

**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE NICARAGUA, MANAGUA**

**UNAN MANAGUA**

**FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS**

**DEPARTAMENTO DE CONTADURÍA PÚBLICA Y FINANZAS**



**TEMA: COSTOS**

**SUBTEMA: DIAGNOSTICO DE LOS COSTOS DE PRODUCCION POR PROCESO PARA  
LA PANADERIA Y REPOSTERIA EL MANA CORRESPONDIENTE AL AÑO 2015.**

**AUTORES:**

**BRA. KAREN DEL CARMEN TELLEZ ROSTRAN**

**BR. HENRY FERNANDO RIVERA RIVAS**

**TUTORA: Msc. SANDRA GUADALUPE ALVARADO CERVANTES**

**MANAGUA, 17 DE JULIO DE 2017**

## Dedicatoria

Dedico esta tesis al forjador de nuestros caminos, mi padre celestial, quien me ha guiado en el transcurso de mi carrera universitaria y me acompaña siempre el cual me provee la sabiduría y dota de conocimientos

A mis hijos y esposo que son mi fuente de inspiración, me ayudan a seguir y dar lo mejor de mí día a día

A mis padres, hermanos y familiares por el apoyo brindado en el trascurso de mi carrera universitaria

*Karen Téllez Rostran*

## **Dedicatoria**

Dedico esta tesis al forjador de nuestros caminos, mi padre celestial, quien me ha guiado en el transcurso de mi carrera universitaria y me acompaña siempre el cual me provee la sabiduría y dota de conocimientos

A mis hijos que son mi fuente de inspiración, me ayudan a seguir y dar lo mejor de mí día a día

A mis padres, hermanos y familiares por el apoyo brindado en el transcurso de mi carrera universitaria

*Henry Rivera Rivas*

## Agradecimiento

A Dios, por ser mi refugio y mi baluarte en quien confié, sin ti nada es posible; tú nos concedes el privilegio de la vida y nos ofreces lo necesario para lograr nuestras metas. Gracias por las pruebas que me han hecho crecer como persona y me permiten dar lo mejor de mí.

MIS PADRES: José Téllez y Paula Centeno, por haberme dado la vida y enseñarme que las metas son alcanzables y que una caída no es una derrota sino el principio de una lucha que siempre termina en logros y éxitos.

A MIS HIJOS: Rencel Guadalupe y Edwin Daniel González Téllez por llenar mi vida, ser mi fuente de inspiración.

A MI ESPOSO: Edwin González Chávez por estar a mi lado en todo tiempo y brindarme su apoyo incondicional.

MIS HERMANOS: por ser mi apoyo en todo momento y dedicar tiempo en aportar experiencias y conocimiento

MIS FAMILIARES Y AMIGOS, que de una u otra manera me han llenado de conocimiento para concluir mi tesis.

*Karen Téllez Rostran*

## **Agradecimiento**

A Dios, por ser mi refugio y mi baluarte en quien confié, sin ti nada es posible; tú nos concedes el privilegio de la vida y nos ofreces lo necesario para lograr nuestras metas. Gracias por las pruebas que me han hecho crecer como persona y me permiten dar lo mejor de mí.

MIS PADRES: José Rivera Chávez y Maura Amanda Rivas Mora, por haberme dado la vida y enseñarme que las metas son alcanzables y que una caída no es una derrota sino el principio de una lucha que siempre termina en logros y éxitos.

A MIS HIJOS: Henry Fernando Rivera Rivas y Diego Alejandro Rivera Domínguez por llenar mi vida, ser mi fuente de inspiración.

MIS HERMANOS: por ser mi apoyo en todo momento y por dedicarme tiempo en aportar experiencias y conocimiento.

MIS FAMILIARES Y AMIGOS, que de una u otra manera me han llenado de conocimiento para concluir mi tesis.

*Henry Rivera Rivas*

## Carta Aval

### Valoración del docente

Managua, Nicaragua, 28 de noviembre del 2015.

**Msc. Sandra Cervantes Sanabria**

**Coordinadora del Programa SINACAM – UNAN - Managua**

**Su Despacho.**

**Estimado Maestra Cervantes:**

Remito a usted los ejemplares del Informe Final de Seminario de Graduación titulado con el tema: **Costos de producción** y el sub-tema “**Diagnostico de los costos de producción para la panadería y repostería El Mana al año 2015, para un sistema de costos por proceso**” presentado por los bachilleres: Karen del Carmen Téllez Rostran Carnet No. **13-80015-1** y Henry Fernando Rivera Rivas Carnet No. **13-40032-5** para optar al título de licenciados en Contaduría Pública y Finanzas.

Este Informe Final reúne todos los requisitos metodológicos para el Informe de Seminario de Graduación que especifica la Normativa para las modalidades de Graduación como formas de culminación de estudios, Plan 1999, de la UNAN-Managua.

Solicito a usted fijar fecha de defensa según lo establecido para tales efectos.

Sin más que agregar al respecto, deseándole éxitos en sus funciones, aprovecho la ocasión para reiterar mis muestras de consideración y aprecio.

---

Msc. Sandra Guadalupe Alvarado Cervantes

Tutora

## Resumen

Este seminario tiene como objetivo fundamental realizar un diagnóstico de los costos de producción para la **Panadería y Repostería el Maná**, año 2015. El tipo de metodología empleado en el desarrollo de este seminario fue de campo documental dirigido hacia un nivel descriptivo, por cuanto se hizo necesario recopilar, describir, organizar e interpretar los datos directamente de la empresa; haciendo hincapié en los elementos principales del sistema de costos por proceso. Su universo lo constituyó el personal que se encuentra involucrado en el proceso de producción a los cuales se les aplicó el modelo de entrevista no estructurada, lo que permitió obtener una idea clara y precisa de los procesos ejecutados en la empresa. Por lo que como equipo investigativo se decidió calcular todos los costos en que incurre la elaboración del Pan Simple y de esta manera ofrecerle al propietario un precio definido en el que pueda vender su producto a sus clientes en el que no presente pérdidas.

Luego de realizada la investigación se obtuvieron los siguientes resultados: la empresa presenta fallas en el control del proceso productivo, debido a la ausencia de un departamento contable que vigile los costos inmersos en el mismo. La panadería y Repostería “El Maná” no cuenta con una estructura de costo definida, que permita una correcta fijación de precio de venta que cubra los costos y gastos operativos para que pueda generar ganancias a la panadería.

Otra de las fallas que presenta esta panadería es que cuenta con un método de control de inventarios empírico y manual, por lo cual no hay un control exacto de las unidades físicas y monetarias de materia prima e insumo. Vendiendo el pan simple a un precio de C\$ 28 córdobas por bolsas de doce unidades, por lo que en el estudio este valor representa utilidades mínimas para la pyme, por lo cual se recomienda: implementar el diseño propuesto, para así evitar desviaciones y maximizar ganancias.

Contenido

<b>I.</b>	<b>Introducción .....</b>	<b>1</b>
<b>II.</b>	<b>Justificación.....</b>	<b>3</b>
<b>III.</b>	<b>Objetivos.....</b>	<b>3</b>
<b>3.1</b>	<b>Objetivo General.....</b>	<b>3</b>
<b>IV.</b>	<b>Desarrollo del subtema .....</b>	<b>4</b>
4.1.	Generalidades de los costos .....	4
4.2.	Historia de los costos.....	5
4.2.1.	El surgimiento de los costos .....	7
4.2.2.	Consolidación de los sistemas de costos.....	7
4.2.3.	Una nueva visión de los costos .....	9
4.3.	Conceptos de costos.....	10
4.4.	Clasificación de los costos.....	11
4.4.1.	Costos fijos, variables, mixtos y primos.....	11
4.4.2.	Costos directos y costos indirectos .....	12
4.5.	Costeo para la toma de decisiones .....	13
4.6.	Elementos de los costos .....	14
4.6.1.	Material directo .....	14
4.6.2.	Mano de obra directa .....	15
4.6.3.	Costo indirecto de fabricación.....	15
4.7.	Contabilidad de costos por proceso.....	16
4.7.1.	Objetivos del costeo por proceso .....	17
4.7.2.	Características de un sistema de costos por proceso .....	18
4.7.3.	Producción por departamento.....	19
4.7.4.	Procedimiento Contable Costos por Proceso .....	22
<b>V.</b>	<b>Caso Practico.....</b>	<b>23</b>
5.1.	Perfil de la Empresa.....	23
5.1.1.	historia .....	23
5.1.2.	Visión y Misión.....	25
5.1.3.	Objetivos Estratégicos.....	26



5.1.4.	Actividad .....	26
5.1.5.	Valores .....	26
5.1.6.	Estructura de Cargos .....	27
5.2.	Planteamiento del problema.....	27
5.3.	Diagnostico.....	28
5.3.1.	Proceso de Producción .....	28
5.3.2.	Método de control en el inventario para la Panadería y Repostería el Mana.....	29
5.3.3.	Elementos del Costo de Producción para elaborar pan simple .....	30
5.4.	Conclusión.....	40
5.5.	Recomendaciones .....	41
VI.	Conclusión .....	6
VII.	Bibliografía.....	8

## **I. Introducción**

El control de los costos es de vital importancia para toda empresa que se dedica a la fabricación de cualquier tipo de producto ya que esto servirá para determinar tanto el precio de venta como la utilidad que se desea obtener.

