

00621  
24



# UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

FACULTAD DE CONTADURÍA Y ADMINISTRACIÓN

IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS EN  
UNA PANIFICADORA

## DISEÑO DE UN SISTEMA PARA UNA ORGANIZACIÓN

QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE:  
**LICENCIADO EN CONTADURIA**

PRESENTAN:

JORGE GUILLERMO MORENO GAYTÁN  
SERGIO TOLEDO RIVEROS



ASESOR.

C.P. LILIA GUTIERREZ PEÑALOZA.

MÉXICO, D. F.

2003



Universidad Nacional  
Autónoma de México



**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.

## *AGRADECIMIENTOS*

*A Dios :*

*por el maravilloso regalo de mi vida.*

*A mis padres :*

*por preocuparse en hacerme un hombre de bien.*

*A mis hermanos :*

*por el apoyo recibido.*

*A la Universidad :*

*por mi formación profesional.*

*A mis profesores :*

*por los conocimientos transmitidos.*

*A mi asesora :*

*por su tiempo y dedicación.*

*Al señor Espinoza :*

*por aceptar este proyecto.*

*A mis amigos :*

*por los momentos de alegría y tristeza compartidos.*

*SERGIO TOLEDO RIVEROS.*

## *DEDICATORIA*

*Dedico este trabajo a mis Padres*

*"Por su apoyo y amor en los momentos buenos y malos de mi carrera, a ellos por encargarse de ayudarme a concluir esta etapa tan importante en mi vida"*

*JORGE GUILLERMO MORENO GARDIN*

0

**DEDICATORIA.**

*A mi familia,*

*por los innumerables momentos de apoyo y comprensión.*

*A una persona especial,*

*por cambiar el rumbo de mi vida.*

**SERGIO TOLEDO RIVEROS.**



## INTRODUCCIÓN

Como parte del proceso de formación profesional llevado a cabo mediante el estudio de las diversas áreas de la profesión contable, que nos han permitido adquirir los conocimientos suficientes para su aplicación, y con la finalidad primordial de que dichos conocimientos sean útiles para la sociedad, en este caso, en una pequeña empresa de reciente creación, decidimos implementar un sistema de costos estándar en una panificadora.

Esta panificadora a la que denominaremos "Panificadora Escarlata", dada su reciente creación y el desconocimiento de obtención de información necesaria para la toma de decisiones, así como de medios de control necesarios para operar eficientemente, presenta incertidumbre acerca: de su funcionamiento, el margen de utilidad obtenido durante el desarrollo de sus actividades y el nivel de competencia que enfrenta diariamente en la zona donde se encuentra ubicada.

Ante esta situación se determino:

1. Realizar una identificación del negocio para conocer sus características generales como son: productos elaborados, herramientas de trabajo, metas establecidas, políticas de operación, etc.
2. Realizar una encuesta en la zona de trabajo del negocio para poder conocer el grado de aceptación de los productos elaborados por "Panificadora Escarlata".
3. Identificar los diferentes procesos productivos de los panes elaborados frecuentemente por "Panificadora Escarlata" con la finalidad de tener conocimiento del proceso de elaboración, desde la preparación de la masa hasta su venta al cliente.
4. Desarrollar un sistema de costos estándar tomando como base la demanda requerida, y el nivel de operación manejado por "Panificadora Escarlata".

Como parte final de este trabajo se desarrollo la carta de sugerencias dirigida al dueño del negocio, dichas sugerencias tienen como objetivo primordial el ayudar a resolver las deficiencias encontradas durante el desarrollo del presente trabajo.

A fin de que el lector pueda comprender el proceso mencionado, se le hace la cordial invitación a continuar con la lectura de este trabajo, esperando que sea de su utilidad.

