



Evaluación del sistema de costeo de la Panadería Trillos en los factores que intervienen directamente en la determinación de los costos de producción.

Alfonso Enrique Guadrón López¹, Laura Nathalia Rodríguez², Jenifer Tatiana Dallos³, Karen Johana Ardila⁴

¹ Docente grupo de Investigación IPER, Contaduría Pública, Universidad Libre. alfonso.gualdron@unilibre.edu.co

² Estudiante asignatura Sistemas de costeo, Contaduría Pública, Universidad Libre Seccional Socorro. natis.190@hotmail.com

³ Estudiante asignatura Sistemas de Costeo, Contaduría Pública, Universidad Libre Seccional Socorro. dalos1026@gmail.com

⁴ Estudiante asignatura Sistemas de costeo, Contaduría Pública, Universidad Libre Seccional Socorro. karenjoha228@gmail.com

INNOVANDO EN LA U ISSN 2216 - 1236

RESUMEN

La panadería es un arte, que lleva miles de años de ejercicio y ha estado presente en la evolución y transformación de nuestras sociedades.

Es a través de este oficio, que se obtiene el pan, el cual es considerado sinónimo de alimento en muchas culturas y hace parte de la dieta alimentaria y forma de expresión cultural y religiosa en muchos pueblos del mundo. La panadería y su ejercicio, al igual que las técnicas de fabricación y los ingredientes utilizados para la elaboración del pan, el cual se puede analizar su proceso, su sistema de costeo y rentabilidad.

Figura 1. Sistema de producción panadería trillos.



Palabras clave: Sistema de costeo, proceso, Rentabilidad.

1. INTRODUCCIÓN

La panadería Trillos Castro y Cía. Ltda., es una empresa, la cual su principal actividad es la elaboración de productos de panadería, en ella encontramos diferentes tipos de panes (aproximadamente 25), bizcochos, tortas y demás.

Se quiere realizar un estudio de todos los factores que intervienen en los costos de la empresa como: mano de obra directa, materiales, costos indirectos de fabricación; tiempos de producción, de horneado y empaque, cantidades realizadas, entre otros factores que intervienen directamente en la determinación de los costos de producción.

1.1 Descripción del problema

Determinar los costos en los cuales incurre la panadería al realizar su actividad principal y analizar de manera detallada los procesos de producción.

Figura2. Mezcla de los ingredientes para la realización de un rollo de pan de \$2000



1.2 Pregunta problema

- ¿Cuál es la estructura de costos en la elaboración de un pan de 2000, identificando la MOD, ¿el MD, los costos variables y fijos para determinar los costos de producción?

1.3 Justificación

La empresa trillos maneja en su proceso de producción el costeo total o absorbente, donde incurre unos costos de MOD, MD, CIF FIJOS, CIF VARIABLES.

1.4 Objetivo general

Determinar los costos en los cuales incurre la panadería al realizar su actividad principal y analizar de manera detallada los procesos de producción

1.4 Objetivos específicos

- Identificar los procesos de producción y así aplicar lo aprendido en clase para determinar el costo de dicho producto.
- Analizar si la productividad es de un 50% aproximadamente dentro de la panadería.
- Determinar la estructura de costos en la elaboración de un pan de 2000, identificando la MOD, el MD, los costos variables y fijos para determinar los costos de producción.

2. METODOLOGÍA

2.1 Localización

La panadería La Trillos fue fundada en el año 1949. Su sede principal se encuentra ubicada en la Cra.14 #11-24 en el municipio del Socorro, Santander, a su vez cuenta con dos sucursales en el mismo municipio.

2.2 Tipo de investigación

Es un estudio de la investigación en condiciones específicas un proceso de producción de un producto específico para costear de una manera precisa.

2.3 Análisis

En la ejecución de la investigación la técnica utilizada para producir un rollo de pan de \$2000 teniendo en

cuenta los costos que incurre fue que la empresa, donde se determinó que la empresa maneja el costeo total o absorbente donde podemos cargar a cada producto la MOD, MD, CIF VARIABLES Y FIJOS con el fin de poder tener utilidad en el momento de dar por terminado el producto.