La finalidad primordial de un control de costo es obtener una producción de calidad con el mínimo de erogaciones posibles, y a su vez, ofrecer al cliente el precio más bajo y con ello estar en posibilidades de competir en el mercado y tratar de conseguir un equilibrio entre la oferta y la demanda de los productos.

Es conveniente destacar que llevar un control de costos bajo principios perfectamente identificados no es exclusivo de las grandes empresas que ofrecen bienes y servicios, es aplicable también a los negocios de poca o mediana amplitud tanto públicos como privados, rentables o sin fines lucrativos, estos principios se pueden adaptar a las necesidades específicas de cada tipo de organización con el fin de que les permita realizar una medición, análisis y gestión de los costos.

Es por ello que la presente investigación se basó en brindar información sobre el diseño de una estructura de costo, permitiendo a la pyme panadería y repostería El Mana, determinar, registrar, acumular distribuir, controlar analizar, interpretar e informar los costos de producción de pan simple a los propietarios.

Los resultados como datos se tabularon a través de cuadro donde se estudiaron las variables que presenta el pan simple que fabrica la panadería y repostería y los costos involucrados en su elaboración.

El objetivo de este seminario de graduación es realizar un **diagnóstico de los costos de producción para la panadería y repostería el Mana al año 2015**, este seminario de graduación está conformado por siete acápite los cuales se indican a continuación:

Acápito I. presenta la introducción que describe de manera general el tema y subtema, el objetivo del seminario y la estructura del seminario.

Acápito II. Justificación, que consiste en dar a conocer la importancia que tiene esta investigación para los estudiantes de esta carrera universitaria

Acápito III. Refleja el desarrollo de los objetivos propuestos, orientados al diseño de un sistema de costos por proceso.

Acápito IV. Desarrollo de subtema, que contiene las generalidades y historia de los costos, así como su concepto, clasificación y elementos del mismo además que pretende familiarizar al lector con los conceptos básicos de costos, en el encontrar las definiciones de objeto de costos las clasificaciones de los costos en la toma de decisiones gerenciales.

Acápito V. Presenta caso práctico

Acápito VI. Conclusiones que dan salida a los objetivos específicos.

Acápito VII. Donde se muestra la bibliografía de las diferentes fuentes consultadas, tanto de libros e internet.

## **II. Justificación**

Las pequeñas y medianas empresas (pymes) productivas deben adoptar su estructura de costo para lograr determinar un precio justo de los productos elaborados, por tal razón se hace necesario que la gerencia de la PYME Panadería y Repostería El Mana, cuente con una estructura de costo, apoyada por un procedimiento para identificar y asignar los costos comunes al producto Pan Simple que elabora, de manera aproximada, lógica y razonable. Para dar cumplimiento con lo esperado por la directiva de dicho negocio.

De igual manera, el presente seminario de actualización proporciona un avance importante para los estudiantes de contaduría pública y Finanzas, ya que pueden fortalecer el conocimiento teórico adquirido en el nivel educativo superior, específicamente en la Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua, (UNAN) Managua, y a la vez proporcionar soluciones a situaciones del entorno empresarial.

Por otro lado, es un modelo para los estudiantes de Contaduría Pública y Finanzas y carreras afines, así como también todas aquellas personas que deseen investigar en esta área tan importante de la contabilidad, como lo son los costos de producción de una empresa que elaboren productos varios.

## **III. Objetivos**

### **3.1 Objetivo General**

Realizar un diagnóstico de los costos de producción por proceso para la Panadería y Repostería El Mana correspondiente al año 2015.

### **3.2. Objetivos específicos.**

- Definir conceptos generales de la contabilidad de costos.
- Describir el procedimiento de costos por proceso con el fin de dar a conocer los procedimientos inmersos en el mismo.
- Aplicar el sistema de costo por proceso como instrumento de control en la empresa durante el período 2015.
- Establecer las ventajas de la aplicación del sistema de costos por proceso para el fortalecimiento del proceso de elaboración del producto en la empresa “El Mana”2015
- Determinar controles que permitan optimizar el costo por proceso para la empresa “El Mana “durante el período 2015

## **IV. Desarrollo del subtema**

### **4.1. Generalidades de los costos**

La Contabilidad de Costos es un sistema de información que clasifica, asigna, acumula y controla los costos de actividades, procesos y productos, para facilitar la toma de decisiones, la planeación y el control administrativo. La manipulación de los costos de producción para la determinación del costo unitario de los productos fabricados es lo suficientemente extensa como para justificar un subsistema dentro del sistema contable

general. Este sistema encargado de todos los detalles referentes a los costos de producción, es precisamente la contabilidad de costos.

La contabilidad general cubre todas las transacciones financieras de la empresa con miras a la preparación de los estados financieros que son principalmente: El Balance General y El estado de rentas y Gastos o Estado de Ganancias y Pérdidas. Las cifras referentes al costo de los inventarios en el Balance General y costo de los productos vendidos en el Estado de Rentas y Gastos se obtienen mediante la contabilidad de costos información que se clasifica, asigna, acumula y controla los costos de actividades, procesos y productos, para facilitar la toma de decisiones, la planeación y el control administrativo. (Pastrana Adolfo, 2012).

#### **4.2. Historia de los costos**

Desde que la contabilidad se comenzó a entender como una herramienta de planeación y control, se han creado nuevas metodologías que cubran la creciente demanda de información para así anticiparse a los simples hechos económicos históricos. La implementación de los sistemas de costos en un comienzo se basó únicamente en función de las erogaciones hechas por las personas, se cree que en la antigüedad civilizaciones del medio oriente dan los primeros pasos en el manejo de los costos. En las primeras industrias conocidas como la producción en viñedos, impresión de libros y las acerías se aplicaron procedimientos que se asemejaban a un sistema de costos y que media en parte la utilización de recursos para la producción de bienes.

En algunas industrias de diversos países europeos entre los años 1485 y 1509 se comenzaron a utilizar sistemas de costos rudimentarios que revisten alguna similitud con

los sistemas de costos actuales. Según estudios se dice que se llevaban algunos libros en donde se registraban los costos para el tratamiento de los productos, estos libros recopilaban las memorias de la producción y se podrían considerar como los actuales manuales de costos.

En Italia se piensa surgió la “teneduría de libros” por el método de partida doble, ya que por ser esta una región con mucha influencia mercantil, así los primeros textos de contabilidad eran escritos para los comerciantes ya que el proceso de fabricación estaba en manos de unos pocos artesanos vinculados a asociaciones y por lo tanto sometidos a las reglas de sus gremios. Con el artesanado, tomo auge la contabilidad debido al crecimiento de los capitalistas y el aumento de tierras privadas. Lo anterior hizo surgir la necesidad de disponer de control sobre las materias primas asignadas al artesano, quien ocupaba su lugar de trabajo. Mientras más crecía el mercado y las formas de producción así el incremento del uso de la contabilidad como método de medir las ganancias de comerciantes, productores, fabricantes y todos los que tuvieran que ver con el mercantilismo.

