

RESUMEN

La aplicación de la tesis en la contabilidad de costos de la empresa “MEGAPAN” es importante porque se constituye en un medio para aplicar nuestros conocimientos y así aportar al mejoramiento de las actividades de la empresa.

Los problemas más comunes dentro de la contabilidad de costos es la determinación de sus costos unitarios en la producción de un producto, debido a las variaciones que se dan en los precios de los diferentes elementos del costo.

Entre los objetivos tenemos: Determinar los costos de producción; Evaluar la eficiencia, eficacia y economía; Mejorar el proceso productivo; Analizar las mejores alternativas de producción.

Dentro del contenido vamos a tratar los siguientes temas: Generalidades y Bases Conceptuales; Determinación y Aplicación de los Costos Indirectos de Fabricación por el método ABC; Conclusiones y Recomendaciones.

La metodología a utilizarse es la implementación práctica, con los datos necesarios proporcionados por la empresa, con la ayuda de teorías bibliográficas de libros, internet, entre otros.

PALABRAS CLAVES: *Costos ABC, Cost-Driver, Actividad, Costos Indirectos de Fabricación, Costos de Producción.*

SUMMARY

The application of the thesis in the cost accounting of the company "MEGAPAN" is important because it provides a means to apply our knowledge and thus contribute to improving the company's activities.

The most common problems in cost accounting is the determination of unit costs in the production of a product, due to changes that occur in the prices of the different elements of cost.

The objectives are: To determine the production costs, assess the efficiency, effectiveness and economy, improve the production process, analyze the best alternatives of production.

Within the content we will discuss the following topics: Overview and Conceptual Basis; Determination and Application of Manufacturing Overhead by the ABC method, Conclusions and Recommendations.

The methodology used is the practical implementation, the necessary data provided by the company, with the help of theories bibliography of books, internet, among others.

KEYWORDS: ABC Costs, Cost-Driver, Activity Indirect Cost Manufacturing, Production Costs.

ÍNDICE

CAPÍTULO 1

GENERALIDADES Y BASES CONCEPTUALES

1.1 Historia de la empresa	16
1.2 Marco Conceptual del Sistema ABC	18

CAPÍTULO 2

DETERMINACIÓN Y APLICACIÓN DE LOS COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN POR EL MÉTODO ABC

2.1 Etapa Previa	29
2.2 Etapa Decisiva	33
2.3 Resultados	56

CAPÍTULO 3

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.

3.1 Conclusiones	61
3.2 Recomendaciones	63

BIBLIOGRAFÍA	64
---------------------	----

ANEXOS	66
---------------	----

ANEXO # 1 Estructura grafica de los costos ABC

ANEXO # 2 Lista de actividades según el grado de valor agregado que generen

ANEXO # 3 Requerimiento de materiales

ANEXO # 4 Rol de pagos y Rol de provisiones sociales

ANEXO # 5 Hoja de costos ABC

ANEXO # 6 Diario general

ANEXO # 7 Inventario final diario de materia prima y de productos terminados

ANEXO # 8 Costos de Producción del mes de noviembre de 2011 de MEGAPAN

ANEXO # 9 Inventario final mensual de materia prima y de productos terminados

ANEXO # 10 Costo de producción: Unitario y Total

DISEÑO DE TESIS



UNIVERSIDAD
DE CUENCA


UNIVERSIDAD DE CUENCA

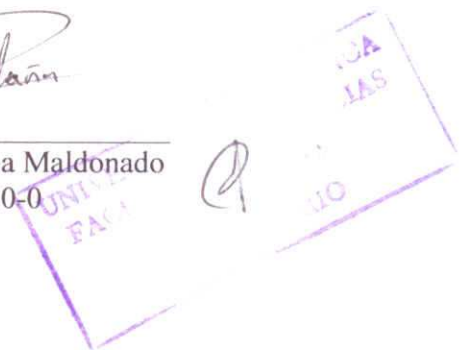
Fundada en 1867

Nº 76724

CUARENTA
CENTAVOS

Yo, Julio Adrián Saldaña Maldonado, reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de Contador Público - Auditor. El uso que la Universidad de Cuenca hiciera de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autor.


Julio Adrián Saldaña Maldonado
010582620-0





UNIVERSIDAD
DE CUENCA

UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Nº 76725

CUARENTA
CENTAVOS

Yo, Teodoro Bolívar Armijos Zeas, reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de Contador Público - Auditor. El uso que la Universidad de Cuenca hiciera de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autor.



Teodoro Bolívar Armijos Zeas

010578941-6



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS
SECRETARÍA



UNIVERSIDAD
DE CUENCA

UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Nº 76735

CUARENTA
CENTAVOS

Yo, Julio Adrián Saldaña Maldonado, reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de Contador Público - Auditor. El uso que la Universidad de Cuenca hiciera de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autor.


Julio Adrián Saldaña Maldonado
010582620-0





UNIVERSIDAD
DE CUENCA

UNIVERSIDAD DE CUENCA

Fundada en 1867

Nº 76736

CUARENTA
CENTAVOS

Yo, Teodoro Bolívar Armijos Zeas, reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de Contador Público - Auditor. El uso que la Universidad de Cuenca hiciere de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autor.



Teodoro Bolívar Armijos Zeas
010578941-6





**“UNIVERSIDAD DE CUENCA”
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS
Y ADMINISTRATIVAS
ESCUELA DE CONTABILIDAD SUPERIOR
Y AUDITORÍA**

**“IMPLEMENTACIÓN Y APLICACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS ABC EN
MEGAPAN EN EL AÑO 2011”**

**TESIS PREVIA A LA OBTENCIÓN
DEL TÍTULO DE CONTADOR
PÚBLICO – AUDITOR.**

DIRECTOR

ECO. FRANCISCO MUÑOZ

AUTORES

**TEODORO BOLÍVAR ARMIJOS ZEAS
JULIO ADRIAN SALDAÑA MALDONADO**

CUENCA – ECUADOR

2011

DEDICATORIA

Dicen que los deseos son la antesala para los sueños y éstos la puerta hacia nuestros logros. Si tuve un sueño y supe que nada me pudo detener solo con esfuerzo y perseverancia lo pude alcanzar.

Este mi trabajo lo dedico con gran amor a mis padres: Guadalupe y Miguel Ángel, personas importantes en mi vida que se han constituido en pilares básicos para mi realización académica y personal, lo más valioso que he podido tener en mi vida para conseguir mis logros y alegrías, también a mis hermanos: Graciela, Carlos y Lourdes; que con sus consejos y apoyo incondicional siempre han estado pendientes de mi desempeño.

Esto fue posible primero que nadie con la ayuda de Dios, por otorgarme la sabiduría y la salud para lograrlo. Deseo añadir a alguien que me ha apoyado en todo momento y ha llegado ser parte importante de mi vida Raquel S.

Teodoro

DEDICATORIA

El gran esfuerzo que pusieron en mí, antes y hasta tenerme en sus brazos, todos sus consejos, su paciencia lo reflejaron en un amor puro y sin condiciones, como no dedicar este gran esfuerzo a ustedes Julio y Lilia, sus noches de desvelo junto a mí, como olvidar si hoy por ustedes puedo andar caminos sin tropezar y todas sus oraciones a hacia Dios y hacia la Virgencita para que sea una mejor persona, han dado sus resultados. Pero estos logros no se habrían podido realizar sin el apoyo de mi maravillosa familia: A mis papitos Julio y Lilia; A mi hermano: Christian. Todos grandes ejemplos de humildad, valores y grandes virtudes.

Todos, pilares básicos para mi realización académica y personal, por y para toda mi hermosa familia e incluir a una persona que amo Alexandra Molina.

Para ustedes humildemente este mi esfuerzo.

Adrián

AGRADECIMIENTOS

A Dios, la virgen y a nuestras familias por el gran apoyo, motivación y paciencia para la realización de este esfuerzo conjunto.

Agradecemos al Ing. Juan Molineros, administrador de MEGAPAN, quien como representante legal nos permitió disponer de la información para realizar la investigación.

Agradecemos de manera especial a nuestro director Eco. Francisco Muñoz que con su esfuerzo, dedicación, sus conocimientos, han sido fundamentales para la realización de la tesis. Nos ha inculcado un sentido de seriedad, responsabilidad y rigor académico sin los cuales no podríamos haber culminado este trabajo.

INTRODUCCIÓN

El proceso productivo constituye la base principal para determinar los costos en las empresas productivas, pero a su vez también puede llegar a ser una causa determinante para una quiebra. Clara evidencia esta la competencia, pérdida de clientes y la inflación acelerada de las materias primas.

Desde hace más de 3.000 años se tiene constancia de la existencia del pan. Su fabricación, ha sido hasta nuestros días, una actividad que ha conjugado lo doméstico con lo empresarial. Es decir, el pan es un producto alimenticio que en sus orígenes se elaboran en las casas, pero que paralelamente derivó en una actividad ejercida por artesanos que lo fabrican y lo vendían a terceros. Se tiene constancia de la panadería profesional ya en los tiempos de la Roma clásica, en la que se legislaba sobre el precio del pan y la instalación de los puntos de venta y fabricación.

La evolución que ha tenido la elaboración del pan ha permitido mejorar sustancialmente su calidad (más blancos y digestibles), lo que ha provocado la extensión del negocio panadero y avanzar cada vez más en las técnicas para su elaboración.

Estos hechos revelan la importancia que tiene un adecuado control de costos en las empresas productoras de pan, el objetivo fundamental de la tesis es implementar y aplicar el sistema de costos ABC para poder determinar los costos de producción correctamente asignados para poder tomar las mejores decisiones en cuanto a la asignación del precio de venta del producto y beneficiar a los clientes con precios justos. Al mismo tiempo, aspiramos que este trabajo sirva para quienes tengan interés en el tema y motive un espacio de discusión, como material de consulta.

En el capítulo uno se proporciona información general respecto de las características de la empresa "MEGAPAN". En el capítulo dos se determina y se aplica los costos indirectos de fabricación por el método ABC. En el capítulo tres se incluyen las conclusiones y las recomendaciones sugeridas para mejorar la determinación del costo del producto.

CAPÍTULO 1

CAPÍTULO 1

GENERALIDADES Y BASES CONCEPTUALES

1.1. HISTORIA DE LA EMPRESA

1.1.1 RESEÑA HISTÓRICA

MEGAPAN

Después de 10 años de existencia de la panadería MEGAPAN, se tiene que reconocer que estamos frente a una empresa en el campo de la producción de pan en la ciudad de Cuenca.

En el año 2001 nació la idea de iniciar con una pequeña tienda que sería administrado por Juan Molineros un empresario que tenía muchos ideales por conseguir; su idea fue el de formar una tienda normal donde se vendiera todo tipo de producto alimenticio para el sector, pero al realizar un análisis de mercado que lo habían aconsejado para poder iniciar el negocio se dio cuenta de que los resultados no eran los mejores debido a que muy cerca se tenía un mercado (Mercado 12 de Abril) que sería el centro de compras por decir así de los clientes en productos de primera necesidad entre otros, entonces su anhelo se iba cada vez alejando mas y mas , pasaron 2 meses y muy cerca a una cuadra había una pequeña tienda muy conocida por el sector pero debido a que se realizaron nuevas construcciones e edificaciones ésta cerro. Un día un señor que se desconocía de su nombre en la esquina de la Av. Eloy Alfaro llego a vender pequeños buñuelos y panes mestizos y la gente regularmente compraba hasta el mismo Juan administrador de TROFESA quien hace 2 meses atrás quería ponerse su negocio. Pasaron 6 meses que este señor tuvo una venta regular de pan, pero tuvo problemas con la guardia municipal por lo que tuvo que abandonar el sitio; fue ahí cuando surgió la necesidad propia y de todas las personas del sector en conseguir

un buen pan. Juan hizo una encuesta en el sector y se dio cuenta de que lo que la gente quería era una panadería.

En julio del 2001 tomo la segura decisión de asentar una panadería con los recursos que él lo tenía para abrir una tienda, fue entonces que surgió MEGAPAN Ubicada en la calle Eloy Alfaro 4-301 y Octavio Díaz. Desde ahí ha venido desempeñándose con regularidad con una clientela confiable que gusta de la calidad y sabor de cada uno de los panes de MEGAPAN a pesar de la competencia que en los últimos tiempos ha dificultado el crecimiento de la empresa

¡Ahora a disfrutar de las dulzuras!

1.1.2 MISIÓN,VISIÓN Y OBJETIVOS DE LA EMPRESA

MISIÓN

Es una empresa dedicada a la fabricación de todo tipo de pan como variedad en pastelería, comprometida con una producción de calidad y sobre todo de la satisfacción del cliente, cuenta con personal amable y capaz de afrontar con responsabilidad los retos hacia un futuro mejor y exitoso.

VISIÓN

Ser reconocida en la ciudad como una de las mejores panaderías y pastelerías brindando a los clientes productos de calidad líder en una red de panaderías o pastelerías locales alternativas, con personal comprometido y altamente capacitado, orientado hacia los resultados que impacten en el mercado.

OBJETIVOS

➤ Satisfacer las necesidades del consumidor en cuanto a calidad requerida, precio competitivo y oportunidad en la entrega.

- Fomentar entre el personal una actitud de desafío e imaginación, dispuesta al cambio tecnológico, para lo cual promueve la capacitación del personal, así como trata de elevar la calidad de vida de sus trabajadores cuidando la seguridad y salud ocupacional.
- Investigar la posibilidad de fabricar nuevos productos relacionados con los requerimientos de los clientes.
- Estar siempre un paso adelante en cuanto a innovación, creatividad y exclusividad para que Ud. obtenga siempre algo nuevo y distinto.

1.2 MARCO CONCEPTUAL DEL SISTEMA ABC

1.2.1 ANTECEDENTES

“El costo por actividades aparece a mediados de la década de los 80, sus promotores: Cooper Robín y Kaplan Robert, determinando que el costo de los productos debe comprender el costo de las actividades necesarias para fabricarlo y venderlo. El ABC (siglas en inglés de "Activity Based Costing" o "Costo Basado en Actividades") se desarrolló como herramienta práctica para resolver un problema que se le presenta a la mayoría de las empresas actuales. Los sistemas de contabilidad de costos tradicionales se desarrollaron principalmente para cumplir la función de valoración de inventarios (para satisfacer las normas de "objetividad, verificabilidad y materialidad"), para incidencias externas tales como acreedores e inversionistas. Sin embargo, estos sistemas tradicionales tienen muchos defectos, especialmente cuando se les utiliza con fines de gestión interna.”¹

¹ KAPLAN, Robert, Advanced Management Accounting. 3ra. Edición, Prentice-Hall, pág. 97

1.2.2 CONCEPTUALIZACIÓN DEL MÉTODO ABC

Sistema de costos por actividades

“El modelo de costo ABC es un modelo que se basa en la agrupación en centros de costos que conforman una secuencia de valor de los productos y servicios de la actividad productiva de la empresa. Centra sus esfuerzos en el razonamiento gerencial de forma adecuada en las actividades que causan costos y que se relacionan a través de su consumo con el costo de los productos. Lo más importante es conocer la generación de los costos para obtener el mayor beneficio posible de ellos, minimizando todos los factores que no añadan valor. Por tal motivo el modelo ABC permite mayor exactitud en la asignación de los costos de las empresas y permite la visión de ellas por actividad, haciendo un seguimiento no solo del consumo y el control de los recursos rastreables sobre base de indicadores asignables sino de la mejora continua de los procesos actuales y futuros”.

Recursos

“Elementos económicos usados o aplicados en la realización de actividades. Se refleja en la contabilidad de las empresas a través de conceptos de gastos y costos como sueldos, beneficios, depreciación, electricidad, publicidad, comisiones, materiales, etc.”.

Proceso

“Manera en cómo se realiza una actividad con una finalidad común, por ejemplo el proceso de comercialización produce ingresos”².

² CHICA, Verónica, 2008, Tesis de Sistema de Costos ABC en la Sección de Contabilidad de la Empresa Eléctrica Regional Centro Sur para el periodo 2007-2008, Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas de la Universidad de Cuenca.

Actividad

Conjunto de tareas relacionadas y que tienen un sentido económico relevante para el negocio.

"Es lo que hace una empresa, la forma en que los tiempos se consume y las salidas de los procesos, es decir transformar recursos (materiales, mano de obra, tecnología) en salidas".

Otras ideas extraídas de otros autores la señalan a la actividad como: La Actuación o conjunto de actuaciones que se realizan en la empresa para la obtención de un bien o servicio. Son el núcleo de acumulación de los costos. Bajo esta metodología, las bases de asignación utilizadas en la fijación de costos indirectos y algunos gastos son unidades de medida determinados por las actividades más significativas realizadas durante el proceso productivo, como el numero de montajes ; las horas de preparación de insumos que, en el caso de actividades administrativas, pueden estar definidas por el número de clientes atendidos, el numero de facturas emitidas, la cantidad de dinero cobrado, por el área ocupada, por el tiempo de dedicación, entre otras

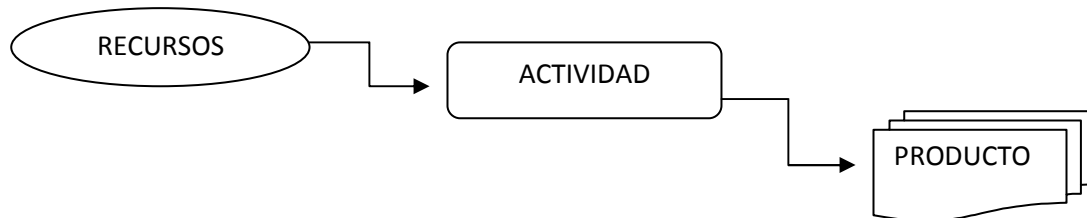
El costeo ABC determina que actividades se realizan en cada organización, cuánto cuestan y que valor agregan. La asignación de costos indirectos, es decir los costos de producción y los gastos se hacen en tres etapas esenciales comenzando por la acumulación de los costos indirectos, después los costos indirectos se asignan a los productos o servicios u otra forma de evidenciar el objeto del costo, de acuerdo con el numero de actividades que se requieren para complementarlos, en la etapa final se integran los costos directos y los indirectos, obtenidos para finalmente obtener los costos totales"³.

Para aplicar el costo ABC, en la gestión de costos, resulta indispensable dividir la empresa en actividades. Una actividad describe que hace la empresa, la forma en que el tiempo se consume y las salidas y los productos que se obtienen de dicha

³ SOLANO, Humberto, Administración de Empresas, pág. 25.

actividad. Su función principal es convertir recursos (materiales, mano de obra, tecnología) en salidas, o sea en resultados medibles.

En el grafico siguiente demostraremos la función de una actividad en ABC



Tarea

“Es la menor unidad de ejecución ejecutable y que se constituye en la forma que se realiza la actividad”⁴.

Indicador o Cost-Drivers

“Conocidos también como: inductores, generadores, impulsores conductores. Se define como una medida cuantitativa de lo que se invierte en un determinado recurso en una actividad”⁵, es decir, este factor se utiliza para medir como se incurre en un costo y/o como conducir a cada objeto de costo una porción de costos de cada actividad que este consume. Para la selección adecuada de un inductor debe existir una relación de causa efecto entre el driver y el consumo de éste por parte de cada objeto del costo.

“Son medidas competitivas que sirven como conexión entre las actividades y sus gastos indirectos de fabricación respectivos y que pueden relacionar también con el

⁴ CHICA, Verónica, 2008, Tesis de Sistema de Costos ABC en la Sección de Contabilidad de la Empresa Eléctrica Regional Centro Sur para el periodo 2007-2008, Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas de la Universidad de Cuenca.

⁵ HANSEN, Don y MOWEN, Maryane, Management Accounting. Quinta edición, Prentice-Hall.

producto terminado. Cada "medida de actividad" debe estar definida en unidades de actividad perfectamente identificables.

Las medidas de actividad son conocidas como "COST DRIVERS", término cuya traducción en castellano aproximada sería la de "origen del costo" porque son precisamente los "cost drivers" los que causan que los gastos indirectos de fabricación varíen; es decir, mientras más unidades de actividad del "cost driver" específico identificado para una actividad dada se consuman, entonces mayores serán los costos indirectos asociados con esa actividad.

Para que los parámetros e inductores (drivers) sean eficaces, deben reunir tres condiciones básicas: primeramente deben ser constantes, es decir, que deben permanecer dentro de un tiempo específico, a fin de poder efectuar comparaciones de costos de un periodo a otro. Segundo, deben ser oportunos, es decir, que deben responder a las exigencias del momento. Y tercero que deben ser perfectamente medibles, puesto que a través de ellos se harán las asignaciones entre las actividades desde ellos hasta los productos u objetos del costo.

La teoría ABC sostiene, que virtualmente todas las actividades de la empresa existen para apoyar la producción y la entrega de los bienes y servicios; por lo tanto, sus costos se deben incluir integralmente en los objetos del costo pero por vía de las actividades que son los verdaderos consumidores de los costos. Entre los procesos de fabricación y de apoyo que se remiten a productos o servicios o clientes o distribuidores, según se haya determinado el objeto del costo se encuentran: logística, marketing, ventas, tecnología, administración, distribución, informática, etc.

Las bases utilizadas por ABC para la asignación de los costos de las actividades entre los productos se denominan "inductores de costos" o "cost drivers", "direccionadores de costo". La calidad y razonabilidad del costo basado en actividades radica en la definición de una base de asignación adecuada para cada proceso. Las actividades de estos procesos puede depender de la cantidad de lotes o servicios producidos, como los de planeación de producción, alistamiento de maquinas y movimientos de inventarios, los cuales son costos variables a largo

plazo y dependen del número de actividades; otros dependen del volumen de producción y de la complejidad en la elaboración de los productos o servicios, como serían los de ensamble y corte. Los procesos productivos directos son variables a corto plazo por cuanto su asignación depende de las horas hombre o máquina trabajadas.

Para la selección de un indicador adecuado es necesario efectuar un estudio particular en el que se analiza, entre otras variables; la accesibilidad y confiabilidad de la información, las relaciones causa efecto, ya que debe existir una buena relación de causalidad entre el inductor y el objeto del costo”⁶.

1.2.3 OBJETIVO DEL COSTO BASADO EN ACTIVIDADES

General

Describir el funcionamiento, usos y ventajas del costeo basado en actividades (ABC), mediante la exposición del marco conceptual básico y la aplicación del procedimiento de asignación de costos indirectos entre las actividades relevantes y desde aquí a los objetos del costo.

Específicos:

1. Comprender las ventajas competitivas que tienen las empresas que usan este método moderno de costeo.
2. Caracterizar las actividades que generan valor agregado e identificar los resultados que de ellas se obtienen.
3. Proponer un plan de acciones que permitan reducir el impacto económico de mantener las actividades que no generan valor agregado.
4. Identificar, mediante un proceso de interrelación de los costos indirectos con la naturaleza de las actividades, los parámetros que permitan una asignación racional y precisa de estos.

⁶ ZAPATA, Pedro C.P.A., Contabilidad de Costos. Herramienta para la toma de decisiones. Pág. 443.

5. Establecer el costo total de las actividades seleccionadas y calcular el costo unitario de los productos medibles de éstas.
6. Seleccionar, mediante un proceso de interrelación actividad-objeto de costo, los inductores que permitan asignar de manera equitativa los costos de las actividades entre los productos finales u objetos del costo.
7. Determinar los costos totales y unitarios de los productos u objeto del costo, mediante la adición de los costos directos.
8. Evaluar los resultados y proponer acciones que permitan mejorar continuamente los costos de las actividades y de los productos finales.
9. Usar adecuadamente la información que genera el costeo ABC, a fin de tomar decisiones.

1.2.4 PROCESO A SIGUIR PARA EL CÁLCULO DEL COSTEO ABC

“La aplicación del modelo debe centrarse en la gestión de las actividades necesario en la toma de decisiones y planificación estratégica, son entonces las actividades el centro del sistema contable y no los productos.

El proceso a seguir para el cálculo del costeo ABC cuenta con los siguientes pasos:

a) Definición de procesos y actividades

El modelo del costeo ABC se basa en la agrupación en centros de costos que conforman una secuencia de valor de los productos y servicios de la actividad productiva de la empresa.

La importancia de este modelo esta en conocer la generación de los costos para obtener el mayor beneficio, minimizando todo los factores que no añaden valor. En los estudios sobre el ABC se separan o se describen las actividades o procesos.

Así tenemos algunos procesos que realiza la empresa: compras, ventas, registro contable, personal, planeación, investigación y desarrollo, etc.

Las actividades y los procesos para ser operativos y eficientes necesitan ser homogéneos para medirlos en funciones operativas de los productos.

b) Identificación de las actividades

Este proceso sigue algunos pasos que ayudan a la identificación así:

- Ubica a las actividades de forma adecuada en los procesos productivos que agregan valor.
- Especificar las actividades en la empresa para que se agrupen en los procesos adecuados, es necesario establecer las unidades de trabajo, los transmisores de costos y la relación de transformación de los factores para medir con ello la productividad.
- Estudio de la secuencia de actividades y procesos, unido a sus costos asociados que ofrezca a los directivos de la organización una visión de los puntos críticos de la cadena de valor, así como la información relativa para realizar una mejora continua que puede aplicarse en el proceso creador de valor.

Al conocer los factores causales que accionan las actividades es fácil aplicar los inductores de eficiencia (performance drivers) que son aquellos factores que influyen decisivamente en el perfeccionamiento de algún atributo de eficiencia de la actividad cuyo afinamiento contribuirá a completar la armonía de la combinación productiva. Estos inductores suelen enfocarse hacia la mejora continua de la calidad o características de los procesos y productos a conseguir reducir los plazos, a mejorar el camino crítico de las actividades centrales y a reducir costos.

Por último es necesario establecer un sistema de indicadores de control que muestren continuamente cómo va el funcionamiento de las actividades y procesos y el progreso de los inductores de eficiencia. Este control consiste en la

comparación del estado real de la acción frente al objeto propuesto, estableciendo los correctores adecuados para llevarlos a la cadena de valor propuesta”⁷.

En el anexo # 1 se puede encontrar la estructura de las tablas creadas para el proceso de desarrollo del modelo ABC.

1.2.5 VENTAJAS DEL METODO ABC

“Según Malcolm Smith, las ventajas para las empresas que implementan el método ABC son:

1. Las organizaciones con múltiples productos pueden observar una ordenación totalmente distinta de los costos de sus productos; esta nueva ordenación refleja una corrección de las ventajas previamente atribuidas a los productos con menor volumen de venta.
2. Puede crear una base informática que facilite la implantación de un proceso de gestión de calidad total, para superar los problemas que limitan los resultados actuales.
3. El análisis de inductores de costos facilita una nueva perspectiva para el examen del comportamiento de los costos y el análisis posterior que se requiere a efectos de planificación y presupuestos.
4. El ABC incrementa la credibilidad y utilidad de la información de costos en el proceso de toma de decisiones y hace posible la comparación de operaciones entre plantas y divisiones.

Para Amat Oriol y Soldevila Pilar las ventajas del modelo ABC son las siguientes:

1. Es aplicable a todo tipo de empresas.
2. Identifica clientes, productos, servicios u otros objetivos de costos no rentables.

⁷ GOMEZ, Oscar, 1998, Contabilidad de Costos, Editorial Mc Craw-Hill Interamericana S.A., Santa Fe de Bogotá.

3. Permite calcular de forma más precisa los costos, fundamentalmente determinados costos indirectos de producción, comercialización y administración.
4. Aporta más informaciones sobre las actividades que realiza la empresa, permitiendo conocer cuáles aportan valor añadido y cuáles no, dando la posibilidad de poder reducir o eliminar estas últimas.
5. Permite relacionar los costos con sus causas, lo cual es de gran ayuda para gestionar mejor los costos”⁸.

1.2.6 IMPORTANCIA DEL METODO ABC

“Introduce información necesaria para la toma de decisiones gerenciales, el mismo que se enfoca a la satisfacción de los clientes y mejora las utilidades mediante la fijación de precios, mezcla de productos, reducción de costos, mejora de procesos, rediseño de productos.

Al agregar nuevas líneas de productos, ayuda a la asignación de los costos y determinación de los costos unitarios, es decir, si los costos unitarios de los productos de alto volumen de ventas están sobreestimados, los precios de venta de estos productos serían excesivos frente a la competencia del mismo modo si los productos de bajo volumen están subcosteados esto aplicaría su aparente rentabilidad.

El sistema ABC distingue los diferentes tipos de actividades con mayor precisión, también rastrean de manera más precisa como utilizar los recursos, las líneas de productos individuales”⁹.

⁸ ZAPATA, Pedro C.P.A., Contabilidad de Costos. Herramienta para la toma de decisiones, pág. 457-459.

⁹ CHICA, Verónica, 2008, Tesis de Sistema de Costos ABC en la Sección de Contabilidad de la Empresa Eléctrica Regional Centro Sur para el periodo 2007-2008, Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas de la Universidad de Cuenca.

CAPÍTULO 2

CAPITULO 2

DETEERMINACIÓN Y APLICACIÓN DE LOS COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN POR EL METODO ABC

2.1 ETAPA PREVIA

2.1.1 DISEÑO DEL MAPA DE ACTIVIDADES



DESCRIPCIÓN DEL PROCESO.

1. “Todos los ingredientes son pesados y colocados en una mezcladora. Almidón y agua son añadidos para producir la masa. Luego, esta masa es fermentada por unas horas para permitir la activación del almidón y el hinchamiento de la masa. Este periodo de fermentación es conocido como ¡tiempo de reposo o descanso!”.
2. La masa es retornada a la mezcladora donde el resto de harina y agua son añadidos, junto con la materia grasa, margarina, azúcar, leche, sal y/o huevos. Los ingredientes deben ser mezclados y esparcidos equitativamente en la masa para formar el gluten (producto elástico de la proteína, que queda cuando el almidón ha sido separado de la masa por lavado)
3. Luego la masa es dividida y redondeada, y es inmediatamente probada. Las piezas de masa pasan a través del moldeador, que contiene una serie de rodillos que quitarán a la masa todo exceso de gas y aire. Las piezas de masa son formadas dentro de un molde cilíndrico o de barra (pan de molde) y colocadas en recipientes.
4. Los recipientes son colocados en una cabina de prueba con temperatura y humedad controlada, y son dejados por una hora. Los recipientes son llevados a un horno para que la masa sea horneada. Esta es la parte más importante del proceso de producción. La temperatura del horno transformará a la masa en un producto ligero, agradable y apetecible.
5. Cuando el pan es retirado del horno, debe ser enfriado, antes que sean cortados y empaquetados.
6. Luego, las barras de pan serán empaquetadas, en forma automática y llevadas hacia un almacén donde es guardado en estantes para responder inmediatamente a las demandas del mercado.”¹⁰

¹⁰ SALDAÑA, Julio, 2011, Recopilación De Datos De MEGAPAN.

2.1.2 FODA

“Como toda propuesta, ABC presenta fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas que presentaremos a continuación”¹¹:

FORTALEZAS	<ul style="list-style-type: none">• Posicionamiento de la marca• Calidad de los productos• Tecnología de punta• Cumplimiento de la misión y visión
OPORTUNIDADES	<ul style="list-style-type: none">• Nuevos mercados• Mayor producción• Nuevas tendencias
DEBILIDADES	<ul style="list-style-type: none">• Publicidad• Ubicación• Alta rotación del personal
AMENAZAS	<ul style="list-style-type: none">• Competencia• Alteración de precios• Pérdida de clientela• Escases de materiales

¹¹ ARMIJOS, Teodoro, 2011, Recopilación De Datos De MEGAPAN.

