

UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS
ESCUELA DE CONTADURÍA PÚBLICA



“PROPUESTA DE UN SISTEMA DE ACUMULACIÓN DE COSTOS POR PROCESOS
A LAS PEQUEÑAS INDUSTRIAS PANADERAS DEL ÁREA METROPOLITANA DE
SAN SALVADOR”

PRESENTADO POR

FLORES ALVARENGA, JAIME LEONIDAS

RIVAS, JOSUE DANIEL

TENORIO GARCIA, JOSÉ DAVID

PARA OPTAR AL GRADO DE

LICENCIADO EN CONTADURÍA PÚBLICA

OCTUBRE 2019

SAN SALVADOR, EL SALVADOR, CENTROAMÉRICA

AUTORIDADES UNIVERSITARIAS

Rector	:	Msc. Roger Armando Arias Alvarado
Secretario General	:	Ing. Francisco Antonio Alarcón Sandoval
Decano de la Facultad de Ciencias Económicas	:	Lic. Nixon Rogelio Hernández Vásquez
Secretaria de la Facultad de Ciencias Económicas	:	Licda. Vilma Marisol Mejía Trujillo
Director de la Escuela de Contaduría Pública	:	Lic. Gilberto Días Alfaro
Coordinador General de Seminario de Graduación	:	Lic. Mauricio Ernesto Magaña Menéndez
Coordinación de Seminario de Procesos de Graduación de la Escuela de Contaduría Pública	:	Lic. Daniel Nehemías Reyes López
Docente director	:	Lic. Carlos Ernesto Ramírez
Jurado Evaluador	:	Licda. Sandra Lorena Chicas de Dubón
		Lic. Abraham de Jesús Ortega Chacón
		Lic. Carlos Ernesto Ramírez

Octubre 2019

San Salvador, El Salvador, Centroamérica

AGRADECIMIENTOS

Doy gracias a Dios todo poderoso por permitirme llegar hasta este instante, a mi familia la cual considero pilar fundamental para lograr el objetivo, mi madre y mi padre, a mi compañera de vida e hijos por siempre apoyarme aun en momentos difíciles, a los excelentes docentes con los que cuenta nuestra amada universidad, a los compañeros con los cuales se han compartido vivencias y conocimientos, y a todas las personas involucradas directa e indirectamente en este largo y lindo proceso.

Flores Alvarenga, Jaime Leónidas

Le doy gracias a Dios por permitirme haber sido alumno de la Universidad de El Salvador, desde pequeño mi mamá me crio a mí y a mis dos hermanos y una hermana nos fue sacando adelante, contra todos los limitantes que teníamos nos logró sacar adelante, ya tres de nosotros bachilleres, mi hermano y yo estudiando en la universidad y el ultimo sacando todavía el bachillerato, gracias mi viejita. A mis tías y tíos, que sus consejos también me ayudaron en su momento, a su vez agradezco el apoyo que muchas primas y primos me brindaron, a todos ellos les digo “se logró el objetivo”.

Rivas, Josué Daniel

Agradezco a mi Dios, por haberme dado salud y sabiduría en haber alcanzado culminar este objetivo de la vida. Además, las fuerzas para no haber desmañado durante todos estos años de estudio, a mi familia en general que me acompañó en el proceso de formación y que me tuvieron paciencia y comprensión, a mi hijo David Andrés que ha sido mi inspiración por quien seguir luchando y poder se ejemplo para él, y dale las gracias a mis Padres que me inculcaron valores desde pequeño, que siempre creyeron en mí y me dieron palabras de aliento para seguir adelante y me brindaron su apoyo y porque siempre me llevado en oración.

Tenorio García, José David

ÍNDICE

CONTENIDO	PAG. No.
RESUMEN EJECUTIVO	i
INTRODUCCIÓN	iii
CAPÍTULO I - PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	1
1.1. SITUACIÓN PROBLEMÁTICA DE LAS PEQUEÑAS PANADERIAS DEL ÁREA METROPOLITANA DE SAN SALVADOR	1
1.2. ENUNCIADO DEL PROBLEMA	2
1.3. JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN	3
1.3.1. Novedoso	3
1.3.2. Factibilidad	4
1.3.3. Utilidad social.	4
1.4. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN	5
1.4.1. Objetivo general	5
1.4.2. Objetivos específicos	5
1.5. HIPÓTESIS	6
1.5.1. Hipótesis de trabajo	6
1.5.2. Determinación de variables	6
1.5.3. Operacionalización de variables	6
1.6. LIMITACIONES DE LA INVESTIGACIÓN	7
2.1. ESTADO ACTUAL DE LAS PEQUEÑAS PANADERÍAS DEL ÁREA METROPOLITANA DE SAN SALVADOR	8
2.2. DEFINICIONES PRINCIPALES	8
2.3. GENERALIDADES DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN	9
2.3.1. Ordenes de trabajo de producción.	10
2.3.2. Sistema de costos por procesos de producción.	11
2.3.3 Sistema periódico de acumulación de costos	13
2.3.4 Sistema perpetuo de acumulación de costos	14
2.3.5 Costeo absorbente	15
2.3.6 Costeo variable	15
2.3.7 Costeo CBA	16
2.3.8 Unidad de Esfuerzo de Producción (UEP)	16
2.3.9 Costo estándar	17

2.3.10	Costo estimado	17
2.3.11	Costos indirectos de fabricación	18
2.3.12	Determinación de las tasas de aplicación de los costos indirectos de fabricación	20
2.4.	MARCO LEGAL	21
2.4.1.	Código Tributario	21
2.5.	MARCO TÉCNICO	24
	CAPÍTULO III - METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	26
3.1.	ENFOQUE Y TIPO DE INVESTIGACIÓN	26
3.1.1.	Tipo de investigación	26
3.1.2.	Enfoque de la investigación	26
3.2.	DELIMITACIÓN TEMPORAL Y ESPACIAL	27
3.2.1.	Temporal	27
3.2.2.	Espacial	27
3.3.	SUJETOS Y OBJETOS DE ESTUDIO	27
3.3.1.	Unidad de análisis.	27
3.3.2.	Objetos de estudio.	27
3.3.3.	Universo y muestra.	27
3.3.4.	Variables e indicadores.	28
3.4.	TÉCNICAS, MATERIALES E INSTRUMENTOS	29
3.4.1.	Técnica de investigación	29
3.4.2.	Instrumentos de medición	30
3.5.	PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN	30
3.6.	CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES	31
3.7.	PRESENTACIÓN DE LOS RESULTADOS	32
3.7.1	Cruce de variables	32
3.7.2	Diagnóstico.	37
	CAPÍTULO IV - SISTEMA DE ACUMULACIÓN DE COSTOS POR PROCESOS PARA LAS PEQUEÑAS INDUSTRIAS PANADERAS DEL ÁREA METROPOLITANA DE SAN SALVADOR	39
4.1.	PLANTEAMIENTO DEL CASO	39
4.2.	ESQUEMA DE LA PROPUESTA	41
4.3.	BENEFICIOS Y LIMITANTES	42
4.3.1.	Beneficios	42

4.3.2. Limitantes	43
4.4. DESARROLLO DEL CASO PRÁCTICO	43
4.4.1. Manual de proceso productivo	45
4.4.2. Manual de políticas contables	51
4.4.3. Catálogo de cuentas	59
4.4.4. Planteamiento del caso practico	72
4.4. CONSIDERACIONES FINALES	96
43CONCLUSIONES	97
RECOMENDACIONES	99
BIBLIOGRAFÍA	99
ANEXOS	101

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1: Mapa mental de la propuesta	41
--	----

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Marco Técnico sección 13 NIIF para PYMES	24
Tabla 2: Variables e Indicadores	28

ÍNDICE DE ANEXOS

- Anexo 1** Cuestionario.
- Anexo 2** Solicitud de la muestra a la Dirección General de Estadísticas y Censos.
- Anexo 3** Listado proporcionado de las panaderías pequeñas del área Metropolitana de San Salvador.
- Anexo 4** Análisis e interpretación de datos.

RESUMEN EJECUTIVO

Tomando en cuenta la importancia que posee el tema de la contabilidad de costos en las empresas salvadoreñas, se ha elaborado el presente trabajo de investigación que cuyo objetivo es, el de proveer al profesional de contaduría pública el establecimiento de un “sistema de acumulación de costos por procesos a las pequeñas panaderías del área Metropolitana de San Salvador, que le permita el obtener costos unitarios y totales de los productos”.

Dicho trabajo surge a partir de la observación y de la necesidad de algunas pequeñas empresas dedicadas al sector, de contar con un sistema de acumulación de costos por procesos que sea práctico y de fácil aplicación, que les permita de una forma sencilla alcanzar la eficiencia; beneficiándoles principalmente en el área de producción y de esa manera alcanzar una mayor rentabilidad en la empresa.

La investigación se desarrolló bajo el tipo de estudio hipotético deductivo, dado que esto permitió la formulación de hipótesis, la cual fue confrontada con hechos reales. El instrumento utilizado para la obtención de información fue el cuestionario, el cual se suministró a cada una de las panaderías muestreadas. Las preguntas del cuestionario se formularon de forma cerrada y con varias opciones de respuesta; asimismo, fueron estructuras de acuerdo a un orden lógico de manera que se pudieran recolectar datos relevantes.

A partir de la información que se realizó se plantean análisis y puntos de vista de la problemática que se desea dar una solución.

La indagación permitió el establecimiento de conclusiones y recomendaciones, y en las que se comprobó que estas pequeñas empresas de alguna manera poseen ciertos elementos o metodologías que aplican para el cálculo de sus costos, pero que dichos aspectos no son suficientes para la obtención real de los costos unitarios y totales de los productos, por lo que les ha llamado la atención la propuesta metodológica que se les está proponiendo.

Por lo tanto, la solución que plantea la presente investigación está conformada con el objetivo de proveerles a las empresas un sistema de acumulación de costos en el que se incluyan los elementos y componentes necesarios para la obtención de los costos unitarios y totales de sus productos, para que de esta manera tengan un panorama razonable para la toma de decisiones.

INTRODUCCIÓN

El presente trabajo de investigación consiste en el planteamiento de un sistema de acumulación de costos por procesos productivos, que proporcione los costos unitarios y totales de los productos que elabora, siendo este un documento de consulta para los contadores de las pequeñas panaderías del área Metropolitana de San Salvador que se encuentren ofreciendo sus servicios a este tipo de negocios.

Esta investigación se ha elaborado en cuatro capítulos, que se describen a continuación:

Capítulo I: en esta parte se desarrolla la problemática que se ha identificado con las respectivas causas, las cuales dan origen al planteamiento de la propuesta solución con sus respectivas justificaciones.

Capitulo II: en este apartado se presenta el marco teórico, se inició por la situación actual de la problemática, posteriormente se presenta información y términos necesarios para la comprensión del tema, luego se da a conocer el marco técnico y legal aplicable en esta investigación.

Capitulo III: en este capítulo se detalla la metodología aplicada a la investigación realizada utilizando el método hipotético deductivo, de los resultados de la encuesta que se circuló a las pequeñas panaderías del área Metropolitana de San Salvador se realizaron cruces con sus respectivos análisis culminando el capítulo con el diagnostico.

Capitulo IV: se da a conocer el planteamiento de la propuesta solución a la problemática que se ha encontrado; la cual consta de: un manual de procesos de producción, un manual de políticas contables y un catálogo de cuentas. Lo anterior

acompañado con un planteamiento de un caso práctico donde se muestra la utilización de los elementos que consta la propuesta.

En la parte final del documento se desarrollan las conclusiones a las que se llegó por medio del diagnóstico, a su vez, se plantean las recomendaciones, también se presenta la bibliografía consultada y finalmente los anexos que sirvieron de herramientas para sustentar la elaboración de la presente investigación.

CAPÍTULO I - PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.1. SITUACIÓN PROBLEMÁTICA DE LAS PEQUEÑAS PANADERIAS DEL ÁREA METROPOLITANA DE SAN SALVADOR.

Para todo tipo de empresa que fabrica los productos que comercializa se le vuelve esencial conocer los costos unitarios y totales, ya que debido a que sin el conocimiento de estos les sería imposible tomar las decisiones que le ayuden a establecer los precios de venta adecuados y competitivos en un mercado, y les sería complicado cumplir los objetivos que le lleven al crecimiento, desarrollo y a la permanencia de sus operaciones. Algunas industrias panificadoras manejan información de costos, pero de manera desorganizada la cual lleva en ocasiones a mal manejo del negocio.

Se ha observado que las pequeñas empresas panificadoras del área Metropolitana de San Salvador carecen de un sistema de contabilidad de costos, esto genera que en la información obtenida no se vea reflejada la importancia que esta representa para la toma de decisiones.

A su vez hay que mencionar que no poseen documentos adecuados que les ayuden a establecer procesos de control de inventarios, también, poseen muchas limitantes en la utilización de recursos tecnológicos.

La pequeña empresa panificadora comienza trabajando de forma artesanal; en esta etapa por lo general son grupos familiares que las inician y que a su vez se ven involucradas tanto en la producción, como en la administración. Al momento en que logran legalizarse y obtener una personería jurídica, la contabilidad que comienzan a aplicar se limita más que

todo a cumplir los requerimientos tributarios, tales como: presentar y pagar la declaración de IVA, pago a cuenta y el impuesto sobre la renta; debido a esto, se conoce que no establecen un sistema o una metodología de costos en su contabilidad, en ocasiones por considerar un gasto que no lo pueden sostener.

Cabe mencionar que el sector panificador es muy sensible a los cambios fluctuantes de los elementos involucrados en la producción, algunas situaciones que han golpeado al sector son; la afectación del clima en el cultivo del trigo esto se refleja en incremento de precios de las harinas; también un factor que es importante de establecer es que en el sector de las harinas existe pocos procesadores del trigo por tal ellos manejan los precios de las harinas a su antojo, la eliminación del subsidio al gas licuado es algo que afecta directamente en las sociedades tocando el elemento de costos indirectos de fabricación de las industrias, también el aumento de la energía eléctrica tiene impacto en el costo del producto, a todo esto es que vemos importante otorgarles a los contadores y propietarios de los negocios panificadores una propuesta de un sistema de acumulación de costos por procesos de producción.

1.2. ENUNCIADO DEL PROBLEMA

Las empresas necesitan llevar su información ordenadamente, por lo que les es necesario establecer procedimiento que le ayuden obtener todos los costos (que para fines de este trabajo es por procesos) que se incurren en la producción que satisfaga su gestión por lo que una adaptación de un sistema de costos es indispensable elaborarse. Una cifra que indique el costo total de la producción suministra poca información acerca de la producción de la compañía puesto a que el volumen de este varía de periodo en periodo,

por lo que se hace necesario obtener el costo unitario del producto para poder calcular los variados volúmenes de producción.

¿En qué afecta a las pequeñas industrias panificadoras del área Metropolitana de San Salvador, el no contar con un sistema de acumulación de costos por procesos productivos en la medición del costo unitario y total de los productos?

1.3. JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN

Para los contadores de las pequeñas panaderías el contar con un sistema de acumulación de costos le permitirá medir los costos unitarios y totales de cada producto, esto le proporcionará información adecuada para los fines que la administración estime conveniente cumpliendo con las cualidades de eficiencia, razonable y objetiva.

1.3.1. Novedoso

La propuesta de un sistema de acumulación de costos por procesos productivos a las pequeñas industrias panificadoras se considera novedoso ya que existen una gran cantidad de panaderías pequeñas que no cuentan con un sistema de acumulación de costos que les permita obtener tanto el costo total como unitario; esto permitirá la adecuada toma de decisiones. La adaptación del sistema de costos conllevaría a que los propietarios le apuesten a mejorar los tiempos, calidad del producto y servicio al cliente

Así mismo, no existe una base técnica y/o trabajo de investigación relacionada a la implementación de un sistema de acumulación de costos aplicado a las pequeñas industrias panificadoras ubicadas en el área Metropolitana. A su vez, se conoce que existen trabajos en los que se ha desarrollado propuestas de sistemas de costos enfocados a otro tipo de

industrias, pero que ninguno ha sido enfocado a las pequeñas panaderías, también se tiene trabajos de investigación enfocados al marketing, pero no desde un punto de vista contable.

1.3.2. Factibilidad

La factibilidad de la investigación está sustentada en los siguientes aspectos:

- **Bibliográfica.** Se tuvo acceso al material bibliográfico sean estos textos, páginas web y sitios en línea, que permitieron el análisis y comprensión de los aspectos relevantes en temáticas de contabilidad de costos y sistemas de acumulación de costos.
- **De campo.** La investigación se realizó en las industrias panificadoras que no cuentan con un sistema de acumulación de costos, que estén categorizadas como pequeñas y ubicadas en el área Metropolitana de San Salvador, a las cuales tuvimos acceso para poder evaluar lo que están aplicado actualmente y poder diseñarles un sistema de acumulación de costos adecuado a sus necesidades. Esto se logró través de las respectivas encuestas pasadas a estas.

1.3.3. Utilidad social.

Con la investigación, se tendrá una riqueza de conocimientos en materia de contabilidad de costos para todos los contadores de las pequeñas panaderías del área Metropolitana de San Salvador, que ayudará a que todas estas entidades logren implementar un sistema de acumulación de costos eficiente para el desarrollo de sus procesos productivos, con el que podrán medir más eficazmente los costos y podrán establecer de mejor manera beneficios económicos, que posteriormente se verá reflejado en

sus estados financieros dando fiabilidad y confianza a todos los usuarios y poder revertirlo con un mejor servicio, calidad y tiempo en todas sus áreas productivas y operativas.

Además, ayudará a todos los profesionales en contaduría pública especializados en costos, para que pueda ser de apoyo educativos y didáctico en la implementación de un sistema de acumulación de costos aplicado a los procesos productivos para este tipo de negocios, por lo que se desarrollará un sistema de costos como guía para la ejecución de este y que pueda ser adaptado según las necesidades que se requieran.

1.4. OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

1.4.1. Objetivo general

- Diseñar una propuesta que contenga los parámetros de un sistema de acumulación de costos por procesos, que ayude a la obtención del costo unitario y total real del producto en las pequeñas panaderías ubicadas en el área Metropolitana de San Salvador.

1.4.2. Objetivos específicos

- Identificar y determinar los procesos que están involucrados en la producción.
- Establecer métodos de valuación de inventarios.
- Determinar las bases de distribución de los costos indirectos de fabricación.
- Elaborar formatos para la acumulación de los elementos del costo.

1.5. HIPÓTESIS

1.5.1. Hipótesis de trabajo

Al diseñar un sistema de acumulación de costos por procesos productivos a las pequeñas panaderías del área Metropolitana de San Salvador, se contribuirá a la obtención del costo real total y unitario del producto y facilitará a la medición de su rentabilidad.

1.5.2. Determinación de variables

- **Variable independiente:**

Diseño de un sistema de costos por procesos.

- **Variable dependiente:**

Obtención del costo real total y unitario del producto.

1.5.3. Operacionalización de variables

- **Variable independiente:**

Diseño de un sistema de costos por procesos

- Controles a los inventarios de materias primas.

- Necesidades de información.

- Implementación de un nuevo proceso en la producción.

- **Variable dependiente:**

Obtención del costo real total y unitario del producto.

- Variación de la producción.

- Variación de los precios del producto.
- Variación de los precios de materia prima.
- Periodicidad del producto.
- Metas empresariales.

1.6. LIMITACIONES DE LA INVESTIGACIÓN

Entre las limitantes que se presentaron para realizar la investigación se mencionan las siguientes:

- Situación social de violencia que existen en ciertos lugares donde se encuentran ubicadas algunas panaderías, por lo que no se obtuvo acceso a visitarlas y de recolectar la información ya que se encuentran en zonas donde predominan grupos delincuenciales.
- La fiabilidad y veracidad de la información proporcionada por el contador, administrador o encargado del negocio a la hora de llenar los cuestionarios, ya que se relaciona con el grado de interés del profesional al momento de proveerla.
- Falta de disposición por parte de las unidades de análisis de cooperar con la investigación al momento de solicitarles el llenado del cuestionario.

CAPÍTULO II - MARCO CONCEPTUAL, TECNICO Y LEGAL

2.1. ESTADO ACTUAL DE LAS PEQUEÑAS PANADERÍAS DEL ÁREA METROPOLITANA DE SAN SALVADOR

Las panaderías realizan calculo globales de beneficios tomando en cuenta la producción en su conjunto, pero no logran visualizar el margen de ganancia unitario de cada producto, en este sentido no se logra identificar si a un bien se le está obteniendo una pérdida o una utilidad, si es necesario seguir produciéndolo o sacarlo del mercado por sus bajos niveles de rentabilidad.

Un sistema de costos es una herramienta con que la gerencia puede basarse para tomar las decisiones y ver que mejores beneficios les puede dejar el poder conocer en qué productos invertir más y en cuales producir en menor cantidad, a su vez le permitirá a la pequeña panadería poder estructurarse de mejor manera y le beneficiará al contador en su trabajo porque complementará la contabilidad.

Según datos de la Dirección General de Estadísticas y Censos (DIGESTYC) son 33 panaderías clasificadas como pequeñas y será a estas panaderías que se tomará como base para proveer el documento que dará la opción de aplicar el sistema de costos por procesos. (VER ANEXO 2)

2.2. DEFINICIONES PRINCIPALES

- **Sistema de acumulación de costos:** es un conjunto de normas contables, técnicas y procedimientos de acumulación de costos con el fin de calcular el costo unitario y de la producción total de un producto o servicio.

- **Método de valuación de inventarios:** es el proceso en que se selecciona y se aplica una base específica para evaluar los inventarios en términos monetarios.
- **Costos indirectos de fabricación:** son costos que se relacionan con todo el funcionamiento de la empresa y superan el proceso de fabricación de un producto en específico.
- **Materia prima:** son los materiales que serán sometidos a operaciones de transformación o manufactura para su cambio físico y/o químico, antes de que puedan venderse como productos terminados.
- **Materiales directos:** son todos los que pueden identificarse en la fabricación de un producto terminado, fácilmente se asocian con éste y representan el principal costo de materiales en la elaboración del producto.
- **Mano de obra:** es el esfuerzo humano que interviene en el proceso de transformar las materias primas en productos terminados y se compone de los salarios devengados por operarios.
- **Sistema de acumulación de costos por procesos:** es una forma de ir llevando los costos y los gastos del objeto de costo en un período. Este sistema es aplicable en aquellas industrias cuyos productos terminados requieren generalmente de largos procesos, pasando de un departamento a otro y corresponden a productos uniformes o más o menos similares

2.3. GENERALIDADES DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN

Toda empresa necesita satisfacer sus necesidades de información que le permitan tomar decisiones económicas que favorezcan a la compañía, y estar siempre en la búsqueda

de mejorar sus procesos para que de esa forma puedan agregar valores agregados que permitan su desarrollo y crecimiento; en el proceso productivo, el obtener un sistema de acumulación de costos, le permitiría obtener este requerimiento teniendo el cuidado de que este debe de estar concorde y ser capaz de abarcar estas necesidades sin estorbar al proceso productivo. (“Callejas Bernal, F, 2011, 45”)

Parte de la información que la empresa necesita que proporcione su sistema de acumulación de costos es el de conocer los costos totales y unitarios de su producción, ya que al obtenerlos se tiene una panorámica de los beneficios económicos y las posibles pérdidas que puedan obtenerse.

Para el tipo de empresa en estudio se conoce que se pueden emplear dos tipos de sistema de acumulación de costos, uno de ellos es un sistema por “Ordenes de Trabajo de Producción” y el otro por “Procesos de Producción”, este trabajo será realizado en base a los procesos de producción.

2.3.1. Ordenes de trabajo de producción.

El sistema de órdenes de trabajo de producción se da en el momento en que los productos que se necesitan producir son en serie, de manera continuada y que no sean homogéneos, es decir, pueden tener diferencias y con un nivel de calidad a según las exigencias del cliente. (“Callejas Bernal, F, 2011, 98”)

A. Ventajas del sistema.

- Da conocer con todo detalle el costo de producción de cada artículo.
- Se sabe el valor de la producción en proceso, sin necesidad de estimarla, ni de efectuar inventarios físicos.

- Al conocerse el costo de cada artículo, lógicamente se puede saber la utilidad o pérdida de cada uno de ellos.

La producción no es necesariamente continua, por lo tanto, el valor de producción es más susceptible de planeación y control en función de los requerimientos de la empresa.

B. Desventajas del sistema.

- Su costo de operación es alto a causa de la gran labor que se requiere para obtener los datos en forma detallada, mismos que deben aplicarse a cada “orden de trabajo”.
- En virtud de esa labor meticulosa, se requiere de mayor tiempo para obtener los costos de producción, razón por la cual los datos que se proporcionan a la dirección posiblemente resulten extemporáneos.

2.3.2. Sistema de costos por procesos de producción.

Se puede denominar a un proceso como una división funcional en la producción de la empresa en donde se realizan los correspondientes procesos de fabricación y en el que se cargan los costos que se han incurrido, es por ello que ayuda a la gerencia a obtener controles por cada proceso llevándolo a poder medir mejor el nivel de ingresos. Esta correlación de costos-ingreso se tratará más adelante en el marco técnico ya que la Norma Internacional de Información Financiera para Pequeñas y Medianas Entidades (NIIF para PYMES) le da el tratamiento.

El sistema de costos por procesos de producción es empleado en industrias que producen artículos con características estandarizadas en su diseño, medidas y en cantidades en series.

En este sentido la idea que se posee bajo este sistema es que el producto a producir debe de pasar por varias etapas lineales antes de llegar a su estado final o terminado, a su vez se deben de poseer controles para determinar el momento en que el producto pasa de un proceso a otro. (“Callejas Bernal, F, 2011, 122”)

A. Características de este sistema.

- El uso de un informe del costo de producción para recopilar, resumir y computar costos totales y unitarios.
- La producción se acumula e informa por departamento.
- La producción en proceso al final de un período se expresa de nuevo en términos de unidades completas.

