



**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO**  
**FACULTAD DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA**  
**CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA**

**Proyecto Integrador, previo a la obtención del Título de Licenciada en  
Contabilidad y Auditoría**

**Tema:**

---

**“Sistema de control de costos de producción en la panadería y pastelería  
Brioche”**

---

**Autora:** Valencia Toapanta, Evelin Nataly

**Tutor:** Dr. Barreno Córdova, Carlos Alberto, Mg.

**Ambato-Ecuador**

**2026**

## APROBACIÓN DEL TUTOR

Yo, Dr. Carlos Alberto Barreno Córdova, Mg. con cédula de identidad No. 1802430643, en mi calidad de Tutor del Proyecto Integrador sobre el tema: **“SISTEMA DE CONTROL DE COSTOS DE PRODUCCIÓN EN LA PANADERÍA Y PASTERÍA BRIOCHE”**, desarrollado por Evelin Nataly Valencia Toapanta, de la Carrera de Contabilidad y Auditoría, modalidad presencial, considero que dicho informe investigativo reúne los requisitos, tanto técnicos como científicos y corresponde a las normas establecidas en el Instructivo del Reglamento para la Titulación de Grado en la Universidad Técnica de Ambato.

Por lo tanto, autorizo la presentación del mismo ante el organismo pertinente, para que sea sometido a evaluación por los profesores calificadores designados por el H. Consejo Directivo de la Facultad.

Ambato, Junio 2026

**TUTOR**



Dr. Carlos Alberto Barreno Córdova, Mg.

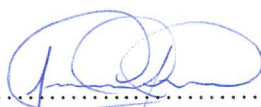
C.I. 1802430643

## AUTORÍA DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Yo, Evelin Nataly Valencia Toapanta con cédula de identidad No. 1850080886, tengo a bien indicar que los criterios emitidos en el Proyecto Integrador, bajo el tema: **“SISTEMA DE CONTROL DE COSTOS DE PRODUCCIÓN EN LA PANADERÍA Y PASTELERÍA BRIOCHE”**, también los contenidos presentados, ideas, análisis, síntesis de datos, conclusiones, son de exclusiva responsabilidad de mi persona, como autora de este Proyecto Integrador.

Ambato, Junio 2026

**AUTORA**



Evelin Nataly Valencia Toapanta

C.I. 1850080886

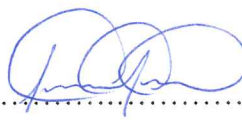
## **DERECHOS DE AUTOR**

Autorizo a la Universidad Técnica de Ambato, para que haga de este Proyecto Integrador, un documento disponible para su lectura, consulta y procesos de investigación.

Cedo los derechos en línea patrimoniales de mi Proyecto Integrador, con fines de difusión pública; además apruebo la reproducción de este Proyecto Integrador, dentro de las regulaciones de la universidad, siempre y cuando esta reproducción no suponga una ganancia económica potencial; y se realice respetando mis derechos de autora.

Ambato, Junio 2026

## **AUTORA**



.....  
Evelin Nataly Valencia Toapanta

C.I. 1850080886

## **APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO**

El Tribunal de Grado, aprueba el Proyecto Integrador, sobre el tema: **“SISTEMA DE CONTROL DE COSTOS DE PRODUCCIÓN EN LA PANADERÍA Y PASTELERÍA BRIOCHE”**, elaborado por Evelin Nataly Valencia Toapanta, de la Carrera de Contabilidad y Auditoría, el mismo que guarda conformidad con las disposiciones reglamentarias emitidas por la Facultad de Contabilidad y Auditoría de la Universidad Técnica de Ambato.

Ambato, Junio 2026



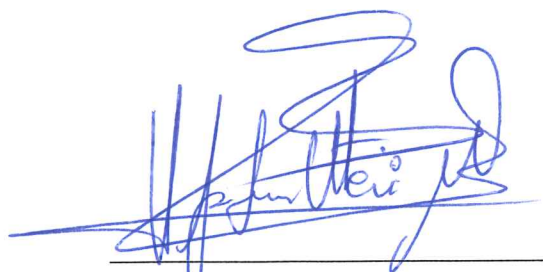
Dr. Carlos Alberto Barreno Córdova, Mg.

**PRESIDENTE**



Dra. Mayra Patricia Bedoya Jara, Mg.

**MIEMBRO CALIFICADOR**



Dr. José Luis Viteri Medina, Mg.

**MIEMBRO CALIFICADOR**

## **DEDICATORIA**

Dedico este trabajo a Dios, por darme salud, fortaleza y constancia durante todo el proceso de mi formación académica.

A mis padres, por su apoyo incondicional, su esfuerzo diario y por ser el pilar fundamental en cada una de mis metas. Gracias por creer en mí incluso en los momentos más difíciles.

A mi familia, por acompañarme con su motivación y comprensión, y a todas las personas que de una u otra manera contribuyeron en la realización de este trabajo.

*Evelin Nataly Valencia Toapanta*

## **AGRADECIMIENTO**

A la Universidad, por brindarme la oportunidad de formarme profesionalmente y proporcionarme los recursos necesarios para mi desarrollo académico.

A la Facultad, por ser el espacio de aprendizaje y crecimiento donde adquirí los conocimientos fundamentales para la realización de esta investigación.

A mi tutor de tesis, el Dr. Carlos Alberto Barreno Córdova, por su guía, paciencia y orientación constante durante todo el proceso, lo cual fue clave para la culminación de este trabajo.

De manera especial, a la Dra. Maribel Paredes, docente de Desarrollo de Tesis, por su apoyo, exigencia académica y valiosas enseñanzas, que contribuyeron significativamente a la elaboración de este proyecto.

Finalmente, a todas las personas que de alguna forma colaboraron en este proceso, mi sincero agradecimiento.

*Evelin Nataly Valencia Toapanta*

## ÍNDICE GENERAL DE CONTENIDOS

| CONTENIDO                                                                     | PÁGINA    |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>A. PÁGINAS PRELIMINARES</b>                                                |           |
| PORTADA.....                                                                  | i         |
| APROBACIÓN DEL TUTOR.....                                                     | ii        |
| AUTORÍA DEL TRABAJO DE TITULACIÓN .....                                       | iii       |
| DERECHOS DE AUTOR.....                                                        | iv        |
| APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO .....                                        | v         |
| DEDICATORIA .....                                                             | vi        |
| AGRADECIMIENTO.....                                                           | vii       |
| ÍNDICE GENERAL DE CONTENIDOS.....                                             | viii      |
| ÍNDICE DE TABLAS .....                                                        | x         |
| ÍNDICE DE ILUSTRACIONES.....                                                  | xi        |
| RESUMEN EJECUTIVO .....                                                       | xii       |
| ABSTRACT.....                                                                 | xiii      |
| <b>B. CONTENIDOS</b>                                                          |           |
| <b>CAPÍTULO I.....</b>                                                        | <b>1</b>  |
| <b>MARCO TEÓRICO .....</b>                                                    | <b>1</b>  |
| 1.1. Introducción .....                                                       | 1         |
| 1.1.1. Antecedentes .....                                                     | 1         |
| 1.1.2. Descripción del entorno .....                                          | 5         |
| 1.1.3. Justificación.....                                                     | 5         |
| 1.1.4. Objetivos .....                                                        | 7         |
| 1.1.4.1. Objetivo general.....                                                | 7         |
| 1.1.4.2. Objetivos específicos .....                                          | 7         |
| 1.2. Revisión de la literatura .....                                          | 7         |
| 1.2.1. Teoría que sustenta la tesis.....                                      | 8         |
| 1.2.2. Conceptos, definiciones, características, clasificaciones, fases ..... | 9         |
| <b>CAPÍTULO II.....</b>                                                       | <b>24</b> |
| <b>METODOLOGÍA .....</b>                                                      | <b>24</b> |
| 2.1. Descripción de la metodología.....                                       | 24        |
| 2.1.1. Unidad de análisis .....                                               | 24        |
| 2.1.2. Fuentes y técnicas de recolección de información .....                 | 24        |

|                                                       |           |
|-------------------------------------------------------|-----------|
| 2.1.3 Fases del desarrollo .....                      | 27        |
| <b>CAPÍTULO III.....</b>                              | <b>30</b> |
| <b>DESARROLLO.....</b>                                | <b>30</b> |
| 3.1 Análisis de la entrevista .....                   | 30        |
| 3.2 Análisis ficha de observación directa.....        | 36        |
| 3.3 Análisis ficha documental .....                   | 39        |
| 3.4 Control de materia prima .....                    | 41        |
| 3.5 Control de mano de obra.....                      | 46        |
| 3.6 Control de costos indirectos de fabricación ..... | 48        |
| 3.7 Determinación de costo unitario .....             | 50        |
| <b>CAPÍTULO IV .....</b>                              | <b>55</b> |
| <b>CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....</b>            | <b>55</b> |
| 4.1 Conclusiones .....                                | 55        |
| 4.2 Recomendaciones.....                              | 56        |
| <b>C. MATERIALES DE REFERENCIA</b>                    |           |
| REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....                       | 58        |
| ANEXOS.....                                           | 60        |

## ÍNDICE DE TABLAS

| CONTENIDO                                                                                                       | PÁGINA |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Tabla 1.</b> Fases del desarrollo .....                                                                      | 27     |
| <b>Tabla 2.</b> Resultados de la entrevista aplicada a la propietaria de la panadería y pastelería Brioche..... | 32     |
| <b>Tabla 3.</b> Información obtenida mediante la ficha de observación directa del proceso de producción.....    | 37     |
| <b>Tabla 4.</b> Información obtenida mediante la revisión documental de la Panadería y Pastelería BRIOCHE.....  | 40     |

## ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

| CONTENIDO                                                                | PÁGINA |
|--------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Ilustración 1</b> Logotipo de la panadería y pastelería BRIOCHE ..... | 4      |
| <b>Ilustración 2</b> Ubicación de la panadería y pastelería BRIOCHE..... | 5      |
| <b>Ilustración 3</b> Elementos del costo .....                           | 12     |

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO**  
**FACULTAD DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA**  
**CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA**

**TEMA:** “SISTEMA DE CONTROL DE COSTOS DE PRODUCCIÓN EN LA PANADERÍA Y PASTELERÍA BRIOCHE”

**AUTORA:** Evelin Nataly Valencia Toapanta

**TUTOR:** Dr. Carlos Alberto Barreno Córdova, Mg.

**FECHA:** Junio, 2026

**RESUMEN EJECUTIVO**

La presente investigación tuvo como objetivo implementar un sistema de control de costos de producción en la Panadería y Pastelería BRIOCHE, ubicada en la ciudad de Ambato, con la finalidad de mejorar la gestión de los elementos del costo y determinar el costo unitario de sus productos. El estudio surgió debido a la inexistencia de controles formales sobre materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación, situación que ocasionaba una administración empírica y dificultades en la fijación de precios y control de recursos. La metodología utilizada correspondió a un proyecto integrador con enfoque aplicado, utilizando técnicas de recolección de información como la entrevista, observación directa y revisión documental. La información obtenida permitió analizar el proceso productivo de los diferentes tipos de panes que se elaboran en el negocio, identificando los recursos utilizados, unidades producidas y principales falencias en el manejo de costos. Como resultado, se diseñó e implementó un sistema de control de costos basado en registros de compras, control kárdex, hojas de costos y distribución de costos indirectos de fabricación. Esto permitió organizar la información productiva y establecer procedimientos para el control de los recursos utilizados en la producción. Finalmente, la aplicación del sistema permitió determinar el costo unitario de los productos analizados, mejorar el control de materia prima y optimizar la gestión de los costos de producción.

**PALABRAS DESCRIPTORAS:** COSTOS, CONTROL DE COSTOS, COSTOS UNITARIOS, SISTEMA DE COSTOS.

**TECHNICAL UNIVERSITY OF AMBATO**  
**FACULTY OF ACCOUNTING AND AUDITING**  
**ACCOUNTING AND AUDITING CAREER**

**TOPIC:** “PRODUCTION COST CONTROL SYSTEM IN THE BRIOCHE BAKERY AND PASTRY SHOP”

**AUTHOR:** Evelin Nataly Valencia Toapanta

**TUTOR:** Dr. Carlos Alberto Barreno Córdova, Mg.

**DATE:** June, 2026

**ABSTRACT**

The objective of this research was to implement a production cost control system at BRIOCHE Bakery and Pastry Shop, located in the city of Ambato, in order to improve the management of cost elements and determine the unit cost of its products. The study arose due to the lack of formal controls over raw materials, labor, and manufacturing overhead costs, which generated empirical management and difficulties in pricing and resource control. The methodology used corresponded to an applied integrative project, using information collection techniques such as interviews, direct observation, and documentary review. The collected information made it possible to analyze the production process of rolls and empanadas, identifying the resources used, production times, and the main deficiencies in cost management. As a result, a cost control system was designed and implemented based on purchase records, kardex inventory control, cost sheets, and manufacturing overhead allocation. This allowed the organization of production information and the establishment of procedures for controlling the resources used during production. Finally, the implementation of the system made it possible to determine the unit production cost of the analyzed products, improve raw material control, and optimize production cost management.

**KEYWORDS:** COSTS, COST CONTROL, UNIT COSTS, COST SYSTEM.

# **CAPÍTULO I**

## **MARCO TEÓRICO**

### **1.1. Introducción**

#### **1.1.1. Antecedentes**

La Panadería y Pastelería “BRIOCHE” nace desde la idea de un negocio familiar hace aproximadamente siete años en la ciudad de Ambato. Inicialmente ubicada en la parroquia Celiano Monge y posteriormente en el sector de Huachi Chico. Esto debido al cierre temporal por la pandemia ocasionada por el COVID-19, lo que interrumpió sus actividades y por ende afectó sus ingresos. Sin embargo, el negocio en la actualidad tiene buena estabilidad en el mercado.

Aunque en un principio su principal actividad era la panadería, actualmente, se dedica a la elaboración y comercialización de productos de panadería, pastelería y repostería, así mismo cuenta con productos de tienda, como lo son leche, queso, huevos, embutidos y otros productos de consumo diario, esto con la finalidad de tener un mayor posicionamiento frente a la competencia.

Desde su creación, la empresa ha mantenido un enfoque tradicional en la elaboración de sus productos, a pesar de eso, hoy en día se hace una combinación de recetas artesanales y modernas. Su ubicación de manera estratégica ha hecho que durante los últimos años crezca y sea fuente de empleo.

#### **Detalles estratégicos**

La microempresa no cuenta con misión, visión y valores, por lo que un aporte del presente proyecto integrador será plantear las mismas.

#### **Misión**

Ofrecer productos de panadería y pastelería tradicionales de alta calidad, elaborados con materias primas seleccionadas, garantizando un excelente sabor y la satisfacción

de nuestros clientes, mediante procesos responsables, atención cercana e innovación constante.

### **Visión**

Consolidarse como una panadería reconocida en el sector por la calidad de sus productos tradicionales, la excelencia en el servicio al cliente y la innovación constante, logrando un crecimiento sostenible y competitivo en el mercado local.

### **Valores**

- **Calidad:** Compromiso con la elaboración de productos bien hechos, consistentes y de buen sabor.
- **Tradición:** Respeto por las recetas y procesos que representan la identidad del negocio.
- **Responsabilidad:** Cumplimiento en la producción, atención y entrega de productos.
- **Honestidad:** Transparencia en la gestión y trato justo con clientes y proveedores.
- **Innovación:** Mejora continua de productos y procesos sin perder la esencia tradicional.
- **Compromiso:** Dedicación al crecimiento del negocio y satisfacción del cliente.

### **Estructura organizacional**

La empresa cuenta con una estructura organizacional de tipo funcional, propia de los negocios familiares, donde las funciones administrativas y operativas son desempeñadas por los miembros del núcleo familiar.

De manera general, la estructura está conformada por:

- Propietario
- Área de Producción
- Área de Ventas

Debido al tamaño del negocio, algunas funciones son compartidas y no existe una separación formal de departamentos.

### **Detalles de operación**

La empresa se dedica a la producción y comercialización de:

- Panes tradicionales
- Pasteles personalizados
- Productos de pastelería (tortas, bocaditos, postres)
- Productos complementarios de tienda

El proceso productivo inicia con la adquisición de materia prima, seguida de la preparación, horneado, decoración (en el caso de pasteles), y finalmente la comercialización directa al consumidor final. Las operaciones se realizan diariamente, con producción programada en función de la demanda habitual y pedidos personalizados.

### **Detalles legales**

La empresa opera bajo la normativa vigente en el Ecuador, cumpliendo con las disposiciones establecidas por:

- Ley de Régimen Tributario Interno
- Código de trabajo
- Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA)
- Normativa municipal

### **Marcas y logos**

La empresa cuenta con una marca y logo que permiten su identificación en el mercado, sin embargo, estos no han sido desarrollados de manera estratégica, ya que su diseño

ha sido representado de manera básica, lo que no ha permitido transmitir de forma clara los valores y la propuesta del negocio. Esta situación evidencia la necesidad de fortalecer la identidad de marca y mejorar la gestión de los canales digitales, con el fin de contribuir al crecimiento y reconocimiento del negocio.

Por ello, dentro del presente proyecto integrador se plantea el rediseño del logotipo, tal como se muestra en el **Ilustración 1**, buscando proyectar una imagen más profesional, coherente con la actividad del negocio y capaz de generar mayor impacto en el mercado.

