



UTMACH

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

COSTOS POR PROCESO Y SU INCIDENCIA EN LOS ESTADOS DE
COSTO DE PRODUCCIÓN Y VENTAS PANADERÍA SAN FRANCISCO

CORAISACA CABRERA PAOLA BEATRIZ
INGENIERA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA CPA

MACHALA
2022



UTMACH

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

COSTOS POR PROCESO Y SU INCIDENCIA EN LOS ESTADOS DE
COSTO DE PRODUCCIÓN Y VENTAS PANADERÍA SAN
FRANCISCO

CORAISACA CABRERA PAOLA BEATRIZ
INGENIERA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA CPA

MACHALA
2022



UTMACH

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

EXAMEN COMPLEXIVO

COSTOS POR PROCESO Y SU INCIDENCIA EN LOS ESTADOS DE COSTO DE
PRODUCCIÓN Y VENTAS PANADERÍA SAN FRANCISCO

CORAISACA CABRERA PAOLA BEATRIZ
INGENIERA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA CPA

MAZA IÑIGUEZ JOSÉ VICENTE

MACHALA, 24 DE AGOSTO DE 2022

MACHALA
24 de agosto de 2022

COSTOS POR PROCESO Y SU INCIDENCIA EN LOS ESTADOS DE COSTO DE PRODUCCIÓN Y VENTAS PANADERÍA SAN FRANCISCO

por Paola Beatriz Coraisaca Cabrera

Fecha de entrega: 16-ago-2022 04:29p.m. (UTC-0500)

Identificador de la entrega: 1883318719

Nombre del archivo: CORAISACA_CABRERA_PAOLA_BEATRIZ_PT-280322_EC__1.docx (62.23K)

Total de palabras: 5858

Total de caracteres: 31056

CLÁUSULA DE CESIÓN DE DERECHO DE PUBLICACIÓN EN EL REPOSITORIO DIGITAL INSTITUCIONAL

La que suscribe, CORAISACA CABRERA PAOLA BEATRIZ, en calidad de autora del siguiente trabajo escrito titulado Costos por proceso y su incidencia en los estados de costo de producción y ventas panadería San Francisco, otorga a la Universidad Técnica de Machala, de forma gratuita y no exclusiva, los derechos de reproducción, distribución y comunicación pública de la obra, que constituye un trabajo de autoría propia, sobre la cual tiene potestad para otorgar los derechos contenidos en esta licencia.

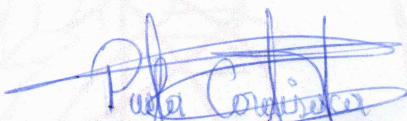
La autora declara que el contenido que se publicará es de carácter académico y se enmarca en las disposiciones definidas por la Universidad Técnica de Machala.

Se autoriza a transformar la obra, únicamente cuando sea necesario, y a realizar las adaptaciones pertinentes para permitir su preservación, distribución y publicación en el Repositorio Digital Institucional de la Universidad Técnica de Machala.

La autora como garante de la autoría de la obra y en relación a la misma, declara que la universidad se encuentra libre de todo tipo de responsabilidad sobre el contenido de la obra y que asume la responsabilidad frente a cualquier reclamo o demanda por parte de terceros de manera exclusiva.

Aceptando esta licencia, se cede a la Universidad Técnica de Machala el derecho exclusivo de archivar, reproducir, convertir, comunicar y/o distribuir la obra mundialmente en formato electrónico y digital a través de su Repositorio Digital Institucional, siempre y cuando no se lo haga para obtener beneficio económico.

Machala, 24 de agosto de 2022



CORAISACA CABRERA PAOLA BEATRIZ
0705555456

DEDICATORIA

Dedico con todo mi corazón este trabajo especialmente a Dios que me dio la oportunidad de culminar mi carrera con éxito, de tener salud y fortaleza en todo momento.

A mis dos personas especiales que están en el cielo que son mis ángeles, por quienes me motive para seguir adelante en mi carrera, fueron y son mi aliento día a día, mi impulso de superación, los llevo siempre en mi corazón.

A mis padres que me dieron la vida, gracias a ellos soy valiente, fuerte y perseverante.

A mi madre querida, que me dio su amor y cariño incondicional, hoy que mis estudios han concluido espero que estes orgullosa de mí.

A los que nunca dudaron que lograría este triunfo mi hermana, mi hermano y a mis tíos maternos que son como unos hermanos para mí, este triunfo va para todos ustedes.

AGRADECIMIENTO

Primeramente agradezco a la Universidad Técnica de Machala por haberme abierto las puertas al camino del conocimiento y así poder formarme en ella.

Gracias a todas las personas que fueron partícipes de este proceso, a mis tutores de excelencia, Dr. Alexander Herrera, Ing. Jose Maza e Ing. Roberth Chavez, gracias por formar parte de este trabajo, por sus aportes profesionales, orientaciones, consejos y palabras de aliento, sin ustedes no hubiera logrado concluir con éxito este trabajo.

A los docentes que en el transcurso de la carrera impartieron sus semillas de conocimientos de manera profesional, gracias por su paciencia y sus palabras sabias, llevaré todo lo aprendido siempre presente en mi camino profesional.

Gracias a todos ustedes por su aporte en el que el día de hoy se ve reflejado en la culminación de mi paso por la universidad, también a quienes invierten su tiempo leyendo mi trabajo, les agradezco con todo mi ser.

RESUMEN

La presente investigación titulado Costos por proceso y su incidencia en los estados de costo de producción y ventas panadería San Francisco período 2021, nace con el fin de encontrar y diseñar un sistema de costo adecuado, expuesto que este negocio no cuenta con un sistema de costo, estableciendo costos y precio de venta de manera empírica, y al no estar obligados a llevar contabilidad dado que el propietario es un artesano calificado, de esta forma se se sustenta el implementar un sistema de costos por proceso que le permitirá obtener la información precisa del costo de producir el pan popular, y de esta manera poder incidir en el desarrollo del estado de costo de producción y venta, estado de resultados para lograr conocer si la empresa es viable.

