

## **Beneficios de aplicar un sistema de costeo ABC en rentabilidad de panadería “Echeverri”, segundo trimestre 2017.**

Luz María Zelaya Rugama<sup>1</sup>

Luz Daris Orozco Cardoza<sup>2</sup>

Diana N. Ramírez Valdivia<sup>3</sup>

Este estudio presenta aspectos importantes de los beneficios que se obtendrá al aplicar el sistema de costeo ABC en la toma de decisiones de panadería Echeverri, cuyo objetivo general es determinar los beneficios de la aplicación de un sistema de costeo ABC en rentabilidad de panadería “Echeverri”, durante el segundo trimestre del año 2017, siendo la investigación de tipo cualitativa. El muestreo que se aplicó es no probabilístico, por lo que se aplicará una entrevista dirigida al gerente propietario y a los responsables de cada área (producción y bodega), trabajadores de producción y el responsable de ventas de la panadería.

Los resultados del estudio que se esperan visualizar, son la aplicación de un sistema de Costeo ABC en la empresa. A través de este estudio se comprobará la necesidad de utilizar un sistema de actividades para obtener resultados por los costos de cada actividad que se opera en la empresa de giro industrial, siendo de gran beneficio para la rentabilidad y utilidad de la panadería. A partir de estos resultados se conocerán las actividades que le proporcionen mayores fortalezas y oportunidades de mejora determinando así la rentabilidad obtenida para sustentar todos los gastos adquiridos y crecer dentro de este rubro.

**Palabras Claves:** Sistema de Costeo ABC, Rentabilidad.

---

<sup>1</sup> Estudiante de la Carrera de Contaduría Pública y Finanzas. Correo electrónico luzrugama 96@gmail.com

<sup>2</sup> Estudiante de la Carrera de Contaduría Pública y Finanzas. Correo electrónico oluz511@gmail.com

<sup>3</sup> Estudiante de la Carrera de Contaduría Pública y Finanzas. Correo electrónico dnamirez95@gmail.com

## INTRODUCCIÓN

En los últimos años se han producido grandes acontecimientos en el entorno empresarial, los mismos han ocasionado fuertes cambios en el ámbito económico afectando directamente el comportamiento de las empresas.

Dentro del mundo empresarial, para ser competitivo y exitoso es necesario estar a la vanguardia de las exigencias del cliente; estos cada vez exigen productos y servicios de mayor calidad, por ende, es necesario anticiparse a los cambios para no quedar minimizados frente a los competidores, o salir del mercado por falta de adaptación al cambio.

El mayor cambio que surge dentro de las empresas de transformación, es en el proceso productivo, esto revela la importancia que tiene un adecuado control de costos en todas las empresas que elaboran y comercializan distintos productos.

Por lo tanto haciendo uso de las técnicas de investigación se decide investigar cómo afecta a Panadería Echeverri la implementación de un sistema de costeo ABC en el segundo trimestre 2017, en la determinación de sus costos de fabricación y precio de sus productos, debido a que esta empresa no cuenta con un sistema que le permita llevar un control total de sus operaciones, por lo tanto con este estudio se pretende crear un sistema que se adapte a las necesidades que posee esta y de este modo facilitarle la toma de decisiones tanto operativas como financieras.

Esta investigación será de provecho para el buen funcionamiento de Panadería Echeverri, de la cual su principal giro es la elaboración y comercialización de pan, el cual genera la liquidez de la misma. Por lo tanto, el presente trabajo está enfocado a los beneficios que se generaran en la empresa al implementar el sistema de costeo ABC, y la capacidad que tiene el mismo para ayudar a esta a buscar alternativas de mejoras y eficiencia en las distintas actividades que realizan a diario.

## MATERIALES Y MÉTODOS

De acuerdo al propósito, naturaleza del problema y objetivos formulados en el presente tema de estudio, se califica la investigación como un enfoque cualitativo, debido a que esta se adapta a las características del mismo, es decir, que cumple con su objetivo principal que es darles a los datos obtenidos un análisis inductivo. Además, se optó por este tipo de investigación porque en este estudio se dará un énfasis tanto en los procesos como en los resultados, es decir que se proporcionará una posible solución al problema existente en la empresa.

En cuanto al tipo de estudio de la investigación esta es de tipo explicativo, ya que lo que se pretende con la investigación es comprobar un supuesto, identificar los factores que causan el problema dentro de la empresa y luego explicar los resultados obtenidos en hechos verificables, es decir, que esta investigación no solo describirá el problema en el que se encuentra la empresa, sino que trabajará en obtener datos que le permitan dar una solución al mismo.

En este estudio se utilizó el muestreo no probabilístico, debido a que es una investigación de tipo cualitativo lo que permite seleccionar a individuos por conveniencia para recolectar la información, ya que son los que están involucrados y tienen un conocimiento más amplio en el área seleccionada. Para efectos de obtener información que sustente esta investigación, la unidad de análisis estará orientada a todo el personal de la panadería Echeverri.