En 1557 los fabricantes de vinos empezaron a usar algo que llamaron “Costos de producción”, entendiendo lo que hoy serían los materiales y mano de obra. El objetivo de la contabilidad en el siglo XVI era rendir un informe de cuentas sin diferenciar entre ingresos y costos sin contribuir a la fijación de precios de venta ni determinar el resultado neto de operaciones. Durante el siglo XVI y hasta la mitad del siglo XVII, la contabilidad de costos experimento un serio receso. (Gómez Giovanni, 2002)

#### **4.2.1. El surgimiento de los costos**

En 1776 el surgimiento de la revolución industrial trajo las grandes fábricas. Se pasó de la producción artesanal a una industrial, creando la necesidad de ejercer un mayor control sobre los materiales y la mano de obra y sobre el nuevo elemento del costo que las máquinas y equipos originaban. El “maquinismo” de la revolución industrial originó el desplazamiento de la mano de obra y la desaparición de los pequeños artesanos. Todo el crecimiento anterior creó un ambiente propicio para un nuevo desarrollo de la contabilidad de costos.

En 1777 se hizo una primera descripción de los costos de producción por procesos con base en una empresa fabricante de medias de hilo de lino. Mostraba como el costo del producto terminado se puede calcular mediante una serie de cuentas por partida doble que llevaba en cantidades y valores para cada etapa del proceso productivo. En las últimas tres décadas del siglo XIX Inglaterra fue el país que se ocupó mayoritariamente de teorizar sobre los costos. En 1778 se empezaron a emplear los libros auxiliares en todos los elementos que tuvieran incidencia en el costo de los productos, como salarios, materiales de trabajo y fechas de entrega. Fruto del desarrollo de la industria química es la aparición del concepto costo conjunto. (Gómez Giovanni, 2002)

#### **4.2.2. Consolidación de los sistemas de costos**

En las últimas tres décadas del siglo XIX Inglaterra fue el país que se ocupó mayoritariamente de teorizar sobre los costos. Así fue como entre 1828 y 1839 CARLOS BABBAGE publicó un libro en el que resalta la necesidad de que las fábricas establezcan un departamento de contabilidad que se encargue del control del cumplimiento de los horarios



de trabajo. A finales del siglo XIX el autor HENRY METCALFE publicó su primer libro que denominó costos de manufactura.

El mayor desarrollo de la contabilidad de costos tuvo lugar entre 1890 y 1915 en este lapso de tiempo se diseñó la estructura básica de la contabilidad de costos y se integraron los registros de los costos a las cuentas generales. En países como Inglaterra y Estados Unidos y se aportaron conceptos tales como: Establecimientos de procedimientos de distribución de los costos indirectos de fabricación adaptación de los informes y registros para los usuarios internos y externos, valuación de los inventarios y estimación de costos de materiales y mano de obra.

Hasta ahora la contabilidad de costos ejercía control sobre los costos de producción y registraba su información con base en datos históricos, pero al integrarse la contabilidad general y la contabilidad de costos entre 1900 y 1910, este llega a depender de la primera. Pero la contabilidad se comenzaba a entender como una herramienta de planeación lo cual, demandada la necesidad de crear formas para anticiparse a los simples hechos económicos históricos, fruto de esto el surgimiento de los costos predeterminados entre 1920 y 1930.

Hay evidencias que permiten afirmar que los costos predeterminados fueron empleados en 1928 por la empresa americana WESTINGHOUSE antes de difundirse por las grandes empresas de la unión americana. Estos costos permitían disponer de datos antes de iniciar la producción luego viene la depresión de los años 30 época durante la cual los países industrializados tuvieron que realizar considerables esfuerzos para proteger su capital. (Gómez Giovanni, 2002)

### **4.2.3. Una nueva visión de los costos**

Posterior a la gran depresión se comienza a dar gran preponderancia a diferentes sistemas de costos y a los presupuestos como herramienta clave en la dirección de las organizaciones. Entre las razones que evidenciaban el nuevo auge de la contabilidad de costos entre estos figuraban:

1. El desarrollo de los ferrocarriles
2. El valor de los activos fijos utilizados por las empresas que hicieron aparecer la necesidad de controlar los costos indirectos
3. El tamaño y la complejidad de las empresas y por consiguiente las dificultades administrativas a las que se enfrentaban
4. La necesidad de disponer de una herramienta confiable que les permitiera fijar los precios de venta.

En 1953 el norteamericano AC. LITTELTON en vista del crecimiento de los activos fijos definía la necesidad de amortizarlos a través de tasas de consumo a los productos fabricados como costos indirectos, en 1955 surge el concepto de contraloría como medio de control de las actividades de producción y finanzas de las organizaciones y un lustro después, el concepto de contabilidad administrativa como herramienta del análisis de los costos de fabricación y como instrumento básico para el proceso de la toma de decisiones.

Hasta antes de 1980 las empresas industriales consideraban que sus procedimientos de acumulación de costos constituían secretos industriales pues el sistema de información financiera no incluía las bases de datos y archivos de la contabilidad de costos.

Indiscutiblemente, esto se tradujo en estancamiento para la contabilidad de costos con relación a otras ramas de la contabilidad hasta cuando se comprobó que su aplicación

producía beneficios. Así fue como en 1981 el norteamericano HT. JHONSON resaltó la importancia de la contabilidad de costos y los sistemas de costos como herramienta clave para brindar la información a la gerencia sobre la producción, lo cual implicaba existencia de archivos de costos útiles para la fijación de precios adecuados en mercados competitivos. Es así como han surgido los actuales sistemas de costeo, y mientras más avance y cambie el sistema organizacional y los sistemas de producción se implementarán nuevas metodologías y herramientas de medición y control de los costos. (Gómez Giovanni, 2002)

#### **4.3. Conceptos de costos**

A fin de dar a conocer el concepto de costos, (Rayburn 1988, “define contabilidad de costo como aquella parte de la contabilidad que identifica, determina, informa y analiza los costos de la fabricación de un bien o de la prestación de un servicio” (p.21).

Los costos en el sector manufacturero se asocian con aquellas partidas en las que se incurre con el ánimo de efectuar la elaboración o fabricación de los productos, mientras que, en el sector de servicios, los costos son todas aquellas erogaciones necesarias para la generación de los servicios.

Señala Hansen y Mowen, 2009 citado por Uribe, 2011, costo como el “valor sacrificado por productos y servicios que se espera que aporten un beneficio presente o futuro a una organización”.

## **4.4. Clasificación de los costos**

### **4.4.1. Costos fijos, variables, mixtos y primos**

Los costos fijos hacen referencia a los rubros en los que se incurre, pero cuya magnitud permanecen constante independientemente del volumen actividad dentro de un rango relevante. Esto significa que los costos fijos son todas aquellas erogaciones en las que incurre un proyecto o una empresa, pero cuya magnitud no cambia ante un aumento o disminución de los volúmenes de ventas, o volúmenes de producción, en el intervalo comprendido entre cero y su capacidad normal. (Uribe, 2011, pag.12).

Según Rayburn 1988, “se le denomina costo fijo a todos los costos que permanecen constantes en su valor total para un cierto periodo de tiempo, independiente del nivel de producción” (pag.44)

Señala Bowersox, 2007 citado por Uribe, 2011 “Costos variables Corresponden a aquellas cifras que sí cambian ante una modificación en el volumen de actividad, como por ejemplo los costos de las materias primas y las comisiones pagadas al personal de ventas”.

Costos Mixtos: Los costos mixtos son aquellos que tienen un comportamiento fijo dentro de un rango relevante de actividad, pero experimentan cambios abruptos de manera directa ante cambios en el nivel de actividad. Ejemplo: Los salarios de los supervisores. Si se requiere un supervisor para que supervise los procesos de producción de acuerdo a su tramo de control asignado (Uribe, 2011).

De acuerdo con L.G.Rayburn (1988) Se les denomina costos mixtos a los costos que se comportan como parcialmente variable y parcialmente fijos es decir estos varían, pero no

de forma proporcional estos podrían ser los costos de materiales directos, mano de obra directa suministro de agua, electricidad (para la cual existe un costo fijo mensual más una carga por kilovatio/hora) este tipo de costo los contadores lo utilizan para determinar sus componentes fijos y variables

Costo Primo: Es la suma de los dos primeros elementos del costo, es decir Materiales Directos más la Mano de Obra Directa

#### **4.4.2. Costos directos y costos indirectos**

Los costos directos se identifican con facilidad con una actividad, departamento o producto.

