PROPUESTA DEL SISTEMA DE COSTOS ABC EN LA PANADERÍA ARTESANAL DE LA SEÑORA LOLA: UNA HERRAMIENTA PARA LA TOMA DE DECISIONES ESTRATÉGICAS.

Valeria Fernández Paz

Sandra Milena Salazar

Corporación Universitaria Comfacauca-Unicomfacauca

Facultad de Ciencias Empresariales

Programa de contaduría Publica

Popayán

Enero 2025

PROPUESTA DEL SISTEMA DE COSTOS ABC EN LA PANADERÍA ARTESANAL DE LA SEÑORA LOLA: UNA HERRAMIENTA PARA LA TOMA DE DECISIONES ESTRATÉGICAS.

Valeria Fernández Paz

Sandra Milena Salazar

Propuesta de grado para optar por el título de:

Contador (a) Público (a)

Director de tesis: Fabian Andrés Idrobo

Corporación Universitaria Comfacauca-Unicomfacauca

Facultad de Ciencias Empresariales

Programa de contaduría Publica

Popayán

Nota de aceptación

_____

Firma del director

_____

Firma del jurado

Popayán enero de 2025

DEDICATORIA

En primer lugar, le agradezco a Dios por cuidarme, guiarme y darme la suficiente sabiduría para poder culminar esta etapa tan importante para mí.
A mi familia que siempre me ha dado su apoyo y confianza, especialmente a mi madre Victoria Eugenia Paz, quien con su amor, esfuerzo y sacrificio me sacó adelante en mi formación profesional, a Prospero Ramos el cual asumió su rol de padre putativo y estuvo pendiente en mi proceso, a mi abuela Dolores Rodríguez, una mujer sencilla y amorosa, que desde el cielo me inspiró para terminar este escalón en mi vida, a mis tías Martha, Carolina, Jimena y a mis tíos Alejandro, Felipe y Edwin, por darme su amor absoluto, por su paciencia y entrega durante todo este proceso. A mi prima María Alejandra Paz y a mi primo Samuel Camilo Rivera, que con su amor y compañía fueron un motivo muy importante para terminar mi carrera. A mis profesores de la Corporación Universitaria Unicomfacauca, en especial a mi director de tesis, Fabian Andrés Idrobo y jurados por dejar en mí, un recuerdo de experiencia y conocimiento.

Valeria Fernández Paz

Hoy culmina una de las etapas más importantes de mi vida, pero no sin antes agradecer a Dios, por brindarme la sabiduría y el sustento necesario para llegar a este fin, a mi madre María Raquel (Q.E.D) quien sé que se sentiría orgullosa de verme culminar mis estudios, a mi esposo, a mis hijas Liseth Tatiana y Marian Sofia, quien son mi motor y mayor motivación para seguir adelante en mis propósitos de vida, a mis hermanas Norly y Zully, que siempre me brindaban esa voz de aliento, cuando sentía que ya no podía más.
Gracias a mis sobrinos, a mis amigos, compañeros y profesores de Unicomfacauca, a nuestro Tutor él Profesor Fabian Andrés Idrobo, por ser nuestro guía para que esta investigación llegara a su fin.

Sandra Milena Salazar

RESUMEN

Con este proyecto queremos dar un aporte a este bello emprendimiento que lleva en el mercado por más de 40 años, se encuentra ubicado en el Municipio de Silvia-Cauca, han logrado pasar de generación a generación, la fórmula de sus recetas son los que lo hace altamente competitivos en el mercado.

El sistema de Costos ABC se realizará para que se pueda renovar, modificar y efectuar dando así una información verídica y en tiempo real establecido de los costos y los gastos que genera la panadería, debido a que no contar con la experiencia idónea para manejar una buena contabilidad la Panadería estudiada no sabe si está generando utilidad o pérdida.

PALABRAS CLAVES: Diccionario de actividades, control de gastos, Centros de costos, Inductor CIF y análisis cuantitativo de los recursos.

ABSTRACT

With this project we want to give a contribution to this beautiful enterprise that has been in the market for more than 40 years, it is located in the Municipality of Silvia-Cauca, they have managed to pass it from generation to generation, the formula of their recipes are what makes it highly competitive in the market.

The ABC Cost system will be carried out so that it can be renewed, modified and carried out, thus providing true and real-time information on the costs and expenses generated by the bakery, because without having the ideal experience to manage good accounting, the Bakery studied does not know if it is generating profit or loss.

KEY WORDS: Dictionary of activities, expense control, cost centers, CIF driver and quantitative analysis of resources.

CONTENIDO

Introducción 1
Planteamiento, Descripción Y Formulación 2
Problema De Investigación 5
Pregunta De Investigación 6
Justificación 7
Objetivos 9
Objetivo General 9
Objetivos Específicos 9
Metodología Utilizada 9
Marco Conceptual 10
A Nivel Internacional 11
A Nivel Nacional 12
A Nivel Local 12
Conceptos Que Intervien En El Desarrollo Del Presente Trabajo 13
¿Qué Es Un Objeto De Costo? 13
¿Qué Es Un Driver? 13
Antecedentes 15
Desarrollo De Objetivos Específicos 16
Objetivos Específicos 16
Paso 1: Información Preliminar 16
Paso 2: Establecimiento Del Proyecto 16
Misión 17
Visión 17
Talento Humano 17
Paso 3: Diagnóstico De La Contabilidad 19
Paso 4: Identificación Y Definición De Los Objetos De Costos. 20
Paso 5: Diseño De La Estructura De Navegación Del Modelo ABC 21
Paso 6: Diseño Del Diccionario De Procesos Y Actividades 24
Proceso: Contabilidad. 24

Actividad 1. Clasificación De Costos y Gastos. 24
Actividad 2. Pago a Proveedores. 24
Proceso: Producción..... 24
Actividad 1. Pesar Los Ingredientes. 24
Actividad 2. Gramaje De Los Ingredientes..... 24
Actividad 3. Mezclar..... 24
Actividad 4. Amasado..... 25
Actividad 5. Corte..... 25
Actividad 6. Dar Forma Al Pan (boleado)..... 25
Actividad 7. Preparar El Horno. 25
Actividad 9. Cocción. 25
Proceso: Distribución..... 26
Actvidad 1. Distribución..... 26
Paso 9: Distribución De Materia Prima. 32
Paso 10: Tabulación De La Información. 34
Paso 11: Cálculo De Los Costos Unitarios..... 35
Paso 12: Implementación Y Seguimiento Del Modelo..... 37
Conclusiones..... 47
Recomendaciones 48
Bibliografías..... 49
Anexos 50

LISTA DE ILUSTRACIONES

FIGURA 1 Ubicación 4
FIGURA 2 Organigrama..... 17
FIGURA 3 Mapa de Procesos..... 18
FIGURA 4 Recursos 19
FIGURA 5 Centros de Costos..... 19
FIGURA 6 Diseño de la navegación de Costos ABC..... 23
FIGURA 7 Análisis Cuantitativo de los Recursos. 31
FIGURA 8 Línea de Producción Mensual. 35

LISTA DE TABLAS

Tabla 1. Centro de Costos 20
Tabla 2. Distribución de cada uno de los productos 21
Tabla 3. Actividad de los centros de costos 22
Tabla 4. Actividad de los centros de costos de contabilidad 26
Tabla 5. Actividad de los centros de costos de producción 27
Tabla 6. Actividad de los centros de costos de distribución 28
Tabla 7. Distribución de la mano de obra y tiempo laborado 29
Tabla 8. Recursos Consumidos 30
Tabla 9. Distribución de Materia Prima 32
Tabla 10. Partcipación de cada uno de los centros de Costos 33
Tabla 11. Asiganción del Inductor CIF 33
Tabla 12. Objetos de Costos 34
Tabla 13. Producción Mensual de los Productos 35
Tabla 14. Consumo de Materia Prima por Producto 36
Tabla 15.Cálculo de Materia Prima e insumos mensual 36
Tabla 16. Distribución de las diferentes actividades en los centros de Costos 37
Tabla 17. Resultado del Costo de Venta Unitario y Costo de Venta Total 40
Tabla 18. Estado de Costos 41
Tabla 19. Estado de Resultados 43
Tabla 20. Punto de Equilibrio(Acemas) 45
Tabla 21. Punto de Equilibrio(Pan de Sal) 45
Tabla 22. Punto de Equilibrio(Mollete) 46
Tabla 23. Punto de Equilibrio(Tortas) 46

INTRODUCCIÓN

El adecuado costeo de productos y servicios se ha tornado desde hace mucho tiempo en un aspecto fundamental y de suma importancia a la hora de determinar la viabilidad, el índice de productividad y la eficacia en la utilización de los recursos de un negocio (Aquieta & Parreño, 2013), pues la contabilidad de costos está profundamente ligada con el mejoramiento de la competitividad empresarial (Duque & Osorio, 2013).

En la "Panadería de LOLA" se llevará a cabo un proceso de costeo ABC, con el objetivo de analizar y determinar los costos asociados a la producción de los diferentes tipos de pan que se elaboran. El costo en la panadería se realizará considerando los diferentes elementos que intervienen en el proceso de producción, como la materia prima (harina, levadura, azúcar, etc.), los insumos (mantequilla, huevos, etc.), los gastos generales de fabricación (energía eléctrica, agua, etc.)

De allí, con este documento se pretende contribuir al diseño un sistema de costos mediante la aplicación del método de costeo por actividades (ABC, por sus siglas en inglés) que coadyuve a tomar decisiones asertivas en el marco estratégico, gerencial y financiero para una compañía panificadora y pastelera en la ciudad de Bucaramanga conocida como Panadería Suprema. Lo anterior, debido a los significantes beneficios contables y operativos que un sistema como este aporta a las organizaciones, entre los cuales destacan el seguimiento y control de los costos (Hernández, 2011), la eliminación de las actividades que no agregan valor y la determinación y fijación de los costos asociados a un producto o servicio (Zapata & Gonzales, 2019).

En conclusión, el proceso de costeo en "La panadería de LOLA" será fundamental para tener un mayor control sobre los costos de producción y tomar decisiones estratégicas que permitan mejorar la rentabilidad del negocio.

PLANTEAMIENTO, DESCRIPCIÓN Y FORMULACIÓN

Es un emprendimiento pequeño, se encuentra ubicado en el municipio de Silvia Cauca, donde se halla un tesoro culinario: un horno de leña en el que se elabora un pan exquisito y de manera tradicional. El proceso de la fabricación de este producto en este horno de leña es todo un arte. Empieza con la preparación de la masa, utilizando ingredientes de la mejor calidad como harina, huevos, levadura, sal, azúcar, etc. La masa se amasa a mano, se deja reposar y fermentar adecuadamente, para poder permitir que los sabores se integren y se obtenga una textura esponjosa que le conceda al cliente disfrutar de un gran sabor.

Cuando la preparación de la masa está lista, se divide en porciones pequeñas y se da forma a los panes. Estos se colocan en latas y se introducen en el horno de leña, que ha sido previamente calentado con leña seca. La cocción en este tipo de horno es más rápida lo que permite que el pan se cocine de manera uniforme y alcance una corteza crujiente y dorada. Él aroma que se libere del horno de leña mientras el pan se asa es simplemente irresistible. El olor a leña quemada se mezcla con el aroma del pan recién hecho, creando una experiencia sensorial única. Las panaderas, con años de experiencia y conocimiento, vigilan cuidadosamente el proceso de cocción, ajustando la temperatura y el tiempo adecuado según sea necesario para obtener el resultado perfecto.

El resultado final es un pan artesanal, con una corteza crujiente y un interior suave y esponjoso. Cada bocado es una explosión de sabores. Este pan, hecho con amor y dedicación, es apreciado por los clientes de la panadería, que buscan la autenticidad y la calidad en cada producto que consumen.