Precisar el costo de producción del pan popular permitió lograr las metas propuestas, con la recolección de datos bibliográficos y demás documentación fuente que permitió tener las bases fundamentales conceptuales y prácticas, por consiguiente, se describe los métodos de enfoque del proyecto y finalmente el desarrollo del caso práctico y las conclusiones.

Como dato relevante se puede deducir que al establecer el sistema de costos por proceso se podría identificar de manera clara los elementos del costo al fabricar el pan, por ende conocer la inversión realizada en base a la demanda de pan, obteniendo así el costo unitario, facilitando la identificación de los ingresos por ventas.

Palabras claves: Costos, mano de obra, materiales, CIF, estados de costo de producción y ventas

ABSTRACT

The present investigation entitled Costs per process and its incidence in the states of cost of production and bakery sales San Francisco period 2021, was born in order to find and design an adequate cost system, exposed that this business does not have a cost system. , establishing costs and sale price empirically, and not being obliged to keep accounts since the owner is a qualified craftsman, in this way the implementation of a process cost system that will allow you to obtain accurate information from the process is supported. cost of producing popular bread, and in this way to be able to influence the development of the state of cost of production and sale, statement of results to know if the company is viable.

Specifying the cost of production of popular bread allowed to achieve the proposed goals, with the collection of bibliographic data and other source documentation that allowed having the fundamental conceptual and practical bases, therefore, the methods of approach of the project are described and finally the development of the case study and conclusions.

As relevant data, it can be deduced that by establishing the system of costs per process, the elements of the cost when manufacturing the bread could be clearly identified, therefore knowing the investment made based on the demand for bread, thus obtaining the unit cost, facilitating the identification of sales revenue.

Keywords: Costs, labor, materials, CIF, cost of production and sales statements.

ÍNDICE

Contenido

Dedicatoria.....	1
Agradecimiento.....	2
Resumen.....	3
Abstract.....	4
Índice.....	5
Introducción.....	6
Metodología.....	9
Desarrollo.....	10
Contabilidad de Costo.....	10
Los Costos.....	11
Elementos de Costos.....	12
Materiales.....	12
Fuerza laboral.....	12
Costos Indirectos de fabricación.....	12
Sistemas de Costos.....	13
Sistema de Costos por procesos.....	14
Informe de costo de producción y costeo de ventas.....	15
Caso práctico.....	16
Conclusiones.....	27
Referencias.....	28

LISTA DE TABLAS

Tabla 1: Pedidos diarios.....	17
Tabla 2: Elementos para la producción.....	18
Tabla 3: Elementos para la venta.....	18
Tabla 4:Inversión para la producción	19
Tabla 5: Cantidad de pan de pedidos mensual.....	20
Tabla 6:Materia prima diaria.....	20
Tabla 7:Materia prima mensual.....	21
Tabla 8:Recurso Humano diario.....	21
Tabla 9:Recurso Humano mensual.....	22
Tabla 10:Costos Indirectos de Fabricación diarios.....	22
Tabla 11: Costos Indirectos de Fabricación mensual.....	23
Tabla 12:Costos de producción diaria	23
Tabla 13:Costo de producción mensual.....	24
Tabla 14:Costo del pan popular unitario.....	24
Tabla 15:Resumen de los departamentos para la producción diaria del pan popular	25
Tabla 16:Ingreso de ventas mensuales por clientes.....	25
Tabla 17:Ingreso de venta en punto propio.....	26
Tabla 18:Ingreso total mensual de las ventas.....	26
Tabla 19:Estado de costo de producción y venta.....	27
Tabla 20:Estado de resultado.....	28

INTRODUCCIÓN

Actualmente en el ámbito general de negocios se requiere que en el currículo académico de las universidades coloque un especial énfasis en la disciplina Contable, concretamente en aquellas destinadas al control de la producción con la intención de tener la capacidad de advertir la inversión en la manufacturación y prever su rentabilidad o fracaso económico.

Por otra parte en Latinoamérica los cambios generados en el entorno empresarial han dado un grado de complejidad de las empresas fabriles generando la necesidad de disponer de información actualizada de su producción que les permita planificar a largo plazo, manejar sus operaciones, y rendir cuentas a la administración y demás usuarios internos y externos de la información. (Ramírez et al, 2022).

En este contexto, en el caso del Ecuador, según Moreno et al, (2021) convergen en el sector manufacturero una serie de subsectores que por ser transformadores de materia prima pertenecen a esta gran división; es el caso de la “artesanía” que, por el uso débil de capitales y desconocimiento en los costos de producción, ofertan productos con precios altos. Consecuentemente se debe precisar que, en la provincia de El Oro de acuerdo al catastro del Servicio de Rentas Internas (SRI, 2022) se encuentran funcionando alrededor de 368 microempresas de expendio de alimentos y bebidas, las mismas que en su mayoría desconocen la situación actual de sus activos, pasivos, patrimonio y resultados financieros, situación que complica la actividad profesional de sus propietarios o gestores, poniendo en riesgo inclusive la vida de los establecimientos.

Ante esta realidad, en la investigación se plantea como objeto de estudio el siguiente: **Costos por Proceso y su incidencia en los estados de Costo de Producción y ventas panadería San Francisco.** Subsiguientemente si se hace referencia a una empresa fabricante estas necesitan un adecuado sistema de control de costos que le permita visualizar la

inversión a realizar para construir un bien o servicio, para así tener la capacidad de controlar los recursos que posea la empresa. Suministrado este conocimiento es trascendental acentuar en ciertos temas para el avance del estudio investigativo, los cuales son: ¿Qué es la contabilidad de costos?, que es un tema crucial, pues de este se deslindan otros cuestionamientos como: ¿Qué es y para qué sirve un sistema de costos? ¿Cuál es el beneficio de contar con un estructura de costeo? ¿Qué sistemas de costo son adecuados para una organización manufacturera? ¿Qué sistema de costos aplicaremos para nuestra empresa? , entre otros temas, que se irán desglosando a medida que se desarrolle la materia.