Los sueldos y salarios del personal de producción se generan y corresponden a dicho departamento. Al estar identificados por completo con dicho departamento, el costo por estos conceptos es directo al departamento de producción. Los materiales que se utilizan para elaborar un producto y que quedan como parte del mismo se consideran materiales directos y su costo, como costo directo al producto. (Díaz, 2010, pág.8).

Los costos directos están relacionados con el objeto del costo en particular y pueden rastrearse de manera económicamente factible, es decir efectivamente en cuanto a costo se refiere, por ejemplo, el costo de las latas o las botellas es un costo directo de las bebidas o gaseosa. (T. Horgren, M. Datar & Foster, 2007)

Los costos indirectos, al contrario de los anteriores, no son específicamente identificables con alguna actividad, departamento o producto. La renta del edificio utilizado por el departamento de producción, costo que es generado e identificado con dicho departamento, es un costo directo para éste. Sin embargo, se considera como un costo indirecto a los productos que se elaboran, toda vez que, si bien se requiere para que el departamento de producción trabaje, no se integra en los productos; no se utiliza en forma directa en éstos ni se identifica sólo en los productos. (Díaz, 2010, pág.8).

Los costos indirectos se relacionan con un objeto del costo en particular, pero no pueden rastrearse a ese objeto de manera económicamente factible (efectiva en cuanto a costo se refiere) por ejemplo, los sueldos de los supervisores de producción de las numerosas embotelladoras o plantas son un costo indirecto. (T. Horgren, M. Datar & Foster, 2007)

#### **4.5. Costeo para la toma de decisiones**

En la actualidad las organizaciones están en la imperiosa necesidad de tomar decisiones e implementar proyectos estratégicos. Es por ello que es necesario realizar una clasificación de costos y gastos los cuales son fundamentales en el momento de tomar decisiones en relación a las diversas actividades que se realizan tales como introducir o retirar un producto o un servicio nuevo al mercado; realizar o no procesos de tercerización; adelgazar estructuras de manera temporal o definitiva en épocas de crisis económica; determinar grados y niveles de integración vertical u horizontal; definir venta de capacidades en exceso; seleccionar proveedores; instalar una planta nueva; sustituir maquinaria por obsolescencia o capacidad insuficiente, e invertir en infraestructura, entre otras, ya que

permiten analizar no solamente la estructura de costos de la empresa o del proyecto, sino que también ayudan a definir elementos vitales como su nivel de riesgo, su maniobrabilidad y su control. (Uribe, 2011, pág. 18).

#### **4.6. Elementos de los costos**

##### **4.6.1. Material directo**

Hansen y Mowen (2007), aseguran que “Los materiales directos son aquellos rastreables al artículo o servicio que se está produciendo. El costo de estos materiales se puede cargar en forma directa a los productos porque se puede utilizar la observación directa para medir la cantidad consumida por cada uno. Los Materiales que se vuelven parte de un producto tangible o aquellos materiales que se usan en el suministro de un servicio, por lo general se clasifican como materiales directos. Por ejemplo, El acero en un automóvil, la madera en los muebles, el alcohol en la colonia, la mezclilla en los jeans, los frenos para corregir los dientes, la gasa quirúrgica y la anestesia para una operación, el listón de un corpiño y los alimentos de una línea aérea son todos ellos materiales directos” (p.40).

En este rubro se encuentran todas las materias primas e insumos necesarios para la transformación de productos dentro de las materias primas se encuentran los recursos extraídos de la naturaleza que nos sirven para construir los bienes de consumo, los cuales sufren la transformación y dan lugar a los productos terminados. Pueden ser de origen vegetal, animal y mineral. Los insumos son bienes empleados en la producción de otros bienes, pueden estar ya terminados y no sufren una transformación durante su elaboración. (Uribe Marín 2011 Pág. 4)

#### **4.6.2. Mano de obra directa**

Hansen y Mowen (2007), aseguran que, La mano de obra directa es el trabajo que se asigna a los artículos y servicios que se están Produciendo. Como sucede con de obra empleada para elaborar un producto o servicio. Los empleados que convierten materias primas en un producto o que proporcionan un servicio a los clientes se los materiales directos, se puede utilizar la observación física para medir la cantidad de mano clasifican como mano de obra directa. De los cuales citamos algunos ejemplos Los trabajadores de una línea de ensamble de una automotriz, un chef en un restaurante, una enfermera quirúrgica para una operación a corazón abierto y un piloto de una aerolínea.

En este ítem se encuentran todas las erogaciones que hacen referencia al salario, la seguridad social, los parafiscales, las prestaciones sociales y los extralegales del personal involucrado en la elaboración de los productos, de acuerdo con la normatividad del país en el que se llevan a cabo las operaciones. (Uribe 2011 pág.4)

#### **4.6.3. Costo indirecto de fabricación**

Hansen y Mowen (2007), aseguran que “Todos los costos de producción diferentes de los materiales directos y de la mano de obra directa se agrupan en una categoría denominada costos indirectos. En una empresa de manufactura, la categoría de costos indirectos también es conocida como carga fabril o costos indirectos de manufactura. La categoría de los costos indirectos contiene una amplia variedad de conceptos. Se necesitan muchos insumos



además de la mano de obra directa y de los materiales directos para elaborar los productos. Algunos ejemplos incluyen la depreciación de los edificios y del equipo, el mantenimiento, los suministros, la supervisión, el manejo de materiales, la energía, el cuidado de los terrenos de las fábricas y la seguridad de la planta. Los suministros son por lo general aquellos materiales necesarios para la producción y que no se convierten en una parte de un producto terminado o que no se usan para el suministro de un servicio

Señala (Gómez, 2005). Citado por. (Uribe 2011), los Costos indirectos de fabricación: son todos aquellos rubros que son necesarios para la elaboración de los productos, que no fueron clasificados ni como costo de mano de obra directa, ni como material directo en este ítem se encuentran conceptos como materiales indirectos, mano de obra indirecta, depreciación de equipos involucrados en la transformación y sus respectivos mantenimientos preventivos, predictivos y correctivos, en general todo lo que esté involucrado en la fabricación, pero que no es de fácil asociación con el objeto de costos motivo de análisis.

#### **4.7. Contabilidad de costos por proceso**

El costeo por proceso se ocupa del flujo de las unidades a través de varias operaciones o departamentos, acumulando los costos y sumando los costos adicionales en la medida en que avanzan. Los costos unitarios de cada departamento se basan en la relación entre los costos incurridos en un periodo de tiempo y las unidades terminadas en el mismo periodo.

Departamento: es una división funcional principal en una fábrica donde se ejecutan procesos de manufactura. Cuando dos o más procesos se ejecutan en un departamento, puede ser conveniente dividir la unidad departamental en centros de costos. Los departamentos o los centros de costos son responsables por los costos incurridos dentro de su área y sus supervisores deben reportar a la gerencia por los costos incurridos preparando periódicamente un informe del costo de producción. Este informe es un registro detallado de las unidades y actividades de costo en cada departamento, o centro de costo, durante un cierto periodo de tiempo. (González María, 2002)

#### **4.7.1. Objetivos del costeo por proceso**

Un sistema de costos por procesos determina como serían asignados los costos de manufactura incurridos durante cada periodo. La asignación de costos en un departamento es sólo un paso intermedio; el objetivo último es determinar el costo unitario total para poder determinar el ingreso. Durante un cierto periodo algunas unidades serán empezadas, pero no todas serán terminadas al final de él. En consecuencia, cada departamento determina qué parte de los costos totales incurridos en el departamento se pueden atribuir a las unidades en proceso y qué parte a las terminadas. (González María, 2002)

#### **4.7.2. Características de un sistema de costos por proceso**

- ❖ Los costos se acumulan y registran por departamentos o centros de costos.
- ❖ 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.
- ❖ Las unidades equivalentes se usan para determinar el inventario de trabajo en proceso en términos de las unidades terminadas al fin de un periodo.
- ❖ Los costos unitarios se determinan por departamentos en cada periodo.
- ❖ 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.
- ❖ Los costos total y unitario de cada departamento son agregados periódicamente, analizados y calculados a través del uso de informe de producción. (González María, 2002)

### 4.7.3. Producción por departamento

En un sistema de costos por procesos el principal énfasis se hace en los departamentos o en los centros de costo. En cada departamento o centro de costos se realizan diferentes procesos o funciones, tales como mezclado en el departamento “A” y refinamiento en el departamento “B”. Un producto generalmente fluye a través de dos o más departamentos o centros de costo antes de que llegue al almacén de artículos terminados.

