

**UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
FACULTAD MULTIDISCIPLINARIA ORIENTAL
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS
SECCIÓN DE CONTADURÍA PÚBLICA**



TRABAJO DE GRADO:

“PROPUESTA DE UN SISTEMA DE COSTEO PARA CONTRIBUIR A LA ADECUADA GESTIÓN FINANCIERA DE LA CAFETERÍA DI CUORE DE LA CIUDAD DE SAN FRANCISCO GOTERA, DEPARTAMENTO DE MORAZÁN EN EL AÑO 2015”

PRESENTADO POR:

AMAYA ARGUETA, JOSÉ MOISÉS
ARGUETA DE AMAYA, ROSA EMILIA
AYALA UMANZOR, BRYAN ELENILSON

PARA OPTAR AL GRADO DE:

LICENCIADO EN CONTADURÍA PÚBLICA

DOCENTE DIRECTOR:

LIC. OSCAR RENÉ BARRERA GARCÍA

CIUDAD UNIVERSITARIA ORIENTAL, FEBRERO 2016

SAN MIGUEL

EL SALVADOR

CENTROAMÉRICA

UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
FACULTAD MULTIDISCIPLINARIA ORIENTAL
HONORABLES AUTORIDADES UNIVERSITARIAS

Rector:	Lic. Luis Argueta Antillon (Interino)
Secretario General:	Dra. Ana Leticia Zavaleta de Amaya
Decano de la Facultad:	Ing. Joaquin Orlando Machuca
Secretario de la Facultad:	Lic. Jorge Alberto Ortez Hernández
Vice Decano de la Facultad:	Lic. Carlos Alexander Díaz
Coordinador de Proceso de Grado:	Lic. Oscar René Barrera García
Docente Director:	Lic. Oscar René Barrera García
Asesor Metodológico:	Lic. Francisco Cristóbal Gallardo.

CIUDAD UNIVERSITARIA ORIENTAL, FEBRERO 2016
SAN MIGUEL, EL SALVADOR, CENTROAMERICA

AGRADECIMIENTOS

Hay tantas cosas por las cuales agradecer, que plasmarlas en una hoja sería para mi verdaderamente difícil, sobre todo porque todas las que vienen a mi memoria en un momento como este están cargadas de la suficiente felicidad y dicha que sería muy necesario recalcarlas. Sin embargo hay algo que es muy importante de gritar a los cuatro vientos si es necesario y es el que ¡Dios ha sido y sigue siendo bueno!

Por lo tanto tan solo el privilegio de poder estar viviendo la culminación de una etapa muy importante para mí y el poder tener a las personas que amo a mi lado disfrutando y esperando con anhelo ese día en el cual reciba el tan preciado premio a una unión de esfuerzos conjuntos de toda mi familia que de una manera u otra me han ayudado y apoyado, no es más que la prueba fidedigna que el Todopoderoso me ha acompañado en todo este camino, por tanto quiero agradecer a Dios Todopoderoso primeramente.

Sería demasiado egoísta de mi parte no dedicar algunas palabras de agradecimiento a esa persona tan especial que me trajo al mundo, a esa persona que me creció y educó lo suficiente para no desviarme del sendero bueno, a esa persona que con mucho esfuerzo y dedicación me ha brindado todo lo que poseo, siendo ella con la ayuda del Todopoderoso la que me brindo parte de su vida para que mi persona fuese lo que hoy en día es, por tanto quiero agradecer de forma súper especial a mi madre: María Natividad Argueta, por darme todo en la vida, no podría pedirle más, quiero aclarar que este triunfo es más de ella que mío, ninguno de los dos soñamos con esto al principio pero lo logramos, es hasta injusto que su nombre no figure en el título que recibiré, solo resta decir una vez más ¡Gracias Mamá!

Mi corazón no me dejaría que terminara esta nota de agradecimientos sin mencionarte a ti abuelita: Jerónima Argueta, gracias por alentarme a seguir adelante y por tener siempre palabras de aliento para conmigo. Y especialmente a mi pequeño Diego Alexy cuya existencia es para mí la mayor bendición dada por el Todopoderoso y por el cual estaré eternamente agradecido a su mami: Griselda Argueta por traérmelo a este mundo, a mis hermanas, Fátima del Carmen Amaya y Ruth Noemí Amaya, a mis preciosos sobrinos, a mi tíos y cómo olvidar a la pandilla de primos, los compañeros de vagancia, a todos ellos gracias, gracias por alentarme y apoyarme y ser motivo de lucha y perseverancia.

Lejos de estar en un mismo tren con destino similar, lo que nos hizo compañeros de viaje son y serán las experiencias que vivimos, las alegrías, las aflicciones y todas las presiones que ellas generan; por tanto, quiero agradecer a mi equipo de trabajo primeramente, cuyos integrantes forman parte de un grupo selecto de camaradas que se conocieron y se trataron por las casualidades de la vida y que por la afinidad de objetivos lucharon ayudándose, poniendo su mejor esfuerzo para conseguir llegar a la meta, y a pesar de

que haya algunos que la cruzaron antes (cosa que me llena de dicha porque en serio se lo merecían) hoy que ha llegado mi turno quiero agradecerles: Rosy, Bryan, Arnold, y Alex, ¡Gracias por todo! ¡Lo mejor de lo Mejor para ustedes! son mis mejores deseos.

A la entidad que me formó y en la cual obtuve la semilla del conocimiento, a todo su personal administrativo, a los catedráticos que compartieron su conocimiento, no dejando de lado la labor que desempeñó nuestro asesor Lic. Oscar Rene Barrera, al cual estoy muy agradecido y demás personal cuya fuerza de trabajo hace posible el funcionamiento de la Facultad Multidisciplinaria Oriental- UES.

Finalmente a Juver Osmin Argueta Martinez por abrimos cordialmente las puertas de su empresa y brindarnos la posibilidad de poder realizar nuestro trabajo de graduación.

José Moisés Amaya Argueta

AGRADECIMIENTOS

A Dios Todopoderoso, porque sin Él nada so; porque gracias a Él tengo vida, la mejor oportunidad para cumplir mis objetivos. Por una familia excepcional, por las y los amigos que puso en mi camino, por las pruebas que cada vez me hacen más fuerte, por haber permitido este logro que es uno de los más importantes en mi vida. **A mi Virgencita María, nuestra Madre** por interceder siempre por mí y nunca desampararme en este camino.

A Mis padres queridos Juver Osmín Argueta y Bernarda Ortiz de Argueta por su amor y soporte incondicional ya que sin importar los sacrificios que hayan tenido que hacer siempre han estado para mí; este título es de ustedes, mis padres queridos.

A mi esposo Deyvi José Amaya y **mi hija hermosa** Deyri Judit Amaya Argueta; por ser para mí, la pequeña familia más grande del mundo, los amo. Por ser mi fuente de inspiración para seguir luchando y buscar siempre lo mejor para nuestro bienestar.

Mis hermanas Mileydi, Melissa, Marta, Sarai, Dalila y **hermano** Nahúm por compartir tantos buenos y malos momentos, por animarme y ser uno de los pilares más fuertes en mi vida.

A nuestro asesor Lic. Oscar Rene Barrera García, por darnos el privilegio de ser nuestro asesor en el proceso de tesis, así como el apoyo y todos los conocimientos impartidos de su parte en toda la licenciatura.

Al equipo de trabajo de grado, Bryan Elenilson Ayala Umanzor y José Moisés Amaya Argueta; por seguir hasta el final en todo este proceso, por hacer que esos días de presión y estrés sean más llevaderos.

A los mejores amigos y compañeros: Bayron, Arnoldo, Moisés y Bryan por su apoyo en todo tiempo como amigos y compañeros de estudio, sin dejar los momentos de locura que hicieron de esta etapa de mi vida una de las mejores, los quiero chicos. A Nancy por su amistad y confianza, por formar parte de momentos importantes en mi vida. A Vicente, por su amistad y todos los sacrificios durante los últimos años de la

carrera como representante de cátedra; gracias compañero. A la décimo sexta promoción, por todos los momentos vividos en estos cinco años.

A los padres de compañeros que nos dieron hospitalidad en sus hogares para la realización de trabajos de cátedra durante los cinco años.

Docentes de Educación Básica y Media, ya que forman parte de mi formación tanto personal como profesional. Así como a los **Catedráticos de la Sección de Contaduría Pública**, por sus conocimientos y paciencia en esta ardua labor.

Y finalmente a todas las personas que directa o indirectamente han contribuido al logro de mis metas, ya que en un camino sin apoyo y sin obstáculos nunca podríamos saber cuán grande es Dios y conocer nuestras fuerzas. ¡GRACIAS!

Rosa Emilia Argueta de Amaya

AGRADECIMIENTOS

Dios nuestro Padre celestial:

Por haberme dado la vida y la oportunidad de terminar mi carrera, y siempre bendecirme, lograr el trabajo de tesis y salir adelante con todos los retos y obstáculos que se me presentaron en el transcurso de mi estudio así como los que se me presentaran en el futuro.

Mis Padres:

Brígido Ayala Perla, María Guillermina de la paz Umanzor de Ayala por apoyarme siempre en toda mi vida, por educarme y darme todo lo necesario para mi bienestar, (económico, estudio, salud etc.) y permitirme terminar este trabajo.

Mi hermana:

Cindy Rubí Ayala Umanzor por estar siempre apoyándome a no rendirme.

Licenciados de la sección de contaduría pública:

Por compartirme sus enseñanzas, consejos, correcciones, paciencia y conocimientos durante el estudio de toda mi carrera.

Asesor Lic. Oscar Rene Barrera García:

Por su dedicación en todo el proceso de tesis ya que sin él no habría sido posible la terminación de la investigación.

Equipo de Trabajo:

José Moisés Amaya Argueta y Rosa Emilia Argueta de Amaya por haberme concedido formar parte del grupo y por haber compartido grandes momentos, conocimientos, discusiones necesarias para el logro de la investigación y terminar exitosamente la carrera.

Propietario Juver Osmin Argueta Martínez de la Cafetería Di Cuore:

Por realizar la tesis en su empresa, proporcionado información y permitirme observar los procesos de fabricación de sus productos necesaria para poder terminar la investigación.

Amigos:

Bayron, Arnoldo, Rosa, Moisés, Guillermo, Brenda, Lourdes, Orlando, Wendy, Ana, Grissel, Xochil, Beatriz, Nancy, Rene y Diana porque siempre compartí grandes momentos inolvidables, bromas, discusiones, buenos consejos y conocimientos sobre la carrera.

Compañeros de la promoción decimosexta de contaduría pública:

Porque compartí muchas experiencias, conocimientos y logro de metas con ellos, durante el proceso de estudio en la Universidad de El Salvador.

Bryan Elenilson Ayala Umanzor

ÍNDICE

ÍNDICE DE TABLAS.....	I
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES	IV
INTRODUCCIÓN.....	V
CAPÍTULO I: PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	20
1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	20
1.2 ENUNCIADO DEL PROBLEMA.....	21
1.3 JUSTIFICACIÓN	22
1.4 OBJETIVOS	23
CAPÍTULO II: MARCO DE REFERENCIA	23
2.1 MARCO HISTÓRICO.....	23
2.1.1 ANTECEDENTES.....	24
2.2 MARCO TEÓRICO	35
2.2.1 COSTO	35
2.2.1.1 DEFINICIÓN DE COSTOS.....	35
2.2.1.2 ELEMENTOS DE UN PRODUCTO.....	36
2.2.1.3 CLASIFICACIÓN DE LOS COSTOS.....	38
2.2.2 SISTEMAS DE COSTOS.....	45
2.2.2.1 DEFINICIÓN DE SISTEMA DE COSTEO.....	45
2.2.2.2 CLASIFICACIÓN DE SISTEMAS DE COSTEO.....	46
2.2.3 GESTIÓN FINANCIERA.....	50
2.2.3.1 DEFINICIÓN DE GESTIÓN FINANCIERA.....	50
2.2.3.3 OBJETIVO DE LA GESTIÓN FINANCIERA	50
2.2.3.4 RESPONSABILIDADES DE LA GESTIÓN FINANCIERA.....	51
2.2.3.5 ÁREAS DE LA GESTIÓN FINANCIERA	52
2.2.3.6 HERRAMIENTAS DE LA GESTIÓN FINANCIERA.....	53
2.2.3.7 IMPORTANCIA DE LOS INDICADORES DE GESTIÓN.....	56
2.2.3.8 VENTAJAS DE LA APLICACIÓN DE LOS INDICADORES DE GESTIÓN	56
2.2.3.9 INFORMACIÓN REQUERIDA PARA EVALUAR LA GESTIÓN FINANCIERA.....	57

2.3 MARCO NORMATIVO	58
2.3.1 MARCO TÉCNICO	58
2.3.2 MARCO LEGAL	59
2.3.2.1 <i>Regulaciones Tributarias</i>	59
2.3.2.2 <i>REGULACIONES MERCANTILES</i>	71
2.3.2.3 <i>Regulaciones Laborales</i>	75
CAPÍTULO III: MARCO METODOLÓGICO	86
3.1 TIPO DE INVESTIGACIÓN	86
3.2 POBLACIÓN	86
3.3 MUESTREO Y TAMAÑO DE LA MUESTRA	86
3.4 TÉCNICA DE RECOLECCIÓN DE DATOS	86
3.6 PROCEDIMIENTOS PARA LA RECOLECCIÓN DE DATOS	87
3.7 PROCEDIMIENTOS PARA PROCESAR DATOS	87
3.8 ANÁLISIS DE RESULTADOS	87
CAPÍTULO IV: INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS	88
4.1 INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS	88
4.2 ANÁLISIS DE LAS ÁREAS ENTREVISTADAS	94
CAPÍTULO V: PROPUESTA DE SISTEMA DE COSTEO	96
5.1 GENERALIDADES DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN	96
5.1.1 IDENTIFICACIÓN DE LOS PRODUCTOS.....	96
5.1.1.1 <i>NATURALEZA DE LOS PRODUCTOS</i>	97
5.1.1.2 <i>OFERTA Y DEMANDA DE PRODUCCIÓN</i>	97
5.1.2 DEFINICIÓN DE LOS PRODUCTOS	98
5.2 ESTRUCTURA DEL SISTEMA DE COSTEO	99
5.2.1 MAPEO DE OPERACIONES Y PROCESO DE PRODUCCION	99
5.2.2 DETERMINACIÓN DEL SISTEMA DE ACUMULACIÓN DE COSTOS.....	103
5.2.3 DETERMINACIÓN DEL ENFOQUE DE COSTEO.....	103
5.2.4 IDENTIFICACIÓN DEL OBJETO DEL COSTO	104
5.2.5 CLASIFICACIÓN DE COSTOS	104
5.2.5.1 COSTOS DIRECTOS E INDIRECTOS, FIJOS Y VARIABLES	105

5.2.5.1.1 COSTOS DIRECTOS E INDIRECTOS, FIJOS Y VARIABLES PARA PANIFICACION FUERTE	105
5.2.5.1.1.1 RELLENO DE POLLO	105
5.2.5.1.1.2 RELLENO DE LOROCO	105
5.2.5.1.1.3 RELLENO DE JAMÓN	106
5.2.5.1.1.4 RELLENO DE PEPERONI	106
5.2.5.1.1.5 RELLENO DE JALAPEÑO.....	107
5.2.5.1.2 COSTOS DIRECTOS E INDIRECTOS, FIJOS Y VARIABLES PARA PANIFICACION DULCE	108
5.2.5.1.2.1 TORTA DE NARANJA.....	108
5.2.5.1.2.2 TORTA DE CAFÉ.....	108
5.2.5.1.2.3 TARTALETAS.....	109
5.2.5.1.2.4 PASTEL DE QUESO	109
5.2.5.1.2.5 PIE DE MANZANA	110
5.2.5.1.2.6 GALLETAS MONTEMIRA.....	110
5.3 PROCESO DE ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS	111
5.3.1 PANIFICACIÓN FUERTE.....	111
5.3.1.1 ÁREA DE PREPARACIÓN DE LA MASA	111
5.3.1.2 ÁREA DE FORMADO.....	114
5.3.1.2.1 FORMAR SEGÚN CLASE DE PRODUCTO	114
5.3.1.2.1.1 RELLENOS DE POLLO.....	114
5.3.1.2.1.2 RELLENOS DE LOROCO.....	116
5.3.1.2.1.3 RELLENOS DE JAMÓN.....	117
5.3.1.2.1.4 RELLENOS DE PEPERONI	119
5.3.1.2.1.5 RELLENOS DE JALAPEÑO	120
5.3.2 PANIFICACIÓN SUAVE	122
5.3.2.1 RECETAS DE PANIFICACIÓN DE PAN SUAVE	123
5.3.2.1.1 RECETA DE PASTEL DE QUESO.....	123
5.3.2.1.2 TARTALETAS	125
5.3.2.1.3 TORTA DE NARANJA	127
5.3.2.1.4 TORTA DE CAFÉ	129
5.3.2.1.5 PIE DE MANZANA	130
5.3.2.1.6 GALLETAS MONTEMIRA	131
5.4.1 DISTRIBUCIÓN DE COSTOS DE MATERIAL DIRECTO	133
5.4.2 DISTRIBUCIÓN DEL COSTO DE MANO DE OBRA DIRECTA.....	136
5.4.2.1 DISTRIBUCIÓN DEL TIEMPO DE MANO DE OBRA DIRECTA PARA PANIFICACIÓN FUERTE.....	136
5.3.2.1.1 TIEMPO DE FORMADO.....	136
5.4.2.1.2 TIEMPO DE HORNEADO	138

5.4.2.2 TIEMPO DE PRODUCCIÓN DE PANIFICACIÓN FUERTE PARA DÍA SÁBADO	139
5.4.2.3 DISTRIBUCIÓN DEL TIEMPO DE MANO DE OBRA DIRECTA PARA PANIFICACIÓN SUAVE.....	142
5.4.2.4 ASIGNACIÓN DEL COSTO DE MANO DE OBRA DIRECTA.....	143
5.4.2.4.1 HORAS MENSUALES PARA PANIFICACIÓN FUERTE	144
5.4.2.4.2 HORAS MENSUALES PARA PANIFICACIÓN SUAVE	144
5.4.2.5 ASIGNACIÓN DE COSTO DE MANO DE OBRA DIRECTA POR PRODUCTO	145
5.4.2.5.1 PANIFICACIÓN FUERTE	145
5.4.2.5.2 PANIFICACIÓN SUAVE	146
5.4 COSTEO NORMAL	147
5.5.1 DETERMINACIÓN DE LA TASA PREDERMINADA DE APLICACIÓN	147
5.5.1.1 PRESUPUESTO DE LOS COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	148
5.5.1.1.1 COSTO DERIVADO DEL USO DE MAQUINARIA Y UTENSILIOS DE COCINA	149
5.5.1.1.2 ESTIMACIÓN DE LOS MATERIALES INDIRECTOS	156
5.5.1.1.3 PRESUPUESTO DEL COSTO DE MATERIAL DIRECTO.....	157
5.5.1.2 DISTRIBUCIÓN DE LOS COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN (CIF) A CADA PRODUCTO QUE ELABORA LA CAFETERÍA DI CUORE	160
5.5.1.2.1 RELLENO DE POLLO	160
5.5.1.2.2 RELLENO DE LOROCO	161
5.5.1.2.3 RELLENO DE JAMÓN.....	161
5.5.1.2.4 RELLENO DE PEPERONI	162
5.5.1.2.5 RELLENO DE JALAPEÑO	163
5.5.1.3 PANIFICACIÓN SUAVE	163
5.5.1.3.1 PASTEL DE QUESO.....	163
5.5.1.3.2 TARTALETAS	164
5.5.1.3.3 TORTA DE NARANJA	164
5.5.1.3.4 TORTA DE CAFÉ	165
5.5.1.3.5 PIE DE MANZANA	165
5.5.1.3.6 GALLETAS MONTEMIRA	165
5.6 ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS	166
5.7 DISTRIBUCIÓN DE PRODUCCIÓN	166
5.8 DETERMINACIÓN DE GASTOS DE OPERACIÓN	166
5.8.1 DEPRECIACIÓN DE LOS BIENES DE LA SALA DE VENTAS	167
5.8.2 DETERMINACIÓN DEL PRECIO DE VENTA.....	178
5.8.1.1 PAN SALADO	179
5.8.1.2 PANIFICACIÓN SUAVE	181

5.9 GESTIÓN FINANCIERA.....	183
5.9.1 INDICADORES DE EFICIENCIA.....	183
5.9.2 INDICADORES DEL ÁREA DE RECURSOS HUMANOS	186
5.9.3 INDICADORES DE LOS TRES ELEMENTOS DEL COSTO	187
5.9.4 INDICADORES DE PRODUCTOS.....	189
5.9.5 INDICADORES DE RENTABILIDAD	191
5.9.6 INDICADORES DE GESTIÓN	194
5.10 CONTROL INTERNO	196
5.10.1 PROCEDIMIENTOS DE CONTROL INTERNO	196
CAPÍTULO VI: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	200
6.1 CONCLUSIONES.....	202
6.2 RECOMENDACIONES.....	204
BIBLIOGRAFÍA.....	205
ANEXOS	206
ANEXO N° 1	206
ANEXO N° 3.....	208
ANEXO N° 4	209
ANEXO N° 5	210
ANEXO N° 6	211
ANEXO N° 7	212
ANEXO N° 8	213
ANEXO N° 9	214

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Clasificación de costos.....	105
Tabla 2: Clasificación de costos.....	105
Tabla 3: Clasificación de Costos.....	106
Tabla 4: Clasificación de Costos.....	106
Tabla 5: Clasificación de costos.....	107
Tabla 6: Clasificación de costos.....	108
Tabla 7: Clasificación de Costos.....	108
Tabla 8: Clasificación de costos.....	109
Tabla 9: Clasificación de costos.....	109
Tabla 10: Clasificación de costos	110
Tabla 11: Clasificación de costos	110
Tabla 12: Receta Base	112
Tabla 13: Receta de Producción Diaria	113
Tabla 14: Costo de Materiales Directos para Relleno de pollo	115
Tabla 15: Costo de Materiales Directos para Relleno de loroco.....	117
Tabla 16: Costo de Materiales Directos para Relleno de Jamón	118
Tabla 17: Costo de Materiales Directos para Relleno de Peperoni	120
Tabla 18: Costo de Materiales Directos para Relleno de Jalapeño	122
Tabla 19: Costo de Materiales Directos para Pastel de Queso	123
Tabla 20: Costo de Materiales Directos para Tartaletas	125
Tabla 21: Costo de Materiales Directos para Torta de naranja	128
Tabla 22: Costo de Materiales Directos para Torta de café	129
Tabla 23: Costo de Materiales Directos para Pie de Manzana.....	130
Tabla 24: Costo de Materiales Directos para Galletas Montemira	132
Tabla 25: Resumen de Costo de Materiales Directos para Panificación Fuerte.....	133
Tabla 26: Resumen de Costo de Materiales Directos para Panificación Suave	134
Tabla 27: Tiempo de horneado	139
Tabla 28: Unidades producidas, día sábado.....	139
Tabla 29: Tiempo de elaboración semanal para panificación suave	142
Tabla 30: Tiempo semanal de producción para panificación fuerte.....	143
Tabla 31: Distribución Por Porcentaje De Costos	148
Tabla 32: Depreciación de Horno industrial	149
Tabla 33: Depreciación de clavijero	150
Tabla 34: Depreciación de pila plástica	151
Tabla 35: Depreciación de estufa	151
Tabla 36: Depreciación de mesa de trabajo	152
Tabla 37: Depreciación de ventilador.....	152
Tabla 38: Depreciación de estante	153

Tabla 39: Depreciación de Horno microondas.....	153
Tabla 40: Depreciación de procesador	154
Tabla 41: Depreciación de Báscula	154
Tabla 42: Depreciación de sartén	155
Tabla 43: Resumen de Depreciación del equipo de producción	155
Tabla 44: Material Indirecto de Fabricación	156
Tabla 45: Estimación de Costos Indirectos de Fabricación (CIF).....	157
Tabla 46: Estimación de los Costos de Material Directo para Panificación fuerte.....	157
Tabla 47: Estimación de Costos de Material Directo para Panificación suave	158
Tabla 48: Costo de Producción Diario	160
Tabla 49: Costo de producción Diario.....	161
Tabla 50: Costo de Producción Diario	162
Tabla 51: Costo de Producción Diario	162
Tabla 52: Costo de Producción Diario	163
Tabla 53: Costo de Producción por unidad.....	163
Tabla 54: Costo de Producción por unidad.....	164
Tabla 55: Costo de Producción Unitario	164
Tabla 56: Costo de Producción por unidad.....	165
Tabla 57: Costo de Producción por unidad.....	165
Tabla 58: Costo de Producción por unidad.....	166
Tabla 59: Depreciación de mesa auxiliar.....	167
Tabla 60: Depreciación de mesas de servicio	167
Tabla 61: Depreciación de Refrigerador.....	168
Tabla 62: Depreciación de vitrina	168
Tabla 63 Depreciación de caja.....	169
Tabla 64: Depreciación de televisor	169
Tabla 65: Depreciación de ventiladores.....	170
Tabla 66: Depreciación de lava platos.....	170
Tabla 67: Depreciación de Horno tostador.....	171
Tabla 68: Depreciación de cafetera.....	171
Tabla 69: Resumen de depreciación del Equipo del Área de Ventas.....	172
Tabla 70: Gastos de Operación	172
Tabla 71: Cálculo de Otros Gastos.....	173
Tabla 72: Determinación del Precio de Venta	179
Tabla 73: Determinación del Precio de Venta	179
Tabla 74: Determinación del Precio de Ventas	180
Tabla 75: Determinación del Precio de Ventas	180
Tabla 76: Determinación del Precio de Ventas	181
Tabla 77: Determinación del Precio de Ventas	181
Tabla 78: Determinación del Precio de ventas.....	181
Tabla 79: Determinación del Precio de Ventas	182
Tabla 80: Determinación del Precio de Ventas	182

Tabla 81: Determinación del Precio de Ventas	182
Tabla 82: Determinación del Precio de Ventas	182
Tabla 83: Determinación del Costo de Ventas	183
Tabla 84 Inventario Final para el mes de octubre	184
Tabla 85: Determinación del Costo de Venta	185
Tabla 86 Inventario Final para el mes de Septiembre	185
Tabla 87 Determinación de Costo Unitario, considerando unidades dañadas.....	190
Tabla 88: Determinación del Costo de Venta y Precio de Venta.....	191
Tabla 89: Distribución de Combustible	215

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1: Flujo de operaciones.....	102
--	-----

INTRODUCCIÓN

En la presente investigación se da a conocer que un sistema de costeo es fundamental para las empresas que fabrican productos ya que les sirve como una herramienta para identificar, asignar y acumular los costos correctamente en cuanto a materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación y así hacer una separación fiable en cuanto a costos y los gastos del período.

Dicho trabajo de investigación está compuesto por 6 capítulos, los cuales se presentan a continuación:

Capítulo I: Planteamiento del problema. Este capítulo contiene la situación problemática, enunciado del problema, justificación y objetivos de la investigación.

Capítulo II: Marcos de referencia. Este capítulo está conformado por el marco histórico, marco teórico, marco técnico y marco normativo. El marco histórico comprende antecedentes de la contabilidad de costos ligado con la contabilidad general y la medida en que fue apareciendo los sistemas de costeos. El marco teórico comprende la base teórica donde se sustenta la investigación, el marco técnico que contiene las normas contables técnicas aplicables y el marco normativo que alcanza leyes y reglamentos relacionados a la investigación.

Capítulo III y IV: Marco Metodológico: En estos capítulos se presenta la forma en que se recolectaron los datos, auxiliándose de una técnica de investigación, siendo ésta la entrevista, aplicando el correspondiente instrumento que es la guía de entrevista. Así como también se realizó un análisis e interpretación de la información recolectada.

Capítulo V: Propuesta de sistema de costeo por procesos. Este capítulo comprende la esencia de la investigación ya que es en este donde se desarrollan los objetivos propuestos; realizando la propuesta de un sistema de acumulación de costos acorde a las necesidades de información que se poseen, y

determinando así un costo unitario para cada producto elaborado en la Cafetería Di Cuore.

Capítulo VI: Conclusiones y Recomendaciones: en este capítulo, se detallan las conclusiones y las diferentes recomendaciones obtenidas y acordadas por el equipo de trabajo en el proceso de la investigación.

Por último se presentan los anexos y la bibliografía que se utilizó para el trabajo de investigación.

CAPÍTULO I: PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Los sistemas de costeo son herramientas indispensables en el desarrollo y administración de las empresas; ya que son el conjunto de procedimientos, técnicas, registros e informes estructurados; que persiguen el objetivo de la determinación de los costos unitarios de producción; permitiendo a su vez, establecer precios de los diferentes productos terminados; además de controlar las operaciones y poder obtener al final del proceso de producción, información financiera confiable y fidedigna que permita tomar decisiones en el accionar de la empresa.

Por tanto, ante la inexistencia de tal herramienta, de importancia significativa, la Cafetería Di Cuore, obtiene información deficiente; como consecuencia de ello la empresa se encuentra ante las problemáticas siguientes:

- No existe una separación adecuada de los costos de producción y gastos incurridos en la elaboración y venta de los productos terminados; generando una subvaluación del costo unitario de los mismos.
- Ausencia de procesos debidamente definidos; ya que no existe un prorratio de la mano de obra y costos indirectos de fabricación involucrados en la elaboración de los productos.
- Falta de una persona que cuente con los conocimientos técnicos en el área de costos para la identificación y determinación de los costos de producción.
- Carencia de un sistema de control interno que regule los procedimientos enfocado a la mano de obra directa, materiales directos, compras y productos terminados; ya que no existe documentación que regule la adquisición y requisición de materia prima, así como lineamientos que

regulen el comportamiento de los empleados, en cuanto a horario de trabajo, vestimenta, y actitud laboral.

- El costo de producción de los productos no es preciso en cuanto a su determinación; por consiguiente, genera una reacción en cadena con los respectivos cálculos de los precios de venta afectando directamente los márgenes de utilidad y por lo tanto una carga fiscal errónea.

En relación a estos aspectos, se puede inferir que la Cafetería Di Cuore presenta dificultades tanto financieras como económicas vistas hacia el corto y largo plazo; ya que influiría en factores, cuyo control y administración es importante; tal es el caso de la productividad y rentabilidad que la empresa está en obligación de vigilar para poder mantener la competitividad y calidad y por lo tanto brindar un servicio efectivo a sus clientes y obtener un resultado satisfactorio en su inversión.

En resumen, la inexistencia e inaplicación de un sistema de costeo, implicaría una inadecuada administración y contabilización de los costos de producción, evidenciando la poca posibilidad de mantener la capacidad del negocio en marcha por parte de la Cafetería Di Cuore.

1.2 ENUNCIADO DEL PROBLEMA

¿Contribuiría un sistema de costeo a la gestión financiera de la Cafetería Di Cuore?

1.3 JUSTIFICACIÓN

Para La Cafetería Di Cuore es necesario tener el costo de cada uno de sus productos vendidos para tomar innumerables decisiones; sin embargo, sólo conoce una aproximación del mismo, dado que no poseen un sistema de costeo. Por lo tanto el Sistema de Costeo mejoraría las condiciones de la empresa, permitiéndole obtener información financiera fiable a corto plazo, en otras palabras se establecería un mayor control de los costos de producción; generando un incremento en el beneficio y por ende mayor competitividad, permitiendo a la entidad anticipar y manejar los cambios constantes del mercado, de una forma eficaz y eficiente que generaría influencia significativa sobre el nivel de rentabilidad que posee la Cafetería Di Cuore; aportando así herramientas necesarias para que ofrezcan calidad en sus operaciones y procesos.

Por tales razones se pretende recopilar y presentar lineamientos básicos para el diseño e implantación de un Sistema de Costeo, que sea acertado a las características y necesidades de la Cafetería Di Cuore. Es de gran relevancia solventar las deficiencias técnicas de manejo y administración de los recursos tanto técnicos, como humano y capital que actualmente posee; así como a resaltar la importancia de la aplicación del mismo, estimulando su diseño y uso, lo cual aportaría a su expansión internamente.

En consecuencia, la implementación de un sistema de costeo eficiente también serviría para desarrollar un control interno efectivo y eficaz dentro de la empresa. Para la Cafetería Di Cuore el sistema de costeo representa una oportunidad para conocer de una manera más exacta los costos tanto de materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación, en los que incurre en el proceso de producción; en otras palabras, el sistema de costeo sería adaptable a la Cafetería debido al sector económico en el que opera; por lo tanto serviría de parámetro para otras empresas que pertenecen a la misma industria, como a

docentes y estudiantes dándoles un marco de referencia en futuras investigaciones.

Las perspectivas en la realización del estudio son muy altas; ya que un miembro del equipo de investigación, forma parte de los empleados de la Cafetería Di Cuore, contando con acceso a información necesaria para desarrollar el proyecto sin dificultad; a la vez la magnitud de la empresa por ser considerada como microempresa, es viable ya que el número de personas que realizarán la investigación pueden abarcar todas las áreas involucradas sin conflicto.

1.4 OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Proponer un sistema de costeo para contribuir a una adecuada gestión financiera de la cafetería Di Cuore del Ciudad de San Francisco Gotera del Departamento de Morazán del año 2015.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ✓ Establecer un sistema de acumulación de costos que cubra las necesidades de producción existentes en la empresa.
- ✓ Determinar el costo unitario de los productos elaborados en la Cafetería Di Cuore que represente la rentabilidad de la misma.

CAPÍTULO II: MARCO DE REFERENCIA

2.1 MARCO HISTÓRICO

2.1.1 ANTECEDENTES

Debido a que es inevitable divorciar el concepto de costo de lo que se conoce como contabilidad, inicialmente se abordara los antecedentes de la contabilidad, ya que se podría considerar, en una muy buena proporción, que una depende de la otra; por lo tanto, a continuación, se trataran los aspectos más importantes en lo que a los antecedentes de la contabilidad concierne, desde los remotos acontecimientos hasta tal y como se conoce actualmente.

Antecedentes De La Contabilidad

La humanidad en el interminable camino del progreso ha evolucionado tanto anatómicamente como en cuanto a procesos se refiere, de ahí que éste haga relucir su ingenio natural a la hora de solventar determinados problemas.

Por lo tanto, en la historia de la humanidad se encuentran sucesos de relevante trascendencia; como es el caso de pasar del consumismo al régimen agrícola y la domesticación de bestias salvajes que caracterizó a muchas naciones. De ahí, que como paso muy importante surgiera el trueque como medio de intercambio; sin embargo, dicho medio representaría muchos problemas por lo que se adoptaron diferentes medidas; siendo así, la de establecer una mercancía-dinero, pero la forma y duración de dichas mercancías llevaron a instituir a los metales preciosos en sustitución del modelo anterior pero por efectos de practicidad finalmente se establecería lo que se conoce actualmente como moneda. Cabe recalcar que en el transcurso de dichos acontecimientos los humanos se vieron en la necesidad de establecer mecanismos que les permitieran medir y cuantificar sus mercancías e iniciar de manera empírica o mentalmente con un concepto de vital importancia; como lo es, actualmente, la contabilidad.

Por tanto, la expansión comercial y geográfica de las grandes civilizaciones de la antigüedad, aunada a la aparición de la escritura, los números y la unidad como

medida de valor, cuyos vestigios datan desde hace 6000 años a. C; nos ayudan a deducir que la disciplina contable, es una de las más antiguas.¹

La contabilidad, aparece en la historia de los pueblos como resultado de la expansión comercial. Su estancamiento durante siglos se debe al lento proceso de los pueblos. Es por ello, que las primeras civilizaciones que surgieron sobre la tierra, tuvieron que encontrar la manera de dejar constancias de determinados hechos con proyección aritmética, que se producían con demasiada frecuencia y eran muy complejos para poder ser conservados en la memoria, puesto que esta era limitada y era imprescindible, para el hombre, poder recordar datos de la vida económica que desarrollaban.

En Italia surgió la teneduría de libros por el método de partida doble, por ser esta una región con mucha influencia mercantil. Los primeros textos de contabilidad fueron escritos para los comerciantes debido a que el proceso de fabricación estaba en manos de unos pocos artesanos vinculados a asociaciones y por lo tanto sometidos a las reglas de sus gremios.²

Con la actividad artesanal, tomó auge la contabilidad debido a crecimiento de los capitalistas y el aumento de tierras privadas lo cual trajo consigo la necesidad de disponer de controles sobre las materias primas asignadas al artesano, quien ocupaba su lugar de trabajo.³

El objetivo de la contabilidad en esa época era el de rendir un informe de cuentas sin diferenciar los ingresos de los costos, sin contribuir a la fijación de precios de venta, ni determinar el resultado neto de las operaciones.

Mientras más crecía el mercado y las formas de producción de forma directamente proporcional se iba incrementando el uso de la contabilidad para medir las ganancias de los comerciantes y fabricantes, “por ejemplo en Inglaterra se hacía

¹ GÓMEZ, Giovanni E., “Una aproximación a la historia de los costos en contabilidad”, *Sitio Web GestioPolis.com*, <http://www.gestipolis.com/canales/financiera/articulos/43/histocosto.htm>

² Ídem 1

³ Teresa Alicia Herrera Cuellar, Tesis “Diseño de un sistema de costos para contribuir a la rentabilidad de las pequeñas y medianas empresas que se dedican a la captación, depuración y distribución de agua en el área del gran San Salvador” Pág. 2

indispensable el cálculo de los costos, por la competencia existente entre los productores de lana de las ciudades y las aldeas a finales del siglo XIV”⁴

En 1557 los fabricantes de vinos empezaron a usar algo que llamaron "Costos de producción", entendiendo como tales lo que hoy sería materiales y mano de obra y durante el siglo XVI y hasta la mitad del siglo XVII, la contabilidad de costos experimentó un serio receso. Sin embargo, en 1776 el surgimiento de la Revolución Industrial condujo al nacimiento de las grandes fábricas, se pasó de la producción artesanal a una industrial, creando la necesidad de ejercer un mayor control sobre los materiales y la mano de obra y sobre el nuevo elemento del costo que las máquinas y los equipos originaban.⁵ Costo que después sería conocido como carga fabril, pero fue hasta en 1778 que se empezaron a utilizar los libros auxiliares en todos los elementos que tuvieran incidencia en el costo de los productos, como materiales de producción, salarios y fechas de entrega.⁶

Por tanto en el breve bosquejo anterior de la Contabilidad se puede determinar que ésta ha venido evolucionando en el tiempo, adaptándose a las circunstancias de los diferentes modelos económicos y a las necesidades de las diferentes actividades realizadas por el hombre; así encontramos que la Contabilidad se ha especializado por tipo de industria, existiendo una para las actividades básicas o extractivas como son la agricultura, ganadería, minería, petrolera, etc., una para las industrias manufactureras o transformadoras, otra especialización para las actividades comerciales y de servicios como los bancos. A partir de esa clasificación es que se llega a lo que hoy se conoce como “Contabilidad de Costos”.

