

**PROPUESTA DE UN SISTEMA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN PARA LA
PANADERÍA “GALLETY PANIFICADORA” UBICADA EN EL CORREGIMIENTO
DE CATAMBUCO**

**MONICA LISBETH BOTINA GONZALEZ
JHON FERNANDO GUZMAN RUALES
ROSA DONATILA MORA ALVAREZ**

**UNIVERSIDAD CESMAG
FACULTAD DE CIENCIAS CONTABLES Y ADMINISTRATIVAS
PROGRAMA DE CONTADURÍA PÚBLICA
SAN JUAN DE PASTO
2022**

**PROPUESTA DE UN SISTEMA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN PARA LA
PANADERÍA “GALLETY PANIFICADORA” UBICADA EN EL CORREGIMIENTO
DE CATAMBUCO**

**MONICA LISBETH BOTINA GONZALEZ
JHON FERNANDO GUZMAN RUALES
ROSA DONATILA MORA ALVAREZ**

**Propuesta de trabajo de grado bajo la modalidad de monografía presentado
como requisito parcial para optar al título de Contador Público**

**UNIVERSIDAD CESMAG
FACULTAD DE CIENCIAS CONTABLES Y ADMINISTRATIVAS
PROGRAMA DE CONTADURÍA PÚBLICA
SAN JUAN DE PASTO
2022**

NOTA DE EXCLUSIÓN DE RESPONSABILIDAD INTELECTUAL

El pensamiento que se expresa en esta obra es de exclusiva responsabilidad de sus autores y no compromete la ideología de la Universidad CESMAG.

NOTA DE ACEPTACIÓN

Firma presidente del Jurado

Firma del Jurado

Firma del Jurado

San Juan de Pasto, 20 de octubre de 2022

CONTENIDO

	Pág.
INTRODUCCIÓN	15
1. PROBLEMA DE LA INVESTIGACIÓN	16
1.1 TEMA DE INVESTIGACIÓN	16
1.2 LÍNEA DE INVESTIGACIÓN	16
1.3 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN	16
1.3.1 Descripción del problema	16
1.3.2 Formulación del problema.	17
1.4 OBJETIVOS	17
1.4.1 Objetivo General.	17
1.4.2 Objetivos específicos:	17
1.5 JUSTIFICACIÓN	17
1.6 VIABILIDAD	19
1.7 DELIMITACIÓN	19
2. MARCO REFERENCIAL	20
2.1 ANTECEDENTES	20
2.1.1 Antecedente Internacional	20
2.1.2 Antecedente Nacional	21
2.1.3 Antecedente Regional:	22
2.2 MARCO CONTEXTUAL	23
2.2.1 Macro contexto	23
2.2.2 Micro contexto.	25
2.2.3 Reseña Histórica.	26
2.3 MARCO LEGAL	28
2.3.1 Artículo 333	28
2.3.2 Normatividad de los costos	28
2.3.3 Decreto 1944 de 1996.	28
2.3.4 Ley 1314 de 2009.	29

2.3.5 Decreto 3022 de 2013.	30
2.3.6 Decreto 302 de 2015.	30
2.3.7 Decreto 302 de 2015.	30
2.3.8 Las NIIF.	31
2.4 MARCO TEÓRICO	32
2.4.1 Procedimientos productivos	32
2.4.1.1 Determinar los centros de costos.	33
2.4.1.2 Sistema de costos por procesos.	34
2.5 MARCO CONCEPTUAL	36
3. METODOLOGÍA	39
3.1 PARADIGMA	39
3.2 ENFOQUE	39
3.3 MÉTODO	39
3.4 TIPO DE INVESTIGACIÓN	40
3.5 POBLACIÓN Y MUESTRA	40
3.5.1. Población	40
3.5.2. Muestra	40
3.6 TÉCNICAS DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN	41
3.7 RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN	41
3.7.1 Aplicación del instrumento de recolección de la información.	41
3.7.2 Tabulación y sistematización de la información.	41
3.7.3 Interpretación de resultados.	56
4. ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS	61
4.1 IDENTIFICACIÓN DE LOS PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS DE PRODUCCIÓN DENTRO DE LA PANADERIA GALLETY PANIFICADORA	61
4.1.1 Descripción de procesos de producción.	61
4.1.1.1 Proceso general de producción de pan	61
4.1.1.2 Procedimiento de producción de galletería-mantecada	66
4.1.1.3 Procedimiento de producción torta decorada:	68
4.1.2 Descripción de procedimientos de manejo de inventarios:	74

4.2 DETERMINAR LOS ELEMENTOS DE COSTOS EN LAS ACTIVIDADES QUE DESARROLLA LA EMPRESA.	76
4.2.1. Identificación de los elementos del costo:	76
4.2.2. Identificación financiera de los elementos del costo:	78
4.3 ESTRUCTURAR UN SISTEMA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN PARA LA PANADERÍA "GALLETY PANIFICADORA"	82
4.3.1 Elementos del costo.	82
4.3.2 Costeo por departamento.	86
4.3.3 Informe de producción	91
CONCLUSIONES	92
RECOMENDACIONES	93
BIBLIOGRAFÍA	94
ANEXOS	100

LISTA DE TABLAS

	Pág.
Tabla 1. Distribución de la planta de personal	40
Tabla 2. Matriz DOFA	57
Tabla 3. Matriz MEFI.....	58
Tabla 4. Matriz MEFE	59
Tabla 5. Solicitud de compras de materias primas	75
Tabla 6. Compra de materias primas.....	75
Tabla 7. Control inventario de materias primas.....	76
Tabla 8. Elementos de costos directos e indirectos	76
Tabla 9. Materia Prima.....	78
Tabla 10. Mano de obra.....	79
Tabla 11. Costeo de Mano de obra directa	80
Tabla 12. Costos y gastos de la panadería.....	80
Tabla 13. Gastos de producción	81
Tabla 14. Costos de producción	81
Tabla 15. Depreciación maquinaria	82
Tabla 16. Requisición de materiales	83
Tabla 17. Informe de cantidades.....	84
Tabla 18. Informe de cantidades mensuales	84
Tabla 19. Elementos del costo por departamento.....	85
Tabla 20. Los costos de la materia prima en cada departamento.....	85
Tabla 21. Costos para el departamento de mano de obra, por cada panadero	85
Tabla 22. Costos indirectos de fabricación mensuales de la panadería, según las políticas anteriormente nombradas.....	86
Tabla 23. Costo real de los elementos de producción en cada proceso	86
Tabla 24. Departamento de mezcla	86
Tabla 25. Departamento de cilindro	87
Tabla 26. Departamento de peso y corte	88
Tabla 27. Departamento de boleado.....	88
Tabla 28. Departamento de fermentación.....	89
Tabla 29. Departamento de brillo.....	89
Tabla 30. Departamento de mezcla	90
Tabla 31. Informe de producción	91

LISTA DE GRÁFICAS

	Pág.
Gráfico 1. Pregunta 1. ¿En qué área labora?	42
Grafico 2. Pregunta 2. ¿Manejan un sistema de costos en la panadería?	43
Gráfico 3. Pregunta 3. La transformación de la materia prima	46
Gráfico 4. Pregunta 4. ¿Qué cantidad de pan producen aproximadamente cada día?	47
Gráfico 5. Pregunta 5. ¿Cuentan con un lugar de almacenamiento para la materia prima?	48
Gráfico 6. Pregunta 6. ¿Cuál es la materia prima más utilizada?	49
Gráfico 7. Pregunta 7. ¿El lugar en donde más se distribuye el producto es?	50
Gráfico 8. Pregunta 8. ¿Se cuenta con transporte para la distribución del producto?	51
Gráfico 9. Pregunta 9. ¿Cree que la empresa cuenta con la maquinaria necesaria para la elaboración de su producto?	52
Gráfico 10. Pregunta 10. ¿Con qué frecuencia se realiza el mantenimiento de la maquinaria y equipo de producción?	53
Gráfico 11. Pregunta 11. ¿Considera usted que hace falta un mayor y mejor control contable sobre los elementos que conforman el proceso productivo (materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación)?	55

LISTA DE FIGURAS

	Pág.
Figura 1. Mezcla de la materia prima	61
Figura 2. Reposo de la masa	62
Figura 3. Peso y corte de la masa	62
Figura 4. Moldeado	63
Figura 5. La fermentación	63
Figura 6. El horneado	64
Figura 7. El enfriamiento	64
Figura 8. Flujograma proceso general de producción de pan	65
Figura 9. Mezcla de ingredientes	66
Figura 10. Pesaje y molde en la galletera	66
Figura 11. Horneado	67
Figura 12. Enfriamiento del producto	67
Figura 13. Flujograma proceso de producción de galletería-mantecada	68
Figura 14. Cremada	68
Figura 15. Mezclada de la masa	69
Figura 16. División, peso y moldeado de la masa	69
Figura 17. Horneado	70
Figura 18. Enfriamiento del producto	70
Figura 19. Preparación de la crema	71
Figura 20. Peinado de tortas	71
Figura 21. Corte en tajada	72
Figura 22. Decoración	72
Figura 23. Flujograma proceso de producción de torta decorada.	73

LISTA DE ANEXOS

	Pág.
Anexo A. Formato de Encuesta	101
Anexo B. Constancia	103
Anexo C. Formato de diario de campo	104

RESUMEN ANALÍTICO DEL ESTUDIO – R.A.E.

Código:

Programa académico: Contaduría pública.

Fecha de elaboración del RAE: octubre 2022.

Autores de la investigación: Mónica Lisbeth Botina González, Jhon Fernando Guzmán Ruales y Rosa Donatila Mora Álvarez.

Asesora: Mag. Luz Nayibe Arcos Castillo

Título: Propuesta de un sistema de costos de producción para la Panadería “Gallety Panificadora” ubicada en el Corregimiento de Catambuco.

Área de investigación: Contabilidad de Costos.

Palabras claves: Sistema de costos, materias primas, mano de obra directa, mano de obra indirecta, costos indirectos, gastos, proceso productivo, actividades del proceso productivo, formatos.

Descripción: Actualmente la Panadería Gallety Panificadora no cuenta con un sistema de costos adecuado a la producción, que le permita obtener una información real para el cálculo y distribución de los mismos, buscando mejorar el desempeño de producción.

Se realizó un diagnóstico interno de la panadería para determinar las falencias y darles aplicabilidad en la mejora, en donde se determinó la necesidad de la propuesta de implementación de un sistema de costos, debido a que la panadería no cuenta con ello y es indispensable en una empresa productiva.

Contenido: Con apoyo de los docentes de las Universidad CESMAG, el esfuerzo y dedicación de cada uno de los integrantes de esta monografía, se logró culminar el desarrollo de la propuesta de un sistema de costos por procesos, adecuado para la Panadería Gallety Panificadora el cual contiene lo siguiente:

En el primer capítulo se encuentra el problema de la investigación, donde se da a conocer el tema y línea de investigación, después está el planteamiento del problema de investigación, donde se describe el problema, la formulación, basándose en este permite definir el objetivo general y sus objetivos específicos, en la justificación se encuentra la viabilidad y delimitación.

En el segundo capítulo se encuentra el marco referencial describiendo los antecedentes internacional, nacional y regional, posteriormente el marco contextual que desprende el macro contexto, el micro contexto y la reseña histórica, luego el marco legal, marco teórico y marco conceptual.

En el tercer capítulo contiene la metodología con el paradigma, el enfoque, el método, tipo de investigación, población y muestra, técnicas de recolección de la información, y resultados de la investigación.

En el cuarto capítulo se realiza el análisis de los resultados, donde como primer objetivo se identifica los procesos y procedimientos de producción dentro de la panadería, para cada proceso productivo se cuenta con un flujograma, para la descripción del manejo de inventario se describen los procedimientos productivos, en el segundo objetivo se determina los elementos del costos en las actividades que desarrolla la panadería, identificando los elementos de los costos directos como lo son: materia prima y mano de obra directa e indirecta, los materiales indirectos, mano de obra indirecta y otros CIF, en el tercer objetivo se estructura un sistema de costos de por procesos de producción para la panadería Gallety Panificadora.

Metodología: Para este proyecto se toma el tipo de paradigma positivo, porque se basará en el tratamiento de variables cuantificables, utilizando datos estadísticos, sirviendo estos de referencia al realizar cálculos y también en la toma de decisiones al interior de una organización.

El tipo de enfoque es cuantitativo que se centran en mediciones objetivas y análisis estadístico, matemático o numérico de los datos recopilados mediante encuestas y cuestionarios, mediante el uso de técnicas informáticas para manipular los datos

estadísticos existentes. La investigación cuantitativa se centra en recopilar y generalizar datos numéricos entre grupos o explicar un fenómeno en particular.

En cuanto al método de investigación, se aplica la encuesta que es un conjunto de procedimientos que permitirán realizar un análisis, y después proponer un sistema de costos por procesos de producción para la panadería Gallety Panificadora, que se adecue a sus necesidades.

La población y muestra, se toma a 15 trabajadores de la panadería a quienes se les aplica una encuesta con 11 preguntas, dirigidas al funcionamiento de la panadería relacionando la parte de los costos; para conocer los resultados de investigación se realiza la aplicación, del instrumento de recolección de información en este caso la encuesta. Además, para proceder a la tabulación y sistematización de la información conociendo la organización interna de la misma.

Bibliografía

Adys Chezpik García. (09 de 4 de 2021). Contabilidad de gestión y contabilidad de costos. Obtenido de <https://www.gestiopolis.com/contabilidad-de-gestion-y-contabilidad-de-costos/#:~:text=La%20Contabilidad%20de%20Costo%20es,y%20la%20toma%20de%20decisiones.>

AIZEA SEGURIDAD ALIMENTARIA . (16 de 02 de 2022). ¿Porque es importante el correcto almacenamiento de alimentos en un APPCC. Obtenido de <https://aizea.es/por-que-es-importante-el-correcto-almacenamiento-de-alimentos-en-un-appcc/#:~:text=Realizar%20un%20adecuado%20almacenamiento%20de%20las%20materias%20primas%20y%20productos,caracter%C3%ADsticas%20organol%C3%A9pticas%20de%20los%20productos.>

ARCOS CASTILLO, Nayibe; FARINANGO VIVANCO, Marleny y RODRÍGUEZ HERNÁNDEZ, Genys. Diseño del modelo del sistema de costos por procesos basado en actividades para el sector panificador del municipio de Pasto (en línea) En: Revista Investiguen IRE Ciencias Sociales y Humanas. (Consultada: 16, mayo, 2021). Disponible en la dirección electrónica: <https://investiguiumire.unicesmag.edu.co/index.php/ire/article/view/7>

ARTEAGA, G. (08 de 09 de 2021). ENFOQUE CUANTITATIVO. Obtenido de <https://www.testsiteforme.com/enfoquecuantitativo/#:~:text=Definici%C3%B3n%20de%20enfoque%20cuantitativo,manipular%20los%20datos%20estad%C3%ADsticos%20existentes.>

BEEATRAK. (16 de 02 de 2022). Distribución física: funciones, objetivos, importancia, tipos y ejemplos. Obtenido de <https://www.beetrack.com/es/blog/distribucion-fisica-funciones-objetivos-importancia>

BSG INSTITUTE. (07 de 09 de 2021). El Sistema de Costos por Proceso y su Efectividad. Obtenido de <https://bsginstitute.com/bs-campus/blog/EI-Costeo-por-Procesos-y-su-Efectividad-1140>

CARLOS, J. (16 de 02 de 2022). LA IMPORTANCIA DE UNA BUENA MAQUINARIA DE PANADERÍA. Obtenido de <https://www.app2business.com/la-importancia-de-una-buena-maquinaria-de-panaderia/>

COOPER, K. Y. (14 de 09 de 2021). COSTEO DE PRODUCTOS EN LA INDUSTRIA PANADERA. Obtenido de <https://www.redalyc.org/journal/339/33953313004/html/>

E., U. E. (08 de 09 de 2021). FUENTES DE INFORMACIÓN PARA LA RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN CUANTITATIVA Y CUALITATIVA. Obtenido de <https://docs.bvsalud.org/biblioref/2018/06/885032/texto-no-2-fuentes-de-informacion.pdf>

Anexos

Anexo 1 Encuesta.

Anexo 2 Carta de aceptación de la empresa.

Anexo 3 Formato de diario de campo.

Anexo 4 Excel propuesta de sistema de costos por procesos.

INTRODUCCIÓN

Esta investigación surge debido a la necesidad de la empresa GALLETY PANIFICADORA, con el fin de organizar la información de los costos de la materia prima, mano de obra y CIF que se utilizan para la producción, no tan solo para conocer el grado de rentabilidad que tienen los productos al ofrecerlos a los clientes, sino también con el fin de conocer su competencia en el mercado siendo algo fundamental para la mejora continua de la empresa, obteniendo así que la empresa sea más rentable, su crecimiento sea mayor y sea de la misma forma sostenible.

La panadería Gallety Panificadora no cuenta por el momento con ningún sistema de costos, de ahí la importancia de generar cambios al interior de esta empresa con el fin de mejorar los resultados que actualmente viene desarrollando en su proceso de producción, que permita controlar los insumos o materia prima que interviene en la producción de cada uno de sus productos.

Para tener un conocimiento más amplio de la empresa se opta por crear una encuesta, aplicada a los empleados y también un diario de campo enfocando la mayoría de preguntas en cuál es el manejo de los costos; luego de analizar los resultados obtenidos se evidencia que no tienen un control adecuado estos, que le permita crear un sistema de costos que se adecue a las necesidades de la panadería.

Para determinar qué sistema de costos se puede proponer a la panadería, se tomó en cuenta los procesos y procedimientos de producción, donde se graficaron por medio de flujogramas la descripción de cada uno de los procesos de transformación de la materia prima, para identificar y clasificar los elementos del costo que intervienen en cada uno de los procesos de producción.

Con una investigación entendible de los costos, se elige la mejor opción para obtener información del proceso de producción de la empresa, recordando que el sistema de costos no solo tiene como único propósito determinar el costo de un producto, sino evaluar cómo es la variación de los costos a lo largo de su proceso productivo es por esto por lo que se ha decidido manejar un sistema de costos por procesos.

1. PROBLEMA DE LA INVESTIGACIÓN

1.1 TEMA DE INVESTIGACIÓN

Diseño de un sistema de costos de producción, para la Panadería “Gallety Panificadora” ubicada en el corregimiento de Catambuco para el año 2021.

1.2 LÍNEA DE INVESTIGACIÓN

Luca Paccioli - Contabilidad Y Organizaciones

Permite realizar un estudio para la elaboración de un sistema de costos, con el propósito de llevar una contabilidad organizada y eficiente en la empresa.

1.3 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

1.3.1 Descripción del problema. La panadería “Gallety Panificadora” está dedicada a la elaboración de diversas clases de pan, las cuales son distribuidas en distintos municipios y corregimientos del departamento de Nariño, la necesidad nace desde la falta de un control y manejo en los costos de producción, que permitan dar a conocer un precio que sea justo y asequible a todos los consumidores, obteniendo así una rentabilidad justa y adecuada para la panadería.

Gallety Panificadora es una panadería que está sobresaliendo en el mercado, es visionaria e innovadora, además ofrece soluciones completas, dinámicas e integrales y brinda servicios de buena calidad. Esta empresa está ubicada en la ciudad de Pasto, tiene un número de trabajadores que fortalecen el crecimiento de las ventas y desarrolla el transporte de sus productos a diferentes tiendas de los municipios de Nariño. Mediante la observación directa y con la información del área administrativa se observa que hay una dificultad en el manejo de la contabilidad, ya que no cuentan con un Sistema de Costos de Producción, también se denota un problema importante debido a la carencia de un sistema de inventarios para organizar la producción y el conocimiento claro de situación financiera de la empresa, con el fin de conocer los costos de producción. Teniendo en cuenta el proceso de costos de producción, la empresa podría tener un conocimiento más claro y dinámico de los precios del mercado y de la competencia, con lo cual

encuentre y establezca los ajustes adecuados para la producción y comercialización, otorgando así a sus clientes precios justos y asequibles.

“El sistema de costos dará a conocer los márgenes de utilidad sobre los productos terminados de la panadería en lo que le permitirá evaluar la rentabilidad y productividad, demostrando la importancia de llevar un control de inventarios en los productos y en las materias primas¹”.

1.3.2 Formulación del problema. ¿Cómo diseñar un sistema de costos para la panadería “GALLETY PANIFICADORA” en el corregimiento de Catambuco en el Departamento de Nariño?

1.4 OBJETIVOS

1.4.1 Objetivo General. Diseñar un Sistema de Costos de Producción para la panadería “GALLETY PANIFICADORA” ubicada en la ciudad de Pasto.

1.4.2 Objetivos específicos:

- Identificar los procesos y procedimientos de producción dentro de la organización.
- Determinar los elementos de costos en las actividades que desarrolla la empresa.
- Estructurar un Sistema de Costos de Producción para la panadería “GALLETY PANIFICADORA”.

1.5 JUSTIFICACIÓN

“La contabilidad de costos es un sistema de información, con el cual se determina el costo incurrido al realizar un proceso productivo y la forma como se genera éste en cada una de las actividades en las que se desarrolla la producción²”. De ahí que los sistemas de costos en los últimos años han tenido una importancia relevante

¹ ROMÁN, Carlos y ROBLES Luis. Costos históricos. Bogotá: Red tercer Milenio. 2012.

² ROJAS MEDINA, Ricardo Alfredo. Sistemas de Costos: un proceso para su implementación. 1 ed. Manizales: Centro de Publicaciones Universidad Nacional de Colombia. 2007, 223 p.

para el manejo de la producción, obteniendo una verificación para un mejor funcionamiento empresarial que permite tener un control de los costos incurridos en producir un artículo o un servicio, es por ello que la apertura comercial y la competencia han hecho que las empresas adopten estrategias que les permitan ser más competitivas en un mercado más exigente.

La panadería Gallety Panificadora sólo cuenta con un sistema de contabilidad general que ayuda a controlar de alguna manera sus movimientos económicos y financieros, pero no cuenta con una contabilidad de costos que le permita determinar el costo real del pan y sus derivados que elaboran, de igual forma desconoce de un control para las materia primas e insumos que intervienen directamente en la producción, desconocen también las utilidades que obtienen luego de cada venta de producto terminado que se realiza.

Por todas las razones antes mencionadas es fundamental e imprescindible diseñar un Sistema de Contabilidad de Costos de Producción, con relación a los movimientos que se realicen en la panadería, logrando con esto el adelanto y crecimiento, de forma interna minimizar los costos de producción y externamente tener un crecimiento a nivel provincial y ser notoriamente competitivo en el mercado.

De ahí que en la presente investigación se ha visto la necesidad de ayudar a la gerencia a disponer de un Sistema de Costos de Producción adecuado que le permita obtener información referente con la producción y costos de la actividad económica que la empresa desarrolla, evitando desperdicios de materiales y demás actividades que ayuden a la gerencia a la toma de decisiones, buscando obtener las mayores ventajas posibles, de manera que se logre optimizar los recursos y elevar el nivel de rentabilidad, convirtiéndose esta investigación en una guía que impulse el crecimiento.

Cabe resaltar que el desarrollo de un Sistema de Costos de Producción para la panadería Gallety Panificadora, ubicada en el corregimiento de Catambuco comparte y adopta dos de los objetivos de desarrollo sostenible de la organización de las Naciones Unidas - ONU, los cuales son: Objetivo 8: Trabajo decente y crecimiento económico: Promover el crecimiento económico sostenido, inclusivo y sostenible, el empleo pleno y productivo y el trabajo decente para todos. Además, el Objetivo 12; Producción y consumos responsables: Garantizar modalidades de

consumo y producción sostenibles³. Así pues, se demuestra que el desarrollo y aplicación de esta investigación generan un bienestar a la sociedad.

1.6 VIABILIDAD

El desarrollo del presente trabajo es viable y posible, ya que el grupo de investigación cuenta con el conocimiento técnico y profesional necesario adquirido a lo largo de la carrera, también se dispone del tiempo preciso para realizar oportunamente el diagnóstico, el desarrollo y la conclusión del proyecto, contando con el permiso y autorización de la gerencia de la empresa Gallety Panificadora, se cuenta con la asesoría y apoyo de los docentes, como también con la de personas calificadas para desarrollar el presente trabajo, se tienen los recursos financieros necesarios para llevar a cabo la investigación, permitiendo que la empresa identifique sus problemáticas y de esta manera brindar las posibles soluciones.