2.1.3 IDENTIFICACIÓN DEL CENTRO DE COSTOS

CENTRO	ACTIVIDADES
Compras	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pedido a Proveedores 2. Pago a Proveedores
Producción	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pesado de los materiales 2. Mezcla 3. Fermentación 4. División de la masa 5. Redondeado de la masa 6. Moldeado 7. Prueba final 8. Horneado 9. Enfriamiento 10. Empaque
Ventas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gestión de Pedidos 2. Cobro de clientes.
Administración	<ol style="list-style-type: none"> 1. Contabilidad 2. Gestión de Recursos Humanos 3. Toma de decisiones

2.1.4 ACTIVIDADES A NIVEL DE UNIDADES

Agrupar las tareas que se deben realizar cada vez que se producen una unidad, de forma tal que a medida que más unidades pasan por este nivel, se incurren en más costos.

1. Pesado de los materiales
2. Mezcla
3. Fermentación
4. División de la masa
5. Redondeado de la masa
6. Moldeado
7. Prueba final
8. Horneado
9. Enfriamiento
10. Empaque

2.2 ETAPA DECISIVA

2.2.1 ANÁLISIS ESTRUCTURAL

2.2.1.1 DIAGNÓSTICO PRELIMINAR

El diagnóstico previo es importante para dar respuesta a las inquietudes iniciales que tienen los gerentes. Adicionalmente, los datos preliminares permitirán planificar la implementación y establecer debidamente las relaciones contractuales, las inquietudes giran alrededor de las siguientes preguntas:

1. **¿Qué tiempo demanda la puesta en marcha del proyecto?**

La puesta en marcha del proyecto tiene un tiempo aproximado de seis meses.

2. ¿Tiene una idea de la magnitud de procesos y actividades de la empresa?

Sí, ya que toda la empresa está girando alrededor de la producción, por lo que se conoce todas las actividades que se realizan en la elaboración del producto.

3. ¿Conoce los productos y el proceso productivo de la empresa?

Sí, porque la empresa lleva un registro de los tipos y de la cantidad que se deben fabricar en cada uno de los productos, como por ejemplo: pan.

2.2.1.2 ANÁLISIS DE LOS PROCESOS

Se entiende que una actividad agrega valor al producto cuando su eliminación o disminución de su frecuencia pueden afectar negativamente la satisfacción de los consumidores. Por lo que, casi todas las actividades relacionadas con el proceso productivo y la atención al cliente agregan valor al producto, como también las actividades intermedias como almacenamiento, inspección, movimiento de materiales, limpieza y preparación de maquinaria y equipo, traslado de producto terminado, esperas, almacenamiento de producto terminado, entre otras.

Cuando existen actividades repetitivas innecesarias son las que no agregan valor al producto.

2.2.1.3 INVENTARIO Y FLUJO DE LAS ACTIVIDADES DE PRODUCCIÓN, ADMINISTRATIVAS, COMERCIALES QUE TENGAN QUE VER CON EL PRODUCTO

Se identifican las diferentes actividades que agregan las operaciones de la empresa. Se realizó una investigación exhaustiva mediante entrevistas y observación.

Específicamente se debe detallar cada paso en el proceso de manufactura desde que se reciben los materiales hasta que el producto es totalmente terminado y vendido, pasando por la logística administrativa y comercial, lo cual implica analizar todas las operaciones que se generan en la planta de producción y demás áreas.

Debido a ello se identificaron el 20% de las actividades que consumen aproximadamente el 80% de los recursos; estas actividades se denominaron relevantes y son las que vamos a costear; el resto de actividades irrelevantes se agruparon en una sola bajo el nombre de actividades varias que también se costearán.

2.2.1.4 ANALIZAR SI CADA ACTIVIDAD IDENTIFICADA EN EL PROCESO AGREGA VALOR O NO

Existen actividades que generan valor agregado tanto para la empresa como para el cliente; otras actividades generan valor agregado para una de las dos partes, pero frecuentemente también se presentan actividades que no agregan valor para ninguna de las partes relacionadas.

Una vez definidas las actividades relevantes se obtendrá información precisa acerca de las características y resultados objetivos y mensurables de estas actividades, la cantidad de recursos que consumen, el número de horas que

requieren del personal que intervienen, entre otros. Para producir, administrar y comercializar se requiere realizar tareas, que sumadas originan las actividades y la suma de éstas dan paso al reconocimiento de procesos. En el anexo # 2 presenta un listado de actividades clasificadas entre generadoras de valor agregado para la empresa y clientes, con valor agregado para una de las dos partes y aquellas que no generan valor agregado.

2.2.2 IMPLEMENTACIÓN

2.2.2.1 CONTABILIZACIÓN DE LOS COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

Todo sistema contable opera mediante un proceso cuyo resultado intermedio son los saldos de las cuentas; de estos se tomara aquellas cuentas que denotan costos de producción directos e indirectos y gastos que han de direccionarse a los productos finales (Objetos de Costos). Al finalizar el día, el sistema contable informa que el saldo de las cuentas, entre otras son:

Cuadro # 1

**MEGAPAN
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN
NOVIEMBRE DEL 2011**

CONCEPTO	VALOR	
	MENSUAL	DIARIO
Servicios Básicos	326,27	10,88
Internet	72,06	2,40
Depreciaciones	87,00	2,90
MPI (Gas)	120,00	4,00
MOI	787,76	26,26
Útiles de Oficina	174,60	5,82
Suministros de Limpieza	93,00	3,10
Mantenimiento	24,00	0,80
TOTAL	1684,69	56,16

Los datos que se presentan en esta aplicación corresponden a un día de producción del mes de noviembre del 2011.

2.2.2.2 ASIGNACIÓN DE LOS RECURSOS DIRECTOS DE LOS OBJETOS DEL COSTO

Los rubros que son perfectamente rastreables, es decir, los materiales y la fuerza laboral se incorporan a los objetos del costo a fin de establecer los costos primos directos, a los cuales después se les agregaran los costos indirectos de fabricación asignados desde las actividades, tomando los datos de los documentos fuente que aseguran el direccionamiento, se establece que los dos turnos que se realizan en MEGAPAN dirigieron los siguientes recursos directos:

En el anexo # 3 constan detalladamente los requerimientos de materiales de cada uno de los productos, y en el anexo # 4 el rol de pagos y de provisiones.

Cuadro # 2

MEGAPAN
ASIGNACIÓN DE LOS RECURSOS DIRECTOS
NOVIEMBRE DEL 2011

CONCEPTO	PRODUCCIÓN DIARIA		
	TURNO 1 N° 16812	TURNO 2 N° 16811	TOTAL
Materia Prima	112,06	46,02	158,08
Mano de Obra	28,57	13,11	41,68
Rol de Pagos	21,61	9,25	
Rol de Provisiones	6,96	3,86	
TOTAL			199,76

2.2.2.3 ASOCIACIÓN DE LOS RECURSOS INDIRECTOS CON LAS ACTIVIDADES

Ahora necesitamos conocer las actividades que realiza cada centro, clasificados en principales y auxiliares:

Cuadro # 3

**MEGAPAN
CENTRO DE COSTOS
NOVIEMBRE DEL 2011**

SECCIÓN	ACTIVIDAD	CLASIFICACIÓN
COMPRAS	Pedido a Proveedores	Principal
	Pago a Proveedores	Auxiliar
PRODUCCIÓN	Pesado de Materiales	Principal
	Mezcla	Principal
	Fermentación	Principal
	División de la Masa	Principal
	Redondeado de la Masa	Principal
	Moldeado	Principal
	Prueba Final	Principal
	Horneado	Principal
	Enfriamiento	Principal
	Empaque	Principal
VENTAS	Gestión de Pedidos	Principal
	Cobro a Clientes	Auxiliar
ADMINISTRACIÓN	Contabilidad	Auxiliar
	Gestión de Recursos Humanos	Auxiliar
	Toma de Decisiones	Auxiliar

Ahora clasificaremos los costes en directos e indirectos:

Cuadro # 4

MEGAPAN
COSTOS DIRECTOS Y COSTOS INDIRECTOS
NOVIEMBRE DEL 2011

COSTO	CLASIFICACIÓN	OBSERVACIONES
Materia Prima	Costo Directo	Según los Ingredientes Usados
Mano de Obra	Costo Directo	3 personas se dedican a la fabricación
Servicios Basicos	Costo Indirecto	No se puede distribuir directamente
Internet	Costo Indirecto	No se puede distribuir directamente
Depreciaciones	Costo Indirecto	No se puede distribuir directamente
MPI	Costo Indirecto	No se puede distribuir directamente
MOI	Costo Indirecto	No se puede distribuir directamente
Útiles de Oficina	Costo Indirecto	No se puede distribuir directamente
Suministros de Limpieza	Costo Indirecto	No se puede distribuir directamente
Mantenimiento	Costo Indirecto	No se puede distribuir directamente

Ahora fijaremos los criterios de reparto de los costos indirectos entre las distintas secciones:

Cuadro # 5

MEGAPAN
CRITERIOS DE ASIGNACIÓN
NOVIEMBRE DEL 2011

COSTO INDIRECTO	CRITERIO DE ASIGNACIÓN
Servicios Básicos	% ocupado del total de la superficie
Internet	Nº de personas
Depreciaciones	Valor contable de la Maquinaria
MPI	Valor de la Factura
MOI	Nº de trabajadores
Útiles de Oficina	% ocupado por el personal
Suministros de Limpieza	% ocupado por el personal
Mantenimiento	Costo de la Maquinaria

Procedemos ahora a su distribución:

La asignación entre las secciones que constan en el cuadro se realizara a partir de las estadísticas establecidas en la investigación; de dichas medidas se ha establecido el siguiente cuadro porcentual:

MEGAPAN
DISTRIBUCIÓN DE LOS COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN
NOVIEMBRE DEL 2011

CIF	COMPRAS	PRODUCCIÓN	VENTAS	ADMINTRA.	TOTAL
Servicios Básicos	5%	80%	5%	10%	100%
Internet	5%	0%	5%	90%	100%
Depreciaciones	5%	85%	5%	5%	100%
MPI	0%	100%	0%	0%	100%
MOI	0%	100%	0%	0%	100%
Útiles de Oficina	15%	5%	35%	45%	100%
Suministros de Limpieza	10%	60%	10%	20%	100%
Mantenimiento	5%	80%	5%	10%	100%

Al convertirlo a dólares, da el siguiente cuadro de las actividades:

Cuadro # 6

MEGAPAN
DISTRIBUCIÓN DE LOS COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN
NOVIEMBRE DEL 2011

CIF	COMPRAS	PRODUCCIÓN	VENTAS	ADMINTRA.	TOTAL
Servicios Básicos	0,54	8,70	0,54	1,09	10,88
Internet	0,12	0,00	0,12	2,16	2,40
Depreciaciones	0,15	2,47	0,15	0,15	2,90
MPI	0,00	4,00	0,00	0,00	4,00
MOI	0,00	26,26	0,00	0,00	26,26
Útiles de Oficina	0,87	0,29	2,04	2,62	5,82
Suministros de Limpieza	0,31	1,86	0,31	0,62	3,10
Mantenimiento	0,04	0,64	0,04	0,08	0,80
TOTAL	2,03	44,22	3,20	6,71	56,16

Ahora tenemos que distribuir los costos asignados a las secciones entre las distintas actividades que realizan. Para ello habrá que fijar los oportunos criterios de reparto:

Cuadro # 7

Tras un análisis de la empresa hemos llegado a la siguiente distribución:

MEGAPAN
ASOCIACIÓN DE LOS RECURSOS INDIRECTOS CON LAS ACTIVIDADES
NOVIEMBRE DEL 2011

SECCIÓN	ACTIVIDAD	%	COSTO	TOTAL SECCIÓN
COMPRAS	Pedido a Proveedores	70	1,42	2,03
	Pago a Proveedores	30	0,61	
PRODUCCIÓN	Pesado de Materiales	5	2,21	44,22
	Mezcla	15	6,63	
	Fermentación	3	1,33	
	División de la Masa	5	2,21	
	Redondeado de la Masa	5	2,21	
	Moldeado	10	4,42	
	Prueba Final	20	8,84	
	Horneado	30	13,27	
	Enfriamiento	5	2,21	
	Empaque	2	0,88	
	VENTAS	Gestión de Pedidos	60	
Cobro a Clientes		40	1,28	
ADMINISTRACIÓN	Contabilidad	60	4,03	6,71
	Gestión de RRHH	30	2,01	
	Toma de Decisiones	10	0,67	

A continuación hay que fijar los criterios de reparto de los costes asignados a actividades auxiliares para que sean repartidos entre las actividades principales:

Cuadro # 8

MEGAPAN
CRITERIOS DE ASIGNACIÓN A ACTIVIDADES AUXILIARES
NOVIEMBRE DEL 2011

SECCIÓN	ACTIVIDAD AUXILIAR	CRITERIO DE ASIGNACIÓN
COMPRAS	Pago a Proveedores	En su totalidad a la actividad de "Pedido a Proveedores"
VENTAS	Cobro a Clientes	En su totalidad a la actividad de "Gestión de Pedidos"
ADMINISTRACIÓN	Contabilidad	En función del total de movimientos contables
	Gestión de Recursos Humanos	Nº de personas dedicadas a cada actividad
	Toma de Decisiones	En función del volumen de ingresos y gastos

Utilizando dichos criterios llegamos a la siguiente distribución:

Cuadro # 9

MEGAPAN
ASIGNACIÓN DE ACTIVIDADES AUXILIARES A PRINCIPALES
NOVIEMBRE DEL 2011

ACTIVIDAD	PAGO A PROVEEDORES	COBRO A CLIENTES	CONTABILIDAD	GESTIÓN DE RRHH	TOMA DE DECISIONES	TOTAL
Pedido a Proveedores	0,61	0,00	0,67	0,45	0,20	1,93
Pesado de Materiales	0,00	0,00	0,27	0,07	0,03	0,37
Mezcla	0,00	0,00	0,27	0,07	0,03	0,37
Fermentación	0,00	0,00	0,27	0,07	0,03	0,37
División de la Masa	0,00	0,00	0,27	0,07	0,03	0,37
Redondeado de la Masa	0,00	0,00	0,27	0,07	0,03	0,37
Moldeado	0,00	0,00	0,27	0,07	0,03	0,37
Prueba Final	0,00	0,00	0,27	0,07	0,03	0,37
Horneado	0,00	0,00	0,27	0,07	0,03	0,37
Enfriamiento	0,00	0,00	0,27	0,07	0,03	0,37
Empaque	0,00	0,00	0,27	0,07	0,03	0,37
Gestión de Pedidos	0,00	1,28	0,67	0,89	0,13	2,98
TOTAL	0,61	1,28	4,03	2,01	0,67	8,60
			6 Transacciones	9 Personal	100 %	

NOTA:

	Transacciones	Personal	%
Compras	1	2	30
Producción	4	3	50
Ventas	1	4	20
TOTAL	6	9	100

Ya podemos conocer los costos totales indirectos de cada una de las secciones principales:

Cuadro # 10

MEGAPAN
COSTOS TOTALES INDIRECTOS DE ACTIVIDADES PRINCIPALES
NOVIEMBRE DEL 2011

ACTIVIDAD	DIRECTAMENTE ASIGNADOS	ASIGNADOS DE ACTIVIDADES AUXILIARES	TOTAL
Pedido a Proveedores	1,42	1,93	3,35
Pesado de Materiales	2,21	0,37	2,58
Mezcla	6,63	0,37	7,00
Fermentación	1,33	0,37	1,70
División de la Masa	2,21	0,37	2,58
Redondeado de la Masa	2,21	0,37	2,58
Moldeado	4,42	0,37	4,79
Prueba Final	8,84	0,37	9,21
Horneado	13,27	0,37	13,64
Enfriamiento	2,21	0,37	2,58
Empaque	0,88	0,37	1,25
Gestión de Pedidos	1,92	2,98	4,90
TOTAL	47,56	8,60	56,16

2.2.2.4 ASIGNACIÓN DEL COSTO DE LAS ACTIVIDADES A LOS PRODUCTOS

El siguiente paso es definir los inductores o generadores del costo de cada una de las actividades principales, y una vez definidos se recauda la información de la empresa para ver cuántos ha necesitado cada uno de los turnos de producción:

Cuadro # 11

Para el turno 1

MEGAPAN
APLICACIÓN DE COST- DRIVERS
NOVIEMBRE DEL 2011

ACTIVIDAD	Pedido a Proveedores	Pesado de Materiales	Mezcla	Fermentación	División de la Masa
GENERADOR	N° de pedido a proveedores	N° de gramos utilizados	N° de gramos utilizados	N° de gramos utilizados	N° de unidades
TURNO 1					
AMBATO	1	3000	3000	3000	60
ANIS	1	1019	1019	1019	20
BAGUETTE	1	4800	4800	4800	46
BIZCOCHO	1	3601	3601	3601	60
BRIOCHE	1	2004	2004	2004	70
BRIOLLO	1	25077	25077	25077	400
CACHO	1	23537	23537	23537	378
CROISSANT	1	4499	4499	4499	60
DULCE	1	7957	7957	7957	140
HAMHOT	1	2150	2150	2150	30
HUEVO	1	6200	6200	6200	102
HUEVO DULCE	1	1260	1260	1260	30
INTNARANJA	1	12616	12616	12616	166
INTNORMAL	1	4031	4031	4031	56
MAIZ	1	6408	6408	6408	80
MESTIZO	1	8399	8399	8399	140
MESTIZO - C	1	1161	1161	1161	20
REVENTADO	1	2159	2159	2159	36
VIENA	1	1108	1108	1108	2
YUCA	1	900	900	900	30
TOTAL	20	121886	121886	121886	1926

**MEGAPAN
APLICACIÓN DE COST- DRIVERS
NOVIEMBRE DEL 2011**

ACTIVIDAD	Redondeado de la Masa	Moldeado	Prueba Final	Horneado	Enfriamiento	Empaque	Gestión de Pedidos
GENERADOR	N° de unidades	N° de unidades	N° de minutos	N° de unidades	N° de unidades	N° de unidades	N° de pedidos a clientes
TURNO 1							
AMBATO	60	60	90	60	60	60	1
ANIS	20	20	90	20	20	20	1
BAGUETTE	46	46	90	46	46	46	1
BIZCOCHO	60	60	90	60	60	60	2
BRIOCHE	70	70	90	70	70	70	2
BRIOLLO	400	400	90	400	400	400	5
CACHO	378	378	90	378	378	378	4
CROISSANT	60	60	90	60	60	60	2
DULCE	140	140	120	140	140	140	3
HAMHOT	30	30	90	30	30	30	1
HUEVO	102	102	90	102	102	102	3
HUEVO DULCE	30	30	120	30	30	30	1
INTNARANJA	166	166	75	166	166	166	3
INTNORMAL	56	56	75	56	56	56	2
MAIZ	80	80	90	80	80	80	2
MESTIZO	140	140	90	140	140	140	3
MESTIZO - C	20	20	90	20	20	20	1
REVENTADO	36	36	90	36	36	36	1
VIENA	2	2	90	2	2	2	1
YUCA	30	30	90	30	30	30	1
TOTAL	1926	1926	1830	1926	1926	1926	40

Para el turno 2

Cuadro # 12

**MEGAPAN
APLICACIÓN DE COST- DRIVERS
NOVIEMBRE DEL 2011**

ACTIVIDAD	Pedido a Proveedores	Pesado de Materiales	Mezcla	Fermentación	División de la Masa
GENERADOR	N° de pedido a proveedores	N° de gramos utilizados	N° de gramos utilizados	N° de gramos utilizados	N° de unidades
TURNO 2					
BRIOLLO	1	5582	5582	5582	100
CACHO	1	6702	6702	6702	114
DULCE	1	2101	2101	2101	40
DULCE PASA	1	1482	1482	1482	30
DULCE ESP	1	1718	1718	1718	40
HAMHOT	1	13457	13457	13457	230
HUEVO	1	1020	1020	1020	20
INT NARANJA	1	2517	2517	2517	36
INT NORMAL	1	2156	2156	2156	36
LECHE	1	1218	1218	1218	20
MANTEQUILLA	1	1039	1039	1039	20
MIXTO	1	1400	1400	1400	20
PULLMANNOR	1	11001	11001	11001	20
REVENTADO	1	2159	2159	2159	36
RMANTECA	1	1500	1500	1500	50
SAL-REQ	1	1460	1460	1460	20
TOTAL	16	56512	56512	56512	832

**MEGAPAN
NOVIEMBRE DEL 2011
ROL DE PAGOS**

ACTIVIDAD	Redondeado de la Masa	Moldeado	Prueba Final	Horneado	Enfriamiento	Empaque	Gestión de Pedidos
GENERADOR	N° de unidades	N° de unidades	N° de minutos	N° de unidades	N° de unidades	N° de unidades	N° de pedidos a clientes
TURNO 2							
BRIOLLO	100	100	90	100	100	100	2
CACHO	114	114	90	114	114	114	3
DULCE	40	40	120	40	40	40	1
DULCE PASA	30	30	120	30	30	30	1
DULCE ESP	40	40	120	40	40	40	1
HAMHOT	230	230	90	230	230	230	5
HUEVO	20	20	90	20	20	20	1
INT NARANJA	36	36	75	36	36	36	1
INT NORMAL	36	36	75	36	36	36	1
LECHE	20	20	120	20	20	20	1
MANTEQUILLA	20	20	90	20	20	20	1
MIXTO	20	20	90	20	20	20	1
PALLMANNOR	20	20	90	20	20	20	1
REVENTADO	36	36	90	36	36	36	2
RMANTECA	50	50	90	50	50	50	2
SAL-REQ	20	20	90	20	20	20	1
TOTAL	832	832	1530	832	832	832	25

Ya conocemos los inductores de coste de cada actividad y sabemos en cuánto ha incurrido cada tipo de producto. Esto nos permite calcular el coste de cada inductor; pero sabemos que la empresa fabrica en dos turnos el total de costos indirectos de fabricación se dividirá para dos.

Para el turno 1

Cuadro # 13

MEGAPAN
COSTO POR CADA INDUCTOR
NOVIEMBRE DEL 2011
TURNO 1

ACTIVIDADES PRINCIPALES	TOTAL COSTOS	Nº DE GENERADORES DE COSTO	COSTO POR GENERADOR
Pedido a Proveedores	1,68	20	0,08380
Pesado de Materiales	1,29	121886	0,00001
Mezcla	3,50	121886	0,00003
Fermentación	0,85	121886	0,000007
División de la Masa	1,29	1926	0,00067
Redondeado de la Masa	1,29	1926	0,00067
Moldeado	2,40	1926	0,00124
Prueba Final	4,61	1830	0,00252
Horneado	6,82	1926	0,00354
Enfriamiento	1,29	1926	0,00067
Empaque	0,63	1926	0,00033
Gestión de Pedidos (clientes)	2,45	40	0,06120
TOTAL	28,08	379104	0,15469

Para el turno 2

Cuadro # 14

**MEGAPAN
COSTO POR CADA INDUCTOR
NOVIEMBRE DEL 2011
TURNO 2**

ACTIVIDADES PRINCIPALES	TOTAL COSTOS	N° DE GENERADORES DE COSTO	COSTO POR GENERADOR
Pedido a Proveedores	1,68	16	0,10475
Pesado de Materiales	1,29	56512	0,00002
Mezcla	3,50	56512	0,00006
Fermentación	0,85	56512	0,00002
División de la Masa	1,29	832	0,00155
Redondeado de la Masa	1,29	832	0,00155
Moldeado	2,40	832	0,00288
Prueba Final	4,61	1530	0,00301
Horneado	6,82	832	0,00819
Enfriamiento	1,29	832	0,00155
Empaque	0,63	832	0,00075
Gestión de Pedidos (clientes)	2,45	25	0,09793
TOTAL	28,08	176099	0,22227

2.2.2.5 DETERMINACIÓN DE COSTOS TOTALES

Ahora sumamos los costos asignados desde las actividades a los costos directos como materia prima y mano de obra directa adjudicados mediante proceso de rastreo preciso.

Ver anexo # 5 de hoja de costos.

Para el turno 1

Cuadro # 15

**MEGAPAN
 COSTOS TOTALES
 NOVIEMBRE DEL 2011
 TURNO 1**

Nº	PRODUCTO	CANTIDAD	COSTO PRIMO	COSTO ACTIVIDADES	COSTO TOTAL	COSTO UNITARIO
1	AMBATO	60	3,78	0,94	4,71	0,08
2	ANIS	20	2,26	0,56	2,82	0,14
3	BAGUETTE	46	4,14	0,92	5,06	0,11
4	BIZCOCHO	60	4,87	1,03	5,89	0,10
5	BRIOCHE	70	3,75	1,02	4,77	0,07
6	BRIOLLO	400	23,13	4,62	27,75	0,07
7	CACHO	378	14,99	4,33	19,33	0,05
8	CROISSANT	60	9,88	1,07	10,95	0,18
9	DULCE	140	9,96	1,93	11,89	0,08
10	HAMHOT	30	2,72	0,68	3,40	0,11
11	HUEVO	102	6,60	1,51	8,10	0,08
12	HUEVO DULCE	30	6,12	0,72	6,84	0,23
13	INTNARANJA	166	12,33	2,22	14,55	0,09
14	INTNORMAL	56	4,27	0,98	5,25	0,09
15	MAIZ	80	9,40	1,30	10,70	0,13
16	MESTIZO	140	10,54	1,88	12,42	0,09
17	MESTIZO - C	20	2,94	0,57	3,51	0,18
18	REVENTADO	36	3,12	0,73	3,85	0,11
19	VIENA	2	2,36	0,44	2,79	1,40
20	YUCA	30	3,49	0,63	4,12	0,14
	TOTAL	1926	140,63	28,08	168,71	

Para el turno 2

Cuadro # 16

**MEGAPAN
COSTOS TOTALES
NOVIEMBRE DEL 2011
TURNO 2**

N°	PRODUCTO	CANTIDAD	COSTO PRIMO	COSTO ACTIVIDADES	COSTO TOTAL	COSTO UNITARIO
1	BRIOLLO	100	6,12	2,78	8,89	0,09
2	CACHO	114	6,69	3,22	9,91	0,09
3	DULCE	40	2,53	1,43	3,96	0,10
4	DULCE PASA	30	2,97	1,21	4,17	0,14
5	DULCE ESP	40	3,49	1,39	4,89	0,12
6	HAMHOT	230	9,72	6,00	15,71	0,07
7	HUEVO	20	1,67	0,91	2,57	0,13
8	INT NARANJA	36	2,99	1,27	4,27	0,12
9	INT NORMAL	36	2,34	1,24	3,58	0,10
10	LECHE	20	1,86	1,02	2,88	0,14
11	MANTEQUILLA	20	1,61	0,91	2,51	0,13
12	MIXTO	20	2,10	0,94	3,04	0,15
13	PULLMANNOR	20	7,93	1,90	9,83	0,49
14	REVENTADO	36	2,51	1,38	3,89	0,11
15	RMANTECA	50	2,24	1,55	3,79	0,08
16	SAL-REQ	20	2,36	0,95	3,31	0,17
	TOTAL	832	59,13	28,08	87,21	

2.3 RESULTADOS

2.3.1 ESTADO DE COSTOS Y ESTADO DE RESULTADOS

Con los datos anteriores procedemos a realizar el estado de costos, datos que son tomados del diario general que se encuentra en el anexo # 6, y en el anexo # 7 el inventario de materia prima y de productos terminados.

MEGAPAN		
ESTADO DE COSTOS DE PRODUCCIÓN Y VENTAS		
NOVIEMBRE DEL 2011		
VENTAS		390,98
Menos Costo de Producción y Ventas		
Inv. Inicial de Materia Prima	0,00	
(+) Compras de Materias Primas	879,50	
(=) MATERIAS PRIMAS DISPONIBLES	<u>879,50</u>	
(-) Inv. Final de Materias Primas	721,42	
(=) COSTO DE LAS M. P. UTILIZADAS	<u>158,08</u>	
(+) Costo de la Mano de Obra Directa	41,68	
(+) Costos Indirectos de Fabricación ABC	56,16	
(=) COSTO DE PRODUCCIÓN	<u>255,92</u>	
(+) Inv. Inicial de Productos en Proceso	0,00	
(=) PRODUC. EN PROCESO DISPONIBLES	<u>255,92</u>	
(-) Inv. Final de Productos en Proceso	0,00	
(=) COSTO DE PRODUCCIÓN TERMINADA	<u>255,92</u>	
(+) Inv. Inicial de Productos Terminados	0,00	
(=) PRODUC. TERMINADOS DISPONIBLES	<u>255,92</u>	
(-) Inv. Final de Productos Terminados	3,51	
(=) COSTO DE VENTAS		(-) <u>252,41</u>
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		<u><u>138,57</u></u>

2.3.2 ANÁLISIS COMPARATIVO

Para el análisis comparativo utilizaremos un estado de costos y un estado de resultados consolidado del mes de noviembre de 2011, por el método tradicional y por el método ABC, para determinar la rentabilidad de la producción.

En el anexo # 8 se encuentra el detalle mensual de los costos de producción del mes de noviembre de 2011 de MEGAPAN, y en el anexo # 9 se encuentra el inventario de materia prima y de productos terminados consolidado.

Método ABC

MEGAPAN		
ESTADO DE COSTOS DE PRODUCCIÓN Y VENTAS ABC		
NOVIEMBRE DEL 2011		
VENTAS		11729,40
Menos costo de Producción y Ventas		
Inv. Inicial de Materia Prima	0,00	
(+) Compras de Materias Primas	<u>8795,00</u>	
(=) MATERIAS PRIMAS DISPONIBLES	8795,00	
(-) Inv. Final de Materias Primas	<u>4052,60</u>	
(=) COSTO DE LAS M. P. UTILIZADAS	4742,40	
(+) Costo de la Mano de Obra Directa	1250,42	
(+) Costos Indirectos de Fabricación ABC	<u>1684,69</u>	
(=) COSTO DE PRODUCCIÓN	7677,51	
(+) Inv. Inicial de Productos en Proceso	<u>0,00</u>	
(=) PRODUC. EN PROCESO DISPONIBLES	7677,51	
(-) Inv. Final de Productos en Proceso	<u>0,00</u>	
(=) COSTO DE PRODUCCIÓN TERMINADA	7677,51	
(+) Inv. Inicial de Productos Terminados	<u>0,00</u>	
(=) PRODUC. TERMINADOS DISPONIBLES	7677,51	
(-) Inv. Final de Productos Terminados	<u>105,31</u>	
(=) COSTO DE VENTAS		(-) <u>7572,19</u>
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		<u><u>4157,21</u></u>

Método Tradicional

MEGAPAN		
ESTADO DE COSTOS DE PRODUCCIÓN Y VENTAS		
NOVIEMBRE DEL 2011		
VENTAS		11729,40
Menos costo de Producción y Ventas		
Inv. Inicial de Materia Prima	0,00	
(+ Compras de Materias Primas	8795,00	
(=) MATERIAS PRIMAS DISPONIBLES	8795,00	
(-) Inv. Final de Materias Primas	4052,60	
(=) COSTO DE LAS M. P. UTILIZADAS	4742,40	
(+ Costo de la Mano de Obra Directa	1250,42	
(+ Costos Indirectos de Fabricación	1684,69	
(=) COSTO DE PRODUCCIÓN	7677,51	
(+ Inv. Inicial de Productos en Proceso	0,00	
(=) PRODUC. EN PROCESO DISPONIBLES	7677,51	
(-) Inv. Final de Productos en Proceso	0,00	
(=) COSTO DE PRODUCCIÓN TERMINADA	7677,51	
(+ Inv. Inicial de Productos Terminados	0,00	
(=) PRODUC. TERMINADOS DISPONIBLES	7677,51	
(-) Inv. Final de Productos Terminados	115,10	
(=) COSTO DE VENTAS		(-) 7562,41
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		4166,99

ANÁLISIS COMPARATIVO

1. En nuestro caso se tendrá menos utilidad que en el método tradicional, ya que el costo de los productos son distribuidos de acuerdo a las actividades que realiza la empresa.
2. En el ABC el inventario final de productos terminados será menor que en el método tradicional, debido a que el costo de producción de los productos es más elevado.
3. En el método tradicional la utilidad será mayor ya que, a mayor inventario de productos terminados, mayor será la utilidad.