Los costos de materiales directos, manos de obra directas e indirectas de fabricación producidos en cada departamento se cargan a cuentas separadas de trabajo en proceso. Cuando las unidades se terminan en un departamento, son transferidas al siguiente departamento del proceso acompañado de sus costos correspondientes. La unidad terminada en un departamento se convierte en la materia prima del siguiente hasta que se convierte en artículo terminado.

#### Flujo Físico

En un sistema de costos por procesos, las unidades y los costos fluyen juntos. La siguiente ecuación resume el flujo físico de las unidades en el departamento.

Unidades iniciales en proceso + Unidades que empiezan el proceso o son recibidas de otros departamentos
---

Unidades transferidas afuera + Unidades terminadas y aún no transferidas + Unidades finales en proceso
--

Esta ecuación muestra cómo las unidades recibidas o iniciadas deben ser

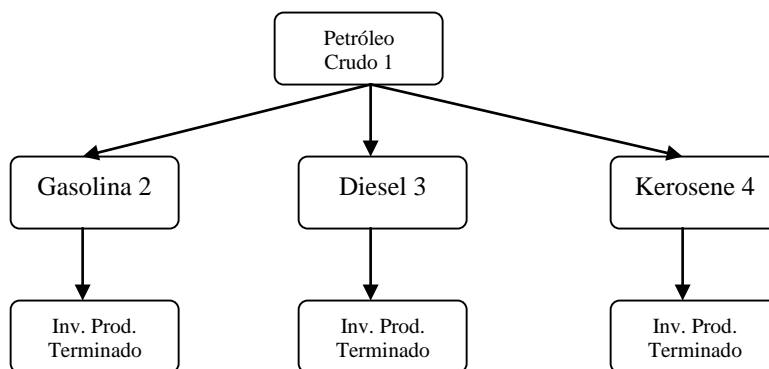
Contabilizadas en un departamento. Un departamento no necesita tener todos los componentes de la ecuación. Si todas las unidades terminadas son transferidas no habrá unidades “aún a la mano”. Si todos los componentes menos unos son conocidos, puede calcularse el componente desconocido. La entrada y salida de inventario de costos se refleja en la cuenta de inventario de trabajo en proceso del departamento. El trabajo en proceso se debita por costos de producción (MD, MOD y CI de unidades terminadas en el departamento anterior y transferidos al departamento). Cuando las unidades terminadas son transferidas, el inventario de trabajo en proceso se acredita por los costos asociados con esas unidades terminadas. Un producto puede fluir a través de la fábrica por diferentes vías o rutas hasta su terminación. Los flujos de productos más conocidos son el secuencial, el paralelo y el selectivo. El mismo sistema de costos por procesos puede ser usado en todos los flujos del producto.

En un **flujo secuencial** del producto, las materias primas iniciales se ubican en el primer departamento del proceso y fluyen a través de cada departamento de la fábrica; los materiales adicionales pueden o no ser agregación en los otros departamentos. Todos los artículos producidos van a los mismos procesos, en la misma secuencia.



(González María, 2002)

En el **flujo paralelo** del producto, la materia inicial se agrega durante diferentes procesos, empezando en diferentes departamentos y luego uniéndose en un proceso o procesos finales.



(González María, 2002)

En el **flujo selectivo**, varios productos se producen a partir de la misma materia prima inicial. Ejemplo la carne bovina, producen varios cortes de carnes, pieles y accesorios de un animal sacrificado. Cuando resulta más de un producto en proceso de producción, los productos se denominan productos conjuntos o sub-productos, dependiendo principalmente de su valor de venta relativo.

El sistema de costos por procesos es el medio que se utiliza para aplicar los costos a productos iguales, elaborados de manera continua, en grandes cantidades tomando en cuenta algunos factores como: las especificaciones del producto que se va a manufacturar, los volúmenes de la producción y la complejidad del proceso productivo. Se lleva a cabo a través de “etapas” en serie, denominadas “procesos” y es utilizado por empresas manufactureras y algunas de servicios (comida rápida, seguros, correo...).

El sistema se utiliza cuando es posible:

- Producir artículos estandarizados para una demanda de mercado y no para un cliente específico.
- Cuando el volumen productivo permite acumular costos por tiempos, lo que implica un proceso de planeación para lograr el objetivo de producción.

- Cuando el proceso productivo es normalmente intermitente, Cuando se buscan mejores índices de rendimiento con mayor productividad. (González María, 2002)

**Diferencias entre los costos por órdenes específicas y por procesos:**

<b>ORDENES ESPECÍFICAS</b>	<b>PROCESOS</b>
Acumula costos por pedido	Acumula costos por unidad de tiempo
Costos se liquidan al final de la orden.	Cualquier momento, para determinar costos unitarios más exactos.
Costos se estiman por orden.	No es necesario estimar ya que se aplican por unidad de tiempo.
Costo unitario es por cada pedido.	El costo unitario es por tiempo, se acumulan costos productivos.
Cuenta de procesos por elemento del costo.	Cuenta de procesos por cada departamento.
El costo directo es el que se puede medir y asignarse a la orden.	Costo directo por departamento de ocurrencia.
Control más fuerte por la dificultad de medir productividad.	Control se realiza de manera departamental y al final se determina el control total.

(González María, 2002)

**4.7.4. Procedimiento Contable Costos por Proceso**

- ❖ Se prepara el Informe de Producción en Cantidades,
- ❖ Se prepara el Informe de Costos Productivos,

- ❖ Se realizan los asientos contables por departamento, llevando a cabo los pasos necesarios y controlando las cuentas por departamento y por totales. En esta parte se realiza el pase a productos terminados, a ventas, se realiza la venta.
- ❖ La cuenta Costo de Ventas debe coincidir con el resultado del paso #4,
- ❖ Se prepara el Estado de Artículos Manufacturados. (González María, 2002)

## **V. Caso Practico**

### **5.1. Perfil de la Empresa**

#### **5.1.1. historia**

Panadería y Repostería El Mana nació en el año 2010 es una pyme familiar, legalmente constituida cuyo propietario es el Lic. José David González; el capital de la pyme es de C\$ 170,000.00 siendo su principal objetivo producir pan simple con alta calidad y venderlo a precios competitivos, asegurando la mejor aceptación en la comunidad.

Durante los dos primeros años, el pan lo elaboraba el Lic. González con la ayuda de Juan Carlos Rostran, en un horno artesanal y existiendo una línea de producción, el Pan Simple.

Con el paso del tiempo, el horno artesanal se hacía pequeño porque la demanda de trabajo seguía creciendo por lo que se decidió adquirir un horno industrial desarrollando nuevos productos a base de harina y en los siguientes tres años había seis personas colaborando con la producción de pan.

Actualmente Lic. José González está orgulloso de tener su negocio propio, contar con un establecimiento donde se elabora y vende el producto, generar empleos a diez familias de los alrededores y sobre todo ofertar pan de calidad a un precio accesible; todo esto gracias a la bendición



de Dios ya que siempre trata de inculcar al personal la oración y procurando que todo movimiento que hagan esté en las manos del todo poderoso.

La PYME promueve principios como la honestidad, cooperación, respeto, esfuerzo, amor al trabajo y Responsabilidad; estos valores son la pauta de la empresa para mejorar en su desarrollo día a día, tanto los trabajadores como el propietario afirmaron que estos principios han sido la base de las buenas relaciones que existen en la empresa.

A la fecha, Panadería y Repostería El Mana ha llegado a ser una de las panaderías de mejor prestigio en el municipio de Ciudad Sandino como consecuencias de la calidad de los productos y de la innovación de nuevos tipos de panes, las cuales han sido aceptadas por todos sus clientes.

Panadería y Repostería El Mana cuenta con cuatro áreas y se dividen en Gerencia General, Departamento de Contabilidad, Departamento de ventas y distribución y Departamento de Producción, tienen un total de diez trabajadores, de los cuales tres pertenecen a ventas, dos a administración y cinco en producción.