1.7 DELIMITACIÓN

El trabajo de grado se realizó durante el periodo comprendido entre el mes de febrero de 2021 a octubre de 2022, en el corregimiento de Catambuco de departamento de Nariño, específicamente en la empresa Gallety Panificadora, con la cual se cuenta con toda la disponibilidad de información otorgada por la empresa para la realización del siguiente trabajo.

³ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS. Objetivos de Desarrollo Sostenible (en línea). En: Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo. [Internet]. 2020. [Consultado 30, marzo, 2020]. Disponible en: <https://www.undp.org/content/undp/es/home/sustainable-development-goals.html>

2. MARCO REFERENCIAL

2.1 ANTECEDENTES

2.1.1 Antecedente Internacional

Título: Implantación de un sistema de costos por proceso y su efecto en la rentabilidad de la empresa Alpaca Color SA.

Autores: Vargas Alfaro y Jonathan Jack

Institución: Universidad Autónoma del Perú

Año: 2016

Objetivos Específicos:

1. Determinar el efecto de la Implantación de un Sistema de Costos por Procesos en La Rentabilidad Económica de La empresa Alpaca Color S.A.
2. Determinar el efecto de la Implantación de un Sistema de Costos por Procesos en La Rentabilidad financiera de La empresa Alpaca Color S.A.

Conclusión: El presente estudio se justifica por cuanto al analizar el sistema de costeo aplicado en la empresa, se busca dar una solución práctica a su problemática. Además, este trabajo puede ser utilizado por otras empresas que se encuentren en una situación similar a la empresa en cuestión. La hipótesis que se consideró en este estudio es que la implementación de un sistema de costos por procesos tiene un efecto positivo en la rentabilidad de la empresa. La población consta de los 27 trabajadores, a quienes se les aplicó un cuestionario de preguntas de acuerdo con las variables obtenidas, las mismas que debidamente procesadas permitió arribar a las conclusiones, entre las cuales se destacan que la empresa no cuenta con un sistema que determine de manera precisa sus costos de producción concluyendo además que la implementación de un sistema de costos por procesos tiene un efecto positivo en la rentabilidad de la empresa.

Aporte: Esta tesis de grado se tomó como antecedente ya que existe similitud con el tema de investigación propuesto acerca de un Sistema de Costos de Producción para la panadería “GALLETY PANIFICADORA” ubicada en el corregimiento de Catambuco, de tal manera que se puede destacar información relevante que sirva como referencia o guía para desarrollar el proyecto de investigación.

2.1.2 Antecedente Nacional

Título: Sistema de costeo para panaderías clasificadas como micro y pequeñas empresas de la ciudad de Ibagué.

Autores: Villalba Cuevas, Rafael Antonio, Carrillo Orjuela, Joaquín Eduardo.

Institución: Sistema de bibliotecas (SENA)

Año: 2019

Objetivos Específicos:

La contabilidad y la globalización están directamente relacionadas, lo cual hace especial énfasis de los problemas contables en relación con las interpretaciones del mercado, en ámbitos económicos, políticos y de gestión, considerando las nuevas mecánicas a nivel local y global. La contabilidad, considerando como eje principal de la información y el control, se interrelaciona directamente con la nueva forma de comunicar y controlar el orden global, por lo cual los procesos de normalización y armonización contable son necesarios para tener una comparabilidad lógica del sistema socioeconómico actual.

Conclusión: Este sistema de costeo estudia la relación existente entre el funcionamiento financiero de la organización y la implementación de los sistemas de costeo ABC, a la vez, permite realizar una mejor toma de decisiones con base en una mayor comprensión del comportamiento de los costos de los productos. A la vez, la implementación de este sistema busca la oportunidad para reducir los costos, contando con una mejor interpretación de la estructura costo/precio, al brindar una mayor comprensión acerca de los costos y factores que impulsan los costos e identificar oportunidades para optimizar los procesos. Este sistema de costo permite identificar las actividades que agregan valor a la organización y las que no añaden.

Aporte: Estos aportes de esta revista de investigación nos permite entender mejor el sistema de costeo para implementarlo en una entidad, en este caso adaptar las partes más relevantes a una panadería la cual le brindan un control a su sistema de costos por procesos de producción.

2.1.3 Antecedente Regional:

Título: Diseño del modelo de sistema de costos por procesos basado en actividades para el sector panificador del municipio de Pasto.

Autores: Nayibe Arcos Castillo, Marleny Farinango Vivanco, Genys Rodríguez Hernández.

Institución: Revista Investigium Iré (UNIVERSIDAD CESMAG)

Año: 2016

Objetivos Específicos:

El presente artículo toma como base la investigación realizada para validar el diseño de un sistema de costos para el sector microempresarial panificador del municipio de Pasto, con el fin de maximizar sus recursos, mejorar su rendimiento, competitividad, realizar un adecuado manejo del costo de sus actividades productivas y lograr su consolidación; objetivo que se cumplió después de analizar el registro de costos que se lleva en el sector, determinando sus principales necesidades y requerimientos.

Conclusión: Teniendo en cuenta la necesidad de medir, analizar, diseñar e implementar un sistema de costos aplicable al sector panificador, se tomó como muestra dirigida a cuatro empresas, las cuales conformaron el objeto de estudio, éstas fueron: Panadería El Nogal, Gusta pan, Flor de trigo y Fortunato; establecimientos escogidos para la validación del modelo propuesto. El estudio se inscribió en investigación cuantitativa, de tipo descriptivo, con diseño no experimental; utilizando técnicas de recolección de la información como: entrevista a profundidad y observación directa. De esta manera, se estableció el diseño de un

sistema de costos para el sector micro empresarial panificador de la ciudad de San Juan de Pasto, que permita maximizar sus recursos y realizar un adecuado manejo del costo de sus actividades productivas.

Aporte: Este documento de investigación nos permite adoptarlo como referencia para establecer el diseño de un sistema de costos para el sector panificador de la ciudad de Pasto, el cual nos permite tener bases de conocimiento en este campo para adoptarlos como guía en el proyecto de investigación.

2.2 MARCO CONTEXTUAL

2.2.1 Macro contexto. Las panaderías francesas a nivel mundial son reconocidas por sus diferentes productos los cuales le dan renombre de buena calidad, su principal producto es la "baguette" un pan con una contextura que merece ser disfrutado, La revista la Razón hace una reseña de la importancia de este producto que su receta es tan famosa que está protegida por la ley desde 1993 aunque su fabricación está comprobada desde el siglo XIX, es las crisis del año 2013 en Francia este sector fue el menos afectado en su producción y consumo tanto así que "El 95 % de los franceses acude a su panadería de proximidad al menos una vez al día, en un 80 % de los casos para hacerse con la afamada baguette" ⁴

"El sector panadero genera cerca del 23% del empleo del sector manufacturero y contribuyó con el 1.6% del Producto Interno Bruto (PIB) de dicho sector"⁵.

En Diario La República en su edición del martes, 11 de mayo de 2021 en el artículo publicado en línea por Anderson Urrego afirma que las pérdidas del sector de la panadería basado en la información de "Productos Topotoropo, empresa de productos horneados y lácteos, hizo énfasis en que las pérdidas se han reflejado en las ventas que a corte de hoy ya llegan a \$80 millones." ⁶

⁴ AGENCIA EFE. El pan, un sello cultural con acento francés. En: Revista La Razón, agosto ,2021

⁵ ARBELAEZ, Tulio. (19 de 09 de 2022). Caracterización Agroindustria. [Internet]. 2022. [Consultado 19, septiembre, 2022]. Disponible en: https://repositorio.sena.edu.co/sitios/caracterizacion_agroindustria_panificadora/#

⁶ URREGO, Anderson. (11 de mayo de 2021). Las ventas se han reducido en \$80 millones para panaderías. [Internet]. 2021 [Consultado 28, agosto, 2021]. Disponible en: <https://www.larepublica.co/especiales/negocios-entre-la-pandemia-y-el-vandalismo/las-ventas-se-han-reducido-en-80-millones-para-panaderias-3167949>

Estas pérdidas se ven reflejadas de manera directa en el costo por la reducción de las ventas, en el momento se plantea que la reducción de la nómina no se realiza pero que de forma significativa afecta la economía colombiana.

Lo que deja ver la difícil situación que afronta este gremio tomando en cuenta que antes sufrían por la pandemia, pero en este momento sufren por el paro que se extiende por la inconformidad de los colombianos, pero según lo informado “Esto es peor que la pandemia, en la pandemia se habían programado los horarios, ahora el panorama es más incierto”⁷

Sin duda alguna que los más afectados son los pequeños empresarios que miran como sus negocios se miran afectados por los altos costos por lo cual “Es importante que el estado empiece a hacer control de los precios de los insumos y materias primas”⁸. El paro con los bloqueos ya terminó, pero igual los rezagos que esto dejó aún se ven reflejado en algunos sectores, no dejando de lado al sector panificador, si miramos que las grandes empresas mantienen el precio de los productos elevados.

Esta experiencia deja ver cómo afecta la producción de la panadería cuando un factor externo en muchos casos no previstos hace que los costos de producción se vean elevados de forma drástica, disminuyendo las posibles ganancias en las empresas dedicadas a la producción de pan y otros similares.

Es importante conocer los costos de producción en una panadería para obtener el resultado deseado en cuanto a utilidad, los costos a nivel internacional se definen por cuatro elementos. Costos Fijos, Costos variables, Costos directos y Costos indirectos los cuales según la Revista Pan Caliente "Los costos de producción son todos los desembolsos que se generan en el proceso de transformar las materias primas en productos terminados. Este es el primer paso del control administrativo para que la panadería logre las utilidades que usted espera como dueño del negocio."⁹De esta manera permite identificar las ventajas como puede ser conocer el verdadero costo del producto elaborado, controlar el valor de este sin afectar la ganancia o producción.

⁷ Ibid. p. 1

⁸ Ibid. p. 1

⁹ GONZÁLEZ, Nataly. Ventajas de identificar los costos en la panadería. [Internet]. 2016. [Consultado 29, agosto, 2021]. Disponible en: <http://www.revistapancaliente.do/actualidad/costos-de-produccion-en-la-panaderia>

2.2.2 Micro contexto. De acuerdo con Radio Nacional de Colombia (2017)¹⁰: la panadería en Pasto es apodada como una tradición milenaria, este alimento es la base que inspira canciones y refranes; está a lo largo de los años ha sido una base de sustento económico para miles de familias a nivel regional, nacional e internacional.

En Pasto el sector terciario es donde hay mayor movimiento entorno a la economía de Nariño, basándose específicamente en el comercio, el cual está representado por muchos locales comerciales quienes ofrecen diversos productos y servicios en donde se ven muchos restaurantes, hoteles y panificadoras en diversos sectores y estratos de la ciudad, a continuación, se nombrará algunas de las panaderías más destacadas de Pasto:

- LA DOCE
- PANADERIA 20 DE JULIO
- EL PALACIO DEL PONQUE Y PAN
- LA ESPECIAL DE LA 22
- RICURA ENCANENA
- LA MERCED
- EL PUNTO DEL PAN DE BONO
- LA ESPIGA
- SULERMA
- LEVAPAN

Cabe destacar que en los hogares nariñenses los productos de panadería y pastelería son de los productos principales en la canasta familiar, dado que estos productos suelen ser compañía de muchas comidas; no obstante, el mercado nacional como internacional se preocupa cada vez más del cuidado de la salud, impulsando a las panaderías a recurrir a nuevos procesos de producción, incluyendo ingredientes más saludables y naturales buscando así la satisfacción de sus clientes.

Según un estudio de la firma Taste Tomorrow, 98% de los colombianos consumen pan y 70% de ellos lo hace a diario, no obstante, actualmente se presenta una tendencia negativa en cuanto al consumo dentro de la población más joven.

¹⁰ RADIO NACIONAL DE COLOMBIA. se vive la panadería como tradición milenaria. [Internet]. 2017. [Consultado 21, abril, 2021]. Disponible en: <https://www.radionacional.co/cultura/en-pasto-se-vive-la-panaderia-como-tradicion-milenaria>

Así lo confirmó a LR la jefa nacional del departamento de mercadeo y panadería de LEVAPÁN, Rocío Molano, en el marco de la Feria del pan y la pastelería, que este año celebra su tercera edición en Pasto, Nariño.

“Además, actualmente este segmento presenta otro obstáculo, y es que los niños y jóvenes del país cada vez consumen menos pan. En otras épocas ir a una panadería a comer pan era uno de los pasatiempos favoritos, pero hoy en día las nuevas generaciones no pasan de un perro caliente o una hamburguesa”, aseguró la directora de panadería¹¹

Las panaderías de Nariño tienen una gran competencia debido a que compiten con diversas empresas, en Gallety Panificadora se pretende ofrecer productos los cuales se diferencian de la competencia al presentarlos e innovar ante las demás que no los ofrecen por lo cual nos elijan delante de otras, lo primordial es tener claro que no es tanto la variedad si no la calidad de cada producto que se ofrece, al ofrecer un buen servicio la panadería sola se va a recomendar ya que cada cliente va a opinar acerca de cada producto ofrecido al público.

Según Kaplan y Cooper “En la actualidad todas las empresas utilizan algún mecanismo para determinar cuáles son sus costos de producción; sin embargo, debido a que el entorno competitivo aumenta cada vez más rápido como producto de la globalización y surgimiento de nuevas tecnologías, se hace cada vez más indispensable que las organizaciones conozcan con mayor objetividad los diferentes costos asociados que intervienen en la cadena productiva cabe resaltar que la contabilidad de costos, en el sentido más general de la palabra, es cualquier procedimiento contable diseñado para calcular lo que ‘cuesta hacer algo’, cuyo objetivo es reclasificar los costos de contabilidad financiera y construir una base de información financiera para apoyar un adecuado proceso de toma de decisiones ”¹²

2.2.3 Reseña Histórica. En el año 2009 el señor Luis Eduardo Galarza Chamorro nacido en el Corregimiento del Vergel se desplazó hasta la ciudad de Pasto en búsqueda de un mejor futuro iniciando como empleado de una de sus hermanas en una panadería, esto con el objetivo de aprender del oficio de panadería al completar un año de trabajo como panadero con su hermana decide trabajar en otra panadería de la familia al completar sus dos años laborales como panadero y repartidor, surge

¹¹MOLANO, Rocío. La Panadería Colombiana no pasa por su mejor momento [Internet]. 2018. [Consultado 28, agosto, 2021]. Disponible en: <https://www.larepublica.co/ocio/la-panaderia-local-no-pasa-por-su-mejor-momento-rocio-molano-2716359>

¹² TORRES NAVARRO, Carlos. Costeo de productos en la industria panadera. [Internet]. 2021. [Consultado 14, septiembre, 2021]. Disponible en: <https://www.redalyc.org/journal/339/33953313004/html/>

la idea de independizarse para ser su propio jefe y poder brindar la oportunidad laboral a más personas.

Ha inicios del año 2012 en uno de sus viajes de su corregimiento al capital conto con la fortuna de coincidir en el mismo viaje con viejo amigo quien era dueño de un frente de mina del municipio de la Llanada y tenía una panadería en pasto, quien en una plática le ofreció su panadería en arriendo ya que el señor Luis no contaba con el suficiente presupuesto para su compra.

Es allí donde inició con tan solo dos panaderos quienes eran empleados de su amigo, su esposa le colaboraba en la atención de su local y el señor Luis se dedicaba a las entregas y la elaboración del pan acompañado de sus empleados. En conjunto con su señora esposa deciden colocar el nombre de GALLETY PANIFICADORA a su panadería.

Como primer contrato laboral le ofrecieron uno el programa del ICBF el cual fue por la entrega de 6000 panes semanales este duro 4 meses en los cuales les ayudó mucho a ahorrar para así poder obtener más maquinaria de trabajo, otras de ellas se las dieron a crédito ya que conocían su trabajo y es así como poco a poco su empresa fue creciendo y dándose a conocer ya con la idea de tecnificarse más.

Con el pasar de los años decidieron cambiarse de residencia de la capital, reubicándose en el Corregimiento de Catambuco una infraestructura más amplia, cómoda y económica la cual está en calidad de arrendamiento con posibilidad de compra, aclarando que aún están realizando adecuaciones óptimas para un mejor servicio y crecer como empresa, más adelante obtuvieron una empacadora a crédito con la cual se ha logrado diseñar su propia marca, en la actualidad cuentan con un carro propio para la entrega de sus pedidos a todos los municipio del departamento de Nariño, cuentan con domiciliario con moto y Piaggio.

Actualmente se cuenta con un equipo de trabajo en regla conformado por 4 panaderos, 4 empacadoras ,3 entregadoras, su esposa es la encargada de logística y ventas, además cabe resaltar que el señor Luis Eduardo Galarza cumple la función de gerente y supervisor de las entregas de domicilios y repartos en los municipios vecinos.

Para finalizar cabe destacar una frase del dueño de la panadería “Con esfuerzo y amor que hemos tenido por el trabajo se ha una mejor ubicación en el mercado” “luchamos desde que teníamos poco para no rendirnos”

2.3 MARCO LEGAL

2.3.1 Artículo 333. La actividad económica y la iniciativa privada son libres, dentro de los límites del bien común. Para su ejercicio, nadie podrá exigir permisos previos ni requisitos, son autorización de la ley. La libre competencia económica es un derecho de todos que supone responsabilidades. La empresa, como base del desarrollo, tiene una función social que implica obligaciones. El Estado fortalecerá las organizaciones solidarias y estimulará el desarrollo empresarial. El Estado, por mandato de la ley, impedirá que se obstruya o se restrinja la libertad económica y evitará o controlará que personas o empresas hagan de su posición dominante en el mercado nacional. La ley delimitará el alcance de la libertad económica cuando así lo exijan el interés social, el ambiente y el patrimonio cultural de la Nación¹³. (CONSTITUCIÓN POLITICA , 2022)

2.3.2 Normatividad de los costos. La Contabilidad de Costos es una rama de la Contabilidad de Gestión, que se relaciona fundamentalmente con la acumulación y el análisis de la información de costos para uso interno por parte de los gerentes, en la evaluación de inventarios, la planeación, el control y la toma de decisiones. Es además la que sintetiza y registra los costos de los centros fabriles, de servicios y comerciales de una empresa, con el fin de que puedan medirse, controlarse e interpretarse los resultados de cada uno de ellos a través de la obtención de costos unitarios y totales en progresivos grados de análisis y correlación.¹⁴

2.3.3 Decreto 1944 de 1996. Por el cual se reglamenta la fortificación de la harina de trigo y se establecen las condiciones de comercialización, rotulado, vigilancia y control; que de conformidad con la Ley 09 de 1979, Título V y el Decreto 1292 de 1994, el Ministerio de Salud debe formular las políticas y normas sobre el control de los factores de riesgo del consumo para su aplicación por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, y las entidades territoriales. Artículo 1º. Campo de aplicación. Las disposiciones del presente reglamento se aplican a la harina de trigo que se comercializa en el territorio nacional para la venta directa al consumidor, como para la fabricación de productos de panadería, pastelería, galletería, pastas alimenticias, y otros.¹⁵

¹³ COLOMBIA., Constitución política de Colombia. Legis. Bogotá. 2005.

¹⁴ CHEZPIK GARCÍA, Adys. Contabilidad de gestión y contabilidad de costos. [Internet]. 2022.[Consultado 14, octubre, 2021]. Disponible en: <https://www.gestiopolis.com/contabilidad-de-gestion-y-contabilidad-de-costos/>

¹⁵ COLOMBIA. MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL. Decreto 1944 (28, diciembre, 2018). Por el cual se determina la permanencia de unos reglamentos técnicos [en línea]. Santa Fe de Bogotá, D.C.: El Ministerio, 2018. 2 p. [Consultado: 1 de diciembre de 2021]. Disponible en: <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/decreto-2477-de-2018.pdf>

2.3.4 Ley 1314 de 2009. Por la cual se regulan los principios y normas de contabilidad e información financiera y de aseguramiento de información aceptados en Colombia, se señalan las autoridades competentes, el procedimiento para su expedición y se determinan las entidades responsables de vigilar su cumplimiento.

Artículo 1°. Objetivos de esta ley. Por mandato de esta ley, el Estado, bajo la dirección del Presidente la República y por intermedio de las entidades a que hace referencia la presente ley, intervendrá la economía, limitando la libertad económica, para expedir normas contables, de información financiera y de aseguramiento de la información, que conformen un sistema único y homogéneo de alta calidad, comprensible y de forzosa observancia, por cuya virtud los informes contables y, en particular, los estados financieros, brinden información financiera comprensible, transparente y comparable, pertinente y confiable, útil para la toma de decisiones económicas por parte del Estado, los propietarios, funcionarios y empleados de las empresas, los inversionistas actuales o potenciales y otras partes interesadas, para mejorar la productividad, la competitividad y el desarrollo armónico de la actividad empresarial de las personas naturales y jurídicas, nacionales o extranjeras. Con tal finalidad, en atención al interés público, expedirá normas de contabilidad, de información financiera y de aseguramiento de información, en los términos establecidos en la presente ley.