Las panaderías artesanales surgen como una alternativa para satisfacer las necesidades del mercado, ya que respetan las técnicas ancestrales de fabricación, lo cual permite que los productos

tengan características sensoriales específicas. Además, en este tipo de panaderías se pueden aprovechar materias primas autóctonas de la región, disminuir el uso de conservantes químicos y, por lo tanto, reducir el impacto ambiental de esta industria, lo cual es una característica atractiva para el consumidor actual (Harinera del Valle, 2023; Shaposhnikov et al., 2023).

En Colombia es muy asequible encontrar este tipo de emprendimientos porque puede empezar desde un garaje e ir viendo su crecimiento con el tiempo, Por otra parte, los hábitos de consumo de los hogares colombianos se inclinan por tener una dieta nutritiva basada en proteínas, calcio, minerales y vitaminas. El consumidor en la actualidad es más exigente y cuidadoso a la hora de efectuar una compra. Son atraídos principalmente por las tendencias globales que impulsan los patrones de consumo, por ende, cuentan con una mejor comprensión de la composición de los alimentos y el valor nutricional de los ingredientes (Castro, 2023; RTVC NOTICIAS, 2022). Se debe tener en cuenta que es un producto que lo pueden consumir cualquier estrato socioeconómico ya que su precio en el mercado es muy bajo.

En el Departamento del Cauca, ubicado al sur occidente del país; una localidad muy azotada por el conflicto armado es muy inusual no tener oportunidades laborales en las grandes empresas al no haber inversiones tecnológicas, es por esto por lo que sus pobladores sacan sus emprendimientos a flote para el sustento de su familia.

Las tendencias de los panes artesanales para agregar valor nutricional a los productos alimenticios se han transformado en una oportunidad lucrativa para las panaderías que buscan cautivar a cierto tipo de clientes. Por ejemplo, los millennials que se inclinan por productos artesanales de autor y valoran los aspectos éticos del proceso (Harinera del Valle, 2023).

El municipio de Silvia es un hermoso municipio colombiano ubicado en el departamento del Cauca. Se sitúa sobre un valle interandino (2620 metros sobre el nivel del mar)

en la cordillera central de Colombia. La Panadería de la señora Lola se encuentra ubicada en el municipio de Silvia en el barrio San Agustín, su dirección es Cra 3 N° 13- 34 y es la única panadería que consta de este proceso al lograr tener el producto de manera crujiente la cocción de los panes se realizan en el horno artesanal de leña y no se maneja ninguna clase de aditivos se realizan de manera natural dando al cliente final la satisfacción del producto terminado. El principal motivo por el que se busca plantear este proyecto de investigación es el poder emplear los conocimientos que durante el tiempo de formación profesional fueron adquiridos, ayudando a que las funcionarias del negocio que durante el transcurso de este tiempo ha podido salir adelante a pesar de las adversidades, así puedan conocer y tener presente los costos y gastos reales a los que se enfrentan.

FIGURA 1

Ubicación.



Nota. Ubicación de la Panadería de Lola [Fotografía], por Google Maps,2013 (https://maps.app.goo.gl/Ajn4FgNRmff3RjuE9).

Se realiza un primer diagnóstico donde se hace la clasificación de los costos y gastos que se realizan, el manejo de una contabilidad real, la documentación y dar a conocer lo importante que es tener estos documentos en regla donde se brindará todo el apoyo para lograr obtener esta documentación, como también la clasificación de la materia prima, los insumos (cotización de proveedores para conocer los precios que más les favorezca) y la maquinaria, la nómina, que se emplea para la producción y comercialización del producto terminado. A lo largo de la clasificación del Costeo ABC, queremos tener un mayor control de los precios que se debe tener para que la panadería tenga un flujo de caja rentable y contar con mayor certeza el punto de equilibrio de cada uno de los productos que se manejan, para realizar un efectivo negocio en marcha.

Lograr que la Panadería de la señora Lola pueda implementar nueva tecnología y así abrir nuevas puertas en el mercado y sea una receta que se siga constituyendo con las nuevas generaciones.

PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

La Panadería de la señora Lola es un emprendimiento familiar que nació con el propósito de satisfacer las necesidades de sus clientes**,** por lo tanto, se llevará a cabo un proceso de costeo ABC, con el objetivo de analizar y determinar los costos asociados a la producción de los diferentes tipos de pan que se elaboran. Este análisis permitirá a la panadería artesanal de la señora Lola, tener un mayor control sobre sus costos y tomar decisiones más informadas en cuanto a la fijación de precios, la optimización de recursos y la identificación de oportunidades de mejora.

La acelerada competencia, el desarrollo tecnológico y las nuevas tendencias del mercado en los últimos años, han obligado a las empresas a reinventarse sobre la manera de ejercer sus actividades en el marco administrativo y productivo (Johnson & Kaplan, 1987). Por lo anterior se

busca establecer nuevas estrategias de mercado para lograr que cada día llegue el producto a nuevos clientes y ser reconocido por la calidad del producto terminado que se ofrece.

Dichos cambios han puesto en duda la utilidad y legitimidad de la información suministrada por los sistemas tradicionales de costeo (Ahmed & Scapens, 2003), lo que produjo el planteamiento de nuevas alternativas. El costo en la panadería se realizará considerando los diferentes elementos que intervienen en el proceso de producción, como la materia prima (harina, levadura, azúcar, etc.), los insumos (mantequilla, huevos, etc.), los gastos generales de fabricación (energía eléctrica, agua, etc.) Así mismo saber el valor en los intervienen cada uno en la elaboración del producto terminado.

En la actualidad la carencia de conocimientos específicos en el contexto de los costos por parte de los dirigentes ha impedido percibir que la determinación y la correcta asignación de estos a los productos y/o servicios desempeña un papel importante en el análisis del estado económico de la organización, así como en la optimización del proceso decisional dentro de esta (Merlo, Reinoso, Rubino, & Ruggeri, 2013).

La problemática que envuelve al costeo de productos y servicios se ha venido presentando desde tiempos memorables. No obstante, eventos históricos como la Revolución Industrial produjeron consigo la necesidad de ejercer un control más estricto sobre los materiales y la mano de obra y simultáneamente sobre el objeto de costo que las máquinas y equipos fabricaban (Gómez, 2002). Dichos cambios en la producción se transformaron en cambios en las formas administrativas y contables de las organizaciones (Chacón, Bustos & Rojas, 2006).

PREGUNTA DE INVESTIGACIÓN

¿Cómo lograr un adecuado proceso de costeo ABC en la panadería artesanal de la señora LOLA, para la toma de decisiones coherentes y efectivas?

JUSTIFICACIÓN

A través de los años han sido numerosos los autores que con sus trabajos han esclarecido los conceptos y realidades en torno al método de costeo ABC y demás factores relacionados a este. Por ejemplo, Hernández (2011) afirma que el método ABC es una buena opción que contribuye a la productividad y competitividad de la empresa; debido a diversos beneficios como: disponer de información que coadyuve a tomar decisiones en relación con la identificación y control de los costos, la distribución de recursos en departamentos y actividades relevantes que favorezcan a la productividad de la empresa, entre otros. A esto se suma la estrecha relación e influencia de este modelo de la contabilidad de costos con el comportamiento de la rentabilidad de las compañías (Arellano, Quispe, Ayaviri & Escobar, 2017).

Teniendo en cuenta que el emprendimiento “la panadería artesanal de la señora Lola” durante todo el tiempo que lleva en funcionamiento no ha llevado un control de los costos en los que incurre para lograr una maximización de sus respectivas utilidades, por lo tanto, no se ha logrado obtener un incremento en las mismas y de alguna forma no se está logrando el objetivo principal de una empresa.

El implementar un sistema de costeo en la panadería ayudaría en sí a que se optimice en todos los sentidos, logrando generar más oportunidades de empleo y mejorando el desempeño de los trabajadores ya vinculados; adicional a ello se podría satisfacer mucho más a los clientes que ya están fidelizados con el producto, porque se les podrían ofrecer más opciones al mercado.

Es importante implementar un sistema de costeo al emprendimiento porque es un instrumento que fácilmente puede mejorar la contabilización y el control de los recursos que se utilizan durante la producción de los artículos en cuestión, determinar de manera real y eficaz cuáles son los costos en los que se incurre, teniendo en cuenta que es importante tener pleno

conocimiento del costo unitario de la producción, para lograr fijar un precio de venta que permita aumentar las utilidades que a día de hoy son muy pocas y hacer una distribución correcta de los recursos para no tener desperdicios por ejemplo en la materia prima a utilizar, así mismo se puede conocer cuál es la capacidad de producción y hasta qué punto los operarios pueden aumentarla haciendo una empresa más rentable.

La investigación que se va a realizar, si se logra desempeñar de la manera esperada puede generar un impacto económico representativo, puesto que al tener un eficiente control de lo utilizado dentro de una producción los despilfarros o desperdicios de los que normalmente se tiene conocimiento pueden disminuirse, incluso desaparecer; además la información que arroje el sistema de costos que se implemente ayudará a que la toma de decisiones sea para el bien del emprendimiento y además sea consecuente y eficaz, permitiendo que la inversión, los préstamos y demás puntos con los que cuente la empresa sean acertados para que se logre un crecimiento tanto en el patrimonio como un aumento en las oportunidades de mercado para la misma.

Dentro del aspecto social, que es un punto bastante importante de la investigación a realizar, se debe tener en cuenta que este sistema de costos ayuda a generar una rentabilidad más elevada lo que evidentemente va a mejorar tanto las condiciones de cada uno de los empleados del emprendimiento como las de su entorno familiar.

Por lo anterior se puede ver esta propuesta de implementación y formalización de un sistema de costos ABC para el emprendimiento como una alternativa positiva para que el funcionamiento de la entidad cada día sea más eficiente y eficaz, además ayudará a que haya una mejor planificación de la manera en la que se realizan o se producen cada uno de los productos que la empresa ofrece al mercado, optimizando con efectividad cada uno de los recursos que se utilizan.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

1. Proponer un estudio de un sistema de costos ABC, en el cual se puedan obtener resultados que permitan evidenciar cuáles serían las mejores decisiones estratégicas y financieras para la Panadería Artesanal de la Señora LOLA.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ✓ Diagnosticar la situación actual de la Panadería Artesanal de la Señora Lola.
- ✓ Establecer un adecuado sistema de costeo ABC en la panadería Artesanal de la Señora Lola.
- ✓ Clasificar y organizar los costos directos e indirectos asociados a la elaboración de la producción del pan artesanal para la asertiva toma de decisiones en la panadería artesanal de la Señora Lola.

METODOLOGÍA UTILIZADA

A lo largo de este proyecto utilizaremos la metodología descriptiva cuantitativa, la cual tiene objetivo describir algunas características fundamentales de conjuntos homogéneos de fenómenos, utilizando criterios sistemáticos que permiten establecer la estructura o el comportamiento de los fenómenos en estudio, proporcionando información sistemática y comparable con la de otras fuentes, que logramos a través de estos meses nos permitieron recolectar la información para plasmar cada uno de los datos suministrados en este trabajo.

MARCO CONCEPTUAL

Es una herramienta estratégica con la que se pueden demostrar la eficacia de las decisiones que se toman en la entidad basándose en los aportes teóricos de (Porter, 1985) y lo establecido por (G Miller y E Vollmann, 1985).

Un punto a tener en cuenta es que todos los autores que han estudiado el tema concuerdan en que estos sistemas que se basan en actividades se organizan para tener una correcta asignación de los costos alrededor de la empresa.