Las técnicas que se aplicarán con el fin de recolectar los datos que permitirán a la investigación obtener un resultado serán los siguientes: Entrevista se hará uso de esta técnica ya que permitirá obtener información a profundidad y ampliar datos para lograr obtener un resultado, por otra parte se implementó la Guía de observación, Se trabajará con la observación cualitativa, puesto que esta permite prestar más atención a los detalles y registros observados y captar todos aquellos sucesos que tengan la capacidad de convertirse en un dato de investigación.

## RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Al abordar las generalidades de la empresa Echeverri, se presentan a continuación los resultados obtenidos de la aplicación de distintas técnicas de recolección de datos, las cuales son: (entrevistas, observación, y revisión documental), así como la triangulación metodológica de datos y teorías de relevante importancia abordadas en el capítulo III del marco teórico, dando lugar al análisis de los objetivos planteados en el mismo y distintas preguntas que guían la investigación diseñada.

De este modo se conoce el trabajo de la empresa Echeverri y los procesos realizados por la misma, desde su legalización hasta la elaboración y comercialización de pan, para mantener un excelente control operativo dentro de esta, por otra parte, el personal que labora se encarga de la producción elaborada día con día y este resultado forma parte del primer objetivo específico de la investigación.

De igual manera este presenta los procesos realizados para determinar los costos operativos de producción de pan en la panadería. Es decir, un proceso productivo consiste en transformar entradas en salidas por medio de recursos naturales, físicos, tecnológicos, humanos, económicos, etc. Este proceso incluye acciones que ocurren en forma planificada y producen un cambio o transformación de materiales, objetos o sistemas al final de los cuales se obtiene un producto terminado.

Uno de sus procesos operativos son la compra de los insumos, es decir, la materia prima tanto directa como indirecta, de esta manera se realiza la transformación de los insumos, para proceder a empacar el producto terminado.

Imagen N° 1: Procesos de producción de pan.



Fuente: Elaboración propia a través de información proporcionada por propietario de panadería Echeverri.

Luego de haber detallado los factores que toma en cuenta la panadería Echeverri para la adquisición de la materia prima, los métodos que utiliza para llevar un control de dicha materia y los criterios que se tomaron en cuenta para fijar precio a los productos, de esta forma se procede a explicar la implementación del sistema de costeo ABC donde se detalla a través de tablas y formatos, las cuales fueron elaboradas con información de las generalidades básicas, brindadas por el propietario de la panadería Echeverri y que son fundamentales para el inicio de la implementación del sistema, que se detallan a continuación:

El sistema de costeo ABC o sistema de costos basado en actividades a como lo interpretan Francisco Jimenez Boulanger y Luis Espinoza Gutiérrez “no es un sistema alternativo de costeo al costeo por órdenes o por procesos. El costeo ABC permite costear las órdenes o procesos con mayor precisión”. (Boulanger, 2007).

En la panadería Echeverri, con la implementación de este sistema se priorizará la asignación de los costos en las actividades que ella realiza a diario como son: comprar, producir, vender y pagar.

Cada una de estas actividades generan y requieren recursos tanto económicos (Materia prima, maquinaria), como físicos (Mano de obra). Para lograr obtener un producto final es necesario la realización de todas estas actividades y la utilización de estos recursos.

Para implementar el sistema de costeo ABC, se reconocerán los recursos con los que cuenta la panadería al igual que los procesos que intervienen en la realización de su producto final. De cada proceso de producción se segregan ciertas actividades las cuales conformaran la segunda etapa del sistema, luego de identificar estos dos factores y de procesar la información generada en cada uno de ellos el resultado se sujetará a comparación con los procedimientos antes utilizado por la panadería para identificar sus pérdidas o ganancias del período. De esta manera se verificarán los beneficios que se generaron con la utilización de este nuevo sistema de costos, y los pasos realizar la implementación del Sistema ABC.

**Imagen N° 2: Diseño de la metodología de costeo ABC**



Fuente: Elaboración propia a través de información proporcionada por propietario de panadería Echeverri.

## Pasos para implementar el sistema de costeo ABC en la panadería Echeverri.

### Paso 1: Clasificación de los costos en directos e indirectos

Tabla N° 1: Clasificación de costos, panadería Echeverri.

Costo	Clasificación	Observación
Materia Prima	Costo Directo	Se puede calcular exactamente cuántos quintales de harina y quintales de azúcar se requieren para la fabricación del producto.
	Costo Indirecto	Material que no se puede relacionar directamente con el producto terminado.
Mano de Obra	Costo Directo	Siete personas que se encuentran involucradas de manera directa en el proceso de elaboración del producto.
	Costo Indirecto	Una persona encargada de manejar las ventas de la empresa, esta no tiene nada que ver dentro del proceso productivo del pan.

Fuente: Elaboración propia a través de información proporcionada por propietario de panadería Echeverri.