Con observancia de los principios de equidad, reciprocidad y conveniencia nacional, con el propósito de apoyar la internacionalización de las relaciones económicas, la acción del Estado se dirigirá hacia la convergencia de tales normas de contabilidad, de información financiera y de aseguramiento de la información, con estándares internacionales de aceptación mundial, con las mejores prácticas y con la rápida evolución de los negocios. Mediante normas de intervención se podrá permitir u ordenar que tanto el sistema documental contable, que incluye los soportes, los comprobantes y los libros, como los informes de gestión y la información contable, en especial los estados financieros con sus notas sean preparados, conservados y difundidos electrónicamente. A tal efecto dichas normas podrán determinar las reglas aplicables al registro electrónico de los libros de comercio y al depósito electrónico de la información, que serían aplicables por todos los registros públicos, como el registro mercantil. Dichas normas garantizarán la autenticidad e integridad documental y podrán regular el registro de libros una vez diligenciados.¹⁶

¹⁶ COLOMBIA. CONGRESOS DE COLOMBIA. Ley 1314 (13, julio, 2009). por la cual se regulan los principios y normas de contabilidad e información financiera y de aseguramiento de información aceptados en Colombia, se señalan las autoridades competentes, el procedimiento para su expedición y se determinan las entidades responsables de vigilar su cumplimiento. [en línea]. Bogotá, D.C.: El congreso, 2009. 9 p. [Consultado: 1 de diciembre de 2021]. Disponible en: https://www.bvc.com.co/pps/tibco/portalbvc/Home/Regulacion/Mercado_de_Valores/Leyes?com.tibco.ps.pagesvc.action=updateRenderState&rp.currentDocumentID=-6a1bce71_1257e88eb54_5afbc0a84c5b&rp.revisionNumber=1&rp.attachmentPropertyName=Attac

2.3.5 Decreto 3022 de 2013. PARÁGRAFO 1. Se consideran estados financieros individuales, aquellos que cumplen con los requerimientos de las Secciones 3 a 7 de la NIIF para las Pymes, normas anexas al presente decreto, y presentados por una entidad que no tiene inversiones en las cuales tenga la condición de asociada, negocio conjunto o controladora.¹⁷

2.3.6 Decreto 302 de 2015. ARTÍCULO 1.1.2.2. Marco técnico normativo para los preparadores de información financiera que conforman el Grupo 2. Se establece un régimen normativo para los preparadores de información financiera que conforman el Grupo 2, quienes deberán aplicar el marco regulatorio dispuesto en el Anexo 2 del presente decreto, para sus estados financieros individuales, separados, consolidados y combinados.¹⁸

2.3.7 Decreto 302 de 2015. Que mediante la Ley 1314 de 2009, se regulan los principios y las normas de contabilidad e información financiera y de aseguramiento de la información, aceptadas en Colombia, se señalan las autoridades competentes, el procedimiento para su expedición y se determinan las entidades responsables de vigilar su cumplimiento. Que la Ley 1314 de 2009, tiene como objetivo que el Estado, bajo la dirección del Presidente la República y por intermedio de las entidades allí señaladas, intervendrá la economía, limitando la libertad económica, para expedir normas contables, de información financiera y de aseguramiento de la información, que conformen un sistema único y homogéneo de alta calidad, comprensible y de forzosa observancia, por cuya virtud los informes contables y, en particular, los estados financieros, brinden información financiera comprensible, transparente y comparable, pertinente y confiable, útil para la toma de decisiones económicas por parte del Estado, los propietarios, funcionarios y empleados de las empresas, los inversionistas actuales o potenciales y otras partes interesadas, para mejorar la

hment&com.tibco.ps.pagesvc.targetPage=1f9a1c33_132040fa022_-78750a0a600b&com.tibco.ps.pagesvc.mode=resource&rp.redirectPage=1f9a1c33_132040fa022_-787e0a0a600b

¹⁷ COLOMBIA. MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO. Ley 3033 (27, diciembre, 2013) por el cual se reglamenta la Ley 1314 de 2009 sobre el marco técnico normativo para los preparadores de información financiera que conforman el Grupo 2 [en línea]. Bogotá, D.C.: El Ministerio, 2013, 232 p. [Consultado: 1 de diciembre de 2021]. Disponible en:

<https://www.mincit.gov.co/temas-interes/documentos/decreto3022-2013-p.aspx>

¹⁸ COLOMBIA. PRESIDENCIA DE LA REPÚBLICA. Decreto 2420 (14, diciembre 2015). Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario de las Normas de Contabilidad, de Información Financiera y de Aseguramiento de la Información y se dictan otras disposiciones [en línea]. Bogotá, D.C.: El Ministerio, 2015, 30 p. [Consultado: 1 de diciembre de 2021]. Disponible en:

https://contamos.com.co/wp-content/uploads/2017/09/decreto_2420_2015.pdf

productividad, la competitividad y el desarrollo armónico de la actividad empresarial de las personas naturales y jurídicas, nacionales o extranjeras.¹⁹

2.3.8 Las NIIF. han generado una nueva estructura contable en la cual los sistemas de costos también se han visto involucrados, ya que la sección 13 de las NIIF para PYMES, establece cambios profundos en la valoración de los costos indirectos de producción, al clasificarlos en fijos y variables y dar a cada uno de ellos un tratamiento diferente. Adicionalmente incorpora el concepto de capacidad normal, la cual tiene gran incidencia en el tratamiento y asignación de costos fijos al producto y establece criterios para conocer qué valor de los costos fijos no se deben capitalizar, sino que deben ser llevados al estado de resultados como un gasto. Estas situaciones motivaron la realización del presente trabajo, cuyo propósito es generar un marco teórico en el que se aclare e ilustre el nuevo esquema normativo, las ventajas que tiene frente al esquema que se venía trabajando y, la importancia que tiene para soportar la toma de decisiones. Dentro del contenido se incluye, una gran variedad de ejemplos, con los que se ilustran diversidad de situaciones que se pueden presentar cuando se trata de establecer el costo de producción en entidades que pertenezcan al grupo II de las NIIF.²⁰

Sección 13 de las NIIF para PYMES: La NIIF para las PYMES tiene como objeto aplicarse a los estados financieros con propósito de información general de entidades que no tienen obligación pública de rendir cuentas (véase la Sección 1 Pequeñas y Medianas Entidades). La NIIF para las PYMES incluye requerimientos obligatorios y otro material (que no es de carácter obligatorio) que se publica en conjunto. El material que no es obligatorio incluye: Un prólogo, que brinda una introducción general a la NIIF para las PYMES y explica su propósito, estructura y autoridad. Los fundamentos de las conclusiones, que resumen las principales consideraciones que tuvo en cuenta el IASB para llegar a sus conclusiones en la NIIF para las PYMES. Esta sección se aplica a todos los inventarios excepto: trabajos en curso derivados de contratos de construcción, instrumentos financieros, activos biológicos agrícolas y productos agrícolas en puntos de cosecha o recolección. Esta sección no se aplica a la valoración de productos agrícolas cosechados o postcosecha y minerales y productos minerales en poder de productores de productos agrícolas y forestales en la medida en que se valúen a

¹⁹ COLOMBIA.MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO, Decreto 302 (20, febrero, 2015). Por el cual se reglamenta la Ley 1314 de 2009 sobre el marco técnico normativo para las normas de aseguramiento de la información [en línea]. Bogotá, D.C.: El Ministerio, 2015, 933 p. [Consultado: 1 de diciembre de 2021]. Disponible en: <https://www.dian.gov.co/fiscalizacioncontrol/herramientaconsulta/NIIF/Bib%20Normativa/Decreto%200302%20de%202015.pdf>

²⁰ ROJAS MEDINA, Ricardo Alfredo. Los costos y su aplicación bajo normas internacionales de información financiera para pequeñas y medianas empresas (PYMES), Bogotá D. C.: Universidad Nacional de Colombia. 2020.

valor razonable. costo de ventas, los corredores comercializan, productos básicos que cotizan en bolsa y valoran su inventario al valor razonable menos los costos de ventas.²¹

2.4 MARCO TEÓRICO

Los procesos productivos más utilizados en las industrias son 4:

- **PRODUCCIÓN POR TRABAJO:** Es una producción bajo pedido en la cual se concentran todos los esfuerzos para la elaboración de un solo producto en la cual se combinan tanto procesos manuales como mecánicos.
- **PRODUCCIÓN POR LOTES:** Se crea una cantidad pequeña de productos idénticos y limitados, se intensifica la mano de obra con la ayuda de plantillas y modelos que contribuyen a la agilización de la producción.
- **PRODUCCIÓN EN MASA:** Se ocupa de la producción de cientos de productos idénticos, esta implica una producción de un número indeterminado de componentes individuales, cuando se habla de este tipo de sistemas de producción industrial existen tareas automatizadas utilizando equipos de última tecnología utilizando menos trabajadores.
- **PRODUCCIÓN DE FLUJO CONTINUO:** Es cuando se realizan muchos miles de productos idénticos. La diferencia entre ésta y la producción en masa es que, en este caso, la línea de producción se mantiene en funcionamiento 24 horas al día, siete días a la semana. De esta forma se consigue maximizar la producción y eliminar los costes adicionales de iniciar y detener el proceso productivo. De las cuatro opciones industriales, ésta es la que cuenta con procesos más altamente automatizados y la que requiere de menos trabajadores.²²

2.4.1 Procedimientos productivos. En la producción semiindustrial la cual trata de empresas que fabrican lotes pequeños o atienden encargos específicos, se ocupa mano de obra y utilización de máquinas semiautomáticas con los siguientes procedimientos:

- Recibo y almacenamiento de materias prima (Estibas – Neveras).

²¹ Fundación IASC. Material de formación sobre la NIIF para las PYMES. Londres: Fundación IASC. 2009.

²² EAE BUSINESS SCHOOL. Proceso de producción: en qué consiste y cómo se desarrolla [Internet]. 2022. [Consultado 28, agosto, 2021]. Disponible en: <https://retos-operaciones-logistica.eae.es/proceso-de-produccion-como-desarrolla/>

- Dosificación y Pesaje (Cuarto de dosificación – Mesa de trabajo) – Gramera, Balanza o báscula – Equipo menor de trabajo).
- Mezclado y amasado (Amasadoras – Raspe).
- Reposo (Artesas).
- Pesado, cortado y moldeado (Multiformadora).
- Crecimiento final o leudación (Cuarto de crecimiento – escabiladeros).
- Horneado (Horno giratorio o rotatorio).
- Enfriamiento (Escabiladeros – Zona de enfriamiento).
- Empaque (Zona de empaque – Tajadora de Pan – Selladora de polietileno – Selladora para cintas o amarres).
- Almacenamiento de Producto terminado.
- Despacho.²³

2.4.1.1 Determinar los centros de costos. El centro de costos es una unidad del negocio que genera costos para la empresa, y también beneficios, pero de forma indirecta²⁴.

Existen los siguientes centros de costos:

- **De costos administrativos:** Son aquellos relacionados con la gestión de la compañía. Nos referimos, por ejemplo, a la gerencia general, la gerencia financiera, entre otros.
- **De servicios:** Son aquellos centros que brindan apoyo a otras áreas, como las oficinas de mantenimiento o de sistemas.
- **Ventas:** Las empresas suelen invertir en publicidad y en un equipo de ventas para ofrecer su producto al público.
- **De producción:** Son aquellas áreas encargadas de transformar las materias primas en el bien final que se ofrecerá al consumidor. Esto, mediante distintos procesos.

Por lo tanto, en Gallety Panificadora se va a proponer un sistema de costos de producción para poder conocer cuál es el procedimiento a las actividades que desarrolla la empresa tanto como transformación de la materia prima a pan, tortas etc. y a su distribución.

²³ INSTITUTO COLOMBIANO DE PANADERIA Y PASTELERIA ¿Cómo es el proceso de producción y elaboración de productos de panadería? [Internet]. 2021. [Consultado 28, agosto, 2021]. Disponible en: <https://icpp.edu.co/2017/04/10/como-es-el-proceso-de-produccion-y-elaboracion-de-productos-de-panaderia/>

²⁴ WESTREICHER, Guillermo. Centro de costos [Internet]. 2021. [Consultado 28, agosto, 2021]. Disponible en: <https://economipedia.com/definiciones/centro-de-costos.html>

2.4.1.2 Sistema de costos por procesos. El sistema de costos por procesos es aquel mediante el cual los costos de producción se cargan a los procesos, a los sistemas acumulados de los costos de producción, por departamento o por centro de costo²⁵

Este sistema es fundamental para mejorar la eficiencia de las actividades económicas como ventas, compras, costos, gastos, inventarios y demás movimientos que se realizan dentro de la empresa, esto ayudará a los propietarios a obtener buenos resultados, optimizar su producción y obtendrá más beneficios. rentabilidad, para lograr una mejor administración.

El sistema de costos debe ser un proceso diseñado de acuerdo con las características y fines de la organización. Siendo que toda organización es dinámica, este proceso deberá adaptarse continuamente a los cambios internos y externos, que afecten los planes de producción y ventas. Siendo evidente que el diseño del sistema de costeo requiere la principal atención, porque garantizará el cumplimiento de los requisitos de los resultados obtenidos en este proceso.

Por lo tanto, el diseño de un sistema de costeo enfocado en la Efectividad debe cumplir con:

- Un conocimiento claro del tamaño y cultura de la organización. Por lo general cada centro de costos se asocia a un solo proceso (que en ocasiones determina la creación de un departamento dentro de la organización), existiendo tantos centros de costos como procesos reconocidos en la organización. Se debe evitar usar el lugar geográfico para dividir un centro de costos, este aspecto es parte de los atributos de cada registro.
- Reconocer el flujo de cada producto a lo largo de los procesos, acumulando el costo de cada proceso conforme se avanza en la cadena de producción.
- Medir la producción en cada unidad de tiempo, que, relacionado al registro de costos, proporciona el costo unitario de cada producto en cada unidad de tiempo.
- Está orientado a la medición de procesos de alta repetición, no siendo funcional en procesos no repetitivos.
- En cada unidad de tiempo de cálculo, debe controlar el inventario de los productos en cada proceso y su valoración, teniendo en cuenta aquellos productos que están en proceso. Existen diferentes tipos de valorizar inventarios y debemos usar los que nos sean convenientes pero que cumplan con los requisitos legales del país.

²⁵ GERENCIE.com. Sistema de costos por procesos [Internet]. 2021. [Consultado 28, agosto, 2021]. Disponible en: <https://www.gerencie.com/sistema-de-costos-por-procesos.html>

- Acumular los costos en cada proceso desde el inicio hasta el final de la cadena productiva, para determinar el costo final de cada producto.
- Definir las tareas y responsabilidades en las tres etapas generales de un sistema de costos por procesos:
 - Recolección de datos. Usar equipos para este fin (contadores, odómetros, medidores de energía, etc.), dejando la menor cantidad posible de recolección manual de datos.
 - Cálculo de Equivalencias. Los datos puros deben transformarse en valores monetarios, en base a costos base o tarifas prefijadas
 - Cálculo de costos transferidos totales y unitarios. En esta etapa se conjugan dos aspectos importantes: el primero es el sistema informático que procesa los datos y el segundo es la capacidad del responsable de costos, de realizar la distribución de los gastos indirectos.
- Usar un sistema informático flexible y adaptado a la organización. Este sistema jugará un rol importante en cumplir los todos requisitos del producto de la actividad de costeo

En conclusión, para lograr el equilibrio del uso de recurso y la búsqueda de resultados del proceso de costeo por procesos, debemos ser creativos en su diseño y rigurosos en su ejecución. La creatividad generará un proceso simple de realizar y sostenible en el tiempo al hacer un uso eficiente de los recursos necesarios para su ejecución. La rigurosidad, garantizará que los resultados sean consistentes en el tiempo y los resultados del costeo cumplan con los requerimientos de la organización, convirtiéndose en información vital para la toma de decisiones y el planeamiento estratégico.²⁶

²⁶ BSG INSTITUTE. El sistema de costos por procesos y su efectividad [Internet]. 2021. [Consultado 29, octubre, 2021]. Disponible en: <https://bsginstitute.com/bs-campus/blog/El-Costeo-por-Procesos-y-su-Efectividad-1140>

2.5 MARCO CONCEPTUAL

Contabilidad: La contabilidad es considerada como una disciplina que se encarga de medir y registrar los hechos económicos de la empresa, como sus activos, pasivos, patrimonio, ingreso, costos y gastos²⁷

Contabilidad de costos: Conocer al detalle los costos de producción permiten un mayor control de las operaciones. La contabilidad de costos ofrece a la empresa toda la información que necesita para tomar decisiones oportunas y correctas en base a información real y concreta.

Esta información es útil para desarrollar nuevos proyectos y evaluar las actividades realizadas dentro de la empresa. Como decíamos al iniciar este artículo, conocer el costo de un producto nos sirve para tener control sobre la producción, la venta del producto, la administración y la financiación de este.

La contabilidad tiene siempre como objetivo brindar datos útiles a los directivos de una empresa o entidad para poder tomar decisiones correctamente en el área económica. Los datos arrojados se inscriben en documentos contables que muestran la situación económica de la empresa en cuestión. En general, la contabilidad de costos busca objetivos a corto plazo para que la empresa obtenga beneficios y no pérdidas.

Además, la empresa sabrá con exactitud a cuánto vender el producto de acuerdo con los gastos totales del mismo, que excede la materia prima, ya que se tienen en cuenta la mano de obra y la administración. La empresa encuentra así un estado de equilibrio entre los ingresos y los costos, y de esta manera podrá tomar decisiones, que en última instancia es el objetivo primordial de una empresa.²⁸

Costos de producción: En contabilidad, los costos de producción o costos de operación son la serie de gastos que involucra sostener un proyecto, equipo o empresa funcionando. Pueden provenir de distintas áreas, sea la compra de insumos o materia prima, el pago del consumo de energía, el salario de los trabajadores o el mantenimiento de los equipos.

²⁷ GERENCIE.COM. Contabilidad efectividad [Internet]. 2021. [Consultado 29, octubre, 2021]. Disponible en: <https://www.gerencie.com/contabilidad.html#:~:text=financieros%20o%20contables.-,Qu%C3%A9%20es%20la%20contabilidad.,%2C%20ingreso%2C%20costos%20y%20gastos.>

²⁸ CONCEPTO. ¿Por qué es importante la contabilidad de costos? [Internet]. 2021. [Consultado 29, octubre, 2021]. Disponible en: <https://concepto.de/contabilidad-de-costos/>

Por definición son gastos intrínsecos del proceso productivo. Es decir, producir, en principio, cuesta dinero. Es por eso que, una vez terminado el circuito productivo, los costos de producción se restan de los ingresos para determinar las ganancias brutas.

Si estos costos (y los demás generados a lo largo de la cadena productiva) resultan ser muy elevados, ello incide en el precio final del producto y en la rentabilidad de la operación, ya que todo inversor desea recuperar el monto gastado y recibir algún tipo de ganancia posteriormente

Elementos de los costos de producción: Al hablar de costos de producción, estamos refiriéndonos a grandes rasgos a tres variables distintas:

Materia prima directa (MPD). El conjunto de los materiales que serán sometidos a transformación durante el proceso productivo, y que pueden ser identificados o cuantificados plenamente con los productos terminados.

Mano de obra directa (MOD). El conjunto de gastos que involucra contratar trabajadores: salarios, prestaciones, obligaciones contractuales y sindicales, etc., que al final se pueda identificar o cuantificar con los productos terminados.

Gastos indirectos de fabricación (GIF). También llamados cargos indirectos, son aquel conjunto de costos que, aunque intervienen en el proceso productivo, no pueden cuantificarse o identificarse plenamente con la elaboración de partidas contables específicas.²⁹

Producción: La producción es la actividad económica que se encarga de transformar los insumos para convertirlos en productos.

Por lo tanto, la producción es cualquier actividad que aprovecha los recursos y las materias primas para poder elaborar o fabricar bienes y servicios, que serán utilizados para satisfacer una necesidad.

También se podría decir que la producción es una actividad dirigida a la satisfacción de las necesidades humanas, a través del procesamiento de las materias primas,

²⁹ CONCEPTO. Costos de producción [Internet]. 2021. [Consultado 29, octubre, 2021]. Disponible en: <https://concepto.de/costos-de-produccion/>

hasta generar productos o mercancías, que serán intercambiadas dentro del mercado.

Por lo tanto, la definición económica de producción es muy amplia, ya que se pueden incluir como producción cualquier actividad humana donde se está elaborando un satisfactor de una necesidad determinada.³⁰

Sistema de costos por procesos: El sistema de costos por procesos debe ser compatible con el rubro de la empresa. De allí que se entienda la naturaleza de este sistema de costos. Es decir, el sistema de costos por procesos sólo funciona cuando existen etapas bien marcadas en el proceso de producción. Y estas etapas se encuentran divididas en diferentes segmentos. Por ejemplo, para la naturaleza de un sistema de costos por procesos, son ideales.

Para implementar un sistema de costos por procesos, se requiere seguir, de manera general y a manera de ejemplo, las siguientes etapas:

- Actividades iniciales. Identificar unidades de servicios a la producción. Asignar responsabilidades y delimitar funciones de los centros productivos.
- Actividades operacionales. Definir el programa de producción, tales como: el producto a fabricar, cantidades requeridas de productos, tiempo y plazo, etc.
- Actividades durante el período. Llevar control y registro de unidades producidas, informar el porcentaje de avance de las unidades, obtener información relevante sobre la producción.
- Actividad al final del período. Evaluar los costos, obtener conclusiones y recomendar acciones.³¹

³⁰ QUIROA, Myriam. Producción [Internet]. 2021. [Consultado 29, octubre, 2021]. Disponible en: <https://economipedia.com/definiciones/produccion.html>

³¹ GERENCIE.COM. Sistema de costos por procesos [Internet]. 2021. [Consultado 30, octubre, 2021]. Disponible en: <https://www.gerencia.com/sistema-de-costos-por-procesos.html>

3. METODOLOGÍA

3.1 PARADIGMA

Desde el punto de vista de esta investigación, el paradigma es positivista por que afirma que la realidad es absoluta y medible, la relación entre investigador y fenómeno de estudio debe ser controlada, puesto que no debe influir en la realización del estudio.³²

3.2 ENFOQUE

“Los métodos cuantitativos se centran en mediciones objetivas y análisis estadístico, matemático o numérico de los datos recopilados mediante encuestas, cuestionarios y encuestas, o mediante el uso de técnicas informáticas para manipular los datos estadísticos existentes. La investigación cuantitativa se centra en recopilar y generalizar datos numéricos entre grupos o explicar un fenómeno en particular.”³³

3.3 MÉTODO

Según Bisquerra “el método es un procedimiento o conjunto de procedimientos que sirven de instrumento para alcanzar los fines de la investigación”³⁴

El método para esta investigación es inductivo “puede observarse que la inducción es un resultado lógico y metodológico de la aplicación del método comparativo”³⁵ un conjunto de procedimientos que permitirán realizar un análisis y después proponer un sistema de costos por procesos de producción para la panadería Gallety Panificadora que se adecue a sus necesidades.

³² RAMOS, Carlos Alberto. Los paradigmas de la investigación [Internet]. 2021. [Consultado 30, octubre, 2021]. Disponible en:

https://www.unife.edu.pe/publicaciones/revistas/psicologia/2015_1/Carlos_Ramos.pdf

³³ARTEAGA, Gabriel. Características de la investigación cuantitativa [Internet]. 2021. [Consultado 30, octubre, 2021]. Disponible en: <https://www.testsiteforme.com/enfoque-cuantitativo/>

³⁴STUDOCU. Conceptos Método Científico [Internet]. 2021. [Consultado 9, septiembre, 2021]. Disponible en: <https://www.studocu.com/co/document/universidad-del-magdalena/metodologia-de-la-investigacion/conceptos-metodo-cientifico-varios-autores-8-2016/5384503>

³⁵ TIPOS DE INVESTIGACIÓN. Investigación de método inductivo: qué es, características y ejemplos [Internet]. (sf). [Consultado 9, septiembre, 2021]. Disponible en: <https://tiposdeinvestigacion.org/inductivo/>

3.4 TIPO DE INVESTIGACIÓN

Descriptivo, según Tamayo “Este tipo de estudio busca únicamente describir situaciones o acontecimientos; básicamente no está interesado en comprobar explicaciones, ni en probar determinadas hipótesis, ni en hacer predicciones. Con mucha frecuencia las descripciones se hacen por encuestas (estudios por encuestas), aunque éstas también pueden servir para probar hipótesis específicas y poner a prueba explicaciones.”³⁶

3.5 POBLACIÓN Y MUESTRA

3.5.1. Población. La población que se tuvo en cuenta para esta investigación, fueron los empleados de la panadería Gallety Panificadora del Corregimiento de Catambuco, la cual la conforman 15 trabajadores de acuerdo con la información suministrada por la misma, los cuales se distribuyen de la siguiente manera:

Tabla 1. Distribución de la planta de personal

DISTRIBUCIÓN DE EMPLEADOS	
DETALLE	CANTIDAD
PANADEROS	5
EMPACADORAS	5
TRANSPORTADORES	3
GERENTE	1
SECRETARIA	1
TOTAL	15

Fuente. La presente investigación

3.5.2. Muestra. La muestra se realizó mediante una encuesta de 11 preguntas aplicada a los 15 empleados de la Empresa Gallety Panificadora.

³⁶ TAMAYO, Mario. Tipo de investigación [Internet]. 2021. [Consultado 9, septiembre, 2021]. Disponible en: https://trabajodegradoucm.weebly.com/uploads/1/9/0/9/19098589/tipos_de_investigacion.pdf

3.6 TÉCNICAS DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN

Según Miranda y Acosta “Son todos aquellos medios de los cuales procede la información, que satisfacen las necesidades de conocimiento de una situación o problema presentado y, que posteriormente será utilizado para lograr los objetivos esperados.”³⁷

La técnica que se aplicó es una encuesta, con preguntas enfocadas en el manejo de los costos por procesos de producción, se formularon 11 preguntas con única respuesta.

Fuentes primarias: Para conocer la situación de la empresa Gallety Panificadora del corregimiento de Catambuco, se desarrolló con preguntas puntuales de la organización, siendo estas enfocadas en el manejo de los costos, la cual permitió obtener datos que faciliten conocer dicha situación.

Fuentes secundarias: Se obtuvo revisión bibliográfica como páginas de internet, libros, tesis, trabajos de grado y artículos de investigación referenciados sobre objetos de estudio que sirvieron de base para conocer de manera profunda y analítica lo establecido en el proyecto.

3.7 RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN

3.7.1 Aplicación del instrumento de recolección de la información. La encuesta está dividida en 11 preguntas directamente dirigidas al sistema de costos por procesos de producción y tendrán una única respuesta.

