

**REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
UNIVERSIDAD PRIVADA Dr. RAFAEL BELLOSO CHACÍN
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
ESCUELA DE CONTADURIA PÚBLICA**



UNIVERSIDAD
Privada
DR. RAFAEL BELLOSO CHACÍN

**EVALUACIÓN DEL COSTO DE PRODUCCIÓN DE PAN EN LA
PANADERIA LA PICOLA, C.A**

**TRABAJO ESPECIAL DE GRADO PARA OPTAR AL TÍTULO DE
LICENCIADAS EN CONTADURÍA PÚBLICA**

ELABORADO POR:

**T.S.U. DÁVILA, ANA
PUCHE, SILVIA
RODRIGUEZ, LAURA**

ASESORADO POR:

**Dra. URDANETA, SAHILYS
M.Sc. VIELMA, NECALDY**

MARACAIBO, AGOSTO 2014

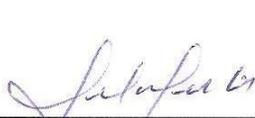
**EVALUACIÓN DEL COSTO DE PRODUCCIÓN DE PAN EN LA
PANADERIA LA PICOLA, C.A**

**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
ESCUELA DE CONTADURÍA PÚBLICA**

VEREDICTO

Nosotros, los profesores, **ZULAY PINTO, SAHILYS URDANETA y NELCADY VIELMA**, designados como jurado examinador del Proyecto de Investigación titulado: **“EVALUACIÓN DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE PAN EN LA PANADERÍA LA PICOLA”** que presenta la TSU: **DAVILA AVILA ANA GRISELDA**, titular de la Cédula de Identidad número C.I.: **V-09.716.809**, nos hemos reunido para revisar dicho trabajo y después del interrogatorio correspondiente, lo hemos **APROBADO** con la calificación de *Diecinueve* (17) puntos, de acuerdo con las normas vigentes establecidas por el Consejo Académico de la **UNIVERSIDAD PRIVADA DR. RAFAEL BELLOSO CHACÍN**, para la evaluación de los Trabajos Especiales de Grado, para obtener el Título de: Licenciada en **CONTADURÍA PÚBLICA**.

En fe de lo cual firmamos, en Maracaibo, 26 de agosto de 2014.



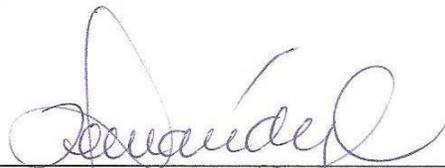
Lcda. **ZULAY PINTO MSc.**
C.I.: V-07.708.055
JURADO



Dra. **SAHILYS URDANETA**
C.I.: V-07.773.067
TUTOR ACADÉMICO



Lcdo. **NELCADY VIELMA MSc.**
C.I.: V-05.811.824
TUTOR METODOLÓGICO



Dra. JANETH HERNÁNDEZ
Decana de la Facultad de Ciencias Administrativas



UNIVERSIDAD
Privada
DR. RAFAEL BELLOSO CHACÍN

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
ESCUELA DE CONTADURÍA PÚBLICA

VEREDICTO

Nosotros, los profesores, **ZULAY PINTO**, **SAHILYS URDANETA** y **NELCADY VIELMA**, designados como jurado examinador del Proyecto de Investigación titulado: “**EVALUACIÓN DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE PAN EN LA PANADERÍA LA PICOLA**” que presenta la Bachiller: **PUCHE PEREA SILVIA CRISTINA**, titular de la Cédula de Identidad número **C.I.: V-19.408.082**, nos hemos reunido para revisar dicho trabajo y después del interrogatorio correspondiente, lo hemos **APROBADO** con la calificación de Diecisiete (17) puntos, de acuerdo con las normas vigentes establecidas por el Consejo Académico de la **UNIVERSIDAD PRIVADA Dr. RAFAEL BELLOSO CHACÍN**, para la evaluación de los Trabajos Especiales de Grado, para obtener el Título de: Licenciada en **CONTADURÍA PÚBLICA**.

En fe de lo cual firmamos, en Maracaibo, 26 de agosto de 2014.

