



**COSTOS APLICADOS EN LA ELABORACIÓN DE PASTELES Y OTROS PRODUCTOS
DE PASTERIA EN LA PROVINCIA DE SANTA ELENA**

Evelin Ariana Piguave Vera

Universidad Estatal Península de Santa Elena

Facultad Ciencias Administrativas

Carrera de Contabilidad y Auditoría

Unidad de Integración Curricular II

Tutor: Econ. Suárez Mena Karla Estefanía

Febrero 2022





Resumen

El siguiente ensayo tiene como objetivo identificar los costos aplicados en las empresas que elaboran pasteles y otros productos de pastelería, el mismo que se sustenta a través de la revisión literaria, y aplicación de un caso simulado que permitió determinar los costos incurridos en la transformación de un producto primario hasta obtener un producto terminado disponible para la venta mediante el sistema de costos por órdenes de producción, herramienta esencial que permite la toma de decisiones, optimizar recursos, fijar precios y obtener mayores ingresos en los emprendimientos.

Palabras clave: Costos, Producción, precios

FIRMA ESTUDIANTE

Piguave Vera Evelin Ariana

FIRMA TUTOR

Suárez Mena Karla Estefanía



Costos aplicados en la elaboración de pasteles y otros productos de pastelería en la provincia de Santa Elena

Los costos aplicados permiten analizar los elementos que forman parte de un proceso de producción (materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación) desde la transformación de un producto primario hasta obtener un producto terminado disponible para la venta mediante los diferentes sistemas de costos.

El sector manufacturero juega una parte importante de la económica ecuatoriana, este sector está conformado por micro, pequeñas y medianas empresas dedicadas a múltiples actividades económicas que se encuentran registradas en la Clasificación Industrial Internacional Uniforme (CIIU). En la provincia de Santa Elena existen 66 contribuyentes dedicadas a la actividad económica de elaboración de pasteles y otros productos de pastelería: pasteles de frutas, tortas, pasteles, tartas, etcétera. según el catastro provincial del (Registro Único de Contribuyentes (RUC) - intersri - Servicio de Rentas Internas, 2021)

Por lo ante expuesto, la idea a defender se centra en la identificación de los costos aplicados en las empresas que elaboran pasteles y otros productos de pastelería debido a que existen emprendimientos que realizan esta actividad económica y desconocen la manera adecuada de distribuir sus costos, por ende, identifican erróneamente la fijación de sus precios. En este ensayo se pretende determinar los costos incurridos en la elaboración de pasteles de vainilla y chocolate mediante el sistema de costos por órdenes de producción. Para lograr el objetivo propuesto, el trabajo de investigación está conformado por tres componentes: en el primero se realiza una revisión literaria, en la segunda sección un caso práctico, finalmente se destacan las conclusiones y recomendaciones.

Con la finalidad de comprender el ensayo se presentan la perspectiva que tienen los autores con respecto a temas relevantes en los costos aplicados en la elaboración de pasteles y otros productos de pastelería.



Contabilidad de costos

En el libro Contabilidad de Costo los autores mencionan que:

La contabilidad de costos pertenece al grupo de especializado de la contabilidad general, la misma que nos ayuda a analizar, clasificar y registrar todos los materiales directos que se emplean en la fabricación de un producto, la mano de obra y cada uno de los costos indirectos que se presentan en el proceso de la producción, en otras palabras es quien ayuda a determinar el costo de elaboración de los productos destinados para la compra – venta, información importante que ayudará en cada uno de los Estados Financieros y poder tomar las decisiones correspondientes para lograr su futura producción. (Alejandro et al., 2019, p. 7)

Es decir que la contabilidad de costos es una rama importante utilizada por las empresas industriales o manufactureras para clasificar, registrar y elaborar informes detallados en el que constará a detalle los costos incurridos en la elaboración de un producto disponible para la venta.

Costos de producción

Desde el punto de vista del autor del libro Costos por órdenes de producción y por procesos considera que:

Los costos de producción corresponden a las erogaciones requeridas para tener un producto disponible para venderse. De esta manera, los costos de producción equivalen a la suma de los cargos en que se incurre en las materias primas utilizadas, el trabajo de las personas o mano de obra y otros costos de producción, es decir, los costos indirectos de fabricación. (Guarnizo Cuéllar y Cardenas Mora, 2020, p. 21)

Sistema de costeo por órdenes de producción

El autor en su libro Costos Modalidad Órdenes de Producción manifiesta lo siguiente:

Este sistema también es conocido como costo por órdenes de fabricación considerando la entrada y salida de mercaderías y la demanda en los pedidos de los clientes, básicamente funciona así: La fabricación de un lote de productos iguales tiene su origen normalmente en una orden de producción. En algunos casos un pedido puede originar varias órdenes de producción, por tanto, los costos se acumularán por cada orden de producción por separado. (Chiliquina Jaramillo y Vallejos Orbe, 2017, p. 61)

Este sistema de costos es utilizado por distintas empresas que se dedican a transformar materia prima en productos terminados, elaborando hojas de costos en los que se clasificaran en directos e indirectos con la finalidad de conocer el valor unitario de los productos elaborados.

