



PROHIBIDA SU COPIA



DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS PARA LA  
PANADERÍA Y PASTELERÍA LA FAVORITA EN LA LÍNEA DE PANES DULCES,  
UBICADA EN EL MUNICIPIO DE BUESACO NARIÑO, PARA EL AÑO 2024

YISELA ANABEL SANTANDER ARDILA

PROHIBIDA SU COPIA

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA AUTÓNOMA DE NARIÑO  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES  
PROGRAMA DE CONTADURÍA PÚBLICA  
PROYECTO DE INVESTIGACIÓN  
SAN JUAN DE PASTO  
2024



DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS PARA LA  
PANADERÍA Y PASTELERÍA LA FAVORITA EN LA LÍNEA DE PANES DULCES,  
UBICADA EN EL MUNICIPIO DE BUESACO NARIÑO, PARA EL AÑO 2024

YISELA ANABEL SANTANDER ARDILA

Trabajo de grado presentado para optar título de Contador Publico

Director de Trabajo de Grado  
MG. ANA CRISTINA MARTINEZ

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA AUTÓNOMA DE NARIÑO  
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES  
PROGRAMA DE CONTADURÍA PÚBLICA  
PROYECTO DE INVESTIGACIÓN  
SAN JUAN DE PASTO  
2024



## DEDICATORIA

Quiero dedicarle mi proyecto a las personas que son importantes para mí y que han estado presentes en mi vida.

A la persona que me ha brindado su amor y su apoyo desde un principio a mi querido padre Thomas Edelio Santander, quien me impulso a escoger una carrera, aunque no había los recursos y que a pesar de su avanzada edad siempre procuro mi bienestar y en que me superara cada día.

A mi difunta madre Luz Helena Ardila a quien le debo la dicha de estar en este mundo y aunque no me vio crecer la recuerdo con mucho amor y espero algún día llegar a ser tan valiente y luchadora como ella lo fue.

A mis hermanos Leiner Santander y Francisco Santander quienes de muchas maneras me han apoyado desde mi niñez y son un ejemplo de superación.

A mi querida hermana Kelly Santander quien fue mi inspiración para querer salir adelante y terminar mis estudios, le estoy muy agradecida por su apoyo y sacrificios que alguna vez tuvo que realizar por mí.

PROHIBIDA SU COPIA



## AGRADECIMIENTO

Quiero agradecer sinceramente a:

Primeramente, le agradezco enormemente a Dios, por permitirme disfrutar cada día de su bondad y amor para conmigo, por darme la sabiduría y fuerza de voluntad para enfrentar todos los miedos y problemas que me impedían culminar con mi carrera profesional.

A la Corporación Universitaria Autónoma de Nariño por permitirme prepararme y formar una carrera profesional, demostrando ser una excelente universidad.

A mi asesora Ana Cristina Martínez, quien ha sido tan paciente, comprensiva y profesional en este mi proceso, por haberme brindado tanto apoyo demostrando ser una gran persona entregada totalmente a su labor como docente.

A todos los docentes por sus enseñanzas y haber sido parte en mi preparación, en especial a la docente Mayra Taimal por haberme colaborado y guiarme cuando lo necesite.

A el señor Ciro German Ocaña Ñañez, por ser una persona tan comprensiva y haberme brindado la oportunidad de realizar mi tesis en su panadería la Favorita.

PROHIBIDA SU COPIA



## 1 CONTENIDO

INTRODUCCIÓN.....	14
1 TITULO.....	16
2 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA .....	17
2.1 DESCRIPCION DEL PROBLEMA .....	17
2.2 FORMULACIÓN DE PROBLEMA .....	18
2.3 JUSTIFICACIÓN.....	18
2.4 OBJETIVOS.....	20
2.4.1 OBJETIVO GENERAL .....	20
2.4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS .....	20
3 MARCO REFERENCIAL.....	21
3.1 MARCO CONTEXTUAL .....	21
3.1.1 MACRO CONTEXTO.....	21
3.1.2 MICRO CONTEXTO .....	23
3.2 MARCO TEORICO .....	27
3.3 MARCO CONCEPTUAL.....	40
3.4 MARCO LEGAL.....	42
4 DISEÑO METODOLOGICO.....	46
4.1 LÍNEA DE INVESTIGACIÓN .....	46
4.1.1 Línea de investigación institucional:.....	46
4.1.2 Línea de investigación del programa:.....	46
4.2 ENFOQUE INVESTIGATIVO.....	46
4.3 TIPO DE INVESTIGACIÓN .....	47
4.4 METODO INVESTIGATIVO.....	47
4.5 DETERMINACION DEL UNIVERSO INVESTIGATIVO.....	48
4.5.1 DETERMINACION DE LA POBLACION:.....	48
4.5.2 DETERMINACION DE LA MUESTRA: .....	48
4.6 INSTRUMENTOS DE RECOLECCION DE INFORMACION.....	48
4.7 ELEMENTOS DE ADMINISTRACION Y CONTROL.....	50
4.7.1 RECURSOS FISICOS Y TECNICOS:.....	50



4.7.2	TALENTO HUMANO.....	50
5	INFORME DE RESULTADOS.....	51
5.1	DIAGNÓSTICO DE LA SITUACIÓN ACTUAL DEL MANEJO DE LOS COSTOS EN LA PANADERÍA Y PASTELERÍA LA FAVORITA.....	51
5.2	CARTA DE FLUJO DETERMINANDO LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE LA LÍNEA DE PANES DULCES....	61
5.2.1	CARTA DE FLUJO:.....	61
5.3	DETERMINACIÓN DE LOS ELEMENTOS DEL COSTO POR CADA UNO DE LOS PROCESOS EN LA ELABORACIÓN DE LOS DE PANES DULCES. .	70
5.3.1	MATERIA PRIMA DIRECTA .....	70
5.3.2	MANO DE OBRA DIRECTA.....	75
5.3.3	COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN:.....	76
5.4	FORMULACIÓN DEL SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS PARA DETERMINAR EL COSTO UNITARIO DE LOS PANES DULCES. ....	81
6	CONCLUSIONES.....	104
7	RECOMENDACIONES .....	105
8	BIBLIOGRAFÍA .....	106
9	CIBERGRAFIA.....	107
10	ANEXOS.....	110

PROHIBIDA SU COPIA



PROHIBIDA SU COPIA





## LISTA DE FIGURAS

Figura 1. Municipio de Buesaco.....	20
Figura 2. Organigrama de la empresa panadería y pastelería la favorita, ubicada en el municipio de Buesaco .....	21
Figura 3. Fachada de la panadería y pastelería la Favorita .....	22
Figura 4. Productos de panadería de LA FAVORITA .....	22
Figura 5. Productos de pastelería de LA FAVORITA.....	23
Figura 6. Funciones de la contabilidad de los costos.....	25
Figura 7. Elementos de la contabilidad de los costos .....	28
Figura 8. Carta de flujo de producción la línea de panes dulces.....	59
Figura 9. Pesaje.....	61
Figura 10. Amasado a mano, mesa metálica.....	62
Figura 11. Amasado en maquina Cilindradora.....	62
Figura 12. Bandeja metálica .....	63
Figura 13. Formación, bandeja metálica .....	64
Figura 14. Horno .....	65
Figura 15. gas 100 libra .....	65
Figura 16. Batidora .....	66
Figura 17. Elementos del costo por proceso, pan pera.....	75
Figura 18. Elementos del costo por proceso, pan de coco .....	76
Figura 19. Elementos del costo por proceso, pan de bocadillo.....	77
Figura 20. Presupuesto general línea de pan dulce.....	79
Figura 21. Pan Pera.....	80
Figura 22. Pan coco.....	80
Figura 23. Pan bocadillo de guayaba.....	80
Figura 24. Materiales indirectos .....	83
Figura 25. Gastos generales presupuestados .....	85
Figura 26. Depreciación .....	86
Figura 27. Mantenimiento maquinaria.....	86
Figura 28. Presupuesto general.....	87
Figura 29. Costo unitario línea dulce .....	88



## LISTA DE TABLAS

Tabla 1. Antecedentes de investigación a nivel internacional.....	37
Tabla 2. Antecedentes de investigación a nivel nacional.....	38
Tabla 3. Antecedentes de la investigación a nivel regional.....	39
Tabla 4. grupo de investigación .....	50
Tabla 5. Encuesta .....	52
Tabla 6. Conoce los productos de panadería .....	53
Tabla 7. Conocimiento sobre costos.....	53
Tabla 8. Costos de producción .....	54
Tabla 9. Materias primas y suministros.....	55
Tabla 10. Suministros para elaboración de productos .....	56
Tabla 11. Conoce la rentabilidad del producto.....	56
Tabla 12. Cuenta con sistema de costos .....	57
Tabla 13. Precios de acuerdo al costo del producto .....	58
Tabla 14. Se realiza planificación de producción diaria .....	58
Tabla 15. Se debe diseñar un sistema de costos por procesos.....	59
Tabla 16. Pesaje .....	63
Tabla 17. Tiempo de amasado .....	64
Tabla 18. Tiempo de reposo .....	66
Tabla 19. Tiempo formación .....	66
Tabla 20. Tiempo de cocción.....	67
Tabla 21. Tiempo decoración.....	69
Tabla 22. producción diaria línea pan dulce .....	70
Tabla 23 Requisición de materia prima.....	71
Tabla 24. Formato recepción de materia prima .....	72
Tabla 25. Formato pedido de materia prima .....	73
Tabla 26. Formato de asistencia.....	75
Tabla 27. Control de tiempo.....	76
Tabla 28. Materia prima directa .....	84
Tabla 29. Tiempo laborado .....	85
Tabla 30. Mano obra directa línea de pan dulce.....	85
Tabla 31. Área de producción .....	87
Tabla 32. Tiempo de uso de horno .....	87
Tabla 33. Tiempo por área.....	88
Tabla 34. Tasa predeterminada.....	91
Tabla 35. Margen de utilidad.....	92
Tabla 54. Comparación de costos .....	93
Tabla 37. Informe de costos y unidades proceso de amasado .....	94



Tabla 38. Informe de costos y unidades proceso de formación.....	95
Tabla 39. Informe de costos y unidades proceso de horneado .....	96
Tabla 42. Informe de costos y unidades proceso de amasado .....	97
Tabla 44. Informe de costos y unidades proceso de formación.....	98
Tabla 46. Informe de costos y unidades proceso de horneado .....	99
Tabla 48. Informe de costos y unidades proceso de amasado .....	100
Tabla 50. Informe de costos y unidades proceso de formación.....	101
Tabla 52. Informe de costos y unidades proceso de horneado .....	102
Tabla 53. Estado de costos producción diaria línea pan dulce .....	103

PROHIBIDA SU COPIA



## LISTA DE GRAFICAS

Grafica 1. Conoce los productos de panadería.....	53
Grafica 2. Conocimiento sobre costos .....	54
Grafica 3. Costos de producción.....	54
Grafica 4. Materias primas y suministros .....	55
Grafica 5. Suministros para elaboración de productos .....	56
Grafica 6. Conoce la rentabilidad del producto .....	57
Grafica 7. Cuenta con sistema de costos .....	57
Grafica 8. Precios de acuerdo al costo del producto.....	58
Grafica 9. Se realiza planificación de producción diaria.....	59
Grafica 10. Se debe diseñar un sistema de costos por procesos .....	60

## LISTA DE ANEXOS

Anexo 1: Encuesta.....	110
Anexos 2. Presupuesto .....	111
Anexos 3. Cronograma de actividades .....	112
Anexos 4. Cámara de comercio.....	113
Anexos 5. Cámara de comerciό.....	114
Anexos 6. Registro único tributario - Rut .....	115
Anexos 7. Registro único tributario – Rut.....	115
Anexos 8. Carta autorización .....	117



## 1 INTRODUCCIÓN

La contabilidad de costos se constituye como una herramienta fundamental para el desarrollo de todas las actividades económicas de todas las organizaciones, debido a que se brinda información real y detallada de los costos y procesos ocurridos en un periodo de producción, con el fin de establecer el precio de venta con un margen de ganancia, basado en el costo total de cada producto para terminado.

Es necesario reconocer, manejar y aplicar lo aprendido en el proceso educativo al área de costos en una empresa de manera real y objetiva por cuanto

la contabilidad de costos da paso al desarrollo de la información financiera y la toma de decisiones administrativas. La contabilidad de costos no solamente permite a las empresas obtener una rentabilidad, también permite brindar a las empresas el conocimiento del valor real que tiene la producción del producto.

El presente trabajo investigativo, tiene como finalidad de diseñar un sistema de costos por procesos para la elaboración de la línea de panes dulces en la Panadería y Pastelería la favorita, del municipio de Buesaco Nariño, para el año 2024; permitirá facilitar la determinación de los costos reales de producción y brindar información precisa, oportuna y confiable para una acertada toma de decisiones y asignación de precios.

El desarrollo de este trabajo de investigación busca poder brindar a la empresa un sistema de costos que permita dar solución al control y correcta asignación de los costos para generar una mayor rentabilidad en la empresa ya que su principal actividad económica es la elaboración y venta de productos de panadería, donde se utiliza recursos de materia prima, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación, evitando cometer cualquier error en la información.

Para obtener la información necesaria para el desarrollo de la presente investigación, se llevará a cabo una investigación de campo que ayudará a conocer si el sistema contable que maneja la empresa actualmente permite tener el control apropiado de los costos, realizando una encuesta a los trabajadores de los departamentos: gerencia, contabilidad y panadería, con el objetivo de conocer la situación actual de los costos en la panadería.

Para el desarrollo del presente estudio se partirá de la información general de la empresa panadería y pastelería la Favorita, determinando el planteamiento, justificación, objetivos, marcos referencial, teórico, conceptual y legal, y con base en la aplicación de un instrumento de recolección de información se desarrollara



los objetivos propuestos, brindando el resultado de la investigación en la cual se utiliza el método deductivo, para finalizar con conclusiones y recomendación con base en los hallazgos encontrados en la investigación lo que permitirá a la panadería la planeación y el control de los costos de producción, obteniendo calculo real de lo que cuesta elaborar sus productos de panes de dulce y determinar su costo para que sirva de base para la venta.

PROHIBIDA SU COPIA



## 2 TITULO

Diseño de un sistema de costos por procesos para la panadería y pastelería La Favorita en la línea de panes dulces, ubicada en el municipio de Buesaco Nariño, para el año 2024.

PROHIBIDA SU COPIA



### 3 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

#### 3.1 DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA

“Un sistema de costos se basa en las condiciones en que invierten, utilizan o consumen los recursos que intervienen en la elaboración de los productos y responde a los enfoques administrativo, operativo y contable aplicables a las actividades de producción que ejecutan en una entidad, de la cual forma parte, como integrante de la estructura funcional que se necesita para lograr los propósitos empresariales”<sup>1</sup>.

En nuestra región muchas pequeñas empresas no cuentan con un sistema de costos que intervenga en la elaboración de sus productos, puesto que cada una se conforma de manera espontánea por decisión personal o familiar, si bien la idea tiene clara su actividad comercial y cuáles son los costos en los que se debe incurrir para ofrecer al público un determinado producto, pero no se tiene claridad en cuanto al funcionamiento de un sistema de costos, donde se hace un manejo de entradas y salidas, y se puede obtener conocimiento de cada uno de los elementos del costo para controlar cada proceso del sistema de producción.

La panadería y pastelería la Favorita se encuentra situada en el municipio de Buesaco, empresa dedicada a la elaboración y comercialización de productos de panadería, fundamentada en los principios de compromiso y calidad, la que le ha permitido obtener los mejores resultados en el departamento de panadería, llevándola a posesionarse en el municipio de Buesaco como una empresa destacada por la calidad de sus productos; sin embargo, en la trayectoria comercial de esta panadería se ha visto que no cuenta con una adecuada adopción de un sistema de costos por proceso, ya que el jefe de producción de la panadería dio a conocer esta falencia, lo cual no permite tener un control apropiado de los costos para la elaboración de sus productos, afectando su rentabilidad y productividad, esta situación se puede deber a que no hay un conocimiento claro sobre este tema.

La empresa no conoce la importancia de un buen manejo de los costos de producción, el cual le permitiría tener el control, registro y análisis adecuado de las materias primas y el no desaprovechamiento de las mismas; esto genera que la panadería no tenga bases suficientes para la toma de decisiones, ya que no tiene el valor preciso en el que se incurre cada producto de dicho departamento, esto se forma debido a los malos manejos de materias primas en la obtención de estos productos en la actualidad, revelando resultados en los costos indirectos de

---

<sup>1</sup>RAMIREZ, Carlos. GARCIA, Milton. PANTOJA, Cristo. (2010). Fundamentos y técnicas de Costos [en línea] (3 de febrero de 2023) Disponible en: [http://www.unilibre.edu.co/cartagena/pdf/investigacion/libros/ceac/FUNDAMENTOS\\_Y\\_TECNICAS%20DE%20COSTO.pdf](http://www.unilibre.edu.co/cartagena/pdf/investigacion/libros/ceac/FUNDAMENTOS_Y_TECNICAS%20DE%20COSTO.pdf)





producción y la mano de obra que reflejan falencias en el manejo de los procesos de producción, de tal forma se ha detectado inconsistencias en el valor final del producto y en el valor real de los inventarios que maneja la panadería.

Según el artículo de Sandra Mejía, “cuando no contamos con una determinación de costos adecuada, afectamos seriamente la empresa de las siguientes maneras: Impide realizar estrategias de precio eficaces, Impide conocer las actividades más rentables, Disminuye la competitividad de la empresa, no permite medir ni mejorar la eficiencia, Impide el control de gastos, dificulta la implementación de sistemas de remuneración enfocados en la productividad y dificulta la innovación e inversiones”<sup>2</sup>.

Desde una perspectiva más general de continuar con esta problemática en la panadería con el hecho de no tener datos precisos en el proceso podría causar a la empresa pérdidas y reducción en la productividad de los panes, con más probabilidades de tomar decisiones erradas, sin poder controlar, gestionar ni planificar sobre su capital, no llevar una adecuada contabilización de los costos sería el principal motivo de un posible fracaso.

### **3.2 FORMULACIÓN DE PROBLEMA**

¿Cómo el diseño de un sistema de costos por procesos para la Panadería y Pastelería La Favorita, ubicada en el municipio de Buesaco Nariño, para el año 2024, se constituirá como una herramienta que le ayudará a optimizar el sistema de producción y conocer los costos unitarios reales de los productos en la línea de panes dulces?

### **3.3 JUSTIFICACIÓN**

En la actualidad existen muchas empresas que llevan su contabilidad sin tener en consideración los diferentes aspectos técnicos que implica el hecho de manejar los costos de su actividad comercial, lo que ha causado que no haya un control eficiente en su sistema de producción y que los gastos que se generan en los diferentes procesos de fabricación de sus productos tengan variaciones, que se ven reflejados en la rentabilidad; motivo por el cual, se ve la necesidad de implementar un sistema de costos por procesos, ya que permitirá a la panadería realizar un análisis de todas las actividades relacionadas con la compra de materia

---

<sup>2</sup> Sandra Mejía. (2019). ¿Cómo afecta en tu empresa el no tener una adecuada determinación de costos? Artículo, COFIDE. (recuperado 10 febrero 2023), disponible en: <https://www.cofide.mx/blog/como-afecta-en-tu-empresa-el-no-tener-una-adeuada-determinacion-de-costos#:~:text=En%20t%C3%A9rminos%20generales%2C%20cuando%20una,rentablemente%20los%20flujos%20de%20trabajo.>



prima y la elaboración de sus productos, para así realizar una asignación de costos incurridos en el proceso de producción.

El hecho de que la panadería la Favorita no cuente con un sistema de costos por proceso, imposibilita conocer el costo real de los productos que allí se elaboran, al igual que, determinar las posibles pérdidas de materia prima y recursos que se generen, estos factores pueden afectar la productividad de la empresa siendo menos competitiva con referencia a las demás empresas del sector panadero, en la zona donde se encuentra ubicada.

Al diseñar un sistema de costos por procesos, permitirá tener conocimiento acerca de los elementos del costo, facilitara una toma de decisiones acertada en el área administrativa y productiva que contribuya con el crecimiento de la empresa, y así por medio de este proceso que el propietario o encargado de la empresa pueda obtener información suficiente para llevar un registro y control eficaz que contribuya con la reducción de gastos y el aumento en sus utilidades, al igual que ofrecer a sus clientes productos de excelente calidad.

Con la elaboración del presente trabajo de investigación desde el punto de vista empresarial y económico, se aspira que al diseñar un sistema de costos por procesos sea beneficioso para la panadería y pastelería la favorita, que le permita suministrar información valiosa y exacta de los costos y gastos de cada unidad producida, con el objetivo de reducir al mínimo los riesgos de tener pérdidas tanto en la producción como en la rentabilidad de esta panadería.

En conclusión, se pretende que estudio sirva como como base de consulta y ejemplo para la sociedad en el tema de la importancia de los costos de producción dentro de una empresa, y así también crear bases consistentes que contribuyan a despejar cualquier duda referente al tema, de igual forma se puede considerar de mucha importancia al contribuir en el desarrollo de su carrera universitaria como profesionales en contaduría pública aportando nuevos conocimientos, desarrollando habilidades que fomentan el desarrollo de su potencial y brindar la oportunidad de realizar una investigación seria y real.



## **4 OBJETIVOS**

### **4.1 OBJETIVO GENERAL**

Diseñar un sistema de costo por procesos para la panadería y pastelería La Favorita en la línea de panes dulces, ubicada en el municipio de Buesaco (Nariño), para el año 2024.

### **4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Realizar un diagnóstico de la situación actual del manejo de los costos en la panadería y pastelería la favorita.
- Elaborar la carta de flujo determinando los procesos de producción en la elaboración la línea de panes dulces.
- Determinar los elementos del costo por cada uno de los procesos en la elaboración de la línea de panes dulces.
- Formular el sistema de costos por procesos aplicado a la producción de panes dulces para determinar el costo unitario del producto.



## 5 MARCO REFERENCIAL

### 5.1 MARCO CONTEXTUAL

#### 5.1.1 MACRO CONTEXTO

“En Colombia existen cerca de 25.000 panaderías, según un artículo de Portafolio. De las cuales 8.000 son de Bogotá, seguido de Cali con 2.500 y Medellín con 2.700. La zona donde existen menos panaderías es en Pereira que tiene solo 600 establecimientos. El pan que más se consume en Colombia es el “blandito” de origen nariñense. Le sigue el pan rollito y el francés. Sin embargo, los proveedores de la industria como Leva pan y Puratos están preocupados porque el consumo de este alimento se está disminuyendo cada vez más. A pesar de que en este momento el 70% de los habitantes del país consumen pan una vez al día y el 98% de las personas aseguran comer pan; las estadísticas tienden a bajar, lo que tiene preocupado a toda la industria”<sup>3</sup>.

Teniendo en cuentas la posición de preferencia de pan que tiene el país, como se puede observar el enunciado el pan tiene un origen nariñense, lo cual es un punto a favor, esta puede ser la oportunidad para la empresa, analizando los diferentes mercados a nivel nacional para expansión del producto.

“En la actualidad, las panaderías buscan ajustarse a las necesidades de sus clientes. En lugar de limitarse a los tradicionales productos, han incorporado alternativas nutritivas que contribuyen al bienestar de los consumidores”<sup>4</sup>.

Para cubrir este mercado en constante transformación, hacer frente a la competencia y ampliar la demanda, es importante innovar en el portafolio de productos, salir de lo convencional y brindar nuevas alternativas a los clientes. Según la revista Pan Caliente<sup>5</sup>, los colombianos frecuentemente buscan la posibilidad de probar productos innovadores y los pasteleros optan por realizar productos más ligeros en tamaño y precio.