### Paso 2: Criterio de distribución de los costos indirectos entre las distintas secciones de la empresa.

Costo Indirecto	Criterio de asignación
Energía Eléctrica	KW promedios consumidos en cada sección.
Agua Potable	Cantidad promedio de m <sup>3</sup> de agua utilizada en cada sección.
Mano de obra indirecta	Horas trabajadas
Teléfono e internet	Tiempo utilizado en cada sección.

**Nota:** Se consideraron cada uno de los criterios anteriores y en base a estos se determinaron los porcentajes siguientes:

### Paso 3: Distribución de los costos indirectos

En este paso, para lograr un porcentaje adecuado de distribución de los costos indirectos de fabricación, se tomó en cuenta el tiempo en que incurre cada sección y la relación directa que tiene con la elaboración del producto ofertado por la panadería.

Tabla N° 2: Distribución de los CIF

Secciones	Energía Eléctrica		Agua potable		Teléfono internet		Mano de obra Indirecta		Total
	<b>12,300</b>		<b>2,700</b>		<b>4,350</b>		<b>13,500</b>		
Compras	5%	615	5%	135	45%	1,957.50	0%	0	2,707.50
Producción	85%	10,455	85%	2,295	5%	217.50	0%	0	12,967.50
Ventas	5%	615	5%	135	45%	1,957.50	50%	6,750	9,457.50
Administración	5%	615	5%	135	5%	217.50	50%	6,750	7,717.50
<b>TOTALES</b>	<b>100%</b>	<b>12,300</b>	<b>100%</b>	<b>2,700</b>	<b>100%</b>	<b>4,350</b>	<b>100%</b>	<b>13,500</b>	<b>32,850.00</b>

Fuente: Elaboración propia a través de información proporcionada por propietario de panadería Echeverri.

#### Paso 4: Distribución de los costos asignados a las secciones.

Tabla N° 3: Distribución de los costos asignados a las secciones

Sección	Actividad	Porcentaje	Costo	Total
Compras	Cotizar materiales	10%	270.75	2,707.50
	Hacer pedidos a proveedores	30%	812.25	
	Realizar pagos a proveedores	5%	135.38	
	Controlar entradas y salidas de material	40%	1,083.00	
	Revisar estado de materia prima	15%	406.13	
Producción	Pesar el material	5%	648.38	12,967.50
	Mezclar materia prima	20%	2,593.50	
	Dejar fermentar la masa	5%	648.38	
	Dividir y Moldear la masa	20%	2,593.50	
	Hornear la masa	40%	5,187.00	
	Dejar enfriar	5%	648.38	
	Empacar el Pan	5%	648.38	
Ventas	Atender al cliente	50%	4,728.75	9,457.50
	Controlar los cobros	10%	945.75	
	Controlar entradas y salidas del producto	20%	1,891.50	
	Revisar el estado del producto	20%	1,891.50	
Administración	Organizar al personal	25%	1,929.38	7,717.50
	Realizar nóminas	35%	2,701.13	
	Llevar la contabilidad de la empresa	40%	3,087.00	

Fuente: Elaboración propia a través de información proporcionada por propietario de panadería Echeverri.

En este paso, cada sección presenta un total de costos indirectos de fabricación asignados anteriormente, estos se prorratan entre las actividades incluidas en cada sección de acuerdo al tiempo que requiere cada actividad para operar y a la importancia que tiene cada una al momento de fabricar el pan.

## Paso 5: Criterios de distribución de los costos asignados a actividades auxiliares.

Sección	Actividad	Criterio de Asignación
Ventas	-Controlar los cobros	En su totalidad a la actividad de atender al cliente
Administración	-Organizar al personal	En función a las actividades principales
	-Realizar nóminas	Número de persona asignada a cada actividad
	-Llevar la contabilidad de la empresa.	En función de los movimientos contables

## ACTIVIDADES AUXILIARES

Tabla N° 4: Actividades auxiliares

Actividades principales	Controlar los cobros	Organizar al personal	Realizar nóminas	Contabilidad	Total			
Cotizar materiales	-	3%	57.88	3%	81.03	3%	92.61	231.53
Hacer pedidos a proveedores	-	7%	135.06	7%	189.08	7%	216.09	540.23
Realizar pagos a proveedores	-	3%	57.88	5%	135.06	3%	92.61	285.55
Controlar entradas y salidas de mater	-	5%	96.47	5%	135.06	3%	92.61	324.14
Revisar estado de materia prima	-	5%	96.47	5%	135.06	3%	92.61	324.14
Pesar el material	-	10%	192.94	3%	81.03	15%	463.05	737.02
Mezclar materia prima	-	10%	192.94	10%	270.11	8%	246.96	710.01
Dejar fermentar la masa	-	3%	57.88	3%	81.03	5%	154.35	293.27
Dividir y Moldear la masa	-	7%	135.06	10%	270.11	10%	308.7	713.87
Hornear la masa	-	20%	385.88	20%	540.23	22%	679.14	1,605.24
Dejar enfriar	-	2%	38.59	3%	81.03	3%	92.61	212.23
Empacar el Pan	-	5%	96.47	9%	243.10	7%	216.09	555.66
Atender al cliente	945.75	10%	192.94	7%	189.08	5%	154.35	1,482.12
Controlar entradas y salidas del produ	0.0	5%	96.47	5%	135.06	3%	92.61	324.14
Revisar el estado del producto	-	5%	96.47	5%	135.06	3%	92.61	324.14
<b>Total</b>	<b>945.75</b>	<b>100%</b>	<b>1,929.38</b>	<b>100%</b>	<b>2,701.13</b>	<b>100%</b>	<b>3087.00</b>	<b>8663.25</b>

Fuente: Elaboración propia a través de información proporcionada por propietario de panadería Echeverri.



