores			C\$143,390.36
	Sumas Iguales		C\$ 143,390.36	C\$143,390.36

Registro de Gastos Noviembre 2019				
Asiento	Descripción	Parcial	Débito	Crédito
3	Gastos de Ventas		C\$ 12,363.90	
	Salarios	C\$ 7,000.00		
	Horas extras			
	Vacaciones	C\$ 670.55		
	Aguinaldo	C\$ 670.55		
	Impuestos de Venta	C\$ 2,500.00		
	Agua	C\$ 140.00		
	Energía	C\$ 245.00		
	Cable e Internet	C\$ 284.20		
	Viáticos			
	Papelería	C\$ 187.50		
	Suministros de Limpieza	C\$ 62.50		
	Suministros en general	C\$ 453.60		
	Almuerzo	C\$ 150.00		
	Gastos de Administración		C\$ 6,410.92	
	Salarios	C\$ 4,200.00		
	Papelería	C\$ 187.50		
	Vacaciones	C\$ 419.66		
	Aguinaldo	C\$ 419.66		
	Agua	C\$ 140.00		
	Energía	C\$ 245.00		
	Cable e Internet	C\$ 284.20		
	Suministros de limpieza	C\$ 62.50		
	Suministros en general	C\$ 302.40		
	Almuerzo	C\$ 150.00		
	IVA Acreditable		C\$ 347.16	
	Gastos Acumulado Por Pagar			C\$ 2,180.42
	Sueldos por pagar			C\$ 11,200.00
	Efectivo			C\$ 5,741.56
	Sumas Iguales		C\$ 19,121.98	C\$ 19,121.98

Registro de Ventas del mes de noviembre 2019				
Asiento	Descripción	Parcial	Débito	Crédito
4	Ingresos por ventas			C\$158,979.75
	Combos de Jamón 10"	C\$ 16,729.79		
	Combos de Pepperonni 10"	C\$ 13,845.34		
	Combos de Salami 10"	C\$ 6,922.67		
	Combos Hawaiana 10"	C\$ 8,076.45		
	Combos de Vegetariana 14"	C\$ 18,073.78		
	Combos Especiales 14"	C\$ 19,579.93		
	Combos de Jamón 12"	C\$ 27,807.62		
	Combos de Pepperonni 12"	C\$ 23,013.20		
	Combos de Salami 12"	C\$ 11,506.60		
	Combos Hawaiana 12"	C\$ 13,424.37		
	IVA Por Pagar			C\$ 23,846.96
	Caja		C\$ 182,826.71	
	Costo de Ventas		C\$ 76,884.28	
	Inv. De Producto Terminado.			C\$ 76,884.28
	Sumas Iguales		C\$ 259,710.99	C\$259,710.99

PECCATI PIZZA		
Estado de Resultado		
Del 1 de Julio al 31 de Noviembre de 2019		
Ingresos por ventas	C\$ 158,979.75	
Costos de Ventas	<u>C\$ 76,884.28</u>	
Utilidad Bruta		C\$ 82,095.47
Gastos de Operaciones		<u>C\$ 18,774.82</u>
Gastos de Ventas	C\$ 12,363.90	
Salarios	C\$ 7,000.00	
Horas Extras	C\$ -	
Vacaciones	C\$ 670.55	
Aguinaldos	C\$ 670.55	
Impuestos de Ventas	C\$ 2,500.00	
Agua	C\$ 140.00	
Energía	C\$ 245.00	
Cable e Internet	C\$ 284.20	
Viáticos	C\$ -	
Papelería	C\$ 187.50	
Suministros de Limpieza	C\$ 62.50	
Suministros en General	C\$ 453.60	
Almuerzo	C\$ 150.00	
Gastos de Administración	C\$ 6,410.92	
Salarios	C\$ 4,200.00	
Papelería	C\$ 187.50	
Vacaciones	C\$ 419.66	
Aguinaldos	C\$ 419.66	
Agua	C\$ 140.00	
Energía	C\$ 245.00	
Cable e Internet	C\$ 284.20	
Suministros de Limpieza	C\$ 62.50	
Suministros en General	C\$ 302.40	
Almuerzo	C\$ 150.00	
Utilidad Antes del Impuesto		<u>C\$ 63,320.66</u>
Impuesto Sobre la Renta 30%		<u>C\$ 18,996.20</u>
Utilidad Neta		C\$ 44,324.46

PECCATI PIZZA S.A.		
Estado de Situación Financiera		
Al 31 de noviembre		
Expresado en Córdobas		
Activo		
<u>Activo Corriente</u>		
Efectivo y equivalente de efectivo	C\$	658,887.11
Inventario de Materiales y suministros	C\$	139.89
IVA Acreditable	C\$	65,326.29
Total Activo Corriente	C\$	724,353.29
<u>Activo No Corriente</u>		
Propiedad Planta y Equipos		
Mobiliario y Equipo	C\$	20,850.00
Depreciación Acumulada	C\$	(4,300.25)
Total Activo No Corriente	C\$	16,549.75
Total Activo	C\$	740,903.04
Pasivo		
<u>Pasivo Corriente</u>		
Proveedores	C\$	501,356.09
Gastos Acumulados por Pagar	C\$	10,902.09
Sueldos por Pagar	C\$	57,866.66
IVA por Pagar	C\$	83,268.90
Total Pasivo Corriente	C\$	653,393.75
<u>Patrimonio</u>		
Aportaciones	C\$	20,850.00
Patrimonio (propio)	C\$	50,000.00
Utilidad o Pérdida Acumulada	C\$	106,235.08
Ajustes por periodos anteriores	C\$	(133,900.25)
Utilidad del Ejercicio	C\$	44,324.46
Total Patrimonio	C\$	87,509.29
Total Pasivo + Patrimonio	C\$	740,903.04



Operaciones realizadas en el mes de diciembre de 2019.