## INDICE

INTRODUCCIÓN	1
CAPITULO I IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA	2
CAPITULO II PROCESOS PRODUCTIVOS	10
CAPITULO III INVESTIGACIÓN DE MERCADO	47
CAPITULO IV JUSTIFICACIÓN Y DESARROLLO DEL SISTEMA DE COSTOS ESTÁNDAR	54
CAPITULO V ESTADO CONJUNTO DE PRODUCCIÓN Y ESTADO DE RESULTADOS	91
CAPITULO VI CONCLUSIONES Y CARTA DE SUGERENCIAS	94
ANEXOS	100
BIBLIOGRAFÍA	127



## *AGRADECIMIENTOS*

*A Dios*

*"Por acompañarme en ese camino  
que conozco como vida"*

*A mis Padres*

*"Por el amor con el cual  
crearon mi existencia"*

*A la Universidad*

*"Por darme la oportunidad de pertenecer a ella  
y formarme profesionalmente"*

*A mis Profesores*

*"Por su enseñanza compartida"*

*A mi Asesora*

*"Por su tiempo y consejos ofrecidos"*

*A mis Amigos*

*"Por su apoyo moral y confianza concedida"*

*JORGE GUILLERMO MORENO GARDIN*

9

# **CAPITULO I**

## **IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA**

## IDENTIFICACION DE LA EMPRESA

### I. NOMBRE.

**“Panificadora Escarlata”**

### II. DOMICILIO.

Cuarta Avenida s/n  
Col. Benito Juárez  
Cd. Netzahualcoyotl  
Estado de México

### III. OBJETO SOCIAL.

Panificadora: elaboración de pan.

### IV. ANTECEDENTES HISTÓRICOS

“Panificadora Escarlata” es una entidad dedicada a la producción de pan y pasteles, teniendo como estandarte principal: elaborar pan de buen sabor que satisfaga cualquier gusto.

Su propietario el Sr. Espinoza, fundó su negocio en el año 2000, contando solo con las herramientas y maquinarias necesarias para la elaboración de pan, teniendo por esta razón dificultades para poder competir en el mercado, por que las demás panificadoras de la zona tenían tiempo y experiencia en la producción.

A pesar de está situación y limitaciones, el Sr. Espinoza establece su negocio y se propone convertirse líder en el mercado de la zona, para ello obtuvo las mejores recetas de elaboración de pan y se planteó aplicar siempre los mejores ingredientes, para elaborar pan fresco y de buen sabor.

Dos años después de su fundación, “Panificadora Escarlata” logra un lugar de preferencia en el mercado, a pesar de ser una empresa pequeña, llegando a convertirse en una gran competencia para las demás panificadoras, para transformarse hoy en día de las preferidas en la zona.

Actualmente “Panificadora Escarlata” busca consolidarse en el gusto de sus clientes para convertirse en el líder de ventas de pan entre las demás panificadoras.

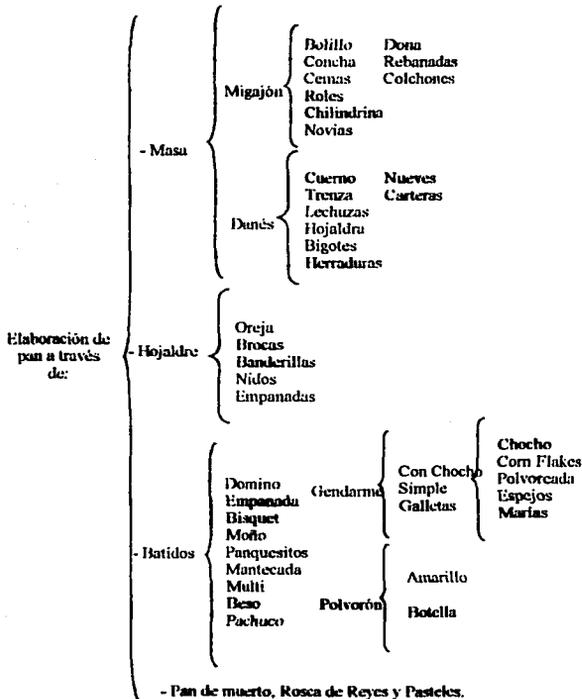
## V. MISIÓN.

Elaborar pan de calidad, para la satisfacción del cliente.

## VI. OBJETIVOS.

- Mantener un estándar de calidad que permita satisfacer al cliente.
- Proporcionar un servicio, que se adapte a las necesidades del cliente.
- Producir pan capaz de satisfacer el más exigente paladar.

## VII. CUADRO DE PRODUCTOS



## VIII. MATERIA PRIMA UTILIZADA EN LA PRODUCCIÓN.

### a) Materia Prima Directa.

- Manteca.
- Margarina.
- Harina de trigo.
- Sal.
- Huevo.
- Mejorante para masa.
- Azúcar
- Agua.
- Polvo para hornear.
- Levadura.
- Varios.

