

Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua, Managua
Facultad Regional Multidisciplinaria de Chontales
“Cornelio Silva Arguello”



Tesis para optar al título de
Licenciatura en Contaduría Pública y Finanzas

Tema General:

Sistema de registro, control en las MIPYMES comerciales, de servicios y de producción ubicadas en los Municipios de Juigalpa, San Francisco de Cuapa, San Lorenzo, Comalapa, Camoapa y San Pedro de Lovago, durante el II semestre del año 2015.

Tema Delimitado:

Técnicas de contabilidad de costos para el registro contable de las MIPYMES del sector panificador en la ciudad de Juigalpa del II semestre del año 2015.

Carrera: Contaduría Pública y Finanzas V año, Dominical.

Autores:

- **Br. Javier Antonio Leiva Rodríguez.**
- **Bra. Scarleth María Céspedes.**
- **Br. Siddharta Javier Martínez Zeledón.**

Tutores:

Msc. Eveling Y. Urbina Arana.

Msc. Jhader Robles.

17 Enero 2016

¡A LA LIBERTAD POR LA UNIVERSIDAD!

Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua, Managua
Facultad Regional Multidisciplinaria de Chontales
“Cornelio Silva Arguello”



Tesis para optar al título de
Licenciatura en Contaduría Pública y Finanzas

Tema General:

Sistema de registro, control en las MIPYMES comerciales, de servicios y de producción ubicadas en los Municipios de Juigalpa, San Francisco de Cuapa, San Lorenzo, Comalapa, Camoapa y San Pedro de Lovago durante el II semestre del año 2015.

Tema Delimitado:

Técnicas de contabilidad de costos para el registro contable de las MIPYMES del sector panificador en la ciudad de Juigalpa del II semestre del año 2015.

Carrera: Contaduría Pública y Finanzas V año, Dominical.

Autores:

- **Br. Javier Antonio Leiva Rodríguez.**
- **Bra. Scarleth María Céspedes.**
- **Br. Siddharta Javier Martínez Zeledón.**

Tutores:

Msc. Eveling Y. Urbina Arana.

Msc. Jhader Robles.

17 Enero 2016

¡A LA LIBERTAD POR LA UNIVERSIDAD!

DEDICATORIA

Dedicamos nuestro trabajo a:

- Dios por permitirnos llegar a este momento tan especial en nuestras vidas, por los triunfos y los momentos difíciles que nos han enseñado a valorarlo cada día más.
- A nuestras familias que nos han acompañado durante todo nuestro trayecto educativo y de vida, quienes con sus consejos han sabido guiarnos para culminar nuestra carrera profesional.
- A mis amigos que gracias al equipo de formamos logramos llegar al final del camino y juntos entendimos que el trabajo en equipo es la base del éxito.
- A nuestros profesores por dedicarnos su tiempo, su apoyo, así como por la sabiduría que nos transmitieron en el desarrollo de nuestra formación profesional.



Br. Javier Leiva



Br. Javier Martínez



Bra. Scarleth Céspedes

AGRADECIMIENTO.

- Agradecemos a Dios por darnos la vida, la salud y darnos la fuerza que necesitamos para poder culminar nuestra carrera.
- A la Universidad por habernos abierto las puertas y que con el apoyo desinteresado, su paciencia y sabiduría de los docentes que compartieron sus conocimientos contribuyendo a nuestra formación profesional.
- A nuestra tutora, Lic. Eveling Urbina Arana, por su paciencia, el ánimo que nos brindó y por su atenta colaboración, comentarios y correcciones en todo el proceso de elaboración de nuestra investigación.



Br. Javier Leiva



Br. Javier Martínez



Bra. Scarleth Céspedes

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE NICARAGUA

UNAN-FAREM-CHONTALES

VALORACIÓN SOBRE TRABAJO DE GRADUACIÓN.



El presente trabajo de investigación, para optar al título profesional como Licenciados en Contaduría Pública y Finanzas, en la FAREM Chontales – UNAN Managua en el año 2015, se enmarca en una Temática General denominada:

“Sistemas de registros, control en las Mipymes comerciales, de servicios y producción ubicadas en los Municipios de Juigalpa, San Francisco de Cuapa, San Lorenzo, Comalapa, Camoapa y San Pedro de Lóvago durante el II semestre del año 2015”.

Este tema general fue desarrollado por los (as) Graduandos (as) en las micros, pequeñas y medianas empresas en los Municipios **de Juigalpa, San Francisco de Cuapa, San Lorenzo, Comalapa, Camoapa y San Pedro de Lóvago.**

El equipo está compuesto por los (as) Bachilleres

Br. Javier Antonio Leiva Rodríguez.

Bra. Scarleth María Céspedes.

Br. Siddharta Javier Martínez Zeledón.

Quienes desarrollaron el sub tema **“Técnicas de contabilidad de costos para el registro contable de las MIPYMES del sector panificador en la Ciudad de Juigalpa en el II semestre del año 2015”.**

Este trabajo ha sido elaborado con mucho empeño, y dedicación, tanto en materia de investigación y contenido científico, como trabajo de campo, y su posterior procesamiento y análisis de la información. Los resultados de la Investigación y recomendaciones a la pequeña y mediana empresa mencionada en el sub tema se encuentran en el presente documento.

Los suscritos, como tutores de este equipo, consideramos que el estudio presenta la calidad científica debida para ser defendido ante el Honorable Tribunal Examinador y que el mismo juzgue y haga las calificaciones pertinentes.

Agradecemos a la Universidad, la oportunidad otorgada para guiar a los graduandos, quienes tuvieron paciencia y empeño en esta labor.

Dado en la ciudad de Juigalpa a los Cuatros días del mes de Diciembre del año Dos mil quince.

Atentamente.

Msc. Jhader Abel Robles García.

Tutor

Msc. Eveling Yahoska Urbina Arana.

Tutora

TEMA:

Sistema de registro, control en las Mipymes comerciales, de servicios y de producción ubicadas en los Municipios de Juigalpa, San Francisco de Cuapa, San Lorenzo, Comalapa, Camoapa y San Pedro de Lovago durante el II semestre del año 2015.

SUB-TEMA.

Técnicas de contabilidad de costos para el registro contable de las MIPYMES del sector panificador en la ciudad de Juigalpa del II semestre del año 2015.

Resumen Ejecutivo.

La industria panificadora es una de las más importantes para nuestro país no solo por el aporte a la economía sino porque el pan es uno de los principales productos básicos de consumo en nuestro país.

El presente trabajo investigativo tiene como finalidad dar a conocer las diferentes técnicas de contabilidad de costos en las Mipyme del sector panificador que permita acumular, registrar y reportar los costos de producción con el propósito de generar información oportuna, válida y confiable que pueda ser utilizada efectivamente en la toma de decisiones acordes a las características de estas pequeñas empresas y en base a la tecnología existente.

Planteamiento del problema.

Se ha determinado que el sector panificador en la ciudad de Juigalpa pese al esfuerzo que realiza, no ha podido aprovechar al máximo la información contenida en los estados financieros, porque los mismos adolecen de deficiencia en el proceso y técnicas que se han aplicado para obtener dichos estados ya que los propietarios conforme al tiempo han adquirido conocimientos empíricos con respecto al manejo operacional y financiero careciendo de una contabilidad formal.

Justificación.

El aporte de esta investigación es significativo por cuanto contribuirá como referencia a alumnos que realicen estudios futuros de la carrera de ciencias económicas de nuestra Universidad así como estudiantes externos de otras universidades que requieran una fuente de investigación. También a entidades públicas y privadas interesadas en la inversión de este sector que sigan beneficiando a estas pequeñas empresas impulsándola a su crecimiento económico.

Objetivo General.

Determinar las técnicas de contabilidad de costo para el registro contable de las MIPYMES del sector panificador de la ciudad de Juigalpa en el II semestre del año 2015.

Marco Teórico.

Aspectos Generales del Municipio de Juigalpa.

Aspectos Generales de las Mipymes.

Conceptos Generales de la Contabilidad.

Aspectos Generales de la Contabilidad de Costos.

Diseño Metodológico.

-Según Finalidad: Aplicada.

-Según Alcance temporal: Corte transversal.

-Según Profundidad: Descriptiva.

-Según Carácter medida: Cuantitativa.

-Muestra: 9

Instrumento: Encuesta.

Conclusiones

- El 77.8% de los encuestados no emitieron una opinión favorable respecto al sistema de costos que llevan en sus negocios, esto porque no cuentan con registros que sirvan de base para justificar y soportar el proceso productivo, no cuentan con cuadernos en donde anoten sus compras, su producción y sus ventas, todo lo realizan en base al conocimiento que ya tienen de años en el negocio, dificultando de esta forma la toma de decisiones.
- Existen debilidades en la administración y control de los costos de producción, el 77.8% de los encuestados desconocen cómo están estructurados, manejan a groso modo lo que necesitan para producir cierta cantidad de unidades y cuanto tienen que invertir en la compra de insumos. Solo un 22.2% llevan registros y es en base a estos que toman decisiones sobre lo que van a producir, como lo harán y cuál es el rendimiento que esperan obtener.
- El 88.9% de los encuestados utilizan maquinarias artesanales debido a su baja capacidad económica, poca producción y por consiguiente falta de conocimiento técnicos.
- La harina de trigo fuerte fortificada es la más utilizada en el 90% de los casos, se caracteriza por una resistencia al estirado y tiene una mayor capacidad de absorción de líquidos es decir es más económica y tiene mayor rendimiento, solo la panadería Allison utiliza de los dos tipo de harina, fuerte fortificada y suave fortificada debido a la expansión de su negocio y diversificación de sus productos tanto panificador como de repostería.
- En cuanto a la mano de obra la remuneración más utilizada por el 63.6% de las panaderías es de forma semanal, solo el 36.4% paga de forma quincenal. Las nóminas de pago de 5 panaderías no cumplen con los beneficios que la ley otorga a los trabajadores como son las prestaciones sociales.
- El 77.8% de los encuestados del sector panificador no cuenta con un manual de funciones por puesto de trabajo.
- En la mayoría de negocios de panaderías no se elaboran los estados financieros básicos (Balance General, Estado de Resultado y Estado de Flujo de Efectivo), esta situación permite inferir que estos negocios desconozcan la importancia de la información que se derivan del análisis de los Estados Financieros como insumos básicos para la toma de decisiones.

Recomendaciones

1. Se sugiere a los propietarios del sector panificador el diseño de un sistema de costos por procesos, ya que después del estudio correspondiente y de acuerdo a la naturaleza, características y necesidades de la empresa se ha deducido que es el más adecuado y que va de acuerdo a las exigencias de la misma, de tal forma que permita determinar los costos de producción y los costos unitarios.

2. Contratar a un profesional contable o capacitar a la persona idónea para que registre, organice, controle el movimiento económico, financiero, mediante la aplicación de procedimientos que permitan obtener información oportuna y confiable.

3. Fomentar una política de capacitación continua en base a los requerimientos de la función a desempeñar realizando cursos y talleres constantes sobre procedimientos de acumulación y asignación de costos durante el proceso productivo y de esta manera lograr ser eficientes y efectivos en cada tarea que se realiza en la panadería.

4. Tener un registro sistemático y cronológico de las operaciones realizadas por la panadería, para que al final de un ejercicio económico se pueda obtener la información confiable y saber exactamente cuál fue la inversión realizada por la panadería.

5. Se recomienda a los propietarios de las panaderías analizar con mayor

detenimiento cada uno de los elementos que forman el costo de producción del pan simple (materiales directos, mano de obra directa, y costos indirectos de fabricación) al momento de realizar el proceso productivo y no considerar solamente el costo del proceso productivo.

6. Se debe utilizar formato para controlar la adquisición de los materiales e insumos hasta el reemplazo de los mismos y asignar a una persona que controle mediante tarjetas Kardex los materiales utilizados durante el proceso para evitar desperdicios y daños.

7. Es necesario que la empresa cuente con un manual de procedimiento y funciones, para fortalecer la gestión administrativa, operativa y financiera.

8. Las personas responsables deben llevar un control tanto de ingresos como egresos del inventario, mediante la aplicación de kardex por el método promedio ponderado.

9. Con el fin de mantener un control sobre los materiales, se deben usar formatos para controlar desde el momento de emitir la orden de compra hasta el reemplazo de los materiales usados y asignar esta responsabilidad de control.

10. Implementar un cronograma adecuado para la preparación y presentación de Estados Financieros mensuales (Balance General, Estados de Resultado y Flujo de efectivo) para poder llevar un mejor control de las operaciones y rentabilidad de las operaciones.

INDICE

| | |
|---------------------------------------------------------------------|-----------|
| I. INTRODUCCIÓN. | 1 |
| 1.1 Planteamiento del problema. | 2 |
| 1.2 Antecedentes. | 3 |
| 1.3. Justificación. | 4 |
| | |
| II. OBJETIVOS | 5 |
| 2.1. Objetivo general: | 5 |
| 2.2 Objetivos específicos: | 5 |
| | |
| III. MARCO TEÓRICO. | 6 |
| 3.1 Aspectos Generales del Municipio de Juigalpa. | 6 |
| 3.1.1. <i>Reseña histórica del Municipio de Juigalpa.</i> | 6 |
| 3.1.2. <i>Aspectos Geográficos del municipio de Juigalpa.</i> | 6 |
| 3.1.3.1 Educación..... | 8 |
| 3.1.3.2 Salud. | 8 |
| 3.2 Aspectos generales de las Mypime. | 9 |
| 3.2.1 Aspectos del sector panificador. | 10 |
| 3.3 Aspectos generales de la contabilidad. | 11 |
| 3.3.2 <i>Objetivos de la contabilidad.</i> | 11 |
| 3.3.3 <i>Importancia de la contabilidad.</i> | 12 |
| 3.3.4 <i>Clasificación de la contabilidad.</i> | 12 |
| 3.3.4.1 Contabilidad Administrativa..... | 13 |
| 3.3.4.2 Contabilidad financiera..... | 13 |
| 3.3.4.3 Contabilidad de Costos. | 13 |
| 3.4 Registros contables. | 14 |
| 3.4.1 <i>Definición.</i> | 14 |
| 3.4.2 <i>Documentos fuentes.</i> | 14 |
| 3.4.2.1 Comprobante de ingreso..... | 14 |
| 3.4.2.2 Comprobante de egreso. | 15 |
| 3.4.2.3 Cheque. | 15 |

| | | |
|------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------|
| 3.4.2.4 | Letra de cambio. | 15 |
| 3.4.2.5 | Pagaré. | 15 |
| 3.4.2.6 | Factura..... | 15 |
| 3.4.2.7 | Recibo..... | 16 |
| 3.4.3 | <i>Libros de registros</i> | 16 |
| 3.4.3.1 | Libro diario. | 16 |
| 3.4.3.2 | Libro mayor. | 16 |
| 3.4.3.3 | Libros mayores auxiliares. | 16 |
| 3.5 | Aspectos Generales de la Contabilidad de Costos. | 18 |
| 3.5.1 | <i>Concepto básico de costo y gasto.</i> | 18 |
| 3.5.1.1 | <i>Diferencia entre costos y gastos.</i> | 18 |
| 3.5.2 | <i>Objetivos de la Contabilidad de Costos</i> | 19 |
| 3.5.3 | <i>Importancia de la contabilidad de costos.</i> | 19 |
| 3.6 | Generalidades del proceso productivo. | 20 |
| 3.6.1 | <i>Definición de Producción.</i> | 20 |
| 3.6.2 | <i>Fases del proceso productivo.</i> | 21 |
| 3.6.3 | <i>Proceso productivo para la elaboración del pan</i> | 22 |
| 3.6.3.1 | Materia prima. | 22 |
| 3.6.3.2 | Costeo para el procesamiento de Pan Simple. | 22 |
| 3.7 | Elementos del costo de un producto. | 24 |
| 3.7.1 | <i>Materia prima.</i> | 24 |
| 3.7.1.1 | Materiales directos..... | 25 |
| 3.7.1.2 | Materiales indirectos. | 25 |
| 3.7.1.3 | Valoración de la materia prima. | 25 |
| 3.7.1.4 | Control de los materiales. | 26 |
| 3.7.1.5 | Estructura de tarjetas Kardex para el control de los materiales. | 27 |
| 3.7.2 | <i>Mano de obra.</i> | 27 |
| 3.7.2.1 | Mano de obra directa. | 27 |
| 3.7.2.2 | Mano de obra indirecta. | 28 |
| 3.7.2.3 | Control de la mano de obra..... | 28 |
| 3.7.3 | <i>Costos indirectos de fabricación.</i> | 29 |
| 3.7.3.1 | Materiales indirectos. | 29 |

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 3.7.3.2 Mano de obra indirecta. | 29 |
| 3.7.3.3 Otros costos indirectos o de carga abril. | 30 |
| 3.7.3.4 Control de los costos indirectos de fabricación. | 30 |
| 3.7.3.5 Clasificación de los costos indirectos de fabricación..... | 30 |
| 3.8 Sistemas de contabilidad de costos..... | 31 |
| 3.8.1 <i>Según el tiempo del cálculo.</i> | 32 |
| 3.8.1.1 Sistemas de Costos Históricos o Reales. | 32 |
| 3.8.1.2 Sistemas de Costos Predeterminados. | 32 |
| 3.8.2 <i>Según el costo capitalizable.</i> | 33 |
| 3.8.2.1 Sistema de Costeo por Absorción..... | 33 |
| 3.8.2.2 Sistema de Costeo Directo o Variable. | 33 |
| 3.8.3 <i>De acuerdo a la naturaleza de la producción.</i> | 34 |
| 3.8.3.1 Sistema de Costos por Órdenes Específicas. | 34 |
| 3.8.3.1.1 Características del Sistema de Costos por Órdenes de Específicas..... | 36 |
| 3.8.3.2 Sistema de costos por procesos. | 37 |
| 3.8.3.2.1 Características del sistema de costo por proceso. | 38 |
| 3.8.3.3 Sistema de costo estándar..... | 39 |
| 3.8.3.3.1 Importancia de los costos estándar..... | 39 |
| 3.8.3.3.2 Ventajas de los costos estándares..... | 40 |
| 3.8.3.3.3 Tipos de costo estándar. | 40 |
| 3.8.3.3.4 Objetivos de los costos estándar..... | 41 |
| 3.8.3.3.5 Proceso para la determinación del costo estándar | 42 |
| 3.9 Estados financieros básicos..... | 42 |
| 3.9.1 Balance General. | 42 |
| 3.9.1.1 Formas de presentación del Balance General. | 42 |
| 3.9.1.2 Estructura del balance general en forma de cuenta. | 44 |
| 3.9.1.3 Estructura del balance general en forma de reporte. | 45 |
| 3.9.2 <i>Estado de resultado.</i> | 46 |
| 3.9.3 <i>Estado de cambios en el patrimonio.</i> | 47 |
| 3.9.3.1 <i>Estructura del estado de cambio en el patrimonio.</i> | 47 |

| | |
|---------------------------------------------------------------|-----------|
| 3.9.4.1 Actividades operativas..... | 50 |
| 3.9.4.2 Actividades de inversión..... | 51 |
| 3.9.4.3 Actividades de financiación..... | 51 |
| 3.9.4.4 Estructura del estado de flujo de efectivo..... | 52 |
| IV. MARCO CONCEPTUAL..... | 53 |
| V. PREGUNTAS DIRECTRICES..... | 54 |
| VI. OPERACIONALIZACION DE LA VARIABLE..... | 55 |
| VII. DISEÑO METODOLOGICO..... | 61 |
| 7.1 Tipo de Estudio..... | 61 |
| 7.2 Métodos..... | 62 |
| 7.3 Universo..... | 62 |
| 7.4 Muestra..... | 62 |
| 7.5 Instrumento de la investigación..... | 62 |
| 7.6 Validación del Instrumento de la Investigación..... | 63 |
| VIII. ANALISIS E INTERPRETACION DE LOS RESULTADOS..... | 64 |
| 8.1 Introducción..... | 64 |
| 8.2 Análisis de los resultados..... | 65 |
| IX. CONCLUSIONES..... | 88 |
| X. RECOMENDACIONES..... | 92 |
| XI. PROPUESTA..... | 94 |
| 11.1 Hoja de Costos..... | 95 |
| 11.2 Orden de producción..... | 96 |
| 11.3 Requisición de Materiales..... | 97 |
| 11.4 Tarjetas de Inventario de Materiales..... | 99 |

| | |
|----------------------------------------------------|------------|
| 11.5 Tarjeta de Tiempo..... | 99 |
| 11.6 Nómina..... | 100 |
| 11.7 Libro Diario..... | 100 |
| 11.8 Libro Mayor. | 101 |
| 11.9 Balance de Comprobación..... | 102 |
| 11.10 Hoja de Trabajo..... | 100 |
| 11.11 Los Estados Financieros..... | 104 |
| 11.11.1 Estados de Resultados..... | 104 |
| 11.11.2 Balance general..... | 106 |
| | |
| Anexo 1. Población de Estudio..... | 109 |
| | |
| Anexo 2. Muestra del Estudio..... | 109 |
| | |
| Anexo 3. Instrumento Aplicado Encuesta..... | 110 |
| | |
| Anexo 4. Tabla de Resultados..... | 117 |
| | |
| XII. BIBLIOGRAFÍA..... | 129 |



I. INTRODUCCIÓN.

El presente trabajo investigativo tiene como finalidad dar a conocer las diferentes técnicas de contabilidad de costos en las Mipyme del sector panificador que permita acumular, registrar y reportar los costos de producción con el propósito de generar información oportuna, valida y confiable que pueda ser utilizada efectivamente en la toma de decisiones acordes a las características de estas pequeñas empresas y en base a la tecnología existente.

Este sector busca maximizar la producción a un bajo costo, pues es un elemento fundamental para su proceso productivo; en la investigación se pretende identificar, medir, analizar y reportar los diversos elementos del costo que le permita al propietario del negocio evitar el mal uso y desperdicios de la materia prima o insumos y obtener el máximo rendimiento en su producción.

La investigación será en base a una muestra compuesta por nueve panaderías, que están debidamente constituidas y registradas según el registro que lleva la Alcaldía Municipal de Juigalpa. El instrumento que se diseñó es la encuesta en base a los objetivos específicos se aplicara al propietario para obtener información confiable y segura para incentivar el desarrollo del sector panificador, de esta manera aprovechar las ventajas que conlleva la implementación de un sistema de costos como lo establecen las normas y principios de contabilidad generalmente aceptados.

Debido a la importancia que tiene la industria panificadora se considera como una de las más importantes para nuestro país no solo por el aporte a la economía sino porque el pan es uno de los principales productos básicos de consumo en nuestro país.



1.1 Planteamiento del problema.

Cuando la gente inicia un negocio el propietario no es experto, la falta de conocimiento de una buena administración es una de las razones del fracaso, por tal razón para llevar organizadamente sus pagos, gastos, inventarios, cobranzas, etc. Es una necesidad implementar técnicas y procedimientos para lograr el correcto registro contable de las operaciones, el proceso de información relevante de la situación financiera del sector panificador, flujos de efectivos y toma de decisiones que puedan afectar el futuro en el corto, mediano y largo plazo.

Se ha determinado que el sector panificador en la ciudad de Juigalpa pese al esfuerzo que realiza, no ha podido aprovechar al máximo la información contenida en los estados financieros, porque los mismos adolecen de eficiencia en el proceso y técnicas que se han aplicado para obtener dichos estados ya que los propietarios conforme al tiempo han adquirido conocimientos empíricos con respecto al manejo operacional y financiero careciendo de una contabilidad formal.

Cualquier desfase en el proceso, falta de algunos procedimientos y deficiencia en la planificación de las técnicas contables para la determinación de sus costos, incide en la falta de razonabilidad de la información financiera, lo que finalmente perjudicaría a estos negocios porque no les permiten acceder a los créditos de proveedores y créditos con entidades financieras; ya que requiere que lleven un registro formal de sus operaciones.

Formulación del problema.

¿Cuáles son las técnicas de contabilidad de costos de las MIPYMES del sector panificador en la ciudad de Juigalpa en el segundo semestre del año 2015?



1.2 Antecedentes.

Los estudios considerados como antecedentes para esta investigación son los siguientes:

(Arauz, et al 2011): “Costos de producción de las panaderías y reposterías ubicadas en el municipio de Santo Tomas Chontales”, concluyeron que las panaderías y reposterías del Municipio de Santo Tomas hacen uso de todos los costos de producción pero sus registros son empíricos, sin embargo se proporciona información financiera tales como estado de resultado y balance general en formatos de diseños propios.

(Garzon & Quimbita, 2010) **“Diseño de un sistema de costos por procesos en la panadería La Catedral ubicada en la provincia de Chaco-resistencia Argentina”.** En esta investigación se llegó a la conclusión de que no cuentan con un sistema de costo para mantener un adecuado control e información exacta de los materiales y suministros que se encuentran disponibles para llevar a cabo el proceso productivo, resultado de ello puede existir un abastecimiento o desabastecimiento de los insumos, además no cuentan con documentos contables que reflejen la utilización de los elementos del costo careciendo de información necesaria lo que impide al propietario de la panadería tomar decisiones correctas y basadas en datos reales.

(Gutiérrez, et al 2009), “Costos de Producción y Comercialización de las pequeñas Industrias Panificadoras de la ciudad de Juigalpa”, dentro de sus conclusiones se consideró que las panaderías no utilizan ningún tipo de informe financiero que permita determinar los elementos del costo presente en el proceso productivo, con la excepción de panadería Allison es la única que utiliza un sistema de costo por órdenes específicas usando la técnica de los costos estándares.



1.3. Justificación.

La Micro, Pequeña y mediana industria Mipyme desempeña un papel importante en el crecimiento económico del Municipio de Juigalpa, debido a que, este Municipio es asiento de una gran cantidad de Mipyme donde las panaderías se destacan por el elevado número de unidad existentes y por la significativa contribución al desarrollo socio-económico de la región, como generadoras de fuentes de trabajos y como productoras de bienes alimenticios. De allí, la conveniencia de dar a conocer las técnicas de contabilidad de costo.

Esta investigación será de mucha ayuda para los propietarios del sector panificador debido a que les facilitará datos reales y oportunos sobre sus ingresos, inventarios, costos y gastos, será una oportunidad para conocer cómo están funcionando actualmente y cuáles son las oportunidades que les ofrece el futuro; podrán tomar decisiones en forma razonable que les permitirá conservar su inversión actual, mejorar su capacidad operativa en el proceso productivo y buscar un crecimiento sostenible de sus negocios.

El aporte de esta investigación es significativo ya que permitió detectar las debilidades de técnicas de costos usados y formular recomendaciones pertinentes a las características de las industrias panaderas convirtiendo a la investigación en una guía para los propietarios de las panaderías y contribuyendo como marco de referencia a alumnos que realicen estudios futuros de la carrera de ciencias económicas de nuestra Universidad así como estudiantes externos de otras universidades que requieran una fuente de información.

También a entidades públicas y privadas interesadas en la inversión de este sector que sigan beneficiando a estas pequeñas empresas impulsándola a su consolidación y crecimiento, generando así nuevas fuente de empleos, elementos esencial para procurar bienestar social y económico.



II. OBJETIVOS.

2.1. Objetivo general:

Determinar las técnicas de contabilidad de costo para el registro contable de las MIPYMES del sector panificador de la ciudad de Juigalpa en el II semestre del año 2015.