## COSTOS INDIRECTOS TOTALES POR SECCIONES PRINCIPALES

Tabla N° 5: Costos indirectos totales por secciones principales.

Actividades principales	Directamente Asignados	Asignados de Actividades Auxiliares	Total
Cotizar materiales	270.75	231.53	502.28
Hacer pedidos a proveedores	812.25	540.23	1,352.48
Realizar pagos a proveedores	135.38	285.55	420.92
Controlar entradas y salidas de material	1,083.00	324.14	1,407.14
Revisar estado de materia prima	406.13	324.14	730.26
Pesar el material	648.38	737.02	1,385.40
Mezclar materia prima	2,593.50	710.01	3,303.51
Dejar fermentar la masa	648.38	293.27	941.64
Dividir y Moldear la masa	2,593.50	713.87	3,307.37
Hornear la masa	5,187.00	1,605.24	6,792.24
Dejar enfriar	648.38	212.23	860.61
Empacar el Pan	648.38	555.66	1,204.04
Atender al cliente	4,728.75	1,482.12	6,210.87
Controlar entradas y salidas del producto	1,891.50	324.14	2,215.64
Revisar el estado del producto	1,891.50	324.14	2,215.64
<b>TOTAL</b>	<b>24,186.75</b>	<b>8,663.25</b>	<b>32,850.00</b>

Fuente: Elaboración propia a través de información proporcionada por propietario de panadería Echeverri.

### Paso 6: Definir los inductores de costos de C/U de las actividades principales

La determinación de los inductores de costos se presenta de manera general y no por tipo de pan elaborado, puesto que la información proporcionada por el propietario de la empresa en esta área estuvo limitada.

Tabla N° 6: Inductores de costos de actividades principales.

Actividades Principales	Generadores de costos	Total
Cotizar materiales	N° de cotizaciones	6.00
Hacer pedidos a proveedores	N° de pedidos a proveedores	6.00
Realizar pagos a proveedores	N° de pagos a proveedores	12.00
Controlar entradas y salidas de material	N° de veces que se realiza el control	120.00
Revisar estado de materia prima	N° de veces que se realiza la revisión	120.00
Pesar el material	N° de veces que se pesa el material	600.00
Mezclar materia prima	N° de veces que se mezcla la MP	600.00
Dejar fermentar la masa	N° de veces que se deja fermentar la masa	600.00
Dividir y Moldear la masa	N° de arrobos moldeadas	600.00
Hornear la masa	N° de arrobos horneadas	600.00
Dejar enfriar	N° de veces que se deja enfriar el pan	1,260.00
Empacar el Pan	N° de bolsas empacadas	36,000.00
Atender al cliente	N° de días atendidos	2,880.00
Controlar entradas y salidas del producto	N° de veces que se realiza el control	180.00
Revisar el estado del producto	N° de veces que se realiza la revisión	180.00
<b>TOTAL</b>		<b>43,764.00</b>

Fuente: Elaboración propia a través de información proporcionada por propietario de panadería Echeverri.

## Paso 7: Calcular el costo de cada inductor

Tabla N° 7: Costo de cada inductor.

Actividades principales	Total CIF	# generadores de costos	Costo por generador
Cotizar materiales	502.28	6.00	83.71
Hacer pedidos a proveedores	1,352.48	6.00	225.41
Realizar pagos a proveedores	420.92	12.00	35.08
Controlar entradas y salidas de material	1,407.14	120.00	11.73
Revisar estado de materia prima	730.26	120.00	6.09
Pesar el material	1,385.40	600.00	2.31
Mezclar materia prima	3,303.51	600.00	5.51
Dejar fermentar el pan	941.64	600.00	1.57
Dividir y Moldear la masa	3,307.37	600.00	5.51
Hornear la masa	6,792.24	600.00	11.32
Dejar enfriar	860.61	1,260.00	0.68
Empacar el Pan	1,204.04	36,000.00	0.03
Atender al cliente	6,210.87	2,880.00	2.16
Controlar entradas y salidas del producto	2,215.64	180.00	12.31
Revisar el estado del producto	2,215.64	180.00	12.31
<b>TOTALES</b>	<b>32,850.00</b>	<b>43,764.00</b>	<b>415.72</b>

Fuente: Elaboración propia a través de información proporcionada por propietario de panadería Echeverri.

