



PROHIBIDA SU COPIA



DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS PARA LA PRODUCCION DE
TORTA TRADICIONAL EN LA PANIFICADORA PONQUE ROMEL DE LA CIUDAD DE
PASTO PARA EL AÑO 2024

DIANA FRANCELY TORO DELGADO

DIEGO RODRIGO CORAL CORAL

CORPORACION UNIVERSITARIA AUTONOMA DE NARIÑO
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES
PROGRAMA DE CONTADURIA PÚBLICA
SAN JUAN DE PASTO

2024



DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS PARA LA PRODUCCION DE
TORTA TRADICIONAL EN LA PANIFICADORA PONQUE ROMEL DE LA CIUDAD DE
PASTO PARA EL AÑO 2024.

DIANA FRANCELY TORO DELGADO

DIEGO RODRIGO CORALCORAL

Trabajo de grado para obtener el título de Contador Público

CORPORACION UNIVERSITARIA AUTONOMA DE NARIÑO
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES

PROGRAMA DE CONTADURIA PÚBLICA

SAN JUAN DE PASTO

2024



NOTA DE ACEPTACIÓN

Firma de presidente del jurado

Firma del jurado

Firma del jurado

San Juan de Pasto, Septiembre de 2024



DEDICATORIA

A nuestros padres, cuyo amor, sacrificio y constante estímulo han sido la piedra angular de nuestra educación y desarrollo, a nuestras familias, por su inquebrantable apoyo y comprensión en cada etapa de este proceso académico, a nuestros profesores y mentores, cuya sabiduría, orientación y estímulo han enriquecido nuestra mente y fortalecido nuestra determinación, a nuestros amigos, cuya amistad ha iluminado los días de estudio más oscuros y ha hecho que cada logro sea aún más significativo, a todos aquellos que, con su presencia, consejos o palabras de aliento, han dejado una huella imborrable en nuestro camino hacia la culminación de este trabajo de grado. Su influencia ha sido invaluable y su apoyo ha sido el viento bajo nuestras alas. Gracias por ser parte de este logro.

DIANA FRANCELY TORO DELGADO

Y DIEGO RODRIGO CORAL CORAL



AGRADECIMIENTOS

Queremos expresar nuestra sincera voz de agradecimiento, en primer lugar, a Dios por concedernos la vida, la sabiduría y la paciencia para la realización de este proyecto.

A nuestros padres, por su constante apoyo y dedicación. A nuestros hijos, por ser fuente de motivación e inspiración, para poder superarnos cada día más y así poder luchar por un futuro mejor, a la Corporación Universitaria Autónoma de Nariño, por abrirnos sus puertas hacia el conocimiento y aprendizaje, de igual forma a nuestro Asesor Oswaldo Caicedo y a la docente Mayra Taimal, quienes, gracias a su dedicación, apoyo, confianza y paciencia, hoy podemos terminar este proyecto.

A la Industria Panificadora Ponqué Romel, por darnos la oportunidad de adelantar este proyecto en sus instalaciones, la experiencia adquirida y el acceso a recursos específicos han enriquecido significativamente este trabajo de investigación.

Gracias a todos por ser parte fundamental en este capítulo de nuestra formación académica y de nuestra vida profesional.

DIANA FRANCELY TORO DELGADO

Y DIEGO RODRIGO CORAL



TABLA DE CONTENIDO

1. TITULO	15
2. Planteamiento Del Problema.....	16
2.1 Descripción Del Problema	16
2.2. Formulación Del Problema	19
2.3. Justificación	19
3. Objetivos	22
3.1 Objetivo General.....	22
3.2 Objetivos Específicos.....	22
4. Marco Referencial.....	23
4.1 Marco Contextual.....	23
4.1.1 Macro Contexto	23
4.1.2 Micro contexto	28
4.1.2.1 Ubicación	28
4.1.2.2 Caracterización Panificadora Ponqué Romel Pasto.....	30
4.1.2.4 Visión	33
4.2. Marco Teórico.....	36
Antecedente a Nivel Local.....	55
4.3 Marco Conceptual.....	56
4.4 Marco Legal	62
5. Aspectos Metodológicos.....	72
5.1. Línea De Investigación Empresarial	72
5.2. Enfoque	73
5.3. Tipo De Investigación.....	73



5.4. Fase De Investigación	74
5.5. Método	74
5.6. Determinación Del Universo Investigativo	74
5.6.1. Determinación De La Población.....	74
5.6.2. Determinación de la muestra	75
5.7 Instrumentos Para Recolección De Información	75
5.7.1 Fuente Primaria.....	75
5.7.2 Fuente Secundaria.....	76
6. Resultados De La Investigación.....	78
6.1. Diagnostico De La Situación Actual De Los Costos De Producción De La Panificadora Ponqué Romel.....	78
6.1.1 Aplicación de encuesta.	79
6.1.2 Matriz De Evaluación De Factores Internos (Mefi)	96
6.1.3 Matriz De Evaluación De Factores Externos MEFE	99
6.1.4 Matriz Dofa.....	101
6.2 Elaborar Un Diagrama De Flujo, Para Identificar Las Áreas De Producción Y Ventas En La Producción De La Torta Tradicional. (Mini 300gr)	102
6.2.1 Proceso De Producción.....	105
6.3 Identificar los elementos del costo por proceso que se incurren en la producción de la torta tradicional. (mini 300gr).....	113
6.3.1 Asignación De Los Costos Por Procesos	113
6.3.2 Formatos Para El Control De Los Elementos Del Costo.....	113
6.3.3 Asignación De Los Costos Por Procesos	117
6.3.4 Materia Prima Presupuestada.....	117
6.3.5 Mano De Obra Directa.....	118



6.3.6 Mano De Obra Indirecta	118
6.4 Diseñar El Sistema De Costos Por Procesos Para Determinar El Costo Total Y Unitario En La Producción De La Torta Tradicional. (Mini 300gr).....	125
6.4.1 Determinación De La Tasa Predeterminada:	127
6.4.2 Determinación Del Costo Unitario	127
6.4.3 Estado De Costos De Producción	131
Con sistema de Costos	131
6.4.4 Estado de Resultados	134
7. Conclusiones	135
8. Recomendación.....	137
CIBERGRAFIA	138

PROHIBIDA SU COPIA



LISTA FIGURAS

Figura 1. Mapa del Departamento de Nariño.....	27
Figura 2. San Juan de Pasto	30
Figura 3. Ubicación Panificadora Ponqué Romel.....	32
Figura 4. Panadería Ponqué Romel.....	32
Figura 5. Logotipo de la Panadería Ponqué Romel	32
Figura 6. Organigrama Panificadora Ponqué Romel	35
Figura 7. Diagrama de flujo	103
Figura 8 Máquina mezclada.....	107
Figura 10. Horno.....	108

PROHIBIDA SU COPIA



LISTA DE CUADRO

Cuadro 1. Recopilación de la encuesta	80
Cuadro 2. Matriz MEFI.....	97
Cuadro3.MatrizMefe.....	99
Cuadro 4 Matriz DOFA	101
Cuadro 5 Elementos del Costo.....	116

PROHIBIDA SU COPIA



LISTA DE TABLAS

Tabla 1. ¿La panificadora Ponqué Romel cuenta con un procedimiento de control para determinar los costos de Producción?.....	83
Tabla 2. ¿Usted Tiene conocimiento acerca de cómo se define el costo del producto?	84
Tabla 3. ¿Usted cuenta con conocimientos sobre cómo se obtienen los costos de producción?	85
Tabla 4. ¿Sabe usted si la empresa utiliza formatos definidos de control en su proceso productivo (planillas de control, tablas etc.)?	87
Tabla 5. ¿Usted conoce el costo total de los insumos que se utilizan para la elaboración del producto?.....	88
Tabla 6. ¿Tiene conocimiento de cuáles son los costos indirectos de fabricación dentro del proceso productivo?	89
Tabla 7. ¿Sabe usted que factores se toman en cuenta para hacer un cálculo de los costos de producción?.....	91
Tabla 8. ¿Conoce usted qué es un Costo Marginal?	92
Tabla 9. ¿Considera que un sistema de costos por procesos es beneficioso para la empresa?.	93
Tabla 10. ¿Piensa usted que un sistema de costos por procesos puede ser útil para evaluar el rendimiento de cada proceso de producción?	95
Tabla 11. Orden de Compra.....	114
Tabla 12 Control Mano de Obra	114
Tabla 13 Control Pago Servicios Públicos.....	115
Tabla 14 Control de la Depreciación de Activo.....	115
Tabla 15 Materia Prima Presupuestada.....	117
Tabla 16 Mano de Obra Directa.....	118
Tabla 17 Mano de Obra Indirecta	119



Tabla 18 Gastos Generales Presupuestados	119
Tabla 19 Depreciacion	122
Tabla 20. Materiales Indirectos.....	123
Tabla 21 Presupuesto General	126
Tabla 22 Determinación de la Tasa	127
Tabla 23 Determinación del Costo Unitario	127
Tabla 24 Informe del Departamento de Mezclado y Amasado	129
Tabla 25 Informe del Departamento de Porcionado	130
Tabla 26 Informe con sistema de Costos	131
Tabla 27 Informe del Departamento de Porcionado	132

PROHIBIDA SU COPIA



LISTA DE GRAFICAS

Gráfica 1. Cuenta con un procedimiento control	83
Gráfica 2. Conocimiento acerca de cómo se define el costo del producto	84
Gráfica 3. Conocimiento, acerca de cómo se obtiene el costo del producto	86
Gráfica 4. Utilización formatos definidos en su proceso productivo.....	87
Gráfica 5. Costo total de los insumos que se utilizan para la elaboración del producto.....	88
Gráfica 6.costos indirectos de fabricación dentro del proceso productivo	89
Gráfica 7.factor es se toman en cuenta para hacer un cálculo de los costos de producción. .	91
Gráfica 8.Costo Marginal.....	92
Gráfica 9.sistema de costos por procesos es beneficioso para la empresa.....	94
Gráfica 10.Sistema de costos por procesos puede ser útil para evaluar el rendimiento de cada proceso de producción	95



LISTA DE ANEXOS

Encuesta	143
Rut.....	143

PROHIBIDA SU COPIA



INTRODUCCION

El sistema de costos por procesos es una herramienta esencial para calcular y controlar los costos asociados a la producción de torta tradicional; que permite un análisis detallado de los costos tanto en las unidades terminadas como en las que quedan en proceso al final de cada etapa productiva mediante la identificación y asignación de los costos en cada etapa del proceso y que se lleva a cabo por varias razones fundamentales como: el control de costos; en donde el cálculo preciso de los costos en cada etapa del proceso productivo permite tener un control detallado sobre los recursos utilizados, esto ayuda a identificar posibles variaciones o desviaciones en los costos y tomar medidas correctivas para mantener la rentabilidad del negocio; la toma de decisiones, aquí, conocer los costos específicos asociados a cada proceso permite tomar decisiones informadas, por ejemplo, identificar aquellos procesos que generan mayores costos y buscar formas de optimizarlos sin comprometer la calidad del producto final y así, con la evaluación del rendimiento, el sistema de costos por procesos también sea útil para evaluar el rendimiento de cada etapa del proceso productivo y permita identificar las áreas donde se pueden mejorar la eficiencia y reducir los costos, lo que a su vez contribuye a la rentabilidad del negocio.

Con el siguiente trabajo se tiene como fin diseñar un sistema de costos por procesos para LA PANIFICADORA PONQUÉ ROMEL de la ciudad de Pasto, con el que le sea posible establecer el costo total de producción de la torta Tradicional en su presentación mini de 300 gr, producida en la panificadora, siendo también un pilar importante para la creación de estrategias



corporativas, competitivas y funcionales, que conlleven a obtener mejores resultados en la actividad económica, pues en la actualidad se presentan en el mercado empresas que producen a gran escala productos de panadería y pastelería a un menor precio, eso se debe a que manejan una economía a mayor escala comparado con las pequeñas y medianas empresas.

Un sistema de costos bien implementado en Ponqué Romel permite una gestión efectiva y eficiente de los recursos, lo que se traduce en una mayor competitividad y rentabilidad. Para la realización del trabajo se hace necesario analizar de manera profunda la situación actual de la empresa, el diagnóstico interno de los procesos de costos aplicados en cada área productiva para determinar el costo del producto, las cantidades iniciadas y terminadas, el margen de ganancia y demás aspectos que sean de gran ayuda a la gerencia para administrar de manera adecuada los costos y gastos y de este modo obtener mayores beneficios futuros. Para todo lo anterior, el presente trabajo parte de un título manifestando de manera general el propósito del proyecto, posteriormente se deriva un planteamiento del problema en donde se realiza una descripción, formulación y una justificación de lo planteado, seguidamente se desglosa los objetivos, tanto general como específicos; marcos referenciales, que abarcan la parte contextual, teórica, conceptual y legal; el diseño de los aspectos metodológicos, donde se describe la línea, el tipo de investigación, método y el diseño del universo investigativo que comprende la determinación de la población y la muestra, finalmente está la identificación de los elementos del costo involucrados en la producción de torta tradicional y la asignación de los costos por procesos.



1. TITULO

Diseño De Un Sistema De Costos Por Procesos Para La Producción De Torta Tradicional En La Panificadora Ponqué Romel De La Ciudad De Pasto Para El Año 2024

PROHIBIDA SU COPIA



2. Planteamiento Del Problema

2.1 Descripción Del Problema

La Panificadora Ponqué Romel cuenta con un personal de 13 empleados distribuidos en las diferentes áreas de la siguiente manera: área de producción, seis (6) operarios; área de empaque y ventas, cuatro (4) operarios; área administrativa una (1) persona; vendedores; dos(2) externos; es un personal capacitado para el desarrollo de sus tareas y deberes, sus vendedores conocen bien el portafolio de los productos que se ofrecen y la administración está muy pendiente en que los colaboradores del área de ventas no se conformen simplemente con vender lo que el cliente solicite, sino que además ofrezcan una variedad de productos y que cada persona que va realizar sus compras se sienta satisfecho con la atención brindada y por ende con el producto adquirido.

En cualquier empresa de producción y para este caso, en la panificadora Ponqué Romel, el control de los costos juega un papel muy importante, pues aquí se manejan productos perecederos y generalmente se presentan situaciones en las que estos productos no son manejados de manera adecuada, afectando así el control de las existencias y generando pérdidas por el manejo inadecuado del inventario; para contrarrestar estas adversidades y establecer una buena planeación que dé lugar a la disminución de costos y a un aumento en la producción de torta tradicional mini de 300 gr, se debe tener claridad sobre cada uno de los procesos operativos llevados a cabo en la empresa, al igual que los aspectos implícitos en el proceso de producción de la torta, dentro de los cuales se encuentran: tiempos de producción, materia prima requerida, mano de obra utilizada, maquinaria disponible, capacidad de la planta y la demanda del



producto, siendo este último el más importante para lograr el aumento de la producción. Lastimosamente un número considerable de empresas han quedado en bancarrota por no poseer o utilizar como herramienta principal un sistema de costos por procesos que le ayude a realizar un reconocimiento detallado de cada uno de los procesos mencionados anteriormente, con la finalidad de conocer los costos reales de la producción de torta tradicional mini de 300 gr, involucrando los elementos del costo como son: la materia prima, mano de obra y los costos indirectos de fabricación.

San Juan de Pasto como capital Nariñense, es una ciudad en vía del desarrollo que cuenta con la ventaja de tener bastante comercio por la proximidad con el vecino país del Ecuador y también un mercado altamente competitivo por la existencia de empresas de tipo regional, nacional e internacional; sumado a esto está otro factor como es el crecimiento del mercado, que cada vez avanza a pasos agigantados, razón por la cual las empresas buscan incrementar sus niveles de producción no solo con el fin de satisfacer las diferentes necesidades de los consumidores, sino también de marcar la diferencia, mediante la utilización de estrategias y herramientas con las cuales lleguen a tener niveles más altos de eficiencia y competitividad, dando así un valor agregado a sus productos, para lo cual se hace necesaria la implementación de un sistema de costos por procesos con el cual sea más fácil tener un control en el proceso de producción, que también sea garante a la empresa para saber con certeza, qué productos son los más representativos para su establecimiento y que ayudan a solventar a aquellos productos de poca rotación pero que aún mantienen en su portafolio para poder ofrecer una gran variedad de productos al cliente.



En la Panificadora Ponqué Romel se realizó un estudio con el cual se comprobó que no existe algún sistema de costos establecido, es decir el cálculo de estos se hace de una manera tradicional o manualmente, lo cual dificulta obtener resultados exactos para cada proceso de producción. Para determinar el precio de venta de la torta tradicional otros productos que ofrecen, no tiene identificado el costo de la materia prima, mano de obra y costos indirectos que realizan, prácticamente el precio de venta lo determinan en función al precio del producto que tiene la competencia, sin considerar los gastos y costos que demanda su elaboración. Por otra parte, los clientes y el mercado establecen los precios para vender la torta tradicional porque la panificadora Ponqué Romel no tiene identificados los costos que incurren en su producción, esto ocasiona el desconocimiento total del costo real unitario y por ende el margen de utilidad no será el esperado; finalmente resulta que la panadería, al no contar con un sistema de costos que provea la información necesaria, nunca sabrá con exactitud la rentabilidad que tienen sus productos.

Con el desarrollo de esta propuesta, se pretende mostrar una nueva perspectiva al propietario de La Panificadora Ponqué Romel para el uso de la información que se produce de manera interna, que no solo son una herramienta para el registro y medición de estados financieros, si no que le permitan dar cumplimiento a sus obligaciones formales como entidad legalmente constituida.

De esta manera, fue posible propiciar el estudio de la aplicabilidad de una contabilidad administrativa básica, a través de un sistema de costos que facilite medir o cuantificar el costo de sus operaciones, para el establecimiento de la línea de rentabilidad y de margen de contribución



de cada uno de sus productos, para lo cual fue indispensable contar con el conocimiento del propietario de la panificadora Ponqué Romel, quien desarrolla sus operaciones bajo las estimaciones que realizan por el amplio conocimiento de su negocio.

2.2. Formulación Del Problema

¿Cómo el diseño de un sistema de costos por procesos para la producción de torta tradicional en la panificadora Ponqué Romel de la ciudad de Pasto para el año 2024, le permitirá conocer el costo unitario de su producto principal y calcular correctamente su precio de venta final?

2.3. Justificación

En la actualidad y a pesar de los avances y desarrollo de las regiones y sus economías, se encuentran muchas empresas colombianas que sin importar su tamaño, actividad o sector al que pertenecen, han emprendido su funcionamiento y desarrollado sus actividades sin realizar previamente un estudio que les permita conocer las condiciones internas y externas en las que la empresa operará e identificar plenamente sus fortalezas y debilidades, para de esta forma poder formular los objetivos organizacionales y plantear las estrategias que le permitan lograrlos, obteniendo así un mejor posicionamiento en el mercado y una trayectoria más duradera. (Vargas, 2010).

La competitividad entre empresas panificadoras está teniendo un mayor crecimiento debido a la dinámica que presenta la economía del entorno en el que se encuentran inmersas, por lo que se hace necesaria la adaptación y modernización del sector. Ponqué Romel cuenta con un factor



clave que es la innovación continua de sus productos, pero requiere hacer una reestructuración de la gestión administrativa, un diseño e implementación de un sistema de costeo que determine el precio unitario de los productos que ofrece, específicamente de la torta tradicional mini de 300 gr, pues esto llevará a la planeación e implementación de estrategias de mercado y de este modo poder coordinar y controlar de la mejor forma posible los tiempos y recursos de producción.

Un sistema de costos por procesos es un factor imprescindible a la hora de fijar el precio de venta de todo tipo de productos en cualquier mercado, además le ofrece a la empresa información importante para la toma de decisiones, por otra parte, indica el valor económico que se desprende de la empresa en la actividad económica u objeto social que se haya decidido llevar a cabo. Es por esta razón que los costos tienen un lugar muy importante y merecen atención especial para que sean manejados adecuadamente por el área encargada.

El siguiente proyecto ha establecido el propósito de generar a la panificadora Ponqué Romel, el diseño de un sistema de costos por procesos que le sirva como herramienta para el control de sus costos de producción en las diferentes áreas, facilitando así la toma de decisiones, la asignación del costo por cada proceso de transformación y la determinación del precio de venta.

La importancia de este proyecto radica en la búsqueda y el establecimiento dentro de la panificadora ponqué Romel de un sistema de costos por procesos, el cual ayudará a conocer los valores reales en los que se incurre en cada proceso productivo, de tal manera que se pueda tener un mayor control y que el propietario y/o representante legal obtenga información amplia,



suficiente, precisa y oportuna para la toma de decisiones, en aras de contribuir al desarrollo y crecimiento de la misma.

Para garantizar que se cumpla con este propósito, el diseño de un sistema de costos por procesos dará las bases necesarias y requeridas teniendo en cuenta las variaciones del mercado y las repuestas que estas variaciones generan, otorgándole una ventaja al momento de lograr un mejor desempeño frente al cumplimiento de políticas y estrategias.

Es así que este sistema ayudara a la empresa a mantener un seguimiento de todos los procesos y procedimientos y obtener las mayores ventajas posibles; de manera especial, la de optimizar los recursos elevando el nivel de rentabilidad y ganancia que tiene por cada producto, facilitando a la empresa la asignación de los costos a las unidades que pasan o se requieren en cada departamento.

Esta propuesta permitirá obtener nuevos conocimientos teórico -prácticos con respecto al tema de los costos dentro de la industria panificadora, mediante la aplicación de lo aprendido y obteniendo resultados precisos, además será condescendiente con el fortalecimiento de todos los conocimientos que fueron adquiridos durante la carrera.

Por otra parte, el diseño de un sistema de costos por procesos para la producción de torta tradicional en la Panificadora Ponqué Romel de la ciudad de Pasto, resulta de gran importancia, en primer lugar para la sociedad, pues este tipo de sistema permite a la industria panificadora tener un mejor control de sus costos de producción, lo que puede llevar a una mayor eficiencia en



sus operaciones y esto a su vez puede resultar en la capacidad de ofrecer productos a precios más competitivos, lo que beneficia a los consumidores sin perjudicar a la empresa.

Para la universidad, el diseño de este sistema proporciona una oportunidad de aplicación práctica de los conocimientos teóricos adquiridos por los estudiantes. Además, puede servir como un caso de estudio relevante que permita a los estudiantes comprender mejor la importancia de la gestión de costos en un entorno empresarial real.

3. Objetivos

3.1 Objetivo General

Diseñar un sistema de costos por procesos para la producción de torta tradicional en la Panificadora Ponqué Romel de la ciudad de Pasto para el año 2024

3.2 Objetivos Específicos

- Diagnosticar la situación actual de la estructura de los costos, que aplica la panificadora Ponqué Romel en la fabricación y distribución de la torta tradicional. (mini 300gr)
- Elaborar un diagrama de flujo, para identificar las áreas de producción y servicios en la producción de la torta tradicional. (mini 300gr)
- Identificar los elementos del costo por proceso que se incurren en la producción de la torta tradicional. (mini 300gr)
- Diseñar el sistema de costos por procesos para determinar el costo total y unitario en la producción de la torta tradicional. (mini 300gr)



4. Marco Referencial

En la construcción y definición del marco de referencia, se tendrán en cuenta diferentes aspectos teóricos y prácticos, con los cuales se pretende lograr un conocimiento específico acerca del sistema de costos por procesos, lo que facilitará y guiará para el diseño de este proyecto.