En todo el departamento de Nariño, desde hace muchos años las panaderías se han distinguido por ser un sitio de encuentro familiar, donde se llegan a reunir los

---

3 Sobremesa (2019). LA REVOLUCIÓN DE LAS PANADERÍAS EN COLOMBIA. (Recuperado 01 de febrero 2023), del sitio web sobremesa: <https://sobremesacom.co/la-revolucion-de-las-panaderias-en-colombia/>

4 Nuevas tendencias de consumo en las panaderías colombianas. Revista Pan Caliente. (recuperado 20 febrero 2023). Disponible en: <https://www.revistapancaliente.co/actualidad/nuevas-tendencias-de-consumo-en-las-panaderias-colombianas/>

5 Revista Pan Caliente Colombia. (2022). Tendencias en productos. (recuperado 1 febrero 2023). Disponible en: <https://www.revistapancaliente.co/actualidad/tendencias-en-productos-y-tecnicas-que-se-imponen-alrededor-del-mundo/>



amigos e incluso se presta para los negocios hasta el día de hoy; debido a que este sector está dirigido para todo tipo de personas hay bastante competencia, por esta razón es importante la innovación de manera que superen los retos actuales como lo son los nuevos negocios, un claro ejemplo de innovación es la adición de productos nuevos, medidas como la mencionada anteriormente permitirá acceder a clientes nuevos y seguir en el mercado. Además, no se trata únicamente de añadir productos nuevos, es muy importante que las panaderías elaboren sus productos con ingredientes que contribuyan a mejorar la salud de las personas.

Para Karolay Nieto Morales, “el sector de la panadería y la pastelería ha popularizado el uso de ingredientes naturales en la preparación de los productos, con el fin de entregar productos más saludables que cuiden la salud de los consumidores. Para cubrir este mercado en constante transformación, hacer frente a la competencia y ampliar la demanda, es importante innovar en el portafolio de productos, salir de lo convencional y brindar nuevas alternativas a los clientes”<sup>6</sup>. En este orden de ideas la empresa panadería y pastelería la Favorita, debe de realizar ciertos cambios, con el fin de satisfacer las necesidades y exigencias que demanda el mercado actualmente. Conociendo que es una empresa que salió de lo tradicional, y trata de brindarle a su clientela variedad de productos de calidad en todo el municipio de Buesaco.

### **Municipio de Buesaco**

“El municipio de Buesaco está ubicado a 37 kilómetros al noreste de la capital del departamento de Nariño y limita por el norte con san Lorenzo, Arboleda, Albán y el tablón; por el oriente con el tablón y el departamento de putumayo; por el sur con pasto y el departamento de putumayo y por el occidente con Chachagüí y Pasto. se ubica a una altitud de 1.959 más sobre el nivel del mar. con una temperatura de 18 grados centígrados. su área total es de 682 kilómetros cuadrados. su promedio de lluvias es de 1400 milímetros cúbicos anuales. El municipio de Buesaco cuenta con una extensión aproximada de 62.032 hectáreas (620.3 Kilómetros cuadrados) distribuidos en 7 corregimientos y 73 veredas”<sup>7</sup>.

El municipio de Buesaco ha tenido un gran crecimiento en el mercado, sus productos agrícolas, su clima y su variada gastronomía lo han llevado a ser reconocido en el departamento convirtiendo al turismo como su segunda fuente de ingresos, su principal producto agrícola es el café, cuenta con un gran número de microempresas entre ellas existen una gran cantidad de panadería las cuales reconocidas por exquisitez y variedad, muchas de estas pequeñas empresas

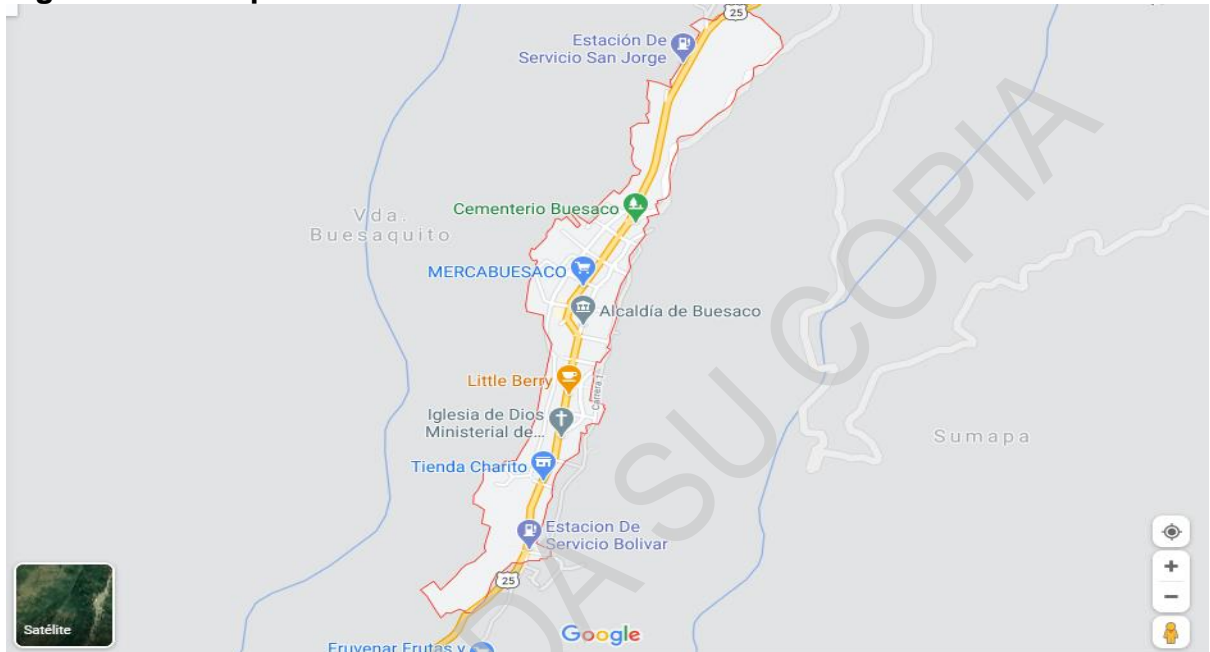
---

6 Karolay Nieto Morales. (2020). Panadería y Pastelería “La Fantástica”. (Recuperado el 01 de febrero 2023), del sitio web: <https://repositorio.cun.edu.co/handle/cun/1394>

7 NARIÑO BUESACO. Colombia turismo. (Recuperado el 29 de enero de 2023). Disponible en <http://www.colombiaturismoweb.com/DEPARTAMENTOS/NARIÑO/MUNICIPIOS/BUESACO/BUESACO.htm>

presentan deficiencias en la determinación y control de sus costos de producción, ya que utilizan métodos empíricos basados en sus propias experiencias y tradición de trabajo familiar, en donde se han adoptado sistemas contables con una inadecuada organización empresarial, lo cual lleva a desperdicios de materia prima y afecta muy significativamente la producción.

**Figura 1. Municipio de Buesaco**



Fuente: Ubicación Google maps

### 5.1.2 MICRO CONTEXTO

#### La panadería y pastelería la favorita

la empresa panadería y pastelería LA FAVORITA se encuentra ubicada en la carrera 3 N°. 6 – 39 en el domicilio 52110 en Buesaco, Nariño, fue creada ante la cámara de comercio de Pasto el 17 de julio de 1990 con Registro Mercantil N°. 31250, registrada con un total de activos de seis millones de pesos (6.000.000,00), como representante Legal se encuentra el Señor CIRO GERMAN OCAÑA ÑAÑEZ con registro tributario (NIT) N°. 87470600-1, su actividad principal es la elaboración de productos de panadería.

#### Reseña histórica

La panadería y pastelería la favorita se dedica a la producción de pan, desde el año 1980. Su historia se deriva por que fue una de las primeras panaderías en el municipio de Buesaco, que se dedicaba a la elaboración de pan en un horno de leña fabricado por el papa de señor CIRO GERMAN OCAÑA ÑAÑEZ actualmente



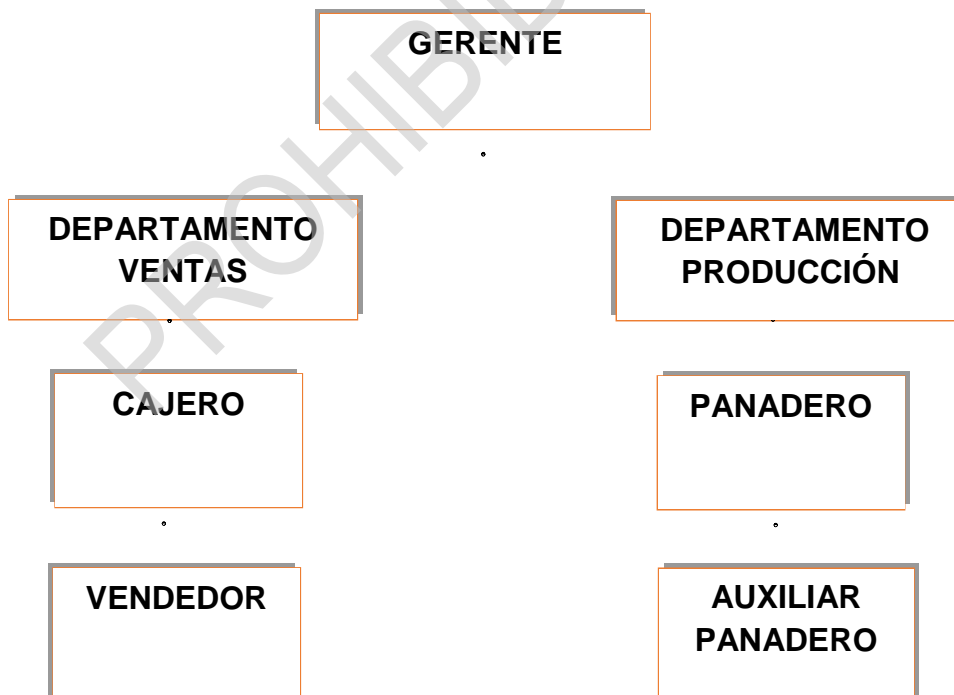
dueño y representante legal de la panadería, elaborando el producto para los vecinos de la zona. Gracias a su dedicación y arduo trabajo el Señor Ciro German Ocaña al cabo de 20 años compra el local ubicado en el sector la inmaculada, para dar inicio a la empresa que hoy conocemos como Panadería y Pastelería “LA FAVORITA”. En año 2000 el dueño y su hijo deciden dedicarse a la elaboración de pasteles y todo lo derivados de la harina.

En 2010 el representante legal CIRO GERMAN OCAÑA ÑAÑEZ decide ampliar el negocio y pone en marcha un nuevo horno de pan. Ya que la población en el municipio iba creciendo y la demanda de los productos cada vez estaba incrementando significativamente, la empresa se traslada de local al barrio centro del municipio de Buesaco.

El señor German junto con su familia, deciden expandir la comercialización para las veredas y otros municipios cercanos por medio de domicilios y así se logra la expansión del negocio y pasa a establecer puntos de venta de sus productos en gran parte de las veredas.

A finales del año 2016 la Panadería LA FAVORITA amplía sus instalaciones, dando paso a contratar más personal, y así brindad una atención adecuada y una gran calidad en sus productos elaborados por lo cual se le considera ejemplo de industria innovadora.

**Figura 2. Organigrama de la empresa panadería y pastelería la favorita, ubicada en el municipio de Buesaco**





**Fuente:** panadería LA FAVORITA

PROHIBIDA SU COPIA



**Figura 3. Fachada de la panadería y pastelería la Favorita**



**Fuente:** Panadería LA FAVORITA

**Figura 4. Productos de panadería de LA FAVORITA**



**Fuente:** Panadería LA FAVORITA

**Figura 5. Productos de pastelería de LA FAVORITA**



**Fuente:** Panadería la Favorita

### **PERSPECTIVAS DE LA INDUSTRIA PANIFICADORA**

- “Ahora existe la necesidad de elaborar productos que no van a ser precisamente consumidos el mismo día en que se los produce, estos se colocan a la vista de los clientes y deben tener la condición necesario para mantenerse en excelente estado hasta que después de unos días el cliente los consuma.
- Lo mejor de un producto después que de salga de su proceso, es la buena presentación el buen sabor y gusto que tenga para la clientela, la panadería pretende siempre ser la mejor en tanto calidad como en presentación para que nuestros clientes siempre estén satisfechos con lo que consumen a diario”<sup>8</sup>.

Los últimos años en Colombia se han dado variaciones en los productos de panadería que a pesar de contar con una experiencia en la industria panadera se ha visto afectada a estos cambios, en el tiempo actual los consumidores prefieren los productos con ingredientes naturales, bajos en grasa o azúcar, que permitan disfrutar y estar saludables al mismo tiempo.

---

<sup>8</sup>SUMMARY, AGUIRRE HERNANDEZ Deicy Paola, VALLEJO GARCIA Lesly Alexandra, Modelo de gestión administrativa de costos para panadería en el centro de reclusión de mujeres Pereira, Risaralda, septiembre de 2007, pag 19



## 5.2 MARCO TEÓRICO

La realización de este trabajo de grado se basa en el análisis de información que permita el desarrollo de los objetivos propuestos con el fin de lograr un diseño de sistema de costos por proceso en la panadería la FAVORITA. tomando como base libros, tesis, páginas y documentos de internet los cuales faciliten el acceso a la información, como apoyo esencial en el desarrollo de la investigación.

### IMPORTANCIA DE LA CONTABILIDAD

“La contabilidad es una actividad tan antigua como la propia Humanidad pues desde que el hombre existe y aún mucho antes de conocer la escritura, ha necesitado llevar cuentas, guardar memoria y dejar constancia de datos relativos a su vida económica y a su patrimonio: bienes que recolectaba, cazaba, elaboraba, consumía y poseía; bienes que almacenaba; bienes que prestaba o enajenaba; bienes que daba en administración”<sup>9</sup>.

De acuerdo lo mencionado por Yudelmis González y Vadim Hernández, en su artículo, se puede concluir que desde mucho tiempo atrás la contabilidad se ha considerado una herramienta muy importante en la historia, es un instrumento de información que permite la toma de decisiones para mejorar y asegurar la estabilidad económica, puede mostrar la realidad económica y financiera de la empresa en su momento, y lo que se puede esperar de ella en un futuro.

Grupo Empresarial Proingra en su blog comenta que, “realizar la contabilidad de su panadería o pastelería -o de cualquier negocio- permite llevar un control preciso de los ingresos y egresos. Así mismo, a mediano y largo plazo, permite planear estrategias de crecimiento basadas en los ingresos o en las inversiones que se vayan consolidando”<sup>10</sup>.

En base a lo mencionado, esta herramienta se considera el día de hoy como un requisito muy importante en todo tipo de empresas grandes, medianas y pequeñas, ya que les permite administrar el efectivo, costos y gastos brindando conocimiento total de la empresa y su funcionamiento, arrojando resultados exactos sin errores facilitando a la administración la aplicación de estrategias encaminadas al éxito, y por ende a la consecución de los objetivos establecidos, para lograrlo es importante analizar y evaluar cada una de sus dependencias.

---

<sup>9</sup>Yudelmis González Blanco, Vadim Aguilar Hernández. Análisis de la evolución histórica de la Contabilidad. (Recuperado el 21 de abril 2023). Disponible en:

[http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1815-76962016000100010](http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1815-76962016000100010)

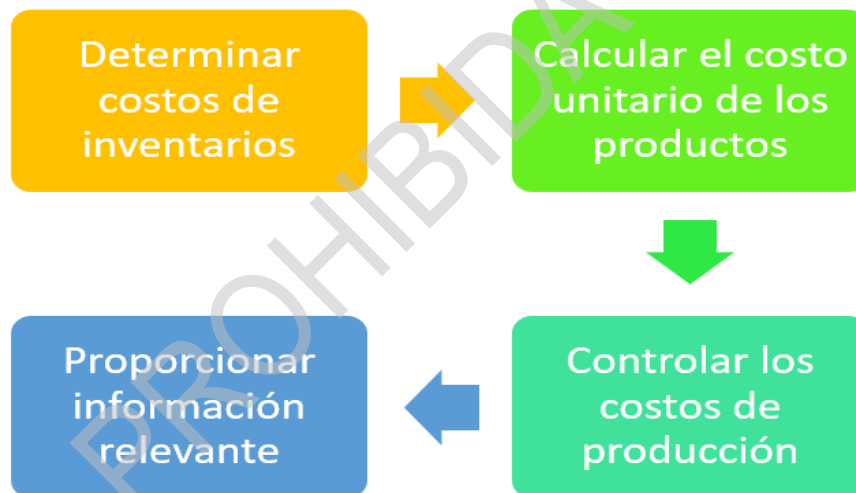
<sup>10</sup> Como llevar la contabilidad de su panadería o pastelería. Grupo Empresarial Proingra. Mayo 2020. (recuperado nov 2023). Disponible en internet: <https://proingra.com/como-llevar-la-contabilidad-de-su-panaderia-o-pasteleria/>

## CONTABILIDAD DE COSTOS:

“La contabilización de los costos incurridos en las empresas o cualquier tipo de organización es una herramienta de gran ayuda para la gerencia de las organizaciones debido a que le ayuda a planear y controlar sus actividades dentro de dicha empresa u organización”<sup>11</sup>. Además, destacan la contabilidad de los costos como una herramienta de planeación y control de actividades indispensable para toda empresa y como una fuente de información que permite dar a conocer y determinar el costo específico de un producto o actividad, ejerciendo control en la producción, en el precio de venta y en la toma de decisiones de las empresas.

De acuerdo a lo mencionado anteriormente, la contabilidad de los costos el genera información para uso interno y externo, en el caso de las panaderías esta información les permite tener conocimiento de todos los productos y consumos que se realicen en cada departamento y las funciones que ocupa el personal, con estos se encuentran técnicas para no malgastar dinero y saber cuánta ganancia o pérdida se obtendrá con cada producto, de esta manera se evita malgastar materia prima o mano de obra directa.

**Figura 6. Funciones de la contabilidad de los costos**



**Fuente:** Cecilia Orozco, contabilidad de costos

<sup>11</sup>Chang, L. Alba M., González N. Nora, López P. Ma. Elvira, Moreno, M. Myrna. La importancia de la contabilidad de costos. Instituto Tecnológico de Sonora. Disponible en línea: <https://www.itson.mx/publicaciones/pacioli/documents/no60/costos.pdf>



## Una aproximación histórica

Gonzalo Sinisterra y Carlos Rincón<sup>12</sup>, comentan que la contabilidad de los costos comienza a tener relevancia en la revolución industrial, con la invención de la maquina a vapor y surgimiento de las primeras fabricas conocidas como la producción en viñedos, telar industrial, impresión de libros y las acerías se aplicaron procedimientos que se asemejaban a un sistema de costos y que media en parte la utilización de recursos para la producción de bienes.

También mencionan que uno de los primeros autores que menciona el tema fue Henry Metcalfe quien publicó su primer libro que denominó Costos de Manufactura.

Para Gómez Giovanni (2002)<sup>13</sup>, la evolución de la contabilidad de costos tuvo lugar entre 1890 y 1915 en este lapso de tiempo se diseñó la estructura básica de la contabilidad de costos y se integraron los registros de los costos a las cuentas generales en países como Inglaterra y estados unidos y se aportaron conceptos tales como: mano de obra en base a la producción de productos y los costos indirectos de fabricación.

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

Teniendo en cuenta lo anterior según Gómez Giovanni, se puede destacar la importancia de la contabilidad de los costos que hace muchos años atrás surgió como una necesidad de desarrollo de las empresas industriales por implementar un sistema que les permita determinar el costo de los productos y su precio, y ha evolucionado de tal manera a través de los años que al día de hoy es considerado como una herramienta muy importante que utilizan pequeñas y grandes empresas para obtener información real y concreta, que contribuye a la toma de decisiones y permite un mejor análisis financiero.

---

12 Gonzalo Sinisterra y Carlos Rincón. Contabilidad de costos. 2 edición. Disponible en: <https://www.ecoediciones.com/wp-content/uploads/2018/02/Contabilidad-de-costos-2ed.pdf>

13 Gómez Giovanni. (2002). Historia de los costos en contabilidad. 8 en línea). (10 de febrero 2023). disponible en: <https://www.gestiopolis.com/historia-costos-contabilidad/>



PROHIBIDA SU COPIA



## CLASIFICACIÓN DE LOS COSTOS

Según Ruth Miriam Tarquino Flores<sup>14</sup>, Los costos de acuerdo a su enfoque, se pueden clasificar en:

### - DE ACUERDO CON EL TIEMPO EN QUE SE CARGAN

**Costos del Periodo.** Son aquellos costos que se identifican con los lapsos del tiempo.

**Costos del Producto.** Estos constituyen los costos de los productos vendidos, sin importar las condiciones de su venta, esta puede realizarse a crédito o al contado.

### - DE ACUERDO CON EL TIEMPO EN QUE SE CALCULARON

**Costos Reales o Históricos.** Estos son costos ya realizados, que se encuentran vendidos o que aún están en proceso.

**Costos Predeterminados.** Los costos predeterminados son aquellos anticipadamente que ya se encuentran calculados.

### - DE ACUERDO A LA RELACIÓN CON LA PRODUCCIÓN

**Costo Primo.** Es el costo constituido por la sumatoria de los costos de los materiales directos y el costo de la mano de obra directa.

**Costo de Conversión.** Son los costos necesarios para transformar los materiales directos en productos terminados, es decir, representan la sumatoria de los costos de la mano de obra y los costos indirectos de fabricación.

### - DE ACUERDO AL COMPORTAMIENTO FRENTE AL VOLUMEN DE PRODUCCION

**Costos Variables.** Son aquellos costos que se modifican, cambian o fluctúan en relación directa al volumen de producción.

**Costos Fijos.** Constituyen los costos que permanecen constantes en un período determinado, independientemente de los cambios del volumen de las operaciones.

### - DE ACUERDO CON SU IDENTIFICACIÓN CON UNA ACTIVIDAD, DEPARTAMENTO O PRODUCTO

**Costos Directos.** Son aquellos que pueden ser identificados y atribuibles directamente a una actividad, departamento o producto.

**Costos Indirectos.** Son aquellos que no pueden ser identificables fácilmente con un departamento, actividad o producto.

### - DE ACUERDO CON LA FUNCIÓN EN QUE INCURREN

**Costos de Administración.** Estos son costos que se crean en el área de administración de la empresa.

**Costos de Distribución o Venta.** Calcula los costos a partir del momento en que el producto terminado es situado en el almacén hasta que es entregado al consumidor o cliente.

---

14 RUTH MIRIAM TARQUINO FLORES. DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS PARA LAS MICROEMPRESAS DEDICADAS A LA PRODUCCIÓN DE CUADERNOS. Pag 17. (en línea). 8Recuperado el 20 febrero 2023), disponible en: <https://repositorio.umsa.bo/bitstream/handle/123456789/4615/PG-429.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

**Costos de Producción.** Son los costos que se aplican en el proceso de Productivo.

- **DE ACUERDO CON EL CRITERIO DE CONTROL**

**Costos Controlables.** Son los costos que pueden estar influenciados en forma directa por los gerentes de unidad en un determinado periodo.

**Costos no Controlables.** Son los costos que no se encuentran directamente regulados por determinado nivel de la autoridad gerencial.

De acuerdo a lo anterior estipulado por Ruth Tarquino en su proyecto, se puede concluir que la clasificación de los costos en contabilidad se realiza de acuerdo a su enfoque y al área donde se utilizan, y son los siguientes: según el tiempo en que se cargan, el tiempo en que se crearon, a la relación con la producción, a la función con la que incurren, con su identificación, al comportamiento frente al volumen de producción y de según con el criterio de control, y de cada uno de los enfoques se organizan los diferentes costos de producción.

De igual manera el contador Christian Aranda Asma<sup>15</sup>, en su artículo menciona que es necesario identificar y comprender dentro de los diversos procesos de la empresa sus costos y gastos, y resalta la importancia de clasificar los costos ya que realizar este tipo de clasificación genera que haya un orden que permite a las empresas tomar decisiones y elaborar estrategias sobre cómo mejorar la eficiencia y realizar un mejor costeo de los productos.