Este sistema de costos planteado para el estudio en cuestión divide a la entidad en actividades, representando en ellas a lo que la empresa se dedica, el tiempo que necesita para dicha realización, y el producto que finalmente se obtiene; puesto que como es de conocimiento amplio, la función principal de las actividades es poder convertir un recurso ya sea materia prima o mano de obra directa, en productos finalmente elaborados. Este sistema permite evidenciar que actividades se realizan, cuáles son sus costos y las utilidades o rendimientos que se obtienen.

Para López Sepulveda y Ramírez Jofre (2004): El modelo ABC es una de las mejores herramientas para perfeccionar un sistema de costos, es decir refina el sistema de costos focalizándolo en actividades individuales como objeto de costos, donde el objetivo principal es hacer que la Organización tome conciencia de la importancia que tienen hoy los costos indirectos de fabricación, pues contribuyen al éxito de toda empresa. (p.7)

Es importante haber determinado las actividades de la empresa para tener conocimiento de la importancia de cada una de ellas, y así mismo conocer sus costos y respectivos rendimientos; luego de ello se debe determinar el costo y rendimiento de las actividades ya evidenciadas incluyendo cada uno de los factores de producción que se utilizan para llevarla a cabo, y para finalizar se debe evaluar la efectividad que tienen las actividades en cuestión; los entes de control

de la entidad deben velar porque el desempeño de las actividades cada vez sea más productivo disminuyendo pérdidas e incrementando utilidades.

A NIVEL INTERNACIONAL

Es una herramienta estratégica con la que se pueden demostrar la eficacia de las decisiones que se toman en la entidad basándose en los aportes teóricos de (Porter, 1985) y lo establecido por (G Miller y E Vollmann, 1985).

Un punto a tener en cuenta es que todos los autores que han estudiado el tema concuerdan en que estos sistemas que se basan en actividades se organizan para tener una correcta asignación de los costos alrededor de la empresa.

Este sistema de costos planteado para el estudio en cuestión divide a la entidad en actividades, representando en ellas a lo que la empresa se dedica, el tiempo que necesita para dicha realización, y el producto que finalmente se obtiene; puesto que como es de conocimiento amplio, la función principal de las actividades es poder convertir un recurso ya sea materia prima o mano de obra directa, en productos finalmente elaborados. Este sistema permite evidenciar que actividades se realizan, cuáles son sus costos y las utilidades o rendimientos que se obtienen.

Para López Sepulveda y Ramírez Jofre (2004): El modelo ABC es una de las mejores herramientas para perfeccionar un sistema de costos, es decir refina el sistema de costos focalizándolo en actividades individuales como objeto de costos, donde el objetivo principal es hacer que la Organización tome conciencia de la importancia que tienen hoy los costos indirectos de fabricación, pues contribuyen al éxito de toda empresa. (p.7)

Es importante haber determinado las actividades de la empresa para tener conocimiento de la importancia de cada una de ellas, y así mismo conocer sus costos y respectivos rendimientos; luego de ello se debe determinar el costo y rendimiento de las actividades ya evidenciadas

incluyendo cada uno de los factores de producción que se utilizan para llevarla a cabo, y para finalizar se debe evaluar la efectividad que tienen las actividades en cuestión; los entes de control de la entidad deben velar porque el desempeño de las actividades cada vez sea más productivo disminuyendo pérdidas e incrementando utilidades.

A NIVEL NACIONAL

Tomacini (2016), Puno. En su tesis titulada: Costos de Producción y rentabilidad del C.I.S. Panadería y Confitería de la UNA, se realizó el estudio de investigación mediante la influencia de los costos de producción sobre la materia prima, mano de obra y los gastos de la producción para la determinación de la rentabilidad y su incidencia estimada en los periodos de 2011 y 2012. Por lo que se propone un adecuado sistema de costos que incrementara la rentabilidad del CIS. Panadería y confitería De La Una de Puno. Se llegar a demostrar mediante la determinación de los costos en la elaboración de productos para el año 2011.

Por otra parte, el trabajo de Castillo, Vivanco & Hernández (2010), con enfoque hacia el sector panificador, propendía por una propuesta de diseño e implementación de un nuevo sistema de costeo en función de la combinación del método ABC y el costeo por procesos para cuatro de las panaderías más representativas del sector microempresarial del municipio de Pasto, Colombia. Como resultado de ello, se ratificó la obsolescencia de los sistemas actuales de las panaderías, debido a la dudosa información suministrada por estos.

A NIVEL LOCAL

Timaná (2016). En su tesis titulada “Factores que influyen negativamente en la rentabilidad de la MYPE panadería Miraflores de Otuzco – Cajamarca”, el objeto principal de esta investigación es determinar qué factores influyen en la rentabilidad de la empresa en estudio.

Mediante un tipo de investigación de diseño no experimental, la técnica usada para la recolección de datos fue mediante el análisis de los costos.

Los resultados obtenidos muestran que la situación económica, financiera y producción de la Mype panadería de Miraflores, negocio que se dedica a la panadería artesanal, se encuentra en una situación de crecimiento, respecto al aspecto económico y financiero demuestra que existe liquidez y solvencia, pero el proceso de producción no es bueno, porque no se alcanza el nivel de producción y ventas planteados. En conclusión, le hace falta un control sobre los recursos económicos y financieros, causa un impacto negativo sobre el rendimiento de la inversión de la Mype panadería Miraflores, lo que le dificulta la gestión de manera eficiente y eficaz de sus activos, que fomente más ventas y repercute en la rentabilidad futura.

CONCEPTOS QUE INTERVIEN EN EL DESARROLLO DEL PRESENTE TRABAJO

¿QUÉ ES UN OBJETO DE COSTO?

Es la razón para realizar una actividad. Incluye productos/servicios, clientes, proyectos, contratos, áreas geográficas, etc.

¿QUÉ ES UN DRIVER?

Son elementos o variables generalmente físicas que son utilizados para vincular lo más racional y objetivamente posible, los recursos con las actividades, así como estas con los objetos de costo. Por ende, pueden ser definidas dos clases de drivers. Los primeros son “drivers del nivel actividad” (comúnmente llamados “cost drivers”) y los segundos son “drivers de costo” (también llamados cost sender). Los “cost drivers” miden la frecuencia o intensidad de las demandas requeridas de una actividad por los objetos de costo. Los “cost sender” son factores que determinan la carga de trabajo requerida por una actividad dada tales como complejidad, nivel de automatización, organización, etc.

Estos conectores bien conocidos como drivers son componentes que son esenciales para la correcta asignación de los costos en un procedimiento por actividades ABC, para ello es importante saber elegir un driver correcto para poder lograr una comprensión a profundidad de la situación respecto a los objetos de

costo.

Los conectores posibles de uso son los siguientes:

- ✓ ***Drivers de recursos***: Que se utilizan para trasladar los costos de los recursos a las respectivas actividades, estos apoyan con la identificación de los recursos que se utilizan durante la elaboración del producto en cada actividad.
- ✓ ***Drivers de actividad o costo:*** Estos se emplean para transferir los costos desde la actividad a uno o a varios objetos del costo, para lograr la selección de este conector debe tenerse en cuenta la relación que haya entre la actividad y el objeto de costo y la capacidad que haya de cuantificar la relación. Los drivers son sumamente importantes y fundamentales para un sistema de costeo ABC porque ayudan a asignar de una manera correcta y concisa los costos a cada actividad a realizar.

Para concluir, el conector utilizado durante este estudio fue el driver del tiempo, que hace referencia claramente al tiempo utilizado o consumido durante la actividad. Para este proyecto fue fundamental contar con este conector, puesto que ayuda con la correcta asignación de los costos de cada acción y posteriormente a los objetos del costo permitiendo una cuantificación eficiente del uso de los recursos en función del tiempo utilizados durante el desarrollo del producto, al utilizarlo se puede medir de manera precisa el impacto de los costos en el producto y así facilitar la identificación de las áreas en donde se puede mejorar y optimizar para que no haya un costo tan elevado e incluso se pueda disminuir de alguna manera los costos poco necesarios.

Actualmente la Panadería de la señora Lola tiene un uso del control de sus operaciones de manera empírica, donde se ve reflejada una deficiencia en los cálculos y la asignación de sus costos. Esto produce una mala toma de decisiones y una mala estimación de los costos, para ello se requiere una implementación de un costeo ABC que le permita identificar la rentabilidad de cada producto que realiza.

ANTECEDENTES

La panadería de la señora Lola, desde su funcionamiento en el año 1984 se ha venido manejando de manera empírica, sin tener en cuenta alguna herramienta de costos que le permita llevar una contabilidad precisa, lo que ha generado deficiencias al no tener una información real y detallada sobre sus actividades productivas. Por otra parte, no cuenta con sistema de costos ABC, lo que ocasiona una mala toma de decisiones.

Al desarrollar un pequeño diagnostico a la panadería, se ha concluido que la principal causa radica desde la falta de un sistema de costo ABC, lo que permite que un riesgo donde se ve afectado la rentabilidad del negocio.

Es importante realizar un costeo que le permitirá a la panadería, identificar aquellos productos que generan mayores márgenes de utilidad y aquellos que pueden estar generando pérdidas. Además, se podrán identificar oportunidades de reducción de costos, como la búsqueda de proveedores más económicos o la optimización de los procesos de producción.

En conclusión, el proceso de costeo en “La panadería de LOLA” será fundamental para tener un mayor control sobre los costos de producción y tomar decisiones estratégicas que permitan mejorar la rentabilidad del negocio.

DESARROLLO DE OBJETIVOS ESPECÍFICOS

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ✓ Diagnosticar la situación actual de la Panadería Artesanal de la Señora Lola.

La Panadería de la Señora Lola, actualmente no cuenta con un sistema contable ya que siempre han llevado sus costos y gastos de manera empírica, se ha logrado a través de estos 3 meses un acompañamiento y la clasificación de principales cuentas que intervienen en la producción de sus productos, como el diálogo para que puedan tener todos sus documentos en regla y permisos que se requieren para el funcionamiento de la Panadería.

Establecer un adecuado sistema de Costeo ABC en la panadería de la Señora Lola.

Para lograr llevar a cabo este adecuado sistema nos basaremos en los 12 pasos citados en el libro (OSORIO; CUERVO. Costeo basado en actividades ABC.

PASO 1: INFORMACIÓN PRELIMINAR

Clasificar y organizar los costos directos e indirectos asociados a la elaboración de la producción del pan artesanal para la asertiva toma de decisiones en la panadería artesanal de la señora Lola, este emprendimiento que ha logrado estar en el mercado por más de 40 años y su manejo ha sido de manera empírica, sin saber si está generando ganancias o pérdidas, los recursos utilizados son propios.

PASO 2: ESTABLECIMIENTO DEL PROYECTO

La panadería artesanal de la señora lola se encuentra ubicada en el Municipio de Silvia, Cauca, sur occidente de Colombia, es una población muy turística, aunque recientemente se va visto afectada por el orden público. A continuación, daremos a conocer la misión y visión de la panadería.

MISIÓN

Ofrecer productos en gran variedad y precios, utilizando materia prima de la mejor calidad para poder satisfacer las necesidades y peticiones de nuestra apreciada clientela.