2.2 Objetivos específicos:

- ✚ Describir las características del proceso productivo del sector panificador en la ciudad de Juigalpa.
- ✚ Identificar los elementos del costo de producción utilizado en el sector panificador de la ciudad de Juigalpa
- ✚ Señalar los estados financieros utilizados por el sector panificador de la Ciudad de Juigalpa.
- ✚ Proponer de acuerdo a los resultados obtenidos modelos de registro con sus respectivos instructivo para el registro de las operaciones en el sector panificador.



III. MARCO TEÓRICO.

3.1 Aspectos Generales del Municipio de Juigalpa.

3.1.1. Reseña histórica del Municipio de Juigalpa.

Existen diversas versiones en cuanto al nombre de "JUIGALPA". Los investigadores Squier y Tomas Belt afirman que su nombre tiene origen Azteca, que traducen como "Gran Ciudad". En cambio el Lingüista Ing. Alfonso Valle señala que este nombre, según vocablo mexicano "Juigalpán", significa "criadero de caracolos negros". Otra versión atendiendo a la aridez de sus tierras y la proliferación de jícaros en ellas, afirma que el nombre se deriva de voces mexicanas que significa "lugar abundante de jícaros".

El 24 de Abril de 1668 fue concedida esta tierra Municipal, fecha que se puede tomar como momento de fundación de JUIGALPA. El 24 de Agosto de 1858 fue creado el Departamento de Chontales. El 4 de Febrero de 1862 JUIGALPA fue elevada al rango de Villa; el 27 de Enero de 1879, según decreto Presidencial, JUIGALPA, es elevada al rango de Ciudad.

3.1.2. Aspectos Geográficos del municipio de Juigalpa.

Juigalpa está ubicada a 139 kilómetros de Managua, en la parte central del territorio de Nicaragua, entre la costa nororiental del Gran Lago de Nicaragua, la Cordillera de Amerrisque y los valles que traza en su descenso hacia el lago. Ocupa el primer lugar en el Departamento por el tamaño de su población y el tercero de acuerdo a su extensión territorial que es de 1,037 kilómetros.



Límites:

Al Norte: Municipio de Camoapa (departamento de Boaco)

Al Sur: Municipio de Acoyapa el Lago de Nicaragua (Cocibolca)

Al Este: Municipios de la Libertad y San Pedro del Lovago.

Al Oeste: Municipio de Comalapa. Las Islas: grandes, Redonda y el Muerto.

(Incer & Gerrero)

Población Urbana: Está constituida por 53,890 habitantes, equivalente a un 80% de la población total. La ciudad de Juigalpa, actualmente se encuentra dividida en ocho zonas, las cuales a su vez se dividen en 40 barrios, a continuación se describen:



Fuente: Internet.

Zona I: Barrios Países Bajos, Pueblo Nuevo, Panmuca y Virgen María.

Zona II: Barrios: Santa Clara, Pedro Joaquín Chamorro, Loma Linda y Santa Ana.

Zona III: Barrios: Virgen María (12 Mzs.), Palo Solo (6 Mzs.), La Hielera, Calle Central (8 Mzs.) y Cruz Verde.

Zona IV: Barrios: Luís Felipe Acosta, Carlos Núñez Téllez, Colonia MINVAH, Madrid, Cementerio (2 Mzs.), Maritza Rivas, Jorge Salazar, Santuario, Morenita #2 y Morenita. (Incer & Gerrero).

Zona V: Barrios: Calle Central (6 Mzs.), Las Flores, Punta Caliente, Las Canoas y Asunción.

Zona VI: Barrios: Paiwas, Palo Solo (5 Mzs.) , Calle Central (1 Mzs.), Calicanto y Tamanes.

Zona VII: Barrios: Cementerio (7 Mzs.), Héctor Ugarte, Nuevo Amanecer, Padre Miguel Gónfia Lazzari, Juan Pablo II, MITCH, San José, Las Torres y 30 de Mayo.

Zona VIII: Barrios: La Tonga, Diriangén, San Antonio.

(Incer & Gerrero)



3.1.3. Actividades económicas y sociales.

Durante años, la economía del municipio de JUIGALPA ha girado en torno a la ganadería, actividad que se inició en grandes extensiones de tierra criando el ganado de forma silvestre. Los productores se fueron formando una tradición de producir en forma rústica y sin tecnología.



Fuente: Internet.

La segunda actividad más importante de la zona es la agricultura para el comercio y el autoconsumo familiar entre los principales cultivos que se producen es el maíz, frijoles y arroz que por las condiciones climatológicas de la zona en la época en que dedican su esfuerzo es en la de postrera ya que se obtienen mayor rendimiento y se presentan menos problemas durante el ciclo de producción.

(Incer & Gerrero)

3.1.3.1 Educación.

Existen 1,380 maestros para atender a una población estudiantil de 20,000 alumnos en preescolar, primaria y secundaria, además se ha formado una red nacional y departamental para agrupar todos los sectores en la alfabetización esfuerzo que será dirigido por el MECD.

3.1.3.2 Salud.

La Delegación del Ministerio de Salud brinda atención a comunidades de otros municipios cercanos. El 70% de las atenciones son brindadas a pobladores de Juigalpa. Se cuenta con un hospital regional, un centro de salud central y 12 centros de salud distribuidos en los diferentes barrios.

(Incer & Gerrero)

Realizan campañas de abatización, fumigación y jornadas de limpieza,



realizan visitas integrales de salud a las comarcas, 3 veces al año apoyados con fondos FORSAP (proyecto de fortalecimiento de la salud primaria). Para la disminución de la desnutrición están trabajando con los comedores infantiles.

3.2 Aspectos generales de las Mypime.

“Mipyme es todo aquel micro, pequeña y media empresa que opera como persona natural o jurídica en los diversos sectores de la economía y se clasifica dependiendo del número de trabajadores permanentes, activos totales y ventas totales anuales.” (Dirección de Micro, pequeña y mediana empresa DEMIPYME-MIFIC, 2011)

| Variable | Empresa | | |
|---------------------------------------|-----------------|--------------------|-------------------|
| | Micro | Pequeña | Mediana |
| Número total de trabajadores | 1-5 | 6-30 | 31-100 |
| Activos totales (Córdobas/C\$) | Hasta 200 miles | Hasta 1.5 millones | Hasta 6 millones |
| Ventas totales anuales (Córdobas/C\$) | Hasta 1 millón | Hasta 9 millones | Hasta 40 millones |

La Dirección General de fomento Empresarial (DGFE), en base a la Ley No. 692, Ley de Reformas y Adiciones al Arto. 126 de la Ley No. 453, Ley de Equidad Fiscal y sus Reformas la cual expresa la exoneración de los derechos e impuestos a los sectores productivos, ha emitido en el mes de Enero 2011, 15 Avaluos de exoneración beneficiando a 9 Empresas MIPYME de los diferentes sectores económicos.

| Actividad económica | Departamento | Cantidad |
|---------------------------------------|--------------|----------|
| Fabricación de productos de molinería | Managua | 1 |
| Elaboración de productos de panadería | Managua | 1 |
| Fabricación de Prendas de Vestir | Managua | 1 |
| Fabricación de Hilaza | Masaya | 1 |
| Fabricación de cordones | Managua | 1 |
| Fabricación de Calzado | Masaya | 1 |
| | Granada | 3 |
| Total | | 9 |

Fuente: Internet.



Las cifras presentadas en este informe corresponde a las solicitudes presentadas por la empresa ante la DGFE y los montos reflejados en las facturas incluyen precio del bien más el impuesto. El monto reflejado por las empresas (en base a factura), correspondiente al mes de Enero 2011 fue de US\$ 244,201.33 (Doscientos cuarenta y cuatro mil dósientos un dólar con 23/100).

(Dirección de Micro, pequeña y mediana empresa DEMIPYME-MIFIC, 2011)

A continuación se presenta detalle de los diferentes sectores beneficiados y los bienes importados de los sectores: Cuero Calzado, Alimento, Panificación y Textil Vestuario. La industria panificadora es extensiva en mano de obra, generadora neta de empleo y procura la satisfacción de la demanda de consumo de pan de la población incidiendo más en el mercado de bajos ingresos.

3.2.1 Aspectos del sector panificador.

La industria panificador la define **DEMIPYME-MIFIC, 2011** como:

El gremio panificador pertenece al tipo de producción industrial que se dedican a la elaboración de productos alimenticios para el consumo final. Es decir, que procesan materias primas, principalmente harina de trigo, sal, agua y levadura (agente de fermentación); con el fin de obtener productos alimenticios, esencialmente panes.

“En el caso de la panificación se conoce que en general no cuentan con infraestructura idónea para la producción del pan y usan tecnología un tanto obsoleta. Se reconoce la existencia de un oligopolio en el abastecimiento de harina.” (Dirección de Micro, pequeña y mediana empresa DEMIPYME-MIFIC, 2011)

Deficiencia en controles de calidad en los procesos y toxicidad de la harina, igualmente en las condiciones higiénico – sanitarias las que son precarias y además necesitan contar con los registros sanitarios necesarios. La industria panificadora es extensiva en mano de obra, generadora neta de empleo.



3.3 Aspectos generales de la contabilidad.

3.3.1 Concepto de contabilidad.

“La contabilidad es una disciplina técnica que mide las actividades del negocio, registra, procesa esa información convirtiéndolas en informes y comunica estos hallazgos a los encargados de tomar decisiones.”

(Mercedes, 2002)

El término de contabilidad también es definido por (García, 2005) como:

Una disciplina técnica que se ocupa de registrar, analizar e interpretar los efectos de actos y hechos susceptibles de cuantificación y con repercusiones económicas sobre el patrimonio de las entidades en general, que determinen el monto de la ganancia realizada, con el propósito de contribuir al control de sus operaciones y a la adecuada toma de decisiones.

3.3.2 Objetivos de la contabilidad.

Los objetivos de la contabilidad están relacionados con que se espera que la contabilidad brinde información útil para la toma de decisiones y el control. De esto surgen sus principales objetivos:

- **Brindar información:** La información está orientada a la toma de decisiones, tanto de orden interno, como a terceros relacionados con la misma.

(García, 2005)

- **Ser útil como medio de control:** Este objetivo se relaciona principalmente con la comparación de los resultados obtenidos con los planificados, y la prevención y evidencia de errores, fraudes u omisiones.



- **Dar protección legal:** Pues el Código de Comercio otorga valor probatorio a las anotaciones que se realizan en los libros. (García, 2005)

3.3.3 Importancia de la contabilidad.

Los aspectos considerados para la importancia de la contabilidad según el autor (Fowler, 1997) :

Su importancia se deriva de la necesidad de llevar un adecuado control de las operaciones y transacciones financieras. Así como la de obtener y analizar información y emprender alguna acción basada en su interpretación. La contabilidad es una técnica importante para la elaboración y prestación de la información de las transacciones comerciales y financieras de las pequeñas, medianas y grandes empresas.

Para suministrar mayor información a la importancia de la contabilidad según el autor (Narváez, 2011):

Asimismo su importancia es registrar en forma clara y sistemática todas las cuentas que se manejan en la organización o empresa, ya que esto constituye su funcionamiento o procedimientos básico el que debe ser en alto grado exacto para evitar errores o pérdidas de tiempo, así como proporcionar en cualquier momento, una imagen clara de la situación financiera de la empresa, es un comprobante fuente de información ante terceros de todos aquellos actos de carácter jurídico en que la contabilidad puede tener fuerza probatoria ante la ley.

3.3.4 Clasificación de la contabilidad.

La contabilidad de según (Zapata, 2005) señala que tiene tres clasificaciones:



3.3.4.1 Contabilidad Administrativa.

Permite dar información de datos financieros y no financieros al servicio de las necesidades de la administración, con orientación programática, destinada a facilitar las funciones de planeación, control y toma de decisiones. Sistema contable de información al servicio de las necesidades internas de la administración, entre las aplicaciones más típicas de esta herramienta contable se cuentan las elaboraciones de presupuestos, la determinación de costos de producción, etc.

3.3.4.2 Contabilidad financiera.

Es un sistema de información destinado a proporcionar información a terceras personas relacionadas con la empresa, como accionistas e inversionistas a fin de facilitar sus decisiones. Rama de la contabilidad que presenta en un momento determinado, en términos monetarios la situación financiera de una empresa a partir de los bienes, derechos y deudas que posee.

3.3.4.3 Contabilidad de Costos.

Es un proceso ordenado que usa los principios generales de contabilidad para registrar los costos de operación de un negocio, de tal manera que, con datos de producción y ventas, la gerencia pueda usar las cuentas para determinar los costos de producción y los costos de distribución, ambos por unidad y en total de uno o de todos los productos fabricados o servicios prestados y los costos de otras funciones diversas de la negociación, con el fin de lograr una operación económica, eficiente y productiva.

Considerando otra definición del autor (Ortega, 2008) con respecto a la contabilidad de costo considera que:

La contabilidad de costos comprende la predeterminación, acumulación, registro, distribución, información análisis e



interpretación de los costos de producción, de administración y de distribución. Esta contabilidad intenta medir el rendimiento económico de los departamentos así como determinar el valor de los recursos económicos consumidos en la producción de bienes y servicios, así como la determinación del costo total y unitario de los productos elaborados.

3.4 Registros contables.

3.4.1 Definición.

“Son apunte contable a cada una de las anotaciones en el libro diario de contabilidad, se realizan con la finalidad de registrar un hecho económico que provoca una modificación cuantitativa o cualitativa en la composición del patrimonio de una empresa.” (Catacora, 1996)

“En el sistema de partida doble, cada asiento se compone al menos de dos anotaciones: una al debe y otra al haber. Estas dos posiciones hacen movimientos inversos, y afectan al activo o al pasivo, afecta al menos a dos cuentas.” (Catacora, 1996)

3.4.2 Documentos fuentes.

“Constituye el inicio del proceso contable, que implica el reconocimiento, análisis de los documentos que sustentan las transacciones, en base a este se realiza el registro de las operaciones financieras determinando las cuentas a ser afectadas tanto en débito, crédito.” (Mercedes, 1998)

3.4.2.1 Comprobante de ingreso.

“Es aquel que se utiliza en el negocio para registrar las transacciones comerciales que originan ingresos de dinero en efectivo o en cheques, por ventas de mercaderías, comisiones obtenidas por el comerciante, pagos efectuados por los clientes.” (Mercedes, 1998)



3.4.2.2 Comprobante de egreso.

“Es una constancia escrita en donde se registran los desembolsos de dinero, ya sea por compra de activos, pago de deudas pago de sueldos.”

(Mercedes, 1998)

3.4.2.3 Cheque.

“Es un título valor al portador y abstracto en virtud del cual una persona, llamada librador, ordena incondicionalmente a una institución de crédito el pago a la vista de una suma de dinero determinada a favor de una tercera persona.”

(Mercedes, 1998)

3.4.2.4 Letra de cambio.

“Es una orden de pago que da el acreedor a su deudor para que pague en determinado tiempo y lugar, el valor que se indica en el documento.”

(Mercedes, 1998)

3.4.2.5 Pagaré.

“Es una promesa escrita de pagar cierta cantidad de dinero a una persona determinada en el documento o al tenedor del documento.”

(Mercedes, 1998)

3.4.2.6 Factura.

“Es un comprobante que sustenta la compraventa con sociedades o personas naturales y medio de prueba legal, indicando cantidad, especificaciones precio (unitario y total), condiciones de pago (crédito y/o contado), IVA.”

(Mercedes, 1998)



3.4.2.7 Recibo.

“Se da el nombre de recibo a la constancia escrita por medio de la cual la persona que firma, declara haber recibido de otra persona: (efectivo o cheques), documentos, bienes muebles o inmuebles.” (Mercedes, 1998)

3.4.3 Libros de registros.

“Son todos los libros donde se registran los eventos económicos sean compras, venta, pago o cobro por un servicio o bien; eventos que se producen a diario y que están respaldados de un comprobante de compra o venta.”

3.4.3.1 Libro diario.

En este se registran en forma cronológica todas las transacciones que realiza la empresa. Este registro se denomina asiento contable, el mismo que contiene: fecha, número, cuentas deudoras y cuentas acreedoras, valor y una descripción clara del origen del asiento contable. Es el registro contable principal, en el que se anotan todas las operaciones en forma de asiento.

3.4.3.2 Libro mayor.

Este libro recoge las informaciones que previamente se anotan en el diario, clasificados en Cuentas, aquí se analiza cada cuenta en forma individual, determinando sus movimientos contables y su saldo.

3.4.3.3 Libros mayores auxiliares.

“Existen algunas cuentas que requieren transacciones más detalladas, necesitando elaborar auxiliares para registrar los movimientos de las subcuentas. Los libros auxiliares más frecuentes son: Inventarios, Activos Fijos, Cuentas por Cobrar, Cuentas por Pagar.” (Zapata, 2005)



- **Inventarios:** El inventario es el conjunto de mercancías o artículos que tiene la empresa para comerciar con aquellos, permitiendo la compra y venta o la fabricación primero antes de venderlos, en un periodo económico determinados. Deben aparecer en el grupo de activos circulantes. Es uno de los activos más grandes existentes en una empresa. El inventario aparece tanto en el balance general como en el estado de resultados. En el balance general, el inventario a menudo es el activo corriente más grande. En el estado de resultado, el inventario final se resta del costo de mercancías disponibles para la venta y así poder determinar el costo de las mercancías vendidas durante un periodo determinado.
- **Activos fijos:** Los activos fijos se definen como los bienes que una empresa utiliza de manera continua en el curso normal de sus operaciones; representan al conjunto de servicios que se recibirán en el futuro a lo largo de la vida útil de un bien adquirido.

Para que un bien sea considerado activo fijo debe cumplir las siguientes características:

1. Ser físicamente tangible. (Mercedes, 1998)
2. Tener una vida útil relativamente larga (por lo menos mayor a un año o a un ciclo normal de operaciones, el que sea mayor).
3. Sus beneficios deben extenderse, por lo menos, más de un año o un ciclo normal de operaciones, el que sea mayor. En este sentido, el activo fijo se distingue de otros activos (útiles de escritorio, por ejemplo) que son consumidos dentro del año o ciclo operativo de la empresa.
4. Ser utilizado en la producción o comercialización de bienes y servicios, para ser alquilado a terceros, o para fines administrativos. En otras palabras, el bien existe con la intención de ser usado en las operaciones de la empresa de manera continua y no para ser destinado a la venta en el curso normal del negocio.



- **Cuentas por cobrar:** Están constituidas por créditos a favor de las empresas, correspondientes a las ventas, prestación de servicios y demás operaciones normales, incluyendo cuentas de clientes no garantizadas, efectos o documentos por cobrar, aceptaciones de clientes y montos acumulados o no facturados por los cuales pueden expedirse o no facturadas con posterioridad.

3.5 Aspectos Generales de la Contabilidad de Costos.

3.5.1 Concepto básico de costo y gasto.

- **Costos:** Se define como el conjunto de elementos que se dan o invierten a cambio de obtener algo. El costo de los productos fabricados están integrados por costos de producción en que fue necesario incurrir para su fabricación (materia prima, mano de obra y gastos de fabricación), por esta razón a los desembolsos relacionados con la producción se les denomina costos. (Sarmiento, 2005)
- **Gastos:** Son los que han aplicado o identificado con el ingreso de un periodo, se identifican con intervalos de tiempo y no con los productos elaborados, estos no se incorporan a los inventarios: se llevan al estado de resultado a través del reglón de gastos de venta, los gastos de administración y venta.

3.5.1.1 Diferencia entre costos y gastos.

El autor (Mercedes, 1998) argumenta la diferencia entre costos y gastos lo siguiente:

En una empresa industrial o manufacturera podemos distinguir tres funciones básicas: producción, ventas y administración. Para llevar a cabo cada una de estas tres funciones, la empresa tiene que efectuar ciertos



desembolsos por pagos de salarios, materiales, alquileres, servicios, etc. Estas erogaciones reciben el nombre de: costos de producción, gastos de administración y gastos de ventas, según la función en que pertenezcan.

3.5.2 Objetivos de la Contabilidad de Costos.

1. Proporcionar información oportuna y suficiente para una mejor toma de decisiones.
2. Generar información para ayudar en la planeación, evaluación y control de las operaciones de la empresa.
3. Determinar los costos unitarios para evaluar los inventarios de producción en proceso y de artículos terminados. (Mercedes, 2009)
4. Generar informes sobre el costo de los artículos vendidos, para determinar las utilidades.
5. Contribuir a la planeación de utilidades al aportar anticipadamente los costos de producción, distribución, administración y financiamiento.
6. Contribuir en la elaboración de los presupuestos de la empresa, programas de producción, ventas y financiamiento.

(Mercedes, 2009)

3.5.3 Importancia de la contabilidad de costos.

- Determinar en la forma más exacta posible, el costo atribuible a cada uno de los productos que elabora una empresa industrial, con el propósito de fijar los precios de venta basados en el claro conocimiento de los valores en que se ha de debido incurrir durante el proceso productivo.



- Valorizar debidamente las existencias de productos terminados y en proceso de fabricación, tanto para objeto de presentación en el balance general como así también para proceder al costeo de las ventas en el estado de resultados.
- Es ejercer un adecuado control sobre todas las actividades del proceso productivo.

Reducir los costos de fabricación mediante la introducción de cambios en el empleo de los elementos materiales o humanos. La contabilidad de costos permitirá conocer si tales cambios han sido o no positivos desde el punto de vista de la rentabilidad. (Mercedes, 2009)

3.6 Generalidades del proceso productivo.

3.6.1 Definición de Producción.

Una de las definiciones considera por (Tawfik, 2004) con respecto a la producción es:

La producción es el proceso por medio del cual se crean los bienes y servicios económicos. Es la actividad principal de cualquier sistema económico que está organizado precisamente para producir, distribuir y consumir los bienes y servicios necesarios para la satisfacción de las necesidades humanas. La producción es la adición de valor a un bien (producto o servicio) por efecto de una transformación. Por ende, la producción busca satisfacer ciertas necesidades de los consumidores mediante la modificación de materias primas en manufacturadas.



3.6.2 Fases del proceso productivo.

La producción comprende las siguientes etapas:

- Almacenamiento de los materiales.
- Procesamiento de los materiales.
- Almacenamiento de los artículos terminados.

“El proceso de producción se inicia con la compra de materiales (materia prima, piezas acabadas, y suministros de fábrica), los cuales son ubicados temporalmente en los almacenes. Al usar dichos materiales, algunos son considerados directos y otros indirectos.” (Tawfik, 2004)

“En el proceso de manufactura, también se requiere mano de obra que ha de convertir los materiales en productos terminados, la cual se consume inmediatamente; igual que con los materiales, existe mano de obra clasificada como directa, y otra indirecta.” (Tawfik, 2004)

Se ha determinado la interacción de todos los elementos del costo la cual es brevemente explicada por el autor (Tawfik, 2004) :

En el proceso productivo convergen hasta ahora sólo: materiales y mano de obra; sin embargo, para la fabricación del producto es necesario la utilización de la planta, lo que origina costos indirectos de fabricación (servicios públicos, servicios de mantenimiento, alquileres y otros) que son también elementos del costo de producción, razón por la cual deben ser asignados a la producción. Una vez presentes los tres elementos del costo de producción y el producto esté finalizado, éste debe ser extraído del proceso productivo para ser almacenado hasta su venta.



3.6.3 Proceso productivo para la elaboración del pan.

3.6.3.1 Materia prima.

- **Selección de Materias Primas e Insumos:** La selección de la materia prima e insumos se lleva a cabo desde el momento de la compra de estos elementos, los cuales serán en base a los diferentes tipos de panes a elaborar (Pan dulce y blanco). (Bucella, 2004)

- **Pesado y Medido de las Materias Primas e Insumos:** Definido el tipo de pan a elaborar se realiza el pesado y medidos de cada uno de los materiales a utilizar.



- **Mezclado:** Se mezcla la harina como principal Ingrediente con la levadura ya disuelta, agregando poco a poco el resto de los ingredientes (azúcar, huevos, aceite, saborizantes, colorantes, sal, etc.) dependiendo del tipo de pan. El mezclado se realizará con la batidora hasta que la mezcla sea homogénea.

Fuente: Internet.

- **Amasado:** Después de batido para ciertos tipos de pan se requerirán del amasado a través de una amasadora. (Bucella, 2004)

- **Formado de Piezas (cortado):** El formado de piezas se realiza en algunos casos después del batido como en las cazuelejas y mantecadas otros después del amasado. La forma de los panes se realizará de acuerdo al tamaño y forma de los requerimientos del consumidor de la región.



Fuente: Internet.

- **Reposado:** El reposado se realiza de una a dos horas en los moldes colocados en los espigueros en espera para su horneado.



- **Horneado:** El proceso horneado se realiza en un tiempo de 30 minutos.
- **Enfriado de las Piezas:** Para el enfriado se realiza después de sacar las charolas del horno colocándolas en los espigueros.
- **Elección de Panes de Acuerdo a los pedidos:** Colocan los panes de acuerdo a los pedidos solicitados cestos, cajas, y charolas exhibidoras.
- **Comercialización:** Esta se lleva a cabo mediante los canales de comercialización tales como minoristas, supermercados y pulperías de todo el departamento de Chontales. (Bucella, 2004)

3.6.3.2 Costeo para el procesamiento de Pan Simple

| Insumos y costos para el procesamiento de 100lbs. De harina para la elaboración de Pan Simple de desayuno, con precio de venta de C\$2.00 por unidad. | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------------------|-----------------------------|-----------------|
| Cantidad | UM | Insumo | Costo del insumo (C\$) x UM | Costo incurrido |
| 1 | Qq. | Harina | 740.00 | 740.00 |
| 12 | Lbs. | Azucar | 10.00 | 120.00 |
| 12 | Lbs. | Mantequilla | 27.00 | 324.00 |
| 2 | Lbs. | Sal | 2.00 | 4.00 |
| 12 | Lbs. | Grasa comestible | 20.00 | 240.00 |
| 8 | Lbs. | Levadura | 60.00 | 480.00 |
| 56 | Lts. | Agua | 0.10 | 5.60 |
| 200 | Un. | Bolsas plásticas | 0.60 | 120.00 |
| Total | | | C\$ | 2,033.60 |
| Costo de la Mano de obra: | | | | |
| - 2 Personas en la producción, ganan C\$120.00 cada una, para un total de C\$240.00 | | | | |
| - 2 Personas en en horneado, ganan C\$120.00 cada una, para un total de C\$240.00 | | | | |
| Gran Total (insumos + mano de obra) = C\$ 2,513.60 | | | | |
| Producción = 70 sartenes que contienen 29 piezas de pan. 2,030 piezas de pan en total que se venden a C\$2.00 cada una Genera un ingreso por venta de C\$4,060.00 El margen de ganancia es del 99.65% en relación al costo de la inversión. | | | | |



3.7 Elementos del costo de un producto.

Los elementos del costo de producción es clasificado por el autor (Mercedes, 2009) de la siguiente manera:

Los elementos del costo de producción son la materia prima, la mano de obra y los costos de fabricación los mismos que son indispensables para la producción en una industria organizada, ya que si falta uno de estos elementos no se puede producir y puede comprometer el funcionamiento de una empresa industrial o manufacturera. Cada elemento tiene sus características definidas y sus subcomponentes como son los materiales, la mano de obra indirecta, los costos de servicios básicos.

“Cada costo en el que incurra la producción para la elaboración de un producto debe de ser lo más real posible, este influye en el costo unitario de producción, necesaria para la medición del ingreso y fijación del precio.”

(Mercedes, 2009)

3.7.1 Materia prima.

“Son todos los elementos necesarios en la elaboración de un producto; los cuales se pueden incorporar o transformar dependiendo del producto que se fabrique; a estos elementos se le considera como los recursos que están sujetos a variaciones o transformaciones.”

