

257  
24.



**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA  
DE MEXICO**

**FACULTAD DE ESTUDIOS SUPERIORES  
CUAUTITLAN**

**ORGANIZACION CONTABLE Y ADMINISTRATIVA  
EN LA INDUSTRIA PANADERA Y PASTELERA**

**T E S I S**  
QUE PARA OBTENER EL TITULO DE  
LICENCIADO EN CONTADURIA  
P R E S E N T A  
**ZUNIGA RESENDIZ ALFREDO**

**ASESOR: C.P. GUSTAVO AGUIRRE NAVARRO**

**CUAUTITLAN IZCALLI, EDO. DE MEXICO**

**1997**

**TESIS CON  
FALLA DE ORIGEN**



Universidad Nacional  
Autónoma de México

Dirección General de Bibliotecas de la UNAM

**Biblioteca Central**



**UNAM – Dirección General de Bibliotecas**  
**Tesis Digitales**  
**Restricciones de uso**

**DERECHOS RESERVADOS ©**  
**PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL**

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.



UNIVERSIDAD NACIONAL  
AVENIDA DE  
MEXICO.

FACULTAD DE ESTUDIOS SUPERIORES CUAUTITLAN  
UNIDAD DE LA ADMINISTRACION ESCOLAR  
DEPARTAMENTO DE EXAMENES PROFESIONALES

U. N. A. U. L.  
UNIDAD DE ESTUDIOS  
SUPERIORES CUAUTITLAN



DEPARTAMENTO DE  
EXAMENES PROFESIONALES

ASUNTO: VOTOS APROBATORIOS

DR. JAIME KELLER TORRES  
DIRECTOR DE LA FES-CUAUTITLAN  
P R E S E N T E .

AT'N: Ing. Rafael Rodriguez Ceballos  
Jefe del Departamento de Exámenes  
Profesionales de la F.E.S. - C.

Con base en el art. 28 del Reglamento General de Exámenes, nos permitimos comunicar a usted que revisamos la TESIS:

"Organización Contable y Administrativa en la Industria  
Papatera y Pastalera"

que presenta el pasante: Roberto Roséndiz Alfredo  
con número de cuenta: 3715746-A para obtener el TITULO de:  
Licenciado en Contaduría

Considerando que dicha tesis reúne los requisitos necesarios para ser discutida en el EXAMEN PROFESIONAL correspondiente, otorgamos nuestro VOTO APROBATORIO.

A T E N T A M E N T E .

"POR MI RAZA HABLARA EL ESPIRITU"

Cuatitlan Izcalli, Edo. de Mex., a 8 de Mayo de 1997

PRESIDENTE C.P. Gustavo Amílcar Navarro

VOCAL I.C. Francisco Ramírez Ornelas

SECRETARIO I.C. Rhián Gallari de la Fuente

PRIMER SUPLENTE C.P. Rafael Cano Razo

SEGUNDO SUPLENTE C.P. Jorge Millán Luna

**A mis Padres**

**Minerva y Javier**

**Gracias por todo el cariño, apoyo y comprensión que he recibido de ustedes y por enseñarme a seguir siempre adelante. El triunfo obtenido no es solo mío , sino también de ustedes.**

**A mis Hermanos**

**Hugo Javier, Noé Daniel, María Eugenia**

**Gracias por todo su apoyo y porque siempre sigamos unidos.**

**A mis Sobrinos**

**A todas aquellas personas que de una u otra manera colaboraron para la realización de este trabajo.**

# **ORGANIZACION CONTABLE Y ADMINISTRATIVA EN LA INDUSTRIA PANADERA Y PASTELERA**

## **INDICE**

### **Introducción**

#### **Capítulo 1 Aspecto Histórico y Generalidades**

<b>1.1 Historia de la Industria Panadera y Pastelera</b>	<b>1</b>
<b>1.2 Desarrollo que ha tenido esta Industria en la Actualidad</b>	<b>11</b>

#### **Capítulo 2 Organización Contable y Administrativa**

<b>2.1 Estructura Organizacional</b>	<b>32</b>
<b>2.2 La Contabilidad</b>	
2.2.1 Catálogo de Cuentas	40
2.2.2 Descripción del Catálogo de Cuentas	47
2.2.3 Sistema de Contabilidad	51
<b>2.3 Control Interno</b>	
2.3.1 Concepto	53
2.3.2 Elementos de la Estructura del Control Interno	54
2.3.3 Control de Ingresos y Egresos	57

#### **Capítulo 3 Aspectos Fiscales**

<b>3.1 Impuestos Federales</b>	<b>62</b>
<b>3.2 Impuestos Locales</b>	
3.2.1 Estatales	71
3.2.2 Municipales	72

<b>IV.- Caso Práctico</b>	<b>73</b>
---------------------------	-----------

### **Conclusiones**

### **Bibliografía**

## **INTRODUCCION**

**El presente trabajo, está dividido en cuatro capítulos, los cuales en forma genérica presentan su contenido.**

**En el primer capítulo, se describe la historia de la Industria Panadera y Pastelera, desde que el hombre aparece en la tierra, los procedimientos utilizados para la elaboración del pan, el desarrollo que ha tenido este tipo de industria en la actualidad.**

**En el capítulo dos, se presenta la estructura de una de estas industrias, como lo es el organigrama, la contabilidad, el catálogo de cuentas que se utiliza en estas organizaciones, la descripción del catálogo de cuentas, el sistema contable que ésta lleva, y el control interno que se maneja.**

**En el capítulo tres, se tratarán los aspectos fiscales como son los impuestos federales que se generan, los impuestos que se retienen, cuáles son los impuestos locales como son los estatales y municipales que tiene la obligación de pagar.**

**En el capítulo cuatro es el caso práctico.**

## **CAPITULO I**

### **Aspecto Histórico y Generalidades**

#### **1.1 Historia de la Industria Panadera y Pastelera**

##### **Historia de la Panadería**

**PAN:** Antigua medida de longitud del mediodía de Francia que equivalía a unos 225 mm.

**PAN:** Palabra polaca que significa propietario terrateniente, por oposición al que no posee nada. Se usó también este vocablo para designar a los señores que servían en la corte o en la región donde residían. Se dió asimismo igual nombre a todo individuo importante por su linaje, su fortuna o su influencia.(1)

La masa de arcilla o de barro de alfarero preparada para ser modelada por los escultores también se llama pan.

El pan de oro es la laminilla tenue de oro que va intercalada entre las hojas de los libritos que usan los doradores y batidores de oro.

En la mitología era Pan el dios de los pastores y de los rebaños, y recibió veneración y culto especialmente en Arcadia, propagándose después dicho culto por toda Grecia. En Atenas fue venerado solo desde la batalla de Maratón. Dice la leyenda que Pan era hijo de Hermes (Mercurio) y de la ninfa Driope, a la cual sedujo hallándose ambos en el Monte Cilene, donde ella estaba guardando ganados. Pan nació con el cuerpo cubierto de vello, pies de carnero y dos cuernos en la frente. Inmediatamente después de su nacimiento se puso a brincar y a dar gritos de alegría que resonaron en toda la montaña, lo cual hizo que su madre se asustase y lo dejase abandonado. Entonces fue Pan recogido por su padre Hermes, quien lo llevó al Olimpo. Cuando Pan fue ya adolescente, se enamoró de la ninfa Pitis, que era también amada por Bóreas. Como quiera que Pitis dió en sus amores preferencia a Pan, celoso Bóreas golpeó a la ninfa, arrojándola luego a un precipicio. Geo se compadeció de Pitis, y la convirtió en un árbol:

(1) Enciclopedia Universal Ilustrada Europeo-Americana Vol. 41 p 601

el pino. La leyenda mitológica dice que el pino, agradeció a Pan, coronó a éste con sus hojas, mientras que gemía cuando soplabla el viento del norte, o sea el Bóreas. Además de Pitis, fue también la ninfa Eco objeto de los amores de Pan. Asimismo se considera a este dios como caramillo de los pastores, llamado por los griegos *syrix*. Esta voz dio a la ninfa que para huir de las persecuciones de Pan, se precipitó a la corriente del Ladón. Allí donde cayó la ninfa crecieron, unas cañas que Pan utilizó para construir flautas llamadas *siringas*. Dicese que los pastores de Arcadia creían oír la música de Pan cuando silbaba el viento en los pinares de aquel país, y al atardecer escuchaban el caramillo del dios al volver éste de caza.

Las melodías de Pan eran consideradas tan superiores, que en los poemas homéricos se dice que no podían llegar a su belleza musical las aves que anunciaban la primavera, y que cuando las ninfas oían sus acentos, acudían para hacerles coro con sus voces. La hora de la siesta era considerada en los campos arcadios como el tiempo del sueño de Pan.

Es considerado Pan como hijo de Hermes, dios del crepúsculo, y de la hilandera Penélope, que teje en el cielo brillante tela, considerado como símbolo del aire tibio del anochecer, es designado hijo del citado Hermes y de Calixto. Cuenta la fábula que Pan sedujo a la Luna, regalando a ésta un vellocino de extraordinaria blancura. Los amores de Pan y Selena (la Luna) están consignados en algunos monumentos de la antigua Grecia y en varias monedas.

El dios Pan fue adorado en Arcadia y en Cirene, y en sus templos ardía el fuego perpetuo. El culto a Pan extendióse también entre los romanos, y se representó en muchas imágenes, como formando parte del cortejo de Baco. En las ruinas de Itálica se encontró una estatua de Pan de alabastro, que hoy figura en el Museo Arqueológico de Madrid. Se le asoció con Hermes tocando el caramillo para acompañar las danzas de las Ninfas, y con frecuencia se le asocia con Sátiros y Silineos. Generalmente se le representa con piernas y cuernos de macho cabrío, y la cabellera corta y crespa. En el Museo de Louvre existe una estatua de mármol que representa a Pan sentado, y un grupo escultórico del mismo con su discípulo Olimpo, a quien enseña a tocar el caramillo.

## Historia

El hombre comió los granos de trigo, cebada, centeno, etc., costumbre que todavía conservan varios pueblos salvajes y bárbaros, especialmente africanos. En los tiempos primitivos los granos de los cereales eran simplemente triturados entre piedras, como lo demuestran los restos encontrados en las tumbas de la Edad de Piedra. Los restos de pan de las habitaciones lacustres de Suiza contienen granos enteros y medios granos, generalmente de trigo y de mijo, raras veces de avena y de cebada. Posteriormente se pensó en triturar el grano, de aquí el origen del pan propiamente dicho.

Antes de practicar la panificación, los romanos utilizaron la harina en forma de gachas o papilla, y este procedimiento se hizo tan general, que los otros pueblos les dieron el nombre de comedores de papilla. Con motivo de la expedición de Macedonia contra Persia (588 de la fundación de Roma) los romanos adoptaron el sistema de panificación, que los griegos habían tomado de Egipto.

En una vitrina del Museo Arqueológico Nacional de Madrid, se conserva un pedazo del pan egipcio.

Algunas veces los hombres preparaban la pasta apareciendo en los monumentos amasando por parejas con las manos y hasta con los pies. Para servicio del faraón se fabricaba un pan particularmente blanco, llamado *hori*. En las tumbas egipcias se han encontrado diferentes muestras de pan bien conservado, a veces con levadura y otras sin ella. Entre los hebreos la fabricación del pan no constituía una tarea muy delicada ni complicada, como en la mayoría de los pueblos antiguos. Las mujeres estaban obligadas a moler diariamente el trigo que necesitaban para el consumo de la familia, y como los aparatos que tenía a su disposición no eran muy a propósito, el esfuerzo era rudo y muy penoso. Dos discos de basalto componían el artefacto, llamado por este motivo de las dos muelas. La inferior era convexa por encima y se colocaba plana sobre el suelo, al cual se fijaba algunas veces para mayor seguridad. En el centro descollaba un eje de hierro sobre el que giraba la muela superior, cuya concavidad se ajustaba exactamente a la convexidad de la muela fija. Con el auxilio de una barra pequeña de madera la mujer imprimía al conjunto movimiento circular, para ello muy molesto, pues las piedras medían de 0.60 m a 0.90 m. de diámetro, aumentando los roces las dificultades. Este

duro trabajo se prolongaba mucho a causa de un poco rendimiento. En el centro de la muela superior un agujero en forma de embudo recibía lentamente el trigo o la cebada de manos de una mujer, mientras otra hacía mover la piedra superior, obteniéndose por frotación una harina muy tosca.

En las aldeas judías el ruido del rodar de las muelas era uno de los signos principales de la vida del nuevo día. En el silencio de las muelas se reconocía, según el oráculo de Jeremías, la muerte y la devastación.

Molida la harina, también las mujeres eran las encargadas de amasar la pasta. Después venía la cocción que se realizaba de una manera muy sencilla. Algunas veces los panes, modelados en forma de discos delgados y de pocas dimensiones, se depositaban sobre piedras y se cubrían con una especie de canasto de arcilla que a su vez sostenía un fuego, o mejor, brasas alimentadas con estiércol seco. Los hornos que también se empleaban, estaban constituidos por cilindros de arcilla sin fondo, de unos 0.70 ó 0.90 m. de alto, que se calentaban con el auxilio de carbones ardientes, y se tapaban con diversas sustancias, a fin de evitar la pérdida de calórico.

En un principio los griegos se alimentaban con una pasta de harina de cebada que llamaban *charia*, pero ya en los tiempos de Sólon se servían del pan en la comidas de los pritanos, generalizándose poco a poco su empleo para todas las clases sociales. Como entre los hebreos el pan se amasaba en las casas por la respectiva familia, pero a partir del siglo V se conocieron los panaderos de profesión.

Los celtíberos cultivaron y panificaron ya el trigo, cuyos restos se han hallado en algunas estaciones paleontológicas de Andalucía: hacían también pan de bellota machacada como igualmente de mijo, castañas, higos y otras frutas.

En latín las palabras *pistor*, panadero, y *pistrina* o *pistrinum*, panadería, proviene del verbo *pisere*, atribuyéndose a *pilumnus*, hermano de *picumnus*, la invención de moler el trigo.

También los latinos comenzaron por comer y hervir los granos, y cuando idearon amasar la harina, tal tarea quedaba al cuidado de la madre y de la servidumbre, encontrándose todavía en los primeros años del Imperio, especialmente en el campo, esclavos panaderos en buen número de casas señoriales.

Como en aquellos remotos tiempos el *pistor* debía obtener por sí mismo la harina que utilizaba, una panadería comprendía no solamente el horno y las dependencias anexas, sino también uno o varios molinos, cosa que todavía puede comprobarse en cualquier plano de las panaderías desenterradas en Pompeya. La fabricación del pan comprendía varias operaciones. Ante todo era preciso moler el grano, en cuya operación los romanos eran muy poco escrupulosos, pues se limitaban a triturar el grano con el auxilio de una muela, pasando después los fragmentillos por un tamiz más o menos fino; así solamente en sentido amplio podemos hablar de la harina romana tomando tal vocablo en el sentido que tiene en nuestros días. Tanto los griegos como los romanos empleaban habitualmente la levadura, *sime simoma fermentum*, por considerar que el pan elaborado con pasta fermentada era de más fácil digestión.

La levadura se preparaba a veces con anticipación, y, al efecto, en la época de la vendimia confeccionaban una mezcla de mosto, mijo o salvado, a la cual se adicionaban en el momento de emplearla cierta porción de harina.

En España y en las Galias empleaban la escuma, solidificada, *spuma concreta*, que debe identificarse seguramente con la levadura de cerveza. Mezclada la harina con la levadura se mojaba y salaba, procediéndose seguidamente a su amasado. Por Julio Paulo sabemos que existían en Italia máquinas para amasar, consistentes en una tina de piedra cilíndrica, en la cual se movía perpendicularmente una barra de madera accionada por un madero horizontal que hacían girar los esclavos y también los asnos. Bien amasada la pasta se depositaba encima de mesas, en donde se le daba una forma apropiada, procediéndose después a su cocción, en hornos que podían ser de varias clases. Para dorar la costra se mojaba por intervalos con agua, y al salir del horno se colocaban los panes sobre tablas a propósito que rodeaban la panadería, a fin de que se enfriaran.

Los panes encontrados en Pompeya, actualmente en el Museo de Nápoles, son redondos y muy compactos en cuanto a la masa, planos por debajo y abombados por su parte superior.

En Grecia, los esclavos panaderos ejercían su oficio en las casas particulares trabajando para el consumo doméstico. Es muy probable que en la mayoría de los casos los panaderos instalasen junto a sus fábricas mesas para vender al público el pan que elaboraban.

En Italia los *pistores* eran, o bien esclavos que molían el grano y cocían el pan para sus dueños, o bien panaderos de oficio. Como ya hemos indicado, los primeros fueron perdiendo poco a

poco su importancia en beneficio de los segundos, conservándose únicamente en algunas casas ricas del campo.

En todo el imperio Romano los panaderos estaban agrupados en colegios. Los colegios más importantes eran los que se habían constituido en Roma y Ostia y, posteriormente, en Constantinopla, para la distribución de la *annona*, datando los textos más antiguos a ellos referentes del siglo II de nuestra era, aunque es preciso suponer que la creación se remonta a los últimos tiempos de la República o primeros del Imperio. Los panaderos trabajaban bajo la vigilancia de los magistrados, velando los ediles para que el pan fuera de buena calidad y vendido a un precio moderado.

El número y la importancia de los *pistores* aumentó de una manera rápida primero en Roma y después en Constantinopla, formando en ambas capitales una de las corporaciones más influyentes con el nombre de *pistores publicae annonae*. Un título entero del Código teodosiano y varias leyes particulares regulaban la condición de los panaderos. Constituían un *corpus pistorum*, a la vez, en la fabricación y en la distribución del pan, que era de dos clases: el *panis gradions*, que los ciudadanos obtenían gratuitamente presentando el bono correspondiente, y que tomaba el nombre de los escalones (*gradus*) que se debían subir para retirarlo de los despachos de distribución, y el *panis fiscalis* u *ostiensis* que se vendía a bajo precio y se amasaba con el grano procedente de los depósitos de Ostia.

En Roma se contaban 258 *pistrina publica* repartidas entre las 14 regiones urbanas, señalando en el siglo IV la *Notitia Urbis* en la décimotercia región un *Forum pistorium* que Jordán coloca delante de la *Porta Trigemina*, muy conocida por los que comerciaban en trigos. En Constantinopla existían 20 o 21 *pistrina publica* y 120 *privata*. Cada *pistrinum* tenía a su frente dos *patroni* que se relevaban en sus funciones a los cinco años, reclutándose los obreros entre esclavos y condenados no sólo de la capital sino también de las provincias. El estado ponía a la disposición de los *pistores* los edificios y el menaje de las panaderías, pero el *corpus* poseía, además, a título colectivo, varios *fundi dotatis* que le habían sido concedidos por los emperadores y cuyo arriendo producía muy buenas rentas a los *patroni*. Si bien es verdad que los *pistores* gozaban de importantes privilegios, las obligaciones que pensaban sobre ellos eran también numerosas y molestas. No podían salir del *corpus* ni cambiar de *pistrinum*, estaban compelidos a casarse dentro de él, se les prohibía entrar en la clerecía, y los

hijos sucedían al padre en su oficio. Al principio, el *pistor* podía disponer libremente de sus bienes, pero el Código teodosiano los gravó con una servidumbre perpetua, estableciendo que nadie puede adquirirlos sin sustituir al panadero y ejercer en su lugar su oficio. En lo sucesivo, la fortuna del *pistor* pasaba a ser propiedad colectiva de la corporación.