En el análisis se debe basar en el costo de ventas y precio de venta. La determinación de los costos unitarios en el sistema ABC son más reales y pueden tomarse decisiones en el sentido de asignar mejor el precio de venta en los productos.

El inventario final en el método ABC es menor que el tradicional porque los costos unitarios son menores en el ABC que el tradicional en el turno 1 contrario sucede en el turno 2 que los costos unitarios son mayores en el ABC que el tradicional, pero como es en el turno 1 donde si hubo unidades vendidas el Inv. Final viene a ser menor que el tradicional debido a los bajos costos del turno 1 por el método ABC.

Lo que sucede con el costo de ventas es el efecto contrario por lo que se vendió más unidades del turno 2 donde los costos ABC unitarios son mayores que el tradicional dando como resultado que el costo de las unidades vendidas sea más alto en el ABC que el tradicional.

En el anexo # 10 podemos encontrar claramente los costos unitarios y totales por el método tradicional y el método ABC. Eso explica que la utilidad es menor en el método ABC ya que refleja costos más reales y concisos a cada una de sus actividades dándonos una realidad más clara para saber donde se puede tomar decisiones y mejorar la rentabilidad de MEGAPAN.

CAPÍTULO 3

CAPITULO 3

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

3.1 CONCLUSIONES

El espíritu de cualquier sistema de asignación de costes ha sido siempre el de que el coste final del producto refleje la utilización de los recursos empleados en todo el proceso de negocio, que incluye su producción, administración, comercialización, etc. Un método correcto de asignación de costes debería tener en cuenta las relaciones de causa-efecto entre costes y productos, y usarlas como criterio de reparto. Por lo que fue necesario aplicar el método de costeo ABC.

MEGAPAN es una empresa en las que es útil hacer la medición correcta de sus costos debido crucialmente a la competitividad para así tomar decisiones de productos y precios.

1. Identificación y distribución de costos: el sistema contable que se maneja en la panadería no muestra detalladamente la distribución de los costos indirectos de fabricación o de aquellos costos que necesariamente agregan valor al producto, ya que su método de costeo por procesos es asignado directamente a los productos tomando como origen el costo directo y los costos indirectos, estos últimos que son distribuidos de acuerdo a una tasa predeterminada simple para cada uno de los turnos.

Ahora bien si hoy en día hay que adaptarse a las necesidades propias del mercado el sistema ABC representa esencialmente una adaptación de los sistemas de costes a nuevas circunstancias, manteniendo el mismo espíritu de medir la utilización de los recursos productivos dando paso a controversias e inquietudes, ya que MEGAPAN necesita obtener información de interés estratégico y competitivo.

Nuestro trabajo ha sido aplicar desde el principio este sistema de costes por lo que se tuvo que identificar primeramente cada una de las actividades de los respectivos centros de costos (compras, ventas, administración, producción) dando prioridad a producción donde se centraron la mayor cantidad de costos; el objetivo fue el de distribuir los costos indirectos de fabricación a cada una de estas actividades con la utilización de los respectivos DRIVERS como numero de pedidos, numero de entregas, unidades producidas, tiempo, gramos utilizados de insumos, que luego serian distribuidas a los objetos de costo; es decir, a cada uno de los panes.

2. Resultados: al aplicar el método ABC, no siempre los costos son mayores, pero en nuestro caso se obtuvo mayores costos debido a que se distribuyo los costos indirectos a cada uno de los centros de costos y no a uno en especifico como el de producción, al tener una clara distribución se pudo saber en realidad cuales son los costos reales de cada uno de los productos que varían entre 0.01 y 0.05 ctvs. Que no parecieran ser significativos pero con una gran producción que tiene MEGAPAN y frente a la competencia estas variaciones son significativas e importantes para la toma de decisiones.

3.2 RECOMENDACIONES

1. La empresa debe implantar políticas adecuadas al proceso productivo, basándose en estudios y proyecciones de crecimiento. Dentro de estas políticas se deben incluir directrices claras sobre mecanismos que contribuyan a contrarrestar los efectos de la competencia, inflación, pérdida de clientes, como una adecuada reprogramación, refinanciamiento.
2. Se precisa la aplicación de un adecuado proceso de evaluación de las operaciones productivas en cuanto a: evaluación de aspectos cualitativos (motivación de personal), aspectos cuantitativos (capacidad de producción) y la evaluación de aspectos complementarios (proveedores).
3. La satisfacción de clientes forma parte importante del proceso de ajuste entre los objetivos y la práctica del negocio, por lo cual se recomienda fortalecer el esquema de atención al cliente.
4. En el proceso de control de costos hace falta una herramienta que ayude al seguimiento de cada una de las operaciones que desarrolle la empresa que implique cada una de las actividades para su correcto costeo.

El sistema debe ser capaz de vincular la información operativa con el proceso contable, de manera que se reduzca la carga operativa y contable manual y se obtenga información oportuna y estructurada de conformidad con las necesidades.

5. Este mismo sistema debe proporcionar la base para el monitoreo de cada una de las actividades de los centros de costo, con información oportuna, confiable y consistente que facilite la toma de decisiones económicas guiadas por la información contable y emita reportes oportunos por parte del departamento administrativo.

BIBLIOGRAFÍA

LIBROS

KAPLAN, Robert, Advanced Management Accounting. 3ra. Edición, Prentice-Hall, pág. 97

CHICA, Verónica, 2008, Tesis de Sistema de Costos ABC en la Sección de Contabilidad de la Empresa Eléctrica Regional Centro Sur para el periodo 2007-2008, Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas de la Universidad de Cuenca.

SOLANO, Humberto, Administración de Empresas, pág. 25.

HANSEN, Don y **MOWEN**, Maryane, Management Accounting. Quinta edición, Prentice-Hall.

ZAPATA, Pedro C.P.A., Contabilidad de Costos. Herramienta para la toma de decisiones, pág. 443.

GOMEZ, Oscar, 1998, Contabilidad de Costos, Editorial Mc Craw-Hill Interamericana S.A., Santa Fe de Bogotá.

ZAPATA, Pedro C.P.A., Contabilidad de Costos. Herramienta para la toma de decisiones, pág. 457-459.

SALDAÑA, Julio, 2011, Recopilación De Datos De MEGAPAN.

ARMIJOS, Teodoro, 2011, Recopilación De Datos De MEGAPAN.

EN LA WEB

www.ilustrados.com

www.elcontador.com

www.gerencia.com

www.monografiás.com

www.abcformación.com

ANEXOS

ANEXO # 1

ESTRUCTURA GRÁFICA DE LOS COSTOS ABC

1. Estructura de los costos indirectos de producción para centros de costos

C.I.P	Centros de Costos					
	1	2	3	4	n
C.I.P 1	x	x		x		x
C.I.P 2	x		x	x		x
TOTALES	xx	xx	xx	xx		xx

Cálculo del costo utilizando el modelo ABC

2. Clasificación de las Actividades

Actividades	Criterio 1		Criterio 2		Criterio 3	
	Principal	Auxiliar	Repetitiva	No Repetitivas	Añade Valor	No Añade Valor
	(P)	(A)	(R)	(NR)	(AV)	(NAV)
A1	x		x		x	
A2		x		x		x
TOTALES	xx	xx	xx	xx	xx	xx

3. Reparto de los Costos Indirectos de Producción por Actividades

CENTRO DE COSTOS

Actividades	Costos Indirectos de Producción							TOTAL
	1	2	3	4	5	6	7	
A1	x	x	x	x	x	x	x	Xx
A2	x	x	x	x	x	x	x	Xx
TOTALES	xx	xx	xx	xx	xx	xx	xx	Xx

4. Reparto del costo de la Actividad Auxiliar a la Actividad Principal

Actividad Auxiliar Inductor y Costo	Actividades Principales	Inductor	%	Costo
Actividad x Inductor xxx Costo xxxx	AP-1	x	x	X
	AP-2	x	x	X
	...	x	x	X
	...	x	x	X
	...	x	x	X
	AP-N	x	x	X
	TOTAL	xx	100	Xx

5. Mapa de Actividades

Actividades	Servicios					
	A	B	C	D	E	F
A1	x	x				
A2				x	x	
A3		x		x		X
TOTALES	xx	xx	xx	xx	xx	Xx

ANEXO # 2

LISTA DE ACTIVIDADES SEGÚN EL GRADO DE VALOR AGREGADO QUE GENEREN

ACTIVIDADES CON VALOR AGREGADO BILATERAL	ACTIVIDADES CON VALOR AGREGADO UNILATERAL	ACTIVIDADES SIN VALOR AGREGADO
<p>Proceso: gestión productiva</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elaboración del producto • Inspección del control de calidad • Investigación de nuevos productos • Limpieza y aseo de espacios físicos 	<ul style="list-style-type: none"> • Mantenimiento y reparación de maquinas y equipos(E) • Envío de productos terminados a bodega(E) 	<ul style="list-style-type: none"> • Reprocesamiento de productos defectuosos
<p>Proceso: gestión comercial</p> <ul style="list-style-type: none"> • Facturación • Entrega de productos vendidas • Seguimiento de postventa • Llamadas a clientes actuales • Promoción y difusión de productos 	<ul style="list-style-type: none"> • Atención de cotizaciones solicitadas por clientes(C) • Cotización de materiales solicitados a proveedores(E) • Expedición de órdenes de compra de materiales(C) • Constatación física de inventarios(E) 	<ul style="list-style-type: none"> • Reelaboración de facturas elaboradas • Recepción de mercaderías devueltas • Cotizaciones que rebasan lo necesario • Recuento de unidades en inventarios físicos • Constataciones físicas no planificadas

<ul style="list-style-type: none"> Recepción de materiales e insumos comprados 		<ul style="list-style-type: none"> Baja de inventarios obsoletos
<p>Proceso: gestión administrativa</p> <ul style="list-style-type: none"> Toma de decisiones gerenciales Planificación de actividades Control, evaluación y seguimiento Definición de políticas generales 	<ul style="list-style-type: none"> Control de permanencia y productividad del personal(E) Selección y reclutamiento del personal(E) Capacitación del personal(E) Evaluación del rendimiento del personal(E) Archivo y control de documentación(E) 	<ul style="list-style-type: none"> Solución de conflictos internos Archivo de copias extras
<p>Proceso: gestión financiera</p> <ul style="list-style-type: none"> Registro contable Elaboración de estados financieros 	<ul style="list-style-type: none"> Control contable interno previo(E) Análisis e interpretación de estados financieros 	<ul style="list-style-type: none"> Duplicación de registros contables

(E) Empresa

(C) Cliente

ANEXO # 3

REQUERIMIENTO DE MATERIALES

TURNO # 1

**MEGAPAN
ORDENES DE PRODUCCIÓN
TURNO 1**

ORDENES DE PRODUCCION						fecha producción:	
Producción: 16812		turno		1			
grupo: AMBATO							
productos Producidos:						Ingredientes	
Producto	P unit	Cant	Latas	Para:	MASA	CANT.	
T01	ROSA AMBATO x 50	50	60	3		Producto	Gramos
						AGUA	538
						AZUCAR	158
						HPRIMERA	2
						HUEVOS	237
						LEVER	40
						MARGARINA	412
						SAL	32

ORDENES DE PRODUCCION						Fecha Producción:	
Producción: 16812		turno		1			
grupo: ANIS							
productos producidos:						Ingredientes	
producto	P unit	Cant	Latas	Para:	MASA	CANT.	
N01	ANIS x 50	50	20	1		Producto	Gramos
						AGUA	197
						ANIS	7
						AZUCAR	49
						ESC-ANIS	1
						HPRIMERA	491
						HUEVOS	74
						LEVER	12
						MARGARINA	157
						SAL	10
						S-500	1
					Para:	PINTURA	
						Producto	Cant
						HUEVOS	20

ORDENES DE PRODUCCION					fecha prod:		
Producción: 16812		turno		1			
grupo: BAGUETTE							
productos producidos:					Ingredientes		
producto	P unit	Cant	Latas	Para:	MASA	CANT.	
					Producto	Gramos	
G01	BAGUETTE LARGO x 400	400	6	2			
G04	BAGUETTE PEQ. X 60	60	40	2			
					AGUA	1.800	
					AZUCAR	28	
					HPRIMERA	2.812	
					LEVER	70	
					MARGARINA	28	
					SAL	56	
					TOUPAN	6	

ORDENES DE PRODUCCION					fecha prod:		
Producción: 16812		turno		1			
grupo: BRIOCHE							
productos producidos:					Ingredientes		
producto	P unit	Cant	Latas	Para:	MASA	CANT.	
					Producto	Gramos	
R01	BRIOCHE QUESO x 25 GR.	25	40	0			
R02	BRIOCHE x 25	25	30	1			
					AZUCAR	82	
					ESC-MANT	2	
					HPRIMERA	824	
					HUEVOS	165	
					LECHE	297	
					LEVER	33	
					MARGARINA	330	
					SAL	16	
					Para: PINTURA		
					Producto	Cant	
					HUEVOS	55	
					Para: RELLENO		
					Producto	Cant	
					QUESILLO	200	

ORDENES DE PRODUCCION					fecha prod:		
Producción: 16812		turno		1			
grupo: BIZCOCHO							
productos producidos:					Ingredientes		
producto	P unit	Cant	Latas	Para:	MASA	CANT.	
BS01	PAN BIZCOCHO 60G	60	60	4			
					Producto	Gramos	
					AZUCAR	145	
					HPRIMERA	1.807	
					HUEVOS	181	
					LECHE	723	
					LEVER	54	
					MARGARINA	651	
					SAL	32	
					S-500	4	

ORDENES DE PRODUCCION					fecha prod:		
Producción: 16812		turno		1			
grupo: BRIOLLO							
productos producidos:					Ingredientes		
producto	P unit	Cant	Latas	Para:	MASA	CANT.	
B02	ENQUESILLADO x 50	50	100	5			
B03	EMPANADAS	50	20	2			
B05	GUSANOS x 50	50	40	2			
B06	ROSAS x 50	50	160	8			
B09	MINI CORTADO x 30	30	20	6			
B15	COPICHE x 110	110	60	1			
					Producto	Gramos	
					AGUA	5.387	
					AZUCAR	1.210	
					HPRIMERA	11.569	
					HUEVOS	1.430	
					LEVER	302	
					MARGARINA	2.420	
					MIGA	628	
					SAL	242	
					S-500	12	
				Para:	PINTURA		
					Producto	Cant	
					HUEVOS	397	
				Para:	RELLENO		
					Producto	Cant	
					QUESILLO	1.400	
				Para:	ACABADO		
					Producto	Cant	
					AJONJO	60	
					AZUCAR	20	

ORDENES DE PRODUCCION					fecha prod:		
Producción: 16812		turno		1			
grupo: CACHO							
productos producidos:					Ingredientes		
producto	P unit	Cant	Latas	Para:	MASA	CANT.	
C01	CACHO x 60	60	30	2	Producto	Gramos	
C03	ENROLLADO x 60	60	288	16	AGUA	6.159	
C05	ENROLLADO QUESO x 60	60	60	4	AZUCAR	863	
					HPRIMERA	10.266	
					HUEVOS	1.081	
					LEVER	271	
					MARGARINA	863	
					MIGA	538	
					SAL	217	
				Para:	PINTURA		
					Producto	Cant	
					HUEVOS	378	
				Para:	RELLENO		
					Producto	Cant	
					QUESILLO	480	
				Para:	ACABADO		
					Producto	Cant	
					MARGARINA	2.421	

ORDENES DE PRODUCCION					fecha prod:		
Producción: 16812		turno		1			
grupo: CROISSANT							
productos producidos:					Ingredientes		
producto	P unit	Cant	Latas	Para:	MASA	CANT.	
S02	CROISSANT QUESO/JAMON	80	30	2	Producto	Gramos	
S06	CROISSANT QUESO/JAMON	40	30	2	AGUA	794	
					AZUCAR	111	
					HPRIMERA	1.391	
					HUEVOS	139	
					LEVER	35	
					MARGARINA	83	
					SAL	28	
					S-500	1	
				Para:	PINTURA		
					Producto	Cant	
					HUEVOS	60	
				Para:	RELLENO		
					Producto	Cant	
					HOJALDRINA	417	
					JAMOM	900	
					QUESILLO	540	

ORDENES DE PRODUCCION					fecha prod:		
Producción: 16812		turno	1				
grupo: DULCE							
productos producidos:					Ingredientes		
producto	P unit	Cant	Latas	Para:	MASA	CANT.	
D01	DULCE ESP. X 50	50	40	2	Producto	Gramos	
D15	EMP DULCE/QUESO x 50	50	100	9	AGUA	1.151	
					AZUCAR	1.007	
					ECS-COCO	5	
					HPRIMERA	3.416	
					HUEVOS	360	
					LEVER	144	
					MARGARINA	719	
					MIGA	180	
					SAL	18	
				Para:	PINTURA		
					Producto	Cant	
					AZUCAR	40	
					HUEVOS	120	
					QUESILLO	800	

ORDENES DE PRODUCCION					fecha prod:		
Producción: 16812		turno	1				
grupo: HAMHOT							
productos producidos:					Ingredientes		
producto	P unit	Cant	Latas	Para:	MASA	CANT.	
H18	HOT DOG x 18	70	30	2	Producto	Gramos	
					AGUA	718	
					ANTIMOHO	4	
					AZUCAR	94	
					HPRIMERA	1.118	
					LEVER	23	
					MANTECA	59	
					MIGA	59	
					SAL	23	
				Para:	PINTURA		
					Producto	Cant	
					HUEVOS	22	
				Para:	ACABADO		
					Producto	Cant	
					AJONJO	30	

ORDENES DE PRODUCCION					fecha prod:		
Producción: 16812		turno		1			
grupo: HUEVO							
productos producidos:					Ingredientes		
producto	P unit	Cant	Latas	Para:	MASA	CANT.	
H01	HUEVO x 50	50	100	5	Producto	Gramos	
H04	MOLDE YEMAS x 550	550	2	1	LECHE	1.028	
					ESC-MANT	1	
					HUEVOS	881	
					HPRIMERA	2.938	
					LEVER	73	
					AZUCAR	294	
					MARGARINA	823	
					SAL	59	
					S-500	3	
				Para:	PINTURA		
					Producto	Cant	
					HUEVOS	100	

ORDENES DE PRODUCCION					fecha prod:		
Producción: 16812		turno		1			
grupo: HUEVO DULCE							
productos producidos:					Ingredientes		
producto	P unit	Cant	Latas	Para:	MASA	CANT.	
HP1	EMPANADA A x30	30	30	2	Producto	Gramos	
					AZUCAR	109	
					ESC-MANT	1	
					ESC-VAIN	1	
					HPRIMERA	435	
					LECHE	130	
					LEVER	13	
					MARGARINA	174	
					POLVO HORNEA	13	
					SAL	2	
					YEMAS	22	
				Para:	PINTURA		
					Producto	Cant	
					HUEVOS	30	
					RELLENO		
					Producto	Cant	
					QUESILLO	300	
					ACABADO		
					Producto	Cant	
					AJONJO	15	
					AZUCAR	15	

ORDENES DE PRODUCCION					fecha prod:		
Producción: 16812		turno	1				
grupo: INTNARA					Ingredientes		
productos producidos:							
producto	P unit	Cant	Latas	Para:	MASA	CANT.	
I05	MOLDE NARANJA x 400	400	2	1	Producto	Gramos	
I07	MOLDE NARANJA x 250	250	2	1	AGUA	2.887	
I15	INTNARANJA x 70	70	162	14	AZUCAR	1.455	
					COLOR CARAME	13	
					ESC-NARA	7	
					HINTEGRAL	6.654	
					LEVER	310	
					MARGARINA	1.238	
					RALLNARANJA	31	
					SAL	31	
				Para:	PINTURA		
					Producto	Cant	
					HUEVOS	100	
				Para:	RELLENO		
					Producto	Cant	
					QUESILLO	480	

ORDENES DE PRODUCCION					fecha prod:		
Producción: 16812		turno	1				
grupo: INTNORMAL					Ingredientes		
productos producidos:							
producto	P unit	Cant	Latas	Para:	MASA	CANT.	
I01	INTEGRAL x 60	60	54	3	Producto	Gramos	
I02	CAMPESINO x 400	400	2	1	AGUA	1.327	
					AZUCAR	177	
					COLOR CARAME	4	
					HINTEGRAL	2.211	
					LEVER	55	
					MARGARINA	221	
					SAL	33	
					S-500	1	
				Para:	ACABADO		
					Producto	Cant	
					HPRIMERA	2	

ORDENES DE PRODUCCION					fecha prod:		
Producción: 16812		turno		1			
grupo: MAIZ					Ingredientes		
productos producidos:							
producto	P unit	Cant	Latas	Para:	MASA	CANT.	
A01	MINI MOLDE DE MAIZ x 60	60	40	0	Producto	Gramos	
A02	MINI MOLDE MAIZQUE	60	40	3	AGUA	1.318	
					AZUCAR	317	
					ESC-MANT	20	
					HMAIZ	396	
					HPRIMERA	2.242	
					LEVER	106	
					MARGARINA	396	
					SAL	53	
				Para:	PINTURA		
					Producto	Cant	
					HUEVOS	40	
				Para:	RELLENO		
					Producto	Cant	
					QUESILLO	960	
				Para:	ACABADO		
					Producto	Cant	
					HMAIZ	560	

ORDENES DE PRODUCCION					fecha prod:		
Producción: 16812		turno		1			
grupo: MESTIZO					Ingredientes		
productos producidos:							
producto	P unit	Cant	Latas	Para:	MASA	CANT.	
M02	EMPANADA MESTIZO x 50	50	120	8	Producto	Gramos	
M07	CORTADO MEZTIZO x 60	60	20	0	AGUA	2.163	
					AZUCAR	361	
					HPRIMERA	3.110	
					LEVER	90	
					MARGARINA	901	
					MIGA	141	
					SAL	72	
					SEMA	361	
					S-500	1	
				Para:	RELLENO		
					Producto	Cant	
					QUESILLO	1.200	

ORDENES DE PRODUCCION					fecha prod:		
Producción: 16812		turno		1			
grupo: MESTIZO-C					Ingredientes		
productos producidos:							
producto	P unit	Cant	Latas	Para:	MASA	CANT.	
M	MESTIZO DE CARNAVAL x	50	20	1		Producto	Gramos
					AZUCAR	35	
					HPRIMERA	398	
					HUEVOS	75	
					LECHE	216	
					LEVER	15	
					MANT CHANCHO	75	
					MARGARINA	75	
					SAL	10	
					SEMA	100	
					S-500	2	
				Para:	RELLENO		
					Producto	Cant	
					QUESILLO	160	

ORDENES DE PRODUCCION					fecha prod:		
Producción: 16812		turno		1			
grupo: REVENTADO					Ingredientes		
productos producidos:							
producto	P unit	Cant	Latas	Para:	MASA	CANT.	
RV01	PAN REVENTADO 60 GR	60	36	2		Producto	Gramos
					AGUA	387	
					AZUCAR	62	
					HPRIMERA	773	
					HUEVOS	77	
					LEVER	23	
					MARGARINA	278	
					SAL	15	
					S-500	4	
				Para:	PINTURA		
					Producto	Cant	
					HUEVOS	100	
				Para:	RELLENO		
					Producto	Cant	
					AGUA	133	
					AZUCAR	67	
					HPRIMERA	266	
					HUEVOS	13	
					LEVER	8	
					MARGARINA	53	

ORDENES DE PRODUCCION				fecha prod:			
Producción: 16812		turno 1					
grupo: VIENA							
productos producidos:				Ingredientes			
producto		P unit	Cant	Latas	Para:	MASA	CANT.
V02	MOLDE DE VIENA x 550	550	2	1		Producto	Gramos
						AGUA	159
						AZUCAR	35
						HPRIMERA	577
						LECHE	159
						LEVER	14
						MARGARINA	144
						SAL	12
					Para:	PINTURA	
						Producto	Cant
						HUEVOS	4

ORDENES DE PRODUCCION				fecha prod:			
Producción: 16812		turno 1					
grupo: YUCA							
productos producidos:				Ingredientes			
producto		P unit	Cant	Latas	Para:	MASA	CANT.
Y30	PAN DE YUCA	30	30	1		Producto	Gramos
						AZUCAR	10
						HPRIMERA	130
						HUEVOS	51
						HYUCA	130
						LECHE	36
						MARGARINA	26
						POLVO HORNEA	5
						QUESILLO	512

**MEGAPAN
ORDENES DE PRODUCCIÓN
TURNO 1**

ORDENES DE PRODUCCION		fecha prod:
Producción: 16812		turno 1
TOTAL DE INGREDIENTES		
Número	Producto	Total (gr.)
1	AGUA	25.118
2	AJONJO	109
3	ANIS	7
4	ANTIMOHO	4
5	AZUCAR	6.743
6	COLOR CARAMELO	18
7	ESC-ANIS	1
8	ESC-COCO	5
9	ESC-MANT	25
10	ESC-NARA	7
11	ES-VAIN	1
12	HINTEGRAL	8.865
13	HMAIZ	956
14	HOJALDRINA	417
15	HPRIMERA	46.150
16	HUEVOS	5.989
17	HYUCA	130
18	JAMON	900
19	LECHE	2.589
20	LEVER	1.693
21	MANTECA	59
22	MANTECA CHANCHO	75
23	MARGARINA	12.414
24	MIGA	1.546
25	POLVO-HORNEAR	18
26	QUESILLO	6.552
27	RALLDNARANJA	31
28	TOUPAN	6
29	YEMAS	22
30	SAL	966
31	SEMA	460
32	S-500	29
LATAS EN TOTAL		120

**MEGAPAN
ORDENES DE PRODUCCIÓN
TURNO 1**

ORDENES DE PRODUCCION		fecha prod:
Producción: 16811		turno 1
HOJA RESUMEN DE PRODUCCION		
Número	Producto	Cant. Producid
1	AMBATO	60
2	ANIS	20
3	BAGUETTE	46
4	BIZCOCHO	60
5	BRIOCHE	70
6	BRIOLLO	400
7	CACHO	378
8	CRISSANT	60
9	DULCE	140
10	HAMHOT	30
11	HUEVO	102
12	HUEVO DULCE	30
13	INTNARANJA	166
14	INTNORMAL	56
15	MAIZ	80
16	MESTIZO	140
17	MESTIZO - C	20
18	REVENTADO	36
19	VIENA	2
20	YUCA	30
	TOTAL	1926
	Harina	Cant (K)
	MIGA	1,546
	HINTEGRAL	8,865
	SEMA	0,460
	HMAIZ	0,956
	HPRIMERA	46,150
	HYUCA	0,130
	TOTAL HARINA PRODUCIDA	58,107

MEGAPAN
ORDENES DE PRODUCCIÓN
TURNO 1

INGREDIENTES PARA PRODUCCION			fecha prod:	
Producción: 16812		turno 1		
Número	Producto	Total (gr.)	Costo	Valoracion
1	AGUA	25.118	0,0100	0,2512
2	AJONJO	109	3,8500	0,4197
3	ANIS	7	5,7000	0,0399
4	ANTIMOHO	4	2,4869	0,0099
5	AZUCAR	6.743	0,9900	6,6756
6	COLOR CAMELO	18	3,5500	0,0639
7	ESC-ANIS	1	3,6875	0,0037
8	ESC-COCO	5	7,3600	0,0368
9	ESC-MANT	25	0,0041	0,0001
10	ESC-NARA	7	0,0050	0,0000
11	ES-VAIN	1	4,3579	0,0044
12	HINTEGRAL	8.865	0,9330	8,2710
13	HMAIZ	956	1,6400	1,5678
14	HOJALDRINA	417	2,2000	0,9174
15	HPRIMERA	46.150	0,8251	38,0784
16	HUEVOS	5.989	0,1100	0,6588
17	HYUCA	130	1,2800	0,1664
18	JAMON	900	4,6603	4,1943
19	LECHE	2.589	0,6350	1,6440
20	LEVER	1.693	3,2176	5,4474
21	MANTECA	59	1,6600	0,0979
22	MANTECA CHANCHO	75	3,3000	0,2475
23	MARGARINA	12.414	1,7272	21,4415
24	MIGA	1.546	1,2000	1,8552
25	POLVO-HORNEAR	18	2,8500	0,0513
26	QUESILLO	6.552	3,3060	21,6609
27	RALLDNARANJA	31	0,7420	0,0230
28	TOUPAN	6	7,3500	0,0441
29	YEMAS	22	2,0000	0,0440
30	SAL	966	0,4600	0,4444
31	SEMA	460	0,4000	0,1840
32	S-500	29	2,9161	0,0846
VALORIZACION TOTAL				114,6290

Fuente: Datos obtenidos del sistema contable de MEGAPAN.