### b) Materia Prima Indirecta

- Aceite.
- Mermelada.
- Azúcar.
- Cocoa.
- Azúcar Glass.
- Cobertura de chocolate.
- Ajonjolí.
- Margarina.
- Harina de trigo.
- Varios.

## IX. MAQUINARIA UTILIZADA.

- ◆ 1 Horno
- ◆ 1 Revolvedora.
- ◆ 1 Cortadora.
- ◆ 1 Mesa de trabajo.
- ◆ 2 Espigueros.
- ◆ 1 Bascula.
- ◆ 1 Estufa.
- ◆ 1 Refrigerador.
- ◆ 6 Moldes Chicos.
- ◆ 2 Moldes Grandes.
- ◆ 50 Charolas.

## X. SISTEMA DE COSTOS UTILIZADO.

Para la determinación de los costos de la producción no se utiliza un método en particular, estos son determinados por medio del criterio del dueño, aplicando sus conocimientos adquiridos a largo de 7 años de experiencia en el negocio, razón por lo cual no utiliza un método de costos definido.

## XI. RELACIÓN DE PERSONAL.

- ◆ 1 Panadero.
- ◆ 1 Ayudante.
- ◆ 1 Despachador.
- ◆ 1 Administrador.

## XII. POLÍTICAS EMPRESARIALES.

“Panificadora Escarlata” actualmente no cuenta con un documento que contenga los lineamientos de actuación de sus empleados dentro del trabajo, no obstante las actividades son desempeñadas mediante reglas indicadas verbalmente por el dueño del negocio durante la contratación del personal. Dichas reglas son citadas a continuación:

### ◆ GENERALES.

1. Todo el personal debe vestir con el uniforme de trabajo adecuado, que permita el desarrollo de cada actividad, manteniendo limpia la ropa, cuidando la higiene dentro del negocio.

**Objetivo:** Establecer una seguridad e higiene, así como una imagen positiva del negocio.

2. Los trabajadores deben respetar su horario de trabajo, para evitar la distracción al personal que aun se encuentre laborando.

**Objetivo:** Establecer un control para la entrada y salida del personal, así como evitar accidentes en las instalaciones.

3. Todos los trabajadores se dedican únicamente a realizar su trabajo asignado, sólo con previa autorización y convenio entre dueño –empleado (ya sea verbal o escrita), se podrá desempeñar otra función, cuando se amerite.

**Objetivo:** Evitar que el personal realice actividades que no correspondan a su puesto, para que el trabajo se realice de acuerdo a los planes establecidos.

4. No se permitirá la entrada a trabajadores que porten armas punzo cortantes o de impacto, que puedan dañar la integridad física de los mismos así como de compañeros de trabajo y/o clientes del negocio.

**Objetivo:** Evitar accidentes en las instalaciones del negocio que puedan dañar la imagen.

5. No se permitirá la entrada a empleados, que se encuentren bajo los efectos de bebidas alcohólicas o cualquier tipo de enervante, que ponga en peligro la integridad de las personas e imagen del negocio.

**Objetivo:** Evitar conflictos entre personal y clientes en el negocio, así como posibles sanciones de las autoridades competentes.

6. El pago de sueldos se realizará en forma semanal, debiéndose hacer la respectiva entrega de dinero a cada trabajador el último día de la semana, una vez concluida la jornada de trabajo, amparando el monto entregado mediante recibo firmado por el trabajador.

**Objetivo:** Establecer un control de las erogaciones realizadas en sueldos y salarios y evitar malos entendidos en el pago.

7. Todos los trabajadores deben de conservar limpia su área de trabajo, para mantener una imagen digna de “Panificadora Escarlata”.

**Objetivo:** Mantener una higiene en las áreas de trabajo para evitar posibles sanciones de salubridad así como evitar accidentes.

#### ◆ PRODUCCIÓN.

1. Para la elaboración del pan se debe seguir la receta recomendada para conservar el sabor y consistencia del producto.

**Objetivo:** Mantener el sabor del pan, que ha caracterizado a “Panificadora Escarlata”.

2. Todos los empleados de producción tienen prohibido proporcionar información acerca de las recetas y procesos utilizados en la elaboración del pan.