En Suecia, aun en el siglo XVI, el pueblo no conocía otro pan que unas tortas duras, sin fermentar, con harina amasada con agua y tostadas luego. Desde el siglo XVIII se extendió mucho el consumo del pan de trigo. En Viena y en Holanda se ensayaron por primera vez las máquinas amasadoras en 1789; pero su empleo no se extendió mucho hasta 1810, en cuya época Lemberg de París, construyó aparatos prácticos, que más tarde perfeccionó con buen éxito Fontaine en 1839.

### **Elaboración del Pan**

Si bien el pan de trigo se fabrica, en general, con el grano reducido a harina, puede citarse alguna elaboración con el cereal sin moler. Según dice la *Agricultura Toscana*, las tahonas municipales de Bérgamo están produciendo un pan excelente, muy nutritivo, gustoso y aromático fabricado con trigo entero. Para producirlo hay que servirse de grano de buena calidad y limpio de cuerpos extraños. Después de lavado y escurrido cuidadosamente se pone en remojo en agua templada durante cuarenta y ocho a setenta horas, según la dureza. Al cabo de tal tiempo el trigo queda *vitalizado*, es decir, que empezó a germinar; blando, experimentó importantes modificaciones químicas. Cuando adquirió ya el grano la *vitalización* necesaria, se echa en la máquina de amasar en la que, después de triturarse, llega a estar en disposición la masa de moldearla en panes. Entonces se deja fermentar el tiempo necesario y se lleva después al horno.

La fabricación del pan comprende diversas operaciones sucesivas. Primero debe hacerse una mezcla de los diferentes componentes fundamentales; esta operación, llamada *amasado*, se efectuó durante mucho tiempo, y todavía se realiza muchas veces a brazo, pero tiende cada vez más a convertirse en una operación mecánica. La pasta obtenida debe experimentar una ligera fermentación, luego se forman los panes con ella y después se le deja sufrir la verdadera

fermentación que hace subir la masa volviéndola porosa. Por último, se cuece el pan, el que después de frío, puede consumirse. Tales operaciones se efectúan a veces en un mismo local, en ocasiones situado en sótanos y en una atmósfera caldeada por lo próximo del horno.

**AMASADO.**- Se prepara partiendo de la levadura que antes debe haberse amasado bien, añadiéndole el agua necesaria hasta obtener una papilla espesa, homogénea y sin grumos. Esta operación se hace a mano, por lo general, en las pequeñas panaderías, en una caja de madera larga y de poca altura llamada *artesa* o *amasadera*, no faltando quien prefiere el amasado a mano al amasado con máquina. Es necesario efectuar con rapidez la mezcla de la levadura con la harina, sin separar las manos de la masa y añadiéndole por porciones la harina, repartiéndola de la manera más uniforme que sea posible; luego se rascan las paredes interiores de la artesa para reunir la pasta en una sola masa a un lado y a continuación se sigue trabajando por porciones en el opuesto. Se levanta la pasta, se dobla sobre sí misma y se echa con fuerza sobre la parte ya trabajada, finalmente se vuelven a rascar las paredes para formar una sola masa, y se separa de ella una parte que servirá como levadura para la hornada siguiente.(2)

*Fermentación de la masa para fabricar el pan.*- El producto resultante del amasado, tal como se acaba de describir, es una pasta pesada y compacta, de difícil digestión a no resultar luego ligera, porosa y apta para absorber sin dificultad los jugos digestivos, merced a la subsiguientes operaciones. Para conseguir esta transformación es necesario levantar la pasta, ésto es, esponja antes de someterla a la cocción; se logra ésto haciéndola fermentar. (3)

*División de la masa en panes.*- Cuando ha terminado la operación del amasado, se divide la masa en porciones de peso determinado. Se hacen las pesadas con rapidez dando a cada porción un peso de 15 a 25 por 100 grs superior al del pan que se quiere obtener, teniendo en consideración su forma, sus dimensiones y el grado de cocción. En efecto, se comprende que la pérdida de peso aumenta cuanto más se prolonga la cocción; además, esta pérdida será tanto mayor cuanto más pequeño sea el pan. Existen máquinas para dividir la masa, ahorrándose así muchas pesadas.(4)

(2) Enciclopedia Universal Ilustrada Europeo-Americana Vol. 41 p 610

(3) Enciclopedia Universal Ilustrada Europeo-Americana Vol. 41 p 611

Por último se les da la forma que deben tener los panes como de ordinario. Se dejan los panes media hora o tres cuartos de hora en reposo y luego se procede a su cocción.

Los hornos de las panaderías se calientan con leña, con carbón o con gas de alumbrado. Cuando se emplea leña debe procurarse que esté bien seca, siendo preferible que arda rápidamente y con llama, como ocurre con la de abedul, chopo, pino, etc. Deben rechazarse las maderas procedentes de derribos de edificios, y, en general todas las que conserven restos de pintura, porque los óxidos metálicos procedentes de los colores podrían introducir en los panes sustancias tóxicas.

### **Historia de la Pastelería**

De la misma manera que las masas del pan las masas de repostería descienden de las mezclas primitivas de grano y agua de la era Neolítica de hace 10,000 años. La evolución de aquellas pastas en lo que hoy llamamos repostería no se registran en la historia mas que como notas al margen.

En los bajos relieves de la tumba del Faraón Ramsés II en Tebas figuran los primeros reposteros como prueba de que desde hace más de 3,000 años, las "pastelerías" egipcias ya vendían una gran variedad de dulces hechos de pasta de granos de frutas, miel y especias. El griego, Aristofanes (500 A.C.) hace referencia en sus obras de teatro, entre otros tipos de repostería, a una tarta de almendras y uvas envueltas en hojas de higuera.

Los romanos utilizaron los mismos ingredientes que los griegos, lo que dió lugar a que la repostería floreciera de tal manera, que, en 400 A.C. los reposteros ya contaban con su propia cofradía, la conocida como *Pastillarum*. De esta época tenemos recetas como tartas rellenas de queso y de crema compuesta. A principios de la era cristiana, en la misma Roma, eran más conocidos los "pays de plato" que obtenían ese nombre por estar horneados en el plato o molde. Los que son el antecedente de los dos productos que prevalecen hasta nuestros días.

Yves Thuries encontró el nombre del pastelero de Cappadoce Thearion como el primero registrado.

A principios de la era cristiana destaca la repostería del Medio Oriente (700 D.C.), rica en almendras y otros ingredientes desconocidos en Europa como de azúcar. La repostería árabe emplea ingredientes característicos como la canela, el jengibre, nuez moscada, clavos, nueces y almendras.

Estos sabores llegan a Europa con la invasión musulmana de España en el siglo VII y su expansión se debe a las cruzadas (s. XI) y las nuevas rutas comerciales entre el Oriente y el Occidente.

Según las crónicas, los nuevos ingredientes fueron utilizados por los europeos en forma anárquica y liberal como ejemplo el pay de manzana de Taillevent, jefe de cocina de la corte de los reyes Valois de Francia (s. XIV).

Su pay estaba relleno de higos, pasitas y pulpa de manzana macerada en vino con sabores de azafrán, canela, jengibre, anís, cebolla salteada y hierbas.

Los primeros en adquirir la cultura culinaria de los árabes fueron los cocineros italianos ya que Venecia fue un importante centro comercial de la Era Medieval lo que permitía importar grandes cantidades de especias provenientes de Alejandría y Beirut.

En 1351 en Francia durante el reinado de Jean II destaca una especie de tarta de castañas, dátiles y cerezas llamadas *Dariolas*. En esta época medieval encontramos que la *tourte* es el ancestro de las tartas de nuestra era.

Uno de los primeros libros de cocina europeos fue publicado en 1474 con el nombre de "*HONESTA VOLUPTATE ET VALETUDINE*" (de la indulgencia honesta y la buena salud). Este libro contenía recetas de Martino, cocinero del mas reverendo monseñor y capellán y patriarca de Aquileia en las cuales ya se utilizaba el azúcar en la repostería, como los árabes, empleaba especias del Oriente Medio.

En 1570 Bartolomeo Scappi jefe de cocina de Pius IX publicó el primer libro occidental sobre el arte de la repostería árabe.

Cuando Catalina de Medicis se casó con el duque de Orleans en 1533 llevó consigo a las cortes francesas, a sus jefes reposteros italianos. Un siglo después (1655) se publica el primer libro francés dedicado exclusivamente a la repostería el cual se atribuye al jefe de La Varenne. Este libro se distingue por sus cuidadosas instrucciones acerca de las medidas y el control de la temperatura de horno y describe las mismas técnicas de pasta corta y hojaldre que utilizamos

hoy. A partir de la publicación de este libro la repostería se reconoce como arte y su enseñanza se empieza a transmitir.

Edward Kidder publica en Londres (s. XVIII) el libro "Receipts of pastry and cookery" (recetas de repostería y cocina) donde proclama que inventó un nuevo método de pasta hojaldré.

En América las mujeres pioneras tenían que adaptar sus recetas europeas a las precarias condiciones y a los ingredientes del "Nuevo Mundo". Es por eso que el pay surge en América con tal fuerza ya que su versatilidad lo convirtió en el postre favorito de los americanos.

Su forma redonda permitía extender al máximo su rendimiento y según lo que el ama de casa hubiera cultivado en su huerto se confeccionaba el relleno. Al rubarbo se le conoce como "planta de pay" por ser ese su principal uso. De Nueva Inglaterra es famoso el pay de calabaza el cual se consume el Día de Gracias. Del Sur de Estados Unidos el pay de nuez.

A medida que los pioneros se internaban en territorio americano se extendían las recetas de pay creándose nuevas y consolidándose las favoritas. Pero el pay no es estático ya que evoluciona y se adapta a los avances tecnológicos como el refrigerador, las batidoras mecánicas primero y luego eléctricas. Los procesadores de alimentos y hornos de microondas y convección.

La confección y la elaboración de pays en nuestra época no se compara al esfuerzo de nuestros ancestros.

## **1.2 Desarrollo que ha tenido en la Actualidad**

Empezaremos por la evolución que han tenido los molinos, los hornos y las panaderías y pastelerías en la actualidad.

En la enciclopedia Universal Europea encontramos la siguiente definición de Molinería: Es la fabricación de la harina, por la molienda del trigo. Comprende varias operaciones que iremos describiendo poco a poco.

**Primera parte: Limpia.- Segunda parte: Molienda.- Tercera parte: Cernido.- Cuarta parte: Disposición General de una Fábrica de Harinas.- Quinta parte: Historia.**<sup>(5)</sup>

**Primera parte: Limpia**

Tiene por objeto separar del trigo las impurezas tales como pajas, polvo, partículas metálicas, etc. Es indispensable, para una buena molienda, que antes de llevar el grano a la muela se limpie cuidadosamente. Esta operación puede hacerse en seco, por lavado o por ambos sistemas a la vez.

No solo hay que eliminar por una limpia esmerada los desperdicios que acompañan eventualmente al grano y que se han citado antes, sino también otros que le acompañan siempre, tales como gérmenes, barbilla y aun una parte de la corteza o cascarilla exterior del grano. Se suele denominar a la eliminación de cuerpos extraños limpia preliminar, y se reserva el nombre de limpia a la operación de pelar y descascarillar el grano, dejándolo puramente constituido por harina y salvado, los cuales separará después el sistema de muelas. En algunos casos, con objeto de separar perfectamente las partículas de cáscara desprendidas en las máquinas descortezadoras, se procede a un cepillado enérgico del grano (limpia final), del que se separan de este modo toda clase de elementos que podrían alterar la clase de harina que se desea obtener.

El lavado no se practica siempre, puesto que el mojar el trigo es operación que presenta algunos inconvenientes, por enmohecer el grano y germinar al menor descuido. El amasado de la harina procedente de trigo húmedo presenta también algunas dificultades. Sin embargo, es el más acabado sistema de limpia. Cuando ha habido necesidad para una limpia perfecta, de lavado, es conveniente proceder inmediatamente al secado. Cuando la corteza del trigo es muy áspera, el lavado presenta la ventaja de que le hace flexible y no se rompe al moler, en varios fragmentos, resultando su separación ulterior de la harina, relativamente fácil. Una excelente máquina secadora es el hidroextractor o centrifuga. El grano sale de esta máquina perfectamente limpio. También conviene secar el trigo cuando viene húmedo. Hay que dejar luego el grano en reposo de cuatro a doce horas para que la corteza se empape bien, y a continuación se descascarilla, cepilla y muele.

(5) Enciclopedia Universal Ilustrada Europeo-Americana Vol. 35 p 1714

### **Segunda Parte: Molienda**

Esta es la parte más característica de la molinería. Tiene por objeto separar el salvado de la harina, desgarrando aquél y vaciando su contenido. El desgarre se obtiene por frotamiento entre dos muelas o cilindros de piedra, fundición o porcelana. Distinguiremos dos sistemas de molienda: por muelas cilíndricas que frota el grano entre sus bases planas y por cilindros lisos o estriados.

Más usadas hoy que las muelas en las explotaciones de importancia, son los cilindros, los cuales se emplean en trenes apareados, por los que pasa sucesivamente el grano, que es triturado, desagregado y separado en sus componentes. La construcción de los cilindros debe obedecer a ciertas exigencias, es preciso que su velocidad de rotación sea distinta, para que tenga lugar el roce, que su distancia sea variable, para que no se deterioren al interponerse un cuerpo duro, etc..

Generalmente los cilindros tienen de 320 a 1000 mm de longitud y 250 a 300 mm de diámetro. Si los dos cilindros giraran a igual velocidad, aparte del mal desintegrado, quedaría la harina apelmazada. Las dos circunstancias de mayor cuidado en la molienda por cilindros son la alimentación regular de los mismos, que suele ser automática, y la presión o fuerza que los mantiene en contacto.

El producto de la molienda procedente de los cilindros lisos debe triturarse muchas veces o pulverizarse con el objeto de obtener harina muy blanca. La separación de cada uno de los productos intermediarios en el cernedero se efectúa mucho mejor después de una trituración del producto laminar de los cilindros. Estos aparatos se componen, generalmente, de ruedas de husillos que giran unas entre otras lanzando el producto a pulverizar de unos a otros barotes con gran velocidad.

### **Tercera Parte: Cernido**

Tiene por objeto separar el salvado de la harina y clasificar ésta. Antiguamente se ejecutaba en sacos, cuyo objeto era únicamente separar la harina del salvado. Cuando se quiere obtener harina de calidad homogénea y constante, deben emplearse procedimientos más perfectos. Los órganos de cernido pueden ser planos, y entonces se denominan, según la palabra alemana,

*plansichter*, o cilíndricos. Los aparatos para la clasificación por el peso consisten en cajas con diversos compartimientos, donde se recogen los productos de diversas densidades.

El *plansichter* imita el antiguo cernido a mano. Consiste en una serie de planos horizontales de cernido sujetos a un marco. La serie de marcos forma una caja y a ésta se le imprime un movimiento circular mediante una excéntrica.

#### Cuarta Parte: Disposición General de una Fábrica de Harinas

##### Diagramas

La instalación de una fábrica de deduce de las siguientes circunstancias: Clase de harina, cantidad de trigo a moler por día, fuerza motriz de que se puede disponer, sitio y capital de que disponga.

Llámes diagrama de molido a la representación esquemática de los diversos órganos de tratamiento de los granos y harinas. Las máquinas se representan esquemáticamente y se indica en el esquema la sucesión de las diversas operaciones en ellas y su modo de accionar o intervenir en la marcha general de la fábrica.

Con el lavado el trigo puede molerse inmediatamente después de las operaciones de limpia, siempre que se tenga secadores especiales. Si no se tiene estufa se secado, hay que dejar el trigo en los silos más o menos tiempo.

Una instalación de gran capacidad sólo difiere de una instalación pequeña por el número de aparatos y máquinas. Los diagramas son los mismos.

#### Quinta Parte: Historia

En una forma más o menos rudimentaria encontramos el molino en todas aquellas sociedades que han llegado ya el régimen agrícola y conocen el valor nutritivo de los productos de la tierra. Aunque no es raro encontrar hombres que comen el trigo en grano, lo general y corriente es someterlo a una maceración a fin de extraer la harina y confeccionar después los panes. Esta maceración se obtiene en los países de cultura inferior por medios muy diversos, aunque en su esencia coincidan todos en el hecho de colocarse el grano (trigo, maíz, etc.) entre dos cuerpos duros, obteniéndose la harina por presión de las manos o de alguna otra fuerza mecánica. Al

principio se emplearon sencillos morteros, pero las civilizaciones más antiguas nos muestran ya ejemplos de molinos en el sentido propio de la palabra. En una de las más curiosas estatuas egipcias conservadas en el Museo del Cairo aparece una mujer arrodillada delante de una piedra oblonga con una hendidura en el centro, mientras con las dos manos, y con ayuda de una piedra más pequeña, tritura el grano. Naturalmente, la harina que se obtenía empleando medios tan primitivos, debía ser muy ordinaria, pues se mezclaba con la cascarrilla, con el polvo, con los pedazos de piedra que con el esfuerzo del molinero se desprendían de las muelas y con los granos mal triturados, todo lo cual hacía que el pan fuera más indigesto y difícil de masticar, operación que era, sin embargo, facilitada por la dureza de los dientes que en bastantes esqueletos aparecen gastados hasta las encías.

Es curioso que en algunas de las tribus que pueblan en Mozambique de nuestros días, debido en parte al hecho antes señalado, los viejos presentan los dientes casi gastados del todo, pudiéndose con cierta seguridad adivinar la edad de aquellos indígenas por el desgaste más o menos pronunciado de su dentadura. Los hebreos conocieron quizá ya desde los tiempos patriarcales los molinos a mano. Por el libro de los números sabemos que durante su peregrinación por el desierto, el pueblo escogido recogía el maná que reducía en harina empleando el molino o machacaba en un mortero, cociéndolo después en ollas y haciendo de él unas pequeñas tortas de un sabor como pan amasado con aceite. La muela se componía de dos piedras, siendo la inferior, muy consistente, pues cuando en el Libro de Job se quiere hacer comprender la dureza del corazón del Leviathan, se le compara con ella. Dice el texto Bíblico antes mencionado, "el corazón duro como piedra y apretado como yunque de herrero golpeado por el martillo". Las versiones asimilan esta muela inferior a un yunque. Los trabajos que se realizaban con la muela estaban a cargo de las mujeres y de los esclavos, según el testimonio del Exodo. La labor debía ser muy dura, tanto por su duración como por el gran peso de las piedras que se tenían que mover. Cuando los filisteos cogieron a Sansón y lo condujeron a Gaza, lo encerraron en la cárcel y, después de haberle sacado los ojos para que el vértigo no le impidiera el trabajo (todavía hoy se tapan los ojos de los caballos que muevan las norias), hicieron que moliese moviendo las ruedas de una tahona. Este trabajo de la muela debía ser considerado, como vil e infame en tiempos de los hebreos.

## Hornos

Antiguamente la cocción del pan se hacía por procedimientos muy rudimentarios, efectuándose, a veces, debajo de las cenizas del hogar. Después se cocieron los panes entre dos piedras planas muy calientes. En Pompeya se han encontrado hornos romanos formados por una solera horizontal cubierta por una bóveda, siendo el conjunto de mampostería; en la parte anterior del horno había una abertura para la introducción del combustible y de los panes, y en la parte superior y anterior de la bóveda un conducto para la salida de los gases calientes, estando sostenido el conjunto por una bóveda debajo de la cual se ponía la leña para secarla. Todavía hoy se emplean hornos de construcciones muy parecidas.

Un horno eficaz es un requisito previo en cualquier panadería. Por eficaz entendemos que es capaz de cocer bien todos los tipos de pan y económicamente, tanto en lo que se refiere a consumo de combustible como a los costos de operación.