B. Ventajas del sistema.

- Procedimiento administrativo menos costos.
- Determina el costo unitario por departamento, considerándolo como producto terminado.
- Procedimientos globales de análisis de costos.

C. Desventajas del sistema.

- Manejo de costos unitarios promedios
- Manejo de la producción equivalente

2.3.3 Sistema periódico de acumulación de costos

Este sistema suministra información bastante limitada del costo del producto durante un periodo y necesita que se realicen una serie de ajustes al final de este para determinar el costo de los productos terminados. Estos son realizados en el sistema de contabilidad financiera. Los inventarios físicos periódicos se toman para ajustar el inventario para así determinar el costo de las existencias completadas.

Un sistema periódico se considera como un sistema incompleto de acumulación de costos, ya que los costos de las materias primas, del trabajo en proceso y de los productos terminados sólo pueden determinarse después de realizar los inventarios físicos. Debido a esta limitación, únicamente las pequeñas empresas emplean estos sistemas de acumulación.

Flujo de costos en un sistema periódico de acumulación

En un sistema periódico de acumulación de costos el costo de los artículos utilizados en la producción más el costo del inventario de trabajo en proceso al comienzo del periodo es igual al costo de los bienes en proceso durante el periodo. Con el fin de determinar el costo de los artículos producidos, el costo del inventario final de trabajo en proceso se resta del costo de los artículos en proceso durante el periodo. El costo de los bienes terminados más el inventario inicial de artículos terminados es igual al costo de los artículos disponibles para la venta.

Cuando el inventario final de los productos terminados se deduce de esta cifra, se genera el costo de los productos vendidos. Los costos operacionales totales se calculan agregando al costo de los productos vendidos los gastos por concepto de ventas, generales y administrativos.

2.3.4 Sistema perpetuo de acumulación de costos

En este sistema la acumulación información continua referente a los costos de los productos, frente a las materias primas, del trabajo en proceso, de los artículos terminados, del costo de los artículos fabricados y del costo de los artículos vendidos. Este sistema de costos por lo general es usado por las medianas y grandes compañías.

Un sistema de este tipo está diseñado para suministrar información relevante y oportuna a la gerencia, a fin de ayudar en las decisiones de planeación y control. El principal objetivo en este sistema, como en el caso del sistema periódico, es la acumulación de costos, es la acumulación de costos totales y el cálculo de los costos unitarios.

En este sistema la información relacionada con el inventario de materiales, inventario de trabajo en proceso, inventario de artículos terminados, el costo de los artículos manufacturados y el costo de los artículos vendidos está continuamente disponible, en vez de encontrarse solamente al final del periodo como sucede en el sistema periódico de acumulación de costos.

Flujo de costos en un sistema perpetuo de acumulación

En un sistema perpetuo, el costo de los materiales directos, de la mano de obra directa y de los costos indirectos de fabricación fluyen a través del inventario de trabajo en proceso para llegar al inventario de artículos terminados. Los costos totales transferidos del inventario de trabajo en proceso al inventario de artículos terminados son igual al costo de los artículos producidos.

El inventario final de trabajo en proceso es el balance de la producción no terminada al final del periodo. A medida que los productos se venden el costo de los artículos

vendidos se transfiere del inventario de productos terminados a la cuenta de costo de los productos vendidos. El inventario final de artículos terminados es el balance de la producción no vendida al final del periodo. Los gastos totales son iguales al costo de los artículos vendidos más los gastos por concepto de ventas, gastos generales y gastos administrativos.

2.3.5 Costeo absorbente

También conocido como costeo integral, su característica principal es que todos los gastos de fabricación ya sean directos o indirectos, se tengan en cuenta al determinar el costo final de ventas. Es decir, los gastos por estructura, operación, etc., incluso si están relacionados indirectamente con el producto, terminan influyendo en su costo final.

La ventaja de este método es que facilita la investigación del costo total de cada producto. Sin embargo, puede haber distorsiones en lo que se recolecta, lo que puede desequilibrar la distribución del ingreso de algunos productos.

2.3.6 Costeo variable

Es lo más utilizado por las empresas; es un tipo de cálculo que solo utiliza información relacionada con los costos variables directos o indirectos, sin tener en cuenta los costos fijos. Es un método muy beneficioso si el propósito es determinar el margen de contribución de la empresa o aclarar los costos del producto. Sin embargo, como desventaja, los datos encontrados no son útiles a largo plazo, y también son inadecuados para definir la contabilidad de la empresa.

2.3.7 Costeo CBA

También conocido como Costo Basado en Actividades, este método está relacionado con las actividades de la compañía y no con los productos o servicios. Es decir, para ello, los gastos de una empresa se deben a cómo se fabrican los bienes y no a lo que se produce.

Por ejemplo, en una fábrica de piezas de automóviles, además de vender piezas, existen otras actividades responsables de dicha producción, como el ensamblaje. Al utilizar este método, es posible medir la cantidad de estas actividades que se utilizan en la fabricación de estos productos.

Es el método ideal para identificar lo que realmente está vinculado a los costos, ya que puede medir los gastos y los gastos generales. Sin embargo, la compañía necesita tener una estandarización de sus procesos, y solo funciona si el objetivo es a largo plazo.

2.3.8 Unidad de Esfuerzo de Producción (UEP)

Este tipo de método utiliza un tipo de unidad para calcular una producción. Puede tomar productos de diferentes orígenes y medirlos por lo que tienen en común. Es decir, utiliza el mismo parámetro para determinar su costo; Por lo tanto, es posible tener una visión más amplia de las actividades comerciales.

Su ventaja radica en facilitar la evaluación de la capacidad productiva de la empresa y la rentabilidad de sus equipos. Sin embargo, solo sirve para medir la producción y no hay forma de medir pérdidas o desperdicios

2.3.9 Costo estándar

En esta metodología se hace una especie de anticipación del costo, es decir, se crea un margen de gastos antes de saber realmente cuáles son. Digamos que establece un ideal para ser alcanzado, por lo tanto, es posible gestionar y determinar las variaciones en el consumo de la empresa.

Es muy útil para establecer el monto de gasto ideal que la empresa debe alcanzar si está funcionando a la perfección. Sin embargo, debido a que no es un método que se basa en aplicaciones reales, puede que no ayude a la empresa a mejorar su administración de costos.

2.3.10 Costo estimado

Son la proyección de la cantidad de costos en los que se incurrirá para fabricar un producto o construir algo. Surgen por la necesidad de predeterminar o calcular los costos de producción con el objeto de poder fijar los precios de venta. Son determinados antes de realizar la producción real basándose en condiciones futuras especificadas, que se refieren a la cantidad de artículos que se han de producir.

Características

– Para establecer el costo estimado no se utilizan bases científicas, solo se usan aproximaciones.

- Las estimaciones son expresiones basadas en experiencias pasadas, en cálculos establecidos sobre estadísticas preliminares y por un conocimiento profundo de la empresa y de la industria en particular.
- Indican no lo que debe costar, sino lo que puede costar el producto.
- Son utilizados por aquellas empresas que siguen un sistema de costos histórico, por lo cual se basan en costos reales del pasado.
- Se usan como guía para la determinación del precio y para elaborar cotizaciones a clientes.
- Son obtenidos antes de iniciarse la producción. Es esencial tomar en cuenta cierto volumen de producción para así poder determinar el costo unitario para esa cantidad.
- Las variaciones existentes al comparar los costos estimados y los costos reales siempre deberán ajustarse a lo real, conciliando las cuentas afectadas.

2.3.11 Costos indirectos de fabricación

Se llama así, al conjunto de costos de fábrica que intervienen en el proceso productivo y no se identifican como material directo ni mano de obra directa.

Los C.I.F. se dividen con respecto al presupuesto por departamentos en dos tipos:

Costos indirectos de fabricación directos: Son aquellos cuyo presupuesto se puede hacer por cada departamento de producción o auxiliar de una manera directa, así como también sus costos reales se identifican y utilizan en cada departamento sin tener que

efectuar reparticiones. Se consideran a continuación los siguientes costos indirectos de fabricación directos:

Herramientas.

- Combustible.
- Salarios de jefes de departamento.
- Salarios de supervisores.
- Mano de obra indirecta.
- Repuestos.
- Fletes de compras de materiales.
- Materiales indirectos.
- Prestaciones sociales de la mano de obra indirecta.
- Abastecimiento restaurante.
- Tiempo no productivo.

Costos indirectos de fabricación indirectos: Se pueden conocer para toda la fábrica, pero no se pueden identificar para cada departamento por lo tanto se denominan Indirectos. Por ejemplo; el consumo de energía eléctrica se puede conocer este costo para toda la fábrica, pero no se puede identificar para cada departamento. Otros serían:

- Teléfono.
- Agua.
- Electricidad.
- Depreciación de edificios.

- Depreciación maquinaria.
- Seguros.
- Impuestos prediales.

2.3.12 Determinación de las tasas de aplicación de los costos indirectos de fabricación

Una vez estimados el nivel de producción y los costos indirectos de fabricación totales para el periodo siguiente, podrá calcularse la tasa predeterminada de aplicación de los costos indirectos de fabricación para el periodo siguiente. Por lo general, las tasas de aplicación de los costos indirectos se fijan en dólares por unidad de actividad estimada en alguna base (denominada actividad del denominador). No hay reglas absolutas para determinar qué base usar como la actividad del denominador. Sin embargo, debe haber una relación directa entre la base y los costos indirectos de fabricación. Además, el método utilizado para determinar la tasa de aplicación de los costos indirectos de fabricación debe ser el más sencillo y el menos costoso de calcular y aplicar. Una vez estimados los costos indirectos de fabricación totales y escogida la base, debe estimarse el nivel de capacidad normal con el fin de calcular la tasa de aplicación de los costos indirectos de fabricación, cuya fórmula, que es la misma independientemente de la base escogida,

Por lo regular se utilizan las siguientes bases en el cálculo de la tasa de aplicación de los costos indirectos de fabricación: 1) unidades de producción, 2) costo de los materiales directos, 3) costo de la mano de obra directa, 4) horas de mano de obra directa, y 5) horas-máquina. (“Polimeni, 1997: 128-129”)

2.4. MARCO LEGAL

2.4.1. Código Tributario

- Inventarios

El artículo 142 inciso 1° del Código Tributario establece que: *“los sujetos pasivos cuyas operaciones consistan en transferencias de bienes muebles corporales están obligados a llevar registros de control de inventarios que reflejen clara y verazmente su real movimiento, su valuación, resultado de las operaciones, el valor efectivo y actual de los bienes inventariados así como la descripción detallada de las características de los bienes que permitan individualizarlos e identificarlos plenamente...”*

Para la toma de inventarios el artículo anterior menciona que del *“inventario físico practicado se elaborará un detalle, consignado y agrupando los bienes conforme a su naturaleza, con la especificación necesaria dentro de cada grupo, indicándose claramente la cantidad, unidad que se toma como medida, la denominación del bien y sus referencias o descripción; el precio unitario neto de IVA y el valor total de las unidades...”*

El inventario de cierre de cada ejercicio regirá para el próximo venidero para el efecto de establecer la comparación entre el monto de la existencia al principio y al final de cada ejercicio o periodo impositivo.

- Métodos de valuación de inventarios

El artículo 143 inciso 1° del Código Tributario establece que: los métodos de valuación de inventarios permitidos son:

- Costo según última compra

- Costo promedio por aligación directa
- Costo promedio
- Primeras Entradas Primeras Salidas
- La acumulación de los todos los costos y gastos incurridos para la obtención de los frutos o productos hasta que estén en condiciones de venderlos

Primeras entradas primeras salidas: bajo este método se asume que las unidades del inventario que fueron compradas o producidas son vendidas primero, respetando el orden de ingreso a la contabilidad de acuerdo con la fecha de la operación, consecuentemente el valor de las unidades en existencias del inventario final del periodo corresponde a las que fueron compradas o producidas más recientemente.

Costo promedio: “bajo este método el valor de los costos de los inventarios de cada uno de sus diferentes tipos o clases es determinado a partir del promedio ponderado del costo de las unidades en existencia al principio de un periodo y el costo de las unidades compradas o producidas durante el periodo. El promedio puede ser calculado en una base periódica, o al ser recibido cada compra, embarque o lote de unidades producidas, dependiendo de las circunstancias de la actividad que desarrolla el sujeto pasivo.”

Se conoce que los métodos anteriores son los más utilizados por los contribuyentes debido a la sencillez del proceso para evaluar los inventarios, no obstante, se debe de adoptar el método que mejor se adapte a la realidad del negocio. Para el caso de las panaderías se recomienda el método primeras entradas primeras salidas, ya que los insumos que son utilizados tienen fechas de vencimiento próximas y son muy frágiles ya que pueden echarse al desperdicio fácilmente, pero esto es una decisión de la empresa contribuyente.

Si la administración tributaria al momento de realizar sus valuaciones respectivas considera que el método de valuación de inventarios de una empresa no es el adecuado, el fisco le adoptara el método que mejor considere que pueda reflejar la realidad de las operaciones del negocio.

El artículo 81 del Reglamento del Código Tributario determina que: “...registrarán las mercancía, incluidas las materias primas, los productos semi-elaborados, las materias primas auxiliares y complementos que el empresario adquiera para desarrollar su actividad, por cuenta propia o de terceros, transfiera o traslade a cualquier título o condición ya sea en el ejercicio de su explotación industrial o comercial, tanto para su enajenación posterior, como para su consumo, asimismo cuando estas sean retiradas o desafectadas incluidos los casos debidos a causa fortuita o fuerza mayor y por causas inherentes al tipo de operaciones que se desarrolla.”

Este artículo también establece que será aplicable incluso cuando las mercancías vayan a ser objeto de transformación o elaboración, antes de su posterior enajenación o consumo; y si se emplean para situaciones ajenas a la explotación de igual manera se registrarán.

2.5. MARCO TÉCNICO

Tabla 1

*Norma Internacional de Información Financiera para la Pequeña y Mediana Empresa
(NIIF Para PYMES)*

NORMA	SECCIÓN	NOMBRE	PÁRRAFO	SISTESIS
NIIF PARA PYMES	13	Inventarios	Párrafo.13.1	Principios para el reconocimiento y medición de los inventarios: <ul style="list-style-type: none"> • Mantenidos para la venta. • En proceso de producción. • En forma de materiales para ser consumidos en el proceso de producción. • Prestación de servicios.
			Párrafo.13.1	Una entidad medirá los inventarios al importe menor entre el costo y el precio de venta estimado menos los costos de terminación y venta.
			Párrafo.13.8	Los costos de transformación de los inventarios comprenderán aquellos costos directamente relacionados con las unidades de producción, tales como la mano de obra directa.
			Párrafo.13.9	Una entidad distribuirá los costos indirectos fijos de producción entre los costos de transformación sobre la base de la capacidad normal de los

medios de producción.

Párrafo.13.18 Métodos de valuación de inventario:

- Primero entradas primeras salidas (PEPS)
- Costo promedio ponderado

Sistemas de control de inventario:

- Por órdenes de producción
 - Por proceso
-

CAPÍTULO III - METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

3.1. ENFOQUE Y TIPO DE INVESTIGACIÓN

3.1.1. Tipo de investigación

El método de estudio utilizado fue el hipotético deductivo, ya que a través de éste se podrá observar el problema en estudio, operar hipótesis y sus variables, deducir las causas y medir sus efectos, lo que se tomará como base para proporcionar una propuesta de un sistema de acumulación de costos a las pequeñas panaderías en el área Metropolitana de San Salvador.

3.1.2. Enfoque de la investigación

La investigación sobre un sistema de costos por procesos a las pequeñas industrias panaderías del área Metropolitana de San Salvador; se desarrolló mediante el enfoque investigativo exploratorio a razón que este tipo de indagación tienen por objetivo, la formulación de un problema para posibilitar una investigación más precisa en el desarrollo de una hipótesis, así mismo permitió describir hechos o situaciones que son conocidos de forma intuitiva y que pueden ser sometidos a comprobación. Además, se estableció una relación entre causa-efecto.

3.2. DELIMITACIÓN TEMPORAL Y ESPACIAL

3.2.1. Temporal

La investigación se llevó a cabo a partir del periodo 2008 hasta octubre 2018; ya que a partir de esa fecha empezó la inestabilidad en los precios de las materias primas como las harinas, mantecas y margarinas siendo los costos más representativos del producto.

3.2.2. Espacial

Para el desarrollo del estudio se tomó en cuenta la totalidad de las pequeñas industrias panificadoras ubicadas en el área Metropolitana de San Salvador, que no cuentan con un sistema de acumulación de costos para calcular su rentabilidad del producto, ya que, la unidad de análisis y la mayor parte de estas entidades se encuentran ubicadas en esta zona.

3.3. SUJETOS Y OBJETOS DE ESTUDIO.

3.3.1. Unidad de análisis.

La unidad de análisis estuvo conformada por todos contadores generales, en su defecto al encargado de administrar.

3.3.2. Objetos de estudio.

El objeto de estudio las pequeñas panaderías del área Metropolitana de San Salvador.

3.3.3. Universo y muestra.

El universo estuvo comprendido por las pequeñas panaderías ubicadas en el área Metropolitana de San Salvador, debidamente legalizadas verificando que su registro de comercio se encuentre vigente y que lleven contabilidad formal.

La Dirección General de Estadísticas y Censos (DIGESTYC), proporciono el universo de 33 pequeñas panaderías según listado actualizado del 2017.

Para la determinación de la muestra se utilizó el 100% del universo debido a que se han previsto de circunstancias que pueden estar afectando el negocio en marcha de estos negocios. (VER ANEXO 3)

3.3.4. Variables e indicadores.

Tabla 2

Formulación del problema	Objetivo General	Hipótesis del Trabajo	Variables	Medición de Variables
¿En qué afecta a las pequeñas industrias panificadoras del área Metropolitana de San Salvador el no contar con un sistema de acumulación de costos por procesos productivos?	Diseñar una propuesta que contenga los parámetros de un sistema de acumulación de costos por procesos que ayude a la obtención del costo unitario y total real del producto en las pequeñas panaderías ubicadas en el área Metropolitana de San Salvador.	Al diseñar un sistema de acumulación de costos por procesos a las pequeñas panaderías del área Metropolitana de San Salvador, se contribuirá a la obtención del costo real total y unitario del producto y facilitará a la medición de su rentabilidad.	Variable independiente:	Requisitos técnicos.
			Diseño de un sistema de costos por procesos.	Requisitos legales
				Variable dependiente:
			Obtención del costo real total y unitario del producto	

3.4. TÉCNICAS, MATERIALES E INSTRUMENTOS.

3.4.1. Técnica de investigación

Para la obtención de la información, se utilizó la técnica de la encuesta, con la finalidad de obtener la mayor indagación en cuanto a la problemática de estudio y así concluir en base a valores porcentuales, sobre la situación problemática y la posible solución. (VER ANEXO 1)

El instrumento utilizado fue el cuestionario, el cual se suministrado a las panaderías pequeñas ubicadas en el área Metropolitana de San Salvador, que fueron objeto de estudio. Las preguntas del cuestionario, contendrá una serie de interrogantes enfocados a buscar los limitantes que poseen los profesionales de la contaduría pública a la hora de aplicar un sistema de acumulación de costos mediante un enfoque por procesos productivos y con múltiples opciones de respuesta; asimismo se estructuraron con un orden lógico para lograr recolectar la mayor cantidad de datos posibles.

El análisis de los datos se realizó bajo los criterios establecidos en la sección 13 y las demás secciones que se encuentren relacionadas de la Norma Internacional de Información Financiera para Pequeñas y Medianas Empresas.

3.4.2. Instrumentos de medición

El instrumento de medición que se utilizó fue el cuestionario y está integrado por una guía de preguntas y respuestas, que se complementan con objetivos que oriente al tipo de investigación y datos que se requiere obtener, los cuales fueron medidos a través de indicadores, que se le presentan en forma de porcentajes o número de empresas pequeñas dedicadas a la elaboración de pan. (VER ANEXO 1)

3.5. PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN

La información se procesó bajo la hoja de cálculo Microsoft Excel, se realizaron tabulaciones de datos con sus gráficos respectivos, con la intención de medir porcentualmente la problemática existente. (VER ANEXO 4)

3.6. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

ACTIVIDAD POR SEMANA / TIEMPO		CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES																													
		AÑO 2018												AÑO 2019																	
		Marzo				Abril				Mayo				Junio				Julio				Agosto				Septiembre				Octubre	
1 2 3 4				1 2 3 4				1 2 3 4				1 2 3 4				1 2 3 4				1 2 3 4				1 2 3 4				1 2 3 4			
Elaboracion del anteproyecto		■																													
Entrega del primer avance						■																									
Aprobacion del tema						■																									
Presentacion del anteproyecto						■																									
Aprobacion del anteproyecto						■																									
CAPITULO I ANTECEDENTES																															
Planteamiento del problema						■																									
Delimitación de la investigación						■																									
Justificación de la investigación						■																									
Objetivos de la investigación						■																									
CAPITULO II MARCO TEÓRICO																															
Estado actual del hecho o la situación						■																									
Principales Definiciones						■																									
Legislacion aplicable						■																									
Normativa técnica aplicable						■																									
CAPITULO III METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN																															
Enfoque y tipo de investigación						■																									
Delimitacion espacial y temporal						■																									
Sujetos y objetos de estudio						■																									
Técnica, materiales e instrumentos						■																									
Procesamiento y análisis de la información						■																									
Diagnostico						■																									
Cronograma de actividades						■																									
CAPITULO IV PROPUESTA DE SOLUCIÓN																															
Planteamiento del caso						■																									
Estructura del plan de solución						■																									
Beneficios y limitantes						■																									
Desarrollo del caso práctico						■																									
ENTREGA DEL TRABAJO FINAL																															
DEFENSA DE TRABAJO DE GRADUACIÓN																															

3.7. PRESENTACIÓN DE LOS RESULTADOS

3.7.1 Cruce de variables

Cruce 1

Cruce entre llevar registros contables de los costos de producción y registro de operaciones de compra y venta.

Preguntas	3. ¿La empresa lleva registros contables de los costos de producción del pan?		TOTAL
	SI	NO	
1. ¿La empresa para la cual usted labora lleva registros contables de las operaciones de compra y venta?			
SI	11 50%	9 41%	20 91%
NO	0 0%	2 9%	2 9%
TOTAL	11 50%	11 50%	22 100%

Análisis

Las empresas encuestadas dedicadas al sector industrial contabilizan registros de compra y venta; a su vez es importante mencionar que esta deben tener un departamento de contabilidad que satisfaga sus necesidades, también se determinó que la mayoría de negocios encuestados llevan de alguna manera información financiera contable y de costos.

Cruce 2

Cruce entre las empresas que no llevan registros de producción entre las razones por las que no lo llevan.

Preguntas	3. ¿La empresa lleva registros contables de los costos de producción del pan?		TOTAL
	SI	NO	
5. En caso de no llevar contabilidad de costos ¿Cuál ha sido la razón por la cual no llevan registros contables de los costos de producción del pan?			
No se tiene la persona capacitada para la implementación	0 0%	2 9%	2 9%
Falta de un software de costos	0 0%	4 18%	4 18%
Descuido de la administración en llevar costos	0 0%	7 32%	7 32%
El costo es muy elevado	0 0%	2 9%	2 9%
TOTAL	0 0%	15 68%	

Análisis

Cada negocio puede aplicar metodologías de acumulación de costos que les permitan conocer información relevante para la toma de decisiones. Llama la atención de que la principal razón por la que algunas de las empresas no llevan registros contables de costos se deba al descuido por parte de la administración; en segunda instancia se tiene que es por la falta de un software.

Cruce 3

Cruce entre registros contables de los costos de producción y la importancia de estos en la contabilidad.

Preguntas	3. ¿La empresa lleva registros contables de los costos de producción del pan?		TOTAL
	SI	NO	
12. De acuerdo a su criterio ¿Considera importante llevar registros contables de los costos de producción del pan?			
SI	20 100%	0 0%	20 100%
NO	0 0%	0 0%	0 0%
TOTAL	20 100%	0 0%	20 100%

Análisis

La importancia de llevar contabilidad de costos radica en la información que se expresa para la toma de decisiones y también generar competitividad en el sector al que pertenece.

Tanto las empresas que llevan registros contables de costos, como las que no lo manejan, consideran importante aplicar estos sistemas, ya que esto complementará que se requiere.

Cruce 4

Cruce de si las empresas han capacitado a su personal y en cuales áreas son las que más han desarrollado capacitaciones.

Preguntas	9. ¿Durante el periodo 2018 se ha capacitado en temas de contabilidad o afines?		TOTAL
	SI	NO	
10. En caso de haber recibido capacitación ¿En cuáles de los siguientes temas se ha capacitado?			
Norma Internacional Financiera para Pequeñas y Medianas Entidades (NIIF para PYMES)	2 9%	0 0%	2 9%
Contabilidad de costos	7 32%	0 0%	7 32%
Control interno (COSO 2013)	0 0%	0 0%	0 0%
Impuestos fiscales (IVA, LISR)	3 14%	0 0%	3 14%
Auditoría	0 0%	0 0%	0 0%
Ley de Lavado de Dinero y Activos	2 9%	0 0%	2 9%
Ley de Prevención en los Lugares de Trabajo	0 0%	0 0%	0 0%
TOTAL	14 64%	0 0%	14 64%

Análisis

La capacitación constante del personal es importante, ya que así se forman colaboradores especializada dentro de la empresa para generar información financiera contables acorde a la actividad que se está realizando.

Los resultados generados por este cruce de variables se pueden identificar que el tema de contabilidad de costos es el que más se han interesado por capacitarse, seguido por las áreas de impuestos, se puede apreciar el control interno no se ha recibido ninguna capacitación.