Para dar paso a esta investigación nos vamos a referir a la panadería San Francisco como objeto de estudio, la cual realiza sus controles de manera empírica por lo que los costos del pan popular que es su principal producto no reflejan la realidad, poniendo en riesgo la sostenibilidad del negocio, dado que si la empresa contará con un sistema de costo eficiente podría conocer el costo de la elaboración de su producto y así determinar el valor de venta, con un margen de rentabilidad aceptable.

Cabe recalcar que la panadería San Francisco, es un negocio creado por el ecuatoriano Edgar Sumba, que hizo surgir su negocio derivado por herencia familiar específicamente por su padre, desde muy joven laborando en la panadería, adquiriendo así conocimiento y experiencia de forma empírica, el surgimiento de la panadería se da a mediados del año 2016 en la ciudad de Pasaje, nombrándola panadería SAN FRANCISCO en honor al padre del propietario, siendo parte del sector Secundario (transformación de la materia prima), ubicándola en Ecuador, en la provincia de El Oro, en el cantón Pasaje, específicamente en la avenida Rocafuerte y Colón, cuenta con 6 trabajadores (cuatro hombres y dos mujeres) en promedio donde los cuatro que elaboran en producir el pan (maestro panadero, operario y auxiliar) laboran 4 horas al día y el personal de venta en turno rotativo de 6 horas cada uno de 7h00 à 13h00 pm y de 13h00 a 19:00 pm, esta empresa no cuenta con un sistema de costeo,

los productos se realizan de acuerdo al conocimiento empírico del propietario y especificaciones del cliente, el pan popular es el producto que oferta, para lo cual esta panadería necesita de tres elementos esenciales: primeramente los materiales que necesita y que establece empíricamente, el recurso humano que es clave fundamental para la transformación de los materiales y además necesita la intervención de los costes indirectos de producción.

El negocio está debidamente registrado dentro del Régimen Simplificado para Emprendedores y Negocios Populares (RIMPE), cabe recalcar que el propietario al ser un artesano calificado, no está obligado a llevar contabilidad y por ende no tiene un sistema de costos que permita conocer el costo de producción, al no poseer información (qué cantidad y costo requiere para la producción de pan) siendo esto una necesidad primordial que esta empresa cuente con un sistema de costos apropiado, para que a la hora de tomar decisiones pueda saber el costo real de producir el pan, y de esta manera pueda tener datos confiables y relevantes.

El propósito de este proyecto es determinar qué tipo de sistema de costos es el adecuado para la panadería San Francisco y por ello mediante dicho estudio se logra acentuar la investigación en el estudio de los costos por proceso dado que la empresa que estamos realizando la investigación su producción se realiza a través de la manufactura, clasificando el procedimiento en departamentos, teniendo estos resultados su incidencia en el informe de costo de producción y costeo de ventas de la panadería San Francisco.

Por consiguiente desarrollar el caso práctico mediante la estructura de costos por proceso y con los datos que arroje los departamentos de producción se desarrolla el estados de costo de producción y ventas, de esta manera obtener finalmente las conclusiones correctas de la investigación efectuada.

METODOLOGÍA

Al desarrollar este estudio fue fundamental elegir de manera correcta y eficaz las fuentes bibliográficas, con la única finalidad garantizar la efectividad del presente proyecto para que pueda poseer la científicidad del estudio, por lo cual en consecuencia se escogió dado el análisis necesario que la metodología sea mediante el método inductivo y deductivo, con un enfoque cualitativo y cuantitativo que permita teóricamente llegar a una investigación amplia pero minuciosa y prácticamente se enfoque a precisar las variables, basándonos en que la redacción sea descriptivo - explicativo y la recolección de datos sea a través de entrevista al propietario, para de esta manera poder conseguir un bosquejo metodológico en el que se pueda el hacer constar los mecanismos para la búsqueda de soluciones para el problema objeto de estudio.

DESARROLLO

Contabilidad de Costo

Se puede definir de acuerdo a los ilustres literatos que la Contabilidad de Costos es un subsistema de la rama contable que provee información de los costos productivos de un bien, este tipo de contabilidad lo utilizan aquellos negocios que buscan el tratamiento del producto primario en productos fabricados para el consumo humano, Vilela *et al*, (2020). Permitiendo el control operativo y conocer el rendimiento del producto final, dado que con anterioridad se puede conocer el costo real que conlleva elaborar un bien o servicio en todos sus procesos, permitiendo ser una gran herramienta para el administrador o gerencia en el momento clave

de la toma de decisiones. Los autores Moreno *et al*, (2022) definen a la contabilidad de Costos como un enlace de por medio entre la contabilidad financiera y la administrativa, dado que ambas se apoyan de igual manera en el sistema de datos contables, partiendo del mismo banco de información. (pág. 65).

De lo expuesto con anterioridad se puede inferir que es un método de información que permite al administrador poder llevar un registro el cual le va a permitir conocer cuánto es el costo de producir y vender un bien, además que los datos que provee, se pueden analizar, ordenar interpretar y determinar una correcta toma de decisiones que beneficiaran a la empresa.

Cedeño (2019) menciona que la contabilidad de costos es sustancial para cualquier negocio de producción sea este grande o pequeño, dado que le permite conocer cuánto será el costo para alcanzar el objetivo planteado, y cabe recalcar que si esta empresa logra manipular un efectivo sistema de costos podrá saber cuánto es el costo unitario del bien, por consiguiente, a qué precio lo debe vender, con el único fin que se obtenga con la venta la viabilidad de la empresa. Barriga *et al*, (2020, pág. 52). Si el empresario o emprendedor no aplica un sistema de costos, no sabrá con seguridad cuanto es el costo de elaboración del bien que produce, por lo cual pondrá un precio de venta estimado al producto, arriesgando de esta manera la rentabilidad del negocio.