(Mercedes, 2009)

“La importancia de la materia prima es que está en todos los procesos de la producción, su transformación depende el grado de calidad del producto, en la mayoría de los casos conforma la mayor parte de la estructura del producto.”

(Mercedes, 2009)



3.7.1.1 Materiales directos.

“Son todos aquellos que pueden identificarse en la fabricación de un producto terminado, fácilmente se asocian con éste y representan el principal costo de materiales en la elaboración de un producto.” (Mercedes, 2009)

3.7.1.2 Materiales indirectos.

“Son los que están involucrados en la elaboración de un producto, pero tienen una relevancia relativa frente a los directos que por su naturaleza no pueden identificarse en una unidad producida, por ejemplos combustibles, herramientas de corta vida, etc.” (Mercedes, 2009)

3.7.1.3 Valoración de la materia prima.

“Se realiza a través de las tarjetas de Kárdex, que se constituyen como una herramienta que facilita el control de todos los movimientos de inventarios. Los métodos de valoración más utilizados son los siguientes:” (Mercedes, 2009)

- **PEPS:** (primero en entrar, primero en salir) los costos de las materias primas y materiales que ingresan primero a la bodega son los costos que primero tienen que salir.
- **UEPS:** (últimos en entrar, primeros en salir).-significa que los costos de las materias primas y materiales que ingresan al último son los primeros costos que tienen que registrarse al momento de salir las materias primas y materiales.
- **Promedio ponderado:** Establece un valor promedio de materias primas o materiales que ingresan a la bodega. Se divide el saldo total en dólares para el saldo total en unidades, el cociente es el costo unitario promedio.



3.7.1.4 Control de los materiales.

“Se utiliza para determinar los niveles de compras y de inventarios. Se conoce como control de existencias de materiales a toda acción encaminada a garantizar la integridad física de las mismas y el abastecimiento correcto a los procesos de producción.” (Mercedes, 2009)

En consecuencia este control comprende fundamentalmente las siguientes etapas:

1. **El Control Físico:** El control físico de los materiales consiste en el resguardo de los mismos, cubriéndolos de pérdidas que pueden ocasionarse por deterioro o robo, para lo cual las empresas deben adoptar los mejores sistemas de precaución.

Adicionalmente el control de las existencias está dado por la práctica de inventarios: es decir por el conteo físico de los materiales existentes en las bodegas y su verificación con los saldos de las respectivas tarjetas de control o kárdex. La operación de controlar las existencias mediante el inventario físico debe ser practicada en forma frecuente o a intervalos de tiempo, pero siempre cuidando que se cumpla este requisito. (Mercedes, 2009)

2. **Las tarjetas de control individual o kárdex:** Se llaman también “tarjetas de existencias”, “fichas de materiales” o “kárdex”. Los modelos de estas tarjetas varían de acuerdo con las exigencias de cada empresa en lo referente a organización, estructura de la producción y control interno.

Estas tarjetas es un elemento muy importante del control que debe hacerse para el movimiento de los materiales, repuestos, subpartes, etc.,



Consiste básicamente en recopilar información sobre ingresos, las salidas y los saldos de cada uno de los materiales existentes en las bodegas de la empresa. (Mercedes, 2009)

3.7.1.5 Estructura de tarjetas Kardex para el control de los materiales.

TARJETA KÁRDEX

Material : _____ Código : _____

Bodega : _____ Unidad de medida : _____

Método valoración : _____ Existencias : Máximas : _____

| FECHA | CONCEPTO | INGRESOS | | | EGRESOS | | | EXISTENCIAS | | |
|-------|----------|----------|--------|-------|---------|--------|-------|-------------|--------|-------|
| | | CANT. | PRECIO | VALOR | CANT. | PRECIO | VALOR | CANT. | PRECIO | VALOR |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |

Fuente: Internet.

3.7.2 Mano de obra.

“La mano de obra es el esfuerzo físico o mental de las personas para la transformación de la materia prima en productos terminados, se divide en mano de obra directa y mano de obra indirecta.” (Jaime, 2010)

3.7.2.1 Mano de obra directa.

“Es aquella directamente involucrada en la fabricación de un producto terminado que puede asociarse con este con facilidad y que tiene gran costo en la elaboración de los productos sea manualmente o accionando las maquinas que transforman las materias.” (Jaime, 2010)



3.7.2.2 Mano de obra indirecta.

“Es aquella que no tiene un costo significativo en el momento de la producción es decir son trabajadores que no están relacionados directamente con la fabricación de los productos; sino más bien realizan actividades complementarias o de apoyo tales como:” (Jaime, 2010)

- **Supervisión:** Son los jefes o supervisores que existen en las distintas áreas de la producción.
- **Oficinistas de producción:** Son aquellos trabajadores que laboran en las oficinas correspondientes a la producción tales como almacenistas, kardistas, secretarias de producción, etc.
- **Vigilancia:** Corresponde a los trabajadores que tienen la obligación de brindar seguridad al departamento de producción.
- **Aseo:** Son los trabajadores que su principal actividad es tener limpias las instalaciones antes y después de la jornada de trabajo.
- **Mantenimiento:** es un grupo especializado de trabajadores que revisan, controlan, e inspeccionan la maquinaria que sirve para la producción de los distintos artículos en la fábrica. (Jaime, 2010)

3.7.2.3 Control de la mano de obra.

Los objetivos enunciados son los que marcan el camino del control de la mano de obra y hacen indispensable la presencia de las siguientes actividades en las labores de fabricación de una empresa.



1. Controlar la asistencia de los trabajadores.
2. Preparar las nóminas.
3. Registrar o contabilizar las nóminas.
4. Pagar las nóminas.
5. Llevar los registros de ingresos individuales.
6. Controlar el trabajo de los obreros.
7. Asignar los costos de mano de obra.

(Jaime, 2010)

3.7.3 Costos indirectos de fabricación.

“Son todos aquellos costos que se acumulan que no intervienen directamente en el proceso de fabricación de los productos si no que son elementos que complementan la elaboración de los artículos, contribuyen y forman parte de los costos de producción.”
(Zapata P. , 2007)

3.7.3.1 Materiales indirectos.

“Son los materiales utilizados en el proceso productivo que no se identifican plenamente con el producto, por lo tanto no son fácilmente medibles y cuantificables; requieren ser calculados de acuerdo a una base de distribución específica.”
(Zapata P. , 2005)

3.7.3.2 Mano de obra indirecta.

“Es el Sueldo o Salario que se paga al personal que no interviene directamente en la fabricación del producto, pero sirve de apoyo indispensable en el proceso productivo.”
(Zapata P. , 2007)



3.7.3.3 Otros costos indirectos o de carga abril.

“Son los egresos que se realizan por concepto de servicios correspondientes a la planta, tales como; seguros, arriendos, teléfono, agua, energía eléctrica, etc. También forman parte de este grupo la depreciación de los activos fijos, la amortización de los gastos.” (Zapata P. , 2005)

3.7.3.4 Control de los costos indirectos de fabricación.

“Los costos indirectos de fabricación incurridos en las panaderas, se deben registrar periódicamente en el formato diseñado para tal fin, ya se logra un mayor grado de control en la medida en que se puedan agrupar las cuentas relacionadas.” (Tawfik, 2004)

“En un sistema de costos por proceso, los costos indirectos de fabricación pueden asignarse a los centros de costos a una tasa de aplicación predeterminada (costo normal) o asignarse en función a los costos reales incurridos (costo real).” (Polimeni & Adelberg, 1999)

3.7.3.5 Clasificación de los costos indirectos de fabricación.

Los costos indirectos de fabricación en base a su comportamiento respecto a la producción pueden ser:

1. Los costos indirectos de fabricación variables.

Cambian en proporción directa al nivel de producción, cuando mayor sea el total de unidades producidas, mayor será el total de costos indirectos de fabricación variables. La mano de obra indirecta, materiales indirectos y la depreciación acelerada son ejemplos de costos variables. (Vasconez, 2003)



2. Los costos indirectos de fabricación fijos.

Permanecen constantes durante un período, independientemente de los cambios en los niveles de producción dentro de ese período. La depreciación lineal y el arrendamiento del edificio de fábrica son ejemplo de costos indirectos de fabricación fijos.

Estos costos generales de fabricación no se aplican directamente al costo de fabricación de cada uno de los artículos producidos, se aplican en función del total de la producción, para la aplicación unitaria es necesario aplicar procedimientos de cálculo para la distribución equivalente capaz de que los costos totales no se distorsionen. (Vasconez, 2003)

3.8 Sistemas de contabilidad de costos.

Los sistemas de costo es definido por el autor (Zapata P. , 2007) de la siguiente manera:

Un Sistema de Contabilidad de Costos es un conjunto de normas, métodos, procedimientos y técnicas sobre la base de la partida doble y otros principios que permiten registrar sistemáticamente e interpretar todas las transacciones financieras relacionadas con los factores de producción, distribución y administración con el objetivo principal de determinar los costos unitarios de fabricar un producto, distribuir determinado artículo o suministrar un servicio.

“Las características de operación de cada empresa van a determinar el tipo de sistema de acumulación de costos, coordinando efectivamente los diferentes elementos de costos materiales, mano de obra y carga fabril asegurando el suministro continuo de insumos requeridos.” (Catacora, 1996)



“Por su parte, los Sistemas de Contabilidad de Costos se pueden clasificar según el tiempo del cálculo del costo, según el costo capitalizable y de acuerdo a la naturaleza de la producción. A continuación se presenta una breve descripción.”

(Polimeni & Adelberg, 1999)

3.8.1 Según el tiempo del cálculo.

3.8.1.1 Sistemas de Costos Históricos o Reales.

Una breve explicación de lo que considera el autor (Hargadon Bernard, 2008) con respecto a los sistemas de costos históricos reales es lo siguiente:

En este método los costos se recopilan en el momento en que se causan o se incurren, pero los costos unitarios o totales se determinan al final de las operaciones de producción en un período determinado. Este sistema presenta la ventaja de indicar los costos realmente incurridos, sin embargo la información de los costos de producción se conoce después de concluida la elaboración del producto en el período, por lo cual no proporciona la ayuda necesaria para controlar los costos en el presente.

3.8.1.2 Sistemas de Costos Predeterminados.

“Se denominan así, porque permiten conocer los costos de producción con anterioridad al inicio del proceso productivo. Son métodos utilizados con la finalidad de comparar los costos reales o históricos y medir su efectividad con los costos predeterminados.”

(Hargadon Bernard, 2008)

a. Los Costos Estimados:

El argumento de (Hargadon Bernard, 2008) con respecto a los costos estimados son:

“Son estimaciones basados en la experiencia y los costos históricos incurridos en períodos anteriores. Posteriormente tales estimaciones se



deben comparar con los costos realmente incurridos y las variaciones o desviaciones que se presenten se ajustan a los costos reales.”

b. Los Costos Estándar:

El criterio del autor (Hargadon Bernard, 2008) sobre costos estándares es:

Son costos que se establecen en base a estudios experimentales y análisis científicos realizados por ingenieros industriales como estudios de tiempo y movimiento de los procesos productivos, cálculos de las cantidades y costos de materiales, mano de obra y carga fabril, entre otros. Los estándares sirven de base para medir la eficiencia y productividad de la organización a través de las desviaciones eventuales que se puedan presentar. Además, también sirven de instrumento de control de todos los elementos del costo de producción que intervienen en el proceso productivo.

3.8.2 Según el costo capitalizable.

3.8.2.1 Sistema de Costeo por Absorción.

“Este sistema consiste en aplicar a la producción todos los costos de producción, independientemente de su comportamiento fijo o variable, es decir, el importe de los costos fijos y variables se incluyen en el costo del producto.”

(Hargadon Bernard, 2008)

3.8.2.2 Sistema de Costeo Directo o Variable.

El autor (Hargadon Bernard, 2008) argumenta que:

A diferencia del costeo por absorción, bajo el costo directo, únicamente los costos de producción que fluctúan con el volumen de producción - costos variables - se cargan al producto, es decir, los costos fijos no se



incluyen en el costo del producto, sino que se tratan como gastos del período. En este sistema, sólo se cargan al producto los costos de material directo, mano de obra directa y gastos de fabricación directos.

3.8.3 De acuerdo a la naturaleza de la producción.

3.8.3.1 Sistema de Costos por Órdenes Específicas.

El sistema de costo por órdenes específica es definida por (Hargadon, 2008) como:

Un sistema de acumulación de costos de acuerdo a las especificaciones de los clientes o en algunos casos para ser llevados al almacén de productos terminados, en el cual los costos que intervienen en el proceso de producción de una cantidad específica o definida de productos se acumulan o recopilan sucesivamente por sus elementos (materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos), los cuales se cargan a una orden de trabajo, fabricación o producción, sin importar los periodos de tiempo que implica.

Algunas especificaciones que el autor (Hargadon, 2008) considera con respecto la aplicación de este sistema se menciona a continuación:

Este sistema es el más apropiado de utilizar cuando los productos que se fabrican difieren en cuanto a los requerimientos de materiales y de costos de conversión; y, la producción consiste en trabajos o procesos especiales, según las especificaciones solicitadas por los clientes, más que cuando los productos son uniformes y el proceso de producción es repetitivo o continuo. El costo unitario de producción se obtiene al dividir el costo total de producción de la orden entre el total de unidades producidas de esa orden.

Para que un sistema de costos por órdenes de producción funcione de manera adecuada, es necesario identificar físicamente cada orden de trabajo y separar sus costos relacionados. Las requisiciones de material directo y los costos de mano de obra directa llevan el número de orden de



producción a la que se aplicara el gasto. Los gastos indirectos de fabricación se aplicaran generalmente en función del número de horas de mano de obra directa utilizadas. Obtenido el costo de artículos elaborados en una determinada orden de producción, es posible determinar la utilidad generada que se aplican para pedidos específicos.

Entre los aspectos más relevantes de un sistema de contabilidad de costos por Órdenes Específicas, como por ejemplo, se pueden mencionar los siguientes:

1. Acumula y asigna costos a: Trabajos específicos, conjunto o lote de productos, un pedido, un contrato, una unidad de producción.
2. Cada trabajo tiene distintas especificaciones de producción, por lo tanto los costos son distintos, permitiendo reunir, separadamente, cada uno de los elementos del costo para cada orden de trabajo terminado o en proceso.
3. Es apropiado cuando la producción consiste en trabajos o procesos especiales, más que cuando los productos son uniformes.
4. Posibilita notificar y subdividir la producción, de acuerdo a las necesidades de producción, control de inventario o la dirección de la empresa.
5. Se trabaja para un mercado especial y no para satisfacer un mercado global.
6. Los materiales directos y la mano de obra directa se cargan directamente a cada lote y los costos indirectos se asignan sobre alguna base de prorateo.
7. No se dispone de costos unitarios (Costeo Real), hasta que no se termine la orden.



8. La producción no tiene un ritmo constante, ni continuo, por lo que debe existir una planificación cuidadosa de la producción. (Hargadon, 2008)

Algunos aspectos relevantes que menciona el autor (Hargadon, 2008) con respecto al sistema de Costos por Ordenes Específicos es:

Los costos se acumulan en una hoja de costos, considerada el auxiliar de productos en proceso, denominada Orden de Producción. Los documentos fuentes en un sistema contable representan registros originales que sirven de respaldo a los asientos de diario, en el sistema de costos por órdenes específicas la orden de producción representa el documento fuente que permite acumular todos los costos asignados a un trabajo específico desde el momento que se inicia hasta su culminación.

3.8.3.1.1 Características del Sistema de Costos por Órdenes de Específicas.

El autor (Hargadon, 2008) considera que este sistema se caracteriza por:

El sistema de costos por órdenes de producción, se caracteriza por calcular cada lote por separado de un producto fabricado, además de los costos de operación de cada departamento de la fábrica. Es necesario determinar en las diferentes órdenes de producción el número de unidades que se dispone fabricar, para poder utilizar el material necesario, la mano de obra requerida y los gastos indirectos de fabricación aplicados.

Las características principales del sistema de costos por órdenes de producción son los siguientes:

1. Se concede mayor énfasis a la separación de costos directos y costos indirectos. (Hargadon, 2008)



2. Se extienden órdenes de fabricación para determinados lotes de producción, estas órdenes de producción están controladas por un mayor auxiliar que registra continuamente los elementos del costo utilizados.
3. Los costos directos se aplican a medida que se realizan los gastos.
4. Los costos indirectos o gastos indirectos de fabricación, se cargan a las cuentas departamentales que han ingresado la orden de producción para registrar los gastos aplicados en función de un método predeterminado, como la cuota. Hora mano de obra directa. (Hargadon, 2008)
5. Se comparan las cifras de costos indirectos cargados a las órdenes de producción y los realizados, registrando los ajustes correspondientes en caso de diferencia. (Hargadon, 2008)

3.8.3.2 Sistema de costos por procesos.

El autor (Polimeni & Adelberg, 1999) define el Sistema de costos por procesos como:

El costeo por procesos es un sistema de acumulación de costos de producción por departamento o centro de costo. Un departamento es una división funcional principal de una fábrica donde se realizan procesos de manufactura relacionados. Cuando dos o más procesos se ejecutan en un departamento, puede ser conveniente dividir la unidad departamental en centros de costos. A cada proceso se le asignaría un centro de costos, y los costos se acumularían por centros de costo, en lugar de por departamento.

Algunas especificaciones consideradas por (Polimeni & Adelberg, 1999) se mencionan a continuación:

El sistema de costeo por procesos determina como serán asignados los costos de manufactura incurridos durante cada período. La asignación de costos en un departamento es sólo



un paso intermedio, el objetivo fundamental es calcular los costos unitarios totales para determinar el ingreso. Durante un período algunas unidades serán empezadas pero no se terminarán al final del mismo.

Este sistema es aplicable en aquellas industrias cuyos productos terminados requieren generalmente de largos procesos, pasando de un departamento a otro y corresponden a productos uniformes o más o menos similares. El énfasis principal está en la función y luego en el producto en sí, para determinar el costo unitario dividiendo el costo de producción del período entre el número de unidades procesadas.

3.8.3.2.1 Características del sistema de costo por proceso.

1. Los costos se acumulan y registran por departamentos o centros de costos.
2. Cada departamento tiene su propia cuenta de inventario de trabajo en proceso en el libro mayor. Esta cuenta se carga con los costos del proceso incurridos en el departamento y se acredita con los costos de unidades terminadas transferidas a otro departamento o a artículos terminados.
3. Las unidades equivalentes se usan para determinar el inventario de trabajo en proceso en términos de las unidades terminadas al fin de un periodo.
4. Los costos unitarios se determinan por departamentos en cada periodo.
5. Las unidades terminadas y sus correspondientes costos se transfieren al siguiente departamento o al inventario de artículos terminados. En el momento que las unidades dejan el último departamento del proceso, los costos totales del periodo han sido acumulados y pueden usarse para determinar el costo unitario de los artículos terminados.

(Polimeni & Adelberg, 1999)



6. Los costos total y unitario de cada departamento son agregados periódicamente, analizados y calculados a través del uso de informe de producción. (Polimeni & Adelberg, 1999)

3.8.3.3 Sistema de costo estándar.

El autor (Reyes, 1982) define sistema de costo como:

Es el conjunto de procedimientos y normas que permiten determinar el costo estándar que sirven de base para medir la actuación real. Constituye la meta que debe alcanzar una empresa durante el periodo en que es utilizado. Son un reflejo de lo que según la gerencia un costo debe ser en condiciones razonable de eficiente. Se puede indicar que los costos estándar tienen por esencia determinar lo que según una empresa debe costar el producto que se va a elaborar durante un periodo de tiempo, sobre la base de la eficiencia de trabajo normal de una empresa.

3.8.3.3.1 Importancia de los costos estándar.

La importancia de los costos estándares según (Reyes, 1982) abarca varios aspectos tales como:

Es importante para todo empresario conocer y analizar una correcta determinación de los costos unitarios, para que la gerencia y departamentos involucrados, puedan analizarlos para tratar su reducción de costo de un producto o servicio, ya que proporciona la información necesaria para la toma de decisiones o medidas que eviten la actuación negativa de los factores que generan desviaciones entre los costos reales y los planificados y el ejercicio de las funciones de control y evaluación de la gestión.



3.8.3.3.2 Ventajas de los costos estándares.

1. Medir y vigilar la eficiencia en las operaciones de la empresa, debido que revela las situaciones o funcionamiento anormales, lo cual permite fijar responsabilidades.
2. Conocer la capacidad no utilizada en la producción y las pérdidas que ocasiona periódicamente.
3. Conocer el valor del artículo en cada paso de su proceso de fabricación, permitiendo valorar los inventarios en proceso a su costo correcto. (Reyes, 1982)
4. Un minucioso análisis de las operaciones fabriles contribuyendo a la reducción de costos.
5. Permite la determinación previa de los beneficios a obtenerse, su programación, su rendimiento etc.
6. Facilitar la elaboración de los presupuestos.

(Reyes, 1982)

3.8.3.3.3 Tipos de costo estándar.

1. Costos estándar circulantes:

Es aquel costo que se obtiene según las materias primas, la mano de obra y gastos de fabricación que requiere normalmente la producción de los artículos, de acuerdo con la capacidad técnica y productiva de la industria. Este tipo de costos estándar, sin perjuicio de su verificación anual, se modifican cuando varían los precios de las materias primas, los salarios, y los procedimientos de



producción, a fin de que pueda servir como los auténticos costos de producción que hay que llevar en los libros y los estados financieros. (Reyes, 1982)

Sirve como índice de comparación a través del tiempo tales comparaciones hacen más fácil la estimación de las tendencias que en otras circunstancias, sin embargo cuando se registran verdaderos cambios como son en las cuotas de la de mano de obra, entonces los costos básicos dejan de ser un reflejo de métodos actuales y eficientes y no constituyen una base de comparación apropiada para información del costo de producción del producto, y por tanto resultaría obsoleto y no puede utilizarse para control de eficiencia.

(Ortega, 2008)

2. Costos estándar fijos o básicos:

Son aquellos que sirven únicamente como punto de referencia y medida, con el que pueden compararse los resultados reales. Sirve como base para calcular un índice de precios; el procedimiento a emplearse consiste en reducir los costos reales o porcentajes relativos del costo estándar que se tome como base. El objetivo que persigue el costo estándar básico, es disponer de un índice que permita medir las variaciones de los costos reales, con relación al costo normal de una época pasada, más o menos lejana, aun cuando esas oscilaciones o desvíos no sean demostrados necesariamente de la deficiencia de la empresa.

(Ortega, 2008)

3.8.3.3.4 Objetivos de los costos estándar.

Conocer, en un tiempo determinado, los costos de elaboración de una parte específica, y del producto mismo, ya sea en uno o varios departamentos de producción.



Ayuda a la gerencia de una empresa en el control de los costos de producción, a través de los informes de cada departamento o centro de costos que deben rendir el departamento de contabilidad, con base en los datos suministrados por esos mismos centros. (Ortega, 2008)

3.9.3.3.5 Proceso para la determinación del costo estándar

En la elaboración de los costos estándar se requiere conocimiento de una serie de datos que permitan fijar el estándar en todos sus aspectos entre ellos:

- a. Estandarización de los productos.
- b. Estandarización de las rutinas de producción.
- c. Estandarización de las rutinas de operación. (Ortega, 2008)

3.9 Estados financieros básicos.

3.9.1 *Balance General.*

El autor (Mercedes, 1998) define Balance general como:

Es el medio que la contabilidad ha utilizado para mostrar el efecto acumulado de las operaciones que se han efectuado en el pasado. Nos muestra, a una fecha determinada, cuales son los activos con los que cuenta la empresa para las futuras operaciones, así como los derechos que existen sobre los mismos y que aparecen bajo el nombre de pasivos y el capital contable.

3.9.1.1 Formas de presentación del Balance General.

Los grupos que forman el balance general (activo, pasivo y capital), al elaborarse, el mismo puede presentarse en la forma siguiente:



1) Balance en forma de cuenta.

Esta forma de presentación obedece a la fórmula $A=P+C$, la que permite apreciar de una manera más objetiva la dualidad económica de la empresa, ya que en la parte izquierda aparecerán los recursos de que dispone la entidad (activo en forma clasificada) y en la parte derecha, las fuentes tanto externas como internas de dichos recursos (pasivo y capital contable debidamente clasificados) cuyo resultado será igual a la suma del activo. El balance general de acuerdo con el principio de revelación suficiente, la información de los estados financieros debe contener en forma clara y comprensible todo lo necesario para juzgar la situación financiera de la entidad y sus cambios, el resultado de sus operaciones y los cambios en el capital contable. (Narváez, 2011)

Las partes que integran el balance general son tres:

- **Encabezado:** Debe estar formado de nombre, razón o denominación social de la empresa, nombre del estado de que se trate, fecha o periodo contable para el cual se formula.
- **Cuerpo:** Debe presentar todos los conceptos y las cuentas que reflejan el resultado de las operaciones de la empresa, su situación financiera y sus cambios, así como las variaciones experimentadas en el capital contable. Esta constituye la parte más importante, ya que en ella se dejara constancia de lo que es la empresa y sus operaciones, por lo tanto, habrá que tener especial cuidado en incorporar correctamente el contenido informativo, que debe de ser significativo, relevante, veraz y comparable. (Narváez, 2011)
- **Pie:** Incluye la firma de las personas que lo elaboran, revisan y autorizan, pues la preparación y presentación de la información financiera recae sobre la dirección de la empresa; por lo tanto, el gerente, el director, el administrador o el



propietario deberá firmar los estados financieros, así como el contador que los preparó, señalando la relación que guarda con los mismos, ya sea contador general, contralor, auditor, etc.

2) Balance en forma de reporte o de informe.