### COSTOS DIRECTOS

De una arroba procesada se obtienen en promedio 60 bolsas de pan.

En el trimestre se procesaron 600 arrobas, correspondientes a 36,000 bolsas de pan.

Tabla N° 8: Costos Directos, Segundo trimestre año 2017.

<b>COSTOS DIRECTOS</b>		
<b>SEGUNDO TRIMESTRE, AÑO 2017</b>		
Harina	C\$	133,200.00
Azucar		93,600.00
Huevos		10,800.00
Margarina		10,350.00
Manteca		51,600.00
Suero Dulce		1,227.27
Levadura		14,400.00
Sal		660.00
Queso		8,400.00
Piña		2,400.00
Canela		450.00
Vainilla		3,000.00
Royal		4,200.00
Dulce de Leche		2,100.00
Bolsas de 8*12		960.00
Bolsas de 9*14		2,640.00
Bolsas de 9*16		1,500.00
Bolsas de 12*16		4,200.00
Gabacha Jumbo		8,100.00
Gabacha Grande		3,900.00
Gabacha Mediana		2,700.00
Gabacha Pequeña		1,200.00
<b>Mano de obra</b>		
Total MOD	600 arrobas * 130	78,000.00
<b>TOTAL GENERAL</b>		<b>439,587.27</b>

Fuente: Elaboración propia a través de información proporcionada por propietario de panadería Echeverri.

## Paso 8: Distribución de costos indirectos entre actividades principales

Tabla N° 9: Distribución de costos indirectos entre actividades principales.

ACTIVIDADES	Pan de 10	Pan de 20
Cotizar materiales	251.14	251.14
Hacer pedidos a proveedores	676.24	676.24
Realizar pagos a proveedores	210.46	210.46
Controlar entradas y salidas de material	703.57	703.57
Revisar estado de materia prima	365.13	365.13
Pesar el material	692.70	692.70
Mezclar materia prima	1,651.76	1,651.76
Dejar fermentar el pan	470.82	470.82
Dividir y Moldear la masa	1,653.68	1,653.68
Hornear la masa	3,396.12	3,396.12
Dejar enfriar	430.30	430.30
Empacar el Pan	602.02	602.02
Atender al cliente	3,105.43	3,105.43
Controlar entradas y salidas del producto	1,107.82	1,107.82
Revisar el estado del producto	1,107.82	1,107.82
<b>TOTAL</b>	<b>16,425.00</b>	<b>16,425.00</b>
<b>TOTAL CIF MAS MATERIALES</b>	<b>236,218.64</b>	<b>236,218.64</b>
No. de unidades	24,000.00	12,000.00
<b>Costo Unitario \$</b>	<b>9.84</b>	<b>19.68</b>

Fuente: Elaboración propia a través de información proporcionada por propietario de panadería Echeverri.

## CALCULO DEL COSTO UNITARIO

Tabla N° 10: Cálculo de Costo Unitario, Pan con precio de C\$ 10 por bolsa.

COSTO UNITARIO PAN DE 10			
<b>SEGÚN EMPRESA</b>		<b>SISTEMA ABC</b>	
Total Costo de ventas	C\$ 180,793.64	Total Costo de ventas	C\$ 236,218.64
Unidades Producidas y vendidas	24000	Unidades Producidas y vendidas	24000
<b>Costo unitario</b>	<b>7.53</b>	<b>Costo Unitario</b>	<b>9.84</b>

Fuente: Elaboración propia a través de información proporcionada por propietario de panadería Echeverri.

Tabla N° 11: Cálculo de Costo Unitario, Pan con precio de C\$ 20 por bolsa.

COSTO UNITARIO PAN DE 20			
<b>SEGÚN EMPRESA</b>		<b>SISTEMA ABC</b>	
Total Costo de ventas	C\$ 180,793.64	Total Costo de ventas	C\$ 236,218.64
Unidades Producidas y vendidas	12000	Unidades Producidas y vendidas	12000
<b>Costo unitario</b>	<b>15.07</b>	<b>Costo Unitario</b>	<b>19.68</b>

Fuente: Elaboración propia a través de información proporcionada por propietario de panadería Echeverri.

Con la implementación del sistema de costeo ABC dentro de panadería Echeverri se puede reflejar que el costo unitario por bolsa de pan varia en comparación con el costo unitario que presenta la empresa, esto se debe a que la empresa al momento de hacer estos cálculos no toma en cuenta todos sus costos, solo el costo de materia prima utilizada en la producción del periodo.

## CALCULO DEL MARGEN BRUTO

Tabla N° 12: Cálculo Margen Bruto

PAN DE 10 Y DE 20			
Según la empresa		Con el modelo de sistema ABC	
Ventas	C\$ 472,800.00	Ventas	C\$ 472,800.00
Costo de ventas, sin incluir los CIF	361,587.27	Costo de ventas, incluyendo CIF	472,437.27
<b>Margen Bruto</b>	<b>C\$ 111,212.73</b>	<b>Margen Bruto</b>	<b>C\$ 362.73</b>
Estos resultados son márgenes de beneficios antes de impuestos. Margen bruto es el beneficio directo que presenta la empresa por la venta de sus bienes o servicios.			