4.1 Marco Contextual

4.1.1 Macro Contexto

La industria panificadora en Colombia tiene sus orígenes en la época colonial, cuando los españoles introdujeron el trigo y las técnicas de panificación en el territorio. Durante la época republicana, la producción de pan se convirtió en una actividad importante en las zonas urbanas del país. Sin embargo, fue a partir de la década de 1950 cuando se inició un proceso de modernización y crecimiento de la industria panificadora, que ha llevado a su consolidación como uno de los sectores más importantes de la economía colombiana.¹

En sus inicios, la producción de pan en Colombia se realizaba principalmente en pequeñas panaderías artesanales. Estas panaderías utilizaban técnicas tradicionales y producían una cantidad limitada de productos que eran vendidos en los mercados locales. Con el paso del tiempo, el aumento de la población y el crecimiento económico del país generaron una mayor demanda de productos de panadería. Esto llevó a una mayor inversión en tecnología y a la creación de empresas más grandes y especializadas, donde se establecieron las primeras

¹ AGN., Sección Colonia, Fondo Caciques e indios, Tomo 32, Fol. 275, 284



empresas industriales dedicadas a la producción de pan en Colombia. Estas empresas introdujeron tecnologías modernas para aumentar la producción y mejorar la calidad del producto. Además, comenzaron a utilizar técnicas Publicitarias para promocionar sus productos y expandir su mercado.²

En las décadas siguientes, la industria panificadora continuó creciendo y diversificándose. La introducción de nuevos productos como pasteles, galletas, tortas y otros productos de repostería contribuyó al aumento de la demanda por parte del mercado colombiano. Además, el sector se consolidó como uno de los principales empleadores del país, generando miles de empleos en las áreas de producción y distribución y actualmente, la industria panificadora en Colombia sigue siendo un sector importante de la economía, pues se estima que existen más de 7.000 empresas dedicadas a la producción y distribución de productos de panadería en el país. Estas empresas generan miles de empleos directos e indirectos y contribuyen significativamente al desarrollo económico de las regiones donde operan.

Además, la industria panificadora en Colombia ha evolucionado para adaptarse a los cambios del mercado y las demandas del consumidor. Cada vez son más comunes los productos sin gluten, integrales y veganos, lo que refleja una mayor atención a la salud y el bienestar por parte de los consumidores. También se ha incrementado el uso de tecnologías sostenibles en la producción, lo que demuestra un compromiso con el medio ambiente y la responsabilidad social.

² MIRANDA, Álvaro. Colombia la senda dorada del trigo. Episodios de molineros, pan y panaderos. Thomas de Quince y Editores Ltda. 2000 Bogotá.



En conclusión, la industria panificadora en Colombia tiene una larga historia que se remonta a la época colonial. A lo largo del tiempo, ha experimentado un proceso de modernización y crecimiento que la ha consolidado como uno de los sectores más importantes de la economía colombiana. Su capacidad para adaptarse a los cambios del mercado y las demandas del consumidor garantizan su relevancia en el futuro. Para el caso de la torta tradicional en Colombia, su historia se remonta a las influencias culinarias de diferentes culturas que han dejado su huella en el país. Durante la época colonial, los españoles introdujeron ingredientes como el trigo, los huevos y el azúcar, que son fundamentales en la elaboración de estas.³

En sus inicios, las tortas en Colombia eran consideradas un postre de lujo y se preparaban principalmente para ocasiones especiales como bodas, bautizos y cumpleaños. La receta tradicional incluía ingredientes como harina de trigo, huevos, azúcar, mantequilla y esencia de vainilla.

Con el tiempo, la torta tradicional colombiana fue evolucionando y adaptándose a los gustos y preferencias locales. Se incorporaron nuevos ingredientes como frutas frescas, ya sean guayaba, piña o mora, así como el ariquepe o dulce de leche y nueces. Estos ingredientes agregaron sabores y texturas únicas a las tortas colombianas.

³ Estudio Nacional del Mercado Panificador en Colombia, Anipan 2004



Hoy en día, la torta tradicional sigue siendo un elemento importante en la gastronomía colombiana y aunque se pueden encontrar diferentes variedades y estilos de tortas en todo el país, algunas regiones se han destacado por sus recetas particulares.

Como ejemplo de ello tenemos la región de Antioquia, donde se encuentra la famosa torta negra, elaborada con frutas confitadas, nueces y ron. En la Costa Caribe, se destaca la torta de coco, hecha con coco rallado y dulce de leche. En el Valle del Cauca, es popular la torta de plátano, que combina el sabor dulce del plátano con nueces y canela.⁴

La producción de la torta tradicional en el departamento de Nariño es un arte arraigado en la historia y cultura de la región. Este proceso meticuloso y lleno de tradición comienza con la selección de ingredientes de alta calidad. El maíz y el trigo, cultivados en las fértiles tierras de Nariño, son molidos cuidadosamente para obtener una harina fina y suave. La panela, un endulzante natural derivado de la caña de azúcar, se disuelve en agua caliente para crear un jarabe dulce y aromático.

En un ambiente familiar y festivo, las manos expertas mezclan la harina, el jarabe de panela y los huevos frescos de gallinas criadas en libertad. Esta masa se bate con esmero hasta obtener una textura suave y homogénea. Los aromas dulces llenan el aire mientras se agregan especias como la canela y el clavo, que aportan un toque distintivo a la torta tradicional.

⁴ Seoane, R. M. 1997. Evolución del Sector Panadero: Técnicas Actuales de Panificación. Ciencia Tecnología Alimentaria 1, 149-152

Una vez lista la masa, se vierte en moldes previamente untados con mantequilla. Los moldes son cuidadosamente colocados en hornos de leña, que brindan un calor uniforme y constante. Durante el proceso de cocción, los aromas se intensifican y el dulce aroma a torta recién horneada impregna el lugar.

Tras un tiempo preciso en el horno, las tortas adquieren un color dorado y una textura esponjosa. Con sumo cuidado, se desmoldan y se dejan enfriar sobre rejillas para conservar su forma perfecta. El resultado final es una torta tradicional de Nariño, con un sabor único y delicioso que refleja la pasión y dedicación de quienes la elaboran.

La producción de torta tradicional en el departamento de Nariño es más que un simple proceso culinario, es una expresión de identidad y orgullo regional. Cada bocado de esta torta ancestral nos transporta a las tradiciones y costumbres de Nariño, manteniendo viva la herencia gastronómica de la región.

Figura 1. Mapa del Departamento de Nariño





4.1.2 Micro contexto

4.1.2.1 Ubicación

SAN JUAN DE PASTO: “Es la capital del departamento de Nariño, ubicada en el suroccidente de Colombia, en la región Andina, por Cédula Real del 17 de junio de 1559, se transforma en Ciudad, con la misma calidad y jerarquía de las “Ciudades de las Indias” es decir de América. Al otorgarle el título de “Ciudad” se le asigna el nombre definitivo: SAN JUAN DE PASTO, en homenaje a San Juan Bautista, Patrono de la Ciudad de San Juan de Pasto. Es por esta razón que el día 24 de junio se celebra el onomástico de la Ciudad, Pasto, conocida como la Ciudad Sorpresa de Colombia tiene dentro de su principal actividad económica el comercio y los servicios. Y dado su riqueza cultural andina, cuenta con el reconocimiento de ser Patrimonio Cultural e Inmaterial de la Humanidad de la UNESCO por su magno Carnaval de Negros y Blancos.

Su gente, su mágica riqueza cultural y natural y sus potencialidades competitivas hacen de Pasto un lugar mágico para disfrutar y desarrollar proyectos estratégicos con potencial regional, nacional e internacional.”⁵.

⁵<https://www.cideu.org/miembro/san-juan-de-pasto/>



En la industria panificadora de la ciudad de Pasto, Colombia, la producción de torta tradicional se lleva a cabo de manera eficiente y en gran escala. Se utilizan equipos especializados y modernos para agilizar el proceso y garantizar la calidad del producto final.

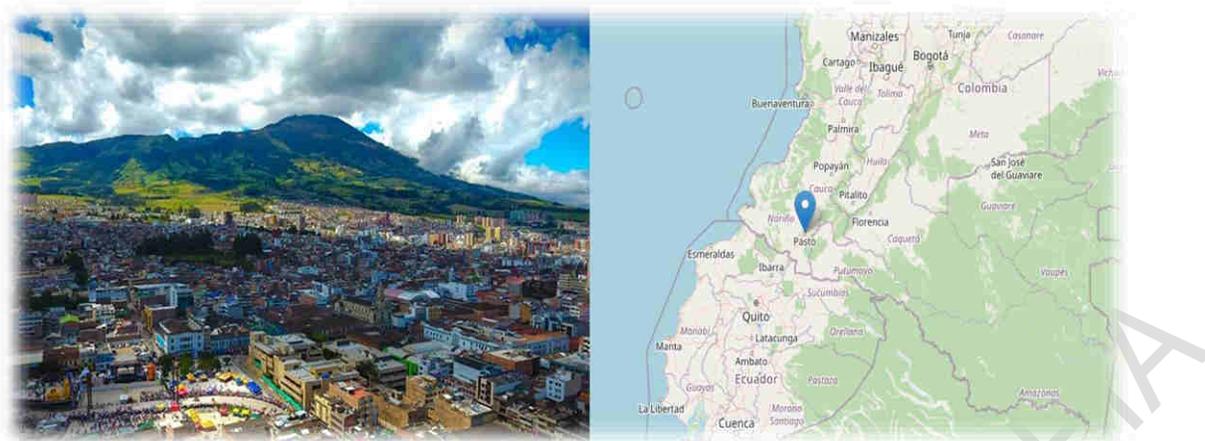
En primer lugar, se realiza una cuidadosa selección de los ingredientes. La harina de maíz y trigo, la panela, los huevos y las especias son adquiridos en cantidades adecuadas para satisfacer la demanda. Estos ingredientes son almacenados en condiciones óptimas para conservar su frescura.

Una vez que los ingredientes están listos, comienza el proceso de mezcla y batido en grandes mezcladoras industriales. La masa se prepara siguiendo las recetas tradicionales, pero adaptadas a las necesidades de producción en masa. Posteriormente, la masa se vierte en moldes previamente engrasados y se coloca en hornos industriales de alta capacidad. El control de temperatura y tiempo de horneado es crucial para obtener tortas uniformemente doradas y bien horneadas.

Seguidamente, las tortas son enfriadas rápidamente y empaquetadas para su distribución a diferentes puntos de venta en la ciudad.

En resumen, la producción de torta tradicional en una industria panificadora de la ciudad de Pasto combina técnicas tradicionales con maquinaria moderna para lograr una producción eficiente y satisfacer la demanda del mercado. El resultado son deliciosas tortas tradicionales que conservan el sabor y la esencia única de esta especialidad culinaria.

Figura 2. San Juan de Pasto



Fuente: <https://www.turismopasto.gov.co/pasto-la-gran-capital-2/>

4.1.2.2 Caracterización Panificadora Ponqué Romel Pasto.

La industria panificadora Ponqué Romel tiene una rica historia que se remonta a sus humildes comienzos en la década de los 80's, específicamente en el año 1986, Fundada por Pedro María Rodríguez, un apasionado panadero. La empresa comenzó como una pequeña panadería local en la ciudad de Pasto, Colombia; desde el principio, Ponqué Romel se destacó por su compromiso con la calidad y la tradición. Pedro María Rodríguez se dedicó a perfeccionar sus recetas de ponqués, utilizando ingredientes frescos y técnicas artesanales para lograr productos de sabor excepcional.

Con el tiempo, la reputación de Ponqué Romel creció rápidamente y comenzó a ganar reconocimiento en toda la región sur occidente de Colombia, particularmente en los departamentos de Nariño, Cauca y Putumayo. Su torta tradicional se convirtió en un símbolo de



celebración y exquisitez, siendo elegida por muchas familias para ocasiones especiales. A medida que la demanda aumentaba, Ponqué Romel expandió sus operaciones con su sede principal en Pasto y abriendo una sucursal en Ipiales, no obstante, con todo su crecimiento, la empresa se mantuvo fiel a sus valores fundamentales: calidad, tradición, sana competencia y atención a cada detalle.

En la actualidad, La Panificadora Ponqué Romel es una reconocida marca regional en el sector panificador del sur occidente colombiano, sus productos son apreciados por su sabor auténtico y su presentación impecable. La empresa ha sabido adaptarse a los cambios del mercado, incorporando nuevas variedades de ponqués y diversificando su línea de productos para satisfacer las demandas cambiantes de los consumidores y como sociedad comercial legalmente constituida, Ponqué Romel tiene las siguientes responsabilidades tributarias

05. Impuesto Sobre la Renta y Complementarios Régimen Ordinario

42. Obligado a llevar contabilidad

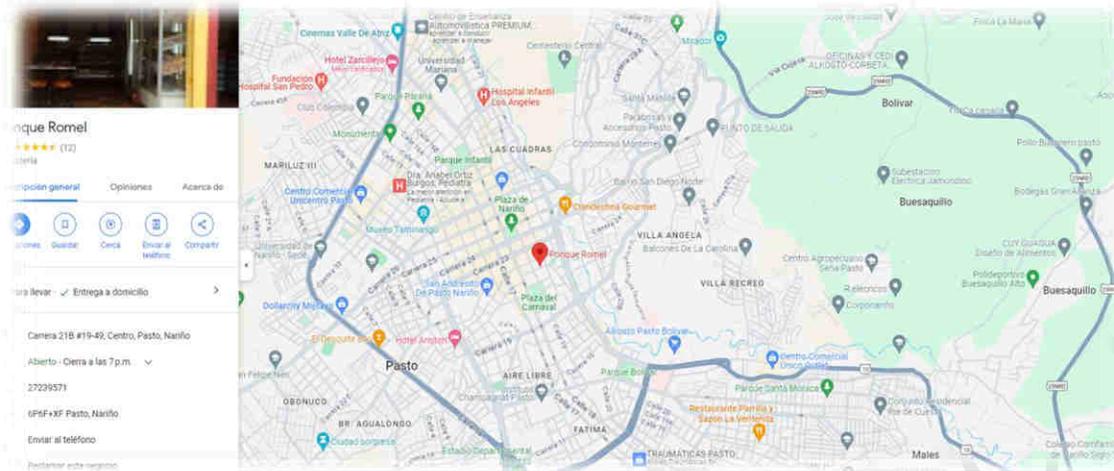
48. Impuesto sobre las ventas (IVA):

52 Facturador Electrónico–DIAN.⁶

La industria panificadora Ponqué Romel ha dejado huella en la historia de la panadería a lo largo de los territorios de Nariño, Cauca y Putumayo, su compromiso con la calidad y la tradición ha perdurado a lo largo de los años, convirtiéndola en una opción confiable y deliciosa para todos aquellos que desean disfrutar de un ponqué tradicional de excelencia.

⁶<https://www.dian.gov.co/impuestos/personas/Paginas/Responsabilidades-y-Usuarios-Aduaneros.aspx>

Figura 3. Ubicación Panificadora Ponqué Romel



Fuente: <https://www.nexdu.com/co/pasto-nar/empresa/ponque-romel-63245>

Figura 4. Panadería Ponqué Romel



Fuente: La presente investigación año 2024

Figura 5. Logotipo de la Panadería Ponqué Romel



Fuente: La presente investigación año 2024

4.1.2.3 Misión

Brindar a nuestros clientes, productos de panadería y pastelería de excelente calidad, elaborados con métodos artesanales e industriales conservando así el buen sabor de sus productos como panes y pasteles, ofreciendo un excelente servicio, ganando así la confianza de nuestros clientes.

4.1.2.4 Visión

Alcanzar un reconocimiento en el sector panadero y pastelero por ofrecer productos y servicios de excelente calidad, innovando cada día en todas nuestras líneas de producción para satisfacer las necesidades de nuestros clientes.

4.1.2.5 Valores



Los valores internos que desempeña la panificadora Ponqué Romel son:

- **Ética:** en el desarrollo de sus funciones, los empleados y miembros de la organización actúan con honestidad, responsabilidad, lealtad y transparencia, independientemente de las actividades que realicen.
- **Innovación:** estamos comprometidos con las necesidades de sus clientes en la creación y mejoramiento de algunos productos.
- **Compañerismo:** el trabajo en equipo es el pilar fundamental para el correcto funcionamiento de todas las áreas con las que cuenta la panadería.
- **Responsabilidad:** actuar de manera inmediata, eficiente y eficaz en la realización de todas las actividades que se le asignan a cada empleado de la Panificadora Ponqué Romel.

Como valores externos se resaltan:

- **La Sana Competencia:** La cual promueve un entorno empresarial dinámico y estimulante, fomentando la innovación y la mejora continua, motivando a Ponqué Romel a superarse a sí misma y a ofrecer lo mejor de sí en toda la variedad de productos, beneficiando de manera directa a los consumidores, ofreciéndoles mejores precios y una mejor calidad; también impulsa el crecimiento económico, incentivando la eficiencia y la excelencia en todas las áreas del negocio.
- **Good Will:** Para la Panificadora Ponqué Romel el buen nombre va más allá de la simple identidad, representa la imagen y la calidad de la empresa, constituye su reputación y la

confianza depositada por sus clientes, transmitiendo aptitud, frescura, profesionalismo y tradición, generando preferencia hacia la empresa e incrementando las ventas.

Figura 6. Organigrama Panificadora Ponqué Romel



Fuente: La presente investigación año 2024.

En el siguiente organigrama de la panadería se observa la distribución de funciones o unidades de actividad principales (división en departamentos y funciones de apoyo y distribución de responsabilidades y poderes formales).



4.2. Marco Teórico

El marco teórico o también llamado marco de referencia es la recopilación de antecedentes, investigaciones previas y consideraciones teóricas en las que se sustenta un proyecto de investigación, análisis, hipótesis o experimentos; es el soporte teórico, contextual y legal de los conceptos que se utilizaron para el planteamiento del problema en la investigación, para este caso, el Diseño De Un Sistema De Costos Por Procesos Para La Elaboración Y Venta De torta tradicional En La Panificadora Ponqué Romel De La Ciudad De Pasto Para El Año 2024.

Con el marco teórico también se intenta demostrar La importancia de un diseño de sistema de costos por procesos, el cual ayudaría a conocer los valores reales en los que se incurren con cada proceso productivo, de tal manera que se pueda tener un mayor control y que el propietario y/o representante legal obtenga información amplia, suficiente, precisa y oportuna para la toma de decisiones en aras de contribuir al desarrollo y crecimiento de la empresa

Antecedentes de la Contabilidad de Costos.

Según Oscar G. Bravo y Pedro Zapata Sánchez. “En el siglo XIV, mucho antes de la aparición de Luca Pacioli (1445-1510), en países como Italia, Inglaterra y Alemania se conocieron los rudimentos de los costos, como resultados del crecimiento y desarrollo de las industrias de vinos, monedas y libros, de mucho auge en ese entonces.

En 1431, la poderosa familia de los Medicis, en Italia, había adoptado diversos procedimientos muy similares a los de la teneduría de libros. Asimismo, en Inglaterra, en 1485, varias industrias



adoptaron sistemas contables rudimentarios pero que, en esencia, eran muy similares a los costos que hoy se conocen”⁷.

En contexto, la Contabilidad de costos nace debido al crecimiento de las empresas y a la modernización de los países más importantes de aquella época, desde ahí las industrias vienen aplicando procesos básicos que aún se manejan, pero de una manera más eficiente y de acuerdo a la combinación de la contabilidad tradicional, la teoría de la estrategia empresarial y la necesidad de medir y controlar los costos, se da pie a la implementación de la contabilidad de costos como una herramienta esencial en empresas de todos los tamaños, para satisfacer las necesidades, optimizando los sistemas primitivos de contabilidad e implementando los más sofisticados métodos de costeo actuales.

Desarrollo de los Costos.

Según Oscar G. Bravo y Pedro Zapata Sánchez. “Aunque se ha dicho que después de Pacioli transcurrieron muchos años para que la contabilidad adquiriera un sentido más real de sus verdaderas funciones, hasta el punto que a ese periodo se le conoce como “los 400 años de la adolescencia de la contabilidad”, lo cierto es que, en diferentes lugares de la Tierra, aunque en forma aislada, se presentaron diversas manifestaciones en relación con la aplicación de los costos, tanto para controlar los pasos de materiales y de la mano de obra. En Corinto en 1577, varias empresas de vino utilizaban algo que llamaban (costos de producción).

⁷ GÓMEZ B., Oscar y ZAPATA SAN., Pedro, Capítulo I. Evolución de los Costos – Aspectos Básicos. En Contabilidad de Costos. 3ra. Ed. Bogotá, McGraw-Hill interamericana, S.A.1998. Pág. 3.



El advenimiento de la revolución industrial, a partir de 1778, a raíz del invento de la máquina de vapor, trajo consigo un nuevo desarrollo y crecimiento de las industrias manufactureras y, con ello, el inicio formal de la contabilidad de costos⁸.

Luego 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; después en 1955, surge el concepto de contraloría como medio de control de las actividades de producción y finanzas de las organizaciones.

Para ese entonces, e incluso hasta antes de 1980, las empresas industriales consideraban que sus procedimientos de acumulación de costos constituían secretos industriales, puesto que el sistema de información financiera no incluía las bases de datos y archivos de la contabilidad de costos. Indiscutiblemente, esto se tradujo en un estancamiento para la contabilidad de costos con relación a otras ramas de la contabilidad.

Sin embargo, cuando se comprobó que su aplicación producía beneficios, su situación cambió. Y todo fue gracias a que en 1981 el norteamericano

HT. JHONSON resaltó la importancia de la contabilidad de costos y de los sistemas de costos, al hacerlos ver como una herramienta clave para brindarle información a la gerencia sobre la

⁸GÓMEZ B., Oscar y ZAPATA SAN., Pedro, Capítulo I. Evolución de los Costos – Aspectos Básicos. En Contabilidad de Costos. 3ra. Ed. Bogotá, McGraw-Hill interamericana, S.A.1998. p. 3



producción, lo cual implicaba existencia de archivos de costos útiles para la fijación de precios adecuados en mercados competidos⁹.

En concordancia con las teorías anteriores, podemos argumentar que el desarrollo de los costos debe tener en cuenta la estrategia empresarial y la eficiencia operativa, es decir, los costos deben ser vistos como un elemento clave en la toma de decisiones acertadas y estratégicas y su asignación debe estar basada en las actividades que los generan, sin dejar de lado la minimización del desperdicio y la maximización de la eficiencia en el uso de los recursos. Dicho de otro modo, el desarrollo de los costos debe ser un proceso que integre la eficiencia operativa y la asignación precisa de costos, con el propósito de lograr ventajas competitivas llegando al nivel más alto de rentabilidad.

Antecedente Histórico del Costo

El surgimiento de la contabilidad de costos se ubica una época antes de la Revolución Industrial. Ésta, por la información que manejaba, tendía a ser muy sencilla, puesto que los procesos productivos de la época no eran tan complejos. Estos consistían en un empresario que adquiría la materia prima; luego ésta pasaba a un taller de artesanos, los cuales constituían la mano de obra a destajo; y después, estos mismos últimos eran los que vendían los productos en el mercado. De manera que a la contabilidad de costos sólo le concernía estar pendiente del costo de los materiales directos. Este sistema de costos fue utilizado por algunas industrias europeas entre los años 1485 y 1509.

⁹. SINISTERRA VALENCIA, Gonzalo, Capítulo I. Contabilidad de Costos – Conceptos Básicos. Contabilidad de Costos. 5ta. Ed. Bogotá, McGraw-Hill interamericana S.A. y 1ra. Ed. Contabilidad Gerencial (Eco-ediciones), 2006. p. 8.



El concepto de costo tiene sus raíces en la historia de la contabilidad y la economía. Durante el Renacimiento, Luca Pacioli, un matemático italiano, escribió sobre el sistema de partida doble, que es fundamental para el registro preciso de los costos en los negocios. Este sistema sentó las bases para el desarrollo de la contabilidad moderna y el cálculo de costos.

A lo largo de la Revolución Industrial, el surgimiento de fábricas y la producción en masa llevó a una mayor atención en la determinación de costos de producción, lo que impulsó el desarrollo de métodos más sofisticados para calcularlos.

En el siglo XX, con el avance de la teoría económica y la gestión empresarial, se han desarrollado diversas técnicas para analizar y controlar los costos, como el costeo ABC (Activity-Based Costing) y otros enfoques más modernos.