Antecedentes de la Contabilidad de Costos

⁴ Wilber Marlon Alvarado Martínez, Carmen Elena Cortez Criollo, Hortencia Noemy Escalante Acosta, Tesis “Aplicación De Un Sistema De Costeo Abc Para Las Entidades Municipales De El Salvador”

⁵ Ídem. 4

⁶ Ídem. 3

La necesidad de diseñar procedimientos y registros que por sí mismos, pudieran acumular los costos realmente incurridos, separadamente para cada distinto artículo elaborado, a fin de utilizar esos costos en la valuación de los inventarios y en la determinación de la utilidad periódica; derivó la estructuración de procedimientos y registros que dieron origen a la contabilidad de costos.

Por lo tanto, este tipo de contabilidad comienza a mostrarse en forma incipiente con la Revolución Industrial, ya que la invención de la máquina de vapor y del telar industrial dio lugar a la aparición de los talleres, antes artesanales, para convertirse en fábricas. Sin embargo, sus inicios se ubican una época antes de la Revolución Industrial. Ésta, por la información que manejaba, tendía a ser muy sencilla, puesto que los procesos productivos de la época no eran tan complejos. Éstos consistían en un empresario que adquiría la materia prima; luego ésta pasaba a un taller de artesanos, los cuales constituían la mano de obra a destajo; y después, estos últimos eran los que vendían los productos en el mercado. De manera que a la contabilidad de costos sólo le concernía estar pendiente del costo de los materiales directos.

Por tal razón, el maquinismo de la Revolución Industrial originó el desplazamiento de la mano de obra y la desaparición de los pequeños artesanos. Todo el crecimiento anterior creó un ambiente propicio para un nuevo desarrollo de la contabilidad de costos.

Hacia 1776 y los años posteriores, el advenimiento de la Revolución Industrial trajo a su vez, las grandes fábricas; las cuales por el grado de complejidad que conllevaban crearon el ambiente propicio para un nuevo desarrollo de la contabilidad de costos. Y aunque Inglaterra fue el país en el cual se originó la revolución, Francia se preocupó más en un principio por impulsarla. Sin embargo, en las últimas tres décadas del siglo XIX Inglaterra fue el país que se ocupó mayoritariamente de teorizar sobre los costos.⁷

⁷ Ídem. 4

Hacia 1880 se llegó a la conclusión que los criterios contables utilizados hasta ese momento no eran compatibles con las exigencias de información que requerían las actividades industriales. Henry Metcalfe, en 1890, en su libro “Costos Industriales” se interesa por los problemas que presentan los costos indirectos de los productos, y es aquí donde comienza el desarrollo de lo que luego será la contabilidad de costos. Vemos claramente cómo las exigencias en materia de información de las empresas originan la construcción de sistemas, que satisfagan las mismas, y que permitan tomar decisiones para el funcionamiento empresarial.

Aproximadamente entre los años 1890 y 1915, la contabilidad de costos logró consolidar un importante desarrollo, puesto que diseñó su estructura básica, integró los registros de los costos a las cuentas generales en países como Inglaterra y Estados Unidos, y se aportaron conceptos tales como:

- Establecimientos de procedimientos de distribución de los costos indirectos de fabricación.
- Adaptación de los informes y registros para los usuarios internos y externos.
- Valuación de los inventarios.
- Estimación de costos de materiales y mano de obra.

Básicamente hasta ese punto, se podría decir que este enfoque de la contabilidad ejercía control sobre los costos de producción y registraba su información con base en datos históricos; pero a raíz de la integración que se dio entre la contabilidad general y la contabilidad de costos entre los años de 1900 y 1910, ésta última pasó a depender de la general porque los esbozos de información sobre costos inicialmente fueron extracontables; es decir, que la información proporcionada no tenía relación con la contabilidad general, por lo tanto en 1910 se comienza a conectar la información sobre costos con la contabilidad general.⁸

⁸ Ídem. 3

En la evolución de la contabilidad de costos se comienza controlando y contabilizando el ciclo de las materias primas, desde las compras hasta la identificación del consumo de las mismas en la fabricación de los productos. Posteriormente se procedió a contabilizar la mano de obra, aplicándola a los productos o procesos, llegándose por último a la contabilización de los costos indirectos de producción.

Hay evidencias que los costos predeterminados fueron empleados en 1928 por la empresa americana “WESTINGHOUSE”, antes de difundirse por las grandes empresas de la unión americana, estos costos permitían disponer de datos antes de iniciar la producción luego vendría la depresión de los años 30’s, época durante la cual los países industrializados tuvieron que realizar considerables esfuerzos para proteger su capital,⁹ por lo que se considera que entre los años 1920 y 1930 la contabilidad se comenzaba a entender como una herramienta de planeación y control, lo cual demandaba la necesidad de crear nuevas formas para anticiparse a los simples hechos económicos históricos, surgen los costos predeterminados y los costos estándar.

En esta instancia de la generación de la información, los costos mencionados se asignaban a las unidades de producto en forma histórica o resultante, y con el perfeccionamiento de las técnicas de costeo, estas asignaciones comenzaron a realizarse en forma predeterminada: o sea con anterioridad a la producción, cómo forma de agilizar la información y no tener que esperar a los cierres contables.

Posterior a la gran depresión se comienza a dar gran preponderancia a los diferentes sistemas de costos y a los presupuestos, pues ya se ven como una herramienta clave en la dirección de las organizaciones. Entre las razones que evidencian este nuevo auge se encuentran:

- El valor de los activos fijos utilizados por las empresas que hicieron aparecer la necesidad de controlar los costos indirectos.

⁹ Ídem. 1

- El tamaño y la complejidad de las empresas y por consiguiente las dificultades administrativas a las que se enfrentaban.
- La necesidad de disponer de una herramienta confiable que les permitiera fijar los precios de venta.

En 1953 el norteamericano AC. LITTELTON en vista del crecimiento de los activos fijos definía la necesidad de amortizarlos a través de tasas de consumo a los productos fabricados como costos indirectos, en 1955 surge el concepto de contraloría como medio de control de las actividades de producción y finanzas de las organizaciones y un lustro después, el concepto de contabilidad administrativa como herramienta del análisis de los costos de fabricación y como instrumento básico para el proceso de la toma de decisiones.¹⁰

Finalmente, como producto de la constante evolución de las técnicas de producción generaron dos tipos de actividades industriales muy diferentes entre sí, como lo son las actividades que son consecuencia de pedidos de clientes y las actividades de producción continúa.

En respuesta a dicha separación de las actividades de producción, surge como consecuencia dos formas muy distintas en lo que a asignación de costos se refiere; las cuales son:

- La asignación de costos por órdenes específicas.
- La asignación de costos por procesos.

Estas maneras de aplicar los costos a las unidades de costeo se reflejaron en la contabilidad que nos ocupa, por las connotaciones de registración que requieren las mismas. En el primer caso la instrumentación de los registros contables requiere la identificación del costo incurrido con un trabajo específicos, mientras que en las empresas que operan por procesos los costos se apropian a los

¹⁰ Teresa Alicia Herrera Cuellar, Tesis "Diseño de un sistema de costos para contribuir a la rentabilidad de las pequeñas y medianas empresas que se dedican a la captación, depuración y distribución de agua en el área del gran San Salvador" Pág. 6

sectores funcionales de la empresa, para luego distribuirlos entre toda la producción obtenida en cada uno de ellos.

La contabilidad de costos históricos o resultantes representó un avance sustancial en materia de información para quienes tenían que “Administrar” empresas. El conocimiento de costos unitarios y la información analítica suministrada por la contabilidad de costos permitió comparar períodos, y las diferencias resultantes plantearon la necesidad de hacer comparaciones entre los mismos, y las diferencias resultantes llevaron a la necesidad de conocer las causas, dando lugar a la necesidad de ejercer control sobre los costos.

Surge la inquietud por obtener información con mayor rapidez y conjuntamente aparecen los primeros estudios de ingeniería industrial, que permiten el cálculo de costos predeterminados. Este avance se hace con lentitud y recién hacia 1930 comienza la medición de la eficiencia lograda comparando estándares físicos con los consumos resultantes que provienen de los registros contables. Hace su aparición, aunque en forma incipiente, la contabilidad de costos estándares, que se perfecciona durante la segunda guerra mundial por el desarrollo masivo de la producción.

Comienza entonces la segunda etapa del costo estándar, la del control de eficiencia. Se comparan los costos predeterminados con los históricos o resultantes para mejorar el rendimiento de las materias primas y de la mano de obra, así como la mejor manera de utilizar los costos indirectos de producción. Los costos estándar engranan con la contabilidad de costos; se amplía la perspectiva de la misma, generando mejor información sobre los hechos ocurridos. Se determinan desvíos, analizando y justificando dichos desvíos asignando responsabilidades por los mismos. La etapa de control se acentúa y las empresas, cómo resultado de la información existente, comienzan a mejorar los procesos de elaboración de sus productos o servicios.

Las presiones de la competencia que existe dentro del mercado que operan las empresas, obligan a éstas a emplear técnicas de planeación. En el inicio, estos

planes comprendían aspectos parciales de la actividad empresarial, pero luego en forma gradual se desarrollaron planificaciones que cubren la totalidad de las operaciones, constituyendo un plan único. Por lo tanto, se sabe que el planeamiento para ser eficaz supone controlar periódicamente los hechos ocurridos con los presupuestos, con el objeto de detectar ineficiencias y responsabilidades. Esta etapa introduce a la contabilidad de costos en la fase del planeamiento y el control.

Por último, aparecen los últimos detalles en la evolución de la contabilidad de costos, donde la indagación de los costos supone reelaborar los datos informados, para encontrar la mejor alternativa, como forma de maximizar utilidades o disminuir costos. Determinando así la importancia de los costos para la toma de decisiones.

Disminución de costos con el objetivo de generar mayores utilidades es uno de los fines principales que persigue la contabilidad de costos actualmente, controlar en la medida de lo posible los costos mediante la aplicación de procedimientos técnicos que permitan cuantificar, conocer y administrar fiablemente los costos que intervienen en el proceso de transformación de lo que se conoce como materia prima a un producto final disponible para su comercialización.

Finalmente, desde el punto de vista histórico, se podría estipular que la contabilidad de costos ha tenido un desarrollo paralelo al progreso industrial por que tan pronto surgieron las actividades fabriles se hizo necesario utilizar procedimientos y registros contables, diversificando, mejorando y adecuando estos últimos a las exigencias de los procesos que constantemente cambiaban con el transcurrir de los años y con los respectivos avances tecnológicos.

Es así como han surgido los actuales sistemas de costeo, y mientras más avance y cambien las entidades como tal, también lo harán los sistemas organizacionales y los sistemas de producción, por lo que se necesitara el desarrollo y aplicación de nuevas metodologías y herramientas de medición para seguir manteniendo un adecuado y eficiente control sobre los costos.

Antecedentes de la Contabilidad en El Salvador.

Tal y como se mencionó anteriormente, para que pudiera existir lo que hoy se conoce como la “Contabilidad de costos”, inicialmente se tuvo que implementar procedimientos empíricos hasta llegar a la contabilidad de forma general; sin embargo, con el transcurrir del tiempo y con la intervención de los sistemas mecanizados los procesos se vuelven más y más complejos, por lo que consecuentemente se necesitan herramientas fiables para poder hacerles frente a dichos cambios, de la constante evolución a la cual está sometida la contabilidad como tal, se desprende una herramienta que permite la medición y administración de los costos, que hoy denominan la contabilidad de costos.

En El Salvador la contabilidad se remonta a inicios del siglo XX, ya que anteriormente no contaba con Contadores Públicos que satisficieran las necesidades de información en las empresas, así mismo no existían escuelas que enseñaran contabilidad; razón por la cual se desarrolló la teneduría de libros llevada a mano, el conocimiento contable no era muy abundante por lo tanto “en el año de 1915 se crea una escuela anexa al Instituto Gral. Francisco Menéndez, dando inicio al apareamiento de colegios privados dedicados a la enseñanza contable.

Un acontecimiento que tuvo importancia e influyó para la profesión de Contador Público se reconociera oficialmente fue la contratación por parte del Ministerio de Hacienda y Crédito, de una Firma de Auditores de origen inglés para estudiar la Contaduría Pública en El Salvador y proponer los medios para corregir sus deficiencias.

“Esta firma fue la denominada “Layton Bennet Chiene and Tait” la cual, al concluir su trabajo y presentar su informe se marchó a su país de origen y dos de los auditores de esa firma se quedaron en el país ejerciendo la Contaduría Pública en forma independiente, fueron ellos: William Braim y Lyon Sullivan, los únicos que

durante la década de 1929, 1939 ejercieron de manera profesional la contaduría en El Salvador.”¹¹

En 1930 se crea la “Asociación de Contadores de El Salvador” que posteriormente modificaría su nombre a “Corporación de Contadores de El Salvador” en 1931, siendo así, como la profesión de la Contaduría Pública comienza a tomar importancia¹² sin embargo, para lograr consolidarse como tal aun le faltaría mucho.

El 15 de Octubre de 1940, se emitió el decreto N° 57, en el cual se regulaba el ejercicio de la profesión del Contador Público, y se establecieron los requisitos necesarios para optar al grado de Contador Público Certificado, así mismo se fundó el Consejo Nacional de Contadores Públicos, quien sería el responsable de vigilar las funciones del gremio.¹³

Pero los acontecimientos importantes no terminaban y para el año de 1968 ya se poseía una Escuela de Contaduría Pública en la Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad de El Salvador; posteriormente, en el año 1982 se debatía la aplicación de Principios de Contabilidad Basados en leyes mercantiles y tributarias, Principios de Contabilidad Establecidos por el Instituto Americano de Contadores Públicos (AICPA) y los que el Instituto Mexicano de Contadores Públicos (IMCP) establecía, todo se debió a que no se poseía un ordenamiento metódico y propio en el cual se estipulara claramente los principios aplicables a El Salvador.

Los Principios de Contabilidad Generalmente Aceptados fueron aprobados y para el año de 1983 se inició un plan de divulgación científica y cultural. Para tal efecto se creó el comité técnico cuyo objetivo primordial fue el establecer las Normas de Contabilidad Financiera que deben observarse en la preparación y revisión de los

¹¹ Manuel de Jesus Fornos, La Contabilidad en El Salvador El Salvador, Folleto de la Biblioteca “Florentino Idoate”, Colección Salvadoreña, Universidad Centroamericana “José Simeón Cañas”.

¹² Erazo Chevez Douglas Roberto, Juarez Barrera Jessica Cecibel, Torres Alvarado Claudia Carolina, Tesis “Problemática que enfrentan las firmas de auditoría para Obtener clientes y ejecutar auditorias de estados Financieros a instituciones bancarias”, Pág. 5

¹³ Ídem

estados financieros de conformidad con Principios de Contabilidad Generalmente Aceptados (PCGA).¹⁴

El 26 de enero de 2000 se emite Decreto Legislativo No.826 el cual incluye las reformas de algunos artículos del Código de Comercio, en la misma fecha se emitió Decreto Legislativo No.828 dando origen a la primera Ley que regularía el ejercicio del Contador Público; titulada Ley Reguladora del Ejercicio de la Contaduría.

2.2 MARCO TEÓRICO

2.2.1 COSTO

2.2.1.1 DEFINICIÓN DE COSTOS

Definición de costos: El valor monetario de los recursos que se entregan o prometen entregar a cambio de bienes o servicios que se adquieren.¹⁵

Analizado de una perspectiva diferente Polimeni considera que “el costo es el valor del sacrificio realizado para adquirir bienes o servicios.”¹⁶

El costo de un producto está formado por el precio de la materia prima, el precio de la mano de obra directa empleada en su producción, el precio de la mano de obra indirecta empleada para el funcionamiento de la empresa y el costo de amortización de la maquinaria y de los edificios.

Los especialistas afirman que muchos empresarios suelen establecer sus precios de venta en base a los precios de los competidores, sin antes determinar si éstos alcanzan a cubrir sus propios costos. Por eso, una gran cantidad de negocios no

¹⁴ Idem

¹⁵ García Colín, Juan, Contabilidad de Costos. Tercera Edición, Mc Graw Hill, México, 2008, pág. 9

¹⁶ Ralph S. Polimeni, Frank J. Fabozzi, Arthur H. Adelberg, Contabilidad de Costos La base para la toma de decisiones gerenciales, Tercera Edición, Mc Graw Hill, Mexico, 1997, Pag. 28

prosperan ya que no obtienen la rentabilidad necesaria para su funcionamiento. Esto refleja que el cálculo de los costos es indispensable para una correcta gestión empresarial.

El análisis de los costos empresariales permite conocer qué, dónde, cuándo, en qué medida, cómo y por qué pasó, lo que posibilita una mejor administración del futuro.

En otras palabras, el costo es el esfuerzo económico que se debe realizar para lograr un objetivo operativo (el pago de salarios, la compra de materiales, la fabricación de un producto, la obtención de fondos para la financiación, la administración de la empresa, etc.). Cuando no se alcanza el objetivo deseado, se dice que una empresa tiene pérdidas.

2.2.1.2 ELEMENTOS DE UN PRODUCTO¹⁷

Son tres los elementos del costo de producción, los cuales se detallan a continuación:

- ✓ **Materiales:** Son los principales recursos que se usan en la producción; estos se transforman en bienes terminados con la adición de mano de obra directa y costos indirectos de fabricación. El costo de los materiales puede dividirse de la siguiente manera:
 - **Materiales directos:** Son todos los que pueden identificarse en la fabricación de un producto terminado, fácilmente se asocian con este y representan el principal costo de materiales en la elaboración del producto. Un ejemplo de material directo es la madera aserrada que se utiliza en la fabricación de una litera.
 - **Materiales indirectos:** Son aquellos involucrados en la elaboración de un producto, pero no son materiales directos. Estos se incluyen

¹⁷ Ralph S. Polimeni, Contabilidad de costos conceptos y aplicaciones para la toma de decisiones gerenciales, tercera edición, McGraw-Hill, Colombia, 1997, pág.12

como parte de los costos indirectos de fabricación. Un ejemplo es el pegante usado para construir una litera.

- ✓ **Mano de obra:** Es el esfuerzo físico o mental empleados en la fabricación de un producto. Los costos de mano de obra pueden dividirse en:
 - **Mano de obra directa:** Es aquella directamente involucrada en la fabricación de un producto terminado que puede asociarse con este con facilidad y que representa un importante costo de mano de obra en la elaboración del producto. El trabajo de los operadores de una maquina en una empresa de manufactura se considera mano de obra directa.
 - **Mano de obra indirecta:** Es aquella involucrada en la fabricación de un producto que no se considera mano de obra directa. La mano de obra indirecta se incluye como parte de los costos indirectos de fabricación. El trabajo de un supervisor de planta es un ejemplo de este tipo de mano de obra.

- ✓ **Costos indirectos de fabricación:** Estos costos se utilizan para acumular los materiales indirectos, la mano de obra indirecta y los demás costos indirectos de fabricación que no pueden identificarse directamente con los productos específicos. Ejemplos de otros costos indirectos de fabricación, además de los materiales indirectos y de la mano de obra indirecta, son arrendamiento, energía y calefacción, y depreciación, del equipo de la fábrica. Los costos indirectos de fabricación pueden clasificarse además como fijos, variables y mixtos.

2.2.1.3 CLASIFICACIÓN DE LOS COSTOS

Los costos, según el momento y donde se incurren, se dividen en diferentes tipos; dando lugar para que cada empresa adopte lo que más se ajusta según sus necesidades.

a) Relación con la Producción. Los costos pueden clasificarse de acuerdo con su relación con la producción.

Esta clasificación está, estrechamente relacionada con los elementos de costo de un producto (materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación). Las dos categorías, con base en su relación con la producción son:

- **Costos primos:** Son los materiales directos y la mano de obra directa. Estos costos se relacionan en forma directa con la producción.
- **Costos de conversión.** Son los relacionados con la transformación de los materiales directos en productos terminados. Los costos de conversión son la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación.

b) Relación con el Volumen: Los costos varían de acuerdo con los cambios en el volumen de producción.

Comprender su comportamiento es vital en casi todos los aspectos de costeo de productos, evaluación del desempeño y toma de decisiones gerenciales. Los patrones de los costos a analizarse se aplican únicamente dentro del rango relevante. El rango relevante se describe como aquel intervalo de actividad dentro del cual los costos fijos totales y los costos variables unitarios permanecen constantes. Los costos con respecto al volumen se clasifican como:

- **Costos variables:** Son aquellos en los que el costo total cambia en proporción directa a los cambios en el volumen, o producción, dentro del rango relevante, en tanto que el costo unitario permanece constante. Los costos variables son controlables por el jefe responsable del departamento.
 - **Costos fijos:** Son aquellos en los que el costo fijo total permanece constante dentro de un rango relevante de producción, mientras el costo fijo por unidad varía con la producción. Más allá del rango relevante de producción, variarían los costos fijos. La alta gerencia controla el volumen de producción y es, por tanto, responsable de los costos fijos.
 - **Costos mixtos:** Estos costos tienen las características de fijos y variables, a lo largo de varios rangos relevantes de operación. Existen dos tipos de costos mixtos estos son:
 - **Costo semivariable:** La parte fija de un costo semivariable usualmente representa un cargo mínimo al hacer determinado artículo o servicio disponible. La parte variable es el costo cargado por usar realmente el servicio.
 - **Costo escalonado:** La parte fija de los costos escalonados cambia abruptamente a diferentes niveles de actividad puesto que estos costos se adquieren en partes indivisibles. Un ejemplo de un costo escalonado es el salario de un supervisor.
- c) **Capacidad para asociar los costos:** Según la capacidad de la gerencia para asociarlo en forma específica a órdenes, departamentos, territorios de ventas, etc. Un costo puede considerarse:

- **Costos directos:** Son aquellos que la gerencia es capaz de asociar con los artículos o áreas específicos. Los materiales directos y los costos de mano de obra directa de un determinado producto constituyen ejemplos de costos directos.
- **Costos indirectos:** Son aquellos comunes a muchos artículos y, por tanto, no son directamente asociables a ningún artículo o área. Usualmente, los costos indirectos se cargan a los artículos o áreas con base a las técnicas de asignación. Por ejemplo, los costos indirectos de manufactura se asignan a los productos después de haber sido acumulados en un grupo de costos indirectos de fabricación.

d) Departamento donde se incurrieron: un departamento es la principal división funcional de una empresa. El costeo por departamentos ayuda a la gerencia a controlar los costos indirectos y a medir el ingreso. En las empresas manufactureras se encuentran los siguientes tipos de departamentos:

- **Departamentos de producción.** Estos contribuyen directamente a la producción de un artículo e incluyen los departamentos donde tienen lugar los procesos de conversión o de elaboración. Comprende operaciones manuales y mecanizadas directamente sobre el producto manufacturado.
- **Departamentos de servicios.** Son aquellos que no están directamente relacionados con la producción de un artículo. Su función consiste en suministrar servicios a otros departamentos. Algunos ejemplos son nomina, oficinas de la fábrica, personal, cafetería y seguridad de la planta. Los costos de estos departamentos por lo general se asignan a los departamentos de

producción, puesto que estos se benefician de los servicios suministrados.

e) Áreas funcionales: Los costos clasificados por funciones se acumulan según la actividad realizada. Todos los costos de una organización manufacturera pueden dividirse en:

- **Costos de manufactura:** Estos se relacionan con la producción de un artículo. Los costos de manufactura son la suma de los materiales directos, de la mano de obra directa y de los costos indirectos de fabricación.
- **Costos de mercadeo:** Se incurren en la promoción y venta de un producto o servicio.
- **Costos administrativos:** Se incurren en la dirección, control y operación de una compañía e incluyen el pago de salarios a la gerencia y al staff.
- **Costos financieros:** Estos se relacionan con la obtención de fondos para la operación de la empresa. Incluyen el costo de los intereses que la compañía debe pagar por los préstamos, así como el costo de otorgar crédito a los clientes.

f) Periodo en que los costos se comparan con el ingreso: Los costos también pueden clasificarse sobre la base de cuando se cargan contra los ingresos. Algunos costos se registran primero como activos (gastos de capital) y luego se deducen (se cargan como un gasto) a medida que se usan o se expiran. Otros costos se registran inicialmente como gastos (gastos de operación). La clasificación de los costos en categorías con respecto a los periodos que benefician, ayuda a la gerencia en la medición del ingreso, en la preparación de estados financieros y en la asociación de

los gastos con los ingresos en el periodo apropiado. Las dos categorías usadas son:

- **Costos del producto.** Son los que se identifican directa e indirectamente con el producto. Estos son los materiales directos, la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación. Estos costos no suministran ningún beneficio hasta que se venda el producto y, por consiguiente, se colocan en el inventario hasta la terminación del producto. Cuando se venden los productos, sus costos totales se registran como un gasto, denominado costo de los bienes vendidos. El costo de los bienes vendidos se enfrenta con los ingresos del periodo en el cual se venden los productos.
- **Costos del periodo.** Estos costos, que no están directa ni indirectamente relacionados con el producto, no son inventariados. Los costos del periodo se cancelan inmediatamente, puesto que no puede determinarse ninguna relación entre costo e ingreso. Los siguientes son ejemplos de los costos del periodo: el salario de un contador (gastos administrativos), la depreciación del vehículo de un vendedor (gastos de mercadeo) y los intereses incurridos sobre los bonos corporativos (gastos financieros).

g) Relación con la planeación, el control y la toma de decisiones: Los costos que ayudan a la gerencia en las funciones de planeación, control y toma de decisiones son:

- **Costos Estándares y Costos Presupuestados.** Los costos estándares son aquellos que deberían incurrirse en determinado proceso de producción en condiciones normales. El costeo estándar usualmente se relaciona con los costos unitarios de los materiales directos, la mano de obra directa y los costos indirectos de

fabricación; cumplen el mismo propósito de un presupuesto. (Un presupuesto es una expresión cuantitativa de los objetivos gerenciales y es un medio para controlar el desarrollo hacia el logro de dichos fines). Sin embargo, los presupuestos con frecuencia muestran la actividad pronosticada sobre una base de costo total más que sobre una base de costo unitario. La gerencia utiliza los costos estándares y los presupuestos para planear el desempeño futuro, para controlar el desempeño real mediante el análisis de variaciones (es decir, la diferencia entre las cantidades esperadas y las reales).

- **Costos Controlables y no Controlables.** Los costos controlables son aquellos que pueden estar directamente influenciados por los gerentes de unidad en determinado periodo. Por ejemplo, donde los gerentes tienen la autoridad de adquisición y uso, el costo puede considerarse controlable por ellos. Los costos no controlables son aquellos que no administran en forma directa determinado nivel de autoridad.
- **Costos Fijos Comprometidos y Costos Fijos Discrecionales.** Un costo fijo comprometido surge, por necesidad, cuando se cuenta con una estructura organizacional básica (es decir, propiedad, planta, equipo, personal asalariado esenciales, etc.). Es un fenómeno a largo plazo que por lo general no puede ajustarse en forma descendente sin que afecte adversamente la capacidad de la organización para operar, incluso, a un nivel mínimo de capacidad productiva. Un costo fijo discrecional surge de las decisiones anuales de asignación para costos de reparaciones y mantenimiento, costos de publicidad, capacitación de los ejecutivos, etc. Es un fenómeno de término a corto plazo que, por lo general, puede ajustarse de manera descendente, que así permite que la organización opere a cualquier

nivel deseado de capacidad productiva, teniendo en cuenta los costos fijos autorizados.

- **Costos Relevantes y Costos Irrelevantes.** Los costos relevantes son costos futuros esperados que difieren entre cursos alternativos de acción y pueden descartarse si se cambia o elimina alguna actividad económica. Los costos irrelevantes son aquellos que no se afectan por las acciones de la gerencia. Los costos hundidos son un ejemplo de costos irrelevantes. Estos son costos pasados que ahora son irrevocables, como la depreciación de la maquinaria. Cuando se les confronta con una selección, dejan de ser relevantes y no deben considerarse en un análisis de toma de decisiones, excepto por los posibles efectos tributarios sobre su disposición y en las lecciones “ dolorosas ” que deben aprenderse de los errores pasados.
- **Costos Diferenciales.** Un costo diferencial es la diferencia entre los costos de recursos alternativos de acción sobre una base de elemento por elemento. Si el costo aumenta de una alternativa a otra, se denomina costo incremental; si el costo disminuye de una alternativa a otra, se denomina costo decremental. Cuando se analiza una decisión especial, por ejemplo, extienda la producción más allá del rango relevante, se incrementarían los costos variables al igual que los fijos totales. En ese caso, el diferencial en los costos fijos debe incluirse en el análisis de la toma de decisiones junto con el diferencial en los costos variables.
- **Costos de Oportunidad.** Cuando se toma una decisión para empeñarse en determinada alternativa, se abandonan los beneficios de otras opciones. Los beneficios perdidos al descartar la siguiente mejor alternativa son los costos de oportunidad de la acción escogida. Puesto que realmente no se incurre en costos de

oportunidad, no se incluyen en los registros contables. Sin embargo, constituyen costos relevantes para propósitos de toma de decisiones y deben tenerse en cuenta al evaluar una alternativa propuesta.

- **Costos de Cierre de Planta.** Son los costos fijos en que se incurriría aun si no hubiera producción. En un negocio estacional, la gerencia a menudo se enfrenta a decisiones de si suspender las operaciones o continuar operando durante la temporada muerta ". En el periodo a corto plazo es ventajoso para la firma permanecer operando en la medida en que puedan generarse suficientes ingresos por ventas para cubrir los costos variables y contribuir a recuperar los costos fijos. Los costos usuales de cierre de planta que deben considerarse al decidir si se cierra o se mantiene abierta son arrendamiento, indemnización por despido a los empleados, costos de almacenamiento, seguro y salarios del personal de seguridad.

2.2.2 SISTEMAS DE COSTOS¹⁸

2.2.2.1 DEFINICIÓN DE SISTEMA DE COSTEO

El maestro C.P. Armando Ortega Pérez de León menciona en su libro Contabilidad de Costos lo referente a Sistema de costeo; y dice que es: "El conjunto de procedimientos, técnicas, registros e informes estructurados sobre la base de la teoría de la partida doble y otros principios técnicos, que tiene por objeto la determinación de los costos unitarios de producción y el control de las operaciones fabriles efectuadas."

Una vez que conocemos el concepto de sistemas de costos, diremos que cada empresa debe diseñar, desarrollar e implantar su sistema de información de

¹⁸ García Colín, Juan, Contabilidad de Costos. Tercera Edición, Mc Graw Hill, México, 2008, pág. 116

costos, de acuerdo con sus características operativas y necesidades de información, considerando tres aspectos importantes:

- a. Las características de producción de la industria.
- b. El método de costeo.
- c. El momento en que se determinan los costos.

2.2.2.2 CLASIFICACIÓN DE SISTEMAS DE COSTEO

- a. Clasificación según las características de producción de la industria

Desde este punto de vista, la producción de cualquier industria asume dos aspectos diferentes: El sistema de costos por órdenes de producción y por procesos.

- **Sistema de costos por órdenes de producción:** Se establece este sistema cuando la producción tiene un carácter interrumpido, lotificado, diversificado, que responda a órdenes e instrucciones concretas y específicas de producir uno o varios artículos o un conjunto similar de los mismos. Por consiguiente, para controlar cada partida de artículos se requiere de la emisión de una orden de producción en la que se acumulen los tres elementos del costo de producción. Por su parte, el costo unitario de producción se obtiene al dividir el costo total de producción entre el total de unidades producidas de cada orden.
- **Sistema de costos por procesos:** Se establece este sistema cuando la producción se desarrolla en forma continua e ininterrumpida, mediante una afluencia constante de materiales a los

centros de costo productivos. La manufactura se realiza en grandes volúmenes de productos similares, a través de una serie de etapas de producción llamadas procesos. Los costos de producción se acumulan para un periodo específico por departamento, proceso o centro de costos. La asignación de costos a un departamento es sólo un paso intermedio, pues el objetivo último es determinar el costo unitario total de producción.

b. Clasificación según el método de costeo: Desde este punto de vista, los costos de producción pueden determinarse considerando todas aquellas erogaciones fabriles directas e indirectas, sin importar que tengan características fijas o variables en relación con el volumen de producción; o bien, considerando solamente aquellas erogaciones de fabricación que varíen con relación a los volúmenes de producción. Por lo tanto, se clasifican en costeo absorbente y costeo directo.

- **Costeo absorbente** En este método se consideran como elementos del costo de producción la materia prima directa, la mano de obra directa y los cargos indirectos, sin importar que dichos elementos tengan características fijas o variables en relación con el volumen de producción.
- **Costeo directo:** En este método, el costo de producción se integra con todas aquellas erogaciones de materia prima, mano de obra y cargos indirectos que tengan un comportamiento variable con relación a los cambios en los volúmenes de producción. Los costos fijos de producción se consideran costos del periodo; se llevan al estado de resultados inmediata e íntegramente en el periodo en que se incurren.

c. Clasificación según el momento en que se determinan los costos:

Desde este punto de vista, los costos de producción pueden determinarse con posterioridad a la conclusión del periodo de costos, durante el transcurso del mismo o con anterioridad a él. Por lo tanto, se clasifican en costos históricos y costos predeterminados.

- **Costos históricos:** Son aquellos que se determinan con posterioridad a la conclusión del periodo de costos. Para acumular los costos totales y determinar los costos unitarios de producción, debe esperarse la conclusión de cada periodo de costos. La ventaja de los costos históricos consiste en que acumula los costos de producción incurridos; es decir, costos comprobables.

La desventaja que presentan es que los costos unitarios de los artículos elaborados se conocen varios días después de la fecha en que haya concluido la elaboración, lo que implica que la información sobre los costos no llega en forma oportuna a la dirección de la empresa para la toma de decisiones.

- **Costos predeterminados:** Estos costos se determinan con anterioridad al periodo de costos o durante el transcurso del mismo. Tal situación nos permite contar con una información más oportuna y aun anticipada de los costos de producción, así como controlarlos mediante comparaciones entre costos predeterminados y costos históricos. Se clasifican en costos estimados y costos estándar.
- ◆ *Costos estimados* Son costos predeterminados cuyo cálculo, es un tanto general y poco profundo, se basa en la experiencia que las empresas tienen de periodos anteriores, considerando también las condiciones económicas y operativas presentes y futuras. Los costos estimados nos dicen cuánto puede costar un

producto o la operación de un proceso durante cierto periodo de costos.

- ◆ *Costos estándar* Son costos predeterminados que indican lo que, según la empresa, debe costar un producto o la operación de un proceso durante un periodo de costos, sobre la base de ciertas condiciones de eficiencia, condiciones económicas y otros factores propios de la misma.

Para concluir, diremos que las características de producción, el método de costeo y el momento en que se determinan los costos representan tres aspectos diferentes pero complementarios y no es posible aislar una clasificación de la otra, sino que debemos referirnos a las tres clasificaciones cuando diseñemos y desarrollemos un sistema de información de costos en una industria de transformación. Así, por ejemplo, podemos hablar de un sistema de información de costos por:

- ✓ Órdenes de producción con costeo absorbente y costos históricos.
- ✓ Órdenes de producción con costeo directo y costos históricos
- ✓ Órdenes de producción con costeo absorbente y costos predeterminados.
- ✓ Órdenes de producción con costeo directo y costos predeterminados.
- ✓ Órdenes de producción con costeo absorbente, costos predeterminados y costos históricos.
- ✓ Órdenes de producción con costeo directo, costos predeterminados y costos históricos.
- ✓ Procesos con costeo absorbente y costos históricos.
- ✓ Procesos con costeo directo y costos históricos.
- ✓ Procesos con costeo absorbente y costos predeterminados.
- ✓ Procesos con costeo directo y costos predeterminados.
- ✓ Procesos con costeo absorbente, costos predeterminados y costos históricos.

- ✓ Procesos con costeo directo, costos predeterminados y costos históricos.

Es importante remarcar, una vez más, que el sistema de información de costos debe ser una herramienta que proporcione suficiente información en forma oportuna para apoyar a los diferentes niveles de dirección en la planeación, evaluación y control de sus operaciones y, al mismo tiempo, propicie el ingreso a procesos de mejora continua.

2.2.3 GESTIÓN FINANCIERA

2.2.3.1 DEFINICIÓN DE GESTIÓN FINANCIERA

La gestión financiera consiste en administrar los recursos que se tienen en una empresa para asegurar que serán suficientes para cubrir los gastos para que ésta pueda funcionar.¹⁹

2.2.3.3 OBJETIVO DE LA GESTIÓN FINANCIERA

Todo el esfuerzo desarrollado por la gestión financiera debe tender hacia un fin: Maximizar el valor de la empresa. Fin que corresponde al propósito de los accionistas, inversionistas o dueños, de incrementar su propia riqueza; es decir, su inversión.

El estudio de las finanzas constituye una parte de la economía que se preocupa por dar énfasis y llevar a la práctica los conceptos económicos teóricos.

Las finanzas corporativas o finanzas empresariales parten del conocimiento de las variables macroeconómicas y microeconómicas. Las variables macroeconómicas establecen el manejo de las relaciones con la estructura del sistema bancario, las cuentas nacionales, las políticas económicas internas y externas. Mientras que las

¹⁹ <http://aula.mass.pe/manual/%C2%BFque-es-la-gestion-financiera>

variables microeconómicas, establecen aquellas relaciones que permiten conocer el funcionamiento de las empresas, su naturaleza funcional, el origen de su capital, su estructura de origen o naturaleza legal, las estrategias en la reducción de los costos, la administración de los riesgos del entorno, la planeación estratégica, la gestión del conocimiento o capital humano, la administración de los recursos físicos y financieros, las características de los productos y los servicios, la fijación de precios y su regulación, las estrategias de promoción y los canales de distribución.

