



UNIVERSIDAD  
NACIONAL  
AUTÓNOMA DE  
NICARAGUA,  
MANAGUA  
UNAN-MANAGUA

## **Facultad Regional Multidisciplinaria, FAREM-Estelí**

**Diseño de un sistema de costos por procesos en la panadería Martínez de la ciudad de Estelí en el mes de octubre de 2023**

Trabajo de seminario de graduación para optar  
al grado de

**Licenciada en Contaduría Pública y Finanzas**

### **Autores**

Julissa Guadalupe Gutiérrez Gutiérrez

Nohelia Del Carmen Herrera Rodríguez

Tania Julissa Martínez González

### **Tutora**

Lic. Jessica Azucena Valdivia Montenegro

Estelí, 12 de diciembre de 2023



## DEDICATORIA

Dedicamos este trabajo investigativo primeramente a Dios, por habernos concedido la sabiduría necesaria y lograr mantener la perseverancia, dándonos salud, venciendo las adversidades que se presentaron a lo largo de este camino, permitiéndonos llegar hasta el punto de alcanzar nuestro objetivo.

A nuestros amados padres, cuyas enseñanzas, sacrificios y amor incondicional han sido el faro que nos ha guiado a lo largo de este largo viaje académico, su apoyo inquebrantable ha sido la base sobre la cual construimos nuestro éxito.

A todas las personas que nos brindaron su apoyo sincero e incondicional en el transcurso de este proceso, formando parte de nuestro crecimiento como profesionales.

**Las Autoras**

## AGRADECIMIENTO

Agradecemos primeramente a Dios por su bondad y amor, por brindarnos la fuerza necesaria para culminar este proceso formativo como profesionales.

Nuestro profundo agradecimiento a nuestros padres, quienes con amor, esfuerzo y sacrificio nos han brindado su apoyo incondicional estos 5 años.

Expresamos nuestra gratitud a las autoridades y docentes de nuestra universidad que con sus conocimientos, sabiduría y paciencia han formado parte importante para la culminación de este proceso.

## CARTA AVAL DEL TUTOR

A través de la presente hago constar que ***Julissa Guadalupe Gutiérrez Gutiérrez, Nohelia del Carmen Herrera Rodríguez y Tania Julissa Martínez González***, estudiantes de V año de Contaduría Pública y Finanzas han finalizado su trabajo investigativo denominado:

***“Diseño de un sistema de costos por procesos en la panadería Martínez de la ciudad de Estelí en el mes de octubre de 2023.”***

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

***“Diseño de un sistema de costos por procesos en la panadería Martínez de la ciudad de Estelí en el mes de octubre de 2023.”*** es un tema que por primera vez se ha trabajado, valoro positivo el análisis de sus datos los que están estrechamente relacionados con sus objetivos.

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

Dado en la ciudad de Estelí a los doce días del mes de diciembre del 2023.

Atentamente

---

**Lic. Jessica Azucena Valdivia Montenegro**  
**Docente Tutora**  
**FAREM- Estelí**

## RESUMEN

Esta investigación trata sobre el diseño de un sistema de costos por procesos aplicado a la panadería Martínez de la ciudad de Estelí en el mes de octubre del 2023, primeramente, se describen los procesos y procedimientos que se realizan en el negocio y de esta manera distribuir los costos totales incurridos en cada departamento durante el proceso productivo. Con esto se logró identificar las problemáticas que presenta la panadería principalmente con el registro de sus operaciones y el manejo de la materia prima. Mediante la aplicación del sistema de costos por procesos, los costos son asociados directamente a cada departamento para calcular el costo total en cada uno y determinar el costo unitario de los productos. Esto permite la fijación de precios de ventas acorde a los costos incurridos, además ayuda a la toma de mejores decisiones. Luego del desarrollo de dicho sistema se identifican los beneficios que este proporciona en cuanto a la rentabilidad de la panadería, obteniendo alternativas que ayuden a contrarrestar los hallazgos identificados.

### Palabras claves

Costos, Panadería, Departamento, Sistema, Beneficios.

## ABSTRACT

This research is about the desing of a process cost system applied to the Martínez bakery in the city of Estelí in october 2023, first, the process and procedures that are carried out in the business are described and, in this way, the total costs incurred in each department during the production process. With this, it was possible to identify the problems presented by the bakery mainly with the registration of its operations and the handling of the raw material. Through the application of the process cost system, the costs are directly associated with each department to calculate the total cost in each one and determine the unit cost of the products. This allows the setting of sales prices according to the cost incurred, it also helps to make better decision. After the development of this system, the benefits provides in terms of the profitability of the bakery are identified, obtaining alternatives that help counteract the identified findings.

### Keyword

Cost, bakery, department, system, benefits.

## ÍNDICE

I.	INTRODUCCIÓN.....	1
II.	ANTECEDENTES .....	2
III.	PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA .....	4
IV.	JUSTIFICACIÓN .....	6
V.	OBJETIVOS .....	7
VI.	FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA .....	8
6.1.	Empresa .....	8
6.1.1.	Concepto .....	8
6.1.2.	Características de las Empresas.....	9
6.1.3.	Tipos de Empresas.....	9
6.2.	Panadería .....	10
6.2.1.	Definición .....	10
6.2.3.	Tipos de elaboración de pan .....	11
6.2.4.	Procedimientos.....	12
6.2.5.	Importancias de las panaderías para el desarrollo económico en Nicaragua. ....	13
6.3.	Las MIPYMES en el sector industrial en Nicaragua .....	13
6.3.1.	Importancia de la contabilidad de costos dentro de las MIPYMES en Nicaragua. ....	14
6.4.	Contabilidad de costos .....	15
6.4.1.	Definición .....	15
6.4.2.	Diferencia entre costo y gasto.....	16
6.4.3.	Objetivos .....	16
6.4.4.	Clasificación de los costos.....	17
6.4.5.	Elementos del costo.....	18
6.5.	Costo unitario de producción. ....	19
6.5.1	Importancia de los costos unitarios. ....	19
6.6.	Tipos de sistemas de costos .....	20
6.6.1.	Concepto.....	20
6.6.2.	Ventajas de implementar un sistema de costos .....	20
6.6.3.	Sistema de costos por órdenes específicas .....	21

6.6.4. Sistema de costos por procesos.....	22
6.6. Estados Financieros .....	24
6.6.1. Clasificación.....	25
6.6.2. Características .....	25
VII. SUPUESTO .....	26
VIII. OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES Y/O MATRIZ DE CATEGORÍAS.....	27
IX. DISEÑO METODOLÓGICO.....	30
9.1. Tipo de Investigación.....	30
9.2. Área de Estudio .....	30
9.2.1. Según el tiempo de ocurrencia de los hechos y registros de la información .....	30
9.2.3. Según el periodo y secuencia del estudio .....	30
9.2.3. Según el análisis y alcance de los resultados .....	30
9.2.4. Área de conocimiento (Área, subárea, líneas y sub-líneas) .....	31
9.3 Población y Muestra /Sujetos Participantes .....	32
9.3.1. Población .....	32
9.3.2. Muestra.....	32
9.3.3 Sujetos participantes .....	33
9.3.4. Criterios de selección de la muestra .....	33
9.4 Métodos, técnicas e instrumentos para recopilación de datos .....	34
9.5. Etapas de Investigación .....	34
9.5.1. Investigación Documental .....	34
9.5.2. Elaboración de instrumentos .....	35
9.5.3. Trabajo de campo .....	35
9.5.4. Elaboración de documento final .....	35
X. ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS.....	36
10.1. Descripción de la empresa.....	36
10.1. Diseñar un sistema de costos por procesos que se adapte a las necesidades de información y comercialización de los productos que se elaboran en la panadería Martínez. ....	46
10.1.1. Informe de costos por departamentos.....	60
XIV. ANEXOS.....	72

## I. INTRODUCCIÓN

En el entorno empresarial actual, donde la eficiencia y la gestión precisa de recursos son elementos esenciales para el éxito, las panaderías no son ajenas a implementar sistemas de costos efectivos, ya que los negocios que carecen de estos sistemas o algún tipo de control con respecto al registro de sus operaciones, en su mayoría son MIPYMES, gran parte de estos son emprendimientos familiares, no tomar en cuenta el uso de estos sistemas se convierte en una de las causas principales de que desconozcan de su negocio.

La presente investigación está enfocada en el diseño de un sistema de costos por procesos para la panadería Martínez ubicada en la ciudad de Estelí, la cual se dedica a la elaboración y venta de pan de harina de maíz y harina de trigo, esta se realiza con el objetivo de distribuir y conocer los costos totales de producción incurridos en cada departamento. Además, se pretende encontrar alternativas de solución que se adapten a las necesidades del negocio.

Para ello se describen los procesos y procedimientos que se realizan en la panadería para la determinación de los costos unitarios de cada producto, con el fin de conocer los procesos productivos que se llevan a cabo dentro de la panadería y lograr clasificar los elementos del costo por departamento, identificando las principales debilidades en cuanto al control de sus recursos.

Posteriormente se procede a diseñar un sistema de costos por procesos que permita la distribución de los costos totales por departamento y poder calcular el costo unitario para cada producto, tomando como referencia el producto más demandado en la panadería (hojaldras). Para el completo funcionamiento de este sistema de costos por procesos, se realizan formatos para el debido control y registro de las operaciones, facilitando un mejor desarrollo del mismo.

Con la elaboración de esta investigación se identificarán los beneficios que conlleva el diseño del sistema de costos y la implementación del mismo dentro de la panadería y la rentabilidad de dicho sistema proporcionando las herramientas necesarias para crecer dentro de un entorno empresarial dinámico y competitivo, ofreciendo una visión integral que se proyecte a las demandas futuras del mercado.

## II. ANTECEDENTES

Tomando como referencia investigaciones relacionadas al tema de estudio a nivel Internacional, Nacional y Local, se encontraron tesis en la Biblioteca “Urania Zelaya” de la Facultad Regional Multidisciplinaria, (FAREM-Estelí) y sitios web, las cuales hacen énfasis en Contabilidad de Costos y que servirán como referencia del presente trabajo de investigación.

### En el ámbito internacional:

Se presenta la tesis para optar al título profesional de Contador Público de la Universidad Científica del Perú, elaborada por los jóvenes Edder Goñaz del Aguila, William Hers Zevallos Vásquez, cuyo principal tema de investigación es: **“La determinación de un sistema de costos por procesos para mejorar la rentabilidad de la empresa Panadería Oriental S.R.L, de la Ciudad del Iquito 2016.** Cuyo objetivo fue determinar de qué manera un sistema de costos por procesos permite mejorar la rentabilidad en la empresa Panadería Oriental S.R.L, de la Ciudad de Quito 2016. Esta tesis concluye que un sistema de costos por procesos permitirá mejorar la gestión empresarial, ya que ayudará a la gerencia a realizar acciones de planeación, control, organización y dirección para alcanzar determinados objetivos cómo la reducción de costos, el incremento de sus ingresos, calidad de su producto y la maximización de sus utilidades. (Goñaz Del Aguila & Zevallos Vásquez, 2018)

### Nivel nacional:

Se encontró la tesis para optar al título de Lic. en Contaduría Pública y Finanzas, elaborado por los autores, Kelly Amanda Sotelo Navarrete, Ramsés Alexander Largaespada Hernández, Brayán Alexander Vallecillo Barberena, con el tema: **“Diseño de un sistema de costos por procesos para la empresa Panadería el buen pan, S.A correspondiente al segundo semestre de 2019 en la ciudad de Managua”.** con el principal objetivo de generar información financiera y ejercer control administrativo a fin de que dicha información sirva como mecanismo para la planeación, control y evaluación de los recursos. Concluyeron que, una vez determinados los diferentes elementos del costo se explican procedimientos y funciones para llevar a cabo la correcta aplicación del sistema de costos. Dados los resultados satisfactorios la Gerencia decidió aceptar la aplicación de este sistema, ya que estos permiten establecer medidas de control que ayuden a mejorar el uso eficiente de los recursos de la empresa y que la toma de decisiones sea enfocada al cumplimiento de los objetivos de ésta. (Sotelo Navarrete, Largaespada Hernández, & Vallecillo Barberena, 2021)

### **A nivel local:**

Se encontró el trabajo de investigación para optar al grado de Licenciado en Contaduría Pública y Finanzas titulado: **“Incidencia de la implementación de un sistema de costos por procesos en la determinación de los costos unitarios de la Panadería Blanca Nubia, de la ciudad de la Trinidad-Estelí, durante el período septiembre-noviembre 2019”**, cuyos autores fueron, Gutiérrez Thelma Elizabeth, Hernández Dávila Kizzy Tatiana y Toruño Martínez Liliana Belén, (enero 2020), de la Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua, UNAN-Managua, Facultad Regional Multidisciplinaria, FAREM-Estelí. Dicho estudio tiene por objetivo analizar la efectividad de la implementación de un sistema de costos por procesos en la determinación de los costos unitarios de la panadería Blanca Nubia de la ciudad de la Trinidad-Estelí, durante el periodo septiembre-noviembre 2019. La cual logró concretar que al implementar un sistema de costos por procesos permitirá eficientemente la determinación de los costos unitarios con respecto a los costos incurridos en la producción, permitiendo conocerlos con exactitud para una mejor toma de decisiones. (Gutiérrez Fuentes, Hernández Dávila, & Toruño Martínez, 2020)

Estos antecedentes reflejan los esfuerzos de los estudiantes por llevar la teoría a la práctica y que los conocimientos obtenidos sirvan de base para que la administración o propietarios tengan información confiable para mejorar la toma de decisiones.

Estas tesis están relacionadas de manera directa a la aplicación de un sistema de costos por procesos, proporcionando una guía para el trabajo en desarrollo por las autoras del tema. Debido a la relación directa que hay con el giro de la empresa, mostrando los beneficios que conlleva el diseño y aplicación de un sistema de costos en la misma, que le permitirá un control detallado en todos los procesos de producción para la panadería.

### III. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Dentro de las industrias panaderas de Nicaragua, en su mayoría presentan problemas estructurales, ya que sus registros realizados de manera empírica no están diseñados para recabar toda la información necesaria con respecto a los costos, como en el caso de la panadería Martínez, ubicada en la ciudad de Estelí con dirección de Guapollón el Rosario 1/C al oeste y 1 ½C al sur.

La panadería Martínez es una empresa dedicada a la panificación y rosquillas de harina de maíz, las cuales se realizan con el propósito de brindar al público variedad de productos, garantizando la calidad e inocuidad de los mismos, para satisfacer las necesidades y demandas de sus clientes.

La administración de este negocio es llevada por una ingeniera agroindustrial, hija de la dueña del negocio, cabe destacar que la toma de decisiones en cuanto a las finanzas es realizada por la propietaria.

Actualmente la falta de asesoría de un profesional en el ámbito de contabilidad es una de las problemáticas que se manifiestan en la panadería, ya que esta no cuenta con ningún sistema de control, normas y/o políticas para la verificación de sus operaciones. El registro de sus actividades es realizado de manera empírica en un cuaderno de anotaciones, debido a que la mayoría de micro, pequeñas y medianas empresas no consideran necesaria la implementación de un sistema de costos, es aquí donde ocurren una serie de inconsistencias dentro de la entidad en la determinación de sus gastos operativos, así como también los costos de producción.

Debido a esto, al no contar con un sistema de costos la entidad no controla correctamente las entradas y salidas de materia prima de su inventario, lo cual produce pérdidas de la misma, generando aumento de los costos durante los procesos de producción, por ende, se vuelve vulnerable a tomar malas decisiones en cuanto a sus flujos de efectivo, afectando directamente la asignación de sus precios de venta, ya que estos no son establecidos de acuerdo a sus costos y gastos incurridos.

Es por ello que se trabajará en el diseño de un sistema de costos por procesos que le permitirá a la panadería Martínez, distribuirlos de manera correcta y conocer con verdadera exactitud los costos totales de producción, pues con acceso a una información confiable se podrán tomar decisiones más acertadas que se ajusten a la realidad del negocio como la determinación de precios de venta, eliminación de desperdicios, la detección de ganancias o pérdidas y poder medir los resultados obtenidos en cuanto a la utilidad y rentabilidad de la empresa.

## a. Preguntas de Investigación

### **Pregunta General**

¿Por qué es importante diseñar un sistema de costos por procesos en la panadería Martínez de la ciudad de Estelí en el mes de octubre de 2023?

### **Preguntas Específicas**

¿Cuáles son los procesos y procedimientos que se llevan a cabo en la transformación de la materia prima para una adecuada determinación de los costos de producción en la panadería Martínez?

¿Por qué es necesario diseñar un sistema de costos por procesos que se adapte a las necesidades de la panadería Martínez de la ciudad de Estelí?

¿De qué manera ayudará a la panadería Martínez de la ciudad de Estelí el diseño de un sistema de costos por procesos en las operaciones de la misma?

## IV. JUSTIFICACIÓN

El presente trabajo de investigación surge con la necesidad de resolver una de las situaciones que se presentan dentro de las industrias panaderas de Nicaragua, como es la carencia de un sistema que contenga los elementos necesarios que permita a la entidad la toma de decisiones sobre la base de información confiable, completa y detallada de sus costos para una buena administración de los mismos.

De esta problemática, surgió la necesidad de diseñar un sistema de costos por procesos a la panadería Martínez, con la finalidad de distribuir los costos durante los procesos de producción que contribuyan a un mejor desarrollo dentro de sus actividades de operación. De acuerdo a los resultados que se obtengan, permitirá a panadería Martínez encontrar alternativas de solución que se ajusten a sus necesidades, como identificar de forma correcta los costos de cada producto y así poder establecer los precios de venta de los mismos dando a conocer el producto más demandado de la panadería.

El estudio de este tema en profundidad nos permitirá adquirir experiencias poniendo en práctica los conocimientos y profundizando en el estudio de la asignatura de contabilidad de costos, siendo parte fundamental en la culminación de nuestra carrera como profesional.

De tal manera, el diseño de un sistema de costos por procesos dentro de la panadería permitirá optimizar el uso de sus recursos, asignando los costos de manera real de los productos durante un período en específico y determinar correctamente los costos unitarios, además de ser una herramienta fundamental para la toma de decisiones en cuanto a la producción y las ventas de sus productos.

Además, este trabajo servirá de referencia para futuros profesionales que realicen investigaciones relacionadas al tema de estudio, con respecto a la determinación y control de sus costos de producción dentro del sector panadero e industrial, brindando información segura y confiable para quienes deseen adquirir conocimientos sobre este tema en particular. Esto proporcionará información a profundidad de lo que es un sistema de costos por procesos y los posibles beneficios que se obtienen en la aplicación del mismo, siendo un modelo de referencia para próximas investigaciones relacionadas de forma directa a esta indagación.

## V. OBJETIVOS

### a. Objetivo General

- Diseñar un sistema de costos por procesos, que permita la determinación de los costos de producción de la panadería Martínez ubicada en la ciudad de Estelí en el mes de octubre de 2023.

### b. Objetivos Específicos

- Describir los procesos y procedimientos que realizan en la panadería para la determinación de sus costos de producción.
- Diseñar un sistema de costos por procesos, que se adapte a las necesidades de información en la producción y comercialización de los productos que se elaboran en la panadería Martínez.
- Identificar los beneficios que conlleva el diseño de un sistema de costos por procesos y su rendimiento en la panadería Martínez.

## VI. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

Posteriormente se abordará la teoría tomada de distintas fuentes confiables que serán de mucha utilidad para el desarrollo de la investigación y así mismo, contar con una mayor comprensión y análisis de los resultados que se obtendrán del presente trabajo.

### 6.1. Empresa

#### 6.1.1. Concepto

Se Presentan distintos conceptos de empresa tomado de diferentes fuentes bibliográficas.

Se define la empresa como un sistema compuesto por un conjunto de elementos o factores humanos, técnicos y financieros, localizados en una o varias unidades físico-espaciales o centros de gestión combinados y ordenados según determinados tipos de estructuras organizativas. Dicha combinación se efectúa en base a ciertos planes a corto, medio y largo plazo, con el ánimo de alcanzar determinados objetivos que vendrán a definir la conducta empresarial.

Dicho de otra forma, la empresa es la unidad económica en la que se combinan diferentes factores según una determinada estructura organizativa, dirigidos en base a cierta relación de propiedad y control para la consecución de un objetivo. Una empresa no es un ente aislado, sino que ha de convivir con múltiples presiones ejercidas por el entorno que la envuelve. El empresario ha de conocer el entorno de su empresa y saber manejar esas presiones para dirigir su presente y su futuro. Pero de la misma forma que la empresa se ve influenciada por el entorno, también es cierto que la empresa influye en él, de manera que se crea un cierto grado de responsabilidad hacia el medio ambiente que le rodea. (Martínez Carrasco, 2010)

(Ballesta Grau & Monfort Aguilar, 2000, pág. 13) Afirma: “entendemos por empresa aquella entidad que tiene por objeto la fabricación de un producto determinado (muebles, horno, etc.) o bien, dar un servicio a la sociedad (tienda de muebles, hospital, supermercado).”

Partiendo de las definiciones anteriores se puede definir por empresa, que es un conjunto de personas, bienes materiales y financieros, que tienen como objetivo producir un bien o servicio para cubrir necesidades mediante la obtención de beneficios económicos.

### **6.1.2. Características de las Empresas**

En cuanto a las características de las empresas las más destacadas son, que se dividen en grandes, medianas y pequeñas empresas; en su mayoría éstas se definen por el tamaño de la misma, por el número de colaboradores y el sector en el que se ubica. Cabe recalcar las siguientes características que definen en su mayoría a las empresas.

- Surgen para cubrir una necesidad en busca de un beneficio económico y/o social, en recompensa del riesgo, esfuerzo y trabajo realizado por parte del empresario.
- Toda empresa cuenta con un nombre o razón social que permite identificarla tanto interna como externamente.
- Cada una de estas organizaciones debe plantear dentro de su estructura lo que es visión, misión y poseer valores que harán diferenciarse entre las demás.
- Estas pueden formarse de forma conjunta, pueden ser familiares y/o sociedades de personas, compañías anónimas u otras formas de asociación.
- Las empresas influyen directamente en el progreso socioeconómico del entorno en el que esta se desarrolla.
- El tamaño de la empresa puede influir según el monto del capital, su mecanización y/o sistematización, número de colaboradores, también influye el alcance de sus ventas, ya sea local, nacional o internacional.
- Estas entidades deben contar con una estrategia empresarial dentro de sus planes y acciones, para obtener ventajas sobre sus competidores y así mismo optimizar sus utilidades.
- Estas se subdividen en una variedad de departamentos, en dependencia de su giro principal, ya que permite el trabajo articulado en un gran equipo y de manera sincronizada, que facilita el logro de los objetivos y metas propuestas.

### **6.1.3. Tipos de Empresas**

**Empresas industriales:**

Una empresa industrial o de transformación se dedica a la adquisición y transformación de bienes o materias primas y posteriormente ofrecer un producto a los consumidores diferentes al que la empresa adquirió.

Según (Chirinos Cuadros & Rosado Samaniego, 2016) “En un mercado globalizado con altas exigencias de satisfacción al consumidor, las empresas industriales han adoptado como estrategia genérica la diferenciación”.

El éxito de una empresa diferenciada radica en el desarrollo de atributos excepcionales del producto y en el desempeño de procesos como un claro enfoque al servicio. Este artículo busca desplegar la estrategia de diferenciación a lo largo de cuatro actividades de la cadena de valor: el diseño de productos, las compras, la transformación y la distribución. (Chirinos Cuadros & Rosado Samaniego, 2016)

## **Empresas comerciales**

(Treviño Jiménez, 2009)” Son intermediarios entre productor y consumidor, su función primordial es la compra-venta de productos en el lugar y monto adecuado”.

“A diferencias de otro tipo de empresa, la empresa comercial no transforma los bienes comprados. En este sentido los bienes comprados pueden ser de diferente naturaleza. Pueden ser materias primas, bienes semi-terminados o bienes terminados”. (López, economipedia.com, 2020)

## **6.2. Panadería**

### **6.2.1. Definición**

(Bembibre, 2009) nos dice que: “Panadería es el negocio especializado en la producción y venta de diferentes tipos de pan, así como también de todo tipo de productos hechos en base a la harina.”

### **6.2.2. Definición de procesos productivos.**

Un proceso productivo consta de etapas consecutivas en la que diversos insumos sufren algún tipo de transformación, hasta la constitución de un producto final y su colocación en el mercado, se trata por tanto de una sucesión de operaciones de diseño, producción y de distribución integradas, realizadas por diversas unidades interconectadas como una corriente, involucrando una serie de recursos físicos, tecnológicos, económicos y humanos; de ahí que abarque desde la

extracción y proceso de manufacturado de la materia prima hasta el consumo final (Oramas Santos, 2018).

Partiendo de la definición anterior se puede concluir que los procesos productivos, son una serie de operaciones y procesos necesarios que se llevan a cabo de forma planificada y sucesiva para lograr la elaboración de productos, el proceso productivo es realizado por las empresas las cuales se valen de información y tecnología para la fabricación de sus productos, con la finalidad de satisfacer la demanda del mercado.

### **6.2.3. Tipos de elaboración de pan**

#### Elaboración a escala artesanal

En esta área los volúmenes de venta son generalmente pequeños y el equipo de producción si existe es un poco primitivo. En esta parte nos referimos a panaderías pequeñas, donde las variedades de producto son pocas en número, los ingredientes se combinan por prueba y error, la mayor parte del trabajo es manual, el amasado se hace con las manos, la fermentación se realiza al ambiente, el producto se hornea en horno de leña y el enfriamiento se realiza también al ambiente.

