

# UCUENCA

## Universidad de Cuenca

Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas

Carrera de Contabilidad y Auditoría

### **Estudio de la determinación de costos en el sector de pastelerías, Caso de estudio FabiPastel**

Trabajo de titulación previo a la  
obtención del título de Contadora  
Pública Auditora

**Autor:**

Tábata Katusca García Naula

Lizbeth Domenica Sandoval Vintimilla

**Director:**

Orlando Fabián Ayabaca Mogrovejo

ORCID: 0000-0002-1569-3909

**Cuenca, Ecuador**

2023-02-27

## Resumen

En la actualidad la industria alimenticia presenta un gran crecimiento de la demanda; por lo que, FabiPastel dedicada a la elaboración de productos de pastelería se mantiene en el mercado, ampliando su alcance a los diferentes autoservicios de la ciudad de Cuenca.

FabiPastel presenta un problema con sus precios de venta, puesto que, se establecen de acuerdo a precios de mercado con los cuales se desconoce la real rentabilidad; el objetivo del presente proyecto es determinar el costo de producción en el sector de pastelerías con el cual se pueda definir un costo adecuado a los productos del caso de estudio. Se inicia con un análisis de la determinación de los costos en el sector, conociendo los procesos productivos que ayuden a identificar la materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación; estableciendo finalmente los costos reales de cada orden de producción mediante trabajo de campo. Los resultados indican que los precios actuales difieren con los costos totales calculados, en vista de que se incluyen cada uno de los rubros indispensables para el funcionamiento de sus actividades.

*Palabras clave:* costo, orden de producción, sector pastelería, empaques

### Abstract

At present, the food industry presents a great growth in demand; therefore, FabiPastel dedicated to the production of pastry products remains in the market, expanding its scope to the different self-service stores in the city of Cuenca.

FabiPastel presents a problem with its sales prices, since they are established according to market prices with which the real profitability is unknown; the objective of this project is to determine the cost of production in the pastry sector with which an adequate cost can be defined for the products of the case study. It begins with an analysis of the determination of costs in the sector, knowing the production processes that help to identify raw materials, labor and indirect manufacturing costs; finally establishing the real costs of each production order through field work. The results indicate that the actual prices differ from the total costs calculated, since each of the items indispensable for the operation of its activities are included.

*Keywords:* cost, production order, pastry sector, packaging

## Índice

### 1. Índice de contenidos

Agradecimiento.....	10
Dedicatoria.....	11
Dedicatoria.....	12
Introducción .....	13
Capítulo 1 .....	14
Fundamentación Teórica .....	14
1.1. Marco Teórico.....	14
Análisis e interpretación .....	21
Análisis e interpretación .....	22
Análisis e interpretación .....	23
1.2. Marco Conceptual del Costo.....	24
1.2.1. Contabilidad de Costos .....	25
1.2.2. Costos y Gastos.....	25
1.3. Costos en pastelerías .....	25
1.3.1. Costo de producción .....	25
1.3.2. Proceso Productivo de las pastelerías .....	26
1.4. Elementos del costo .....	29
1.4.1. Materia Prima (MP) .....	29
1.4.2. Mano de Obra (MO).....	31
1.4.3. Costos indirectos de fabricación (CIF) .....	34
1.5. Tipos de Sistema de Costos .....	39
1.5.1. Sistema de costeo por procesos .....	39
1.5.2. Sistema de costeo por órdenes de producción.....	40
1.6. Punto de Equilibrio .....	45
1.6.1. Punto de equilibrio para un solo producto .....	45
1.6.2. Punto de equilibrio para multiproductos .....	45
Capítulo 2 .....	50
Información general del caso de estudio.....	50
2.1. Misión.....	50
2.2. Visión .....	50

2.3. Estructura Organizacional .....	50
2.4. Productos que ofrecen.....	51
2.5. Procesos Productivos .....	52
2.6. Estados Financieros .....	54
2.6.1. Estado de Situación Financiera .....	54
2.6.2. Estado de Resultados .....	56
Capítulo 3 .....	58
Determinación del costo caso de estudio .....	58
3.1. Tratamiento de los elementos del costo.....	58
3.1.1. Tratamiento de la Materia Prima .....	60
3.1.2. Tratamiento de la Mano de Obra Directa .....	62
3.1.3. Tratamiento de los Costos Indirectos de Fabricación .....	68
3.2. Determinación de Costos de Producción Caso de Estudio .....	88
3.3. Libro Diario .....	91
3.4. Estado de Costos de Productos Terminados y Vendidos .....	100
3.4.1 Estado de Costos Absorbente.....	102
3.4.2 Estado de Costos Variable .....	102
3.5. Estado de Resultados.....	103
3.5.1 Estado de Resultados Absorbente .....	104
3.5.2 Estado de Resultados Variable .....	105
3.6. Punto de Equilibrio para multiproductos de FabiPastel .....	107
3.7. Estudio al Sector Pastelerías.....	110
3.7.1 Análisis de resultados de las entrevistas en el sector de pastelerías.....	110
Conclusiones .....	114
Recomendaciones .....	115
Anexos.....	121
Anexo A. Procesos Productivos.....	121
Anexo B. Reporte de Ventas FabiPastel quincenal.....	135
Anexo C. Órdenes de Producción .....	143
Anexo D. Órdenes de Requisición.....	157
Anexo E. Costos materiales .....	174
Anexo F. Tarjetas de tiempo por empleado .....	177
Anexo G. Tarjetas de Costos Indirectos de Fabricación por orden de producción (CIF) .....	181

Anexo H. Rol de Pagos y Rol de Provisiones Mantenimiento y Limpieza .....	195
Anexo I. Hojas de costos por orden de producción.....	197
Anexo J. Estado de Costos de Productos Terminados y Vendidos Método Absorbente y Variable por orden de producción.....	223
Anexo K. Estado de Resultados Método Absorbente y Variable por orden de producción ..	224
Anexo L. Estado de Situación Financiera .....	225
Anexo M. Estado de Resultados.....	226
Anexo N. Entrevista Semiestructurada .....	227

## 2. Índice de figuras

<b>Figura 1</b> Resultados del análisis preliminar de los estudios realizados al sector de pastelerías .....	21
<b>Figura 2</b> Sistema de costos empleado en estudios del sector de pastelerías .....	22
<b>Figura 3</b> Metodología de investigación utilizada en los estudios del sector de pastelerías .....	24
<b>Figura 4</b> Proceso productivo en la elaboración de pasteles.....	27
<b>Figura 5</b> Proceso productivo en la elaboración de galletas.....	28
<b>Figura 6</b> Formato Rol de Pagos .....	33
<b>Figura 7</b> Formato Rol de Provisiones .....	34
<b>Figura 8</b> Formato Orden de Compra .....	41
<b>Figura 9</b> Formato Orden de Producción .....	41
<b>Figura 10</b> Formato Orden de Requisición.....	42
<b>Figura 11</b> Formato Tarjeta Kardex.....	42
<b>Figura 12</b> Formato Tarjeta de Tiempo .....	43
<b>Figura 13</b> Formato Hoja de Costos.....	43
<b>Figura 14</b> Proceso documental del sistema de costeo por órdenes de producción.....	44
<b>Figura 15</b> Estructura Organizacional FabiPastel.....	50
<b>Figura 16</b> Proceso productivo Pasta Mini Chocolate .....	52
<b>Figura 17</b> Proceso productivo Conchitas Domo Circ .....	53
<b>Figura 18</b> Proceso productivo Pañuelos x 10 .....	53
<b>Figura 19</b> Proceso de asignación de los elementos del costo .....	59
<b>Figura 20</b> Ejemplo de orden de producción aplicada a productos costeados FabiPastel.....	60
<b>Figura 21</b> Ejemplo de orden de requisición aplicada a productos costeados .....	62
<b>Figura 22</b> Ejemplo de tarjeta CIF aplicada a cada producto costeado .....	68
<b>Figura 23</b> Ejemplo orden de requisición materia prima indirecta aplicada a productos costeados .....	72
<b>Figura 24</b> Cálculo depreciación FabiPastel Quincenal.....	79
<b>Figura 25</b> Ejemplo hoja de costos aplicada a productos costeados.....	88

## 3. Índice de tablas

<b>Tabla 1</b>	Estudios relacionados a los sistemas de costos en el sector de pastelerías .....	15
<b>Tabla 2</b>	Resultados del análisis preliminar de los estudios realizados al sector de pastelerías .....	21
<b>Tabla 3</b>	Sistema de costos empleado en estudios del sector de pastelerías .....	22
<b>Tabla 4</b>	Metodología de investigación utilizada en los estudios del sector de pastelerías .....	23
<b>Tabla 5</b>	Asiento contable de adquisición de materia prima .....	29
<b>Tabla 6</b>	Asiento contable asignación de materia prima directa .....	30
<b>Tabla 7</b>	Métodos de valuación de inventarios .....	31
<b>Tabla 8</b>	Asiento contable del registro de mano de obra .....	32
<b>Tabla 9</b>	Asiento contable asignación de mano de obra directa .....	32
<b>Tabla 10</b>	Asiento contable asignación materia prima indirecta .....	35
<b>Tabla 11</b>	Asiento contable asignación mano de obra indirecta .....	35
<b>Tabla 12</b>	Asiento contable compra otros costos indirectos de fabricación .....	36
<b>Tabla 13</b>	Asiento contable registro otros costos indirectos de fabricación .....	36
<b>Tabla 14</b>	Asiento contable asignación costos indirectos de fabricación .....	37
<b>Tabla 15</b>	Asiento contable asignación de productos en proceso a productos terminados .....	38
<b>Tabla 16</b>	Asiento contable registro costo de venta de productos terminados .....	39
<b>Tabla 17</b>	Asiento contable venta de productos terminados .....	39
<b>Tabla 18</b>	Ejemplificación punto de equilibrio para multiproductos .....	47
<b>Tabla 19</b>	Ejemplificación Estado de Resultados punto de equilibrio para multiproductos .....	48
<b>Tabla 20</b>	Principales productos en ventas de FabiPastel .....	51
<b>Tabla 21</b>	Análisis Horizontal del Estado de Situación Financiera .....	54
<b>Tabla 22</b>	Análisis Horizontal Estado de Resultados .....	56
<b>Tabla 23</b>	Materia Prima Directa total utilizada en las órdenes de producción .....	61
<b>Tabla 24</b>	Colaboradores Mano de Obra Directa .....	63
<b>Tabla 25</b>	Costo Mano de Obra Directa por Orden de Producción .....	63
<b>Tabla 26</b>	Rol de Pagos Mano de Obra Directa Pastelería FabiPastel .....	65
<b>Tabla 27</b>	Rol de Provisiones Mano de Obra Directa Pastelería FabiPastel .....	66
<b>Tabla 28</b>	Costo Real Hora/Trabajo FabiPastel .....	67
<b>Tabla 29</b>	Materia Prima Indirecta total utilizada en las órdenes de producción .....	70
<b>Tabla 30</b>	Colaboradores Mano de Obra Indirecta .....	73
<b>Tabla 31</b>	Rol de Pagos Mano de Obra Indirecta Pastelería FabiPastel .....	74
<b>Tabla 32</b>	Rol de Provisiones Mano de Obra Indirecta Pastelería FabiPastel .....	75
<b>Tabla 33</b>	Costo total mano de obra indirecta FabiPastel .....	76
<b>Tabla 34</b>	Distribución del costo total de Mano de Obra Indirecta .....	76
<b>Tabla 35</b>	Costo Mano de Obra Indirecta por Orden de Producción .....	76
<b>Tabla 36</b>	Rubros de Otros Costos Indirectos de Fabricación .....	77
<b>Tabla 37</b>	Cálculo Diésel FabiPastel Quincenal .....	79
<b>Tabla 38</b>	Cálculo Agua Potable FabiPastel Quincenal .....	80
<b>Tabla 39</b>	Cálculo Energía Eléctrica FabiPastel Quincenal .....	80
<b>Tabla 40</b>	Cálculo Limpieza FabiPastel Quincenal .....	81
<b>Tabla 41</b>	Cálculo Mantenimiento FabiPastel Quincenal .....	81

<b>Tabla 42</b> Cálculo Seguros de Infraestructura FabiPastel Quincenal .....	82
<b>Tabla 43</b> Cálculo Horas Extraordinarias Mano de Obra Directa FabiPastel Quincenal .....	83
<b>Tabla 44</b> Cálculo Horas Extraordinarias Mano de Obra Indirecta FabiPastel .....	83
<b>Tabla 45</b> Cálculo Horas Extraordinarias Limpieza y Mantenimiento FabiPastel Quincenal .....	84
<b>Tabla 46</b> Distribución mano de obra por departamentos FabiPastel .....	84
<b>Tabla 47</b> Costo tiempo de Ocio por Orden de Producción FabiPastel .....	85
<b>Tabla 48</b> Distribución del costo total de Otros Costos Indirectos .....	86
<b>Tabla 49</b> Distribución de Otros Costos Indirectos de Fabricación .....	86
<b>Tabla 50</b> Distribución de Otros Costos Indirectos de Fabricación por cada Orden de Producción .....	87
<b>Tabla 51</b> Resumen Hojas de Costos por órdenes de producción .....	89
<b>Tabla 52</b> Resumen Costos Totales FabiPastel .....	90
<b>Tabla 53</b> Diferencias entre costo y precio FabiPastel .....	90
<b>Tabla 54</b> Costos Fijos y Variables por orden de producción .....	101
<b>Tabla 55</b> Estados de Costos Absorbente FabiPastel .....	102
<b>Tabla 56</b> Estado de Costos Variable FabiPastel .....	102
<b>Tabla 57</b> Gastos Fijos y Variables por orden de producción .....	103
<b>Tabla 58</b> Estado de Resultados Absorbente FabiPastel .....	104
<b>Tabla 59</b> Estado de Resultados Variable FabiPastel .....	105
<b>Tabla 60</b> Porcentaje de participación costos fijos y variables FabiPastel .....	106
<b>Tabla 61</b> Punto de equilibrio para multiproductos de FabiPastel.....	108
<b>Tabla 62</b> Costos Fijos totales del periodo para punto de equilibrio .....	108
<b>Tabla 63</b> Estado de Resultados punto de equilibrio para multiproductos de FabiPastel.....	109
<b>Tabla 64</b> Conocimiento general sector de pastelerías .....	111

## **Agradecimiento**

En primer lugar, agradecemos a Dios por brindarnos la fortaleza, sabiduría y perseverancia durante nuestra carrera universitaria para culminar con éxito este proyecto.

Agradecemos al CPA. Fabián Ayabaca por proporcionarnos la información necesaria en cada una de las etapas compartiendo sus conocimientos; motivándonos a avanzar y salir adelante. De igual manera, al personal que conforma la pastelería FabiPastel por darnos apertura en sus instalaciones, así como, la colaboración en la entrega de información pertinente para la realización del proyecto.

Finalmente, un agradecimiento a los docentes de nuestra carrera por habernos impartido sus conocimientos en el ámbito profesional y personal; igualmente, a nuestras amigas y amigos que durante estos años fueron un gran apoyo.

**Tábata y Domenica.**

## Dedicatoria

El presente trabajo de titulación, se lo dedico inicialmente a Dios por brindarme la salud, sabiduría y perseverancia necesaria en cada una de las etapas de mi vida.

A mi madre, Patricia y hermana Karla, por acompañarme durante este arduo proceso y ser el soporte que me motivo a seguir adelante en mis estudios, que al igual con su cariño cada paso que di fue más placentero. En especial a Patricia que ha sido padre y madre dándonos el ejemplo de superación, trabajo arduo y constante siempre teniendo como pilar fundamental la humildad y honestidad.

A mis Abuelitos, Abraham y Carmen, quienes, a pesar de no estar presentes físicamente, siento su apoyo en cada paso que doy.

A mis tíos, tías, primas y primos que han estado siempre pendientes a mis estudios dejándome saber que se sienten orgullosos de lo que he conseguido y aconsejándome para ser una gran profesional, además, dándome la oportunidad de ayudarles a ellos con mis conocimientos.

A mis amigas que por los estudios he llegado conocer, les agradezco por haber hecho que estos años de trabajos, deberes y reuniones sean más amenas. A Domenica por ser una gran amiga con la cual hemos logrado cumplir una meta más, brindándonos siempre apoyo tanto en lo personal como académico.

Finalmente, a todas las personas que han formado parte de mi vida pues me han dejado lecciones de las cuales aprendí a salir adelante.

**Tábata.**

### Dedicatoria

El presente trabajo de titulación quiero dedicar primeramente a Dios y a la Virgen del Cisne por brindarme salud, sabiduría y fortaleza durante mi carrera universitaria.

A mis amados padres Wilmer y Frida por haberme brindado su amor, apoyo incondicional y ser un soporte para mí; los cuales me han criado con importantes valores entre ellos la humildad y respeto, enseñándome a seguir adelante a pesar de las dificultades, y ser la mujer que hoy en día soy: fuerte, responsable y capaz. A mi hermana Josseline por apoyarme en los buenos y malos momentos, quien juntas hemos creado agradables anécdotas.

A mis más amados y queridos abuelos Feliciano y Alejandrina, quienes desde el cielo me cuidan y seguramente se encuentran orgullosos por el gran paso que he dado; por haberme acompañado durante un largo tiempo de mi vida, por creer en mí, y darme sus palabras de aliento, además de crear gratos recuerdos que los llevo impregnados en mi corazón.

A mis tíos y primo por apoyarme en mis estudios, quienes son parte fundamental de vida personal, los cuales me enseñaron a ser perseverante y se sienten felices por cumplir mi meta.

A mis amigas y amigos por tantos recuerdos, anécdotas, sonrisas, consejos y apoyo. En especial a mi amiga y compañera de tesis Tábata, por brindarme su más sincera amistad, con la cual culminamos con éxito una meta más de nuestras vidas.

Y aquella persona que me apoyó durante este tiempo, acompañándome en las noches de desvelo, me ha dado la suficiente fortaleza para seguir, siempre confió en mis capacidades y que hoy en día estaría orgulloso de mi.

**Domenica.**

## Introducción

En la actualidad las empresas tanto establecidas como emergentes deben atender las necesidades de sus clientes, creando una competitividad al elaborar sus productos acordes a sus ídoles y exigencias, permitiéndoles generar utilidades para perdurar en el mercado y hacer frente a situaciones económicas, financieras y sociales.

Asimismo, si se limitan a conocer una aproximación de los costos debido a un sistema de costeo deficiente o inexistente, acompañado por la tendencia creciente de los precios en sus materias primas como la harina; se exponen a que se evidencien pérdidas económicas, dificultad en el control de gastos y en el establecimiento de precios inadecuados. De modo que, determinar un sistema de costos por órdenes de producción será de gran importancia al permitir comprender el proceso de fabricación de cada producto, conociendo los costos reales que implica su obtención y entrega final al consumidor.

Para ello, este proyecto integrador contiene cuatro capítulos:

Capítulo I. Fundamentación teórica, en donde se presenta el análisis a los estudios realizados por varios autores sobre los sistemas de costos que se aplican en las pastelerías. Además, dentro de este capítulo se muestran los conceptos que se relacionan a los costos, cada uno de sus elementos, procesos y sistemas aplicables.

Capítulo II. Información general del caso de estudio, se relaciona con la información básica de FabiPastel desde su misión, visión, productos, procesos productivos, estructura y análisis de sus estados financieros.

Capítulo III. Determinación de los costos caso de estudio, en este capítulo se desarrolla el proceso de determinación de los costos en FabiPastel, indicando el tratamiento realizado a los elementos del costo de los productos costeados, la obtención del Estado de Costos de Productos Terminados y Vendidos, Estado de Resultados, Punto de Equilibrio; finalizando este capítulo con el estudio realizado al sector en donde se valora el manejo de los costos en las pastelerías.

Capítulo IV. Conclusiones y Recomendaciones en este apartado se desarrollan las conclusiones y recomendaciones respecto a la ejecución del tema; se incluyen aquí los anexos que respaldan la información y los resultados presentados en el proyecto integrador.

## Capítulo 1

En el presente capítulo, se realiza un análisis en base a una investigación cualitativa, en la que se obtuvo un marco teórico relacionado al sector de pastelerías cuyo fin es dar a conocer la metodología, resultados y sistema de costos aplicados en el marco de antecedentes; el mismo que servirá como guía para el desarrollo del proyecto integrador. Adicional a ello, se presenta un marco conceptual que abarca desde la descripción de los procesos productivos, conceptos generales de materia prima, mano de obra, costos indirectos de fabricación, sistemas de costos y la obtención del punto de equilibrio, todos ellos con su respectiva ejemplificación.

### Fundamentación Teórica

#### 1.1. Marco Teórico

En cuanto a antecedentes de los costos en el sector de pastelerías; según la investigación realizada se evidencia que estas no cuentan con un sistema de costeo en el cual reflejar sus operaciones económicas y de producción, lo que repercutió en la toma de decisiones inadecuadas provocando que no se identifiquen todos los elementos del costo.

A continuación, se analizan los estudios desarrollados por varios autores sobre los sistemas de costos en el sector, que servirán como fuente fundamental para obtener una perspectiva metodológica adecuada sobre el proyecto integrador.

**Tabla 1**

*Estudios relacionados a los sistemas de costos en el sector de pastelerías*

<b>Título</b>	<b>Año</b>	<b>Sector</b>	<b>Enfoque</b>	<b>Metodología</b>	<b>Resultados</b>
<b>Diseño de un sistema de acumulación de costos para la Empresa “Fénix” Panadería-Pastelería, en la ciudad de Ambato, provincia de Tungurahua</b>	2013	Panadería y Pastelería	Tipo Descriptivo, hipotético-deductivo y analítico-sintético	Se utiliza entrevista estructurada al gerente y para el conocimiento de la determinación de los costos de producción de “Fénix” Panadería-Pastelería, información general y realidad de la empresa se utilizan las entrevistas estructuradas, investigación cualitativa y observación.	La forma de costeo de la empresa es deficiente porque suman el valor solo de la materia prima y lo dividen para las unidades producidas. Al implementar un sistema de costos por órdenes de producción ayuda a la empresa a tener una acumulación de los costos en una hoja de costos tomando en cuenta la mano de obra y costos indirectos de fabricación.
<b>Proyecto Sistema de Costos por Órdenes AMARETTO DULCE CUISINE</b>	2014	Pastelería	Descriptiva y Bibliográfica	Utilización del Sistema de costos por órdenes, identificando la Unidad de Costeo y dentro de esta unidad analizar la Orden de Producción, Orden de pedido, Orden de Servicios, Lotes de trabajo, etc.	Los resultados muestran la necesidad de crear diferentes plantillas de control tanto para el registro del uso de las materias primas como de los procesos, puesto que se ha encontrado esta carencia dentro de la empresa, es por ello que teniendo en cuenta la metodología usada por el sistema de costos por procesos se logró obtener cuadros de control como: la toma del pedido al cliente y los tiempos de elaboración del producto.

Título	Año	Sector	Enfoque	Metodología	Resultados
<b>Control de costos de producción en la empresa PRODUCTOS RÁPIDO LTDA</b>	2018	Pastelería	Descriptivo, exploratorio, con enfoque cualitativo y cuantitativo	Se utiliza el enfoque Praxeológico de Uniminuto el cual tiene cuatro fases: la fase del ver, la fase del juzgar, la fase del actuar y la fase de devolución creativa aplicadas en el orden descrito, utilizando el software Word Office.	En cuanto a los resultados obtenidos en cada una de las fases del enfoque utilizado se evidencia mediante el informe de inventarios la falencia en los costos productivos, falta de manejo por parte del área de producción de las cantidades exactas de cada producto conforme a las fichas técnicas y en el área contable nulos controles sobre las cantidades de producción en comparación con el software, para ello se emitió e implementó un modelo de orden de producción acorde a las necesidades encontradas, adquiriendo resultados positivos con mayor veracidad lo que ha permitido resultados eficientes y eficaces en los Balances de la empresa Productos Rápido Ltda.
<b>"Determinación del costo y elaboración del manual de procesos productivos de Pastelería LOS ÁNGELES"</b>	2018	Pastelería	Descriptiva con enfoque cuantitativo no experimental, exploratorio con trabajo de campo y estadístico no probabilístico	Obtención de información primaria y secundaria directamente del lugar de los antecedentes expuestos, aquí se utilizó la encuesta y el cuestionario para conocer el impacto de contar con un método de costeo en el proceso productivo de la entidad.	De entre los resultados se encuentran inconsistencias en el área de producción como control de costos, falta de procedimientos documentados relacionados a la carencia de un método de costeo que han afectado a la gestión operativa y rentabilidad de la pastelería para lo cual al determinar el costo mediante el método de costeo por orden de trabajo se presenta que

Título	Año	Sector	Enfoque	Metodología	Resultados
<p><b>"Determinación del costo y elaboración del manual de procesos productivos de Pastelería LOS ÁNGELES"</b></p>			<p>por conveniencia</p>	<p>Asimismo, al observar que los funcionarios que conforman la entidad no son superiores a una población de 100 se determina que se tomará en consideración aquellos elementos que guarden mayor relación con la problemática existente en este caso se aplicó una entrevista al personal relacionado directamente con el proceso de producción.</p>	<p>han afectado a la gestión operativa y rentabilidad de la pastelería para lo cual al determinar el costo mediante el método de costeo por orden de trabajo se presenta que los costos establecidos actualmente por la entidad son insuficientes al no reconocer los tres elementos del costo en cada pedido.</p>
<p><b>Diseñar un Sistema de Costo por órdenes de producción de "DULCES, PASTELES TORTAS RADU S.A."</b></p>	<p>2018</p>	<p>Panadería y Pastelería</p>	<p>Tipo descriptivo no experimental y explicativo, con enfoque cuantitativo</p>	<p>Se realiza una investigación de campo para la conceptualización de los costos y conocimiento de estructura organizacional de la empresa, así como la investigación sobre casos similares a la empresa de estudio y la utilización de encuestas estructuradas para conocer la importancia de los costos, el sistema de costos por órdenes de producción y tener una visión global de los costos que intervienen en el proceso de producción con lo cual se puede adoptar decisiones adecuadas en el control de costos y maximización de recursos.</p>	<p>La empresa no cuenta con sistema de costos adecuado para la determinación de los costos por lo que, la implementación de un sistema de costos por órdenes de producción que es implementado acorde al giro de negocio permite conocer los costos reales de los productos con el fin de obtener información financiera actualizada, concisa y clara.</p>

Título	Año	Sector	Enfoque	Metodología	Resultados
<b>Aplicación de las herramientas de costos a la producción de tortas artesanales. Caso: ALBERTINA TORTAS</b>	2019	Pastelería	Descriptivo, exploratorio, con enfoque cualitativo y cuantitativo	Se realiza un relevamiento del negocio a través de observaciones, solicitud de información y encuesta, posteriormente se utiliza la herramienta informática Excel para crear una base de datos con los precios de todos los insumos que utiliza el emprendimiento, se incluye además formatos relacionados a: nota de pedido, cuatro planillas que alimentan la base de datos para calcular el costo de los productos y un estado de resultados en el cual se puede comprobar el resultado obtenido realmente.	Aquí se presentan dos resultados que indican que al no poseer una estructura de costos la dueña se basa en el costo del insumo más utilizado, se desconoce la existencia de materiales, así como no se consideran los costos indirectos, lo que no le permite conocer el resultado operativo que realmente obtiene, y que al finalmente implementar la herramienta se mejoran las decisiones operativas y estratégicas.
<b>Sistema de costeo por procesos Panificadora “EL PAN DE IVAN”</b>	2019	Panadería	Tipo Descriptivo, exploratorio y explicativo, con enfoque cualitativo y cuantitativo	Se utilizan técnicas tales como: observación directa, encuestas estructuradas, encuestas mixtas e informales, análisis documental, recolección de datos secundarios y análisis cuantitativo pudiendo analizar principalmente la administración de los costos para la elaboración de un sistema de costeo adecuado.	La empresa no posee un sistema de costos debido a que los precios son establecidos de manera intuitiva frente al alza o baja de precios y basada en precios de la competencia. Al implementar un sistema de costos por procesos permite a la empresa tener un control sobre los costos de sus productos acordes a la realidad de la empresa.

Título	Año	Sector	Enfoque	Metodología	Resultados
<p><b>Diseño de una estructura de costos de producción para determinar el precio de venta de los productos de la panadería y pastelería Ferniely Chiclayo 2018</b></p>	2020	Panadería y Pastelería	<p>Tipo Descriptivo, Explicativo y no experimental</p>	<p>Se recolecta la información con entrevista de preguntas abiertas en la que se identifica el proceso productivo y los problemas que tiene, el conocimiento que tienen los trabajadores acerca de los procesos. Además, se utiliza el análisis documental con el fin de entender la administración de costos.</p>	<p>La empresa no cuenta con sistema de costos, los precios los fijan según la competencia y toman en cuenta solamente la materia prima para promediar. Al aplicar el sistema de costos por procesos se identifica una ventaja competitiva frente al mercado.</p>
<p><b>Estructura de costos para la idea de negocio pastelería "SABOR NATURAL", cantón La Libertad, provincia de Santa Elena, año 2020.</b></p>	2021	Pastelería	<p>Descriptiva y cuantitativa</p>	<p>Se usa la "Estructura de Costos" del modelo CANVAS, en el cual se calculan y analizan los costos de producción, gastos de administración, ventas, y otros gastos. Además, se aplican criterios de evaluación financiera tales como el Valor Actual Neto, Tasa Interna de Retorno, relación Beneficio/Costo y Periodo de Recuperación de la Inversión, criterios analizados en base a la Tasa Mínima Aceptable de Rendimiento a una muestra del cantón La Libertad para determinar si se registran o no los costos en formatos que contengan el producto, materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación.</p>	<p>Los resultados a los que llega este artículo luego de aplicar los criterios de evaluación financiera es que estos son favorables determinando que la idea de negocio Sabor Natural es totalmente viable, rentable y sostenible.</p>

Título	Año	Sector	Enfoque	Metodología	Resultados
<b>Determinación del Costo de los productos de la Panadería y Repostería a través de un Sistema de Costos por Órdenes de Producción en la empresa “JHON PAN” ubicada en la ciudad de Villavicencio</b>	2021	Panadería y Repostería	Descriptivo, no experimental y explicativo	Se analizan procesos, se verifican gastos indirectos, registros de ventas, gastos, compras, inventarios, gastos, etc.	Los resultados a los que se llega respecto a la empresa, es que en esta se generan órdenes específicas para producir un producto, por ejemplo, se genera una orden de producción para fabricar determinada cantidad de pan blandito entre otros, denotando que el sistema de costeo actual es algo precario pues indica únicamente cuánto cuesta cada orden y cuánto va a ser la utilidad de esa orden, y aunque en menor grado lo que conlleva a realizar periódicamente un mayor análisis de los costos y de preparación de reportes financieros.

*Elaborado por.* Las Autoras a partir de (Biondo-López et al., 2019; Bonilla Alvarado, 2013; Córdova Fernández, 2020; Mora-Agusto & Plaza-Carreño, 2018; Ortega-Suárez, 2018; Pastrano Reyes, 2018; Pozo-Basilio, 2021; Romero, 2019; Umaña-Sánchez, 2014; Vargas-Fuentes, 2021)

## Análisis e interpretación

**Tabla 2**

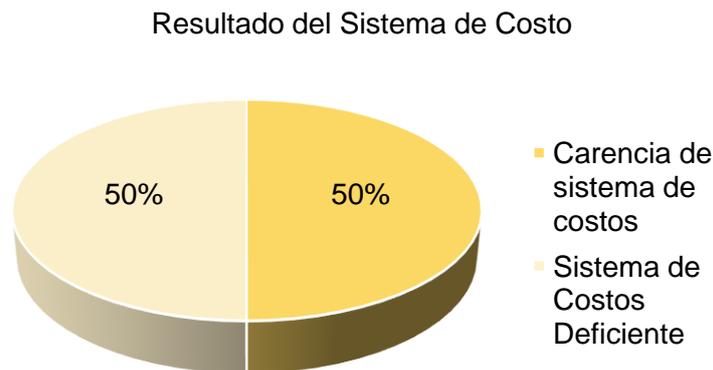
*Resultados del análisis preliminar de los estudios realizados al sector de pastelerías*

Resultado del Sistema de Costo	Frecuencia	Porcentaje
Carencia de Sistema de Costos	5	50%
Sistema de Costos Deficiente	5	50%
<b>Total</b>	<b>10</b>	<b>100%</b>

*Elaborado por. Las Autoras*

**Figura 1**

*Resultados del análisis preliminar de los estudios realizados al sector de pastelerías*



*Elaborado por. Las Autoras*

En base a la investigación realizada, los sistemas de costos en pastelerías y en algunos casos panaderías, en el 50% su sistema es deficiente; los principales motivos en común son: la falta de planillas de control que difieren con los registros contables, el cálculo inadecuado de los precios al sumar los elementos del costo y dividirlo para la totalidad de la producción y el desconocimiento de los administradores de cómo se manejan los costos empresariales. El 50% restante, muestra que en las pastelerías no se documentan los procesos productivos, ni tienen definido un sistema de costos para la determinación de sus precios; lo que conlleva a que se fijen conforme a la competencia afectando la gestión operativa y rentabilidad de las mismas.

**Análisis e interpretación**

**Tabla 3**

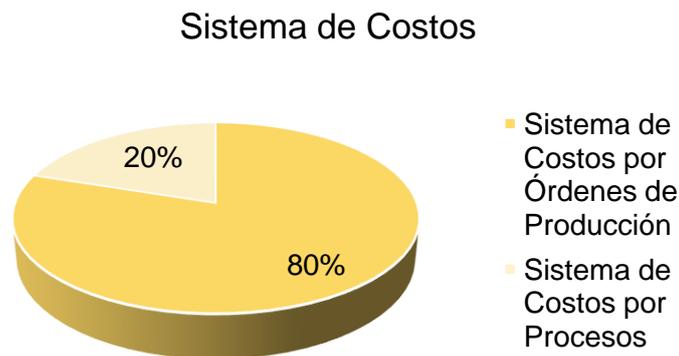
*Sistema de costos empleado en estudios del sector de pastelerías*

<b>Sistema de Costo utilizado</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Sistema de Costos por Órdenes de Producción	8	80%
Sistema de Costos por Procesos	2	20%
<b>Total</b>	<b>10</b>	<b>100%</b>

*Elaborado por. Las Autoras*

**Figura 2**

*Sistema de costos empleado en estudios del sector de pastelerías*



*Elaborado por. Las Autoras*

Conforme al giro de negocio de las empresas estudiadas en el sector de pastelerías; el 80% implementó un sistema de costos por órdenes de producción, pues las empresas contaban con diferentes tipos de productos y pedidos de acuerdo a especificaciones del cliente. El 20% aplicó un sistema de costos por procesos, esto se debe a que tenían un solo proceso para la fabricación de sus productos, los cuales posteriormente se ofrecen al público en general. En ambos sistemas se obtienen resultados favorables en la determinación del costo real de los productos.

*Análisis e interpretación***Tabla 4***Metodología de investigación utilizada en los estudios del sector de pastelerías*

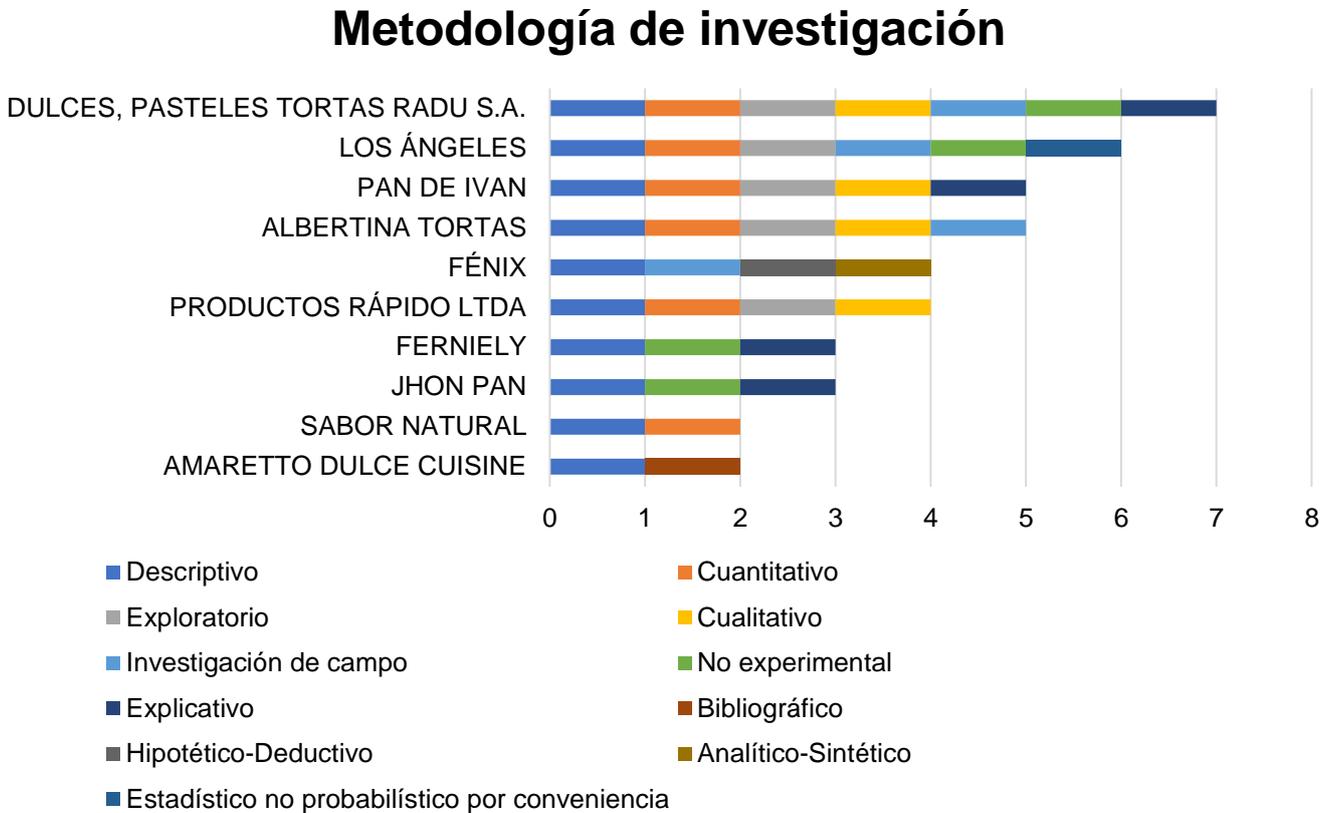
	Descriptivo	Cuantitativo	Exploratorio	Cualitativo	Investigación de campo	No experimental	Explicativo	Bibliográfico	Hipotético-Deductivo	Análítico-Sintético	Estadístico no probabilístico por conveniencia
AMARETTO DULCE CUISINE	1							1			
SABOR NATURAL	1	1									
JHON PAN	1					1	1				
FERNIELY	1					1	1				
PRODUCTOS RÁPIDO LTDA	1	1	1	1							
FÉNIX	1				1				1	1	
ALBERTINA TORTAS	1	1	1	1	1						
PAN DE IVAN	1	1	1	1			1				
LOS ÁNGELES	1	1	1		1	1					1
DULCES, PASTELES TORTAS RADU S.A.	1	1	1	1	1	1	1				
<b>Total</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>

*Elaborado por. Las Autoras*

Los autores Thansha Bonilla, Karen Pastrano, Roxana Romero hacen uso de tres metodologías para llevar a cabo sus investigaciones: tipo descriptivo, exploratorio y explicativo. En cuanto a Carla Córdova hace uso de una metodología descriptiva, exploratoria y no experimental; José Vargas de tipo descriptivo; Erika Mora y Albita Plaza con tipo descriptivo, cuantitativo, no experimental, exploratorio con trabajo de campo y estadístico no probabilístico por conveniencia; Jenner Ortega con tipo descriptivo, exploratorio, cualitativo y cuantitativo; Raúl Pozo con tipo descriptiva y cuantitativa; Antonella Biondo, Mariana Gurrero, Virginia Sottano con tipo descriptivo, exploratorio, cualitativo y cuantitativo; Harold Umaña con tipo descriptiva y bibliográfica; definiendo así que la metodología más utilizada es la descriptiva, sin dejar de lado lo cualitativo y cuantitativo.

Figura 3

Metodología de investigación utilizada en los estudios del sector de pastelerías



Elaborado por. Las Autoras

Se observa que el método de investigación descriptivo es utilizado en todos los estudios, con el cual obtienen un diagnóstico de la realidad de la empresa; seguido de éste, el método cuantitativo es empleado para los cálculos y análisis de datos. Posteriormente, se observa que 5 de las 10 investigaciones utilizan el método exploratorio que recaba información general de la empresa y el manejo de la estructura de costos. Por último, 4 de las 10 investigaciones emplean los métodos cualitativos, investigación de campo, no experimental y explicativo, con los que desarrollan el trabajo de investigación en la búsqueda de información necesaria para realizar cálculos con los datos de los costos de las pastelerías sin tener que modificar la información.

### 1.2. Marco Conceptual del Costo

Para un mejor entendimiento del proyecto integrador se presentan los conceptos básicos de los costos.

### **1.2.1. Contabilidad de Costos**

Cuando nos referimos al sector industrial manufacturero, diferenciar su proceso productivo es una tarea que requiere investigación, observación y análisis, que en conjunto con un adecuado sistema de registro se logre controlar los recursos de la empresa, dado que la información sobre sus costos debe estar respaldada en un Sistema de Contabilidad de Costos (Sáez-Molina, 2016).

García (2014), define a la contabilidad de costos como “Un sistema de información que tiene como fin registrar, determinar, distribuir, acumular, analizar, interpretar, controlar e informar de los costos de producción, distribución, administración y financiamiento” (p. 7). Los mismos que al clasificar mediante características de comportamiento, actividades y procesos, ayuda a designar responsabilidades adecuadamente, minimizando costos de producción y maximizando la utilización de recursos; lo que permite a la administración tomar decisiones estratégicas de recursos, control y competitividad (Sáez-Molina, 2016). (Aizaga, 2016)

En general, Cuevas (2010) nos dice que “La contabilidad de costos se relaciona con la estimación de los costos, los métodos de asignación y la determinación del costo de bienes y servicios” (p. 4).

### **1.2.2. Costos y Gastos**

Principalmente se puede distinguir entre lo que se estima como costo y gasto. Los costos son parte del precio de los productos o servicios que se obtienen para cumplir objetivos propuestos con anterioridad. Los gastos se atribuyen a las erogaciones que se destinan para la producción de bienes o servicios, que están ligados a las áreas administrativas y de ventas (Campos-Rocafuerte et al., 2017; Sáez-Molina, 2016).

## **1.3. Costos en pastelerías**

### **1.3.1. Costo de producción**

Los costos en pastelerías abarcan los valores monetarios relacionados: al recurso humano que elabora directamente y supervisa el producto terminado, por ejemplo: pastelero, decorador, empacador, supervisor de planta; los materiales como harina, azúcar, sal, leche, entre otros.; y los costos indirectos de fabricación: consumo de energía eléctrica, diésel, sueldos administrativos o de venta, etc; que en conjunto conforman el costo total de los productos elaborados y pueden ser tratados según su importancia o cantidad conforme a la factibilidad de obtenerlos.

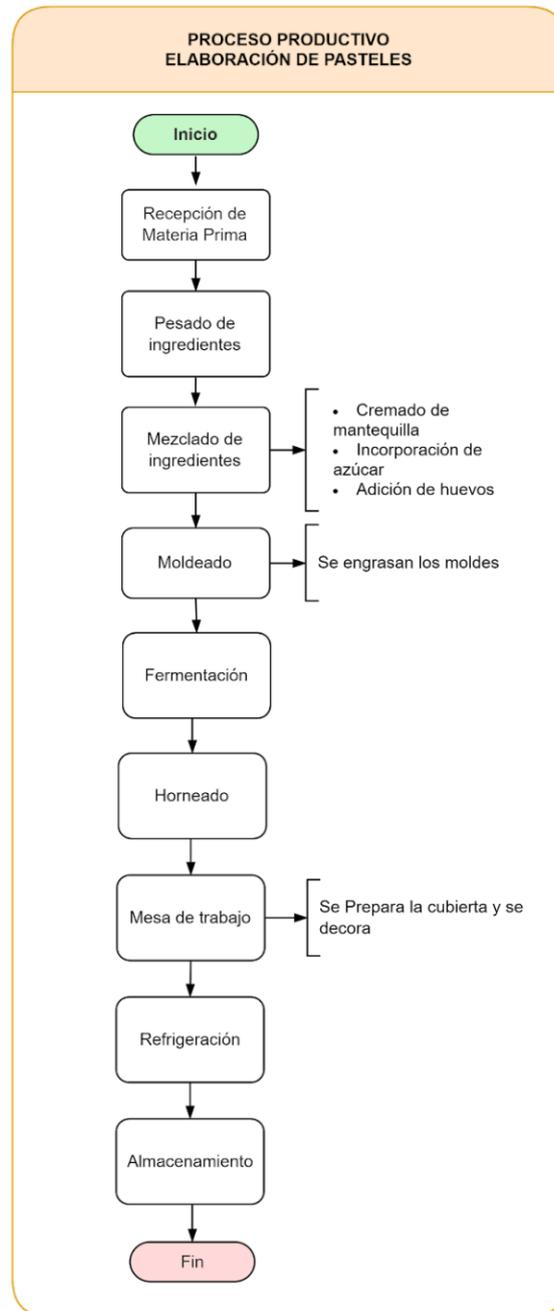
El costo de producción en las pastelerías se origina por la transformación de los insumos en productos elaborados, de acuerdo al Consejo de Normas Internacionales de Contabilidad (IASB) (2009) en las NIIF para PYMES en su párrafo 13.8, los costos de transformación de los inventarios incluirán los costos directamente relacionados con las unidades de producción, tales como la mano de obra directa. También incluirán una distribución sistemática de los costos indirectos de producción variables o fijos, en los que se haya incurrido para transformar las materias primas en productos terminados; tomando en consideración que “mientras no se realice su venta forman parte del inventario de productos terminados” (Cuevas, 2010, p. 16).

### ***1.3.2. Proceso Productivo de las pastelerías***

El proceso productivo en el sector de pastelerías varía dependiendo del producto que se esté elaborando, sin embargo, un proceso en común es la elaboración de pasteles:

**Figura 4**

*Proceso productivo en la elaboración de pasteles*

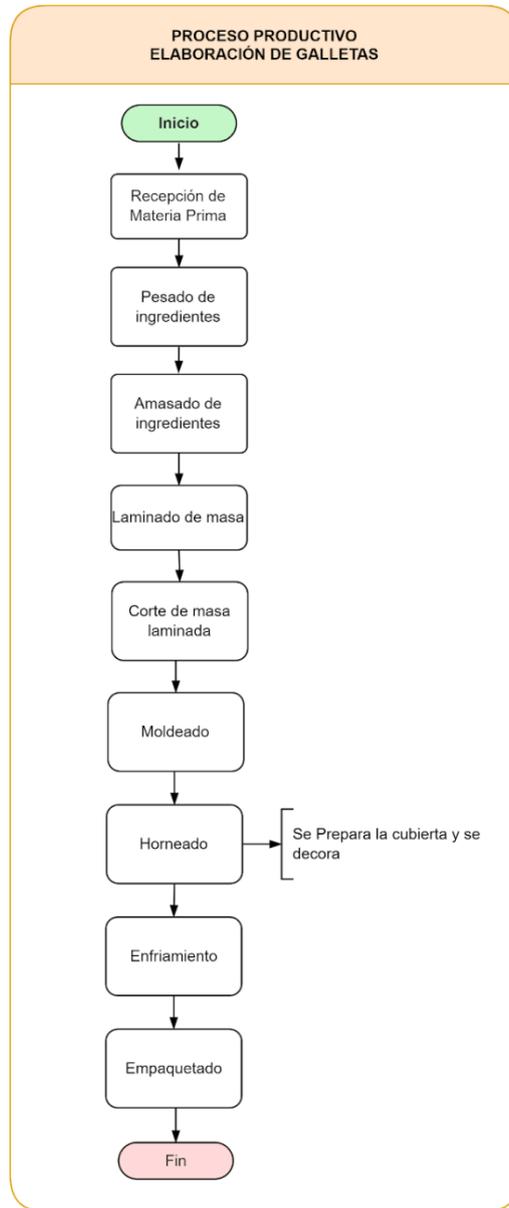


*Elaborado por.* Las Autoras a partir de (Bologay Larrea, 2013; Rodríguez Chávez & Vasquez Rimarachin, 2016; Torres Regalado, 2017).

En el caso de las galletas artesanales su proceso productivo generalmente es el siguiente:

**Figura 5**

*Proceso productivo en la elaboración de galletas*



*Elaborado por. Las Autoras a partir de (Cisneros Mantilla, 2019).*

## 1.4. Elementos del costo

### 1.4.1. Materia Prima (MP)

La materia prima es uno de los principales componentes de los elementos del costo que es utilizada en el proceso productivo de los bienes para la venta, esta materia prima constituye productos naturales o de otra industria, denominado así por ser un producto semielaborado que forma parte de la fabricación del artículo terminado de la empresa (Sáez-Molina, 2016).

Para García (2014) “Son los materiales que serán sometidos a procesos de manufactura o transformación para su cambio físico y/o químico, que se pueden identificar o cuantificar plenamente con los productos terminados” (p. 14).

Su registro contable es:

#### ***Adquisición de materiales para la producción del producto***

**Tabla 5**

*Asiento contable de adquisición de materia prima*

Fecha	Código	Descripción	Auxiliar	Debe	Haber
xx/xx/20xx	xxxxxx	----- X -----		xxx,xx	
		Inventario de Materia Prima	xxx,xx		
		Harina	xxx,xx		
		Margarina	xxx,xx		
		Huevos	xxx,xx		
		Leche	xxx,xx		
		Levadura			
		Sal			
		IVA en Compras		xxx,xx	
		Caja/Bancos			xxx,xx
		Ret. Fte. IR x pagar x%			xxx,xx
		Ret. Fte. IVA x pagar x%			xxx,xx
		P/R compra de materia prima. Fact. No. Xxxx			

*Elaborado por. Las Autoras*

**Consumo y asignación de Materia Prima Directa****Tabla 6***Asiento contable asignación de materia prima directa*

Fecha	Código	Descripción	Auxiliar	Debe	Haber
xx/xx/20xx	xxxxxx	----- X ----- Inventario de Productos en Procesos		xxx,xx	
		Inventario de Materia Prima			xxx,xx
		Margarina	xxx,xx		
		Huevos	xxx,xx		
		Leche	xxx,xx		
		Levadura	xxx,xx		
		Sal	xxx,xx		
		P/R Requisición de Materia Prima			xxx,xx

*Elaborado por. Las Autoras*

En este elemento se diferencian dos clasificaciones que son:

**1.3.1.1. Materia Prima Directa (MPD).** Son los materiales sujetos a transformación que son importantes para la elaboración del producto; pueden ser identificados por su monto o cantidad, es decir, son medibles (Reveles-López, 2019). “Su participación es importante y tiene un costo significativo en proporción al producto” (Sánchez-Barraza, 2014). En el caso de las pastelerías son: Harina, leche, huevos, etc.

**1.3.1.2. Materia Prima Indirecta (MPI).** Son aquellos materiales necesarios para la producción, pero no son fácilmente identificables o cuantificables; su participación es secundaria pero necesaria y tiene un costo poco significativo en proporción al producto (García, 2014; Sánchez-Barraza, 2014). En el caso de las pastelerías son aquellos que se añaden en cantidades que comúnmente no son pesadas: grageas, coco rallado, manjar, chocolate, etc.

**1.3.1.3. Tratamiento de la Materia Prima.** Al referirse a la materia prima como un costo directo, variable y contablemente disponible en la cuenta de inventarios; el tener un control y manejo eficiente traerá repercusiones positivas en cuanto a disminuir desperdicios, identificar

que se requiera lo necesario para el proceso de producción y evitar el daño en su almacenamiento (Cuadrado-Sánchez et al., 2020; Rodríguez-Vera, 2012).

El método seleccionado para la valuación de las existencias influirá: en los resultados financieros del ente económico, en el valor de los inventarios, en los costos de producción, costos de venta y en las utilidades registradas en un periodo específico; para ello, es importante escoger adecuadamente el método, identificando aquel que sea acorde a la dinámica del negocio en aspectos tales como: variaciones de precios, frecuencia con que se realizan los procesos de compra, variación de productos incluyendo sistemas de información disponibles para el control y valoración de los inventarios (Agudelo-Hernández et al., 2010).

Para su valuación se puede tratar este costo de distintas formas o métodos:

**Tabla 7**

*Métodos de valuación de inventarios*

<b>Método LIFO</b>	<b>Método PEPS</b>	<b>Método Promedio Ponderado</b>
Este método se traduce a que las materias primas consumidas en un determinado proceso de fabricación, se costean de acuerdo a la última compra, es decir, este método no evalúa las variaciones de precios entre una y otra compra realizada en distintos periodos.	A diferencia del método LIFO, este método establece que los materiales consumidos en el proceso de fabricación se deben tomar de acuerdo a la primera compra para valorarlas de acuerdo al mismo monto en que se las adquirió. En caso de que la requisición de materiales sea menor a la primera adquisición, los productos sobrantes se costearan de acuerdo a la siguiente compra.	Su aplicación consiste en la división del costo total sobre las unidades totales producidas durante un período, cuyo resultado es el costo promedio ponderado que se le puede usar para valorar el inventario.

*Elaborado por. Las Autoras*

### **1.4.2. Mano de Obra (MO)**

Se denomina como mano de obra, al valor que se paga a los colaboradores en su totalidad, ya sea que estos participen directa o indirectamente en la cadena de producción (Cuadrado-Sánchez et al., 2020; Rodríguez-Vera, 2012).

Por lo que, para diferenciar el recurso humano que participa en el proceso de fabricación, se definen dos categorías: la mano de obra calificada directa o indirecta y la mano de obra no

calificada directa e indirecta; cabe mencionar que depende del nivel de relación con el producto para distinguir si es o no directa la mano de obra (Rodríguez-Vera, 2012).

En cuanto a su contabilización:

### **Registro de Mano de Obra**

**Tabla 8**

*Asiento contable del registro de mano de obra*

Fecha	Código	Descripción	Auxiliar	Debe	Haber
xx/xx/20xx	xxxxxx	----- x -----			
		Mano de Obra Directa			xxx,xx
		Pastelero	xxx,xx		
		Auxiliar de Pastelero	xxx,xx		
		Bancos/Cuentas por Pagar			xxx,xx
		ESS por pagar			xxx,xx
		Beneficios Sociales por pagar			xxx,xx
		P/R rol de pagos			

*Elaborado por. Las Autoras*

### **Asignación de Costos**

**Tabla 9**

*Asiento contable asignación de mano de obra directa*

Fecha	Código	Descripción	Auxiliar	Debe	Haber
xx/xx/20xx	xxxxxx	----- x -----			
		Inventario de Productos en Proceso		xxx,xx	
		Mano de Obra Directa			xxx,xx
		Pastelero	xxx,xx		
		Auxiliar de Pastelero	xxx,xx		
		P/R asignación costos del rol de pagos			

*Elaborado por. Las Autoras*

**1.3.2.1. Mano de Obra Directa (MOD).** Se refiere a los empleados que se relacionan directamente con el proceso de fabricación de los productos, tales como: cocinero, pastelero, chef, empacadores, entre otros (Rodríguez-Vera, 2012).

**1.3.2.2. Mano de Obra Indirecta (MOI).** Se refiere a los trabajadores que se relacionan con clientes a nivel de dirección y representación, tales como gerente general, vendedores, contadora, personal de mantenimiento, gerente de producción, almacenistas, etc (Rodríguez-Vera, 2012).

**1.3.3.3. Tratamiento de la Mano de Obra.** Cuevas (2010) nos establece que “Los costos del trabajo (mano de obra) en general se acumulan por medio de alguna forma de registro preparado día tras día por cada empleado. Estos registros, con frecuencia denominados tarjetas de tiempo u hojas de tiempo, constituyen un resumen hora por hora de las actividades y asignaciones realizadas durante el día por cada empleado” (p. 170).

En primer lugar, se determina el cálculo del costo por hora que está en función del tiempo trabajado e ingresos del trabajador. El documento para visualizar las horas de trabajo es la hoja de tiempo que registra la fecha, el nombre del trabajador, hora de entrada y hora de salida. En cuanto a la obtención del sueldo del trabajador se incluye el total de ingresos del rol de pagos (sueldo, horas suplementarias, horas extraordinarias, bonos, jornada nocturna) y el total del rol de provisiones (aporte patronal, décimo tercer sueldo, décimo cuarto sueldo, fondo de reserva, vacaciones).

**Figura 6**

*Formato Rol de Pagos*

 ROL DE PAGOS MES: DEPARTAMENTO:																						
No.	Nombres y Apellidos	Cargo	Sueldo Nominal	D./L./D/ Trabajados	INGRESOS										Total Ingresos	EGRESOS					Total Egresos	Líquido a Pagar
					Sueldo Ganado	Horas Suplementarias		Horas Extraordinarias		Recargo Nocturno	Bonos	Comisiones	Ingreso Gravado	Aporte Patronal		Anticipo	Préstamos	Multas	Supermercado			
						No.	Valor	No.	Valor											No.		
TOTAL																						

*Elaborado por. Las Autoras*

**Figura 7**

*Formato Rol de Provisiones*

 <b>ROL DE PROVISIONES</b> <b>MES:</b> <b>DEPARTAMENTO:</b>										
No.	Nombres y Apellidos	Cargo	Días Laborados	TOTAL INGRESO	Aporte Patronal	XIII SUELDO	XIV SUELDO	Fondo de reserva	Vacaciones	TOTAL BENEFICIOS
TOTAL										

*Elaborado por. Las Autoras*

Para el cálculo del costo por hora de un trabajador se divide, el total de ingresos del trabajador para las horas realmente laboradas.

Consecuentemente, el costo de la mano de obra en un proceso de fabricación, es la sumatoria del costo por hora de cada trabajador multiplicado por las horas que interviene cada uno, ya sea en la elaboración de un producto o un lote de producción (Alvarado Rocha et al., 2021).

### 1.4.3. Costos indirectos de fabricación (CIF)

Son aquellos costos que no son cuantificables y/o aquellos que se encuentran o no dentro del proceso productivo pero son necesarios para la elaboración del producto final (García, 2014).

A diferencia de los dos elementos anteriores, este trata los costos en los que se incurren para llevar a cabo las operaciones productivas; tales como: materia prima indirecta, mano de obra indirecta y gastos generales de fabricación (arriendos, depreciaciones, servicios básicos, mantenimiento de maquinaria, instalaciones y demás costos relacionados a la producción).

Su contabilización es:

## Consumo de Materia Prima Indirecta y asignación de Costo

**Tabla 10**

*Asiento contable asignación materia prima indirecta*

Fecha	Código	Descripción	Auxiliar	Debe	Haber
xx/xx/20xx	xxxxxx	----- x -----			
		Costos Indirectos de Fabricación		xxx,xx	
		Materia Prima Indirecta	xxx,xx		
		Inventario de Materia Prima			xxx,xx
		Levadura	xxx,xx		
		Sal	xxx,xx		
		P/R Requisición de Materia Prima			

*Elaborado por. Las Autoras*

## Registro de Mano de Obra Indirecta

**Tabla 11**

*Asiento contable asignación mano de obra indirecta*

Fecha	Código	Descripción	Auxiliar	Debe	Haber
xx/xx/20xx	xxxxxx	----- x -----			
		Costos Indirectos de Fabricación		xxx,xx	
		Mano de Obra Indirecta	xxx,xx		
		Bancos/Cuentas por pagar			xxx,xx
		IESS por pagar			xxx,xx
		Beneficios Sociales por pagar			xxx,xx
		P/R rol de pagos			

*Elaborado por. Las Autoras*

## Compra de Otros Costos Indirectos de Fabricación

Tabla 12

Asiento contable compra otros costos indirectos de fabricación

Fecha	Código	Descripción	Auxiliar	Debe	Haber
xx/xx/20xx	xxxxxx	----- x -----			
		Costos Indirectos de Fabricación		xxx,xx	
		Otros Costos Indirectos de Fabricación	xxx,xx		
		IVA en Compras		xxx,xx	
		Caja/Bancos			xxx,xx
		Ret. Fte. IR x pagar x%			xxx,xx
		Ret. Fte. IVA x pagar x%			xxx,xx
		P/R otros costos aplicados a la producción			

Elaborado por. Las Autoras

## Registro de Otros Costos Indirectos de Fabricación

Tabla 13

Asiento contable registro otros costos indirectos de fabricación

Fecha	Código	Descripción	Auxiliar	Debe	Haber
xx/xx/20xx	xxxxxx	----- x -----			
		Costos Indirectos de Fabricación		xxx,xx	
		Otros Costos Indirectos de Fabricación	xxx,xx		
		Depreciación de Propiedad Planta y Equipo			xxx,xx
		Arriendo			xxx,xx
		Servicios Básicos			xxx,xx
		P/R otros costos aplicados a la producción			

Elaborado por. Las Autoras

## Asignación de costo al producto

Tabla 14

Asiento contable asignación costos indirectos de fabricación

Fecha	Código	Descripción	Auxiliar	Debe	Haber
xx/xx/20xx	xxxxxx	----- x -----			
		Inventario de Productos en Proceso		xxx,xx	
		Costos Indirectos de Fabricación			xxx,xx
		Materia Prima Indirecta	xxx,xx		
		Mano de Obra Indirecta	xxx,xx		
		Otros Costos Indirectos de Fabricación	xxx,xx		
		P/R Costos aplicados al producto			

Elaborado por. Las Autoras

**1.3.3.1. Tratamiento de los Costos Indirectos de Fabricación.** Los costos indirectos de fabricación se tratan según una base predeterminada, denominada también tasa de prorratio, que permite agrupar los distintos costos mencionados en los costos indirectos de fabricación, para posteriormente asignarlos según sea el caso a cada lote o unidad producida tomando en cuenta distintas bases de división entre otras: horas máquina, horas o costo hombre, consumo de energía eléctrica, diésel, unidades producidas, metros cuadrados, etc., cuyos variados conceptos se resumen a continuación (Rojas-Medina, 2007).

### Horas de mano de obra

Básicamente esta base se utiliza cuando se determina que los costos indirectos de fabricación están estrechamente relacionados con las horas de mano de obra, en la cual la remuneración de los empleados es grandemente dispareja y predomina su importancia para producir, aquí es importante mantener un registro de los tiempos utilizados en elaborar un producto final. Para este caso su fórmula de cálculo sería:

$$Tasa\ de\ Prorratio = \frac{Costos\ Indirectos\ de\ Fabricación}{Total\ horas\ de\ mano\ de\ obra}$$

### Horas máquina

Es utilizada en empresas en las cuales predominan el uso de máquinas. En este caso su fórmula de cálculo es:

$$Tasa\ de\ Prorratio = \frac{Costos\ Indirectos\ de\ Fabricación}{Total\ horas\ máquina}$$

**Costo de mano de obra**

Se la estima mayormente utilizada, al encontrarse los salarios de los empleados en un registro permanente con insignificante variación, además debe estar íntimamente ligada con los costos indirectos de fabricación. La fórmula a ser utilizada para este caso es:

$$Tasa\ de\ Prorratio = \frac{Costos\ Indirectos\ de\ Fabricación}{Total\ costo\ de\ mano\ de\ obra}$$

**Costos de los materiales**

Cuando hablamos que la materia prima es la misma para fabricar todos los productos que se ofrecen, se evidencia que ésta sería la base apropiada con la cual los costos indirectos de fabricación se relacionan. Para su cálculo se utilizará la siguiente fórmula:

$$Tasa\ de\ Prorratio = \frac{Costos\ Indirectos\ de\ Fabricación}{Total\ costo\ de\ los\ materiales}$$

**Unidades de producción**

Se denomina a esta base como de fácil aplicación, pues los datos relacionados a las unidades que se fabrican se encuentran en los registros contables. La fórmula para este caso es:

$$Tasa\ de\ Prorratio = \frac{Costos\ Indirectos\ de\ Fabricación}{Total\ de\ unidades\ de\ producción}$$

El registro contable al finalizar la producción y venta corresponde a:

**Traspaso de Productos en Proceso a Productos Terminados**

**Tabla 15**

*Asiento contable asignación de productos en proceso a productos terminados*

Fecha	Código	Descripción	Auxiliar	Debe	Haber
xx/xx/20xx	xxxxxx	----- x -----			
		Inventario de Productos Terminados		xxx,xx	
		Inventario de Productos en Proceso			xxx,xx
		P/R productos terminados			

*Elaborado por. Las Autoras*

## Registro Costo de Ventas

Tabla 16

Asiento contable registro costo de venta de productos terminados

Fecha	Código	Descripción	Auxiliar	Debe	Haber
xx/xx/20xx	xxxxxx	----- x -----			
		Costo de Ventas		xxx,xx	
		Inventario de Productos Terminados			xxx,xx
		P/R Costo de Ventas			

Elaborado por. Las Autoras

### Venta de Productos

Tabla 17

Asiento contable venta de productos terminados

Fecha	Código	Descripción	Auxiliar	Debe	Haber
xx/xx/20xx	xxxxxx	----- x -----			
		Caja/Bancos/Cuentas por cobrar		xxx,xx	
		Anticipo IR Ret. x%		xxx,xx	
		Anticipo IVA Ret. x%		xxx,xx	
		Ventas			xxx,xx
		IVA en Ventas			xxx,xx
		P/R venta de productos			

Elaborado por. Las Autoras

## 1.5. Tipos de Sistema de Costos

Los tipos de sistemas de costeo que se utilizan para manejar los elementos del costo en las empresas entre otros se encuentran:

### 1.5.1. Sistema de costeo por procesos

El sistema de costeo por procesos es utilizado para agrupar todos los elementos del costo de acuerdo a distintos procesos productivos como: pesaje de materia prima, moldeado, decorado, horneado, empaquetado, etc., necesarios para fabricar productos semejantes, continuamente y a gran escala. Estos costos son acumulados en cada proceso por un periodo de tiempo, los cuales son transferidos de un departamento a otro hasta terminar el proceso de fabricación; este sistema es utilizado comúnmente en el sector industrial.

Finalizado el proceso se obtiene tanto las unidades terminadas como el costo total de producción, que se muestran en el Informe de Cantidad y en el Estado de Productos Terminados y Vendidos (Morillo-Moreno & Pulido, 2006).

Aquí se debe considerar a los tres elementos del costo: materia prima cuyo valor se lo toma de la Kardex, mano de obra con el valor de la nómina; estos dos elementos se asignan de acuerdo al proceso en el que se utilizan y con respecto a los costos indirectos de fabricación de acuerdo al departamento o proceso en donde se hace uso, caso contrario se usan las bases de prorrateo (Rojas-Medina, 2007).

### **1.5.2. Sistema de costeo por órdenes de producción**

Este tipo de sistema también llamado costos por lotes de trabajo o pedidos, se implementa cuando la producción es interrumpida, lotificada y diversificada; por lo general, en este sistema se produce e acuerdo a especificaciones de los clientes o con base en el ensamblaje de varias partes hasta obtener un producto final. Se utiliza en empresas; tales como: imprentas, fábricas de muebles, construcción y algunas empresas de servicios.

Este sistema comienza con la emisión de la orden de producción en donde se establece las características específicas del producto a fabricar, en relación a ello se origina la hoja de costos debidamente codificada para evitar confusiones, en la que se detalla la orden de producción y se acumulan los valores de los elementos del costo que incurren en el proceso productivo. Por lo tanto, por cada orden de producción que sea emitida también se crea una hoja de costos.

El costo unitario se obtiene al dividir el costo total de producción para el total de unidades producidas (García, 2014; Sáez-Molina, 2016; Vaca López, 2012).

De acuerdo a Zapata Sánchez (2015) una de las características que se destaca en este tipo de sistema es que “funciona con costos reales y predeterminados o, ambos a la vez” (p. 43).

Los documentos que se utilizan en el sistema de costos por órdenes de producción son:

**Orden de Compra.** Documento en el que se detalla la cantidad, precio unitario, descripción del producto, las condiciones de pago y el lugar de entrega.

**Figura 8**

*Formato Orden de Compra*

<b>FabiPastel</b> Av. Antonio Ricaurte 7-99 Barrio El Ejecutivo Cuenca, Ecuador Teléfono: 072890155 Email: finanzasfv@hotmail.com		<b>ORDEN DE COMPRA</b>			
		Fecha	<input type="text"/>		
		No. de Orden Compra	<input type="text"/>		
<b>PROVEEDOR</b> [Nombre de la Empresa] Dirección: Teléfono:		<b>LUGAR DE ENTREGA</b> [Nombre de la Empresa] Departamento: Teléfono:			
Condiciones de Pago	Condiciones de Envío	Solicitado Por	Departamento		
Código	Descripción	Unidad	Cantidad	P/Unitario	P/Total
Condiciones o instrucciones especiales				Subtotal	
				Descuento _%	
				IVA 12%	
				IVA 0%	
				Total	
Autorizado por:		Recibido por:			
JEFE DE COMPRAS		PROVEEDOR			

*Elaborado por. Las Autoras*

**Orden de Producción.** Documento en el que se registra la totalidad de productos a elaborar de acuerdo al pedido; sea diario, semanal, quincenal, mensual, etc.

**Figura 9**

*Formato Orden de Producción*

<b>ORDEN DE PRODUCCIÓN N° xx</b>			
Lugar y Fecha:			
Cliente:		Fecha de Terminación:	
Fecha de Inicio:		Entrega el Día:	
Línea de producción	Código	Descripción	Cantidad
Información Adicional:			
Especificaciones:			
Observación:			
_____ Jefe de Producción			

*Elaborado por. Las Autoras*

**Órdenes de requisición.** Documento relacionado al registro de materiales necesarios que se entregan para elaborar los productos finales, desde el departamento de bodega al departamento de producción.

**Figura 10**

*Formato Orden de Requisición*

The form is titled 'ORDEN DE REQUISICIÓN N°: xx' and features the 'Tabi Pastal' logo. It includes fields for 'Orden Producción N°', 'Fecha de pedido', 'Fecha de despacho', 'Solicitado por', and 'Departamento Solicitante'. Below these is a table with columns: Código, Descripción, Unidad de medida, Cantidad, Costo Unitario, and Costo Total. A 'Total' row is at the bottom of the table. At the bottom of the form are fields for 'Entregado por:' and 'Recibido por:'.

*Elaborado por. Las Autoras*

**Tarjeta de Kardex.** Documento utilizado para registrar los movimientos de los materiales, en las columnas de entrada se anotan cuando se recibe la mercancía y en la columna de salida cuando se entrega mercancía por medio de requisiciones.

**Figura 11**

*Formato Tarjeta Kardex*

The form is titled 'TARJETA KARDEX' and features the 'Tabi Pastal' logo. It includes fields for 'Artículo:', 'Cantidad:', 'Método de Valoración:', 'Código:', 'Cant. Máxima:', and 'Cant. Mínima:'. Below these is a table with columns: Fecha, Detalle, Entradas (Cantidad, Precio Unitario, Precio Total), Salidas (Cantidad, Precio Unitario, Precio Total), and Existencias (Cantidad, Precio Unitario, Precio Total). At the bottom of the form are fields for 'Elaborado por:' and 'Autorizado por:'.

*Elaborado por. Las Autoras*

**Boleta de trabajo o tarjeta de tiempo.** Documento que registra el tiempo que ocupa un empleado en realizar una orden de trabajo específica; esta se elabora individualmente.

**Figura 12**

*Formato Tarjeta de Tiempo*



**TARJETA DE TIEMPO N° xx**

Fecha: \_\_\_\_\_  
 Empleado: \_\_\_\_\_ Cargo: \_\_\_\_\_

Detalle	Tiempo Empleado	Tarifa por Hora	Costo Total
<b>Total</b>			

Elaborado por: \_\_\_\_\_ Autorizado por: \_\_\_\_\_

*Elaborado por. Las Autoras*

**Hoja de Costo de trabajo.** Documento que acumula los tres elementos del costo utilizados para llevar a cabo la orden de producción y determinar el costo total.