TURNO # 2

**MEGAPAN
ORDENES DE PRODUCCIÓN
TURNO 2**

ORDENES DE PRODUCCION					fecha prod:		
Producción: 16811		turno	2				
Grupo: BRIOLLO					Ingredientes		
Productos producidos:							
producto	P unit	Cant	Latas	Para:	MASA	CANT.	
					Producto	Gramos	
B01	CORTADO x 50	50	20	1			
B02	ENQUESILLADO x 50	50	20	1	AGUA	1.061	
B05	GUSANOS x 50	50	20	1	AZUCAR	264	
B06	ROSAS x 50	50	40	1	HPRIMERA	2.500	
					HUEVOS	390	
					LEVER	66	
					MARGARINA	527	
					MIGA	138	
					SAL	53	
					S-500	3	
				Para:	PINTURA		
					Producto	Cant	
					HUEVOS	100	
				Para:	RELLENO		
					Producto	Cant	
					QUESILLO	480	

ORDENES DE PRODUCCION					fecha prod:		
Producción: 16811		turno	2				
grupo: CACHO					Ingredientes		
productos producidos:							
producto	P unit	Cant	Latas	Para:	MASA	CANT.	
					Producto	Gramos	
C01	CACHO x 60	60	30	2			
C03	ENROLLADO x 60	60	54	3	AGUA	1.858	
C05	ENR QUESO x 60	60	30	2	AZUCAR	260	
					HPRIMERA	3.096	
					HUEVOS	326	
					LEVER	82	
					MARGARINA	260	
					MIGA	162	
					SAL	66	
				Para:	PINTURA		
					Producto	Cant	
					HUEVOS	114	
				Para:	RELLENO		
					Producto	Cant	
					QUESILLO	240	
				Para:	ACABADO		
					Producto	Cant	
					MARGARINA	240	

ORDENES DE PRODUCCION					fecha prod:		
Producción: 16811		turno		2			
grupo: DULCE					Ingredientes		
productos producidos:							
producto	P unit	Cant	Latas	Para:	MASA	CANT.	
D01	DULCE ESP. X50	50	40	2			
					AGUA	329	
					AZUCAR	288	
					ESC-COCO	2	
					HPRIMERA	976	
					HUEVOS	103	
					LEVER	41	
					MARGARINA	206	
					MIGA	51	
					SAL	5	
				Para:	PINTURA		
					Producto	Cant	
					HUEVOS	100	

ORDENES DE PRODUCCION					fecha prod:		
Producción: 16811		turno		2			
grupo: DULCE PASA					Ingredientes		
productos producidos:							
producto	P unit	Cant	Latas	Para:	MASA	CANT.	
AC01	DANES CHOCOLATE x30	30	30	0			
					AGUA	152	
					AZUCAR	126	
					HPRIMERA	506	
					HUEVOS	71	
					LEVER	20	
					MARGARINA	20	
					SAL	5	
				Para:	RELLENO		
					Producto	Cant	
					AZUCAR	76	
					ES-VAIN	2	
					LECHE	95	
					MIGA	79	
				Para:	ACABADO		
					Producto	Cant	
					CHOCHO DULCE	150	
					HOJALDRINA	135	
					MARGARINA	45	

ORDENES DE PRODUCCION					fecha prod:		
Producción: 16811		turno		2			
grupo: DULCE-ESP							
productos producidos:					Ingredientes		
producto	P unit	Cant	Latas	Para:	MASA	CANT.	
					Producto	Gramos	
BC01	CORTADO CHOCOLATE x 80	50	20	2			
CS01	PAN CARA SUCIA x 50	50	20	2			
					LECHE	229	
					AZUCAR	99	
					HPRIMERA	494	
					HUEVOS	59	
					LEVER	15	
					MARGARINA	99	
					S-500	1	
					SAL	3	
					ES-VAIN	2	
				Para:	PINTURA		
					Producto	Cant	
					HUEVOS	20	
				Para:	RELLENO		
					Producto	Cant	
					LECHE	127	
					AZUCAR	102	
					ES-VAIN	3	
					RICACAO	64	
					MIGA	102	
				Para:	ACABADO		
					Producto	Cant	
					HUEVOS	22	
					AZUCAR	55	
					MARGARINA	88	
					ES-VAIN	2	
					HPRIMERA	132	

ORDENES DE PRODUCCION					fecha prod:		
Producción: 16811		turno		2			
grupo: HAMHOT							
productos producidos:					Ingredientes		
producto	P unit	Cant	Latas	Para:	MASA	CANT.	
					Producto	Gramos	
A55	HAN. X 55	55	200	17			
H18	HOT DOG x 18	70	30	2			
					AGUA	4.478	
					AZUCAR	588	
					HPRIMERA	6.982	
					LEVER	135	
					MANTECA	368	
					MIGA	374	
					SAL	146	
					ANTIMOHO	22	
				Para:	PINTURA		
					Producto	Cant	
					HUEVOS	136	
				Para:	ACABADO		
					Producto	Cant	
					AJONJO	228	

ORDENES DE PRODUCCION					fecha prod:		
Producción: 16811		turno	2				
grupo: HUEVO							
productos producidos:					Ingredientes		
producto	P unit	Cant	Latas	Para:	MASA	CANT.	
H01	HUEVO x 50	50	20	1	Producto	Gramos	
					LECHE	169	
					ESC-MANT	0	
					HUEVOS	144	
					HPRIMERA	482	
					LEVER	12	
					MARGARINA	135	
					AZUCAR	48	
					SAL	10	
					S-500	0	
				Para:	PINTURA		
					Producto	Cant	
					HUEVOS	20	

ORDENES DE PRODUCCION					fecha prod:		
Producción: 16811		turno	2				
grupo: INTNARA							
productos producidos:					Ingredientes		
producto	P unit	Cant	Latas	Para:	MASA	CANT.	
A115	INTNARANJA x 70	70	36	3	Producto	Gramos	
					AGUA	575	
					AZUCAR	290	
					COLOR CARAMEL	3	
					ESC-NARA	1	
					LEVER	62	
					MARGARINA	247	
					HINTEGRAL	1.327	
					SAL	6	
					RALLDNARANJA	6	

ORDENES DE PRODUCCION				fecha prod:			
Producción: 16811		turno 2					
grupo: INTNORMAL							
productos producidos:				Ingredientes			
producto	P unit	Cant	Latas	Para:	MASA	CANT.	
I01	INTEGRAL x 60	60	36	2		Producto	Gramos
						AGUA	709
						AZUCAR	95
						COLOR CARAME	2
						HINTEGRAL	1.184
						LEVER	30
						MARGARINA	118
						SAL	18

ORDENES DE PRODUCCION				fecha prod:			
Producción: 16811		turno 2					
grupo: LECHE							
productos producidos:				Ingredientes			
producto	P unit	Cant	Latas	Para:	MASA	CANT.	
L01	PAN DE LECHE	60	20	2		Producto	Gramos
						LEVR	15
						AZUCAR	149
						ES-VAIN	1
						HPRIMERA	497
						HUEVOS	99
						LECHE	321
						MARGARINA	99
						POLVO-HORNEA	15
						SAL	2
					Para:	PINTURA	
						Producto	Cant
						HUEVOS	20

ORDENES DE PRODUCCION					fecha prod:		
Producción: 16811		turno		2			
grupo: MANTEQUILL					Ingredientes		
productos producidos:							
producto	P unit	Cant	Latas	Para:	MASA	CANT.	
Q01	MANTEQUILLA x 50	50	20	1	Producto	Gramos	
					AGUA	268	
					AZUCAR	113	
					ESC-MANT	3	
					HPRIMERA	484	
					LEVER	13	
					MARGARINA	113	
					SAL	5	
				Para:	ACABADO		
					Producto	Cant	
					HPRIMERA	40	

ORDENES DE PRODUCCION					fecha prod:		
Producción: 16811		turno		2			
grupo: MIXTO					Ingredientes		
productos producidos:							
producto	P unit	Cant	Latas	Para:	MASA	CANT.	
X01	MIXTO x 60 GR.	60	20	0	Producto	Gramos	
					AGUA	141	
					AZUCAR	32	
					S-500	2	
					HPRIMERA	324	
					HUEVOS	40	
					LEVER	13	
					MANTECA	161	
					MIGA	81	
					SAL	6	
				Para:	RELLENO		
					Producto	Cant	
					AGUA	39	
					AZUCAR	59	
					HPRIMERA	156	
					HUEVOS	39	
					LEVER	4	
					MARGARINA	58	
					SEMA	43	
					SAL	2	
				Para:	ACABADO		
					Producto	Cant	
					MIGA	200	

ORDENES DE PRODUCCION					fecha prod:		
Producción: 16811		turno		2			
grupo: PULLMANNOR							
productos producidos:					Ingredientes		
producto	P unit	Cant	Latas	Para:	MASA	CANT.	
P01	PULLMAN BLANCOx 550 G	550	20	4	Producto	Gramos	
					AGUA	3.157	
					ANTIMOHO	19	
					AZUCAR	316	
					HPRIMERA	5.999	
					LECHE	632	
					LEVER	114	
					MARGARINA	316	
					MIGA	316	
					S-500	6	
					SAL	126	

ORDENES DE PRODUCCION					fecha prod:		
Producción: 16811		turno		2			
grupo: REVENTADO							
productos producidos:					Ingredientes		
producto	P unit	Cant	Latas	Para:	MASA	CANT.	
RV01	PAN REVENTADO 60 GR.	60	36	2	Producto	Gramos	
					AGUA	387	
					AZUCAR	62	
					HPRIMERA	773	
					HUEVOS	77	
					LEVER	23	
					MARGARINA	278	
					S-500	4	
					SAL	15	
				Para:	RELLENO		
					Producto	Cant	
					AGUA	133	
					AZUCAR	67	
					HPRIMERA	266	
					HUEVOS	13	
					LEVER	8	
					MARGARINA	53	

ORDENES DE PRODUCCION					fecha prod:		
Producción: 16811		turno		2			
grupo: RMANTECA							
productos producidos:					Ingredientes		
producto	P unit	Cant	Latas	Para:	MASA	CANT.	
R04	ROSCA DE MANTECA	30	50	3	Producto	Gramos	
					AZUCAR	16	
					LECHE	427	
					HPRIMERA	777	
					ESC-MANT	4	
					LEVER	23	
					MARGARINA	233	
					S-500	4	
					SAL	16	

ORDENES DE PRODUCCION					fecha prod:		
Producción: 16811		turno		2			
grupo: SAL-REQ							
productos producidos:					Ingredientes		
producto	P unit	Cant	Latas	Para:	MASA	CANT.	
DS1	DIETETICO SAL x 70 GR.	60	20	2	Producto	Gramos	
					ACEITE	63	
					AGUA	326	
					AZUCAR	27	
					HINTEGRAL	690	
					HUEVOS	65	
					LEVER	22	
					SAL	7	
				Para:	RELLENO		
					Producto	Cant	
					REQUESON	240	
				Para:	ACABADO		
					Producto	Cant	
					AJONJO	20	

**MEGAPAN
ORDENES DE PRODUCCIÓN
TURNO 2**

ORDENES DE PRODUCCION		fecha prod:
Producción: 16811		turno 2
TOTAL DE INGREDIENTES		
Número	Producto	Total (gr.)
1	ACEITE	63
2	AGUA	13.777
3	AJONJO	248
4	ANTIMOHO	41
5	AZUCAR	3.334
6	CHOCO-DULCE	150
7	COLOR CARAMELO	5
8	ESC-COCO	2
9	ESC-MANT	7
10	ESC-NARA	1
11	ES-VAIN	9
12	HINTEGRAL	3.201
13	HOJALDRINA	135
14	HPRIMERA	24.971
15	HUEVOS	1.940
16	LECHE	2.001
17	LEVER	717
18	MANTECA	529
19	MARGARINA	3.730
20	MIGA	1.527
21	POLVO-HORNEAR	15
22	QUESILLO	720
23	RALLDNARANJA	6
24	REQUESON	240
25	RICACAO	111
26	SAL	495
27	SEMA	43
28	S-500	20
LATAS EN TOTAL		57

**MEGAPAN
ORDENES DE PRODUCCIÓN
TURNO 2**

ORDENES DE PRODUCCION		fecha prod:
Producción: 16811		turno 2
HOJA RESUMEN DE PRODUCCION		
Producto		Cant. Producida
1	BRIOLLO	100
2	CACHO	114
3	DULCE	40
4	DULCE PASA	30
5	DULCE ESP	40
6	HAMHOT	230
7	HUEVO	20
8	INT NARANJA	36
9	INT NORMAL	36
10	LECHE	20
11	MANTQUILLA	20
12	MIXTO	20
13	PULLMANNOR	20
14	REVENTADO	36
15	RMANTECA	50
16	SAL-REQ	20
	TOTAL	832
	Harina	Cant (K)
	MIGA	1,527
	HINTEGRAL	3,201
	SEMA	0,043
	HPRIMERA	24,971
	TOTAL HARINA PRODUCIDA	29,742

MEGAPAN
ORDENES DE PRODUCCIÓN
TURNO 2

INGREDIENTES PARA PRODUCCION		fecha prod:		
Producción: 16811		turno 2		
Número	Producto	Total (gr.)	Costo	Valoracion
1	ACEITE	63	4,1800	0,2633
2	AGUA	13777	0,0100	0,1378
3	AJONJO	248	3,8500	0,9548
4	ANTIMOHO	41	2,4869	0,1020
5	AZUCAR	3334	0,9900	3,3007
6	CHOCO-DULCE	150	4,4600	0,6690
7	COLOR CARAMELO	5	3,5500	0,0178
8	ESC-COCO	2	7,3600	0,0147
9	ESC-MANT	7	0,0041	0,0000
10	ESC-NARA	1	0,0050	0,0000
11	ES-VAIN	9	4,3579	0,0392
12	HINTEGRAL	3201	0,9330	2,9865
13	HOJALDRINA	135	2,2000	0,2970
14	HPRIMERA	24971	0,8251	20,6036
15	HUEVOS	1940	0,1100	0,2134
16	LECHE	2001	0,6350	1,2706
17	LEVER	717	3,2176	2,3070
18	MANTECA	529	1,6600	0,8781
19	MARGARINA	3730	1,7272	6,4425
20	MIGA	1527	1,2000	1,8324
21	POLVO-HORNEAR	15	2,8500	0,0428
22	QUESILLO	720	3,3060	2,3803
23	RALLDNARANJA	6	0,7420	0,0045
24	REQUESON	240	1,8700	0,4488
25	RICACAO	111	4,3000	0,4773
26	SAL	495	0,4600	0,2277
27	SEMA	43	0,4000	0,0172
28	S-500	20	2,9161	0,0583
Valoracion Total				45,9873

Fuente: Datos obtenidos del sistema contable de MEGAPAN.

ANEXO # 4
MEGAPAN
ROL DE PAGOS
NOVIEMBRE DEL 2011

NÓMINA	SUELDO BÁSICO SECTORIAL	HORAS EXTRAS	SUELDO + HORAS EXTRAS	FONDO RESERVA	TATAL GANADO	APORTE IESS	OTROS DSCOTOS	TOTAL EGRESOS	VALOR A PAGAR
ADMINISTRACIÓN									
MOLINEROS JUAN	277,89	0,00	277,89	0,00	277,89	25,98	0,00	25,98	251,91
MATUTE JANNETH	400,00	0,00	400,00	0,00	400,00	37,40	59,86	97,26	302,74
TOTAL ADMINISTRACIÓN	677,89	0,00	677,89	0,00	677,89	63,38	59,86	123,24	554,65
VENTAS									
HERAS BEATRIZ	277,89	0,00	277,89	23,16	301,05	25,98	21,57	47,55	253,49
PAMELA CARRANZA	277,89	0,00	277,89	0,00	277,89	25,98	74,27	100,25	177,64
JIMBO JOHANNA	277,89	0,00	277,89	0,00	277,89	25,98	121,37	147,35	130,54
NARANJO SANDRA	277,89	0,00	277,89	0,00	277,89	25,98	227,74	253,72	24,17
PANZA JESSICA	277,89	0,00	277,89	0,00	277,89	25,98	15,06	41,04	236,85
PINTADO DIANA	277,89	0,00	277,89	0,00	277,89	25,98	141,84	167,82	110,07
TOTAL VENTAS	1.667,34	0,00	1.667,34	23,16	1.690,50	155,90	601,85	757,75	932,75
PRODUCCIÓN									
CASTILLO WALTER (T1)	277,60	69,93	347,53	23,13	370,66	25,96	90,98	116,94	253,73
JIMENEZ RODRIGO (T1)	277,60	0,00	277,60	0,00	277,60	25,96	0,00	25,96	251,64
STALIN PALACIOS (T2)	277,60	0,00	277,60	0,00	277,60	25,96	0,00	25,96	251,64
TOTAL PRODUCCIÓN	832,80	69,93	902,73	23,13	925,86	77,87	90,98	168,85	757,02
TOTAL	3.178,03	69,93	3.247,96	46,29	3.294,25	297,15	752,69	1.049,84	2.244,42

Fuente: Datos obtenidos del sistema contable de MEGAPAN.

**MEGAPAN
ROL DE PROVISIONES SOCIALES
NOVIEMBRE DEL 2011**

NÓMINA	SUELDO	DÉCIMO TERCERO	DÉCIMO CUARTO	FONDO DE RESERVA	VACACIONES	APORTE PATRONAL	TOTAL PROVISIONES
ADMINISTRACIÓN							
MOLINEROS JUAN	277,89	23,16	24,33	23,16	11,58	33,76	115,99
MATUTE JANNETH	400,00	33,33	24,33	33,33	16,67	48,60	156,27
TOTAL ADMINISTRACIÓN	677,89	56,49	48,67	56,49	28,25	82,36	272,26
VENTAS							
HERAS BEATRIZ	277,89	23,16	24,33	0,00	11,58	33,76	92,83
PAMELA CARRANZA	277,89	23,16	24,33	23,16	11,58	33,76	115,99
JIMBO JOHANNA	277,89	23,16	24,33	23,16	11,58	33,76	115,99
NARANJO SANDRA	277,89	23,16	24,33	23,16	11,58	33,76	115,99
PANZA JESSICA	277,89	23,16	24,33	23,16	11,58	33,76	115,99
PINTADO DIANA	277,89	23,16	24,33	23,16	11,58	33,76	115,99
TOTAL VENTAS	1667,34	138,95	146,00	115,79	69,47	202,58	672,79
PRODUCCIÓN							
CASTILLO WALTER (T1)	277,60	23,13	24,33	0,00	11,57	33,73	92,76
JIMENEZ RODRIGO (T1)	277,60	23,13	24,33	23,13	11,57	33,73	115,90
STALIN PALACIOS (T2)	277,60	23,13	24,33	23,13	11,57	33,73	115,90
TOTAL PRODUCCIÓN	832,80	69,40	73,00	46,27	34,70	101,19	324,55
TOTAL	3178,03	264,84	267,67	218,55	132,42	386,13	1269,60

Fuente: Datos obtenidos del sistema contable de MEGAPAN.

ANEXO # 5

TURNO # 1

**MEGAPAN
HOJA DE COSTOS ABC
NOVIEMBRE DEL 2011**

Producción Diaria:		16812	
Grupo Pan:		AMBATO	
HOJA DE COSTOS			
Materia Prima T1			
Ingredientes	Cant.	Costo	Valoracion
Agua	538	0,0100	0,0054
Azucar	158	0,9900	0,1564
Hprimera	1583	0,8251	1,3061
Huevos	237	0,1100	0,0261
Lever	40	3,2176	0,1287
Margarina	412	1,7272	0,7116
Sal	32	0,4600	0,0147
Total Materia Prima			2,3490
	Sueldo	Beneficios	Total
Mano de Obra T1	21,61	6,96	28,57
(÷) N° de tipo de panes			20
Total Mano de Obra			1,4285
TOTAL COSTO DIRECTO			3,7775
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			
ACTIVIDAD	GENERADOR	COSTO	TOTAL
Pedido a Proveedores	1	0,08380	0,0838
Pesado de Materiales	3000	0,00001	0,0318
Mezcla	3000	0,00003	0,0862
Fermentación	3000	0,00001	0,0209
División de la Masa	60	0,00067	0,0402
Redondeado de la Masa	60	0,00067	0,0402
Moldeado	60	0,00124	0,0746
Prueba Final	90	0,00252	0,2266
Horneado	60	0,00354	0,2124
Enfriamiento	60	0,00067	0,0402
Empaque	60	0,00033	0,0195
Gestión de Pedidos	1	0,06120	0,0612
TOTAL CIF			0,9375
TOTAL COSTO			4,7150
N° de Unidades			60
COSTO UNITARIO			0,08

Producción Diaria:	16812		
Grupo Pan:	ANIS		
HOJA DE COSTOS			
Materia Prima T1			
Ingredientes	Cant.	Costo	Valoracion
Agua	197	0,0100	0,0020
Anis	7	5,7000	0,0399
Azucar	49	0,9900	0,0485
Esc-Anis	1	3,6875	0,0037
Hprimera	491	0,8251	0,4051
Huevos	94	0,1100	0,0103
Lever	12	3,2176	0,0386
Margarina	157	1,7272	0,2712
S-500	1	2,9161	0,0029
Sal	10	0,4600	0,0046
Total Materia Prima			0,8268
	Sueldo	Beneficios	Total
Mano de Obra T1	21,61	6,96	28,57
(÷) N° de tipo de panes			20
Total Mano de Obra			1,4285
TOTAL COSTO DIRECTO			2,2553
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			
ACTIVIDAD	GENERADOR	COSTO	TOTAL
Pedido a Proveedores	1	0,08380	0,0838
Pesado de Materiales	1019	0,00001	0,0108
Mezcla	1019	0,00003	0,0293
Fermentación	1019	0,00001	0,0071
División de la Masa	20	0,00067	0,0134
Redondeado de la Masa	20	0,00067	0,0134
Moldeado	20	0,00124	0,0249
Prueba Final	90	0,00252	0,2266
Horneado	20	0,00354	0,0708
Enfriamiento	20	0,00067	0,0134
Empaque	20	0,00033	0,0065
Gestión de Pedidos	1	0,06120	0,0612
TOTAL CIF			0,5611
TOTAL COSTO			2,8164
N° de Unidades			20
COSTO UNITARIO			0,14

Producción Diaria:		16812	
Grupo Pan:		BAGUETTE	
HOJA DE COSTOS			
Materia Prima T1			
Ingredientes	Cant.	Costo	Valoracion
Agua	1800	0,0100	0,0180
Azucar	28	0,9900	0,0277
Hprimera	2812	0,8251	2,3202
Toupan	6	7,3500	0,0441
Lever	70	3,2176	0,2252
Margarina	28	1,7272	0,0484
Sal	56	0,4600	0,0258
Total Materia Prima			2,7094
	Sueldo	Beneficios	Total
Mano de Obra T1	21,61	6,96	28,57
(÷) N° de tipo de panes			20
Total Mano de Obra			1,4285
TOTAL COSTO DIRECTO			4,1379
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			
ACTIVIDAD	GENERADOR	COSTO	TOTAL
Pedido a Proveedores	1	0,08380	0,0838
Pesado de Materiales	4800	0,00001	0,0508
Mezcla	4800	0,00003	0,1379
Fermentación	4800	0,00001	0,0334
División de la Masa	46	0,00067	0,0308
Redondeado de la Masa	46	0,00067	0,0308
Moldeado	46	0,00124	0,0572
Prueba Final	90	0,00252	0,2266
Horneado	46	0,00354	0,1628
Enfriamiento	46	0,00067	0,0308
Empaque	46	0,00033	0,0150
Gestión de Pedidos	1	0,06120	0,0612
TOTAL CIF			0,9211
TOTAL COSTO			5,0589
N° de Unidades			46
COSTO UNITARIO			0,11

Producción Diaria:		16812	
Grupo Pan:		BIZCOCHO	
HOJA DE COSTOS			
Materia Prima T1			
Ingredientes	Cant.	Costo	Valoracion
Azucar	145	0,9900	0,1436
Hprimera	1807	0,8251	1,4910
Huevos	181	0,1100	0,0199
Leche	723	0,6350	0,4591
Lever	54	3,2176	0,1738
Margarina	651	1,7272	1,1244
S-500	4	2,9161	0,0117
Sal	36	0,4600	0,0166
Total Materia Prima			3,4399
	Sueldo	Beneficios	Total
Mano de Obra T1	21,61	6,96	28,57
(÷) N° de tipo de panes			20
Total Mano de Obra			1,4285
TOTAL COSTO DIRECTO			4,8684
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			
ACTIVIDAD	GENERADOR	COSTO	TOTAL
Pedido a Proveedores	1	0,08380	0,0838
Pesado de Materiales	3601	0,00001	0,0381
Mezcla	3601	0,00003	0,1034
Fermentación	3601	0,00001	0,0250
División de la Masa	60	0,00067	0,0402
Redondeado de la Masa	60	0,00067	0,0402
Moldeado	60	0,00124	0,0746
Prueba Final	90	0,00252	0,2266
Horneado	60	0,00354	0,2124
Enfriamiento	60	0,00067	0,0402
Empaque	60	0,00033	0,0195
Gestión de Pedidos	2	0,06120	0,1224
TOTAL CIF			1,0265
TOTAL COSTO			5,8949
N° de Unidades			60
COSTO UNITARIO			0,10

Producción Diaria:		16812	
Grupo Pan:		BRIOCHE	
HOJA DE COSTOS			
Materia Prima T1			
Ingredientes	Cant.	Costo	Valoracion
Azucar	82	0,9900	0,0812
Esc-Mant	2	0,0041	0,00001
Hprimera	824	0,8251	0,6799
Huevos	220	0,1100	0,0242
Leche	297	0,6350	0,1886
Lever	33	3,2176	0,1062
Margarina	330	1,7272	0,5700
Quesillo	200	3,3060	0,6612
Sal	16	0,4600	0,0074
Total Materia Prima			2,3186
Mano de Obra T1			
	Sueldo	Beneficios	Total
	21,61	6,96	28,57
(÷) N° de tipo de panes			20
Total Mano de Obra			1,4285
TOTAL COSTO DIRECTO			3,7471
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			
ACTIVIDAD	GENERADOR	COSTO	TOTAL
Pedido a Proveedores	1	0,08380	0,0838
Pesado de Materiales	2004	0,00001	0,0212
Mezcla	2004	0,00003	0,0576
Fermentación	2004	0,00001	0,0139
División de la Masa	70	0,00067	0,0469
Redondeado de la Masa	70	0,00067	0,0469
Moldeado	70	0,00124	0,0871
Prueba Final	90	0,00252	0,2266
Horneado	70	0,00354	0,2478
Enfriamiento	70	0,00067	0,0469
Empaque	70	0,00033	0,0228
Gestión de Pedidos	2	0,06120	0,1224
TOTAL CIF			1,0238
TOTAL COSTO			4,7709
N° de Unidades			70
COSTO UNITARIO			0,07

Producción Diaria:	16812		
Grupo Pan:	BRIOLLO		
HOJA DE COSTOS			
Materia Prima T1			
Ingredientes	Cant.	Costo	Valoracion
Ajonjo	60	3,8500	0,2310
Azucar	1230	0,9900	1,2177
Agua	5387	0,0100	0,0539
Hprimera	11569	0,8251	9,5456
Huevos	1827	0,1100	0,2010
Lever	302	3,2176	0,9717
Miga	628	1,2000	0,7536
Margarina	2420	1,7272	4,1798
S-500	12	2,9161	0,0350
Quesillo	1400	3,3060	4,6284
Sal	242	0,4600	0,1113
Total Materia Prima			21,6980
	Sueldo	Beneficios	Total
Mano de Obra T1	21,61	6,96	28,57
(÷) N° de tipo de panes			20
Total Mano de Obra			1,4285
TOTAL COSTO DIRECTO			23,1265
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			
ACTIVIDAD	GENERADOR	COSTO	TOTAL
Pedido a Proveedores	1	0,08380	0,0838
Pesado de Materiales	25077	0,00001	0,2654
Mezcla	25077	0,00003	0,7203
Fermentación	25077	0,00001	0,1744
División de la Masa	400	0,00067	0,2679
Redondeado de la Masa	400	0,00067	0,2679
Moldeado	400	0,00124	0,4975
Prueba Final	90	0,00252	0,2266
Horneado	400	0,00354	1,4159
Enfriamiento	400	0,00067	0,2679
Empaque	400	0,00033	0,1302
Gestión de Pedidos	5	0,06120	0,3060
TOTAL CIF			4,6240
TOTAL COSTO			27,7504
N° de Unidades			400
COSTO UNITARIO			0,07

Producción Diaria:	16812		
Grupo Pan:	CACHO		
HOJA DE COSTOS			
Materia Prima T1			
Ingredientes	Cant.	Costo	Valoracion
Agua	6159	0,0100	0,0616
Azucar	863	0,9900	0,8544
Hprimera	10226	0,8251	8,4375
Huevos	1459	0,1100	0,1605
Lever	271	3,2176	0,8720
Margarina	863	1,7272	1,4906
Quesillo	480	3,3060	1,5869
Sal	217	0,4600	0,0998
Total Materia Prima			13,5632
	Sueldo	Beneficios	Total
Mano de Obra T1	21,61	6,96	28,57
(÷) N° de tipo de panes			20
Total Mano de Obra			1,4285
TOTAL COSTO DIRECTO			14,9917
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			
ACTIVIDAD	GENERADOR	COSTO	TOTAL
Pedido a Proveedores	1	0,08380	0,0838
Pesado de Materiales	23537	0,00001	0,2491
Mezcla	23537	0,00003	0,6761
Fermentación	23537	0,00001	0,1637
División de la Masa	378	0,00067	0,2532
Redondeado de la Masa	378	0,00067	0,2532
Moldeado	378	0,00124	0,4702
Prueba Final	90	0,00252	0,2266
Horneado	378	0,00354	1,3380
Enfriamiento	378	0,00067	0,2532
Empaque	378	0,00033	0,1230
Gestión de Pedidos	4	0,06120	0,2448
TOTAL CIF			4,3349
TOTAL COSTO			19,3266
N° de Unidades			378
COSTO UNITARIO			0,05

Producción Diaria:	16812		
Grupo Pan:	CROISSANT		
HOJA DE COSTOS			
Materia Prima T1			
Ingredientes	Cant.	Costo	Valoracion
Agua	794	0,0100	0,0079
Azucar	111	0,9900	0,1099
Hprimera	1391	0,8251	1,1477
Huevos	199	0,1100	0,0219
Lever	35	3,2176	0,1126
Margarina	83	1,7272	0,1434
S-500	1	2,9161	0,0029
Hojaldrina	417	2,2000	0,9174
Jamon	900	4,6603	4,1943
Quesillo	540	3,3060	1,7852
Sal	28	0,4600	0,0129
Total Materia Prima			8,4561
	Sueldo	Beneficios	Total
Mano de Obra T1	21,61	6,96	28,57
(÷) N° de tipo de panes			20
Total Mano de Obra			1,4285
TOTAL COSTO DIRECTO			9,8846
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			
ACTIVIDAD	GENERADOR	COSTO	TOTAL
Pedido a Proveedores	1	0,08380	0,0838
Pesado de Materiales	4499	0,00001	0,0476
Mezcla	4499	0,00003	0,1292
Fermentación	4499	0,00001	0,0313
División de la Masa	60	0,00067	0,0402
Redondeado de la Masa	60	0,00067	0,0402
Moldeado	60	0,00124	0,0746
Prueba Final	90	0,00252	0,2266
Horneado	60	0,00354	0,2124
Enfriamiento	60	0,00067	0,0402
Empaque	60	0,00033	0,0195
Gestión de Pedidos	2	0,06120	0,1224
TOTAL CIF			1,0680
TOTAL COSTO			10,9526
N° de Unidades			60
COSTO UNITARIO			0,18

Producción Diaria:		16812	
Grupo Pan:		DULCE	
HOJA DE COSTOS			
Materia Prima T1			
Ingredientes	Cant.	Costo	Valoracion
Agua	1151	0,0100	0,0115
Azucar	1047	0,9900	1,0365
Esc-Coco	5	7,3600	0,0368
Hprimera	3416	0,8251	2,8185
Huevos	480	0,1100	0,0528
Lever	144	3,2176	0,4633
Margarina	719	1,7272	1,2419
Miga	180	1,2000	0,2160
Quesillo	800	3,3060	2,6448
Sal	18	0,4600	0,0083
Total Materia Prima			8,5305
Mano de Obra T1			
	Sueldo	Beneficios	Total
	21,61	6,96	28,57
(÷) N° de tipo de panes			20
Total Mano de Obra			1,4285
TOTAL COSTO DIRECTO			9,9590
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			
ACTIVIDAD	GENERADOR	COSTO	TOTAL
Pedido a Proveedores	1	0,08380	0,0838
Pesado de Materiales	7957	0,00001	0,0842
Mezcla	7957	0,00003	0,2286
Fermentación	7957	0,00001	0,0554
División de la Masa	140	0,00067	0,0938
Redondeado de la Masa	140	0,00067	0,0938
Moldeado	140	0,00124	0,1741
Prueba Final	120	0,00252	0,3021
Horneado	140	0,00354	0,4956
Enfriamiento	140	0,00067	0,0938
Empaque	140	0,00033	0,0456
Gestión de Pedidos	3	0,06120	0,1836
TOTAL CIF			1,9342
TOTAL COSTO			11,8932
N° de Unidades			140
COSTO UNITARIO			0,08

Producción Diaria:		16812	
Grupo Pan:		HAMHOT	
HOJA DE COSTOS			
Materia Prima T1			
Ingredientes	Cant.	Costo	Valoracion
Ajonjo	30	3,8500	0,1155
Agua	718	0,0100	0,0072
Azucar	94	0,9900	0,0931
Antimoho	4	2,4869	0,0099
Hprimera	1118	0,8251	0,9225
Huevos	22	0,1100	0,0024
Lever	23	3,2176	0,0740
Manteca	59	1,6600	0,0979
Miga	59	1,2000	0,0708
Sal	23	0,4600	0,0106
Total Materia Prima			1,2884
Mano de Obra T1			
	Sueldo	Beneficios	Total
	21,61	6,96	28,57
(÷) N° de tipo de panes			20
Total Mano de Obra			1,4285
TOTAL COSTO DIRECTO			2,7169
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			
ACTIVIDAD	GENERADOR	COSTO	TOTAL
Pedido a Proveedores	1	0,08380	0,0838
Pesado de Materiales	2150	0,00001	0,0228
Mezcla	2150	0,00003	0,0618
Fermentación	2150	0,00001	0,0150
División de la Masa	30	0,00067	0,0201
Redondeado de la Masa	30	0,00067	0,0201
Moldeado	30	0,00124	0,0373
Prueba Final	90	0,00252	0,2266
Horneado	30	0,00354	0,1062
Enfriamiento	30	0,00067	0,0201
Empaque	30	0,00033	0,0098
Gestión de Pedidos	1	0,06120	0,0612
TOTAL CIF			0,6846
TOTAL COSTO			3,4015
N° de Unidades			30
COSTO UNITARIO			0,11