### **Ilustración 1**

*Logotipo de la panadería y pastelería BRIOCHE*



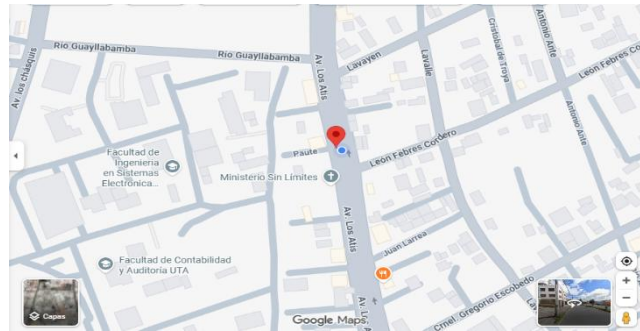
**Nota.** Propuesta de Logo para la Panadería y Pastelería BRIOCHE

### **Ubicación**

La Panadería y Pastelería BRIOCHE se encuentra ubicada en la ciudad de Ambato, provincia de Tungurahua, Ecuador, específicamente en la Av. Los Atis y Paute. Su localización estratégica facilita el acceso de clientes del sector y contribuye a su posicionamiento en el mercado local. Tal como se muestra en la **Ilustración 2**.

## Ilustración 2

### *Ubicación de la panadería y pastelería BRIOCHE*



**Fuente.** A partir de Google Maps (2026)

### 1.1.2. Descripción del entorno

En la actualidad, la Panadería y Pastelería BRIOCHE no cuenta con un sistema de control de costos de producción. Esta situación ha llevado a que el negocio tenga limitaciones de manera significativa en cuanto a la gestión de sus procesos y la toma de decisiones estratégicas. Es por ello que la base para que la empresa crezca es la implementación de un sistema que ayude a controlar los costos, ya que con ello el negocio tendrá una visión más clara sobre la situación por la cual está pasando.

Horngren et al. (2012) afirma que “La contabilidad de costos proporciona información para la contabilidad administrativa y para la contabilidad financiera.” (p. 4). Esta información que proporciona la contabilidad de costos es precisamente la que muchos negocios no poseen, siendo esta carencia una de las problemáticas por las que pasan las microempresas. El sector panificador no está exento de esta problemática, y la Panadería y Pastelería BRIOCHE es el claro ejemplo de cómo la ausencia de un sistema de control de costos de producción limita el crecimiento, dificulta la planificación y el control de los recursos de un negocio.

### 1.1.3. Justificación

La presente investigación sobre la implementación de un sistema de control costos de producción en una microempresa es de total relevancia en el entorno empresarial, ya que representa una necesidad fundamental para su crecimiento y determinación de la

rentabilidad. Bajo este contexto, el estudio se sustenta desde el enfoque teórico, metodológico y práctico.

Desde el punto de vista del enfoque teórico, el estudio permite aplicar conocimientos teóricos sobre contabilidad de costos y rentabilidad en un contexto real. Es fundamental resaltar que la importancia de la implementación de un sistema de control de costos en un negocio es clave para garantizar la sostenibilidad del mismo. Para Chacon (2011, como cita Barriga et al., 2020), “La contabilización de los costos incurridos en las empresas o cualquier tipo de organización es una herramienta de gran ayuda para la gerencia de las organizaciones debido a que le ayuda a planear y controlar sus actividades” (p. 49), esto evidencia que la aplicación de esta es una necesidad para la productividad y competitividad, permitiendo mejoras en los procesos, recursos y productos.

Santa & Niño (2019) realizaron un estudio sobre la aplicación de un sistema de costos de producción en el sector de panaderías, con los hallazgos obtenidos quedo demostrado que la aplicación de esta herramienta permitió controlar de mejor manera los insumos destinados a la producción y por ende tener mayor conocimientos sobre la situación del negocio. Por tal motivo queda evidenciado que la aplicación del sistema de control de costos en la Panadería y Pastelería BRIOCHE es de total relevancia.

Por otro lado, metodológicamente esta investigación es viable ya que se cuenta con todo el acceso a la información necesaria para su debido desarrollo. Se utilizará hojas de costos como herramienta principal, junto con documentos y registros contables en Excel, entrevistas, observaciones diarias, entre otros, todos estos útiles para resolver la problemática planteada. Cabe destacar, que además se dispone de recursos técnicos y humanos para la recopilación de información, así como para el análisis de los mismos.

Por último, en el ámbito aplicativo la falta de un sistema de costos impide conocer con exactitud cuánto se gasta en materia prima, mano de obra y gastos indirectos de fabricación, generando una administración empírica que afecta la eficiencia y el

control interno. Por lo que, se plantea la necesidad de implementar un sistema de costos de producción que proporcione información útil y confiable para la toma de decisiones, permitiendo determinar el costo real de cada producto, analizar su rentabilidad y mejorar la gestión financiera del negocio.

Bajo esta realidad, se ha tomado como caso de análisis la Panadería y Pastelería BRIOCHE, que representa la situación que muchas microempresas del país llevan día a día, esta implementación contribuye a que la Panadería y Pastelería BRIOCHE optimice sus recursos, fije precios más competitivos y mantenga la estabilidad económica de la empresa familiar. Además de fortalecer la gestión contable y productiva de la panadería, puede servir como modelo para otros pequeños emprendimientos del sector.

#### **1.1.4. Objetivos**

##### **1.1.4.1.Objetivo general**

Implementar un sistema de control de costos de producción en la Panadería y Pastelería BRIOCHE que permita gestionar adecuadamente los elementos del costo y determinar el costo unitario de sus productos.

##### **1.1.4.2.Objetivos específicos**

- Identificar y clasificar los elementos del costo (materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación) aplicados a la producción de la Panadería y Pastelería BRIOCHE.
- Establecer un sistema de control de costos de los elementos para mejorar los niveles de consumo de los recursos.
- Aplicar modelos de control de costos para la obtención de los costos unitarios de producción.

#### **1.2. Revisión de la literatura**

### **1.2.1. Teoría que sustenta la tesis**

Esta sección tiene como objetivo exponer los fundamentos teóricos que sustentan la implementación de un sistema de control de costos de producción en la Panadería y Pastelería BRIOCHE. Para fundamentar el estudio, se harán revisiones de las principales teorías de las disciplinas relacionadas con el control de costos, como lo son la economía, la administración y la contabilidad, las cuales permiten entender la importancia sobre los controles que se deben llevar a cabo con respecto a los costos. Este enfoque teórico proporciona la base necesaria para sustentar la relevancia del proyecto y orientar el desarrollo de la variable de investigación.

Según Mankiw (2017), “La economía es el estudio de cómo la sociedad administra sus recursos escasos” (p. 4). Desde este enfoque, toda actividad productiva requiere la combinación eficiente de recursos como la materia prima, la mano de obra y capital para generar bienes y servicios. La optimización del uso de estos recursos es fundamental para evitar desperdicios y garantizar una producción eficiente, lo cual resulta particularmente relevante para la Panadería y Pastelería BRIOCHE en el control de sus costos de producción.

La coordinación y supervisión de los procesos y recursos es fundamental para garantizar que las actividades se realicen de manera eficiente y contribuyan al cumplimiento de los objetivos organizacionales. Como señalan Robbins & Coulter (2010), “la administración involucra la coordinación y supervisión de las actividades de otros, de tal forma que éstas se lleven a cabo de forma eficiente y eficaz” (p. 6). En la Panadería y Pastelería BRIOCHE, la implementación de un sistema de control de costos permite organizar y guiar las operaciones de producción, facilitando la colaboración entre los miembros del equipo y asegurando un uso adecuado de los recursos disponibles, fortaleciendo así la eficiencia operativa y la continuidad del negocio.

Por último, desde la perspectiva de la Contabilidad de Costos, como nos dice Horngren et al. (2012) “La contabilidad de costos mide, analiza y reporta información financiera y no financiera relacionada con los costos de adquisición o uso de los recursos dentro

de una organización” (p. 4). En la Panadería y Pastelería BRIOCHE, un sistema contable adecuado que cumpla con estas funciones facilita la identificación, clasificación y registro de los elementos del costo de producción, permitiendo determinar el costo unitario de cada producto y brindando información útil para la planificación y el control de las operaciones productivas.

### **1.2.2. Conceptos, definiciones, características, clasificaciones, fases**

#### **a. Contabilidad de Costos**

La contabilidad dentro de las organizaciones es importante, ya que permite organizar y registrar de manera ordenada la información económica. Según Omeñaca (2017) , “Podemos definir la contabilidad como ciencia que orienta a los sujetos económicos para que éstos coordinen y estructuren en libros y registros adecuados la composición cualitativa y cuantitativa de su patrimonio”. De esta manera, la contabilidad se convierte en una herramienta esencial para conocer la situación financiera de la empresa y apoyar una adecuada gestión administrativa.

El costo se entiende como un elemento clave para la gestión de los recursos dentro de la empresa. Según Horngren et al. (2012), “los contadores definen el costo como un sacrificio de recursos que se asigna para lograr un objetivo específico” (p. 27). De esta forma, el costo representa el valor de los recursos utilizados en la producción de los bienes o servicios a los que se dedica la empresa, cuyo objetivo principal es generar ganancias. Para alcanzar este objetivo, la empresa debe sacrificar una parte de sus recursos financieros en la producción, inversión en materiales, mano de obra y otros gastos necesarios, asegurando así que sus operaciones puedan llevarse a cabo de manera efectiva.

Por otro lado, la contabilidad de costos según Mora & García (2023) es “la contabilidad de costos debe contribuir directa o indirectamente a mantener o aumentar las ganancias de la empresa”, lo que evidencia que su objetivo no se limita solo al registro de datos, sino que también busca mejorar la rentabilidad y la eficiencia en la toma de decisiones. Por ello, llevar un control adecuado de los costos ayuda a

identificar áreas de oportunidad, optimizar recursos y planificar estrategias que fortalezcan el desempeño económico del negocio. Permitiendo conocer y controlar los gastos asociados a la producción de bienes o servicios.

#### **b. Importancia de la contabilidad de costos**

La contabilidad de costos es importante porque permite medir, analizar y controlar los costos asociados a la producción de bienes y servicios dentro de una organización. A través de esta información, la empresa puede identificar de manera más precisa cómo se utilizan los recursos en sus procesos productivos, lo que facilita una mejor administración de los mismos y contribuye a la eficiencia operativa (Horngren et al., 2012).

Asimismo, la contabilidad de costos constituye una herramienta fundamental para la toma de decisiones gerenciales, ya que proporciona información relevante para la planificación, el control y la evaluación del desempeño empresarial. Esta información permite establecer estrategias adecuadas relacionadas con la fijación de precios, la reducción de costos y la optimización de la producción, asegurando así una mayor rentabilidad para la organización (Horngren et al., 2012).

#### **c. Objetivos de la contabilidad de costos**

La contabilidad de costos tiene como objetivo principal proporcionar información detallada sobre los costos de producción, permitiendo determinar el costo de los productos elaborados y apoyar la toma de decisiones dentro de la empresa. Según Rojas (2007), la contabilidad de costos tiene como objetivos:

- Por medio de ella se establece el costo de los productos.
- Se valoran los inventarios.
- Se controlan los distintos costos que intervienen en el proceso productivo.
- Se mide en forma apropiada la ejecución y aprovechamiento de materiales.
- Se establece márgenes de utilidad para productos nuevos.
- Se pueden elaborar proyectos y presupuestos.

- Facilita el proceso decisorio, al poder determinar cuál será la ganancia y costo de las distintas alternativas que se presentan, para así tomar una decisión.
- Con la contabilidad de costos se puede comparar el costo real de fabricación de un producto, con un costo previamente determinado.

#### **d. Costos de Producción**

La definición de costos netamente ligada a la contabilidad es la entrega de recursos propios o no del negocio, para la adquisición de bienes o servicios los cuales a futuro generaran beneficios. Cárdenas (2016) en su libro Costos 1 nos dice que el concepto de costos es “la suma de las inversiones que se han efectuado en los elementos que concurre en la producción y venta de un artículo o desarrollo de una función” (p. 9), en otras palabras, es todo aquello que se ocupa para producir los bienes o servicios que ofrece un negocio al público, es por ello que, tener costos dentro de un negocio es indispensable ya que sin estos no habría el funcionamiento del mismo.

Los costos de producción son todos los gastos a los cuales incurre una empresa para el funcionamiento, el desempeño económico del negocio depende de estos. Zugarramurdi et al. (1998) manifiestan en su libro Ingeniería económica aplicada a la industria pesquera que “Los costos de producción (también llamados costos de operación) son los gastos necesarios para mantener un proyecto, línea de procesamiento o un equipo en funcionamiento.”, la importancia de ellos radica en que para producir un bien se debe generar costos y estos costos en su mayor medida deben ser mínimos, pero no a tal grado que afecte la producción.

#### ***Elementos del costo***

Las empresas industriales a diferencia de las comerciales deben fabricar los bienes que ofrecen al público en general, este proceso de fabricación da lugar a los elementos de los costos de producción, los cuales según son tres, así como se muestran en la **Ilustración 3** y se definen de la siguiente manera:

### Ilustración 3

#### *Elementos del costo*



**Nota.** en base a Marlon Melara (2019)

#### Materia prima

La materia prima según Balanda (2005) “Son los elementos que físicamente integran el producto final o que, por sus características, a pesar de no formar parte del producto final –desaparecen en el proceso productivo- son parte de la materia prima”. Por lo tanto, la materia prima es todo lo ocupado para la producción, si hablamos entorno al proyecto, la materia prima vendría a ser la harina que se ocupa para hacer el pan, los huevos, grasas y así podríamos ir enlistando algunos otros, y en términos contables es cuanto costó la adquisición de los materiales necesarios para la producción, en este caso cuanto me costo la harina, los huevos y otros.

Por otro lado, para Scalahed (s.f.) “Es el insumo requerido para la fabricación de un determinado producto, representa los materiales necesarios para fabricar el producto y éstos dependen de los productos a fabricar” (p. 21). Al hablar de empresas industriales, éstas deben trabajar con distintos componentes. Dicho en otras palabras, es como un rompecabezas, siendo las piezas o componentes la materia prima (conjuntamente con los otros dos elementos del costo) y la unión de piezas armadas el producto final. Este producto final es dependiente de la materia prima, de ahí su importancia dentro de los elementos del costo.

Desde un enfoque de sistemas de costos, la materia prima se entiende como los elementos que se incorporan directamente en la elaboración del producto final o que se consumen durante el proceso productivo, siendo indispensables para su transformación. Estos materiales se caracterizan por poder ser medidos y cuantificados dentro del producto, lo que permite su identificación dentro del costo de producción (Rojas, 2007).

Asimismo, la correcta administración de la materia prima requiere un control sistemático de los inventarios, ya que su registro permite conocer la disponibilidad de insumos y planificar de manera eficiente el proceso productivo. De esta forma, se asegura que los materiales utilizados correspondan a las necesidades reales de producción, evitando desperdicios y optimizando los recursos disponibles.

#### Mano de obra

Por otro lado, tenemos la mano de obra que según Contreras (2017) es “son todas las remuneraciones que se cancelan por el trabajo de producción y que son fáciles de identificar y asignar, en términos económicos, a un producto, proceso o lotes de productos” (p. 24). Entendiendo de esta manera que la mano de obra es la parte operativa, la actividad en sí que da creación al producto, en términos de costos, es el gasto que la empresa tiene de sueldos y salarios por el esfuerzo humano al momento de la fabricación de los productos.

En relación con la mano de obra, esta se considera como el esfuerzo humano aplicado directamente en la transformación de la materia prima en productos terminados, el cual puede ser medido en términos de remuneración asignada al personal que interviene en la producción. Este elemento del costo es fundamental, ya que representa la participación directa del trabajador en el proceso productivo (Rojas, 2007).

Es por ello que la mano de obra permite establecer una relación entre el tiempo trabajado y la producción obtenida, lo que facilita el cálculo del costo real del recurso humano dentro de la empresa. Su adecuada gestión contribuye a mejorar la eficiencia operativa y a optimizar la asignación de recursos dentro del proceso de fabricación.

### Costos indirectos de fabricación

Por último, como tercer elemento tenemos los costos indirectos de fabricación que según Contreras (2017) “son todos los materiales indirectos, mano de obra indirecta y gastos de fabricación que no son fáciles de identificar o asignar” (p. 24). En este sentido, estos costos se caracterizan por no poder vincularse de manera directa con un producto específico, por lo que requieren el uso de criterios de distribución o prorrateo para su asignación dentro del proceso productivo.

En cuanto a los costos indirectos de fabricación, estos agrupan todos aquellos costos que intervienen en el proceso productivo, pero que no pueden identificarse directamente con un producto específico, tales como materiales indirectos, mano de obra indirecta y otros gastos generales de fabricación. Estos costos son necesarios para el funcionamiento del proceso productivo, aunque no formen parte directa del producto final (Rojas, 2007).

Debido a su naturaleza indirecta, estos costos requieren ser distribuidos mediante métodos de asignación o prorrateo, con el fin de incorporarlos correctamente al costo de producción. Su adecuada gestión permite obtener un costo más preciso del producto y contribuye a una mejor toma de decisiones dentro de la empresa.

### ***Clasificación de los costos de producción***

La clasificación de los costos de producción permite comprender de manera más clara el comportamiento y la función que cumplen los costos dentro del proceso productivo. Esta clasificación es fundamental para la adecuada gestión de los recursos, ya que facilita el análisis, control y toma de decisiones dentro de la empresa, especialmente en actividades productivas donde intervienen múltiples elementos de costo.

### Según su función

De acuerdo con Rojas (2007), los costos de producción se clasifican en costos de producción, administración y distribución o ventas según la función que cumplen

dentro de la empresa. Esta clasificación permite comprender el destino de los costos dentro de la estructura organizacional.