1. Registrar el inventario inicial. Precios unitarios en **Anexo No 2.**
2. Registro de las compras de materiales y suministros para el inventario. Cantidad de unidades compradas en **Anexo No 6.**
3. Registro de los gastos de venta y gastos de administración.
4. Registro de los ingresos por ventas. Ver unidades vendidas en **Anexo No. 7.**
5. Elaborar estado de resultado.
6. Elaborar estado de situación financiera

Registro de Inventario Inicial del mes de diciembre 2019				
Asiento	Descripción	Parcial	Débito	Crédito
1	Materiales y Suministros		C\$ 139.88	
	Harina	C\$ 21.26		
	Aceite	C\$ 24.87		
	Azúcar	C\$ 44.96		
	Leche en polvo	C\$ 2.73		
	Levadura	C\$ 15.36		
	Orégano	C\$ 0.09		
	Cerveza	C\$ 2.02		
	Jamón	C\$ 0.14		
	Pepperonni	C\$ 0.32		
	Piña	C\$ 2.59		
	Queso Mozarella	C\$ 0.84		
	Salami	C\$ 0.26		
	Aceitunas Verdes	C\$ 2.94		
	Cebolla	C\$ 0.90		
	Chile dulce	C\$ 0.30		
	Hongos	C\$ 3.92		
	Tomates	C\$ 0.75		
	Pasta de ajo	C\$ 0.29		
	Cajas de empaque 10"	C\$ 0.40		
	Cajas de empaque 12"	C\$ 0.20		
	Cajas de empaque 14"	C\$ 0.86		
	Servilletas	C\$ 0.84		
	Platos Poroplast N° 7	C\$ 0.09		
	Bolsas Seri grafiadas	C\$ 12.95		
	Capital Social			C\$ 139.88
	Sumas Iguales		C\$ 139.88	C\$ 139.88

Registro de Compras del mes de diciembre 2019				
Asiento	Descripción	Parcial	Débito	Crédito
2	Materiales y Suministros		C\$136,357.16	
	Harina	C\$ 3,528.78		
	Aceite	C\$ 7,142.87		
	Azúcar	C\$ 225.69		
	Leche en polvo	C\$ 6,859.23		
	Levadura	C\$ 789.61		
	Orégano	C\$ 1,445.83		
	Cerveza	C\$10,746.81		
	Jamón	C\$ 6,009.66		
	Pepperonni	C\$ 3,411.16		
	Piña	C\$ 186.48		
	Queso Mozarella	C\$72,233.64		
	Salami	C\$ 1,414.70		
	Aceitunas Verdes	C\$ 8,722.00		
	Cebolla	C\$ 667.50		
	Chile dulce	C\$ 900.68		
	Hongos	C\$ 2,180.50		
	Tomates	C\$ 333.75		
	Pasta de ajo	C\$ 5,517.60		
	Cajas de empaque 10"	C\$ 529.30		
	Cajas de empaque 12"	C\$ 984.75		
	Cajas de empaque 14"	C\$ 545.13		
	Servilletas	C\$ 661.50		
	Platos Poroplast N° 7	C\$ 765.00		
	Bolsas Seri grafiadas	C\$ 555.00		
	IVA Acreditable		C\$ 19,805.82	
	Proveedores			C\$156,162.98
	Sumas Iguales		C\$156,162.98	C\$156,162.98

Registro de Gastos diciembre 2019				
Asiento	Descripción	Parcial	Débito	Crédito
3	Gastos de Ventas		C\$ 12,363.90	
	Salarios	C\$ 7,000.00		
	Horas extras			
	Vacaciones	C\$ 670.55		
	Aguinaldo	C\$ 670.55		
	Impuestos de Venta	C\$ 2,500.00		
	Agua	C\$ 140.00		
	Energía	C\$ 245.00		
	Cable e Internet	C\$ 284.20		
	Viáticos			
	Papelería	C\$ 187.50		
	Suministros de Limpieza	C\$ 62.50		
	Suministros en general	C\$ 453.60		
	Almuerzo	C\$ 150.00		
	Gastos de Administración		C\$ 6,410.92	
	Salarios	C\$ 4,200.00		
	Papelería	C\$ 187.50		
	Vacaciones	C\$ 419.66		
	Aguinaldo	C\$ 419.66		
	Agua	C\$ 140.00		
	Energía	C\$ 245.00		
	Cable e Internet	C\$ 284.20		
	Suministros de limpieza	C\$ 62.50		
	Suministros en general	C\$ 302.40		
	Almuerzo	C\$ 150.00		
	IVA Acreditable		C\$ 347.16	
	Gastos Acumulado Por Pagar			C\$ 2,180.42
	Sueldos por pagar			C\$ 11,200.00
	Efectivo			C\$ 5,741.56
	Sumas Iguales		C\$ 19,121.98	C\$ 19,121.98



Registro de Ventas del mes de diciembre 2019				
Asiento	Descripción	Parcial	Débito	Crédito
4	Ingresos por ventas			C\$ 173,313.99
	Combos de Jamón 10"	C\$ 18,238.21		
	Combos de Pepperonni 10"	C\$ 15,093.69		
	Combos de Salami 10"	C\$ 7,546.85		
	Combos Hawaiana 10"	C\$ 8,804.65		
	Combos de Vegetariana 14"	C\$ 19,703.39		
	Combos Especiales 14"	C\$ 21,345.33		
	Combos de Jamón 12"	C\$ 30,314.86		
	Combos de Pepperonni 12"	C\$ 25,088.16		
	Combos de Salami 12"	C\$ 12,544.08		
	Combos Hawaiana 12"	C\$ 14,634.76		
	IVA Por Pagar			C\$ 25,997.10
	Caja		C\$199,311.09	
	Costo de Ventas		C\$ 83,816.46	
	Inv. de Producto Terminado			C\$ 83,816.46
	Sumas Iguales		C\$283,127.55	C\$ 283,127.55