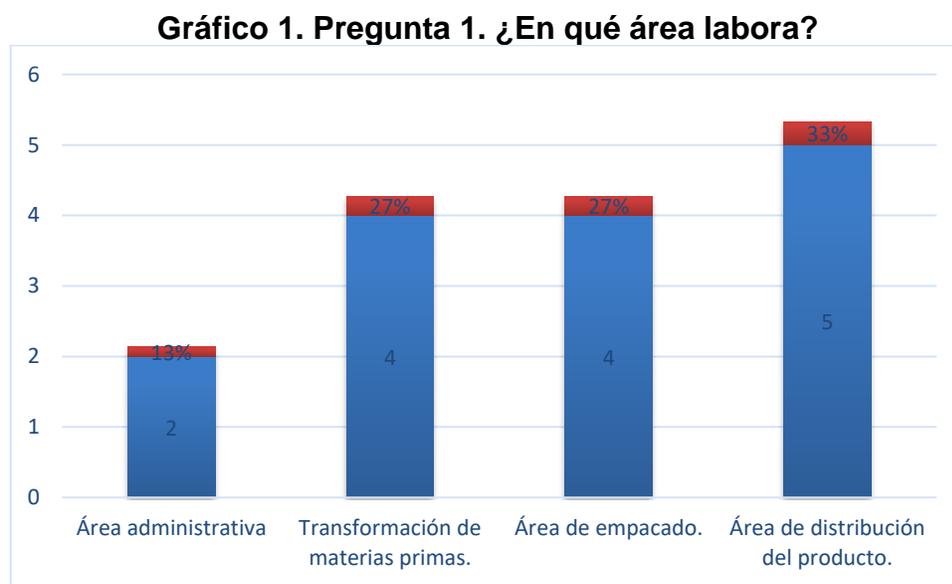
Se aplica la encuesta a los 15 trabajadores de Gallety Panificadora del corregimiento de Catambuco, para generar una certeza razonable en los objetivos planteados en este trabajo de grado.

3.7.2 Tabulación y sistematización de la información. Una vez recopilada la información mediante la aplicación de la encuesta se procedió a la tabulación,

³⁷ MIRANDA SOBERÓN, Ubaldo y ACOSTA, Zully. Fuentes de información para la recolección de información cuantitativa y cualitativa [Internet]. 2021. [Consultado 9, septiembre, 2021]. Disponible en: <https://docs.bvsalud.org/biblioref/2018/06/885032/texto-no-2-fuentes-de-informacion.pdf>

graficación y análisis de los resultados, para de esta manera conocer en qué situación se encuentra la empresa involucrada en este trabajo de grado.

Pregunta 1. ¿En qué área labora? Por laborar se entiende como lo menciona el diccionario de la lengua española “emplearse en algo”³⁸, ahora bien, esta pregunta se ha implementado en la encuesta por la gran importancia que trae para esta investigación identificar en que área labora cada trabajador para de esta manera relacionarlo con los objetivos de este trabajo e identificar posible fortaleza y debilidades empresariales.



Fuente. La presente investigación

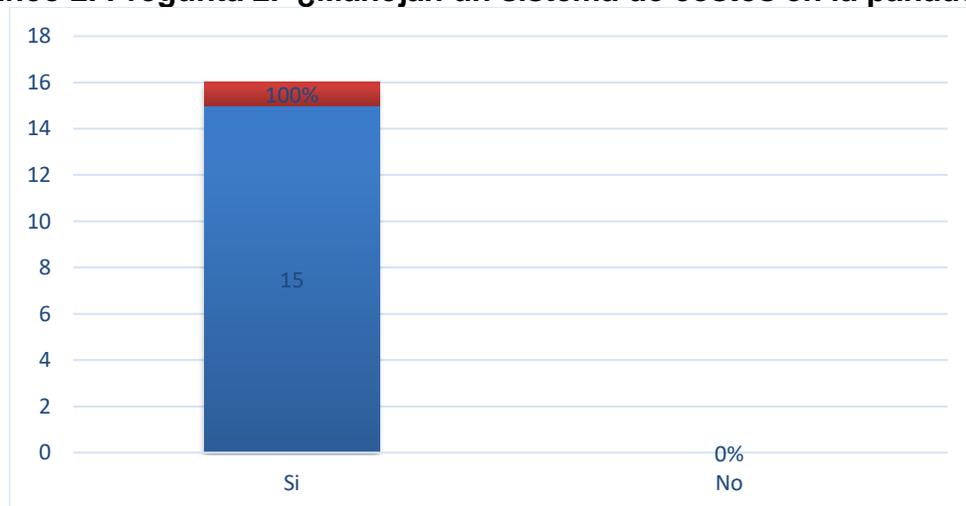
El gráfico representa en que área laboran los 15 trabajadores de la empresa Gallety Panificadora, 5 trabajadores se encuentran en el área de distribución del producto siendo esta área la que mayor trabajadores demanda debido a la importancia que tiene la entrega que se realiza a los diferentes municipios, 4 empleados laboran en área de transformación materias primas, esta área produce una gran variedad de productos y de manera continua, 4 trabajadores se desempeñan en área de empackado, área que requiere una gran especialización técnica dado que exige gran responsabilidad en la calidad y requerimientos del cliente, y 2 trabajadores se desempeñan en el área administrativa, también realizando la logística de la producción para masificar su eficiencia y eficacia.

³⁸ THE FREE DICTIONARY [Internet]. 2021. [Consultado 9, septiembre, 2021]. Disponible en: <https://es.thefreedictionary.com/emplear>

Se puede de esta manera sintetizar que todas las áreas que existen en la empresa son de gran importancia, y la forma en que tiene que armonizar para logra el objetivo empresarial de manera que guarde su calidad y no pierda su eficiencia y eficacia en la logística de producción, empackado y distribución como entre otros, esto proporción que los productos estén listos para la entrega de todos los pedidos realizados para los diferentes municipios, lo cual permite un aumento de ventas como lo dice el siguiente enunciado, “Un buen sistema de distribución permite aumentar las ventas, reducir inventarios, disminuir costos y satisfacer a los clientes. Cuando una empresa nace y cuando se lanza un nuevo producto o una nueva línea, es preciso analizar los canales que nos permitan acercar el producto al cliente”.³⁹

Pregunta 2. ¿Manejan un sistema de costos en la panadería? Según Jesse T. Barfield, Cecily A. Raiborn y Michael R. Kinney, en el libro Contabilidad de costos, tradiciones e innovaciones, el sistema de costos es el conjunto de métodos o procedimientos formales, técnico y administrativos, que implementan las empresas para controlar los costos. Esto, en los distintos procesos de la organización, es decir, en cada área o departamento. Se ha implementado esta pregunta en la encuesta para el desarrollo de los objetivos del trabajo de grado y teniendo en cuenta que está directamente relacionada.

Gráfico 2. Pregunta 2. ¿Manejan un sistema de costos en la panadería?



Fuente. La presente investigación

³⁹ ENVEN. La importancia de tener un buen canal de distribución [Internet]. 2021. [Consultado 9, septiembre, 2021]. Disponible en: https://www.escuelanacionaldeventas.com/url2017/index.php?option=com_content&view=article&id=163:=87&Itemid=437&lang=en#:~:text=Un%20buen%20sistema%20de%20distribuci%C3%B3n,a%20cercar%20el%20producto%20al%20cliente

En la pregunta anterior se encuentra que los 15 trabajadores conocen del sistema de costos que se maneja en la empresa, mas no el manejo de este. De una manera contraria a lo que se puede evidenciar en esta respuesta, e investigando a profundidad se encuentra que se maneja un sistema de costos pero que este se lleva de manera manual sin detallar cada elemento que interviene en el proceso de producción, dando a entender que se pasan por alto los procesos y métodos del coste y esto hace que no sea real lo que se manifiesta en los mismo y totalmente diferente a lo que se pretende al manejar un sistema del coste como se menciona a continuación y lo expresan estos autores.

Moreno, Enith y David quienes dicen que: “se lo realiza con la finalidad de determinar el costo de producción que se obtiene en la panadería, esta información será de vital importancia para mejorar la eficiencia de la actividad económica como son las ventas, compras, costos, gastos, inventarios y otros movimientos que se realicen dentro la empresa”⁴⁰

Se puede interpretar que un sistema de costos es necesario para las empresas porque les permite conocer su parte financiera teniendo en cuenta el marco teórico es allí donde nace la investigación de implementar un sistema de costos por procesos para la panadería Gallety Panificadora.

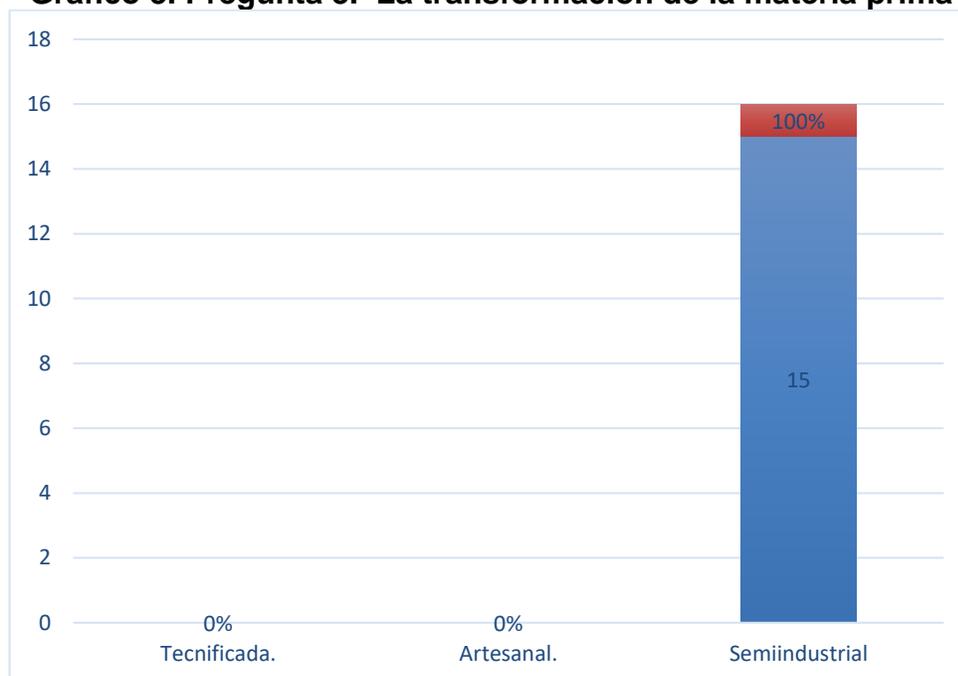
Pregunta 3. La transformación de la materia prima es: Según lo mencionado en el marco teórico, “En la producción semiindustrial la cual trata de empresas que fabrican lotes pequeños o atienden encargos específicos, se ocupa mano de obra y utilización de máquinas semiautomáticas”⁴¹.

Federico J. Caballero Ferrari. Menciona que “materia prima es todo bien que es transformado durante un proceso de producción hasta convertirse en un bien de consumo. Existen algunos bienes materiales que no pueden ser utilizados directamente por los consumidores ya que necesitan ser transformados”, en este trabajo es realmente importante traer a colación que es la materia prima dado que se trabaja directamente con este término y se debe tener en cuenta con claridad a que hace referencia.

⁴⁰ MORENO ALVEAR, Rosario Enith y ACEVEDO RENGEL, Jefferson David. Aplicación de un sistema de costos por procesos en la Panadería Aynara de la ciudad de Loja [Internet]. 2022. [Consultado 16, mayo, 2022]. Disponible en: <https://dspace.unl.edu.ec/jspui/handle/123456789/23224>

⁴¹ INSTITUTO COLOMBIANO DE PANADERÍA Y PASTELERÍA ¿Cómo es el proceso de producción y elaboración de productos de panadería? [Internet]. 2021. [Consultado 4, septiembre, 2021]. Disponible en: <https://icpp.edu.co/2017/04/10/como-es-el-proceso-de-produccion-y-elaboracion-de-productos-de-panaderia/>

Gráfico 3. Pregunta 3. La transformación de la materia prima



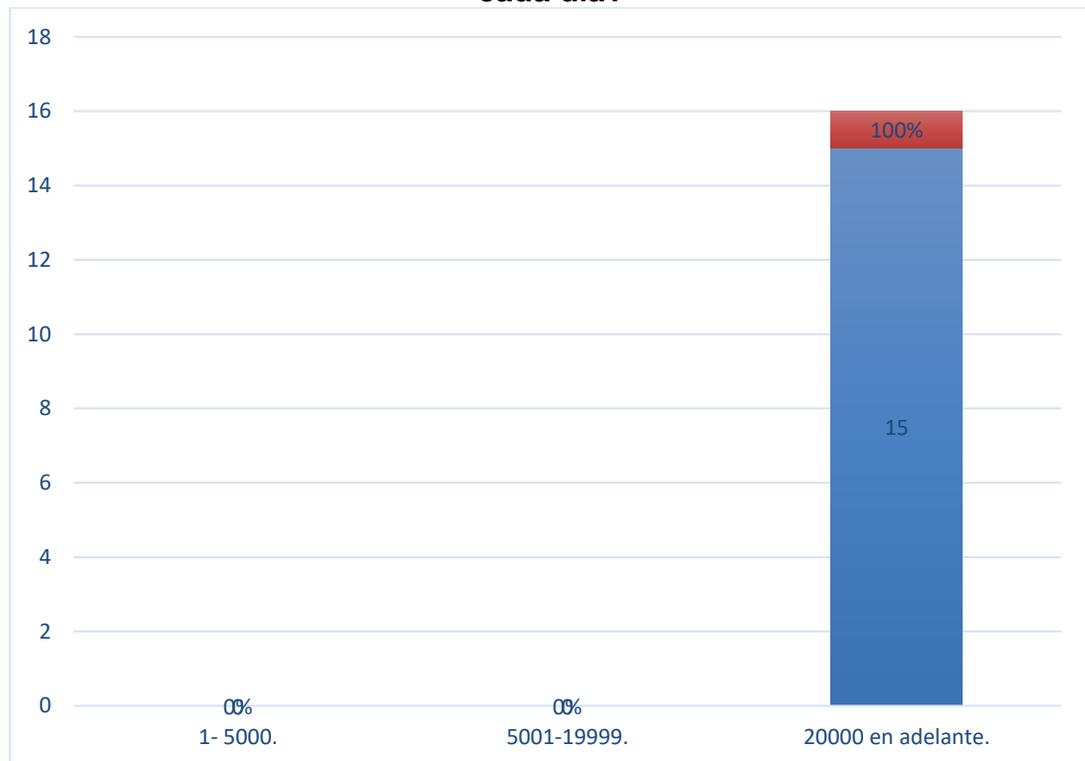
Fuente. La presente investigación

La anterior gráfica indica que los 15 trabajadores conocen y se relación con la transformación de la materia prima y que se hace de manera semiindustrial, esto es de esta manera ya que hay procesos manuales y que transforman lotes pequeños, debido a que no se cuenta con los equipos adecuados para realizar producciones en masa y no hay producción de manera tecnificada, no se cuenta con tecnología avanzada para los procesos y tampoco se cuenta con los recursos necesarios para realizar un cambio a la tecnificación de los procesos.

Pregunta 4 ¿Qué cantidad de pan producen aproximadamente cada día?

Según Tawifk y Chauvel producción la adición de un valor a un producto por efecto de una transformación, es extraer o modificar los viene scon el objeto de volverlos aptos para satisfacer ciertas necesidades. La importancia de esta pregunta en la encuesta es tener presente cual es la producción para de esta manera estimar sus ingresos, establecer costos y ver su margen de ganancia y determinar si el negocio es rentable.

Gráfico 4. Pregunta 4 ¿Qué cantidad de pan producen aproximadamente cada día?



Fuente. La presente investigación

En la gráfica se expresa que los 15 trabajadores, conocen la producción diaria en la empresa, además manifiestan hacia donde se dirige el producido diario manifestando que se distribuyen a diferentes municipios dependiendo el pedido que les ejecuten de manera diaria.

Por lo tanto, “la producción es cualquier actividad que aprovecha los recursos y las materias primas, para poder elaborar o fabricar bienes y servicios, que serán utilizados para satisfacer una necesidad.”⁴²

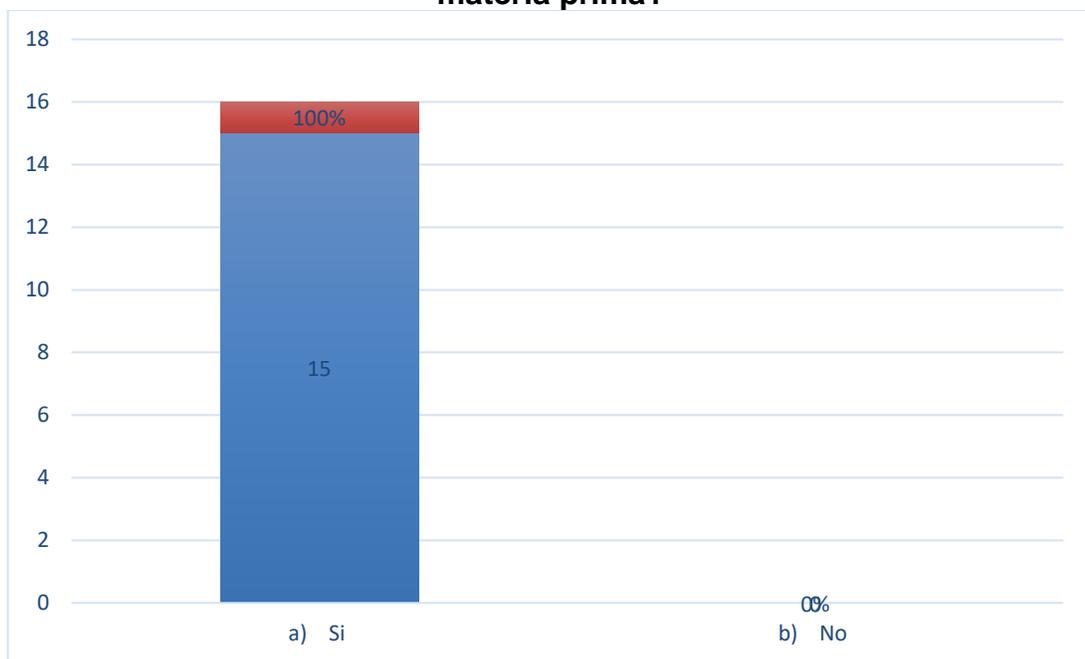
Pregunta 5. ¿Cuentan con un lugar de almacenamiento para la materia prima?

Almacenar es el proceso o acción de guardar o archivar algo, definición técnica de la economía de empresas, ahora en el caso de almacenar materias perecedoras en este caso directamente el producto que es el pan se convierte en algo más complejo y de industriosisdad del almacenista como también del lugar donde se

⁴² QUIROA, Myriam. Producción [Internet]. 2021. [Consultado 4, septiembre, 2021]. Disponible en: <https://economipedia.com/definiciones/produccion.html>

almacena ya que debe cumplir con una cierta normatividad, es importante esta pregunta ya que guarda gran relación con un sistema de costos, reflejándose el lugar donde se puede tener un inventario que interviene directamente con este sistema.

Gráfico 5. Pregunta 5. ¿Cuentan con un lugar de almacenamiento para la materia prima?



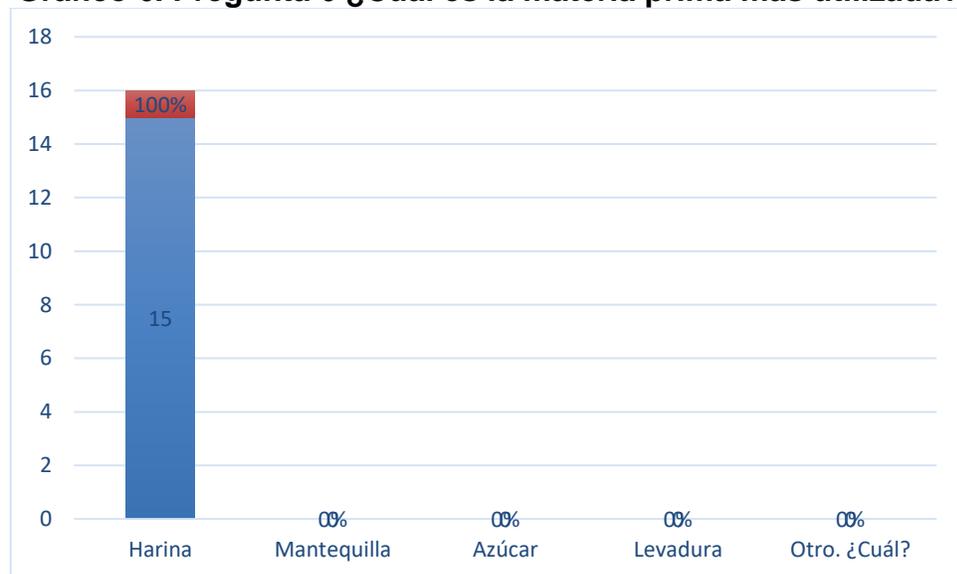
Fuente. La presente investigación

A partir de la gráfica 15 empleados exponen que, si cuentan con un lugar donde se almacén la materia prima y se realiza en la bodega de esta panadería, que cuenta con el espacio suficiente, así se evita problemas de pérdida y contaminación de la misma materia prima. “Realizar un adecuado almacenamiento de las materias primas y productos es muy importante para evitar contaminaciones. Un almacenamiento adecuado facilita también la gestión de las caducidades, así como mantener el grado de frescura, las características organolépticas de los productos.”⁴³, y es prioridad dar el adecuado manejo a la hora de su almacenamiento para mayor seguridad.

⁴³ AIZEA SEGURIDAD ALIMENTARIA. (16 de 02 de 2022). ¿Porque es importante el correcto almacenamiento de alimentos en un APPCC? [Internet]. 2022. [Consultado 16, febrero, 2022]. Disponible en: <https://aizea.es/por-que-es-importante-el-correcto-almacenamiento-de-alimentos-en-un-appcc/#:~:text=Realizar%20un%20adecuado%20almacenamiento%20de%20las%20materias%20primas%20y%20productos,caracter%C3%ADsticas%20organol%C3%A9pticas%20de%20los%20pr oductos.>

Pregunta 6 ¿Cuál es la materia prima más utilizada? Tener en cuenta cual en la materia prima primordial para el proceso que se realiza en la empresa es fundamental para la producción, esto da fundamento para la relevancia de esta pregunta, así de esta manera “materia prima es todo bien que es transformado durante un proceso de producción hasta convertirse en un bien de consumo. Existen algunos bienes materiales que no pueden ser utilizados directamente por los consumidores ya que necesitan ser transformados”, en este trabajo es realmente importante traer a colación que es la materia prima dado que se trabaja directamente con este término y se debe tener en cuenta con claridad a que hace referencia, como lo menciona Federico J. Caballero Ferrari.

Gráfico 6. Pregunta 6 ¿Cuál es la materia prima más utilizada?



Fuente. La presente investigación

La harina, el total de los trabajadores manifestaron que esta es la materia prima más utilizada sin quitar la importancia en este proceso de producción a las demás materias como son, la mantequilla, el azúcar, la levadura entre otros dado que son complementación para la elaboración y terminación del producto.

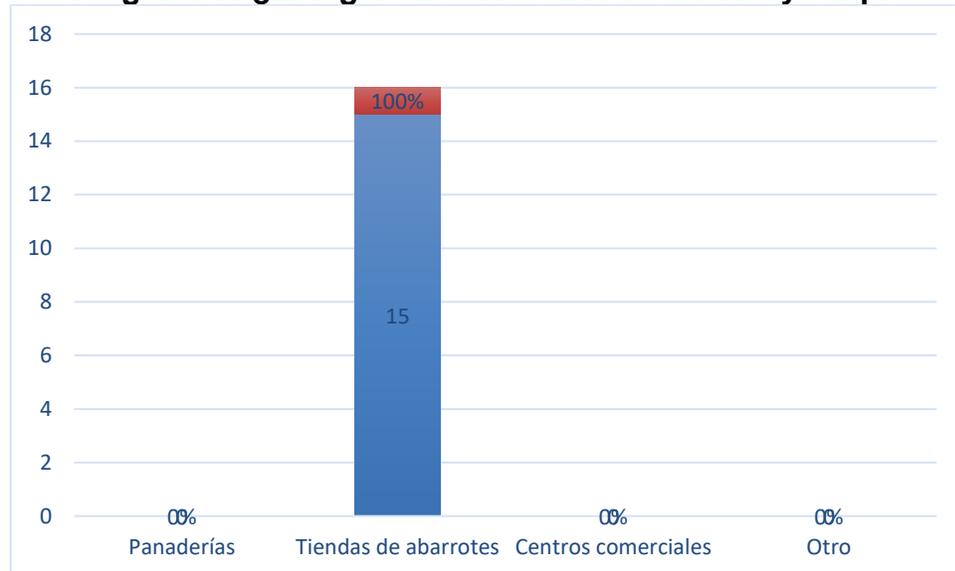
La harina tiene importancia, ya que es la materia prima que lleva a un término final del producto “Materia prima directa (MPD). El conjunto de los materiales que serán sometidos a transformación durante el proceso productivo, que pueden ser

identificados o cuantificados plenamente con los productos terminados”.⁴⁴ No obstante, esta no es la única materia prima que se emplea, ya que está acompañada de diferentes complementos para así lograr su producto terminado, como en este caso es el pan.

