



### RESUMEN TESIS DE GRADO

AUTOR (ES): NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS

NOMBRE (S): YEIZUR MILENA APELLIDO (S): ORTIZ CLARO

NOMBRE (S): SARA LIZMAR APELLIDO (S): TRIANA SÁNCHEZ

FACULTAD: CIENCIAS EMPRESARIALES

PLAN DE ESTUDIOS: CONTADURÍA PÚBLICA

DIRECTOR:

NOMBRE (S) : JULIO CESAR APELLIDO (S) : GARCIA

TÍTULO DE LA TESIS: IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS PARA LA PANADERIA Y PASTERIA LA ALMENDRA.

#### RESUMEN

Mediante este trabajo se identifican las bases del sistema de costo de la panadería la Almendra, estableciendo con rigurosidad como incide el sistema el proceso productivo de la empresa.

En este diseñaron y elaboraron los formatos y cuadros necesarios para la implementación del sistema ajustado a las necesidades de la Empresa que permitirá superar las dificultades que tienen para determinar el precio real y el precio de venta en la elaboración de los productos e identificando si lo están haciendo de manera adecuada o inadecuada, siendo el modelo impuesto un sistema de costos adaptado a las características y necesidades de la empresa, ayudando a generar el desarrollo de esta.

PALABRAS: Sistema de Costos, precio real, precio de venta, productos de panadería.

#### CARACTERÍSTICAS

PÁGINAS 185 PLANOS     ILUSTRACIONES     CD-ROM 1

**IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS PARA LA  
PANADERIA Y PASTELERIA LA ALMENDRA**

**YEIZUR MILENA ORTIZ CLARO  
SARA LIZMAR TRIANA SÁNCHEZ**

**UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER  
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES  
PLAN DE ESTUDIOS DE CONTADURÍA PÚBLICA  
SAN JOSÉ DE CÚCUTA**

**2015**

**IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS PARA LA  
PANADERIA Y PASTELERIA LA ALMENDRA**

**YEIZUR MILENA ORTIZ CLARO  
SARA LIZMAR TRIANA SÁNCHEZ**

**Trabajo presentado como requisito para optar al título de  
Contador Público**

**Director  
JULIO CESAR GARCIA  
Contador Público**

**UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER  
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES  
PLAN DE ESTUDIOS DE CONTADURÍA PÚBLICA  
SAN JOSÉ DE CÚCUTA**

**2015**



FECHA: CUCUTA, 10 de Diciembre de 2014

LUGAR: "UNIVERSIDAD FRANCISCO DE PAULA SANTANDER"

PLAN DE ESTUDIOS: "CONTADURIA PUBLICA"

TITULO DEL TRABAJO: "IMPLEMENTACION DE UN SISTEMA DE COSTOS PARA LA PANADERIA Y PASTELERIA ALMENDRA"


JURADOS:	ENTIDAD
JULIO CESAR GARCIA	U.F.P.S
JESUS VILLAMIZAR IBARRA	U.F.P.S
EDGAR JOSE GOMEZ	U.F.P.S

DIRECTOR (A): JULIO CESAR GARCIA

NOMBRE DEL ESTUDIANTE	CODIGO	CALIFICACION	LETRAS	A	M	L
YEIZUR MILENA ORTIZ CLARO	1220956	4.0	Cuatro cero	X		
SARA LIZMAR TRIANA SANCHEZ	1221008	4.0	Cuatro cero	X		

OBSERVACIONES:

FIRMA DE LOS JURADOS:

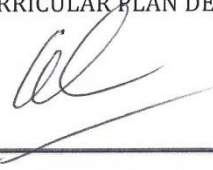
  
EDGAR JOSE GOMEZ  
Jurado

  
JESUS VILLAMIZAR IBARRA  
Jurado

  
JULIO CESAR GARCIA  
Jurado

Vo.Bo. COORDINADOR COMITÉ CURRICULAR PLAN DE ESTUDIOS

Claudia O





## Contenido

	pág.
Introducción	17
1. El Problema	19
1.1 Título	19
1.2 Planteamiento del problema	19
1.3 Sistematización del problema	20
1.4 Objetivos	21
1.4.1 Objetivo general	21
1.4.2 Objetivos específicos	21
1.5 Justificación	21
1.5.1 A nivel de la empresa	22
1.5.2 A nivel personal	23
1.5.3 A nivel de la carrera contaduría pública	23
1.5.4 A nivel institucional	23
1.6 Alcances	23
1.7 Limitaciones	23
2. Marco Referencial	25
2.1 Antecedentes	25
2.2 Marco Legal	27
2.3 Marco Conceptual	28
2.4 Sistema de variables	29
3. Marco metodológico	31
3.1 Tipo de investigación	31
3.1.1 Descriptiva.	31
3.1.2 Propositiva	31

4. Teorías y elementos del costo	32
4.1 Teorías del costo	32
4.1.1 Teoría general de costos	32
4.1.2.1 Sistema de costos por procesos	32
4.1.2.2 Sistema de costos por órdenes de producción	33
4.1.3 Sistema de costos con bases determinadas o futuras	33
4.1.3.1 Sistema de costos estimados	33
4.1.3.2 Sistema de costos estándar	33
4.1.4 Sistema de costos modernos	34
4.1.4.1 Sistema de costos por actividades ABC	34
4.1.5 Método de costeo	34
4.1.5.1 Costeo directo	34
4.1.5.2 Costeo por absorción	35
4.2 Elementos del costo	35
4.2.1 Materia prima	35
4.2.1.1 Materia prima directa	35
4.2.1.2 Materia prima indirecta	36
4.2.2 Mano de obra	36
4.2.2.1 Mano de obra directa	36
4.2.2.2 Mano de obra indirecta	37
4.2.3 Costos indirectos de fabricación “CIF”	37
4.1.2 Costos históricos	32
5. Descripción del proceso productivo	39
5.1 Aspectos generales del proceso	39
5.1.1 Distribución de la planta física	39
5.2 Descripción e ilustración del proceso productivo por etapas	39
5.2.1 Línea de panadería.	39
5.2.1.1 Mezclado	39

5.2.1.2 Amasado o cilindrado	40
5.2.1.3 Pesado y corte	41
5.2.1.4 Moldeado	42
5.2.1.5 Preparación en las bandejas y crecimiento	43
5.2.1.6 Cocción y enfriamiento	43
5.2.2 Línea de repostería	44
5.2.2.1 Mezclado	44
5.2.2.2 Decoración	45
6. Sistema de costos a implantar	47
6.1 Definición y características del sistema de costos a implantar	47
6.2 Manejo contable	48
6.2.1 Plan contable	48
6.2.2 Presentación de estados de costos	59
6.2.2.1 Informe de costos de producción.	59
6.3 Diseños de formatos y flujogramas	60
6.3.1 Orden de compra	60
6.3.2 Orden de producción	62
6.3.3 Requisición de materiales	63
7. Implementación del sistema	65
7.1 Cálculo de los costos indirectos de fabricación para línea de panadería.	146
7.2 Cálculo de los costos indirectos de fabricación para línea de panadería.	151
7.2.1 Tortas de media libra	151
7.2.2 Tortas de cuarto de libra.	156
7.3 Cálculo de las variaciones	162
8. Conclusiones	171
9. Recomendaciones	172

Referencias	173
Anexos	177