Fuente: Elaboración propia a través de información proporcionada por propietario de panadería Echeverri.

Panadería Echeverri, presenta un margen bruto mayor en comparación con el que presenta el sistema de costeo ABC, esto se debe a que la empresa no toma en cuenta los costos indirectos, que son los que disminuyen el margen bruto, aunque estos no se encuentran directamente involucrados con el producto, son necesarios para la realización del mismo.

Con los resultados obtenidos de la aplicación del sistema de costeo ABC dentro de la panadería, se puede observar que la misma no está obteniendo muchas ganancias monetarias, esto se debe a que ella considera necesario mantener un 50% de materia prima disponible luego de cada mes, lo que se interpreta como reserva o ganancia futura, sin embargo, ésta no está generando ningún tipo de beneficio presente para la empresa sino una limitación a su efectivo.

### Beneficios originados de la aplicación del sistema ABC en la Panadería "Echeverri"

Entre los beneficios que se generan de la aplicación de sistema de costeo ABC dentro de la panadería, están los siguientes:

- Información disponible en tiempo real, permitiendo así una correcta toma de decisiones
- Ayuda a identificar costos y gastos que la panadería puede reducir para mantener un equilibrio financiero
- Rapidez para realizar los cálculos financieros

Al realizar la entrevista el propietario de la panadería comentó que este sistema sería de gran ayuda para el rendimiento de la panadería ya que teniendo implementado dicho sistema se pueden observar una utilidad real y la misma ayuda a tomar decisiones acertadas. (Echeverri, 2017).

Al implementar el Sistema de Costeo ABC a la panadería Echeverri se presentaron aportes orientados a diferentes enfoques como son contabilidad, producción y finanzas, posteriormente se presentan cada uno de ellos a detalle.

**Contabilidad:** Se diseñaron formatos de control de materia prima, como también de entradas y salidas de materiales para llevar un orden de éstas, y así conocer que materiales hay en existencia y los que necesitan de adquirir para la elaboración de los productos.

**Procesos Productivos:** A partir de la clasificación ordenada de los costos en el proceso productivo, también permitió conocer cuál de los productos producidos posee más demanda de los clientes y cuál de ellos tiene poca aceptación en el mercado.

Al implementar el sistema de costeo ABC se logró identificar el producto que tiene más demanda por parte de la población el cual es Arrechita y en segundo lugar Galletas y semitas.

**Financieros:** Con la implementación de este sistema se logró obtener un margen bruto de ganancia real, es decir, tomando en cuenta todos los costos sean estos directos o indirectos que intervienen en el proceso de producción de pan.

El aplicar un sistema de Contabilidad en específico facilita a la empresa a llevar todas sus actividades de forma ordenada, y tener un control sobre sus costos operativos, el cual les permita asignar costos verdaderos a la producción, por ende le presentamos a la panadería Echeverri un Sistema de Costeo ABC, este genera costos a todas las actividades diarias, tanto directas como indirectas, ayuda a obtener una utilidad fiable, y un precio rentable en cuanto a la competencia en el mercado, de igual manera este no busca a dar mayor rentabilidad, si no, a presentar el estado en el cual se encuentra la empresa.

Por otra parte, el Costeo ABC centra los costos a los productos, para obtener mejores decisiones en cuanto a las operaciones de la empresa.

Uno de los principales beneficios de conocer información real a través del costeo ABC incide en la determinación de las nuevas estrategias para el cálculo de los precios por cada producto ofertado por la empresa Echeverri suministrándole información al propietario para conocer si algún producto puede venderse a un mejor precio o si se está vendiendo por debajo de su mismo costo.

En este caso se identificó que la utilidad que conoce la empresa no es la correcta, ya que esta no cuenta con los costos CIF, es por eso que su margen de utilidad resulta ser atractiva (C\$ 111,212.73). Y Utilizando el Costeo ABC donde se aplican todos los costos, gastos, etc. Presenta como margen de utilidad bruta (C\$ 362.73).

Luego de conocer esta información por el propietario es importante que se analicen estos datos y él podría recurrir a optimizar los recursos de producción, determinar un mejor precio de venta o analizar una posibilidad de evacuar mayores volúmenes de producción tomando en consideración la demanda en el mercado esteliano.

En resumen, como beneficio se pudo obtener nueva información que a su vez es confiable de los procesos y las actividades realizadas en la panadería, para desarrollar la toma de decisiones estratégicas de la misma. También al seguirse implementando el sistema ABC permitirá a la empresa perfeccionar su capital de trabajo, fomentando a través del sistema la mejora continua y sobre todo el control de la calidad de la producción de pan.