La pequeña panadería tiene un campo especial de utilidad y ganancias y las necesidades de los panaderos son relativamente simples. Es más flexible y puede adaptarse con mayor facilidad a la producción de tortas y productos de pastelería que demandan un mayor precio. La pequeña panadería normalmente no es afectada por los fuertes gastos administrativos. Así tenemos que, cuando se busca un campo propio de trabajo, la panadería pequeña es muchas veces una fuente formidable de ganancias.

#### Elaboración a escala semi-artesanal:

Aquí encontramos a la panadería mediana que combina el recurso humano y la tecnología para la elaboración de una variedad de productos usando equipos como: cámaras de refrigeración, congeladores, maquinas boleadoras, laminadoras de masa, hornos de convección y de radiación que funcionan con gas. En esta industria aún el operario manipula la masa de los diferentes productos, dándole el acabado final al producto o haciendo formas o figuras con las manos, siendo esto un arte para el panadero.

#### Elaboración industrial

En este segmento se han visto los avances más notables en la panificación moderna son aquellos derivados del uso extensivo de aparatos que ahorran mano de obra, que no solamente

permiten mayores economías sino una mejor calidad del producto. El peso y medida de los ingredientes se controlan generalmente por computadoras. El uso de transportadores continúa aumentando. En muchas operaciones grandes de panadería, la masa se procesa mecánicamente en forma continua desde el mezclado hasta el enmoldado. Los hornos se cargan y descargan automáticamente seguidos por el desmoldado y enfriamiento automático del producto horneado. (Zepeda García & Sotelo Herrera, 2012)

#### **6.2.4. Procedimientos**

Un procedimiento es un conjunto de instrucciones para completar una tarea o actividad específica, a veces los procedimientos se documentan con gran detalle para garantizar que la tarea se complete de forma coherente y precisa. El resultado final de un procedimiento es la finalización exitosa de la tarea de acuerdo con las instrucciones. (Magni, 2022).

Para lograr con éxito el cumplimiento de cualquier proceso productivo es necesario el control de los materiales que se utilizan, especialmente de la materia prima, la cual es la base fundamental para iniciar con la elaboración del producto.

Las materias primas son aquellas sustancias que para ser usadas como alimentos requieren algún tratamiento o transformación de naturaleza física, química o biológica. (Hurtado, 2013, pág. 7)

Por ejemplo, la materia prima básica usada en la obtención de pan es la harina, que junto a materias primas auxiliares (agua, levadura y sal) y tras una serie de procesos de transformación (fermentación y horneado), dan como resultado un producto alimenticio: el pan.

Función del amasado: es la de mezclar y homogenizar los ingredientes y transformarlos en una masa consistente. Un ingrediente de este proceso es el agua, que va a permitir la formación del gluten.

Reposo de la masa: es el periodo de fermentación entre el final del amasado y el pesado, que permite aportar a la masa las cualidades plásticas necesarias para dividirla y darle forma, al finalizar la etapa del amasado se tiene la opción de dar un tiempo de fermentación en masa. Hay que tener en cuenta que dar tiempo de fermentación en masa no sólo depende de querer obtener los beneficios de la fermentación (fuerza de la masa y olor, sabor, vida útil del pan); también del sistema de división en la línea de producción.

El formado: en el proceso de panificación, una vez dividida y después de haber reposado la bola de masa, la siguiente etapa es el formado de la pieza. Este proceso es dar una forma simétrica

a las porciones de la masa. Se realiza manualmente cuando se trata de hogazas, algunos tipos de panes especiales.

La cocción: es la fase que cierra el ciclo del proceso de elaboración del pan; se considera una de las etapas claves pues de una buena cocción obtendremos un pan con un conjunto de cualidades organolépticas que definirán su calidad final, una cocción mal regulada o llevada a cabo en condiciones desfavorables de temperatura tiempo y humedad puede echar a perder todo el trabajo realizado meticulosamente con anterioridad, la cocción trasforma la masa fermentada en pan, a partir de ahí este alimento se convierte en digerible por el cuerpo humano, la cocción del pan resulta del intercambio calorífico entre el calor del horno y la masa, en el curso de este, la masa sufre numerosas transformaciones.

Enfriamiento: es la última etapa del proceso donde se debe prestar atención para seguir conservando la calidad de los productos, así, se debe tener en cuenta la correcta circulación de aire y dar el tiempo suficiente antes de empacar. (Castiblanco, 2019, págs. 88-107)

### **6.2.5. Importancias de las panaderías para el desarrollo económico en Nicaragua.**

La industria panificadora en Nicaragua constituye una actividad económica muy importante debido a que forma parte de nuestra cultura, se destaca por abastecer de alimentos a la población, dicha actividad es llevada a cabo en el país por micro, pequeños y medianos empresarios, donde la mayoría elaboran el pan de manera artesanal con hornos de leña, aun con sus limitaciones este sector tiene suma contribución a la economía familiar. (Gutiérrez, 2019)

La industria panificadora en nuestro país, presenta tres características relevantes, donde se puede mencionar que producen uno de los alimentos de mayor consumo de la población nicaragüense, además que estos negocios en su gran mayoría forman parte de las MIPYMES de carácter familiar, los cuales son generadores de grandes cantidades de empleos en todo el país.

### **6.3. Las MIPYMES en el sector industrial en Nicaragua**

La (Ley de promoción, fomento y desarrollo de la micro, pequeña y mediana empresa (Ley MIPYME), 2008), en su artículo 4, establece que, las MIPYME son todas aquellas micro, pequeñas y medianas empresas, que operan como persona natural o jurídica, en los diversos sectores de la economía, siendo en general empresas manufactureras, industriales, agroindustriales, agrícolas, pecuarias, comerciales, de exportación, turísticas, artesanales y de servicios, entre otras.

En Latinoamérica, el 60% de los empleados trabaja para empresas con cinco o menos empleados. En Nicaragua, generan alrededor de 1,6 millones de puestos de trabajo y, contribuyen al 40% de las exportaciones y al 35% del PIB, de acuerdo al Consejo Nicaragüense de la Micro, Pequeña y Mediana Empresa (CONIMIPYME). No es para menos, según el Banco Central, casi el 90% del total de las compañías registradas son MIPYMES. (Cynthia Flores Mora / BANCO MUNDIAL, s.f.)

Actualmente las MIPYMES se han convertido en una fuente de desarrollo socioeconómico para las familias nicaragüenses, una gran cantidad de éstas son micro y pequeñas empresas familiares, las cuales surgieron con el propósito de sustentar las necesidades básicas del hogar, para con el tiempo salir al mercado como algo más que un negocio familiar, logrando posicionarse dentro de las MIPYMES.

### **6.3.1. Importancia de la contabilidad de costos dentro de las MIPYMES en Nicaragua.**

Esta rama de la contabilidad como tal, proporciona información para la contabilidad administrativa y financiera de cualquier empresa, por eso es importante que las MIPYMES cuenten con las herramientas necesarias que faciliten la disponibilidad de la información en cuanto a sus actividades empresariales.

La contabilidad de costos es de suma importancia para las MIPYMES, ya que les permite organizar, almacenar y analizar información financiera para poder realizar un control eficiente en sus actividades de producción.

Hoy en día se conoce que la mayoría de Micro, pequeñas y medianas empresas de transformación llevan el control de sus actividades u operaciones de manera empírica, lo que da lugar a que las empresas no determinen de manera correcta sus costos totales de producción.

La adaptación de la contabilidad de costos dentro de las pequeñas empresas, resulta una herramienta fundamental para la toma de decisiones, ya que a través de ello permite conocer los costos directos e indirectos de los procesos de producción y su distribución de manera correcta. Además, esto permite enfocar sus actividades para encontrar las estrategias más efectivas que aseguren el crecimiento de la empresa.

## 6.4. Contabilidad de costos

La contabilidad de costos es una rama técnica de la contabilidad general con elementos y operaciones contables que son utilizados en el área productiva, para esta manera poder asignar o determinar el costo de un producto determinado.

Es por eso que la contabilidad de costos es aplicable a todo tipo de empresas, en especial a empresas dedicadas a la transformación de materia prima en productos terminados, como lo son las empresas manufactureras o industriales.

Dentro de las empresas industriales la contabilidad de costos funciona como una herramienta eficaz que otorga información necesaria que ayuda de manera directa a que los directivos de cada una de estas empresas puedan tomar decisiones relacionadas a la producción, estructura de la empresa y a su vez permite que los administradores opten por nuevas estrategias que le permitan optimizar sus recursos. (Molina Cedeño, Laje Montoya, & Molina Cedeño, Google Scholar, 2019)

### 6.4.1. Definición

El costo se define como el “valor” sacrificado para adquirir bienes o servicios, que se mide en dólares mediante la reducción de activos o al incurrir en pasivos en el momento en que se obtienen los beneficios. En el momento de la adquisición, en que se incurre es para lograr beneficios presentes o futuros. Cuando se utilizan estos beneficios los costos se convierten en gasto. Un gasto se define como un costo que ha producido un beneficio y que ha expirado. Los costos no expirados que pueden dar beneficios futuros se clasifican como activos. (Polimeni, Fabozzi, & Adeberg, 1997, pág. 11)

Se entiende por contabilidad de costo cualquier técnica mecánica contable que permita calcular lo que cuesta fabricar un producto o prestar un servicio. Se trata de un subsistema de la contabilidad financiera al que corresponde la manipulación de todos los detalles referentes a los costos totales de fabricación para determinar el costo unitario del producto y proporcionar información para evaluar y controlar la actividad productiva. (Sinisterra Valencia, 2011, pág. 9)

De otra manera más ecléctica y convencional, la contabilidad de costes se define como un sistema de información sobre el movimiento interno de valores a que da lugar la actividad normal de la empresa, información que sea relevante y oportuna para:

- La planificación y el control empresarial (mediante el cálculo de costes y de resultados), y

- La valoración adecuada de los inventarios. (Torrecilla Sáez, Fernández Fernández, & Gutiérrez Díaz, 2009, pág. 10)

#### **6.4.2. Diferencia entre costo y gasto.**

Es de hacerse notar que se han usado los términos de gasto para el comerciante y de costo, para el industrial, más que nada para distinguirlo uno de otro, ya que, de acuerdo con la Teoría, costo es un conjunto de gastos y por lo tanto el gasto forma parte del costo. (Cardenas & Napoles, 2016)

Los costos de producción se transfieren (capitalizan) al inventario de productos fabricados. La razón fundamental por la cual a los desembolsos relacionados con la producción se les considera costo y no gasto es que dichas erogaciones se incorporan en los bienes producidos, quedando por tanto capitalizados en los inventarios hasta el momento de la venta de los productos.

En general, todo lo relacionado con la producción de bienes y servicios se considera costo. Y todo lo relacionado con actividades de administración, ventas y financieras es considerado como gasto. (Pabón, 2010)

#### **6.4.3. Objetivos**

Como subsistema de la contabilidad financiera, la contabilidad de costo debe cumplir los siguientes objetivos:

- Acumular los datos de costos para determinar el costo unitario del producto fabricado; cifra clave para fijar el precio de venta y conocer los márgenes de utilidad.
- Brindar a los diferentes niveles de la administración de la empresa datos de costos necesarios para la planeación de las operaciones de manufactura y el total de los costos de producción.
- Contribuir con el control de las operaciones de manufactura.
- Proporcionar a la administración la información de costos necesarios para la presupuestación, los estudios económicos y otras decisiones especiales, relacionadas con inversiones a largo y mediano plazo.
- Brindar racionalidad en la toma de decisiones. (Sinisterra Valencia, 2011, pág. 11)

Para lograr el cumplimiento de sus objetivos, la contabilidad de costo debe disponer de información relacionada con la siguiente.

- El flujo del proceso de producción.

- El establecimiento de medios eficientes de registros y análisis de la información de costos que refleja la actividad de producción.
- La obtención de información sobre cantidades y valor de la materia prima consumida a través de las requisiciones de materiales.
- La obtención de la información sobre la cantidad y valor de mano de obra devengada a través de la planilla de tiempo.
- La obtención de información sobre la forma de asignación de los costos indirectos de fabricación a los productos elaborados. (Sinisterra Valencia, 2011, pág. 11)

#### 6.4.4. Clasificación de los costos

Estos pueden clasificarse en:

**Relación con la producción:** Los costos pueden clasificarse de acuerdo a su relación con la producción. Esta clasificación está estrechamente relacionada con los elementos de costo de un producto (materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación) y con los principales objetivos de la planeación y el control.

Las dos categorías, con base en su relación con la producción, son los costos primos y los costos de conversión.

Costos primos. Son los materiales directos y la mano de obra directa. Estos costos se relacionan en forma directa con la producción.

Costos de conversión. Son los relacionados con la transformación de los materiales directos en productos terminados. Los costos de conversión son la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación.” (Polimeni, Fabozzi, & Adeberg, 1997, pág. 14)

**Relación con el volumen:** Los costos varían de acuerdo con los cambios en el volumen de producción. Comprender su comportamiento es vital en casi todos los aspectos de costeo de productos, evaluación del desempeño y toma de decisiones gerenciales. Los costos con respecto al volumen se clasifican como variables, fijos y mixtos.

Costos Variables. Son aquellos en los que el costo total cambia en proporción directa a los cambios en el volumen, o producción, dentro del rango relevante, en tanto que el costo unitario permanece constante.

**Costos Fijos.** Son aquellos en los que el costo fijo total permanece constante dentro de un rango relevante de producción, mientras el costo fijo por unidad varía con la producción. Más allá del rango relevante de producción variarán los costos fijos. La alta gerencia controla el volumen de producción y es, por tanto, responsable de los costos fijos. (Polimeni, Fabozzi, & Adeberg, 1997, pág. 15)

**Costos mixtos.** Estos costos tienen las características de fijos y variables, a lo largo de varios rangos relevantes de operación.

Existen dos tipos de costos mixtos; costos semivariantes y costos escalonados:

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

**Costo escalonado.** La parte fija de los costos escalonados cambia abruptamente a diferentes niveles de actividad puesto que estos costos se adquieren en partes individuales.” (Polimeni, Fabozzi, & Adeberg, 1997, pág. 19)

#### **6.4.5. Elementos del costo**

Los elementos de costo de un producto o sus componentes son los materiales directos, la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación. Esta clasificación suministra a la gerencia la información necesaria para la medición del ingreso y la fijación de precio del producto. A continuación, se definen los elementos del costo:

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

**Materiales directos.** Son todos los que pueden identificarse en la fabricación de un producto terminado, fácilmente se asocian con este y representan el principal costo de materiales en la elaboración del producto. Un ejemplo de material directo es la madera aserrada que se utiliza en la fabricación de una litera.

**Materiales Indirectos.** Son aquellos involucrados en la elaboración de un producto, pero no son materiales directos. Estos se incluyen como parte de los costos indirectos de fabricación. Un ejemplo es el pegante usado para construir la litera.

**Mano de obra.** Es el esfuerzo físico o mental empleados en la fabricación de un producto. Los costos de mano de obra pueden dividirse en mano de obra directa y mano de obra indirecta, como sigue:

Mano de obra directa. Es aquella directamente involucrada en la fabricación de un producto terminado que puede asociarse con facilidad y que presenta un importante costo de mano de obra en la elaboración del producto. El trabajo de los operadores de una máquina en una empresa de manufactura se considera mano de obra directa.

Mano de obra indirecta. Es aquella involucrada en la fabricación de un producto que no se considera mano de obra indirecta. La mano de obra indirecta se incluye como parte de los costos indirectos de fabricación. El trabajo de un supervisor de plan es un ejemplo de este tipo de mano de obra.

**“Costos Indirectos de Fabricación.** Se utiliza para acumular los materiales indirectos, la mano de obra indirecta y los demás costos indirectos de fabricación que no pueden identificarse directamente con los productos específicos.” (Polimeni, Fabozzi, & Adeberg, 1997, pág. 13)

## **6.5. Costo unitario de producción.**

El costo unitario es el valor que cuesta producir, almacenar y vender una sola unidad de un producto o servicio. En este costo unitario deberán ir incluidos los costos fijos (costos que no dependen de los volúmenes de producción) y los costos variables (costos que varían según los volúmenes de producción).

Este costo es importante al momento de decidir cuál será el precio de venta o precio final del producto o servicio que se espera comercializar.

### **6.5.1 Importancia de los costos unitarios.**

- Analizar los costos unitarios de una empresa permite identificar si esta tiene unos procesos de producción eficientes.
- Facilita la fijación de precios al producto final que se va a comercializar.
- Es una forma de brindar al comprador la información de cómo se calculó el precio total.
- Ayuda a identificar cuál es el beneficio de producir ese bien o servicio.
- Permite tomar decisiones de inversión.
- Indica si es rentable o no el negocio.

- Identifica fallas y fortalezas de la gestión interna.
- Son importantes para que futuros inversionistas tomen decisiones de invertir o no. (Escobar, 2023)

## **6.6. Tipos de sistemas de costos**

### **6.6.1. Concepto.**

(Sinisterra Valencia, 2011, pág. 34) afirma que el sistema de costos: “es el conjunto de normas contables, técnicas y procedimientos de acumulación de datos de costos con el objetivo de determinar el costo unitario del producto fabricado, planear los costos de producción y contribuir con la toma de decisiones.”

Existen dos clases de sistemas de costos: por órdenes de trabajo y por procesos. La escogencia del sistema depende de la estructura organizacional de la empresa, de la naturaleza del proceso de manufactura y del tipo de información de costos que requieren los distintos niveles de administración.

“Las características de la producción en cada empresa son factores determinantes claves del sistema de costos a utilizar, debido a que estos van a depender del tipo de operación”.

### **6.6.2. Ventajas de implementar un sistema de costos**

La implementación de sistemas de gestión en una empresa es esencial para garantizar el éxito y la eficiencia operativa. Estos sistemas incluyen herramientas de planificación, organización, control y seguimiento de los procesos empresariales.

Uno de los beneficios más importantes de los sistemas de gestión es la mejora en la toma de decisiones. Al tener acceso a información precisa y actualizada, los gerentes pueden tomar decisiones informadas y estratégicas en cuanto a la dirección de la empresa. Además, los sistemas de gestión permiten un mejor seguimiento de los procesos y una mayor transparencia en la gestión de la empresa.

Otro beneficio importante es la mejora en la eficiencia operativa. Los sistemas de gestión ayudan a automatizar tareas repetitivas y a reducir el tiempo y los costos asociados a la gestión de procesos. Esto permite a la empresa ahorrar tiempo y recursos valiosos, lo que se traduce en una mayor productividad y rentabilidad.

Además, los sistemas de gestión también ayudan a la empresa a cumplir con las regulaciones y estándares legales aplicables. Al tener un control preciso y detallado de los procesos, la empresa puede garantizar que cumple con las normas legales y reguladoras, lo que reduce el riesgo de sanciones y multas.

En conclusión, la implementación de sistemas de gestión en una empresa es esencial para garantizar el éxito y la eficiencia operativa. Estos sistemas ayudan a mejorar la toma de decisiones, aumentar la eficiencia operativa, y cumplir con las regulaciones legales. Por lo tanto, es esencial que las empresas inviertan en sistemas de gestión de calidad para asegurar su éxito a largo plazo. (Romero, 2023)

En la actualidad, el mundo de los negocios exige la ventaja de poder contar con la información oportuna, exacta y en tiempo real para la adecuada toma de decisiones. El mundo, la sociedad, las organizaciones, los individuos y el entorno tienden a cambiar rápidamente, es por ello que todas las cosas que rodean estos sistemas tienen que acoplarse de forma acelerada a los cambios relacionados con las normas que rigen el ambiente social, el productivo y empresarial. Hoy el sistema contable es de gran importancia en una empresa éste forma parte de los sistemas de información gerencial, por lo que se considera la contabilidad de costos como una subdivisión del sistema contable, la cual permite acumular, registrar y determinar los costos de los productos fabricados en una empresa y tomar decisiones acertadas en cuanto a inversiones, precios, u otros. (Alfaro, 2018)

### **6.6.3. Sistema de costos por órdenes específicas**

Este sistema acumula los costos para cada orden, lote o pedido que sea físicamente identificable a medida que avanza su producción. Previo a la iniciación de la producción se debe haber expedido una orden que se identifica con un número interno.

Otra definición del sistema de costos por órdenes específicas es:

(Gamboa Suárez & Jiménez Rodríguez, 2023, pág. 124) definen como: el sistema que se usa para reconocer, fijar y juntar los costos de fabricación por cada orden y/o lote por separado, siempre que los artículos producidos se puedan diferenciar bien entre sí, ya sea por precios o por características.

Es un procedimiento que cada empresa utiliza para obtener los costos totales que se lleva una orden de producción de productos específicos. El costeo por órdenes es un sistema estructurado que, por lo general, se lleva a cabo a través de formatos que se tienen que llenar con información

actualizada de precios de materiales, materia prima, maquinaria, equipo, mano de obra directa e indirecta, y otros gastos indirectos.

#### **6.6.4. Sistema de costos por procesos**

El sistema de costos por procesos aplica los costos a los productos similares que, por lo general, se producen en masa en forma continua, a través de una serie de procesos de producción. Estos procesos a menudo se organizan como departamentos separados, aunque en ocasiones un solo departamento contiene más de un proceso. En este sistema de costos por procesos, los costos son directamente asociados a los departamentos. (Gamboa Suárez & Jiménez Rodríguez, 2023, pág. 138)

(Gamboa Suárez & Jiménez Rodríguez, 2023, pág. 138), define que: “Un departamento es una división funcional principal en una fábrica donde se realizan procesos de manufactura relacionados”.

El sistema de contabilidad de costos por procesos se encarga de recolectar, clasificar, ordenar, analizar, interpretar, controlar, registrar e informar sobre cuánto cuesta una unidad de producto terminado en cada etapa o proceso de producción por el cual deba pasar para completar el flujo de producción específico, durante un periodo definido, como un día, una semana o un mes.

En la medida en que el sistema de costos por procesos suministra información útil y oportuna, su importancia para la empresa será cada vez más relevante en la toma de decisiones, y será menor el costo administrativo de este en la relación costo-beneficio. (Guarnizo Cuellar & Milena Cardenas, 2015, pág. 97)

Los costos por departamentalización es la asignación sistemática, lógica y equitativa de los consumos de recursos de la empresa, directos e indirectos como CIF y gastos a unas áreas de actividades, clasificadas y separadas por funciones, por ejemplo, departamentos, procedimientos, operaciones o procesos.

El sistema de costos por departamento envía todos los consumos de costos administrativos, servicios y ventas (GASTOS) y costos indirectos de fabricación de la empresa a los departamentos productivos, para que estos que tienen relación directa con los productos, se asignen al costo total de cada producto y se calcule el costo unitario. La sumatoria de los gastos y costos indirectos unitarios asignados más los costos directos unitarios será el valor unitario por producto, que sirve para analizar de manera general la rentabilidad por producto y calcular otros indicadores financieros. (Rincón Soto, Molina Mora, & Villarreal Vásquez, 2020)

### **Objetivo de los costos por procesos.**

(Gamboa Suárez & Jiménez Rodríguez, 2023, pág. 139), cita a Rodríguez (2007) al definir que, “el objetivo fundamental en un sistema de costos por procesos es determinar el costo unitario de la fabricación de un producto. La asignación de los costos a un departamento es solo un paso intermedio. Durante el período, algunas unidades serán empezadas, pero no se terminarán. En consecuencia, cada departamento debe determinar qué cantidad de los costos totales incurridos por el departamento es atribuible a unidades aún en proceso y que cantidad es atribuible a unidades terminadas”.

### **Características de un sistema de costos por procesos.**

- Los costos se acumulan por departamento o centros de costos.
- Cada departamento tiene su propia cuenta en el plan de cuentas de trabajo en proceso. Esta cuenta se debita por los costos de producción incurridos y se acreditan por los costos de las unidades terminadas que se transfieren al siguiente departamento por los artículos terminados.
- Las unidades equivalentes se emplean para expresar el inventario de trabajo en proceso en términos de unidades terminadas al final de un período.
- Los costos unitarios se determinan por departamento o centros de costos para cada período.
- Las unidades terminadas y sus correspondientes costos se transfieren al siguiente departamento o si se finiquitaron el proceso, al inventario de productos terminados, momento en que se conoce el costo final del producto.
- En la empresa existirán departamentos productivos como procesos sean necesarios para terminar el producto que se está fabricando.
- El sistema de costos por procesos es continuo. Esto quiere decir que los diferentes departamentos siempre estarán operando, aunque no exista pedidos de clientes, de por medio.
- El proceso de producción en el sistema de costo es cíclico. Es decir, una etapa se presenta detrás de otra. Un producto pasa de departamento en departamento hasta llegar a su etapa final.
- El sistema de costos por procesos sólo funciona cuando existe etapas bien marcadas en el proceso de producción. Y estas etapas se encuentran divididas en diferentes segmentos.

- El sistema de costos por procesos se utiliza cuando la producción es repetitiva y diversificada, aunque los productos sean bastantes similares entre sí. (Gamboa Suárez & Jiménez Rodríguez, 2023, pág. 139)

### **Ventajas del sistema de costos por procesos.**

Los beneficios de un diseño de sistema de costos se refieren a las ventajas que se obtienen al implementar un sistema eficiente y efectivo para el registro, seguimiento y control de los costos en una organización, estos beneficios incluyen:

- Manejo de costos unitarios promedios.
- Manejo de la producción equivalente.
- Procedimiento administrativo menos costoso.
- Determinación del costo unitario por centro de costo considerando producto terminado. (Gamboa Suárez & Jiménez Rodríguez, 2023, pág. 143)

### **Producción equivalente.**

Según, (Gamboa Suárez & Jiménez Rodríguez, 2023, pág. 144) "Es la expresión de la producción en curso en términos de unidades terminadas, o lo que es lo mismo, el número de unidades terminadas a las que equivale cierta producción en proceso según su grado de elaboración".