**-Costos de producción:** son aquellos que se generan en el proceso de transformación de la materia prima en producto terminado. Incluyen materia prima directa, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación.

**-Costos de administración:** corresponden a los gastos del área administrativa.

**-Costos de distribución o ventas:** están relacionados con la comercialización y entrega del producto al consumidor final.

#### Según su identificación

Según Rojas (2007), los costos se clasifican en directos e indirectos, según su identificación con una actividad, departamento o producto. Esta clasificación permite asignar los costos con mayor precisión dentro del proceso productivo.

**-Costos directos:** se identifican plenamente con un producto o actividad específica.

**-Costos indirectos:** no pueden asociarse directamente con un solo producto, ya que intervienen en varios procesos.

#### Según el tiempo de cálculo

En función del momento en que se determinan, Rojas (2007) distingue entre costos históricos y predeterminados. Esta clasificación permite diferenciar entre costos reales y planificados.

**-Costos históricos:** se registran después de realizado el proceso productivo, con base en datos reales.

**-Costos predeterminados:** se establecen antes de la producción y pueden ser estimados o estándar.

#### Según su comportamiento

En relación con su comportamiento frente al nivel de producción, Rojas (2007) clasifica los costos en fijos y variables. Esta distinción facilita el análisis de cómo varían los costos según la actividad.

**-Costos fijos:** permanecen constantes dentro de un período determinado, independientemente del volumen de producción.

**-Costos variables:** cambian en relación directa con el nivel de producción.

#### Según su relación con los ingresos

Desde la perspectiva de su relación con los ingresos, Rojas (2007) diferencia entre costos del producto y costos del período. Esta clasificación permite establecer su tratamiento contable.

**-Costos del producto:** se incorporan al inventario y se reconocen como gasto al momento de la venta.

**-Costos del período:** se reconocen como gasto en el período en que se incurren.

#### **e. Control de los elementos del costo**

El control de los elementos del costo es fundamental dentro de la contabilidad de costos, ya que permite supervisar y regular el uso de los recursos empleados en el proceso productivo. A través de un adecuado control, la empresa puede evitar desperdicios, optimizar el uso de materiales y mejorar la eficiencia en la producción, lo que contribuye directamente a la rentabilidad del negocio.

##### ***Control de materia prima***

El control de la materia prima implica la supervisión del ingreso, almacenamiento y consumo de los materiales utilizados en la producción, con el fin de asegurar su uso adecuado y evitar pérdidas o desperdicios. Una de las principales herramientas utilizadas es el modelo de tarjeta de existencias o kárdex, el cual permite registrar de forma ordenada las entradas, salidas y existencias de los materiales, facilitando el control permanente del inventario (Contreras, 2017).

Asimismo, este control se complementa con documentos como órdenes de compra, notas de ingreso a bodega y requisiciones de materiales, los cuales permiten formalizar y registrar el movimiento de los insumos dentro del proceso productivo. Estos registros aseguran la trazabilidad de los materiales desde su adquisición hasta su utilización en la producción, evitando pérdidas y desabastecimientos (Contreras, 2017).

En el caso de una panadería, este control resulta especialmente relevante debido a la constante rotación de materias primas como harina, azúcar, levadura y otros insumos perecibles. Por ejemplo, la requisición de materiales permite solicitar diariamente los insumos necesarios para la elaboración de pan o productos de pastelería, mientras que las notas de ingreso a bodega garantizan el registro adecuado de cada compra realizada. De esta manera, se asegura que la producción se mantenga continua, ordenada y con un uso eficiente de los recursos disponibles.

### ***Control de mano de obra***

El control de la mano de obra se orienta al registro y supervisión del tiempo y desempeño del personal que interviene en el proceso productivo, permitiendo determinar con mayor precisión el costo del recurso humano. Entre las herramientas más utilizadas se encuentran las tarjetas de control de tiempo, hojas de asistencia y reportes de producción, los cuales permiten registrar las horas trabajadas y la actividad realizada por cada trabajador (Contreras, 2017).

De esta manera, el control de la mano de obra contribuye a mejorar la productividad, optimizar el uso del recurso humano y asegurar una adecuada asignación de costos dentro del proceso productivo. Además, permite evaluar el desempeño del personal en función del tiempo efectivamente trabajado y las actividades realizadas, facilitando la identificación de posibles ineficiencias o sobrecostos en la producción (Contreras, 2017).

En el contexto de una panadería, este control es fundamental debido a que el proceso productivo requiere coordinación constante entre diferentes tareas como amasado,

horneado y decoración de productos. El registro adecuado de la jornada laboral mediante tarjetas de control de tiempo o hojas de asistencia permite determinar con mayor precisión el costo de la mano de obra directa en cada etapa de producción, asegurando una mejor planificación del trabajo y una distribución eficiente del personal.

### ***Control de CIF***

El control de los costos indirectos de fabricación comprende la supervisión de aquellos costos que no pueden identificarse directamente con un producto, pero que son necesarios para el proceso productivo, como energía, mantenimiento y depreciación. Este tipo de control permite que los gastos generales de fabricación sean gestionados de manera ordenada y razonable, evitando que se distorsione el costo real de producción (Contreras, 2017).

Este control se realiza mediante presupuestos de costos indirectos, registros contables y hojas de distribución de costos, los cuales permiten asignar de manera adecuada estos valores a la producción. A través de estos instrumentos se puede planificar el comportamiento de los costos y realizar comparaciones entre lo presupuestado y lo realmente incurrido, lo que facilita la detección de variaciones (Contreras, 2017).

Asimismo, su control permite evitar desviaciones y garantiza una correcta distribución de los costos indirectos dentro del proceso productivo. En el caso de una panadería, este control resulta clave para gestionar gastos como el consumo de gas del horno, energía eléctrica y mantenimiento de equipos, los cuales influyen directamente en el costo final del pan y otros productos elaborados.

### ***Importancia del control de los elementos del costo***

El control de los elementos del costo constituye un componente esencial dentro del sistema de contabilidad de costos, ya que permite supervisar el uso eficiente de los recursos que intervienen en el proceso productivo. Su importancia radica en que facilita la identificación oportuna de desviaciones en el consumo de materia prima,

mano de obra y costos indirectos de fabricación, lo que contribuye a la corrección de errores y a la mejora continua de los procesos (Contreras, 2017).

Un adecuado control de costos permite a la empresa optimizar sus recursos y reducir desperdicios, asegurando que cada elemento utilizado en la producción cumpla una función específica y medible. Esto no solo impacta en la reducción de costos innecesarios, sino también en la mejora de la eficiencia operativa y la productividad general del sistema productivo.

Por otra parte, el control de los elementos del costo es fundamental para la toma de decisiones gerenciales, ya que proporciona información confiable y oportuna sobre el comportamiento de los costos. Esta información permite establecer estrategias de planificación, fijación de precios y evaluación de la rentabilidad, elementos clave para la sostenibilidad financiera de la empresa (Horngren et al., 2012).

Finalmente, el control de costos contribuye al fortalecimiento de la gestión empresarial, ya que permite mantener un equilibrio entre los recursos utilizados y los resultados obtenidos, asegurando una administración más eficiente y competitiva dentro del mercado.

#### **f. Sistemas de costos**

Los sistemas de costos son herramientas fundamentales en el área de la contabilidad, ya que ayudan a que la información sobre los recursos utilizados en la producción se registre, organice y analice de mejor manera, facilitando de esta manera la toma de decisiones y la optimización de los recursos. Como menciona Merino et al. (2021), “los sistemas de costos son subsistemas de la contabilidad general que manejan los datos referentes al costo total” (p. 155). Con esta definición se evidencia que los sistemas de costos son parte de la contabilidad en donde se genera información relacionada con los costos para la producción, y donde no solo se cumple la función de registrar dichos datos, sino también analizar y con ello poder llevar un control de estos.

Además, los sistemas de costos nos permiten identificar de manera mas clara los elementos del costo, siendo esto una parte clave a la hora de determinar los costos unitarios de producción y evaluar la rentabilidad de un negocio. La correcta aplicación ayuda mejora la eficiencia operativa con la que se maneja los procesos de una empresa, detectando puntos negativos en los cuales se debe mejorar.

### ***Sistema de costos por órdenes de producción***

Según Merino et al. (2021), “Este sistema es aplicado en esas industrias que generan unidades perfectamente identificables a lo largo de su lapso de transformación” (p. 155). Este sistema de costos por órdenes de producción se caracteriza por aplicarse en empresas donde la producción no es continua, sino que es por pedidos. Este sistema permite identificar los costos por cada orden, lo que facilita un control más detallado de los recursos que se utilicen.

En este tipo de sistema, cada orden de producción cuenta con hojas de costos donde se van registrando todos los elementos utilizados, lo que permite conocer cuanto cuesta exactamente producir cada pedido, y poder establecer un precio de venta adecuado para no tener perdidas. Es importante entender que su aplicación requiere un mayor control administrativo, esto debido a que implica un seguimiento constante de cada orden a realizar Haga clic o pulse aquí para escribir texto..

Este sistema, como ya se dijo anteriormente, está diseñado para ser empleado en empresas donde sus productos son personalizados o en pequeñas cantidades. Es por ello que su uso es adecuado en una producción no estandarizada, donde se requiere un control individual de los costos. En el contexto del presente proyecto integrador un ejemplo de esto son los pasteles personalizados.

### ***Sistema de costos por procesos***

Por otro lado, el sistema de costos por procesos según Merino et al. (2021), “este sistema es de implementación recurrente y de necesidad, los precios por procesos son ideales para industrias gigantes de transformación” (p. 156). En este sentido, nos dicen

que este sistema se utiliza en empresas donde la producción es continua y los productos son homogéneos.

A diferencia del sistema por órdenes de producción, en el cual los costos se asignan de manera individual, en el sistema de costos por producción, los costos se acumulan por procesos o etapas de producción durante un período determinado y posteriormente estos costos acumulados se distribuyen entre el total de unidades producidas, obteniendo así un costo unitario. Al utilizar este sistema se simplifica el control de los costos y reduce la carga administrativa (Horngren et al., 2012).

Este sistema es especialmente relevante en industrias como las panificadoras, donde se elaboran grandes volúmenes de productos similares. En el caso de la Panadería, la producción de panes es el claro ejemplo de esto, ya que los productos se elaboran de manera continua y con características similares. Por tanto, su implementación facilita el control de los recursos, la planificación de la producción y la determinación de precios de venta.

### ***Diferencia entre sistema de costos por órdenes de producción y sistema de costos por procesos***

La diferencia principal entre el sistema de costos por órdenes de producción y el sistema de costos por procesos radica en la forma en que se acumulan y asignan los costos dentro del proceso productivo. Mientras el primero se enfoca en la identificación individual de los costos por cada orden o pedido específico, el segundo distribuye los costos de manera global entre las unidades producidas durante un período determinado (Rojas, 2007).

En el sistema de costos por órdenes de producción, los costos se registran de forma detallada para cada pedido mediante hojas de costos, lo que permite conocer el costo exacto de cada producto elaborado. Este sistema es característico de empresas que trabajan bajo pedidos personalizados o producción en pequeñas cantidades. En cambio, el sistema de costos por procesos acumula los costos por departamentos o etapas de producción, los cuales posteriormente se promedian entre todas las unidades

producidas. Este método es más adecuado para empresas con producción continua y productos homogéneos, ya que simplifica el control y reduce la carga administrativa (Hornngren et al., 2012).

En síntesis, la diferencia esencial entre ambos sistemas se encuentra en el nivel de detalle del control de costos: el sistema por órdenes permite un control individualizado por producto, mientras que el sistema por procesos maneja un control global y promedio de la producción.

#### **g. Control de costos en la gestión empresarial**

El control de costos es un proceso importante dentro de la administración, esta permite supervisar y evaluar los costos, su objetivo es que estos costos se utilicen de manera eficaz y eficiente. En este sentido, para Vera (2016, como cita Jiménez & Narváez, 2021) “la contabilidad de costos registra, clasifica, asigna, distribuye y controla los costos de las actividades de producción” (p. 40), siendo la contabilidad de costos un área importante porque proporciona información necesaria para dicho control.

El control de costos es importante porque las empresas pueden ser mas conscientes de las desviaciones entre lo planificado y ejecutado, permitiendo identificar a tiempo y arreglar los errores que se estén cometiendo en los procesos, otro punto importante dentro del control de costos, es la detección de desperdicios y procesos innecesarios lo que contribuye a la mejora en la eficiencia operativa.

Asimismo, el control de costos no solo se limita a registrar información, sino que también implica el análisis e interpretación de la información que se obtiene, lo que permite tomar decisiones de manera informada, garantizando sostenibilidad a largo tiempo en el negocio.

#### **h. Importancia del control de costos en microempresas**

En el caso de las microempresas, el control de costos adquiere una relevancia aún mayor, debido a la limitada disponibilidad de recursos y a la necesidad de maximizar

la rentabilidad. Muchas microempresas no cuentan con sistemas adecuados de control, lo que dificulta la toma de decisiones y puede poner en riesgo su permanencia en el mercado. Jiménez & Narváez (2021) afirman que “la mayoría de microempresas carecen de esta herramienta, situación que lleva a la toma de decisiones erradas” (p. 37).

La falta de control de costos puede generar problemas como el desconocimiento del costo real de los productos, la fijación incorrecta de precios y la utilización ineficiente de los recursos. Por ello, es fundamental que las microempresas implementen sistemas básicos de control que les permitan gestionar adecuadamente sus operaciones.

En una panificadora, por ejemplo, el control de costos permite optimizar el uso de la materia prima, reducir desperdicios y mejorar la organización del trabajo. Esto no solo contribuye a aumentar la rentabilidad, sino también a mejorar la competitividad del negocio.

## **CAPÍTULO II**

### **METODOLOGÍA**

#### **2.1. Descripción de la metodología**

##### **2.1.1 Unidad de análisis**

La Panadería y Pastelería BRIOCHE se dedicada a la elaboración y comercialización de productos de panadería, pastelería y repostería. La empresa desarrolla sus actividades en el sector alimenticio, con una elaboración de productos bajo demanda, lo que requiere un control adecuado de los costos para garantizar la eficiencia en sus procesos.

El estudio se centró principalmente en el área de producción, donde se llevan a cabo los procesos de producción, interviniendo directamente los elementos del costo. Los mismos que fueron analizados con la finalidad de implementar un sistema de control de costos en el negocio, lo que permitió mejorar el manejo y control de los recursos.

##### **2.1.2 Fuentes y técnicas de recolección de información**

Para la implementación de un sistema de control de costos de producción en la panadería y pastelería BRIOCHE, se emplearon métodos y técnicas que permitieron orientar el desarrollo del presente proyecto integrador.

##### **Fuente de información primaria:**

Para la obtención de información de fuente primaria se realizó una entrevista realizada a la propietaria del negocio, con la finalidad de conocer la situación actual sobre el manejo de los elementos del costo y procesos de producción. Por otro lado, se hizo una observación directa a los procesos de producción para conocer más los tiempos, procedimientos y uso de materia prima, y por último se hizo una revisión de los documentos contables existentes, de los cuales se obtuvo los datos para los respectivos cálculos.

### ➤ ***Entrevista***

Se aplicó la técnica de entrevista, dirigida al responsable del proceso productivo y de la gestión económica del negocio, quien concentra la toma de decisiones tanto operativas como financieras. Esta técnica permitió obtener información sobre el manejo de compras, pagos, control de gastos y determinación de precios. Se llevó a cabo en la fecha... de manera presencial. Con la finalidad de saber sobre el manejo administrativo y contable del negocio.

#### **Guía de entrevista**

Se utilizó una guía de entrevista semiestructurada con preguntas abiertas, diseñada para orientar la interacción con el responsable del proceso productivo y la gestión económica del negocio. Permite registrar la información de manera organizada sobre compras, pagos, control de gastos y manejo de recursos, tal como se muestra en el anexo 1.

### ➤ ***Observación Directa***

Esta técnica se realizó en el área de producción del negocio, durante la jornada laboral, sin intervenir en las actividades del personal. Consistió en observar y registrar los procesos de producción, como lo son los tiempos empleados en cada actividad, uso de materia prima y aplicación de procedimientos por parte del personal.

Tuvo como finalidad identificar la forma real en que se desarrollan los procesos, permitiendo identificar deficiencias en el control de la materia prima y organización del trabajo, complementando significativamente la información obtenida mediante la entrevista.

#### **Ficha de Observación directa**

Se aplicó para documentar sistemáticamente los procesos de producción de dos productos de la panadería, incluyendo el uso de materia prima, la participación de la mano de obra y el uso de la maquinaria, tal como se muestra en el anexo 2.

➤ ***Revisión documental***

La revisión documental ayudó con información de documentos contables existentes en el negocio. Se examinaron facturas de compra de materia prima, recibos de pago de servicios básicos y otros registros relacionados con los costos de producción. Esta técnica permitió obtener datos reales sobre el costo de materia prima, costos indirectos y gastos que tiene el negocio, lo que ayudó a determinar los costos de producción.

**Ficha documental – Registro de costos**

Se utilizó para organizar la información contenida en los documentos contables del negocio, tales como facturas de compras, recibos de pago y otros registros relacionados con los costos de producción. Este instrumento permitió sistematizar los datos necesarios para analizar los costos de materia prima, mano de obra y gastos indirectos, tal como se muestra en el anexo 3.

**Fuente de información secundaria:**

Las fuentes de información secundaria utilizadas en la presente investigación estuvieron conformadas por libros, artículos científicos, tesis y documentos institucionales relacionados con la contabilidad de costos, control de producción y gestión de microempresas.