Los Costos

Gómez *et al*, (2018) afirman que los Costos es una herramienta que permite determinar el costo monetario que se emplea en el proceso de conversión del producto primario en bienes finales, de los cuales se espera recuperar dichos recursos en el futuro, por lo tanto se define como una inversión. Un breve caso nos mencionan los autores Rodriguez et al, (2020) en cuanto a la fabricación de tortas, para ello se requiere la compra de los ingredientes como: la harina, azúcar, huevos, leche condensada que serán la materia prima,

que, en conjunto con el recurso humano y los costos adicionales indirectos para la elaboración, tendremos finalmente la torta, lo cual después de su venta obtendremos ingresos para nuestra organización.

Se diría que Costos es el valor que invertimos al buscar producir un bien o servicio, para conseguir dicho objetivo es imprescindible contar con tres elementos, los cuales son: materia prima, recurso humano y costos indirectos de fabricación.

Elementos de Costos

Llanes et al, (2019) consideran que la transformación de un bien, demanda de la combinación de elementos esenciales que facultan la fabricación de bienes o la prestación de un servicio. Según los ilustres literatos Arias *et al*, (2020) hacen referencia que los elementos son: materiales, recursos humanos y CIF (servicios básicos, transporte, renta, entre otros).

Materiales

Es el recurso vital para iniciar el procedimiento de la preparación manufacturera del producto primario a un bien terminado; estos materiales pueden ser indirectos o directos. Casanova et al, (2021).

Fuerza laboral

Es el empeño físico humano que interviene en el proceso de cada departamento productivo que busca obtener un artículo final tangible o intangible; este se divide en medios humanos directos y fuerza laboral indirecta.

Costos Indirectos de fabricación

En el procedimiento de construcción de un producto también se requieren otros recursos tales como recurso humano indirecto, materiales indirectos y demás costos que no se

logran identificar de forma directa. Un ejemplo sería el mantenimiento, seguridad, servicios básicos. Llanes et al, (2019).

Es fundamental que la empresa lleve un eficaz control de los tres elementos básicos, desde la planificación del inventario, determinación de existencias, compra e implementación en los departamentos, contratación exacta del personal que necesita para producción y los demás costes indirectos necesarios para llevar a cabo con éxito la producción. Esto nos permitirá evitar el gasto desmedido y la escasez.

Sistemas de Costos

Los pensadores Lafuente & Paez (2018) sostienen que una estructura de Costo es un cúmulo de técnicas, destrezas y procedimientos que permiten a la gerencia poder precisar en el costo de la fabricación de bienes, permitiéndole de esta manera poder estipular los precios a la mercancía de forma que la organización pueda aumentar sus ganancias, siendo así, sustancial para el crecimiento de toda empresa sin importar su tamaño u ocupación económica, tales como las organizaciones manufactureras, entes industriales mercantiles y de extracción.

En este asunto los autores Garrido et al, (2018) afirman que la mayor parte de las empresas en Ecuador al momento de calcular el valor monetario de un bien aplican una contabilidad y costeo de modo empírico lo cual puede provocar que las pymes tengan pérdidas, todo lo contrario sucedería si estos negocios contarán con un sistema de costos, puesto que podrían beneficiarse al momento de tomar decisiones en torno a inversiones actuales o futuras, dado que suministra una herramienta que permite saber la exactitud de lo que cuesta elaborar un bien.

Continuando En la investigación los literatos Gallegos & Rodríguez (2020) manifiestan que existen diferentes sistemas de costos para sacar el valor de un bien, por lo

cual el deber gerencial es elegir correctamente una estructura adecuada de costos que vaya acorde con la actividad de la organización, dado que cada sistema tiene sus diferentes particularidades y por lo cual poseerá distintos resultados. En relación a lo mencionado con anterioridad los sabios Herrera *et al*, (2021) alegan que existen tres modelos que permiten contrastar el valor incurrido en la elaboración de un bien tangible e intangible en el entorno organizacional de acuerdo a la carencia que tenga el negocio en que se va a implantar el sistema, tales como: Costos por Órdenes, Costeo por Procesos y Costeo ABC.

Al respecto de los métodos es necesario diferenciar dichos sistemas, por ejemplo: el sistema de cálculo de costes de fabricación recolecta los importes mediante lotes, el sistema por procesos maneja su producción por departamento. En cuanto al sistema ABC los autores Casanova et al, (2021) describen que este se dedica a la recolección de los costos por actividades. (pág. 304).

En ese sentido y tomando en cuenta la valoración realizada a la panadería San Francisco que tuvo como propósito de estudio el diseñar una estructura de costos por de procesos, se describe los siguientes sucesos revelados en la investigación:

- No posee un sistema de costo definido que le permita conocer el costo a renunciar para producir su producto.
- El propietario de la panadería San Francisco es un artesano calificado.
- El dinero que percibe por parte de los clientes por su bien tangible, lo establece de manera empírica.
- No estudia los costos por elementos.

Tomando en cuanto lo mencionado anteriormente basándose en la necesidad de la panadería San Francisco al no poseer un sistema de costos, y mediante el estudio de los tres tipos de sistemas de costos, se determina que el sistema por procesos es el adecuado, dado que en el proceso de producción se realiza mediante departamentos o procesos y en tanto a

cantidad de producción se establece mediante pedidos de los clientes . Con base a lo expuesto se soporta esta investigación y se consolida la interrogante cuál es el sistema adecuado para la panadería San Francisco.

Sistema de Costos por procesos

Capa et al, (2019) indican que este sistema se destina en el ámbito industrial productivo de masas o flujo continuos, en el que los costes se aglomeran por cada etapa durante el tiempo comprendido para alcanzar el artículo final.