2.2.3.4 RESPONSABILIDADES DE LA GESTIÓN FINANCIERA

La función financiera implica el manejo de las siguientes responsabilidades:

- a. Responsabilidad por la producción, manejo y flujo adecuado de la información contable y financiera.
- b. Responsabilidad por la administración eficiente del capital de trabajo.
- c. Responsabilidad por la selección y evaluación de inversiones a largo plazo, especialmente en lo relacionado con los activos fijos.
- d. Responsabilidad por la consecución y manejo de fondos requeridos por la empresa.
- e. Responsabilidad por la participación activa del administrador financiero en el desarrollo normal de la empresa.
- f. Responsabilidad por el manejo administrativo de las áreas de la empresa involucradas en la función financiera (Planeación, organización, dirección y control) sobre áreas como tesorería, mercadeo y ventas, la gerencia

financiera, la gerencia administrativa, la gerencia de producción, la gerencia de talento humano.

2.2.3.5 ÁREAS DE LA GESTIÓN FINANCIERA²⁰

La gestión financiera tiene 3 importantes áreas de decisión:

a. Decisión de inversión:

Define la cantidad de recursos que se destinaran a la realización de determinados proyectos cuyos beneficios se concretarán en el futuro. Esta decisión involucra el análisis de cada uno de los proyectos de inversión y de todos en su conjunto, determinando en cada caso el grado de riesgo y las utilidades derivadas del mismo.

La decisión de inversión también involucra el modificarla, es decir, reubicar los recursos cuando el activo deje de justificarse económicamente. Esta decisión, determina el monto total de los activos de la empresa, su composición y la calidad e intensidad del riesgo a asumir.

b. Decisión de financiamiento:

Consiste en determinar la mejor combinación de fuentes financieras o estructura de financiamiento. Y la posibilidad de modificarla para maximizar el valor de la Institución.

Esta decisión debe considerar la composición de los activos, la actual y la proyectada de acuerdo al riesgo que se quiera asumir y en consecuencia el costo de cada una de las fuentes de financiación.

c. Decisión de destino de las utilidades:

Esta decisión involucra determinar la estabilidad que tendrán las utilidades, y el destino que se les dará.

²⁰ Barrientos Díaz, Myriam, Manual de Gestión Financiera. *Centro Cultural De La Estación Mapocho*, Chile , 2009, pág. 5

2.2.3.6 HERRAMIENTAS DE LA GESTIÓN FINANCIERA

La gestión financiera comprende la solución de estos 3 tipos de problemas (áreas de decisión), y la solución conjunta que determinará el valor de la empresa, de acuerdo al objetivo que se define.

La solución no es fácil de lograr, pero para lograr decisiones óptimas en estos ámbitos, se dispone de diversas herramientas y técnicas cuantitativas, para estudiar, planificar y controlar las actividades de las empresas, las cuales se detallan a continuación:

i. Balance Contable

El balance contable, es un informe de la situación financiera de una empresa a una fecha determinada, es una fotografía a esa fecha, y lo constituye un resumen de los registros contables de un período determinado, construidos en base a principios de contabilidad generalmente aceptados.

El objetivo de los estados financieros es facilitar la toma de decisiones financieras a través de proveer información sobre el patrimonio del ente emisor a una fecha y su evolución económica y financiera en el período que abarcan.

ii. Planes, programas y presupuesto:

- a. La planificación: Es el proceso por el que los órganos directivos de una institución diseñan continuamente el futuro deseable y selecciona la forma de hacerlo factible, es decir, es una toma de decisiones anticipada que de forma sistemática y compleja se orienta a asegurar la mayor probabilidad de consecución de los estados futuros deseados previamente diseñados.

La planificación produce un aprendizaje tanto del funcionamiento interno de la empresa como de las respuestas necesarias para adaptarse al cambiante entorno. La planificación es a largo plazo, entre 5 y 15 años.

- b. Los programas: se refieren a la forma en que se llevarán a cabo la planificación optimizando los recursos disponibles y tratando de conseguir el objetivo de la institución.
- c. El presupuesto: Se refiere a un marco temporal específico en que se deben ejecutar los programas aceptados. Es la expresión cuantitativa de los programas que deben ejecutarse cada periodo.

iii. Evaluación simple de proyecto.

Etapas de una evaluación simple de proyecto:

- ✓ Definir claramente objetivo a alcanzar.
- ✓ Determinar público objetivo (Investigación de Mercado).
- ✓ Factibilidad técnica del proyecto.
- ✓ Definición de alternativas.
- ✓ Evaluación de alternativas.
 - ☞ Evaluación financiera.
 - ☞ Evaluación social.
- ✓ Decisión de alternativa elegida.
- ✓ Evaluación y control del proyecto

iv. Indicadores de Gestión.²¹

Un indicador se define como la relación entre las variables cuantitativas o cualitativas, que permite observar la situación y las tendencias de cambio generadas en el objeto o fenómeno observado, respecto de objetivos y metas previstas e influencias esperadas. Dichos indicadores se pueden reflejar en: Valores, Unidades, Índices, etc.

²¹ Cruz Lezama Osaín, Boletín Informativo “Indicadores de Gestión” Sitio Web: <http://www.iue.edu.co>, <http://www.iue.edu.co/documents/emp/comoGerenciar.pdf>

- **Atributos de los indicadores y tipos de indicadores**

Cada medidor o indicador debe satisfacer los siguientes criterios o atributos:

- **Medible:** El medidor o indicador debe ser medible. Esto significa que la característica descrita debe ser cuantificable en términos ya sea del grado o frecuencia de la cantidad.
 - **Entendible:** El medidor o indicador debe ser reconocido fácilmente por todos aquellos que lo usan.
 - **Controlable:** El indicador debe ser controlable dentro de la estructura de la organización.
- **Tipos de indicadores.** En el contexto de orientación hacia los procesos, un medidor o indicador puede ser de proceso o de resultados. En el primer caso, se pretende medir que está sucediendo con las actividades, y en segundo se quiere medir las salidas del proceso.

También se pueden clasificar los indicadores en indicadores de eficacia o de eficiencia.

- **El indicador de eficacia** mide el logro de los resultados propuestos. Indica si se hicieron las cosas que se debían hacer, los aspectos correctos del proceso. Los indicadores de eficacia se enfocan en el qué se debe hacer, por tal motivo, en el establecimiento de un indicador de eficacia es fundamental conocer y definir operacionalmente los requerimientos del cliente del proceso para comparar lo que entrega el proceso contra lo que él espera. De lo contrario, se puede estar logrando una gran eficiencia en aspectos no relevantes para el cliente.
- **Indicador de eficiencia** miden el nivel de ejecución del proceso, se concentran en el Cómo se hicieron las cosas y miden el rendimiento de los recursos utilizados por un proceso. Tienen que ver con la productividad.

2.2.3.7 IMPORTANCIA DE LOS INDICADORES DE GESTIÓN

La evaluación cualitativa y cuantitativa del desempeño, conlleva el compromiso de todos los involucrados en la generación del servicio o "producto" que ofrece su respectiva organización o unidad, y permite detectar inconsistencias entre el que hacer de las empresas y sus objetivos, induce adecuaciones en los procesos internos y aporta mayor transparencia a la gestión privada.

Un sistema que entregue información regular sobre la calidad de la gestión posibilitará mayor eficiencia en la asignación de recursos físicos, humanos y financieros, proporcionará una base de seguridad y confianza en su desempeño al conjunto de personas implicadas en su implementación -en la medida que delimita mejor el campo de sus atribuciones y deberes-, incrementará la autonomía y responsabilidad de los directivos -en tanto cuenten con bases sustentables de información para la toma de decisiones, y ayudará a mejorar la coordinación con los demás departamentos.

La medición de indicadores de gestión, que en estricta lógica tendría que iniciarse por el proceso integral Planificación Estratégica, debe involucrar en forma democrática y participativa a todos los empleados implicados en la producción de un servicio o producto, por lo que su desarrollo e implementación debería beneficiar tanto a sus productores como a sus destinatarios.

2.2.3.8 VENTAJAS DE LA APLICACIÓN DE LOS INDICADORES DE GESTIÓN

- ✓ Estimular y promover el trabajo en equipo.
- ✓ Reducción drástica de la incertidumbre, de las angustias y la subjetividad, con el consecuente incremento de la efectividad de la organización y el bienestar de todos los trabajadores.
- ✓ Contribuir al desarrollo y crecimiento tanto personal como del equipo dentro de la organización.

- ✓ Impulsar la eficiencia, la eficacia y productividad de las actividades de cada uno de los negocios.
- ✓ Disponer de una herramienta de información sobre la gestión del negocio para determinar que tan bien se están logrando los objetivos y metas propuestas.
- ✓ Identificar fortalezas en las diversas actividades que puedan ser utilizadas para reforzar comportamiento proactivos.
- ✓ Contar con información que permita priorizar actividades basadas en la necesidad del cumplimiento de objetivos de corto, mediano y largo plazo.
- ✓ Establecer una gerencia basada en datos y hechos.
- ✓ Evaluar y visualizar periódicamente el comportamiento de las actividades claves de la organización, y la gestión general de las unidades del negocio con respecto al cumplimiento de sus metas.
- ✓ Reorientar políticas y estrategias con respecto a la gestión de la organización.

2.2.3.9 INFORMACIÓN REQUERIDA PARA EVALUAR LA GESTIÓN FINANCIERA

Además de las definiciones estratégicas, la medición de indicadores de gestión está condicionada por la capacidad de la institución de generar la información necesaria y de elaborar los indicadores, con niveles adecuados de calidad, certeza y confiabilidad.

La medición de la gestión institucional supone la existencia de sistemas de información administrativos básicos. Más aún es deseable contar, o en su defecto diseñar dichos sistemas, de modo que la información financiera que se utilice para evaluar la gestión se obtenga directamente del sistema contable de la institución, sin necesidad de realizar posteriores agregaciones o desagregaciones de ella.

Un requisito básico es que cada unidad, programa o línea de actividad que se pretenda evaluar tenga un centro de costos y un registro detallado en el sistema contable.

- ✓ Información operacional: Son los datos sobre las actividades de las distintas unidades y programas de la institución (cantidad de productos, tiempo, clientes, prestaciones, etc.). Al igual que la información contable, debería ser obtenida directamente de los sistemas de información de la empresa.
- ✓ Información de resultados: Este tipo de información es la más relevante en la evaluación de la gestión y requiere de la creación y operación de nuevos sistemas de seguimiento y recopilación, tales como encuestas, mediciones en terreno, elaboración de informes, etc.

2.3 MARCO NORMATIVO

2.3.1 MARCO TÉCNICO

Norma Internacional de Información Financiera para las Pequeñas Y Medianas Entidades

La Cafetería Di Cuore debido a los ingresos ordinarios que obtiene, activos y empleados que posee, puede ser considerada como una pequeña entidad y le es aplicable las NIIF para PYMES ya que según el párrafo 1.2 nos establece una descripción de cuales son consideradas tanto medianas como pequeñas empresa dichas descripción son las siguientes:

- a) No tienen obligación pública de rendir cuentas.
- b) Publican estados financieros con propósito de información general para usuarios externos. Ejemplos de usuarios externos pueden ser acreedores, agencias de calificación crediticia, propietarios que no están implicados en la gestión del negocio.

Además el termino de Pequeñas y Medianas entidades se usa frecuentemente para indicar o incluir a entidades muy pequeñas sin considerar si estas publican

estados financieros con propósito de información general para los usuarios externos.

Debido a lo mencionado anteriormente la Cafetería debe optar dicha normativa para poder contabilizar las distintas operaciones que realiza, establecer políticas, reconocimientos iniciales, mediciones posteriores así como la información final que debe revelar para así poder presentar información contable confiable, clara, exacta y eficiente para la toma de decisiones de dichos usuarios

2.3.2 MARCO LEGAL

2.3.2.1 Regulaciones Tributarias

Código Tributario y su Reglamento de Aplicación.

El código Tributario contiene los principios y normas jurídicas, aplicables a todos los tributos internos bajo la competencia de la Administración tributaria. Este código se aplicará a las relaciones jurídicas tributarias que se originen de los tributos establecidos por el Estado, con excepción de las relaciones tributarias establecidas en las legislaciones aduaneras y municipales. El Reglamento de Aplicación desarrolla con carácter general y obligatorio los alcances del código Tributario, así como el desarrollo y ejecución del mismo para su correcta aplicación.

En dicha normativa fiscal establece obligaciones formales y obligaciones sustantivas que los sujetos pasivos sea en calidad de contribuyente o en calidad de responsable deben cumplir hacia la Administración Tributaria entendiéndose este último como el Ministerio de Hacienda. La Cafetería Di Cuore como sujeto pasivo (calidad de contribuyente) está obligada a cumplir con las obligaciones que establecen el Código Tributario y su Reglamento de Aplicación.

Entre las obligaciones formales más importantes que toda empresa que opera en un entorno económico es de llevar Contabilidad Formal dicha obligación está

regulada en en el artículo 139 del presente código que nos define la contabilidad formal como aquella que ajustándose consistentemente a uno de los métodos generalmente aceptados por la técnica contable apropiado para el negocio de que se trate, es llevada en libros autorizados en forma legal. Dicha contabilidad formal deberá complementarse con los libros auxiliares de cuentas necesarios y respaldarse con la documentación legal que ampare los registros y que permita establecer orden y claridad, todos los hechos generadores de los tributos establecidos en las leyes tributarias.

Los registros se harán en orden cronológico, de manera completa y oportuna, en idioma castellano y expresado en moneda de curso legal. Las operaciones se irán asentando a medida que se vayan realizando y solo podrá permitirse un atraso de 2 meses para efectos tributarios. No podrán modificarse los asientos y las partidas contables deberán llevarse en legajos y documentos de soporte.

La contabilidad deberá llevarse en forma manual o sistemas mecanizados y deberá conservarse en sus respectivos archivos y programas.

En el art 140, nos dice sobre los registros especiales y establece que todos los sujetos pasivos están obligados a llevar con la debida documentación, registros especiales para establecer su situación tributaria de conformidad a lo que establece el código y sus respectivas leyes y reglamentos y están excluidos las personas naturales cuyos ingresos provengan de salarios, sueldos y otras de carácter similar ya sea por servicios personales prestados bajo dependencia laboral.

Además establece disposiciones específicas para determinados sujetos pasivos para el caso de la Cafetería Di Cuore debido al sector económico en el que opera le es aplicado en literal F) industriales de este artículo: la cual deberá llevar registro detallado de los costos de la materia prima, elaborados y en proceso.

La Cafetería Di Cuore como contribuyente inscrito del impuesto a la transferencia de bienes y prestación de servicios debe llevar registros o libros de compras y ventas para llevar el control de dicho impuesto, así como registros, archivos y

otras que sean necesarias para llevar el control del cumplimiento de dicho impuesto. Esto establecido en el art. 141 además en este artículo da otras obligaciones que la entidades deben cumplir en cuanto en realizar anotaciones en las emisión de los diferentes documentos (comprobante de crédito fiscal, facturas, notas de crédito y débito, facturas de exportación y comprobantes de retención, declaraciones de mercancías o mandamientos de ingreso etc.) así como anotación de las operaciones de compras, ventas, importaciones, exportaciones e internación, retiros siempre amparados con los documentos respectivos. Los libros o registros del Impuesto a la Transferencia de Bienes Muebles y a la prestación de Servicios deben llevarse en libros empastados y foliados autorizados por un contador público autorizado por el Consejo de Vigilancia de la Contaduría Pública y Auditoría sea en forma manual o computarizada y estos libros, registros deberán ser mantenidos en el negocio u oficina, establecimiento o en el lugar informado a la Administración Tributaria. En el artículo 74 del reglamento de aplicación del código tributario dice que dichas anotaciones deberán asentarse a medida vayan ocurriendo las operaciones siempre en el orden cronológico en que estas vayan aconteciendo.

Las empresas además están obligadas a llevar un registro y control inventarios que reflejen claramente y verazmente su real movimiento, su valuación, resultado de operaciones, así como una descripción detallada de los bienes que permitan distinguirlo o identificarlos. Esto establecido en el art. 142 además manifiesta que Todo sujeto pasivo que obtenga ingresos gravables de la manufactura o elaboración, transformación, ganadería, producción, extracción, adquisición o enajenación de materias primas, mercadería, productos o frutos naturales, accesorios, repuestos o cualesquiera otros bienes, nacionales o extranjeros, ya sean para la venta o no, está obligado a practicar inventario físico al comienzo del negocio y al final de cada ejercicio impositivo. Estas obligaciones mencionadas del art 142 también incluyen a aquellos contribuyentes que tengan por actividad la producción o fabricación de bienes muebles corporales, construcción de obras materiales muebles o inmuebles bajo cualquier modalidad, así como aquellos prestadores de servicios cuya actividad se materialice en la entrega de bienes

muebles o inmuebles. El registro de inventarios debe llevarse de manera permanente.

Ya en el artículo 142-A nos establece los requisitos que debe contener el registro de control de inventarios y el en el Art. 143 ya describe los métodos de valuación de inventario las cuales son: Costo de adquisición, Costo según última compra, Costo promedio por aligación directa, Costo promedio, PEPS etc.

La Cafetería Di Cuore por ser considerada pequeña o micro empresa ostenta la calidad de pequeño contribuyente y se le efectuara una retención del 1% sobre el precio de venta de los bienes que esta transfiera a una entidad considerada por la Administración Tributaria como Gran contribuyente es decir esta última realizara dicha retención esto estipulado en el artículo 162 de este código, cuando un contribuyente grande venda a la Cafetería Di Cuore se le efectuara una percepción sobre los bienes que esta adquiera la cual será el 1% sobre el valor de la venta siempre y cuando sean destinado al giro o actividad del negocio esto según el artículo 163.

La retención o percepción que efectúe una empresa que ostenta la calidad de gran contribuyente se aplicara a valores que no sea inferior a \$100.

Presunción de ingresos gravados por compras de materia primas o insumos para la producción de bienes o prestación de servicios.

Cuando la naturaleza de la compra no registrada se deba a materia prima necesaria para la fabricación o producción de bienes para la venta o prestación de servicios, los ingresos omitidos se determinarán de la siguiente manera:

- a) Primero se calculará un coeficiente de relación de costo de producción a materia primas o insumos, que resultará de dividir el costo de producción terminado de bienes o servicios registrados contablemente o documentados, del mismo período tributario de las compras no registradas, entre el costo de las materias primas o insumos consumidos de la misma especie de la no registrada que participó en dicha producción terminada;

- b) El resultado se multiplicará por el costo de la materia prima o insumo no registrado. El valor obtenido es el costo de producción del bien o servicio asociado a la materia prima no registrada; y,
- c) El monto de los ingresos se determinará para los diferentes tributos, aplicando los promedios de márgenes de utilidad bruta de ventas de productos terminados o servicios, que utilizan el mismo tipo de la materia prima. Son aplicables a esta disposición los dos últimos incisos del artículo anterior.

Ley de Impuesto a la Transferencia de Bienes Muebles y a la Prestación de Servicios y su Reglamento

Esta ley establece un impuesto que se aplicara a la transferencia, importación, internación, exportación y al consumo de los bienes muebles corporales; prestación, importación, internación, exportación y el autoconsumo de servicios, de acuerdo con las normas que se establecen en la misma. También este impuesto se aplicara sin perjuicio de la imposición de otros impuestos que graven los mismos actos o hechos, tales como: la producción, distribución, transferencia, comercialización, importación e internación de determinados bienes y la prestación, importación de internación de ciertos servicios. En el artículo 20 de esta ley establece los sujetos pasivos del impuesto sea en calidad de contribuyente o de responsables. En el literal a) de este artículo es aplicable a la Cafetería Di Cuore constituida como persona natural.

El reglamento de esta ley desarrolla con carácter general y obligatorio la correcta aplicación de la misma.

En el art. 54 de la presente ley nos establece la tasa del impuesto que es el 13 por ciento aplicado, sobre la base imponible. Como toda entidad la Cafetería Di Cuore está obligada al pago del impuesto del IVA, el artículo 55 no establece el cálculo del Debito Fiscal que este surge por la aplicación de la tasa a la base imponible

de los hechos generadores por cada operación realizada en el periodo tributario correspondiente.

El artículo 57 nos habla del traslado del Debito Fiscal y el cálculo del crédito fiscal y ha este último lo define dicha ley como la suma trasladada a los adquirentes o prestatarios. Para los importadores constituye crédito fiscal el impuesto pagado a la importación o internación. No generan crédito fiscal el retiro de los bienes del giro de la empresa ni el autoconsumo de servicios que se refieren en los artículos 11,16 del mismo y art.4 del reglamento.

Sobre el traslado del Debito fiscal los contribuyentes deberán trasladar a los adquirentes de los bienes y a los prestatarios de los servicios, un valor equivalente al monto del Debito Fiscal generado en cada operación gravada.

Los artículos 62 y 63 regulan los ajustes del Debito Fiscal y Crédito Fiscal para establecer el pago del impuesto si el Debito fiscal es mayor que el Crédito Fiscal (Art. 64) o en dada situación si el Crédito Fiscal generado es mayor al Debito Fiscal ocasionaría un remanente a favor de la empresa para por confrontarse en el siguiente periodo con los Débitos (Art. 67).

Los Créditos Fiscales serán deducibles siempre que las operaciones sean exclusivamente e indispensables al giro o actividad del negocio del contribuyente. (Según Art.65). No serán deducibles sino son necesarios para la actividad del mismo esto establecido en el art. 65 A.

En el artículo 70 manifiesta que el impuesto de IVA no constituye gasto ni costo solo cuando los bienes o servicios estén destinados al consumo final, operaciones exentas o sujetos excluidos del presente impuesto. Tampoco es un gasto deducible para los efectos del impuesto sobre la renta.

Si no forman parte del giro o actividad del contribuyente no constituyen hecho generador la transferencia de dominio de los activos fijos o de capital de los contribuyentes al menos que esta operación o transferencia se realice antes de

los cuatros años de estar los bienes afectados a dicho activo esto estipulado en el Art.71.

Ley del Impuesto Sobre la Renta y su Reglamento.

Esta ley grava toda renta obtenida de productos o utilidades, percibidas o devengados por los sujetos pasivos, ya sea en efectivo o en especie y provenientes de cualquier clase de fuente como: de trabajo, de la actividad empresarial, de capital y toda clase de producto, ganancias, beneficios o utilidades cualquiera que sea su origen etc.

En el artículo 5 nos estipula los sujetos pasivos o contribuyentes del impuesto sobre la renta la cual como se dijo en las 2 leyes anteriores la Cafetería Di Cuore está constituida como persona natural por lo tanto es sujeto pasivo del determinado impuesto a pagar.

En el artículo 29 nos establece cuales son las deducciones generales de la renta obtenida entre las que se pueden mencionar:

- Los gastos del negocio es decir aquellos gastos necesarios y propios del negocio destinados al giro del mismo, como los fletes y acarreo no comprendido en el costo, gastos de escritorio, energía eléctrica, teléfono y otros similares.
- Las remuneraciones como las cantidades pagadas a títulos de salarios , sueldo, sobresueldo, dietas, honorarios comisiones, aguinaldo, gratificaciones y otras compensaciones o remuneraciones por los servicios prestados directamente en la producción de la renta gravada toda vez que se le hayan realizado y enterado las retenciones de seguridad social, cantidades pagadas por indemnizaciones laborales por despido y bonificaciones por retiro voluntario. Cuando los pagos sean realizados en cualquiera de los conceptos citados en este numeral a parientes del contribuyente dentro del cuarto grado de consanguinidad o segundo de afinidad, a su cónyuge, compañero o compañera de vida, además de los requisitos antes referidos y los que la ley tributaria establezca para la

procedencia de la deducción, se requerirá que el contribuyente compruebe que el trabajo realizado ha sido necesario para la generación de la renta o conservación de la fuente y que ha sido efectivamente efectuado.

- El monto de lo erogado en combustible para maquinaria, transporte de carga y equipo de trabajo que por su naturaleza no forme parte del costo según lo dispuesto en el numeral 11 de este artículo, vehículos de reparto, de transporte colectivo de personal, los que utilicen sus vendedores, vehículos del activo realizable, siempre que tales bienes sean utilizados directamente en la generación de la renta y que las erogaciones estén debidamente comprobadas mediante la Factura o Comprobante de Crédito Fiscal a nombre del contribuyente.
- Mantenimiento, Los gastos por concepto de reparaciones ordinarias, o sea los que se eroguen para mantener en buenas condiciones de trabajo, de servicio o producción los bienes del contribuyente empleados directamente en la obtención de la renta obtenida. Estos gastos serán deducibles siempre que no impliquen una remodelación, o una ampliación de la estructura original de los bienes, incrementen su valor o prolonguen la vida de los mismos.
- El costo de las mercaderías y de los productos vendidos, que se determinará de la siguiente manera: Al importe de las existencias al principio del ejercicio o periodo de imposición de que se trate, se sumará el valor del costo de producción, fabricación construcción, o manufactura, de bienes terminados y el costo de las mercancías u otros bienes adquiridos o extraídos durante el ejercicio, y de esta suma se restará el importe de las existencias al fin del mismo ejercicio. Para determinar el costo de ventas, deberá utilizarse el método de valuación adoptado de acuerdo a lo dispuesto en el Art. 143 del Código Tributario. Las existencias o inventarios de inicio y final del ejercicio o período impositivo, deberán guardar correspondencia con las anotaciones del Registro de Control de Inventarios y las actas a que hace referencia el Art. 142 del Código referido. No serán deducibles de la renta obtenida las diferencias en el costo de ventas,

cuando se incumplan las obligaciones referidas en este inciso. Para efectos de lo dispuesto en este numeral, el costo de producción es el integrado por la materia prima, la mano de obra y los gastos indirectos de fabricación, siendo deducible de la renta obtenida únicamente el costo de producción correspondiente a los bienes que se hayan vendido en el ejercicio o periodo de imposición respectivo.

Respecto a los costos y gastos señalados en este artículo, incurridos en la manufactura, elaboración, producción o cualquier actividad que implique la transformación de materias primas en productos terminados, no serán deducibles al momento de su pago o devengo, sino que serán acumulados a prorrata según los sistemas, métodos y técnicas de costeo adoptadas por el contribuyente, para establecer el costo de producción, elaboración, extracción, construcción o similares, y serán deducidos en la medida que los productos terminados sean vendidos, usados o consumidos en las operaciones generadoras de rentas gravables. Lo que deberá ser comprobado por el sujeto pasivo.

Los costos y gastos no deducibles se mencionan en el art. 29 A de esta ley se puede mencionar que la característica fundamental para ser considerados como no deducibles es que no sean de acuerdo al giro o actividad empresarial de la empresa. Entre los que se pueden mencionar:

- ✓ Los gastos personales y de vida del contribuyente o de su familia, así como los de sus socios, consultores, asesores, representantes o apoderados, directivos o ejecutivos.
- ✓ Las remuneraciones por servicios ajenos a la producción de ingresos computables. Lo anterior no libera a quien realiza el pago, de la obligación de retener el impuesto respectivo y de enterar tales sumas en los plazos previstos por la ley.
- ✓ Las cantidades invertidas en la adquisición de inmuebles o arrendamiento de vivienda; adquisición, importación o internación, arrendamiento, mantenimiento, mejoras o reparación de vehículos; así como la adquisición, importación o internación de combustible, lubricantes y repuestos para los

mismos, para el uso del contribuyente, socios o accionistas de todo tipo de sociedades, directivos, representantes o apoderados, asesores, consultores o ejecutivos del contribuyente, o para los familiares de los sujetos mencionados, siempre que tales bienes no incidan directamente en la fuente generadora de la renta

- ✓ Los costos o gastos que no se encuentren debidamente documentados y registrados contablemente.
- ✓ La amortización o la depreciación de derechos de llave, marcas y otros activos intangibles similares.
- ✓ Las sanciones, multas, recargos, intereses moratorios, cláusulas penales y otras penalidades semejantes, que se paguen por vía judicial, convenio privado o cualquier otro medio de solución de conflictos. Se exceptúan de esta disposición las compensaciones o devoluciones efectivamente realizadas a clientes, en cumplimiento con normativas establecidas por entes reguladores, o también aquellas compensaciones o devoluciones que sean producto del proceso de arbitraje que dichos reguladores establecen y que sean inherentes a su giro o actividad, siempre que los valores compensados o devueltos hubieren sido declarados como renta gravada por el sujeto pasivo que las pague.

En el artículo 30 manifiesta que la depreciación de los bienes es deducible de renta obtenida siempre que estos contribuyan a la generación de la renta computable. En caso de los bienes que se consumen o agotan en un periodo no mayor de doce meses de uso en la producción de la renta, su costo total se deducirá en el ejercicio en que su utilización haya sido mayor, según lo manifieste el contribuyente.

En los bienes que en su periodo sobrepasen los doce meses, se determinara una cuota anual o una proporción de esta, según corresponda. Esta ley en el mismo artículo 30 establece unos porcentajes máximos fijos de depreciación a determinados bienes las cuales son:

Edificaciones	5%
Maquinaria	20%
Vehículos	25%
Otros Bienes Muebles	50%

Cuando se trate de bienes muebles o inmuebles usados se utilizaran los siguientes porcentajes:

AÑOS DE VIDA	PORCENTAJE DEL PRECIO DE MAQUINARIA O BIENES MUEBLES USADO
1 año	80%
2 años	60%
3 años	40%
4 años y más	20%

En caso de los activos intangibles la amortización se aplicara un porcentaje del 25% anual sobre dicho activos, para en caso de activos intangibles usados la amortización será exactamente igual que para los bienes usados esto establecido en el artículo 30 A.

Para el cálculo del impuesto de la renta las personas naturales la realizaran de acuerdo a la tabla que está en el artículo 37 de esta ley la cual se presenta a continuación:

	RENTA NETA O IMPONIBLE		% A APLICAR	SOBRE EL EXCESO DE:	MAS CUOTA FIJA DE:
	DESDE	HASTA			
I TRAMO	\$ 0.01	\$4,064.00	EXENTO		
II TRAMO	\$4,064.01	\$9,142.86	10%	\$4,064.00	\$212.12
III TRAMO	\$9,142.87	\$22,857.14	20%	\$9,142.86	\$720.00
IV TRAMO	\$22,857.15	EN ADELANTE	30%	\$22,857.14	\$3,462.86

Se excluyen del cálculo del impuesto, aquellas rentas que hubieren sido objeto de retención definitiva de Impuesto Sobre la Renta en los porcentajes legales establecidos.

Código municipal

Este código tiene como objeto desarrollar los principios constitucionales relacionados a la organización, al funcionamiento y ejercicio de las facultades autónomas de los municipios.

El municipio constituye la unidad política administrativa primaria dentro de la organización estatal, establecida en un territorio determinado que le es propio, organizado bajo un ordenamiento jurídico que garantiza la participación de la sociedad local, para su formación, y autonomía de su propio gobierno. El artículo 3 de este código, expresa las facultades que tiene el municipio entre la más importante es la que menciona en el numeral 1 de este artículo que es la creación, la modificación y supresión de tasas y contribuciones públicas para la realización de obras dentro de los límites que otra ley general establezca, se puede contemplar adicionalmente en este artículo en el numeral 12 que también el municipio debe regular la actividad de los establecimientos sea económico, industrial y de servicio, cabe destacar que en el numeral 14 hace referencia que

también el municipio debe regular el funcionamiento de restaurantes y otros similares.

Debido a lo anterior se puede manifestar que la Cafetería Di Cuore debido a que es una entidad que opera con el objetivo de obtener ingresos y mantenerse en el mercado está sujeta al pago de los impuestos, tasas municipales, cualquier contribución aplicable, que el municipio de San Francisco Gotera impone para poder estar operando en el territorio a la que está constituida, así como a las regulaciones sobre su funcionamiento en el sector económico en la que se desempeña.

El código municipal en el título X nombrado de las sanciones, procedimientos y recursos expresa que cualquier violación o incumplimiento de las disposiciones donde en el artículo 128 que cualquier falta en una ordenanza podrán sancionarse y el alcalde o el consejo establecerá de acuerdo a la gravedad de la infracción y que este no excederá de 8 salarios mínimos mensuales para el comercio y se podrán sancionar desde 1 a 20 días de salario mínimo.

2.3.2.2 REGULACIONES MERCANTILES

Código de Comercio

Este código regula a los comerciantes, los actos de comercio y las casas mercantiles.

En el artículo 2 de este código establece quienes son considerados comerciantes la cuales son:

- Las personas naturales titulares de una empresa mercantil, que se llaman comerciantes individuales
- Las sociedades, que se llaman comerciantes sociales

Los actos de comercio son aquellos que tienen por objeto la organización, transformación o disolución de empresas comerciales o industriales y los actos realizados en masa por estas mismas empresas y los actos que recaigan sobre las cosas mercantiles.

Son cosas mercantiles las empresas de carácter lucrativo y sus elementos esenciales, los distintivos mercantiles y las patentes y los títulos valores.

Entre las obligaciones del comerciante individual y social esta matricular la empresa mercantil y registrar sus respectivos locales, agencias o sucursales, llevar la contabilidad tal como lo establece este código. La matrícula se hará en el registro de comercio y será de carácter permanente pero primero debe enviarse una solicitud al registro comercio esto establece el código en su capítulo II del mismo.

En el capítulo III estipula los efectos de las matriculas en la cual la constancia que de la matricula será la única prueba para establecer su calidad de comerciante y comprobar la propiedad de la empresa.

En el art. 419 dice que ninguna empresa mercantil podrá funcionar sin tener su respectiva matricula vigente y estas deberán renovarse anualmente en la tiempo que señale la ley de registro esto último según artículo 420.

En el título II nos estipula de la contabilidad donde el comerciante está obligado a llevar la contabilidad debidamente organizada con algunos de los sistemas generalmente aceptados en materia de contabilidad y aprobados por quienes ejercen la función pública de auditoria. El comerciante deberá llevar estados financieros, diario y mayor, y los demás que sean necesarios por exigencias contables o por ley.

Los comerciantes podrán llevar la contabilidad en hojas separadas y efectuarlas anotaciones en el diario en forma resumida y también podrán hacer uso de sistemas electrónicos o de cualquier otro medio técnico idóneo para registrar las operaciones contables. Todo lo anterior lo hará del conocimiento de la oficina que

ejerce la vigilancia del estado. También debe llevarse en castellano, con moneda de curso legal sin tachaduras, enmendaduras que pueden afectar su veracidad.

En el artículo 437 los comerciantes individuales con activo inferior a los doce mil dólares de los Estados Unidos de América llevarán la contabilidad por sí mismos o personas que ellos nombren. Para los comerciantes sociales la contabilidad puede ser llevada por empresas autorizadas y las hojas de diarios, libros deben estar autorizados por un auditor externo, mientras que los comerciantes individuales cuyo activo sea superior a los doce mil dólares los libros deberán ser autorizados por el contador que el nombre.

Las hojas de cada libro deben ser numeradas y selladas por el contador público autorizado, debiendo poner en la primera de ellas una razón firmada y sellada en la que exprese el nombre del comerciante que las utilizara. La oficina que ejerce la vigilancia del Estado fiscalizará el cumplimiento de esta obligación, pudiendo sancionar las deficiencias que existieren contra el auditor, todo conforme a la ley.

El comerciante deberá presentar al final del cierre de cada periodo o ejercicio fiscal la situación económica de su entidad la cual se mostrará a través del balance general y el estado de resultado según artículo 441

En este mismo artículo establece que el estado de situación financiera, estado de resultados y estado de cambio en el patrimonio de la empresa, deberá estar certificado por el contador público autorizado, debiendo depositarse en el registro de comercio para que tenga efectos frente a terceros. Si no son depositados no darán fe los estados financieros, y siempre serán acompañados por el dictamen del auditor para verificar su consistencia en cuanto a la información plasmada en los Estados Financieros.

En el artículo 442 establece que deberá contener el registro de Estados Financieros las cuales son:

- I- Los balances generales ordinarios.

- II- Los balances generales extraordinarios, ya sea que se practiquen por liquidación anticipada del negocio, suspensión de pagos o quiebra, por disposición de la ley o por voluntad del comerciante.
- III- Resumen de los inventarios relativos a cada balance.
- IV- Resumen de las cuentas que se agrupen para formar los renglones del propio balance.
- V- El estado de pérdidas y ganancias relativo a cada balance.
- VI- El estado de la composición del Patrimonio.
- VII- Cualquier otro estado que sea necesario para mostrar la situación económica y financiera del comerciante.
- VIII- La forma en que se haya verificado la distribución de las ganancias o la aplicación de las pérdidas netas.

Para la estimación de los diversos elementos del activo se observarán las reglas que dicte el Consejo de Vigilancia de la Profesión de Contaduría Pública y Auditoría, y en su defecto, por las normas internacionales de contabilidad; en el caso que no hubiere concordancia entre las reglas anteriores, y dependiendo de la naturaleza del negocio de que se trate, así como de la existencia de bolsas de valores o bolsas de productos; se deberán observar las normas establecidas en las leyes especiales.

Los comerciantes podrán hacer uso de microfilm, de discos ópticos o de cualquier otro medio que permita archivar documentos e información, con el objeto de guardar de una manera más eficiente los registros, documentos e informes que le correspondan, una vez transcurridos por lo menos dos años desde la fecha de su emisión. Las copias o reproducciones que deriven de microfilm, disco óptico o de cualquier otro medio, tendrán el mismo valor probatorio que los originales siempre que tales copias o reproducciones sean certificadas por notario, previa confrontación con los originales.

En el título III comprende artículos referido a los documentos que se deben asentar en el registro de comercio, donde el registro de comercio deberá

comprender la matrícula de la entidad, los documentos de comercio, registro de balances.