Estas fuentes permitieron sustentar teóricamente la investigación, proporcionando conceptos, definiciones y fundamentos sobre:

- ✓ Elementos del costo de producción (materia prima, mano de obra, costos indirectos).
- ✓ Técnicas de control de costos de producción.

- ✓ Procedimientos para el cálculo de costos unitarios y totales.
- ✓ Mejores prácticas en la gestión de costos en microempresas del sector alimenticio.

La información recopilada a partir de estas fuentes sirvió como base teórica para el análisis de los procesos productivos de la panadería y para la propuesta de un sistema de control de costos eficiente, complementando los datos obtenidos mediante las fuentes primarias.

### 2.1.3 Fases del desarrollo

Para el desarrollo del presente proyecto integrador, el trabajo se divide en tres fases, alineadas con los objetivos de la investigación. Cada fase incluye actividades específicas, evidencias recopiladas y los resultados esperados, lo que permite un seguimiento ordenado y sistemático del proceso de estudio, como se muestra a continuación en la **Tabla 1** :

**Tabla 1.**

*Fases del desarrollo*

| <b>Fase</b>                                                              | <b>Evidencia</b>                                                                                                                                                                                                 | <b>Resultado</b>                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Fase I:</b> Identificación y clasificación de los elementos del costo | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ficha de observación de producción</li> <li>- Revisión documental (facturas, recibos, registros de pago)</li> <li>- Entrevista al responsable administrativo</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificación de los elementos del costo: materia prima, mano de obra y costos indirectos</li> <li>- Clasificación de cada elemento según su función en la producción</li> <li>- Diagnóstico inicial de la gestión actual de los costos</li> </ul> |
| <b>Fase II:</b> Diseño y establecimiento                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Formatos de registro de compras, inventarios y pagos</li> <li>- Hojas de control de consumo de</li> </ul>                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Diseño de un sistema de control de los elementos del costo</li> <li>- Organización de registros</li> </ul>                                                                                                                                          |

|                                                                                |                                              |                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| del sistema de recursos                                                        |                                              | para mejorar el seguimiento                                                                 |
| control de costos                                                              | - Indicadores de eficiencia                  | y consumo de recursos                                                                       |
|                                                                                |                                              | - Definición de procedimientos para controlar y monitorear los costos                       |
| <b>Fase III:</b>                                                               | - Hojas de costos por producto               | - Aplicación de modelos de control de costos en la producción diaria                        |
| Aplicación de modelos de control de costos y determinación de costos unitarios | - Reportes de costos unitarios vs calculados | - Cálculo del costo unitario de cada producto                                               |
|                                                                                | - Comparativos de costos reales              | - Evaluación del desempeño del sistema y ajustes necesarios para su correcta implementación |

### **Fase I: Identificación y clasificación de los elementos del costo**

Tuvo como objetivo conocer la situación actual de la panificadora BRIOCHE respecto al manejo de los costos de producción. Para ello, se realizaron entrevistas al responsable administrativo para obtener información sobre el registro de compras, pagos y gastos; se aplicó una ficha de observación para registrar el uso de materia prima, mano de obra y recursos indirectos; y se revisaron documentos contables como facturas, recibos y registros de pago. Esta fase permitió levantar información general de la empresa, clasificar los elementos del costo y detectar falencias en el registro y control de los mismos, estableciendo la base para la siguiente fase.

### **Fase II: Diseño y establecimiento del sistema de control de costos**

Se enfocó en organizar y diseñar los registros necesarios para controlar de manera eficiente los elementos del costo. Se elaboraron formatos para compras, inventarios y pagos, hojas de control de consumo de recursos y se definieron indicadores de

eficiencia que permitan medir y monitorear el uso de la materia prima, la mano de obra y los costos indirectos. Como resultado, se obtuvo un sistema preliminar de control de costos que optimiza el seguimiento de los recursos y mejora la gestión de los gastos de producción.

### **Fase III: Aplicación de modelos de control y determinación de costos unitarios**

Se implementó el sistema diseñado en la operación diaria de la panificadora. Se registraron datos de producción, compras, pagos y consumo de recursos utilizando las hojas de costos por producto. Con esta información se calcularon los costos unitarios de cada producto y se compararon los costos reales con los calculados. Esta fase permitió validar el sistema de control de costos, identificar oportunidades de mejora y establecer ajustes necesarios para garantizar un control eficiente de los recursos, optimizando el uso de la materia prima, la mano de obra y reduciendo desperdicios en la producción.

## **CAPÍTULO III**

### **DESARROLLO**

En el presente capítulo se aplican los controles correspondientes a cada uno de los elementos del costo de producción propuestos en los capítulos anteriores, utilizando información real obtenida de la Panadería y Pastelería BRIOCHE. Para el análisis se consideran distintos tipos de panes que se elaboran en el negocio, con el fin de mejorar los controles de cada uno de los elementos del costo, determinar el costo unitario y establecer una base técnica para la gestión de los costos.

Para la obtención de la información necesaria en la aplicación del sistema de control de costos, se emplearon técnicas de investigación como la entrevista, la observación directa y la revisión documental, las cuales permitieron recopilar datos reales del proceso productivo y del manejo administrativo del negocio. Los instrumentos utilizados para cada técnica se detallan en la sección de anexos del presente trabajo.

#### **3.1 Análisis de la entrevista**

A partir de la entrevista realizada a la propietaria de la Panadería y Pastelería BRIOCHE, tal como se muestra en la **Tabla 2**, se evidenció que el negocio no cuenta con un sistema formal de control de costos ni con registros contables estructurados. La gestión de los recursos se realiza de manera empírica, basada en la experiencia y en estimaciones aproximadas, lo que limita la precisión en la determinación de los costos reales de producción.

Se identifica una debilidad clara en el control interno, no existe un manejo estructurado de la materia prima, la mano de obra ni de los costos indirectos de fabricación. Esto implica que la asignación de recursos dentro del proceso productivo se realiza sin criterios técnicos estandarizados, el efecto directo recae en la planificación, se trabaja sin una medición real del consumo que se realiza durante el proceso.

La realidad es que esta ausencia de control distorsiona la lectura del negocio, los costos no se construyen desde el proceso, se estiman y cuando el costo se estima, la fijación

de precios pierde sustento técnico, se define el precio de venta sin una base que garantice rentabilidad verificable. Se vende, pero no siempre se sabe cuánto se gana con precisión por producto.

Los resultados de la entrevista refuerzan este escenario, la Panadería y Pastelería BRIOCHE no cuenta con misión, visión ni objetivos formalizados, la gestión se orienta al día a día, sin planificación estratégica documentada. Esto no es un detalle administrativo menor, es un indicio de que las decisiones se toman sobre necesidad inmediata, no sobre una proyección financiera formulada.

El negocio es familiar, durante el proceso la mayoría de veces participan dos personas, panadero y un ayudante, teniendo una estructura reducida. Esto facilita la operación, pero no elimina la necesidad de control, al contrario, la concentración de funciones exige mayor claridad en los registros.

No existe sistema contable directo, el control de costos no está incorporado en ningún registro sistemático, lo que sucede aquí es que la información financiera se maneja de forma empírica, cuadernos, notas, registros dispersos. No hay trazabilidad completa del costo por producto.

El control de compras se ejecuta según necesidad, sin programación. Se adquiere insumo cuando se requiere, se conservan facturas, pero como respaldo aislado, no como parte de un sistema de costeo. Esto limita el análisis del consumo real de materia prima que se va utilizando de manera diaria y mensual.

También se evidencia que no existe desperdicios excesivos en producción, caducidad, falta de control de inventario, sin embargo, cada uno de estos puntos es importante tratarlos para que a futuro si el negocio tiene un crecimiento, estos sean controlados de manera inmediata, sin dar problemas en su momento. A pesar de ello, existe en la actualidad existe un porcentaje bajo de esto por lo que, sin control de existencias, la merma se vuelve invisible hasta que impacta en el resultado, esto evidencia que si a futuro existe mayor producción, este bajo porcentaje llegara a ser significativo.

El precio de venta se define de forma empírica, se parte de una estimación del costo y se añade margen, con referencia al mercado, esto implica que la rentabilidad no se calcula con precisión. Y cuando el precio no nace del costo real, la utilidad queda sujeta a incertidumbre.

La conclusión operativa de la entrevista es directa, no existe sistema formal de control de costos ni herramientas administrativas suficientes, la gestión se sostiene en experiencia y registros manuales. Funciona en lo operativo diario, pero no permite un control técnico del desempeño financiero ni una toma de decisiones basada en costos reales.

**Tabla 2.**

*Resultados de la entrevista aplicada a la propietaria de la panadería y pastelería Brioche*

| Nº | Preguntas                                                                 | Respuestas                                                                                                                                                                                                                                    | Observaciones                                                                                                                         |
|----|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | <b>¿La panificadora cuenta con misión, visión, y objetivos definidos?</b> | No, la panificadora no tiene establecidos formalmente misión, visión ni objetivos. El negocio se maneja más de forma práctica, enfocándose en la producción y venta del día a día.                                                            | No existe planificación estratégica formal, lo que evidencia una gestión operativa basada en la experiencia del propietario.          |
| 2. | <b>¿Cuántos trabajadores laboran actualmente en el negocio?</b>           | Actualmente el negocio es familiar y cuenta con pocas personas. En total trabajan aproximadamente entre 3 a 4 personas, incluyendo al propietario, ayudante, pastelero y personal de apoyo en atención al cliente según la necesidad del día. | Se trata de un negocio familiar con personal reducido, donde las funciones se distribuyen de manera flexible según la demanda diaria. |

|    |                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                   |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3. | <b>¿La panificadora cuenta con un sistema contable? De ser el caso, ¿El sistema contable que utiliza incluye información de costos?</b> | La panificadora no cuenta con un sistema contable. El control se maneja de forma empírica y no existe registro formal de costos. Todos sus registros son de manera manual e incluso muchas veces no se registran.                                                                                                                                                                      | No existe sistema contable formal, lo que limita el registro ordenado y sistemático de la información financiera. |
| 4. | <b>¿Considera que el método que utiliza es adecuado? ¿Por qué?</b>                                                                      | El método actual no se considera adecuado para un control preciso de los costos. Esto se debe a que no permite determinar con exactitud el costo real de producción. La información se maneja de forma aproximada y basada en la experiencia. Como resultado, no se puede establecer con claridad la rentabilidad de cada producto. Esto genera limitaciones en la toma de decisiones. | El método utilizado es empírico, lo que dificulta el control exacto de costos y la evaluación de rentabilidad.    |
| 5. | <b>¿Cuenta con proveedores fijos para la materia prima?</b>                                                                             | Sí, el negocio cuenta con proveedores fijos para los principales insumos. Estos abastecen productos como harina, azúcar, mantequilla y otros ingredientes básicos. La relación con los proveedores se mantiene de forma                                                                                                                                                                | Existe dependencia de proveedores fijos, aunque sin procesos formales de evaluación o gestión de abastecimiento.  |

|    |                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                           |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                                                                                                 | <p>constante. Esto permite asegurar la disponibilidad de materia prima para la producción. Sin embargo, no existe un proceso formal de selección o evaluación de proveedores.</p>                                                                                                                                                |                                                                                                           |
| 6. | <p><b>¿Cómo controla la compra de insumos?</b></p>                                              | <p>Las compras de insumos se realizan según la necesidad diaria de producción. No existe un plan de compras establecido previamente. En general, se adquieren los productos cuando se detecta su falta. Los comprobantes de compra se conservan de manera básica. El control es principalmente operativo y no sistematizado.</p> | <p>Las compras se realizan de forma reactiva según la necesidad, sin planificación de inventarios.</p>    |
| 7. | <p><b>¿Cómo registra los gastos del negocio?</b></p>                                            | <p>Los gastos no se registran de forma formal. Se manejan de manera manual y aproximada, generalmente en cuadernos o notas, según las compras y pagos que se van realizando.</p>                                                                                                                                                 | <p>El registro de gastos es manual y no sistematizado, generando información incompleta o aproximada.</p> |
| 8. | <p><b>¿Se lleva algún registro de los costos de producción de los productos elaborados?</b></p> | <p>No, no se lleva un registro específico de los costos de producción por producto. Solo se</p>                                                                                                                                                                                                                                  | <p>No se cuenta con costeo por producto, lo que impide determinar costos unitarios exactos.</p>           |

|     |                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                            |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |                                                                                                  | tiene una idea general del gasto en insumos, pero no un cálculo exacto por cada producto elaborado.                                                                                                             |                                                                                                                            |
| 9.  | <b>¿Ha presentado faltantes o pérdidas de insumos?</b>                                           | Sí, en algunas ocasiones se han presentado pérdidas de insumos, principalmente por desperdicio en el proceso de producción, caducidad de productos o por un control no totalmente preciso del inventario.       | Se presentan pérdidas ocasionales de insumos debido a control limitado de inventarios y desperdicios en producción.        |
| 10. | <b>¿Cómo determina el precio de venta de los productos?</b>                                      | El precio de venta se determina de manera empírica, considerando el costo aproximado de los insumos y agregando un margen de ganancia, además de tomar como referencia los precios del mercado.                 | La fijación de precios es empírica y basada en estimaciones, sin un cálculo técnico de costos.                             |
| 11. | <b>¿Considera necesario implementar un sistema de control de costos de producción? ¿Por qué?</b> | Sí, es necesario implementar un sistema de control de costos. Esto permitiría conocer con mayor precisión el costo real de cada producto. También facilitaría la mejora en la rentabilidad del negocio. Además, | Existe reconocimiento de la necesidad de implementar un sistema de costos para mejorar el control y la toma de decisiones. |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |                                                                                                                                           |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  | ayudaría a tomar decisiones más técnicas en la fijación de precios. Actualmente la información es insuficiente para una gestión adecuada. |  |
| <b>Conclusión:</b> A partir de la entrevista realizada, se determinó que la Panadería y Pastelería BRIOCHE no cuenta con un sistema formal de control de costos ni con herramientas administrativas que permitan un manejo adecuado de la información financiera y productiva. La gestión del negocio se desarrolla de manera empírica, basándose principalmente en la experiencia y en controles manuales aproximados. |  |                                                                                                                                           |  |

### 3.2 Análisis ficha de observación directa

A partir de la observación directa realizada en la Panadería y Pastelería BRIOCHE, tal como se muestra en la *Tabla 3*, se evidencia que el proceso productivo sigue una secuencia estructurada por etapas: pesado de ingredientes, amasado, elaboración o formado, leudado y horneado. Estas actividades se desarrollan de manera consecutiva, lo que indica un proceso semiestandarizado.

La ficha de observación directa se trabajó con una lógica simple. Mirar el proceso real, sin intermediarios. Se registraron actividades dentro de la panadería y pastelería BRIOCHE, enfocándose en cómo se ejecuta la producción en condiciones normales de operación. Esto implica que la información no proviene de teoría ni de supuestos, sino de lo que ocurre en el taller productivo día a día.

Durante esta técnica se vio como son los comportamientos operativos, adquisición de materia prima, transformación en producto terminado y control de cantidades, para de esta manera entender el funcionamiento del negocio. Si la ficha no captura bien las unidades producidas, el costo unitario se distorsiona y esa distorsión no es menor, afecta la valoración del inventario, la determinación del margen y la lectura real de la rentabilidad del negocio. La realidad es que, en este tipo de producción artesanal, la estandarización no siempre es perfecta, un mismo tipo de pan puede variar ligeramente

en peso o contenido, eso obliga a ajustar el control hacia unidades homogéneas lo más cercanas posible a la realidad operativa.

Registrar mano de obra en este contexto no se trata solo de asignar horas o salarios, se trata de entender cómo el esfuerzo humano se traduce en volumen producido y en una panadería ese vínculo es directo, si baja la producción el costo unitario sube, si aumenta se diluye, no hay más lectura que esa. La ficha, en ese sentido, no es un formato. Es una herramienta de control, permite evidenciar cómo se comporta el proceso productivo en tiempo real y cómo cada variable incide en el costo final del producto.

**Tabla 3.**

*Información obtenida mediante la ficha de observación directa del proceso de producción*

|                                                                  |                         |
|------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| <b>1. DATOS GENERALES</b>                                        |                         |
| <b>Nombre de la panificadora:</b> Panadería y Pastelería BRIOCHE |                         |
| <b>Área observada:</b> Producción                                |                         |
| <b>Producto observado:</b> Producción de panes diaria            |                         |
| <b>Fecha:</b> 29-04-2026                                         |                         |
| <b>Observador:</b> Evelin Valencia                               |                         |
| <b>2. PRODUCCIÓN POR UNIDADES</b>                                |                         |
| <b>Línea de producto</b>                                         | <b>Unidades diarias</b> |
| Masa grande                                                      | 480                     |
| Enrollados y cachitos                                            | 161                     |
| Empanadas                                                        | 92                      |
| Suizo                                                            | 85                      |
| Dulce                                                            | 70                      |
| Integral                                                         | 105                     |
| Agua                                                             | 12                      |
| <b>TOTAL</b>                                                     | <b>1005</b>             |

### 3. USO DE MATERIA PRIMA

| Insumo            | Cantidad total | Unidad |
|-------------------|----------------|--------|
| Harina            | 23.5           | kg     |
| Harina integral   | 0.5            | kg     |
| Sal               | 0.45           | kg     |
| Azúcar            | 3.81           | kg     |
| Manteca de chanco | 0.8            | kg     |
| Manteca vegetal   | 3.325          | kg     |
| Margarina         | 3.04           | kg     |
| Huevos            | 55             | und    |
| Agua              | 11.525         | litros |
| Esencias          | 0.57           | kg     |
| Queso             | 1.5            | kg     |
| Levadura          | 0.196          | kg     |

### 4. USO DE MAQUINARIA Y EQUIPOS

| Nº | Equipo    | Tiempo de uso | Uso continuo | Observaciones |
|----|-----------|---------------|--------------|---------------|
| 1  | Balanza   | 3 min         | No           | Uso puntual   |
| 2  | Amasadora | 20 min        | Sí           | Uso constante |
| 3  | Horno     | 30 min        | Sí           | Producción    |

### 5. IDENTIFICACIÓN DE DESPERDICIOS Y FALLAS

- ¿Se generan desperdicios? ¿Cuáles?