Elementos del costo

Materia prima directa

Para Rojas Cataño (2020) mediante su libro Contabilidad de costos en industrias de transformación, menciona que la materia prima es:

Es el elemento primordial para la fabricación directa o indirecta de un producto, dependiendo de su utilización en el momento de la creación del producto, es considerada materia prima directa, el elemento identificable o de mayor porcentaje presentado en el producto. (p. 16)

Este elemento es esencial para poder determinar el costo de elaboración al final de la transformación.

Mano de obra directa

La mano de obra directa de una empresa "Son los salarios y prestaciones y demás pagos que la empresa hace a los operarios los mismos que transforman las materias primas o los

materiales en un producto totalmente terminado o que prestan un servicio” (Polo García, 2017, p. 24).

La mano de obra directa es conocida como el capital más importante para todas las empresas, este recurso humano se puede visualizar una vez que el producto se encuentre elaborado y disponible para la venta.

Costos indirectos de fabricación

Los costos indirectos de fabricación son los valores que se presentan fuera del proceso de producción o elaboración de los productos, para lo cual, López y Gómez (2018), mencionan que “los costos indirectos son considerados los gastos de las herramientas empleadas y cada uno de los servicios necesarios en la fabricación, como es la mano de obra de las personas representadas mediante los salarios” (p. 11).

Los costos indirectos de fabricación usualmente no se pueden identificar de manera inmediata, sin embargo, son costos necesarios en el proceso productivo. Los CIF son las depreciaciones de maquinarias, mantenimientos, energía eléctrica, salarios, entre otros.

Estado de Costos de Producción y Ventas

En el libro Costos gerenciales el autor hace mención a lo siguiente:

El estado de costos de producción y ventas es un reporte interno resultante de la información contenida en la Contabilidad administrativa. Este reporte en comento, le va mostrando al usuario, paso a paso, en términos monetarios, cómo va fluyendo el costo de los productos manufacturados. Comenzando con lo que se tenía de mercancía, así como de producción en proceso y artículos terminados al inicio del periodo. (Smeke Zwaiman et al., 2018, Capítulo 3)

UPSE
Figura 1

Caso Práctico

Ejercicio

Bocaditos Bruno para la producción de pasteles de vainilla y chocolate, proporciona la siguiente información al 31 de DICIEMBRE de 2020.

Bancos 1.500,00

Inventario de Materia Prima Directa

Artículo	Medida	Cantidad	C.U.	C.T.	Tipo de Contribuyente
Promedio Harina	Libras	150	0,35	52,50	Contribuyente especial
Promedio Huevos	Unidades	200	0,10	20,00	Contribuyente especial
Promedio Mantequilla	Libras	40	1,50	60,00	Contribuyente especial
Promedio Azucar	Libras	35	0,50	17,50	Contribuyente especial
Promedio Leche	Litros	30	0,80	24,00	Contribuyente especial
Promedio Royal	Gramos	5000	0,006	27,56	Contribuyente especial
Promedio Esencia de vain	Onzas	3000	0,03	102,00	Contribuyente especial
Promedio Sal	Gramos	500	0,001	0,50	Contribuyente especial
Promedio Aceite	Litros	10	1,70	17,00	Contribuyente especial
Promedio Cacao Amargo	Libras	25	5,00	125,00	Contribuyente especial
				446,06	

Inventario de Materia Prima Indirecta

Artículo	Medida	Cantidad	C.U.	C.T.	Tipo de Contribuyente
Promedio Chantilly	carton	20	5,00	100,00	Contribuyente especial
Promedio GOMTAS	Unidades	600	0,05	30,00	Contribuyente especial
Promedio Esprinkles	Libras	10	2,50	25,00	Contribuyente especial
Promedio Base para tortas	Unidades	50	0,50	25,00	Contribuyente especial

Maquinaria

Batidora (2)	300,00	640,00
Horno	200,00	
Utensilios y otros enseres	140,00	
Depreciación acumulada de maquinarias edificio	3.000,00	64,00
Depreciación acumulada de edificio		150,00
Cuentas por pagar - proveedores		400,00
Capital		?