2.3.2.3 Regulaciones Laborales

Código de Trabajo

Este Código tiene por objeto armonizar las relaciones laborales entre patronos y trabajadores, estableciendo los derechos, obligaciones y prohibiciones de ambos conteniendo dichas prohibiciones y obligaciones en el capítulo II del libro primero.

Todo trabajador para poder operar en una entidad debe establecer un convenio con otro, nombrado como empleador o patrono, dicho convenio se encuentra en el libro primero, título primero denominado como contrato individual de trabajo. En la cual lo define como aquél por virtud el cual una o varias personas se obligan a ejecutar una obra, o a prestar un servicio, a uno o varios patronos, institución, entidad o comunidad de cualquier clase, bajo la dependencia de éstos y mediante un salario

El salario es la retribución en dinero que el patrono está obligado a pagar al trabajador por los servicios que presta en virtud de un contrato de trabajo. Esto último es manifestado en el título tercero, capítulo I artículo 119. La forma de cálculo del salario dependerá de la manera en que está estipulado en el contrato esto está establecido en el artículo 126 entre ejemplos se pueden mencionar: por unidad de trabajo, por unidad de obra, por sistema mixto, por tarea, por comisión y a destajo.

Las jornadas laborales son diurnas, nocturnas estas comprendidas en el capítulo III del título III artículos del 161 al 170 y son indispensables para el cálculo del salario, las horas diurnas están comprendidas entre las 6 horas y las 19 horas de un mismo día y las nocturnas comprenden de las 19 horas a las 6 horas del día siguiente.

La semana laboral diurna no excederá de 44 horas y las nocturnas de 39 horas. Los empleados en ocasiones trabajan más de la jornada que les corresponde ese tiempo adicional que labora dicho empleado se le denomina como horas extra y esto influye en el momento de establecer el salario o remuneración que recibirá por el servicio prestado.

En este código también aborda prestaciones que el trabajador tiene derecho a recibir como son la vacaciones remuneradas (art.177 al art.189), aguinaldo (art.196 al art.202) e indemnización por despido injustificado contemplado en el artículo 58. También este mismo código establece otros derechos como el día de descanso semanal y los días de asuetos importantes para el establecimiento del cálculo de la remuneración por si el trabajador labora en esos días tipificados así.

También e incluye también artículos referidos a cualquier incapacidad del trabajador por accidente de trabajo o común, maternidad en caso de las trabajadoras establecido en el libro tercero denominado previsión y seguridad social.

Ley General de Prevención de Riesgos en los Lugares de Trabajo

Tiene como objeto establecer los requisitos de seguridad y salud ocupacional que deben aplicarse en los lugares de trabajo, a fin de establecer el marco básico de garantías y responsabilidades para los trabajadores frente a riesgos derivados del trabajo, además se aplicara a todos los lugares de trabajo, sean privados o públicos.

El propósito de esta ley según el artículo 3 es que todo riesgo debe ser siempre prevenido y controlado preferentemente en el ambiente de trabajo a través de medios técnicos de protección mediante procedimientos eficaces de organización del trabajo y utilización del equipo de protección personal y se deberá sustituir lo peligroso por aquello que no lo sea, adecuar correctamente al trabajado en el puesto de trabajo idóneo.

Es competencia del Ministerio de Trabajo y Previsión social a través de la Dirección General de Previsión Social y la Dirección General de Inspección de Trabajo, garantizar el cumplimiento y la promoción de esta ley. Así como desarrollar funciones de vigilancia, asesoramiento técnico y la verificación del cumplimiento de las obligaciones por parte de los sujetos obligados y sancionar infracciones a quienes la violen o quebranten.

En el título II denominado gestión de la seguridad y salud ocupacional en los lugares de trabajo en el artículo 8 manifiesta que el empleador o patrono debe formular y ejecutar el programa de gestión de prevención de riesgos ocupacionales de su empresa, Dicho programa aborda varios aspectos entre los más importantes se puede mencionar en el mismo artículo que es establecer mecanismos de evaluación periódica del programa (numeral 1), establecimiento del programa de exámenes médicos y atención de primeros auxilios en el lugar de trabajo (numeral 6), así como también programas complementarios, sobre el consumo de alcohol, drogas, prevención contra enfermedades infecciosas causada por transmisión sexual, VIH SIDA , salud mental (numeral 7) y formulación de programas preventivos sobre la violencia hacia las mujeres , acoso sexual y riesgos psicosociales(numeral 10). También debe hacerse acuerdo a su giro o actividad y asignar los recursos necesarios para su ejecución. También deberá garantizar la participación efectiva de los trabajadores/as en la elaboración, puesta en práctica y evaluación referida al programa la cual este deberá ser actualizado cada año y tenerse a disposición del Ministerio de Trabajo y Previsión Social.

Los/as trabajadores/as contratados de manera temporal gozaran del mismo nivel de protección en materia de seguridad ocupacional que los trabajadores/as permanentes la cual el trato será el mismo.

En el artículo 13 establece que los empleadores tendrán la obligación de crear comités de seguridad y salud ocupacional en aquellas entidades en la cual laboren 15 o más trabajadores o trabajadoras y en aquellas que tengan menos empleados quedara a opción o juicio de la Dirección General de Previsión Social y

que esta considere necesario por las labores que se desarrollan, también se crearan los comités mencionados.

Otro aspecto importante son las condiciones en los lugares de trabajos donde el patrono tiene la obligación de proporcionar a los trabajadores y trabajadoras, las condiciones ergonómicas que correspondan a cada puesto de trabajo, tomando en consideración la naturaleza de las labores, a fin de que éstas se realicen de tal forma que ninguna tarea les exija la adopción de posturas forzadas que puedan afectar su salud.

En el título IV todo patrono debe informar a la Dirección General de Previsión Social, cualquier modificación en sus equipos o instalaciones, traslados del mismo, siempre que estos pueden representar riesgos para la seguridad y salud de los trabajadores, también deben existir planes, equipos, accesorios y personal entrenado o capacitado para la prevención de casos de emergencias ante cualquier fenómeno natural, casos fortuitos o situaciones causadas por el ser humano.

Las ropas especiales establecidas en el artículo 38 deberán ser de acuerdo a la tarea o actividad que se realice y deberán cumplir los requisitos establecidos en las normas técnicas nacionales en materias de seguridad y salud ocupacional emitidas por el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología.

Esta ley también contempla varias situaciones que pueden afectar la salud del trabajador y proporciona parámetros para cuidar al empleado como en el uso de sustancias químicas, ruido y vibraciones, iluminación, obligación de establecer medidas en el uso peligroso de maquinaria y otros necesarios para la salubridad en los lugares del trabajo contenida este último en el título V como el servicio de agua, servicios sanitarios, orden y aseo en los locales.

El título VIII estipula la función de inspección para velar el cumplimiento de las normas de seguridad y salud ocupacional que será ejercida por la Dirección General de Inspección de Trabajo, dicha función son de naturaleza indelegable e

intransferible. El Ministerio de Trabajo y Previsión Social deberá dotar a las Direcciones competentes de los recursos necesarios y suficientes que permitan una tutela eficiente y efectiva de la salud y seguridad en el trabajo.

En el título IX constituye las infracciones en caso de incumplimiento por parte de los trabajadores y los empleadores y los procedimientos para la aplicación de sanciones contenidas en el título X de la presente ley.

Ley del Seguro Social

Desarrolla los fines de seguridad social referidos en la constitución, en beneficio de los trabajadores y sus familiares asegurados. El seguro social cubrirá en forma gradual los riesgos a que están expuestos los trabajadores por causa de:

- a) Enfermedad, accidente común;
- b) Accidente de trabajo, enfermedad profesional;
- c) Maternidad;
- d) Invalidez;
- e) Vejez;
- f) Muerte; y
- g) Cesantía involuntaria

En el artículo 3 de esta ley expresa que el régimen del Seguro Social es obligatorio y se aplicara a todos los trabajadores que dependan de un patrono independientemente la relación laboral que tengan y la forma que hayan establecido la remuneración.

En el capítulo II, la administración del Seguro Social, estará a cargo del Instituto Salvadoreño del Seguro Social persona jurídica que tendrá su domicilio en la ciudad de San Salvador y funcionara como un entidad autónoma sin restricciones que las que le encomienda la ley. Los órganos superiores del Instituto serán el

Consejo Directivo y la Dirección General. Para mantener los fines de la Seguridad Social el Instituto se relacionara con los Poderes Públicos, a través del Ministerio de Trabajo y Previsión Social.

Las cuotas que aportaran los patronos, trabajadores y el Estado, se determinaran con base a la remuneración afecta al seguro social según establecido en el artículo 29 de la presente ley, en el segundo inciso de este mismo artículo estipula los porcentajes la cuales son: para la cobertura de los seguros de invalidez, vejez y muerte, el régimen financiero será el denominado de primas escalonadas, las cuotas iniciales a pagar son del 3.5% la cual son distribuidos de la siguiente manera: patronos el 2%, trabajadores el 1% y el Estado 0.50%.

Para la cobertura del régimen general de salud y riesgos profesionales, el patrono aportara el 7.5%, el trabajador el 3% y el Estado una cuota no mayor de cinco millones de colones que será ajustada de acuerdo con los estudios actuariales, cada 5 años.

Para la cobertura del régimen especial de salud expresado en el artículo 99, el patrono aportara el 6.68%, el trabajador el 2.67% de la remuneración antes mencionada.

Los pensionados del Instituto que indiquen los reglamentos aportaran al régimen de salud el 6% de su pensión, de su pensión, excluidas las prestaciones accesorias, para tener derecho a recibir prestaciones médicas, hospitalarias, farmacéuticas y auxilio de sepelio en igual de condiciones que los asegurados activos.

El patrono estará obligado a enterar al Instituto las cuotas de sus trabajadores y las propias, al final de cada mes, el pago de cuotas en mora se hará con un recargo del 1% por cada mes o fracción del mes de retraso. El patrono deberá deducir a todas las personas que emplee y que deben contribuir al régimen del

Seguro Social, las cuotas correspondientes a los salarios que se les pague y será responsable de la no percepción y entrega de tales cuotas al Instituto.

La inspección, vigilancia de las operaciones y de la contabilidad del Instituto Salvadoreño del Seguro Social estará a cargo por un auditor nombrado por el consejo Directivo del mismo. El auditor deberá ser contador público certificado o contador público en ejercicio esto expresado en el artículo 47.

En la sección octava de la presente ley manifiesta que el Instituto prestara los servicios de medicina preventiva con el fin de proteger y vigilar el estado de salud de sus asegurados y de los que dependan económicamente de ellos. Además el Instituto podrá realizar visitas e inspecciones en los centros de trabajos, por medio de sus funcionarios o empleados o solicitar la práctica de las mismas al Ministerio de Trabajo y Previsión Social.

Código de Salud

El presente tiene por objeto desarrollar los principios constitucionales relacionados con la salud pública y asistencia social de los habitantes de la Republica y las normas para la organización, funcionamiento y facultades del Consejo Superior de Salud Pública del Ministerio de Salud Pública, Asistencia Social y demás organismos del Estado, servicios de salud privados y las relaciones de éstos entre sí en el ejercicio de las profesiones relativas a la salud del pueblo.

Los organismos públicos sean personas naturales o jurídicas, funcionarios y autoridades, quedan obligados a prestar toda la colaboración a las autoridades de salud pública y coordinar sus actividades para la obtención de sus objetivos.

Podrán desarrollar actividades de salud las instituciones nacionales, internacionales reconocidas legalmente en el país, de acuerdo a los convenios o tratados en la que les confieren su intervención o cooperación con el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social.

Quedan sujetos a las disposiciones del presente código, la organización y funcionamiento del Consejo Superior de Salud Pública del Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social, que vigilaran el ejercicio de las profesiones relacionadas de un modo inmediato con la salud del pueblo; los organismos y servicios de salud pública, los servicios de salud privada e instituciones oficiales autónomas que presten servicios de salud.

En la sección 7 art.56 el Ministerio, por medio de los organismos regionales, departamentales desarrollara programas de saneamiento ambiental encaminados a lograr para las comunidades:

- a) El abastecimiento de agua potable;
- b) La disposición adecuada de excretas y aguas servidas;
- c) La eliminación de basuras y otros desechos;
- d) La eliminación y control de insectos vectores, roedores y otros animales dañinos;
- e) La higiene de los alimentos;
- f) El saneamiento y buena calidad de la vivienda y de las construcciones en general;
- g) El saneamiento de los lugares públicos y de recreación;
- h) La higiene y seguridad en el trabajo;
- i) La eliminación y control de contaminaciones del agua de consumo, del suelo y del aire;
- j) La eliminación y control de otros riesgos ambientales.

El Ministerio por medio de sus organismos tendrá facultades de intervención y control en todo lo que se refiere a actividades de saneamiento y obras de ingeniería sanitaria, cuando existan deficiencias higiénicas, el Ministerio ordenara a quien corresponda a subsanar o corregir las deficiencias.

En la sección 8 del presente código establece que las poblaciones deberán estar dotadas de servicio de agua potable y en dado caso que no haya el estado lo proveerá por medio de sus organismos especializados, el agua destinada para el consumo humano deberá tener la calidad sanitaria que el Ministerio conceptúa y exigirá el cumplimiento de las normas de calidad en todo los abastecimientos de aguas para el consumo humano. En la sección 10 el Ministerio dará la autorización de la ubicación de los botaderos públicos de basura así como su reglamentación.

Todo local o edificio de uso público debe mantenerse limpio conforme a las instrucciones que dicte la autoridad de salud correspondiente, los propietarios de predios baldíos o locales abiertos en sectores urbanos, deberán cerrarlos para evitar que se conviertan en fuentes de infección.

En la sección 12 denominado Alimentos y Bebidas se establece que el Ministerio emitirá normas necesarias para determinar las condiciones esenciales que deben tener los alimentos y bebidas destinadas al consumo público y las de los locales y lugares en que se produzcan, fabriquen, envasen , almacenen, distribuyan dichos artículos así como los medios de transporte. En el artículo 84 establece definiciones en relación con los alimentos las cuales se pueden mencionar: alimento alterado, alimento contaminado, alimento adulterado y alimento falsificado. En la cual está prohibida distribuir, vender, elaborar los alimentos que se mencionaron en el artículo 84.

El Ministerio o por medio de sus delegados tendrá la supervisión del cumplimiento de normas sobre alimentos y bebidas destinadas al consumo de la población. El Ministerio emitirá las normas para la fabricación, instalación y mantenimiento de artefactos sanitarios en general principalmente en las áreas rurales.

En la sección 16 el Ministerio establecerá de acuerdo a sus recursos, los organismos centrales, regionales, departamentales y locales que en coordinación con otras instituciones, desarrollaran las acciones pertinentes y tendrá a su cargo:

- a) Las condiciones de saneamiento y de seguridad contra los accidentes y las enfermedades en todos los lugares de producción, elaboración y comercio;
- b) La ejecución de medidas generales y especiales sobre protección de los trabajadores y población en general, en cuanto a prevenir enfermedades y accidentes; y
- c) La prevención o control de cualquier hecho o circunstancia que pueda afectar la salud y la vida del trabajador o causar impactos desfavorables en el vecindario del establecimiento laboral.

Corresponde también al Ministerio:

- a) promover y realizar en los establecimientos o instalaciones por medio de sus delegados o de los servicios médicos propios de las empresas industriales, programas de inmunización y control de enfermedades transmisibles, educación higiénica general, higiene materno infantil, nutrición; tratamiento y prevención de las enfermedades de transmisión sexual, higiene mental, saneamiento del medio ambiente y rehabilitación de los incapacitados laborales;(11)
- b) Clasificar las enfermedades profesionales e industriales que deben ser notificadas a las autoridades correspondientes;
- c) Autorizar la instalación y funcionamiento de las fábricas y demás establecimientos industriales, en tal forma que no constituya un peligro para la salud de los trabajadores y de la población general y se ajusten al reglamento correspondiente;
- d) Cancelar las autorizaciones correspondientes y ordenar la clausura de los establecimientos industriales, cuando su funcionamiento constituya grave peligro para la salud y no se hubieren cumplido con las exigencias de las autoridades de salud, de acuerdo con el reglamento respectivo;
- e) Fijar las condiciones necesarias para la importación, exportación, almacenamiento; transporte, distribución, uso, destrucción y en general

para operar cualquier materia o desecho que constituya o pueda llegar a construir un peligro para la salud.

El Ministerio deberá establecer la coordinación conveniente con el Ministerio de Trabajo y Previsión Social y el Instituto Salvadoreño del Seguro Social para coordinar con estos organismos las funciones relativas a la protección del trabajador de la ciudad y del campo y relativas a los problemas económicos de la previsión y seguridad social.

En el Título III estipula las infracciones y sanciones en caso de incumplimientos.

CAPÍTULO III: MARCO METODOLÓGICO

3.1 TIPO DE INVESTIGACIÓN

Para el estudio de la presente investigación se usó del enfoque descriptivo, a través del tipo de estudio **Cualicuantitativos**; lo cual **cuali** se deriva de procesos y **cuantitativa** de cuantificar datos a través de entrevistas.

3.2 POBLACIÓN

Para el presente trabajo de investigación que se realizó en la Cafetería Di Cuore de la Ciudad de San Francisco Gotera, la población total fue el recurso humano de la empresa.

3.3 MUESTREO Y TAMAÑO DE LA MUESTRA

Para la realización del trabajo de Investigación, la muestra que se usó fue el propietario de la empresa y la encargada del área de producción (la chef).

3.4 TÉCNICA DE RECOLECCIÓN DE DATOS

Se utilizará la Técnica de la Entrevista

Las entrevistas son investigaciones no experimentales transversales o transeccionales descriptivas o correlacionales-causales, ya que a veces tienen los propósitos de unos u otros diseños y a veces de ambos.²²

²² Hernández Sampiere, y otros. Metodología de la Investigación. 4ª Edición, Editorial McGraw Hill.

3.5 INSTRUMENTO PARA LA RECOLECCIÓN DE DATOS

Para la realización del trabajo de investigación el instrumento de investigación a utilizar será **la guía de entrevista**; tal instrumento servirá para la recolección de datos de la muestra definida en estudio.

3.6 PROCEDIMIENTOS PARA LA RECOLECCIÓN DE DATOS

Para la recolección de datos; se elaborará una guía de entrevista para el encuestado y la encuestada; con preguntas abiertas, en las que pueda responder según considere; además de presentarse descifrable en un nivel educativo que ellos tienen.

3.7 PROCEDIMIENTOS PARA PROCESAR DATOS

Para mayor confianza en la obtención de información, la recolección y procesamiento de datos está a cargo del grupo investigador.

Se verificará que las guías de entrevista se encuentren debidamente completas y que hayan sido contestadas en su totalidad.

3.8 ANÁLISIS DE RESULTADOS

Se presentará un análisis de cada área entrevistada, según resultado del instrumento de investigación.

CAPÍTULO IV: INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

4.1 INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS

ÁREA ADMINISTRATIVA

ENTREVISTADO: JUVER OSMIN ARGUETA MARTINEZ

REALIZADO POR: JOSÉ MOISÉS AMAYA ARGUETA

1. ¿La Cafetería está debidamente legalizada? Por el momento cumple con el Ministerio de Hacienda, Ministerio de Salud y la Alcaldía.
2. ¿Qué impuestos paga la Cafetería Di Cuore? IVA, Impuesto Sobre la Renta e Impuesto establecido por la Alcaldía.
3. ¿Posee misión y visión la Cafetería? Sí.
4. ¿Tiene una estructura organizativa definida la cafetería Di Cuore? Sí.
5. ¿Cómo está dividida internamente la cafetería en áreas o departamentos?
¿Cuáles son?
Está dividida en áreas y son 2.
 - Área de Producción
 - Área de ventas.
6. ¿Establece procedimientos de control interno? Algunos, como por ejemplo:
 - Control de entrada y salida de efectivo.
 - Segregación de funciones en las operaciones de compra y venta.
 - Control de producción diaria
 - Controles de ventas diarias

- Legales: libros de IVA, llenado de documentos como facturas.
- Archivo de documentos de compra y venta.

7. ¿Cuántos empleados posee la Cafetería y cuáles son sus salarios? Son 4 empleados

1. Chef	\$230.00
2. Auxiliar de cocina	\$200.00
3. Vendedor	\$216.00
4. Auxiliar de ventas	\$200.00

8. ¿Los empleados reciben capacitaciones para adquirir más conocimientos de la fabricación de los productos que ofrece la cafetería Di Cuore? Sí, como propietario sé que una de las necesidades existentes día a día es la de adquirir nuevos conocimientos en la materia; y se trata de que nuestro recurso humano no se vuelva obsoleto.

9. ¿Quién capacita al personal y cuál es el costo de las mismas? La Institución es Centro de Desarrollo de Micros y Pequeñas Empresas (CDMYPE) el costo es repartido entre la entidad que facilita las capacitaciones (CDMYPE) y la empresa como tal, por tanto Di Cuore cancela únicamente el 3.5% del costo total y el resto por la institución antes mencionada. Cuando se contratan a nuevos empleados la persona encargada de capacitarlos es la Chef.

10. ¿Cuál es la jornada laboral de los empleados en la cafetería? La jornada laboral es de ocho horas.

11. ¿Cuál es el horario de entrada y salida del personal y cómo se controla? El horario de entrada de los empleados es a las 7:00 am y el de salida es a las 3:00 pm para los empleados de producción. El empleado del área de

ventas entra a las 8:00 am a sale a las 4:00 pm. Se registran los días que no laboran, las horas que llegan tarde y los permisos tienen que realizarse por lo menos tres días antes, salvo en caso de enfermedad; tales permisos deben ser autorizados por el chef para el caso del área de producción y para el área de ventas por el propietario, los cuales son tramitados de forma verbal.

12. ¿Los empleados gozan de prestaciones laborales como ISSS, AFP, vacaciones u otros? Para el caso del ISSS y AFP aún no se ha inscrito a los empleados, pero se respetan los días de asueto y vacaciones, así como los días de descanso.
13. ¿Paga horas extras al personal de acuerdo a la ley? Sí, cuando es necesario trabajar más del horario establecido, para sacar un pedido o sacar producción diaria se les reconoce a los empleados el tiempo extra dentro del trabajo.
14. ¿Cuáles son los principales proveedores que posee la Cafetería Di Cuore? Súper Selectos, la Despensa de Don Juan, Distribuidora Comercial Arcoíris, Multi chef.
15. ¿Cuál es la forma de pago que utiliza la Cafetería Di Cuore para cancelar la mano de obra directa? La empresa cancela de forma mensual, en efectivo.
16. ¿Cuál es el procedimiento para efectuar la compra de los insumos que son necesarios para la producción? Se hace un listado de los insumos y se transfieren a la Chef quien es la persona encargada de revisar la lista de los materiales y sus respectivas cantidades; posteriormente se entrega al propietario quien es el encargado de realizar las compras. Éstas se efectúan de acuerdo al tiempo de caducidad de cada uno de los materiales.

17. ¿Con base a que se fija el precio de venta de cada uno de los productos?

Con base a los costos unitarios que la empresa ha calculado.

18. ¿El precio de venta establecido genera el margen de utilidad deseado en el momento de confrontar los costos y gastos generados? En el caso de las utilidades no se sabe el porcentaje o margen que se está obteniendo, ya que existe deficiencia del cálculo del costo de los productos elaborados en la cafetería. También influye el nivel de producción que tiene actualmente la empresa por el tiempo que tiene en el mercado.

19. ¿Cuáles son los gastos de operación que generalmente incurre la Cafetería Di Cuore en el mes?

- Energía Eléctrica
- Agua
- Publicidad
- Alquiler
- Comunicaciones
- Combustible
- Papelería
- Enseres de limpieza
- Bolsas para empacar los distintos productos.
- Depreciación

20. ¿Poseen documentalmente el proceso que se lleva a cabo para el reclutamiento y contratación del nuevo personal? No se posee de manera formal actualmente. Sólo se tienen las hojas de vida de los trabajadores.

ÁREA DE PRODUCCIÓN

ENTREVISTADO: BERNARDA SARAI ARGUETA ORTIZ

REALIZADO POR: ROSA EMILIA ARGUETA DE AMAYA

BRYAN ELENILSON AYALA UMANZOR

1. ¿La Cafetería cuenta con manuales para poder elaborar sus productos? Se podría decir que sí, con la salvedad de que han sido elaborados en forma de recetarios.
2. ¿Qué tipo de productos elabora la Cafetería Di Cuore? Se pueden dividir en dos:

Panificación fuerte:

- a) Rellenos de pollo
- b) Rellenos de loroco
- c) Rellenos de jamón
- d) Rellenos de peperoni
- e) Rellenos de jalapeño

Panificación suave

- a) Tartaletas
- b) Torta de café
- c) Torta de naranja
- d) Pastel de queso
- e) Pie de manzana
- f) Galletas Montemira

3. ¿Posee documentos de las cantidades de materiales a utilizar, el tiempo de horneado y el tiempo de mano de obra a emplear para cada producto? Si están documentados en recetarios. En el caso de la mano de obra la

empresa ha considerado los dos puntos anteriores para hacer las contrataciones necesarias, el tiempo y las unidades a producir.

4. ¿Con qué frecuencia se realiza inventario físico de cada uno de los bienes que la Cafetería Di Cuore? Por el tiempo que lleva operando la empresa aún no ha realizado, pero se posee la política de realizar el recuento de inventario una vez al año.
5. ¿Con qué frecuencia se realizan el mantenimiento a la maquinaria de producción? Se hace mantenimiento preventivo como limpieza y se realiza dos veces al mes.
6. ¿Cómo realiza los pedidos de insumos para la producción? Según se requieran en la elaboración de los diferentes productos que son demandados.
7. ¿Cuál es el procedimiento a seguir cuando se obtienen unidades dañadas? Se auto consumen o se desechan. En ciertos casos se venden a menor precio.
8. ¿Posee la cafetería Di Cuore el costo unitario de cada producto?
Si se posee un costo unitario para cada producto.
9. ¿Considera que los costos unitarios obtenidos son confiables? ¿Porque?
Los costos unitarios que se poseen no son considerados 100% confiables, debido a que la empresa ha calculado dichos costos unitarios de una forma sencilla, es decir no se ha tomado en cuenta todos los requerimientos técnicos contables para efectuar dicho cálculo.

10. ¿Los productos terminados reflejan los costos correctamente incurridos y asignados en cuanto a materiales, mano de obra y costos indirectos de fabricación?

Como consecuencia de lo expresado en la respuesta anterior los productos no reflejan cada uno de los aspectos a los que se hace referencia en la interrogante.

11. ¿Tiene documentos que amparen la producción realizada o elaborada?

Se realizan anotaciones de manera informal en una libreta.

12. ¿Con base a qué se fija la cantidad de unidades a producir?

A la demanda a la que están sujetos cada uno de los productos.

4.2 ANÁLISIS DE LAS ÁREAS ENTREVISTADAS

ÁREA ADMINISTRATIVA

- Con base a la información del propietario, la Cafetería Di Cuore es una empresa que lleva poco tiempo en el mercado. Sin embargo, cumple con aspectos mínimos legales, tributarios, laborales y municipales de cada una de tales leyes para poder operar; la entidad carece de controles estrictos y de documentación necesaria, como: Formularios para el control de materiales, control del recurso humano, pedidos, ventas, etc., para poder tener un orden en cuanto a las compras, existencias de los materiales, control de reclutamiento y horario de trabajo del personal, así como establecer los precios de venta adecuados a las necesidades y calidad del producto.
- La empresa no posee un contador de costos, por tales razones existe deficiencias en dicha área, ya que no cuenta con procedimientos y cálculos

adecuados que generen información financiera confiable para la toma de decisiones.

ÁREA DE PRODUCCIÓN

- Debido a las deficiencias que existe en el cálculo de los costos unitarios de los productos de la cafetería Di Cuore, se puede expresar que la asignación de costos es errónea; por falta de conocimientos técnicos en el área.
- Al no existir controles que garanticen la eficiencia en la utilización de recursos, no se puede controlar desperdicios, tiempos de mano de obra, producción, etc.

CAPÍTULO V: PROPUESTA DE SISTEMA DE COSTEO

5.1 GENERALIDADES DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN

En la presente propuesta se detalla cada uno de los procesos de elaboración involucrados en la producción de la Cafetería Di Cuore, la cual será de utilidad para desarrollar la estructura del sistema de costeo. Además, se presentan puntos destacables que servirá para conocer más a fondo las operaciones de la empresa.

5.1.1 IDENTIFICACIÓN DE LOS PRODUCTOS

En este apartado se conocerán puntos claves para identificar el fin primordial al que van orientados los productos, la naturaleza, oferta y demanda de los mismos.

Es esencial detallar estos puntos para estructurar el proceso de producción de cada uno de los productos que elabora la Cafetería. A continuación, se listan cada uno de los productos que están involucrados en la propuesta de trabajo:

- Rellenos horneados:
 - Rellenos de pollo
 - Rellenos de loroco
 - Rellenos de jamón
 - Rellenos de peperoni
 - Rellenos de jalapeños

- Repostería:
 - Tartaletas
 - Pastel de queso
 - Torta de naranja
 - Torta de café
 - Pie
 - Galletas Montemira.

5.1.1.1 NATURALEZA DE LOS PRODUCTOS

Los productos elaborados en la Cafetería Di Cuore, tienen características diferentes a las que ofrece el mercado de panadería en San Francisco Gotera, ya que la panificación fuerte está inspirada en la panificación italiana; a la vez que se usan ingredientes salvadoreños se agregan ingredientes que son comunes en la gastronomía italiana como los quesos, pasta de tomate y embutidos. La harina utilizada es a base de trigo. El producto ofrecido por la empresa, corresponde a un producto terminado; listo para su consumo final. La panificación, sea fuerte o suave, forma parte importante en la dieta de los consumidores a los que ha decidido orientarse la Cafetería Di Cuore; por tal razón, es fundamental entregar calidad en cada presentación de los productos.

5.1.1.2 OFERTA Y DEMANDA DE PRODUCCIÓN

La empresa ofrece sus productos actualmente en el departamento de Morazán específicamente en la ciudad de San Francisco Gotera. Tomando en consideración que la cafetería pretende expandir su mercado a zonas aledañas. La Cafetería Di Cuore cuenta con un local de producción y venta establecido en el lugar mencionado anteriormente. La empresa utiliza diariamente 16.5 libras de harina fuerte obteniendo 130 unidades de rellenos horneados. En cuanto a la panificación suave los productos se elaboran tres veces a la semana como las tortas de naranja y café; en cambio las tartaletas, pastel de queso y las galletas Montemira se producen 2 veces a la semana y el pie se hace una sola vez en la semana.

5.1.2 DEFINICIÓN DE LOS PRODUCTOS

La Cafetería Di Cuore ofrece los siguientes productos:

- Rellenos horneados:
 - Rellenos de pollo: Producto que se divide en dos partes importantes como la masa elaborada a base de harina fuerte de trigo y el relleno que es una combinación de pollo salteado y queso.
 - Rellenos de loroco: Producto que se divide en dos partes importantes como la masa elaborada a base de harina fuerte de trigo y el relleno que es una combinación de loroco, espinaca y queso.
 - Rellenos de jamón: Producto que se divide en dos partes importantes como la masa elaborada a base de harina fuerte de trigo y el relleno que es una combinación de jamón y queso americano.
 - Rellenos de peperoni: Producto que se divide en dos partes importantes como la masa elaborada a base de harina fuerte de trigo y el relleno que es una combinación de peperoni, champiñones y queso americano.
 - Rellenos de jalapeños: Relleno conocido como trenza jalapeña, al igual que los productos anteriores, está constituido por masa elaborada a base de harina fuerte de trigo que contiene un relleno de queso con cebolla y chile jalapeño.

- Repostería:
 - Tartaletas: Postre que consta de una concha simple, conocida como pasta quebrada, como base y un relleno de crema pastelera y fruta.
 - Pastel de queso: Postre que consta de una concha simple diferente a la pasta quebrada, con relleno de una mezcla a base a queso crema y cubierto de una mermelada de fresa.
 - Torta de naranja: Producto elaborado a base a harina suave, agregándole un toque de jugo de naranja y ralladura de naranja.
 - Torta de café: Producto elaborado a base de harina suave y café en polvo.

- Pie de manzana: Postre que consta de una base simple, con relleno de manzana caramelizada y cubierto con una capa igual a la concha que posee de base.
- Galleta Montemira: Galletas cuya masa puede formarse con diferentes figuras, cubiertas de azúcar.

5.2 ESTRUCTURA DEL SISTEMA DE COSTEO

5.2.1 MAPEO DE OPERACIONES Y PROCESO DE PRODUCCION

A continuación, se presenta las operaciones más importantes en el proceso de producción, que va desde la compra de materiales hasta obtener los productos terminados para el consumidor final. (Ver ilustración 1: flujo de operaciones).

PROCESO DE ADQUISICIÓN DE MATERIALES DE LA CAFETERÍA DI CUORE

La cafetería posee distintas valoraciones que pone en práctica para adquirir la materia prima, esto se debe a la naturaleza de cada uno de los mismos, ya que tienden a perecer fácilmente en comparación con otros, cuya caducidad puede ser administrada ya sea almacenándolos en cámaras refrigerantes o teniendo en cuenta los factores que se suministran para el cuidado de cada uno, tales como la temperatura, la presión y la humedad. Sin embargo existen aún determinados materiales que deben de utilizarse en su mejor estado de conservación para garantizar la calidad de cada uno de los productos elaborados a base de los mismos.

Para poner en perspectiva lo que se menciona anteriormente vale la pena comparar las frutas y verduras con los diferentes tipos de harinas que se utilizan en el proceso de elaboración de los productos que la cafetería ofrece; al hacerlo se llegará a la conclusión de que son totalmente diferentes no solo en cuanto a la textura de los mismos sino también en categoría, función y lo que es más importante almacenamiento y durabilidad de los mismos; recalcando que para el caso de las harinas el almacenamiento es vital para que cuando sean utilizadas en

el proceso de elaboración, éstas se mantengan en perfecto estado; en cambio, las frutas y verduras se pueden someter al más estricto cuidado en cuanto a su conservación y almacenamiento y no garantiza que cuando sean utilizadas estén en su mejor estado, ya que se pueden perder factores como textura deseada y lo que es más importante el sabor que caracteriza a la fruta y que se necesita para que pueda ser trasladado al producto final. Por tanto, ese tipo de materia prima se consume en un periodo de tiempo corto para poder aprovechar las propiedades de cada una de ellas a plenitud.

Para detallar de manera general el proceso de adquisición de todos los materiales utilizados por la Cafetería Di Cuore, es necesario puntualizar que el encargado de las compras es el propietario de la misma y que es responsabilidad del personal de cocina el adecuado almacenamiento de cada uno de los insumos que se compran así como del monitoreo apropiado de los mismos, a fin de detectar o prevenir posibles daños y evitar los faltantes que como consecuencia principal paralizaría la producción.

Las compras se realizan de forma semanal generalmente, salvo casos especiales en que debido a un pedido especial se requieren más materiales o un material diferente a los que se poseen.

A continuación, se detalla secuencialmente como la cafetería realiza la compra de los insumos que se necesitan para la producción:

- Para poder adquirir un determinado material debe ser identificado como necesario por el equipo de cocina, por lo tanto una vez identificadas las necesidades se procede a solicitarlo con anticipación previa al propietario de la Cafetería especificando el tipo de producto y las cantidades estimadas de cada uno de ellos.

Cabe mencionar que en las cantidades que se requieren, ya se han clasificado los materiales y se ha tomado en cuenta la durabilidad de los mismos.

- El propietario de la cafetería gestiona las compras, dividiendo las mismas entre los materiales de menor duración, dentro de los cuales se encuentran las frutas, verduras, carnes y lácteos; de aquellos cuya duración es prolongada entre los que se encuentran la harina fuerte, semifuerte y suave los cuales se pueden almacenar por un tiempo más prolongado.
- Las necesidades de frutas y verduras son satisfechas en el mercado local debido a su cercanía geográfica con la cafetería.
- Los productos de duración prolongada son adquiridos en los supermercados de la Ciudad local y algunos cuya existencia y calidad requerida no se encuentra en la ciudad local son adquiridos en la ciudad de San Miguel. En ambas ciudades se poseen proveedores específicos los cuales han sido seleccionados atendiendo primordialmente la relación precio-calidad de los productos que ofrecen.
- Los productos una vez han sido adquiridos son transportados por el propietario hasta el local de la cafetería, donde son almacenados adecuadamente.
- Luego se procede a elaborar la panificación fuerte y suave; según organización de la Cafetería.
- Una vez que los productos salen del horno, que es la última etapa que cumplen para su elaboración, son enviados al área de ventas para distribuirlos a los clientes.



Ilustración 1: Flujo de operaciones

5.2.2 DETERMINACIÓN DEL SISTEMA DE ACUMULACIÓN DE COSTOS

El sistema de acumulación de costos es de gran relevancia para las empresas del sector industrial, porque necesitan conocer cómo se acumularán los costos de los productos que ellos fabrican, desde la materia prima hasta transformarlas en productos terminados. Existen dos sistemas de acumulación de costos, el sistema de acumulación de costos por órdenes de trabajo y el sistema de acumulación de costos por procesos. En el primer sistema los costos se acumulan de acuerdo a órdenes específicas que van de acuerdo a las necesidades de los clientes y el segundo, los costos se acumulan por departamentos o centro de costos en el cual la producción es masiva y de procesamiento continuo. Debido a la magnitud de la empresa en estudio, la producción no es continua, el área de producción no está dividida por departamentos o centros de costos y a la vez valorando el recurso humano no cuenta con personal específico para cada etapa de producción, pero si cuenta con dos pequeñas áreas no separadas físicamente pero que se encuentran implícitamente en los procedimientos para separar e involucrar cada materia prima; sin embargo, los procedimientos no son individuales para cada uno de los productos sino que son homogéneos, no cuenta con especificaciones requeridas por los clientes para la fabricación. Por tal razón, para la Cafetería Di Cuore, debido a las características mencionadas anteriormente, aplicaría un **sistema de acumulación de costos por procesos no puro**.

La Cafetería Di Cuore no aplicara el sistema de acumulación por órdenes específicas u órdenes de trabajo, porque los productos no son fabricados con base a requerimientos o especificaciones de los clientes.