El estudio del antecedente histórico del costo nos permite comprender cómo ha evolucionado la forma en que las empresas calculan y gestionan sus costos a lo largo del tiempo

En resumen, el concepto de costo ha venido evolucionando a lo largo de la historia influenciado por factores económicos, políticos y sociales, entre ellos, la globalización y la competencia, siendo un factor crucial para cualquier empresa; pues, desde el trueque hasta la contabilidad de costos moderna, el costo, aunque complejo, ha sido un factor clave en la producción y contribuyendo significativamente en la toma de decisiones, la fijación de precios de venta, inversiones y sostenibilidad en las distintas operaciones realizadas.



Contabilidad Moderna de Costos

Según Charles T. Horngren, George Foster y Srikant M. Datar “los contadores de costos consideran a los administradores, dentro de la misma organización, como los usuarios principales de la información contable, esto es como sus clientes internos. Por todo el mundo, los administradores están cada vez más conscientes de la importancia de la calidad y oportunidad de los productos y servicios de venden a sus clientes externos”¹⁰

La contabilidad moderna de costos es un enfoque que se centra en la recopilación, análisis y uso de información relacionada con los costos de producción y operación de una empresa. Este tipo de contabilidad se enfoca en proporcionar datos precisos y relevantes para la toma de decisiones gerenciales

En la contabilidad moderna de costos, se utilizan diversos métodos para asignar costos a productos, servicios, proyectos o actividades específicas. Algunas de las herramientas más comunes incluyen el costeo basado en actividades (ABC), el costeo variable, el costeo por absorción y otros enfoques que permiten a las empresas entender mejor la estructura de sus costos y tomar decisiones informadas.

Además, la contabilidad moderna de costos también se relaciona con el análisis de la rentabilidad, la planificación estratégica y la optimización de los recursos. En resumen, su

¹⁰ HORNGREN. Charles T., FOSTER George y DATAR Srikant M. Contabilidad moderna de Costos. México. Pearson Educación. 2014. p. 148. Disponible en: <https://bit.ly/2kt8mEI>



objetivo es proporcionar información detallada sobre los costos para mejorar la eficiencia operativa y maximizar los beneficios

Clasificación de los Costos:

Según Oscar G. Bravo y Pedro Zapata Sánchez. “Como la contabilidad de costos tiene dentro de sus objetivos calcular lo que cuesta producir un artículo, o lo que cuesta venderlo, o los costos que son necesarios para prestar un servicio, además de obtener la información necesaria para controlar la producción, planear las actividades de una empresa y tomar decisiones con base en los costos, efectuaremos la siguiente clasificación inicial que posteriormente será objeto de otras sub clasificaciones:

- De acuerdo con la clase de organización o actividad del negocio.
- Según el sistema de acumulación, que está dado por la naturaleza de las operaciones de fabricación.
- De acuerdo con la forma como se expresan los datos, según la fecha y el método de cálculo.
- De acuerdo con su variabilidad.
- De acuerdo con la identidad con el producto o proceso¹¹

El objetivo de la contabilidad es conocer con exactitud cuánto se consume para sacar al mercado un producto y/o servicio, tomando como referencia todos los procesos involucrados esto con el fin de poder determinar una utilidad consiente y acorde al mercado.

¹¹ GÓMEZ B., Oscar y ZAPATA S., Pedro, Capítulo I. Evolución de los Costos – Aspectos Básicos. En Contabilidad de Costos. 3ra. Ed. Bogotá, McGraw-Hill interamericana, S.A.1998. p. 3



Costeo por órdenes de Producción: “Un sistema de costeo por órdenes proporciona un registro separado para el costo de cada cantidad de producto que pasa por la fábrica. A cada cantidad de producto en particular se le llama orden. Un sistema de costeo por órdenes encaja mejor en las industrias que elaboran productos la mayoría de las veces con especificaciones diferentes o que tienen una gran variedad de productos en existencia. Muchas empresas de servicios usan el sistema de costeo por órdenes para acumular los costos asociados al proporcionar sus servicios a los clientes. Algunas características de los sistemas de costeo por órdenes son: se acumulan por lotes, producción bajo pedidos específicos y no se produce normalmente el mismo artículo¹²

Elementos Del Costo

Costo del Material Indirecto. “La materia prima que interviene directamente en la elaboración de un producto se denomina material indirecto, y es el primer elemento de costo. Es el elemento o elementos principales que sobre sale en el artículo final, se convierte el motor de arranque de la producción ya que si no tengo la materia prima no puedo iniciar los procesos productivos.

Costo de Mano de Obra.

El costo de mano de obra directa, segundo elemento del costo, es el pago que se puede asignar en forma directa al producto, tal como el salario de los obreros que intervienen directamente en la elaboración de los artículos, así como sus prestaciones sociales.

¹² SALINAS, Alfonso. Sistema de costeo. [en línea] (25-04-2024). Disponible en: <https://bit.ly/2GQTRUr>



No debe clasificarse como mano de obra directa, por ejemplo, el salario de los supervisores, obreros de mantenimiento, celadores y aseadores, todos ellos considerados como costos indirectos de fabricación.

Es el talento humano que transforma la materia prima hace énfasis a la mano de obra directa

Costos Indirectos de Fabricación Son todos los costos adicionales diferentes a materia prima y mano de obra los cuales se los puede identificar de la siguiente manera.

Materiales indirectos. Insumos necesarios a materia prima.

Mano obra indirecta. Talento humano que realiza acabados o presentación de la producción.

Gastos generales de fábrica. Son todos aquellos costos que se refieren a los diferentes servicios como arriendo, teléfono, vigilancia, seguros, y mantenimiento, etc. correspondientes a la planta de fabricación¹³

Contabilización De Los Costos Por Procesos

Los Costos por Procesos se agrupan en la hoja de costos, según la operación y Período en que fueron incluidos, para así hacer el cálculo de los costos de las Unidades terminadas por operación que pasan de un proceso a otro.”*Los registros de todos los elementos que intervienen en cada

¹³ UNIVERSIDAD MILITAR NUEVA GRANADA. Introducción a contabilidad de costos. Unidad 4. Costos indirectos de fabricación. p.6. Bogotá D.C. [en línea] (25-04-2024) Disponible en: <https://bit.ly/2kUvSKZ>



una de las etapas productivas son de vital importancia para determinar el valor de las unidades en proceso, las iniciadas y las terminadas.¹⁴

Método De Los Cincos Pasos

Los siguientes cinco pasos muy importantes para la determinación del costo ya que por estos pasan las unidades por cada departamento y al fin de ellos podremos obtener valores reales de lo que cuesta cada producto a fabricar.

1. Justificación de unidades: En este se tiene en cuenta las unidades iniciadas terminadas y las que están en proceso, al sumarse las unidades terminadas y del proceso obtendremos el flujo de físico el cual será igual a las unidades iniciales. En caso de haber unidades perdidas se asumirán dentro de las unidades terminadas
2. Determinación de unidades equivalentes. Se llevan todas las unidades terminadas que intervienen en el proceso y las unidades en proceso con su determinado grado de avance para así obtener la producción equivalente.
3. Determinación del costo total. Se contabiliza los costos totales del inventario inicial y los costos que se incurren durante el periodo con los elementos del costo

¹⁴ García, J. (2001). Contabilidad de Costos (Segunda ed.). México: Mc Graw – Hill/ interamericana de editores.



4. Determinación del costo unitario. En este punto se coloca los elementos del costo que corresponden al informe para luego dividirlos entre el total de cada unidad equivalente y como resultado obtendremos el costo unitario.
5. Distribución del costo total. En esta parte del informe quedan distribuidos los costos acumulados, para las unidades en proceso y para las terminadas y transferidas. La distribución del costo total tiene que ser igual a la determinación del costo total.¹⁵

Pasos para el diseño de un sistema de costos por proceso

Crear un sistema de costos por procesos implica varios pasos importantes.

- Identificar los procesos: Analiza y divide las actividades de producción en procesos claramente definidos.
- Acumulación de costos: Determina los costos asociados a cada proceso, incluyendo mano de obra, materiales, y gastos generales de fabricación.
- Asignación de costos: Distribuye los costos indirectos a los procesos de manera apropiada, utilizando métodos como la mano de obra directa o las horas-máquina.
- Cálculo de costos unitarios: Divide los costos totales de cada proceso entre las unidades producidas para obtener el costo unitario.
- Análisis y control: Evalúa regularmente el desempeño de cada proceso para identificar oportunidades de mejora y controlar los costos.¹⁶

¹⁵GOMEZ BRAVO, Oscar. Contabilidad de costos. Bogotá Colombia. Mc Graw Hill. Quinta Edición. 2010. p.166



Antecedentes Investigativos

Para el desarrollo de la presente investigación se tomó información relacionada en los siguientes documentos.

Antecedentes a nivel Internacional

TITULO DEL ESTUDIO. “SISTEMA DE COSTOS EN LA PANADERIA MI LUCHITO”
UNIVERSIDAD: UNIVERSIDAD SEÑOR DE SIPAN (PERU)
FECHA. 2021
AUTORES. Mío Llacsahuanga & Herling Yovani
CONCLUSIONES.
1. La Panadería “Mi Luchito” se evidencia que no tiene un sistema de costos, en consecuencia, no conoce ni controla los gastos y costos que incurren las acciones que realizan en la producción de pan (costos directos, indirectos, mano de obra, otros); por eso no conocen la utilidad que demanda la Panadería; no está organizada la Panadería nivel administrativo ni contable; se conduce la Panadería desde la experiencia del propietario y por estas deficiencias incide directamente en la utilidad de la panadería
2. Es condición necesario que el sistema de costos propuesto sea ejecutado siguiendo las pautas establecidas y siguiendo las etapas de producción de la panadería: mesclar y amasar, dividir, pesar y cortar

16 GÓMEZ B., Oscar y ZAPATA S., Pedro, Capítulo I. Evolución de los Costos – Aspectos Básicos. En Contabilidad de Costos. 3ra. Ed. Bogotá, McGraw-Hill interamericana, S.A.1998. Pág. 126



la masa, bolear y moldear, hornear, distribuir y vender; registrando los costos incurridos como: costos de materiales que ingresan, costo materiales usado, costos artículos producidos y vendidos y, los elementos del costo por proceso: materia prima e insumos, mano de obra, tiempo de producción, producto terminado, costos indirectos, para mejorar el margen de utilidad

3. Determinó utilizar un sistema de costos por procesos, es el más adecuado para las actividades del proceso productivo de pan, considerando que es una producción frecuente y diversificada, los productos son casi semejantes, tienen materia prima e insumos similares. Con este Sistema de Costos se ha logrado obtener una utilidad mensual.

4. Por último, se implementó el desarrollo de un diseño de cotos por procesos permitió conocer el cálculo de los costos unitarios y totales de producir

5. Es importante decir, que este Modelo de Costos podrá ser utilizado por otras Panificadoras que presenten características similares y deseen reemplazar el sistema de costos empírico por este Modelo implementando el desarrollo de un diseño de cotos por procesos permitió conocer el cálculo de los costos unitarios y totales de producir

Aporte a la investigación: para la panificadora ponqué Romel podemos observar como los costos son importantes en todas actividades económicas no solo utilizando un conocimiento empírico si no diseñando un sistema de costos por procesos, que seas adecuado para las actividades del proceso productivo de pan



TITULO DEL ESTUDIO. “SISTEMA DE COSTEO POR PROCESOS Y SU INFLUENCIA EN LA RENTABILIDAD DE LA PANADERIA PASCUALITO 2019”
UNIVERSIDAD: UNIVERSIDAD CONTINENTAL (PERU)
FECHA. 2020
AUTORES. Celia Matilde Quesada Osorio
CONCLUSIONES.
1. Cumplió con el objetivo principal del presente trabajo de investigación, determinar la influencia del Sistema de costeo por procesos en la rentabilidad de la panadería Pascualito del año 2019. Respecto a los resultados obtenidos de los costos de la Materia Prima evidencia problemas con la gestión de indicadores pues impacta negativamente en el incremento de los costos mensualmente.
2. Determinó la influencia de los costos de Mano de Obra en la rentabilidad de la panadería, pues según los resultados obtenidos se evidencia problemas con la gestión de indicadores, cómo medir el costo de Mano de Obra por proceso, personal necesario, productividad y horas extras entre otros, lo que influye negativamente en el incremento de los costos mensualmente.
3. Finalmente, los Costos Indirectos de Fabricación evidencian problemas con la gestión de indicadores como el control del costo de mano de hora indirecta, control sobre horas extras del personal indirecto y otros, influyendo negativamente en el incremento del CIF mensualmente.
4. Implementó la cultura de revisión de indicadores de Materia Prima, Mano de obra y Costos Indirectos de Fabricación, con el fin de verificar y controlar las decisiones tomadas.



Aporte a la investigación: para la panificadora ponqué Romel, el modelo de costos nos permite tener darnos una idea importante de que Implementar un área de control de gestión, el cual podría ayudar a medir y controlar los costos de procesos, identificando los problemas podrían estar ocurriendo de manera oportuna.

Antecedentes a Nivel Nacional

TITULO DEL ESTUDIO: “DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTEO QUE DETERMINE LA NUEVA ESTRUCTURA ADMINISTRATIVA DE LA PANADERIA PAN JUNIOR”
UNIVERSIDAD: PONTIFICA BOLIVARIANA (BUCARAMANGA)
FECHA. 2018
AUTORES. Daniel Esteban Castro Gómez
CONCLUSIONES:
1. El costo total unitario determinado refleja el valor básico económico para la producción, comercialización y distribución de productos panificables, por el cual se puede optimizar y ajustar sin involucrar y desmejorar la calidad del pan, donde se verifican los costos fijos totales con un valor económico y significativo por el cual se puede actuar y mejorar
2. El precio de venta comparado con la de los competidores directos; PAN CORNELO, LEBRIJA y pequeñas empresas que han ingresado en el área de distribución, es un precio que se



puede competir, pero si desea la empresa puede crear estrategias de precio sin ser afectado la utilidad de la compañía. A mayor volumen, menor costos operacionales.

3. El costo total unitario determinado refleja el valor básico económico para la producción, comercialización y distribución de productos panificables, por el cual se puede optimizar y ajustar sin involucrar y desmejorar la calidad del pan, donde se verifican los costos fijos totales con un valor económico y significativo por el cual se puede actuar y mejorar

4. La evaluación de la gestión administrativa se representa en la realización e implementación de un diseño que cuenta con tiempos de producción, procesos estandarizados, materias primas y los demás costos y gastos que incurren y determinan el crecimiento y éxito empresarial que se desempeña continuamente por la implementación y desarrollo de elementos que genere una satisfacción y cumplimiento de las necesidades diarias con productos de alta calidad y competitividad en el sector panificador y participación en el mercado departamental

5. Con la implementación de la matriz de Excel se mejoró la determinación de los costos en los que incurre cada punto, ya que a través de las facturas existe una mayor claridad de qué es lo que entra a cada punto y cuál es su costo real.

6. Es importante que la Panadería Pan Junior realice algunos cambios dentro de sus procesos, como la centralización de todas las compras de insumos y que se implementen sistemas de gestión y control para su adecuado funcionamiento y control.

Aporte a la investigación Para la panificadora ponqué Romel es relevante la información brindada en la anterior investigación puesto que le permite conocer el manejo de los costos por



procesos que se manejan en otras empresas y como estos pueden ser una guía para aplicar al nuestro presente trabajo.

TITULO DEL ESTUDIO. “SISTEMA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN PARA LA LÍNEA DE PANADERÍA TRADICIONAL E INTEGRAL EN EL MUNICIPIO DE CARTAGO, VALLE DEL CAUCA”

UNIVERSIDAD: UNIVERSIDAD DEL VALLE (CALI)

FECHA: 2019

AUTORES. Erika Vinasco & Katherine Niño

CONCLUSIONES:

1. La elaboración de un sistema de costos de producción para el sector de panadería tradicional e integral del municipio de Cartago, como base de la investigación desarrollada, permitió evidenciar la necesidad de dicho sistema, por cuanto en el momento que los negocios lo implementen formalmente, les va a permitir llevar a cabo con precisión y mayor conocimiento la medición y registro de los elementos de costos para la toma de decisiones

2. La caracterización del sistema de costos de los productos de panadería en los negocios que funcionan en el municipio de Cartago, permitió establecer que formalmente los negocios dedicados a esta actividad, pese a tener un sistema de información contable básico para atender obligaciones de tipo tributario, no tienen definido ni establecido un sistema de identificación, clasificación, registro y contabilización de los costos asociados a la actividad de producción de



pan y que los propietarios de las misma tienen solamente un estimativo de costo de la producción que realizan

3. En la investigación realizada a los negocios de panadería en el municipio de Cartago Valle, se evidenció así mismo la necesidad de describir los procesos de producción, como elemento base para que los propietarios puedan llevar a cabo la medición y contabilización de los elementos de costos en las líneas de producción de panadería tradicional e integral del municipio de Cartago. La costumbre y la rutina de las actividades productivas son las que priman hoy en dichos negocios, pero no cuentan con un levantamiento de los procesos productivos ni cuentan con manuales propios de la producción, ni tienen establecido los formatos de captura de la producción, así mismo no hay un control directo sobre los tres componentes del costo

4. Como resultado de la investigación realizada, se determinó que el sistema de costos de producción más apropiado para el sector panadero del municipio de Cartago Valle, es el Sistema de costos por órdenes de producción lotes, por cuanto permite identificar los consumos independientes de las materias primas, los insumos, la mano de obra y la aplicación de los CIP a la producción. Bajo este método, los propietarios de los negocios de panadería pueden tomar decisiones gerenciales de acuerdo al tipo de productos que producción y las características del sistema de producción que aplican.

Aporte a la investigación: para la panificadora porqué Romel el presente trabajo nos muestra la importancia de implementar un sistema de costos en una empresa como son las panaderías, además el sistema permite determinar el costo o sacrificio económico en el que incurre la



empresa para elaborar y procesar su producto en este caso el pan, el cual permite fijar precios de venta ajustados a las condiciones reales.

TITULO DEL ESTUDIO. “SISTEMA DE COSTEO POR PROCESOS Y SU INFLUENCIA EN LA RENTABILIDAD DE LA PANADERIA PASCUALITO 2019”

UNIVERSIDAD: UNIVERSIDAD CONTINENTAL (PERU)

FECHA. 2020

AUTORES. Celia Matilde Quesada Osorio

CONCLUSIONES.

1. Cumplió con el objetivo principal del presente trabajo de investigación, determinar la influencia del Sistema de costeo por procesos en la rentabilidad de la panadería Pascualito del año 2019. Respecto a los resultados obtenidos de los costos de la Materia Prima evidencia problemas con la gestión de indicadores pues impacta negativamente en el incremento de los costos mensualmente.

2. Determinó la influencia de los costos de Mano de Obra en la rentabilidad de la panadería, pues según los resultados obtenidos se evidencia problemas con la gestión de indicadores, cómo medir el costo de Mano de Obra por proceso, personal necesario, productividad y horas extras entre otros, lo que influye negativamente en el incremento de los costos mensualmente.



<p>3. Finalmente, los Costos Indirectos de Fabricación evidencian problemas con la gestión de indicadores como el control del costo de mano de hora indirecta, control sobre horas extras del personal indirecto y otros, influyendo negativamente en el incremento del CIF mensualmente.</p>
<p>4. Implementó la cultura de revisión de indicadores de Materia Prima, Mano de obra y Costos Indirectos de Fabricación, con el fin de verificar y controlar las decisiones tomadas.</p>
<p>Aporte a la investigación: para la panificadora ponqué Romel, el modelo de costos nos permite tener darnos una idea importante de que Implementar un área de control de gestión, el cual podría ayudar a medir y controlar los costos de procesos, identificando los problemas podrían estar ocurriendo de manera oportuna.</p>

Antecedente a Nivel Local

TITULO DEL ESTUDIO. “IMPLEMENTACION DE UN SISTEMA DE COSTOS PARA LA PANADERIA Y PASTELERIA PANK”FE DE LA CIUDAD DE IPIALES”
UNIVERSIDAD: FUNDACION UNIVERSITARIA SAN MARTIN (IPIALES)
FECHA. 2020
AUTORES. VICTOR BASTIDAS DORADO
CONCLUSIONES.
<p>1. Teniendo en cuenta que la contabilidad de costos puede ser aplicada en todo tipo de empresas dedicadas a la producción, es vital e indispensable que se maneje un sistema de costos que esté</p>



de acuerdo a sus exigencias y necesidades ya que a través de este diseño la propietaria podrá obtener información, suficiente precisa oportuna y veraz que permita tomar decisiones

2. Determinar los elementos del costo para cada uno de sus productos, diseñan una herramienta para el costeo por órdenes de producción, esta herramienta ayudo a tener una trazabilidad en todo el proceso productivo justo con sus respectivos formatos de costos incurridos

Aporte a la investigación: para la panificadora ponqué Romel, el desarrollo de este trabajo nos permitirá obtener información referente con la producción y costos que evite desperdicios y ayude a la gerencia a la toma de decisiones buscando obtener mayores ventajas elevando el nivel de rentabilidad.

4.3 Marco Conceptual

El marco conceptual es una investigación bibliografía que habla de las variables que se estudiaran en la investigación, o de la relación existente entre ellas, descritas en estudios semejantes o previos, nuestro diseño de costos por procesos

Contabilidad De Costos: “Es la técnica por medio de la cual, se identifica, define, mide, reporta y analiza los diversos elementos de los costos directos o indirectos asociados con la producción de bienes y servicios”¹⁷

17CARMONA VEGA, Esther G. Importancia de la contabilidad de costos y su relación con la contabilidad administrativa, de gestión o contabilidad gerencial. [en línea] (19-09-2023) Disponible en: <https://bit.ly/2kVGt8v>



En la Panificadora PONQUÉROMEL, permite detallar la materia prima, la mano de obra y los CIP, con el fin de conocer, clasificar y controlar los tipos de costos en los que se incurre para llegar al producto que en este caso son todas las líneas de panes y pasteles con las que cuenta la empresa

Gasto:

Un gasto es un egreso o, en términos coloquiales, una salida de dinero que una empresa o persona paga por la compra de un producto, un bien o un servicio. Por lo general, se convierte en una inversión ya sea tangible o intangible”¹⁸

Para la Panificadora Ponqué Romel, el gasto hace referencia a todos los desembolsos necesarios para llevar a cabo la producción y operación del negocio, en donde se incluyen la compra de ingredientes, insumos, pago de salarios y además, se incluyen los valores de mantenimiento, reparación de los equipos y la maquinaria, servicios públicos arriendo y otros gastos administrativos.

Costos:

Es la magnitud de los recursos materiales, laborales y monetarios necesarios para alcanzar un cierto volumen de producción con una determinada calidad. El costo de la producción está constituido por el conjunto de los gastos relacionados con la utilización de los activos fijos tangibles, las materias primas y materiales, el combustible, la energía y la fuerza de trabajo en el

18CONTADURIA GENERAL DE LA NACIÓN. Textos de contabilidad 4. [en línea] (19-09-2023) Disponible en: <https://bit.ly/2zNvmTF>



proceso de producción, así como otros gastos relacionados con el proceso de fabricación, expresados todos en términos monetarios

Costos Por Procesos:

Es aquel mediante el cual los costos de producción se cargan los procesos, a los sistemas acumulados al costo de producción, por departamento o por centro de costo.

En ponqué Romel los costos por procesos se refiere a los costos asociados a con cada etapa del proceso de producción; esto incluye los costos de materia prima utilizados en cada proceso, la mano de obra directa e indirecta involucrado en cada etapa, costos de energía y demás relacionados

Costos Fijos:

Son aquellos costos que permanecen constantes en su magnitud dentro de un periodo determinado, independientemente de los cambios registrados en el volumen de la producción¹⁹.