## LOS TRES ELEMENTOS DEL COSTO

**Figura 7. Elementos de la contabilidad de los costos**



**Fuente:** Cecilia Orozco, contabilidad de costos

---

15 Christian Aranda Asma. Importancia de clasificar los costos y gastos. (2020). Disponible en: <https://www.linkedin.com/pulse/importancia-de-clasificar-los-costos-y-gastos-christian-aranda-asmat/?originalSubdomain=es>





Para Giovanni E. Gómez<sup>16</sup>, el coste de un producto se encuentra constituido por tres elementos los cuales son los siguientes:

**MATERIALES:** Son los principales recursos que se usan en la producción; estos se transforman en bienes terminados con la ayuda de la mano de obra y los costos indirectos de fabricación. .

**MANO DE OBRA:** Es el esfuerzo físico o mental empleados para la elaboración de un producto.

**Directa:** Es aquella directamente involucrada en la fabricación de un producto terminado que puede asociarse con este con facilidad y que tiene gran costo en la elaboración.

**Indirecta:** Es aquella que no tiene un costo significativo en el momento de la producción del producto.

**COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN (CIF):** Son todos aquellos costos que se acumulan de los materiales y la mano de obra indirectos mas todos los incurridos en la producción pero que en el momento de obtener el costo del producto terminado no son fácilmente identificables de forma directa con el mismo. Conforme lo anterior el costo de un producto se compone por tres los elementos del costo los cuales son: materiales, mano de obra y los costos indirectos de fabricación, estos elementos son los encargados de suministrar la información que contribuye con la fijación del precio de venta de los productos y obtener el control sobre los costos de producción.

En el caso de las panaderías los tres elementos del costo son: los materiales, los cuales están representado por todos los insumos que se utilizan para la elaboración del pan, la mano de obra directa la cual está constituida por todo el personal que se encarga del proceso de producción y los costos indirectos de fabricación que son todos los costos que no estas relacionados directamente con la elaboración de los productos de panadería como, por ejemplo, los servicios públicos.

## **OBJETIVOS DE LA CONTABILIDAD DE COSTOS**

Para Gómez Giovanni<sup>17</sup>, los objetivos de la contabilidad son los siguientes

---

<sup>16</sup>Giovanni E. Gómez. La contabilidad de costos: conceptos, importancia, clasificación y su relación con la empresa. Asociación Española de Contabilidad y Administración de Empresas Servicio Infoaeca. (Recuperado 20 mayo 2023), disponible en: <https://www.aeca.es/old/buscador/infoaeca/articulos/especializados/pdf/auditoria/pdfcontabilidad/16.pdf>

<sup>17</sup> Gómez Giovanni. (2001). Contabilidad de costos: conceptos, importancia y clasificación. (Recuperado el 10 de febrero 2023), del sitio web <https://www.gestiopolis.com/contabilidad-de-costos/>



- Proporcionar la información para determinar el costo de ventas y poder calcular la utilidad o pérdida del período.
- Determinar el costo de los inventarios, con miras a la presentación del balance general y el estudio de la situación financiera de la empresa.
- Suministrar información para ejercer un adecuado control administrativo y facilitar la toma de decisiones acertadas.
- Facilitar el desarrollo e implementación de la estrategia del negocio.

La contabilidad de los costos de acuerdo lo antes mencionado por Gómez Giovanni, se puede concluir que su principal objetivo es suministrar y proveer información que permita fijar el costo de ventas de los productos y llevar un control adecuado que beneficie a la toma de buenas decisiones dentro de la empresa.

### **SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS:**

“El sistema de costos por procesos es un sistema de acumulación de costos de producción por departamentos o centros de costos. El sistema de costos por procesos se aplica en empresas donde se elaboran productos en forma continua durante un periodo dado y de por lo menos de mediano plazo. General mente la producción se destina a las existencias del almacén de productos terminados y no para satisfacer a un determinado pedido o cliente”.<sup>18</sup>

De acuerdo a lo anterior, un sistema de costos por procesos es un sistema de información y acumulación de costos de producción que tiene por objetivo obtener el control de todas las operaciones que se realiza por departamento en un periodo de tiempo determinado puede ser diario, semanal, mensual, trimestral o anual para así establecer los precios de los productos.

### **BENEFICIOS DE LOS COSTOS POR PROCESOS**

ESTEBAN U<sup>19</sup>, comenta que este sistema de costeo puede traer varios beneficios a las industrias que deciden emplearlos en relación con su economía y son los siguientes:

- La primera de las ventajas de este sistema de costeo es que los costes calculados por él, agilizan fijar precios para la venta, lo cual permite recopilar información importante a fin de hacer un presupuesto que sea sólido.
- Gracias a que se calculan productos similares, el cálculo de sus costos o coste unitarios, se facilita de manera considerable.

---

18 Solo contabilidad. (2015). costos. (Recuperado el 10 de febrero 2023), del sitio web solo contabilidad: <https://www.solocontabilidad.com/tema/costos-por-procesos/>

19 ESTEBAN U. (2022). Sistema de costos por procesos: Qué es, características, ventajas y desventajas. (recuperado 30 agosto 2023), disponible en: <https://miracomosehace.com/caracteristicas-ventajas-desventajas-sistema-costos-procesos/>



- Este sistema de costeo es más asequible para empresas industriales, ya que ayuda a la economía. No necesita de gran inversión de tiempo, y tampoco requiere de gran capacidad técnica por parte del personal para realizar un estado unitario.

En conclusión, los costos por procesos es un método que se utiliza con el fin de determinar el costo unitario de un producto, por lo tanto, su uso genera múltiples beneficios que facilitan el trabajo, es comúnmente más utilizado por las empresas industriales por su elaboración de artículos similares y abundante producción.

### **CARACTERÍSTICAS DE UN SISTEMAS DE COSTOS POR PROCESOS:**

Para Peralta Ramírez<sup>20</sup>, un sistema de costos por procesos tiene las siguientes características:

- Los costos se acumulan y registran por departamentos o centros de costos
- Las producciones son de alta masividad, repetitivas y los procesos productivos son continuos.
- Cada departamento tiene su propia cuenta de inventario de trabajo en proceso en el libro de mayor.
- Esta cuenta se carga con los costos del proceso incurridos en el departamento y se acredita con los costos de las unidades terminadas transferidas a otro departamento o artículos terminados.
- Las unidades equivalentes (la producción equivalente es la presentación de las unidades incompletas en términos de unidades terminadas más el total de las unidades terminadas) se usan para determinar el inventario de trabajo en proceso en términos de las unidades terminadas al fin de un periodo.
- Los costos unitarios se determinan por departamentos en cada periodo.
- El sistema de costos por procesos es aquel mediante el cual los costos de producción se cargan a los procesos u operaciones, y se promedian entre las unidades producidas. Se emplean principalmente cuando un producto terminado es el resultado de una operación continua.
- Se emplea en industrias cuya producción es continua o interrumpida sucesiva o en serie, las cuales desarrollan su producción por medio de una serie de

---

20 Engel Isaac Peralta Ramírez. Contabilidad de costos. Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua, Managua. (recuperado agosto 29), disponible en: <https://repositorio.unan.edu.ni/9637/1/17437.pdf>



procesos etapas sucesivas en las que las unidades producidas se pueden medir en toneladas, litros, cajas, etc.

- La producción se considera como una corriente continua de materia prima, sujeta a transformación parcial de cada proceso y en lo que no es posible precisar el principio y el fin en la manufactura de una unidad determinada.

De acuerdo lo anterior según Peralta Ramírez, se puede concluir que el sistema de costos por procesos es una herramienta con características diferentes a otros sistemas de costos y se aplica principalmente en industrias con elaboración masiva y continua donde los distintos departamentos siempre estarán operando, en este sistema los costos de producción se acumulan y luego se registran por departamentos o en el centro de costos en su propia cuenta de inventario.

## **VENTAJAS Y DESVENTAJAS DE SISTEMAS DE PROCESOS**

Para Helmut Sy Corvo <sup>21</sup>, un sistema de costos por procesos dentro de una empresa tiene las siguientes ventajas y desventajas:

### **Ventajas**

- Es simple y menos costoso averiguar el costo de cada proceso.
- Es fácil asignar el gasto de procesamiento para poder tener costos precisos.
- La actividad de producción en el costeo por procesos está estandarizada. Por tanto, se hace más fácil tanto el control como la supervisión gerencial.
- En el costeo por procesos, los productos son homogéneos. Como resultado, los costos por unidad se pueden calcular fácilmente promediando el costo total. Las cotizaciones de precios se vuelven más fáciles.
- Es posible determinar periódicamente los costos del proceso en períodos cortos.

### **Desventajas**

- El costo obtenido al final del período contable es de carácter histórico y es de poca utilidad para un control administrativo efectivo.
- Si se comete algún error en un proceso, arrastra a los procesos posteriores.
- El costo por procesos no evalúa la eficiencia de los trabajadores individuales o del supervisor.
- El cálculo del costo promedio es difícil en aquellos casos en que se fabrique más de un tipo de producto.

De acuerdo a lo anterior según Helmut Sy Corvo, un sistema de costos por procesos tiene muchos beneficios dentro de la empresa que lo esté utilizando como, brindar información importante de manera simple y menos costosa, que permite a la empresa conocer el costo real de la elaboración de un producto y establecer el precio que se le puede cobrar a los clientes, facilitando conocer las

---

<sup>21</sup> Helmut Sy Corvo. Sistema de costos por procesos. Liferder. (Recuperado en 12 de noviembre 2023), del sitio web: <https://www.liferder.com/sistema-costos-procesos/>



ganancias o pérdidas del periodo. Como desventaja este sistema es difícil de aplicar a empresas que fabrican más de un tipo producto o artículos personalizados por eso es importante que las empresas hagan una evaluación de este método antes de aplicarlo para saber si es el adecuado para su negocio.

PROHIBIDA SU COPIA



Muchas personas ven el sector de panadería como negocio rentable desde el punto de vista que su venta es diaria y es un beneficio para muchas personas , pero antes de pensar en las ventas se debe de estudiar bien el proceso de cómo poder llegar a implementar un negocio rentable, se debe de tener conocimientos de cómo manejar los costos y más los costos por procesos, para poder llegar al objetivo, no es solo realizar el pan y tener varios estilos de panes, hay que estudiar e investigar los costos de cada proceso de panadería para no llegar a tener pérdidas y tomar las decisiones correctas en cuanto al manejo de estos productos.

### **ANTECEDENTES**

A continuación, se describen algunos conceptos teóricos importantes de estudios que tienen objetivos y metodologías similares que soportan y sirven como base para el tema que se va a desarrollar.

PROHIBIDA SU COPIA



**Tabla 1. Antecedentes de investigación a nivel internacional.**

<b>PROYECTO</b>	<b>DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS EN LA PANADERÍA “LA CATEDRAL” UBICADA EN LA PROVINCIA DE CHACO – RESISTENCIA PARA EL MES DE JUNIO DEL 2010.</b>
<b>UNIVERSIDAD</b>	<b>UNIVERSIDAD CUENCA DEL PLATA</b>
<b>AUTORES</b>	<b>GARZÓN MORENO JENNY ALEXANDRA QUIMBITA CADENA BERTHA VERÓNICA</b>
<b>FECHA</b>	<b>SEPTIEMBRE DEL 2010</b>
<b>CIUDAD</b>	<b>CORRIENTES – ARGENTINA</b>

El primer estudio fue el de Garzón Moreno Y Quimbita Cadena<sup>22</sup>, (2010) el cual tiene como objetivo diseñar un sistema de Contabilidad de Costos para el mes de junio del año 2010 en la Panadería “LA CATEDRAL”, el mismo que permita determinar los costos reales de producción, información precisa, oportuna y confiable para una correcta toma de decisiones.

El estudio indica que las principales razones para realizar el proyecto es que la panadería LA CATEDRAL no cuenta con una contabilidad de costos que le permita determinar el costo real del pan y otros productos, de igual forma se desconoce de un control de las materias primas e insumos que intervienen directamente en la producción y de las utilidades que les arroja luego de cada venta de producto terminado que se realiza.

El en el desarrollo del estudio concluyeron que no existe un manejo adecuado del inventario por lo que la panadería no cuenta con una información exacta de los materiales y suministros que se encuentran disponibles para llevar a cabo el proceso productivo, resultado de ello puede existir un sobre abastecimiento o desabastecimiento de mercaderías.

Garzón Moreno Y Quimbita Cadena, como recomendación sugieren al gerente de la panadería “LA CATEDRAL” el diseño de un sistema de costos por procesos, ya que después del estudio correspondiente realizado por las investigadoras y de acuerdo a la naturaleza, características y necesidades de la empresa se ha deducido que es el más adecuado y que va de acuerdo a las exigencias de la misma, de tal forma que permita determinar los costos de producción y los costos unitarios.

Este trabajo de investigación sirve como base fundamental para la realización del presente proyecto que es diseñar un sistema de costos por procesos para la panadería y pastelería la Favorita, ya que los autores brindan información y resultados de un estudio muy bien elaborado y completo, con opiniones concretas que ayudan a retroalimentar la investigación.

**Fuente:** Repositorio Universidad Técnica de Cotopaxi

22 Garzón Moreno Jenny Alexandra, Quimbita Cadena Bertha Verónica. (2010). Diseño de un sistema de costos por procesos en la panadería “la catedral” ubicada en la provincia de chaco – resistencia para el mes de junio del 2010. Universidad cuenca de la plata. convenio internacional facultad de ciencias económica. (recuperado 25 agosto 2023). Disponible en: <http://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/5083/1/T-001355.pdf>



**Tabla 2. Antecedentes de investigación a nivel nacional.**

<b>PROYECTO</b>	<b>DISEÑO DE UNA HERRAMIENTA DE COSTEO POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN PARA LA PANADERÍA SUPERINTER</b>
<b>UNIVERSIDAD</b>	<b>UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE OCCIDENTE</b>
<b>AUTORES</b>	<b>ÁNGELA MARÍA NARANJO NATES</b>
<b>FECHA</b>	<b>2014</b>

El segundo estudio corresponde a Naranjo<sup>23</sup>, (2014) su trabajo de grado tiene por objetivo diseñar una herramienta de costeo por órdenes de producción para la panificadora Superinter. En su investigación agrega que el principal problema es que la panificadora no posee un sistema de costos definido, haciendo que la determinación de la materia prima, mano obra y costos indirectos de fabricación sea difícil de definir y que no cuenta con una programación de la producción organizada, lo que dificulta conocer con anterioridad la cantidad de materia prima que se necesita para producir los diferentes productos.

El tipo de investigación que Naranjo utilizó en su proyecto es de tipo descriptivo abordando los tres elementos del costo y el proceso de producción de los diferentes productos y sus resultados solo son válidos para la panadería objeto de estudio.

La población que fue objeto de estudio fue, jefe de panaderías, la auxiliar, la supervisora de producción y los operarios de la planta: panaderos, horneros y 40 empacadoras, todos ellos en su conjunto aportaron información fundamental para estructurar la herramienta de costeo por órdenes de producción.

Como conclusión comenta que haber utilizado el costeo por órdenes de producción, permitió asignar por separado los costos que intervienen en la elaboración de un pan; materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación, facilitando la determinación de los costos unitarios de los 10 productos más vendidos de la panificadora.

Además, agrega que la estandarización de los procesos permitió que éstos operen adecuadamente, reduciéndose los errores e incrementando la eficiencia operativa.

Este trabajo sirve como herramienta y guía para el desarrollo del presente proyecto de investigación, ya que brinda a portes y resultados relevantes, donde el autor da a conocer su punto de vista, metodología e información que ayuda a entender y escoger el rumbo que tomara la investigación.

**Fuente:** UAO Portal

---

23 NARANJO NATES, Ángela María. Diseño de una herramienta de costeo por órdenes de producción para la panadería superinter. Universidad autónoma de occidente facultad de ciencias económicas y administrativas departamento de ciencias administrativas, 2014. p. 171. (recuperado 25 agosto 2023). Disponible en internet: <https://red.uao.edu.co/bitstream/10614/7847/1/T05845.pdf>





**Tabla 3. Antecedentes de la investigación a nivel regional.**

<b>PROYECTO</b>	<b>DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS PARA LA EMPRESA “PROQUIDENAR S.A.S DEL MUNICIPIO DE PASTO, PARA EL AÑO 2020</b>
<b>UNIVERSIDAD</b>	<b>CORPORACIÓN UNIVERSITARIA AUTÓNOMA DE NARIÑO</b>
<b>AUTORES</b>	<b>THALINA MARGARITA ZETIEN COLUNGE</b>
<b>FECHA</b>	<b>2020</b>
<p>El tercer estudio corresponde a Zetien Colunge,<sup>24</sup>( 2020), tiene por objetivo diseñar un sistema de costos por proceso para la elaboración de los productos en “PROQUIDENAR S.A.S del municipio de Pasto, para el año 2020. Esta investigación resalta la importancia de contar con un sistema que permita suministrar información precisa y confiable para la toma de decisiones, además comenta que este sistema permitirá a la empresa medir su productividad y desempeño, dando como resultado conocer el valor real de los costos que incluyen en el periodo de elaboración de cada producto.</p> <p>El trabajo de investigación concluye que toda empresa debe de contar con un formato que permita el control de los inventarios de materias primas tanto en el ingreso como en la salida de la producción, si este formato no existe o no se aplica a diario no habría control en los materiales directos, mano de obra y en los costos indirectos de fabricación.</p> <p>Por ultimo Zetien Colunge menciona que recomienda la implementación de este diseño de costos por procesos el cual permitirá mejorar los niveles de rentabilidad y reducción de costos, y además generará un cambio en los precios de venta del producto, permitiendo la mejora de sus ingresos.</p> <p>Este trabajo de investigación es útil y muy importante como fuente de orientación, con objetivos y temas similares, donde expone la importancia de que la empresa cuente con un sistema de costos por procesos y el estudio que conlleva hacerlo.</p>	

**Fuente:** Repositorio AUNAR

---

24ZETIEN COLUNGE, Thalina Margarita. Diseño de un sistema de costos por procesos para la empresa “Proquidenar s.a.s del municipio de pasto, para el año 2020. Corporación universitaria autónoma de Nariño. P, 91. Disponible en internet:  
file:///C:/Users/intel/Downloads/thalina%20tesis%20aunar.pdf



### 5.3 MARCO CONCEPTUAL

#### **Definición de costo**

“se le llama costo a una variable que representa la totalidad del gasto económico de una producción”<sup>25</sup>.

En la panadería LA FAVORITA, los costos de producción son aquellos gastos o inversiones necesarias que se realizan en todo el proceso de la producción del pan.

#### **Definición de gasto**

“Un costo no es sinónimo de gasto como a veces se cree; porque el gasto es algo que no vamos a recuperar. El gasto es aquel que disminuye nuestra utilidad y hasta puede llegar a generarnos pérdida”<sup>26</sup>.

Son las salidas de dinero que la panadería LA FAVORITA realiza así estén o no relacionados con la elaboración del pan, por ejemplo, el pago de sueldo de los vendedores y las bolsas en las cuales se empaqueta los panes vendidos.

#### **Materia prima**

“La materia prima es un material básico, utilizado como compuesto principal para la fabricación de productos de consumo (aquellos que satisfacen una demanda en el mercado, y los cuales se adquieren pagando un precio)”<sup>27</sup>.

Para la Panadería La Favorita: Materia prima son todos los elementos que se utilizan en la elaboración del producto, como la leche y la harina en la elaboración del pan.

#### **Mano de obra**

“Se refiere a las remuneraciones pagadas a los trabajadores que intervienen en la transformación de las materias primas en productos terminados y que pueden ser controlados de una manera efectiva. La mano de obra, al igual que la materia prima, se clasifica en mano de obra directa e indirecta. La mano de obra directa constituye el esfuerzo laboral que aplican los trabajadores que están físicamente relacionados con el proceso productivo”<sup>28</sup>.

---

25 Pérez, Mariana. Definición de Costo. (Recuperado el 16 de feb 2023), disponible en: <https://conceptodefinicion.de/costo/>

26 RUTH MIRIAM TARQUINO FLORES. DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS PARA LAS MICROEMPRESAS DEDICADAS A LA PRODUCCIÓN DE CUADERNOS. Pag 15. (en línea). (Recuperado el 20 febrero 2023), disponible en: PG-429 proyecto a seguir.pdf

27 José chaves. Materia prima: Qué es, tipos y características. (en línea), (Recuperado el 20 de febrero 2023). Disponible en: [https://www.ceupe.com/blog/materia-prima.html#:~:text=Definici%C3%B3n%20de%20materia%20prima,se%20adquieren%20pagando%20un%20precio\).](https://www.ceupe.com/blog/materia-prima.html#:~:text=Definici%C3%B3n%20de%20materia%20prima,se%20adquieren%20pagando%20un%20precio).)

28 RUTH MIRIAM TARQUINO FLORES. DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS PARA LAS MICROEMPRESAS DEDICADAS A LA PRODUCCIÓN DE CUADERNOS. Pag 16. (en línea). (Recuperado el 20 febrero 2023), disponible en: PG-429 proyecto a seguir.pdf



La mano de obra en LA FAVORITA son todos los operarios que se encuentran en el área de producción del pan.

### **Costos indirectos de fabricación**

“En definitiva, los costos indirectos de fabricación son todos aquellos costos que no son materiales directos, mano de obra, gastos administrativos o ventas. Por ejemplo, el alquiler de un local, aunque es un gasto necesario para la fabricación del producto, no se le puede atribuir directamente al precio único del producto”.<sup>29</sup> Estos costos son aquellos que no influyen de manera directa en la elaboración del pan, por ejemplo los servicios públicos.

### **Costo unitario**

“La producción equivalente obtenida es uno de los factores utilizados en el cálculo de los costos unitarios de los productos procesados en un período determinado. Y estos costos unitarios también deben ser calculados individualmente para cada elemento, o sea, se necesita conocer el costo unitario de los materiales, el costo unitario de la mano de obra y el costo indirecto unitario. La suma de los costos unitarios de los tres elementos, proporciona el costo de una unidad de producto, y constituye uno de los principales propósitos de un sistema de costos”<sup>30</sup>.

Para la Panadería la Favorita el costo unitario es el resultado de la suma de los elementos del costo entre el total de las unidades resultantes.

### **Costo Variable**

“Se denomina costo variable, por lo tanto, sugiere al costo que percibe variaciones cuando se modifica el volumen de producción. A medida que aumenta el nivel de actividad, también aumentan los costos variables. De igual forma, si se reduce la producción, caen los costos variables”<sup>31</sup>.

Estos costos, son aquellos que pueden cambiar, por ejemplo, en la panadería LA FAVORITA son los costos de la materia prima.

### **Costo fijo**

Son aquellos que no varían y se mantienen fijos independientemente de la cantidad de productos que se elaboren o se vendan.

En LA FAVORITA los costos fijos son los valores que se mantienen constantes en un periodo de tiempo como por ejemplo la mano de obra directa, siempre su pago es el mismo.

---

29 José Manuel Palenque Contabilidad y Decisiones sistemas de costos por proceso Capitulo 7 pág. 185

30 Ibíd. pag 236.

31 FARFAN PEÑA SANTOS, Alberto. Contabilidad de Costos Instituto de Enfoque peruano Internacional. Lima. 2000.



## 5.4 MARCO LEGAL

En este espacio se presentan las siguientes leyes, decretos y normas en materia de costos, relacionado con el presente proyecto investigativo.

### **CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE COLOMBIA 1991**

**ARTICULO 354.** “Habrà un Contador General, funcionario de la rama ejecutiva, quien llevarà la contabilidad general de la Nación y consolidarà ésta con la de sus entidades descentralizadas territorialmente o por servicios, cualquiera que sea el orden al que pertenezcan, excepto la referente a la ejecución del Presupuesto, cuya competencia se atribuye a la Contraloría.

Corresponden al Contador General las funciones de uniformar, centralizar y consolidar la contabilidad pública, elaborar el balance general y determinar las normas contables que deben regir en el país, conforme a la ley”<sup>32</sup>.

### **LEY 9 DE 1979**

Por la cual se dictan Medidas Sanitarias

**Alimentos Artículo 243º.**- “En este título se establecen las normas específicas a que deberán sujetarse:

- a. Los alimentos, aditivos, bebidas o materias primas correspondientes o las mismas que se produzcan, manipulen, elaboren, transformen, fraccionen, conserven, almacenen, transporten, expendan, consuman, importen o exporten;
- b. Los establecimientos industriales y comerciales en que se realice cualquiera de las actividades mencionadas en este artículo, y
- c. El personal y el transporte relacionado con ellos”<sup>33</sup>.