PECCATI PIZZA		
Estado de Resultado Comparativo		
A Diciembre de 2019		
	2019	2018
Ingresos por ventas	C\$173,313.99	C\$129,985.49
Costos de Ventas	C\$83,816.46	C\$62,862.35
Utilidad Bruta	C\$89,497.53	C\$67,123.15
Gastos de Operaciones	C\$18,774.82	C\$14,081.12
Gastos de Ventas	C\$12,363.90	C\$9,272.93
Salarios	C\$7,000.00	C\$5,250.00
Horas Extras	C\$ -	-
Vacaciones	C\$670.55	C\$502.91
Aguinaldos	C\$670.55	C\$502.91
Impuestos de Ventas	C\$2,500.00	C\$1,875.00
Agua	C\$140.00	C\$105.00
Energía	C\$245.00	C\$183.75
Cable e Internet	C\$284.20	C\$213.15
Viáticos	C\$ -	-
Papelería	C\$187.50	C\$140.63
Suministros de Limpieza	C\$62.50	C\$46.88
Suministros en General	C\$453.60	C\$340.20
Almuerzo	C\$150.00	C\$112.50
Gastos de Administración	C\$6,410.92	C\$4,808.19
Salarios	C\$4,200.00	C\$3,150.00
Papelería	C\$187.50	C\$140.63
Vacaciones	C\$419.66	C\$314.75
Aguinaldos	C\$419.66	C\$314.75
Agua	C\$140.00	C\$105.00
Energía	C\$245.00	C\$183.75
Cable e Internet	C\$284.20	C\$213.15
Suministros de Limpieza	C\$62.50	C\$46.88
Suministros en General	C\$302.40	C\$226.80
Almuerzo	C\$150.00	C\$112.50
Utilidad Antes del Impuesto	C\$70,722.71	C\$53,042.03
Impuesto Sobre la Renta 30%	C\$21,216.81	C\$15,912.61
Utilidad Neta	C\$49,505.90	C\$37,129.42

PECCATI PIZZA S.A.		
Estado de Situación Financiera Comparativo		
Al 31 de Diciembre 2019		
Expresado en Córdobas		
Activo	2019	2018
<u>Activo Corriente</u>		
Efectivo y equivalente de efectivo	C\$ 852,456.64	C\$ 639,342.48
Inventario de Materiales y suministros	C\$ 148.09	C\$ 111.07
IVA Acreditable	C\$ 85,479.26	C\$ 64,109.45
Total Activo Corriente	C\$ 938,083.99	C\$ 703,563.00
<u>Activo No Corriente</u>		
Propiedad Planta y Equipos		
Mobiliario y Equipo	C\$ 20,850.00	C\$ 15,637.50
Depreciación Acumulada	C\$ (5,160.30)	C\$ (3,870.23)
Total Activo No Corriente	C\$ 15,689.70	C\$ 11,767.28
Total Activo	C\$ 953,773.69	C\$ 715,330.27
<u>Pasivo</u>		
<u>Pasivo Corriente</u>		
Proveedores	C\$ 657,519.07	C\$ 493,139.30
Gastos Acumulados por Pagar	C\$ 13,082.51	C\$ 9,811.88
Sueldos por Pagar	C\$ 69,066.66	C\$ 51,800.00
IVA por Pagar	C\$ 109,266.00	C\$ 81,949.50
Total Pasivo Corriente	C\$ 848,934.24	C\$ 636,700.68
<u>Patrimonio</u>		
Aportaciones	C\$ 20,850.00	C\$ 15,637.50
Patrimonio (propio)	C\$ 50,000.00	C\$ 37,500.00
Utilidad o Pérdida Acumulada	C\$ 150,559.54	C\$ 112,919.66
Ajustes por periodos anteriores	C\$ (166,075.98)	C\$ (124,556.99)
Utilidad del Ejercicio	C\$ 49,505.89	C\$ 37,129.42
Total Patrimonio	C\$ 104,839.46	C\$ 78,629.59
Total Pasivo + Patrimonio	C\$ 953,773.70	C\$ 715,330.27



V. Conclusión

Con el trabajo realizado logramos, ampliar los conocimientos sobre las Normas Internacionales de Información Financiera (NIIF) para las Pequeñas y Medianas empresas (PYMES), dejando en claro que estas normas son una guía para el registro de las operaciones contables y elaboración de los estados financieros de una forma estándar y de acuerdo a la nueva realidad del mundo financiero, que ha evolucionado y establecido un solo formato de presentación de los mismos, para que puedan ser leídos o interpretados en cualquier país donde apliquen estas normas.

Mediante el estudio de la Sección 13 Inventario de las Normas Internacionales de Información Financiera (NIIF) para las Pequeñas y Medianas empresas (PYMES), se ha logrado alcanzar una mejora en la capacidad de contabilización y presentación de los Inventarios, su distinción de otros activos y la medición en el reconocimiento inicial y posterior, una vez reconocidos los costos de los inventarios, como son los costos de adquisición, de transformación y otros costos, además de distinguir los costos excluidos según la norma. También se ha determinado las entidades y leyes responsables que vigilan el cumplimiento y la correcta aplicación de estas normas en nuestro país.

Por último, la empresa PECCATI PIZZA S.A., contabilizaba los registros en base al criterio del propietario, lo que ocasiono que los registros contables presentaran inconsistencias, disminuyendo las utilidades del negocio. Según la actividad productiva de la empresa, se descartaron los lugares donde podría encontrarse el problema, llegando a la conclusión que la complicación podría referirse con lo relacionado a los inventarios.



Es por eso que a partir del mes de julio del 2019, los registros contables se elaboraron bajo una rigurosa atención a los inventarios, teniendo como base la SECCIÓN 13 de las Normas Internacionales de Información Financiera (NIIF) para las Pequeñas y Medianas empresas (PYMES) aplicando paralelo un sistema de valuación por órdenes específicas, logrando poseer el completo control de los costos de los inventarios.

Por tal razón, en el presente trabajo, se encuentra un caso práctico donde se demuestra que la empresa PECCATI PIZZA S.A., logra obtener con un adecuado manejo de los recursos, los costos reales de los inventarios para la elaboración de sus productos, y por lo consiguiente, la maximización de las utilidades.