## **6.6. Estados Financieros**

Los estados financieros constituyen una representación estructurada de la situación financiera y del rendimiento financiero de una entidad. El objeto de los estados financieros es suministrar información acerca de la situación financiera, del rendimiento financiero y de los flujos de efectivo de una entidad, que sea útil a una amplia variedad de usuarios a la hora de tomar sus decisiones económicas. Los estados financieros también muestran los resultados de la gestión realizada por los administradores con los recursos que le han sido confiados. (Dávila Girardo, Castillo Nossa, & Mejía Amaya, 2021, pág. 195)

Una empresa debe preparar diferentes estados financieros, que contribuyen el principal propósito de la contabilidad financiera y se definen como la síntesis del proceso financiero, los estados se realizan con el fin de conocer la situación financiera y los resultados económicos producto de las actividades de un periodo determinado. La información que suministra los estados financieros es de interés, entre otros, para la administración, los propietarios, los acreedores, los trabajadores y el estado. (Mendoza Roca & Ortiz Tovar, 2016, pág. 40)

### 6.6.1. Clasificación

De acuerdo con las secciones 3 a 8 de las NIIF para Pymes, los componentes de los estados financieros son los siguientes:

- Estado de situación financiera.
- Estado de resultado.
- Un estado de cambios en patrimonio neto que muestre todos los cambios habidos en el patrimonio neto.
- Estado de flujo de efectivo.
- Notas, en las que se incluirá un resumen de las políticas contables más significativas y otras notas explicativas. (Mendoza Roca & Ortiz Tovar, 2016, pág. 41)

### 6.6.2. Características

**Comprensibilidad.** La información debe ser fácil de entender, para accionistas, empleados, instituciones públicas o posibles inversores entre otros agentes.

**Relevancia.** En este caso la información debe tener una cierta importancia, la cual si se llegara a omitir podría significar un resultado del estudio de la empresa radicalmente distinto. Por ello debe reunir información relevante y omitir la que no lo es.

**Fiabilidad.** La neutralidad y la ausencia de costes de agencia deben ser la bandera de los estados financieros.

**Comparabilidad.** Para que podamos sacar conclusiones con periodos anteriores, la información debe poseer una cierta homogeneidad, tanto en los tipos de datos mostrados como en su forma de representarlos.

**Pertenencia.** Cumpliendo las anteriores características, los estados financieros deberían cumplir con las expectativas de los agentes o usuarios que puedan solicitarlos. (Llamas , 2020)

## VII. SUPUESTO

El diseño de un sistema de costos por procesos en la panadería Martínez, permitirá conocer los costos de producción mediante la correcta distribución de los mismos, determinar los costos unitarios y establecer adecuadamente los precios de venta de cada uno de sus productos.

## VIII. OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES Y/O MATRIZ DE CATEGORÍAS

Cuestiones de Investigación	Propósitos Específicos	Categoría	Definición Conceptual	Subcategoría	Ejes de Análisis	Fuente de Información	Técnicas de Recolección de la Información
<b>Cuestión # 01</b> <b>¿Cuáles son los procesos y procedimientos que se llevan a cabo en la transformación de la materia prima para la determinación de sus costos de producción en la panadería Martínez?</b>	Describir los procesos y procedimientos que realizan en la panadería Martínez mediante diagramas de flujo, para la determinación de sus costos de producción.	Procesos y procedimientos	<p>Un proceso consta de etapas consecutivas a lo largo de las que diversos insumos sufren algún tipo de transformación, hasta la constitución de un producto final y su colocación en el mercado.</p> <p>Un procedimiento es un conjunto de instrucciones para completar una tarea o actividad específica, a veces los procedimientos se documentan con gran detalle para garantizar que la tarea se complete de forma coherente y precisa.</p>	<p><b>Procesos</b> Un proceso productivo contempla el conjunto de operaciones que una empresa debe realizar con el fin de ofrecer un bien, un servicio o un producto.</p> <hr/> <p><b>Procedimiento</b> Modo ordenado y sistemático de proceder para llegar a un resultado o fin determinado.</p> <hr/> <p><b>Costos de producción</b> Los costos de producción se refieren a todos los costos relacionados con cualquier actividad productiva que tiene como objetivo ofrecer un servicio o fabricar un producto.</p> <hr/> <p><b>Flujograma</b> Un flujograma o diagrama de flujos es una representación gráfica de un proceso, ya sea para su aplicación en una empresa, en economía, programación o sistemas industriales.</p>	<p>Eficiencia.</p> <p>Uso de recursos.</p> <p>Seguimiento y control.</p> <hr/> <p>Efectividad.</p> <p>Cumplimiento normativo.</p> <p>Control de Calidad.</p> <hr/> <p>Costos directos.</p> <p>Costos indirectos.</p> <p>Eficiencia en el uso de los recursos.</p> <hr/> <p>Identificación de las actividades.</p> <p>Adaptabilidad y flexibilidad.</p> <p>Conexiones y relaciones entre las actividades.</p>	<p><b>Primaria</b> Responsable del área administrativa</p> <p><b>Secundaria</b> Textos Documentos Observaciones Sitios Web</p>	<p>Guía de revisión documental.</p> <p>Guía de entrevistas estructuradas.</p> <p>Guía de observación.</p>

<p><b>Cuestión # 02</b> ¿Por qué es necesario incorporar un sistema de costos por procesos que se adapte a las necesidades de la panadería Martínez de la ciudad de Estelí?</p>	<p>Desarrollar un sistema de costos por procesos, que se incorpore a las necesidades de información en la producción y comercialización de los productos que se elaboran en la panadería Martínez</p>	<p>Sistema de costos por procesos</p>	<p>El sistema de costos por procesos aplica los costos a los productos similares que, por lo general, se producen en masa en forma continua, a través de una serie de procesos de producción. Estos procesos a menudo se organizan como departamentos separados, aunque en ocasiones un solo departamento contiene más de un proceso. En este sistema de costos por procesos, los costos son directamente asociados a los departamentos</p>	<p><b>Actividades</b> Es una acción que desarrolla un individuo o una institución de manera cotidiana, como parte de sus obligaciones, tareas o funciones.</p> <p><b>Departamentos</b> Un departamento es una unidad funcional de la empresa a la que se le asignan una serie de funciones y responsabilidades concretas para el desarrollo de sus operaciones.</p> <p><b>Registros</b> Los registros contables son los ingresos de información referente a los movimientos de recursos financieros en los libros contables.</p> <p><b>Elementos del costo</b> Los elementos de costo de un producto o sus componentes son los materiales directos, la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación.</p>	<p>Valoración de la capacidad de ejecución. División de la actividad en tareas.</p> <hr/> <p>Tareas y responsabilidades Ámbito de control Toma de decisiones.</p> <hr/> <p>Análisis y visualización de los datos.</p> <hr/> <p>Análisis de los costos, distribución.</p> <p>Efectividad, beneficios</p>	<p><b>Primaria</b> Responsable del área administrativa y de producción.</p> <p><b>Secundaria</b> Textos Libros de costos Observaciones Sitios Web</p>	<p>Guía de revisión documental.</p> <p>Guía de entrevistas estructuradas .</p> <p>Guía de observación.</p>
<p><b>Cuestión # 03</b> ¿De qué manera ayudará a la panadería</p>	<p>Identificar los beneficios que conlleva el diseño de un sistema de</p>	<p>Beneficios del diseño de un sistema de costos.</p>	<p>Se refieren a las ventajas que se obtienen al implementar un sistema eficiente</p>	<p><b>Eficiencia operativa</b> Es la capacidad de una empresa u organización para utilizar de manera óptima sus recursos y procesos con el fin</p>	<p>Tiempos de ejecución. Procesos y flujos de trabajo.</p>	<p><b>Primaria</b> Responsable del área administrativa</p>	<p>Guía de revisión documental.</p>

<p><b>Martínez de la ciudad de Estelí, diseño de un sistema de costos por procesos en las operaciones de la misma?</b></p>	<p>costos por procesos y su rendimiento en la panadería Martínez.</p>		<p>y efectivo para el registro, seguimiento y control de los costos en una organización.</p>	<p>de maximizar la producción y minimizar los costos.</p> <p><b>Control de costos</b> Es el proceso de monitorear y limitar los gastos de una empresa u organización para asegurarse de que se mantengan dentro del presupuesto establecido.</p> <p><b>Estimación de rentabilidad</b> Es un indicador que mide el beneficio que obtiene una empresa en relación a los recursos propios, sin contabilizar recursos de terceros.</p>	<p>Presupuesto. Gestión de compras.</p> <p>Costos-beneficios. Análisis de punto de equilibrio.</p>	<p>y de producción.</p> <p><b>Secundaria</b> Documentos Textos Libros de costos Observaciones Sitios Web</p>	<p>Guía de entrevistas estructuradas .</p> <p>Guía de observación.</p>
--	---	--	--	--	--	--	--

## **IX. DISEÑO METODOLÓGICO**

### **9.1. Tipo de Investigación**

“Las investigaciones cualitativas se basan en una lógica y proceso inductivo (explorar y describir, y luego generar perspectivas teóricas). Van de lo particular a lo general”. (Hernández Sampieri, Fernández Collado, & Baptista Lucio, 2014).

El presente estudio tiene un enfoque cualitativo, ya que se adapta a las características del mismo, además pretende profundizar en los procesos de producción y realizar un análisis inductivo a sus procedimientos, cumpliendo con el objetivo del enfoque, la investigación hará énfasis en encontrar una solución a la problemática dentro de la empresa, de acuerdo a los resultados obtenidos.

### **9.2. Área de Estudio**

#### **9.2.1. Según el tiempo de ocurrencia de los hechos y registros de la información**

El presente estudio es retrospectivo, ya que se tomarán datos ocurridos en un periodo anterior ya consolidado, para analizarlos y de esta manera determinar los costos unitarios de cada producto, a partir de los elementos utilizados.

#### **9.2.3. Según el periodo y secuencia del estudio**

Se considera un estudio tipo longitudinal, cuya función es la recolección de datos, ya sean cualitativos o cuantitativos a lo largo de un periodo, los cuales varían según la problemática de la investigación, esto nos permite identificar de manera específica los elementos necesarios para llevar a cabo el proceso investigativo.

#### **9.2.3. Según el análisis y alcance de los resultados**

La investigación es un estudio de tipo descriptivo, porque en primera instancia se realiza una descripción de los procesos y procedimientos que realiza la empresa para la elaboración de sus productos, además, determinar de manera específica sus costos, a través del diseño de un sistema de costos por procesos y posteriormente evaluar los resultados del diseño de este.

#### **9.2.4. Área de conocimiento (Área, subárea, líneas y sub-líneas)**

##### **LÍNEA CEC-1: DESARROLLO SOCIOPRODUCTIVO, EMPRENDIMIENTO Y BIENESTAR.**

Esta línea se centra en la generación del conocimiento científico aplicado a las necesidades de desarrollo socio productivo y el fortalecimiento de la capacidad adaptativa de las áreas económicas primarias, que requieren de la generación de valor agregado, que contribuyan a mejorar su competitividad en el mundo globalizado, al fortalecimiento de la industria, el comercio y los servicios, siendo el emprendimiento e innovación el enfoque que buscará encontrar nuevas soluciones a los problemas actuales y futuros. Las propuestas de productos científicos aplicados será su fin inmediato, enfocándose a la resolución de los problemas de desarrollo productivo endógeno desde lo local, territorial, país y regional, mediante la aplicación de procesos de investigación inter-multi-transdisciplinario, desde los enfoques económicos, sociales, ambientales y políticos, que contribuyan al bienestar social.

##### **SUB-LÍNEA CEC-1.1: COMPORTAMIENTO DE UNIDADES ECONÓMICAS**

Su propósito se centra en la generación del conocimiento aplicado a las necesidades de desarrollo socio productivo de las Mí pymes, grandes empresas, explotación agrícola (EA), trabajadores cuenta propia, Economía familiar y creativa, Comunitaria y Cooperativa, autogestionaria, con proyectos de innovación y emprendimiento, para resolver problemas que contribuyan al bienestar socioeconómico del país.

- **Área geográfica**

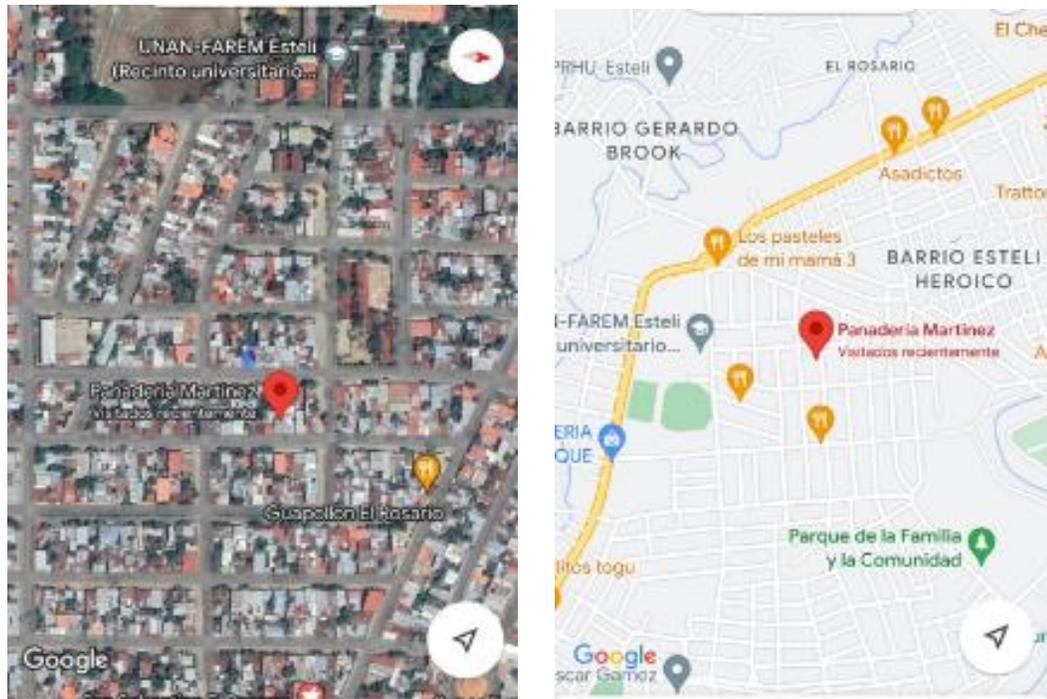


Figura 1: Área Geográfica.

Fuente: Google Maps.

En esta fotografía se puede apreciar la ubicación de la Panadería Martínez.

## **9.3 Población y Muestra /Sujetos Participantes**

### **9.3.1. Población**

La población de estudio es un conjunto de casos definido limitado y accesible, que formará el referente para la elección de la muestra y que cumple con una serie de criterios predeterminados. Es necesario aclarar que cuando se habla de población de estudio, el término no se refiere exclusivamente a seres humanos, sino que también puede corresponder a animales, muestras biológicas, expedientes, hospitales, objetos, familias, organizaciones, etc. (Arias Gómez, Villasís Keever, & Miranda Novales, 2016, pág. 202)

La población de estudio tomada dentro de la presente investigación es la panadería Martínez de la ciudad de Estelí, siendo este el principal objeto de análisis.

### **9.3.2. Muestra**

Una muestra estadística es un subconjunto de datos perteneciente a una población de datos. Estadísticamente hablando, debe estar constituido por un cierto número de observaciones que representen adecuadamente el total de los datos. (López, Economipedia, 2021)

## Muestras no probabilísticas

La elección de los elementos no depende de la probabilidad sino de las causas relacionadas con las características de la investigación o de quien establece la muestra. Aquí el procedimiento no es mecánico, ni con base en fórmulas de probabilidad, sino que depende del proceso de toma de decisiones de una persona o de un grupo de personas y desde luego, las muestras seleccionadas obedecen a otros criterios de investigación. Desde el enfoque cuantitativo y para determinado diseño, la utilidad de una muestra no probabilística reside no tanto en una “representatividad” de elementos, sino en una cuidadosa y controlada elección de sujetos con ciertas características definidas previamente en el planteamiento del problema. (Rabolini, 2009)

La muestra de estudio de la presente investigación está conformada por el área de producción que es donde se realizan todas las actividades de transformación de la materia prima dentro de la panadería Martínez.

Para la selección de la muestra de este estudio se tomó en cuenta la principal problemática de la panadería, el cual hace referencia a la falta de asesoría de un profesional capacitado en área de contabilidad de costo lo que impide la correcta determinación y distribución de sus costos durante los procesos de producción.

### 9.3.3 Sujetos participantes

Para efectos de obtener información que sustente la presente investigación, la unidad de análisis estará conformada por el personal de la panadería Martínez:

**Propietaria de la empresa:** Es la encargada de la toma de decisiones estratégicas en cuanto a las finanzas y sus flujos de efectivo

**Responsable del área de administración:** Es quien se encarga de administrar, realizar compras y llevar el control de las entradas y salidas de la materia prima que intervienen en los procesos de producción, así mismo realizar el pago a los trabajadores.

### 9.3.4. Criterios de selección de la muestra

Dentro de este estudio se utilizó una muestra no probabilística, debido a que en esta investigación el tipo de estudio es de carácter cualitativo, lo que facilita la selección de individuos intencional para recolectar información, ya que son estos los que cuentan con el conocimiento más amplio del área seleccionada dentro de la empresa.

## 9.4 Métodos, técnicas e instrumentos para recopilación de datos

La recolección de datos se refiere a una gran variedad de técnicas que son utilizadas para recopilar datos pertinentes, con la finalidad de buscar información que será útil para la evaluación y para abordar las preguntas de evaluación que se han identificado. (García Cabrero, Cisneros Cohernour, & Enrique Díaz, 2011)

Las técnicas de recolección de datos que se utilizarán para obtener la información suficiente para la investigación y conocer los resultados serán las siguientes.

**La entrevista:** Es la comunicación interpersonal establecida entre el investigador y el sujeto de estudio a fin de obtener respuestas verbales a los interrogantes planteados sobre el problema propuesto. Se considera que este método es más eficaz que el cuestionario, ya que permite obtener una información más completa. (Galán Amador, 2009)

Se realizarán entrevistas por cada uno de los objetivos específicos con una serie de preguntas, dirigidas específicamente a la propietaria y responsable del área de administración, con el propósito de recolectar información relevante y confiable para el desarrollo de la investigación. **(Ver anexo N.º 1)**

**La observación:** Una guía de observación, es un documento que permite a la acción de observar determinados fenómenos. Esta guía generalmente se estructura mediante columnas que favorecen la organización de los datos recogidos. Esto permite detectar y asimilar información o registrar ciertos hechos mediante herramientas. (Barea, 2022)

Se realizarán visitas para la debida observación de los procesos y procedimientos productivos dentro de la panadería Martínez, para obtener información sobre los registros de las operaciones que se llevan a cabo y así obtener información veraz. **(Ver anexo N.º 2)**

## 9.5. Etapas de Investigación

En esta parte se describen todas las actividades o etapas realizadas en un tiempo y espacio para el desarrollo de la investigación y así mismo llegar a los resultados, las cuales se presentan a continuación:

### 9.5.1. Investigación Documental

Con la intención de recolectar información para la elaboración de esta tesis se recurrió a diferentes recursos donde se visitaron sitios web, tesis y libros de la biblioteca “Urania Zelaya” de la

Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua, Managua (UNAN Managua FAREM Estelí); donde se obtuvo la información necesaria para alimentar el desarrollo de esta investigación.

### **9.5.2. Elaboración de instrumentos**

Se elaboraron instrumentos que serán utilizados para la recolección de datos, que servirán como guía para el desarrollo de la presente investigación, como son las entrevistas, guías de observación dirigida a la propietaria y trabajadores de la Panadería Martínez, así mismo la revisión documental, con el fin de proporcionar una base sólida y necesaria para el desarrollo de la presente investigación.

### **9.5.3. Trabajo de campo**

En esta etapa de la investigación se realizaron diversas actividades, las cuales sirvieron de base para el desarrollo de la presente investigación, como lo son las visitas frecuentes a la empresa para conocer sus métodos de trabajo, la aplicación de entrevistas al personal de la panadería, la realización de guías de observación y así mismo la revisión documental, de los documentos que proporcionan información relacionado a la producción.

### **9.5.4. Elaboración de documento final**

Al momento de obtener los resultados, se realizará el informe final siguiendo las especificaciones programadas por las modalidades de graduación, tomando en cuenta el contenido de la investigación y reflejándolo en la presente tesis.

## X. ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS

En este capítulo se abordarán los resultados obtenidos a través de la aplicación de instrumentos y técnicas utilizados para recolección de datos, tomando en cuenta el propósito planteado en la presente investigación.

### 10.1. Descripción de la empresa

La panadería Martínez surge hace aproximadamente 31 años, por iniciativa de la propietaria Cora Martínez con la intención de emprender desde su hogar, actualmente tiene 22 años en el mercado, este negocio se dedica a la elaboración y venta de rosquillas y pan de harina de gran calidad, con el propósito de satisfacer las necesidades de los consumidores. Esta empresa está inscrita como contribuyente bajo el régimen de cuota fija, cuenta con una estructura organizacional ya definida.

Las principales áreas funcionales en la cual se divide la panadería, Gerente propietaria, quien es responsable del control y toma de decisiones en cuanto al flujo de efectivo, además cuenta con el área de administración cuya función es dirigir y administrar las actividades para el desarrollo empresarial, así mismo el área de producción, donde se lleva a cabo la transformación de la materia prima en diferentes procesos conformados por los siguientes procedimientos: revuelto, moldeado, horneado y empacado de los principales productos que se elaboran y posteriormente el área de ventas donde se exhibe el producto terminado para la distribución y comercialización a los consumidores en general y clientes mayoristas. (**Ver anexo N°3**)

Para una mejor comprensión del proceso productivo que se lleva a cabo dentro de la panadería se reflejan a continuación los tipos de procedimientos para la elaboración del pan y de que manera se distribuyen las funciones según el número de colaboradores.

Existen tres formas de elaboración de pan, la teoría menciona la elaboración de escala artesanal, semi-artesanal e industrial, cada uno de ellos se clasifican según las herramientas que la empresa utiliza para la realización de sus productos.

Mediante la aplicación de los instrumentos elaborados para la recopilación de la información y la observación realizada en la empresa, se logró determinar que esta se encuentra dentro de la escala semi-artesanal, ya que hace uso del recurso humano y la tecnología, con algunas maquinarias como: molino eléctrico, congeladores, máquinas pasteadoras de masa, batidoras y hornos de radiación que funcionan con gas, que facilitan el trabajo para la realización total del producto, pero que a su vez necesitan del arte como tal del panadero, el cual lleva a cabo la mayoría

de las actividades que se desarrollan dentro del proceso productivo, como es tamizar la harina de maíz, el moldeado y figurado del pan y el empaque.

Este negocio cuenta con un total de 12 colaboradores asignados para el proceso productivo el cual se distribuye de la siguiente manera:

Cargo	Número de trabajadores
Molinero	1
Panaderos	2
Moldeadores	6
Hornero	1
Empacadores	2
<b>Total</b>	<b>12</b>

*Figura 2: Distribución de funciones por colaborador.*

*Fuente: Proporcionado por la empresa.*

Según la teoría, un proceso productivo consta de etapas consecutivas en la que diversos insumos sufren algún tipo de transformación hasta la constitución de un producto final, tal es el caso de la panadería Martínez, la cual realiza diversos procedimientos en los que se trabaja con el fin de procesar correctamente la materia prima para la elaboración del pan

Se trata por tanto de una sucesión de operaciones de diseño, producción y de distribución integradas, realizadas por diversas unidades interconectadas como una corriente, involucrando una serie de recursos físicos, tecnológicos, económicos y humanos; de ahí que abarque desde la extracción y proceso de manufacturado de la materia prima hasta el consumo final.

En la panadería Martínez se elaboran dos tipos de productos, pan de harina de trigo y rosquillas de harina de maíz, los procesos productivos que se llevan a cabo para la elaboración de los mismos, constan de diferentes procedimientos, los cuales tienen una coordinación y sucesión lógica, donde cada uno de ellos se desarrollan adecuadamente según el proceso anterior.

Los procesos productivos que se llevan a cabo dentro de la panadería Martínez se realizan de manera coordinada donde cada obrero encargado para cada procedimiento cumple con las

funciones correspondientes para lograr obtener un trabajo de calidad, que van desde reunir toda la materia prima, hasta el acabado final del producto para posteriormente realizar su venta.

Para lograr una mejor comprensión acerca de estos procedimientos, a continuación, se muestra cada uno de ellos en el siguiente flujograma, el cual permite presentar y visualizar de manera gráfica la secuencia y pasos estructurados requeridos para completar totalmente el proceso productivo, que va desde el comienzo y finalización de este.

En este, además, se podrá identificar de manera rápida los posibles problemas o dificultades que se puedan presentar durante los procesos, así como también las oportunidades de mejora para los mismos, ya que presenta de manera resumida la información acerca del proceso de panificación.