Durante la pasada década se han introducido grandes cambios en el diseño de los hornos. de forma de muchos de los tipos más antiguos han quedado en desuso. No obstante, como todavía hay algunos funcionando, haré mención de ellos.

Los hornos se pueden agrupar de distintos modos según el tipo de construcción, método de trabajo y sistema de calefacción.

Así hay hornos:

- 1.- Con calefacción interior .....eléctrico.
- 2.- Con calefacción exterior.....aire caliente
- 3.- De tipo rotativo y continuos..... de barquillas  
de tambor

## hornos Eléctricos

Existen varios tipos de hornos eléctricos con excelentes propiedades de cocción. Se pueden construir en forma de entropaño doble formado de muelle de alambre, automáticos y reversible, que se mantiene a la tensión correspondiente al peso de la hornada de pan, de modo que siempre queda nivelado.

Se calienta por radiación infrarroja mediante elementos que son prácticamente indestructibles, y están situados de tal forma que dan calor uniforme a toda la cámara y tiene controles termostáticos de calor superior e inferior.

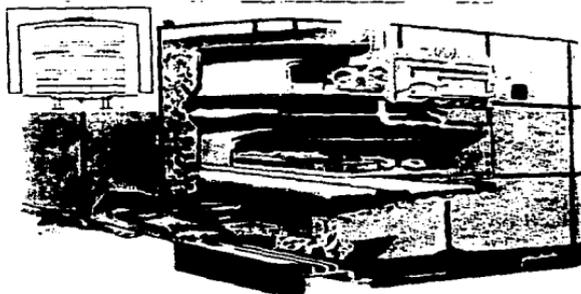
También se está investigando con otro tipo de horno eléctrico, el cual utiliza acumuladores de calor durante la noche para cederlo durante el día; se reducen así los costos de energía. Los resultados son prometedores. También se construyen hornos eléctricos de tipo tradicional de pala.



— Horno Elektro-Dahlen automático de entropaños múltiples.

## Hornos de Aire Caliente

Estos hornos se calientan haciendo circular los productos de combustión a su alrededor por varias canalizaciones. Con el fin de conseguir el mayor rendimiento y utilizar el calor al grado máximo, generalmente estos hornos se construyen con doble entrepaño. En el caso de calefacción a gas hay quemadores individuales para cada piso con control termostático. El horno se construye de tal modo que hay un espacio entre las paredes y el aislamiento exterior.



— Dibujo en corte del horno Cox's con retención del calor.



— Horno de aire caliente con puerta abierta.

### Hornos Portátiles de Mesa

Estos hornos, con dos o tres entrepaños, son utilizados generalmente por el confitero de pequeña escala. Se construyen de hierro galvanizado o acero y se calientan con aoque o gas. Son muy prácticos allí donde hay poco espacio; su rendimiento es bueno y la operación barata. Todos estos hornos se llaman de pala, pues se cargan y descargan por medio de unas espátulas de madera de mango largo.

### Hornos de Tambor

Estos hornos, que se están popularizando, funcionan con gas o petróleo. Los últimos resultan más baratos para la producción de pan. Se construyen de todos los tamaños y constan de una caja aislada, dentro de la cual circulan los productos de la combustión del hogar impulsados por un ventilador. Las bandejas dan vuelta en su interior soportadas por dos grandes volantes movidos por un eje principal. Según la capacidad del horno, caben 10 bandejas en los mayores y 6 en los más pequeños. La velocidad se puede regular por una mando sencillo según el tipo de producto que se va a cocer.



— Un horno de tambor: el Collin's Rotcheat.

## Hornos Continuos

Hay muchos tipos de hornos continuos. Los más corrientes adoptados en las instalaciones automáticas modernas son: el de barquillas colgantes y el de cinta transportadora. Los hornos de barquillas colgantes son, en realidad, grandes cámaras calentadas por los gases calientes de los quemadores de gas o petróleo, que circulan por radiadores especiales, dispuestos alrededor de las cámaras de cocción para elevarlas a las temperaturas deseadas. El horno, en conjunto, está en realidad dividido en un número de cámaras a través de las cuales discurren cadenas sin fin que llevan suspendidas las barquillas. Estos hornos suelen funcionar a temperaturas mucho más elevadas, generalmente hasta 315 ° C en algunas secciones. Esto es necesario porque la penetración del calor tiene que efectuarse por convección y radiación, ya que la masa en los moldes o en las bandejas nunca está en contacto directo con la estructura del horno. Las cadenas que soportan las barquillas en las cuales se colocan los moldes con la masa, circulan por las cámaras de aire caliente durante el tiempo necesario para que se cueza el pan. La velocidad se puede regular, según a la temperatura del horno y el tamaño de las piezas, por medio de un tacómetro que indica la velocidad de la cadena.

También se utilizan mucho los hornos de cinta transportadora. El horno lleva el sistema mediante el cual los productos de la combustión del gas o del petróleo son conducidos por tubos de acero inoxidable a radiadores situados por encima y debajo del nivel de los artículos que pasan por el horno. Los gases producidos transmiten una gran parte de su calor a los artículos a través de los tubos metálicos y luego pasan por un ventilador que fuerza la circulación, al horno, donde se mezclan con más productos de combustión y se reciclan. El resultado de todo esto es que solamente pasa a la atmósfera una pequeña parte de los productos de combustión y, por tanto, las pérdidas de calor en la chimenea son muy bajas.

El calor superior e inferior y las turbulencias correspondientes se ajustan muy fácilmente con registros de mano.

El tamaño de los hornos varía desde 10.6 a 22.8 metros de longitud, con anchuras de 1.5 a 3 metros. La solera está formada por bandas de alambre, rejilla o placas, según el tipo de pan a fabricar.



— Horno turboradiante y enfriador de pan.



— Horno continuo Spooner. Angulo: dispositivo especial del ventilador.

## **Historia del Pan en México**

El pan es un alimento tan habitual en la vida de muchos mexicanos que pocas veces nos detenemos a pensar en él.

Hablar del pan mexicano, es hablar de una fusión de culturas, es recordar el origen de nuestro pueblo mestizo.

Las primeras semillas que arribaron a México venían en las naves de Cortés. Cuenta la leyenda que en 1520 un negro, esclavo del conquistador, halló tres granos de trigo en el fondo de un costal y los sembró, y de ellos obtuvo 186 granos que se volvieron a sembrar.

En un principio, antes de cultivarse el grano en bastas extensiones de la gran Tenochtitlán, Cortés se abastecía de él desde España.

Muy pronto el trigo comenzó a cubrir los campos de México en tierras que el maíz y el frijol fueron cediendo su cultivo y su cosecha se extendió por toda la meseta del Anáhuac, en los Valles de México, Guanajuato, Querétaro, Hidalgo, Puebla y Tlaxcala.

Según el historiador Fernández del Castillo, "ya para 1523 la sagrada tierra mexicana se cubre de hermosos campos candeales" y un año después se fabrica en México pan de trigo con harina nativa.

Las espigas luminosas fertilizaron de sol las praderas y los valles con tanta bondad en las tierras mexicanas que Fray Juan de Torquemada escribe en su libro IV de "La Monarquía Indiana".

"En las tierras donde se ejercita la labranza de trigo, se ve en todo el tiempo del año un trigo que lo están segando, y otro que va madurando, y otro más verde, y otro que acaba de nacer y otro que van sembrando... cosa que causa admiración viendo tanta fertilidad de tierra."

El nuevo cereal se impregnó también de la cultura nativa; en una de las expediciones de Cortés a Saltillo con los tlaxcaltecas, se originó el pan redondo y delgado de trigo que imitaba a la tortilla de maíz, forma que para los antiguos mexicanos simbolizaba el alimento solar y por ende, divino.

Así, el trigo europeo que adoptó la tierra mexicana encontró una de las primeras formas que sustentó el mestizaje.

Trigo y maíz requerían de similares tareas de beneficios: desgranando, molienda, fermentación y conocimiento aunque los procedimientos para efectuarlos no eran los mismos.

Como reacción natural de un pueblo ante la dominación de otro, al inicio de la Colonia, los indígenas se resistieron a sembrar el trigo en sus propias tierras, aunque se veían obligados a hacerlo en tierras de otorgamiento concedidas por el virrey a los españoles.

Para justificar el despojo de tierras se decía que los indígenas no querían aprender las nuevas técnicas de cultivo. Desde luego, preferían el maíz, su sabor, su textura, tenían arraigo a los tiempos y formas de su cultivo.

Sin embargo, existían también razones de sobra para tal resistencia. Por una parte, estaba la imposición española de trabajar las tierras de otorgamiento. Por otra parte, el indígena debía pagar doble impuesto por el cultivo de trigo, uno que cobraba el cacique y otro, el diezmo directo impuesto por los españoles sobre el cultivo.

La primer licencia que se expendió en la metrópoli de la Nueva España para formar molinos fue otorgada por el expedicionario Rodríguez de Paz en 1524.

“Heridos de Molino” es el nombre que se dió a los primeros molinos que consistían de ruedas de álabe, instaladas a la orilla de los ríos o donde recibiera el impacto del agua conducía en declive por zanjas o heridos. El impacto del agua hacía mover la rueda, su eje y los piñones; éstos, a su vez, daban fuerza a las muelas de piedra colocadas horizontalmente, que trituraban los granos de trigo y producían la harina para los amasijos.

Estos molinos sólo se construían por quienes obtenían del virrey las llamadas “mercedes o privilegios reales”. De 1540 a fines del siglo XVI se otorgaron 200 mercedes, en su mayoría a frailes. Desde entonces estos produjeron la harina que requerían los conventos, hospicios, escuelas y hospitales que establecieron de la Nueva España.

Poco a poco la nueva sociedad mexicana se iba adaptando a los fenómenos que producía el mestizaje. Normas, leyes, reglas de conducta dirigidas a establecer el orden social y la productividad del pueblo quedaban asentados en los libros legales.

En lo referente a la harina y el trigo, el Ayuntamiento de México dictó el 11 de Agosto de 1553 la primer ordenanza (ley), en la cual se decía:

“Cada dueño de molino estaba obligado a moler la cosecha íntegra y durante una época determinada, sin preferir a nadie en particular, y atendiendo al riguroso orden en el que recibía

el grano. Diciendo además, que en cada molino debía de existir una caja o depósito para suplir la escasez de la harina.”

Antiguamente el molinero no cobraba su trabajo en dinero, sino en especie, pues los agricultores que llevaban su semilla a moler, pagaban al molinero un determinado porcentaje de la harina obtenida, y así el molinero en vez de comprar ésta, podía almacenarla para cumplir la ordenanza dictada por el Ayuntamiento.

Para fines del siglo XVI los indígenas habían aprendido muchas de las nuevas técnicas.

La producción de trigo ya se efectuaba a gran escala y se había expedido gran número de otorgamiento de tierras que desplazaban a los indígenas y sus cultivos. Los indios asignados a esos otorgamientos cultivaban trigo y también hacían otras tareas como la elaboración del pan y la construcción de molinos.

Según el historiador Silvio Zavala, el operario indio recibía una ínfima paga por su trabajo en los amasijos, y tenían la obligación de vender todo el pan que producía. En los últimos años del siglo XVI, ya se producían en la Nueva España dos tipos de pan, según la harina utilizada para elaborarse. Había un pan ordinario, llamado “pan-bazo”, hecho con harina de moyuelo (salvado bien molido) y un “pan floreado”, hecho con la harina más fina y blanca.

“Pulque, anís, aguamiel, granillo, ajonjolí, coco, canela, cacahuate, chocolate, piloncillo y acitrón adornaron y dieron sabor y aroma local a los panes mexicanos”. De tal suerte, la variedad de formas adquirió gran importancia que nace en México una auténtica cultura del pan.

Es un hecho que los indígenas encontraron en el pan un pretexto para desplegar su gran imaginación, además de su habilidad manual. La riqueza y variedad que para entonces había adquirido la panadería mexicana está relacionada estrechamente con la fantasía creadora de los indígenas.

“Nuestros antiguos mexicanos, con sus conocimientos empírico-científicos obtenidos por tradición oral y transmitidos de generación en generación, habían probado suficientemente la acción de las bacterias y levaduras que contiene el aguamiel del maguey para que fermente y se convierta en pulque, y sabiendo por experiencia que el asiento o “madre” del pulque hace

fermentar la masa del pan surgió victorioso y exquisito, el "pan de pulque", mismo que aún hoy en día se prepara en algunos pueblos indígenas.

En los primeros años del siglo XVII, el pan en sus distintas variedades, poco más de cien, se expendía en las plazuelas, plazas públicas, en canastos, sobre el suelo, o en tablonces, estos últimos para el pan fino o dulce.

El éxito del pan dulce mexicano, hallaba su respaldo en los sembradíos azucareros; la calidad del azúcar producida en estas tierras, era superior a la de Europa.

La base de la mampostería de los antiguos hornos de leña era de adobe o canteras tepetastasas, debiendo espolvorearse la parte superior del cubo, que es la base del horno propiamente dicha, con una determinada cantidad de sal común de cocina, en un acto ritual, mágico, con el cual, según la leyenda, se obtiene que el "pan de agua" se vaporice perfectamente.

Terminada la construcción del horno antes de encenderlo por vez primera, era bendecido por el cura, con cuyo motivo se organizaba una fiesta y se invitaba al pueblo para participar de él. Tradición que aún subsiste en nuestra tierra.

En el siglo XVIII eran alrededor de 50 panaderías las que existían en la Ciudad de México. Para fines del mismo siglo, además de los panaderos españoles y nativos, llegaron a México procedentes de Francia e Italia, maestros pasteleros y panaderos que establecieron otras panaderías, de carácter familiar. Una de ellas fue establecida en Oaxaca por Don Manuel Maza, padre de Doña Margarita, quien más tarde fue la esposa de Benito Juárez.

En 1839, fué el pan o más precisamente una panadería, y su destrucción la que dió pretexto para una intervención francesa. En el acontecimiento de "La Guerra de los Pasteles". El gobierno francés exigió a México retribuciones exageradas por los "desmanes ocasionados contra una pastelería francesa por las turbas revolucionarias".

La mecanización de pan en México, se inició con la introducción de revolventoras para pan blanco en los primeros años del siglo XX. Para 1920, las panaderías empezaron a utilizar amasadoras, batidoras y cortadoras, instalando una área de ventas con vitrina y aparadores.

A principios de los años 50s, se había instalado una fábrica totalmente mecanizada, con amasadoras, máquinas, cortadoras y boleadoras, cámara de reposo y fermentación y hornos automáticos. Existían además, más de diez fábricas de pan de molde, sobre todo en la capital y en las ciudades más grandes del norte de la República.

Haciendo una síntesis se puede decir que; hasta 1922 la panadería en México se caracterizó por la preponderancia exclusiva del pan blanco en los anaqueles de los expendios.

De 1923 a 1950 aproximadamente, las panaderías empezaron a ofrecer con regularidad la bizcochería y después de este año hasta la fecha la característica esencial es el autoservicio. Es preciso mencionar aquí, que en México fué el primer país en América en establecer el sistema de autoservicio en las panaderías.

El maíz y el trigo, como granos vitales para el sustento, comparten significados sociales que hacen posible la apropiación. En México, el pan de trigo llegó a ser un alimento popular que a su vez generó formas culturales propias. En nuestras manos está el continuar el desarrollo de la panadería en México.

#### **Las Catástrofes Agrícolas y sus Efectos en la Alimentación, Escasez y Carestía de Maíz, Trigo y Carne en el México Central a Fines de la Época Colonial**

El estudio de la alimentación en la historia permite conocer la evolución cultural de una determinada sociedad. El tipo de alimentación, las formas de obtenerlos y conservarlos, los modos de prepararlos y presentarlos, así como las maneras de consumirlos, reflejan patrones culturales característicos y distintivos de los grupos humanos.

No ha sido México el campo más fecundo en estudios sobre historia de la alimentación. Después del vigoroso esfuerzo de los franceses dentro de esta línea, resulta de alguna manera inexplicable el gran vacío latinoamericano. Aún en nuestros días, poco sabemos sobre la alimentación prehispánica, sobre los cambios provocados a raíz de la conquista y la colonización del así llamado "nuevo mundo" o sobre la consolidación de patrones alimentarios mestizos de los nuevos países independientes.

En este trabajo intentaremos un acercamiento a la historia de la alimentación del México colonial a partir del estudio de las denominadas crisis agrícolas a fines del siglo XVIII y principios del XIX.

## **1.- Los primeros siglos coloniales**

Durante los primeros años de colonización, los españoles introdujeron una gran cantidad de productos nuevos, básicamente alimentos. En su intento por conservar sus costumbres, desde muy temprano trajeron trigo y carne, dos alimentos básicos en la dieta europea. El trigo se adaptó rápidamente a las tierras mesoamericanas; los indígenas fueron obligados a cultivarlo y si bien en un principio no lo consumieron masivamente, poco a poco fueron incorporando el pan a su dieta. Algo similar sucedió con la carne. En suma se dió una rápida adaptación del trigo y del ganado y un aumento paulatino en la demanda de pan y carne.

El trigo, sin embargo, no sustituyó al maíz. Era casi imposible lograr desplazar un alimento que, en lo profano y en lo sagrado, constituía la base de la cultura mesoamericana. El maíz continuó siendo la base de la alimentación de la población mesoamericana; su consumo a nivel rural sin duda sobrepasaba al del trigo, mientras que a nivel urbano ambos, de la mano, se mantuvieron como productos básicos y estuvieron presentes cotidianamente como base o como complemento alimenticio en las mesas de los cada vez más numerosos habitantes de las ciudades.

## **2.- Las crisis de finales del período colonial**

A lo largo de los 25 años que precedieron al estallido de la guerra de independencia, la Nueva España se enfrentó a uno de los períodos más críticos de su historia.

Después de varios años de buenas cosechas, en 1785 se presentó un retraso en las lluvias de verano que, en un principio, anunciaban una reducción en las cosechas. La predicción de una relativa escasez se agravó aún más al ocurrir, en agosto y septiembre, sendas heladas que acabaron por arruinar los cultivos. Al año siguiente, las lluvias se retrasaron de nuevo en el centro de Nueva España, una de las principales áreas cerealeras. La asociación de ambos fenómenos, es decir, las lluvias tardías y escasas con heladas y de nuevo retraso de lluvias, fueron el comienzo de uno de los períodos más críticos de la economía novohispana.

Veinticuatro años más tarde se presentó la última crisis del período colonial, a causa de una sequía prolongada en 1808 ocurrida en varias regiones de la Nueva España, que se encadenó con falta de lluvias de junio a agosto de 1809 y heladas y granizos en agosto y septiembre de ese año; estos últimos afectaron los cultivos en la etapa de maduración de las semillas.

El primer efecto de una disminución importante en las cosechas se refleja en el nivel de los precios. Era el maíz, cultivo fundamentalmente temporalero, en el que con mayor fuerza se evidenciaba la escasez y la carestía, dado que se trataba del alimento básico de la mayoría de la población. Sin embargo, los efectos de esta crítica situación, como decíamos antes, no eran iguales para todos los sectores.

Los grandes hacendados, que habían logrado una eficiente producción en sus propiedades a través de la combinación de cultivos, tanto para consumo de la propia hacienda como para colocar en el mercado, eran los que menos resentían la crisis. La amplia capacidad de almacenamiento en las grandes trojes que tenían en sus propiedades, les permitía esperar a que la escasez alcanzara los máximos niveles y entonces, junto con los comerciantes, colocar sus existencias en el mercado al mayor precio posible. De hecho, ambos contribuían a que la escasez se agudizara. Los pequeños productores y en particular los agricultores indígenas, propietarios de reducidas extensiones de terreno, con poca o nula capacidad de almacenamiento, se veían precisados a acudir al mercado a obtener el grano básico para su sustento; su mermada capacidad de compra sólo les permitía, en el mejor de los casos, obtener reducidas cantidades, insuficientes para sostener a sus familias.