Lcda. ZULAY PINTO MSc.
C.I.. V-07.708.055
JURADO

Dra. SAHILYS URDANETA
C.I.. V-07 773.067
TUTOR ACADEMICO

Lcdo. NELCADY VIELMA MSc.
C.I.. V-05.811.824
TUTOR METODOLOGICO

UNIVERSIDAD
Rafael Beloso Chacín
Facultad de Cs. Administrativas
Decanato

Dra. JANETH HERNANDEZ
Decana de la Facultad de Ciencias Administrativas

C-10.03.13

**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
ESCUELA DE CONTADURÍA PÚBLICA**

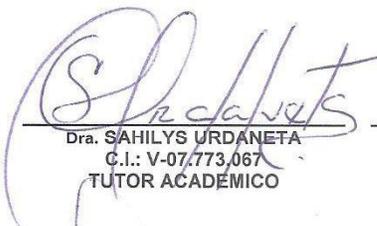
VEREDICTO

Nosotros, los profesores, **ZULAY PINTO**, **SAHILYS URDANETA** y **NELCADY VIELMA**, designados como jurado examinador del Proyecto de Investigación titulado: “**EVALUACIÓN DE LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN DE PAN EN LA PANADERÍA LA PICOLA**” que presenta la Bachiller: **RODRIGUEZ SIMANCA LAURA ELENA**, titular de la Cédula de Identidad número C.I.: **V-21.352.412**, nos hemos reunido para revisar dicho trabajo y después del interrogatorio correspondiente, lo hemos **APROBADO** con la calificación de Diecinueve (19) puntos, de acuerdo con las normas vigentes establecidas por el Consejo Académico de la **UNIVERSIDAD PRIVADA Dr. RAFAEL BELLOSO CHACÍN**, para la evaluación de los Trabajos Especiales de Grado, para obtener el Título de: Licenciada en **CONTADURÍA PÚBLICA**.

En fe de lo cual firmamos, en Maracaibo, 26 de agosto de 2014.



Lcda. **ZULAY PINTO** MSc.
C.I.: V-07.708.055
JURADO



Dra. **SAHILYS URDANETA**
C.I.: V-07.773.067
TUTOR ACADÉMICO



Lcdo. **NELCADY VIELMA** MSc.
C.I.: V-05.811.824
TUTOR METODOLÓGICO



Dra. **JANETH HERNANDEZ**
Decana de la Facultad de Ciencias Administrativas

DEDICATORIA

A DIOS por haberme establecido en la tierra como una mujer luchadora vencedora quien ha sido la luz necesaria para seguir adelante

A mi madre querida SUSANA AVILA quien siempre luchó por sacarme adelante, con su gran esfuerzo y corazón, para que yo lograra mis metas.

A mi esposo CARLOS RINCON, a quien amo tanto, porque siempre me apoya y está a mi lado a pesar de tantas dificultades y sobre todo por no dejarme sola en los momentos más difíciles.

A mis hijos Jesús y Carlos Luis, que son el mejor regalo que Dios me ha dado, son el motor que me impulsa a seguir adelante, para poder apoyarlos en toda su vida.

Y por último a mi vecina Jinnis que me apoyo para seguir mis estudios universitarios.

Ana Dávila.

En primer lugar a Dios, porque gracias a él todo es posible.

A mis padres por darme la vida, especialmente a mi Madre que siempre estuvo lista para brindarme toda su ayuda, ahora me toca regresar un poquito de todo lo inmenso que me han otorgado.

Por último y no menos importante mi esposo, por tu paciencia y comprensión, porque preferiste sacrificar tu tiempo para que yo pudiera cumplir con el mío, que por tu bondad y sacrificio me inspiraste a ser mejor para ti, gracias por estar siempre a mi lado.

Silvia Puche.

El presente trabajo de investigación se lo dedico con mucho amor y cariño a mis padres quienes me han ayudado incondicionalmente para el logro de una de mis grandes metas. Quienes me han motivado y han estado a mi lado apoyándome positivamente a lo largo de mi formación académica dándome mucha fortaleza para trabajar día con día.

Le agradezco mucho a Dios por darme tantas bendiciones en la vida, ya que él es quien guía nuestros pasos.