Cruce 5

Cruce entre la consideración de llevar registros de costos y el nivel de importancia de llevar registros de costos

Preguntas	12. De acuerdo a su criterio ¿Considera importante llevar registros contables de los costos de producción del pan?		TOTAL
	SI	NO	
13. Según su criterio, ¿Qué nivel de importancia tiene para usted la contabilización de los costos de producción del pan?			
Muy importante	14 64%	0 0%	14 64%
Importante	8 36%	0 0%	8 36%
Poco importante	0 0%	0 0%	0 0%
Indiferente	0 0%	0 0%	0 0%
TOTAL	22 100%	0 0%	22 100%

Análisis

Muy importante e importante son los temas que sobresalen a la hora de la obtención de las encuestas y su respectivo cruce, por el hecho de ser industrias consideran estos relevantes, ya que esto servirá de base para la realización de reportes e informes que las autoridades exigen.

3.7.2 Diagnóstico.

Toda entidad constituida como empresa debe cumplir con requisitos establecidos en las leyes, por tanto, es fundamental la organización, registro de sus operaciones y transacciones; visto de otra manera es difícil conocer información que permita a las entidades la toma de decisiones acorde a sus necesidades, en este sentido se determinó que las panaderías pequeñas del área Metropolitana de San Salvador, en su mayoría registra algún tipo de operaciones, pero no se trata del cumplimiento de todos los aspectos de ley y de operación como el establecimiento de sistemas contables; sin embargo cumplen en algunos aspectos formales de ley, en algunos casos para cumplir con obligaciones tributarias, en otros registros provisionales y previsionales.

En tanto, para las empresas industriales es fundamental la utilización de sistemas de acumulación de costos acorde a sus necesidades, por ende, se constató que la mitad de las empresas objeto de estudio aplica registros contables de costos; a su vez argumentan que el elemento del costo que les resulta más fácil de ubicación es la materia prima y la mano de obra directa, los costos indirectos de fabricación como el más difícil de localizar y clasificar. La otra mitad de la población que no llevan registros contables de costos mencionan que la principal causa de no cumplir es el descuido de la administración del negocio y esto deriva en que el sector panificador pequeño no se desarrolle ni aplique un sistema de costos.

Además, los negocios consideran necesario tener un documento de control de los costos como la tarjeta kardex, una gran parte ocupa los reportes de unidades producidas para tener una metodología de control de costos, también es importante mencionar que en su mayoría se utiliza como método de valuación de inventarios el PEPS, al consultarle

sobre la forma de pago al personal colaborador se afirma que es por unidad de tiempo el cálculo de la remuneración.

Con respecto si cuentan con un programa de capacitaciones, en su mayoría no las planifican, por tanto, no desarrollan actividades encaminadas a entrenar al personal clave de la gerencia y dirección de las entidades, se argumenta en primera instancia por falta de recursos económicos, pero también, por no tener tiempo debido al que hacer en las empresas. Quienes capacitan lo hacen en temas afines a áreas contables y cumplimiento de requerimientos legales.

También consideran todas las empresas que es fundamental llevar registros contables de costos ya que en la actualidad no los calculan, por ende, no conocen los importes unitarios y totales incurridos en el proceso productivo; a su vez desconocen la técnica aplicada para obtenerlos. A partir de esta afirmación están de acuerdo las entidades que se les presente un documento técnico que les instruya como organizar y contabilizar costos apegados a su entorno de actividad económica, expresan que esto les permitirá en primera instancia conocer los costos unitario y totales de los que no los calculan y obtención de costos reales, para la toma de decisiones, establecer y cumplir metas.

CAPÍTULO IV - SISTEMA DE ACUMULACIÓN DE COSTOS POR PROCESOS PARA LAS PEQUEÑAS INDUSTRIAS PANADERAS DEL ÁREA METROPOLITANA DE SAN SALVADOR

4.1. PLANTEAMIENTO DEL CASO.

La propuesta consiste en elaborar un sistema de acumulación de costos por procesos, aplicable a: proceso de amasado, proceso de horneado y proceso de empacado (proceso que comprenderá lo que se necesita para poner el producto disponible para su venta).

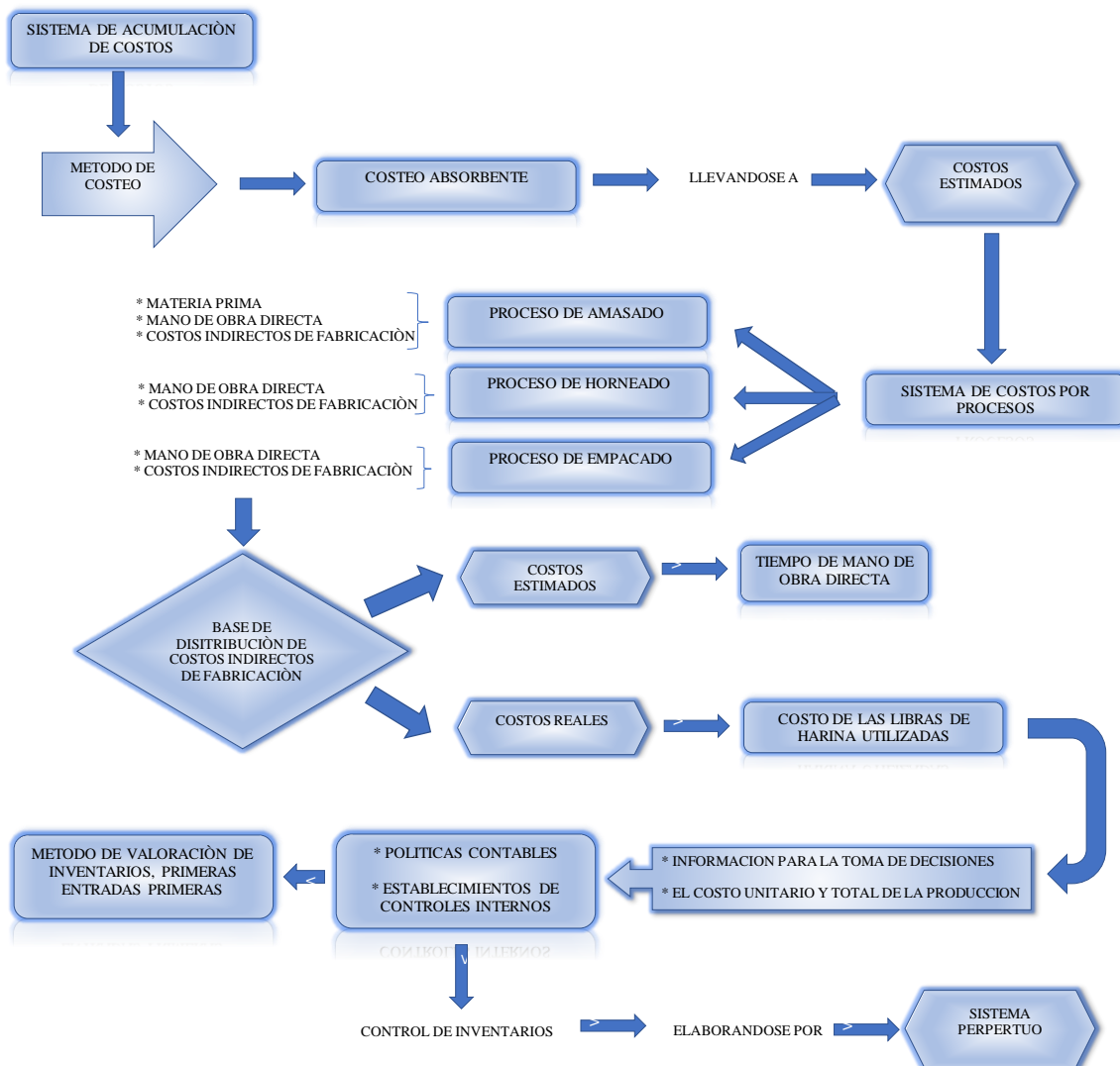
Para la realización de la temática abordada se ha determinado como punto de partida el establecimiento de un negocio constituido legalmente. La Panadería pequeña se denominada “Panadería El Saborcito, S.A. de C.V.”, la cual se dedica a la elaboración de pan francés y pan dulce de manera artesanal, que no posee un sistema de acumulación de costos pero que si ha contratado los servicios de un contador para que le desarrolle todo lo relacionado en materia contable y en cumplir los aspectos fiscales vigentes.

Además, incluirá un manual de procesos productivos, donde se le detallan los procesos para la producción de sus productos, un manual de políticas contables y un catálogo de cuentas basado en la Norma Internacional de Información Financiera para Pequeñas y Medianas Entidades (NIIF para PYMES); otorgándole así los elementos necesarios para la generación de información financiera que le sea útil para la toma de decisiones.

Adicionalmente se consideran ciertos puntos que posee el negocio para los supuestos del caso práctico:

- El negocio se encuentra legalmente constituido.
- Cuenta con los servicios de un contador
- Lleva contabilidad formal
- Es considerada como pequeña según la Dirección General de Estadísticas y Censos.
- Los cálculos del costo los realizan en la actualidad de una manera empírica.
- No ha establecido un control de inventarios de sus productos, materias primas y materiales directos.

4.2. MAPA DE LA PROPUESTA



4.3. BENEFICIOS Y LIMITANTES.

La propuesta tiene el propósito de desarrollar una herramienta que contribuirá a que los contadores de este tipo de empresas puedan implementar un sistema de acumulación de costos, sin que les lleve a un esfuerzo desproporcionado, y que sea a su vez pueda ser adaptado a las necesidades que exija el negocio, por lo que la aplicación de los procedimientos propuestos, si bien se pretende facilitar el trabajo de estos contadores no será una solución absoluta; en función de ello se presentan los siguientes beneficios y limitantes:

4.3.1. Beneficios

- La implementación de la propuesta le permitirá al contador del negocio una base en que puede auxiliarse para establecer un sistema de acumulación de costos por procesos.
- Podrá llevar el control de los costos que se ven incurridos en el proceso productivo total como unitariamente.
- La contabilidad podrá proporcionar información que la gerencia puede tomar en cuenta para la implementación controles.
- La gerencia podrá detectar y tomar decisiones sobre todos aquellos insumos que son desperdiciados en el proceso productivo.
- Los negocios podrán identificar el costo unitario y total para cada clase de pan producido.
- Se podrá conocer el costo real del producto.

4.3.2. Limitantes

- Durante el proceso de recibir las respuestas de las encuestas solamente 22 de las 33 empresas de la población entregaron, el resto por causas desconocidas no las puedo entregar.
- La propuesta solamente está enfocada a las pequeñas panaderías del área Metropolitana de San Salvador.

4.4. DESARROLLO DEL CASO PRÁCTICO

Panadería El Saborcito, S.A. de C.V. es un negocio catalogado como pequeño, se encuentra ubicado en el área Metropolitana de San Salvador, Avenida Quirino Chaves, colonia Jardines de Madre Tierra, local #8, Santa Tecla, La Libertad. Esta pequeña panadería cuenta ya con 10 años de dedicarse a la elaboración del pan de manera artesanal, cuenta con los servicios de un contador a quien se le ha designado la elaboración de los aspectos contables del negocio, pero que, debido a una delimitación propia de la situación del negocio no le ha permitido establecer un sistema de acumulación de costos que le pueda proporcionar la información a la contabilidad general sobre los costos unitarios y totales de la producción.

La forma en que la empresa ha calculado costos de producción ha sido de manera global lo que ha invertido versus lo ingresado, en lo que respecta sobre la cantidad de costos de harina utilizada y los ingredientes que se le agregan al pan para poder elaborarlo. Con respecto al gasto que hacen en la mano de obra, con la luz eléctrica que utilizan y el gas licuado de petróleo para los hornos en donde surge el cocimiento del pan, son restados de manera total a las ganancias obtenidas cuando se ha vendido el producto.

El precio de venta lo ha establecido tomando en cuenta las referencias que tiene la competencia, como los costos y los gastos son tomados en cuenta de manera global no ha podido determinar a qué producto le está perdiendo o a que producto le está ganando. A su vez la depreciación de los hornos, cilindros y batidoras industriales que se utilizan en la producción no son tomados en cuenta.

En este sentido, la entidad ha tomado la decisión que desde el 1° de enero al 31 de diciembre del 2018 pedirle a su contador que le establezca un sistema de acumulación de costos por procesos, que le ayude a determinar los costos unitarios y totales por cada producto que elabora y poder así determinar a cual se le están obteniendo pérdidas y a cual se le están obteniendo ganancias, la entidad llega a un convenio con el contador en la forma en como se le pagaran los honorarios correspondientes para este trabajo.

4.4.1. Manual de proceso productivo

Manual de Procesos Productivos

Panadería El Saborcito S.A. de C.V.

Este manual contiene los procesos productivos que se ven involucrados en la elaboración del pan.

Manual de procesos productivos

El proceso productivo comienza con la requisición de compras de materias primas a nuestros proveedores.

Detalle de los procesos involucrados en el proceso productivo

- Amasado.

Este proceso inicia con el pesado de los insumos que se incorporan al proceso productivo, siguiendo con la unión de los materiales ya pesados hasta generar una pasta o masa que está lista para darle forma al producto que está destinado (En el caso serán de novias, semita alta y pan francés, se deposita el pan ya hecho en una lata para su reposo y crecimiento mientras llega el momento del horneado.

Panificador pesando los ingredientes



Panificador mezclando la masa a mano



Pan francés

Panificador mezclando los ingredientes.



Se va a tomar de ejemplo el pan francés; se pesan las 50 libras de harina, las 2 libras de azúcar, las 2 libras de manteca, una libra de sal, 3 medidas de agua que equivalen a 25 libras de agua. Estos insumos se depositan en una máquina que lama amasadora la cual se encarga de mezclar los ingredientes aproximadamente 10 minutos hasta generar la masa o pasta.

Si fuese el caso de que no se cuente con una maquina amasadora, sino que la producción fuese a mano, se calcula un aproximado de **20** a **30** minutos para que la masa este al punto.

Ya con la masa se corta en cinco partes iguales, en este momento se le coloca la levadura y se procede a pasar por el cilindro refinador, la masa después de 6 minutos aproximadamente queda con una consistencia que permite darle forma al pan. El siguiente paso es hacer la forma del producto o pan deseado y colocarlo en lata en la cual pasara reposando durante 6 horas hasta doblar el tamaño, cabe mencionar que esta clase de pan se le coloca un plástico cubriéndolo al momento de colocarlo en la lata con la finalidad que no se reseque posterior a esto queda listo para el horneado.

Semita alta

Para lo que es la semita alta, se coloca una porción de 1.5 libras de masa de base para que cubra una lata previamente engrasada, posteriormente para el relleno se le coloca 4 libras de masa y se expande a modo de cubrir toda la lata, luego sobre este se le coloca un atado de dulce (recomendado) quebrado y 2 libras de jalea de piña, después se cubre con otra porción de capa de masa de 1.5 libras y se decora con 1 libra de azúcar, dejando reposar todo lo elaborado aproximadamente 60 minutos para hornear.

Novia

Para elaborar la masa, se mezcla la azúcar con la manteca, leche, huevos, sal y la levadura durante 5 minutos, posteriormente se le incorpora la harina lentamente hasta lograr la consistencia de la masa llevándose alrededor de 10 minutos. Se recomienda dejar reposar la masa durante 5 minutos para que los ingredientes se logren asentar. Después se procede a pasar por el cilindro refinador la masa hasta lograr consistencia lisita que permite cortar la masa en partes de 4 onzas y darles forma redonda a estas, cada una las cuales se colocan 12 unidades en latas rectangulares.

Cabe mencionar que este pan lleva un proceso adicional el cual consiste en colocar una masa tipo capa que cubra toda la parte superior de la masa chiboleada. La capa colocada generalmente la llaman "velo de la novia" para la cual se mezcla cremando manteca, azúcar, huevos, sal, posteriormente la harina hasta tener una masa de consistencia porosa. Se procede a aplicar el velo a las masas que están ubicadas en las latas el proceso consiste en cortar pedacitos de masa de 1 onza estirar y untar de azúcar y colocarlo en la masa que está en la lata.

Panificador preparando la masa para la novia.



Novias



- Horneado.

Este proceso continuo con el pan depositado en las latas que ya están a punto para hornearse, el pan se cose y se deja depositado en las latas para que se enfríe y posterior empacado.

El tiempo en que se tarda para el cocerse un pan depende de su naturaleza, en el caso del pan francés su tiempo de cocimiento ronda entre los 25 a 30 minutos a una temperatura de 400° F, para el caso de la semita el tiempo de cocción es de 30 a 35 minutos a una temperatura de 300° F y en el caso de la novia el tiempo de cocción es de 15 a 20 minutos a una temperatura de 300° F. En este proceso el costo generalmente se considera mano de obra directa ya que hay personas encargadas de que el pan esté en los hornos, costos indirectos de fabricación que generalmente son el gas que se ocupa en los hornos y también los hornos que son eléctricos lo cual sería la energía eléctrica.

Horneado de pan francés



- **Empacado y despachado.**

En este proceso el pan ya está como producto terminado, aunque debe pasar por el embolsado que identifica a la panadería que lo elabora. También hay que destinar personal para la entrega a las personas que compran el producto.

En este proceso se involucran mano de obra y costos indirectos de fabricación.

4.4.2. Manual de políticas contables

Manual de Políticas Contables

Panadería El Saborcito S.A. DE C.V.

Contiene las principales políticas contables del subsistema de contabilidad de costos de la Panadería El Saborcito, S.A. de C.V.

Políticas contables generales

Información general

Panadería El Saborcito, S.A. de C.V. es un negocio constituido en El Salvador bajo las leyes empresariales y tributarias que se encuentran vigentes. Su domicilio se encuentra ubicado en el área Metropolitana de San Salvador, Avenida Quirino Chaves, colonia Jardines de Madre Tierra, local #8, Santa Tecla, La Libertad. Su actividad principal consiste en la elaboración de diversas variedades de pan dulce y pan francés de manera artesanal.

Marco de referencia adoptado

La empresa aplicará como marco de referencia técnico contable la Norma Internacional de Información Financiera para Pequeñas y Medianas Entidades, para la elaboración y presentación de las políticas contables y sus estados financieros; la empresa deberá revelar en las notas a los estados financieros una declaración, explícita y sin reservas, de que los estados financieros cumplen con todos los requerimientos establecidos en la normativa adoptada.

Base contable de acumulación (o devengo)

La empresa preparará sus estados financieros utilizando la base contable de acumulación (o devengo); excepto en lo relacionado con la información sobre flujos de efectivo, para lo cual deberán ser utilizar la base contable de efectivo.

Hipótesis de negocio en marcha

Los estados financieros de la empresa deberán ser preparados bajo el supuesto de negocio en marcha, la gerencia deberá evaluar periódicamente la capacidad que tiene la empresa para continuar en funcionamiento; cuando la gerencia de la empresa, al realizar

esta evaluación, sea consciente de la existencia de incertidumbres significativas relativas a sucesos o condiciones que puedan aportar dudas importantes sobre la capacidad de la empresa de continuar como negocio en marcha, revelará en los estados financieros estas incertidumbres.

Presentación de estados financieros

Los estados financieros básicos que deberá presentar la empresa son: estado de situación financiera, estado de resultado integral total, estado de cambios en el patrimonio y estado de flujos de efectivo; presentando, además, notas explicativas a los estados financieros. Los estados financieros se presentarán anualmente, comprendiendo el período del 01 de enero al 31 de diciembre, de forma comparativa con respecto al período anterior o cuando sea requerido con otro u otros periodos distintos.

Moneda funcional

Los estados financieros de la empresa serán preparados y expresados en unidades monetarias de dólar de los Estados Unidos de América, en operaciones con moneda extranjera se realizará la conversión equivalente al tipo de cambio disponible al dólar según corresponda, a la fecha que se presenta la información.

- Políticas contables para los estados financieros

Preparación de estados financieros

Estado de situación financiera.

La empresa deberá preparar el Estado de situación financiera de forma que sus activos y pasivos se reflejen en categorías separadas, corrientes y no corrientes, detallando subtotales y totales. Un activo o pasivo se deberá clasificar como corriente cuando la

empresa espera realizarlo o liquidarlo en el ciclo normal de operaciones, lo mantiene principalmente con fines de negociación, espera realizarlo o liquidarlo dentro de los doce meses siguientes a la fecha del balance y se trate de efectivo y equivalentes de efectivo, salvo que la empresa no pueda utilizarlos por un período mínimo de doce meses desde la fecha del balance; todos los demás activos y pasivos se clasifican como no corrientes.

Estado de resultados.

La empresa deberá preparar y presentar un único estado del resultado integral de manera que los gastos los deberá desglosar y utilizar una clasificación basada en la función que éstos tengan dentro de la misma ya sean de administración o de ventas.

Estado de cambios en el patrimonio.

La empresa preparará el estado de cambios en el patrimonio de tal manera que refleje una conciliación entre los importes en libros, al inicio y al final de período, del patrimonio; detallando por separado los cambios procedentes de: capital social, reservas, utilidades y pérdidas acumuladas y efectos de la transición a la NIIF para PYMES.

Estado de flujos de efectivo.

La empresa preparará el estado de flujos de efectivo a manera que refleje una conciliación entre los importes en libros, al inicio y al final de período, del efectivo y equivalentes de efectivo; detallando los flujos de efectivo realizados en el período, clasificados por actividades de operación, de inversión y de financiación. Para la preparación del flujo de efectivo proveniente de actividades de operación se deberá utilizar el método indirecto. Se excluirán del estado de flujos de efectivo las transacciones de inversión y financiación que no requieran el uso de efectivo o equivalentes de efectivo.

Notas a los estados financieros.

La empresa preparará las notas a los estados financieros de forma sistemática, haciendo referencia para cada renglón de los estados financieros a cualquier información en las notas con la que esté relacionada. Las notas deberán contener información sobre las bases para la preparación de los estados financieros y sobre las políticas contables utilizadas, proporcionando información adicional que no se presenta en los estados financieros, pero que es relevante para la comprensión de cualquiera de ellos.

Propiedades, plantas y equipos

Los elementos de propiedad, plantas y equipos están expuestos, tanto en su reconocimiento inicial como en su medición subsecuente, a su costo histórico menos la correspondiente depreciación.

Los costos posteriores (reemplazo de componentes, mejoras, ampliaciones, crecimientos, etc.) se incluyen en el valor del activo inicial o se reconocen como un activo separado, sólo cuando es probable que los beneficios económicos futuros asociados con los elementos del activo fijo vayan a fluir al Grupo y el costo del elemento pueda determinarse de forma fiable. El valor del componente sustituido se da de baja contablemente. El resto de las reparaciones y mantenciones se cargan en el resultado del ejercicio en el que se incurren.

La depreciación de los activos fijos se calcula usando el método lineal para asignar sus costos a sus valores residuales sobre sus vidas útiles técnicas estimadas.

El valor residual y la vida útil de los activos se revisan, y ajustan si es necesario, en cada cierre de balance.

Cuando el valor de un activo es superior a su importe recuperable estimado, su valor se reduce de forma inmediata hasta su importe recuperable.

Las pérdidas y ganancias por la venta de activo fijo se calculan comparando los ingresos obtenidos con el valor en libros y se incluyen en el estado de resultados.

Inventario

Los activos realizables se valorizan a su costo o a su valor neto realizable, el menor de los dos. El costo se determina por el método Primera Entradas, Primeras en Salir (PEPS).

El costo de los productos terminados incluye los costos relacionados directamente con la producción, así como también todos aquellos costos indirectos, fijos y variables de producción. La asignación de los costos indirectos de producción se efectúa sobre la base de la capacidad normal de la planta.

El inventario de materiales e insumos se valorizan al costo de adquisición. Los valores así determinados no exceden el valor estimado de reposición de estas existencias.

El valor neto realizable es el precio de venta estimado en el curso normal del negocio, menos los costos variables de venta aplicables.

Proveedores

Los proveedores se reconocen inicialmente a su valor razonable y posteriormente se valoran por su costo amortizado utilizando el método del tipo de interés efectivo.

Deudores comerciales y otras cuentas por cobrar

Las cuentas comerciales a cobrar se reconocen por su valor razonable (valor nominal que incluye un interés implícito). Se registran a valor nominal, debido a que los plazos de recuperación de las cuentas por cobrar son bajos y la diferencia entre el valor nominal y el valor justo no es significativa.

Se establece una provisión para pérdidas por deterioro de cuentas comerciales a cobrar, cuando existe evidencia objetiva de que el Grupo no será capaz de cobrar todos los importes que se le adeudan, de acuerdo con los términos originales de las cuentas por cobrar.

El importe de la provisión es la diferencia entre el importe en libros del activo y el valor actual de los flujos futuros de efectivo estimados, descontados al tipo de interés efectivo.

Efectivo y equivalentes al efectivo

El efectivo y equivalentes al efectivo incluyen el efectivo en caja, los depósitos a plazo en entidades de crédito, otras inversiones a corto plazo de gran liquidez con un vencimiento original de tres meses o menos y los sobregiros bancarios. En el balance de situación, los sobregiros se clasifican como recursos de terceros en el pasivo corriente.

Políticas contables en consideración al establecimiento de costos y gastos

Se reconocen como costos y gastos los decrementos en los beneficios económicos, producidos a lo largo del período contable, en forma de salidas o disminuciones del valor de los activos, por la generación o aumento de pasivos, que dan como resultado decrementos en el patrimonio.

Una transacción por adquisición de bienes o servicios la entidad reconocerá:

El importe de los bienes y servicios adquiridos, basado en información disponible de la mano de obra, los insumos utilizados y otros costos asociados al cierre de un período, menos los descuentos por pronto pago otorgados por los proveedores.

El costo de venta de los bienes: el producto fabricado, se reconocen todos aquellos costos de transformación tales como; materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación menos los descuentos pronto pago ofrecidos por los proveedores.

Ingresos de actividades ordinarias.

Los ingresos ordinarios incluyen el valor razonable de las contraprestaciones recibidas o a recibir por la venta de bienes y servicios en el curso ordinario de las actividades del negocio. Los ingresos ordinarios se presentan netos del impuesto sobre el valor agregado.