En estas dos catástrofes agrícolas, el producto más afectado fue el maíz. Al aumentar su precio, subieron los del resto de alimentos básicos, en particular trigo y carne, mientras que los salarios tanto rurales como urbanos se mantuvieron estables durante todo este período. Si bien el trigo aumentó de precio, sabemos que las cosechas de este grano no sólo no fueron escasas, sino que particularmente en 1785 fueron incluso superiores a las de años anteriores. En 1786, tanto las autoridades de la ciudad, como los molineros de trigo del Valle de México y los dueños de panaderías ubicadas en la capital del virreinato, afirmaron tener suficientes reservas para abastecer a la población. Estos últimos, por ejemplo, se quejaban del elevado precio del grano, pero no de que faltara. El precio del trigo subió no sólo derivado del aumento del precio del maíz, sino particularmente porque se utilizó como sustituto de éste y, como tal, fue producto de

la especulación de parte de quienes lo producían y comercializaban mayoritariamente: los grandes hacendados, los molineros y los intermediarios.

Por lo que toca a los sustitutos la evidencia más clara se refiere al trigo. Hemos mencionado que durante las dos crisis de finales de la Colonia el producto más afectado fue el maíz, y que si bien el precio del trigo se elevó, trigo no faltó. De hecho las entradas de harina de trigo a la ciudad de México, se incrementaron, y si bien buena parte de éstas se destinaron a elevar los volúmenes de pan elaborados en las panaderías capitalinas, otra parte sirvió para hacer tortillas de harina de trigo. Esta evidencia de sustitución de trigo por maíz elaborando incluso tortillas, el alimento por excelencia del pueblo mexicano, la encontramos por primera vez en estas fechas y existe no sólo para la ciudad de México, sino también para Guadalajara.

#### **Creación de la Cámara Nacional de la Industria Panadera (CANAINPA)**

##### **ANTECEDENTES**

La Cámara Nacional de la Industria Panificadora, fue fundada por un grupo de 60 industriales. Quienes aportaron su experiencia y dedicación para cimentar la Institución que hoy se encuentra confortada, sentando las bases sobre las cuales nuestra Asociación se ha desarrollado por años. Sus fundadores, dieron muchos años y mucho tiempo a la industria y sobre todo a la Asociación.

El 28 de septiembre de 1945, en la casa de Lucerna N° 68, se procedió a la constitución de la Cámara Nacional de la Industria Panificadora y Similares del D.F..

La finalidad, fue crear una institución por parte de la iniciativa privada como órgano de consulta, para satisfacción de las necesidades y actividades de la industria panificadora ante las autoridades, así como la resolución de los problemas que se relacionen con dicha industria. En sus primeros años, crece con celeridad y, en poco tiempo llega a ser la institución representativa del industrial panadero.

Esta agrupación, sólo reunía industriales del D.F., por lo que el 15 de noviembre de 1960, se gestiona ante la Secretaría de Industria y Comercio, la autorización para ampliar la jurisdicción a toda la República Mexicana. Gracias a esto, aproximadamente 18,000 industrias en el país, cuentan con el apoyo de esta Cámara, a través de sus 27 delegaciones y 5 representaciones.

Esta Asociación ha sido y es en realidad, institución de industriales panificadores, todos orgullosos de su profesión y comprometidos con su gremio, que a través de 50 años de vida, han luchado siempre con dignidad por sus principios e ideales.

Con la finalidad de enriquecer conocimientos y experiencias, la Cámara Nacional de la Industria Panificadora, se integra en 1985 a la Confederación Latinoamericana de la Industria del Pan CLAIP.

Anteriormente CANAINPA México tenía a su cargo la Presidencia y Secretaría General de esta organización internacional, por el periodo 1994-1995.

#### **Países que la Integran**

Argentina: Federación de Argentina de Industriales del Pan y Afines.

Brasil: Associação Brasileira da Industria da Panificação.

Chile: Federación Chilena de Industriales Panaderos.

Colombia: Asociación Colombiana de Panificadoras.

Paraguay: Centro de Propietarios de Panaderías y Fideerías de Asunción.

Perú Lima: Sociedad de Industriales en Panadería de Lima.

Perú Callao: Sociedad Unión de Industriales en Panaderías Callao.

Uruguay: Centro de Industriales Panaderos de Montevideo.

Venezuela: Federación Venezolana de Industriales de Panificación y Afines.

E.U.A.: Retail Bakers of América.

Actualmente CANAINPA esta cumpliendo 50 años. Los socios activos fundadores de esta Cámara dieron mucho de sí mismos y su tiempo. La finalidad de esta fundación, ha sido y será, ser el órgano de consulta para la satisfacción de las necesidades de las actividades industriales

y fomentar la cooperación con las autoridades en lo que respecta a los tópicos de calidad, precio y peso del pan.

CANAINPA ha tenido varias sedes, ante tanto cambio de ubicaciones los industriales sentían la necesidad de contar con sus propias instalaciones, el 25 de febrero de 1979, se colocó la primera piedra de un nuevo edificio, que posteriormente, el 21 de febrero de 1981 se inauguró el actual edificio. Ubicado en la calle de Dr. Liceaga N° 96, entre Dr. Jiménez y Dr. Vertiz, la Col. Doctores.

CANAINPA esta consiente del papel que juega en la vida económica, social, laboral y cultural de México. Una industria que se caracteriza por la elaboración de productos 100% artesanales y los secretos de sus fórmulas que pasan de generación en generación. Todo es en beneficio del consumidor. Constituímos una opción "apetitosa y nutritiva" que puede satisfacer los gustos del cliente más exigente.

Mirar hacia el futuro no significa olvidarnos de nuestras tradiciones y herencias culturales. Es más, es una obligación conservarlas. Una cultura ancestral como la mexicana se ha podido adecuar a nuestro presente, rescatando lo mejor de la artesanía, ofreciendo una alta gama de formas, olores sabores, colores, texturas y variedades de pan.

Los industriales mexicanos aceptamos con gusto las herencias culturales de otros países del mundo, siempre y cuando aporten algo de su sabiduría para enriquecer a la panadería mexicana. El pan es el alimento fundamentalmente de nuestra cultura, porque los mexicanos sabemos comer con imaginación, sensibilidad, variedad y buen gusto.

## **CAPITULO 2**

### **2.1 Estructura Organizacional**

#### **Organización Contable y Administrativa**

Los sistemas de organización se representan en forma intuitiva y con objetividad en los llamados organigramas, conocidos como cartas o gráficas de organización.

Consiste en hojas o cartulinas en las que cada puesto de un jefe se representa por un cuadro que encierra el nombre de ese puesto, (y en ocasiones de quien lo ocupa) representándose, por la unión de cuadros mediante líneas, los canales de autoridad y responsabilidad.

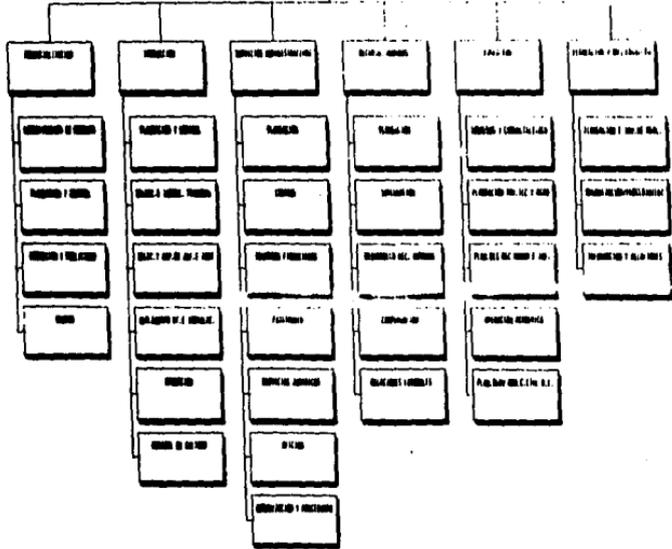
Estos instrumentos de organización nos revelan:

- 1.- La división de funciones.
- 2.- Los niveles jerárquicos.
- 3.- Las líneas de autoridad y responsabilidad.
- 4.- Los canales formales de la comunicación.
- 5.- La naturaleza lineal o staff del departamento se indican marcando la autoridad lineal con línea llena y la staff con línea punteada.

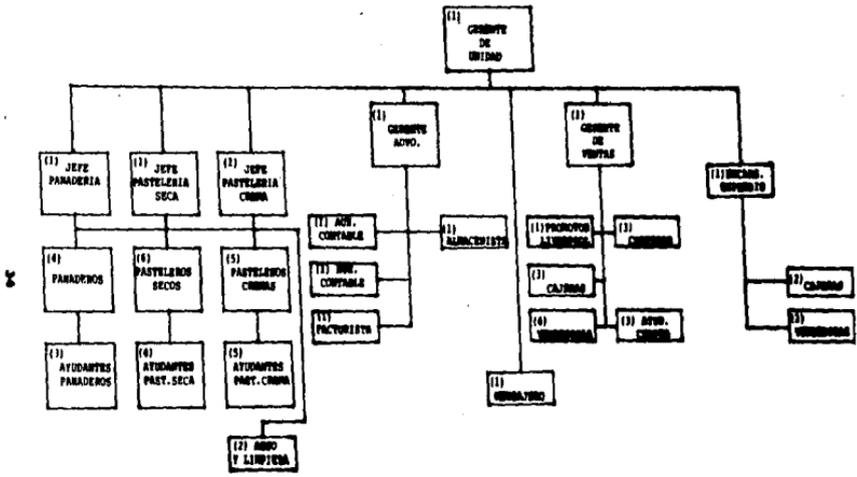
Se presenta a continuación el organigrama actual que tiene la compañía: el primer organigrama es de el corporativo, el segundo es el de la empresa.

MEMBERS

GENERAL MANAGER

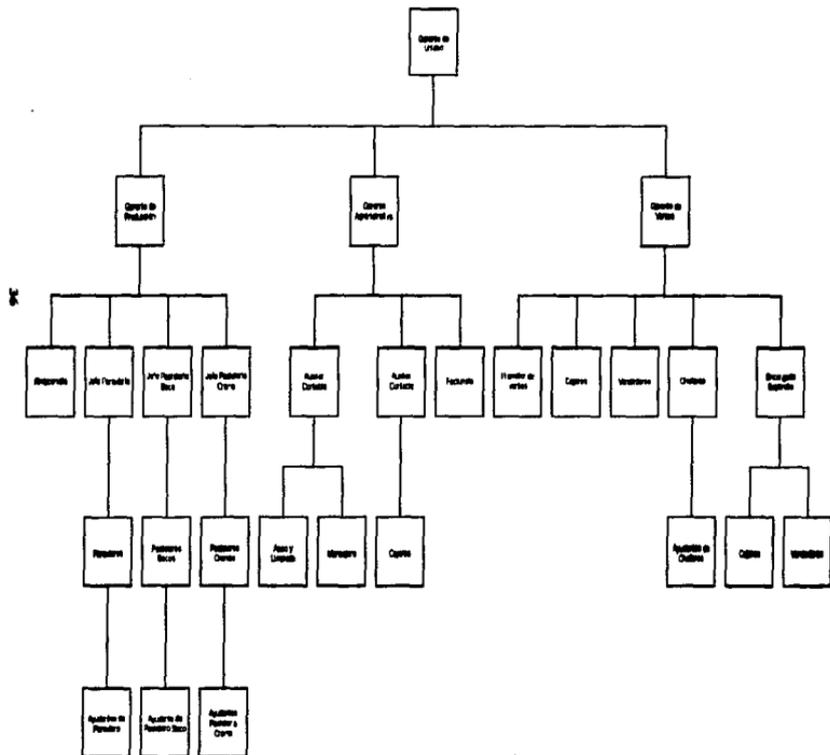


107



A continuación se presenta el organigrama que a mi criterio es conveniente para esta empresa, modificando la ubicación de algunos de los departamentos.

# Organigrama de la tienda



## **Explicación del Organigrama General**

### **Asamblea de Accionistas**

Es el órgano supremo de la sociedad; podrá acordar y ratificar todos los actos y operaciones de ésta y sus resoluciones serán cumplidas por la persona que ella misma designe, o a falta de designación, por el administrador o por el consejo de administración.

### **Consejo de Administración**

La administración de la sociedad estará a cargo de uno o varios mandatarios irrevocables, quienes pueden ser socios o personas extrañas a la sociedad. Cuando los administradores sean dos o más constituirán el consejo de administración.

### **Comisario**

La vigilancia de la sociedad estará a cargo de uno o varios comisarios, temporales irrevocables, quienes pueden ser socios o personas extrañas a la sociedad.

**Comercialización.**- Esta Gerencia tiene la responsabilidad de comercializar todos y cada uno de los productos que se elaboran en la empresa, en la época adecuada.

**& Investigación de Mercado.**- Este departamento tiene la tarea, como su nombre lo indica de buscar nuevos mercados donde poder colocar sus productos, y los nuevos que esta vaya elaborando.

**& Planeación y Control.**- Se encarga de ver qué tipo de promociones conviene mas a la empresa, cuáles son las estrategias a seguir por línea de productos.

**& Promoción y Publicidad.**- Este departamento se encarga de promover y hacer publicidad a través de los medios de información, a través de carteles, anuncios, etc.

**& Ventas.-** Es el departamento encargado de vender los productos que se elaboran, se llevan estadísticas por día, mes y año, por producto o por línea y la venta es cíclica por año.

**Producción.-** Esta Gerencia se encarga de buscar la materia prima de la mejor calidad, con los mejores precios y condiciones de pago más favorables para la compañía.

**& Planeación y Control.-** En este departamento se manejan tres variables, que son el tiempo, cantidad y calidad, el cual tiene la responsabilidad de que éstas se cumplan para que la producción salga a tiempo.

**& Selección e Inducc. de Personal.-** Este departamento se encarga de inducir al personal hacia la responsabilidad que tiene, mostrando a éste su equipo de trabajo.

**& Alm. Equipo Uten. e Instalación.-** Se capacita al personal a utilizar el equipo y los utensilios adecuadamente, ya que algunas veces no sabe hacerlo de la manera correcta.

**& Operación.-** Este departamento tiene la mayor de las tareas, ya que tiene que conjuntar todos los elementos que son materia prima, recursos humanos, equipo e instalaciones, para poder llevar a cabo la tarea de operación de producción.

**& Control de Calidad.-** Este es uno de los departamentos que tiene una de las principales responsabilidades, selecciona en muestreos aleatorios los distintos productos que la empresa elabora, maneja tamaño, peso, textura, sabor, aroma, presentación, decoración, etc., utilizando una escala para ver si tienen la calidad que la empresa ha impuesto.

**Servicios Administrativos.-** Esta Gerencia se encarga de llevar una adecuada supervisión de todos y cada una de las operaciones que se realizan dentro de la compañía; ésto con el objeto de cuidar los activos de la empresa, a la vez analiza los Estados Financieros y los interpreta para apoyar la toma de decisiones.

**& Planeación.-** Este departamento tiene a su cargo saber cuál es la cantidad de ingresos que tiene la empresa y cuál es la cantidad de egresos que sale de la misma, se elaboran flujos de caja.

**& Recursos Financieros.-** Este departamento se encarga de ver cuál es la cantidad de ingresos que hay, para hacer el pago de pasivos, ver si hay alguna parte de esos ingresos que se pueda reinvertir, cuánto corresponde al pago de dividendos, etc.

**& Servicios Jurídicos.-** Este departamento es de staff y se encarga de asesorar a la Dirección General en la toma de decisiones de aspecto legal que puedan suscitarse dentro del funcionamiento de la compañía.

**Recursos Humanos.-** Esta Gerencia tiene la responsabilidad de seleccionar adecuadamente al personal, de acuerdo a cada tarea específica de la empresa.

**& Planeación.-** Este departamento se encarga de ver de que manera puede crecer el negocio, da capacitación y adiestramiento al personal de la empresa, se hace un inventario de recursos humanos para dar apoyo al personal que lo necesite en las diferentes tareas de ésta.

**& Integración.-** Este departamento tiene la labor de integrar al personal de la empresa, para que formen un mismo equipo y lo hace , trabajando en grupos, formando equipos eficientes de trabajo, diciendo a todo el personal cual es el objetivo de la empresa, etc..

**& Desarrollo.-** Va muy ligado a la integración, ya que de acuerdo a como se integre el personal, va a ser su desarrollo dentro de la empresa.

**& Compensaciones.-** Este departamento se encarga de ver, quiénes son los trabajadores que pueden recibir una compensación de acuerdo al desarrollo que éstos han tenido, en el cual intervienen sueldos y salarios, se maneja una escala de éstos y entran en juego dos funciones, que son las funciones y responsabilidades de cada persona.

## **2.2 LA CONTABILIDAD**

Para poder llevar a cabo la función primordial del departamento de Contabilidad, debe de existir una organización contable.

Entendemos que la organización contable es la implantación de los objetivos, lineamientos y funciones del departamento de Contabilidad para lograr el registro, control y análisis de todas las operaciones realizadas en la empresa, con el fin de brindar una información veraz, oportuna y fehaciente para la toma de decisiones.

Para poder contar con una organización contable se necesitan los siguientes elementos:

- a) Catálogo de cuentas.
- b) Documentos fuentes. Son aquellos que sirven como comprobantes de las operaciones realizadas. Como son: facturas, recibos, pedidos, otros.
- c) Documentos contabilizadores, o sea los medios para el registro en libros. Ejemplo:
  - 1.- Póliza de Diario
  - 2.- Póliza de Egresos
  - 3.- Póliza de Ingreso
- d) Libro auxiliares o de detalle a través de los cuales se efectúa el análisis.
- e) Libros principales como lo son Libro Diario y Libro Mayor.

### **2.2.1 CATALOGO DE CUENTAS**

Antes de elaborar el catálogo de cuentas, se deben analizar varios aspectos como son:

- El giro del negocio.
- Principales operaciones que se llevan a cabo.
- El mayor o menor grado de disponibilidad de los valores.

- El mayor o menor grado de exigibilidad de los créditos.
- Leyes y reglamentos que regulen sus operaciones, así como las disposiciones de carácter fiscal que afecten a la empresa.
- Medidas de control interno que se reflejen en las cuentas.
- Normas de producción.

Es importante asignar un símbolo de identificación a cada una de las cuentas y subcuentas, ya que se obtienen varias ventajas, entre las cuales se mencionan las siguientes:

- Brevedad al citarlas.
- Simplificación al registrar las operaciones en documentos y libros.
- Se localizan rápidamente las cuentas.