Laura Rodríguez

AGRADECIMIENTO

Primero que nada le agradecemos a Dios, por permitirnos llegar hasta el final de nuestra meta, la carrera que elegimos y que nos ayudará a nuestro desenvolvimiento en nuestra vida laboral, de igual forma a nuestros padres que se esforzaron para darnos la educación primordial y académica que se necesita para comenzar nuestro camino en la vida y poder formar una familia digna y feliz en nuestra sociedad.

Agradecimiento a nuestras parejas, que nos apoyaron en los momentos en el que más necesitamos ayuda, para continuar en el camino al desarrollo de la formación académica universitaria

Le agradecemos a nuestros tutores, la Dra. Sahilys Urdaneta y el Msc. Nelcady Vielma, que nos apoyaron incondicionalmente en nuestra formación académica para poder terminar el trabajo de grado que hoy presentamos y a quienes siempre hemos tenido a nuestro lado, tendiéndonos la mano, dándonos una recomendación, diciendo una palabra de aliento.

Igual agradecemos a la Universidad Privada Dr. Rafael Belloso Chacín, por permitir nuestro ingreso y culminación de estudios, con tan buenos y excelentes profesores que allí permanecen para formarnos académicamente y salir con una preparación profesional adecuada para enfrentar el mercado en el cual vamos a laborar.

Ana, Silvia, Laura

Dávila, Ana, Puche, Silvia, Rodriguez, Laura. **Evaluación del costo de producción de pan en la Panadería La Picola, C.A.** Universidad Privada Dr. Rafael Belloso Chacín. Facultad de Ciencias Administrativas. Escuela de Contaduría Pública. Maracaibo 2014.

RESUMEN

El propósito de esta investigación fué evaluar el costo de producción de pan en la Panadería La Picola, C.A.; bajo los postulados Polimeni, Fabozzi y Adelberg (2005), García (2004), Horngren, Reyes (2005), Gómez (2005), Sinisterra y Polanco (2007), entre otros. El tipo de estudio es evaluativo, descriptivo y de campo, el diseño es de tipo no experimental, transeccional o transversal descriptiva, la población estuvo conformada por tres (3) personas de la referida empresa; utilizando la técnica de observación mediante encuesta, se elaboró un cuestionario, conformado con setenta y ocho (78) ítems tipo dicotómicos o de selección. El mismo fue validado por juicio de tres (3) expertos de la Facultad de Ciencias Administrativas Escuela de Contaduría Pública. Los datos obtenidos fueron analizados a través de la técnica de estadística descriptiva utilizando tablas de frecuencia absoluta. Los resultados arrojaron debilidades en los costos analizados. Entre las conclusiones, se identificaron los materiales directos, representando el principal costo del producto, además, que en la empresa se cuantifica. Se determinó que el método de evaluación utilizado para evaluar los materiales directos es el P.E.P.S, el cual afecta la determinación de costo de producción; igualmente, se establece que en la empresa existe variación en la cantidad del material directo utilizado para la producción de pan. Se determina variación en la cantidad y precio del material directo utilizado para la producción del pan, incluyen los materiales indirectos como parte de los costos de elaboración, se detectaron partidas de costos que componen la mano de obra directa, constituyendo el costo más importante en la elaboración del pan. Es determinante para la panadería la contabilización de la mano de obra directa como elemento base en el control de los costos de producción, llevan un control de horas trabajadas de los empleados, además, cumplimiento de las contribuciones parafiscales SSO, RPE; FAOV y del INCES. Se sugiere a la gerencia la creación de un departamento de recepción para el material directo e indirecto adquirido, la realización de formatos de requisición de compra, Se recomienda profundizar los conocimientos en el personal contable, para el manejo adecuado de la mano de obra aplicada en el proceso de producción. Realizar una estructura de costos, según lo establece la Ley Orgánica de precios justos.

Palabras Clave: Evaluación, costos, producción, directos, indirectos

Dávila, Ana, Puche, Silvia Rodríguez, Laura. Evaluation of the cost of producing bread in the bakery The Picola, CA Private University Dr. Rafael Belloso Chacin. Faculty of Management. School of Accounting. Maracaibo 2014.