Además, se puede considerar un beneficio para la empresa la segregación de los CIF y su inclusión en el costo del producto terminado, representando para la industria una base más confiable para la fijación de precios como se ha venido mencionando.

## CONCLUSIONES

Una vez finalizado este estudio referente a la implementación de un sistema de costeo ABC dentro de la panadería Echeverri, se ha llegado a las siguientes conclusiones:

1. Aunque se lleven los procesos productivos y la contabilidad de manera empírica la panadería Echeverri ha obtenido incrementos en su producción, lo cual se destaca por el aumento de los clientes, pero no poseen ningún porcentaje visible por tablas o sistema contable y por ende no se conocen con exactitud sus ingresos y gastos, únicamente cancelan sus deudas con proveedores y deducen que el restante son sus utilidades.
2. Con la implementación del sistema de costeo ABC dentro de la panadería, se logró comprobar que es un sistema muy completo que ayuda a la empresa a resolver los problemas que tiene actualmente en cuanto a la distribución de sus costos directos e indirectos y que tienen lugar en la determinación del precio de venta de sus productos.
3. Al aplicar el sistema de costeo ABC se obtuvieron beneficios en cuanto a la información que este proporciona, puesto que, esta es clara y detallada en cuanto a procesos productivos, contabilidad y finanzas, lo cual permite tomar decisiones acertadas para el beneficio de la panadería. Por otra parte, El sistema de costeo ABC es calificado ACOMO una herramienta útil para el propietario de la empresa, es decir que este le permite conocer sus costos y gastos reales al momento de elaborar sus productos y obtener una utilidad existente real.

Los resultados obtenidos con la implementación del sistema de costeo ABC en la panadería, provocan un impacto económico dentro de la misma, puesto que el margen bruto de sus productos varia, es decir, presentan un margen menor al tomar en cuenta los costos indirectos de fabricación, costos que la misma antes de implementar el sistema los pasaba desapercibidos, pero que, al mantener la utilización del sistema, esta situación se nivelara. Pese a estos resultados no significa que la empresa deba cambiar el precio de sus productos ya que son precios que dentro de su mercado están previamente establecidos y aceptados por la población y un cambio en ellos provocaría un declive en sus ventas.



## **Recomendaciones**

En primer lugar, se recomienda a panadería Echeverri, mantener formatos contables actualizados, que se adapten a la necesidad de la empresa y que le permitan obtener información más fiable.

En segundo lugar, se recomienda a Alessandro Echeverri, propietario de la panadería, el implementar el sistema de costeo ABC, tomando en cuenta lo siguiente:

- Capacitar a los responsables de cada área, para que controlen las actividades que se generan en la misma.
- Capacitar al personal involucrado en la producción y en las demás áreas para que se adapten al sistema de costeo ABC, y de ese modo los mismos trabajen juntos en la recolección de información a necesitar por el sistema.
- Obtener un software que le permita implementar este sistema y que genere la información necesaria para la toma de decisiones.
- Mantener actualizada la información oportuna para el sistema.
- Evaluar el sistema de costeo ABC de manera constante, con el fin de seguirlo implementando o no.

Por último, se recomienda al propietario de panadería Echeverri inscribir a sus trabajadores en el INSS, puesto que es un derecho irrevocable que poseen los mismos.

## **AGRADECIMIENTO**

### **Primeramente, a Dios:**

Por habernos dado fortaleza, salud, sabiduría y así permitirnos culminar nuestro trabajo investigativo, guiando siempre nuestros pasos para lograr cumplir nuestros metas y objetivos.

### **A nuestros Padres:**

Por ser el pilar fundamental de nuestras vidas y los primeros en apoyarnos incondicionalmente, por aconsejarnos, darnos su cariño y afecto, motivarnos diariamente para seguir adelante con nuestros estudios.

### **A nuestros queridos Maestros (as):**

Por la gran ayuda y apoyo que nos brindaron en enseñarnos sus conocimientos en el transcurso de nuestra carrera, a Lic. Marling del Rosario Picado Molina, por dedicar su tiempo y empeño en instruirnos en cuanto a la elaboración de nuestra tesis y por inducirnos a ser mejor cada día tanto en el ámbito profesional como personal.

## Bibliografía

Anónimo. (s.f.). *Procesos Productivos y Costo de Manufactura*. Obtenido de [https://www.google.com.ni/search?q=procesos+productivos+costos+de+manufactura&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwiQyfiCs8HVAhVMRSYKHfZgBKwQ\\_AUICigB&biw=1366&bih=609#imgrc=alle7g01hIamBM](https://www.google.com.ni/search?q=procesos+productivos+costos+de+manufactura&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwiQyfiCs8HVAhVMRSYKHfZgBKwQ_AUICigB&biw=1366&bih=609#imgrc=alle7g01hIamBM)

Avila, B. L. (11 de Diciembre de 2015). *La importancia de la Calidad en las Empresas*. Obtenido de <https://www.emprendices.co/la-importancia-la-calidad-las-empresas/>

Boulangier, F. J. (2007). *Costos Industriales*. Costa Rica : Editorial tecnológica de costa rica .