2.4 Equipos utilizados por la empresa para llevar a cabo su proceso de producción

HORNO: El horno puede ser a gas o eléctricos, son equipos que permiten que en su interior circule uniformemente el calor para de esta manera obtener una cocción más rápida y pareja.

TAJADORA: Cantidad (2) Se utiliza para tajar el pan.

BATIDORA: Cantidad (3) Se utiliza para realizar las mezclas de los diferentes insumos que se requieren en la elaboración del pan o bizcochos.

AMASADORA O MOJADORA: Cantidad (3) Maquina utilizada para amasar los ingredientes o amasar el pan y dar textura.

MAQUINA DE RODILLOS O CILINDRADORA: Cantidad (1) Equipo utilizado en panadería para dar textura a la masa del pan.

CUARTO DE CRECIMIENTO: Equipo de panadería utilizado para dar volumen después de hecho el pan.

GRAMERA: Cantidad (3) Utilizada para pesar los ingredientes para el trabajo.

REFRIGERADOR: Cantidad (2) Se utiliza para almacenar los ingredientes que requieren frío.

MESON DE TRABAJO: Cantidad (5) Es metálico de acero inoxidable. El aseo se efectúa con un paño humedecido en agua

UTENSILIOS: Rodillos, Espátulas, Moldes, Cucharas, Espátula de codos, Espátula grandes.

UTENSILIOS Mixtos: Rodajas, Sierras, Brilla tubo moldeador, Cuchillos, Tazas y Brochas.

2.5 Procedimiento

El proyecto se ejecutó de acuerdo a cada uno de los objetivos específicos:

En la primera parte se identificó y se verificó el proceso de producción llevado a cabo por la panadería TRILLOS, en segunda parte se analizó el método de costeo que maneja la panadería, y en tercera parte se tomó para la muestra el pan de \$2000 el cual se costeo por el método de costeo TOTAL O ABSORBENTE, con el fin de aplicar la lo visto en clase con el profesor Alfonso Enrique Guadrón López Población.

2.6 RESULTADOS

Posterior a realizar el seguimiento al sistema de costeo durante 3 meses y de hacer los monitoreos y análisis respectivos al producto, se estableció el precio que vale hacer un pan de \$2000 y su rentabilidad.

También se estableció la rentabilidad que tiene realizar el pan de \$2000 y las cantidades echas en 1 mes.

2.6.1 Proceso que se lleva a cabo para realizar un pan de \$2000

- Se mezcla la harina de trigo con la margarina, se le agrega el azúcar, la sal, la levadura y vertimos agua, se utiliza la mezcladora hasta tener una masa consistente se deja descansar la masa durante 5 minutos

Figura3. Espacio adecuado para la realización del pan



- Luego se mezcla la masa, se pasa por la divisora la cual parte la masa en trozos iguales, se sacan en aros el cual se hace el redondeo y se alistan en bandejas.

- Después se introduce el pan al cuarto de crecimiento, con el fin de que el pan crezca aproximadamente 3 cm.

Figura4. Cuarto de crecimiento.



- Se enciende el horno, dejándolo unos minutos para que se caliente y se introduce el pan aproximadamente a 175 grados y en 30 minutos está listo, luego se deja reposar y finalmente se empaca si es necesario.

Figura5. Hornos



2.6.2 Proceso de costeo del pan de \$2000 por método total o absorbente.

1. Planificación de la materia prima y productos directos.

La panadería Trillos incurre en los siguientes costos para elaborar una de sus presentaciones en pan, en este caso el pan rollo que tiene un costo para venta de \$2.000, ya que este producto es el que la empresa más produce, por su gran consumo en los habitantes del Socorro, el cual consta de los siguientes ingredientes para fabricarlo.

Figura6. Contabilización del proceso de moldeamiento y horneamiento del pan.

HORNEAMIENTO DEL PAN			
CAPACIDAD DE LOS 2 HORNO 28 PANES CADA 30 MIN EN LA BANDEJA UTILIZADA PARA HORNEAR ESTE TIPO DE PAN			
TOTAL DE MINUTOS QUE SE GASTA LA PANADERIA EN HORNEAR LOS 340 PANES	182,1428571	03:25:43 a. m.	56
TOTAL DE HORAS QUE SE GASTA LA PANADERIA EN HORNEAR LOS 340 PANES	3:25:43		30
			340
			182,1428571

En total se hornean los 340 panes en 3 horas.