VISIÓN

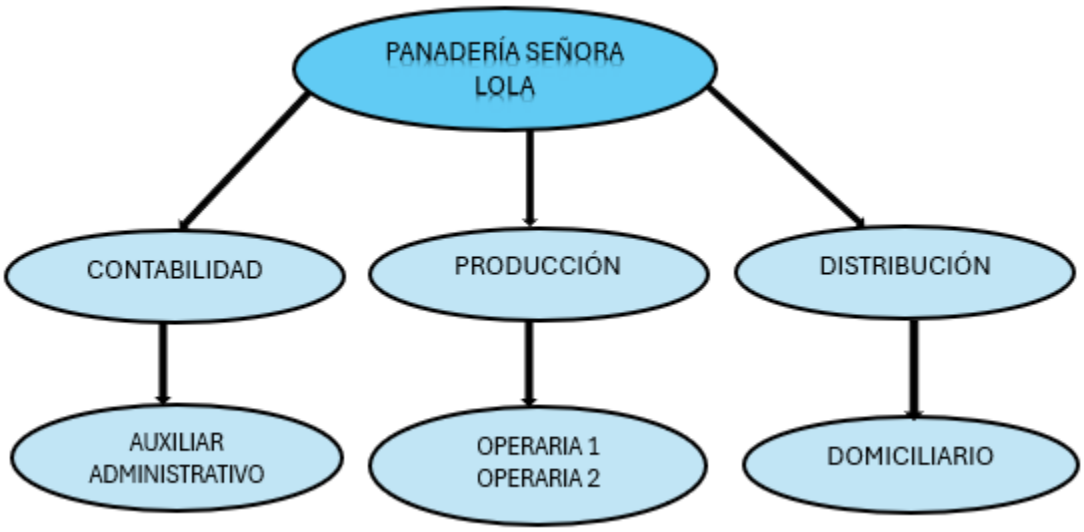
Ser una microempresa reconocida en el mercado por sus productos de alta calidad, en la búsqueda constante de nuevas propuestas para satisfacer a nuestros clientes.

TALENTO HUMANO

Actualmente la Panadería cuenta con un organigrama conformado así:

FIGURA 2

Organigrama.

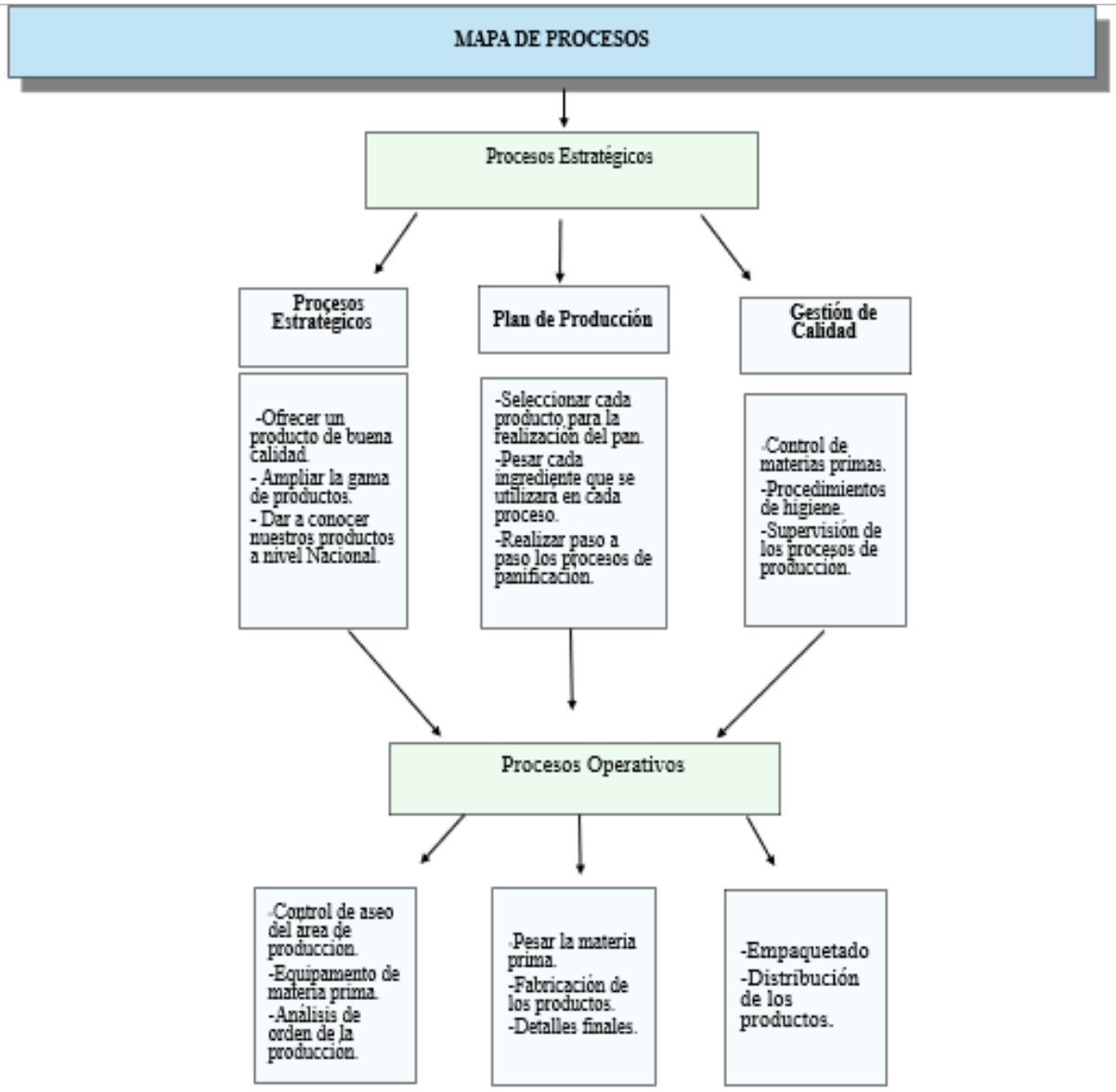


Fuente: Elaboración propia.

Nota: La Panadería de la Señora Lola contará con Talento Humano de 4 personas, distribuidos en tres centros de costos.

FIGURA 3

Mapa de Procesos.



Fuente: Elaboración propia.

Nota: La Panadería de la Señora Lola Presenta su mapa de procesos para llevar a cabo su objetivo en Procesos Estratégicos y Procesos Operativos.

Paso 3: DIAGNÓSTICO DE LA CONTABILIDAD

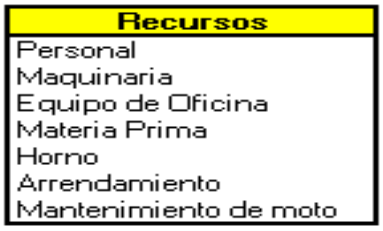
El modelo de Costo ABC es un modelo gerencial que nos permite tener un mayor control de cada uno de los procesos que se realizan en la panadería.

En este paso tenemos la materia prima, los insumos, los recursos y los centros de costos asociados a cada uno, para realizar la distribución necesaria a cada uno de los productos.

Los recursos que utilizaremos en este trabajo son:

FIGURA 4

Recursos

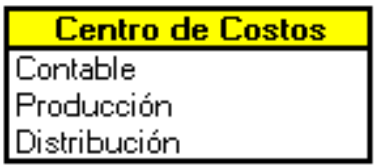


Fuente: Elaboración propia.

Y en los centros de costos estarán distribuido así:

FIGURA 5

Centro de Costos



Fuente: Elaboración propia.

La materia prima se compra al por mayor para que los precios salgan más económicos y lograr siempre en existencia los productos.

Paso 4: IDENTIFICACIÓN Y DEFINICIÓN DE LOS OBJETOS DE COSTOS.

Tabla 1.

Centro de Costos.

CÓDIGO	NOMBRE	DESCRIPCIÓN
OO1	CONTABLE	Esta área es la encargada de clasificar los costos y gastos, además de realizar las compras y pagos a proveedores
OO2	PRODUCCIÓN	Es el área encarga de los insumos y la producción de los productos
OO3	DISTRIBUCIÓN	Es la comercialización y distribución del producto final para llegar al consumidor final

Fuente: Elaboración propia.

Nota: En la tabla se observa los 3 centros de costos que utilizaremos en el presente trabajo y la descripción de cada uno de ellos.

Tabla 2.

Distribución de cada uno de los productos.

NOMBRE RECURSO	**DESCRIPCIÓN**	**VALOR TOTAL**	**TIPO DE RECURSO**
PERSONAL	Incluye salarios, cesantías, primas, vacaciones, salud, pensión, parafiscales, entre otros	$ 3.600.000	Directo a los Centros de costos
MAQUINARIA	Incluye el gasto de mantenimiento del horno depreciación, mantenimientos, repuestos	$ 2.000.000	Directo a los Centros de costos
EQUIPO DE OFICINA	Incluye la depreciación, mantenimientos, seguros entre otros	$ 1.500.000	Directo a objetos
MATERIA PRIMA	Incluye las materias primas principales consumidas en la fabricación de los productos	$ 2.700.000	Directo a objetos
ARRENDAMIENTO	Incluye el pago de las áreas para el proceso de los productos	$ 500.000	Directo a objetos
DISTRIBUCIÓN	Incluye en distribuir el PF a los diferentes clientes, mantenimiento moto	$ 800.000	Directo a objetos
TOTAL, RECURSOS		**$ 11.100.000**	

Fuente: Elaboración propia.

Nota: En esta tabla podemos ver el valor de cada uno de los recursos y la distribución que se realiza en el mes, así como el concepto de lo que se incluye el salario será dividido en los centros de costos. En cada una de las tablas se puede observar el porcentaje utilizado en cada uno de los centros de costos para cada una de la distribución de las actividades utilizadas en el proceso.

Paso 5: DISEÑO DE LA ESTRUCTURA DE NAVEGACIÓN DEL MODELO ABC.

Tabla 3.

Actividad de los centros de costos.

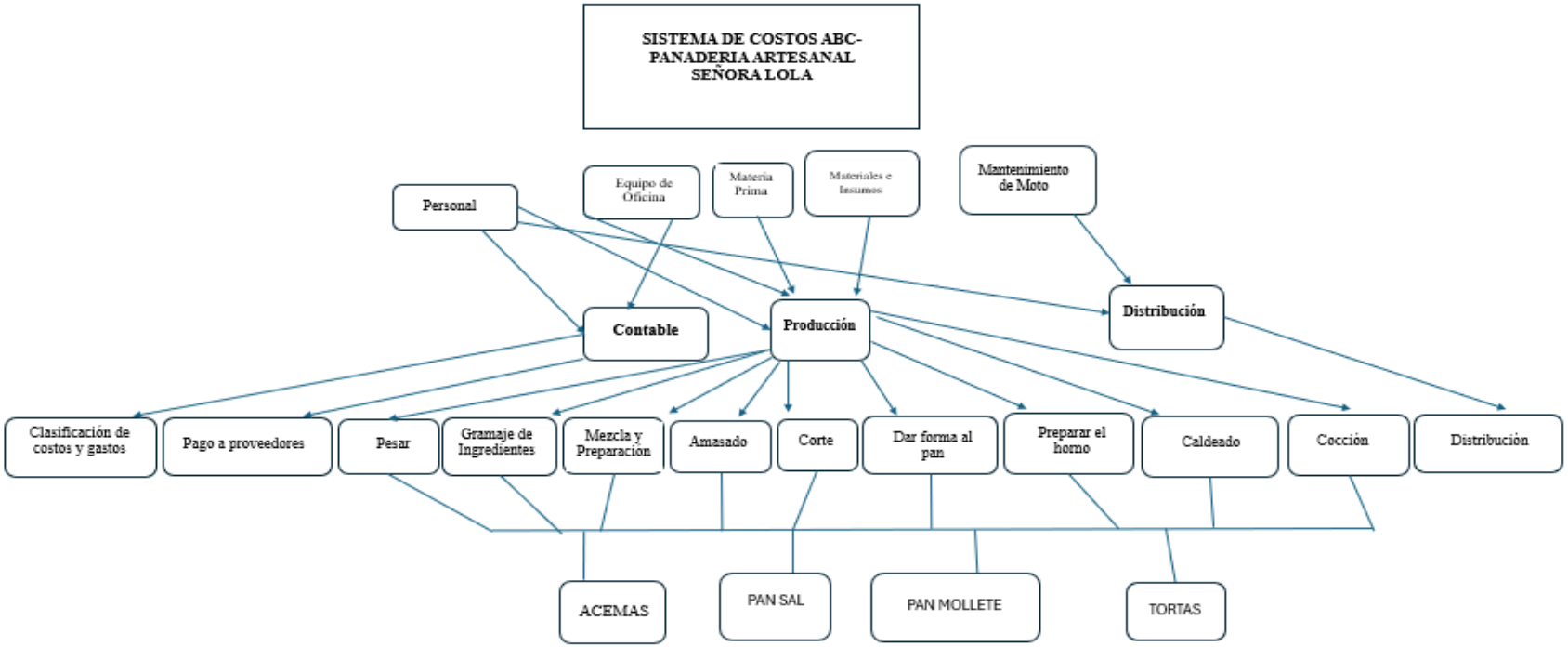
CONTABILIDAD
NOMBRE DE LA ACTIVIDAD
Clasificación de los costos y gastos
Pago a Proveedores
PRODUCCIÓN
Pesar
Gramaje de Ingredientes
Mezcla y Preparación
Amasado
Corte
Dar forma al pan
Preparar el horno
Caldeado
Cocción
DISTRIBUCIÓN
Comercialización y Distribución de los productos

Fuente: Elaboración propia.