VI. Bibliografía

Alejandro Donoso Sánchez. (2017). Normas internacionales de Información Financiera (NIIF) – IFRS. *Economipedia*.

Blogspot. (15 de 11 de 2018). *La base de la contaduría*. Obtenido de <https://labasedelacontaduria.blogspot.com/2018/11/las-normal-internacionales-de.html>

Ealde. (1 de 6 de 2016). *Ealde Business School*. Obtenido de Las Normas Internacionales de Información Financiera: <https://www.ealde.es/normas-internacionales-informacion-financiera/>

Fundación IASC. (9 de 7 de 2009). *Material de formación sobre la NIIF para las PYMES*. Obtenido de Módulo 13: Inventarios: www.iasb.org

Julián Pérez Porto y Ana Gardey. (2009). *Definicion.de*. Obtenido de Definición de pyme: <https://definicion.de/pyme/>

Ley N° 822. (17 de 12 de 2012). *Ley de concertación tributaria*. Obtenido de Publicada en la Gaceta, Diario Oficial N° 241: <http://legislacion.asamblea.gob.ni/normaweb.nsf/9e314815a08d4a6206257265005d21f9/b39837c79f7eaf4206257afb0052c524?OpenDocument>

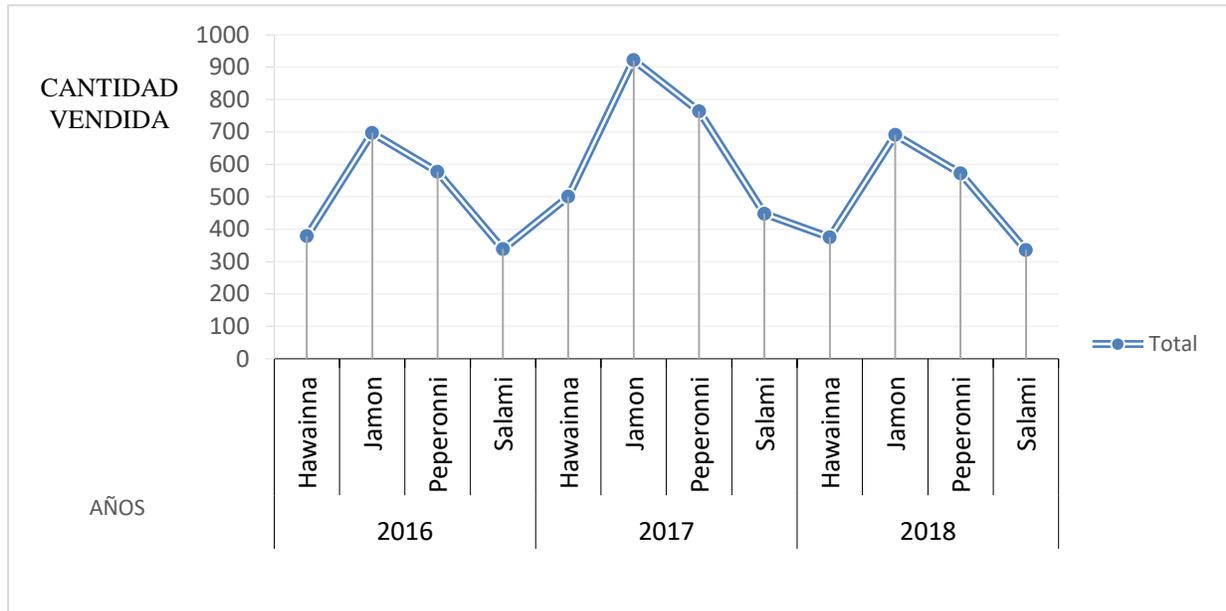
Luisa Fernanda Cortés Ruiz. (18 de 1 de 2018). *Siigo.com*. Obtenido de <https://www.siigo.com/blog/contador/niif-en-colombia-su-importancia-en-2018/>

Prodware Spain S.A. (13 de Dic de 2016). *Prodwareblog*. Obtenido de <https://blog.prodware.es/ventajas-contabilidad-costes/#.YA9EMXYzZQJ>



ANEXOS

Anexo No. 1 “Datos Históricos de Ventas Reales”



Fuente: Elaboración de Gerencia administrativa de Peccati Pizza S.A.



Anexo No. 2 “Detalle de precio unitario de los productos del inventario”

Inventarios de Materiales Directos			
Nº	Descripción	Unidad de Medida	Precio Estándar
1	Harina	Quintal (qq)	C\$ 708.59
2	Aceite	Cubetas	C\$ 621.85
3	Azúcar	Quintal (qq)	C\$ 749.28
4	Leche en polvo	Kg	C\$ 227.72
5	Levadura	Sacos 25 Lb	C\$ 495.44
6	Orégano	Gr	C\$ 3.00
7	Cerveza	12 onza	C\$ 25.29
8	Jamón	Oz	C\$ 7.18
9	Pepperonni	Oz	C\$ 7.97
10	Piña	Oz	C\$ 0.37
11	Queso Mozzarella	Lb	C\$ 42.00
12	Salami	Oz	C\$ 6.58
13	Aceituna Verdes	Lb	C\$ 98.00
14	Cebolla	Lb	C\$ 15.00
15	Chile Dulce	Unid	C\$ 5.06
16	Hongos	Lb	C\$ 98.00
17	Tomate	Lb	C\$ 15.00
Inventarios de Materiales y Suministros			
Nº	Descripción	Unidad de Medida	Precio Estándar
18	Pasta de Ajo	Oz	C\$ 4.18
19	Cajas p/empacar 10"	Unid	C\$ 7.90
20	Cajas p/empacar 12"	Unid	C\$ 9.75
21	Cajas p/empacar 14"	Unid	C\$ 12.25
22	Servilletas	paq 100's	C\$ 10.50
23	Platos Poroplast No.7	paq 25's	C\$ 9.00
24	Bolsas Seri grafiada	paq 25's	C\$ 185.00

Anexo No. 3 “Perfiles de puestos por empleado”

	PECCATI PIZZA S.A.		Versión
	Perfil de Puesto		1.0
Cargo: 1	Administrador de Tienda	Salario C\$	6,000.00
Reporta a:		Personas a cargo:	
Personal de Tienda		Personal de Tienda	
Objetivos del Cargo			
Velar por los cumplimientos de políticas, normas y procedimientos de la compañía, realizando las funciones de director y coordinador de la compañía.			
Funciones Específicas			
Planeamiento estratégico de actividades			
Representación legal de la empresa			
Dirigir las actividades generales de la empresa.			
Contratación de personal administrativo			
Aprobación de presupuestos e inversiones.			
Dirigir el desarrollo de las actividades de la empresa			
Control y aprobación de inversiones de la empresa.			
Selección de personal.			
Autorizar órdenes de compra.			
Autorizar convenios a nombre de la empresa.			



