



SISTEMA DE COSTOS PARA EL SECTOR PANIFICADOR

LUZ NAYIBE ARCOS CASTILLO
GENYS PATRICIA RODRÍGUEZ HERNÁNDEZ
MARLENY CECILIA FARINANGO VIVANCO

Luz Nayibe Arcos Castillo
Genys Patricia Rodríguez Hernández
Marleny Cecilia Farinango Vivanco

**Sistema de costos
para el sector panificador**

Institución Universitaria CESMAG
2009

Primera Edición, 2.009

© Luz Nayibe Arcos Castillo
Genys Patricia Rodríguez Hernández
Marleny Cecilia Farinango Vivanco

ISBN: 978-958-8439-10-5

Diseño de la carátula: Daniel Galeano

Todos los derechos reservados.

Se permite la reproducción
citando la fuente.

Impreso por: **Tecnografic**
Dirección: Calle 18 No. 28-28
Teléfono: 7291648

San Juan de Pasto - Nariño

DEDICATORIA

Este trabajo es dedicado:

A Dios,
a mi hijo Fabio Andrés, y
a mi madre Socorro.

Luz Nayibe

A Dios,
a mis padres, y
a mi esposo

Genys Patricia

A Dios mi Creador,
a mis padres Miguel y Rosa,
y a mis estudiantes.

Marleny Cecilia

El pensamiento que se expresa en esta obra es de exclusiva responsabilidad de sus autoras y no compromete la ideología de la Institución Universitaria CESMAG

AGRADECIMIENTOS

Este libro se concretó con la ayuda de diversas personas y organizaciones que con su apoyo incondicional, sugerencias o que con el simple hecho de dedicar parte de su tiempo, hicieron posible ese reto profesional y personal.

Merecen un agradecimiento especial:

Padre Evaristo Acosta Maestre OFM. Cap., Rector de la Institución Universitaria CESMAG de la ciudad de San Juan de Pasto, por su fomento y apoyo investigativo en la institución.

Magister María Eugenia Córdoba, Vicerrectora de Investigaciones de la Institución Universitaria CESMAG, por su apoyo permanente al grupo de investigación.

Especialista Alba Lucía Bastidas de Bravo, Vicerrectora Administrativa Financiera de la I.U. CESMAG, por el apoyo financiero a la investigación.

Edna Figueroa León y Jaime Gutiérrez Barreneche, quienes participaron en la fase inicial de esta investigación.

Los diversos microempresarios del sector panificador y a las personas que de manera directa e indirecta han nutrido esta obra con comentarios, reflexiones y aportes que llevaron a concretar ideas.

PREFACIO

La globalización de la economía, la competitividad, el mejoramiento continuo, el control de calidad y la producción orientada a los clientes (internos y externos), marcan la pauta en el siglo XXI, en consecuencia, la contabilidad y, en general, los sistemas de información y los elementos para tomar decisiones deben ser cada vez más acertados, si se quiere garantizar la supervivencia de la empresa en el largo plazo.

Hoy en día se debe establecer efectivamente los costos, que son un componente de significativa importancia en la determinación del ingreso y la posición financiera de toda organización, considerados éstos como una herramienta eficaz para la efectiva toma de decisiones económicas que garanticen el crecimiento y desarrollo de las organizaciones.

De manera particular el sector panificador requiere de la elaboración de una metodología que permita determinar los costos de producción aplicables de una manera efectiva a este sector.

Nota para industriales panificadores

La obra "Diseño del sistema de costos para el sector panificador" ha sido escrita para: los industriales del sector microempresarial en panaderías, que deseen adaptar este diseño, con miras a adquirir nuevas perspectivas de acción y mejoramiento de sus actividades industriales y productivas.

Nota para estudiantes e investigadores

Esta obra facilita a estudiantes e investigadores con perfiles administrativos, financieros y contables, que deseen profundizar sus conocimientos relacionados con la contabilidad de costos aplicada a un sector económico, facilitando el aprendizaje al estar estructurada de una manera amigable, flexible y didáctica.

Texto flexible

Este texto está diseñado de acuerdo a las necesidades del sector panificador, da fácil manejo, adaptación y comprensión para los lectores de esta obra.

Resumen del contenido

Esta obra se estructura a través de una serie de capítulos en los cuales se describe y se realiza un análisis de la contabilidad de costos y su aplicación en el sector panificador comenzando en el capítulo 1 con la descripción del surgimiento y desarrollo del pan, en el cual se da a conocer su historia y evolución en el tiempo a nivel mundial nacional y regional. Posteriormente en el capítulo 2 se establece el surgimiento de los costos y contabilidad de costos, permitiendo conocer la historia y destacando su importancia, considerando la contabilidad como una herramienta fundamental, que se ha ido modificando y ajustando a las necesidades empresariales a través del tiempo. En el capítulo 3 se resalta la importancia de llevar una contabilidad de costos y su manejo para clasificar, medir controlar e interpretar los resultados de las organizaciones industriales identificando su concepto y generalidades. Continuando en esta obra se encuentra en el capítulo 4, la caracterización del sector microempresarial panificador de San Juan de Pasto donde se describe los aspectos positivos, negativos, sus puntos fuertes y débiles que sirvan de base para el diseño de un sistema de costos aplicable al sector. En el capítulo 5 se establece el diseño del sistema de costos por procesos basado en actividades en la toma de decisiones gerenciales para el sector microempresarial panificador, en el cual se da a conocer los pasos para su implementación que sea de fácil comprensión y manejo. Es importante establecer correctamente los costos y mecanismos para la reducción de los mismos es por ello que en el capítulo 6 se diseñan los formatos que ayudarán a las empresas panificadoras a llevar un control efectivo de los elementos del costo y de esta manera garantizar la maximización de recursos y minimizar costos y gastos empresariales. Es bueno destacar que en el capítulo 7 se determinan las normas vigentes que se debe aplicar a este sector productivo. De igual manera en el capítulo 8 se identifican las conclusiones y recomendaciones de este trabajo investigativo.