**Figura 13**

*Formato Hoja de Costos*



**HOJA DE COSTOS**

Orden Producción N°

Cliente: \_\_\_\_\_ Código: \_\_\_\_\_  
 Producto: \_\_\_\_\_ P/Venta: \_\_\_\_\_  
 Cantidad: \_\_\_\_\_ Fecha de Terminación: \_\_\_\_\_  
 Fecha Inicio: \_\_\_\_\_ Fecha Entrega: \_\_\_\_\_  
 Fecha Pedido: \_\_\_\_\_

MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			
Fecha	Descripción	No. Requisición	Valor	Fecha	Descripción	# Horas	V/Hora	V/Total	Fecha	Descripción	Valor
<b>SUMAN</b>											

MPD	
MOD	
COSTO PRIMO	
CIF	
COSTO DE PRODUCCIÓN	
COSTO UNITARIO	

\_\_\_\_\_  
 CONTADOR

*Elaborado por. Las Autoras*

**Estado de costos de producción y Estado de Resultados.** El estado de costos de producción se obtiene al acumular todos los costos de los productos. Este se valora por dos métodos:

**Variable.** En este método de costeo del inventario “Todos los costos variables de fabricación (directos e indirectos) se incluyen como costos inventariables, aquí todos los costos fijos de fabricación se excluyen de los costos inventariables y, en lugar de ello, se tratan como costos del periodo” (Datar et al., 2007, p. 301).

**Absorbente.** Este método de costeo del inventario nos indica que:

“Todos los costos variables de fabricación y todos los costos fijos de manufactura se incluyen como costos inventariables, siendo que aquí el inventario “absorbe” todos los costos de manufactura” (Datar et al., 2007, p. 302).

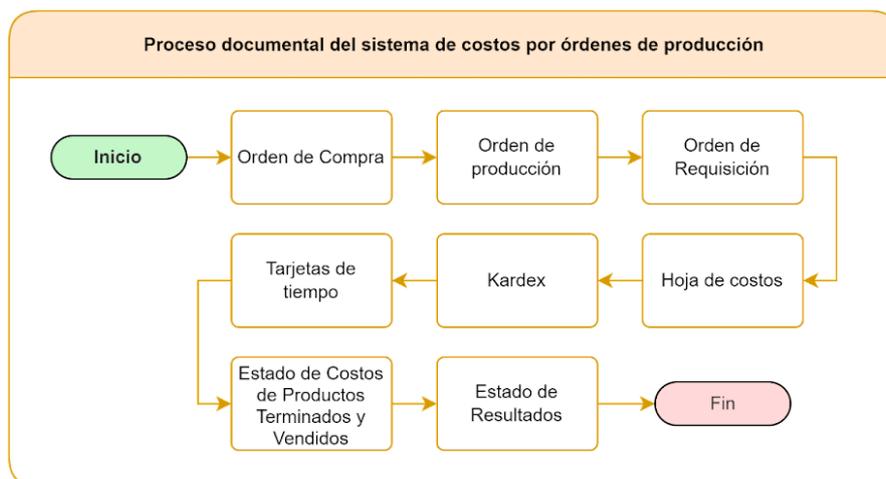
En el costeo variable o costeo absorbente los costos variables de fabricación son costos inventariables; por lo que, los costos que no son de fabricación dentro de la cadena de valor como: investigación, desarrollo y marketing que puedan ser estos variable o fijos; son costos del periodo y se registran como gastos cuando se incurre en ellos.

El Estado de Resultados que se basa en un costeo variable, da como resultado un margen de contribución; mientras que, en el costeo absorbente se obtiene una utilidad bruta.

Finalmente, el orden de obtención de los documentos necesarios en el sistema de costeo por órdenes de producción se presenta de la siguiente forma:

**Figura 14**

*Proceso documental del sistema de costeo por órdenes de producción*



*Elaborado por. Las Autoras*

## 1.6. Punto de Equilibrio

El punto de equilibrio se define como el nivel de ingresos que igualan a los costos, en la que su utilidad se iguala a cero; estos costos pueden ser fijos o variables.

**Costos Variables.** Son aquellos que cambian de manera inmediata y en forma proporcional de acuerdo a los niveles de producción. Por ejemplo: materia prima.

**Costos Fijos.** Son aquellos que no cambian así aumente o disminuya el nivel de producción. Por ejemplo: mano de obra del supervisor o jefe de planta (conocido como mano de obra indirecta), servicios básicos, arriendo, depreciación, entre otros (Garzosi et al., 2014).

Para su análisis se debe tomar en cuenta los siguientes componentes: Costo Fijo, Costo Variable Unitario, Precio Unitario, Cantidad de Producción, Ventas Totales.

Es necesario que las empresas en este caso pastelerías conozcan sobre el punto de equilibrio alrededor de sus actividades; con el cual, al obtener los resultados realicen proyecciones necesarias para analizar e implementar estrategias.

Dentro del sector de alimentos y bebidas según (Triviño, 2011) se establecen dos tipos de puntos de equilibrio:

### 1.6.1. Punto de equilibrio para un solo producto

Es utilizado para empresas que fabrican un tipo de producto en específico.

$$PE = \frac{CF}{MC}$$

En donde:

**PE:** Punto de Equilibrio

**CF:** Costo Fijo

**MC:** Margen de contribución

### 1.6.2. Punto de equilibrio para multiproductos

Utilizado en empresas que venden grandes cantidades de productos y en el que se origina el índice de popularidad de los productos; el mismo que trata sobre el grado de aceptación que tienen las diferentes preparaciones del establecimiento.

La fórmula del punto de equilibrio para multiproductos es:

$$PE_m = \frac{CF}{MCP}$$

En donde:

**PE<sub>m</sub>**: Punto de Equilibrio para multiproductos

**CF**: Costo Fijo

CF = CMO (*Costo Mano de Obra*) + GIF (*arriendos, publicidad, promociones, servicios públicos*)

**MCP**: Margen de contribución ponderado es igual a (MC\*Índice de popularidad)

**MC**: Margen de contribución por producto (Precio \* Costo variable unitario)

**Índice de popularidad**: Venta anual del producto dividido para el total de productos vendidos cuyo resultado se multiplica por 100.

Una vez que se obtiene el punto de equilibrio para multiproductos, se desglosa el resultado con el objeto de conocer cuánto elaborar de cada producto que conforma el resultado global, mediante la siguiente fórmula:

$$PE_m * \text{Índice de popularidad}$$

En donde:

**PE<sub>m</sub>**: Punto de Equilibrio para multiproductos

#### 1.6.2.1. Ejemplificación punto de equilibrio para multiproductos

Para el sector de pastelerías este tipo de punto de equilibrio sería el indicado, al elaborarse un sinnúmero de productos para la venta como se observa en el siguiente ejemplo de aplicación:

Tabla 18

Ejemplificación punto de equilibrio para multiproductos

Descripción	Productos				Total
	Tortas	Aplanchados	Suspiros	Galletas de chocolate	
(a) Ventas Históricas Anuales en unidades	480	48.000	8.640	44.928	(b) 102.048
(c) Índice de Popularidad anual ((a/b)*100)	0,47%	47,04%	8,47%	44,02%	100%
(d) Precio Unitario	\$ 13,00	\$ 0,10	\$ 0,10	\$ 0,20	
(e) Costo variable unitario	\$ 8,00	\$ 0,07	\$ 0,06	\$ 0,17	
(f) Margen de Contribución por producto (d-e)	\$ 5,00	\$ 0,03	\$ 0,04	\$ 0,03	
(g) Margen de Contribución Ponderado (f*c)	0,0235183	0,0141110	0,0033866	0,0132079	0,0542239
(h) Costos Fijos Totales anualmente					\$ 40.000,00
(i) Punto de Equilibrio en unidades (h/g)					737.682
Punto de Equilibrio en Unidades por producto (i*c)	3.470	346.981	62.457	324.774	737.682

Elaborado por. Las Autoras

## 1.6.2.2. Ejemplificación Estado de Resultados para multiproductos

Así mismo, en cuanto a su comprobación con el Estado de Resultados se obtiene lo siguiente:

Tabla 19

Ejemplificación Estado de Resultados punto de equilibrio para multiproductos

Descripción	Productos				Total
	Tortas	Aplanchados	Suspiros	Galletas de chocolate	
(a) Unidades que deben venderse en cada punto de equilibrio	3.470	346.981	62.457	324.774	737.682
(b) Total Ingresos punto de equilibrio de cada unidad	\$ 45.107,56	\$ 34.698,13	\$ 6.245,66	\$ 64.954,89	\$ 151.006,25
(c) Total Costos de materias primas en punto de equilibrio	\$ 27.758,50	\$ 24.288,69	\$ 3.747,40	\$ 55.211,66	\$ 111.006,25
(d) Contribución por cada producto	\$ 17.349,06	\$ 10.409,44	\$ 2.498,27	\$ 9.743,23	\$ 40.000,00
(e) Total Costos Fijos del período	\$ 188,15	\$ 18.814,68	\$ 3.386,64	\$ 17.610,54	\$ 40.000,00
(f) Utilidad o pérdida del ejercicio	\$ 17.160,92	\$ (8.405,24)	\$ (888,38)	\$ (7.867,30)	\$ 00,00

Elaborado por. Las Autoras

Los resultados obtenidos del punto de equilibrio según (Garzozzi et al., 2014) se interpretan de tres formas:

- Punto de Equilibrio Ventas. Es expresado en valor de moneda de curso legal que no representa ni ganancia ni pérdida para la empresa.
- Punto de Equilibrio Producción. Se expresa en unidades de producción cuya utilidad es igual a 0. La producción por encima del nivel obtenido representa ganancia y por debajo representa pérdida.
- Punto de Equilibrio Porcentaje: Es expresado en nivel de porcentaje de producción que no gana ni pierde. La producción por encima del nivel obtenido representa ganancia.

Finalizando este capítulo, se determina que la metodología más utilizada en los casos de estudio es la descriptiva, sin dejar de lado el enfoque cuantitativo, cualitativo, explicativo y no experimental; en los cuales el principal problema que presentan las pastelerías se relaciona a la deficiencia de un sistema de costos o la carencia del mismo. El sistema de costos por órdenes de producción es el pertinente para la implementación en el sector, debido a que, la

elaboración de sus productos se da de acuerdo a especificaciones del cliente, por lotes o por la variedad de productos que ofrecen; con este sistema se logra que los costos sean resumidos en una hoja de costos que conlleva un mejor manejo y conocimiento de los elementos. Por lo tanto, frente a la carencia de un sistema de costos en FabiPastel, el sistema a ser empleado es por órdenes de producción, ya que el proceso productivo se desarrolla por lotes y cuentan con una variedad de productos, en donde, el método de punto de equilibrio ideal es el de multiproductos.

Capítulo 2

Este capítulo recopila la información inicial sobre el caso de estudio, su misión, visión, estructura orgánica, procesos productivos y estados financieros, con lo cual se determina las principales actividades que se desarrollan para la elaboración de sus productos; siendo la base para fundamentar la aplicación de un método de costeo pertinente.

Información general del caso de estudio

2.1. Misión

Fabricar y distribuir alimentos innovadores que posean un gran sabor a un precio justo en beneficio de nuestros consumidores, ligándose así con el compromiso de brindar condiciones estables en donde nuestros colaboradores y demás interesados vean un lugar agradable.

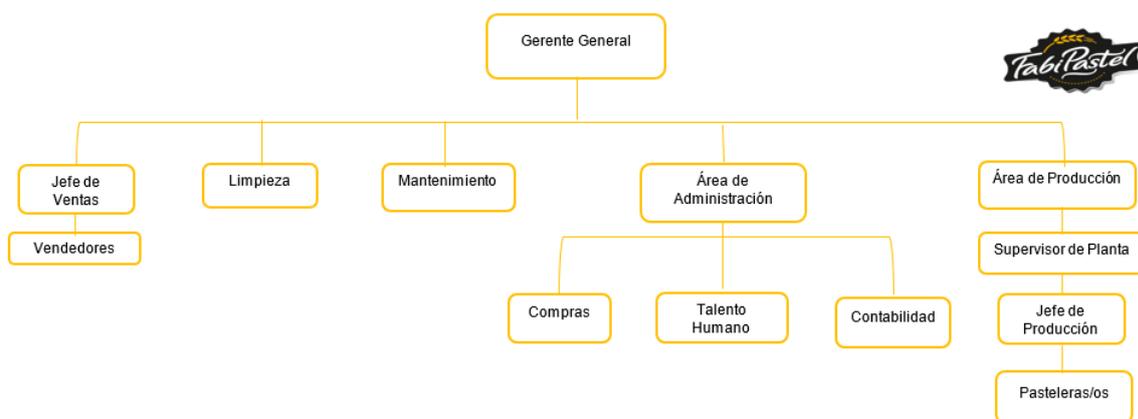
2.2. Visión

Para el 2026, ser una empresa referente a nivel del austro ecuatoriano en la elaboración y comercialización de productos de repostería; reconocida por la calidad y variedad, destacándonos por el sabor de nuestros productos con el uso de las tecnologías emergentes cuyo fin es brindar un servicio integral a nuestros clientes.

2.3. Estructura Organizacional

Figura 15

Estructura Organizacional FabiPastel



Elaborado por. Las Autoras a partir de la Estructura Organizacional FabiPastel correspondiente al año 2022.

## 2.4. Productos que ofrecen

Entre las líneas de negocio que fabrica FabiPastel se encuentran:

- L04-Industrial
- L09-Escolar

Estas dos líneas de producción muestran los mayores niveles de ventas. A continuación, se muestra los productos más vendidos de las líneas de negocio anteriormente mencionadas:

**Tabla 20**

*Principales productos en ventas de FabiPastel*

Principales productos en ventas de FabiPastel	
Descripción	Imagen de Referencia
Producto: Aplanchados Mini Domo Circ Precio: \$0,85	
Producto: Conchitas Domo Circ Precio: \$0,85	
Producto: Roscas Col x10 Precio: \$0,85	
Producto: Arepas Domo Circ Precio: \$0,85	
Producto: Palmera Mini Domo Circ Precio: \$0,85	

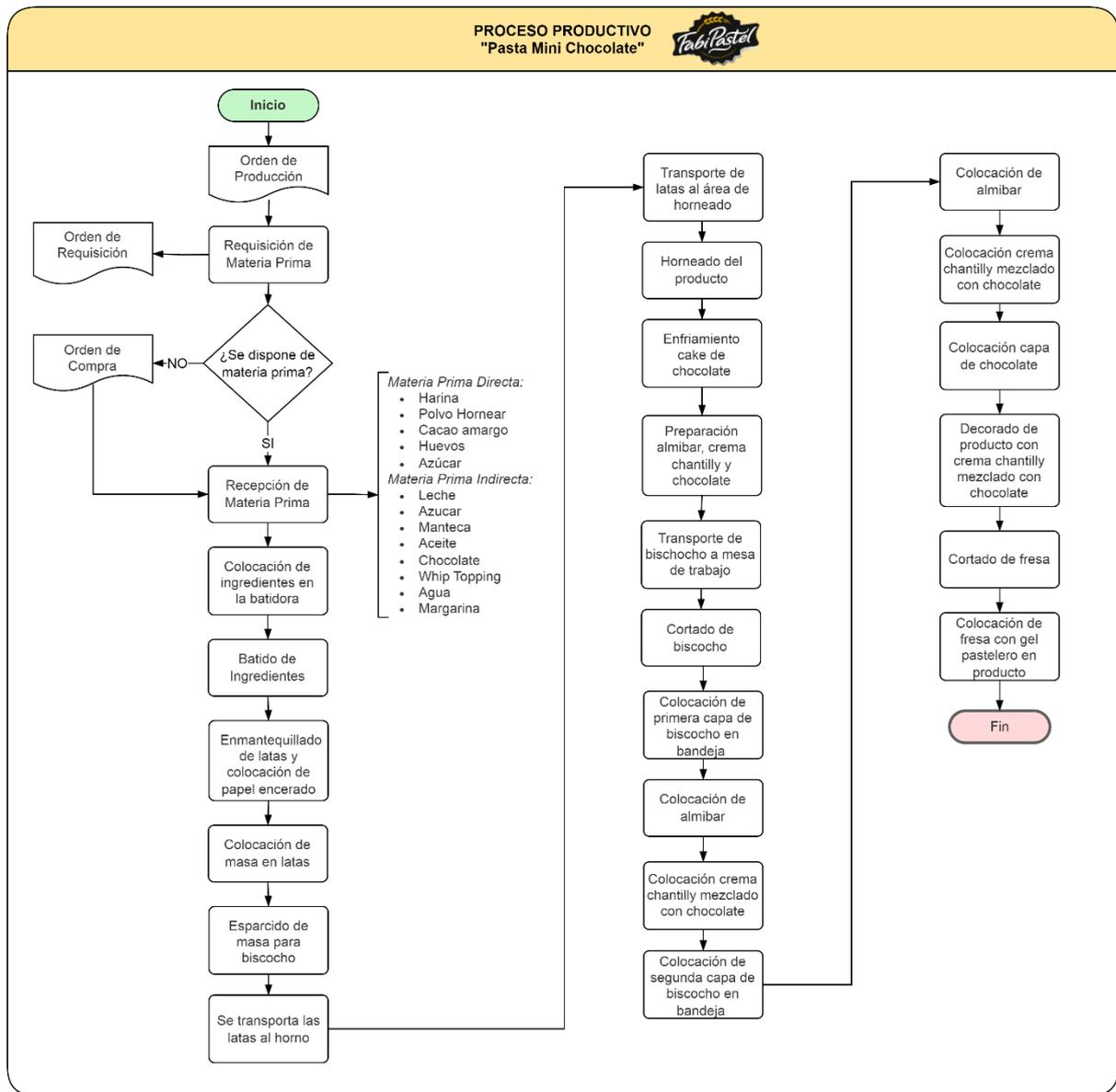
*Elaborado por. Las Autoras a partir de reporte de ventas FabiPastel.*

2.5. Procesos Productivos

Los procesos productivos que lleva a cabo FabiPastel difieren en actividades, con lo cual se muestra a continuación algunas de sus ejemplificaciones.

Figura 16

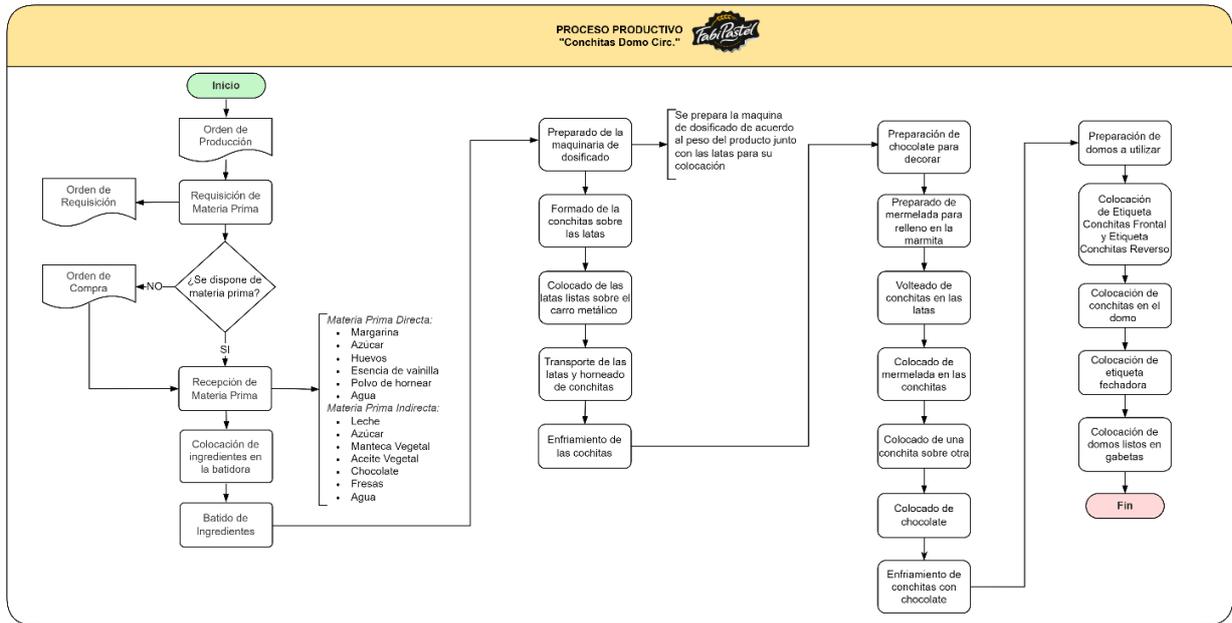
Proceso productivo Pasta Mini Chocolate



Elaborado por. Las Autoras

Figura 17

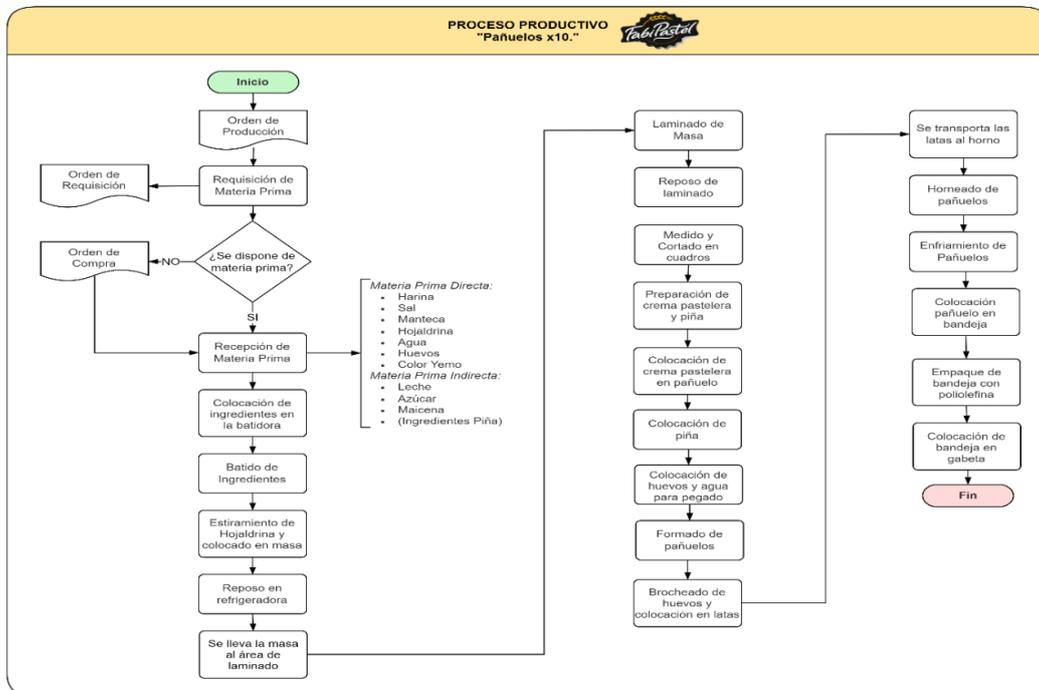
Proceso productivo Conchitas Domo Circ



Elaborado por. Las Autoras

Figura 18

Proceso productivo Pañuelos x 10



Elaborado por. Las Autoras

Los procesos productivos de los demás productos costeados se observan en el [Anexo A. Procesos Productivos](#).

## 2.6. Estados Financieros

Los estados financieros que tiene FabiPastel se presentan a continuación; en cada uno de ellos se ha realizado un análisis identificando lo más relevante en relación a los elementos del costo.

### 2.6.1. Estado de Situación Financiera

Tabla 21

Análisis Horizontal del Estado de Situación Financiera

 <b>ANÁLISIS HORIZONTAL</b> <b>ESTADO DE SITUACION FINANCIERA</b> <b>(EXPRESADO EN DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA)</b>				
	2019-2020		2020-2021	
	Valor	%	Valor	%
<b>1 ACTIVOS</b>				
<b><u>101 ACTIVO CORRIENTE</u></b>				
10101 Efectivo y equivalentes de efectivo	\$ 973,24	7,00%	\$ 1.422,08	1,28%
10102 Activos Financieros (neto)	\$ (48.486,00)	-0,45%	\$ (22.531,63)	-0,37%
10103 Inventarios	\$ 5.588,05	0,23%	\$ (546,33)	-0,02%
10104 Servicios y otros pagos anticipados	\$ 985,46	1,05%	\$ 471,88	0,25%
10105 Activos por impuestos corrientes	\$ 00,00	0,00%	\$ 1.916,10	Indefinido
<b>Total Activos Corrientes</b>	<b>\$ (40.939,25)</b>	<b>-0,30%</b>	<b>\$ (19.267,90)</b>	<b>-0,21%</b>
<b><u>2 ACTIVO NO CORRIENTE</u></b>				
10201 Propiedad, Planta y Equipo (neto)	\$ 23.203,48	2,64%	\$ 91.347,27	2,86%
10207 Otros activos no corrientes	\$ 00,00	0,00%	\$ 5,00	Indefinido
<b>Total Activos No Corrientes</b>	<b>\$ 23.203,48</b>	<b>2,64%</b>	<b>\$ 91.352,27</b>	<b>2,86%</b>
<b>TOTAL ACTIVOS</b>	<b>\$ (17.735,77)</b>	<b>-0,12%</b>	<b>\$ 72.084,37</b>	<b>0,57%</b>
<b>2 PASIVOS</b>				
<b><u>201 PASIVO CORRIENTE</u></b>				
20103 Cuentas y documentos por pagar	\$ (22.710,45)	-0,45%	\$ 41.322,79	1,48%
20107 Otras obligaciones corrientes	\$ 3.657,06	0,26%	\$ 10.011,33	0,56%
20109 Otros pasivos financieros	\$ 82.538,75	11,33%	\$ (74.968,72)	-0,83%
20110 Anticipos de clientes	\$ 00,00	0,00%	\$ 0,90	Indefinido
20113 Otros pasivos corrientes	\$ 619,63	0,07%	\$ (5.956,82)	-0,67%
<b>Total Pasivos Corrientes</b>	<b>\$ 64.104,99</b>	<b>0,80%</b>	<b>\$ (29.590,52)</b>	<b>-0,20%</b>

		2019-2020		2020-2021	
		Valor	%	Valor	%
<b>202 PASIVO NO CORRIENTE</b>					
20203	Obligaciones con instituciones financieras	\$ (3.554,57)	-1,00%	\$ 26.191,38	Indefinido
	<b>Total Pasivos No Corrientes</b>	\$ (3.554,57)	-1,00%	\$ 26.191,38	Indefinido
	<b>TOTAL PASIVOS</b>	\$ 60.550,42	0,72%	\$ (3.399,14)	-0,02%
<b>3 PATRIMONIO NETO</b>					
301	Capital	\$ (18.804,41)	-0,25%	\$ 108.158,46	1,93%
306	Resultados acumulados	\$ 00,00	0,00%	\$ (75.131,10)	Indefinido
307	Resultados del ejercicio	\$ (59.481,78)	3,80%	\$ 42.456,15	-0,57%
	<b>TOTAL PATRIMONIO</b>	\$ (78.286,19)	-1,33%	\$ 75.483,51	-3,93%
<b>TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO</b>		\$ (17.735,77)	-0,12%	\$ 72.084,37	0,57%

*Elaborado por. Las Autoras*

*Nota.* El término indefinido se debe a un incremento en más de 100% de la cuenta.

Al realizar el análisis horizontal se observa que durante el año 2019 – 2020 la cuenta de inventarios tiene un bajo crecimiento que representa un 0,23% y que al periodo siguiente muestra un descenso del -0,02%. En ambos casos, se lo pudiera atribuir al desarrollo de la pandemia por el virus SARCOV-2, debido a que, la logística para la adquisición de inventarios se volvió limitada.

Así mismo, se observa un incremento del 100% en la cuenta de Obligaciones con Instituciones Financieras durante el periodo 2020 – 2021 que se relaciona con la compra e incremento de la cuenta de Propiedad, Planta y Equipo.

## 2.6.2. Estado de Resultados

Tabla 22

Análisis Horizontal Estado de Resultados

	2019-2020		2020-2021	
	Valor	%	Valor	%
 <b>ANALISIS HORIZONTAL</b> <b>ESTADO DE RESULTADOS</b> <b>(EXPRESADO EN DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA)</b>				
<b>41 INGRESOS DE ACTIVIDADES ORDINARIAS</b>				
4101 Venta de Bienes	\$ (91.191,20)	-0,22%	\$ 186.686,97	0,58%
4106 Intereses	\$ 91,73	0,86%	\$ (188,57)	-0,95%
4110 (-) Descuento en ventas	\$ 00,00	00,00%	\$ (10.341,12)	Indefinido
4111 (-) Devoluciones en ventas	\$ 00,00	00,00%	\$ (18.917,04)	Indefinido
<b>42 GANANCIA BRUTA</b>	\$ (91.099,47)	-0,22%	\$ 157.240,24	0,49%
<b>43 OTROS INGRESOS</b>				
4305 Otras rentas	\$ 00,00	00,00%	\$ 62,45	Indefinido
<b>TOTAL INGRESOS</b>	\$ (91.099,47)	-0,22%	\$ 157.302,69	0,49%
<b>51 COSTO DE VENTAS Y PRODUCCIÓN</b>				
5101 Materiales Utilizados o productos vendidos	\$ (50.260,10)	-0,28%	\$ 79.915,30	0,63%
5102 Mano de obra directa	\$ 6.871,02	0,06%	\$ (26.354,54)	-0,22%
5103 Mano de obra indirecta	\$ (1.211,80)	-0,34%	\$ 7.326,95	3,14%
5104 Otros costos indirectos de fabricación	\$ (17.891,22)	-0,33%	\$ 19.726,61	0,55%
<b>TOTAL COSTOS DE VENTAS Y PRODUCCION</b>	\$ (62.492,10)	-0,18%	\$ 80.614,32	0,28%
<b>52 GASTOS</b>				
5201 Gastos de Venta	\$ (3.787,10)	-0,06%	\$ 16.240,72	0,26%
5202 Gastos de Administración	\$ 35.103,49	2,63%	\$ 13.789,39	0,28%
5203 Gastos Financieros	\$ (441,98)	-1,00%	\$ 3.860,85	Indefinido
5204 Otros Gastos	\$ 00,00	00,00%	\$ 341,26	Indefinido
<b>TOTAL GASTOS</b>	\$ 30.874,41	0,39%	\$ 34.232,22	0,31%
<b>Utilidad/Pérdida antes de impuestos</b>	\$ (59.481,78)	3,80%	\$ 42.456,15	-0,57%

Elaborado por. Las Autoras

Nota. El término indefinido se debe a un incremento en más de 100% de la cuenta.

Según el análisis, se determina que las ventas incrementan un 0,58% en el periodo 2020 – 2021, dado que, la población al encontrarse en cuarentena prefería hacer compras en línea a los diferentes autoservicios que comenzaron a ofertar los productos de la pastelería.

En cuanto a los costos de elaboración de los productos, se muestra un descenso de un 0,22% por los despidos del personal que se efectuaron durante el periodo 2020 – 2021, de igual manera se atribuye un incremento de 0,55% en los costos indirectos de fabricación, debido al aumento de precios y la complejidad de la logística para adquirirlos.

Concluyendo este capítulo, se deduce que por el nivel de estructura organizacional que tiene FabiPastel, los procesos, materia prima y mano de obra significantes y diferenciables, el sistema adecuado para determinar sus costos reales es el de costos por órdenes de producción. Además, se observa en los análisis a los estados financieros el impacto negativo que tuvo el virus en las diferentes cuentas como: inventarios, mano de obra, costos indirectos de fabricación y ventas.

### Capítulo 3

FabiPastel presenta un problema en el precio de venta de sus productos, puesto que se fijan en base a precios de mercado debido a la inexistencia de un sistema de costeo obteniendo precios infravalorados o sobrevalorados. Según su perspectiva, con los precios actuales está ni gana ni pierde, sin embargo, llegan a cubrir los créditos que tienen.

En este capítulo, se determina los costos de acuerdo al sistema de costos por órdenes de producción, debido a que, los productos son elaborados en lotes. Para ello, se toma una muestra por conveniencia de 26 tipos de productos de las principales líneas de producción: industrial y escolar; aquí se detallan los costos desde la adquisición de la materia prima hasta el uso de mano de obra y costos indirectos de fabricación, cada uno de estos rubros se distribuyen según criterios que se explican a continuación. Adicional a ello, se obtiene el Estado de Costos de Productos Terminados y Vendidos, Estado de Resultados y Punto de Equilibrio, concluyendo con un estudio sobre la determinación de los costos en el sector de pastelerías de la ciudad de Cuenca.

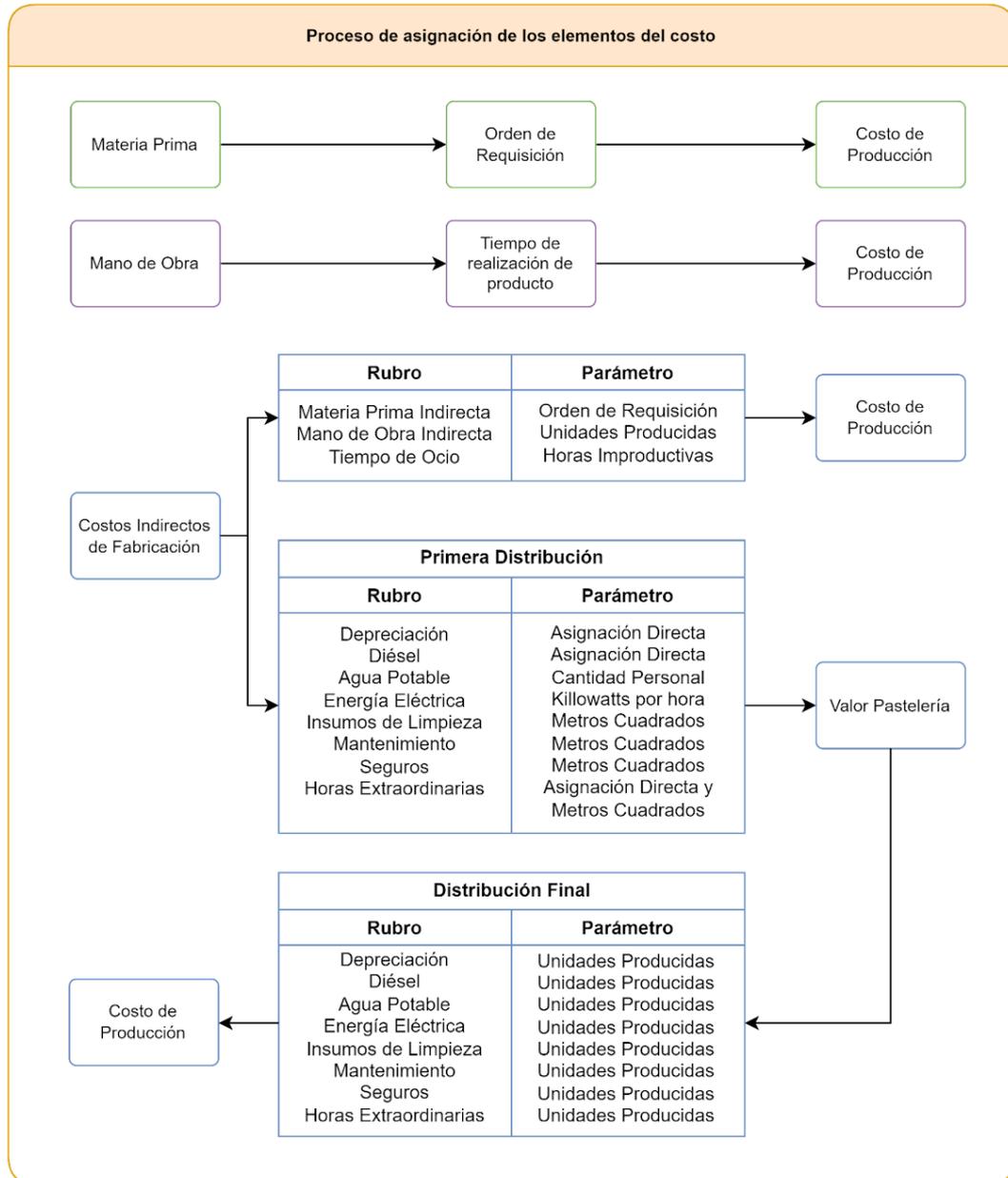
#### **Determinación del costo caso de estudio**

##### **3.1. Tratamiento de los elementos del costo**

Para mayor entendimiento sobre la asignación de los elementos del costo, se tiene el siguiente proceso:

Figura 19

Proceso de asignación de los elementos del costo



Elaborado por. Las Autoras

En el sistema de costos por órdenes de producción, para iniciar el tratamiento de los elementos del costo se debe presentar una orden de producción; a partir de la cual se da las directrices para comenzar con la fabricación. La información obtenida se recolectó mediante trabajo de campo.

Cabe recalcar que durante el periodo analizado con respecto a la producción quincenal se elaboraron 4.343 unidades; de las cuales 1.284 unidades representan los 26 tipos de

productos seleccionados para el costeo, además se toma en cuenta las 3.059 unidades restantes para la distribución de los elementos del costo.

El total de las ventas realizadas de FabiPastel por tipo de producto se puede visualizar en el [Anexo B. Reporte de Ventas FabiPastel quincenal.](#)

## Figura 20

*Ejemplo de orden de producción aplicada a productos costeados FabiPastel*



**ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 01**

**Lugar y Fecha:** Cuenca, 01 de septiembre de 2022  
**Cliente:** ABAD MENDIETA CIA. LTDA.  
**Fecha de Inicio:** 01 de septiembre      **Fecha de Terminación:** 02 de septiembre  
**Entrega el Día:** 02 de septiembre

Línea de producción	Código	Descripción	Cantidad
L04-Industrial	1124	Conchitas Domo Circ	73

**Información Adicional:**

**Especificaciones:**

**Observación:**

---

Jefe de Producción

*Elaborado por. Las Autoras*

La orden de producción de cada uno de los productos costeados se puede revisar en el [Anexo C. Órdenes de Producción.](#)

### 3.1.1. Tratamiento de la Materia Prima

Para el tratamiento de la materia prima es necesario recolectar la información en una orden de requisición, en esta se muestra el tipo de material a ser utilizado con su respectiva cantidad; en el caso de FabiPastel se revisó cada una de las recetas.

En la elaboración de los 26 tipos de productos que se costearon, se identificó que son necesarios los siguientes materiales directos:

Tabla 23

*Materia Prima Directa total utilizada en las órdenes de producción*

<b>Materia Prima Directa</b>		
<b>Descripción</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Medida</b>
Aceite Vegetal	8.000	gr
Ácido Cítrico	30	gr
Antimoho Propionato De Calcio Fcc	386	gr
Azúcar Granulada	56.065	gr
Azúcar Micro pulverizada	1.700	gr
Cacao amargo	1.790	gr
Cacao En Polvo	500	gr
Color caramelo	720	gr
Color Yemo	21	gr
Colorante	7	gr
Esencia De Naranja	520	gr
Esencia De Ron	50	gr
Esencia De Vainilla Negra	330	gr
Harina De Panificacion	123.847	gr
Hojaldrina	9.658	gr
Huevos	67.175	gr
Leche	16.200	gr
Levadura	1.220	gr
Limón	12	gr
Maicena	1.500	gr
Manteca Vegetal	6.814	gr
Margarina	9.532	gr
Margarina Blanca	24.000	gr
Mixo	785	gr
Pan de reproceso	7.000	gr
Polvo De Hornear	1.852	gr
Quesillo	600	gr
Sal Al Granel	1.303	gr
Sorbato De Potasio	152	gr
Zanahoria	100	gr
<b>Total</b>	<b>341.869</b>	<b>gr</b>

*Elaborado por. Las Autoras*

En la siguiente orden de requisición se observa los materiales tanto directos como indirectos de acuerdo a la orden de producción y su costo. El material de la receta se lo establece como materia prima directa, pues es indispensable e identificable con el producto final; y lo que respecta a la materia prima indirecta, su valoración se detalla en los costos indirectos de fabricación.

**Figura 21**

*Ejemplo de orden de requisición aplicada a productos costeados*



**ORDEN DE REQUISICIÓN N°: 01**

Orden Producción N°

Fecha de pedido: 01 de septiembre      Fecha de despacho: 01 de septiembre

Solicitado por: Patricio Luna      Departamento Solicitante: Pastelería

Código	Descripción	Unidad de	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
MARG	Margarina	gr	1.800	\$ 0,00250	\$ 4,50
AZGR	Azucar Granulada	gr	2.400	\$ 0,00060	\$ 1,44
HUEV	Huevos	gr	1.650	\$ 0,00180	\$ 2,97
ESVA	Esencia De Vainilla Negra	gr	20	\$ 0,00390	\$ 0,08
POHO	Polvo De Hornear	gr	50	\$ 0,00279	\$ 0,14
LECH	Leche	gr	532	\$ 0,00080	\$ 0,43
AZGR	Azucar Granulada	gr	160	\$ 0,00060	\$ 0,10
MAVE	Manteca Vegetal	gr	319	\$ 0,00180	\$ 0,57
ACVE	Aceite Vegetal	gr	106	\$ 0,00130	\$ 0,14
CHOCOL	Chocolate	gr	1.064	\$ 0,00650	\$ 6,92
FRES	Fresas	gr	1.064	\$ 0,00220	\$ 2,35
AZGR	Azucar Granulada	gr	2.128	\$ 0,00060	\$ 1,28
DO401	Domo Art. 401 250 c/caja Galletas	u	48	\$ 0,42220	\$ 20,27
ROFUGR	Rollo Funda Precortada 12X18	u	6	\$ 0,01660	\$ 0,10
ETICOF	Etiqueta Conchitas Frontal	u	48	\$ 0,02300	\$ 1,10
ETICOR	Etiqueta Conchitas Reverso	u	48	\$ 0,02300	\$ 1,10
ETIFECH	Etiqueta fechadora	u	48	\$ 0,00109	\$ 0,05
<b>Total</b>				<b>\$</b>	<b>43,53</b>

Entregado por: \_\_\_\_\_      Recibido por: \_\_\_\_\_

*Elaborado por. Las Autoras*

En la orden de requisición, la materia prima directa e indirecta se diferencia de acuerdo a lo siguiente:

Materia Prima Directa

Materia Prima Indirecta

Siendo así, las órdenes de requisición de los productos costeados se visualizan en el [Anexo D. Órdenes de Requisición](#). Una vez identificados los materiales y cantidades de cada orden, se determina el costo de acuerdo al precio de compra extraído del Kardex cuyo método es el promedio ponderado. ([Anexo E. Costos materiales](#))

### **3.1.2. Tratamiento de la Mano de Obra Directa**

Para el tratamiento de la Mano de Obra se identificaron los siguientes colaboradores:

Tabla 24

*Colaboradores Mano de Obra Directa*

<b>Listado Mano de Obra Directa</b>			
<b>No.</b>	<b>Nombres y Apellidos</b>	<b>Cargo</b>	<b>Departamento</b>
1	Kevin Bermeo	Pastelero	Pastelería
2	Olga Llangari	Pastelera	Pastelería
3	Norma Quezada	Pastelera	Pastelería
4	Bryan Villacis	Pastelero	Pastelería
5	Eduardo Ramírez	Pastelero	Pastelería
6	Jorge Sumba	Pastelero	Pastelería
7	Bernarda Quezada	Pastelera	Pastelería

*Elaborado por. Las Autoras*

La distribución de la mano de obra directa se realiza mediante tarjetas de tiempo, las mismas que contienen el tiempo y costo total de elaborar cada orden de producción.

Tabla 25

*Costo Mano de Obra Directa por Orden de Producción*

<b>Costo Mano de Obra Directa por Orden de Producción</b>		
<b>Orden de Producción</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Valor</b>
Orden de Producción N°01	01h:17min:07s.30cs	\$ 3,30
Orden de Producción N°02	00h:36min:24s.45cs	\$ 1,56
Orden de Producción N°03	00h:47min:34s.78cs	\$ 2,04
Orden de Producción N°04	01h:55min:37s.39cs	\$ 4,93
Orden de Producción N°05	01h:29min:46s.29cs	\$ 3,84
Orden de Producción N°06	01h:19min:24s.89cs	\$ 3,40
Orden de Producción N°07	02h:02min:53s.52cs	\$ 5,25
Orden de Producción N°08	02h:19min:41s.12cs	\$ 5,96
Orden de Producción N°09	00h:15min:13s.41cs	\$ 0,65
Orden de Producción N°10	00h:24min:57s.32cs	\$ 1,07
Orden de Producción N°11	01h:27min:36s.72cs	\$ 3,76
Orden de Producción N°12	00h:25min:09s.48cs	\$ 1,08
Orden de Producción N°13	01h:29min:35s.05cs	\$ 3,82
Orden de Producción N°14	00h:42min:17s.39cs	\$ 1,81
Orden de Producción N°15	00h:29min:35s.59cs	\$ 1,27
Orden de Producción N°16	00h:46min:15s.25cs	\$ 1,98
Orden de Producción N°17	00h:16min:53s.94cs	\$ 0,73
Orden de Producción N°18	01h:54min:23s.55cs	\$ 4,91
Orden de Producción N°19	01h:00min:27s.19cs	\$ 2,58
Orden de Producción N°20	00h:15min:41s.68cs	\$ 0,67
Orden de Producción N°21	00h:15min:16s.28cs	\$ 0,65
Orden de Producción N°22	00h:16min:25s.68cs	\$ 0,70
Orden de Producción N°23	01h:33min:50s.81cs	\$ 4,01
Orden de Producción N°24	01h:33min:37s.95cs	\$ 4,00

<b>Orden de Producción</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Valor</b>
Orden de Producción N°25	02h:10min:55s.71cs	\$ 5,60
Orden de Producción N°26	01h:27min:57s.10cs	\$ 3,77
<b>Total</b>	<b>28h:34min:40s.00cs</b>	<b>\$ 73,35</b>

*Elaborado por. Las Autoras*

El valor del tiempo total de cada orden de producción se calculó en base al rol de pagos y rol de provisiones que se detallan a continuación:

**Tabla 26**

*Rol de Pagos Mano de Obra Directa Pastelería FabiPastel*



**ROL DE PAGOS  
DEL 01 AL 15 DE SEPTIEMBRE  
DEPARTAMENTO: PASTERERÍA**

No.	Nombres y Apellidos	Cargo	Sueldo Nominal	D/L	D/ Trab.	INGRESOS							EGRESOS				
						Sueldo Ganado	Horas Suplementarias		Horas Extraordinarias		Recargo Nocturno		Ingreso Gravado	Total Ingresos	Aporte Personal 9,45%	Total Egresos	Líquido a Pagar
							50%	100%	25%								
							#	Valor	#	Valor	#	Valor					
1	Kevin Bermeo	Pastelero	\$425,00	30	15	\$ 212,50	4	\$ 10,63	4	\$ 14,17	4	\$ 1,77	\$ 239,06	\$ 239,06	\$ 22,59	\$ 22,59	\$ 216,47
2	Olga Llangari	Pastelera	\$425,00	30	15	\$ 212,50	2,5	\$ 6,64	4	\$ 14,17	2,5	\$ 1,11	\$ 234,41	\$ 234,41	\$ 22,15	\$ 22,15	\$ 212,26
3	Norma Quezada	Pastelera	\$425,00	30	15	\$ 212,50	2,5	\$ 6,64	4	\$ 14,17	2,5	\$ 1,11	\$ 234,41	\$ 234,41	\$ 22,15	\$ 22,15	\$ 212,26
4	Bryan Villacis	Pastelero	\$425,00	30	15	\$ 212,50	2	\$ 5,31	4	\$ 14,17	2	\$ 0,89	\$ 232,86	\$ 232,86	\$ 22,01	\$ 22,01	\$ 210,86
5	Eduardo Ramírez	Pastelero	\$425,00	30	15	\$ 212,50	4	\$ 10,63	4	\$ 14,17	4	\$ 1,77	\$ 239,06	\$ 239,06	\$ 22,59	\$ 22,59	\$ 216,47
6	Jorge Sumba	Pastelero	\$425,00	30	15	\$ 212,50	3,5	\$ 9,30	4	\$ 14,17	3,5	\$ 1,55	\$ 237,51	\$ 237,51	\$ 22,44	\$ 22,44	\$ 215,07
7	Bernarda Quezada	Pastelera	\$425,00	30	15	\$ 212,50	2	\$ 5,31	4	\$ 14,17	2	\$ 0,89	\$ 232,86	\$ 232,86	\$ 22,01	\$ 22,01	\$ 210,86
<b>Total</b>						<b>\$ 1.487,50</b>	<b>20,5</b>	<b>\$ 54,45</b>	<b>28</b>	<b>\$ 99,17</b>	<b>20,5</b>	<b>\$ 9,08</b>	<b>\$ 1.650,20</b>	<b>\$ 1.650,20</b>	<b>\$ 155,94</b>	<b>\$ 155,94</b>	<b>\$ 1.494,25</b>

*Elaborado por. Las Autoras*

**Tabla 27**

*Rol de Provisiones Mano de Obra Directa Pastelería FabiPastel*



**ROL DE PROVISIONES  
DEL 01 AL 15 DE SEPTIEMBRE  
DEPARTAMENTO: PASTERERÍA**

No.	Nombres y Apellidos	Días Trabajados	Total Ingreso Gravado	Aporte Patronal 12,15%	XIII Sueldo	XIV Sueldo \$425,00	Fondo de reserva 8,33%	Vacaciones 24	Total Provisiones Sociales
1	Kevin Bermeo	15	\$ 239,06	\$ 29,05	\$ 19,92	\$ 17,71	\$ 19,91	\$ 9,96	\$ 96,55
2	Olga Llangari	15	\$ 234,41	\$ 28,48	\$ 19,53	\$ 17,71	\$ 19,53	\$ 9,77	\$ 95,02
3	Norma Quezada	15	\$ 234,41	\$ 28,48	\$ 19,53	\$ 17,71	\$ 19,53	\$ 9,77	\$ 95,02
4	Bryan Villacis	15	\$ 232,86	\$ 28,29	\$ 19,41	\$ 17,71	\$ 19,40	\$ 9,70	\$ 94,51
5	Eduardo Ramírez	15	\$ 239,06	\$ 29,05	\$ 19,92	\$ 17,71	\$ 19,91	\$ 9,96	\$ 96,55
6	Jorge Sumba	15	\$ 237,51	\$ 28,86	\$ 19,79	\$ 17,71	\$ 19,78	\$ 9,90	\$ 96,04
7	Bernarda Quezada	15	\$ 232,86	\$ 28,29	\$ 19,41	\$ 17,71	\$ 19,40	\$ 9,70	\$ 94,51
<b>Total</b>		<b>105</b>	<b>\$ 1.650,20</b>	<b>\$ 200,50</b>	<b>\$ 137,52</b>	<b>\$ 123,96</b>	<b>\$ 137,46</b>	<b>\$ 68,76</b>	<b>\$ 668,19</b>

*Elaborado por. Las Autoras*

**Tabla 28**

*Costo Real Hora/Trabajo FabiPastel*

No.	Nombres y Apellidos	Cargo	Costo Real Hora/Trabajo						Costo Real Hora /Trabajo
			Costo Total de Mano de Obra Directa			Horas Realmente Trabajadas			
			Total Ingresos Rol de Pagos	Total Rol de Provisiones	Costo Total MOD	Días Trabajados	Horas por día	# H realmente trabajadas	
1	Kevin Bermeo	Pastelero	\$ 212,50	\$ 96,55	\$ 309,05	15	8	120	\$ 2,58
2	Olga Llangari	Pastelera	\$ 212,50	\$ 95,02	\$ 307,52	15	8	120	\$ 2,56
3	Norma Quezada	Pastelera	\$ 212,50	\$ 95,02	\$ 307,52	15	8	120	\$ 2,56
4	Bryan Villacis	Pastelero	\$ 212,50	\$ 94,51	\$ 307,01	15	8	120	\$ 2,56
5	Eduardo Ramírez	Pastelero	\$ 212,50	\$ 96,55	\$ 309,05	15	8	120	\$ 2,58
6	Jorge Sumba	Pastelero	\$ 212,50	\$ 96,04	\$ 308,54	15	8	120	\$ 2,57
7	Bernarda Quezada	Pastelera	\$ 212,50	\$ 94,51	\$ 307,01	15	8	120	\$ 2,56
<b>Total</b>			<b>\$ 1.487,50</b>	<b>\$ 668,19</b>	<b>\$ 2.155,69</b>	<b>105</b>	<b>56</b>	<b>840</b>	<b>\$ 17,96</b>

*Elaborado por. Las Autoras*

*Nota. El cálculo de las 120 horas se basa en la capacidad practica (días laborables y días de descanso) de acuerdo a (Datar et al.,*

2007, p. 314).

El valor por hora de cada empleado se asigna al tiempo que contribuyó en elaborar cada orden de producción que se presentan en el [Anexo F. Tarjetas de tiempo por empleado](#), con lo cual se obtiene el costo total de la mano de obra. El tiempo de producción de cada orden, se determinó mediante un trabajo de campo que consistía en tomar el tiempo de las diferentes actividades que conllevan la elaboración de los productos de principio a fin.

Siendo así, el valor total de la mano de obra directa de \$2.155,69; \$73,35 son de los productos costeados de acuerdo a la Tabla 24 cuya diferencia de \$2.082,34 representa los productos restante.

### 3.1.3. Tratamiento de los Costos Indirectos de Fabricación

En la determinación del costo indirecto de fabricación (CIF), se presenta la siguiente división:

- Materia Prima Indirecta
- Mano de Obra Indirecta
- Otros costos indirectos de fabricación

Estos rubros comúnmente se condensan en las tarjetas CIF como se muestra a continuación:

**Figura 22**

*Ejemplo de tarjeta CIF aplicada a cada producto costeadado*



Orden Producción N° 1

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total	Valor Total
<b>Materia Prima Indirecta</b>					<b>\$ 11,77</b>
Leche	gr	532	\$ 0,00080	\$ 0,43	
Azucar Granulada	gr	160	\$ 0,00060	\$ 0,10	
Manteca Vegetal	gr	319	\$ 0,00180	\$ 0,57	
Aceite Vegetal	gr	106	\$ 0,00130	\$ 0,14	
Chocolate	gr	1.064	\$ 0,00650	\$ 6,92	
Fresas	gr	1.064	\$ 0,00220	\$ 2,35	
Azucar Granulada	gr	2.128	\$ 0,00060	\$ 1,28	
<b>Materia Prima Indirecta-Empaques</b>					<b>\$ 22,63</b>
Domo Art. 401 250 c/caja Galletas	u	48	\$ 0,42220	\$ 20,27	
Rollo Funda Precortada 12X18	u	6	\$ 0,01660	\$ 0,10	
Etiqueta Conchitas Frontal	u	48	\$ 0,02300	\$ 1,10	
Etiqueta Conchitas Reverso	u	48	\$ 0,02300	\$ 1,10	
Etiqueta fechadora	u	48	\$ 0,00109	\$ 0,05	
<b>Mano de Obra Indirecta</b>					<b>\$ 10,73</b>
<b>Otros Costos Indirectos de Fabricación</b>					<b>\$ 15,34</b>
Depreciación	Unidades Producidas	73	0,034975	\$ 2,55	
Diésel	Unidades Producidas	73	0,026248	\$ 1,91	
Agua Potable	Unidades Producidas	73	0,002988	\$ 0,22	
Energía Eléctrica	Unidades Producidas	73	0,014343	\$ 1,05	
Insumos Limpieza	Unidades Producidas	73	0,021202	\$ 1,55	
Mantenimiento	Unidades Producidas	73	0,028386	\$ 2,07	
Seguros	Unidades Producidas	73	0,018062	\$ 1,32	
Horas Extras	Unidades Producidas	73	0,046609	\$ 3,40	
Tiempo ocio	Horas improductivas	00h:00s:30min,00cs	0,053465	\$ 1,28	
				<b>Total</b>	<b>\$ 60,46</b>

Entregado por:

\_\_\_\_\_

Recibido por:

\_\_\_\_\_

*Elaborado por. Las Autoras*

Las tarjetas CIF de cada uno de los productos costeados se encuentran en el [Anexo G. Tarjetas de costos indirectos de fabricación por órdenes de producción.](#)

#### *Materia Prima Indirecta*

De acuerdo a la orden de requisición la materia prima indirecta se divide en materiales y empaques, los cuales, a pesar de no estar dentro de la receta, son complementarios a los productos que se presentan al final.

Los materiales no se pueden identificar con exactitud, pero para incluirlos en el costo de producción, se determinan cantidades aproximadas; que son el resultado de un pesaje inicial y un pesaje final luego de haber usado el material, por ejemplo, la harina de panificación que se utiliza para laminar la masa de hojaldre.

Los empaques se incluyen en este rubro dado que se requieren antes de la elaboración de las recetas para la terminación y presentación del producto final; conceptuando lo que se menciona en las Normas Internacionales de Contabilidad y el (Consejo de Normas Internacionales de Contabilidad (IASB), 2009) en las Normas Internacionales de Información Financiera para Pymes:

- La NIC 2, en su apartado Otros costos, párrafo 15 establece que “Se incluirán otros costos, en el costo de los inventarios, siempre que se hubiera incurrido en ellos para dar a los mismos su condición y ubicación actuales.”
- La NIIF 13 para Pymes en el apartado Otros Costos incluidos en los inventarios, párrafo 13.11 indica que “Una entidad incluirá otros costos en el costo de los inventarios solo en la medida en que se haya incurrido en ellos para dar a los mismos su condición y ubicación actuales.”
- La NIIF 13.13 literal b y NIC 2 literal b al valorarlo como un costo de almacenamiento lo definen como costo excluido de los inventarios; sin embargo, al determinarlo como necesario en el proceso productivo previo al proceso de elaboración de los productos (proceso de elaboración ulterior), lo incorporan dentro del costo de producción.

Los materiales y empaques para la elaboración de los 26 tipos de productos son:

Tabla 29

*Materia Prima Indirecta total utilizada en las órdenes de producción*

<b>Materia Prima Indirecta</b>		
<b>Descripción</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Medida</b>
Aceite Vegetal	1.834	gr
Amarres Plasticos	386	u
Azucar Granulada	8.821	gr
Azúcar Micropulverizada	6.509	gr
Bandejas Blancas 8 1/2" Normal	92	u
Bandejas BR-12 Blanca	107	cm
Cartulina Dumplex Sinarkrf 300 gr 7010	13	u
Chocolate	8.586	gr
Coco Rallado	432	gr
Crema tres leches	5.000	gr
Desmoldante	2.052	gr
Domo Art. 301A-3 200 c/caja Suspiros, Arepas, Key	91	u
Domo Art. 401 250 c/caja Galletas	181	u
Domo Pastas mini tres leches Art 105161 1000c/caja	194	u
Etiqueta Aplanchados Frontal	49	u
Etiqueta Aplanchados Reverso	49	u
Etiqueta Arepa Mini Frontal	55	u
Etiqueta Arepa Mini Reverso	55	u
Etiqueta Cake Cacao	90	u
Etiqueta Cake Marmoleado	90	u
Etiqueta Cake Naranja	90	u
Etiqueta Conchitas Frontal	48	u
Etiqueta Conchitas Reverso	48	u
Etiqueta fechadora	736	u
Etiqueta Orejitas Frontal	41	u
Etiqueta Orejitas Reverso	41	u
Etiqueta Roscas De Viento X8	116	u
Etiqueta Suspiros domo Reverso	10	u
Etiqueta Suspiros Frontal	10	u
Fresas	1.715	gr
Funda Polifan 4*8 Orancake*2 Unidades	154	u
Funda Polifan 5X8	65	u
Funda Polifan 2230	270	u
Funda Polifan 8*18 minidog,rosclas*10	116	u
Funda Polifan 7*11 Pan de yuca, Pizza mini	112	u
Gel Pastelero de fresa	264	gr
Gragea	1.440	gr
Grapas	154	u
Harina De Panificacion	2.138	gr
Huevos	681	gr
Jamón Bloque	2.240	gr

Descripción	Cantidad	Medida
Leche	12.087	gr
Maicena	159	gr
Manjar	2.872	gr
Manteca Vegetal	2.576	gr
Margarina	57	gr
Mozarella	2.240	gr
Papel encerado	28	u
Pasta de Tomate Marcello's	4.140	gr
Piña	250	gr
Pirotina Ideal N 12 Blanca	1.667	u
Poliolefina 130819 MIC	8.396	cm
Queso Bloque	5.600	gr
Rollo Funda Precortada 12X18	69	u
Rollo Funda Precortada 14X20	1	u
Whip topping	6.287	gr
<b>Total</b>	<b>91.604</b>	<b>gr/u/cm</b>

*Elaborado por. Las Autoras*

Una vez identificados los materiales y empaques para cada orden de producción, se determina el costo de los mismos de acuerdo al precio de compra extraído del Kardex cuyo método es el promedio ponderado. ([Anexo E. Costos materiales](#))

**Figura 23**

*Ejemplo orden de requisición materia prima indirecta aplicada a productos costeados*



**ORDEN DE REQUISICIÓN N°: 01**

Orden Producción N°

**Fecha de pedido:** 01 de septiembre      **Fecha de despacho:** 01 de septiembre  
**Solicitado por:** Patricio Luna      **Departamento Solicitante:** Pastelería

Código	Descripción	Unidad de	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
MARG	Margarina	gr	1.800	\$ 0,00250	\$ 4,50
AZGR	Azucar Granulada	gr	2.400	\$ 0,00060	\$ 1,44
HUEV	Huevos	gr	1.650	\$ 0,00180	\$ 2,97
ESVA	Esencia De Vainilla Negra	gr	20	\$ 0,00390	\$ 0,08
POHO	Polvo De Hornear	gr	50	\$ 0,00279	\$ 0,14
LECH	Leche	gr	532	\$ 0,00080	\$ 0,43
AZGR	Azucar Granulada	gr	160	\$ 0,00060	\$ 0,10
MAVE	Manteca Vegetal	gr	319	\$ 0,00180	\$ 0,57
ACVE	Aceite Vegetal	gr	106	\$ 0,00130	\$ 0,14
CHOCOL	Chocolate	gr	1.064	\$ 0,00650	\$ 6,92
FRES	Fresas	gr	1.064	\$ 0,00220	\$ 2,35
AZGR	Azucar Granulada	gr	2.128	\$ 0,00060	\$ 1,28
DO401	Domo Art. 401 250 c/caja Galletas	u	48	\$ 0,42220	\$ 20,27
ROFUGR	Rollo Funda Precortada 12X18	u	6	\$ 0,01660	\$ 0,10
ETICOF	Etiqueta Conchitas Frontal	u	48	\$ 0,02300	\$ 1,10
ETICOR	Etiqueta Conchitas Reverso	u	48	\$ 0,02300	\$ 1,10
ETIFECH	Etiqueta fechadora	u	48	\$ 0,00109	\$ 0,05
<b>Total</b>					<b>\$ 43,53</b>

**Entregado por:** \_\_\_\_\_      **Recibido por:** \_\_\_\_\_

*Elaborado por. Las Autoras*

En la orden de requisición, la materia prima directa e indirecta se diferencia de acuerdo a lo siguiente:

Materia Prima Directa

Materia Prima Indirecta

*Mano de Obra Indirecta*

En la distribución de la mano de obra indirecta se identificó la siguiente nómina:

**Tabla 30**

*Colaboradores Mano de Obra Indirecta*

<b>Listado Mano de Obra Indirecta</b>			
<b>No.</b>	<b>Nombres y Apellidos</b>	<b>Cargo</b>	<b>Departamento</b>
1	Patricio Luna	Jefe de Producción	Pastelería
2	Fabián Vélez	Supervisor de Planta	Pastelería

*Elaborado por. Las Autoras*

El costo total de la mano de obra indirecta se determina de acuerdo al rol de pagos y rol de provisiones.

**Tabla 31**

*Rol de Pagos Mano de Obra Indirecta Pastelería FabiPastel*



**ROL DE PAGOS**

**DEL 01 AL 15 DE SEPTIEMBRE**

**MANO DE OBRA INDIRECTA**

No.	Nombres y Apellidos	Cargo	Sueldo Nominal	D/L	D/ Trab.	Sueldo Ganado	INGRESOS						EGRESOS		Líquido a Pagar		
							Ingresos			Ingreso Gravado	Aporte Personal		Total Egresos				
							Horas Suplementarias		Horas Extraordinarias		Recargo Nocturno			Total Ingresos			
							#	Valor	#		Valor	#				Valor	9,45%
1	Patricio Luna	Jefe de Producción	\$ 445,00	30	15	\$ 222,50	1	\$ 2,78	4	\$ 14,83	1	\$ 0,46	\$ 240,58	\$ 240,58	\$ 22,73	\$ 22,73	\$ 217,84
2	Fabián Velez	Supervisor de Planta	\$ 445,00	30	15	\$ 222,50	1	\$ 2,78	4	\$ 14,83	1	\$ 0,46	\$ 240,58	\$ 240,58	\$ 22,73	\$ 22,73	\$ 217,84
<b>Total</b>						<b>\$ 445,00</b>	<b>2</b>	<b>\$ 5,56</b>	<b>8</b>	<b>\$ 29,67</b>	<b>2</b>	<b>\$ 0,93</b>	<b>\$ 481,16</b>	<b>\$ 481,16</b>	<b>\$ 45,47</b>	<b>\$ 45,47</b>	<b>\$ 435,69</b>

*Elaborado por. Las Autoras*

**Tabla 32**

*Rol de Provisiones Mano de Obra Indirecta Pastelería FabiPastel*



**ROL DE PROVISIONES  
DEL 01 AL 15 DE SEPTIEMBRE  
DEPARTAMENTO: PASTELERÍA**

No.	Nombres y Apellidos	Días Trabajados	Total Ingreso Gravado	Aporte Patronal 12,15%	XIII Sueldo	XIV Sueldo \$ 425,00	Fondo de reserva 8,33%	Vacaciones 24	Total Provisiones Sociales
1	Patricio Luna	15	\$ 240,58	\$ 29,23	\$ 20,05	\$ 17,71	\$ 20,04	\$ 10,02	\$ 97,05
2	Fabián Vélez	15	\$ 240,58	\$ 29,23	\$ 20,05	\$ 17,71	\$ 20,04	\$ 10,02	\$ 97,05
<b>Total</b>		<b>30</b>	<b>\$ 481,16</b>	<b>\$ 53,65</b>	<b>\$ 40,10</b>	<b>\$ 35,42</b>	<b>\$ 40,08</b>	<b>\$ 20,05</b>	<b>\$ 194,10</b>

*Elaborado por. Las Autoras*

Tabla 33

*Costo total mano de obra indirecta FabiPastel*

<b>Costo Total Mano de Obra Indirecta</b>					
No.	Nombres y Apellidos	Cargo	Costo Total de Mano de Obra Indirecta		
			Total Ingresos Rol de Pagos	Total Rol de Provisiones	Costo Total MOI
1	Patricio Luna	Jefe de Producción	\$ 222,50	\$ 97,05	\$ 319,55
2	Fabián Vélez	Supervisor de Planta	\$ 222,50	\$ 97,05	\$ 319,55
<b>Total Mano de Obra Indirecta</b>			<b>\$ 445,00</b>	<b>\$ 194,10</b>	<b>\$ 639,10</b>

*Elaborado por. Las Autoras*

El costo de la mano de obra indirecta se distribuye en base a las unidades totales del periodo.

Tabla 34

*Distribución del costo total de Mano de Obra Indirecta*

<b>Distribución del costo total de Mano de Obra Indirecta</b>				
Descripción	Unidad de medida	Mano de Obra Indirecta		
		Unidades producidas	Tasa predeterminada	Valor
		\$ 639,10		
Productos costeados	Unidades producidas	1.284	0,147149462	\$ 188,97
Otros productos	Unidades producidas	3.059	0,147149462	\$ 450,13
	<b>Total</b>	<b>4.343</b>		<b>\$ 639,10</b>

*Elaborado por. Las Autoras*

La mano de obra indirecta para los productos costeados se reparte en base a las unidades de cada orden de producción, siendo este el valor de \$ 188,97.

Tabla 35

*Costo Mano de Obra Indirecta por Orden de Producción*

<b>Costo Mano de Obra Indirecta por Orden de Producción</b>		
Orden de Producción	Unidades Producidas	Valor
Orden de Producción N°01	73	\$ 10,73
Orden de Producción N°02	32	\$ 4,69
Orden de Producción N°03	69	\$ 10,15
Orden de Producción N°04	116	\$ 17,07
Orden de Producción N°05	46	\$ 6,70
Orden de Producción N°06	14	\$ 1,99
Orden de Producción N°07	112	\$ 16,48
Orden de Producción N°08	12	\$ 1,77

<b>Orden de Producción</b>	<b>Unidades Producidas</b>	<b>Valor</b>
Orden de Producción N°09	14	\$ 2,06
Orden de Producción N°10	120	\$ 17,66
Orden de Producción N°11	23	\$ 3,36
Orden de Producción N°12	11	\$ 1,68
Orden de Producción N°13	13	\$ 1,89
Orden de Producción N°14	42	\$ 6,11
Orden de Producción N°15	5	\$ 0,69
Orden de Producción N°16	80	\$ 11,77
Orden de Producción N°17	3	\$ 0,44
Orden de Producción N°18	194	\$ 28,55
Orden de Producción N°19	4	\$ 0,64
Orden de Producción N°20	5	\$ 0,66
Orden de Producción N°21	10	\$ 1,41
Orden de Producción N°22	12	\$ 1,73
Orden de Producción N°23	90	\$ 13,24
Orden de Producción N°24	90	\$ 13,24
Orden de Producción N°25	90	\$ 13,24
Orden de Producción N°26	7	\$ 1,03
<b>Total</b>	<b>1.284</b>	<b>\$ 188,97</b>

*Elaborado por. Las Autoras*

#### *Otros Costos Indirectos de Fabricación*

Los rubros a tener en cuenta para la distribución como otros costos indirectos son:

**Tabla 36**

#### *Rubros de Otros Costos Indirectos de Fabricación*

<b>Rubros de Otros Costos Indirectos de Fabricación</b>	
<b>Descripción</b>	<b>Valor total</b>
Depreciaciones y Amortizaciones	\$ 151,90
Diésel	\$ 114,00
Agua Potable	\$ 12,98
Energía eléctrica	\$ 62,29
Limpieza	\$ 92,09
Mantenimiento	\$ 123,29
Seguros de Infraestructura	\$ 78,45
Horas Extraordinarias	\$ 202,43
Tiempo de ocio	\$ 28,97
<b>Total</b>	<b>\$ 866,40</b>

*Elaborado por. Las Autoras*

Para la distribución de estos valores se utiliza el siguiente método:

Primario:

“El prorrateo primario se realiza, considerando lo que se acumularon de gastos indirectos de fabricación y el total se reparte equitativamente entre los departamentos tanto productivos como de servicio” (Ávila & Vargas, 2019, p. 67).

Por ejemplo, Kilowatts por hora, metros cuadrados, número de personal en cada departamento, directamente al departamento que la origina.

Al obtener los rubros diferenciados para cada uno de los departamentos, se efectúa un prorrateo final de los costos de pastelería tomando como base las unidades producidas. Por ejemplo, Unidades producidas, horas hombre, horas máquina.

En lo que se refiere a la pastelería se muestra lo siguiente:

Depreciaciones y Amortizaciones. Este valor integra: muebles y enseres, equipo de trabajo de fábrica y maquinaria; además de la amortización del software Ecuasolutions que se utiliza en el área de producción.