Lic. José David González, es el propietario de Panadería y Repostería Baltodano por lo tanto ejerce la función de Gerente General y quien se encarga de la administración de la pyme, velando que todos los recursos se utilicen de manera eficaz y eficiente tratando de cumplir con la misión para la cual fue creada la panadería.

Carlos Gutiérrez, es el contador de la Pyme y quien tiene la función de llevar la contabilidad al día; es decir llevar el control del dinero que ingresa a caja, contabilizar las entradas y salidas de inventarios, analizar las cuentas por cobrar a clientes y cuentas por pagar a proveedores, así como informar al Lic. González de las ganancias y/o pérdidas del mes, llevando los registros oportunos y confiables.

Juan Carlos Rostran, es el panadero; es decir la persona que dirige las actividades relacionadas con el proceso de producción del pan, selecciona la materia prima a utilizar, regula la frecuencia de compra de materia prima, propone las estrategias para reducir costos y mejorar los procesos de producción; antes de comenzar a laborar controla que el lugar de trabajo, los equipos, y los utensilios así como su personal asignado a la elaboración cumplan con los requisitos higiénicos indispensables como el uso de gorras, gabachas, etc.

Byron Carvajal, Danilo Ruiz, Manuel Solórzano, Gabriel López y Carlos Urbina son los ayudantes de la Panadería, en conjunto se distribuyen actividades como mezclar los ingredientes, preparar la masa, hornear los diferentes tipos de pan, los equipos de panadería, limpiar y completar todos los pedidos especiales según sea necesario.

Karla Baltodano Urbina, es la encargada de las ventas de la Panadería y en conjunto con Kenneth Carrera, interactúan con los clientes y la empresa, comunica adecuadamente a los clientes acerca de los productos que tienen disponibles, asesorar a los clientes acerca de los productos.

## **5.1.2. Visión y Misión**

### **5.1.2.1. Visión**

“Ser una empresa con calidad suficiente para expandirse a nivel nacional, generador de empleos y beneficios sociales.”

### **5.1.2.2. Misión**

“Producir y comercializar productos con alta calidad y precios competitivos, asegurando la mejor aceptación en la comunidad”.

### **5.1.3. Objetivos Estratégicos**

- ✓ Fabricar productos a bajos costos y con alta calidad.
- ✓ Incrementar las ventas ofreciendo precios competitivos.
- ✓ Incrementar la producción en la medida que aumente la demanda.
- ✓ Diversificación de nuestros productos.

### **5.1.4. Actividad**

La Pyme Panadería y Repostería El Mana, se dedica a la elaboración de productos derivados de la harina, consta de varias líneas de producción, que están dedicadas y diseñadas exclusivamente para la fabricación de Pan Simple, Picos, Empanadas, Manjares, Bolillos, Pan en Barra, Reposterías, entre otros.

### **5.1.5. Valores**

- ✓ Responsabilidad
- ✓ Creatividad
- ✓ Entrega
- ✓ Autenticidad
- ✓ Confianza
- ✓ Servicio
- ✓ Organización

### **5.1.6. Estructura de Cargos**

- ✓ Gerencia General: 1 Persona.
- ✓ Departamento de Contabilidad: 1 Persona.
- ✓ Departamento de Ventas y Distribución: 2 Persona.
- ✓ Departamento de Producción: 6 personas

## **5.2. Planteamiento del problema**

De acuerdo a la observación realizada sobre la viabilidad de llevar a cabo este seminario de graduación, tomando en cuenta diferentes variables permitió el entendimiento del diseño de una estructura de costo funcional que lleva la panadería, acompañado de una guía para identificar y distribuir los costos comunes, para la empresa Panadería El Mana.

En tal sentido la empresa requiere de un sistema de costo que les proporcione información de cada uno de los costos que se encuentran involucrados en el proceso productivo y en la comercialización de productos.

Las empresas productoras al iniciar y continuar sus operaciones productivas incurren en costos de producción; es por ello, que el control de costos debe ser permanente, para saber cuántas unidades se elaboran y cuáles son sus costos asociados a esta producción, este es uno de los tantos problemas que deben enfrentar las empresas y/o PYME para alcanzar sus objetivos.

La labor de supervisión y fiscalización la ejerce el departamento de costo; comenzando el ciclo del proceso productivo con las compras de materia prima, almacenamiento, transformación de la materia prima en producto terminado hasta llegar a la comercialización de los mismos.

En el caso de estudio, en el proceso de elaboración del Pan Simple, ocurren dificultades para asignar costo a este producto; esta situación da como resultado que los niveles de utilidad disminuyan y/o aumenten.

El diseño de una estructura de costos para la gerencia de la PYME Panadería y Repostería El Maná, tendrá por objeto principal proveer a la empresa una estimación lógica, con relación a los costos que se generan de su actividad productiva, y asignarlos al producto que elabora.

Ahora bien, las estructuras de costo no pueden ser estandarizadas pues son particular en cada empresa, dependen de la eficiencia, eficacia y productividad, y de los productos que elabora, por esta razón surge la necesidad de diseñar una Estructura de Costo, tomando como referencia el caso de la PYME Panadería y Repostería El Maná, ubicada en el Barrio Bello Amanecer, Municipio de Ciudad Sandino departamento Managua, para asignar costo al producto Pan Simple.

### **5.3. Diagnostico**

#### **5.3.1. Proceso de Producción**

Toda organización tiene función de producción, trátase de productos por ello es de suma importancia que esta función se administre de la mejor manera con el fin de alcanzar la ventaja competitiva.

El pan pasa por seis procesos diferentes, los cuales son:

Elaboración de la mezcla: En esta etapa se pesan todos los ingredientes sólidos tales como el agua, la harina, levadura y sal y en una balanza se miden los ingredientes líquidos como el agua; los cuales se deben ir agregando poco a poco hasta obtener una homogeneidad con la masa.

Amasado: Esta actividad es realizada por el maestro panadero junto con los ayudantes y como su nombre lo indica consiste en amasar mediante una maquina eléctrica la mezcla de todos los ingredientes por 5 minutos aproximadamente; el amasado es una etapa clave y decisoria en la calidad del pan.

División/ Corte: En esta etapa la masa descansada es cortada por los ayudantes y luego se separa en proporciones con la cantidad necesaria para dar forma y el tamaño característico del pan que se va a elaborar. Este proceso completo puede durar unos 5 minutos aproximadamente.

Labrado: Etapa en la cual se trabaja la masa, hasta lograr que tenga la consistencia y elasticidad adecuada para que el producto continúe con sus características deseadas a continuación se procede a dar forma de la masa trabajada.

Fermentación: Es la etapa que toma más tiempo en el proceso productivo, ya que se mantiene en reposo la masa durante dos horas, para que esta pueda adquirir el tamaño adecuado; para que esto se logre se debe mantener a una temperatura promedio de 30°C, dado que la temperatura ideal para el desarrollo de la levadura es de 27°C.

Horneado: Al finalizar la fermentación, esta pasa por la última etapa, la cocción del pan en el horno se realizará siempre entre 180° y 260°C. Las características de tiempo y temperatura de cocción del pan dependen principalmente del tipo de pan. Una vez terminada la elaboración del producto y cumpliendo con todas las características deseadas, se trasladan a ventas para su exposición en el mostrador.

### **5.3.2. Método de control en el inventario para la Panadería y Repostería el Mana**

La Panadería y Repostería El Mana no posee ningún control de inventario definido que cumpla con los requisitos básicos de contabilidad como el Kardex para la valuación de inventario mediante los

diferentes métodos UEPS, PEPS, Costo Promedio ponderado que reflejan tanto las entradas y salidas de las unidades físicas, el costo unitario promedio y el costo total del inventario.

La Panadería lleva a cabo un control de inventario de forma empírica y manual, en donde anota en un cuaderno las entradas y salidas de inventario de las unidades físicas y cada semana realiza un recuento físico de los materiales y suministros.

El volumen de la producción permite que la rotación de los inventarios sea diaria sobre todo de productos como harina, levadura, sal; generando que los productos pasen menos tiempo almacenados.

La materia prima y suministros son almacenados en una pequeña bodega de la Panadería bajo resguardo y/o custodia del contador, quien anota en un cuaderno las entradas y salida de los distintos productos.

A través de este proceso investigativo se logró establecer un control de los inventarios tanto de materiales directos e indirectos requeridos mediante costo promedio el cual consiste en anotar mediante la factura del proveedor las entradas tanto las unidades físicas, el costo total y el costo unitario que resultará de la división del costo total de las mercancías entre las unidades.