Procesos de la elaboración de pan de harina

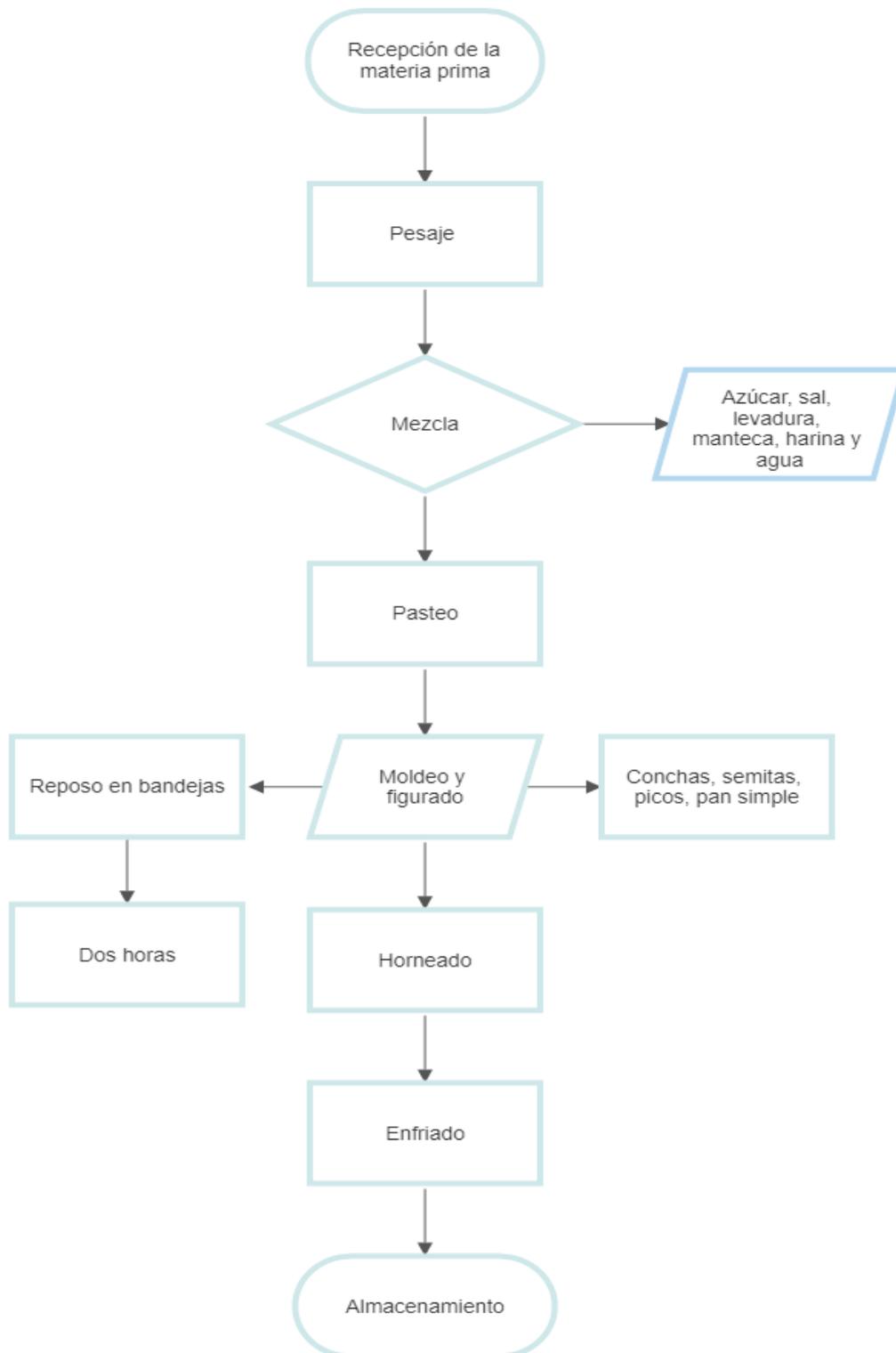


Figura 3: Flujograma.

Fuente: Elaboración propia, según datos proporcionados por la empresa.

De acuerdo con la teoría encontrada en relación al proceso productivo para la elaboración del pan de harina, esta menciona como primer paso la mezcla de los insumos necesarios y el amasado de estos, para lograr la consistencia adecuada de la masa que se usa para el pan de harina.

En cuanto a la elaboración de este pan dentro de la panadería, el primer paso es la recepción de materia prima para posteriormente realizar el pesaje de los insumos a utilizar, luego de esto pasan al proceso de mezclado en donde se integran todos los componentes del producto como lo son: harina de trigo, azúcar, sal, levadura, manteca y agua, una vez mezclado se continua con el pasteo en el cual se necesita de 12 minutos para un resultado óptimo del procedimiento.

Luego de los procedimientos anteriores, se da inicio al moldeo y figurado de la masa para la elaboración de los diferentes tipos de panes como son: conchas, semas, picos, pudines y pan simple, teniendo una duración de aproximadamente 1.5 horas por quintal.

Tal como lo indica la teoría, el proceso de moldeado se realiza para lograr dar forma simétrica a la masa antes elaborada, esta se realiza manualmente.

Posteriormente de que las piezas de pan tienen su forma se colocan en las cazuelas para luego ubicar en estantes y que puedan reposar el tiempo necesario que consta de 2 horas y así obtener un mayor volumen, luego de esto pasa al procedimiento de horneado, una vez terminada la cocción del pan, este se deja en reposo para que se enfríe, culminando con el empaque de los productos.

La teoría señala estos dos procedimientos como el cierre de la fase del proceso de elaboración del pan, donde la cocción se considera como una de las etapas claves para obtener un pan con un conjunto de cualidades organolépticas que definirán su calidad final, del mismo modo el proceso de enfriado cumple con una función importante dentro del proceso productivo, ya que se realiza con la finalidad de seguir conservando la calidad de los productos, tomando en cuenta la correcta circulación del aire para empacarlo en el tiempo óptimo.

La panadería cuenta con cinco colaboradores asignados para este procedimiento, de los cuales dos se encargan del pesaje de la materia prima, el pasteo de los ingredientes y posteriormente al moldeado de esta, un individuo encargado del horneado y dos personas que se encargan del empaque.

Flujograma del proceso de la elaboración de las rosquillas

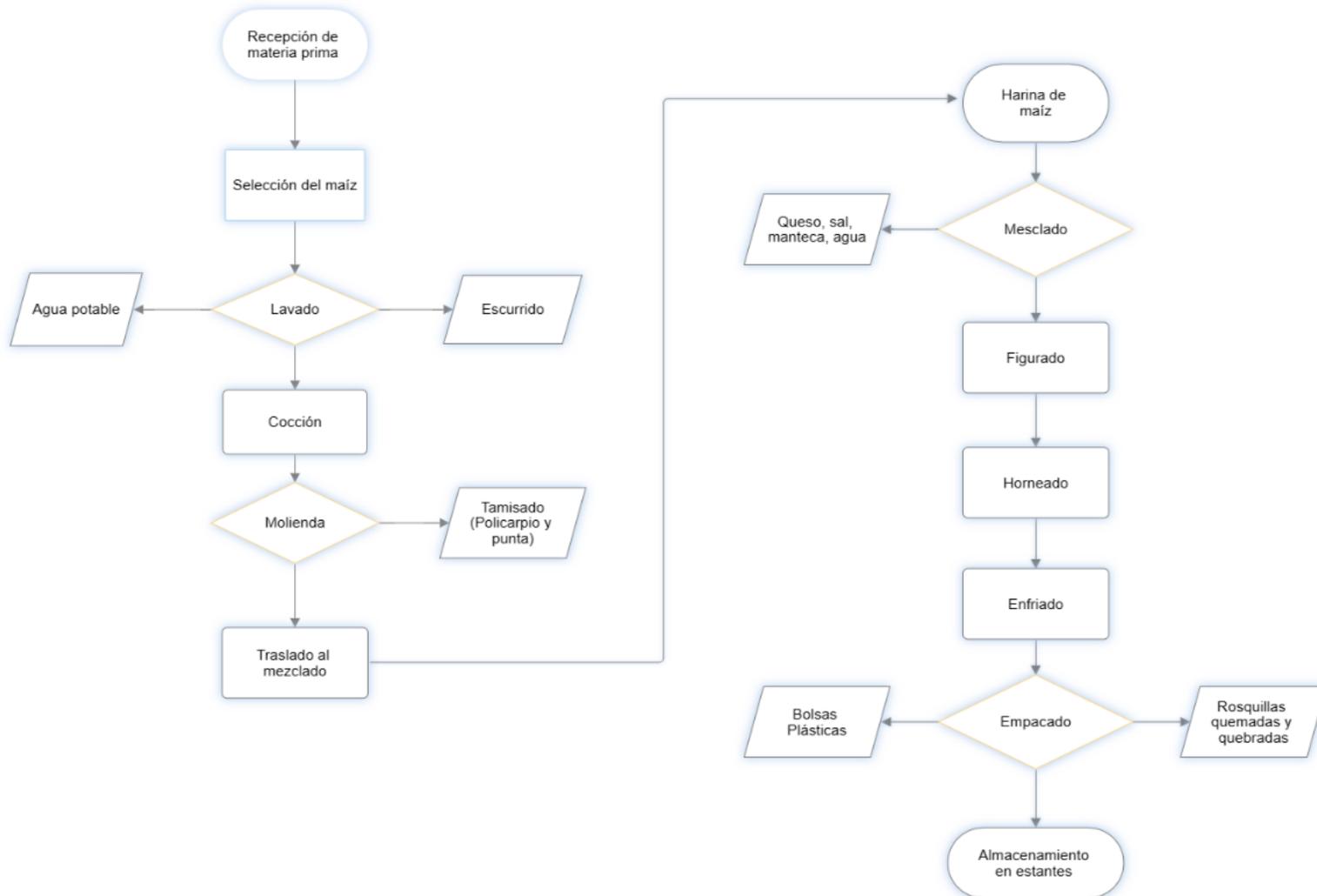


Figura 4: Flujograma.

Fuente: Elaboración propia, según datos proporcionados por la empresa.

Para el proceso productivo de las rosquillas, se llevan a cabo una serie de procedimientos, cuyo primer paso es la preparación de la harina de maíz, en la cual se pesa la cantidad de maíz a procesar, luego de esto se lava en tinas plásticas para su posterior cocción en un tiempo determinado de 45 minutos, tiempo necesario para que el maíz tome el punto adecuado para pasar al escurrido en cajillas de madera.

El siguiente paso es moler el maíz en un molino eléctrico, se pasa a tamizar, esto con el propósito de separar la harina de maíz del policárpico y punta, seguidamente se pasa a mezclar con los insumos necesarios en una pasteadora.

En la parte del figurado la mezcla se pasa al área de producción, en esta área los encargados de la elaboración se dividen las cantidades de masa para elaborar los diferentes tipos de pan de harina de maíz para pasar al procedimiento de horneado en hornos industriales por un tiempo determinado de 45 minutos.

Se deja enfriar en cajillas plásticas y posteriormente se pasa al área de empaque, para ello se colocan en mesas de madera y se empacan en bolsas plásticas de polipropileno, las rosquillas quemadas o quebradas se retiran del área, luego de esto se pasan al área de almacenamiento para su distribución. Este procedimiento cuenta con diez colaboradores asignados, de los cuales uno se encarga de preparar la harina de maíz, seis de ellos realizan el procedimiento de moldeado, además la participación del horneador y culminando con las dos personas asignadas para el empaque del producto.

Cabe destacar que el hornero y los dos empacadores participan en ambos procedimientos, tanto para la elaboración del pan de harina como para las rosquillas ya que, su función es necesaria para llevar a cabo el proceso productivo.

Se puede decir que en la Panadería Martínez cuentan con los procedimientos necesarios que conlleva la elaboración de pan y rosquillas de harina de maíz con las características adecuadas para satisfacer las necesidades y demanda de sus clientes. Sin embargo, se logró identificar que no cuentan con un control de la materia prima en cuanto a las entradas y salidas de esta.

Según la información recopilada, esta dice que, para lograr exitosamente el cumplimiento de un proceso productivo, es necesario el control de la materia prima, ya que es el elemento principal para la elaboración del producto. La panadería Martínez al no contar con un control de las entradas y salidas de su inventario se encuentra expuesta a generar pérdidas, ya que no realiza rotación de su inventario y tiende a almacenar insumos con un corto tiempo de caducidad, arriesgando la calidad

del producto e interrumpiendo el proceso productivo al no saber la existencia de los materiales con los que la panadería debería contar, para llevar a cabo la correcta elaboración del producto para el cumplimiento de los estándares de control y calidad.

En cuanto a la situación contable de la panadería, en base a la entrevista realizada a la propietaria y la guía de revisión documental, se puede determinar que no cuenta con los registros contables necesarios de sus operaciones en general, además no realizan estados financieros formales, sin embargo, lleva un control de sus gastos, lo que les permite determinar los precios unitarios de cada producto.

Los costos forman parte fundamental dentro del sector industrial, siendo un factor determinante en el crecimiento de todo negocio, por ende, permite identificar pérdidas y ganancias, estandarizando procesos y optimizando los recursos a través de la determinación de este factor.

A continuación, se presentan los registros y cálculos que realiza la administradora de la panadería para la determinación de los precios unitarios de cada producto, los cuales se realiza en una hoja de Excel, sin embargo, la producción diaria se registra en un cuaderno con anotaciones sencillas. Estos costos son calculados por arroba, en este formato se puede apreciar que la panadería cuenta con registros de sus gastos y costos de la materia prima, sin embargo, no son los adecuados para conocer de manera precisa el costo de sus productos. Los cálculos para fijar el precio por bolsa (cada una cuenta con 12 unidades), los elabora tomando en cuenta los costos de producción y costos de la materia prima.

### Pan de harina de trigo.

Costo de Materia Prima				
MTP por Arroba	Cantidad	Unidad de medida	Costo	Costo de materia prima
Producto			Precio	
Harina	25.00	Libra	C\$ 12.90	C\$ 322.50
Azúcar	7.50	Libra	14.70	110.25
Manteca Vegetal	1.75	Libra	33.00	57.75
Sal	4.00	Onza	0.44	1.75
Levadura	2.00	Onza	5.00	10.00
Huevo	12.00	Unidades	6.00	72.00
Leche en polvo	1.00	Libra	50.00	50.00
<b>Total</b>				<b>C\$ 624.25</b>

Figura 5: Detalle de costo de materia prima para pan de harina.

Fuente: Proporcionado por la empresa.

Costo de Producción	
MTP por arroba	Costo MP
Producto	C\$
Mano de Obra	C\$ 240.00
Empaque	14.40
Agua	1.75
Luz	20.00
Gas	49.00
Bolsas	72.00
Gastos Varios	100.00
Pago de Admón.	20.00
<b>Total</b>	<b>C\$ 517.15</b>

Figura 6: Detalle de costo de producción.

Fuente: Proporcionado por la empresa.

Costos	Total
Costo de inversión	C\$ 624.25
Costo de producción	517.15
<b>Total</b>	<b>C\$ 1,141.40</b>

Figura 7: Detalle de costos más gastos.

Fuente: Proporcionado por la empresa.

	N° de bolsas	Precio	Total
<b>Total ganancia por arroba</b>	72.00	40.00	2,880.00
	N° de bolsas	Costo	Total
<b>Total de bolsas producidas</b>	72.00	15.85	1,141.40
<b>Totales</b>		<b>C\$ 24.15</b>	<b>C\$ 1,738.60</b>

Figura 8: Cálculo de costo por bolsa.

Fuente: Proporcionado por la empresa.

### Pan de harina de Maíz.

Costos materia prima				
MTP por arroba	Cantidad	Unidad de medida	Costo	Costo MP
Producto			Precio	(C\$)
Harina	9.00	Libra	C\$ 9.00	C\$ 81.00
Dulce	6.25	libra	15.00	93.75
Manteca Vegetal	1.75	libra	25.00	43.75
Sal	0.25	Onza	4.00	1.00
Queso	7.50	Libra	65.00	487.50
<b>Total</b>				<b>C\$ 707.00</b>

Figura 9: Detalle de costo de materia prima para pan de harina de maíz.

Fuente: Proporcionado por la empresa.

Costos de producción	
MTP por arroba	Costo MP
Producto	(C\$)
Mano de obra	C\$ 120.00
Empaque	10.00
Agua	3.82
Luz	11.36
Gas	53.03
Bolsas	50.00
Gastos varios	80.00
Pago admón.	20.00
<b>Total</b>	<b>C\$ 348.21</b>

Figura 10: Detalle de costo de producción para pan de harina de maíz.

Fuente: Proporcionado por la empresa.

Costos	
Costo de inversión	707.00
Costo de producción	348.21
<b>Total</b>	<b>C\$ 1,055.21</b>

Figura 11: Detalle de costos más gastos.

Fuente: Proporcionado por la empresa.

	N° de bolsas	Precio	Total
<b>Total Ganancia por arroba</b>	50	40.00	2,000.00
	N° de bolsas	Costo	Total
<b>Total bolsas producidas</b>	50	21.10	<b>1,055.21</b>
<b>TOTALES</b>		<b>C\$ 18.90</b>	<b>C\$ 944.79</b>

Figura 12: Cálculo de costo por bolsa.

Fuente: Proporcionado por la empresa.

Dentro de las industrias, el costo unitario es un indicador de productividad y rentabilidad de un negocio, a través de una buena distribución de los costos de producción puede lograrse presupuestar el precio de venta de un producto, así como los márgenes de utilidad en la empresa, obteniendo mejores resultados en sus operaciones tanto administrativas como productivas.

Partiendo de la información antes mencionada sobre la determinación de los costos unitarios dentro de la Panadería Martínez, se considera que en los procedimientos que esta realiza no se toman en cuenta todos los gastos y costos tanto directos como indirectos de producción para la correcta determinación de sus costos unitarios, además no se realizan en un orden adecuado para lograr distribuir el importe de cada uno de los elementos del costo. Es por esto que impide conocer con exactitud el costo total de la elaboración de cada uno de los productos, lo cual provoca posibles

pérdidas, ya que, al no tener el costo exacto no es posible establecer un precio de venta de acuerdo a todos los gastos a los que se incurren para la elaboración de los mismos.

En base a la teoría se conoce que, para lograr obtener el costo unitario por cada producto es necesario sumar los gastos y costos directos e indirectos unitarios asignados, dando como resultado valor unitario de cada producto, el que sirve para establecer un precio de venta justo y acorde a los gastos incurridos en la producción, además esto permite analizar de manera general la rentabilidad por producto y calcular otros indicadores financieros mejorando la situación contable del negocio.

### **10.1. Diseñar un sistema de costos por procesos que se adapte a las necesidades de información y comercialización de los productos que se elaboran en la panadería Martínez.**

A través de la observación que se realizó en la panadería, se lo logró identificar que esta no cuenta con ningún tipo de registro contable, donde se vuelve necesario un sistema de costos por procesos debido al tipo de negocio; sin embargo, la administradora de la empresa realiza anotaciones de sus gastos generales de manera empírica en un libro de actas, las cuales no reflejan todas las operaciones que la empresa lleva a cabo, lo que provoca que la panadería no controle correctamente los gastos operativos, así como también sus costos de producción.

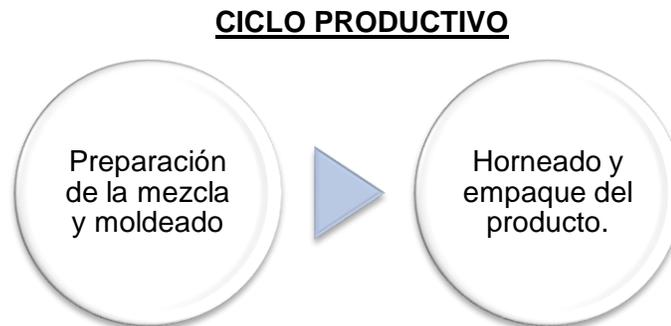
Ante la problemática que esto genera y las necesidades que presenta dicho negocio, se propone diseñar un sistema de costos por procesos básico que se adapte a las necesidades de información en la producción y comercialización de los productos que se elaboran en la panadería Martínez.

De acuerdo con la teoría, un sistema de costos por procesos es aquel que aplica los costos a los productos similares que por lo general se producen en masa en forma continua, a través de una serie de procesos de producción.

Por consiguiente, se hace notar la deficiencia presente en la panadería, es por esto, que llegamos a la conclusión de que es necesario el diseño de un sistema de costos por procesos, para darle solución a la problemática que la Panadería presenta.

Para diseñar un sistema de costos por procesos nos centramos en un producto en específico, el cual tomaremos como referencia para el desarrollo del mismo, dicho producto es la hojaldras elaborada de harina de maíz.

Para el proceso productivo de las hojaldras se lograron identificar las siguientes etapas: preparación de la harina de maíz, mezclado y figurado de la masa, horneado y enfriado, obtención del producto terminado.



*Figura 13: Ciclo productivo.*

*Fuente: Elaboración propia.*

Este sistema de costos por procesos comprende una serie de formatos sencillos que serán útiles para el desarrollo del mismo, por consiguiente, como parte de propuesta de mejora de la problemática que se encontró en la panadería, se desarrollarán los siguientes formatos: Informe de recepción de compra, tarjeta master Kardex, tarjetas de producción, nómina de pago semanal para el área de producción y una nómina de pago mensual para el área de administración, hoja de costos indirectos de fabricación, hoja de costos de producción por procesos.

### **Formato 1. Informe de recepción de compra**

El informe de recepción de compas de materia prima es una de las etapas importantes para el control y manejo de la misma, permite garantizar el seguimiento de los materiales recibidos de los diferentes proveedores, llegando al almacén para ser revisados y clasificados, asegurando la calidad de los mismos.

La persona encargada de recibir la materia prima deberá llenar dicho informe de la siguiente manera. Registrar con la fecha que se realizó la recepción de los materiales, en la primera columna la descripción o nombre del producto y la unidad de medida de cada uno, luego la cantidad que se recibió y su costo unitario, estas dos cantidades se multiplican para obtener el costo total, como resultado final se sumarán todos los datos obtenidos luego de este cálculo para conocer el total de todos los productos en conjunto.

 <p align="center"><b>"Panadería Martínez"</b>                  Dirección: De Guapollón el Rosario 1C al oeste y 1 1/2C al sur                  Recepción de materiales                  Fecha: 02 de octubre                  Proveedor: Pulpería El Redentor</p>					
Descripción	Unidad de medida	Cantidad al día	Cantidad al mes	Costo Unitario	Costo total
Maíz	qq	2	36	900.00	32,400.00
Queso	Libras	52	1,248	67.00	83,616.00
<b>Total</b>					<b>C\$ 116,016.00</b>
Recibido por: _____		Revisado por: _____		Registrado por: _____	

Figura 14: Recepción de materiales.

Fuente: Elaboración propia.

 <p align="center"><b>"Panadería Martínez"</b>                  Dirección: De Guapollón el Rosario 1C al oeste y 1 1/2C al sur                  Recepción de materiales                  Fecha: 28 de octubre                  Proveedor: Distribuidora La Confianza</p>					
Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Costo Unitario	Costo total	
Dulce	Unidades	960	15.00	14,400.00	
Manteca	Libras	250	25.00	6,250.00	
Sal	Libras	50	4.00	200.00	
Bolsas	Unidades	8,000	0.40	3,200.00	
<b>Total</b>				<b>C\$ 24,050.00</b>	
Recibido por: _____		Revisado por: _____		Registrado por: _____	

Figura 15: Recepción de materiales No.2

Fuente: Elaboración propia.

## Formato 2. Tarjeta Master Kardex

Al elaborar este formato se le permitirá a la panadería controlar las entradas y salidas de la materia prima para el proceso de producción, además de conocer la existencia real de cada tipo de producto, logrando una adecuada gestión de inventario y por tanto del funcionamiento de la empresa, ya que no cuenta con un control para la materia prima. La master Kardex al proporcionar el valor del inventario en cualquier momento permite la toma de decisiones más acertadas en cuanto a las compras de materia prima, reduciendo al máximo las posibles pérdidas.

Para el uso adecuado de este formato se deberá seguir como primer paso la colocación del nombre del producto con las especificaciones que se consideren, además de su unidad de medida. En la primera columna de saldos iniciales se registran los materiales en existencia antes de las próximas compras, en la columna de compras se anotarán los ingresos de material, detallando las cantidades y precio unitario, los cuales deberán multiplicarse para obtener el costo total, posteriormente al realizar la suma del total de los saldos iniciales con las compras realizadas, se obtendrá el disponible de materiales para la producción, en la columna de consumo se anotarán las salidas de materiales, detallando de igual manera que en las entradas. En la siguiente columna se llevará el control detallado de la existencia de cada material, las cuales resultarán de la diferencia entre el disponible y salidas, tomando en cuenta las cantidades y el costo unitario.



**PANADERÍA MARTÍNEZ**  
**Kardex General**  
Correspondiente al mes de octubre de 2023.

Descripción	UM	Inicial			Compras			Disponible		Consumo		Final	
		Uds.	C.U.	Total	Uds.	C.U.	Total	Uds.	Total	Uds.	Total	Uds.	Total
Maíz	Lbs	2	900.00	1,800.00	36	900.00	32,400.00	38	34,200.00	30	27,747.00	7.17	6,453.00
Dulce	Uds.	50	15.00	750.00	960	15.00	14,400.00	1,010	15,150.00	770	11,561.25	239.25	3,588.75
Manteca	Lbs	12	25.00	300.00	250	25.00	6,250.00	262	6,550.00	215	5,395.25	46.19	1,154.75
Sal	Lbs	12	4.00	48.00	25	4.00	100.00	37	148.00	30	123.32	6.17	24.68
Queso	Lbs	6	65.00	390.00	1,248	65.00	81,120.00	1,254	81,510.00	924.90	60,118.50	329.10	21,391.50
Bolsas 5 Lbs	Uds.	2,000	0.40	800.00	8,000	0.40	3,200.00	10,000	4,000.00	6,166	2,466.40	3,834	1,533.60
<b>TOTAL</b>				<b>4,088.00</b>			<b>137,470.00</b>		<b>141,558.00</b>		<b>107,411.72</b>		<b>34,146.28</b>

Figura 16: Kardex General.