El método de depreciación y amortización utilizado es el de línea recta que se calculan sobre los activos y disminuye en iguales valores su costo; obteniendo los siguientes resultados:

**Figura 24**

*Cálculo depreciación FabiPastel Quincenal*

Depreciaciones y Amortizaciones							
Software	Costo	Descripción	Vida útil (años)	Método de amortización			
				Amortización Anual	Amortización Mensual	Amortización Quincenal	
<b>Producción FabiPastel</b>							
ERP Sistema de Gestion SICI de Ecuasolutions	\$ 3.750,00	Software	5	\$ 750,00	\$ 62,50	\$ 31,25	
Máquinaria	Costo	Descripción	Vida útil (años)	Método de depreciación			
				Depreciación Anual	Depreciación Mensual	Depreciación Quincenal	
<b>Producción FabiPastel</b>							
Congelador 508 LT BL ElectriLux	\$ 691,26	Equipo de trabajo fabrica	10	\$ 69,13	\$ 5,76	\$ 2,88	
Exhibidor Caliente sobremesa 86*57*67 cm	\$ 589,29	Equipo de trabajo fabrica	10	\$ 58,93	\$ 4,91	\$ 2,46	
Congelador 508 LT BLA CHES FREZER	\$ 625,00	Equipo de trabajo fabrica	10	\$ 62,50	\$ 5,21	\$ 2,60	
Impresa Epson Laminas De Azucar	\$ 446,43	Equipo de computacion	3	\$ 148,81	\$ 12,40	\$ 6,20	
Computadora Extratech, Monitor Lg	\$ 484,82	Equipo de computacion	3	\$ 161,61	\$ 13,47	\$ 6,73	
Microondas	\$ 130,96	Equipo de trabajo fabrica	10	\$ 13,10	\$ 1,09	\$ 0,55	
Refrigeradora Virina Indurama	\$ 665,18	Equipo de trabajo fabrica	10	\$ 66,52	\$ 5,54	\$ 2,77	
Batidora Industrial	\$ 772,48	Maquinaria	10	\$ 77,25	\$ 6,44	\$ 3,22	
Tunel Termoencogible	\$ 1.193,22	Maquinaria	10	\$ 119,32	\$ 9,94	\$ 4,97	
Selladora	\$ 1.306,80	Maquinaria	10	\$ 130,68	\$ 10,89	\$ 5,45	
Maquina De Donas	\$ 5.569,51	Maquinaria	10	\$ 556,95	\$ 46,41	\$ 23,21	
Batidora 6Qt 575W Para Pastelería	\$ 393,47	Maquinaria	10	\$ 39,35	\$ 3,28	\$ 1,64	
Balanza Radwag Indicador Pue 7.1	\$ 1.325,84	Maquinaria	10	\$ 132,58	\$ 11,05	\$ 5,52	
Impresora Zebra Para Etiquetado	\$ 503,83	Maquinaria	10	\$ 50,38	\$ 4,20	\$ 2,10	
Plataforma 30*40 Cm Estructura De Hierro Capacidad 30Kg A 1 G	\$ 162,83	Maquinaria	10	\$ 16,28	\$ 1,36	\$ 0,68	
Tunel De Desinfeccion	\$ 348,21	Maquinaria	10	\$ 34,82	\$ 2,90	\$ 1,45	
Horno P10 Rotativo	\$ 3.076,60	Maquinaria	10	\$ 307,66	\$ 25,64	\$ 12,82	
Coche P10 Inox	\$ 498,25	Maquinaria	10	\$ 49,83	\$ 4,15	\$ 2,08	
Camar De Leudo L20 Inox	\$ 1.345,94	Maquinaria	10	\$ 134,59	\$ 11,22	\$ 5,61	
Pack Purity C 300	\$ 200,00	Maquinaria	10	\$ 20,00	\$ 1,67	\$ 0,83	
Carro Horno Peregrino P10 - 10 niveles x3	\$ 749,87	Maquinaria	10	\$ 74,99	\$ 6,25	\$ 3,12	
Horno peregrino 10 bandejas gas y digital 220v	\$ 3.065,16	Maquinaria	10	\$ 306,52	\$ 25,54	\$ 12,77	
Camara Leudo 3kw 20 bandejas electrica y digital 220v	\$ 1.370,88	Maquinaria	10	\$ 137,09	\$ 11,42	\$ 5,71	
Vitrina Frigorífica Indurama Mat. Prima.	\$ 620,54	Muebles y enseres	10	\$ 62,05	\$ 5,17	\$ 2,59	
Vitrina Indurama 15	\$ 647,32	Muebles y enseres	10	\$ 64,73	\$ 5,39	\$ 2,70	
<b>Total Depreciaciones y Amortización</b>				<b>\$ 2.895,66</b>	<b>\$ 303,81</b>	<b>\$ 151,90</b>	

*Elaborado por. Las Autoras*

Diésel. Este rubro es utilizado en el funcionamiento de equipos dentro de la producción cuya requisición es de:

**Tabla 37**

*Cálculo Diésel FabiPastel Quincenal*

<b>Diésel</b>	
Descripción	Quincenal
Producción	\$ 114,00

*Elaborado por. Las Autoras*

Agua Potable. Para la distribución de este rubro se tomó el valor quincenal de los tres departamentos de: pastelería, administración y ventas; utilizando como unidad de medida el número total de personal.

**Tabla 38**

*Cálculo Agua Potable FabiPastel Quincenal*

<b>Distribución Agua Potable</b>				
<b>Área</b>	<b>Cantidad de personal</b>	<b>Porcentaje</b>	<b>Valor Quincenal</b>	<b>Total</b>
Pastelería	11	61,11%		\$ 12,98
Administración	4	22,22%	\$ 21,24	\$ 4,72
Ventas	3	16,67%		\$ 3,54
<b>Total</b>	<b>18</b>	<b>100,00%</b>	<b>\$ 21,24</b>	<b>\$ 21,24</b>

*Elaborado por. Las Autoras*

Energía Eléctrica. Su cálculo se basó en los kilowatts por hora, conforme al tiempo utilizado de cada maquinaria para la producción:

**Tabla 39**

*Cálculo Energía Eléctrica FabiPastel Quincenal*

<b>Cálculo Energía Eléctrica</b>				
<b>Máquinaria</b>	<b>kWh</b>	<b>Tiempo Utilizado para la producción quincenal</b>	<b>Costo por kWh</b>	<b>Valor Total</b>
Congelador 508 LT BL Electrlux	0,062579	360	\$0,0897	\$ 2,0208
Exhibidor Caliente sobremesa 86*57*67 cm	0,85	360	\$0,0897	\$ 27,4482
Congelador 508 LT BLA CHES FREZER	0,064559	360	\$0,0897	\$ 2,0847
Impresa Epson Laminas De Azucar	0,0272	360	\$0,0897	\$ 0,8783
Computadora Extratech, Monitor Lg	0,013	360	\$0,0897	\$ 0,4198
Microondas	0,7	360	\$0,0897	\$ 22,6044
Refrigeradora Virina Indurama	0,048976	360	\$0,0897	\$ 1,5815
Batidora Industrial	0,22	04h:22s:28min,92cs	\$0,0897	\$ 0,0883
Tunel Termoencogible	5	00h:26s:12min,79cs	\$0,0897	\$ 0,0930
Selladora	0,45	01h:23s:11min,36cs	\$0,0897	\$ 0,0480
Maquina De Donas	6	00h:14s:08min,22cs	\$0,0897	\$ 0,0031
Batidora 6Qt 575W Para Pasteleria	0,575	00h:16s:15min,11cs	\$0,0897	\$ 0,0131
Balanza Radweg Indicador Pue 7.1	0,005	02h:02s:32min,67cs	\$0,0897	\$ 0,0011
Horno P10 Rotativo	0,6	07h:06s:11min,99cs	\$0,0897	\$ 0,3867
Camara De Leudo L20 Inox	0,22	00h:00s:30min,00cs	\$0,0897	\$ 0,0099
Horno peregrino 10 bandejas gas y digital 220v	0,22	04h:00s:53min,00cs	\$0,0897	\$ 0,5700
Vitrina Frigorifica Indurama Mat. Prima.	0,062579	360	\$0,0897	\$ 2,0208
Vitrina Indurama 15	0,062579	360	\$0,0897	\$ 2,0208
<b>Total</b>	<b>15,181472</b>	<b>21h:53s:21min,06cs</b>		<b>\$ 62,29</b>

*Elaborado por. Las Autoras*

De acuerdo a la Resolución No. ARCERNNR-009/2022 emitida en el Pliego Tarifario del Servicio Público de Energía Eléctrica (2022) se cataloga a FabiPastel en el consumo de nivel

medio voltaje con demanda horaria diferenciada dentro del sector industrial cuya tarifa es de \$0,0897.

Limpieza. En este rubro se toma en cuenta tanto insumos como mano de obra, los cuales son utilizados en cuatro departamentos: pastelería, panadería, administración y ventas; su distribución se basa en los metros cuadrados.

**Tabla 40**

*Cálculo Limpieza FabiPastel Quincenal*

<b>Cálculo Limpieza</b>				
<i>Insumos</i>				
<b>Área</b>	<b>Metros Cuadrados</b>	<b>Porcentaje</b>	<b>Valor Quincenal</b>	<b>Total</b>
Pastelería	22,36	16,42%		\$ 42,59
Panadería	70,4	51,69%	\$ 259,46	\$ 134,11
Administración	20,23	14,85%		\$ 38,54
Ventas	23,21	17,04%		\$ 44,21
<b>Total</b>	<b>136,2</b>	<b>100,00%</b>	<b>\$ 259,46</b>	<b>\$ 259,46</b>
<i>Mano de Obra</i>				
<b>Área</b>	<b>Metros Cuadrados</b>	<b>Porcentaje</b>	<b>Valor Quincenal</b>	<b>Total</b>
Pastelería	22,36	16,42%		\$ 49,49
Panadería	70,4	51,69%	\$ 301,46	\$ 155,82
Administración	20,23	14,85%		\$ 44,78
Ventas	23,21	17,04%		\$ 51,37
<b>Total</b>	<b>136,2</b>	<b>100,00%</b>	<b>\$ 301,46</b>	<b>\$ 301,46</b>

*Elaborado por. Las Autoras*

Mantenimiento. Este incluye suministros de mantenimiento para la pastelería; además el valor de mano de obra utilizada en cuatro departamentos: pastelería, panadería, administración y ventas; de igual forma para su distribución se utiliza como unidad de medida a los metros cuadrados.

**Tabla 41**

*Cálculo Mantenimiento FabiPastel Quincenal*

<b>Cálculo Mantenimiento</b>		
<i>Suministros</i>		
<b>Área</b>	<b>Valor Quincenal</b>	<b>Total</b>
Pastelería	\$ 70,27	\$ 70,27
<b>Total</b>	<b>\$ 70,27</b>	<b>\$ 70,27</b>

<i>Mano de Obra</i>				
Área	Metros Cuadrados	Porcentaje	Valor Quincenal	Total
Pastelería	22,36	16,42%		\$ 53,02
Panadería	70,4	51,69%	\$ 322,94	\$ 166,92
Administración	20,23	14,85%		\$ 47,97
Ventas	23,21	17,04%		\$ 55,03
<b>Total</b>	<b>136,2</b>	<b>100,00%</b>	<b>\$ 322,94</b>	<b>\$ 322,94</b>

*Elaborado por. Las Autoras*

En relación al valor de mano de obra quincenal de mantenimiento y limpieza se obtiene de acuerdo al rol de pagos y rol de provisiones que se observa en el [Anexo. 8 Rol de Pagos y Rol de Provisiones Mantenimiento y Limpieza.](#)

Seguros de Infraestructura. El lugar en donde se lleva a cabo las actividades de FabiPastel mantiene un seguro de infraestructura sin equipos.

**Tabla 42**

*Cálculo Seguros de Infraestructura FabiPastel Quincenal*

<b>Distribución de Seguros de Infraestructura</b>				
Área	Metros Cuadrados	Porcentaje	Valor Quincenal	Total
Pastelería	22,36	16,42%		\$ 78,45
Panadería	70,4	51,69%	\$ 477,85	\$ 246,99
Administración	20,23	14,85%		\$ 70,98
Ventas	23,21	17,04%		\$ 81,43
<b>Total</b>	<b>136,2</b>	<b>100,00%</b>	<b>\$ 477,85</b>	<b>\$ 477,85</b>

*Elaborado por. Las Autoras*

Horas Extraordinarias. Este rubro toma en cuenta el valor de horas extras de la mano de obra directa e indirecta. (Datar et al., 2007) afirma que:

La prima por tiempo extra es la tasa salarial que se paga a los trabajadores (tanto de mano de obra directa como de mano de obra indirecta) más allá de sus tasas salariales por sus horarios normales. Por lo general, se conceptúa que la prima de tiempo extra es una parte del costo indirecto o de los gastos indirectos, siendo que la prima de tiempo extra no se evalúa como un costo directo porque el trabajo específico en que se ocupó durante el tiempo extra es un evento fortuito. (p. 44)

Obteniendo los siguientes valores relacionados a FabiPastel.

**Tabla 43**
*Cálculo Horas Extraordinarias Mano de Obra Directa FabiPastel Quincenal*

Horas Extraordinarias								
No.	Nombres y Apellidos	Cargo	Horas Suplementarias		Horas Extraordinarias		Recargo Nocturno	
			50%		100%		25%	
Mano de Obra Directa			#	Valor	#	Valor	#	Valor
1	Kevin Bermeo	Pastelero	4	\$ 10,63	4	\$ 14,17	4	\$ 1,77
2	Olga Llangari	Pastelera	2,5	\$ 6,64	4	\$ 14,17	2,5	\$ 1,11
3	Norma Quezada	Pastelera	2,5	\$ 6,64	4	\$ 14,17	2,5	\$ 1,11
4	Bryan Villacis	Pastelero	2	\$ 5,31	4	\$ 14,17	2	\$ 0,89
5	Eduardo Ramírez	Pastelero	4	\$ 10,63	4	\$ 14,17	4	\$ 1,77
6	Jorge Sumba	Pastelero	3,5	\$ 9,30	4	\$ 14,17	3,5	\$ 1,55
7	Bernarda Quezada	Pastelera	2	\$ 5,31	4	\$ 14,17	2	\$ 0,89
<b>Subtotal</b>			<b>20,5</b>	<b>\$ 54,45</b>	<b>28</b>	<b>\$ 99,17</b>	<b>20,5</b>	<b>\$ 9,08</b>
			<b>Total</b>				<b>\$ 162,70</b>	

*Elaborado por. Las Autoras*

El valor de horas extraordinarias de la mano de obra indirecta del Jefe de Producción y Supervisor de Planta se divide para las órdenes de producción, mientras que el valor de Limpieza y Mantenimiento se divide para los departamentos.

**Tabla 44**
*Cálculo Horas Extraordinarias Mano de Obra Indirecta FabiPastel*

Horas Extraordinarias								
No.	Nombres y Apellidos	Cargo	Horas Suplementarias		Horas Extraordinarias		Recargo Nocturno	
			50%		100%		25%	
Mano de Obra Indirecta			#	Valor	#	Valor	#	Valor
1	Patricio Luna	Jefe de Producción	1	\$ 2,78	4	\$ 14,83	1	\$ 0,46
2	Fabián Velez	Supervisor de Planta	1	\$ 2,78	4	\$ 14,83	1	\$ 0,46
<b>Subtotal</b>			<b>2</b>	<b>\$ 5,56</b>	<b>8</b>	<b>\$ 29,67</b>	<b>2</b>	<b>\$ 0,93</b>
			<b>Total</b>				<b>\$ 36,16</b>	

*Elaborado por. Las Autoras*

**Tabla 45**

*Cálculo Horas Extraordinarias Limpieza y Mantenimiento FabiPastel Quincenal*

No.	Nombres y Apellidos	Cargo	Horas Extraordinarias					
			Horas Suplementarias		Horas Extraordinarias		Recargo Nocturno	
			50%	100%	100%	25%		
Mano de Obra Indirecta			#	Valor	#	Valor	#	Valor
1	Rosa Malo	Limpieza	0,5	\$ 1,33	0,5	\$ 1,77	1	\$ 0,44
2	Juan Carchi	Mantenimiento	1	\$ 2,81	4	\$ 15,00	1	\$ 0,47
<b>Subtotal</b>			<b>1,5</b>	<b>\$ 4,14</b>	<b>4,5</b>	<b>\$ 16,77</b>	<b>2</b>	<b>\$ 0,91</b>
<b>Total</b>								<b>\$ 21,82</b>

*Elaborado por. Las Autoras*

A continuación, se detalla la distribución por departamentos del valor de limpieza y mantenimiento:

**Tabla 46**

*Distribución mano de obra por departamentos FabiPastel*

Distribución mano de obra por departamentos				
Área	Metros Cuadrados	Porcentaje	Valor Quincenal	Total
Pastelería	22,36	16,42%	\$ 21,82	\$ 3,58
Panadería	70,4	51,69%		\$ 11,28
Administración	20,23	14,85%		\$ 3,24
Ventas	23,21	17,04%		\$ 3,72
<b>Total</b>	<b>136,2</b>	<b>100,00%</b>	<b>\$ 21,82</b>	<b>\$ 21,82</b>

*Elaborado por. Las Autoras*

Tiempo de Ocio. Se lo determino como un costo indirecto de fabricación que de acuerdo a (Datar et al., 2007) : “Son los sueldos que se pagan por el tiempo improductivo ocasionado por la falta de pedidos u órdenes, la descompostura de maquinaria o computadoras, las demoras en el trabajo, una programación deficiente y otras cuestiones similares.” (p. 45)

En el caso de la pastelería, el tiempo de enfriamiento de los productos para continuar con su fabricación se valora como costo de ocio.

Tabla 47

*Costo tiempo de Ocio por Orden de Producción FabiPastel*

<b>Costo Tiempo de Ocio por Orden de Producción</b>			
<b>Orden de Producción</b>	<b>Descripción</b>	<b>Tiempo ocio</b>	
		<b>Tiempo total</b>	<b>Valor total</b>
Orden de Producción N°01	Enfriamiento	00h:30min:00s,00cs	\$ 1,28
Orden de Producción N°02	Enfriamiento	00h:30min:00s,00cs	\$ 1,28
Orden de Producción N°03	Enfriamiento	00h:30min:00s,00cs	\$ 1,28
Orden de Producción N°04	Enfriamiento	00h:17min:18s,62cs	\$ 0,74
Orden de Producción N°05	Enfriamiento	00h:30min:00s,00cs	\$ 1,28
Orden de Producción N°06	Enfriamiento	00h:30min:00s,00cs	\$ 1,28
Orden de Producción N°07	Enfriamiento	00h:25min:00s,00cs	\$ 1,07
Orden de Producción N°08	Enfriamiento	00h:20min:00s,00cs	\$ 0,86
Orden de Producción N°09	Enfriamiento	00h:25min:00s,00cs	\$ 1,07
Orden de Producción N°10	Enfriamiento	00h:35min:00s,00cs	\$ 1,50
Orden de Producción N°11			\$ 0,00
Orden de Producción N°12	Enfriamiento	00h:30min:00s,00cs	\$ 1,28
Orden de Producción N°13	Enfriamiento	00h:30min:00s,00cs	\$ 1,28
Orden de Producción N°14	Enfriamiento	00h:30min:00s,00cs	\$ 1,28
Orden de Producción N°15	Enfriamiento	00h:27min:00s,00cs	\$ 1,15
Orden de Producción N°16	Enfriamiento	00h:20min:00s,00cs	\$ 0,86
Orden de Producción N°17	Enfriamiento	00h:28min:00s,00cs	\$ 1,20
Orden de Producción N°18	Enfriamiento	00h:20min:00s,00cs	\$ 0,86
Orden de Producción N°19	Enfriamiento	00h:15min:00s,00cs	\$ 0,64
Orden de Producción N°20	Enfriamiento	00h:30min:00s,00cs	\$ 1,28
Orden de Producción N°21	Enfriamiento	00h:10min:00s,00cs	\$ 0,43
Orden de Producción N°22	Enfriamiento	00h:10min:00s,00cs	\$ 0,43
Orden de Producción N°23	Enfriamiento	00h:45min:00s,00cs	\$ 1,92
Orden de Producción N°24	Enfriamiento	00h:45min:00s,00cs	\$ 1,92
Orden de Producción N°25	Enfriamiento	00h:45min:00s,00cs	\$ 1,92
Orden de Producción N°26	Enfriamiento	00h:20min:00s,00cs	\$ 0,86
<b>Total</b>		<b>11h:17min:18s,62cs</b>	<b>\$ 28,97</b>

*Elaborado por. Las Autoras*

*Nota.* El valor unitario del tiempo de ocio se obtuvo del promedio de costo real por hora de la mano de obra directa que es de \$ 2,57.

El valor total de otros costos indirectos de fabricación es la suma de los valores correspondientes al departamento de pastelería \$ 837,43; para su distribución a las órdenes de producción se establece como base a las unidades totales del periodo.

Tabla 48

*Distribución del costo total de Otros Costos Indirectos*

<b>Distribución del costo total de Otros Costos Indirectos</b>				
<b>Otros Costos Indirectos de Fabricación</b>				
\$ 837,43				
<b>Descripción</b>	<b>Unidad de medida</b>	<b>Unidades producidas</b>	<b>Tasa predeterminada</b>	<b>Valor</b>
Productos costeados	Unidades producidas	1.284	0,192812701	\$ 247,61
Otros productos	Unidades producidas	3.059	0,192812701	\$ 589,81
<b>Total</b>		<b>4.343</b>		<b>\$ 837,43</b>

*Elaborado por. Las Autoras*

El valor por cada rubro de los productos costeados como los otros productos se calcula de la siguiente manera:

Tabla 49

*Distribución de Otros Costos Indirectos de Fabricación*

<b>Distribución de Otros Costos Indirectos de Fabricación</b>				
<b>Descripción</b>	<b>Valor</b>	<b>%</b>	<b>Valor productos costeados</b>	<b>Valor otros productos</b>
Depreciaciones y Amortizaciones	\$ 151,90	18,14%	\$ 44,92	\$ 106,99
Diésel	\$ 114,00	13,61%	\$ 33,71	\$ 80,29
Agua Potable	\$ 12,98	1,55%	\$ 3,84	\$ 9,14
Energía eléctrica	\$ 62,29	7,44%	\$ 18,42	\$ 43,87
Limpieza	\$ 92,09	11,00%	\$ 27,23	\$ 64,86
Mantenimiento	\$ 123,29	14,72%	\$ 36,45	\$ 86,83
Seguros de Infraestructura	\$ 78,45	9,37%	\$ 23,20	\$ 55,25
Horas Extraordinarias	\$ 202,43	24,17%	\$ 59,86	\$ 142,58
<b>Total</b>	<b>\$ 837,43</b>	<b>100,00%</b>	<b>\$ 247,61</b>	<b>\$ 589,81</b>

*Elaborado por. Las Autoras*

El total de \$ 247,61 corresponde a los productos costeados y se desglosa de acuerdo a las unidades producidas como se muestra a continuación:

Tabla 50

Distribución de Otros Costos Indirectos de Fabricación por cada Orden de Producción

Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Distribución de Otros Costos Indirectos de Fabricación por Orden de Producción																		Total otros costos indirectos
			Depreciaciones y Amortizaciones		Diésel		Agua Potable		Energía Eléctrica		Insumos Limpieza		Mantenimiento		Seguros de Infraestructura		Horas Extras				
			Tasa Predeterminada	Valor Pastelería	Tasa Predeterminada	Valor Pastelería	Tasa Predeterminada	Valor Pastelería	Tasa Predeterminada	Valor Pastelería	Tasa Predeterminada	Valor Pastelería	Tasa Predeterminada	Valor Pastelería	Tasa Predeterminada	Valor Pastelería	Tasa Predeterminada	Valor Pastelería			
Orden de Producción N°01	73	Unidades Producidas	0,03497466	\$ 2,55	0,026247827	\$ 1,91	0,002987865	\$ 0,22	0,014342515	\$ 1,05	0,021202124	\$ 1,55	0,028386237	\$ 2,07	0,018062183	\$ 1,32	0,046609288	\$ 3,40	\$ 14,06		
Orden de Producción N°02	32	Unidades Producidas	0,03497466	\$ 1,12	0,026247827	\$ 0,84	0,002987865	\$ 0,10	0,014342515	\$ 0,46	0,021202124	\$ 0,68	0,028386237	\$ 0,91	0,018062183	\$ 0,58	0,046609288	\$ 1,49	\$ 6,15		
Orden de Producción N°03	69	Unidades Producidas	0,03497466	\$ 2,41	0,026247827	\$ 1,81	0,002987865	\$ 0,21	0,014342515	\$ 0,99	0,021202124	\$ 1,46	0,028386237	\$ 1,96	0,018062183	\$ 1,25	0,046609288	\$ 3,22	\$ 13,30		
Orden de Producción N°04	116	Unidades Producidas	0,03497466	\$ 4,06	0,026247827	\$ 3,04	0,002987865	\$ 0,35	0,014342515	\$ 1,66	0,021202124	\$ 2,46	0,028386237	\$ 3,29	0,018062183	\$ 2,10	0,046609288	\$ 5,41	\$ 22,37		
Orden de Producción N°05	46	Unidades Producidas	0,03497466	\$ 1,59	0,026247827	\$ 1,19	0,002987865	\$ 0,14	0,014342515	\$ 0,65	0,021202124	\$ 0,96	0,028386237	\$ 1,29	0,018062183	\$ 0,82	0,046609288	\$ 2,12	\$ 8,77		
Orden de Producción N°06	14	Unidades Producidas	0,03497466	\$ 0,47	0,026247827	\$ 0,35	0,002987865	\$ 0,04	0,014342515	\$ 0,19	0,021202124	\$ 0,29	0,028386237	\$ 0,38	0,018062183	\$ 0,24	0,046609288	\$ 0,63	\$ 2,60		
Orden de Producción N°07	112	Unidades Producidas	0,03497466	\$ 3,92	0,026247827	\$ 2,94	0,002987865	\$ 0,33	0,014342515	\$ 1,61	0,021202124	\$ 2,37	0,028386237	\$ 3,18	0,018062183	\$ 2,02	0,046609288	\$ 5,22	\$ 21,60		
Orden de Producción N°08	12	Unidades Producidas	0,03497466	\$ 0,42	0,026247827	\$ 0,31	0,002987865	\$ 0,04	0,014342515	\$ 0,17	0,021202124	\$ 0,25	0,028386237	\$ 0,34	0,018062183	\$ 0,22	0,046609288	\$ 0,56	\$ 2,31		
Orden de Producción N°09	14	Unidades Producidas	0,03497466	\$ 0,49	0,026247827	\$ 0,37	0,002987865	\$ 0,04	0,014342515	\$ 0,20	0,021202124	\$ 0,30	0,028386237	\$ 0,40	0,018062183	\$ 0,25	0,046609288	\$ 0,65	\$ 2,70		
Orden de Producción N°10	120	Unidades Producidas	0,03497466	\$ 4,20	0,026247827	\$ 3,15	0,002987865	\$ 0,36	0,014342515	\$ 1,72	0,021202124	\$ 2,54	0,028386237	\$ 3,41	0,018062183	\$ 2,17	0,046609288	\$ 5,59	\$ 23,14		
Orden de Producción N°11	23	Unidades Producidas	0,03497466	\$ 0,80	0,026247827	\$ 0,60	0,002987865	\$ 0,07	0,014342515	\$ 0,33	0,021202124	\$ 0,48	0,028386237	\$ 0,65	0,018062183	\$ 0,41	0,046609288	\$ 1,06	\$ 4,40		
Orden de Producción N°12	11	Unidades Producidas	0,03497466	\$ 0,40	0,026247827	\$ 0,30	0,002987865	\$ 0,03	0,014342515	\$ 0,16	0,021202124	\$ 0,24	0,028386237	\$ 0,32	0,018062183	\$ 0,21	0,046609288	\$ 0,53	\$ 2,20		
Orden de Producción N°13	13	Unidades Producidas	0,03497466	\$ 0,45	0,026247827	\$ 0,34	0,002987865	\$ 0,04	0,014342515	\$ 0,18	0,021202124	\$ 0,27	0,028386237	\$ 0,36	0,018062183	\$ 0,23	0,046609288	\$ 0,60	\$ 2,47		
Orden de Producción N°14	42	Unidades Producidas	0,03497466	\$ 1,45	0,026247827	\$ 1,09	0,002987865	\$ 0,12	0,014342515	\$ 0,60	0,021202124	\$ 0,88	0,028386237	\$ 1,18	0,018062183	\$ 0,75	0,046609288	\$ 1,93	\$ 8,00		
Orden de Producción N°15	5	Unidades Producidas	0,03497466	\$ 0,16	0,026247827	\$ 0,12	0,002987865	\$ 0,01	0,014342515	\$ 0,07	0,021202124	\$ 0,10	0,028386237	\$ 0,13	0,018062183	\$ 0,08	0,046609288	\$ 0,22	\$ 0,91		
Orden de Producción N°16	80	Unidades Producidas	0,03497466	\$ 2,80	0,026247827	\$ 2,10	0,002987865	\$ 0,24	0,014342515	\$ 1,15	0,021202124	\$ 1,70	0,028386237	\$ 2,27	0,018062183	\$ 1,44	0,046609288	\$ 3,73	\$ 15,43		
Orden de Producción N°17	3	Unidades Producidas	0,03497466	\$ 0,10	0,026247827	\$ 0,08	0,002987865	\$ 0,01	0,014342515	\$ 0,04	0,021202124	\$ 0,06	0,028386237	\$ 0,09	0,018062183	\$ 0,05	0,046609288	\$ 0,14	\$ 0,58		
Orden de Producción N°18	194	Unidades Producidas	0,03497466	\$ 6,79	0,026247827	\$ 5,09	0,002987865	\$ 0,58	0,014342515	\$ 2,78	0,021202124	\$ 4,11	0,028386237	\$ 5,51	0,018062183	\$ 3,50	0,046609288	\$ 9,04	\$ 37,41		
Orden de Producción N°19	4	Unidades Producidas	0,03497466	\$ 0,15	0,026247827	\$ 0,11	0,002987865	\$ 0,01	0,014342515	\$ 0,06	0,021202124	\$ 0,09	0,028386237	\$ 0,12	0,018062183	\$ 0,08	0,046609288	\$ 0,20	\$ 0,84		
Orden de Producción N°20	5	Unidades Producidas	0,03497466	\$ 0,16	0,026247827	\$ 0,12	0,002987865	\$ 0,01	0,014342515	\$ 0,06	0,021202124	\$ 0,10	0,028386237	\$ 0,13	0,018062183	\$ 0,08	0,046609288	\$ 0,21	\$ 0,87		
Orden de Producción N°21	10	Unidades Producidas	0,03497466	\$ 0,34	0,026247827	\$ 0,25	0,002987865	\$ 0,03	0,014342515	\$ 0,14	0,021202124	\$ 0,20	0,028386237	\$ 0,27	0,018062183	\$ 0,17	0,046609288	\$ 0,45	\$ 1,85		
Orden de Producción N°22	12	Unidades Producidas	0,03497466	\$ 0,41	0,026247827	\$ 0,31	0,002987865	\$ 0,04	0,014342515	\$ 0,17	0,021202124	\$ 0,25	0,028386237	\$ 0,33	0,018062183	\$ 0,21	0,046609288	\$ 0,55	\$ 2,27		
Orden de Producción N°23	90	Unidades Producidas	0,03497466	\$ 3,15	0,026247827	\$ 2,36	0,002987865	\$ 0,27	0,014342515	\$ 1,29	0,021202124	\$ 1,91	0,028386237	\$ 2,55	0,018062183	\$ 1,63	0,046609288	\$ 4,19	\$ 17,35		
Orden de Producción N°24	90	Unidades Producidas	0,03497466	\$ 3,15	0,026247827	\$ 2,36	0,002987865	\$ 0,27	0,014342515	\$ 1,29	0,021202124	\$ 1,91	0,028386237	\$ 2,55	0,018062183	\$ 1,63	0,046609288	\$ 4,19	\$ 17,35		
Orden de Producción N°25	90	Unidades Producidas	0,03497466	\$ 3,15	0,026247827	\$ 2,36	0,002987865	\$ 0,27	0,014342515	\$ 1,29	0,021202124	\$ 1,91	0,028386237	\$ 2,55	0,018062183	\$ 1,63	0,046609288	\$ 4,19	\$ 17,35		
Orden de Producción N°26	7	Unidades Producidas	0,03497466	\$ 0,24	0,026247827	\$ 0,18	0,002987865	\$ 0,02	0,014342515	\$ 0,10	0,021202124	\$ 0,15	0,028386237	\$ 0,20	0,018062183	\$ 0,13	0,046609288	\$ 0,33	\$ 1,35		
<b>Total</b>	<b>1.284</b>		<b>0,909341169</b>	<b>\$ 44,92</b>	<b>0,682443504</b>	<b>\$ 33,71</b>	<b>0,077684486</b>	<b>\$ 3,84</b>	<b>0,3729054</b>	<b>\$ 18,42</b>	<b>0,551255236</b>	<b>\$ 27,23</b>	<b>0,738042162</b>	<b>\$ 36,45</b>	<b>0,469616763</b>	<b>\$ 23,20</b>	<b>1,211841498</b>	<b>\$ 59,86</b>	<b>\$ 247,61</b>		

Elaborado por. Las Autoras

## 3.2. Determinación de Costos de Producción Caso de Estudio

Una vez determinados los valores de: Materia Prima, Mano de Obra y Costos Indirectos de Fabricación; se acumulan para cada orden de producción en la hoja de costos respectiva

**Figura 25**

*Ejemplo hoja de costos aplicada a productos costeados*

 HOJA DE COSTOS								
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 01								
<b>Cliente:</b>	ABAD MENDIETA CIA. LTDA.		<b>Linea de Producción:</b>	L04-Industrial		<b>Código:</b>	1124	
<b>Producto:</b>	Conchitas Domo Circ		<b>P/Venta:</b>					
<b>Cantidad:</b>	73		<b>Fecha Entrega:</b>	02 de septiembre				
<b>Fecha Pedido:</b>	Cuenca, 01 de septiembre de 2022		<b>Fecha de Terminación:</b>	02 de septiembre				
<b>Fecha de Inicio:</b>	01 de septiembre							
MATERIA PRIMA DIRECTA			MANO DE OBRA DIRECTA			COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		
Descripción	No. Requisición	Valor	Nombre	# Horas	V/Total	Descripción	Unidad de medida	Valor
Margarina	01	\$ 4,50	Olga Llangari	00h:28s:02min,95cs	\$ 0,11	Materia Prima Indirecta	gramos	\$ 11,77
Azucar Granulada	01	\$ 1,44	Bryan Villacis	00h:50s:17min,96cs	\$ 0,76	Materia Prima Indirecta-Empaques	unidad	\$ 22,63
Huevos	01	\$ 2,97	Jorge Sumba	00h:47s:56min,39cs	\$ 2,43	Mano de Obra Indirecta	horas hombre	\$ 10,73
Esencia De Vainilla Negra	01	\$ 0,08				Otros Costos Indirectos de Fabricación	unidades producidas, horas improductivas	\$ 15,34
Polvo De Hornear	01	\$ 0,14						
		<b>\$ 9,13</b>			<b>\$ 3,30</b>			<b>\$ 60,46</b>
<b>MPD</b>		\$ 9,13						
<b>MOD</b>		\$ 3,30						
<b>COSTO PRIMO</b>		\$ 12,43						
<b>CIF</b>		\$ 60,46						
<b>COSTO DE PRODUCCIÓN</b>		\$ 72,89						
<b>COSTO UNITARIO</b>		\$ 1,00						
CONTADOR								

*Elaborado por. Las Autoras*

A continuación, se muestra en resumen las hojas de costos con los elementos que componen cada una en el [Anexo I. Hojas de Costos por orden de producción](#).

**Tabla 51**

*Resumen Hojas de Costos por órdenes de producción*

Descripción	Unidades Producidas	Resumen Hojas de Costos				Costo Unitario
		Costo Total Materia Prima	Costo Total Mano de Obra	Costo Total CIF	Costo Total	
Orden de Producción N°01	73	\$ 9,13	\$ 3,30	\$ 60,46	\$ 72,89	\$ 1,00
Orden de Producción N°02	32	\$ 7,23	\$ 1,56	\$ 24,56	\$ 33,35	\$ 1,05
Orden de Producción N°03	69	\$ 15,29	\$ 2,04	\$ 52,44	\$ 69,77	\$ 1,01
Orden de Producción N°04	116	\$ 25,34	\$ 4,93	\$ 56,06	\$ 86,33	\$ 0,74
Orden de Producción N°05	46	\$ 34,52	\$ 3,84	\$ 42,32	\$ 80,68	\$ 1,77
Orden de Producción N°06	14	\$ 9,13	\$ 3,40	\$ 20,82	\$ 33,35	\$ 2,47
Orden de Producción N°07	112	\$ 4,81	\$ 5,25	\$ 85,33	\$ 95,39	\$ 0,85
Orden de Producción N°08	12	\$ 9,15	\$ 5,96	\$ 21,49	\$ 36,60	\$ 3,05
Orden de Producción N°09	14	\$ 16,21	\$ 0,65	\$ 11,70	\$ 28,56	\$ 2,04
Orden de Producción N°10	120	\$ 16,21	\$ 1,07	\$ 67,82	\$ 85,11	\$ 0,71
Orden de Producción N°11	23	\$ 45,36	\$ 3,76	\$ 14,51	\$ 63,63	\$ 2,79
Orden de Producción N°12	11	\$ 6,93	\$ 1,08	\$ 10,93	\$ 18,94	\$ 1,66
Orden de Producción N°13	13	\$ 8,25	\$ 3,82	\$ 8,11	\$ 20,18	\$ 1,57
Orden de Producción N°14	42	\$ 15,41	\$ 1,81	\$ 36,20	\$ 53,42	\$ 1,29
Orden de Producción N°15	5	\$ 6,10	\$ 1,27	\$ 3,37	\$ 10,74	\$ 2,29
Orden de Producción N°16	80	\$ 21,50	\$ 1,98	\$ 100,37	\$ 123,85	\$ 1,55
Orden de Producción N°17	3	\$ 5,14	\$ 0,73	\$ 5,18	\$ 11,04	\$ 3,68
Orden de Producción N°18	194	\$ 10,28	\$ 4,91	\$ 109,37	\$ 124,57	\$ 0,64
Orden de Producción N°19	4	\$ 6,27	\$ 2,58	\$ 3,31	\$ 12,16	\$ 2,81
Orden de Producción N°20	5	\$ 1,98	\$ 0,67	\$ 3,91	\$ 6,56	\$ 1,46
Orden de Producción N°21	10	\$ 3,60	\$ 0,65	\$ 9,03	\$ 13,28	\$ 1,38
Orden de Producción N°22	12	\$ 5,28	\$ 0,70	\$ 9,98	\$ 15,96	\$ 1,36
Orden de Producción N°23	90	\$ 40,51	\$ 4,01	\$ 41,26	\$ 85,78	\$ 0,95
Orden de Producción N°24	90	\$ 46,27	\$ 4,00	\$ 41,26	\$ 91,53	\$ 1,02
Orden de Producción N°25	90	\$ 86,78	\$ 5,60	\$ 42,22	\$ 134,60	\$ 1,50
Orden de Producción N°26	7	\$ 11,78	\$ 3,77	\$ 51,13	\$ 66,69	\$ 9,53
<b>Subtotal</b>	<b>1.284</b>	<b>\$ 468,47</b>	<b>\$ 73,35</b>	<b>\$ 933,14</b>	<b>\$ 1.474,95</b>	
Otros Productos	3.059	\$ 13.342,61	\$ 2.082,34	\$ 2.350,28	\$ 17.775,23	
<b>Total</b>	<b>4.343</b>	<b>\$ 13.811,07</b>	<b>\$ 2.155,69</b>	<b>\$ 3.283,42</b>	<b>\$ 19.250,19</b>	

*Elaborado por.* Las Autoras

En el siguiente cuadro se presentan los valores totales de los 26 tipos de productos costeados y los otros productos

**Tabla 52**
*Resumen Costos Totales FabiPastel*

**Resumen Costos Totales**

Descripción	Productos costeados	Otros Productos	Total
Materia Prima Directa	\$ 468,47	\$ 13.342,61	\$ 13.811,07
Mano de Obra Directa	\$ 73,35	\$ 2.082,34	\$ 2.155,69
Costos Indirectos de Fabricación			
<i>Mano de Obra Indirecta</i>	\$ 188,97	\$ 450,13	\$ 639,10
<i>Materia Prima Indirecta</i>	\$ 467,58	\$ 1.310,34	\$ 1.777,92
<i>Otros Costos Indirectos de Fabricación</i>	\$ 276,58	\$ 589,81	\$ 866,40
<b>Total</b>	<b>\$ 1.474,95</b>	<b>\$ 17.775,23</b>	<b>\$ 19.250,19</b>

*Elaborado por. Las Autoras*

Los costos y precios fijados por FabiPastel en comparación con los determinados en el proyecto integrador se muestran a continuación:

**Tabla 53**
*Diferencias entre costo y precio FabiPastel*

Diferencias entre costos y precios por productos FabiPastel					
Descripción	Unidades Producidas	Costo Unitario (Determinado)	Costo Unitario (Empresa)	Precio Unitario (Empresa)	Diferencia de precio y costo determinado
Orden de Producción N°01	73	\$ 1,00	\$ 60,46	\$ 0,85	\$ (0,15)
Orden de Producción N°02	32	\$ 1,05	\$ 24,56	\$ 0,90	\$ (0,15)
Orden de Producción N°03	69	\$ 1,01	\$ 52,44	\$ 0,85	\$ (0,16)
Orden de Producción N°04	116	\$ 0,74	\$ 56,06	\$ 0,85	\$ 0,11
Orden de Producción N°05	46	\$ 1,77	\$ 42,32	\$ 4,20	\$ 2,43
Orden de Producción N°06	14	\$ 2,47	\$ 20,82	\$ 3,84	\$ 1,37
Orden de Producción N°07	112	\$ 0,85	\$ 85,33	\$ 1,50	\$ 0,65
Orden de Producción N°08	12	\$ 3,05	\$ 21,49	\$ 3,84	\$ 0,79
Orden de Producción N°09	14	\$ 2,04	\$ 11,70	\$ 0,00	\$ (2,04)
Orden de Producción N°10	120	\$ 0,71	\$ 67,82	\$ 0,85	\$ 0,14
Orden de Producción N°11	23	\$ 2,79	\$ 14,51	\$ 2,40	\$ (0,39)
Orden de Producción N°12	11	\$ 1,66	\$ 10,93	\$ 4,20	\$ 2,54
Orden de Producción N°13	13	\$ 1,57	\$ 8,11	\$ 2,25	\$ 0,68
Orden de Producción N°14	42	\$ 1,29	\$ 36,20	\$ 0,85	\$ (0,44)
Orden de Producción N°15	5	\$ 2,29	\$ 3,37	\$ 3,70	\$ 1,41
Orden de Producción N°16	80	\$ 1,55	\$ 100,37	\$ 1,68	\$ 0,13
Orden de Producción N°17	3	\$ 3,68	\$ 5,18	\$ 0,00	\$ (3,68)
Orden de Producción N°18	194	\$ 0,64	\$ 109,37	\$ 0,76	\$ 0,12
Orden de Producción N°19	4	\$ 2,81	\$ 3,31	\$ 5,30	\$ 2,49
Orden de Producción N°20	5	\$ 1,46	\$ 3,91	\$ 0,75	\$ (0,71)
Orden de Producción N°21	10	\$ 1,38	\$ 9,03	\$ 3,84	\$ 2,46
Orden de Producción N°22	12	\$ 1,36	\$ 9,98	\$ 2,00	\$ 0,64
Orden de Producción N°23	90	\$ 0,95	\$ 41,26	\$ 0,90	\$ (0,05)
Orden de Producción N°24	90	\$ 1,02	\$ 41,26	\$ 0,90	\$ (0,12)

Descripción	Unidades Producidas	Costo Unitario (Determinado)	Costo Unitario (Empresa)	Precio Unitario (Empresa)	Diferencia de precio y costo determinado
Orden de Producción N°25	90	\$ 1,50	\$ 42,22	\$ 0,90	\$ (0,60)
Orden de Producción N°26	7	\$ 9,53	\$ 51,13	\$ 0,75	\$ (8,78)

*Elaborado por.* Las Autoras

Se observa que los costos determinados de acuerdo al sistema de costos por órdenes de producción difieren de los establecidos por FabiPastel.

### 3.3. Libro Diario

El siguiente registro muestra cada una de las operaciones realizadas durante el proceso productivo de los 26 tipos de productos fabricados por FabiPastel desde el 01 al 15 de septiembre.

 <b>LIBRO DIARIO</b> <b>DEL 1 DE SEPTIEMBRE AL 31 DE SEPTIEMBRE</b>					
Fecha	Código	Descripción	Auxiliar	Debe	Haber
01/09/2022		-1-			
	14	<b>Inventario Materia Prima</b>		\$ 13.811,07	
	14.01	<b>Materia Prima Directa 0%</b>			
	14.01.01	Aceite Vegetal	\$ 426,62		
	14.01.02	Azúcar Granulada	\$ 894,71		
	14.01.03	Harina De Panificación	\$ 4.849,59		
	14.01.04	Huevos	\$ 125,40		
	14.01.05	Leche	\$ 825,53		
	14.01.06	Limón	\$ 0,01		
	14.01.07	Maicena	\$ 39,75		
	14.01.08	Manteca Vegetal	\$ 1.615,36		
	14.01.09	Margarina	\$ 23,83		
	14.01.10	Margarina Blanca	\$ 60,00		
	14.01.11	Pan de reproceso	\$ 42,00		
	14.01.12	Quesillo	\$ 827,66		
	14.01.13	Sal Al Granel	\$ 0,26		
	14.01.14	Zanahoria	\$ 0,11		
	14.02	<b>Materia Prima Directa 12%</b>			
	14.02.01	Ácido Cítrico	\$ 1,17		
	14.02.02	Antimoho Propinato De Calcio Fcc	\$ 2,64		
	14.02.03	Azúcar Micropulverizada	\$ 294,86		
	14.02.04	Cacao amargo	\$ 16,00		
	14.02.05	Cacao En Polvo	\$ 4,10		
	14.02.06	Chocolate	\$ 2.609,19		

Fecha	Código	Descripción	Auxiliar	Debe	Haber
	14.02.07	Coco Rallado	\$ 1,84		
	14.02.08	Color Caramelo	\$ 0,02		
	14.02.09	Color Yemo	\$ 15,00		
	14.02.10	Colorante	\$ 138,00		
	14.02.11	Crema tres leches	\$ 528,13		
	14.02.12	Esencia De Naranja	\$ 2,65		
	14.02.13	Esencia De Ron	\$ 0,40		
	14.02.14	Esencia De Vainilla Negra	\$ 1,29		
	14.02.15	Hojaldrina	\$ 27,04		
	14.02.16	Jamón Bloque	\$ 66,40		
	14.02.17	Levadura	\$ 135,00		
	14.02.18	Mixo	\$ 96,25		
	14.02.19	Polvo De Hornear	\$ 139,35		
	14.02.20	Sorbato De Potasio	\$ 0,93		
	14.02.21	IVA en Compras		\$ 489,63	
	11.10	Bancos			\$ 14.162,59
	21.05.01	Retención IR 1%			\$ 138,11
		Para registrar: compra de materia prima 0% y 12% del mes de septiembre, se cancela con cheque.			
16/09/2022		<b>-2-</b>			
	11.10	Bancos		\$ 3.240,76	
	6.01	Ventas			\$ 3.240,76
		Para registrar: entrega de ordenes de producción a los clientes, valores que se depositan en el banco.			
16/09/2022		<b>-3-</b>			
	5.01	<b>Mano de Obra Directa</b>		\$ 1.487,50	
	5.01.01	<i>Sueldos y Salarios</i>			
	5.01.01	Kevin Bermeo	\$ 212,50		
	5.01.02	Olga Llangari	\$ 212,50		
	5.01.03	Norma Quezada	\$ 212,50		
	5.01.04	Bryan Villacis	\$ 212,50		
	5.01.05	Eduardo Ramírez	\$ 212,50		
	5.01.06	Jorge Sumba	\$ 212,50		
	5.01.07	Bernarda Quezada	\$ 212,50		
	5.05	<b>Costos Indirectos de Fabricación</b>		\$ 162,70	
	5.05.05	Horas Extraordinarias	\$ 162,70		
	11.10	Bancos			\$ 1.494,25
	22.01.01	IESS por pagar			\$ 155,94
		Para registrar: Salarios correspondientes a la mano de obra directa del 1 al 15 de septiembre.			
16/09/2022		<b>-4-</b>			
	5.01	<b>Mano de Obra Directa</b>		\$ 668,19	
	5.01.02	<i>Prestaciones Sociales</i>			
	5.01.02.01	Kevin Bermeo	\$ 96,55		

Fecha	Código	Descripción	Auxiliar	Debe	Haber
	5.01.02.02	Olga Llangari	\$ 95,02		
	5.01.02.03	Norma Quezada	\$ 95,02		
	5.01.02.04	Bryan Villacis	\$ 94,51		
	5.01.02.05	Eduardo Ramírez	\$ 96,55		
	5.01.02.06	Jorge Sumba	\$ 96,04		
	5.01.02.07	Bernarda Quezada	\$ 94,51		
	22.01.01	IESS por pagar			\$ 337,96
	22.01.02	Aporte patronal por pagar	\$ 200,50		
	22.01.03	Fondos de reserva por pagar	\$ 137,46		
	22.01.04	Beneficios sociales por pagar			\$ 330,23
	22.01.05	Décimo tercer sueldo por pagar	\$ 137,52		
	22.01.06	Décimo cuarto sueldo por pagar	\$ 123,96		
	22.01.07	Vacaciones por pagar	\$ 68,76		
		Para registrar: Beneficios sociales correspondientes a la mano de obra directa del 1 al 15 de septiembre.			
16/09/2022		-5-			
	5.05	<b>Costos Indirectos de Fabricación</b>		\$ 1.777,92	
	5.05.01	<b>Materia Prima Indirecta 0%</b>			
	5.05.01.01	Aceite Vegetal	\$ 2,38		
	5.05.01.02	Azucar Granulada	\$ 5,29		
	5.05.01.03	Fresas	\$ 3,78		
	5.05.01.04	Harina De Panificacion	\$ 1,41		
	5.05.01.05	Huevos	\$ 1,23		
	5.05.01.06	Leche	\$ 9,67		
	5.05.01.07	Maicena	\$ 0,25		
	5.05.01.08	Manteca Vegetal	\$ 4,64		
	5.05.01.09	Margarina	\$ 0,14		
	5.05.01.10	Mozarella	\$ 11,20		
	5.05.01.11	Piña	\$ 0,19		
	5.05.01.12	Queso Bloque	\$ 14,00		
	5.05.02	<b>Materia Prima Indirecta 12%</b>			
	5.05.02.01	Amarres Plasticos	\$ 7,26		
	5.05.02.02	Azúcar Micropulverizada	\$ 11,39		
	5.05.02.03	Bandejas Blancas 8 1/2" Normal	\$ 47,60		
	5.05.02.04	Bandejas BR-12 Blanca	\$ 286,33		
	5.05.02.05	Cartulina Dumplex Sinarkrf 300 gr 7010	\$ 0,17		
	5.05.02.06	Chocolate	\$ 55,81		
	5.05.02.07	Coco Rallado	\$ 6,74		
	5.05.02.08	Crema tres leches	\$ 15,63		
	5.05.02.09	Desmoldante	\$ 105,00		
	5.05.02.10	Domo Art. 301A-3 200 c/caja Suspiros, Arepas, Key	\$ 166,24		
	5.05.02.11	Domo Art. 401 250 c/caja Galletas	\$ 126,66		
	5.05.02.12	Domo Pastas mini tres leches Art 105161 1000c/caja	\$ 12,38		

Fecha	Código	Descripción	Auxiliar	Debe	Haber
	5.05.02.13	Esencia De Naranja	\$ 36,11		
	5.05.02.14	Esencia De Vainilla Negra	\$ 63,84		
	5.05.02.15	Etiqueta Aplanchados Frontal	\$ 2,16		
	5.05.02.16	Etiqueta Aplanchados Reverso	\$ 0,83		
	5.05.02.17	Etiqueta Arepa Mini Frontal	\$ 1,27		
	5.05.02.18	Etiqueta Arepa Mini Reverso	\$ 1,27		
	5.05.02.19	Etiqueta Cake Cacao	\$ 2,07		
	5.05.02.20	Etiqueta Cake Marmoleado	\$ 165,00		
	5.05.02.21	Etiqueta Cake Naranja	\$ 115,00		
	5.05.02.22	Etiqueta Conchitas Frontal	\$ 1,10		
	5.05.02.23	Etiqueta Conchitas Reverso	\$ 1,10		
	5.05.02.24	Etiqueta fechadora	\$ 0,80		
	5.05.02.25	Etiqueta Orejitas Frontal	\$ 0,98		
	5.05.02.26	Etiqueta Orejitas Reverso	\$ 0,98		
	5.05.02.27	Etiqueta Roscas De Viento X8	\$ 2,90		
	5.05.02.28	Etiqueta Suspiros domo Reverso	\$ 0,19		
	5.05.02.29	Etiqueta Suspiros Frontal	\$ 0,19		
	5.05.02.30	Funda Polifan 4*8 Orancake*2 Unidades	\$ 0,35		
	5.05.02.31	Funda Polifan 5X8	\$ 0,38		
	5.05.02.32	Funda Polifan 2230	\$ 4,75		
	5.05.02.33	Funda Polifan 8*18 minidog,roscas*10	\$ 2,60		
	5.05.02.34	Funda Polifan 7*11 Pan de yuca, Pizza mini	\$ 0,95		
	5.05.02.35	Gel Pastelero de fresa	\$ 0,66		
	5.05.02.36	Gragea	\$ 189,00		
	5.05.02.37	Grapas	\$ 0,04		
	5.05.02.38	Jamón Bloque	\$ 5,60		
	5.05.02.39	Manjar	\$ 7,67		
	5.05.02.40	Papel encerado	\$ 7,00		
	5.05.02.41	Pasta de Tomate Marcello's	\$ 14,41		
	5.05.02.42	Pirotina Ideal N 12 Blanca	\$ 135,00		
	5.05.02.43	Poliolefina 130819 MIC	\$ 83,22		
	5.05.02.44	Rollo Funda Precortada 12X18	\$ 1,15		
	5.05.02.45	Rollo Funda Precortada 14X20	\$ 0,03		
	5.05.02.46	Whip topping	\$ 33,95		
	11.12	IVA en Compras		\$ 206,85	
	11.10	Bancos			\$ 1.966,99
	21.05.01	Retención IR 1%			\$ 17,78
		Para registrar: compra de materia prima indirecta 0% y 12% del mes de septiembre, se cancela con cheque.			
16/09/2022		-6-			
	5.05	<b>Costos Indirectos de Fabricación</b>		\$ 882,50	
	5.05.03	<b>Mano de Obra Indirecta</b>			
	5.05.03.01	<i>Sueldos y Salarios</i>			
	5.05.03.01.01	Patricio Luna	\$ 222,50		
	5.05.03.01.02	Fabián Velez	\$ 222,50		

Fecha	Código	Descripción	Auxiliar	Debe	Haber
	5.05.03.01.03	Rosa Malo	\$ 212,50		
	5.05.03.01.04	Juan Carchi	\$ 225,00		
	5.05	<b>Costos Indirectos de Fabricación</b>		\$ 39,74	
	5.05.01	Horas Extraordinarias	\$ 39,74		
	22.01.01	IESS por pagar			\$ 88,88
Fecha	Código	Descripción	Auxiliar	Debe	Haber
	11.10	Bancos			\$ 833,36
		Para registrar: Salarios correspondientes a la mano de obra indirecta de la orden de producción n°1 del 1 al 15 de septiembre.			
16/09/2022		<b>-7-</b>			
	5.05	<b>Costos Indirectos de Fabricación</b>		\$ 381,00	
	5.05.03	<b>Mano de Obra Indirecta</b>			
	5.05.03.02	<i>Prestaciones sociales</i>			
	5.05.03.02.01	Patricio Luna	\$ 97,05		
	5.05.03.02.02	Fabián Velez	\$ 97,05		
	5.05.03.02.03	Rosa Malo	\$ 88,96		
	5.05.03.02.04	Juan Carchi	\$ 97,94		
	22.01.01	IESS por pagar			\$ 192,61
	22.01.02	Aporte patronal por pagar	\$ 114,27		
	22.01.03	Fondos de reserva por pagar	\$ 78,34		
	22.01.04	Beneficios sociales por pagar			\$ 188,39
	22.01.05	Décimo tercer sueldo por pagar	\$ 78,37		
	22.01.06	Décimo cuarto sueldo por pagar	\$ 70,83		
	22.01.07	Vacaciones por pagar	\$ 39,19		
		Para registrar: Salarios correspondientes a la mano de obra indirecta de la orden de producción n°1 del 1 al 15 de septiembre.			
16/09/2022		<b>-8-</b>			
	5.05	<b>Costos Indirectos de Fabricación</b>		\$ 561,45	
	5.05.04	<b>Otros Costos Indirectos de Fabricación</b>			
	5.05.04.01	Depreciación maquinaria y equipo	\$ 102,44		
	5.05.04.02	Depreciación muebles y enseres	\$ 5,28		
	5.05.04.03	Depreciación equipo de computación	\$ 12,93		
	5.05.04.04	Amortización de software	\$ 31,25		
	5.05.04.05	Diésel	\$ 114,00		
	5.05.04.06	Agua Potable	\$ 12,98		
	5.05.04.07	Energía Eléctrica	\$ 62,29		
	5.05.04.08	Limpieza	\$ 42,59		
	5.05.04.09	Mantenimiento	\$ 70,27		
	5.05.04.10	Seguros	\$ 78,45		
	5.05.04.11	Tiempo ocio	\$ 28,97		
	11.12	IVA en Compras		\$ 27,22	
	11.13.01	Depreciación acumulada maquinaria y equipo			\$ 102,44

Fecha	Código	Descripción	Auxiliar	Debe	Haber
	11.13.02	Depreciación acumulada muebles y enseres			\$ 5,28
	11.13.03	Depreciación acumulada equipo de computación			\$ 12,93
	11.13.05	Amortización acumulada software			\$ 31,25
	11.11	Seguros pagados por anticipado			\$ 78,45
	11.10	Bancos			\$ 357,20
	21.05.01	Retención IR 1%			\$ 1,13
		Para registrar: Costos Indirectos de Fabricación correspondientes del 01 al 15 del mes de septiembre.			
16/09/2022		<b>-9-</b>			
	5.06	<b>Gastos de Administración</b>		\$ 1.699,10	
	5.06.01	<i>Sueldos y Salarios</i>			
	5.06.01.01	Santiago Quizphe	\$ 759,38		
	5.06.01.02	Gabriela Naranjo	\$ 314,39		
	5.06.01.03	Daniel Jarro	\$ 386,09		
	5.06.01.04	Juan Guzman	\$ 239,24		
	11.10	Bancos			\$ 1.538,54
	22.01.01	IESS por pagar			\$ 160,57
		Para registrar: Salarios correspondientes a Administración del 1 al 15 de septiembre.			
16/09/2022		<b>-10-</b>			
	5.06	<b>Gastos de Administración</b>		\$ 614,21	
	5.06.02	<i>Prestaciones Sociales</i>			
	5.06.02.01	Santiago Quizphe	\$ 260,56		
	5.06.02.02	Gabriela Naranjo	\$ 118,25		
	5.06.02.03	Daniel Jarro	\$ 141,18		
	5.06.02.04	Juan Guzman	\$ 94,22		
	22.01.01	IESS por pagar			\$ 330,99
	22.01.02	Aporte patronal por pagar	\$ 189,45		
	22.01.03	Fondos de reserva por pagar	\$ 141,54		
	22.01.04	Beneficios sociales por pagar			\$ 283,22
	22.01.05	Décimo tercer sueldo por pagar	\$ 141,59		
	22.01.06	Décimo cuarto sueldo por pagar	\$ 70,83		
	22.01.07	Vacaciones por pagar	\$ 70,80		
		Para registrar: Beneficios sociales correspondientes a Administración del 1 al 15 de septiembre.			
16/09/2022		<b>-11-</b>			
	5.07	<b>Gastos de Ventas</b>		\$ 1.211,65	
	5.07.01	<i>Sueldos y Salarios</i>			
	5.07.01.01	Jaime Calle	\$ 731,25		
	5.07.01.02	Juan Zuñiga	\$ 240,20		

Fecha	Código	Descripción	Auxiliar	Debe	Haber
	5.07.01.03	Jonnathan Morquecho	\$ 240,20		
	11.10	Bancos			\$ 1.097,15
	22.01.01	IESS por pagar			\$ 114,50
		Para registrar: Salarios correspondientes a Ventas del 1 al 15 de septiembre.			
16/09/2022		<b>-12-</b>			
	5.07	<b>Gastos de Ventas</b>		\$ 440,61	
	5.07.02	<i>Prestaciones Sociales</i>			
	5.07.02.01	Jaime Calle	\$ 251,56		
	5.07.02.02	Juan Zuñiga	\$ 94,52		
	5.07.02.03	Jonnathan Morquecho	\$ 94,52		
	22.01.01	IESS por pagar			\$ 236,03
	22.01.02	Aporte patronal por pagar	\$ 135,10		
	22.01.03	Fondos de reserva por pagar	\$ 100,93		
	22.01.04	Beneficios sociales por pagar			\$ 204,58
	22.01.05	Décimo tercer sueldo por pagar	\$ 100,97		
	22.01.06	Décimo cuarto sueldo por pagar	\$ 53,13		
	22.01.07	Vacaciones por pagar	\$ 50,49		
		Para registrar: Beneficios sociales correspondientes a Ventas del 1 al 15 de septiembre.			
16/09/2022		<b>-13-</b>			
	5.06	<b>Gastos de Administración</b>		\$ 183,68	
	5.06.03	Depreciación equipo de computación	\$ 60,29		
	5.06.04	Agua potable	\$ 4,72		
	5.06.05	Energía Eléctrica	\$ 5,50		
	5.06.06	Telefonía	\$ 3,66		
	5.06.07	Limpieza	\$ 38,54		
	5.06.08	Seguros	\$ 70,98		
	11.12	IVA en Compras		\$ 5,06	
	5.05	<b>Costos Indirectos de Fabricación</b>		\$ 3,24	
	5.05.05	Horas Extraordinarias	\$ 3,24		
	11.13.03	Depreciación acumulada equipo de computación			\$ 60,29
	11.11	Seguros pagados por anticipado			\$ 70,98
	11.10	Bancos			\$ 60,05
		Retención IR 1,75%			\$ 0,67
		Para registrar: Gastos administrativos correspondientes del 01 al 15 del mes de septiembre.			
16/09/2022		<b>-14-</b>			
	5.07	<b>Gastos de Ventas</b>		\$ 1.088,55	
	5.07.03	Depreciación equipo de computación	\$ 30,17		
	5.07.04	Depreciación vehículos	\$ 925,15		
	5.07.05	Agua potable	\$ 3,54		

Fecha	Código	Descripción	Auxiliar	Debe	Haber
5.07.06		Energía Eléctrica	\$ 1,30		
5.07.07		Telefonía	\$ 2,75		
5.07.08		Limpieza	\$ 44,21		
5.07.09		Seguros	\$ 81,43		
11.12		IVA en Compras		\$ 5,64	
5.05		<b>Costos Indirectos de Fabricación</b>		\$ 3,72	
5.05.05		Horas Extraordinarias	\$ 3,72		
11.13.03		Depreciación acumulada equipo de computación			\$ 30,17
11.13.04		Depreciación acumulada vehículos			\$ 925,15
11.11		Seguros pagados por anticipado			\$ 81,43
11.10		Bancos			\$ 60,34
21.05.01		Retención IR 1%			\$ 0,39
		Para registrar: Gastos de ventas correspondientes del 01 al 15 del mes de septiembre.			
16/09/2022		<b>-15-</b>			
15		<b>Inventarios de productos en proceso</b>		\$ 19.250,19	
15.01		Orden de producción N°1	\$ 72,89		
15.02		Orden de producción N°2	\$ 33,35		
15.03		Orden de producción N°3	\$ 69,77		
15.04		Orden de producción N°4	\$ 86,33		
15.05		Orden de producción N°5	\$ 80,68		
15.06		Orden de producción N°6	\$ 33,35		
15.07		Orden de producción N°7	\$ 95,39		
15.08		Orden de producción N°8	\$ 36,60		
15.09		Orden de producción N°9	\$ 28,56		
15.10		Orden de producción N°10	\$ 85,11		
15.11		Orden de producción N°11	\$ 63,63		
15.12		Orden de producción N°12	\$ 18,94		
15.13		Orden de producción N°13	\$ 20,18		
15.14		Orden de producción N°14	\$ 53,42		
15.15		Orden de producción N°15	\$ 10,74		
15.16		Orden de producción N°16	\$ 123,85		
15.17		Orden de producción N°17	\$ 11,04		
15.18		Orden de producción N°18	\$ 124,57		
15.19		Orden de producción N°19	\$ 12,16		
15.20		Orden de producción N°20	\$ 6,56		
15.21		Orden de producción N°21	\$ 13,28		
15.22		Orden de producción N°22	\$ 15,96		
15.23		Orden de producción N°23	\$ 85,78		
15.24		Orden de producción N°24	\$ 91,53		
15.25		Orden de producción N°25	\$ 134,60		
15.26		Orden de producción N°26	\$ 66,69		
15.27		Otros Productos	\$ 17.775,23		

Fecha	Código	Inventario Materia Prima Descripción	Auxiliar	Debe	Haber
	14				\$ 13.811,07
	5.01	Mano de Obra Directa			\$ 2.155,69
	5.02	Costos Indirectos de Fabricación			\$ 3.283,42
		Para registrar: Ordenes de producción correspondientes del 01 al 15 del mes de septiembre, incluyendo los demás productos fabricados.			
16/09/2022		<b>-16-</b>			
	5.06	Gastos de Administración		\$ 95,98	
	5.07	Gastos de Ventas		\$ 110,12	
	5.08	Otros Gastos		\$ 322,74	
	5.05	Costos Indirectos de Fabricación			\$ 528,85
	5.05.03	<i>Mano de Obra Indirecta</i>	\$ 521,89		
	5.05.05	<i>Horas Extraordinarias</i>	\$ 6,96		
		Para registrar: Gastos correspondientes a mano de obra indirecta de limpieza y mantenimiento en los departamentos de Administración, Ventas y Panadería, correspondientes del 01 al 15 del mes de septiembre.			
16/09/2022		<b>-17-</b>			
	16	<b>Inventarios de productos terminados</b>		\$ 19.250,19	
	15	<b>Inventario de productos en proceso</b>			\$ 19.250,19
	15.01	<i>Orden de producción N°1</i>	\$ 72,89		
	15.02	<i>Orden de producción N°2</i>	\$ 33,35		
	15.03	<i>Orden de producción N°3</i>	\$ 69,77		
	15.04	<i>Orden de producción N°4</i>	\$ 86,33		
	15.05	<i>Orden de producción N°5</i>	\$ 80,68		
	15.06	<i>Orden de producción N°6</i>	\$ 33,35		
	15.07	<i>Orden de producción N°7</i>	\$ 95,39		
	15.08	<i>Orden de producción N°8</i>	\$ 36,60		
	15.09	<i>Orden de producción N°9</i>	\$ 28,56		
	15.10	<i>Orden de producción N°10</i>	\$ 85,11		
	15.11	<i>Orden de producción N°11</i>	\$ 63,63		
	15.12	<i>Orden de producción N°12</i>	\$ 18,94		
	15.13	<i>Orden de producción N°13</i>	\$ 20,18		
	15.14	<i>Orden de producción N°14</i>	\$ 53,42		
	15.15	<i>Orden de producción N°15</i>	\$ 10,74		
	15.16	<i>Orden de producción N°16</i>	\$ 123,85		
	15.17	<i>Orden de producción N°17</i>	\$ 11,04		
	15.18	<i>Orden de producción N°18</i>	\$ 124,57		
	15.19	<i>Orden de producción N°19</i>	\$ 12,16		
	15.20	<i>Orden de producción N°20</i>	\$ 6,56		
	15.21	<i>Orden de producción N°21</i>	\$ 13,28		
	15.22	<i>Orden de producción N°22</i>	\$ 15,96		
	15.23	<i>Orden de producción N°23</i>	\$ 85,78		

Fecha	Código	Descripción	Auxiliar	Debe	Haber
	15.24	Orden de producción N°24	\$ 91,53		
	15.25	Orden de producción N°25	\$ 134,60		
	15.26	Orden de producción N°26	\$ 66,69		
	15.27	Otros Productos	\$ 17.775,23		
		Para registrar: Envío de productos en proceso a productos terminados de las 26 órdenes de producción correspondientes del 01 al 15 del mes de septiembre, incluyendo los demás productos fabricados.			
16/09/2022		-18-			
	5.06	Costos de Ventas		\$ 1.474,95	
	16	Inventario de productos terminados			\$ 1.474,95
		Para registrar: costo de ventas de las ordenes de producción una vez realizada la entrega y su respectiva acumulación.			
		<b>SUMAN</b>	<b>\$ 51.810,15</b>	<b>\$ 69.946,18</b>	<b>\$ 69.946,18</b>

### 3.4. Estado de Costos de Productos Terminados y Vendidos

Este documento es importante a la hora de determinar los costos de los productos terminados y vendidos, debido a que, facilita la contabilización de las órdenes de producción.

En este caso se realizó el Estado de Costos por el método variable y absorbente, en donde el primero considera únicamente los costos variables mientras que el segundo método toma en cuenta los costos fijos y costos variables.

Costos Fijos. Se figura como costo fijo en FabiPastel al valor de depreciaciones, diésel, seguros, mano de obra directa, mano de obra indirecta (jefe de producción, supervisor de planta, limpieza y mantenimiento) puesto que no varían según el nivel de producción.

Costos Variables. Incluye valores de agua potable, energía eléctrica, horas extras, tiempo de ocio, materia prima directa, materia prima indirecta, insumos de limpieza y suministros de mantenimiento ya que varían según el nivel de producción.

Para ello, se detalla los costos fijos y variables por órdenes de producción.

**Tabla 54**
*Costos Fijos y Variables por orden de producción*

<b>Costos Fijos y Variables por orden de producción</b>			
<b>N° Orden de Producción</b>	<b>Fijo</b>	<b>Variable</b>	<b>Suma</b>
Orden de Producción N°01	\$ 21,53	\$ 51,36	\$ 72,89
Orden de Producción N°02	\$ 9,54	\$ 23,81	\$ 33,35
Orden de Producción N°03	\$ 19,29	\$ 50,48	\$ 69,77
Orden de Producción N°04	\$ 33,93	\$ 52,39	\$ 86,33
Orden de Producción N°05	\$ 15,22	\$ 65,46	\$ 80,68
Orden de Producción N°06	\$ 6,78	\$ 26,57	\$ 33,35
Orden de Producción N°07	\$ 33,25	\$ 62,14	\$ 95,39
Orden de Producción N°08	\$ 8,96	\$ 27,64	\$ 36,60
Orden de Producción N°09	\$ 4,15	\$ 24,41	\$ 28,56
Orden de Producción N°10	\$ 31,08	\$ 54,03	\$ 85,11
Orden de Producción N°11	\$ 9,46	\$ 54,17	\$ 63,63
Orden de Producción N°12	\$ 3,93	\$ 15,01	\$ 18,94
Orden de Producción N°13	\$ 7,03	\$ 13,15	\$ 20,18
Orden de Producción N°14	\$ 12,19	\$ 41,23	\$ 53,42
Orden de Producción N°15	\$ 2,45	\$ 8,30	\$ 10,74
Orden de Producción N°16	\$ 21,99	\$ 101,86	\$ 123,85
Orden de Producción N°17	\$ 1,48	\$ 9,57	\$ 11,04
Orden de Producción N°18	\$ 53,42	\$ 71,15	\$ 124,57
Orden de Producción N°19	\$ 3,67	\$ 8,49	\$ 12,16
Orden de Producción N°20	\$ 1,80	\$ 4,77	\$ 6,56
Orden de Producción N°21	\$ 3,05	\$ 10,23	\$ 13,28
Orden de Producción N°22	\$ 3,64	\$ 12,32	\$ 15,96
Orden de Producción N°23	\$ 26,52	\$ 59,26	\$ 85,78
Orden de Producción N°24	\$ 26,51	\$ 65,03	\$ 91,53
Orden de Producción N°25	\$ 28,10	\$ 106,50	\$ 134,60
Orden de Producción N°26	\$ 5,53	\$ 61,16	\$ 66,69
<b>Total</b>	<b>\$ 394,45</b>	<b>\$ 1.080,50</b>	<b>\$ 1.474,95</b>

*Elaborado por. Las Autoras*

Una vez definidos los costos fijos y variables de cada orden de producción se elaboran los estados de costos.