Para ponqué Romel los costos fijos son aquellos que no varían en relación a la cantidad de productos, como, por ejemplo, el arriendo del local, los salarios del personal, los costos de mantenimiento, etc.; pues estos se mantienen constantes y deben ser cubiertos para mantener en funcionamiento el negocio-

Costos Indirectos De Fabricación:

Son aquellos que no se pueden asignar directamente a un producto específico, pero que son necesarios para llevar a cabo la producción. Aquí se incluyen el consumo de energía eléctrica,

¹⁹GERENCIA.COM. Sistema de costos por procesos. [en línea] (15-02-2024) disponible en: <https://bit.ly/2emtrdh>



mantenimiento de maquinaria y equipos, gastos de depreciación y cualquier otro costo relacionado con la fabricación. Estos costos indirectos son distribuidos entre los productos de acuerdo a un método de asignación, como el costo por hora de mano de obra o el porcentaje del costo total de producción.²⁰

En otras palabras, para la panificadora son costes que, si bien no se pueden repercutir ni medir de forma proporcional al producto final, son igualmente necesarios para el correcto funcionamiento de la empresa

Mano De Obra

La mano de obra incluye a todas las personas que hacen el trabajo de una empresa. El trabajo es el esfuerzo humano aplicado al proceso de producción y puede ser físico o mental, por ello requiere que sea remunerado o pagado²¹

La mano de obra para Ponqué Romel se refiere al personal humano que participa en la producción de los productos que ofrece, como panaderos, pasteleros, ayudantes y demás trabajadores directamente involucrados en la elaboración de los productos. Estos trabajadores son responsables de mezclar los ingredientes, amasar la masa, hornear los productos y realizar otras tareas necesarias para la producción en la panadería.

²⁰MUÑOZ JUIPA, Lucy. Informe del costo de producción [en línea] (15-02-2024) Disponible en: <https://bit.ly/2cMq9io>

²¹MUÑOZ JUIPA, Lucy. Informe del costo de producción [en línea] (15-02-2024) Disponible en: <https://bit.ly/2cMq9io>



Materia Prima

Una materia prima es todo bien que es transformado durante un proceso de Producción hasta convertirse en un bien de consumo. La materia prima es el producto principal para realizar la fabricación y transformación de un producto.

La materia prima para la panificadora se refiere a los ingredientes básicos utilizados en la elaboración de productos panificados, como harina, levadura, agua, sal, azúcar, grasas y otros aditivos. Estas materias primas son transformadas a través del proceso de producción para obtener los diferentes productos de panadería, como panes, pasteles, galletas, ponqués y otros productos horneados.

Materiales Directos

Las materias primas representan los materiales que una vez sometidos a un proceso de transformación se convierten en producto terminados. Para fabricar un producto se suele hacer uso de amplia gama de materias primas, se clasifica en Materia prima directa e indirecta.²²

Los materiales directos en la empresa panificadora se refieren a los ingredientes y materiales específicos que se utilizan directamente en la elaboración de un producto panificado en particular. Estos materiales incluyen la harina, la levadura, los huevos, la mantequilla, el azúcar y cualquier otro ingrediente que sea esencial para la receta y que se incorpore directamente en la masa o en el proceso de horneado del producto final.

²²ECONOMIPEDIA.COM. Costo unitario. [en línea] (15-02-2024) Disponible en: <https://bit.ly/2IZYrH2>



Producción:

Es un proceso que busca obtener un producto específico mediante la combinación de ciertos ingredientes o medios de producción, identificados bajo tres categorías: tierra, trabajo, capital.”

Es la acción conjunta de los tres elementos de producción que intervienen mediante procedimientos determinados por una organización con el fin de crear productos o generar algún tipo de servicios.²³

En Ponqué Romel, la producción hace referencia al proceso de transformación de los ingredientes y materias primas en productos terminados. Esto incluye todas las etapas, desde la preparación de la masa, el amasado, el fermentado, el moldeado, el horneado y enfriamiento de los productos. La producción también implica la gestión adecuada de los tiempos de horneado, las temperaturas y los estándares de calidad para obtener productos panificados frescos y deliciosos.

Producción En Proceso:

Para Ponqué ROMEL, la producción en proceso constituye el estado intermedio de la producción de la torta tradicional, en este punto, las materias primas ya se han combinado y se han realizado algunas etapas de procesamiento, pero la torta aún no está lista para su venta y consumo, esencialmente representa el trabajo en curso que aún está en proceso de convertirse en el producto final.

²³GÓMEZB., Oscary ZAPATAS., Pedro, Capitulol. Evolución de los Costos – Aspectos Básicos. En Contabilidad de Costos. 3ra. Ed. Bogotá, McGraw-Hill Interamericana, S.A. 1998. p.3.



Producción Terminada:

Está representada por el volumen físico de producción

en buen estado, que pasa de un proceso a otro, durante un periodo de costos”.

La producción terminada es el resultado final del proceso de fabricación de tortas. Es cuando las tortas han sido completamente elaboradas, decoradas y están listas para ser empaquetadas y entregadas a los clientes. Esto incluye la aplicación de coberturas, glaseados, decoraciones y cualquier otro detalle final que se requiera para presentar las tortas de manera atractiva y lista para su consumo.²⁴

4.4 Marco Legal

El presente trabajo se elaboró en torno al desarrollo empresarial que tiene el sector panificador en lo relacionado a su análisis y clasificación; así como a la ubicación, caracterización y obligaciones de los negocios de panadería en el marco jurídico de su competencia y esto se debe en gran parte al desconocimiento de ciertas normas que reglamenta el manejo de diferentes procesos internos y externos en las áreas contables, productivas y administrativas. Lo cual ha repercutido de forma negativa ocasionando multas y sanciones legales que puede afectar los ingresos y la estabilidad económica de la empresa. Por lo tanto, a continuación, menciono algunas leyes a tener en cuenta en el desarrollo de este trabajo investigativo:

Constitución Política De Colombia Capítulo 1

²⁴SALINAS, Alfonso. Sistema de costo. [en línea] (15-02-2024). Disponible en: <https://bit.ly/2GQTRUr>



Artículo 333.

La actividad económica y la iniciativa privada son libres, dentro de los límites del bien común. Para su ejercicio, nadie podrá exigir permisos previos ni requisitos, sin autorización de la ley. La libre competencia económica es un derecho de todos que supone responsabilidades.

Concordancias

La empresa, como base del desarrollo, tiene una función social que implica obligaciones. El Estado fortalecerá las organizaciones solidarias y estimulará el desarrollo empresarial.

Concordancias

El Estado, por mandato de la ley, impedirá que se obstruya o se restrinja la libertad económica y evitará o controlará cualquier abuso que personas o empresas hagan de su posición dominante en el mercado nacional.

La ley delimitará el alcance de la libertad económica cuando así lo exijan el interés social, el ambiente y el patrimonio cultural de la Nación.²⁵

Estatuto tributario nacional, Capítulo II, Costos, Art. 58-59, realización y

Causación de los costos

DECRETO 3075 de 1997: Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones. Las disposiciones contenidas en este decreto regulan los regímenes sanitarios, de control de calidad y vigilancia sanitaria en relación con la producción,

²⁵PRESIDENCIADELAREPUBLICA.Decreto3075de1997.Disponibleen:<https://bit.ly/2km0rZE>



procesamiento, envase, expendio, importación, exportación y comercialización de los productos producidos en una empresa.²⁵

Ley 1314 Del 13 Del Julio De 2009: Por medio de esta ley el estado establece que se intervendrá la economía, limitando la libertad económica, para expedir normas contables, de información financiera y de aseguramiento de la información, que conformen un sistema único y homogéneo de alta calidad, comprensible y de forzosa observancia, por cuya virtud los informes contables y, en particular, los estados financieros, brinden información financiera comprensible, transparente y comparable, pertinente y confiable, útil para la toma de decisiones económicas por parte del Estado, los propietarios, 40 funcionarios y empleados de las empresas, los inversionistas actuales o potenciales y otras partes interesadas, para mejorar la productividad, la competitividad y el desarrollo armónico de la actividad empresarial de las personas naturales y jurídicas, nacionales o extranjeras.

Certificado De Libre Venta Certificado Invima: Documento expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se certifica que el producto es apto para el consumo humano y está permitida su comercialización en el territorio nacional. La calidad de comerciante se adquiere, aunque la actividad mercantil se ejerza por medio de apoderado, intermediario o interpuesta persona²⁶

Rut: Constituye el mecanismo único para identificar, ubicar y clasificar a las personas y entidades que tengan la calidad de contribuyentes declarantes del impuesto de renta, los responsables del régimen común, los pertenecientes al régimen simplificado, los agentes



retenedores, los importadores, exportadores y demás usuarios aduaneros; y los demás sujetos de obligaciones administradas por la DIAN.²⁶

Matricula Mercantil: La Cámara de Comercio define la Matrícula Mercantil como el registro que certifica la existencia y la constitución de las empresas y de los negocios.²⁷

Sección 7 Niif: Instrumentos Financieros: Información A Revelar

El objetivo de esta NIIF es requerir a las entidades que, en sus estados financieros, revelen información que permita a los usuarios evaluar:

- (a) La relevancia de los instrumentos financieros en la situación financiera y en el rendimiento de la entidad; y
- (b) la naturaleza y alcance de los riesgos procedentes de los instrumentos financieros a los que la entidad se haya expuesto durante el periodo y lo esté al final del periodo sobre el que se informa, así como la forma de gestionar dichos riesgos.

Esta NIIF se aplicará tanto a los instrumentos financieros que se reconozcan contablemente como a los que no se reconozcan. Los instrumentos financieros reconocidos comprenden activos financieros y pasivos financieros que estén dentro del alcance de la NIIF 9. Los instrumentos financieros no reconocidos comprenden algunos instrumentos financieros que, aunque están fuera del alcance de la NIIF 9, entran dentro del alcance de esta NIIF.

Esta NIIF se aplicará a los contratos de compra o venta de una partida no financiera que esté dentro del alcance de la NIIF 9. Los requerimientos de información a revelar sobre riesgo

²⁶(CITA Fundación IASC: Material de formación sobre la NIIF para las PYMES (versión 2010-1))

²⁷ INVIMA.GOB.CO.DECRETONÚMERO1944DE1996.[enlínea](19-09-2019)Disponibleen:
<https://bit.ly/2kpUEIR>



crediticio de los párrafos 35A a 35N se aplicarán a los derechos que la NIIF 15 Ingresos de Actividades Ordinarias Procedentes de Contratos con Clientes especifica que se contabilicen de acuerdo con la NIIF 9, a efectos del reconocimiento de las ganancias o pérdidas por deterioro de valor. Las referencias en estos párrafos a activos financieros o pasivos financieros incluirán esos derechos a menos que se especifique otra cosa.

Los instrumentos de deuda se clasifican como pasivos financieros, que pueden ser obligaciones que surgen de préstamos, bonos u otras formas de financiamiento que tenga Ponqué Romel. La clasificación depende de la naturaleza del acuerdo y de los derechos y obligaciones asociados.

Sección 10 Niif: Estados Financieros Consolidados

El objetivo de esta NIIF es establecer los principios para la presentación y preparación de estados financieros consolidados cuando una entidad controla una o más entidades distintas.

Cumplimiento del objetivo Para cumplir el objetivo del párrafo 1, esta NIIF:

- (a) requiere que una entidad (la controladora) que controla una o más entidades distintas (subsidiarias) presente estados financieros consolidados;
- (b) define el principio de control, y establece el control como la base de la consolidación;
- (c) establece la forma en que se aplica el principio de control para identificar si un inversor controla una participada y por ello debe consolidar dicha entidad;
- (d) establece los requerimientos contables para la preparación de los estados financieros consolidados; y
- (e) define una entidad de inversión y establece una excepción de consolidar ciertas subsidiarias de una entidad de inversión.



Esta Norma no trata los requerimientos para contabilizar las combinaciones de negocios ni sus efectos sobre la consolidación, incluyendo la plusvalía que surge de una combinación de negocios²⁸

Para Ponqué Romel, la NIIF 10 es crucial porque asegura que los Estados Financieros presenten una visión fiel y completa del grupo empresarial que llegase a conformar en un futuro, reflejando correctamente los recursos y obligaciones en los cuales tiene control, siendo todo esto fundamental para las partes interesadas y al evaluar la situación financiera de la empresa o del grupo empresarial.

Sección 13 Niif: Inventario.

Esta sección establece los principios para el reconocimiento y medición de los inventarios.

Inventarios son activos:

- (a) mantenidos para la venta en el curso normal de las operaciones;
- (b) en proceso de producción con vistas a esa venta; o
- (c) en forma de materiales o suministros, para ser consumidos en el proceso de producción, o en la prestación de servicios (26)

Para la Panificadora Ponqué Romel La NIIF 13 es una herramienta que ayuda a definir los inventarios como activos que se mantienen para la venta en el curso normal del negocio, en

²⁸RODRÍGUEZ. Braulio. Norma Internacional de Información Financiera para Pequeñas y Medianas Entidades (NIIF para PYMES). Pontificia Universidad Javeriana. Bogotá, (sf) Recuperado de <https://www.javeriana.edu.co/personales/hbermude/Novitas249/FileNovitas249/NIFFparaPYMES.pdf>



proceso de producción para dicha venta, o en forma de materiales y suministros que se consumirán en el proceso de producción o prestación de servicios.

Sección 16 Niif: Arrendamiento

Esta Norma establece los principios para el reconocimiento, medición, presentación e información a revelar de los arrendamientos. El objetivo es asegurar que los arrendatarios y arrendadores proporcionen información relevante de forma que represente fielmente esas transacciones. Esta información proporciona una base a los usuarios de los estados financieros para evaluar el efecto que los arrendamientos tienen sobre la situación financiera, el rendimiento financiero y los flujos de efectivo de una entidad. Cuando aplique esta Norma, una entidad considerará los términos y condiciones de los contratos y todos los hechos y circunstancias relevantes. Una entidad aplicará esta Norma de forma congruente a los contratos con características similares y circunstancias parecidas

Reconocimiento del activo y pasivo: Bajo la NIIF 16, los arrendatarios deben reconocer un activo por derecho de uso y un pasivo de arrendamiento al inicio del arrendamiento. Esto significa que, en lugar de solo registrar los pagos de arrendamiento como gastos, se reconoce el derecho a usar el activo arrendado

Estatuto Tributario

ART 28. Para los contribuyentes que estén obligados a llevar contabilidad, los ingresos realizados fiscalmente son los ingresos devengados contablemente en el año o período gravable.

LEY 09 DE 1979



Artículo 255 “Para la elaboración de alimentos y bebidas se deberán utilizar materias primas cuyas condiciones higiénicas sanitarias permitan su correcto procesamiento. Las materias primas cumplirán con lo estipulado en la presente Ley, su reglamentación y demás normas vigentes”.

De acuerdo con la anterior información; es claro que los negocios de panadería son negocios legalmente constituidos, lo que genera una confianza de sus terceros, al tener la capacidad de respaldar un negocio o dar garantías a los proveedores y clientes

La Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS-USNA 007 presenta requisitos sanitarios para los manipuladores de alimentos, como: Todo manipulador de alimentos para desarrollar sus funciones debe recibir capacitación básica en materia de higiene de los alimentos y cursar otras capacitaciones de acuerdo con la periodicidad establecida por las autoridades sanitarias en las normas legales vigente.²⁹

Art. 107 del Estatuto tributario.

Son deducibles las expensas realizadas durante el año o período gravable en el desarrollo de cualquier actividad productora de renta, siempre que tengan relación de causalidad con las actividades productoras de renta y que sean necesarias y proporcionadas de acuerdo con cada actividad. (Art. 107, E.T)³⁰

²⁹ 45DEPARTAMENTOADMINISTRATIVODELAFUNCIÓNPÚBLICA.Ley590de2000.[enlínea] (19-09-2019)Disponible en: <https://bit.ly/2kSIQJ2n>

³⁰ Estatuto tributario Art.107.(2024)



Depreciación

17.17 El cargo por depreciación para cada periodo se reconocerá en el resultado, a menos que otra sección de esta NIIF requiera que el costo se reconozca como parte del costo de un activo. Por ejemplo, la depreciación de una propiedad, planta y equipo de manufactura se incluirá en los costos de los inventarios

17.18 Una entidad distribuirá el importe depreciable de un activo de forma sistemática a lo largo de su vida útil

17.19 Factores tales como un cambio en el uso del activo, un desgaste significativo inesperado, avances tecnológicos y cambios en los precios de mercado podrían indicar que ha cambiado el valor residual o la vida útil de un activo desde la fecha sobre la que se informa anual más reciente. Si estos indicadores están presentes, una entidad revisará sus estimaciones anteriores y, si las expectativas actuales son diferentes, modificará el valor residual, el método de depreciación o la vida útil.

17.20 La depreciación de un activo comenzará cuando esté disponible para su uso, esto es, cuando se encuentre en la ubicación y en las condiciones necesarias para operar de la forma prevista por la gerencia. La depreciación de un activo cesa cuando se da de baja en cuentas. La depreciación no cesará cuando el activo esté sin utilizar o se haya retirado del uso activo, a menos que se encuentre depreciado por completo. Sin embargo, si se utilizan métodos de



depreciación en función del uso, el cargo por depreciación podría ser nulo cuando no tenga lugar ninguna actividad de producción

17.21 Para determinar la vida útil de un activo, una entidad deberá considerar todos los factores siguientes:

- a) La utilización prevista del activo. El uso se evalúa por referencia a la capacidad o al producto físico que se espere de éste.
- b) El desgaste físico esperado, que dependerá de factores operativos tales como el número de turnos de trabajo en los que se utilizará el activo, el programa de reparaciones y mantenimiento, y el grado de cuidado y conservación mientras el activo no está siendo utilizado.
- c) La obsolescencia técnica o comercial procedente de los cambios o mejoras en la producción, o de los cambios en la demanda del mercado de los productos o servicios que se obtienen con el activo.
- d) Los límites legales o restricciones similares sobre el uso del activo, tales como las fechas de caducidad de los contratos de arrendamiento relacionados.

17.22 Una entidad seleccionará un método de depreciación que refleje el patrón con arreglo al cual espera consumir los beneficios económicos futuros del activo. Los métodos posibles de



depreciación incluyen el método lineal, el método de depreciación decreciente y los métodos basados en el uso, como por ejemplo el método de las unidades de producción.

5. Aspectos Metodológicos

El diseño metodológico se refiere a la estructura y planificación de un estudio o investigación, determinando los pasos y procedimientos a seguir. Sirve como guía para recopilar datos, analizarlos y obtener resultados válidos y confiables.

5.1. Línea De Investigación Empresarial

Línea Empresarial

Encaminada a fortalecer el espíritu empresarial y el emprendimiento, tiene como Finalidad generar un conocimiento después de adquirir una información detallada de un área en específico con el compromiso de garantizar que los objetivos de la empresa se cumplan a cabalidad.

Línea Del Programa Contable Y Financiera

Contable y financiera “Concentra los trabajos investigativos en las áreas de la disciplina contable y financiera, es decir todos aquellos que se asocian directamente a la teoría y práctica contable y a la interpretación de los recursos de las entidades económicas, abordándolos desde distintas percepciones, circunstancias y condiciones”.



El diseño de un sistema de costos por procesos para la Panificadora Ponqué Romel plasmado en este proyecto, ayudará a identificar los costos asociados a la producción de torta Tradicional, permitiéndole una mejor gestión y control de los recursos, identificar las áreas a mejorar y las oportunidades de reducción de costos, así como determinar el costo unitario de producción y con este establecer precios de venta adecuados, evaluando la rentabilidad del producto, mejorando la eficiencia operativa y por ende la rentabilidad general de la empresa. .

5.2. Enfoque

5.2.1. Holístico

Este proyecto será desarrollado de manera holística, haciendo uso de factores cuantificables provenientes de los inventarios existentes, datos financieros y no financieros proporcionados por el costo y abordando dichos factores de una manera integral, considerando las múltiples variables que se puedan presentar. Como resultado, se podrá evaluar los costos de producción de la torta tradicional (mini 300gr) en la panificadora Ponqué Romel.

5.3. Tipo De Investigación

5.3.1. Descriptiva

La presente investigación se llevará a cabo utilizando el método descriptivo, en donde se definirán detalladamente los elementos del costo y las características de cada procedimiento involucrado en la elaboración de la torta tradicional en la Panadería Ponqué Romel. De este



modo se profundizará en los potenciales problemas asociados a la ausencia de un diseño efectivo de costos por procesos, como estrategias de mercado para una mejor competitividad.

5.4. Fase De Investigación

- Observación de los procesos
- Recolección de Información
- Análisis
- Conclusiones
- Recomendaciones

5.5. Método

Deductivo

En el trabajo de investigación vamos a emplear la técnica deductiva, en la que se diseñará un sistema de costos por procesos mediante la contabilidad de costos, de manera lógica y sistemática, con el fin de identificar con facilidad y precisión el costo unitario de cada producto, en aras de lograr una mayor productividad y utilidad.

5.6. Determinación Del Universo Investigativo

5.6.1. Determinación De La Población

Este proyecto se llevará a cabo en la ciudad de San Juan de Pasto (Nariño), en la Panificadora Ponqué Romel, la cual se encuentra ubicada en la Carrera 21b # 19-49 centro y cuyo equipo operativo, por su parte, está compuesto por trece (13) personas.



5.6.2. Determinación de la muestra

Determinación de la Población: Se consideró como población de investigación un total de trece (13) personas, las cuales se encuentran involucradas en el proceso productivo de la empresa en estudio.

5.7 Instrumentos Para Recolección De Información

La recopilación de información es el método sistemático de recopilar y medir información de muchas fuentes para proporcionar una imagen completa y precisa de un área de interés. Esto se divide en dos categorías: fuentes primarias y secundarias.

5.7.1 Fuente Primaria

Los elementos o documentos generados a lo largo de un período de la historia que brindan una perspectiva de primera mano, de una época o un momento se consideran fuentes primarias. Para la presente investigación, utilizaremos:

Estados Financieros: Son informes que presentan el desempeño y la situación financiera de una empresa u organización en un periodo determinado, estos informes son esenciales para conocer la rentabilidad y solvencia de las compañías.

Encuesta: es un conjunto de preguntas diseñadas para recopilar información y opiniones de un grupo específico de personas. Las encuestas pueden ser utilizadas para una variedad de propósitos, como investigación de mercado, recopilación de datos demográficos,



retroalimentación sobre productos o servicios, entre otros. Son una herramienta útil para obtener información cuantitativa y cualitativa sobre un tema específico.

Matriz MEFI evaluación de factores internos es fundamental para comprender las fortalezas y debilidades internas de la organización y analizar cómo afectará su producción y toma de decisiones.

Matriz MEFE. (Matriz de Evaluación de Factores Externos) es una herramienta estratégica utilizada para evaluar los factores externos que pueden impactar el desempeño de una organización. Se utiliza comúnmente en el análisis estratégico, especialmente en el contexto de un análisis FODA (Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas).

DOFA es una herramienta estratégica que ayuda a identificar y evaluar las Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas de una organización. Este análisis permite tener una visión clara de la situación actual y facilitar la toma de decisiones.

Observación Directa: como elemento de recolección de información específica de las áreas y procesos donde se lleva a cabo la preparación del producto

5.7.2 Fuente Secundaria

Los escritos utilizados como fuentes, búsquedas o información secundaria se basan en hechos reales. Una fuente secundaria, a diferencia de una fuente primaria, es un tipo de conocimiento que se considera un remanente de la época.



La indagación actual realizará su investigación utilizando materiales bibliográficos, Internet, publicaciones periódicas, libros y obras vinculadas al área de estudio.

PROHIBIDA SU COPIA



6. Resultados De La Investigación

6.1. Diagnostico De La Situación Actual De Los Costos De Producción De La Panificadora

Ponqué Romel

Para empezar a desarrollar el primer objetivo específico de nuestro trabajo, se hace necesario conocer su historia, trayectoria y situación actual, para ello se aplica la encuesta con la cual se pretende obtener información detallada acerca del conocimiento, implementación y manejo de costos dentro de la empresa, también se elaboran las matrices correspondientes con su respectivo análisis para observar la situación de la empresa como se muestra a continuación.