Pregunta 7. ¿El lugar en donde más se distribuye el producto es? Saber cuál es el mayor cliente de la empresa es realmente importante para poder darle un seguimiento y tener en cuenta al mismo para la expansión de la empresa, esta pregunta en la encuesta es muy importante debido a su potencial que tiene para la expansión empresarial.

Las tiendas de barrio son los lugares, donde el consumidor final tiene más accesibilidad para consumir el producto como lo referencia el siguiente enunciado, “Lo cierto es que las tiendas de barrio son las reinas en la distribución de pan industrial, pues 58% del producto se comercializa mediante este canal, mientras que 29% se vende en cadenas y 13% en independientes”.⁴⁵

Gráfico 7. Pregunta 7. ¿El lugar en donde más se distribuye el producto es?



Fuente. La presente investigación

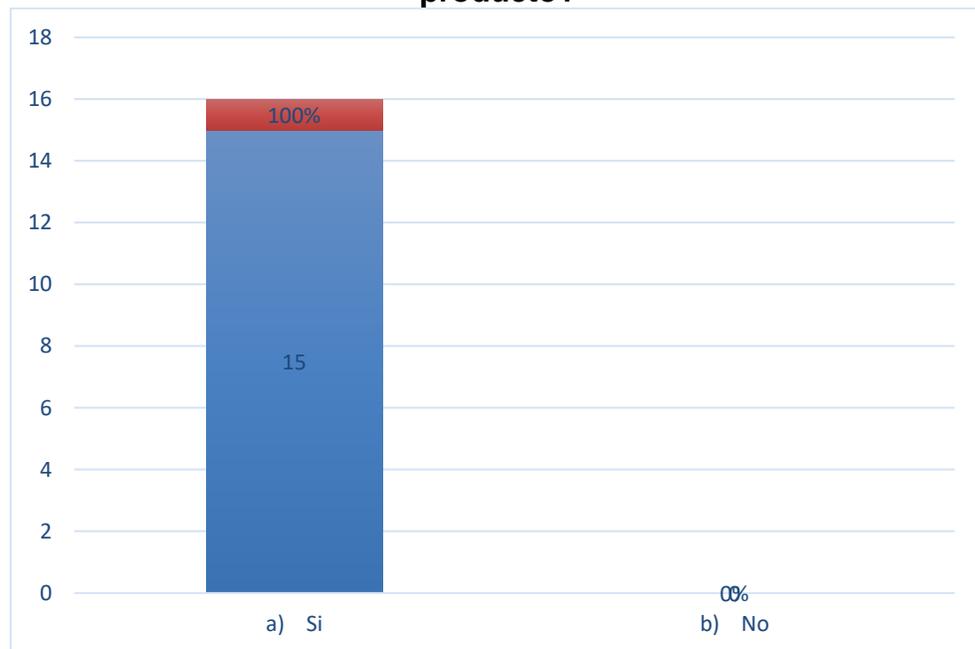
⁴⁴ EDITORIAL ETECE. Costos de producción. [Internet]. 2021. [Consultado 4, septiembre, 2021]. Disponible en: <https://concepto.de/costos-de-produccion/>

⁴⁵ LR LA REPUBLICA. Las tiendas de barrio venden más de la mitad del pan que consumen los colombianos [Internet]. 2022. [Consultado 16, febrero, 2022]. Disponible en: <https://www.larepublica.co/empresas/las-tiendas-de-barrio-venden-58-del-pan-que-consumen-los-colombianos-2525598>

En la gráfica anterior se puede evidenciar que el mayor distribuidor son las tiendas de abarrotes con un 100%, el cual representa a 15 empleados dado que se otorga un porcentaje de ganancia en sus ventas, dando a entender que estos son los lugares de mayor clientela, un 0% el cual representa a 0 empleados, pertenece a centros comerciales dado que estos manejan distribuidores más conocidos a nivel departamental.

Pregunta 8. ¿Se cuenta con transporte para la distribución del producto? Un sistema de transporte incluye uno o más dispositivos mecánicos utilizados para transportar mercancías de un lugar a otro. Estos sistemas desempeñan un papel clave en muchos tipos de procesos industriales y de fabricación, donde pueden ser utilizados durante la producción o el almacenamiento de los productos. Como se menciona anteriormente esto da la relevancia a esta pregunta para el desarrollo del presente trabajo.

Gráfico 8. Pregunta 8. ¿Se cuenta con transporte para la distribución del producto?



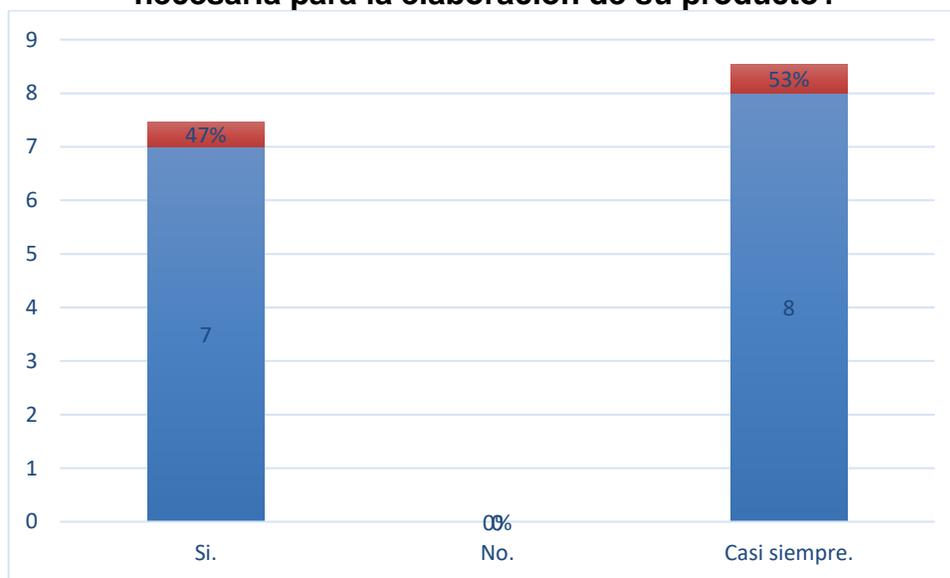
Fuente. La presente investigación

La empresa cuenta con un sistema de transporte propio como lo indica la gráfica anterior y sus 15 trabajadores que dan avala a la misma, para la entrega de todos sus pedidos y contratos de producto final, ya elaborados a los diferentes municipios “la distribución física depende que el producto llegue a tiempo y en buenas

condiciones a su destino, garantizando así la satisfacción del cliente y la buena reputación de la marca”⁴⁶. La importancia de contar con un transporte propio es entregar de manera cumplida, en buen estado el producto para así poder satisfacer la necesidad de todos los clientes.

Pregunta 9. ¿Cree que la empresa cuenta con la maquinaria necesaria para la elaboración de su producto? A nivel contable la maquinaria se considera como el conjunto de bienes tangible que se dedican a la producción, a una actividad o utilidad en concreto, saber si se cuenta o no con maquinaria que facilite y agilice el proceso productivo, brinda a la empresa una reducción en sus costos y un incremento en sus ingresos, con el uso adecuado de la misma, esto de igual manera responde a la importancia de la pregunta.

Gráfico 9. Pregunta 9. ¿Cree que la empresa cuenta con la maquinaria necesaria para la elaboración de su producto?



Fuente. La presente investigación

En la gráfica anterior 8 trabajadores optaron por la selección de que, casi siempre se cuenta con la maquinaria necesaria para la elaboración de su producto, se cuenta con alguna maquinaria óptima para la elaboración del producto final, pero también se puede tecnificar cada vez más como lo dice Carlos “querer ofrecer mejores

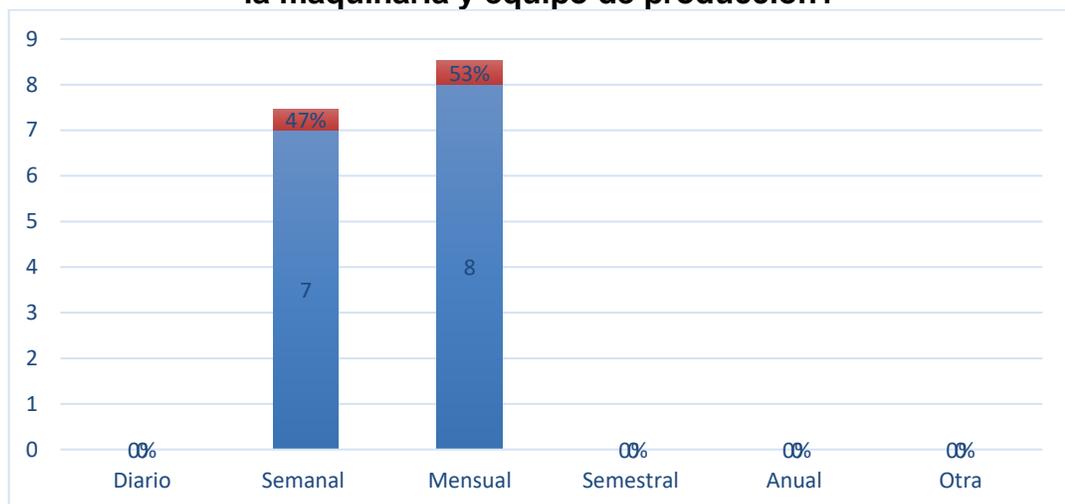
⁴⁶ BEEATRAK. Distribución física: funciones, objetivos, importancia, tipos y ejemplos [Internet]. 2021. [Consultado 16, febrero, 2022]. Disponible en: <https://www.beetrack.com/es/blog/distribucion-fisica-funciones-objetivos-importancia>

productos es fundamental contar no solo con los mejores profesionales, también es importante tener buena maquinaria”⁴⁷

7 empleados, manifiestan que sí cuenta con la maquinaria necesaria para la elaboración del producto, pero se requiere mejoras para así aumentar la producción y generar la satisfacción de cada cliente.

Pregunta 10. ¿Con qué frecuencia se realiza el mantenimiento de la maquinaria y equipo de producción? Se hace referencia a mantener en estado de operación la maquinaria que se utiliza en el proceso de producción, y así de esta manera se encuentren en producción generando ingresos y no caso contrario un gasto o pérdida, saber si se hace o no mantenimiento adecuado y pertinente a la maquinaria es de suprema importancia debido a que esto influye de manera indirectamente al costo de producción y se ve reflejado en el costo del producto incrementando o reduciendo el mismo.

Gráfico 10. Pregunta 10. ¿Con qué frecuencia se realiza el mantenimiento de la maquinaria y equipo de producción?



Fuente. La presente investigación

De acuerdo con la gráfica anterior el mantenimiento de la maquinaria y equipo de producción se realiza cada mes como lo avalan 8 trabajadores, requiriendo una subcontratación a alguien certificado para hacer este tipo de mantenimiento a cierta

⁴⁷ CARLOS, Juan. La importancia de una buena maquinaria de panadería [Internet]. 2021. [Consultado 16, febrero, 2022]. Disponible en <https://www.app2business.com/la-importancia-de-una-buena-maquinaria-de-panaderia/>

maquinaria, lo cual aumenta la vida útil de equipos, dando mayor seguridad en su funcionamiento y mejorando así la calidad del producto⁴⁸.

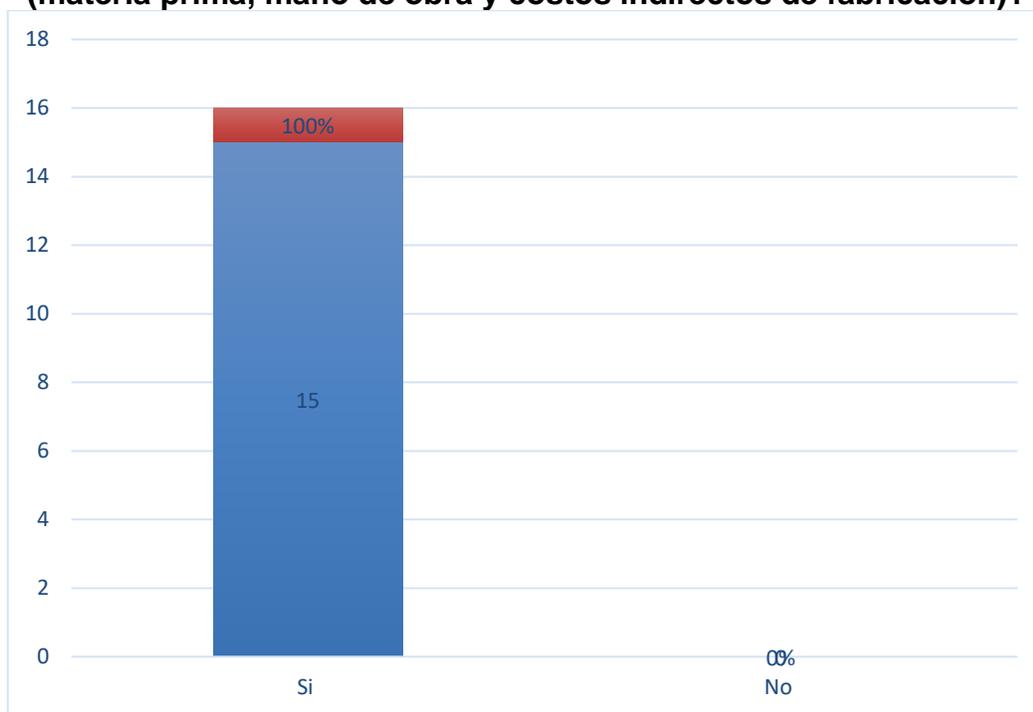
7 trabajadores con la opción de selección semanal para el mantenimiento, dado que la maquinaria interna tiene un uso diario, lo cual requiere estar revisando con constancia.

Pregunta 11. ¿Considera usted que hace falta un mayor y mejor control contable sobre los elementos que conforman el proceso productivo (materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación)? Como lo menciona Wladimir Chacón, la importancia de tener un buen sistema de control interno en las organizaciones, se ha incrementado en los últimos años, esto debido a lo práctico que resulta al medir la eficiencia y la productividad al momento de implantarlos; en especial si se centra en las actividades básicas que ellas realizan, pues de ello dependen para mantenerse en el mercado.

Un sistema de control contable es fundamental para mejorar la eficiencia de las actividades económicas como ventas, compras, costos, gastos, inventarios y demás movimientos que se realizan dentro de la empresa, esto ayudará a los propietarios a obtener buenos resultados, optimizar su producción y obtendrá más beneficios. rentabilidad, para lograr una mejor administración

⁴⁸ HERRERA MURALLES, Martín. Manual de mantenimiento preventivo para equipos de panificadora buena vista [Internet]. 2021. [Consultado 25, octubre, 2021]. Disponible en: <http://www.repositorio.usac.edu.gt/5165/1/MARTIN%20MANUEL%20HERRERA%20MURALLES.pdf>

Gráfico 11. Pregunta 11. ¿Considera usted que hace falta un mayor y mejor control contable sobre los elementos que conforman el proceso productivo (materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación)?



Fuente. La presente investigación

De acuerdo con las respuestas anteriores 15 empleados, consideran que hace falta un mayor y mejor control contable, teniendo en cuenta que este se lleva de manera global conocido como costo manual sin detallar cada elemento que interviene del proceso de producción.

Desarrollar un sistema de costos es “establecer información confiable, de alta calidad y a su vez maximizar el uso de recursos de la empresa, para así minimizar los costos de manera adecuada”⁴⁹ por ende en la panadería Gallety panificadora, se propone implementar un sistema de costos por procesos los cuales son “El sistema de costos por procesos es aquel mediante, el cual los costos de producción se cargan a los procesos, a los sistemas acumulados de los costos de producción, por departamento o por centro de costo”⁵⁰

⁴⁹ NATES VERA, Jhilmir Bladimir. Importancia de la implementación de un sistema de costos en la producción de relleno de Kiwi [Internet]. 2022. [Consultado 22, febrero, 2022]. Disponible en: <https://repository.usc.edu.co/bitstream/handle/20.500.12421/5264/IMPORTANCIA%20DE%20LA%20IMPLEMENTACI%C3%93N.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

⁵⁰ GERENCIE.COM. Sistema de costos por procesos [Internet]. 2021. [Consultado 4, septiembre, 2021]. Disponible en: https://www.gerencie.com/sistema-de-costos-por-procesos.html#Naturaleza_de_un_sistema_de_costos_por_procesos

3.7.3 Interpretación de resultados. La encuesta es una herramienta utilizada en el ámbito empresarial que permite conocer más a fondo el estado de las empresas y elaborar un plan de intervención cuando se encuentran problemas.⁵¹

Gracias a su efectividad en el mundo de los negocios, esta técnica ha sido trasladada al ámbito personal, con el objetivo de ayudar a las empresas a comprender mejor su realidad, además de ayudar a elaborar estrategias para poder lograr sus objetivos empresariales.

Con la recolección de información, de la encuesta aplicada a 15 personas las cuales trabajan en las diferentes áreas de la entidad, está compuesta por 11 preguntas de selección de única respuesta, se aplicó con el fin de analizar cómo está conformada la entidad y como llevan el proceso de los costos de producción, en las cuales las preguntas más relevantes para cumplir con el objetivo específico son, en la implementación de un sistema de costos, la empresa cuenta con un sistema de costos no adecuado para suplir sus necesidades de producción, que le permitan calcular unos datos reales de los costos que realmente se generan en el proceso de producción y comercialización.

Se encontró que para el área de producción de la materia prima es donde cuentan con un mayor personal de trabajo, siendo la transformación de la materia prima de esta panadería de manera semiindustrial y manteniendo un promedio alto de producción diaria satisfaciendo las necesidades de los clientes, en donde la mayor demanda está concentrada en las tiendas de abarrotes y en los municipios cercanos a la ciudad de Pasto, por este motivo la entidad cuenta con su transporte privado para realizar de manera más efectiva la comercialización del producto final, ayudándole así a abrir cada vez nuevos mercados.

Consideran que hace falta un mayor y mejor control contable, teniendo en cuenta que este se lleva de manera global conocido como costo manual, sin detallar cada elemento que interviene del proceso de producción; Por lo cual, el sistema de costos por procesos es un sistema fundamental para mejorar la eficiencia de las actividades económicas como ventas, compras, costos, gastos, inventarios y demás.

Como se representa en la siguiente Matriz DOFA:

⁵¹ MONTAGUD RUBIO, Nahum. Matriz DOFA personal: qué es, partes, y cómo se hace [Internet]. 2019. [Consultado 25, abril, 2022]. Disponible en: <https://psicologiyamente.com/psicologia/matriz-dofa-personal>

Tabla 2. Matriz DOFA

	OPORTUNIDADES O.1 Sistema de costos por procesos de producción. O.2 Buscar nuevos clientes.	AMENAZA A.1 Sobre costo de producción. A.2 El no crecimiento económico.
DEBILIDADES D.1 No manejan un sistema de costos específico para la producción. D.2 No ha expandido su mercado a otros departamentos.	D.1- O.1 Implementar un sistema de costos por producción de acuerdo con las necesidades de la empresa. D.2- O.2 La búsqueda de nuevos clientes implicaría la expansión del mercado en otras ciudades y departamentos.	A.1- D.1 El no tener un adecuado manejo de los costos ocasiona un elevado precio de venta para el producto terminado. A.2- D.2 El no buscar nuevos mercados le genera menos ingresos económicos.
FORTALEZAS F.1 Cuenta con un lugar apropiado de almacenamiento. F.2 Cuenta con una producción semiindustrial.	F.1- O.2 Se cuenta con un espacio lo cual le permite almacenar más mercancía para su respectiva distribución. F.2- O.1 Esto reduce el costo de producción en cada proceso de elaboración de la materia para realizar el producto final.	A.1- F.1 No habría un sobre costo de producción dado que se cuenta con un lugar apropiado para el almacenamiento de las materias y productos. A.1- F.2 Con una producción semiindustrial le permite producir más cantidades para disposición del mercado.

Fuente. La presente investigación

Con base a la información recolectada en la encuesta se aplica la matriz DOFA la cual permitió conocer las fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas de la panadería generando la siguiente información:

Se propone como estrategias DO, implementar un sistema de costos por producción de acuerdo con las necesidades de la empresa. Dado que la empresa no tiene claro sus procesos y procedimientos en el cual se debe reforzar, para desarrollar un mejor trabajo, pero igual mente tener un control que brinde seguridad en los procesos y procedimientos que se manejen, como La búsqueda de nuevos clientes implicaría la expansión del mercado en otras ciudades y departamentos, para de esta manera encontrar un crecimiento económico que haga a la empresa competitiva dentro del mercado y se pueda generar la expansión de esta.

Se propone como estrategia DA, mejorar el manejo de los costos para bajar el precio de venta y así ser competitivos dentro del mercado, ya que al usar adecuadamente los costos nos ayuda a identificar en que parte del proceso se está generando un mayor gasto innecesario en la producción, de igual manera buscar nuevos

mercados para aumentar el ingreso y poder diversificar los productos y aumentar clientela de la mano con los ingresos.

Como estrategias FO, al contar con gran espacio permite que se aumente el inventario a si mismo la materia prima para incrementar la producción y satisfacer la demanda del producto que garantice el cumplimiento con los pedidos y satisfacción de la clientela, y al contar con un proceso semiindustrial se reduce el costo de producción en cada proceso de elaboración del producto.

Por último, como estrategias FA, al no existir un sobre costo de producción se cuenta con un lugar apropiado para el almacenamiento de materia prima e inventario. Y al producir semiindustrial mente se aumenta el inventario para una mayor comercialización y crecimiento empresarial, aumentando la variedad de productos para su comercialización variedad para los clientes garantizando una fidelización de los mimos y el aumento en los ingresos, en fin, de reinversión y expansión empresarial.

Además de la matriz DOFA los investigadores aplicaron la matriz MEFI el cual evalúa los factores internos:

Tabla 3. Matriz MEFI

PROPUESTA DE UN SISTEMA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN PARA LA PANADERÍA "GALLETY PANIFICADORA"			
FORTALEZAS	PONDERACIÓN	CALIFICACIÓN	PROMEDIO
1. Cuenta con un lugar apropiado de almacenamiento.	0.25	1	0.25
2. Cuenta con una producción semiindustrial.	0.17	1	0.17
TOTAL, PROMEDIO DE FORTALEZAS 0.42			
DEBILIDADES			
1. No manejan un sistema de costos específico para la producción.	0.30	3	0.60
2. No ha expandido su mercado a otros departamentos.	0.28	3	0.57
TOTAL, PROMEDIO DE DEBILIDADES 1.74			
Total	1		2.16

Fuente. La presente investigación

Teniendo en cuenta que, para lograr el cumplimiento de los objetivos empresariales se realiza la aplicación del proceso administrativo que conlleven a la aplicación correcta de las fases de la administración entre estas la planeación, organización,

dirección y control, de esta manera hacemos uso de procedimientos de análisis internos, que nos permitan conocer el desarrollo de las actividades empresariales, la investigación efectuada en la Panadería GALLETY PANIFICADORA tiene como objetivo la identificación de las debilidades organizacionales a si de esta manera se efectúa la aplicación de la herramienta de gestión MEFI (Matriz de Evaluación de Factores Internos), la metodología que se aplica en esta investigación es descriptivo que consiste en llegar a conocer las situaciones y actitudes predominantes a través de la descripción exacta de las actividades, objetos, procesos y personas, además de un enfoque cualitativo, se utiliza el método inductivo para establecer conclusiones obtenidas por medio de la encuesta como técnica y la matriz MEFI, las cuales nos aportan los siguientes resultados: En la panadería GALLETY PANIFICADORA se obtiene un resultado en la matriz MEFI con un promedio en las fortalezas del 0.42 menor que el promedio de las debilidades las cuales tienen un promedio de 1.74 con lo cual se puede concluir que se tiene un número mayor de debilidades, indicando que la empresa es débil y que efectivamente se debe realizar una reestructuración en el proceso de costos.