## 3.4.1 Estado de Costos Absorbente

Tabla 55

Estados de Costos Absorbente FabiPastel

---



**ESTADO DE COSTOS DE PRODUCTOS TERMINADOS Y VENDIDOS  
DEL 01 AL 15 DE SEPTIEMBRE DE 2022  
MÉTODO ABSORBENTE**

	<b>Total</b>
MATERIA PRIMA	\$ 468,47
(+) MANO DE OBRA	\$ 73,35
(+) COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	\$ 933,14
<b>(=) COSTO DE PRODUCCIÓN</b>	<b>\$ 1.474,95</b>
(+) INVENTARIO INICIAL DE PRODUCTOS EN PROCESO	\$ 0,00
<b>(=) COSTO DE PRODUCTOS EN PROCESO</b>	<b>\$ 1.474,95</b>
(-) INVENTARIO FINAL DE PRODUCTOS EN PROCESO	\$ 0,00
<b>(=) COSTO DE PRODUCTOS TERMINADOS</b>	<b>\$ 1.474,95</b>
(+) INVENTARIO INICIAL DE PRODUCTOS TERMINADOS	\$ 0,00
<b>(=) COSTO DE PRODUCTOS TERMINADOS DISPONIBLES PARA LA VENTA</b>	<b>\$ 1.474,95</b>
(-) INVENTARIO FINAL DE PRODUCTOS TERMINADOS	\$ 0,00
<b>(=) COSTO DE PRODUCTOS TERMINADOS Y VENDIDOS</b>	<b>\$ 1.474,95</b>

Elaborado por. Las Autoras

## 3.4.2 Estado de Costos Variable

Tabla 56

Estado de Costos Variable FabiPastel

---



**ESTADO DE COSTOS DE PRODUCTOS TERMINADOS Y VENDIDOS  
DEL 01 AL 15 DE SEPTIEMBRE DE 2022  
MÉTODO VARIABLE**

	<b>Total</b>
MATERIA PRIMA	\$ 468,47
(+) MANO DE OBRA	\$ 0,00
(+) COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	\$ 612,04
<b>(=) COSTO DE PRODUCCIÓN</b>	<b>\$ 1.080,50</b>
(+) INVENTARIO INICIAL DE PRODUCTOS EN PROCESO	\$ 0,00
<b>(=) COSTO DE PRODUCTOS EN PROCESO</b>	<b>\$ 1.080,50</b>
(-) INVENTARIO FINAL DE PRODUCTOS EN PROCESO	\$ 0,00
<b>(=) COSTO DE PRODUCTOS TERMINADOS</b>	<b>\$ 1.080,50</b>
(+) INVENTARIO INICIAL DE PRODUCTOS TERMINADOS	\$ 0,00
<b>(=) COSTO DE PRODUCTOS TERMINADOS DISPONIBLES PARA LA VENTA</b>	<b>\$ 1.080,50</b>
(-) INVENTARIO FINAL DE PRODUCTOS TERMINADOS	\$ 0,00
<b>(=) COSTO DE PRODUCTOS TERMINADOS Y VENDIDOS</b>	<b>\$ 1.080,50</b>

Elaborado por. Las Autoras

Los datos presentados muestran la totalidad de los productos costeados; para cada orden de producción se observa en el [Anexo. 10. Estados de Costos Productos Terminados y Vendidos Método Absorbente y Variable por orden de producción.](#)

### 3.5. Estado de Resultados

Con los costos de los productos terminados y vendidos se elabora el estado de resultados tanto absorbente como variable.

Los gastos administrativos y de ventas tanto fijos como variables se presentan a continuación.

Gastos Fijos. Valor de depreciaciones, telefonía, seguros, sueldos y salarios de administración, ventas, limpieza y mantenimiento.

Gastos Variables. Incluye valores de agua potable, energía eléctrica, horas extras e insumos de limpieza.

**Tabla 57**

*Gastos Fijos y Variables por orden de producción*

<b>Gastos Administrativos y de Ventas Fijos y Variables por orden de producción</b>			
<b>N° Orden de Producción</b>	<b>Fijo</b>	<b>Variable</b>	<b>Suma</b>
Orden de Producción N°01	\$ 65,90	\$ 6,74	\$ 72,64
Orden de Producción N°02	\$ 28,84	\$ 2,95	\$ 31,79
Orden de Producción N°03	\$ 62,38	\$ 6,38	\$ 68,76
Orden de Producción N°04	\$ 104,86	\$ 10,73	\$ 115,59
Orden de Producción N°05	\$ 41,13	\$ 4,21	\$ 45,34
Orden de Producción N°06	\$ 12,20	\$ 1,25	\$ 13,45
Orden de Producción N°07	\$ 101,25	\$ 10,36	\$ 111,61
Orden de Producción N°08	\$ 10,85	\$ 1,11	\$ 11,96
Orden de Producción N°09	\$ 12,66	\$ 1,29	\$ 13,95
Orden de Producción N°10	\$ 108,48	\$ 11,10	\$ 119,58
Orden de Producción N°11	\$ 20,61	\$ 2,11	\$ 22,72
Orden de Producción N°12	\$ 10,31	\$ 1,05	\$ 11,36
Orden de Producción N°13	\$ 11,60	\$ 1,19	\$ 12,79
Orden de Producción N°14	\$ 37,52	\$ 3,84	\$ 41,35
Orden de Producción N°15	\$ 4,25	\$ 0,43	\$ 4,68
Orden de Producción N°16	\$ 72,32	\$ 7,40	\$ 79,72
Orden de Producción N°17	\$ 2,71	\$ 0,28	\$ 2,99
Orden de Producción N°18	\$ 175,37	\$ 17,94	\$ 193,32
Orden de Producción N°19	\$ 3,92	\$ 0,40	\$ 4,32
Orden de Producción N°20	\$ 4,07	\$ 0,42	\$ 4,48
Orden de Producción N°21	\$ 8,68	\$ 0,89	\$ 9,57
Orden de Producción N°22	\$ 10,62	\$ 1,09	\$ 11,71

N° Orden de Producción	Fijo	Variable	Suma
Orden de Producción N°23	\$ 81,36	\$ 8,32	\$ 89,68
Orden de Producción N°24	\$ 81,36	\$ 8,32	\$ 89,68
Orden de Producción N°25	\$ 81,36	\$ 8,32	\$ 89,68
Orden de Producción N°26	\$ 6,33	\$ 0,65	\$ 6,98
<b>Total</b>	<b>\$ 1.160,92</b>	<b>\$ 118,78</b>	<b>\$ 1.279,69</b>

*Elaborado por. Las Autoras*

### 3.5.1 Estado de Resultados Absorbente

**Tabla 58**

*Estado de Resultados Absorbente FabiPastel*

---



**ESTADO DE RESULTADOS  
DEL 1 AL 15 DE SEPTIEMBRE DE 2022  
MÉTODO ABSORBENTE**

---

	<b>Total</b>
VENTAS	\$ 3.240,76
(-) COSTO DE PRODUCTOS TERMINADOS Y VENDIDOS	\$ 1.474,95
<b>(=) UTILIDAD BRUTA</b>	<b>\$ 1.474,95</b>
(-) GASTOS ADMIN. Y VENTAS	\$ 1.279,69
<b>(=) UTILIDAD OPERACIONAL</b>	<b>\$ 486,11</b>

*Elaborado por. Las Autoras*

Bajo este método el resultado obtenido se lo denomina como utilidad bruta, en donde el costo de los productos terminados y vendidos acumula los costos fijos y variables.

## 3.5.2 Estado de Resultados Variable

Tabla 59

Estado de Resultados Variable FabiPastel

 <b>ESTADO DE RESULTADOS</b> <b>DEL 1 AL 15 DE SEPTIEMBRE DE 2022</b> <b>MÉTODO VARIABLE</b>	
	<b>Total</b>
VENTAS	\$ 3.240,76
(-) COSTO VARIABLE	
Costo Producción	\$ 1.080,50
Gasto Admin. y Ventas	\$ 118,78
<b>(=) MARGEN DE CONTRIBUCIÓN</b>	<b>\$ 2.041,48</b>
(-) COSTO FIJO	
Costo Producción	\$ 394,45
Gasto Admin. y Ventas	\$ 1.160,92
<b>(=) UTILIDAD OPERACIONAL</b>	<b>\$ 486,11</b>

Elaborado por. Las Autoras

Bajo este método en comparación con el absorbente, el resultado obtenido se muestra como margen de contribución, en el cual el costo de los productos terminados y vendidos acumula únicamente los costos variables.

La comprobación para determinar la correcta aplicación de los costos, se desarrolla mediante la siguiente fórmula:

- El Inventario Final Productos Terminados (Método Absorbente - Método Variable) debe ser igual a la Utilidad Operacional (Método Absorbente) - Utilidad Operacional (Método Variable)

Que aplicado a los resultados de FabiPastel se obtiene:

$$\$ 0,00 - \$ 0,00 = \$ 486,11 - \$ 486,11$$

$$\$ 0,00 = \$ 0,00$$

Aquí, se debe considerar que FabiPastel al ser una empresa que se dedica a elaborar productos bajo órdenes de producción para un cliente en específico, no existen unidades que no sean entregadas; por lo que no se tienen valores en las cuentas de inventarios de productos en proceso como en inventario final de productos terminados. La utilidad operacional en ambos métodos es de \$ 486,11.

Los datos presentados muestran la totalidad de los productos costeados; para cada orden de producción se observa en el [Anexo. 11. Estados de Resultados Método Absorbente y Variable por orden de producción.](#)

Al determinar los costos para cada una de las ordenes de producción se concluye que tanto los costos fijos como variables forman en cierta proporción una igualdad, variando un 13% en la determinación de los costos totales como se observa a continuación:

**Tabla 60**

*Porcentaje de participación costos fijos y variables FabiPastel*

<b>Porcentaje de participación de costos</b>		
	<b>Valor</b>	<b>Porcentaje</b>
<b>Costo Variable</b>	\$ 1.199,28	43,54%
<b>Costo Fijo</b>	\$ 1.555,37	56,46%
<b>Total</b>	<b>\$ 2.754,65</b>	<b>100,00%</b>

*Elaborado por. Las Autoras*

De acuerdo al estado de resultados por el método variable se observa que el costo fijo tiene mayor representación en el costo de producción.

Magueyal-Salas (2020) menciona que “los costos pueden terminar por impactar de forma negativa a la rentabilidad obtenida en un lapso de tiempo determinado, reduciendo con esto los márgenes en las ganancias generadas, incluso al extremo de que estas se puedan convertir en pérdidas” (p. 2).

En donde continuando con lo descrito anteriormente se relaciona a que:

El costo de producción tiene dos características opuestas, que algunas veces no están bien entendidas en los países en vías de desarrollo. La primera es que para producir bienes uno debe gastar; esto significa generar un costo. La segunda característica es que los costos deberían ser mantenidos tan bajos como sea posible y eliminados los innecesarios. Esto no significa el corte o la eliminación de los costos indiscriminadamente. (Lupin et al., 2008)

Siendo así que la pastelería para determinar un precio de venta en sus productos debería considerar una reducción en sus costos fijos esto con el incremento de su producción, pues se relaciona directamente a los otros costos indirectos de fabricación con el mayor nivel en relación a los demás costos; con lo cual al incrementar la producción estos se repartirían en menor proporción a cada uno de los lotes permitiendo disminuir finalmente sus costos.

Una vez establecidos los costos reales para cada lote de producción, el precio de venta que puede fijar FabiPastel se relaciona con la fórmula planteada por (Burbano-Ruiz, 2011)

$$\text{Precio de Venta (P5)} = \frac{\text{Costos de Producción} + \text{Gastos Administrativos y Ventas}}{(1 - \text{Margen de Utilidad}) * \text{Unidades Producidas}}$$

(p. 104)

La fórmula propuesta puede ser utilizada una vez establecidos los costos reales para cada lote con los cuales se determina el punto de equilibrio. El margen de rentabilidad utilizado es del 15% establecido por la pastelería según el mercado.

### **3.6. Punto de Equilibrio para multiproductos de FabiPastel**

A continuación, se obtiene el punto de equilibrio de los productos costeados, con el cual la pastelería puede determinar el nivel de producción que conforma el punto de equilibrio global.

**Tabla 61**

*Punto de equilibrio para multiproductos de FabiPastel*

Descripción	Productos																				Total						
	Conchitas Domo Circ	Biscochos Domo Circ	Aplanchados Mini Domo Circ	Roscos Col x10	Mufi Choco x10	Concha Grande x10	Pan Pizza Escolar	Alfajores x12	Arepas Caja x30	Arepas Domo Circ	Bola Choco x10	Mufi Zanahoria x10	Orancake x1 Tira x12	Palmera Mini Domo Circ	Palmera x10	Pan Dona Choc x6	Pañuelos x10	Pasta de Tres Leches Mini	Quesadilla x15	Relámpago x10		Suspiro Domo Circ	Caja Suspiro 20	Cake Naranja 330 gr	Cake Chocolate 330 gr	Cake Marmoleado 330 gr	Pasta Mini Chocolate
(a) Ventas quincenales en unidades	73	32	69	116	46	14	112	12	14	120	23	11	13	42	5	80	3	194	4	5	10	12	90	90	90	7	1.284
(c) Índice de Popularidad anual ((ab)/100)	5,68%	2,48%	5,37%	9,03%	3,54%	1,05%	8,72%	0,93%	1,09%	9,34%	1,78%	0,89%	1,00%	3,23%	0,37%	6,23%	0,23%	15,11%	0,34%	0,35%	0,75%	0,91%	7,01%	7,01%	7,01%	0,55%	100,00%
(d) Precio Unitario	\$ 2,35	\$ 2,40	\$ 2,36	\$ 2,05	\$ 3,26	\$ 4,08	\$ 2,17	\$ 4,76	\$ 3,57	\$ 2,01	\$ 4,46	\$ 3,13	\$ 3,02	\$ 2,69	\$ 3,86	\$ 2,99	\$ 5,50	\$ 1,93	\$ 4,47	\$ 2,89	\$ 2,80	\$ 2,77	\$ 2,29	\$ 2,37	\$ 2,93	\$ 12,38	
(e) Costo variable unitario	\$ 0,70	\$ 0,75	\$ 0,73	\$ 0,45	\$ 1,44	\$ 1,97	\$ 0,55	\$ 2,30	\$ 1,74	\$ 0,45	\$ 2,38	\$ 1,32	\$ 1,02	\$ 0,99	\$ 1,77	\$ 1,27	\$ 3,19	\$ 0,37	\$ 1,96	\$ 1,06	\$ 1,07	\$ 1,05	\$ 0,66	\$ 0,72	\$ 1,18	\$ 8,74	
(f) Margen de Contribución por producto (d-e)	\$ 1,64	\$ 1,66	\$ 1,63	\$ 1,60	\$ 1,82	\$ 2,11	\$ 1,62	\$ 2,46	\$ 1,83	\$ 1,56	\$ 2,08	\$ 1,81	\$ 2,00	\$ 1,69	\$ 2,10	\$ 1,72	\$ 2,31	\$ 1,56	\$ 2,51	\$ 1,83	\$ 1,73	\$ 1,72	\$ 1,64	\$ 1,65	\$ 1,75	\$ 3,64	
(g) Margen de Contribución Ponderado (f/c)	0,0933288	0,0411313	0,0875984	0,1441800	0,0644710	0,0221837	0,1412437	0,0229589	0,0199392	0,1454377	0,0369217	0,0160656	0,0199613	0,0547156	0,0076708	0,1071688	0,0054050	0,2358090	0,0084825	0,0064088	0,0129651	0,0157521	0,1145927	0,1153763	0,1225350	0,0198564	1,6821596
(h) Costos Fijos Totales quincenal																											\$ 394,45
(i) Punto de Equilibrio en unidades (h/g)																											234
Punto de Equilibrio en Unidades por producto	13	6	13	21	8	2	20	2	3	22	4	2	2	8	1	15	1	35	1	1	2	2	16	16	16	1	234

*Elaborado por. Las Autoras*

Los costos fijos totales del periodo analizado son:

**Tabla 62**

*Costos Fijos totales del periodo para punto de equilibrio*

Costos Fijos Totales	
Descripción	Valor quincenal
Depreciaciones y Amortizaciones	\$ 44,92
Diésel	\$ 33,71
Seguros	\$ 23,20
Mano de Obra Directa	\$ 73,35
Mano de Obra Indirecta	\$ 188,97
Sueldo Limpieza	\$ 14,63
Sueldo Mantenimiento	\$ 15,68
<b>Total</b>	<b>\$ 394,45</b>

*Elaborado por. Las Autoras*

El Estado de Resultados muestra el punto de equilibrio expresado en ventas, comprobando que FabiPastel no gana ni pierde al vender las unidades dando como resultado \$ 0,00.

**Tabla 63**

*Estado de Resultados punto de equilibrio para multiproductos de FabiPastel*



**ESTADO DE COSTOS DE PRODUCTOS TERMINADOS Y VENDIDOS  
AL 15 DE SEPTIEMBRE DE 2022  
(EXPRESADO EN DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA)**

Descripción	Total
(a) Unidades que deben venderse en cada punto de equilibrio	234
(b) Total Ingresos punto de equilibrio de cada unidad	\$ 591,74
(c) Total Costos de materias primas en punto de equilibrio	\$ 197,29
(d) Contribución por cada producto	\$ 394,45
(e) Total Costos Fijos del período	\$ 394,45
<b>(f) Utilidad o pérdida del ejercicio</b>	<b>\$ 0,00</b>

*Elaborado por. Las Autoras*

### 3.7. Estudio al Sector Pastelerías

Inicialmente se abarca la situación macroeconómica ocurrida en el país relacionada al precio de las materias primas, pues el sector se ha visto afectado por la tendencia creciente en sus precios; según la Federación Ecuatoriana de Exportadores, Ecuador adquiere anualmente 64 millones de dólares en trigo y harina de trigo cuyo precio aumentó desde el año 2019 en un 155%, dado que, los 50 kilos de harina pasaron de \$ 30,00 a \$ 40,00; tendencia que va en alza debido a la controversia existente entre Rusia y Ucrania. El justificativo del año anterior para los importadores de trigo era el encarecimiento de los fletes por la pandemia. De igual forma, el bidón de aceite de 20 litros pasó de \$ 24,00 en el año 2021 a \$ 36,00 en lo que va del año 2022; los 50 kilos de manteca costaban \$ 74,90 el año pasado, pero ahora llegan a \$ 115,00; por último, el bloque de levadura de 500 gramos tuvo un incremento de entre el 20% al 30% (La Hora, 2022; Televistazo, 2022).

Continuando con este estudio, se lleva a cabo entrevistas a las pastelerías en la Ciudad de Cuenca; la población total de acuerdo al Directorio de Empresas y Establecimientos en el último censo del año 2020, muestra que existen 616 empresas en la ciudad cuyo clasificador es CIIU4 - C1071; de las cuales, las obligadas a llevar contabilidad representan el 2.76% (17) del total de las empresas en el cantón ya que el restante se distribuye en: 31% no obligadas a llevar contabilidad, 65.10% están calificados bajo el Régimen Impositivo Simplificado Ecuatoriano (RISE) y 1.14% son sociedades con fines de lucro (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos [INEC], 2020).

Por lo que, para el estudio a realizar se determina una muestra no probabilística por conveniencia en la que “las unidades que se van a seleccionar poseen un mismo perfil o características, o bien comparten rasgos similares” (Baptista-Lucio et al., 2014, p. 388); término que se relaciona a que la muestra es homogénea, cuyo objetivo es mostrar situaciones o procesos en un grupo. En este caso las empresas entrevistadas comparten características como: llevar contabilidad y fabricar productos similares, en las cuales, los factores analizados repercuten en el resto de la población.

#### **3.7.1 Análisis de resultados de las entrevistas en el sector de pastelerías**

La entrevista es de carácter semi estructurado y se basó en temas como: conocimiento general de la pastelería, control sobre los elementos del costo, sistema de costos y manejo de los costos por incremento de precios en el país. Su estructura se observa en el [Anexo N. Entrevista Semiestructurada](#).

Tabla 64

Conocimiento general sector de pastelerías

<b>Análisis de resultados de las entrevistas</b>			
<b>Pregunta</b>	<b>Pastelería Encuestada</b>		
	<b>De Alicia</b>	<b>Marcelito</b>	<b>De ´ mousse</b>
<b>Conocimiento General</b>			
¿Qué tipo de productos elabora la pastelería?	Pasteles y bocaditos, entre ellos, quesadillas, suspiros, conchitas, muffins, aplanchados, entre otros	Aplanchados, pastas, tortas, tres leches, galletas, roscas, biscochos, entre otros.	Suspiros, galletas, cakes, donas, muffins, conchitas, entre otros.
<b>Control de los elementos del costo</b>			
¿Conoce usted los elementos del costo: materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación?	Conoce principalmente la materia prima.	Conoce la materia prima y mano de obra.	Conoce la materia prima.
¿Tiene un control sobre los elementos del costo?	Tiene control sobre la materia prima, mediante facturas y requisiciones.	Tiene control sobre la materia prima, mediante proformas, facturas y requisiciones.	Tiene control sobre la materia prima mediante facturas.
<b>Determinación del costo</b>			
¿Cómo determina usted los costos de sus productos?	Se suma la materia prima y se divide para el total de producción	Suma de materia prima y mano de obra, el resultado se lo divide para el total de producción	Se lo determina de acuerdo al tamaño del producto y la materia prima utilizada.
¿Conoce usted el sistema de costos por procesos o por órdenes de producción?	Si tiene conocimiento	Desconoce estos sistemas	Desconoce estos sistemas

Pregunta	Pastelería Encuestada		
	De Alicia	Marcelito	De´ mousse
<b>Determinación del costo</b>			
¿Los costos se determinan de forma manual, automática u otros?	Híbrida, pues se toman el valor de las facturas que únicamente son ingresadas en el sistema para ser canceladas y el cálculo del costo se lo realiza de forma manual	Se lo realiza mediante el programa informático Excel	Se lo realiza de forma manual.
¿Cómo establece los precios de venta?	En relación a los precios del mercado agregándole un margen de rentabilidad	En relación a los precios del mercado con un margen de rentabilidad	En relación a los precios del mercado y en ocasiones por debajo de sus costos reales
<b>Manejo de los costos por incremento de precios</b>			
¿Se ha visto afectado por el incremento de precios de materia prima?	Si, ahora ha tomado la alternativa de comprar productos nacionales por el incremento de precios al importar.	Si, se han visto afectados para ello han incrementado sus precios por lo que ha disminuido sus ventas.	Si, como alternativa para mantener los precios se cambiaron de proveedores.

*Elaborado por. Las Autoras*

Una vez analizados los resultados de las entrevistas, se tiene que las pastelerías muestran características comunes en cuanto a sus respuestas; en donde elaboran productos similares, tienen poco conocimiento de la forma adecuada de establecer costos y se basan en precios de mercado; dos empresas establecen un margen de rentabilidad y la otra debido a sus bajos precios pierde su inversión por atraer clientes cuya principal semejanza es el establecimiento de sus precios a valor del mercado sin tener en cuenta otros factores. Lo que denominados son situaciones frecuentes en el resto del sector.

En este capítulo se estima que los costos establecidos por FabiPastel en su mayoría no son rentables ya que en algunos casos el precio de ciertos productos llega a ser menor al costo, debido a que, por parte de los encargados de fijar un costo y precio al producto final no realizan una correcta distribución de los otros costos indirectos de fabricación; lo que se

corroborar con el estudio realizado a las demás pastelerías que actúan como modelos de análisis al tener características similares.

## Conclusiones

El análisis realizado a investigaciones sobre el tema muestra que el principal problema en las pastelerías se relaciona a la deficiencia de un sistema de costos o la carencia del mismo.

Al desarrollar el proyecto integrador se determina principalmente que los costos actuales sobre cada uno de los productos costeados, no consideran elementos como la mano de obra y costos indirectos de fabricación; pues en productos que presentan características distintas de materia prima y tiempo de elaboración tienen el mismo costo, tal es el caso de las conchitas y aplanchados domo cuyo precio de venta fijado por la pastelería es de \$ 0,85 y \$ 0,85 superando el costo determinado de \$ 1,00 y \$ 1,01 respectivamente.

Además, FabiPastel no toma en cuenta para la determinación de sus costos actuales a los demás departamentos en los que se desarrollan operaciones administrativas, de ventas y panadería; en donde la fórmula propuesta permitirá la determinación de precios óptimos, bien para que se maximicen las utilidades o disminuyan las posibilidades de rechazo de los productos por parte de sus clientes.

El sistema por órdenes de producción es el pertinente para la determinación de costos en FabiPastel debido a que los procesos productivos difieren entre ellos, su producción es por lotes y cuentan con una variedad de productos, en el cual se valora un ciclo de producción quincenal. Este sistema de producción permitió identificar cada uno de los elementos del costo por cada lote de producción, desde su materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación, los mismos que se atribuyeron a cada producto. En a este sistema los productos que tienen mayor costo unitario son: Pasta Mini Chocolate \$9,53; Pañuelos x10 \$ 3,68 y Alfajores x12 \$ 3,05, en cuanto a los de menor costo se encuentran: Arepas Domo \$ 0,71; Pasta de Tres Leches Mini \$ 0,64 y Roscas Colores x10 \$ 0,74.

El punto de equilibrio global obtenido indica que la producción actual costeadada debe incrementar, permitiendo a los costos fijos que tienen un mayor porcentaje de representación disminuir en el costo total y por ende en los precios de venta que para el cálculo se utiliza la fórmula de precio establecida en donde se tiene en cuenta los costos fijos, costos variables, gastos administrativos y gastos de venta.

Finalmente, de acuerdo al estudio realizado al sector, se concluye que estos entes comparten características similares con FabiPastel al momento de determinar sus costos por la falta de conocimiento sobre los sistemas de costos existentes.

### Recomendaciones

Las recomendaciones para FabiPastel son:

- Identificar los procesos productivos con los cuales determinar su sistema de costeo adecuado; según el proyecto, el sistema por órdenes de producción cumple con las características que puede ser aplicado por la pastelería; permitiéndole a la administración realizar análisis de los costos para la toma de decisiones oportunas en la mejora de la gestión operativa, funcionando como una herramienta para realizar variaciones en los costos de sus productos ya establecidos como futuros.
- Examinar cada uno de los costos, siendo estos: materia prima, mano de obra y otros costos indirectos de fabricación en los que incurre para dar funcionamiento a la pastelería, los cuales una vez identificados se carguen a los productos que se fabrican.
- Ampliar el área en donde se desarrollan las actividades de producción, debido a que es insuficiente para cumplir la cantidad de productos que se venden hoy en día.
- Incluir en el precio de venta los gastos administrativos y de ventas que en la actualidad no se consideran.
- Utilizar el sistema de costos planteado en las ordenes de producción que se realicen, con la finalidad de obtener costos históricos que permitan determinar el posible gasto por ineficiencia de acuerdo al (Consejo de Normas Internacionales de Contabilidad (IASB), 2009) en las Normas Internacionales de Información Financiera para Pymes.

## Referencias

- Agudelo-Hernández, D. M., Duque-Roldán, M. I., & Osorio-Agudelo, J. A. (2010). Los inventarios en las empresas manufactureras, su tratamiento y valoración. Una mirada desde la contabilidad de costos. *Contaduría Universidad de Antioquia*, 56, Art. 56.
- Alvarado Rocha, M. de los A., Cerna Munguía, F. B., & Gutiérrez de la Rocha, B. J. (2021). *Implementación de un sistema de costos por ordenes específicas para la Pastelería El Buen Sabor, durante el segundo semestre del año 2019* [Other, Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua, Managua]. <https://repositorio.unan.edu.ni/16885/>
- Ávila, L., & Vargas, M. de los Á. (2019). *Prácticas de Costos* (Primera). Grupo Editorial Patria. [https://books.google.com.ec/books?hl=es&lr=&id=RJctEAAQBAJ&oi=fnd&pg=PR1&dq=prorrato+primario+y+secundario&ots=0pB\\_S1V7Oy&sig=WYZUd5cdyZOfltryJo3m3fRQy5g&redir\\_esc=y#v=onepage&q=prorrato%20primario%20y%20secundario&f=false](https://books.google.com.ec/books?hl=es&lr=&id=RJctEAAQBAJ&oi=fnd&pg=PR1&dq=prorrato+primario+y+secundario&ots=0pB_S1V7Oy&sig=WYZUd5cdyZOfltryJo3m3fRQy5g&redir_esc=y#v=onepage&q=prorrato%20primario%20y%20secundario&f=false)
- Baptista-Lucio, P., Fernández-Collado, C., & Hernández-Sampieri, R. (2014). *Metodología de la Investigación* (Sexta). McGRAW-HILL / INTERAMERICANA EDITORES. <https://www.uca.ac.cr/wp-content/uploads/2017/10/Investigacion.pdf>
- Biondo-López, M. A., Guerrero, M. E., & Sottano, V. (2019). *Aplicación de las herramientas de costos a la producción de tortas artesanales. Caso: ALBERTNA TORTAS* [Universidad Nacional de Cuyo]. <https://bdigital.uncu.edu.ar/fichas.php?idobjeto=14817>
- Bolagay Larrea, S. A. (2013). *Reestructuración del proceso productivo de una empresa artesanal que elabora productos de pastelería Quito 2013* [Escuela Superior Politécnica de Chimborazo]. <http://dspace.esPOCH.edu.ec/handle/123456789/9668>
- Bonilla Alvarado, T. M. (2013). *Diseño de un sistema de acumulación de costos para la Empresa "Fénix" Panadería-Pastelería, en la ciudad de Ambato, provincia de Tungurahua* [Escuela Superior Politécnica de Chimborazo]. <http://dspace.esPOCH.edu.ec/handle/123456789/10888>
- Burbano-Ruiz, J. E. (2011). *PRESUPUESTOS. Un Enfoque de direccionamiento estratégico, gestión y control de recursos: Vol. Cuarta* (Cuarta). Mc Graw Hill Interamericana. [https://www.academia.edu/36845754/Presupuestos\\_Burbano](https://www.academia.edu/36845754/Presupuestos_Burbano)
- Campos-Rocafuerte, H. F., Espinoza-Toalombo, R., Guerrero-Rivera, A. W., Muñoz-Bernal, M., & Zúñiga-Santillán, X. L. (2017). *Contabilidad de Costos para la Gestión Administrativa. En Repositorio de la Universidad Estatal de Milagro* (Universidad Estatal de Milagro). Holguín S.A. <http://repositorio.unemi.edu.ec/handle/123456789/3847>
- Cisneros Mantilla, C. M. (2019). *Mejoramiento del proceso productivo para la fabricación de galletas artesanales con chispas de chocolate Caso: Panadería y Pastelería El Nogal*

- [Pontificia Universidad Católica del Ecuador].  
<http://repositorio.puce.edu.ec:80/xmlui/handle/22000/17293>
- Consejo de Normas Internacionales de Contabilidad (IASB). (2009). *Norma Internacional de Información Financiera (NIIF) para Pequeñas y Medias Entidades (PYMES)*.  
[https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/42493610/NIIF\\_para\\_PYMEs-with-cover-page-v2.pdf?Expires=1667274690&Signature=TChxUt3e7cE-qpsgk3XZBsnR3dvNUzRTm5pIAxAYVDUH-tUE~7gZnm-Ze4nDPDSYQvwnc6aFB2JAVJykP~BI4m-KxJ9J9Zt8kA5L901jRW84LCh7iixhoHCniMrb7VnG9tszsK9TEjxTV2THFuSf0h7I2loD6-J1pLuzaBMNtcPEhIV5SI6aq-5zj8hqCeEFTI3QuSPMMyDiq0xkqa3tr053RxbYEDCAw8mrB1RAnmvhgOxwyEpjv5Z1ohWeXh4-wPAHQJO24wzk6xhaVFZ5eg~xna0ykaM7UIRGtZgS4Z9DL0y7Q2qjEfRz8kdkSxWnavR1GugPi2eTOGk-LgZA\\_\\_&Key-Pair-Id=APKAJLOHF5GGSLRBV4ZA](https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/42493610/NIIF_para_PYMEs-with-cover-page-v2.pdf?Expires=1667274690&Signature=TChxUt3e7cE-qpsgk3XZBsnR3dvNUzRTm5pIAxAYVDUH-tUE~7gZnm-Ze4nDPDSYQvwnc6aFB2JAVJykP~BI4m-KxJ9J9Zt8kA5L901jRW84LCh7iixhoHCniMrb7VnG9tszsK9TEjxTV2THFuSf0h7I2loD6-J1pLuzaBMNtcPEhIV5SI6aq-5zj8hqCeEFTI3QuSPMMyDiq0xkqa3tr053RxbYEDCAw8mrB1RAnmvhgOxwyEpjv5Z1ohWeXh4-wPAHQJO24wzk6xhaVFZ5eg~xna0ykaM7UIRGtZgS4Z9DL0y7Q2qjEfRz8kdkSxWnavR1GugPi2eTOGk-LgZA__&Key-Pair-Id=APKAJLOHF5GGSLRBV4ZA)
- Córdova Fernández, C. M. (2020). *Diseño de una estructura de costos de producción para determinar el precio de venta de los productos de la panadería y pastelería Ferniely Chiclayo 2018* [Universidad César Vallejo].  
<https://repositorio.ucv.edu.pe/handle/20.500.12692/53934>
- Cuadrado-Sánchez, G. P., Munzón-Romero, A. A., & Ormaza-Andrade, J. E. (2020). Determinación de costos en la industria de alimentos y bebidas para la toma de decisiones. *Revista Arbitrada Interdisciplinaria Koinonía*, 5(Extra 4), 503-530.
- Cuevas, C. F. (2010). *Contabilidad de costos: Enfoque gerencial y de gestión* (Tercera). Prentice Hall. <https://edupointvirtual.com/wp-content/uploads/2020/03/Contabilidad-de-costos-3ed-Carlos-Fernando-Cuevas-Villegas.pdf>
- Datar, S. M., Foster, G., & Horngren, C. T. (2007). *CONTABILIDAD DE COSTOS UN ENFOQUE GERENCIAL* (Decimocuarta). Pearson Educación de México, S.A. de C.V.  
[https://books.google.com.ec/books?hl=es&lr=&id=zDCb9fDzNgC&oi=fnd&pg=PR12&dq=libro+de+horngren+contabilidad+de+costos&ots=PJC-B-H82z&sig=I50QSt3pY9KsLHan0uYxq\\_o7nl4&redir\\_esc=y#v=onepage&q=costeo%20variable&f=false](https://books.google.com.ec/books?hl=es&lr=&id=zDCb9fDzNgC&oi=fnd&pg=PR12&dq=libro+de+horngren+contabilidad+de+costos&ots=PJC-B-H82z&sig=I50QSt3pY9KsLHan0uYxq_o7nl4&redir_esc=y#v=onepage&q=costeo%20variable&f=false)
- Pliego Tarifario del Servicio Público de Energía Eléctrica, n.º ARCERNNR-ARCERNNR-2022-0243-OF, Agencia de Regulación y Control de Energía y Recursos Naturales no Renovables, 39 (2022). <https://www.controlrecursosyenergia.gob.ec/wp->

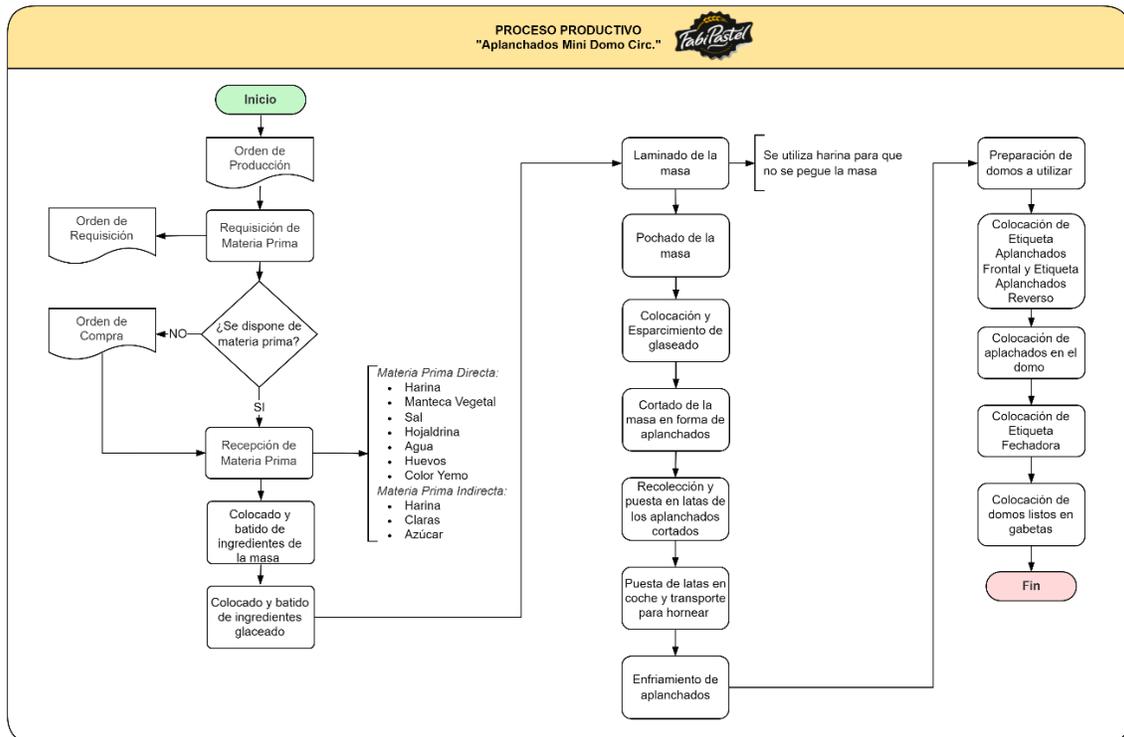
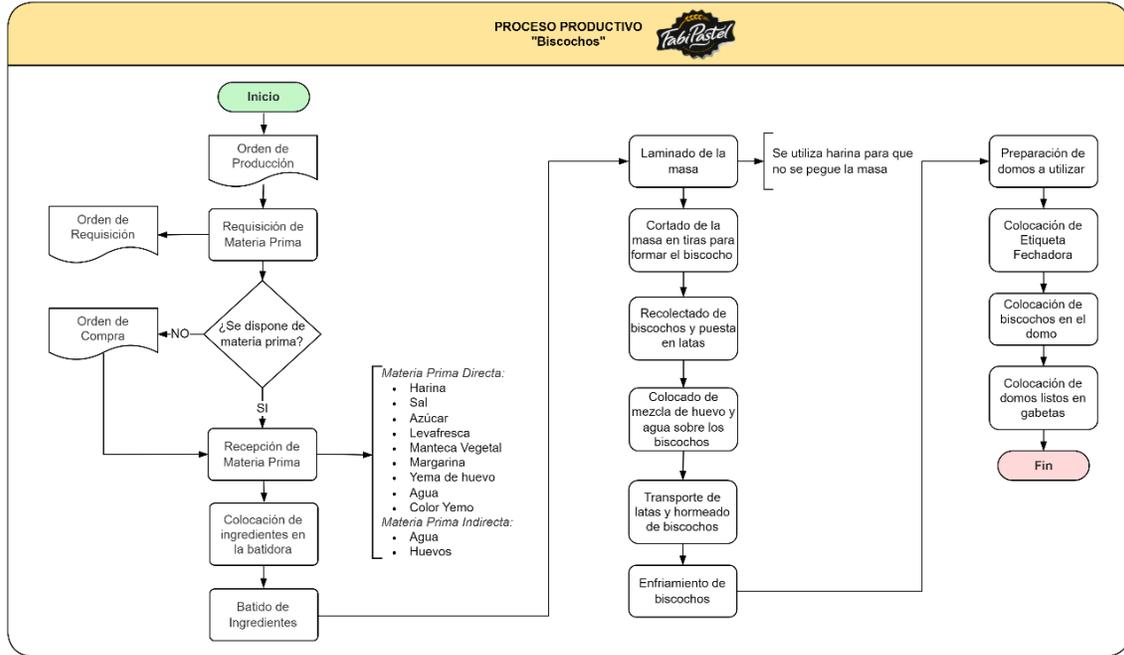
- content/uploads/downloads/2022/05/Pliego-Tarifario-Servicio-Publico-de-Energia-Electrica\_-Ano-2022.pdf
- García, J. (2014). *Contabilidad de costos* (Cuarta). McGraw-Hill Interamericana.  
[https://www.academia.edu/38465635/Contabilidad\\_de\\_costos\\_4a\\_ed\\_Colin\\_J\\_2013\\_McGraw\\_Hill\\_pdf](https://www.academia.edu/38465635/Contabilidad_de_costos_4a_ed_Colin_J_2013_McGraw_Hill_pdf)
- Garzozzi, R., Ilabel, G., Messina, M., Moncada, C., Ochoa, J., & Zambrano, R. (2014). *Plan de negocios para emprendedores* (1.ª ed.). Proyecto LATIn.
- Instituto Nacional de Estadísticas y Censos [INEC]. (2020). *Visualizador de Estadísticas Empresariales2020*. Tableau Public. <https://tabsoft.co/3v79Xzx>
- La Hora. (2022, marzo 7). *¿Precio del pan popular puede subir hasta los \$0,25? – Diario La Hora*. <https://www.lahora.com.ec/pais/economia-precio-pan/>
- Lupin, H. M., Parín, M. A., & Zugarramurdi, A. (2008). *Ingeniería Económica Aplicada a la Industria Pesquera* (Vol. 365). <https://www.fao.org/3/V8490S/v8490s06.htm>
- Magueyal-Salas, J. L. M. (2020). *Análisis y reflexiones sobre los costos de producción y ventas* (Primera). Editorial Digital del Tecnológico de Monterrey.  
[https://books.google.com.ec/books?hl=es&lr=&id=k1XUDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT3&q=costos+de+producci%C3%B3n+an%C3%A1lisis&ots=GSJ8kkvRS5&sig=nEAYAAIuSMLaThin0M\\_IgG-AG4E&redir\\_esc=y#v=onepage&q=costos%20de%20producci%C3%B3n%20an%C3%A1lisis&f=false](https://books.google.com.ec/books?hl=es&lr=&id=k1XUDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT3&q=costos+de+producci%C3%B3n+an%C3%A1lisis&ots=GSJ8kkvRS5&sig=nEAYAAIuSMLaThin0M_IgG-AG4E&redir_esc=y#v=onepage&q=costos%20de%20producci%C3%B3n%20an%C3%A1lisis&f=false)
- Mora-Agusto, E. E., & Plaza-Carreño, A. P. (2018). *Determinación del costo y elaboración del manual de procesos productivos de pastelería Los Ángeles*.  
<http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/37268>
- Morillo-Moreno, M. C., & Pulido, D. Y. (2006). Diseño de un sistema de acumulación de costos para la micro, pequeña y mediana industria panadera. *Revista de Ciencias Sociales*, 12(2), 278-296.
- Ortega-Suárez, J. (2018). Control de costos de producción en la empresa productos rápido LTDA. [Tesis, Corporación Universitaria Minuto de Dios]. En *Reponame: Colecciones Digitales Uniminuto*. <https://repository.uniminuto.edu/handle/10656/10286>
- Pastrano Reyes, K. N. (2018). *Diseñar un sistema de costo por órdenes de producción de “Dulces, pasteles tortas Radu S.A.”* [Universidad de Guayaquil].  
<http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/37439>

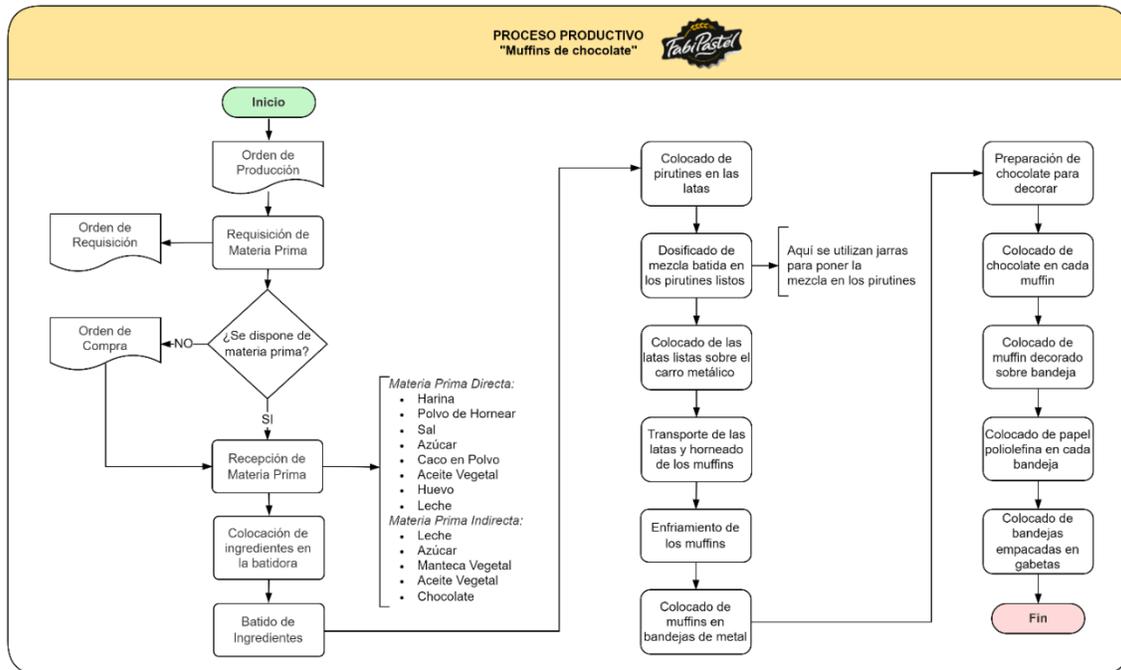
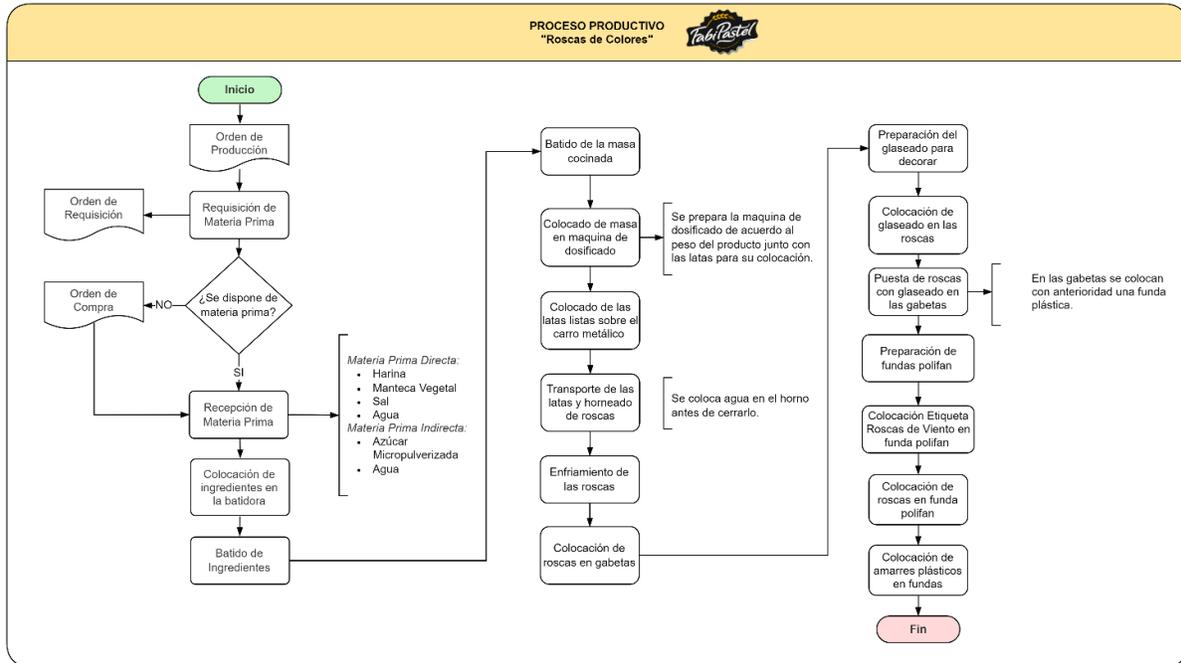
- Pozo-Basilio, R. A. (2021). *Estructura de costos para la idea de negocio pastelería sabor natural, cantón La Libertad, provincia de Santa Elena, año 2020*.  
<https://repositorio.upse.edu.ec/handle/46000/6113>
- Reveles-López, R. (2019). *Análisis de los elementos del costo* (Segunda). Instituto Mexicano de Contadores Públicos, A.C. <https://books.google.com.mx/books?id=5pGpDwAAQBAJ>
- Rodríguez Chávez, W. L., & Vasquez Rimarachin, E. D. (2016). *Propuesta del diseño de un sistema de control interno para obtener la eficiencia en el proceso productivo y mejorar el costo beneficio de la Empresa Dulce Pastelería EIRL en el periodo 2015-2016* [Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo].  
<http://tesis.usat.edu.pe/handle/20.500.12423/766>
- Rodríguez-Vera, R. (2012). *Costos aplicados en hotelería, alimentos y bebidas*. Ecoe Ediciones. <https://books.google.com.mx/books?id=b740DgAAQBAJ>
- Rojas-Medina, R. A. (2007). *Sistemas de costos Un proceso para su implementacion* (1.ª ed.). Universidad Nacional de Colombia. <http://up-rid2.up.ac.pa:8080/xmlui/handle/123456789/1925>
- Romero, R. B. (2019). *Sistema de costeo por procesos panificadora «El pan de Iván» San Rafael-Mendoza* [Universidad Siglo 21].  
<https://repositorio.uesiglo21.edu.ar/handle/ues21/16667>
- Sáez-Molina, R. (2016). *CONTABILIDAD DE COSTOS*. Instituto Profesional Diego Portales.
- Sánchez-Barraza, B. J. (2014). PROBLEMÁTICA DE CONCEPTOS DE COSTOS Y CLASIFICACIÓN DE COSTOS. *Quipukamayoc*, 16(32), 95.  
<https://doi.org/10.15381/quipu.v16i32.4827>
- Televistazo. (2022, marzo 16). *Conflicto Rusia—Ucrania provocó el incremento de precios en algunas materias primas que importa Ecuador*. [www.ecuavisa.com](http://www.ecuavisa.com).  
<https://www.ecuavisa.com/noticias/economia/conflicto-rusia-ucrania-provoco-el-incremento-de-precios-en-algunas-materias-primas-que-importa-ecuador-CG1448884>
- Torres Regalado, R. (2017). *Rediseño del proceso productivo para mejorar la eficiencia de los recursos productivos de la Pastelería L'Stación Pastisere Fine—Lima* [Universidad César Vallejo]. <https://repositorio.ucv.edu.pe/handle/20.500.12692/16557>
- Triviño, P. G. (2011). *Costos y Compras*.  
[https://www.academia.edu/16038092/Costos\\_y\\_Compras](https://www.academia.edu/16038092/Costos_y_Compras)
- Umaña-Sánchez, H. (2014). *Proyecto sistema de costos por órdenes Amaretto Dulce Cuisine* [ICESI]. [http://repository.icesi.edu.co/biblioteca\\_digital/handle/10906/77307](http://repository.icesi.edu.co/biblioteca_digital/handle/10906/77307)

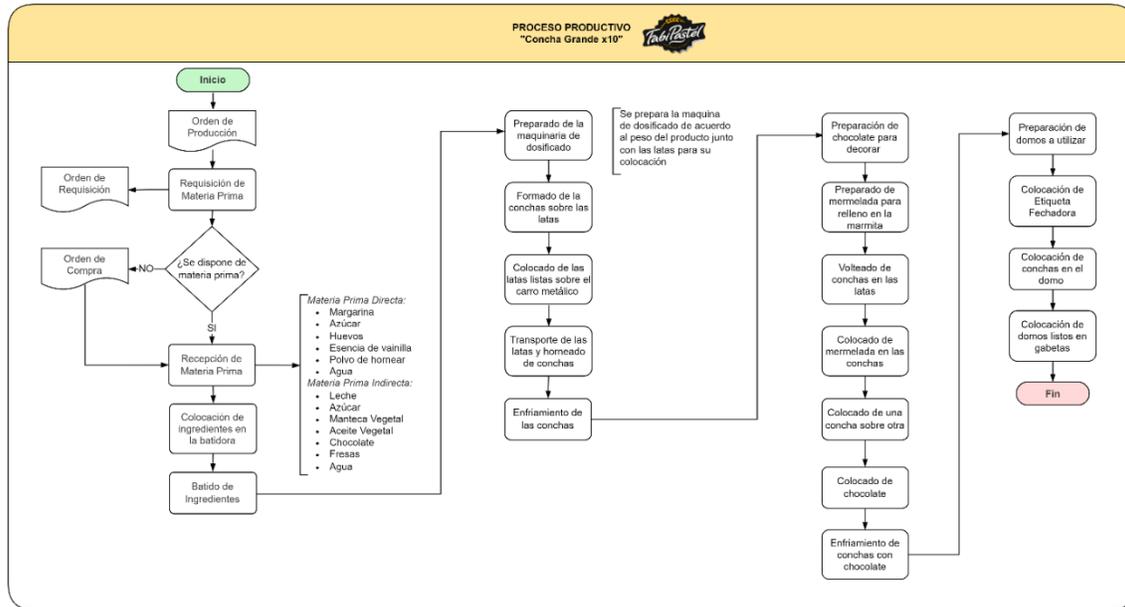
- Vaca López, A. (2012). Los sistemas de costeo: Bases y metodologías. *Contexto*, 1(1), Art. 1.  
<https://revistas.ugca.edu.co/index.php/contexto/article/view/34>
- Vargas-Fuentes, J. L. (2021). Determinación del costo de los productos de la panadería y repostería a través de un sistema de costos por órdenes de producción en la empresa “Jhon Pan” en la ciudad de Villavicencio. *Universidad Antonio Nariño*, 34.
- Zapata Sánchez, P. (2015). *Contabilidad de costos: Herramientas para la toma de decisiones* (Segunda). Alfaomega.

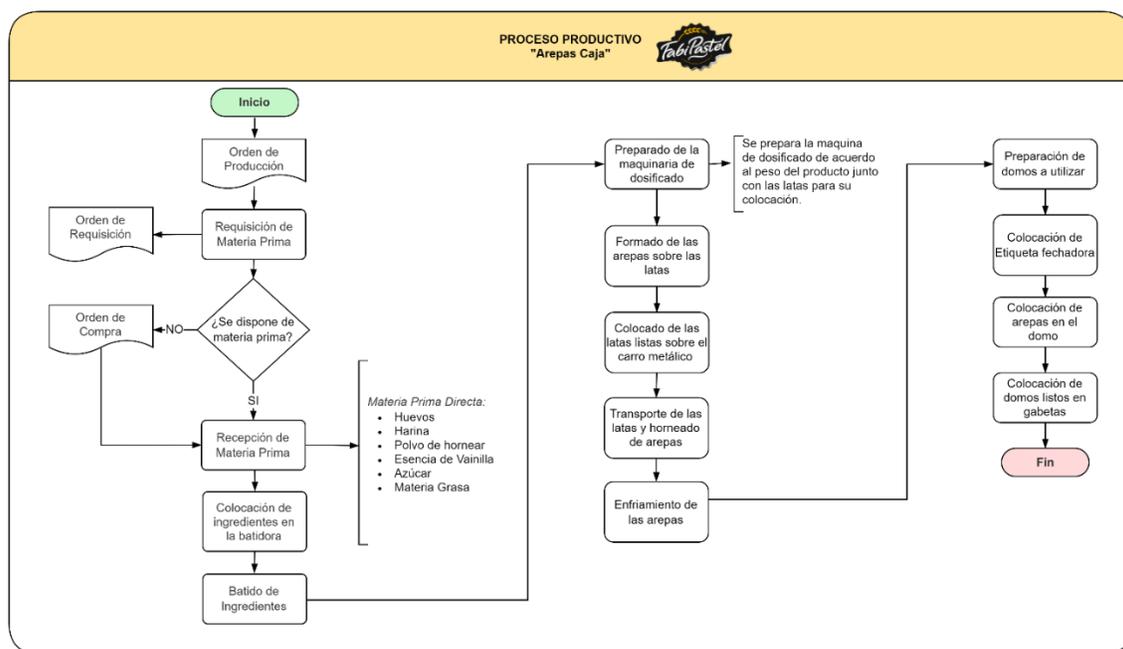
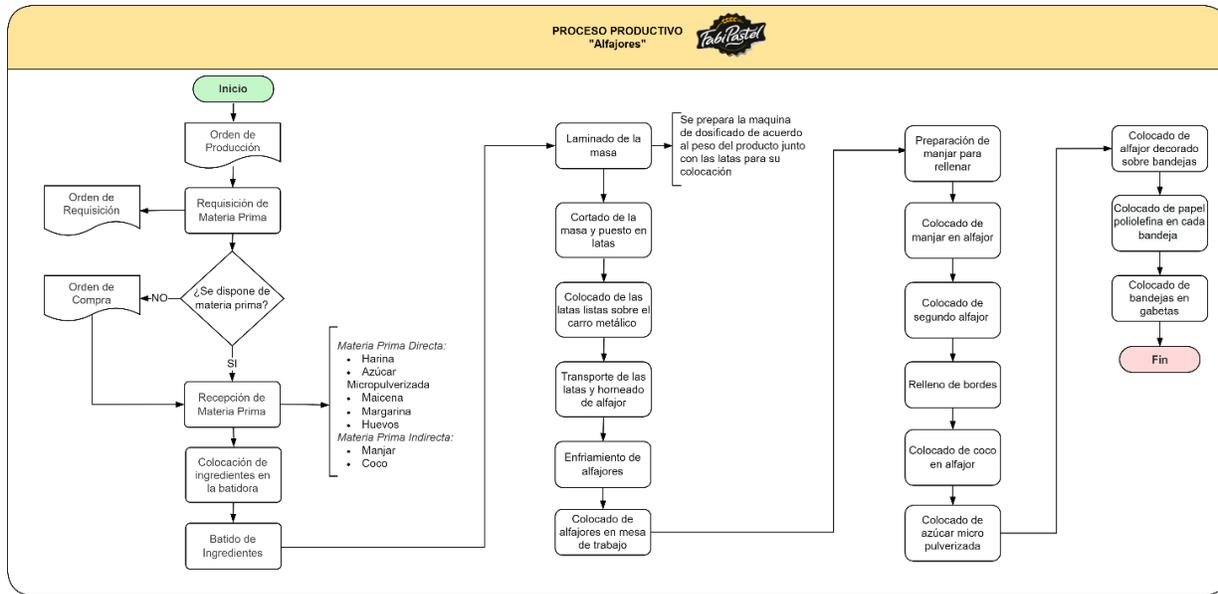
# Anexos

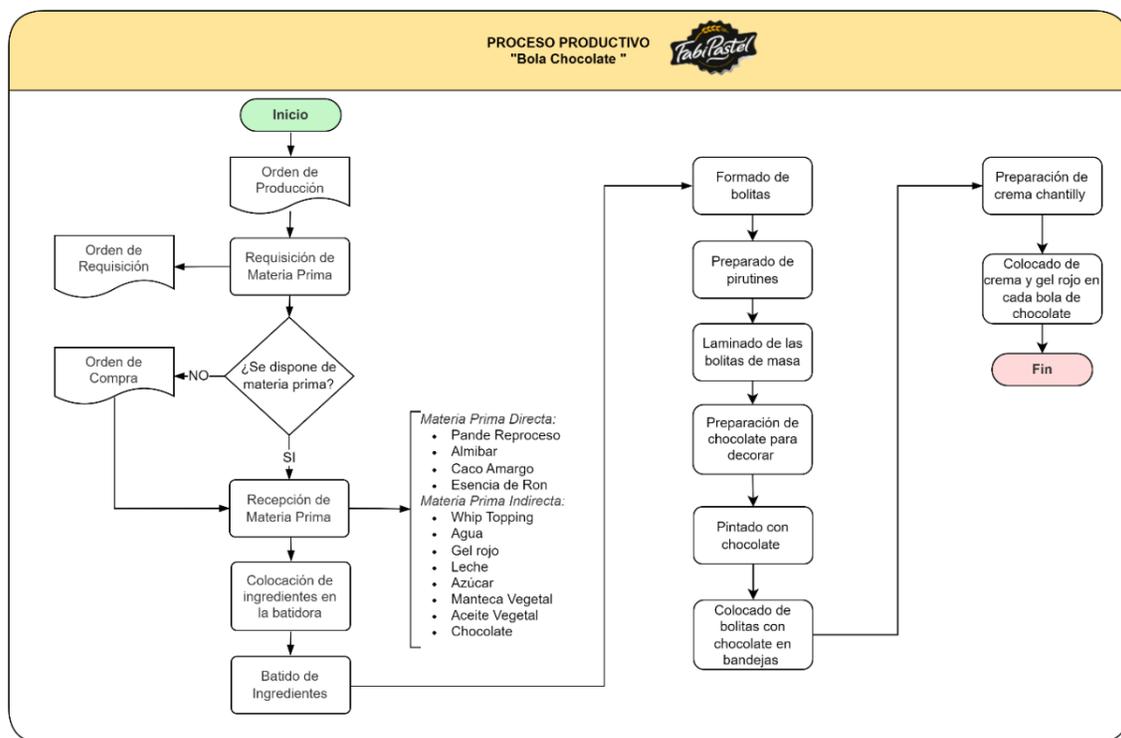
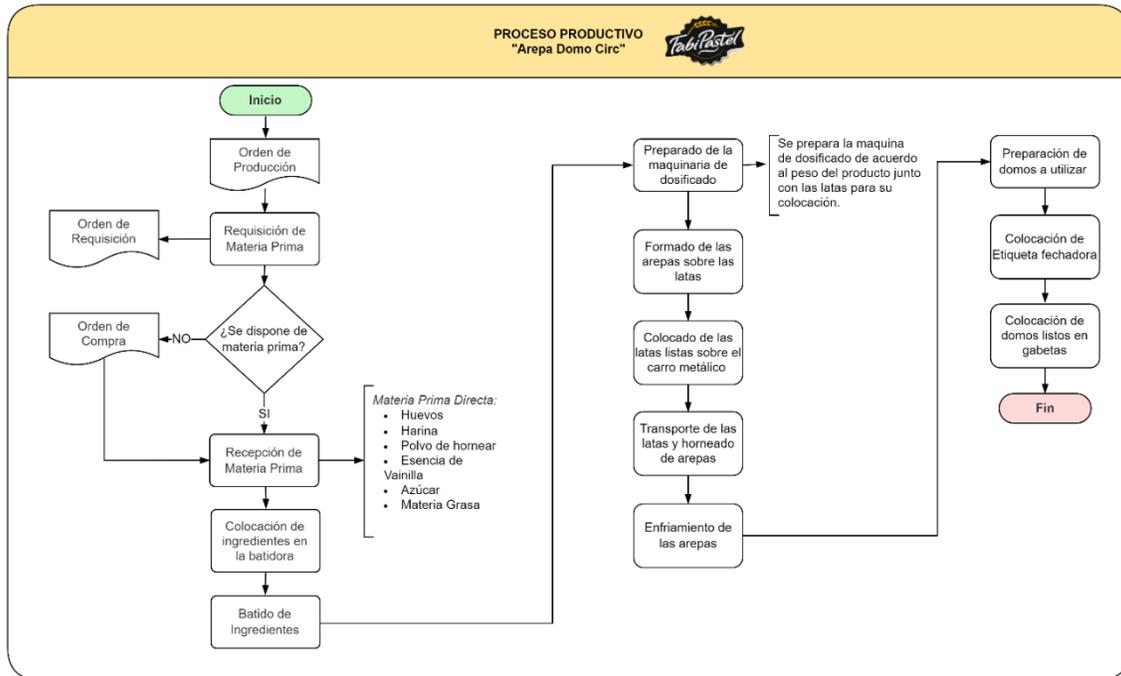
## Anexo A. Procesos Productivos

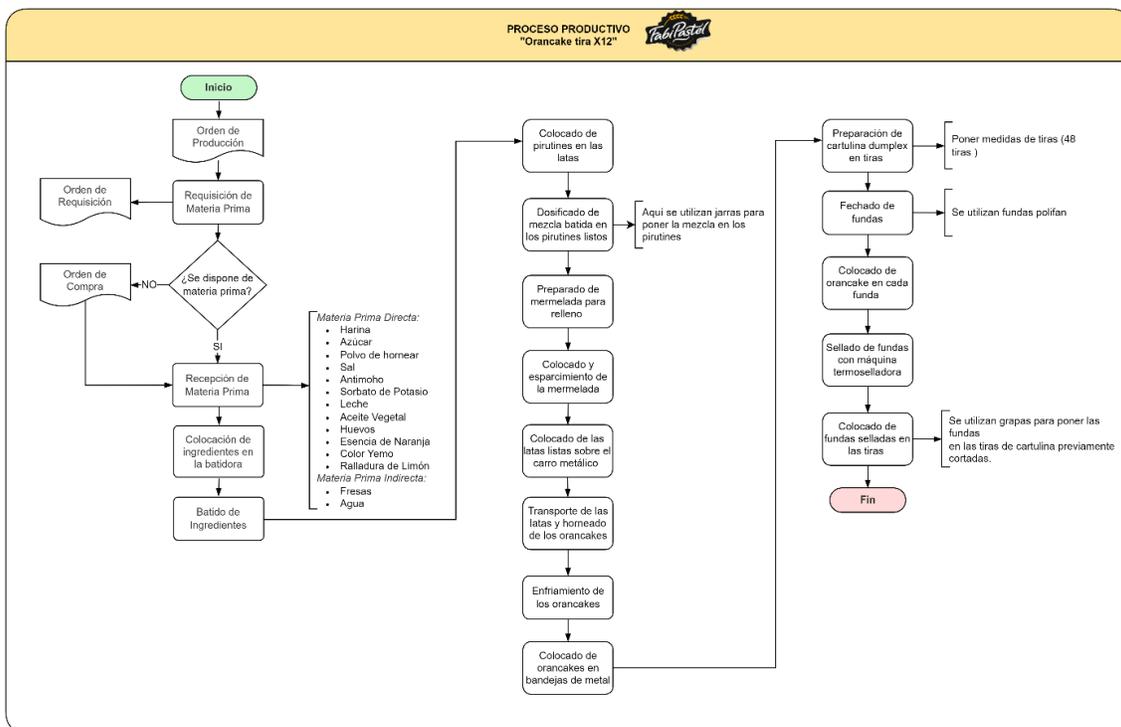
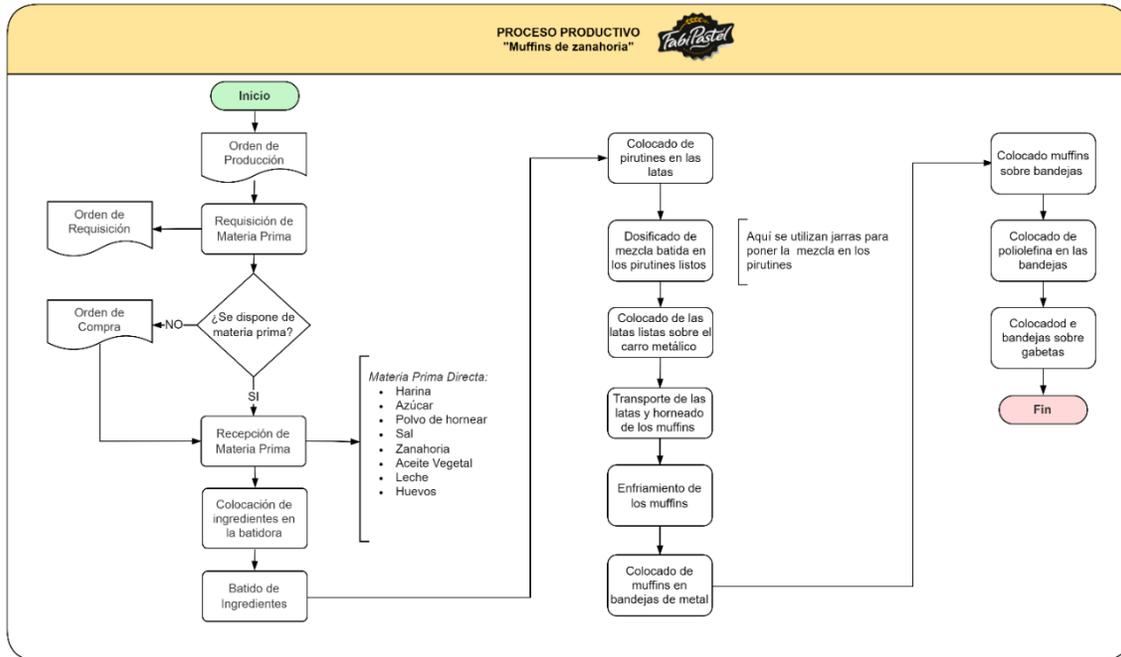


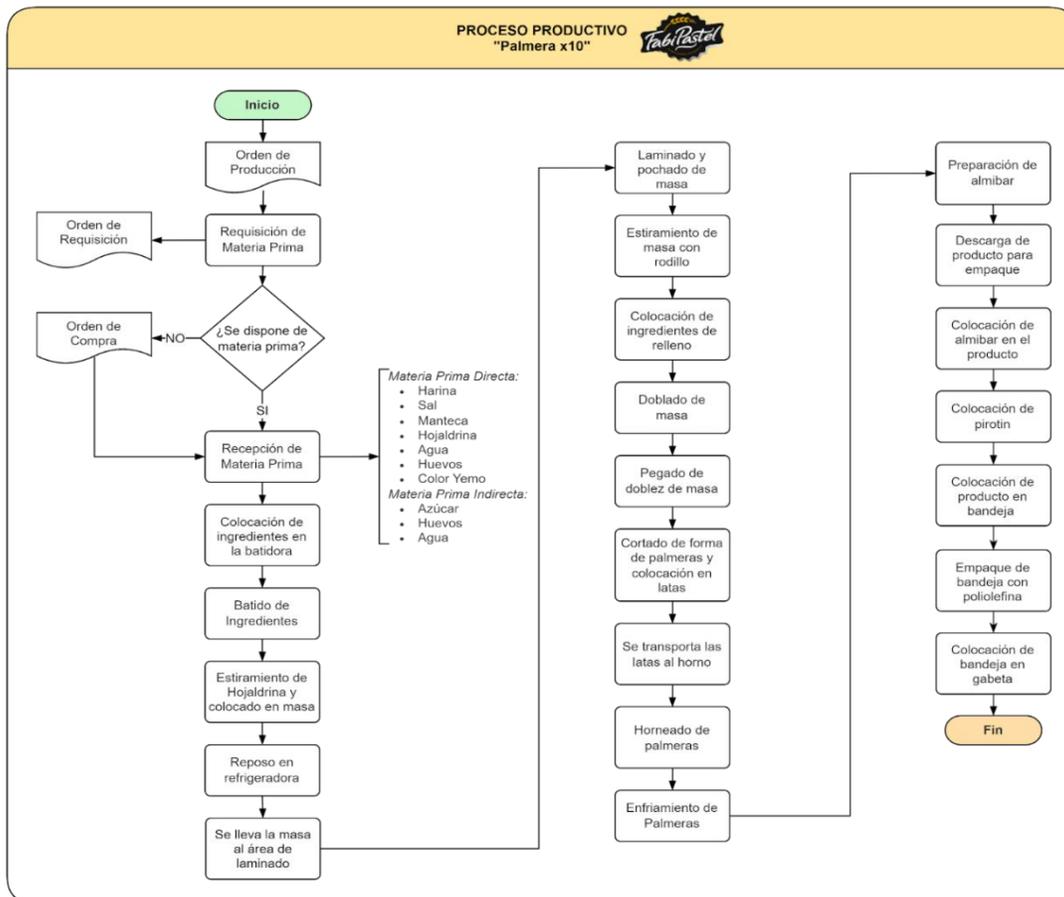
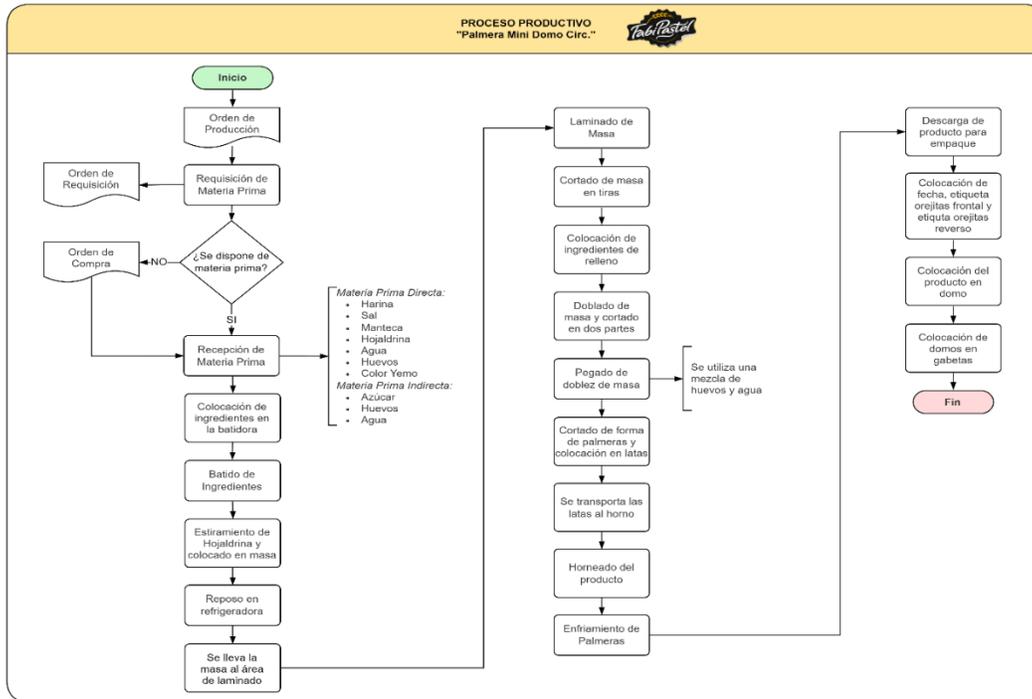