LA PANIFICADORA PONQUE ROMEL, fundada por Pedro María Rodríguez en la década de los 80's específicamente en el año 1986 en la ciudad de Pasto y después de un largo recorrido y gracias a su reconocimiento y trayectoria, se constituyó legalmente en la ciudad de Pasto el día 26 de septiembre de 2014, ofrece sus productos de panadería en la ciudad de San Juan de Pasto, recibiendo una gran aceptación y acogida por parte de la población capitalina, puesto que desde el momento que se puso en marcha ha venido creciendo continuamente compitiendo directamente con empresas nacionales y locales como son: Pan Bimbo, Panadería la 12, panadería 20 de julio, Flor De Trigo y Pan y Pastel.

Ponqué ROMEL tiene a disposición una gran variedad de productos de excelente calidad y tiene como propósito fundamental satisfacer la necesidad de todos los clientes ofreciendo no solo



la torta tradicional sino los demás derivados de la industria panificadora, atendiendo los requerimientos legales de sanidad y prestando un buen servicio en la distribución y venta.

La empresa actualmente cuenta con un propietario-administrador, pero no existe una organización en cuanto al manejo de los costos incurridos en la fabricación de sus productos, lo que se traduce en una debilidad dentro de la compañía por la relevancia que esto implica.

La empresa produce una cantidad aproximada de 288 tortas mini de 300 gr diarias y partiendo de la información que fue suministrada por el copropietario -administrador de la panificadora Ponqué Romel, no cuenta con un sistema de costos establecido, sino con algunos elementos de control que le permiten hacer un seguimiento a los procesos de manera tradicional y poco organizada, Con base en lo anterior se procedió a realizar un trabajo de campo con la colaboración del personal de trabajo de la panificadora, a quienes se les practicó una encuesta que incluye preguntas acordes a la problemática antes mencionada, se realizó un análisis detallado de las actividades que desarrolla la empresa, determinando las fortalezas y debilidades que posteriormente se compilan en una matriz de evaluación de factores internos (MEFI)

6.1.1 Aplicación de encuesta.

Para conocer la situación real de la Panificadora Ponqué Romel se procedió aplicar una encuesta a todo el personal que trabaja en ella y de cuya población es de 13 trabajadores y a continuación se muestra los resultados de la misma, con la respectiva tabulación, traficación y análisis.



Cuadro 1. Recopilación de la encuesta

CUESTIONARIO				
No.	PREGUNTAS	SI	NO	TOTAL
				ENCUESTADOS
1	¿La Panificadora Ponqué Romel Cuenta con un procedimiento de control para determinar los costos de producción?	2	11	13
2	¿Usted Tiene conocimiento, acerca de cómo se define el costo del producto?	1	12	13
3	¿Usted cuenta con conocimientos sobre cómo se obtienen los costos de	1	12	13



	producción?			
4	¿Sabe usted si la empresa utiliza formatos definidos de control en su proceso productivo? (planillas de control, tablas etc.)?	9	4	13
5	¿Usted conoce el costo total de los insumos que se utilizan para la elaboración del producto?	8	5	13
6	6) ¿Tiene conocimiento de cuáles son los costos indirectos de fabricación dentro del proceso productivo?	3	10	13
7	¿Sabe usted que factores se toman en cuenta para hacer un cálculo de los costos de producción?	1	12	13



8	¿Conoce usted qué es un Costo Marginal?	1	12	13
9	¿Considera que un sistema de costos por procesos es beneficioso para la empresa?	13	0	13
10	¿Piensa usted que un sistemas de costos por procesos puede ser útil para evaluar el rendimiento de cada proceso de producción?	13	0	13

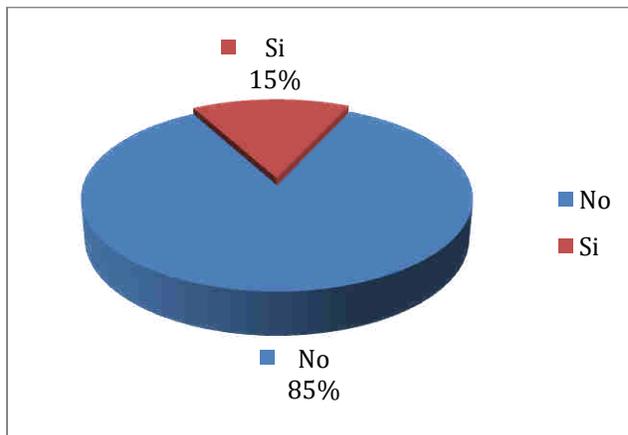
Fuente: la presente investigación 2024

Tabla 1. ¿La panificadora Ponqué Romel cuenta con un procedimiento de control para determinar los costos de Producción?

OPCIÓN	CANTIDAD	PORCENTAJE
Si	2	15%
No	11	85%
Total	13	100%

Fuente: la presente investigación – año 2024

Gráfica 1. Cuenta con un procedimiento control



Fuente: la presente investigación – año 2024

ANALISIS

El 100% de la población encuestada corresponde a 13 personas, de las cuales 2 constituyen el 15% que afirman que la empresa cuenta con un procedimiento de control para determinar los

costos de producción procedimiento empírico para determinar los costos, por otra parte, el 85% restante desconoce la existencia de un procedimiento de control para determinar los costos de producción procedimiento o sistema de costos

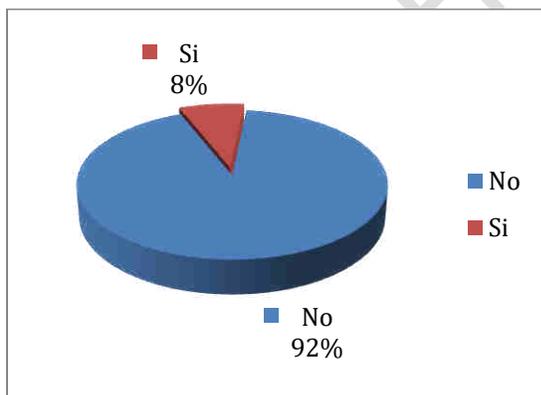
En este sentido se recomienda a la empresa dar a conocer a todo el personal, los distintos procesos y procedimientos de control existentes, con el fin de no incurrir en errores al momento de asignar costos de producción.

Tabla 2. ¿Usted Tiene conocimiento acerca de cómo se define el costo del producto?

OPCIÓN	CANTIDAD	PORCENTAJE
Si	1	8%
No	12	92%
Total	13	100%

Fuente: la presente investigación – año 2024

Gráfica 2. Conocimiento acerca de cómo se define el costo del producto





Fuente: la presente investigación – año 2024

Análisis

En este ítem, del 100% de la población encuestada que corresponde a 13 personas; el 8% tiene conocimiento acerca de cómo se define el costo del producto, el 92% no tiene conocimiento al respecto.

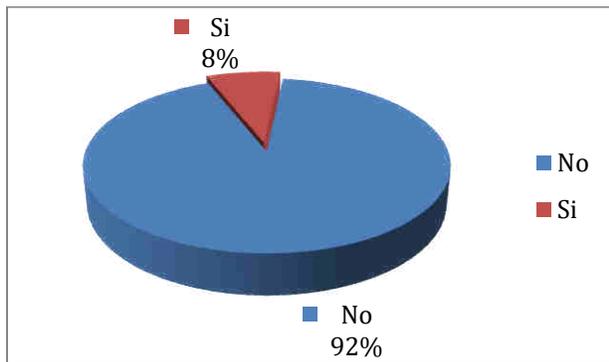
Se sugiere proporcionar capacitaciones al personal involucrado en la producción y gestión de costos para asegurarse de que realmente comprendan y tengan conocimiento acerca de cómo se define y se calcula el costo del producto.

Tabla 3. ¿Usted cuenta con conocimientos sobre cómo se obtienen los costos de producción?

OPCIÓN	CANTIDAD	PORCENTAJE
Si	1	8%
No	12	92%
Total	13	100%

Fuente: la presente investigación – año 2024

Gráfica 3. Conocimiento, acerca de cómo se obtiene el costo del producto



Fuente: la presente investigación – año 2024

Análisis

Del 100% de la población encuestada que correspondiente a 13 personas; el 8% constituido por el copropietario manifiesta que cuenta con conocimientos sobre cómo se obtienen los costos de producción, el 92% restante afirma que para ellos es un dato absolutamente desconocido y simplemente se dedican a cumplir con sus funciones.

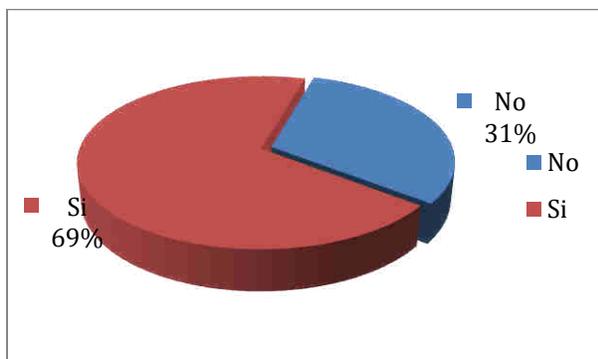
Es recomendable que quienes tengan el conocimiento al respecto, formen equipos de trabajo con el personal que no lo posee y se adelante el registro y análisis de todos los procesos para comprender cómo cada uno de estos procesos impactan en el costo del producto.

Tabla 4. ¿Sabe usted si la empresa utiliza formatos definidos de control en su proceso productivo (planillas de control, tablas etc.)?

OPCIÓN	CANTIDAD	PORCENTAJE
Si	9	69%
No	4	31%
Total	13	100%

Fuente: la presente investigación – año 2024

Gráfica 4. Utilización formatos definidos en su proceso productivo



Fuente: la presente investigación – año 2024

ANALISIS

13 Personas constituyen el 100% de la población encuestada, de la cual el 69%, constituido por 9 personas pertenecientes a las áreas de producción y administrativa afirman que tienen conocimiento de que la empresa utiliza formatos definidos de control en su proceso productivo, el 31% aún resta no tiene conocimiento de ese dato por pertenecer al área externa y de ventas.

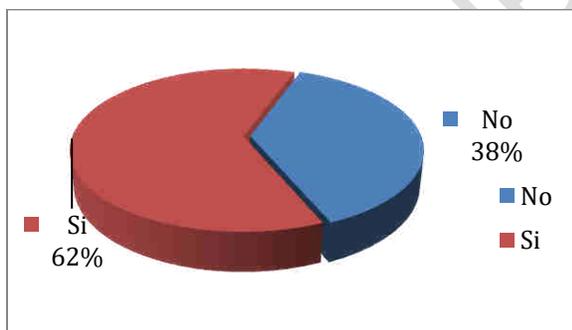
En este caso se hace la recomendación de que se dé a conocer a todo el personal sobre la existencia, uso y manejo de estos formatos, independientemente del área al que pertenezcan, para poder llevar un control más efectivo y facilitar la identificación y seguimiento de los costos durante todo el proceso de producción.

Tabla 5. ¿Usted conoce el costo total de los insumos que se utilizan para la elaboración del producto?

OPCIÓN	CANTIDAD	PORCENTAJE
Si	8	38%
No	5	62%
Total	13	100%

Fuente: la presente investigación – año 2024

Gráfica 5. Costo total de los insumos que se utilizan para la elaboración del producto.



Fuente: la presente investigación – año 2024



Análisis

El 38% de las personas encuestadas pertenecientes al área administrativa y de producción tienen conocimiento del costo total de los insumos que se utilizan para la elaboración del producto, el 62% restante no tiene dicho conocimiento, pues pertenecen al área de ventas, externa o simplemente se encargan de la transformación de la materia prima hasta la obtención de la torta tradicional y posteriormente la distribución de esta.

Es aconsejable que cada uno de los trabajadores de Ponqué Romel, sea del área de producción o administrativa, tengan conocimiento del costo total de los insumos utilizados en la producción, pues los distintos puntos de vista contribuyen en la reducción de desperdicios, la optimización del uso de insumos y la identificación de oportunidades para mejorar la calidad de los distintos productos.

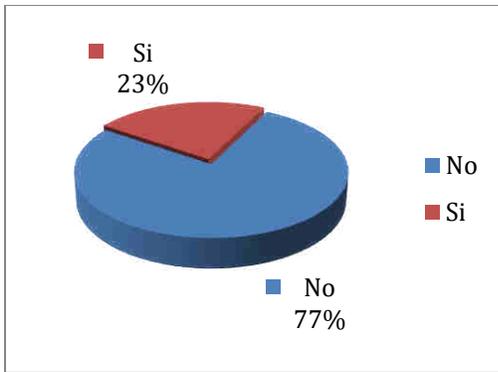
Tabla 6. ¿Tiene conocimiento de cuáles son los costos indirectos de fabricación dentro del proceso productivo?

OPCIÓN	CANTIDAD	PORCENTAJE
Si	3	23%
No	10	77%
Total	13	100%

Fuente: la presente investigación – año 2024

Gráfica 6. costos indirectos de fabricación dentro del proceso productivo





Fuente: la presente investigación – año 2024

Análisis

De una muestra poblacional de 13 personas que corresponde al 100% de la población encuestada, 3 personas, incluyendo el copropietario, el administrativo y un operario de producción que constituyen el 23% de los encuestados tienen conocimiento o noción acerca de cuáles son los costos indirectos de fabricación dentro del proceso productivo, los demás afirman que es un dato desconocido para ellos.

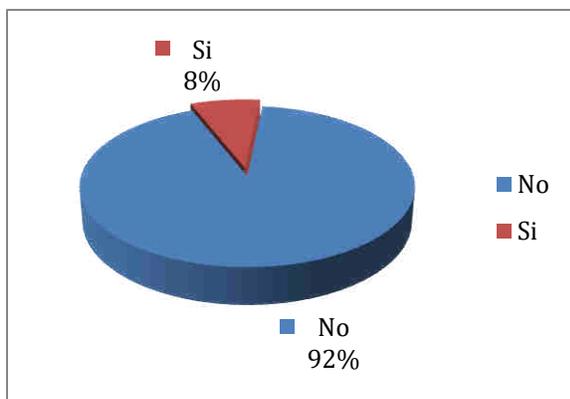
Es importante tener en cuenta que todos y cada uno de los empleados de Ponqué Romel deben ser capacitados en cuanto a los costos indirectos de fabricación para que tengan un conocimiento preciso sobre ellos, pues estos representan una parte significativa en el proceso de producción y su desconocimiento se puede traducir en ineficiencias en la producción y por ende en pérdidas.

Tabla 7. ¿Sabe usted que factores se toman en cuenta para hacer un cálculo de los costos de producción?

OPCIÓN	CANTIDAD	PORCENTAJE
Si	1	8%
No	12	92%
Total	13	100%

Fuente: la presente investigación – año 2024

Gráfica 7. factores se toman en cuenta para hacer un cálculo de los costos de producción.



Fuente: la presente investigación – año 2024

ANALISIS

De 13 personas encuestadas que constituyen el 100% de la población, el 8% que corresponde a una persona, siendo esta el copropietario, tiene conocimiento acerca de los factores que se toman en cuenta para hacer el cálculo de los costos de producción, el 92% restante manifiesta

que desconoce estos factores.

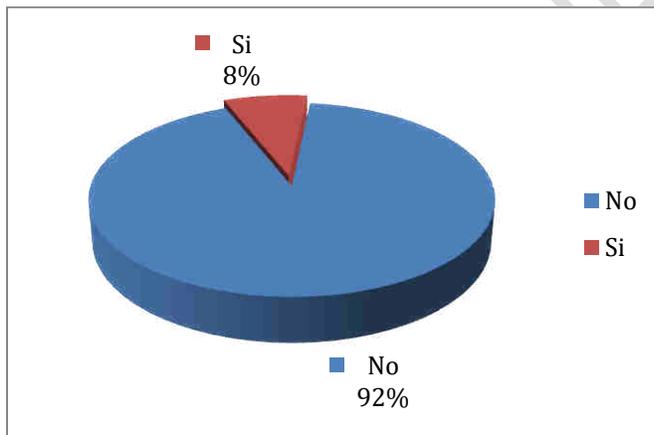
Una recomendación para Ponqué Romel es que mediante charlas dinámicas se dé a conocer a todo el personal que labora en la compañía nociones básicas de dichos factores, para que así puedan contribuir también de manera efectiva y eficiente en la reducción de costos.

Tabla 8. ¿Conoce usted qué es un Costo Marginal?

OPCIÓN	CANTIDAD	PORCENTAJE
Si	1	8%
No	12	92%
Total	13	100%

Fuente: la presente investigación – año 2024

Gráfica 8. Costo Marginal



Fuente: la presente investigación – año 2024



Análisis

De 13 personas encuestadas que constituyen el 100% de la población, el 8% que corresponde a una persona, siendo esta el Copropietario, tiene conocimiento de lo que es el costo marginal, los demás encuestados manifiestan no tener conocimiento al respecto o que no es relevante para ellos mientras la panificadora les siga cancelando su salario puntualmente.

Se aconseja a la empresa proporcionar acceso a información sobre costos de producción a sus trabajadores y complementarla con ejemplos prácticos para que puedan comprender con claridad el concepto y la importancia del costo marginal dentro del proceso productivo y actualizar sus conocimientos.

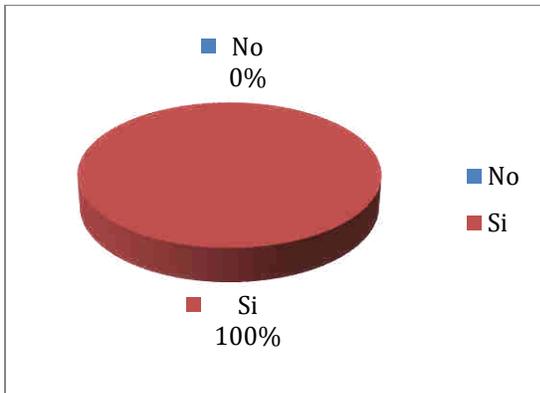
Tabla 9. ¿Considera que un sistema de costos por procesos es beneficioso para la empresa?

OPCIÓN	CANTIDAD	PORCENTAJE
Si	13	100%
No	0	0%
Total	13	100%

Fuente: la presente investigación – año 2024



Gráfica 9. sistema de costos por procesos es beneficioso para la empresa



Fuente: la presente investigación – año 2024

Análisis

Del 100% de la población encuestada correspondiente a 13 personas, todas, es decir el 100% considera que un sistema de costos por procesos es beneficioso para la empresa porque con la mejora su productividad y rentabilidad.

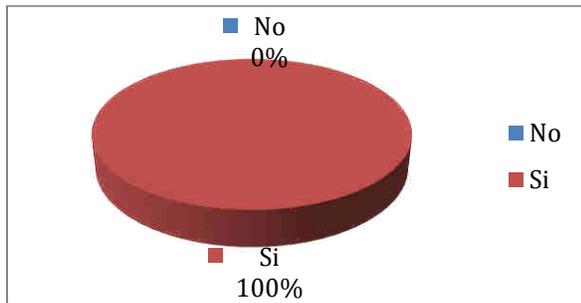
Para Ponqué Romel es bueno que el personal considere que un sistema de costos por procesos es beneficioso, pues esto le permite asignar costos de manera eficiente y precisa, optimiza recursos, por ende se recomienda la implementación de este sistema para mejorar el desempeño de la empresa.

Tabla 10. ¿Piensa usted que un sistema de costos por procesos puede ser útil para evaluar el rendimiento de cada proceso de producción?

OPCIÓN	CANTIDAD	PORCENTAJE
Si	13	100%
No	0	0%
Total	13	100%

Fuente: la presente investigación – año 2024

Gráfica 10. Sistema de costos por procesos puede ser útil para evaluar el rendimiento de cada proceso de producción



Fuente: la presente investigación – año 2024

Análisis

Del 100% de la población encuestada, el 100% afirma que en un sistema de costos por procesos puede ser útil para evaluar el rendimiento de cada proceso de producción dentro de la empresa porque le permitiría identificar las áreas específicas donde se pueden reducir



costos y mejorar la eficiencia.

Se recomienda la implementación de un sistema de costos por procesos en Ponqué Romel, pues su aceptación y utilidad permiten evaluar y mejorar el rendimiento de cada proceso de producción, comprometiendo y motivando a todos y cada uno de los trabajadores a ser más eficientes, gracias al trabajo en equipo y al impacto que sus tareas tienen en el costo de producción

6.1.2 Matriz De Evaluación De Factores Internos (Mefi)

En seguida de la encuesta y de acuerdo a las respuestas obtenidas, se procede a evaluar las fortalezas y debilidades de los procesos productivos de la empresa utilizando la Matriz de Evaluación de Factores Internos, que, con el objeto de generar una contextualización sobre este trabajo investigativo, se enfatiza en un análisis que permita el desarrollo de los objetivos con el fin de realizar un diseño de un sistema de costos por procesos para la compañía



Cuadro 2. Matriz MEFI

MEFI			
FORTALEZAS			
FACTORES A ANALIZAR	PESO	CLASIFICACION	PUNTUACION
• Tiene supervisión en cada uno de los procesos de producción	0,03	3	0,09
• Existe Planificación Para La producción de Torta	0,07	3	0,21
• Cuenta con el equipo y maquinaria necesario para la elaboración de su producto	0,14	4	0,56
• Personal con experiencia adecuada para la elaboración de productos de manera artesanal conservando así su calidad	0,14	4	0,56
• Disponibilidad de recursos para cubrir sus pasivos a corto plazo	0,28	4	1,12
SUBTOTAL FORTALEZAS	0,66		2,5
DEBILIDADES			
FACTORES A ANALIZAR	PESO	CLASIFICACION	PUNTUACION
• No cuenta con un sistema de costos	0,1	1	0,1
• Se desconoce el costo real del producto	0,1	1	0,1
• Fijación inadecuada o incorrecta en los precios	0,1	1	0,1
• Productos Percederos	0,02	2	0,01
• La empresa no ha sido eficiente en la estructura de publicidad y marketing	0,02	2	0,01
SUBTOTAL DEBILIDADES	0,34		0,32
TOTAL	1,00		2,9

Fuente: la presente investigación – año 2024



Análisis:

En la realización del diagnóstico es muy importante conocer la valoración que arroja una matriz MEFI, independientemente de la cantidad de factores que conformen la matriz, la calificación promedio siempre será de 2.5; si el total ponderado es mayor, significa que las fortalezas son superiores a las debilidades y en caso contrario, si el resultado es menor significa que las debilidades son mayores que las fortalezas, en este caso se vuelve indispensable tomar acciones correctivas que permitan contrarrestar las falencias.

El total ponderado sobre los costos de la empresa que la matriz MEFI nos otorgó es de 2.9, valor que está por encima del promedio, lo que significa que en la empresa las fortalezas son mayores que sus debilidades.

Para la Panificadora Ponqué Romel se observa que las debilidades tienen un porcentaje representativo, esto se traduce en que la falta de un sistema de costos por procesos tiene varios impactos negativos, por ejemplo, sin un sistema de costos por procesos, la empresa podría tener dificultades para determinar con precisión el costo de producción de cada tipo de producto, lo que podría llevar a decisiones erróneas en cuanto a fijación de precios y rentabilidad por producto. Además, la falta de un sistema de costos por procesos dificultaría la identificación de áreas específicas donde se incurren mayores costos, lo que a su vez limitaría la capacidad de la empresa para mejorar la eficiencia operativa y reducir gastos innecesarios. En resumen, la ausencia de un sistema de costos por procesos en ponqué Romel podría resultar en una gestión ineficiente de los recursos, una rentabilidad reducida y una menor competitividad en el mercado.