Briones Flores, K. Y., & Molina Picado, M. A. (2014). *Efectos de la aplicación del sistema de Costeo ABC en la determinación de los costos de producción de la línea de té medicinal elaborados en Laboratorios "ISNAYA" durante el primer semestre del año 2014*. Estelí: Farem-Estelí.

Calidad empresarial, I. (s.f.). *Calidad empresarial*. Obtenido de <https://www.emprendices.co/la-importancia-la-calidad-las-empresas/>

Carolina (Ed.). (Martes, 05 de Octubre de 2010). *Costos ABC*. Obtenido de <http://www.costosabccom-carolina.blogspot.com/2010/10/blog-post.html>

Carrasco Benavides, I. L., Cornejo Sevilla, K. V., & Flores Casco, H. P. (2008). *Evaluación del Costeo ABC o por actividades en la determinación del costo de producción de la orden de puros N° 4043 de la Empresa Tabacalera Oliva, S.A, en el primer semestre del año 2008*. . Estelí: Farem-Estelí.

Carrasco, I. L., Cornejo Sevilla , K. V., & Flores , H. P. (2008). *Evaluación de costeo ABC o por actividades en la determinación del costo de producción de la orden de puros N° 4043 de la empresa tabacalera Oliva S,A. en el primer semestre del año 2008*. Estelí: FAREM .

Chandler, A. (Julio de 2008). *Planeación estrategica*. Obtenido de <http://planeacion-estrategica.blogspot.com/2008/07/qu-es-estrategia.html>

Colín, J. G. (2008). *Contabilidad de Costos, Tercera edición*. México: McGrawHill.

Cuevas, J. C. (3 de Agosto de 2009). Obtenido de <http://psicologiayempresa.com/autor>

Echeverri. (22 de Julio de 2017). Procesos Productivos. (D. Ramírez, Entrevistador)

Echeverri, A. (22 de Julio de 2017). Gastos Fijos. (L. Zelaya, Entrevistador)

Echeverri, A. (22 de Julio de 2017). Procesos para determinar costos operativos. (D. Ninoska, Entrevistador)

Echeverri, A. (22 de Agosto de 2017). Procesos Productivos . (D. Ramirez, Entrevistador)

Echeverri, A. (12 de Agosto de 2017). Recursos utilizados por la panadería Echeverri para la realización de sus productos . (L. Zelaya, Entrevistador)

Echeverry, A. (10 de Mayo de 2017). Reseña Histórica de la panadería Echeverry. (L. M. Zelaya, Entrevistador) Estelí, Nicaragua.

Emprendedores. (Sabado, 02 de Junio de 2012). *CentroGDL.COM*. Obtenido de <http://www.centrogdl.com/a/como-se-mide-la-rentabilidad-de-los-negocios-20120602>

Fernández, J. M. (1993). *Contabilidad Básica*. México: PUBLIMPRESOS.

Gerardo Guajardo Cantú, N. A. (2008). *Contabilidad Financiera, quinta edición*.

Gillespie, C. M. (1958). *Introducción a la contabilidad de costos, segunda edición* . México.

Hernández Perez, A., Castillo Torres, A. S., & Morán Canales, C. L. (2011). *Producción y Comercialización de Pan en la Empresa Familiar Brivalle en el primer semestre año 2011*. . Estelí: Farem-Estelí

Hernández, S. (Julio de 2017). Responsable de Ventas . (L. Zelaya, Entrevistador)

Hernandez, S. (22 de Julio de 2017). Ventas Realizadas . (L. Zelaya, Entrevistador)

Hidalgo, C. (Viernes ,05 de Octubre de 2007). *Círculo contable* . Obtenido de [http://circulocontable.fullblog.com.ar/introduccion\\_a\\_la\\_teor%C3%ADa\\_de\\_costos\\_591191590214.html](http://circulocontable.fullblog.com.ar/introduccion_a_la_teor%C3%ADa_de_costos_591191590214.html).

*Manual de Contabilidad y Costos* . (2009). Barcelona, España: Lexus Editores.

Meigs, R. F. (1992). *Contabilidad, la base de decisiones gerenciales, octava edición*. México, D.F.

*Método de costos ABC*. (27 de Octubre de 2008). Obtenido de <http://ysrcostosabc.blogspot.com/2008/10/importancia-de-los-costos-abc.html>

Narváez, A. N. (2005). *Contabilidad I, Quinta edición*. Managua-Nicaragua: Ediciones A.N.

Newton, E. F. (2004). *Contabilidad Básica, cuarta edición*. Buenos Aires: La Ley.

Pérez, J. C. (22 de Julio de 2017). Compra de Materia Prima. (L. Zelaya, Entrevistador)

Ralph S. Polimeni, F. J. (1994). *Contabilidad de costos, conceptos y aplicaciones para la toma de decisiones gerenciales, tercera edición* . Bogota, Colombia .