### **LEY 1314 DE 2009**

“Por la cual se regulan los principios y normas de contabilidad e información financiera y de aseguramiento de información aceptados en Colombia, se señalan las autoridades competentes, el procedimiento para su expedición y se determinan las entidades responsables de vigilar su cumplimiento”<sup>34</sup>.

---

32 CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE COLOMBIA 1991. Cámara de comercio de Bogotá. Disponible en línea: <https://bibliotecadigital.ccb.org.co/server/api/core/bitstreams/32f385c0-ac7d-4b5d-b086-7ef23ae665b8/content>

33 LEY 9 DE 1979. CONGRESO DE COLOMBIA. (1979). Disponible en: <https://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=1177>

34 CONGRESO DE COLOMBIA. Ley 1314 de 2009. Sistema único de información Normativa (En línea). (10 abril, 2023) Disponible en Internet: [https://www.suin-juriscol.gov.co/viewDocument.asp?id=1677255#:~:text=\(julio%2013\)-,por%20la%20cual%20se%20regulan%20los%20principios%20y%20normas%20de,responsables%20de%20vigilar%20su%20cumplimiento.](https://www.suin-juriscol.gov.co/viewDocument.asp?id=1677255#:~:text=(julio%2013)-,por%20la%20cual%20se%20regulan%20los%20principios%20y%20normas%20de,responsables%20de%20vigilar%20su%20cumplimiento.)



### **SECCIÓN 13 NIF PARA LAS PYMES (2009)**

“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.

**Costos de adquisición 13.6** Los costos de adquisición de los inventarios comprenderán el precio de compra, los aranceles de importación y otros impuestos, el transporte, la manipulación y otros costos directamente atribuibles a la adquisición de las mercaderías, materiales o servicios.

**Costos de transformación 13.8** Los costos de transformación de los inventarios incluirán los costos directamente relacionados con las unidades de producción, tales como la mano de obra directa. También incluirán una distribución sistemática de los costos indirectos de producción variables o fijos, en los que se haya incurrido para transformar las materias primas en productos terminados.

**Distribución de los costos indirectos de producción 13.9** Una entidad distribuirá los costos indirectos fijos de producción entre los costos de transformación sobre la base de la capacidad normal de los medios de producción.”<sup>35</sup>.

Según el ministerio de salud<sup>36</sup> (2011), a fines de la presente norma sanitaria se aplican las siguientes definiciones:

**Autoridad sanitaria competente:** Es el Ministerio de Salud a través de la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) en el nivel nacional; el Gobierno Regional a través de la Dirección Regional de Salud o la que haga sus veces en el nivel regional; y el Gobierno Local a través de la Municipalidad, en el nivel local.

**Buenas Prácticas de Manufactura o Manipulación (BPM):** Conjunto de medidas aplicadas a la elaboración y expendio de productos de panificación, galletería y pastelería, destinadas a asegurar su calidad sanitaria e inocuidad. Los programas se formulan en forma escrita para su aplicación, seguimiento y evaluación.

**Inocuidad de los alimentos:** La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan. Se relaciona principalmente con la presencia de peligros significativos como los microorganismos patógenos

**Panadería:** Establecimiento donde se elaboran productos de panificación, galletería y/o pastelería, de expendio directo al público desde el propio local y para consumo dentro de las 48 horas. Los productos no requieren de Registro Sanitario.

---

35 NIIF PARA LAS PYMES. Julio 2009. Disponible en línea:

[http://www.niifsuperfaciles.com/memorias/recursos/NIC/13-NIIF-para-las-PYMES-\(Norma\)\\_2009-INVENTARIOS.pdf](http://www.niifsuperfaciles.com/memorias/recursos/NIC/13-NIIF-para-las-PYMES-(Norma)_2009-INVENTARIOS.pdf)

36 Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería [en línea] (10 abril, 2023) Disponible en:

<http://www.digesa.minsa.gob.pe/orientacion/NORMA%20DE%20PANADERIAS.pdf>



**Productos de panificación:** Comprenden todo tipo de panes con y sin fermentación, horneados y no horneados, tales como panes de labranza, panes de molde, panes integrales, panes especiales, entre otros.

**Calidad sanitaria:** Es el conjunto de requisitos microbiológicos y fisicoquímicos que debe reunir un alimento, que indican que no está alterado (indicadores de alteración) y que ha sido manipulado con higiene (indicadores de higiene) para ser considerado apto para el consumo humano.

**Programa de Higiene y Saneamiento (PHS):** Conjunto de procedimientos de limpieza y desinfección, aplicados a instalaciones, ambientes, equipos, utensilios, superficies, con el propósito de eliminar tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa, otras materias objetables así como reducir considerablemente la carga microbiana y peligros, que impliquen riesgo de contaminación para los alimentos; incluye contar con las medidas para un correcto saneamiento básico y para la prevención y control de vectores. Los programas se formulan en forma escrita para su aplicación, seguimiento y evaluación.

#### **LEY 1562 DE 11 JULIO 2012 - SISTEMA GENERAL DE RIESGOS LABORALES**

“Es el conjunto de entidades públicas y privadas, normas y procedimientos, destinados a prevenir, proteger y atender a los trabajadores de los efectos de las enfermedades y los accidentes que puedan ocurrirles con ocasión o como consecuencia del trabajo que desarrollan. Las disposiciones vigentes de salud ocupacional relacionadas con la prevención de los accidentes de trabajo y enfermedades laborales y el mejoramiento de las condiciones de trabajo, hacen parte integrante del Sistema General de Riesgos Laborales”<sup>37</sup>.

#### **ISO 9001 2015**

“La ISO 9001 es una norma ISO internacional elaborada por la Organización Internacional para la Estandarización (ISO) que se aplica a los Sistemas de Gestión de Calidad de organizaciones públicas y privadas, independientemente de su tamaño o actividad empresarial. Se trata de un método de trabajo excelente para la mejora de la calidad de los productos y servicios, así como de la satisfacción del cliente”<sup>38</sup>.

---

37 Congreso de Colombia. POR LA CUAL SE MODIFICA EL SISTEMA DE RIESGOS LABORALES Y SE DICTAN OTRAS DISPOSICIONES EN MATERIA DE SALUD OCUPACIONAL. LEY 1562 DE 2012 (En línea). (9 febrero, 2023). Disponible en:

<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/Ley-1562-de-2012.pdf>

38 ISOTools Excellence. Norma ISO 9001 2015. (en línea), (recuperado 1 sept, 2023). Disponible en: <https://www.isotools.us/normas/calidad/iso-9001/>



## **ESTATUTO TRIBUTARIO NACIONAL 2019**

**ARTÍCULO 59.** “realización del costo para los obligados a llevar contabilidad.

Para los contribuyentes que estén obligados a llevar contabilidad, los costos realizados fiscalmente son los costos devengados contablemente en el año o período gravable”<sup>39</sup>.

## **ESTATUTO TRIBUTARIO NACIONAL 2019**

Hecho generador del impuesto

**ARTICULO 424.** Bienes o servicios excluidos

“Los siguientes bienes se hallan excluidos del impuesto y por consiguiente su venta o importación no causa el impuesto sobre las ventas.

Este artículo enuncia que los productos como pan horneado o cocido y producido a base principalmente de harinas de cereales, con o sin levadura, salo dulce, sea integral o no, sin que para el efecto importe la forma dada al pan, ni la proporción de las harinas de cereales utilizadas en su preparación, ni el grado de cocción, incluida la arepa de maíz, se encuentra excluido del impuesto sobre las ventas”<sup>40</sup>.

---

39 Jorge Chavarro, Leonardo Verón, Cindy Chavarro. Estatuto Tributario Nacional. (2019). Disponible en línea: <https://vlex.com.co/source/estatuto-tributario-nacional-2019-30496>

40 Jorge Chavarro, Leonardo Verón, Cindy Chavarro. Estatuto Tributario Nacional. (2019). Disponible en línea: <https://vlex.com.co/source/estatuto-tributario-nacional-2019-30496>



## 6 DISEÑO METODOLÓGICO

### 6.1 LÍNEA DE INVESTIGACIÓN

"Una línea de investigación es un enfoque que abarca conocimientos, inquietudes, prácticas y perspectivas de análisis que permitan el desarrollo de proyectos y productos construidos de manera sistemática alrededor de un tema de estudio"<sup>41</sup>.

#### 6.1.1 Línea de investigación institucional:

##### **Empresarial**

Esta línea de investigación es empresarial, porque se realiza un trabajo de investigación a la panadería LA FAVORITA que se consolida como empresa importante en el municipio de Buesaco con una trayectoria de más de 30 años produciendo panes de buena calidad y brindando excelentes servicios.

#### 6.1.2 Línea de investigación del programa:

##### **Contable y financiera**

Es una línea de investigación contable y financiera porque concentra los estudios de investigación teórico-prácticos de las áreas básicas de la contabilidad y el campo de las finanzas en la panadería LA FAVORITA con el fin de diseñar un sistema de costos por procesos.

### 6.2 ENFOQUE INVESTIGATIVO

"La investigación, por lo regular, parte de dos enfoques metodológicos: el cuantitativo y el cualitativo. Uno está relacionado con las Ciencias Exactas y el otro con las Ciencias Sociales; el primero se basa en el número, lo objetivo, y el segundo en la apreciación, lo subjetivo"<sup>42</sup>.

En el presente trabajo de investigación se adapta a ambos enfoques, es la combinación de ambos, conocido como enfoque mixto los cuales al estar relacionados permiten obtener mejores resultados en la investigación.

En primer lugar, se puede analizar que es un enfoque cualitativo, donde el investigador realiza una explicación sobre el resultado de la información recolectada, abarcando la opinión de cada uno de las personas involucradas, analizando documentos y registros de la panadería, conociendo la historia desde sus inicios, permitiendo así de esta manera obtener la recolección de datos, descripciones y observaciones necesarias, así de esta manera adquirir

---

41 Dra. Betty Cohaila C. Líneas de investigación en Ciencias Contables y Financieras. (en línea). (recuperado 22 mayo 2023), disponible en: <https://prezi.com/p/yi0dcuzbuygq/lineas-de-investigacion-en-ciencias-contables-y-financieras/>

42 SUSANA ASELA GARDUÑO RÓMAN. ENFOQUES METODOLÓGICOS EN LA INVESTIGACIÓN EDUCATIVA (2002). (recuperado el 20 mayo 2023), disponible en: <https://www.ipn.mx/assets/files/investigacion-administrativa/docs/revistas/90/ART2.pdf>





información verídica para llevar acabo el diseño de un sistema de costo por procesos.

De igual manera, es preciso ayudarse por medio del método cuantitativo ya que se requiere de variables numéricas para poder expresar el problema de esta investigación, en este caso se realizará un análisis cuantitativo por medio de encuestas realizadas a las personas que se encuentran directamente relacionadas en los diferentes procesos productivos de la panadería y pastelería la favorita, y así poder obtener la información deseada.

### **6.3 TIPO DE INVESTIGACIÓN**

El tipo de investigación con que se desarrollara el presente trabajo es la investigación descriptiva. “Este modelo de investigación se emplea cuando se tiene poca información del fenómeno. Por este motivo, la investigación descriptiva suele ser un trabajo previo a la investigación expositiva, ya que el conocimiento de las propiedades de un fenómeno determinado permite dar explicaciones a otros asuntos que guardan relación”<sup>43</sup>.

Por medio de este tipo de investigación primeramente se efectuará una breve explicación sobre los informes contables y financieros de la panadería, así después poder realizar observaciones primordiales del propósito de estudio. Lo consiguiente conlleva a puntualizar eventos y situaciones que permiten percibir con claridad la necesidad de diseñar un sistema de costos por procesos en la panadería y pastelería la favorita.

El trabajo de campo es la actividad principal de recolección de datos de fuentes primarias, debido a que se conoce de manera directa y presencial el medio donde se realizara el estudio de investigación. Se apoya en la encuesta como fuente para reunir datos y saber la opinión de las personas acerca del tema de estudio.

### **6.4 MÉTODO INVESTIGATIVO**

En esta investigación se empleará el método deductivo. “El método deductivo consiste en extraer una conclusión en base a una premisa o a una serie de proposiciones que se asumen como verdaderas. Lo anterior quiere decir que se está usando la lógica para obtener un resultado, solo en base a un conjunto de afirmaciones que se dan por ciertas. Mediante este método, se va de lo general (como leyes o principios) a lo particular (la realidad de un caso concreto).Cabe

---

43 Catherine Martínez. Investigación Descriptiva: Tipos y Características. (recuperado el 24 05 2023), disponible en: <https://s9329b2fc3e54355a.jimcontent.com/download/version/0/module/9548087569/name/Invest>



señalar que la veracidad de la conclusión obtenida dependerá de la validez de las premisas tomadas como base o referencia”.<sup>44</sup>

El método deductivo se llevará a cabo al realizar diferentes procesos que empiezan a partir una breve observación frente al tema de estudio, por consiguiente, la recolección de los datos y la información indicada por medio de la encuesta realizada a la panadería, el diseño de un sistema de costos por procesos. Para finalizar la investigación se realiza las conclusiones y luego una serie de recomendaciones concedidas a esta empresa.

## 6.5 DETERMINACIÓN DEL UNIVERSO INVESTIGATIVO

### 6.5.1 DETERMINACIÓN DE LA POBLACIÓN:

Este trabajo se desarrollará en el municipio de Buesaco, Nariño, la población que será objeto de estudio en la presente investigación es la panadería y pastelería LA FAVORITA y su personal los cuales son: Representante legal, dos panaderos, dos auxiliares de panadero y tres vendedores para un total de ocho personas.

### 6.5.2 DETERMINACIÓN DE LA MUESTRA:

Para esta investigación la población que será objeto de estudio abarca un número pequeño de personas y se decide seleccionar el 100% de la población, en donde se incluye los siguientes departamentos: Administración, producción y ventas.

## 6.6 INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN

### FUENTE PRIMARIA

Para la presente investigación se utilizarán los siguientes instrumentos de recolección de recolección primarias:

#### Fuentes primarias.

**Observación participante:** “En esta metodología de observación cualitativa, el investigador se sumerge en las actividades cotidianas de los participantes con el objetivo de registrar la conducta en el mayor número de escenarios posibles. Gracias a la inmersión en el lugar de estudio, los investigadores pueden observar la vida cotidiana de las personas: sus intercambios entre sí, sus conversaciones formales e informales, hábitos, etc.”<sup>45</sup>

Esta es una técnica de recolección de datos donde se socializa con el grupo de personas que se escogió para investigar, con el propósito de observar y recoger la

---

44 Método deductivo – Que es, definición y concepto. Economipedia. (Recuperado el 20 05 2023), disponible en internet: <https://economipedia.com/definiciones/metodo-deductivo.html>

45 Cristina Ortega. ¿Qué es la observación participante? QuestionPro, (recuperado 29 mayo 2023), disponible en: <https://www.questionpro.com/blog/es/observacion-participante/>



información mientras se convive y se está en contacto con la situación observada durante una gran parte de tiempo.

De esta manera, se verificará la información obtenida en las encuestas y de los hechos y datos relacionados con el proceso de desarrollo del proyecto, con el objetivo de lograr así la información más cierta, amplia y de mejor calidad.

**Información documental:** “La investigación documental es una técnica de investigación cualitativa que se encarga de recopilar y seleccionar información a través de la lectura de documentos, libros, revistas, grabaciones, filmaciones, periódicos, bibliografías, etc.”<sup>46</sup>

La investigación documental es muy importante en la realización del presente trabajo de investigación ya que se encargará de mostrar la calidad de la información recolectada.

**Encuesta:** Como instrumento de investigación la encuesta es la técnica más utilizada ya que permite obtener información exacta y directa de casi cualquier tipo de población, con gran rapidez en la obtención de resultados y permite estandarizar datos, lo cual permite su tratamiento informático, realizar análisis estadísticos y lo más importante a un bajo costo.

Para el presente trabajo se pretende realizar la encuesta por medio de la aplicación Google Drive, la cual se enviará a través de los respectivos correos electrónicos de cada uno de las personas requeridas para que respondan el cuestionario o la pueden realizar de manera física.

## **FUENTES SECUNDARIAS**

“Las fuentes secundarias contienen información organizada, elaborada, producto de análisis, extracción o reorganización que refiere a documentos primarios originales como: enciclopedias, antologías, directorios, libros o artículos que interpretan otros trabajos o investigaciones”<sup>47</sup>.

Esta investigación está basada en diferentes fuentes de información como, documentos, libros, revistas y páginas de internet.

---

46 Cristina Ortega. ¿Qué es la investigación documental? QuestionPro, (recuperado 29 mayo 2023), disponible en: <https://www.questionpro.com/blog/es/investigacion-documental/>

47 TIPOS DE FUENTES DE INFORMACIÓN. Biblioteca Universidad de Alcalá. (Recuperado el 20 de mayo, 2023). Disponible en internet: <http://www3.uah.es/bibliotecaformacion/BPOL/FUENTESDEINFORMACION/libros.html>



## 6.7 ELEMENTOS DE ADMINISTRACIÓN Y CONTROL

### 6.7.1 RECURSOS FÍSICOS Y TÉCNICOS:

Escritorio  
Memoria USB  
Internet WIFI  
Computador  
Hojas para impresión  
Elementos de protección como guantes y tapabocas.  
Documentos de la empresa  
Impresora  
Celular  
Trabajos de grado en internet

### 6.7.2 TALENTO HUMANO

Como talento humano para el desarrollo del presente trabajo serán las siguientes personas:

**Tabla 4. grupo de investigación**

<b>INVESTIGADOR PRINCIPAL</b>	Yisela Anabel Santander Ardila
<b>DIRECTOR DE TRABAJO</b>	Ana Cristina Martínez R.

**Fuente:** Elaboración propia



## 7 INFORME DE RESULTADOS

### 7.1 DIAGNÓSTICO DE LA SITUACIÓN ACTUAL DEL MANEJO DE LOS COSTOS EN LA PANADERÍA Y PASTERERÍA LA FAVORITA.

La panadería y pastelería LA FAVORITA es una pequeña empresa conocida por ofrecer una amplia variedad de productos como panes, pasteles, galletas y otros, además de brindar un buen servicio a las personas del municipio de Buesaco.

El diagnóstico de la situación actual de la panadería, inicio con la información suministrada por el representante Ciro German Ocaña Ñañez, quien manifestó que la panadería actualmente se encuentra bien organizada y ha logrado al paso de los años adquirir más conocimiento en cuanto a las nuevas tendencias que salen cada día, pero aun así conservar lo tradicional, también menciona su preocupación por que su empresa maneja un sistema empírico y no dispone de un sistema de costos por procesos que determine lo que incurre en el proceso de fabricación de los productos de la línea de panes dulces.

Posteriormente, se procedió a realizar una encuesta a todo el personal de la empresa ya que se abarca el 100% de la población y son los siguientes.

- Propietario. (Representante Legal) Ciro German Ocaña Ñañez
- Panadero
- Panadero
- Auxiliar panadero
- Auxiliar panadero
- Vendedor
- Vendedor
- Vendedor

De acuerdo con la problemática mencionada anteriormente, se realizó una serie de preguntas a todo el personal para saber su respectiva opinión frente al tema de investigación. Posteriormente se realiza la tabulación y el análisis de los resultados de la información recolectada.



**Tabla 5. Encuesta**

No	DESCRIPCIÓN	SI	NO	TOTAL
1	¿Tiene usted conocimiento de los productos que elabora la panadería LA FAVORITA?	8	0	8
2	¿ Tiene usted conocimiento sobre costos?	6	2	8
3	¿conoce usted como se calculan los costos de los productos de panadería ?	3	5	8
4	¿La panadería actualmente maneja un inventario de materias primas y suministros?	5	3	8
5	¿conoce los suministros que se necesitan para la elaboración de los productos?	5	3	8
6	¿la panadería conoce la rentabilidad de cada producto?	1	7	8
7	¿Cuenta la panadería con un sistema de costos?	0	8	8
8	¿Considera que los precios son establecidos de acuerdo a los costos de los productos?	8	0	8
9	¿Se realiza una planificación de la producción diaria?	5	3	8
10	¿Considera que se debe diseñar un Sistema de Costos por procesos para la empresa en el departamento de panadería?	8	0	8

**Fuente:** Elaboración propia

1. ¿Tiene usted conocimiento de los productos que elabora la panadería LA FAVORITA?

**Tabla 6. Conoce los productos de panadería**

SI	NO	TOTAL ENCUESTADOS
8	0	8

Fuente: Esta investigación

**Grafica 1. Conoce los productos de panadería**



Fuente: Esta investigación

**ANÁLISIS DE RESULTADOS:** el 100% de los encuestados respondieron que si tienen conocimientos de los productos que se elaboran en la línea de panadería y de pastelería.

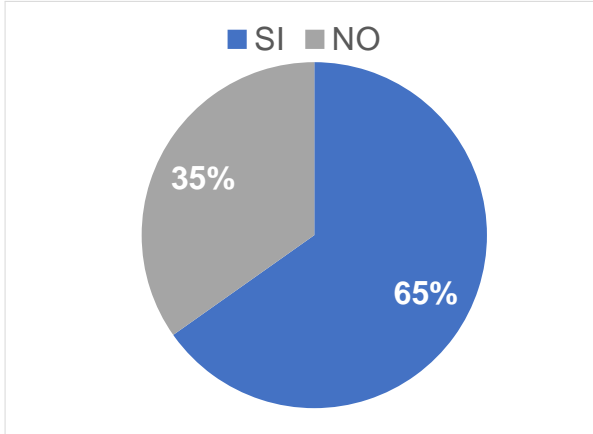
2. ¿Tiene usted conocimiento sobre costos?

**Tabla 7. Conocimiento sobre costos**

SI	NO	TOTAL ENCUESTADOS
6	2	8

Fuente: Esta investigación

**Gráfica 2. Conocimiento sobre costos**



**Fuente:** Esta investigación

**ANÁLISIS DE RESULTADOS:** El 65% de los encuestados responden que, si tienen conocimiento sobre costos y el otro 35% corresponde a los empleados que no tienen conocimiento sobre costos como el personal de venta, quienes no tienen estudios o experiencia relacionado con el tema de los costos.

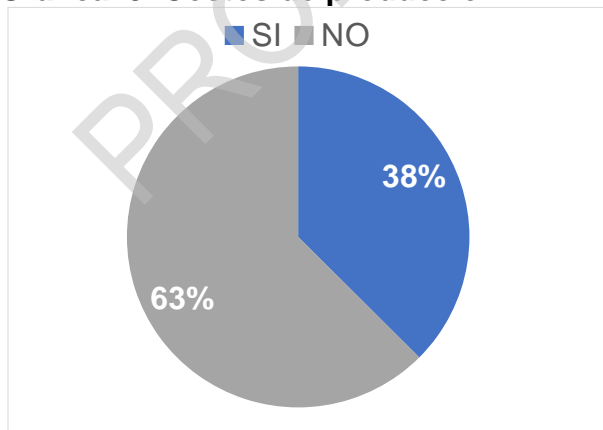
3. ¿conoce usted como se calculan los costos de los productos de panadería?

**Tabla 8. Costos de producción**

SI	NO	TOTAL ENCUESTADOS
3	5	8

**Fuente:** Esta investigación

**Gráfica 3. Costos de producción**



**Fuente:** Esta investigación





**ANÁLISIS DE RESULTADOS:** Se puede analizar que el 37% de los encuestados si tienen conocimiento sobre cómo se calculan los costos de los productos que se elaboran en la panadería y el 63% respondió que no tienen conocimiento sobre los costos de producción.

4. ¿La panadería actualmente maneja un inventario de materias primas y suministros?