- La entrega del bien.
- Los riesgos y ventajas significativos de la propiedad son trasladados al comprador.
- Se ha transferido los riesgos y ventajas inherentes sobre el activo.
- El importe de los ingresos se mide confiablemente.
- Es probable que la entidad obtenga los beneficios económicos derivados de la transacción.

4.4.3. Catálogo de cuentas

Catálogo de Cuentas

Panadería El Saborcito S.A. DE C.V.

En este catálogo se encuentran las principales cuentas contables que se utilizarán para el subsistema de costos de la entidad.

CATÁLOGO DE CUENTAS

1 ACTIVO

11 ACTIVO CORRIENTE

1101 Efectivo y Equivalentes de Efectivo

1101.01	Caja
1101.01.001	Caja General
1101.01.002	Caja Chica
1101.02	Bancos
1101.02.001	Banco Agrícola 504-002433-3
1101.02.002	Banco Cuscatlán 17-12-063-0
1101.02.003	Banco Scotiabank 52-151641-8
1101.02.004	Banco América Central 42-54-00690-64

1102 Cuentas por Cobrar

1102.01	Anticipos a Empleados
1102.01.001	Wilfredo Antonio Herrera
1102.01.002	Fredy Arnoldo Quintanilla
1102.01.003	María Alba Elías
1102.01.004	Genoveva Palma
1102.01.005	Rosa María Lemus
1102.01.006	Juan Antonio Lemus
1102.02	Deudores Varios
1102.02.001	Wilfredo Antonio Herrera
1102.02.002	Fredy Arnoldo Quintanilla
1102.02.003	María Alba Elías
1102.02.004	Genoveva Palma
1102.02.005	Rosa María Lemus
1102.02.006	Juan Antonio Lemus

1103 Estimaciones para Cuentas Incobrables

1103.01	Estimaciones para cuentas incobrables
---------	---------------------------------------

1104 Crédito Fiscal IVA

1104.01	Crédito Fiscal IVA
---------	--------------------

1105 Inventarios

1105.01	Materia Prima y Suministros
1105.01.001	Aceite
1105.01.002	Ácido Cítrico en Polvo
1105.01.003	Afrecho
1105.01.004	Agua
1105.01.005	Ajonjolí Descortezado
1105.01.006	Almidón de Maíz (Maicena)
1105.01.007	Almidón de Yuca
1105.01.008	Anís
1105.01.009	Aroma Sabor Almendra
1105.01.010	Aroma Sabor Amaretto
1105.01.011	Aroma Sabor Frutos Rojos

1105.01.012	Azúcar Blanca
1105.01.013	Azúcar Pulverizada (Glas)
1105.01.014	Barmax de Fresa
1105.01.015	Bicarbonato De Sodio
1105.01.016	Canela en Polvo
1105.01.017	Canela en Raja
1105.01.018	Cepete Neutro
1105.01.019	Cereza
1105.01.020	Chispas de Chocolate
1105.01.021	Coco Rayado
1105.01.022	Coco Rayado De Colores
1105.01.023	Cocoa Pura
1105.01.024	Coctel de Fruta
1105.01.025	Color Amarillo Liquido
1105.01.026	Color Café Chocolate
1105.01.027	Color Polvo Rojo Fuerte (A201-B No. 40)
1105.01.028	Concentrado de Almendra
1105.01.029	Concentrado de Banano
1105.01.030	Concentrado de Canela
1105.01.031	Concentrado de Cereza
1105.01.032	Concentrado de Chocolate
1105.01.033	Concentrado de Coco
1105.01.034	Concentrado de Vainilla
1105.01.035	Dulce de Atado
1105.01.036	Easy Pan de Caja
1105.01.037	Fresas
1105.01.038	Gelatina de Sabores
1105.01.039	Gelatina Simple
1105.01.040	Glucosa
1105.01.041	Gomitas
1105.01.042	Harina de Arroz
1105.01.043	Harina de Maíz
1105.01.044	Harina Especial Suave
1105.01.045	Harina Extrafuerte
1105.01.046	Harina Fuerte
1105.01.047	Harina Integral Fina
1105.01.048	Harina Semifuerte
1105.01.049	Harina Suave
1105.01.050	Higos en Almíbar
1105.01.051	Huevos Extragrandes
1105.01.052	Improver
1105.01.053	Jalea Piña Corriente
1105.01.054	Jalea de Fresa
1105.01.055	Jalea de Manzana

1105.01.056	Leche Condensada
1105.01.057	Leche en Polvo Instantánea
1105.01.058	Levadura Instantánea Azul
1105.01.059	Levadura Instantánea Roja
1105.01.060	Margarina
1105.01.061	Manteca
1105.01.062	Naranjas
1105.01.063	Nuez Moscada
1105.01.064	Pan Quebrado
1105.01.065	Pasas Secas
1105.01.066	Piñas
1105.01.067	Premezcla Concentrate Chocolate Dawn
1105.01.068	Premezcla Pudding Cake Mix Vainilla
1105.01.069	Pudding Cake Backen
1105.01.070	Sal Corriente
1105.01.071	Topping Base Natural
1105.01.072	Topping Moka
1105.01.073	Tres Leches Riches
1105.01.074	Uvas Rojas
1105.01.075	Whip Toppin Base
1105.01.076	Yogurt Natural
1105.02	Productos en Proceso
1105.02.001	Amasado
1105.02.001.01	Materia Prima y Suministros
1105.02.001.02	Mano de Obra Directa
1105.02.002	Horneado
1105.02.002.01	Producto en Proceso
1105.02.003	Empacado
1105.03	Productos Terminados
1105.03.001	Alemanita
1105.03.002	Alfajor Jalea
1105.03.003	Almohadita
1105.03.004	Arrechas
1105.03.005	Bizcotela
1105.03.006	Budín
1105.03.007	Cachito Dulce
1105.03.008	Cake Banano
1105.03.009	Cake Chocolate
1105.03.010	Canasta se Jalea
1105.03.011	Canasta se Leche
1105.03.012	Carcañal
1105.03.013	Cocada
1105.03.014	Conito de Leche
1105.03.015	Corazón de Coco

1105.03.016	Chorreada
1105.03.017	Flauta de Pollo
1105.03.018	Frances Corriente
1105.03.019	Frances Largo
1105.03.020	Frances Tradicional
1105.03.021	Galleta de Naranja
1105.03.022	Herradura
1105.03.023	Margarita de Arroz
1105.03.024	Margarita de Mantequilla
1105.03.025	María Luisa Jalea
1105.03.026	María Luisa Leche
1105.03.027	Marquesote
1105.03.028	Milhoja
1105.03.029	Muffin Almendra
1105.03.030	Muffin Chocolate
1105.03.031	Novia
1105.03.032	Oreja
1105.03.033	Pan Bollo
1105.03.034	Pañuelo
1105.03.035	Pichardin
1105.03.036	Peleadita
1105.03.037	Polvorones
1105.03.038	Porosa
1105.03.039	Quesadilla
1105.03.040	Sable
1105.03.041	Sandino
1105.03.042	Semita Alta
1105.03.043	Semita de Afrecho
1105.03.044	Semita de Leche
1105.03.045	Semita Pacha
1105.03.046	Torta de Coco
1105.03.047	Ventanitas
1105.03.048	Viejitas
1105.03.049	Yemita
1105.03.050	Yoyos
1105.04	Mercadería en Transito
1105.05	Otros
1106	Cuentas por Cobrar a Accionistas
1106.01	Miguel Ángel Lemus
1106.02	José Carlos Lemus
1107	Inversiones
1107.01	Acciones
1107.02	Bonos
1107.03	Operaciones en Bolsa

1107.04	Otras Inversiones
1108	Gastos Pagados por Anticipado
1108.01	Depósitos en garantía
1108.02	Alquileres
1108.03	Papelería y Útiles
1108.04	Intereses
1108.05	Póliza de Seguro Colectivo

12 **ACTIVO NO CORRIENTE**

1201 **Propiedad, Planta y Equipo**

1201.01	Terrenos
1201.02	Edificio
1201.03	Instalaciones
1201.04	Mobiliario y Equipo de Oficina
1201.05	Equipo de transporte
1201.06	Herramientas y Equipo pequeño
1201.07	Maquinaria y Equipo de Producción

1203 **Depreciación Acumulada**

1203.01	Depreciación de Edificios
1203.02	Depreciación de Instalaciones
1203.03	Depreciación de Mobiliario y equipo de Oficina
1203.04	Depreciación de Equipo de transporte
1203.05	Depreciación de Herramientas y Equipo pequeño
1203.06	Depreciación de Maquinaria y Equipos de Producción

1204 **Revaluaciones**

1204.01	Terrenos
1204.02	Edificios

13 **OTROS ACTIVOS**

1301 **Gastos De Organización**

1301.01	Gastos De Organización
---------	------------------------

1302 **Pedidos En Transito**

1303 **Derechos Intangibles**

1304 **Anticipos A Proveedores**

1304.01	Dentimerc, S.A. De C.V.
---------	-------------------------

1305 **Déficit**

1305.01	De Ejercicios Anteriores
1305.02	Del Presente Ejercicio

2	PASIVO
21	<u>PASIVO CORRIENTE</u>
2101	Proveedores
2101.01	Proveedores locales
2101.01.001	PIMI, S.A. de C.V.
2101.01.002	Molinos Modernos, S.A. de C.V.
2101.01.003	Cartonera de El Salvador, S.A. de C.V.
2101.01.004	Elías Rivas Nieto
2101.01.005	Distribuidora Selectos, S.A. de C.V.
2101.01.006	Distribuidora Comercial de Alimentos, S.A. de C.V.
2101.02	Proveedores del exterior
2101.02.001	Puratos de Centro América
2101.02.002	Comercializadora de Productos Múltiples, Inc
2101.02.003	Distribuidora Mundial, Inc.
2101.02.004	Alimentos Importados Superiores
2102	Cuentas por Pagar
2102.01	Tarjeta de Oro Bco. Cuscatlán
2102.02	Credomatic de El Salvador
2102.03	Credibac, S.A. De C.V.
2102.04	Telefónica
2102.05	Alquileres
2102.06	Sobregiro Bancario (Contable)
2102.07	Ricardo Armando Novoa
2102.08	Industrias Facela , S.A. De C.V.
2102.09	Agencia Kabat, S.A. De C.V.
2102.10	Publicom, S.A. De C.V.
2102.11	Lisseth Margarita Azucena Batres
2103	Impuestos por Pagar
2103.01	IVA por pagar
2103.02	Impuesto Sobre la renta
2103.03	Impuestos Municipales
2103.04	Pago a cuenta Impuesto S/ Renta
2104	Retenciones por Pagar
2104.01	I.S.S.S.
2104.02	A.F.P.
2104.02.001	Creceer
2104.02.002	Confía
2104.03	Impuesto Sobre la Renta
2104.03.001	Impuesto Sobre la Renta
2104.04	Vialidades
2104.05	Instituciones de Créditos y Otros
2104.06	Insaforp

2105	Acreeedores Varios
2105.01	I.S.S.S.
2105.02	A.F.P. Crecer
2105.03	A.F.P. confía
2105.04	Telecom
2105.05	Telefónica
2105.06	CAESS
2105.07	ANDA
2105.08	INTELVIP (SIGNAL, S.A. DE C.V.)
2105.09	Taller DIDEA, S.A. De C.V.
2105.10	Genoveva Palma
2105.11	Instituciones de Créditos y Otros
2105.12	Préstamos Bancarios a Costo Plazo

2106 **Documentos por Pagar**
2107 **Cuentas por Pagar Accionistas**

2107.01	Miguel Ángel Lemus
2107.02	José Carlos Lemus

2108 **Debito Fiscal IVA**

2108.01	Ventas a Consumidor Final
2108.02	Ventas con Crédito Fiscal
2108.03	IVA retenciones

22 **PASIVO NO CORRIENTE**

2201 **Préstamos a Largo Plazo**

2201.01	Préstamos Bancarios
2201.01.001	Banco Salvadoreño Ref. # 046-11/2002
2201.02	Otras instituciones Financieras
2201.02.001	Autofacil, S.A. De C.V.

2202 **Documentos por Pagar a Largo Plazo**

23 **OTROS PASIVOS**

2301 **Anticipos de Clientes**

2301.01	José Rafael Maldonado Pleytez
2301.02	José Guillermo Maza
2301.03	José Roberto Giammattei
2301.04	Jaime Esteban Serrano
2301.05	Rene Eduardo Guzmán Urrutia

2302 **Estimación Obligaciones Laborales**

2302.01	Vacaciones
2302.02	Aguinaldos
2302.03	Indemnizaciones

3 PATRIMONIO**31 CAPITAL****3101 Capital Social**

3101.01 Capital Social Mínimo Pagado

3101.02 Capital Social Mínimo no Pagado

3102 Capital Social Variable

3102.01 Capital Social Variable

3103 Utilidades No Distribuidas

3103.01 De Ejercicios Anteriores

3103.02 Del Presente ejercicio

3104 Reserva Legal

3104.01 Reserva legal

3105 Perdidas por Aplicar

3105.01 Perdidas ejercicios anteriores

3105.02 Perdidas presente ejercicio

4 CUENTAS DE RESULTADO DEUDORAS**41 COSTO DE OPERACIÓN****4101 Costo de Ventas**

4101.01 Mano de Obra

4101.02 Materiales

4101.03 Costos Indirectos

4101.04 Costo por Servicio adquiridos

4101.05 Repuestos

42 COSTO DE PRODUCCIÓN**4201 Costo Indirecto de Fabricación**

4201.01 Mano de Obra

4201.02 Horas Extras

4201.03 Vacaciones

4201.04 Aguinaldos

4201.05 Gratificaciones

4201.06 Indemnizaciones

4201.07 Uniformes al Personal

4201.08 Cotizaciones ISSS Salud

4201.09 Cotizaciones ISSS Previsional

4201.10 Cotizaciones AFP Confía

4201.11 Cotizaciones Insaforp

4201.12	Gastos de Capacitación
4201.13	Atención al Personal
4201.14	Viáticos
4201.15	Prima de Seguro Colectivo de Vida
4201.16	Prima de Seguro Incendio
4201.17	Prima de Seguro Vehículos
4201.18	Honorarios Profesionales
4201.19	Energía Eléctrica
4201.20	Servicio de Agua
4201.21	Comunicaciones
4201.22	Gas Propano
4201.23	Utensilios y Accesorios
4201.24	Servicio Fumigado
4201.25	Combustible y Lubricantes
4201.26	Fondo Vial
4201.27	Material para Limpieza
4201.28	Material de Empaque y Desechables
4201.29	Papelería y Útiles
4201.30	Mantenimiento de Instalaciones
4201.31	Mantenimiento de Maquinaria y Equipo de Producción
4201.32	Mantenimiento y Repuestos de Vehículos
4201.33	Depreciación Edificaciones
4201.34	Depreciación Instalaciones
4201.35	Depreciación Mejoras en Propiedades
4201.36	Depreciación de Maquinaria y Equipo de Producción
4201.37	Amortización de Patentes y Marcas
4201.38	Depreciación Otros Bienes y Equipos
4201.39	Tasas, Impuestos Municipales y Fiscales
4201.40	Transporte y Almacenaje
4201.41	Materiales en Descomposición o Dañados
4201.42	Servicios de Vigilancia y Seguridad
4201.43	Servicios de Limpieza
4201.44	Servicios de Alquiler
4201.45	Depreciación de Mobiliario y Equipo de Producción
4201.46	Materiales
4201.47	Regalías
4201.48	Registro Sanitario
4201.49	Desecho de Producto Terminado
4201.50	Mermas de Producción

43**GASTOS DE OPERACIÓN****4301****Gastos de Administración**

4301.01	Sueldos y Salarios
4301.02	Honorarios Extras
4301.03	Vacaciones
4301.04	Aguinaldos
4301.05	Bonificaciones
4301.06	I.S.S.S. E ISAFORRD/A.F.P.
4301.07	Uniformes
4301.08	Atención al Personal
4301.09	Atención a Clientes
4301.10	Viáticos y Gastos de Viaje
4301.11	Energía Eléctrica y Agua potable
4301.12	Alquileres
4301.13	Comunicaciones y Correo
4301.14	Cuotas, Suscripciones y Publicidad
4301.15	Seguros y Fianzas
4301.16	Mantenimiento de Mobiliario y Equipo
4301.17	Mantenimiento de Maquinaria y equipo
4301.18	Mantenimiento de Vehículo
4301.19	Impuestos municipales
4301.20	Papelería y Útiles
4301.21	Depreciaciones de Mobiliario y Equipo
4301.22	Depreciación de Vehículo
4301.23	Depreciación de Herramientas
4301.24	Materiales y útiles de Aseo
4301.25	Transporte
4301.26	Propaganda
4301.27	Honorarios y Gastos Legales
4301.28	Contribuciones y Donaciones
4301.29	Vigilancia
4301.30	Servicios Médicos
4301.31	Capacitación al personal
4301.32	Fovial
4301.33	Combustible y Lubricantes

4302**Gastos de Venta**

4302.01	Sueldos y Salarios
4302.02	Horas extras
4302.03	Vacaciones
4302.04	Aguinaldos
4302.05	Bonificaciones e Indemnizaciones
4302.06	I.S.S.S. e INSAFOR D/ A.F.P.
4302.07	Uniformes

4302.08	Atención al Personal
4302.09	Atención a Clientes
4302.10	Viáticos y Gastos de Viaje
4302.11	Energía Eléctrica y Agua potable
4302.12	Alquileres
4302.13	Comunicaciones y Correo
4302.14	Publicidad
4302.15	Seguros y Fianzas
4302.16	Mantenimiento de Mobiliario y Equipo
4302.17	Mantenimiento de Maquinaria y equipo
4302.18	Mantenimiento y Reparación de Vehículo
4302.19	Impuestos Municipales
4302.20	Capacitación al personal
4302.21	Papelería y Útiles
4302.22	Materiales
4302.23	Depreciación y Mobiliario Y Equipo
4302.24	Depreciación de Vehículo
4302.25	Depreciación de Herramientas
4302.26	Combustible y Lubricantes
4302.27	Transporte
4302.28	Repuestos
4302.29	Servicio de terceros
4302.3	Comisiones
4302.31	Vigilancia
4302.32	Fovial
4303	Gastos Financieros
4303.01	Comisiones Bancarias
4303.02	Intereses
4303.03	Diferencial Cambiario
4303.04	Primas de Seguros sobre préstamos
4303.05	Gastos Notariales sobre préstamos

5 CUENTAS DE RESULTADO ACREEDORAS

51 VENTAS Y SERVICIOS

5101 Ventas

5101.01	Ventas locales
5101.02	Comisiones por Ventas
5101.03	Ventas al exterior

5102 Servicios

5102.01	Reparaciones
5102.02	Mantenimientos

5102.03	Instalaciones
5103	Otros
52	<u>OTROS PRODUCTOS</u>
5201	Otros Productos
5201.01	Diferencial Cambiario
5201.02	Reclamos de Seguros
5201.03	Ganancias de capital
53	<u>PRODUCTOS FINANCIEROS</u>
5301	Productos Financieros
5301.01	Intereses Bancarios
5301.02	Reclamos de Seguros sobre préstamos
6	CUENTA LIQUIDADORA DE RESULTADO
61	<u>CUENTA LIQUIDADORA</u>
6101	Pérdidas y Ganancias
6101.01	Pérdida y ganancias

4.4.4 Planteamiento del caso practico

Panadería El Saborcito, S.A. de C.V. en el mes de enero de 2019 realiza diversas operaciones en sus actividades regulares de elaboración de pan.

- 1) El 02/01/2019 el Área de Bodega envía la requisición de materiales a la unidad de compras.
- 2) El Área de Compras realiza cotizaciones sobre los materiales solicitados por el Área de Bodega.
- 3) Se compra la materia prima a Distribuidora Gómez, según requisición de materiales realizada por bodega según número de CCF 00891, forma de pago al crédito.
- 4) El 02/01/2019 la entidad se prepara para la producción de pan francés,
- 5) En la fecha 02/01/2019 se inicia la elaboración de 480 panes novia.
- 6) En la fecha 02/01/2019 se inicia la elaboración de 50 semitas.
- 7) En fecha 31/01/2019 se paga planilla del mes.

Información adicional.

Adicionalmente se presenta la siguiente información para complementar la producción.

- El recibo de agua potable que recibe de forma mensual es por \$30.00
- El importe mensual del recibo de luz eléctrica es por \$ 100.00
- La panadería cuenta con tres panaderos para el proceso de amasado para cada producto y el salario que devengan es el mínimo mensual \$304.17 establecido en el código de trabajo del sector Industria.
- El monto de alquiler del local es de \$ 200.00
- El uso de un cilindro de gas licuado diario a un precio de \$ 11.00 cada uno.
- El monto de la depreciación se calcula según método de línea recta.
- Se presenta planilla mensual de salarios de empleados.
- La panadería utiliza para el control de inventario el método de Primeras Entradas y Primeras Salidas
- El inventario inicial de la Semita, Pan Frances y Novia es de \$232.05 e inventario final al 31 de enero es de \$389.50 para cada producto.

Se pide: realizar todas las transacciones contables necesarias.

- Determinar factor de mano de obra directa y de los costos indirectos de fabricación.
- Elaborar el costo unitario de fabricación por producto.
- Realizar distribución de los costos indirectos de fabricación a los productos, según la cantidad de harinas consumidas.
- Realizar los registros contables respectivos.
 1. Compra de materia prima
 2. Consumo de materiales en cada proceso de los productos.
 3. Traslados de un proceso a otro.
 4. Distribución de los costos indirectos de fabricación.
- Elaborar el Estado de Costos de Producción.
- Elaborar el Estado de Costos de lo Vendido

DESARROLLO DEL CASO PRÁCTICO

- 1) El 02/01/2019 el Área de Bodega envía la requisición de materiales a la unidad de compras.

PANADERIA EL SABORCITO, S.A. DE C.V.

REQUISICIÓN DE COMPRA

ALMACEN SOLICITANTE: **Bodega de Materia Prima**

No. DE DOCUMENTO: 78161

ÁREA DE COMPRA

FECHA: 01-01-2019

No.	Código	Producto	Unidad de medida	Cantidad
1	1105.01.001	Aceite	Botella	30
2	1105.01.006	Almidón de Maíz (Maicena)	Libra	50
3	1105.01.012	Azúcar Blanca	Libra	100
4	1105.01.016	Canela en Polvo	Libra	5
5	1105.01.021	Coco Rayado	Libra	10
6	1105.01.034	Concentrado de Vainilla	Botella	2
7	1105.01.042	Harina de Arroz	Libra	30
8	1105.01.046	Harina Fuerte	Libra	500
9	1105.01.049	Harina Suave	Libra	500
10	1105.01.051	Huevos Extragrandes	Unidad	1200
11	1105.01.054	Jalea de Fresa	Libra	10
12	1105.01.060	Margarina	Libra	30
13	1105.01.065	Pasas Secas	Libra	5
14	1105.01.070	Sal Corriente	Libra	20

NOMBRE Y FIRMA DE ENTREGA: _____ NOMBRE Y FIRMA DE RECIBIDO: _____

ALMACEN QUE ENTREGA: _____ ALMACEN QUE RECIBE: _____

- 2) El Área de Compras realiza cotizaciones sobre los materiales solicitados por el Área de Bodega.

Cotización 1

DISTRIBUIDORA GÓMEZ, S.A. DE C.V.
--

COTIZACIÓN: 63210
 PANADERIA EL SABORCITO, S.A.
 DE C.V.
 FECHA: 01-01-2019

CREDITO:
 30 DIAS

No.	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	TOTAL
1	Aceite	Botella	30	\$ 1.20	\$ 36.00
2	Almidón de Maíz (Maicena)	Libra	50	\$ 0.80	\$ 40.00
3	Azúcar Blanca	Libra	100	\$ 0.44	\$ 44.00
4	Canela en Polvo	Libra	5	\$ 1.00	\$ 5.00
5	Coco Rayado	Libra	10	\$ 1.00	\$ 10.00
6	Concentrado de Vainilla	Botella	2	\$ 8.00	\$ 16.00
7	Harina de Arroz	Libra	30	\$ 0.40	\$ 12.00
8	Harina Fuerte	Libra	500	\$ 0.30	\$ 150.00
9	Harina Suave	Libra	500	\$ 0.28	\$ 140.00
10	Huevos Extragrandes	Unidad	1200	\$ 0.09	\$ 108.00
11	Jalea de Fresa	Libra	10	\$ 0.36	\$ 3.60
12	Margarina	Libra	30	\$ 0.67	\$ 20.10
13	Pasas Secas	Libra	5	\$ 2.00	\$ 10.00
14	Sal Corriente	Libra	20	\$ 0.10	\$ 2.00
	TOTAL				\$ 596.70

Cotización valedera durante 15 días hábiles
 Precios NO INCLUYEN IVA

Cotización 2**TRIGO DE ORO, S.A. DE C.V.****COTIZACIÓN: 451**

CREDITO:

PANADERIA EL SABORCITO,
S.A. DE C.V.

30 DIAS

FECHA: 01-01-2019

No.	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	TOTAL
1	Aceite	Botella	30	\$ 1.26	\$ 37.80
2	Almidón de Maíz (Maicena)	Libra	50	\$ 0.84	\$ 42.00
3	Azúcar Blanca	Libra	100	\$ 0.44	\$ 44.00
4	Canela en Polvo	Libra	5	\$ 1.00	\$ 5.00
5	Coco Rayado	Libra	10	\$ 1.05	\$ 10.50
6	Concentrado de Vainilla	Botella	2	\$ 8.40	\$ 16.80
7	Harina de Arroz	Libra	30	\$ 0.42	\$ 12.60
8	Harina Fuerte	Libra	500	\$ 0.31	\$ 155.00
9	Harina Suave	Libra	500	\$ 0.29	\$ 145.00
10	Huevos Extragrandes	Unidad	1200	\$ 0.09	\$ 108.00
11	Jalea de Fresa	Libra	10	\$ 0.38	\$ 3.80
12	Margarina	Libra	30	\$ 0.70	\$ 21.00
13	Pasas Secas	Libra	5	\$ 2.10	\$ 10.50
14	Sal Corriente	Libra	20	\$ 0.10	\$ 2.00
	TOTAL				\$ 614.00

Cotización valedera durante 15 días hábiles.