Además de la matriz MEFI los investigadores aplicaron la matriz MEFE el cual evalúa los factores externos:

Tabla 4. Matriz MEFE

PROPUESTA DE UN SISTEMA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN PARA LA PANADERÍA "GALLETY PANIFICADORA"			
AMENAZAS	PONDERACIÓN	CALIFICACIÓN	PROMEDIO
1. Sobrecosto en producción.	0.28	1	0.28
2. No crecimiento económico.	0.25	2	0.5
TOTAL, PROMEDIO DE AMENAZAS 0.78			
OPORTUNIDADES			
1. Sistema de costo por procesos de producción.	0.27	3	0.81
2. Buscar nuevos clientes.	0.2	4	0.8
TOTAL, PROMEDIO DE OPORTUNIDADES 1.61			
Total	1		2.4

Fuente. La presente investigación

La matriz de Evaluación de los Factores Externos se usa como instrumento para dar un diagnóstico ponderado que permite hacer un estudio de campo externo, que dará como posible resultado que aspectos pueden afectar o influir en la expansión y crecimiento de la empresa Panadería GALLETY PANIFICADORA, dado que en esta matriz se puede resumir y evaluar información que permita la toma de decisiones empresariales, además que facilita la formulación de estrategias que permiten aprovechar las oportunidad y disminuir la amenazas que son consideras como factores externos.

Como finalidad de este análisis se tiene la creación de una lista de oportunidades reales a las cuales la empresa puede aprovechar para su crecimiento generando las estrategias para tomar decisiones que impacten en el negocio directamente. En la Panadería GALLETY PANIFICADORA el promedio de amenazas arroja un 0.78 y el promedio de oportunidades un 1.61 el cual da un total del 2.4 lo que quiere decir que las amenazas son mayores a las oportunidades con las cuales cuenta la empresa y así se concluye que se debe hacer un trabajo para su crecimiento.

4. ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS

4.1 IDENTIFICACIÓN DE LOS PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS DE PRODUCCIÓN DENTRO DE LA PANADERIA GALLETY PANIFICADORA

4.1.1 Descripción de procesos de producción. En la panadería GALLETY panificadora, se produce pan, galletería y pastelería realizándose con los siguientes procesos:

4.1.1.1 Producción de pan

Mezcla de la materia prima: En este proceso interviene el uso de la mojadora y en algunos casos el rodillo, la cual realiza la función de mezclado de la materia prima, con las medidas ya establecidas por el jefe de producción, el tiempo programado es de 20 minutos. Al realizar el mezclado se tiene una masa uniforme y consistente, de la cual depende la calidad, textura, sabor, tamaño y color, cumpliendo con los estándares de calidad.

Figura 1. Mezcla de la materia prima



Fuente. La presente investigación

Reposo de la masa: Es un proceso de un tiempo mínimo, en donde la masa reposa, ayudando a dar un crecimiento rápido y un buen sabor del pan.

Figura 2. Reposo de la masa



Fuente. La presente investigación

Peso y corte de la masa: Es un proceso en donde un operario divide la masa en la cantidad adecuada, de acuerdo con el pan que se quiera producir, para su respectivo corte se desarrolla con el uso de una máquina, la cual está diseñada para proporcionar la cantidad dada en el paso anterior, dividiendo todos los cortes de manera uniforme.

Figura 3. Peso y corte de la masa



Fuente. La presente investigación

Moldeado: Este proceso se realiza para identificar los diferentes tipos de pan a producir como lo son: tostadas, rosquillas, cucas, bonetes, lenguas, palitroques, palanquetas, pan sal, pan dulce y tortas, todos ellos en diferentes tamaños.

Figura 4. Moldeado



Fuente. La presente investigación

La fermentación: En este proceso la masa reposa por 20 minutos, en donde tiene un crecimiento por la levadura utilizada; La panadería cuenta con un lugar adecuado para el desarrollo de este procedimiento.

Figura 5. La fermentación



Fuente. La presente investigación

El horneado: Es un proceso donde se utiliza un horno con diferentes temperaturas, en donde se ingresa el pan en bandejas metálicas, con un tiempo determinado para su horneado, ya que en este procedimiento se genera un color, tamaño y textura para una buena presentación del producto final.

Figura 6. El horneado



Fuente. La presente investigación

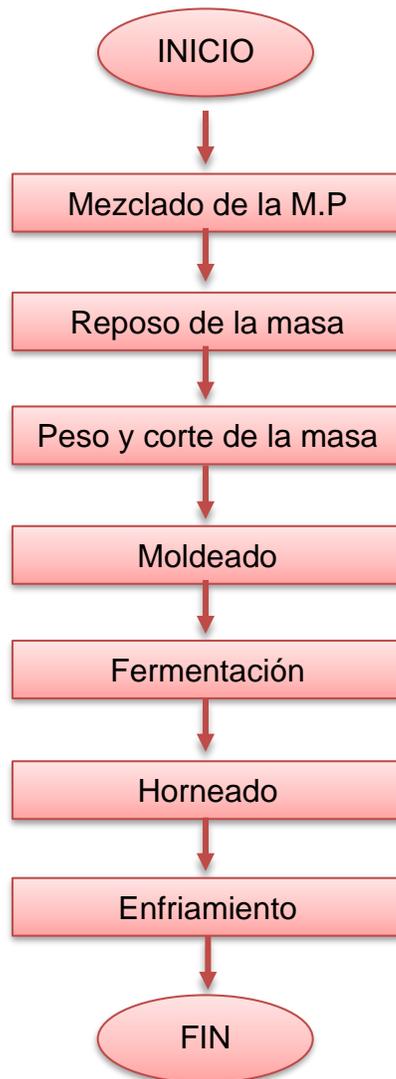
El enfriamiento: Este proceso se realiza con el fin, que el producto final este a una temperatura ambiente, donde se continua con el paso de empacado para la cantidad adecuada que lo requieran los consumidores.

Figura 7. El enfriamiento



Fuente. La presente investigación

Figura 8. Flujograma producción de pan



Fuente. La presente investigación

4.1.1.2 Producción de galletería-mantecada

Mezcla de ingredientes: Este proceso se realiza a través de la mojadora por 5 minutos.

Figura 9. Mezcla de ingredientes



Fuente. La presente investigación

Pesaje y molde en la galletera: Incorporación de la masa en la maquina galletera quien distribuye su respectivo peso y genera el molde.

Figura 10. Pesaje y molde en la galletera



Fuente. La presente investigación

Horneado: Se ingresa los carros con las mantecadas al horno a una temperatura de 230° por 7 minutos.

Figura 11. Horneado



Fuente. La presente investigación

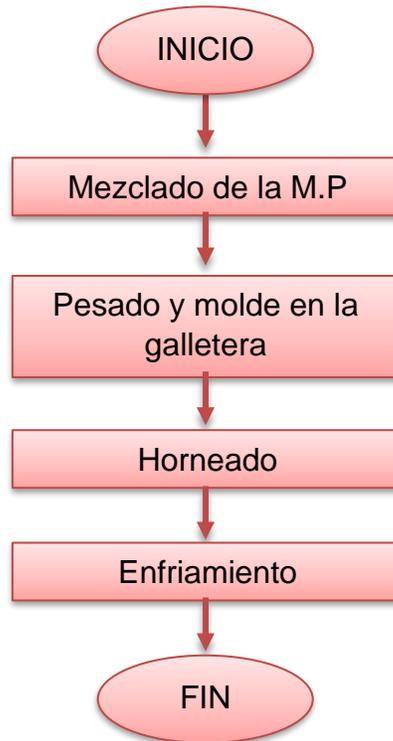
Enfriamiento del producto: Se lo deja en los carros durante un tiempo de 30 minutos.

Figura 12. Enfriamiento del producto



Fuente. La presente investigación

Figura 13. Flujograma producción de galleteria-mantecada



Fuente. La presente investigación

4.1.1.3 Producción torta decorada:

Cremada: En este proceso interviene el uso de la maquina batidora por un tiempo determinado de 20 minutos.

Figura 14. Cremada



Fuente. La presente investigación

Mezclada de la masa: En este proceso se termina de adicionar los ingredientes como son los huevos, harina y agua por un tiempo de 20 minutos lo realiza la batidora.

Figura 15. Mezclada de la masa



Fuente. La presente investigación

Division, peso y moldeado de la masa: Se divide la masa de manera manual, se pone en el molde de aluminio y se pesa.

Figura 16. Division, peso y moldeado de la masa



Fuente. La presente investigación

Horneado: Se deposita los moldes en cada una de las latas que ingresan al horno el cual estara a una temperatura de 100° por 30 minutos y 170° una hora.

Figura 17. Horneado



Fuente. La presente investigación

Enfriamiento del producto: Se determina por un tiempo de un día

Figura 18. Enfriamiento del producto



Fuente. La presente investigación

Preparación de la crema: Mezclan los ingredientes hasta el punto de tomar forma de crema por 30 minutos.

Figura 19. Preparación de la crema



Fuente. La presente investigación

Peinado de tortas: Se toma la crema con una espátula para darle un fondo uniforme a la torta.

Figura 20. Peinado de tortas



Fuente. La presente investigación

Corte en tajada: Para el corte se emplea un molde con determinadas dimensiones para cada tajada de manera manual.

Figura 21. Corte en tajada



Fuente. La presente investigación

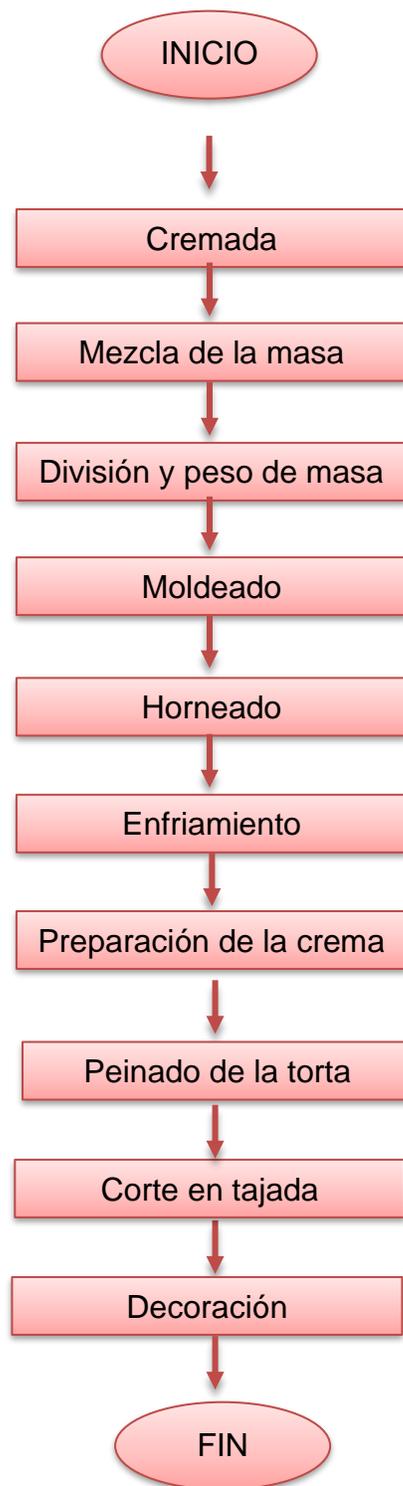
Decoración: Se utiliza diferentes colores de crema para los detalles finales, decorativos en la torta.

Figura 22. Decoración



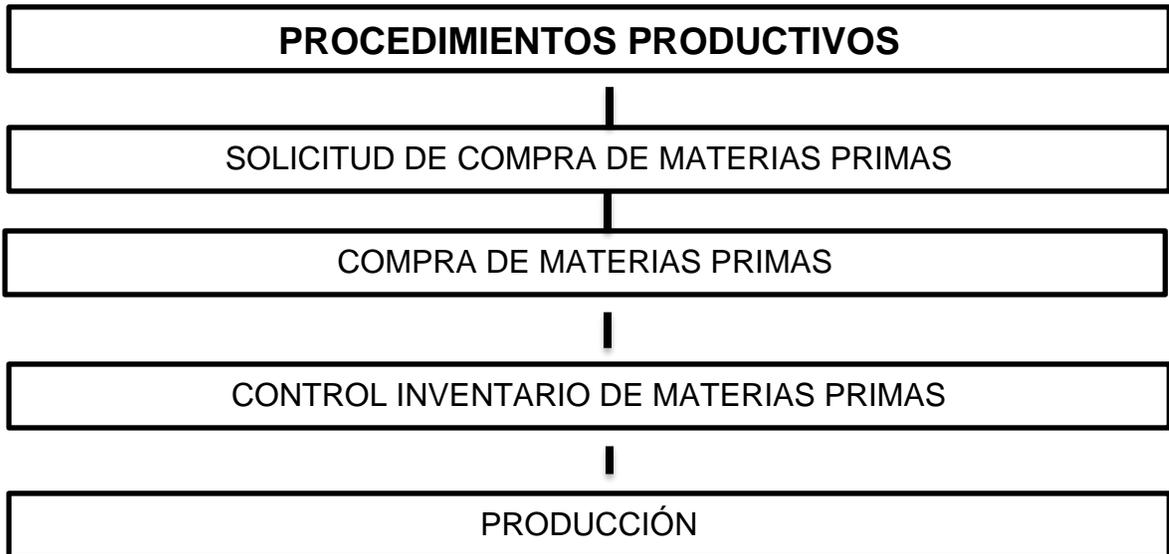
Fuente. La presente investigación

Figura 23. Flujograma producción de torta decorada.



Fuente. La presente investigación

4.1.2 Descripción de procedimientos de manejo de inventarios:



La aplicación del anterior esquema, permite un control directo de la materia prima, en la transformación de la materia prima, con el fin de desarrollar la producción en la panadería.

A continuación, se describe cada uno de los procedimientos productivos:

Solicitud de compra de materias primas: Al revisar el inventario existente, se determina si hay o no la necesidad de compra de estas materias primas para el normal desarrollo de la panadería, si la hubiera se realiza por medio de llamadas telefónicas y visitas presenciales por parte de los proveedores.

Tabla 5. Solicitud de compras de materias primas

 GALLETY PANIFICADORA SOLICITUD DE COMPRA MATERIA PRIMA			
			Formato No _____
Fecha del pedido: _____			
Persona que realiza la solicitud: _____			
Fecha requerida de entrega: _____			
CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL
COSTO TOTAL			\$

Fuente. La presente investigación

Compra de materias primas: Se determina las diferentes materias primas en cantidad, calidad, marca y precio; determinando la forma de pago para dicha transacción.

Tabla 6. Compra de materias primas

 GALLETY PANIFICADORA ORDEN DE COMPRA			
			Formato No _____
Proveedor: _____			
Dirección: _____			
Fecha del pedido: _____			
Fecha de pago: _____			
CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL
COSTO TOTAL			\$
Autorización: _____			

Fuente. La presente investigación

Control inventario de materias primas: Se realiza por verificación física, en el momento de entrega por parte de los proveedores con su respectiva factura.

Tabla 7. Control inventario de materias primas

 <p style="text-align: center;">GALLETY PANIFICADORA CONTROL INVENTARIO MATERIAS PRIMAS</p>											
Producto: _____			Cantidad maxima: _____			Cantidad minima: _____			Metodo: _____		
FECHA	DETALLE		ENTRADAS			SALIDAS			SALDOS		
	CONCEPTO	FRA No.	CANT.	VR UNIT.	TOTAL	CANT.	VR UNIT.	TOTAL	CANT.	VR UNIT.	TOTAL
	Costos				\$			\$			\$

Fuente. La presente investigación

Producción: Se inicia con la clasificación del producto a realizar, con los procesos anteriormente mencionados.

4.2 DETERMINAR LOS ELEMENTOS DE COSTOS EN LAS ACTIVIDADES QUE DESARROLLA LA EMPRESA.

4.2.1. Identificación de los elementos del costo:

Tabla 8. Elementos de costos directos e indirectos

COSTOS DIRECTOS	Materia Prima	Se incluyen los materiales utilizados en la producción de todos los tipos de pan, galletas y pasteles como son: Antimoho, Azúcar, Azúcar pulverizado, Colorantes, Esencias, Fécula, Grasa para crema, Harina, Huevos, Levadura, Manteca, Margarina, Polvo de hornear y Sal, se
------------------------	---------------	--

		adquieren por medio de los proveedores que son: Levapan, Surtigranos, Haz de oro, Discove, Molinos Nariño Y Distribuciones SAVE.
	Mano de obra directa.	Está compuesta por los trabajadores que intervienen en la transformación directa de la materia prima que son: 4 panaderos y 4 empacadoras, ellas intervienen en mano de obra directa en el momento de corte de pan y tortas, así mismo en su decoración; los cuales están contratados por medio de un contrato a término fijo (6 meses).
COSTOS INDIRECTOS	Materiales indirectos	Son costos que no intervienen directamente en la transformación de la materia prima en este caso son los siguientes materiales: Amarra todo, Bolsas plásticas, Cartón y Domo en hicipor.
	Mano de obra indirecta	Se incluyen los trabajadores que brindan apoyo al proceso de transformación de la materia prima 4 empacadoras y Mantenimiento de maquinaria, según las necesidades de la panadería se pagan diariamente o por actividad finalizada.
	Otros CIF	La panadería cuenta con acceso al acueducto y alcantarillado, gas y energía los cuales son cancelados por medio de una factura mensual, emitida por cada empresa que brinda los anteriores servicios, de igual manera que el arrendamiento.

Fuente. La presente investigación

4.2.2. Identificación financiera de los elementos del costo:

Materia Prima: a continuación, se presenta la materia prima para la producción de 1400 unidades de pan de coco con un gramaje de 35 gr, que equivale a 49 Kilos totales.

Tabla 9. Materia Prima

MEZCLA DE MATERIA PRIMA DIARIA			
CANTIDAD	PRESENTACIÓN	CONCEPTO	VALOR
14.000	Gramos	Azúcar	\$ 56.000
200	mL	Esencias	\$ 2.400
250	Gramos	Fécula	\$ 2.940
24.000	Gramos	Harina	\$ 82.320
5	Unidades	Huevos	\$ 2.583
750	Gramos	Levadura	\$ 8.310
4.500	Gramos	Margarina	\$ 33.534
250	Gramos	Polvo de hornear	\$ 2.000
VALOR TOTAL DE 1400 UNIDADES CON UN PESAJE DE 49 KL DIARIOS			\$ 190.087

Fuente. La presente investigación

Mano de obra: Para el cálculo de nómina de producción la panificadora cancela lo estipulado en la norma legal vigente basado en el Decreto 1724 de 2021 en cual se hizo el ajuste al SMMLV.

Tabla 10. Mano de obra

Concepto	Porcentaje	Empresa	Trabajador	Normatividad
Seguridad social				
Salud	12,50%	8,50%	4,00%	*
Pensión	16,00%	12,00%	4,00%	
ARL	0,52%	0,52%		
Aportes Parafiscales				
Cajas de Compensación	4%	4%		
ICBF	3%	3%		*
Sena	2%	2%		*
Prestaciones sociales				
Cesantía	8,33%	8,33%		
Prima de Servicios	8,33%	8,33%		
Intereses de la cesantía	1%	1%		
Vacaciones	4,17%	4,17%		

Fuente. La presente investigación

*- Exoneración de aportes a salud, ICBF y SENA en el salario integral.

El artículo 114-1 del estatuto tributario, adicionado por la ley 1819 de 2016, considera la exoneración de los pagos al Sena, ICBF y aportes a salud, pero sólo por los trabajadores que devenguen menos de 10 salarios mínimos mensuales. Es por esto que la panadería no cancela salud, ICBF y SENA.

Tabla 11. Costeo de Mano de obra directa

CONCEPTO	VALOR
Sueldo	\$ 1.000.000
Auxilio de transporte	\$ 117.172
Total devengado	\$ 1.117.172
Pensión 12%	\$ 120.000
ARL 0,522%	\$ 5.220
Caja de compensación 4%	\$ 40.000
Cesantías 8,33%	\$ 93.060
Prima 8,33%	\$ 93.060
Intereses a la cesantía 1%	\$ 11.172
Vacaciones 4,17%	\$ 41.700
TOTAL COSTO POR PANADERO	\$ 1.521.385
SE DIVIDE ENTRE 20 PRODUCTOS	\$ 76.069

Fuente. La presente investigación

En el proceso de producción intervienen 4 operarios que devengan el salario mínimo, es por ello que mano de obra directa en el proceso productivo es de \$6.085.540, como políticas de la empresa el costo de cada panadero se debe dividir entre 20 dado que son los diferentes tipos de pan que producen.

Costeo de Mano de obra indirecta: en la entidad laboran 4 empacadoras que trabajan por horas con un sueldo de 900.000 incluido el factor prestacional, ascendiendo la mano de obra indirecta a \$ 3.600.000.

Tabla 12. Costos y gastos de la panadería

CONCEPTO	VALOR
Arrendamiento	\$ 2.000.000
Servicio de acueducto	\$ 120.000
Servicio de energía	\$ 800.000

Fuente. La presente investigación

Totales Costos y Gastos de Producción. Según políticas internas de la empresa está a decidido que la distribución del 100% de los CIF se realizara de la siguiente manera:

- Los costos de producción 80%
- Gastos de administración 20%

- Y para determinar el costo de producción se divide entre 20 dado que son los tipos de pan que producen.

Tabla 13. Gastos de producción

CONCEPTO	VALOR	/20
Arrendamiento	\$ 1.600.000	\$ 80.000
Servicio de acueducto	\$ 96.000	\$ 4.800
Servicio de energía	\$ 640.000	\$ 32.000
Servicio de gas	\$ 1.278.105	\$ 63.905

Fuente. La presente investigación

- Para determinar el costo en el arrendamiento y el servicio de acueducto por políticas de la empresa se realizará de manera equitativa.
- Para determinar el costo del servicio de energía y gas por políticas de la panadería su porcentaje será de acuerdo al consumo generado en cada departamento, como se muestra en la siguiente tabla:

Tabla 14. Costos de producción

Concepto	Mezcla	Cilindro	Peso y corte	Boleado	Fermentación	Brillo	Horneado
Consumo de energía por departamento	25%	20%	25%	10%	10%	5%	5%
Consumo de gas	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	50%	\$ -	50%

Fuente. La presente investigación

- Para determinar el costo de las depreciaciones por políticas de la empresa, se realiza de acuerdo a la maquinaria existente en cada departamento.

Manejo de maquinaria y equipo, muebles y enseres. Observando los aspectos contables del artículo 137 del estatuto tributario, que limita la vida útil de los bienes, cuyo valor de adquisición fuera igual o inferior a 50 UVT, la depreciación de los mismos debe hacerse en el mismo año que se adquieran.

Para el año 2022 la UVT asciende a \$38.004 todo bien inferior a \$ 1.900.200 se deprecia en el mismo año en que se adquiere y todos los bienes superiores a este monto se deprecia de acuerdo a la vida útil que corresponda.

Teniendo en cuenta lo anterior la empresa, ha decidido utilizar el método de depreciación de línea recta, dándoles una vida útil a los equipos industriales de 10 años, y a los equipos de mínima cuantía (1.900.200) no se les aplicara la depreciación.

Como política de la empresa se ha decidido que la depreciación mensual para conocer el costo de cada producto, se deberá dividir entre 20 dado que son los tipos de pan que producen.