**Objetivo:** Establecer en secreto cada receta y proceso aplicado en “Panificadora Escarlata”.

3. El personal debe estar capacitado para la utilización de la maquinaria.

**Objetivo:** Establecer un desarrollo eficaz en la producción así como evitar accidentes en el manejo de la maquinaria.

4. **Las herramientas de trabajo deben de ser puestas en un lugar seguro.**

**Objetivo:** Evitar cualquier accidente por mala colocación de las herramientas.

5. **Al terminar la producción del día, la maquinaria y herramientas de trabajo deben de ponerse en condiciones de uso para el día siguiente, esto abarca su previa limpieza y el mantenimiento que fuere necesario, logrando así el máximo aprovechamiento de las mismas para el día siguiente.**

**Objetivo:** Evitar contratiempos en la producción..

6. **Antes de comenzar la elaboración de pan se debe cerciorar la frescura de los ingredientes.**

**Objetivo:** Evitar mal sabor en el pan elaborado y/o sanciones de por las autoridades competentes.

◆ **ALMACÉN.**

1. **Al adquirir la materia prima necesaria se debe cerciorar la frescura de ella.**

**Objetivo:** Evitar descomposición de la materia prima que tenga como consecuencia pérdidas para la empresa y falta de calidad en el pan elaborado.

2. **La materia prima debe resguardarse en un lugar adecuado, con las condiciones necesarias para su conservación.**

**Objetivo:** Evitar extravíos y descomposición de la materia prima.

3. **Se debe realizar un inventario semanal, que permita conocer la cantidad y calidad de la materia prima, verificando que se encuentre en condiciones de uso.**

**Objetivo:** Llevar un control de inventarios.

◆ **MOSTRADOR.**

1. **Una vez elaborado el pan se cuenta con 24 horas para su venta, pasado dicho plazo y una vez anotadas las existencias serán retiradas del stand.**

**Objetivo:** Establecer un nivel de calidad en el pan.

2. **Se deben proporcionar los utensilios necesarios al cliente para adquirir el producto deseado.**

**Objetivo:** Prestar un servicio adecuado al cliente cumpliendo conjuntamente con la higiene en el manejo del producto.

3. Una vez terminadas las existencias se debe realizar la de producción en los formatos correspondientes (ver anexos).

**Objetivo:** Mantener un control de la producción diaria elaborada en el negocio.

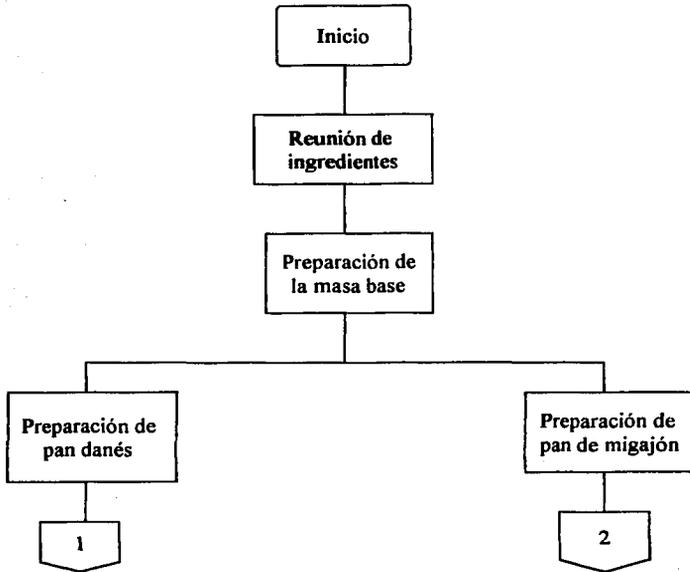
4. Realizar cortes de caja diariamente.