Transacciones

- Enero 1 :** Se apertura la Orden de Producción #001 para producir 25 pasteles de vainilla.
- Enero 1:** Se apertura la Orden de Producción #002 para producir 20 pasteles de chocolate
- Enero 1: Según O/R 001 se solicitó 25 lb de harina, 150 huevos, 18,75lb de mantequilla, 27,5 lb de Azucar, 12,5 litros de leche, 750 gr royal, 50 oz esencia de vainilla y 12,5 gr sal para la orden de producción #001
- Enero 4: Se adquiere según factura 2002; 150 huevos a 0,10 c/u, 25 libras de Azucar 0,50 c/u, 30 litros de leche a 0,80 c/u, se cancela en efectivo.
- Enero 6: Se adquiere según factura 2021; 300 huevos a 0,10 c/u, 66 libras de Azucar 0,50 c/u, 25 litros de aceite a 1,70, se cancela 50% en efectivo y 50% a credito
- Enero 7: Según factura 103 se adquiere 10 cartones de Chantilly a \$4,90. Se cancela en efectivo
- Enero 7: Se solicita con O/R 002; 50 lb de harina, 300 huevos, 20 Lb de cacao amargo, 50 lb de Azucar, 30 litros de aceite, 3000 gr royal, 40 gr sal, para la orden de producción #002
- Enero 7: Se solicita con O/R 003; 25 lb de harina, 150 huevos, 18,75lb de mantequilla, 27,5 lb de Azucar, 12,5 litros de leche, 750 gr royal, 50 oz esencia de vainilla, 12,5 gr sal, 25 base para tortas y 25 litros de chantilly para la orden de producción #001
- Enero 9: 50 oz esencia de vainilla, 12,5 gr sal, 25 base para tortas y 25 litros de chantilly para la orden de producción #001
- Enero 10: Se cancela con cheque el 40% de cuentas por pagar proveedores

Enero 15: Se cancela sueldos de quincena a empleados de producción

Empleado	Sueldo	F/R	13er. Sueldo	14to. Sueldo
Andres Vera	\$ 400,00	a	m	m
Jose Ricardo	\$ 300,00	m	m	m
Administrativo	\$ 450,00	a	m	m

Empleado	Resumen por empleado	
	O/P 001	O/P 002
	Normales	Normales
Andres Vera	48	40
Jose Ricardo	48	40

Enero 15: Se contabiliza la provisión de energía eléctrica por \$60,00, agua por \$40 y Gas Doméstico \$6 considerando el Ordenes de producción para su distribución basándose en horas laborables.

O/P	Horas	% Distribución	ENERGIA		
			ELECTRICA	AGUA	GAS
O/P 001	96	54,55%	\$ 32,73	\$ 21,82	\$ 3,27
O/P 002	80	45,45%	\$ 27,27	\$ 18,18	\$ 2,73
Total Horas	176	100%	\$ 60,00	\$ 40,00	\$ 6,00

Enero 15: Calcule la depreciación

Depreciación de Maquinaria

Valor	% Depreciación	Valor anual	Valor quincenal
\$ 640,00	10%	\$ 64,00	\$ 2,67

Depreciación de Edificio

Valor	% Depreciación	Valor anual	Valor quincenal
\$ 3.000,00	5%	\$ 150,00	\$ 6,25

O/P	Horas	% Distribución	Depreciación	
			Maquinaria	Edificio
O/P 001	96	54,55%	\$ 1,45	\$ 3,41
O/P 002	80	45,45%	\$ 1,21	\$ 2,84
Total	176	100%	\$ 2,67	\$ 6,25

Enero 15: Se procede a cerrar las O/p 001 y 002

Enero 15: se venden 25 pasteles de vainilla y 20 pasteles de chocolate con el 50% de margen de ganancia porcentaje establecido por políticas de la empresa

Nota. Elaboración propia

Figura 2

Orden de Producción N°001

BOCADITOS BRUNO			
ORDEN DE PRODUCCION No: 001			
Cliente:	<u>JUANITO PEREZ</u>	Fecha de pedido:	<u>1/1/2021</u>
Artículo:	<u>PASTEL DE VAINILLA</u>	Fecha de entrega:	<u>15/1/2021</u>
Cantidad:	<u>25</u>		
f): Jefe de Producción			

Nota. Elaboración propia



Figura 3

Orden de Producción N°002

BOCADITO S BRUNO			
ORDEN DE PRODUCCION No: 002			
Cliente:	<u>MARIA MERO</u>	Fecha de pedido:	<u>1/1/2021</u>
Artículo:	<u>PASTEL DE CHOCOLATE</u>	Fecha de entreg:	<u>15/1/2021</u>
Cantidad:	<u>20</u>		
f): Jefe de Producción			

Nota. Elaboración propia

Figura 4

Orden de Requisición N°001

BOCADITOS BRUNO					
ORDEN DE REQUISICION No. #001					
Fecha de Sollicitud:			Fecha de entrega:		
Departamento: <u>Producción</u>			o Proceso No.:		
Orden de Producción: <u>N°001</u>					
Cantidad	Código	Descripción	Valor Unitario	Valor Total	
25		Harina	\$ 0,35	\$	8,75
150		Huevos	\$ 0,10	\$	15,00
18,75		Mantequilla	\$ 1,50	\$	28,13
27,5		Azucar	\$ 0,50	\$	13,75
12,5		Leche	\$ 0,80	\$	10,00
750		Royal	\$ 0,01	\$	4,13
50		Escencia de vainilla	\$ 0,03	\$	1,70
12,5		Sal	\$ 0,001	\$	0,01
				\$	81,47
Aprobado: <u>Bodeguero</u>			Recibido: <u>Producción</u>		