Las dos mayores fortalezas de la empresa son: Tiene supervisión en cada uno de los procesos de producción y Existe planificación para la elaboración de la torta tradicional, para ambos casos el



puntaje que arroja la matriz es de 2.6, lo que significa que la empresa garantiza la calidad y consistencia del producto final y además puede lograr una gestión eficiente de los recursos, optimizando los costos y tiempos de producción, evitando escasez o excesos de producción, dando cumplimiento a las expectativas del mercado

6.1.3 Matriz De Evaluación De Factores Externos MEFE

Cuadro3.MatrizMefe

MEFE			
OPORTUNIDADES			
FACTORES A ANALIZAR	PESO	CLASIFICACION	PUNTUACION
• Capacidad de crecimiento mediante apertura de nuevos locales	0,1	3	0,3
• Las ventas de Contado generan una nula participación de las cuentas por cobrar	0,14	4	0,56
• Uniformidad en la calidad del producto ofrecido	0,05	4	0,2
• Extensiones o amnistías tributarias	0,1	4	0,4
• Elevado nivel de competitividad gracias a los estándares de calidad	0,2	3	0,6
SUBTOTAL OPORTUNIDADES	0,59		2,06
AMENAZAS			
FACTORES A ANALIZAR	PESO	CLASIFICACION	PUNTUACION
• Alto nivel de competencia	0,1	1	0,1
• Capacidad Económica del competidor directo	0,05	2	0,1
• El número de años de la competencia en el Mercado	0,1	1	0,05
• Amplia gama de servicios por parte de la Competencia	0,1	1	0,05
• incremento de precios de la Materia Prima e insumos	0,1	2	0,2
SUBTOTAL AMENAZAS	0,4		0,5
TOTAL	1		2,56



Análisis:

La utilización de la matriz MEFE tiene como objetivo principal evaluar los factores externos de la industria Panificadora Ponqué Romel, identificando las oportunidades y amenazas que de una u otra manera puedan influir en su desempeño. Al comprender mejor estos factores externos, la empresa puede desarrollar estrategias más efectivas para aprovechar sus oportunidades y abordar sus amenazas, esto conduce a una toma de decisiones más fundamentadas o acertadas y por ende a la mejora de su rendimiento en general.

La Matriz de Evaluación de Factores Externos (MEFE) ha arrojado una calificación total de 2,56 indicando una posición promedio, una de las principales amenazas son sus competidores, la empresa debe usar a su favor sus puntos fuertes: precio más bajo y sus productos tradicionales y variados. Por lo tanto, se estudia implementar un plan de marketing que gire en torno a estos puntos fuertes para destacarla de otras marcas similares.

Se recomienda un enfoque estratégico integral que privilegie la ciberseguridad y fomente la colaboración externa, impulse el desarrollo del talento humano y esté anticipadamente adaptado a cambios normativos, estas acciones estratégicas colectivas se postulan como fundamentales para elevar la posición global de la organización en el ámbito fiscal, propiciando una mayor eficiencia y sostenibilidad. En última instancia, la adopción proactiva de medidas y una perspectiva estratégica resultarán cruciales para posicionar la organización en un plano más robusto y competitivo en el panorama fiscal actual.

6.1.4 Matriz Dofa

Cuadro 4 Matriz DOFA

	FORTALEZAS	DEBILIDADES
<p>OPORTUNIDADES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de crecimiento mediante apertura de nuevos locales • Las ventas de Contado generan una nula participación de las cuentas por cobrar • Uniformidad en la calidad del producto ofrecido • Extensiones o amnistías tributarias • Elevado nivel de competitividad gracias a los estándares de calidad 	<ul style="list-style-type: none"> • Tiene supervisión en cada uno de los procesos de producción • Existe Planificación para la producción de Torta • Cuenta con el equipo y maquinaria necesarios para la elaboración de su producto • Personal con la experiencia adecuada para la elaboración de productos de manera artesanal conservando así su calidad • Disponibilidad de recursos para cubrir sus pasivos a corto plazo 	<ul style="list-style-type: none"> • No cuenta con un sistema de costos • Se Desconoce el costo real del Producto • Fijación Inadecuada o incorrecta en los precios • Falta de identificación y asignación de costos en los productos • La empresa no ha sido eficiente en la estructura de Publicidad y
	<p>FO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Implementar técnicas enfocadas en mantener la calidad del producto y servicio ofrecer promociones y hacer publicidad para así lograr firmeza en el nuevo mercado permitiendo de este modo un mayor crecimiento y expansión del negocio. • Aprovechar la demanda que tiene el producto lanzar ofertas y promociones a fin de ganar la preferencia de los clientes. • Proyectar a la empresa para obtener buena rentabilidad y ganancia a futuro • Ajustar el rendimiento sobre los activos para generar más utilidad neta por cada peso en ventas • Buscar convenios Fiscales para evitar la evasión fiscal 	<p>DO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Realizar un análisis profundo y detallado del modelo de mercado para así prepararse y adaptarse a las expectativas y problemáticas presentar mediante un sistema de marketing idóneo que permita nuevo producto. • Invertir en títulos valor u otros bienes para generar más ingresos • Aprovechar el crecimiento de mercado para recaudar recursos • Revisar el flujo de los inventarios para evitar tener grandes volúmenes generen sobrecostos • Analizar la información financiera mensualmente para lograr una de decisiones
<p>AMENAZAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alto nivel de competencia • Capacidad Económica del competidor directo • El número de años de la competencia en el Mercado • Amplia gama de servicios por parte de la Competencia • Incremento de precios de la Materia Prima e insumos 	<p>FA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fijar un precio adecuado en el menú de tal manera que sea accesible para todo tipo de consumidor, sin alterar la calidad del producto y del servicio ofrecido, adoptando así nuevos factores que permitan mantener un óptimo nivel de competitividad dentro del mercado. • Mantener la política de autofinanciamiento evitando así incurrir en obligaciones financieras. • Ampliar el número de proveedores para comparar y disminuir costos. • Aprovechar el autofinanciamiento para generar utilidades altas • Analizar la información financiera y contable para optimizar la toma de decisiones 	<p>DA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ofrecer espacios amplios, modernos y confortables con una nueva logotipo llamativos, un menú variado y renovado, trabajadores amables, como parte esencial de una estrategia a implementar atractiva y conlleve a una constante evolución para llamar la atención antiguos y nuevos clientes y así formar parte de la cadena líder del sector. • Estructurar de manera eficiente los gastos de administración y • Tener previsión absoluta sobre la empresa a fin de evitar el surgimiento de problemas económicos • Realizar un análisis de los costos y precios con el fin de competir con la empresa competidora. • Negociar una tasa con el sector financiero • Analizar los indicadores de liquidez y de este modo medir la capacidad de la empresa para generar fondos suficientes

Análisis:

La combinación de estos enfoques propuestos en la matriz DOFA se convierte en la ejecución oportuna de estrategias dirigidas a potenciar la eficiencia y sostenibilidad de la empresa durante el proceso de liquidación y elaboración de la declaración de renta y complementarios, especialmente en un entorno fiscal cambiante. En este sentido, es fundamental integrar acciones para garantizar una gestión integral que le permita a Ponqué Romel, adaptarse a los cambios normativos y maximizar su rendimiento económico.

En este contexto, se destaca la importancia de abordar de manera colectiva los factores internos y externos para optimizar la liquidación y presentación de la declaración de renta y complementarios. A nivel interno, la optimización de procesos y estrategias no solo mejora el



desempeño empresarial, sino que también facilita la generación de una declaración de renta precisa y el cumplimiento efectivo de las obligaciones fiscales. Por otro lado, en el ámbito externo, la gestión proactiva de riesgos y el aprovechamiento de oportunidades a través de colaboraciones y tecnologías fortalecen la posición competitiva y aseguran la sostenibilidad fiscal

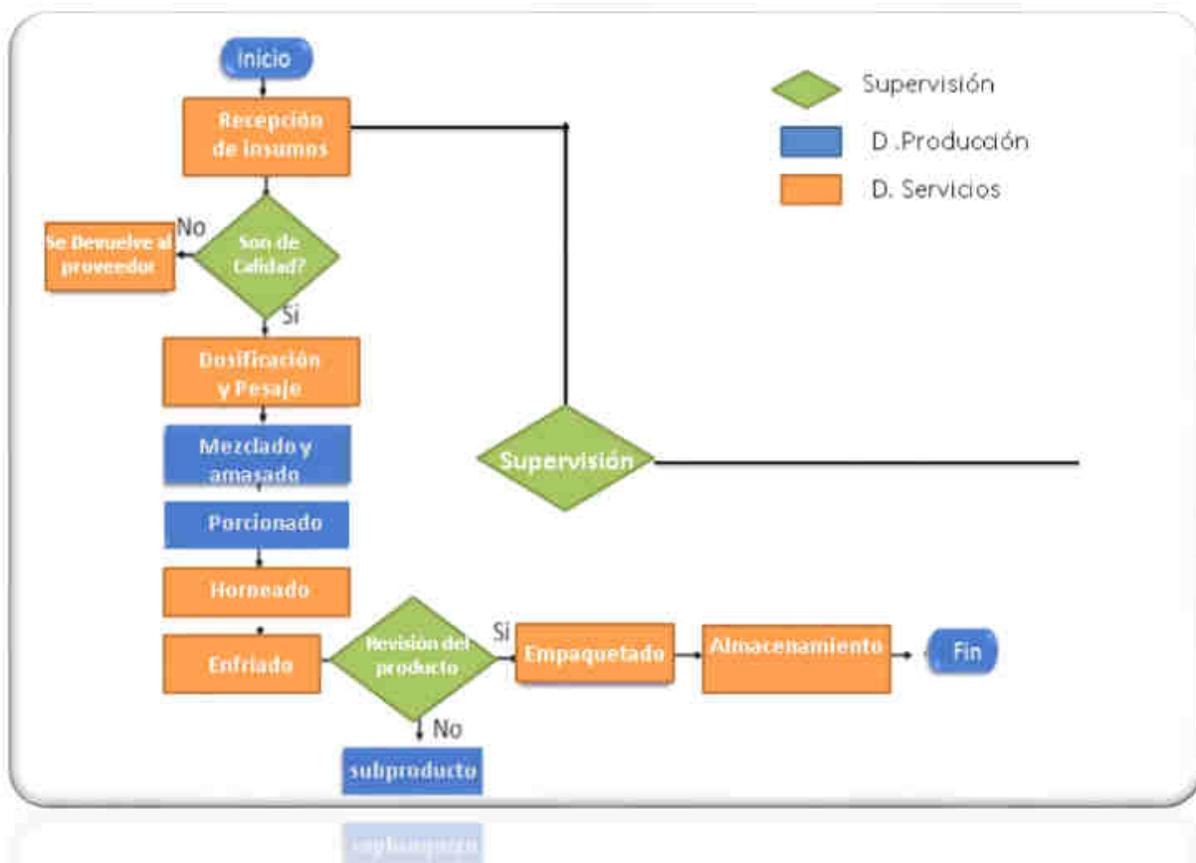
6.2 Elaborar Un Diagrama De Flujo, Para Identificar Las Áreas De Producción Y Ventas En La Producción De La Torta Tradicional. (Mini 300gr)

Un diagrama de flujo es un diagrama que describe un proceso, sistema o algoritmo informático. Se usan ampliamente en numerosos campos para documentar, estudiar, planificar, mejorar y comunicar procesos que suelen ser complejos en diagramas claros y fáciles de comprender. Los diagramas de flujo emplean rectángulos, óvalos, diamantes y otras numerosas figuras para definir el tipo de paso, junto con flechas conectoras que establecen el flujo y la secuencia.

Debido a que la Panificadora Ponqué Romel no cuenta con un diagrama de flujo, se procedió a elaborar uno con el fin de identificar las actividades productivas que pasan por los diferentes departamentos tanto de producción como de servicios.

Con el fin de alcanzar nuestro segundo Objetivo elaboramos un diagrama de Flujo, el cual es una herramienta fundamental para analizar y conocer gráficamente los procesos existentes de manera clara y concisa, para así identificar los distintos procesos, desde la recepción de la materia Prima hasta la entrega del producto terminado y de este modo reducir errores y mejorar la eficiencia.

Figura 7. Diagrama de flujo



Fuente: Presente investigación,2024

Ponqué Romel produce diariamente 288 tortas tradicionales de 300gr. El proceso comienza con la recepción de los ingredientes, se prosigue a hacer la respectiva dosificación y pesaje; Harina 36000 gr, Polvo para hornear 672 gr, Azúcar 20400gr, Sal 120 gr, Ácido Sorbico 264 gr, Huevos 88 Uds.

Se realiza la inspección, de los ingredientes para verificar la calidad, seguidamente se procede mezclar se procede a mezclar y batir la harina, el azúcar, el ácido sorbico, incorporando los



huevos y los ingredientes secos, se hornean 288 tortas simultáneamente, cada una pesando 300gr; una vez enfriadas, se empaquetan y se alistan para la venta.

La industria Panificadora Ponqué Romel está Integrada por departamentos de producción y departamento de Servicios.

El departamento de Servicios Es aquel cuyas actividades facilitan las operaciones reales de fabricación, es decir no participan directamente en la producción, sino que brindan diversas formas de servicios que ayudan a otros departamentos, incurriendo únicamente en costos indirectos de producción.

El departamento de Producción Es aquel en el que las operaciones se realizan directamente sobre la producción, por lo que en este tipo de departamentos se aprecian dos o tres elementos de costo. Para la panificadora Ponqué Romel este departamento es de gran relevancia porque es aquí donde se inicia la elaboración de los productos, lo que significa que controla la calidad de los ingredientes y el proceso de fabricación, esto asegura que las tortas y otros productos sean consistentes en el sabor, textura y apariencia, siendo esto un factor crucial para mantener la satisfacción del cliente.

Supervisión es un departamento de servicio a cargo del dueño de la Panificadora Ponqué Romel, cuyas tareas incluyen la planificación y organización de la producción; es decir, el supervisor de producción es responsable de la administración y control de una o más líneas de producción.

De acuerdo con lo anterior, el supervisor es responsable de asegurarse de que las tortas cumplan con los criterios de Calidad y se entreguen al cliente de manera amable y educada.



En seguida se hace la descripción acerca de en qué consiste cada área o proceso dentro de la producción en Ponqué Romel, de acuerdo a lo mencionado anteriormente:

6.2.1 Proceso De Producción

Recibo Y Almacenamiento De Materia Prima.

El recibo y almacenamiento de materias primas es un proceso fundamental para garantizar la calidad y la eficiencia en la producción de la torta tradicional. Al recibir las materias primas, el personal encargado de esta área, lleva a cabo un exhaustivo control de calidad para asegurar que los ingredientes cumplan con los estándares establecidos. Una vez verificada la calidad, las materias primas son almacenadas en condiciones óptimas de temperatura, humedad y seguridad, evitando contaminación o deterioro.

Ingredientes:

Polvo Para Hornear	Esencia
Azúcar	Color Amarillo
Sal	Margarina
Ácido Sorbico	Aliñado Graso
Huevos	

Inspección: Verificar la calidad de los ingredientes

El almacenamiento adecuado de las materias primas es crucial para mantener su frescura y conservar sus propiedades. Además, se deben seguir estrictas normas de rotación de inventario mediante formatos de entrada y salida, para así garantizar que los ingredientes más antiguos se utilicen primero, evitando desperdicios, contribuyendo a la calidad de los productos finales y asegurando el cumplimiento de regulaciones sanitarias y la trazabilidad de los ingredientes utilizados en la producción.



Dosificación Y Pesaje. La dosificación y pesaje de ingredientes es una etapa crítica que influye directamente en la calidad y consistencia de los productos. Este proceso implica la medición precisa de cada ingrediente, desde harina y azúcar hasta levadura y sal, utilizando equipos de dosificación y pesaje especializados.

La dosificación y pesaje preciso que se realiza en este departamento garantiza la uniformidad en la composición de la masa, lo que a su vez influye en el sabor, textura y apariencia de la torta tradicional u otros productos horneados; busca también mejorar la eficiencia operativa al minimizar errores humanos con el mantenimiento regular de los equipos de dosificación y pesaje que garantizan su precisión y funcionamiento óptimo, para así, de este modo reducir el desperdicio de ingredientes.

INGREDIENTES	UNIDAD DE MEDIDA	X 288	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIOS	PRESENTACION EN GRS	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO POR GRAMO	COSTO PARA 288
HARINA	GR	36000	GR	\$ 141.000	50000	GR	\$ 2,82	\$ 101.520
POLVO	GR	672	GR	\$ 13.200	1000	GR	\$ 13,20	\$ 8.870
AZUCAR	GR	20400	GR	\$ 178.000	50000	GR	\$ 3,56	\$ 72.624
SAL	GR	120	GR	\$ 1.150	1000	GR	\$ 1,15	\$ 138
ACIDO SORBICO	GR	264	GR	\$ 36.000	1000	GR	\$ 36,00	\$ 9.504
HUEVOS	U	288	U	\$ 13.500	30	U	\$ 450,00	\$ 129.600

Mezclado Y Amasado. El área de mezclado y amasado es el centro de la producción, aquí el personal lleva a cabo la combinación de ingredientes para crear la masa que dará forma a una variedad de productos, entre ellos la torta tradicional. En esta etapa, se utilizan mezcladoras y amasadoras especializadas, no solo para lograr la homogeneidad y consistencia adecuadas en la masa, sino también para fusionar los ingredientes que dan vida a la masa base que será moldeada en diferentes tipos de productos, requiriendo precisión, atención al detalle y conocimiento técnico para lograr resultados consistentes y de alta calidad

Figura 8 Máquina mezclado.



Fuente presente Investigación 2024

Durante el proceso de mezclado, los ingredientes son combinados de forma precisa, asegurando que cada componente sea distribuido de manera uniforme para lograr una masa equilibrada. La amasadora desempeña un papel crucial al desarrollar la estructura de la masa a través del amasado adecuado, lo que influye en la textura final de la torta.

El control cuidadoso del tiempo, la velocidad y la temperatura durante el mezclado y amasado es esencial para garantizar que la masa alcance las características deseadas en términos de elasticidad, desarrollo del gluten y aireación. Además, se deben seguir estrictos estándares de higiene y limpieza para evitar contaminaciones cruzadas.

Porcionado: Consiste en pesar y cortar la masa en partes homogéneas.

Este proceso requiere habilidad y precisión para asegurar que cada unidad tenga la forma deseada y una apariencia atractiva. Además, el moldeado adecuado contribuye a la estructura final de la torta y puede influir en su tiempo de cocción y presentación.

Pesaje. Durante esta etapa, se realiza el pesaje preciso de la masa para garantizar la uniformidad del producto final. Luego, se lleva a cabo el moldeado, donde se da forma a la masa de acuerdo con las especificaciones del producto.

Horneado (desmoldado) Una vez que la mezcla de la torta ha sido preparada, el personal encargado de esta área la vierte en los moldes y la coloca en el horno precalentado a la temperatura adecuada que oscila entre los 100° C y 150° C. Durante el horneado, las reacciones químicas tienen lugar entre los ingredientes, lo que resulta en la formación de la estructura final de la torta.

El calor del horno hace que el agente leudante, ya sea levadura, polvo de hornear o bicarbonato de sodio, libere dióxido de carbono, haciendo que la masa aumente y se vuelva esponjosa. Este proceso también ayuda a desarrollar los sabores y aromas característicos de la torta. La duración del horneado es crucial, puesto que un tiempo inadecuado de horneado puede terminar en una torta cruda o excesivamente seca, si se diera una de estas condiciones las tortas que no cumple con los parámetros de calidad, se devuelven a producción para ser transformados en un subproducto. (cañas, bonetes, Trufas), caso contrario se continua con la siguiente etapa del proceso de producción.

Figura 10. Horno



Fuente; Presente investigación 2024



Enfriamiento. Una vez que la torta ha sido horneada a la perfección, se retira del horno y se deja reposar a temperatura ambiente durante un tiempo específico.

Durante el enfriamiento, la estructura de la torta se asienta y se estabiliza. Este paso es esencial para evitar que la torta se desmorone al ser cortada o manipulada. Además, el enfriamiento permite que los sabores se desarrollen plenamente, lo que contribuye a una experiencia sensorial más rica al momento de saborearla.

Es importante proporcionar un ambiente adecuado para el enfriamiento, evitando corrientes de aire y cambios bruscos de temperatura que puedan afectar negativamente la textura de la torta. Una vez que la torta ha alcanzado la temperatura ambiente, estará lista para ser desmoldada, decorada y disfrutada. Este proceso es fundamental para garantizar que la torta mantenga su integridad y sabor óptimos hasta el momento de ser entregada al consumidor final.

Empacado Y Etiquetado. Una vez que la torta está lista para su distribución, el personal responsable de esta área procede a su empaquetado. Dependiendo de las regulaciones locales y las preferencias del fabricante, la torta puede ser colocada en cajas individuales o envuelta en material protector, como papel encerado o plástico retráctil, para mantener su frescura y prevenir daños durante el transporte.

Luego, se realiza el etiquetado. En la etiqueta se incluyen información importante como la lista de ingredientes, fecha de elaboración, fecha de caducidad, instrucciones de almacenamiento y cualquier otro dato relevante para el consumidor. Esto asegura que los consumidores estén informados sobre lo que están adquiriendo y puedan tomar decisiones informadas sobre su compra.



El proceso de empaçado y etiquetado es crucial para garantizar que la torta llegue al consumidor final en óptimas condiciones y cumpla con los estándares de seguridad alimentaria. Además, una presentación atractiva y una información clara en la etiqueta contribuyen a la satisfacción del cliente y a la percepción positiva del producto.

Almacenamiento De Producto Terminado. Luego de que las tortas han sido empaçadas y etiquetadas, se hace necesario almacenarlas en condiciones adecuadas para mantener su sabor, textura y duración.

El lugar de almacenamiento debe ser fresco, seco y estar protegido de la luz solar directa. Idealmente, se debe mantener a una temperatura constante para evitar cambios bruscos que puedan afectar la calidad de las tortas. Además, es importante asegurar que el área de almacenamiento esté libre de olores fuertes que puedan ser absorbidos por las tortas, siguiendo un sistema de rotación para garantizar que las tortas más antiguas se utilicen primero, asegurando así la frescura del producto.

El proceso de almacenamiento adecuado es esencial para preservar la calidad de las tortas tradicionales hasta que estén listas para ser distribuidas y consumidas. Cuidar estos detalles contribuye a que los consumidores disfruten de un producto fresco y delicioso en cada ocasión

Despacho: El personal de esta dependencia comienza con la preparación de los pedidos, luego se generan los documentos necesarios para el despacho, como facturas, guías de despacho y demás documentación requerida para el transporte. Estos documentos deben estar completos y en regla para garantizar un despacho sin contratiempos, con un manejo cuidadoso y una logística eficiente



como factores esenciales para garantizar la calidad del producto durante todo el proceso de despacho.

Distribución. El personal a cargo de esta dependencia organiza en lotes según los pedidos y destinos las tortas previamente empacadas y etiquetadas, luego se procede a cargarlas en vehículos de transporte refrigerado o no, dependiendo de las necesidades de conservación del producto, manteniéndolas protegidas durante el transporte para evitar daños y asegurar su frescura y entrega oportuna en los puntos de venta o a los clientes directamente.

Costos Indirectos De Fabricación:

Son aquellos costos asociados a la fabricación de la torta que no pueden ser directamente rastreados hasta cada unidad específica de producto. Estos costos son necesarios para llevar a cabo el proceso de fabricación, pero no están vinculados directamente a la mano de obra o a los ingredientes utilizados en la producción de la torta. Los CIP están conformados por materiales indirectos, mano de obra indirecta y Gastos generales de producción.

Materiales Indirectos:

Son todos los insumos diferentes a la materia prima que se hacen necesarios para el proceso de producción de torta tradicional; para este caso, en la empresa ponqué Romel los materiales indirectos, serían los empaques para las tortas los cuales son reglamentados por la resolución 4143 de 2012 INVIMA

Mano De Obra Indirecta:

Se refiere al trabajo necesario para llevar a cabo el proceso de producción, pero que no está directamente relacionado con la elaboración física del producto. Esta mano de obra está asociada con funciones de apoyo, administrativas y de supervisión que son esenciales para el



funcionamiento eficiente de la producción; aquí cumple un papel muy importante el control de calidad, realizado por el área administrativa, específicamente por el gerente copropietario

Empacadores:

En esta etapa participan 2 empleados encargados de seleccionar y empaquetar el producto, formando parte de los departamentos de servicios en la producción de la torta.