Producción Diaria:		16812	
Grupo Pan:		HUEVO	
HOJA DE COSTOS			
Materia Prima T1			
Ingredientes	Cant.	Costo	Valoracion
Leche	1028	0,6350	0,6528
Azucar	294	0,9900	0,2911
Esc-Mant	1	0,0041	0,000004
Hprimera	2938	0,8251	2,4241
Huevos	981	0,1100	0,1079
Lever	73	3,2176	0,2349
S-500	3	2,9161	0,0087
Margarina	823	1,7272	1,4215
Sal	59	0,4600	0,0271
Total Materia Prima			5,1682
Mano de Obra T1			
	Sueldo	Beneficios	Total
	21,61	6,96	28,57
(÷) N° de tipo de panes			20
Total Mano de Obra			1,4285
TOTAL COSTO DIRECTO			6,5967
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			
ACTIVIDAD	GENERADOR	COSTO	TOTAL
Pedido a Proveedores	1	0,08380	0,0838
Pesado de Materiales	6200	0,00001	0,0656
Mezcla	6200	0,00003	0,1781
Fermentación	6200	0,00001	0,0431
División de la Masa	102	0,00067	0,0683
Redondeado de la Masa	102	0,00067	0,0683
Moldeado	102	0,00124	0,1269
Prueba Final	90	0,00252	0,2266
Horneado	102	0,00354	0,3611
Enfriamiento	102	0,00067	0,0683
Empaque	102	0,00033	0,0332
Gestión de Pedidos	3	0,06120	0,1836
TOTAL CIF			1,5069
TOTAL COSTO			8,1036
N° de Unidades			102
COSTO UNITARIO			0,08

Producción Diaria:	16812		
Grupo Pan:	HUEVO DULCE		
HOJA DE COSTOS			
Materia Prima T1			
Ingredientes	Cant.	Costo	Valoracion
Ajonjo	15	3,8500	0,0578
Azucar	124	0,9900	0,1228
Esc-Mant	1	0,0041	0,000004
Esc-Vain	1	4,3579	0,0044
Hprimera	435	0,8251	0,3589
Leche	130	0,6350	0,0826
Quesillo	300	3,3060	0,9918
Huevos	30	0,1100	0,0033
Lever	13	3,2176	0,0418
Margarina	174	1,7272	0,3005
Polvo Hornear	13	2,8500	0,0371
Quesillo	800	3,3060	2,6448
Yemas	22	2,0000	0,0440
Sal	2	0,4600	0,0009
Total Materia Prima			4,6906
	Sueldo	Beneficios	Total
Mano de Obra T1	21,61	6,96	28,57
(÷) N° de tipo de panes			20
Total Mano de Obra			1,4285
TOTAL COSTO DIRECTO			6,1191
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			
ACTIVIDAD	GENERADOR	COSTO	TOTAL
Pedido a Proveedores	1	0,08380	0,0838
Pesado de Materiales	1260	0,00001	0,0133
Mezcla	1260	0,00003	0,0362
Fermentación	1260	0,00001	0,0088
División de la Masa	30	0,00067	0,0201
Redondeado de la Masa	30	0,00067	0,0201
Moldeado	30	0,00124	0,0373
Prueba Final	120	0,00252	0,3021
Horneado	30	0,00354	0,1062
Enfriamiento	30	0,00067	0,0201
Empaque	30	0,00033	0,0098
Gestión de Pedidos	1	0,06120	0,0612
TOTAL CIF			0,7189
TOTAL COSTO			6,8380
N° de Unidades			30
COSTO UNITARIO			0,23

Producción Diaria:		16812	
Grupo Pan:		INTNARANJA	
HOJA DE COSTOS			
Materia Prima T1			
Ingredientes	Cant.	Costo	Valoracion
Agua	2887	0,0100	0,0289
Azucar	1455	0,9900	1,4405
Color Caramelo	13	3,5500	0,0462
Esc-Nara	7	0,0050	0,0000
Hintegral	6654	0,9330	6,2082
Lever	310	3,2176	0,9975
Margarina	1238	1,7272	2,1383
Rallnaranja	31	0,7420	0,0230
Sal	31	0,4600	0,0143
Total Materia Prima			10,8967
Mano de Obra T1			
	Sueldo	Beneficios	Total
	21,61	6,96	28,57
(÷) N° de tipo de panes			20
Total Mano de Obra			1,4285
TOTAL COSTO DIRECTO			12,3252
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			
ACTIVIDAD	GENERADOR	COSTO	TOTAL
Pedido a Proveedores	1	0,08380	0,0838
Pesado de Materiales	12616	0,00001	0,1335
Mezcla	12616	0,00003	0,3624
Fermentación	12616	0,00001	0,0878
División de la Masa	166	0,00067	0,1112
Redondeado de la Masa	166	0,00067	0,1112
Moldeado	166	0,00124	0,2065
Prueba Final	75	0,00252	0,1888
Horneado	166	0,00354	0,5876
Enfriamiento	166	0,00067	0,1112
Empaque	166	0,00033	0,0540
Gestión de Pedidos	3	0,06120	0,1836
TOTAL CIF			2,2216
TOTAL COSTO			14,5467
N° de Unidades			166
COSTO UNITARIO			0,09

Producción Diaria:		16812	
Grupo Pan:		INTNORMAL	
HOJA DE COSTOS			
Materia Prima T1			
Ingredientes	Cant.	Costo	Valoracion
Agua	1327	0,0100	0,0133
Azucar	177	0,9900	0,1752
Color Caramelo	4	3,5500	0,0142
Hprimera	2	0,8251	0,0017
Hintegral	2211	0,9330	2,0629
Lever	55	3,2176	0,1770
Margarina	221	1,7272	0,3817
S-500	1	2,9161	0,0029
Sal	33	0,4600	0,0152
Total Materia Prima			2,8440
Mano de Obra T1			
	Sueldo	Beneficios	Total
	21,61	6,96	28,57
(÷) N° de tipo de panes			20
Total Mano de Obra			1,4285
TOTAL COSTO DIRECTO			4,2725
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			
ACTIVIDAD	GENERADOR	COSTO	TOTAL
Pedido a Proveedores	1	0,08380	0,0838
Pesado de Materiales	4031	0,00001	0,0427
Mezcla	4031	0,00003	0,1158
Fermentación	4031	0,00001	0,0280
División de la Masa	56	0,00067	0,0375
Redondeado de la Masa	56	0,00067	0,0375
Moldeado	56	0,00124	0,0697
Prueba Final	75	0,00252	0,1888
Horneado	56	0,00354	0,1982
Enfriamiento	56	0,00067	0,0375
Empaque	56	0,00033	0,0182
Gestión de Pedidos	2	0,06120	0,1224
TOTAL CIF			0,9801
TOTAL COSTO			5,2526
N° de Unidades			56
COSTO UNITARIO			0,09

Producción Diaria:		16812	
Grupo Pan:		MAIZ	
HOJA DE COSTOS			
Materia Prima T1			
Ingredientes	Cant.	Costo	Valoracion
Agua	1318	0,0100	0,0132
Azucar	317	0,9900	0,3138
Esc-Mant	20	0,0041	0,0001
Hmaiz	956	1,6400	1,5678
Hprimera	2242	0,8251	1,8499
Lever	106	3,2176	0,3411
Margarina	396	1,7272	0,6840
Huevos	40	0,1100	0,0044
Quesillo	960	3,3060	3,1738
Sal	53	0,4600	0,0244
Total Materia Prima			7,9724
	Sueldo	Beneficios	Total
Mano de Obra T1	21,61	6,96	28,57
(÷) N° de tipo de panes			20
Total Mano de Obra			1,4285
TOTAL COSTO DIRECTO			9,4009
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			
ACTIVIDAD	GENERADOR	COSTO	TOTAL
Pedido a Proveedores	1	0,08380	0,0838
Pesado de Materiales	6408	0,00001	0,0678
Mezcla	6408	0,00003	0,1841
Fermentación	6408	0,00001	0,0446
División de la Masa	80	0,00067	0,0536
Redondeado de la Masa	80	0,00067	0,0536
Moldeado	80	0,00124	0,0995
Prueba Final	90	0,00252	0,2266
Horneado	80	0,00354	0,2832
Enfriamiento	80	0,00067	0,0536
Empaque	80	0,00033	0,0260
Gestión de Pedidos	2	0,06120	0,1224
TOTAL CIF			1,2987
TOTAL COSTO			10,6996
N° de Unidades			80
COSTO UNITARIO			0,13

Producción Diaria:		16812	
Grupo Pan:		MESTIZO	
HOJA DE COSTOS			
Materia Prima T1			
Ingredientes	Cant.	Costo	Valoracion
Agua	2163	0,0100	0,0216
Azucar	361	0,9900	0,3574
Hprimera	3110	0,8251	2,5661
Lever	90	3,2176	0,2896
Margarina	901	1,7272	1,5562
S-500	2	2,9161	0,0058
Miga	141	1,2000	0,1692
Quesillo	1200	3,3060	3,9672
Sema	361	0,4000	0,1444
Sal	72	0,4600	0,0331
Total Materia Prima			9,1106
	Sueldo	Beneficios	Total
Mano de Obra T1	21,61	6,96	28,57
(÷) N° de tipo de panes			20
Total Mano de Obra			1,4285
TOTAL COSTO DIRECTO			10,5391
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			
ACTIVIDAD	GENERADOR	COSTO	TOTAL
Pedido a Proveedores	1	0,08380	0,0838
Pesado de Materiales	8399	0,00001	0,0889
Mezcla	8399	0,00003	0,2413
Fermentación	8399	0,00001	0,0584
División de la Masa	140	0,00067	0,0938
Redondeado de la Masa	140	0,00067	0,0938
Moldeado	140	0,00124	0,1741
Prueba Final	90	0,00252	0,2266
Horneado	140	0,00354	0,4956
Enfriamiento	140	0,00067	0,0938
Empaque	140	0,00033	0,0456
Gestión de Pedidos	3	0,06120	0,1836
TOTAL CIF			1,8791
TOTAL COSTO			12,4183
N° de Unidades			140
COSTO UNITARIO			0,09

Producción Diaria:		16812	
Grupo Pan:		MESTIZO - C	
HOJA DE COSTOS			
Materia Prima T1			
Ingredientes	Cant.	Costo	Valoracion
Azucar	35	0,9900	0,0347
Hprimera	398	0,8251	0,3284
Huevos	75	0,1100	0,0083
Leche	216	0,6350	0,1372
Lever	15	3,2176	0,0483
Manteca Chanc	75	3,3000	0,2475
Margarina	75	1,7272	0,1295
S-500	2	2,9161	0,0058
Quesillo	160	3,3060	0,5290
Sema	100	0,4000	0,0400
Sal	10	0,4600	0,0046
Total Materia Prima			1,5131
	Sueldo	Beneficios	Total
Mano de Obra T1	21,61	6,96	28,57
(÷) N° de tipo de panes			20
Total Mano de Obra			1,4285
TOTAL COSTO DIRECTO			2,9416
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			
ACTIVIDAD	GENERADOR	COSTO	TOTAL
Pedido a Proveedores	1	0,08380	0,0838
Pesado de Materiales	1161	0,00001	0,0123
Mezcla	1161	0,00003	0,0333
Fermentación	1161	0,00001	0,0081
División de la Masa	20	0,00067	0,0134
Redondeado de la Masa	20	0,00067	0,0134
Moldeado	20	0,00124	0,0249
Prueba Final	90	0,00252	0,2266
Horneado	20	0,00354	0,0708
Enfriamiento	20	0,00067	0,0134
Empaque	20	0,00033	0,0065
Gestión de Pedidos	1	0,06120	0,0612
TOTAL CIF			0,5676
TOTAL COSTO			3,5093
N° de Unidades			20
COSTO UNITARIO			0,18

Producción Diaria:		16812	
Grupo Pan:		REVENTADO	
HOJA DE COSTOS			
Materia Prima T1			
Ingredientes	Cant.	Costo	Valoracion
Agua	520	0,0100	0,0052
Azucar	129	0,9900	0,1277
Hprimera	1039	0,8251	0,8573
Huevos	90	0,1100	0,0099
Lever	31	3,2176	0,0997
Margarina	331	1,7272	0,5717
S-500	4	2,9161	0,0117
Sal	15	0,4600	0,0069
Total Materia Prima			1,6901
	Sueldo	Beneficios	Total
Mano de Obra T1	21,61	6,96	28,57
(÷) N° de tipo de panes			20
Total Mano de Obra			1,4285
TOTAL COSTO DIRECTO			3,1186
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			
ACTIVIDAD	GENERADOR	COSTO	TOTAL
Pedido a Proveedores	1	0,08380	0,0838
Pesado de Materiales	2159	0,00001	0,0229
Mezcla	2159	0,00003	0,0620
Fermentación	2159	0,00001	0,0150
División de la Masa	36	0,00067	0,0241
Redondeado de la Masa	36	0,00067	0,0241
Moldeado	36	0,00124	0,0448
Prueba Final	90	0,00252	0,2266
Horneado	36	0,00354	0,1274
Enfriamiento	36	0,00067	0,0241
Empaque	36	0,00033	0,0117
Gestión de Pedidos	1	0,06120	0,0612
TOTAL CIF			0,7277
TOTAL COSTO			3,8463
N° de Unidades			36
COSTO UNITARIO			0,11

Producción Diaria:	16812		
Grupo Pan:	VIENA		
HOJA DE COSTOS			
Materia Prima T1			
Ingredientes	Cant.	Costo	Valoracion
Agua	159	0,0100	0,0016
Ajonjo	4	3,8500	0,0154
Azucar	35	0,9900	0,0347
Hprimera	577	0,8251	0,4761
Leche	159	0,6350	0,1010
Lever	14	3,2176	0,0450
Margarina	144	1,7272	0,2487
Sal	12	0,4600	0,0055
Total Materia Prima			0,9280
	Sueldo	Beneficios	Total
Mano de Obra T1	21,61	6,96	28,57
(÷) N° de tipo de panes			20
Total Mano de Obra			1,4285
TOTAL COSTO DIRECTO			2,3565
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			
ACTIVIDAD	GENERADOR	COSTO	TOTAL
Pedido a Proveedores	1	0,08380	0,0838
Pesado de Materiales	1108	0,00001	0,0117
Mezcla	1108	0,00003	0,0318
Fermentación	1108	0,00001	0,0077
División de la Masa	2	0,00067	0,0013
Redondeado de la Masa	2	0,00067	0,0013
Moldeado	2	0,00124	0,0025
Prueba Final	90	0,00252	0,2266
Horneado	2	0,00354	0,0071
Enfriamiento	2	0,00067	0,0013
Empaque	2	0,00033	0,0007
Gestión de Pedidos	1	0,06120	0,0612
TOTAL CIF			0,4371
TOTAL COSTO			2,7935
N° de Unidades			2
COSTO UNITARIO			1,40

Producción Diaria:		16812	
Grupo Pan:		YUCA	
HOJA DE COSTOS			
Materia Prima T1			
Ingredientes	Cant.	Costo	Valoracion
Azucar	10	0,9900	0,0099
Hprimera	130	0,8251	0,1073
Huevos	51	0,1100	0,0056
Hyuca	130	1,2800	0,1664
Leche	36	0,6350	0,0229
Margarina	26	1,7272	0,0449
Polvo Hornear	5	2,8500	0,0143
Quesillo	512	3,3060	1,6927
Total Materia Prima			2,0639
	Sueldo	Beneficios	Total
Mano de Obra T1	21,61	6,96	28,57
(÷) N° de tipo de panes			20
Total Mano de Obra			1,4285
TOTAL COSTO DIRECTO			3,4924
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			
ACTIVIDAD	GENERADOR	COSTO	TOTAL
Pedido a Proveedores	1	0,08380	0,0838
Pesado de Materiales	900	0,00001	0,0095
Mezcla	900	0,00003	0,0259
Fermentación	900	0,00001	0,0063
División de la Masa	30	0,00067	0,0201
Redondeado de la Masa	30	0,00067	0,0201
Moldeado	30	0,00124	0,0373
Prueba Final	90	0,00252	0,2266
Horneado	30	0,00354	0,1062
Enfriamiento	30	0,00067	0,0201
Empaque	30	0,00033	0,0098
Gestión de Pedidos	1	0,06120	0,0612
TOTAL CIF			0,6268
TOTAL COSTO			4,1191
N° de Unidades			30
COSTO UNITARIO			0,14

TURNO # 2

**MEGAPAN
HOJA DE COSTOS ABC
NOVIEMBRE DEL 2011**

Producción Diaria:		16811	
Grupo Pan:		BRIOLLO	
HOJA DE COSTOS			
Materia Prima T2			
Ingredientes	Cant.	Costo	Valoración
Agua	1061	0,0100	0,0106
Azucar	264	0,9900	0,2614
Hprimera	2500	0,8251	2,0628
Huevos	390	0,1100	0,0429
Lever	66	3,2176	0,2124
Margarina	527	1,7272	0,9102
Miga	138	1,2000	0,1656
Sal	53	0,4600	0,0244
S-500	3	2,9161	0,0087
Huevos para Pintura	100	0,1100	0,0110
Quesillo para Relleno	480	3,3060	1,5869
Total Materia Prima			5,2968
Mano de Obra T1			
	Sueldo	Beneficios	Total
	9,25	3,86	13,11
(÷) N° de tipo de panes			16
Total Mano de Obra			0,8194
TOTAL COSTO DIRECTO			6,1162
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			
ACTIVIDAD	GENERADOR	COSTO	TOTAL
Pedido a Proveedores	1	0,10475	0,1048
Pesado de Materiales	5582	0,00002	0,1274
Mezcla	5582	0,00006	0,3458
Fermentación	5582	0,00002	0,0837
División de la Masa	100	0,00155	0,1551
Redondeado de la Masa	100	0,00155	0,1551
Moldeado	100	0,00288	0,2879
Prueba Final	90	0,00301	0,2710
Horneado	100	0,00819	0,8194
Enfriamiento	100	0,00155	0,1551
Empaque	100	0,00075	0,0753
Gestión de Pedidos	2	0,09793	0,1959
TOTAL CIF			2,7764
TOTAL COSTO			8,8926
N° de Unidades			100
COSTO UNITARIO			0,09

Producción Diaria:		16811	
Grupo Pan:		CACHO	
HOJA DE COSTOS			
Materia Prima T2			
Ingredientes	Cant.	Costo	Valoración
Margarina	730	1,7272	1,2609
Agua	1858	0,0100	0,0186
Azucar	260	0,9900	0,2574
Hprimera	3096	0,8251	2,5545
Huevos	326	0,1100	0,0359
Lever	82	3,2176	0,2638
Margarina	260	1,7272	0,4491
Miga	162	1,2000	0,1944
Sal	66	0,4600	0,0304
Huevos para Pintura	114	0,1100	0,0125
Quesillo para Relleno	240	3,3060	0,7934
Total Materia Prima			5,8709
	Sueldo	Beneficios	Total
Mano de Obra T1	9,25	3,86	13,11
(÷) N° de tipo de panes			16
Total Mano de Obra			0,8194
TOTAL COSTO DIRECTO			6,6902
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			
ACTIVIDAD	GENERADOR	COSTO	TOTAL
Pedido a Proveedores	1	0,10475	0,1048
Pesado de Materiales	6702	0,00002	0,1530
Mezcla	6702	0,00006	0,4152
Fermentación	6702	0,00002	0,1006
División de la Masa	114	0,00155	0,1768
Redondeado de la Masa	114	0,00155	0,1768
Moldeado	114	0,00288	0,3282
Prueba Final	90	0,00301	0,2710
Horneado	114	0,00819	0,9341
Enfriamiento	114	0,00155	0,1768
Empaque	114	0,00075	0,0859
Gestión de Pedidos	3	0,09793	0,2938
TOTAL CIF			3,2168
TOTAL COSTO			9,9071
N° de Unidades			114
COSTO UNITARIO			0,09

Producción Diaria:		16811	
Grupo Pan:		DULCE	
HOJA DE COSTOS			
Materia Prima T2			
Ingredientes	Cant.	Costo	Valoración
Agua	329	0,0100	0,0033
Azucar	288	0,9900	0,2851
Esc-Coco	2	7,3600	0,0147
Hprimera	976	0,8251	0,8053
Huevos	103	0,1100	0,0113
Lever	41	3,2176	0,1319
Margarina	206	1,7272	0,3558
Miga	51	1,2000	0,0612
Sal	5	0,4600	0,0023
Azucar para Pintura	40	0,9900	0,0396
Huevos para Pintura	20	0,1100	0,0022
Total Materia Prima			1,7128
Mano de Obra T1			
	Sueldo	Beneficios	Total
	9,25	3,86	13,11
(÷) N° de tipo de panes			16
Total Mano de Obra			0,8194
TOTAL COSTO DIRECTO			2,5322
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			
ACTIVIDAD	GENERADOR	COSTO	TOTAL
Pedido a Proveedores	1	0,10475	0,1048
Pesado de Materiales	2101	0,00002	0,0480
Mezcla	2101	0,00006	0,1302
Fermentación	2101	0,00002	0,0315
División de la Masa	40	0,00155	0,0620
Redondeado de la Masa	40	0,00155	0,0620
Moldeado	40	0,00288	0,1152
Prueba Final	120	0,00301	0,3613
Horneado	40	0,00819	0,3278
Enfriamiento	40	0,00155	0,0620
Empaque	40	0,00075	0,0301
Gestión de Pedidos	1	0,09793	0,0979
TOTAL CIF			1,4328
TOTAL COSTO			3,9649
N° de Unidades			40
COSTO UNITARIO			0,10

Producción Diaria:		16811	
Grupo Pan:		DULCE PASA	
HOJA DE COSTOS			
Materia Prima T2			
Ingredientes	Cant.	Costo	Valoración
Choco - Dulce	150	4,4600	0,6690
Hojaldrina	135	2,2000	0,2970
Margarina	45	1,7272	0,0777
Agua	152	0,0100	0,0015
Azucar	126	0,9900	0,1247
Hprimera	506	0,8251	0,4175
Huevos	71	0,1100	0,0078
Lever	20	3,2176	0,0644
Margarina	20	1,7272	0,0345
Sal	5	1,2000	0,0060
Azucar para Relleno	76	0,9900	0,0752
Esc-Vain para Relleno	2	4,3579	0,0087
Leche para Relleno	95	0,6350	0,0603
Miga para Relleno	79	1,2000	0,0948
Ricacao para Relleno	48	4,3000	0,2064
Total Materia Prima			2,1457
	Sueldo	Beneficios	Total
Mano de Obra T1	9,25	3,86	13,11
(÷) N° de tipo de panes			16
Total Mano de Obra			0,8194
TOTAL COSTO DIRECTO			2,9650
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			
ACTIVIDAD	GENERADOR	COSTO	TOTAL
Pedido a Proveedores	1	0,10475	0,1048
Pesado de Materiales	1482	0,00002	0,0338
Mezcla	1482	0,00006	0,0918
Fermentación	1482	0,00002	0,0222
División de la Masa	30	0,00155	0,0465
Redondeado de la Masa	30	0,00155	0,0465
Moldeado	30	0,00288	0,0864
Prueba Final	120	0,00301	0,3613
Horneado	30	0,00819	0,2458
Enfriamiento	30	0,00155	0,0465
Empaque	30	0,00075	0,0226
Gestión de Pedidos	1	0,09793	0,0979
TOTAL CIF			1,2062
TOTAL COSTO			4,1713
N° de Unidades			30
COSTO UNITARIO			0,14

Producción Diaria:		16811	
Grupo Pan:		DULCE ESPECIAL	
HOJA DE COSTOS			
Materia Prima T2			
Ingredientes	Cant.	Costo	Valoración
Huevos	22	0,1100	0,0024
Azucar	55	0,9900	0,0545
Margarina	88	1,7272	0,1520
Esc-Vain	2	4,3579	0,0087
Hprimera	132	0,8251	0,1089
Leche	229	0,6350	0,1454
Huevos	59	0,1100	0,0065
Esc-Vain	2	4,3579	0,0087
Lever	15	3,2176	0,0483
Hprimera	494	0,8251	0,4076
Azucar	99	0,9900	0,0980
Sal	3	1,2000	0,0036
S-500	1	2,9161	0,0029
Margarina	99	1,7272	0,1710
Agua	164	0,0100	0,0016
Azucar	144	0,9900	0,1426
Esc-Coco	1	7,3600	0,0074
Hprimera	488	0,8251	0,4026
Huevos	51	0,1100	0,0056
Lever	21	3,2176	0,0676
Margarina	103	1,7272	0,1779
Miga	26	1,2000	0,0312
Sal	3	1,2000	0,0036
Huevos para Pintura	20	0,1100	0,0022
Azucar para Pintura	20	0,9900	0,0198
Huevos para Pintura	10	0,1100	0,0011
Leche para Relleno	127	0,6350	0,0806
Azucar para Relleno	102	0,9900	0,1010
Esc-Vain para Relleno	3	4,3579	0,0131
Ricacao para Relleno	64	4,3000	0,2752
Miga para Relleno	102	1,2000	0,1224
Total Materia Prima			2,6740
	Sueldo	Beneficios	Total
Mano de Obra T1	9,25	3,86	13,11
(÷) N° de tipo de panes			16
Total Mano de Obra			0,8194
TOTAL COSTO DIRECTO			3,4934
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			
ACTIVIDAD	GENERADOR	COSTO	TOTAL
Pedido a Proveedores	1	0,10475	0,1048
Pesado de Materiales	1718	0,00002	0,0392
Mezcla	1718	0,00006	0,1064
Fermentación	1718	0,00002	0,0258
División de la Masa	40	0,00155	0,0620
Redondeado de la Masa	40	0,00155	0,0620
Moldeado	40	0,00288	0,1152
Prueba Final	120	0,00301	0,3613
Horneado	40	0,00819	0,3278
Enfriamiento	40	0,00155	0,0620
Empaque	40	0,00075	0,0301
Gestión de Pedidos	1	0,09793	0,0979
TOTAL CIF			1,3946
TOTAL COSTO			4,8879
N° de Unidades			40
COSTO UNITARIO			0,12

Producción Diaria:		16811	
Grupo Pan:		HAMHOT	
HOJA DE COSTOS			
Materia Prima T2			
Ingredientes	Cant.	Costo	Valoración
Ajonjo	228	3,8500	0,8778
Agua	4478	0,0100	0,0448
Antimoho	22	2,4869	0,0547
Azucar	588	0,9900	0,5821
Hprimera	6982	0,8251	5,7608
Lever	135	3,2176	0,4344
Manteca	368	1,6600	0,6109
Miga	374	1,2000	0,4488
Sal	146	0,4600	0,0672
Huevos para Pintura	136	0,1100	0,0150
Total Materia Prima			8,8964
	Sueldo	Beneficios	Total
Mano de Obra T1	9,25	3,86	13,11
(÷) N° de tipo de panes			16
Total Mano de Obra			0,8194
TOTAL COSTO DIRECTO			9,7158
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			
ACTIVIDAD	GENERADOR	COSTO	TOTAL
Pedido a Proveedores	1	0,10475	0,1048
Pesado de Materiales	13457	0,00002	0,3072
Mezcla	13457	0,00006	0,8337
Fermentación	13457	0,00002	0,2019
División de la Masa	230	0,00155	0,3566
Redondeado de la Masa	230	0,00155	0,3566
Moldeado	230	0,00288	0,6622
Prueba Final	90	0,00301	0,2710
Horneado	230	0,00819	1,8847
Enfriamiento	230	0,00155	0,3566
Empaque	230	0,00075	0,1733
Gestión de Pedidos	5	0,09793	0,4896
TOTAL CIF			5,9982
TOTAL COSTO			15,7141
N° de Unidades			230
COSTO UNITARIO			0,07

Producción Diaria:		16811	
Grupo Pan:		HUEVO	
HOJA DE COSTOS			
Materia Prima T2			
Ingredientes	Cant.	Costo	Valoración
Leche	169	0,6350	0,1073
Esc-Mant	0	0,0041	0,0000
Huevos	144	0,1100	0,0158
Lever	12	3,2176	0,0386
Hprimera	482	0,8251	0,3977
Azucar	48	0,9900	0,0475
S-500	0	2,9161	0,0000
Sal	10	0,4600	0,0046
Margarina	135	1,7272	0,2332
Huevos para Pintura	20	0,1100	0,0022
Total Materia Prima			0,8470
	Sueldo	Beneficios	Total
Mano de Obra T1	9,25	3,86	13,11
(÷) N° de tipo de panes			16
Total Mano de Obra			0,8194
TOTAL COSTO DIRECTO			1,6663
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			
ACTIVIDAD	GENERADOR	COSTO	TOTAL
Pedido a Proveedores	1	0,10475	0,1048
Pesado de Materiales	1020	0,00002	0,0233
Mezcla	1020	0,00006	0,0632
Fermentación	1020	0,00002	0,0153
División de la Masa	20	0,00155	0,0310
Redondeado de la Masa	20	0,00155	0,0310
Moldeado	20	0,00288	0,0576
Prueba Final	90	0,00301	0,2710
Horneado	20	0,00819	0,1639
Enfriamiento	20	0,00155	0,0310
Empaque	20	0,00075	0,0151
Gestión de Pedidos	1	0,09793	0,0979
TOTAL CIF			0,9050
TOTAL COSTO			2,5713
N° de Unidades			20
COSTO UNITARIO			0,13

Produccion Diaria:		16811	
Grupo Pan:		INTNARANJA	
HOJA DE COSTOS			
Materia Prima T2			
Ingredientes	Cant.	Costo	Valoración
Agua	575	0,0100	0,0058
Azucar	290	0,9900	0,2871
Color Caramelo	3	3,5500	0,0107
Esc-Naranja	1	0,0050	0,0000
Hintegral	1327	0,9330	1,2381
Lever	62	3,2176	0,1995
Margarina	247	1,7272	0,4266
RalladNaranja	6	0,7420	0,0045
Sal	6	0,4600	0,0028
Total Materia Prima			2,1749
Mano de Obra T1			
	Sueldo	Beneficios	Total
	9,25	3,86	13,11
(÷) N° de tipo de panes			16
Total Mano de Obra			0,8194
TOTAL COSTO DIRECTO			2,9943
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			
ACTIVIDAD	GENERADOR	COSTO	TOTAL
Pedido a Proveedores	1	0,10475	0,1048
Pesado de Materiales	2517	0,00002	0,0575
Mezcla	2517	0,00006	0,1559
Fermentación	2517	0,00002	0,0378
División de la Masa	36	0,00155	0,0558
Redondeado de la Masa	36	0,00155	0,0558
Moldeado	36	0,00288	0,1037
Prueba Final	75	0,00301	0,2258
Horneado	36	0,00819	0,2950
Enfriamiento	36	0,00155	0,0558
Empaque	36	0,00075	0,0271
Gestión de Pedidos	1	0,09793	0,0979
TOTAL CIF			1,2729
TOTAL COSTO			4,2672
N° de Unidades			36
COSTO UNITARIO			0,12

Producción Diaria:		16811	
Grupo Pan:		INTNORMAL	
HOJA DE COSTOS			
Materia Prima T2			
Ingredientes	Cant.	Costo	Valoración
Agua	709	0,0100	0,0071
Azucar	95	0,9900	0,0941
Color Caramelo	2	3,5500	0,0071
Hintegral	1184	0,9330	1,1047
Lever	30	3,2176	0,0965
Margarina	118	1,7272	0,2038
Sal	18	0,4600	0,0083
Total Materia Prima			1,5215
	Sueldo	Beneficios	Total
Mano de Obra T1	9,25	3,86	13,11
(÷) N° de tipo de panes			16
Total Mano de Obra			0,8194
TOTAL COSTO DIRECTO			2,3409
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			
ACTIVIDAD	GENERADOR	COSTO	TOTAL
Pedido a Proveedores	1	0,10475	0,1048
Pesado de Materiales	2156	0,00002	0,0492
Mezcla	2156	0,00006	0,1336
Fermentación	2156	0,00002	0,0323
División de la Masa	36	0,00155	0,0558
Redondeado de la Masa	36	0,00155	0,0558
Moldeado	36	0,00288	0,1037
Prueba Final	75	0,00301	0,2258
Horneado	36	0,00819	0,2950
Enfriamiento	36	0,00155	0,0558
Empaque	36	0,00075	0,0271
Gestión de Pedidos	1	0,09793	0,0979
TOTAL CIF			1,2369
TOTAL COSTO			3,5778
N° de Unidades			36
COSTO UNITARIO			0,10