CONTENIDO

	pàg.
Capítulo 1	21
Surgimiento y desarrollo del pan	21
1.1 Historia y surgimiento del pan	21
1.1.1 En Egipto	22
1.1.2 En el mundo griego	22
1.1.3 En la época romana	23
1.1.4 En la edad media	24
1.1.5 En la época moderna	25
1.1.6 En España	25
1.1.7 El pan en la religión	26
1.2 En Colombia	27
1.3 El pan en Nariño	36
1.4 El pan en San Juan de Pasto	36
Capítulo 2	39
Surgimiento de los costos y de la contabilidad de costos	39
2.1 Surgimiento de los costos	39
2.2 Surgimiento de la contabilidad de costos y consolidación de sistemas de costos	41
2.3 Surgimiento de los sistemas de costos en Colombia	44
2.3.1 Etapa Precolombina	45
2.3.2 Etapa de la Conquista	45
2.3.3 Etapa de la Colonia: la partida doble en América	46
2.3.4 Etapa de la República: el contador profesional	47

Capítulo 3	49
La contabilidad de costos y sus generalidades	49
3.1 Generalidades de contabilidad de costo	49
3.2 Concepto y clasificación de costos	50
3.3 Elementos del costo	55
3.3.1 Materias primas	56
3.3.2 Mano de obra directa	57
3.3.3 Costos indirectos	60
3.4 Ciclo de contabilidad de costos	62
3.5 Sistemas de costos	64
3.5.1 Clasificación de sistemas de costos	64
3.5.2 Relaciones producción-ventas	65
3.6 Punto de equilibrio	66
Capítulo 4	69
Caracterización del sector microempresarial panificador	69
4.1 Generalidades del sector microempresarial	69
4.2 Fase del proceso productivo y los recursos utilizados	74
4.3 Métodos de acumulación y asignación de costos	76
4.4 Elementos del costo de producción de las industrias panaderas del municipio de Pasto	78
4.4.1 Costo y control de los materiales directos	78
4.4.2 Costo y control de la mano de obra directa	81
4.4.3 Costo y control de los costos indirectos de fabricación	85
4.5 Incidencia de la información generada por el sistema de acumulación de costos en la planificación, control y toma de decisiones	87
4.6. Uso de la información de costos para la toma de decisiones	89
Capítulo 5	91
Diseño del sistema de costos por procesos basado en actividades para la toma de decisiones gerenciales para sector microempresarial panificador	91
5.1 Descripción de fases para la elaboración del pan	91

5.2 Descripción del sistema de costos por procesos basado en actividades para la toma de decisiones gerenciales sugerido al sector microempresarial panificador	96
5.3 Ejercicio práctico de cómo costear su producto por el sistema de costos por procesos basado en actividades para la toma de decisiones gerenciales para microindustriales panaderos	101
Capítulo 6	115
Control y reducción de costos	115
6.1 Control de los elementos del costo de producción	115
6.1.1 Control de la materia prima	115
6.1.2 Control de la mano de obra directa	119
6.1.3 Control de los costos indirectos de fabricación	120
6.1.4 Informes de costos de producción	122
6.2 Cómo reducir costos en el sector panificador	123
6.2.1 Mejoramiento de la calidad	125
6.2.2 Mejoramiento de la productividad	125
6.2.3 Reducción del inventario	126
6.2.4 Acortamiento de las líneas de producción	126
6.2.5 Reducción del tiempo ocioso de las máquinas y equipos	126
6.2.6 Reducción del espacio utilizado	127
6.2.7 Reducción del tiempo total del ciclo o tiempo de espera	127
Capítulo 7	129
Normas para el sector panificador	129
7.1 Normas ambientales, sanitarias y de calidad para la industria de alimentos	129
7.1.1 Decreto 3075 de diciembre 23 de 1997 del Ministerio de Salud Pública	130
7.1.2 Buenas Prácticas de Manufacturas BPM. Decreto 60 de 2002 (18 de enero)	131
7.1.3 HACCP Sistema de Análisis de peligros y puntos de control crítico	131
7.1.4 Normas ISO	

(Organization International of Standarization)	132
7.2 Normas contables comerciales y laborales colombianas	133
7.2.1 Legislación contable en Colombia	133
7.2.2 Legislación tributaria en Colombia	135
Conclusiones	137
Bibliografía	142

LISTA DE CUADROS

	pág.
Cuadro 1. Clasificación de costos	51
Cuadro 2. Clasificación de los sistemas de costos	64
Cuadro 3. Relaciones de producción y venta	65
Cuadro 4. Tipo de Contabilidad que llevan las microindustrias panaderas	76
Cuadro 5. Cálculo del costo de producción en el sector panificador del municipio de Pasto	77
Cuadro 6. Cálculo del costo de producción en el sector panificador del municipio de Pasto	77
Cuadro 7. Frecuencia en el cálculo del costo de producción en el sector panificador del municipio de Pasto	78
Cuadro 8. Formatos para controlar la compra de materiales y suministros en las microindustrias panaderas	78
Cuadro 9. Elementos que determinan el costo de los materiales en las microindustrias panaderas	79
Cuadro 10. Existencia de materiales y suministros en las microindustrias panaderas del municipio de Pasto	80
Cuadro 11. Control de los inventarios de materiales y suministros en las microindustrias panaderas	80
Cuadro 12. Distribución del personal por áreas de trabajo en las microindustrias panaderas del municipio de Pasto	81