“Se conoce como fórmula $C = A - P$, donde se presentan las cuentas de manera vertical, de tal forma que a la suma del activo se le pueda restar la suma el pasivo, para obtener el capital contable por diferencia.” (Narváez, 2011)

3.9.1.2 Estructura del balance general en forma de cuenta.

| Activos. | 1 | 2 | Pasivos. | 3 | 4 |
|------------------------------------|--------------|---------------|-----------------------------------|------------|---------------|
| Circulantes. | | | Circulantes a corto plazo: | | |
| Caja | C\$ XXXXXX | | Proveedores | | |
| Caja Chica | XXXXXX | | Acreeedores Diversos | | |
| Bancos (Ver Anexo) | XXXXXX | | Retenciones por pagar IVA | C\$xxxxxxx | |
| Cuentas por Cobrar | XXXXXX | | Retenciones por pagar IR | Xxxxxx | |
| Inventario de materia prima. | XXXXXXXXXXXX | | Gastos Acumulada por Pagar | Xxxxxx | |
| Materiales de aaseo. | XXXXXX | | Retenciones x pagar (Nomina) | Xxxxxx | C\$ xxxxx |
| Inventarios | XXXXX | | Impuesto por pagar (Alcaldía) | Xxxxxx | |
| Pagos Anticipado IVA | XXXXXX | | | | |
| Pagos Anticipado IR | XXXXXX | C\$xxxxxx | Pasivos a largo plazo: | Xxxxx | xxxxxx |
| Total Activo Circulantes | XXXXXX | | Prest. por Pagar Banpro | Xxxxxx | |
| Activos Fijos | XXXXXX | | Crédito Bancario BDF | Xxxxxx | |
| Instalacion y Mejora | XXXXXX | | Prestamo por pagar Bancentro | Xxxxx | |
| Maquinaria y equipo de producción. | XXXXXX | | | | |
| (-)Deprec.de Maquinaria | XXXXXX | | Patrimonio | Xxxxxx | xxxxx |
| (-)Deprec. Acumulada | XXXXXX | | Capital social | Xxxxxx | |
| Total Fijos | | C\$xxxxxx | Reserva de Capital | Xxxxxx | |
| | XXXXXX | | Perdida del Ejercicio | | |
| Total Activos | XXXXX | C\$ xxxxxx | Total Pasivo + Capital | | C\$ xxxxxx |



3.9.1.3 Estructura del balance general en forma de reporte.
Balance general

Al 31 de Diciembre 2XXX

| | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|--------------|--------------|
| ACTIVO | | | |
| ACTIVOS CORRIENTE | | | |
| Caja | XXXXX | | |
| Caja chica | XXXXX | | |
| Bancos | XXXXX | | |
| Inventario de materia prima | XXXXX | | |
| Materiales de aseo | XXXXX | | |
| Útiles y suministros de oficina | XXXXX | | |
| Combustible | <u>XXXXX</u> | | |
| TOTAL ACTIVOS CORRIENTES | | XXXXX | |
| CORRIENTES ACTIVOS NO CORRIENTES | XXXXX | | |
| (-) Depreciación Acum. Herramientas <u>XXXXX</u> | | | |
| Equipo de Computo XX | XXXXX | | |
| Muebles y Enseres | XXXXX | | |
| (-) Depreciación Ac. de Muebles y Enseres | | | |
| Maquinaria y equipo de producción XXXXX (-) Depreciación Acum. Maq. y equip. de prod | XXXXX | | |
| Vehículo XXXXX (-) Depreciación Ac. de Vehículo <u>XXXXX</u> | XXXXX <u>XXXXXX</u> | | |
| Terreno | | | |
| TOTAL ACTIVOS NO CORRIENTES | | <u>XXXXX</u> | |
| TOTAL ACTIVOS PASIVO | | | <u>XXXXX</u> |
| PASIVOS CORRIENTES | XXXXX | | |
| 15% Participación Trabajadores | <u>XXXXX</u> | | |
| TOTAL PASIVOS CORRIENTES PASIVO NO CORRIENTE | <u>XXXXX</u> | XXXXX | |
| TOTAL PASIVO NO CORRIENTE | | <u>XXXXX</u> | |
| TOTAL PASIVOS PATRIMONIO | XXXXX | XXXXX | |
| Utilidad Neta | <u>XXXXX</u> | | |
| TOTAL PATRIMONIO | | <u>XXXXX</u> | |
| TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO | | | <u>XXXXX</u> |

Elaborado por _____

Revisado por _____

Autorizado por _____

Fuente: Internet.



3.9.2 Estado de resultado.

“El estado de resultado es un estado de actividad que presenta de manera ordenada detallada los resultados de las actividades relacionadas con las utilidades, costos y gastos durante un período de tiempo.”

(Zapata P. , 2005)

3.9.2.1 Estructura del estado de resultado.

Estado de resultado
Al 31 de Diciembre del 2XXX

| | | | |
|----------------------------------------|---------------|--------------|--------------|
| INGRESOS OPERACIONAL | | | |
| VENTAS | XXXXX | | |
| (-) COSTO DE PRODUCTOS VENDIDOS | XXXXX | | |
| Utilidad Bruta en Ventas | <u>XXXXXX</u> | | |
| TOTAL OPERACIONALES | | XXXXX | |
| NO OPERACIONALES | | | |
| TOTAL NO OPERACIONALES | | <u>XXXXX</u> | XXXXX |
| TOTAL INGRESOS | | | |
| GASTOS | | | |
| GASTO ADMINISTRACIÓN | | | |
| Gasto IVA | XXXXXX | | |
| Gasto interés anual | XXXXXX | | |
| Depreciación de Herramientas | XXXXX | | |
| Depreciación de Equipos de Computo | XXXXX | | |
| Depreciación de Muebles y Enseres | XXXXX | | |
| Depreciación de Maquinaria y Equipo | XXXXX | | |
| Depreciación de Vehículo | | | |
| TOTAL GASTO ADMINISTRACIÓN | <u>XXXXX</u> | <u>XXXXX</u> | |
| TOTAL GASTOS | | | XXXXX |
| UTILIDAD DEL EJERCICIO | | | <u>XXXXX</u> |

Elabora por _____

Revisado por _____

Aprobado por _____

Fuente: Internet.



3.9.3 Estado de cambios en el patrimonio.

Según el autor (Zapata P. , 2005) define el Estado de Cambio en el Patrimonio como:

El estado de cambio en el patrimonio es un informe que presenta el resultado del periodo sobre el que se informa de una entidad, las partidas de ingresos y gastos reconocidas en el otro resultado integral para el periodo, los efectos de los cambios en políticas contables y las correcciones de errores reconocidos en el periodo y los importes de las inversiones hechas y los dividendos y otras distribuciones recibidas durante el periodo por los inversores en patrimonio.

“Es preparado al final del período, con el propósito de demostrar en forma objetiva, los movimientos o cambios ocurridos en las partidas patrimoniales, el origen de dichas modificaciones y la posición actual del capital contable.”

(Zapata P. , 2005)

3.9.3.1 Estructura del estado de cambio en el patrimonio.

Se divide en dos partes:

1. Estado de ingresos y gastos reconocidos: que refleja los cambios en el patrimonio neto derivados de:

- Resultado del ejercicio. (Pérdidas y ganancias).
- Ingresos y gastos que de acuerdo con el Plan General Contable deban imputarse directamente al patrimonio neto: subvenciones, donaciones, etc.
- Las transferencias realizadas a la cuenta de pérdidas y ganancias según lo dispuesto en el Plan General Contable.

(Zapata P. , 2005)



Estado de ingresos y gastos reconocidos
Correspondiente al ejercicio terminado el 31-12 de 2x1x.

| | Notas en la memoria | 2X11 | 2X10 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------|------|
| A) Resultado de la cuenta de pérdidas y ganancias | | XXXX | XXXX |
| Ingresos y gastos imputados directamente al patrimonio neto | | | |
| I. Por valoración de instrumentos financieros. | | | |
| 1. Ingresos/gastos de activos financieros disponibles para la venta. | | XXXX | XXXX |
| 2. Otros ingresos/gastos. | | | |
| II. Por coberturas de flujo de efectivo. | | | XXXX |
| III Subvenciones, donaciones y legados. | | | XXXX |
| IV. Por ganancias y pérdidas actuariales y otros ajustes. | | | |
| V. Efecto impositivo. | | XXXX | XXXX |
| | | | XXXX |
| | | | XXXX |
| B) Total ingresos y gastos imputados directamente en el patrimonio neto (I+II+III+IV+V) | | XXXX | XXXX |
| Transferencias a la cuenta de pérdidas y ganancias | | | |
| VI. Por valoración de activos y pasivos. | | | |
| 1. Ingresos/gastos de activos financieros disponibles para la venta. | | | |
| 2. Otros ingresos/gastos. | | | |
| VII. Por coberturas de flujo de efectivo.1. | | | |
| VII. Diferencias de conversión. | | | |
| VIII. Subvenciones, donaciones y legados. | | XXXX | |
| IX. Efecto impositivo. | | XXXX | |
| C) Total transferencias a la cuenta de pérdidas y ganancias (VI+VII+VIII +IX) | | XXXX | -- |
| TOTAL DE INGRESOS Y GASTOS RECONOCIDOS (A+ B + C) | | XXXX | XXXX |

Fuente: Internet.

Estado total de cambios en el patrimonio neto: informa de todos los cambios habidos en el patrimonio neto derivados de:

- El saldo total de los ingresos y gastos reconocidos, que hemos calculado en la 1ª parte.

Ajustes debidos a cambios en criterios contables y correcciones de errores.

Las restantes variaciones que se produzcan en el patrimonio neto.



Estado de cambios en el patrimonio neto
Correspondiente al ejercicio terminado del 2XXX.

| | Capital | | Prima de emisión | Reservas | (Acciones y participaciones en patrimonio) | Resultados de ejercicios anteriores | Otras Aportaciones de socios | Resultado del ejercicio | (Dividendo a cuenta) | Subvenciones donaciones y donados recibidos | TOTAL |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------|------------------|----------|--------------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------|-------------------------|----------------------|---------------------------------------------|-------|
| | Escriturado | No Exigido | | | | | | | | | |
| A. SALDO, FINAL DEL AÑO | | | | | | | | | | | |
| I. Ajustes por cambios de criterio 200X-2 y anteriores. | | | | | | | | | | | |
| II. Ajustes por errores 200X-2 y anteriores | | | | | | | | | | | |
| B. SALDO AJUSTADO, INICIO DEL AÑO 200X-1 | | | | | | | | | | | |
| I. Resultado de la cuenta de pérdidas y ganancias | | | | | | | | | | | |
| II. Ingresos y gastos reconocidos en patrimonio neto | | | | | | | | | | | |
| III. Operaciones con socios o propietarios Aumentos de capital. (-) Reducciones de capital. Otras operaciones con socios o propietarios. | | | | | | | | | | | |
| IV. Otras variaciones del | | | | | | | | | | | |
| C. SALDO, FINAL DEL AÑO 200X -1 | | | | | | | | | | | |
| I. Ajustes por cambios de criterio 200X-1. | | | | | | | | | | | |
| II. Ajustes por errores 200X-1. | | | | | | | | | | | |
| D. SALDO AJUSTADO, INICIO DEL AÑO 200X | | | | | | | | | | | |
| I. Resultado de la cuenta de pérdidas y ganancias. | | | | | | | | | | | |
| II. Ingresos y gastos reconocidos en el patrimonio neto | | | | | | | | | | | |
| III. Operaciones con socios o propietarios Aumentos de capital. (-) Reducciones de capital. Otras operaciones con socios o propietarios. | | | | | | | | | | | |
| IV. Otras variaciones del | | | | | | | | | | | |
| E. SALDO, FINAL DEL AÑO 200X | | | | | | | | | | | |

Fuente: Internet.



3.9.4 Estado de flujo de efectivo.

El concepto de Estado de Flujo de Efectivo considerado por (Zapata, 2005) es el siguiente:

Es un informe que representa en forma significativamente resumida y clasificada por actividades de operación, inversión y financiamiento, que tenga que ver con las entradas y salida de recursos monetarios efectuados durante un período. “La información sobre los flujos de efectivo de una empresa es útil para evaluar la liquidez o solvencia de la empresa.

Algunas consideraciones de (Zapata, 2005) sobre la importancia en la aplicación del Flujo de Efectivo es:

Es importante acotar que la falta de aplicación del Estado de Flujos de Efectivo en algunas empresas puede crear desventajas, restando competitividad con relación a otras empresas que sí lo aplican, debido a que dicho estado permite ver con claridad y certeza la utilización del efectivo, cuánto ingresa y cuánto se utiliza y evaluar qué tipo de actividad es la que genera mayor fuente de ingreso a la empresa.

3.9.4.1 Actividades operativas.

“Incluyen transacciones relacionadas con la adquisición, venta y entrega de bienes para venta. Las entradas de dinero de las actividades de operación incluyen los ingresos procedentes de la venta de bienes o servicios y de los documentos por cobrar.” (Zapata, 2005)

El autor (Zapata, 2005) describe las transacciones que se relacionan con este tipo de actividad tales como:



Las salidas de dinero de las actividades de operación incluyen los desembolsos de efectivo y a cuenta por el inventario pagado a los proveedores, los pagos a empleados, al fisco, a acreedores y a otros proveedores por diversos gastos. Se consideran de gran importancia las actividades de operación, ya que por ser la fuente fundamental de recursos líquidos, es un indicador de la medida en que estas actividades generan fondos para: Mantener la capacidad de operación del ente, Reembolsar préstamos, Distribuir utilidades, Realizar nuevas inversiones que permitan el crecimiento y la expansión del ente.

3.9.4.2 Actividades de inversión.

“Las actividades de inversión incluyen transacciones relacionadas con préstamos de dinero y el cobro de estos últimos, la adquisición y venta de inversiones (tanto circulantes como no circulantes), así como la adquisición y venta de propiedad, planta y equipo.” (Zapata, 2005)

El autor (Zapata, 2005) describe las transacciones que se relacionan con este tipo de actividad tales como:

Las entradas de efectivo de las actividades de inversión incluyen los ingresos de los pagos del principal de préstamos hechos a deudores (es decir, cobro de pagarés), de la venta de los préstamos (el descuento de pagarés por cobrar), de las ventas de inversiones en otras empresas (por ejemplo, acciones y bonos), y de las ventas de propiedad, planta y equipo. Las salidas de efectivo de las actividades de inversión incluyen pagos de dinero por préstamos hechos a deudores, para la compra de una cartera de crédito, para la realización de inversiones, y para adquisiciones de propiedad, planta y equipo.

3.9.4.3 Actividades de financiación.

“Son las actividades que producen cambios en el tamaño y composición del capital en acciones y de los préstamos tomados por la empresa. Estas actividades incluyen sus transacciones relacionadas con el aporte de recursos por parte de sus propietarios” (Zapata, 2005)



El autor (Zapata, 2005) menciona las transacciones de este tipo de actividad tales como:

Las entradas de efectivo de las actividades de financiamiento incluyen los ingresos de dinero que se derivan de la emisión de acciones comunes y preferentes, de bonos, hipotecas, de pagarés y de otras formas de préstamos de corto y largo plazo. Las salidas de efectivo por actividades de financiamiento incluyen el pago de dividendos, la compra de valores de capital de la compañía y de pago de las cantidades que se deben.

3.9.4.4 Estructura del estado de flujo de efectivo.

Estado de flujo de efectivo

Al 31 de Diciembre 2XXX

| | | |
|-------------------------------------------------------------|---------|---------|
| FLUJO DE EFECTIVO POR ACTIVIDADES OPERATIVAS | | |
| (+) Ingreso por Ventas | XXXXX | |
| (+) Ingreso Cobro a Clientes | XXXXX | |
| (+) Apertura del fondo de Caja Chica | XXXXX | |
| TOTAL INGRESOS | | XXXXX |
| (-) Pago por Compra de Materia Prima | (XXXXX) | |
| (-) Pago por Compra de Costos Indirectos de Fabricación | (XXXXX) | |
| (-) Pago Mano de Obra | (XXXXX) | |
| (-) Pago por Servicios Bancarios | (XXXXX) | |
| (-) Apertura del fondo de Caja Chica | (XXXXX) | |
| TOTAL PAGO EFECTIVO | | (XXXXX) |
| EFFECTIVO NETO POR ACTIVIDADES OPERATIVAS | | XXXXX |
| FLUJO DE EFECTIVO POR ACTIVIDADES DE INVERSIÓN | | - |
| FLUJO DE EFECTIVO POR ACTIVIDADES DE FINANCIAMIENTO | | - |
| TOTAL EFECTIVO NETO Y SUS EQUIVALENTES | | |
| (-) Efectivo y sus Equivalentes | | XXXXX |
| (+) Efectivo y sus Equivalentes al Principio del Período | | XXXXX |
| (=) EFECTIVO Y SUS EQUIVALENTES AL FINAL DEL PERÍODO | | XXXXX |

Elaborado por

Revisado por

Autorizado por



IV. MARCO CONCEPTUAL.

Estados financieros: Se denomina así al balance general y al estado de pérdidas y ganancias, pero también se denotan de ésta forma a otros estados relativos a la situación económica o los resultados de cualquier persona o negocio.

Producción: es la adición de valor a un bien (producto o servicio) por efecto de una transformación.

Gastos: Los gastos expresan el monto total, en términos monetarios, de los recursos materiales, laborales y financieros utilizados durante un período

Ingreso: Activos recibidos, no necesariamente en efectivo, a cambio de los bienes y servicios vendidos o prestados.

Mano de Obra Directa: Consiste en los jornales pagados por el trabajo realizado y que puede cargarse directamente al mismo. Puede considerarse además, como un costo variable.

Mano de Obra Indirecta: Representa el trabajo auxiliar hecho en relación con la manufactura del producto. Es un trabajo que no se emplea en cambiar la forma del producto, pero que realiza procesos esenciales.

Materias Primas: Son aquellos materiales que influyen directamente en el proceso de producción.

Costo de Producción: El costo de producción expresa la magnitud de los recursos materiales, laborales y monetarios necesarios para alcanzar un cierto volumen de producción con una determinada calidad.



V. PREGUNTAS DIRECTRICES.

1. ¿Cuáles son las características del proceso productivo del sector panificador?
2. ¿Cuáles son los elementos del costo de producción utilizados en el sector panificador?
3. ¿Cuáles estados financieros son utilizados por el sector panificador para la presentación de la información financiera?



VI. OPERACIONALIZACION DE LA VARIABLE.

| Objetivo | Variable | Sub Variable | Indicador | Instrumento |
|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| 1. Describir las características del proceso productivo del sector panificador. | Características del proceso productivo del sector panificado. | Planificación de las compras de materia prima. | -Si -No | E N C U E S T A |
| | | Aspectos a considerar al momento de efectuar una compra. | -Calidad del insumo. -Precio. -Plazo de entrega. -Forma de pago. -Garantía que ofrece el proveedor. | |
| | | Proveedores de Materia prima. | -Local. -Nacional. -Internacional. | |
| | | Sistema de crédito para las compras de materia prima. | -Si -No | |
| | | Razones por las que no se hace uso del crédito. | -Cuenta con suficiente efectivo. -Sus proveedores no le otorgan crédito -No lo requiere. | |



| | | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| 1. Describir las características del proceso productivo del sector panificador. | Características del proceso productivo del sector panificado. | Plazo que dispone para efectuar el pago de insumos por compras al crédito. | -1 a 15 días. -16 a 30 días. -31 a 60 días. -No aplica. | E N C U E S T A |
| | | Créditos bancarios para compra de materia prima. | -Si -No | |
| | | Control de las compras desde el requerimiento del insumo hasta la entrega de los mismos. | -Persona encargada de las compras. -Propietario del negocio. | |
| | | Medio de transporte de la materia prima | -Propio. -Proporcionado por el proveedor. -Alquilado. -Transporte público o acarreo. | |
| | | Medio utilizado para realizar el pedido | -Llamada telefónica. -Correo electrónico. -Promotores de venta. -En el lugar. | |
| | | Información actualizada y estadísticas de precios que permitan detectar el momento oportuno para comprar | -Si -No | |
| | | Solicitud de cotizaciones de precios a los proveedores | -Si -No | |
| | | Forma de pago a los proveedores | -Efectivo. -Cheque. -Electronica. | |



| | | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| 1. Describir las características del proceso productivo del sector panificador. | Características del proceso productivo del sector panificado. | Base para seleccionar a la mano de obra | -Capacidad. -Interes. -Experiencia. | E N C U E S T A E |
| | | Manual de funciones por puesto de trabajo | -Si -No | |
| | | Persona encargada de dar seguimiento a las tareas asignadas en cada parte del proceso productivo | -Si -No | |
| | | Capacitan previamente al personal | -Si -No | |
| | | Maquinaria con que cuentan para el proceso productivo | -Artesanal. -Industrial. | |
| | | Maquinaria que utilizan en el proceso productivo | -Amasadora. -Batidora. -Pasteadora. -Boleadoras. -Horno Industrial. -Horno artesanal. -Cocinas. -Otros, especifique. | |
| | | Tipo de harina que utilizan para la elaboración del pan. | -Harina de trigo fuerte fortificada. -Harina de trigo suave fortificada. | E |



| | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 2. Identificar los elementos del costo de producción utilizados en el sector panificador. | Elementos del costo de producción utilizados en el sector panificador. | Insumos más importantes que utiliza en el proceso de elaboración del pan. | -Harina. -Huevo. -Leche. -Levadura. -Sal. -Azúcar. -Queso. -Antimoho. -Todas las anteriores. | N C U |
| | | Condiciones de almacenamiento de la materia prima e insumos | -Si -No | E |
| | | Temporadas en donde se contrata más personal de acuerdo a la demanda del mercado | -Enero a marzo. -Abril a junio. -Julio a septiembre. -Octubre a diciembre. | S T |
| | | Sistema de remuneración | -Diario. -Semanal. -Quincenal. -Mensual. | A |
| | | Pago de prestaciones sociales acorde a la ley | -Si -No | |
| | | Costos de la mano de obra | -Sueldos y salarios (Básico, por producción, incentivos, especifique). -Costos de prestaciones sociales (Vacaciones, aguinaldo). -Costos de aportes de ley (INATEC, INSS Patronal). | E N |



| | | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| <p>2. Identificar los elementos del costo de producción utilizados en el sector panificador.</p> | <p>Elementos del costo de producción utilizados en el sector panificado.</p> | | <p>-Otros costos (Horas extras, bonificaciones, porcentajes de ventas).</p> | <p>C U E S T A</p> |
| | | <p>Costos indirectos de fabricación en el proceso productivo</p> | <p>-Depreciación. -Seguros. -Amortización -Aceite. -Combustible -Lubricantes. -Impuesto. -Alquiler -Servicios públicos. -Otros. -Materiales de Limpieza.</p> | |
| | | <p>Gastos de la mano de obra indirecta</p> | <p>-Salario de supervisores. -Guardas de seguridad. -Personal de mantenimiento. -Personal administrativo. -Otros</p> | |
| | | <p>Rendimiento al procesar 50 lbs de harina cuya referencia es la elaboración del pan simple</p> | <p>-300 a 600 piezas. -601 a 700 piezas. -701 a 800 piezas</p> | |



| | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <p>3. Verificar las técnicas de contabilidad de costo en el sector panificador.</p> | <p>Técnicas de contabilidad de costos en el sector panificador.</p> | <p>Sistemas de costo.</p> | <p>-Sistema de costos por ordenes Especifica. -Sistema de costos por proceso. -Sistema de costos estandares.</p> | <p>E N C U E S T A</p> |
| | | <p>Sistema de contabilidad de costos que utiliza la panadería.</p> | <p>-Bueno. -Muy bueno. -Adecuado.</p> | |
| | | <p>Costos de producción bien identificados en cada parte del proceso.</p> | <p>-Si -No</p> | |
| | | <p>Dificultades para implementar un sistema de contabilidad de costos.</p> | <p>-Economicos. -Falta de conocimiento . -Falta de personal capacitado. -Poco interes.</p> | |
| | | <p>Grado de conocimiento de los diferentes sistemas de costos de producción del pan.</p> | <p>-Alto. -Medio. -Bajo.</p> | |
| | | <p>Flujograma del proceso productivo</p> | <p>-Si -No</p> | |
| | | <p>Clasificación de los recursos (humanos, materiales, económicos, tecnológicos).</p> | <p>-Bueno. -Regular. -Malo.</p> | |



VII. DISEÑO METODOLOGICO.

7.1 Tipo de Estudio.

7.1.1 Según el alcance temporal

El presente trabajo es transversal porque la investigación se hizo en un momento dado en el II semestre del año 20015.

7.1.2 Según el carácter de medida

Nuestro trabajo es de enfoque cuantitativo porque los resultados que se obtienen de los instrumentos aplicados son datos medibles que permiten generalizar los resultados encontrados, predecir fenómenos.

7.1.3 Según la finalidad

La finalidad es una investigación concluyente porque se está profundizando en cada una de las variables que nos hemos propuesto estudiar.

7.1.4 Según el marco de referencia que tiene lugar.

Es una investigación de campo porque es un estudio elaborado fuera de la universidad y los datos recopilados se obtuvieron en cada una de las panaderías en estudio pero a la vez complementando con la teoría obtenida de la revisión bibliográfica y de las encuestas.



7.2 Métodos.

7.2.1 Método descriptivo.

Este método se utilizó con el propósito de captar la presencia o ausencia de eventos de técnicas o sistemas de contabilidad de costos de producción del sector panificador del Municipio de Juigalpa. Es decir, se pretende describir un evento mediante la caracterización de sus aspectos más relevantes en una realidad específica con la finalidad de sugerir lineamientos para su mejora.

7.3 Universo

La población de nuestro estudio investigativo corresponden a todas las panaderías que se encuentran inscrita legalmente en el Municipio de Juigalpa. Según la Administración de Renta y la Alcaldía Municipal se encuentran registradas 9 panaderías.

7.4 Muestra.

Hemos considerado una muestra para nuestro estudio del 100 % de nuestra población que corresponden a las 9 panaderías inscritas legalmente en el municipio de Juigalpa y de esta manera obtener un 98 % de nivel de confianza y precisión.

7.5 Instrumento de la investigación.

Se utilizará la técnica de la encuesta que será dirigida a los propietarios y administradores de los panificadores ya que agrupa una serie de preguntas relativas con ítems apropiados a los indicadores señalados en el sistema de variables. Estas encuestas serán procesadas en SPSS para obtener mejor rendimiento de los resultados.



7.6 Validación del Instrumento de la Investigación.

Antes de recolectar la información de la encuesta, para tener mayor seguridad y efectividad con los objetivos planteados en nuestra investigación pedimos la colaboración de un panel de expertos quienes expresaron su opinión favorable respecto a la viabilidad del instrumento para la medición de la información necesaria, el panel de expertos está conformado por los profesores:

- Msc. Roberto Ramírez Gálvez.
- Lic. Álvaro Guevara Ruiz.



VIII. ANALISIS E INTERPRETACION DE LOS RESULTADOS.

8.1 Introducción.

Durante todo el proceso de recolección de la información directa con los propietarios de las 9 panaderías en estudio, nos encontramos con personas que no tenían ni idea de las preguntas que se les realizaban hasta propietarios que dominaban parcialmente la contabilidad, sin embargo estos negocios de panaderías no aplican la contabilidad de manera formal por un sin número de situaciones.

También se nos presentaron algunas dificultades en realizar las encuestas debido a que los propietarios no se encontraban o estaban en su momento ocupados, razón por la cual programamos varias citas para la aplicación de la encuesta, las situaciones antes señaladas fueron superadas y fue obtenida la información.

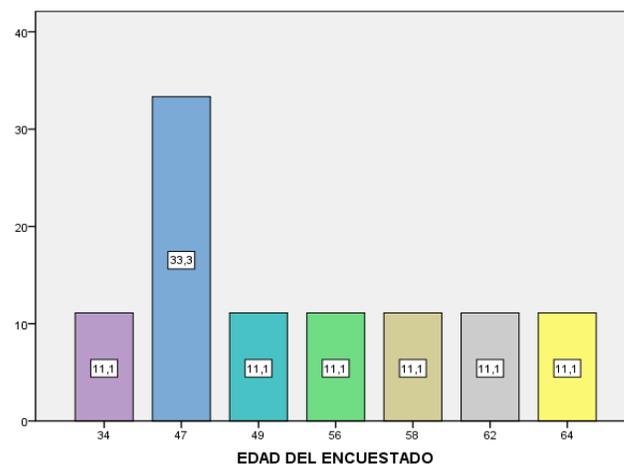
La información se logró procesar valiéndonos del programa informático SPSS18 esto permitió reforzar los conocimientos adquiridos en la asignatura de estadística y obtener una mejor interpretación de los resultados consolidados.

Todas estas vivencias durante este proceso han sido de trascendental importancia ya que nos permitió poner en práctica los conocimientos adquiridos y obtener nuevos conocimientos por medio de la práctica con casos reales. También tuvimos la oportunidad de conversar con los propietarios de las panaderías y conocer sobre el proceso de elaboración del pan, de esta forma pudimos profundizar y conocer más sobre la forma de operar de este sector.