**Objetivo:** Establecer un control que permita cotejar los productos existentes contra los ingresos obtenidos.

# **CAPITULO II**

## **PROCESO PRODUCTIVO (DIAGRAMAS DE FLUJO)**

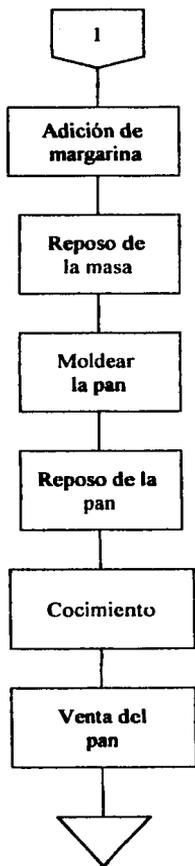
# PAN DANÉS Y MIGAJÓN



## **PROCESO DE ELABORACIÓN DEL PAN DE MIGAJÓN Y PAN DANÉS**

1. Se reúnen los ingredientes necesarios: huevo, azúcar, sal, levadura, harina y grasa.
2. Mezcla de los ingredientes anteriores hasta obtener una masa libre de grumos.
3. Obtención de la masa base para la elaboración del pan de migajón y pan danés.
4. Se procede a comenzar a preparar los dos tipos de masa, obteniendo aproximadamente una cantidad de 25 kilogramos los cuales se dividen 10 kilos para pan de migajón y 15 kilos para pan danés.

# PAN DANÉS



## **PROCESO DE ELABORACIÓN DE PAN DANÉS**

1. Se adicionan 2 kilos de margarina, los cuales se untan en toda la masa.
2. Una vez hecho lo anterior se deja reposar la masa por un periodo de 12 horas a temperatura ambiente.
3. Se realiza la figura del pan a elaborar, la cual puede ser una o varias de los siguientes panes: cuerno, trenza, lechuzas, herraduras, hojaldras, carteras, bigotes y nueves.
4. Una vez hecha la figura se deja reposar por un tiempo de 6 horas.
5. Se mete el pan al horno a una temperatura de 150 grados y se deja por diez minutos para estar listo.
6. Se vende el pan al cliente.
7. Fin.

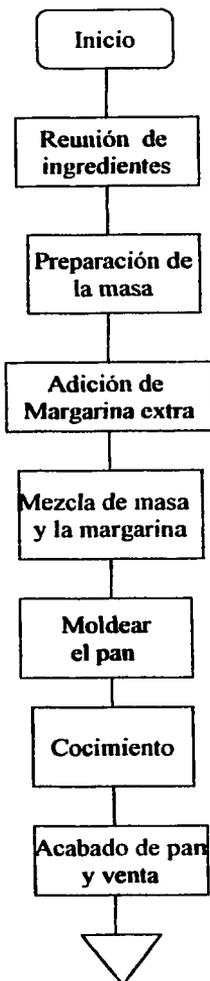
## PAN DE MIGAJÓN



## **PROCESO DE ELABORACIÓN DEL PAN DE MIGAJÓN**

1. Una vez obtenida la masa base se realiza la figura del pan a realizar: concha, colchones, cemas, roles, chilindrinan, rebanadas o novias. La elección pueden ser dos o mas figuras dependiendo directamente del criterio del panadero.
2. Se deja reposar la figura por un tiempo de 6 horas.
3. Se adicionan los adornos del pan en caso de ser necesarios.
4. Se mete al horno a una temperatura de 150 grados por diez minutos.
5. Se pone a la venta el pan.
6. Fin.

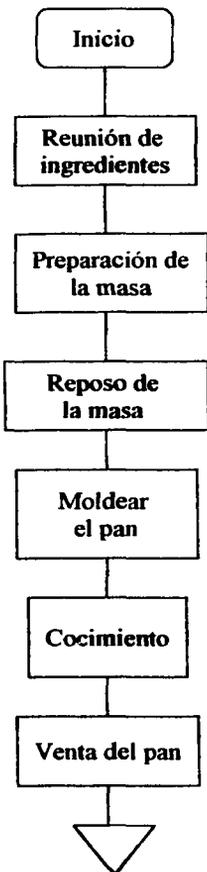
## PAN HOJALDRADO



## **PROCESO DE ELABORACIÓN DEL PAN HOJALDRADO**

1. Se reúnen los ingredientes necesarios para la elaboración del pan: agua, sal, margarina y harina.
2. Se baten los ingredientes anteriores en la batidora por un tiempo de 10 minutos hasta obtener una masa libre de grumos.
3. Se agregan 2 kilos de margarina para el hojaldrado, se revuelve perfectamente dando cinco vueltas a la masa en un tiempo de 1 hora.
4. Se hace la figura del pan a elaborar de los siguientes: domino, empananda, oreja, moño, brocas, banderillas y nido, la cual debe tener un peso en crudo de 70 gramos cada pieza.
5. Se mete al horno a una temperatura de 180 a 200 grados por un tiempo de 20 minutos.
6. Se pone a la venta el pan.
7. Fin.