Producción Diaria:		16811	
Grupo Pan:		LECHE	
HOJA DE COSTOS			
Materia Prima T2			
Ingredientes	Cant.	Costo	Valoración
Azucar	149	0,9900	0,1475
Esc-Vain	1	4,3579	0,0044
Hprimera	497	0,8251	0,4101
Huevos	99	0,1100	0,0109
Leche	321	0,6350	0,2038
Lever	15	3,2176	0,0483
Margarina	99	1,7272	0,1710
Polvo-Hornear	15	2,8500	0,0428
Sal	2	0,4600	0,0009
Huevos para Pintura	20	0,1100	0,0022
Total Materia Prima			1,0418
Mano de Obra T1			
	Sueldo	Beneficios	Total
	9,25	3,86	13,11
(÷) N° de tipo de panes			16
Total Mano de Obra			0,8194
TOTAL COSTO DIRECTO			1,8612
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			
ACTIVIDAD	GENERADOR	COSTO	TOTAL
Pedido a Proveedores	1	0,10475	0,1048
Pesado de Materiales	1218	0,00002	0,0278
Mezcla	1218	0,00006	0,0755
Fermentación	1218	0,00002	0,0183
División de la Masa	20	0,00155	0,0310
Redondeado de la Masa	20	0,00155	0,0310
Moldeado	20	0,00288	0,0576
Prueba Final	120	0,00301	0,3613
Horneado	20	0,00819	0,1639
Enfriamiento	20	0,00155	0,0310
Empaque	20	0,00075	0,0151
Gestión de Pedidos	1	0,09793	0,0979
TOTAL CIF			1,0151
TOTAL COSTO			2,8763
N° de Unidades			20
COSTO UNITARIO			0,14

Producción Diaria:		16811	
Grupo Pan:		MANTEQUILLA	
HOJA DE COSTOS			
Materia Prima T2			
Ingredientes	Cant.	Costo	Valoración
Hprimera	40	0,8251	0,0330
Agua	268	0,0100	0,0027
Azucar	113	0,9900	0,1119
Esc-Mant	3	0,0041	0,0000
Hprimera	484	0,8251	0,3993
Lever	13	3,2176	0,0418
Margarina	113	1,7272	0,1952
Sal	6	0,4600	0,0028
Total Materia Prima			0,7867
	Sueldo	Beneficios	Total
Mano de Obra T1	9,25	3,86	13,11
(÷) N° de tipo de panes			16
Total Mano de Obra			0,8194
TOTAL COSTO DIRECTO			1,6061
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			
ACTIVIDAD	GENERADOR	COSTO	TOTAL
Pedido a Proveedores	1	0,10475	0,1048
Pesado de Materiales	1039	0,00002	0,0237
Mezcla	1039	0,00006	0,0644
Fermentación	1039	0,00002	0,0156
División de la Masa	20	0,00155	0,0310
Redondeado de la Masa	20	0,00155	0,0310
Moldeado	20	0,00288	0,0576
Prueba Final	90	0,00301	0,2710
Horneado	20	0,00819	0,1639
Enfriamiento	20	0,00155	0,0310
Empaque	20	0,00075	0,0151
Gestión de Pedidos	1	0,09793	0,0979
TOTAL CIF			0,9069
TOTAL COSTO			2,5130
N° de Unidades			20
COSTO UNITARIO			0,13

Producción Diaria:		16811	
Grupo Pan:		MIXTO	
HOJA DE COSTOS			
Materia Prima T2			
Ingredientes	Cant.	Costo	Valoración
Miga	200	1,2000	0,2400
Agua	141	0,0100	0,0014
Azucar	32	0,9900	0,0317
Hprimera	324	0,8251	0,2673
Huevos	40	0,1100	0,0044
Lever	13	3,2176	0,0418
Manteca	161	1,6600	0,2673
Miga	81	1,2000	0,0972
Sal	6	0,4600	0,0028
S-500	2	2,9161	0,0058
Agua	39	0,0100	0,0004
Azucar	59	0,9900	0,0584
Hprimera	156	0,8251	0,1287
Huevos	39	0,1100	0,0043
Lever	4	3,2176	0,0129
Margarina	58	1,7272	0,1002
Sal	2	0,4600	0,0009
Sema	43	0,4000	0,0172
Total Materia Prima			1,2827
	Sueldo	Beneficios	Total
Mano de Obra T1	9,25	3,86	13,11
(÷) N° de tipo de panes			16
Total Mano de Obra			0,8194
TOTAL COSTO DIRECTO			2,1021
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			
ACTIVIDAD	GENERADOR	COSTO	TOTAL
Pedido a Proveedores	1	0,10475	0,1048
Pesado de Materiales	1400	0,00002	0,0320
Mezcla	1400	0,00006	0,0867
Fermentación	1400	0,00002	0,0210
División de la Masa	20	0,00155	0,0310
Redondeado de la Masa	20	0,00155	0,0310
Moldeado	20	0,00288	0,0576
Prueba Final	90	0,00301	0,2710
Horneado	20	0,00819	0,1639
Enfriamiento	20	0,00155	0,0310
Empaque	20	0,00075	0,0151
Gestión de Pedidos	1	0,09793	0,0979
TOTAL CIF			0,9429
TOTAL COSTO			3,0450
N° de Unidades			20
COSTO UNITARIO			0,15

Producción Diaria:		16811	
Grupo Pan:		PULLMANNOR	
HOJA DE COSTOS			
Materia Prima T2			
Ingredientes	Cant.	Costo	Valoración
Agua	3157	0,0100	0,0316
Antimoho	19	2,4869	0,0473
Azucar	316	0,9900	0,3128
Hprimera	5999	0,8251	4,9498
Leche	632	0,6350	0,4013
Lever	114	3,2176	0,3668
Margarina	316	1,7272	0,5458
Miga	316	1,2000	0,3792
Sal	126	0,4600	0,0580
S-500	6	2,9161	0,0175
Total Materia Prima			7,1100
	Sueldo	Beneficios	Total
Mano de Obra T1	9,25	3,86	13,11
(÷) N° de tipo de panes			16
Total Mano de Obra			0,8194
TOTAL COSTO DIRECTO			7,9294
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			
ACTIVIDAD	GENERADOR	COSTO	TOTAL
Pedido a Proveedores	1	0,10475	0,1048
Pesado de Materiales	11001	0,00002	0,2511
Mezcla	11001	0,00006	0,6815
Fermentación	11001	0,00002	0,1651
División de la Masa	20	0,00155	0,0310
Redondeado de la Masa	20	0,00155	0,0310
Moldeado	20	0,00288	0,0576
Prueba Final	90	0,00301	0,2710
Horneado	20	0,00819	0,1639
Enfriamiento	20	0,00155	0,0310
Empaque	20	0,00075	0,0151
Gestión de Pedidos	1	0,09793	0,0979
TOTAL CIF			1,9010
TOTAL COSTO			9,8303
N° de Unidades			20
COSTO UNITARIO			0,49

Producción Diaria:		16811	
Grupo Pan:		REVENTADO	
HOJA DE COSTOS			
Materia Prima T2			
Ingredientes	Cant.	Costo	Valoración
Agua	387	0,0100	0,0039
Azucar	62	0,9900	0,0614
Hprimera	773	0,8251	0,6378
Huevos	77	0,1100	0,0085
Lever	23	3,2176	0,0740
Margarina	278	1,7272	0,4802
Sal	15	0,4600	0,0069
S-500	4	2,9161	0,0117
Agua	133	0,0100	0,0013
Azucar	67	0,9900	0,0663
Hprimera	266	0,8251	0,2195
Huevos	13	0,1100	0,0014
Lever	8	3,2176	0,0257
Margarina	53	1,7272	0,0915
Total Materia Prima			1,6901
Mano de Obra T1			
	Sueldo	Beneficios	Total
	9,25	3,86	13,11
(÷) N° de tipo de panes			16
Total Mano de Obra			0,8194
TOTAL COSTO DIRECTO			2,5095
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			
ACTIVIDAD	GENERADOR	COSTO	TOTAL
Pedido a Proveedores	1	0,10475	0,1048
Pesado de Materiales	2159	0,00002	0,0493
Mezcla	2159	0,00006	0,1338
Fermentación	2159	0,00002	0,0324
División de la Masa	36	0,00155	0,0558
Redondeado de la Masa	36	0,00155	0,0558
Moldeado	36	0,00288	0,1037
Prueba Final	90	0,00301	0,2710
Horneado	36	0,00819	0,2950
Enfriamiento	36	0,00155	0,0558
Empaque	36	0,00075	0,0271
Gestión de Pedidos	2	0,09793	0,1959
TOTAL CIF			1,3802
TOTAL COSTO			3,8897
N° de Unidades			36
COSTO UNITARIO			0,11

Producción Diaria:		16811	
Grupo Pan:		RMANTECA	
HOJA DE COSTOS			
Materia Prima T2			
Ingredientes	Cant.	Costo	Valoración
Hprimera	777	0,8251	0,6411
Azucar	16	0,9900	0,0158
Sal	16	0,4600	0,0074
S-500	4	2,9161	0,0117
Margarina	233	1,7272	0,4024
Lever	23	3,2176	0,0740
Esc-Mant	4	0,0041	0,0000
Leche	427	0,6350	0,2711
Total Materia Prima			1,4236
Mano de Obra T1			
	Sueldo	Beneficios	Total
	9,25	3,86	13,11
(÷) N° de tipo de panes			16
Total Mano de Obra			0,8194
TOTAL COSTO DIRECTO			2,2429
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			
ACTIVIDAD	GENERADOR	COSTO	TOTAL
Pedido a Proveedores	1	0,10475	0,1048
Pesado de Materiales	1500	0,00002	0,0342
Mezcla	1500	0,00006	0,0929
Fermentación	1500	0,00002	0,0225
División de la Masa	50	0,00155	0,0775
Redondeado de la Masa	50	0,00155	0,0775
Moldeado	50	0,00288	0,1440
Prueba Final	90	0,00301	0,2710
Horneado	50	0,00819	0,4097
Enfriamiento	50	0,00155	0,0775
Empaque	50	0,00075	0,0377
Gestión de Pedidos	2	0,09793	0,1959
TOTAL CIF			1,5452
TOTAL COSTO			3,7881
N° de Unidades			50
COSTO UNITARIO			0,08

Producción Diaria:		16811	
Grupo Pan:		SAL - REQ	
HOJA DE COSTOS			
Materia Prima T2			
Ingredientes	Cant.	Costo	Valoración
Ajonjo	20	3,8500	0,0770
Aceite	63	4,1800	0,2633
Agua	326	0,0100	0,0033
Azucar	27	0,9900	0,0267
Hintegral	690	0,9330	0,6438
Huevos	65	0,1100	0,0072
Lever	22	3,2176	0,0708
Sal	7	0,4600	0,0032
Requeson	240	1,8700	0,4488
Total Materia Prima			1,5441
	Sueldo	Beneficios	Total
Mano de Obra T1	9,25	3,86	13,11
(÷) N° de tipo de panes			16
Total Mano de Obra			0,8194
TOTAL COSTO DIRECTO			2,3634
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			
ACTIVIDAD	GENERADOR	COSTO	TOTAL
Pedido a Proveedores	1	0,10475	0,1048
Pesado de Materiales	1460	0,00002	0,0333
Mezcla	1460	0,00006	0,0905
Fermentación	1460	0,00002	0,0219
División de la Masa	20	0,00155	0,0310
Redondeado de la Masa	20	0,00155	0,0310
Moldeado	20	0,00288	0,0576
Prueba Final	90	0,00301	0,2710
Horneado	20	0,00819	0,1639
Enfriamiento	20	0,00155	0,0310
Empaque	20	0,00075	0,0151
Gestión de Pedidos	1	0,09793	0,0979
TOTAL CIF			0,9489
TOTAL COSTO			3,3123
N° de Unidades			20
COSTO UNITARIO			0,17

ANEXO # 6

MEGAPAN DIARIO GENERAL NOVIEMBRE DEL 2011

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
	1			
31/10/2011	Inv. De Materia Prima		879,50	
	Ajonjolí	24,00		
	Anis	15,00		
	Antimoho	2,50		
	Azucar	120,00		
	Color Caramelo	7,00		
	Esc-Anis	7,00		
	Esc-Coco	7,00		
	Esc-Mant	7,00		
	Esc-Naranja	7,00		
	Esc-Vainilla	7,00		
	Harina Integral	57,00		
	Harina de Maiz	40,00		
	Hojaldrina	14,00		
	Harina Primera	185,00		
	Huevos	55,00		
	Harina de Yuca	21,00		
	Jamon	24,00		
	Leche	65,00		
	Levadura	60,00		
	Manteca	18,00		
	Manteca de Chancho	10,00		
	Rallado de Naranja	4,00		
	Requeson	12,00		
	Ricacao	8,00		
	Sema	9,00		
	Choco Dulce	6,00		
	Margarina	16,00		
	Toupan	20,00		
	S-500	15,00		
	Polvo de Hornear	14,00		
	Quesillo	10,00		
	Sal	13,00		
	IVA Pagado		30,78	
	Bancos			910,28
	P/r la compra de materiales directos.			
	2			
01/11/2011	Inv. De Productos en Proceso		199,76	
	MPD	158,08		
	MOD	41,68		
	Inv. De Materia Prima Directa			158,08
	MOD por Pagar			41,68
	P/r los costo directos asignados de manera directa a los productos.			

**MEGAPAN
DIARIO GENERAL
NOVIEMBRE DEL 2011**

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
	3			
01/11/2011	Servicios Básicos		10,88	
	Internet		2,40	
	Depreciaciones		2,90	
	MPI		4,00	
	MOI		26,26	
	Útiles de Oficina		5,82	
	Suministros de Limpieza		3,10	
	Mantenimiento		0,80	
	Bancos			23,00
	Depreciación Acumulada			2,90
	Inventario de MPI			4,00
	MOI por Pagar			26,26
	P/r los costos indirectos del periodo que seran direccionados via actividades.			
	4			
01/11/2011	Inv. De Productos en Proceso		56,16	
	Pedido a Proveedores	3,35		
	Pesado de Materiales	2,58		
	Mezcla	7,00		
	Fermentación	1,70		
	División de la Masa	2,58		
	Redondeado de la Masa	2,58		
	Moldeado	4,79		
	Prueba Final	9,21		
	Horneado	13,64		
	Enfriamiento	2,58		
	Empaque	1,25		
	Gestión de Pedidos	4,90		
	Servicios Básicos			10,88
	Internet			2,40
	Depreciaciones			2,90
	MPI			4,00
	MOI			26,26
	Útiles de Oficina			5,82
	Suministros de Limpieza			3,10
	Mantenimiento			0,80
	P/r el costo de las actividades y su asignación al costo de los productos.			

**MEGAPAN
DIARIO GENERAL
NOVIEMBRE DEL 2011**

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
	5			
01/11/2011	Inv. De Productos Terminados T1		168,71	
	Ambato	4,71		
	Anis	2,82		
	Baguette	5,06		
	Bizcocho	5,89		
	Brioche	4,77		
	Briollo	27,75		
	Cacho	19,33		
	Croissant	10,95		
	Dulce	11,89		
	Hamhot	3,40		
	Huevo	8,10		
	Huevo Dulce	6,84		
	IntNaranja	14,55		
	Intnormal	5,25		
	Maíz	10,70		
	Mestizo	12,42		
	Mestizo - C	3,51		
	Reventado	3,85		
	Viena	2,79		
	Yuca	4,12		
	Inv. De Productos en Proceso			168,71
	Pedido a Proveedores	1,68		
	Pesado de Materiales	1,29		
	Mezcla	3,50		
	Fermentación	0,85		
	División de la Masa	1,29		
	Redondeado de la Masa	1,29		
	Moldeado	2,40		
	Prueba Final	4,61		
	Horneado	6,82		
	Enfriamiento	1,29		
	Empaque	0,63		
	Gestión de Pedidos	2,45		
	MPD	112,06		
	MOD	28,57		
	P/r los rproductos terminados, que fueron costeados con el modelo ABC.			

**MEGAPAN
DIARIO GENERAL
NOVIEMBRE DEL 2011**

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
	6			
01/11/2011	Inv. De Productos Terminados T2		87,21	
	Briollo	8,89		
	Cacho	9,91		
	Dulce	3,96		
	Dulce Pasa	4,17		
	Dulce Esp	4,89		
	Hamhot	15,71		
	Huevo	2,57		
	IntNaranja	4,27		
	Intnormal	3,58		
	Leche	2,88		
	Mantequilla	2,51		
	Mixto	3,04		
	Pullmannor	9,83		
	Reventado	3,89		
	Rmanteca	3,79		
	Sal-Req	3,31		
	Inv. De Productos en Proceso			87,21
	Pedido a Proveedores	1,68		
	Pesado de Materiales	1,29		
	Mezcla	3,50		
	Fermentación	0,85		
	División de la Masa	1,29		
	Redondeado de la Masa	1,29		
	Moldeado	2,40		
	Prueba Final	4,61		
	Horneado	6,82		
	Enfriamiento	1,29		
	Empaque	0,63		
	Gestión de Pedidos	2,45		
	MPD	46,02		
	MOD	13,11		
	P/r los rproductos terminados, que fueron costeados con el modelo ABC.			

**MEGAPAN
DIARIO GENERAL
NOVIEMBRE DEL 2011**

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
	7			
01/11/2011	Caja		390,98	
	Ventas			390,98
	Turno 1	256,54		
	Turno 2	134,44		
	P/r las facturas N° 526-532, por venta de productos terminados,.			
	8			
01/11/2011	Costo de Ventas		252,41	
	Inv. De Productos Terminados T1			165,54
	Inv. De Productos Terminados T2			86,86
	P/r costo de los productos vendidos			
	8			
01/11/2011	Ventas		390,98	
	Costo de Ventas			252,41
	Utilidad Bruta en Ventas			138,57
	P/r utilidad de la producción			

ANEXO # 7

**MEGAPAN
INVENTARIO FINAL DE MATERIA PRIMA
NOVIEMBRE DEL 2011**

Inv. Inicial de Materia Prima	0,00
(+) Compras de Materia Prima	879,50
MATERIA PRIMA DISPONIBLE	879,50
(-) Materia Prima Consumida	158,08
INV. FINAL DE MATERIA PRIMA	721,42

**MEGAPAN
INVENTARIO FINAL DE PRODUCTOS TERMINADOS
NOVIEMBRE DEL 2011**

Inv. Inicial de Productos Terminados	0,00
(+) Producción Terminada	255,92
PRODUCCIÓN DISPONIBLE PARA LA VENTA	255,92
(-) Producción Vendida	252,41
INV. FINAL DE PRODUCTOS TERMINADOS	3,51

ANEXO # 8

**COSTOS DE PRODUCCIÓN DEL MES DE NOVIEMBRE DE 2011 DE
MEGAPAN**

**MEGAPAN
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN MENSUAL
NOVIEMBRE DEL 2011**

CONCEPTO	VALOR
	MENSUAL
Servicios Básicos	326,27
Internet	72,06
Depreciaciones	87,00
MPI (Gas)	120,00
MOI	787,76
Útiles de Oficina	174,60
Suministros de Limpieza	93,00
Mantenimiento	24,00
TOTAL	1684,69

**MEGAPAN
ASIGNACIÓN DE LOS RECURSOS DIRECTOS MENSUALES
NOVIEMBRE DEL 2011**

CONCEPTO	PRODUCCIÓN MENSUAL		
	TURNO 1 N° 16812	TURNO 2 N° 16811	TOTAL
Materia Prima	3361,80	1380,60	4742,40
Mano de Obra	856,92	393,50	1250,42
Rol de Pagos	648,26	277,60	
Rol de Provisiones	208,66	115,90	
TOTAL			5992,82

COSTOS DE PRODUCCIÓN

TURNO # 1

MEGAPAN
COSTO DE PRODUCCIÓN
NOVIEMBRE DEL 2011
TURNO 1

N°	PRODUCTOS	CANTIDAD PRODUCIDA DIARIA	N° DÍAS	CANTIDAD PRODUCIDA MESUAL	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL MENSUAL
1	AMBATO	60	30	1800	0,08	141,45
2	ANIS	20	30	600	0,14	84,49
3	BAGUETTE	46	30	1380	0,11	151,77
4	BIZCOCHO	60	30	1800	0,10	176,85
5	BRIOCHE	70	30	2100	0,07	143,13
6	BRIOLLO	400	30	12000	0,07	832,51
7	CACHO	378	30	11340	0,05	579,80
8	CROISSANT	60	30	1800	0,18	328,58
9	DULCE	140	30	4200	0,08	356,79
10	HAMHOT	30	30	900	0,11	102,04
11	HUEVO	102	30	3060	0,08	243,11
12	HUEVO DULCE	30	30	900	0,23	205,14
13	INTNARANJA	166	30	4980	0,09	436,40
14	INTNORMAL	56	30	1680	0,09	157,58
15	MAIZ	80	30	2400	0,13	320,99
16	MESTIZO	140	30	4200	0,09	372,55
17	MESTIZO - C	20	30	600	0,18	105,28
18	REVENTADO	36	30	1080	0,11	115,39
19	VIENA	2	30	60	1,40	83,81
20	YUCA	30	30	900	0,14	123,57
	TOTAL	1926		57780		5061,22

TURNO # 2

**MEGAPAN
COSTO DE PRODUCCIÓN
NOVIEMBRE DEL 2011
TURNO 2**

Nº	PRODUCTOS	CANTIDAD PRODUCIDA DIARIA	Nº DÍAS	CANTIDAD PRODUCIDA MESUAL	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL MENSUAL
1	BRIOLLO	100	30	3000	0,09	266,78
2	CACHO	114	30	3420	0,09	297,21
3	DULCE	40	30	1200	0,10	118,95
4	DULCE PASA	30	30	900	0,14	125,14
5	DULCE ESP	40	30	1200	0,12	146,64
6	HAMHOT	230	30	6900	0,07	471,42
7	HUEVO	20	30	600	0,13	77,14
8	INT NARANJA	36	30	1080	0,12	128,02
9	INT NORMAL	36	30	1080	0,10	107,33
10	LECHE	20	30	600	0,14	86,29
11	MANTEQUILLA	20	30	600	0,13	75,39
12	MIXTO	20	30	600	0,15	91,35
13	PULLMANNOR	20	30	600	0,49	294,91
14	REVENTADO	36	30	1080	0,11	116,69
15	RMANTECA	50	30	1500	0,08	113,64
16	SAL-REQ	20	30	600	0,17	99,37
	TOTAL	832		24960		2616,27

VENTAS

TURNO # 1

MEGAPAN
VENTAS
NOVIEMBRE DEL 2011
TURNO 1

N°	PRODUCTOS	CANTIDAD VENDIDA DIARIA	N° DÍAS	CANTIDAD VENDIDA MESUAL	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL MENSUAL	PRECIO DE VENTA UNITARIO	VENTAS
1	AMBATO	60	30	1800	0,08	141,45	0,12	216,00
2	ANIS	20	30	600	0,14	84,49	0,18	108,00
3	BAGUETTE	46	30	1380	0,11	151,77	0,13	179,40
4	BIZCOCHO	60	30	1800	0,10	176,85	0,13	234,00
5	BRIOCHE	60	30	1800	0,07	122,68	0,10	180,00
6	BRIOLLO	380	30	11400	0,07	790,89	0,12	1368,00
7	CACHO	370	30	11100	0,05	567,53	0,12	1332,00
8	CROISSANT	60	30	1800	0,18	328,58	0,25	450,00
9	DULCE	140	30	4200	0,08	356,79	0,13	546,00
10	HAMHOT	30	30	900	0,11	102,04	0,16	144,00
11	HUEVO	100	30	3000	0,08	238,34	0,14	420,00
12	HUEVO DULCE	30	30	900	0,23	205,14	0,27	243,00
13	INTNARANJA	160	30	4800	0,09	420,63	0,13	624,00
14	INTNORMAL	56	30	1680	0,09	157,58	0,13	218,40
15	MAIZ	80	30	2400	0,13	320,99	0,15	360,00
16	MESTIZO	140	30	4200	0,09	372,55	0,13	546,00
17	MESTIZO - C	20	30	600	0,18	105,28	0,22	132,00
18	REVENTADO	36	30	1080	0,11	115,39	0,13	140,40
19	VIENA	2	30	60	1,40	83,81	1,70	102,00
20	YUCA	30	30	900	0,14	123,57	0,17	153,00
	TOTAL	1880		56400		4966,34		7696,20

TURNO #2

**MEGAPAN
VENTAS
NOVIEMBRE DEL 2011
TURNO 2**

N°	PRODUCTOS	CANTIDAD VENDIDA DIARIA	N° DÍAS	CANTIDAD VENDIDA MESUAL	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL MENSUAL	PRECIO DE VENTA UNITARIO	VENTAS
1	BRIOLLO	100	30	3000	0,09	266,78	0,12	360,00
2	CACHO	110	30	3300	0,09	286,78	0,12	396,00
3	DULCE	40	30	1200	0,10	118,95	0,13	156,00
4	DULCE PASA	30	30	900	0,14	125,14	0,16	144,00
5	DULCE ESP	40	30	1200	0,12	146,64	0,15	180,00
6	HAMHOT	230	30	6900	0,07	471,42	0,16	1104,00
7	HUEVO	20	30	600	0,13	77,14	0,14	84,00
8	INT NARANJA	36	30	1080	0,12	128,02	0,13	140,40
9	INT NORMAL	36	30	1080	0,10	107,33	0,13	140,40
10	LECHE	20	30	600	0,14	86,29	0,17	102,00
11	MANTEQUILLA	20	30	600	0,13	75,39	0,15	90,00
12	MIXTO	20	30	600	0,15	91,35	0,18	108,00
13	PULLMANNOR	20	30	600	0,49	294,91	1,00	600,00
14	REVENTADO	36	30	1080	0,11	116,69	0,13	140,40
15	RMANTECA	50	30	1500	0,08	113,64	0,12	180,00
16	SAL-REQ	20	30	600	0,17	99,37	0,18	108,00
	TOTAL	828		24840		2605,84		4033,20

ANEXO # 9

**MEGAPAN
INVENTARIO FINAL DE MATERIA PRIMA
NOVIEMBRE DEL 2011**

Inv. Inicial de Materia Prima	0,00
(+) Compras de Materia Prima	8795,00
MATERIA PRIMA DISPONIBLE	8795,00
(-) Materia Prima Consumida	4742,40
INV. FINAL DE MATERIA PRIMA	4052,60

**MEGAPAN
INVENTARIO FINAL DE PRODUCTOS TERMINADOS
NOVIEMBRE DEL 2011**

Inv. Inicial de Productos Terminados	0,00
(+) Producción Terminada	7677,48
PRODUCCIÓN DISPONIBLE PARA LA VENTA	7677,48
(-) Producción Vendida	7572,17
INV. FINAL DE PRODUCTOS TERMINADOS	105,31

ANEXO # 10

TURNO # 1

MEGAPAN COSTO PRODUCCIÓN TURNO 1

Número	N°	Cant. Producida	Costo Unitario		Costo Total	
			Tradicional	ABC	Tradicional	ABC
1	AMBATO	60	0,08	0,08	5,00	4,71
2	ANIS	20	0,13	0,14	2,66	2,82
3	BAGUETTE	46	0,11	0,11	5,07	5,06
4	BIZCOCHO	60	0,10	0,10	6,09	5,89
5	BRIOCHE	70	0,07	0,07	5,17	4,77
6	BRIOLLO	400	0,08	0,07	31,27	27,75
7	CACHO	378	0,06	0,05	22,69	19,33
8	CROISSANT	60	0,19	0,18	11,11	10,95
9	DULCE	140	0,09	0,08	12,81	11,89
10	HAMHOT	30	0,11	0,11	3,33	3,40
11	HUEVO	102	0,09	0,08	8,67	8,10
12	HUEVO DULCE	30	0,22	0,23	6,73	6,84
13	INTNARANJA	166	0,09	0,09	15,71	14,55
14	INTNORMAL	56	0,10	0,09	5,41	5,25
15	MAIZ	80	0,14	0,13	11,03	10,70
16	MESTIZO	140	0,10	0,09	13,39	12,42
17	MESTIZO - C	20	0,17	0,18	3,35	3,51
18	REVENTADO	36	0,11	0,11	3,85	3,85
19	VIENA	2	1,20	1,40	2,40	2,79
20	YUCA	30	0,14	0,14	4,10	4,12
	TOTAL	1926				

TURNO # 2

**MEGAPAN
COSTO PRODUCCIÓN
TURNO 2**

Número	Producto	Cant. Producida	Costo Unitario		Costo Total	
			Tradicional	ABC	Tradicional	ABC
1	BRIOLLO	100	0,08	0,09	8,15	8,89
2	CACHO	114	0,08	0,09	9,01	9,91
3	DULCE	40	0,08	0,10	3,35	3,96
4	DULCE PASA	30	0,12	0,14	3,58	4,17
5	DULCE ESP	40	0,11	0,12	4,31	4,89
6	HAMHOT	230	0,06	0,07	14,40	15,71
7	HUEVO	20	0,10	0,13	2,07	2,57
8	INT NARANJA	36	0,10	0,12	3,73	4,27
9	INT NORMAL	36	0,09	0,10	3,07	3,58
10	LECHE	20	0,11	0,14	2,27	2,88
11	MANTEQUILLA	20	0,10	0,13	2,01	2,51
12	MIXTO	20	0,13	0,15	2,51	3,04
13	PULLMANNOR	20	0,42	0,49	8,34	9,83
14	REVENTADO	36	0,09	0,11	3,24	3,89
15	RMANTECA	50	0,07	0,08	3,26	3,79
16	SAL-REQ	20	0,14	0,17	2,77	3,31
	TOTAL	832				

DISEÑO DE TESIS

“IMPLEMENTACIÓN Y APLICACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS ABC EN MEGAPAN EN EL 2011”

1. ANTECEDENTES

1.1 Importancia y Motivación:

- **Importancia:**

Nosotros tomamos la decisión de este tema de acuerdo a las necesidades de la empresa, ya que es útil establecer un sistema en el costo de los productos.

- **Motivación:**

Nos hemos preparado adecuadamente y esperamos contar con la bibliografía necesaria para el desarrollo del tema.

1.2 Delimitación del Objeto de Estudio:

- **Contenido:**

Contabilidad

- **Campo de Aplicación:**

De Costos ABC

- **Espacio:**

Megapan

- **Tiempo:**

Año 2011

1.3 Justificación:

1. **CRITERIO ACADÉMICO:** Nuestro tema se justifica en términos académicos por que va servir como material de consulta, fuente de información y como apoyo para el desarrollo de otras tesis, ya que en el ámbito académico tanto estudiantes como profesores necesitan guiarse para un mejor desempeño de su trabajo.

2. **CRITERIO INSTITUCIONAL:** Nuestro tema se justifica en términos institucionales por que le va ayudar a establecer y determinar los costos de producción a la empresa y una mejor eficiencia en la utilización de los recursos: materiales, humanos, entre otros.

3. **IMPACTO SOCIAL:** Nuestro tema se justifica porque va a beneficiar a los clientes de la empresa, ya que la empresa va a tener costos más reales y por ende precios más justos y apropiados para los clientes.

4. **CRITERIO PERSONAL:** Nuestro tema se justifica con una aptitud de poder apoyar a determinar los costos de la empresa necesarios para el desarrollo de la misma y para mantenerla en competencia en el mercado, para lo cual nuestra aptitud será de motivación, el interés y las ganas de poder aportar nuestros conocimientos en beneficio de la empresa.