8.2 Análisis de los resultados.

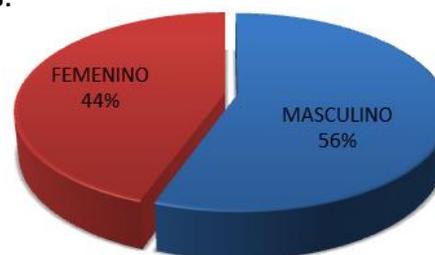
| Edad | Cantidad | Porcentaje de respuestas |
|-------|----------|--------------------------|
| 34 | 1 | 11,1% |
| 47 | 3 | 33,3% |
| 49 | 1 | 11,1% |
| 56 | 1 | 11,1% |
| 58 | 1 | 11,1% |
| 62 | 1 | 11,1% |
| 64 | 1 | 11,1% |
| Total | 9 | 100,0% |



Fuente: Encuesta aplicada a los propietarios

En el estudio realizado determinamos que las edades promedio de los encuestados oscilan entre los 34 años a los 64 años porcentualmente desde el 11.1% hasta un 33% la edad de los encuestados.

| | Cantidad | Porcentaje |
|-----------|----------|------------|
| MASCULINO | 5 | 55,6% |
| FEMENINO | 4 | 44,4% |
| TOTAL | 9 | 100,0% |



Fuente: Encuesta aplicada a los propietarios

Según los resultados obtenidos se determinó que un 44.4% de los encuestados pertenecen al sexo femenino y un 55.6% son del sexo masculino.

8.2.1 ¿Realiza planificación de las compras de materia prima?

Como resultado de la encuesta obtuvimos que un 100% de las panaderías encuestadas sí realizar una planificación de las compras y consideran que al planificar las compras disminuyen considerablemente el riesgo de pérdida del producto por diferentes causas entre las que se destacan el vencimiento del insumo, las medias de protección y de higiene y la fluctuación de precios.

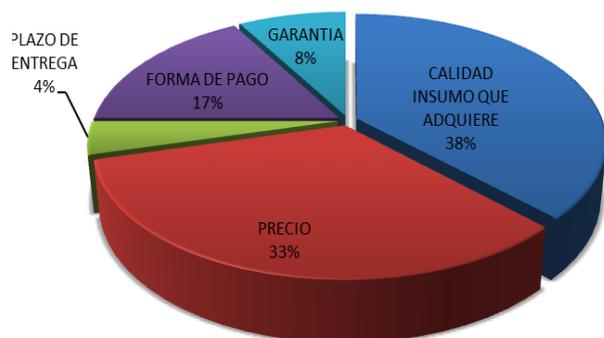


| | Cantidad | Porcentaje |
|-------|----------|------------|
| SÍ | 9 | 100,0% |
| NO | 0 | 0,0% |
| TOTAL | 9 | 100,0% |

Fuente: Encuesta aplicada a los propietarios

8.2.2 ¿Qué aspectos considera al momento de efectuar una compra?

| | Cantidad | % de respuestas de la columna |
|-----------------------------|----------|-------------------------------|
| CALIDAD INSUMO QUE ADQUIERE | 9 | 37,5% |
| PRECIO | 8 | 33,3% |
| PLAZO DE ENTREGA | 1 | 4,2% |
| FORMA DE PAGO | 4 | 16,7% |
| GARANTIA | 2 | 8,3% |
| Total | | 100% |



Fuente: Encuesta aplicada a los propietarios

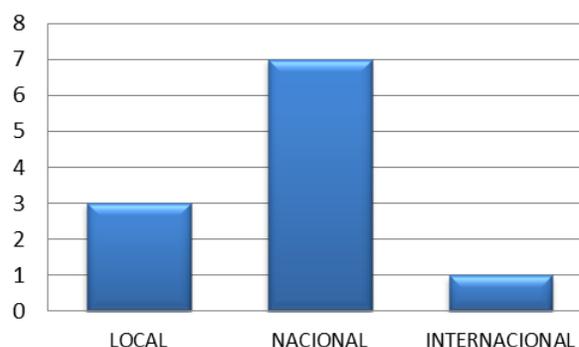
En base a las opciones señaladas indican que un 4.2% de los propietarios de estas panaderías toman como un aspecto al momento de comprar el plazo de entrega; un 8.3% opina que les interesa la garantía del producto de forma tal que no les ocasione perdidas innecesarias; el 16.7% manifestó que la forma de pago es un aspecto muy necesario al momento de adquirir el producto; el 33.3% considera que el precio juega un papel determinante a fin de reducir los costos de adquisición y el 37.5% afirmó que priorizan la calidad de los insumos que adquieren.



8.2.3 ¿A qué segmento de mercado pertenecen sus proveedores?

Los resultados de la gráfica muestran que del total de panaderías encuestadas los principales proveedores que los abastecen pertenecen al mercado nacional con un 63.6%; el 27.3% reflejo ser abastecido por el mercado local y tan solo el 9.1% restante afirmó que sus proveedores son del mercado internacional.

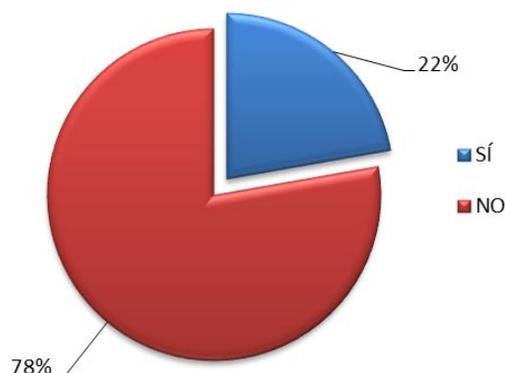
| | Cantidad | % de respuestas de la columna |
|---------------|----------|-------------------------------|
| LOCAL | 3 | 27,3% |
| NACIONAL | 7 | 63,6% |
| INTERNACIONAL | 1 | 9,1% |
| TOTAL | 11 | 100,0% |



Fuente: Encuesta aplicada a los propietarios

8.2.4 ¿Cuentan con un sistema de crédito para la compra de materia prima?

| | Cantidad | Porcentaje |
|-------|----------|------------|
| SÍ | 2 | 22,2% |
| NO | 7 | 77,8% |
| Total | 9 | 100,0% |



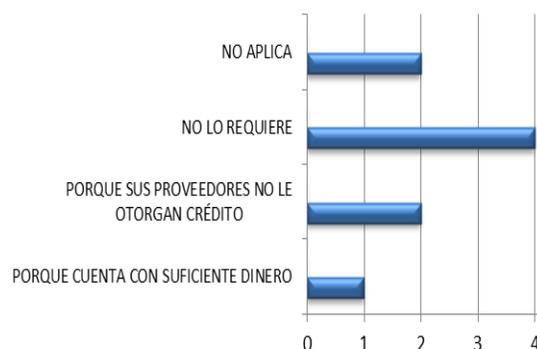
Fuente: Encuesta aplicada a los propietarios

En base a la selección de los indicadores se obtuvo como resultado que el 22.2% de los propietarios de las panaderías contaba con un sistema de crédito por parte de sus proveedores y acreedores diversos y el 77.78% consideró que para operar sus negocios no necesitaban de crédito ni de ninguna otra fuente extra de financiamiento ya que no le eran otorgados en algunos casos y en otros no lo requerían.



8.2.5 ¿Por qué no hace uso del crédito?

| | Cantidad | % de respuestas de la columna |
|----------------------------------------------|----------|-------------------------------|
| PORQUE CUENTA CON SUFICIENTE DINERO | 1 | 11,1% |
| PORQUE SUS PROVEEDORES NO LE OTORGAN CRÉDITO | 2 | 11,1% |
| NO LO REQUIERE | 4 | 44,4% |
| NO APLICA | 2 | 33,3% |
| TOTAL | 9 | 100,0% |

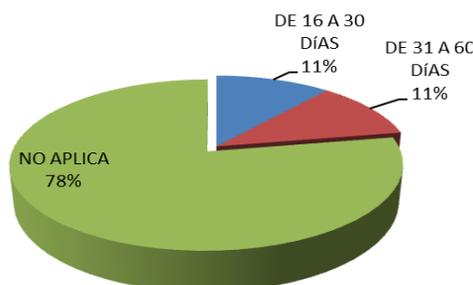


Fuente: Encuesta aplicada a los propietarios

Del total de las panaderías encuestadas el 11.1% opina que no hacen uso del crédito para operar o ampliar su capacidad productiva por que cuentan con los suficientes recursos económicos, el 11.1% manifiesta que sus proveedores no les otorgan créditos debido al poco margen de producción, falta de tecnificación y de infraestructura, el 44.4% de los propietarios no lo requieren y un 33% no aplica.

8.2.6 ¿De cuánto es el plazo que dispone para efectuar el pago correspondiente en caso que realice la compra de insumos al crédito?

| | Cantidad | Porcentaje |
|-----------------|----------|------------|
| DE 16 A 30 DÍAS | 1 | 11,1% |
| DE 31 A 60 DÍAS | 1 | 11,1% |
| NO APLICA | 7 | 77,8% |
| Total | 9 | 100,0% |



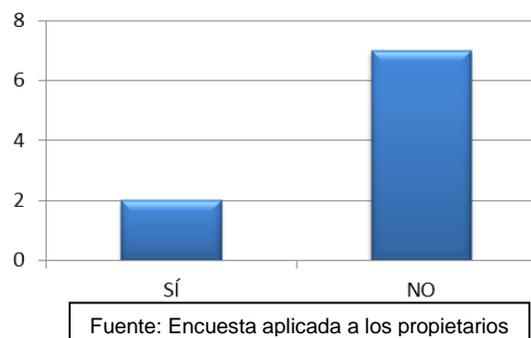
Fuente: Encuesta aplicada a los propietarios

Según las opciones señaladas un 11.1% de estas pequeñas empresas utilizan entre 16 a 30 días para cancelar su créditos con los proveedores, un 11.1% opina que utilizan de 31 a 60 días para cumplir con sus compromisos adquiridos y el 77.8% en su mayoría no utilizan este sistema de compras para la adquisición de sus insumos.



8.2.7 ¿Usted realiza créditos bancarios para la compra de materia prima?

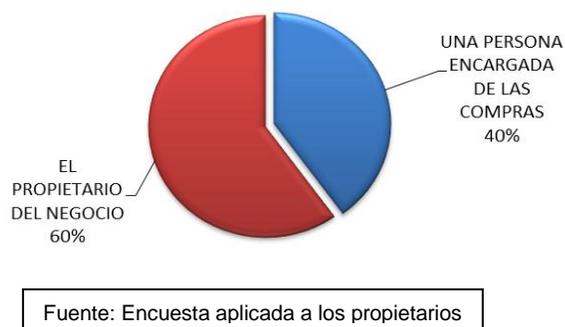
| | Cantidad | Porcentaje |
|-------|----------|------------|
| SÍ | 2 | 22,2% |
| NO | 7 | 77,8% |
| Total | 9 | 100,0% |



Del total de encuestados solo un 22.2% realiza compras de materia prima por medio de créditos bancarios, el 77.8% restante afirma que no hacen uso de este porque su negocio no cuenta con la capacidad económica suficiente para afrontar esta obligación en donde como primer requisito les piden una garantía hipotecaria valorada por un monto importante, además que las tasas de interés son altas y cuesta cumplir con las políticas crediticias que les exigen estas instituciones.

8.2.8 ¿Quién lleva el control de las compras desde el requerimiento del insumo hasta la recepción de los mismos?

| | Cantidad | % de respuestas de la columna |
|--------------------------------------|----------|-------------------------------|
| UNA PERSONA ENCARGADA DE LAS COMPRAS | 4 | 40,0% |
| EL PROPIETARIO DEL NEGOCIO | 6 | 60,0% |
| TOTAL | 10 | 100,0% |



Se obtuvo como resultado que el 40% de estas pequeñas panaderías utilizan a una persona encargada de realizar las compras en base a las cantidades necesarias a producir así como los insumos que intervienen en base a la planificación. El 60% de los casos es el propietario de negocio quien asume la responsabilidad y lleva el control total desde el requerimiento del insumo hasta el ingreso de este al inventario de materia prima dispuesta a ser procesada.



8.2.9 El medio de transporte que utiliza al momento de las compras de materia prima es:

| | Cantidad | Porcentaje |
|--------------------------------|----------|------------|
| PROPIO | 0 | 0,0% |
| PROPORCIONADO POR EL PROVEEDOR | 7 | 77,8% |
| ALQUILADO | 1 | 11,1% |
| TRANSPORTE PÚBLICO O ACARREO | 1 | 11,1% |
| Total | 9 | 100,0% |

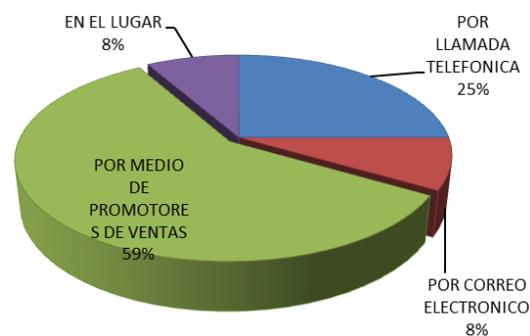


Fuente: Encuesta aplicada a los propietarios

El estudio investigativo reveló que el 88.9% de los encuestados utilizan al momento de las compras el medio de transporte proporcionado por el proveedor sin incurrir en costos adicionales, por el contrario un 11.1% afirmó que al momento de efectuar las compras e insumos que intervienen en el proceso productivo alquilan el medio de transporte incurriendo de esta manera en un gasto adicional que se ve reflejado dentro de los costos indirectos de fabricación. El 11.1% restante hace uso del transporte público o acarreo.

8.2.10 ¿Qué medio utiliza usted para realizar el proceso de compras en relación a los medios que usa para efectuar los pedidos?

| | Cantidad | % de respuestas de la columna |
|-----------------------------------|----------|-------------------------------|
| POR LLAMADA TELEFONICA | 3 | 25,0% |
| POR CORREO ELECTRONICO | 1 | 8,3% |
| POR MEDIO DE PROMOTORES DE VENTAS | 7 | 58,3% |
| EN EL LUGAR | 1 | 8,3% |
| TOTAL | 12 | 100,0% |



Fuente: Encuesta aplicada a los propietarios

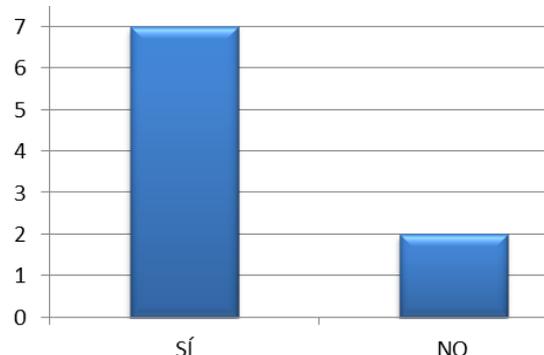
Al consultarle a los propietarios de las panaderías como solicitan sus pedidos de compras el 8.3% de los encuestados afirmó que solicitaban sus pedidos en el lugar, en igual proporción a través de correo electrónico, el 25% lo realiza por medio de llamadas telefónicas, el 58.3% es visitado por los promotores de ventas que se encargan de estar ofreciéndoles los productos y levantan las solicitudes de los clientes de acuerdo a las necesidades del negocio.



8.2.11 ¿Mantienen información actualizada y estadísticas de precios que permitan detectar los momentos oportunos para comprar?

| | Cantidad | Porcentaje |
|-------|----------|------------|
| SÍ | 7 | 77,8% |
| NO | 2 | 22,2% |
| Total | 9 | 100,0% |

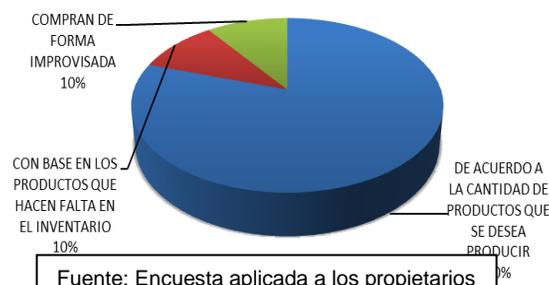
Fuente: Encuesta aplicada a los propietarios



En base a los resultado obtenido de las panaderías encuestadas un 22.2% manifestaron no mantener información actualizada de los precios, haciendo difícil detectar los momentos de compras oportunos, el restante 77.8% reveló mantener al día los precios de materia prima e insumos ya que de esta manera se encuentran preparados ante cualquier alza que pueda generarles perdidas, siempre apegados a su planificación.

8.2.12 ¿En base a que son determinadas las cantidades de insumos requeridas?

| | Cantidad | % de respuestas de la columna |
|-------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------|
| DE ACUERDO A LA CANTIDAD DE PRODUCTOS QUE SE DESEA PRODUCIR | 8 | 80,0% |
| CON BASE EN LOS PRODUCTOS QUE HACEN FALTA EN EL INVENTARIO | 1 | 10,0% |
| COMPRAN DE FORMA IMPROVISADA | 1 | 10,0% |
| TOTAL | 10 | 100,0% |



Fuente: Encuesta aplicada a los propietarios

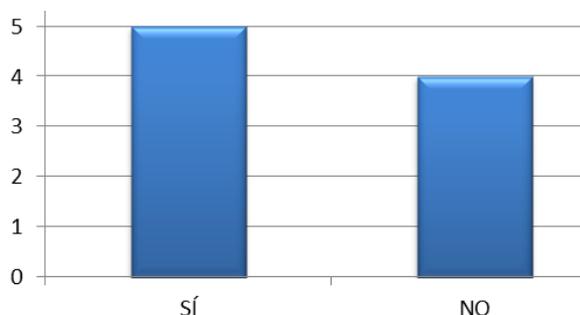
Es muy importante mencionar que las cantidades requeridas por cada negocio de panadería son variables y por lo tanto difieren unas de otras, nuestra investigación mostró que un 10% compra únicamente de forma improvisada, el otro 10% afirmó que las cantidades requeridas estarán en dependencia de los productos que hagan falta en su inventario y en su mayoría 80% expresó que las cantidades a utilizar están condicionadas por la cantidad que se desea producir.



8.2.13 ¿Se solicitan cotizaciones de precios a los proveedores?

| | Cantidad | Porcentaje |
|-------|----------|------------|
| SÍ | 5 | 55,6% |
| NO | 4 | 44,4% |
| TOTAL | 9 | 100,0% |

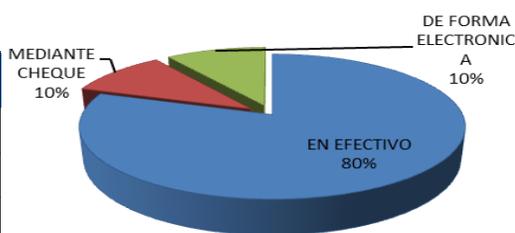
Fuente: Encuesta aplicada a los propietarios



Del total de panaderías encuestadas el 44.4% no solicitan cotizaciones de precios a los proveedores por que compran cuando necesitan abastecerse de acuerdo al nivel de producción que estiman procesar y manejan información sobre los precios del mercado; el restante 55.6% lo realizan de forma permanente para poder decidir en base al más bajo precio y mejores condiciones que les ofrezcan.

8.2.14 ¿Cómo realiza los pagos a sus proveedores?

| | Cantidad | % de respuestas de la columna |
|----------------------|----------|-------------------------------|
| EN EFECTIVO | 8 | 80,0% |
| MEDIANTE CHEQUE | 1 | 10,0% |
| DE FORMA ELECTRONICA | 1 | 10,0% |
| TOTAL | 10 | 100,0% |



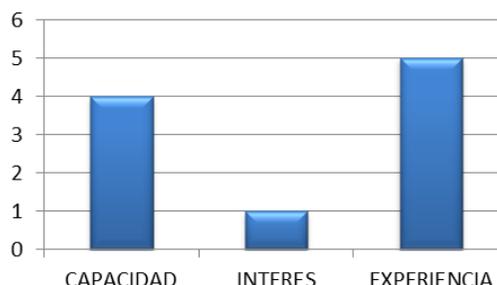
Fuente: Encuesta aplicada a los propietarios

Evaluando la forma en que los panificadores realizan el pago a sus proveedores según los indicadores señalados se determinó que el 10% utiliza los medios electrónicos a través de transferencias bancarias, el otro 10% lo realiza mediante el giro de un cheque y una mayoría conformada por el 80% de los encuestados lo hace en efectivo considerando las facilidades y condiciones con las que cuentan.



8.2.15 ¿En base a que es seleccionada la mano de obra que utilizan en el proceso productivo?

| | Cantidad | % de respuestas de la columna |
|-------------|----------|-------------------------------|
| CAPACIDAD | 4 | 40,0% |
| INTERES | 1 | 10,0% |
| EXPERIENCIA | 5 | 50,0% |
| TOTAL | 10 | 100,0% |

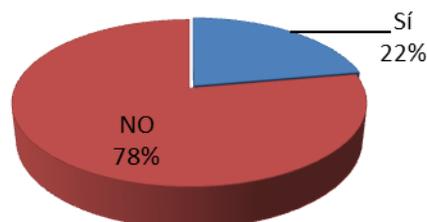


Fuente: Encuesta aplicada a los propietarios

En base a la selección de los indicadores se obtuvo que el 50% de las panaderías contratan a su personal con base en la experiencia que hayan tenido en el sector panificador lo que facilita y acelera el proceso de inducción y adaptación, el 40% de los encuestados manifestó que su prioridad es contratar personal que tenga la capacidad de desempeñarse en el cargo al cual ostenta, solo un 10% es contratado en base al interés que demuestre el propietario.

8.2.16 ¿Cuentan con un manual de funciones por puesto de trabajo?

| | Cantidad | Porcentaje |
|-------|----------|------------|
| Sí | 2 | 22,2% |
| NO | 7 | 77,8% |
| Total | 9 | 100,0% |



Fuente: Encuesta aplicada a los propietarios

El 77.8% de las pequeñas industrias panificadoras consultadas no poseen manual de funciones, solo una pequeña parte de estas cuentan con un manual de funciones por puesto de trabajo, lo cual es importante sea considerado para una correcta administración del personal y de las tareas asignadas.



8.2.17 ¿Existe una persona que se encargue de dar seguimiento al cumplimiento de las tareas asignadas en cada parte del proceso productivo?

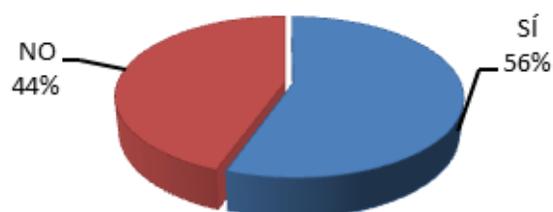
| | Cantidad | Porcentaje |
|-------|----------|------------|
| SI | 9 | 100,0 |
| NO | 0 | 0,0% |
| TOTAL | 9 | 100,0% |

Fuente: Encuesta aplicada a los propietarios

El 100% de las panaderías bajo estudio afirmaron que cuentan con una persona que se encarga de darle seguimiento al personal y al cumplimiento de las tareas asignadas, aun cuando en la mayoría de los casos sea el propietario de la panadería quien está al pendiente de la realización de las tareas que conlleva el proceso productivo, esto sucede porque son negocios pequeños con una fuerza laboral limitada.

8.2.18 ¿Capacitan previamente al personal?

| | Cantidad | Porcentaje |
|-------|----------|------------|
| Sí | 5 | 55,6% |
| NO | 4 | 44,4% |
| Total | 9 | 100,0% |



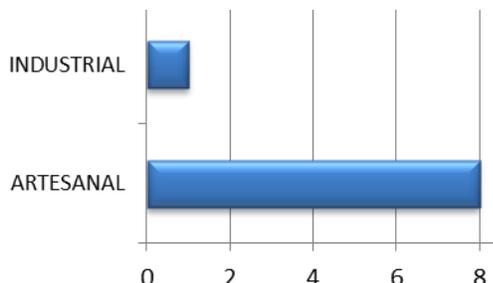
Fuente: Encuesta aplicada a los propietarios

El 55.6% de los encuestados capacitan previamente a su personal dada la importancia de tener laborando a gente capacitada y tomando en cuenta lo indispensable que es para ellos mantener el nivel de calidad del producto que elaboran. El 44.4% de los encuestados no los capacitan y se basan en la experiencia que estos traigan consigo desde el momento de la contratación a pesar de que les dan un acompañamiento.



8.2.19 ¿Cuál es el tipo de maquinaria con que cuentan para el proceso productivo?

| | Cantidad | Porcentaje |
|------------|----------|------------|
| ARTESANAL | 8 | 88,9% |
| INDUSTRIAL | 1 | 11,1% |
| TOTAL | 9 | 100,0% |

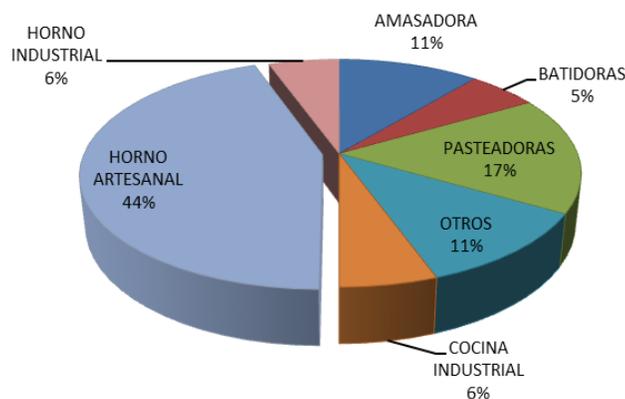


Fuente: Encuesta aplicada a los propietarios

Según las opciones señaladas, la maquinaria que utilizan el 88.9% de los encuestados es de tipo artesanal, identificando entre los factores que los obliga a recurrir a estos medio la capacidad económica con que cuenta, los conocimientos técnicos del personal inclusive el propietario de la panadería y el volumen que producen, lo que recae en el tamaño del negocio y de su mercado. Solo el 11.1% de nuestra muestra cuenta con maquinaria industrial.

8.2.20 ¿Cuál es la maquinaria que utilizan en el proceso productivo?

| | Cantidad | % de respuestas de la columna |
|-------------------|----------|-------------------------------|
| AMASADORA | 2 | 11.1% |
| BATIDORAS | 1 | 5.6% |
| PASTEADORAS | 3 | 16.7% |
| BOLEADORAS | 0 | 0.0% |
| OTROS | 2 | 11.1% |
| COCINA INDUSTRIAL | 1 | 5.6% |
| HORNO ARTESANAL | 8 | 44.4% |
| HORNO INDUSTRIAL | 1 | 5.6% |



Fuente: Encuesta aplicada a los propietarios

De las nueve panaderías encuestadas el 44.4% de ellas afirmó utilizar un horno



artesanal, solo un 5.6% dispone de un horno industrial, mismo porcentaje cuenta con una cocina industrial. Entre las otras maquinarias con que cuentan en sus negocios se encuentran las pasteadoras con un 16.7%, las amasadoras con un 11.1% y las batidoras con el 5.6%, entre otras maquinarias.

8.2.21 ¿Qué tipo de harina de trigo utiliza para la elaboración del pan?

De acuerdo a los resultados obtenidos en el estudio se determinó que el 90% de los propietarios de las panaderías utilizan harina de trigo fuerte fortificada y solamente el 10% utiliza harina de trigo suave fortificada tomando como referencia la elaboración del pan simple.

La harina de trigo fuerte fortificada se utiliza en su mayoría para la panificación, son harinas con alto contenido de proteínas (gluten), de 10 a 17% de proteínas por cada 100 gramos de harina.

La harina de trigo suave fortificada es comúnmente utilizada para las reposterías, estas harinas tienen un bajo contenido de proteínas, de un 8 a un 10% de proteína por cada 100 gramos de harina.