Tabla 15. Depreciación maquinaria

DEPRECIACIÓN MAQUINARIA PARA PRODUCCIÓN PAN DE COCO								
PANADERIA GALLETY PANIFICADORA								
MAQUINARIA	VALOR	DEP	DEP ANUAL	DEP MENSUAL	DEP MES /20	DEP DIARIA	DEP* HR	DEP* MIN
Cilindro	\$ 14.000.000	10	\$ 1.400.000	116.667	\$ 5.833	\$ 3.889	\$ 162	\$ 2,7
Cortadora	\$ 3.800.000	10	\$ 380.000	31.667	\$ 1.583	\$ 1.056	\$ 44	\$ 0,7
Horno 2	\$ 18.000.000	10	\$ 1.800.000	150.000	\$ 7.500	\$ 5.000	\$ 208	\$ 3,5
Mojadora 1	\$ 7.000.000	10	\$ 700.000	58.333	\$ 2.917	\$ 1.944	\$ 81	\$ 1,4

Fuente. La presente investigación

4.3 ESTRUCTURAR UN SISTEMA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN PARA LA PANADERÍA “GALLETY PANIFICADORA”

4.3.1 Elementos del costo. La producción es de 1400 panes de coco diarios con un gramaje de 35 gramos por pan diariamente, mensualmente se realiza una producción de corresponder a 1176 kilos mensuales, la empresa labora de lunes a sábado

Tabla 16. Requisición de materiales

GALLETY PANIFICADORA				
SOLICITUD DE MATERIA PRIMA				
		Formato No _____		
		Fecha del pedido: _____		
		Persona que realiza la solicitud: _____		
		Fecha requerida de entrega: _____		
CANTIDAD	PRESENTACIÓN	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL
14.000	Gramos	Azucar	\$ 4,0	\$ 56.000
200	mL	Esencias	\$ 12,0	\$ 2.400
250	Gramos	Fécula	\$ 11,8	\$ 2.940
24.000	Gramos	Harina	\$ 3,4	\$ 82.320
750	Gramos	Levadura	\$ 11,1	\$ 8.310
4.500	Gramos	Margarina	\$ 7,5	\$ 33.534
250	Gramos	Polvo de honear	\$ 8,0	\$ 2.000
COSTO TOTAL				\$ 187.504

Fuente. La presente investigación

Tabla 17. Informe de cantidades

FORMATO DE INFORME DE CANTIDADES DIARIAS														
PAN DE COCO														
PANADERIA GALLETY PANIFICADORA														
	Mezcla		Cilindro		Peso y corte de		Boleado		Fermentación		Brillo		Horneado	
Unidades por Justificar o Distribuir														
Unidades recibidas del departamento anterior	-		49	Kilos	49	Kilos	49	Kilos	49	Kilos	49	Kilos	49	Kilos
Unidades en proceso del período anterior	-													
Unidades comenzadas	49	Kilos												
Total unidades por justificar o distribuir producción	49	Kilos	49	Kilos	49	Kilos	49	Kilos	49	Kilos	49	Kilos	49	Kilos
Distribución														
Unidades terminadas y transferidas	49	Kilos	49	Kilos	49	Kilos	49	Kilos	49	Kilos	49	Kilos	49	Kilos
Unidades terminadas y no transferidas	-													
Unidades en proceso	-													
Total producción distribuida	49	Kilos	49	Kilos	49	Kilos	49	Kilos	49	Kilos	49	Kilos	49	Kilos

Fuente. La presente investigación

Para conocer el informe de cantidades mensuales los 49 kilos diarios se multiplican por 24 que son las semanas trabajadas.

Tabla 18. Informe de cantidades mensuales

FORMATO DE INFORME DE CANTIDADES MENSUALES														
PAN DE COCO														
PANADERIA GALLETY PANIFICADORA														
	Mezcla		Cilindro		Peso y corte de masa		Boleado		Fermentación		Brillo		Horneado	
Unidades por Justificar o Distribuir														
Unidades recibidas del departamento anterior	-		1.176	Kilos	1.176	Kilos	1.176	Kilos	1.176	Kilos	1.176	Kilos	1.176	Kilos
Unidades en proceso del período anterior	-													
Unidades comenzadas	1.176	Kilos												
Total unidades por justificar o distribuir producción	1.176	Kilos	1.176	Kilos	1.176	Kilos	1.176	Kilos	1.176	Kilos	1.176	Kilos	1.176	Kilos
Distribución														
Unidades terminadas y transferidas	1.176	Kilos	1.176	Kilos	1.176	Kilos	1.176	Kilos	1.176	Kilos	1.176	Kilos	1.176	Kilos
Unidades terminadas y no transferidas	-													
Unidades en proceso	-													
Total producción distribuida	1.176	Kilos	1.176	Kilos	1.176	Kilos	1.176	Kilos	1.176	Kilos	1.176	Kilos	1.176	Kilos

Fuente. La presente investigación

En el siguiente cuadro se conoce cuáles son los elementos de costos por cada departamento.

Tabla 19. Elementos del costo por departamento

PAN COCO 1400 UNIDADES CON UN PESO DE 49 KL							
	MEZCLA DE MATERIA PRIMA	CILINDRO	PESO Y CORTE DE LA MASA	BOLEADO	FERMENTACIÓN	BRILLO	HORNEADO
MATERIA PRIMA	Se utiliza azucar, esencias, fécula, harina, levadura, margarina, polvo de hornear y agua	NO	NO	NO	NO	Se utilizan 5 huevos	NO
MANO DE OBRA	Al poner la materia prima el panadero se demora 8 minutos intervienen 2 panaderos	Dura 3 minutos interviene 1 panadero	4 panaderos intervienen en este proceso el uno pone la masa en la maquina cortadora y el otro recibe la masa ya cortada para ponerla en las bandejas por 12 minutos	2 panaderos intervienen en este proceso durante 15 minutos	Al mover el carro se demora 1 minuto	1 panadero realiza el brillado en 3 minutos	Al mover el carro y dar la orden al horno se demora 1 minuto
CIF	La mojadora por 12 minutos	La cilindadora por 3 minutos	la maquina cortadora por 12 minutos	NO	1 hora y media, funciona una estufa a base de gas	NO	En el horno esta por 18 minutos a 170 gr.

Fuente. La presente investigación

Tabla 20. Los costos de la materia prima en cada departamento

PAN COCO 1400 UNIDADES CON UN PESO DE 49 KL										
MATERIA PRIMA	MEZCLA				CILINDRO	PESO Y CORTE	BOLEADO	FERMENTACIÓN	BRILLO	HORNEADO
	CANTIDAD	PRESENTACIÓN	CONCEPTO	VALOR						
	14000	Gramos	Azucar	\$ 56.000	NO	NO	NO	NO	Se utilizan 5 huevos	NO
	200	mL	Esencias	\$ 2.400						
	250	Gramos	Fécula	\$ 2.940						
	24000	Gramos	Harina	\$ 82.320						
	750	Gramos	Levadura	\$ 8.310						
	4500	Gramos	Margarina	\$ 33.534						
	250	Gramos	Polvo de hor	\$ 2.000						
	VALOR TOTAL DE 1400 UNIDADES CON UN PESAJE DE 49 KL			\$ 187.504					\$ 2.583	

Fuente. La presente investigación

Tabla 21. Costos para el departamento de mano de obra, por cada panadero

Control de Mano de Obra	VLR MES	VLR DIA	VLR HORA	VLR MINUTO
PANADERO	\$ 76.069	\$ 2.536	\$ 317	\$ 5

Fuente. La presente investigación

Tabla 22. Costos indirectos de fabricación mensuales de la panadería, según las políticas anteriormente nombradas

CIF							
Distribución de costos Indirectos	Mezcla	Cilindro	Peso y corte	Boleado	Fermentación	Brillo	Horneado
Arrendamiento	\$ 11.429	\$ 11.429	\$ 11.429	\$ 11.429	\$ 11.429	\$ 11.429	\$ 11.429
Servicio de acueducto	\$ 686	\$ 686	\$ 686	\$ 686	\$ 686	\$ 686	\$ 686
Servicio de energía	\$ 8.000	\$ 6.400	\$ 8.000	\$ 3.200	\$ 3.200	\$ 1.600	\$ 1.600
Servicio de gas	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 31.953	\$ -	\$ 31.953
Depreciaciones	\$ 2.917	\$ 5.833	\$ 1.583	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 7.500
Total	\$ 23.031	\$ 24.348	\$ 21.698	\$ 15.314	\$ 47.267	\$ 13.714	\$ 53.167

Fuente. La presente investigación

Tabla 23. Costo real de los elementos de producción en cada proceso

COSTOS POR DEPARTAMENTO							
Elementos	Mezcla	Cilindro	Peso y corte	Boleado	Fermentación	Brillo	Horneado
Materia prima	\$ 4.500.096	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 62.000	\$ -
Mano de Obra	\$ 2.029	\$ 380	\$ 6.086	\$ 3.803	\$ 127	\$ 380	\$ 127
Costos Indirectos	\$ 23.031	\$ 24.348	\$ 21.698	\$ 15.314	\$ 47.267	\$ 13.714	\$ 53.167
Total	\$ 4.525.155	\$ 24.728	\$ 27.783	\$ 19.118	\$ 47.394	\$ 76.095	\$ 53.294

Fuente. La presente investigación

4.3.2 Costeo por departamento. Para conocer el costo del departamento de mezcla se debe colocar los costos de cada elemento obtenidos en el cuadro de costos por departamento, luego se debe dividir entre 1.176 que son los kilos producidos a nivel mensual, conociendo así el costo unitario en este caso por cada kilo. Para la valoración los 1.176 kilos se deben multiplicar por el total del costo unitario, su resultado se compara con el total de los costos y así se verifica que el costo unitario este correcto.

Tabla 24. Departamento de mezcla

Determinación de costos totales		Unidades equivalentes	Costo Unitario
MP	\$ 4.500.096	1.176	\$ 3.826,612
MO	\$ 2.029	1.176	\$ 1,725
CI	\$ 23.031	1.176	\$ 19,584
TOTAL	\$ 4.525.155		\$ 3.847,921
Valoración		1.176	\$ 3.847,921
			\$ 4.525.155

Fuente. La presente investigación

Para conocer el costo del departamento de cilindro se debe colocar los costos de cada elemento obtenidos en el cuadro de costos por departamento, luego se debe dividir entre 1.176 que son los kilos producidos a nivel mensual, conociendo así el costo unitario en este caso por cada kilo.

Para conocer el valor total del departamento se debe sumar el total del departamento de cilindro con el total del departamento de mezcla y ese es el costo de este departamento.

Para la valoración los 1.176 kilos se deben multiplicar por el total del costo unitario, su resultado se compara con el total de los costos y así se verifica que el costo unitario este correcto.

De igual manera se debe hacer en los demás departamentos.

Tabla 25. Departamento de cilindro

DEPARTAMENTO DE CILINDRO			
Determinación de costos totales		Unidades equivalentes	Costo Unitario
MP	\$ -	1.176	-
MO	\$ 380	1.176	\$ 0,323
CI	\$ 24.348	1.176	\$ 20,704
TOTAL	\$ 24.728		\$ 21,027
Costo departamento anterior	\$ 4.525.155	1.176	\$ 3.847,921
Total del departamento	\$ 4.549.883		\$ 3.868,948
Valoración	1.176	\$ 3.868,948	\$ 4.549.883

Fuente. La presente investigación

Tabla 26. Departamento de peso y corte

DEPARTAMENTO DE PESO Y CORTE			
Determinación de costos totales		Unidades equivalentes	Costo Unitario
MP	\$ -	1.176	-
MO	\$ 6.086	1.176	\$ 5,175
CI	\$ 21.698	1.176	\$ 18,450
TOTAL	\$ 27.783		\$ 23,625
Costo departamento anterior	\$ 4.549.883	1.176	\$ 3.868,948
Total del departamento	\$ 4.577.667		\$ 3.892,574
Valoración	1.176	\$ 3.892,574	\$ 4.577.667

Fuente. La presente investigación

Tabla 27. Departamento de boleado

DEPARTAMENTO DE BOLEADO			
Determinación de costos totales		Unidades equivalentes	Costo Unitario
MP	\$ -	1.176	-
MO	\$ 3.803	1.176	\$ 3,234
CI	\$ 15.314	1.176	\$ 13,022
TOTAL	\$ 19.118		\$ 16,257
Costo departamento anterior	\$ 4.577.667	1.176	\$ 3.892,574
Total del departamento	\$ 4.596.784		\$ 3.908,830
Valoración	1.176	\$ 3.908,830	\$ 4.596.784

Fuente. La presente investigación

Tabla 28. Departamento de fermentación

DEPARTAMENTO DE FERMENTACIÓN			
Determinación de costos totales		Unidades equivalentes	Costo Unitario
MP	\$ -	1.176	-
MO	\$ 127	1.176	\$ 0,108
CI	\$ 47.267	1.176	\$ 40,193
TOTAL	\$ 47.394		\$ 40,301
Costo departamento anterior	\$ 4.596.784	1.176	\$ 3.908,830
Total del departamento	\$ 4.644.178		\$ 3.949,131
Valoración	1.176	\$ 3.949,131	\$ 4.644.178

Fuente. La presente investigación

Tabla 29. Departamento de brillo

DEPARTAMENTO DE BRILLO			
Determinación de costos totales		Unidades equivalentes	Costo Unitario
MP	\$ 62.000	1.176	52,72109
MO	\$ 380	1.176	\$ 0,323
CI	\$ 13.714	1.176	\$ 11,662
TOTAL	\$ 76.095		\$ 64,706
Costo departamento anterior	\$ 4.644.178	1.176	\$ 3.949,131
Total del departamento	\$ 4.720.273		\$ 4.013,837
Valoración	1.176	\$ 4.013,837	\$ 4.720.273

Fuente. La presente investigación

Tabla 30. Departamento de mezcla

DEPARTAMENTO DE HORNEADO			
Determinación de costos totales		Unidades equivalentes	Costo Unitario
MP	\$ -	1.176	-
MO	\$ 127	1.176	\$ 0,108
CI	\$ 53.167	1.176	\$ 45,210
TOTAL	\$ 53.294		\$ 45,318
Costo departamento anterior	\$ 4.720.273	1.176	\$ 4.013,837
Total del departamento	\$ 4.773.566		\$ 4.059,155
Valoración	1.176	\$ 4.059,155	\$ 4.773.566
		PANES MENSUALES	33600
		COSTO UNITARIO	\$ 142,07

Fuente. La presente investigación

El departamento de horneado es el último en la producción de pan de coco, es aquí donde se conoce que el costo total para la producción de 1.176 kilos, el cual equivale a 33.600 panes con un peso de 35 gramos cada uno, su costo total es de \$4.733.566 el costo de cada kilo es de \$4.059,155.

Para conocer el costo unitario se divide el total del departamento entre los panes producidos mensualmente, es por esto que el costo unitario de cada pan es de \$142,07

4.3.3 Informe de producción

Tabla 31. Informe de producción

INFORME DE PRODUCCIÓN														
DETALLE	Mezcla		Cilindro		Peso y corte de masa		Boleado		Fermentación		Brillo		Horneado	
COSTOS POR ASIGNAR	VLR TOTAL	VLR UN	VLR TOTAL	VLR UN	VLR TOTAL	VLR UN	VLR TOTAL	VLR UN	VLR TOTAL	VLR UN	VLR TOTAL	VLR UN	VLR TOTAL	VLR UN
Costos recibidos del departamento anterior			\$ 4.525.155	\$ 135	\$ 4.549.883	\$ 135	\$ 4.577.667	\$ 136	\$ 4.596.784	\$ 137	\$ 4.644.178	\$ 138	\$ 4.720.273	\$ 140
COSTOS PROPIOS DEL DEPARTAMENTO														
MP	\$ 4.500.096	\$ 133,9	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 62.000	\$ 1,8	\$ -	\$ -
MOD	\$ 2.029	\$ 0,1	\$ 380	\$ 0,0	\$ 6.086	\$ 0,2	\$ 3.803	\$ 0,1	\$ 127	\$ 0,0	\$ 380	\$ 0,0	\$ 127	\$ 0,0
CIF	\$ 23.031	\$ 0,7	\$ 24.348	\$ 0,7	\$ 21.698	\$ 0,6	\$ 15.314	\$ 0,5	\$ 47.267	\$ 1,4	\$ 13.714	\$ 0,4	\$ 53.167	\$ 1,6
Total costos del departamento	\$ 4.525.155	\$ 135	\$ 24.728	\$ 0,7	\$ 27.783	\$ 0,8	\$ 19.118	\$ 0,6	\$ 47.394	\$ 1,4	\$ 76.095	\$ 2,3	\$ 53.294	\$ 1,6
Total costos por asignar	\$ 4.525.155	\$ 135	\$ 4.549.883	\$ 135	\$ 4.577.667	\$ 136	\$ 4.596.784	\$ 137	\$ 4.644.178	\$ 138	\$ 4.720.273	\$ 140	\$ 4.773.566	\$ 142
COSTOS ASIGNADOS														
Costos und t y t	\$ 4.525.155	\$ 135	\$ 4.549.883	\$ 135	\$ 4.577.667	\$ 136	\$ 4.596.784	\$ 137	\$ 4.644.178	\$ 138	\$ 4.720.273	\$ 140	\$ 4.773.566	\$ 142
Costos und t y no t														
Costos un en proceso														
TOTAL COSTOS ASIGNADOS	\$ 4.525.155		\$ 4.549.883		\$ 4.577.667		\$ 4.596.784		\$ 4.644.178		\$ 4.720.273		\$ 4.773.566	
PANES MENSUALES												33.600		
COSTO UNITARIO												\$ 142,07		

Fuente. La presente investigación

El costo del pan de coco que en la panadería calculan es por valor de 120, puesto que tienen en cuenta las depreciaciones y servicios.

CONCLUSIONES

La Panadería Gallety Panificadora cuenta con una producción importante con variedad de productos, pero carece de un sistema de costos que le permita mantener un adecuado control de los elementos del costo que intervienen en el proceso productivo; por esta razón no puede obtener información veraz y oportuna que le permita determinar el costo unitario de los productos producidos. Además de esto no existe control del inventario de materias primas; analizadas esas consideraciones se determinó la necesidad del diseño de un sistema de costos por procesos acorde a las necesidades de la misma; por lo cual se realizó como punto inicial un estudio detallado de temas relacionados con los costos, con el fin de lograr el objetivo principal de esta monografía que consistió en diseñar un sistema de costos de producción para la panadería Gallety Panificadora.

Con relación al primer objetivo se logró identificar cuáles son los procesos y procedimientos, que se desarrollan dentro de la panadería para la producción de cada producto; para el desarrollo de esta monografía se tomó como ejemplo la elaboración del pan de coco, en el cual se encuentra 7 pasos mezclado de MP, reposo de la masa, peso y corte, moldeado, fermentación, horneado y enfriamiento.

Por otra parte, se identificaron los elementos del costo dentro del proceso de la elaboración del pan de coco, en lo que corresponde a materia prima se producen aproximadamente 1.176 Kilos de masa mensuales, los cuales equivalen a 33.600 panes, en la mano de obra podemos destacar a los operarios y en los costos indirectos de fabricación encontramos el arrendamiento, los servicios públicos, la maquinaria y sus respectivas depreciaciones.

Y finalmente, se desarrolló el tercer objetivo específico, formulando una propuesta de un sistema de costos por procesos para la producción del pan de coco en la panadería Gallety Panificadora; de esta manera se elaboraron las tablas correspondientes a los elemento del costo, el costeo por departamento y el informe de producción; y se plantearon y cuantificaron las etapas concernientes a todo el proceso productivo, obteniendo el costo de 142,07 por unidad; el propietario contaba con un costo erróneo puesto que no se tiene en cuenta las depreciaciones ni los servicios .

RECOMENDACIONES

Se sugiere al propietario de la panadería Gallety Panificadora, de acuerdo a la naturaleza, características y necesidades de la empresa que lo más apropiado para determinar los costos unitarios del proceso productivo es implementar la propuesta del sistema de costos por procesos, realizado por esta investigación tomando como muestra el pan de coco, puesto que es uno de los más solicitados por los clientes de esta panadería, donde se obtuvieron datos reales sobre su costo; este proceso se puede aplicar a los demás productos, al obtener datos similares que permitan analizar su viabilidad.

Se recomienda el manejo de inventarios de cada una de las materias primas, que intervienen en el proceso de producción, de igual manera tener un mejor control en los productos listos para entrega al consumidor final; con lo mencionado anteriormente le evitará generar desperdicios de materia prima, lo cual incurre en sobre costos de producción y con el manejo del inventario en los productos finalizados le evitará tener pérdidas de los mismos.

Y por último, se recomienda llevar un manejo de la depreciación, de cada uno de los equipos o maquinarias que intervienen en el proceso de la transformación de la materia prima, de igual manera revisar si aún persiste la vida útil de los mismos o se encuentran obsoletos, evitando, de esta manera, sobrecostos en servicios eléctricos, soporte técnico, ocasionando menos eficiencia al momento de la producción.

BIBLIOGRAFÍA

AGENCIA EFE. El pan, un sello cultural con acento francés. En: Revista La Razón, agosto ,2021

AIZEA SEGURIDAD ALIMENTARIA. (16 de 02 de 2022). ¿Porque es importante el correcto almacenamiento de alimentos en un APPCC? [Internet]. 2022. [Consultado 16, febrero, 2022]. Disponible en: <https://aizea.es/por-que-es-importante-el-correcto-almacenamiento-de-alimentos-en-un-appcc/#:~:text=Realizar%20un%20adecuado%20almacenamiento%20de%20las%20materias%20primas%20y%20productos,caracter%C3%ADsticas%20organol%C3%A9pticas%20de%20los%20productos.>

ARBELAEZ, Tulio. (19 de 09 de 2022). Caracterización Agroindustria. [Internet]. 2022. [Consultado 19, septiembre, 2022]. Disponible en: https://repositorio.sena.edu.co/sitios/caracterizacion_agroindustria_panificadora/#

ARTEAGA, Gabriel. Características de la investigación cuantitativa [Internet]. 2021. [Consultado 30, octubre, 2021]. Disponible en: [https://www.testsiteforme.com/enfoque-cuantitativo/aseguramiento-de-información-aceptados-en-Colombia,se-señalan-las-autoridades-competentes,](https://www.testsiteforme.com/enfoque-cuantitativo/aseguramiento-de-información-aceptados-en-Colombia,se-señalan-las-autoridades-competentes)

BEEATRAK. Distribución física: funciones, objetivos, importancia, tipos y ejemplos [Internet]. 2021. [Consultado 16, febrero, 2022]. Disponible en: <https://www.beetrack.com/es/blog/distribucion-fisica-funciones-objetivos-importancia>

BSG INSTITUTE. El sistema de costos por procesos y su efectividad [Internet]. 2021. [Consultado 29, octubre, 2021]. Disponible en: <https://bsginstitute.com/bs-campus/blog/El-Costeo-por-Procesos-y-su-Efectividad-1140>

CARLOS, Juan. La importancia de una buena maquinaria de panadería [Internet]. 2021. [Consultado 16, febrero, 2022]. Disponible en <https://www.app2business.com/la-importancia-de-una-buena-maquinaria-de-panaderia/>

CHEZPIK GARCÍA, Adys. Contabilidad de gestión y contabilidad de costos. [Internet]. 2022.[Consultado 14, octubre, 2021]. Disponible en: <https://www.gestiopolis.com/contabilidad-de-gestion-y-contabilidad-de-costos/>

COLOMBIA. CONGRESOS DE COLOMBIA. Ley 1314 (13, julio, 2009). por la cual se regulan los principios y normas de contabilidad e información financiera y de

COLOMBIA. MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO. Ley 3033 (27, diciembre, 2013) por el cual se reglamenta la Ley 1314 de 2009 sobre el marco técnico normativo para los preparadores de información financiera que conforman el Grupo 2 [en línea]. Bogotá, D.C.: El Ministerio, 2013, 232 p. [Consultado: 1 de diciembre de 2021]. Disponible en: <https://www.mincit.gov.co/temas-interes/documentos/decreto3022-2013-p.aspx>

COLOMBIA. MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL. Decreto 1944 (28, diciembre, 2018). Por el cual se determina la permanencia de unos reglamentos técnicos [en línea]. Santa Fe de Bogotá, D.C.: El Ministerio, 2018. 2 p. [Consultado: 1 de diciembre de 2021]. Disponible en: <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/decreto-2477-de-2018.pdf>

COLOMBIA. PRESIDENCIA DE LA REPÚBLICA. Decreto 2420 (14, diciembre 2015). Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario de las Normas de Contabilidad, de Información Financiera y de Aseguramiento de la Información y se dictan otras disposiciones [en línea]. Bogotá, D.C.: El Ministerio, 2015, 30 p. [Consultado: 1 de diciembre de 2021]. Disponible en: https://contamos.com.co/wp-content/uploads/2017/09/decreto_2420_2015.pdf

COLOMBIA., Constitución política de Colombia. Legis. Bogotá. 2005.