Al concepto exteriorizado se debe señalar que para lograr determinar el costo unitario por operación podemos definir mediante la división del coste total de la operación y el número total de unidades obtenidas en cada pedido respectivamente. En cambio, si desea obtener el coste total del producto terminado se puede realizar con la suma de los costes unitarios totales obtenidos en cada fase productiva por los que pasa la mercancía. Este sistema de costeo es adecuado para la productividad masiva de unidades homogéneas donde la producción se realiza en sucesivas etapas hasta su conclusión final.

En este sentido el costo por proceso conocido como la transformación por tarea a pedido o lotes, donde las tareas de los diversos departamentos (separación que sirve para realizar el proceso de construcción) en los que se realizan en un orden particular de inventario de trabajo y se embarcan los costes incididos de las unidades en el procesamiento. Moreno et al, (2022, pág. 68). Las principales particularidades de este coste son:

- Los costes se asientan y se almacenan por centro de costos.
- Tienen cuenta propia de labor donde se registran individualmente por departamentos en los libros.
- El producto es redundante y es prolongada la producción.
- En cada producción se determina el costo unitario y total.

- En el momento en que las unidades terminadas dejan el último centro de costo de producción, es el instante en que se acumulan los costes totales y con ello se logra definir el coste unitario del bien terminado.

Informe de costo de producción y costeo de ventas

El estado o informe de costo de productivo y de ventas es un reporte resumido y detallado que evidencia contablemente cuánto invierte en los tres elementos que requiere para conseguir producir el producto terminado y a su vez el coste de los artículos comercializados, también llamados estados financieros complementarios que sirven como instrumento de información para realizar los estados financieros tales como: balances, estado de resultado y flujo de efectivo) con estos datos permite realizar un análisis financiero y así poder tomar las debidas decisiones correctas. (Cabrera, 2018).

Caso práctico

La panadería San Francisco, cuenta con los siguientes datos que a continuación se enuncian:

TABLA N°1

Pedidos diarios

PRODUCCIÓN DIARIA	
Pedidos	Cantidad
Fabricio Mendieta	650
Laura Bueno	680
Punto propio de venta	620
TOTAL	1950

Elaborada: con datos del propietario

La panadería San Francisco labora 30 días al mes, para la elaboración utiliza tres procesos para la obtención del producto final "pan popular": 1(selección, pesado de materia

prima y preparación de mezcla), 2(amasado, fermentación, reposo, corte y moldeo) y 3(horneado y enfriamiento).

En cuanto al proceso de producción del pan popular utiliza los siguientes elementos que ha continuación se describe:

TABLA N°2

Elementos para la producción

ELEMENTOS PARA LA PRODUCCIÓN		
Materia prima	Mano de obra	CIF
Harina	1 Maestro panadero	Agua
Azúcar	2 Operario	Electricidad
Sal	1 Auxiliar	Gas industrial
Manteca		Mantenimiento
Mantequilla		Transporte
Bidón de Agua		Arriendo
Huevos		Telefonía
Levadura		

Elaborada: con datos del propietario

Consecuentemente para la venta del pan popular utiliza lo siguiente:

TABLA N°3

Elementos para la venta

ELEMENTOS PARA LA VENTA	
Producto o servicio	Valor
2 Vendedoras	400,00
Gastos	123,90
Total	523,90

Elaborada: con datos del propietario

En cuanto a la inversión el propietario de la panadería San Francisco de la siguiente forma:

TABLA N°4

Inversión para la producción

INVERSIÓN PARA LA PRODUCCIÓN	
Materia Prima	\$3.894,66
Mano de Obra	\$1.300,00
Costos Indirectos de Fabricación	\$744,04
Total	\$5.938,70

Elaborada: con datos del propietario

El volumen de la producción inició entregando al proceso "B" 1.950 unidades con un costo en materia prima **\$129,82**, en mano de obra \$14,44 y en CIF \$5,30. El Proceso "B" tiene una cuota en transformación en fuerza laboral de 14,44; en costes indirectos de manufactura de \$5,30 y el volumen de producción indicado entregado.

El proceso "C" tiene un costo en fuerza laboral de \$14,44, costes indirectos de manufactura de \$5,30. El volumen de producción indica la entrega al almacén 1.950 unidades terminadas.

Para la realización del informe de costo de producción y coste de venta se debe tomar en cuenta la política de control de inventario debido a que su producto que se elabora es perecible y debe completarse en el mismo periodo, la política adoptada es inventario inicial y final con valor cero.

- a) **Se busca elaborar el estado de costo de producción y venta.**

Solución:

TABLA N°5

Cantidad de pan de pedidos mensual

PRODUCCIÓN MENSUAL DE PANES			
Pedidos	Cantidad diaria	Días	Cantidad mensual

Fabricio Mendieta	650	30	19500
Laura Bueno	680		20400
Punto propio de venta	620		18600
TOTAL	1950	30	58500

Elaborado por el autor

Para realizar el estado de costo de producción y ventas iniciamos con la cantidad de pedidos mensuales, registrando los pedidos de cada cliente y punto de venta propio multiplicamos por los 30 días que se produce el pan popular, permitiéndonos determinar que la panadería San Francisco elabora 58.500 panes al mes.

TABLA N°6

Materia prima diaria

MATERIALES DIARIOS				
Producto	Unidad de medida	Costo unitario	Cantidad	Total
Harina	Kilo	18,00	5,766666667	103,80
Levadura	500 gramos	1,10	2,433333333	2,68
Azúcar	Libra	0,30	9,333333333	2,80
Sal	libra	0,20	0,666666667	0,13
Mantequilla	libra	1,50	4	6,00
Mantequilla	500 gramos	1,29	4,333333333	5,59
Bidon agua	20 litros	1,00	2	2,00
Huevos	Unidad	0,09	75,8	6,82
Total				129,82

Elaborado por el autor

La Tabla 6 determina que la panadería San Francisco tiene un costo de **\$129,82** dólares diarios en inversión total en materiales, para obtener la cantidad de cada material diario utilizamos los datos de la tabla 7 específicamente la cantidad mensual de cada material mensual (datos proporcionado por el propietario) dividido por 30 días que son los que elabora el pan popular.