A continuación se presenta el catálogo de cuentas de esta empresa y hago la descripción de cada uno de los rubros que lo conforman:

El catálogo de esta empresa es el siguiente:

1000-000	ACTIVO
1100-000	ACTIVO CIRCULANTE
1100-101	Caja
1102-101	Bancos
1102-102	Inversiones en Valores
1103-000	Clientes
1104-000	Deudores Diversos
1105-000	Almacén de Materias Primas
1105-101	Harina
1105-102	Materias Grasas (mantequilla, margarina, mant. veg.)
1105-103	Cremas
1105-104	Lácteos
1105-105	Frutas y Verduras
1105-106	Frutas Secas y Semillas
1105-107	Huevo
1105-108	Mejorantes
1105-109	Levaduras
1105-110	Latas (Conservas)
1105-111	Chocolates

1106-000	<b>Almacén de Productos Terminados</b>
1106-101	<b>Pastelería Seca</b>
1106-102	<b>Pastelería Crema</b>
1107-000	<b>Almacén de Materia Prima No Alimenticia</b>
1107-101	<b>Carpetas de Papel</b>
1107-102	<b>Charolas de Cartón</b>
1107-103	<b>Discos de Cartón</b>
1107-104	<b>Capacillos</b>
1107-105	<b>Papel Encerado</b>
1107-106	<b>Papel de Estraza</b>
1107-107	<b>Papel Aluminio</b>
1108-000	<b>Almacén de Empaque y Envoladuras</b>
1108-101	<b>Bolsa de Papel</b>
1108-102	<b>Cajas</b>
1108-103	<b>Papel Comercial</b>
1109-000	<b>Anticipo a Proveedores</b>
1111-000	<b>Iva por Acreditar</b>
1115-000	<b>ACTIVO FIJO</b>
1116-100	<b>Mobiliario y Equipo</b>
1116-101	<b>Maquinaria y Equipo</b>
1116-102	<b>Revaluación de Activos Fijos</b>
1116-103	<b>Revaluación de Gastos de Instalación</b>
1116-104	<b>Moldes y Utensilios</b>
1116-105	<b>Muebles y Enseres</b>
1116-106	<b>Equipo de Computo</b>
1116-107	<b>Equipo de Transporte</b>
1116-108	<b>Equipo de Oficina</b>
1116-200	<b>Depreciación Acumulada de Mobiliario y Equipo</b>
1116-201	<b>Rva Depreciación de Mobiliario y Equipo</b>
1116-202	<b>Rva Depreciación Activos Fijos Revaluados</b>
1116-203	<b>Rva Amortización Gastos Instalación Revaluados</b>
1116-204	<b>Rva Depreciación Moldes y Utensilios</b>
1116-205	<b>Rev Depreciación Muebles y Enseres</b>
1116-206	<b>Rva Equipo de Computo</b>
1116-207	<b>Rva Depreciación Equipo de Transporte</b>
1116-208	<b>Rva Depreciación Equipo de Oficina</b>
1117-000	<b>ACTIVO DIFERIDO</b>
1117-100	<b>Depósitos en Garantía</b>
1117-101	<b>Seguros Pagados por Anticipado</b>

1117-102	Gastos de Instalación
1117-103	Gastos de Organización
1117-200	Amortización de Gastos
1117-201	Rva Amortización de Gastos de Instalación
1117-202	Rva Depreciación de Gastos de Organización
1118-000	<b>OTROS ACTIVOS</b>
1118-100	Depósitos en Garantía
2000-000	<b>PASIVO</b>
2100-000	<b>PASIVO CIRCULANTE</b>
2100-101	Proveedores
2101-100	Impuestos por Pagar
2101-101	I.S.P.T.
2101-102	I.M.S.S.
2101-103	I.S.R.
2101-104	10% Ret. sobre Arrendamiento
2101-105	10% Ret. sobre Honorarios
2101-106	2% Sobre Nomina
2101-107	1.8% L.A.C.
2101-108	2% S.A.R.
2101-109	5% INFONAVIT
2102-100	Crédito Bancario Corto Plazo
2103-100	Sueldos y Salarios
2104-100	Acreedores Diversos
3000-000	<b>CAPITAL</b>
3100-100	Capital Social
3130-100	Reserva Legal
3140-100	Resultado del Ejercicio Anterior
3140-102	Resultado del Ejercicio
4000-000	<b>VENTAS</b>
4100-100	Ventas Piso
4100-101	Ventas Expendios
4100-101	Descuentos y Rebajas s/Ventas
4100-102	Devoluciones s/Ventas
5000-000	<b>MATERIA PRIMA UTILIZADA</b>
5100-100	Harina
5100-101	Materias Grasas (mantequilla, margarina, mant. veg.)
5100-102	Cremas
5100-103	Lácteos

5100-104 Frutas y Verduras  
 5100-105 Frutas Secas  
 5100-106 Huevo  
 5100-107 Mejorantes  
 5100-108 Levaduras  
 5100-109 Latas (Conservas)  
 5100-110 Chocolates  
 5100-111 Azúcar granulada  
 5100-112 Azúcar glass  
 5100-113 Sal

**MANO DE OBRA**  
 Sueldos y Salarios  
 5200-100  
 5200-101 Tiempo Extra  
 5200-102 Prima Dominical  
 5200-103 Vacaciones  
 5200-104 Aguinaldo  
 5200-105 Otras Percepciones  
 5200-106 Cuotas Al I.M.S.S.  
 5200-107 2% S.A.R.  
 5200-108 5% INFONAVIT  
 5200-109 Prima de Antigüedad  
 5200-110 2% s/Nómina

**GASTOS DE FABRICACION**  
 Sueldos y Salarios  
 5300-100  
 5300-101 Tiempo Extra  
 5300-102 Prima Dominical  
 5300-103 Vacaciones  
 5300-104 Aguinaldo  
 5300-105 Otras Percepciones  
 5300-106 Cuotas Al I.M.S.S.  
 5300-107 2% S.A.R.  
 5300-108 5% INFONAVIT  
 5300-109 Prima de Antigüedad  
 5300-110 2% s/Nómina  
 5300-111 Depreciación y Amortización  
 5300-112 Estacionamientos  
 5300-113 Fletes y Acarreos  
 5300-114 Fumigaciones  
 5300-115 Gasolina y Lubricantes  
 5300-116 Otros Impuestos y Derechos  
 5300-117 Seguros y Fianzas  
 5300-118 Teléfono  
 5300-119 Uniformes

5300-120 Utensilios  
 5300-121 Varios  
 5300-122 Mantenimiento Hornos  
 5300-123 Mant. de Maq. y Equipo de Panadería  
 5300-124 Mant. de Maq. y Equipo de Pastelería  
 5300-125 Mant. Mobiliario  
 5300-126 Mant de Equipo de Frio

5400-000 **GASTOS DE VENTA**  
 5400-100 Sueldos y Salarios  
 5400-101 Tiempo Extra  
 5400-102 Prima Dominical  
 5400-103 Vacaciones  
 5400-104 Aguinaldo  
 5400-105 Otras Percepciones  
 5400-106 Cuotas I.M.S.S.  
 5400-107 2% S.A.R.  
 5400-108 5% INFONAVIT  
 5400-109 2% s/Nómina

5500-000 **GASTOS DE REPARTO O DISTRIBUCION**  
 5500-100 Sueldos y Salarios  
 5500-101 Tiempo Extra  
 5500-102 Prima Dominical  
 5500-103 Vacaciones  
 5500-104 Aguinaldos  
 5500-105 Cuotas I.M.S.S.  
 5500-106 2% S.A.R.  
 5500-107 5% INFONAVIT  
 5500-108 2% s/Nómina  
 5500-109 Depreciación y Amortización  
 5500-110 Gasolina y Lubricantes  
 5500-111 Mantenimiento de Vehiculos  
 5500-112 Seguros y Fianzas  
 5500-113 No Deducibles

5600-000 **GASTOS DE ADMINISTRACION**  
 5600-100 Sueldos y Salarios  
 5600-101 Tiempo Extra  
 5600-102 Prima Dominical  
 5600-103 Vacaciones  
 5600-104 Aguinaldos  
 5600-105 Otras Percepciones  
 5600-106 Cuotas I.M.S.S.  
 5600-107 2% S.A.R.

5600-108	5% INFONAVIT
5600-109	2% s/Nómina
5600-110	Capacitación Personal
5600-111	Cuotas y Suscripciones
5600-112	Cursos y Conferencias
5600-113	Depreciación y Amortización
5600-114	Gasolina y Lubricantes
5600-115	Honorarios
5600-116	Vera Abogados, S.C.
5600-117	Mant. de Equipo de Oficina
5600-118	Papelera y Art. de Oficina
5600-119	Recargos y Multas
5600-120	Seguros y Fianzas
5600-121	Teléfono
5600-122	Varios
5600-123	No Deducibles
5700-000	<b>GASTOS FINANCIEROS</b>
5700-100	Cargos por Cheques Devueltos
5700-101	Comisiones y Situaciones Bancarias
5700-102	Intereses
5700-103	Intereses Moratorios
5800-000	<b>PRODUCTOS FINANCIEROS</b>

## **2.2.2 DESCRIPCION DEL CATALOGO DE CUENTAS**

### **ACTIVO**

Son todos aquellos bienes y derechos que representan las propiedades de la compañía.

### **ACTIVO CIRCULANTE**

En este grupo se encuentran los bienes y derechos que están en movimiento constante y de fácil conversión en efectivo.

**CAJA.-** Representa el dinero en efectivo en existencia.

**FONDO FIJO.-** Es la cantidad en efectivo que tiene asignada la tienda para que sus gastos imprevistos se puedan cubrir.

**BANCOS.-** El saldo de ésta cuenta expresa el valor del importe depositado y disponible.

**CLIENTES.-** Representa el valor de las ventas de mercancías a crédito pendientes de cobro.

**DEUDORES DIVERSOS.-** Representa el valor de las cantidades de cobro a cargo de personas que no son clientes habituales.

**ALMACEN DE MAT. PRIMA.-** Es la cantidad de materia prima con que cuenta la empresa, para la elaboración de sus productos.

**ALMACEN DE MAT. PRIMA NO ALIMENTICIA.-** Es la cantidad de materia prima no alimenticia con que cuenta la empresa.

### **ACTIVO FIJO**

Son los bienes inmuebles con los que cuenta la empresa, para poder llevar a cabo sus actividades, y que tienen cierta permanencia o fijeza

**MOBILIARIO Y EQUIPO.-** En esta cuenta se encontrará la existencia en mobiliario y equipo que se tiene; expresa el valor a precio de costo de los muebles y enseres propiedad de la empresa.

**DEPREC ACUMULADA DE MOB. Y EQUIPO.-** Este rubro muestra la depreciación (desgaste en pesos) que ha sufrido el activo fijo de la compañía.

### **ACTIVO DIFERIDO**

Representa el importe pagado por anticipado, por los que se espera recibir un servicio aprovechable.

**DEPOSITOS EN GARANTIA.-** Representa el valor de las cantidades dejadas en guarda por el comerciante para garantizar bienes o servicios.

**SEGUROS PAGADOS POR ANTICIPADO.-** Expresa el valor de las primas de seguros aún no vencidas.

**GASTOS DE INSTALACION.-** Representa el valor de los gastos de instalación, adaptación, de mejoras, etc., efectuadas para acondicionar el local.

**AMORTIZACION DE GASTOS.-** Representa el importe de la aplicación a resultados, correspondientes a éstos.

### **PASIVO.**

Representa las deudas y obligaciones a cargo de la compañía.

### **PASIVO A CORTO PLAZO**

Son aquellas deudas y obligaciones que se consideran a corto plazo, generalmente menor a un año.

**PROVEEDORES.-** Expresa el valor de las compras de materia prima a crédito pendientes de pago.

**IMPUESTOS POR PAGAR.**- En esta cuenta se encuentran los importes a pagar al Gobierno Federal y Estatal por concepto de contribuciones.

**CREDITO BANCARIO A CORTO PLAZO.**- Expresa el valor de los préstamos bancarios hechos a la empresa.

**SUELDOS Y SALARIOS** - Es el importe de sueldos y salarios que se van a pagar.

**ACREEDORES DIVERSOS** - Expresa el valor de las cantidades que, por conceptos distintos de la compra de materias primas, se deban a terceras personas.

### **CAPITAL**

Representa el importe total del dinero de los dueños de la compañía.

**CAPITAL SOCIAL FIJO** - Contempla la inversión neta que tiene la compañía.

**RESERVA LEGAL.** - Representa el saldo por año del 5% de las utilidades netas de la sociedad hasta que importe la quinta parte del capital social.

### **RESULTADOS**

Son aquellas cuentas que representan una afectación directa al capital.

**VENTAS PISO.**- Son las ventas que se realizan con el público en general, en la misma tienda.

**VENTAS EXPENDIO.**- Son las ventas que se realizan en los expendios.

**DESCUENTOS Y REBAJAS S/VENTAS.**- Expresa el valor de las rebajas concedidas sobre el precio de los productos vendidos.

### GASTOS GENERALES

Representa los gastos generales de la compañía.

### MANO DE OBRA

En este concepto se encuentran los salarios por pago de tiempo normal, extra, prima dominical, etc.,

### GASTOS DE VENTA

Expresa aquellos gastos que se paguen en relación directa con la promoción, realización y desarrollo del volumen de las ventas.

### GASTOS DE REPARTO

Representa los gastos que se realizan por la distribución de la mercancía.

### GASTOS DE ADMINISTRACION

Representa el importe de aquellos gastos que se paguen con el objeto de sostener las actividades de la dirección y administración de la empresa.

### GASTOS FINANCIEROS

Representa los gastos como comisiones bancarias, intereses, cargos por devolución de cheques, etc.

### PRODUCTOS FINANCIEROS

Su saldo representa los ingresos provenientes de actividades diferentes al giro de la compañía. Como son: intereses, utilidad por la venta de activo fijo y otros ingresos.

### **2.2.3 SISTEMA DE CONTABILIDAD**

El sistema contable de esta empresa es el de pólizas: de diario, de ingresos y de egresos.

Todas éstas se procesan por medio de la computadora; posteriormente se procede a la impresión de las mismas.

En el sistema de pólizas de diario, ingresos y egresos se registran todas las operaciones de la empresa.

En la póliza de diario se contabilizan las compras y las operaciones diversas.

En la póliza de ingresos se registran principalmente las ventas, que sirven para llevar un control para saber la cantidad de ingresos con los que cuenta la empresa para sus diversas operaciones; ésta se enumera consecutivamente.

La póliza de egresos, que consta de un original y una copia, con el propósito de llevar un control en contabilidad, y tendrán una numeración correspondiente al número del cheque.

Los tres tipos de pólizas: diario, ingresos y egresos tienen su forma similar en los que se encuentran estos datos:

- **Codificación:** Cuentas, subcuentas que afectan la operación a registrar.
- **Periodo:** Mes al que corresponde la operación.
- **Póliza:** Número consecutivo que le corresponda.
- **Fecha:** Es el día en el que se elaboró.
- **Rubro, Cuenta de Mayor, Subcuenta:** Es la codificación de acuerdo al catálogo de cuentas.
- **Referencia:** Es la documentación comprobatoria de la operación que acompaña al tipo de póliza de que se trate.
- **Tipo:** Es la clave que recibe la computadora para determinar el tipo de póliza que es: diario, ingresos o egresos.
- **Parcial:** Desglosamiento de las operaciones registradas.
- **Debe, Haber:** Cargos y abonos correspondientes.
- **Conceptos:** Es la redacción de la operación realizada.

Todo sistema contable debe estar apegado a los principios de contabilidad, es por esto, que los menciono brevemente.

## **PRINCIPIOS DE CONTABILIDAD**

Constituyen los requisitos generales de un sistema de contabilidad:

### **1.- ENTIDAD**

Se refiere a que la personalidad de un negocio es independiente a la de sus accionistas.

### **2.- REALIZACION**

Establece las causas por las que se considera que la entidad ha efectuado transacciones que son cuantificables y que ha realizado con otros entes económicos.

### **3.- PERIODO CONTABLE**

La cuantificación de las transacciones o cambios en la situación financiera y resultados de operación de la entidad, debe identificarse con la época a la que pertenece, para lo cual deben efectuarse cortes convencionales en la vida de la entidad.

### **4.- VALOR HISTORICO ORIGINAL**

Las operaciones del ente económico deben registrarse en la contabilidad según las cantidades de efectivo que se afecten, o la estimación razonable que de ellas se hagan al considerarse realizadas contablemente.

### **5.- NEGOCIO EN MARCHA**

La existencia de la entidad es permanente, por lo que las cifras obtenidas de sus estados financieros representan valores históricos o modificaciones en sus importes originales.

### **6.- DUALIDAD ECONOMICA**

Establece que la utilización de la partida doble, mostrando los recursos de que dispone la entidad, es fundamental para una adecuada comprensión de su estructura.

#### **7.- REVELACION SUFICIENTE**

La información presentada en los estados financieros debe contener en forma clara y comprensible todo lo necesario para juzgar la situación financiera.

#### **8.- IMPORTANCIA RELATIVA**

La información contenida en los estados financieros debe mostrar los aspectos importantes de la entidad susceptible de ser cuantificados en términos monetarios.

#### **9.- CONSISTENCIA**

La aplicación de los principios y reglas particulares de cuantificación debe ser la misma para conocer por medio de comparación la evolución de la entidad.

### **2.3 CONTROL INTERNO**

#### **CONCEPTO**

A menudo se cree que el control interno es un método de evitar fraudes o malversaciones.

Es frecuente escuchar "nosotros no necesitamos del control interno por que tenemos muy fieles y capacitados empleados, no desconfiamos de nuestros empleados."

En la práctica el control lo realizamos sin darnos cuenta en ocasiones y lo hacemos de la siguiente manera:

- Cuando leemos la correspondencia que se debe de firmar.
- Cuando sumamos por segunda vez un estado.
- Cuando preguntamos algo a más de una persona.
- Cuando nos aseguramos que se cumplan las políticas de la empresa.
- Cuando a un visitante se le pide que se identifique y se registre en el lugar de la recepción.

Perdomo Moreno nos da su definición de control interno y es la siguiente:

"Plan de organización entre la contabilidad, funciones de empleados y procedimientos coordinados que adopta una empresa pública, privada o mixta, para obtener información confiable, salvaguardar sus bienes, promover la eficiencia de sus operaciones y adhesión a su política administrativa." (6)

El Instituto Mexicano de Contadores Públicos lo define de la siguiente manera:

"La estructura de control interno de una entidad consiste en las políticas y procedimientos establecidos para proporcionar una seguridad razonable de poder lograr los objetivos específicos de la entidad. (7)

### **2.3.2 ELEMENTOS DE LA ESTRUCTURA DEL CONTROL INTERNO**

El Instituto Mexicano de Contadores Públicos, en su boletín número 30 enumera los siguientes elementos de la estructura:

- El ambiente de control.
- El sistema contable.
- Los procedimientos de control.

#### **A) El ambiente de control**

El ambiente de control representa la combinación de factores que afectan las políticas y procedimientos de una entidad, fortaleciendo o debilitando sus controles. Estos factores son los siguientes:

(6) Perdomo Moreno Fundamentos de Control Interno p 3  
(7) I.M.C.P. Normas y Procedimientos de Auditoría p 3030-4

- Actitud de la administración hacia los controles internos establecidos.
- Estructura de organización de la entidad.
- Funcionamiento del Consejo de Administración y sus Comités.
- Métodos para asignar autoridad y responsabilidad.
- Métodos de control administrativo para supervisar y dar seguimiento al cumplimiento de las políticas y procedimientos establecidos.
- Políticas y prácticas de personal. (8)

#### **B) Sistema Contable**

El sistema contable consiste en los métodos y registros establecidos para identificar, reunir, analizar, clasificar, registrar y producir información cuantitativa de las operaciones que realiza una entidad económica.

Para que un sistema contable sea útil y confiable, debe contar con los métodos y registros que:

- Identifiquen y registren únicamente las transacciones reales que reúnan los criterios establecidos por la administración.
- Describan oportunamente todas las transacciones en el detalle necesario que permita su adecuada clasificación.
- Cuantifiquen el valor de las operaciones en unidades monetarias.

(8) I.M.C.P. Normas y Procedimientos de Auditoría p 3050-4

- Registren las transacciones en el periodo correspondiente.
- Presenten y revelen adecuadamente dichas transacciones en los estados financieros. (9)

### C) Procedimientos de control

Los procedimientos y políticas adicionales al ambiente de control y sistema contable, que establece la administración para proporcionar una seguridad razonable de lograr los objetivos específicos de la entidad, constituyen los procedimientos de control. El hecho de que existan formalmente políticas o procedimientos de control, no necesariamente significa que éstos estén operando efectivamente.