	PECCATI PIZZA		Versión
	Perfil de Puesto		1.0
Cargo: 2	Cajero/ Vendedor	Salario C\$	5,000.00
Reporta a:		Personas a cargo:	
Administrador de Tienda		N/A	
Objetivos del Cargo			
Es el encargado de efectuar actividades de recepción, entrega y custodia de dinero recibido por los clientes por compras al contado, así como brindar un excelente servicio y atención al cliente			
Funciones Especificas			
Recibe y entrega dinero en efectivo, por ventas realizadas y otros documentos de valor.			
Realiza arquezos de caja al finalizar su jornada para entrega integra del fondo asignado de cambio			
Recepciones de pedidos de clientes y llena la comanda de producción			
atención con responsabilidad al cliente dejando una excelente imagen del negocio			

	PECCATI PIZZA S.A.		Versión
	Perfil de Puesto		1.0
Cargo: 3	Cocinero	Salario C\$	5,000.00
Reporta a:		Personas a cargo:	
Administrador de Tienda		N/A	
Objetivos del Cargo			
<p>La principal tarea del departamento de producción es asegurar que lo que produce cumplen las expectativas de calidad de los clientes.</p>			
Funciones Especificas			
Mantener la programación de la producción conforme a comandas en tiempo y forma establecidos			
Proveer a los clientes sus compras en una línea de tiempo satisfactoria.			
Crear un producto final en la forma más económica y eficiente.			
Un estrecho control de los gastos, la metodología de producción y el costo de los insumos.			
mantener en todo momento la Higiene y seguridad industrial y Control de calidad de la producción			



	PECCATI PIZZA S.A.		Versión
	Perfil de Puesto		1.0
Cargo: 4	Ayudante General	Salario C\$	5,000.00
Reporta a:		Personas a cargo:	
Personal de Tienda		N/A	
Objetivos del Cargo			
Es el encargado de brindar la atención al cliente con la mayor eficiencia posible, de igual manera es el encargado de ayudar de manera General en las operaciones del negocio			
Funciones Especificas			
Establecer relación entre el cliente y la Empresa			
Asesorar a los clientes acerca de cómo las pizzas que ofrece puede satisfacer sus necesidades y deseos.			
Proporcionará información al cliente, en lo referente a disponibilidad, precios, descuentos y promociones en los productos.			
Proporcionará asistencia, asesoría u orientación a los clientes sobre productos que ofrece la empresa			
Proporcionará asistencia en todo momento al personal de producción, y atención al cliente			
Ofrecerá a los clientes las opciones de ventas que la empresa establezca (servidas o domicilio)			



Anexo No. 4 “Detalle de los costos unitarios y precios de venta por unidad producida”

Combo # 1 -Pizza de Jamón de 10 ´s								
Requerimientos en Materiales			Costos Indirectos de Fabricación			Mano de Obra Directa		
Cant	Producto	Valor	Cant	Insumo	Valor	Cant	Valor	
1.5	Masa en Lb	C\$ 10.29	1.0	Masa en Lb	C\$ 6.86	1.0	Tasa Salario	C\$27.32
1.0	Queso mozzarella Lb	C\$ 42.00	0.3	Queso mozzarella Lb	C\$12.60			
3.0	Jamón (Oz)	C\$ 21.54	1.0	Pasta de Ajo (Oz)	C\$ 4.18			
			1.0	Bolsas Seri grafiada	C\$ 7.40			
			1.0	MOI tasa 30%	C\$26.23			
				Tasa CIF PS	C\$ 5.74			
				Tasa CIF SB	C\$ 3.13			
Total		C\$ 73.83	Total		C\$66.14	Total		C\$27.32

Precio de Venta Jamón de 10 ´s		
	S/EMP	EMP
MD	C\$ 73.83	C\$ 81.73
MOD	C\$ 27.32	C\$ 27.32
CIF	C\$ 66.14	C\$ 66.14
Total	C\$ 167.30	C\$ 175.20
Precio	C\$ 370.00	C\$ 380.00
Ganancia	C\$ 202.70	C\$ 204.80



Combo # 1 -Pizza de Jamón de 12 ´s								
Requerimientos en Materiales			Costos Indirectos de Fabricación			Mano de Obra Directa		
Cant	Producto	Valor	Cant	Insumo	Valor	Cant.	Valor	
2.0	Masa en Lb	C\$ 13.72	1.0	Masa en Lb	C\$ 6.86	1.0	Tasa Salario	C\$27.32
1.3	Queso mozzarella Lb	C\$ 54.60	0.3	Queso mozzarella Lb	C\$ 12.60			
5.0	Jamón (Oz)	C\$ 35.90	1.0	Pasta de Ajo (Oz)	C\$ 4.18			
			1.0	Bolsas Seri grafiada	C\$ 7.40			
			1.0	MOI tasa 30%	C\$ 26.23			
				Tasa CIF PS	C\$ 5.74			
				Tasa CIF SB	C\$ 3.13			
Total		C\$104.22	Total		C\$ 66.14	Total		C\$27.32