Nota. Elaboración propia

Figura 5

Orden de Requisición N°002

BOCADITOS BRUNO ORDEN DE REQUISICION No. #002				
Fecha de Solicitud:		Fecha de entrega:		
Departamento: <u>Producción</u>		o Proceso No.:		
Orden de Producción: <u>N°002</u>				
Cantidad	Código	Descripción	Valor Unitario	Valor Total
50		Harina	\$ 0,35	\$ 17,50
300		Huevos	\$ 0,10	\$ 30,00
20		cacao amargo	\$ 5,00	\$ 100,00
50		Azucar	\$ 0,50	\$ 25,00
30		aceite	\$ 1,70	\$ 51,00
3000		Royal	\$ 0,01	\$ 16,54
40		Sal	\$ 0,001	\$ 0,04
				\$ 240,08

Nota. Elaboración propia

Figura 6

Orden de Requisición N°003

BOCADITOS BRUNO ORDEN DE REQUISICION No. #003				
Fecha de Solicitud:		Fecha de entrega:		
Departamento: <u>Producción</u>		o Proceso No.:		
Orden de Producción: <u>N°001</u>				
Cantidad	Código	Descripción	Valor Unitario	Valor Total
25		Harina	\$ 0,35	\$ 8,75
150		Huevos	\$ 0,10	\$ 15,00
18,75		Mantequilla	\$ 1,50	\$ 28,13
27,5		Azucar	\$ 0,50	\$ 13,75
12,5		Leche	\$ 0,80	\$ 10,00
750		Royal	\$ 0,01	\$ 4,13
50		Escencia de vainilla	\$ 0,03	\$ 1,70
12,5		Sal	\$ 0,001	\$ 0,01
25		Chantilly	\$ 4,967	\$ 124,17
25		Base para tortas	\$ 0,50	\$ 12,50
				\$ 218,14
Aprobado: <u>Bodeguero</u>		Recibido: <u>Producción</u>		

Nota. Elaboración propia



UPSE

Figura 7

Hoja de Costos N°001

BOCADITOS BRUNO HOJA DE COSTOS				
ORDEN DE PRODUCCION No 001				
Cliente:	JUANITO PEREZ		Fecha de Inicio:	1-ene
Artículo:	pastel de vainilla		Fecha de termino:	15-ene
Cantidad:	25		Fecha de entrega:	15-ene
Costo Total:	\$ 632,83		Costo Unitario:	\$ 25,31
Fecha	Materia Prima Directa		Mano de Obra Directa	Costos Indirectos de Fabricación Aplicados
	Requisición No.	Valor		
	#001	\$ 81,47		
	#003	\$ 81,47		
	#003			\$ 136,67
	Sueldo Quincenal		\$ 270,54	
	CIF aplicados			\$ 57,82
	Depreciaciones			\$ 4,86
Total		\$ 162,94	\$ 270,54	\$ 199,35
RESUMEN				
Materia Prima Directa			\$ 162,94	
Mano de Obra Directa			\$ 270,54	
Costos indirectos de fabricación			\$ 199,35	
Total			\$ 632,83	Valor O/P 001
Elaborado: _____				
Aprobado: _____				
Departamento de Producción				

Nota. Elaboración propia



UPSE

Figura 8

Hoja de Costos N°002

BOCADITOS BRUNO HOJA DE COSTOS				
ORDEN DE PRODUCCION No 002				
Cliente:	<u>MARIA MERO</u>	Fecha de Inicio:	1-ene	
Artículo:	<u>pastel de Chocolate</u>	Fecha de termino:	15-ene	
Cantidad:	<u>20</u>	Fecha de entrega:	15-ene	
Costo Total:	\$ <u>520,54</u>	Costo Unitario:	\$	26,03
Fecha	Materia Prima Directa		Mano de Obra Directa	Costos Indirectos de Fabricación Aplicados
	Requisición No.	Valor		
	#002	\$ 240,08		
	Sueldo Quincenal		\$ 228,23	
	CIF aplicados			\$ 48,18
	Depreciaciones			\$ 4,05
Total		\$ 240,08	\$ 228,23	\$ 52,23
RESUMEN				
	Materia Prima Directa		\$ 240,08	
	Mano de Obra Directa		\$ 228,23	
	Costos indirectos de fabricación		\$ 52,23	
	Total		\$ 520,54	Valor O/P 002
	Elaborado:	_____		
	Aprobado:	_____		
	Departamento de Producción			