Precios NO INCLUYEN IVA

- 3) Se compra la materia prima a Distribuidora Gómez, según requisición de materiales realizada por bodega según número de CCF 00891, forma de pago al crédito.

DISTRIBUIDORA GÓMEZ, SA DE CV

Colonia Miraflor, calle D, Casa 46, Soyapango, San Salvador.

Giro: Venta de otros productos no clasificados previamente.

**COMPRBANTE DE
CREDITO FISCAL**

No. 00891

NRC: 9815-0

NIT: 0614-280598-118-0

Cliente: Panadería El Saborcito, SA de CV

Dirección: Av. Quirino Chávez, Col. Jardines de Madre Tierra, Local 8

Municipio: Santa Tecla

Departamento: La Libertad

Fecha: 02-01-2019

NRC: 65132-0 **NIT:** 0614-150218-113-1

Giro: Fabricación de prod. de panadería.

Condición de pago: 30 días Crédito

CANT.	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	VENTA NO SUJETA	VENTA EXENTA	VENTA GRAVADA
30	Aceite	Botella	\$ 1.20			\$ 36.00
50	Almidón de Maíz	Libra	\$ 0.80			\$ 40.00
100	Azúcar Blanca	Libra	\$ 0.44			\$ 44.00
5	Canela en Polvo	Libra	\$ 1.00			\$ 5.00
10	Coco Rayado	Libra	\$ 1.00			\$ 10.00
2	Concentrado de Vain.	Botella	\$ 8.00			\$ 16.00
30	Harina de Arroz	Libra	\$ 0.40			\$ 12.00
500	Harina Fuerte	Libra	\$ 0.30			\$ 150.00
500	Harina Suave	Libra	\$ 0.28			\$ 140.00
1200	Huevos Extragrandes	Unidad	\$ 0.09			\$ 108.00
10	Jalea de Fresa	Libra	\$ 0.36			\$ 3.60
30	Margarina	Libra	\$ 0.67			\$ 20.10
5	Pasas Secas	Libra	\$ 2.00			\$ 10.00
20	Sal Corriente	Libra	\$ 0.10			\$ 2.00
SON: Seiscientos setenta y cuatro con 27/100 dólares				Sumas		\$ 596.70
				13% de IVA		\$ 77.57
Operaciones superiores a \$11,428.58				Sub-Total		\$ 674.27
				Ventas Exentas		
Entregado por:		Recibió por:		Ventas No Sujetas		
DUI:		DUI:		Retención		
Firma		Firma		Venta Total		\$ 674.27

Resolución: 1536-RES-CR-12887-2018 Serie autorizada: 18DS00F1 al 19DS00F10000

Fecha de Resolución 06-05-2018 Fecha de Impresión 05-2018

- Planilla de salarios de la Panadería El Saborcito, S.A. de C.V. del mes de enero 2019

PANADERIA EL SABORCITO, S.A. DE C.V.
PLANILLA DE SUELDOS Y SALARIOS
PERIODO: DEL 01-01-2019 AL 31-01-2019

N°	FUNCION LABORAL	SUELDO BASICO	SUELDO DEVENGADO	RETENCIONES			TOTAL RETENCIONES	SUELDO LIQUIDO	APORTES PATRONAL		Total aporte patronal	FIRMA RECIBIDO
				ISSS 3%	AFP 7.25%	RENTA			ISSS 7.5%	AFP 7.75%		
1	Panificador 1	304.17	304.17	9.13	22.05	0.00	31.18	272.99	22.81	23.57	46.39	
2	Panificador 2	304.17	304.17	9.13	22.05	0.00	31.18	272.99	22.81	23.57	46.39	
3	Panificador 3	304.17	304.17	9.13	22.05	0.00	31.18	272.99	22.81	23.57	46.39	
		912.51	912.51	27.38	66.16	0.00	93.53	818.98	68.44	70.72	139.16	
4	Hornero	304.17	304.17	9.13	22.05	0.00	31.18	272.99	22.81	23.57	46.39	
		304.17	304.17	9.13	22.05	0.00	31.18	272.99	22.81	23.57	46.39	
6	Administrativo	350.00	350.00	10.50	25.38	0.00	35.88	314.13	26.25	27.13	53.38	
7	Ventas	325.00	325.00	9.75	23.56	0.00	33.31	291.69	24.38	25.19	49.56	
		675.00	675.00	20.25	48.94	0.00	69.19	605.81	50.63	52.31	102.94	
Totales		1891.68	1891.68	56.75	137.15	0.00	193.90	1697.78	141.88	146.61	288.48	

ELABORADO POR

REVISADO POR

AUTORIZADO POR

Determinación del factor de la Mano de obra directa.

No.	FUNCIÓN LABORAL	SALARIO MENSUAL
1	Panificador 1	\$ 304.17
2	Panificador 2	\$ 304.17
3	Panificador 3	\$ 304.17
Total mano de obra directa		\$ 912.51

Para determinar el factor de la mano de obra directa, se suma y divide el salario de los empleados que solamente están en contactor directo en la elaboración del producto determinado el salario promedio por minuto.

Mano de obra directa	\$	912.51
Entre 3 empleados	\$	314.17
Entre 30 días del mes	\$	10.139
Entre 8 horas laboradas	\$	<u>1.26737</u>
Entre 60 minutos	Factor	<u>\$ 0.02112</u>

Determinación del factor del costo indirecto de fabricación.

No.	INSUMO	COSTO
1	Cilindro de Gas Licuado	\$ 330.00
2	Energía Eléctrica	\$ 50.00
3	Agua Potable	\$ 20.00
4	Depreciación de Hornos	\$ 13.33
Total Costos Indirectos de Fabricación		\$ 413.33

Para determinar el factor de los costos indirectos de fabricación, se suman y dividen entre días, horas y minutos hasta obtener el factor promedio por minuto.

Costo indirecto de fabricación	\$	413.33
Entre 30 días del mes	\$	13.778
Entre 8 horas laboradas	\$	<u>1.7222</u>
Entre 60 minutos	Factor	<u>\$ 0.0287</u>

Cálculo para determinar el costo unitario de producción de la SEMITA

Producto	MASA DE SEMITA		Código: 1105.02.001.01		
Código	Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Costo unitario	Total costo unitario
1105.01.048	Harina Semifuerte	5.00	Libras	\$ 0.28	\$ 1.40
1105.01.012	Azúcar Blanca	1.00	Libras	\$ 0.44	\$ 0.44
1105.01.061	Manteca	1.00	Libras	\$ 0.52	\$ 0.52
1105.01.070	Sal Corriente	0.25	Libras	\$ 0.10	\$ 0.03
1105.01.057	Leche en Polvo Instantánea	1.00	Libras	\$ 0.13	\$ 0.13
1105.01.059	Levadura Instantánea	0.25	Libras	\$ 3.60	\$ 0.90
1105.01.004	Agua	2.50	Libras	\$ -	\$ -
1105.01.006	Almidón de Maíz	1.00	Libras	\$ 0.04	\$ 0.04
1105.01.017	Canela en Raja	1.00	Libras	\$ 0.56	\$ 0.56
1105.01.034	Concentrado de Vainilla	3.00	Libras	\$ 0.04	\$ 0.11
1105.01.051	Huevos Extragrandes	5.00	Libras	\$ 0.11	\$ 0.56
Costo total de materia prima		21.00			\$ 4.68
Costo de materia prima por libra					\$ 0.223

Producto	SEMITA TRADICIONAL		PESO MASA		0.0625 LIBRA	
	Lata de 32 unidades					
PANIFICADOR: JUAN FRANCISCO MEJIA						
Código	Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Costo unitario	Total costo unitario	
	Masa de semita	80.00	Libras	\$ 0.2228	\$ 17.82	
	Dulce de atado	40.00	Libras	\$ 0.6000	\$ 24.00	
	Azúcar blanca	10.00	Libras	\$ 0.4400	\$ 4.40	
	Masa de semita	20.00	Libras	\$ 0.2228	\$ 4.46	
Tiempo/min	Costo total de materia prima	150.00			\$ 50.68	
5	Operario peso material	1.00	MOD	\$ 0.0211	\$ 0.11	
15	Operario batido	1.00	MOD	\$ 0.0211	\$ 0.32	
400	Operario elaboración figura	1.00	MOD	\$ 0.0211	\$ 8.44	
Tiempo/min	Costo total mano de obra directa				\$ 8.86	
40	Maquinaria / Horneo	1.00	CIF	\$ 0.0287	\$ 1.15	
420	Instalación de planta (energía)	1.00	CIF	\$ 0.0287	\$ 12.06	
Costo total costos indirectos de fabricación					\$ 13.20	
Costo total del producto x 1280 porciones (40 lata x 32 unid.)					\$ 72.75	
Costo total del producto x lata					\$ 1.819	
Costo total del producto x porción					\$ 0.057	

Cálculo para determinar el costo unitario de producción del PAN FRANCÉS

Producto	MASA DE PAN FRANCÉS	Código	1105.02.001.01		
Código	Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Costo unitario	Total costo unitario
1105.01.046	Harina Fuerte	50.00	Libra	\$ 0.290	\$ 14.50
1105.01.012	Azúcar Blanca	2.00	Libra	\$ 0.440	\$ 0.88
1105.01.061	Manteca	3.00	Libra	\$ 0.540	\$ 1.62
1105.01.058	Levadura Instantánea	1.00	Libra	\$ 1.300	\$ 1.30
1105.01.070	Sal Corriente	1.00	Libra	\$ 0.100	\$ 0.10
1105.01.004	Agua	18.00	Libra	\$ -	\$ -
Costo total materia prima		75.00			\$ 18.40
Costo materia prima por libra					\$ 0.245

Producto	FRANCES TRADICIONAL	PESO MASA	0.0625 LIBRA		
	Lata de 24 Unidades				
PANIFICADOR: JUAN FRANCISCO MEJIA					
Código	Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Costo unitario	Total costo unitario
	Masa de pan francés	75.00	Libra	\$ 0.245	\$ 18.40
1105.01.046	Harina fuerte	1.00	Libra	\$ 0.290	\$ 0.29
1105.01.061	Manteca	1.00	Libra	\$ 0.540	\$ 0.54
Tiempo/min	Costo total de materia prima	76.00			\$ 19.23
5	Operario peso material	1.00	MOD	\$ 0.0211	\$ 0.11
10	Operario batido	1.00	MOD	\$ 0.0211	\$ 0.21
25	Cilindrado de masa	1.00	MOD	\$ 0.0211	\$ 0.53
100	Operario elaboración figura	1.00	MOD	\$ 0.0211	\$ 2.11
Tiempo/min	Costo total mano directa				\$ 2.95
12	Maquinaria / Horneo	1.00	CIF	\$ 0.0287	\$ 0.34
60	Fermentación	1.00	CIF	\$ 0.0287	\$ 1.72
140	Instalación de planta (Energía)	1.00	CIF	\$ 0.0287	\$ 4.02
Costo total costos indirectos de fabricación					\$ 6.08
Costo total del producto x 1200 unidades (50 lata x 24 unid.)					\$ 28.27
Costo total del producto x unidad					\$ 0.024

Peso por unidad de francés 0.0625 de libras

75 libras / 0.0625 libras peso por unidad = 1,200 unidades entre 24 unidades por lata igual 50 latas

Cálculo para determinar el costo unitario de producción de la NOVIA

Producto	Masa de Novia	Código		1105.02.001.01	
Código	Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Costo unitario	Total costo unitario
1105.01.048	Harina Semi-fuerte	50.00	Libra	\$ 0.280	\$ 14.00
1105.01.012	Azúcar Blanca	10.00	Libra	\$ 0.440	\$ 4.40
1105.01.061	Manteca	10.00	Libra	\$ 0.520	\$ 5.20
1105.01.051	Huevos Liquido	3.00	Libra	\$ 1.110	\$ 3.33
1105.01.057	Leche en Polvo	1.00	Libra	\$ 2.500	\$ 2.50
1105.01.070	Sal Corriente	0.50	Libra	\$ 0.100	\$ 0.05
1105.01.034	Concentrado de Vainilla	0.13	Libra	\$ 4.400	\$ 0.55
1105.01.004	Agua	14.50	Libra	\$ -	\$ -
Costo total materia prima		89.13			\$ 30.03
Costo materia prima por libra					\$ 0.337

Producto	Masa de Velo de Novia	Código		1105.02.001.01	
Código	Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Costo unitario	Total costo unitario
1105.01.049	Harina Suave	10.000	Libra	\$ 0.275	\$ 2.75
1105.01.012	Azúcar Blanca	3.500	Libra	\$ 0.440	\$ 1.54
1105.01.061	Manteca	3.500	Libra	\$ 0.520	\$ 1.82
1105.01.051	Huevos liquido	1.000	Libra	\$ 1.110	\$ 1.11
1105.01.070	Sal Corriente	0.250	Libra	\$ 0.110	\$ 0.03
1105.01.034	Concentrado de Vainilla	0.125	Libra	\$ 4.400	\$ 0.55
1105.01.004	Agua	2.500	Libra	\$ -	\$ -
Costo total materia prima		20.875			\$ 7.80
Costo materia prima por libra					\$ 0.374

Producto	NOVIA TRADICIONAL		PESO MASA	0.1875 LIBRA	
	Lata de 12 Unidades				
PANIFICADOR: JUAN FRANCISCO MEJIA					
Código	Descripción	Cantidad	Unidad de medida	Costo unitario	Total costo unitario
	Masa de novia	90.00	Libras	\$ 0.337	\$ 30.28
	Masa de velo de novia	30.00	Libras	\$ 0.374	\$ 7.80
1105.01.012	Azúcar Blanca	1.00	Libras	\$ 1.320	\$ 1.32
1105.01.061	Manteca	1.00	Libras	\$ 0.520	\$ 0.52
Tiempo/min	Costo de materia prima	122.00			\$ 39.92
13	Operario peso material	1.00	MOD	\$ 0.0211	\$ 0.27
35	Operario batido	1.00	MOD	\$ 0.0211	\$ 0.74
200	Operario elaboración figura	1.00	MOD	\$ 0.0211	\$ 4.22
Tiempo/min	Costo total mano de obra				\$ 5.24
20	Maquinaria / Horneo	1.00	CIF	\$ 0.0287	\$ 0.57
248	Instalación de planta (Energía)	1.00	CIF	\$ 0.0287	\$ 7.12
Costo total costos indirectos de fabricación					\$ 7.69
Costo total del producto x 480 unidades (40 lata x 12 unid.)					\$ 52.85
Costo total del producto x unidad					\$ 0.110

Peso por unidad de la NOVIA 0.1875 de libra

90 libras / 0.1875 libras peso por unidad = 480 unidades entre 12 unidades por lata igual 40 latas.

Peso por unidad del VELO DE NOVIA 0.0625 de libra

30 libras / 0.0625 libras peso por unidad = 480 unidades.

Cálculo de distribución de masa utilizada en cada producto elaborado en la Panadería El Saborcito, S.A. de C.V.

PRODUCTO	LIBRAS DIARIAS	LIBRAS AL MES	PORCENTAJE
FRANCES	19.23	576.90	17%
NOVIA	40.20	1206.01	36%
SEMITA	52.79	1583.72	47%
TOTAL	112.22	3366.63	100%

TIPO	DETALLES	MONTO TOTAL	FRANCES	NOVIA	SEMITA
			17%	36%	47%
FIJOS	Aportes patronales	\$ 139.16	\$ 23.85	\$ 49.85	\$ 65.46
	Mano de Obra Indirecta	\$ 304.17	\$ 52.12	\$ 108.96	\$ 143.09
	Cotizaciones ISSS Mano de Obra Indirecta	\$ 22.81	\$ 3.91	\$ 8.17	\$ 10.73
	Cotizaciones AFP Mano de Obra Indirecta	\$ 23.57	\$ 4.04	\$ 8.44	\$ 11.09
	Deprec. de Maquinaria y Equipo de Producción	\$ 13.33	\$ 2.28	\$ 4.78	\$ 6.27
	TOTALES FIJOS	\$ 503.04	\$ 86.20	\$ 180.20	\$ 236.64
VARIABLES	Energía eléctrica	\$ 50.00	\$ 8.57	\$ 17.91	\$ 23.52
	Agua	\$ 20.00	\$ 3.43	\$ 7.16	\$ 9.41
	Gas Propano	\$ 330.00	\$ 56.55	\$ 118.21	\$ 155.24
	TOTALES VARIABLES	\$ 400.00	\$ 68.54	\$ 143.29	\$ 188.17
TOTALES		\$ 903.04	\$ 154.74	\$ 323.49	\$ 424.81

PANADERIA EL SABORCITO, S.A. DE C.V.					
Comprobante de Diario N° 1					
Expresado en dólares de los Estados Unidos de América					
Código	Concepto	Sub-parcial	Parcial	Debe	Haber
1105	<u>INVENTARIOS</u>			\$ 596.70	
1105.01	Materia prima y suministros		\$ 596.70		
1105.01.001	Aceite	\$ 36.00			
1105.01.006	Almidón de Maíz (Maicena)	\$ 40.00			
1105.01.012	Azúcar Blanca	\$ 44.00			
1105.01.016	Canela en Polvo	\$ 5.00			
1105.01.021	Coco Rayado	\$ 10.00			
1105.01.034	Concentrado de Vainilla	\$ 16.00			
1105.01.042	Harina de Arroz	\$ 12.00			
1105.01.046	Harina Fuerte	\$ 150.00			
1105.01.049	Harina Suave	\$ 140.00			
1105.01.051	Huevos Extragrandes	\$ 108.00			
1105.01.054	Jalea de Fresa	\$ 3.60			
1105.01.060	Margarina	\$ 20.10			
1105.01.065	Pasas Secas	\$ 10.00			
1105.01.070	Sal Corriente	\$ 2.00			
1104	<u>CREDITO FISCAL IVA</u>			\$ 77.57	
1104.01	Compra Local		\$ 77.57		
2102	<u>CUENTAS POR PAGAR</u>				\$ 674.27
2102.01	Proveedores locales				
2102.01.01	Distribuidora Gómez, S.A. de C.V.		\$ 674.27		
V/ Compra de materia prima a nuestro proveedor		Totales		\$ 674.27	\$ 674.27

PANADERIA EL SABORCITO, S.A. DE C.V.					
Comprobante de Diario N° 2					
Expresado en dólares de los Estados Unidos de América					
Código	Concepto	Sub-parcial	Parcial	Debe	Haber
1105	<u>INVENTARIOS</u>			\$ 19.23	
1105.02	Productos en Proceso				
1105.02.01	Amasado				
1105.02.01.01	Materia Prima		\$ 18.40		
1105.02.01.01.01	Harina fuerte	\$ 14.50			
1105.02.01.01.04	Azúcar blanca	\$ 0.88			
1105.02.01.01.05	Manteca	\$ 1.62			
1105.02.01.01.14	Levadura fresca	\$ 1.30			
1105.02.01.01.10	Sal corriente	\$ 0.10			
1105.02.01.03	Costos Indirectos de Fabricación		\$ 0.83		
1105.02.01.03.01	Varios	\$ 0.83			
1105	<u>INVENTARIOS</u>				\$ 19.23
	Inventario de Materiales y				
1105.01	Suministros		\$ 19.23		
1105.01.01	Harina fuerte	\$ 14.79			
1105.01.04	Azúcar blanca	\$ 0.88			
1105.01.05	Manteca	\$ 2.16			
1105.01.13	Levaduras frescas	\$ 1.30			
1105.01.10	Sal corriente	\$ 0.10			
V/ Elaboración de 1200 unidades de pan francés					
			Totales	\$ 19.23	\$ 19.23

PANADERIA EL SABORCITO, S.A. DE C.V. Comprobante de Diario N° 3 Expresado en dólares de los Estados Unidos de América					
Código	Concepto	Sub-parcial	Parcial	Debe	Haber
1105	<u>INVENTARIOS</u>			\$ 40.20	
1105.02	Productos en Proceso				
1105.02.01	Amasado				
1105.02.01.01	Materia Prima		\$ 38.08		
1105.02.01.01.02	Harina semi-fuerte	\$ 14.00			
1105.02.01.01.04	Azúcar blanca	\$ 5.94			
1105.02.01.01.05	Manteca	\$ 7.02			
1105.02.01.01.17	Huevos	\$ 4.44			
1105.02.01.01.16	Leche en polvo	\$ 2.50			
1105.02.01.01.10	Sal corriente	\$ 0.08			
1105.02.01.01.19	Vainilla	\$ 1.10			
1105.02.01.01.15	Color amarillo	\$ 0.25			
1105.02.01.01.03	Harina suave	\$ 2.75			
1105.02.01.03	Costos indirectos de fabricación		\$ 2.12		
1105.02.01.03.01	Varios	\$ 2.12			
1105	<u>INVENTARIOS</u>				\$ 40.20
1105.01	Materiales y suministros		\$ 40.20		
1105.01.02	Harina semi-fuerte	\$ 14.28			
1105.01.03	Harina suave	\$ 2.75			
1105.01.04	Azúcar blanca	\$ 7.26			
1105.01.05	Manteca	\$ 7.54			
1105.01.16	Leche en polvo	\$ 2.50			
1105.01.17	Huevos	\$ 4.44			
1105.01.10	Sal corriente	\$ 0.08			
1105.01.19	Vainilla	\$ 1.10			
1105.01.15	Color amarillo	\$ 0.25			
V/ Elaboración de 480 unidades de Novias					
			Totales	\$ 40.20	\$ 40.20

PANADERIA EL SABORCITO, S.A. DE C.V. Comprobante de Diario N° 4 Expresado en dólares de los Estados Unidos de América					
Código	Concepto	Sub-parcial	Parcial	Debe	Haber
1105	<u>INVENTARIOS</u>			\$ 52.79	
1105.02	Productos en Proceso				
1105.02.01	Amasado				
1105.02.01.01	Materia Prima		\$ 52.79		
1105.02.01.01.02	Harina semi-fuerte	\$ 14.00			
1105.02.01.01.04	Azúcar blanca	\$ 4.40			
1105.02.01.01.05	Manteca	\$ 5.20			
1105.02.01.01.10	Sal corriente	\$ 0.26			
1105.02.01.01.16	Leche en polvo	\$ 1.25			
1105.02.01.01.14	Levadura fresca	\$ 9.00			
1105.02.01.01.09	Polvo de hornear	\$ 0.38			
1105.02.01.01.07	Canela en raja	\$ 5.63			
1105.02.01.01.19	Vainilla	\$ 1.13			
1105.02.01.01.17	Huevos	\$ 5.56			
1105.02.01.01.18	Dulces de atado	\$ 6.00			
1105	<u>INVENTARIOS</u>				\$ 52.79
1105.01	Materia prima y suministros		\$ 52.79		
1105.01.02	Harina semi-fuerte	\$ 14.00			
1105.01.04	Azúcar blanca	\$ 4.40			
1105.01.05	Manteca	\$ 5.20			
1105.01.10	Sal corriente	\$ 0.26			
1105.01.16	Leche en polvo	\$ 1.25			
1105.01.14	Levadura fresca	\$ 9.00			
1105.01.09	Polvo de hornear	\$ 0.38			
1105.01.07	Canela en raja	\$ 5.63			
1105.01.19	Vainilla	\$ 1.13			
1105.01.17	Huevos	\$ 5.56			
1105.01.18	Dulces de atado	\$ 6.00			
V/ Elaboración de 1280 unidades de Semita					
		Totales		\$ 52.79	\$ 52.79

PANADERIA EL SABORCITO, S.A. DE C.V. Comprobante de Diario N° 5 Expresado en dólares de los Estados Unidos de América					
Código	Concepto	Sub-parcial	Parcial	Debe	Haber
1105	<u>INVENTARIOS</u>			\$912.51	
1105.02	Productos en Proceso				
1105.02.01	Amasado		\$ 912.51		
1105.02.01.02	Mano de obra directa				
1105.02.01.02.01	Sueldos y Salarios	\$912.51			
4201	<u>Costos indirectos de fabricación generales</u>			\$489.71	
	costos indirectos de fabricación fijos				
4201.01			\$ 489.71		
4201.01.59	Aportes patronales	\$139.16			
4201.01.02	Mano de Obra Indirecta	\$304.17			
	Cotizaciones ISSS Mano de Obra Indirecta	\$ 22.81			
4201.01.16					
	Cotizaciones AFP Mano de Obra Indirecta	\$ 23.57			
4201.01.18					
2303	<u>Sueldos y Salarios</u>				\$1,091.97
2303.01	mano de obra directa		\$ 818.98		
2303.02	mano de obra indirecta		\$ 272.99		
2104	<u>Retenciones por Pagar</u>				\$ 124.71
2104.01	I.S.S.S.		\$ 36.50		
2104.02	A.F.P.		\$ 88.21		
2104.02.001	Crecer	\$ 88.21			
2105	<u>Acreedores Varios</u>				\$ 185.54
2105.01	ISSS		\$ 91.25		
2105.12	Aportes patronales				
2105.02	A.F.P. Crecer		\$ 94.29		
V/ Provisión de salarios de la mano de obra directa e indirecta y sus respectivas retenciones patronales y laborales					
			Totales	\$1,402.22	\$1,402.22