Cuadro 13. Control del cumplimiento de la jornada laboral en las microindustrias panaderas del municipio de Pasto	82
Cuadro 14. Asignación del costo de la mano de obra directa a los productos en las microindustrias panaderas del municipio de Pasto	83
Cuadro 15. Formatos para controlar el uso de materiales en las micro industrias panaderas del municipio de Pasto	83
Cuadro 16. Asignación del costo de los materiales directos a los productos en las microindustrias panaderas del municipio de Pasto	84
Cuadro 17. Asignación del costo de la mano de obra directa a los productos en las micro industrias panaderas del municipio de Pasto	84
Cuadro 18. Costos indirectos de fabricación incurridos en las microindustrias panaderas del municipio de Pasto	85
Cuadro 19. Formatos para el control de los costos indirectos de fabricación en las microindustrias panaderas del municipio de Pasto	86
Cuadro 20. Asignación del costo indirecto de fabricación a los productos en las microindustrias panaderas del municipio de Pasto	87
Cuadro 21. Planificación de la producción en las microindustrias panaderas del municipio de Pasto	87
Cuadro 22. Elaboración de presupuestos en las microindustrias panaderas del municipio de Pasto	88
Cuadro 23. Uso del modelo costo-volumen-utilidad en las microindustrias panaderas	88
Cuadro 24. Uso de la información de costos generada en las microindustrias panaderas para la toma de decisiones	89
Cuadro 25. Toma de decisiones. Estados Financieros	90
Cuadro 26. Fases para la elaboración del pan	91
Cuadro 27. Inductores para panaderías microempresariales	97

Cuadro 28. Recursos microempresariales	98
Cuadro 29. Vida útil de activos fijos	99
Cuadro 30. Diseño de un sistema de costos por procesos basado en actividades para la toma de decisiones gerenciales sugerido a industriales panaderos	100
Cuadro 31. Materia prima requerida	101
Cuadro 32. Estudio de tiempos	103
Cuadro 33. Determinación de inductores	104
Cuadro 34. Factor salarial 2008	105
Cuadro 35. Cálculo de costo de mano de obra para un trabajador que devenga el salario mínimo	106
Cuadro 36. Costos indirectos en el sector panificador	106
Cuadro 37. Cálculo de costos unitarios de mano de obra directa	109
Cuadro 38. Cálculo de costos unitarios de costos indirectos	109
Cuadro 39. Cálculo de costos unitarios de depreciación de maquinaria y muebles	110
Cuadro 40. Cálculo de costos unitarios de amortización	110
Cuadro 41. Costeo de todas las actividades	112
Cuadro 42. Fases y distribución de formatos de materia prima	116
Cuadro 43. Documentos fuente para el registro de operaciones en costos por procesos	123

LISTA DE FIGURAS

	pàg.
Figura 1 Clasificación de los Costos	51
Figura 2 Elementos de costo	55
Figura 3 Etapas y costos de producción	72
Figura 4 Proceso de producción	102
Figura 5 Solicitud de compra	117
Figura 6 Orden de compra	117
Figura 7 Requisición de materiales	118
Figura 8 Tarjeta control de reloj semanal	119
Figura 9 Boleta de trabajo	120
Figura 10 Control de costos indirectos de fabricación	121
Figura 11 Informe de costo de producción	122

Desde ese rudimentario primer pan, fruto del azar del hombre, hasta el momento, donde la oferta de panes es muy extensa se cuenta con más de 315 variedades de pan, el consumo de este alimento ha pasado por distintas etapas y civilizaciones.

1.1.1 En Egipto

El río Nilo ofrecía excelentes condiciones para el cultivo de cereales, debido a sus constantes crecidas. Se han encontrado datos que evidencian que en la IV dinastía, en el año 2.700 a. de C., se elaboraba pan y un tipo de galletas.

El alimento de los egipcios pobres se componía principalmente de pan y cebolla, de ahí el famoso dicho “contigo, pan y cebolla”.

La evolución en la panificación se produjo de forma importante durante esta civilización, ya que fueron los egipcios los que descubrieron la fermentación y con ella el verdadero pan: el pan fermentado. El pan sin fermentar, sin levadura se denomina pan ácimo.

Se puede decir que el pueblo egipcio consolidó las técnicas de panificación y creó los primeros hornos para cocer el pan, el primer hallazgo fué en el año 4000 a. de C.

1.1.2 En el mundo griego

Una vez que Grecia adoptó el invento del pan, a través de las relaciones comerciales con los egipcios lo perfeccionó. Fueron los griegos, en el siglo III A. de C., los que hicieron de la panadería un arte, crearon más de setenta panes diferentes; los panaderos griegos inventaban formas variadas a los panes utilizados para fiestas religiosas, probaban diferentes masas panaderas: trigo, cebada, avena, salvado, centeno e incluso masa de arroz; añadiendo a éstas, especias, miel, aceites, frutos secos, etc. y seguramente fueron los precursores de la pastelería. En un museo de Suiza se conserva la torta más antigua, conocida como “torta de Corcelles” del año 2.800 a .de C.

El pan comenzó siendo para los griegos un alimento ritual de origen divino pero luego pasó a convertirse en el sustento popular, símbolo de la comida por excelencia. El pan ácimo sin fermentar era considerado un manjar. Este alimento es nombrado en varios escritos de poetas y filósofos griegos: Homero, Platón, Aristófanes y Ateneo, lo que representa que la cultura del pan ha estado presente en las más destacadas culturas.

1.1.3 En la época romana

En un principio, en el pueblo romano se restringió la elaboración del pan. Preferían alimentarse de gachas y papillas; el pan se consideró por el pueblo como algo ajeno, nada alcanzable; sólo aparecía en las comidas de los señores pudientes.

En el año 30 a. de C. Roma contaba con más de 300 panaderías dirigidas por profesionales cualificados griegos; en éstas los procesos de elaboración y cocción eran realizados por diferentes profesionales; el precio estaba perfectamente regulado por los magistrados y en el año 100, en época del emperador Trajano, se constituyó la primera asociación de panaderos: el Colegio Oficial de Panaderos, de carácter privilegiado (exención de impuestos) y se reglamentaba estrictamente la profesión: era heredada obligatoriamente de padres a hijos.