Vendedores Internos: Consiste en el personal encargado de tareas como la gestión de inventarios, programación de pedidos, facturación y otras funciones administrativas relacionadas con producción.

Vendedores Externos: Consiste en el personal encargado de la distribución de los diferentes productos dentro y fuera de la ciudad de Pasto.

Administrador: Realiza funciones administrativas dentro de la panadería, esta mano de obra está asociada con funciones de apoyo, como es llevar los registros contables, elaboración de formatos de control, elaborar los estados financieros y supervisión de los distintos procesos que son esenciales para el funcionamiento eficiente de la producción.

Gastos Generales De Producción: Incluyen todos los costos asociados con la operación de la empresa y la producción de la torta, es decir, son los gastos propios del área de producción, para Ponqué Romel, los gastos generales incurridos que se utilizarán para la producción de 288 unidades de torta tradicional son:

Servicios públicos (agua, energía eléctrica, telefonía e internet) Gas estacionario GLP por su capacidad se requiere un almacenamiento superior que está en cilindro estacionario (265 galones) y arrendamiento



6.3 Identificar los elementos del costo por proceso que se incurren en la producción de la torta tradicional. (mini 300gr)

A continuación, con base en la información obtenida sobre los elementos del costo que inciden en el proceso de producción de torta tradicional y continuando con el desarrollo del tercer objetivo, se prosigue a realizar un cuadro en donde se refleja más objetivamente los elementos del costo que a su vez serán tomados como objeto de estudio para el diseño de un sistema de costos por procesos para la producción de torta tradición mini 300gr al en la panificadora Ponqué Romel de la ciudad de Pasto.

6.3.1 Asignación De Los Costos Por Procesos

Un sistema de costos por procesos muestra detalladamente la forma cómo se proporcionan los costos de producción durante el desarrollo de cada proceso o etapa de producción. El cálculo o estimación de costos en un área o departamento sirve como preámbulo para el cumplimiento del objetivo principal, el cual es identificar el costo unitario de manera general para de este modo calcular los ingresos.

6.3.2 Formatos Para El Control De Los Elementos Del Costo

Los objetivos de la contabilidad de costos son el control y la determinación del costo unitario y en cumplimiento a estos objetivos, se procede a diseñar una serie de formatos que servirán para establecer un sistema estructurado y organizado en la recopilación, registro y análisis y los costos asociados con la producción.



Tabla 13 Control Pago Servicios Públicos

PANIFICADORA PONQUÉ ROMEL NIT 98390452-4 PASTO - NARIÑO		
GASTOS GENERALES PRESUPUESTADOS		
DETALLE	VALOR MENSUAL	VALOR DIARIO
Agua		
Energía		
Arrendamiento		
Gas Estacionario		
Telefonia e internet		
TOTAL	\$ 0	\$ 0

Tabla 14 Control de la Depreciación de Activo

PANIFICADORA PONQUÉ ROMEL NIT 98390452-4 PASTO - NARIÑO DEPRECIACION								
ACTIVO	CANTIDAD	COSTO DEL ACTIVO	VIDA UTIL	AÑOS	DEPRECIACION ANUAL	DEPRECIACION MENSUAL	DEPRECIACION DIARIA	COSTO ASIGNABLE
HORNO	1	\$ 20.000.000	10	AÑOS	\$ 2.000.000	\$ 166.667	\$ 5.556	\$ 19
BATIDORA	1	\$ 4.800.000	10	AÑOS	\$ 480.000	\$ 40.000	\$ 1.333	\$ 5
AMASADORA	1	\$ 3.500.000	10	AÑOS	\$ 350.000	\$ 29.167	\$ 972	\$ 3
BASCULA	1	\$ 900.000	2	AÑOS	\$ 450.000	\$ 37.500	\$ 1.250	\$ 4
FREGADERO	1	\$ 746.500	5	AÑOS	\$ 149.300	\$ 12.442	\$ 415	\$ 1
MESA DE TRABAJO	1	\$ 1.150.000	5	AÑOS	\$ 230.000	\$ 19.167	\$ 639	\$ 2
VITRINAS	1	\$ 3.400.000	7	AÑOS	\$ 485.714	\$ 40.476	\$ 1.349	\$ 5
MOSTRADORES	1	\$ 480.000	7	AÑOS	\$ 68.571	\$ 5.714	\$ 190	\$ 1
CAJA REGISTRADORA	1	\$ 980.000	6	AÑOS	\$ 163.333	\$ 13.611	\$ 454	\$ 2
TOTAL		\$ 35.956.500			\$ 4.376.919	\$ 376.901	\$ 12.158	\$ 42

TOTAL COSTO ASIGNABLE	\$ 12.158
COSTO ASIGNABLE POR UNIDAD (288UDS)	\$ 42

Fuente: la presente investigación – año 2024



Cuadro 5 Elementos del Costo

PANIFICADORA PONQUÉ ROMEL NIT 98390452-4 PASTO - NARIÑO			
ELEMENTOS DEL COSTO			
PROCESOS	MATERIA PRIMA (MP)	MANO DE OBRA (MO)	COSTOS INDIRECTOS DEFABRICACION (CIF)
DOSIFICACIÓN Y PESAJE MATERIA PRIMA	Material Directo: Harina	Mano de obra indirecta: Personal encargado de la recepción de la materia prima.	Energía Depreciación
MEZCLADO y AMASADO	Material Directo: Harina	Mano de Obra directa: Operarios de producción	Depreciación Servicios públicos Materiales indirectos: levadura seca, sal, azúcar, Agua, Leche, huevos, margarina.
PORCIONADO		Mano de Obra directa: Operarios de Producción	Servicios públicos Depreciación Mano de obra indirecta
HORNEADO		Mano de Obra directa: Operarios de Producción	Servicio de Mano de obra indirecta: operarios de producción Ayudantes Servicios públicos: Gas Depreciación
ENFRAMIETO		Mano de Obra indirecta: auxiliares de empaque y ventas	Servicio de Mano de obra indirecta: auxiliares de empaque y ventas, Servicios públicos: Gas Depreciación
EMPACADO Y ETIQUETADO		Mano de Obra indirecta: auxiliares de empaque y ventas	Mano de obra indirecta: Empacadores, Bolsas para empaque, Servicios públicos Depreciación
ALMACENAMIENTO		Mano de Obra indirecta: auxiliares de empaque y ventas	Servicio de Mano de obra indirecta: Auxiliares de empaque y ventas
DISTRIBUCCION		Mano de Obra indirecta: auxiliares de empaque y ventas	Servicio de Mano de obra indirecta: Vendedores externos

Fuente: la presente investigación – año 2024



6.3.3 Asignación De Los Costos Por Procesos

Para la elaboración de la torta tradicional se procede a realizar unos presupuestos como se muestra a continuación:

Presupuesto de Materia prima

Presupuesto de Mano de obra

Presupuesto de CIP

6.3.4 Materia Prima Presupuestada

Las materias primas son todos los insumos o elementos físicos que deben consumirse a lo largo del proceso de fabricación. La materia prima presupuestada consiste en la cantidad y costo de las materias primas que se espera utilizar durante un periodo determinado, sujeto a que el consumo de estos insumos sea proporcional al número de unidades producidas mediante el empleo de mano de obra y los gastos generales de fabricación a lo largo del proceso de producción.

Tabla 15 Materia Prima Presupuestada

PANIFICADORA PONQUÉ ROMEL				
NIT 98390452-4				
PASTO - NARIÑO				
MATERIA PRIMA PRESUPUESTADA PARA LA PRODUCCION DE 288 TORTAS MINI 300 GR				
MATERIAS PRIMAS				
DETALLE	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
HARINA	36000	GR	\$ 2,82	\$ 101.520
TOTAL				\$ 101.520
Costo Mensual de Materia Prima	\$ 2.233.440			

Fuente: presente investigación, 2024



6.3.5 Mano De Obra Directa

La mano de obra directa hace referencia a todo el personal que interviene directamente en los insumos y las materias primas para transformarlos en el producto final. El costo de la mano de obra directa está incluido en el costo unitario de producción; el cálculo preciso es directamente proporcional al tiempo empleado.

Tabla 16 Mano de Obra Directa

PANIFICADORA PONQUÉ ROMEL NIT 98390452-4 PASTO - NARIÑO MANO DE OBRA DIRECTA PRESUPUESTADA PARA LA PRODUCCION DE 288 TORTAS MINI 300 GR						
DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN	PROCESO	VALOR DIA	HORAS	VALOR HORA	HORAS LABORADAS	VALOR TOTAL
PASTELERO	MEZCLADO Y PORCIONADO	\$ 43.333	8	\$ 5.417	4	\$ 21.667
operario No 1		\$ 43.333	8	\$ 5.417	4	\$ 21.667
operario No 2		\$ 43.333	8	\$ 5.417	4	\$ 21.667
TOTAL						\$ 43.333

Costo mensual Mano de Obra Directa \$ 953.326

6.3.6 Mano De Obra Indirecta

La mano de obra indirecta se refiere a los empleados que no están directamente involucrados en el proceso de producción, pero que de una u otra manera sus funciones son requeridas.



Tabla 17 Mano de Obra Indirecta

PANIFICADORA PONQUÉ ROMEL													
NIT 98390452-4													
PRESUPUESTO PARA LA PRODUCCION DE 288 TORTAS MINI 300GR													
MANO DE OBRA INDIRECTA PRESUPUESTADA PARA LA PRODUCCION													
TRABAJADOR	VALOR/DIA	VALOR/HORA	DOSIFICACION PESAJE	MEZCLADO Y AMASADO	PORCIONADO	HORNEADO	EMPAQUADO Y ETIQUETADO	ALMACENAMIENTO	DISTRIBUCION	DESPACHO	TOTAL HORAS LABORADAS	VALOR TOTAL	V/ UNID
Panadero	43.333	5.417	2	2							4	\$ 21.667	75
Operario No 3	43.333	5.417	1	1	1	1					4	\$ 21.667	75
Operario No 4	43.333	5.417	1	1	1	1					4	\$ 21.667	75
Auxiliar de Empaque y ventas 01	43.333	5.417					2	2			4	\$ 21.667	75
Auxiliar de Empaque y ventas 02	43.333	5.417					2	2			4	\$ 21.667	75
Auxiliar de Empaque y ventas 03	43.333	5.417					2	2			4	\$ 21.667	75
Vendedor	43.333	5.417							4	4	8	\$ 43.333	150
Trabajador Externo No 1	43.333	5.417							4	4	8	\$ 43.333	150
Trabajador Externo No 2	43.333	5.417							4	4	8	\$ 43.333	150
TOTAL												\$ 259.998	903

Fuente: presente investigacion,2024

6.3.7 Gastos Generales Presupuestados

Son los gastos de la empresa que no están directamente relacionados con la producción, se encuentran entre los costos indirectos de producción y son necesarios para su funcionamiento.

A continuación, detallaremos los gastos generales de fabricación en los que incurre mensualmente Ponqué Romel, en cuanto al pago de servicios públicos se tomó en base al promedio de los últimos 6 meses:

Tabla 18 Gastos Generales Presupuestados

GASTOS FABRICACION	UNIDAD DE MEDIDA (UM)	VALOR UNITARIO	U/M
Agua	Metros cúbicos	\$ 507	m3
Energía	Kilovatios	\$ 515	KW
Arrendamiento	Metro Cuadrado	\$ 15.517	m2
Gas Estacionario	Metro Cubico	\$ 3.567	m3



PANIFICADORA PONQUÉ ROMEL			
NIT 98390452-4			
PASTO - NARIÑO			
PRESUPUESTO PARA LA PRODUCCION DE 288 TORTAS MINI 300 GR			
GASTOS GENERALES PRESUPUESTADOS			
DETALLE	VALOR MENSUAL	VALOR DIARIO	VALOR HORA
Agua	\$ 220.000	\$ 7.333	\$ 917
Energia	\$ 950.000	\$ 31.667	\$ 3.958
Arrendamiento	\$ 1.862.000	\$ 62.067	\$ 7.758
Gas Estacionario	\$ 3.280.000	\$ 109.333	\$ 13.667
Depreciación	\$ 376.901	\$ 12.158	\$ 1.520
Telefonia e internet	\$ 86.000	\$ 2.867	\$ 358
TOTAL	\$ 6.774.901	\$ 225.425	\$ 28.178

Fuente: presente investigación, 2024

Depreciación

La depreciación es un gasto en que incurre una compañía por el desgaste o deterioro normal por el uso de los activos fijos tangibles en actividades productoras de renta. La depreciación atiende a la necesidad de reconocer racionalmente y en forma sistemática el costo del activo y con ella se logra distribuir el costo del bien durante el tiempo de vida útil con un valor proporcional en el cual se reconoce su desgaste. Conforme al artículo 137 del Estatuto Tributario, la vida útil de los bienes depreciables se determina de acuerdo con las normas que señale el reglamento, las cuales contemplan vidas útiles entre tres y veinticinco años, atendiendo a la actividad en que se utiliza el bien, a los turnos normales de la actividad respectiva, a la calidad de mantenimiento disponible en el país y a las posibilidades de obsolescencia. El artículo 2 del Decreto 3019 de 1989 establece que la vida útil de los activos fijos depreciables, adquiridos a partir de 1989 será la siguiente: Inmuebles (incluidos los oleoductos 20 años. Barcos, trenes, aviones, maquinaria, equipo y bienes muebles 10 años. Vehículos automotores y computadores 5 años. La vida probable que establece esta disposición parte de considerar un uso de los bienes dentro de un turno normal de 8 horas diarias. Cuando el equipo se utilice diariamente en turnos mayores, se



Considera como turno adicional el mismo lapso y proporcionalmente por fracción.

FUENTE FORMAL: ESTATUTO TRIBUTARIO ARTICULO 128 Y 137; DECRETO 3019 DE 1989 ARTICULO 2.

Funcionamiento de la NIF C-6:

La NIF C-6 se aplica a los activos fijos tangibles, como terrenos, edificios, maquinaria, equipo, vehículos, entre otros. Estos activos se reconocen inicialmente a su costo, que incluye no solo el precio de adquisición, sino también los costos necesarios para ponerlos en condiciones de uso. Posteriormente, se registran los costos relacionados con mejoras, mantenimiento y reparaciones. Uno de los aspectos clave de la NIF C-6 es la depreciación. Los activos deben ser depreciados a lo largo de su vida útil estimada utilizando un método de depreciación adecuado. Esto implica distribuir el costo del activo a lo largo de su vida útil de manera sistemática, reflejando así su desgaste y obsolescencia.

La norma también establece la forma en que se deben realizar las bajas de los activos, ya sea por venta, retiro, obsolescencia u otras causas. Además, se requiere la revelación de información en los estados financieros, como la descripción de los activos, sus políticas contables aplicadas, el monto de depreciación acumulada y el valor en libros al cierre del período.

Por lo anterior, Ponqué Romel, presenta los siguientes activos, su respectiva vida útil y el método de depreciación que se va a utilizar será el método de línea recta. A continuación, se muestra el número de activos a depreciar:



Tabla 19 DEPRECIACION

ACTIVO	ECHA DE COMPRA	COSTO DE ADQUISICION	VIDA UTIL
HORNO	28 de Diciembre 2	\$ 20.000.000	10 años
BATIDORA	28 de Diciembre 2	\$ 4.800.000	10 años
AMASADORA	28 de Diciembre 2	\$ 3.500.000	10 años
BASCULA	28 de Diciembre 2	\$ 900.000	2 años
FREGADERO	28 de Diciembre 2	\$ 746.500	5 años
MESA DE TRABAJO	28 de Diciembre 2	\$ 1.150.000	5 años
VITRINAS	28 de Diciembre 2	\$ 3.400.000	7 años
MOSTRADORES	28 de Diciembre 2	\$ 480.000	7 años
CAJA REGISTRADORA	28 de Diciembre 2	\$ 980.000	6 años

PANIFICADORA PONQUÉ ROMEL NIT 98390452-4 PASTO - NARIÑO DEPRECIACION								
ACTIVO	CANTIDAD	COSTO DEL ACTIVO	VIDA UTIL	AÑOS	DEPRECIACION ANUAL	DEPRECIACION MENSUAL	DEPRECIACION DIARIA	COSTO ASIGNABLE
HORNO	1	\$ 20.000.000	10	AÑOS	\$ 2.000.000	\$ 166.667	\$ 5.556	\$ 19
BATIDORA	1	\$ 4.800.000	10	AÑOS	\$ 480.000	\$ 40.000	\$ 1.333	\$ 5
AMASADORA	1	\$ 3.500.000	10	AÑOS	\$ 350.000	\$ 29.167	\$ 972	\$ 3
BASCULA	1	\$ 900.000	2	AÑOS	\$ 450.000	\$ 37.500	\$ 1.250	\$ 4
FREGADERO	1	\$ 746.500	5	AÑOS	\$ 149.300	\$ 12.442	\$ 415	\$ 1
MESA DE TRABAJO	1	\$ 1.150.000	5	AÑOS	\$ 230.000	\$ 19.167	\$ 639	\$ 2
VITRINAS	1	\$ 3.400.000	7	AÑOS	\$ 485.714	\$ 40.476	\$ 1.349	\$ 5
MOSTRADORES	1	\$ 480.000	7	AÑOS	\$ 68.571	\$ 5.714	\$ 190	\$ 1
CAJA REGISTRADORA	1	\$ 980.000	6	AÑOS	\$ 163.333	\$ 13.611	\$ 454	\$ 2
TOTAL		\$ 35.956.500			\$ 4.376.919	\$ 376.901	\$ 12.158	\$ 42

TOTAL COSTO ASIGNABLE	\$ 12.158
------------------------------	------------------

COSTO ASIGNABLE POR UNIDAD (288UDS)	\$ 42
--	--------------

Fuente: presente investigación, 2024



6.3.8. Materiales Indirectos

Los materiales indirectos son aquellos materiales o suministros que no se transforman directamente en el producto final, cualquier material adicional o suministros utilizados en la creación de un producto que no se clasifican como materiales directos se consideran costos indirectos de producción.

Si bien es cierto, los materiales indirectos para el restaurante Ponqué Romel son todos aquellos que contribuyen indirectamente a la transformación del producto y que son necesarios para que éste se transforme en el producto final.

Tabla 20. Materiales Indirectos

PANIFICADORA PONQUÉ ROMEL NIT 98390452-4 PASTO - NARIÑO MATERIALES INDIRECTOS PRESUPUESTADOS PARA LA PRODUCCION DE 288 TORTAS MINI 300 GR				
DETALLE	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
EMPAQUES	288	UD	\$ 54	\$ 15.552
AMARRAS	288	UD	\$ 3	\$ 864
POLVO PARA HORNEAR	672	GR	\$ 13,20	\$ 8.870
AZUCAR	20400	GR	\$ 3,56	\$ 72.624
SAL	120	GR	\$ 1,15	\$ 138
ACIDO SORBICO	264	GR	\$ 36,00	\$ 9.504
HUEVOS	288	UDS	\$ 450,00	\$ 129.600
ESENCIA	120	ML	\$ 8,05	\$ 966
COLOR AMARILLO	2	GR	\$ 29,00	\$ 70
MARGARINA	2880	GR	\$ 7,47	\$ 21.504
ALIÑADO GRASO	16440	GR	\$ 5,00	\$ 82.200
TOTAL			\$ 610	\$ 341.892

Fuente: presente investigación, 2024



PANIFICADORA PONQUÉ ROMEL		
NIT 98390452-4		
PASTO - NARIÑO		
MATERIALES INDIRECTOS PRESUPUESTADOS PARA LA PRODUCCION DE 288 TORTAS MINI 300 GR		
DETALLE	MEZCLADO Y AMASADO	PORCIONADO
EMPAQUES	\$ 0	0
AMARRAS	\$ 0	0
POLVO PARA HORNEAR	\$ 8.870	0
AZUCAR	\$ 72.624	0
SAL	\$ 138	0
ACIDO SORBICO	\$ 9.504	0
HUEVOS	\$ 129.600	0
ESENCIA	\$ 966	0
COLOR AMARILLO	\$ 70	0
MARGARINA	\$ 21.504	0
ALIÑADO GRASO	\$ 82.200	0
TOTAL	\$ 325.476	0

Resumen de Costos



6.4 Diseñar El Sistema De Costos Por Procesos Para Determinar El Costo Total Y Unitario En La Producción De La Torta Tradicional. (Mini 300gr)

Un sistema de costos por procesos especifica cómo se proporcionan los costos de producción ha incurrido lo largo de cada período. La estimación de costos en un departamento es meramente una etapa intermedia; el cuarto objetivo es identificar el costo unitario general para calcular los ingresos.

Con base en la información general se preparó el presupuesto General



Tabla 21 Presupuesto General

PANIFICADORA PONQUÉ ROMEL		
NIT 98390452-4		
PASTO - NARIÑO		
PRESUPUESTO GENERAL		
PRODUCCION DE 288 TORTAS MINI 300GR		
MATERIA PRIMA		\$ 101.520
HARINA	\$ 101.520	
MANO DE OBRA		\$ 43.333
MANO DE OBRA DIRECTA	\$ 43.333	
CIF		\$ 827.315
MATERIALES INDIRECTOS		\$ 341.892
EMPAQUES	\$ 15.552	
AMARRAS	\$ 864	
POLVO PARA HORNEAR	\$ 8.870	
AZUCAR	\$ 72.624	
SAL	\$ 138	
ACIDO SORBICO	\$ 9.504	
HUEVOS	\$ 129.600	
ESENCIA	\$ 966	
COLOR AMARILLO	\$ 70	
MARGARINA	\$ 21.504	
ALIÑADO GRASO	\$ 82.200	
GASTOS GENERALES DE FABRICACION		\$ 225.425
AGUA	\$ 7.333	
ENERGIA	\$ 31.667	
ARRENDAMIENTO	\$ 62.067	
GAS	\$ 109.333	
INTERNET	\$ 2.867	
DEPRECIACION	\$ 12.158	
MANO DE OBRA INDIRECTA		\$ 259.998
COSTO DE PRODUCCIÓN PRESUPUESTADA		\$ 972.168

Fuente: presente investigación, 2024



6.4.1 Determinación De La Tasa Predeterminada:

La tasa predeterminada permite que los costos indirectos de fabricación estimados, puedan ser distribuidos a cada unidad elaborada durante el proceso productivo, para calcular esta tasa se toma como base el presupuesto general, del cual se obtiene el total de los costos indirectos, por otra parte, el nivel de actividad presupuestada el cual es de 288 unidades de torta tradicional mini de 300 gramos, será la base sobre la cual se hará la distribución.

Formula:

$$T = CIP / BP = \$424681 / 288 = \$1475$$

Tabla 22 Determinación de la Tasa

CIP PRESUPUESTADOS	\$ 827.315
COSTOS INDIRECTOS TOTALES	\$ 827.315
NIVEL DE ACTIVIDAD PRESUPUESTADO	288
TASA TERMINADA	\$ 2.873

Fuente: presente investigación, 2024

6.4.2 Determinación Del Costo Unitario

Tabla 23 Determinación del Costo Unitario

PANIFICADORA PONQUÉ ROMEL NIT 98390452-4 PASTO - NARIÑO COSTO UNITARIO PARA LA PRODUCCION DE 288 TORTAS MINI 300GR COSTO UNITARIO				
DETALLE	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDID.	PRECIO	TOTAL
MATERIA PRIMA				
HARINA	36000	GR	\$ 101.520	\$ 353
MANO DE OBRA DIRECTA			\$ 43.333	\$ 150
TASA PREDETERMINADA				\$ 2.873
TOTAL COSTO UNITARIO				\$ 3.376

Fuente: presente Investigación 2024



La producción de 288 unidades diarias de torta tradicional mini de 300 gr le cuesta a la panificadora Ponqué Romel \$972.168, a un valor unitario de \$3.376

El informe de costos permite conocer el costo total de la producción de 288 unidades diarias de torta tradicional mini de 300 gramos, el cual es de \$972.168, teniendo en cuenta todos los costos incurridos, tales como, materia prima, mano de obra directa y la tasa predeterminada, para el total de la producción, la cual distribuye los costos indirectos de fabricación.