Precio de venta Jamón de 12 ´s		
	s/EMP	EMP
MD	C\$ 104.22	C\$ 113.97
MOD	C\$ 27.32	C\$ 27.32
CIF	C\$ 66.14	C\$ 66.14
Total	C\$ 197.69	C\$ 207.44
Precio	C\$ 410.00	C\$ 420.00
Ganancia	C\$ 212.31	C\$ 212.56



Combo # 2 -Pizza de Pepperonni de 10 ´s								
Requerimientos en Materiales			Costos Indirectos de Fabricación			Mano de Obra Directa		
Cant	Producto	Valor	Cant	Insumo	Valor	Cant	Valor	
1.5	Masa en Lb	C\$ 10.29	1.0	Masa en Lb	C\$ 6.86	1.0	Tasa Salario	C\$27.32
1.0	Queso mozzarella Lb	C\$ 42.00	0.3	Queso mozzarella Lb	C\$ 12.60			
3.0	Pepperonni (Oz)	C\$ 23.91	1.0	Pasta de Ajo (Oz)	C\$ 4.18			
			1.0	Bolsas Seri grafiada	C\$ 7.40			
			1.0	MOI tasa 30%	C\$ 26.23			
				Tasa CIF PS	C\$ 5.74			
				Tasa CIF SB	C\$ 3.13			
Total		C\$ 76.20	Total		C\$ 66.14	Total		C\$27.32

Precio de venta Pepperonni de 10 ´s		
	S/EMP	EMP
MD	C\$ 76.20	C\$ 84.10
MOD	C\$ 27.32	C\$ 27.32
CIF	C\$ 66.14	C\$ 66.14
Total	C\$ 169.67	C\$ 177.57
Precio	C\$ 370.00	C\$ 380.00
Ganancia	C\$ 200.33	C\$ 202.43



Combo # 2 -Pizza de Pepperonni de 12 ´s								
Requerimientos en Materiales			Costos Indirectos de Fabricación			Mano de Obra Directa		
Cant	Producto	Valor	Cant	Insumo	Valor	Cant	Valor	
2.0	Masa en Lb	C\$13.72	1.0	Masa en Lb	C\$ 6.86	1.0	Tasa Salario	C\$27.32
1.3	Queso mozzarella Lb	C\$54.60	0.3	Queso mozzarella Lb	C\$12.60			
5.0	Pepperonni (Oz)	C\$39.85	1.0	Pasta de Ajo (Oz)	C\$ 4.18			
			1.0	Bolsas Seri grafiada	C\$ 7.40			
			1.0	MOI tasa 30%	C\$26.23			
				Tasa CIF PS	C\$ 5.74			
				Tasa CIF SB	C\$ 3.13			
Total		C\$108.17	Total		C\$ 66.14	Total		C\$27.32

Precio de venta Pepperonni de 12 ´s		
	S/EMP	EMP
MD	C\$ 108.17	C\$ 117.92
MOD	C\$ 27.32	C\$ 27.32
CIF	C\$ 66.14	C\$ 66.14
Total	C\$ 201.64	C\$ 211.39
Precio	C\$ 410.00	C\$ 420.00
Ganancia	C\$ 208.36	C\$ 208.61



Combo # 3 -Pizza de Salami de 10 ´s									
Requerimientos en Materiales			Costos Indirectos de Fabricación			Mano de Obra Directa			
Cant	Producto	Valor	Cant	Insumo	Valor	Cant	Valor		
1.5	Masa en Lb	C\$10.29	1.0	Masa en Lb	C\$ 6.86	1.0	Tasa	Salario	C\$27.32
1.0	Queso mozzarella Lb	C\$42.00	0.3	Queso mozzarella Lb	C\$ 12.60				
3.0	Salami (Oz)	C\$19.74	1.0	Pasta de Ajo (Oz)	C\$ 4.18				
			1.0	Bolsas Seri grafiada	C\$ 7.40				
			1.0	MOI tasa 30%	C\$ 26.23				
				Tasa CIF PS	C\$ 5.74				
				Tasa CIF SB	C\$ 3.13				
Total		C\$72.03	Total		C\$ 66.14	Total		C\$27.32	

Precio de venta Salami de 10 ´s		
	S/EMP	EMP
MD	C\$ 72.03	C\$ 79.93
MOD	C\$ 27.32	C\$ 27.32
CIF	C\$ 66.14	C\$ 66.14
Total	C\$ 165.50	C\$ 173.40
Precio	C\$ 370.00	C\$ 380.00
Ganancia	C\$ 204.50	C\$ 206.60



Combo # 3 -Pizza de Salami de 12 ´s								
Requerimientos en Materiales			Costos Indirectos de Fabricación			Mano de Obra Directa		
Cant	Producto	Valor	Cant	Insumo	Valor	Cant	Valor	
2.0	Masa en Lb	C\$13.72	1.0	Masa en Lb	C\$ 6.86	1.0	Tasa Salario	C\$27.32
1.3	Queso mozzarella Lb	C\$54.60	0.3	Queso mozzarella Lb	C\$12.60			
5.0	Salami (Oz)	C\$32.90	1.0	Pasta de Ajo (Oz)	C\$ 4.18			
			1.0	Bolsas Seri grafiada	C\$ 7.40			
			1.0	MOI tasa 30%	C\$26.23			
				Tasa CIF PS	C\$ 5.74			
				Tasa CIF SB	C\$ 3.13			
Total		C\$101.22	Total		C\$66.14	Total		C\$27.32

Precio de venta Salami de 12 ´s		
	S/EMP	EMP
MD	C\$ 101.22	C\$ 110.97
MOD	C\$ 27.32	C\$ 27.32
CIF	C\$ 66.14	C\$ 66.14
Total	C\$ 194.69	C\$ 204.44
Precio	C\$ 410.00	C\$ 420.00
Ganancia	C\$ 215.31	C\$ 215.56