Los romanos mejoraron los molinos, las máquinas de amasar y los hornos de tal manera que, hoy en día, se denomina horno romano al horno de calentamiento directo. El pan en Roma cobró gran importancia, según el poeta latino Juvenal, en su sátira resalta que los romanos sólo necesitaban panem et circenses: pan y el circo.

Los panaderos distinguían los panes en función de su composición, forma y función, crearon el *panis militaris*, especialmente fabricado para los soldados, que tenía larga duración, ya que durante sus marchas en pro de conquistas, tenían una dieta basada en pan y vino,

siendo ésta quizá la primera unión de estos alimentos tan significativos en la historia. Esto llevó a que se construyeran panaderías exclusivamente militares donde se almacenaban reservas de cereales y de pan.

El pan de harina blanca era más valorado que el pan moreno, que lo comían pobres y esclavos: panis plebeius.

Roma propagó la cultura del pan por todas sus colonias, excepto en Hispania, donde la existencia del pan era anterior a la colonización romana; los celtiberos ya conocían las técnicas de amasar y panificar el trigo.

1.1.4 La Edad Media

Durante la Edad Media no se produjeron progresos notables en la panificación. Además del cultivo de trigo y de centeno, se continuó con el de cebada.

En Europa, el cultivo de cereales descendió, y con ello vinieron los periodos de hambre, la escasez del alimento base, la escasez del pan. En las épocas de más hambre, el pan era el alimento más preciado. Así se muestra en la literatura de la época, por ejemplo en el Lazarillo de Tormes, el hambriento Lazarillo, indica: “ Y comienzo a desmigajar el pan sobre unos no muy costosos manteles...Después como quien toma una gragea, lo comí y algo me consolé”.

En muchos lugares de Europa, los monasterios se convirtieron en los principales productores de pan.

El pan blanco, en esta época seguía siendo signo de prestigio social, sólo accesible para clases ricas y pudientes.

En el año 943, en Francia, “el mal de los ardientes” surge por el consumo del pan de centeno contaminado por el cornezuelo, hongo parásito que envenena la espiga de este cereal.

Las ciudades en la Edad Media empiezan a cobrar importancia, y ya en el siglo XII surgen los primeros gremios de artesanos de todo tipo de profesionales. Así, el gremio panadero se asocia y se constituyen como profesionales del pan. Al ser el pan alimento base de la población, en esta época, al igual que en Roma, la producción y distribución del pan está regulada por el Gobierno. Además de ser alimento base, el pan también se utilizaba -en ambientes de clases adineradas- como plato para colocar la comida y una vez usado, se lanzaba a los pobres.

1.1.5 La época moderna

A finales siglo XVIII progresó la agricultura y las investigaciones sobre la harina; también se consigue la mejora en técnica del molino; aumentó la producción del trigo y se consiguió una harina mejor. El precio del pan baja al aumentar la oferta y el pan blanco (antes solo para determinadas clases sociales) llegó a toda la población.

En el siglo XIX se inventa el molino de vapor; así fueron evolucionando los sistemas de panificación y se añadió una nueva fase a la elaboración del pan: la aireación de la masa; aparece un nuevo tipo de levadura y surgieron técnicas mecánicas para amasar el pan; con estas mejoras la industria del pan va creciendo de manera rápida.

1.1.6 En España

Es introducido por los celtíberos, siglo III a. de C., por lo que ya se conocía cuando llegaron los romanos a la península.

En la España mozárabe el cultivo de cereales, que no era extenso, era suficiente y por esto el pan era el alimento base de la dieta cotidiana; en cada casa, el ciudadano amasaba el que iba a ser su futuro pan, le ponía una marca que lo distinguiera y lo llevaba a cocer a los hornos públicos, el panadero cobraba una tasa por ello. Durante esta

época se consumía pan blanco y el llamado “pan rojo”, un pan más tosco, formado por harina y salvado.

Autores españoles, desde Gonzalo de Berceo hasta los autores del Siglo de Oro, como Cervantes, Lope de Vega y Tirso de Molina, citaron en muchas de sus narraciones o poemas el pan de la península Ibérica, y, en la España post-renacentista, Zurbarán y Velázquez lo representaron en sus bodegones.

Las primeras leyes que regulaban la panificación en este país aparecen en el siglo XIV. La hermandad de panaderos españoles, que en el siglo XV se transformó en Corporación de Oficio, se mantiene hasta el siglo XIX.

En España, especialmente en la zona mediterránea, existen gremios de panaderos desde hace más de 750 años. En el año 1200 consta la existencia escrita del gremio de panaderos de Barcelona.

1.1.7 El pan en la religión

El Cristianismo también ha utilizado el pan como símbolo: Dios se encarnó en pan de trigo para quedarse en el mundo y Jesús nació en Belén, que significa pan. En muchos pasajes bíblicos se nombra el pan. Con Jesús de Nazaret se sigue la tradición judía de la bendición del pan y el vino. El pan fue el alimento de la última cena, y en torno a él se celebra el sacramento de la Eucaristía.

En la Biblia hay numerosas referencias al pan: “Con el sudor de tu rostro comerás el pan hasta que vuelvas al suelo...”² (Gn. 3,19), o bien, “Y ordenó a la gente reclinarse sobre la hierba; tomó luego los cinco panes y los dos peces; y levantando los ojos al cielo, pronunció la bendición, ...”³ (Mt. 14,19) y realmente el más importante de

² *Ibid* p.1.409.