ABSTRACT

The purpose of the research was to evaluate the cost of production Bakery bread in the Picola, CA; under Polimeni, Fabozzi and Adelberg (2005), Garcia (2004), Horngren, Reyes (2010), Gomez (2005), Sinisterra and Polanco (2007), among other postulates. The type of study is evaluative, descriptive and field, the design is non-experimental, descriptive transactional or cross, the population consisted of three (3) persons of that company; using the technique of observation by survey, a questionnaire, consisting of seventy-eight (78) items or dichotomous type selection was developed.. The same view was validated by three (3) experts from the Faculty of Administrative Sciences School of Accounting. The data obtained were analyzed using descriptive statistics technique using tables of absolute frequency. The results showed weaknesses in the cost analysis. Among the findings, direct materials were identified, representing the main product cost, furthermore, that the company was quantified. It was determined that the evaluation method used to assess direct materials is the PEPS, which affects the determination of cost of production; also provides that the company exists variation in the amount of direct material used for the production of bread. Variation in the quantity and price of direct material used for the production of bread is determined, including indirect materials as part of development costs, cost items that make up the direct labor, constituting the largest cost in were detected making bread. Is crucial to the bakery posting the direct labor as a base element in controlling production costs, will keep records of hours worked by employees also compliance with parafiscal contributions SSO, RPE; FAOV and INCES. It is suggested to management creating a receiving department for direct and indirect materials acquired, conducting formats purchase requisition, is recommended to increase knowledge in the accounting staff to the proper management of labor applied the production process. Perform a cost structure, as established by the Organic Law on fair prices.

Keywords: Evaluation, costs, production, direct, indirect

ÍNDICE GENERAL

	pags
VEREDICTOS	iii
DEDICATORIA	vi
AGRADECIMIENTO	vii
RESUMEN	viii
ABSTRACT	ix
INDICE GENERAL	x
INDICE DE CUADROS	xiv
INDICE DE TABLAS	xv
INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO I. EL PROBLEMA	
1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	4
1.1. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA.....	8
2. OBJETIVOS DEL TRABAJO	
2.1. OBJETIVO GENERAL.....	9
2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	9
3. JUSTIFICACIÓN.....	9
4. DELIMITACIÓN.....	9
CAPÍTULO II. FUNDAMENTACION TEÓRICA	
1. ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN.....	13
2. BASES TEÓRICAS.....	19
2.1 DEFINICIÓN. COSTOS DE PRODUCCIÓN.	19
2.1.1 MATERIALES.....	21
2.1.1.1 MATERIAL DIRECTO.....	22
(A) COMPRA DE MATERIALES.....	24
(B) REQUISICIÓN DE COMPRA.....	26
(C) ORDEN DE COMPRA.....	27

(D) INFORME DE RECEPCIÓN.....	29
(E) SALIDA DE MATERIALES.....	31
(F) MÉTODO DE VALUACIÓN.....	32
(G) MÉTODO DE REGISTRO.....	34
2.1.1.2 MATERIAL INDIRECTO.....	35
2.1.2. MANO DE OBRA.....	36
2.1.2.1 MANO DE OBRA DIRECTA.....	37
(A) COSTOS INCLUIDOS EN LA MANO DE OBRA.....	39
(B) CONTABILIZACIÓN DE LA MANO DE OBRA.....	40
(C) CONTROL DE TIEMPO.....	41
(D) CALCULO DE LA NÓMINA TOTAL.....	43
(E) ASIGNACIÓN DE LOS COSTOS DE LA NÓMINA.....	44
(F) REGISTRO DE LOS COSTOS DE LA MANO DE OBRA EN EL LIBRO DIARIO.....	45
2.1.2.2 MANO DE OBRA INDIRECTA.....	46
2.1.3 COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN.....	47
2.1.3.1 COSTOS INDIRECTOS POR CATEGORIA DE COMPORTAMIENTO.....	48
(A) COSTOS INDIRECTO DE FABRICACIÓN VARIABLES.....	49
(B) COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN FIJOS.....	50
(C) COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN MIXTOS.....	51
2.1.3.2 NIVEL DE PRODUCCIÓN ESTIMADO.....	52
(A) CAPACIDAD PRODUCTIVA TEÓRICA.....	54
(B) CAPACIDAD PRODUCTIVA PRÁCTICA....	56