5.2.3 DETERMINACIÓN DEL ENFOQUE DE COSTEO

El enfoque de costeo que se utilizará para el proceso de producción de la Cafetería Di Cuore será el de **costeo por absorción**, dicho enfoque establece

que el costo del producto o de los bienes está integrado por los materiales directos, mano de obra directa e incluye además los costos indirectos de fabricación (fijos y variables). La inclusión de los costos indirectos de fabricación es necesaria para la producción y determinación de costos unitarios.

5.2.4 IDENTIFICACIÓN DEL OBJETO DEL COSTO

La identificación del objeto del costo es de gran relevancia ya que una mala identificación del mismo podría ocasionar un mal cálculo en la determinación de los costos unitarios.

El objeto del costo del Cafetería Di Cuore serán todos los productos que fabrica, siendo estos: Relleno de pollo, relleno de loroco, relleno de jamón , relleno de peperoni, relleno de jalapeño, tartaletas, pie, pastel de queso, torta de naranja y torta de café. Se consideran los productos como objetos del costo ya que son susceptibles a absorber costos durante todo el proceso de producción.

5.2.5 CLASIFICACIÓN DE COSTOS

A continuación se presenta la clasificación de los costos que forman parte en el proceso de producción, ya que cada uno tiene su naturaleza por lo que no pueden ser tratados de la misma manera.

5.2.5.1 COSTOS DIRECTOS E INDIRECTOS, FIJOS Y VARIABLES

5.2.5.1.1 COSTOS DIRECTOS E INDIRECTOS, FIJOS Y VARIABLES PARA PANIFICACION FUERTE

5.2.5.1.1.1 RELLENO DE POLLO

Tabla 1: Clasificación de costos

	COSTO FIJO	COSTO VARIABLE
COSTO DIRECTO	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Mano de obra 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Harina Fuerte ✓ Pollo ✓ Quesillo ✓ Azúcar ✓ Huevos ✓ Manteca ✓ Levadura
COSTO INDIRECTO	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Depreciación ✓ Impuesto municipal ✓ Utensilios de cocina ✓ Alquiler 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Energía eléctrica ✓ Gas ✓ Sal ✓ Aceite ✓ Ajo ✓ Salsa de tomate ✓ Agua

5.2.5.1.1.2 RELLENO DE LOROCO

Tabla 2: Clasificación de costos

	COSTO FIJO	COSTO VARIABLE
COSTO DIRECTO	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Mano de obra 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Harina Fuerte ✓ Loroco ✓ Quesillo ✓ Espinaca ✓ Azúcar ✓ Huevos ✓ Manteca ✓ Levadura

COSTO INDIRECTO	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Depreciación ✓ Impuesto municipal ✓ Utensilios de cocina ✓ Alquiler 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Energía eléctrica ✓ Gas ✓ Sal ✓ Salsa de tomate ✓ Agua

5.2.5.1.1.3 RELLENO DE JAMÓN

Tabla 3: Clasificación de Costos

	COSTO FIJO	COSTO VARIABLE
COSTO DIRECTO	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Mano de obra 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Harina Fuerte ✓ Jamón ✓ Queso americano ✓ Azúcar ✓ Huevos ✓ Manteca ✓ Levadura
COSTO INDIRECTO	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Depreciación ✓ Impuesto municipal ✓ Utensilios de cocina ✓ Alquiler 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Energía eléctrica ✓ Gas ✓ Sal ✓ Salsa de tomate ✓ Agua

5.2.5.1.1.4 RELLENO DE PEPERONI

Tabla 4: Clasificación de Costos

	COSTO FIJO	COSTO VARIABLE
COSTO DIRECTO	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Mano de obra 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Harina Fuerte ✓ Peperoni ✓ Hongos ✓ Queso americano ✓ Azúcar ✓ Huevos ✓ Manteca

		✓ Levadura
COSTO INDIRECTO	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Depreciación ✓ Impuesto municipal ✓ Utensilios de cocina ✓ Alquiler 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Energía eléctrica ✓ Gas ✓ Sal ✓ Aceite ✓ Ajo ✓ Salsa de tomate ✓ Agua

5.2.5.1.1.5 RELLENO DE JALAPEÑO

Tabla 5: Clasificación de costos

	COSTO FIJO	COSTO VARIABLE
COSTO DIRECTO	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Mano de obra 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Harina Fuerte ✓ Jalapeño ✓ Quesillo ✓ Chile verde ✓ Cebolla ✓ Peperoni ✓ Azúcar ✓ Huevos ✓ Manteca ✓ Levadura
COSTO INDIRECTO	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Depreciación ✓ Impuesto municipal ✓ Utensilios de cocina ✓ Alquiler 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Energía eléctrica ✓ Gas ✓ Sal ✓ Salsa de tomate ✓ Agua

5.2.5.1.2 COSTOS DIRECTOS E INDIRECTOS, FIJOS Y VARIABLES PARA PANIFICACION DULCE

5.2.5.1.2.1 TORTA DE NARANJA

Tabla 6: Clasificación de costos

	COSTO FIJO	COSTO VARIABLE
COSTO DIRECTO	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Mano de obra 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Harina suave ✓ Margarina ✓ Huevos ✓ Azúcar ✓ Jugo de naranja ✓ Pasas ✓ Leche en polvo ✓ Manteca
COSTO INDIRECTO	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Depreciación ✓ Impuesto municipal ✓ Utensilios de cocina ✓ Alquiler 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Energía eléctrica ✓ Gas ✓ Sal ✓ Ralladura de naranja ✓ Polvo para hornear

5.2.5.1.2.2 TORTA DE CAFÉ

Tabla 7: Clasificación de Costos

	COSTO FIJO	COSTO VARIABLE
COSTO DIRECTO	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Mano de obra 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Harina suave ✓ Margarina ✓ Huevos ✓ Azúcar ✓ Café en polvo ✓ Pasas ✓ Leche en polvo ✓ Manteca
COSTO INDIRECTO	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Depreciación 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Energía eléctrica

	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Impuesto municipal ✓ Utensilios de cocina ✓ Alquiler 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Gas ✓ Sal ✓ Agua ✓ Polvo para hornear
--	--	--

5.2.5.1.2.3 TARTALETAS

Tabla 8: Clasificación de costos

	COSTO FIJO	COSTO VARIABLE
COSTO DIRECTO	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Mano de obra 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Harina suave ✓ Maicena ✓ Gelatina simple ✓ Manteca ✓ Huevos ✓ Azúcar ✓ Leche en polvo ✓ Fresa
COSTO INDIRECTO	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Depreciación ✓ Impuesto municipal ✓ Utensilios de cocina ✓ Alquiler 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Energía eléctrica ✓ Gas ✓ Canela ✓ Sal ✓ Agua

5.2.5.1.2.4 PASTEL DE QUESO

Tabla 9: Clasificación de costos

	COSTO FIJO	COSTO VARIABLE
COSTO DIRECTO	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Mano de obra 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Harina suave ✓ Maicena ✓ Margarina ✓ Huevos ✓ Azúcar ✓ Leche en polvo ✓ fresas ✓ Queso crema
COSTO INDIRECTO	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Depreciación ✓ Impuesto municipal ✓ Utensilios de cocina ✓ Alquiler 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Energía eléctrica ✓ Gas ✓ Sal ✓ Agua

5.2.5.1.2.5 PIE DE MANZANA

Tabla 10: Clasificación de costos

		COSTO FIJO	COSTO VARIABLE
COSTO DIRECTO	✓	✓ Mano de obra	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Harina suave ✓ Margarina ✓ Azúcar ✓ Leche en polvo ✓ Manzana ✓ Manteca
COSTO INDIRECTO	✓	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Depreciación ✓ Impuesto municipal ✓ Utensilios de cocina ✓ Alquiler 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Energía eléctrica ✓ Gas ✓ Agua ✓ Canela

5.2.5.1.2.6 GALLETAS MONTEMIRA

Tabla 11: Clasificación de costos

		COSTO FIJO	COSTO VARIABLE
COSTO DIRECTO	✓	✓ Mano de obra	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Harina suave ✓ Manteca ✓ Azúcar
COSTO INDIRECTO		<ul style="list-style-type: none"> ✓ Depreciación ✓ Impuesto municipal ✓ Utensilios de cocina ✓ Alquiler 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Energía eléctrica ✓ Gas ✓ Agua ✓ Sal ✓ Polvo de hornear

5.3 PROCESO DE ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS

A continuación se presentan los procesos que influyen en la elaboración de los productos de la Cafetería Di Cuore.

5.3.1 PANIFICACIÓN FUERTE

En este apartado se tomarán en cuenta los productos que son fabricados a base de harina fuerte, por ejemplo: Panificación fuerte con relleno salado. Este tipo de producto está inspirado en recetas de panificación italiana, siendo los siguientes:

- ✓ Rellenos de pollo
- ✓ Rellenos de loroco
- ✓ Rellenos de jamón
- ✓ Rellenos de peperoni
- ✓ Rellenos de jalapeños

La producción de la panificación fuerte inicia desde las 7:00 am hasta la 1:00 p.m. y se elaboran diariamente 16.5 libras de harina fuerte.

En el proceso de producción se involucran dos empleados, uno encargado de estirar la masa y el otro de agregar los ingredientes.

A continuación se resaltan los procedimientos para fabricar los productos mencionados anteriormente.

5.3.1.1 ÁREA DE PREPARACIÓN DE LA MASA

Se presentarán los pasos que comprende el área de preparación de la masa, que alcanza desde los ingredientes que se van a utilizar hasta tener una masa homogénea.

1. Antes que nada, se tienen que preparar todos los ingredientes que formarán parte del proceso de la preparación de la masa. Dentro de la preparación se involucra la medición de la materia prima, la cual se realiza

con base a la receta que la empresa posee para la elaboración de los rellenos horneados.

A continuación se detallan los ingredientes con sus respectivas medidas; cabe resaltar de que las medidas que se va mencionar es la receta base que posee la empresa con la cual se guía para la producción del día.

RECETA BASE:

A continuación, se presentan los ingredientes y las cantidades de los materiales que pueden ser medidos de una forma fiable, que se toman como parámetro para realizar la producción diaria.

Ingredientes:

- ✓ Harina fuerte.
- ✓ Levadura.
- ✓ Sal.
- ✓ Azúcar.
- ✓ Manteca.
- ✓ Agua.

MATERIALES DIRECTOS

Tabla 12: Receta Base

INGREDIENTES	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
Harina	1 ½ libra	\$ 0.35	\$ 0.5250
Levadura	1 cda	\$ 0.10	\$ 0.1000
Azúcar	1 onza	\$ 0.03	\$ 0.0300
Manteca	1.2 onzas	\$ 0.04	\$ 0.0400
Total		\$ 0.5294	\$ 0.6950

PRODUCCIÓN DIARIA

Tabla 13: Receta de Producción Diaria

INGREDIENTES	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
Harina	16 ½ libra	\$ 0.35	\$ 5.7750
Levadura	11 cda	\$ 0.10	\$ 1.1000
Azúcar	11 onzas	\$ 0.03	\$ 0.3300
Manteca	13.2 onzas	\$ 0.04	\$ 0.5280
Total		\$ 0.5294	\$ 7.7330

2. Luego se procede a iniciar el amasado para el cual se utiliza una batidora industrial. Los ingredientes mencionados en la tabla anterior se agregan al mismo tiempo, con respecto al agua esta se va agregando según se requiera; la maquina tiene que estar funcionando 15 minutos, tiempo en el cual tiene que estar lista la masa para continuar con la elaboración de los productos.
3. A continuación cuando se tiene una masa homogénea se pesa la masa en proporciones para cada tipo de pan. Para los rellenos de jamón, peperoni y hongos se pesan bolitas de 3.8 onzas respectivamente; para los rellenos de pollo, loroco y espinaca las bolitas deben tener un peso de 3.6 onzas y los de jalapeño pesan 5.0 onzas.

Cabe resaltar que la masa se va pesando conforme se vaya requiriendo, ya que cuando se posee la masa lista entra a funcionar la levadura la cual ocasiona que la masa adquiera volumen; influyendo en el sabor que puede llegar a tener el producto final.

5.3.1.2 ÁREA DE FORMADO

En este apartado se tomarán en cuenta los procesos específicos que forman parte de cada producto de panificación fuerte, es decir desde que se tiene la masa preparada para empezar a estirla y colocar todos los ingredientes, luego se le da forma a cada unidad de acuerdo a las características de cada producto y finalmente se hornea.

5.3.1.2.1 FORMAR SEGÚN CLASE DE PRODUCTO

5.3.1.2.1.1 RELLENOS DE POLLO

Teniendo la masa pesada se procede a estirar cada bola.

1. Cada bolita de masa, para el relleno de pollo, tiene que tener una forma rectangular; teniendo una medida aproximadamente de 16x10 cm (esta medida el empleado encargado tiene que tener un cálculo, ya que no es eficiente estar midiendo cada proporción de masa). En todo el proceso de producción hay un solo empleado encargado para estirar las bolitas, como se especificó anteriormente.

Después los 2 empleados encargados, empiezan a rellenar con los ingredientes específicos de cada horneado:

- ✓ Primero se coloca pasta de tomate sobre la masa estirada
- ✓ Luego se le coloca el queso y por último el pollo salteado.
- ✓ Después se dobla, cerrando el borde del relleno.
- ✓ Se coloca en la lata previamente engrasada y se dejan en reposo y obtener el crecimiento deseado para posteriormente hornearlo por un tiempo de 20 minutos a 350° F.

A continuación, se presenta la lista de los ingredientes utilizados para la elaboración de dicho relleno, así como el cuadro de los materiales directos:

- ✓ Receta de pan francés.
- ✓ Pollo
- ✓ Quesillo
- ✓ Ajo
- ✓ Aceite
- ✓ Sal
- ✓ Salsa de tomate

MATERIALES DIRECTOS

Tabla 14: Costo de Materiales Directos para Relleno de pollo

MATERIALES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO	COSTO TOTAL
Harina	3.3462	Lb	\$ 0.3500	\$ 1.1712
Levadura	2.2308	Cda	\$ 0.1000	\$ 0.2231
Azúcar	2.2308	Onzas	\$ 0.0300	\$ 0.0669
Manteca	2.6770	Onzas	\$ 0.0400	\$ 0.1071
Quesillo	3.9038	Lb	\$ 1.8700	\$ 7.3001
Pollo	9.0000	Lb	\$ 1.4000	\$ 12.600
COSTO TOTAL DE MATERIALES DIRECTOS				\$ 21.4684

Al día se elaboran 29 unidades, entonces para obtener el costo de unidades diarias se realiza lo siguiente:

$$\text{\$ } 21.4684 / 29 = \text{\$ } 0.7403 \text{ por unidad.}$$

El costo de materiales directos diarios, para los rellenos de pollo, es: **\\$ 21.4684**

5.3.1.2.1.2 RELLENOS DE LOROCO

Teniendo la masa pesada se procede a estirar cada bola.

1. Cada bolita de masa, para el relleno de loroco, tiene que tener una forma rectangular; teniendo una medida aproximadamente de 16x10 cm (esta medida el empleado encargado tiene que tener un cálculo, ya que no es eficiente estar midiendo cada proporción de masa). En todo el proceso de producción hay un solo empleado encargado para estirar las bolitas, como se especificó anteriormente.

Después los 2 empleados encargados, empiezan a rellenar con los ingredientes específicos de cada horneado:

- ✓ Primero se coloca pasta de tomate sobre la masa estirada
- ✓ Luego se le coloca el quesillo.
- ✓ Después de agregar el quesillo, se tiene que tener el loroco procesado. El loroco se procesa para una mejor presentación del producto.
- ✓ Luego se coloca la espinaca la cual tiene que estar previamente cortada en trozos pequeños.
- ✓ Después se dobla, cerrando el borde del relleno.
- ✓ Se coloca en la lata previamente engrasada y se dejan en reposo y obtener el crecimiento deseado para posteriormente hornearlo por un tiempo de 20 minutos a 350° F.

A continuación, se presenta la lista de los ingredientes utilizados para la elaboración del relleno de loroco, así como el cuadro de los materiales directos:

INGREDIENTES

- ✓ Receta de pan francés.
- ✓ Loroco
- ✓ Espinaca

- ✓ Quesillo
- ✓ Salsa de tomate

MATERIALES DIRECTOS

Tabla 15: Costo de Materiales Directos para Relleno de loroco

MATERIALES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO	COSTO TOTAL
Harina	3.1154	Lb.	\$ 0.3500	\$ 1.0904
Levadura	2.0770	Cda	\$ 0.1000	\$ 0.2077
Azúcar	2.0769	Onzas	\$ 0.0300	\$ 0.0623
Manteca	2.4923	Onzas	\$ 0.0400	\$ 0.0997
Quesillo	2.5962	Lb.	\$ 1.8700	\$ 4.8549
Loroco	8.3077	Onzas	\$ 0.3400	\$ 2.8246
Espinaca	2.0769	Mazo	\$ 0.5400	\$ 1.1215
COSTO TOTAL DE MATERIALES DIRECTOS				\$ 10.2611

Al día se elaboran 27 unidades, para obtener el costo de unidades diarias se realiza lo siguiente:

\$ 10.2611 / 27= \$ 0.3800 por unidad.

El costo de materiales directos diarios, para los rellenos de loroco, es: **\$ 10.2611**

5.3.1.2.1.3 RELLENOS DE JAMÓN

1. Cada bolita de masa, para el relleno de jamón, tiene que tener una forma circular; teniendo una medida aproximadamente de 7centímetros de ancho (esta medida el empleado encargado tiene que tener un cálculo, ya que no es eficiente estar midiendo cada proporción de masa). En todo el proceso de producción hay un solo empleado encargado para estirar las bolitas, como se especificó anteriormente.

Después los 2 empleados encargados, empiezan a rellenar con los ingredientes específicos de cada horneado:

- ✓ Primero se coloca pasta de tomate sobre la masa estirada
- ✓ Luego se le coloca el queso americano.
- ✓ Por último se le agrega el jamón.
- ✓ Después se dobla, cerrando el borde del relleno.
- ✓ Se coloca en la lata previamente engrasada y se dejan en reposo y obtener el crecimiento deseado para posteriormente hornearlo por un tiempo de 20 minutos a 350° F.

A continuación, se presenta la lista de los ingredientes utilizados para la elaboración de dicho relleno, así como el cuadro de los materiales directos:

INGREDIENTES

- ✓ Receta de pan francés.
- ✓ Jamón
- ✓ Queso amarillo
- ✓ Salsa de tomate

MATERIALES DIRECTOS

Tabla 16: Costo de Materiales Directos para Relleno de Jamón

MATERIALES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO	COSTO TOTAL
Harina	3.2500	Lb.	\$ 0.3500	\$ 1.1375
Levadura	2.1667	Cda	\$ 0.1000	\$ 0.2167
Azúcar	2.1667	Onzas	\$ 0.0300	\$ 0.0650
Manteca	2.6000	Onzas	\$ 0.0400	\$ 0.1040
Jamón	11.9167	Lascas	\$ 0.1600	\$ 1.9067
Queso Ame.	35.7500	Lascas	\$ 0.0200	\$ 0.7150
COSTO TOTAL DE MATERIALES DIRECTOS				\$ 4.1449

Al día se elaboran 26 unidades, entonces para obtener el costo de unidades diarias se realiza lo siguiente:

$\$ 4.1449/26 = \$ 0.1594$ por unidad.

El costo de materiales directos diarios, para los rellenos de jamón, es: **\$ 4.1449**

5.3.1.2.1.4 RELLENOS DE PEPERONI

1. Cada bolita de masa, para el relleno de peperoni, tiene que tener una forma circular; teniendo una medida aproximadamente de 7 centímetros de ancho (esta medida el empleado encargado tiene que tener un cálculo, ya que no es eficiente estar midiendo cada proporción de masa). En todo el proceso de producción hay un solo empleado encargado para estirar las bolitas, como se especificó anteriormente.

Después los 2 empleados encargados, empiezan a rellenar con los ingredientes específicos de cada horneado:

- ✓ Primero se coloca pasta de tomate sobre la masa estirada
- ✓ Luego se le coloca el queso americano.
- ✓ Por último se le agrega el peperoni y el hongo.
- ✓ Después se dobla, cerrando el borde del relleno.
- ✓ Este relleno es igual a la forma del relleno del jamón, por tal razón se le hace tres cortes encima del relleno y cortes a la orilla.
- ✓ Se coloca en la lata previamente engrasada y se dejan en reposo y obtener el crecimiento deseado para posteriormente hornearlo por un tiempo de 20 minutos a 350° F.

A continuación, se presenta la lista de los ingredientes utilizados para la elaboración de dicho relleno, así como el cuadro de los materiales directos:

INGREDIENTES

- ✓ Receta de pan francés.
- ✓ Peperoni
- ✓ Champiñones
- ✓ Ajo
- ✓ Aceite
- ✓ Sal
- ✓ Salsa de tomate

MATERIALES DIRECTOS

Tabla 17: Costo de Materiales Directos para Relleno de Peperoni

MATERIALES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO	COSTO TOTAL
Harina	3.7500	Libras	\$ 0.3500	\$ 1.3125
Levadura	2.5000	Cda	\$ 0.1000	\$ 0.2500
Azúcar	2.5000	Onzas	\$ 0.0300	\$ 0.0750
Manteca	3.0000	Onzas	\$ 0.0400	\$ 0.1200
Peperoni	1.1000	Onzas	\$ 0.2200	\$ 0.2420
Hongos	1.2500	Lb.	\$ 1.5800	\$ 1.9750
Queso americano	41.2500	Lascas	\$ 0.0200	\$ 0.8250
COSTO TOTAL DE MATERIALES DIRECTOS				\$ 4.7995

Al día se elaboran 30 unidades, entonces para obtener el costo de unidades diarias se realiza lo siguiente:

$$\$ 4.7995/30 = \$0.1599 \text{ por unidad.}$$

El costo de materiales directos diarios, para los rellenos de peperoni, es: **\$ 4.7995**

5.3.1.2.1.5 RELLENOS DE JALAPEÑO

1. Cada bolita de masa, para el relleno de jalapeño, tiene que tener una forma rectangular; teniendo una medida aproximadamente de 21x11 centímetros de ancho (esta medida el empleado encargado tiene que tener un cálculo, ya que no es eficiente estar midiendo cada proporción de masa). En todo el proceso de producción hay un solo empleado encargado para estirar las bolitas, como se especificó anteriormente.

Después los 2 empleados encargados, empiezan a rellenar con los ingredientes específicos de cada horneado:

- ✓ Primero se coloca pasta de tomate sobre la masa estirada
- ✓ Luego se le coloca el queso.
- ✓ Se tiene que cortar en trozos pequeños peperoni y jalapeño para agregárselo a cada relleno.
- ✓ Después se cortan la cebolla y el chile verde en formas juliana y por último se le agrega.
- ✓ Después se dobla, cerrando el borde del relleno.
- ✓ Este relleno es igual a la forma del relleno del jamón, por tal razón se le hace tres cortes encima del relleno y cortes a la orilla.
- ✓ Se coloca en la lata previamente engrasada y se dejan en reposo y obtener el crecimiento deseado para posteriormente hornearlo por un tiempo de 20 minutos a 350° F.

A continuación, se presenta la lista de los ingredientes utilizados para la elaboración de dicho relleno, así como el cuadro de los materiales directos:

INGREDIENTES

- ✓ Receta de pan francés.
- ✓ Peperoni
- ✓ Quesillo
- ✓ Jalapeño
- ✓ Chile verde

- ✓ Cebolla
- ✓ Salsa de tomate

MATERIALES DIRECTOS

Tabla 18: Costo de Materiales Directos para Relleno de Jalapeño

MATERIALES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO	COSTO TOTAL
Harina	3.0000	Lb.	\$ 0.3500	\$ 1.0500
Levadura	2.0000	Cda	\$ 0.1000	\$ 0.2000
Azúcar	2.0000	Onzas	\$ 0.0300	\$ 0.0600
Manteca	2.4000	Onzas	\$ 0.0400	\$ 0.0960
Jalapeño	4.0000	Unidades	\$ 0.0300	\$ 0.1200
Chiles verdes	8.0000	Unidades	\$ 0.1700	\$ 1.3600
Cebolla	3.0000	Unidades	\$ 0.2600	\$ 0.7800
Quesillo	4.0000	Lb.	\$ 1.8700	\$ 7.4800
Peperoni	1.0000		\$ 0.2000	\$ 0.2000
COSTO TOTAL DE MATERIALES DIRECTOS				\$ 11.3460

Al día se elaboran 18 unidades, entonces para obtener el costo de unidades diarias se realiza lo siguiente:

$$\text{\$ } 11.3460 / 18 = \text{\$ } \mathbf{0.6303} \text{ por unidad.}$$

El costo de materiales directos diarios, para los rellenos de jalapeño, es: **\\$ 11.3460**

5.3.2 PANIFICACIÓN SUAVE

Los productos de panificación dulce se detallarán de forma individual ya que cada uno cuenta con procedimientos específicos y los ingredientes tienden a variar entre recetas.

5.3.2.1 RECETAS DE PANIFICACIÓN DE PAN SUAVE

5.3.2.1.1 RECETA DE PASTEL DE QUESO

INGREDIENTES:

- ✓ Queso crema
- ✓ Maicena
- ✓ Azúcar
- ✓ Huevos
- ✓ Leche en polvo
- ✓ Agua
- ✓ Harina suave
- ✓ Margarina
- ✓ Sal

Tabla 19: Costo de Materiales Directos para Pastel de Queso

ETAPAS	MATERIALES	CANT.	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO	COSTO TOTAL
Relleno	Queso crema	2.00	Lb.	\$ 2.8400	\$ 5.6800
	Maicena	2.50	Onzas	\$ 0.1600	\$ 0.4000
	Azúcar	4.00	Onzas	\$ 0.0300	\$ 0.1200
	Huevos	6.00	Unidades	\$ 0.1200	\$ 0.7200
	Leche en polvo	230.00	Gramos	\$ 0.0001	\$ 0.0230
Concha	Harina suave	8.00	Onzas	\$ 0.0200	\$ 0.1600
	Margarina	3.00	Onzas	\$ 0.0625	\$ 0.1875
	Leche en polvo	57.50	Gramos	\$ 0.0200	\$ 1.1500
Mermelada de Fresa	Fresas	21.34	Onzas	\$ 0.0600	\$ 1.2804
	Azúcar	8.00	Onzas	\$ 0.0300	\$ 0.2400
	COSTO TOTAL DE MATERIALES DIRECTOS				\$ 9.9609

Con las cantidades de los ingredientes anteriores se obtienen cuatro pasteles de queso; entonces para obtener el costo unitario se realiza lo siguiente:

$$\$ 9.9609/4 = \$ 2.4902 \text{ por unidad.}$$

El costo de materiales directos semanales, para el pastel de queso, es: **\$9.9609**

Este producto consta de tres etapas: El relleno, la base o concha y la cobertura que es una mermelada de fresa; a continuación se detallan los procedimientos de cada una de las partes.

1. RELLENO

PROCEDIMIENTO

- ✓ Antes que nada se pesan correctamente todos los ingredientes.
- ✓ Luego se pone en el vaso de la licuadora el Queso crema y el azúcar y se procede a batirlo hasta que quede bien incorporado.

2. CONCHA

PROCEDIMIENTO

- ✓ Se mezcla harina, sal, leche, margarina dándole una consistencia arenosa.
- ✓ Se hace una rosca o cráter y se agrega el agua helada y se procede a mezclar suave y se bolea colocando harina.
- ✓ Luego se deja en reposo por 20 minutos tapada o en bolsa plástica en la refrigeradora, para comenzar a trabajar el disco para el cheesecake.
- ✓ Y se coloca en un molde engrasado y se rellena con la mezcla de queso.

3. MERMELADA DE FRESA

PROCEDIMIENTO

- ✓ Lo primero que se hace es lavar bien las fresas con sumo cuidado eliminando todas las hojitas y rabitos que estos contengan.
- ✓ Una vez lavadas se introducen en una sartén con agua y se espera a que rompa hervor el agua.

- ✓ Cuando esto ocurra, se retira del fuego y se deja en reposo por cinco minutos descubiertos.
- ✓ Transcurrido ese tiempo, pasan por el colador; el puré de fresas resultante se coloca nuevamente en una cazuela junto con el azúcar y el zumo de limón.
- ✓ Luego se calienta y remozan continuamente hasta obtener una mermelada espesa, momento en el cual se retira del fuego y se deja enfriar.

Luego de tener lista la concha, el relleno y la mermelada se procede a montar el postre. Se le coloca el relleno a la base y luego se cubre la superficie con la mermelada de fresa.

5.3.2.1.2 TARTALETAS

INGREDIENTES

- ✓ Harina suave
- ✓ Manteca
- ✓ Agua
- ✓ Leche en polvo
- ✓ Maicena
- ✓ Canela
- ✓ Azúcar
- ✓ Fresas
- ✓ Gelatina simple

Tabla 20: Costo de Materiales Directos para Tartaletas

ETAPAS	MATERIALES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO	COSTO TOTAL
Pasta	Harina suave	43.4200	Onzas	\$ 0.0200	\$ 0.8684
Quebrada	Manteca	21.7100	Onzas	\$ 0.0400	\$ 0.8684

Crema Pastelera	Maicena	6.8571	Onzas	\$ 0.1600	\$ 1.0971
	Leche en polvo	105.1429	Gramos	\$ 0.0001	\$ 0.0105
	Azúcar	17.1428	Onzas	\$ 0.0300	\$ 0.5143
Brillo	Gelatina simple	2.2857	Onzas	\$ 0.3200	\$ 0.7314
	Maicena	2.2857	Onzas	\$ 0.1600	\$ 0.3657
	Azúcar	128.000	Onzas	\$ 0.0300	\$ 0.2400
	COSTO TOTAL DE MATERIALES DIRECTOS				\$ 4.6958

Cada vez que se elabora la receta se obtienen 32 unidades, entonces el costo de unidades semanales se obtiene de la siguiente manera:

$$\$ 4.6958 / 32 = \$ 0.1467 \text{ por unidad.}$$

El costo de materiales directos semanales, para las tartaletas, es: **\$ 4.6958**

Este producto, al igual que el pastel de queso, consta de tres partes: Elaboración de las bases con la pasta quebrada, la crema pastelera y el brillo; a continuación se detallan los procedimientos de cada una de las partes.

1. PASTA QUEBRADA

PROCEDIMIENTO

- ✓ Se une todos los ingredientes haciendo una rosca de harina para hacer una concha especial.
- ✓ Se amasa hasta obtener una masa homogénea.
- ✓ Luego se proporcionan según lo que vaya a elaborar, se procede a estirar porciones de masa con el rodillo.
- ✓ Por último se hornean a 350° F, por 25 a 30 minutos aproximadamente.
- ✓ Se procede a cortar la fruta que llevará como relleno cuando estén horneadas las bases.

2. CREMA PASTELERA

PROCEDIMIENTO

- ✓ Se pesan y se miden correctamente los ingredientes.
- ✓ Se licua todos los ingredientes y posteriormente se cuelan y se deposita en una olla
- ✓ Se cocina a fuego medio moviendo constantemente para que no se queme, hasta punto de ebullición.

3. BRILLO

PROCEDIMIENTO

- ✓ Se coloca en un recipiente una parte del agua con la gelatina y se lleva al fuego.
- ✓ Posteriormente se agrega el azúcar y la maicena disuelta en el agua restante.
- ✓ Se deja hervir y se coloca sobre la fruta deseada.

Para preparar la tartaleta se necesita tener todo listo (concha, crema pastelera, brillo y la fruta cortada). En cada base se coloca primero la crema pastelera, la fruta y el brillo se utiliza para darle una mejor presentación al producto. Unidades obtenidas son 32.

5.3.2.1.3 TORTA DE NARANJA

INGREDIENTES

- ✓ Harina suave
- ✓ Azúcar
- ✓ Margarina
- ✓ Polvo de hornear
- ✓ Leche en polvo
- ✓ Sal
- ✓ Jugo de naranja
- ✓ Ralladura de naranja

- ✓ Pasas

Tabla 21: Costo de Materiales Directos para Torta de naranja

MATERIALES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO	COSTO TOTAL
Harina suave	48.000	Onzas	\$ 0.0200	\$ 0.9600
Margarina	48.000	Onzas	\$ 0.0600	\$ 2.8800
Azúcar	7.5000	Tazas	\$ 0.1050	\$ 0.7875
Jugo de naranja	3.0000	Tazas	\$ 0.0800	\$ 0.2400
Leche en polvo	45.9999	Gramos	\$ 0.0001	\$ 0.0006
Pasas	3.0000	Onzas	\$ 0.0500	\$ 0.1500
Huevos	18.0000	Unidades	\$ 0.1200	\$ 2.1600
COSTO TOTAL DE MATERIALES DIRECTOS				\$ 7.1781

De la receta se obtienen tres tortas de naranja, entonces para obtener el costo de cada unidad, se realiza lo siguiente:

$\$ 7.1781 / 3 = \$ 2.3927$ por cada torta de naranja

El costo de materiales directos semanales, para la torta de naranja, es: **\$ 7.1781**

PROCEDIMIENTO

- ✓ Se miden correctamente todos los ingredientes antes de comenzar la mezcla.
- ✓ Primero se procede a cremar la margarina y el azúcar por un tiempo de 10 minutos.
- ✓ Luego se agrega los 6 huevos y se mezcla por un tiempo de tres minutos.
- ✓ Una vez cremada los ingredientes anteriores se procede a cernir la harina y se le agrega la leche, el polvo de hornear y la sal. Una vez lista la harina se le agrega a los ingredientes cremados junto con la ralladura y el jugo de naranja y se mezcla por tres minutos, hasta tener una crema homogénea.
- ✓ A continuación se prepara la lata donde se horneara la torta, se engrasa y se enharina la lata. Se le agrega la lata a la mezcla una vez agregada se le

colocan las pasas en la superficie y se procede a hornear por un tiempo de 20 minutos.

5.3.2.1.4 TORTA DE CAFÉ

INGREDIENTES

- ✓ Harina sueva
- ✓ Azúcar
- ✓ Margarina
- ✓ Polvo de hornear
- ✓ Leche en polvo
- ✓ Sal
- ✓ Café en polvo
- ✓ Pasas

Tabla 22: Costo de Materiales Directos para Torta de café

MATERIALES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO	COSTO TOTAL
Harina suave	3.0000	Lb.	\$ 0.3200	\$ 0.9600
Margarina	48.000	Onzas	\$ 0.0600	\$ 2.8800
Azúcar	7.5000	Tazas	\$ 0.1050	\$ 0.7875
Café en polvo	12.0000	Sobres	\$ 0.0685	\$ 0.8220
Leche en polvo	45.9999	Gramos	\$ 0.0045	\$ 0.2070
Pasas	3.0000	Onzas	\$ 0.0500	\$ 0.1500
Huevos	18.0000	Unidades	\$ 0.1200	\$ 2.1600
COSTO TOTAL DE MATERIALES DIRECTOS				\$ 7.9665

De la receta se obtienen tres tortas de naranja, entonces para obtener el costo de cada unidad, se realiza lo siguiente:

$$\text{\$ 7.9665} / 3 = \text{\$ 2.6555 por unidad}$$

El costo de materiales directos semanales, para la torta de café, es: **\\$ 7.9665**

PROCEDIMIENTO

- ✓ Se mide correctamente todos los ingredientes antes de comenzar la mezcla.
- ✓ Primero se procede a cremar la margarina y el azúcar por un tiempo de 10 minutos.
- ✓ Luego se agrega los 6 huevos y se mezcla por un tiempo de tres minutos.
- ✓ Una vez cremada los ingredientes anteriores se procede a cernir la harina y se le agrega la leche, el polvo de hornear, la sal y el café en polvo. Una vez lista la harina se le agrega a los ingredientes cremados y se mezcla por tres minutos, hasta tener una crema homogénea.
- ✓ A continuación se prepara la lata donde se horneara la torta, se engrasa y se enharina la lata. Se le agrega la lata a la mezcla una vez agregada se le colocan las pasas en la superficie y se procede a hornear por un tiempo de 20 minutos.

5.3.2.1.5 PIE DE MANZANA

INGREDIENTES

- ✓ Harina suave
- ✓ Manteca
- ✓ Agua
- ✓ Huevo
- ✓ Polvo de hornear
- ✓ Leche líquida
- ✓ Margarina

MATERIALES DIRECTOS

Tabla 23: Costo de Materiales Directos para Pie de Manzana

MATERIALES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO	COSTO TOTAL
Harina suave	19.0000	Onzas	\$ 0.0200	\$ 0.3800

Manteca	9.5000	Onzas	\$ 0.0412	\$ 0.3914
Manzana	20.0000	Unidades	\$ 0.1500	\$ 3.0000
Azúcar	6.0000	Tazas	\$ 0.1050	\$ 0.6300
Margarina	4.0000	Onzas	\$ 0.0600	\$ 0.2500
COSTO TOTAL DE MATERIALES DIRECTOS				\$ 4.6514

Se obtienen cuatro (4) unidades de pie.

Cada vez que se elabora la receta se obtienen 4 unidades, entonces para obtener el costo de cada unidad, se realiza lo siguiente:

$$\$ 4.6514 / 4 = \$ 1.1629 \text{ por unidad.}$$

El costo de materiales directos semanales, para el pie de manzana, es: **\$ 4.6514**

PROCEDIMIENTO

- ✓ Se une todos los ingredientes haciendo una rosca de harina para hacer una concha especial.
- ✓ Se amasa hasta obtener una masa homogénea.
- ✓ Luego se proporcionan según lo que vaya a elaborar, se procede a estirar porciones de masa con el rodillo.
- ✓ Pelar la manzana y cortarla en trozos pequeños.
- ✓ Agregar la manzana en una sartén y añadir todos los ingredientes debidamente pesados y cocinar por 20 minutos aproximadamente.
- ✓ Por último se hornean a 350° F, por 25 a 30 minutos aproximadamente.