### **5.3.3. Elementos del Costo de Producción para elaborar pan simple**

Además, esta contabilidad brinda sistemas de costeos que son de vital importancia para el giro de negocio, con los distintos métodos de control se establece una mejor administración en lo que corresponde a los elementos de un producto. Para calcular el costo de un producto se requiere de tres elementos básicos tales como materiales o suministro, mano de obra y costos indirectos de fabricación.

Para el proceso de elaboración de una bolsa de pan simple de 12 unidades, se requiere de los siguientes materiales:

Cantidad	Unidad de Medida	Producto
350.00	Gr	Harina de Trigo
215.00	MI	Agua
10.00	Gr	Levadura
5.00	Gr	Sal

### 5.3.3.1. Material Directo

Con la información brindada por el panadero se confirmó que el material directo utilizado para la elaboración del pan simple es la harina de trigo, utilizada en la Panadería Y Repostería El Mana.

La materia prima es almacenada en el local y se verifica su estado, a pesar de que los materiales son llevados directamente a la panadería por el proveedor, ellos no pagan un monto adicional por transporte.

Material	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
Harina de Trigo	100,000 gr	C\$ 0.00795	C\$ 795

**Tabla 1 Costo de la Harina**

Tanto el propietario como el contador afirmaron que a diario producen de 40 a 50 bolsas de pan simple de 12 unidades, por lo que en el siguiente cuadro se muestran los costos del material directo:

Material	Producción	Cantidad Total de Gramos	Costo Unitario	Costo Total
Harina de Trigo	50 bolsas de pan	17,500 gr	C\$ 0.00795	<b>C\$ 139.13</b>

**Tabla 2: Costo de los Materiales Directos para la Orden de Trabajo**



**5.3.3.2. Mano de obra directa**

Se cuenta con cinco empleados los cuales son parte fundamental del proceso productivo, ya que elaboran y realizan la mezcla, amasado, división o corte, labrado y horneado de los ingredientes; ellos son:

<b>Nombre y Apellidos</b>	<b>Cargo</b>	<b>Área</b>
Juan Carlos Rostran	Panadero	Producción
Byron Carvajal	Ayudante de Panadería	Producción
Danilo Ruiz	Ayudante de Panadería	Producción
Manuel Solórzano	Ayudante de Panadería	Producción
Gabriel López	Ayudante de Panadería	Producción
Carlos Urbina	Ayudante de panadería	Producción

**Tabla 3: Lista de los Trabajadores (Mano de Obra Directa)**

Para determinar el pago de sus salarios en la elaboración del pan simple, se estableció como criterio las horas trabajadas en la producción diaria de 50 bolsas de pan simple, en la cual se hizo el análisis que de las 8 horas que trabajan en el día, el 60% (aproximadamente 5 horas) dedican a la elaboración del pan simple y el resto de horas a la elaboración de otros tipos de panes.

Nombre y Apellidos	Salario Mensual	Salario Diario	Producción	Otra Producción
Juan Carlos Rostran	4,000.00	133.33	80.00	53.33
Byron Carvajal	3,457.73	115.26	69.16	46.10
Danilo Ruiz	3,457.73	115.26	69.16	46.10
Manuel Solórzano	3,457.73	115.26	69.16	46.10
Gabriel López	3,457.73	115.26	69.16	46.10
Carlos Urbina	3,457	115.26	69.16	46.10
<b>Total</b>	<b>C\$ 21,288.65</b>	<b>C\$709.63</b>	<b>C\$ 425.80</b>	<b>C\$ 283.80</b>

**Tabla 4: Salario Semanal de Panadero & Ayudantes**

En este cuadro se aprecia que el panadero recibe C\$ 80.00 y cada ayudante de la panadería recibe C\$ 60.00 por haber laborado en la producción de 50 bolsas de pan simple de 12 unidades, por lo que el total (C\$ 356.64) representa el costo de la mano de obra directa usada, que es el segundo rubro del costo de producción.

Costo de Mano de Obra Directa

C\$ 425.80

### 5.3.3.3. Costos indirectos de fabricación

#### 5.3.3.3.1. Materiales indirectos

El panadero señalo que el agua, sal, levadura son materiales que a pesar de no ser los principales son necesarios para la elaboración del pan simple, sin embargo, el contador recalco que estos materiales también son adquiridos semanalmente.

A continuación, se detallan los costos indirectos de fabricación en lo que respecta a los materiales indirectos:

Material	Cantidad	Total Gramos	Costo Unitario	Costo Total
Agua	215 ml	10,750 ml	C\$ 0.0048	C\$ 51.60
Sal	5 gr	250 gr	C\$ 0.0088	C\$ 2.20
Levadura	10 gr	500 gr	C\$ 0.0600	C\$ 30.00
<b>Total</b>				<b>C\$ 83.80</b>

**Tabla 5: Costo de los Materiales Indirectos**

**\* En el agua, se tomó como referencia el precio de una botella de agua de 337 ml.**

Como se puede apreciar, la Panadería gasta C\$ 83.80 en materiales indirectos que suplen el proceso productivo del pan como el agua, sal y levadura.

De acuerdo al Código del Trabajo, a estos empleados se les debe de brindar sus prestaciones de ley como las vacaciones, treceavos mes e indemnización, las cuales se deben ir pro visionando en la

cuenta de pasivos para cancelarla cuando el empleado vaya a ser liquidado; generando un costo total de C\$ 89.10 en concepto de prestaciones de ley.

Nombre y Apellidos	Producción	Treceavo Mes	Indemnización	Vacaciones
Juan Carlos Rostran	80.00	6.66	6.66	6.66
Byron Carvajal	69.16	5.76	5.76	5.76
Danilo Ruiz	69.16	5.76	5.76	5.76
Manuel Solórzano	69.16	5.76	5.76	5.76
Gabriel López	69.16	5.76	5.76	5.76
Carlos Urbina	69.16	5.76	5.76	5.76
<b>Total</b>	<b>C\$ 425.80</b>	<b>C\$ 35.46</b>	<b>C\$35.46</b>	<b>C\$35.46</b>

**Tabla 6: Prestaciones de Ley**

#### 5.3.3.4. Otros Costos Indirectos de Fabricación

La panadería y Repostería El Mana no toma en cuenta el gasto incurrido por los servicios básicos para fijar los precios del pan simple; mediante el análisis documental brindada por el propietario, se descubrió que los costos de servicios básicos en la producción del pan simple en el día son Gas C\$ 280.69, Luz C\$ 63.54 y empaque C\$15.

Para la depreciación solo aplica el horno industrial y los utensilios (vitrinas de exhibición, bandejas para hornear, entre otros), a continuación, se detalla:

Categoría	Depreciación Mensual	Depreciación Diaria	Producción
Maquinaria y Equipo	3,808.42	126.95	76.17
Utensilios y Accesorios	1,169.72	38.99	23.39
<b>Total</b>	4,978.14	165.94	<b>99.56</b>

**Tabla 7: Depreciación**

Adicionalmente los propietarios, han contratado los servicios de reparación y mantenimiento mensual del horno industrial a la empresa Industrias López, S.A a la cual se le paga mensualmente la suma de C\$ 5,000.00; así mismo se le asignó el 60% del valor a la producción de pan simple.

Lo señalado anterior se resume en el siguiente cuadro:

Detalle de los CIF	
Materiales Indirectos	C\$ 83.80
Aguinaldo, Vacaciones, Indemnización	106.38
Servicios Básicos	344.23
Depreciación de Maquinaria	99.56
Mantenimiento	100.00
Empaque	15.00
<b>Totales</b>	<b>C\$ 748.97</b>

**Tabla 8: Detalle CIF**

Esto representa el tercer elemento del costo de producción, al cual se le suma el primer y segundo rubro anteriormente indicado, para diseñar la estructura de costos.

Panadería y Repostería El Mana	
Estado de Costo de Producción y Ventas	
Período: octubre 2015	
Costo de Materiales Directos Usados	C\$ 139.13
Costo de Mano de Obra Directa	425.80
Costo de CIF Usados	<u>748.97</u>
<b>Costo del Período</b>	<b>C\$ 1,313.90</b>

#### **5.3.3.5. Costo unitario de producción del producto pan simple**

La determinación del costo unitario es la más importante finalidad de la contabilidad de costos, y el empleo de su información juega un papel esencial ya que el objetivo final es establecer una política

de precios sin arriesgarse a tener pérdidas; establecer el precio de venta es una decisión que se basa en los costos incurridos en la elaboración de cualquier producto.