³ *Equipo de traductores de la edición española de BIBLIA DE JERUSALÉN, Revisada y aumentada. Ed. Española Delee de Brouwer Bilbao. 1975. p.17.*

los significados en la institución de la Eucaristía “mientras estaban comiendo, tomó Jesús pan y lo bendijo, lo partió y, dándose a sus discípulos, dijo: Tomad, comed este es mi cuerpo”⁴ (Mt. 26,27).

El pan también se ha dotado de efectos benditos y milagrosos en muchos lugares, para la curación de enfermedades, para ahuyentar malos espíritus.

1.2 En Colombia *

Según Cecilia Restrepo La industria panadera llega a Colombia con la misma Conquista en los albores del siglo XVI, en el momento en que se da esa mezcla de comestibles indígenas y españoles donde se reemplazan unos por otros o se complementan, el mestizaje culinario.

Para esa época los indígenas consumían el maíz en sus diversas formas como: arepa, bollo, sopas, tamales y pan, luego de la llegada de los españoles se introduce otro cereal desconocido en estas tierras, el consumido en el continente europeo, es decir, el trigo, desde ese mismo momento se traen semillas y espigas y se siembran en diferentes regiones del país dando excelentes resultados. La nobleza española añorando consumir el pan blanco de su tierra manda traer las semillas de trigo y ordena que se siembren en las diferentes regiones del territorio americano, de esta forma las zonas de clima frío cambian su labor agrícola por este producto, es así como se inicia la producción de la harina y el consiguiente pan y hostias para el rito litúrgico.

⁴ *Ibid* p.1427.

* Tomado de: RESTREPO, Cecilia. *Historia del pan en Colombia desde el siglo XVI al XIX (en línea)*. En : *Historia de la cocina en Colombia (Bogotá): 2004 (consultada: 22 mar. 2007)*. Disponible en la dirección electrónica: <http://www.historiacocina.com/paises/articulos/pan-colombia.htm>

En 1.567 Benito López hizo un pedimento sobre el aprovechamiento de un molino de Ubaté para proveer de trigo a los mineros de Muzo y se registra el cultivo de trigo por parte de los indígenas para elaborar la harina y por lo tanto, el pan. Según el Papel Periódico Ilustrado, en sus *notas curiosas* dice que Pedro Briceño hizo el primer molino de harina... y la primera que amasó pan fue Elvira Gutiérrez en el Nuevo Reino.

En la Colonia los cultivos de trigo se situaron especialmente en Boyacá y Cundinamarca, donde se formaron monopolios comerciales cuyo producto se destinaba casi exclusivamente a la capital del Reino, ya que el trigo en grano, su derivado la harina y el pan, formaban parte de la alimentación cotidiana de los santafereños hasta el punto de ser sometido este producto a los más estrictos controles por la tendencia de los comerciantes a acapararlo, desviarlo, rendirlo o venderlo más caro.

En 1.618 el oidor y alcalde de la corte en la Real Audiencia de este reino: a quien están cometidas las diligencias de la conducción del trigo y la harina para el abasto de esta ciudad, hace una denuncia de que se vende (la producción) por el camino de Suesca y la mandan a Honda, ciudad a orillas del río Magdalena. Con el ánimo de solucionar esta y otras situaciones relacionadas con la distribución de este producto, el Cabildo optó por redactar varios decretos donde especificaba sus medidas, peso y precio teniendo en cuenta a los menos favorecidos. Estos precios de la harina y el pan se pregonaban en Tunja y en Santa Fe.

En 1.620 se anunciaba: que las panaderas y tratantes que venden el dicho pan amasado y cocido sean obligados solamente a dar cuatro libras y media de dicho pan cocido por un tomín de plata corriente... Para prevenir los posibles fraudes por parte del molinero, la distribución y venta del pan se organizaban por remates; las medidas se exigían que fueran hechas de madera; los pesos y piezas para recoger la harina no debían estar horadados y se prohibía tener cerdos

en el molino, todo esto con el objetivo de saber, cuántas libras de harina salían de una fanega de trigo sembrado y según esto, cuánto pan cocido se elaboraba.

El pan se convirtió en acompañante de comidas y de consumo diario para los santafereños quienes lo incluían en sus compras cotidianas, además la harina era indispensable para los misioneros ya que la usaban para elaborar las hostias, símbolo religioso en las ceremonias litúrgicas. Los nativos eran obligados a sembrar trigo ya que era necesario para la dieta de los nobles españoles y se preciaba de ser costoso, sin embargo, pronto escaseó y dificultó el abasto de la demanda de la capital, entre otras causas por la pérdida de las cosechas y las condiciones climáticas, lo que trajo como consecuencia la especulación en los precios y el acaparamiento del producto.

A propósito, un documento de 1.620 titulado Acuerdo de la Real Audiencia de Santa Fe sobre fijación de precio del pan y la harina, ilustra la situación: en la venta de la harina que se trae en esta ciudad y se vende en ella, ha habido y hay algunos excesos en su precio y valor vendiéndose la arroba de la dicha harina por más precio del que es justo, para que cesen los inconvenientes y también se atienda en lo posible el aprovechamiento justo y moderado que deben tener las panaderas y tratantes que conforme a su obligación suelen vender y venden pan cocido en sus tiendas y en las plazas públicas de esta ciudad. De igual forma, la Real Audiencia, en este mismo año, mandó que se recogieran todas las cosechas de trigo cocido o en rama que hubiere en la ciudad de Tunja, Villa de Leyva, Mariquita y Tocaima, “para que averigüen la cantidad de harina de trigo cocido y en rama que en las dichas ciudades y Villa de Leyva y en las estancias de españoles y otras y así cumplir con el abasto de la ciudad de Santa Fe.