Los procedimientos de control persiguen diferentes objetivos y se aplican en distintos niveles de organización y del procesamiento de las transacciones. Estos procedimientos pueden ser de carácter preventivo o detectivo.

Los procedimientos de carácter preventivo son establecidos para evitar errores durante el desarrollo de las transacciones.

Los procedimientos de control de carácter detectivo tienen como finalidad detectar los errores o las desviaciones que durante el desarrollo de las transacciones de la entidad.

Los procedimientos de control están dirigidos a cumplir con los siguientes objetivos:

- Debida autorización de transacciones y actividades.
- Adecuada segregación de funciones y responsabilidades.

(9) I.M.C.P. Normas y Procedimientos de Auditoría p 3050-5

- Diseño y uso de documentos y registros apropiados que aseguren el correcto registro de las operaciones.
- Establecimiento de dispositivos de seguridad que protejan los activos. (10)

### **2.3.3 CONTROL DE INGRESOS Y EGRESOS**

#### **CONTROL DE INGRESOS**

El ciclo de ingresos incluye las transacciones desde que se realiza y deposita en el banco, el dinero por la venta del día anterior, enviándolo en su totalidad al corporativo mediante una relación de los depósitos efectuados.

El objetivo que se persigue con éste ciclo de ingresos, es el de evitar que exista dinero ocioso en las tiendas, ya que en la oficina general lo necesita para el financiamiento de diversas erogaciones. Además de verificar todas las ventas; así como que las fichas de depósito que se van a registrar sean reales y que si existen descuentos o devoluciones sean calculadas correctamente, y que se cuente con los documentos soportes de éstas operaciones.

El departamento de Contabilidad lleva un registro y control de las cuentas por cobrar, las cuales pueden ser de pago al contado o a crédito; éstas generalmente son a 8 días, logrando con esto hacer efectivos éstos cobros oportunamente y con el importe correcto.

El departamento de Contabilidad registra la venta en base a la factura. Al finalizar el día se revisan las facturas para ver si se le facturó a algún cliente que lo haya solicitado, y se realiza otra por la diferencia de ventas de mostrador. Al revisar las facturas se verifican las operaciones aritméticas, cumpliendo con los requisitos fiscales, elaboración de notas de crédito correspondiente; así como la autorización de la persona encargada que deberán llevar una numeración consecutiva.

(10) I M C.P. Normas y Procedimientos de Auditoría p 3050-6

En este ciclo la cajera y vendedoras deberán estar afianzadas; las funciones de la cajera serán las de recibir dinero o comprobantes de pago; los cuales se deberán depositar a más tardar al día siguiente al banco y será la encargada de proporcionar esta documentación al departamento de Contabilidad.

Cuando se realiza el cobro de las facturas, Contabilidad recibe las fichas de depósito, efectuando su revisión de la misma en cuanto a nombre de la compañía, cuenta, fecha, cantidad, sello del banco; contando con un soporte el cual deberá contener el número de facturas liquidadas.

Otro concepto que se considera que es un ingreso es por la venta de producto viejo, u otro concepto distinto al giro de la compañía, los cuales deberán tener el mismo procedimiento de las operaciones anteriormente descritas para quedar debidamente registradas.

Una vez hecho lo anterior, se procederá a elaborar la póliza de ingresos, ésta se hará una por mes, resumiendo todos los movimientos efectuados.

La póliza de ingresos se elabora en base a las fichas de depósito, debiendo registrar todas, ya que le banco reporta en los estados de cuenta los movimientos de cada ficha.

Esta póliza se debe llevar a captura para que automáticamente se afecten las cuentas correspondientes, con el objeto de que se reflejen todos y cada uno de los movimientos a detalle efectuados.

Con esta póliza de ingresos, sirve para la determinación del pago de impuestos; es por eso que el control interno del ciclo de ingresos es muy importante, ya que si no se lleva de acuerdo a los documentos e información descrita anteriormente, pueden tener graves consecuencias en el aspecto fiscal; tales como declaraciones con cifras erróneas, multas, recargos o auditorías fiscales por parte de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público.

## **CONTROL DE EGRESOS**

El objetivo para que exista un control de egresos es de que todos los pagos que realice la compañía solo sean aquéllos que tengan como base los pagos a proveedores por compra de mercancía o servicios que se ajusten a las políticas establecidas por la empresa.

Además se deberá constatar que todos los pasivos registrados sean reales por bienes y/o servicios realmente recibidos y no pagados, cerciorarse de que todas las obligaciones pendientes de pago estén registradas.

El departamento de Contabilidad lleva un registro y control de las cuentas por pagar; y realiza una revisión periódica sobre la antigüedad y programación adecuada de pagos .

Cuando se va a realizar un pago a proveedores, se deberá de someter a revisión y autorización; deberá encontrarse registrado el movimiento usando como soporte el pedido, factura o nota de remisión y/o notas de cargo o crédito.

La factura deberá contener lo que hay descrito en el pedido como son los artículos, cantidad, costo unitario, costo total, descuentos, bonificaciones, o intereses moratorios en su caso.

Para el registro contable es necesario, además de lo descrito en los párrafos anteriores, revisar con la adecuada anticipación la operación aritmética de cada factura y soportes, así como que la misma tenga requisitos fiscales y sello de recibido por el almacén. Al registrar el pago en la computadora, automáticamente se cancela el pasivo de proveedores creado por el almacén.

El procedimiento para el pago de prestación de servicios externos a la empresa, es el mismo que se realiza para el pago a proveedores, ( aquí es a acreedores diversos) teniendo como diferencia que al tener los documentos el departamento de Contabilidad, se procederá a verificar que sean los pagos autorizados y a comparar el importe del pago actual; una vez hecho esto, se elaborará y registrará el pasivo a dicho egreso.

En el caso de egresos por adquisición de activo fijo, la Dirección General, es la encargada de su autorización y por medio de un memorándum solicitará al departamento de Finanzas la cantidad para dicha adquisición. La factura es el documento comprobatorio de la operación; deberá contener los requisitos fiscales, el costo del bien, fecha de adquisición y la determinación de gravámenes en la compra.

Por todo lo anteriormente descrito es muy importante llevar un adecuado control de egresos, para que se realice una correcta realización de los pagos de la compañía.

Estos ingresos y egresos se deben reflejar en documentos informativos que muestren el funcionamiento de la empresa, los cuales se darán los siguientes reportes:

### **INFORMES**

La información a los directivos y a la organización en general a través de los diferentes niveles es un elemento vital para la buena marcha de una empresa.

Las órdenes que se inician en los niveles superiores, necesitan una respuesta, pues de otra manera el ejecutivo que emitió la orden, no podrá saber los resultados y por ende no tendrá la seguridad de que estuvo bien dada.

Es necesario que el ejecutivo que emita una orden reciba un informe de las diferentes áreas, para que de inmediato se ponga en contacto con los departamentos que no estén los resultados previstos y estén en posibilidades de decidir sobre los correctivos que deben aplicarse con toda oportunidad.

Los informes son necesarios para tomar decisiones, por lo que en esta empresa se manejan los siguientes:

**Mensuales:**

**Balance**

**a. del mes.**

**Estado de Resultados**

**a. del mes.**

**b. acumulado del periodo.**

**Anuales**

**Balance General.**

**Estado de Resultados.**

**Estado de Resultados Comparativos con el Año Anterior.**

## **CAPITULO 3**

### **ASPECTOS FISCALES**

En el campo fiscal es donde debe llevar a cabo sus obligaciones, es decir, contribuir con el Estado a través de sus impuestos; es por ésto que el Gobierno Federal ha implantado diversas contribuciones a los cuales se encuentran sujetos todas las personas físicas y morales.

De acuerdo al artículo 2 del Código Fiscal de la Federación las contribuciones se clasifican en impuestos, aportaciones de seguridad social, contribuciones de mejoras y derechos.

En este capítulo hago mención de algunas contribuciones con los que está obligada la empresa.

#### **3.1 IMPUESTOS FEDERALES**

La ley del impuesto sobre la renta establece en su artículo 1° los sujetos obligados a este impuesto:

Las personas físicas y las morales están obligadas al pago del Impuesto sobre la Renta en los siguientes casos:

a) Residentes en México.

Las residentes en México respecto de todos sus ingresos cualquiera que sea la ubicación de la fuente de riqueza de donde procedan.

b) Residentes en el extranjero con establecimiento o base fija en México.

Los residentes en el extranjero que tengan un establecimiento permanente o una base fija en el país, respecto de los ingresos atribuibles a dicho establecimiento permanente o base fija.

c) Residentes en el extranjero sin establecimiento o base fija en México.

Los residentes en el extranjero, respecto de los ingresos procedentes de fuentes de riqueza situadas en territorio nacional, cuando no tengan un establecimiento permanente o base fija en el país, o cuando teniéndolos, dichos ingresos sean no atribuibles a éstos.

La base de este impuesto lo establece la Ley del Impuesto Sobre la Renta en sus artículos del 15 al 21, los que se denominan ingresos acumulables:

- Ingresos en efectivo.
- Ingresos en bienes.
- Ingresos en servicios.
- Ingresos en crédito o de cualquier otro tipo.

El monto se determina de acuerdo con el procedimiento que se establece en la LISR en sus artículos 7, 7-A, 7-B, 10, 12-A.

Los pagos provisionales se realizarán de la siguiente manera:

Concepto	Fundamento Legal
Ingreso acumulable	Art. 15 LISR
X Coeficiente de Utilidad	Art. 12-I t 7-A RISR
<hr/> Utilidad Fiscal	Art. 12-II LISR
X 34 %	Art. 10 LISR
<hr/> Impuesto a cargo	
- Pagos provisionales	Art. 12-III LISR

La forma de determinar el coeficiente de utilidad lo establece el art. 12-I:

$$\text{Coeficiente de Utilidad} = \frac{\text{Utilidad fiscal 9?} + \text{Deducción Inmediata Art. 51 LISR}}{\text{Ingresos Nominales 9?}}$$

Los pagos provisionales se realizarán a cuenta del impuesto del ejercicio, a más tardar el día 17 del mes inmediato posterior a aquél al que corresponda el pago.

En el artículo 12-A de la LISR se establecen las normas especiales para los pagos provisionales y ajustes semestrales a los que está obligada toda persona moral.

Para poder llevar a cabo sus ajustes semestrales una empresa deberá determinar su pérdida o ganancia inflacionaria mensual de acuerdo al artículo 7 de LISR.

Obtención de interés acumulable o pérdida inflacionaria:

#### CREDITOS

$$\text{Sistema Financiero Nacional} \quad \frac{\text{Saldo promedio diario}}{\text{Nº de días del mes}} = \text{Saldo promedio mensual}$$

$$\text{Otras Cuentas} \quad \frac{\text{Saldo Inicial} + \text{Saldo Final}}{2} = \text{Saldo promedio mensual}$$

Total Saldo Promedio del Activo —○—

$$\text{FAM} = \frac{\text{INPC mes de que se trate} - \text{INPC mes inmediato anterior}}{X} \quad \text{—○—}$$

Componente Inflacionario —○—

Intereses a favor —○—

Interés Acumulable o Pérdida Inflacionaria —○—

**Obtención de ganancia inflacionaria o interés deducible:**

**DEUDAS**

Sistema Financiero Nacional	$\frac{\text{Salario promedio día}}{\text{N}^\circ \text{ de días}} =$	Saldo promedio mensual
Otras Cuentas	$\frac{\text{Saldo inicial} - \text{Saldo final}}{2} =$	Saldo promedio mensual
Total del Saldo Promedio del Pasivo		—○—
Factor de Ajuste Mensual	X	—○—
		_____
Componente Inflacionario		—○—
Interés a Cargo		—○—
		_____
Interés Deducible o Ganancia Inflacionaria		—○—
		_____
		_____

**DETERMINACION DEL RESULTADO FISCAL  
(Ajuste semestral y anual)**

**Ingresos Acumulables del Periodo (Art 15 al 21 LISR)**

- + Ingresos propios de la actividad
- + Utilidad por venta de activo fijo
- + Otros ingresos
- + Interés acumulable
- + Ganancia inflacionaria

**MENOS:**

- **Gastos propios de la actividad**
- **Devoluciones y descuentos**
- **Adquisiciones netas de mercancías y materiales.**
- **Créditos incobrables y pérdidas fortuitas**
- **Aportaciones para investigación y tecnología**
- **Fondos de pensiones, jubilaciones, primas de antigüedad**
- **Interés deducible**
- **Pérdida inflacionaria**

Igual:           **Utilidad Fiscal**

Por:             **34%**

Igual:           **Impuesto a Cargo**

**Menos: Pagos Provisionales**

Igual:           **Impuesto a Pagar**

**IMPUESTO AL ACTIVO**

El artículo 1º de la Ley del Impuesto al Activo establece los sujetos obligados a el pago de este impuesto:

Las personas físicas que realicen actividades empresariales y personas morales residentes en México, están obligadas al pago del impuesto al activo, por los activos que tengan cualquiera que sea su ubicación. Los residentes en el extranjero que tengan un establecimiento permanente en el país, están obligadas al pago del impuesto por el activo atribuible a dicho establecimiento. Las personas distintas a las anteriores que otorguen el

uso o goce temporal de bienes que se utilicen en la actividad de otro contribuyente de los ya mencionados, están obligadas al pago del impuesto, únicamente por esos bienes. El artículo 2 y 3 de la LIAC establecen el procedimiento para el cálculo de este impuesto, enunciando la forma de determinar el saldo promedio de cada uno de los rubros.

#### **IMPUESTO SOBRE PRODUCTOS DEL TRABAJO**

De acuerdo al artículo 80 de la LISR, se determina el impuesto mensual para los trabajadores, impuesto que deberá ser retenido y enterado por la empresa.

Quienes hagan pagos están obligados a efectuar retenciones y enteros mensuales que tendrán el carácter de pagos provisionales a cuenta del impuesto anual. Cuando quienes hagan los pagos correspondientes realicen pagos provisionales trimestrales en los términos de la LISR, efectuarán las retenciones respectivas mensualmente, debiendo realizarlos enteros correspondientes en forma trimestral conjuntamente con sus declaraciones de pagos provisionales. No se efectuará retención a la personas que únicamente perciban salario mínimo general correspondiente al área geográfica del contribuyente.

El artículo 77 de la LISR, nos determina los ingresos exentos; que son las gratificaciones, prima vacacional, aguinaldo, tiempo extra, boletos de comida, fondo de ahorro y otras prestaciones.

Para que el tiempo extra sea exento no deberá de exceder de cinco veces el salario mínimo general del área geográfica del trabajador por cada semana de servicio.

Por el excedente de los ingresos a que se refiere este artículo se pagará el impuesto correspondiente.

La mecánica para determinar el subsidio mensual, consiste en aplicar los porcentos de la tabla contenida en el artículo 80-A al impuesto calculado para cada uno de los límites inferior y superior de la tabla mensual contenida en el artículo 80.

La empresa se encuentra obligada a realizar una declaración anual sobre los sueldos que paga a sus trabajadores en base a la tarifa del artículo 141 de la LISR y en el artículo 140 se encuentran las deducciones autorizadas para esta declaración.

Se utiliza el mismo procedimiento para la determinación del impuesto anual, mencionado anteriormente.

#### **IMPUESTO AL VALOR AGREGADO**

Esta industria se encuentra exenta a este impuesto, trimestralmente se pide la devolución del impuesto, ya que compra artículos que si son gravados con este impuesto, como la materia prima no comestible (cajas de cartón para pasteles, bolsas de papel, etc.).

#### **IMPUESTO DEL 2% SOBRE NOMINA**

La base de este impuesto es el total de remuneraciones pagadas por la empresa. Al total de la remuneraciones se multiplican por el 2%.

Total de remuneraciones D.F.	X
Por el 2%	---
Total 2% a pagar	XX

#### **OTROS (APORTACIONES DE SEGURIDAD SOCIAL)**

##### **a) I.M.S.S.**

El Instituto Mexicano del Seguro Social ha establecido un sistema de inscripción para

patrones y trabajadores al que se ha designado con el nombre de afiliación, mediante este sistema de información ambos sectores quedan debidamente registrados ante tal Instituto, permitiéndole por una parte establecer las obligaciones de los patrones y por otra, contar con la información necesaria para otorgar las prestaciones en especie y en dinero a los asegurados y sus beneficiarios legales, conforme a la ley del seguro social.

**Sujetos de Aseguramiento:**

De acuerdo con el artículo 12 de la Ley del Seguro Social, quedan comprendidos los siguientes:

I.- Las personas que se encuentran vinculadas a otras por una relación de trabajo, cualquiera que sea el acto que le de origen y cualquiera que sea la personalidad jurídica o la naturaleza económica del patron y aun cuando éste, en virtud de alguna ley especial esté exento del pago de impuestos o derechos.

II.- Los miembros de sociedades cooperativas de producción y de administraciones obreras o mixtas; y

III.- Los ejidatarios, comuneros, colonos y pequeños propietarios organizados en grupo solidario, sociedad local o unión de crédito.

De acuerdo al artículo 13 de la Ley del Seguro Social:

I.- Los trabajadores en industrias familiares y los independientes, como profesionales, comerciantes en pequeño, artesanos y demás trabajadores no asalariados.

II.- Los ejidatarios y comuneros organizados para aprovechamientos forestales, industriales o comerciales o en razón de fideicomisos;

III.- Los ejidatarios, comuneros y pequeños propietarios que para la explotación de cualquier tipo de recursos, estén sujetos a contratos de asociación, producción, financiamiento y otro género similar a los anteriores.

IV.- Los pequeños propietarios con más de veinte hectáreas de riego o su equivalente en otra clase de tierra, aún cuando no estén organizados crediticiamente;

V.- Los ejidatarios, comuneros, colonos y pequeños propietarios no comprendidos en las fracciones anteriores; y

VI.- Los patrones personas físicas con trabajadores asegurados a su servicio cuando no estén ya asegurados en los términos de esta ley.

**b) INFONAVIT**

Este es un organismo de servicio social con personalidad jurídica y patrimonio propio que tiene por objeto:

- Administrar los recursos del fondo nacional de la vivienda.
- Establecer y operar un sistema financiero que permita a los trabajadores obtener un crédito barato y suficiente para la adquisición, construcción, reparación, ampliación o mejoramiento de habitaciones o para el pago de deudas contraídas por estos conceptos.
- Coordinar y financiar programas de construcción de habitaciones para ser adquiridas por el INFONAVIT.

Según lo dispuesto en la fracción XII del artículo 136 de la Ley Federal del Trabajo y el 29 de la Ley del Infonavit los patrones están obligados a pagar a este las aportaciones correspondientes a sus trabajadores.

Para dar cumplimiento a esta obligación deberá aportar el 5% sobre los salarios integrados.

Salario Integrado X 5% = Aportación

Otra obligación del patrón es hacer los descuentos a sus trabajadores en sus salarios conforme a lo previsto en los artículos 97 y 110 de la Ley Federal del Trabajo que se destinen al pago de abonos para cubrir préstamos otorgados por el Instituto y a la administración, operación y mantenimiento de conjuntos habitacionales, así como enterar el importe de dichos descuentos en la misma forma y términos que establece el INFONAVIT.

Los pagos deberán hacerse bimestralmente a más tardar el día quince del mes subsecuente al bimestre correspondiente.

### **3.2 IMPUESTOS LOCALES**

#### **3.2.1 ESTATALES**

2% sobre nómina

Las empresa que se encuentren ubicadas en el Estado, están obligadas a realizar sus pagos del 2% sobre nómina.

La base de este impuesto es el total de remuneraciones pagadas por la empresa. Al total de la remuneraciones se multiplican por el 2%.