TABLA N°7*Materia prima mensual*

MATERIALES MENSUALES				
Producto	Unidad de medida	Costo unitario	cantidad	Total
Harina	Kilo	18,00	173	3114,00
Levadura	500 gramos	1,10	73	80,30
Azúcar	Libra	0,30	280	84,00
Sal	libra	0,20	20	4,00
Manteca	libra	1,50	120	180,00
Mantequilla	500 gramos	1,29	130	167,70
Bidon agua	20 litros	1,00	60	60,00
Huevos	Unidad	0,09	2274	204,66
Total				3894,66

Elaborado por el autor

La Tabla 7 concreta que la panadería San Francisco tiene un costo total de 3894,66 dólares mensuales en inversión en materiales, para obtener la cantidad de cada material y el precio usamos la información proporcionada por el propietario, luego multiplicamos el costo unitario por la cantidad para obtener el costo total de cada material y finalmente sumamos todos los costos de cada producto.

TABLA N°8*Recurso Humano diario*

MANO DE OBRA DIARIA			
Cargo	Cantidad	Salario diario	Total
Maestro panadero	1	16,67	16,67
Operario	2	10,00	20,00
Auxiliar	1	6,67	6,67
TOTAL	4	33,33	43,33

Elaborado por el autor

Se puede conocer que la panadería San Francisco tiene un costo de 43,33 dólares diarios en inversión en cuanto a recurso humano. Para obtener este valor utilizamos los datos brindados por el propietario de la panadería San Francisco que constan en la tabla 9 (salario

mensual que lo dividimos para 30 días que laboran fabricando el pan, además cabe mencionar que elaboran 4 horas diarias tanto maestro panadero, operario y auxiliar).

TABLA N°9

Recurso Humano mensual

MANO DE OBRA MENSUAL			
Cargo	Cantidad	Salario mensual	Total
Maestro panadero	1	500,00	500,00
Operario	2	300,00	600,00
Auxiliar	1	200,00	200,00
TOTAL	4	1000,00	1300,00

Elaborado por el autor

Se puede precisar que la panadería San Francisco tiene un costo de 1.300,00 dólares mensuales en inversión en recurso humano mensual. Para acceder a este total se multiplicó cada cantidad de recurso humano por cada salario mensual, estos datos se obtuvieron del propietario del negocio.

TABLA N°10

Costos Indirectos de Fabricación diarios

CIF DIARIO				
Bien/ Servicio	Unidad de medida	Cantidad	Costo unitario	Total
Energía	planilla kW h	1	1,50	1,50
Agua	unidad de vivienda	1	0,17	0,17
Arriendo	contrato	1	10,00	10,00
Gas Industrial	cilindro	2	0,50	1,00
Mantenimiento	producto	2	1,33	2,67
Transporte	viajes	30	0,0030	0,09
Telefonía	minutos	156	0,0030	0,47
Total		37	13,51	15,89

Elaborado por el autor

Se define que la panadería San Francisco tiene un costo de 15,42 dólares diarios en inversión en cuanto a costos indirectos de fabricación, para conocer este costo utilizamos los datos brindados que constan en la tabla 11 (total de cada costos indirectos de fabricación lo

dividimos para 30 días laborables de la panadería para obtener el costo unitario de cada CIF) a fin de esta manera nos permite definir que la panadería San Francisco tiene un costo de \$15,42 dólares diarios en total del CIF.

TABLA N°11

Costos Indirectos de Fabricación mensual

CIF MENSUAL				
Bien/ Servicio	Unidad de medida	Cantidad	Costo unitario	Total
Energía	planilla kW h	1	45,00	45,00
Agua	unidad de vivienda	1	5,00	5,00
Arriendo	contrato	1	300,00	300,00
Gas Industrial	cilindro	2	15,00	30,00
Mantenimiento	producto	2	40,00	80,00
Transporte	viajes	30	9,00	270,00
Telefonía	minutos	156	0,09	14,04
Total		193	414,09	744,04

Elaborado por el autor

Se puede establecer que la panadería San Francisco tiene un costo total de 744,04 dólares mensuales en inversión en CIF. Para obtener estos costos multiplicamos la cantidad por el precio unitario de cada bien o servicio, esta información se accedió desde el propietario del negocio.

TABLA N°12

Costeo de productividad diaria

COSTOS DE PRODUCCIÓN DIARIA	
Materia Prima	\$129,82
Recurso laboral humano	43,33
costes indirectos de manufactura	\$15,89
Total de costos de producción	\$189,05

Elaborado: por el autor

Se define que el costo para la producción diaria de 1.950 panes que de acuerdo a la suma de los tres elementos de producción es de \$186,96 dólares diarios que la panadería San Francisco necesita invertir para producir diariamente.

TABLA N°13

Costo de producción mensual

COSTEO DE PRODUCTIVIDAD MENSUAL	
Producto primario	\$3.894,66
fuerza laboral	1300,00
CIF	\$744,04
Total de costos de producción	\$5.938,70

Elaborado: por el autor

Se puede conocer que el costo para la producción mensual de 58.500 panes, de acuerdo a la suma de los tres elementos de producción es de \$186,96 dólares diarios que la panadería San Francisco necesita invertir de manera mensual.

TABLA N°14

Costo del pan popular unitario

COSTO DE PRODUCCIÓN DE UNA UNIDAD				
TIPO DE PAN	UNIDAD COSTO DE PRODUCCIÓN	CANTIDAD PRODUCIDA	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Pan popular	pieza	1950	0,0969	\$189,05

Elaborado: por el autor

El costo unitario de la elaboración de un pan popular es de 0,0969 dólares, para obtener este valor realizamos la operación mediante la división de la cantidad producida para el costo total de la producción.