***Nota*:** Son las diferentes actividades que se deben tener en cuenta en cada uno de los centros de costos.

FIGURA 6

Diseño de la navegación de costos ABC.



Fuente: Elaboración propia.

Nota: En este diagrama podemos evidenciar los recursos que se utilizan y los diferentes centros de costos que se manejarán para obtener cada uno de los procesos asociados, para la adecuada puesta en marcha de los productos que se realizan en la panadería, tenemos 4 productos con los cuales la panadería genera sus ingresos, que son las Acemas, Pan de Sal, Pan Mollete y las tortas caseras.

Paso 6: DISEÑO DEL DICCIONARIO DE PROCESOS Y ACTIVIDADES

PROCESO: CONTABILIDAD.

ACTIVIDAD 1. Clasificación de Costos y Gastos.

Tener la clasificación de los costos y gastos, como la compra de la materia prima para la elaboración de sus productos.

ACTIVIDAD 2. Pago a Proveedores.

Tener el control de pago a proveedores ya que se realiza a medida que van llegado y nos dejan la compra de la materia prima a crédito de 30 días.

Proceso: PRODUCCIÓN.

ACTIVIDAD 1. Pesar los ingredientes.

Es importante pesar muy bien los ingredientes necesarios al momento de hacer el pan, ya que esto asegura precisión en la cantidad de cada uno. Se aconseja medir cada elemento para asegurarse de que la masa tenga la consistencia y textura adecuada.

ACTIVIDAD 2. Gramaje de los Ingredientes.

Este paso es muy esencial porque asegura la precisión de las cantidades, lo que actúa directamente en la calidad, contextura y el sabor del pan.

ACTIVIDAD 3. Mezclar.

Se mezclan todos los ingredientes tales como (Harina, sal, levadura, azúcar, mantequilla, manteca, huevos, etc.). Es fundamental combinar bien para asegurarse de que todos los componentes queden distribuidos uniformemente.

ACTIVIDAD 4. Amasado.

En el transcurso de realizar el amasado, se mezclan los ingredientes y se les da forma, permitiendo que la masa logre obtener la elasticidad deseada. Este proceso se hace manualmente y permite una mayor satisfacción y un toque secreto al producto final.

ACTIVIDAD 5. Corte.

Es el momento de dividir la masa para darle forma a los panes, según el tipo que se desee producir. Al hacerlo manualmente se puede amoldar el tamaño y su forma, asegurando que todos tengan un tamaño parecido.

ACTIVIDAD 6. Dar forma al pan (Boleado).

En este proceso se moldea cada porción en la forma deseada (Bolas). Al darle aspecto a la masa se pretende buscar una superficie tensa que le permita sostener la estructura durante la cocción.

ACTIVIDAD 7. Preparar el horno.

Como es un proceso artesanal, el horno hecho en barro se ha encendido con anterioridad y después de arder con leña durante dos horas, se deja reposar y se barre con una escoba de ramas.

ACTIVIDAD 8. Caldeado.

Este proceso permite probar la temperatura del horno, para ello se introducen 2 o 3 panes para ensayar el calor del horno.

ACTIVIDAD 9. Cocción.

Cuando el calor es óptimo, se ingresan las latas con el producto y se esperan alrededor *de 25 minutos de cocción***.**

PROCESO: DISTRIBUCIÓN.

ACTVIDAD 1. Distribución.

El producto final se ofrece a los consumidores, tiendas y otros puntos de venta, donde se asegura que esté disponible y notorio para los clientes.

Paso 7: OBTENCIÓN DE LA INFORMACIÓN SOBRE LAS ACTIVIDADES.

Tabla 4.

Actividad de los centros de costos de Contabilidad.

COSTEO BASADO EN ACTIVIDADES PANADERIA ARTESANAL SEÑORA LOLA

NOMBRE RAQUEL MOSQUERA **DEPENDENCIA** CONTABILIDAD

CARGO AUXILIAR CONTABLE **FECHA** JULIO 15 DE 2024

			EFICENCIA							
			PUNTAJE					OBSERVACIONES		
CODIGO	NOMBRE DE ACTIVIDAD	TIEMPO EN %	1	2	3	4	5		CODIGO DEL RECURSO	TIEMPO EN MIN
6011	Clasificación de los costos y	50%					X		6011	120MIN
6012	Pago a provedores	50%				x			6012	120MIN

Fuente: Elaboración propia.

Nota: El Auxiliar contable trabaja 18 días hábiles al mes y según la tabla realizará 2 actividades como es la clasificación de los costos y gastos y el pago a proveedores, el tiempo laborado está estimado en 240 minutos diarios y cada tarea ocupará un porcentaje del 50%.

Tabla 5.

Actividad de los centros de costos de Producción.

COSTEO BASADO EN ACTIVIDADES PANADERIA ARTESANAL SEÑORA LOLA

NOMBRE SANDRA PAZ RODRIGUEZ **DEPENDENCIA** PRODUCCIÓN

CARGO Operaria **FECHA** JULIO 15 DE 2024

CODIGO	NOMBRE DE ACTIVIDAD	TIEMPO EN %	EFICENCIA PUNTAJE 1	2	3	4	5	OBSERVACIONES	CODIGO DEL RECURSO	TIEMPO EN MIN	
6001	PESAR	2,5%	X					Se realiza la clasificación de la MP de acuerdo al PF que se vaya hacer	6001	60min	60
6002	GRAMAJE DE INGREDIENTES	2,5%		X				Alistar los insumos necesarios para hacer el PF	6002	45min	45
6003	MEZCLA Y PREPARACIÓN	5%			X			Mezclar cada uno de los insumos neces	6003	60min	60
6004	AMASADO	5%				X		Dar consistencia a la masa para lograr el PF	6004	45min	45
6005	CORTE	5%			X			Calcular los unidades requeridas del PF	6005	60min	60
6006	DAR FORMA AL PAN	5%				X		Realizar el corte de acuerdo al producto	6006	40min	40
6007	PREPARAR EL HORNO	7,5%				X		Organizar la leña que utilizaremos para la cocción	6007	60min	60
6008	CALDEADO	10%					X	Preparar el horno para que tenga una cocción el pf	6008	50min	50
6009	COCCIÓN	7%					X	Colocar el PF y esperar 20 minutos para que este listo	6009	60min	60
											480
		50%								8horas	480

COSTEO BASADO EN ACTIVIDADES PANADERIA ARTESANAL SEÑORA LOLA

NOMBRE FILOMENA VIAFARA **DEPENDENCIA** PRODUCCIÓN

CARGO Operaria **FECHA** JULIO 15 DE 2024

CODIGO	NOMBRE DE ACTIVIDAD	TIEMPO EN %	EFICENCIA PUNTAJE 1	2	3	4	5	OBSERVACIONES	CODIGO DEL RECURSO	TIEMPO EN MIN	
6001	PESAR	2,5%	X					Se realiza la clasificación de la MP de acuerdo al PF que se vaya hacer	6001	60min	60
6002	GRAMAJE DE INGREDIENTES	2,5%		X				Alistar los insumos necesarios para hacer el PF	6002	45min	45
6003	MEZCLA Y PREPARACIÓN	5%			X			Mezclar cada uno de los insumos neces	6003	60min	60
6004	AMASADO	5%				X		Dar consistencia a la masa para lograr el P	6004	45min	45
6005	CORTE	5%			X			Calcular los unidades requeridas del PF	6005	60min	60
6006	DAR FORMA AL PAN	5%				X		Realizar el corte de acuerdo al producto	6006	40min	40
6007	PREPARAR EL HORNO	7,5%				X		Organizar la leña que utilizaremos para la cocción	6007	60min	60
6008	CALDEADO	10%					X	Preparar el horno para que tenga una cocción el pf	6008	50min	50
6009	COCCIÓN	7%					X	Colocar el PF y esperar 20 minutos para que este listo	6009	60min	60
											480
		50%								8horas	480

Fuente: Elaboración propia.

Nota: En este centro de costo se contará con 2 operarias que son las encargadas del producto final y sus actividades están repartidas en el 50%, laboraran 8 horas diarias equivalentes a 480 minutos.

Tabla 6.

Actividad centro de Costos de Distribución.

COSTEO BASADO EN ACTIVIDADES PANADERIA ARTESANAL SEÑORA LOLA

NOMBRE GREGORIO VALENZUELA JIMENEZ **DEPENDENCIA** DISTRIBUCIÓN

CARGO **FECHA** JULIO 15 DE 2024

			EFICENCIA							
			PUNTAJE					OBSERVACIONES		TIEMPO EN MIN
CODIGO	NOMBRE DE ACTIVIDAD	TIEMPO EN %	1	2	3	4	5		CODIGO DEL RECURSO	
6010	DISTRIBUCCÓN	100%					X	Comercializar y distribuir cada uno de los producto hasta el consumido final	6010	120MIN

Fuente: Elaboración propia.

Nota: En este centro de costo tendremos un Domiciliario, el encargado de repartir el producto final a los clientes, cumplirá con una tarea y su porcentaje será de 100% en esta actividad.

Tabla 7.

Distribución de la mano de obra y tiempo laborado.

CONTABILIDAD	
NOMBRE	SALARIO
AUXILIAR	1.500.000

PRODUCCIÓN	
NOMBRE	SALARIO
OPERARIO 1	800.000
OPERARIO 2	800.000

DISTRIBUCCIÓN	
NOMBRE	SALARIO
DOMICILIARIO	500.000

ELEMENTOS DEL COSTO EN LA PRODUCCION		
DÍAS DEL MES	30	
MENOS DÍAS O DOMINICALES	4	
MENOS SABADOS	4	
MENOS MIÉRCOLES	4	
TOTAL DÍAS	18	DÍAS LABORALES

DÍAS LABORADOS	VALOR DÍA	DEDUCCIONES	TOTAL DÍAS LABORADOS	BASE PARA CALCULOS
T1	83.333	120.000	1.500.000	1.500.000
T2	44.444	64.000	800.000	800.000
T3	44.444	64.000	800.000	800.000
T4	27.778	40.000	500.000	500.000
			MANO DE OBRA	3.600.000

Fuente: Elaboración propia.