PANADERIA EL SABORCITO, S.A. DE C.V. Comprobante de Diario N° 6 Expresado en dólares de los Estados Unidos de América					
Código	Concepto	Sub-parcial	Parcial	Debe	Haber
1105	<u>INVENTARIOS</u>			\$1,163.89	
1105.02	Productos en Proceso				
1105.02.02	Horneado		\$1,163.89		
1105.02.02.01	Materia prima Mano de Obra	\$109.27			
1105.02.02.02	Directa	\$1,051.67			
1105.02.02.03	Costos Indirectos de Fabricación	\$ 2.95			
1105	<u>INVENTARIOS</u>				\$1,163.89
1105.02	Productos en Proceso				
1105.02.01	Amasado				
1105.02.01.01	Materia Prima		\$ 109.27		
1105.02.01.01.01	Harina fuerte	\$ 14.50			
1105.02.01.01.02	Harina semi-fuerte	\$ 28.00			
1105.02.01.01.03	Harina suave	\$ 2.75			
1105.02.01.01.04	Azúcar blanca	\$ 11.22			
1105.02.01.01.05	Manteca	\$ 13.84			
1105.02.01.01.07	Canela en raja	\$ 5.63			
1105.02.01.01.09	Polvo de hornear	\$ 0.38			
1105.02.01.01.10	Sal corriente	\$ 0.44			
1105.02.01.01.13	Levadura fresca	\$ 1.30			
1105.02.01.01.14	Levadura	\$ 9.00			
1105.02.01.01.15	Color amarillo	\$ 0.25			
1105.02.01.01.16	Leche en polvo	\$ 3.75			
1105.02.01.01.17	Huevos	\$ 10.00			
1105.02.01.01.18	Dulces de atado	\$ 6.00			
1105.02.01.01.19	Vainilla	\$ 2.23			
1105.02.01.02	Mano de obra directa		\$ 1,051.67		
1105.02.01.02.01	Sueldos y Salarios	\$912.51			
1105.02.01.02.02	Aportes patronales	\$139.16			
1105.02.01.03	Costos indirectos de fabricación		\$ 2.95		
1105.02.01.03.01	Varios	\$ 2.95			
V/ Traslado del proceso de amasado al proceso de horneado					
			Totales	\$ 1,163.89	\$1,163.89

PANADERIA EL SABORCITO, S.A. DE C.V. Comprobante de Diario N° 7 Expresado en dólares de los Estados Unidos de América					
Código	Concepto	Sub-parcial	Parcial	Debe	Haber
4201	<u>Costos indirectos de fabricación generales</u>			\$ 413.33	
4201.01	costos indirectos de fabricación fijos		\$ 13.33		
4201.01.44	Depreciación de Maquinaria y Equipo de Producción	\$ 13.33			
4201.02	Variables		\$ 400.00		
4201.01.28	Servicio de Agua	\$ 20.00			
4201.01.27	Energía Eléctrica	\$ 50.00			
4201.01.30	Gas Propano	\$ 330.00			
1203	<u>Depreciación Acumulada</u>				\$ 13.33
1203.06	Dep. de Maquinaria y Equipos de Producción	\$ 13.33			
2102	<u>Cuentas por Pagar</u>				\$ 330.00
2102.01	Proveedores locales		\$ 330.00		
2102.01.12	Tropigas	\$ 330.00			
2105	<u>Acreedores Varios</u>				\$ 70.00
2105.06	CAESS	\$ 50.00			
2105.07	ANDA	\$ 20.00			
V/ Reconocimiento de los costos indirectos de fabricación generales del mes		Totales		\$ 413.33	\$ 413.33

PANADERIA EL SABORCITO, S.A. DE C.V. Comprobante de Diario N° 8 Expresado en dólares de los Estados Unidos de América					
Código	Concepto	Sub-parcial	Parcial	Debe	Haber
1105	<u>INVENTARIOS</u>			\$ 903.04	
1105.02	Productos en Proceso				
1105.02.02	Horneado		\$ 903.04		
1105.02.02.03	Costos indirectos de fabricación	\$ 903.04			
1105.02.02.03.01	VARIOS	\$ 903.04			
4201	<u>Costos indirectos de fabricación generales</u>				\$ 903.04
4201.01	costos indirectos de fabricación fijos		\$ 503.04		
4201.01.59	Aportes patronales	\$ 139.16			
4201.01.02	Mano de Obra Indirecta	\$ 304.17			
4201.01.16	Cotizaciones ISSS Mano de Obra Indirecta	\$ 22.81			
4201.01.18	Cotizaciones AFP Mano de Obra Indirecta	\$ 23.57			
4201.01.44	Depreciación de Maquinaria y Equipo de Producción	\$ 13.33			
4201.02	costos indirectos de fabricación variables		\$ 400.00		
4202.01.27	Energía eléctrica	\$ 50.00			
4202.01.28	Servicio de Agua	\$ 20.00			
4202.01.30	Gas Propano	\$ 330.00			
V/ Distribución de los CIF generales al proceso de horneado					
		Totales		\$ 903.04	\$ 903.04

PANADERIA EL SABORCITO, S.A. DE C.V.
ESTADO DE COSTOS DE PRODUCCIÓN
DEL 01 DE ENERO AL 31 DE ENERO DE 2019
EXPRESADO EN DOLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

	FRANCES	NOVIA	SEMITA
<u>COSTOS DEL PRESENTE PERIODO</u>	<u>731.64</u>	<u>1,529.51</u>	<u>2,008.52</u>
Materia Prima mensual	576.90	1,206.01	1,583.72
Harina fuerte	14.50		
Azúcar blanca	0.88		
Manteca	1.62		
Levadura Fresca	1.30		
Sal corriente	0.10		
Harina fuerte	0.29		
Manteca	0.54		
Harina semifuerte		14.28	
Azúcar blanca		4.40	
Manteca		5.20	
Huevos		3.33	
Leche en polvo		2.50	
Sal corriente		0.05	
Vainilla		0.55	
Color		0.25	
Harina suave		2.75	
Azúcar blanca		1.54	
Manteca		1.82	
Huevos		1.11	
Sal corriente		0.03	
Vainilla		0.55	
Azúcar blanca		1.32	
Manteca		0.52	
Harina semifuerte			14.00
Azúcar blanca			4.40
Manteca			5.20

PANADERIA EL SABORCITO, S.A. DE C.V.
ESTADO DE COSTOS DE PRODUCCIÓN
DEL 01 DE ENERO AL 31 DE ENERO DE 2019
EXPRESADO EN DOLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

	FRANCES	NOVIA	SEMITA
Leche en polvo			0.26
Levadura Fresca			1.25
Maicena			9.00
Canela en raja			0.38
Vainilla			5.63
Huevos			1.13
Dulce de atado			5.56
Mano de Obra Directa			6.00
Sueldos y Salarios	304.17	304.17	304.17
Costos Indirectos de Fabricación	304.17	304.17	304.17
Fijos	154.74	323.49	424.81
Aportes patronales	86.20	180.20	236.64
Mano de Obra Indirecta	23.85	49.85	65.46
Cotizaciones ISSS Mano de Obra Indirecta	52.12	108.96	143.09
Cotizaciones AFP Mano de Obra Indirecta	3.91	8.17	10.73
Depreciación de Maquinaria y Equipo de Producción	4.04	8.44	11.09
	2.28	4.78	6.27
Variables			
Energía eléctrica	68.54	143.29	188.17
Agua	8.57	17.91	23.52
Gas Propano	3.43	7.16	9.41
	56.55	118.21	155.24
TOTAL DE COSTOS DE PRODUCCIÓN	1,035.81	1,833.68	2,306.69

F. _____

ELABORADO

F. _____

REVISADO

F. _____

AUTORIZADO

PANADERÍA EL SABORCITO S.A DE C.V.

ESTADO DE COSTO DE LO VENDIDO

DEL 1 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2019

EXPRESADO EN DÓLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

	FRANCÉS	NOVIA	SEMITA
Costo de producción terminada	1035.81	1833.68	2306.69
Más: inventario inicial de producción terminada	232.05	232.05	232.05
Igual: producción terminada disponible para la venta	1267.86	2065.73	2538.74
Menos: inventario final de producción terminada	389.50	389.50	389.50
Igual a: costo de producción de los artículos vendidos	878.36	1676.23	2149.24
	85%	91%	93%

F. _____
ELABORADO

F. _____
REVISADO

F. _____
AUTORIZADO

Análisis

En el producto del pan francés se vendió un 85% del total del costo de producción de igual forma un 91% de la novia y un 93% de la semita, de los artículos vendidos, por lo que es el producto que más se vende es el pan francés ya que a pesar de que el porcentaje es menor de los tres productos, pero es el más vendido ya que a cantidad de producción es mayor que los demás.

4.5. CONSIDERACIONES FINALES

La propuesta se desarrolló con el objetivo de proveer los procesos contables y técnicas de costeo a las panaderías, beneficiándoles así en el cálculo de los costos unitarios y totales de la producción.

La investigación tomo como base aquellas panaderías consideradas como pequeñas, sin embargo, es necesario aclarar que el sistema de acumulación de costos puede ser adoptado y adaptado a cualquier tipo de negocio que tenga la necesidad de conocer los costos en lo que está incurriendo.

La administración es la encargada de tomar las decisiones sobre las políticas que utilizará para preparar los estados financieros, los controles internos que implementará y el sistema de acumulación de costos que adoptará.

Tomando como base lo desarrollado en este documento, el profesional contable podrá establecer a su criterio la metodología adecuada para calcular los costos, y también, servirá como base para futuras investigaciones enfocadas a cubrir temas de contabilidad de costos.

CONCLUSIONES

Mediante la investigación realizada con relación a un sistema de acumulación de costos por procesos a las pequeñas panaderías del área Metropolitana de San Salvador, y haber realizado el diagnóstico se ha podido recabar información que permite realizar un análisis sobre la cual se generan las siguientes conclusiones:

- a) En el área Metropolitana de San Salvador las panaderías representa un sector muy importante en la industria por lo que, al no utilizar un sistema de acumulación de costos, les puede ocasionar repercusiones que se verán reflejadas en los resultados del negocio.
- b) La mayoría de las compañías de este sector no poseen políticas, procedimientos o manuales por escrito que les establezcan los lineamientos para los procesos productivos en la elaboración de sus productos.
- c) Se comprobó que las panaderías, que si identifican y toman en cuenta algunos elementos del costo en los que han incurrido, no poseen la técnica y los procesos contables para poder asignárselos a la producción.
- d) El sistema de acumulación de costos por procesos es una herramienta complementaria de la contabilidad financiera que proporciona información necesaria para lograr los objetivos e importante para la toma de decisiones, ya que permite identificar a que proceso productivo le está generando más costos de: materia prima, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación.

- e) Las comparaciones de mercados y experiencias son la forma en que las panaderías calculan los costos de sus productos al no poseer ningún sistema de acumulación de costos.
- f) Debido a las limitantes que las panaderías tienen para poder calcular sus costos, están de acuerdo con que se les proporcione un documento que les sirva de guía y orientación para que les muestre la técnica a seguir para poder determinar los costos unitarios y totales de la producción.

RECOMENDACIONES

De las conclusiones reflejadas anteriormente se establecen las siguientes recomendaciones, las cuales son aplicables a las pequeñas panaderías.

- a) Que para las pequeñas panaderías del área Metropolitana de San Salvador, que apliquen procesos en la producción con el propósito de lograr un adecuado calculo, control y organización de los costos. Se le proveerá un documento que les puede servir como guía para tal fin.
- b) Implementar un manual de procesos productivos, políticas contables, catálogo de cuentas y formatos de control adecuados a sus necesidades para poder lograr sus objetivos empresariales.
- c) Adoptar un sistema de acumulación de costos acorde a la actividad económica del negocio con el propósito de satisfacer la necesidad de obtener los costos unitarios y totales reales, agregar márgenes de utilidad a los precios de venta acordes a cumplir con el planeamiento, ayudando a la toma de decisiones.
- d) Designar un contador para que adapte la técnica contable al negocio.
- e) Se sugiere a la pequeña industria panificadora aplicar, métodos de control, manuales y políticas contables, sistemas contables, métodos de acumulación de costos, esto genera un potencial de crecimiento que se puede convertir en sostenible y lograr el desarrollo que el sector requiere.
- f) Asignar a una persona que se encargue que la mano de obra cumpla con la línea del proceso productivo que se ha establecido y que vele para que se logren las metas que se hayan propuestos.

BIBLIOGRAFÍA

Polimeni, Ralph S.; Fabozzi, Frank J.; Adelber, Arthur H.; Kole, Michael A. Tercera edición, 1(997), Contabilidad de costos. McGraw-Hill.

Callejas Bernal, F. 2011 *Contabilidad de costos*. México, Pearson educación 2001.

Sección 13 Norma *Internacional de Información financiera para Pequeñas y Medianas Empresas* (2015), Inventarios, IFRS, United Kingdom.

D.L. No. 230, Diario Oficial No. 241, tomo 349, de la República de El Salvador, San Salvador, 22 de diciembre de 2000.

D.L. No. 15, Diario Oficial No. 142, tomo 236, de la República de El Salvador, San Salvador, del 31 de julio de 1972.

D.L. No. 117, Diario Oficial No. 234, tomo 353, de la República de El Salvador, San Salvador, del 11 de diciembre de 2001.

Páginas web recuperadas de:

Pan Sinaí, (2018), productos - Pan Sinaí, recuperado de: <http://www.pansinai.com/>

Panadería El Rosario, (2018), Panadería y Pastelería El Rosario, recuperado de: <http://www.elsalvador.com/noticias/negocios/181702/panaderia-el-rosario51-anos-con-los-salvadorenos/>

ANEXOS

ÍNDICE DE ANEXOS

- Anexo 1** Cuestionario.
- Anexo 2** Solicitud de la muestra a la Dirección General de Estadísticas y Censos.
- Anexo 3** Listado proporcionado de las panaderías pequeñas del área Metropolitana de San Salvador.
- Anexo 4** Análisis e interpretación de datos.



Universidad de El Salvador
Hacia la libertad por la cultura

UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR
FACULTAD DE CIENCIAS ECENOMICAS
ESCUELA DE CONTADURIA PÚBLICA

ANEXO 1



“PROPUESTA DE UN SISTEMA DE ACUMULACION DE COSTOS POR PROCESOS A LAS PEQUEÑAS PANADERIAS DEL ÁREA METROPOLITANA DE SAN SALVADOR”.

Objetivo: Recopilar información que sea necesaria para la implementación de un sistema de acumulación de costos por procesos a las pequeñas panaderías del área Metropolitana de San Salvador.

Indicaciones: Marque con una “X” las respuestas que usted considere adecuada

- Objetivo: Investigar si las pequeñas industrias panaderas llevan contabilidad formal
- 1. ¿La empresa para la cual usted labora lleva registros contables de las operaciones de compra y venta?

SI

NO

- Objetivo: Identificar las obligaciones de las panaderías
- 2. En caso de llevar registros contables ¿cuál de las siguientes obligaciones formales y sustantivas cumple?

- a) Libros contables legalizados
- b) Libros de IVA
- c) Sistema contable
- d) Presentación y pago de impuestos fiscales
- e) Registro en el ISSS
- f) Registro en el Ministerio de Trabajo
- g) Registro en la alcaldía municipal
- h) Presentación y pago de matrícula

de empresa y establecimiento

- i) Todas las anteriores
- j) Ninguna de las anteriores

- Objetivo: Indagar sobre la existencia de registros de costos de producción de las pequeñas panaderías del área Metropolitana de San Salvador

3. ¿La empresa lleva registros contables de los costos de producción del pan?

SI NO

- Objetivo: Identificar los elementos del costo de la producción de las pequeñas panaderías del área Metropolitana de San Salvador.

4. En caso de llevar contabilidad de costos ¿cuál de los elementos del costo puede identificarse fácilmente en la contabilidad?

- a) Materia prima directa
- b) Mano de obra directa
- c) Costos indirectos de fabricación

- Objetivo: Determinar las circunstancias de la no aplicación de un cálculo de costos unitarios y totales.

5. En caso de no llevar contabilidad de costos ¿Cuál ha sido la razón por la cual no llevan registros contables de los costos de producción del pan?

- a) No se tiene la persona capacitada para la implementación
- b) Falta de un software de costos
- c) Descuido de la administración en llevar costos
- d) El costo es muy elevado

- Objetivo: Conocer los documentos de control que utilizan las pequeñas

6. Con relación a los documentos de control ¿Cuáles de los detallados utiliza la empresa para controlar los costos?

- a) Tarjeta de kardex
- b) Órdenes de compra

- Objetivo: Indagar si los empleados han recibido capacitación para la implementación de controles internos en la producción.

7. En caso de haber recibido capacitación ¿En cuáles de los siguientes temas se ha capacitado?

- a) Norma Internacional Financiera para Pequeñas y Medianas Entidades (NIIF para PYMES)
- b) Contabilidad de costos
- c) Control interno (COSO 2013)
- d) Impuestos fiscales (IVA, LISR)
- e) Auditoría
- f) Ley de Lavado de Dinero y Activos
- g) Ley de Prevención en los Lugares de Trabajo
- h) Ninguno

- Objetivo: Identificar las limitantes que se han surgido para no recibir capacitaciones.

8. ¿Cuál o cuáles son las limitantes por cual no ha recibido capacitaciones en temas de contabilidad que servirían para el desempeño de sus actividades?

- Recurso tiempo
- Recurso económico
- No se planifica
- Otros _____

- Objetivo: Determinar si la entidad considera importante llevar registros de cálculo de costos.

9. De acuerdo a su criterio ¿Considera importante llevar registros contables de los costos de producción del pan?

SI NO

- Objetivo: indagar el nivel de importancia que tiene la contabilización de los costos para la entidad.

10. Según su criterio, ¿Qué nivel de importancia tiene para usted la contabilización de los costos de producción del pan?

- | | |
|-----------------|--------------------------|
| Muy importante | <input type="checkbox"/> |
| Importante | <input type="checkbox"/> |
| Poco importante | <input type="checkbox"/> |
| Indiferente | <input type="checkbox"/> |

- Objetivo: Conocer la importancia que considera tener la entidad con respecto a la contribución de una propuesta de un cálculo de costos por procesos.

11. ¿Estaría interesado que se le proporcione un documento técnico que lo instruya como llevar registros contables de la producción del pan?

SI NO

- Objetivo: identificar los beneficios que obtendría la empresa al contar con un documento que le indique como llevar los registros contables de la producción del pan.

12. De acuerdo a su criterio ¿Qué beneficios considera que obtendría la empresa al contar con un documento que le indique como llevar registros contables de la producción del pan?

SI NO

- Objetivo: indagar el nivel de importancia que tiene la contabilización de los costos para la entidad.

13. Según su criterio, ¿Qué nivel de importancia tiene para usted la contabilización de los costos de producción del pan?

- Muy importante
- Importante
- Poco importante
- Indiferente

- Objetivo: Conocer la importancia que considera tener la entidad con respecto a la contribución de una propuesta de un cálculo de costos por procesos.

14. ¿Estaría interesado que se le proporcione un documento técnico que lo instruya como llevar registros contables de la producción del pan?

SI NO

- Objetivo: identificar los beneficios que obtendría la empresa al contar con un documento que le indique como llevar los registros contables de la producción del pan.

15. De acuerdo a su criterio ¿Qué beneficios considera que obtendría la empresa al contar con un documento que le indique como llevar registros contables de la producción del pan?

- a) Obtención del costo real de los productos
- b) Información para toma de decisiones
- c) Determinación del costo unitario y total de los productos
- d) Cumplir con objetivos y metas
- e) Calidad y mejora continua del trabajo



RAIP No. 0170/2018

EN LA DIRECCIÓN DE TRANSPARENCIA, ACCESO A LA INFORMACIÓN Y PARTICIPACIÓN CIUDADANA San Salvador, a las once horas y once minutos del día once de abril, del año dos mil dieciocho.

Admitase la solicitud de información **MINEC-2018-0178**, de fecha veintiuno de marzo de dos mil dieciocho, presentada por el señor **José David Tenorio García**, Persona natural, con Documento Único de Identidad (DUI) número: 03825540-1, del domicilio de San Salvador, departamento de San Salvador, en la cual solicita que se le proporcione la siguiente información: "Un listado de todas las empresas en el rubro de panadería, legalmente constituidas, ya sea persona natural o jurídica que estén situadas en toda el área metropolitana, con todos los datos generales y clasificadas por pequeñas, medianas y gran contribuyente." (Sic), teniendo como lugar para notificar la dirección de correo electrónico oktenorio@gmail.com

Analizado el fondo de la misma y cumpliendo los requisitos que establecen los artículos 66 de La Ley de Acceso a la Información Pública y 50, 54 del Reglamento de la Ley de Acceso a la Información Pública, en adelante sólo denominados Ley y Reglamento; leídos los autos y considerando:

- Que el impulso del derecho de petición y respuesta que a todos los ciudadanos asiste está robustecido en el art. 18 de la Constitución.
- Que ha sido analizado el fondo de la solicitud de acceso a la información, verificando que lo planteado no se encuentra dentro las excepciones enumeradas en los arts. 19 y 24 de la Ley y 19 del Reglamento.
- Que según lo preceptuado en el art. 70 de la Ley se realizaron las gestiones internas, mediante envío de correo electrónico desde el panel de control del Sistema de Gestión de Solicitudes (SGS), a la unidad administrativa correspondiente de esta Cartera que pudiese tener en su poder la información solicitada por el señor **José David Tenorio García**, a fin de dar respuesta oportuna a la petición. Lográndose la ubicación e identificación de lo requerido.
- Que la **Dirección General de Estadísticas y Censos (DIGESTYC)**, atendiendo su requerimiento envían documento en formato Excel.



POR TANTO: Esta Dirección en base a los arts. 3, 4, 62, 64, 65 de la Ley, conforme a los fines de facilitar a toda persona el derecho de acceso a la información pública mediante procedimientos sencillos y expeditos, la promoción de la participación ciudadana, los principios de máxima publicidad, disponibilidad, integridad y gratuidad, y la validez de los documentos mediante tecnologías de la información y comunicaciones, así también en base a lo preceptuado en los arts. 53, 54, 55 y 56 del Reglamento; en consecuencia, **RESUELVE: CONCÉDASE**, el acceso a la información pública solicitada. **PROPORCIÓNESE**, la información pública requerida por el señor José David Tenorio García, en el formato planteado. **NOTIFÍQUESE**.


Oficial de Información



Anexo 3

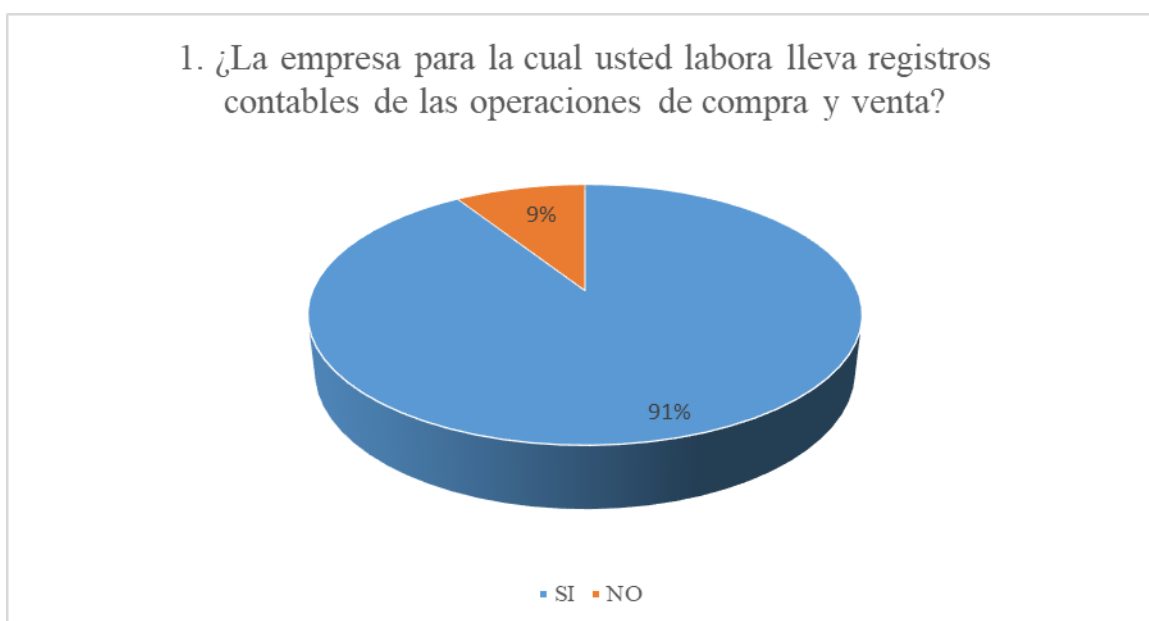
N°	Departamento	Municipio	Actividad	Nombre Comercial
1	La Libertad	Antiguo Cuscatlán	Fabricación de pan y galletas	PANADERIA DIVINA PROVIDENCIA
2	La Libertad	Antiguo Cuscatlán	Fabricación de pan y galletas	PANADERIA Y PASTELERIA FORTUNA DEL PAN
3	La Libertad	Santa Tecla	Fabricación de pan y galletas	JARDIN DEL PAN
4	La Libertad	Santa Tecla	Fabricación de pan y galletas	PANADERIA Y CENTRO LACTEO
5	San Salvador	Apopa	Fabricación de pan y galletas	CORPORACION GRANADA, S. A. DE C. V.
6	San Salvador	San Marcos	Fabricación de pan y galletas	DOÑA. TERE. PANADERIA Y CAFETERIA
7	San Salvador	San Marcos	Fabricación de pan y galletas	FAMILY OVEN
8	San Salvador	San Marcos	Fabricación de pan y galletas	GARESCO INVERSIONES SA DE CV
9	San Salvador	San Marcos	Fabricación de pan y galletas	INDUSTRIA SALVADOREÑA DEL ALIMENTO, S.A. DE C.V.
10	San Salvador	San Marcos	Fabricación de pan y galletas	JORGE'S PAN
11	San Salvador	San Marcos	Fabricación de pan y galletas	PAN VILL
12	San Salvador	San Marcos	Fabricación de pan y galletas	PAN ALADINO
13	San Salvador	San Marcos	Fabricación de pan y galletas	PAN ARABE JOSEPH
14	San Salvador	San Marcos	Fabricación de pan y galletas	PAN CANAAN
15	San Salvador	San Marcos	Fabricación de pan y galletas	PAN EDUVIGES, S. A. DE C. V.
16	San Salvador	San Marcos	Fabricación de pan y galletas	PAN MAMA CHELA, S.A. DE C.V.
17	San Salvador	San Marcos	Fabricación de pan y galletas	PAN SAN ANTONIO
18	San Salvador	San Marcos	Fabricación de pan y galletas	PAN SAN FRANCISCO
19	San Salvador	San Marcos	Fabricación de pan y galletas	PANADERIA BEATRIZ
20	San Salvador	San Marcos	Fabricación de pan y galletas	PANADERIA JERUSALEN
21	San Salvador	San Marcos	Fabricación de pan y galletas	PANADERIA LOAR

22	San Salvador	San Marcos	Fabricación de pan y galletas	PANADERIA Y PASTELERIA BELEN
23	San Salvador	San Marcos	Fabricación de pan y galletas	PANESAL
24	San Salvador	San Marcos	Fabricación de pan y galletas	PANIFICADORA LISBOA, S.A. DE C.V.
25	San Salvador	San Marcos	Fabricación de pan y galletas	PASTELERIA DANESA
26	San Salvador	San Marcos	Fabricación de pan y galletas	PASTELERIA FLOR DE TRIGO, S. A. DE C. V.
27	San Salvador	San Marcos	Fabricación de pan y galletas	PRODUCTOS ALIMENTICIOS QUEENIE'S, S. A. DE C. V.
28	San Salvador	San Marcos	Fabricación de pan y galletas	TUCO & TICO
29	San Salvador	San Marcos	Fabricación de pan y galletas	WERNER MENDEZ, S.A. DE C.V.
30	San Salvador	San Salvador	Fabricación de pan y galletas	LOS DIEZ, S.A. DE C.V.
31	San Salvador	San Salvador	Fabricación de pan y galletas	MARYLAND
32	San Salvador	San Salvador	Fabricación de pan y galletas	PAN EL ITALIANO, S. A. DE C. V.
33	San Salvador	San Salvador	Fabricación de pan y galletas	PANADERIA LA FAVORITA, S.A. DE C.V.