**Tabla 9. Materias primas y suministros**

SI	NO	TOTAL ENCUESTADOS
5	3	8

**Fuente:** Esta investigación

**Grafica 4. Materias primas y suministros**

**Fuente:** Esta investigación

**ANÁLISIS DE RESULTADOS:** como se observa en la anterior grafica con un porcentaje de 62% es mayor el número de encuestados que responden que la panadería si maneja un inventario de materia prima, lo cual es muy importante para obtener un control y un buen manejo de los mismos, y un 38% corresponde al personal que se dedica a las ventas y no tienen conocimiento sobre el inventario.

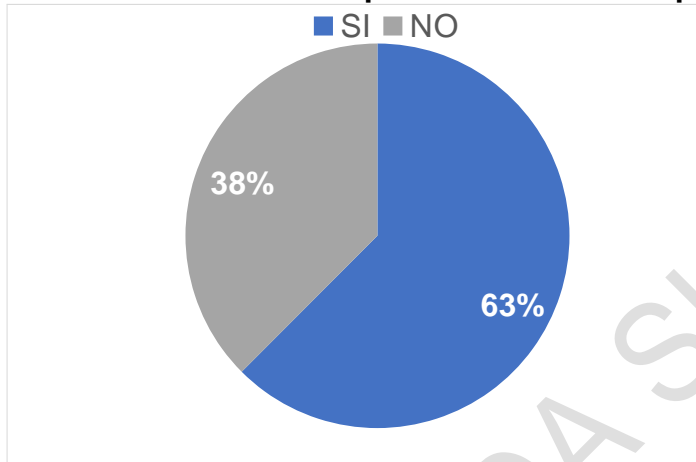
5. ¿conoce los suministros que se necesitan para la elaboración de los productos?

**Tabla 10. Suministros para elaboración de productos**

SI	NO	TOTAL ENCUESTADOS
5	3	8

Fuente: Esta investigación

**Grafica 5. Suministros para elaboración de productos**



Fuente: Esta investigación

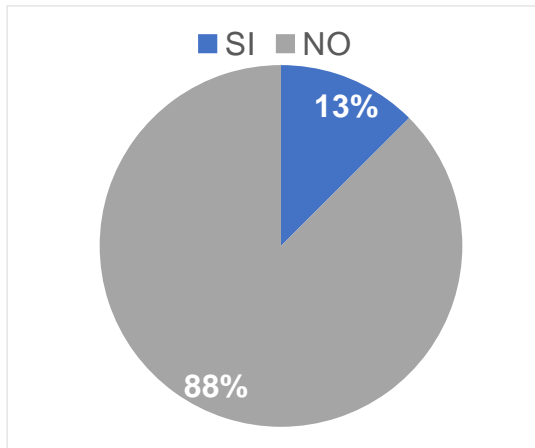
**ANÁLISIS DE RESULTADOS:** Se puede observar que el 62% representa a los encuestados que tienen conocimiento de los insumos que se utilizan en producción como, el representante legal y los panaderos, el 38% representa a el personal que no conoce los suministros que se utilizan para la producción.

6. ¿la panadería conoce la rentabilidad de cada producto?

**Tabla 11. Conoce la rentabilidad del producto**

SI	NO	TOTAL ENCUESTADOS
1	7	8

Fuente: Esta investigación



**Grafica 6. Conoce la rentabilidad del producto**

**Fuente:** Esta investigación

**ANÁLISIS DE RESULTADOS:** El 88% de los encuestados que hacen parte del área de producción y de ventas no conocen sobre la rentabilidad de los productos de la panadería y 12% que hace referencia al representante legal quien asegura que la panadería si tiene conocimiento sobre la rentabilidad de sus productos.

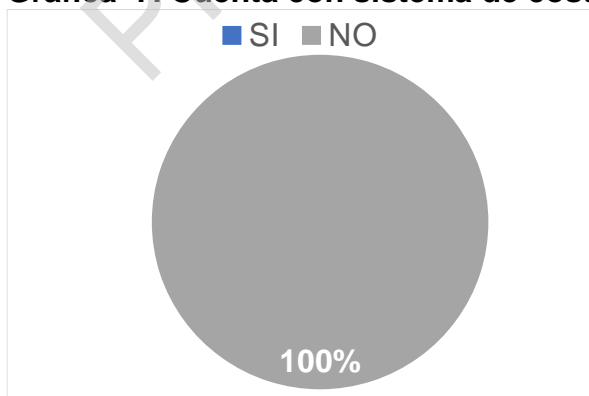
7. ¿Cuenta la panadería con un sistema de costos?

**Tabla 12. Cuenta con sistema de costos**

SI	NO	TOTAL ENCUESTADOS
0	8	8

**Fuente:** Esta investigación

**Grafica 7. Cuenta con sistema de costos**



**Fuente:** Esta investigación

**ANÁLISIS DE RESULTADOS:** Como se observa en la gráfica el 100% que abarca a todo el personal encuestado que confirman que la empresa no cuenta con un sistema de costos y manifiestan su interés en un sistema que permita medir cada elemento en todos sus procesos.

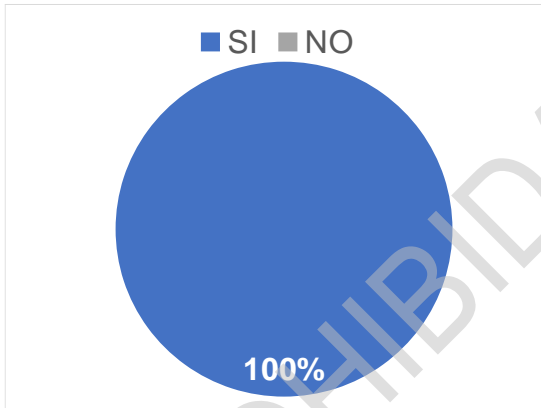
8. ¿Considera que los precios son establecidos de acuerdo a los costos de los productos?

**Tabla 13. Precios de acuerdo al costo del producto**

SI	NO	TOTAL ENCUESTADOS
8	0	8

**Fuente:** Esta investigación

**Gráfica 8. Precios de acuerdo al costo del producto**



**Fuente:** Esta investigación

**ANÁLISIS DE RESULTADOS:** en esta grafica se observa que el 100% hace parte del personal de ventas, producción y de administración quienes afirman que los precios de todos los productos que elaboran se establecen de acuerdo a su costo de producción empírico que manejan.

9. ¿Se realiza una planificación de la producción diaria?

**Tabla 14. Se realiza planificación de producción diaria**

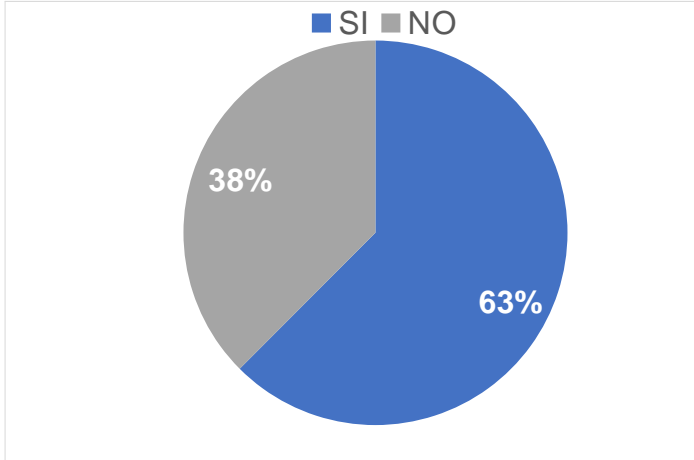
SI	NO	TOTAL ENCUESTADOS
5	3	8



**Fuente:** Esta investigación

PROHIBIDA SU COPIA

**Grafica 9. Se realiza planificación de producción diaria**



**Fuente:** Esta investigación

**ANÁLISIS DE RESULTADOS:** el 62% corresponde a el área de producción y de administración quienes conocen de la planificación que realiza para elaboración los panes diariamente y el menor porcentaje 38% corresponde al personal que no está directamente involucrado en estas áreas.

**10.** ¿Considera que se debe diseñar un Sistema de Costos por procesos para la empresa en el departamento de panadería?

**Tabla 15. Se debe diseñar un sistema de costos por procesos**

SI	NO	TOTAL ENCUESTADOS
8	0	8

**Fuente:** Esta investigación

**Grafica 10. Se debe diseñar un sistema de costos por procesos**



**Fuente:** Esta investigación

**ANÁLISIS DE RESULTADOS:** El 100% de los encuestados que hace referencia a todo el personal de la empresa respondieron que es muy importante el diseño de un sistema de costos en la panadería.

Como conclusión la encuesta revelo información muy importante, mostrando el punto de vista de los colaboradores en cuanto a los costos y el desconocimiento de la rentabilidad de los productos de la panadería, resaltando la importancia del diseño de un sistema de costos por procesos por los diversos beneficios que este ofrece, ya que es una herramienta que permite tomar decisiones seguras y calcular los costos de la forma adecuada.



## **7.2 CARTA DE FLUJO DETERMINANDO LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE LA LÍNEA DE PANES DULCES.**

La panadería y pastelería La favorita, ofrece a su clientela gran variedad de panes, tales como pan de sal que son panes en diferentes presentaciones pequeños que se entregan por unidad o en una presentación más grande llamado palanquetas, con relleno de queso o de jamón, también ofrece galletas, postres y variedad de pasteles como; porcionado en ponqué o tortas frías, las tortas en presentación pequeña de 1 libra, mediana 2 libras y grandes de 3 libras, sin embargo, en el desarrollo de esta investigación solo será objeto de estudio la línea de panes dulces los cuales vienen en tres presentaciones:

- PAN PERA DE COCO
- PAN BOCADILLO DE GUAYABA
- PAN DE COCO.

De acuerdo al análisis y observación que se realizó en la panadería, se conoce los diferentes procesos que conlleva a la preparación de los tres tipos de pan dulce y el tiempo para obtener el producto final es de aproximadamente 1 hora y 30 minutos.

### **7.2.1 CARTA DE FLUJO:**

la carta de flujo es un diagrama que permite describir de forma gráfica todos los procesos de producción y así conocer el orden en que realizan cada una de las actividades dentro de la panadería para la preparación de los panes dulces.

A continuación, se muestra la carta de flujo de la panadería La Favorita





**Figura 8. Carta de flujo de producción la línea de panes dulces**



**Fuente:** Elaboración propia



Dpto. de producción  
Dpto. de servicios

### **Definición de la simbología de la carta de flujo de trabajo.**

Inicio y fin de la carta de flujo  
Realización de actividades

Pesaje y exhibición

De acuerdo a la caja de flujo de la panadería mencionada anteriormente, se procede a explicar cada uno de los procesos que conllevan a la elaboración del pan dulce.

#### **7.2.1.1 Adquisición de materia prima:**

El administrador de la panadería es el encargado de realizar las compras de la materia prima necesaria como lo es la harina, huevos, especias, azúcar, etc. Estas compras se realizan por pedido al por mayor y otras se realizan en el mercado.

#### **7.2.1.2 Recepción de materia prima:**

La materia prima luego de ser comprada se trasladada a la panadería seguidamente es organizada por el personal de producción según los productos de aseo, frutas, los alimentos precederos y los duraderos, luego son guardado en bodega listos para su disposición.

#### **7.2.1.3 Dosificación y pesaje:**

El personal encargado de producción conformado por el panadero y su auxiliar, siguiendo una receta alistan los ingredientes y la cantidad exacta que va a utilizar por cada cantidad de pan que se vayan a preparar.

**Tabla 16. Pesaje**

PAN DULCE	TIEMPO PESADO	MATERIA PRIMA DIRECTA	MATERIALES INDIRECTOS
Pan Pera	Minutos	2	8
Pan Coco	Minutos	2	3
Pan guayaba	Minutos	2	3
Total		6	14

**Fuente:** Esta investigación



Como se observa en el cuadro anterior, el proceso de medición toma 10 minutos para los panes pera, 5 minutos para el pan de coco y 5 minutos para los panes de guayaba.

PROHIBIDA SU COPIA

**Figura 9. Pesaje**



**Fuente:** Panadería La Favorita

#### **7.2.1.4 Amasado:**

El panadero procede a mezclar y amasar la harina luego de agregar todos los ingredientes, este proceso de amasado conlleva una cantidad de tiempo según el tipo de pan que se esté preparando.

Para el pan pera solo se amasa la harina manualmente por 20 minutos, para el pan de coco y bocadillo el panadero amasa la harina 10 minutos, luego se procede a pasar la masa por la cilindradora por 20 minutos hasta que ya esté en su punto.

**Tabla 17. Tiempo de amasado**

PAN DULCE	AMASADO A MANO (minutos)	AMASADO CILINDRADORA (Minutos)
Pan pera	20	0
Pan coco	10	20
Pan Guayaba	10	20

**Fuente:** Esta investigación

**Figura 10. Amasado a mano, mesa metálica**



**Fuente:** Panadería La Favorita

**Figura 11. Amasado en maquina Cilindradora**



**Fuente:** Panadería La Favorita

#### **7.2.1.5 Reposado:**

Después de que se amasa la harina hasta el punto que debe de quedar se la deja reposar un tiempo para que termine su preparación aumentando su tamaño y esponjosidad, en la siguiente tabla se muestra el tiempo de reposo de la masa de cada clase de pan dulce.

El tiempo de reposo solo aplica para el pan de coco y el pan de bocadillo de guayaba, como se observa la siguiente tabla.



**Tabla 18. Tiempo de reposo**

PAN DULCE	REPOSADO (minutos)
Pan pera	0
Pan coco	30
Pan Guayaba	30

**Fuente:** Esta investigación

#### 7.2.1.6 Formación:

Ya lista la masa los colaboradores proceden a darle la forma ubicando a los panes sobre las bandejas metálicas que seguidamente se van a llevar al horno.

**Tabla 19. Tiempo formación**

PAN DULCE	Formación (Minutos)
Pan pera	10
Pan coco	20
Pan Guayaba	20

**Fuente:** Esta investigación

**Figura 12. Bandeja metálica**

PAN DULCE	BANDEJA METÁLICA (Cantidad)
Pan Pera	3
Pan Coco	3
Pan guayaba	3

**Fuente:** Esta investigación

Para darle forma a los panes y luego llevar los panes al horno se utilizan tres bandejas en las tres preparaciones de pan dulce.

**Figura 13. Formación, bandeja metálica**



**Fuente:** Panadería La Favorita

#### **7.2.1.7 Horneado:**

Después de que el panadero haya formado todos los panes, estos son llevados por el auxiliar en las bandejas metálicas ya listos al horno donde se realiza su cocción por medio del calor.

A continuación, se muestra el tiempo de horneado y los grados que se debe de manejar para la cocción de los productos de acuerdo a cada tipo de pan.

**Tabla 20. Tiempo de cocción**

PAN DULCE	HORNEADO (Minutos)	HORNEADO (Grados)
Pan pera	60	150
Pan coco	40	150
Pan Guayaba	40	150

**Fuente:** Esta investigación

**Figura 14. Horno**



**Fuente:** Panadería La Favorita

**Figura 15. gas 100 libra**



**Fuente:** Panadería La Favorita

La panadería utiliza una pipa de gas mensual de 100 libras por un valor aproximado a \$160.000.

#### 7.2.1.8 Decorado:

El auxiliar se encarga de la decoración los panes utilizando distintos ingredientes según el tipo de pan. A continuación, se muestra el tiempo que aproximadamente conlleva este proceso.

**Tabla 21. Tiempo decoración**

PAN DULCE	DECORADO (Minutos)
Pan pera	20
Pan coco	10
Pan Guayaba	10

**Fuente:** Esta investigación

Para los panes peras el auxiliar utiliza la maquina batidora en un tiempo de 5 a 10 minutos para preparar la crema necesaria para la decoración.

**Figura 16. Batidora**





**Fuente:** Panadería La Favorita

#### **7.2.1.9 Exhibición:**

El personal de ventas conformado por tres colaboradores se encarga de trasladar los panes que ya están listos y luego organizarlos en las vitrinas.

#### **7.2.1.10 Venta al cliente:**

La panadería abre sus puertas a las 6:00 AM para recibir a sus clientes quienes son atendidos por los tres vendedores que están atentos para encargarse de su pedido, posteriormente proceden a servir a la mesa o empacar en una bolsa y se realiza la venta, se agradece al cliente por su compra y por último el efectivo pasa a ser depositado en caja.

### **7.3 DETERMINACIÓN DE LOS ELEMENTOS DEL COSTO POR CADA UNO DE LOS PROCESOS EN LA ELABORACIÓN DE LOS DE PANES DULCES.**

A continuación, se determinará los tres elementos del costo que incurren en la preparación de los panes como la materia prima, la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación.

#### **7.3.1 MATERIA PRIMA DIRECTA**

Los materiales directos hacen referencia a los materiales que intervienen directamente en el proceso de producción del pan, para elaboración del pan dulce solo es una materia prima directa y es la siguiente:

**HARINA DE TRIGO:** Es un producto natural que se obtiene de la molturación del trigo maduro y seco, y es el principal ingrediente utilizado en las panaderías para la elaboración de panes, tortas, bocadillos y más productos.



En la Favorita se utiliza la harina de trigo para preparar diariamente toda la línea de pan dulce, como el pan pera, coco y bocadillo de guayaba, por lo tanto, el pan que ofrece la panadería es totalmente fresco lo que lo hace muy apetecible.

**Tabla 22. producción diaria línea pan dulce**

LINEA PAN DULCE	CANTIDAD DE PRODUCCIÓN (UNIDADES)
Pan pera	35
Pan coco	80
Pan guayaba	80
Total	195

**Fuente: Esta investigación**

En la panadería para realizar estas preparaciones se necesita materiales en una cantidad precisa y de manera oportuna siguiendo una receta, el procedimiento para la preparación consiste en que panadero encargado saca de la bodega la materia prima y procede a llevarla a la cocina donde inicia el proceso de preparación. Pero el estudio reveló que la materia prima se la utiliza sin llevar un control de esta, por esto se considera necesario un control de adquisición, uso y nivel de existencias. Los pedidos de materiales se realizan cada 15 días, de acuerdo a la sugerencia del panadero quien confirma las existencias de bodega, se realiza un listado a mano y se entrega al encargado de la administración de la panadería.

#### **7.3.1.1 Diseño del nuevo procedimiento.**

Este nuevo procedimiento busca el control interno de la producción y los inventarios, presentando un formato para el control de materias primas.

Para un control adecuado se diseñó un formato de requisición, un formato de recepción de materiales, un formato de pedido de materia prima para las compras que realiza cada 15 días en la panadería la Favorita y un cardex para el control de inventarios.

##### **7.3.1.1.1 Requisición de materiales.**

Este el formato es utilizado para controlar la materia prima que sale de bodega al departamento de producción, de esta manera tener un control de inventario y salidas.

Estas cantidades de salida de materia prima se deben de actualizar en el inventario, para efectuar el control de existencias y evitar posibles problemas de liquidez.



A continuación, se muestra el diseño del formato de requisición de materiales.

**Tabla 23 Requisición de materia prima**

Fecha: Elaborado por: Responsable:
Producto a elaborar

**Fuente:** Elaboración propia

**7.3.1.1.2 Formato de recepción de materiales.**

Este formato se debe utilizar para controlar la materia prima que se recibe del proveedor según lo solicitado en el pedido que se haya realizado.

**Tabla 24. Formato recepción de materia prima**

PANADERÍA Y PASTELERIA LA FAVORITA						
FORMATO RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA						
HOR A	FECH A	PRODUC TO	CANTIDAD	LOTE No.	FECHA DE VENCIMIEN TO	PROOVEDOR





DESCRIPCIÓN	CANTIDAD

**Fuente:** Elaboración propia

PROHIBIDA SU COPIA





PROHIBIDA SU COPIA



### 7.3.2 MANO DE OBRA DIRECTA

Se hace referencia al personal que tiene una relación directa con la transformación de la materia prima en la producción de un bien, en el caso de la panadería y pastelería La favorita la mano de obra directa está conformada por dos empleados, quienes son un panadero y un auxiliar. El contrato de trabajo de los colaboradores es a término indefinido y el salario que se les entrega por la prestación de sus servicios es quincenal.

En La Favorita la mano de obra encargada de la producción de esta línea dulce no lleva ningún control de tiempo y productividad, por lo tanto, se realizará el diseño de formatos que permitan llevar un orden como:

Control de asistencia diaria

Control de tiempo laboral

#### 7.3.2.1 DOCUMENTOS A UTILIZARSE PARA LLEVAR EL CONTROL DE LA MANO DE OBRA.

##### 7.3.2.1.1 Asistencia diaria:

Con este documento se lleva el control de asistencia diaria, de entradas, salidas y la cantidad de horas laboradas de los empleados.

**Tabla 26. Formato de asistencia**

PANADERÍA Y PASTELERÍA LA FAVORITA						
FORMATO DE ASISTENCIA						
NOMBRE	FECHA	JORNADA				HORAS LABORADAS
		MAÑANA		TARDE		
		ENTRADA	SALIDA	ENTRADA	SALIDA	

**Fuente:** Elaboración propia





### 7.3.2.1.2 Asistencia de tiempo laboral

En este formato se registra las actividades y el tiempo que tarda cada colaborador en realizar todo el proceso productivo de la línea de pan dulce.

**Tabla 27. Control de tiempo**

PANADERÍA Y PASTELERÍA LA FAVORITA						
FORMATO DE ASISTENCIA DE TIEMPO LABORAL						
Fecha:						
Nombre:						
No	DETALLE	HORA INICIO	HORA TERMINADA	TIEMPO EMPLEADO (Minutos)	COSTO (MINUTOS)	COSTO TOTAL
TOTAL						

**Fuente:** Elaboración propia

### 7.3.3 COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN:

Son aquellos costos que no intervienen directamente en los procesos de producción, pero que son muy necesarios para el funcionamiento de la panadería y son los siguientes:

#### 7.3.3.1 MATERIALES INDIRECTOS:

Son aquellos materiales que se utilizan para la producción de los panes pero que no se los puede identificar cuando el producto ya está terminado, como por ejemplo el azúcar, le da el sabor dulce a la mezcla, pero que a simple vista no se la puede reconocer en los panes ya preparados, para la elaboración de la línea de pan dulce se utilizan los siguientes materiales indirectos:

**MANTEQUILLA:** Es un producto graso derivado de la leche que se utiliza para facilitar el amasado y moldeado de la harina dándole mayor suavidad a los productos, además le agrega un rico sabor y textura al pan.

**AZÚCAR:** Endulzante natural y soluble, que se obtiene de la caña, se utiliza para darle sabor dulce y una textura especial a los panes.

**AZUCAR PULVERIZADA:** Esta clase de azúcar es en polvo se utiliza para preparar la crema para decoración o relleno.



**LEVADURA:** Es un producto utilizado para fermentar la masa y que esta se esponje aumentando el tamaño de los panes.

**ESENCIA DE COCO:** Es un saborizante que brinda aroma y sabor a los panes de coco.

**ESENCIA DE VAINILLA:** Es una especia que aporta un olor especial en los panes de coco y guayaba.

**ESENCIA AREQUIPE:** Se utiliza porque refuerza los sabores de los panes dulces.

**ESENCIA DE MANTEQUILLA:** Es un saborizante artificial que refuerza el sabor y olor de la mantequilla en los panes dulces.

**AGUA:** El agua es indispensable en la elaboración del pan ya que sirve para hidratar la harina y de ella depende si la consistencia que adquiere la masa es dura o suave.

**POLVO PARA HORNEAR:** Este producto se utiliza para esponjar la masa que tenga una textura suave y su actuación es de manera rápida.

**COCO DESHIDRATADO:** El coco rallado es un producto se utiliza para la decoración de los panes gracias a su sabor dulce y su textura crocante.

**DULCE DE LECHE:** También conocido como arequipe, es utilizado para rellenar los panes en la mitad haciendo que su sabor sea más rico.

**BOCADILO:** Es un dulce de guayaba que utiliza para decorar y dar un mejor sabor.

### **7.3.3.2 GASTOS GENERALES DE FABRICACIÓN:**

Hace referencia a aquellos costos necesarios para realizar los procesos de producción y su participación es indirecta. En La favorita los costos generales son los siguientes:

- Acueducto y alcantarillado
- Energía
- Gas
- Depreciación (Horno, Batidora, Cilindradora, Mesa metálica, Pesa, Bandeja metálica)
- Mantenimiento maquinaria (Horno, Batidora, Cilindradora)

A continuación, se presenta un cuadro con los tres elementos del costo en cada uno de los tipos de pan dulce.