MOLDEAMIENTO DEL PAN DE \$2000	
CADA OPERARIOS MOLDEA 85 PANES	
TOTAL DE PANES MOLDEADOS EN EL DIA POR LOS 4 OPERARIOS EN EL DIA	340
TOTAL DE PANES DE \$2000 MOLDEADOS EN EL MES	9520

- Operarios que incurrir en la producción del pan y contabilización del moldeamiento y horneamiento del pan.
- La panadería en su proceso de producción cuenta con 6 operarios, el panadero quien se encarga de supervisar que el proceso de producción se lleve a cabalidad, el hornero quien se encarga de estar al pendiente que los hornos y 4 moldeadores quienes se encargan de moldear el pan, con un salario de \$828.116. Los cuales trabajan 7 días a la semana 8 horas al día, la panadería hace en total 340 pan rollo al día.

2.7 Contabilización de la totalidad de panes de \$2000 realizados en el mes.

En el mes la panadería hace 9520 pan rollo, el valor cargado en 1 pan por MOD (Mano de Obra Directa) es de 6,25 pesos.

A dicho producto se le carga el 5% que es el porcentaje correspondiente a la producción del mismo, pues la panadería se dedica a la producción de más productos.

TOTAL DE PANES TERMINADOS EN EL MES				
PANES HECHOS EN EL DIA	NUMERO DE PANES ECHOS EN EL DIA POR CADA OPERARIO	TOTAL CARGADO A 6 PANES POR MOD	TOTAL DE PANES ECHOS EN EL MES	TOTAL CARGADO A CADA PAN POR MOD
340	85	\$39	9520	\$6,52

La panadería trillos cuenta con un empacador, el cual empaca en promedio 45 panes rollo, el cual trabaja 8 horas en el día, teniendo en cuenta que la totalidad de los panes empacados en el día no solo corresponden a los panes de \$2000. El empacador trabaja 7 días a la semana al empacador se le cancela \$0,25 pesos por empacar cada producto.

Figura7. Productos directos y materia prima para la producción de un pan de \$2000

PRODUCTO	PRESENTACION	PRESENTACION EN KG	CANTIDAD en gm	VALOR PRESENTACION	VALOR LIBRA	CANTIDAD PRESENTACION EN LIBRA EN gm	VALOR AGREGADO AL PRODUCTO
HARINA DE TRIGO	20	Bluto en (Kg)	170	\$ 42.000	\$ 1.050	500	\$ 357,00
MANTEQUILLA MARGARINA	15	Caja de Kg	80	\$ 40.000	\$ 1.333	500	\$ 213,33
AZUCAR	50	Bulto(en (Kg)	70	\$ 115.600	\$ 1.156	500	\$ 161,84
LEVADURA	20	Bulto en (Kg)	80	\$ 41.700	\$ 1.043	500	\$ 166,80
SAL	50	Bulto en (Kg)	17	\$ 56.000	\$ 560	500	\$ 19,04
TOTAL							\$ 918,01

UN PAQUETE DE BOLSAS DE 100 UNIDADES PARA EMPACAR UN PAN DE 2000 LE CUESTA A LA PANADERIA 2350.

TOTAL DE PANES DE \$2000 QUE SE PUEDEN EMPACAR	8.820
TOTAL CANCELADO POR EMPAQUE	0,25

VALOR EMPAQUE UNITARIO PARA UN PAN DE 2000	23,5
--	------

2.8 Consumo en servicios públicos

ADICIONAL			
CONCEPTO	TOTAL FACTURA	% CARGADO A PRODUCCION POR EL PRODUCTO PAN DE \$2000	TOTAL CARGADO A PRODUCCION POR PRODUCTO
LUZ	\$ 4.200.000,00	5%	\$ 22,06
AGUA	\$ 2.100.000,00	2%	\$ 4,41
GAS	\$ 860.000,00	2,50%	\$ 2,26
		TOTAL	\$ 28,73