La harina de trigo fuerte fortificada se caracteriza por una gran resistencia al estirado y tienen una mayor capacidad de absorción de líquido, puede absorber hasta 750gr de agua por kg. La principal ventaja de su mayor contenido en gluten es que se consiguen panes más esponjosos y de miga más tierna, que suben más durante el fermentado y el horneado.

El en caso de la harina suave fortificada, puede absorber hasta 500gr de agua por kg. Esta harina es mucho más suelta, más fina, ideal para preparar productos blandos y suaves.



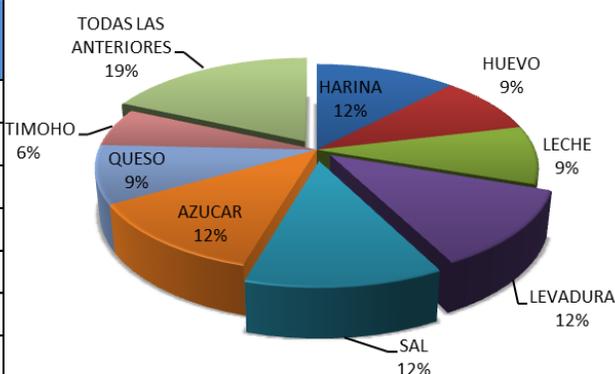
Por lo anterior en una formulación posiblemente haya que añadir un poco más de harina de un tipo que si usáramos de otro, para conseguir una masa no pegajosa.

| | Cantidad | % de respuestas de la columna |
|------------------------------------|----------|-------------------------------|
| HARINA DE TRIGO FUERTE FORTIFICADA | 9 | 90,0% |
| HARINA DE TRIGO SUAVE FORTIFICADA | 1 | 10,0% |
| TOTAL | 10 | 100,0% |



8.2.22 ¿Cuáles son los insumos más importantes que utiliza en el proceso de elaboración del pan?

| | Cantidad | % de respuestas de la columna |
|----------------------|----------|-------------------------------|
| HARINA | 4 | 12,1% |
| HUEVO | 3 | 9,1% |
| LECHE | 3 | 9,1% |
| LEVADURA | 4 | 12,1% |
| SAL | 4 | 12,1% |
| AZUCAR | 4 | 12,1% |
| QUESO | 3 | 9,1% |
| ANTIMOHO | 2 | 6,1% |
| TODAS LAS ANTERIORES | 6 | 18,2% |
| TOTAL | 33 | 100% |



Con la información recopilada en nuestra investigación y en base a la experiencia de los propietarios en la elaboración del pan simple el 12.1% utiliza harina, levadura, sal y azúcar, el 9.2% ocupa leche, huevo y queso, un 6.1% utiliza antimoho y el 18.2% menciona utilizar todas las anteriores.

8.2.23 ¿Cuentan con condiciones de almacenamiento de la materia prima e insumos?

| | Cantidad | Porcentaje |
|-------|----------|------------|
| SÍ | 9 | 100,0 |
| NO | 0 | 0 |
| TOTAL | 9 | 100,0% |

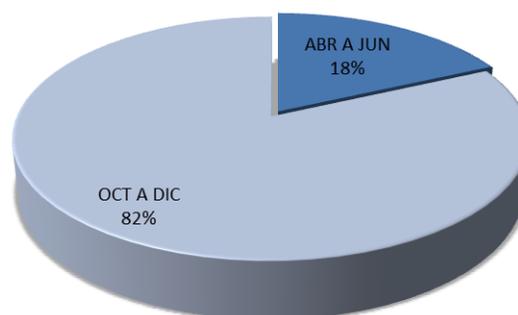
Fuente: Encuesta aplicada a los propietarios



De nuestras panaderías objeto de estudio un 100% asegura tener un espacio de almacenamiento para la materia prima y sus insumos que les protege de humedad, plagas y otras condiciones naturales que puedan afectar su conservación, higiene y durabilidad de los insumos y del producto terminado.

8.2.24 ¿Existen temporadas en donde contrata más personal de acuerdo a la demanda del mercado?

| | Cantidad | % de respuestas de la columna |
|------------|----------|-------------------------------|
| ENE A MAR | 0 | 0,0% |
| ABR A JUN | 2 | 18,2% |
| JUL A SEPT | 0 | 0,0% |
| OCT A DIC | 9 | 81,8% |
| Total | | 100% |

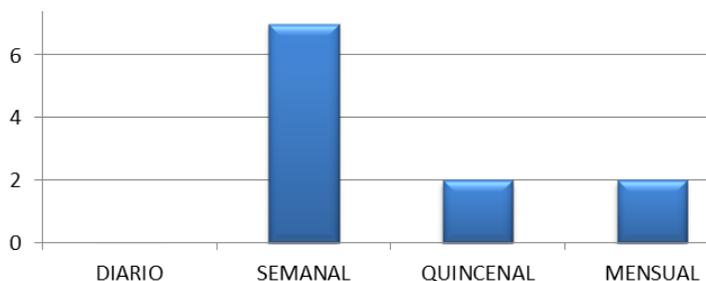


Fuente: Encuesta aplicada a los propietarios

El 81.8% de los encuestados afirman que las temporadas en donde contratan más personal es en los meses de octubre a diciembre, periodo en donde la demanda de sus productos incrementan por las festividades de cierre de año, navidad y por vacaciones de los estudiantes. El 18.2% contratan más personal del habitual en los meses de abril a junio fundamentalmente para semana santa que es costumbre de los pobladores salir de vacaciones y consumir más este producto.

8.2.25 ¿Cómo es el sistema de remuneración que utiliza?

| | Cantidad | % de respuestas de la columna |
|-----------|----------|-------------------------------|
| DIARIO | 0 | 0,0% |
| SEMANAL | 7 | 63,6% |
| QUINCENAL | 2 | 18,2% |
| MENSUAL | 2 | 18,2% |
| TOTAL | | 100% |



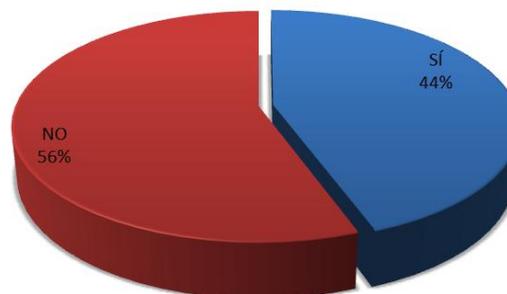
Fuente: Encuesta aplicada a los propietarios



La forma de remuneración más utilizada según el 63.6% de los panificadores es de forma semana. El 36.4% paga de forma quincenal y mensual, argumentando que esta forma de pago les permite a sus colaboradores obtener su remuneración de forma más rápida.

8.2.26 ¿En su panadería usted aplica el pago de las prestaciones sociales acorde a la ley?

| | Cantidad | Porcentaje |
|-------|----------|------------|
| SÍ | 4 | 44,4% |
| NO | 5 | 55,6% |
| TOTAL | 9 | 100,0% |

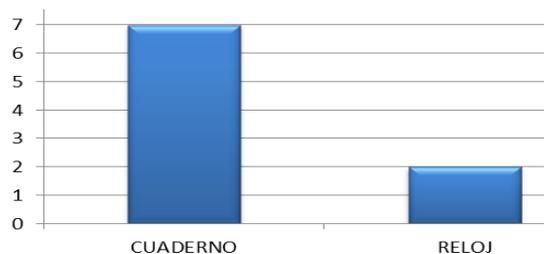


Fuente: Encuesta aplicada a los propietarios

De las nuevas panaderías encuestadas el 44.4% aplican el pago de las prestaciones sociales a los trabajadores acorde a la ley considerando que es justo y como una responsabilidad social empresarial. El 55.6% de las panaderías nos muestran como resultado de que no pagan prestaciones sociales por razón de que no controlan los costos de producción.

8.2.27 ¿Lleva un registro de asistencia del personal?

| | Cantidad | Porcentaje |
|----------|----------|------------|
| CUADERNO | 7 | 77,8% |
| RELOJ | 2 | 22,2% |
| TOTAL | 9 | 100,0% |



Fuente: Encuesta aplicada a los propietarios

En base a la selección de los indicadores el 22.2% utiliza las tarjetas de reloj para vigilar la asistencia diaria de los empleados, mientras que el 77.8% controlan el cumplimiento de la jornada laboral mediante cuaderno evitando el uso



de formatos sofisticados dado que la mayoría de los trabajadores de la empresa integran el grupo familiar.

8.2.28 ¿Cuáles son los costos de mano de obra en que incurre?

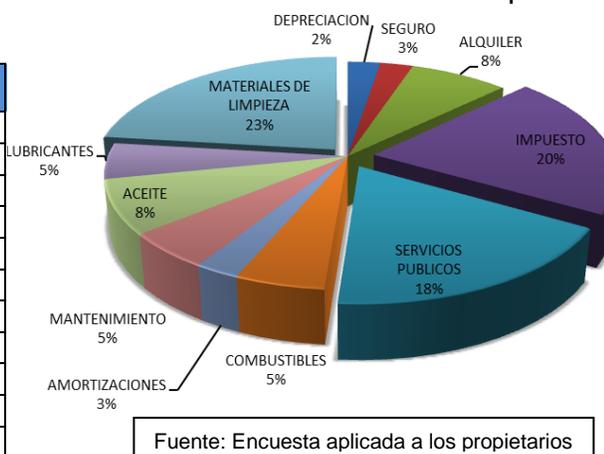
| | Cantidad | % de respuestas de la columna |
|---------------------------|----------|-------------------------------|
| SALARIO BASICO | 2 | 5,9% |
| SALARIO POR PRODUCCION | 2 | 5,9% |
| VACACIONES | 4 | 11,8% |
| AGUINALDO | 4 | 11,8% |
| INATEC | 3 | 8,8% |
| INSS PATRONAL | 3 | 8,8% |
| HORAS EXTRAS | 0 | 0,0% |
| BONIFICACIONES | 1 | 2,9% |
| PORCENTAJE DE VENTAS | 8 | 23,5% |
| INCENTIVOS POR PRODUCCION | 7 | 20,6% |
| TOTAL | 34 | 100% |



De las interrogantes con respecto a los costos en que incurren en la mano de obra el resultado está compuesto por salario básico 5.9%, salario por producción 5.9%, vacaciones 11.8%, aguinaldo 11.8%, INATEC 8.8%, bonificaciones 2.9%, porcentaje de ventas 23.5%, incentivos por producción 20.5%. Como sabemos toda empresa debe pagar salarios y mantener asegurado al personal lo cual es esencial hacerlo por que con esto compensan en trabajo que estos realizan y también cumplen con lo que establece la ley.

8.2.29 ¿Cuáles costos indirectos de fabricación son utilizados en el proceso productivo del pan?

| | Cantidad | % de respuestas de la columna |
|------------------------|----------|-------------------------------|
| DEPRECIACION | 1 | 2,6% |
| SEGURO | 1 | 2,6% |
| ALQUILER | 3 | 7,7% |
| IMPUESTO | 8 | 20,5% |
| SERVICIOS PUBLICOS | 7 | 17,9% |
| COMBUSTIBLES | 2 | 5,1% |
| AMORTIZACIONES | 1 | 2,6% |
| MANTENIMIENTO | 2 | 5,1% |
| ACEITE | 3 | 7,7% |
| LUBRICANTES | 2 | 5,1% |
| MATERIALES DE LIMPIEZA | 9 | 23,1% |
| OTROS | 0 | 0,0% |
| TOTAL | 40 | 100% |

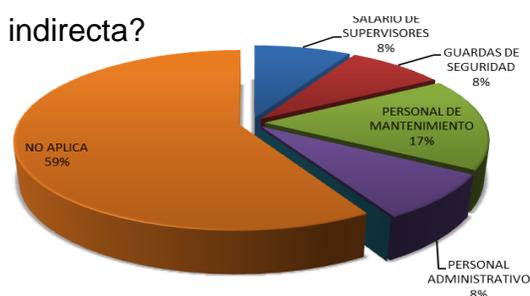




Se determinó que un 23.1% de los propietarios incurren en materiales de limpieza para sus negocios de panaderías, el 20.5% manifestó cumplir con el pago de sus impuestos, el 17.9% requieren de los servicios públicos como agua, luz y teléfono, mientras que el 15.4% incurre en costos de compra de aceite y alquiler. El 15.3% adquiere lubricantes, combustible y gastos de mantenimiento, el restante 7.8% señala la depreciación, seguro y amortización como sus principales costos indirectos de fabricación.

8.2.30 ¿Cuáles son los gastos de la mano de obra indirecta?

| | Cantidad | % de respuestas de la columna |
|---------------------------|----------|-------------------------------|
| SALARIO DE SUPERVISORES | 1 | 8,3% |
| GUARDAS DE SEGURIDAD | 1 | 8,3% |
| PERSONAL DE MANTENIMIENTO | 2 | 16,7% |
| PERSONAL ADMINISTRATIVO | 1 | 8,3% |
| OTROS | 0 | 0,0% |
| NO APLICA | 7 | 58,3% |

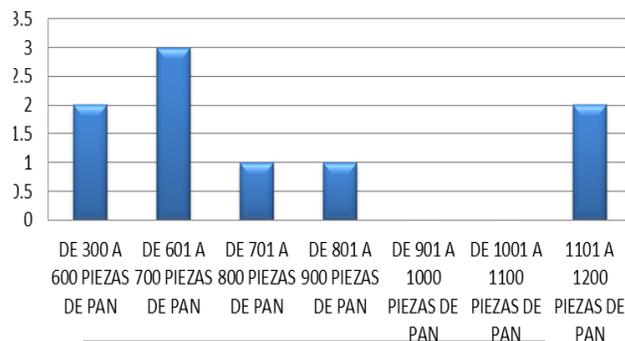


Fuente: Encuesta aplicada a los propietarios

Con relación a los gastos de mano de obra indirecta el 58.3% de los propietarios aseguran no tener gastos de mano de obra indirecta. El 16.7% manifestó que si requieren de forma periódica personal de mantenimiento y el restante 24.9% asume tener gastos de guardas de seguridad, salario de personal administrativo y supervisores.

8.2.31 ¿Cuál es el rendimiento que se obtiene al procesar 50lbs. De harina tomando como referencia la elaboración del pan simple?

| | Cantidad | % de respuestas de la columna |
|------------------------------|----------|-------------------------------|
| DE 300 A 600 PIEZAS DE PAN | 2 | 22,2% |
| DE 601 A 700 PIEZAS DE PAN | 3 | 33,3% |
| DE 701 A 800 PIEZAS DE PAN | 1 | 11,1% |
| DE 801 A 900 PIEZAS DE PAN | 1 | 11,1% |
| DE 901 A 1000 PIEZAS DE PAN | 0 | 0,0% |
| DE 1001 A 1100 PIEZAS DE PAN | 0 | 0,0% |
| 1101 A 1200 PIEZAS DE PAN | 2 | 22,2% |
| TOTAL | 9 | 100,0% |



Fuente: Encuesta aplicada a los propietarios

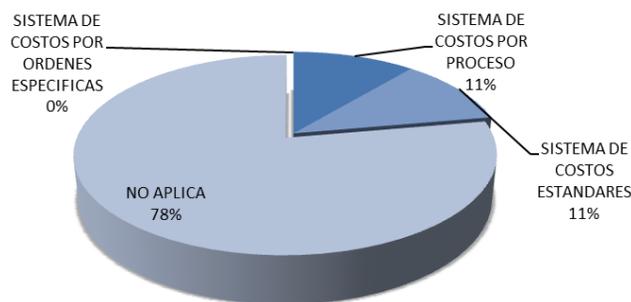


Basados en la experiencia de los propietarios al procesar 50lbs de harina para la elaboración del pan simple, el resultado es que el 33.3% que es la mayoría de los encuestados obtienen un rendimiento que oscila entre 601 y 700 piezas de pan, un 22.2% obtienen un rendimiento de 300 a 600 piezas, el 11.1% obtiene un mayor rendimiento que va de 701 a 800 piezas, en igual proporción el 11.1% mejora su rendimiento produciendo de 801 a 900 piezas. Es importante mencionar que otro 22.2% de los encuestados nos informaron que su producción es superior a las 1000 piezas de pan, dato que consideramos esta sobre estimado por que pudimos conocer las piezas y calidad del producto final y en la mayoría de los casos son similares, las diferencias están marcadas por el tamaño de la pieza elaborada.

Es sumamente indispensable que el propietario del negocio que está a cargo de las compras y de la supervisión del proceso como tal, lleve registros adecuados que le permitan identificar la cantidad de insumos que se necesitan para producir la cantidad de piezas que se espera colocar en el mercado. Si no se conoce cuanto se gasta y cuanto se recupera se corre el riesgo de obtener pérdidas que van a llevar al negocio al fracaso.

8.2.32 ¿Cuáles son los sistemas de costos que utiliza su panadería?

| | Cantidad | % de respuestas de la columna |
|-------------------------------------------|----------|-------------------------------|
| SISTEMA DE COSTOS POR ORDENES ESPECIFICAS | 0 | 0,0% |
| SISTEMA DE COSTOS POR PROCESO | 1 | 11,1% |
| SISTEMA DE COSTOS ESTANDARES | 1 | 11,1% |
| NO APLICA | 7 | 77,8% |
| TOTAL | 9 | 100% |



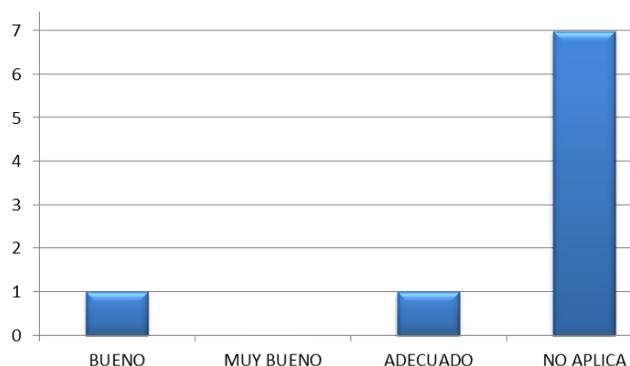
Fuente: Encuesta aplicada a los propietarios



De las interrogantes aplicada al sector panificador encuestado se da a conocer que el 11.1% llevan un sistema de costos por procesos, a la vez 11.1% aplica sistema de costos estándares, puesto que consideran que son sistema de control más adecuados para este tipo de producción en cambio el 77.8% no aplican sistemas contables para el control de sus costos solo lo realizan empíricamente de con base en la experiencia adquirida por el propietario a lo largo del tiempo frente a sus negocios.

8.2.33 ¿Cómo calificaría usted el sistema de contabilidad de costos que tiene en su panadería?

| | Cantidad | % de respuestas de la columna |
|-----------|----------|-------------------------------|
| BUENO | 1 | 11.1% |
| MUY BUENO | 0 | 0.0% |
| ADECUADO | 1 | 11.1% |
| NO APLICA | 7 | 77.8% |
| TOTAL | 9 | 100.0% |



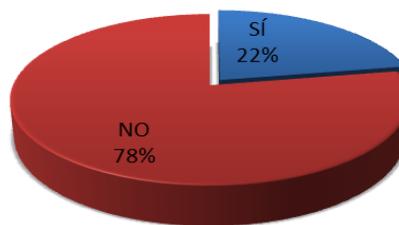
Fuente: Encuesta aplicada a los propietarios

El 11.1% de los encuestados considera que el sistema que lleva es bueno ya que les permite tomar decisiones en base a los registros que llevan de los ingresos y egresos y de esta forma estar preparados frente a las obligaciones adquiridas. Este mismo porcentaje de encuestados afirma que tienen un sistema de contabilidad de costos adecuado, que abarca justo lo necesario para echar andar el proceso productivo. En cambio, el 77.8% de los encuestados que son la mayoría no emitieron un juicio por que no cuentan con registros que sirvan de base para justificar y soportar el proceso productivo, ni siquiera cuentan con cuadernos en donde anoten sus compras, su producción y sus ventas, todo lo realizan en base al conocimiento que ya tienen de años en el negocio, dificultando de esta forma la toma de decisiones.



8.2.34 ¿Los costos de producción están bien identificados en cada proceso de elaboración del pan?

| | Cantidad | Porcentaje |
|-------|----------|------------|
| SÍ | 2 | 77,8% |
| NO | 7 | 22,2% |
| TOTAL | 9 | 100,0% |

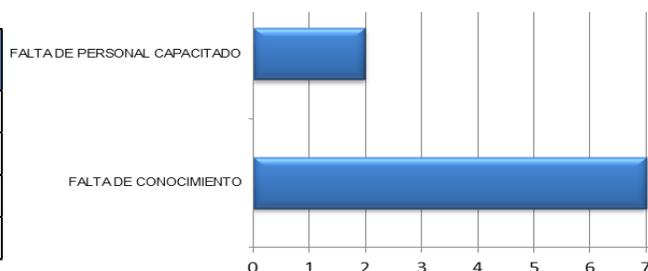


Fuente: Encuesta aplicada a los propietarios

El 77.8% de los encuestados desconocen cómo están estructurados los costos de producción en cada etapa del proceso productivo para la elaboración del pan, manejan a groso modo lo que necesitan para producir cierta cantidad de unidades y cuanto tienen que invertir en la compra de insumos, pero no cuentan con registros que les permitan una buena toma de decisiones para producir al menor costo posible obteniendo un buen margen de ganancia. Solo un 22.2% llevan registros y es en base a estos que toman decisiones sobre lo que van a producir, como lo harán y obtener un mejor rendimiento.

8.2.35 ¿Cuáles serían las dificultades que tendría su panadería para implementar un sistema de contabilidad de costos?

| | Cantidad | % de respuestas de la columna |
|------------------------------|----------|-------------------------------|
| ECONÓMICOS | 0 | 0.0% |
| FALTA DE CONOCIMIENTO | 7 | 77.8% |
| FALTA DE PERSONAL CAPACITADO | 2 | 22.2% |
| TOTAL | 9 | 100,0% |



Fuente: Encuesta aplicada a los propietarios

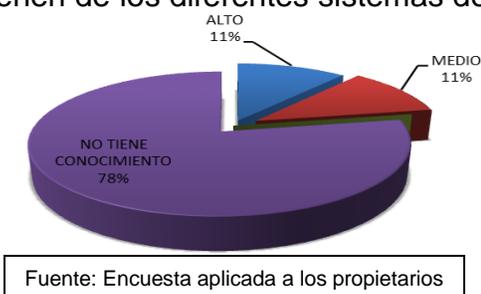
El 77.8% de los encuestados considera que la dificultad que tendrían al implementar un sistema de contabilidad de costos es la falta de conocimiento sobre como operar este tipo de sistemas aunado a la poca información que mantienen sobre cómo proceder y a quien recurrir en un dado que se presentara alguna dificultad. El 22.2% indica que su mayor limitante es no tener al personal



capacitado para que opere este tipo de sistema razón por la que ellos son los que llevan el control de todo el proceso basados en la experiencia de muchos años en el negocio.

8.2.36 ¿Cuál es el grado de conocimiento que tienen de los diferentes sistemas de costos en la producción del pan?

| | Cantidad | % de respuestas de la columna |
|-----------------------|----------|-------------------------------|
| ALTO | 1 | 11.1% |
| MEDIO | 1 | 11.1% |
| BAJO | 0 | 0.0% |
| NO TIENE CONOCIMIENTO | 7 | 77.8% |
| TOTAL | 9 | 100,0% |



De acuerdo con los resultados mostrados el 11.1% de las panaderías consideran tener un alto grado de conocimiento en los diferentes sistemas de costos a pesar que llevan sus registros de forma empírica y no tienen un sistema contable formal. El 11.1% manifiestan que poseen un grado medio de conocimiento en los sistemas, realizan de alguna manera la determinación de los costos, en cambio el 77.8% definitivamente no tienen conocimiento de estos sistemas de costos, desconocen la forma correcta como determinarlo, no llevan registros y se basan en lo que ellos memorizan para poder determinar el costo del producto final.

8.2.37 ¿Cuentan con un flujograma del proceso productivo?

| | Cantidad | Porcentaje |
|-------|----------|------------|
| SÍ | 2 | 22,2% |
| NO | 7 | 77,8% |
| TOTAL | 9 | 100,0% |



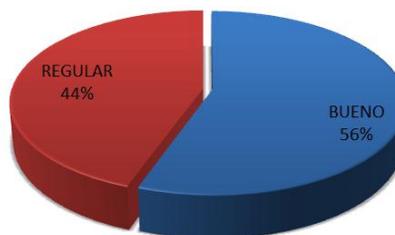
De las nueve panaderías encuestadas el 77.8% no cuentan con un flujograma escrito del proceso productivo porque sus procesos son realizados de forma mecánica pero también consideran que si es necesario puede adecuarse a



las circunstancias que presentan. El 22,2% cuenta con un flujograma en donde está claramente definida cada etapa que implica el proceso de producción.

8.2.38 ¿Cómo calificaría usted la utilización de sus recursos (humanos, materiales, económicos y tecnológicos) que mantiene la panadería?

| | Cantidad | % de respuestas de la columna |
|---------|----------|-------------------------------|
| BUENO | 5 | 55,6% |
| REGULAR | 4 | 44,4% |
| MALO | 0 | 0,0% |
| TOTAL | 9 | 100% |

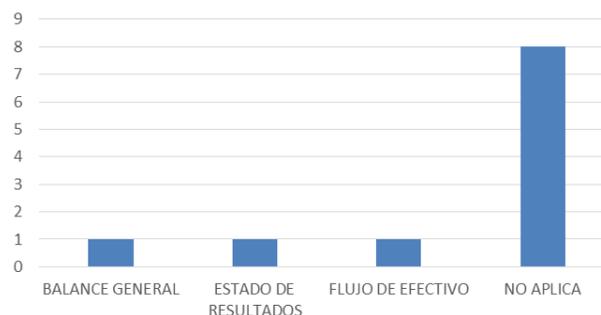


Fuente: Encuesta aplicada a los propietarios

El 55.6% de los encuestados considera como bueno la utilización de sus recursos en vista que poseen maquinarias en buen estado, personal altamente calificado con experiencia en la manipulación de los elementos de costos en el proceso de producción del pan, materia prima de calidad con un alto rendimiento y poseen liquidez. En cambio, el 44.4% consideran regular la utilización de sus recursos.

8.2.39 ¿Cuáles estados financieros son elaborados en su panadería?

| | Cantidad | % de respuestas de la columna |
|----------------------|----------|-------------------------------|
| BALANCE GENERAL | 1 | 9.1% |
| ESTADO DE RESULTADOS | 1 | 9.1% |
| FLUJO DE EFECTIVO | 1 | 9.1% |
| NO APLICA | 8 | 72.7% |
| TOTAL | 11 | 100.0% |



Fuente: Encuesta aplicada a los propietarios

De todas las panaderías encuestadas solamente una elabora todos los estados financieros básicos, lo que le permite tomar decisiones acorde a sus necesidades financieras, facilitando la determinación de costos y fijación de



precios. El 72.7% de estas panaderías no elaboran ninguno de los estados financieros, no conocen como están distribuidos sus recursos, no llevan registros ni control de los gastos, por esta razón no es posible determinar la factibilidad de su inversión.