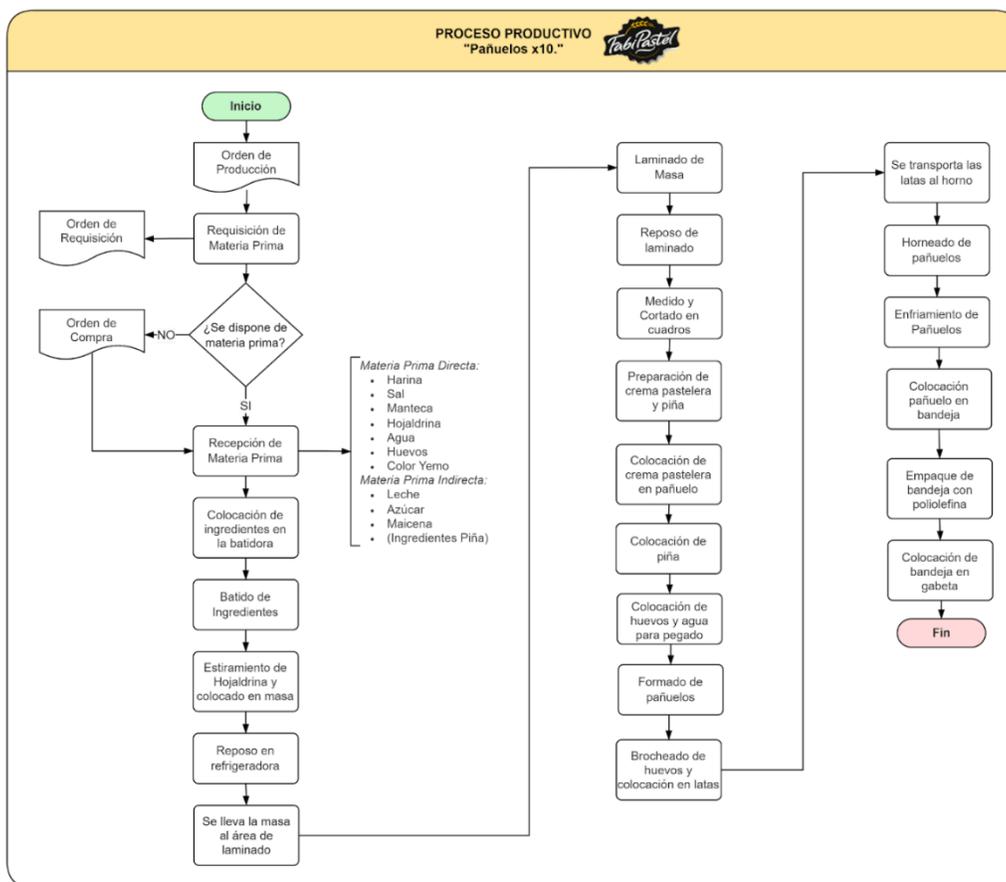
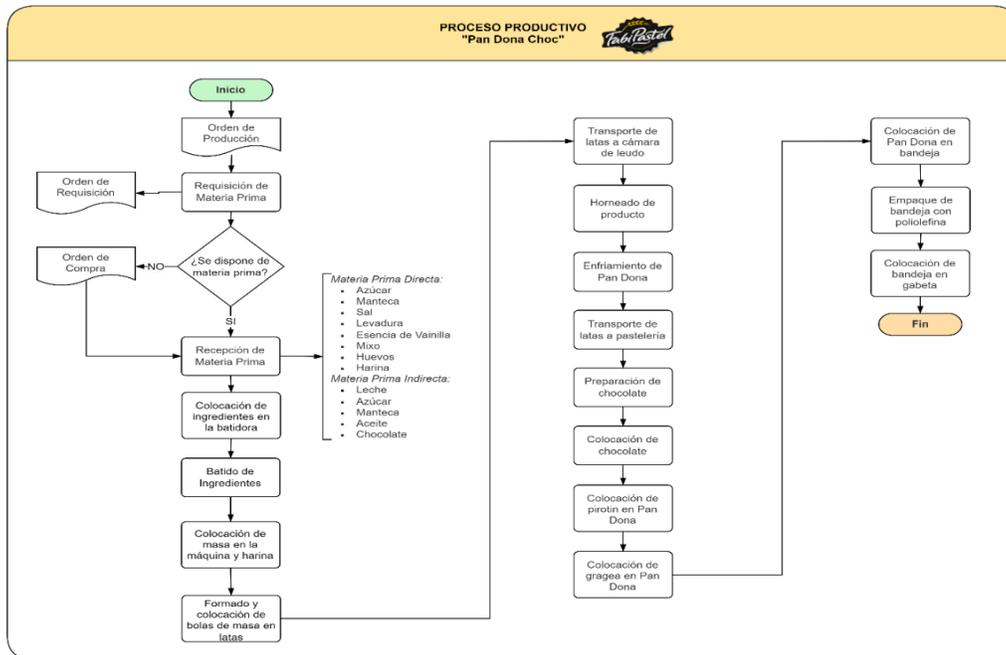


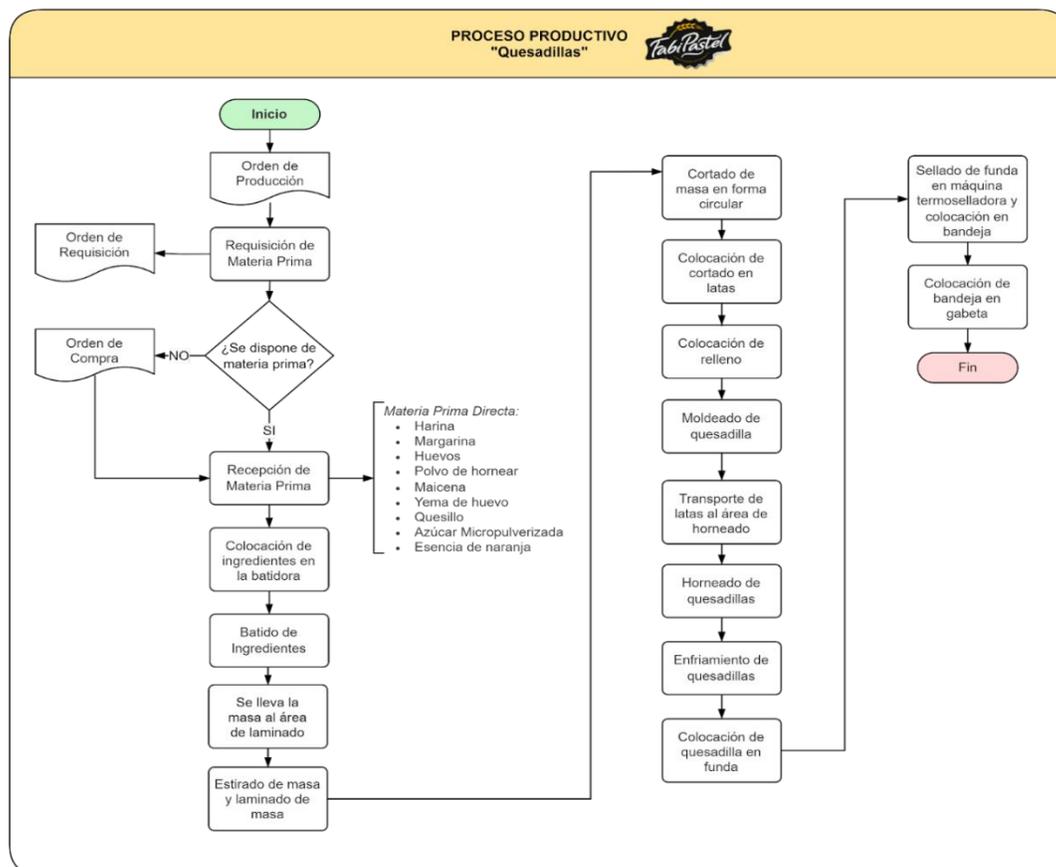
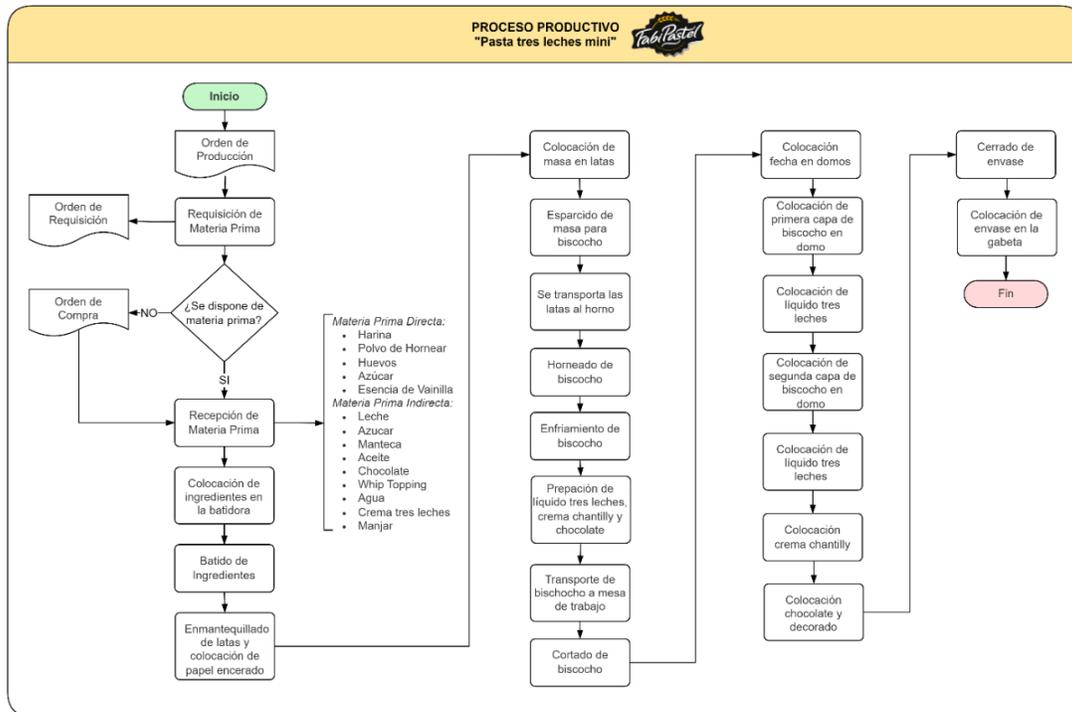


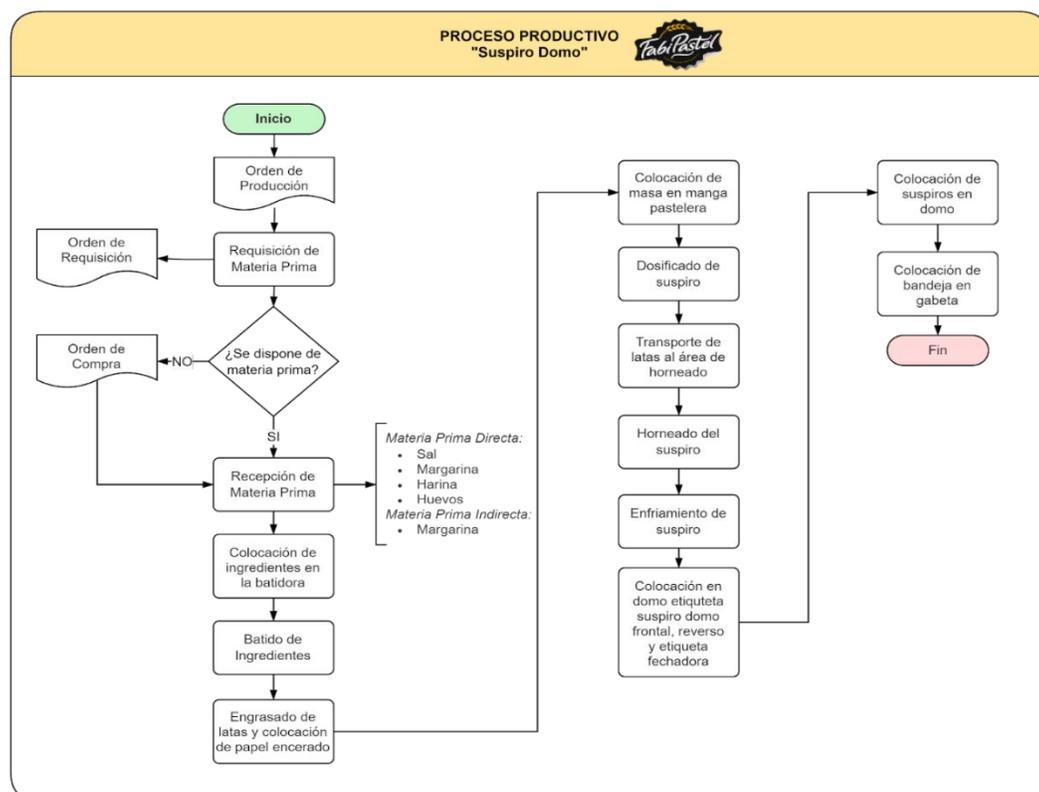
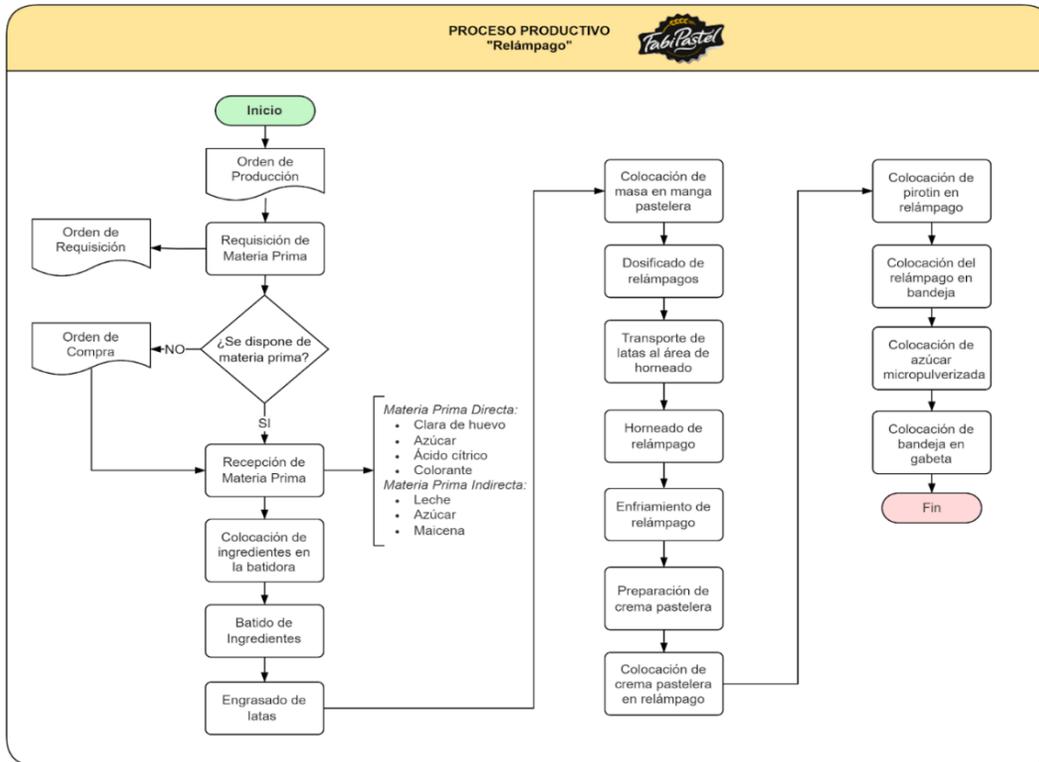


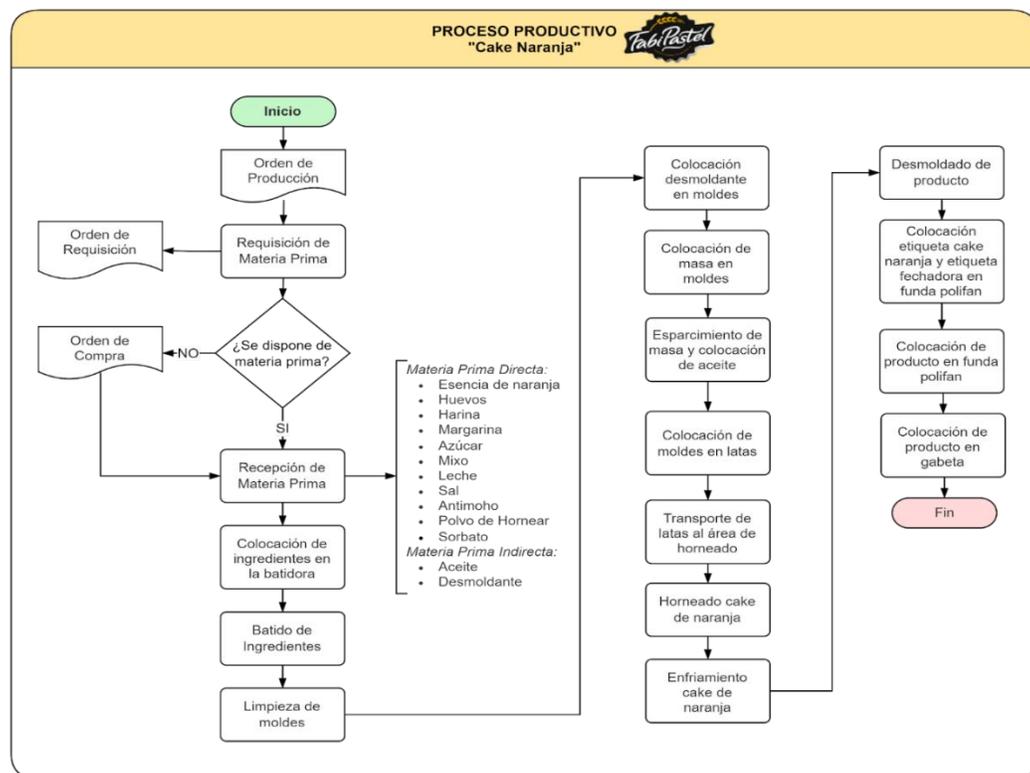
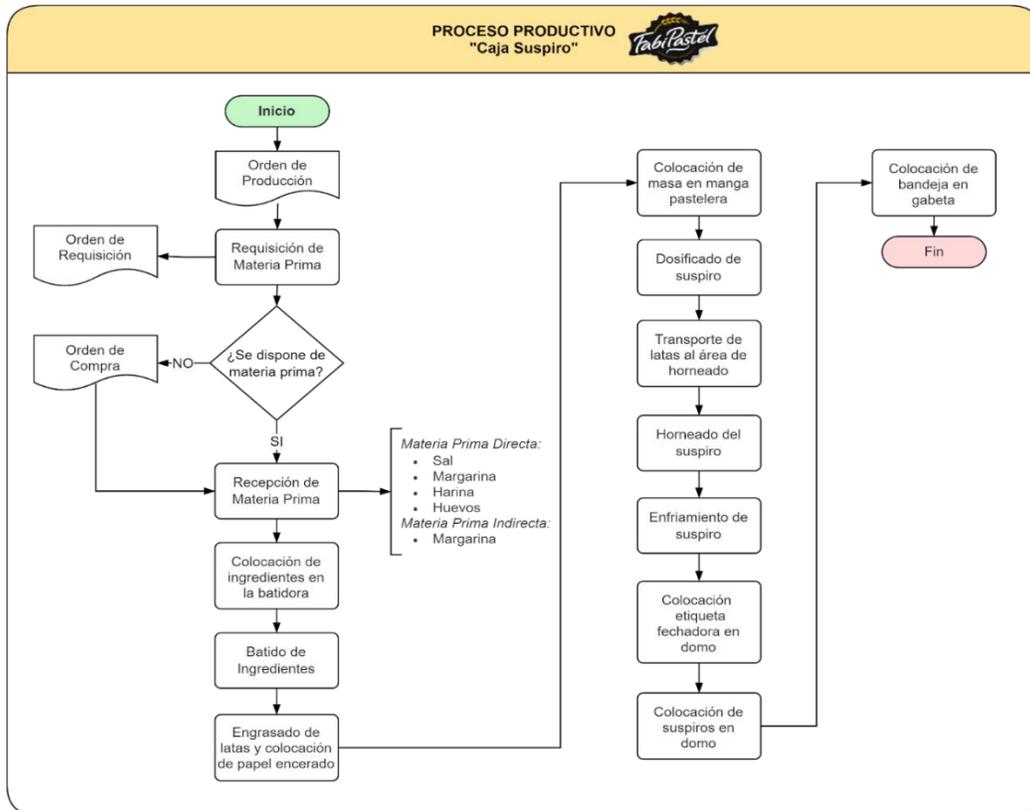


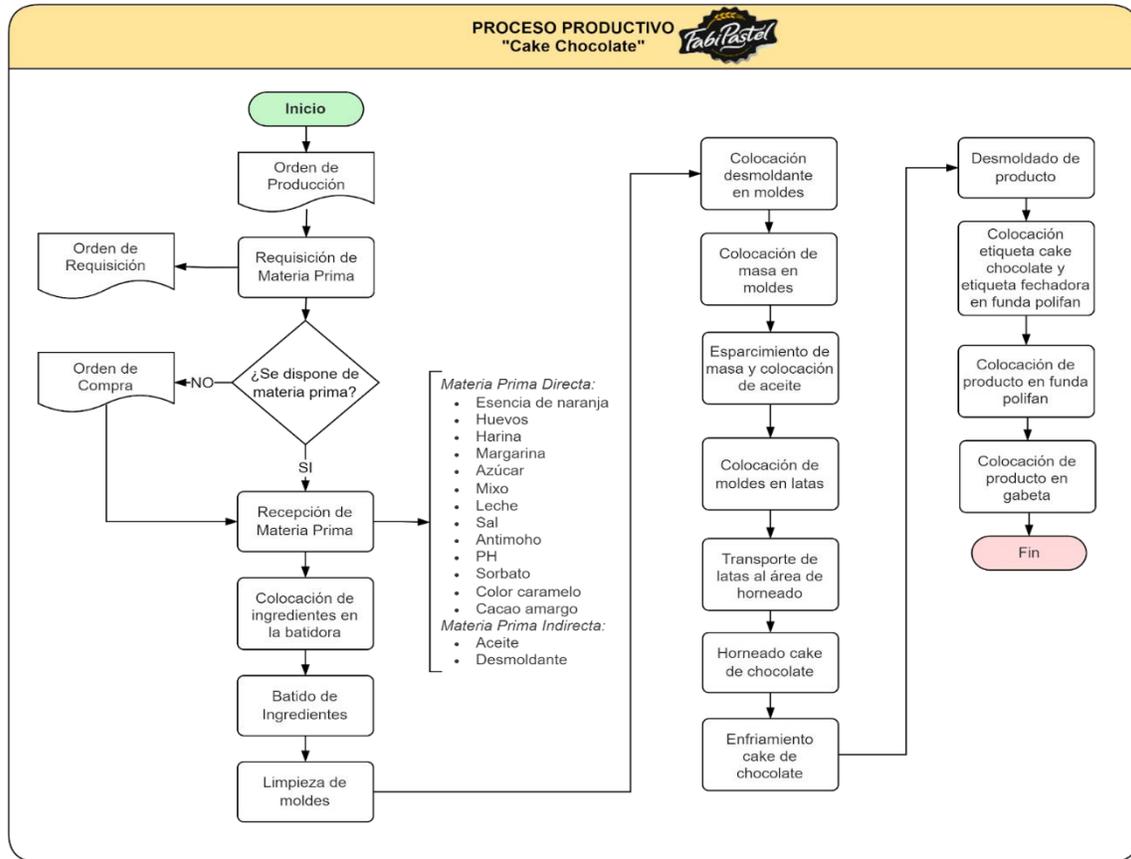


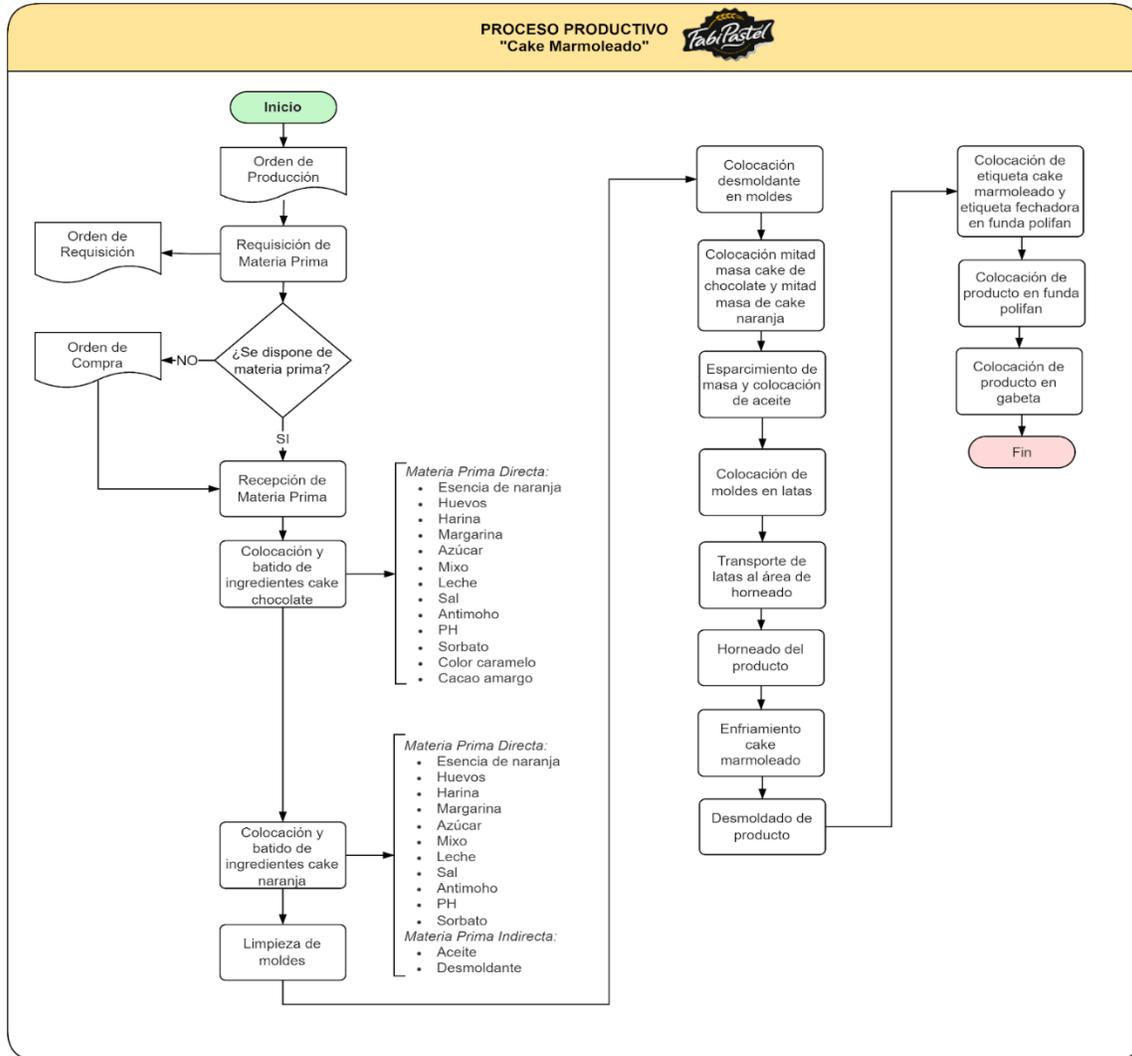


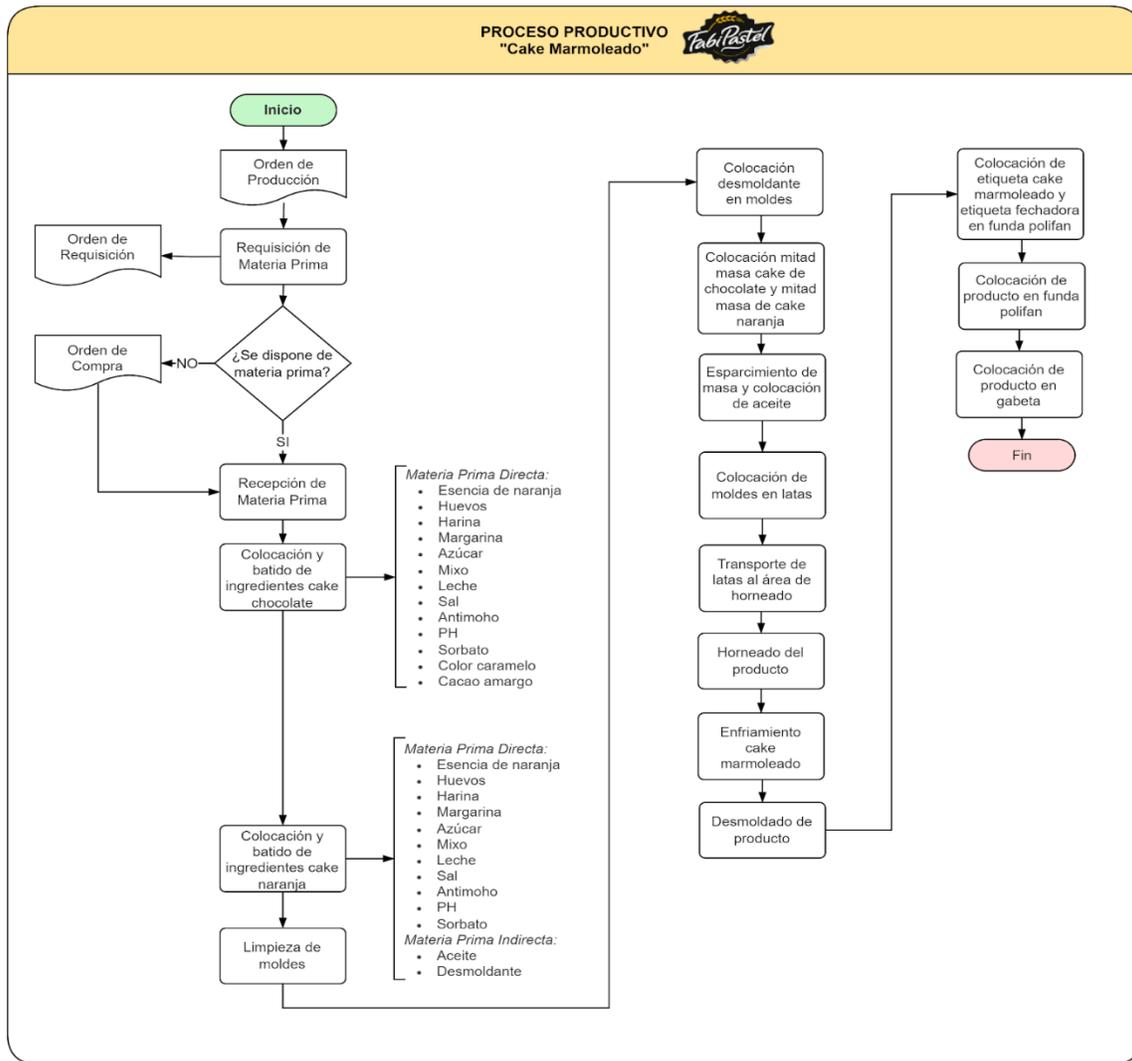












## Anexo B. Reporte de Ventas FabiPastel quincenal

Ventas del 1 al 15 de Septiembre										
fechatrans	Cliente	descgrupo2	codinventari o	descripcion	cantidad	pu		pt	nomvendedor	
13/07/2022	MODERNA ALIMENTOS SA.	L04-Industrial	1165	Roscas de Viento x 9,100GR	400	\$	0,95	\$	380,00	Fabrica
07/07/2022	CONORQUE CIA. LTDA.	L04-Industrial	1163	Roscas de Viento Blanco x 6	90	\$	0,77	\$	69,30	Cabrera Luis
11/07/2022	CONORQUE CIA. LTDA.	L04-Industrial	1163	Roscas de Viento Blanco x 6	20	\$	0,77	\$	15,40	Gaibor Juan
13/07/2022	GRUPO TRUJILLO SCC	L04-Industrial	1163	Roscas de Viento Blanco x 6	25	\$	0,77	\$	19,25	Morquecho Jhonathan
04/07/2022	LEMA TAMAY JUAN PEDRO	L04-Industrial	1162	Roscas BI X 10	10	\$	0,85	\$	8,50	Crespo Carlos
04/07/2022	JARRO CALLE LUIS FERNANDO	L04-Industrial	1162	Roscas BI X 10	20	\$	0,85	\$	17,00	Jarro Fernando
04/07/2022	CEVALLOS GONZALEZ JUAN DIEGO	L04-Industrial	1162	Roscas BI X 10	20	\$	0,85	\$	17,00	Cevallos Juan
04/07/2022	CRESPO PALACIOS CARLOS JULIO	L04-Industrial	1162	Roscas BI X 10	20	\$	0,85	\$	17,00	Crespo Carlos
04/07/2022	YUNGA COLLAGUAZO CARLOS BENITO	L04-Industrial	1162	Roscas BI X 10	30	\$	0,85	\$	25,50	Yunga Carlos
04/07/2022	GAIBOR JUAN ALFREDO	L04-Industrial	1162	Roscas BI X 10	40	\$	0,85	\$	34,00	Gaibor Juan
04/07/2022	ZUÑIGA QUIZHPI JUAN DIEGO	L04-Industrial	1162	Roscas BI X 10	50	\$	0,85	\$	42,50	Zuñiga Juan
05/07/2022	ARIAS NERY	L04-Industrial	1162	Roscas BI X 10	20	\$	0,85	\$	17,00	Arias Nery
05/07/2022	GAIBOR JUAN ALFREDO	L04-Industrial	1162	Roscas BI X 10	5	\$	0,85	\$	4,25	Gaibor Juan
05/07/2022	JARRO CALLE LUIS FERNANDO	L04-Industrial	1162	Roscas BI X 10	5	\$	0,85	\$	4,25	Jarro Fernando
05/07/2022	YUNGA COLLAGUAZO CARLOS BENITO	L04-Industrial	1162	Roscas BI X 10	10	\$	0,85	\$	8,50	Yunga Carlos
05/07/2022	ARIAS NERY	L04-Industrial	1162	Roscas BI X 10	10	\$	0,85	\$	8,50	Arias Nery
05/07/2022	JARRO CALLE LUIS FERNANDO	L04-Industrial	1162	Roscas BI X 10	10	\$	0,85	\$	8,50	Jarro Fernando
05/07/2022	MORQUECHO CARABALLO JHONNATAN STEEVEN	L04-Industrial	1162	Roscas BI X 10	13	\$	0,85	\$	11,05	Morquecho Jhonathan
06/07/2022	CONSUMIDOR FINAL	L04-Industrial	1162	Roscas BI X 10	10	\$	0,85	\$	8,50	Gaibor Juan
06/07/2022	CONSTANTE YAR ENVER ALEXANDER	L04-Industrial	1162	Roscas BI X 10	10	\$	0,85	\$	8,50	Constante Enver
06/07/2022	CONSTANTE YAR ENVER ALEXANDER	L04-Industrial	1162	Roscas BI X 10	20	\$	0,85	\$	17,00	Constante Enver
06/07/2022	YUNGA COLLAGUAZO CARLOS BENITO	L04-Industrial	1162	Roscas BI X 10	20	\$	0,85	\$	17,00	Yunga Carlos
06/07/2022	CONSTANTE YAR ENVER ALEXANDER	L04-Industrial	1162	Roscas BI X 10	30	\$	0,85	\$	25,50	Constante Enver
06/07/2022	ZUÑIGA QUIZHPI JUAN DIEGO	L04-Industrial	1162	Roscas BI X 10	60	\$	0,85	\$	51,00	Zuñiga Juan
07/07/2022	ABAD MENDIETA CIA. LTDA.	L04-Industrial	1162	Roscas BI X 10	5	\$	0,85	\$	4,25	Cabrera Luis
07/07/2022	CRESPO PALACIOS CARLOS JULIO	L04-Industrial	1162	Roscas BI X 10	10	\$	0,85	\$	8,50	Crespo Carlos
07/07/2022	ARIAS NERY	L04-Industrial	1162	Roscas BI X 10	10	\$	0,85	\$	8,50	Arias Nery
07/07/2022	ABAD MENDIETA CIA. LTDA.	L04-Industrial	1162	Roscas BI X 10	10	\$	0,85	\$	8,50	Cabrera Luis
07/07/2022	ABAD MENDIETA CIA. LTDA.	L04-Industrial	1162	Roscas BI X 10	10	\$	0,85	\$	8,50	Cabrera Luis
07/07/2022	ABAD MENDIETA CIA. LTDA.	L04-Industrial	1162	Roscas BI X 10	10	\$	0,85	\$	8,50	Cabrera Luis
07/07/2022	JARRO CALLE LUIS FERNANDO	L04-Industrial	1162	Roscas BI X 10	15	\$	0,85	\$	12,75	Jarro Fernando
07/07/2022	YUNGA COLLAGUAZO CARLOS BENITO	L04-Industrial	1162	Roscas BI X 10	15	\$	0,85	\$	12,75	Yunga Carlos
07/07/2022	ZUÑIGA QUIZHPI JUAN DIEGO	L04-Industrial	1162	Roscas BI X 10	20	\$	0,85	\$	17,00	Zuñiga Juan
07/07/2022	ABAD MENDIETA CIA. LTDA.	L04-Industrial	1162	Roscas BI X 10	25	\$	0,85	\$	21,25	Crespo Carlos
07/07/2022	CONSUMIDOR FINAL	L04-Industrial	1162	Roscas BI X 10	40	\$	0,85	\$	34,00	Gaibor Juan
07/07/2022	CONSUMIDOR FINAL	L04-Industrial	1162	Roscas BI X 10	50	\$	0,85	\$	42,50	Gaibor Juan

fechatrans	Cliente	descgrupo2	codinventario	descripcion	cantidad	pu	pt	nomvendedor
07/07/2022	VERGARA ROMAN VERONICA MARIELA	L04-Industrial	1162	Roscas BI X 10	80	\$ 0,85	\$ 68,00	Arias Nery
08/07/2022	VERGARA ROMAN VERONICA MARIELA	L04-Industrial	1162	Roscas BI X 10	20	\$ 0,85	\$ 17,00	Arias Nery
08/07/2022	VERGARA ROMAN VERONICA MARIELA	L04-Industrial	1162	Roscas BI X 10	20	\$ 0,85	\$ 17,00	Arias Nery
09/07/2022	JARRO CALLE LUIS FERNANDO	L04-Industrial	1162	Roscas BI X 10	5	\$ 0,85	\$ 4,25	Jarro Fernando
10/07/2022	CONSTANTE YAR ENVER ALEXANDER	L04-Industrial	1162	Roscas BI X 10	10	\$ 0,85	\$ 8,50	Constante Enver
10/07/2022	ARIAS NERY	L04-Industrial	1162	Roscas BI X 10	10	\$ 0,85	\$ 8,50	Arias Nery
11/07/2022	JARRO CALLE LUIS FERNANDO	L04-Industrial	1162	Roscas BI X 10	5	\$ 0,85	\$ 4,25	Jarro Fernando
11/07/2022	CONSUMIDOR FINAL	L04-Industrial	1162	Roscas BI X 10	10	\$ 0,85	\$ 8,50	Gaibor Juan
11/07/2022	ZUÑIGA QUIZHPI JUAN DIEGO	L04-Industrial	1162	Roscas BI X 10	10	\$ 0,85	\$ 8,50	Zuñiga Juan
11/07/2022	ARIAS NERY	L04-Industrial	1162	Roscas BI X 10	10	\$ 0,85	\$ 8,50	Arias Nery
11/07/2022	YUNGA COLLAGUAZO CARLOS BENITO	L04-Industrial	1162	Roscas BI X 10	20	\$ 0,85	\$ 17,00	Yunga Carlos
11/07/2022	JARRO CALLE LUIS FERNANDO	L04-Industrial	1162	Roscas BI X 10	20	\$ 0,85	\$ 17,00	Jarro Fernando
11/07/2022	MORQUECHO CARABALLO JHONNATAN STEEVEN	L04-Industrial	1162	Roscas BI X 10	20	\$ 0,85	\$ 17,00	Morquecho Jhonathan
11/07/2022	CRESPO PALACIOS CARLOS JULIO	L04-Industrial	1162	Roscas BI X 10	20	\$ 0,85	\$ 17,00	Crespo Carlos
11/07/2022	CRESPO PALACIOS CARLOS JULIO	L04-Industrial	1162	Roscas BI X 10	20	\$ 0,85	\$ 17,00	Crespo Carlos
11/07/2022	CEVALLOS GONZALEZ JUAN DIEGO	L04-Industrial	1162	Roscas BI X 10	30	\$ 0,03	\$ 0,90	Cevallos Juan
11/07/2022	CONSUMIDOR FINAL	L04-Industrial	1162	Roscas BI X 10	40	\$ 0,85	\$ 34,00	Gaibor Juan
11/07/2022	ZUÑIGA QUIZHPI JUAN DIEGO	L04-Industrial	1162	Roscas BI X 10	60	\$ 0,85	\$ 51,00	Zuñiga Juan
12/07/2022	CONSUMIDOR FINAL	L04-Industrial	1162	Roscas BI X 10	10	\$ 0,85	\$ 8,50	Gaibor Juan
12/07/2022	ARIAS NERY	L04-Industrial	1162	Roscas BI X 10	10	\$ 0,85	\$ 8,50	Arias Nery
12/07/2022	ZUÑIGA QUIZHPI JUAN DIEGO	L04-Industrial	1162	Roscas BI X 10	30	\$ 0,85	\$ 25,50	Zuñiga Juan
13/07/2022	CRESPO PALACIOS CARLOS JULIO	L04-Industrial	1162	Roscas BI X 10	10	\$ 0,85	\$ 8,50	Crespo Carlos
13/07/2022	LEMANOS SAS	L04-Industrial	1162	Roscas BI X 10	10	\$ 0,85	\$ 8,50	Crespo Carlos
13/07/2022	JARRO CALLE LUIS FERNANDO	L04-Industrial	1162	Roscas BI X 10	10	\$ 0,85	\$ 8,50	Jarro Fernando
13/07/2022	YUNGA COLLAGUAZO CARLOS BENITO	L04-Industrial	1162	Roscas BI X 10	15	\$ 0,85	\$ 12,75	Yunga Carlos
13/07/2022	ZUÑIGA QUIZHPI JUAN DIEGO	L04-Industrial	1162	Roscas BI X 10	20	\$ 0,85	\$ 17,00	Zuñiga Juan
13/07/2022	YUNGA COLLAGUAZO CARLOS BENITO	L04-Industrial	1162	Roscas BI X 10	20	\$ 0,85	\$ 17,00	Yunga Carlos
13/07/2022	CEDILLO MONGE ANGEL FERNANDO	L04-Industrial	1162	Roscas BI X 10	20	\$ 0,85	\$ 17,00	Morquecho Jhonathan
13/07/2022	CONSTANTE YAR ENVER ALEXANDER	L04-Industrial	1162	Roscas BI X 10	40	\$ 0,85	\$ 34,00	Constante Enver
14/07/2022	VERGARA ROMAN VERONICA MARIELA	L04-Industrial	1162	Roscas BI X 10	20	\$ 0,85	\$ 17,00	Arias Nery
14/07/2022	CALVA RODRIGUEZ FRANCISCO XAVIER	L04-Industrial	1162	Roscas BI X 10	20	\$ 0,85	\$ 17,00	Arias Nery
14/07/2022	ZUÑIGA QUIZHPI JUAN DIEGO	L04-Industrial	1162	Roscas BI X 10	20	\$ 0,85	\$ 17,00	Zuñiga Juan
14/07/2022	CONSUMIDOR FINAL	L04-Industrial	1162	Roscas BI X 10	30	\$ 0,85	\$ 25,50	Gaibor Juan
14/07/2022	VERGARA ROMAN VERONICA MARIELA	L04-Industrial	1162	Roscas BI X 10	60	\$ 0,85	\$ 51,00	Arias Nery
15/07/2022	ABAD MENDIETA CIA. LTDA.	L04-Industrial	1162	Roscas BI X 10	10	\$ 0,85	\$ 8,50	Cabrera Luis
15/07/2022	YUNGA COLLAGUAZO CARLOS BENITO	L04-Industrial	1162	Roscas BI X 10	4	\$ 0,85	\$ 3,40	Yunga Carlos
15/07/2022	YUNGA COLLAGUAZO CARLOS BENITO	L04-Industrial	1162	Roscas BI X 10	5	\$ 0,85	\$ 4,25	Yunga Carlos
15/07/2022	JARRO CALLE LUIS FERNANDO	L04-Industrial	1162	Roscas BI X 10	10	\$ 0,85	\$ 8,50	Jarro Fernando
15/07/2022	ABAD MENDIETA CIA. LTDA.	L04-Industrial	1162	Roscas BI X 10	10	\$ 0,85	\$ 8,50	Cabrera Luis
15/07/2022	CONSUMIDOR FINAL	L04-Industrial	1162	Roscas BI X 10	10	\$ 0,85	\$ 8,50	Gaibor Juan

06/07/2022	ARIAS NERY	L03-Pasteles	1010	Pastel x4	1	\$	4,00	\$	4,00	Arias Nery
04/07/2022	CONSTANTE YAR ENVER ALEXANDER	L03-Pasteles	1012	Pastel x12	1	\$	12,00	\$	12,00	Constante Enver
06/07/2022	ARIAS NERY	L03-Pasteles	1011	Pastel x 8	1	\$	8,80	\$	8,80	Arias Nery
02/07/2022	YUNGA COLLAGUAZO CARLOS BENITO	L03-Pasteles	1014	Pastel x 20	1	\$	19,00	\$	19,00	Yunga Carlos
02/07/2022	YUNGA COLLAGUAZO CARLOS BENITO	L03-Pasteles	1045	Pastel Especial x25	2	\$	25,00	\$	50,00	Yunga Carlos
02/07/2022	YUNGA COLLAGUAZO CARLOS BENITO	L03-Pasteles	1044	Pastel Especial x20	2	\$	21,50	\$	43,00	Yunga Carlos
09/07/2022	YUNGA COLLAGUAZO CARLOS BENITO	L03-Pasteles	1044	Pastel Especial x20	5	\$	21,50	\$	107,50	Yunga Carlos
10/07/2022	VERGARA ROMAN VERONICA MARIELA	L03-Pasteles	1044	Pastel Especial x20	1	\$	21,50	\$	21,50	Arias Nery
08/07/2022	VERGARA ROMAN VERONICA MARIELA	L03-Pasteles	1043	Pastel Especial x15	1	\$	18,00	\$	18,00	Arias Nery
03/07/2022	JARRO CALLE LUIS FERNANDO	L09-Escolar	1790	Pan Pizza Mini	30	\$	0,80	\$	24,00	Jarro Fernando
04/07/2022	GAIBOR JUAN ALFREDO	L09-Escolar	1790	Pan Pizza Mini	5	\$	0,80	\$	4,00	Gaibor Juan
04/07/2022	GAIBOR JUAN ALFREDO	L09-Escolar	1790	Pan Pizza Mini	10	\$	0,80	\$	8,00	Gaibor Juan
05/07/2022	YUNGA COLLAGUAZO CARLOS BENITO	L09-Escolar	1790	Pan Pizza Mini	2	\$	0,80	\$	1,60	Yunga Carlos
05/07/2022	BERREZUETA ROSA	L09-Escolar	1790	Pan Pizza Mini	10	\$	0,80	\$	8,00	Godoy Byron
11/07/2022	JARRO CALLE LUIS FERNANDO	L09-Escolar	1790	Pan Pizza Mini	30	\$	0,80	\$	24,00	Jarro Fernando
12/07/2022	GODOY BAYRON	L09-Escolar	1790	Pan Pizza Mini	10	\$	0,80	\$	8,00	Godoy Byron
10/07/2022	VERGARA ROMAN VERONICA MARIELA	L08-Productos Terceros	7005	Pan Lamina Fondant	1	\$	6,00	\$	6,00	Arias Nery
04/07/2022	ARIAS NERY	L09-Escolar	1787	Pan Dona Manjar x6	2	\$	1,68	\$	3,36	Arias Nery
01/07/2022	GAIBOR JUAN ALFREDO	L04-Industrial	1101	Orancake X2 Tira X 6	5	\$	2,00	\$	10,00	Gaibor Juan
02/07/2022	GAIBOR JUAN ALFREDO	L04-Industrial	1101	Orancake X2 Tira X 6	4	\$	2,00	\$	8,00	Gaibor Juan
03/07/2022	GAIBOR JUAN ALFREDO	L04-Industrial	1101	Orancake X2 Tira X 6	6	\$	2,00	\$	12,00	Gaibor Juan
04/07/2022	VERGARA ROMAN VERONICA MARIELA	L04-Industrial	1101	Orancake X2 Tira X 6	1	\$	2,00	\$	2,00	Arias Nery
04/07/2022	GAIBOR JUAN ALFREDO	L04-Industrial	1101	Orancake X2 Tira X 6	5	\$	2,00	\$	10,00	Gaibor Juan
05/07/2022	GAIBOR JUAN ALFREDO	L04-Industrial	1101	Orancake X2 Tira X 6	5	\$	2,00	\$	10,00	Gaibor Juan
11/07/2022	CONSUMIDOR FINAL	L04-Industrial	1101	Orancake X2 Tira X 6	5	\$	2,00	\$	10,00	Gaibor Juan
11/07/2022	CONSUMIDOR FINAL	L04-Industrial	1101	Orancake X2 Tira X 6	10	\$	2,00	\$	20,00	Gaibor Juan
12/07/2022	CONSUMIDOR FINAL	L04-Industrial	1101	Orancake X2 Tira X 6	10	\$	2,00	\$	20,00	Gaibor Juan
13/07/2022	CONSTANTE YAR ENVER ALEXANDER	L04-Industrial	1101	Orancake X2 Tira X 6	1	\$	2,00	\$	2,00	Constante Enver
13/07/2022	CONSTANTE YAR ENVER ALEXANDER	L04-Industrial	1101	Orancake X2 Tira X 6	18	\$	2,00	\$	36,00	Constante Enver
03/07/2022	BERREZUETA ROSA	L09-Escolar	1755	Milhojas X 12	3	\$	4,50	\$	13,50	Godoy Byron
04/07/2022	GAIBOR JUAN ALFREDO	L09-Escolar	1755	Milhojas X 12	1	\$	4,50	\$	4,50	Gaibor Juan
04/07/2022	INGA INGA PABLO FERNADO	L09-Escolar	1755	Milhojas X 12	4	\$	4,50	\$	18,00	Godoy Byron
05/07/2022	GODOY BAYRON	L09-Escolar	1755	Milhojas X 12	1	\$	4,50	\$	4,50	Godoy Byron
13/07/2022	GUERRA ANA LUCIA	L09-Escolar	1755	Milhojas X 12	1	\$	4,50	\$	4,50	Godoy Byron
01/07/2022	CONORQUE CIA. LTDA.	L04-Industrial	1131	Galletas Mix Domo 250 Gr	15	\$	1,73	\$	25,95	Gaibor Juan
01/07/2022	CONORQUE CIA. LTDA.	L04-Industrial	1131	Galletas Mix Domo 250 Gr	15	\$	1,73	\$	25,95	Gaibor Juan
03/07/2022	GAIBOR JUAN ALFREDO	L04-Industrial	1131	Galletas Mix Domo 250 Gr	10	\$	1,25	\$	12,50	Gaibor Juan
04/07/2022	CRESPO PALACIOS CARLOS JULIO	L04-Industrial	1131	Galletas Mix Domo 250 Gr	6	\$	1,25	\$	7,50	Crespo Carlos
04/07/2022	GAIBOR JUAN ALFREDO	L04-Industrial	1131	Galletas Mix Domo 250 Gr	10	\$	1,25	\$	12,50	Gaibor Juan
04/07/2022	LEMA TAMAY JUAN PEDRO	L04-Industrial	1131	Galletas Mix Domo 250 Gr	12	\$	1,25	\$	15,00	Crespo Carlos
05/07/2022	JARRO CALLE LUIS FERNANDO	L04-Industrial	1131	Galletas Mix Domo 250 Gr	4	\$	1,25	\$	5,00	Jarro Fernando

fechatrans	Cliente	descgrupo2	codinventari o	descripcion	cantidad	pu	pt	nomvendedor
05/07/2022	YUNGA COLLAGUAZO CARLOS BENITO	L04-Industrial	1131	Galletas Mix Domo 250 Gr	5	\$ 1,25	\$ 6,25	Yunga Carlos
06/07/2022	YUNGA COLLAGUAZO CARLOS BENITO	L04-Industrial	1131	Galletas Mix Domo 250 Gr	6	\$ 1,25	\$ 7,50	Yunga Carlos
06/07/2022	CONSUMIDOR FINAL	L04-Industrial	1131	Galletas Mix Domo 250 Gr	10	\$ 1,25	\$ 12,50	Gaibor Juan
06/07/2022	CONSTANTE YAR ENVER ALEXANDER	L04-Industrial	1131	Galletas Mix Domo 250 Gr	12	\$ 1,25	\$ 15,00	Constante Enver
07/07/2022	CONSUMIDOR FINAL	L04-Industrial	1131	Galletas Mix Domo 250 Gr	10	\$ 1,25	\$ 12,50	Gaibor Juan
07/07/2022	JARRO CALLE LUIS FERNANDO	L04-Industrial	1131	Galletas Mix Domo 250 Gr	12	\$ 1,25	\$ 15,00	Jarro Fernando
07/07/2022	ABAD MENDIETA CIA. LTDA.	L04-Industrial	1131	Galletas Mix Domo 250 Gr	24	\$ 1,73	\$ 41,52	Crespo Carlos
08/07/2022	CONSUMIDOR FINAL	L04-Industrial	1131	Galletas Mix Domo 250 Gr	10	\$ 1,25	\$ 12,50	Gaibor Juan
09/07/2022	GAIBOR JUAN ALFREDO	L04-Industrial	1131	Galletas Mix Domo 250 Gr	2	\$ 1,25	\$ 2,50	Gaibor Juan
10/07/2022	ABAD MENDIETA CIA. LTDA.	L04-Industrial	1131	Galletas Mix Domo 250 Gr	4	\$ 1,73	\$ 6,92	Cabrera Luis
10/07/2022	CONSUMIDOR FINAL	L04-Industrial	1131	Galletas Mix Domo 250 Gr	4	\$ 1,25	\$ 5,00	Gaibor Juan
10/07/2022	CONSTANTE YAR ENVER ALEXANDER	L04-Industrial	1131	Galletas Mix Domo 250 Gr	12	\$ 1,25	\$ 15,00	Constante Enver
11/07/2022	CRESPO PALACIOS CARLOS JULIO	L04-Industrial	1131	Galletas Mix Domo 250 Gr	6	\$ 1,25	\$ 7,50	Crespo Carlos
11/07/2022	CONSUMIDOR FINAL	L04-Industrial	1131	Galletas Mix Domo 250 Gr	10	\$ 1,25	\$ 12,50	Gaibor Juan
11/07/2022	CONORQUE CIA. LTDA.	L04-Industrial	1131	Galletas Mix Domo 250 Gr	10	\$ 1,73	\$ 17,30	Gaibor Juan
13/07/2022	YUNGA COLLAGUAZO CARLOS BENITO	L04-Industrial	1131	Galletas Mix Domo 250 Gr	3	\$ 1,25	\$ 3,75	Yunga Carlos
13/07/2022	GRUPO TRUJILLO SCC	L04-Industrial	1131	Galletas Mix Domo 250 Gr	3	\$ 1,73	\$ 5,19	Morquecho Jhonathan
13/07/2022	YUNGA COLLAGUAZO CARLOS BENITO	L04-Industrial	1131	Galletas Mix Domo 250 Gr	4	\$ 1,25	\$ 5,00	Yunga Carlos
13/07/2022	CRESPO PALACIOS CARLOS JULIO	L04-Industrial	1131	Galletas Mix Domo 250 Gr	6	\$ 1,25	\$ 7,50	Crespo Carlos
13/07/2022	CONSTANTE YAR ENVER ALEXANDER	L04-Industrial	1131	Galletas Mix Domo 250 Gr	12	\$ 1,25	\$ 15,00	Constante Enver
14/07/2022	CONSUMIDOR FINAL	L04-Industrial	1131	Galletas Mix Domo 250 Gr	10	\$ 1,25	\$ 12,50	Gaibor Juan
15/07/2022	CONSUMIDOR FINAL	L04-Industrial	1131	Galletas Mix Domo 250 Gr	6	\$ 1,25	\$ 7,50	Gaibor Juan
03/07/2022	GUERRA ANA LUCIA	L04-Industrial	1122	Galleta Con Choc Caja X 30	1	\$ 3,00	\$ 3,00	Godoy Byron
03/07/2022	ZUÑIGA QUIZHPI JUAN DIEGO	L04-Industrial	1122	Galleta Con Choc Caja X 30	5	\$ 3,00	\$ 15,00	Zuñiga Juan
03/07/2022	GAIBOR JUAN ALFREDO	L04-Industrial	1122	Galleta Con Choc Caja X 30	8	\$ 3,00	\$ 24,00	Gaibor Juan
04/07/2022	JARRO CALLE LUIS FERNANDO	L04-Industrial	1122	Galleta Con Choc Caja X 30	1	\$ 3,00	\$ 3,00	Jarro Fernando
04/07/2022	GAIBOR JUAN ALFREDO	L04-Industrial	1122	Galleta Con Choc Caja X 30	4	\$ 3,00	\$ 12,00	Gaibor Juan
05/07/2022	YUNGA COLLAGUAZO CARLOS BENITO	L04-Industrial	1122	Galleta Con Choc Caja X 30	1	\$ 3,00	\$ 3,00	Yunga Carlos
05/07/2022	GAIBOR JUAN ALFREDO	L04-Industrial	1122	Galleta Con Choc Caja X 30	2	\$ 3,00	\$ 6,00	Gaibor Juan
05/07/2022	ZUÑIGA QUIZHPI JUAN DIEGO	L04-Industrial	1122	Galleta Con Choc Caja X 30	6	\$ 3,00	\$ 18,00	Zuñiga Juan
06/07/2022	GUERRA ANA LUCIA	L04-Industrial	1122	Galleta Con Choc Caja X 30	1	\$ 3,00	\$ 3,00	Godoy Byron
06/07/2022	ZUÑIGA QUIZHPI JUAN DIEGO	L04-Industrial	1122	Galleta Con Choc Caja X 30	3	\$ 3,00	\$ 9,00	Zuñiga Juan
06/07/2022	CONSUMIDOR FINAL	L04-Industrial	1122	Galleta Con Choc Caja X 30	6	\$ 3,00	\$ 18,00	Gaibor Juan
07/07/2022	CONSUMIDOR FINAL	L04-Industrial	1122	Galleta Con Choc Caja X 30	3	\$ 3,00	\$ 9,00	Gaibor Juan
07/07/2022	ABAD MENDIETA CIA. LTDA.	L04-Industrial	1122	Galleta Con Choc Caja X 30	6	\$ 2,68	\$ 16,08	Crespo Carlos
09/07/2022	GAIBOR JUAN ALFREDO	L04-Industrial	1122	Galleta Con Choc Caja X 30	3	\$ 3,00	\$ 9,00	Gaibor Juan
09/07/2022	GODOY BAYRON	L04-Industrial	1122	Galleta Con Choc Caja X 30	1	\$ 3,00	\$ 3,00	Godoy Byron
10/07/2022	CONSUMIDOR FINAL	L04-Industrial	1122	Galleta Con Choc Caja X 30	8	\$ 3,00	\$ 24,00	Gaibor Juan
11/07/2022	GUERRA ANA LUCIA	L04-Industrial	1122	Galleta Con Choc Caja X 30	1	\$ 3,00	\$ 3,00	Godoy Byron
11/07/2022	JARRO CALLE LUIS FERNANDO	L04-Industrial	1122	Galleta Con Choc Caja X 30	1	\$ 3,00	\$ 3,00	Jarro Fernando
11/07/2022	CONSUMIDOR FINAL	L04-Industrial	1122	Galleta Con Choc Caja X 30	2	\$ 3,00	\$ 6,00	Gaibor Juan
11/07/2022	ABAD MENDIETA CIA. LTDA.	L04-Industrial	1122	Galleta Con Choc Caja X 30	4	\$ 2,68	\$ 10,72	Crespo Carlos

fecha	trans	Cliente	descgrupo2	codinventari o	descripcion	cantidad	pu	pt	nomvendedor
11/07/2022		ZUÑIGA QUIZHPI JUAN DIEGO	L04-Industrial	1122	Galleta Con Choc Caja X 30	5	\$ 3,00	\$ 15,00	Zuñiga Juan
12/07/2022		CONSUMIDOR FINAL	L04-Industrial	1122	Galleta Con Choc Caja X 30	2	\$ 3,00	\$ 6,00	Gaibor Juan
12/07/2022		ZUÑIGA QUIZHPI JUAN DIEGO	L04-Industrial	1122	Galleta Con Choc Caja X 30	7	\$ 3,00	\$ 21,00	Zuñiga Juan
14/07/2022		CONSUMIDOR FINAL	L04-Industrial	1122	Galleta Con Choc Caja X 30	3	\$ 3,00	\$ 9,00	Gaibor Juan
15/07/2022		YUNGA COLLAGUAZO CARLOS BENITO	L04-Industrial	1122	Galleta Con Choc Caja X 30	2	\$ 3,00	\$ 6,00	Yunga Carlos
15/07/2022		CONSUMIDOR FINAL	L04-Industrial	1122	Galleta Con Choc Caja X 30	3	\$ 3,00	\$ 9,00	Gaibor Juan
05/07/2022		Ñ{---2Q1	L10-Eventos	1837	dulces corpus Cristi	1	\$ 2,50	\$ 2,50	Arias Nery
07/07/2022		ABAD MENDIETA CIA. LTDA.	L10-Eventos	1837	dulces corpus Cristi	1	\$ 3,00	\$ 3,00	Cabrera Luis
12/07/2022		ABAD MENDIETA CIA. LTDA.	L10-Eventos	1837	dulces corpus Cristi	1	\$ 3,00	\$ 3,00	Cabrera Luis
02/07/2022		QUIZHPE TERESA (COBAYO)	L05-Pasteleria Bondia	1250	Dona de Manjar	5	\$ 0,75	\$ 3,75	Fabrica
03/07/2022		QUIZHPE TERESA (COBAYO)	L05-Pasteleria Bondia	1250	Dona de Manjar	5	\$ 0,75	\$ 3,75	Sanchez Doris
03/07/2022		QUIZHPE TERESA (COBAYO)	L05-Pasteleria Bondia	1250	Dona de Manjar	5	\$ 0,75	\$ 3,75	Sanchez Doris
03/07/2022		QUIZHPE TERESA (COBAYO)	L05-Pasteleria Bondia	1250	Dona de Manjar	5	\$ 0,75	\$ 3,75	Fabrica
03/07/2022		QUIZHPE TERESA (COBAYO)	L05-Pasteleria Bondia	1250	Dona de Manjar	5	\$ 0,75	\$ 3,75	Fabrica
09/07/2022		QUIZHPE TERESA (COBAYO)	L05-Pasteleria Bondia	1250	Dona de Manjar	25	\$ 0,75	\$ 18,75	Fabrica
15/07/2022		QUIZHPE TERESA (COBAYO)	L05-Pasteleria Bondia	1250	Dona de Manjar	4	\$ 0,75	\$ 3,00	Fabrica
02/07/2022		QUIZHPE TERESA (COBAYO)	L05-Pasteleria Bondia	1252	Dona de Chocolate	5	\$ 0,75	\$ 3,75	Fabrica
03/07/2022		QUIZHPE TERESA (COBAYO)	L05-Pasteleria Bondia	1252	Dona de Chocolate	5	\$ 0,75	\$ 3,75	Sanchez Doris
03/07/2022		QUIZHPE TERESA (COBAYO)	L05-Pasteleria Bondia	1252	Dona de Chocolate	5	\$ 0,75	\$ 3,75	Sanchez Doris
03/07/2022		QUIZHPE TERESA (COBAYO)	L05-Pasteleria Bondia	1252	Dona de Chocolate	5	\$ 0,75	\$ 3,75	Fabrica
03/07/2022		QUIZHPE TERESA (COBAYO)	L05-Pasteleria Bondia	1252	Dona de Chocolate	5	\$ 0,75	\$ 3,75	Fabrica
09/07/2022		QUIZHPE TERESA (COBAYO)	L05-Pasteleria Bondia	1252	Dona de Chocolate	25	\$ 0,75	\$ 18,75	Fabrica
15/07/2022		QUIZHPE TERESA (COBAYO)	L05-Pasteleria Bondia	1252	Dona de Chocolate	4	\$ 0,75	\$ 3,00	Fabrica
03/07/2022		MORQUECHO CARABALLO JHONNATAN STEEVEN	L09-Escolar	1742	Dedo Grande X 12	2	\$ 3,84	\$ 7,68	Morquecho Jhonathan
04/07/2022		CEVALLOS GONZALEZ JUAN DIEGO	L09-Escolar	1742	Dedo Grande X 12	1	\$ 3,84	\$ 3,84	Cevallos Juan
05/07/2022		ARIAS NERY	L09-Escolar	1742	Dedo Grande X 12	2	\$ 3,84	\$ 7,68	Arias Nery
11/07/2022		MORQUECHO CARABALLO JHONNATAN STEEVEN	L09-Escolar	1742	Dedo Grande X 12	1	\$ 3,84	\$ 3,84	Morquecho Jhonathan
03/07/2022		GUERRA ANA LUCIA	L09-Escolar	1750	ChuroX 12	1	\$ 4,00	\$ 4,00	Godoy Byron
03/07/2022		MORQUECHO CARABALLO JHONNATAN STEEVEN	L09-Escolar	1750	ChuroX 12	4	\$ 4,00	\$ 16,00	Morquecho Jhonathan
04/07/2022		GUERRA ANA LUCIA	L09-Escolar	1750	ChuroX 12	1	\$ 4,00	\$ 4,00	Godoy Byron
04/07/2022		PALACIOS ANAMARIA	L09-Escolar	1750	ChuroX 12	1	\$ 4,00	\$ 4,00	Godoy Byron
05/07/2022		GUERRA ANA LUCIA	L09-Escolar	1750	ChuroX 12	1	\$ 4,00	\$ 4,00	Godoy Byron
05/07/2022		PALACIOS ANAMARIA	L09-Escolar	1750	ChuroX 12	1	\$ 4,00	\$ 4,00	Godoy Byron
05/07/2022		MORQUECHO CARABALLO JHONNATAN STEEVEN	L09-Escolar	1750	ChuroX 12	6	\$ 4,00	\$ 24,00	Morquecho Jhonathan
06/07/2022		GUERRA ANA LUCIA	L09-Escolar	1750	ChuroX 12	1	\$ 4,00	\$ 4,00	Godoy Byron
06/07/2022		MORQUECHO CARABALLO JHONNATAN STEEVEN	L09-Escolar	1750	ChuroX 12	1	\$ 4,00	\$ 4,00	Morquecho Jhonathan
09/07/2022		JARRO CALLE LUIS FERNANDO	L09-Escolar	1750	ChuroX 12	6	\$ 4,00	\$ 24,00	Jarro Fernando
11/07/2022		GUERRA ANA LUCIA	L09-Escolar	1750	ChuroX 12	1	\$ 4,00	\$ 4,00	Godoy Byron
11/07/2022		PALACIOS ANAMARIA	L09-Escolar	1750	ChuroX 12	1	\$ 4,00	\$ 4,00	Godoy Byron