Fuente: Elaboración propia.

### **Formato 3. Tarjeta de producción**

Este formato facilitará a la panadería llevar un control de la producción y asistencia de cada colaborador de una manera más ordenada, que además servirá como base para la elaboración de la nómina de pago para esta área.

Para realizar este registro se debe detallar la fecha de la semana correspondiente, en la primera columna el nombre completo del trabajador, las siguientes columnas son los cálculos que se realizarán por cada día de la semana, los cuales incluyen el costo unitario que se le paga por el producto que está elaborando cada trabajador, que deberán multiplicarse por la producción que realice ese día, lo que arrojará el resultado del costo total. Luego de haber elaborado el registro de todos los días laborados en la semana en una de las columnas se detallará la producción total de la semana que al multiplicarlo por la remuneración del mismo obtendremos el total a pagar para la semana en curso.



Panadería Martínez"

Dirección: De Guapollón el Rosario 1C al oeste y 1 1/2C al sur  
Tarjeta de producción

Correspondiente al mes de octubre de 2023

Nombre y apellido	S	U. M	Lunes			Martes			Miércoles			Jueves			Viernes			Sábado			Total producción	Total a pagar
			C.U	Producción	C.T	C.U	Producción	C.T	C.U	Producción	C.T	C.U	Producción	C.T	C.U	Producción	C.T	C.U	Producción	C.T		
			Javier Luna	1	qq	66.67	1.32	87.78	66.67	0.92	61.11	66.67	1.42	94.44	66.67	0.45	30.00	66.67	1.17	77.78		
Mariano Valle	1	Cz	4.00	29.00	116.00	4.00	45.00	180.00	4.00	60.00	240.00	4.00	5.00	20.00	4.00	25.00	100.00	4.00	55.00	220.00	219.00	876.00
Lester Mendoza	1	Cz	4.00	50.00	200.00	4.00	10.00	40.00	4.00	25.00	100.00	4.00	22.00	88.00	4.00	45.00	180.00	4.00	25.00	100.00	177.00	708.00
Marcio Bermúdez	1		41.67	1.32	54.86	41.67	0.92	38.19	41.67	1.42	59.03	41.67	0.45	18.75	41.67	1.17	48.61	41.67	1.33	55.56	6.60	275.00
Juana Rosales	1		20.00	2.63	52.67	20.00	1.83	36.67	20.00	2.83	56.67	20.00	0.90	18.00	20.00	2.33	46.67	20.00	2.67	53.33	13.20	264.00
<b>Totales</b>																					<b>422.40</b>	<b>C\$2,563.00</b>
Javier Luna	2	qq	66.67	1.17	77.78	66.67	2.23	148.89	66.67	1.33	88.89	66.67	1.00	66.67	66.67	1.30	86.67	66.67	1.35	90.00	8.38	558.89
Mariano Valle	2	Cz	4.00	40.00	160.00	4.00	70.00	280.00	4.00	30.00	120.00	4.00	30.00	120.00	4.00	3.00	12.00	4.00	11.00	44.00	184.00	736.00
Lester Mendoza	2	Cz	4.00	30.00	120.00	4.00	64.00	256.00	4.00	50.00	200.00	4.00	30.00	120.00	4.00	75.00	300.00	4.00	70.00	280.00	319.00	1,276.00
Marcio Bermúdez	2		41.67	1.17	48.61	41.67	2.23	93.06	41.67	1.33	55.56	41.67	1.00	41.67	41.67	1.30	54.17	41.67	1.35	56.25	8.38	349.31
Juana Rosales	2		20.00	2.33	46.67	20.00	4.47	89.33	20.00	2.67	53.33	20.00	2.00	40.00	20.00	2.60	52.00	20.00	2.70	54.00	16.77	335.33
<b>Total</b>																					<b>536.53</b>	<b>C\$3,255.53</b>
Javier Luna	3	qq	66.67	2.08	138.89	66.67	1.17	77.78	66.67	1.73	115.56	66.67	1.33	88.89	66.67	1.28	85.56	66.67	1.30	86.67	8.90	593.33
Mariano Valle	3	Cz	4.00	55.00	220.00	4.00	55.00	220.00	4.00	40.00	160.00	4.00	50.00	200.00	4.00	24.00	96.00	4.00	18.00	72.00	242.00	968.00
Lester Mendoza	3	Cz	4.00	70.00	280.00	4.00	15.00	60.00	4.00	64.00	256.00	4.00	30.00	120.00	4.00	53.00	212.00	4.00	60.00	240.00	292.00	1,168.00
Marcio Bermúdez	3		41.67	2.08	86.81	41.67	1.17	48.61	41.67	1.73	72.22	41.67	1.33	55.56	41.67	1.28	53.47	41.67	1.30	54.17	8.90	370.83
Juana Rosales	3		20.00	4.17	83.33	20.00	2.33	46.67	20.00	3.47	69.33	20.00	2.67	53.33	20.00	2.57	51.33	20.00	2.60	52.00	17.80	356.00
<b>Total</b>																					<b>569.60</b>	<b>C\$3,456.17</b>

Javier Luna	4	qq	66.67	0.83	55.56	66.67	0.75	50.00	66.67	1.67	111.11	66.67	1.45	96.67	66.67	1.25	83.33	66.67	1.00	66.67	6.95	463.33
Mariano Valle	4	Cz	4.00	30.00	120.00	4.00	40.00	160.00	4.00	45.00	180.00	4.00	50.00	200.00	4.00	35.00	140.00	4.00	30.00	120.00	230.00	920.00
Lester Mendoza	4	Cz	4.00	20.00	80.00	4.00	5.00	20.00	4.00	55.00	220.00	4.00	37.00	148.00	4.00	40.00	160.00	4.00	30.00	120.00	187.00	748.00
Marcio Bermúdez	4		41.67	0.83	34.72	41.67	0.75	31.25	41.67	1.67	69.44	41.67	1.45	60.42	41.67	1.25	52.08	41.67	1.00	41.67	6.95	289.58
Juana Rosales	4		20.00	1.67	33.33	20.00	1.50	30.00	20.00	3.33	66.67	20.00	2.90	58.00	20.00	2.50	50.00	20.00	2.00	40.00	13.90	278.00
<b>Total</b>																					<b>444.80</b>	<b>2,698.92</b>

\_\_\_\_\_  
Elaborado por:

\_\_\_\_\_  
Revisado  
por:

\_\_\_\_\_  
Autorizado por:

Figura 17: Tarjeta de producción.

Fuente: Elaboración propia.

#### Formato 4. Nómina de sueldos y salarios

La panadería Martínez no cuenta con una nómina establecida, por esta razón proponemos el siguiente formato, agilizando la realización de la misma, esta se realizó de acuerdo al método con el que calculan los pagos de los trabajadores por producción, estos son semanales y los salarios establecidos para la administración, que se realizan de manera mensual.

Para esto se tomó en cuenta los siguientes datos proporcionados por la administración:

- Para los moldeadores se calcula el pago de acuerdo a la producción por bandejas,
- para el hornero se calcula según la cantidad de quintales que se produzcan al día y
- para la persona que empaca se calcula de acuerdo a cada cien de bolsas empacadas.

Una vez que se tiene conocimiento de la producción que se obtuvo se multiplica y da origen al salario básico, por ser una nómina de producción se calcula el séptimo día, el cual se suma al salario básico, dando como resultado el total devengado, al que se restarán las deducciones correspondientes según cada colaborador, arrojando así el neto a pagar.

Para la nómina administrativa, la cual incluye a la administradora, responsable de producción y de ventas, quienes devengan su salario por mes, cada colaborador tiene asignado su salario básico donde incluye su séptimo, al que se le restan las deducciones que correspondan dando como resultado el neto a pagar.

Para los datos de las vacaciones, aguinaldo e indemnización, se toma el monto final del total devengado y se multiplica por 8.33%, que es lo estipulado por la ley, para calcular el INATEC se utiliza el 2% y el INSS patronal es de 21.5%.

Luego de realizar los procedimientos para el cálculo de estas remuneraciones correspondientes a cada semana del mes de octubre por la producción alcanzada durante ese mes, se logró obtener la mano de obra utilizada durante este periodo de estudio.



**PANADERÍA MARTÍNEZ**

Nómina de pago semanal  
Correspondiente del 02 al 07 de octubre de 2023

Nombre del Empleado	Cargo	Prod / Semana	Sal x Día	Salario Básico	Séptimo	Horas Extras		Feriado		Subsidio	Otros Ingresos	Total Devengado	INSS Laboral	IR	Ptmo	Otras Deducc	Total Deducc	Neto a Pagar
					Monto	Cant	Monto	Días	Monto									
Javier Luna	Moler	6.60	73.33	440.00	73.33							513.33	35.93				35.93	477.40
Mariano Valle	Preparación	219.00	146.00	876.00	146.00							1,022.00	71.54				71.54	950.46
Lester Mendoza	Preparación	177.00	118.00	708.00	118.00							826.00	57.82				57.82	768.18
Marcio Bermúdez	Horneado	6.60	45.83	275.00	45.83							320.83	22.46				22.46	298.38
Juana Rosales	Empaque	13.20	44.00	264.00	44.00							308.00	21.56				21.56	286.44
<b>TOTAL</b>				<b>2,563.00</b>	<b>427.17</b>							<b>2,990.17</b>	<b>209.31</b>				209.31	<b>2,780.86</b>
Vacaciones (8.33%)	<b>C\$</b>	249.08			Aguinaldo	<b>C\$</b>	249.08					Indemnización		<b>C \$</b>	249.08			
INATEC (2%)	<b>C\$</b>	59.80			INSS Pat. (21.5%)	<b>C\$</b>	642.89					<b>TOTAL CARGO</b>		<b>C \$</b>	<b>4,440.10</b>			

Fecha elaboración:

\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Preparada por:

\_\_\_\_\_

Administración

Revisada por:

\_\_\_\_\_

Gerente propietario.

Figura 18: Nómina de pago semanal.

Fuente: Elaboración propia.

### Formato 5. Hoja de costos indirectos de fabricación

La hoja de los CIF incluye los costos indirectos de fabricación utilizados durante el proceso productivo, la cual permitirá clasificar los costos y gastos que influyen indirectamente en la fabricación del producto.

Este formato se utiliza de la siguiente manera: en el encabezado se indica el periodo a clasificar, luego en la primera columna se escribe la fecha de los costos que se registrarán, en la segunda columna se ubicarán los materiales indirectos incurridos, luego la mano de obra indirecta que se utilizó en el proceso productivo, también las depreciaciones de las herramientas utilizadas para la elaboración del producto y en las siguientes columnas otros costos, como agua, energía y gas. La suma de todos estos costos nos da como resultado el total de los CIF.

 <b>"Panadería Martínez"</b> <b>Dirección: De Guapollón el Rosario 1C al oeste y 1 1/2C al sur</b> <b>Hoja de costos indirectos de fabricación</b> <b>Correspondiente al mes de octubre de 2023</b>							
Fecha	Mat. Ind.	M.O. I	Otros				Total CIF
		Supervisor	Depreciación	Energía	Gas	Agua Potable	
02-07/10/23	554.40	2,000.00	8,463.68	493.28	1,510.67	37.77	13,059.80
09-14/10/23	703.92	2,000.00	8,463.68	493.28	1,510.67	37.77	13,209.32
16-21/10/23	747.60	2,000.00	8,463.68	493.28	1,510.67	37.77	13,253.00
23-28/10/23	583.80	2,000.00	8,463.68	493.28	1,510.67	37.77	13,089.20
<b>Total</b>	<b>2,589.72</b>	<b>8,000.00</b>	<b>33,854.72</b>	<b>1,973.12</b>	<b>6,042.68</b>	<b>151.07</b>	<b>52,611.31</b>
<b>Elaborado por:</b>		<b>Revisado por:</b>			<b>Autorizado por:</b>		

Figura 19: Hoja de CIF.

Fuente: Elaboración propia.

### Formato 6. Hoja de costos directos de fabricación

Este formato es similar al de los CIF, pero al contrario en este se calcularán los costos que interfirieron directamente en la producción para lograr el acabado del producto final, los cuales o fácilmente identificados en el proceso productivo.

Para el uso de este formato se debe indica en el encabezado el periodo a clasificar, luego en la primera columna la fecha en la que se registrarán los costos, luego los materiales directos, así

como la mano de obra directa utilizada para la producción. Para obtener el total de los costos directos de fabricación se deberá sumar estas columnas.

 <b>"Panadería Martínez"</b> <b>Dirección: De Guapollón el Rosario 1C al oeste y 1 1/2C al sur</b> <b>Hoja de costos Directos</b> <b>Correspondiente al mes de octubre de 2023</b>			
Fecha	Mat. Directos	M.O.D.	Total C.D.F
		Producción	
02-07/10/23	22,440.00	2,476.83	24,916.83
09-14/10/23	28,492.00	3,798.12	32,290.12
16-21/10/23	30,260.00	4,032.19	34,292.19
23-28/10/23	23,630.00	3,148.74	26,778.74
<b>Total</b>	<b>104,822.00</b>	<b>13,455.88</b>	<b>118,277.88</b>
<b>Elaborado por:</b>			

Figura 20: Hoja de costos directos.

Fuente: Elaboración propia.

Se elaboro depreciaciones de activos fijos de acuerdo a la Ley N.º 822 según el artículo N.º 34 sistema de depreciación y amortización de concertación tributaria, aplicando el porcentaje establecido en dependencia del activo al monto total del mismo. Se obtuvo el cálculo de la depreciación anual y mensual de cada uno de ellos.

 <b>DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS FIJOS</b>					
Mobiliario	Cantidad	Total	% Depreciación	Depreciación anual	Depreciación mensual
Edificio e Instalaciones	1.00	C\$ 1,200,000.00	0.10	C\$ 120,000.00	C\$ 10,000.00
Equipo de reparto	1.00	296,000.00	0.20	59,200.00	4,933.33
Mobiliario y equipo industrial	7.00	1,630,712.90	0.10	163,071.29	13,589.27
Muebles y Enseres	14.00	191,464.56	0.20	38,292.91	3,191.08
Herramientas menores	743.00	743,608.84	0.20	148,721.77	12,393.48
<b>TOTALES</b>				<b>C\$ 529,285.97</b>	<b>C\$ 44,107.16</b>

Figura 21: Depreciación de activos fijos.

Fuente: Elaboración propia.

### Prorrateso de servicios básicos

Se realizó un prorrateso a los activos fijos donde se incluyeron: edificios e instalaciones, mobiliario y equipo industrial, muebles y enseres, herramientas menores, en donde se distribuyeron los costos para tres departamentos, asignando un porcentaje al departamento producción, ventas y administración. Para el llenado de este formato de prorrateso de activos fijos se realizó la depreciación del edificio y demás equipos, se obtuvo la depreciación mensual distribuyéndola a cada departamento según el porcentaje asignado, esta proporción se establece de acuerdo a la utilización e importancia de cada uno de estos equipos de la entidad.

Para el llenado de este formato de prorrateso de servicios básicos, energía eléctrica, agua potable y gas, estos se distribuyen a cada departamento, asignando un porcentaje de acuerdo a la utilización de dicho recurso dentro de la entidad, el porcentaje se multiplica por la cantidad que la panadería paga por cada servicio.

 <b>PRORRATEO ACTIVOS FIJOS</b>							
DESCRIPCIÓN	DEPRECIACIÓN	DEPARTAMENTOS					
		%	PRODUCCIÓN	%	ADMINISTRACIÓN	%	VENTAS
Edificio e Instalaciones	10,000.00	50%	5,000.00	25%	2,500.00	25%	2,500.00
Equipo de reparto	4,933.33			0.05	246.67	0.95	4,686.67
Mobiliario y equipo industrial	13,589.27	1.00	13,589.27				
Muebles y Enseres	3,191.08	0.90	2,871.97	0.10	319.11		
Herramientas menores	12,393.48	1.00	12,393.48				
<b>TOTAL</b>	<b>44,107.16</b>		<b>33,854.72</b>		<b>3,065.77</b>		<b>7,186.67</b>

Figura 22: Prorrateso de activos fijos.

Fuente: Elaboración propia.

### Balance de apertura

Se elaboró un balance de apertura del mes de septiembre en el cual se detalla los activos, los cuales se dividen en circulantes y no circulantes.

En los activos circulantes se muestran los montos relacionados con el efectivo con el que cuenta la empresa, incluye el inventario de materia prima, productos terminados que poseen en el mes.

Los activos no circulantes hacen referencia a los activos fijos de la panadería, en los que se incluyen: edificio, equipo rodante, mobiliario y equipo industrial, muebles y enseres, herramientas menores. Dentro de los activos también se incluyen las depreciaciones para activos fijos.

Los pasivos se dividen en pasivos corrientes y capital. Dentro de los pasivos corrientes se incluyen las cuentas por pagar a los proveedores y gastos acumulados por pagar. El capital está conformado por el patrimonio y la utilidad acumulada de la empresa. A partir de la información presentada por la administradora de la entidad se asignó el monto correspondiente a cada una de las cuentas, luego de realizar la sumatoria de los activos, esta coincide con la sumatoria del pasivo más el capital, resultando la partida doble, donde el monto fue de **C\$ 4,149,874.30**.



**ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA  
PANADERÍA MARTÍNEZ  
AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 2023  
EXPRESADO EN CÓRDOBAS**

<b>ACTIVOS</b>		<b>PASIVOS</b>	
<b>ACTIVOS CORRIENTES</b>		<b>PASIVOS CORRIENTES</b>	
Efectivo y equivalente de efectivo	84,000.00	Proveedores	33,500.00
Inventario de materia prima	4,088.00		
<b>TOTAL ACTIVOS CORRIENTES</b>	<b>88,088.00</b>	<b>TOTAL PASIVOS CORRIENTES</b>	<b>33,500.00</b>
<b>ACTIVOS NO CORRIENTES</b>		<b>TOTAL PASIVO</b>	
<b>ACTIVO FIJO</b>		<b>CAPITAL</b>	
Edificio e instalaciones	1,200,000.00	Patrimonio	4,116,374.30
Equipo rodante	296,000.00		
Mobiliario y equipo industrial	1,630,712.90		
Muebles y enseres	191,464.56		
Herramientas menores	743,608.84		
<b>TOTAL ACTIVO FIJO</b>	<b>4,061,786.30</b>	<b>TOTAL CAPITAL</b>	<b>4,116,374.30</b>
<b>TOTAL ACTIVO</b>	<b>C\$4,149,874.30</b>	<b>TOTAL PASIVO + CAPITAL</b>	<b>C\$4,149,874.30</b>

Figura 23: Estado de situación financiera.

Fuente: Elaboración propia.

### Informe de producción

Para conocer el costo unitario de las hojaldras se elaboraron dos informes divididos en dos departamentos, como primer departamento el de preparación de la mezcla y moldeado, en el segundo departamento horneado y empaque del producto. Estos informes se dividen en cuatro partes, cantidades, producción equivalente, costos por contabilizar y costos contabilizados. Se muestran 6,166 unidades porque son las que se producen únicamente de hojaldras y en las unidades transferidas al siguiente departamento se muestra la misma cantidad, ya que la producción termina el mismo día.

En la columna de costos por contabilizar se reflejan los materiales directos estos son tomados de acuerdo a la producción de este periodo, la mano de obra es únicamente del molinero-preparador y el moldeador, también se incluyen los CIF, esto refleja los costos totales incurridos en este primer departamento. Cada costo se divide entre la producción equivalente dando como resultado el costo unitario equivalente que fue de C\$ 20.15. Los costos contabilizados se toman de los costos totales de la columna anterior.

En el informe del departamento B las dos primeras son iguales a las del departamento A, pero varían los costos por contabilizar, los costos totales transferidos del departamento A, la mano de obra directa del departamento B que es del hornero y empacador y los CIF, se dividen entre las unidades producidas y da como resultado el costo unitario equivalente para este departamento que es de horneado y empaque.

### 10.1.1. Informe de costos por departamentos.

	DEPARTAMENTO A		DEPARTAMENTO B
<b>UNIDADES</b>			
INICIARON EL PROCESO	6,166		
RECIBIDAS DEL DEPARTAMENTO A			6,166
TRANSFERIDAS AL DEPARTAMENTO B	6,166		
TRANSFERIDAS A ARTÍCULOS TERMINADOS			6,166
<b>UNIDADES FINALES EN PROCESO:</b>			
<b>DEPARTAMENTO A:</b>			
(MATERIALES DIRECTOS 100%)			
(MANO DE OBRA Y CIF AL 100%)	-		
<b>DEPARTAMENTO B</b>			
(MANO DE OBRA Y CIF AL 100%)			
	<b>DETALLE DE LOS COSTOS</b>		
MATERIALES DIRECTOS	C\$ 104,822.00		C\$ -
MANO DE OBRA DIRECTA	9,455.56		2,518.06
CIF APLICADOS	11,714.65		40,896.66

#### 10.1.1.1. Informe de costos del departamento A: Preparación de la mezcla y moldeo.

PASO 1: CANTIDADES		
<b>UNIDADES POR CONTABILIZAR:</b>		<b>6,166</b>
UNIDADES QUE INICIARON EL PROCESO		
<b>UNIDADES CONTABILIZADAS:</b>		
UNIDADES TRANSFERIDAS AL SIGUIENTE DEPARTAMENTO	6,166	
UNIDADES FINALES EN PROCESO		<b>6,166</b>

<b>PASO 2: PRODUCCIÓN EQUIVALENTE</b>			
	<b>MATERIALES DIRECTOS</b>	<b>COSTOS DE CONVERSIÓN</b>	
UNIDADES TERMINADAS Y TRANSFERIDAS AL DEPARTAMENTO B	6,166	6,166	
TOTAL UNIDADES EQUIVALENTES	6,166	6,166	
<b>PASO 3: COSTOS POR CONTABILIZAR</b>			
	<b>COSTOS TOTALES</b>	<b>PRODUCCIÓN EQUIVALENTE</b>	<b>COSTO UNITARIO EQUIVALENTE</b>
<b><i>COSTOS AGREGADOS POR DEPARTAMENTO:</i></b>	<b>CT / PE = CUE</b>		
MATERIALES DIRECTOS	104,822.00	6,166	17.00
MANO DE OBRA DIRECTA	9,455.56	6,166	1.53
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	11,714.65	6,166	1.90
	<b>C\$ 125,992.20</b>		<b>C\$ 20.43</b>
<b>PASO 4: COSTOS CONTABILIZADOS</b>			
TRANSFERIDOS AL SIGUIENTE DEPARTAMENTO			C\$ 125,992.20
(6,166.00 X C\$ 20.43)			
<b><i>INVENTARIO FINAL DE TRABAJO EN PROCESO:</i></b>			
MATERIALES DIRECTOS			
MANO DE OBRA DIRECTA			
CIF			
<b>TOTAL COSTOS CONTABILIZADOS</b>			<b>C\$ 125,992.20</b>

**10.1.1.2. Informe de costos del departamento B; Horneado y empaque del producto.**

<b>PASO 1: CANTIDADES</b>		
<b><i>UNIDADES POR CONTABILIZAR:</i></b>		
UNIDADES RECIBIDAS DEL DEPARTAMENTO ANTERIOR		6,166
<b><i>UNIDADES CONTABILIZADAS:</i></b>		
UNIDADES TRANSFERIDAS AL INV ART TERMINADOS	6,166	
UNIDADES FINALES EN PROCESO	-	<b>6,166</b>

<b>PASO 2: PRODUCCIÓN EQUIVALENTE</b>		
		<b>COSTOS DE CONVERSIÓN</b>
UNIDADES TERMINADAS Y TRANSFERIDAS AL INV ART TERMIN		6,166
<b><i>UNIDADES FINALES EN PROCESO:</i></b>	-	
MOD Y CIF AL 0*100% TERMINADAS	-	-
TOTAL UNIDADES EQUIVALENTES	-	6,166

PASO 3: COSTOS POR CONTABILIZAR			
	COSTOS TOTALES	PRODUCCIÓN EQUIVALENTE	COSTO UNITARIO EQUIVALENTE
	CT / PE = CUE		
<b>COSTOS DEL DEPARTAMENTO ANTERIOR</b>			
COSTOS TRANSFERIDOS DEL DEPARTAMENTO ANTERIOR			
(6,166.00 X C\$ 20.43)	125,992.20	6,166	20.43
<b>COSTOS AGREGADOS POR EL DEPARTAMENTO</b>			
MANO DE OBRA DIRECTA	2,518.06	6,166	0.41
CIF	40,896.66	6,166	6.63
	<b>C\$ 169,406.92</b>		<b>C\$ 27.47</b>

PASO 4: COSTOS CONTABILIZADOS		
TRANSFERIDOS AL INV DE ARTÍCULOS TERMINADOS (6,166.00 X C\$ 27.47)		169,406.92
<b>INVENTARIO FINAL DE TRABAJO EN PROCESO:</b>		
COSTOS DEL DEPARTAMENTO ANTERIOR (0 * C\$ 20.43)	-	
MOD (0*0.408378203)	-	
CIF (0*6.63260785)	-	-
		<b>C\$ 169,406.92</b>

Figura 24: Informe de costos por departamento.

Fuente: Elaboración propia.