Su cálculo es de la siguiente forma:

Total de remuneraciones X 2% = Impuesto a pagar

### **3.2.2 MUNICIPALES**

#### **\* De Radicación**

En los municipios se realiza un pago llamado permiso de uso y goce de suelo al inicio de las operaciones de un negocio, posteriormente se pagará anualmente y se conocerá como el pago de la licencia de funcionamiento.

Se pagará en la Tesorería municipal correspondiente.

El monto es determinado en base al capital social de la empresa; de acuerdo con las tablas establecidas internamente en Tesorería, en donde a x capital social le corresponde x número de días de salario mínimo, dependiendo de el área geográfica en que se encuentre.

#### **\* Licencia de Salubridad**

Por el giro de la empresa en estudio es requisito indispensable para su funcionamiento, ésta se debe tramitar en la Secretaría de Salubridad y Asistencia, hay que realizar un pago anual

## **CAPITULO 4**

### **CASO PRACTICO**

El estudio que se realizó es en la Empresa La Baguette S.A. de C.V., y ésta inició operaciones en Agosto de 1995.

En este último capítulo veremos como determinar el costo de los productos de esta empresa dedicada a la panificación y a la pastelería, y sus estados financieros.

Para desarrollar el caso práctico sobre la Industria Panadera y Pastelera, se escogieron seis productos que son los siguientes:

- a) Baguette
- b) Cuerno
- c) Concha
- d) Tartaleta de Fruta (Individual)
- e) Pastel Francés
- f) Pastel Short Cake

Los productos que ofrece La Empresa La Baguette S.A. de C.V. está dirigido a la población media alta en adelante.

Esta empresa cuenta con el siguiente personal:

Cantidad	Puesto	S.D.	S.D.I.	S.D.	S.D.I.
				Mensual	Mensual
1	Gerente Unidad	201	260	6,000	7,800
1	Gerente Admvo	100	130	3,000	3,900
1	Gerente Vtas	95	124	2,850	3,705
1	Gerente Produc.	95	124	2,850	3,705
1	Jefe Panadero	80	104	2,400	3,120
4	Panaderos	60	78	1,800	2,340
3	Ayud. Panadero	35	46	1,050	1,365
1	Jefe Past. Seco	80	104	2,400	3,120
6	Past. Secos	60	78	1,800	2,340
4	Ayud. Past. Secos	40	52	1,200	1,580
1	Jefe Past. Crema	100	130	3,000	3,900
5	Past Crema	70	91	2,100	2,730
5	Ayud. Past. Crema	50	65	1,500	1,950
2	Asoc y Limpieza	25	33	750	975
2	Aux. Contables	32	42	960	1,248
1	Facturista	30	39	900	1,170
1	Almacenista	30	39	900	1,170
1	Prom. de Ventas	85	111	2,550	3,315
5	Cajeras	35	46	1,050	1,365
6	Vendedoras	25	33	750	975
3	Choferes	40	52	1,200	1,560
3	Ayud. Chofer	30	39	900	1,170
1	Manejero	25	33	750	975
1	Encarg. Expendio	60	78	1,800	2,340
<b>60</b>		<b>\$ 1,483</b>	<b>\$ 1,927</b>	<b>\$ 44,460</b>	<b>\$ 57,798</b>

Los precios de las materias primas que se tomaron para determinar el costo de cada producto son de mayoreo y corresponden al mes de septiembre de 1996; a continuación se hace referencia de ésta:

Harina	\$ 3.70 kg.
Margarina	\$ 14.00 kg.
Manteca	\$ 24.00 kg.
Azúcar	\$ 4.00 kg.
Huevo	\$ 7.70 kg.
Piña en Almibar	\$ 9.00 lata.

Durazno en Almibar	\$ 8.00 lata.
Fresa Natural	\$ 16.00 kg.
Brillo	\$ 10.50 kg.
Cereza	\$ 58.00 kg.
Leche en Polvo	\$ 31.00 kg.
C.P.T.	\$ 10.50 kg.
Sal	\$ 1.60 kg.
Levadura Seca	\$ 18.00 ½ kg.
Flex Azul	\$ 13.00 kg.
Vainilla	\$ 12.00 litro.
Limón	\$ 4.00 kg.
Naranja	\$ 3.00 kg.
Crema Chantilly	\$ 12.00 kg.
Ron	\$ 30.00 945 ml.
Nuez Molida	\$ 48.00 kg.
Color Vegetal	\$ 4.00 30 ml.
Cocoa	\$ 8.00 kg.
Cobertuta Oscura	\$ 27.00 kg.
Manteca Vegetal	\$ 12.00 kg.
Azúcar Glass	\$ 8.00 kg.
Mejorante	\$ 12.00 kg.

A continuación se presenta la receta con los ingredientes para la elaboración de cada uno de ellos:

### **BAGUETTE**

#### **Baguette**

##### **Ingredientes:**

Harina	220 gr.	\$ 0.81
Sal	5 gr.	\$ 0.01
Levadura Seca	5 gr.	\$ 0.18
Agua	120 ml.	-----
Mejorante	8 gr.	\$ 0.10
		<hr/>
		\$ 1.10

**Técnica:**

- Identificar los ingredientes.
- Pesar la harina y hacer una fuente con ella.
- Pesar sal y mejorante, ponerlos en el centro de la fuente.
- Agregar el agua poco a poco y empezar a mezclar los ingredientes.
- Agregar la levadura hasta que se incorpore y la masa se desprege de la mesa de trabajo.
- Dejar reposar 30 min. hasta que doble su tamaño.
- Dar forma a la masa y dejar reposar otros 30 min .
- Cocer a 200° C. durante 20 min aproximadamente.

Este es el costo de la materia prima para la elaboración del pan baguette.

**CUERNO**

**Masa de Cuerno**

**Ingredientes:**

Harina	250 gr.	\$ 0.93
Azúcar	25 gr.	\$ 0.10
Sal	5 gr.	\$ 0.01
Leche en Polvo	15 gr.	\$ 0.46
Mantequilla	25 gr.	\$ 0.60
Agua	150 ml.	-----
Levadura Seca	3 gr.	\$ 0.11
Flex Azul	150 gr.	\$ 1.95

**\$ 4.16**

**Técnica:**

- Identificar y pesar los ingredientes.
- Hacer una fuente con el harina.
- Poner en el centro de la fuente, azúcar, sal, mantequilla, leche en polvo y agua.
- Incorporar la levadura.

- Amasar los ingredientes.
- Dejar reposar 30 min hasta que doble su tamaño, haciendo una pequeña cortada en forma de cruz.
- Hacer un cuadro pequeño con la Flex Azul.
- Incorporar la Flex Azul a la masa y dejar reposar 10 min aproximadamente.
- Estirar la masa con un rodillo, dar 2 vueltas a la pasta y meter al refrigerador 10 min aproximadamente, así sucesivamente hasta acompletar 4 vueltas.
- Dejar reposar 8 hrs en refrigeración.
- Hornear a 220°C de 10 a 15 minutos.

#### Elaboración del cuerno

Masa de Cuerno	623 gr.	\$ 4.16
Harina	50 gr.	\$ 0.19
Huevo	1 pza.	\$ 0.54
		<hr/>
		\$ 4.89

#### Técnica:

- Sacar la masa del refrigerador, estirar la masa y cortar en triángulos.
- Formar la figura y colocarlas en charolas.
- Dejar reposar una hora aproximadamente y hornear a 220° C de 10 a 15 min. aproximadamente.

Este es el costo total de la materia prima para la elaboración del cuerno.

## **CONCHA**

### ***Masa de Bizcocho***

Harina	250 gr.	\$ 0.93
Azúcar	65 gr.	\$ 0.26
Mantequilla	65 gr.	\$ 1.56
Huevo	1 pza.	\$ 0.54
Sal	5 gr.	\$ 0.01
Levadura Seca	3 gr.	\$ 0.11
Agua	100 ml.	\$ —
		<hr/>
		\$ 3.41

#### **Técnica:**

- Pesar los ingredientes.
- Tamizar la harina y hacer una fuente.
- Poner en el centro de la fuente todos los ingredientes, menos la levadura.
- Agregar poco a poco el agua; mezclar todos los ingredientes.
- Agregar la levadura para que se incorpore a la masa.
- Amasar todos los ingredientes hasta obtener una pasta elástica y ésta se desprege de la mesa de trabajo.
- Dejar reposar 30 min. aproximadamente en refrigeración.
- Se deja reposar en refrigeración de 8 a 10 hrs. aproximadamente.
- Sacar del refrigerador y formar la concha.
- Poner la pasta para tapar concha.
- Hornear de 180° C a 200° C durante 15 a 20 minutos aproximadamente.

***Pasta para Tapar Concha***

Azúcar	50 gr.	\$ 0.40
Manteca Vegetal	50 gr.	\$ 0.60
Harina	50 gr.	\$ 0.19
Cocoa	50 gr.	\$ 0.24
		<hr/>
		\$ 1.43

Técnica:

- Pesar ingredientes.
- Acremar la manteca vegetal con el azúcar.
- Tamizar la harina junto con la cocoa.
- Ya que está acremada la manteca vegetal con el azúcar, incorporar la harina con la cocoa, hasta formar una pasta suave.

***Elaboración de la Concha***

Masa de bizcocho	538 gr.	\$ 1.71
Mantequilla	25 gr.	\$ 1.20
Pasta para Tapar Concha	50 gr.	\$ 0.36
		<hr/>
		\$ 3.27

Técnica:

- Pesar bolitas de 70 gr. c/u, bolearlas y colocarlas en las charolas.
- Ponerles un poquito de mantequilla a cada bolita.
- Ponerle la tapa para concha a c/u de ellas, y con un marcador hacerle los cuadritos.

Este es el costo total de la materia prima para la elaboración de la concha.

## **TARTELETA INDIVIDUAL**

### ***Pasta Sablee***

Harina	125 gr.	\$ 0.46
Margarina	32.5 gr.	\$ 0.46
Mantequilla	32.5 gr.	\$ 0.78
Azúcar	50 gr.	\$ 0.20
Huevo	½ pza.	\$ 0.26
		<hr/>
		\$ 2.16

### **Técnica:**

- Pesar ingredientes.
- Tamizar la harina y hacer una fuente con ella.
- Poner la mantequilla, margarina y el azúcar en el centro de la fuente.
- Acremar la mantequilla y la margarina con el azúcar.
- Incorporar el huevo.
- Incorporar el harina lentamente.
- Hornear a 200° C durante 10 minutos aproximadamente.

### ***Crema Pastelera***

Agua	1000 ml.	\$ —
Leche en Polvo	100 gr.	\$ 3.10
Azúcar	250 gr.	\$ 1.00
C.P.T.	100 gr.	\$ 1.05
Huevo	3 pzas.	\$ 1.54
		<hr/>
		\$ 6.69

**Técnica:**

- Pesar ingredientes.
- Poner en un recipiente el 50 % de agua y la leche en polvo a hervir.
- Mezclar el C.P.T. junto con el azúcar.
- Agregar el huevo mezclado con el azúcar y el C.P.T.
- Vaciar la mezcla sobre la leche hirviendo y seguir batiendo hasta que tenga consistencia gelatinosa.
- Retirar del fuego para que se enfríe y se pueda utilizar.

Para poder elaborar una tartaleta individual se necesitan los siguiente ingredientes:

***Tartaleta Individual***

Pasta Sablee	265 gr.	\$ 2.16
Crema Pastelera	200 ml.	\$ 0.92
Piña en Almibar	1 rebanada.	\$ 1.13
Durazno	3 mitades.	\$ 2.82
Fresa Natural	100 gr.	\$ 1.60
Brillo	100 gr.	\$ 1.05
Cereza	2 pza.	\$ 0.20
		<hr/>
		\$ 9.88

**Técnica:**

- Agarrar la pasta sablee ya cocida.
- Poner con una espátula crema pastelera al ras de donde termina la pasta sablee.
- Poner en un recipiente el brillo a calentar hasta que éste hierva.
- Cortar en rebanadas delgaditas las mitades de durazno en almibar y la piña en trozos pequeños.
- Acomodar la fruta cortada sobre la pasta sablee y la crema pastelera.
- Cortar las cerezas en mitades y poner una en el centro de la tartaleta.
- Poner el brillo caliente con una brocha a cada una de las tartaletas.

Este es el costo total de la materia prima para la elaboración de la tartaleta individual.

### **PASTEL FRANCES**

#### ***Genoise de Chocolate***

Huevo	5 pzas.	\$ 2.56
Azúcar	125 gr.	\$ 0.50
Harina	125 gr.	\$ 0.46
Cocoa	25 gr.	\$ 0.20
		<hr/>
		\$ 3.72

Técnica:

- Pesar ingredientes.
- Tamizar el harina junto con la cocoa y poner en un papel de estraza.
- Poner en un recipiente los huevos completos con el azúcar.
- Batir hasta que esponje suficiente.
- Agregar el harina con la cocoa mezclando poco a poco a que no queden grumos.
- Vertir en los moldes correspondientes.
- Hornear a 180° C durante 15 a 20 min. aproximadamente.

#### ***Ganache***

Cobertura Oscura	500 gr.	\$ 13.50
Agua	250 ml.	\$ —
Leche en Polvo	25 gr.	\$ 0.78
Manteca Vegetal	25 gr.	\$ 0.30
		<hr/>
		\$ 14.58

**Técnica:**

- Pesar los ingredientes.
- Se hierve la leche con la manteca vegetal.
- Se corta el chocolate en trozos.
- Se retira la leche hervida y se agrega el chocolate, se bate con una pala de madera.

**Jarabe**

Agua	1000 ml.	
Azúcar	500 gr.	\$ 2.00
Limón	1 pza.	\$ 0.30
Naranja	1 pza.	\$ 0.50
		<hr/>
		\$ 2.80

**Técnica:**

- Pesar ingredientes.
- Cortar el limón y la naranja en rebanadas.
- Poner el agua en un recipiente junto con el azúcar, el limón y la naranja.
- Poner a hervir durante 10 minutos aproximadamente.
- Quitar el limón y la naranja.

**Pastel Francés**

Genoise de Chocolate	¼ pza.	\$ 1.86
Ganache	125 gr.	\$ 2.28
Crema Chantilly	400 gr.	\$ 4.80
Cocoa	50 gr.	\$ 0.40
Cereza	1 pza.	\$ 0.10
Jarabe	125 ml.	\$ 0.23
		<hr/>
		\$ 9.67

**Técnica:**

- Identificar y preparar componentes.
- Mezclar la crema batida con el ganache.
- Preparar un aro para mousse y colocar una capa de genoise.
- Envinar y rellenar 1/3 parte del aro con la crema de chocolate.
- Colocar otro disco de genoise y envinarlo.
- Rellenar con crema de chocolate el resto del aro.
- Refrigerar durante dos horas aproximadamente.
- Decorar y espolvorear con cocoa.
- Colocar la cereza en forma decorativa.
- Presentar el producto en charola con carpeta.

**SHORT CAKE**

**Genoise de Vainilla**

Huevo	5 pzas.	\$ 2.56
Azúcar	125 gr.	\$ 0.50
Harina	150 gr.	\$ 0.55
Vainilla	5 ml.	\$ 0.06
		<hr/>
		\$ 3.67

**Técnica:**

- Pesar ingredientes.
- Tamizar la harina poner en un papel de estraza.
- Poner en un recipiente los huevos completos con el azúcar.
- Batir hasta que esponje suficiente.
- Agregar la harina mezclando poco a poco a que no queden grumos.
- Vertir en los moldes correspondientes.
- Hornear a 180° C durante 15 a 20 min. aproximadamente.

### Short Cake

Genoise de Vainilla	530 gr.	\$ 3.67
Crema Chantilly	500 gr.	\$ 6.00
Fresa	200 gr.	\$ 3.20
Jarabe	200 ml.	\$ 0.37
Ron	15 ml.	\$ 0.47
Nuez Molida	100 gr.	\$ 4.80
Brillo	50 gr.	\$ 0.53
Color Vegetal	1 gta.	\$ 0.00
		<hr/>
		\$ 19.04

### Técnica:

- Cortar el genoise en tres partes iguales.
- Poner la primera capa sobre un disco y ponerle jarabe.
- Cubrir con crema chantilly, ponerle trozos de fresa pequeños.
- Poner la segunda tapa de genoise y ponerle jarabe.
- Cubrir con crema chantilly.
- Poner la tercera tapa de genoise y ponerle jarabe.
- Cubrir con crema chantilly arriba y a los lados.
- Poner la nuez molida a los lados.
- Decorar al gusto con las fresas.
- Poner brillo a las fresas.

Este es el costo total de la materia prima para la elaboración del pastel Short Cake.

Esta Industria determina el costo del producto de la siguiente manera:

Para poder determinar el costo de cada uno de los productos que se seleccionaron, se toma en cuenta la superficie total del local donde está ubicado. Los metros que corresponden, por ejemplo el área común se distribuyen a las demás áreas, sacando un porcentaje de cuánto ocupa cada área, considerando que el 100% es el tamaño del local.

Por lo tanto la distribución de ésta tienda queda de la siguiente manera en porcentaje:

Pan	19%
Pastelería Seca	20%
Pastelería Crema	20%
Ventas	23%
Distribución	6%
Administración	12%

100%

Los gastos fijos se multiplican por cada uno de los porcentajes anteriores y se tiene el gasto por área.

A continuación se presenta la lista de los gastos fijos erogados en un mes:

GASTOS FIJOS	100% Cantidad \$	19% Pan	20% Pastelería Seca	20% Pastelería Crema	23% Ventas	6% Distribución	12% Administración
Sueldos	57,800	10,982	11,560	11,560	13,294	3,468	6,936
Arrendamiento	9,000	1,710	1,800	1,800	2,070	540	1,080
Luz	1,000	190	200	200	230	60	120
Gas/Combustibles	1,000	248	260	260	0	78	156
Teléfono	2,000	0	0	0	1,120	300	580
Agua	800	160	168	168	200	0	104
Mant. del Local	1,200	228	240	240	278	72	144
Mant. de Maq. Eq.	1,500	285	300	300	345	90	180
Seg. y Fianzas	2,100	399	420	420	483	126	252
Papelaría y Art. Of.	1,000	0	0	0	150	100	750
Arts. de Limpieza	700	147	161	161	182	49	0
Otros	1,800	342	380	380	414	108	216
<b>Suma</b>	<b>\$ 79,900</b>	<b>\$ 14,689</b>	<b>\$ 15,469</b>	<b>\$ 15,469</b>	<b>\$ 18,764</b>	<b>\$ 4,991</b>	<b>\$ 10,518</b>

Para determinar los gastos por cada área de trabajo se suma el total de los departamentos de ventas de distribución y de administración y se divide entre 3, agregando a la suma anterior de cada área el promedio que resultó de hacer la operación anterior.

Siendo la suma del área de ventas, distribución y de administración de \$ 34,273 dividida entre 3 nos arroja un promedio de \$ 11,424.33

Gastos por Area	
Pan	26,114
Pastelería Seca	26,893
Pastelería Crema	26,893
Suma	\$ 79,900

Para poder determinar el precio de venta de cada uno de los productos, el costo de la materia prima de cada uno de ellos, se multiplica por un factor que se determina de la siguiente manera: dividiendo el precio de venta de cada producto entre el costo de la materia prima; esto nos da un factor x, el precio de venta de los productos está determinado por el precio de mercado, ya que no se puede salir mucho del rango de la competencia.