Nota: Se realizó la distribución por cada uno de los trabajadores y también la distribución de los precios de la mano de obra.

PASO 8: IDENTIFICACIÓN DE LOS RECURSOS CONSUMIDOS.

Tabla 8.

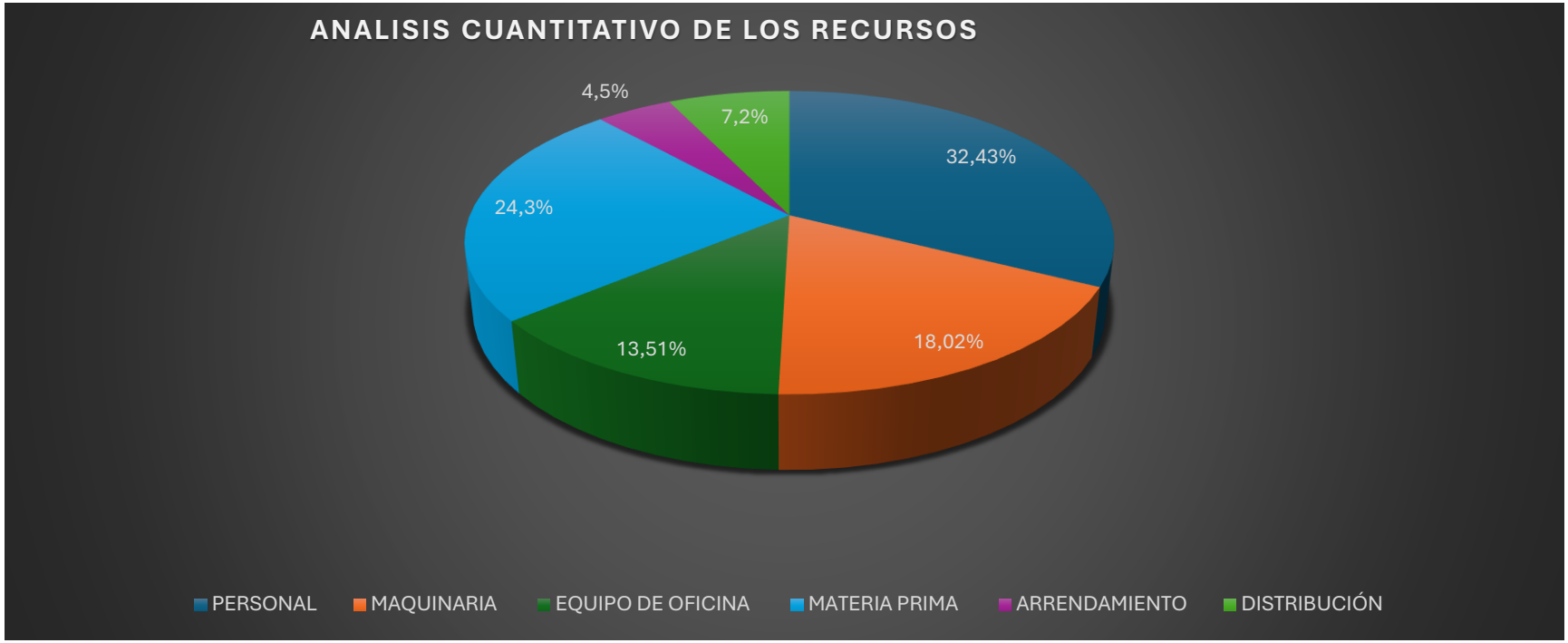
Recursos Consumidos.

ANÁLISIS CUANTITATIVO DE LOS RECURSOS					
RECURSO	COSTO TOTAL	PESO DEL RECURSO %	% ACUMULADO		
PERSONAL	3.600.000	32,43%	32,43%	PERSONAL	32,43%
MAQUINARIA	2.000.000	18,02%	50,45%	MAQUINARIA	18,02%
EQUIPO DE OFICINA	1.500.000	13,51%	63,96%	EQUIPO DE OFICINA	13,51%
MATERIA PRIMA	2.700.000	24,3%	88,29%	MATERIA	24,3%
ARRENDAMIENTO	500.000	4,5%	92,79%	ARRENDAMIE	4,5%
DISTRIBUCIÓN	800.000	7,2%	100,00%	DISTRIBUCIÓN	7,2%
Total	**11.100.000**	**100%**			

Fuente: Elaboración propia.

***Nota*:** En esta tabla se evidencia el costo por cada recurso para una producción mensual de los productos que se brindan en la panadería.

FIGURA 7
Análisis Cuantitativo de los Recursos.



Fuente: Elaboración propia.

Nota: Se puede evidenciar que el recurso del personal tiene el mayor porcentaje con el 32,43%, seguido por la materia prima que tiene el 24,3% y el menor valor lo tiene el recurso de arrendamiento que tiene el 4,5%, para lograr conocer el 100 % del porcentaje obtenido.

Paso 9: DISTRIBUCIÓN DE MATERIA PRIMA.

Tabla 9.

Distribución de Materia Prima.

DISTRIBUCIÓN DE MATERIA PRIMA

Costos por centro de Responsabilidad

DRIVERS	Personal		Valor equipo de Oficina		Materia Prima		Horno	Metros cuadrados-Arrendamiento		Mantenimiento Moto		TOTAL
ÁREAS	VALOR	%	VALOR	%	VALOR	%	VALOR	VALOR	%	VALOR	%	
DRIVERS	Directo		Directo		Directo		Directo	Mts2		Directo		
Valor total del recurso	3.600.000		1.500.000		2.700.000		2.000.000	500.000		800.000		11.100.000
Contable	1.500.000	42%	1.500.000	100%	-	0%	-	150.000	20%			3.150.000
Producción	1.600.000	44%			2.700.000	100%	2.000.000	250.000	70%			6.550.000
Distribución	500.000	14%			-	0%	-	100.000	10%	800.000	100%	1.400.000
Totales	**3.600.000**	**100%**	**1.500.000**	**100%**	**2.700.000**	**100%**	**2.000.000**	**500.000**	**100%**	**800.000**	**100%**	11.100.000
CENTRO DE COSTOS												

Fuente: Elaboración propia.

***Nota*:** Los Drivers distribuidos en los recursos de cada uno de los procesos, escogencia de los inductores de costos, la enunciación de los costos en la distribución de la materia prima.

Tabla 10.

Participación de cada uno de los centros de costos.

ANÁLASIS CUANTITATIVO DE LOS CENTROS DE RESPONSABILIDADES			
CENTRO DE RESPONSABILIDADES	VALOR	%CENTRO DE COSTO	%ACUMULADO
CONTABLE	3.150.000	38%	38%
PRODUCCIÓN	3.850.000	46%	83%
DISTRIBUCIÓN	1.400.000	17%	100%
TOTALES	8.400.000	100%	

Fuente: Elaboración propia.

Nota: En esta tabla tenemos el % de participación de los Centros de Costos con cada uno de los elementos que la acompañan, el Centro de costo de Producción tiene el mayor % del 46% y el sigue Contable con el 38% y Distribución con el 17%, la distribución de los porcentajes se realiza al total obtenido en los diferentes centros de costos.

Tabla 11.

Asignación del Inductor CIF.

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN-CIF ASIGNADO A INDUCTOR CIF				
CIF	INDUCTOR	CANTIDAD	VALOR PROMEDIO UNITARIO	TOTAL
DEPRECIACIÓN	VIDA UTIL		135.674	135.674
MANTENIMIENTO	NUMERO DE VECE	2	600.000	1.200.000
			TOTAL CIF	**1.335.674**

Fuente: Elaboración propia.

***Nota*:** Se puede ver cada uno del ítem que intervienen en los CIF, para las actividades con las se logra el producto final, vemos que el que mayor valor que tiene en los CIF es el mantenimiento del horno con 2 número de veces.

Tabla 12.
Objetos de Costos.

OBJETOS DE COSTOS		
CÓDIGO	**NOMBRE**	**DESCRIPCIÓN**
P1	PAN ACEMAS	Pan dulce,redondo
P2	PAN SAL	Pan sal,ovalado
P3	PAN MOLLETE	Redondo
P4	TORTAS	Presentación de 1 lb

Fuente: Elaboración propia.

Nota: Estos son los productos terminados con los cuales la panadería genera sus ingresos.

Paso 10: TABULACIÓN DE LA INFORMACIÓN.

Después de conocer cada uno de los recursos y procesos que manejaremos en la producción a través de los procesos es concientizar a cada uno de los trabajadores y realizar de manera detallada el registro de las actividades que realiza para logar tener de manera ordenada el tiempo utilizado por cada uno en cada actividad.

Paso 11: CÁLCULO DE LOS COSTOS UNITARIOS.

Tabla 13.

Producción mensual de los productos.

PRODUCCIÓN MENSUAL

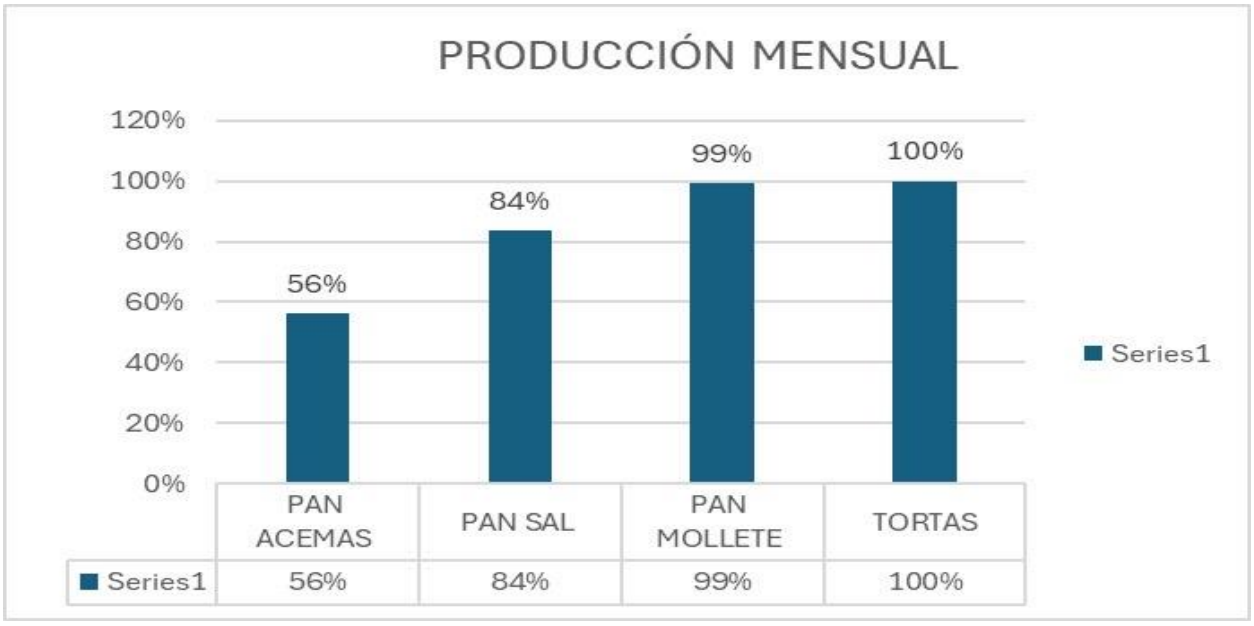
PRODUCTO	PAN ACEMAS	PAN SAL	PAN MOLLETE	TORTAS	TOTAL
Unidades Producidas/mes	7.200	3.467	2.000	100	12.767
%	56%	27%	16%	1%	100%
	56%	84%	99%	100%	
	PAN ACEMAS	PAN SAL	PAN MOLLETE	TORTAS	TOTAL

Fuente: Elaboración propia.