### Estado de resultado

El estado de resultado es un estado financiero básico en donde se representa información relativa a los logros alcanzados durante el periodo de estudio, en este se refleja el resultado de los ingresos por ventas y la utilidad alcanzada. De acuerdo a los datos obtenidos de las operaciones, la utilidad operativa del mes de octubre en la panadería Martínez fue de **C\$36,724.61**

Panadería Martínez Estado de Resultado Al 31 de octubre de 2023 Expresado en córdobas Oro		
Costo de Ventas		169,406.92
Ingresos Totales		246,640.00
<b>Utilidad Bruta</b>		<b>77,233.08</b>
<b>Gastos de Operación</b>		<b>40,508.46</b>
Gastos de Venta	19,098.24	
Gastos de Administración	21,410.23	
<b>Utilidad Operativa</b>		<b>36,724.61</b>

## Balance general

Se elaboró un balance general de acuerdo a los montos de los saldos obtenidos para cada cuenta, fue realizado de igual manera que el balance de apertura de saldos iniciales. En este se muestran las cuentas de activos, pasivos y capital, obteniendo la partida doble con un monto de **C\$C\$4,363,763.89**.



**ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA  
PANADERÍA MARTÍNEZ  
AL 30 DE OCTUBRE DE 2023  
EXPRESADO EN CÓRDOBAS**

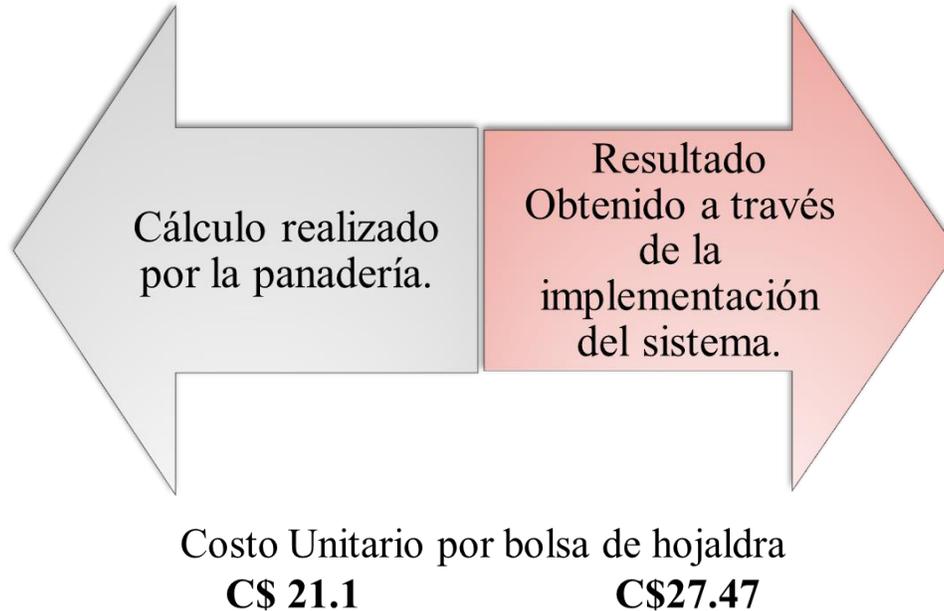
<b>ACTIVOS</b>		<b>PASIVOS</b>	
<b>ACTIVOS CORRIENTES</b>		<b>PASIVOS CORRIENTES</b>	
Efectivo y equivalente de efectivo	273,880.00	Proveedores	139,620.00
Inventario de materia prima	34,246.28	Retenciones por pagar	3,361.84
Inventario de productos terminados	37,958.47	Gastos acumulados por pagar	67,683.13
<b>TOTAL ACTIVOS CORRIENTES</b>	<b>346,084.75</b>	<b>TOTAL PASIVOS CORRIENTES</b>	<b>210,664.97</b>
<b>ACTIVOS NO CORRIENTES</b>		<b>TOTAL PASIVO</b>	
<b>ACTIVO FIJO</b>			<b>210,664.97</b>
Edificio e instalaciones	1,200,000.00	<b>CAPITAL</b>	
Equipo rodante	296,000.00	Patrimonio	4,116,374.30
Mobiliario y equipo industrial	1,630,712.90	Utilidad del ejercicio	36,724.61
Muebles y enseres	191,464.56		
Herramientas menores	743,608.84		
Depreciación acumulada	44,107.16		
<b>TOTAL ACTIVO FIJO</b>	<b>4,017,679.14</b>	<b>TOTAL CAPITAL</b>	<b>4,153,098.91</b>
<b>TOTAL ACTIVO</b>	<b>C\$4,363,763.89</b>	<b>TOTAL PASIVO + CAPITAL</b>	<b>C\$4,363,763.89</b>

Mediante el diseño del sistema de costos por procesos y posteriormente su implementación en la panadería Martínez, se logró identificar la insuficiencia de información en cuanto al registro de sus costos de producción, resultando una diferencia en los registros que ellos realizan para la determinación de sus costos unitarios y los cálculos realizados a través de dicho sistema, ya que en este se tomó en cuenta todos los costos y gastos incurridos durante el proceso productivo, siendo este resultado mayor al que obtiene la panadería en sus cálculos.

A través de este sistema de costos por procesos la propietaria de la panadería puede identificar sus costos unitarios con exactitud, además le permite conocer de forma detallada sus costos totales en cada uno de los departamentos de producción, dicho sistema está complementado con una serie de formatos que resultan útiles para obtener la debida información confiable y precisa del ciclo productivo, lo cual conlleva a una mejor toma de decisiones adaptadas a las necesidades de la panadería Martínez.

## 10.2. Identificar los beneficios que conlleva el diseño de un sistema de costos por procesos y su rendimiento en la panadería Martínez.

Comparar resultados obtenidos a partir de la implementación de un sistema de costos por procesos.



La implementación de un sistema de costos por procesos se realiza con la finalidad de obtener una serie de beneficios y mejoras dentro de las empresas industriales, uno de sus objetivos es la acumulación de los costos por departamento para lograr determinar los costos unitarios en cada uno de ellos según el periodo y conocer la rentabilidad de la producción realizada.

Dentro de las ventajas de contar con un sistema de costos por procesos se muestra la medición de la eficiencia a través del análisis de los materiales, costo de producción y venta del producto, puede determinarse el porcentaje de eficiencia en cuanto al aprovechamiento de recursos e incremento de utilidad. También fijar los precios mediante el conocimiento de los costos implicados en la creación de un producto o servicio, es fundamental para establecer cuanto puedes cobrar al cliente por este.

Se logra una correcta planeación, a través del registro de las necesidades de la empresa en cuanto a materia prima, mano de obra, maquinaria y compararla con el costo de venta. El costo de producción permite desarrollar planes estratégicos, implementar metas y tener un control de si se están logrando.

Según la información presentada por la administradora y propietaria del negocio se identificaron ciertas deficiencias que a largo plazo perjudican a la panadería en cuanto a su producción, por ende se afectan sus finanzas, dentro de estas deficiencias se pueden mencionar la falta de control en cuanto a su materia prima, careciendo de un registro detallado de sus entradas y salidas, provocando desconocer la cantidad exacta de insumos con los que cuenta para la producción, lo que conlleva a posibles pérdidas y compras innecesarias de los mismos, otra de las problemáticas que se logró identificar, fue el no contar con los registros necesarios y adecuados de las operaciones que se llevan a cabo dentro del negocio, estas problemáticas impiden conocer con exactitud la situación financiera de la empresa, provocando la toma de decisiones inadecuadas para mejorar la rentabilidad de la misma.

Luego del diseño e implementación del sistema de costos por procesos dentro de la panadería Martínez y de acuerdo a los resultados obtenidos se logra identificar los beneficios del mismo, de igual manera las mejoras en cuanto a las operaciones que se realizan dentro de la empresa.

En primera instancia se realizaron una serie de formatos que se muestran necesarios para que la propietaria pueda mejorar la administración de su negocio, dentro de los formatos que se proponen se encuentra un informe de recepción de compras para lograr un mejor orden en cuanto a las compras de materiales que se requieren para la producción, sirviendo como base para el control de la tarjeta de máster Kardex, el cual se presenta como segundo formato esencial para lograr contrarrestar la deficiencia latente dentro del negocio, consiguiendo así el control detallado de las entradas y salidas de la materia prima.

Luego se elaboró una tarjeta de producción de la semana para mejorar los registros de la producción diaria por cada colaborador, facilitando la elaboración de la nómina, la cual fue otro formato de mejora en cuanto a los registros que realiza la panadería, lo que permitirá a la administradora realizar los pagos a los colaboradores de manera formal, conociendo los montos exactos que la panadería paga a sus colaboradores por su mano de obra y demás prestaciones.

Para lograr conocer los costos y gastos incurridos durante el proceso productivo se realizaron formatos específicos para el debido registro de los mismos, separando la producción en dos departamentos A y B, al elaborar este formato y posteriormente implementarlo con los datos pertenecientes a la producción que se llevó a cabo en la panadería durante del mes de octubre se logró determinar el costo unitario del producto ( hojaldras) por departamento, así como también los costos y gastos dentro del proceso de producción, lo que permite a la panadería establecer el precio de venta adecuado para mejorar la rentabilidad de la misma.

Se hace notar la eficacia de dicho sistema de costos por procesos y los beneficios que conlleva la implementación del mismo, este no sólo proporciona una visión detallada de los costos, sino que también se rige como una herramienta fundamental para la toma de decisiones estratégicas. A través de la asignación precisa de costos, la evaluación de la rentabilidad por producto y la identificación de áreas de mejora, este sistema se convierte en un aliado indispensable para la eficiencia operativa.

La adaptación del sistema a las necesidades particulares de la panadería permite un seguimiento meticuloso de los costos en cada fase de producción, desde la adquisición de materias primas hasta la entrega al cliente. Esta perspectiva detallada no sólo facilita la fijación de precios más precisos, sino que también respalda la identificación de oportunidades para optimizar procesos y reducir gastos innecesarios.

Además, al analizar la rentabilidad por línea de producto, se puede realizar una gestión más focalizada, concentrándose en fortalecer las áreas que contribuyen significativamente a los márgenes de ganancia. La planificación financiera también se ve fortalecida, ya que el sistema proporciona una base sólida para la presupuestación y la proyección de costos.

## XI. CONCLUSIONES

Mediante el análisis de los resultados obtenidos con la presente investigación se puede concluir que este cumple con el supuesto planteado, logrando conocer las necesidades latentes en la panadería y encontrar alternativas de solución que se adapten para la mejora de la misma.

A través del sistema de costos por procesos diseñado para la panadería Martínez y haber realizado su implementación, se conoce que dicho sistema se adapta a las necesidades de información del negocio ya que permitió determinar los costos unitarios a través de la correcta distribución de cada uno de sus costos por departamentos durante el periodo establecido. Con la elaboración de los formatos propuestos se facilitó el procesamiento de la información obtenida por parte de la administradora del negocio.

Dicho sistema de costos por procesos se presenta como una estrategia esencial para mejorar la gestión financiera y operativa. Este sistema ofrece beneficios como la asignación precisa de costos, distribución de los mismos según cada área de producción, procesamiento de la información de manera más ordenada a través de la elaboración de registros contables de acuerdo a las operaciones que se llevan a cabo dentro de la panadería, ya que una de las debilidades más notorias dentro del negocio es la falta de los registros adecuados para sus acciones, lo que conlleva a las posibles pérdidas desconociendo la situación financiera de la entidad.

Se adaptó el sistema a las necesidades específicas de la panadería lo que permitirá un seguimiento detallado de los costos en cada etapa del proceso de producción, ya que existe una diferencia entre los resultados de los costos unitarios calculados por el negocio y los resultados obtenidos a través del sistema elaborado, contribuyendo así a una planificación financiera más sólida y a una toma de decisiones estratégica.

En última instancia, la implementación de un sistema de costos por procesos adaptado a la panadería no sólo mejora la capacidad de la empresa para cumplir con requisitos regulatorios, sino que también sienta las bases para una gestión financiera más proactiva y estratégica, promoviendo así la rentabilidad y sostenibilidad a largo plazo.

## XII. RECOMENDACIONES

Al concluir con este trabajo se explorarán recomendaciones pertinentes basadas en los hallazgos obtenidos. Se pretende ofrecer un conjunto de soluciones, con el objetivo de no sólo analizar críticamente el problema de estudio. A continuación, se presentan las siguientes recomendaciones:

- Se recomienda que se realice un mejor control en cuanto a la recepción y uso de los materiales para el área de producción.
- Se considera importante que la propietaria conozca a cerca del proceso y los beneficios que el sistema le proporciona para obtener información confiable y completa de sus costos de producción.
- Considerar la implementación del sistema de costos diseñado para el negocio y los beneficios que obtendría en base al mismo.
- Se recomienda que la propietaria busque asesoría por parte de un profesional de la contabilidad, de ser posible incluir a un profesional en el ámbito contable dentro del negocio.
  
- Para todo negocio que se basa en el procesamiento de materiales para la elaboración de un producto, se recomienda que cuente con un sistema que ordene y controle todo lo que conllevan estos procesos, controlando sus costos de una mejor manera, o al menos asesorarse con conocimientos profesionales para lograr un buen control de los mismos.

### XIII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Sinisterra Valencia, G. (2011). *CONTABILIDAD de Costos*. Bogotá: Ecoe Ediciones.
- Alfaro, N. (02 de Julio de 2018). *Importancia de La Implementación de Un Sistema de Costos para El Desarrollo Eficiente de Una Empresa Industrial*. Obtenido de <https://es.scribd.com/document/383067652/Importancia-de-la-Implementacion-de-un-sistema-de-costos-para-el-desarrollo-eficiente-de-una-empresa-Industrial-docx>
- Arias Gómez, J., Villasís Keever, M. Á., & Miranda Novales, M. G. (2016). El protocolo de investigación III: La población de estudio. *Revista Alergía México* , 202.
- Ballesta Grau, G., & Monfort Aguilar, E. (2000). *Contabilidad General: Una vision practica*. Barcelona: EADA GESTION.
- Barea, L. M. (22 de Septiembre de 2022). *Definición de guía de observación*. Obtenido de <https://lacienciadejaun.com/definicion-de-guia-de-observacion/>
- Bembibre, C. (Diciembre de 2009). *Definición ABC*. Obtenido de <https://www.definicionabc.com/general/panaderia.php#cerrar>
- Cardenas, R., & Napoles. (2016). *Costos I*. México: Instituto Mexicano de contadores Públicos.
- Castiblanco, E. (2019). *Recopilación de técnicas en panadería*. Bogota: Fundación Universitaria San Mateo.
- Chirinos Cuadros, C. R., & Rosado Samaniego, J. F. (2016). *Google Scholar*. Obtenido de [https://scholar.google.es/scholar?cites=1450354571320746967&as\\_sdt=2005&scioldt=0,5&hl=es](https://scholar.google.es/scholar?cites=1450354571320746967&as_sdt=2005&scioldt=0,5&hl=es)
- Cynthia Flores Mora / BANCO MUNDIAL. (s.f.). *Por qué para Nicaragua es vital apoyar a las micro, pequeñas y medianas empresas*. Obtenido de <https://www.bancomundial.org/es/news/feature/2015/03/20/nicaragua-micro-pequenas-medianas-empresas>
- Dávila Girardo, G. C., Castillo Nossa, D., & Mejía Amaya, A. F. (2021). *CONTABILIDAD FINANCIERA BAJO NIIF Generalidades y activos no financieros* . Colombia: Editorial UPTC.
- Escobar, J. (18 de Marzo de 2023). *Excel para todos*. Obtenido de <https://excelparatodos.com/costo-unitario/>
- Galán Amador, M. (29 de MAYO de 2009). *LA ENTREVISTA EN INVESTIGACIÓN*. Obtenido de <https://manuelgalan.blogspot.com/2009/05/la-entrevista-en-investigacion.html?m=1>
- Gamboa Suárez, R., & Jiménez Rodríguez, L. A. (2023). *CONTABILIDAD DE COSTOS*. Bogotá: Ecoe Ediciones.
- García Cabrero, B., Cisneros Cohernour, E., & Enrique Díaz, C. (Octubre de 2011). *Técnicas de recolección de datos*. Obtenido de

<http://entornovirtualparaeldesarrollode.weebly.com/4teacutecnicas-de-recoleccion-acuten-de-datos.html>

Goñaz Del Aguila, E., & Zevallos Vázquez, W. (2018). *Determinación de un sistema de costos por procesos para mejorar la rentabilidad en la empresa Panadería Oriental S.R.L.*, de la ciudad de Iquitos, 2016 . Iquitos-Perú.

Guarnizo Cuellar, F., & Milena Cardenas, S. (2015). *Costos por ordenes de producción y por procesos*. Bogotá: Universidad de la Salle - Ediciones Unisalle.

Gutiérrez Fuentes , T. E., Hernández Dávila, K. T., & Toruño Martínez, L. B. (25 de enero de 2020). *Repositorio UNAN Managua*. Obtenido de <https://repositorio.unan.edu.ni/13345/1/20033.pdf>

Gutiérrez, X. S. (Mayo de 2019). *repositorio.unan.edu.ni*. Obtenido de <https://repositorio.unan.edu.ni/10973/1/19720.pdf>

Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, P. (2014). *Definiciones de los enfoques cuantitativo y cualitativo, sus similitudes y diferencias*. Mexico: McGraw Hill Education.

Hurtado, M. G. (2013). *Preparación de materias primas*. Málaga, España: IC Editorial.

Ley de promoción, fomento y desarrollo de la micro, pequeña y mediana empresa (Ley MIPYME). (febrero de 2008). *Ley n° 645*. La Gaceta, Diario Oficial.

Llamas , J. (01 de Marzo de 2020). *Economipedia*. Obtenido de Economipedia: <https://economipedia.com/definiciones/caracteristicas-de-los-estados-financieros.html>

López, J. F. (7 de Septiembre de 2020). *economipedia.com*. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/empresa-comercial.html>

López, J. F. (01 de Septiembre de 2021). *Economipedia*. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/muestra-estadistica.html>

Lozada, L. F. (2017). Proceso de producción de una Panadería. *Prezi*.

Magni, P. (28 de Diciembre de 2022). *pipefy*. Obtenido de <https://www.pipefy.com/es/blog/diferencia-proceso-y-procedimiento/#:~:text=Un%20procedimiento%20es%20un%20conjunto,de%20forma%20coherente%20y%20precisa>.

Martínez Carrasco, R. D. (2010). *Manual de contabilidad para empresas turísticas*. Madrid: Tébar Flores.

Mendoza Roca , C., & Ortiz Tovar, O. (2016). *CONTABILIDAD FINANCIERA Para Contaduría y Administración* . Barranquilla: ECOE Ediciones .

Molina Cedeño, P. A., Laje Montoya, J. S., & Molina Cedeño, K. D. (2019). *Google Scholar*. Obtenido de [https://scholar.google.es/scholar?hl=es&as\\_sdt=0%2C5&q=costos+%22empresas+industriales%22&lr=lang\\_es&oq=#](https://scholar.google.es/scholar?hl=es&as_sdt=0%2C5&q=costos+%22empresas+industriales%22&lr=lang_es&oq=#)

- Molina Cedeño, P. A., Laje Monyoya, J. S., & Molina Cedeño, K. D. (2019). *Google Scholar*. Obtenido de [https://scholar.google.es/scholar?hl=es&as\\_sdt=0%2C5&q=costos+%22empresas+industriales%22&lr=lang\\_es&oq=#d=gs\\_cit&t=1687719140791&u=%2Fscholar%3Fq%3Dinfo%3Afmt\\_-7HSjRMJ%3Ascholar.google.com%2F%26output%3Dcite%26scirp%3D2%26hl%3Des](https://scholar.google.es/scholar?hl=es&as_sdt=0%2C5&q=costos+%22empresas+industriales%22&lr=lang_es&oq=#d=gs_cit&t=1687719140791&u=%2Fscholar%3Fq%3Dinfo%3Afmt_-7HSjRMJ%3Ascholar.google.com%2F%26output%3Dcite%26scirp%3D2%26hl%3Des)
- Oramas Santos, O. (30 de Marzo de 2018). *Análisis de producción para una panadería*. Obtenido de <https://www.gestiopolis.com/analisis-de-produccion-para-una-panaderia/>
- Pabón, H. (2010). *Fundamentos de Costos*. Alpha Editorial, 2010.
- Peres, W., & Stumpo, G. (2002). *Pequeñas y medianas empresas industriales en América Latina y el Caribe*. Santiago, Chile: Siglo Veintiuno Editores, S.A. de C.V.
- Polimeni, R., Fabozzi, F., & Adeberg, A. (1997). *Contabilidad de costos*. Bogotá: Martha Edna Suarez R.
- Rabolini, N. M. (2009). Técnicas de muestreo y determinación del tamaño de la muestra en investigación cuantitativa. *Revista Argentina de Humanidades y Ciencias Sociales*.
- Rincón Soto, C. A., Molina Mora, F. R., & Villarreal Vásquez, F. (2020). *Costos I: Componentes del costo (2a. ed.)*. Bogotá: Ediciones de la U.
- Romero, E. (14 de Enero de 2023). *es.linkedin.com*. Obtenido de <https://es.linkedin.com/pulse/la-importancia-de-implementaci%C3%B3n-los-sistemas-gesti%C3%B3n-erwin-romero>
- Sotelo Navarrete, K. A., Largaespada Hernández, R. A., & Vallecillo Barberena, B. (2021). *Diseño de un sistema de costos por procesos aplicado a la empresa Panadería El Buen Pan, S.A correspondiente al segundo semestre 2019*. Managua.
- Talavera, S. J., Olivas Blandón, I. X., & Rugama Talavera, N. A. (Febrero de 2016). <http://repositorio.unan.edu.ni>. Obtenido de <https://repositorio.unan.edu.ni/2003/1/17353.pdf>
- Torrecilla Sáez, Á., Fernández Fernández, A., & Gutiérrez Díaz, G. (2009). *CONTABILIDAD DE COSTES Y CONTABILIDAD DE GESTIÓN*. España: McGraw-Hill España.
- Treviño Jiménez, D. (2009). *La contabilidad en los diferentes tipos de empresa*. El Cid Editor/apuntes.
- Zepeda García, S., & Sotelo Herrera, F. (25 de Julio de 2012). *Manual de procedimientos de calidad de los procesos para la elaboración de pan simple de barra en la panadería Marjourí, S.A, realizado en un período comprendido de Enero a Marzo 2012*. Obtenido de <https://repositorio.unan.edu.ni/4957/1/93848.pdf>

## XIV. ANEXOS

### Anexo N.º 1



UNIVERSIDAD  
NACIONAL  
AUTÓNOMA DE  
NICARAGUA,  
MANAGUA  
UNAN-MANAGUA

#### **Diseño de un sistema de costos por procesos en la panadería Martínez de la Ciudad de Estelí en el primer trimestre del año 2023.**

Objetivo: Describir los procesos y procedimientos que realizan en la panadería para la determinación de sus costos de producción.

Entrevista dirigida a la propietaria de la “Panadería Martínez”

#### **I. Datos generales:**

Nombre del entrevistado: \_\_\_\_\_

Nivel académico: \_\_\_\_\_

Años laborando: \_\_\_\_\_

#### **II. Empresa**

- 1- ¿En qué sector económico está ubicada la “Panadería Martínez”?
- 2- ¿Cuándo surgió la panadería?
- 3- ¿Cuántos años tiene la empresa en el mercado?
- 4- ¿La empresa está inscrita?
- 5- ¿Qué tipo de régimen tiene la empresa?
- 6- ¿Con cuántos colaboradores cuenta la empresa?
- 7- ¿La empresa cuenta con un permiso de sanidad?
- 8- ¿La empresa cuenta con una estructura organizacional?

#### **III. Procesos**

- 1- ¿Qué tipos de panes producen?
- 2- ¿Qué tipo de maquinaria utilizan para la elaboración de sus productos?
- 3- ¿Con que frecuencia se compra la materia prima?

- 4- ¿Existe un inventario de materia prima?
- 5- ¿Se cuenta con un registro de entradas y salidas de los materiales? Si la respuesta es sí, describa cuál es el método que realiza.
- 6- ¿Cuántos proveedores le proporcionan esta materia prima?
- 7- ¿Se tiene un control específico del gasto de materiales en cada procedimiento?
- 8- ¿Hay una persona asignada para esto?
- 9- ¿Se tiene un tipo de registro contable para determinar el costo de cada producto?

Objetivo: Describir los procesos y procedimientos que realizan en la panadería para la determinación de sus costos de producción.

Entrevista dirigida al responsable de producción de la “Panadería Martínez”

**I. Datos generales:**

Nombre del entrevistado: \_\_\_\_\_

Nivel académico: \_\_\_\_\_

Años laborando: \_\_\_\_\_

**II. Procesos de producción:**

1. ¿Cuáles son los procesos que se llevan a cabo para la debida elaboración de sus productos? Describa cada uno de ellos.
2. ¿Cuántas personas están asignadas para cada proceso?
3. ¿Cuál es la producción estimada por día?
4. ¿Existe una persona encargada de supervisar el debido proceso a seguir?
5. ¿Por cuánto tiempo el producto esta apto para consumir?
6. ¿Cuál es el procedimiento que requiere más trabajo?



## Entrevistas

Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua

UNAN- Managua

Facultad Regional Multidisciplinaria

FAREM- Estelí

### Diseño de un sistema de costos por procesos en la panadería Martínez de la ciudad de Estelí en el primer trimestre del año 2023.

**Objetivo:** Desarrollar un sistema de costos por procesos, que se adapte a las necesidades de información en la producción y comercialización de los productos que se elaboran en la panadería Martínez.