IX. CONCLUSIONES.

Una vez analizadas e interpretadas las preguntas aplicadas mediante la encuesta a los propietarios del sector panificador en la ciudad de Juigalpa se llegó a las siguientes conclusiones:

1. El 77.8% de los encuestados no emitieron una opinión favorable respecto al sistema de costos que llevan en sus negocios, esto porque no cuentan con registros que sirvan de base para justificar y soportar el proceso productivo, no cuentan con cuadernos en donde anoten sus compras, su producción y sus ventas, todo lo realizan en base al conocimiento que ya tienen de años en el negocio, dificultando de esta forma la toma de decisiones.
2. Existen debilidades en la manera adecuada en la administración y control de los costos de producción, el 77.8% de los encuestados desconocen cómo están estructurados los costos de producción en cada etapa del proceso productivo para la elaboración del pan, manejan a groso modo lo que necesitan para producir cierta cantidad de unidades y cuanto tienen que invertir en la compra de insumos, pero no cuentan con registros que les permitan una buena toma de decisiones para producir al menor costo posible obteniendo un buen margen de ganancia. Solo un 22.2% llevan registros y es en base a estos que toman decisiones sobre lo que van a producir, como lo harán y obtener un mejor rendimiento.
3. El 63.6% de los proveedores que abastecen las panaderías son en su mayoría de mercado nacional, quienes les venden los insumos que se utilizan en el proceso productivo de contado ya que los mismos propietarios afirman que no necesitan de un sistema de financiamiento ya sea por sus mismos proveedores o por entidades financieras.



4. Sobre el propietario en el 60% de los casos recae la responsabilidad de la compra de los insumos necesarios, mismos que son trasladado por el proveedor a través de los medios de transporta que él les proporciona.
5. El 88.9% de los encuestados que son la gran mayoría utilizan maquinarias artesanales esto debido a su baja capacidad económica, poca producción y por consiguiente falta de conocimiento técnicos tanto para el propietario como para el personal limitando a este sector en cuanto a la expansión geográfica para ofertar sus productos.
6. La harina que más utilizan en las panaderías para la elaboración del pan simple es a harina de trigo fuerte fortificada en el 90% de los casos, ya que se caracteriza por una resistencia al estirado y tiene una mayor capacidad de absorción de líquidos es decir es más económica y tiene mayor rendimiento, solo la panadería Allison utiliza de los dos tipo de harina, fuerte fortificada y suave fortificada debido a su expansión de su negocio y diversificación de sus productos tanto panificador como de repostería.
7. Todas las panaderías tiene una bodega de almacenamiento para la materia prima y sus insumos protegiéndola de plagas y de condiciones naturales que produzcan pérdidas en sus inventarios.
8. En cuanto a la mano de obra del sector panificador la remuneración más utilizada por el 63.6% de las panaderías es de forma semanal, solo el 36.4% paga de forma quincenal. Las nóminas de pago de 5 panaderías no cumplen con los beneficios que la ley otorga a los trabajadores como son las prestaciones sociales.
9. Se desconoce los costos indirectos en el costo de producción, tales como servicios básicos y depreciaciones de maquinaria, tampoco estos son considerados al momento de fijar el costo de producción.



10. Hay personal no capacitado dentro del área administrativa y financiera careciendo en la determinación de efectividad y eficiencia de la panadería en lo relacionado al manejo de los recursos disponibles y a los rendimientos obtenidos en un periodo determinado.
11. El sector panificador no utiliza formatos para vigilar las diferentes fases del ciclo de materiales desde la orden de compra hasta el reemplazo de los materiales usados para el control de materiales. Cabe mencionar que estas panaderías poseen una persona que se encarga de solicitar los materiales, pero sus apuntes las realizan de manera informal en cuadernos.
12. Debido a que estos negocios son familiares las formas de administrar y llevar los registros contables se realiza de manera empírica en la forma de pensar de sus propietarios respecto del manejo de su negocio, por tanto el negocio debe tomar el riesgo y avanzar al cambio para un futuro mejor de sus propietarios.
13. El 77.8% de los encuestados del sector panificador no cuenta con un manual de funciones por puesto de trabajo para la utilización de los recursos materiales, financieros y humanos.
14. Basados en la información suministrada por los propietarios de las panaderías al procesar 50 Libras de harina se determinó que 5 panaderías tienen un rendimiento en piezas de pan entre 601 a 700 piezas, en cambio 2 panaderías afirman tener un rendimiento de 701 a 900 piezas y el restante tiene un rendimiento superior a las 1,000 piezas, cabe mencionar que estas oscilaciones según lo expresado por los propietarios se debe al tipo de sartén, al tamaño de las piezas que va en dependencia de su precio, a mayor tamaño mayor será su precio de venta.



15. En la mayoría de negocios de panaderías no se elaboran los estados financieros básicos (Balance General, Estado de Resultado y Estado de Flujo de Efectivo), esta situación permite inferir que estos negocios desconozcan la importancia de la información que se derivan del análisis de los Estados Financieros como insumos básicos para la toma de decisiones.



X. RECOMENDACIONES.

1. Se sugiere a los propietarios del sector panificador el diseño de un sistema de costos por procesos, ya que después del estudio correspondiente y de acuerdo a la naturaleza, características y necesidades de la empresa se ha deducido que es el más adecuado y que va de acuerdo a las exigencias de la misma, de tal forma que permita determinar los costos de producción y los costos unitarios.
2. Contratar a un profesional contable o capacitar a la persona idónea para que registre, organice, controle el movimiento económico, financiero, mediante la aplicación de procedimientos que permitan obtener información oportuna y confiable.
3. Fomentar una política de capacitación continua en base a los requerimientos de la función a desempeñar realizando cursos y talleres constantes sobre procedimientos de acumulación y asignación de costos durante el proceso productivo y de esta manera lograr ser eficientes y efectivos en cada tarea que se realiza en la panadería.
4. Tener un registro sistemático y cronológico de las operaciones realizadas por la panadería, para que al final de un ejercicio económico se pueda obtener la información confiable y saber exactamente cuál fue la inversión realizada por la panadería.
5. Se recomienda a los propietarios de las panaderías analizar con mayor detenimiento cada uno de los elementos que forman el costo de producción del pan simple (materiales directos, mano de obra directa, y costos indirectos de fabricación) al momento de realizar el proceso productivo y no considerar solamente el costo del proceso productivo.



6. Se debe utilizar formato para controlar la adquisición de los materiales e insumos hasta el reemplazo de los mismos y asignar a una persona que controle mediante tarjetas Kardex los materiales utilizados durante el proceso para evitar desperdicios y daños.
7. Es necesario que la empresa cuente con un manual de procedimiento y funciones, para fortalecer la gestión administrativa, operativa y financiera.
8. Las personas responsables deben llevar un control tanto de ingresos como egresos del inventario, mediante la aplicación de kardex por el método promedio ponderado.
9. Con el fin de mantener un control sistemático sobre los materiales, el sector panificador debe usar una rutina de formatos para vigilar las diferentes fases del ciclo de materiales desde el momento de colocar la orden de compra hasta el reemplazo de los materiales usados y asignar responsabilidad de control de materiales. Cabe mencionar que estas panaderías poseen una persona que se encarga de solicitar los materiales.
10. Implementar un cronograma adecuado para la preparación y presentación de Estados Financieros mensuales (Balance General, Estados de Resultado y Flujo de efectivo) para poder llevar un mejor control de las operaciones y rentabilidad de las operaciones.



XI. PROPUESTA.

El sector panificador para mejorar su competitividad y buscar su consolidación requieren del diseño de estrategias gerenciales y de apoyo acorde a sus características; es por ello que deben usar un sistema de acumulación de costo conforme a sus necesidades y que les permita la obtención de información oportuna, veraz y confiables, relacionada con los costos de producción unitarios; información que sirve de base para la toma de decisiones fundamentales de los propietarios. Asimismo, sus procedimientos de control permiten vigilar las actividades operativas, revelando fallas, inactividades y deficiencias, para conocimiento y corrección oportuna por parte del propietario.

En virtud de que los resultados de la investigación revelaron que el sector panificador carecen de una herramienta de información que cumpla con las características antes mencionadas, que la determinación de los costos lo realizan mediante ingresos y egresos, y básicamente a fin de contribuir a subsanar el problema planteado en relación a las deficiencias en el cálculo del costo de producción en estas industrias, se propone el uso del Sistema de Acumulación de Costos por Procesos como el más apropiado con modelos de registros con sus respectivos instructivo para el registro de las operaciones.

En este sentido presentamos a continuación modelos de registros para el control de los elementos del costo de producción y los procedimientos básicos de costeo relacionados con los productos conjuntos mediante un Sistema de Costo por Procesos para la industria panadera, adaptado a las necesidades de la gerencia y considerando las características del sector.



11.1 Hoja de Costos.

Para registrar los costos de producción de cada una de las órdenes se utiliza la llamada Hoja De Costos, la misma que puede variar en su diseño de acuerdo con las necesidades de cada Empresa Industrial. En este documento contable se registra individualmente los costos de cada orden, pero simultáneamente se registran en forma colectiva los datos en las cuentas de mayor de “Productos en Proceso”.

La Hoja de Costos así como todos los documentos relacionados con materiales, mano de obra, costos de fabricación a usarse en la producción, deben llevar el número igual de la orden de producción lo que facilitará la anotación de los costos en la hoja de costos cuyo modelo se presenta a continuación y contiene la siguiente información:

1. Nombre de la empresa.
2. Nombre del documento.
3. Número de la hoja de costos.
4. Producto a fabricarse y cantidad.
5. Fecha de inicio y fecha de terminación del trabajo.
6. Descripción de los artículos que se van a fabricar.
7. Datos del costo total y unitario.

Todo esto en la parte superior del documento, luego en su parte inferior se anotan los datos correspondientes a los costos de producción de la obra, esta sección está dividida básicamente en tres partes, una para cada uno de los elementos del costo; además contiene un resumen detallado de la suma de los mismos que sirven para determinar el costo unitario del producto fabricado.



HOJA DE COSTOS

CANTIDAD:

PRODUCTO:

FECHA DE INICIO:

COSTO UNITARIO:

FECHA DE TERMINACIÓN:

COSTO TOTAL:

| MATERIA PRIMA | | | | | |
|---------------|-----|------------|-------|---------|-------|
| FECHA | O.P | MATERIALES | CANT. | C/UNIT. | TOTAL |
| | | | | | |
| | | | | | |

| MANO DE OBRA | | | | | |
|--------------|-----|------------|-------|---------|-------|
| FECHA | O.P | MATERIALES | CANT. | C/UNIT. | TOTAL |
| | | | | | |
| | | | | | |

| COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN | | | | | |
|---------------------------------|------------------------|-------------|-------|---------|-------|
| BASE PROD. | COEFICIENTE-T. PREDET. | COSTO TOTAL | CANT. | C/UNIT. | TOTAL |
| | | | | | |
| | | | | | |

| RESUMEN | |
|--------------------------------------------|--|
| MATERIA PRIMA | |
| MANO DE OBRA | |
| COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN APLICADOS: | |

| | |
|-----------------|--|
| TOTAL | |
| COSTO UNITARIO: | |

11.2 Orden de producción

En el sistema de costos por órdenes de producción, que se caracteriza por que la unidad de costeo es generalmente un grupo o lote de productos iguales, la fabricación de cada lote se emprende mediante Una Orden de Producción. Los costos se acumulan para cada orden de producción por separado y la obtención de los costos unitarios es cuestión de una simple división de los costos totales de cada orden para el número de unidades



producidas en dicha orden. En algunas industrias los costos se acumulan para cada producto individual pero el sistema es el mismo; ya se indicó anteriormente que este sistema está condicionado a las características de producción y es apto cuando los productos se fabrican ya sea para un pedido especial o para el almacén.

Estas órdenes de producción que son específicas para un determinado lote o pedido empiezan y terminan en cualquier fecha dentro de un período contable y los equipos se emplean indistintamente para la fabricación de dichas órdenes, el motivo precisamente que se trabaje por órdenes de producción es de que el reducido volumen de artículos producidos no justifique una producción en serie.

| ORDEN DE PRODUCCIÓN | | |
|---------------------------------------------------------|----------|------------------|
| Cliente: _____ Fecha de Emisión: _____ | | |
| CANTIDAD | PRODUCTO | ESPECIFICACIONES |
| | | |
| Fecha de Inicio : _____ Fecha de Terminación : _____ | | |
| _____ Jefe de Producción Autorizado por | | |

11.3 Requisición de Materiales.

Son formularios pre-enumerados por medio de los cuales se retiran los



materiales de bodega, de acuerdo a las necesidades de cada producción y solicitadas por el jefe de producción. En la cual consta la fecha de elaboración, la descripción de los materiales solicitados con su respectiva cantidad y la firma de aprobación por parte del jefe de producción.

Si los materiales requeridos son directos, para las órdenes de producción específicas, se indica dicha característica anotando el número de la orden de producción para la cual se solicitan: si se tratan de materiales indirectos, para uso general de la producción, sin que se pueda convenientemente identificar, a que órdenes de producción se destinan, se marca simplemente con una "X" en el espacio superior derecho al frente de materiales directos. Ejemplo:

| REQUISICIÓN DE MATERIALES N° _____ | | | |
|------------------------------------------------|-------------|-------------------------------------|---------|
| Materiales Directos: _____ | | | |
| Materiales Indirectos: O.P. N° _____ | | | |
| Fecha de Emisión: _____ | | | |
| CANT. | DESCRIPCIÓN | V/UNIT. | V/TOTAL |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| _____ SOLICITADO POR: JEFE DE PRODUCCIÓN | | _____ ENTREGADO POR: BODEGERO | |



11.4 Tarjetas de Inventario de Materiales.

“Se llaman también “Tarjetas de Existencias”, “Fichas de Materiales” o “Kardex”. Los modelos de las tarjetas varían de acuerdo con las existencias de cada empresa en lo referente a organización, estructura de la producción y control interno. Esta tarjeta es un elemento muy importante para el control que debe llevarse en el movimiento de los materiales, respecto a sus partes, etc., consiste básicamente en recopilar información sobre los ingresos, las salidas y los saldos de cada uno de los materiales existentes en las bodegas de la fábrica”

Un ejemplo muy sencillo de tarjeta de control individual sería el siguiente:

| TARJETA DE INVENTARIO DE MATERIALES | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------|-------------|----------|--------|---------|---------|--------|---------|--------------------------|--------|---------|
| Tipo de Materiales: _____ | | | | | | | | Existencia Máxima: _____ | | |
| Unidad de medida: _____ | | | | | | | | Existencia Mínima: _____ | | |
| FECHA | DESCRIPCIÓN | INGRESOS | | | EGRESOS | | | EXISTENCIA | | |
| | | Cant. | V/Unit | V/Total | Cant. | V/Unit | V/Total | Cant. | V/Unit | V/Total |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |

11.5 Tarjeta de Tiempo.

Este documento sirve para controlar, calcular los costos de mano de obradirecta que deben aplicarse a la producción y se lo lleva únicamente para el personal directo, nos proporciona en forma detallada el tiempo laborado por cada trabajador y a que orden de producción, pertenece el trabajo indicando además el tiempo indirecto o cualquier trabajo realizado por disposiciones superiores .Con esta información se efectúa el cálculo del costo multiplicando el tiempo empleado por el salario hora, de acuerdo al siguiente formato:



| TARJETA DE TIEMPO | | | |
|-------------------|---------|-----------|-------|
| Período: | | | |
| Nombre: | | | |
| Cargo: | | | |
| Valor Hora: | | | |
| | | | |
| N° O.P | DETALLE | TIPO. EMP | COSTO |
| | | | |

11.6 Nómina.

Es un documento que se elabora en base a la tarjeta de tiempo donde se resume lo percibido por los trabajadores según como sean remunerados, sus retenciones, prestaciones sociales y obligaciones del empleador de acuerdo a como lo establece la ley. Para la empresa sirve como constancia que ha pagado sus obligaciones patrimoniales.

| NÓMINA DE FÁBRICA | | | | | | | | | | | | |
|-------------------|----|--------|-------------|----------|----|--------------|---------------|--------|------------|-----------|-----------|-------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| Empleado | N° | Sueldo | Sub - Total | INSS Lab | IR | Neto a pagar | INSS Patronal | INATEC | Vacaciones | Aguinaldo | N° Seguro | Firma |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| Total | | | | | | | | | | | | |

11.7 Libro Diario.

Tiene por objeto registrar todos los hechos contables en orden cronológico; es decir, según las fechas en que se producen las operaciones o transacciones económicas.



Por medio del Libro Diario General se demuestra claramente el mecanismo de la partida doble, debido a que para cada cuenta deudora habrá una cuenta acreedora o viceversa, con valores equivalentes presentamos el siguiente formato.

| DIARIO GENERAL | | | | |
|----------------------------------|---------|---------|------|-------|
| DEL..... AL.....DE..... DEL..... | | | | |
| FECHA | DETALLE | PARCIAL | DEBE | HABER |
| | | | | |
| | | | | |

11.8 Libro Mayor.

Las diferentes cuentas utilizadas en el Diario General acumulan valores, se presentan en forma distinta, su orden está relacionado con la fecha por tanto, es necesario ordenar de alguna manera los registros de la misma naturaleza y esta clasificación se materializa con la utilización del Libro Mayor, mediante anotaciones en folios abiertos por cada cuenta en la que se registran todas las transacciones de la empresa clasificadas según el plan de cuentas previamente elaborado.

Cada cuenta representa el resumen de las transacciones de su mismo género y un saldo (deudor, acreedor o nulo, producto de la suma entre el debe y el haber), acumulados desde el inicio del ejercicio contable hasta la fecha de cierre de operaciones, para las cuentas de resultados u operaciones (ingresos y gastos); y, desde la iniciación del período contable hasta la culminación, para las cuentas que reflejan la situación financiera (activos, pasivos y patrimonio).



El Libro Mayor es el registro de mayor importancia en cualquier sistema contable. Contiene los resúmenes de las transacciones financieras ocurridas, clasificadas de tal modo que facilite la elaboración de los estados financieros.

| MAYOR GENERAL | | | | |
|----------------------------------|-------------|------|-------|-------|
| DEL..... AL.....DE..... DEL..... | | | | |
| CUENTA: _____ CÓDIGO: _____ | | | | |
| FECHA | DESCRIPCIÓN | DEBE | HABER | SALDO |
| | | | | |
| | | | | |

11.9 Balance de Comprobación.

Es el documento mediante el cual se puede comprobar la exactitud del registro contable en los registros de entrada original y el traslado al mayor general, igualando el débito y el crédito. Los saldos de las diferentes cuentas se trasladan a las columnas del débito o del crédito del balance de comprobación. La igualdad del débito y crédito del Balance de Comprobación es el indicativo de que los registros del diario y mayor están correctos.

Este balance se lo elabora después de saldar las cuentas del mayor general.

Partes de que se compone:

1. Nombre o razón social del negocio.
2. Nombre del documento contable.
3. Período contable al que pertenece el balance.
4. Nombres de la cuenta.
5. Número de las cuenta.
6. Columna del débito.
7. Columna del crédito.



BALANCE DE COMPROBACIÓN

Del _____ al _____ del 20 _____

| CÓDIGO | NOMBRE DE LA CUENTA | SUMAS | | SALDOS | |
|--------|---------------------|-------|-------|--------|-------|
| | | DEBE | HABER | DEBE | HABER |
| | | | | | |
| | | | | | |

11.10 Hoja de trabajo.

La Hoja de Trabajo llamada también papeles de trabajo, aunque no constituye un documento contable, sirve como ayuda para que el contador pueda formular los estados financieros obtenidos durante un período contable.

La Hoja de Trabajo desarrolla todos los estados financieros que requiere el contador en un solo plano, observándose los resultados de un ejercicio económico directamente.

Este documento de trabajo puede ser de 10, 12, 14, 16 o más columnas según considere el contador, la hoja de trabajo puede ser confeccionada e inclusive puede ejecutarse anotaciones que se crean necesarias para recordar algo. Esta hoja no sustituye en forma alguna los estados financieros.

Partes que la conforman:

- Nombre de la empresa.
- Nombre del documento.
- Fecha del período.
- Columnas:



- Código.
- Nombre de las cuentas.
- Saldos.
- Ajustes.
- Balance ajustado.
- Estado de ingresos y gastos.
- Estado de situación final.

11.11 Los Estados Financieros.

Los Estados Financieros reflejan los resultados y la situación financiera de la empresa en un período determinado, razón por la que debe prepararse esta información como todos los elementos requeridos para utilizarlos como instrumentos de orientación. Es decir estos informes de por sí constituyen la síntesis objetiva de la que tomarán acciones tendientes a mantener, modificar y ajustar las políticas, métodos, procedimientos, relaciones comerciales, líneas de producción, etc.

11.11.1 Estados de Resultados.

El estado de Resultados incluye entre sus cuentas, aquellas que

HOJA DE TRABAJO

Del _____ al _____ de 20____

| CÓD. | CUENTA | SALDOS | | AJUSTES | | BALANCE AJUSTADO | | ESTADO DE INGRESOS Y | | ESTADO DE SITUACIÓN FINAL | |
|------|--------|--------|----------|---------|-------|------------------|-------|----------------------|----------|---------------------------|--------|
| | | DEUDOR | ACREEDOR | DEBE | HABER | DEBE | HABER | GASTOS | INGRESOS | ACTIVO | PASIVO |
| | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | |

registraron los ingresos y los gastos operativos y no operativos en el período contable que se analiza, para entregar como resultado la utilidad o pérdida del ejercicio.



ESTADO DE FLUJO DEL EFECTIVO AL ____ DE _____ DEL 20__

| FLUJO DE EFECTIVO POR ACTIVIDADES OPERATIVAS | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| (+) Ingreso por Ventas | | |
| (+) Ingreso Cobro a Clientes | | |
| (+) Apertura del fondo de Caja Chica | | |
| TOTAL INGRESOS | | |
| (-) Pago por Compra de Materia Prima | | |
| (-) Pago por Compra de Costos Indirectos de Fabricación | | |
| (-) Pago Mano de Obra | | |
| (-) Pago por Servicios Bancarios | | |
| (-) Apertura del fondo de Caja Chica | | |
| TOTAL PAGO EFECTIVO | | |
| EFFECTIVO NETO POR ACTIVIDADES OPERATIVAS FLUJO DE EFECTIVO POR ACTIVIDADES DE INVERSIÓN EFFECTIVO NETO POR ACTIVIDADES DE INVERSIÓN | | |
| FLUJO DE EFECTIVO POR ACTIVIDADES DE FINANCIAMIENTO EFFECTIVO NETO POR ACTIVIDADES DE INVERSIÓN | | |
| TOTAL EFECTIVO NETO Y SUS EQUIVALENTES | | |
| (-) Efectivo y sus Equivalentes | | |
| (+) Efectivo y sus Equivalentes al Principio del Período | | |
| (=) EFECTIVO Y SUS EQUIVALENTES AL FINAL DEL PERÍODO | | |

GERENTE

CONTADOR



11.11.2 Balance general.

La expresión Balance General, se emplea ampliamente en las empresas industriales, sin embargo se utilizan otros títulos como: Estado de Situación Financiera, Estado de la Posición Financiera o Estado de Condiciones Financieras.

La empresa es como una gran maquinaria que se encuentra en permanente funcionamiento, en donde las transacciones constituyen el elemento principal del proceso, que son clasificadas en sus respectivas categorías denominadas cuentas, las que agrupadas entregan resultados finales como la pérdida o utilidad, los activos, pasivos, patrimonio, etc.

Es decir si en un momento determinado se detiene la maquinaria y evaluamos los resultados del proceso encontraremos a las diferentes cuentas con sus saldos a la fecha del balance. El Balance General, refleja el resultado de las cuentas de activos, pasivos y patrimonio de un período determinado, presentando las cuentas en forma ordenada o en función del dinero en efectivo y de la convertibilidad en dinero de los bienes y valores que dispone la empresa a la fecha del balance; los pasivos se agrupan en función del vencimiento, primero los de vencimiento inmediato y así en adelante, en su orden.



| ACTIVO CORRIENTES | | PASIVO CORTO PLAZO | |
|-------------------------------------------------|--|-------------------------------|--|
| Caja | | Sobregiro Bancario | |
| Bancos | | Prestamos bancarios | |
| Fondos | | Cuentas por Pagar | |
| Cuentas por Cobrar Clientes | | Obligaciones Patronales | |
| Cuentas por Cobrar Distribuidores | | Total Pasivo | |
| Cuentas Incobrables | | | |
| Empleados | | PATRIMONIO | |
| Impuestos Anticipados | | CAPITAL | |
| Inventario Materia Prima | | Capital | |
| Inventario Productos en Proceso | | RESERVA DE CAPITAL | |
| Inventario Productos Terminados | | Reservas Voluntarias | |
| Otros Activos Corrientes | | RESULTADOS | |
| Total Activo Corriente | | Utilidad Presente Ejercicio | |
| ACTIVO FIJO | | Utilidad Ejercicio Anteriores | |
| Equipo de Oficina | | Total Patrimonio | |
| Equipo y Maquinaria | | | |
| Equipo de Computación | | | |
| Muebles y Enseres | | | |
| Vehículos | | | |
| (-) Depreciación Acumulada de Equipo de Oficina | | | |



XII. ANEXOS



Anexo 1. Población de Estudio.

| No | Nombres y apellidos | Dirección |
|----|----------------------------------------|--------------------------------------|
| 1 | Belkis Efrain Yamileth Taleno | Reparto Santa Ana Casa No. 62 |
| 2 | Candido Pérez Suárez | Rest La Quinta 1/2C .Oeste |
| 3 | Félix Reyna Zúñiga | Pretronic 2c .oeste,2c Norte,1/2oest |
| 4 | Gustavo Orozco | Laboratorios Lafayette 1 1/2.Norte |
| 5 | José Félix Reyna Oporta | Complejo Judicial 1 1/2.Norte |
| 6 | Maria Auxiliadora Galeano | Museo G.BA.B 1 1/2Est.1/2.Nort |
| 7 | Martín Zúñiga Reryna | Capilla San Fco 1cEst.1c Norte |
| 8 | Reyna Mayela Sierra Mena | Empalme Cma Sn Ramón 300.vrs Oeste |
| 9 | William Orozco Retrepo y /o Fernando M | Bo Tamanes Frente Capilla Católica |

Anexo 2. Muestra del Estudio.

| No | Nombres y apellidos | Dirección |
|----|----------------------------------------|--------------------------------------|
| 1 | Belkis Efrain Yamileth Taleno | Reparto Santa Ana Casa No. 62 |
| 2 | Candido Pérez Suárez | Rest La Quinta 1/2C .Oeste |
| 3 | Félix Reyna Zúñiga | Pretronic 2c .oeste,2c Norte,1/2oest |
| 4 | Gustavo Orozco | Laboratorios Lafayette 1 1/2.Norte |
| 5 | José Félix Reyna Oporta | Complejo Judicial 1 1/2.Norte |
| 6 | Maria Auxiliadora Galeano | Museo G.BA.B 1 1/2Est.1/2.Nort |
| 7 | Martín Zúñiga Reryna | Capilla San Fco 1cEst.1c Norte |
| 8 | Reyna Mayela Sierra Mena | Empalme Cma Sn Ramón 300.vrs Oeste |
| 9 | William Orozco Retrepo y /o Fernando M | Bo Tamanes Frente Capilla Católica |



Anexo 3. Instrumento Aplicado Encuesta.



Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua UNAN, FAREM – Chontales.



Instrumento de Investigación

ENCUESTA

Nosotros los estudiantes de V año de Contaduría Pública y Finanzas del turno dominical, con el objetivo de obtener información relevante con respecto a las técnicas de contabilidad de costos de las panaderías inscritas legalmente en el Municipio de Juigalpa, solicitamos su valiosa colaboración con el llenado de la siguiente encuesta cuyos resultados serán de suma importancia para enriquecer nuestros conocimientos y proporcionar información confiable para futuros trabajo. Es nuestro compromiso conservar sigilo de la información suministrada por usted.