fechatrans	Cliente	descgrupo2	codinventario	descripcion	cantidad	pu	pt	nomvendedor
11/07/2022	GUERRA ANA LUCIA	L09-Escolar	1750	ChuroX 12	1	\$ 4,00	\$ 4,00	Godoy Byron
11/07/2022	MORQUECHO CARABALLO JHONNATAN STEEVEN	L09-Escolar	1750	ChuroX 12	7	\$ 4,00	\$ 28,00	Morquecho Jhonathan
13/07/2022	MORQUECHO CARABALLO JHONNATAN STEEVEN	L09-Escolar	1750	ChuroX 12	1	\$ 4,00	\$ 4,00	Morquecho Jhonathan
13/07/2022	GUERRA ANA LUCIA	L09-Escolar	1750	ChuroX 12	1	\$ 4,00	\$ 4,00	Godoy Byron
13/07/2022	PALACIOS ANAMARIA	L09-Escolar	1750	ChuroX 12	1	\$ 4,00	\$ 4,00	Godoy Byron
15/07/2022	GUERRA ANA LUCIA	L09-Escolar	1750	ChuroX 12	1	\$ 4,00	\$ 4,00	Godoy Byron
04/07/2022	ARIAS NERY	L09-Escolar	1751	Churo Manjar X 12	4	\$ 4,44	\$ 17,76	Arias Nery
05/07/2022	ARIAS NERY	L09-Escolar	1751	Churo Manjar X 12	2	\$ 4,44	\$ 8,88	Arias Nery
09/07/2022	CONSTANTE YAR ENVER ALEXANDER	L09-Escolar	1751	Churo Manjar X 12	2	\$ 4,44	\$ 8,88	Constante Enver
11/07/2022	CEVALLOS GONZALEZ JUAN DIEGO	L09-Escolar	1751	Churo Manjar X 12	1	\$ 4,44	\$ 4,44	Cevallos Juan
11/07/2022	ARIAS NERY	L09-Escolar	1751	Churo Manjar X 12	1	\$ 4,44	\$ 4,44	Arias Nery
12/07/2022	ARIAS NERY	L09-Escolar	1751	Churo Manjar X 12	2	\$ 4,44	\$ 8,88	Arias Nery
14/07/2022	VERGARA ROMAN VERONICA MARIELA	L09-Escolar	1751	Churo Manjar X 12	1	\$ 4,44	\$ 4,44	Arias Nery
02/07/2022	QUIZHPE TERESA (COBAYO)	L05-Pasteleria Bondia	1230	Churo	15	\$ 0,50	\$ 7,50	Fabrica
03/07/2022	QUIZHPE TERESA (COBAYO)	L05-Pasteleria Bondia	1230	Churo	15	\$ 0,50	\$ 7,50	Sanchez Doris
03/07/2022	QUIZHPE TERESA (COBAYO)	L05-Pasteleria Bondia	1230	Churo	15	\$ 0,50	\$ 7,50	Sanchez Doris
03/07/2022	QUIZHPE TERESA (COBAYO)	L05-Pasteleria Bondia	1230	Churo	15	\$ 0,50	\$ 7,50	Sanchez Doris
03/07/2022	QUIZHPE TERESA (COBAYO)	L05-Pasteleria Bondia	1230	Churo	15	\$ 0,50	\$ 7,50	Fabrica
03/07/2022	QUIZHPE TERESA (COBAYO)	L05-Pasteleria Bondia	1230	Churo	15	\$ 0,50	\$ 7,50	Fabrica
09/07/2022	QUIZHPE TERESA (COBAYO)	L05-Pasteleria Bondia	1230	Churo	60	\$ 0,50	\$ 30,00	Fabrica
15/07/2022	QUIZHPE TERESA (COBAYO)	L05-Pasteleria Bondia	1230	Churo	10	\$ 0,50	\$ 5,00	Fabrica
03/07/2022	ZUÑIGA QUIZHPI JUAN DIEGO	L04-Industrial	1142	Caja Suspiro x14	3	\$ 1,50	\$ 4,50	Zuñiga Juan
03/07/2022	GAIBOR JUAN ALFREDO	L04-Industrial	1142	Caja Suspiro x14	4	\$ 1,50	\$ 6,00	Gaibor Juan
04/07/2022	GAIBOR JUAN ALFREDO	L04-Industrial	1142	Caja Suspiro x14	3	\$ 1,50	\$ 4,50	Gaibor Juan
05/07/2022	GODOY BAYRON	L04-Industrial	1142	Caja Suspiro x14	1	\$ 1,50	\$ 1,50	Godoy Byron
05/07/2022	GAIBOR JUAN ALFREDO	L04-Industrial	1142	Caja Suspiro x14	3	\$ 1,50	\$ 4,50	Gaibor Juan
07/07/2022	CONSUMIDOR FINAL	L04-Industrial	1142	Caja Suspiro x14	3	\$ 1,50	\$ 4,50	Gaibor Juan
08/07/2022	CONSUMIDOR FINAL	L04-Industrial	1142	Caja Suspiro x14	3	\$ 1,50	\$ 4,50	Gaibor Juan
09/07/2022	GAIBOR JUAN ALFREDO	L04-Industrial	1142	Caja Suspiro x14	3	\$ 1,50	\$ 4,50	Gaibor Juan
10/07/2022	CONSUMIDOR FINAL	L04-Industrial	1142	Caja Suspiro x14	3	\$ 1,50	\$ 4,50	Gaibor Juan
11/07/2022	JARRO CALLE LUIS FERNANDO	L04-Industrial	1142	Caja Suspiro x14	1	\$ 1,50	\$ 1,50	Jarro Fernando
11/07/2022	CONSUMIDOR FINAL	L04-Industrial	1142	Caja Suspiro x14	2	\$ 1,50	\$ 3,00	Gaibor Juan
11/07/2022	ZUÑIGA QUIZHPI JUAN DIEGO	L04-Industrial	1142	Caja Suspiro x14	5	\$ 1,50	\$ 7,50	Zuñiga Juan
12/07/2022	CONSUMIDOR FINAL	L04-Industrial	1142	Caja Suspiro x14	2	\$ 1,50	\$ 3,00	Gaibor Juan
14/07/2022	CONSUMIDOR FINAL	L04-Industrial	1142	Caja Suspiro x14	3	\$ 1,50	\$ 4,50	Gaibor Juan
15/07/2022	CONSUMIDOR FINAL	L04-Industrial	1142	Caja Suspiro x14	2	\$ 1,50	\$ 3,00	Gaibor Juan
01/07/2022	ARIAS NERY	L03-Pasteles	1020	Brazo Gitano Mora	1	\$ 11,50	\$ 11,50	Arias Nery
01/07/2022	ARIAS NERY	L03-Pasteles	1019	Brazo Gitano Chocolate	1	\$ 11,50	\$ 11,50	Arias Nery
01/07/2022	ZUÑIGA QUIZHPI JUAN DIEGO	L04-Industrial	1125	Arepas Caja X22	10	\$ 3,40	\$ 34,00	Zuñiga Juan
03/07/2022	YUNGA COLLAGUAZO CARLOS BENITO	L04-Industrial	1125	Arepas Caja X22	1	\$ 3,40	\$ 3,40	Yunga Carlos
03/07/2022	GUERRA ANA LUCIA	L04-Industrial	1125	Arepas Caja X22	1	\$ 3,40	\$ 3,40	Godoy Byron

fechatrans	Cliente	descgrupo2	codinventario	descripcion	cantidad	pu	pt	nomvendedor
03/07/2022	CRESPO PALACIOS CARLOS JULIO	L04-Industrial	1125	Arepas Caja X22	2	\$ 1,70	\$ 3,40	Crespo Carlos
03/07/2022	CEVALLOS GONZALEZ JUAN DIEGO	L04-Industrial	1125	Arepas Caja X22	4	\$ 3,40	\$ 13,60	Cevallos Juan
03/07/2022	GAIBOR JUAN ALFREDO	L04-Industrial	1125	Arepas Caja X22	5	\$ 3,40	\$ 17,00	Gaibor Juan
03/07/2022	ZUÑIGA QUIZHPI JUAN DIEGO	L04-Industrial	1125	Arepas Caja X22	5	\$ 3,40	\$ 17,00	Zuñiga Juan
04/07/2022	CEVALLOS GONZALEZ JUAN DIEGO	L04-Industrial	1125	Arepas Caja X22	2	\$ 3,40	\$ 6,80	Cevallos Juan
04/07/2022	GAIBOR JUAN ALFREDO	L04-Industrial	1125	Arepas Caja X22	4	\$ 3,40	\$ 13,60	Gaibor Juan
05/07/2022	GUERRA ANA LUCIA	L04-Industrial	1125	Arepas Caja X22	1	\$ 3,40	\$ 3,40	Godoy Byron
05/07/2022	JARRO CALLE LUIS FERNANDO	L04-Industrial	1125	Arepas Caja X22	1	\$ 3,40	\$ 3,40	Jarro Fernando
05/07/2022	YUNGA COLLAGUAZO CARLOS BENITO	L04-Industrial	1125	Arepas Caja X22	2	\$ 3,40	\$ 6,80	Yunga Carlos
05/07/2022	GAIBOR JUAN ALFREDO	L04-Industrial	1125	Arepas Caja X22	6	\$ 3,40	\$ 20,40	Gaibor Juan
05/07/2022	ZUÑIGA QUIZHPI JUAN DIEGO	L04-Industrial	1125	Arepas Caja X22	6	\$ 3,40	\$ 20,40	Zuñiga Juan
06/07/2022	GUERRA ANA LUCIA	L04-Industrial	1125	Arepas Caja X22	1	\$ 3,40	\$ 3,40	Godoy Byron
06/07/2022	CONSUMIDOR FINAL	L04-Industrial	1125	Arepas Caja X22	4	\$ 3,40	\$ 13,60	Gaibor Juan
06/07/2022	CONSTANTE YAR ENVER ALEXANDER	L04-Industrial	1125	Arepas Caja X22	4	\$ 3,40	\$ 13,60	Constante Enver
06/07/2022	YUNGA COLLAGUAZO CARLOS BENITO	L04-Industrial	1125	Arepas Caja X22	4	\$ 3,40	\$ 13,60	Yunga Carlos
06/07/2022	ZUÑIGA QUIZHPI JUAN DIEGO	L04-Industrial	1125	Arepas Caja X22	5	\$ 3,40	\$ 17,00	Zuñiga Juan
07/07/2022	CRESPO PALACIOS CARLOS JULIO	L04-Industrial	1125	Arepas Caja X22	2	\$ 3,40	\$ 6,80	Crespo Carlos
07/07/2022	ABAD MENDIETA CIA. LTDA.	L04-Industrial	1125	Arepas Caja X22	3	\$ 3,40	\$ 10,20	Cabrera Luis
07/07/2022	CONSUMIDOR FINAL	L04-Industrial	1125	Arepas Caja X22	3	\$ 3,40	\$ 10,20	Gaibor Juan
07/07/2022	ZUÑIGA QUIZHPI JUAN DIEGO	L04-Industrial	1125	Arepas Caja X22	3	\$ 3,40	\$ 10,20	Zuñiga Juan
08/07/2022	CONSUMIDOR FINAL	L04-Industrial	1125	Arepas Caja X22	4	\$ 3,40	\$ 13,60	Gaibor Juan
09/07/2022	GAIBOR JUAN ALFREDO	L04-Industrial	1125	Arepas Caja X22	4	\$ 3,40	\$ 13,60	Gaibor Juan
10/07/2022	ABAD MENDIETA CIA. LTDA.	L04-Industrial	1125	Arepas Caja X22	4	\$ 3,40	\$ 13,60	Cabrera Luis
10/07/2022	CONSTANTE YAR ENVER ALEXANDER	L04-Industrial	1125	Arepas Caja X22	4	\$ 3,40	\$ 13,60	Constante Enver
10/07/2022	CONSUMIDOR FINAL	L04-Industrial	1125	Arepas Caja X22	6	\$ 3,40	\$ 20,40	Gaibor Juan
11/07/2022	JARRO CALLE LUIS FERNANDO	L04-Industrial	1125	Arepas Caja X22	1	\$ 3,40	\$ 3,40	Jarro Fernando
11/07/2022	YUNGA COLLAGUAZO CARLOS BENITO	L04-Industrial	1125	Arepas Caja X22	2	\$ 3,40	\$ 6,80	Yunga Carlos
11/07/2022	CRESPO PALACIOS CARLOS JULIO	L04-Industrial	1125	Arepas Caja X22	2	\$ 3,40	\$ 6,80	Crespo Carlos
11/07/2022	CEVALLOS GONZALEZ JUAN DIEGO	L04-Industrial	1125	Arepas Caja X22	2	\$ 3,40	\$ 6,80	Cevallos Juan
11/07/2022	ARIAS NERY	L04-Industrial	1125	Arepas Caja X22	2	\$ 3,40	\$ 6,80	Arias Nery
11/07/2022	ZUÑIGA QUIZHPI JUAN DIEGO	L04-Industrial	1125	Arepas Caja X22	5	\$ 3,40	\$ 17,00	Zuñiga Juan
11/07/2022	CONSUMIDOR FINAL	L04-Industrial	1125	Arepas Caja X22	5	\$ 3,40	\$ 17,00	Gaibor Juan
12/07/2022	GODOY BAYRON	L04-Industrial	1125	Arepas Caja X22	1	\$ 3,40	\$ 3,40	Godoy Byron
12/07/2022	CONSUMIDOR FINAL	L04-Industrial	1125	Arepas Caja X22	3	\$ 3,40	\$ 10,20	Gaibor Juan
12/07/2022	ZUÑIGA QUIZHPI JUAN DIEGO	L04-Industrial	1125	Arepas Caja X22	10	\$ 3,40	\$ 34,00	Zuñiga Juan
13/07/2022	YUNGA COLLAGUAZO CARLOS BENITO	L04-Industrial	1125	Arepas Caja X22	1	\$ 3,40	\$ 3,40	Yunga Carlos
13/07/2022	CRESPO PALACIOS CARLOS JULIO	L04-Industrial	1125	Arepas Caja X22	2	\$ 3,40	\$ 6,80	Crespo Carlos
13/07/2022	YUNGA COLLAGUAZO CARLOS BENITO	L04-Industrial	1125	Arepas Caja X22	3	\$ 3,40	\$ 10,20	Yunga Carlos
13/07/2022	CONSTANTE YAR ENVER ALEXANDER	L04-Industrial	1125	Arepas Caja X22	4	\$ 3,40	\$ 13,60	Constante Enver
14/07/2022	CEVALLOS GONZALEZ JUAN DIEGO	L04-Industrial	1125	Arepas Caja X22	1	\$ 3,40	\$ 3,40	Cevallos Juan
14/07/2022	JARRO CALLE LUIS FERNANDO	L04-Industrial	1125	Arepas Caja X22	2	\$ 3,40	\$ 6,80	Jarro Fernando
14/07/2022	CONSUMIDOR FINAL	L04-Industrial	1125	Arepas Caja X22	3	\$ 3,40	\$ 10,20	Gaibor Juan
15/07/2022	ABAD MENDIETA CIA. LTDA.	L04-Industrial	1125	Arepas Caja X22	3	\$ 3,40	\$ 10,20	Cabrera Luis

fechatrans	Cliente	descgrupo2	codinventario	descripcion	cantidad	pu	pt	nomvendedor
15/07/2022	ABAD MENDIETA CIA. LTDA.	L04-Industrial	1125	Arepas Caja X22	3	\$ 3,40	\$ 10,20	Cabrera Luis
15/07/2022	ABAD MENDIETA CIA. LTDA.	L04-Industrial	1125	Arepas Caja X22	3	\$ 3,40	\$ 10,20	Cabrera Luis
15/07/2022	ABAD MENDIETA CIA. LTDA.	L04-Industrial	1125	Arepas Caja X22	3	\$ 3,40	\$ 10,20	Cabrera Luis
15/07/2022	CONSUMIDOR FINAL	L04-Industrial	1125	Arepas Caja X22	3	\$ 3,40	\$ 10,20	Gaibor Juan
<b>Total</b>					<b>3059</b>	<b>\$ 744,95</b>	<b>\$ 3.898,55</b>	

## Anexo C. Órdenes de Producción



**ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 01**

**Lugar y Fecha:** Cuenca, 01 de septiembre de 2022  
**Cliente:** ABAD MENDIETA CIA. LTDA.  
**Fecha de Inicio:** 01 de septiembre      **Fecha de Terminación:** 02 de septiembre  
**Entrega el Día:** 02 de septiembre

Línea de producción	Código	Descripción	Cantidad
L04-Industrial	1124	Conchitas Domo Circ	73

**Información Adicional:**

**Especificaciones:**

**Observación:**

---

**Jefe de Producción**



**ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 02**

**Lugar y Fecha:** Cuenca, 03 de septiembre de 2022  
**Cliente:** COLEGIO CEDFI  
**Fecha de Inicio:** 03 de septiembre      **Fecha de Terminación:** 04 de septiembre  
**Entrega el Día:** 04 de septiembre

Línea de producción	Código	Descripción	Cantidad
L04-Industrial	1130	Biscochos Domo Circ	32

**Información Adicional:**

**Especificaciones:**

**Observación:**

---

**Jefe de Producción**



## ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 03

**Lugar y Fecha:** Cuenca, 04 de septiembre de 2022

**Cliente:** CONORQUE CIA. LTDA.

**Fecha de Inicio:** 04 de septiembre

**Fecha de Terminación:** 04 de septiembre

**Entrega el Dia:** 05 de septiembre

Línea de producción	Código	Descripción	Cantidad
L04-Industrial	1152	Aplanchados Mini Domo Circ	69

### Información Adicional:

**Especificaciones:**

**Observación:**

\_\_\_\_\_  
Jefe de Producción



**ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 04**

**Lugar y Fecha:** Cuenca, 05 de septiembre de 2022  
**Cliente:** Vergara Roman Veronica Mariela  
**Fecha de Inicio:** 05 de septiembre      **Fecha de Terminación:** 07 de septiembre  
**Entrega el Dia:** 08 de septiembre

Línea de producción	Código	Descripción	Cantidad
L04-Industrial	1161	Roscas Col x10	116

**Información Adicional:**

**Especificaciones:**

**Observación:**

---

**Jefe de Producción**



**ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 05**

**Lugar y Fecha:** Cuenca, 06 de septiembre de 2022  
**Cliente:** Veintimilla Garcia Guillermo Jesus  
**Fecha de Inicio:** 06 de septiembre      **Fecha de Terminación:** 06 de septiembre  
**Entrega el Dia:** 06 de septiembre

Línea de producción	Código	Descripción	Cantidad
L09-Escolar	1710	Mufi Choco x10	46

**Información Adicional:**

**Especificaciones:**

**Observación:**

---

**Jefe de Producción**



**ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 06**

**Lugar y Fecha:** Cuenca, 08 de septiembre de 2022  
**Cliente:** Crespo Palacios Carlos Julio  
**Fecha de Inicio:** 08 de septiembre      **Fecha de Terminación:** 09 de septiembre  
**Entrega el Dia:** 09 de septiembre

Línea de producción	Código	Descripción	Cantidad
L09-Escolar	1741	Concha Grande x10	14

**Información Adicional:**

**Especificaciones:**

**Observación:**

---

**Jefe de Producción**



**ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 07**

**Lugar y Fecha:** Cuenca, 09 de septiembre de 2022  
**Cliente:** Zambrano Jazmín  
**Fecha de Inicio:** 09 de septiembre      **Fecha de Terminación:** 09 de septiembre  
**Entrega el Dia:** 10 de septiembre

Línea de producción	Código	Descripción	Cantidad
L09-Escolar	1791	Pan Pizza Escolar	112

**Información Adicional:**

**Especificaciones:**

**Observación:**

---

**Jefe de Producción**



**ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 08**

**Lugar y Fecha:** Cuenca, 09 de septiembre de 2022  
**Cliente:** Arias Nery  
**Fecha de Inicio:** 09 de septiembre      **Fecha de Terminación:** 10 de septiembre  
**Entrega el Dia:** 10 de septiembre

Línea de producción	Código	Descripción	Cantidad
L09-Escolar	1744	Alfajores x12	12

**Información Adicional:**

**Especificaciones:**

**Observación:**

---

**Jefe de Producción**



**ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 09**

**Lugar y Fecha:** Cuenca, 10 de septiembre de 2022  
**Cliente:** Zambrano Jazmín  
**Fecha de Inicio:** 10 de septiembre      **Fecha de Terminación:** 10 de septiembre  
**Entrega el Dia:** 10 de septiembre

Línea de producción	Código	Descripción	Cantidad
L04-Industrial	1120	Arepas Caja x30	14

**Información Adicional:**

**Especificaciones:**

**Observación:**

---

**Jefe de Producción**



**ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 10**

**Lugar y Fecha:** Cuenca, 10 de septiembre de 2022  
**Cliente:** CONORQUE CIA. LTDA.  
**Fecha de Inicio:** 10 de septiembre      **Fecha de Terminación:** 10 de septiembre  
**Entrega el Dia:** 10 de septiembre

Línea de producción	Código	Descripción	Cantidad
L04-Industrial	1121	Arepas Domo Circ	120

**Información Adicional:**

**Especificaciones:**

**Observación:**

---

**Jefe de Producción**



**ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 11**

**Lugar y Fecha:** Cuenca, 11 de septiembre de 2022  
**Cliente:** Muñoz Alvarez María Fernanda  
**Fecha de Inicio:** 11 de septiembre      **Fecha de Terminación:** 11 de septiembre  
**Entrega el Dia:** 11 de septiembre

Línea de producción	Código	Descripción	Cantidad
L09-Escolar	1731	Bola Choco x10	23

**Información Adicional:**

**Especificaciones:**

**Observación:**

---

**Jefe de Producción**



**ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 12**

**Lugar y Fecha:** Cuenca, 11 de septiembre de 2022  
**Cliente:** ELORXI CIA. LTDA.  
**Fecha de Inicio:** 11 de septiembre      **Fecha de Terminación:** 12 de septiembre  
**Entrega el Dia:** 12 de septiembre

Línea de producción	Código	Descripción	Cantidad
L09-Escolar	1711	Mufi Zanahoria x10	11

**Información Adicional:**

**Especificaciones:**

**Observación:**

---

**Jefe de Producción**



**ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 13**

**Lugar y Fecha:** Cuenca, 12 de septiembre de 2022  
**Cliente:** Gaibor Juan Alfredo  
**Fecha de Inicio:** 12 de septiembre      **Fecha de Terminación:** 12 de septiembre  
**Entrega el Dia:** 12 de septiembre

Línea de producción	Código	Descripción	Cantidad
L04-Industrial	1100	Orancake Tira x12	13

**Información Adicional:**

**Especificaciones:**

**Observación:**

---

**Jefe de Producción**



## ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 14

**Lugar y Fecha:** Cuenca, 09 de septiembre de 2022

**Cliente:** Juan Diego Cevallos Gonzalez

**Fecha de Inicio:** 09 de septiembre

**Fecha de Terminación:** 10 de septiembre

**Entrega el Dia:** 10 de septiembre

Línea de producción	Código	Descripción	Cantidad
L04-Industrial	1150	Palmera Mini Domo Circ	42

### Información Adicional:

**Especificaciones:**

**Observación:**

\_\_\_\_\_  
Jefe de Producción



## ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 15

**Lugar y Fecha:** Cuenca, 09 de septiembre de 2022

**Cliente:** ELORXI CIA. LTDA.

**Fecha de Inicio:** 09 de septiembre

**Fecha de Terminación:** 09 de septiembre

**Entrega el Dia:** 10 de septiembre

Línea de producción	Código	Descripción	Cantidad
L09-Escolar	1754	Palmera x10	5

### Información Adicional:

**Especificaciones:**

**Observación:**

\_\_\_\_\_  
Jefe de Producción



## ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 16

**Lugar y Fecha:** Cuenca, 10 de septiembre de 2022

**Cliente:** Bayron Godoy

**Fecha de Inicio:** 10 de septiembre

**Fecha de Terminación:** 10 de septiembre

**Entrega el Día:** 11 de septiembre

Línea de producción	Código	Descripción	Cantidad
L09-Escolar	1788	Pan Dona Choc.	80

### Información Adicional:

**Especificaciones:**

**Observación:**

\_\_\_\_\_  
Jefe de Producción



## ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 17

**Lugar y Fecha:** Cuenca, 11 de septiembre de 2022

**Cliente:** Nery Arias

**Fecha de Inicio:** 11 de septiembre

**Fecha de Terminación:** 11 de septiembre

**Entrega el Día:** 12 de septiembre

Línea de producción	Código	Descripción	Cantidad
L09-Escolar	1757	Pañuelos x10	3

### Información Adicional:

**Especificaciones:**

**Observación:**

\_\_\_\_\_  
Jefe de Producción


**ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 18**

**Lugar y Fecha:** Cuenca, 11 de septiembre de 2022

**Cliente:** COLEGIO CEDFI

**Fecha de Inicio:** 11 de septiembre

**Fecha de Terminación:** 11 de septiembre

**Entrega el Día:** 12 de septiembre

Línea de producción	Código	Descripción	Cantidad
L09-Escolar	1701	Pasta de Tres Leches Mini	194

**Información Adicional:**

**Especificaciones:**

**Observación:**

\_\_\_\_\_  
Jefe de Producción


**ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 19**

**Lugar y Fecha:** Cuenca, 12 de septiembre de 2022

**Cliente:** Ana Lucia Guerra

**Fecha de Inicio:** 12 de septiembre

**Fecha de Terminación:** 12 de septiembre

**Entrega el Día:** 13 de septiembre

Línea de producción	Código	Descripción	Cantidad
L09-Escolar	1771	Quesadillas	4

**Información Adicional:**

**Especificaciones:**

**Observación:**

\_\_\_\_\_  
Jefe de Producción



**ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 20**

**Lugar y Fecha:** Cuenca, 12 de septiembre de 2022  
**Cliente:** Sandra Garcia  
**Fecha de Inicio:** 12 de septiembre      **Fecha de Terminación:** 12 de septiembre  
**Entrega el Dia:** 13 de septiembre

Línea de producción	Código	Descripción	Cantidad
L09-Escolar	1770	Relámpago	5

**Información Adicional:**

**Especificaciones:**

**Observación:**

---

**Jefe de Producción**



**ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 21**

**Lugar y Fecha:** Cuenca, 13 de septiembre de 2022  
**Cliente:** CONORQUE CIA. LTDA.  
**Fecha de Inicio:** 13 de septiembre      **Fecha de Terminación:** 14 de septiembre  
**Entrega el Dia:** 14 de septiembre

Línea de producción	Código	Descripción	Cantidad
L04-Industrial	1141	Suspiro Domo Circ	10

**Información Adicional:**

**Especificaciones:**

**Observación:**

---

**Jefe de Producción**



**ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 22**

**Lugar y Fecha:** Cuenca, 13 de septiembre de 2022  
**Cliente:** Juan Alfredo Gaibor  
**Fecha de Inicio:** 13 de septiembre      **Fecha de Terminación:** 14 de septiembre  
**Entrega el Dia:** 14 de septiembre

Línea de producción	Código	Descripción	Cantidad
L04-Industrial	1140	Caja Suspiro 20	12

**Información Adicional:**

**Especificaciones:**

**Observación:**

---

**Jefe de Producción**



**ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 23**

**Lugar y Fecha:** Cuenca, 14 de septiembre de 2022  
**Cliente:** Juan Diego Zuñiga  
**Fecha de Inicio:** 14 de septiembre      **Fecha de Terminación:** 14 de septiembre  
**Entrega el Dia:** 15 de septiembre

Línea de producción	Código	Descripción	Cantidad
L04-Industrial	1111	Cake Naranja	90

**Información Adicional:**

**Especificaciones:**

**Observación:**

---

**Jefe de Producción**



## ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 24

**Lugar y Fecha:** Cuenca, 14 de septiembre de 2022

**Cliente:** Enver Alexander Constante

**Fecha de Inicio:** 14 de septiembre

**Fecha de Terminación:** 14 de septiembre

**Entrega el Día:** 15 de septiembre

Línea de producción	Código	Descripción	Cantidad
L04-Industrial	1112	Cake Chocolate	90

### Información Adicional:

**Especificaciones:**

**Observación:**

\_\_\_\_\_  
Jefe de Producción



## ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 25

**Lugar y Fecha:** Cuenca, 15 de septiembre de 2022

**Cliente:** Jhonnatan Morquecho

**Fecha de Inicio:** 15 de septiembre

**Fecha de Terminación:** 15 de septiembre

**Entrega el Día:** 16 de septiembre

Línea de producción	Código	Descripción	Cantidad
L04-Industrial	1110	Cake Marmoleado	90

### Información Adicional:

**Especificaciones:**

**Observación:**

\_\_\_\_\_  
Jefe de Producción



## ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 26

**Lugar y Fecha:** Cuenca, 15 de septiembre de 2022

**Cliente:** Rosa Malo Berrezueta

**Fecha de Inicio:** 15 de septiembre

**Fecha de Terminación:** 15 de septiembre

**Entrega el Día:** 16 de septiembre

Línea de producción	Código	Descripción	Cantidad
L09-Escolar	1700	Pasta Mini Chocolate	7

### Información Adicional:

**Especificaciones:**

**Observación:**

\_\_\_\_\_  
Jefe de Producción

## Anexo D. Órdenes de Requisición



**ORDEN DE REQUISICIÓN N°: 01**

Orden Producción N°

**Fecha de pedido:** 01 de septiembre      **Fecha de despacho:** 01 de septiembre  
**Solicitado por:** Patricio Luna      **Departamento Solicitante:** Pastelería

Código	Descripción	Unidad de	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
MARG	Margarina	gr	1.800	\$ 0,00250	\$ 4,50
AZGR	Azucar Granulada	gr	2.400	\$ 0,00060	\$ 1,44
HUEV	Huevos	gr	1.650	\$ 0,00180	\$ 2,97
ESVA	Esencia De Vainilla Negra	gr	20	\$ 0,00390	\$ 0,08
POHO	Polvo De Hornear	gr	50	\$ 0,00279	\$ 0,14
LECH	Leche	gr	532	\$ 0,00080	\$ 0,43
AZGR	Azucar Granulada	gr	160	\$ 0,00060	\$ 0,10
MAVE	Manteca Vegetal	gr	319	\$ 0,00180	\$ 0,57
ACVE	Aceite Vegetal	gr	106	\$ 0,00130	\$ 0,14
CHOCOL	Chocolate	gr	1.064	\$ 0,00650	\$ 6,92
FRES	Fresas	gr	1.064	\$ 0,00220	\$ 2,35
AZGR	Azucar Granulada	gr	2.128	\$ 0,00060	\$ 1,28
DO401	Domo Art. 401 250 c/caja Galletas	u	48	\$ 0,42220	\$ 20,27
ROFUGR	Rollo Funda Precortada 12X18	u	6	\$ 0,01660	\$ 0,10
ETICOF	Etiqueta Conchitas Frontal	u	48	\$ 0,02300	\$ 1,10
ETICOR	Etiqueta Conchitas Reverso	u	48	\$ 0,02300	\$ 1,10
ETIFECH	Etiqueta fechadora	u	48	\$ 0,00109	\$ 0,05
<b>Total</b>					<b>\$ 43,53</b>

**Entregado por:** \_\_\_\_\_      **Recibido por:** \_\_\_\_\_



**ORDEN DE REQUISICIÓN N°: 02**

Orden Producción N°

**Fecha de pedido:** 03 de septiembre      **Fecha de despacho:** 03 de septiembre  
**Solicitado por:** Patricio Luna      **Departamento Solicitante:** Pastelería

Código	Descripción	Unidad de	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
HAPA	Harina De Panificacion	gr	3.500	\$ 0,00066	\$ 2,31
SAL	Sal Al Granel	gr	70	\$ 0,00020	\$ 0,01
AZGR	Azucar Granulada	gr	70	\$ 0,00060	\$ 0,04
LEVA	Levadura	gr	120	\$ 0,00250	\$ 0,30
MAVE	Manteca Vegetal	gr	880	\$ 0,00180	\$ 1,58
MARG	Margarina	gr	880	\$ 0,00250	\$ 2,20
YEMA	Yema de Huevo	gr	420	\$ 0,00180	\$ 0,76
COYE	Color Yemo	gr	3	\$ 0,00750	\$ 0,02
HAPA	Harina De Panificacion	gr	160	\$ 0,00066	\$ 0,11
DO401	Domo Art. 401 250 c/caja Galletas	u	29	\$ 0,42220	\$ 12,24
ETIFECH	Etiqueta fechadora	u	29	\$ 0,00109	\$ 0,03
ROFUGR	Rollo Funda Precortada 12X18	u	3	\$ 0,01660	\$ 0,05
				<b>Total</b>	<b>\$ 19,66</b>

**Entregado por:** \_\_\_\_\_      **Recibido por:** \_\_\_\_\_



**ORDEN DE REQUISICIÓN N°: 03**

Orden Producción N°

**Fecha de pedido:** 04 de septiembre      **Fecha de despacho:** 04 de septiembre  
**Solicitado por:** Patricio Luna      **Departamento Solicitante:** Pastelería

Código	Descripción	Unidad de	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
HAPA	Harina De Panificacion	gr	6.550	\$ 0,00066	\$ 4,32
MAVE	Manteca Vegetal	gr	280	\$ 0,00180	\$ 0,50
SAL	Sal Al Granel	gr	130	\$ 0,00020	\$ 0,03
HOJ	Hojaldrina	gr	3.500	\$ 0,00280	\$ 9,80
HUEV	Huevos	gr	330	\$ 0,00180	\$ 0,59
COYE	Color Yemo	gr	6	\$ 0,00750	\$ 0,05
ROFUGR	Rollo Funda Precortada 12X18	u	4	\$ 0,01660	\$ 0,07
HAPA	Harina De Panificacion	gr	160	\$ 0,00066	\$ 0,11
CLAHUE	Clara de Huevo	gr	380	\$ 0,00180	\$ 0,68
AZMIC	Azúcar Micropulverizada	gr	1.780	\$ 0,00175	\$ 3,12
DO401	Domo Art. 401 250 c/caja Galletas	u	49	\$ 0,42220	\$ 20,69
ETIAF	Etiqueta Aplanchados Frontal	u	49	\$ 0,04400	\$ 2,16
ETIAR	Etiqueta Aplanchados Reverso	u	49	\$ 0,01700	\$ 0,83
ETIFECH	Etiqueta fechadora	u	49	\$ 0,00109	\$ 0,05
ROFUGR	Rollo Funda Precortada 12X18	u	4	\$ 0,01660	\$ 0,07
<b>Total</b>					<b>\$ 43,13</b>

**Entregado por:** \_\_\_\_\_      **Recibido por:** \_\_\_\_\_



**ORDEN DE REQUISICIÓN N°: 04**

Orden Producción N°

**Fecha de pedido:** 05 de septiembre      **Fecha de despacho:** 05 de septiembre  
**Solicitado por:** Patricio Luna      **Departamento Solicitante:** Pastelería

Código	Descripción	Unidad de	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
HAPA	Harina De Panificacion	gr	9.318	\$ 0,00066	\$ 6,15
MAVE	Manteca Vegetal	gr	350	\$ 0,00180	\$ 0,63
SAL	Sal Al Granel	gr	88	\$ 0,00020	\$ 0,02
HUEV	Huevos	gr	10.300	\$ 0,00180	\$ 18,54
AZMIC	Azúcar Micropulverizada	gr	4.640	\$ 0,00175	\$ 8,12
ETIRV	Etiqueta Roscas De Viento X8	u	116	\$ 0,02500	\$ 2,90
ROFUGR	Rollo Funda Precortada 12X18	u	5	\$ 0,01660	\$ 0,08
FUPO5	Funda Polifan 8*18 minidog,roscas*10	u	116	\$ 0,02240	\$ 2,60
<b>Total</b>					<b>\$ 39,04</b>

**Entregado por:** \_\_\_\_\_      **Recibido por:** \_\_\_\_\_



**ORDEN DE REQUISICIÓN N°: 05**

Orden Producción N°

**Fecha de pedido:** 06 de septiembre      **Fecha de despacho:** 06 de septiembre  
**Solicitado por:** Patricio Luna      **Departamento Solicitante:** Pastelería

Código	Descripción	Unidad de	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
HAPA	Harina De Panificacion	gr	7.200	\$ 0,00066	\$ 4,75
POHO	Polvo De Hornear	gr	144	\$ 0,00279	\$ 0,40
SAL	Sal Al Granel	gr	80	\$ 0,00020	\$ 0,02
AZGR	Azucar Granulada	gr	6.500	\$ 0,00060	\$ 3,90
CAENP	Cacao En Polvo	gr	500	\$ 0,00410	\$ 2,05
ACVE	Aceite Vegetal	gr	6.000	\$ 0,00130	\$ 7,80
HUEV	Huevos	gr	6.000	\$ 0,00180	\$ 10,80
LECH	Leche	gr	6.000	\$ 0,00080	\$ 4,80
LECH	Leche	gr	448	\$ 0,00080	\$ 0,36
AZGR	Azucar Granulada	gr	134	\$ 0,00060	\$ 0,08
MAVE	Manteca Vegetal	gr	269	\$ 0,00180	\$ 0,48
ACVE	Aceite Vegetal	gr	90	\$ 0,00130	\$ 0,12
CHOCOL	Chocolate	gr	897	\$ 0,00650	\$ 5,83
BABL1	Bandejas Blancas 8 1/2" Normal	u	45	\$ 0,04760	\$ 2,14
PI03	Pirotina Ideal N 12 Blanca	u	455	\$ 0,00270	\$ 1,23
POLI	Poliolfina 130819 MIC	cm	2300	\$ 0,00666	\$ 15,31
ROFUGR	Rollo Funda Precortada 12X18	u	1	\$ 0,01660	\$ 0,02
<b>Total</b>					<b>\$ 60,09</b>

**Entregado por:** \_\_\_\_\_      **Recibido por:** \_\_\_\_\_



**ORDEN DE REQUISICIÓN N°: 06**

Orden Producción N°

**Fecha de pedido:** 08 de septiembre      **Fecha de despacho:** 08 de septiembre  
**Solicitado por:** Patricio Luna      **Departamento Solicitante:** Pastelería

Código	Descripción	Unidad de	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
MARG	Margarina	gr	1.800	\$ 0,00250	\$ 4,50
AZGR	Azucar Granulada	gr	2.400	\$ 0,00060	\$ 1,44
HUEV	Huevos	gr	1.650	\$ 0,00180	\$ 2,97
ESVA	Esencia De Vainilla Negra	gr	20	\$ 0,00390	\$ 0,08
POHO	Polvo De Hornear	gr	50	\$ 0,00279	\$ 0,14
LECH	Leche	gr	539	\$ 0,00080	\$ 0,43
AZGR	Azucar Granulada	gr	162	\$ 0,00060	\$ 0,10
MAVE	Manteca Vegetal	gr	323	\$ 0,00180	\$ 0,58
ACVE	Aceite Vegetal	gr	108	\$ 0,00130	\$ 0,14
CHOCOL	Chocolate	gr	1.077	\$ 0,00650	\$ 7,00
FRES	Fresas	gr	197	\$ 0,00220	\$ 0,43
AZGR	Azucar Granulada	gr	394	\$ 0,00060	\$ 0,24
ROFUGR	Rollo Funda Precortada 12X18	u	6	\$ 0,01660	\$ 0,10
ETIFECH	Etiqueta fechadora	u	14	\$ 0,00109	\$ 0,02
DO401	Domo Art. 401 250 c/caja Galletas	u	14	\$ 0,42220	\$ 5,91
<b>Total</b>				<b>\$</b>	<b>\$ 24,07</b>

**Entregado por:** \_\_\_\_\_      **Recibido por:** \_\_\_\_\_



**ORDEN DE REQUISICIÓN N°: 07**

Orden Producción N°

**Fecha de pedido:** 09 de septiembre      **Fecha de despacho:** 09 de septiembre  
**Solicitado por:** Patricio Luna      **Departamento Solicitante:** Pastelería

Código	Descripción	Unidad de	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
HAPA	Harina De Panificacion	gr	6.000	\$ 0,00066	\$ 3,96
SAL	Sal Al Granel	gr	120	\$ 0,00020	\$ 0,02
AZGR	Azucar Granulada	gr	120	\$ 0,00060	\$ 0,07
MAVE	Manteca Vegetal	gr	120	\$ 0,00180	\$ 0,22
ANTI	Antimoho Propinato De Calcio Fcc	gr	18	\$ 0,00220	\$ 0,04
LEVA	Levadura	gr	200	\$ 0,00250	\$ 0,50
QUBL	Queso Bloque	gr	5.600	\$ 0,00250	\$ 14,00
MOZRL	Mozarella	gr	2.240	\$ 0,00500	\$ 11,20
JAMBL	Jamón Bloque	gr	2.240	\$ 0,00250	\$ 5,60
PAST	Pasta de Tomate Marcello's	gr	4.140	\$ 0,00348	\$ 14,41
FUPOPIES	Funda Polifan 7*11 Pan de yuca, Pizza mini	u	112	\$ 0,00850	\$ 0,95
ROF14	Rollo Funda Precortada 14x20	u	1	\$ 0,02741	\$ 0,03
<b>Total</b>				<b>\$</b>	<b>\$ 51,00</b>

**Entregado por:** \_\_\_\_\_      **Recibido por:** \_\_\_\_\_



**ORDEN DE REQUISICIÓN N°: 08**

Orden Producción N°

Fecha de pedido: 09 de septiembre      Fecha de despacho: 09 de septiembre

Solicitado por: Patricio Luna      Departamento Solicitante: Pastelería

Código	Descripción	Unidad de	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
HAPA	Harina De Panificacion	gr	2.100	\$ 0,00066	\$ 1,39
AZMIC	Azúcar Micropulverizada	gr	1.100	\$ 0,00175	\$ 1,93
MAI	Maicena	gr	1.200	\$ 0,00160	\$ 1,92
MARG	Margarina	gr	1.100	\$ 0,00250	\$ 2,75
HUEV	Huevos	gr	650	\$ 0,00180	\$ 1,17
HAPA	Harina De Panificacion	gr	40	\$ 0,00066	\$ 0,03
COCRL	Coco Rallado	gr	432	\$ 0,01560	\$ 6,74
MAJA	Manjar	gr	1.872	\$ 0,00267	\$ 5,00
AZMIC	Azúcar Micropulverizada	gr	84	\$ 0,00175	\$ 0,15
PI03	Pirotina Ideal N 12 Blanca	u	144	\$ 0,00270	\$ 0,39
BABL4	Bandejas BR-12 Blanca	u	12	\$ 0,08810	\$ 1,06
POLI	Poliolefina 130819 MIC	cm	480	\$ 0,00666	\$ 3,20
<b>Total</b>					<b>\$ 25,70</b>

Entregado por: \_\_\_\_\_      Recibido por: \_\_\_\_\_



**ORDEN DE REQUISICIÓN N°: 09**

Orden Producción N°

Fecha de pedido: 10 de septiembre      Fecha de despacho: 10 de septiembre

Solicitado por: Patricio Luna      Departamento Solicitante: Pastelería

Código	Descripción	Unidad de	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
HUEV	Huevos	gr	1.600	\$ 0,00180	\$ 2,88
HAPA	Harina De Panificacion	gr	6.000	\$ 0,00066	\$ 3,96
POHO	Polvo De Hornear	gr	150	\$ 0,00279	\$ 0,42
ESVA	Esencia De Vainilla Negra	gr	40	\$ 0,00390	\$ 0,16
AZGR	Azucar Granulada	gr	3.200	\$ 0,00060	\$ 1,92
MAVE	Manteca Vegetal	gr	1.600	\$ 0,00180	\$ 2,88
MARG	Margarina	gr	1.600	\$ 0,00250	\$ 4,00
ROFUGR	Rollo Funda Precortada 12X18	u	2	\$ 0,01660	\$ 0,03
DO301	Domo Art. 301A-3 200 c/caja Suspiros, Arepas, Key	u	14	\$ 0,41560	\$ 5,82
ETIFECH	Etiqueta fechadora	u	14	\$ 0,00109	\$ 0,02
<b>Total</b>					<b>\$ 22,08</b>

Entregado por: \_\_\_\_\_      Recibido por: \_\_\_\_\_



**ORDEN DE REQUISICIÓN N°: 10**

Orden Producción N°

**Fecha de pedido:** 10 de septiembre  
**Fecha de despacho:** 10 de septiembre  
**Solicitado por:** Patricio Luna  
**Departamento Solicitante:** Pastelería

Código	Descripción	Unidad de	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
HUEV	Huevos	gr	1.600	\$ 0,00180	\$ 2,88
HAPA	Harina De Panificacion	gr	6.000	\$ 0,00066	\$ 3,96
POHO	Polvo De Hornear	gr	150	\$ 0,00279	\$ 0,42
ESVA	Esencia De Vainilla Negra	gr	40	\$ 0,00390	\$ 0,16
AZGR	Azucar Granulada	gr	3.200	\$ 0,00060	\$ 1,92
MAVE	Manteca Vegetal	gr	1.600	\$ 0,00180	\$ 2,88
MARG	Margarina	gr	1.600	\$ 0,00250	\$ 4,00
HUEV	Huevos	gr	26	\$ 0,00180	\$ 0,05
DO301	Domo Art. 301A-3 200 c/caja Suspiros, Arepas, Key	u	55	\$ 0,41560	\$ 22,86
ETIARP	Etiqueta Arepa Mini Frontal	u	55	\$ 0,02300	\$ 1,27
ETIFECH	Etiqueta fechadora	u	55	\$ 0,00109	\$ 0,06
ETIARP	Etiqueta Arepa Mini Reverso	u	55	\$ 0,02300	\$ 1,27
ROFUGR	Rollo Funda Precortada 12X18	u	2	\$ 0,01660	\$ 0,03
<b>Total</b>					<b>\$ 41,74</b>

**Entregado por:** \_\_\_\_\_ **Recibido por:** \_\_\_\_\_



**ORDEN DE REQUISICIÓN N°: 11**

Orden Producción N°

**Fecha de pedido:** 11 de septiembre  
**Fecha de despacho:** 11 de septiembre  
**Solicitado por:** Patricio Luna  
**Departamento Solicitante:** Pastelería

Código	Descripción	Unidad de	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
PDRP	Pan de reproceso	gr	7.000	\$ 0,00600	\$ 42,00
CAMR	Cacao Amargo	gr	250	\$ 0,00800	\$ 2,00
ESRO	Esencia De Ron	gr	50	\$ 0,00800	\$ 0,40
AZGR	Azucar Granulada	gr	1.600	\$ 0,00060	\$ 0,96
LECH	Leche	gr	225	\$ 0,00080	\$ 0,18
AZGR	Azucar Granulada	gr	67	\$ 0,00060	\$ 0,04
MAVE	Manteca Vegetal	gr	135	\$ 0,00180	\$ 0,24
ACVE	Aceite Vegetal	gr	45	\$ 0,00130	\$ 0,06
CHOCOL	Chocolate	gr	449	\$ 0,00650	\$ 2,92
WHPT	Whip Topping	gr	190	\$ 0,00540	\$ 1,03
GLPAST	Gel Pastelero de fresa	gr	228	\$ 0,00250	\$ 0,57
BABL1	Bandejas Blancas 8 1/2" Normal	u	23	\$ 0,04760	\$ 1,09
ROFUGR	Rollo Funda Precortada 12X18	u	1	\$ 0,01660	\$ 0,02
PI03	Pirotina Ideal N 12 Blanca	u	228	\$ 0,00270	\$ 0,62
<b>Total</b>					<b>\$ 52,12</b>

**Entregado por:** \_\_\_\_\_ **Recibido por:** \_\_\_\_\_



**ORDEN DE REQUISICIÓN N°: 12**

Orden Producción N°

Fecha de pedido: 11 de septiembre      Fecha de despacho: 11 de septiembre

Solicitado por: Patricio Luna      Departamento Solicitante: Pastelería

Código	Descripción	Unidad de	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
HAPA	Harina De Panificación	gr	1.800	\$ 0,00066	\$ 1,19
AZGR	Azucar Granulada	gr	1.625	\$ 0,00060	\$ 0,98
POHO	Polvo De Hornear	gr	36	\$ 0,00279	\$ 0,10
SAL	Sal Al Granel	gr	20	\$ 0,00020	\$ 0,00
ZANH	Zanahoria	gr	100	\$ 0,00110	\$ 0,11
ACVE	Aceite Vegetal	gr	500	\$ 0,00130	\$ 0,65
LECH	Leche	gr	1.500	\$ 0,00080	\$ 1,20
HUEV	Huevos	gr	1.500	\$ 0,00180	\$ 2,70
ROFUGR	Rollo Funda Precortada 12X18	u	2	\$ 0,01660	\$ 0,03
PI03	Pirotina Ideal N 12 Blanca	u	114	\$ 0,00270	\$ 0,31
BABL1	Bandejas Blancas 8 1/2" Normal	u	14	\$ 0,04760	\$ 0,67
<b>Total</b>					<b>\$ 7,93</b>

Entregado por: \_\_\_\_\_      Recibido por: \_\_\_\_\_



**ORDEN DE REQUISICIÓN N°: 13**

Orden Producción N°

Fecha de pedido: 12 de septiembre      Fecha de despacho: 12 de septiembre

Solicitado por: Patricio Luna      Departamento Solicitante: Pastelería

Código	Descripción	Unidad de	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
HAPA	Harina De Panificación	gr	1.750	\$ 0,00066	\$ 1,16
AZGR	Azucar Granulada	gr	1.600	\$ 0,00060	\$ 0,96
POHO	Polvo De Hornear	gr	32	\$ 0,00279	\$ 0,09
SAL	Sal Al Granel	gr	20	\$ 0,00020	\$ 0,00
ANTI	Antimoho Propinato De Calcio Fcc	gr	8	\$ 0,00220	\$ 0,02
SOPO	Sorbato De Potasio	gr	8	\$ 0,00610	\$ 0,05
LECH	Leche	gr	1.500	\$ 0,00080	\$ 1,20
ACVE	Aceite Vegetal	gr	1.500	\$ 0,00130	\$ 1,95
HUEV	Huevos	gr	1.500	\$ 0,00180	\$ 2,70
ESNA	Esencia De Naranja	gr	20	\$ 0,00510	\$ 0,10
COYE	Color Yemo	gr	2	\$ 0,00750	\$ 0,02
LIMON	Ralladura limón	gr	12	\$ 0,00053	\$ 0,01
FRES	Fresas	gr	449	\$ 0,00220	\$ 0,99
AZGR	Azucar Granulada	gr	899	\$ 0,00060	\$ 0,54
ROFUGR	Rollo Funda Precortada 12X18	u	1	\$ 0,01660	\$ 0,02
CARDUP	Cartulina Duplex Sinarkrf 300 gr 7010	u	13	\$ 0,00870	\$ 0,11
FUPO1	Funda Polifan 4*8 Orancake*2 Unidades	u	154	\$ 0,00230	\$ 0,35
GRAP	Grapas	u	154	\$ 0,00024	\$ 0,04
PI03	Pirotina Ideal N 12 Blanca	u	154	\$ 0,00270	\$ 0,42
<b>Total</b>					<b>\$ 10,71</b>

Entregado por: \_\_\_\_\_      Recibido por: \_\_\_\_\_



**ORDEN DE REQUISICIÓN N°: 14**

Orden Producción N°

**Fecha de pedido:** 09 de septiembre  
**Solicitado por:** Patricio Luna

**Fecha de** 09 de septiembre  
**Departamento Solicitante:** Pastelería

Código	Descripción	Unidad de	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
HAPA	Harina De Panificacion	gr	6.550	\$ 0,00066	\$ 4,32
MAVE	Manteca Vegetal	gr	280	\$ 0,00180	\$ 0,50
SAL	Sal Al Granel	gr	130	\$ 0,00020	\$ 0,03
HOJ	Hojaldrina	gr	3.560	\$ 0,00280	\$ 10
HUEV	Huevos	gr	300	\$ 0,00180	\$ 0,54
COYE	Color Yemo	gr	6	\$ 0,00750	\$ 0,05
HAPA	Harina De Panificacion	gr	308	\$ 0,00066	\$ 0,20
HUEV	Huevos	gr	220	\$ 0,00180	\$ 0,40
AZGR	Azucar Granulada	gr	1.400	\$ 0,00060	\$ 0,84
ROFUGR	Rollo Funda Precortada 12X18	u	3	\$ 0,01660	\$ 0,05
DO401	Domo Art. 401 250 c/caja Galletas	u	41	\$ 0,42220	\$ 17,31
ETIORF	Etiqueta Orejitas Frontal	u	41	\$ 0,02400	\$ 0,98
ETIFECH	Etiqueta fechadora	u	41	\$ 0,00109	\$ 0,04
ETIORR	Etiqueta Orejitas Reverso	u	41	\$ 0,02400	\$ 0,98
<b>Total</b>				<b>\$</b>	<b>36,22</b>

**Entregado por:** \_\_\_\_\_ **Recibido por:** \_\_\_\_\_



**ORDEN DE REQUISICIÓN N°: 15**

Orden Producción N°

**Fecha de pedido:** 09 de septiembre  
**Solicitado por:** Patricio Luna

**Fecha de** 09 de septiembre  
**Departamento Solicitante:** Pastelería

Código	Descripción	Unidad de	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
HAPA	Harina De Panificacion	gr	2.596	\$ 0,00066	\$ 1,71
MAVE	Manteca Vegetal	gr	111	\$ 0,00180	\$ 0,20
SAL	Sal Al Granel	gr	52	\$ 0,00020	\$ 0,01
HOJ	Hojaldrina	gr	1.411	\$ 0,00280	\$ 3,95
HUEV	Huevos	gr	119	\$ 0,00180	\$ 0,21
COYE	Color Yemo	gr	2	\$ 0,00750	\$ 0,02
AZGR	Azucar Granulada	gr	300	\$ 0,00060	\$ 0,18
AZGR	Azucar Granulada	gr	118	\$ 0,00060	\$ 0,07
PI03	Pirotina Ideal N 12 Blanca	u	47	\$ 0,00270	\$ 0,13
BABL1	Bandejas Blancas 8 1/2" Normal	u	5	\$ 0,04760	\$ 0,24
<b>Total</b>				<b>\$</b>	<b>6,72</b>

**Entregado por:** \_\_\_\_\_ **Recibido por:** \_\_\_\_\_



**ORDEN DE REQUISICIÓN N°: 16**

Orden Producción N°

**Fecha de pedido:** 10 de septiembre      **Fecha de** 10 de septiembre  
**Solicitado por:** Patricio Luna      **Departamento Solicitante:** Pastelería

Código	Descripción	Unidad de	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
AZGR	Azucar Granulada	gr	1.900	\$ 0,00060	\$ 1,14
MAVE	Manteca Vegetal	gr	1.500	\$ 0,00180	\$ 2,70
SAL	Sal Al Granel	gr	180	\$ 0,00020	\$ 0,04
LEVA	Levadura	gr	900	\$ 0,00250	\$ 2,25
ESVA	Esencia De Vainilla Negra	gr	180	\$ 0,00390	\$ 0,70
MIXO	Mixo	gr	185	\$ 0,00550	\$ 1,02
HUEV	Huevos	gr	2.819	\$ 0,00180	\$ 5,07
HAPA	Harina De Panificacion	gr	13.000	\$ 0,00066	\$ 8,58
HAPA	Harina De Panificacion	gr	1.000	\$ 0,00066	\$ 0,66
LECH	Leche	gr	1.537	\$ 0,00080	\$ 1,23
AZGR	Azucar Granulada	gr	461	\$ 0,00060	\$ 0,28
MAVE	Manteca Vegetal	gr	922	\$ 0,00180	\$ 1,66
ACVE	Aceite Vegetal	gr	307	\$ 0,00130	\$ 0,40
CHOCOL	Chocolate	gr	3.074	\$ 0,00650	\$ 19,98
GRAG	Gragea	gr	1.440	\$ 0,00630	\$ 9,07
ROFUGR	Rollo Funda Precortada 12X18	u	4	\$ 0,01660	\$ 0,07
PI03	Pirotina Ideal N 12 Blanca	u	480	\$ 0,00270	\$ 1,30
BABL4	Bandejas BR-12 Blanca	u	80	\$ 0,08810	\$ 7,05
POLI	Poliolefina 130819 MIC	cm	4.600	\$ 0,00666	\$ 30,62
				<b>Total</b>	<b>\$ 93,81</b>

**Entregado por:**

\_\_\_\_\_

**Recibido por:**

\_\_\_\_\_



**ORDEN DE REQUISICIÓN N°: 17**

Orden Producción N°

**Fecha de pedido:** 11 de septiembre      **Fecha de** 11 de septiembre  
**Solicitado por:** Patricio Luna      **Departamento Solicitante:** Pastelería

Código	Descripción	Unidad de	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
HAPA	Harina De Panificacion	gr	2.183	\$ 0,00066	\$ 1,44
MAVE	Manteca Vegetal	gr	93	\$ 0,00180	\$ 0,17
SAL	Sal Al Granel	gr	43	\$ 0,00020	\$ 0,01
HOJ	Hojaldrina	gr	1.187	\$ 0,00280	\$ 3,32
HUEV	Huevos	gr	100	\$ 0,00180	\$ 0,18
COYE	Color Yemo	gr	2	\$ 0,00750	\$ 0,02
LECH	Leche	gr	293	\$ 0,00080	\$ 0,23
AZGR	Azucar Granulada	gr	147	\$ 0,00060	\$ 0,09
MAI	Maicena	gr	59	\$ 0,00160	\$ 0,09
YEMA	Piña	gr	250	\$ 0,00075	\$ 0,19
HUEV	Huevos	gr	55	\$ 0,00180	\$ 0,10
BABL4	Bandejas BR-12 Blanca	u	3	\$ 0,08810	\$ 0,26
POLI	Poliolefina 130819 MIC	cm	300	\$ 0,00666	\$ 2,00
<b>Total</b>					<b>\$ 8,10</b>

**Entregado por:**

\_\_\_\_\_

**Recibido por:**

\_\_\_\_\_



**ORDEN DE REQUISICIÓN N°: 18**

Orden Producción N° 18

**Fecha de pedido:** 11 de septiembre  
**Solicitado por:** Patricio Luna

**Fecha de Departamento Solicitante:** 11 de septiembre Pastelería

Código	Descripción	Unidad de	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
HAPA	Harina De Panificacion	gr	2.400	\$ 0,00066	\$ 1,58
POHO	Polvo De Hornear	gr	130	\$ 0,00279	\$ 0,36
HUEV	Huevos	gr	4.500	\$ 0,00180	\$ 8,10
AZGR	Azucar Granulada	gr	200	\$ 0,00060	\$ 0,12
ESVA	Esencia De Vainilla Negra	gr	30	\$ 0,00390	\$ 0,12
MARG	Margarina	gr	10	\$ 0,00250	\$ 0,03
CMTL	Crema tres leches	gr	5.000	\$ 0,00313	\$ 15,63
LECH	Leche	gr	7.000	\$ 0,00080	\$ 5,60
MAJA	Manjar	gr	1.000	\$ 0,00267	\$ 2,67
WHPT	Whip Topping	gr	647	\$ 0,00540	\$ 3,49
LECH	Leche	gr	48	\$ 0,00080	\$ 0,04
AZGR	Azucar Granulada	gr	14	\$ 0,00060	\$ 0,01
MAVE	Manteca Vegetal	gr	29	\$ 0,00180	\$ 0,05
ACVE	Aceite Vegetal	gr	10	\$ 0,00130	\$ 0,01
CHOCOL	Chocolate	gr	95	\$ 0,00650	\$ 0,62
DO101 MP3	Domo Pastas mini tres leches Art 105161 1000c/caja	u	194	\$ 0,06380	\$ 12,38
ROFUGR	Rollo Funda Precortada 12X18	u	5	\$ 0,01660	\$ 0,08
PPEN	Papel encerado	u	7	\$ 0,25000	\$ 1,75
<b>Total</b>				<b>\$</b>	<b>52,64</b>

**Entregado por:** \_\_\_\_\_ **Recibido por:** \_\_\_\_\_



**ORDEN DE REQUISICIÓN N°: 19**

Orden Producción N° 19

**Fecha de pedido:** 12 de septiembre  
**Solicitado por:** Patricio Luna

**Fecha de Departamento Solicitante:** 12 de septiembre Pastelería

Código	Descripción	Unidad de	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
HAPA	Harina De Panificacion	gr	1.200	\$ 0,00066	\$ 0,79
MARG	Margarina	gr	500	\$ 0,00250	\$ 1,25
HUEV	Huevos	gr	110	\$ 0,00180	\$ 0,20
POHO	Polvo De Hornear	gr	20	\$ 0,00279	\$ 0,06
MAI	Maicena	gr	300	\$ 0,00160	\$ 0,48
YEMA	Yema de Huevo	gr	334	\$ 0,00180	\$ 0,60
QLE	Quesillo	gr	600	\$ 0,00290	\$ 1,74
AZMIC	Azúcar Micropulverizada	gr	600	\$ 0,00175	\$ 1,05
ESNA	Esencia De Naranja	gr	20	\$ 0,00510	\$ 0,10
HAPA	Harina De Panificacion	gr	470	\$ 0,00066	\$ 0,31
ROFUGR	Rollo Funda Precortada 12X18	u	4	\$ 0,01660	\$ 0,07
F 5*8	Funda Polifan 5X8	u	65	\$ 0,00580	\$ 0,38
BABL4	Bandejas BR-12 Blanca	u	5	\$ 0,08810	\$ 0,44
<b>Total</b>				<b>\$</b>	<b>7,46</b>

**Entregado por:** \_\_\_\_\_ **Recibido por:** \_\_\_\_\_



**ORDEN DE REQUISICIÓN N°: 20**

Orden Producción N°

**Fecha de pedido:** 12 de septiembre      **Fecha de** 12 de septiembre  
**Solicitado por:** Patricio Luna      **Departamento Solicitante:** Pastelería

Código	Descripción	Unidad de	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
SAL	Sal Al Granel	gr	10	\$ 0,00020	\$ 0,00
MARG	Margarina	gr	250	\$ 0,00250	\$ 0,63
HAPA	Harina De Panificacion	gr	500	\$ 0,00066	\$ 0,33
HUEV	Huevos	gr	568	\$ 0,00180	\$ 1,02
ACVE	Aceite Vegetal	gr	3	\$ 0,00130	\$ 0,00
LECH	Leche	gr	500	\$ 0,00080	\$ 0,40
AZGR	Azucar Granulada	gr	250	\$ 0,00060	\$ 0,15
MAI	Maicena	gr	100	\$ 0,00160	\$ 0,16
AZMIC	Azúcar micropulverizada	gr	5	\$ 0,00175	\$ 0,01
ROFUGR	Rollo Funda Precortada 12X18	u	1	\$ 0,01660	\$ 0,02
PI03	Pirotina Ideal N 12 Blanca	u	45	\$ 0,00270	\$ 0,12
BABL1	Bandejas Blancas 8 1/2" Normal	u	5	\$ 0,04760	\$ 0,24
<b>Total</b>					<b>\$ 3,08</b>

**Entregado por:** \_\_\_\_\_      **Recibido por:** \_\_\_\_\_



**ORDEN DE REQUISICIÓN N°: 21**

Orden Producción N°

**Fecha de pedido:** 13 de septiembre      **Fecha de** 13 de septiembre  
**Solicitado por:** Patricio Luna      **Departamento Solicitante:** Pastelería

Código	Descripción	Unidad de	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
CLAHUE	Clara de Huevo	gr	875	\$ 0,00180	\$ 1,58
AZGR	Azucar Granulada	gr	1.750	\$ 0,00060	\$ 1,05
ACI	Acido Citrico	gr	10	\$ 0,00130	\$ 0,01
COL	Colorante	gr	7	\$ 0,13800	\$ 0,97
MARG	Margarina	gr	16	\$ 0,00250	\$ 0,04
PPEN	Papel encerado	u	3	\$ 0,25000	\$ 0,75
DO301	Domo Art. 301A-3 200 c/caja Suspiros, Arepas, Key	u	10	\$ 0,41560	\$ 4,16
ETISDR	Etiqueta Suspiros domo Reverso	u	10	\$ 0,01900	\$ 0,19
ETISUSF	Etiqueta Suspiros Frontal	u	10	\$ 0,01900	\$ 0,19
ETIFECH	Etiqueta fechadora	u	10	\$ 0,00109	\$ 0,01
<b>Total</b>					<b>\$ 8,94</b>

**Entregado por:** \_\_\_\_\_      **Recibido por:** \_\_\_\_\_



**ORDEN DE REQUISICIÓN N°: 22**

Orden Producción N°

**Fecha de pedido:** 13 de septiembre  
**Solicitado por:** Patricio Luna

**Fecha de** 13 de septiembre  
**Departamento Solicitante:** Pastelería

Código	Descripción	Unidad de	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
CLAHUE	Clara de Huevo	gr	1.750	\$ 0,00180	\$ 3,15
AZGR	Azucar Granulada	gr	3.500	\$ 0,00060	\$ 2,10
ACI	Acido Citrico	gr	20	\$ 0,00130	\$ 0,03
MARG	Margarina	gr	2	\$ 0,00250	\$ 0,01
MARG	Margarina	gr	21	\$ 0,00250	\$ 0,05
PPEN	Papel encerado	u	2	\$ 0,25000	\$ 0,50
DO301	Domo Art. 301A-3 200 c/caja Suspiros, Arepas, Key	u	12	\$ 0,41560	\$ 4,99
ETIFECH	Etiqueta fechadora	u	12	\$ 0,00109	\$ 0,01
<b>Total</b>					<b>\$ 10,83</b>

**Entregado por:** \_\_\_\_\_ **Recibido por:** \_\_\_\_\_



**ORDEN DE REQUISICIÓN N°: 23**

Orden Producción N°

**Fecha de pedido:** 14 de septiembre  
**Solicitado por:** Patricio Luna

**Fecha de** 14 de septiembre  
**Departamento Solicitante:** Pastelería

Código	Descripción	Unidad de	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
ESNA	Esencia De Naranja	gr	120	\$ 0,00510	\$ 0,61
HUEV	Huevos	gr	6.000	\$ 0,00180	\$ 10,80
HAPA	Harina De Panificacion	gr	10.800	\$ 0,00066	\$ 7,13
MARGBL	Margarina Blanca	gr	6.000	\$ 0,00250	\$ 15,00
AZGR	Azucar Granulada	gr	6.000	\$ 0,00060	\$ 3,60
MIXO	Mixo	gr	150	\$ 0,00550	\$ 0,83
LECH	Leche	gr	1.800	\$ 0,00080	\$ 1,44
SAL	Sal Al Granel	gr	90	\$ 0,00020	\$ 0,02
ANTI	Antimoho Propinato De Calcio Fcc	gr	90	\$ 0,00220	\$ 0,20
POHO	Polvo De Hornear	gr	240	\$ 0,00279	\$ 0,67
SOPO	Sorbato De Potasio	gr	36	\$ 0,00610	\$ 0,22
DESMOL	Desmoldante	gr	684	\$ 0,00300	\$ 2,05
ACVE	Aceite Vegetal	gr	324	\$ 0,00130	\$ 0,42
ROFUGR	Rollo Funda Precortada 12X18	u	4	\$ 0,01660	\$ 0,07
PPEN	Papel encerado	u	3	\$ 0,25000	\$ 0,75
F22*30	Funda Polifan 2230	u	90	\$ 0,01760	\$ 1,58
AMPL	Amarres Plasticos	u	90	\$ 0,01880	\$ 1,69
ETICNAR	Etiqueta Cake Naranja	u	90	\$ 0,02300	\$ 2,07
ETIFECH	Etiqueta fechadora	u	90	\$ 0,00109	\$ 0,10
<b>Total</b>					<b>\$ 42,98</b>

**Entregado por:** \_\_\_\_\_ **Recibido por:** \_\_\_\_\_



**ORDEN DE REQUISICIÓN N°: 24**

Orden Producción N°

Fecha de pedido: 14 de septiembre  
Solicitado por: Patricio Luna

Fecha de 14 de septiembre  
Departamento Solicitante: Pastelería

Código	Descripción	Unidad de	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
ESNA	Esencia De Naranja	gr	120	\$ 0,00510	\$ 0,61
HUEV	Huevos	gr	6.000	\$ 0,00180	\$ 10,80
HAPA	Harina De Panificacion	gr	10.800	\$ 0,00066	\$ 7,13
MARGBL	Margarina Blanca	gr	6.000	\$ 0,00250	\$ 15,00
AZGR	Azucar Granulada	gr	6.000	\$ 0,00060	\$ 3,60
MIXO	Mixo	gr	150	\$ 0,00550	\$ 0,83
LECH	Leche	gr	1.800	\$ 0,00080	\$ 1,44
SAL	Sal Al Granel	gr	90	\$ 0,00020	\$ 0,02
ANTI	Antimoho Propinato De Calcio Fcc	gr	90	\$ 0,00220	\$ 0,20
POHO	Polvo De Hornear	gr	240	\$ 0,00279	\$ 0,67
SOPO	Sorbato De Potasio	gr	36	\$ 0,00610	\$ 0,22
COCM	Color caramelo	gr	360	\$ 0,00001	\$ 0,00
CAMR	Cacao amargo	gr	720	\$ 0,00800	\$ 5,76
DESMOL	Desmoldante	gr	684	\$ 0,00300	\$ 2,05
ACVE	Aceite Vegetal	gr	324	\$ 0,00130	\$ 0,42
ROFUGR	Rollo Funda Precortada 12X18	u	4	\$ 0,01660	\$ 0,07
PPEN	Papel encerado	u	3	\$ 0,25000	\$ 0,75
F22*30	Funda Polifan 2230	u	90	\$ 0,01760	\$ 1,58
AMPL	Amarres Plasticos	u	90	\$ 0,01880	\$ 1,69
ETICCH	Etiqueta Cake Cacao	u	90	\$ 0,02300	\$ 2,07
ETIFECH	Etiqueta fechadora	u	90	\$ 0,00109	\$ 0,10
<b>Total</b>					<b>\$ 55,01</b>

Entregado por:

Recibido por:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



## ORDEN DE REQUISICIÓN N°: 25

Orden Producción N° 25

Fecha de pedido: 15 de septiembre  
Solicitado por: Patricio Luna

Fecha de 15 de septiembre  
Departamento Solicitante: Pastelería

Código	Descripción	Unidad de	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
ESNA	Esencia De Naranja	gr	240	\$ 0,00510	\$ 1,22
HUEV	Huevos	gr	12.000	\$ 0,00180	\$ 21,60
HAPA	Harina De Panificacion	gr	21.600	\$ 0,00066	\$ 14,26
MARGBL	Margarina Blanca	gr	12.000	\$ 0,00250	\$ 30,00
AZGR	Azucar Granulada	gr	12.000	\$ 0,00060	\$ 7,20
MIXO	Mixo	gr	300	\$ 0,00550	\$ 1,65
LECH	Leche	gr	3.600	\$ 0,00080	\$ 2,88
SAL	Sal Al Granel	gr	180	\$ 0,00020	\$ 0,04
ANTI	Antimoho Propinato De Calcio Fcc	gr	180	\$ 0,00220	\$ 0,40
POHO	Polvo De Hornear	gr	480	\$ 0,00279	\$ 1,34
SOPO	Sorbato De Potasio	gr	72	\$ 0,00610	\$ 0,44
COCM	Color caramelo	gr	360	\$ 0,00001	\$ 0,00
CAMR	Cacao amargo	gr	720	\$ 0,00800	\$ 5,76
DESMOL	Desmoldante	gr	684	\$ 0,00300	\$ 2,05
ACVE	Aceite Vegetal	gr	324	\$ 0,00130	\$ 0,42
ROFUGR	Rollo Funda Precortada 12X18	u	8	\$ 0,01660	\$ 0,13
PPEN	Papel encerado	u	3	\$ 0,25000	\$ 0,75
F22*30	Funda Polifan 2230	u	90	\$ 0,01760	\$ 1,58
AMPL	Amarres Plasticos	u	90	\$ 0,01880	\$ 1,69
ETICMAR	Etiqueta Cake Marmoleado	u	90	\$ 0,03300	\$ 2,97
ETIFECH	Etiqueta fechadora	u	90	\$ 0,00109	\$ 0,10
<b>Total</b>					<b>\$ 96,48</b>

Entregado por:

Recibido por:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



**ORDEN DE REQUISICIÓN N°: 26**

Orden Producción N°

**Fecha de pedido:** 15 de septiembre      **Fecha de despacho:** 15 de septiembre  
**Solicitado por:** Patricio Luna      **Departamento Solicitante:** Pastelería

Código	Descripción	Unidad de	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
HAPA	Harina De Panificación	gr	2.000	\$ 0,00066	\$ 1,32
POHO	Polvo De Hornear	gr	130	\$ 0,00279	\$ 0,36
CAMR	Cacao amargo	gr	100	\$ 0,00800	\$ 0,80
HUEV	Huevos	gr	4.500	\$ 0,00180	\$ 8,10
AZGR	Azucar Granulada	gr	2.000	\$ 0,00060	\$ 1,20
MARG	Margarina	gr	10	\$ 0,00250	\$ 0,03
FRES	Fresas	gr	5,22	\$ 0,00220	\$ 0,01
GLPAST	Gel pastelero de fresa	gr	36	\$ 0,00250	\$ 0,09
AZGR	Azucar Granulada	gr	1.897	\$ 0,00060	\$ 1,14
LECH	Leche	gr	965	\$ 0,00080	\$ 0,77
AZGR	Azucar Granulada	gr	290	\$ 0,00060	\$ 0,17
MAVE	Manteca Vegetal	gr	579	\$ 0,00180	\$ 1,04
ACVE	Aceite Vegetal	gr	193	\$ 0,00130	\$ 0,25
CHOCOL	Chocolate	gr	1.930	\$ 0,00650	\$ 12,55
WHPT	Whip Topping	gr	5.450	\$ 0,00540	\$ 29,43
ROFUGR	Rollo Funda Precortada 12X18	u	3	\$ 0,01660	\$ 0,05
PPEN	Papel encerado	u	7	\$ 0,25000	\$ 1,75
BABL4	Bandejas BR-12 Blanca	u	7	\$ 0,08810	\$ 0,62
				<b>Total</b>	<b>\$ 59,68</b>