Entrevista dirigida a la administradora de la “Panadería Martínez”

Datos generales:

Nombre del entrevistado: \_\_\_\_\_

Nivel académico: \_\_\_\_\_

Años laborando: \_\_\_\_\_

Determinación de costos:

1. ¿La empresa cuenta con un sistema de costos por procesos?
2. ¿De qué manera la empresa determina sus pérdidas y ganancias?
3. ¿La empresa elabora de estados financieros? Si la respuesta es sí, ¿Con qué frecuencia los realiza?
4. ¿Considera que la aplicación de este sistema de costos permitirá a la empresa obtener información necesaria para la toma de decisiones?
5. ¿La empresa utiliza algún método de depreciación para su inventario de activo fijo?
6. ¿La empresa compara mensualmente sus resultados económicos con el mes anterior?



## Entrevistas

Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua

UNAN- Managua

Facultad Regional Multidisciplinaria

FAREM- Estelí

**Diseño de un sistema de costos por procesos en la panadería Martínez de la ciudad de Estelí en el primer trimestre del año 2023.**

**Objetivo:** Identificar los beneficios que conlleva el diseño de un sistema de costos por procesos y su rendimiento en la Panadería Martínez.

Entrevista dirigida a la propietaria de la “Panadería Martínez”

Datos generales:

Nombre del entrevistado: \_\_\_\_\_

Nivel académico: \_\_\_\_\_

Años laborando: \_\_\_\_\_

1. ¿Cree usted, que el diseño de un sistema de costos por procesos en la panadería le permita obtener beneficios rentables?
2. ¿Considera usted que existe alguna deficiencia dentro de los procesos productivos de la panadería? Describa cada uno de ellos.
3. ¿Cuáles serían los beneficios que le gustaría obtener para mejorar el proceso productivo de la Panadería?
4. ¿Qué factores toman en cuenta para fijar los precios de venta actualmente?
5. ¿Cuentan con un software que les permita procesar la información necesaria?
6. ¿Cuentan con un medio publicitario mediante el cual ofrecen sus productos?

## Anexo N.º 2



UNIVERSIDAD  
NACIONAL  
AUTÓNOMA DE  
NICARAGUA,  
MANAGUA  
UNAN-MANAGUA

### Guía de observación

Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua

UNAN- Managua

Facultad Regional Multidisciplinaria

FAREM- Estelí

Observar los procesos productivos que se llevan a cabo en la panadería Martínez para la recolección de información necesaria para el desarrollo de esta investigación.

#### GUÍA DE OBSERVACIÓN

MATERIA PRIMA	APLICA	NO APLICA	OBSERVACIONES
Se utiliza las cantidades materia prima necesaria.			
Se realiza un control de la materia prima utilizada.			
Esta se conserva en las condiciones adecuadas.			
Se verifican las fechas de caducidad de la materia prima.			
<b>PRODUCCIÓN</b>			
Cuenta con las maquinarias y herramientas requeridas para el proceso de producción.			
El equipo de producción cuenta con las medidas de higiene necesarias.			
Se siguen los pasos que se requieren para garantizar la calidad en la elaboración de sus productos.			

Las personas encargadas de esta labor cuentan con las medidas de higiene necesarias.			
<b>PRODUCTO TERMINADO</b>			
Los productos terminados se conservan en un lugar adecuado.			
Llevan un registro del producto terminador.			
se prioriza la presentación del producto para su venta.			

**GUÍA DE REVISIÓN DOCUMENTAL**

<b>GASTOS OPERATIVOS</b>	<b>APLICA</b>	<b>NO APLICA</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
Utilizan un medio (equipo de cómputo, sistema, cuaderno) para llevar el control de sus gastos.			
Comprueban que los gastos realizados efectivamente corresponden a los fines propios de la entidad.			
Se clasifican correctamente los gastos operativos.			
<b>COSTOS DE PRODUCCIÓN</b>			
El control de costos es llevado a cabo a través de: Un sistema computarizado, Un cuaderno de anotaciones.			
Realizan análisis de los costos con respecto a los volúmenes de producción.			
Realizan un control y registro detallado de cuentas por pagar de la materia prima.			
Tienen un control de sus cuentas por cobrar para cada uno de sus clientes.			

## Anexo N.º 3; Organigrama empresarial

### Organigrama Empresarial

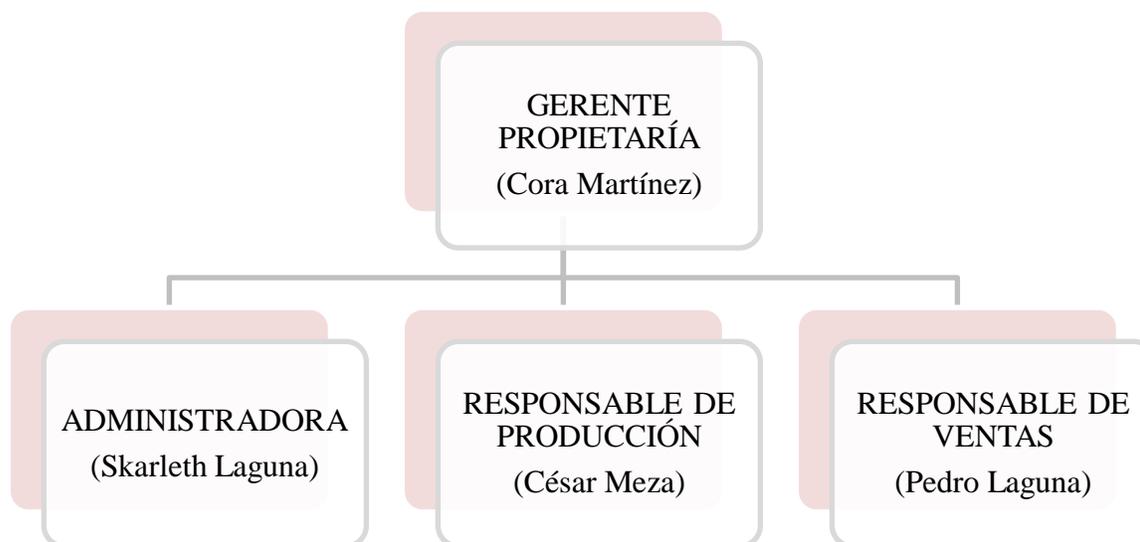


Figura 24: Organigrama empresarial.

Fuente: Proporcionado por la empresa.

## Anexo N.º 4; Catálogo de cuentas

CODIGO	NOMBRE DE LA CUENTA	NATURALEZA DE LA CUENTA
<b>1</b>	<b>ACTIVO</b>	DEUDORA
<b>11</b>	<b>CIRCULANTE</b>	DEUDORA
<b>111</b>	<b>EFFECTIVO Y EQUIVALENTES AL EFFECTIVO</b>	DEUDORA
<b>1111</b>	<b>EFFECTIVO EN CAJA</b>	DEUDORA
1111-01	Caja General	DEUDORA
1111-02	Fondo Fijo de Caja Chica	DEUDORA
<b>1112</b>	<b>EFFECTIVO EN BANCOS</b>	DEUDORA
1112-01	Moneda Nacional	DEUDORA
1112-01-01	Banpro Cta.Cte C\$ # 1001-11111	DEUDORA
<b>112</b>	<b>CUENTAS Y DOCUM. X COBRAR</b>	DEUDORA
<b>1121</b>	<b>CLIENTES</b>	DEUDORA
1121-01	Cliente # 1	DEUDORA
<b>1122</b>	<b>DOCUMENTOS POR COBRAR</b>	DEUDORA

1122-01	Documento # 1	DEUDORA
<b>113</b>	<b>ANTICIPOS Y ADELANTOS</b>	DEUDORA
<b>1131</b>	<b>IMPUESTOS PAG X ANTICIPADO</b>	DEUDORA
1131-01	Anticipo de I.R.	DEUDORA
1131-02	IVA Acreditable 15%	DEUDORA
1131-03	IR sobre ventas 2%	DEUDORA
<b>1132</b>	<b>ADELANTOS A EMPLEADOS</b>	DEUDORA
1132-01	SUELDOS Y SALARIOS	DEUDORA
1132-01-01	Nombre del empleado	DEUDORA
<b>114</b>	<b>INVENTARIOS</b>	DEUDORA
<b>1141</b>	<b>INVENTARIO DE MATERIALES</b>	DEUDORA
1141-01	Maíz	DEUDORA
1141-02	Harina	DEUDORA
1141-03	Dulce	DEUDORA
1141-04	Queso	DEUDORA
1141-05	Azúcar	DEUDORA
1141-06	Manteca	DEUDORA
1141-07	Margarina	DEUDORA
1141-08	Huevos	DEUDORA
1141-09	Leche	DEUDORA
1141-10	Royal	DEUDORA
1141-11	Levadura	DEUDORA
1141-12	Sal	DEUDORA
1141-13	Bolsas 4lbs	DEUDORA
1141-14	Bolsas 5lbs	DEUDORA
<b>1142</b>	<b>INVENTARIO DE PRODUCCIÓN EN PROCESO</b>	DEUDORA
1142-01	Materiales Directos	DEUDORA
1142-02	Mano de Obra Directa	DEUDORA
1142-03	Costos Indirectos de Fabricación	DEUDORA
<b>1143</b>	<b>INVENTARIO DE ARTÍCULOS TERMINADOS</b>	DEUDORA
1143-01	Bolsas de hojaldras	DEUDORA
1143-02	Producto # 2	DEUDORA
1143-03	Producto # 3	DEUDORA
<b>1144</b>	<b>CONTROL CIF</b>	DEUDORA
1144-01	MATERIALES INDIRECTOS	DEUDORA
1144-01-01	Materiales Indirectos usados	DEUDORA

1144-02	MANO DE OBRA INDIRECTA	DEUDORA
1144-02-01	Salarios Indirectos	DEUDORA
1144-02-02	Prestaciones Sociales	DEUDORA
1144-02-03	Aportes al Estado	DEUDORA
1144-03	SERVICIOS	DEUDORA
1144-03-01	Energía Eléctrica	DEUDORA
1144-03-02	Agua y Alcantarillado	DEUDORA
1144-03-03	Teléfono	DEUDORA
1144-04	DEPRECIACIONES Y AMORTIZACIONES	DEUDORA
1144-04-01	Deprec Edificios e Instalaciones	DEUDORA
1144-04-02	Deprec Equipo Rodante	DEUDORA
1144-04-03	Deprec Mobiliario y Equipo de Oficina	DEUDORA
1144-04-04	Deprec Mobiliario y Equipo Industrial	DEUDORA
1144-04-05	Deprec Muebles y Enseres	DEUDORA
<b>12</b>	<b>FIJO</b>	DEUDORA
<b>121</b>	<b>PROPIEDAD, PLANTA Y EQUIPO</b>	DEUDORA
<b>1211</b>	<b>TERRENOS</b>	DEUDORA
1211-01	Terreno de Fábrica	DEUDORA
<b>1212</b>	<b>EDIFICIOS E INSTALACIONES</b>	DEUDORA
1212-01	Edificio de la fábrica	DEUDORA
<b>1213</b>	<b>EQUIPO RODANTE</b>	DEUDORA
1213-01	Equipo de reparto	DEUDORA
<b>1214</b>	<b>MOBILIARIO Y EQUIPO DE OFICINA</b>	DEUDORA
1214-01	Mobiliario y Equipo de Oficina	DEUDORA
<b>1215</b>	<b>MOBILIARIO Y EQUIPO INDUSTRIAL</b>	DEUDORA
1215-01	Mobiliario y Equipo Industrial	DEUDORA
<b>1216</b>	<b>MUEBLES Y ENSERES</b>	DEUDORA
1216.01	Muebles y Enseres	DEUDORA
<b>1217</b>	<b>HERRAMIENTAS MENORES</b>	DEUDORA
1217.01	Herramientas Menores	DEUDORA
<b>122</b>	<b>DEPRECIACIÓN</b>	DEUDORA
<b>1221</b>	<b>DEPRECIACIÓN ACUMULADA</b>	DEUDORA
1221-01	Edificios e Instalaciones	DEUDORA
1221-02	Equipo Rodante	DEUDORA
1221-03	Mobiliario y Equipo de Oficina	ACREEDORA
1221-04	Mobiliario y Equipo Industrial	ACREEDORA

1221-05	Muebles y Enseres	ACREEDORA
1221-06	Herramientas menores	ACREEDORA
<b>2</b>	<b>PASIVO</b>	ACREEDORA
<b>21</b>	<b>CIRCULANTE</b>	ACREEDORA
<b>211</b>	<b>CUENTAS Y DOCUM. POR PAGAR</b>	ACREEDORA
<b>2111</b>	<b>PROVEEDORES</b>	ACREEDORA
2111-01	Proveedor # 1	ACREEDORA
<b>2112</b>	<b>IMPUESTOS POR PAGAR</b>	ACREEDORA
2112-01	IR Anual	ACREEDORA
2112-02	Impuesto municipal sobre ingresos	ACREEDORA
2112-03	Anticipo I.R. S/Ventas	ACREEDORA
<b>2113</b>	<b>GASTOS ACUMUL. POR PAGAR</b>	ACREEDORA
2113-01	Sueldos y Salarios	ACREEDORA
2113-02	Vacaciones	ACREEDORA
2113-03	Décimo Tercer Mes	ACREEDORA
2113-04	Indemnización	ACREEDORA
2113-05	INSS Patronal	ACREEDORA
2113-06	Aporte INATEC	ACREEDORA
2113-07	Energía Eléctrica	ACREEDORA
2113-08	Gas propano	ACREEDORA
2113-09	Agua y Alcantarillado	ACREEDORA
<b>2114</b>	<b>RETENCIONES POR PAGAR</b>	ACREEDORA
2114-01	I.R. 2% S/Compra Bienes y Servicios	ACREEDORA
2114-02	I.R. Empleados	ACREEDORA
2114-03	INSS Laboral	ACREEDORA
2114-04	I.V.A. por pagar 15%	ACREEDORA
<b>3</b>	<b>CAPITAL</b>	ACREEDORA
<b>3111</b>	<b>CAPITAL SOCIAL</b>	ACREEDORA
3111-01	Capital Social	ACREEDORA
<b>3112</b>	<b>UTILIDAD O PERDIDA ACUMULADA</b>	ACREEDORA
3112-01	Utilidad o pérdida acumulada	ACREEDORA
<b>3117</b>	<b>UTILIDAD O PÉRDIDA DEL EJERCICIO</b>	ACREEDORA
3117-01	Utilidad o pérdida del ejercicio	ACREEDORA
<b>4</b>	<b>INGRESOS:</b>	ACREEDORA
<b>4111</b>	<b>VENTAS</b>	DEUDORA
4111-01	Ventas Bolsas de hojaldras	DEUDORA

4111-02	Ventas Producto # 2	DEUDORA
4111-03	Ventas Producto # 3	DEUDORA
<b>5</b>	<b>EGRESOS</b>	DEUDORA
<b>5111</b>	<b>COSTO DE VENTA</b>	DEUDORA
5111-01	Costo de Ventas Bolsas de hojaldras	DEUDORA
5111-02	Costo de Ventas Producto # 2	DEUDORA
5111-03	Costo de Ventas Producto # 3	DEUDORA
<b>6</b>	<b>GASTOS DE OPERACIÓN</b>	DEUDORA
<b>6111</b>	<b>GASTOS DE VENTA</b>	DEUDORA
6111-01	GASTOS DEL PERSONAL	DEUDORA
6111-01-01	Sueldos y Salarios	DEUDORA
6111-01-02	Prestaciones Sociales	DEUDORA
6111-01-03	Aportes al Estado	DEUDORA
6111-02	MATERIALES Y SUMINISTROS	DEUDORA
6111-02-01	Combustible y Lubricantes	DEUDORA
6111-02-03	Materiales de Aseo y Limpieza	DEUDORA
6111-03	SERVICIOS	DEUDORA
6111-03-01	Energía Eléctrica	DEUDORA
6111-03-02	Agua y Alcantarillado	DEUDORA
6111-03-03	Gas propano	DEUDORA
6111-03-04	Teléfono	DEUDORA
6111-04	DEPRECIACIONES	DEUDORA
6111-04-01	Depreciación Edificios e Instalaciones	DEUDORA
6111-04-02	Depreciación Equipo Rodante	DEUDORA
6111-04-03	Depreciación Mobiliario y Equipo de Oficina	DEUDORA
6111-04-04	Depreciación Mobiliario y Equipo Industrial	DEUDORA
6111-04-05	Depreciación Muebles y Enseres	DEUDORA
6111-04-06	Herramientas menores	DEUDORA
<b>6112</b>	<b>GASTOS DE ADMINISTRACIÓN</b>	DEUDORA
6112-01	GASTOS DEL PERSONAL	DEUDORA
6112-01-01	Sueldos y Salarios	DEUDORA
6112-01-02	Prestaciones Sociales	DEUDORA
6112-01-03	Aportes al Estado	DEUDORA
6112-02	MATERIALES Y SUMINISTROS	DEUDORA
6112-02-01	Combustible y Lubricantes	DEUDORA
6112-02-02	Papelería y Útiles de Oficina	DEUDORA

6112-02-03	Materiales de Aseo y Limpieza	DEUDORA
6112-03	SERVICIOS	DEUDORA
6112-03-01	Energía Eléctrica	DEUDORA
6112-03-02	Agua y Alcantarillado	DEUDORA
6112-03-03	Teléfono	DEUDORA
6112-03-04	Gas propano	DEUDORA
6112-04	DEPRECIACIONES	DEUDORA
6112-04-01	Depreciación Edificios e Instalaciones	DEUDORA
6112-04-02	Depreciación Equipo Rodante	DEUDORA
6112-04-03	Depreciación Mobiliario y Equipo de Oficina	DEUDORA
6112-04-04	Depreciación Mobiliario y Equipo Industrial	DEUDORA
6112-04-05	Depreciación Muebles y Enseres	DEUDORA
6112-04-06	Depreciación Herramientas menores	DEUDORA
6112-04-07	Impuestos Municipales	DEUDORA
<b>6113</b>	<b>GASTOS FINANCIEROS</b>	DEUDORA
6113-01	Intereses	DEUDORA
6113-02	Pérdida Cambiaria	DEUDORA
6113-03	Servicios Bancarios	DEUDORA
6113-04	Comisiones Bancarias	DEUDORA

### Anexo N.º 5; Instructivo de cuentas

<p><b>Cuenta</b> <b>Nº: 1111-01</b></p>	<p><b>CAJA GENERAL:</b></p> <p>Esta cuenta registra los aumentos y disminuciones del dinero en efectivo propiedad de la entidad, que está representado en moneda de curso legal o sus equivalentes.</p>
<p><b>Cargos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Aumenta con el importe de ventas pagadas en efectivo.</li> <li>❖ Aumenta por el importe de anticipos de clientes realizados en efectivo.</li> </ul>	<p><b>Abonos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Disminuye por el depósito del efectivo en el banco.</li> <li>❖ Por el pago de erogaciones realizadas en efectivos.</li> </ul>
<p><b>Saldo:</b></p> <p>Es deudor, representa el dinero propiedad de la empresa destinada para realizar pagos menores</p>	<p><b>Documentación Soporte:</b></p> <p>Comprobantes debidamente autorizados y expendidos por terceros.</p>

<p><b>Cuenta</b> <b>N°:1111-02</b></p>	<p><b>CAJA CHICA</b> Esta cuenta registra los movimientos que experimente el fondo fijo de caja chica, lo cual representa el valor nominal de dinero efectivo propiedad de la entidad establecido en el importe fijo</p>
<p><b>Cargos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Se proporciona una cantidad determinada de fondo fijo para las operaciones.</li> <li>❖ Aumenta por el incremento del fondo fijo.</li> </ul>	<p><b>Abonos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Disminuye por devolución de fondo fijo.</li> <li>❖ Disminuye por reducción del monto del fondo fijo.</li> </ul>
<p><b>Saldo:</b> Es deudor, representa el dinero propiedad de la empresa destinado para realizar pagos menores</p>	<p><b>Documentación Soporte:</b> Comprobantes debidamente autorizados y expendidos por terceros</p>

<p><b>Cuenta</b> <b>N°: 1112</b></p>	<p><b>EFFECTIVO EN BANCO</b> La cuenta de Banco Registra los aumentos y disminuciones que experimenta el efectivo propiedad de la entidad, depositado en cuentas de cheques de instituciones del sistema financiero (Banco)</p>
<p><b>Cargos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Aumenta por aportaciones de socios y accionistas mediante depósitos bancarios.</li> <li>❖ Aumenta por los pagos de clientes realizados con cheques o transferencias.</li> <li>❖ Aumenta por préstamos Bancarios.</li> <li>❖ Aumenta por anticipos de clientes realizados mediante cheques transferencias.</li> <li>❖ Aumenta por disposiciones de crédito evolvete.</li> <li>❖ Pago de intereses bancarios.</li> </ul>	<p><b>Abonos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Disminuye por el pago a proveedores realizados mediante cheque o transferencia.</li> <li>❖ Disminuye por los pagos realizados mediante cheques o transferencias</li> <li>❖ Disminuye por el cobro de comisiones Bancarias.</li> </ul>
<p><b>Saldo:</b></p>	<p><b>Documentación Soporte:</b> Copias de cheques expedidos, transferencias electrónicas, fichas de depósitos.</p>

Es deudor, representa el dinero de la entidad de crédito que tiene la empresa para solventar las obligaciones.	
--	--

<b>Cientes</b> <b>N°: 1121</b>	<b>CLIENTES</b> Esta cuenta registra los aumentos y las disminuciones derivadas de la venta de productos panaderos única y exclusivamente a crédito abierto.
<b>Cargos:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Aumenta por las ventas generadas a créditos.</li> <li>❖ Aumenta por el importe de anticipos de clientes realizados en efectivo</li> </ul>	<b>Abonos:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Disminuye por los pagos generados por los clientes.</li> <li>❖ Disminuye por las devoluciones, rebajas, bonificaciones realizadas sobre ventas a crédito.</li> <li>❖ Disminuye por la cancelación de ventas realizadas a créditos</li> </ul>
<b>Saldo:</b> Es deudor, representan el monto total que adeudan los clientes a la empresa.	<b>Documentación Soporte:</b> Facturas de ventas, notas de créditos, remisiones,

<b>Documentos por cobrar</b> <b>N°:1122</b>	<b>DOCUMENTOS POR COBRAR</b> Esta registra los aumentos y las disminuciones derivados de la venta de mercancías con títulos de crédito, letras de cambios, pagarés
<b>Cargos:</b> Aumenta por las ventas generadas a créditos, soportadas por letras de cambio, pagarés, etc.	<b>Abonos:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ por los pagos generados por los clientes.</li> <li>❖ Disminuye por las devoluciones, rebaja bonificaciones realizadas sobre ventas a créditos.</li> <li>❖ Disminuye por las cancelaciones de ventas realizadas a créditos.</li> </ul>
<b>Saldo</b> : Es deudor, representan el monto total que adeuda los clientes a la empresa documentos con títulos de crédito.	<b>Documentación Soporte:</b> Documentos a favor de empresas firmadas por los clientes

<p><b>Cuenta</b> <b>N°: 1141</b></p>	<p><b>INVENTARIOS DE MATERIAS</b> primas En esta cuenta se reflejan los materiales o insumos que pasan por el proceso de manufactura, producción, para ser convertidos en un producto</p>
<p><b>Cargos:</b> ❖ Aumenta por la adquisición de insumos para la producción.</p>	<p><b>Abonos:</b> ❖ Disminuye cuando los insumos son utilizados para la producción.</p>
<p><b>Saldo:</b> Es deudor, porque representa el importe y disminución de insumos con los que cuenta la entidad</p>	<p><b>Documentación Soporte:</b> Órdenes de compra, Requisición de materiales y Facturas etc</p>

<p><b>Cuenta</b> <b>N°: 1142</b></p>	<p><b>INVENTARIOS DE TRABAJO EN PROCESO.</b> Este inventario de trabajo en proceso es una parte fundamental del inventario, ya que se traslada del Inventario de materias primas los materiales necesarios para el proceso y transformación de la harina y convertirlo en un producto terminado (Pan y rosquillas de harina de maíz).</p>
<p><b>Cargos:</b> ❖ Aumenta por el consumo de materias primas del inventario de materias primas utilizadas en la producción de puros. ❖ Por el incremento de los niveles de producción, según los pedidos.</p>	<p><b>Abonos:</b> ❖ Disminuye por que el proceso de producción terminó. ❖ Disminuye porque la materia prima se agotó. ❖ Por la disminución de pedidos por los clientes.</p>
<p><b>Saldo:</b> Es deudor, porque representa el importe y disminución de los niveles de producción de pan que elabora la empresa.</p>	<p><b>Documentación Soporte:</b> Solicitud de materias primas al inventario de materias primas.</p>

<p><b>Cuenta</b> <b>N°:1143</b></p>	<p><b>INVENTARIOS DE ARTÍCULOS TERMINADOS.</b></p>
---	--

	Este inventario como su nombre lo indica, los productos panaderos que ya han terminado su proceso de transformación y están listos para ser comercializados.
<b>Cargos:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Aumenta por la entrada de productos panaderos listos para su venta.</li> </ul>	<b>Abonos:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Disminuye por las ventas que se realicen.</li> <li>❖ Disminuye por el daño provocado en algunas unidades de pan.</li> </ul>
<b>Saldo:</b> <p>Es deudor, porque representa el importe y disminución del producto final (pan y rosquillas de harina de maíz) de la panadería.</p>	<b>Documentación Soporte:</b> <p>Facturas por las ventas realizadas.</p>

<b>Cuenta</b> <b>N°:1144</b>	<b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN.</b> <p>Son aquellos costos que debe cubrir una fábrica para la elaboración de un producto, afectando a un conjunto de actividades o procesos que no resulta viable una medición directa en la cantidad consumida.</p>
<b>Cargos:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Por el consumo de materiales indirectos, mano de obra indirecta y otros servicios básicos que se requieran para la transformación del producto.</li> </ul>	<b>Abonos:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Por producción en proceso una vez que se tiene al finalizar los productos en base al prorrateo de las diversas actividades o procesos.</li> </ul>
<b>Saldo:</b> <p>Es deudor por que representa todos los costos indirectos que no se pueden identificar de manera fácil durante la producción.</p>	<b>Documentación Soporte:</b> <p>Pago de salarios indirectos, cálculo de depreciaciones, prorrateo de servicios básicos.</p>

<b>Cuenta</b> <b>N°:1211</b>	<b>TERRENO.</b> <p>Esta cuenta significa el valor de la tierra, donde se tiene instalada la empresa y donde se</p>
---------------------------------	---

	ha instalado el edificio plantas comerciales o industriales.
<b>Cargos:</b> ❖ Compra del terreno.	<b>Abonos:</b> ❖ Venta del terreno.
<b>Saldo:</b> Es deudor ya que representa el precio del costo del terreno que son propiedad de la panadería.	<b>Documentación Soporte:</b> Escritura que ampare la adquisición del bien.