No se generan desperdicios

- ¿En qué parte del proceso ocurren?

No aplica

- ¿Hay productos defectuosos?

Existen productos defectuosos ocasionales por errores al momento del pesado y leudado.

### 6. OBSERVACIONES GENERALES

El proceso productivo es de tipo semi-artesanal, con alta dependencia de la mano de obra. Los tiempos son relativamente constantes entre productos, pero los ingredientes generan diferencias en costos y complejidad.

## **7. CONCLUSIONES DE LA OBSERVACIÓN**

Se evidencia que la producción en la Panadería y Pastelería BRIOCHE mantiene un proceso estructurado por etapas, aunque con variaciones en el uso de materia prima entre productos. Esto impacta directamente en la estructura de costos, especialmente en la asignación de costos indirectos de fabricación.

### **3.3 Análisis ficha documental**

Los resultados presentados en la **Tabla 4** de la ficha documental permiten evidenciar la estructura real de adquisición de materia prima en la Panadería y Pastelería BRIOCHE, a partir del registro de facturas emitidas por distintos proveedores durante el periodo de abril a mayo de 2026.

El registro de materia prima parte de un punto claro, identificar quién abastece, en este caso, el proveedor dominante es Comercial Zurita. Es el eje del abastecimiento, desde ahí ingresan insumos base: harina, azúcar, manteca, margarina y levadura. Esto implica que la estructura productiva depende de una sola fuente para los elementos esenciales del proceso, dependencia real, no teórica.

Lo que sucede aquí es sencillo de leer desde auditoría, si falla ese proveedor, se detiene el ciclo productivo, no hay sustitución inmediata sin impacto en costo ni en continuidad operativa. La concentración de compras no es solo un dato logístico, es un riesgo de abastecimiento que afecta directamente la estabilidad del costo de producción.

A nivel complementario aparecen proveedores específicos, fleischmann suministra esencias, insumo pequeño en volumen, pero técnico en su función. Huevos y queso provienen de proveedores diferenciados. El queso tiene un rol particular, se destina a empanadas, no es un insumo genérico. Es un elemento diferenciador del producto final, ahí se entiende que la estructura de abastecimiento no es compleja, pero sí segmentada por tipo de producto.

El efecto directo recae en la forma de controlar el costo, con cuatro proveedores principales, el sistema de compras es simple, fácil de rastrear, fácil de auditar. Pero simple no significa completo, las adquisiciones se respaldan con facturas, lo cual da soporte documental suficiente para verificación básica, sin embargo, no existe un costeo estructurado por producto ni por proceso.

Esto implica que el consumo real de insumos por unidad producida no se mide con precisión técnica, se registra la compra, no la transformación, y ahí aparece la limitación contable más clara del sistema observado. La información permite control de adquisiciones, pero no permite reconstruir con exactitud cuánto cuesta cada producto en su estructura interna.

**Tabla 4.**

*Información obtenida mediante la revisión documental de la Panadería y Pastelería BRIOCHE*

| <b>1. DATOS GENERALES</b><br><br><b>Nombre de la panificadora:</b> Panadería y Pastelería BRIOCHE<br><b>Responsable de la información:</b> Administración<br><b>Fecha de revisión:</b> Abril – Mayo 2026<br><b>Tipo de documento:</b> Facturas/ Recibos/ Otros |                  |        |                 |       |               |        |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------|-----------------|-------|---------------|--------|--------|
| <b>2. DETALLE DEL DOCUMENTO</b><br><br><b>2.1 Registro de la factura de MP</b>                                                                                                                                                                                 |                  |        |                 |       |               |        |        |
| Fecha                                                                                                                                                                                                                                                          | Proveedor        | Código | Insumo          | Cant. | Unidad        | P.U.   | V.T    |
| 08/04/2026                                                                                                                                                                                                                                                     | Comercial Zurita | H001   | Harina          | 12    | sacos (50 kg) | 38,50  | 462,00 |
| 08/04/2026                                                                                                                                                                                                                                                     | Comercial Zurita | M001   | Manteca vegetal | 2     | tanques       | 107,00 | 214,00 |
| 08/04/2026                                                                                                                                                                                                                                                     | Comercial Zurita | M002   | Margarina       | 2     | bloques       | 53,50  | 107,00 |

|            |                     |      |                        |    |                |       |       |
|------------|---------------------|------|------------------------|----|----------------|-------|-------|
| 08/04/2026 | Comercial Zurita    | A001 | Azúcar                 | 2  | sacos          | 38,00 | 76,00 |
| 08/04/2026 | Comercial Zurita    | L001 | Levadura               | 5  | fundas (500 g) | 3,12  | 15,60 |
| 04/05/2026 | Proveedor de huevos | H002 | Huevos                 | 30 | cubetas        | 3,00  | 90,00 |
| 04/05/2026 | Proveedor de queso  | Q001 | Queso                  | 20 | unidades       | 2,00  | 40,00 |
| 10/04/2026 | Fleischmann         | E001 | Esencia de mantequilla | 1  | unidad         | 5,13  | 5,13  |

## 2.2 Proveedores y Observaciones

| Proveedor           | Tipo de insumo                    | Observación                         |
|---------------------|-----------------------------------|-------------------------------------|
| Comercial Zurita    | Harina, azúcar, manteca, levadura | Principal proveedor de insumos base |
| Proveedor de huevos | Huevos                            | Compra por volumen (cubetas)        |
| Proveedor de queso  | Queso                             | Insumo exclusivo para empanadas     |
| Fleischmann         | Esencias                          | Insumo especializado                |

## 3. OBSERVACIONES GENERALES

Las compras de materia prima se realizan mediante facturas emitidas por proveedores locales y especializados. El proveedor principal es Comercial Zurita, quien abastece la mayor parte de insumos básicos para la producción.

## 3.4 Control de materia prima

La materia prima directa comprende los insumos que intervienen directamente en la elaboración de los productos y cuyo consumo puede asociarse al proceso productivo. En la Panadería y Pastelería BRIOCHE, estos insumos corresponden principalmente a

harina, azúcar, manteca, margarina, levadura, huevos, queso y otros ingredientes utilizados en la elaboración de los diferentes productos.

A partir de la observación directa y la entrevista realizada al propietario, se determinó que la empresa no dispone de documentos formales para el control de la materia prima. El abastecimiento y consumo de los insumos se gestionan de manera empírica, basándose principalmente en la experiencia del propietario y en la necesidad diaria de producción.

Asimismo, se evidenció que no existen registros sistematizados que permitan controlar las entradas, salidas y existencias de los materiales utilizados. Esta situación dificulta el seguimiento del consumo de materia prima, la identificación de desperdicios y la determinación de los costos asociados a cada producto elaborado.

Durante la revisión de la información disponible se identificó que la harina constituye el insumo de mayor incidencia dentro del proceso productivo, debido a su utilización en la mayoría de los productos elaborados por la panadería. Por esta razón, cualquier variación en su consumo o adquisición repercute directamente en el costo de producción, lo que pone de manifiesto la necesidad de implementar mecanismos de control que permitan una mejor gestión de este recurso.

Considerando las deficiencias identificadas en el control de la materia prima, se propone la implementación de documentos que permitan registrar y respaldar adecuadamente las operaciones relacionadas con la adquisición y utilización de los insumos. Entre los principales instrumentos de control se encuentran las órdenes de compra, las cuales permiten formalizar el proceso de abastecimiento, identificar a los proveedores, especificar las cantidades requeridas y mantener un registro de las adquisiciones realizadas. La aplicación de este documento contribuirá a mejorar el control de la materia prima, facilitar el seguimiento de las compras efectuadas y proporcionar información de apoyo para la gestión de los costos de producción.

| ORDEN DE COMPRA      |                  |                                 |        |                   |           |  |
|----------------------|------------------|---------------------------------|--------|-------------------|-----------|--|
| FECHA                | 1/4/2026         |                                 |        |                   |           |  |
| PROVEEDOR            | Comercial Zurita |                                 |        |                   |           |  |
| DIRECCIÓN DE ENTREGA | Av. Los Atis     |                                 |        |                   |           |  |
| CONDICIÓN DE PAGO    | Plazo de un mes  |                                 |        |                   |           |  |
| CANTIDAD             | UNIDAD           | DESCRIPCIÓN                     | CÓDIGO | PRECIOS OFERTADOS |           |  |
|                      |                  |                                 |        | UNITARIO          | TOTAL     |  |
| 12                   | SAC              | SACOS HARINA GALLITOP 50 KG     |        | \$ 38,50          | \$ 462,00 |  |
| 2                    | UND              | TANQUE MANTECA ESPECIAL 55KG    |        | \$ 107,00         | \$ 214,00 |  |
| 2                    | BLQ              | BLOQUE DE FABRIPAN DE 27,5 kg   |        | \$ 53,50          | \$ 107,00 |  |
| 2                    | SAC              | SACO AZUCAR AL GRANEL 50KG      |        | \$ 38,00          | \$ 76,00  |  |
| 1                    | SAC              | SACO AZUCAR 1 KG                |        | \$ 41,00          | \$ 41,00  |  |
| 1                    | UND              | POSTRE DE LECHE 4,7             |        | \$ 16,53          | \$ 16,53  |  |
| 5                    | UND              | LEVADURA SAF-INSTANT 500 GR     |        | \$ 3,13           | \$ 15,65  |  |
| 1                    | UND              | COBERCHOC CREMA DULCE BALDE 4KG |        | \$ 20,43          | \$ 20,43  |  |
| 1                    | UND              | ESENCIA VAINILLA BLANCA         |        | \$ 3,13           | \$ 3,13   |  |
| TOTAL                |                  |                                 |        |                   | \$ 955,74 |  |
| AUTORIZADO POR:      |                  |                                 | ENVT   |                   |           |  |

| ORDEN DE COMPRA |                       |                   |        |                   |           |  |
|-----------------|-----------------------|-------------------|--------|-------------------|-----------|--|
| FECHA           | 30/3/2026 AL 3/5/2026 |                   |        |                   |           |  |
| PROVEEDOR       | Proveedor huevos      |                   |        |                   |           |  |
| DIRECCIÓN       |                       |                   |        |                   |           |  |
| TELÉFONO        |                       |                   |        |                   |           |  |
| CANTIDAD        | UNIDAD                | DESCRIPCIÓN       | CÓDIGO | PRECIOS OFERTADOS |           |  |
|                 |                       |                   |        | UNITARIO          | TOTAL     |  |
| 30              | UND                   | CUBETAS DE HUEVOS |        | \$ 3,00           | \$ 90,00  |  |
| 30              | UND                   | CUBETAS DE HUEVOS |        | \$ 3,00           | \$ 90,00  |  |
| 30              | UND                   | CUBETAS DE HUEVOS |        | \$ 3,00           | \$ 90,00  |  |
| 30              | UND                   | CUBETAS DE HUEVOS |        | \$ 3,00           | \$ 90,00  |  |
| TOTAL           |                       |                   |        |                   | \$ 360,00 |  |
| AUTORIZADO POR: |                       |                   | ENVT   |                   |           |  |

| ORDEN DE COMPRA |                       |             |        |                   |           |  |
|-----------------|-----------------------|-------------|--------|-------------------|-----------|--|
| FECHA           | 30/3/2026 AL 3/5/2026 |             |        |                   |           |  |
| PROVEEDOR       | Proveedor quesos      |             |        |                   |           |  |
| DIRECCIÓN       |                       |             |        |                   |           |  |
| TELÉFONO        |                       |             |        |                   |           |  |
| CANTIDAD        | UNIDAD                | DESCRIPCIÓN | CÓDIGO | PRECIOS OFERTADOS |           |  |
|                 |                       |             |        | UNITARIO          | TOTAL     |  |
| 20              | UND                   | QUESOS      |        | \$ 2,00           | \$ 40,00  |  |
| 20              | UND                   | QUESOS      |        | \$ 2,00           | \$ 40,00  |  |
| 20              | UND                   | QUESOS      |        | \$ 2,00           | \$ 40,00  |  |
| 20              | UND                   | QUESOS      |        | \$ 2,00           | \$ 40,00  |  |
| TOTAL           |                       |             |        |                   | \$ 160,00 |  |
| AUTORIZADO POR: |                       |             | ENVT   |                   |           |  |

| ORDEN DE COMPRA |            |                         |        |                   |         |  |
|-----------------|------------|-------------------------|--------|-------------------|---------|--|
| FECHA           | 10/4/2026  |                         |        |                   |         |  |
| PROVEEDOR       | Fleischman |                         |        |                   |         |  |
| DIRECCIÓN       |            |                         |        |                   |         |  |
| TELÉFONO        |            |                         |        |                   |         |  |
| CANTIDAD        | UNIDAD     | DESCRIPCIÓN             | CÓDIGO | PRECIOS OFERTADOS |         |  |
|                 |            |                         |        | UNITARIO          | TOTAL   |  |
| 1               | UND        | Escencia de mantequilla |        | \$ 5,13           | \$ 5,13 |  |
|                 |            |                         |        |                   | \$ -    |  |
|                 |            |                         |        |                   | \$ -    |  |
|                 |            |                         |        |                   | \$ -    |  |
| TOTAL           |            |                         |        |                   | \$ 5,13 |  |
| AUTORIZADO POR: |            |                         | ENVT   |                   |         |  |

La nota de despacho diaria se propone como un documento de control destinado a registrar las cantidades de materia prima que serán utilizadas en el proceso productivo. Mediante este formato será posible identificar el consumo de insumos como harina,

azúcar, manteca, margarina, levadura, huevos y queso, permitiendo disponer de información organizada sobre los materiales destinados a la producción.

La implementación de este documento facilitará el seguimiento del flujo de materia prima hacia el área productiva y proporcionará un respaldo para el control del consumo de insumos. Asimismo, contribuirá a relacionar los materiales utilizados con el volumen de producción generado durante cada jornada, fortaleciendo el control interno y apoyando la determinación de los costos de producción.

| NOTA DE DESPACHO    |                      |               |
|---------------------|----------------------|---------------|
| PRODUCTO            | DIARIA               |               |
| RESPONSABLE         | JEFE DE PRODUCCIÓN   |               |
| FECHA               | 1/4/2026             |               |
| NUMERO DE ORDEN     | 1                    |               |
| UNIDADES PRODUCIDAS | 1005                 |               |
| MATERIA PRIMA       | PRODUCCION DIARIA gr | OBSERVACIONES |
| Harina              | 23,5                 |               |
| Harina Integral     | 0,5                  |               |
| Sal                 | 450                  |               |
| Azúcar              | 2,81                 |               |
| Azúcar              | 100                  |               |
| Manteca de chancho  | 800                  |               |
| Manteca Vegetal     | 3,325                |               |
| Manteca Margarina   | 3,04                 |               |
| Huevos              | 55                   |               |
| Agua                | 11525                |               |
| Escencia de Mante   | 570                  |               |
| Queso               | 1500                 |               |
| Levadura            | 196                  |               |
|                     |                      |               |
|                     |                      |               |
| AUTORIZADO POR:     |                      |               |

Complementariamente, los registros Kardex permiten controlar las entradas, salidas y existencias de cada materia prima, facilitando el seguimiento del inventario y contribuyendo a una adecuada organización del flujo de materiales dentro del proceso productivo. Su utilización permite mantener un control ordenado de los insumos empleados, asegurando la trazabilidad de los mismos en cada etapa de producción.