5. **FACTIBILIDAD:** Nuestro tema se justifica por que la empresa está dispuesta a brindarnos información necesaria para el desarrollo de la tesis, ya que está consciente que todo el trabajo que se realizara redundará en beneficio de la misma.

1.4 Descripción del Objeto de Estudio:

1. Datos de la Empresa:

Razón Social: MEGAPAN

Nombre Comercial: MEGAPAN

2. Descripción:

Dirección: Calle Eloy Alfaro 4-301 y Octavio Díaz

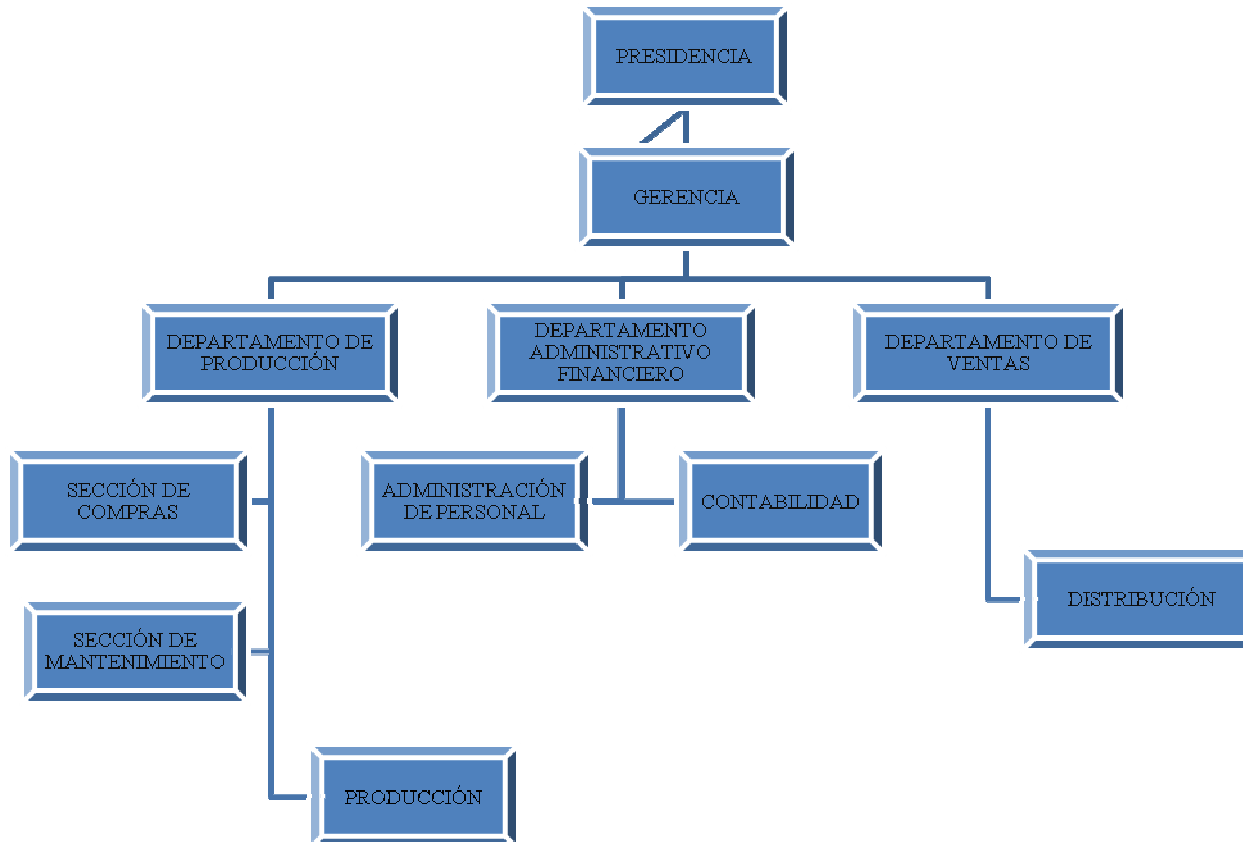
Teléfono: 2862475

Fax: 2807037

3. Estructura Orgánica:

ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL DE MEGAPAN

APROBADO POR EL DIRECTORIO CON RESOLUCION 2007-062



4. Detalle de las actividades de la empresa:

DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO -FINANCIERO

1. Planificar, organizar, dirigir y controlar la administración eficiente y adecuada de los recursos financieros de la institución.
2. Llevar la contabilidad de todos los procesos como fuente central de información.
3. Vigilar la incorporación de los procesos específicos de control interno, dentro de los sistemas contables, presupuestarios y de tesorería.
4. Dirigir y coordinar con el Departamento de Personal la elaboración oportuna de los roles de pagos.
5. Ayudar en el presupuesto y financiación para la adquisición de bienes, insumos, materiales, etc.
6. Formular y presentar los estados financieros para la toma de decisiones.

DEPARTAMENTO DE VENTAS

1. Formular el Programa Anual de Ventas del Departamento, de acuerdo a las políticas de comercialización establecidas.
2. Proponer a la Gerencia estrategias de comercialización que permitan incrementar la distribución de la empresa.
3. Atender al cliente a fin de establecer relaciones comerciales que permitan incrementar las ventas.
4. Supervisar las actividades del personal asignado a su departamento.
5. Promover y difundir a través de la fuerza de la publicidad las ventas.

DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN

La sección de producción en la industria puede considerarse como el corazón de la misma, y si la actividad de esta sección se interrumpiese, toda la empresa dejaría de ser productiva. En el departamento de producción se tienen las actividades de:

1. Medición del trabajo.
2. Métodos del trabajo.
3. Ingeniería de producción.
4. Análisis y control de fabricación o manufactura.
5. Planeación y distribución de instalaciones.
6. Administración del personal.
7. Higiene y seguridad industrial.
8. Control de la producción y de los inventarios.
9. Control de Calidad.

Es en el departamento de producción donde se solicita y controla el material del que se va a trabajar, se determina la secuencia de las operaciones, las inspecciones y los métodos, se piden las herramientas, se asignan tiempos, se programa, se distribuye y se lleva el control del trabajo y se logra la satisfacción del cliente. La instrucción en este campo revela como se realiza la producción, como se lleva a cabo, como se ejecuta y cuanto tiempo toma hacerla.

SECCIÓN DE COMPRAS

1. Planificar el stock de materiales para los tiempos de escasez.
2. Planificar las compras de acuerdo a los requerimientos de la producción.
3. Adquirir materiales de buena calidad para la elaboración del producto.
4. Control de descuentos, bonificaciones en las compras de los materiales.

SECCIÓN DE MANTENIMIENTO

1. Programar, organizar, dirigir, coordinar, controlar y evaluar las actividades que tienen relación con el mantenimiento preventivo y correctivo de todo el equipo, maquinarias, etc. que posee la empresa.
2. Elaborar requerimientos de repuestos, insumos y materiales, para mantener un stock mínimo de repuestos de uso frecuente, a fin de atender inmediatamente las reparaciones a los activos anteriormente señalados.

ADMINISTRACIÓN DE PERSONAL

1. Mantener actualizados la documentación y los registros con todos los antecedentes y la información referida al personal.
2. Controlar la asistencia y los horarios de trabajo, sin perjuicio del control obligatorio que debe realizar cada Dirección.
3. Calcular, registrar y pagar las remuneraciones del personal.

5. Finalidades de la Empresa:

- Satisfacer las necesidades del consumidor en cuanto a calidad requerida, precio competitivo y oportunidad en la entrega.
- Fomentar entre el personal una actitud de desafío e imaginación, dispuesta al cambio tecnológico, para lo cual promueve la capacitación del personal tanto en el país como en el extranjero, así como trata de elevar la calidad de vida de sus trabajadores cuidando la seguridad y salud ocupacional.
- Investigar la posibilidad de fabricar nuevos productos relacionados con los requerimientos de los clientes.
- Estar siempre un paso adelante en cuanto a innovación, creatividad y exclusividad para que Ud. obtenga siempre algo nuevo y distinto.

6. Movimiento económico básico de la empresa:

La empresa MEGAPAN cuenta con un patrimonio estructurado de acuerdo a sus necesidades partiendo de un capital aportado por los dueños de la empresa, así como también fuentes de financiamiento; recursos que son inyectados a las instalaciones, maquinaria y al proceso en general. La empresa cuenta con existencias iniciales de insumos, compras de materiales que serán incorporados al proceso productivo, además de consumos y desembolsos realizados que al final serán costeados con la finalidad de determinar el costo del producto y el resultado de la inversión.

7. Las relaciones interinstitucionales:

Relaciones internas

Teodoro Armijos Zeas /2012

Adrián Saldaña Maldonado

Las relaciones internas en la empresa MEGAPAN están distribuidas en todas las áreas de la empresa como sistema ya que cada departamento: producción, contabilidad financiero, de personal, de supervisión control; constituyen un conjunto de elementos interrelacionados, interactuantes e interdependientes que ayudan al logro de objetivos.

Así por ejemplo existe un departamento de personal que involucra todo el recurso humano que trabaja en la empresa.

El departamento financiero que no es otra cosa que un análisis profundo y claro del sistema contable y permite ver la realidad económica como financiera de la empresa y tiene relación importante con la actividad y de interés para los dueños y accionistas de la empresa.

En lo que tiene que ver con el departamento de producción este se relaciona internamente con el área de planificación y presupuestos, posteriormente se relaciona con el departamento contable quien es el encargado de hacer los costes de fabricación, tener conocimiento de los stocks de toda clase de materias, productos semielaborados o productos en curso y de movimientos de materiales, fabricación, y productos acabados.

Relaciones externas

Las relaciones externas de MEGAPAN tiene que ver principalmente con los clientes; objeto indispensable para la empresa. También están los proveedores, instituciones financieras, órganos de control estatales entre otros.

8. Problemas institucionales:

- El trabajo continuo para competir en el mercado.
- Dificultad en el costeo del producto.
- Buscar estrategias para la captación de clientes.
- Daños en la maquinaria ya que no permiten la elaboración de los productos.

- El no cumplimiento de las metas planificadas.

9. Perspectivas institucionales:

La visión de la empresa MEGAPAN es la de ser líderes en la elaboración y comercialización de pan y pastelería, productos de calidad para satisfacer las necesidades existentes de nuestros clientes.

10. Describir alguna característica particular de la empresa:

El ambiente laboral nos llamo mucho la atención ya que se denota que existe mucho compañerismo, colaboración y buen trato entre todos, esto es un punto muy importante ya que los trabajadores van a estar comprometidos con el cumplimiento de objetivos en la empresa.

2. MARCO CONCEPTUAL

CONCEPTO 1: COSTOS ABC

“El costo por actividades aparece a mediados de la década de los 80, sus promotores: Cooper Robín y Kaplan Robert, determinando que el costo de los productos debe comprender el costo de las actividades necesarias para fabricarlo y venderlo. El ABC (siglas en inglés de "Activity Based Costing" o "Costo Basado en Actividades") se desarrolló como herramienta práctica para resolver un problema que se le presenta a la mayoría de las empresas actuales. Los sistemas de contabilidad de costos tradicionales se desarrollaron principalmente para cumplir la función de valoración de inventarios (para satisfacer las normas de "objetividad, verificabilidad y materialidad"), para incidencias externas tales como acreedores e inversionistas. Sin embargo, estos sistemas

tradicionales tienen muchos defectos, especialmente cuando se les utiliza con fines de gestión interna.”¹²

“El modelo de costo ABC es un modelo que se basa en la agrupación en centros de costos que conforman una secuencia de valor de los productos y servicios de la actividad productiva de la empresa. Centra sus esfuerzos en el razonamiento gerencial de forma adecuada en las actividades que causan costos y que se relacionan a través de su consumo con el costo de los productos. Lo más importante es conocer la generación de los costos para obtener el mayor beneficio posible de ellos, minimizando todos los factores que no añadan valor. Por tal motivo el modelo ABC permite mayor exactitud en la asignación de los costos de las empresas y permite la visión de ellas por actividad, "Es lo que hace una empresa, la forma en que los tiempos se consume y las salidas de los procesos, es decir transformar recursos (materiales, mano de obra, tecnología) en salidas".

Otras ideas extraídas de otros autores la señalan a la actividad como: La Actuación o conjunto de actuaciones que se realizan en la empresa para la obtención de un bien o servicio. Son el núcleo de acumulación de los costos. Bajo esta metodología, las bases de asignación utilizadas en la fijación de costos indirectos y algunos gastos son unidades de medida determinados por las actividades más significativas realizadas durante el proceso productivo, como el número de montajes ; las horas de preparación de insumos que, en el caso de actividades administrativas, pueden estar definidas por el número de clientes atendidos, el número de facturas emitidas, la cantidad de dinero cobrado, por el área ocupada, por el tiempo de dedicación, entre otras

El costeo ABC determina que actividades se realizan en cada organización, cuánto cuestan y que valor agregan. La asignación de costos indirectos, es decir los costos de producción y los gastos se hacen en tres etapas esenciales comenzando por la acumulación de los costos indirectos, después los costos indirectos se asignan a los productos o servicios u otra forma de evidenciar el objeto del costo, de acuerdo con el número de actividades que se requieren para complementarlos, en la etapa final se

¹² KAPLAN, Robert, Advanced Management Accounting. 3ra. Edición, Prentice-Hall, pág. 97

integran los costos directos y los indirectos, obtenidos para finalmente obtener los costos totales”¹³.

COMENTARIO: Luego de un análisis conceptual se puede manifestar como los costos ABC ayudan considerablemente a determinar el costo real de un producto o bloques de productos, un sistema que nació de la práctica ya que anteriormente con los costos tradicionales se obtenían resultados insatisfechos. Los sistemas ABC no vienen necesariamente a sustituir a los “tradicionales” en todo. En ocasiones, por el contrario, una empresa tiene un sistema de costo tradicional para la valorización de existencias, y piensa mantenerlo a tales efectos; mientras que, para tomar decisiones, piensa que es mejor usar los costos procedentes de un análisis basado en actividades como complemento por que procura que las agrupaciones de costes que se establezcan tengan que ver con actividades efectuadas para conseguir complementar el proceso de negocio, incluyendo la obtención del producto final y las demás actividades comerciales o de apoyo. Por ejemplo, algunas agrupaciones de costes pueden consistir en los costes de las actividades de obtención de materiales, de las actividades de personal indirecto, de costes de preparación de maquinas entre otras. Como siempre, todos los conceptos que se reúnan bajo una sola agrupación de costes se repartirán a los productos como arreglo a la misma base de distribución.

A parte podemos manifestar que el Sistema de costos basado en actividades nos permite tomar decisiones en un modelo gerencial y no un modelo contable por que los recursos son consumidos por las actividades y estos a la vez son consumidos por los resultados.

Muestra a la empresa como conjunto de actividades más que como una jerarquía departamental.

Y sobre todo nos permite asignar costos a los productos o servicios de acuerdo a lo que se consumió en cada actividad.

En resumen los sistemas de costos ABC proponen unos procedimientos concretos que son, en general, de interés para algunas partidas de costes, y cuya posible adopción obliga a una cierta reflexión que siempre es positiva.

¹³ SOLANO, Humberto, Administración de Empresas, pág. 25.

APLICACIÓN: Los costos ABC constituyen la base de aplicación para la tesis, será el punto de partida para la distribución de los costos en las distintas actividades productivas de MEGAPAN.

Complementara el proceso de determinación, análisis y distribución de costos a las distintas actividades al producto final, especialmente de los Costos Indirectos de Fabricación.

CONCEPTO 2: INDUCTORES DE COSTO DE ACTIVIDADES (COST DRIVER ACTIVITY)

Se define como una “medida cuantitativa de lo que se invierte en un determinado recurso en una actividad”¹⁴, es decir, este factor se utiliza para medir como se incurre en un costo y/o como conducir a cada objeto de costo una porción de costos de cada actividad que este consume. Para la selección adecuada de un inductor debe existir una relación de causa efecto entre el driver y el consumo de éste por parte de cada objeto del costo.

“Son medidas competitivas que sirven como conexión entre las actividades y sus gastos indirectos de fabricación respectivos y que pueden relacionar también con el producto terminado. Cada "medida de actividad" debe estar definida en unidades de actividad perfectamente identificables.

Las medidas de actividad son conocidas como "COST DRIVERS", término cuya traducción en castellano aproximada sería la de "origen del costo" porque son precisamente los "cost drivers" los que causan que los gastos indirectos de fabricación varíen; es decir, mientras más unidades de actividad del "cost driver" específico identificado para una actividad dada se consuman, entonces mayores serán los costos indirectos asociados con esa actividad.

¹⁴ HANSEN, Don y MOWEN, Maryane, Management Accounting. Quinta edición, Prentice-Hall.

Para que los parámetros e inductores (drivers) sean eficaces, deben reunir tres condiciones básicas: primeramente deben ser constantes, es decir, que deben permanecer dentro de un tiempo específico, a fin de poder efectuar comparaciones de costos de un periodo a otro. Segundo, deben ser oportunos, es decir, que deben responder a las exigencias del momento. Y tercero que deben ser perfectamente medibles, puesto que a través de ellos se harán las asignaciones entre las actividades desde ellos hasta los productos u objetos del costo.

La teoría ABC sostiene, que virtualmente todas las actividades de la empresa existen para apoyar la producción y la entrega de los bienes y servicios; por lo tanto, sus costos se deben incluir integralmente en los objetos del costo pero por vía de las actividades que son los verdaderos consumidores de los costos. Entre los procesos de fabricación y de apoyo que se remiten a productos o servicios o clientes o distribuidores, según se haya determinado el objeto del costo se encuentran: logística, marketing, ventas, tecnología, administración, distribución, informática, etc.

Las bases utilizadas por ABC para la asignación de los costos de las actividades entre los productos se denominan “inductores de costos” o “cost drivers”, “direccionadores de costo”. La calidad y razonabilidad del costo basado en actividades radica en la definición de una base de asignación adecuada para cada proceso. Las actividades de estos procesos puede depender de la cantidad de lotes o servicios producidos, como los de planeación de producción, alistamiento de maquinas y movimientos de inventarios, los cuales son costos variables a largo plazo y dependen del numero de actividades; otros dependen del volumen de producción y de la complejidad en la elaboración de los productos o servicios, como serian lo de ensamble y corte. Los procesos productivos directos son variables a corto plazo por cuanto su asignación depende de las horas hombre o maquina trabajadas.

Para la selección de un indicador adecuado es necesario efectuar un estudio particular en el que se analiza, entre otras variables; la accesibilidad y confiabilidad de la información, las relaciones causa efecto, ya que debe existir una buena relación de causalidad entre el inductor y el objeto del costo”¹⁵.

¹⁵ ZAPATA Pedro C.P.A., Contabilidad de Costos. Herramienta para la toma de dicisiones.pag 443.

COMENTARIO: Los Cost Drivers son muy importantes dentro del sistema ABC, son inductores que nos sirve como medida y a la vez de guía para saber cuánto se invirtió de un determinado recurso en una actividad, Facilita una visión de los costos a través de las actividades, haciendo posible direccionar mejor las acciones en donde los recursos de la empresa son realmente consumidos.

De esta manera, se les asigna un costo mayor a aquellos productos que hayan demandado más recursos organizacionales, y dejarán de existir distorsiones en el costo de los productos causados por los efectos de pro mediación de un sistema tradicional de asignación de costos que falla en estudiar las verdaderas causas del comportamiento de los gastos indirectos de fabricación y que, por ello, los prorratea utilizando bases de asignación arbitrarias como las horas de mano de obra directa.

El sistema tradicional no identificó, ni estudió, ni analizó las causas de fondo del origen y variaciones de los gastos indirectos de fabricación.

APLICACIÓN: Los cost drivers se aplicaran como factor para medir la porción de costos de cada actividad a cada objeto de costo relacionando los recursos con las actividades a través de los parámetros y asignación del costo de las actividades a través del uso de los drivers hacia los problemas.

Asignar los costos indirectos de fabricación y los gastos del periodo usando los direccionadores o drivers, teniendo en cuenta su asignación a las actividades que se realizaron para fabricar el producto.

CONCEPTO 3: COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

“Los Costos Indirectos de Fabricación son la parte del costo de producción que no es directamente identificable con los productos o trabajos específicos. Dichos gastos consisten en: Materiales Indirectos, Mano de Obra Indirecta y Otros diversos gastos de fábrica, tales como: seguros, impuestos, arriendos, depreciaciones y amortizaciones, servicios básicos, etc. El hecho de que los costos indirectos de fabricación incluyen

muchos tipos de gastos heterogéneos crea algunos problemas a la administración, específicamente en el control y asignación de estos costos a las distintas Órdenes de Producción”¹⁶.

COMENTARIO: Por nuestro conocimiento e investigación de lo que son los costos indirectos de fabricación podemos afirmar que es un elemento del costo muy importante a la hora de calcular el costo total del producto. Para lo cual, tenemos que indagar a fondo sobre esos gastos que son muy difíciles de cuantificar y prorratear de una manera muy adecuada para que esos costos sean distribuidos equitativamente en toda la producción. Sin embargo, tenemos que tener en cuenta que para el cálculo de los costos indirectos de fabricación se debe tener muy bien identificados todas las actividades que se realiza durante el proceso de producción. Hay que tomar en cuenta que no solo los costos indirectos de fabricación agregan valor al producto, sino también existen gastos de tipo administrativo y comercial que se añaden al producto y deben ser considerados para el análisis de los costos indirectos de fabricación.

APLICACIÓN: Los costos indirectos de fabricación se aplica a nuestra tesis como base principal del desarrollo tanto conceptual como práctico, constituye el punto de partida de un una serie de procedimientos secuenciales que tiene por fin llegar a determinar los costos de producción de la empresa; en definitiva constituye la fuente para poder administrar el desarrollo de la tesis y llevar a cabo el procedimiento práctico en la empresa.

3. PROBLEMATIZACIÓN

1. Listado de problemas:

- 1) Alta rotación del personal el cual incrementan los costos.

¹⁶ Sánchez Zamora Diana Clavijo, Adriana, 2006, Tesis de Análisis de los Gastos Indirectos de Fabricación de la Empresa Procesadora y Exportadora de Sombreros Ávila, Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas de la Universidad de Cuenca.

- 2) La distribución del costo al producto no es el adecuado por lo que su costo unitario no es el real.
- 3) La no utilización de hojas de costos para el registro contable de los costos de producción.
- 4) Desde el punto de vista del obrero el pago de la remuneración no cubre sus expectativas.
- 5) El costeo por procesos no es el más idóneo con la producción de la empresa.
- 6) No existe una correcta distribución de los costos indirectos de fabricación en la producción.
- 7) Los costos fijos no son aprovechados por la empresa en su totalidad.
- 8) El costo de leudar el pan es muy elevado por la inexperiencia de los panificadores.
- 9) Falta de control de los inventarios provocando un incremento en los costos.
- 10) No existe un mantenimiento continuo de la maquinaria el cual se paraliza la producción provocando un incremento de los costos.
- 11) Imprecisión en el pesado de los materiales por lo que el costo de producir un lote de pan no es el adecuado.
- 12) La especulación de insumos alteran el costo del producto.

2. Integración del listado:

PROBLEMA 1: Una de las deficiencias de la empresa es no tener un adecuado control de producción, partiendo primeramente de no poseer un personal debidamente capacitado, lo que da como resultado una alta rotación del mismo y en consecuencia se incrementan los costos. Una inadecuada utilización de la maquinaria conlleva a que exista variación con lo presupuestado. (1-4-8-11)

PROBLEMA 2: Estos problemas se originan por no existir un correcto manejo de los costos, por lo que el costo del producto no es el idóneo ya que no se llevan un registro detallado de cada uno de los costos principalmente de los costos indirectos de fabricación. (2-3-6-12)

PROBLEMA 3: Otro problema que afronta la empresa es que el método de costeo que se utiliza no cubre las expectativas en la determinación de un costo unitario que se asemeje a lo real. También no existe un control de inventarios y de la maquinaria provocando un desabastecimiento de los materiales y paralización de la producción por lo que la empresa incurre en pérdidas inesperadas. (5-7-9-10)

3. Ubicación de los problemas:

PROBLEMA CENTRAL: La empresa no realiza un correcto manejo de los costos en la producción, debido a que los costos indirectos de fabricación no son identificados detalladamente.

PROBLEMA COMPLEMENTARIO 1: La imprecisión en el procesamiento de los materiales conlleva a que el personal tenga problemas en el momento de la producción provocando una sobrevaloración o subvaloración de los insumos.

PROBLEMA COMPLEMENTARIO 2: Este problema se debe a que la empresa no lleva un control oportuno en el sistema de costos en lo que se refiere al control de inventarios y maquinaria, dando como resultado pérdidas inesperadas.

4. Redacción de los problemas:

PROBLEMA CENTRAL

1. Descripción: La falta de conocimiento en el tratamiento de los costos de producción, específicamente en los costos indirectos de fabricación conduce a que éstos no sean distribuidos correctamente al costo del producto.

2. Características:

- Mala identificación de los costos indirectos de fabricación.

- La no utilización de hoja de costos.
- Alteración de costos por especulación de insumos.

3. Repercusiones:

- Costos unitarios elevados.
- Mal uso de la información contable.

PROBLEMA COMPLEMENTARIO 1

1. Descripción: La falta de experiencia del personal provoca que el producto no contengan los estándares programados de insumos y de calidad, debido a la alta rotación del personal.

2. Características:

- Mal uso de los insumos.
- Mal uso de la maquinaria.
- Influencia salarial.

3. Repercusiones:

- Personal insatisfecho.
- Productos defectuosos.
- Variaciones de cantidad.
- Alta rotación del personal.

PROBLEMA COMPLEMENTARIO 2

1. Descripción: La falta de control de los inventarios y de la maquinaria, provoca un desabastecimiento de insumos y paralizaciones en la producción, por lo que la empresa obtiene pérdidas inesperadas.

2. Características:

- No cumple con las necesidades de la empresa.
- Falta de mantenimiento de la maquinaria.
- No existe un control de inventarios.

3. Repercusiones:

- Paralización de la producción.
- Falta de insumos.
- Pérdidas inesperadas.

4. OBJETIVOS

4.1 OBJETIVO GENERAL:

4.1.1 Realizar la implementación y aplicación de un sistema de costos ABC en Megapan en el 2011.

4.1.2 Para que la empresa tome las mejores decisiones en cuanto a la asignación del precio de venta del producto y beneficiar a los clientes con precios justos.

4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

4.2.1 Determinar y aplicar los costos indirectos de fabricación por el método ABC.

4.2.2 Identificar las actividades relacionadas con el producto.

4.2.3 Asignar el costo de las actividades al producto.

5. ESQUEMA TENTATIVO

OBJETIVO	ESQUEMA TENTATIVO
	<p>CAPÍTULO 1: GENERALIDADES Y BASES CONCEPTUALES</p> <p>1.3 Historia de la empresa</p> <p>1.3.1 Reseña Histórica</p> <p>1.3.2 Visión, Misión y objetivos de la empresa.</p> <p>1.4 Marco Conceptual del Sistema ABC</p> <p>1.4.1 Antecedentes</p> <p>1.4.2 Conceptualización del método ABC</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sistema de Costeo por Actividades • Recursos • Procesos • Actividad • Tarea • Indicador o Cost-Drivers <p>1.4.3 Objetivos de Costo Basado en Actividades</p> <p>1.4.4 Proceso a seguir para el cálculo del costeo ABC</p> <p>1.4.5 Ventajas del método ABC</p> <p>1.4.6 Importancia del método ABC</p>
<p>OBJETIVO ESPECÍFICO 1:</p> <p>Determinar y aplicar los costos indirectos de fabricación por el método ABC.</p>	<p>CAPÍTULO 2: DETERMINACIÓN Y APLICACIÓN DE LOS COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN POR EL MÉTODO ABC</p> <p>2.4 Etapa Previa</p> <p>2.4.1 Diseño del mapa de actividades</p> <p>2.4.2 FODA</p> <p>2.4.3 Identificación del centro de costos</p> <p>2.4.4 Actividades a nivel de unidades</p>

	<p>2.5 Etapa Decisiva</p> <p>2.5.1 Análisis Estructural</p> <p>2.5.1.1 Diagnostico preliminar</p> <p>2.5.1.2 Análisis de los procesos</p> <p>2.5.1.3 Inventario y flujo de las actividades de producción, administrativas, comerciales que tengan que ver con el producto.</p> <p>2.5.1.4 Analizar si cada actividad identificada en el proceso agrega valor o no</p> <p>2.5.2 Implementación</p> <p>2.5.2.1 Contabilización de los costos indirectos de fabricación</p> <p>2.5.2.2 Asignación de los recursos directos de los objetos del costo</p> <p>2.5.2.3 Asociación de los recursos indirectos con las actividades</p> <p>2.5.2.4 Asignación del costo de las actividades a los productos</p> <p>2.5.2.5 Determinación de costos totales</p> <p>2.6 Resultados</p> <p>2.6.1 Estado de Costos y Estado de Resultados</p> <p>2.6.2 Análisis comparativo</p>
	<p>CAPÍTULO 3: Conclusiones y Recomendaciones.</p> <p>3.1 Conclusiones.</p> <p>3.2 Recomendaciones.</p>

	ANEXOS BIBLIOGRAFÍA
--	--

6. ORGANIZAR LOS CONTENIDOS

1. Cuadro de construcción de variables, indicadores y categorías:

ESQUEMA TENTATIVO	VARIABLES	INDICADORES	CATEGORIAS
CAPÍTULO2: Determinación y aplicación de los costos indirectos de			

fabricación por el método ABC 2.1 Etapa Previa	2.1.1 Diseño del mapa de Actividades	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Proceso productivo ➤ Diagrama de elaboración del pan ➤ Manual de ingredientes ➤ Croquis de la planta de producción 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Completa ➤ Verídica ➤ Clara ➤ Objetiva
	2.1.2 FODA	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Datos históricos. ➤ Observación. ➤ Entrevista. 	
ESQUEMA TENTATIVO	VARIABLES	INDICADORES	CATEGORIAS
	2.1.3 Identificación del centro de costos	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Facturas de compras ➤ Hoja de costos ➤ Identificación de los costos indirectos de fabricación ➤ Costo de la mano de obra directa 	
	2.1.4 Actividades a	➤ Lista de	

	nivel de unidades	ingredientes ➤ Preparación del pan ➤ Horas hombre ➤ Costos indirectos de fabricación	
2.2 Etapa Decisiva 2.2.1 Análisis Estructural	2.2.1.1 Diagnostico Preliminar	➤ Cronograma de producción ➤ Hojas de costos ➤ Presupuestos	➤ Integra ➤ Oportuna ➤ Objetiva ➤ Confiable
	2.2.1.2 Análisis de los Procesos	➤ Verificación de facturas de proveedores ➤ Verificación de facturas de clientes ➤ Despachos ➤ Requerimientos	
ESQUEMA TENTATIVO	VARIABLES	INDICADORES	CATEGORIAS
	2.2.1.3 Inventario y flujo de las actividades de producción, administrativas, comerciales que tengan que ver con el producto.	➤ Entrevistas ➤ Observación ➤ Secuencia de las actividades	
	2.2.1.4 Analizar si cada actividad identificada en el proceso agrega valor o no	➤ Requerimiento de materiales ➤ Busca de proveedores ➤ Selección de	

		<p>personal</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Reporte de tiempos y movimientos ➤ Formas y diseños del producto 	
2.2.2 Implementación	2.2.2.1 Contabilización de los Costos Indirectos de Fabricación	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Identificación de saldos ➤ Identificación de gastos ➤ Resultado del método ABC ➤ Plan de cuentas ➤ Programa contable 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Completa ➤ Vigente ➤ Verídica
	2.2.2.2 Asignación de los recursos directos de los objetos del costo	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Revisión de facturas de compras ➤ Rol de pagos ➤ Gasto de arriendo ➤ Capacitaciones 	
ESQUEMA TENTATIVO	VARIABLES	INDICADORES	CATEGORIAS
	2.2.2.3 Asociación de los recursos indirectos con las actividades	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Materia prima indirecta ➤ Mano de obra indirecta ➤ Depreciaciones ➤ Mantenimiento de la maquinaria ➤ Elaboración del producto 	

	2.2.2.4 Asignación del costo de las actividades a los productos	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Identificar las actividades ➤ Cost - Drivers 	
	2.2.2.5 Determinación de costos totales	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Recursos directos ➤ Recursos indirectos ➤ Costo total 	
2.3 Resultados	2.3.1 Estados Financieros	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Saldos de cuentas ➤ Estado de situación financiera ➤ Estado de pérdidas y ganancias ➤ Estado de flujo de efectivo ➤ Estado de cambios en el patrimonio 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Clara ➤ Precisa ➤ Criterio ➤ Verídica
ESQUEMA TENTATIVO	VARIABLES	INDICADORES	CATEGORIAS
	2.3.2 Análisis comparativo	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Estados financieros ➤ Análisis financiero ➤ Resultados 	

2. Listado depurado de variables y categorías:

VARIABLES	CATEGORÍAS
------------------	-------------------

1.	Mapa de actividades	1.	Completa
2.	FODA	2.	Verídica
3.	Centro de costos	3.	Clara
4.	Actividad a nivel de unidades	4.	Objetiva
5.	Diagnóstico preliminar	5.	Integra
6.	Análisis de los procesos	6.	Oportuna
7.	Inventario	7.	Confiable
8.	Actividades que agregan valor	8.	Vigente
9.	Contabilización	9.	Precisa
10.	Asignación de recursos directos	10.	Criterio
11.	Costos indirectos de fabricación		
12.	Asignación del costo		
13.	Costo total		
14.	Estados financieros		
15.	Análisis comparativo		

3. Definiciones:

Variables:

1. **Mapa de Actividades:** “Constituye el diseño de las principales actividades que realiza la empresa para la fabricación y venta del producto. Es la forma más clara de visualizar sobre el proceso productivo que se lleva a cabo para la obtención del producto deseado. Consiste en identificar las diferentes actividades que integran las operaciones en una organización; la investigación exhaustiva se hace mediante entrevistas, encuestas dirigidas y observaciones planificadas. Específicamente se debe detallar cada paso en el proceso de manufactura desde que se reciben los materiales hasta que el producto es totalmente terminado y vendido, pasando por la logística administrativa y comercial, lo cual implica analizar todas las operaciones necesarias que degenera en la producción y demás áreas.