5.3.2.1.6 GALLETAS MONTEMIRA

INGREDIENTES

- ✓ Harina suave
- ✓ Manteca
- ✓ Azúcar

- ✓ Agua

MATERIALES DIRECTOS

Tabla 24: Costo de Materiales Directos para Galletas Montemira

MATERIALES	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO	COSTO TOTAL
Harina suave	60.000	Onzas	\$ 0.0200	\$ 1.2000
Manteca	24.000	Onzas	\$ 0.0400	\$ 0.9600
Azúcar	24.000	Onzas	\$ 0.0300	\$ 0.7200
COSTO TOTAL DE MATERIALES DIRECTOS				\$ 2.8800

De las cantidades anteriores e obtienen 252 galletas.

Cada vez que se elabora la receta se obtienen 252 unidades, entonces para obtener el costo de cada unidad, se realiza lo siguiente:

$$\$ 2.8800/252 = \$ 0.0114 \text{ por unidad.}$$

El costo de materiales directos semanales, para las galletas Montemira, es: **\$2.8800**

PROCEDIMIENTO

- ✓ Una vez listo y medido los ingredientes, lo primero que se realiza es el almíbar; que no es más que la azúcar cocinada en agua hasta que esté totalmente diluida.
- ✓ Luego de tener el almíbar, se espera a que esté frío y se procede a cremar con la manteca.
- ✓ Cuando esté listo el cremado, se agregan los demás ingredientes y se mezclan hasta tener una mezcla homogénea.

PROCEDIMIENTO DE ACUMULACIÓN DE COSTOS EN LA PRODUCCIÓN

5.4.1 DISTRIBUCIÓN DE COSTOS DE MATERIAL DIRECTO

En el apartado anterior, se detallaron los procesos de elaboración de los productos y se dieron a conocer los materiales directos con sus respectivos costos; a continuación se presenta un cuadro resumen que constará de los costos de material directo de cada uno de los productos.

Tabla 25: Resumen de Costo de Materiales Directos para Panificación Fuerte

Materiales	Cantidad	Unidad de Medida	Precio	Costo Total
Harina	3.3462	Lb	\$0.35	\$1.17
Levadura	2.2308	Cda	\$0.10	\$0.22
Azúcar	2.2308	Onzas	\$0.03	\$0.07
Manteca	2.677	Onzas	\$0.04	\$0.11
Quesillo	3.9038	Lb	\$1.87	\$7.30
Pollo	9	Lb	\$1.40	\$12.60
TOTAL DE CMD PARA RELLENO DE POLLO				\$21.47
Harina	3.1154	Lb	\$ 0.3500	\$ 1.0904
Levadura	2.077	Cda	\$ 0.1000	\$ 0.2077
Azúcar	4.1538	Cda	\$ 0.0300	\$ 0.0623
Manteca	2.4923	Onzas	\$ 0.0400	\$ 0.0997
Quesillo	2.5962	Lb	\$ 1.8700	\$ 4.8549
Loroco	8.3077	Onzas	\$ 0.3400	\$ 2.8246
Espinaca	2.0769	Mazo	\$ 0.5400	\$ 1.1215
TOTAL DE CMD PARA RELLENO DE LOROCO				\$ 10.2611
Harina	3.25	Lb	\$ 0.3500	\$ 1.1375
Levadura	2.1667	Cda	\$ 0.1000	\$ 0.2167
Azúcar	4.3333	Cda	\$ 0.0300	\$ 0.0650
Manteca	2.6	Onzas	\$ 0.0400	\$ 0.1040
Jamón	11.9167	Lascas	\$ 0.1600	\$ 1.9067
Queso americano	35.75	Lascas	\$ 0.0200	\$ 0.7150
TOTAL DE CMD PARA RELLENO DE JAMÓN				\$ 4.1449

Harina	3.75	Libras	\$ 0.3500	\$ 1.3125
Levadura	2.5	Cda	\$ 0.1000	\$ 0.2500
Azúcar	5	Cda	\$ 0.0300	\$ 0.0750
Manteca	3	Onzas	\$ 0.0400	\$ 0.1200
Peperoni	1.1	Onzas	\$ 0.2200	\$ 0.2420
Hongos	1.25	Lb	\$ 1.5800	\$ 1.9750
Queso americano	41.25	Lascas	\$ 0.0200	\$ 0.8250
TOTAL DE CMD PARA RELLENO DE PEPERONI				\$ 4.7995
Harina	3	Lb	\$ 0.3500	\$ 1.0500
Levadura	2	Cda	\$ 0.1000	\$ 0.2000
Azúcar	4	Cda	\$ 0.0300	\$ 0.0600
Manteca	2.4	Onzas	\$ 0.0400	\$ 0.0960
Jalapeño	4	unidades	\$ 0.0300	\$ 0.1200
Chiles verdes	8	unidades	\$ 0.1700	\$ 1.3600
Cebolla	3	unidades	\$ 0.2600	\$ 0.7800
Quesillo	4	Lb	\$ 1.8700	\$ 7.4800
Peperoni	1		\$ 0.2000	\$ 0.2000
TOTAL DE CMD PARA RELLENO DE JALAPEÑO				\$ 11.35

Tabla 26: Resumen de Costo de Materiales Directos para Panificación Suave

Productos	Materiales	Cantidad	Unidad de Medida	Precio	Costo Total
Pastel de Queso	Queso crema	2	Lb	\$ 2.8400	\$ 5.6800
	Maicena	2.5	Onz	\$ 0.1600	\$ 0.4000
	Azúcar	4	Onz	\$ 0.0300	\$ 0.1200
	Huevos	6	Unidades	\$ 0.1200	\$ 0.7200
	Leche en polvo	230	Gramos	\$ 0.0001	\$ 0.0230
	Harina suave	8	Onz	\$ 0.0200	\$ 0.1600
	Margarina	3	Onz	\$ 0.0625	\$ 0.1875
	Leche en polvo	57.5	Gramos	\$ 0.0200	\$ 1.1500

	Fresas	21.34	Onz	\$ 0.0600	\$ 1.2804
	Azúcar	8	Onz	\$ 0.0300	\$ 0.2400
	TOTAL DE CMD				\$ 9.9609
Tartaletas	Harina suave	43.42	Onz	\$ 0.0200	\$ 0.8684
	Manteca	21.71	Onzas	\$ 0.0400	\$ 0.8684
	Maicena	6.8571	Onzas	\$ 0.1600	\$ 1.0971
	Leche en polvo	105.1429	Gramos	\$ 0.0001	\$ 0.0105
	Azúcar	17.1428	Onzas	\$ 0.0300	\$ 0.5143
	Gelatina simple	2.2857	Cda	\$ 0.3200	\$ 0.7314
	Maicena	2.2857	Onzas	\$ 0.1600	\$ 0.3657
	Azúcar	8	Lb	\$ 0.0300	\$ 0.2400
	TOTAL DE CMD				\$ 4.6958
Torta de Naranja	Harina suave	3	Lb	\$ 0.0200	\$ 0.9600
	Margarina	3	Lb	\$ 0.0600	\$ 2.8800
	Azúcar	7.5	Tazas	\$ 0.1050	\$ 0.7875
	Jugo de naranja	3	Tazas	\$ 0.0800	\$ 0.2400
	Leche en polvo	45.9999	Onzas	\$ 0.0001	\$ 0.0006
	Pasas	3	Onzas	\$ 0.0500	\$ 0.1500
	Huevos	18	Unidades	\$ 0.1200	\$ 2.1600
	TOTAL DE CMD				\$ 7.1781
Torta de Café	Harina suave	3	Lb	\$ 0.3200	\$ 0.9600
	Margarina	3	Lb	\$ 0.0600	\$ 2.8800
	Azúcar	7.5	Tazas	\$ 0.1050	\$ 0.7875
	Café en polvo	12	Sobres	\$ 0.0685	\$ 0.8220
	Leche en polvo	45.9999	Onzas	\$ 0.0045	\$ 0.2070
	Pasas	3	Onzas	\$ 0.0500	\$ 0.1500
	Huevos	18	Unidades	\$ 0.1200	\$ 2.1600
	TOTAL DE CMD				\$ 7.9665
Pie de Manzana	Harina suave	19	Onzas	\$ 0.0200	\$ 0.3800
	Manteca	9.5	Onzas	\$ 0.0412	\$ 0.3914
	Manzana	20	Unidades	\$ 0.1500	\$ 3.0000

	Azúcar	6	Tazas	\$ 0.1050	\$ 0.6300
	Margarina	4	Onzas	\$ 0.0600	\$ 0.2500
	TOTAL DE CMD				\$ 4.6514
Galletas Montemira	Harina suave	60.000	Onzas	\$ 0.0200	\$ 1.2000
	Manteca	24.000	Onzas	\$ 0.0400	\$ 0.9600
	Azúcar	24.000	Onzas	\$ 0.0300	\$ 0.7200
	TOTAL DE CMD				\$ 2.8800

5.4.2 DISTRIBUCIÓN DEL COSTO DE MANO DE OBRA DIRECTA

La distribución o asignación de la Mano de Obra Directa se hará con base a tiempo que se invierte para la producción de cada uno de los productos. Los salarios que se pagan en concepto de mano de obra directa son de \$230.00 para la chef y para la auxiliar son \$200.00 haciendo un costo total de \$430.00 mensuales en concepto de Mano de Obra Directa.

5.4.2.1 DISTRIBUCIÓN DEL TIEMPO DE MANO DE OBRA DIRECTA PARA PANIFICACIÓN FUERTE

Para distribuir el costo de la mano de obra directa, los tiempos se dividen en:

- ✓ Tiempo de formado para los rellenos, de lunes a viernes, el cual consta de 2.85 horas.
- ✓ Tiempo de horneado de los rellenos, de lunes a viernes, que consta de 2.98 horas

5.3.2.1.1 TIEMPO DE FORMADO

a) Relleno de pollo:

La producción diaria de los rellenos de pollo de lunes a viernes es de 29 unidades.

Tiempo de formado para el relleno de pollo: Según el tiempo observado y medido para la elaboración del relleno de pollo, las empleadas se tardan 30 minutos diarios; entonces para obtener el tiempo por unidad se hace lo siguiente:

30 minutos/ 29 unidades = **1.0345 minutos por unidad** de relleno de pollo

b) Relleno de Loroco:

La producción diaria de los rellenos de loroco de lunes a viernes es de 27 unidades

Tiempo de formado para el relleno de loroco: Al igual que el procedimiento anterior, se midió el tiempo que se necesita para elaborar este tipo de relleno y se divide entre el número de unidades diarias.

27 minutos/27 unidades = **1 minuto por unidad** de relleno de loroco.

c) Relleno de jamón:

La producción diaria de los rellenos de jamón de lunes a viernes es de 26 unidades

Tiempo de formado para el relleno de jamón: Se midió el tiempo que se necesita para elaborar este tipo de relleno y se divide entre el número de unidades diarias.

25 minutos/26 unidades = **0.9615 minutos por unidad** de relleno de jamón.

d) Relleno de Peperoni:

La producción diaria de los rellenos de peperoni de lunes a viernes es de 30 unidades

Tiempo de formado para el relleno de Peperoni: Se midió el tiempo que se necesita para elaborar este tipo de relleno y se divide entre el número de unidades diarias.

29 minutos/30 unidades = **0.9667 minutos por unidad** de relleno de peperoni

e) Relleno de jalapeño:

La producción diaria de los rellenos de jalapeño de lunes a viernes es de 30 unidades

Tiempo de formado para el relleno de jalapeño:

60 minutos/18 unidades = **3.3333 minutos por unidad** de relleno de jalapeño.

5.4.2.1.2 TIEMPO DE HORNEADO

Para establecer el tiempo de horneado por unidad se necesita conocer el valor total de las unidades diarias que se producen de lunes a viernes.

1. Relleno de pollo:	29 unidades
2. Relleno de loroco:	27 unidades
3. Relleno de jamón:	26 unidades
4. Relleno de Peperoni:	30 unidades
5. Relleno de jalapeño:	<u>18 unidades</u>
Total	130 unidades diarias de lunes a viernes

A diferencia de la etapa de formado, el tiempo de horneado se determinó que es igual para todos los rellenos; por tal razón se divide entre todas las unidades producidas, de la siguiente manera:

2.98 horas/ 130 unidades = **0.0229 horas de horneado por unidad.**

A continuación se detallan las **horas diarias** por tipo de relleno y el total de tiempo invertido para hornear dicho producto.

Tabla 27: Tiempo de horneado

PRODUCTO	HORAS DIARIAS DE HORNEADO	HORAS TOTALES DE HORNEADO POR PRODUCTOS	HORAS TOTALES DE TIEMPO DE HORNEADO
Relleno de pollo	0.6641 horas	0.5000 horas	1.1641
Relleno de loroco	0.6183 horas	0.4500 horas	1.0683
Relleno de jamón	0.5954 horas	0.4167 horas	1.0121
Relleno de peperoni	0.6870 horas	0.4833 horas	1.1703
Relleno de jalapeño	0.4122 horas	1.0000 horas	1.4122
Total de horas diarias			5.8270

5.4.2.2 TIEMPO DE PRODUCCIÓN DE PANIFICACIÓN FUERTE PARA DÍA SÁBADO

Se especifica el día sábado, ya que solamente se produce panificación fuerte y tanto los tiempos como las unidades producidas son menores.

Tabla 28: Unidades producidas, día sábado

PRODUCTOS	UNIDADES PRODUCIDAS
Relleno de pollo	13
Relleno de loroco	13
Relleno de jamón	13
Relleno de Peperoni	13
Relleno de jalapeño	18
Total	70 unidades producidas el día sábado

Se tomarán en cuenta los tiempos identificados en la producción normal.

a) Relleno de pollo

Tiempo de formado:

13 unidades (1.0345 minutos) = 13.4485 minutos en producir 13 unidades de relleno de pollo.

Se convertirá en horas los minutos resultantes:

$$13.4485/60 = 0.2241 \text{ horas}$$

Tiempo de horneado:

Se multiplicará el factor de 0.0229 horas por las unidades producidas.

$$13 \text{ unidades } (0.0229) = 0.2977 \text{ horas horneadas}$$

Horas de formado + Horas horneadas = Horas totales de producción

$$0.2241 + 0.2977 = 0.5218 \text{ horas}$$

b) Relleno de loroco

Tiempo de formado:

13 unidades (1 minuto) = 13 minutos en producir 13 unidades de relleno de loroco

Se convertirá en horas los minutos anteriores:

$$13/60 = 0.2167 \text{ horas}$$

Tiempo de horneado:

Se multiplicará el factor de 0.0229 horas por las unidades.

$$13 \text{ unidades } (0.0229) = 0.2977$$

Horas de formado + Horas horneadas día sábado = Horas totales de producción

$$0.2167+0.2977= 0.5144 \text{ horas}$$

c) Relleno de jamón

Tiempo de formado:

13 unidades (0.9615 minutos) = 12.4995 minutos en producir 13 unidades de relleno de jamón

Se convertirá en horas los minutos:

$$12.4995/60 = 0.2083 \text{ horas}$$

Tiempo de horneado:

$$13 \text{ unidades } (0.0229) = 0.2977$$

Horas de formado + Horas horneadas día sábado = Horas totales de producción

$$0.2977+0.2083= 0.506 \text{ horas}$$

d) Relleno de peperoni

Tiempo de formado:

13 unidades (0.9667 minutos) = 12.5671 minutos en producir 13 unidades de relleno de peperoni

Se convertirá en horas los minutos resultantes:

$$12.5671/60 = 0.2095 \text{ horas}$$

Tiempo de horneado:

$$13 \text{ unidades } (0.0229) = 0.2977$$

Horas formado + Horas horneadas día sábado = Horas totales de producción

$$0.2095+0.2977 = 0.5072 \text{ horas}$$

e) Rellenos de jalapeño:

Tiempo de formado:

18 unidades (3.3333 minutos) = 59.9994 minutos en producir 18 unidades de relleno de jalapeño

Se convertirá en horas los minutos que resultaron de la multiplicación anterior:

$$59.9994/60 = 0.9999 \text{ horas}$$

Tiempo de horneado:

$$18 \text{ unidades} (0.0229) = 0.4122$$

Horas de formado + Horas horneadas día sábado = Horas totales de producción

$$0.4122 + 0.9999 = 1.4121 \text{ horas}$$

5.4.2.3 DISTRIBUCIÓN DEL TIEMPO DE MANO DE OBRA DIRECTA PARA PANIFICACIÓN SUAVE

La producción de pan dulce se realiza sólo de lunes a viernes, en la que se invierten 2.17 horas, según tiempo observado y calculado por el equipo de trabajo. Además, los productos no se fabrican diariamente a diferencia de la panificación fuerte, por lo tanto los resultados obtenidos son semanales. A continuación se presenta un cuadro donde se detallan los tiempos de elaboración de pan dulce y el número de unidades producidas.

Tabla 29: Tiempo de elaboración semanal para panificación suave

PRODUCTO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Galletas Montemira	1.17 horas 168 unidades				0.585 horas 84 unidades
Torta de Naranja	0.5 horas 1 unidad		0.5 horas 1 unidad	0.5 horas 1 unidad	
Torta de	0.5 horas		0.5 horas	0.5 horas	

Café	1 unidad		1 unidad	1 unidad	
Pie de Manzana		1 hora 4 unidades			
Pastel de queso		1.17 horas 2 unidades		1.17 horas 2 unidades	
Tartaletas			1.17 horas 14 unidades		1.585 horas 18 unidades
Total	2.17 horas 170 unidades	2.17 horas 6 unidades	2.17 horas 16 unidades	2.17 horas 4 unidades	2.17 horas 102 unidades

Las horas invertidas, en una semana, de pan dulce son de 10.85 horas y las unidades son de 298; esto resulta de sumar los totales de horas y unidades de los 5 días.

5.4.2.4 ASIGNACIÓN DEL COSTO DE MANO DE OBRA DIRECTA

Para la distribución del costo total de Mano de Obra Directa (\$430.00) se necesitan las horas mensuales.

En el caso del pan salado, se sumarán las horas de los 6 días para sacar el tiempo que corresponde a una semana para luego obtener el dato mensual.

Tabla 30: Tiempo semanal de producción para panificación fuerte

PAN SALADO	LUNES A VIERNES	DÍA SÁBADO	TIEMPO POR SEMANA
Relleno de pollo	1.1641 diario (5) = 5.8205 horas	0.5218 horas	6.3423 horas
Relleno de loroco	1.0683 diario (5) = 5.3415horas	0.5144 horas	5.8559 horas
Relleno de jamón	1.0121 diario (5) = 5.0605 horas	0.5060 horas	5.5665 horas
Relleno de peperoni	1.1703 diario (5) =	0.5072 horas	6.3587 horas

	5.8515 horas		
Relleno de jalapeño	1.4122 diario (5) = 7.0610 horas	1.4121 horas	8.4731 horas

5.4.2.4.1 HORAS MENSUALES PARA PANIFICACIÓN FUERTE

Relleno de pollo: 6.3423 horas por semana (4 semanas) = 25.3692 horas mensuales

Relleno de loroco: 5.8559 horas por semana (4 semanas) = 23.4236 horas mensuales

Relleno de jamón: 5.5665 horas por semana (4 semanas) = 22.2660 horas mensuales

Relleno de peperoni: 6.3587 horas por semana (4 semanas) = 25.4348 horas mensuales

Relleno de jalapeño: 8.4731 horas por semana (4 semanas) = 33.8924
horas mensuales

Total de horas mensuales de pan salado = 130.3860 horas mensuales

5.4.2.4.2 HORAS MENSUALES PARA PANIFICACIÓN SUAVE

En el caso del pan dulce, se pasa a calcular el tiempo mensual; ya que los datos obtenidos en la tabla anterior se presentan por semana.

Galletas Montemira: 1.755 horas por semana (4 semanas) = 7.02 horas mensuales

Torta de naranja: 1.5 horas por semana (4 semanas) mensuales	=	6.00	horas
Torta de café: 1.5 horas por semana (4 semanas) mensuales	=	6.00	horas
Pie de manzana: 1 horas por semana (4 semanas) mensuales	=	4.00	horas
Pastel de queso: 2.34 horas por semana (4 semanas) mensuales	=	9.36	horas
Tartaletas: 2.755 horas por semana (4 semanas) <u>mensuales</u>	=	<u>11.10</u>	<u>horas</u>
Total de horas de pan dulce mensuales		43.48	horas

Una vez determinado el tiempo por panificación, se suman para obtener las horas en general:

Horas totales de producción en el mes: 130.3860 + 43.48= **173.866 horas**

$$\text{Costo de Mano de Obra por Hora} = \frac{\text{Costo total de Mano de Obra Directa}}{\text{Horas totales de producción}}$$

$$\text{Costo de Mano de Obra por Hora} = \frac{\$ 430.00}{173.866 h} = \$ 2.4732$$

5.4.2.5 ASIGNACIÓN DE COSTO DE MANO DE OBRA DIRECTA POR PRODUCTO

5.4.2.5.1 PANIFICACIÓN FUERTE

Para obtener lo que corresponde a cada producto, con respecto a mano de obra directa, se realiza la siguiente operación:

Horas mensuales * Costo de MOD por hora

Relleno de pollo: 25.3692 horas mensuales * \$2.4732 = \$ 62.7431

Relleno de loroco: 23.4236 horas mensuales * \$2.4732 = \$ 57.9312

Relleno de jamón: 22.2660 horas mensuales * \$2.4732 = \$ 55.0683

Relleno de peperoni: 25.4348 horas mensuales * \$2.4732 = \$ 62.9053

Relleno de jalapeño: 33.8924 horas mensuales * \$2.4732 = \$ 83.8227

Costo asignado de Mano de Obra Directa **\$ 322.4706**

COSTO POR UNIDAD DE MANO DE OBRA DIRECTA PARA PAN SALADO

Relleno de pollo: \$ 62.7431/ 632 unidades mensuales = **\$ 0.0993**

Relleno de loroco: \$ 57.9312/ 592 unidades mensuales = **\$ 0.0979**

Relleno de jamón: \$ 55.0683/ 572 unidades mensuales = **\$ 0.0963**

Relleno de peperoni: \$ 62.9053/ 652 unidades mensuales = **\$ 0.0965**

Relleno de jalapeño: \$ 83.8227/ 432 unidades mensuales = **\$ 0.1940**

5.4.2.5.2 PANIFICACIÓN SUAVE

Al igual que en la panificación fuerte, se calcula lo que corresponde a cada producto, de mano de obra directa.

Horas mensuales * Costo de MOD por hora

Galletas Montemira: 7.02 horas mensuales * \$2.4732 = \$ 17.3619

Torta de naranja: 6.00 horas mensuales * \$2.4732 = \$ 14.8392

Torta de café: 6.00 horas mensuales * \$2.4732 = \$ 14.8392

Pie de manzana: 4.00 horas mensuales * \$2.4732 = \$ 9.8928

Pastel de queso: 9.36 horas mensuales * \$2.4732 = \$ 23.1492

Tartaletas: 11.10 horas mensuales * \$2.4732 = \$ 27.4525

Costo asignado de Mano de Obra Directa: \$ 107.5348

COSTO POR UNIDAD DE MANO DE OBRA DIRECTA PARA PAN DULCE

Galletas Montemira: \$ 17.3619 / 1008 unidades mensuales = \$ 0.0172

Torta de naranja: \$ 14.8392 / 12 unidades mensuales = \$ 1.2366

Torta de café: \$ 14.8392 / 12 unidades mensuales = \$ 1.2366

Pie de manzana: \$ 9.8928 / 16 unidades mensuales = \$ 0.6183

Pastel de queso: \$ 23.1492 / 16 unidades mensuales = \$ 1.4468

Tartaletas: \$ 27.4525 / 128 unidades mensuales = \$ 0.2145

5.4 COSTEO NORMAL

Para la presente propuesta se utilizará el costeo normal; ya que consiste en cargar los costos indirectos de fabricación al inventario de trabajo en proceso con base en una tasa de aplicación predeterminada de costos indirectos de fabricación multiplicada por un factor real. Esta técnica es llamada costeo normal porque los costos indirectos totales de fabricación para un periodo se "normalizan" o se promedian sobre la actividad productiva de un periodo.

5.5.1 DETERMINACIÓN DE LA TASA PREDERTEMINADA DE APLICACIÓN

Para la determinación de la Tasa Predeterminada de Aplicación se tomará como base el costo del material directo que la cafetería utiliza para fabricar sus productos.

Este método es adecuado cuando puede determinarse la existencia de una relación directa entre el costo indirecto de fabricación y el costo de los materiales directos. Cuando los materiales directos constituyen una parte considerable del costo total puede inferirse que los costos indirectos de fabricación están

directamente relacionados con los materiales directos. La fórmula a aplicar es la siguiente:

$$\frac{\text{Costos Indirectos de Fabricación Estimados}}{\text{Costos de los Materiales Directos Estimados}} * 100$$

= % del costo de los materiales directos

5.5.1.1 PRESUPUESTO DE LOS COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

A continuación, se presenta un cuadro en el que se detalla cuáles son los diferentes elementos que formarán parte de los Costos Indirectos de Fabricación Estimados, así como también cuál es su importe monetario.

Antes de asignar los costos indirectos de fabricación se aplicará un porcentaje al área de producción y al área de ventas, ya que las dos áreas están ubicadas en la misma estructura.

Tabla 31: DISTRIBUCIÓN POR PORCENTAJE DE COSTOS

CONCEPTO	COSTO MENSUAL	COSTO ANUAL	ÁREA DE PRODUCCIÓN	ÁREA DE VENTAS
Material indirecto *		\$ 648.1310	100%	0%
Energía eléctrica	\$ 1.4800	\$ 17.7600	25%	75%
Servicio de agua	\$11.2825	\$ 135.3900	80%	20%
Alquiler	\$ 600.00	\$7,200.0000	40%	60%
Depreciación de equipo de producción **	\$ 36.6029	\$ 439.2344	100%	0%
Utensilios de cocina		\$ 450.0000	100%	0%
Gas (Cilindro 25 lbs)	\$144.00	\$ 1728.00	100%	0%
Impuestos municipales	\$ 6.48	\$ 77.76	40%	60%

* Tabla 18 de estimación de material indirecto

** Tabla 16 de resumen de depreciación

5.5.1.1.1 COSTO DERIVADO DEL USO DE MAQUINARIA Y UTENSILIOS DE COCINA

CUADROS DE DEPRECIACIÓN

A continuación se presenta el equipo de producción y los utensilios de cocina involucrados en el proceso de producción. Estos datos serán de gran ayuda en el momento de realizar la estimación de los Costos Indirectos de Fabricación, específicamente para la depreciación que corresponde anualmente.

HORNO INDUSTRIAL DE 6 LATAS \$880.00

Para el cálculo de depreciación del Horno se estima una vida útil de 10 años, el método que se utilizará para depreciar será el de línea recta

Tabla 32: Depreciación de Horno industrial

AÑOS	DEPRECIACIÓN	VALOR EN LIBROS
0		\$ 880.00
1	\$ 88.00	\$ 792.00
2	\$ 88.00	\$ 704.00
3	\$ 88.00	\$ 616.00
4	\$ 88.00	\$ 528.00
5	\$ 88.00	\$ 440.00
6	\$ 88.00	\$ 352.00
7	\$ 88.00	\$ 264.00
8	\$ 88.00	\$ 176.00
9	\$ 88.00	\$ 88.00
10	\$ 88.00	\$ 0.00

CLAVIJERO PARA 12 LATAS (2)

La vida útil que se estimó para los clavijeros es de 15 años

Tabla 33: Depreciación de clavijero

AÑOS	DEPRECIACIÓN	VALOR EN LIBROS
0		\$ 305.3600
1	\$ 20.3573	\$ 285.0027
2	\$ 20.3573	\$ 264.6454
3	\$ 20.3573	\$ 244.2881
4	\$ 20.3573	\$ 223.9308
5	\$ 20.3573	\$ 203.5735
6	\$ 20.3573	\$183.2162
7	\$ 20.3573	\$162.8589
8	\$ 20.3573	\$142.5016
9	\$ 20.3573	\$122.1443
10	\$ 20.3573	\$101.7870
11	\$ 20.3573	\$81.4297
12	\$ 20.3573	\$61.0724
13	\$ 20.3573	\$40.7151
14	\$ 20.3573	\$20.3573
15	\$ 20.3573	\$ 0.00

PILA PLÁSTICA DE DOS LAVADEROS

La pila de dos lavaderos se le estimó una vida útil de 8 años

Tabla 34: Depreciación de pila plástica

AÑOS	DEPRECIACIÓN	VALOR EN LIBROS
0		\$150.00
1	\$ 18.75	\$ 131.25
2	\$ 18.75	\$ 112.50
3	\$ 18.75	\$ 93.75
4	\$ 18.75	\$ 75.00
5	\$ 18.75	\$ 56.25
6	\$ 18.75	\$ 37.50
7	\$ 18.75	\$ 18.75
8	\$ 18.75	\$ 0.00

ESTUFA DE HORNO CON 4 QUEMADORES

Para la estufa se asignó una vida útil de 6 años

Tabla 35: Depreciación de estufa

AÑOS	DEPRECIACIÓN	VALOR EN LIBROS
0		\$ 475.00
1	\$ 79.17	\$ 395.83
2	\$ 79.17	\$ 316.66
3	\$ 79.17	\$ 237.49
4	\$ 79.17	\$ 158.32
5	\$ 79.17	\$ 79.17
6	\$ 79.17	\$ 0.00

MESA DE TRABAJO DE ACERO INOXIDABLE 1.75m X 85m

A la mesa se le estimó una vida útil de 7 años.

Tabla 36: Depreciación de mesa de trabajo

AÑOS	DEPRECIACIÓN	VALOR EN LIBROS
0		\$ 300.00
1	\$ 42.86	\$ 257.14
2	\$ 42.86	\$ 214.28
3	\$ 42.86	\$ 171.42
4	\$ 42.86	\$ 128.56
5	\$ 42.86	\$ 85.70
6	\$ 42.86	\$ 42.86
7	\$ 42.86	\$ 0 .00

VENTILADOR DE TECHO

El ventilador tiene un costo de adquisición de \$53.0973 y se le estimó una vida útil de 3 años.

Tabla 37: Depreciación de ventilador

AÑOS	DEPRECIACIÓN	VALOR EN LIBROS
0		\$ 53.0973
1	\$ 17.6991	\$ 35.3982
2	\$ 17.6991	\$ 17.6991
3	\$ 17.6991	\$ 0.00

ESTANTE 2m X 0.92m

El estante tiene una vida útil de 5 años, con un costo de adquisición de \$44.25

Tabla 38: Depreciación de estante

AÑOS	DEPRECIACIÓN	VALOR EN LIBROS
0		\$ 44.25
1	\$ 8.85	\$ 35.40
2	\$ 8.85	\$ 26.55
3	\$ 8.85	\$ 17.70
4	\$ 8.85	\$ 8.85
5	\$ 8.85	\$ 0.00

HORNO MICROONDAS

Al horno se le estima una vida útil de 5 años, con un costo de adquisición de \$
150.00

Tabla 39: Depreciación de Horno microondas

AÑOS	DEPRECIACIÓN	VALOR EN LIBROS
0		\$ 150.00
1	\$ 30.00	\$ 120.00
2	\$ 30.00	\$ 90.00
3	\$ 30.00	\$ 60.00
4	\$ 30.00	\$ 30.00
5	\$ 30.00	\$ 0.00

PROCESADOR DE ALIMENTOS

Tiene una vida útil de 5 años, con un valor de \$ 140.00

Tabla 40: Depreciación de procesador

AÑOS	DEPRECIACIÓN	VALOR EN LIBROS
0		\$ 140.00
1	\$ 28.00	\$ 112.00
2	\$ 28.00	\$ 84.00
3	\$ 28.00	\$ 56.00
4	\$ 28.00	\$ 28.00
5	\$ 28.00	\$ 0.00

BÁSCULA

Tiene una vida útil de 5 años, con un valor de \$ 152.74

Tabla 41: Depreciación de Báscula

AÑOS	DEPRECIACIÓN	VALOR EN LIBROS
0		\$ 152.74
1	\$ 30.548	\$ 122.192
2	\$ 30.548	\$ 91.644
3	\$ 30.548	\$ 61.096
4	\$ 30.548	\$ 30.548
5	\$ 30.548	\$ 0.00

SARTÉN (5 unidades)

A las sartenes se le estima una vida útil de 2 años y todas en conjunto tienen un costo de adquisición de \$150.00

Tabla 42: Depreciación de sartén

AÑOS	DEPRECIACIÓN	VALOR EN LIBROS
0		\$ 150.00
1	\$ 75.00	\$ 75.00
2	\$ 75.00	\$ 0.00

CUADRO RESUMEN DE DEPRECIACIÓN DEL EQUIPO DE PRODUCCIÓN

Tabla 43: Resumen de Depreciación del equipo de producción

Nº	ACTIVO FIJO EQUIPO DE PRODUCCIÓN	COSTO	VIDA ÚTIL	DEPRECIACIÓN ANUAL	DEPRECIACIÓN MENSUAL
1	Horno industrial para 6 latas	\$880.0000	10	\$88.0000	\$7.3333
2	Clavijero para 12 latas	\$305.3600	15	\$20.3573	\$1.6964
3	Pila plástica de 2 lavaderos	\$150.0000	8	\$18.7500	\$1.5625
4	Estufa de horno con 4 quemadores	\$475.0000	6	\$79.1667	\$6.5972
5	Mesa de acero inoxidable	\$300.0000	7	\$42.8571	\$3.5714
6	Ventilador de techo	\$53.0973	3	\$17.6991	\$1.4749
7	Estante	\$44.2500	5	\$8.8500	\$0.7375
8	Horno microondas	\$150.0000	5	\$30.0000	\$2.5000
9	Procesador de alimentos	\$140.0000	5	\$28.0000	\$2.3333
10	Báscula	\$152.7400	5	\$30.5480	\$2.5457
11	Sartén	\$150.0000	2	\$75.0000	\$6.2500
	Total	\$2,800.4473		\$439.2282	\$36.6024

5.5.1.1.2 ESTIMACIÓN DE LOS MATERIALES INDIRECTOS

A continuación, se presentan los materiales que están involucrados en el proceso de producción, pero cuya identificación se vuelve compleja al momento de la individualización de los mismos; por tal razón se tipifican como materiales indirectos de fabricación.

Tabla 44: Material Indirecto de Fabricación

MATERIAL INDIRECTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD MENSUAL	CANTIDAD ANUAL	COSTO UNITARIO	COSTO ANUAL
Sal	Arroba	½	6	\$ 1.7512	\$10.5072
Aceite Azteca bidón (1)	Galones	5	8	\$ 22.3850	\$179.08
Ajo	Bolsa	2	24	\$ 1.2210	\$29.3040
Salsa de tomate	Bote	5	60	\$ 6.9080	\$ 414.48
Ralladura de naranja					\$ 1.4398
Polvo de hornear	Bolsa	0,17	2	\$ 3.0000	\$ 6.0000
Canela	Bote	0,17	2	\$ 3.6600	\$ 7.3200
TOTAL					\$648.1310

Luego de determinar los materiales indirectos y teniendo el porcentaje que corresponde al área de producción, se procede a estimar todos los Costos Indirectos de Fabricación.

Tabla 45: Estimación de Costos Indirectos de Fabricación (CIF)

CONCEPTO	COSTO MENSUAL	COSTO ANUAL	ÁREA DE PRODUCCIÓN
Material indirecto		\$ 648.1310	100%
Energía eléctrica	\$ 0.3700	\$ 4.4400	25%
Servicio de agua	\$ 9.0260	\$ 108.3120	80%
Alquiler	\$ 240.0000	\$ 2880.0000	40%
Depreciación de equipo de producción	\$ 36.6029	\$ 439.2344	100%
Utensilios de cocina		\$ 450.0000	100%
Gas (Cilindro 25)	\$144.00	\$ 1728.00	100%
Impuestos municipales	\$ 2.5920	\$ 31.1040	40%
TOTAL	\$ 524.1018	\$6,289.2214	

5.5.1.1.3 PRESUPUESTO DEL COSTO DE MATERIAL DIRECTO

Como se mencionó anteriormente, se utilizará el costeo normal y éste implica calcular una Tasa Predeterminada de Aplicación para asignar los Costos Indirectos de Fabricación; por tal razón se estimará los costos de material directo que servirán como base para obtener la Tasa Predeterminada de Aplicación Anual.