COLOMBIA. MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO, Decreto 302 (20, febrero, 2015). Por el cual se reglamenta la Ley 1314 de 2009 sobre el marco técnico normativo para las normas de aseguramiento de la información [en línea]. Bogotá, D.C.: El Ministerio, 2015, 933 p. [Consultado: 1 de diciembre de 2021]. Disponible en: <https://www.dian.gov.co/fiscalizacioncontrol/herramientaconsulta/NIIF/Bib%20Normativa/Decreto%20302%20de%202015.pdf>

CONCEPTO. ¿Por qué es importante la contabilidad de costos? [Internet]. 2021. [Consultado 29, octubre, 2021]. Disponible en: <https://concepto.de/contabilidad-de-costos/>

CONCEPTO. Costos de producción [Internet]. 2021. [Consultado 29, octubre, 2021]. Disponible en: <https://concepto.de/costos-de-produccion/cumplimiento>. [en línea]. Bogotá, D.C.: El congreso, 20009. 9 p. [Consultado: 1 de diciembre de 2021]. Disponible en: https://www.bvc.com.co/pps/tibco/portalbvc/Home/Regulacion/Mercado_de_Valores/Leyes?com.tibco.ps.pagesvc.action=updateRenderState&rp.currentDocumentID=-6a1bce71_1257e88eb54_5afbc0a84c5b&rp.revisionNumber=1&rp.attachmentProperty=Attachment&com.tibco.ps.pagesvc.targetPage=1f9a1c33_132040fa022

_-
78750a0a600b&com.tibco.ps.pagesvc.mode=resource&rp.redirectPage=1f9a1c33
132040fa022-787e0a0a600b

EAE BUSINESS SCHOOL. Proceso de producción: en qué consiste y cómo se desarrolla [Internet]. 2022. [Consultado 28, agosto, 2021]. Disponible en: <https://retos-operaciones-logistica.eae.es/proceso-de-produccion-como-desarrolla/>

EDITORIAL ETECE. Costos de producción. [Internet]. 2021. [Consultado 4, septiembre, 2021]. Disponible en: <https://concepto.de/costos-de-produccion/el-procedimiento-para-su-expedicion-y-se-determinan-las-entidades-responsables-de-vigilar-su>

ENVEN. La importancia de tener un buen canal de distribución [Internet]. 2021. [Consultado 9, septiembre, 2021]. Disponible en: https://www.escuelanacionaldeventas.com/url2017/index.php?option=com_content&view=article&id=163:=87&Itemid=437&lang=en#:~:text=Un%20buen%20sistema%20de%20distribuci%C3%B3n,acercar%20el%20producto%20al%20cliente

FUNDACIÓN IASC. Material de formación sobre la NIIF para las PYMES. Londres: Fundación IASC. 2009.

GERENCIE.COM. Contabilidad efectividad [Internet]. 2021. [Consultado 29, octubre, 2021]. Disponible en: <https://www.gerencie.com/contabilidad.html#:~:text=financieros%20o%20contables>
.-
,Qu%C3%A9%20es%20la%20contabilidad.,%2C%20ingreso%2C%20costos%20y%20gastos.

GERENCIE.com. Sistema de costos por procesos [Internet]. 2021. [Consultado 28, agosto, 2021]. Disponible en: <https://www.gerencie.com/sistema-de-costos-por-procesos.html>

GERENCIE.COM. Sistema de costos por procesos [Internet]. 2021. [Consultado 30, octubre, 2021]. Disponible en: <https://www.gerencie.com/sistema-de-costos-por-procesos.html>

GERENCIE.COM. Sistema de costos por procesos [Internet]. 2021. [Consultado 4, septiembre, 2021]. Disponible en: https://www.gerencie.com/sistema-de-costos-por-procesos.html#Naturaleza_de_un_sistema_de_costos_por_procesos

GONZÁLEZ, Nataly. Ventajas de identificar los costos en la panadería. [Internet]. 2016. [Consultado 29, agosto, 2021]. Disponible en: <http://www.revistapancaliente.do/actualidad/costos-de-produccion-en-la-panaderia>

HERRERA MURALLES, Martín. Manual de mantenimiento preventivo para equipos de panificadora buena vista [Internet]. 2021. [Consultado 25, octubre, 2021]. Disponible en:
<http://www.repositorio.usac.edu.gt/5165/1/MARTIN%20MANUEL%20HERRERA%20MURALLES.pdf>

INSTITUTO COLOMBIANO DE PANADERIA Y PASTELERIA ¿Cómo es el proceso de producción y elaboración de productos de panadería? [Internet]. 2021. [Consultado 28, agosto, 2021]. Disponible en:
<https://icpp.edu.co/2017/04/10/como-es-el-proceso-de-produccion-y-elaboracion-de-productos-de-panaderia/>

INSTITUTO COLOMBIANO DE PANADERÍA Y PASTELERÍA ¿Cómo es el proceso de producción y elaboración de productos de panadería? [Internet]. 2021. [Consultado 4, septiembre, 2021]. Disponible en:
<https://icpp.edu.co/2017/04/10/como-es-el-proceso-de-produccion-y-elaboracion-de-productos-de-panaderia/>

LR LA REPUBLICA. Las tiendas de barrio venden más de la mitad del pan que consumen los colombianos [Internet]. 2022. [Consultado 16, febrero, 2022]. Disponible en: <https://www.larepublica.co/empresas/las-tiendas-de-barrio-venden-58-del-pan-que-consumen-los-colombianos-2525598>

MIRANDA SOBERÓN, Ubaldo y ACOSTA, Zully. Fuentes de información para la recolección de información cuantitativa y cualitativa [Internet]. 2021. [Consultado 9, septiembre, 2021]. Disponible en:
<https://docs.bvsalud.org/biblioref/2018/06/885032/texto-no-2-fuentes-de-informacion.pdf>

MOLANO, Rocío. La Panadería Colombiana no pasa por su mejor momento [Internet]. 2018. [Consultado 28, agosto, 2021]. Disponible en:
<https://www.larepublica.co/ocio/la-panaderia-local-no-pasa-por-su-mejor-momento-rocio-molano-2716359>

MONTAGUD RUBIO, Nahum. Matriz DOFA personal: qué es, partes, y cómo se hace [Internet]. 2019. [Consultado 25, abril, 2022]. Disponible en:
<https://psicologiaymente.com/psicologia/matriz-dofa-personal>

MORENO ALVEAR, Rosario Enith y ACEVEDO RENGEL, Jefferson David. Aplicación de un sistema de costos por procesos en la Panadería Aynara de la ciudad de Loja [Internet]. 2022. [Consultado 16, mayo, 2022]. Disponible en:
<https://dspace.unl.edu.ec/jspui/handle/123456789/23224>

NATES VERA, Jhilmir Bladimir. Importancia de la implementación de un sistema de costos en la producción de relleno de Kiwi [Internet]. 2022. [Consultado 22,

febrero, 2022]. Disponible en:
<https://repository.usc.edu.co/bitstream/handle/20.500.12421/5264/IMPORTANCIA%20DE%20LA%20IMPLEMENTACION.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS. Objetivos de Desarrollo Sostenible (en línea). En: Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo. [Internet]. 2020. [Consultado 30, marzo, 2020]. Disponible en:
<https://www.undp.org/content/undp/es/home/sustainable-development-goals.html>

QUIROA, Myriam. Producción [Internet]. 2021. [Consultado 29, octubre, 2021]. Disponible en: <https://economipedia.com/definiciones/produccion.html>

QUIROA, Myriam. Producción [Internet]. 2021. [Consultado 4, septiembre, 2021]. Disponible en: <https://economipedia.com/definiciones/produccion.html>

RADIO NACIONAL DE COLOMBIA. se vive la panadería como tradición milenaria. [Internet]. 2017. [Consultado 21, abril, 2021]. Disponible en:
<https://www.radionacional.co/cultura/en-pasto-se-vive-la-panaderia-como-tradicion-milenaria>

RAMOS, Carlos Alberto. Los paradigmas de la investigación [Internet]. 2021. [Consultado 30, octubre, 2021]. Disponible en:
https://www.unife.edu.pe/publicaciones/revistas/psicologia/2015_1/Carlos_Ramos.pdf

ROJAS MEDINA, Ricardo Alfredo. Los costos y su aplicación bajo normas internacionales de información financiera para pequeñas y medianas empresas (PYMES), Bogotá D. C.: Universidad Nacional de Colombia. 2020.

ROJAS MEDINA, Ricardo Alfredo. Sistemas de Costos: un proceso para su implementación. 1 ed. Manizales: Centro de Publicaciones Universidad Nacional de Colombia. 2007, 223 p.

ROMÁN, Carlos y ROBLES Luis. Costos históricos. Bogotá: Red tercer Milenio. 2012.

STUDOCU. Conceptos Método Científico [Internet]. 2021. [Consultado 9, septiembre, 2021]. Disponible en:
<https://www.studocu.com/co/document/universidad-del-magdalena/metodologia-de-la-investigacion/conceptos-metodo-cientifico-varios-autores-8-2016/5384503>

TAMAYO, Mario. Tipo de investigación [Internet]. 2021. [Consultado 9, septiembre, 2021]. Disponible en:
https://trabajodegradoucm.weebly.com/uploads/1/9/0/9/19098589/tipos_de_investigacion.pdf

THE FREE DICTIONARY [Internet]. 2021. [Consultado 9, septiembre, 2021]. Disponible en: <https://es.thefreedictionary.com/emplear>

TIPOS DE INVESTIGACIÓN. Investigación de método inductivo: qué es, características y ejemplos [Internet]. (sf). [Consultado 9, septiembre, 2021]. Disponible en: <https://tiposdeinvestigacion.org/inductivo/>

TORRES NAVARRO, Carlos. Costeo de productos en la industria panadera. [Internet]. 2021. [Consultado 14, septiembre, 2021]. Disponible en: <https://www.redalyc.org/journal/339/33953313004/html/>

URREGO, Anderson. (11 de mayo de 2021). Las ventas se han reducido en \$80 millones para panaderías. [Internet]. 2021 [Consultado 28, agosto, 2021]. Disponible en: <https://www.larepublica.co/especiales/negocios-entre-la-pandemia-y-el-vandalismo/las-ventas-se-han-reducido-en-80-millones-para-panaderias-3167949>

WESTREICHER, Guillermo. Centro de costos [Internet]. 2021. [Consultado 28, agosto, 2021]. Disponible en: <https://economipedia.com/definiciones/centro-de-costos.html>

ANEXOS

Anexo A. Formato de Encuesta

<p>UNIVERSIDAD CESMAG FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES</p> <p>PROGRAMA DE CONTADURIA PÚBLICA ENCUESTA DIRIGIDA A TRABAJADORES DE LA PANADERIA GALLETY PANIFICADORA</p>	
<p>Objetivo: conocer el manejo de los costos que se incurre en la panadería con respecto al proceso de sus productos, desde la preparación hasta la distribución de cada uno.</p>	
<p>Instrucciones: seleccione con un <input type="radio"/> (Circulo) la respuesta que considere se ajusta a su situación.</p>	
<p>Nombre:</p>	
<p>Dirección:</p>	
<p>1. ¿En qué área labora?</p>	<p>a) Área administrativa. b) Área de empaado. c) Área de distribución del producto. d) Transformación de materias primas.</p>
<p>2. ¿Manejan un sistema de costos en la panadería?</p>	<p>a) Si- ¿Cuál? _____</p> <p>b) No</p>
<p>3. La transformación de la materia prima es:</p>	<p>a) Tecnificada. b) Artesanal. c) Semiindustrial.</p>
<p>4. ¿Qué cantidad de pan producen aproximadamente cada día?</p>	<p>a) 1- 5000. b) 5001-19999. c) 20000 en adelante.</p>
<p>5. ¿Cuentan con un lugar de almacenamiento para la materia prima?</p>	<p>a) Si b) No</p>

<p>6. ¿Cuál es la materia prima más utilizada?</p>	<p>a) Harina b) Mantequilla c) Azúcar d) Levadura e) Otro. ¿Cuál? _____</p>
<p>7. El lugar en donde más se distribuye el producto es:</p>	<p>a) Panaderías b) Tiendas de abarrotes c) Centros comerciales d) Otro ¿Cuál? _____</p>
<p>8. ¿Se cuenta con transporte para la distribución del producto?</p>	<p>a) Si b) No</p>
<p>9. ¿Cree que la empresa cuenta con la maquinaria necesaria para la elaboración de su producto?</p>	<p>a) Si. b) No. c) Casi siempre.</p>
<p>10. ¿Con qué frecuencia se realiza el mantenimiento de la maquinaria y equipo de producción?</p>	<p>a) Diario b) Semanal c) Mensual d) Semestral e) Anual f) Otra ¿Cuál? _____</p>
<p>11. ¿Considera usted que hace falta un mayor y mejor control contable sobre los elementos que conforman el proceso productivo (materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación)?</p>	<p>a) Si b) No</p>

Anexo B. Constancia

+

GALLETY PANIFICADORA
NIT 1122336810-6
CATAMBUCO-NARIÑO



Constancia Dirigida a: Universidad CESMAG
Facultad ciencias administrativas y contables
Cordial saludo

EL GERENTE DE LA PANADERIA GALLETY PANIFICADORA DEL
CORREGIMIENTO DE CATAMBUCO

HACE CONSTAR

Mediante la presente, doy a conocer el interés sobre el proyecto de grado, que me han solicitado aplicar en la PANADERIA GALLETY PANIFICADORA del corregimiento de Catambuco, por ello, estoy dispuesto a otorgar el permiso necesario, para los estudiantes; Monica Lisbeth Botina Gonzalez C.C 1. 131. 085. 752 Nariño, Rosa Donatila Mora Alvarez C.C 1. 004. 597. 893 La Llanada y Jhon Fernando Guzman Ruales 1. 131. 084. 737 Nariño, concediendo espacios sobre información necesaria, para la realización de su trabajo de grado.

La presente constancia se firma en el despacho de gerencia a los doce (12) días del mes de mayo del año dos mil veintiuno 2021

LUIS EDUARDO GALARZA CHAMORRO
GERENTE DE GALLETY PANIFICADORA
C.C 1.122.336.810 de los andes (N)

Dirección: Corregimiento de Catambuco CR 2A 111 CS 3- Nariño
Celular 3105444242 correo electrónico pangalleteleg@gmail.com

Anexo C. Formato de diario de campo

DIARIO DE CAMPO EN LA PANADERIA GALLETY PANIFICADORA	
Nombre del Observador: Luis Eduardo Galarza	
Fecha: 3 - MAYO – 2022	
Lugar: Corregimiento de Catambuco	
ELEMENTOS DE LOS COSTOS	DESCRIPCIÓN DE LO OBSERVADO
EN PRIMER LUGAR, SE REVISO LA MATERIA PRIMA	No cuenta con un inventario de materia prima que ingresa al área de producción, lo cual no permite tener un adecuado control al momento de comenzar el procedimiento y proceso de transformación, no se cuenta con órdenes de requisición de materias primas. El precio de adquisición de la materia prima es variable para cada proceso de producción.
EN SEGUNDO LUGAR, SE REVISO LA MANO DE OBRA	Cuenta con 15 empleados quienes son contratados por periodos de 6 meses, de los cuales solo 4 panaderos ganan el salario mínimo con sus respectivas prestaciones, el trabajo de las empacadoras es por horas por lo tanto no aplica para el pago de prestaciones y los transportadores trabajan sobre una base de ventas o de pedidos efectuados.
EN TERCER LUGAR, SE REVISO LOS CIF	Mencionan que pagan mantenimiento de maquinaria, asesoría de un contador público a quien le pagan por sección realizada, incluye en pago de arrendo y pago de servicios mensuales, de igual manera menciona que dentro de estos se encuentran los costos de transporte (combustible, mantenimiento del vehículo) y otros gastos.

 <p>UNIVERSIDAD CESMAG NIT: 800.109.387-7 VIGILADA MINEDUCACIÓN</p>	CARTA DE ENTREGA TRABAJO DE GRADO O TRABAJO DE APLICACIÓN – ASESOR(A)	CÓDIGO: AAC-BL-FR-032
		VERSIÓN: 1
		FECHA: 09/JUN/2022

San Juan de Pasto, 29 de noviembre del 2022

Biblioteca
REMIGIO FIORE FORTEZZA OFM. CAP.
Universidad CESMAG
Pasto

Saludo de paz y bien.

Por medio de la presente se hace entrega del Trabajo de Grado / Trabajo de Aplicación denominado **propuesta de un sistema de costos de producción para la panadería “Gallety Panificadora” ubicada en el corregimiento de Catambuco**, presentado por el (los) autor(es) Mónica Lisbeth Botina González código N070217, Jhon Fernando Guzmán Ruales código N085216 y Rosa Donatila Mora Álvarez código N111117 del Programa Académico **CONTADURIA PUBLICA** al correo electrónico trabajosdegrado@unicesmag.edu.co. Manifiesto como asesor(a), que su contenido, resumen, anexos y formato PDF cumple con las especificaciones de calidad, guía de presentación de Trabajos de Grado o de Aplicación, establecidos por la Universidad CESMAG, por lo tanto, se solicita el paz y salvo respectivo.

Atentamente,



(Firma del Asesor)

NOMBRE Y APELLIDOS DEL ASESOR(A) LUZ NAYIBE ARCOS

Número de documento 59.819.761 de Pasto

Programa académico Contaduría Pública

Teléfono de contacto 3004771892

Correo electrónico lnarcos@unicesmag.edu.co

 UNIVERSIDAD CESMAG <small>NIT: 800.109.387-7 VIGILADA Mineducación</small>	AUTORIZACIÓN PARA PUBLICACIÓN DE TRABAJOS DE GRADO O TRABAJOS DE APLICACIÓN EN REPOSITORIO INSTITUCIONAL	CÓDIGO: AAC-BL-FR-031
		VERSIÓN: 1
		FECHA: 09/JUN/2022

INFORMACIÓN DEL (LOS) AUTOR(ES)	
Nombres y apellidos del autor: MONICA LISBETH BOTINA GONZALEZ	Documento de identidad: C.C. 1.131.085.752
Correo electrónico: monicalisbethgonzalez1@gmail.com	Número de contacto: 3128716332
Nombres y apellidos del autor: Jhon Fernando Guzmán Rúaless	Documento de identidad: C.C. 1.131.084.737
Correo electrónico: jfruales02@gmail.com	Número de contacto: 3152501027
Nombres y apellidos del autor: Rosa Donatila Mora Álvarez	Documento de identidad: C.C. 1004597893
Correo electrónico: rosita012000@gmail.com	Número de contacto: 3167000029
Nombres y apellidos del autor:	Documento de identidad:
Correo electrónico:	Número de contacto:
Nombres y apellidos del asesor:	Documento de identidad:
Correo electrónico:	Número de contacto:
Título del trabajo de grado: 1048 PROPUESTA DE UN SISTEMA DE COSTOS DE PRODUCCIÓN PARA LA PANADERÍA "GALLETY PANIFICADORA" UBICADA EN EL CORREGIMIENTO DE CATAMBUCO.	
Facultad y Programa Académico: CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES – PROGRAMA DE CONTADURIA PUBLICA	

En mi (nuestra) calidad de autor(es) y/o titular (es) del derecho de autor del Trabajo de Grado o de Aplicación señalado en el encabezado, confiero (conferimos) a la Universidad CESMAG una licencia no exclusiva, limitada y gratuita, para la inclusión del trabajo de grado en el repositorio institucional. Por consiguiente, el alcance de la licencia que se otorga a través del presente documento, abarca las siguientes características:

- a) La autorización se otorga desde la fecha de suscripción del presente documento y durante todo el termino en el que el (los) firmante(s) del presente documento conserve(mos) la titularidad de los derechos patrimoniales de autor. En el evento en el que deje(mos) de tener la titularidad de los derechos patrimoniales sobre el Trabajo de Grado o de Aplicación, me (nos) comprometo (comprometemos) a informar de manera inmediata sobre dicha situación a la Universidad CESMAG. Por consiguiente, hasta que no exista comunicación escrita de mi(nuestra) parte informando sobre dicha situación, la Universidad CESMAG se encontrará debidamente habilitada para continuar con la publicación del Trabajo de Grado o de Aplicación dentro del repositorio institucional. Conozco(conocemos) que esta autorización podrá revocarse en cualquier momento, siempre y cuando se eleve la solicitud por escrito para dicho fin ante la Universidad CESMAG. En estos eventos, la Universidad CESMAG cuenta con el plazo de un mes después de recibida la petición, para desmarcar la visualización del Trabajo de Grado o de Aplicación del repositorio institucional.

 <p>UNIVERSIDAD CESMAG NIT: 800.109.387-7 VIGILADA MINEDUCACIÓN</p>	AUTORIZACIÓN PARA PUBLICACIÓN DE TRABAJOS DE GRADO O TRABAJOS DE APLICACIÓN EN REPOSITORIO INSTITUCIONAL	CÓDIGO: AAC-BL-FR-031
		VERSIÓN: 1
		FECHA: 09/JUN/2022

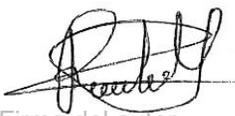
- b) Se autoriza a la Universidad CESMAG para publicar el Trabajo de Grado o de Aplicación en formato digital y teniendo en cuenta que uno de los medios de publicación del repositorio institucional es el internet, acepto(amos) que el Trabajo de Grado o de Aplicación circulará con un alcance mundial.
- c) Acepto (aceptamos) que la autorización que se otorga a través del presente documento se realiza a título gratuito, por lo tanto, renuncio(amos) a recibir emolumento alguno por la publicación, distribución, comunicación pública y/o cualquier otro uso que se haga en los términos de la presente autorización y de la licencia o programa a través del cual sea publicado el Trabajo de grado o de Aplicación.
- d) Manifiesto (manifestamos) que el Trabajo de Grado o de Aplicación es original realizado sin violar o usurpar derechos de autor de terceros y que ostento(amos) los derechos patrimoniales de autor sobre la misma. Por consiguiente, asumo(asumimos) toda la responsabilidad sobre su contenido ante la Universidad CESMAG y frente a terceros, manteniéndola indemne de cualquier reclamación que surja en virtud de la misma. En todo caso, la Universidad CESMAG se compromete a indicar siempre la autoría del escrito incluyendo nombre de(los) autor(es) y la fecha de publicación.
- e) Autorizo(autorizamos) a la Universidad CESMAG para incluir el Trabajo de Grado o de Aplicación en los índices y buscadores que se estimen necesarios para promover su difusión. Así mismo autorizo (autorizamos) a la Universidad CESMAG para que pueda convertir el documento a cualquier medio o formato para propósitos de preservación digital.

NOTA: En los eventos en los que el trabajo de grado o de aplicación haya sido trabajado con el apoyo o patrocinio de una agencia, organización o cualquier otra entidad diferente a la Universidad CESMAG. Como autor(es) garantizo(amos) que he(hemos) cumplido con los derechos y obligaciones asumidos con dicha entidad y como consecuencia de ello dejo(dejamos) constancia que la autorización que se concede a través del presente escrito no interfiere ni transgrede derechos de terceros.

Como consecuencia de lo anterior, autorizo(autorizamos) la publicación, difusión, consulta y uso del Trabajo de Grado o de Aplicación por parte de la Universidad CESMAG y sus usuarios así:

- Permiso(permitimos) que mi(nuestro) Trabajo de Grado o de Aplicación haga parte del catálogo de colección del repositorio digital de la Universidad CESMAG por lo tanto, su contenido será de acceso abierto donde podrá ser consultado, descargado y compartido con otras personas, siempre que se reconozca su autoría o reconocimiento con fines no comerciales.

En señal de conformidad, se suscribe este documento en San Juan de Pasto a los 29 días del mes de noviembre del año 2022

Nombre del autor: MONICA LISBETH BOTINA GONZALEZ	Nombre del autor: Jhon Fernando Guzmán Rúales
	
Firma del autor	Firma del autor
Nombre del autor: Rosa Donatila Mora Álvarez	
	
	Firma del autor

Firma del asesor



UNIVERSIDAD
CESMAG
NIT: 800.109.387-7
VIGILADA Mineducación

AUTORIZACIÓN PARA PUBLICACIÓN DE TRABAJOS DE GRADO O TRABAJOS DE APLICACIÓN EN REPOSITORIO INSTITUCIONAL

CÓDIGO: AAC-BL-FR-031

VERSIÓN: 1

FECHA: 09/JUN/2022

Nombre del asesor: Luz Nayibe Arcos Castillo