<b>Cuenta</b> <b>N°:1212</b>	<b>Edificio e instalaciones</b> Esta cuenta registra los aumentos y las disminuciones relativos a los edificios adquiridos o construidos, propiedad de la entidad.
<b>Cargos:</b> ❖ Aumenta por las mejoras, aumento o remodelación de la construcción.	<b>Abonos:</b> ❖ Disminuye por el importe del precio de costo de los edificios vendidos o dados de baja.
<b>Saldo:</b> Es deudor, y representa el valor de la construcción de la empresa.	<b>Documentación Soporte:</b> Escritura notariales o documento que aparen la adquisición del edificio.

<b>Cuenta</b> <b>N°:1213</b>	<b>EQUIPO RODANTE.</b> Esta cuenta registra los aumentos y disminuciones, que realizan en los vehículos propiedad de la panadería.
<b>Cargos:</b> Aumenta por la compra a contado o a crédito de equipo de transporte.	<b>Abonos:</b> Disminuye por venta de activo, o baja por vida útil
<b>Saldo:</b> Es deudor, y representa el monto del equipo de transporte que posee la empresa.	<b>Documentación Soportes</b> Facturas o documentos que amparen la adquisición del equipo de transporte.

<p><b>Cuenta</b> <b>N°:1214</b></p>	<p><b>MOBILIARIOS Y EQUIPO DE OFICINA.</b> En esta cuenta se registran los aumentos y disminuciones que se registran en los muebles y equipos de oficina, propiedad de la panadería.</p>
<p><b>Cargos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Aumenta por la adquisición de equipo de oficina.</li> <li>❖ Del precio de costo del mobiliario recibido como donaciones.</li> </ul>	<p><b>Abonos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Disminuye por el precio del costo del mobiliario y equipo vendido o dado de baja por terminar su vida útil</li> </ul>
<p><b>Saldo:</b> Es deudor, representa el monto del equipo de oficina que posee la panadería.</p>	<p><b>Documentación Soporte.</b> Factura o documento que amparen la adquisición de mobiliario y equipo de oficina.</p>

<p><b>Cuenta</b> <b>N°: 1215</b></p>	<p><b>MOBILIARIO Y EQUIPO INDUSTRIAL</b> Representa todos los activos fijos que intervienen directamente en la transformación de un producto</p>
<p><b>Cargos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Cuando compramos maquinarias.</li> </ul>	<p><b>Abonos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Cuando vendemos dichos activos</li> </ul>
<p><b>Saldo:</b> Es deudor, representa el monto del mobiliario y equipo industrial.</p>	<p><b>Documentación Soporte.</b> Factura o documento que amparen la adquisición del mobiliario y equipo industrial.</p>

<p><b>Cuenta</b> <b>N°:1216</b></p>	<p><b>MUEBLES Y ENSERES.</b> Representa los muebles y enseres y otros utensilios que la panadería utiliza para su actividad de producción.</p>
<p><b>Cargos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Cuando se compran dichos bienes por el valor de costo.</li> </ul>	<p><b>Abonos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Cuando se vende dicho bien.</li> </ul>
<p><b>Saldo:</b> Es deudor, representa el monto de los muebles y enseres utilizados por la panadería.</p>	<p><b>Documentación Soporte.</b> Factura o documento que amparen la adquisición del mobiliario y equipo industrial</p>

--	--

<p><b>Cuenta</b> <b>N°: 1221</b></p>	<p><b>DEPRECIACIÓN ACUMULADA.</b> Es el agotamiento de un activo tangible por el uso que se le da al bien según los años de vida útil.</p>
<p><b>Cargos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Cuando se realiza el cálculo de depreciación mensual.</li> </ul>	<p><b>Abonos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Cuando se termine de depreciar el activo y posteriormente se le da de baja contra esta cuenta de pasivo</li> </ul>
<p><b>Saldo:</b> Esta es una cuenta de activo, pero su naturaleza es acreedora, ya que disminuye el valor de una cuenta de activo</p>	<p><b>Documentación Soporte:</b> La vida útil de cada uno de los activos fijos utilizados para el posterior cálculo de la misma.</p>

<p><b>Cuenta</b> <b>N°:2111</b></p>	<p><b>PROVEEDORES</b> Esta cuenta se registran los aumentos y las disminuciones derivadas de las compras de mercancías.</p>
<p><b>Cargos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Disminuye por los pagos que realizamos a nuestros proveedores.</li> <li>❖ Disminuye por las devoluciones, rebajas o bonificaciones.</li> </ul>	<p><b>Abonos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Aumenta por las compras realizadas a créditos sin que haya un pagaré o documento firmado.</li> </ul>
<p><b>Saldo:</b> Es acreedor, representa la obligación que tiene la entidad de pagar a sus proveedores</p>	<p><b>Documentación Soportes.</b> Facturas de compra, remisiones, etc.</p>

<p><b>Cuenta</b> <b>N°:2112</b></p>	<p><b>IMPUESTOS POR PAGAR</b> Son los impuestos generados o causados que están pendiente de pago a cargo de la empresa.</p>
<p><b>Cargos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Disminuye por el importe de los pagos efectuados para liquidar los impuestos y derechos a cargo de la empresa.</li> </ul>	<p><b>Abonos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Del importe de su saldo acreedor que representa la obligación de pagar los impuestos.</li> </ul>

❖ Del importe de los ajustes correspondientes a las provisiones por movimientos que tiendan a disminuir.	❖ Del importe de las provisiones efectuadas por el cálculo de los impuestos.
<b>Saldo:</b> Es acreedor y representa el importe de la obligación que tiene la empresa de pagar.	<b>Documentación Soportes.</b> Comprobante de pago.

<b>Cuenta</b> <b>N°:2113</b>	<b>GASTOS ACUMULADOS POR PAGAR</b> Son los gastos por servicios o beneficios acumulados, que están pendientes de pago a cargo de la empresa.
<b>Cargos:</b> ❖ Disminuye por el importe pagado total o parcialmente de los adeudos correspondiente. ❖ Del importe de sus saldos para saldarse.	<b>Abonos:</b> ❖ Aumenta por el importe de su saldo acreedor que representa la obligación de pagar servicios o beneficios devengados. ❖ Del importe no pagado de los servicios o beneficios devengados por la empresa.
<b>Saldo:</b> Es acreedor y representa el importe de los servicios o beneficios devengados por la empresa que se encuentre pendiente de pago	<b>Documentación Soportes</b> Comprobante de pago.

<b>Cuenta</b> <b>N°:2114</b>	<b>RETENCIONES POR PAGAR</b> Las retenciones son el importe que se debe pagar por la prestación de servicios en general.
<b>Cargos:</b> ❖ Disminuye por el importe de los pagos realizados para liquidar las retenciones efectuadas.	<b>Abonos:</b> ❖ Aumenta por el importe de su saldo acreedor, que representa la obligación de retener y enterar los impuestos y derechos.
<b>Saldo:</b> Es acreedor y representa el importe de la obligación que tiene la empresa de retener.	<b>Documentación Soportes.</b> Comprobante de pago.

<b>Cuenta</b> <b>N°:3</b>	<b>CAPITAL</b>
------------------------------	----------------

	Elementos que contribuyen la financiación propia de la empresa, es la diferencia entre el activo y el pasivo
<b>Cargos:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Disminuye por el valor autorizado al constituirse en ente económico.</li> <li>❖ Por los aumentos o modificaciones del capital autorizado.</li> <li>❖ Por las pérdidas acumuladas</li> <li>❖ Por las pérdidas del presente ejercicio.</li> </ul>	<b>Abonos:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Aumenta por el valor de la suma fija en la escritura pública de constitución</li> <li>❖ Valor liquidado.</li> <li>❖ Valor acumulado como resultados de ejercicios anteriores.</li> <li>❖ Valor liquidado como resultado del presente ejercicio.</li> </ul>
<b>Saldo:</b> Es acreedor y representa los recursos obtenidos de la empresa	<b>Documentación Soportes</b> Escrituras, contratos etc.

<b>Cuenta</b> N°:3112	<b>UTILIDAD O PÉRDIDA ACUMULADA</b> Es el resultado de realizar el ejercicio en su respectivo periodo.
<b>Cargos:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Para cerrar las cuentas de costos y gastos al final del periodo contable.</li> </ul>	<b>Abonos:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Para cerrar cuentas de ingresos.</li> </ul>
<b>Saldo:</b> Es acreedor y representa las utilidades acumuladas del ejercicio.	<b>Documentos soportes.</b> Estados Financieros

<b>Cuenta</b> N°:3117	<b>UTILIDAD O PÉRDIDA DEL EJERCICIO</b> Esta cuenta se registra cuando se hace el cierre contable, el resultado del ejercicio, es decir utilidad o pérdida.
<b>Cargo:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Traspaso de la utilidad del ejercicio a la cuenta de utilidad acumulada.</li> </ul>	<b>Abonos:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Aumenta por el importe de la utilidad neta del ejercicio la cual se obtiene del traspaso de la cuenta de pérdidas y ganancias.</li> </ul>
<b>Saldo:</b> Es acreedor y representa las utilidades netas del ejercicio	<b>Documentación Soportes</b> Estados Financieros

<p><b>Cuenta</b> <b>N°:4111</b></p>	<p><b>VENTAS</b></p> <p>Esta registra los aumentos o disminuciones relativos a las operaciones de venta de productos panaderos de la panadería, que constituye su actividad o giro principal, ya sea de contado o a crédito.</p>
<p><b>Cargos.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Por el importe de los errores al momento del registro de la transacción.</li> <li>❖ Importe causado por el ajuste del cierre del ejercicio.</li> </ul>	<p><b>Abonos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Aumenta por el importe de la utilidad neta del ejercicio la cual se obtiene del traspaso de la cuenta de pérdidas y ganancias.</li> </ul>
<p><b>Saldo:</b></p> <p>Es acreedor y representa el importe de las ventas de productos panaderos realizadas en el período contable al contado o a crédito.</p>	<p><b>Documentación Soportes</b></p> <p>Facturas y remisiones de la empresa</p>

<p><b>Cuenta</b> <b>N°:5111</b></p>	<p><b>COSTOS DE VENTAS</b></p> <p>Se refiere al valor del consumo de los recursos que son necesario para producir productos panaderos, para posteriormente ofrecerlos a los diferentes clientes.</p>
<p><b>Cargos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Aumenta por los niveles de producción.</li> </ul>	<p><b>Abonos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Disminuye por los escasos de materias para la producción.</li> </ul>
<p><b>Saldo:</b></p> <p>Su saldo es de origen deudor ya que representa los costos que la empresa incurre al producir su producto final (pan y rosquillas de harina de maíz).</p>	<p><b>Documentación Soportes</b></p> <p>Estado de costo de producción y ventas.</p>

<p><b>Cuenta</b> <b>N°:6111</b></p>	<p><b>GASTO DE VENTAS</b></p> <p>Es un egreso que representa todos los gastos que tiene relación directa para poder realizar sus operaciones de venta de su producto (pan y rosquillas de harina de maíz).</p>
<p><b>Cargos.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Cada que se haga un egreso de venta será incrementado.</li> </ul>	<p><b>Abonos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Mediante ajustes que se realicen para corrección de errores.</li> </ul>

❖ Cada que se haga un gasto de operaciones.	❖ Ajustes para determinar la utilidad o pérdida del ejercicio.
<b>Saldo:</b> Es de naturaleza deudora y representa los gastos de venta.	<b>Documentación soporte:</b> Facturas.

<b>Cuenta</b> <b>N°:6112</b>	<b>GASTO DE ADMINISTRACIÓN</b> Se registran los gastos que el departamento de Administración efectúe para realizar sus operaciones, también de los gastos que lleven la naturaleza de administrativos.
<b>Cargos.</b> ❖ Cada que se registre un gasto. ❖ Aumenta su saldo cada vez que se le da un débito.	<b>Abonos:</b> ❖ Traslado a resultados de los gastos y pérdidas o eliminación de los mismos. ❖ Disminuye su saldo cuando se acreditan.
<b>Saldo:</b> Es de naturaleza deudora y representa los gastos de administrativos.	<b>Documentación soporte:</b> Facturas.

<b>Cuenta</b> <b>N°:6113</b>	<b>GASTOS FINANCIERO</b> Se registran los gastos que el departamento de contabilidad efectúe para realizar cada una de sus operaciones
<b>Cargos:</b> ❖ Aumenta su saldo cada vez que se realiza un débito.	<b>Abonos:</b> ❖ Traslado a resultados de los gastos y pérdidas o eliminación de los mismos. ❖ Disminuye su saldo cuando se acreditan.
<b>Saldo:</b> Es de naturaleza deudora y representa los gastos contables.	<b>Documentación soporte:</b> Facturas formales

## Anexo N.º 5: Comprobantes de diario

 <b>PANADERÍA MARTÍNEZ</b> <b>COMPROBANTE DE DIARIO</b>				
CD. S			Fecha:	02/10/2023
Código	Nombre de la cuenta	Parcial	Debe	Haber
<b>1111</b>	<b>EFFECTIVO EN CAJA</b>		<b>90,000.00</b>	
1111.01	Caja General	90,000.00		
<b>1141</b>	<b>INVENTARIO DE MATERIA PRIMA</b>		<b>4,088.00</b>	
1141-01	Maíz	1,800.00		
1141-03	Dulce	750.00		
1141-03	Queso	390.00		
1141-04	Manteca	300.00		
1141-05	Sal	48.00		
1141-06	Bolsas 5 lbs	800.00		
<b>1143</b>	<b>INVENTARIO DE PRODUCTOS TERMINADOS</b>		<b>20,000.00</b>	
1143-01	Bolsas de hojaldras	20,000.00		
<b>1212</b>	<b>Edificios e instalaciones</b>		<b>1,200,000.00</b>	
1212-01	Edificio de la fábrica	1,200,000.00		
<b>1213</b>	<b>EQUIPO RODANTE</b>		<b>296,000.00</b>	
1213-01	Equipo de reparto	296,000.00		
<b>1215</b>	<b>MOBILIARIO Y EQUIPO INDUSTRIAL</b>		<b>1,630,712.90</b>	
1215-01	Mobiliario y Equipo Industrial	1,630,712.90		
<b>1216</b>	<b>MUEBLES Y ENSERES</b>		<b>191,464.56</b>	
1216-01	Muebles y Enseres	191,464.56		
<b>1217</b>	<b>HERRAMIENTAS MENORES</b>		<b>743,608.84</b>	
1217-01	Herramientas Menores	743,608.84		
<b>2111</b>	<b>PROVEEDORES</b>			<b>24,050.00</b>
2111-01	Proveedor # 1	24,050.00		
<b>2113</b>	<b>GASTOS ACUMUL. POR PAGAR</b>			<b>1,260.00</b>
2113-09	Agua y Alcantarillado	1260		
<b>3</b>	<b>CAPITAL</b>			<b>4,105,893.46</b>

3111	PATRIMONIO	4,105,893.46		
<b>3112</b>	<b>UTILIDAD O PERDIDA ACUMULADA</b>			<b>44,670.84</b>
3112-01	Utilidad Acumulada	44670.84		
<b>Sumas Iguales</b>			<b>C\$ 4,175,874.30</b>	<b>C\$ 4,175,874.30</b>
<b>Reg: Saldos Iniciales.</b>				

 <b>PANADERÍA MARTÍNEZ</b> <b>COMPROBANTE DE DIARIO</b>				
<b>CD. Nº 001</b>			<b>Fecha:</b>	<b>02/10/2023</b>
<b>Código</b>	<b>Nombre de la cuenta</b>	<b>Parcial</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>
<b>1141</b>	<b>INVENTARIO DE MATERIALES</b>		<b>140,066.00</b>	
<b>1141-01</b>	Maíz	<b>32,400.00</b>		
1141-03	Dulce	14,400.00		
1141-04	Queso	83,616.00		
1141-06	Manteca	6,250.00		
1141-12	Sal	200.00		
1141-14	Bolsas 5lbs	3,200.00		
<b>1111</b>	<b>EFFECTIVO EN CAJA</b>			<b>140,066.00</b>
1111-01	Caja General	140,066.00		
<b>Sumas Iguales</b>			<b>C\$ 140,066.00</b>	<b>C\$ 140,066.00</b>
<b>Reg: Compra de Materia Prima para la producción del mes.</b>				

 <b>PANADERÍA MARTÍNEZ</b> <b>COMPROBANTE DE DIARIO</b>				
<b>CD. Nº 002</b>			<b>Fecha:</b>	<b>19/10/2020</b>
<b>Código</b>	<b>Nombre de la cuenta</b>	<b>Parcial</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>
<b>1144</b>	<b>CONTROL CIF</b>		<b>42,021.59</b>	
1144-03-01	Energía Eléctrica	1,973.12		
1144-03-02	Agua y Alcantarillado	151.07		
1144-03-04	Gas propano	6,042.68		
1144-04-01	Deprec Edificios e Instalación	5,000.00		
1144-04-04	Deprec Mobiliario y Equipo de Industrial	13,589.27		
1144-04-05	Deprec Muebles y Enseres	2,871.97		
1144-04-06	Herramientas Menores	12,393.48		
<b>6111</b>	<b>Gastos de Ventas</b>		<b>7,219.04</b>	
6111-03-02	Agua y Alcantarillado	32.37		
6111-04-01	Deprec Edificios e Instalaciones	2,500.00		
6111-04-02	Deprec Equipo Rodante	4,686.67		
<b>6112</b>	<b>GASTOS DE ADMINISTRACIÓN</b>		<b>3,591.43</b>	
6112-03-01	Energía Eléctrica	493.28		
6112-03-02	Agua y Alcantarillado	32.37		

6112-04-01	Deprec Edificios e Instalación	2,500.00		
6112-04-02	Deprec Equipo Rodante	246.67		
6112-03-05	Deprec Muebles y Enseres	319.11		
<b>2114</b>	<b>GASTOS ACUMULADOS POR PAGAR</b>			<b>8,724.89</b>
2113-07	Energía Eléctrica	2,466.40		
2113-08	Gas propano	6,042.68		
2113-09	Agua y Alcantarillado	215.81		
<b>1221</b>	<b>DEPRECIACIÓN ACUMULADA</b>			<b>44,107.16</b>
1221-01	Edificios e Instalación	10,000.00		
1221-02	Equipo Rodante	4,933.33		
1221-04	Mobiliario y Equpo de Industrial	13,589.27		
1221-05	Muebles y Enseres	3,191.08		
1221-06	Herramientas Menores	12,393.48		
	<b>Sumas Iguales</b>		<b>C\$ 52,832.05</b>	<b>C\$ 52,832.05</b>
<b>Reg: Prorrateo de servicios básicos y depreciación de activos fijos.</b>				

 <b>PANADERÍA MARTÍNEZ</b> <b>COMPROBANTE DE DIARIO</b>				
CD. Nº 003			Fecha:	31/10/2020
Código	Nombre de la cuenta	Parcial	Debe	Haber
<b>1142</b>	<b>INVENTARIO PRODUCCIÓN EN PROCESO</b>		<b>104,822.00</b>	
1142-01	Materiales Directos	104,822.00		
<b>1144</b>	<b>CONTROL CIF</b>		<b>2,589.72</b>	
1144-01-01	Materiales Indirectos Usados	2,589.72		
<b>1141</b>	<b>INVENTARIO DE MATERIALES</b>			<b>107,411.72</b>
1141-01	Maíz	27,747.00		
1141-03	Dulce	11,561.25		
1141-04	Queso	60,118.50		
1141-06	Manteca	5,395.25		
1141-12	Sal	123.32		
1141-14	Bolsas 5lbs	2,466.40		
	<b>Sumas Iguales</b>		<b>C\$ 107,411.72</b>	<b>C\$ 107,411.72</b>
<b>Reg: Uso de materiales directos e indirectos para la producción.</b>				

 <b>PANADERÍA MARTÍNEZ</b> <b>COMPROBANTE DE DIARIO</b>				
CD. Nº 004			Fecha:	31/10/2020
Código	Nombre de la cuenta	Parcial	Debe	Haber
<b>1142</b>	<b>INVENTARIO DE PRODUCCIÓN EN PROCESO</b>		<b>11,973.61</b>	
1142-02	Mano de Obra Directa	11,973.61		
<b>1144</b>	<b>CONTROL CIF</b>		<b>20,648.47</b>	
1144-02-01	Salarios Indirectos	9,995.60		

1144-02-02	Prestaciones Sociales	5,490.11		
1144-02-03	Aportes al Estado	5,162.77		
<b>6111</b>	<b>GASTOS DE VENTA</b>		<b>11,879.20</b>	
6111-01-01	Sueldos y Salarios	8,000.00		
6111-01-02	Prestaciones Sociales	1,999.20		
6111-01-03	Aportes al Estado	1,880.00		
<b>6112</b>	<b>GASTOS DE ADMINISTRACIÓN</b>		<b>17,818.80</b>	
6112-01-01	Sueldos y Salarios	12,000.00		
6112-01-02	Prestaciones Sociales	2,998.80		
6112-01-03	Aportes al Estado	2,820.00		
2114	<b>GASTOS ACUMULADOS POR PAGAR</b>			<b>58,958.24</b>
2114-01	Sueldos y Salarios	38,607.37		
2114-02	Vacaciones	3,496.04		
2114-03	Décimo Tercer Mes	3,496.04		
2114-04	Indemnización	3,496.04		
2114-05	INSS Patronal	9,023.38		
2114-06	Aporte INATEC	839.38		
<b>2115</b>	<b>RETENCIONES POR PAGAR</b>			<b>3,361.84</b>
2115-02	IR por pagar	424.00		
2115-03	INSS Laboral	2,937.84		
	<b>Sumas Iguales</b>		<b>62,320.08</b>	<b>62,320.08</b>
	Reg: Contabilización de la Nómina			

DEPARTAMENTO A			
 <b>PANADERÍA MARTÍNEZ</b> <b>COMPROBANTE DE DIARIO</b>			
CD. Nº 005		Fecha:	31/10/2020
Código	Nombre de la cuenta	Debe	Haber
1142	INVEN. DE TRABAJO EN PROCESO DEPTO. A	125,992.20	
1141	INVENTARIO DE MATERIALES		104,822.00
2113	GASTOS ACUMULADOS POR PAGAR		9,455.56
1144	CIF		11,714.65
<b>DEPARTAMENTO A</b>		<b>C\$ 125,992.20</b>	<b>C\$ 125,992.20</b>
<b>Reg: Costos agregados por el departamento A</b>			
<b>PANADERÍA MARTÍNEZ</b> <b>COMPROBANTE DE DIARIO</b>			
CD. Nº 006		Fecha:	31/10/2020
Código	Nombre de la cuenta	Debe	Haber
1142	INVEN. DE TRABAJO EN PROCESO DEPTO. B	125,992.20	
1141	INVEN. DE TRABAJO EN PROCESO DEPTO. A		125,992.20
<b>Sumas Iguales</b>		<b>C\$ 125,992.20</b>	<b>C\$ 125,992.20</b>
<b>Reg: Costos transferidos al departamento B</b>			

<b>DEPARTAMENTO B</b>			
 <b>PANADERÍA MARTÍNEZ</b> <b>COMPROBANTE DE DIARIO</b>			
<b>CD. Nº 007</b>		<b>Fecha:</b>	<b>31/10/2020</b>
<b>Código</b>	<b>Nombre de la cuenta</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>
1142	INVEN. DE TRABAJO EN PROCESO DEPTO. B	43,414.72	
2113	GASTOS ACUMULADOS POR PAGAR		2,518.06
1144	CIF		40,896.66
<b>Sumas Iguales</b>		<b>C\$ 43,414.72</b>	<b>C\$ 43,414.72</b>
<b>Reg: Registrando costos agregados por el depto B</b>			

 <b>PANADERÍA MARTÍNEZ</b> <b>COMPROBANTE DE DIARIO</b>			
<b>CD. Nº 008</b>		<b>Fecha:</b>	<b>31/10/2020</b>
<b>Código</b>	<b>Nombre de la cuenta</b>	<b>Debe</b>	<b>Haber</b>
1143	INVENTARIO DE ARTÍCULOS TERMINADOS	169,406.92	
1142	INVEN. DE TRABAJO EN PROCESO DEPTO. B		169,406.92
<b>Sumas Iguales</b>		<b>C\$ 169,406.92</b>	<b>C\$ 169,406.92</b>
<b>Reg: Costos transferidos al inventario de artículos terminados</b>			