Combo # 4 -Pizza de Hawaiana de 10 ´s								
Requerimientos en Materiales			Costos Indirectos de Fabricación			Mano de Obra Directa		
Cant	Producto	Valor	Cant	Insumo	Valor	Cant	Valor	
1.5	Masa en Lb	C\$10.29	1.0	Masa en Lb	C\$ 6.86	1.0	Tasa	C\$27.32
							Salario	
1.0	Queso mozzarella Lb	C\$42.00	0.3	Queso mozzarella Lb	C\$12.60			
2.0	Jamón (Oz)	C\$14.36	1.0	Pasta de Ajo (Oz)	C\$ 4.18			
6.0	Piña Oz	C\$ 2.22	1.0	Bolsas Seri grafiada	C\$ 7.40			
			1.0	MOI tasa 30%	C\$26.23			
				Tasa CIF PS	C\$ 5.74			
				Tasa CIF SB	C\$ 3.13			
Total		C\$68.87	Total		C\$66.14	Total		C\$27.32

Precio de venta Hawaiana de 10 ´s		
	S/EMP	EMP
MD	C\$ 68.87	C\$ 76.77
MOD	C\$ 27.32	C\$ 27.32
CIF	C\$ 66.14	C\$ 66.14
Total	C\$ 162.34	C\$ 170.24
Precio	C\$ 370.00	C\$ 380.00
Ganancia	C\$ 207.66	C\$ 209.76



Combo # 4 -Pizza de Hawaiiana de 12 ´s								
Requerimientos en Materiales			Costos Indirectos de Fabricación			Mano de Obra Directa		
Cant	Producto	Valor	Cant	Insumo	Valor	Cant	Valor	
2.0	Masa en Lb	C\$13.72	1.0	Masa en Lb	C\$ 6.86	1.0	Tasa Salario	C\$ 27.32
1.3	Queso mozzarella Lb	C\$54.60	0.3	Queso mozzarella Lb	C\$12.60			
3.0	Jamón (Oz)	C\$21.54	1.0	Pasta de Ajo (Oz)	C\$ 4.18			
10.0	Piña Oz	C\$ 3.70	1.0	Bolsas Seri grafiada	C\$ 7.40			
			1.0	MOI tasa 30%	C\$26.23			
				Tasa CIF PS	C\$ 5.74			
				Tasa CIF SB	C\$ 3.13			
Total		C\$93.56	Total		C\$66.14	Total		C\$ 27.32

Precio de venta Hawaiiana de 12 ´s		
	S/EMP	EMP
MD	C\$ 93.56	C\$ 103.31
MOD	C\$ 27.32	C\$ 27.32
CIF	C\$ 66.14	C\$ 66.14
Total	C\$ 187.03	C\$ 196.78
Precio	C\$ 410.00	C\$ 420.00
Ganancia	C\$ 222.97	C\$ 223.22



Combo # 5 -Pizza Peccati Vegetariana de 14 ´s								
Requerimientos en Materiales			Costos Indirectos de Fabricación			Mano de Obra Directa		
Cant	Producto	Valor	Cant	Insumo	Valor	Cant	Valor	
2.5	Masa en Lb	C\$17.15	1.0	Masa en Lb	C\$ 6.86	1.0	Tasa Salario	C\$27.32
1.5	Queso mozzarella Lb	C\$63.00	0.3	Queso mozzarella Lb	C\$12.60			
0.25	Cebolla Lb	C\$ 3.75	1.0	Pasta de Ajo (Oz)	C\$ 4.18			
1.0	Chiltoma (Chile Dulce) Und	C\$ 5.06	1.0	Bolsas Seri grafiada	C\$ 7.40			
0.3	Aceituna Verde Lb	C\$24.50	1.0	MOI tasa 30%	C\$26.23			
0.25	Tomate Lb	C\$ 3.75		Tasa CIF PS	C\$ 5.74			
				Tasa CIF SB	C\$ 3.13			
Total		C\$117.21	Total		C\$66.14	Total		C\$ 27.32

Precio de venta Vegetariana de 14 ´s		
	S/EMP	EMP
MD	C\$ 117.21	C\$ 129.46
MOD	C\$ 27.32	C\$ 27.32
CIF	C\$ 66.14	C\$ 66.14
Total	C\$ 210.68	C\$ 222.93
Precio	C\$ 460.00	C\$ 470.00
Ganancia	C\$ 249.32	C\$ 247.07



Combo # 6 -Pizza Peccati Especial de 14 ´s								
Requerimientos en Materiales			Costos Indirectos de Fabricación				Mano de Obra Directa	
Cant	Producto	Valor	Cant	Insumo	Valor	Cant.	Valor	
2.5	Masa en Lb	C\$17.15	1.0	Masa en Lb	C\$ 6.86	1.0	Tasa	C\$ 27.32
							Salario	
1.5	Queso mozzarella Lb	C\$63.00	0.3	Queso mozzarella Lb	C\$12.60			
0.3	Cebolla Lb	C\$ 3.75	1.0	Pasta de Ajo (Oz)	C\$ 4.18			
1.0	Chiltoma (Chile Dulce) Und	C\$ 5.06	1.0	Bolsas Seri grafiada	C\$ 7.40			
0.3	Aceituna Verde Lb	C\$24.50	1.0	MOI tasa 30%	C\$26.23			
0.3	Hongos Lb	C\$24.50		Tasa CIF PS	C\$ 5.74			
				Tasa Cif SB	C\$ 3.13			
Total		C\$137.96	Total		C\$66.14	Total		C\$ 27.32

Precio de venta Especial de 14 ´s		
	S/EMP	EMP
MD	C\$ 137.96	C\$ 150.21
MOD	C\$ 27.32	C\$ 27.32
CIF	C\$ 66.14	C\$ 66.14
Total	C\$ 231.43	C\$ 243.68
Precio	C\$ 460.00	C\$ 470.00
Ganancia	C\$ 228.57	C\$ 226.32



Anexo No. 5 “Total unidades vendidas en el período”