I. DATOS GENERALES:

Edad: _____ Sexo: Masculino Femenino

II. DESARROLLO DEL INSTRUMENTO:

Objetivo # 1: Describir las características del proceso productivo del sector panificador.

1 Realiza una planificación de las compras de Materia Prima?

a Sí b No

2 Qué aspectos considera al momento de efectuar una compra?

a Calidad insumo que adquieren

b Precio

c Plazo de entrega

d Forma de pago

e Garantía



- 3 Sus proveedores de materia prima son del mercado:
- a Local
 - b Nacional
 - c Internacional
- 4 ¿Para la compra de materia prima cuenta con un sistema de credito?
- a Sí
 - b No
- 5 En caso de que su respuesta sea negativa, ¿porque no hace uso del crédito?
- a Porque cuenta con suficiente efectivo
 - b Porque sus proveedores no le otorgan crédito
 - c No lo requiere
- 6 ¿Si usted realiza compras de insumos al crédito, de cuanto es el plazo que dispone para efectuar el pago correspondiente?
- a de 1 a 15 días
 - b de 16 a 30 días
 - c de 31 a 60 días
 - d No aplica
- 7 ¿Usted realiza créditos bancarios para la compra de materia prima?
- a Sí
 - b No
- 8 ¿Quién lleva el control de las compras desde el requerimiento de un insumo hasta la entrega de los mismos?
- a Una persona encargada de las compras
 - b El propietario del negocio
- 9 El medio de transporte que utiliza al momento de la compra de materia prima es:
- a Propio
 - b Proporcionado por el proveedor
 - c Alquilado
 - d Transporte público o acarreo.



- 10 ¿Qué medio utiliza usted para realizar el proceso de compra, como es que usted realiza los pedidos de compras?
- a Por llamada telefónica
 - b Por correo electrónico
 - c Por medio de promotores de ventas
 - d En el lugar
- 11 ¿Mantiene información actualizada y estadísticas de precios que permitan detectar los momentos oportunos para comprar?
- a Sí
 - b No
- 12 ¿En base a que son determinadas las cantidades requeridas?
- a De acuerdo a la cantidad de productos que se desea producir
 - b Con base en los productos que hacen falta en el inventario
 - c Compran de forma improvisada
- 13 ¿Se solicitan cotizaciones de precios a los proveedores?
- a Sí
 - b No
- 14 ¿Cómo realizan sus pagos a los proveedores?
- a En efectivo
 - b Mediante cheque
 - c De forma electrónica
- 15 La mano de obra que utilizan en el proceso productivo es seleccionada en base a:
- a Capacidad
 - b Interes
 - c Experiencia
- 16 ¿Cuenta con un manual de funciones por puesto de trabajo?
- a Sí
 - b No
- 17 ¿Existe una persona que se encargue de dar seguimiento al cumplimiento de las tareas asignadas en cada parte del proceso productivo?
- a Sí
 - b No



18 ¿Capacitan previamente al personal?

- a Sí
- b No

19 Para el proceso productivo, ¿cuál es el tipo de maquinaria con que cuentan?

- a Artesanal
- b Industrial

20 ¿Cuál es la maquinaria que utilizan en el proceso productivo?

- a Amasadora
- b Batidoras
- c Pasteadoras
- d Boleadoras
- e Otros
- g Cocina Industrial
- h Horno Artesanal
- i Horno Industrial

Objetivo # 2: Identificar los elementos del costo de producción utilizados en el Sector Panificador.

21 ¿Qué tipo de harina utiliza para la elaboración del pan?

- a Harina de trigo fuerte fortificada
- b Harina de trigo suave fortificada

22 ¿Cuáles son los insumos más importantes que utiliza en el proceso de elaboración del pan?

- a Harina
- b Huevo
- c Leche
- d Levadura
- e Sal
- f Azúcar
- g Queso
- h Antimoho
- i Todas las anteriores



23 ¿Cuentan con condiciones de almacenamiento de la materia prima e insumos?

- a Sí
- b No

24 ¿Existen temporadas en donde contrata más personal de acuerdo a la demanda del mercado?

- a Enero a marzo
- b Abril a Junio
- c Julio a Septiembre
- d Octubre a Diciembre

25 ¿El Sistema de remuneración que utiliza es?

- a Diario
- b Semanal
- b Quincenal
- c Mensual

26 ¿En su panadería usted aplica el pago de las prestaciones sociales acorde a la ley?.

- a Sí
- b No

27 ¿Lleva un registro de asistencia del personal?

- a Cuaderno
- b Reloj
- c Otro

28 Los costos que incurre en la mano de obra:

- a Costos de sueldos y salarios:
- a.1 Salario Básico
- a.2 Salario por producción
- b Costos de prestaciones sociales:
- b.1 Vacaciones
- b.2 Aguinaldo



c Costos de aportes de Leyes:

c.1 INATEC

c.2 INSS Patronal

d Otros Costos:

d.1 Horas Extras

d.2 Bonificaciones

d.3 Porcentaje de ventas

d.4 Incentivos por producción

29 Señale cuales costos indirectos de fabricación son utilizados en el proceso productivo del pan:

a Depreciación

b Seguro

c Alquiler

d Impuesto

e Servicios Públicos

f Combustible

g Amortizaciones

Mantenimiento

h Aceite

i Lubricantes

j Materiales de limpieza

k Otros, especificar _____

30 ¿Cuáles son los gastos de la mano de obra indirecta?

a Salario de Supervisores

b Guardas de seguridad

c Personal de mantenimiento

d Personal administrativo

e Otros



- 31 ¿Cuánto es el rendimiento que se obtiene al procesar 50 libras de harina tomando como referencia la elaboración de pan simple?
- a De 300 a 600 piezas de pan
 - b De 601 a 700 piezas de pan
 - c De 701 a 800 piezas de pan

Objetivo # 3: Analizar las técnicas de Contabilidad de Costo en el Sector Panificador.

- 32 ¿Cuáles de los siguientes sistemas de costos utiliza en su panadería?
- a Sistema de costos por órdenes específicas
 - b Sistemas de costos por proceso
 - c Sistemas de costos estándares
- 33 Considera usted que el sistema de contabilidad de costos que tiene la panadería es:
- a Bueno
 - b Muy bueno
 - c Adecuado
- 34 Los costos de producción están bien identificados en cada proceso de elaboración del pan?
- a Sí
 - b No
- 35 ¿Cuáles serían las dificultades que tendría su panadería para implementar un sistema de contabilidad de costos?
- a Económicos
 - b Falta de Conocimiento
 - c Falta de Personal capacitado
 - d Poco Interes
- 36 ¿Cuál es el grado de conocimiento que tienen de los diferentes sistemas de costos en la producción del pan?
- a Alto
 - b Medio
 - c Bajo



37 Cuentan con un flujograma del proceso productivo?

- Sí
a
b No

38 ¿Cómo clasificaría usted la utilización de sus recursos (humanos, materiales, económicos, tecnológicos) que mantiene la panadería?

- a Bueno
b Regular
c Malo

39 Cuales Estados Financieros son elaborados en sus negocios de panaderías?

- a. Balance General.
b. Estado de Resultado.
c. Flujo de Efectivo.
d. No aplica.

Anexo 4. Tabla de Resultados.

| ¿Cuál es la edad del encuestado? | | |
|----------------------------------|----------|--------------------------|
| Edad | Cantidad | Porcentaje de respuestas |
| 34 | 1 | 11,1% |
| 47 | 3 | 33,3% |
| 49 | 1 | 11,1% |
| 56 | 1 | 11,1% |
| 58 | 1 | 11,1% |
| 62 | 1 | 11,1% |
| 64 | 1 | 11,1% |
| Total | 9 | 100,0% |



¿Cuál es el sexo del encuestado?

| | Cantidad | Porcentaje |
|-----------|----------|------------|
| MASCULINO | 5 | 55,6% |
| FEMENINO | 4 | 44,4% |
| TOTAL | 9 | 100,0% |

¿Qué aspectos considera al momento de efectuar una compra?

| | Cantidad | % de respuestas de la columna |
|-----------------------------|----------|-------------------------------|
| CALIDAD INSUMO QUE ADQUIERE | 9 | 37,5% |
| PRECIO | 8 | 33,3% |
| PLAZO DE ENTREGA | 1 | 4,2% |
| FORMA DE PAGO | 4 | 16,7% |
| GARANTIA | 2 | 8,3% |

¿Qué aspectos considera al momento de efectuar una compra?

| | Cantidad | % de respuestas de la columna |
|---------------|----------|-------------------------------|
| LOCAL | 3 | 27,3% |
| NACIONAL | 7 | 63,6% |
| INTERNACIONAL | 1 | 9,1% |
| TOTAL | 11 | 100,0% |

¿A qué segmento de mercado pertenecen sus proveedores?

| | Cantidad | % de respuestas de la columna |
|---------------|----------|-------------------------------|
| LOCAL | 3 | 27,3% |
| NACIONAL | 7 | 63,6% |
| INTERNACIONAL | 1 | 9,1% |



¿Cuentan con un sistema de crédito para la compra de materia prima?

| | Cantidad | Porcentaje | | |
|-------|----------|------------|--|--|
| SÍ | 2 | 22,2% | | |
| NO | 7 | 77,8% | | |
| Total | 9 | 100,0% | | |

¿Por qué no hace uso del crédito?

| | Cantidad | % de respuestas de la columna |
|----------------------------------------------|----------|-------------------------------|
| PORQUE CUENTA CON SUFICIENTE DINERO | 1 | 11,1% |
| PORQUE SUS PROVEEDORES NO LE OTORGAN CRÉDITO | 2 | 11,1% |
| NO LO REQUIERE | 4 | 44,4% |
| NO APLICA | 2 | 33,3% |
| TOTAL | 9 | 100,0% |

¿De cuanto es el plazo que dispone para efectuar el pago correspondiente en caso que realice la compra de insumos al credito?

| | Cantidad | Porcentaje |
|-----------------|----------|------------|
| DE 16 A 30 DÍAS | 1 | 11,1% |
| DE 31 A 60 DÍAS | 1 | 11,1% |
| NO APLICA | 7 | 77,8% |
| Total | 9 | 100,0% |

¿Usted realiza créditos bancarios para la compra de materia prima?

| | Cantidad | Porcentaje |
|-------|----------|------------|
| SÍ | 2 | 22,2% |
| NO | 7 | 77,8% |
| Total | 9 | 100,0% |



¿Quién lleva el control de las compras desde el requerimiento del insumo hasta la recepción de los mismos?

| | Cantidad | % de respuestas de la columna | | | | |
|--------------------------------------|----------|-------------------------------|--|--|--|--|
| UNA PERSONA ENCARGADA DE LAS COMPRAS | 4 | 40,0% | | | | |
| EL PROPIETARIO DEL NEGOCIO | 6 | 60,0% | | | | |
| TOTAL | 10 | 100,0% | | | | |

El medio de transporte que utiliza al momento de las compras de materia prima es:

| | Cantidad | Porcentaje | | | | |
|--------------------------------|----------|------------|--|--|--|--|
| PROPIO | 0 | 0,0% | | | | |
| PROPORCIONADO POR EL PROVEEDOR | 7 | 77,8% | | | | |
| ALQUILADO | 1 | 11,1% | | | | |
| TRANSPORTE PUBLICO O ACARREO | 1 | 11,1% | | | | |
| Total | 9 | 100,0% | | | | |

¿Qué medio utiliza usted para realizar el proceso de compras en relación a los medios que usa para efectuar los pedidos?

| | Cantidad | % de respuestas de la columna | | | | |
|-----------------------------------|----------|-------------------------------|--|--|--|--|
| POR LLAMADA TELEFONICA | 3 | 25,0% | | | | |
| POR CORREO ELECTRONICO | 1 | 8,3% | | | | |
| POR MEDIO DE PROMOTORES DE VENTAS | 7 | 58,3% | | | | |
| EN EL LUGAR | 1 | 8,3% | | | | |
| TOTAL | 12 | 100,0% | | | | |

¿Mantienen información actualizada y estadísticas de precios que permitan detectar los momentos oportunos para comprar?

| | Cantidad | Porcentaje | | | | |
|-------|----------|------------|--|--|--|--|
| SÍ | 7 | 77,8% | | | | |
| NO | 2 | 22,2% | | | | |
| Total | 9 | 100,0% | | | | |



¿En base a que son determinadas las cantidades de insumos requeridas?

| | Cantidad | % de respuestas de la columna |
|-------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------|
| DE ACUERDO A LA CANTIDAD DE PRODUCTOS QUE SE DESEA PRODUCIR | 8 | 80,0% |
| CON BASE EN LOS PRODUCTOS QUE HACEN FALTA EN EL INVENTARIO | 1 | 10,0% |
| COMPRAN DE FORMA IMPROVISADA | 1 | 10,0% |
| TOTAL | 10 | 100,0% |

1.2.13 ¿Se solicitan cotizaciones de precios a los proveedores?

| | Cantidad | Porcentaje |
|-------|----------|------------|
| SÍ | 5 | 55,6% |
| NO | 4 | 44,4% |
| TOTAL | 9 | 100,0% |

¿Cómo realiza los pagos a sus proveedores?

| | Cantidad | % de respuestas de la columna |
|----------------------|----------|-------------------------------|
| EN EFECTIVO | 8 | 80,0% |
| MEDIANTE CHEQUE | 1 | 10,0% |
| DE FORMA ELECTRONICA | 1 | 10,0% |
| TOTAL | 10 | 100,0% |

¿En base a que es seleccionada la mano de obra que utilizan en el proceso productivo?

| | Cantidad | % de respuestas de la columna |
|-------------|----------|-------------------------------|
| CAPACIDAD | 4 | 40,0% |
| INTERES | 1 | 10,0% |
| EXPERIENCIA | 5 | 50,0% |
| TOTAL | 10 | 100,0% |



¿Cuentan con un manual de funciones por puesto de trabajo?

| | Cantidad | Porcentaje | | |
|-------|----------|------------|--|--|
| Sí | 2 | 22,2% | | |
| NO | 7 | 77,8% | | |
| Total | 9 | 100,0% | | |

¿Existe una persona que se encargue de dar seguimiento al cumplimiento de las tareas asignadas en cada parte del proceso productivo?

| | Cantidad | Porcentaje | | |
|-------|----------|------------|--|--|
| SI | 9 | 100,0 | | |
| NO | 0 | 0,0% | | |
| TOTAL | 9 | 100,0% | | |

¿Capacitan previamente al personal?

| | Cantidad | Porcentaje | | |
|-------|----------|------------|--|--|
| Sí | 5 | 55,6% | | |
| NO | 4 | 44,4% | | |
| Total | 9 | 100,0% | | |

¿Cuál es el tipo de maquinaria con que cuentan para el proceso productivo?

| | Cantidad | Porcentaje | | |
|------------|----------|------------|--|--|
| ARTESANAL | 8 | 88,9% | | |
| INDUSTRIAL | 1 | 11,1% | | |
| TOTAL | 9 | 100,0% | | |



Cual es la maquinaria que utilizan en el proceso productivo?

| | Cantidad | % de respuestas de la columna | |
|-------------------|----------|-------------------------------|-------|
| AMASADORA | 2 | 11,1% | 11,1% |
| BATIDORAS | 1 | 5,6% | 5,6% |
| PASTEADORAS | 3 | 16,7% | 16,7% |
| BOLEADORAS | 0 | 0,0% | 0,0% |
| OTROS | 2 | 11,1% | 11,1% |
| COCINA INDUSTRIAL | 1 | 5,6% | 5,6% |
| HORNO ARTESANAL | 8 | 44,4% | 44,4% |
| HORNO INDUSTRIAL | 1 | 5,6% | 5,6% |
| | 18 | | |

¿Que tipo de harina utilizan en la elaboración del pan?

| | Cantidad | % de respuestas de la columna |
|------------------------------------|----------|-------------------------------|
| HARINA DE TRIGO FUERTE FORTIFICADA | 9 | 90,0% |
| HARINA DE TRIGO SUAVE FORTIFICADA | 1 | 10,0% |
| TOTAL | 10 | 100,0% |

¿Cuáles son los insumos mas importantes que utiliza en el proceso de elaboración del pan?

| | Cantidad | % de respuestas de la columna | | | |
|----------------------|----------|-------------------------------|--|--|--|
| HARINA | 4 | 12,1% | | | |
| HUEVO | 3 | 9,1% | | | |
| LECHE | 3 | 9,1% | | | |
| LEVADURA | 4 | 12,1% | | | |
| SAL | 4 | 12,1% | | | |
| AZUCAR | 4 | 12,1% | | | |
| QUESO | 3 | 9,1% | | | |
| ANTIMOHO | 2 | 6,1% | | | |
| TODAS LAS ANTERIORES | 6 | 18,2% | | | |
| | 33 | | | | |



¿Cuentan con condiciones de almacenamiento de materia prima e insumos?

| | Cantidad | Porcentaje | | | |
|-------|----------|------------|--|--|--|
| SÍ | 9 | 100,0 | | | |
| NO | 0 | 0 | | | |
| TOTAL | 9 | 100,0% | | | |

¿Existen temporadas en donde contrata mas personal de acuerdo a la demanda del mercado?

| | Cantidad | % de respuestas de la columna | | | |
|------------|----------|-------------------------------|--|--|--|
| ENE A MAR | 0 | 0,0% | | | |
| ABR A JUN | 2 | 18,2% | | | |
| JUL A SEPT | 0 | 0,0% | | | |
| OCT A DIC | 9 | 81,8% | | | |

¿Cómo es el sistema de remuneración que utiliza?

| | Cantidad | % de respuestas de la columna | | | |
|-----------|----------|-------------------------------|--|--|--|
| DIARIO | 0 | 0,0% | | | |
| SEMANAL | 7 | 63,6% | | | |
| QUINCENAL | 2 | 18,2% | | | |
| MENSUAL | 2 | 18,2% | | | |

¿En su panadería usted aplica el pago de las prestaciones sociales acorde a la ley?

| | Cantidad | Porcentaje | | | |
|-------|----------|------------|--|--|--|
| SÍ | 4 | 44,4% | | | |
| NO | 5 | 55,6% | | | |
| TOTAL | 9 | 100,0% | | | |



¿Lleva un libro de registro de asistencia del personal?

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | |
| | | | |

| | Cantidad | Porcentaje |
|----------|----------|------------|
| CUADERNO | 7 | 77,8% |
| RELOJ | 2 | 22,2% |
| TOTAL | 9 | 100,0% |

¿Cuáles son los costos de mano de obra en que incurre?

| | Cantidad | % de respuestas de la columna |
|---------------------------|----------|-------------------------------|
| SALARIO BASICO | 2 | 5,9% |
| SALARIO POR PRODUCCION | 2 | 5,9% |
| VACACIONES | 4 | 11,8% |
| AGUINALDO | 4 | 11,8% |
| INATEC | 3 | 8,8% |
| INSS PATRONAL | 3 | 8,8% |
| HORAS EXTRAS | 0 | 0,0% |
| BONIFICACIONES | 1 | 2,9% |
| PORCENTAJE DE VENTAS | 8 | 23,5% |
| INCENTIVOS POR PRODUCCION | 7 | 20,6% |
| | 34 | |

¿Cuáles costos indirectos de fabricación son utilizados en el proceso productivo del pan?

| | Cantidad | % de respuestas de la columna |
|------------------------|----------|-------------------------------|
| DEPRECIACION | 1 | 2,6% |
| SEGURO | 1 | 2,6% |
| ALQUILER | 3 | 7,7% |
| IMPUESTO | 8 | 20,5% |
| SERVICIOS PUBLICOS | 7 | 17,9% |
| COMBUSTIBLES | 2 | 5,1% |
| AMORTIZACIONES | 1 | 2,6% |
| MANTENIMIENTO | 2 | 5,1% |
| ACEITE | 3 | 7,7% |
| LUBRICANTES | 2 | 5,1% |
| MATERIALES DE LIMPIEZA | 9 | 23,1% |
| OTROS | 0 | 0,0% |



¿Cuáles son los gastos de mano de obra directa en que incurre?

| | Cantidad | % de respuestas de la columna |
|---------------------------|----------|-------------------------------|
| SALARIO DE SUPERVISORES | 1 | 8,3% |
| GUARDAS DE SEGURIDAD | 1 | 8,3% |
| PERSONAL DE MANTENIMIENTO | 2 | 16,7% |
| PERSONAL ADMINISTRATIVO | 1 | 8,3% |
| OTROS | 0 | 0,0% |
| NO APLICA | 7 | 58,3% |

¿Cuánto es el rendimiento que se obtiene al procesar 50 libras de harina tomando como referencia la elaboración del pan simple?

| | Cantidad | % de respuestas de la columna |
|------------------------------|----------|-------------------------------|
| DE 300 A 600 PIEZAS DE PAN | 2 | 22,2% |
| DE 601 A 700 PIEZAS DE PAN | 3 | 33,3% |
| DE 701 A 800 PIEZAS DE PAN | 1 | 11,1% |
| DE 801 A 900 PIEZAS DE PAN | 1 | 11,1% |
| DE 901 A 1000 PIEZAS DE PAN | 0 | 0,0% |
| DE 1001 A 1100 PIEZAS DE PAN | 0 | 0,0% |
| 1101 A 1200 PIEZAS DE PAN | 2 | 22,2% |
| TOTAL | 9 | 100,0% |

¿Cuáles son los sistemas de costos que utiliza en su panadería?

| | Cantidad | % de respuestas de la columna |
|-------------------------------------------|----------|-------------------------------|
| SISTEMA DE COSTOS POR ORDENES ESPECIFICAS | 0 | 0,0% |
| SISTEMA DE COSTOS POR PROCESO | 1 | 11,1% |
| SISTEMA DE COSTOS ESTANDARES | 1 | 11,1% |
| NO APLICA | 7 | 77,8% |



¿Cómo calificaría usted el sistema de contabilidad de costos que tiene en su panadería?

| | Cantidad | % de respuestas de la columna |
|-----------|----------|-------------------------------|
| BUENO | 1 | 11,1% |
| MUY BUENO | 0 | 0,0% |
| ADECUADO | 1 | 11,1% |
| NO APLICA | 7 | 77,8% |
| TOTAL | 9 | 100,0% |

¿Los costos de producción están bien identificados en cada proceso de elaboración del pan?

| | Cantidad | Porcentaje |
|-------|----------|------------|
| SÍ | 2 | 77,8% |
| NO | 7 | 22,2% |
| TOTAL | 9 | 100,0% |

¿Cuáles serían las dificultades que tendría su panadería para implementar un sistema de contabilidad de costos?

| | Cantidad | % de respuestas de la columna |
|------------------------------|----------|-------------------------------|
| ECONÓMICOS | 0 | 0,0% |
| FALTA DE CONOCIMIENTO | 7 | 77,8% |
| FALTA DE PERSONAL CAPACITADO | 2 | 22,2% |
| TOTAL | 9 | 100,0% |

¿Cuál es el grado de conocimiento que tienen de los diferentes sistemas de costos en la producción del pan?

| | Cantidad | % de respuestas de la columna |
|-----------------------|----------|-------------------------------|
| ALTO | 1 | 11,1% |
| MEDIO | 1 | 11,1% |
| BAJO | 0 | 0,0% |
| NO TIENE CONOCIMIENTO | 7 | 77,8% |
| TOTAL | 9 | 100,0% |



¿Cuentan con un flujograma del proceso productivo?

| | Cantidad | Porcentaje |
|-------|----------|------------|
| SÍ | 2 | 22,2% |
| NO | 7 | 77,8% |
| TOTAL | 9 | 100,0% |

¿Cómo calificaría usted la utilización de sus recursos (humanos, materiales, económicos y tecnológicos) que mantiene la panadería?

| | Cantidad | % de respuestas de la columna |
|---------|----------|-------------------------------|
| BUENO | 5 | 55,6% |
| REGULAR | 4 | 44,4% |
| MALO | 0 | 0,0% |

¿Cuáles estados financieros son elaborados en su panadería?

| | Cantidad | % de respuestas de la columna |
|----------------------|----------|-------------------------------|
| BALANCE GENERAL | 1 | 9,1% |
| ESTADO DE RESULTADOS | 1 | 9,1% |
| FLUJO DE EFECTIVO | 1 | 9,1% |
| NO APLICA | 8 | 72,7% |
| TOTAL | 11 | 100,0% |



XII. BIBLIOGRAFÍA.

- Bravo, M. (2002). *Contabilidad general* (Quinta ed.).
- Bucella, J. M. (2004). *Proceso productivo II*.
- Catacora, F. (1996). *Sistemas y procedimientos contables*. Mexico: Mc Graw Hill.
- Dirección de Micro, pequeña y mediana empresa DEMIPYME-MIFIC. (Enero de 2011). *Incentivos fiscales a las mypimes*. Recuperado el 25 de Agosto de 2015, de Incentivos fiscales a las mypimes: www.mific.gob.ni
- Finney, H. (1982). *Introducción al Curso de Contabilidad* (3ra Edición ed.). Mexico.
- Fornos, M. (2003). *Contabilidad* (Tercera ed.).
- Fowler, E. (1997). *Contabilidad financiera, Enfoque moderno*. Limusa.
- García, M. M. (2005). *Costos de Producción*. Tesis Editorial.
- Garzon, J., & Quimbita, B. (2010). Diseño de un sistema de costo por proceso en la panadería "La catedral" ubicada en la provincia de Chaco-resistencia para mes de Junio del 2010. Chaco resistencia.
- Gonzalez, C. (1988). *Costo III* (Primera ed.). Mexico: ECASA.
- Hargadon Bernard. (2008). bogota colombia: Editorial norma.
- Hargadon, B. (2008). Bogota colombia: Norma.
- Hargadon, B., & Muñeza, A. (1985). Colombia: Norma.
- Incer, B. J., & Gerrero, J. (s.f.). *Monografías de chontales*. Juigalpa. Recuperado el 4 de mayo de 2015, de Google.
- Jaime, C. (2010). *Costos para Gerenciar Servicios* (Tercera ed.). Colombia: Uninorte.
- Lawrence, W. (1999). *Contabilidad de Costos Tomo I*. Mexico, Mexico: LIMUSA, S.A.
- Mercedes, B. (1998). *Contabilidad general*. Ecuador: Nuevo día.
- Mercedes, B. (2008). *Contabilidad General*. Ecuador: Nuevodia.
- Mercedes, B. (2009). *Contabilidad de Costos* (Segunda ed.). Nuevodia.
- Narváez, J. A. (2011). *Contabilidad I* (Sexta ed.). Nicaragua: A.N.
- Ortega, L. (2008). *Contabilidad de costos* (Segunda ed.).
- Pedro, Z. (2007). *Contabilidad de costos, herramientas para la toma de decisiones*.



Polimeni, F., & Adelberg, A. (1999). *Contabilidad de costo: conceptos y aplicaciones para la toma de desiciones gerenciales*. Mexico: Mc graw Hil.

Reyes, E. (1982). *Sistema de costos II*. Mexico: Linusa S.a.

Rovelo, J. (2012).

Sarmiento, R. (2005). *Contabilidad de costo* (Primera ed.). Voluntad.

Tawfik, L. (2004). *Administracion de la produccion*. Mexico.

Vasconez, V. (2003). *Contabilidad de costos*. Ecuador.

Zapata. (2005). *Contabilidad General* (Quinta Edicion ed.).

Zapata, P. (2005). *Contabilidad general* (Septima ed.). Bogotá, Colombia: Mc Graw-hill.

Zapata, P. (2007). *Conyabilidad de Costos: Herramienta para la toma de desiciones*.