TABLA N°15*Resumen de los departamentos para la producción diaria del pan popular*

	PROCESO A	PROCESO B	PROCESO C	TOTAL
Materiales	129,82			129,82
Mano de obra	14,44	14,44	14,44	43,33
CIF	5,30	5,30	5,30	15,89
Total	149,56	19,74	19,74	189,05

Elaborado: por el autor

Al momento de departamentalizar los costos y sumar los valores del total de cada elemento en cada proceso, se puede conocer el costo de elaborar 1950 panes diarios, siendo **189,05** dólares el costo total del proceso de elaboración del pan popular, para lo cual utilizamos los datos totales de la tabla 6 (materia prima) y colocamos en el proceso A donde se procede al pesado de materia prima y preparación de mezcla), en cuanto a recurso humano colocamos el dato de la tabla 8 (total mano de obra diaria que dividimos para tres, dado que este es la cantidad de departamentos en que se va a utilizar la mano de obra) y en CIF recogemos el dato de la tabla 10 (total del CIF diario que dividimos para tres, dado que este es la cantidad de procesos en que se va a utilizar los costes indirectos de manufactura. Posteriormente en el procedimiento B donde procede al amasado, fermentación, reposo de la masa utilizamos en mano de obra y Cif el mismo valor dado que ya dividimos sus totales por los tres departamentos y en el proceso C donde se finaliza con el corte, moldeado, horneado y enfriamiento utilizamos en mano de obra y Cif el mismo valor dado que ya dividimos sus totales por los tres departamentos.

TABLA N°16*Ingreso de ventas mensuales por clientes*

VENTA MENSUAL (30 DÍAS) DE PEDIDO DE CLIENTES					
Cliente	Tipo de Pan	Unidad	Unidades Vendidas	PVP Unitario	Venta Total
Fabricio Mendieta	Pan popular	pieza	19500	0,12	2340,00
Laura Bueno	Pan popular	pieza	20400	0,12	2448,00

Total			39900		4788,00
--------------	--	--	--------------	--	----------------

Elaborado: por el autor

Se puede definir que la venta mensual a los dos clientes que tiene la panadería San Francisco, dan un ingreso mensual de \$4788,00 dólares. Obtenidos mediante la multiplicación de las unidades vendidas a cada cliente por el precio de venta unitario y finalmente sumando los valores de la venta total de cada cliente.

TABLA N°17

Ingreso de venta en punto propio

VENTA MENSUAL EN PUNTO DE VENTA PROPIO					
Cliente	Tipo de Pan	Unidad	Unidades Vendidas	PVP Unitario	Venta Total
Punto propio	Pan popular	pieza	18600	0,15	2790,00
Total			18600		2790,00

Elaborado: por el autor

Se determina que el valor de la venta mensual en el punto de venta propio que tiene la panadería San Francisco, brinda un ingreso mensual de \$2790,00 dólares. Obtenidos mediante la multiplicación de las unidades vendidas por el precio de venta unitario.

TABLA N°18

Ingreso total diario de las ventas

VENTA TOTAL DIARIA	
CLIENTES	159,60
PUNTO PROPIO	93,00
TOTAL	252,60

Elaborado: por el autor

Se determina que el valor de la venta diario, sumado los pedidos de los clientes más el punto de venta propio que tiene la panadería San Francisco, brinda un ingreso diario de \$252,60 dólares.

TABLA N°19*Ingreso total mensual de las ventas*

VENTA TOTAL MENSUAL	
CLIENTES	4788,00
PUNTO PROPIO	2790,00
TOTAL	7578,00

Elaborado: por el autor

Se puede conocer que la venta total mensual que tiene la panadería San Francisco es de \$7578,00 dólares como ingreso mensual en venta.

TABLA N°19*Estado o Informe de costeo de producción y venta*

PANADERIA SAN FRANCISCO		
ESTADO DE COSTEO DE PRODUCCIÓN Y VENTAS		
01 DE ENERO A 31 DE ENERO DEL 2022		
EXPRESADO EN DÓLARES AMERICANOS		
Inventario inicial de MPD		0
Compra de MPD	3894,66	
(=) Total materia prima disponible para la producción		3894,66
(-) Inventario final de MPD	0	
(=) Total de materia prima utilizada		3894,66
(+) MOD		1300,00
(=) Total costo primo		5194,66
Costos indirectos de fabricación		
Energía eléctrica	45,00	
Mano de obra indirecta	400,00	
Inventario final de MPI	123,90	
Agua potable	5,00	
Arriendo	300,00	
Gas Industrial	30,00	
Mantenimiento	80,00	
Transporte	270,00	
Telefonía	14,04	
(=) Total CIF		1267,94
(=) Total costos incurridos cargados a producción		6462,60
(+) Inventario inicial de productos en proceso		0
(=) Total costos de producción en proceso		6462,60

(-) Inventario final de productos en proceso	0
(=) Costo de producto terminado	6462,60
(+) Inventario inicial de artículos terminados	0
(=) Costo de producción disponible para la venta	6462,60
(-) Inventario final de artículos terminados	0
(=) Costo de productos vendidos	6462,60

Elaborado: por el autor

Se concreta que el valor de fabricación de los productos vendidos (costo de fabricación y comercialización del pan popular) panadería San Francisco es de \$6462,60 dólares.