**Entregado por:** \_\_\_\_\_      **Recibido por:** \_\_\_\_\_

## Anexo E. Costos materiales

Costos Materia Prima						
Código	Descripción	Cant.	Unidad	Valor Unitario	Unidad	Valor Unitario
ACVE	Aceite Vegetal	1	gr	\$ 0,00130	gr	\$ 0,00130
ACI	Ácido Cítrico	1	gr	\$ 0,00130	gr	\$ 0,00130
ANTI	Antimoho Propinato De Calcio Fcc	1	gr	\$ 0,00220	gr	\$ 0,00220
AZGR	Azúcar Granulada	1	gr	\$ 0,00060	gr	\$ 0,00060
AZMIC	Azúcar Micro pulverizada	1	kg	\$ 1,75000	gr	\$ 0,00175
CAMR	Cacao amargo	1	kg	\$ 8,00000	gr	\$ 0,00800
CAENP	Cacao En Polvo	1	gr	\$ 0,00410	gr	\$ 0,00410
COCM	Color caramelo	1	ml	\$ 0,01072	gr	\$ 0,00001
COYE	Color Yemo	1	kg	\$ 7,50000	gr	\$ 0,00750
COL	Colorante	1	kg	\$ 13,80000	gr	\$ 0,13800
CMTL	Crema tres leches	1	gr	\$ 0,00313	gr	\$ 0,00313
ESNA	Esencia De Naranja	1	gr	\$ 0,00510	gr	\$ 0,00510
ESRO	Esencia De Ron	1	gr	\$ 0,00800	gr	\$ 0,00800
ESVA	Esencia De Vainilla Negra	1	gr	\$ 0,00390	gr	\$ 0,00390
FRES	Fresas	1	lb	\$ 1,00000	gr	\$ 0,00220
HAPA	Harina De Panificación	1	gr	\$ 0,00066	gr	\$ 0,00066
HUEV	Huevos	1	u	\$ 0,00180	gr	\$ 0,00180
LECH	Leche	1	lt	\$ 0,80000	gr	\$ 0,00080
LEVA	Levadura	1	kg	\$ 2,50000	gr	\$ 0,00250
MAI	Maicena	1	kg	\$ 1,60000	gr	\$ 0,00160
MAVE	Manteca Vegetal	1	gr	\$ 0,00180	gr	\$ 0,00180
MARG	Margarina	1	kg	\$ 2,50000	gr	\$ 0,00250
MARGBL	Margarina Blanca	1	kg	\$ 2,50000	gr	\$ 0,00250
MIXO	Mixo	1	kg	\$ 5,50000	gr	\$ 0,00550
PDRP	Pan de reproceso	1	gr	\$ 0,00600	gr	\$ 0,00600
POHO	Polvo De Hornear	1	gr	\$ 0,00279	gr	\$ 0,00279
QLE	Quesillo	1	lb	\$ 0,00290	gr	\$ 0,00290
LIMON	Ralladura limón	1	u	\$ 0,04000	gr	\$ 0,00053
SAL	Sal Al Granel	1	gr	\$ 0,00020	gr	\$ 0,00020
SOPO	Sorbato De Potasio	1	gr	\$ 0,00610	gr	\$ 0,00610
ZANH	Zanahoria	1	lb	\$ 0,50000	gr	\$ 0,00110
COCRLL	Coco Rallado	500	gr	\$ 7,80000	gr	\$ 0,01560
MAJA	Manjar	1	kg	\$ 2,67000	gr	\$ 0,00267
LIM	Limón	1	u	\$ 0,04000	gr	\$ 0,00053
WHPT	Whip topping	1	kg	\$ 5,40000	gr	\$ 0,00540
GLPAST	Gel Pastelero de fresa	1	kg	\$ 2,50000	gr	\$ 0,00250
CHOCOL	Chocolate	1	kg	\$ 6,50000	gr	\$ 0,00650
HOJ	Hojaldrina	1	kg	\$ 2,80000	gr	\$ 0,00280
GRAG	Gragea	1	kg	\$ 6,30000	gr	\$ 0,00630

Código	Descripción	Cant.	Unidad	Valor Unitario	Unidad	Valor Unitario
QUBL	Queso Bloque	1	kg	\$ 2,50000	gr	\$ 0,00250
MOZRL	Mozarella	1	kg	\$ 5,00000	gr	\$ 0,00500
JAMBL	Jamón Bloque	1	kg	\$ 2,50000	gr	\$ 0,00250
PAST	Pasta de Tomate Marcello´s	1	kg	\$ 3,48000	gr	\$ 0,00348
DESMOL	Desmoldante	1	kg	\$ 3,00000	gr	\$ 0,00300
CLAHUE	Clara de Huevo	1	u	\$ 0,00180	gr	\$ 0,00180
YEMA	Yema de Huevo	1	u	\$ 0,00180	gr	\$ 0,00180
YEMA	Piña	1	u	\$ 0,75000	gr	\$ 0,00075
AMPL	Amarres Plásticos	1	u	\$ 0,01880	u	\$ 0,01880
BABL1	Bandejas Blancas 8 1/2" Normal	1	u	\$ 0,04760	u	\$ 0,04760
BABL4	Bandejas BR-12 Blanca	1	u	\$ 0,08810	u	\$ 0,08810
CARDUP	Cartulina Duplex Sinarkrf 300 gr 7010	1	u	\$ 0,00870	u	\$ 0,00870
DO301	Domo Art. 301A-3 200 c/caja Suspiros, Arepas, Key	1	u	\$ 0,41560	u	\$ 0,41560
DO401	Domo Art. 401 250 c/caja Galletas	1	u	\$ 0,42220	u	\$ 0,42220
DO101 MP3	Domo Pastas mini tres leches Art 105161 1000c/caja	1	u	\$ 0,06380	u	\$ 0,06380
FUPO1	Funda Polifan 4*8 Orancake*2 Unidades	2	u	\$ 0,00460	u	\$ 0,00230
F 5*8	Funda Polifan 5X8	1	u	\$ 0,00580	u	\$ 0,00580
F22*30	Funda Polifan 2230	1	u	\$ 0,01760	u	\$ 0,01760
FUPO5	Funda Polifan 8*18 minidog, roscas*10	1	u	\$ 0,02240	u	\$ 0,02240
FUPOPIES	Funda Polifan 7*11 Pan de yuca, Pizza mini	1	u	\$ 0,00850	u	\$ 0,00850
PI03	Pirotina Ideal N 12 Blanca	1	u	\$ 0,00270	u	\$ 0,00270
POLI	Poliolofina 130819 MIC	10000	cm	\$ 66,57500	cm	\$ 0,00666
ROFUGR	Rollo Funda Pre cortada 12X18	100	u	\$ 1,66030	u	\$ 0,01660
GRAP	Grapas	5000	u	\$ 1,18000	u	\$ 0,00024
ROF14	Rollo Funda Pre cortada 14X20	100	u	\$ 2,74130	u	\$ 0,02741
ETIAF	Etiqueta Aplanchados Frontal	1	u	\$ 0,04400	u	\$ 0,04400
ETIAR	Etiqueta Aplanchados Reverso	1	u	\$ 0,01700	u	\$ 0,01700
ETIARP	Etiqueta Arepa Mini Frontal	1	u	\$ 0,02300	u	\$ 0,02300
ETIARP	Etiqueta Arepa Mini Reverso	1	u	\$ 0,02300	u	\$ 0,02300
ETICCH	Etiqueta Cake Cacao	1	u	\$ 0,02300	u	\$ 0,02300
ETICMAR	Etiqueta Cake Marmoleado	1	u	\$ 0,03300	u	\$ 0,03300
ETICNAR	Etiqueta Cake Naranja	1	u	\$ 0,02300	u	\$ 0,02300
ETICOF	Etiqueta Conchitas Frontal	1	u	\$ 0,02300	u	\$ 0,02300
ETICOR	Etiqueta Conchitas Reverso	1	u	\$ 0,02300	u	\$ 0,02300
ETIORF	Etiqueta Orejitas Frontal	1	u	\$ 0,02400	u	\$ 0,02400
ETIORR	Etiqueta Orejitas Reverso	1	u	\$ 0,02400	u	\$ 0,02400
ETIRV	Etiqueta Roscas De Viento X8	1	u	\$ 0,02500	u	\$ 0,02500
ETISDR	Etiqueta Suspiros domo Reverso	1	u	\$ 0,01900	u	\$ 0,01900
ETISUSF	Etiqueta Suspiros Frontal	1	u	\$ 0,01900	u	\$ 0,01900

<b>Código</b>	<b>Descripción</b>	<b>Cant.</b>	<b>Unidad</b>	<b>Valor Unitario</b>	<b>Unidad</b>	<b>Valor Unitario</b>
ETIFECH	Etiqueta fechadora	1	u	\$ 0,00109	u	\$ 0,00109
PPEN	Papel encerado	1	u	\$ 0,25000	u	\$ 0,25000

## Anexo F. Tarjetas de tiempo por empleado



**TARJETA DE TIEMPO N° 01**

**Fecha:** 01 al 15 de septiembre  
**Empleado:** Kevin Bermeo **Cargo:** Pastelero

Detalle	Tiempo empleado	Tarifa por Hora	Costo Total
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 02	00h:24s:36min,45cs	\$ 2,58	\$ 1,56
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 03	00h:10s:04min,60cs	\$ 2,58	\$ 0,18
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 14	00h:57s:03min,77cs	\$ 2,58	\$ 0,17
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 15	00h:35s:29min,59cs	\$ 2,58	\$ 1,27
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 16	00h:00s:38min,50cs	\$ 2,58	\$ 1,63
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 17	00h:43s:16min,34cs	\$ 2,58	\$ 0,72
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 18	01h:47s:33min,86cs	\$ 2,58	\$ 4,03
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 19	00h:48s:07min,16cs	\$ 2,58	\$ 0,33
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 20	00h:29s:05min,43cs	\$ 2,58	\$ 0,24
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 26	01h:32s:16min,09cs	\$ 2,58	\$ 3,29
<b>Total</b>			<b>\$ 13,41</b>

**Elaborado por:** \_\_\_\_\_ **Autorizado por:** \_\_\_\_\_



**TARJETA DE TIEMPO N° 02**

**Fecha:** 01 al 15 de septiembre  
**Empleado:** Olga Llangari **Cargo:** Pastelera

Detalle	Tiempo empleado	Tarifa por	Costo Total
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 01	00h:28s:02min,95cs	\$ 2,56	\$ 0,11
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 06	00h:38s:01min,03cs	\$ 2,56	\$ 0,07
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 07	02h:53s:02min,52cs	\$ 2,56	\$ 5,25
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 08	00h:04s:22min,95cs	\$ 2,56	\$ 0,94
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 11	00h:12s:01min,61cs	\$ 2,56	\$ 0,05
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 13	00h:36s:00min,12cs	\$ 2,56	\$ 0,03
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 16	00h:42s:02min,61cs	\$ 2,56	\$ 0,12
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 18	00h:40s:00min,35cs	\$ 2,56	\$ 0,03
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 23	01h:26s:07min,46cs	\$ 2,56	\$ 2,88
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 24	01h:25s:07min,38cs	\$ 2,56	\$ 2,88
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 25	01h:30s:44min,96cs	\$ 2,56	\$ 4,46
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 26	00h:02s:01min,78cs	\$ 2,56	\$ 0,04
<b>Total</b>			<b>\$ 16,86</b>

**Elaborado por:** \_\_\_\_\_ **Autorizado por:** \_\_\_\_\_



**TARJETA DE TIEMPO N° 03**

**Fecha:** 01 al 15 de septiembre  
**Empleado:** Norma Quezada **Cargo:** Pastelera

Detalle	Tiempo empleado	Tarifa por	Costo Total
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 05	00h:10s:52min,99cs	\$ 2,56	\$ 2,23
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 12	00h:13s:20min,87cs	\$ 2,56	\$ 0,86
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 17	00h:10s:00min,60cs	\$ 2,56	\$ 0,01
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 18	00h:11s:04min,77cs	\$ 2,56	\$ 0,18
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 19	00h:39s:52min,03cs	\$ 2,56	\$ 2,25
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 20	00h:12s:10min,25cs	\$ 2,56	\$ 0,44
<b>Total</b>			<b>\$ 5,96</b>

**Elaborado por:** \_\_\_\_\_ **Autorizado por:** \_\_\_\_\_



**TARJETA DE TIEMPO N° 04**

**Fecha:** 01 al 15 de septiembre

**Empleado:** Bryan Villacis **Cargo:** Pastelero

Detalle	Tiempo empleado	Tarifa por Hora	Costo Total
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 01	00h:50s:17min,96cs	\$ 2,56	\$ 0,76
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 04	01h:37s:55min,39cs	\$ 2,56	\$ 4,93
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 06	00h:39s:05min,91cs	\$ 2,56	\$ 0,24
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 08	01h:36s:57min,17cs	\$ 2,56	\$ 5,01
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 14	00h:23s:05min,04cs	\$ 2,56	\$ 0,23
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 21	00h:16s:15min,28cs	\$ 2,56	\$ 0,65
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 22	00h:25s:16min,68cs	\$ 2,56	\$ 0,70
<b>Total</b>			<b>\$ 12,53</b>

**Elaborado por:**

**Autorizado por:**



**TARJETA DE TIEMPO N° 05**

**Fecha:** 01 al 15 de septiembre

**Empleado:** Eduardo Ramírez **Cargo:** Pastelero

Detalle	Tiempo empleado	Tarifa por	Costo Total
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 03	00h:58s:00min,40cs	\$ 2,58	\$ 0,04
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 09	00h:19s:05min,07cs	\$ 2,58	\$ 0,23
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 10	00h:57s:24min,32cs	\$ 2,58	\$ 1,07
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 11	00h:11s:33min,93cs	\$ 2,58	\$ 1,43
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 18	00h:43s:15min,57cs	\$ 2,58	\$ 0,68
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 26	00h:22s:10min,23cs	\$ 2,58	\$ 0,45
<b>Total</b>			<b>\$ 3,89</b>

**Elaborado por:**

**Autorizado por:**



**TARJETA DE TIEMPO N° 06**

**Fecha:** 01 al 15 de septiembre  
**Empleado:** Jorge Sumba **Cargo:** Pastelero

Detalle	Tiempo empleado	Tarifa por	Costo Total
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 01	00h:47s:56min,39cs	\$ 2,57	\$ 2,43
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 03	00h:25s:42min,78cs	\$ 2,57	\$ 1,82
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 05	00h:35s:37min,30cs	\$ 2,57	\$ 1,61
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 06	01h:06s:12min,95cs	\$ 2,57	\$ 3,09
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 09	00h:54s:09min,34cs	\$ 2,57	\$ 0,42
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 11	00h:12s:53min,18cs	\$ 2,57	\$ 2,28
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 12	00h:55s:04min,61cs	\$ 2,57	\$ 0,21
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 14	00h:56s:32min,58cs	\$ 2,57	\$ 1,41
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 23	00h:24s:26min,35cs	\$ 2,57	\$ 1,13
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 24	00h:12s:26min,57cs	\$ 2,57	\$ 1,12
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 25	00h:24s:26min,75cs	\$ 2,57	\$ 1,13
<b>Total</b>			<b>\$ 16,67</b>

**Elaborado por:** \_\_\_\_\_ **Autorizado por:** \_\_\_\_\_



**TARJETA DE TIEMPO N° 07**

**Fecha:** 01 al 15 de septiembre  
**Empleado:** Bernarda Quezada **Cargo:** Pastelera

Detalle	Tiempo empleado	Tarifa por	Costo Total
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 13	01h:58s:28min,93cs	\$ 2,56	\$ 3,79
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 16	00h:32s:05min,14cs	\$ 2,56	\$ 0,24
<b>Total</b>			<b>\$ 4,03</b>

**Elaborado por:** \_\_\_\_\_ **Autorizado por:** \_\_\_\_\_

## Anexo G. Tarjetas de Costos Indirectos de Fabricación por orden de producción (CIF)



---

Orden Producción N° 1

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total	Valor Total
<b>Materia Prima Indirecta</b>					<b>\$ 11,77</b>
Leche	gr	532	\$ 0,00080	\$ 0,43	
Azucar Granulada	gr	160	\$ 0,00060	\$ 0,10	
Mantecca Vegetal	gr	319	\$ 0,00180	\$ 0,57	
Aceite Vegetal	gr	106	\$ 0,00130	\$ 0,14	
Chocolate	gr	1.064	\$ 0,00650	\$ 6,92	
Fresas	gr	1.064	\$ 0,00220	\$ 2,35	
Azucar Granulada	gr	2.128	\$ 0,00060	\$ 1,28	
<b>Materia Prima Indirecta-Empaques</b>					<b>\$ 22,63</b>
Domo Art. 401 250 c/caja Galletas	u	48	\$ 0,42220	\$ 20,27	
Rollo Funda Precortada 12X18	u	6	\$ 0,01660	\$ 0,10	
Etiqueta Conchitas Frontal	u	48	\$ 0,02300	\$ 1,10	
Etiqueta Conchitas Reverse	u	48	\$ 0,02300	\$ 1,10	
Etiqueta fechadora	u	48	\$ 0,00109	\$ 0,05	
<b>Mano de Obra Indirecta</b>					<b>\$ 10,73</b>
<b>Otros Costos Indirectos de Fabricación</b>					<b>\$ 15,34</b>
Depreciación	Unidades Producidas	73	0,034975	\$ 2,55	
Diésel	Unidades Producidas	73	0,026248	\$ 1,91	
Agua Potable	Unidades Producidas	73	0,002988	\$ 0,22	
Energía Eléctrica	Unidades Producidas	73	0,014343	\$ 1,05	
Insumos Limpieza	Unidades Producidas	73	0,021202	\$ 1,55	
Mantenimiento	Unidades Producidas	73	0,028386	\$ 2,07	
Seguros	Unidades Producidas	73	0,018062	\$ 1,32	
Horas Extras	Unidades Producidas	73	0,046609	\$ 3,40	
Tiempo ocio	Horas improductivas	00h:00s:30min,00cs	0,053465	\$ 1,28	
				<b>Total</b>	<b>\$ 60,46</b>

Entregado por:

\_\_\_\_\_

Recibido por:

\_\_\_\_\_



---

Orden Producción N°

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total	Valor Total
<b>Materia Prima Indirecta</b>					
Harina De Panificacion	gr	160	\$ 0,00066	\$ 0,11	
					<b>\$ 0,11</b>
<b>Materia Prima Indirecta-Empaques</b>					
Domo Art. 401 250 c/caja Galletas	u	29	\$ 0,42220	\$ 12,24	
Etiqueta fechadora	u	29	\$ 0,00109	\$ 0,03	
Rollo Funda Precortada 12X18	u	3	\$ 0,01660	\$ 0,05	
					<b>\$ 4,69</b>
<b>Otros Costos Indirectos de Fabricación</b>					
					<b>\$ 7,43</b>
Depreciación	Unidades Producidas	32	0,034975	\$ 1,12	
Diésel	Unidades Producidas	32	0,026248	\$ 0,84	
Agua Potable	Unidades Producidas	32	0,002988	\$ 0,10	
Energía Eléctrica	Unidades Producidas	32	0,014343	\$ 0,46	
Insumos Limpieza	Unidades Producidas	32	0,021202	\$ 0,68	
Mantenimiento	Unidades Producidas	32	0,028386	\$ 0,91	
Seguros	Unidades Producidas	32	0,018062	\$ 0,58	
Horas Extras	Unidades Producidas	32	0,046609	\$ 1,49	
Tiempo ocio	Horas improductivas	00h:00s:30min,00cs	0,053465	\$ 1,28	
<b>Total</b>					<b>\$ 24,56</b>

Entregado por: \_\_\_\_\_ Recibido por: \_\_\_\_\_



---

Orden Producción N°

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total	Valor Total
<b>Materia Prima Indirecta</b>					
Harina De Panificacion	gr	160	\$ 0,00066	\$ 0,11	
Clara de Huevo	gr	380	\$ 0,00180	\$ 0,68	
Azúcar Micropulverizada	gr	1.780	\$ 0,00175	\$ 3,12	
					<b>\$ 23,80</b>
<b>Materia Prima Indirecta-Empaques</b>					
Domo Art. 401 250 c/caja Galletas	u	49	\$ 0,42220	\$ 20,69	
Etiqueta Aplanchados Frontal	u	49	\$ 0,04400	\$ 2,16	
Etiqueta Aplanchados Reverso	u	49	\$ 0,01700	\$ 0,83	
Etiqueta fechadora	u	49	\$ 0,00109	\$ 0,05	
Rollo Funda Precortada 12X18	u	4	\$ 0,01660	\$ 0,07	
					<b>\$ 10,15</b>
<b>Otros Costos Indirectos de Fabricación</b>					
					<b>\$ 14,59</b>
Depreciación	Unidades Producidas	69	0,034975	\$ 2,41	
Diésel	Unidades Producidas	69	0,026248	\$ 1,81	
Agua Potable	Unidades Producidas	69	0,002988	\$ 0,21	
Energía Eléctrica	Unidades Producidas	69	0,014343	\$ 0,99	
Insumos Limpieza	Unidades Producidas	69	0,021202	\$ 1,46	
Mantenimiento	Unidades Producidas	69	0,028386	\$ 1,96	
Seguros	Unidades Producidas	69	0,018062	\$ 1,25	
Horas Extras	Unidades Producidas	69	0,046609	\$ 3,22	
Tiempo ocio	Horas improductivas	00h:00s:30min,00cs	0,053465	\$ 1,28	
<b>Total</b>					<b>\$ 52,44</b>

Entregado por: \_\_\_\_\_ Recibido por: \_\_\_\_\_



Orden Producción N° 4

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total	Valor Total
<b>Materia Prima Indirecta</b>					<b>\$ 8,12</b>
Azúcar Micropulverizada	gr	4.640	\$ 0,00175	\$ 8,12	
<b>Materia Prima Indirecta-Empaques</b>					<b>\$ 7,76</b>
Etiqueta Roscas De Viento X8	u	116	\$ 0,02500	\$ 2,90	
Rollo Funda Precortada 12X18	u	5	\$ 0,01660	\$ 0,08	
Funda Polifan 8*18 minidog,roscas*10	u	116	\$ 0,02240	\$ 2,60	
Amarres Plasticos	u	116	\$ 0,01880	\$ 2,18	
<b>Mano de Obra Indirecta</b>					<b>\$ 17,07</b>
<b>Otros Costos Indirectos de Fabricación</b>					<b>\$ 23,11</b>
Depreciación	Unidades Producidas	116	0,034975	\$ 4,06	
Diésel	Unidades Producidas	116	0,026248	\$ 3,04	
Agua Potable	Unidades Producidas	116	0,002988	\$ 0,35	
Energía Eléctrica	Unidades Producidas	116	0,014343	\$ 1,66	
Insumos Limpieza	Unidades Producidas	116	0,021202	\$ 2,46	
Mantenimiento	Unidades Producidas	116	0,028386	\$ 3,29	
Seguros	Unidades Producidas	116	0,018062	\$ 2,10	
Horas Extras	Unidades Producidas	116	0,046609	\$ 5,41	
Tiempo ocio	Horas improductivas	00h:18s:17min,62cs	0,030850	\$ 0,74	
<b>Total</b>					<b>\$ 56,06</b>

Entregado por: \_\_\_\_\_ Recibido por: \_\_\_\_\_



Orden Producción N° 5

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total	Valor Total
<b>Materia Prima Indirecta</b>					<b>\$ 6,87</b>
Leche	gr	448	\$ 0,00080	\$ 0,36	
Azucar Granulada	gr	134	\$ 0,00060	\$ 0,08	
Manteca Vegetal	gr	269	\$ 0,00180	\$ 0,48	
Aceite Vegetal	gr	90	\$ 0,00130	\$ 0,12	
Chocolate	gr	897	\$ 0,00650	\$ 5,83	
<b>Materia Prima Indirecta-Empaques</b>					<b>\$ 18,70</b>
Bandejas Blancas 8 1/2" Normal	u	45	\$ 0,04760	\$ 2,14	
Pirotina Ideal N 12 Blanca	u	455	\$ 0,00270	\$ 1,23	
Polioléfina 130819 MIC	cm	2.300	\$ 0,00666	\$ 15,31	
Rollo Funda Precortada 12X18	u	1	\$ 0,01660	\$ 0,02	
<b>Mano de Obra Indirecta</b>					<b>\$ 6,70</b>
<b>Otros Costos Indirectos de Fabricación</b>					<b>\$ 10,06</b>
Depreciación	Unidades Producidas	46	0,034975	\$ 1,59	
Diésel	Unidades Producidas	46	0,026248	\$ 1,19	
Agua Potable	Unidades Producidas	46	0,002988	\$ 0,14	
Energía Eléctrica	Unidades Producidas	46	0,014343	\$ 0,65	
Insumos Limpieza	Unidades Producidas	46	0,021202	\$ 0,96	
Mantenimiento	Unidades Producidas	46	0,028386	\$ 1,29	
Seguros	Unidades Producidas	46	0,018062	\$ 0,82	
Horas Extras	Unidades Producidas	46	0,046609	\$ 2,12	
Tiempo ocio	Horas improductivas	00h:00s:30min,00cs	0,053465	\$ 1,28	
<b>Total</b>					<b>\$ 42,32</b>

Entregado por: \_\_\_\_\_ Recibido por: \_\_\_\_\_



Orden Producción N° 6

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total	Valor Total
<b>Materia Prima Indirecta</b>					<b>\$ 8,92</b>
Leche	gr	539	\$ 0,00080	\$ 0,43	
Azucar Granulada	gr	162	\$ 0,00060	\$ 0,10	
Manteca Vegetal	gr	323	\$ 0,00180	\$ 0,58	
Aceite Vegetal	gr	108	\$ 0,00130	\$ 0,14	
Chocolate	gr	1.077	\$ 0,00650	\$ 7,00	
Fresas	gr	197	\$ 0,00220	\$ 0,43	
Azucar Granulada	gr	394	\$ 0,00060	\$ 0,24	
<b>Materia Prima Indirecta-Empaques</b>					<b>\$ 6,03</b>
Rollo Funda Precortada 12X18	u	6	\$ 0,01660	\$ 0,10	
Etiqueta fechadora	u	14	\$ 0,00109	\$ 0,02	
Domo Art. 401 250 c/caja Galletas	u	14	\$ 0,42220	\$ 5,91	
<b>Mano de Obra Indirecta</b>					<b>\$ 1,99</b>
<b>Otros Costos Indirectos de Fabricación</b>					<b>\$ 3,89</b>
Depreciación	Unidades Producidas	14	0,034975	\$ 0,47	
Diésel	Unidades Producidas	14	0,026248	\$ 0,35	
Agua Potable	Unidades Producidas	14	0,002988	\$ 0,04	
Energía Eléctrica	Unidades Producidas	14	0,014343	\$ 0,19	
Insumos Limpieza	Unidades Producidas	14	0,021202	\$ 0,29	
Mantenimiento	Unidades Producidas	14	0,028386	\$ 0,38	
Seguros	Unidades Producidas	14	0,018062	\$ 0,24	
Horas Extras	Unidades Producidas	14	0,046609	\$ 0,63	
Tiempo ocio	Horas improproductivas	00h:00s:30min,00cs	0,053465	\$ 1,28	
<b>Total</b>					<b>\$ 20,82</b>

Entregado por:

\_\_\_\_\_

Recibido por:

\_\_\_\_\_



Orden Producción N° 7

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total	Valor Total
<b>Materia Prima Indirecta</b>					<b>\$ 45,21</b>
Queso Bloque	gr	5.600	\$ 0,00250	\$ 14,00	
Mozarella	gr	2.240	\$ 0,00500	\$ 11,20	
Jamón Bloque	gr	2.240	\$ 0,00250	\$ 5,60	
Pasta de Tomate Marcello's	gr	4.140	\$ 0,00348	\$ 14,41	
<b>Materia Prima Indirecta-Empaques</b>					<b>\$ 0,98</b>
Funda Polifan 7*11 Pan de yuca, Pizza mini	u	112	\$ 0,00850	\$ 0,95	
Rollo Funda Precortada 14x20	u	1	\$ 0,02741	\$ 0,03	
<b>Mano de Obra Indirecta</b>					<b>\$ 16,48</b>
<b>Otros Costos Indirectos de Fabricación</b>					<b>\$ 22,66</b>
Depreciación	Unidades Producidas	112	0,034975	\$ 3,92	
Diésel	Unidades Producidas	112	0,026248	\$ 2,94	
Agua Potable	Unidades Producidas	112	0,002988	\$ 0,33	
Energía Eléctrica	Unidades Producidas	112	0,014343	\$ 1,61	
Insumos Limpieza	Unidades Producidas	112	0,021202	\$ 2,37	
Mantenimiento	Unidades Producidas	112	0,028386	\$ 3,18	
Seguros	Unidades Producidas	112	0,018062	\$ 2,02	
Horas Extras	Unidades Producidas	112	0,046609	\$ 5,22	
Tiempo ocio	Horas improproductivas	00h:00s:25min,00cs	0,044554	\$ 1,07	
<b>Total</b>					<b>\$ 85,33</b>

Entregado por:

\_\_\_\_\_

Recibido por:

\_\_\_\_\_



---

Orden Producción N° 8

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total	Valor Total
<b>Materia Prima Indirecta</b>					<b>\$ 11,91</b>
Harina De Panificación	gr	40	\$ 0,00066	\$ 0,03	
Coco Rallado	gr	432	\$ 0,01560	\$ 6,74	
Manjar	gr	1.872	\$ 0,00267	\$ 5,00	
Azúcar Micropulverizada	gr	84	\$ 0,00175	\$ 0,15	
<b>Materia Prima Indirecta-Empaques</b>					<b>\$ 4,64</b>
Pirotina Ideal N 12 Blanca	u	144	\$ 0,00270	\$ 0,39	
Bandejas BR-12 Blanca	u	12	\$ 0,08810	\$ 1,06	
Poliolefina 130819 MIC	cm	480	\$ 0,00666	\$ 3,20	
<b>Mano de Obra Indirecta</b>					<b>\$ 1,77</b>
<b>Otros Costos Indirectos de Fabricación</b>					<b>\$ 3,17</b>
Depreciación	Unidades Producidas	12	0,034975	\$ 0,42	
Diésel	Unidades Producidas	12	0,026248	\$ 0,31	
Agua Potable	Unidades Producidas	12	0,002988	\$ 0,04	
Energía Eléctrica	Unidades Producidas	12	0,014343	\$ 0,17	
Insumos Limpieza	Unidades Producidas	12	0,021202	\$ 0,25	
Mantenimiento	Unidades Producidas	12	0,028386	\$ 0,34	
Seguros	Unidades Producidas	12	0,018062	\$ 0,22	
Horas Extras	Unidades Producidas	12	0,046609	\$ 0,56	
Tiempo ocio	Horas improductivas	00h:00s:20min,00cs	0,035643	\$ 0,86	
<b>Total</b>					<b>\$ 21,49</b>

Entregado por:

\_\_\_\_\_

Recibido por:

\_\_\_\_\_



---

Orden Producción N° 9

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total	Valor Total
<b>Materia Prima Indirecta</b>					<b>\$ -</b>
<b>Materia Prima Indirecta-Empaques</b>					<b>\$ 5,87</b>
Rollo Funda Precortada 12X18	u	2	\$ 0,01660	\$ 0,03	
Domo Art. 301A-3 200 c/caja Suspiros, Arepas, Key	u	14	\$ 0,41560	\$ 5,82	
Etiqueta fechadora	u	14	\$ 0,00109	\$ 0,02	
<b>Mano de Obra Indirecta</b>					<b>\$ 2,06</b>
<b>Otros Costos Indirectos de Fabricación</b>					<b>\$ 3,77</b>
Depreciación	Unidades Producidas	14	0,034975	\$ 0,49	
Diésel	Unidades Producidas	14	0,026248	\$ 0,37	
Agua Potable	Unidades Producidas	14	0,002988	\$ 0,04	
Energía Eléctrica	Unidades Producidas	14	0,014343	\$ 0,20	
Insumos Limpieza	Unidades Producidas	14	0,021202	\$ 0,30	
Mantenimiento	Unidades Producidas	14	0,028386	\$ 0,40	
Seguros	Unidades Producidas	14	0,018062	\$ 0,25	
Horas Extras	Unidades Producidas	14	0,046609	\$ 0,65	
Tiempo ocio	Horas improductivas	00h:00s:25min,00cs	0,044554	\$ 1,07	
<b>Total</b>					<b>\$ 11,70</b>

Entregado por:

\_\_\_\_\_

Recibido por:

\_\_\_\_\_



Orden Producción N°

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total	Valor Total
<b>Materia Prima Indirecta</b>					<b>\$ 0,05</b>
Huevos	gr	26	\$ 0,00180	\$ 0,05	
<b>Materia Prima Indirecta-Empaques</b>					<b>\$ 25,48</b>
Domo Art. 301A-3 200 c/caja Suspiros, Arepas, Key	u	55	\$ 0,41560	\$ 22,86	
Etiqueta Arepa Mini Frontal	u	55	\$ 0,02300	\$ 1,27	
Etiqueta fechadora	u	55	\$ 0,00109	\$ 0,06	
Etiqueta Arepa Mini Reverse	u	55	\$ 0,02300	\$ 1,27	
Rollo Funda Precortada 12X18	u	2	\$ 0,01660	\$ 0,03	
<b>Mano de Obra Indirecta</b>					<b>\$ 17,66</b>
<b>Otros Costos Indirectos de Fabricación</b>					<b>\$ 24,63</b>
Depreciación	Unidades Producidas	120	0,034975	\$ 4,20	
Diésel	Unidades Producidas	120	0,026248	\$ 3,15	
Agua Potable	Unidades Producidas	120	0,002988	\$ 0,36	
Energía Eléctrica	Unidades Producidas	120	0,014343	\$ 1,72	
Insumos Limpieza	Unidades Producidas	120	0,021202	\$ 2,54	
Mantenimiento	Unidades Producidas	120	0,028386	\$ 3,41	
Seguros	Unidades Producidas	120	0,018062	\$ 2,17	
Horas Extras	Unidades Producidas	120	0,046609	\$ 5,59	
Tiempo ocio	Horas improductivas	00h:00s:35min,00cs	0,062375	\$ 1,50	
				<b>Total</b>	<b>\$ 67,82</b>

Entregado por: \_\_\_\_\_ Recibido por: \_\_\_\_\_



Orden Producción N°

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total	Valor Total
<b>Materia Prima Indirecta</b>					<b>\$ 5,04</b>
Leche	gr	225	\$ 0,00080	\$ 0,18	
Azucar Granulada	gr	67	\$ 0,00060	\$ 0,04	
Manteca Vegetal	gr	135	\$ 0,00180	\$ 0,24	
Aceite Vegetal	gr	45	\$ 0,00130	\$ 0,06	
Chocolate	gr	449	\$ 0,00650	\$ 2,92	
Whip Topping	gr	190	\$ 0,00540	\$ 1,03	
Gel Pastelero de fresa	gr	228	\$ 0,00250	\$ 0,57	
<b>Materia Prima Indirecta-Empaques</b>					<b>\$ 1,73</b>
Bandejas Blancas 8 1/2" Normal	u	23	\$ 0,04760	\$ 1,09	
Rollo Funda Precortada 12X18	u	1	\$ 0,01660	\$ 0,02	
Pirotina Ideal N 12 Blanca	u	228	\$ 0,00270	\$ 0,62	
<b>Mano de Obra Indirecta</b>					<b>\$ 3,36</b>
<b>Otros Costos Indirectos de Fabricación</b>					<b>\$ 4,40</b>
Depreciación	Unidades Producidas	23	0,034975	\$ 0,80	
Diésel	Unidades Producidas	23	0,026248	\$ 0,60	
Agua Potable	Unidades Producidas	23	0,002988	\$ 0,07	
Energía Eléctrica	Unidades Producidas	23	0,014343	\$ 0,33	
Insumos Limpieza	Unidades Producidas	23	0,021202	\$ 0,48	
Mantenimiento	Unidades Producidas	23	0,028386	\$ 0,65	
Seguros	Unidades Producidas	23	0,018062	\$ 0,41	
Horas Extras	Unidades Producidas	23	0,046609	\$ 1,06	
Tiempo ocio	Horas improductivas	00h:00s:00min,00cs	0,000000	\$ -	
				<b>Total</b>	<b>\$ 14,51</b>

Entregado por: \_\_\_\_\_ Recibido por: \_\_\_\_\_



---

Orden Producción N°

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total	Valor Total
<b>Materia Prima Indirecta</b>					\$ -
<b>Materia Prima Indirecta-Empaques</b>					\$ 5,77
Rollo Funda Precortada 12X18	u	2	\$ 0,01660	\$ 0,03	
Pirotina Ideal N 12 Blanca	u	114	\$ 0,00270	\$ 0,31	
Bandejas Blancas 8 1/2" Normal	u	14	\$ 0,04760	\$ 0,67	
Poliolefina 130819 MIC	cm	716	\$ 0,00666	\$ 4,77	
<b>Mano de Obra Indirecta</b>					\$ 1,68
<b>Otros Costos Indirectos de Fabricación</b>					\$ 3,48
Depreciación	Unidades Producidas	11	0,034975	\$ 0,40	
Diésel	Unidades Producidas	11	0,026248	\$ 0,30	
Agua Potable	Unidades Producidas	11	0,002988	\$ 0,03	
Energía Eléctrica	Unidades Producidas	11	0,014343	\$ 0,16	
Insumos Limpieza	Unidades Producidas	11	0,021202	\$ 0,24	
Mantenimiento	Unidades Producidas	11	0,028386	\$ 0,32	
Seguros	Unidades Producidas	11	0,018062	\$ 0,21	
Horas Extras	Unidades Producidas	11	0,046609	\$ 0,53	
Tiempo ocio	Horas improductivas	00h:00s:30min,00cs	0,053465	\$ 1,28	
<b>Total</b>					<b>\$ 10,93</b>

Entregado por:

\_\_\_\_\_

Recibido por:

\_\_\_\_\_



---

Orden Producción N°

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total	Valor Total
<b>Materia Prima Indirecta</b>					\$ 1,53
Fresas	gr	449	\$ 0,00220	\$ 0,99	
Azucar Granulada	gr	899	\$ 0,00060	\$ 0,54	
<b>Materia Prima Indirecta-Empaques</b>					\$ 0,94
Rollo Funda Precortada 12X18	u	1	\$ 0,01660	\$ 0,02	
Cartulina Duplex Sinarkf 300 gr 7010	u	13	\$ 0,00870	\$ 0,11	
Funda Polifan 4*8 Orancake*2 Unidades	u	154	\$ 0,00230	\$ 0,35	
Grapas	u	154	\$ 0,00024	\$ 0,04	
Pirotina Ideal N 12 Blanca	u	154	\$ 0,00270	\$ 0,42	
<b>Mano de Obra Indirecta</b>					\$ 1,89
<b>Otros Costos Indirectos de Fabricación</b>					\$ 3,76
Depreciación	Unidades Producidas	13	0,034975	\$ 0,45	
Diésel	Unidades Producidas	13	0,026248	\$ 0,34	
Agua Potable	Unidades Producidas	13	0,002988	\$ 0,04	
Energía Eléctrica	Unidades Producidas	13	0,014343	\$ 0,18	
Insumos Limpieza	Unidades Producidas	13	0,021202	\$ 0,27	
Mantenimiento	Unidades Producidas	13	0,028386	\$ 0,36	
Seguros	Unidades Producidas	13	0,018062	\$ 0,23	
Horas Extras	Unidades Producidas	13	0,046609	\$ 0,60	
Tiempo ocio	Horas improductivas	00h:00s:30min,00cs	0,053465	\$ 1,28	
<b>Total</b>					<b>\$ 8,11</b>

Entregado por:

\_\_\_\_\_

Recibido por:

\_\_\_\_\_



---

Orden Producción N° 14

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total	Valor Total	
<b>Materia Prima Indirecta</b>						
Harina De Panificación	gr	308	\$ 0,00066	\$ 0,20	<b>\$ 1,44</b>	
Huevos	gr	220	\$ 0,00180	\$ 0,40		
Azucar Granulada	gr	1.400	\$ 0,00060	\$ 0,84		
<b>Materia Prima Indirecta-Empaques</b>						
Rollo Funda Precortada 12X18	u	3	\$ 0,01660	\$ 0,05	<b>\$ 19,37</b>	
Domo Art. 401 250 c/caja Galletas	u	41	\$ 0,42220	\$ 17,31		
Etiqueta Orejitas Frontal	u	41	\$ 0,02400	\$ 0,98		
Etiqueta fechadora	u	41	\$ 0,00109	\$ 0,04		
Etiqueta Orejitas Reverso	u	41	\$ 0,02400	\$ 0,98		
<b>Mano de Obra Indirecta</b>						
					<b>\$ 6,11</b>	
<b>Otros Costos Indirectos de Fabricación</b>						
					<b>\$ 9,28</b>	
Depreciación	Unidades Producidas	42	0,034975	\$ 1,45	<b>\$ 36,20</b>	
Diésel	Unidades Producidas	42	0,026248	\$ 1,09		
Agua Potable	Unidades Producidas	42	0,002988	\$ 0,12		
Energía Eléctrica	Unidades Producidas	42	0,014343	\$ 0,60		
Insumos Limpieza	Unidades Producidas	42	0,021202	\$ 0,88		
Mantenimiento	Unidades Producidas	42	0,028386	\$ 1,18		
Seguros	Unidades Producidas	42	0,018062	\$ 0,75		
Horas Extras	Unidades Producidas	42	0,046609	\$ 1,93		
Tiempo de Ocio	Horas improproductivas	00h:00s:30min,00cs	0,053465	\$ 1,28		
<b>Total</b>						<b>\$ 36,20</b>

Entregado por:

\_\_\_\_\_

Recibido por:

\_\_\_\_\_



---

Orden Producción N° 15

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total	Valor Total	
<b>Materia Prima Indirecta</b>						
Azucar Granulada	gr	300	\$ 0,00060	\$ 0,18	<b>\$ 0,25</b>	
Azucar Granulada	gr	117,5	\$ 0,00060	\$ 0,07		
<b>Materia Prima Indirecta-Empaques</b>						
Pirotina Ideal N 12 Blanca	u	47	\$ 0,0027000	\$ 0,13	<b>\$ 0,36</b>	
Bandejas Blancas 8 1/2" Normal	u	5	\$ 0,0476000	\$ 0,24		
<b>Mano de Obra Indirecta</b>						
					<b>\$ 0,69</b>	
<b>Otros Costos Indirectos de Fabricación</b>						
					<b>\$ 2,06</b>	
Depreciación	Unidades Producidas	5	0,034975	\$ 0,16	<b>\$ 3,37</b>	
Diésel	Unidades Producidas	5	0,026248	\$ 0,12		
Agua Potable	Unidades Producidas	5	0,002988	\$ 0,01		
Energía Eléctrica	Unidades Producidas	5	0,014343	\$ 0,07		
Insumos Limpieza	Unidades Producidas	5	0,021202	\$ 0,10		
Mantenimiento	Unidades Producidas	5	0,028386	\$ 0,13		
Seguros	Unidades Producidas	5	0,018062	\$ 0,08		
Horas Extras	Unidades Producidas	5	0,046609	\$ 0,22		
Tiempo de Ocio	Horas improproductivas	00h:00s:27min,00cs	0,048118	\$ 1,15		
<b>Total</b>						<b>\$ 3,37</b>

Entregado por:

\_\_\_\_\_

Recibido por:

\_\_\_\_\_



Orden Producción N° 16

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total	Valor Total
<b>Materia Prima Indirecta</b>					<b>\$ 33,28</b>
Harina De Panificación	gr	1.000	\$ 0,00066	\$ 0,66	
Leche	gr	1.537	\$ 0,00080	\$ 1,23	
Azucar Granulada	gr	461	\$ 0,00060	\$ 0,28	
Manteca Vegetal	gr	922	\$ 0,00180	\$ 1,66	
Aceite Vegetal	gr	307	\$ 0,00130	\$ 0,40	
Chocolate	gr	3.074	\$ 0,00650	\$ 19,98	
Gragea	gr	1.440	\$ 0,00630	\$ 9,07	
<b>Materia Prima Indirecta-Empaques</b>					<b>\$ 39,03</b>
Rollo Funda Precortada 12X18	u	4	\$ 0,0166030	\$ 0,07	
Pirotina Ideal N 12 Blanca	u	480	\$ 0,0027000	\$ 1,30	
Bandejas BR-12 Blanca	u	80	\$ 0,0881000	\$ 7,05	
Polioléfina 130819 MIC	cm	4.600	\$ 0,0066575	\$ 30,62	
<b>Mano de Obra Indirecta</b>					<b>\$ 11,77</b>
<b>Otros Costos Indirectos de Fabricación</b>					<b>\$ 16,28</b>
Depreciación	Unidades Producidas	80	0,034975	\$ 2,80	
Diésel	Unidades Producidas	80	0,026248	\$ 2,10	
Agua Potable	Unidades Producidas	80	0,002988	\$ 0,24	
Energía Eléctrica	Unidades Producidas	80	0,014343	\$ 1,15	
Insumos Limpieza	Unidades Producidas	80	0,021202	\$ 1,70	
Mantenimiento	Unidades Producidas	80	0,028386	\$ 2,27	
Seguros	Unidades Producidas	80	0,018062	\$ 1,44	
Horas Extras	Unidades Producidas	80	0,046609	\$ 3,73	
Tiempo de Ocio	Horas improductivas	00h:00s:20min,00cs	0,035643	\$ 0,86	
<b>Total</b>					<b>\$ 100,37</b>

Entregado por:

\_\_\_\_\_

Recibido por:

\_\_\_\_\_



Orden Producción N° 17

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total	Valor Total
<b>Materia Prima Indirecta</b>					<b>\$ 0,70</b>
Leche	gr	293	\$ 0,00080	\$ 0,23440	
Azucar Granulada	gr	147	\$ 0,00060	\$ 0,08820	
Maicena	gr	59	\$ 0,00160	\$ 0,09440	
Piña	gr	250	\$ 0,00075	\$ 0,18750	
Huevos	gr	55	\$ 0,00180	\$ 0,09900	
<b>Materia Prima Indirecta-Empaques</b>					<b>\$ 2,26</b>
Bandejas BR-12 Blanca	u	3	\$ 0,0881000	\$ 0,26430	
Polioléfina 130819 MIC	cm	300	\$ 0,0066575	\$ 1,99725	
<b>Mano de Obra Indirecta</b>					<b>\$ 0,44</b>
<b>Otros Costos Indirectos de Fabricación</b>					<b>\$ 1,78</b>
Depreciación	Unidades Producidas	3	0,034975	\$ 0,10	
Diésel	Unidades Producidas	3	0,026248	\$ 0,08	
Agua Potable	Unidades Producidas	3	0,002988	\$ 0,01	
Energía Eléctrica	Unidades Producidas	3	0,014343	\$ 0,04	
Insumos Limpieza	Unidades Producidas	3	0,021202	\$ 0,06	
Mantenimiento	Unidades Producidas	3	0,028386	\$ 0,09	
Seguros	Unidades Producidas	3	0,018062	\$ 0,05	
Horas Extras	Unidades Producidas	3	0,046609	\$ 0,14	
Tiempo de Ocio	Horas improductivas	00h:00s:28min,00cs	0,049900	\$ 1,20	
<b>Total</b>					<b>\$ 5,18</b>

Entregado por:

\_\_\_\_\_

Recibido por:

\_\_\_\_\_



Orden Producción N° 18

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total	Valor Total
<b>Materia Prima Indirecta</b>					<b>\$ 28,14</b>
Margarina	gr	10	\$ 0,00250	\$ 0,03	
Crema tres leches	gr	5.000	\$ 0,00313	\$ 15,63	
Leche	gr	7.000	\$ 0,00080	\$ 5,60	
Manjar	gr	1.000	\$ 0,00267	\$ 2,67	
Whip Topping	gr	647	\$ 0,00540	\$ 3,49	
Leche	gr	48	\$ 0,00080	\$ 0,04	
Azucar Granulada	gr	14	\$ 0,00060	\$ 0,01	
Manteca Vegetal	gr	29	\$ 0,00180	\$ 0,05	
Aceite Vegetal	gr	10	\$ 0,00130	\$ 0,01	
Chocolate	gr	95	\$ 0,00650	\$ 0,62	
<b>Materia Prima Indirecta-Empaques</b>					<b>\$ 14,42</b>
Rollo Funda Precortada 12X18	u	5	\$ 0,0166030	\$ 0,08	
Papel encerado	u	7	\$ 0,2500000	\$ 1,75	
Domo Pastas mini tres leches Art 105161 1000c/caja	u	194	\$ 0,0638000	\$ 12,38	
Etiqueta fechadora	u	194	\$ 0,0010900	\$ 0,21	
<b>Mano de Obra Indirecta</b>					<b>\$ 28,55</b>
<b>Otros Costos Indirectos de Fabricación</b>					<b>\$ 38,26</b>
Depreciación	Unidades Producidas	194	0,034975	\$ 6,79	
Diésel	Unidades Producidas	194	0,026248	\$ 5,09	
Agua Potable	Unidades Producidas	194	0,002988	\$ 0,58	
Energía Eléctrica	Unidades Producidas	194	0,014343	\$ 2,78	
Insumos Limpieza	Unidades Producidas	194	0,021202	\$ 4,11	
Mantenimiento	Unidades Producidas	194	0,028386	\$ 5,51	
Seguros	Unidades Producidas	194	0,018062	\$ 3,50	
Horas Extras	Unidades Producidas	194	0,046609	\$ 9,04	
Tiempo de Ocio	Horas improductivas	00h:00s:20min,00cs	0,035643	\$ 0,86	
<b>Total</b>					<b>\$ 109,37</b>

Entregado por:

\_\_\_\_\_

Recibido por:

\_\_\_\_\_



Orden Producción N° 19

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total	Valor Total
<b>Materia Prima Indirecta</b>					<b>\$ 0,31</b>
Harina De Panificación	gr	470	\$ 0,00066	\$ 0,31	
<b>Materia Prima Indirecta-Empaques</b>					<b>\$ 0,88</b>
Rollo Funda Precortada 12X18	u	4	\$ 0,0166030	\$ 0,07	
Funda Polifan 5X8	u	65	\$ 0,0058000	\$ 0,38	
Bandejas BR-12 Blanca	u	5	\$ 0,0881000	\$ 0,44	
<b>Mano de Obra Indirecta</b>					<b>\$ 0,64</b>
<b>Otros Costos Indirectos de Fabricación</b>					<b>\$ 1,48</b>
Depreciación	Unidades Producidas	4	0,034975	\$ 0,15	
Diésel	Unidades Producidas	4	0,026248	\$ 0,11	
Agua Potable	Unidades Producidas	4	0,002988	\$ 0,01	
Energía Eléctrica	Unidades Producidas	4	0,014343	\$ 0,06	
Insumos Limpieza	Unidades Producidas	4	0,021202	\$ 0,09	
Mantenimiento	Unidades Producidas	4	0,028386	\$ 0,12	
Seguros	Unidades Producidas	4	0,018062	\$ 0,08	
Horas Extras	Unidades Producidas	4	0,046609	\$ 0,20	
Tiempo de Ocio	Horas improductivas	00h:00s:15min,00cs	0,026732	\$ 0,64	
<b>Total</b>					<b>\$ 3,31</b>

Entregado por:

\_\_\_\_\_

Recibido por:

\_\_\_\_\_



Orden Producción N°

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total	Valor Total
<b>Materia Prima Indirecta</b>					<b>\$ 0,72</b>
Aceite Vegetal	gr	3	\$ 0,00130	\$ 0,00	
Leche	gr	500	\$ 0,00080	\$ 0,40	
Azucar Granulada	gr	250	\$ 0,00060	\$ 0,15	
Maicena	gr	100	\$ 0,00160	\$ 0,16	
Azúcar micropulverizada	gr	5	\$ 0,00175	\$ 0,01	
<b>Materia Prima Indirecta-Empaques</b>					<b>\$ 0,38</b>
Rollo Funda Precortada 12X18	u	1	\$ 0,0166030	\$ 0,02	
Pirotina Ideal N 12 Blanca	u	45	\$ 0,0027000	\$ 0,12	
Bandejas Blancas 8 1/2" Normal	u	5	\$ 0,0476000	\$ 0,24	
<b>Mano de Obra Indirecta</b>					<b>\$ 0,66</b>
<b>Otros Costos Indirectos de Fabricación</b>					<b>\$ 2,15</b>
Depreciación	Unidades Producidas	5	0,034975	\$ 0,16	
Diésel	Unidades Producidas	5	0,026248	\$ 0,12	
Agua Potable	Unidades Producidas	5	0,002988	\$ 0,01	
Energía Eléctrica	Unidades Producidas	5	0,014343	\$ 0,06	
Insumos Limpieza	Unidades Producidas	5	0,021202	\$ 0,10	
Mantenimiento	Unidades Producidas	5	0,028386	\$ 0,13	
Seguros	Unidades Producidas	5	0,018062	\$ 0,08	
Horas Extras	Unidades Producidas	5	0,046609	\$ 0,21	
Tiempo de Ocio	Horas improproductivas	00h:00s:30min,00cs	0,053465	\$ 1,28	
<b>Total</b>					<b>\$ 3,91</b>

Entregado por: \_\_\_\_\_ Recibido por: \_\_\_\_\_



Orden Producción N°

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total	Valor Total
<b>Materia Prima Indirecta</b>					<b>\$ 0,04</b>
Margarina	gr	16	\$ 0,00250	\$ 0,04	
<b>Materia Prima Indirecta-Empaques</b>					<b>\$ 5,30</b>
Papel encerado	u	3	\$ 0,2500000	\$ 0,75	
Domo Art. 301A-3 200 c/caja Suspiros, Arepas, Key	u	10	\$ 0,4156000	\$ 4,16	
Etiqueta Suspiros domo Reverso	u	10	\$ 0,0190000	\$ 0,19	
Etiqueta Suspiros Frontal	u	10	\$ 0,0190000	\$ 0,19	
Etiqueta fechadora	u	10	\$ 0,0010900	\$ 0,01	
<b>Mano de Obra Indirecta</b>					<b>\$ 1,41</b>
<b>Otros Costos Indirectos de Fabricación</b>					<b>\$ 2,28</b>
Depreciación	Unidades Producidas	10	0,034975	\$ 0,34	
Diésel	Unidades Producidas	10	0,026248	\$ 0,25	
Agua Potable	Unidades Producidas	10	0,002988	\$ 0,03	
Energía Eléctrica	Unidades Producidas	10	0,014343	\$ 0,14	
Insumos Limpieza	Unidades Producidas	10	0,021202	\$ 0,20	
Mantenimiento	Unidades Producidas	10	0,028386	\$ 0,27	
Seguros	Unidades Producidas	10	0,018062	\$ 0,17	
Horas Extras	Unidades Producidas	10	0,046609	\$ 0,45	
Tiempo de Ocio	Horas improproductivas	00h:00s:10min,00cs	0,017822	\$ 0,43	
<b>Total</b>					<b>\$ 9,03</b>

Entregado por: \_\_\_\_\_ Recibido por: \_\_\_\_\_



Orden Producción N° 22

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total	Valor Total
<b>Materia Prima Indirecta</b>					<b>\$ 0,05</b>
Margarina	gr	21	\$ 0,00250	\$ 0,05	
<b>Materia Prima Indirecta-Empaques</b>					<b>\$ 5,50</b>
Papel encerado	u	2	\$ 0,2500000	\$ 0,50	
Domo Art. 301A-3 200 c/caja Suspiros, Arepas, Key	u	12	\$ 0,4156000	\$ 4,99	
Etiqueta fechadora	u	12	\$ 0,0010900	\$ 0,01	
<b>Mano de Obra Indirecta</b>					<b>\$ 1,73</b>
<b>Otros Costos Indirectos de Fabricación</b>					<b>\$ 2,69</b>
Depreciación	Unidades Producidas	12	0,034975	\$ 0,41	
Diésel	Unidades Producidas	12	0,026248	\$ 0,31	
Agua Potable	Unidades Producidas	12	0,002988	\$ 0,04	
Energía Eléctrica	Unidades Producidas	12	0,014343	\$ 0,17	
Insumos Limpieza	Unidades Producidas	12	0,021202	\$ 0,25	
Mantenimiento	Unidades Producidas	12	0,028386	\$ 0,33	
Seguros	Unidades Producidas	12	0,018062	\$ 0,21	
Horas Extras	Unidades Producidas	12	0,046609	\$ 0,55	
Tiempo de Ocio	Horas improductivas	00h:00s:10min,00cs	0,017822	\$ 0,43	
<b>Total</b>					<b>\$ 9,98</b>

Entregado por: \_\_\_\_\_ Recibido por: \_\_\_\_\_



Orden Producción N° 23

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total	Valor Total
<b>Materia Prima Indirecta</b>					<b>\$ 2,47</b>
Desmoldante	gr	684	\$ 0,00300	\$ 2,05	
Aceite Vegetal	gr	324	\$ 0,00130	\$ 0,42	
<b>Materia Prima Indirecta-Empaques</b>					<b>\$ 6,26</b>
Rollo Funda Precortada 12X18	u	4	\$ 0,0166030	\$ 0,07	
Papel encerado	u	3	\$ 0,2500000	\$ 0,75	
Funda Polifan 2230	u	90	\$ 0,0176000	\$ 1,58	
Amarres Plasticos	u	90	\$ 0,0188000	\$ 1,69	
Etiqueta Cake Naranja	u	90	\$ 0,0230000	\$ 2,07	
Etiqueta fechadora	u	90	\$ 0,0010900	\$ 0,10	
<b>Mano de Obra Indirecta</b>					<b>\$ 13,24</b>
<b>Otros Costos Indirectos de Fabricación</b>					<b>\$ 19,28</b>
Depreciación	Unidades Producidas	90	0,034975	\$ 3,15	
Diésel	Unidades Producidas	90	0,026248	\$ 2,36	
Agua Potable	Unidades Producidas	90	0,002988	\$ 0,27	
Energía Eléctrica	Unidades Producidas	90	0,014343	\$ 1,29	
Insumos Limpieza	Unidades Producidas	90	0,021202	\$ 1,91	
Mantenimiento	Unidades Producidas	90	0,028386	\$ 2,55	
Seguros	Unidades Producidas	90	0,018062	\$ 1,63	
Horas Extras	Unidades Producidas	90	0,046609	\$ 4,19	
Tiempo de Ocio	Horas improductivas	00h:00s:45min,00cs	0,080197	\$ 1,92	
<b>Total</b>					<b>\$ 41,26</b>

Entregado por: \_\_\_\_\_ Recibido por: \_\_\_\_\_



Orden Producción N° 24

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total	Valor Total
<b>Materia Prima Indirecta</b>					<b>\$ 2,47</b>
Desmoldante	gr	684	\$ 0,00300	\$ 2,05	
Aceite Vegetal	gr	324	\$ 0,00130	\$ 0,42	
<b>Materia Prima Indirecta-Empaques</b>					<b>\$ 6,26</b>
Rollo Funda Precortada 12X18	u	4	\$ 0,0166030	\$ 0,07	
Papel encerado	u	3	\$ 0,2500000	\$ 0,75	
Funda Polifan 2230	u	90	\$ 0,0176000	\$ 1,58	
Amarres Plasticos	u	90	\$ 0,0188000	\$ 1,69	
Etiqueta Cake Cacao	u	90	\$ 0,0230000	\$ 2,07	
Etiqueta fechadora	u	90	\$ 0,0010900	\$ 0,10	
<b>Mano de Obra Indirecta</b>					<b>\$ 13,24</b>
<b>Otros Costos Indirectos de Fabricación</b>					<b>\$ 19,28</b>
Depreciación	Unidades Producidas	90	0,034975	\$ 3,15	
Diésel	Unidades Producidas	90	0,026248	\$ 2,36	
Agua Potable	Unidades Producidas	90	0,002988	\$ 0,27	
Energía Eléctrica	Unidades Producidas	90	0,014343	\$ 1,29	
Insumos Limpieza	Unidades Producidas	90	0,021202	\$ 1,91	
Mantenimiento	Unidades Producidas	90	0,028386	\$ 2,55	
Seguros	Unidades Producidas	90	0,018062	\$ 1,63	
Horas Extras	Unidades Producidas	90	0,046609	\$ 4,19	
Tiempo de Ocio	Horas improproductivas	00h:00s:45min,00cs	0,080197	\$ 1,92	
<b>Total</b>					<b>\$ 41,26</b>

Entregado por:

\_\_\_\_\_

Recibido por:

\_\_\_\_\_



Orden Producción N° 25

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total	Valor Total
<b>Materia Prima Indirecta</b>					<b>\$ 2,47</b>
Desmoldante	gr	684	\$ 0,00300	\$ 2,05	
Aceite Vegetal	gr	324	\$ 0,00130	\$ 0,42	
<b>Materia Prima Indirecta-Empaques</b>					<b>\$ 7,23</b>
Rollo Funda Precortada 12X18	u	8	\$ 0,0166030	\$ 0,13	
Papel encerado	u	3	\$ 0,2500000	\$ 0,75	
Funda Polifan 2230	u	90	\$ 0,0176000	\$ 1,58	
Amarres Plasticos	u	90	\$ 0,0188000	\$ 1,69	
Etiqueta Cake Marmoleado	u	90	\$ 0,0330000	\$ 2,97	
Etiqueta fechadora	u	90	\$ 0,0010900	\$ 0,10	
<b>Mano de Obra Indirecta</b>					<b>\$ 13,24</b>
<b>Otros Costos Indirectos de Fabricación</b>					<b>\$ 19,28</b>
Depreciación	Unidades Producidas	90	0,034975	\$ 3,15	
Diésel	Unidades Producidas	90	0,026248	\$ 2,36	
Agua Potable	Unidades Producidas	90	0,002988	\$ 0,27	
Energía Eléctrica	Unidades Producidas	90	0,014343	\$ 1,29	
Insumos Limpieza	Unidades Producidas	90	0,021202	\$ 1,91	
Mantenimiento	Unidades Producidas	90	0,028386	\$ 2,55	
Seguros	Unidades Producidas	90	0,018062	\$ 1,63	
Horas Extras	Unidades Producidas	90	0,046609	\$ 4,19	
Tiempo de Ocio	Horas improproductivas	00h:00s:45min,00cs	0,080197	\$ 1,92	
<b>Total</b>					<b>\$ 42,22</b>

Entregado por:

\_\_\_\_\_

Recibido por:

\_\_\_\_\_



Orden Producción N° 26

Descripción	Unidad de medida	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total	Valor Total
<b>Materia Prima Indirecta</b>					<b>\$ 45,48</b>
Margarina	gr	10	\$ 0,00250	\$ 0,03	
Fresas	gr	5,22	\$ 0,00220	\$ 0,01	
Gel pastelero de fresa	gr	36	\$ 0,00250	\$ 0,09	
Azucar Granulada	gr	1.897	\$ 0,00060	\$ 1,14	
Leche	gr	965	\$ 0,00080	\$ 0,77	
Azucar Granulada	gr	290	\$ 0,00060	\$ 0,17	
Manteca Vegetal	gr	579	\$ 0,00180	\$ 1,04	
Aceite Vegetal	gr	193	\$ 0,00130	\$ 0,25	
Chocolate	gr	1.930	\$ 0,00650	\$ 12,55	
Whip Topping	gr	5.450	\$ 0,00540	\$ 29,43	
<b>Materia Prima Indirecta-Empaques</b>					<b>\$ 2,42</b>
Papel encerado	u	7	\$ 0,2500000	\$ 1,75	
Rollo Funda Precortada 12X18	u	3	\$ 0,0166030	\$ 0,05	
Bandejas BR-12 Blanca	u	7	\$ 0,0881000	\$ 0,62	
<b>Mano de Obra Indirecta</b>					<b>\$ 1,03</b>
<b>Otros Costos Indirectos de Fabricación</b>					<b>\$ 2,21</b>
Depreciación	Unidades Producidas	7	0,034975	\$ 0,24	
Diésel	Unidades Producidas	7	0,026248	\$ 0,18	
Agua Potable	Unidades Producidas	7	0,002988	\$ 0,02	
Energía Eléctrica	Unidades Producidas	7	0,014343	\$ 0,10	
Insumos Limpieza	Unidades Producidas	7	0,021202	\$ 0,15	
Mantenimiento	Unidades Producidas	7	0,028386	\$ 0,20	
Seguros	Unidades Producidas	7	0,018062	\$ 0,13	
Horas Extras	Unidades Producidas	7	0,046609	\$ 0,33	
Tiempo de Ocio	Horas improductivas	00h:00s:20min,00cs	0,035643	\$ 0,86	
<b>Total</b>					<b>\$ 51,13</b>

Entregado por:

\_\_\_\_\_

Recibido por:

\_\_\_\_\_

## Anexo H. Rol de Pagos y Rol de Provisiones Mantenimiento y Limpieza



### ROL DE PAGOS DEL 01 AL 15 DE SEPTIEMBRE

No.	Nombre s y Apellido s	Cargo	Sueldo Nomina l	D/ L	D/ Trab .	INGRESOS						Total Ingreso s	EGRESO S		Líquido a Pagar		
						Sueldo Ganado	Horas Suplementaria s		Horas Extraordinaria s		Recargo Nocturno		Ingreso Gravado	Aporte Personal		Total Egreso s	
							50%		100%		25%						
							#	Valor	#	Valor	#						Valor
1	Rosa Malo	Limpieza	\$ 425,00	30	15	\$ 212,50	0,5	\$ 1,33	0,5	\$ 1,77	1	\$ 0,44	\$ 216,04	\$ 216,04	\$ 20,42	\$ 20,42	\$ 195,63
2	Juan Carchi	Mantenimient o	\$ 450,00	30	15	\$ 225,00	1	\$ 2,81	4	\$ 15,00	1	\$ 0,47	\$ 243,28	\$ 243,28	\$ 22,99	\$ 22,99	\$ 220,29
<b>Total</b>						\$ 437,50	1,5	\$ 4,14	4,5	\$ 16,77	2	\$ 0,91	\$ 459,32	\$ 459,32	\$ 43,41	\$ 43,41	\$ 415,92

Elaborado por. Las Autoras



**ROL DE PROVISIONES  
DEL 01 AL 15 DE SEPTIEMBRE**

No.	Nombres y Apellidos	Días Trabajados	Total Ingreso Gravado	Aporte Patronal	XIII Sueldo	XIV Sueldo	Fondo de reserva	Vacaciones	Total Provisiones Sociales
				12,15%		\$425,00	8,33%		
1	Rosa Malo	15	\$ 216,04	\$ 26,25	\$ 18,00	\$ 17,71	\$ 18,00	\$ 9,00	\$ 88,96
2	Juan Carchi	15	\$ 243,28	\$ 29,56	\$ 20,27	\$ 17,71	\$ 20,27	\$ 10,14	\$ 97,94
<b>Total</b>		30	\$ 459,32	\$ 55,81	\$ 38,28	\$ 35,42	\$ 38,26	\$ 19,14	\$ 186,90

*Elaborado por. Las Autoras*

## Anexo I. Hojas de costos por orden de producción



**HOJA DE COSTOS**

**ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 01**

**Cliete:** ABAD MENDIETA CIA. LTDA.  
**Producto:** Conchitas Domo Circ **Línea de Producción:** L04-Industrial **Código:** 1124  
**Cantidad:** 73 **P/Venta:**  
**Fecha Pedido:** Cuenca, 01 de septiembre de 2022 **Fecha Entrega:** 02 de septiembre  
**Fecha de Inicio:** 01 de septiembre **Fecha de Terminación:** 02 de septiembre

MATERIA PRIMA DIRECTA			MANO DE OBRA DIRECTA			COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		
Descripción	No. Requisición	Valor	Nombre	# Horas	V/Total	Descripción	Unidad de medida	Valor
Margarina	01	\$ 4,50	Olga Llangari	00h:28s:02min,95cs	\$ 0,11	Materia Prima Indirecta	gramos	\$ 11,77
Azucar Granulada	01	\$ 1,44	Bryan Villacis	00h:50s:17min,96cs	\$ 0,76	Materia Prima Indirecta-Empaques	unidad	\$ 22,63
Huevos	01	\$ 2,97	Jorge Sumba	00h:47s:56min,39cs	\$ 2,43	Mano de Obra Indirecta	horas hombre	\$ 10,73
Esencia De Vainilla Negra	01	\$ 0,08				Otros Costos Indirectos de Fabricación	unidades producidas, horas improductivas	\$ 15,34
Poivo De Hornear	01	\$ 0,14						
		<b>\$ 9,13</b>			<b>\$ 3,30</b>			<b>\$ 60,46</b>

<b>MPD</b>	\$ 9,13
<b>MOD</b>	\$ 3,30
<b>COSTO PRIMO</b>	\$ 12,43
<b>CIF</b>	\$ 60,46
<b>COSTO DE PRODUCCIÓN</b>	\$ 72,89
<b>COSTO UNITARIO</b>	\$ 1,00

\_\_\_\_\_ CONTADOR



**HOJA DE COSTOS**

ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 02

**Cliete:** COLEGIO CEDFI  
**Producto:** Biscochos Domo Circ  
**Cantidad:** 32 **Línea de Producción:** L04-Industrial  
**Fecha Pedido:** Cuenca, 03 de septiembre de 2022  
**Fecha de Inicio:** 03 de septiembre  
**Código:** 1130  
**P/Venta:**  
**Fecha Entrega:** 04 de septiembre  
**Fecha de Terminación:** 04 de septiembre

MATERIA PRIMA DIRECTA			MANO DE OBRA DIRECTA			COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		
Descripción	No. Requisición	Valor	Nombre	# Horas	V/Total	Descripción	Unidad de medida	Valor
Harina De Panificación	02	\$ 2,31	Kevin Bermeo	00h:24s:36min,45cs	\$ 1,56	Materia Prima Indirecta	gramos	\$ 0,11
Sal Al Granel	02	\$ 0,01				Materia Prima Indirecta-Empaques	unidad	\$ 12,33
Azúcar Granulada	02	\$ 0,04				Mano de Obra Indirecta	horas hombre	\$ 4,69
Levadura	02	\$ 0,30				Otros Costos Indirectos de Fabricación	unidades producidas, horas improductivas	\$ 7,43
Manteca Vegetal	02	\$ 1,58						
Margarina	02	\$ 2,20						
Yema de Huevo	02	\$ 0,76						
Color Yemo	02	\$ 0,02						
		<b>\$ 7,23</b>			<b>\$ 1,56</b>			<b>\$ 24,56</b>

MPD	\$ 7,23
MOD	\$ 1,56
<b>COSTO PRIMO</b>	<b>\$ 8,79</b>
CIF	\$ 24,56
<b>COSTO DE PRODUCCIÓN</b>	<b>\$ 33,35</b>
<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>\$ 1,05</b>

CONTADOR



## HOJA DE COSTOS

### ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 03

**Cliente:** CONORQUE CIA. LTDA.  
**Producto:** Aplanchados Mini Domo Circ  
**Cantidad:** 69  
**Fecha Pedido:** Cuenca, 04 de septiembre de 2022  
**Fecha de Inicio:** 04 de septiembre

**Línea de Producción:** L04-Industrial

**Código:** 1152  
**P/Venta:**  
**Fecha Entrega:** 05 de septiembre  
**Fecha de Terminación:** 04 de septiembre

MATERIA PRIMA DIRECTA			MANO DE OBRA DIRECTA			COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		
Descripción	No. Requisición	Valor	Nombre	# Horas	V/Ttotal	Descripción	Unidad de medida	Valor
Harina De Panificación	03	\$ 4,32	Kevin Bermeo	00h:10s:04min,60cs	\$ 0,18	Materia Prima Indirecta	gramos	\$ 3,90
Manteca Vegetal	03	\$ 0,50	Eduardo Ramírez	00h:58s:00min,40cs	\$ 0,04	Materia Prima Indirecta-Empaques	unidad	\$ 23,80
Sal Al Granel	03	\$ 0,03	Jorge Sumba	00h:25s:42min,78cs	\$ 1,82	Mano de Obra Indirecta	horas hombre	\$ 10,15
Hojaldrina	03	\$ 9,80				Otros Costos Indirectos de Fabricación	unidades producidas, horas improductivas	\$ 14,59
Huevos	03	\$ 0,59						
Color Yemo	03	\$ 0,05						
		<b>\$ 15,29</b>			<b>\$ 2,04</b>			<b>\$ 52,44</b>

<b>MPD</b>	\$ 15,29
<b>MOD</b>	\$ 2,04
<b>COSTO PRIMO</b>	\$ 17,33
<b>CIF</b>	\$ 52,44
<b>COSTO DE PRODUCCIÓN</b>	\$ 69,77
<b>COSTO UNITARIO</b>	\$ 1,01

CONTADOR



**HOJA DE COSTOS**

ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 04

**Cliente:** Vergara Roman Veronica Mariela  
**Producto:** Roscas Col x10  
**Cantidad:** 116  
**Fecha Pedido:** Cuenca, 05 de septiembre de 2022  
**Fecha de Inicio:** 05 de septiembre