Fuente: Dirección General de Estadísticas y Censos.

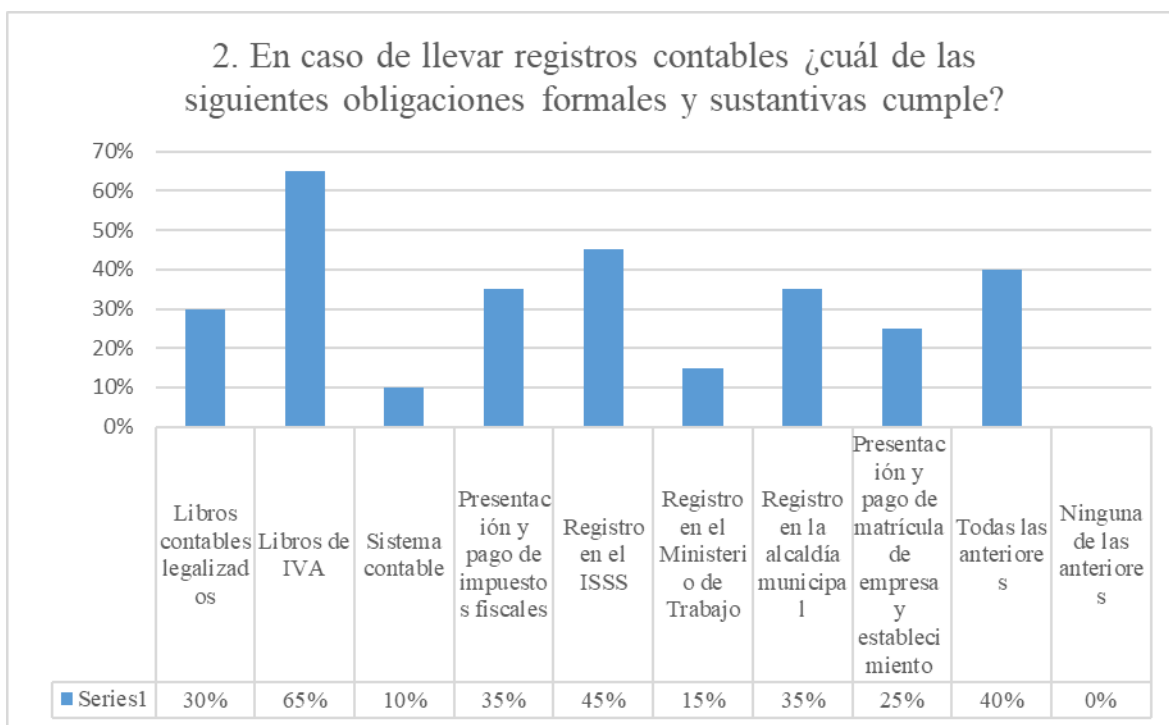
Anexo 4

Pregunta	Opciones	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
1. ¿La empresa para la cual usted labora lleva registros contables de las operaciones de compra y venta?	SI	20	91%
	NO	2	9%
Total		22	100%



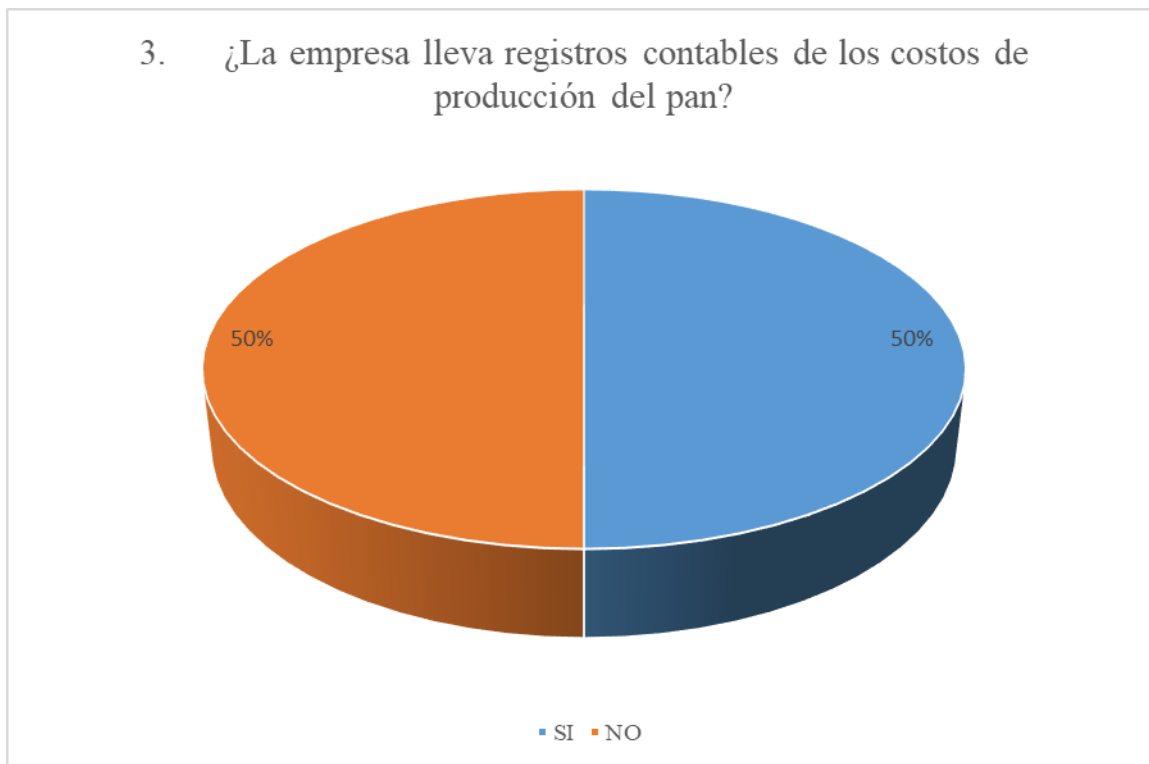
Análisis: el 91% de los negocios pequeños dedicados al sector de la panificación en el área Metropolitana de San Salvador afirman que llevan registros contables de compra y venta; sin embargo, el 9% de los resultados obtenidos afirman que lo llevan.

Pregunta	Opciones	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
2. En caso de llevar registros contables ¿cuál de las siguientes obligaciones formales y sustantivas cumple?	Libros contables legalizados	6	30%
	Libros de IVA	13	65%
	Sistema contable	2	10%
	Presentación y pago de impuestos fiscales	7	35%
	Registro en el ISSS	9	45%
	Registro en el Ministerio de Trabajo	3	15%
	Registro en la alcaldía municipal	7	35%
	Presentación y pago de matrícula de empresa y establecimiento	5	25%
	Todas las anteriores	8	40%
	Ninguna de las anteriores	0	0%



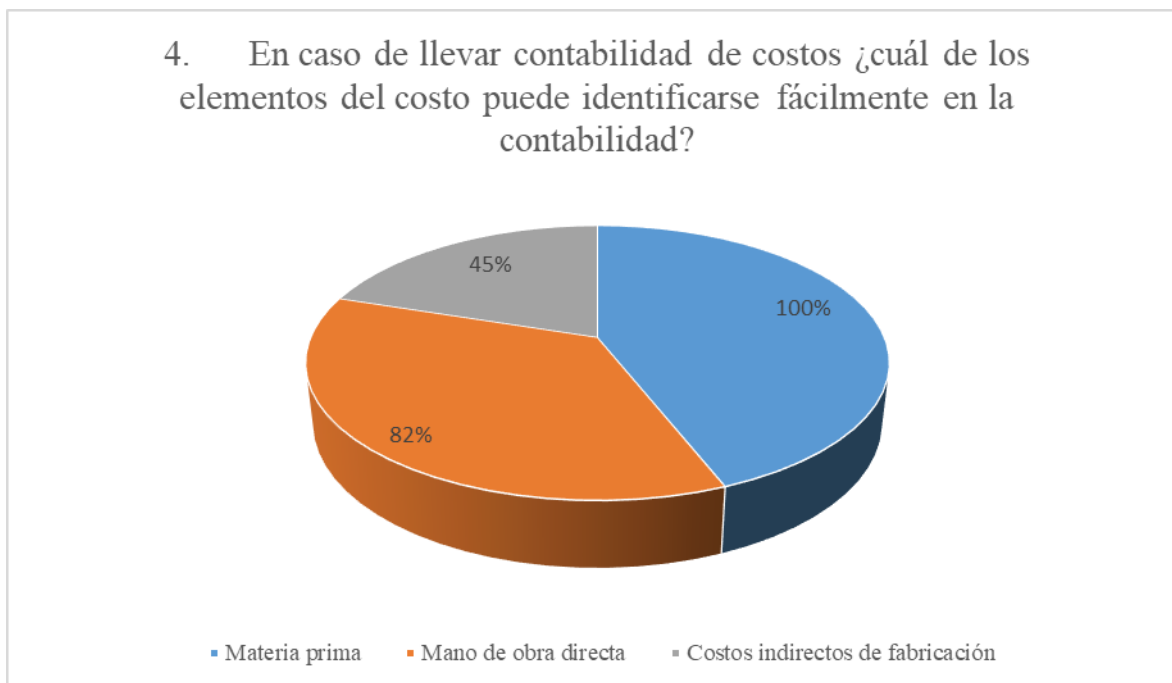
Análisis: El 59% de las empresas encuestadas llevan libros de IVA, el 41% afirma tener registro en el ISSS, el 36% aplica los requerimientos legales y sustantivos que se le ha presentado, además se ha detectado que algunas entidades cumplen algunos que otros requisitos, un 32% responden que llevan registro en la alcaldía municipal y a su vez presentan y pagan impuestos fiscales, además tenemos que un 14% se encuentran registrados en el ministerio de trabajo, y que solo un 9% posee un sistema contable.

Pregunta	Opciones	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
3. ¿La empresa lleva registros contables de los costos de producción del pan?	SI	10	50%
	NO	10	50%
Total		20	100%



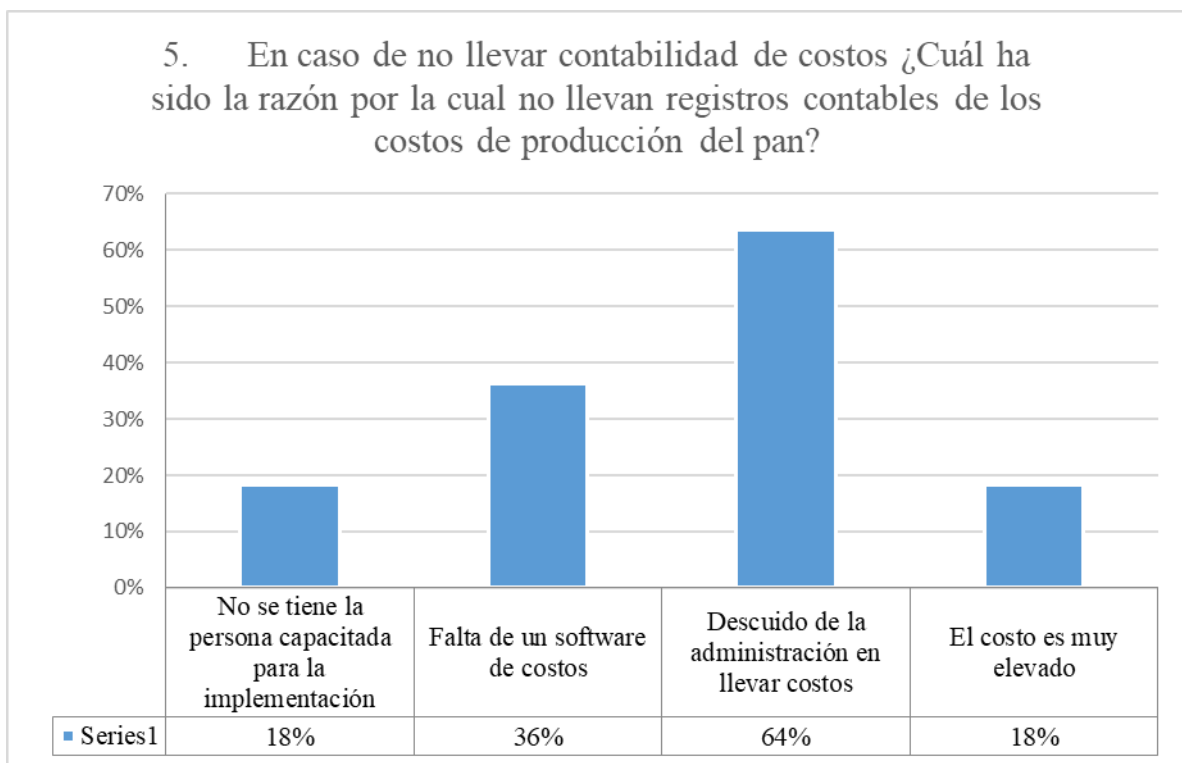
Análisis: los resultados obtenidos de los encuestados el 50% llevan registros contables de los costos de producción y el otro 50% afirma que no aplica ningún registro contable de costos de producción del pan, aunque sean empresas industriales.

Pregunta	Opciones	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
4. En caso de llevar contabilidad de costos ¿cuál de los elementos del costo puede identificarse fácilmente en la contabilidad?	Materia prima	11	100%
	Mano de obra directa	9	82%
	Costos indirectos de fabricación	5	45%



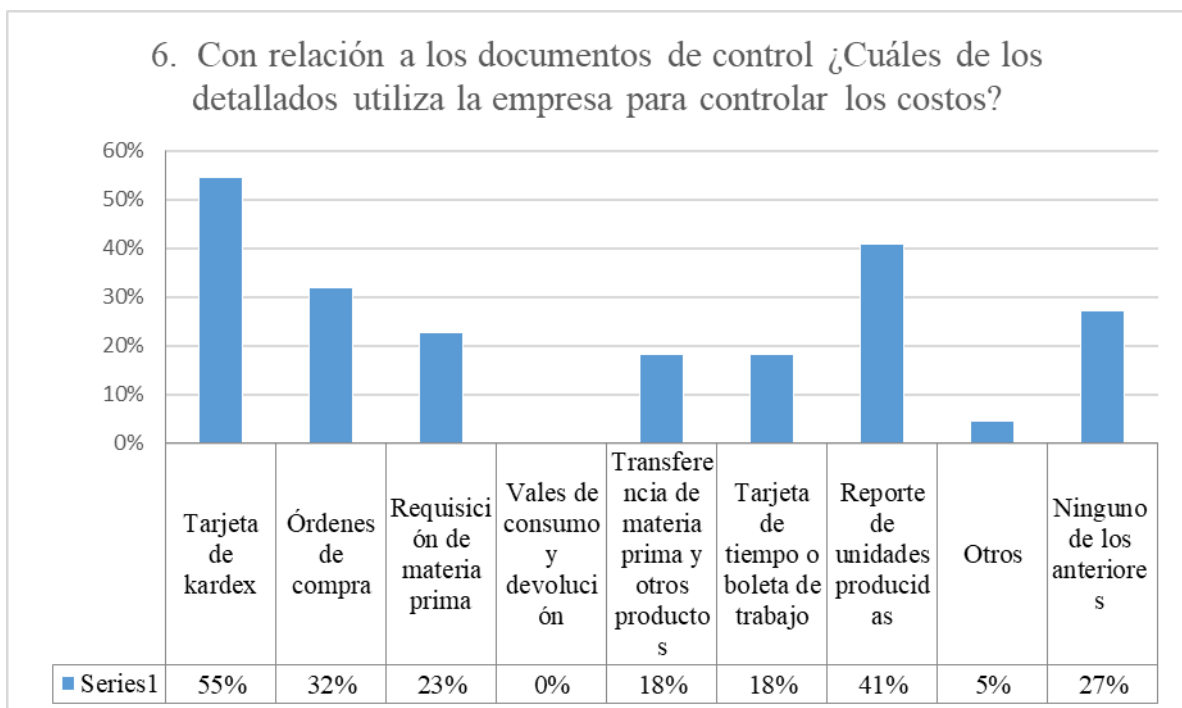
Análisis: según los datos recolectados en la pregunta 3, se obtuvo que 11 empresas que representan el 50% de los encuestados llevan registros contables de acumulación de costos de producción, de estas el 100% opina que el elemento del costo que más fácil les resulta identificar es la materia prima, la mano de obra directa queda en un segundo plano con un 82% y los costos indirectos de fabricación lo ubican como el más difícil de identificar con un 45% dentro de los elementos del costo.

Pregunta	Opciones	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
5. En caso de no llevar contabilidad de costos ¿Cuál ha sido la razón por la cual no llevan registros contables de los costos de producción del pan?	No se tiene la persona capacitada para la implementación	2	18%
	Falta de un software de costos	4	36%
	Descuido de la administración en llevar costos	7	64%
	El costo es muy elevado	2	18%



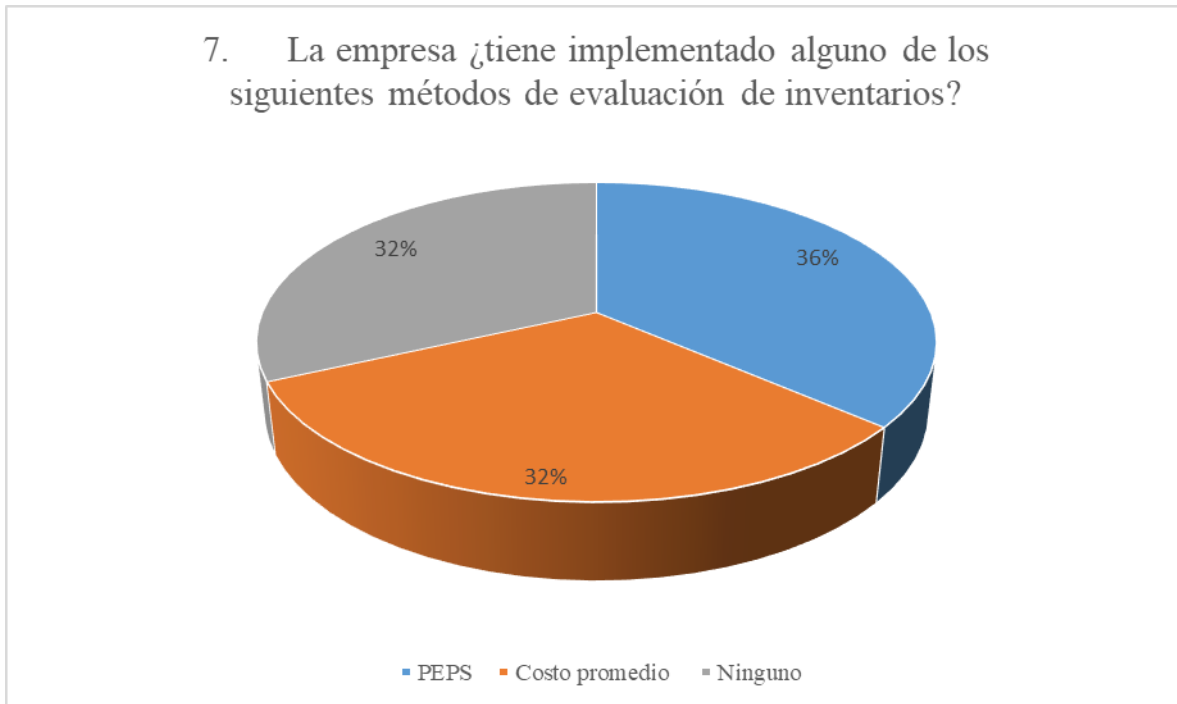
Análisis: Con relación al 50% de las respuestas de la pregunta 3 que no llevan contabilidad de costos de producción, de estos el 64% opina que es un descuido de la administración, en un 36% creen que la causa que le impide llevar contabilidad de costos es la falta de recursos tecnológicos o de un software que le sea capaz de brindar esta información, y un 18% menciona que no se tiene al personal capacitado para la implementación de registros contables de los costos, además otro 18% de los resultados sostienen que el costo de llevar registros contables de los costos le resultaría muy elevado.

Pregunta	Opciones	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
6. Con relación a los documentos de control ¿Cuáles de los detallados utiliza la empresa para controlar los costos?	Tarjeta de kardex	12	55%
	Órdenes de compra	7	32%
	Requisición de materia prima	5	23%
	Vales de consumo y devolución	0	0%
	Transferencia de materia prima y otros productos	4	18%
	Tarjeta de tiempo o boleta de trabajo	4	18%
	Reporte de unidades producidas	9	41%
	Otros	1	5%
	Ninguno de los anteriores	6	27%



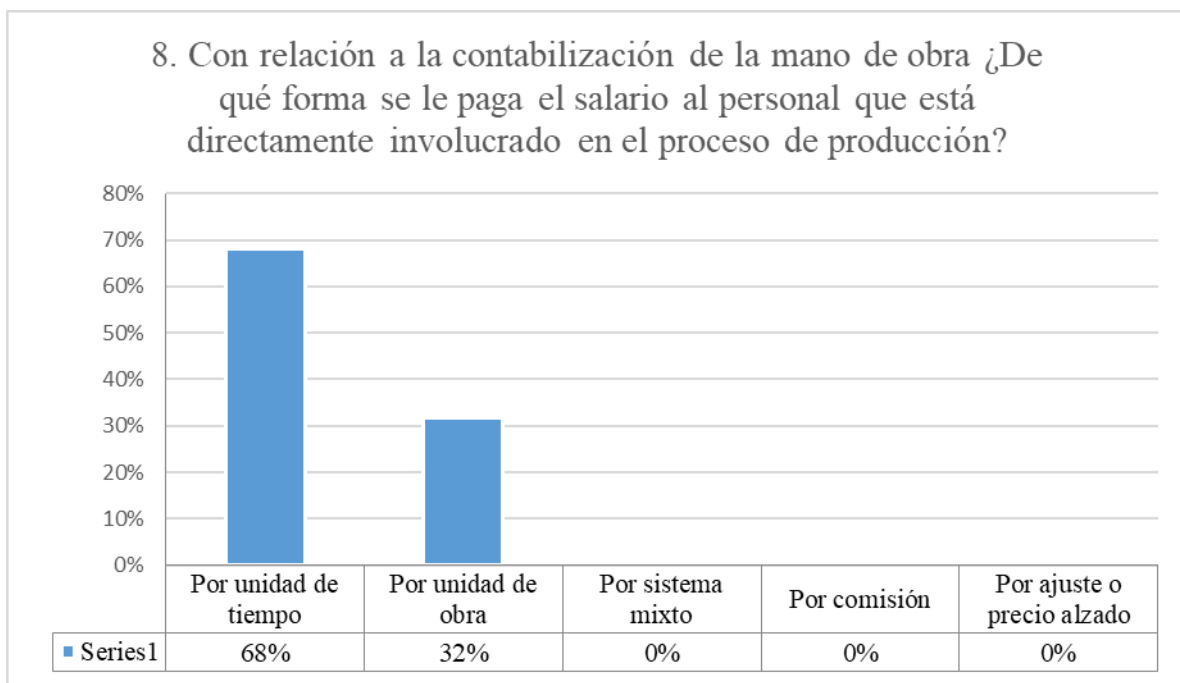
Análisis: los resultados obtenidos de esta pregunta se sostiene con un 55% que se utiliza el documento de control la tarjeta kardex, además con un 41% el reporte de unidades producidas, también se puede observar que un 32% utiliza las órdenes de compra, a la vez se observa algo preocupante con un 27% no llevan ningún método de control, las requisiciones de materia prima se utilizan en un 23%, con un 18% como métodos de control transferencias de materia prima y tarjetas de tiempo.