**Figura 17. Elementos del costo por proceso, pan pera**

PROCESO PAN PERA	MATERIA PRIMA	MANO DE OBRA	COSTOS INDIRECTOS			
			Materiales indirectos	Maquinaria (depreciación)	Servicios públicos	Maquinaria (mantenimiento)
Medición	Harina de trigo	Panadero Auxiliar	Mantequilla Esencia arequipe Azúcar Levadura Polvo hornear Agua Mantequilla Esencia Vainilla Coco deshidratado Azúcar pulverizada Arequipe	Pesa	Energía Acueducto y alcantillado	
Departamento de amasado	Harina de trigo	Panadero	Mantequilla Esencia arequipe Azúcar Levadura Polvo hornear Agua	Mesada	Energía Acueducto y alcantillado	
Departamento de formación	Harina de trigo	Panadero	Mantequilla Esencia arequipe Azúcar Levadura Polvo hornear Agua	Mesada Bandeja	Energía Acueducto y alcantillado	
Horneado	Harina de trigo	Auxiliar	Mantequilla Esencia arequipe Azúcar Levadura Polvo hornear Agua	Bandeja Horno	Energía Acueducto y alcantillado Gas	Horno
Decorado		Auxiliar	Mantequilla Esencia Vainilla Coco deshidratado Azúcar pulverizada Arequipe	Bandeja Batidora	Energía Acueducto y alcantillado	Batidora

**Fuente:** Esta investigación

**Figura 18. Elementos del costo por proceso, pan de coco**

PROCESO PAN COCO	MATERIA PRIMA	MANO DE OBRA	COSTOS INDIRECTOS			
			Materiales indirectos	Maquinaria (depreciación)	Servicios públicos	Maquinaria (mantenimiento)
Medición	Harina de trigo	Panadero	Mantequilla Esencia mantequilla Azúcar Levadura Esencia de coco Agua Coco deshidratado	Pesa	Energía Acueducto y alcantirallado	
Departamento de amasado	Harina de trigo	Panadero	Mantequilla Esencia mantequilla Azúcar Levadura Esencia de coco Agua	Mesada Bandeja Cilindradora	Energía Acueducto y alcantirallado	Cilindradora
Reposado	Harina de trigo	Panadero		Mesada Bandeja	Energía Acueducto y alcantirallado	
Departamento de formación	Harina de trigo	Auxiliar		Mesada Bandeja	Energía Acueducto y alcantirallado	
Decorado		Auxiliar	Azúcar Coco deshidratado	Bandeja Batidora	Energía Acueducto y alcantirallado	
Horneado	Harina de trigo	Auxiliar	Mantequilla Esencia mantequilla Azúcar Levadura Esencia de coco Agua Coco deshidratado	Bandeja Horno	Energía Acueducto y alcantirallado Gas	Horno

**Fuente:** Esta investigación

**Figura 19. Elementos del costo por proceso, pan de bocadillo**

PROCESO PAN BOCADILLO	MATERIA PRIMA	MANO DE OBRA	COSTOS INDIRECTOS			
			Materiales indirectos	Maquinaria (depreciación)	Servicios públicos	Maquinaria (mantenimiento)
Medición	Harina de trigo	Panadero	Mantequilla Esencia mantequilla Azúcar Levadura Agua Dulce de guayaba	Pesa	Energía Acueducto y alcantirallado	
Departamento de masado	Harina de trigo	Panadero		Mesada Bandeja Cilindradora	Energía Acueducto y alcantirallado	Cilindradora
Reposado	Harina de trigo	Panadero	Mantequilla Esencia mantequilla Azúcar Levadura Agua	Mesada Bandeja	Energía Acueducto y alcantirallado	
Departamento de oración	Harina de trigo	Auxiliar		Mesada Bandeja	Energía Acueducto y alcantirallado	
Decorado		Auxiliar	Azúcar Dulce de guayaba	Bandeja	Energía Acueducto y alcantirallado	
Horneado	Harina de trigo	Auxiliar	Mantequilla Esencia mantequilla Azúcar Levadura Agua Dulce de guayaba	Bandeja Horno	Energía Acueducto y alcantirallado Gas	Horno

**Fuente:** Esta investigación



#### **7.4 FORMULACIÓN DEL SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS PARA DETERMINAR EL COSTO UNITARIO DE LOS PANES DULCES.**

A continuación, se determinará el presupuesto con el fin de planificar la Materia prima, Mano de obra directa y los CIF (materia prima indirecta, mano de obra indirecta y los gastos generales de fabricación) que se van a utilizar en el periodo de un mes para la elaboración mensual de la línea de pan dulce (Pan pera de coco, Pan de coco y Pan azucarado bocadillo de guayaba).

Para determinar el presupuesto mensual se toma el total de unidades que se requieren para elaborar un producto y se lo multiplica por el total de la producción mensual que es la siguiente: pan pera 1050 unidades, pan coco 2400 y pan guayaba 2400, este resultado se lo multiplica por el valor de cada unidad (Gr, Ml, Mnts y Pesos), obteniendo el costo total de producción por cada tipo de pan dulce.

A continuación, se presenta una gráfica donde se muestra el presupuesto mensual de La favorita.



**Figura 20. Presupuesto general línea de pan dulce**

PRESUPUESTO MENSUAL LINEA PAN DULCE													
COMPONENTE DEL COSTO					PAN PERA			PAN COCO			PAN BOCADILLO		
PRODUCCION MENSUAL					1.050			2400			2400		
TIPO	SUBTIPO	NOMBRE	UNIDAD	VALOR UNIDAD	TOTAL UNIDADES UTILIZADAS POR PRODUCT	TOTAL UNIDADES UTILIZADAS	VALOR TOTAL	TOTAL UNIDADES UTILIZADAS POR	TOTAL UNIDADES UTILIZADAS	VALOR TOTAL	TOTAL UNIDADES UTILIZADAS	TOTAL UNIDADES UTILIZADAS	VALOR TOTAL
COSTOS DIRECTOS	MPD	Harina	Gramos	\$ 3	41,4	43.500,0	\$ 130.473	18	43.500	\$ 130.500	18	43500	\$ 130.500
	MOD	Panadero	Minutos	\$ 90	1,0	1050	\$ 94.500	0,4375	1.050	\$ 94.500	0,4375	1050	\$ 94.500
		Auxiliar	Minutos	\$ 76	0,8	840	\$ 63.840	0,4125	990	\$ 75.240	0,4125	990	\$ 75.240
<b>SUBTOTAL COSTOS DIRECTOS</b>					<b>\$ 288.813</b>			<b>\$ 300.240</b>			<b>\$ 300.240</b>		
CIF	MPI	Mantequilla	Gramos	\$ 8,3	\$ 13	13.140	\$ 109.500	4,38	10.500	\$ 87.500	4,38	10500	\$ 87.500
		Azúcar	Gramos	\$ 4,6	12,485714	13.110	\$ 60.306	3,75	9.000	\$ 41.400	3,75	9000	\$ 41.400
		Levadura	Gramos	\$ 11,6	1,2571429	1.320	\$ 15.312	0,23	540	\$ 6.264	0,23	540	\$ 6.264
		Esencia de arequipe	MI	\$ 10,0	0,6	660,0	\$ 6.613	-	-	\$ -	0,00	0	\$ -
		Agua	MI	\$ 0,2	12,485714	13.110	\$ 3.000	12,50	30.000	\$ 6.865	12,50	30000	\$ 6.865
		Esencia vainilla	MI	\$ 14,8	2,0857143	2.190	\$ 32.303	-	-	\$ -	0	0	\$ -
		Azúcar pulverizada	Gramos	\$ 7,0	4,1428571	4.350	\$ 30.450	-	-	\$ -	0	0	\$ -
		Polvo para hornear	Gramos	\$ 12,0	1	1.050	\$ 12.600	-	-	\$ -	0	0	\$ -
		Coco deshidratado	Gramos	\$ 9,3	8,2857143	8.700	\$ 80.910	2,50	6.000	\$ 55.800	0	0	\$ -
		Dulce de leche	Gramos	\$ 7,0	6,2857143	6.600	\$ 46.200	-	-	\$ -	0	0	\$ -
		Esencia coco	MI	\$ 22,1	0	0	\$ -	0,38	900	\$ 19.870	0	0	\$ -
		Dulce de guayaba	Gramos	\$ 5,5	0	0	\$ -	-	-	\$ -	2,50	6000	\$ 33.000
		Esencia de mantequilla	Gramos	\$ 14,8	0	0	\$ -	0,38	900	\$ 13.275	0,38	900	\$ 13.275
OTROS	Servicios	Energía	Pesos	\$ 6,4	3,5142857	3.690	\$ 23.795	1,7	4.140	\$ 26.696	1,7	4140	\$ 26.696
		Gas	Pesos	\$ 3,7	1,7142857	1.800	\$ 6.667	0,5	1.200	\$ 4.444	0,5	1200	\$ 4.444
		Acueducto y alcantarillado	Pesos	\$ 0,3	3,5142857	3.690	\$ 1.098	1,7	4.140	\$ 1.232	1,7	4140	\$ 1.232
	Mantenimiento	Horno	Dia	\$ 1,7	0,7	720	\$ 1.225	0,30	720	\$ 1.225	0,3	720	\$ 1.225
		Batidora	Dia	\$ 3,6	0,7	720	\$ 2.604	-	-	\$ -	0,0	0	\$ -
		Cilindrador	Dia	\$ 2,9	0,0	-	\$ -	0,30	720	\$ 2.083	0,3	720	\$ 2.083
	Depreciación	Pesa	Dia	\$ 0,34	\$ 0,7	720	\$ 245,1	\$ 0,3	720	\$ 245	0,3	720	\$ 245
		Mesa	Dia	\$ 0,51	\$ 0,7	720	\$ 370,4	\$ 0,3	720	\$ 370	0,3	720	\$ 370
		Bandeja Metálica	Dia	\$ 0,47	\$ 0,7	720	\$ 339,7	\$ 0,3	720	\$ 340	0,3	720	\$ 340
		Batidora	Dia	\$ 10,13	\$ 0,7	720	\$ 7.291,6	\$ 0,0	-	\$ -	0,0	0	\$ -
		Horno	Dia	\$ 1,702	\$ 0,7	720	\$ 1.225,5	\$ 0,3	720	\$ 1.225	0,3	720	\$ 1.225
		Cilindrador	Dia	\$ 8,102				\$ 0,3	720	\$ 5.833	0,3	720	\$ 5.833
	<b>SUBTOTAL COSTOS INDIRECTOS</b>					<b>\$ 442.055</b>			<b>\$ 274.670</b>			<b>\$ 232.000</b>	
<b>TOTAL COSTOS X PRODUCCION MENSUAL</b>					<b>\$ 730.868</b>			<b>\$ 574.910</b>			<b>\$ 532.240</b>		
<b>TASA PREDETERMINADA</b>					<b>\$ 421</b>			<b>\$ 114</b>			<b>\$ 97</b>		

Fuente: Elaboración propia

A continuación, se determinará el costo unitario de la producción diaria de la línea de pan dulce de la panadería y pastelería La Favorita.

### **LINEA PAN DULCE**

**Figura 21. Pan Pera**



**Fuente:** Esta investigación

**Figura 22. Pan coco**



**Fuente:** Esta investigación

**Figura 23. Pan bocadillo de guayaba**



**Fuente:** Esta investigación



## MATERIA PRIMA DIRECTA

Tabla 28. Materia prima directa **PANADERÍA Y PASTELERÍA LA FAVORITA**

MATERIA PRIMA DIRECTA						
LINEA PAN DULCE	Materia prima directa	Cant. Diaria producida	Cantidad Diaria en gramos	Cantidad gramos por unidad	Costo diario	Costo unitario
Pan pera	Harina de trigo	35	1450	\$ 41,4	\$ 4.350	\$ 124
Pan coco	Harina de trigo	80	1450	\$ 18,1	\$ 4.350	\$ 54
Pan guayaba	Harina de trigo	80	1450	\$ 18,1	\$ 4.350	\$ 54
<b>TOTAL</b>		195	1450	\$ 78	\$ 13.050	\$ 233

**Fuente:** Esta investigación

De acuerdo al cuadro anterior, se puede contemplar la materia prima directa que se utiliza en la receta secreta de la panadería para la preparación de los tres tipos de pan es la harina de trigo, con una cantidad igual cada uno de 1450 gramos y su valor total diario es de \$ 4.350.

Son las mismas cantidades de harina, pero, para la masa del pan pera es una receta distinta que hace que rinda menos y no esponje, para el pan de coco y bocadillo se realizan con el mismo proceso, y su masa es esponjosa por lo tanto rinde para más unidades.

## MANO DE OBRA

La panadería La Favorita, cuenta con mano de obra directa de 2 panaderos y 2 auxiliares, los cuales se dividen sus obligaciones en este caso el responsable de la preparación de los panes es el panadero 1 y auxiliar 1, los otros dos colaboradores realizan otros productos como tortas, postres y galletas.

En la siguiente tabla se puede observar el salario mensual que recibe el panadero y su auxiliar por las 240 horas laboradas en la panadería, dando inicio desde las 6:00 am y terminando las dos pm, este proceso se realiza de lunes a domingo.



**Tabla 29. Tiempo laborado**

Valor Mensual	N. Horas Mes	Valor Hora	Valor Mnts.
\$ 1.300.000	240	\$ 5.417	\$ 90
\$ 1.100.000	240	\$ 4.583	\$ 76

**Fuente:** Esta investigación

**Tabla 30. Mano obra directa línea de pan dulce**

<b>PANADERÍA Y PASTERÍA LA FAVORITA</b>						
<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>						
LINEA PAN DULCE	Mano de Obra	Valor Mnts.	Total Mnts.	Total minutos por producto	Valor Total por día	Costo unitario
Pan pera	Panadero	\$ 90	35	\$ 1,0	\$ 3.150	\$ 90
	Auxiliar	\$ 76	28	\$ 0,8	\$ 2.128	\$ 61
Pan coco	Panadero	\$ 90	35	\$ 0,4	\$ 3.150	\$ 39
	Auxiliar	\$ 76	33	\$ 0,4	\$ 2.508	\$ 31
Pan guayaba	Panadero	\$ 90	35	\$ 0,4	\$ 3.150	\$ 39
	Auxiliar	\$ 76	33	\$ 0,4	\$ 2.508	\$ 31
<b>TOTAL</b>		<b>\$ 498</b>	<b>\$ 199</b>	<b>\$ 3,5</b>	<b>\$ 16.594</b>	<b>\$ 292</b>

**Fuente:** Esta investigación

El tiempo que se requiere para la preparación diaria de la línea de pan dulce es aproximadamente de 3 horas, donde se distribuyen sus actividades para un mayor rendimiento y el tiempo restante lo ocupan en la elaboración de otros tipos de pan.

### **COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN**

**MATERIA PRIMA INDIRECTA:** como se observa en la siguiente figura los materiales indirectos para la preparación de 35 unidades de pan pera es de 11 ingredientes por un valor de \$ 13.240, para 80 unidades de pan de coco se necesitan 7 materiales por un valor de \$ 7.699 y para los panes de guayaba son 6 ingredientes con un valor total para producción de \$ 6.277.



**Figura 24. Materiales indirectos**

<b>PANADERÍA Y PASTELERÍA LA FAVORITA</b>							
<b>MATERIA PRIMA INDIRECTA PRESUPUESTADA</b>							
<b>LINEA PAN DULCE</b>	<b>MATERIA PRIMA INDIRECTA</b>	<b>Cant. Diaria producida</b>	<b>Cantidad Diaria</b>	<b>GR/ML</b>	<b>Cantidad por producto</b>	<b>Costo diario</b>	<b>Costo Unitario</b>
<b>PAN PERA</b>	Mantequilla	35	365	gr	10,4	\$ 3.042	\$ 87
	Azúcar		437	gr	12,5	\$ 2.010	\$ 57
	Levadura		44	gr	1,3	\$ 510	\$ 15
	Esencia de arequipe		22	ml	0,6	\$ 220	\$ 9
	Agua		437	ml	12,5	\$ 100	\$ 3
	Mantequilla		73	gr	2,1	\$ 608	\$ 17
	Esencia vainilla		73	ml	2,1	\$ 1.077	\$ 29
	Azúcar pulverizada		145	gr	4,1	\$ 1.015	\$ 29
	Polvo para hornear		35	gr	1,0	\$ 420	\$ 12
	Coco deshidratado		290	gr	8,3	\$ 2.697	\$ 58
	Dulce de leche		220	gr	6,3	\$ 1.540	\$ 44
	<b>TOTAL COSTO PAN PERA</b>					<b>61,2</b>	<b>\$ 13.240</b>
<b>PAN COCO</b>	Mantequilla	80	350	gr	4,4	\$ 2.917	\$ 36
	Esencia mantequilla		30	gr	0,4	\$ 443	\$ 6
	Azúcar		300	ml	3,8	\$ 1.380	\$ 17
	Levadura		18	gr	0,2	\$ 209	\$ 3
	Esencia de coco		30	gr	0,4	\$ 662	\$ 8
	Agua		1000	ml	12,5	\$ 229	\$ 3
	Coco deshidratado		200	ml	2,5	\$ 1.860	\$ 23
<b>TOTAL COSTO PAN COCO</b>					<b>24,1</b>	<b>\$ 7.699</b>	<b>\$ 96</b>
<b>PAN GUAYABA</b>	Mantequilla	80	350	gr	4,375	\$ 2.917	\$ 36
	Esencia mantequilla		30	ml	0,375	\$ 443	\$ 6
	Azúcar		300	gr	3,75	\$ 1.380	\$ 17
	Levadura		18	gr	0,225	\$ 209	\$ 3
	Agua		1000	ml	12,5	\$ 229	\$ 3
	Bocadillo de guayaba		200	gr	2,5	\$ 1.100	\$ 14
	<b>TOTAL COSTO PAN GUAYABA</b>					<b>23,725</b>	<b>\$ 6.277</b>
<b>TOTAL COSTO LINEA DULCE</b>						<b>\$ 27.216</b>	<b>\$ 535</b>

Fuente: Esta investigación



**GASTOS GENERALES DE FABRICA:** Los gastos generales de La Favorita que no están directamente relacionados en la elaboración de los panes, pero son necesarios para el funcionamiento de la panadería son los siguientes: energía eléctrica, acueducto, alcantarillado y gas.

Para calcular el gasto mensual de energía, acueducto y alcantarillado, se tomará el total del área de la panadería que son 70 m<sup>2</sup>, de los cuales 30 m<sup>2</sup> corresponden al área de producción, como se observa en la siguiente tabla.

**Tabla 31. Área de producción**

Concepto	Área total Panadería (m)	Total a pagar por área	Total Área Producción	Total a pagar Área Producción
Energía	70	\$ 650.000	30	\$ 278.571
Acueducto y Alcantarillado		\$ 30.000		\$ 12.857
<b>TOTAL</b>		\$ 680.000		\$ 291.429

**Fuente:** Esta investigación

Para el funcionamiento del horno panadero se consume mensualmente una pipa de gas de 100 libras por un precio de \$ 160.000.

**Tabla 32. Tiempo de uso de horno**

LINEA DULCE	AREA	TIEMPO
Pan pera	Horneado	60
Pan coco		40
Pan guayaba		40
<b>TOTAL</b>		140

**Fuente:** Esta investigación

**Tabla 33. Tiempo por área**

ÁREA	TIEMPO		
	Pan pera	Pan coco	Pan guayaba
Medición	10	5	5
Amasado	20	30	30
Reposado	0	30	30
Formación	10	20	20
Horneado	63	10	10
Decorado	20	43	43
<b>TOTAL</b>	<b>123</b>	<b>138</b>	<b>138</b>

**Fuente:** Esta investigación

Para calcular los gastos generales de energía y acueducto, se toma el tiempo total de las áreas que son 123 minutos del pan pera y 138 minutos del pan coco y de bocadillo; y se lo multiplica por el valor en minutos de cada gasto.

Lo mismo se realiza con el gasto de gas se toma el valor de tiempo de horneado que son 60 de las peras y 40 minutos del pan de coco y de bocadillo, este tiempo se lo multiplica por valor de gasto en minutos.

**Figura 25. Gastos generales presupuestados**

PANADERÍA Y PASTELERÍA LA FAVORITA											
GASTOS GENERALES LINEA PAN DULCE											
Concepto	Valor Mes Área Producción	Valor diario	Valor Hora	Valor Minutos	PAN PERA		PAN COCO		PAN GUAYABA		TOTAL
					Costo diario	Costo unitario	Costo diario	Costo unitario	Costo diario	Costo unitario	
Energía	\$ 278.571	\$ 9.286	\$ 387	\$ 6	\$ 793	\$ 22,7	\$ 890	\$ 11,1	\$ 890	\$ 11,1	\$ 2.573
Gas	\$ 160.000	\$ 5.333	\$ 222	\$ 3,7	\$ 222	\$ 6,3	\$ 148	\$ 1,9	\$ 148	\$ 1,9	\$ 519
Acueducto y alcantarillado	\$ 12.857	\$ 429	\$ 18	\$ 0,3	\$ 37	\$ 1,0	\$ 41	\$ 0,5	\$ 41	\$ 0,5	\$ 119
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 451.429</b>	<b>\$ 15.048</b>	<b>\$ 627</b>	<b>\$ 10,4</b>	<b>\$ 1.052</b>	<b>\$ 30</b>	<b>\$ 1.079</b>	<b>\$ 13</b>	<b>\$ 1.079</b>	<b>\$ 13</b>	<b>\$ 3.210</b>

**Fuente:** Esta investigación



**DEPRECIACIÓN:** A continuación, se muestra la depreciación total por cada día de funcionamiento de cada equipo en la producción de la línea de pan dulce.

**Figura 26. Depreciación**

PANADERÍA Y PASTELERÍA LA FAVORITA														
DEPRECIACIÓN LINEA DE PAN DULCE														
Depreciación Maquinaria	Valor Mercado	Años Dep.	Año	Mes	productos	valor mensual producto	Valor día	PAN PERA		PAN COCO		PAN GUAYABA		TOTAL DIARIO
								Costo diario	Costo unitario	Costo diario	Costo unitario	Costo diario	Costo unitario	
Pesa	\$ 250.000	5	\$ 50.000	\$ 4.167	17	\$ 245	\$ 8	\$ 8	\$ 0,2	\$ 8	\$ 0,1	\$ 8	\$ 0,1	\$ 25
Mesa	\$ 800.000	10	\$ 80.000	\$ 6.667	18	\$ 370	\$ 12	\$ 12	\$ 0,4	\$ 12	\$ 0,2	\$ 12	\$ 0,2	\$ 37
Bandeja Metálica (3)	\$ 110.000	9	\$ 12.222	\$ 1.019	3	\$ 340	\$ 11	\$ 11	\$ 0,3	\$ 11	\$ 0,1	\$ 11	\$ 0,1	\$ 34
Batidora	\$ 7.000.000	10	\$ 700.000	\$ 58.333	8	\$ 7.292	\$ 243	\$ 243	\$ 6,9	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 243
Horno	\$ 2.500.000	10	\$ 250.000	\$ 20.833	17	\$ 1.225	\$ 41	\$ 41	\$ 1,2	\$ 41	\$ 0,5	\$ 41	\$ 0,5	\$ 123
Cilindradora	\$ 7.000.000	10	\$ 700.000	\$ 58.333	10	\$ 5.833	\$ 194	\$ -	\$ -	\$ 194	\$ 2,4	\$ 194	\$ 2,4	\$ 389
<b>Total</b>	<b>\$ 10.660.000</b>		<b>\$ 1.792.222</b>	<b>\$ 149.352</b>		<b>\$ 15.305</b>	<b>\$ 510</b>	<b>\$ 316</b>	<b>\$ 9,0</b>	<b>\$ 267</b>	<b>\$ 3,3</b>	<b>\$ 267</b>	<b>\$ 3,3</b>	<b>\$ 850,0</b>

**Fuente:** Esta investigación

Para calcular la depreciación de la maquinaria la panadería utiliza el método de línea recta como se observa en la gráfica anterior y la vida útil es de; 5 años la máquina de pesar, 9 años utensilios como las bandejas metálicas y 10 años el horno, la batidora y la cilindradora, esto es de acuerdo a la política de la panadería

De esta manera se toma el valor inicial de cada equipo y se lo divide por los años de vida útil de cada uno, y se lo divide por el total de productos que utilizan esta maquinaria obteniendo la depreciación por mes y día.