Las reglamentaciones iban dirigidas también para las amasanderas y los tratantes o panaderos, quienes vendían el pan, las panaderas atendían su negocio en las plazas públicas y los tratantes en tiendas

de su propiedad: y también se atiende en lo posible el aprovechamiento justo y moderado que deben tener las panaderas y tratantes que conforme a su obligación suelen vender y venden pan cocido en sus tiendas y en las plazas públicas de esta ciudad...en cuanto al precio y valor del trigo que se vende en grano reservaron los dichos señores (diputados del Cabildo) el proveer lo que convenga y este auto se pregone públicamente para que venga a noticia de todos y así lo proveyeron y mandaron...

Las multas se usaron como represión para quien no cumpliera con el mandato, respecto a los precios, existe este documento fechado en 1.620, que decía: *se venda cada fanega de trigo en esta dicha ciudad de Santa Fe y en sus términos y jurisdicción a peso y seis tomines de plata corriente de la de este reino y ninguna persona venda el dicho trigo a más precio de lo contenido en esta taza so pena del perdimiento del dicho trigo y de otros 20 pesos de plata corriente*

En 1.699 se redactó un decreto o auto contra los tratantes de Santa Fe sobre la falta en el peso de tortas y pan, a pesar de que la harina había bajado de precio, expresándose de esta manera: se está experimentando la falta de peso que debe tener el pan y tortas en grave perjuicio de toda la república y en particular de los pobres que no se abastecen con el pan y tortas tan pequeñas por consiguiente *manda que todas las amasanderas hagan las tortas cada una de 12 onzas cocidas y el pan de 2 lb. por un real, que sea blanco, de forma que no excedan de lo referido, y advierte: pena de que todo el que cogiese será perdido y se pasará a dar a la providencia que convenga y ninguno de los tratantes ni otra persona alguna compre pan o tortas sin el peso requerido so pena de 10 pesos y veinte días de cárcel.*

Noticias de finales del siglo XVIII y principios del XIX contaban que en 1.782 se inventa el molino para trigo automático, esta máquina sólo necesitaba un operador que la ponía en marcha, sin embargo, tuvo muchos problemas de aceptación por parte de la sociedad. La sabana era muy propicia para el cultivo de este cereal, cuando los viajeros entraban a la ciudad de Santa Fe, después de un tortuoso

camino en mula por los despeñaderos y montañas, se sorprendían al ver una gran planicie sembrada de trigo, así lo expresa Humbolt *los ojos están acostumbrados a los espesos bosques, precipicios y montes rocosos y de repente ven ilimitados campos de trigo en la planicie sin árboles.*

Existía una especie de trigo que se daba en climas templados y cálidos, se trataba de la especie conocida como candeal o trimesino y se cultivaba en la provincia de Pamplona. También se le conoció al pan como remedio para algunos males, en 1.802 cuando apareció la epidemia de la viruela en el Nuevo Reino, las curanderas no sabían cómo curar esta enfermedad por lo que se acudió al médico gaditano José Celestino Mutis para que diera un tratamiento y curarla. El fundador de la Expedición Botánica publicó un libro llamado *Método general para curar viruelas* y menciona algunos consejos donde se utiliza algunas rebanadas de pan tostado con agua para realizar las respectivas curaciones, los habitantes de esa época tomaron esto como una costumbre curativa. No obstante, la preparación de los alimentos y las condiciones de higiene no eran las mejores, las cocinas eran sitios oscuros, mal ventilados y de piso de tierra por lo cual amudaba mucho mugre, en estas condiciones se descubre un polvillo que comido con el pan produce graves enfermedades con vómitos, diarreas y disenterías.

La comercialización de la harina entró en sus etapas iniciales y se empezó a negociar con Trinidad y Jamaica, por otro lado, el rey concedió permiso a don Hipólito Bernal para importar 123 barriles de harina entrando por Cartagena y Panamá. El mejor trigo se producía en tierra fría por lo cual las regiones productoras debían enviar a la costa sus provisiones de harina, sin embargo, la demanda era mayor que la oferta por lo que Cartagena en 1.807 se vio en la obligación de importar de Estados Unidos 44.411 cargas de harina. Por otro lado, esta harina extranjera era más barata. Los malos tiempos y la sequía de la tierra impedían la buena producción de un buen trigo por lo

cual se vieron obligados a importar, a espaldas de España, harina y otros comestibles para alimentar al pueblo. Así llegó a *Cartagena de Indias* la goleta *Hetty* cargada de harina, arroz y jamones. El autor Álvaro Miranda se tomó el trabajo en su libro “Colombia la senda dorada del trigo”, de resaltar los hechos más relevantes que se dieron alrededor del trigo y sus derivados en el siglo XIX.

En 1810, como se ha visto, existía una rivalidad entre Cartagena y la ciudad de Santa Fe, en relación a la posesión de la harina, Cartagena continuó importando contradiciendo las ordenes de la metrópoli, mientras que en la capital había grandes haciendas productoras de trigo, esta situación se vivió en los años anteriores a la reconquista española. Un gran levantamiento de los compradores de pan se dio cuando el panadero francés Lambert, compró y utilizó la maquina para amasar, la gente sólo quería pan amasado por las manos humanas.

En 1.823, el viajero Theodore Mollien describió el mercado ubicado en la plaza de palacio, enumeró las frutas y verduras procedentes de diferentes regiones y entre estos: sacos de maíz, de cebada y de trigo. El 3 de julio, el Senado y la Cámara de la República de Colombia aceptaron la libre importación a la nación de harinas, carnes saladas y todos los productos comestibles que entren del extranjero.

En 1.824, el país se encontraba en extrema pobreza por la guerra, por lo cual era difícil conseguir harina. En las fiestas de los “ricos” se servía “encurtidos, confituras y ponqués”, además de limonadas, agua de cebada, ponche de frutas y vino blanco.

En 1.827, el historiador José Manuel Restrepo en su *Diario Político y Militar* desarrolló un gran trabajo sobre el problema del trigo, la harina, el pan y los panaderos, adelantándose a su época y pionero de la historia de la vida cotidiana, logró llevar su libro a París y dar a conocer así la situación de su país en Europa.