***Nota*:** Con esta tabla se puede evidenciar la producción total de los productos finales, el pan Acemas obtiene el mayor porcentaje con el 50%, seguido del pan de sal con el 25% y las tortas solo aportan el 11% de la producción total.

FIGURA 8

Línea de Producción Mensual.



Fuente: Elaboración propia.

Tabla 14.

Consumo de Materia Prima por Producto.

FICHA DEL CONSUMO DE LA MATERIA PRIMA POR PRODUCTO DIARIO						
INGREDIENTES	PAN ACEMAS	PAN SAL	PAN MOLLETE	TORTAS	Valor materia prima o insumo	Rendimiento
HARINA	45lb	25lb	25lb		120.000	2500 und
AZUCAR	10lb	0	0	1lb	50.600	300und
SAL	1lb	1lb	0,5lb		2.540	200und
MANTECA	2Lb	0,5LB	1lb		4.901	500und
MANTEQUILLA	2lb	1,5	1lb	1lb	20.005	800und
HUEVOS		15und	20und	20und	44.000	800und
LEVADURA	1lb	0,5lb	1lb			
HARINA FARALLONES				1lb	2.500	1lb
ESENCIA				1ch	2.240	1lb
POLVO PARA HORNEAR				20gr	1.860	1lb
PASAS				250gr	3.475	1lb
ALIÑADO GRASO	1lb	0	0			1lb
LEÑA	1	1	1	1	10.000	300und

Fuente: Elaboración propia.

Nota: La materia prima utilizada en esta tabla es para la producción de 1 día.

Tabla 15.

Cálculo de materia prima e insumos mensual.

	PAN ACEMAS	PAN SAL	PAN MOLLETE	TORTAS
Unidades producidas	7200 UND	3467 UND	2000 UND	100
Tiempo de mezclado(por producto)	45min	30min	20min	30min
Tiempo de corte (por producto)	30min	20min	20min	15min
Tiempo de preparación	50min	30min	40min	30min
Clientes por producto	6500	3200	1700	18
Unidades vendidas	6.300	3.200	1.700	15
División de masa	30min	40min	30mim	20min
Precio de venta	800	700	700	68800
# de panes	2300	3200	1700	15
# de producto	7200 UND	3467 UND	2000 UND	100

Fuente: Elaboración propia.

Nota: En esta tabla se encuentra el cálculo de materia prima y la producción mensual de cada uno de los productos finales que se ofrecen.

Paso 12: IMPLEMENTACIÓN Y SEGUIMIENTO DEL MODELO.

Se realiza la distribución necesaria de cada uno de los centros de costos y los recursos utilizados en cada una de las actividades para lograr el producto final.

Tabla 16.

Distribución de las diferentes actividades en los centros de costos.

CENTRO DE RESPONSABILIDAD CONTABILIDAD					
	CARGOS	UTILIZACIÓN DE RECURSOS			
ACTIVIDADES	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Equipo de oficina	Equipo de computo	Metros Cuadrados-Arrendamiento	Horno
	1.500.000				
	100%				
Clasificación de los	50%	X	X		
Pago a provedores	50%			20%	
TIEMPO TOTAL DE ACTIVIDADES	100%			20%	

CENTRO DE RESPONSABILIDAD PRODUCCIÓN											
	CARGOS		UTILIZACIÓN DE RECURSOS			CALCULO DRIVERS				
ACTIVIDADES	OPERARIA 1	OPERARIA 2	Equipo de computo	Metros Cuadrados-Arrenda	Horno	TOTALES	MOTP	ETC ARRENDAMIENTO	RTP EQUIPO COMPU	RTP HORNO
	800.000	800.000				1.600.000				
	2,5%	2,5%				100%				
PESAR	2,5%	2,5%				5%	50%	13%	0%	10%
GRAMAJE DE INGREDIENTES	2,5%	2,5%		10%		15%	50%	8%	0%	10%
MEZCLA Y	5,0%	5,0%		10%		20%		13%	0%	10%
AMASADO	5,0%	5,0%		10%		20%		13%	0%	15%
CORTE	5,0%	5,0%		10%		20%		10%	0%	10%
DAR FORMA AL PAN	5,0%	5,0%		10%		20%		15%	0%	13%
PREPARAR EL HORNO	7,5%	7,5%		10%	15%	40%		10%	0%	10%
CALDEADO	10%	10%		10%	10%	40%		13%	0%	15%
COCCIÓN	7,5%	7,5%			75%	90%		8%	0%	8%
TIEMPO TOTAL DE	50%	~~53%~~		70%	100%	270%	100%	100%		100%

CENTRO DE RESPONSABILIDAD DISTRIBUCCIÓN					
	CARGOS	UTILIZACIÓN DE RECURSOS			
ACTIVIDADES	DOMICILIARIO	Equipo de oficina	Equipo de computo	Metros Cuadrados-Arrendamiento	MANTENIMIENTO
	500.000				
	100%				
Comercialización y distribucción del PF	100%			10%	100%
TIEMPO TOTAL DE	100%				

CALCULO RTP EQUIPO DE OFICINA				
ACTIVIDADES BASICAS DE	CARGOS/TIEMPO DE DEDICACIÓN AUXILIAR CONTABI	TIEMPO TOTAL POR ACTIVIDAD	RTP EQUIPO DE OFICINA	COSTO TOTAL A 1.500.000
Clasificación de los	70%	70%	70%	1.050.000
Pago a provedores	30%	30%	30%	450.000
TOTALES	100%	100%	100%	1.500.000

CALCULO RTP MANTENIMIENTO DISTRIBUCIÓN				
ACTIVIDADES BASICAS DE	CARGOS/TIEMPO DE DEDICACIÓN DOMICILIARIO	TIEMPO TOTAL POR ACTIVIDAD	RTP MANTENIMIEN	COSTO TOTAL A 800.000
Comercialización y distribucción del PF	100%	100%	100%	800.000
TOTALES	100%	100%	100%	800.000

Fuente: Elaboración propia.

***Nota*:** En el centro de costo de Contabilidad de acuerdo con las encuestas, se hizo la distribución del porcentaje de trabajo del empleado en cada una de las actividades asignadas y el recurso utilizado y en el arrendamiento tiene una participación del 20%.

El centro de costo de Producción, encontramos la MOTP, el ETC que se realiza la distribución al elemento del Arrendamiento teniendo en cuenta que en la producción tiene el mayor porcentaje con el 70% se realiza la distribución en cada una de las actividades como se observan en la tabla, y el RTP del horno que se utiliza para este centro de costo.

El centro de costo de Producción tiene una tarea asignada y el recurso que se asigna es el mantenimiento de la moto, que se utiliza para la distribución del producto final a los clientes y en el Arrendamiento tiene una participación del 10%.

Clasificar y organizar los costos directos e indirectos.

Teniendo identificados estos costos que son necesarios para la producción lograremos tener las utilidades esperadas.

Los Costos Directos que Interviene en la Producción son:

- ✓ Materia Prima
- ✓ Mano de Obra
- ✓ Costos Indirectos de Fabricación
- ✓ Arrendamiento
- ✓ Leña
- ✓ Depreciación
- ✓ Mantenimiento

Conociendo la materia prima que se obtiene por cada producto terminado identificaremos si cada uno de los productos nos sale al mismo precio o debemos ajustar para tener las ganancias deseadas.

La materia prima se compra al por mayor para lograr un descuento y que nos salga más favorable para la producción, como también se debe tener en cuenta que la materia prima es entregada en el punto de venta sin tener que pagar valor del flete.

Tabla 17.

Resultado del Costo de venta unitario y Costo de Venta Total.

RESULTADOS

SUMA DE ELEMENTOS DEL COSTO PARA CALCULAR EL COSTO UNITARIO

	PAN ACEMAS	PAN SAL	PAN MOLLETTE	TORTAS
TOTAL COSTOS M.O Y CIF	315	384	395	6.678
TOTAL COSTO M.P INSUMOS	142	177	129	36.568
OTROS COSTOS	275	335	344	21.500
TOTAL COSTO DE VENTA	732	896	868	64.746

SUMA DE ELEMENTOS DEL COSTO PARA CALCULAR EL COSTO TOTAL

	7200	3.467	2.000	22
	PAN ACEMAS	PAN SAL	PAN MOLLETTE	TORTAS
TOTAL COSTOS M.O Y CIF	2.270.410	1.332.632	789.708	146.924
TOTAL COSTO M.P INSUMOS	1.024.555	613.328	257.632	804.485
OTROS COSTOS	1.978.000	1.161.000	688.000	473.000
TOTAL COSTO DE VENTA	5.272.965	3.106.960	1.735.340	1.424.409

Fuente: Elaboración propia.

Nota: Una vez analizado cada uno de los centros de costos y actividades que se requieren para llegar al producto final, se puede evidenciar que el precio del producto que se ofrece actualmente que es de $300, pero este precio no sirve para generar utilidad se debe ajustar el precio de acuerdo con la tabla para generar utilidad, porque no se están teniendo en cuenta los demás recursos que intervienen en la producción.

Una vez analizada la información contable arrojada en nuestra investigación, se procede al estudio de datos donde se realizó la contabilización del mes de Julio. De acuerdo con la información suministrada por las personas encargadas de la panadería donde se obtuvieron los siguientes datos en el Estado de costos.

Tabla 18

Estado de Costos.

PANADERÍA ARTESANAL SEÑORA LOLA
NIT 34546791-1
Silvia Cauca Colombia
ÁREA CONTABLE Y FINANCIERA
31/07/2024

ESTADO DE COSTOS DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS

PERIODO EVALUADO: FECHA INICIAL: 01/07/2024 FECHA FINAL: 31/07/2024

	71 - Materia Prima	$ 2.700.370		
(=)	Costo de la Materia Prima Directa		$	$ 2.700.370
	72 - Mano de Obra	$ 2.730.891		
(=)	Costo Sueldo y Salarios		$	$ 2.730.891
	73 - Costos Indirectos de fabricación	$ 1.349.031		
(=)	Costos Indirectos de Fabricación		$	$ 1.349.031
(=)	Costo del Periodo		$	$ 6.780.292
(+)	Inventario Inicial Productos en Proceso		$	$ -
(=)	Costo Total de Productos en Proceso		$	$ 6.780.292
(-)	Inventario Final Productos en Proceso		$	$ -
(=)	Costo de Productos Terminados		$	$ 6.780.292
(+)	Inventario Inicial Producto Terminado		$	
(=)	Costo de la Mercancia Disponible		$	$ 6.780.292
(-)	Inventario Final Producto Terminado		$	
(=)	COSTO DE VENTA Y OPERACIONES		$	$ 6.780.292

Sandra Milena Salazar
Contador Publico
MP-1067U7496-U

Valeria Fernandez Paz
1002970332

	38%	23%	10%	30%
	PAN ACEMAS	PAN SAL	PAN MOLLETE	TORTAS
	$ 1.024.555	$ 613.328	$ 257.632	$ 804.855
	$ 1.037.738,6	$ 628.105	$ 273.089	$ 819.267
	$ 507.556	$ 307.205	$ 133.567	$ 400.702
	$ 2.569.850	$ 1.548.638	$ 664.289	$ 2.024.825
	$ 2.569.850	$ 1.548.638	$ 664.289	$ 2.024.825

Fuente: Fuente: Rincón Soto, C. A. (2010). Diseño: Elaboración propia.

Nota: Es este estado tenemos en cuenta los elementos del costo como son la materia prima que tiene un valor de $2.700.370, la mano de obra tiene un valor de $ 2.730.891 y los CIF por valor $1.349.031 de toda la producción de nuestros productos, donde se obtiene el costo de venta de operación por valor de $6.780.291.