**MANTENIMIENTO:** Como se observa en la siguiente figura, en la panadería se realiza mantenimiento a tres maquinarias una vez por año, este valor anual se lo divide entre la cantidad de productos que se preparen utilizando el horno, la batidora y la cilindradora, obteniendo como resultado el valor de mantenimiento por mes y por día.

**Figura 27. Mantenimiento maquinaria**

PANADERÍA Y PASTELERÍA LA FAVORITA												
MANTENIMIENTO LINEA PAN DULCE												
Mantenimiento	Valor mensual	Productos total	Mantenimiento mensual	Mant. producto por día	PAN PERA		PAN COCO		PAN GUAYABA		TOTAL DIARIO	
					Costo diario	Costo unitario	Costo diario	Costo unitario	Costo diario	Costo unitario		
horno panadero	\$ 20.833	17	\$ 1.225	\$ 41	\$ 41	\$ 1,2	\$ 41	\$ 0,5	\$ 41	\$ 0,5	\$ 123	
Batidora	\$ 20.833	8	\$ 2.604	\$ 87	\$ 87	\$ 2,5	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 87	
Cilindradora	\$ 20.833	10	\$ 2.083	\$ 69	\$ -	\$ -	\$ 69	\$ 0,9	\$ 69	\$ 0,9	\$ 139	
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 62.500</b>	<b>\$ 35</b>	<b>\$ 5.913</b>	<b>\$ 197</b>	<b>\$ 128</b>	<b>\$ 3,6</b>	<b>\$ 110</b>	<b>\$ 1,4</b>	<b>\$ 110</b>	<b>\$ 1,4</b>	<b>\$ 348</b>	

**Fuente:** Esta investigación



Luego de obtener la información de la materia prima, mano de obra directa y los cif que necesitan para la elaboración diaria de estos productos, se prosigue a realizarse un presupuesto general para obtener el costo general de la línea de pan dulce.

**Figura 28. Presupuesto general**

LA FAVORITA					
NIT NO. 87470600-1					
MATRICULA MERCANTIL NO. 31250					
BUESACO, NARIÑO					
PRESUPUESTO GENERAL					
PRODUCCIÓN DIARIA LINEA PAN DULCE					
CONCEPTO	PAN PERA	PAN COCO	PAN GUAYABA	SUB TOTAL	TOTAL
<b>MP DIRECTA</b>					<b>\$ 13.050</b>
Harina de trigo	\$ 4.350	\$ 4.350	\$ 4.350		
<b>MANO DE OBRA</b>					<b>\$ 16.594</b>
PANADERO	\$ 3.150	\$ 3.150	\$ 3.150		
AUXILIAR	\$ 2.128	\$ 2.508	\$ 2.508		
<b>CIF</b>					<b>\$ 31.624</b>
<b>MP INDIRECTA</b>				<b>\$ 27.216</b>	
Mantequilla	\$ 3.650	\$ 2.917	\$ 2.917		
Azúcar	\$ 2.010	\$ 1.380	\$ 1.380		
Levadura	\$ 510	\$ 209	\$ 209		
Esencia de coco	\$ -	\$ 662	\$ -		
Esencia de mantequilla	\$ -	\$ 443	\$ 443		
Bocadillo de guayaba	\$ -	\$ -	\$ 1.100		
Esencia de arequipe	\$ 220	\$ -	\$ -		
Agua	\$ 100	\$ 229	\$ 229		
Esencia vainilla	\$ 1.077	\$ -	\$ -		
Azúcar pulverizada	\$ 1.015	\$ -	\$ -		
Polvo para hornear	\$ 420	\$ -	\$ -		
Coco deshidratado	\$ 2.697	\$ 1.860	\$ -		
Dulce de leche	\$ 1.540	\$ -	\$ -		
<b>GASTOS GENERALES DE FABRICA</b>				<b>\$ 4.408</b>	
Energía	\$ 793	\$ 890	\$ 890		
Gas	\$ 222	\$ 148	\$ 148		
Acueducto y alcantarillado	\$ 37	\$ 41	\$ 41		
Mantenimiento	\$ 128	\$ 110	\$ 110		
Depreciación	\$ 316	\$ 267	\$ 267		
<b>COSTO DE PRODUCCIÓN PRESUPUESTADA</b>					<b>\$ 61.268</b>
<b>JEFE DE PRODUCCIÓN</b>					

Fuente: Esta investigación



**TASA PREDETERMINADA:** Para determinar la tasa predeterminada se utiliza como base el valor total de los costos indirectos y el número de producción presupuestado.

**Tabla 34. Tasa predeterminada**

<b>LINEA PAN DULCE</b>	<b>PAN PERA</b>	<b>PAN COCO</b>	<b>PAN GUAYABA</b>
<b>CIF PRESUPUESTADOS</b>	<b>\$ 14.735</b>	<b>\$ 9.156</b>	<b>\$ 7.733</b>
<b>COSTOS INDIRECTOS TOTALES</b>	<b>\$ 14.735</b>	<b>\$ 9.156</b>	<b>\$ 7.733</b>
<b>NIVEL DE PRODUCCIÓN PRESUPUESTADA</b>	<b>35</b>	<b>80</b>	<b>80</b>
<b>TASA PREDETERMINADA</b>	<b>\$ 421</b>	<b>\$ 114</b>	<b>\$ 97</b>

**Fuente:** Esta investigación

**Figura 29. Costo unitario línea dulce**

<b>LA FAVORITA</b>						
<b>COSTO UNITARIO LINEA DE PAN DULCE</b>	<b>PAN PERA</b>		<b>PAN COCO</b>		<b>PAN BOCADILLO GUAYABA</b>	
	<b>Valor</b>	<b>Total</b>	<b>Valor</b>	<b>Total</b>	<b>Valor</b>	<b>Total</b>
<b>MATERIA PRIMA DIRECTA</b>	\$ 4.350	\$ 124	\$ 4.350	\$ 54	\$ 4.350	\$ 54
<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>	\$ 5.278	\$ 151	\$ 5.658	\$ 71	\$ 5.658	\$ 71
<b>TASA PREDETERMINADA</b>		\$ 421		\$ 114		\$ 97
<b>TOTAL COSTO UNITARIO</b>		\$ 696		\$ 240		\$ 222

**Fuente:** Esta investigación

Como se puede observar en la anterior figura, para conocer el costo unitario de producir diariamente la línea de panes dulces, se toma el total de materia prima, mano de obra y la tasa predeterminada de cada tipo de pan, se los suma y el resultado se lo divide por la cantidad de producción.





## ANALISIS:

<b>LINEA DULCE</b>	<b>PRECIO VENTA</b>	<b>%</b>	<b>COSTO PROD.</b>	<b>%</b>	<b>% MARGEN DE UTILIDAD</b>
PAN PERA	\$ 2.000	100%	\$ 696	35%	<b>65%</b>
PAN COCO	\$ 500	100%	\$ 240	48%	<b>52%</b>
PAN BOCADILLO	\$ 500	100%	\$ 222	44%	<b>56%</b>

**Fuente:** Elaboración propia

De acuerdo al cuadro anterior, se puede analizar todos los productos son muy rentables y beneficiosos, en primer lugar, se encuentra el pan pera que es el tipo de pan que más ganancias deja a la panadería con un porcentaje de 65% de utilidad, donde el costo unitario de cada pan producido es de \$ 696 y cada unidad es vendida en \$ 2.000 obteniendo como ganancia \$ 1.304 por cada unidad.

El pan de coco es el producto que menos ganancias deja con un margen de utilidad es de 52%, para la elaboración de este pan el costo unitario de \$ 240 y cada unidad se vende en \$ 500 dando como ganancia \$ 260 por cada pan.

Por último, el pan bocadillo de guayaba con un margen de utilidad del 51%, donde el costo unitario de producción es de \$ 222 y su precio de venta es de \$ 500, dando como ganancia \$ 278 por cada unidad.

### **Análisis de los costos**

De acuerdo al estudio realizado, se puede analizar que la panadería La Favorita es una empresa dedicada a la elaboración de productos de panadería y pastelería que no cuenta con un sistema de costos por procesos, por lo tanto, el proceso de fabricación se realiza de manera empírica, donde se calcula los costos de los panes de acuerdo a la experiencia y conocimientos propios. Por esta razón se encontró deficiencias en el momento de determinar los elementos del costo y el precio de venta.



**Tabla 36. Comparación de costos**

COSTEO POR PROCESOS				COSTEO EMPÍRICO			TOTAL DIFERENCIAS
LINEA DULCE	COSTO UNITARIO	PRECIO VENTA	GANANCIAS	COSTO UNITARIO	PRECIO VENTA	GANANCIAS	
PAN PERA	696	2000	1304	1000	2000	1000	304
PAN COCO	240	500	260	250	500	250	10
PAN GUAYABA	222	500	278	250	500	250	28

**Fuente:** Esta investigación

Como se observa en la figura anterior, el desarrollo de este trabajo de investigación permitió conocer el costo unitario de los panes dulces y hacer una comparación con el costeo que maneja actualmente la empresa.

De acuerdo a este estudio, la mayor desigualdad se ve reflejado en el pan pera donde el costo unitario según esta investigación es de \$ 696, en comparación al costeo empírico donde el costo de cada unidad es de \$ 1000. Esto significa que existe una diferencia de \$ 304 más de ganancias por cada unidad.

También se observa una diferencia significativa en las ganancias del pan de coco, donde se encuentra un aumento en el costo que arrojo esta investigación, con un valor de \$ 240 en comparación al costeo empírico donde el costo unitario es de 250. Esto significa que hay una diferencia de \$ 10 de ganancia por cada unidad. En el pan de bocadillo el costeo por procesos arrojo un valor de \$ 222, muestra una disminución en el costo en comparación al costeo empírico con un valor de \$ 250, donde existe una diferencia de \$ 28 por cada unidad.

Este análisis demuestra la importancia de contar con un sistema de costeo que ofrezca información oportuna, que facilite conocer el costo real de cada producto, permitiendo establecer los precios adecuados para la venta, dando a conocer la rentabilidad y las ganancias de cada unidad de esta línea dulce de la panadería la Favorita.

A continuación, se procederá a realizarse un informe de costos de cada uno de los tipos de pan dulce, para conocer el costo unitario de cada proceso de producción.



**- PAN PERA**

Tabla 37. Informe de costos y unidades proceso de amasado LA FAVORITA  
 NIT NO. 87470600-1  
 MATRICULA MERCANTIL NO. 31250  
 BUESACO, NARIÑO  
 INFORME DE COSTOS Y UNIDADES  
 PROCESO DE AMASADO

**1. Justificación de unidades**

		35 und
Iniciadas		<u>35 und</u>
Terminadas		35 und
Total justificadas		

**2. Determinación de unidades equivalentes**

	Materia prima	Mano obra	de Cif
Terminadas	<u>35 und</u>	<u>35 und</u>	<u>35 und</u>
Total unidades terminadas	35 und	35 und	35 und

**3. Determinación costo total**

Costo transferido	\$ 18.495
Mano de obra	\$ 1.800
Cif	<u>\$ 147</u>
Total costo	\$ 20.443

**4. Determinación del costo unitario**

Materia prima	\$ 537		
Mano de obra	\$ 51		
Cif	<u>\$ 4</u>		
Total costo unitario	\$ 602		
Terminadas	35 und	\$ 584	\$ 20.443

---

JEFE DE PRODUCCIÓN

**Fuente:** Esta investigación



**Tabla 38. Informe de costos y unidades proceso de formación**  
**LA FAVORITA**  
 NIT NO. 87470600-1  
 MATRICULA MERCANTIL NO. 31250  
 BUESACO, NARIÑO  
 INFORME DE COSTOS Y UNIDADES  
 PROCESO DE FORMACIÓN

<b>1. Justificación de unidades</b>				35 und
Iniciadas			<u>35 und</u>	
Terminadas			35 und	
Total justificadas				
<b>2. Determinación de unidades equivalentes</b>				
	Materia	Mano	de	Cif
	prima	obra		
Terminadas	<u>35 und</u>	<u>35 und</u>		<u>35 und</u>
Total unidades terminadas	35 und	35 und		35 und
<b>3. Determinación costo total</b>				
Costo transferido		\$ 20.443		
Mano de obra		\$ 900		
Cif		<u>\$ 79</u>		
Total costo		\$ 21.421		
<b>4. Determinación del costo unitario</b>				
Materia prima		\$ 584		
Mano de obra		\$ 26		
Cif		<u>\$ 2</u>		
Total costo unitario		\$ 612		
Terminadas	35 und	\$ 612		\$ 21.421

---

JEFE DE PRODUCCIÓN

**Fuente:** Esta investigación



**Tabla 39. Informe de costos y unidades proceso de horneado**  
**LA FAVORITA**  
NIT NO. 87470600-1  
MATRICULA MERCANTIL NO. 31250  
BUESACO, NARIÑO  
INFORME DE COSTOS Y UNIDADES  
PROCESO DE HORNEADO

**1. Justificación de unidades**

		35 und
Iniciadas	<u>35 und</u>	
Terminadas	35 und	
Total justificadas		

**2. Determinación de unidades equivalentes**

	Materia prima	Mano de obra	Cif
Terminadas	<u>35 und</u>	<u>35 und</u>	<u>35 und</u>
Total unidades terminadas	35 und	35 und	35 und

**3. Determinación costo total**

Costo transferido	\$ 21.421
Mano de obra	\$ 228
Cif	<u>\$ 729</u>
Total costo	\$ 22.378

**4. Determinación del costo unitario**

Materia prima	\$ 612
Mano de obra	\$ 7
Cif	<u>\$ 21</u>
Total costo unitario	\$ 639

Terminadas	35 und	\$ 639	\$ 22.378
------------	--------	--------	-----------

---

JEFE DE PRODUCCIÓN

Fuente: Esta investigación



**- PAN DE COCO**

**Tabla 40. Informe de costos y unidades proceso de amasado**

LA FAVORITA

NIT NO. 87470600-1

MATRICULA MERCANTIL NO. 31250

BUESACO, NARIÑO

INFORME DE COSTOS Y UNIDADES

PROCESO DE AMASADO

**1. Justificación de unidades**

	80 und
Iniciadas	<u>80 und</u>
Terminadas	80 und
Total justificadas	

**2. Determinación de unidades equivalentes**

	Materia prima	Mano obra	de Cif
Terminadas	<u>80 und</u>	<u>80 und</u>	<u>80 und</u>
Total unidades terminadas	80 und	80 und	80 und

**3. Determinación costo total**

Costo transferido	\$ 12.541
Mano de obra	\$ 2.700
Cif	<u>\$ 479</u>
Total costo	\$ 15.720

**4. Determinación del costo unitario**

Materia prima	\$ 156,8
Mano de obra	\$ 33,8
Cif	<u>\$ 6</u>
Total costo unitario	\$ 204

Terminadas	80 und	\$ 196	\$ 15.720
------------	--------	--------	-----------

---

JEFE DE PRODUCCIÓN

**Fuente:** Elaboración propia



**Tabla 41. Informe de costos y unidades proceso de formación**  
**LA FAVORITA**  
 NIT NO. 87470600-1  
 MATRICULA MERCANTIL NO. 31250  
 BUESACO, NARIÑO  
 INFORME DE COSTOS Y UNIDADES  
 PROCESO DE FORMACIÓN

<b>1. Justificación de unidades</b>	80 und
Iniciadas	<u>80 und</u>
Terminadas	80 und
Total justificadas	

**2. Determinación de unidades equivalentes**

	Materia prima	Mano de obra	Cif
Terminadas	<u>80 und</u>	<u>80 und</u>	<u>80 und</u>
Total unidades terminadas	80 und	80 und	80 und

**3. Determinación costo total**

Costo transferido	\$ 15.922
Mano de obra	\$ 1.520
Cif	<u>\$ 135</u>
Total costo	\$ 17.577

**4. Determinación del costo unitario**

Materia prima	\$ 199
Mano de obra	\$ 19,0
Cif	<u>\$ 1,7</u>
Total costo unitario	\$ 220

Terminadas	80 und	\$ 220	\$ 17.577
------------	--------	--------	-----------

---

JEFE DE PRODUCCIÓN

**Fuente:** Elaboración propia



Tabla 42. Informe de costos y unidades proceso de horneado LA FAVORITA  
 NIT NO. 87470600-1  
 MATRICULA MERCANTIL NO. 31250  
 BUESACO, NARIÑO  
 INFORME DE COSTOS Y UNIDADES  
 PROCESO DE HORNEADO

<b>1. Justificación de unidades</b>	80 und
Iniciadas	<u>80 und</u>
Terminadas	80 und
Total justificadas	

**2. Determinación de unidades equivalentes**

	Materia prima	Mano obra	de	Cif
Terminadas	<u>80 und</u>	<u>80 und</u>		<u>80 und</u>
Total unidades terminadas	80 und	80 und		80 und

**3. Determinación costo total**

Costo transferido	\$ 18.416
Mano de obra	\$ 228
Cif	<u>\$ 520</u>
Total costo	\$ 19.162

**4. Determinación del costo unitario**

Materia prima	\$ 230,2
Mano de obra	\$ 2,9
Cif	<u>\$ 6,5</u>
Total costo unitario	\$ 240

Terminadas	80 und	\$ 240	\$ 19.164
------------	--------	--------	-----------

---

JEFE DE PRODUCCIÓN

**Fuente:** Elaboración propia





**- PAN DE GUAYABA**

Tabla 43. Informe de costos y unidades proceso de amasado LA

FAVORITA

NIT NO. 87470600-1

MATRICULA MERCANTIL NO. 31250

BUESACO, NARIÑO

INFORME DE COSTOS Y UNIDADES

PROCESO DE AMASADO

**1. Justificación de unidades**

	80 und
Iniciadas	<u>80 und</u>
Terminadas	80 und
Total justificadas	

**2. Determinación de unidades equivalentes**

	Materia prima	Mano obra	de Cif
Terminadas	<u>80 und</u>	<u>80 und</u>	<u>80 und</u>
Total unidades terminadas	80 und	80 und	80 und

**3. Determinación costo total**

Costo transferido	\$ 11.119
Mano de obra	\$ 2.700
Cif	<u>\$ 479</u>
Total costo	\$ 14.297

**4. Determinación del costo unitario**

Materia prima	\$ 139
Mano de obra	\$ 33,8
Cif	<u>\$ 6</u>
Total costo unitario	\$ 179

Terminadas	80 und	\$ 179	\$ 14.297
------------	--------	--------	-----------

---

JEFE DE PRODUCCIÓN



Fuente: Elaboración propia

**Tabla 44. Informe de costos y unidades proceso de formación**

LA FAVORITA  
 NIT NO. 87470600-1  
 MATRICULA MERCANTIL NO. 31250  
 BUESACO, NARIÑO  
 INFORME DE COSTOS Y UNIDADES  
 PROCESO DE FORMACIÓN

**1. Justificación de unidades**

	80 und
Iniciadas	<u>80 und</u>
Terminadas	80 und
Total justificadas	

**2. Determinación de unidades equivalentes**

	Materia prima	Mano de obra	Cif
Terminadas	<u>80 und</u>	<u>80 und</u>	<u>80 und</u>
Total unidades terminadas	80 und	80 und	80 und

**3. Determinación costo total**

Costo transferido	\$ 14.500
Mano de obra	\$ 1.520
Cif	<u>\$ 135</u>
Total costo	\$ 16.155

**4. Determinación del costo unitario**

Materia prima	\$ 181,2		
Mano de obra	\$ 19,0		
Cif	<u>\$ 1,7</u>		
Total costo unitario	\$ 202		
Terminadas	80 und	\$ 202	\$ 16.155

---

JEFE DE PRODUCCIÓN

Fuente: Elaboración propia



**Tabla 45. Informe de costos y unidades proceso de horneado**  
**LA FAVORITA**  
 NIT NO. 87470600-1  
 MATRICULA MERCANTIL NO. 31250  
 BUESACO, NARIÑO  
 INFORME DE COSTOS Y UNIDADES  
 PROCESO DE HORNEADO

**1. Justificación de unidades**

	80 und
Iniciadas	<u>80 und</u>
Terminadas	80 und
Total justificadas	

**2. Determinación de unidades equivalentes**

	Materia prima	Mano obra	de Cif
Terminadas	<u>80 und</u>	<u>80 und</u>	<u>80 und</u>
Total unidades terminadas	80 und	80 und	80 und

**3. Determinación costo total**

Costo transferido	\$ 16.993
Mano de obra	\$ 228
Cif	<u>\$ 520</u>
Total costo	\$ 17.741

**4. Determinación del costo unitario**

Materia prima	\$ 212,4
Mano de obra	\$ 2,9
Cif	<u>\$ 6,5</u>
Total costo unitario	\$ 222

Terminadas	80 und	\$ 222	\$ 17.741
------------	--------	--------	-----------

---

JEFE DE PRODUCCIÓN

**Fuente:** Elaboración propia



Tabla 46. Estado de costos producción diaria línea pan dulce **LA FAVORITA**  
**NIT N°. 87470600-1**  
**MATRICULA MERCANTIL N° 31250**  
**BUESACO NARIÑO**  
**ESTADO DE COSTOS**  
**LINEA PAN DULCE (PAN PERA, COCO Y BOCADILLO DE GUAYABA)**  
**MATERIA PRIMA**

INVENTARIO INICIAL			\$	450.000
			\$	<u>1.177.700</u>
COMPRAS			\$	1.627.700
MATERIA PRIMA DISPONIBLE			\$	<u>1.614.650</u>
INVENTARIO FINAL			\$	13.050
TOTAL MATERIA PRIMA UTILIZADA			\$	16.594
<b>MANO DE OBRA</b>				
<b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN</b>			\$	<u>31.624</u>
MATERIA PRIMA INDIRECTA		\$		27.216
GASTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		\$	4.408	
ENERGIA	\$	2.573		
GAS	\$	519		
ACUEDUCTO Y ALCANTARILLADO	\$	119		
MANTENIMIENTO MAQUINARIA	\$	348		
DEPRECIACIÓN MAQUINARIA	\$	850		
<b>TOTAL COSTO DE PRODUCCIÓN</b>			\$	<b>61.268</b>

---

**JEFE DE PRODUCCIÓN**

**Fuente:** Elaboración propia



PROHIBIDA SU COPIA



## 8 CONCLUSIONES

El desarrollo del presente trabajo, permitió el cumplimiento de los objetivos específicos, se realizó un diagnóstico en donde se pudo conocer la situación actual de la empresa y determinar que la panadería la Favorita no cuenta con un sistema de costos por procesos que permita conocer el costo real de la producción, lo cual le impide al administrador conocer la rentabilidad de cada producto de la línea de pan dulce.

Se realizó un flujograma donde se identificó las actividades que se realizan en cada uno de los procesos elaboración de los tres tipos de pan dulce, desde el momento en que se adquiere la materia prima hasta el momento en que se realiza la exhibición y venta de los panes.

Por otra parte, se determinó los tres elementos del costo que incurren en la preparación de los panes dulces como lo es toda la materia prima como harina y azúcar, la mano de obra directa que son dos trabajadores y los costos indirectos de fabricación como el gas, la energía, acueducto y alcantarillado, la depreciación y el mantenimiento de los equipos de producción.

Por último, se formuló el sistema de costos por procesos que permitió conocer los costos unitarios de los tres tipos de pan dulce: pan pera de coco, pan de coco y pan bocadillo de guayaba en cada proceso de su preparación, como en la dosificación, amasado, reposo, decoración, formación y horneado, donde se evidencio que todos los productos tienen un margen de ganancia mayor al 50% lo cual es demuestra que todos los productos de la línea de pan dulce son rentables y esto es beneficioso para la panadería.