A continuación se presenta la tabla de los factores que se determinaron para los productos en estudio:

Producto	Costo Mat. Prima	Precio Venta	Coefficiente	% Consumo Mat. Prima
Baguette	1.10	2.90	2.64	38.00%
Cusmo	0.51	2.00	3.86	26.00%
Concha	0.55	2.10		
Tartaleta Ind.	0.86	6.70	7.61	13.13%
Pastel Francés	9.67	52.00	4.12	24.27%
Short Cake	19.04	66.30		

Consumo Promedio de la Materia Prima 25.36 %

El punto de equilibrio general a que se llega con los gastos anteriormente presentados es de: \$ 107,047.00. por lo tanto el consumo de la materia prima es de \$ 27,147.00.

Con este punto de equilibrio la empresa no tiene utilidad ni pérdida.

Como referencia se menciona a continuación las festividades en el año en las que hay mayor venta durante el transcurso del mismo:

- 4,5,6 y 7 de Enero, Rosca de Reyes.
- 14 de Febrero, Día de los novios y la amistad.
- Marzo, Día del compadre.
- 30 de Abril, Día del niño.
- 10 de Mayo, Día de la Madre, 15 de Mayo, Día del Maestro.
- Junio, Día del Padre.
- Septiembre, Días patrios.
- 1 y 2 de Noviembre, Día de Muertos.
- Diciembre 8, Día de las Conchitas, 12 Día de las Lupitas, 24 Navidad, 31 Año Nuevo.

A continuación se presenta la Balanza de Comprobación y los Estados Financieros al 30 de Septiembre de 1996:

**LA BAGUETTE S.A. DE C.V.**

**Balanza de Comprobación al 30 de Sept. de 1996**

		Saldo final
1100-101	Caja	\$ 3,000.00
1102-101	Bancos	\$ 9,452.06
1102-102	Inversiones en Valores	\$ 15,000.00
1103-000	Cientes	\$ 136,866.45
1104-000	Deudores Diversos	\$ 53,344.83

1105-000	<b>Almacén de Materias Primas</b>	\$ 47,985.62
1105-101	Harina	\$ 12,500.00
1105-102	Materias Grasas (mantequilla, margarina, mant. veg.)	\$ 6,350.00
1105-103	Cremas	\$ 3,827.15
1105-104	Lácteos	\$ 1,766.66
1105-105	Frutas y Verduras	\$ 988.90
1105-106	Frutas Secas y Semillas	\$ 1,115.37
1105-107	Huevo	\$ 4,322.55
1105-108	Mejorantes	\$ 2,601.13
1105-109	Levaduras	\$ 5,899.45
1105-110	Latas (Conservas)	\$ 3,740.18
1105-111	Chocolates	\$ 4,879.23
1106-000	<b>Almacén de Productos Terminados</b>	\$ 28,789.47
1106-101	Pastelería Seca	\$ 11,515.79
1106-102	Pastelería Crema	\$ 17,273.68
1107-000	<b>Almacén de Materia Prima No Alimenticia</b>	\$ 12,209.93
1107-101	Carpetas de Papel	\$ 2,160.67
1107-102	Charolas de Cartón	\$ 1,507.80
1107-103	Discos de Cartón	\$ 1,311.88
1107-104	Capacillos	\$ 1,000.00
1107-105	Papel Encerado	\$ 1,847.50
1107-106	Papel de Estraza	\$ 565.25
1107-107	Papel Aluminio	\$ 3,816.83
1108-000	<b>Almacén de Empaque y Envolturas</b>	\$ 77,580.13
1108-101	Bolsa de Papel	\$ 25,860.13
1108-102	Cajas	\$ 25,860.00
1108-103	Papel Comercial	\$ 25,860.00
1109-000	<b>Anticipo a Proveedores</b>	\$ 24,523.74
1111-000	Iva por Acreditar	\$ 224,449.31
1116-000	<b>Mobiliario y Equipo</b>	
1116-101	Maquinaria y Equipo	\$ 154,128.93
1116-102	Revaluación de Activos Fijos	\$ 585,616.17
1116-104	Moldes y Utensilios	\$ 12,982.35
1116-105	Muebles y Enseres	\$ 26,212.29
1116-106	Equipo de Computo	\$ 13,287.69
1116-107	Equipo de Transporte	\$ 92,983.34
1116-108	Equipo de Oficina	\$ 6,377.01

1116-200	<b>Depreciación Acumulada de Mobiliario y Equipo</b>	
1116-201	Rva Depreciación de Mobiliario y Equipo	\$ (16,695.13)
1116-202	Rva Depreciación Activos Fijos Revaluados	\$ (63,452.47)
1116-204	Rva Depreciación Moldes y Utensilios	\$ (1,406.47)
1116-205	Rev Depreciación Muebles y Enseres	\$ (2,839.72)
1116-206	Rva Equipo de Computo	\$ (4,318.47)
1116-207	Rva Depreciación Equipo de Transporte	\$ (25,161.24)
1116-208	Rva Depreciación Equipo de Oficina	\$ (690.82)
1117-101	<b>Seguros Pagados por Anticipado</b>	\$ 21,799.47
1117-102	Gastos de Instalación	\$ 69,955.68
1117-103	Gastos de Organización	\$ 3,961.80
1117-200	<b>Amortización de Gastos</b>	
1117-201	Rva Amortización de Gastos de Instalación	\$ (24,368.10)
1117-202	Rva Depreciación de Gastos de Organización	\$ (589.57)
1118-100	<b>Dépositos en Garantía</b>	\$ 64,815.97
2100-101	<b>Proveedores</b>	\$ 73,258.73
2101-100	<b>Impuestos por Pagar</b>	\$ 92,152.64
2101-101	I.S.P.T.	\$ 27,604.78
2101-102	I.M.S.S.	\$ 23,495.89
2101-104	10% Ret. sobre Arrendamiento	\$ 8,100.00
2101-105	10% Ret. sobre Honorarios	\$ 2,534.20
2101-106	2% Sobre Nomina	\$ 5,910.77
2101-108	2% S.A.R.	\$ 10,895.48
2101-109	5% INFONAVIT	\$ 13,611.52
2101-110	P.T.U.	\$ 0.00
2102-100	<b>Crédito Bancario Corto Plazo</b>	\$ 328,770.00
2103-100	<b>Sueldos y Salarios</b>	\$ 32,858.47
2104-100	<b>Acreedores Diversos</b>	\$ 108,096.66
3000-000	<b>CAPITAL</b>	
3100-100	Capital Social	\$ 907,325.00
3130-100	Reserva Legal	\$ 0.00
3140-101	Resultado de Ejercicios Anterior	\$ (259,500.34)
3140-102	Resultado del Ejercicio	\$ 262,569.09
4000-000	<b>VENTAS</b>	
4000-100	Ventas Piso	\$ 696,041.96
4000-101	Ventas Expendio	\$ 374,791.83

4200-100	Descuentos y Rebajas s/Ventas	\$ 85,442.82
4200-101	Devoluciones s/Ventas	\$ 259,416.85
5000-000	MATERIA PRIMA UTILIZADA	\$ 90,600.06
5100-100	Harina	\$ 43,859.46
5510-101	Materias Grasas (mantequilla, margarina, mant. veg.)	\$ 13,938.48
5100-102	Cremas	\$ 2,815.88
5100-103	Lácteos	\$ 3,484.62
5100-104	Frutas y Verduras	\$ 2,507.22
5100-105	Frutas Secas	\$ 1,649.55
5100-106	Huevo	\$ 4,383.00
5100-107	Mejorantes	\$ 1,125.00
5100-108	Levaduras	\$ 4,845.08
5100-109	Latas (Conservas)	\$ 4,097.15
5100-110	Chocolates	\$ 2,551.41
5100-111	Azúcar granulada	\$ 2,385.27
5100-112	Azúcar glass	\$ 1,742.31
5100-113	Sal	\$ 1,215.63
5200-000	MANO DE OBRA	\$ 63,493.38
5200-100	Sueldos y Salarios	\$ 35,279.80
5200-101	Tiempo Extra	\$ 6,213.15
5200-102	Prima Dominical	\$ 1,092.89
5200-103	Vacaciones	\$ 1,056.40
5200-104	Aguinaldos	\$ 1,492.26
5200-105	Otras Percepciones	\$ 2,462.82
5200-106	Cuotas Al I.M.S.S.	\$ 6,570.07
5200-107	2% S.A.R.	\$ 895.04
5200-108	5% INFONAVIT	\$ 2,121.53
5200-109	Prima de Antigüedad	\$ 5,822.15
5200-110	2% s/Nomina	\$ 487.27
5300-000	GASTOS DE FABRICACION	\$ 56,045.49
5300-100	Sueldos y Salarios	\$ 17,539.18
5300-101	Tiempo Extra	\$ 1,020.50
5300-102	Prima Dominical	\$ 389.50
5300-103	Vacaciones	\$ 385.50
5300-104	Aguinaldo	\$ 797.99
5300-105	Otras Percepciones	\$ 158.05
5300-106	Cuotas Al I.M.S.S.	\$ 3,513.40
5300-107	2% S.A.R.	\$ 428.50
5300-108	5% INFONAVIT	\$ 1,081.12
5300-109	Prima de Antigüedad	\$ 3,415.20
5300-110	2% s/Nomina	\$ 191.95

5300-111	Depreciación y Amortización	\$	8,200.40
5300-112	Estacionamientos	\$	319.27
5300-113	Fletes y Acarreo	\$	55.00
5300-114	Fumigaciones	\$	960.00
5300-115	Gasolina y Lubricantes	\$	300.00
5300-116	Otros Impuestos y Derechos	\$	178.00
5300-117	Seguros y Fianzas	\$	585.00
5300-118	Teléfono	\$	3,800.00
5300-119	Uniformes	\$	3,687.35
5300-120	Utensilios	\$	4,050.00
5300-121	Varios	\$	2,227.87
5300-122	Mantenimiento Hornos	\$	678.90
5300-123	Mant. de Maq. y Equipo de Panadería	\$	255.87
5300-124	Mant. de Maq. y Equipo de Pastelería	\$	318.20
5300-125	Mant. Mobiliario	\$	622.60
5300-126	Mant de Equipo de Frio	\$	886.14
<b>5400-000</b>	<b>GASTOS DE VENTA</b>	<b>\$</b>	<b>4,983.74</b>
5400-100	Sueldos y Salarios	\$	2,399.28
5400-101	Tiempo Extra	\$	230.00
5400-102	Prima Dominical	\$	85.00
5400-103	Vacaciones	\$	115.00
5400-104	Aguinaldo	\$	108.18
5400-105	Otras Percepciones	\$	1,305.97
5400-106	Cuotas I.M.S.S.	\$	476.30
5400-107	2% S.A.R.	\$	77.10
5400-108	5% INFONAVIT	\$	39.79
5400-109	2% s/Nómina	\$	147.12
<b>5500-000</b>	<b>GASTOS DE REPARTO O DISTRIBUCION</b>	<b>\$</b>	<b>79,562.55</b>
5500-100	Sueldos y Salarios	\$	25,497.09
5500-101	Tiempo Extra	\$	6,130.45
5500-102	Prima Dominical	\$	916.99
5500-103	Vacaciones	\$	424.25
5500-104	Aguinaldos	\$	1,150.38
5500-105	Cuotas I.M.S.S.	\$	5,064.82
5500-106	2% S.A.R.	\$	771.25
5500-107	5% INFONAVIT	\$	1,564.86
5500-108	2% s/Nómina	\$	327.90
5500-109	Depreciación y Amortización	\$	4,943.51
5500-110	Gasolina y Lubricantes	\$	15,020.10
5500-111	Mantenimiento de Vehiculos	\$	12,354.07
5500-112	Seguros y Fianzas	\$	4,966.88
5500-113	No Deducibles	\$	400.00

5600-000	<b>GASTOS DE ADMINISTRACION</b>	\$ 163,489.49
5600-100	Sueldos y Salarios	\$ 85,157.47
5600-101	Tiempo Extra	\$ 9,804.15
5600-102	Prima Dominical	\$ 873.30
5600-103	Vacaciones	\$ 152.20
5600-104	Aguinaldos	\$ 3,844.23
5600-105	Otras Percepciones	\$ 169.39
5600-106	Cuotas I.M.S.S.	\$ 16,925.19
5600-107	2% S.A.R.	\$ 1,999.95
5600-108	5% INFONAVIT	\$ 5,209.81
5600-109	2% s/Nómina	\$ 956.16
5600-110	Capacitación Personal	\$ 2,778.00
5600-111	Cuotas y Suscripciones	\$ 2,446.86
5600-112	Cursos y Conferencias	\$ 1,806.50
5600-113	Depreciación y Amortización	\$ 1,308.96
5600-114	Gasolina y Lubricantes	\$ 2,154.00
5600-115	Honorarios	\$ 5,500.00
5600-116	Vera Abogados, S.C.	\$ 3,842.00
5600-117	Mant. de Equipo de Oficina	\$ 1,200.00
5600-118	Papelera y Art. de Oficina	\$ 1,920.15
5600-119	Recargos y Multas	\$ 4,235.92
5600-120	Seguros y Fianzas	\$ 8,236.24
5600-121	Teléfono	\$ 444.85
5600-122	Varios	\$ 1,868.26
5600-123	No Deducibles	\$ 656.00
5700-000	<b>GASTOS FINANCIEROS</b>	\$ 5,260.22
5700-100	Cargos por Cheques Devueltos	\$ 2,753.41
5700-101	Comisiones y Situaciones Bancarias	\$ 1,697.24
5700-102	Intereses	\$ 585.77
5700-103	Intereses Moratorios	\$ 223.80
5800-000	<b>PRODUCTOS FINANCIEROS</b>	

**LA BAGUETTE S.A. DE C.V.**

**BALANCE GENERAL AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 1996**

**ACTIVO CIRCULANTE**

Efectivo	27,452.06	
Clientes	136,856.45	
Deudores Diversos	53,344.83	
Almacén General	168,565.15	
Anticipo a Proveedores	24,523.74	
Iva por Acreditar	224,449.31	
Suma Activo Circulante		633,201.54

**ACTIVO FIJO**

Mob. y Equipo en General	891,587.78	
Deprec. General	-114,564.32	
Suma Activo Fijo		777,023.46

**ACTIVO DIFERIDO**

Seguros Pag. por Anticipado	21,799.47	
Gastos de Instalación	69,955.66	
Gastos de Organización	3,961.80	
Rva Amort. de Gastos de Instal.	-24,368.10	
Rva Amort. de Gastos de Organ.	-589.57	
Suma Activo Diferido		70,759.28

**OTROS ACTIVOS**

Depósitos en Garantía	64,815.97	
Suma Otros Activos		64,815.97

**1,545,800.25**

**LA BAGUETTE S.A. DE C.V.**

**BALANCE GENERAL AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 1986**

**PASIVO CIRCULANTE**

Proveedores	73,528.73	
Impuestos por Pagar	92,152.64	
Crédito Bancario a Corto Plazo	328,770.00	
Sueldos y Salarios por Pagar	32,858.47	
Acreedores Diversos	108,086.66	
Suma Pasivo Circulante		635,406.50

**CAPITAL**

Capital Social	907,325.00	
Resultado del Ejercicio Anterior	-259,500.34	
Resultado del Ejercicio	262,569.09	
Suma Capital		910,393.75

**1,545,800.25**

**LA BAGUETTE S.A. DE C.V.**

**ESTADO DE RESULTADOS AL 30 DE SEPTIEMBRE DE 1996**

<b>Ventas</b>	1,070,833.79
<b>Descuentos y Rebaja s/Ventas</b>	85,442.82
<b>Devoluciones s/Ventas</b>	259,416.85
<b>Ingresos Netos</b>	725,974.12
<b>Costo de Producción</b>	210,138.93
<b>Utilidad Bruta</b>	515.835.19
<b>Gastos de Operación</b>	
<b>Gastos de Venta</b>	4,983.74
<b>Gastos de Reparto</b>	79,532.55
<b>Gastos de Administración</b>	163,489.59
<b>Total Gastos de Operación</b>	248,005.88
<b>Utilidad en Operación</b>	267,829.31
<b>Gastos Financieros</b>	5,260.22
<b>Utilidad Antes de I.S.R. Y P.T.U.</b>	262,569.09
<b> Ganancia (Pérdida) Neta</b>	262,569.09

## CONCLUSIONES

Con todo lo expuesto anteriormente en el presente trabajo, puedo concluir lo siguiente:

La estructura organizacional del corporativo es muy grande y existe duplicidad de departamentos, ya que en cada una de las áreas administrativas hay un departamento de planeación, por lo que se recomienda que sólo exista un departamento con ese nombre en toda su estructura y que éste desarrolle las funciones encomendadas.

En la estructura organizacional de la tienda el departamento de aseo y limpieza sólo proporciona servicio al área de producción, y aún cuando en dicha área es donde hace más falta, se sugiere que éste dependa del Gerente Administrativo para que realice el aseo y limpieza de toda la tienda.

En su catálogo de cuentas existe desorden en cuanto a la numeración de éstas, ya que en algunos de los rubros que tienen el mismo nombre, presentan numeración distinta; esto puede llegar a crear confusiones, al manejar una cuenta por otra y la información no sea la correspondiente a los rubros a las que pertenecen. Por lo tanto si la información es errónea puede repercutir en el aspecto fiscal, tales como declaraciones con cifras erróneas, multas, recargos o auditorías fiscales por parte de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público.

En el manejo de sus pólizas, éstas van codificadas de acuerdo a la numeración de los cheques lo que en ocasiones puede crear confusiones, pues en ocasiones cambia la numeración de éstos, o que llegue a coincidir con con alguno que ya esté registrado. Es recomendable que lleven un número consecutivo para evitar estos posibles errores.

En cuanto a los resultados de los ejercicios subsecuentes se debe tener cuidado, ya que en el año de inicio de operaciones se tuvo un resultado negativo. Aunque en 1996 ha sido un año difícil, con gran esfuerzo ha salido adelante pues hasta el mes de septiembre del mismo año ha recuperado la pérdida sufrida en el ejercicio de inicio de operaciones.

## **Bibliografía**

**B. Bennion Edmundo.**  
**Fabricación de Pan.**  
**Ed. Acríba, Zaragoza, España.**  
**4ª Edición 1969.**

**Hernández Sampieri Roberto, Fernández Collado Carlos, Baptista Lucio Pilar**  
**Metodología de la Investigación**  
**De. Mc Graw Hill, 1991**

**Compiladores:**  
**Shoko Dooze, Emma Paulina Pérez, Cynthia Godoy.**  
**Sociedad, Economía y Cultura Alimentaria.**  
**Edición 1994.**

**Enciclopedia Universal Ilustrada Europeo-Americana.**  
**Ed. Espasa-Calpe, S.A. Madrid.**  
**Vol. 35 y 41.**  
**Edición 1974**

**Lara Flores, Elias.**  
**Principios de Contabilidad.**  
**Ed. Trillas, 1989.**

**Perdomo Casado.**  
**Fundamentos de Control Interno.**  
**Ed. Ecasa.**  
**Edición 1991**

**Normas y Procedimientos de Auditoría**  
**I.M.C.P. 1996**

**Leyes y Códigos de México.**  
**Sociedades Mercantiles y Cooperativas.**  
**Ed. Porrúa, 46ª Edición 1992.**

**Prontuario Fiscal Correlacionado 1996**  
**Editorial E.C.A.F.S.A**

**Bejar de Roa, Gloria**  
**Tesina: Frutos Secos y Pays**  
**Centro de Capacitación La Baguette**  
**Para Obtener el Grado de Técnico en Pastelería Crema. 1987**

**Cámara Nacional De La Industria Panificadora**  
**Historia del Pan Ayer, Hoy y Siempre**  
**México 1989**

**Canaimpa**  
**Revista: El Mundo del Pan**  
**Nº 68 Abril 1995**  
**Nº 73 Septiembre 1995**