Nota. Elaboración propia

Figura 9

Distribución de horas

Distribución de Horas por Producto			
Producto	%	Cantidad	Horas
Pastel de vainilla	54,55%	25	96
Pastel de chocolate	45,45%	20	80
	100,00%		176

DISTRIBUCIÓN DE HORAS						
Cargo / Días	LUN	MAR	MIE	JUE	VIER	
					1-ene	
Pastelero						8
ayudante de pastelería						8
Cargo / Días	LUN	MAR	MIE	JUE	VIER	
	4-ene	5-ene	6-ene	7-ene	8-ene	
Pastelero	8	8	8	8	8	8
ayudante de pastelería	8	8	8	8	8	8
Cargo / Días	LUN	MAR	MIE	JUE	VIER	
	11-ene	12-ene	13-ene	14-ene	15-ene	
Pastelero	8	8	8	8	8	8
ayudante de pastelería	8	8	8	8	8	8

Nota. Elaboración propia

Figura 10

Fijación de precios

Método de fijación del precio basado en los Costos

$$\text{Precio de Venta} = \text{Costo Total Unitario} + \% \text{ Utilidad}$$

PRODUCTO	COSTOS TOTALES	UNIDADES PRODUCIDAS	COSTO UNITARIO	% MARGEN DE UTILIDAD	VALOR MARGEN	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
pastel de vainilla	\$ 632,83	25	\$ 25,31	50%	\$ 12,66	\$ 37,97	\$ 949,25
pastel de Chocolate	\$ 520,54	20	\$ 26,03	50%	\$ 13,01	\$ 39,04	\$ 780,81
							\$ 1.730,05

Nota. Elaboración propia



UPSE
Figura 11

Rol Producción N°001

Nombres	Cargo	Sueldo mensual	Fecha de ingreso	Total días laborados en quincena	1era quincena				
					Parcial	1001		1002	
						días	Valor	días	Valor
Andres Vera	Pastelero	400,00	17/09/18	11	200,00	6	109,09	5	90,91
Jose Ricardo	ayudante de pasteleria	300,00	03/03/19	11	150,00	6	81,82	5	68,18
Total		700,00			350,00		190,91		159,09

Nota. Elaboración propia

Figura 12

Rol Producción N°002

Total Parcial Horas					Fondo de Reserva				13er Sueldo				14to sueldo						
Parcial	1001		1002		Parcial	1001		1002		Parcial	1001		1002		Parcial	1001		1002	
	horas	Valor	horas	Valor		Valor	Valor	Valor	Valor		Valor	Valor	Valor	Valor		Valor	Valor	Valor	Valor
200,00	48	109,09	40	90,91	16,66		9,09		7,57	16,67		9,09		7,58	16,67		8,33		8,33
150,00	48	81,82	40	68,18	12,50		6,82		5,68	12,50		6,82		5,68	16,67		8,33		8,33
350,00	96	190,91	80	159,09	29,16		15,90		13,25	29,17		15,91		13,26	33,33		16,67		16,67

Nota. Elaboración propia

Figura 13

Rol Producción N°003

Vacaciones				Aporte Patronal				TOTAL MANO DE OBRA DIRECTA						
Parcial	1001		1002		Parcial	1001		1002		Parcial	1001		1002	
	Valor	Valor	Valor	Valor		Valor	Valor	Valor	Valor					
8,33		4,55		3,79	24,30		13,25		11,05	282,63		153,40		129,22
6,25		3,41		2,84	18,23		9,94		8,28	216,14		117,14		99,00
14,58		7,95		6,63	42,53		23,20		19,33	498,76		270,54		228,23