## 9 RECOMENDACIONES

De acuerdo a las conclusiones anteriores se sugiere a la panadería la Favorita implementar el diseño de costos por procesos que permitirá conocer los costos unitarios de todos los productos que elaboran y su rentabilidad, y de esta manera optimizar recursos y tomar buenas decisiones dentro de la empresa.

Se recomienda ubicar la carta de fuljo en el área de producción para mayor orientación y control en cada proceso de la preparación de los panes.

Se recomienda usar un formato de control de inventarios, de requisición y recepción de materia prima, que permita conocer y controlar los recursos que se necesitan en la elaboración de la línea de pan dulce. También se recomienda el uso del formato de asistencia y control de tiempo laboral en la realización de las respectivas actividades.

Por último, se recomienda usar debidamente el sistema de costos por procesos dando una asignación correcta a los tres elementos del costo como la materia prima, mano de obra directa y los cif, en todos los procesos de producción para conocer los costos unitarios reales y de esta manera obtener el margen de ganancia de cada uno de los productos y poder controlar sus precios.



## 10 BIBLIOGRAFÍA

VILLEGAS, Carlos Fernando Cuevas. Contabilidad de costos. Pearson Educación, 2001.

PALENQUE, José Manuel Contabilidad y Decisiones sistemas de costos por proceso, primera edición, Bogotá 2017.

PROHIBIDA SU COPIA





## 11 CIBERGRAFIA

Karolay Nieto Morales. (2020). Panadería y Pastelería “La Fantástica”. Recuperado el 01 de febrero 2023, del sitio web <https://repositorio.cun.edu.co/bitstream/handle/cun/1394/Proyecto%20de%20Grado%20-%20Karolay%20Nieto%20Morales.pdf?sequence=1>

RAMIREZ, Carlos. GARCIA, Milton. PANTOJA, Cristo. (2010). Fundamentos y técnicas de Costos [en línea] (30 enero, 2023) Disponible en: [http://www.unilibre.edu.co/cartagena/pdf/investigacion/libros/ceac/FUNDAMENTO\\_S\\_Y\\_TECNICAS%20DE%20COSTO.pdf](http://www.unilibre.edu.co/cartagena/pdf/investigacion/libros/ceac/FUNDAMENTO_S_Y_TECNICAS%20DE%20COSTO.pdf)

Asociación Española de Contabilidad y Administración de Empresas Servicio Infoaeca. Título: La contabilidad de costos: conceptos, importancia, clasificación y su relación con la empresa. Autor: Giovanni E. Gómez. (Recuperado 20 mayo 2023), disponible en: <https://www.aeca.es/old/buscador/infoaeca/articulos/especializados/pdf/auditoria/pdfcontabilidad/16.pdf>

Cecilia Orozco. Contabilidad de costos. (recuperado agosto 28, 2023), disponible en: <https://guiadelempresario.com/contabilidad/de-costos/>

GOMEZ, Giovanni. Contabilidad de Costos. HISTORIA DE LOS COSTOS EN CONTABILIDAD. [En línea], 11 de septiembre de 2002. [Revisado 20 enero 2023]. Disponible en internet: <https://www.gestiopolis.com/historia-costos-contabilidad/>.

MUENALA, Ana. Propuesta de un sistema de costos para la empresa panificadora “pastel pan” ubicada en el distrito metropolitano de quito. [En línea]. [Revisado 20 enero de 2023]. Disponible en internet en: <http://www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000/16044/1/T-UCE-0003-CAD-031CA.pdf>

S. Comunicación, (2019, abril.7). “La revolución de la panadería en Colombia”. [Internet]. Disponible en <https://sobremesacom.co/la-revolucion-de-las-panaderias-en-colombia/>

E. Gestipolis, (2019.septiembre.15). “Que es la contabilidad de costos “. [Internet]. Disponible en: <https://www.gestiopolis.com/que-es-contabilidad-de-costos/>

S. Contabilidad, (2019, octubre.12).” Temas de costos “. [Internet]. Disponible en <https://www.solocontabilidad.com/temas-de-costos>



D. Educación, (2014, diciembre.25). “Panadería y pastelería, otro oficio en potencia “. [revidado 15 febrero 2023]. Disponible en <https://www.dinero.com/empresas/articulo/estudios-panaderia-pasteleria-colombia/204392>

Amado, C. y Romero, R. (2006). Diseño de un sistema de costos por procesos en la Granja Porcícola el Refugio de Albán, para optar el título de Contador Público en la Universidad de la Salle, de la Ciudad de Bogotá, Colombia. [Revisado 10 febrero de 2023]. Recuperado de: <http://repository.lasalle.edu.co/bitstream/handle/10185/4621/T17.06%20A12d.pdf?sequence=1>

Polimeni, R., Fabozzi, F., Adelberg, A. y Kole, M. (1997). Contabilidad de Costos. Conceptos y aplicaciones para la toma de decisiones gerenciales. 3ra. Ed. Bogotá, Colombia. Editorial: McGraw-Hill. (pp. 48- 224). [Revisado 10 febrero de 2023]. Obtenido de: <https://drive.google.com/file/d/0B1yljg3v3iiCYkJXa3ViZ2FvNWM/view?pli=1>

Alarcón Rojas Joselito y Arteaga Roimer Hernán. (2016). sistema de costos por procesos en la elaboración de maíz triturado, para mejorar la toma de decisiones en la empresa aldur y cdj s.a.c. – 2015. Pimentel, Perú. [Revisado 15 febrero de 2023]. Recuperado de: [http://repositorio.uss.edu.pe/bitstream/uss/3018/6/TESIS\\_ALARCON\\_ARTEAGA.docx.pdf](http://repositorio.uss.edu.pe/bitstream/uss/3018/6/TESIS_ALARCON_ARTEAGA.docx.pdf)

Goñaz Del Aguila, Edder y Zevallos Vásquez, William Hers. (2016). Determinación de un sistema de costos por procesos para mejorar la rentabilidad en la empresa Panadería Oriental S.R.L.”, de la ciudad de Iquitos, 2016, Para optar el título profesional de Contador Público en la universidad científica del peru. [Revisado 15 de febrero, 2023]. Recuperado de: <http://repositorio.ucp.edu.pe/bitstream/handle/UCP/470/GO%C3%91AZ-ZEVALLOS-1-Trabajo-Determinaci%C3%B3n.pdf?sequence=1>

Ángela María Naranjo Nates. (2014). Diseño de una herramienta de costeo por órdenes de producción para la panadería superinter, Trabajo de grado para optar al título de Administrador de Empresa en la Universidad Autónoma de Occidente. Santiago de Cali. [Revisado 01 febrero de 2023]. Recuperado de: <https://red.uao.edu.co/bitstream/10614/7847/1/T05845.pdf>

María Estela Raffino. Costo. Última edición: 25 de septiembre de 2020. Argentina. [Revisado 15 febrero de 2023]. Disponible en: <https://concepto.de/costo/#:~:text=Los%20costos%20de%20producci%C3%B3n%20son,los%20costos%20generales%20de%20fabricaci%C3%B3n.>



Cristina Ortega. ¿Qué es la investigación documental? QuestionPro, (recuperado 29 mayo 2023), disponible en: <https://www.questionpro.com/blog/es/investigacion-documental/>

Encuesta. Equipo editorial, Etecé. Última edición: 5 de agosto de 2021. (recuperado 29 de mayo de 2023), disponible en: <https://concepto.de/encuesta/>

PROHIBIDA SU COPIA



## 12 ANEXOS

### Anexo 1: Encuesta

**NOMBRE:**

**CARGO:**

**FECHA:**

No	DESCRIPCIÓN	SI	N O	TOTAL
1	¿Tiene usted conocimiento de los productos que elabora la panadería LA FAVORITA?			
2	¿Tiene usted conocimiento sobre costos?			
3	¿La panadería conoce cuales son los costos reales de los productos?			
4	¿La panadería actualmente maneja un inventario de materias primas y suministros?			
5	¿Se lleva un control de inventario de materiales, producto en proceso y productos terminados?			
6	¿La panadería conoce la rentabilidad de cada producto?			
7	¿Cuenta la panadería con un sistema de costos?			
8	¿Considera que los precios son establecidos de acuerdo a los costos de los productos?			
9	¿Se realiza una planificación de la producción diaria?			
10	¿Considera que se debe diseñar un Sistema de Costos por procesos para la empresa en el departamento de panadería?			



PROHIBIDA SU COPIA



## Anexos 2. Presupuesto

DETALLE	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Memoria USB	1	\$ 25.000	\$ 25.000
Impresiones	130	\$ 200	\$ 26.000
Internet WIFI/datos 10 GB al mes	10	\$ 40.000	\$ 400.000
Carpeta tamaño oficio color marrón	2	\$ 2.000	\$ 4.000
Transporte (Puerto asís a pasto)	2	\$ 70.000	\$ 140.000
Transporte (Pasto a Buesaco)	4	\$ 15.000	\$ 60.000
Hotel y comida (días en pasto)	4	\$ 70.000	\$ 280.000
Transporte (universidad)	6	\$ 5.000	\$ 30.000
Sub total			\$ 965.000
Imprevisto 10%			\$ 96.500
<b>TOTAL PRESUPUESTO</b>			\$ 1.060.900



### Anexos 3. Cronograma de actividades

ACTIVIDADES CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES	AÑO 2020						AÑO 2021						AÑO 2022						AÑO 2024			
	ABRIL	MAYO	JUNO	SEPT	OCT	NOV	NOV	MARZO	ABRIL	MAYO	JUN	SEPT	OCT	NOV	FEB	MAR	ABR	AGOST				
Título de la propuesta, descripción del problema, formulación del problema y justificación	■																					
Realizar correcciones, realizar el objetivo general y específicos		■																				
Aprobación de la propuesta			■																			
Elaboración del marco contextual, marco teórico, marco conceptual y marco legal.				■																		
Diseño de aspectos metodológicos, Línea de investigación, enfoque, tipo de investigación, método de investigación, determinación de población y muestra.					■	■																
Elementos de administración y control, recursos físicos y técnicos, talento humano, presupuesto.						■																
Se realiza el envío del trabajo para ser revisado por coordinadora de proyectos						■	■															
Se envía el mismo trabajo para ser revisado por jurados							■															
Se realiza nuevas correcciones del planteamiento del problema, de los objetivos, marco referencial, diseño de aspectos metodológicos y los elementos de administración y control, bajo la orientación de un asesor.									■	■	■	■	■	■								
Presentación de correcciones a asesor													■	■	■							
Presentación anteproyecto a jurados																	■					
Emisión de concepto de jurados evaluadores																	■					
Presentación de correcciones a asesor																		■				
Presentación del proyecto a jurados																		■				



## Anexos 4. Cámara de comercio



CAMARA DE COMERCIO DE PASTO  
OCANA NANEZ CIRO GERMAN  
Fecha expedición: 2020/02/07 - 12:30:20 \*\*\*\* Recibo No. S001496289 \*\*\*\* Num. Operación. 01-CMOVILP-20200207-0026  
LA MATRÍCULA MERCANTIL PROPORCIONA SEGURIDAD Y CONFIANZA EN LOS NEGOCIOS  
RENUOVE SU MATRÍCULA A MÁS TARDAR EL 31 DE MARZO DE 2020 Y EVITE SANCIONES DE HASTA 17 S.M.L.M.V  
\*\*\* EXPEDIDO A TRAVÉS DEL SISTEMA VIRTUAL S.I.I. \*\*\*  
CODIGO DE VERIFICACIÓN 3vhREUQ4KF

### CERTIFICADO DE MATRÍCULA MERCANTIL DE PERSONA NATURAL.

Con fundamento en las matrículas e inscripciones del Registro Mercantil,

#### CERTIFICA

#### NOMBRE, SIGLA, IDENTIFICACIÓN Y DOMICILIO

NOMBRE o RAZÓN SOCIAL: OCANA NANEZ CIRO GERMAN  
ORGANIZACIÓN JURÍDICA: PERSONA NATURAL  
IDENTIFICACIÓN : CÉDULA DE CIUDADANÍA - 87470600  
NIT : 87470600-1  
ADMINISTRACIÓN DIAN : PASTO  
DOMICILIO : BUESACO

#### MATRÍCULA - INSCRIPCIÓN

MATRÍCULA NO : 31520  
FECHA DE MATRÍCULA : JULIO 17 DE 1990  
ULTIMO AÑO RENOVADO : 2020  
FECHA DE RENOVACION DE LA MATRÍCULA : FEBRERO 07 DE 2020  
ACTIVO TOTAL : 6,000,000.00  
GRUPO NIIF : GRUPO III - MICROEMPRESAS

#### UBICACIÓN Y DATOS GENERALES

DIRECCIÓN DEL DOMICILIO PRINCIPAL : CARRERA 3 NO. 6 - 39  
MUNICIPIO / DOMICILIO: 52110 - BUESACO  
TELÉFONO COMERCIAL 1 : 3224409091  
TELÉFONO COMERCIAL 2 : NO REPORTÓ  
TELÉFONO COMERCIAL 3 : NO REPORTÓ  
CORREO ELECTRÓNICO No. 1 : cirogermanocana@gmail.com

DIRECCIÓN PARA NOTIFICACIÓN JUDICIAL : CARRERA 3 NO. 6 - 39  
MUNICIPIO : 52110 - BUESACO  
TELÉFONO 1 : 3108971246  
CORREO ELECTRÓNICO : cirogermanocana@gmail.com

#### NOTIFICACIONES A TRAVÉS DE CORREO ELECTRÓNICO

De acuerdo con lo establecido en el artículo 67 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, SI AUTORIZO para que me notifiquen personalmente a través del correo electrónico de notificación : cirogermanocana@gmail.com

#### CERTIFICA - ACTIVIDAD ECONÓMICA

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD ECONÓMICA : ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANADERÍA

ACTIVIDAD PRINCIPAL : C1081 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANADERIA

#### CERTIFICA - ESTABLECIMIENTOS

QUE ES PROPIETARIO DE LOS SIGUIENTES ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO EN LA JURISDICCIÓN DE ESTA CÁMARA DE COMERCIO:





## Anexos 5. Cámara de comercio



OCANA NANEZ CIRO GERMAN  
Fecha expedición: 2020/02/07 - 12:30:20 \*\*\*\* Recibo No. S001496269 \*\*\*\* Num. Operación. 01-CMOVILP-20200207-0026  
LA MATRÍCULA MERCANTIL PROPORCIONA SEGURIDAD Y CONFIANZA EN LOS NEGOCIOS  
RENUENVE SU MATRÍCULA A MÁS TARDAR EL 31 DE MARZO DE 2020 Y EVITE SANCIONES DE HASTA 17 S.M.L.M.V  
\*\*\* EXPEDIDO A TRAVÉS DEL SISTEMA VIRTUAL S.I.I. \*\*\*  
CODIGO DE VERIFICACIÓN 3vhREUQ4KF

\*\*\* NOMBRE ESTABLECIMIENTO : PANADERIA LA FAVORITA  
MATRICULA : 31521  
FECHA DE MATRICULA : 19900717  
FECHA DE RENOVACION : 20200207  
ULTIMO AÑO RENOVADO : 2020  
DIRECCION : CARRERA 3 NO. 6 - 39  
MUNICIPIO : 52110 - BUESACO  
TELEFONO 1 : 3224409091  
CORREO ELECTRONICO : cirogermanocana@gmail.com  
ACTIVIDAD PRINCIPAL : C1081 - ELABORACION DE PRODUCTOS DE PANADERIA  
VALOR DEL ESTABLECIMIENTO : 6,000,000

### CERTIFICA

LA INFORMACIÓN ANTERIOR HA SIDO TOMADA DIRECTAMENTE DEL FORMULARIO DE MATRÍCULA Y RENOVACIÓN DILIGENCIADO POR EL COMERCIANTE

### CERTIFICA

DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL CÓDIGO DE PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO Y DE LO CONTENCIOSO Y DE LA LEY 962 DE 2005, LOS ACTOS ADMINISTRATIVOS DE REGISTRO AQUÍ CERTIFICADOS QUEDAN EN FIRME DIEZ (10) DÍAS HÁBILES DESPUES DE LA FECHA DE INSCRIPCIÓN, SIEMPRE QUE NO SEAN OBJETO DE RECURSOS. EL DÍA SÁBADO NO SE DEBE CONTAR COMO DÍA HÁBIL.

VALOR DEL CERTIFICADO : \$3,000

CERTIFICADO EXPEDIDO A TRAVÉS DEL PORTAL DE SERVICIOS VIRTUALES (SII)

IMPORTANTE: La firma digital del secretario de la CAMARA DE COMERCIO DE PASTO contenida en este certificado electrónico se encuentra emitida por una entidad de certificación abierta autorizada y vigilada por la Superintendencia de Industria y Comercio, de conformidad con las exigencias establecidas en la Ley 527 de 1999 para validez jurídica y probatoria de los documentos electrónicos.

La firma digital no es una firma digitalizada o escaneada, por lo tanto, la firma digital que acompaña este documento la podrá verificar a través de su aplicativo visor de documentos pdf.

No obstante, si usted va a imprimir este certificado, lo puede hacer desde su computador, con la certeza de que el mismo fue expedido a través del canal virtual de la cámara de comercio y que la persona o entidad a la que usted le va a entregar el certificado impreso, puede verificar por una sola vez el contenido del mismo, ingresando al enlace <https://sii.pasto.confecameras.co/cv.php> seleccionando la cámara de comercio e indicando el código de verificación 3vhREUQ4KF

Al realizar la verificación podrá visualizar (y descargar) una imagen exacta del certificado que fue entregado al usuario en el momento que se realizó la transacción.

La firma mecánica que se muestra a continuación es la representación gráfica de la firma del secretario jurídico (o de quien haga sus veces) de la Cámara de Comercio quien avala este certificado. La firma mecánica no reemplaza la firma digital en los documentos electrónicos.

\*\*\* FINAL DEL CERTIFICADO \*\*\*



### Anexos 6. Registro único tributario - Rut

		Formulario del Registro Único Tributario Establecimientos				<b>001</b>	
Espacio reservado para la DIAN				Página 2 de 2 Hoja 6			
				4. Número de formulario 14478640903			
5. Número de Identificación Tributaria (NIT):		6. DV		12. Dirección seccional		14. Buzón electrónico	
8 7 4 7 0 6 0 0		-		1		Impuestos y Aduanas de Pasto	
Establecimientos, agencias, sucursales, oficinas, sedes o negocios entre otros							
160. Tipo de establecimiento:		161. Actividad económica:					
Establecimiento de comerci 0 2		Elaboración de productos de pana 1 0 8 1					
162. Nombre del establecimiento: PANADERIA LA FAVORITA							
163. Departamento:				164. Ciudad/Municipio:			
Nariño 5 2				Pasto 0 0 1			
165. Dirección: CL PRINCIPAL BUESACO							
166. Número de matrícula mercantil:				167. Fecha de la matrícula mercantil:			
0 3 1 5 2 1 - 2				4 9 9 0 7 1 7			
168. Teléfono: 7 4 2 0 1 6 2							
169. Fecha de cierre							
160. Tipo de establecimiento:							
161. Actividad económica:							
162. Nombre del establecimiento:							
163. Departamento:				164. Ciudad/Municipio:			
165. Dirección:							
166. Número de matrícula mercantil:				167. Fecha de la matrícula mercantil:			
168. Teléfono:							
169. Fecha de cierre							
160. Tipo de establecimiento:							
161. Actividad económica:							
162. Nombre del establecimiento:							
163. Departamento:				164. Ciudad/Municipio:			
165. Dirección:							
166. Número de matrícula mercantil:				167. Fecha de la matrícula mercantil:			
168. Teléfono:							
169. Fecha de cierre							
Colombia, un compromiso que no podemos evadir.							

Fecha generación documento PDF: 21-08-2016 04:18:18PM

### Anexos 7. Registro único tributario - Rut



<b>DIAN</b> Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales		Formulario del Registro Único Tributario Hoja Principal		<b>INLISA</b> Unidad Operativa de Ingresos, Servicio y Control Automatizado		<b>001</b>	
2. Concepto: <input type="checkbox"/> 0 <input checked="" type="checkbox"/> 2 Actualización Espacio reservado para la DIAN				4. Número de formulario: 14478640903			
5. Número de Identificación Tributaria (NIT): 8 7 4 7 0 6 0 0		6. DV: 1		12. Dirección seccional Impuestos y Aduanas de Pasto		14. Buzón electrónico	
<b>IDENTIFICACION</b>							
24. Tipo de contribuyente: Persona natural o sucesión ilíquida		25. Tipo de documento: Cédula de ciudadanía		26. Número de identificación: 8 7 4 7 0 6 0 0		27. Fecha expedición: 1 9 8 3 0 1 3 1	
Lugar de expedición COLOMBIA		28. País: 1 6 9		29. Departamento: Nariño		30. Ciudad/Municipio: Buesaco	
31. Primer apellido OCAÑA		32. Segundo apellido NANEZ		33. Primer nombre CIRO		34. Otros nombres GERMAN	
35. Razón social:		36. Nombre comercial: PANADERIA LA FAVORITA		37. Sigla:			
<b>UBICACION</b>							
38. País: COLOMBIA		39. Departamento: Nariño		40. Ciudad/Municipio: Buesaco		1 1 0	
41. Dirección principal CL PRINCIPAL BUESACO		42. Correo electrónico: cirogerman014@hotmail.com		43. Código postal		44. Teléfono 1: 3 2 2 4 4 0 9 0 9 1	
45. Teléfono 2:							
<b>CLASIFICACION</b>							
Actividad económica				Ocupación			
46. Código: 1 0 8 1		47. Fecha inicio actividad: 1 9 9 0 0 7 1 7		48. Código: 1 2		51. Código: 1 3 1 4	
49. Fecha fin actividad:		50. Código:		52. Número establecimientos: 1			
<b>Responsabilidades, Calidades y Atributos</b>							
53. Código: 3 4 5		34. Régimen simplificado impuesto nación		05- Impto. renta y compl. régimen ordinario			
<b>Obligados aduaneros</b>				<b>Exportadores</b>			
54. Código:				55. Forma:		56. Tipo:	
57. Modo:				58. CPC:			
<b>IMPORTANTE:</b> 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.							
59. Anexos: SI <input type="checkbox"/> NO <input checked="" type="checkbox"/>				60. No. de Folios: 0		61. Fecha: 2 0 1 8 0 8 2 1	
La información contenida en el formulario, será responsabilidad de quien lo suscribe y en consecuencia, corresponde exactamente a la realidad, por lo anterior, cualquier falsedad o inexactitud en que incurra podrá ser sancionada. Artículo 18 Decreto 2460 de Noviembre de 2013 Firma del solicitante:				Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice, Firma autorizada:  984. Nombre: SARUDOO ORTIZ ARMAND HERBERTH 985. Cargo: Gestor I			



## Anexos 8. Carta autorización

San Juan de Pasto, 1 de Junio de 2020

Señores  
**Comité de Facultad de Contaduría y Administración de Empresas**  
Corporación Universitaria Autónoma de Nariño  
Ciudad

Asunto: Autorización desarrollo trabajo de grado

Cordial saludo:

En mi calidad de gerente de la empresa Panadería Las Vallas, autorizó a las estudiantes de noveno semestre de Contaduría Pública, Yisela Anabel Santander Ardila identificada con cédula de ciudadanía 1.006.845.661 de Buesaco y Adriana Meliza Viveros Ortiz identificada con cédula de ciudadanía 1.084.551.853 de Arboleda, para que desarrollen en la empresa la propuesta de trabajo de grado titulado "DISEÑO DE UN SISTEMA DE COSTOS POR PROCESO PARA LA EMPRESA PANADERIA Y PASTERIA LA FAVORITA" ubicada en el municipio de Buesaco Nariño.

Atentamente,

*Ciro German Ocaña Nanes*  
**CIRO GERMAN OCAÑA NANES**  
C.C. 87.470600

**Representante Legal de la empresa Panadería y Pastelería La Favorita**