**Linea de Producción:** L04-Industrial

**Código:** 1161  
**P/Venta:**  
**Fecha Entrega:** 08 de septiembre  
**Fecha de Terminación:** 07 de septiembre

MATERIA PRIMA DIRECTA			MANO DE OBRA DIRECTA			COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		
Descripción	No. Requisición	Valor	Nombre	# Horas	V/T Total	Descripción	Unidad de medida	Valor
Harina De Panificacion	04	\$ 6,15	Bryan Villacis	01h:37s:55min,39cs	\$ 4,93	Materia Prima Indirecta	gramos	\$ 8,12
Manteca Vegetal	04	\$ 0,63				Materia Prima Indirecta-Empaques	unidad	\$ 7,76
Sal Al Granel	04	\$ 0,02				Mano de Obra Indirecta	horas hombre	\$ 17,07
Huevos	04	\$ 18,54				Otros Costos Indirectos de Fabricación	unidades producidas, horas improductivas	\$ 23,11
		<b>\$ 25,34</b>			<b>\$ 4,93</b>			<b>\$ 56,06</b>

MPD	\$ 25,34
MOD	\$ 4,93
<b>COSTO PRIMO</b>	<b>\$ 30,27</b>
CIF	\$ 56,06
<b>COSTO DE PRODUCCIÓN</b>	<b>\$ 86,33</b>
<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>\$ 0,74</b>

CONTADOR



**HOJA DE COSTOS**

ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 05

**Cliente:** Veintimilla Garcia Guillermo Jesus  
**Producto:** Mufi Choco x10  
**Cantidad:** 46  
**Fecha Pedido:** Cuenca, 06 de septiembre de 2022  
**Fecha de Inicio:** 06 de septiembre

**Linea de Producción:** L09-Escolar

**Código:** 1710  
**P/Venta:**  
**Fecha Entrega:** 06 de septiembre  
**Fecha de Terminación:** 06 de septiembre

MATERIA PRIMA DIRECTA			MANO DE OBRA DIRECTA			COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		
Descripción	No. Requisición	Valor	Nombre	# Horas	V/Ttotal	Descripción	Unidad de medida	Valor
Harina De Panificacion	05	\$ 4,75	Norma Quezada	00h:10s:52min,99cs	\$ 2,23	Materia Prima Indirecta	gramos	\$ 6,87
Polvo De Hornear	05	\$ 0,40	Jorge Sumba	00h:35s:37min,30cs	\$ 1,61	Materia Prima Indirecta-Empaques	unidad	\$ 18,70
Sal Al Granel	05	\$ 0,02				Mano de Obra Indirecta	horas hombre	\$ 6,70
Azucar Granulada	05	\$ 3,90				Otros Costos Indirectos de Fabricación	unidades producidas, horas improductivas	\$ 10,06
Cacao En Polvo	05	\$ 2,05						
Aceite Vegetal	05	\$ 7,80						
Huevos	05	\$ 10,80						
Leche	05	\$ 4,80						
		<b>\$ 34,52</b>			<b>\$ 3,84</b>			<b>\$ 42,32</b>

<b>MPD</b>	\$ 34,52
<b>MOD</b>	\$ 3,84
<b>COSTO PRIMO</b>	\$ 38,36
<b>CIF</b>	\$ 42,32
<b>COSTO DE PRODUCCIÓN</b>	\$ 80,68
<b>COSTO UNITARIO</b>	\$ 1,77

CONTADOR



**HOJA DE COSTOS**

ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 06

**Cliente:** Crespo Palacios Carlos Julio  
**Producto:** Concha Grande x10  
**Cantidad:** 14  
**Fecha Pedido:** Cuenca, 08 de septiembre de 2022  
**Fecha de Inicio:** 08 de septiembre

**Linea de Producción:** L09-Escolar

**Código:** 1741  
**P/Venta:**  
**Fecha Entrega:** 09 de septiembre  
**Fecha de Terminación:** 09 de septiembre

MATERIA PRIMA DIRECTA			MANO DE OBRA DIRECTA			COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		
Descripción	No. Requisición	Valor	Nombre	# Horas	V/Total	Descripción	Unidad de medida	Valor
Margarina	06	\$ 4,50	Olga Llangari	00h:38s:01min,03cs	\$ 0,07	Materia Prima Indirecta	gramos	\$ 8,92
Azucar Granulada	06	\$ 1,44	Bryan Villacis	00h:39s:05min,91cs	\$ 0,24	Materia Prima Indirecta-Empaques	unidad	\$ 6,03
Huevos	06	\$ 2,97	Jorge Sumba	01h:06s:12min,95cs	\$ 3,09	Mano de Obra Indirecta	horas hombre	\$ 1,99
Esencia De Vainilla Negra	06	\$ 0,08				Otros Costos Indirectos de Fabricación	unidades producidas, horas improductivas	\$ 3,89
Polvo De Hornear	06	\$ 0,14						
Patricio Luna								
		<b>\$ 9,13</b>			<b>\$ 3,40</b>			<b>\$ 20,82</b>

MPD	\$ 9,13
MOD	\$ 3,40
<b>COSTO PRIMO</b>	<b>\$ 12,53</b>
CIF	\$ 20,82
<b>COSTO DE PRODUCCIÓN</b>	<b>\$ 33,35</b>
<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>\$ 2,47</b>

CONTADOR



**HOJADE COSTOS**

ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 07

<b>Cliete:</b>	Zambrano Jazmín	<b>Linea de Producción:</b>	L09-Escolar	<b>Código:</b>	1791
<b>Producto:</b>	Pan Pizza Escolar			<b>P/Venta:</b>	
<b>Cantidad:</b>	112			<b>Fecha Entrega:</b>	10 de septiembre
<b>Fecha Pedido:</b>	Cuenca, 09 de septiembre de 2022			<b>Fecha de Terminación:</b>	09 de septiembre
<b>Fecha de Inicio:</b>	09 de septiembre				

MATERIA PRIMA DIRECTA			MANO DE OBRA DIRECTA			COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		
Descripción	No. Requisición	Valor	Nombre	# Horas	V/Total	Descripción	Unidad de medida	Valor
Harina De Panificacion	07	\$ 3,96	Olga Llangari	02h:53s:02min,52cs	\$ 5,25	Materia Prima Indirecta	gramos	\$ 45,21
Sal Al Granel	07	\$ 0,02				Materia Prima Indirecta-Empaques	unidad	\$ 0,98
Azucar Granulada	07	\$ 0,07				Mano de Obra Indirecta	horas hombre	\$ 16,48
Manteca Vegetal	07	\$ 0,22				Otros Costos Indirectos de Fabricación	unidades producidas, horas improductivas	\$ 22,66
Antimoho Propinato De Calcio Fcc	07	\$ 0,04						
Levadura	07	\$ 0,50						
		<b>\$ 4,81</b>			<b>\$ 5,25</b>			<b>\$ 85,33</b>

<b>MPD</b>	\$ 4,81
<b>MOD</b>	\$ 5,25
<b>COSTO PRIMO</b>	\$ 10,06
<b>CIF</b>	\$ 85,33
<b>COSTO DE PRODUCCIÓN</b>	\$ 95,39
<b>COSTO UNITARIO</b>	\$ 0,85

CONTADOR



## HOJADE COSTOS

ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 08

**Cliete:** Arias Nery  
**Producto:** Alfajores x12  
**Cantidad:** 12  
**Fecha Pedido:** Cuenca, 09 de septiembre de 2022  
**Fecha de Inicio:** 09 de septiembre

**Linea de Producción:** L09-Escolar

**Código:** 1744  
**P/Venta:**  
**Fecha Entrega:** 10 de septiembre  
**Fecha de Terminación:** 10 de septiembre

MATERIA PRIMA DIRECTA			MANO DE OBRA DIRECTA			COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		
Descripción	No. Requisición	Valor	Nombre	# Horas	V/Total	Descripción	Unidad de medida	Valor
Harina De Panificacion	08	\$ 1,39	Olga Llangari	00h:04s:22min,95cs	\$ 0,94	Materia Prima Indirecta	gramos	\$ 11,91
Azúcar Micropulverizada	08	\$ 1,93	Bryan Villacis	01h:36s:57min,17cs	\$ 5,01	Materia Prima Indirecta-Empaques	unidad	\$ 4,64
Maicena	08	\$ 1,92				Mano de Obra Indirecta	horas hombre	\$ 1,77
Margarina	08	\$ 2,75				Otros Costos Indirectos de Fabricación	unidades producidas, horas improductivas	\$ 3,17
Huevos	08	\$ 1,17						
		<b>\$ 9,15</b>			<b>\$ 5,96</b>			<b>\$ 21,49</b>

MPD	\$ 9,15
MOD	\$ 5,96
<b>COSTO PRIMO</b>	<b>\$ 15,11</b>
CIF	\$ 21,49
<b>COSTO DE PRODUCCIÓN</b>	<b>\$ 36,60</b>
<b>COSTO UNITARIO</b>	<b>\$ 3,05</b>

CONTADOR



**HOJA DE COSTOS**

**ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 09**

**Cliente:** Zambrano Jazmín

**Producto:** Arepas Caja x30

**Cantidad:** 14

**Fecha Pedido:** Cuenca, 10 de septiembre de 2022

**Fecha de Inicio:** 10 de septiembre

**Línea de Producción:** L04-Industrial

**Código:** 1120

**P/Venta:**

**Fecha Entrega:** 10 de septiembre

**Fecha de Terminación:** 10 de septiembre

MATERIA PRIMA DIRECTA			MANO DE OBRA DIRECTA			COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		
Descripción	No. Requisición	Valor	Nombre	# Horas	V/Ttotal	Descripción	Unidad de medida	Valor
Huevos	09	\$ 2,88	Eduardo Ramírez	00h:19s:05min,07cs	\$ 0,23	Materia Prima Indirecta	gramos	\$ - ,0
Harina De Panificación	09	\$ 3,96	Jorge Sumba	00h:54s:09min,34cs	\$ 0,42	Materia Prima Indirecta-Empaques	unidad	\$ 5,87
Pollo De Hornear	09	\$ 0,42				Mano de Obra Indirecta	horas hombre	\$ 2,06
Esencia De Vainilla Negra	09	\$ 0,16				Otros Costos Indirectos de Fabricación	unidades producidas, horas improductivas	\$ 3,77
Azúcar Granulada	09	\$ 1,92						
Manteca Vegetal	09	\$ 2,88						
Margarina	09	\$ 4,00						
		\$ 16,21			\$ 0,65			\$ 11,70

<b>MPD</b>	\$ 16,21
<b>MOD</b>	\$ 0,65
<b>COSTO PRIMO</b>	\$ 16,87
<b>CIF</b>	\$ 11,70
<b>COSTO DE PRODUCCIÓN</b>	\$ 28,56
<b>COSTO UNITARIO</b>	\$ 2,04

\_\_\_\_\_  
CONTADOR



## HOJA DE COSTOS

ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 10

**Cliente:** CONORQUE CIA. LTDA.  
**Producto:** Arepas Domo Circ  
**Cantidad:** 120  
**Fecha Pedido:** Cuenca, 10 de septiembre de 2022  
**Fecha de Inicio:** 10 de septiembre

**Línea de Producción:** L04-Industrial

**Código:** 1121  
**P/Venta:**  
**Fecha Entrega:** 10 de septiembre  
**Fecha de Terminación:** 10 de septiembre

MATERIA PRIMA DIRECTA			MANO DE OBRA DIRECTA			COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		
Descripción	No. Requisición	Valor	Nombre	# Horas	V/Total	Descripción	Unidad de medida	Valor
Huevos	10	\$ 2,88	Eduardo Ramírez	00h:57s:24min,32cs	\$ 1,07	Materia Prima Indirecta	gramos	\$ 0,05
Harina De Panificacion	10	\$ 3,96				Materia Prima Indirecta-Empaques	unidad	\$ 25,48
Polvo De Hornear	10	\$ 0,42				Mano de Obra Indirecta	horas hombre	\$ 17,66
Esencia De Vainilla Negra	10	\$ 0,16				Otros Costos Indirectos de Fabricación	unidades producidas, horas improductivas	\$ 24,63
Azucar Granulada	10	\$ 1,92						
Manteca Vegetal	10	\$ 2,88						
Margarina	10	\$ 4,00						
		<b>\$ 16,21</b>			<b>\$ 1,07</b>			<b>\$ 67,82</b>

<b>MPD</b>	\$ 16,21
<b>MOD</b>	\$ 1,07
<b>COSTO PRIMO</b>	\$ 17,29
<b>CIF</b>	\$ 67,82
<b>COSTO DE PRODUCCIÓN</b>	\$ 85,11
<b>COSTO UNITARIO</b>	\$ 0,71

\_\_\_\_\_  
CONTADOR



## HOJA DE COSTOS

ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 11

**Cliente:** Muñoz Alvarez María Fernanda  
**Producto:** Bola Choco x10  
**Cantidad:** 22,8  
**Fecha Pedido:** Cuenca, 11 de septiembre de 2022  
**Fecha de Inicio:** 11 de septiembre

**Línea de Producción:** L09-Escolar

**Código:** 1731  
**P/Venta:**  
**Fecha Entrega:** 11 de septiembre  
**Fecha de Terminación:** 11 de septiembre

MATERIA PRIMA DIRECTA			MANO DE OBRA DIRECTA			COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		
Descripción	No. Requisición	Valor	Nombre	# Horas	V/Total	Descripción	Unidad de medida	Valor
Pan de reproceso	11	\$ 42,00	Olga Llangari	00h:12s:01min,61cs	\$ 0,05	Materia Prima Indirecta	gramos	\$ 5,04
Cacao Amargo	11	\$ 2,00	Eduardo Ramirez	00h:11s:33min,93cs	\$ 1,43	Materia Prima Indirecta-Empaques	unidad	\$ 1,73
Esencia De Ron	11	\$ 0,40	Jorge Sumba	00h:12s:53min,18cs	\$ 2,28	Mano de Obra Indirecta	horas hombre	\$ 3,36
Azucar Granulada	11	\$ 0,96				Otros Costos Indirectos de Fabricación	unidades producidas, horas improductivas	\$ 4,40
		<b>\$ 45,36</b>			<b>\$ 3,76</b>			<b>\$ 14,51</b>

<b>MPD</b>	\$ 45,36
<b>MOD</b>	\$ 3,76
<b>COSTO PRIMO</b>	\$ 49,12
<b>CIF</b>	\$ 14,51
<b>COSTO DE PRODUCCIÓN</b>	\$ 63,63
<b>COSTO UNITARIO</b>	\$ 2,79

CONTADOR



**HOJA DE COSTOS**

ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 12

**Cliente:** ELORXICIA LTDA.  
**Producto:** Mufi Zanahoria x10  
**Cantidad:** 11,4  
**Fecha Pedido:** Cuenca, 11 de septiembre de 2022  
**Fecha de Inicio:** 11 de septiembre

**Línea de Producción:** L09-Escolar

**Código:** 1711  
**P/Venta:**  
**Fecha Entrega:** 12 de septiembre  
**Fecha de Terminación:** 12 de septiembre

MATERIA PRIMA DIRECTA			MANO DE OBRA DIRECTA			COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		
Descripción	No. Requisición	Valor	Nombre	# Horas	V/Total	Descripción	Unidad de medida	Valor
Harina De Panificación	12	\$ 1,19	Norma Quezada	00h:13s:20min,87cs	\$ 0,86	Materia Prima Indirecta	gramos	\$ - ,0
Azucar Granulada	12	\$ 0,98	Jorge Sumba	00h:55s:04min,61cs	\$ 0,21	Materia Prima Indirecta-Empaques	unidad	\$ 5,77
Polvo De Hornear	12	\$ 0,10				Mano de Obra Indirecta	horas hombre	\$ 1,68
Sal Al Granel	12	\$ 0,00				Otros Costos Indirectos de Fabricación	unidades producidas, horas improductivas	\$ 3,48
Zanahoria	12	\$ 0,11						
Aceite Vegetal	12	\$ 0,65						
Leche	12	\$ 1,20						
Huevos	12	\$ 2,70						
		<b>\$ 6,93</b>			<b>\$ 1,08</b>			<b>\$ 10,93</b>

<b>MPD</b>	\$ 6,93
<b>MOD</b>	\$ 1,08
<b>COSTO PRIMO</b>	\$ 8,00
<b>CIF</b>	\$ 10,93
<b>COSTO DE PRODUCCIÓN</b>	\$ 18,94
<b>COSTO UNITARIO</b>	\$ 1,66

\_\_\_\_\_  
CONTADOR



## HOJA DE COSTOS

ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 13

**Cliete:** Gaibor Juan Alfredo  
**Producto:** Orancake Tira x12  
**Cantidad:** 12,83333333  
**Fecha Pedido:** Cuenca, 12 de septiembre de 2022  
**Fecha de Inicio:** 12 de septiembre

**Linea de Producción:** L04-Industrial

**Código:** 1100  
**P/Venta:**  
**Fecha Entrega:** 12 de septiembre  
**Fecha de Terminación:** 12 de septiembre

MATERIA PRIMA DIRECTA			MANO DE OBRA DIRECTA			COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		
Descripción	No. Requisición	Valor	Nombre	# Horas	V/Total	Descripción	Unidad de medida	Valor
Harina De Panificación	13	\$ 1,16	Bernarda Quezada	01h:58s:28min,93cs	\$ 3,79	Materia Prima Indirecta	gramos	\$ 1,53
Azucar Granulada	13	\$ 0,96	Olga Llangari	00h:36s:00min,12cs	\$ 0,03	Materia Prima Indirecta-Empaques	unidad	\$ 0,94
Polvo De Hornear	13	\$ 0,09				Mano de Obra Indirecta	horas hombre	\$ 1,89
Sal Al Granel	13	\$ 0,00				Otros Costos Indirectos de Fabricación	unidades producidas, horas improductivas	\$ 3,76
Antimoho Propinato De Calcio Fcc	13	\$ 0,02						
Sorbato De Potasio	13	\$ 0,05						
Leche	13	\$ 1,20						
Aceite Vegetal	13	\$ 1,95						
Huevos	13	\$ 2,70						
Esencia De Naranja	13	\$ 0,10						
Color Yemo	13	\$ 0,02						
Ralladura limón	13	\$ 0,01						
		\$ 8,25			\$ 3,82			\$ 8,11

<b>MPD</b>	\$ 8,25
<b>MOD</b>	\$ 3,82
<b>COSTO PRIMO</b>	\$ 12,07
<b>CIF</b>	\$ 8,11
<b>COSTO DE PRODUCCIÓN</b>	\$ 20,18
<b>COSTO UNITARIO</b>	\$ 1,57

CONTADOR



**HOJA DE COSTOS**

**ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 14**

**Cliente:** Juan Diego Cevallos Gonzalez  
**Producto:** Palmera Mini Domo Circ  
**Cantidad:** 41,5  
**Fecha Pedido:** Cuenca, 09 de septiembre de 2022  
**Fecha de Inicio:** 09 de septiembre

**Linea de Producción:** L04-Industrial

**Código:** 1150  
**P/Venta:**  
**Fecha Entrega:** 10 de septiembre  
**Fecha de Terminación:** 10 de septiembre

MATERIA PRIMA DIRECTA			MANO DE OBRADIRECTA			COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		
Descripción	No. Requisición	Valor	Nombre	# Horas	V/Total	Descripción	Unidad de medida	Valor
Harina De Panificacion	14	\$ 4,32	Kevin Bermeo	00h:57s:03min,77cs	\$ 0,17	Materia Prima Indirecta	gramos	\$ 1,44
Manteca Vegetal	14	\$ 0,50	Bryan Villacis	00h:23s:05min,04cs	\$ 0,23	Materia Prima Indirecta-Empaques	unidad	\$ 19,37
Sal Al Granel	14	\$ 0,03	Jorge Sumba	00h:56s:32min,58cs	\$ 1,41	Mano de Obra Indirecta	horas hombre	\$ 6,11
Hojaldrina	14	\$ 9,97				Otros Costos Indirectos de Fabricación	unidades producidas, horas improductivas	\$ 9,28
Huevos	14	\$ 0,54						
Color Yemo	14	\$ 0,05						
		<b>\$ 15,41</b>			<b>\$ 1,81</b>			<b>\$ 36,20</b>

<b>MPD</b>	\$ 15,41
<b>MOD</b>	\$ 1,81
<b>COSTO PRIMO</b>	\$ 17,22
<b>CIF</b>	\$ 36,20
<b>COSTO DE PRODUCCIÓN</b>	\$ 53,42
<b>COSTO UNITARIO</b>	\$ 1,29

CONTADOR

 HOJA DE COSTOS								
ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 15								
<b>Cliente:</b>	ELORXICIA LTDA.		<b>Línea de Producción:</b>	L09-Escolar		<b>Código:</b>	1754	
<b>Producto:</b>	Palmera x10					<b>P/Venta:</b>		
<b>Cantidad:</b>	4,7					<b>Fecha Entrega:</b>	10 de septiembre	
<b>Fecha Pedido:</b>	Cuenca, 09 de septiembre de 2022					<b>Fecha de Terminación:</b>	09 de septiembre	
<b>Fecha de Inicio:</b>	09 de septiembre							
MATERIA PRIMA DIRECTA			MANO DE OBRA DIRECTA			COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		
Descripción	No. Requisición	Valor	Nombre	# Horas	V/Ttotal	Descripción	Unidad de medida	Valor
Harina De Panificación	15	\$ 1,71	Kevin Bermeo	00h:35s:29min,59cs	\$ 1,27	Materia Prima Indirecta	gramos	\$ 0,25
Manteca Vegetal	15	\$ 0,20				Materia Prima Indirecta-Empaques	unidad	\$ 0,36
Sal Al Granel	15	\$ 0,01				Mano de Obra Indirecta	horas hombre	\$ 0,69
Hojaldrina	15	\$ 3,95				Otros Costos Indirectos de Fabricación	unidades producidas, horas improductivas	\$ 2,06
Huevos	15	\$ 0,21						
Color Yemo	15	\$ 0,02						
		<b>\$ 6,10</b>			<b>\$ 1,27</b>			<b>\$ 3,37</b>
<b>MPD</b>		\$ 6,10						
<b>MOD</b>		\$ 1,27						
<b>COSTO PRIMO</b>		\$ 7,37						
<b>CIF</b>		\$ 3,37						
<b>COSTO DE PRODUCCIÓN</b>		\$ 10,74						
<b>COSTO UNITARIO</b>		\$ 2,29						
						_____		
						CONTADOR		



HOJA DE COSTOS

ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 16

**Cliete:** Bayron Godoy  
**Producto:** Pan Dona Choc. **Linea de Producción:** L09-Escolar **Código:** 1788  
**Cantidad:** 80 **P/Venta:**  
**Fecha Pedido:** Cuenca, 10 de septiembre de 2022 **Fecha Entrega:** 11 de septiembre  
**Fecha de Inicio:** 10 de septiembre **Fecha de Terminación:** 10 de septiembre

MATERIA PRIMA DIRECTA			MANO DE OBRA DIRECTA			COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		
Descripción	No. Requisición	Valor	Nombre	# Horas	V/Total	Descripción	Unidad de medida	Valor
Azucar Granulada	16	\$ 1,14	Kevin Bermeo	00h:00s:38min,50cs	\$ 1,63	Materia Prima Indirecta	gramos	\$ 33,28
Manteca Vegetal	16	\$ 2,70	Olga Llangari	00h:42s:02min,61cs	\$ 0,12	Materia Prima Indirecta-Empaques	unidad	\$ 39,03
Sal Al Granel	16	\$ 0,04	Bernarda Quezada	00h:32s:05min,14cs	\$ 0,24	Mano de Obra Indirecta	horas hombre	\$ 11,77
Levadura	16	\$ 2,25				Otros Costos Indirectos de Fabricación	unidades producidas, horas improductivas	\$ 16,28
Esencia De Vainilla Negra	16	\$ 0,70						
Mixto	16	\$ 1,02						
Huevos	16	\$ 5,07						
Harina De Panificacion	16	\$ 8,58						
		\$ 21,50			\$ 1,98			\$ 100,37

<b>MPD</b>	\$ 21,50
<b>MOD</b>	\$ 1,98
<b>COSTO PRIMO</b>	\$ 23,48
<b>CIF</b>	\$ 100,37
<b>COSTO DE PRODUCCIÓN</b>	\$ 123,85
<b>COSTO UNITARIO</b>	\$ 1,55

CONTADOR



**HOJA DE COSTOS**

**ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 17**

**Cliente:** Nery Arias  
**Producto:** Pañuelos x10  
**Cantidad:** 3  
**Fecha Pedido:** Cuenca, 11 de septiembre de 2022  
**Fecha de Inicio:** 11 de septiembre

**Línea de Producción:** L09-Escolar

**Código:** 1757  
**P/Venta:**  
**Fecha Entrega:** 12 de septiembre  
**Fecha de Terminación:** 11 de septiembre

MATERIA PRIMA DIRECTA			MANO DE OBRA DIRECTA			COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		
Descripción	No. Requisición	Valor	Nombre	# Horas	V/Total	Descripción	Unidad de medida	Valor
Harina De Panificación	17	\$ 1,44	Kevin Bermeo	00h:43s:16min,34cs	\$ 0,72	Materia Prima Indirecta	gramos	\$ 0,70
Manteca Vegetal	17	\$ 0,17	Norma Quezada	00h:10s:00min,60cs	\$ 0,01	Materia Prima Indirecta-Empaques	unidad	\$ 2,26
Sal Al Granel	17	\$ 0,01				Mano de Obra Indirecta	horas hombre	\$ 0,44
Hojaldrina	17	\$ 3,32				Otros Costos Indirectos de Fabricación	unidades producidas, horas improductivas	\$ 1,78
Huevos	17	\$ 0,18						
Color Yemo	17	\$ 0,02						
		<b>\$ 5,14</b>			<b>\$ 0,73</b>			<b>\$ 5,18</b>

<b>MPD</b>	\$ 5,14
<b>MOD</b>	\$ 0,73
<b>COSTO PRIMO</b>	\$ 5,86
<b>CIF</b>	\$ 5,18
<b>COSTO DE PRODUCCIÓN</b>	\$ 11,04
<b>COSTO UNITARIO</b>	\$ 3,68

CONTADOR



**HOJA DE COSTOS**

**ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 18**

<b>Cliente:</b>	COLEGIO CEDFI	<b>Línea de Producción:</b>	L09-Escolar	<b>Código:</b>	1701
<b>Producto:</b>	Pasta de Tres Leches Mini	<b>P/Venta:</b>		<b>Fecha Entrega:</b>	12 de septiembre
<b>Cantidad:</b>	194	<b>Fecha de Terminación:</b>		<b>Fecha de Inicio:</b>	11 de septiembre
<b>Fecha Pedido:</b>	Cuenca, 11 de septiembre de 2022				

MATERIA PRIMA DIRECTA			MANO DE OBRA DIRECTA			COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		
Descripción	No. Requisición	Valor	Nombre	# Horas	V/Total	Descripción	Unidad de medida	Valor
Harina De Panificación	18	\$ 1,58	Eduardo Ramírez	00h:43s:15min,57cs	\$ 0,68	Materia Prima Indirecta	gramos	\$ 28,14
Polvo De Hornear	18	\$ 0,36	Norma Quezada	00h:11s:04min,77cs	\$ 0,18	Materia Prima Indirecta-Empaques	unidad	\$ 14,42
Huevos	18	\$ 8,10	Olga Llangari	00h:40s:00min,35cs	\$ 0,03	Mano de Obra Indirecta	horas hombre	\$ 28,55
Azucar Granulada	18	\$ 0,12	Kevin Bermeo	01h:47s:33min,86cs	\$ 4,03	Otros Costos Indirectos de Fabricación	unidades producidas, horas improductivas	\$ 38,26
Esencia De Vainilla Negra	18	\$ 0,12						
		<b>\$ 10,28</b>			<b>\$ 4,91</b>			<b>\$ 109,37</b>

<b>MPD</b>	\$ 10,28
<b>MOD</b>	\$ 4,91
<b>COSTO PRIMO</b>	\$ 15,19
<b>CIF</b>	\$ 109,37
<b>COSTO DE PRODUCCIÓN</b>	\$ 124,57
<b>COSTO UNITARIO</b>	\$ 0,64

CONTADOR



**HOJADE COSTOS**

**ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 19**

<b>Cliente:</b>	Ana Lucia Guerra	<b>Linea de Producción:</b>	L09-Escolar	<b>Código:</b>	1771
<b>Producto:</b>	Quesadillas			<b>P/Venta:</b>	
<b>Cantidad:</b>	4			<b>Fecha Entrega:</b>	13 de septiembre
<b>Fecha Pedido:</b>	Cuenca, 12 de septiembre de 2022			<b>Fecha de Terminación:</b>	12 de septiembre
<b>Fecha de Inicio:</b>	12 de septiembre				

MATERIA PRIMA DIRECTA			MANO DE OBRA DIRECTA			COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		
Descripción	No. Requisición	Valor	Nombre	# Horas	V/Total	Descripción	Unidad de medida	Valor
Harina De Panificacion	19	\$ 0,79	Kevin Bermeo	00h:48s:07min,16cs	\$ 0,33	Materia Prima Indirecta	gramos	\$ 0,31
Margarina	19	\$ 1,25	Norma Quezada	00h:39s:52min,03cs	\$ 2,25	Materia Prima Indirecta-Empaques	unidad	\$ 0,88
Huevos	19	\$ 0,20				Mano de Obra Indirecta	horas hombre	\$ 0,64
Polvo De Hornear	19	\$ 0,06				Otros Costos Indirectos de Fabricación	unidades producidas, horas improductivas	\$ 1,48
Maicena	19	\$ 0,48						
Yema de Huevo	19	\$ 0,60						
Quesillo	19	\$ 1,74						
Azúcar Micropulverizada	19	\$ 1,05						
Esencia De Naranja	19	\$ 0,10						
		<b>\$ 6,27</b>			<b>\$ 2,58</b>			<b>\$ 3,31</b>

<b>MPD</b>	\$ 6,27
<b>MOD</b>	\$ 2,58
<b>COSTO PRIMO</b>	\$ 8,85
<b>CIF</b>	\$ 3,31
<b>COSTO DE PRODUCCIÓN</b>	\$ 12,16
<b>COSTO UNITARIO</b>	\$ 2,81

CONTADOR



**HOJA DE COSTOS**

**ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 20**

<b>Cliete:</b>	Sandra Garcia	<b>Linea de Producción:</b>	L09-Escolar	<b>Código:</b>	1770
<b>Producto:</b>	Relámpago			<b>P/Venta:</b>	
<b>Cantidad:</b>	5			<b>Fecha Entrega:</b>	13 de septiembre
<b>Fecha Pedido:</b>	Cuenca, 12 de septiembre de 2022			<b>Fecha de Terminación:</b>	12 de septiembre
<b>Fecha de Inicio:</b>	12 de septiembre				

MATERIA PRIMA DIRECTA			MANO DE OBRA DIRECTA			COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		
Descripción	No. Requisición	Valor	Nombre	# Horas	V/Total	Descripción	Unidad de medida	Valor
Sal Al Granel	20	\$ 0,00	Kevin Bermeo	00h:29s:05min,43cs	\$ 0,24	Materia Prima Indirecta	gramos	\$ 0,72
Margarina	20	\$ 0,63	Norma Quezada	00h:12s:10min,25cs	\$ 0,44	Materia Prima Indirecta-Empaques	unidad	\$ 0,38
Harina De Panificacion	20	\$ 0,33		1/0/1900		Mano de Obra Indirecta	horas hombre	\$ 0,66
Huevos	20	\$ 1,02		1/0/1900		Otros Costos Indirectos de Fabricación	unidades producidas, horas improductivas	\$ 2,15
		<b>\$ 1,98</b>			<b>\$ 0,67</b>			<b>\$ 3,91</b>

<b>MPD</b>	\$ 1,98
<b>MOD</b>	\$ 0,67
<b>COSTO PRIMO</b>	\$ 2,65
<b>CIF</b>	\$ 3,91
<b>COSTO DE PRODUCCIÓN</b>	\$ 6,56
<b>COSTO UNITARIO</b>	\$ 1,46

\_\_\_\_\_  
CONTADOR



**HOJA DE COSTOS**

**ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 21**

<b>Cliente:</b>	CONORQUE CIA. LTDA.	<b>Línea de Producción:</b>	L04-Industrial	<b>Código:</b>	1141
<b>Producto:</b>	Suspiro Domo Circ			<b>P/Venta:</b>	
<b>Cantidad:</b>	10			<b>Fecha Entrega:</b>	14 de septiembre
<b>Fecha Pedido:</b>	Cuenca, 13 de septiembre de 2022			<b>Fecha de Terminación:</b>	14 de septiembre
<b>Fecha de Inicio:</b>	13 de septiembre				

MATERIA PRIMADIRECTA			MANO DE OBRADIRECTA			COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		
Descripción	No. Requisición	Valor	Nombre	# Horas	V/Ttotal	Descripción	Unidad de medida	Valor
Clara de Huevo	21	\$ 1,58	Bryan Villacis	00h:16s:15min,28cs	\$ 0,65	Materia Prima Indirecta	gramos	\$ 0,04
Azucar Granulada	21	\$ 1,05				Materia Prima Indirecta-Empaques	unidad	\$ 5,30
Acido Citrico	21	\$ 0,01				Mano de Obra Indirecta	horas hombre	\$ 1,41
Colorante	21	\$ 0,97				Otros Costos Indirectos de Fabricación	unidades producidas, horas improductivas	\$ 2,28
		<b>\$ 3,60</b>			<b>\$ 0,65</b>			<b>\$ 9,03</b>

<b>MPD</b>	\$ 3,60
<b>MOD</b>	\$ 0,65
<b>COSTO PRIMO</b>	\$ 4,26
<b>CIF</b>	\$ 9,03
<b>COSTO DE PRODUCCIÓN</b>	\$ 13,28
<b>COSTO UNITARIO</b>	\$ 1,38

\_\_\_\_\_  
CONTADOR



HOJA DE COSTOS

ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 22

**Cliente:** Juan Alfredo Gaibor  
**Producto:** Caja Suspiro 20  
**Cantidad:** 12  
**Fecha Pedido:** Cuenca, 13 de septiembre de 2022  
**Fecha de Inicio:** 13 de septiembre

**Linea de Producción:** L04-Industrial

**Código:** 1140  
**P/Venta:**  
**Fecha Entrega:** 14 de septiembre  
**Fecha de Terminación:** 14 de septiembre

MATERIA PRIMA DIRECTA			MANO DE OBRA DIRECTA			COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		
Descripción	No. Requisición	Valor	Nombre	# Horas	V/Total	Descripción	Unidad de medida	Valor
Clara de Huevo	22	\$ 3,15	Bryan Villacis	00h:25s:16min,68cs	\$ 0,70	Materia Prima Indirecta	gramos	\$ 0,05
Azucar Granulada	22	\$ 2,10				Materia Prima Indirecta-Empaques	unidad	\$ 5,50
Acido Citrico	22	\$ 0,03				Mano de Obra Indirecta	horas hombre	\$ 1,73
Margarina	22	\$ 0,01				Otros Costos Indirectos de Fabricación	unidades producidas, horas improductivas	\$ 2,69
		<b>\$ 5,28</b>			<b>\$ 0,70</b>			<b>\$ 9,98</b>

<b>MPD</b>	\$ 5,28
<b>MOD</b>	\$ 0,70
<b>COSTO PRIMO</b>	\$ 5,98
<b>CIF</b>	\$ 9,98
<b>COSTO DE PRODUCCIÓN</b>	\$ 15,96
<b>COSTO UNITARIO</b>	\$ 1,36

CONTADOR



**HOJA DE COSTOS**

**ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 23**

<b>Cliente:</b>	Juan Diego Zuriga	<b>Línea de Producción:</b>	L04-Industrial	<b>Código:</b>	1111
<b>Producto:</b>	Cake Naranja			<b>P/Venta:</b>	
<b>Cantidad:</b>	90			<b>Fecha Entrega:</b>	15 de septiembre
<b>Fecha Pedido:</b>	Cuenca, 14 de septiembre de 2022			<b>Fecha de Terminación:</b>	14 de septiembre
<b>Fecha de Inicio:</b>	14 de septiembre				

MATERIA PRIMA DIRECTA			MANO DE OBRA DIRECTA			COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		
Descripción	No. Requisición	Valor	Nombre	# Horas	V/Total	Descripción	Unidad de medida	Valor
Esencia De Naranja	23	\$ 0,61	Olga Llangari	01h:26s:07min,46cs	\$ 2,88	Materia Prima Indirecta	gramos	\$ 2,47
Huevos	23	\$ 10,80	Jorge Sumba	00h:24s:26min,35cs	\$ 1,13	Materia Prima Indirecta-Empaques	unidad	\$ 6,26
Harina De Panificacion	23	\$ 7,13				Mano de Obra Indirecta	horas hombre	\$ 13,24
Margarina Blanca	23	\$ 15,00				Otros Costos Indirectos de Fabricación	unidades producidas, horas improductivas	\$ 19,28
Azucar Granulada	23	\$ 3,60						
Mixo	23	\$ 0,83						
Leche	23	\$ 1,44						
Sal Al Granel	23	\$ 0,02						
Antimoho Propinato De Calcio Fcc	23	\$ 0,20						
Polvo De Hornear	23	\$ 0,67						
Sorbato De Potasio	23	\$ 0,22						
		<b>\$ 40,51</b>			<b>\$ 4,01</b>			<b>\$ 41,26</b>

<b>MPD</b>	\$ 40,51
<b>MOD</b>	\$ 4,01
<b>COSTO PRIMO</b>	\$ 44,52
<b>CIF</b>	\$ 41,26
<b>COSTO DE PRODUCCIÓN</b>	\$ 85,78
<b>COSTO UNITARIO</b>	\$ 0,95

CONTADOR



HOJA DE COSTOS

ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 24

**Cliente:** Enver Alexander Constante  
**Producto:** Cake Chocolate  
**Cantidad:** 90  
**Fecha Pedido:** Cuenca, 14 de septiembre de 2022  
**Fecha de Inicio:** 14 de septiembre

**Línea de Producción:** L04-Industrial

**Código:** 1112  
**P/Venta:**  
**Fecha Entrega:** 15 de septiembre  
**Fecha de Terminación:** 14 de septiembre

MATERIA PRIMADIRECTA			MANO DE OBRA DIRECTA			COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		
Descripción	No. Requisición	Valor	Nombre	# Horas	V/T total	Descripción	Unidad de medida	Valor
Esencia De Naranja	24	\$ 0,61	Olga Llangari	01h:25s:07min,38cs	\$ 2,88	Materia Prima Indirecta	gramos	\$ 2,47
Huevos	24	\$ 10,80	Jorge Sumba	00h:12s:26min,57cs	\$ 1,12	Materia Prima Indirecta-Empaques	unidad	\$ 6,26
Harina De Panificacion	24	\$ 7,13				Mano de Obra Indirecta	horas hombre	\$ 13,24
Margarina Blanca	24	\$ 15,00				Otros Costos Indirectos de Fabricación	unidades producidas, horas improductivas	\$ 19,28
Azucar Granulada	24	\$ 3,60						
Mixto	24	\$ 0,83						
Leche	24	\$ 1,44						
Sal Al Granel	24	\$ 0,02						
Antimoho Propinato De Calcio Fcc	24	\$ 0,20						
Polvo De Hornear	24	\$ 0,67						
Sorbato De Potasio	24	\$ 0,22						
Color caramelo	24	\$ 0,00						
Cacao amargo	24	\$ 5,76						
		<b>\$ 46,27</b>			<b>\$ 4,00</b>			<b>\$ 41,26</b>

<b>MPD</b>	\$ 46,27
<b>MOD</b>	\$ 4,00
<b>COSTO PRIMO</b>	\$ 50,28
<b>CIF</b>	\$ 41,26
<b>COSTO DE PRODUCCIÓN</b>	\$ 91,53
<b>COSTO UNITARIO</b>	\$ 1,02

CONTADOR



**HOJADE COSTOS**

ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 25

**Cliete:** Jhonnatan Morquecho  
**Producto:** Cake Marmoleado  
**Cantidad:** 90  
**Fecha Pedido:** Cuenca, 15 de septiembre de 2022  
**Fecha de Inicio:** 15 de septiembre

**Línea de Producción:** L04-Industrial

**Código:** 1110  
**P/Venta:**  
**Fecha Entrega:** 16 de septiembre  
**Fecha de Terminación:** 15 de septiembre

MATERIA PRIMA DIRECTA			MANO DE OBRA DIRECTA			COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		
Descripción	No. Requisición	Valor	Nombre	# Horas	V/Total	Descripción	Unidad de medida	Valor
Esencia De Naranja	25	\$ 1,22	Olga Llangari	01h:30s:44min,96cs	\$ 4,46	Materia Prima Indirecta	gramos	\$ 2,47
Huevos	25	\$ 21,60	Jorge Sumba	00h:24s:26min,75cs	\$ 1,13	Materia Prima Indirecta-Empaques	unidad	\$ 7,23
Harina De Panificacion	25	\$ 14,26				Mano de Obra Indirecta	horas hombre	\$ 13,24
Margarina Blanca	25	\$ 30,00				Otros Costos Indirectos de Fabricación	unidades producidas, horas improductivas	\$ 19,28
Azucar Granulada	25	\$ 7,20						
Mixto	25	\$ 1,65						
Leche	25	\$ 2,88						
Sal Al Granel	25	\$ 0,04						
Antimoho Propinato De Calcio Fcc	25	\$ 0,40						
Polvo De Hornear	25	\$ 1,34						
Sorbato De Potasio	25	\$ 0,44						
Color caramelo	25	\$ 0,00						
Cacao amargo	25	\$ 5,76						
		<b>\$ 86,78</b>			<b>\$ 5,60</b>			<b>\$ 42,22</b>

<b>MPD</b>	\$ 86,78
<b>MOD</b>	\$ 5,60
<b>COSTO PRIMO</b>	\$ 92,38
<b>CIF</b>	\$ 42,22
<b>COSTO DE PRODUCCIÓN</b>	\$ 134,60
<b>COSTO UNITARIO</b>	\$ 1,50

CONTADOR



**HOJA DE COSTOS**

ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 26

<b>Cliente:</b>	Rosa MaloBerzuetta	<b>Línea de Producción:</b>	L09-Escolar	<b>Código:</b>	1700
<b>Producto:</b>	Pasta Mini Chocolate	<b>P/Venta:</b>		<b>Fecha Entrega:</b>	16 de septiembre
<b>Cantidad:</b>	7	<b>Fecha de Inicio:</b>	15 de septiembre	<b>Fecha de Terminación:</b>	15 de septiembre
<b>Fecha Pedido:</b>	Cuenca, 15 de septiembre de 2022				

MATERIA PRIMA DIRECTA			MANO DE OBRA DIRECTA			COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		
Descripción	No. Requisición	Valor	Nombre	# Horas	V/Total	Descripción	Unidad de medida	Valor
Harina De Panificación	26	\$ 1,32	Kevin Bermeo	01h:32s:16min,09cs	\$ 3,29	Materia Prima Indirecta	gramos	\$ 45,48
Polvo De Hornear	26	\$ 0,36	Olga Llangari	00h:02s:01min,78cs	\$ 0,04	Materia Prima Indirecta-Empaques	unidad	\$ 2,42
Cacao amargo	26	\$ 0,80	Eduardo Ramírez	00h:22s:10min,23cs	\$ 0,45	Mano de Obra Indirecta	horas hombre	\$ 1,03
Huevos	26	\$ 8,10				Otros Costos Indirectos de Fabricación	unidades producidas, horas improductivas	\$ 2,21
Azucar Granulada	26	\$ 1,20						
		<b>\$ 11,78</b>			<b>\$ 3,77</b>			<b>\$ 51,13</b>

<b>MPD</b>	\$ 11,78
<b>MOD</b>	\$ 3,77
<b>COSTO PRIMO</b>	\$ 15,56
<b>CIF</b>	\$ 51,13
<b>COSTO DE PRODUCCIÓN</b>	\$ 66,69
<b>COSTO UNITARIO</b>	\$ 9,53

CONTADOR

## Anexo J. Estado de Costos de Productos Terminados y Vendidos Método Absorbente y Variable por orden de producción

ESTADO DE COSTOS DE PRODUCTOS TERMINADOS Y VENDIDOS																											
DEL 01 AL 15 DE SEPTIEMBRE DE 2022																											
MÉTODO VARIABLE																											
	Conchitas Domo Circ	Biscochos Domo Circ	Aplanchados Mini Domo Circ	Roscas Col x10	Mufi Choco x10	Concha Grande x10	Pan Pizza Escolar x12	Alfajores x12	Arepas Caja x30	Arepas Domo Circ	Bola Choco x10	Mufi Zanahoria x10	Orancake Tira x12	Palmera Mini Domo Circ	Palmera x10	Pan Dona Choc. x10	Pañuelos x10	Pasta de Tres Leches Mini	Quesadillas	Relámpago	Suspiro Domo Circ	Caja Suspiro 20	Cake Naranja	Cake Chocolate	Cake Marmoleado	Pasta Mini Chocolate	TOTAL
MATERIA PRIMA	\$ 9,13	\$ 7,23	\$ 15,29	\$ 25,34	\$ 34,52	\$ 9,13	\$ 4,81	\$ 9,15	\$ 16,21	\$ 16,21	\$ 45,36	\$ 6,93	\$ 8,25	\$ 15,41	\$ 6,10	\$ 21,50	\$ 5,14	\$ 10,28	\$ 6,27	\$ 1,98	\$ 3,60	\$ 5,28	\$ 40,51	\$ 46,27	\$ 86,78	\$ 11,78	\$ 468,47
(+) MANO DE OBRA	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
(+) COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	\$ 42,24	\$ 16,58	\$ 35,19	\$ 27,05	\$ 30,94	\$ 17,44	\$ 57,33	\$ 18,49	\$ 8,20	\$ 37,82	\$ 8,81	\$ 8,08	\$ 4,90	\$ 25,83	\$ 2,19	\$ 80,36	\$ 4,43	\$ 60,87	\$ 2,23	\$ 2,79	\$ 6,63	\$ 7,04	\$ 18,75	\$ 18,75	\$ 19,72	\$ 49,38	\$ 612,04
(=) COSTO DE PRODUCCIÓN	\$ 51,36	\$ 23,81	\$ 50,48	\$ 52,39	\$ 65,46	\$ 26,57	\$ 62,14	\$ 27,64	\$ 24,41	\$ 54,03	\$ 54,17	\$ 15,01	\$ 13,15	\$ 41,23	\$ 8,30	\$ 101,86	\$ 9,57	\$ 71,15	\$ 8,49	\$ 4,77	\$ 10,23	\$ 12,32	\$ 59,26	\$ 65,03	\$ 106,50	\$ 61,16	\$ 1.080,50
(+) INVENTARIO INICIAL DE PRODUCTOS EN PROCESO	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
(=) COSTO DE PRODUCTOS EN PROCESO	\$ 51,36	\$ 23,81	\$ 50,48	\$ 52,39	\$ 65,46	\$ 26,57	\$ 62,14	\$ 27,64	\$ 24,41	\$ 54,03	\$ 54,17	\$ 15,01	\$ 13,15	\$ 41,23	\$ 8,30	\$ 101,86	\$ 9,57	\$ 71,15	\$ 8,49	\$ 4,77	\$ 10,23	\$ 12,32	\$ 59,26	\$ 65,03	\$ 106,50	\$ 61,16	\$ 1.080,50
(-) INVENTARIO FINAL DE PRODUCTOS EN PROCESO	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
(=) COSTO DE PRODUCTOS TERMINADOS	\$ 51,36	\$ 23,81	\$ 50,48	\$ 52,39	\$ 65,46	\$ 26,57	\$ 62,14	\$ 27,64	\$ 24,41	\$ 54,03	\$ 54,17	\$ 15,01	\$ 13,15	\$ 41,23	\$ 8,30	\$ 101,86	\$ 9,57	\$ 71,15	\$ 8,49	\$ 4,77	\$ 10,23	\$ 12,32	\$ 59,26	\$ 65,03	\$ 106,50	\$ 61,16	\$ 1.080,50
(+) INVENTARIO INICIAL DE PRODUCTOS TERMINADOS	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
(=) COSTO DE PRODUCTOS TERMINADOS DISPONIBLES PARA LA VENTA	\$ 51,36	\$ 23,81	\$ 50,48	\$ 52,39	\$ 65,46	\$ 26,57	\$ 62,14	\$ 27,64	\$ 24,41	\$ 54,03	\$ 54,17	\$ 15,01	\$ 13,15	\$ 41,23	\$ 8,30	\$ 101,86	\$ 9,57	\$ 71,15	\$ 8,49	\$ 4,77	\$ 10,23	\$ 12,32	\$ 59,26	\$ 65,03	\$ 106,50	\$ 61,16	\$ 1.080,50
(-) INVENTARIO FINAL DE PRODUCTOS TERMINADOS	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
(=) COSTO DE PRODUCTOS TERMINADOS Y VENDIDOS	\$ 51,36	\$ 23,81	\$ 50,48	\$ 52,39	\$ 65,46	\$ 26,57	\$ 62,14	\$ 27,64	\$ 24,41	\$ 54,03	\$ 54,17	\$ 15,01	\$ 13,15	\$ 41,23	\$ 8,30	\$ 101,86	\$ 9,57	\$ 71,15	\$ 8,49	\$ 4,77	\$ 10,23	\$ 12,32	\$ 59,26	\$ 65,03	\$ 106,50	\$ 61,16	\$ 1.080,50

ESTADO DE COSTOS DE PRODUCTOS TERMINADOS Y VENDIDOS																											
DEL 01 AL 15 DE SEPTIEMBRE DE 2022																											
MÉTODO ABSORBENTE																											
	Conchitas Domo Circ	Biscochos Domo Circ	Aplanchados Mini Domo Circ	Roscas Col x10	Mufi Choco x10	Concha Grande x10	Pan Pizza Escolar x12	Alfajores x12	Arepas Caja x30	Arepas Domo Circ	Bola Choco x10	Mufi Zanahoria x10	Orancake Tira x12	Palmera Mini Domo Circ	Palmera x10	Pan Dona Choc. x10	Pañuelos x10	Pasta de Tres Leches Mini	Quesadillas	Relámpago	Suspiro Domo Circ	Caja Suspiro 20	Cake Naranja	Cake Chocolate	Cake Marmoleado	Pasta Mini Chocolate	TOTAL
MATERIA PRIMA	\$ 9,13	\$ 7,23	\$ 15,29	\$ 25,34	\$ 34,52	\$ 9,13	\$ 4,81	\$ 9,15	\$ 16,21	\$ 16,21	\$ 45,36	\$ 6,93	\$ 8,25	\$ 15,41	\$ 6,10	\$ 21,50	\$ 5,14	\$ 10,28	\$ 6,27	\$ 1,98	\$ 3,60	\$ 5,28	\$ 40,51	\$ 46,27	\$ 86,78	\$ 11,78	\$ 468,47
(+) MANO DE OBRA	\$ 3,30	\$ 1,56	\$ 2,04	\$ 4,93	\$ 3,84	\$ 3,40	\$ 5,25	\$ 5,96	\$ 0,65	\$ 1,07	\$ 3,76	\$ 1,08	\$ 3,82	\$ 1,81	\$ 1,27	\$ 1,98	\$ 0,73	\$ 4,91	\$ 2,58	\$ 0,67	\$ 0,85	\$ 0,70	\$ 4,01	\$ 4,00	\$ 5,60	\$ 3,77	\$ 73,35
(+) COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	\$ 60,46	\$ 24,56	\$ 52,44	\$ 56,06	\$ 42,32	\$ 20,92	\$ 85,33	\$ 21,40	\$ 11,70	\$ 67,82	\$ 14,51	\$ 10,93	\$ 8,11	\$ 36,20	\$ 3,37	\$ 100,37	\$ 6,18	\$ 109,37	\$ 3,91	\$ 3,91	\$ 9,03	\$ 9,98	\$ 41,26	\$ 41,26	\$ 42,22	\$ 51,13	\$ 933,14
(=) COSTO DE PRODUCCIÓN	\$ 72,89	\$ 33,35	\$ 69,77	\$ 86,33	\$ 80,68	\$ 33,35	\$ 95,39	\$ 36,60	\$ 28,56	\$ 85,11	\$ 63,63	\$ 18,94	\$ 20,18	\$ 53,42	\$ 10,74	\$ 123,85	\$ 11,04	\$ 124,57	\$ 12,16	\$ 6,56	\$ 13,28	\$ 15,96	\$ 85,78	\$ 91,53	\$ 134,60	\$ 66,69	\$ 1.474,95
(+) INVENTARIO INICIAL DE PRODUCTOS EN PROCESO	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
(=) COSTO DE PRODUCTOS EN PROCESO	\$ 72,89	\$ 33,35	\$ 69,77	\$ 86,33	\$ 80,68	\$ 33,35	\$ 95,39	\$ 36,60	\$ 28,56	\$ 85,11	\$ 63,63	\$ 18,94	\$ 20,18	\$ 53,42	\$ 10,74	\$ 123,85	\$ 11,04	\$ 124,57	\$ 12,16	\$ 6,56	\$ 13,28	\$ 15,96	\$ 85,78	\$ 91,53	\$ 134,60	\$ 66,69	\$ 1.474,95
(-) INVENTARIO FINAL DE PRODUCTOS EN PROCESO	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
(=) COSTO DE PRODUCTOS TERMINADOS	\$ 72,89	\$ 33,35	\$ 69,77	\$ 86,33	\$ 80,68	\$ 33,35	\$ 95,39	\$ 36,60	\$ 28,56	\$ 85,11	\$ 63,63	\$ 18,94	\$ 20,18	\$ 53,42	\$ 10,74	\$ 123,85	\$ 11,04	\$ 124,57	\$ 12,16	\$ 6,56	\$ 13,28	\$ 15,96	\$ 85,78	\$ 91,53	\$ 134,60	\$ 66,69	\$ 1.474,95
(+) INVENTARIO INICIAL DE PRODUCTOS TERMINADOS	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
(=) COSTO DE PRODUCTOS TERMINADOS DISPONIBLES PARA LA VENTA	\$ 72,89	\$ 33,35	\$ 69,77	\$ 86,33	\$ 80,68	\$ 33,35	\$ 95,39	\$ 36,60	\$ 28,56	\$ 85,11	\$ 63,63	\$ 18,94	\$ 20,18	\$ 53,42	\$ 10,74	\$ 123,85	\$ 11,04	\$ 124,57	\$ 12,16	\$ 6,56	\$ 13,28	\$ 15,96	\$ 85,78	\$ 91,53	\$ 134,60	\$ 66,69	\$ 1.474,95
(-) INVENTARIO FINAL DE PRODUCTOS TERMINADOS	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
(=) COSTO DE PRODUCTOS TERMINADOS Y VENDIDOS	\$ 72,89	\$ 33,35	\$ 69,77	\$ 86,33	\$ 80,68	\$ 33,35	\$ 95,39	\$ 36,60	\$ 28,56	\$ 85,11	\$ 63,63	\$ 18,94	\$ 20,18	\$ 53,42	\$ 10,74	\$ 123,85	\$ 11,04	\$ 124,57	\$ 12,16	\$ 6,56	\$ 13,28	\$ 15,96	\$ 85,78	\$ 91,53	\$ 134,60	\$ 66,69	\$ 1.474,95

## Anexo K. Estado de Resultados Método Absorbente y Variable por orden de producción

ESTADO DE RESULTADOS																								
DEL 01 AL 15 DE SEPTIEMBRE DE 2022																								
MÉTODO ABSORBENTE																								

	Conchitas Domo Circ	Biscochos Domo Circ	Aplanchados Mini Domo Circ	Roscas Col x10	Mufi Choco x10	Concha Grande x10	Pan Pizza Escolar x12	Alfajores x12	Arepas Caja x30	Arepas Domo Circ	Bola Choco x10	Mufi Zanahoria x10	Orancake Tira x12	Palmera Mini Domo Circ	Palmera x10	Pan Dona Choc.	Pañuelos x10	Pasta de Tres Leches Mini	Quesadillas	Relámpago	Suspiro Domo Circ	Caja Suspiro 20	Cake Naranja	Cake Chocolate	Cake Marmoleado	Pasta Mini Chocolate	TOTAL
VENTAS	\$ 171,22	\$ 76,63	\$ 162,98	\$ 237,55	\$ 148,26	\$ 55,06	\$ 243,53	\$ 57,12	\$ 50,02	\$ 240,80	\$ 101,59	\$ 35,64	\$ 38,79	\$ 111,50	\$ 18,15	\$ 239,49	\$ 16,51	\$ 373,98	\$ 19,39	\$ 13,00	\$ 26,88	\$ 32,55	\$ 206,42	\$ 213,19	\$ 263,86	\$ 86,66	\$ 3.240,76
(-) COSTO DE PRODUCTOS TERMINADOS Y VENDIDOS	\$ 72,89	\$ 33,35	\$ 69,77	\$ 86,33	\$ 80,68	\$ 33,35	\$ 95,39	\$ 36,60	\$ 28,56	\$ 85,11	\$ 63,63	\$ 18,94	\$ 20,18	\$ 53,42	\$ 10,74	\$ 123,85	\$ 11,04	\$ 124,57	\$ 12,15	\$ 6,56	\$ 13,28	\$ 15,96	\$ 85,78	\$ 91,53	\$ 134,60	\$ 66,69	\$ 1.474,95
(=) UTILIDAD BRUTA	\$ 98,33	\$ 43,28	\$ 93,20	\$ 151,22	\$ 67,58	\$ 21,71	\$ 148,13	\$ 20,53	\$ 21,45	\$ 155,70	\$ 37,96	\$ 16,71	\$ 18,61	\$ 58,08	\$ 7,41	\$ 115,64	\$ 5,47	\$ 249,41	\$ 7,23	\$ 6,43	\$ 13,60	\$ 16,59	\$ 120,65	\$ 121,66	\$ 129,26	\$ 19,97	\$ 11.765,81
(-) GASTOS ADMIN. Y VENTAS	\$ 72,64	\$ 31,79	\$ 68,76	\$ 115,59	\$ 45,34	\$ 13,45	\$ 111,61	\$ 11,96	\$ 13,95	\$ 119,58	\$ 22,72	\$ 11,36	\$ 12,79	\$ 41,35	\$ 4,68	\$ 79,72	\$ 2,99	\$ 193,32	\$ 4,32	\$ 4,48	\$ 9,57	\$ 11,71	\$ 89,68	\$ 89,68	\$ 89,68	\$ 6,98	\$ 1.279,69
(=) UTILIDAD OPERACIONAL	\$ 25,68	\$ 11,49	\$ 24,45	\$ 35,63	\$ 22,24	\$ 8,26	\$ 36,53	\$ 8,57	\$ 7,50	\$ 36,12	\$ 15,24	\$ 5,35	\$ 5,82	\$ 16,72	\$ 2,72	\$ 35,92	\$ 2,48	\$ 56,10	\$ 2,91	\$ 1,95	\$ 4,03	\$ 4,88	\$ 30,96	\$ 31,98	\$ 39,58	\$ 13,00	\$ 486,11

ESTADO DE RESULTADOS																								
DEL 01 AL 15 DE SEPTIEMBRE DE 2022																								
MÉTODO VARIABLE																								

	Conchitas Domo Circ	Biscochos Domo Circ	Aplanchados Mini Domo Circ	Roscas Col x10	Mufi Choco x10	Concha Grande x10	Pan Pizza Escolar x12	Alfajores x12	Arepas Caja x30	Arepas Domo Circ	Bola Choco x10	Mufi Zanahoria x10	Orancake Tira x12	Palmera Mini Domo Circ	Palmera x10	Pan Dona Choc.	Pañuelos x10	Pasta de Tres Leches Mini	Quesadillas	Relámpago	Suspiro Domo Circ	Caja Suspiro 20	Cake Naranja	Cake Chocolate	Cake Marmoleado	Pasta Mini Chocolate	TOTAL
VENTAS	\$ 171,22	\$ 76,63	\$ 162,98	\$ 237,55	\$ 148,26	\$ 55,06	\$ 243,53	\$ 57,12	\$ 50,02	\$ 240,80	\$ 101,59	\$ 35,64	\$ 38,79	\$ 111,50	\$ 18,15	\$ 239,49	\$ 16,51	\$ 373,98	\$ 19,39	\$ 13,00	\$ 26,88	\$ 32,55	\$ 206,42	\$ 213,19	\$ 263,86	\$ 86,66	\$ 3.240,76
(-) COSTO VARIABLE	\$ 51,36	\$ 23,81	\$ 50,48	\$ 52,39	\$ 65,46	\$ 26,57	\$ 62,14	\$ 27,64	\$ 24,41	\$ 54,03	\$ 54,17	\$ 15,01	\$ 13,15	\$ 41,23	\$ 8,30	\$ 101,86	\$ 9,57	\$ 71,15	\$ 8,49	\$ 4,77	\$ 10,23	\$ 12,32	\$ 59,26	\$ 65,03	\$ 106,50	\$ 61,16	\$ 1.080,50
Costo Producción	\$ 6,74	\$ 2,95	\$ 6,38	\$ 10,73	\$ 4,21	\$ 1,25	\$ 10,36	\$ 1,11	\$ 1,29	\$ 11,10	\$ 7,11	\$ 1,05	\$ 1,19	\$ 3,84	\$ 0,43	\$ 7,40	\$ 0,28	\$ 17,04	\$ 0,40	\$ 0,42	\$ 0,89	\$ 1,09	\$ 8,32	\$ 8,32	\$ 8,32	\$ 0,65	\$ 118,78
Gasto Admin. y Ventas	\$ 113,11	\$ 49,67	\$ 106,11	\$ 174,43	\$ 78,59	\$ 27,24	\$ 171,03	\$ 28,37	\$ 24,31	\$ 175,67	\$ 45,31	\$ 19,58	\$ 24,45	\$ 66,43	\$ 9,42	\$ 130,23	\$ 6,66	\$ 284,89	\$ 10,49	\$ 7,81	\$ 15,76	\$ 19,14	\$ 138,84	\$ 139,84	\$ 149,04	\$ 24,85	\$ 2.044,48
(-) MARGEN DE CONTRIBUCION	\$ 113,11	\$ 49,67	\$ 106,11	\$ 174,43	\$ 78,59	\$ 27,24	\$ 171,03	\$ 28,37	\$ 24,31	\$ 175,67	\$ 45,31	\$ 19,58	\$ 24,45	\$ 66,43	\$ 9,42	\$ 130,23	\$ 6,66	\$ 284,89	\$ 10,49	\$ 7,81	\$ 15,76	\$ 19,14	\$ 138,84	\$ 139,84	\$ 149,04	\$ 24,85	\$ 2.044,48
(-) COSTO FLUO	\$ 21,53	\$ 9,54	\$ 19,29	\$ 33,93	\$ 15,22	\$ 6,78	\$ 33,25	\$ 8,96	\$ 4,15	\$ 31,08	\$ 9,46	\$ 3,93	\$ 7,03	\$ 12,19	\$ 2,45	\$ 21,99	\$ 1,48	\$ 53,42	\$ 3,67	\$ 1,80	\$ 3,05	\$ 3,64	\$ 26,52	\$ 26,51	\$ 28,10	\$ 5,53	\$ 394,45
Costo Producción	\$ 65,90	\$ 29,84	\$ 62,38	\$ 104,86	\$ 41,13	\$ 12,20	\$ 101,25	\$ 10,85	\$ 12,66	\$ 108,48	\$ 20,61	\$ 10,31	\$ 11,60	\$ 37,52	\$ 4,25	\$ 72,32	\$ 2,71	\$ 175,37	\$ 3,92	\$ 4,07	\$ 8,69	\$ 10,62	\$ 81,36	\$ 81,36	\$ 81,36	\$ 6,33	\$ 1.160,92
Gasto Admin. y Ventas	\$ 25,68	\$ 11,49	\$ 24,45	\$ 35,63	\$ 22,24	\$ 8,26	\$ 36,53	\$ 8,57	\$ 7,50	\$ 36,12	\$ 15,24	\$ 5,35	\$ 5,82	\$ 16,72	\$ 2,72	\$ 35,92	\$ 2,48	\$ 56,10	\$ 2,91	\$ 1,95	\$ 4,03	\$ 4,88	\$ 30,96	\$ 31,98	\$ 39,58	\$ 13,00	\$ 486,11
(=) UTILIDAD OPERACIONAL	\$ 25,68	\$ 11,49	\$ 24,45	\$ 35,63	\$ 22,24	\$ 8,26	\$ 36,53	\$ 8,57	\$ 7,50	\$ 36,12	\$ 15,24	\$ 5,35	\$ 5,82	\$ 16,72	\$ 2,72	\$ 35,92	\$ 2,48	\$ 56,10	\$ 2,91	\$ 1,95	\$ 4,03	\$ 4,88	\$ 30,96	\$ 31,98	\$ 39,58	\$ 13,00	\$ 486,11

## Anexo L. Estado de Situación Financiera



**ESTADO DE SITUACION FINANCIERA**  
**AL 31 DE DICIEMBRE**  
**(EXPRESADO EN DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA)**

	2019	2020	2021
<b>1 ACTIVOS</b>			
<b><u>101 ACTIVO CORRIENTE</u></b>			
10101 Efectivo y equivalentes de efectivo	\$ 139,06	\$ 1.112,30	\$ 2.534,38
10102 Activos Financieros (neto)	\$ 108.579,99	\$ 60.093,99	\$ 37.562,36
10103 Inventarios	\$ 24.669,23	\$ 30.257,28	\$ 29.710,95
10104 Servicios y otros pagos anticipados	\$ 938,70	\$ 1.924,16	\$ 2.396,04
10105 Activos por impuestos corrientes			\$ 1.916,10
<b>Total Activos Corrientes</b>	<b>\$ 134.326,98</b>	<b>\$ 93.387,73</b>	<b>\$ 74.119,83</b>
<b><u>2 ACTIVO NO CORRIENTE</u></b>			
10201 Propiedad, Planta y Equipo (neto)	\$ 8.778,72	\$ 31.982,20	\$123.329,47
10207 Otros activos no corrientes			\$ 5,00
<b>Total Activos No Corrientes</b>	<b>\$ 8.778,72</b>	<b>\$ 31.982,20</b>	<b>\$123.334,47</b>
<b>TOTAL ACTIVOS</b>	<b>\$ 143.105,70</b>	<b>\$ 125.369,93</b>	<b>\$197.454,30</b>
<b>2 PASIVOS</b>			
<b><u>201 PASIVO CORRIENTE</u></b>			
20103 Cuentas y documentos por pagar	\$ 50.631,12	\$ 27.920,67	\$ 69.243,46
20107 Otras obligaciones corrientes	\$ 14.237,05	\$ 17.894,11	\$ 27.905,44
20109 Otros pasivos financieros	\$ 7.283,58	\$ 89.822,33	\$ 14.853,61
20110 Anticipos de clientes			\$ 0,90
20113 Otros pasivos corrientes	\$ 8.321,18	\$ 8.940,81	\$ 2.983,99
<b>Total Pasivos Corrientes</b>	<b>\$ 80.472,93</b>	<b>\$ 144.577,92</b>	<b>\$114.987,40</b>
<b><u>202 PASIVO NO CORRIENTE</u></b>			
20203 Obligaciones con instituciones financieras	\$ 3.554,57	\$ - ,00	\$ 26.191,38
<b>Total Pasivos No Corrientes</b>	<b>\$ 3.554,57</b>	<b>\$ - ,00</b>	<b>\$ 26.191,38</b>
<b>TOTAL PASIVOS</b>	<b>\$ 84.027,50</b>	<b>\$ 144.577,92</b>	<b>\$141.178,78</b>
<b>3 PATRIMONIO NETO</b>			
301 Capital	\$ 74.727,52	\$ 55.923,11	\$164.081,57
306 Resultados acumulados			\$ (75.131,10)
307 Resultados del ejercicio	\$ (15.649,32)	\$ (75.131,10)	\$ (32.674,95)
<b>TOTAL PATRIMONIO</b>	<b>\$ 59.078,20</b>	<b>\$ (19.207,99)</b>	<b>\$ 56.275,52</b>
<b>TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO</b>	<b>\$ 143.105,70</b>	<b>\$ 125.369,93</b>	<b>\$197.454,30</b>

## Anexo M. Estado de Resultados



**ESTADO DE RESULTADOS  
AL 31 DE DICIEMBRE**

**(EXPRESADO EN DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA)**

	2019	2020	2021
<b>41 INGRESOS DE ACTIVIDADES ORDINARIAS</b>			
4101 Venta de Bienes	\$ 412.259,67	\$ 321.068,47	\$ 507.755,44
4106 Intereses	\$ 107,10	\$ 198,83	\$ 10,26
4110 (-) Descuento en ventas	\$ - ,00	\$ - ,00	\$ (10.341,12)
4111 (-) Devoluciones en ventas	\$ - ,00	\$ - ,00	\$ (18.917,04)
<b>42 GANANCIA BRUTA</b>	<b>\$ 412.366,77</b>	<b>\$ 321.267,30</b>	<b>\$ 478.507,54</b>
<b>43 OTROS INGRESOS</b>			
4305 Otras rentas	\$ - ,00	\$ - ,00	\$ 62,45
<b>TOTAL INGRESOS</b>	<b>\$ 412.366,77</b>	<b>\$ 321.267,30</b>	<b>\$ 478.569,99</b>
<b>51 COSTO DE VENTAS Y PRODUCCIÓN</b>			
5101 Materiales Utilizados o productos vendidos	\$ 178.038,62	\$ 127.778,52	\$ 207.693,82
5102 Mano de obra directa	\$ 113.034,65	\$ 119.905,67	\$ 93.551,13
5103 Mano de obra indirecta	\$ 3.545,90	\$ 2.334,10	\$ 9.661,05
5104 Otros costos indirectos de fabricación	\$ 53.836,09	\$ 35.944,87	\$ 55.671,48
<b>TOTAL COSTOS DE VENTAS Y PRODUCCION</b>	<b>\$ 348.455,26</b>	<b>\$ 285.963,16</b>	<b>\$ 366.577,48</b>
<b>52 GASTOS</b>			
5201 Gastos de Venta	\$ 65.794,62	\$ 62.007,52	\$ 78.248,24
5202 Gastos de Administración	\$ 13.324,23	\$ 48.427,72	\$ 62.217,11
5203 Gastos Financieros	\$ 441,98	\$ - ,00	\$ 3.860,85
5204 Otros Gastos	\$ - ,00	\$ - ,00	\$ 341,26
<b>TOTAL GASTOS</b>	<b>\$ 79.560,83</b>	<b>\$ 110.435,24</b>	<b>\$ 144.667,46</b>
 <b>Utilidad/Perdida antes de impuestos</b>	 <b>\$ (15.649,32)</b>	 <b>\$ (75.131,10)</b>	 <b>\$ (32.674,95)</b>
 <b>Utilidad/Perdida neta del ejercicio</b>	 <b>\$ (15.649,32)</b>	 <b>\$ (75.131,10)</b>	 <b>\$ (32.674,95)</b>

## Anexo N. Entrevista Semiestructurada

Universidad de Cuenca

Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas

### Guía de Entrevista Semi Estructurada destinada al Sector Pastelerías

Esta entrevista es desarrollada con la finalidad de obtener y estudiar información relacionada con el sector de pastelerías dentro de la ciudad de Cuenca en cuanto a la determinación de costos dentro de la elaboración de los productos que fabriquen. Esta entrevista tiene por objeto aportar información con fines académicos para el proyecto integrador.

**Lugar y Fecha:** \_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

**Hora:** \_\_\_\_\_

**Empresa:** \_\_\_\_\_

**Nombre del Entrevistado:** \_\_\_\_\_

**Cargo:** \_\_\_\_\_

**Área:** \_\_\_\_\_

#### Contactos

**Número telefónico:** \_\_\_\_\_ **Correo electrónico:** \_\_\_\_\_

1. Conocimiento general de la pastelería  
¿Qué tipo de productos elabora la pastelería?
2. Control de los elementos del costo  
¿Conoce usted los elementos del costo como materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación?  
¿Tiene un control sobre los elementos del costo?
3. Determinación del costo de producción  
¿Cómo determina usted los costos de sus productos?  
¿Conoce usted el sistema de costos por procesos o por órdenes de producción?

¿Los costos se determinan de forma manual, automática u otros?

¿Cómo establece los precios de venta?

4. Manejo de costos por incremento de precios

¿Se ha visto afectado por el incremento de precios de materia prima?