Se logró determinar que los costos incurridos en la elaboración del pan simple, va más allá de los materiales y de la persona quien lo elabora, en donde a diario se producen de 45 a 50 bolsas de pan simple de **12 unidades**.

La implementación del sistema de contabilidad de costos y el método por promedios para la determinación del costo unitario del pan simple de Panadería y Repostería El Mana generó los siguientes resultados.

Elementos	Valor	Unidades Producidas	Costo Unitario
Materia Prima	139.13	50.00	2.78
Mano de Obra	425.80	50.00	8.52
Costos Indirectos de Fabricación	748.97	50.00	14.98
<b>Total</b>	<b>1,313.90</b>	<b>50.00</b>	<b>26.28</b>

**Tabla 9: Detalle de Costo de Producción**

Así mismo, se determinó el margen de contribución el cual fue de C\$ de 1.46 utilidad por bolsa de pan simple, es decir que el beneficio que se obtuvo por la venta del producto considerando el precio de venta actual con el que se oferta al público es de C\$ 28.00

**Panadería y Repostería El Mana**  
**Estado de Pérdidas y Ganancias**

<b>Descripción</b>	<b>Unidades Monetarias</b>
Precio de Venta	C\$ 28.00
Costo Unitario	26.28
<b>Margen de Contribución</b>	<hr style="width: 50%; margin: 0 auto;"/> C\$ 1.72

**Panadería y Repostería El Mana**  
**Estado de Pérdidas y Ganancias**

	Ingresos (50 x C\$ 28.00)	C\$1,400.00
Menos:	Costo de Ventas (50 x C\$ 26.28)	1,314.54
		<hr style="width: 50%; margin: 0 auto;"/>
Igual:	Utilidad Bruta	C\$ 86.00

Como se puede observar,  
la utilidad bruta resulta mínima



al ofertar pan simple a un precio de venta de C\$ 28; en consecuencia, al asignarle los gastos de operación prorrateados en base al 60% generarían una pérdida.

Para lograr mayor eficacia dentro de las empresas, hay que tener en cuenta que la utilidad total de la pyme, está sujeta a la relación entre los costos de producción. Por lo tanto, se puede decir que las cifras de costos, desarrolladas sobre bases sólidas y cumpliendo con sus objetivos, habrán de reflejarse en una utilidad efectiva.

Una vez analizada la información anterior, se demuestra que contar con un sistema de contabilidad de costos es de gran apoyo para la pyme ya que facilita la toma de decisiones en relación a los costos, precios y políticas de ventas, además permitir tener un manejo adecuado de las operaciones, conocer los costos reales que surgen durante el proceso productivo.

#### **5.4. Conclusión**

Al finalizar esta investigación se puede llegar a decir que, la Panadería y Repostería El Mana es una pyme que tiene años de ofrecer sus productos, la cual pese a sus deficiencias contables ha logrado

mantenerse en pie durante los últimos años. Por medio de la elaboración del flujo productivo de esta pyme se ha sistematizado la producción a un proceso de seis etapas: Mezcla, Amasado, División/Corte, Labrado, Fermentación y Horneado; el cual facilitara la contabilización de los costos de la empresa.

La panadería y Repostería “El Mana” no cuenta con una estructura de costo definida, que permita una correcta fijación de precio de venta que cubra los costos y gastos operativos que por ende pueda generar ganancias para la panadería.

Así mismo, se analizaron los tres elementos del costo necesarios para la elaboración de la estructura de costo, por medio de la cual se descubrió el costo real de la fabricación del pan simple. También, se descubrió que la Panadería y Repostería El Mana cuenta con un método de control de inventarios empírico y manual, por lo cual no hay un control exacto de las unidades físicas y monetarias de materias primas e insumos.

## **5.5. Recomendaciones**

- En base a las conclusiones se ha realizado una lista de recomendaciones para la Panadería y Repostería El Mana:
- Elaborar un Kardex para cada uno de los insumos utilizados en la panadería y registrarlos por medio del método “Promedio Ponderado”
- Tomar en cuenta los tres elementos del costo, materiales directos, mano de obra directa y CIF (costos indirectos de fabricación); para la contabilización de operaciones en la empresa.
- Realizar un presupuesto, que permita estimar los CIF de cada periodo en base a la mano de obra directa.

- Asignar un precio de venta en base a sus costos para que así obtengan un precio más real, competitivo y que logre obtener mayores ganancias a la empresa
- Asignar una tasa del 60% para prorratear los costos y gastos que incurre el pan simple durante su producción y comercialización.

## **VI. Conclusión**

Al finalizar la elaboración de este seminario y realización del diagnóstico para la Panadería y Repostería el Maná se pudo observar que la empresa lleva una contabilidad de forma empírica la cual no le estaba permitiendo tener un control de las salidas o flujo de efectivo y que por ende tampoco estaba obteniendo un buen margen de ganancia o utilidades

Por ello fue necesario realizar este seminario de graduación el cual brindo un aporte que permitirá a la empresa disponer de un Sistema de Costos por Procesos que además de facilitar la gestión de la gerencia, permita implementar sistemas de control y resguardo de los activos de la empresa y mejorar tanto el proceso productivo como el volumen de ventas

Cabe mencionar que se recomendó la aplicación de un sistema de costos por proceso como instrumento de control en la empresa para dar fortalecimiento a la elaboración del producto y a su vez a establecer las ventajas en la competitividad.

Así como también determinar controles que permitan optimizar el costo del producto que elabora la empresa entre estos tenemos utilizar el método de valuación de inventario el cual permitirá tener un control sobre los insumos utilizados en la empresa

En los modelos económicos actuales, y el impacto que cada día se da en la población acerca de globalización de la economía, en donde las empresas deben ser cada vez más competitivas para poder sobrevivir, no es ajeno a ello la formación tecno laboral de sus empleados, quienes cada día se enfrentan a un mercado más competitivo; y en el que debe demostrar hasta donde llegan sus conocimientos y demostrar el saber Hacer.

A través del aprendizaje de la contabilidad de costo se puede medir de manera directa la formación por competencia de un egresado, debido a que es una asignatura que le permite a la persona

conocer todo el proceso productivo de una empresa sin importar cuál sea su actividad principal, lo importante es que a través del Saber Hacer forme a la persona de manera integral y que le permita una verdadera convergencia entre lo cognitivo y lo práctico.

La contabilidad de costo aprendida en este módulo le permitirá al estudiante formarse con una visión que trasciende a las verdaderas razones que conllevan al conocimiento y su aplicación en la práctica.

## VII. Bibliografía

Díaz, J. S, (2010). *Costos industriales sin contabilidad* (1ra.Ed.). México PEARSON EDUCACION

Gómez Giovanni. (2002, septiembre 11). *Historia de los costos en contabilidad*. Recuperado de

<http://www.gestiopolis.com/historia-costos-contabilidad/>

González María. (2002, octubre 30). *características de un sistema de costos por proceso*. Recuperado

de <http://www.gestiopolis.com/caracteristicas-de-un-sistema-de-costos-por-procesos/>

Hansen, D.R.&Mowen, M.M. (2007). *Administración de costos: Contabilidad y control*. Brasil:

CENGAGE Learning.

Hornngren, C.T., Datar,S.M. , &Foster,G. (2007) *Contabilidad de costos: Un Enfoque Gerencial*.

México: PEARSON EDUCACION.

Hornngren C. (2012). *Contabilidad de costos: un enfoque gerencial* (14ta. Ed.). México

PEARSON EDUCACIÓN.

Pastrana Adolfo (2012, junio 19). *Contabilidad de costos*. Recuperado de

<http://www.monografias.com/trabajos93/modulo-contabilidad-costos/modulo-contabilidad-costos.shtml>

Rayburn, J (1988) *Contabilidad de costos*. (1ra Ed.). México: Grupo Editorial Océano

Uribe, R. (2011) *Costo para la toma de decisiones*. (1ra Ed.) Colombia: Mc Graw Hill Educación