Pregunta	Opciones	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
7. La empresa ¿tiene implementado alguno de los siguientes métodos de evaluación de inventarios?	PEPS	8	36%
	Costo promedio	7	32%
	Ninguno	7	32%
Total		22	100%



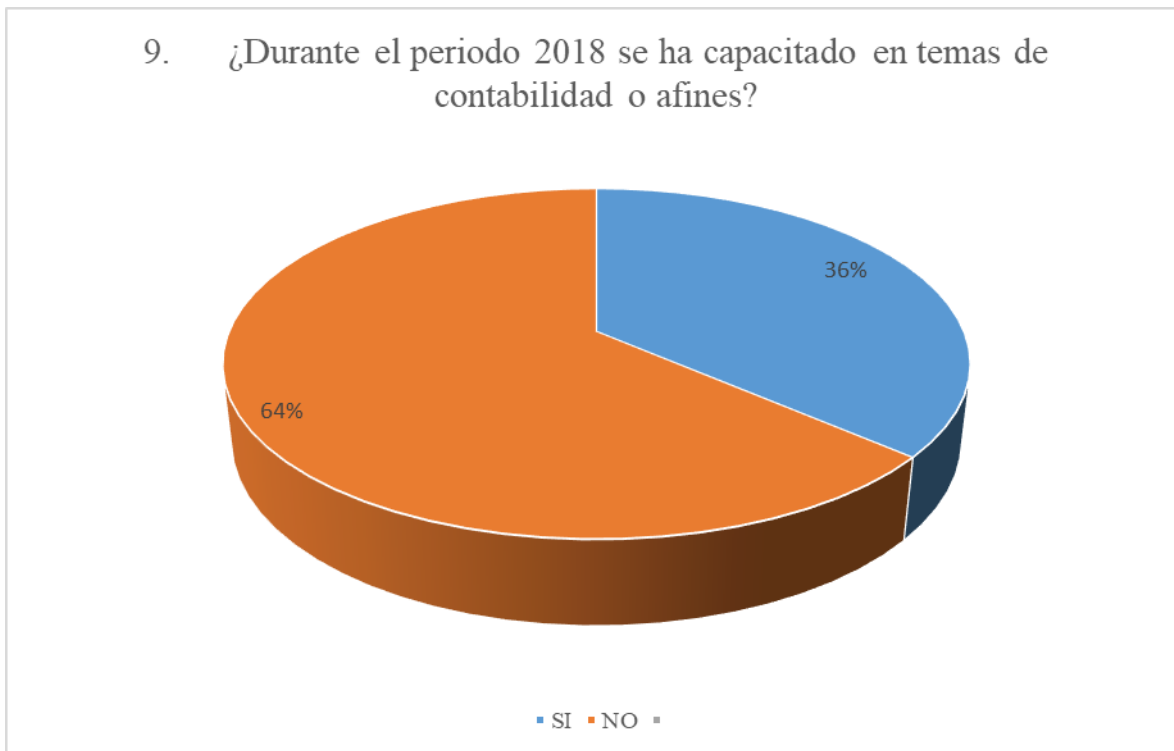
Análisis: un 36% de los encuestados que el método de valuación de inventario utilizado es el Primeras Entradas Primeras en Salir bajo la lógica de que lo primero que se produce es lo primero que se vende, en cambio, un 32% menciona que el método que utiliza para evaluar sus inventarios es el costo promedio y un 32% afirma que no lleva ninguno de estos métodos.

Pregunta	Opciones	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
8. Con relación a la contabilización de la mano de obra ¿De qué forma se le paga el salario al personal que está directamente involucrado en el proceso de producción?	Por unidad de tiempo	15	68%
	Por unidad de obra	7	32%
	Por sistema mixto	0	0%
	Por comisión	0	0%
	Por ajuste o precio alzado	0	0%
Total		22	100%



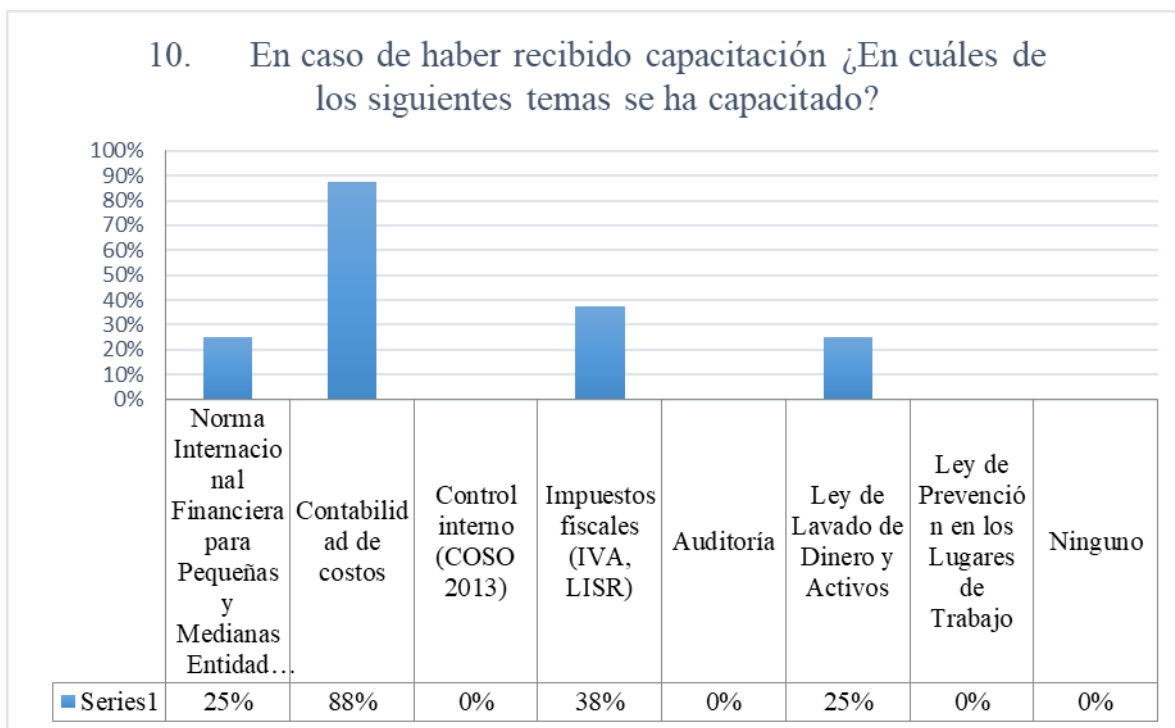
Análisis: de la información obtenida la mayoría de los encuestados opinan en un 68% que la forma de pago del salario es por unidad de tiempo, el 32% de las respuestas obtenidas realizan el pago del salario del personal directamente involucrado en el proceso productivo por unidad de tiempo; identificándose claramente que, por sistema mixto, comisión o precio alzado no paga este tipo de industria.

Pregunta	Opciones	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
9. ¿Durante el periodo 2018 se ha capacitado en temas de contabilidad o afines?	SI	8	36%
	NO	14	64%
Total		22	100%



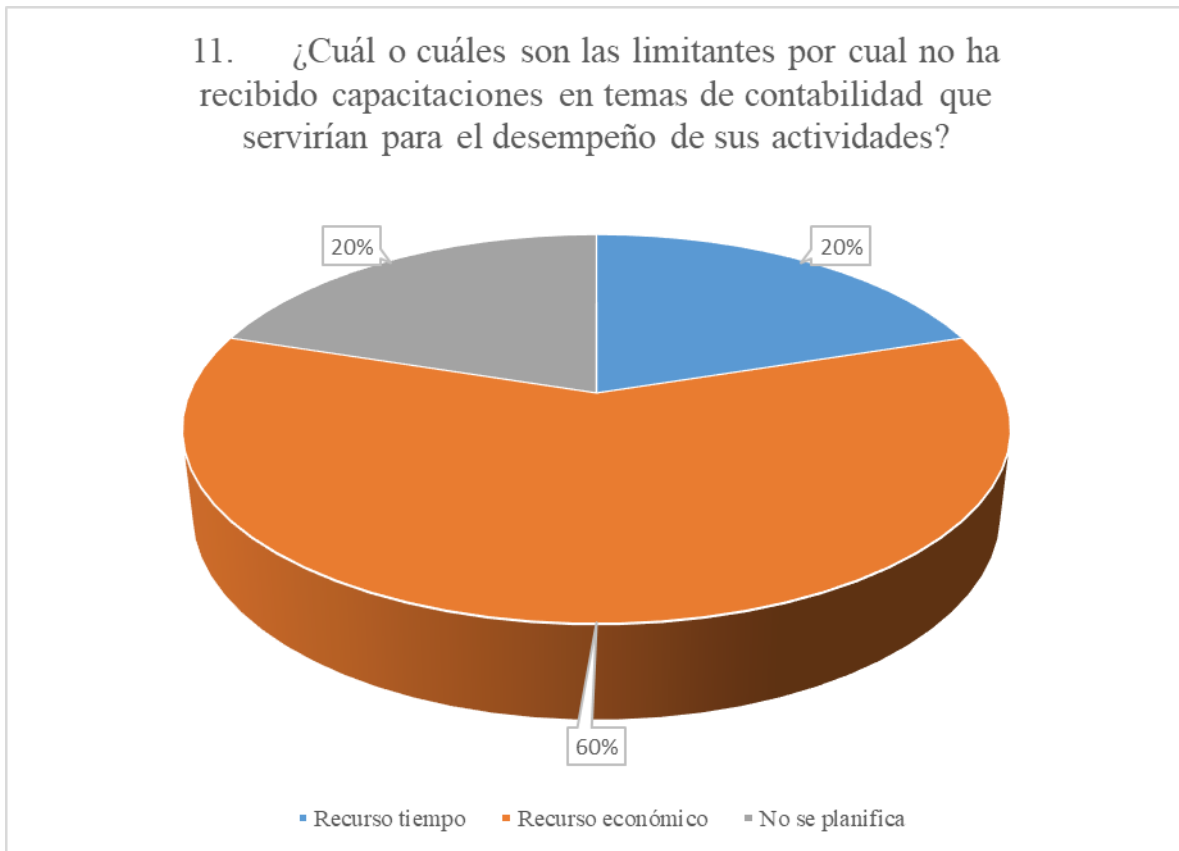
Análisis: un 64% de los encuestados opinaron que no han recibido ninguna capacitación en temas de contabilidad o afines, y por lo consiguiente un 36% afirma que si se han capacitado en temas contables y temas afines a estos.

Pregunta	Opciones	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
10. En caso de haber recibido capacitación ¿En cuáles de los siguientes temas se ha capacitado?	Norma Internacional Financiera para Pequeñas y Medianas Entidades (NIIF para PYMES)	2	25%
	Contabilidad de costos	7	88%
	Control interno (COSO 2013)	0	0%
	Impuestos fiscales (IVA, LISR)	3	38%
	Auditoría	0	0%
	Ley de Lavado de Dinero y Activos	2	25%
	Ley de Prevención en los Lugares de Trabajo	0	0%
	Ninguno	0	0%



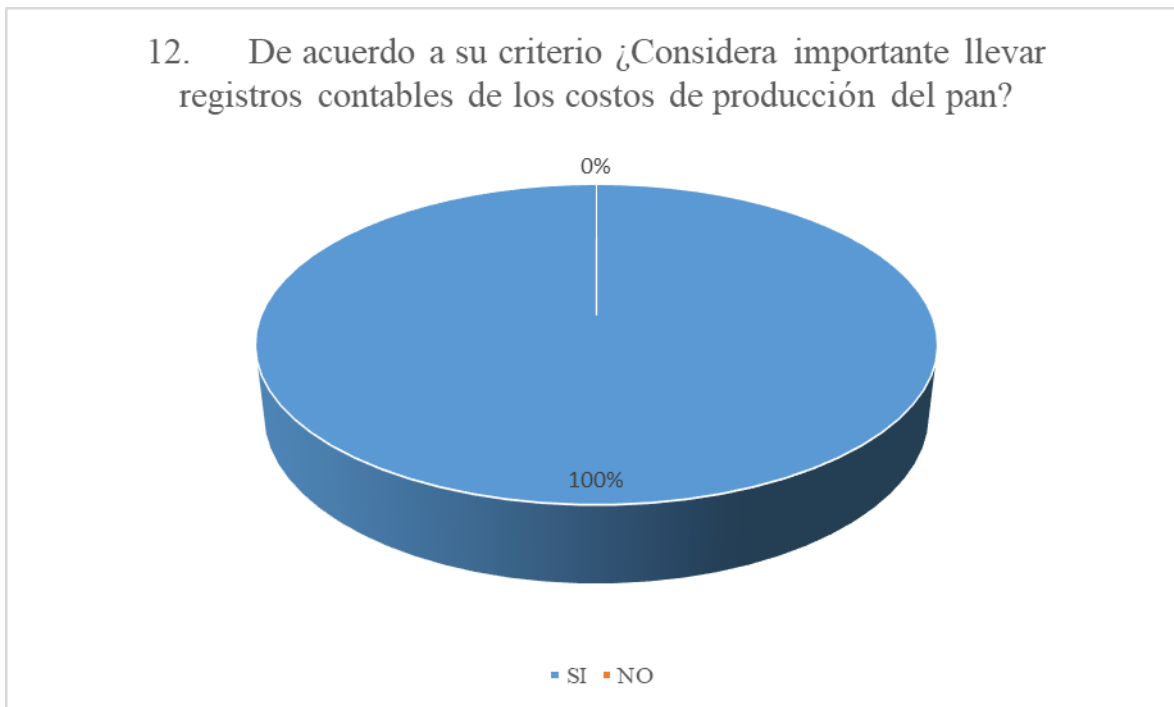
Análisis: de las 8 empresas que representan un 36% de la pregunta 9 afirmaron que han recibido capacitaciones, el 88% de estas han recibido capacitación en el área de costos, el 38% menciona que ha recibido capacitación en impuestos fiscales, a su vez vemos que un 25% le ha interesado capacitarse en ley de lavado de dinero y de activos, otro 25% se ha capacitado en NIIF para Pymes, a su vez se aprecia que el tema de control interno es un tema que no se ha interesado en recibir alguna capacitación.

Pregunta	Opciones	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
11. ¿Cuál o cuáles son las limitantes por cual no ha recibido capacitaciones en temas de contabilidad que servirían para el desempeño de sus actividades?	Recurso tiempo	4	29%
	Recurso económico	12	86%
	No se planifica	4	29%



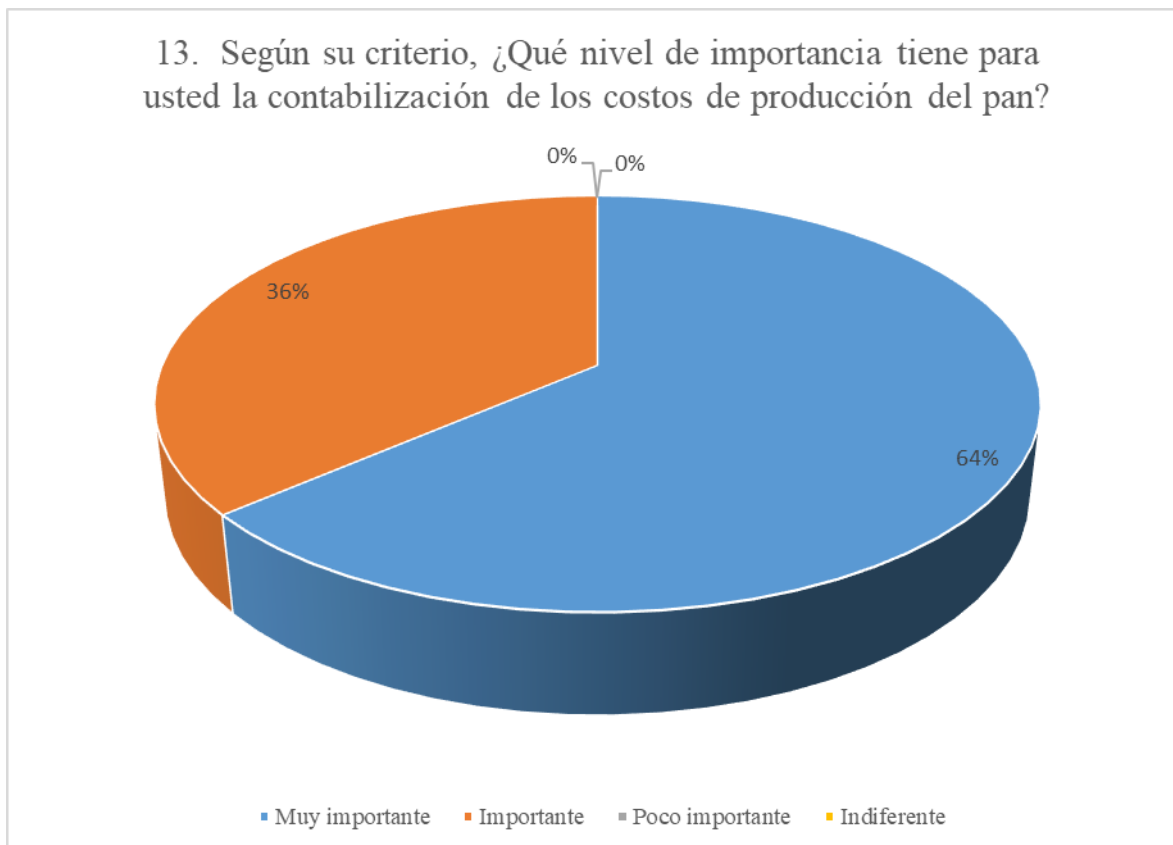
Análisis: de las 14 empresas que representan el 64% de las respuestas de la pregunta 9 que no han recibido capacitación, un 86% de los encuestados opinan que la principal limitación es el recurso económico, por otra parte, un 29% afirman que no dan o no tienen tiempo para capacitarse y otro 29% menciona que no se planifica una capacitación sobre algún tema.

Pregunta	Opciones	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
12. De acuerdo a su criterio ¿Considera importante llevar registros contables de los costos de producción del pan?	SI	22	100%
	NO	0	0%
Total		22	100%



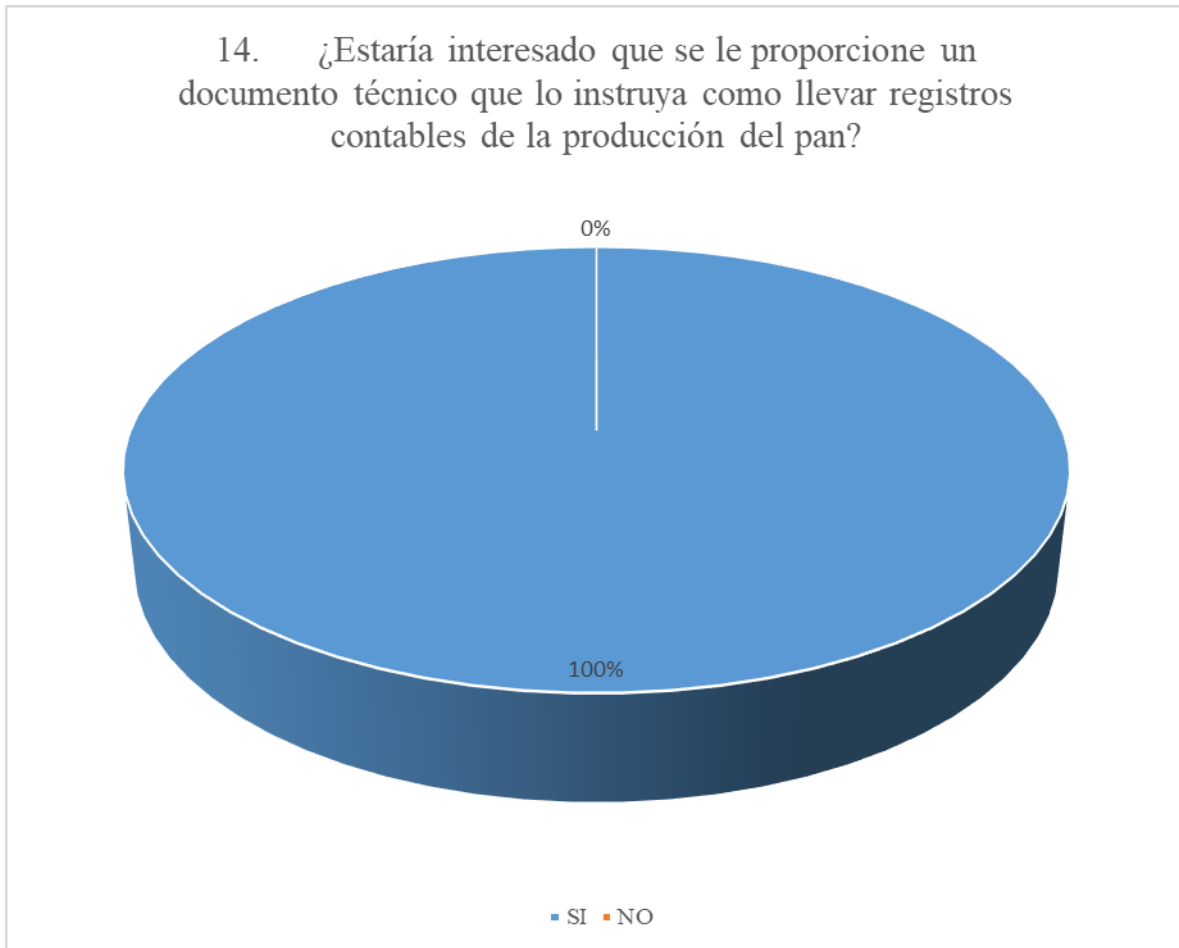
Análisis: El resultado muestra que el 100% de los encuestados afirma que es importante llevar registros contables de los costos.

Pregunta	Opciones	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
13. Según su criterio, ¿Qué nivel de importancia tiene para usted la contabilización de los costos de producción del pan?	Muy importante	14	64%
	Importante	8	36%
	Poco importante	0	0
	Indiferente	0	0
Total		22	100%



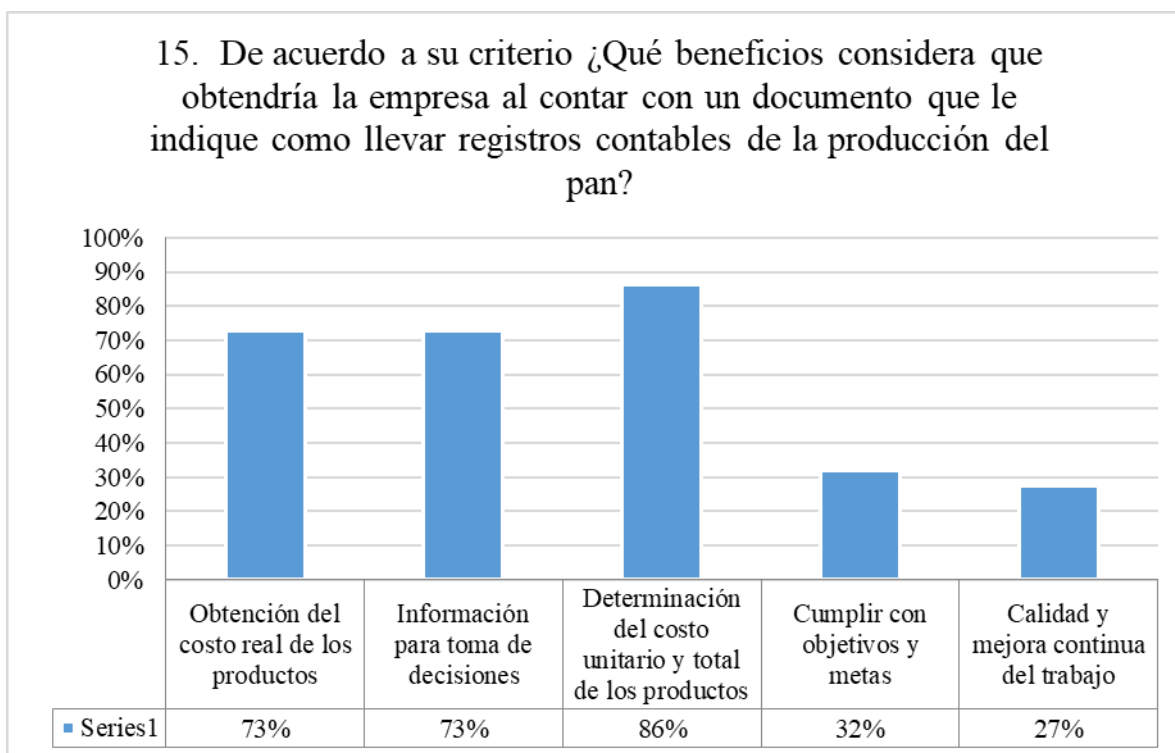
Análisis: según el nivel de importancia de la pregunta anterior aquí se observa que un 64% considera que es muy importante y otro 36% dice que es importante llevar la contabilización de los costos de producción del pan, aunque algunas de ellas nos afirmen que por los diversos motivos que las limitan a llevar registros contables de costos no significa que le sea indiferente a la importancia que representa este tema.

Pregunta	Opciones	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
14. ¿Estaría interesado que se le proporcione un documento técnico que lo instruya como llevar registros contables de la producción del pan?	SI	22	100%
	NO	0	0%



Análisis: la encuesta muestra que el 100% si está interesado en la propuesta que se le ha planteado bajo el enfoque de un sistema de acumulación de costos por procesos.

Pregunta	Opciones	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa
15. De acuerdo a su criterio ¿Qué beneficios considera que obtendría la empresa al contar con un documento que le indique como llevar registros contables de la producción del pan?	Obtención del costo real de los productos	16	73%
	Información para toma de decisiones	16	73%
	Determinación del costo unitario y total de los productos	19	86%
	Cumplir con objetivos y metas	7	32%
	Calidad y mejora continua del trabajo	6	27%



Análisis: los negocios encuestados en un 86% opinaron que los beneficios que le daría el documento sería la determinación del costo unitario y total de los productos en su proceso productivo, además un 73% considera se le beneficiaría en obtener los costos reales en sus proceso productivos, otro 73% consideran obtener información para toma de decisiones, un 32% afirma que le ayudaría a cumplir con objetivos y metas, y a un 27% sienten que les ayudaría a la calidad y a la mejora continua del trabajo.