2.9 Personal que contribuye de manera indirecta en la producción del producto.

PERSONAL QUE CONTRIBUYE DE MANERA INDIRECTA A LA PRODUCCION DEL PRODUCTO			
CARGO	SALARIO	% CARGADO A PAN DE \$2000	VALOR CARGADO AL PRODUCTO
SEÑORA DEL ASEO AREA DEPRODUCCION	\$ 700.000,00	\$ 35.000,00	\$ 3,68
GERENTE DE PRODUCCION	\$ 1.200.000,00	\$ 60.000,00	\$ 6,30
SECRETARIA DE PRODUCCION	\$ 828.119,00	\$ 41.405,95	\$ 4,35
		TOTAL	\$ 14,33

3. RESULTADOS

TOTAL DE COSTEO POR COSTEO TOTAL	\$1.023,96
CON UNA RENTABILIDAD EN EL PAN ROLLO DEL 50% APROXIMADAMENTE	\$2.047,93

El costo del producto por costeo total o absorbente es de 1.024 pesos y se comercializa por un valor de 2.000 pesos.

4. CONCLUSIONES

- Se presente una metodología para costear, por medio del costeo total o absorbente, observando los procesos de producción de dicho producto, desde el amasado hasta que el producto ya está listo para la venta.
- Se determina que la rentabilidad del producto si es aproximadamente de un 50%.

4.1 Recomendaciones

- Tener un Buzón de sugerencias en todas sus sucursales sean malas o buenas ayudarán a la empresa a obtener ventaja competitiva y ganar más mercado ,creando estrategias con las mismas sugerencias y haciendo que la producción suba para ganar mercado y obtener la tan deseada “Competitividad”.
- Que no dejen la competitividad de lado y así logren obtener y mantener a sus clientes satisfechos con sus productos.
- Se le recomienda a la panadería realizar un estudio para observar cuales son los productos que generan mayor demanda, conocer los gustos y preferencias de los clientes para poder llegar no solamente con un mejor producto, sino

también con servicio y variedad de acuerdo a las necesidades de los clientes.

- Se recomienda a los propietarios de la panadería, llevar al costo la depreciación de la maquinaria ya que no se tiene en cuenta en el proceso de costeo, si no que la llevan al gasto.

4.2 Planes para el trabajo futuro

Continuar haciendo actividades de producción en la panadería, ya que da un buen rendimiento, siempre llevando por costeo TOTAL O ABSORBENTE su producción y a su vez llevar el control de la depreciación de la maquinaria.

5. AGRADECIMIENTOS

Loa autores expresan agradecimiento a los propietarios de la panadería trillos los señores, Armando Castro y Ricardo Castro quienes colaboraron en la prestación de sus instalaciones para el desarrollo del estudio del sistema de costeo manejado por la panadería por las estudiantes de Contaduría Pública Laura Natalia Rodríguez Jiménez, Jennifer Dallos y Karen Johana Ardila Lombana y al Profesor de la materia de Sistema de costeo Alfonso Enrique Gualdrón López en la realización de los monitoreos del trabajo realizado.

6. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Campos, P. (s.f). Glosario de panaderia. Recuperado el 27 de Mayo de 2019, de Cocina y Vino: <http://www.cocinayvino.com/recetas/panaderia/glosario-de-panaderia/>
- Castro, R. (12 de Abril de 2019). Procedimiento en la elaboracion de un pan. Panaderia La Trillos. Socorro, Santander.
- IZZA, J. (11 de octubre de 2011). Equipo de panaderia. Recuperado el 07 de junio de 2019, de Shilde,Share: <https://es.slideshare.net/JORGEIZZA/equipos-de-panaderia>
- Maryling. (11 de Marzo de 2011). Camara de ferementacion. Recuperado el 27 de Mayo de 2019, de Cuarto de crecimiento panificacion: <http://www.cuartodecrecimientomayling-mayling.blogspot.com/2011/03/camara-de-fermentacion-o-cuarto-de.html>
- Divisora de masa. (s.f). Recuperado el 27 de Mayo de 2019, de Fernetos: http://ferneto.com/equipamentos/divisoras?set_language=es