Nota. Elaboración propia

Figura 14

Estado de costo de producción y ventas

BOCADITOS BRUNO
ESTADO DE COSTO DE PRODUCCION y VENTAS
15 de ENERO

	INVENTARIO INICIAL MPD	\$ 446,06	
(+)	COMPRAS NETAS DE MPD	\$ 157,00	
	TOTAL DE MPD DISPONIBLES PARA LA PRODUCCION	\$ 603,06	
(-)	INVENTARIO FINAL DE MATERIA PRIMA DIRECTA	\$ 200,04	
	MPD UTILIZADOS EN LA PRODUCCION		\$ 403,02
(+)	MANO DE OBRA DIRECTA		\$ 498,76
(+)	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION (MI, MOI, O CI)		\$ 251,58
	INVENTARIO INICIAL MPI	\$ 180,00	
(+)	COMPRAS NETAS DE MPI	\$ 49,00	
	TOTAL DE MPI DISPONIBLES PARA LA PRODUCCION	\$ 229,00	
(-)	INVENTARIO FINAL DE MATERIA PRIMA INDIRECTA	\$ 92,33	
	MPI UTILIZADOS EN LA PRODUCCION		\$ 136,67
	MANO DE OBRA INDIRECTA		\$ -
	OTROS COSTOS INDIRECTOS DE FABRICA		\$ 114,92
	DEPRECIACIONES DE FABRICA	\$ 8,92	
	Servicios basicos de la fábrica	\$ 106,00	
	TOTAL COSTOS DE PRODUCCION DEL PERIODO		\$ 1.153,37
(+)	INVENTARIO INICIAL DE PRODUCTOS EN PROCESO		\$ -
	TOTAL COSTOS DE PRODUCTOS EN PROCESO		\$ 1.153,37
(-)	INVENTARIOS FINAL DE PRODUCTOS EN PROCESO		\$ -
	COSTO DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS EN EL PERIODO		\$ 1.153,37
(+)	INVENTARIOS INICIAL DE PRODUCTOS TERMINADOS		\$ -
	COSTO DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS DISPONIBLES PARA LA VENTA		\$ 1.153,37
(-)	INVENTARIOS FINAL DE PRODUCTOS TERMINADOS		\$ -
	COSTO DE PRODUCTOS VENDIDOS		\$ 1.153,37

Nota. Elaboración propia

En cuanto a lo abordado con anterioridad, se concluye que los sistemas de costos son esenciales para poder distribuir los costos de manera correcta y establecer de forma oportuna su precio de venta, debido a que permite identificar adecuadamente los costos que intervienen en el proceso de producción, desde una materia prima hasta un producto terminado mediante un proceso contable. (Ordenes de requisición, producción, Kardex, hojas de costos, roles de pago, entre otros.)

Se recomienda a los emprendimientos que se dedican a la elaboración de pasteles y otros productos de pastelería a implementar un sistema de costos por órdenes de producción, ya que esta herramienta permitirá tomar las mejores decisiones, optimizar recursos, fijar precios y obtener mayores ingresos.

Lista de Referencias

- Alejandro Lindao, M. F., Ramos Holguin, J. N., Samaniego Cobo, T., Ferruzola Gómez, E., y Suárez Mena, K. (2019). *Contabilidad de Costos*. Colloquium.
- Chililinga Jaramillo, M. P., y Vallejos Orbe, H. M. (2017). *COSTOS Modalidad Órdenes de Producción*. UTN.
- Guarnizo Cuéllar, F., y Cardenas M, S. (2020). *Costos por procesos de fabricación y producción de productos* https://books.google.com.ec/books?id=x6DwAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=costos+de+produccion&hl=es&sa=X&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false
- López Alcántara, M. B., y Gómez Agundiz, X. (2018). *Gestión de Costos y Precios*. https://books.google.com.ec/books?id=cUJqDwAAQBAJ&pg=PA1&hl=es&source=gb_s_toc_r&cad=4#v=onepage&q&f=false
- Polo García, B. E. (2017). *Contabilidad de costos en los procesos de alta calidad de una manera teorica que conlleve a la practica*. Grupo Editorial Nuev Contabilidad. <https://elibro.net/es/lc/upse/titulos/70840>
- Registro Único de Contribuyentes (RUC) - intersri - Servicio de Rentas Internas. (09 de septiembre de 2021). *Sri.gob.ec*. <https://www.sri.gob.ec/RUC>
- Rojas Cataño, M. D. (2020). *Contabilidad transformadora de costos*. Instituto España, contadores.
- Smeke Zwaiman, J., Morales Bañuelos, P. B., y Huerta García, L. (2018). *Costos gerenciales*. Instituto Mexicano de Contadores Públicos. <https://elibro.net/es/ereader/upse/116945>



UPSE

Apéndice 1

Libro Diario N°001

BOCADITOS BRUNO LIBRO DIARIO				
Fecha	Cuentas	Parcial	Debe	Haber
	1			
1-ene	Bancos		\$ 1.500,00	
	Inventario de MPD		\$ 446,06	
	Harina	\$ 52,50		
	Huevos	\$ 20,00		
	Mantequilla	\$ 60,00		
	Azucar	\$ 17,50		
	Leche	\$ 24,00		
	Royal	\$ 27,56		
	Esencia de vainilla	\$ 102,00		
	Sal	\$ 0,50		
	Aceite	\$ 17,00		
	Cacao Amargo	\$ 125,00		
	<u>Inventario de MPI</u>		\$ 180,00	
	Chantilly	\$ 100,00		
	GOMITAS	\$ 30,00		
	Esprinkles	\$ 25,00		
	Base para tortas	\$ 25,00		
	<u>Maquinarias</u>		\$ 640,00	
	Batidora	\$ 300,00		
	Horno	\$ 200,00		
	Utensilios y otros enseres edificio	\$ 140,00		
			\$ 3.000,00	
	Cuentas por pagar - proveedores			\$ 400,00
	Dep. Acum. De Maquinarias			\$ 64,00
	Dep. Acum. De Edificio			\$ 150,00
	CAPITAL SOCIAL			\$ 5.152,06
	P/R Asiento de apertura			
	2			
1-ene	<u>Inventario prod. Proceso</u>		\$ 81,47	
	Q/P # 001	\$ 81,47		
	MPD O/P # 001	\$ 81,47		
	<u>Inventario de MPD</u>			\$ 81,47
	Harina	\$ 8,75		
	Huevos	\$ 15,00		
	Mantequilla	\$ 28,13		
	Azucar	\$ 13,75		
	Leche	\$ 10,00		
	Royal	\$ 4,13		
	Esencia de vainilla	\$ 1,70		
	Sal	\$ 0,01		
	P/R O/R #001			