UNIDADES VENDIDAS EN EL SEGUNDO SEMESTRE DE 2019							
Rubros	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	Total
Jamón 10´s	25	26	30	32	45	49	207
Pepperonni 10´s	21	21	25	27	37	41	171
Salami 10´s	10	11	12	13	19	20	86
Hawaiiana 10´s	12	13	14	16	22	24	100
Vegetariana 14´s	22	23	26	28	39	43	180
Especial 14´s	23	24	28	30	43	46	195
Jamón 12´s	37	39	44	48	68	74	311
Pepperonni 12´s	31	32	37	40	56	61	257
Salami 12´s	15	16	18	20	28	31	129
Hawaiiana 12´s	18	19	21	23	33	36	150
Total	214	224	256	278	390	425	1786



Anexo No. 6 “Total unidades de inventario compradas en el período”

DETALLE DE COMPRAS POR PRODUCTO								
Inventarios de Materiales Directos								
Nº	Descripción	Unid de Medida	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
1	Harina	Quintal (qq)	2.51	2.62	3.00	3.25	4.57	4.98
2	Aceite	Cubetas	5.78	6.05	6.92	7.49	10.54	11.49
3	Azúcar	Quintal (qq)	0.15	0.16	0.18	0.20	0.28	0.30
4	Leche en polvo	Kg	15.17	15.88	18.14	19.63	27.64	30.12
5	Levadura	Sacos Lb	0.80	0.84	0.96	1.04	1.46	1.59
6	Orégano	Gr	242.67	254.01	290.30	314.11	442.25	481.94
7	Cerveza	12 onz	214.00	224.00	256.00	277.00	390.00	425.00
8	Jamón	Oz	421.00	442.00	502.00	544.00	769.00	837.00
9	Pepperonni	Oz	218.00	223.00	260.00	281.00	391.00	428.00
10	Piña	Oz	252.00	268.00	304.00	326.00	462.00	504.00
11	Queso Mozzarella	Lb	865.17	905.96	1034.95	1120.37	1577.55	1719.85
12	Salami	Oz	105.00	113.00	126.00	139.00	197.00	215.00
13	Aceituna Verdes	Lb	45.00	47.00	54.00	58.00	82.00	89.00
14	Cebolla	Lb	22.50	23.50	27.00	29.00	41.00	44.50
15	Chile Dulce	Und	90.00	94.00	108.00	116.00	164.00	178.00
16	Hongos	Lb	11.25	11.75	13.50	14.50	20.50	22.25
17	Tomate	Lb	11.25	11.75	13.50	14.50	20.50	22.25



DETALLE DE COMPRAS POR PRODUCTO								
Inventarios de Materiales y Suministros								
Nº	Descripción	Unid de Medida	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
18	Pasta de Ajo	Oz	665.00	696.00	795.00	861.00	1211.00	1320.00
19	Cajas p/empacar 10"	Und	34.00	35.50	40.50	44.00	61.50	67.00
20	Cajas p/empacar 12"	Und	50.50	53.00	60.50	65.50	92.50	101.00
21	Cajas p/empacar 14"	Und	22.50	23.50	27.00	29.00	41.00	44.50
22	Servilletas	paq 100's	42.00	32.00	39.00	42.00	59.00	63.00
23	Platos Poroplast No.7	paq 25's	44.00	45.00	52.00	56.00	79.00	85.00
24	Bolsas Seri grafiada	paq 25's	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00

Fuente: elaboración propia

Anexo No. 7 “Unidades vendidas en el período”

UNIDADES VENDIDAS EN EL SEGUNDO SEMESTRE DE 2019							
Rubros	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Total
Jamón 10's	25	26	30	32	45	49	207
Pepperonni 10's	21	21	25	27	37	41	171
Salami 10's	10	11	12	13	19	20	86
Hawaiana 10's	12	13	14	16	22	24	100
Vegetariana 14's	22	23	26	28	39	43	180
Especial 14's	23	24	28	30	43	46	195
Jamón 12's	37	39	44	48	68	74	311
Pepperonni 12's	31	32	37	40	56	61	257
Salami 12's	15	16	18	20	28	31	129
Hawaiana 12's	18	19	21	23	33	36	150
Total	214	224	256	278	390	425	1786

Fuente: elaboración propia

Anexo No. 8 “Tabla de Salario Mínimo”

	
<p>Romanos 13:7-8 7. Así que páguenle a cada uno lo que deban pagarle... 8. No le deban nada a nadie.</p>	<p>A partir del 01-Marzo-2019 Comisión Nacional de Salario Mínimo / CNSM-07/03/19 <i>(Estos salarios rigen mientras ésta Comisión no determine nuevos mínimos)</i></p>
	<p><i>El Obrero es Digno de su Salario.</i></p>
Sector de Actividad	Salario Mínimo Mensual C\$
Agropecuario (más Alimentación)	4,176.49
Pesca	6,350.48
Minas y Canteras	7,500.80
Industria Manufacturera	5,615.75
Industria Sujeta a Régimen Especial (Vigente a partir del 1ro Enero 2018, aplica para Zonas Francas)	5,911.39
Micro y Pequeña Industria Artesanal y Turística Nacional Artesanal	4,487.41
Electricidad, gas y agua; Comercio, Restaurantes-Hoteles; Transporte, Almacenamiento y Comunicaciones	7,660.52
Construcción, Establecimientos Financieros y Seguros	9,346.59
Servicios Comunales, Sociales y Personales (incluyendo los trabajadores domésticos y de la salud)	5,854.99
Gobierno Central y Municipal	5,208.27
Notas:	
<p>1. Los Salarios Mínimos aplican para aquellas pensiones de jubilación que así lo contemple la Ley de Seguridad Social.</p> <p>2. En los casos que el salario sea estipulado en base a producción o rendimiento, el valor unitario debe incrementarse en la proporción mencionada para cada rubro.</p> <p>3. Mensualmente los trabajadores deben como mínimo ganar estos valores.</p> <p>4. El no pagar como mínimo estos salarios expone al empleador a una sanción por parte del MITRAB de entre 40 a 80 salarios mínimos del Sector Productivo al que pertenezca el negocio del Empleador. Base Legal: Arts. 46.a, 52 y 57.c de la Ley 664 Ley General de Inspección del Trabajo.</p>	