Tabla 46: Estimación de los Costos de Material Directo para Panificación fuerte

PRODUCTO		COSTO DE MATERIAL DIRECTO DIARIO	COSTO DE MATERIAL DIRECTO SEMANAL	COSTO DE MATERIAL DIRECTO MENSUAL	COSTO DE MATERIAL DIRECTO ANUAL
RELLENO DE POLLO		\$ 21.4684	\$ 128.8104	\$ 515.2416	\$ 6,182.8992
Receta de pan frases	\$ 1.5683				
Pollo	\$ 12.6000				
Quesillo	\$ 7.3001				
RELLENO DE LOROCO		\$ 10.2611	\$ 61.5666	\$ 246.2664	\$ 2,955.1968
Receta de pan frases	\$1.4601				
Quesillo	\$4.8549				

Loroco	\$2.8246				
Espinaca	<u>\$1.1215</u>				
RELLENO DE JAMÓN		\$ 4.1449	\$ 24.8694	\$ 99.4776	\$ 1,193.7312
Receta de pan frases	\$1.5232				
Jamón	\$1.9067				
Queso americano	<u>\$0.7150</u>				
RELLENO DE PEPERONI		\$ 4.7995	\$ 28.7970	\$ 115.1880	\$ 1,382.2560
Receta de pan frases	\$1.7575				
Peperoni	\$0.2420				
Hongos	\$1.9750				
Queso americano	<u>\$0.8250</u>				
RELLENO DE JALAPEÑO		\$ 11.3460	\$ 68.0760	\$ 272.3040	\$ 3,267.6480
Receta de pan frases	\$1.4060				
Jalapeño	\$0.1200				
Chile	\$1.3600				
Cebolla	\$0.7800				
Quesillo	\$7.4800				
Peperoni	<u>\$0.2000</u>				
TOTAL PAN SALADO		\$ 52.0199	\$ 312.1194	\$ 1,248.4776	\$ 14,981.7312

Tabla 47: Estimación de Costos de Material Directo para Panificación suave

PRODUCTO		COSTO DE MATERIAL DIRECTO SEMANAL	COSTO DE MATERIAL DIRECTO MENSUAL	COSTO DE MATERIAL DIRECTO ANUAL
PASTEL DE QUESO		\$9.9609	\$39.8436	\$478.1232
Queso crema	\$5.6800			
Maicena	\$0.4000			
Azúcar	\$0.3600			
Huevos	\$0.7200			
Leche en polvo	\$1.1730			
Harina suave	\$0.1600			
Margarina	\$0.1875			
Fresas	<u>\$1.2804</u>			
TARALETA		\$4.6958	\$18.7832	\$225.3984

Harina suave	\$0.8684			
Manteca	\$0.8684			
Maicena	\$1.4628			
Leche en polvo	\$0.0105			
Azúcar	\$0.7543			
Gelatina simple	<u>\$0.7314</u>			
TORTA DE NARANJA		\$7.1781	\$28.7124	\$344.5488
Harina suave	\$0.9600			
Margarina	\$2.8800			
Azúcar	\$0.7875			
Jugo de naranja	\$0.2400			
Leche en polvo	\$0.0006			
Pasas	\$0.1500			
Huevos	<u>\$2.1600</u>			
TORTA DE CAFÉ		\$7.9665	\$31.8660	\$382.3920
Harina suave	\$0.9600			
Margarina	\$2.8800			
Azúcar	\$0.7875			
Café	\$0.8220			
Leche en polvo	\$0.2070			
Pasas	\$0.1500			
Huevos	<u>\$2.1600</u>			
PIE DE MANZANA		\$4.6514	\$18.6056	\$223.2672
Harina suave	\$0.3800			
Manteca	\$0.3914			
Manzana	\$3.0000			
Azúcar	\$0.6300			
Margarina	<u>\$0.2500</u>			
GALLETAS MONTEMIRA		\$2.8800	\$11.5200	\$138.2400
Harina suave	\$1.2000			
Manteca	\$0.9600			
Azúcar	<u>\$0.7200</u>			
PAN DULCE TOTAL		\$ 37.3327	\$ 149.3308	\$ 1,791.9696

TOTAL DE COSTO DE MATERIAL DIRECTO	\$14,981.7312 + \$1,791.9696= \$ 16,773.7008
---	---

Teniendo las estimaciones de los Costos Indirectos de Fabricación y de los Costos de Materiales Directos, se procede a calcular la Tasa Predeterminada de Aplicación de la siguiente manera:

$$TPA = \frac{\text{Costos Indirectos de Fabricación Estimados}}{\text{Costos de Materiales Directos}}$$

$$TPA = \frac{\$ 6,289.2214}{\$ 16,773.7008} = 0.3749453669$$

$$TPA = 0.3749453669 * 100$$

$$= 37.49453669 \% \text{ del costo de los materiales directos}$$

5.5.1.2 DISTRIBUCIÓN DE LOS COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN (CIF) A CADA PRODUCTO QUE ELABORA LA CAFETERÍA DI CUORE

Se multiplicará la tasa predeterminada de los CIF por el material directo para obtener lo que corresponde a cada producto.

PANIFICACIÓN FUERTE:

5.5.1.2.1 RELLENO DE POLLO

$$\text{CIF APLICADOS} = \text{CMD} * \text{TPA}$$

$$\text{CIF APLICADOS} = \$ 21.4684 * 37.49453669 \% = \$ 8.0495$$

$$\text{Costo de Mano de Obra Directa} = \$0.0993 (29 \text{ unidades}) = \$2.8797$$

Tabla 48: Costo de Producción Diario

MATERIAL DIRECTO	MANO DE OBRA DIRECTA	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION	TOTAL
\$ 21.4684	\$ 2.8797	\$ 8.0495	\$ 32.3976

Costo de producción por unidad

Material Directo: \$ 21.4684/29 unidades diarias = \$0.7403

Costo de Mano de Obra Directa por unidad = \$0.0993

Costos Indirectos de Fabricación = \$8.0495/29 unidades diarias = \$0.2776

Total de Costo de Producción por unidad: \$1.1171

5.5.1.2.2 RELLENO DE LOROCO

CIF APLICADOS = CMD * TPA

CIF APLICADOS = \$10.2611 * 37.49453669 % = \$3.8474

Costo de Mano de Obra Directa = \$0.0979 (27 unidades) = \$2.6433

Tabla 49: Costo de producción Diario

MATERIAL DIRECTO	MANO DE OBRA DIRECTA	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	TOTAL
\$10.2611	\$2.6433	\$3.8474	\$ 16.7518

Costo de producción por unidad

Material Directo: \$10.2611/ 27 unidades diarias = \$0.3800

Costo de Mano de Obra Directa por unidad = \$0.0979

Costos Indirectos de Fabricación = \$3.8474/27 unidades diarias = \$0.1425

Total de Costo de Producción por unidad: \$ 0.6204

5.5.1.2.3 RELLENO DE JAMÓN

CIF APLICADOS = CMD * TPA

CIF APLICADOS = \$ 4.1449 * 37.49453669 % =\$1.5541

Costo de Mano de Obra Directa = \$0.0963 (26 unidades)= \$2.5038

Tabla 50: Costo de Producción Diario

MATERIAL DIRECTO	MANO DE OBRA DIRECTA	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION	TOTAL
\$4.1449	\$2.5038	\$1.5541	\$8.2028

Costo de producción por unidad

Material Directo: \$4.1449/ 26 unidades diarias = \$0.1594

Costo de Mano de Obra Directa por unidad = \$0.0963

Costos Indirectos de Fabricación = 1.5541/26 unidades diarias = \$0.0598

Total de Costo de Producción por unidad: \$ 0.3155

5.5.1.2.4 RELLENO DE PEPERONI

CIF APLICADOS = CMD * TPA

CIF APLICADOS = \$4.7995 * 37.49453669 % = \$ 1.7996

Costo de Mano de Obra Directa = \$0.0965 (30 unidades)= \$2.8950

Tabla 51: Costo de Producción Diario

MATERIAL DIRECTO	MANO DE OBRA DIRECTA	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION	TOTAL
\$4.7995	\$2.8950	\$1.7996	\$9.4941

Costo de producción por unidad

Material Directo: \$4.7995/ 30 unidades diarias = \$0.1599

Costo de Mano de Obra Directa por unidad = \$0.0965

Costos Indirectos de Fabricación = \$ 1.7996/30 unidades diarias = \$0.0599

Total de Costo de Producción por unidad: \$ 0.3164

5.5.1.2.5 RELLENO DE JALAPEÑO

CIF APLICADOS = CMD * TPA

CIF APLICADOS = \$ 11.3460 * 37.49453669 % = \$ 4.2541

Costo de Mano de Obra Directa = \$ 0.1940 (18 unidades)= \$3.4920

Tabla 52: Costo de Producción Diario

MATERIAL DIRECTO	MANO DE OBRA DIRECTA	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION	TOTAL
\$11.3460	\$3.4920	\$4.2541	\$ 19.0921

Costo de producción por unidad

Material Directo: \$11.3460/ 18 unidades diarias = \$0.6303

Costo de Mano de Obra Directa por unidad = \$ 0.1940

Costos Indirectos de Fabricación = \$4.2541/18 unidades diarias = \$0.2363

Total de Costo de Producción por unidad: \$ 1.0607

5.5.1.3 PANIFICACIÓN SUAVE

En el caso de la panificación suave se presenta el costo por unidad ya que

5.5.1.3.1 PASTEL DE QUESO

CIF APLICADOS = CMD * TPA

CIF APLICADOS = \$2.4902 * 37.49453669 % = **\$0.9337**

Costo de Mano de Obra Directa = \$ 1.4468

Tabla 53: Costo de Producción por unidad

MATERIAL DIRECTO	MANO DE OBRA DIRECTA	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION	TOTAL DE COSTO POR UNIDAD
\$2.4902	\$ 1.4468	\$ 0.9337	\$ 4.8707

5.5.1.3.2 TARTALETAS

CIF APLICADOS = CMD * TPA

CIF APLICADOS = \$0.1467 * 37.49453669 % = **\$0.0550**

Costo de Mano de Obra Directa = \$ 0.2145

Tabla 54: Costo de Producción por unidad

MATERIAL DIRECTO	MANO DE OBRA DIRECTA	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION	TOTAL DE COSTO POR UNIDAD
\$0.1467	\$ 0.2145	\$ 0.0550	\$ 0.4162

5.5.1.3.3 TORTA DE NARANJA

CIF APLICADOS = CMD * TPA

CIF APLICADOS = \$ 2.3927 * 37.49453669 % = **\$0.8971**

Costo de Mano de Obra Directa = \$ 1.2366

Tabla 55: Costo de Producción Unitario

MATERIAL DIRECTO	MANO DE OBRA DIRECTA	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION	TOTAL DE COSTO POR UNIDAD
\$2.3927	\$ 1.2366	\$0.8971	\$4.5264

5.5.1.3.4 TORTA DE CAFÉ

CIF APLICADOS = CMD * TPA

CIF APLICADOS = \$2.6555 * 37.49453669 % = **\$0.9957**

Costo de Mano de Obra Directa = \$1.2366

Tabla 56: Costo de Producción por unidad

MATERIAL DIRECTO	MANO DE OBRA DIRECTA	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION	TOTAL DE COSTO POR UNIDAD
\$2.6555	\$ 1.2366	\$ 0.9957	\$ 4.8878

5.5.1.3.5 PIE DE MANZANA

CIF APLICADOS = CMD * TPA

CIF APLICADOS = \$1.1629 * 37.49453669 % = **\$ 0.4360**

Costo de Mano de Obra Directa = \$0.6183

Tabla 57: Costo de Producción por unidad

MATERIAL DIRECTO	MANO DE OBRA DIRECTA	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION	TOTAL DE COSTO POR UNIDAD
\$1.1629	\$0.6183	\$0.4360	\$ 2.2172

5.5.1.3.6 GALLETAS MONTEMIRA

CIF APLICADOS = CMD * TPA

CIF APLICADOS = \$0.0114 * 37.49453669 % = **\$ 0.0043**

Costo de Mano de Obra Directa = \$ 0.0172

Tabla 58: Costo de Producción por unidad

MATERIAL DIRECTO	MANO DE OBRA DIRECTA	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION	TOTAL DE COSTO POR UNIDAD
\$0.0114	\$ 0.0172	\$0.0043	\$0.0329

5.6 ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS TERMINADOS

Se cuenta con bandejas plásticas que son utilizadas por los vendedores para llevar el pan, en el caso de las ventas que se realizan fuera de la Cafetería. Se le coloca en el fondo de la bandeja papel craft y luego polipel para un mejor almacenamiento del producto mientras se vende.

El 25% del pan salado se deja en el local y se almacena en vitrinas. Para el caso del pan dulce este solamente se mantiene dentro del local, en vitrinas para la venta al público.

5.7 DISTRIBUCIÓN DE PRODUCCIÓN

Una vez que los productos, en el caso de la panificación fuerte, salen del horno están listos para su distribución. El 75% de la producción se vende fuera del local de ventas y estos productos se distribuyen actualmente en la ciudad de San Francisco Gotera. El 25% de la panificación se vende dentro de la sala de ventas de la Cafetería para la vista de los clientes.

5.8 DETERMINACIÓN DE GASTOS DE OPERACIÓN

Los gastos de operación se dividen en gastos de administración y gastos de venta. Para este caso la Cafetería Di Cuore solo dispone de dos gasto de Administración

que sería el pago de los honorarios al contador y el salario del propietario, por tal razón todos los demás gastos pertenecen a gastos de ventas.

5.8.1 DEPRECIACIÓN DE LOS BIENES DE LA SALA DE VENTAS

Es necesario conocer la depreciación de los bienes en existencia en el área de ventas; ya que forman parte de los gastos de la misma, los cuales siguen de la siguiente manera:

MESA AUXILIAR DE ACERO INOXIDABLE 1.20m X 0.70m

A la mesa se le estimo una vida útil de 7 años.

Tabla 59: Depreciación de mesa auxiliar

AÑOS	DEPRECIACIÓN	VALOR EN LIBROS
0		\$ 175.00
1	\$ 25.00	\$ 150.00
2	\$ 25.00	\$ 125.00
3	\$ 25.00	\$ 100.00
4	\$ 25.00	\$ 75.00
5	\$ 25.00	\$ 50.00
6	\$ 25.00	\$ 25.00
7	\$ 25.00	\$ 0.00

MESAS DE SERVICIO (4)

A las cuatro mesas se le estimó una vida útil de 4 años y se depreciaron en conjunto, teniendo un costo de adquisición de \$120.00 cada una.

Tabla 60: Depreciación de mesas de servicio

AÑOS	DEPRECIACIÓN	VALOR EN LIBROS
0		\$ 480.00
1	\$ 120.00	\$ 360.00
2	\$ 120.00	\$ 240.00

3	\$ 120.00	\$ 120.00
4	\$ 120.00	\$ 0.00

REFRIGERADOR GRS

Tiene un costo de adquisición de \$550.00, estimándole una vida útil de 5 años.

Tabla 61: Depreciación de Refrigerador

AÑOS	DEPRECIACIÓN	VALOR EN LIBROS
0		\$ 550.00
1	\$ 110.00	\$ 440.00
2	\$ 110.00	\$ 330.00
3	\$ 110.00	\$ 220.00
4	\$ 110.00	\$ 110.00
5	\$ 110.00	\$ 0.00

VITRINA

Tiene un costo de adquisición de \$350.00, estimándole una vida útil de 5 años.

Tabla 62: Depreciación de vitrina

AÑOS	DEPRECIACIÓN	VALOR EN LIBROS
0		\$ 350.00
1	\$ 70.00	\$ 280.00
2	\$ 70.00	\$ 210.00
3	\$ 70.00	\$ 140.00
4	\$ 70.00	\$ 70.00
5	\$ 70.00	\$ 0.00

CAJA

Tiene un costo de adquisición de \$200.00, estimándole una vida útil de 5 años.

Tabla 63 Depreciación de caja

AÑOS	DEPRECIACIÓN	VALOR EN LIBROS
0		\$ 200.00
1	\$ 40.00	\$ 160.00
2	\$ 40.00	\$ 120.00
3	\$ 40.00	\$ 80.00
4	\$ 40.00	\$ 40.00
5	\$ 40.00	\$ 0.00

TELEVISOR

Tiene un costo de adquisición de \$ 486.7257, estimándole una vida útil de 8 años.

Tabla 64: Depreciación de televisor

AÑOS	DEPRECIACIÓN	VALOR EN LIBROS
0		\$ 486.7257
1	\$ 60.8407	\$ 425.8850
2	\$ 60.8407	\$ 365.0443
3	\$ 60.8407	\$ 304.2036
4	\$ 60.8407	\$ 243.3629
5	\$ 60.8407	\$ 182.5222
6	\$ 60.8407	\$ 121.6815
7	\$ 60.8407	\$ 60.8408
8	\$ 60.8407	\$ 0.01

VENTILADORES

En la sala de ventas se poseen dos ventiladores de techo cuyo valor de adquisición es de \$ cada uno, estimándole una vida útil de 3 años. Al igual que las mesas de servicio, se depreciarán de forma grupal.

Tabla 65: Depreciación de ventiladores

AÑOS	DEPRECIACIÓN	VALOR EN LIBROS
0		\$ 106.1946
1	\$ 35.3982	\$ 70.7964
2	\$ 35.3982	\$ 35.3982
3	\$ 35.3982	\$ 0.00

LAVA PLATOS

Tiene un costo de adquisición de \$150.00, estimándole una vida útil de 6 años.

Tabla 66: Depreciación de lava platos

AÑOS	DEPRECIACIÓN	VALOR EN LIBROS
0		\$ 150.00
1	\$ 25.00	\$ 125.00
2	\$ 25.00	\$ 100.00
3	\$ 25.00	\$ 75.00
4	\$ 25.00	\$ 50.00
5	\$ 25.00	\$ 25.00
6	\$ 25.00	\$ 0.00

HORNO TOSTADOR

Tiene un valor de adquisición de \$ 50.00, estimándole una vida útil de 2 años.

Tabla 67: Depreciación de Horno tostador

AÑOS	DEPRECIACIÓN	VALOR EN LIBROS
0		\$ 48.00
1	\$ 24.00	\$ 24.00
2	\$ 24.00	\$ 0.00

CAFETERA

Tiene un valor de adquisición de \$ 55.00, estimándole una vida útil de 4 años.

Tabla 68: Depreciación de cafetera

AÑOS	DEPRECIACIÓN	VALOR EN LIBROS
0		\$ 55.00
1	\$ 13.75	\$ 41.25
2	\$ 13.75	\$ 27.50
3	\$ 13.75	\$ 13.75
4	\$ 13.75	\$ 0.00

CUADRO RESUMEN DE DEPRECIACIÓN DEL ÁREA DE VENTAS

Tabla 69: Resumen de depreciación del Equipo del Área de Ventas

Nº	ACTIVO FIJO SALA DE VENTAS	COSTO	VIDA ÚTIL	DEPRECIACIÓN ANUAL	DEPRECIACIÓN MENSUAL
1	Mesas metálicas	\$175.0000	7	\$ 25.0000	\$ 2.0833
2	Mesa de servicios	\$480.0000	4	\$120.0000	\$10.0000
3	Refrigerador	\$550.0000	5	\$110.0000	\$ 9.1667
4	Vitrina	\$350.0000	5	\$ 70.0000	\$ 5.8333
5	Caja	\$200.0000	5	\$ 40.0000	\$ 3.3333
6	Televisor	\$486.7257	8	\$ 60.8407	\$ 5.0701
7	Ventiladores	\$106.1946	3	\$ 35.3982	\$ 2.9499
8	Lavaplatos	\$150.0000	6	\$ 25.0000	\$ 2.0833
9	Horno tostador	\$ 48.0000	2	\$ 24.0000	\$ 2.0000
10	Cafetera	\$ 55.0000	4	\$ 13.7500	\$ 1.1458
	Total	\$2,600.9203		\$523.9889	\$ 43.6657

Una vez calculada la depreciación, se pasa a determinar los gastos de operación restante, como sigue:

Tabla 70: Gastos de Operación

Concepto	MESUAL	ANUAL
Energía eléctrica	\$ 1.1100	\$ 13.3300
Alquiler	\$ 360.00	\$ 4320.00
Depreciación de Bienes *	\$ 43.6657	\$ 523.9889
Servicio de agua	\$ 2.2565	\$ 27.0780
Impuestos municipales	\$ 3.8880	\$ 46.6560
Publicidad	\$ 22.1240	\$265.4867
Comunicaciones	\$ 20.0000	\$ 240.0000
Honorarios del contador	\$ 30.0000	\$360.0000
Salarios	\$ 816.0000	\$ 9792.0000
Otros gastos **	\$156.82	\$ 1881.8000
Capacitación		\$ 28.0000
Total		\$ 17,498.34

* Tabla 69: Resumen de Depreciaciones del equipo del Área de ventas.

** Tabla 71: Cálculo de otros gastos

Los Otros gastos comprenden lo siguiente:

Tabla 71: Cálculo de Otros Gastos

OTROS GASTOS	MENSUAL	ANUAL
Servilletas	\$ 1.9912	\$ 23.8938
Bolsas de papel	\$ 12.0833	\$ 145.0000
Alimentación para los empleados de producción	\$ 100.0000	\$ 1200.0000
Papelería fiscal	\$ 2.3046	\$ 27.6500
Papelería y útiles	\$ 1.1500	\$ 13.8000
Vasos desechables	\$ 5.3805	\$ 64.5664
Papel de empaque	\$ 1.1858	\$ 14.2300
Cubiertos	\$ 3.2800	\$ 39.3600
Bolsas transparentes	\$ 0.5308	\$ 6.3700
Bolsas blancas	\$ 2.5483	\$ 30.5800
Bolsas de basurero	\$ 3.1858	\$ 38.2300
Bolsas negras	\$ 0.1767	\$ 2.1200
Productos para la limpieza	\$ 15.0000	\$ 180.0000
Uniformes		\$ 96.0000
TOTAL		\$ 1,881.00

Para la distribución de los gastos de operación se utilizará una tasa anual para conocer el porcentaje de gasto que corresponde a cada producto. La base que se utilizará para la distribución será la del costo de los materiales directos.

✓ Gastos de Administración anual:

$$\frac{\text{Gastos de Administración}}{\text{Costo de Materiales Directos}}$$

$$\frac{\$ 5188.00}{\$16,773.7008} = 0.309293701 \times 100 = 30.9293701\%$$

✓ Gastos de Ventas:

Gastos de Ventas
Costo de Materiales Directos

$$\frac{\$ 12,310.34}{\$16,773.7008} = 0.7339072127 \times 100 = 73.39072127\%$$

Una vez calculado el porcentaje que se le aplicará a cada producto de gastos de ventas y administración, se procede a realizar su aplicación.

1. Relleno de pollo

$$GASTOS DE ADMINISTRACIÓN = CMD * TASA ANUAL CALCULADA$$

$$GASTOS DE ADMINISTRACIÓN = CMD * 30.9293701\%$$

$$GASTOS DE ADMINISTRACIÓN = \$ 21.4684 * 30.9293701\% = \$ 6.6400$$

$$GASTOS DE VENTA = CMD * TASA ANUAL CALCULADA$$

$$GASTOS DE VENTA = CMD * 73.39072127\%$$

$$GASTOS DE VENTA = \$ 21.4684 * 73.39072127\% = \mathbf{\$ 15.7560}$$

Entonces, le corresponde al relleno de pollo, de gastos de administración un total de \$ 6.6400 y un total de gastos de venta de \$ 15.7560

2. Relleno de loroco

$$GASTOS DE ADMINISTRACIÓN = CMD * TASA ANUAL CALCULADA$$

$$GASTOS DE ADMINISTRACIÓN = CMD * 30.9293701\%$$

$$GASTOS DE ADMINISTRACIÓN = \$ 10.2611 * 30.9293701\% = 3.1737$$

$$GASTOS DE VENTA = CMD * TASA ANUAL CALCULADA$$

$$GASTOS DE VENTA = CMD * 73.39072127\%$$

$$GASTOS DE VENTA = \$ 10.2611 * 73.39072127\% = \mathbf{\$ 7.5307}$$

Entonces, le corresponde al relleno de loroco, de gastos de administración un total de \$ 3.1737 y un total de gastos de venta de \$ 7.5307

3. Relleno de jamón

$$GASTOS DE ADMINISTRACIÓN = CMD * TASA ANUAL CALCULADA$$

$$GASTOS DE ADMINISTRACIÓN = CMD * 30.9293701\%$$

$$GASTOS DE ADMINISTRACIÓN = \$ 4.1449 * 30.9293701\% = \$1.2820$$

$$GASTOS DE VENTA = CMD * TASA ANUAL CALCULADA$$

$$GASTOS DE VENTA = CMD * 73.39072127\%$$

$$GASTOS DE VENTA = \$ 4.1720 * 73.39072127\% = \$3.0619$$

Entonces, le corresponde al relleno de jamón, de gastos de administración un total de \$1.2820 y un total de gastos de venta de \$ 3.0619

4. Relleno de peperoni

$$GASTOS DE ADMINISTRACIÓN = CMD * TASA ANUAL CALCULADA$$

$$GASTOS DE ADMINISTRACIÓN = CMD * 30.9293701\%$$

$$GASTOS DE ADMINISTRACIÓN = \$4.7995 * 30.9293701\% = \$1.4845$$

$$GASTOS DE VENTA = CMD * TASA ANUAL CALCULADA$$

$$GASTOS DE VENTA = CMD * 73.39072127\%$$

$$GASTOS DE VENTA = \$4.7995 * 73.39072127\% = \$3.5224$$

Entonces, le corresponde al relleno de peperoni, de gastos de administración un total de \$1.4845 y un total de gastos de venta de \$3.5224

5. Relleno de jalapeño

$$GASTOS DE ADMINISTRACIÓN = CMD * TASA ANUAL CALCULADA$$

$$GASTOS DE ADMINISTRACIÓN = CMD * 30.9293701\%$$

$$GASTOS DE ADMINISTRACIÓN = \$11.3460 * 30.9293701\% = \$3.5092$$

$$GASTOS DE VENTA = CMD * TASA ANUAL CALCULADA$$

$$GASTOS DE VENTA = CMD * 73.39072127\%$$

$$GASTOS DE VENTA = \$11.3460 * 73.39072127\% = \$8.3269$$

Entonces, le corresponde al relleno de jalapeño, de gastos de administración un total de \$3.5092 y un total de gastos de venta de \$8.3269

6. Pastel de queso

$$GASTOS DE ADMINISTRACIÓN = CMD * TASA ANUAL CALCULADA$$

$$GASTOS DE ADMINISTRACIÓN = CMD * 30.9293701\%$$

$$GASTOS DE ADMINISTRACIÓN = \$2.4902 * 30.9293701\% = \$0.7702$$

$$GASTOS DE VENTA = CMD * TASA ANUAL CALCULADA$$

$$GASTOS DE VENTA = CMD * 73.39072127\%$$

$$GASTOS DE VENTA = \$2.4902 * 73.39072127\% = \$1.8276$$

Entonces, le corresponde al pastel de queso, de gastos de administración un total de \$0.7702 y un total de gastos de venta de \$1.8276

7. Tartaleta

$$GASTOS DE ADMINISTRACIÓN = CMD * TASA ANUAL CALCULADA$$

$$GASTOS DE ADMINISTRACIÓN = CMD * 30.9293701\%$$

$$GASTOS DE ADMINISTRACIÓN = \$0.1467 * 30.9293701\% = \$0.0454$$

$$GASTOS DE VENTA = CMD * TASA ANUAL CALCULADA$$

$$GASTOS DE VENTA = CMD * 73.39072127\%$$

$$GASTOS DE VENTA = \$0.1467 * 73.39072127\% = \$0.1077$$

Entonces, le corresponde a las tartaletas, de gastos de administración un total de \$0.0454 y un total de gastos de venta de \$0.1077

8. Torta de naranja

$$GASTOS DE ADMINISTRACIÓN = CMD * TASA ANUAL CALCULADA$$

$$GASTOS DE ADMINISTRACIÓN = CMD * 30.9293701\%$$

$$GASTOS DE ADMINISTRACIÓN = \$2.3927 * 30.9293701\% = \$0.7400$$

$$GASTOS DE VENTA = CMD * TASA ANUAL CALCULADA$$

$$GASTOS DE VENTA = CMD * 73.39072127\%$$

$$GASTOS DE VENTA = \$2.3927 * 73.39072127\% = \$1.7560$$

Entonces, le corresponde a la torta de naranja, de gastos de administración un total de \$0.7400 y un total de gastos de venta de \$1.7560

9. Torta de café

$$GASTOS DE ADMINISTRACIÓN = CMD * TASA ANUAL CALCULADA$$

$$GASTOS DE ADMINISTRACIÓN = CMD * 30.9293701\%$$

$$GASTOS DE ADMINISTRACIÓN = \$2.6555 * 30.9293701\% = \$0.8213$$

$$GASTOS DE VENTA = CMD * TASA ANUAL CALCULADA$$

$$GASTOS DE VENTA = CMD * 73.39072127\%$$

$$GASTOS DE VENTA = \$2.6555 * 73.39072127\% = \$1.9489$$

Entonces, le corresponde a la torta de café, de gastos de administración un total de \$0.8213 y un total de gastos de venta de \$1.9489

10. Pie de manzana

$$GASTOS DE ADMINISTRACIÓN = CMD * TASA ANUAL CALCULADA$$

$$GASTOS DE ADMINISTRACIÓN = CMD * 30.9293701\%$$

$$GASTOS DE ADMINISTRACIÓN = \$1.1629 * 30.9293701\% = \mathbf{\$0.3597}$$

$$GASTOS DE VENTA = CMD * TASA ANUAL CALCULADA$$

$$GASTOS DE VENTA = CMD * 73.39072127\%$$

$$GASTOS DE VENTA = \$1.1629 * 73.39072127\% = \mathbf{\$0.8535}$$

Entonces, le corresponde al pie de manzana, de gastos de administración un total de \$0.3597 y un total de gastos de venta de \$0.8535

11. Galletas Montemira

$$GASTOS DE ADMINISTRACIÓN = CMD * TASA ANUAL CALCULADA$$

$$GASTOS DE ADMINISTRACIÓN = CMD * 30.9293701\%$$

$$GASTOS DE ADMINISTRACIÓN = \$0.0114 * 30.9293701\% = \mathbf{\$0.0035}$$

$$GASTOS DE VENTA = CMD * TASA ANUAL CALCULADA$$

$$GASTOS DE VENTA = CMD * 73.39072127\%$$

$$GASTOS DE VENTA = \$0.0114 * 73.39072127\% = \mathbf{\$0.0084}$$

Entonces, le corresponde a las galletas Montemira, de gastos de administración un total de \$0.0035 y un total de gastos de venta de \$0.0084

5.8.2 DETERMINACIÓN DEL PRECIO DE VENTA

Una vez determinado los tres elementos del costo y los gastos de operación se procederá a calcular el precio de venta estimado de cada producto. Vale la pena aclarar que el porcentaje de utilidad que se le aplica a cada uno de los productos es diferente.

Para determinar el margen de utilidad de cada producto se utilizará la siguiente ecuación:

$$Utilidad = (CMD + MOD + CIF + GA + GV) * MU\%$$

Para determinar el impuesto se utiliza la siguiente ecuación:

$$IMPUESTO = (CMD + MOD + CIF + GA + GV + MU) * 13\%$$

5.8.1.1 PAN SALADO

✓ RELLENO DE POLLO

Asignación de los gastos de operación

Tabla 72: Determinación del Precio de Venta

MATERIAL DIRECTO	MANO DE OBRA DIRECTA	CIF	GASTOS DE ADMÓN	GASTOS DE VENTAS	15% MARGEN DE UTILIDAD	IVA 13%	TOTAL
\$ 21.4684	\$ 2.8797	\$ 8.0495	\$ 6.6400	\$ 15.7560	\$8.2190	\$8.1917	\$71.2044

Una vez calculado y distribuido los tres elementos del costo, los gastos de operación, margen de utilidad e impuesto se pasa a determinar el precio de venta de la siguiente manera:

Relleno de Pollo = \$71.2044/29 unidades = \$ 2.4553

✓ RELLENO DE LOROCO

Tabla 73: Determinación del Precio de Venta

MATERIAL DIRECTO	MANO DE OBRA DIRECTA	CIF	GASTOS DE ADMÓN	GASTOS DE VENTAS	31.00% MARGEN DE UTILIDAD	IVA 13%	TOTAL
\$10.2611	\$2.6433	\$3.8474	\$ 3.1737	\$ 7.5307	\$ 8.5114	\$ 4.6557	\$ 40.6233

Una vez calculado y distribuido los tres elementos del costo, los gastos de operación, margen de utilidad e impuesto se pasa a determinar el precio de venta de la siguiente manera:

$$\text{Relleno de Loroco} = \$40.62/27 \text{ unidades} = \$1.504 = \$1.50$$

✓ RELLENO DE JAMÓN

Tabla 74: Determinación del Precio de Ventas

MATERIAL DIRECTO	MANO DE OBRA DIRECTA	CIF	GASTOS DE ADMÓN	GASTOS DE VENTAS	174% MARGEN DE UTILIDAD	IVA 13%	TOTAL
\$4.1449	\$2.5038	\$1.5541	\$ 1.2820	\$ 3.0619	\$ 21.8313	\$ 4.4691	\$ 38.8471

Una vez calculado y distribuido los tres elementos del costo, los gastos de operación, margen de utilidad e impuesto se pasa a determinar el precio de venta de la siguiente manera:

$$\text{Relleno de Jamón} = \$38.8471/26 \text{ unidades} = \$1.494 = \$1.50$$

✓ RELLENO DE PEPERONI

Tabla 75: Determinación del Precio de Ventas

MATERIAL DIRECTO	MANO DE OBRA DIRECTA	CIF	GASTOS DE ADMÓN	GASTOS DE VENTAS	172% MARGEN DE UTILIDAD	IVA 13%	TOTAL
\$4.7995	\$2.8950	\$1.7996	\$1.4845	\$3.5224	\$24.9417	\$5.1276	44.5703

Una vez calculado y distribuido los tres elementos del costo, los gastos de operación, margen de utilidad e impuesto, se pasa a determinar el precio de venta de la siguiente manera:

$$\text{Relleno de Peperoni} = \$44.5703/30 \text{ unidades} = \$1.4857 = \$ 1.50$$

✓ RELLENO DE JALAPEÑO

Tabla 76: Determinación del Precio de Ventas

MATERIAL DIRECTO	MANO DE OBRA DIRECTA	CIF	GASTOS DE ADMÓN	GASTOS DE VENTAS	15% MARGEN DE UTILIDAD	IVA 13%	TOTAL
\$11.3460	\$3.4920	\$4.2541	\$3.5092	\$8.3269	\$4.6392	\$4.6238	\$40.1912

Una vez calculado y distribuido los tres elementos del costo, los gastos de operación, margen de utilidad e impuesto, se pasa a determinar el precio de venta de la siguiente manera:

Relleno de Jalapeño= \$40.1912/18 unidades = \$2.2328

5.8.1.2 PANIFICACIÓN SUAVE

✓ PASTEL DE QUESO

Tabla 77: Determinación del Precio de Ventas

MATERIAL DIRECTO	MANO DE OBRA DIRECTA	CIF	GASTOS DE ADMÓN	GASTOS DE VENTAS	42.00% MARGEN DE UTILIDAD	IVA 13%	TOTAL
\$2.4902	\$1.4468	\$0.9337	\$0.7702	\$ 1.8276	\$ 3.1368	\$1.3787	\$12.0000

✓ TARTALETAS

Tabla 78: Determinación del Precio de ventas

MATERIAL DIRECTO	MANO DE OBRA DIRECTA	CIF	GASTOS DE ADMÓN	GASTOS DE VENTAS	55% MARGEN DE UTILIDAD	IVA 13%	TOTAL
\$0.1467	\$0.2145	\$0.0550	\$0.0454	\$0.1077	\$ 0.3131	\$0.1147	\$1.0000

✓ TORTA DE NARANJA

Tabla 79: Determinación del Precio de Ventas

MATERIAL DIRECTO	MANO DE OBRA DIRECTA	CIF	GASTOS DE ADMÓN	GASTOS DE VENTAS	44% MARGEN DE UTILIDAD	IVA 13%	TOTAL
\$2.3927	\$1.2366	\$0.8971	\$0.7400	\$1.7560	\$3.0899	\$1.3146	\$11.4300

✓ TORTA DE CAFÉ

Tabla 80: Determinación del Precio de Ventas

MATERIAL DIRECTO	MANO DE OBRA DIRECTA	CIF	GASTOS DE ADMÓN	GASTOS DE VENTAS	35.00% MARGEN DE UTILIDAD	IVA 13%	TOTAL
\$2.6555	\$1.2366	\$0.9957	\$0.8213	\$1.9489	\$2.6803	\$1.3440	\$11.6823

✓ PIE DE MANZANA

Tabla 81: Determinación del Precio de Ventas

MATERIAL DIRECTO	MANO DE OBRA DIRECTA	CIF	GASTOS DE ADMÓN	GASTOS DE VENTAS	55.00% MARGEN DE UTILIDAD	IVA 13%	TOTAL
\$1.1629	\$0.6183	\$0.4360	\$0.3597	\$0.8535	\$1.8867	\$0.6912	\$6.0083

✓ GALLETAS MONTEMIRA

Tabla 82: Determinación del Precio de Ventas

MATERIAL DIRECTO	MANO DE OBRA DIRECTA	CIF	GASTOS DE ADMÓN	GASTOS DE VENTAS	205% MARGEN DE UTILIDAD	IVA 13%	TOTAL
\$0.0114	\$0.0172	\$0.0043	\$0.0035	\$0.0084	\$0.0918	\$0.0178	\$0.1544

5.9 GESTIÓN FINANCIERA

En este apartado se utilizarán indicadores para medir la utilización de recursos, la efectividad y la calidad en el área de producción de la cafetería Di Cuore; ya que estos son indicadores que sirven de apoyo para identificar riesgos que afecten la rentabilidad del negocio.

5.9.1 INDICADORES DE EFICIENCIA

✓ Rotación de inventarios para el mes de octubre del 2015

$$\text{Rotación de inventarios} = \frac{\text{costo de mercancías vendidas}}{\text{Inventarios Promedio}}$$

Para determinar la rotación de inventarios es necesario tener el costo de las unidades diarias vendidas y de inventarios.