En 1.828, el Molino de Hortúa, movido por agua se convirtió en el molino que produce la harina para el pan de Santa Fe de Bogotá.

En 1.838, llegó la primera trilladora a Colombia, aunque para ese momento no se tenía la suficiente preparación para usarla.

En 1.843, en Europa se dio un gran avance en cuanto al proceso del trigo en harina. Antes el panadero iba al campo a comprar el trigo, se lo entregaba al molinero y éste se lo devolvía en harina, la cual tamizaba el panadero. Ahora es el molinero el que consigue el trigo y se encarga de cernirlo y saca la harina para amasar y hacer el pan.

En 1.849, para esta época viajaban mucho los colombianos al extranjero y traían sus experiencias e influencias para implantarlas en su tierra, es así como llegó por primera vez el sandwich a Bogotá consistente en “pan de trigo y queso de Flandes.”

En 1.854, montaron un molino de hierro con piedras del Sena en Bogotá bajo el auspicio de Joaquín Sarmiento con lo cual aumentó la producción de harina. La ciudad de Bogotá se encontraba en estado lamentable tras el gobierno de Melo, había despoblamiento y destrucción por el campo y esto afectó también a los panaderos, pues habían recogido comestibles para la guerra como: azúcar y harina tanto que escaseó el pan en la ciudad. A su vez el pan subió de precio.

En 1.858, los primeros maestros de panadería y repostería que llegaron a Colombia, vinieron de Europa” se empezaron a inaugurar en Bogotá panaderías entre éstas un local donde se vendían confites, postres y pasteles, también tenía una habitación “decente” para que las señoras entraran a probar los pasteles.

En 1.859, el presidente de la Confederación Granadina (Colombia) Mariano Ospina Pérez no aceptó el incremento del impuesto sobre el trigo.

En 1.864, se puso en funcionamiento una trilladora en las cercanías de Soacha *la máquina hace 14 cargas por día, tirando de dos caballos.*

En 1.867, existieron en Bogotá 3 o 4 molinos y 9 panaderías.

En 1.868, entró a Bogotá el primer molino de vapor, se trata de una máquina de 37 toneladas que fue transportada desde el río Magdalena, luego por tierra a lomo de indio y burro, una pesada labor que culminó con el fracaso ya que tuvieron que cerrar el molino por falta de dinero.

En 1.870, se destapó el motín del pan a manos de los artesanos que protestaban por el aumento del precio de la harina y sus derivados, en expresión de sus peticiones agredieron contra el molino de Joaquín Sarmiento fundador del Banco de Bogotá.

En 1.878, el señor Salvador Camacho dice: *El trigo no ha dado un solo paso delante de la independencia para acá.* Las harinas norteamericanas llegan hasta Villeta, al pie de la altiplanicie, y las de la sabana a duras penas bajan a la orilla del alto Magdalena." Por tanto era más práctico traer los alimentos del exterior a propósito del libre comercio. Además el rendimiento de los cultivos era muy inferior al de otros países.

En 1.881, la situación económica no favoreció al trigo, según el analista Salvador Camacho Roldán, el precio del trigo era muy barato comparado con el de otros países, mientras aquí se produce "el trigo a razón de tres cargas por hectáreas...en Chile la producción no baja de seis o siete por hectárea.

Desde 1.881 hasta nuestros días en Colombia se ha ido tecnificando el sector panificador llegando a tener grandes empresas exportadoras de este producto, entre las más importantes se pueden mencionar: Pan Pa' Ya, Industria Panificadora La Gitana (Palmira Valle).

Pan Guadalupe, Panadería Ana y Carmen (Medellín), sin embargo este sector no pasa por su mejor momento, no sólo se ha estancado el consumo de pan, sino que cada día crece la competencia internacional, especialmente la mexicana Bimbo, que significó para los productores de pan empacado en el país el buscar mayor eficiencia en sus procesos e incluso se llegó a una baja en los precios del producto. De igual manera, el ingreso de Carrefour, que dentro de la estrategia de mercadeo que implantó a su llegada, utiliza su sección de panadería como gancho para el resto de los productos que vende a pesar de que esta sección no es rentable, pero atrae clientela. Otro aspecto a considerar sobre el poco consumo de pan también se debe al desconocimiento de la gente y en ello influye el concepto de los médicos quienes fomentan que el pan sea reemplazado con otro tipo de alimentos.

Según Fenalco, los colombianos son los menores consumidores de pan en Latinoamérica, el consumo per cápita de pan al año alcanza los 24 kilos, que comparado con Chile esta cifra llega a ser cuatro veces superior: 96 kilos al año, Argentina 30 y Perú 28. En el escenario internacional, países como Alemania consumen 120 kilos de pan al año. Estas cifras demuestran que el sector panificador tiene una gran apetencia a nivel latinoamericano y mundial.

Según datos de la Federación Nacional de Molineros de trigo FEDEMOL, el consumo de trigo per cápita en el país está entre 18 y 22 kilos al año, el 70% de este cereal en el país se vende a las panaderías, mientras el porcentaje restante se va a la industria de alimentos para animales. El trigo que se consume en Colombia proviene en su mayoría de Estados Unidos, Canadá y Argentina, la importación del producto representa el 98 por ciento, contra un 2 por ciento de la producción nacional, se estima que la producción nacional está por las 42.000 toneladas de trigo al año.