Nota. Elaboración propia



UPSE

Apéndice 2

Libro Diario N°002

3			
4-ene	<u>Inventario de MPD</u>		\$ 51,50
	Huevos	\$ 15,00	
	Azucar	\$ 12,50	
	Leche	\$ 24,00	
	<u>Bancos</u>		\$ 51,50
	P/R compra s/fact# 2002		
4			
6-ene	<u>Inventario de MPD</u>		\$ 105,50
	Huevos	\$ 30,00	
	Azucar	\$ 33,00	
	aceite	\$ 42,50	
	<u>Bancos</u>		\$ 52,75
	Cuentas por pagar - proveedores		\$ 52,75
	P/R compra s/fact# 2021		
5			
7-ene	<u>Inventario de MPI</u>		\$ 49,00
	Chantilly	\$ 49,00	
	<u>Bancos</u>		\$ 49,00
	P/R compra s/fact# 103		
6			
7-ene	Inventario prod. Proceso		\$ 240,08
	<u>O/P # 002</u>	\$ 240,08	
	MPD O/P # 002	\$ 240,08	
	<u>Inventario de MPD</u>		\$ 240,08
	Harina	\$ 17,50	
	Huevos	\$ 30,00	
	cacao amargo	\$ 100,00	
	azucar	\$ 25,00	
	aceite	\$ 51,00	
	Royal	\$ 16,54	
	sal	\$ 0,04	
	P/R O/R #002		
7			
9-ene	<u>Inventario prod. Proceso</u>		\$ 218,14
	<u>O/P # 001</u>	\$ 218,14	
	MPD O/P # 001	\$ 81,47	
	MPI O/P # 001	\$ 136,67	
	<u>Inventario de MPD</u>		\$ 81,47
	Harina	\$ 8,75	
	Huevos	\$ 15,00	
	Mantequilla	\$ 28,13	
	Azucar	\$ 13,75	
	Leche	\$ 10,00	
	Royal	\$ 4,13	
	Esencia de vainilla	\$ 1,70	
	Sal	\$ 0,01	
	<u>Inventario de MPI</u>		\$ 136,67
	Base para tortas	\$ 12,50	
	Chantilly	\$ 124,17	
	P/R O/R #003		

Nota. Elaboración propia



UPSE

Apéndice 3

Libro Diario N°003

	8			
10-ene	Cuentas por pagar - proveedores	\$	160,00	
	Bancos			\$ 160,00
	P/R pago del 40% cuentas por pagar- varios			
	9			
15-ene	Inventario prod. Proceso		498,76	
	O/P # 001		270,54	
	MOD O/P # 001		<u>270,54</u>	
	Salarios		190,91	
	Horas suplementarias		0,00	
	Horas extraordinarias		0,00	
	Fondo de Reserva		15,90	
	13er Sueldo		15,91	
	14to Sueldo		16,67	
	Vacaciones		7,95	
	Aporte Patronal		23,20	
	O/P # 002		<u>228,23</u>	
	MOD O/P # 002		<u>228,23</u>	
	Salarios		159,09	
	Horas suplementarias		0,00	
	Horas extraordinarias		0,00	
	Fondo de Reserva		13,25	
	13er Sueldo		13,26	
	14to Sueldo		16,67	
	Vacaciones		6,63	
	Aporte Patronal		19,33	
	Aporte Personal por pagar			33,08
	Aportes al less por pagar			42,53
	Provision de beneficios a empleados			31,24
	Fondo de Reserva por Pagar		16,66	
	Décimo Tercer Sueldo por Pagar			
	Décimo Cuarto Sueldo por Pagar			
	Vacaciones por pagar		14,58	
	Bancos			391,92
	P/R			
	10			
15-ene	Sueldos administrativos	\$	225,00	
	Horas suplementarias administrativas			
	Horas extraordinarias administrativas			
	Fondo de Reserva Administrativos	\$	18,74	
	13er sueldo administrativos	\$	18,75	
	14to sueldo administrativos	\$	16,67	
	Vacaciones administrativos	\$	9,38	
	Aporte Patronal administrativo	\$	27,34	
	Aporte Personal por pagar			\$ 27,34
	Aportes al less por pagar			\$ 21,26
	Provision de beneficios a empleados			\$ 28,12
	Fondo de Reserva por Pagar	\$	18,74	
	Décimo Tercer Sueldo por Pagar	\$	-	
	Décimo Cuarto Sueldo por Pagar	\$	-	
	Vacaciones por pagar	\$	9,38	
	Bancos			\$ 239,15
	P/R			