Tabla 83: Determinación del Costo de Ventas

PRODUCTOS	UNIDADES	COSTO DE VENTA POR UNIDAD	COSTO DE VENTA MENSUAL
Relleno de pollo	632	\$ 1.1172	\$ 706.0704
Relleno de loroco	592	\$ 0.6204	\$ 367.2987
Relleno de jamón	572	\$ 0.3155	\$ 180.4616
Relleno de Peperoni	652	\$ 0.3165	\$ 206.3384
Relleno de jalapeño	432	\$ 1.0607	\$ 458.2104
Pastel de queso	16	\$ 4.8707	\$ 77.9317
Tartaletas	128	\$ 0.4162	\$ 53.2736
Torta de naranja	12	\$ 4.5264	\$ 54.3168
Torta de café	12	\$ 4.8878	\$ 58.6536
Pie de manzana	16	\$ 2.2172	\$ 35.4752
Galletas Montemira	1008	\$ 0.0329	\$ 33.1632
TOTAL	4,072		\$2,201.1936

Tabla 84 Inventario Final para el mes de octubre

PRODUCTOS	UNIDADES	COSTO DE VENTA POR UNIDAD	COSTO DE VENTA MENSUAL
Relleno de pollo	0	\$ 1.1172	\$ 0.0000
Relleno de loroco	3	\$ 0.6204	\$ 1.8612
Relleno de jamón	4	\$ 0.3155	\$ 1.2620
Relleno de Peperoni	5	\$ 0.3165	\$ 1.5825
Relleno de jalapeño	0	\$ 1.0607	\$ 0.000
Pastel de queso	4	\$ 4.8707	\$ 19.4828
Tartaletas	7	\$ 0.4162	\$ 2.9134
Torta de naranja	1	\$ 4.5264	\$ 4.5264
Torta de café	1	\$ 4.8878	\$ 4.8878
Pie de manzana	4	\$ 2.2172	\$ 8.8688
Galletas Montemira	20	\$ 0.0329	\$ 0.6580
TOTAL	49		\$ 46.0429

Rotación de inventarios global:

$$\frac{\$2,201.1936}{\frac{\$ 33.3771 + \$ 46.0429}{2}} = 55.4317 \text{ veces que se rota el inventario mensual.}$$

✓ **Rotación de inventarios para el mes de septiembre del 2015**

$$\text{Rotacion de inventarios} = \frac{\text{costo de mercancías vendidas}}{\text{Inventarios Promedio}}$$

Para determinar la rotación de inventarios es necesario tener el costo de las unidades diarias vendidas y de inventarios, considerando que el inventario final del mes de agosto fue de \$ 30.192. Según estimación en el mes de septiembre se obtuvieron las siguientes unidades:

Tabla 85: Determinación del Costo de Venta

PRODUCTOS	UNIDADES MENSUALES	COSTO DE VENTA POR UNIDAD	COSTO DE VENTA MENSUAL
Relleno de pollo	625	\$ 1.1172	\$ 698.2500
Relleno de loroco	550	\$ 0.6204	\$ 341.2200
Relleno de jamón	400	\$ 0.3155	\$ 126.2000
Relleno de Peperoni	630	\$ 0.3165	\$ 199.3950
Relleno de jalapeño	432	\$ 1.0607	\$ 458.2224
Pastel de queso	12	\$ 4.8707	\$ 58.4484
Tartaletas	100	\$ 0.4162	\$ 41.6200
Torta de naranja	12	\$ 4.5264	\$ 54.3168
Torta de café	12	\$ 4.8878	\$ 58.6536
Pie de manzana	16	\$ 2.2172	\$ 35.4752
Galletas Montemira	1008	\$ 0.0329	\$ 33.1632
TOTAL	3,797		\$2,104.9646

Tabla 86 Inventario Final para el mes de Septiembre

PRODUCTOS	UNIDADES	COSTO DE VENTA POR UNIDAD	COSTO DE VENTA MENSUAL
Relleno de pollo	0	\$ 1.1172	\$ 0.0000
Relleno de loroco	4	\$ 0.6204	\$ 2.4816
Relleno de jamón	2	\$ 0.3155	\$ 0.6310
Relleno de Peperoni	3	\$ 0.3165	\$ 0.9495
Relleno de jalapeño	0	\$ 1.0607	\$0.0000
Pastel de queso	2	\$ 4.8707	\$ 9.7414
Tartaletas	1	\$ 0.4162	\$ 0.4162
Torta de naranja	2	\$ 4.5264	\$ 9.0528
Torta de café	2	\$ 4.8878	\$ 9.7756
Pie de manzana	0	\$ 2.2172	\$ 0.0000
Galletas Montemira	10	\$ 0.0329	\$ 0.3290

TOTAL	26		\$ 33.3771
--------------	----	--	------------

Rotación de inventarios global:

$$\frac{\$2,104.9646}{\frac{\$ 30.1921 + \$ 33.3771}{2}} = 66.2259 \text{ veces que se rota el inventario mensual.}$$

5.9.2 INDICADORES DEL ÁREA DE RECURSOS HUMANOS

✓ Productividad de Mano de Obra para el mes de octubre del 2015

$$\text{Productividad de Mano de Obra} = \frac{\text{PRODUCCION}}{\text{HORAS HOMBRES TRABAJADAS}}$$

Pan salado:

$$\frac{2880 \text{ U}}{130.3660 \text{ horas}} = 22.0916$$

El total de unidades elaboradas en una hora aproximadamente es de 22.

Pan dulce

$$\frac{1,192}{43.48 \text{ horas}} = 27.4149$$

El total de unidades elaboradas en una hora aproximadamente es de 27.

✓ Productividad de Mano de Obra para el mes de septiembre del 2015

$$\text{Productividad de Mano de Obra} = \frac{\text{PRODUCCION}}{\text{HORAS HOMBRES TRABAJADAS}}$$

Pan salado:

$$\frac{2,637 \text{ U}}{130.3660 \text{ horas}} = 20.2277 \text{ U}$$

El total de unidades elaboradas en una hora aproximadamente es de 20.

Pan dulce

$$\frac{1,160 \text{ U}}{43.48 \text{ horas}} = 26.6789 \text{ U}$$

El total de unidades elaboradas en una hora aproximadamente es de 26.

5.9.3 INDICADORES DE LOS TRES ELEMENTOS DEL COSTO

- ✓ **Importancia del costo de material directo para el mes de octubre de 2015**

$$\text{Importancia de CMD} = \frac{\text{CMD}}{\text{COSTOS DE PRODUCCION}}$$

$$\frac{\$ 1,309.9449}{\$ 2,201.1936} = 0.5951064913 * 100 = 59.5106\%$$

Entonces se puede decir que el 59.5106% del costo de producción total corresponde a los costos de material directo.

- ✓ **Importancia de los costos de material directo para el mes de septiembre de 2015**

$$\text{Importancia de CMD} = \frac{\text{CMD}}{\text{COSTOS DEPRODUCCION}}$$

$$\frac{\$1,243.7849}{\$ 2,104.9646} = 0.5908816234 * 100 = 59.0881\%$$

Entonces se puede decir que el 59.0881% del costo de producción total corresponde a los costos de los materiales directos.

- ✓ **Importancia de los Costos Indirectos de Fabricación para el mes de octubre de 2015**

$$\text{Importancia de CIF} = \frac{\text{CIF}}{\text{COSTOS DEPRODUCCION}}$$

$$\text{Importancia de los CIF} \frac{\$ 491.1753}{\$ 2,201.1936} = 0.2231404362 * 100 = 22.3140\%$$

Entonces se puede decir que el 22.3140% del costo de producción total corresponde a los costos indirectos de fabricación.

✓ **Importancia de los costos indirectos de fabricación para el mes de septiembre de 2015**

$$\text{Importancia de CIF} = \frac{\text{CIF}}{\text{COSTOS DEPRODUCCION}}$$

$$\frac{\$466.3812}{\$ 2,104.9646} = 0.2215624909 * 100 = 22.1562\%$$

Entonces se puede decir que el 22.1562% del costo de producción total corresponde a los costos indirectos de fabricación.

✓ **Importancia de mano de obra para el mes de octubre de 2015**

$$\text{Importancia de salario} = \frac{\text{TOTALES DE SALARIOS PAGADOS}}{\text{COSTOS DEPRODUCCION}}$$

$$\frac{\$430.00}{\$ 2201.1936} = 0.19534856 * 100 = 19.5350\%$$

Entonces se puede decir que el 19.5350% del costo de producción total corresponde a los salarios pagados.

✓ **Importancia de mano de obra para el mes de septiembre de 2015**

$$\text{Importancia de salario} = \frac{\text{TOTALES DE SALARIOS PAGADOS}}{\text{COSTOS DEPRODUCCION}}$$

$$\frac{\$430.00}{\$ 2,104.9646} = 0.2042789698 * 100 = 20.4280\%$$

Entonces se puede decir que el 20.4280% del costo de producción total corresponde a los salarios pagados.

5.9.4 INDICADORES DE PRODUCTOS

Dicho procedimiento solo se utiliza para poder ver la incidencia que poseen las unidades dañadas con respecto a la producción y su incidencia en la efectividad y calidad de los procesos que se llevan a cabo por la empresa. Para el caso de la cafetería por ser procesos relativamente cortos no se determinaron unidades dañadas debido a que el seguimiento que se les da a los mismos hace que no se presenten inconvenientes con las unidades producidas y los que se presentan pueden ser solventados en el transcurso de la fabricación de los mismos debido a las características de los productos y la forma en que son elaborados.

Si se encontraran unidades dañadas, su identificación se realizaría al final del proceso productivo, la única forma en que se puede presentar unidades dañadas es cuando el proceso de horneado fue excedido, lo cual significaría un costo para la empresa como tal y para realizar el respectivo tratamiento a esas unidades dañadas se procedería a distribuir su costo entre todas las unidades producidas, tomando como base que dichas unidades han acumulado totalmente tanto materiales, mano de obra y costos indirectos de fabricación. La distribución sería entre todas las unidades de cada producto según sean sus respectivas características, utilizando así lo que se establece en la teoría de las negligencias.

Tabla 87 Determinación de Costo Unitario, considerando unidades dañadas

PRODUCTOS	UNIDADES PRODUCIDAS	UNIDADES DAÑADAS	PROD. EFECTIVA	COSTO DE VENTA MENSUAL	COSTO UNITARIO
Relleno de pollo	632	5	627	\$ 706.0704	\$ 1.1261
Relleno de loroco	592	4	588	\$ 367.2987	\$ 0.6246
Relleno de jamón	572	4	568	\$ 180.4616	\$ 0.3177
Relleno de Peperoni	652	5	647	\$ 206.3384	\$ 0.3189
Relleno de jalapeño	432	4	428	\$ 458.2104	\$ 1.0705
Pastel de queso	16	1	15	\$ 77.9317	\$ 5.1954
Tartaletas	128	3	125	\$ 53.2736	\$ 0.4261
Torta de naranja	12	1	11	\$ 54.3168	\$ 4.9378
Torta de café	12	1	11	\$ 58.6536	\$ 5.3321
Pie de manzana	16	1	15	\$ 35.4752	\$ 2.3650
Galletas Montemira	1008	5	1003	\$ 33.1632	\$ 0.0330
TOTAL	4,072	34	4038	\$2,201.1936	

Luego de determinar el respectivo costo unitario de cada uno de los productos, se procede a realizar el cálculo para adquirir el precio de venta de los mismos, dicho cálculo se realiza siguiendo los pasos que anteriormente se detallaron.

✓ **Nivel de calidad para el mes de octubre de 2015**

$$\text{Nivel de calidad} = \frac{\text{TOTAL DE PRODUCTOS SIN DEFECTOS}}{\text{TOTAL DE PRODUCTOS}}$$

El total de unidades dañadas es de 34 para la cafetería.

$$\frac{4038 \text{ Unidades}}{4072 \text{ Unidades}} = 0.991650 * 100\% = 99.1650 \%$$

El porcentaje de la producción que conserva un nivel de calidad óptimo es de 99.1650%, por lo tanto el margen de productos dañados es poco relevante; siendo este último el 0.008349705 o 0.8350%

✓ **Nivel de calidad para el mes de septiembre de 2015**

$$\text{Nivel de calidad} = \frac{\text{TOTAL DE PRODUCTOS SIN DEFECTOS}}{\text{TOTAL DE PRODUCTOS}}$$

El total de productos dañados es de 25 unidades para la cafetería.

$$\frac{3,772 \text{ Unidades}}{3,797 \text{ Unidades}} = 0.993415854 * 100\% = 99.3416 \%$$

El porcentaje de la producción que conserva un nivel de calidad óptimo es de 99.3416%, por lo tanto el margen de productos dañados es poco relevante; siendo este último el 0.006584145 o 0.6584%

5.9.5 INDICADORES DE RENTABILIDAD

✓ Indicador de rentabilidad para el mes de octubre del 2015

$$\text{Margen Bruto de Utilidades} = \frac{\text{Ventas} - \text{Costo de Ventas}}{\text{Ventas}}$$

Tabla 88: Determinación del Costo de Venta y Precio de Venta

PRODUCTOS	UNIDADES MENSUALES	PRECIO DE VENTAS	VENTAS	COSTO DE VENTA POR UNIDAD	COSTO DE VENTA MENSUAL
Relleno de pollo	632	\$ 2.46	\$ 1,554.72	\$ 1.1172	\$ 706.0704
Relleno de loroco	592	\$ 1.50	\$ 888.00	\$ 0.6204	\$ 367.2987
Relleno de jamón	572	\$ 1.50	\$ 858.00	\$ 0.3155	\$ 180.4616
Relleno de Peperoni	652	\$ 1.50	\$ 978.00	\$ 0.3165	\$ 206.3384
Relleno de jalapeño	432	\$ 2.23	\$ 963.36	\$ 1.0607	\$ 458.2104
Pastel de queso	16	\$12.00	\$ 192.00	\$ 4.8707	\$ 77.9317
Tartaletas	128	\$ 1.00	\$ 128.00	\$ 0.4162	\$ 53.2736
Torta de naranja	12	\$11.43	\$ 137.16	\$ 4.5264	\$ 54.3168
Torta de café	12	\$11.68	\$ 140.16	\$ 4.8878	\$ 58.6536
Pie de manzana	16	\$ 6.00	\$ 96.00	\$ 2.2172	\$ 35.4752
Galletas Montemira	1008	\$ 0.15	\$ 151.20	\$ 0.0329	\$ 33.1632
TOTAL	4,072		\$ 6,086.60		\$2,201.1936

A continuación se calculará el margen bruto de utilidad para cada producto, para conocer la rentabilidad por separado.

✓ RELLENO DE POLLO

$$\text{Margen Bruto de Utilidades} = \frac{\$1554.72 - 706.0704}{\$1554.72} = \frac{\$848.6496}{\$1554.72} = \mathbf{0.5458536585}$$

$$0.5458536585 * 100 = 54.60\%$$

✓ RELLENO DE LOROCO

$$\text{Margen Bruto de Utilidades} = \frac{\$888.00 - 367.2987}{\$888.50} = \frac{\$520.7013}{\$888.00} = \mathbf{0.5863753378}$$

$$0.5863753378 * 100 = 58.64\%$$

✓ RELLENO DE JAMÓN

$$\text{Margen Bruto de Utilidades} = \frac{\$858.00 - 180.4616}{\$858.00} = \frac{\$677.5384}{\$858.00} = \mathbf{0.7896717949}$$

$$0.7896717949 * 100 = 78.97\%$$

✓ RELLENO DE PEPERONI

$$\text{Margen Bruto de Utilidades} = \frac{\$978.00 - 206.3384}{\$978.00} = \frac{\$771.6616}{\$978.00} = \mathbf{0.7890200409}$$

$$0.7890200409 * 100 = 78.90\%$$

✓ RELLENO DE JALAPEÑO

$$\text{Margen Bruto de Utilidades} = \frac{\$963.36 - \$458.2104}{\$963.36} = \frac{\$505.1496}{\$963.36} = \mathbf{0.5243622322}$$

$$0.5243622322 * 100 = 52.44\%$$

✓ PASTEL DE QUESO

$$\text{Margen Bruto de Utilidades} = \frac{\$192.00 - \$77.9317}{\$192.00} = \frac{\$114.0683}{\$192.00} = \mathbf{0.5941057292}$$

$$0.5941057292 * 100 = 59.41\%$$

✓ TARTALETAS

$$\text{Margen Bruto de Utilidades} = \frac{\$128.00 - \$53.2736}{\$128.00} = \frac{\$74.7264}{\$128.00} = \mathbf{0.5838}$$

$$0.5838 * 100 = 58.38\%$$

✓ TORTA DE NARANJA

$$\text{Margen Bruto de Utilidades} = \frac{\$137.16 - \$54.3168}{\$137.16} = \frac{\$82.8432}{\$137.16} = \mathbf{0.6039895013}$$

$$0.6039895013 * 100 = 60.40\%$$

✓ TORTA DE CAFÉ

$$\text{Margen Bruto de Utilidades} = \frac{\$140.16 - \$58.6536}{\$140.16} = \frac{\$81.5064}{\$140.16} = \mathbf{0.5815239726}$$

$$0.5815239726 * 100 = 58.15\%$$

✓ PIE DE MANZANA

$$\text{Margen Bruto de Utilidades} = \frac{\$96.00 - \$35.1632}{\$96.00} = \frac{\$60.8368}{\$96.00} = \mathbf{0.6337166667}$$

$$0.6337166667 * 100 = 63.37\%$$

✓ GALLETAS MONTEMIRA

$$\text{Margen Bruto de Utilidades} = \frac{\$151.20 - \$33.1632}{\$151.20} = \frac{\$118.0368}{\$151.20} = \mathbf{0.7806666667}$$

$$0.7806666667 * 100 = 78.07\%$$

5.9.6 INDICADORES DE GESTIÓN

- ✓ **Indicador de impacto de gastos de administración y gastos de ventas para el mes de octubre**

$$\text{Impacto de gastos de operación} = \frac{\text{Gastos Operacionales}}{\text{Ventas}}$$

$$\text{Impacto de gastos de operación} = \frac{\$ 1,458.1950}{\$ 6,086.60} = 0.2395746394 * 100 = 23.96\%$$

Se concluye que a los gastos de operación le corresponde un 23.96% de las ventas del mes.

- ✓ **Indicador de impacto de gastos de administración y gastos de ventas para el mes de septiembre**

$$\text{Impacto de gastos de operación} = \frac{\text{Gastos Operacionales}}{\text{Ventas}}$$

$$\text{Impacto de gastos de operación} = \frac{\$ 1,458.1950}{\$ 5,639.38} = 0.2585736375 * 100 = 25.86\%$$

Se concluye que a los gastos de operación le corresponde un 25.86% de las ventas del mes.

- ✓ **Indicador de Activo Fijo para el mes de octubre del 2015**

$$\text{Rotación de activo fijo} = \frac{\text{Ventas totales}}{\text{Activo Fijo Neto}}$$

$$\text{Rotación de activo fijo} = \frac{\$ 6,086.60}{\$ 5,321.0995} = \$1.143861339$$

La operación anterior indica las cantidades de unidades monetarias vendidas por cada unidad monetaria invertida. Entonces, se puede decir que por cada unidad

monetaria invertida en Activo Fijo de la Cafetería, hay \$1.14 de unidades monetarias vendidas.

✓ **Indicador de Activo Fijo para el mes de septiembre del 2015**

$$\text{Rotación de activo fijo} = \frac{\text{Ventas totales}}{\text{Activo Fijo Neto}}$$

$$\text{Rotación de activo fijo} = \frac{\$ 5,639.38}{\$ 5,321.0995} = \$1.0598148$$

La operación anterior indica las cantidades de unidades monetarias vendidas por cada unidad monetaria invertida. Entonces, se puede decir que por cada unidad monetaria invertida en Activo Fijo de la Cafetería, hay \$1.06 de unidades monetarias vendidas.

En la comparación del mes de octubre de 2015 con la del mes de septiembre en cuanto a los indicadores, el mes de octubre tuvo un porcentaje mayor en las ventas ya que se produjo más unidades que en el mes anterior y por ende mayor en septiembre en cuanto a gastos y costos incurridos.

5.10 CONTROL INTERNO

En éste apartado se detallarán aspectos de control, mínimos y significativos, en áreas críticas de la Cafetería Di Cuore, que le servirán a la misma para tener eficiencia y eficacia en los procesos dentro de la empresa y evitar situaciones que causen daños y/o pérdidas al negocio. A continuación, se presenta las áreas con sus respectivos aspectos y procedimientos específicos.

5.10.1 PROCEDIMIENTOS DE CONTROL INTERNO

✓ RECLUTAMIENTO Y CONTRATACION DEL PERSONAL.

- Se tendrán perfiles establecidos para cada área de la empresa que requiera personal.
- Se publicarán plazas para las personas que quieran ostentar a un puesto de trabajo en la Cafetería Di Cuore, la cual deberá presentar curriculum, anexando solvencia policial, copia de DUI, NIT y constancia médica. Los curriculum serán evaluados por el propietario y la chef.
- Se realizarán entrevistas a los aspirantes de los curriculum seleccionados para la contratación del personal, la cual será realizadas por el propietario de la Empresa.
- A las personas seleccionadas al puesto de trabajo se les notificará por medio de llamada telefónica.
- Se deberá mantener archivados todos los contratos de trabajo de la Cafetería Di Cuore.

✓ CAJA, INGRESOS Y GASTOS.

- Todos los gastos se cancelarán en efectivo. Se deberá llenar un recibo para controlar el efectivo que salga por los gastos efectuados, cuyo formato deberá contener fecha, número, nombre de la persona encargada de hacer el retiro, cantidad y descripción de la utilización. Ver anexo N° 7
- Se realizará al final del día arqueo de caja por el propietario.
- Se establecerá un monto de \$20.00 para caja chica por los gastos menores a \$10.00
- No se aceptarán billetes mayores a \$20.00
- Todos los gastos e ingresos efectuados se registrarán en una libreta respectivamente.
- Para realizar desembolsos mayores a \$10.00 tendrán que ser autorizados por el propietario.

✓ COMPRAS

- La persona encargada de realizar la compra de los materiales será el propietario de la Cafetería Di Cuore.
- Los empleados realizarán una lista detallada de cada uno de los materiales que se necesitarán para la producción; así como también, de aquellos insumos de los cuales no se posea existencia. Dicha lista deberá ser elaborada con un día de anticipación, tal documento reflejará la fecha, el número correlativo, descripción del material y cantidad. Ver anexo N° 8
- Se deberá verificar a contra documento las cantidades de productos entregadas por cada proveedor en el momento de la compra.
- Las compras se realizarán al contado.
- Los documentos, comprobantes de compras, etc. se mantendrán archivados. En caso de los productos que no generen un

comprobante de compra formal, se anotará en una libreta que deberá contener aspectos significativos; como número correlativo, fecha, descripción del producto, nombre de la empresa donde se adquirió, cantidad, monto total de la compra efectuada. Ver anexo N° 1

✓ **INVENTARIO DE MATERIA PRIMA**

- Los materiales recibidos deberán ser revisados por posibles daños que pudieran haber sufrido en el transporte. Posteriormente se procederá a realizar conteo físico contrastándolo contra el determinado documento extendido en la compra del mismo, esto con el objetivo de identificar posibles extravíos.
- Se deberán mantener los materiales almacenados para evitar daños y desperdicios.
- Para el adecuado almacenamiento de los productos recibidos, según su naturaleza, se almacenará ya sea en la bodega o en las cámaras refrigerantes para su conservación idónea.
- Una vez que se ha finalizado con el almacenamiento de los productos se procederá a anotar correctamente los materiales recibidos; detallando cantidades, tipo de producto, fecha. Para poder llevar a cabo la requisición de los materiales se deberá documentar en la misma hoja todas las salidas de los mismos, llenando cada uno de los apartados que en ella se solicitan, resaltando que por sobre todo se dejará como prueba fidedigna la rúbrica de la persona que realiza el movimiento. Ver anexo N° 2
- Todo empleado que requiera materiales de cualesquiera de los puntos de abastecimiento que posee la cafetería, deberá considerar los siguientes aspectos:

- ✓ Fecha de vencimiento del producto a requerir. (A fin de no utilizar un producto vencido)
- ✓ Fecha de compra del determinado producto. (A fin de utilizar los productos que entraron primero, con el objetivo de evitar obsolescencias)
- ✓ Monitoreo de las existencias de cada uno de los productos que se mantienen para la producción. (con el objetivo de evitar inexistencias de productos)

En caso de que un determinado material resulte dañado se evaluará su estado, a fin de valorar su inclusión en el proceso de producción, tomando como base averías mínimas y que su estado se mantenga presentable. Sin embargo, si el material resulta inutilizable se deberá dar de baja en el momento de la detección, detallando el motivo de la extracción y haciendo la respectiva notificación al propietario del negocio.

✓ **MANO DE OBRA**

- Los trabajadores deberán cumplir el horario de trabajo que se estipuló en el momento de contratación.
- Se deberá tener un control de asistencia para que los empleados firmen al momento de iniciar sus actividades laborales; así como también firmar la hora de salida. Este documento deberá contener los siguientes datos: Fecha, número correlativo, nombre completo del trabajador, hora de entrada, firma, hora de salida y firma. Ver anexo N° 3
- Los empleados deben cumplir las normas de higiene para la fabricación de los productos.
- Los empleados deberán portar correctamente los uniformes para la jornada de trabajo.

- Los trabajadores deberán cumplir los lineamientos que en las recetas de cada uno de los productos se establecen; así como, utilizar correctamente los materiales para evitar los desperdicios de los mismos
- Para solicitar permiso personales, los empleados deberán notificar al jefe inmediato con 3 días de anticipación; salvo casos por enfermedad.
- El propietario deberá supervisar periódicamente que los empleados estén desempeñando sus obligaciones laborales.

✓ **PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO**

- Se realizará mantenimiento preventivo a cada uno de los bienes muebles, utensilios de cocinas y herramientas.
- Los empleados deberán dar un uso adecuado a cada uno de los activos fijos que utilicen.
- Si existe algún desperfecto en la maquinaria de producción, herramientas o utensilios de cocina se deberá notificar al propietario para que sea él quien valore la posible sustitución o reparación del bien dañado.
- Al final de la jornada de trabajo los empleados deberán colocar las herramientas o utensilios de cocina al lugar que le corresponde a cada uno, así como realizar la limpieza rutinaria correspondiente.
- Se deberá de realizar un inventario físico, por lo menos dos veces al año, de cada uno de los utensilios, herramientas y maquinarias que se poseen en la cafetería.

✓ **VENTAS**

- El encargado del área de ventas será el responsable de llevar el control de los diferentes pedidos que pudieran presentarse; anotando dicho pedido en el formulario correspondiente. El cual deberá contener fecha, número correlativo, descripción del producto, cantidad solicitada, precio de venta unitario, precio venta total, nombre del cliente, dirección y teléfono. Ver anexo N° 4
- Las ventas se realizarán al contado.
- Las ventas a crédito deberán ser autorizadas únicamente por el propietario.
- Los descuentos deberán ser autorizados exclusivamente por el propietario.
- Se registrarán las ventas diarias en un formulario para su respectivo control, anexando a éste, los documentos fiscales emitidos (facturas de consumidor final, ticket). Ver anexo N° 5

✓ **PRODUCTOS TERMINADOS**

- Se deberá verificar la calidad de los productos terminados con el fin de identificar posibles deficiencias en el proceso de producción.
- Se deberá hacer una clasificación por cada producto elaborado.
- Los productos terminados se deberán almacenar cuidando normas de higiene y de conservación, para que éstos no sean dañados y puedan ser destinados al consumo de los clientes.
- Se deben de registrar el total de producto fabricado al día, para llevar al control de la producción. Especificando la clase de producto, cantidad y fecha. Ver anexo N° 6
- Los productos defectuosos y dañados dada su característica serán desechados, no sin antes dejar constancia de los productos que han sido dado de baja.

CAPÍTULO VI: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

6.1 CONCLUSIONES

Al finalizar el presente estudio en la Cafetería Di Cuore, el grupo de tesis concluye que:

- La empresa presenta deficiencias en la separación e inclusión de costos y gastos, así como en la distribución de la mano de obra directa y carga fabril. debido a que no posee un sistema de acumulación de costos que facilite el control de los costos incurridos en el proceso de producción. Razones por las que el equipo de trabajo realizo el presente trabajo de investigación, determinando que el sistema de acumulación de costo más adecuado a las necesidades que presenta la empresa es el sistema de acumulación de costos por proceso **no puro**, debido a que la producción a la que se hace referencia no es continua ni masiva.
- La cafetería establece medidas de controles básicos en determinadas áreas, como control de ingresos y gastos, mano de obra, inventarios y propiedad planta y equipo; pero carece de documentos que controlen dichas áreas, en cuanto a:
 - Las entradas y salidas de los materiales que se utilizan en el proceso de producción; lo que perjudica en cuanto al recuento de la existencias de la materia prima, la utilización de los insumos requeridos, control de cantidades utilizadas y pérdidas de materiales.
 - Las entradas y salidas de los empleados.
 - Control de inventarios en cuanto a la materia prima que se adquiere para el proceso productivo.

Por tal razón el equipo de trabajo presenta una serie de formatos que se pueden utilizar a fin de controlar dichas áreas, de tal forma que se logre un control más eficiente y sin que dicho control entorpezca las operaciones que la empresa realiza.

- Se concluye que la utilización de indicadores de gestión facilita la adecuada administración de los diferentes recursos que posee la empresa, así como para evaluar la capacidad y rentabilidad del negocio, por lo tanto en el presente trabajo de investigación se detallan una serie de indicadores que van enfocados a medir y suministrar información que ayude a la toma de decisiones.

6.2 RECOMENDACIONES

En el presente trabajo se recomienda que:

- La Cafetería Di Cuore implemente la propuesta del sistema de costeo por procesos para poder determinar los costos de los productos de forma correcta, ya que éste le permitirá hacer una adecuada identificación y separación de los costos que intervienen en la producción y de los desembolsos que no forman parte del costo de producción.
- La empresa utilice los formularios o documentos propuestos, que amparen las entradas y salidas de los materiales para un adecuado control de los mismos.
- La empresa evalúe la posibilidad de contratar a un contador de costos para facilitar los procedimientos e información del área de costeo.
- La Cafetería documente cada proceso de elaboración de los productos hasta la obtención del producto terminado, con sus respectivos cálculos de materiales, mano de obra directa y carga fabril incurridos.
- Se archiven documentos y formularios para el registro de todos los gastos incurridos en las operaciones de las mismas.
- Se realicen inspecciones periódicas a los equipos de producción para medir el funcionamiento de los mismos en cuanto a la producción.
- Se haga efectiva la correspondiente inscripción de los contratos en el Ministerio de Trabajo, así como también la correspondiente inscripción de los empleados en el Instituto Salvadoreño del Seguro Social y Administradoras de Fondos de Pensiones.

BIBLIOGRAFÍA

- Teresa Alicia Herrera Cuellar, Tesis “Diseño de un sistema de costos para contribuir a la rentabilidad de las pequeñas y medianas empresas que se dedican a la captación, depuración y distribución de agua en el área del gran San Salvador”
- Manuel de Jesús Fornos, La Contabilidad en El Salvador El Salvador, Folleto de la Biblioteca “Florentino Idoate”, Colección Salvadoreña, Universidad Centroamericana “José Simeón Cañas.
- Wilber Marlon Alvarado Martínez, Carmen Elena Cortez Criollo, Hortencia Noemy Escalante Acosta, Tesis “Aplicación De Un Sistema De Costeo Abc.
- Contabilidad de Costos Ralph S.Polimeni, Frank J. Fabozzi, Arthur H. Adelberg, Michael A. Kole McGraw-Hill.
- García Colín, Juan, Contabilidad de Costos. Tercera Edición, Mc Graw Hill, México, 2008
- <http://aula.mass.pe/manual/%C2%BFque-es-la-gestion-financiera>
- Erazo Chevez Douglas Roberto, Juarez Barrera Jessica Cecibel, Torres Alvarado Claudia Carolina, Tesis “Problemática que enfrentan las firmas de auditoría para Obtener clientes y ejecutar auditorias de estados Financieros a instituciones bancarias”
- http://www.supercias.gob.ec/bd_supercias/descargas/ss/20111028102451.pdf
- GÓMEZ, Giovanni E., “Una aproximación a la historia de los costos en contabilidad”, *Sitio Web GestioPolis.com*, <http://www.gestiopolis.com/canales/financiera/articulos/43/histocosto.html>
- Cruz Lezama Osaín, Boletín Informativo “Indicadores de Gestión” Sitio Web: <http://www.iue.edu.co>.

ANEXO N° 4

CAFETERIA DI CUORE			ORDEN DE PEDIDO								
AVALANCHA DE SABORES			No.								
San Francisco Gotera, Barrio El Centro Av # xx											
TEL:			DIA	MES	AÑO						
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">CLIENTE: _____</td> <td style="width: 50%;">FECHA DE ENTREGA: _____</td> </tr> <tr> <td colspan="2">DIRECCION: _____</td> </tr> <tr> <td colspan="2">TELEFONO: _____</td> </tr> </table>						CLIENTE: _____	FECHA DE ENTREGA: _____	DIRECCION: _____		TELEFONO: _____	
CLIENTE: _____	FECHA DE ENTREGA: _____										
DIRECCION: _____											
TELEFONO: _____											
No	CANT.	TIPO	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	TOTAL						
OBSERVACIONES:				TOTAL:	\$ _____						
				ABONOS:	\$ _____						
				SALDO:	\$ _____						
AUTORISADO POR:			FIRMA:								

ANEXO N° 9

DISTRIBUCIÓN DEL COMBUSTIBLE

Debido a que para poder transportar los materiales desde el punto donde se adquieren hasta las instalaciones de la Cafetería Di Cuore se tiene que incurrir en un costo adicional, el cual es el combustible, es necesario distribuir dicho costo entre toda la materia prima que es transportada.

La distribución se debe a que el desembolso que se incurre en el combustible forma parte del costo de los materiales, esto corresponde a la importancia significativa que éste representa en el proceso de adquisición de los materiales utilizados.

Posteriormente se procederá a distribuir el costo del combustible a todos los materiales (esto antes de que entren en el proceso de producción).

El costo del combustible utilizado asciende a la cantidad de \$25.00 semanales, los cuales por exigencia tributaria solamente se pueden deducir el 50% debido a que el vehículo donde se transportan los materiales adquiridos pertenece propietario de la Cafetería y este lo utiliza para realizar diligencias personales.

Por tanto el costo del combustible que se distribuirá a todos los materiales será de \$12.50

Para la distribución del combustible se realizará el siguiente prorrateo:

$$\text{Porcentaje de Combustible Asignado} = \frac{\text{COSTO DE CADA MATERIAL}}{\text{TOTAL DE COSTOS DE MATERIALES}}$$

Luego el porcentaje resultante de la operación anterior se multiplicará por el costo del combustible a distribuir \$12.50.

Tabla 89: Distribución de Combustible

MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO	COSTO TOTAL	COMBUSTIBLE	%COMBUSTIBLE A ASIGNAR	COMBUSTIBLE A ASIGNAR	COSTO TOTAL	COSTO UNITARIO
HARINA FUERTE	98.7696	LIBRAS	\$ 0.34	\$ 33.75	\$ 12.50	0.0986	\$ 1.23	\$ 34.98	\$ 0.35
LEVADURA	65.8470	CDA	\$ 0.10	\$ 6.53	\$ 12.50	0.0191	\$ 0.24	\$ 6.77	\$ 0.10
AZUCAR	294.9886	ONZAS	\$ 0.03	\$ 7.73	\$ 12.50	0.0226	\$ 0.28	\$ 8.01	\$ 0.03
MANTECA	134.2258	ONZAS	\$ 0.04	\$ 5.53	\$ 12.50	0.0162	\$ 0.20	\$ 5.73	\$ 0.04
QUESILLO	63.0000	LIBRA	\$ 1.80	\$ 113.40	\$ 12.50	0.3314	\$ 4.14	\$ 117.54	\$ 1.87
POLLO	54.0000	LIBRA	\$ 1.35	\$ 72.90	\$ 12.50	0.2130	\$ 2.66	\$ 75.56	\$ 1.40
LOROCO	49.8462	ONZA	\$ 0.33	\$ 16.45	\$ 12.50	0.0481	\$ 0.60	\$ 17.05	\$ 0.34
ESPINACA	12.4614	MAZO	\$ 0.52	\$ 6.51	\$ 12.50	0.0190	\$ 0.24	\$ 6.74	\$ 0.54
QUESO AMERICANO	462.0000	LASCA	\$ 0.02	\$ 9.75	\$ 12.50	0.0285	\$ 0.36	\$ 10.10	\$ 0.02
JAMON	70.0200	LASCA	\$ 0.15	\$ 10.59	\$ 12.50	0.0310	\$ 0.39	\$ 10.98	\$ 0.16
PEPERONI	12.6000	LASCA	\$ 0.21	\$ 2.65	\$ 12.50	0.0077	\$ 0.10	\$ 2.75	\$ 0.22
HONGO	7.5000	LIBRAS	\$ 1.53	\$ 11.45	\$ 12.50	0.0335	\$ 0.42	\$ 11.87	\$ 1.58
JALAPEÑO	24.0000	UNIDADES	\$ 0.03	\$ 0.72	\$ 12.50	0.0021	\$ 0.03	\$ 0.75	\$ 0.03
CHILE VERDE	48.0000	UNIDADES	\$ 0.17	\$ 7.97	\$ 12.50	0.0233	\$ 0.29	\$ 8.26	\$ 0.17
CEBOLLA	18.0000	UNIDADES	\$ 0.25	\$ 4.50	\$ 12.50	0.0131	\$ 0.16	\$ 4.66	\$ 0.26
QUESO CREMA	2.0000	LIBRAS	\$ 2.74	\$ 5.48	\$ 12.50	0.0160	\$ 0.20	\$ 5.68	\$ 2.84
MAICENA	11.6428	ONZAS	\$ 0.16	\$ 1.84	\$ 12.50	0.0054	\$ 0.07	\$ 1.91	\$ 0.16
HUEVO	42.0000	UNIDADES	\$ 0.12	\$ 4.90	\$ 12.50	0.0143	\$ 0.18	\$ 5.08	\$ 0.12
LECHE EN POLVO	484.6427	GRAMOS	\$ 0.00	\$ 2.18	\$ 12.50	0.0064	\$ 0.08	\$ 2.26	\$ 0.00
HARINA SUAVE	226.4200	ONZAS	\$ 0.02	\$ 4.53	\$ 12.50	0.0132	\$ 0.17	\$ 4.69	\$ 0.02
MARGARINA	103.0000	ONZAS	\$ 0.06	\$ 6.44	\$ 12.50	0.0188	\$ 0.24	\$ 6.67	\$ 0.06
FRESA	21.3400	ONZAS	\$ 0.06	\$ 1.33	\$ 12.50	0.0039	\$ 0.05	\$ 1.38	\$ 0.06
GELATINA SIMPLE	2.2857	CDA	\$ 0.31	\$ 0.71	\$ 12.50	0.0021	\$ 0.03	\$ 0.74	\$ 0.32
JUGO DE NARANJA	3.0000	TAZAS	\$ 0.08	\$ 0.24	\$ 12.50	0.0007	\$ 0.01	\$ 0.25	\$ 0.08
PASAS	6.0000	ONZAS	\$ 0.05	\$ 0.30	\$ 12.50	0.0009	\$ 0.01	\$ 0.31	\$ 0.05
CAFÉ	12.0000	SOBRES	\$ 0.07	\$ 0.82	\$ 12.50	0.0024	\$ 0.03	\$ 0.85	\$ 0.07
MANZANA	20.0000	UNIDADES	\$ 0.15	\$ 3.00	\$ 12.50	0.0088	\$ 0.11	\$ 3.11	\$ 0.16
TOTALES				\$ 342.21		1.0000	\$ 12.50	\$ 354.71	