Asimismo, la información generada por estos registros se relaciona directamente con los demás controles analizados, como la nota de despacho, lo que permite mantener coherencia en el registro del consumo de materias primas. De esta manera, los Kardex se consolidan como un soporte importante para la gestión interna de los recursos, aportando datos relevantes para el control y seguimiento de la producción.

| CONTROL DE MATERIA PRIMA |                                          |          |           |           |          |           |           |             |           |           |
|--------------------------|------------------------------------------|----------|-----------|-----------|----------|-----------|-----------|-------------|-----------|-----------|
| KARDEX                   |                                          |          |           |           |          |           |           |             |           |           |
| Empresa:                 | Panadería y Pastelería BRIOCHE           |          |           |           |          |           |           |             |           |           |
| Producto:                | Harina                                   |          |           |           |          |           |           |             |           |           |
| Código:                  | H001                                     |          |           |           |          |           |           |             |           |           |
| Unidad de medida:        | Kg                                       |          |           |           |          |           |           |             |           |           |
| Método de valoración:    | Promedio Ponderado                       |          |           |           |          |           |           |             |           |           |
| Fecha                    | Detalle                                  | Entradas |           |           | Salidas  |           |           | Existencias |           |           |
|                          |                                          | Cantidad | Valor     | Total     | Cantidad | Valor     | Total     | Cantidad    | Valor     | Total     |
| 8/4/2026                 | Compra harina                            | 12       | \$ 38,50  | \$ 462,00 |          |           |           | 12          | \$ 38,50  | \$ 462,00 |
| 10/4/2026                | Producción                               |          | \$ -      | \$ -      | 1        | \$ 38,50  | \$ 38,50  | 11          | \$ 38,50  | \$ 423,50 |
| 12/4/2026                | Producción                               |          | \$ -      | \$ -      | 1        | \$ 38,50  | \$ 38,50  | 10          | \$ 38,50  | \$ 385,00 |
| 14/4/2026                | Producción                               |          | \$ -      | \$ -      | 1        | \$ 38,50  | \$ 38,50  | 9           | \$ 38,50  | \$ 346,50 |
| 16/4/2026                | Producción                               |          | \$ -      | \$ -      | 1        | \$ 38,50  | \$ 38,50  | 8           | \$ 38,50  | \$ 308,00 |
| 18/4/2026                | Producción                               |          | \$ -      | \$ -      | 1        | \$ 38,50  | \$ 38,50  | 7           | \$ 38,50  | \$ 269,50 |
| 20/4/2026                | Producción                               |          | \$ -      | \$ -      | 1        | \$ 38,50  | \$ 38,50  | 6           | \$ 38,50  | \$ 231,00 |
| 22/4/2026                | Producción                               |          | \$ -      | \$ -      | 1        | \$ 38,50  | \$ 38,50  | 5           | \$ 38,50  | \$ 192,50 |
| 24/4/2026                | Producción                               |          | \$ -      | \$ -      | 1        | \$ 38,50  | \$ 38,50  | 4           | \$ 38,50  | \$ 154,00 |
|                          |                                          |          |           |           |          |           |           |             |           |           |
| Empresa:                 | Panadería y Pastelería BRIOCHE           |          |           |           |          |           |           |             |           |           |
| Producto:                | Tanque Manteca Especial(Manteca vegetal) |          |           |           |          |           |           |             |           |           |
| Código:                  | M001                                     |          |           |           |          |           |           |             |           |           |
| Unidad de medida:        | Kg                                       |          |           |           |          |           |           |             |           |           |
| Método de valoración:    | Promedio Ponderado                       |          |           |           |          |           |           |             |           |           |
| Fecha                    | Detalle                                  | Entradas |           |           | Salidas  |           |           | Existencias |           |           |
|                          |                                          | Cantidad | Valor     | Total     | Cantidad | Valor     | Total     | Cantidad    | Valor     | Total     |
| 8/4/2026                 | Compra                                   | 2        | \$ 107,00 | \$ 214,00 |          |           |           | 2           | \$ 107,00 | \$ 214,00 |
| 20/4/2026                | Producción                               |          | \$ -      | \$ -      | 1        | \$ 107,00 | \$ 107,00 | 1           | \$ 107,00 | \$ 107,00 |
|                          |                                          |          | \$ -      | \$ -      |          |           | \$ -      |             |           | \$ -      |
|                          |                                          |          | \$ -      | \$ -      |          |           | \$ -      |             |           | \$ -      |
|                          |                                          |          |           |           |          |           |           |             |           |           |
| Empresa:                 | Panadería y Pastelería BRIOCHE           |          |           |           |          |           |           |             |           |           |
| Producto:                | Bloque de fabripan (Margarina)           |          |           |           |          |           |           |             |           |           |
| Código:                  | M002                                     |          |           |           |          |           |           |             |           |           |
| Unidad de medida:        | Kg                                       |          |           |           |          |           |           |             |           |           |
| Método de valoración:    | Promedio Ponderado                       |          |           |           |          |           |           |             |           |           |
| Fecha                    | Detalle                                  | Entradas |           |           | Salidas  |           |           | Existencias |           |           |
|                          |                                          | Cantidad | Valor     | Total     | Cantidad | Valor     | Total     | Cantidad    | Valor     | Total     |
| 8/4/2026                 | Compra                                   | 2        | \$ 53,50  | \$ 107,00 |          |           |           | 2           | \$ 53,50  | \$ 107,00 |
| 20/4/2026                | Producción                               |          | \$ -      | \$ -      | 1        | \$ 53,50  | \$ 53,50  | 1           | \$ 53,50  | \$ 53,50  |
|                          |                                          |          | \$ -      | \$ -      |          |           | \$ -      |             |           | \$ -      |
|                          |                                          |          | \$ -      | \$ -      |          |           | \$ -      |             |           | \$ -      |

| Empresa:              | Panadería y Pastelería BRIOCHE |          |          |          |          |          |          |             |          |          |
|-----------------------|--------------------------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|-------------|----------|----------|
| Producto:             | Azúcar                         |          |          |          |          |          |          |             |          |          |
| Código:               | A001                           |          |          |          |          |          |          |             |          |          |
| Unidad de medida:     | Kg                             |          |          |          |          |          |          |             |          |          |
| Método de valoración: | Promedio Ponderado             |          |          |          |          |          |          |             |          |          |
| Fecha                 | Detalle                        | Entradas |          |          | Salidas  |          |          | Existencias |          |          |
|                       |                                | Cantidad | Valor    | Total    | Cantidad | Valor    | Total    | Cantidad    | Valor    | Total    |
| 8/4/2026              | Compra                         | 2        | \$ 38,00 | \$ 76,00 |          |          |          | 2           | \$ 38,00 | \$ 76,00 |
| 20/4/2026             | Producción                     |          | \$ -     | \$ -     | 1        | \$ 38,00 | \$ 38,00 | 1           | \$ 38,00 | \$ 38,00 |
|                       |                                |          | \$ -     | \$ -     |          |          | \$ -     |             |          | \$ -     |
|                       |                                |          | \$ -     | \$ -     |          |          | \$ -     |             |          |          |
|                       |                                |          |          |          |          |          |          |             |          |          |
|                       |                                |          |          |          |          |          |          |             |          |          |
| Empresa:              | Panadería y Pastelería BRIOCHE |          |          |          |          |          |          |             |          |          |
| Producto:             | Levadura                       |          |          |          |          |          |          |             |          |          |
| Código:               | L001                           |          |          |          |          |          |          |             |          |          |
| Unidad de medida:     | Kg                             |          |          |          |          |          |          |             |          |          |
| Método de valoración: | Promedio Ponderado             |          |          |          |          |          |          |             |          |          |
| Fecha                 | Detalle                        | Entradas |          |          | Salidas  |          |          | Existencias |          |          |
|                       |                                | Cantidad | Valor    | Total    | Cantidad | Valor    | Total    | Cantidad    | Valor    | Total    |
| 8/4/2026              | Compra                         | 5        | \$ 3,12  | \$ 15,60 |          |          |          | 5           | \$ 3,12  | \$ 15,60 |
| 13/4/2026             | Producción                     |          | \$ -     | \$ -     | 1        | \$ 3,12  | \$ 3,12  | 4           | \$ 3,12  | \$ 12,48 |
| 19/4/2026             | Producción                     |          | \$ -     | \$ -     | 1        | \$ 3,12  | \$ 3,12  | 3           | \$ 3,12  | \$ 9,36  |
|                       |                                |          | \$ -     | \$ -     | 1        | \$ 3,12  | \$ 3,12  | 2           | \$ 3,12  | \$ 6,24  |

Con la finalidad de llevar un control adecuado de la materia prima, se utiliza el registro Kardex, el cual detalla las entradas, salidas y saldos de los insumos, permitiendo el seguimiento del consumo de materiales y aportando a la determinación del costo de producción. La información registrada evidencia la existencia de un soporte documental para el control de la materia prima dentro del proceso productivo. Estos registros permiten sistematizar el movimiento de los insumos y mantener un orden en su administración.

Asimismo, su articulación con la determinación del costo de producción facilita la identificación del consumo real por producto, lo que contribuye a mejorar la precisión en el análisis de costos y a fortalecer la toma de decisiones en relación con la producción y la fijación de precios.

### 3.5 Control de mano de obra

La mano de obra constituye uno de los elementos que intervienen directamente en el proceso productivo de la Panadería y Pastelería BRIOCHE. Durante el período analizado se identificó la participación de dos trabajadores: un panadero y un ayudante, quienes desarrollan las actividades relacionadas con la preparación, elaboración y terminación de los productos. El costo total de mano de obra asciende a 1.373,06 USD, valor que incluye remuneraciones, aporte patronal y beneficios sociales establecidos por la normativa laboral vigente.

El costo de la mano de obra no se limita al sueldo pagado a los trabajadores. También incorpora obligaciones patronales y beneficios sociales que representan un desembolso necesario para la empresa. Esto implica que el costo laboral real es superior al salario nominal y debe ser considerado dentro de la estructura de costos de producción para evitar subvaloraciones.

| N°    | NOMBRE            | CARGO                     | DIAS TRABAJADOS     | SUELDO | HORAS NOCTURNAS | HORAS EXTRAS |                  | TOTAL INGRESOS | DEDUCCIONES<br>APORTE PERSONAL<br>9,45% | VALOR A RECIBIR |
|-------|-------------------|---------------------------|---------------------|--------|-----------------|--------------|------------------|----------------|-----------------------------------------|-----------------|
|       |                   |                           |                     |        |                 | 50%          | 100%             |                |                                         |                 |
| 1     | LUIS VALENCIA     | PANADERO                  | 30                  | 493,10 |                 | -            | -                | 493,10         | 46,60                                   | 446,50          |
| 2     | CRISTIAN BARRAGAN | AYUDANTE                  | 30                  | 479,02 |                 |              |                  | 479,02         | 45,27                                   | 433,75          |
| TOTAL |                   |                           |                     | 972,12 | -               | -            | -                | 972,12         | 91,87                                   | 880,25          |
|       |                   |                           |                     |        |                 |              |                  |                |                                         |                 |
| N°    | NOMBRE            | APORTE PATRONAL<br>12,15% | BENEFICIOS SOCIALES |        |                 |              | TOTAL BENEFICIOS | TOTAL          |                                         |                 |
|       |                   |                           | XIII                | XIV    | F. RESERVA      | VACACIONES   |                  |                |                                         |                 |
| 1     | LUIS VALENCIA     | 59,91                     | 41,09               | 40,17  | 41,08           | 20,55        | 202,79           | 695,89         |                                         |                 |
| 2     | CRISTIAN BARRAGAN | 58,20                     | 39,92               | 40,17  | 39,90           | 19,96        | 198,15           | 677,17         |                                         |                 |
| TOTAL |                   | 118,11                    | 81,01               | 80,33  | 80,98           | 40,51        | 400,94           | 1.373,06       |                                         |                 |

Para determinar el costo de mano de obra directa, se consideraron las remuneraciones mensuales de los dos trabajadores que participan en el proceso productivo, obteniendo un valor total mensual de 1.373,06 USD. Posteriormente, dicho valor fue distribuido entre los 30 días de producción, obteniéndose un costo diario de mano de obra de 45,77 USD.

Una vez determinado el costo diario, este fue asignado a cada producto en función de su participación dentro de la producción diaria total de 1.005 unidades. Bajo este criterio, los tapados representaron el 20% de la producción, absorbiendo un costo de mano de obra de 9,11 USD; mientras que los enrollados y cachitos participaron con el 16%, registrando un costo asignado de 7,33 USD cada uno. La distribución realizada constituye una aproximación sustentada en el volumen de producción de cada producto, debido a que la empresa no dispone de registros específicos de tiempos de trabajo por producto.

El efecto directo recae en aquellos productos que presentan mayores volúmenes de producción, ya que concentran una proporción más alta del costo laboral. En contraste, productos con menor participación productiva absorben una fracción reducida de la mano de obra total. Este procedimiento permite distribuir el costo de forma proporcional y mantener una relación entre producción y costo asignado.

A pesar de esta limitación, la distribución aplicada permite incorporar la mano de obra dentro del costo de producción y constituye una base razonable para la determinación del costo unitario de los productos elaborados en la panadería.

| Nombre            | Valor mensual | Valor diario |
|-------------------|---------------|--------------|
| LUIS VALENCIA     | \$ 695.83     | \$ 23.20     |
| CRISTIAN BARRAGAN | \$ 677.17     | \$ 22.57     |
| TOTAL             | \$ 1,373.06   | \$ 45.77     |

| MASA GRANDE         |         |         |         |            |                   |                       |                    |           |         |         |          |         |          |
|---------------------|---------|---------|---------|------------|-------------------|-----------------------|--------------------|-----------|---------|---------|----------|---------|----------|
|                     | Tapados | Rositas | Manitos | Bisecochos | Gusanito de queso | Gusanito de mermelada | ENROLLADOS Y CAJAS | EMPANADAS | SUIZO   | DULCE   | INTEGRAL | AGUA    | TOTAL    |
| UNIDADES PRODUCIDAS | 298     | 48      | 48      | 48         | 56                | 80                    | 161                | 92        | 65      | 70      | 105      | 12      | 1005     |
| COSTO MP            | 20%     | 5%      | 5%      | 5%         | 5%                | 5%                    | 5%                 | 5%        | 5%      | 5%      | 5%       | 5%      | 100%     |
| COSTO MO            | \$ 3.10 | \$ 3.10 | \$ 2.95 | \$ 2.95    | \$ 2.95           | \$ 3.64               | \$ 4.19            | \$ 3.67   | \$ 3.67 | \$ 3.19 | \$ 4.75  | \$ 0.55 | \$ 45.77 |

El control de los Costos Indirectos de Fabricación permitió identificar los desembolsos que intervienen en el proceso productivo de la línea Masa Grande, los cuales no pueden ser asignados de manera directa a una unidad específica de producto, pero resultan indispensables para el funcionamiento de la planta y la continuidad de las actividades de producción.

Los costos correspondientes a arriendo, energía eléctrica, agua potable e insumos de limpieza fueron distribuidos mediante un criterio de asignación basado en el uso de las áreas de la empresa, considerando Producción, Administración y Ventas. Para efectos del presente análisis, se tomó únicamente la proporción correspondiente al área de

Producción, la cual representa el 30% del total, dado su vínculo directo con la elaboración de los productos. Este procedimiento permitió identificar el consumo asociado específicamente a la actividad fabril.

En el caso del arriendo del local, este constituye un costo de carácter fijo, debido a que su valor no varía en función del nivel de producción. Su asignación al área de producción responde a su utilización como espacio físico donde se desarrollan las actividades operativas.

Respecto a la energía eléctrica y el agua potable, estos costos se consideran variables, ya que su consumo depende del nivel de actividad productiva. Su asignación al área de producción se realizó en función del uso de maquinaria, equipos e instalaciones involucradas en el proceso de elaboración de los productos.

La depreciación de activos fijos fue calculada en función del desgaste de los equipos utilizados en el proceso productivo, tales como hornos y maquinaria de producción.

Este valor se determinó de manera mensual y posteriormente se distribuyó a un equivalente diario, con el fin de incorporarlo al costo indirecto de fabricación. Su inclusión permite reconocer el uso progresivo de los activos sin representar una salida de efectivo, reflejando su participación dentro del proceso productivo.

Como resultado de la aplicación de estos criterios de asignación, se obtuvo un costo indirecto de fabricación diario correspondiente al área de producción de \$6,83. Este valor representa una aproximación técnica basada en la información disponible y en los criterios operativos aplicados durante el proceso de análisis.

La aplicación de este procedimiento permite estructurar los costos indirectos de manera ordenada, facilitando su análisis dentro del proceso productivo y contribuyendo a la determinación del costo de producción de la línea Masa Grande.

| DEPRECIACIONES     |          |       |             |           |              |
|--------------------|----------|-------|-------------|-----------|--------------|
| PRODUCCION         | CANTIDAD | VALOR | VALOR TOTAL | VIDA UTIL | DEPRECIACIÓN |
| Horno              | 1        | 7000  | 7000        | 10        | \$ 58,33     |
| Amasadora          | 1        | 650   | 650         | 10        | \$ 5,42      |
| Batidora           | 1        | 500   | 500         | 5         | \$ 8,33      |
| Mesa de trabajo    | 1        | 300   | 300         | 10        | \$ 2,50      |
| Utensillos         | 1        | 300   | 300         | 3         | \$ 8,33      |
| Latas              | 50       | 20    | 1000        | 5         | \$ 16,67     |
| TOTAL DEPRECIACIÓN |          |       |             |           | \$ 99,58     |

| Concepto                | Valor mensual (USD) | Valor Diario | VALOR DIARIO AREA PRODUCCION | Tipo de costo     | Observación                          | PRODUCCIÓN     | 30%       |         |         |          |         |         |         |  |  |  |  |  |  |
|-------------------------|---------------------|--------------|------------------------------|-------------------|--------------------------------------|----------------|-----------|---------|---------|----------|---------|---------|---------|--|--|--|--|--|--|
| Alquiler del local      | \$ 280,00           | \$ 9,33      | \$ 2,80                      | Fijo              | Uso del espacio de producción        | ADMINISTRACIÓN | 20%       |         |         |          |         |         |         |  |  |  |  |  |  |
| Energía eléctrica (luz) | \$ 57,42            | \$ 1,91      | \$ 0,38                      | Variable          | Uso de hornos, iluminación y equipos | VENTAS         | 50%       |         |         |          |         |         |         |  |  |  |  |  |  |
| Agua potable            | \$ 7,50             | \$ 0,25      | \$ 0,13                      | Variable          | Limpieza e higiene del área          |                |           |         |         |          |         |         |         |  |  |  |  |  |  |
| Depreciación            | \$ 99,58            | \$ 3,32      | \$ 3,32                      | Variable          | Depreciación de activos fijos        |                |           |         |         |          |         |         |         |  |  |  |  |  |  |
| Insumos de limpieza     | \$ 20,00            | \$ 0,67      | \$ 0,20                      | Variable          | Jabón, desinfectantes, etc.          |                |           |         |         |          |         |         |         |  |  |  |  |  |  |
|                         | \$ 464,50           | \$ 15,48     | \$ 6,83                      |                   |                                      |                |           |         |         |          |         |         |         |  |  |  |  |  |  |
| MASA GRANDE             |                     |              |                              |                   |                                      |                |           |         |         |          |         |         |         |  |  |  |  |  |  |
| Tapados                 | Rositas             | Manitos      | Bizcochos                    | Gusanito de queso | Gusanito de mermelada                | ENR. Y CACH    | EMPAÑADAS | SUIZO   | DULCE   | INTEGRAL | AGUA    | TOTAL   |         |  |  |  |  |  |  |
| UNIDADES PRODUCIDAS     | 200                 | 48           | 48                           | 48                | 56                                   | 80             | 161       | 92      | 85      | 70       | 105     | 12      | 1005    |  |  |  |  |  |  |
| COSTO MP                | 20%                 | 5%           | 5%                           | 5%                | 6%                                   | 8%             | 16%       | 9%      | 8%      | 7%       | 10%     | 1%      | 100%    |  |  |  |  |  |  |
| COSTO CF                | \$ 1,36             | \$ 0,33      | \$ 0,33                      | \$ 0,33           | \$ 0,38                              | \$ 0,54        | \$ 1,09   | \$ 0,62 | \$ 0,58 | \$ 0,48  | \$ 0,71 | \$ 0,08 | \$ 6,83 |  |  |  |  |  |  |

### 3.7 Determinación de costo unitario

A partir del cuadro resumen de costos se consolidan los resultados obtenidos de la asignación de materia prima, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación para las doce líneas de productos analizadas en la Panadería y Pastelería BRIOCHE. En términos globales, el costo de materia prima asciende a \$54,85, la mano de obra directa a \$45,77 y los costos indirectos de fabricación a \$6,83, evidenciando que la estructura del costo de producción está dominada principalmente por los componentes directos, especialmente la materia prima y la mano de obra.