(C) CAPACIDAD PRODUCTIVA NORMAL.....	57
(D) CAPACIDAD PRODUCTIVA ESPERADA....	59
2.1.3.3 CONTABILIZACIÓN DE LOS COSTOS	
INDIRECTOS DE FABRICACIÓN REALES.....	60
(A) FACTURAS.....	61
(B) COMPROBANTES.....	62
(C) ACUMULACIONES.....	63
(D) ASIENTOS DE AJUSTE A FINAL DE AÑO	63
3 SISTEMA DE VARIABLE.....	64
3.1 DEFINICIÓN NOMINAL.....	64
3.2 DEFINICIÓN CONCEPTUAL.....	64
3.3 DEFINICIÓN OPERACIONAL.....	64
CAPITULO III. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	
1. TIPO DE INVESTIGACIÓN.....	69
2. DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN.....	71
3. POBLACIÓN.....	72
4. TÉCNICAS DE OBSERVACIÓN.....	74
4.1. INSTRUMENTO.....	74
4.2. VALIDEZ.....	75
5. TÉCNICAS DE ANÁLISIS DE DATOS.....	76
CAPITULO IV. RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN	
1. ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS.....	79
2. DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS.....	116
CONCLUSIONES.....	128
RECOMENDACIONES.....	133
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	134
ANEXOS	
A. INSTRUMENTO DE VALIDACION.....	141
B. VERSION DEFINITIVA DEL INSTRUMENTO.....	180
C. MATRIZ DE RESULTADOS.....	193

ÍNDICE DE CUADROS

CUADROS	Pag
1. Operacionalización de la variable.....	65
2. Distribución de población.....	73

ÍNDICE DE TABLA

TABLAS	Pag
1. Identificación del material directo.....	80
2. Principal costo de elaboración.....	80
3. Método de valuación del inventario de los materiales directos.....	81
4. Método de registro del inventario de los materiales directos.....	81
5. Variación en cantidad de material directo.....	81
6. Variación en el precio de los materiales directos.....	82
7. Materiales indirectos como parte de los costos.....	82
8. Identificación de materiales indirectos.....	83
9. Materiales indirectos en la elaboración del pan.....	83
10. Estimación de la cantidad de material indirecto.....	83
11. Método para valuar el inventario de material indirecto.....	84
12. Registro de inventario.....	84
13. Departamento de Compras.....	85
14. Solicitud de Materia prima.....	85
15. Estándares de Calidad de la materia prima.....	86
16. Compra de materiales.....	86
17. Formato para la requisición de compras.....	87
18. Requisición de compras.....	87
19. Requisito para aprobación de compras.....	88
20. Formato para la orden de compras.....	88
21. Control de compras.....	88
22. La orden de compras.....	89
23. Copias de la orden de compras.....	89
24. Formato de recepción.....	90
25. Detalle del formato de recepción.....	90
26. Copias del informe de recepción.....	91
27. Almacén para los materiales.....	91
28. Características de la requisición de materiales.....	92
29. Control de salida de inventarios.....	92
30. Formato de autorización de salida de materiales del almacén.....	92
31. Control del tiempo de las horas de trabajos.....	93
32. Control del tiempo de trabajo.....	93
33. Registro de horas extras trabajadas.....	94
34. Base para el cálculo de la nómina.....	94
35. Deducciones laborales de ley.....	95