TABLA N°20

Estado de resultados

PANADERIA SAN FRANCISCO		
ESTADO DE RESULTADOS		
01 DE ENERO A 31 DE ENERO DEL 2022		
Ventas totales	7578,00	
(-) Devoluciones /ventas	0	
Total ventas netas		7578,00
(-) Costo de ventas		400,00
(=) Utilidad (pérdida) bruta		7178,00
Gastos de venta	123,90	
Gastos de administración	0	
(=) Total de gastos generales		123,90
(+/-) Otros ingresos y gastos		5.938,70
Resultado integral de financiamiento		1115,40
(+/-) Partidas no ordinarias		0
(=) Utilidad (pérdida) antes del impuesto a la utilidad		1115,40
(-) Impuesto a la utilidad		0
(=) Utilidad (pérdida) neta		1115,40

Elaborado: por el autor

Se determina que la utilidad neta es de \$1115,40 dólares para la panadería San Francisco, lo cual hace referencia con este resultado que la empresa es viable.

CONCLUSIONES

Al finalizar la investigación se puede decir primeramente que la Panadería “San Francisco” se maneja desde el conocimiento empírico y al ser propietario un artesano calificado no tiene obligación de llevar Contabilidad, por lo cual no posee un sistema de costos, en consecuencia, no conoce ni controla los gastos y costos que incurren las acciones que realizan en la producción de pan (costos directos, indirectos, mano de obra, otros); por eso no conocen el costo real de elaboración del pan popular que oferta la panadería, dando fundamento para diseñar una estructura de sistema de costo.

Por consiguiente con la investigación efectuada se pudo concretar que el sistema de costos por proceso era el indicado para implementar en la panadería San Francisco, dado que es una empresa manufacturera que transforma los materiales primarios, con ayuda del recurso humano, sumado los costos indirectos de elaboración para obtener el pan popular, además de ello, tiene una producción frecuente mediante pedidos, en lo cual este sistema por proceso le permite tener el conocimiento claro del costo de elaboración del pan en un determinado tiempo.

Consecuentemente con este sistema se pudo determinar que la Panadería “San Francisco” produce 58.500 panes al mes, con un costo de elaboración es de \$5.938,70 dólares, en lo cual el costo unitario de un pan popular es de \$0,0969 dólares, y como ingreso de la venta mensual obtiene \$7578,00 dólares. Además con este sistema de Costos se ha conseguido conocer el costo de producción y venta del pan popular es de \$6462,60 dólares, con una utilidad positiva mensual \$1115,40 dólares que tiene la panadería San Francisco.

REFERENCIAS

- Arias, I. P., Vallejo, M. P., & Ibarra, M. C. (2020, 03 05). Los costos de producción industrial en el Ecuador. *Revistas Espacios*, 41(7), 8.
<http://www.revistaespacios.com/a20v41n07/20410708.html>
- Barriga Pizarro, M. E., Asunción Parrales, R. A., Sánchez Cegarra, J. O., & Balseca Córdova, M. C. (2020, 11). La importancia de la contabilidad de Costos en el control administrativo de los emprendedores. *Revista Científica Aristas*, 2(2), 48-62.
https://revistacientificaistjba.edu.ec/images/home/documentos/Noviembre_2020/3.pdf
- Capa Benítez, L. B., García Saltos, M. B., & Herrera Freire, A. (2019, 10). Consideraciones a los tipos de costeo de la producción para la Responsabilidad Social Empresarial. *Revista Universidad y Sociedad*, 11(5), 368-372.
http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2218-36202019000500368
- Gallegos Muñoz, C. d. P., & Rodríguez Quezada, E. I. (2020, 06 05). Gestión de costos en el sector de áridos a través del método de costeo basado en actividades. *Revista Cuadernos de Contabilidad*, 21, 1-19. <https://doi.org/10.11144/Javeriana.cc21.gcsa>
- Garrido Bayas, I. Y., Merino Chávez, L., Morales Merchán, N. H., & Chafla Granda, J. (2018, 02). Los sistemas de costos como herramienta fundamental en la administración de empresas. *Revista Observatorio de la Economía Latinoamericana*, 1-16. <https://www.eumed.net/rev/oel/2018/02/costos-administracion-empresas.html>
- Gómez Rivadeneira, J. S., Loor Vélez, D. L., Pérez Briceño, J. C. (2018, 08 24). Gestión estratégica de costos vista desde una perspectiva contable. *Revista Polo del Conocimiento*, 3(23), 164-190. DOI: 10.23857/casedelpo.2018.3.mon.1.agosto.164-190
- Herrera Freire, A. G., o Herrera Freire, A. H., & Chávez Cruz, G. J. (2021, 05). NIC 41 y su incidencia en el precio por caja de banano Ecuatoriano, período 2019-2020. *Revista*

Universidad y Sociedad, 13(3), 100-109.

http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2218-36202021000300100

Lafuente Velazquez, M. R., & Paez Von Schmeling, N. A. (2018, 07 11). Gestión de costos en las pymes—un análisis en las industrias gráficas del Paraguay. *Revista IJIE*, 10(19), 84-105. <https://incubadora.periodicos.ufsc.br/index.php/IJIE/article/view/v10n1907>

Llanes Montes, A., Miranda Hernández, K., Quesada Hernández, P. V., Ramírez Escalona, T., Lemes Díaz, N. (2019, 07). Utilidad de la Contabilidad para emprendedores no obligados a llevar contabilidad. *Revista Científica Retos De La Ciencia*, 1-15. <https://www.eumed.net/rev/oel/2019/07/evaluacion-costos-resultados.html>

Moreno Salazar, Y. d. J., Celi Vivanco, Y. M., Largo Sánchez, N. Z., & Maldonado Román, M. B. (2022, 04 13). Contabilidad y costos: enfoque de costos por procesos y costos estándar. *Revista Científica FIPCA EC*, 7(2), 62-79. <https://doi.org/10.23857/fipcaec.v7i2.559>

Vilela Mera, P. D., Govea Robinzón, E. J., & Vilela Govea, G. E. (2020, 01 01). Utilidad de la Contabilidad para emprendedores no obligados a llevar contabilidad. *Revista Científica Retos De La Ciencia*, 4(8), 55–75. <https://doi.org/10.53877/rc.4.8.20200101.05>