Tabla 19

Estado de Resultados.

PANADERIA ARTESANAL SEÑORA LOLA
NIT 34546791-1
Silvia Cauca Colombia

ESTADO DE RESULTADOS

PERIODO EVALUADO: FECHA INICIAL: 01/07/2024 FECHA FINAL: 31/07/2024

				38%	23%	10%	30%
				PAN ACEMAS	PAN SAL	PAN MOLLETE	TORTAS
TOTAL INGRESOS OPERACIONALES	$		**9.502.000**	$ 5.040.000	$ 2.240.000	$ 1.190.000	$ 1.032.000
COSTO DE OPERACIONES	$		6.780.292	$ 2.576.511	$ 1.559.467	$ 678.029	$ 2.034.088
UTILIDAD BRUTA	$		**5.517.099**	*******	$ **1.256.369**	$ **546.247**	$ **1.638.742**
GASTOS OPERACIONALES DE ADMINISTRACIÓN Y VENTA			3.293.439	$ 1.061.530	$ 642.505	$ 279.350	$ 838.050
OTROS GASTOS Intereses Financieros			-				
INGRESOS OTROS INGRESOS	$		-	$ -	$ -	$ -	$ -
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS Y CONTRIBUCIONES	$		**2.223.660**	$ **1.014.211**	$ **613.864**	$ **266.898**	$ **800.693**
IMPUESTOS Y CONTRIBUCIONES (35%)	$		943.483	$ **354.974**	$ **214.852**	$ **93.414**	$ **280.242**
UTILIDAD NETA	$	(=)	**1.280.177**	$ 659.237	$ 399.012	$ 173.483	$ 520.450
Reserva Legal Estatutaria (10%)	$		175.218	$ 65.924	$ 39.901	$ 17.348	$ 52.045
UTILIDAD DEL EJERCICIO	$	(=)	**1.104.959**	$ 593.313	$ **359.111**	$ **156.135**	$ **468.405**

Sandra Milena Salazar
Contador Publico
MP-1061707496-0

Valeria Fernandez Paz
1002970332

Fuente: Rincón Soto, C. A. (2010). Diseño: Elaboración propia.

Nota: En el Estado de Costos podemos observar que el total de ingresos operacionales es de $9.502.000 por la venta de los productos, el costo de sus operaciones $6.780.291 y sus gastos operacionales de $3.293.439. Donde nos queda una utilidad antes de impuesto de $2.223.660

Tabla 20

Punto de Equilibrio (Acemas)

ACEMAS						
Q= Gastos Fijos Totales Mes / Precio Venta Unitario - Costo P Unitario					Comprobación	10.612.193
GASTOS MES =	$	3.293.439,20 / 122	26.987	Costo Total		7.318.754
				Gastos Totales	$	3.293.439
					$	10.612.193

ACEMAS			
UNIDADES	INGRESOS (VENTAS)	INVERSIÓN (CT + GT	UTILIDAD
0	-	3.293.439,20	- 3.293.439,20
13.493	5.306.096	$ 6.952.816,09	- 1.646.719,60
26.987	10.612.193	$ 10.612.192,98	-
40.480	15.918.289	$ 14.271.569,87	1.646.719,60
53.974	21.224.385,96	$ 17.930.946,76	$ 3.293.439,20

Fuente: Elaboración propia.

Nota: En el producto del pan (Acemas) podemos evidenciar que el punto de equilibrio se produce con 26.987 unidades. Lo cual genera unos ingresos de ventas por un valor de $10.612.193 e inversión de $10.612.193, dándonos una utilidad de 0 peso.

Tabla 21

Punto de Equilibrio (Pan de Sal).

PAN DE SAL						
Q= Gastos Fijos Totales Mes / Precio Venta Unitario - Costo P Unitario					Comprobación	10.612.193
GASTOS MES =	$	3.293.439,20 / 186	17.683	Costo Total		7.318.754
				Gastos Totales	$	3.293.439
					$	10.612.193

PAN DE SAL			
UNIDADES	INGRESOS (VENTAS)	INVERSIÓN (CT + GT	UTILIDAD
0	-	3.293.439,20	- 3.293.439,20
8.841	5.306.096	$ 6.952.816,09	- 1.646.719,60
17.683	10.612.193	10.612.193	-
26.524	15.918.289	14.271.570	1.646.720
35.366	21.224.385,96	$ 17.930.946,76	$ 3.293.439,20

Fuente: Elaboración propia.

Nota: En el producto del Pan de Sal se puede observar que, con 26.524 unidades, obtenemos ingresos por un valor de $15.918.289 e inversión de $14.271.570. Generando una ganancia de $1.646.720.

Tabla 22

Punto de Equilibrio (Mollete).

MOLLETE					
Q= Gastos Fijos Totales Mes / Precio Venta Unitario - Costo P Unitario					Comprobación 10.612.193
GASTOS MES =	$ 3.293.439,20 / 172	19.097	Costo Total		7.318.754
			Gastos Totales	$	3.293.439
				$	10.612.193

MOLLETE			
UNIDADES	GRESOS (VENTA	VERSIÓN (CT + G	UTILIDAD
0	-	3.293.439,20	- 3.293.439,20
9.548	5.306.096	6.952.816	- 1.646.720
19.097	10.612.193	$ 10.612.192,98	-
28.645	15.918.289	$ 14.271.569,87	1.646.719,60
38.194	21.224.386	$ 17.930.946,76	$ 3.293.439,20

Fuente: Elaboración propia.

Nota: En el producto del Pan (Mollete) se puede comprobar que con 9.548 unidades obtenemos ingresos por un valor de $5.306.096 e inversión por $6.952.816 y se está generando una pérdida por -$1.646.720.

Tabla 23

Punto de Equilibrio (Tortas).

TORTAS					
Q= Gastos Fijos Totales Mes / Precio Venta Unitario - Costo P Unitario					Comprobación 10.612.193
GASTOS MES =	$ 3.293.439,20 / 4.681	704	Costo Total		7.318.754
			Gastos Totales	$	3.293.439
				$	10.612.193

TORTAS			
UNIDADES	GRESOS (VENTA	VERSIÓN (CT + G	UTILIDAD
0	-	3.293.439,20	- 3.293.439,20
352	5.306.096	$ 6.952.816,09	- 1.646.719,60
704	10.612.193	10.612.193	-
1.055	15.918.289	14.271.570	1.646.720
1.407	21.224.386	$ 17.930.946,76	$ 3.293.439,20

Fuente: Elaboración propia.

Nota: En el producto de las (Tortas)el punto de equilibrio lo encontramos con 704 unidades, e ingresos de $10.612.193 e inversión por $10.612.193 originando una utilidad de 0 pesos.

CONCLUSIONES

Al realizar un estudio profundo de la situación actual de la Panadería de la señora Lola, se pudo identificar diversas oportunidades para mejorar su proceso de producción, mejorar la gestión de recursos y tener una permanencia en el mercado.

La realización de un sistema de costeo basado en actividades (ABC) en la panadería de la señora Lola ha evidenciado ser un instrumento esencial para mejorar la gestión de costos. Por medio de este sistema, se podrá identificar de una manera más precisa los costos relacionados con cada actividad dentro del proceso de producción.

La organización y distribución adecuada de los costos le permitirá a la panadería de la señora Lola, tomar decisiones correctas que fortalecerán la sostenibilidad del negocio, mejorarán la eficiencia operativa y le concederán una ventaja competitiva en el mercado.

Fue fructífero el resultado del estudio y adicional a ello se pudo llegar positivamente al objetivo que consistió en adecuar un sistema de modelo de costeo ABC para el emprendimiento de la panadería artesanal de la señora Lola, porque se logró identificar cada uno de los centros de costo que son necesarios para la elaboración correcta del producto en cuestión y se conoce a profundidad las actividades que se deben realizar.

Finalmente, es importante resaltar y es posible concluir que teniendo un control especifico de los costos y gastos en los que se incurre para la elaboración del producto se permite tener un conocimiento exacto a cerca de los ingresos que se obtienen por la cantidad de productos realizados y por lo mismo saber si se está generando una utilidad o por el contrario se está teniendo una pérdida.

RECOMENDACIONES

A la Panadería de la Señora Lola, se le recomienda implementar el COSTEO ABC diseñado en la presente investigación, considerando la reducción de sus costos, ya que su estructura muestra el orden y el costo real por cada actividad, y con base a ello, se pueden restructurar las políticas de los precios de la microempresa con el objetivo de incrementar la rentabilidad.

Se recomienda desarrollar un análisis de la situación actual de la Panadería de la Señora Lola, para poder evaluar cada uno de los procesos operativos, con la finalidad de reconocer las áreas de mejora y así aumentar su rendimiento y competitividad.

Se recomienda utilizar este sistema en la Panadería de la Señora Lola porque le favorece tener sus áreas de producción de una manera más organizada, permitiéndole una mayor eficiencia en sus actividades y que este modelo sea implementado para futuras investigaciones.

Se recomienda a las propietarias de la Panadería de la Señora Lola desarrollar los informes e insumos correspondientes en cada de uno de los productos para tener el conocimiento de los procesos del costo, para poder relacionar las utilidades individuales que generan cada producto.

BIBLIOGRAFÍAS

Castillo Jiménez, L. E. (2021). Modelos de costos ABC en las pequeñas empresas del sector

Haz de oros. (2023, April 11). ¿Qué es la panadería artesanal y cómo puedes potenciarla en tu negocio a gran escala? Harinera Del Valle. https://hazdeoros.com/industrial/blog-panadero/que-es-la-panaderia-artesanal/

Hurtado Pérez, M. (2019). Diseño de un sistema de costeo basado en actividades para incrementar la rentabilidad de la panadería" Las Canastas", Jaén-2018. industrial de la ciudad de Azogues

OSORIO, J. ; CUERVO, J. **Costeo basado en actividades ABC: gestión basada en actividades ABM**. 2. ed. Bogotá: Ecoe Ediciones, 2013. 340 p.

Rincón Soto, C. A. (2010). *Costos: decisiones empresariales:* (ed.). Ecoe Ediciones. https://elibro.net/es/lc/unicomfacauca/titulos/69100

Ruiz Obando, I. A., & Picón Tafur, K. Sistema de costeo ABC y su influencia en la rentabilidad financiera del sector de elaboración de productos de panadería en el distrito de San Borja, 2017.

Suprema, C. P., & Felipe, C. D. J. Diseño de un Sistema de Costeo Basado en Actividades (ABC). https://es.wikipedia.org/wiki/Silvia_(Cauca)

Solarte, J. C. M., & Mayorga, X. S. (2014). Modelo de un sistema de costos ABC

en escenarios de incertidumbre. Libre Empresa, 11(1), 171-185.

Lizana, L. (2002). Costeo Basado en Actividades (ABC). Revista Gerencia

[Internet]. junio de.

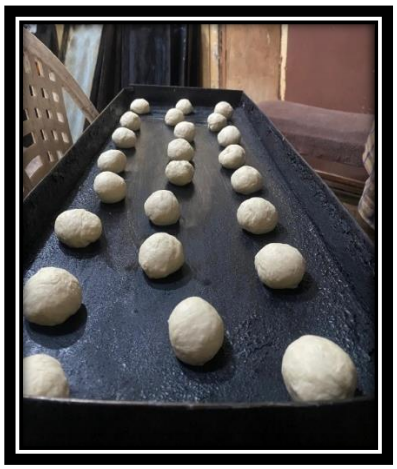
https://www.ecoeediciones.mx/wp-content/uploads/2018/01/Plan-de-cuentas-2018.pdf

ANEXOS











Fuente: Elaboración propia.



Fuente: Diseño y Elaboración propia.