El precio de venta por unidad es de \$4.000 frente al costo se está obteniendo un margen de ganancia de \$624.

A continuación, con base en la información se procede a elaborar el informe de costos por cada departamento de producción:

PROHIBIDA SU COPIA



Tabla 24 Informe del Departamento de Mezclado y Amasado

PANIFICADORA PONQUÉ ROMEL			
NIT 98390452-4			
PASTO - NARIÑO			
INFORME DEL DEPARTAMENTO DE MEZCLADO Y AMASADO			
1 JUSTIFICACIÓN DE UNIDADES			
INICIADAS		288	
TERMINADAS	288		
TOTAL JUSTIFICADAS	288		
2 DETERMINACIÓN DE UNIDADES EQUIVALENTES			
	MP	MO	CIF
TERMINADAS	288	288	288
TOTAL UNIDADES EQUIVALENTES	288	288	288
3 DETERMINACIÓN DEL COSTO TOTAL			
MATERIA PRIMA	101.520		
MANO DE OBRA DIRECTA	43.333		
CIP	398.301		
COSTO TOTAL	543.154		
4 DETERMINACIÓN DE COSTO UNITARIO			
MATERIA PRIMA	\$ 101.520	288	\$ 353
MANO DE OBRA DIRECTA	\$ 43.333	288	\$ 150
CIP	\$ 398.301	288	\$ 1.383
COSTO UNITARIO TOTAL	\$ 1.886		
5 DISTRIBUCIÓN DEL COSTO TOTAL			
TERMINADAS	288	\$ 1.886	
	\$ 543.154		

ADMINISTRADOR



Tabla 25 Informe del Departamento de Porcionado

PANIFICADORA PONQUÉ ROMEL			
NIT 98390452-4			
PASTO - NARIÑO			
INFORME DEL DEPARTAMENTO DE PORCIONADO			
1 JUSTIFICACIÓN DE UNIDADES			
INICIADAS		288	
TERMINADAS	288		
TOTAL JUSTIFICADAS	288		
2 DETERMINACIÓN DE UNIDADES EQUIVALENTES			
	MP	MO	CIF
TERMINADAS	288	288	288
TOTAL UNIDADES EQUIVALENTES	288	288	288
3 DETERMINACIÓN DEL COSTO TOTAL			
COSTO TRANSFERIDO	1.886		
MANO DE OBRA DIRECTA	43.333		
CIP	85.058		
COSTO TOTAL	130.277		
4 DETERMINACIÓN DE COSTO UNITARIO			
MATERIA PRIMA	\$ 1.886	288	\$ 7
MANO DE OBRA DIRECTA	\$ 43.333	288	\$ 150
CIP	\$ 85.058	288	\$ 295
COSTO UNITARIO TOTAL	\$ 452		
5 DISTRIBUCIÓN DEL COSTO TOTAL			
TERMINADAS	288	\$ 452	
	\$ 130.277		

Fuente: presente Investigación 2024

ADMINISTRADOR



6.4.3 Estado De Costos De Producción

Con sistema de Costos

El estado de costos es una descripción de todos los costos incurridos dentro de un período de tiempo determinado para establecer el costo de los artículos producidos y vendidos, con el objetivo de fortalecer el proceso de gestión de la empresa y la correcta toma de decisiones.

A continuación, se procede a elaborar el estado de costos de 288 tortas mini de 300 gr para el mes de enero de 2024 aplicando un sistema de costos:

Tabla 26 Informe con sistema de Costos

PANIFICADORA PONQUÉ ROMEL NIT 98390452-4 PASTO - NARIÑO ESTADO DE COSTOS 01 DE ENERO DE 2024 A 31 DE ENERO 2024	
Inventario inicial de materia Prima	\$ 0
(+) compras de Materia Prima	\$ 3.147.120
(-) Devolucion de compras de materia prima	0
MATERIA PRIMA DISPONIBLE PARA LA PRODUCCION	\$ 3.147.120
(-) inventario final de materia Prima	\$ 913.680
MATERIA PRIMA UTILIZADA	\$ 2.233.440
(+) Mano de obra directa	\$ 953.326
(+) Costos indirectos	\$ 11.284.373
COSTOS DE PRODUCCION	\$ 14.471.139
(+) Inventario inicial de productos en proceso	0
(-) Inventario final de productos en proceso	0
COSTO DE PRODUCTOS TERMINADOS	\$ 14.471.139
(+) inventario inicial de productos terminados	0
(-) Inventario final de productos terminados	0
COSTO DE VENTAS	\$ 14.471.139
COSTO POR UNIDAD	\$ 3.376
UTILIDAD CON SISTEMA DE COSTOS	\$ 624
COSTO DE VENTAS SEGÚN EL SISTEMA DE COSTOS	\$ 14.471.139



Tabla 27 Informe del Departamento de Porcionado

PANIFICADORA PONQUÉ ROMEL NIT 98390452-4 PASTO - NARIÑO ESTADO DE COSTOS 01 DE ENERO DE 2024 A 31 DE ENERO 2024	
Inventario inicial de materia Prima	\$ 0
(+) compras de Materia Prima	\$ 3.147.120
(-) Devolucion de compras de materia prima	0
MATERIA PRIMA DISPONIBLE PARA LA PRODUCCION	\$ 3.147.120
(-) inventario final de materia Prima	\$ 913.680
MATERIA PRIMA UTILIZADA	\$ 3.147.120
(+) Mano de obra directa	\$ 953.326
(+) Costos indirectos	\$ 11.284.373
COSTOS DE PRODUCCION	\$ 15.384.819
(+) Inventario inicial de productos en proceso	0
(-) Inventario final de productos en proceso	0
COSTO DE PRODUCTOS TERMINADOS	\$ 15.384.819
(+) inventario inicial de productos terminados	0
(-) Inventario final de productos terminados	0
COSTO DE VENTAS	\$ 15.384.819
COSTO POR UNIDAD	\$ 3.526
UTILIDAD CON SISTEMA DE COSTOS	\$ 474
COSTO DE VENTAS SEGÚN EL SISTEMA DE COSTOS	\$ 15.384.819



Según los datos brindados, el costo de ventas para producir 6.336 tortas mini de 300 gr mensuales (288 unidades diarias) fue de \$14.471.139 mientras que Ponqué Romel tenía estimado que su costo de ventas era de \$15.384.819, lo que representa una diferencia de \$913.682, debido al cálculo hecho con base en valores aproximados y no reales.

En cuanto al margen de utilidad, Ponqué Romel tenía una ganancia estimada de \$474 por cada torta mini de 300 gr, pues el costo unitario aproximado era de \$ 3.526, en comparación con el costo unitario obtenido de \$ 3.376, dando como resultado una utilidad real de \$624 por cada torta. Todo esto hace que ponqué Romel sea consciente de la necesidad de implementar el sistema de costos por procesos.

PROHIBIDA SU COPIA



6.4.4 Estado de Resultados

PANIFICADORA PONQUÉ ROMEL NIT 98390452-4 PASTO - NARIÑO ESTADO DE RESULTADOS EMPIRICO ENERO 01 AL 31 DE 2024		
TOTAL INGRESOS	\$	25.344.000
COSTO DE PRODUCCION	\$	<u>15.384.819</u>
UTILIDAD OPERACIONAL	\$	9.959.181
GASTOS DE FUNCIONAMIENTO	\$	<u>8.017.119</u>
UTILIDAD DEL EJERCICIO	\$	1.942.062

PANIFICADORA PONQUÉ ROMEL NIT 98390452-4 PASTO - NARIÑO ESTADO DE RESULTADOS CON SISTEMA DE COSTOS ENERO 01 AL 31 DE 2024		
TOTAL INGRESOS	\$	25.344.000
COSTO DE PRODUCCION	\$	<u>14.471.139</u>
UTILIDAD OPERACIONAL	\$	10.872.861
GASTOS DE FUNCIONAMIENTO	\$	<u>8.017.119</u>
UTILIDAD DEL EJERCICIO	\$	2.855.742

DIFERENCIA **\$ 913.680**



7. Conclusiones

- Conforme a los hallazgos de las encuestas y la matriz de evaluación de factores internos, que mostró que las debilidades internas superan a las fortalezas internas, se determina que Ponqué Romel carece de un sistema de costos definido que le permita identificar las áreas donde se puede incrementar el valor para el consumidor y lugares donde se pueden disminuir los costos, eliminando así operaciones que simplemente agregan costos y no generen un impacto positivo o favorable.
- En la presente investigación se elaboró un diagrama de flujo que enfoca su estudio en todos los procesos que conforman la cadena de valor de la Industria Panificadora Ponqué Romel para identificar los departamentos de producción y servicio, por donde pasan los diferentes insumos hasta ser transformados en productos terminados, facilitando el control interno y la toma de decisiones en el interior de la misma , lo que brinda posibilidades de estandarizar un proceso para lograr mayor eficiencia y presentar la información exacta del producto a elaborar, de manera confiable y útil para las distintas partes interesadas.
- Mediante este estudio se pudo precisar completamente cómo los elementos de costo influyen en cada etapa de la producción de torta tradicional mini de 300 gr, facilitando la evaluación de su desempeño, donde se destacan las variaciones que se han producido en los costos esperados del producto, para lo cual se diseñó formatos de control entrada y salida con el propósito de promover medidas correctivas cuando sea necesario.
- Con la aplicación del sistema de costos diseñado por esta investigación se logró determinar los costos unitarios de la torta tradicional mini de 300 gr, facilitando en gran



medida la toma de decisiones óptimas que contribuyan a la creación de ventajas comparativas y competitivas en el mercado, potenciando la rentabilidad de la empresa.

PROHIBIDA SU COPIA



8. Recomendación

- Es recomendable que Ponqué Romel haga la implementación de un sistema de costos por procesos diseñado en la presente investigación para calcular el costo unitario, pues seguidamente este ayudara a conocer con exactitud el costo total y unitario en el que incurren los diferentes procesos de elaboración del producto, facilitando al propietario una herramienta para la toma de decisiones que le ayuden a establecer el precio de venta y a evaluar su efectividad; implementar un sistema de costos no solo mejora la gestión financiera, sino que también contribuye al éxito a largo plazo de la empresa.
- Por otra parte, se recomienda a Ponqué Romel ubicar en un lugar estratégico el diagrama de flujo elaborado en esta investigación, con el objetivo de adelantar un control eficiente a los diferentes procesos en la elaboración de la torta tradicional, a la información brindada al personal de los diferentes departamentos para que realicen sus funciones correctamente hasta que el producto esté totalmente terminado y a la identificación de los elementos de costo en los que se incurre.
- Para distinguir y observar la importancia de la estimación de costos y el control interno, se recomienda a Ponqué Romel contar con formatos de control de rotación de materias primas que le permitan realizar un uso eficiente de los recursos, obteniendo información clara y precisa al momento de distribuir los elementos del costo.
- Por último, se recomienda a Ponqué Romel implementar de manera inmediata el sistema de costos por procesos y con este obtener periódicamente datos reales que le permitan realizar una buena planeación y manejo de los costos, con el fin de obtener información oportuna, amplia, veraz y detallada, siendo ésta un factor crucial en la toma de decisiones de acuerdo a las necesidades de la empresa.



CIBERGRAFIA

- SALINAS, Alfonso. Sistema De Costeo. [En Línea](25-04-2024). Disponible En: <https://bit.ly/2gqtrur>
- CARMONA VEGA, Esther G. Importancia De La Contabilidad De Costos Y Su Relación Con La Contabilidad Administrativa, De Gestión O Contabilidad Gerencial. [En Línea] (19-09-2023) Disponible En: <https://bit.ly/2kvgt8v>
- AITECOCONSULTORES. Qué es un diagrama de flujo de proceso. [En línea] (19-09-2023) Disponible en: <https://bit.ly/2Jneypn>
- ALCALDIAMAYORDEBOGOT { AD.C.Ley 22 de 1995. Por la cual se modifica el libroid el código de comercio [En línea] (19-09-2023) Disponible en: <https://bit.ly/2ktphxl>
- CARMONA VEGA, Esther G. Importancia de la contabilidad de costos y su relación con la contabilidad administrativa, de gestión o contabilidad gerencial. [En línea] (19-09-2023) Disponible en: <https://bit.ly/2kvgt8v>
- COLOMBIA.COM. Nariño. [En línea] (18-09-2023) Disponible en: <https://bit.ly/2krh1ct>
- CONTADURIA GENERAL DELA NACIÓN. Textos de contabilidad 4. [En línea] (19-09-2023) Disponible en: <https://bit.ly/2znvmtf>
- DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO DE LA FUNCIÓN PÚBLICA. Ley 590 de 2000. [En línea] (19-09-2023) Disponible en: <https://bit.ly/2ksiqj2n>
- DUARTEM. CARLOS. El enfoque holístico de los costos. [En línea]. (19-09-2023) Disponible en <https://bit.ly/2lwf8hz>
- ECONOMIPEDIA.COM. Costo unitario. [En línea] (20-09-2023) Disponible en: <https://bit.ly/2lzyrh2>
- ECURED. Costos predeterminados. [En red] (19-09-



2023) Disponible en: <https://bit.ly/2cmq9io>

- EL CONGRESO DE COLOMBIA. Ley 1314 de 2009. [En línea] (20-09-2023)

Disponible en: <https://bit.ly/2hziqyc>

- EL PAÍS.COM.CO. Panaderías, un negocio que sigue expandiéndose en Colombia. Septiembre 19 de 2011. Calicolombia. (En línea) (19.04.2018, 5:03pm) Disponible en <https://bit.ly/2k4eni4>

PROHIBIDA SU COPIA



BIBLIOGRAFIA

- SINISTERRA VALENCIA, Gonzalo, Capitulo I. Contabilidad de costos – Conceptos básicos. Contabilidad de costos. 5ta. Ed. Bogotá, McGraw-Hill Interamericanas. A. Y 1ra. Ed. Contabilidad gerencial (Eco-Ediciones), 2006. Pág. 8.
- POLIMENI, Ralph; FABOZZI, Frank; ADELBERG, Arthur; KOLE, Michael. Contabilidad De Costos. Tercera Edición. Chile: McGraw-Hill. 1997. 240p.
- POLIMENI, Ralph; FABOZZI, Frank; ADELBERG, Arthur; KOLE, Michael. Contabilidad De Costos. Tercera Edición. Chile: McGraw-Hill. 1997. 240p.
- MARTINEZ, Jesús. Importancia De La Contabilidad De Costos Y Su Relación Con La Contabilidad Administrativa, De Gestión O Contabilidad Gerencial Mad-0072-01. Academia.
- OLARTE CUSGÜEN, Eduardo, Capítulo II.- Costos- Realización Y Causación De Los Costos. 10-1ra. Ed. Bogotá, Leyereditores (Leyer), 2011. Pág. 45.



ANEXOS

PROHIBIDA SU COPIA



CUESTIONARIO				
No.	PREGUNTAS	SI	NO	TOTAL
				ENCUESTADOS
1	¿La Panificadora Ponqué Romel Cuenta con un procedimiento de control para determinar los costos de producción?	2	11	13
2	¿Usted Tiene conocimiento, acerca de cómo se define el costo del producto?	1	12	13
3	¿Usted cuenta con conocimientos sobre cómo se obtienen los costos de producción?	1	12	13
4	¿Sabe usted si la empresa utiliza formatos definidos de control en su proceso productivo? (planillas de control, tablas etc.)?	9	4	13
5	¿Usted conoce el costo total de los insumos que se utilizan para la elaboración del producto?	8	5	13
6	6) ¿Tiene conocimiento de cuáles son los costos indirectos de fabricación dentro del proceso productivo?	3	10	13



7	¿Sabe usted que factores se toman en cuenta para hacer un cálculo de los costos de producción?	1	12	13
8	¿Conoce usted qué es un Costo Marginal?	1	12	13
9	¿Considera que un sistema de costos por procesos es beneficioso para la empresa?	130		13
10	¿Piensa usted que un sistemas de costos por procesos puede ser útil para evaluar el rendimiento de cada proceso de producción?	130		13

Encuesta

Rut

PROHIBIDA



DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

Concepto 02 Actualización

Número de formulario

14908910327



5. Número de identificación Tributaria (NIT) 9 8 3 9 0 4 5 2 4 6. Dígito 4 12. Dirección seccional Impuestos y Aduanas de Pasto 1 4 14. Buzón electrónico

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente Persona natural o sucesión líquida 2 25. Tipo de documento Cédula de Ciudadanía 1 3 26. Número de identificación 9 8 3 9 0 4 5 2 27. Fecha expedición 1 9 9 3 0 8 3 1

Lugar de expedición 28. País COLOMBIA 1 5 9 29. Departamento Nariño 5 2 30. Ciudad/Municipio Pasto 0 0 1

31. Primer apellido PADILLA 32. Segundo apellido MELO 33. Primer nombre WILSON 34. Otro nombre

35. Razón social

36. Nombre comercial PONQUE ROMEL PASTO 37. Sigla

UBICACIÓN

38. País COLOMBIA 1 5 9 39. Departamento Nariño 5 2 40. Ciudad/Municipio Pasto 0 0 1

41. Dirección principal CR 21 B 19-49

42. Correo electrónico wilyepa@yahoo.es

43. Código postal 44. Teléfono 1 3 1 5 5 6 0 8 2 0 6 45. Teléfono 2

CLASIFICACIÓN

Actividad económica: 46. Código 1 0 8 1 47. Fecha inicio actividad 2 0 1 6 0 3 2 3 48. Código 6 9 2 0 49. Fecha inicio actividad 2 0 2 1 0 8 0 1 50. Código 1 2 51. Código 52. Número establecimiento 1

Responsabilidades, Calidades y Atributos

53. Código 5 2 2 4 2 4 8 5 2

55- Imp. renta y compl. regimien. ordinario 25- Obligado a cumplir deberes formales o 43- Obligado a llevar contabilidad 48 - Impuesto sobre las ventas - IVA 52 - Facturador electrónico

Usuarios aduaneros

54. Código 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20

Explotadores

56. Forma 56. Tipo Servicio 57. Modo 58. CPC

¡IMPORTANTE! Sin perjuicio de las actualizaciones a que haya lugar, la inscripción en el Registro Único Tributario -RUT-, tendrá vigencia indefinida y en consecuencia no se exigirá su renovación

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anuncia SI NO X 60. No. de Folios 0 61. Fecha 2023-04-17 13:08:16

La información suministrada a través del formulario oficial de inscripción, actualización, suspensión y cancelación del Registro Único Tributario (RUT) deberá ser exacta y veraz; en caso de constatar inexactitud en alguno de los datos suministrados se adelantarán los procedimientos administrativos sancionatorios o de suspensión, según el caso. Parágrafo del artículo 1.6.1.2.6 del Decreto 1620 del 2016. De igual manera, al formalizar el trámite el usuario declara haber leído y acepta la política de tratamiento de datos ley 1581 de 2013. Firma del solicitante:

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice. Firma autorizada:

604. Nombre PADILLA MELO WILSON 605. Cargo CONTRIBUYENTE



		Formulario del Registro Único Tributario		001	
Espacio reservado para la DIAN			Página 2 de 3 Hoja 2		
			4. Número de formulario: 14908910327		
			14908910327		
E. Número de identificación Tributaria (NIT)		6. DV	12. Dirección seccional		14. Ruzte electrónico
9 8 3 9 0 4 5 2		4	Bogotá y Subsector de Fisco		1
Características y formas de las organizaciones					
52. Naturalista		53. Formas asociativas		54. Entidades e Institutos de derecho público de orden nacional, departamental, municipal y distrital	
55. Fondos		56. Cooperativas		57. Sociedades y organizaciones sin ánimo de lucro	
58. Sin personería jurídica		59. Otras organizaciones no clasificadas		60. Beneficio	
Constitución, Registro y Última Reforma			Composición del Capital		
Documento	1. Constitución		2. Reforma		62. Nacional
71. Clase	0-9		<input type="text"/>		<input type="text"/> %
72. Número	<input type="text"/>		<input type="text"/>		63. Nacional pública
73. Fecha	2 0 1 6 0 2 2 3		<input type="text"/>		<input type="text"/> %
74. Número de notaria	<input type="text"/>		<input type="text"/>		64. Nacional privada
75. Entidad de registro	0 3		<input type="text"/>		<input type="text"/> %
76. Fecha de registro	2 0 1 6 0 2 2 3		<input type="text"/>		<input type="text"/> %
77. No. Matricula mercantil	6 3 9 2 7 - 1		<input type="text"/>		65. Extranjero
78. Departamento	5 2		<input type="text"/>		<input type="text"/> %
79. Ciudad/Municipio	2 6		<input type="text"/>		<input type="text"/> %
Vigencia	<input type="text"/>		<input type="text"/>		66. Extranjero pública
80. Desde	<input type="text"/>		<input type="text"/>		<input type="text"/> %
81. Hasta	<input type="text"/>		<input type="text"/>		67. Extranjero privado
<input type="text"/>	<input type="text"/>		<input type="text"/>		<input type="text"/> %
Entidad de vigilancia y control					
88. Entidad de vigilancia y control					
Estado y Beneficio					
89. Estado actual	90. Fecha cambio de estado	91. Número de identificación Tributaria (NIT)	92. DV		
1	6 - 1	2 0 2 1 0 8 0 6	-		
2	<input type="text"/>	<input type="text"/>	-		
3	<input type="text"/>	<input type="text"/>	-		
4	<input type="text"/>	<input type="text"/>	-		
5	<input type="text"/>	<input type="text"/>	-		
Vinculación económica					
93. Vinculación económica	94. Nombre del grupo asociativo y/o empresarial	95. Número de identificación Tributaria (NIT) de la Madre o Controlada	96. DV		
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>		
97. Nombre o razón social de la madre o controlada					
170. Número de identificación tributaria otorgado en el exterior	171. País	172. Número de identificación tributaria nacional o nacional del exterior con EP			
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>			
173. Nombre o razón social de la sociedad o natural del exterior con EP					
<input type="text"/>					



		Formulario del Registro Único Tributario Establecimientos		001	
Espacio reservado para la DIAN			Página 3 de 3 Hoja 6		
			4. Número de formulario 14908910327		
E. Número de Identificación Tributaria (NIT)		B. DV	13. Dirección sectorial		14. Edición electrónica
			Impuestos y Aduanas de Pasto		1 4
Establecimientos, agencias, sucursales, oficinas, sedes o negocios entre otros					
190. Tipo de establecimiento					
Establecimiento de comercio 0 2		191. Actividad económica		1 0 8 1	
192. Nombre del establecimiento					
PONQUE ROMEL PASTO					
193. Departamento		194. Ciudad/Municipio			
Nariño 5 2		Pasto 0 0 1			
195. Dirección					
CR 21 B 19 4E					
196. Número de matrícula mercantil		197. Fecha de la matrícula mercantil			
1 0 4 6 6 7 2		2 0 1 6 0 2 2 3			
198. Teléfono		199. Fecha de cierre			
7 2 0 4 0 7 2					
2					
190. Tipo de establecimiento					
		191. Actividad económica			
192. Nombre del establecimiento					
193. Departamento		194. Ciudad/Municipio			
195. Dirección					
196. Número de matrícula mercantil		197. Fecha de la matrícula mercantil			
198. Teléfono		199. Fecha de cierre			
3					
190. Tipo de establecimiento					
		191. Actividad económica			
192. Nombre del establecimiento					
193. Departamento		194. Ciudad/Municipio			
195. Dirección					
196. Número de matrícula mercantil		197. Fecha de la matrícula mercantil			
198. Teléfono		199. Fecha de cierre			



PROHIBIDA SU COPIA