Dentro del análisis por producto, se observa que el Tapado presenta el costo total más alto con \$19,22, seguido de los Enrollados y cachitos con \$16,97 y las Empanadas con \$11,15. Estos productos concentran una mayor utilización de recursos tanto en insumos como en tiempo de elaboración, lo que explica su mayor participación dentro del costo total de producción. En contraste, productos como el Pan de agua (\$1,58), Rosita (\$4,61), Manito (\$4,61) y Bizcocho (\$4,61) reflejan los costos más bajos, asociados a procesos productivos más simples y menor consumo de recursos.

En relación con el costo unitario, se evidencia una variación entre los distintos productos, ubicándose en un rango aproximado entre \$0,08 y \$0,13. Los productos con mayor complejidad en su elaboración, como el Pan de agua (\$0,13), el Suizo (\$0,13) y el Gusanito de queso (\$0,13), presentan costos unitarios relativamente más altos en

comparación con productos de menor complejidad como el Integral (\$0,08). Esta variación responde directamente a la combinación de los tres elementos del costo y al volumen de producción de cada línea.

De manera complementaria, el costo unitario se determina al distribuir el costo total de cada producto entre la cantidad de unidades producidas, lo que permite estandarizar el análisis y comparar el comportamiento de cada línea dentro del proceso productivo. Este indicador refleja el consumo real de recursos por unidad elaborada, siendo un elemento clave para la fijación de precios de venta y el análisis de rentabilidad por producto. En este sentido, los productos con menor volumen de producción tienden a presentar costos unitarios más altos, debido a una menor dilución de los costos fijos e indirectos, mientras que aquellos con mayor volumen logran un mejor aprovechamiento de los recursos disponibles.

Finalmente, el análisis del cuadro resumen permite evidenciar que la estructura de costos de la panadería se encuentra fuertemente influenciada por la mano de obra y la materia prima, mientras que los costos indirectos mantienen una participación reducida pero necesaria para la correcta distribución del costo total. Este comportamiento confirma la importancia de mantener un sistema de control de costos que permita identificar con precisión la incidencia de cada elemento en la determinación del costo unitario y en la fijación de precios de venta.

| HOJA DE COSTOS    |          |                |              |           |                |                                  |           |                 |
|-------------------|----------|----------------|--------------|-----------|----------------|----------------------------------|-----------|-----------------|
| PRODUCTO          | SUIZO    |                |              |           |                |                                  |           |                 |
| FECHA             | 1/4/2026 |                |              |           |                |                                  |           |                 |
| N° Ord. Prod.     | 1        |                |              |           |                |                                  |           |                 |
| CANTIDAD          | 85       |                |              |           |                |                                  |           |                 |
| MATERIA PRIMA     |          |                | MANO DE OBRA |           |                | COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN |           |                 |
| DESPACHO          | Cantidad | VALOR          | TASA         | PARÁMETRO | VALOR          | TASA                             | PARÁMETRO | VALOR           |
| Harina            | 2        | \$ 1,54        | %            |           | \$ 3,87        |                                  |           | \$ 0,58         |
| Sal               | 40       | \$ 0,04        |              |           |                |                                  |           |                 |
| Azúcar            | 0,26     | \$ 0,20        |              |           |                |                                  |           |                 |
| Manteca Vegetal   | 0,4      | \$ 0,78        |              |           |                |                                  |           |                 |
| Manteca Margarina | 0,25     | \$ 0,49        |              |           |                |                                  |           |                 |
| Huevos            | 6        | \$ 0,60        |              |           |                |                                  |           |                 |
| Levadura          | 16       | \$ 0,10        |              |           |                |                                  |           |                 |
| Queso             | 500      | \$ 2,00        |              |           |                |                                  |           |                 |
| Huevos            | 2        | \$ 0,20        |              |           |                |                                  |           |                 |
| Margarina         | 0,25     | \$ 0,49        |              |           |                |                                  |           |                 |
| <b>TOTAL</b>      |          | <b>\$ 6,43</b> |              |           | <b>\$ 3,87</b> |                                  |           | <b>\$ 0,58</b>  |
|                   |          |                |              |           |                | <b>COSTO TOTAL DIARIO</b>        |           | <b>\$ 10,88</b> |
|                   |          |                |              |           |                | <b>COSTOS UNITARIOS</b>          |           | <b>\$ 0,13</b>  |

| HOJA DE COSTOS     |           |                |              |           |                |                                  |           |                 |
|--------------------|-----------|----------------|--------------|-----------|----------------|----------------------------------|-----------|-----------------|
| PRODUCTO           | EMPANADAS |                |              |           |                |                                  |           |                 |
| FECHA              | 1/4/2026  |                |              |           |                |                                  |           |                 |
| N° Ord. Prod.      | 2         |                |              |           |                |                                  |           |                 |
| CANTIDAD           | 92        |                |              |           |                |                                  |           |                 |
| MATERIA PRIMA      |           |                | MANO DE OBRA |           |                | COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN |           |                 |
| DESPACHO           | Cantidad  | VALOR          | TASA         | PARÁMETRO | VALOR          | TASA                             | PARÁMETRO | VALOR           |
| Harina             | 2         | \$ 1,54        | %            |           | \$ 4,19        |                                  |           | \$ 0,62         |
| Levadura           | 16        | \$ 0,10        |              |           |                |                                  |           |                 |
| Sal                | 40        | \$ 0,04        |              |           |                |                                  |           |                 |
| Azúcar             | 0,2       | \$ 0,15        |              |           |                |                                  |           |                 |
| Manteca de chancho | 400       | \$ 1,41        |              |           |                |                                  |           |                 |
| Manteca Vegetal    | 0,2       | \$ 0,39        |              |           |                |                                  |           |                 |
| Huevos             | 6         | \$ 0,60        |              |           |                |                                  |           |                 |
| Agua               | 1100      | \$ -           |              |           |                |                                  |           |                 |
| Escencia de Mante  | 10        | \$ 0,10        |              |           |                |                                  |           |                 |
| Queso              | 500       | \$ 2,00        |              |           |                |                                  |           |                 |
| <b>TOTAL</b>       |           | <b>\$ 6,33</b> |              |           | <b>\$ 4,19</b> |                                  |           | <b>\$ 0,62</b>  |
|                    |           |                |              |           |                | <b>COSTO TOTAL DIARIO</b>        |           | <b>\$ 11,15</b> |
|                    |           |                |              |           |                | <b>COSTOS UNITARIOS</b>          |           | <b>\$ 0,12</b>  |

| HOJA DE COSTOS    |                       |                |              |           |                |                                  |           |                 |
|-------------------|-----------------------|----------------|--------------|-----------|----------------|----------------------------------|-----------|-----------------|
| PRODUCTO          | ENROLLADOS Y CACHITOS |                |              |           |                |                                  |           |                 |
| FECHA             | 1/4/2026              |                |              |           |                |                                  |           |                 |
| N° Ord. Prod.     | 3                     |                |              |           |                |                                  |           |                 |
| CANTIDAD          | 161                   |                |              |           |                |                                  |           |                 |
| MATERIA PRIMA     |                       |                | MANO DE OBRA |           |                | COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN |           |                 |
| DESPACHO          | Cantidad              | VALOR          | TASA         | PARÁMETRO | VALOR          | TASA                             | PARÁMETRO | VALOR           |
| Harina            | 3,5                   | \$ 2,70        | %            |           | \$ 7,33        |                                  |           | \$ 1,09         |
| Sal               | 70                    | \$ 0,07        |              |           |                |                                  |           |                 |
| Azúcar            | 0,35                  | \$ 0,27        |              |           |                |                                  |           |                 |
| Manteca Vegetal   | 0,525                 | \$ 1,02        |              |           |                |                                  |           |                 |
| Levadura          | 28                    | \$ 0,18        |              |           |                |                                  |           |                 |
| Huevos            | 7                     | \$ 0,70        |              |           |                |                                  |           |                 |
| Agua              | 2100                  |                |              |           |                |                                  |           |                 |
| Margarina         | 0,75                  | \$ 1,46        |              |           |                |                                  |           |                 |
| Escencia de Mante | 15                    | \$ 0,15        |              |           |                |                                  |           |                 |
| Queso             | 500                   | \$ 2,00        |              |           |                |                                  |           |                 |
| <b>TOTAL</b>      |                       | <b>\$ 8,54</b> |              |           | <b>\$ 7,33</b> |                                  |           | <b>\$ 1,09</b>  |
|                   |                       |                |              |           |                | <b>COSTO TOTAL DIARIO</b>        |           | <b>\$ 16,97</b> |
|                   |                       |                |              |           |                | <b>COSTOS UNITARIOS</b>          |           | <b>\$ 0,11</b>  |

| HOJA DE COSTOS    |          |                |              |           |                |                                  |           |                |
|-------------------|----------|----------------|--------------|-----------|----------------|----------------------------------|-----------|----------------|
| PRODUCTO          | INTEGRAL |                |              |           |                |                                  |           |                |
| FECHA             | 1/4/2026 |                |              |           |                |                                  |           |                |
| N° Ord. Prod.     | 4        |                |              |           |                |                                  |           |                |
| CANTIDAD          | 105      |                |              |           |                |                                  |           |                |
| MATERIA PRIMA     |          |                | MANO DE OBRA |           |                | COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN |           |                |
| DESPACHO          | Cantidad | VALOR          | TASA         | PARÁMETRO | VALOR          | TASA                             | PARÁMETRO | VALOR          |
| Harina            | 1        | \$ 0,77        | %            |           | \$ 4,78        | %                                |           | \$ 0,71        |
| Harina Integral   | 1        | \$ 0,80        |              |           |                |                                  |           |                |
| Sal               | 40       | \$ 0,04        |              |           |                |                                  |           |                |
| Azúcar            | 0,16     | \$ 0,12        |              |           |                |                                  |           |                |
| Manteca Vegetal   | 0,2      | \$ 0,39        |              |           |                |                                  |           |                |
| Manteca Margarina | 0,2      | \$ 0,39        |              |           |                |                                  |           |                |
| Huevos            | 4        | \$ 0,40        |              |           |                |                                  |           |                |
| Agua              | 1100     |                |              |           |                |                                  |           |                |
| Levadura          | 16       | \$ 0,10        |              |           |                |                                  |           |                |
| 0                 | 0        |                |              |           |                |                                  |           |                |
| <b>TOTAL</b>      |          | <b>\$ 3,01</b> |              |           | <b>\$ 4,78</b> |                                  |           | <b>\$ 0,71</b> |
|                   |          |                |              |           |                | <b>COSTO TOTAL DIARIO</b>        |           | <b>\$ 8,51</b> |
|                   |          |                |              |           |                | <b>COSTOS UNITARIOS</b>          |           | <b>\$ 0,08</b> |

| HOJA DE COSTOS     |          |         |              |           |         |                                  |           |         |
|--------------------|----------|---------|--------------|-----------|---------|----------------------------------|-----------|---------|
| PRODUCTO           | DULCE    |         |              |           |         |                                  |           |         |
| FECHA              | 1/4/2026 |         |              |           |         |                                  |           |         |
| N° Ord. Prod.      | 5        |         |              |           |         |                                  |           |         |
| CANTIDAD           | 70       |         |              |           |         |                                  |           |         |
| MATERIA PRIMA      |          |         | MANO DE OBRA |           |         | COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN |           |         |
| DESPACHO           | Cantidad | VALOR   | TASA         | PARÁMETRO | VALOR   | TASA                             | PARÁMETRO | VALOR   |
| Harina             | 2        | \$ 1,54 | %            |           | \$ 3,19 | %                                |           | \$ 0,48 |
| Azúcar             | 0,6      | \$ 0,46 |              |           |         |                                  |           |         |
| Manteca Chancho    | 400      | \$ 1,41 |              |           |         |                                  |           |         |
| Manteca Vegetal    | 0,2      | \$ 0,39 |              |           |         |                                  |           |         |
| Huevos             | 6        | \$ 0,60 |              |           |         |                                  |           |         |
| Agua               | 1000     |         |              |           |         |                                  |           |         |
| Levadura           | 16       | \$ 0,10 |              |           |         |                                  |           |         |
| 0                  | 0        |         |              |           |         |                                  |           |         |
| 0                  | 0        | \$ -    |              |           |         |                                  |           |         |
| 0                  | 0        |         |              |           |         |                                  |           |         |
| TOTAL              |          | \$ 4,50 |              |           | \$ 3,19 |                                  |           | \$ 0,48 |
| COSTO TOTAL DIARIO |          |         |              |           |         |                                  |           | \$ 8,16 |
| COSTOS UNITARIOS   |          |         |              |           |         |                                  |           | \$ 0,12 |

| HOJA DE COSTOS     |             |         |              |           |         |                                  |           |         |
|--------------------|-------------|---------|--------------|-----------|---------|----------------------------------|-----------|---------|
| PRODUCTO           | PAN DE AGUA |         |              |           |         |                                  |           |         |
| FECHA              | 1/4/2026    |         |              |           |         |                                  |           |         |
| N° Ord. Prod.      | 6           |         |              |           |         |                                  |           |         |
| CANTIDAD           | 12          |         |              |           |         |                                  |           |         |
| MATERIA PRIMA      |             |         | MANO DE OBRA |           |         | COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN |           |         |
| DESPACHO           | Cantidad    | VALOR   | TASA         | PARÁMETRO | VALOR   | TASA                             | PARÁMETRO | VALOR   |
| Harina             | 1           | \$ 0,77 | %            |           | \$ 0,55 | %                                |           | \$ 0,08 |
| Sal                | 20          | \$ 0,02 |              |           |         |                                  |           |         |
| Azúcar             | 0,04        | \$ 0,03 |              |           |         |                                  |           |         |
| Manteca Margarina  | 0,04        | \$ 0,08 |              |           |         |                                  |           |         |
| Agua               | 625         |         |              |           |         |                                  |           |         |
| Levadura           | 8           | \$ 0,05 |              |           |         |                                  |           |         |
| 0                  | 0           | \$ -    |              |           |         |                                  |           |         |
| 0                  | 0           |         |              |           |         |                                  |           |         |
| 0                  | 0           | \$ -    |              |           |         |                                  |           |         |
| 0                  | 0           |         |              |           |         |                                  |           |         |
| TOTAL              |             | \$ 0,95 |              |           | \$ 0,55 |                                  |           | \$ 0,08 |
| COSTO TOTAL DIARIO |             |         |              |           |         |                                  |           | \$ 1,58 |
| COSTOS UNITARIOS   |             |         |              |           |         |                                  |           | \$ 0,13 |

| HOJA DE COSTOS     |             |          |              |           |          |                                  |           |          |
|--------------------|-------------|----------|--------------|-----------|----------|----------------------------------|-----------|----------|
| PRODUCTO           | MASA GRANDE |          |              |           |          |                                  |           |          |
| FECHA              | 1/4/2026    |          |              |           |          |                                  |           |          |
| N° Ord. Prod.      | 7           |          |              |           |          |                                  |           |          |
| CANTIDAD           | 480         |          |              |           |          |                                  |           |          |
| MATERIA PRIMA      |             |          | MANO DE OBRA |           |          | COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN |           |          |
| DESPACHO           | Cantidad    | VALOR    | TASA         | PARÁMETRO | VALOR    | TASA                             | PARÁMETRO | VALOR    |
| Harina             | 12          | \$ 9,24  | %            |           | \$ 21,86 | %                                |           | \$ 3,26  |
| Sal                | 240         | \$ 0,24  |              |           |          |                                  |           |          |
| Azúcar             | 1,2         | \$ 0,91  |              |           |          |                                  |           |          |
| Manteca Vegetal    | 1,8         | \$ 3,50  |              |           |          |                                  |           |          |
| Manteca Margarina  | 1,8         | \$ 3,50  |              |           |          |                                  |           |          |
| Huevos             | 24          | \$ 2,40  |              |           |          |                                  |           |          |
| Agua               | 4800        |          |              |           |          |                                  |           |          |
| Levadura           | 96          | \$ 0,60  |              |           |          |                                  |           |          |
| Esencia de Mante   | 60          | \$ 0,62  |              |           |          |                                  |           |          |
| 0                  | 0           |          |              |           |          |                                  |           |          |
| TOTAL              |             | \$ 21,01 |              |           | \$ 21,86 |                                  |           | \$ 3,26  |
| COSTO TOTAL DIARIO |             |          |              |           |          |                                  |           | \$ 46,13 |
| COSTOS UNITARIOS   |             |          |              |           |          |                                  |           | \$ 0,10  |