Se estima que una empresa mediana se cumple alrededor de 50 a 100 actividades; y en una grande, entre 100 a 250 actividades, por lo que el proceso de costeo en un amplísimo número de actividades que consumen aproximadamente 80% de los recursos; estas actividades se denominan relevantes y son los que se costearán.

Parte de un proceso que dispone de una entrada: evento por fuera de la actividad y que acciona la ejecución de la actividad, recibir un pedido (evento) obliga a entrar en acción (actividad). Tiene una salida: la acción implica obtener algo (un producto, una orden, una factura, una nomina, un cheque, un certificado, una negociación, etc.) para un cliente interno o externo.

Parte de un proceso que consume recursos: como fuerza laboral, maquinas, sistemas de información, infraestructura, capital, instalaciones, tecnología, es decir, los factores de producción requeridos para realizar una actividad.

También se puede definir como un conjunto interrelacionado de operaciones o tareas propias de una empresa que a su vez constituyen una cadena de valor que conforma los procesos, los cuales utilizan unos recursos y los transforman para obtener un producto o servicio.

En el costeo ABC, las actividades pueden clasificarse así:

1.- Por la frecuencia

a). Recurrente: la que hace la organización sobre una base continua, se compone de una entrada, una salida y un producto. Con frecuencia afecta a un solo departamento.

b). Periódica y eventual: la que ocurre una vez específicamente para proyectos únicos y que con frecuencia afecta a varios departamentos.

2.- Por la importancia

a). Primaria: contribuye directamente a la misión de un departamento o unidad organizativa. Ejemplo: diseñar o rediseñar son dos actividades primarias de un departamento de ingeniería. Se caracteriza porque su salida se usa fuera de la organización o en otra unidad dentro de la organización.

b). Secundaria: apoya las actividades primarias de la organización. Tiene carácter general y se convierte en recursos que son consumidos por actividades primarias”¹⁷.

ACTIVIDADES PRIMARIAS	ACTIVIDADES SECUNDARIAS
Llamar a clientes actuales	Mantenimiento de archivos
Adquirir materiales	Recepción de bodegas y almacenaje
Negociación de prestamos	Direccionar el producto del préstamo
Facturar al cliente	Preparar y limpiar el computador
Cobrar cuentas pendientes	Prepara plan de visitas
Promocionar el producto	Trasladar materiales a las maquinas
Entregar cheques a beneficiarios	Sellar y verificar presencia de firmas autorizadas
Seleccionar y capacitar al personal	Entrevistas y evaluación de pruebas escritas
Tomar decisiones gerenciales	Estudiar opciones viables y factibles

2. **FODA:** “las oportunidades y amenazas están presentes en el entorno de la empresa, en las fortalezas y debilidades la empresa tiene cierto control por ser internas. Las fortalezas se encuentran presentes en las actividades que mejor desempeña la empresa, como puede ser mercadotecnia, producción, investigación y desarrollo, es decir en áreas donde se perciben problemas, se carece de habilidades, existen perdidas, fallas en el sistema, en las cuentas, etc. Hay que determinar lo más pronto a las debilidades para definir sus causas y tomar las decisiones correctivas. Para realizar un análisis FODA deben hacerse las siguientes distinciones: 1. Lo relevante de lo irrelevante, 2. Lo externo de lo interno, 3. Lo bueno de lo malo. Como resultado del análisis FODA se puede mejorar los planes y visión estratégica, para alcanzar la meta deseada. La sagacidad del empresario deberá convertir las amenazas en oportunidades y a las debilidades en fortalezas”¹⁸.

¹⁷ ZAPATA Pedro C.P.A., Contabilidad de Costos. Herramienta para la toma de dicisiones.pag.439

¹⁸ <http://www.gestiopolis.com/canales5/mkt/igomeze/19.htm>

3. Centro de Costos: “Los centros de costo son divisiones que generan costos para la organización pero sólo indirectamente le añaden beneficio o utilidad. Segmento de una organización productiva, perfectamente delimitado, que permite identificar los costos de una o más operaciones realizadas bajo la responsabilidad específica de un mando. Es una unidad mínima de gestión y una unidad contable acumuladora de costos”.¹⁹

4. Actividades a Nivel de Unidades: “Agrupa las tareas que se deben realizar cada vez que se produce una unidad, de forma tal que a medida que más unidades pasan por este nivel, se incurre en más costo, por ejemplo: corte, ensamble, pulido, empaque”.²⁰

5. Diagnostico Preliminar: “El diagnostico previo es importante para dar respuesta a las inquietudes iniciales que tienen los gerentes y el mismo equipo responsable del proyecto. Adicionalmente los datos preliminares permitirán planificar la implementación y establecer debidamente las relaciones contractuales. Las inquietudes giran alrededor de las siguientes preguntas:

- ¿Cuál es la estructura actual del costo bajo los sistemas tradicionales u otra base aproximada?
- ¿Qué tiempo demanda la puesta en marcha del proyecto?
- ¿El beneficio económico en el largo plazo será mayor que el costo de puesta en marcha y el mantenimiento?
- ¿Cuánto costara la implementación del modelo?
- ¿Tiene una idea de la magnitud de procesos y actividades de la empresa?
- ¿Conoce el surtido de procesos y la complejidad del proceso productivo?

Por su puesto, esta etapa debe ser expedita, no se trata de hacer el trabajo sino de tener ideas claras del alcance, amplitud, riesgos y complejidad del estudio. Por ejemplo, en

¹⁹ es.wikipedia.org/wiki/Centro_de_costos

²⁰ Astudillo, Hernán, 2008, Módulo de Nuevas Formas de Costeo: Costeo Basado en Actividades, Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas.

cuanto a la inquietudes relativa a la estructura del costo, “aunque parecería un despropósito pretender conocer algo que se determinara al final del estudio”, es importante tener ideas aproximadas de la situación lo que facilitara la planificación de actividades del proyecto y asegurara la calidad del estudio”²¹.

6. Análisis de los Procesos: “Se relaciona con el análisis de todas las actividades requeridas para producir, administrar, y comercializar un bien o un servicio. En esta parte se deben identificar aquellas actividades que agregan valor o no. Se entiende que una actividad agrega valor a un producto o servicio cuando su eliminación o la distribución de su frecuencia pueden afectar negativamente la satisfacción de los clientes, como es el caso del procesamiento, control de calidad, facturación, atención al cliente y muchas otras actividades. Se concluye entonces, que casi todas las actividades relacionadas con el proceso productivo y la atención al cliente agregan valor al producto, mientras que las actividades intermedias como almacenamiento, inspección, movimiento de materiales, limpieza, y preparación de maquinaria y equipo, traslado de producto terminado, esperas, almacenamiento de productos terminados, etc., no agregan valor. Por tanto se ha de estudiar la posibilidad de reducir su intensidad con el fin de obtener un flujo de producción más eficiente y ahorros de tiempo y dinero que conllevan a la reducción de costos. Otras actividades que son indeseables por repetitivas e interferir con otras, definitivamente no generan valor agregado por lo que se deben eliminar lo más pronto posible.”²²

7. Inventario: “consiste en identificar las diferentes actividades que integran las operaciones en una organización; la investigación exhaustiva se hace mediante entrevistas, encuestas dirigidas y observaciones planificadas. Específicamente se debe detallar cada paso en el proceso de manufactura desde que se reciben los materiales hasta que el producto es totalmente terminado y vendido, pasando por la logística

²¹ ZAPATA Pedro C.P.A., Contabilidad de Costos. Herramienta para la toma de dicisiones.pag.449

²² ZAPATA Pedro C.P.A., Contabilidad de Costos. Herramienta para la toma de dicisiones.pag.449

administrativa y comercial, lo cual implica analizar todas las operaciones necesarias que se generan en la planta de producción y demás áreas”²³.

8. Actividades que agregan valor: “Porter define el valor como la suma de los beneficios percibidos que el cliente recibe menos los costos percibidos por él al adquirir y usar un producto o servicio. La cadena de valor es esencialmente una forma de análisis de la actividad empresarial mediante la cual descomponemos una empresa en sus partes constitutivas, buscando identificar fuentes de ventaja competitiva en aquellas actividades generadoras de valor. Esa ventaja competitiva se logra cuando la empresa desarrolla e integra las actividades de su cadena de valor de forma menos costosa y mejor diferenciada que sus rivales. Por consiguiente la cadena de valor de una empresa está conformada por todas sus actividades generadoras de valor agregado y por los márgenes que éstas aportan”²⁴.

9. Contabilización: “Todo sistema contable opera mediante un proceso cuyo resultado intermedio son los saldos de las cuentas; de estos se tomaran aquellas cuentas que denotan costos de producción directos e indirectos y gastos que han direccionarse a los productos finales (objeto del costo)”²⁵

10. Asignación de recursos directos: “Los rubros que son perfectamente rastreables, es decir, los materiales y la fuerza laboral se incorpora a los objetos del costo a fin de establecer los costos primos directos, a los cuales más tarde se deben agregar los costos indirectos asignados desde las actividades”²⁶.

11. Costos Indirectos de Fabricación: “Los recursos se expresan en valores monetarios (costos) los cuales se deben asociar con las actividades. Existen dos tipos de

²³ ZAPATA Pedro C.P.A., Contabilidad de Costos. Herramienta para la toma de dicisiones.pag.450

²⁴ <http://www.gestiopolis.com/canales5/mkt/igomez/19.htm>

²⁵ ZAPATA Pedro C.P.A., Contabilidad de Costos. Herramienta para la toma de dicisiones.pag.451

²⁶ ZAPATA Pedro C.P.A., Contabilidad de Costos. Herramienta para la toma de dicisiones.pag.451

costos: específicos y comunes. Recuérdese que los costos específicos se identifican directamente con un centro de actividad. Por lo visto, es imperativo hacer el análisis correcto y objetivo por cada rubro a fin de:

1. Determinar si es un costo directo que se deja asignar al producto específico para el cual se contrato,
2. Establecer si es un costo indirecto, el cual debe clasificarse entre común o específico de acuerdo con las actividades.

Si el rubro es un costo indirecto común, entonces debe ser asignado entre todas las actividades.

Así, por ejemplo, arriendo del edificio, que es utilizado por toda la organización y las actividades que en ellas se ejecutan; en estos casos debería distribuirse tomando como parámetro el área física que ocupa cada una de ellas.

- Si el rubro es un costo indirecto específico, entonces debe asignarse a la actividad que generó este costo.

Los materiales indirectos deben asignarse a la actividad denominada elaboración del producto, dada la relación biunívoca entre el recurso y la actividad”²⁷

12. Asignación del Costo: “Este paso se relaciona con la asignación de los costos desde los centros de actividades a los objetos del costo. Esto se logra mediante el uso de inductores (drivers). Este factor conduce a cada objeto del costo una porción del costos de cada actividad que este consume”²⁸.

13. Costo Total: “Consiste en sumar los costos asignados desde las actividades a los costos directos (como materia prima y mano de obra directa)”²⁹.

²⁷ ZAPATA Pedro C.P.A., Contabilidad de Costos. Herramienta para la toma de decisiones.pag.453

²⁸ ZAPATA Pedro C.P.A., Contabilidad de Costos. Herramienta para la toma de decisiones.pag.454

²⁹ ZAPATA Pedro C.P.A., Contabilidad de Costos. Herramienta para la toma de decisiones.pag.456

14. **Estados Financieros** Los estados financieros comprenden:

“El estado de situación financiera de una empresa mide el estado actual de la misma, es decir cuáles son sus Activos, Pasivos y cual el patrimonio institucional, es como una radiografía que da a conocer el estado de cada uno de los componentes que hacen un ente público o privado.

Las formas de presentación del balance general.

La situación financiera en que se encuentra la empresa en una fecha determinada se muestra mediante la descripción de su activo, pasivo y capital contable, estos son identificados como elementos de balance; Los elementos del balance pueden ser representados en dos diferentes formas que se denominan:

- Balance general en forma de cuenta: se le denomina al balance que muestra sus elementos destacando igualdad entre el activo y la suma del pasivo más el capital contable en posición horizontal.
- Balance general en forma de reporte: se le denomina al balance que muestra sus elementos, destacando el capital contable como diferencia entre el activo y el pasivo, en posición vertical.

El estado de situación económica; este estado mide el grado de cumplimiento de la gestión. Es un documento contable complementario donde se informa detallada y ordenadamente el resultado de las operaciones (utilidad, pérdida remanente y excedente) de una entidad durante un periodo determinado.

Presenta la situación financiera de una empresa a una fecha determinada, tomando como parámetro los ingresos y gastos efectuados; proporciona la utilidad neta de la empresa. Generalmente acompaña a la hoja del Balance General.

Estado que muestra la diferencia entre el total de los ingresos en sus diferentes modalidades; venta de bienes, servicios, cuotas y aportaciones y los egresos

representados por costos de ventas, costo de servicios, prestaciones y otros gastos y productos de las entidades del Sector Paraestatal en un periodo determinado

El estado de resultados está compuesto por las cuentas nominales, transitorias o de resultados, o sea las cuentas de ingresos, gastos y costos. Los valores deben corresponder exactamente a los valores que aparecen en el libro mayor y sus auxiliares, o a los valores que aparecen en la sección de ganancias y pérdidas de la hoja de trabajo.

El estado de flujo de efectivo; mide la evolución del efectivo, es decir se consideran las fuentes y los usos de recursos, este estado es de suma importancia porque permite proyectar los requerimientos de los recursos financieros para el pago de ciertas obligaciones, pero a la vez permite conocer la disponibilidad financiera para poder realizar inversiones.

El estado de cambios en el patrimonio; tiene como finalidad mostrar las variaciones que sufran los diferentes elementos que componen el patrimonio, en un periodo determinado.

Además de mostrar esas variaciones, el estado de cambios en el patrimonio busca explicar y analizar cada una de las variaciones, sus causas y consecuencias dentro de la estructura financiera de la empresa.

Para la empresa es primordial conocer el por qué del comportamiento de su patrimonio en un año determinado. De su análisis se pueden detectar infinidad de situaciones negativas y positivas que pueden servir de base para tomas decisiones correctivas, o para aprovechar oportunidades y fortalezas detectadas del comportamiento del patrimonio.

La elaboración del estado de cambios en el patrimonio es relativamente sencilla puesto que son pocos los elementos que lo conforman y todo se reduce a determinar una simple variación.

Para elaborar el estado de cambios en la situación financiera se requiere del estado de resultados y del balance general. Se requiere de un balance y estado de resultados con

corte en dos fechas de modo que se puede determinar la variación. Preferiblemente de dos periodos consecutivos, aunque se puede trabajar con un mismo periodo [inicio y final del mismo periodo].

Revelaciones sobre rubros del estado de cambios en el patrimonio. En lo relativo a los cambios en el patrimonio se debe revelar:

1. Distribuciones de utilidades o excedentes decretados durante el período.
2. En cuanto a dividendos, participaciones o excedentes decretados durante el período, indicación del valor pagadero por aporte, fechas y formas de pago.
3. Movimiento de las utilidades no apropiadas.
4. Movimiento de cada una de las reservas u otras cuentas incluidas en las utilidades apropiadas.
5. Movimiento de la prima en la colocación de aportes y de las valorizaciones.
6. Movimiento de la revalorización del patrimonio.
7. Movimiento de otras cuentas integrantes del patrimonio.

El análisis de los balances se fundamenta en la obtención de una serie de datos de la actividad empresarial, a través del estudio sistemático de todas las partidas que integran las cuentas anuales de la empresa, para formar un juicio crítico de su situación y evolución. Este análisis se puede desarrollar desde varios puntos de vista, según sea el objetivo buscado; así el análisis puede ser económico, financiero, contable, etc. Para que estos análisis puedan ser efectivos, es necesario disponer de los siguientes documentos: un balance general, pérdidas y ganancias y las cuentas de explotación de cada sector empresarial, la memoria del ejercicio, el cuadro de obtención y aplicación de recursos o de financiamiento, anexos estadísticos; dentro de estos anexos se pueden citar análisis de las inmovilizaciones, de sus amortizaciones y provisiones, detalle de las plusvalías, minusvalías latentes den los bienes inventariados, fianzas y garantías recibidas y dadas, cifra de negocios, seguros concertados, etc.

Todos los documentos señalados han de cumplir una condición básica: tener la certeza de que sus datos son exactos y veraces. Para tener la certeza de que el balance y sus documentos complementarios son exactos, se debe, con anterioridad al análisis, hacer una revisión de las cuentas en ellos representadas. La revisión tiene como objetivo esencial asegurarse de que los datos contenidos en los libros de contabilidad y sintetizados en el balance, cuentas de resultados y demás estados han sido sometidos a un proceso sistemático de control a fin de corregir los errores, duplicidades, omisiones, posibles fraudes, etc. También es necesario, como paso previo al análisis de los balances, conocer si las cifras contables que se van a analizar es actual. Como consecuencia del proceso inflacionista se puede encontrar que los elementos que componen el patrimonio estén valorados en unidades monetarias de distinto poder adquisitivo, imponiéndose procedimientos especiales de actualización y corrección de valores”³⁰

Categorías:

1. **Completa:** “Información cabal, de terminado perfecto”³¹.
2. **Verídica:** “Condición de que la información presentada sea la verdad y única, que los datos sean lo que realmente han ocurrido en el periodo económico”.³²
3. **Clara:** “La de un argumento o un razonamiento de muy fácil comprensión”³³.
4. **Objetiva:** “La objetividad es el objeto en el que se resalta la subjetividad, hablando filosóficamente es el objeto con el que se puede identificar si la verdad es empírica o necesaria”.³⁴

³⁰ GONSENS, Antonio, 2008, Enciclopedia Practica de la Contabilidad, Edit. Océano, España.pag 475.

³¹ http://www.significado-de.com/completa_33846.html

³² <http://lengua-y-literatura.glosario.net/terminos-filosoficos/veracidad-6145.html>

³³ <http://drae2.es/claridad>

³⁴ <http://es.wikipedia.org/wiki/Objetividad>

5. **Integra:** “La palabra integridad significa rectitud, honradez, que toda la documentación presentada sea única, confiable y lo que está escrito eso es”.³⁵
6. **Oportuna:** “Que se hace u ocurre en un momento adecuado o conveniente. Se aplica a la persona que es ingeniosa en la conversación e interviene con gracia. Que se hace o sucede en tiempo a propósito y conveniente. Del que es ocurrente y pronto en la conversación”³⁶.
7. **Confiable:** La Confiabilidad es la "capacidad de un ítem pueda desempeñar una función requerida, en condiciones establecidas durante un período de tiempo determinado". Es decir, que habremos logrado la Confiabilidad requerida cuando el "ítem" hace lo que queremos que haga y en el momento que queremos que lo haga. Al decir "ítem" podemos referirnos a una máquina, una planta industrial, un sistema y hasta una persona. La Confiabilidad impacta directamente sobre los resultados de la empresa, debiendo aplicarse no sólo a máquinas o equipos aislados sino a la totalidad de los procesos que constituyen la cadena de valor de la organización.³⁷
8. **Vigente:** “En su sentido más amplio la palabra vigencia se aplica para referir a aquello que tiene cualidad de vigente, es decir, que permanece actual, que todavía cumple con sus funciones aún con el tiempo transcurrido. El concepto puede aplicarse a personas, objetos, cuestiones simbólicas, entre otras”³⁸.
9. **Precisa:** “Exactitud con la que se realiza una medición o cálculo dados. La precisión aumenta al utilizar unidades de medición más pequeñas”.³⁹
10. **Criterio:** “Norma para conocer la verdad/juicio. Se denomina criterio al conjunto de recursos y aptitudes que tiene un individuo para desempeñar una determinada tarea. En este sentido, esta noción se vincula con la educación, siendo esta última un proceso de incorporación de nueva herramientas para desenvolverse en el

³⁵ <http://www.proyectopy.org/1-verdad/integridad.htm>

³⁶ <http://es.thefreedictionary.com/oportuno>

³⁷ <http://www.lezgon.com/pdf/IB00000020/41.pdf>

³⁸ <http://www.definicionabc.com/general/vigencia.php>

³⁹ <http://www.mathematicsdictionary.com/spanish/vmd/full/p/precision.htm>

mundo. El termino criterio también puede hacer referencia a posibilidades positivas de cualquier elemento. En general cualquier individuo tiene varias capacidades de la que no es plenamente consciente. Así, se enfrenta a distintas tareas que le proponen su existencia sin reparar especialmente en los recursos que emplea. Esta circunstancia se debe el proceso mediante el cual se adquieren y utilizan estas aptitudes. En un comienzo, una persona puede ser incompetente para una determinada actividad y desconocer esta circunstancia; luego, puede comprender su falta de capacidad; el paso siguiente es adquirir y hacer uso de recursos de modo consciente; finalmente, la aptitud se torna inconsciente, esto es, la persona puede desempeñarse en una tarea sin poner atención a lo que hace”⁴⁰.

⁴⁰ PYL E, William, 1996¹⁴, Principios Fundamentales de Contabilidad, Edit. Continental S.A., México.

7. TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN

TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN

LISTADO	TÉCNICAS CUANTITATIVAS				TÉCNICAS CUALITATIVAS				
	Estadística	Registros	Encuesta	Otras	Entrevista	Grupo Focal	Observación	Testimonio	Otras
Mapa de actividades									
FODA									
Centro de costos									
Actividad a nivel de unidades									
Diagnóstico preliminar									
Análisis de los procesos									
Inventario									
Actividades que agregan valor									
Contabilización									
Asignación de recursos directos									
Costos indirectos de fabricación									
Asignación de los costos									
Costos totales									
Estados financieros									
Análisis comparativo									
Completa									
Verídica									
Clara									
Objetiva									
Integra									
Oportuna									
Confiable									
Vigente									
Precisa									

EQUIVALENCIAS:

	100%
	75%

	50%
	25%

8. DISEÑO METODOLÓGICO

1. Recolección y procesamiento de la información:

- Para la recolección de los datos se va a utilizar técnicas cuantitativas y técnicas cualitativas como el uso de estadísticas, registros realizados por el personal de la empresa, la entrevista, la encuesta, la observación, entre otras, siempre encaminados a la transparencia de la información.

- Se utilizara una muestra del 70% para que todo el trabajo realizado sea un éxito, y así poder abarcar casi toda la información y solo exista un rango pequeño de error.

- El programa que se va a utilizar para la recolección de los datos estará conformado por dos personas que se dividirán el trabajo según tiempos establecidos en el cronograma de trabajo.

- Se utilizara el Microsoft Excel para el procesamiento de la información recolectada anteriormente, ya que es un mecanismo en el cual se puede manejar fácilmente todas las actividades realizadas para la obtención de la información.

También en el Word para comunicar los resultados a todos los que necesiten de la información.

- Todos los incrementos o disminuciones de las ventas, costos, precios de venta, costos de producción, etc., serán representados en gráficos de barras, ya que es una buena manera de visualizar todos los resultados que arrojen del trabajo realizado.

2. Análisis y propuesta:

- Para la descripción de los datos utilizaremos proformas realizadas con anticipación, ya que nos permitirán una mayor comprensión de los datos que nos brinde la empresa y poder tomar las mejores decisiones que coadyuven al mejoramiento de la empresa.

- El análisis cuantitativo se realizara a través de los gráficos realizados en la recolección de los datos y por ende nos permitirán tener una información veraz de los resultados encontrados.
- El análisis cualitativo se realizara a través de la entrevista que se realice a la mayoría del personal que labora principalmente con el departamento de producción y poder conocer en cierta clara los efectos que podrían suceder a la empresa en caso de una mala administración de los recursos.
- Nuestra propuesta seria la siguiente:
 - ✓ Planificar junto con el departamento de producción la cantidad a producir en el año.
 - ✓ Realizar presupuestos de ventas y de costos y gastos que incurrirán directamente en la producción del producto.
 - ✓ Buscar junto con la gerencia alternativas para disminuir los costos unitarios y plantear un precio de venta que este de acorde con la competencia.
 - ✓ Trabajar con el departamento de talento humano para que se realicen capacitaciones al personal obrero de la empresa.
 - ✓ Ayudar al departamento de compras a planificar muy bien los tiempos y plazos de compra de la materia prima.
 - ✓ Trabajar con el contador de la empresa en la utilización de un método de costeo idóneo según la actividad que realiza la empresa.

3. Redacción del texto de la tesis:

1) Preliminar:

- Portada
- Firma de Responsabilidad
- Créditos de la tesis
- Resumen de la tesis
- Índice

2) Principal:

- Introducción
- Capítulos
- Conclusiones
- Recomendaciones

3) Referencial:

- Anexos
- Bibliografía

CRONOGRAMA DEL TRABAJO

DISEÑO METODOLÓGICO ACTIVIDADES	TIEMPOS																							
	OCTUBRE				NOVIEMBRE				DICIEMBRE				ENERO				FEBRERO				MARZO			
SEMANAS	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
ETAPA 1: Recolección y																								
Procesamiento de la Información																								
Revisar los registros	■	■	---																					
Revisar las estadísticas		■	■	---																				
Realizar entrevistas			■	■	---																			
Realizar encuestas			■	■																				
Observación			■	■	---																			
Procesamiento de la información				■	■	■	---																	
Utilización del método					■	■	---																	
Representación Grafica						■	■	---																
Revisión y reajustes								■	■															
ETAPA 2:																								
Análisis y Propuesta																								
Realización de proformas										■	■													
Procesamiento de la información										■	■	■	---											
Interpretación de gráficos												■	■	---										
Lectura de resultados												■	■											
Entrevistas al personal													■	■										
Planificación con el Depart. Producción														■	■	---								
Busca de alternativas con la Gerencia															■	■	---							
Establecer fechas de capacitación al personal de la empresa															■	■								
Planificación con el Depart. Compras																■	■	---						
Trabajar conjuntamente con el contador en la búsqueda de un método de costeo																	■	■	---					
Revisión y reajustes																					■	■		

CRONOGRAMA DEL TRABAJO

DISEÑO METODOLÓGICO ACTIVIDADES	TIEMPOS																							
	OCTUBRE				NOVIEMBRE				DICIEMBRE				ENERO				FEBRERO				MARZO			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
ETAPA 3:																								
Redacción del Texto de la Tesis																								
PRELIMINAR																								
Portada																								
Firma de responsabilidad																								
Créditos de la tesis																								
Resumen de la tesis																								
Índice																								
PRINCIPAL																								
Introducción																								
Capítulos																								
Conclusiones																								
Recomendaciones																								
REFERENCIAL																								
Anexos																								
Bibliografía																								
Revisión y reajustes																								

10. BIBLIOGRAFÍA

Libros, Módulos:

ASTUDILLO, Hernán, 2008, Módulo de Nuevas Formas de Costeo: Costeo Basado en Actividades, Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas.

CHICA, Verónica, 2008, Tesis de Sistema de Costos ABC en la Sección de Contabilidad de la Empresa Eléctrica Regional Centro Sur para el periodo 2007-2008, Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas de la Universidad de Cuenca.

GONSENS, Antonio, 2008, Enciclopedia Practica de la Contabilidad, Edit. Océano, España.

HANSEN, Don y MOWEN, Maryane, Management Accounting. Quinta edición, Prentice-Hall

KAPLAN, Robert, Advanced Management Accounting. 3ra. Edición, Prentice-Hall, pág. 97

MESA, Heliodoro, 1952, Contabilidad General, Edit. Universidad de Antioquia. Antioquia.

MOLINA, Antonio, 2002, Contabilidad de Costos, Edit. Impetre, Ecuador.

PYL E, William, 1996¹⁴, Principios Fundamentales de Contabilidad, Edit. Continental S.A., México

SANCHEZ, Zamora Diana Clavijo, Adriana, 2006, Tesis de Análisis de los Gastos Indirectos de Fabricación de la Empresa Procesadora y Exportadora de Sombreros Ávila, Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas de la Universidad de Cuenca.

SOLANO, Humberto, Administración de Empresas, pág. 25.

ZAPATA, Pedro C.P.A., Contabilidad de Costos. Herramienta para la toma de decisiones, pág. 457-459.

En la Web

http://www.significado-de.com/completa_33846.html

<http://lengua-y-literatura.glosario.net/terminos-filosoficos/veracidad-6145.html>

<http://drae2.es/claridad>

<http://es.wikipedia.org/wiki/Objetividad>

<http://www.proyectopv.org/1-verdad/integridad.htm>

<http://es.thefreedictionary.com/oportuno>

<http://www.lezgon.com/pdf/IB00000020/41.pdf>

<http://www.definicionabc.com/general/vigencia.php>

<http://www.mathematicsdictionary.com/spanish/vmd/full/p/precision.htm>

<http://www.gestiopolis.com/canales5/mkt/igomeze/19.htm>

http://help.sap.com/saphelp_40b/helpdata/es/f4/7d308f44af11d182b40000e829bf/e/content.htm

<http://whhttp://www.gestiopolis.com/canales5/mkt/igomeze/19.htm>

http://es.wikipedia.org/wiki/Centro_de_costos

http://help.sap.com/saphelp_40b/helpdata/es/f4/7d308f44af11d182b40000e829bf/e/content.htm

<http://www.mitecnologico.com/Main/DefinicionTiposDeInventarios>

http://www.finanzaspersonales.com.co/wf_Diccionario.aspx?Letra=T&Pagina=8

http://es.wikipedia.org/wiki/Software_contable

<http://www.economia.com.mx/glosario.htm>

<http://www.depreciacion.net/contable.html>