TABLAS	Pag
36. Beneficios establecidos por ley.....	95
37. Costos de nómina.....	96
38. Costos de nómina por otro método.....	96
39. Registros de nómina.....	97
40. Distribución del costo de la nómina.....	97
41. Facturas de compras.....	98
42. Deberes fiscales en las facturas.....	98
43. Las facturas de los proveedores.....	99
44. Comprobantes de facturas.....	99
45. Archivo de comprobantes de facturas.....	99
46. Ajustes por pérdidas en la producción.....	100
47. Ajustes por gastos de amortización.....	100
48. Ajustes para cuentas acumuladas por pagar.....	101
49. Costos de la mano de obra directa.....	101
50. Producto terminado.....	102
51. Mano de Obra Directa.....	102
52. Salarios básicos como costos de mano de obra directa.....	103
53. Control de las horas trabajadas.....	103
54. Asignación de la mano de obra indirecta.....	104
55. Contabilización de la mano de obra indirecta.....	104
56. Control sobre las horas de mano de obra indirecta.....	104
57. Salario de mano de obra indirecta.....	105
58. Cumplimiento formal en el costo de la mano de obra indirecta.....	105
59. Costos indirectos de fabricación variables.....	106
61. Cambios en el volumen de producción.....	106
62. Departamento de control de costos indirectos.....	107
63. Costos indirectos de fabricación fijos.....	107
64. Identificación de los costos indirectos de fabricación fijos.....	108
65. Costos indirectos de fabricación fijos constantes.....	108
66. Costos fijos.....	108
68. Costos indirectos de fabricación variables y fijos.....	109
69. Costos indirectos de fabricación mixtos.....	109
70. Separación de los costos indirectos de fabricación.....	110
71. Utilización de la capacidad de producción de pan.....	110
72. Cumplimiento de la producción de pan.....	111
73. Alcance del nivel de producción.....	111
74. Nivel de eficiencia planeado para la producción de pan.....	112

TABLAS	Pag
75. Capacidad productiva a largo plazo.....	112
76. Estimación de la demanda a largo plazo.....	112
77. Estimación de la capacidad productiva.....	113
78. Capacidad productiva a corto plazo vs. Capacidad productiva a largo plazo.....	113
79.- Costos de producción comparativos (pan francés).....	114
80- Costos de producción comparativos (pan dulce).....	115

INTRODUCCIÓN

Hoy por hoy en el mundo globalizado en el que encontramos, es necesario valerse de todas las herramientas disponibles para competir en cualquier tipo de mercado, por lo que la evaluación de los costos de producción, en toda organización, es un elemento muy importante, debido a que es el importe del grupo de bienes y trabajo en el que se ha incurrido o se va a incurrir, es decir, el destino económico de toda empresa, de igual forma la calidad de la misma, lo que es considerada como un objetivo estratégico inclinado al incremento de la competitividad, la cual puede verse como un desafío que se establece para alcanzar los objetivos.

Es importante considerar lo esencial de la contabilidad de costo en toda organización, cuya información proporcionada es oportuna en todo lo relacionado con la producción, además es el punto de partida para la planificación y control de las actividades, lo cual la hace un herramienta muy efectiva.

Hoy en día la palabra costo viene ocupando un puesto relevante en el vocabulario del venezolano, debido a las normativas implementadas referentes a los márgenes de ganancias establecidos en las cadenas de producción o importación, distribución y consumo, lo que hace sumamente importante todo lo relacionado con los costos, en este caso de producción.

En tal sentido, la presente investigación tiene como objetivo general evaluar el costo de producción de pan en la empresa Panadería La

Picola, C.A., a fin de ofrecer a la gerencia una herramienta que le permita analizar y evaluar el uso de sus recursos financieros en el proceso de producción, ya que los mismos son limitados, y por lo tanto no todas las alternativas se van a poner en práctica, pero ayudaran a que sean utilizados adecuadamente.

La investigación fue desarrollada en cuatro capítulos los cuales se presentan de la manera siguiente:

El capítulo I, designado el problema, engloba el planteamiento y formulación del mismo, así como del objetivo general y específicos, la justificación y la delimitación de la investigación.

El capítulo II, titulado fundamentación teórica, donde se exponen los antecedentes de la misma, las bases teóricas y el sistema de variables.

El capítulo III, titulado metodología de la investigación, en el cual se establecen los lineamientos metodológicos con relación al tipo y diseño de la investigación, población y el instrumento utilizado para la recolección de los datos.

El capítulo IV, denominado resultados de la investigación, se exponen los resultados obtenidos del instrumento aplicado a la población, de manera analítica y cuantitativa, lográndose plasmar los objetivos planteados en el estudio, revelando las correspondientes conclusiones y recomendaciones a que dieron lugar dicho estudio y de esta manera ofrecerlo a la gerencia como herramienta futura de manera positiva en el manejo de sus operaciones financieras.