| MASA GRANDE         |         |         |         |           |                   |                       |          |  |
|---------------------|---------|---------|---------|-----------|-------------------|-----------------------|----------|--|
| PRODUCTOS           | Tapados | Rositas | Manitos | Bizcochos | Gusanito de queso | Gusanito de mermelada |          |  |
| UNIDADES PRODUCIDAS | 200     | 48      | 48      | 48        | 56                | 80                    | 480      |  |
| COSTO MP            | 42%     | 10%     | 10%     | 10%       | 12%               | 17%                   | 100%     |  |
| MP                  | \$ 8,76 | \$ 2,10 | \$ 2,10 | \$ 2,10   | \$ 2,45           | \$ 3,50               | \$ 21,01 |  |
| MO                  | \$ 9,11 | \$ 2,19 | \$ 2,19 | \$ 2,19   | \$ 2,55           | \$ 3,64               | \$ 21,86 |  |
| CIF                 | \$ 1,36 | \$ 0,33 | \$ 0,33 | \$ 0,33   | \$ 0,38           | \$ 0,54               | \$ 3,26  |  |
|                     |         |         |         |           |                   |                       | \$ 46,13 |  |

|                       |     |    |         |
|-----------------------|-----|----|---------|
| Tapado                | 200 | \$ | 0,10    |
| Rosita                | 48  | \$ | 0,10    |
| Manito                | 48  | \$ | 0,10    |
| Bizcocho              | 48  | \$ | 0,10    |
|                       |     |    |         |
| Gusanito de queso     | 56  |    |         |
| MP                    |     | \$ | 2,45    |
| Queso                 |     | \$ | 2,00    |
| MO                    |     | \$ | 2,55    |
| CIF                   |     | \$ | 0,38    |
| COSTO TOTAL           |     | \$ | 7,38    |
| Costo Unitario        |     |    | \$ 0,13 |
|                       |     |    |         |
| Gusanito de mermelada | 80  |    |         |
| MP                    |     | \$ | 3,50    |
| Mermelada             |     | \$ | 2,08    |
| MO                    |     | \$ | 3,64    |
| CIF                   |     | \$ | 0,54    |
| COSTO TOTAL           |     | \$ | 9,77    |
| Costo Unitario        |     |    | \$ 0,12 |

| CUADRO RESUMEN        |                     |          |         |         |             |                      |
|-----------------------|---------------------|----------|---------|---------|-------------|----------------------|
| Producto              | Unidades producidas | Costo MP | MOD     | CIF     | Costo Total | Costo total unitario |
| SUIZO                 | 85                  | \$ 6,43  | \$ 3,87 | \$ 0,58 | \$ 10,88    | \$0,13               |
| EMPANADAS             | 92                  | \$ 6,33  | \$ 4,19 | \$ 0,62 | \$ 11,15    | \$0,12               |
| ENROLLADOS Y CACHITOS | 161                 | \$ 8,54  | \$ 7,33 | \$ 1,09 | \$ 16,97    | \$0,11               |
| INTEGRAL              | 105                 | \$ 3,01  | \$ 4,78 | \$ 0,71 | \$ 8,51     | \$0,08               |
| DULCE                 | 70                  | \$ 4,50  | \$ 3,19 | \$ 0,48 | \$ 8,16     | \$0,12               |
| PAN DE AGUA           | 12                  | \$ 0,95  | \$ 0,55 | \$ 0,08 | \$ 1,58     | \$0,13               |
| Tapado                | 200                 | \$ 8,76  | \$ 9,11 | \$ 1,36 | \$ 19,22    | \$0,10               |
| Rosita                | 48                  | \$ 2,10  | \$ 2,19 | \$ 0,33 | \$ 4,61     | \$0,10               |
| Manito                | 48                  | \$ 2,10  | \$ 2,19 | \$ 0,33 | \$ 4,61     | \$0,10               |
| Bizcocho              | 48                  | \$ 2,10  | \$ 2,19 | \$ 0,33 | \$ 4,61     | \$0,10               |
| Gusanito de queso     | 56                  | \$ 4,45  | \$ 2,55 | \$ 0,38 | \$ 7,38     | \$0,13               |
| Gusanito de mermelada | 80                  | \$ 5,58  | \$ 3,64 | \$ 0,54 | \$ 9,77     | \$0,12               |
|                       |                     |          |         |         | \$ 107,45   | \$ 1,32              |

## **CAPÍTULO IV**

### **CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

#### **4.1 Conclusiones**

La estructura de costos de la Panadería y Pastelería BRIOCHE refleja el comportamiento propio de un negocio familiar, en el cual la materia prima y la mano de obra directa constituyen los componentes más representativos dentro del proceso productivo. Esto se debe a que la actividad principal es artesanal y depende directamente de la elaboración diaria de los productos. En este tipo de negocios, los recursos se utilizan de manera continua y sin procesos altamente tecnificados. Por esta razón, los costos directos tienen mayor peso dentro del total. En conjunto, esto permite comprender la base real de la estructura de costos del negocio.

El análisis por productos evidencia variaciones importantes en los costos totales y unitarios entre las distintas líneas de producción. Estas diferencias responden principalmente a la complejidad de elaboración de cada producto y al consumo de insumos requerido en cada caso. También influye el tiempo de preparación y el nivel de intervención de la mano de obra en el proceso. Productos con mayor elaboración tienden a presentar costos más altos en comparación con aquellos de procesos más simples. Esto refleja la naturaleza heterogénea de la producción dentro de la panadería.

El costo unitario constituye un indicador clave dentro del análisis realizado, ya que permite identificar el consumo aproximado de recursos por cada unidad producida. Este valor facilita la comparación entre productos dentro de la misma línea de producción. Además, sirve como una referencia práctica para la toma de decisiones básicas dentro del negocio familiar. Su utilidad se centra principalmente en el control interno y la fijación de precios de venta. En este contexto, el costo unitario aporta una visión ordenada del comportamiento productivo.

Los costos indirectos de fabricación presentan una participación menor dentro del costo total de producción. Esto es consistente con la realidad de una panadería familiar, donde muchos gastos se manejan de forma compartida o empírica. A pesar de su baja

proporción, estos costos siguen siendo necesarios para reflejar de manera más completa el proceso productivo. Su inclusión permite acercarse a una estructura de costos más realista. Sin embargo, su asignación se realiza bajo criterios operativos debido a las limitaciones del negocio.

Las variaciones en los costos unitarios entre productos están relacionadas principalmente con el volumen de producción y el nivel de complejidad de cada línea. Cuando la producción es menor, el costo unitario tiende a incrementarse debido a la menor distribución de recursos. En cambio, productos con mayor volumen logran una mejor dilución de los costos. También influye la cantidad de mano de obra requerida en cada proceso. Todo esto genera diferencias naturales dentro de la estructura de costos.

En términos generales, el análisis permite tener una aproximación ordenada del comportamiento de los costos dentro del negocio. Esto facilita una mejor comprensión de cómo se distribuyen los recursos en la producción diaria. Aunque se trata de un sistema aplicado a un entorno familiar, la información obtenida resulta útil para la gestión interna. Permite identificar patrones de consumo y posibles áreas de mejora. De esta manera, se fortalece la base para la toma de decisiones dentro de la panadería.

## **4.2 Recomendaciones**

El registro diario de producción permitiría mejorar el control del uso de materia prima en la Panadería y Pastelería BRIOCHE. Esto ayudaría a tener información más precisa sobre el consumo real en cada producto. En un negocio familiar, este control puede realizarse de forma sencilla sin necesidad de sistemas complejos. La constancia en el registro facilitaría la organización de los datos. Con ello, se obtendría una base más confiable para el análisis de costos.

El seguimiento del tiempo de elaboración de cada producto contribuiría a una mejor asignación de la mano de obra directa. En este tipo de negocios, el trabajo suele ser compartido entre varias actividades. Por ello, medir tiempos aproximados ayuda a identificar el esfuerzo real en cada línea de producción. Esto permitiría entender mejor

la incidencia del trabajo en el costo unitario. Además, facilitaría la distribución más justa del recurso humano.

La organización básica de los costos indirectos en categorías simples mejoraría su comprensión y distribución. En un entorno familiar, no es necesario aplicar estructuras complejas para su control. Sin embargo, agruparlos de manera ordenada ayuda a reflejar mejor la realidad del negocio. Esto permite evitar asignaciones generales poco claras. Así se mejora la calidad de la información sin complicar la gestión.

El control del volumen de producción por producto es fundamental para interpretar correctamente las variaciones del costo unitario. Este registro permite identificar qué productos tienen mayor o menor rotación. También ayuda a entender cómo influye la producción en la eficiencia de los costos. En negocios pequeños, esta información es clave para la planificación diaria. Su aplicación contribuye a un mejor equilibrio en la producción.

La actualización periódica de los precios de insumos permite mantener una referencia más real del costo de producción. En contextos donde los precios varían constantemente, este seguimiento resulta necesario. Esto ayuda a evitar desajustes entre costos reales y precios de venta. Además, permite mantener la rentabilidad del negocio. Su aplicación mejora la capacidad de adaptación frente a cambios del mercado.

El uso del sistema de costos como una herramienta de apoyo en la gestión interna fortalece la toma de decisiones dentro del negocio. En una panadería familiar, la información no debe ser compleja sino funcional. Esto permite utilizar los datos para mejorar la producción y controlar recursos. También facilita la identificación de productos más rentables. De esta manera, el sistema de costos se convierte en un apoyo práctico para la administración.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Balanda, A. (2005). *Contabilidad de Costos*. Editorial Universitaria de Misiones.
- Barriga, M., Asuncion, R., Sánchez, J., & Balseca, M. (2020). La importancia de la contabilidad de costos en el control administrativo de los emprendedores. *Revista Científica ARISTAS*, 2(2), 48–62.  
<https://www.revistacientificaistjba.edu.ec/ojs1/index.php/ra/article/view/23>
- Cárdenas, R. (2016, April). *Costos I*. Google Académico.  
[https://books.google.com.ec/books?hl=es&lr=&id=nF9yDgAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT47&dq=costos+que+es+&ots=Q1T2lTzpBd&sig=ER1wW1RGoAtTkGT6-PT1-fabuwo&redir\\_esc=y#v=onepage&q&f=false](https://books.google.com.ec/books?hl=es&lr=&id=nF9yDgAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT47&dq=costos+que+es+&ots=Q1T2lTzpBd&sig=ER1wW1RGoAtTkGT6-PT1-fabuwo&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false)
- Contreras, H. (2017). *Fundamentos de Contabilidad de Costos* (Cuarta edición). Andros Impresores. <https://es.scribd.com/document/689818403/Humberto-Varas-Fundamentos-de-Contabilidad-de-Costos-2017-502799>
- Horngren, C., Datar, S., & Rajan, M. (2012). *Contabilidad-de-costos* (J. Mont, Ed.; Decimocuarta edición). Pearson Educación.
- Jiménez, M. S., & Narváez, C. (2021). Control y gestión de costos para la toma de decisiones. *CIENCIAMATRIA*, 7(2), 36–68. <https://doi.org/10.35381/cm.v7i2.503>
- Mankiw, N. G. (2017). *Principios de Economía* (R. Rodríguez, Ed.; Séptima Edición). Cengage Learning.
- Merino, L., Fonseca, R., & Rodríguez, P. (2021). La Contabilidad de Costos, los Sistemas de Control y su relación con la Rentabilidad Empresarial. *FIPCAEC*, 6(3), 150–169. <https://doi.org/10.23857/fipcaec.v6i3.459>
- Mora, N., & García, K. (2023). *La importancia de la contabilidad de costos para el control de la administración de los emprendimientos efectivos*. [Universidad Espíritu Santo].  
<http://201.159.223.2/bitstream/123456789/3536/1/Garc%C3%ADa%20Paguay%20Kattia.pdf>
- Omeñaca, J. (2017). *Contabilidad General* (13° edición). Ediciones Deusto.  
[www.edicionesdeusto.com](http://www.edicionesdeusto.com)
- Robbins, S. P., & Coulter, M. (2010). *Administración* (Décima Edición). Pearson Educación. [www.pearsoneducacion.net](http://www.pearsoneducacion.net)

Rojas, R. (2007). *Sistemas de Costos Un proceso para su implementación*.

[www.avanquest.es](http://www.avanquest.es)

Santa, E., & Niño, K. (2019). *Sistema de costos de producción para la línea de panadería tradicional e integral en el municipio de Cartago, Valle del Cauca*. Universidad del Valle.

Scalahed. (n.d.). *Conceptos generales de costos*.

Zugarramurdi, A., Parín, M., & Lupin, H. (1998). *Ingeniería Económica Aplicada a la Industria Pesquera*.

<https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/aef854e2-d7ee-4975-8b42-33b486bcf84f/content/v8490s.htm>

## ANEXOS

### Anexo 1

#### Guía de entrevista



*La presente guía de entrevista forma parte de la recolección de información para el desarrollo de la investigación titulada: Sistema de control de costos de producción en la Panadería y Pastelería BRIOCHE*

- ✓ El objetivo es obtener información de la propietaria del negocio, con la finalidad de conocer el manejo de los costos de producción, control de inventarios y procesos productivos.

*Se le agradece su participación; todas las respuestas serán tratadas de manera confidencial y utilizadas únicamente con fines académicos.*

#### Preguntas:

1. ¿La panificadora cuenta con misión, visión, y objetivos definidos?  
.....
2. ¿Cuántos trabajadores laboran actualmente en el negocio?  
.....
3. ¿La panificadora cuenta con un sistema contable? De ser el caso, ¿El sistema contable que utiliza incluye información de costos?  
.....
4. ¿Considera que el método que utiliza es adecuado? ¿Por qué?  
.....
5. ¿Cuenta con proveedores fijos para la materia prima?  
.....
6. ¿Cómo controla la compra de insumos?  
.....
7. ¿Cómo registra los gastos del negocio?  
.....
8. ¿Se lleva algún registro de los costos de producción de los productos elaborados?  
.....
9. ¿Ha presentado faltantes o pérdidas de insumos?  
.....
10. ¿Cómo determina el precio de venta de los productos?  
.....
11. ¿Considera necesario implementar un sistema de control de costos de producción?  
¿Por qué?  
.....

## Anexo 2

### Ficha de observación directa - Proceso productivo en panificadora



*La presente guía de entrevista forma parte de la recolección de información para el desarrollo de la investigación titulada: Sistema de control de costos de producción en la Panadería y Pastelería BRIOCHE*

✓ El objetivo es obtener información sobre las actividades productivas, uso de materia prima, mano de obra y maquinaria, identificando posibles desperdicios o fallas.

*Se le agradece su participación; todas las respuestas serán tratadas de manera confidencial y utilizadas únicamente con fines académicos.*

#### 1. DATOS GENERALES

Nombre de la panificadora: Panadería y Pastelería BRIOCHE

Área observada: Producción

Producto observado: Enrollados y Empanadas

Fecha: 29-04-2026

Observador: Evelin Valencia

#### 2. DESCRIPCIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO

| Línea de producto | Unidades diarias |
|-------------------|------------------|
|                   |                  |
|                   |                  |
|                   |                  |
|                   |                  |
|                   |                  |
|                   |                  |
|                   |                  |
| <b>TOTAL</b>      |                  |

#### 3. USO DE MATERIA PRIMA

| Insumo | Cantidad total | Unidad |
|--------|----------------|--------|
|        |                |        |
|        |                |        |
|        |                |        |
|        |                |        |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

#### 4. USO DE MAQUINARIA Y EQUIPOS

| N | Equipo | Tiempo de uso | Uso cont.<br>(SI/NO) | Observaciones |
|---|--------|---------------|----------------------|---------------|
|   |        |               |                      |               |
|   |        |               |                      |               |
|   |        |               |                      |               |
|   |        |               |                      |               |
|   |        |               |                      |               |

#### 5. IDENTIFICACIÓN DE DESPERDICIOS Y FALLAS

- ¿Se generan desperdicios? ¿Cuáles?
- ¿En qué parte del proceso ocurren?
- ¿Hay productos defectuosos?

#### 6. OBSERVACIONES GENERALES

#### 7. CONCLUSIONES DE LA OBSERVACIÓN

### Anexo 3

#### Ficha documental – Registro de costos



*La presente guía de entrevista forma parte de la recolección de información para el desarrollo de la investigación titulada: Sistema de control de costos de producción en la Panadería y Pastelería BRIOCHE*

✓ El objetivo es recopilar información contable para analizar los costos de materia prima, mano de obra y gastos indirectos.

*Se le agradece su participación; todas las respuestas serán tratadas de manera confidencial y utilizadas únicamente con fines académicos.*

#### 1. DATOS GENERALES

Nombre de la panificadora:

Responsable de la información:

Fecha de revisión:

Tipo de documento: Facturas/ Recibos/ Otros

#### 2. DETALLE DEL DOCUMENTO

| N | Documento | Fecha de emis. | Proveedor | Tipo de costo | Valor | Observación |
|---|-----------|----------------|-----------|---------------|-------|-------------|
|   |           |                |           |               |       |             |
|   |           |                |           |               |       |             |
|   |           |                |           |               |       |             |

#### 3. OBSERVACIONES GENERALES