En Colombia, la industria panificadora es un renglón importante en la economía nacional y su tecnificación es influenciada por avances de tecnología europea y americana que incitan a este sector a la necesidad

de cumplir normas sanitarias, normas contables, y aplicación de sistemas de costos eficientes que se adapten a los procesos modernos de panificación. De la producción de alimentos en Colombia, el 94.4% lo constituye fundamentalmente la pequeña y mediana empresa. A nivel industrial, según el DANE, los productos alimenticios aportan alrededor del 27% del valor agregado industrial convirtiéndose en el que mayor contribución hace al valor agregado manufacturero. El sector alimenticio ocupa dentro del renglón manufacturero el primer lugar de importancia en los principales indicadores económicos.”⁵

1.3 El pan en Nariño

La economía industrial de alimentos en Nariño, en su gran mayoría, está conformada por empresas y microempresas como: panaderías, molinos de trigo y otros cereales; fábricas de almidón de papa y yuca, fideos y pastas alimenticias; tostadoras de café, trilladoras de trigo y cebada; piladora de arroz, fábricas de manteca, quesos, azúcar, panela, confites, chocolates y dulces en conservas, entre otras. Las fábricas están distribuidas en las cabeceras municipales de Pasto, Barbacoas, Contadero, Guaitarilla, Ipiales, la Cruz, La Unión, Túquerres y Tumaco. Se destacan los Molinos El Carmen en Ipiales, Molinos Diana en el Contadero y molinos tales como: Molinos Nariño, San Nicolás, Harinera del Valle, Molinos Imperial ubicados en la ciudad de Pasto.

1.4 El pan en San Juan de Pasto

Como reflejo de las relaciones económicas simples, el establecimiento comercial más abundante y popular de la ciudad es “la tienda”, cuya supervivencia denota una forma de comercio que se vuelve representativa del contexto popular urbano de Pasto. Zalamea a comienzos de la década del treinta del siglo pasado describe el negocio de la siguiente manera:

⁵ *Caracterización de la Agroindustria Panificadora, Mesa Sectorial de Agroindustria Alimentaria, Sena – Centro Multisectorial de Mosquera, 1999, 87 p.*

... recibe este nombre un cuartucho no mayor de cuatro metros cuadrados, cuya puerta se abre sobre la calle, frente a esta única vía de luz y ventilación se levanta un tenderete separado del resto de habitación por un biombo de papel o por sábanas y mantas colgadas de una cuerda, la estantería y cajones del tenderete muestran un surtido heterogéneo de víveres, pequeñas mercaderías, cerveza, cigarrillos, espermas, bolas de cacao, pan etc., una docena de botellas de aguardiente, medio saco de harina y algún cajón con frutas redondean el negocio”

En 1936 a través de testimonios orales se establece que la tienda de aquel entonces es la forma típica de inquilinato para una familia de clase popular, que en 1930 paga un alquiler de 60 centavos mensuales. Uno de los productos de mayor venta es la harina “por medida” y el pan, puesto que la abundancia abarata el producto que se convierte en elemento básico de la dieta popular. De igual manera, la producción de leche es copiosa, razón por la cual abundan los derivados de estos productos como dulce de leche, colaciones, dulce grueso, alfajores, bombones y toda suerte de artículos que se venden al menudeo; por ausencia de ventanas se trata de un cuarto oscuro con rejilla a la calle y un biombo. Detrás está el dormitorio, taller del artesano y cocina, cuyo espacio es compartido con animales domésticos. La tienda se asocia a un negocio domiciliario atendido generalmente por mujeres, mientras que los hombres trabajan como obreros de la construcción, oficiales de talleres, en las haciendas que rodean a Pasto revenden artículos del campo en la plaza o elaboran artesanías.

La ciudad en esta época se extiende desde el barrio Navarrete hasta el nuevo barrio residencial de las Cuadras y el antiguo cementerio ubicado en lo que hoy es el almacén Amorel; continúa por el convento de las Visitandinas, luego Bomboná en cuya plaza hay una cancha para el juego de “chaza”. Sigue el lindero urbano por la capilla de Lourdes, San Felipe, la Aurora, Barrio Obrero, Caracha, Santiago, El Colorado y la Calle Angosta.

El sector microempresarial panificador en San Juan de Pasto se caracteriza por que se constituye con recursos propios, que tiene que afrontar los retos y cambios de paradigmas con miras a aplicar las políticas internacionales, para ello este sector trata de diversificar sus productos, busca y conforma redes de apoyo, rescatando el espíritu de perseverancia, entendida como la constancia que tiene el empresario nariñense de no desistir ante las adversidades, con un gran esfuerzo, trabajo y dedicación que les permita la supervivencia y competitividad en el medio, con una acción creativa de querer y hacer las cosas, con la voluntad para no desfallecer en los intentos para así lograr un posicionamiento y reconocimiento empresarial.

Según Sandra Lucia Goyes y Victor Hugo López⁶ una empresa importante y de éxito en nuestra región en el sector panificador es la Panadería y Pastelería LA MERCED, ganadora de múltiples premios otorgados por las agremiaciones empresariales, que nace por el sueño de su fundador Víctor Hugo España, quién estudió una carrera acorde sus intereses empresariales: Contaduría Pública, carrera que le permitió ampliar conocimientos y organizar cada vez mejor su negocio, resaltando que se debe implementar en cualquier empresa excelentes sistemas de costos que le permitirán maximizar beneficios y obtener un crecimiento y desarrollo.

Esta entidad se actualiza y acoge la aplicación de las normas de calidad, basadas en los controles críticos, y la aplicación de sistemas de costos y de gestión eficientes que van desde la compra de las materias primas de máxima calidad, la utilización de la mano de obra más especializada para producir lo mejor hasta la actualización de tecnología y aplicación de sistemas de costos contemporáneos.

Hoy en día el sector microempresarial panificador inscrito en la Cámara de Comercio de San Juan de Pasto lo constituyen aproximadamente 132 panaderías, en un 83% carecen de sistemas de costos eficientes que les permita un crecimiento y desarrollo empresarial.

⁶ GOYES ERASO, Sandra Lucia y LÓPEZ DÍAZ, Victor Hugo. *Experiencias empresariales exitosas*. Pasto: Institución Universitaria CESMAG, 2006. p. 25-146.