Nota. Elaboración propia



UPSE

Apéndice 4

Libro Diario N°004

11			
15-ene	<u>Inventario prod. Proceso</u>		\$ 106,00
	O/P # 001	\$ 57,82	
	C.I.F	\$ 57,82	
	<u>O/P # 002</u>	\$ 48,18	
	C.I.F	\$ 48,18	
	CIF APLICADO		\$ 106,00
	ENERGIA ELECTRICA	\$ 40,00	
	AGUA	\$ 60,00	
	GAS DOMESTICO	\$ 6,00	
	P/R		
12			
15-ene	<u>Inventario prod. Proceso</u>		\$ 8,92
	<u>O/P # 001</u>	\$ 4,86	
	C.I.F	\$ 4,86	
	<u>O/P # 002</u>	\$ 4,05	
	C.I.F	\$ 4,05	
	Dep. Acum. De EDIFICIO		\$ 6,25
	Dep. Acum. De Maquinarias		\$ 2,67
	P/R		
13			
15-ene	<u>Inventario prod. Terminado</u>		\$ 1.153,37
	pastel de vainilla	\$ 632,83	
	pastel de chocolate	\$ 520,54	
	<u>Inventario prod. Proceso</u>		\$ 1.153,37
	<u>O/P # 001</u>	\$ 632,83	
	MPD O/P # 001	\$ 162,94	
	MOD O/P # 001	\$ 270,54	
	Salarios	\$ 190,91	
	Horas suplementarias	\$ -	
	Horas extraordinarias	\$ -	
	Fondo de Reserva	\$ 15,90	
	13er Sueldo	\$ 15,91	
	14to Sueldo	\$ 16,67	
	Vacaciones	\$ 7,95	
	Aporte Patronal	\$ 23,20	
	CIF O/P # 001	\$ 199,35	
	<u>O/P # 002</u>	\$ 520,54	
	MPD O/P # 002	\$ 240,08	
	MOD O/P # 002	\$ 228,23	
	Salarios	\$ 159,09	
	Horas suplementarias	\$ -	
	Horas extraordinarias	\$ -	
	Fondo de Reserva	\$ 13,25	
	13er Sueldo	\$ 13,26	
	14to Sueldo	\$ 16,67	
	Vacaciones	\$ 6,63	
	Aporte Patronal	\$ 19,33	
	CIF O/P # 002	\$ 52,23	
	P/R Se cierran las ordenes de produccion		

Nota. Elaboración propia



UPSE

Apéndice 5

Libro Diario N°005

		14			
15-ene	Bancos			\$ 1.937,66	
	Venta				\$ 1.730,05
	Iva cobrado				\$ 207,61
	P/R				
		15			
15-ene	Costos Productos vendidos			\$ 1.153,37	
	<u>Inventario prod. Terminado</u>				\$ 1.153,37
	pastel de vainilla	\$ 632,83			
	pastel de chocolate	\$ 520,54			
	P/R				
		SUMAN		\$ 11.845,70	\$ 11.845,70

Nota. Elaboración propia

Apéndice 6

Rol Administrativo N°001

Nombres	Cargo	Sueldo Quincenal	Fecha de ingreso	Horas suplementarias	Horas Extraordinarias
HELLEN PIGUA VE	ADMINISTRADOR	\$ 225,00	15/07/19	\$ -	\$ -
TOTAL		\$ 225,00		\$ -	\$ -

Nota. Elaboración propia

Apéndice 7

Rol Administrativo N°002

INGRESOS						
TOTAL PARCIAL	Fondo de reserva	13er sueldo	14to sueldo	vacaciones	Aporte patronal	TOTAL INGRESOS
\$ 225,00	\$ 18,74	\$ 18,75	\$ 16,67	\$ 9,38	\$ 27,34	\$ 315,87
\$ 225,00	\$ 18,74	\$ 18,75	\$ 16,67	\$ 9,38	\$ 27,34	\$ 315,87

Nota. Elaboración propia

Apéndice 8

Rol Administrativo N°003

DEDUCCIONES							
Aporte personal	fondo de reserva	13er sueldo	14to sueldo	vacaciones	Aporte patronal	TOTAL EGRESOS	NETO A PAGAR
\$ 21,26	\$ 18,74	\$ -	\$ -	\$ 9,38	\$ 27,34	\$ 76,72	\$ 239,15
\$ 21,26	\$ 18,74			\$ 9,38	\$ 27,34	\$ 76,72	\$ 239,15

Nota. Elaboración propia