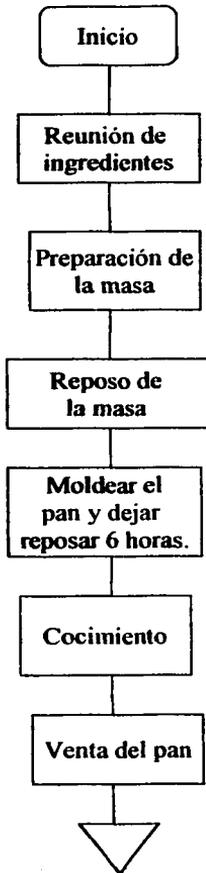
# BOLILLO



## **PROCESO DE ELABORACIÓN DEL BOLILLO**

1. Se reúnen los ingredientes necesarios para la elaboración del pan: agua, sal, azúcar, levadura, harina y mejorante para masa.
2. Se mezclan los ingredientes anteriores hasta obtener una masa uniforme y sin grumos.
3. Se deja reposar la masa por 1 hora a temperatura ambiente.
4. Se hace la figura del bolillo.
5. Se mete al horno a una temperatura de 200 grados por un tiempo de 10 minutos.
6. Se pone a la venta el pan.
7. Fin.

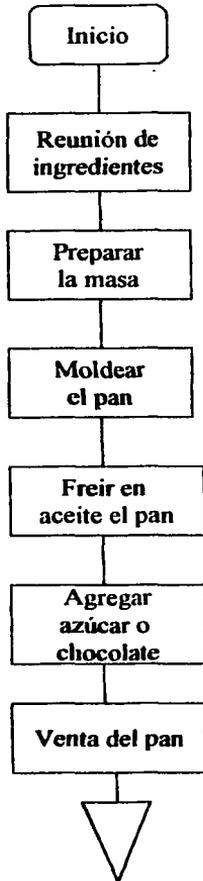
# CONCHA



## **PROCESO DE ELABORACIÓN DE LA CONCHA**

1. Se reúnen los ingredientes necesarios para la elaboración del pan: agua, sal, azúcar, levadura, harina y mejorante para masa.
2. Se mezclan los ingredientes anteriores hasta obtener una masa uniforme y sin grumos.
3. Se deja reposar la masa por 1 hora a temperatura ambiente.
4. Se hace la figura del pan, se deja reposar por 6 horas aproximadamente y se agrega chocolate o vainilla.
5. Se mete al horno a una temperatura de 200 grados por un tiempo de 10 minutos.
6. Se pone a la venta el pan.
7. Fin.

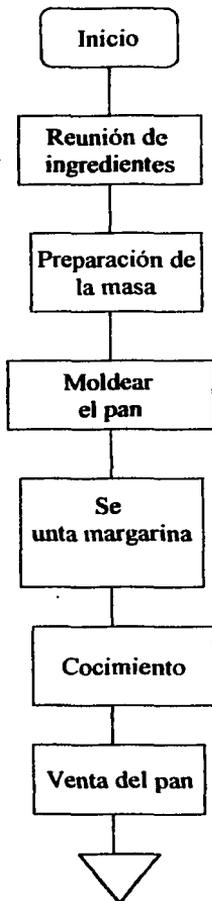
# DONA



## **PROCESO DE ELABORACIÓN DE LA DONA**

1. Se reúnen los ingredientes necesarios para la elaboración del pan: harina, huevo, mantequilla, agua, manteca y azúcar.
2. Se mezclan los ingredientes anteriores hasta obtener una masa uniforme.
3. Se hace la figura del pan.
4. Se frie en aceite.
5. Se agrega azúcar o chocolate líquido según corresponda.
6. Se pone a la venta el pan.
7. Fin.

# CUERNO



## **PROCESO DE ELABORACIÓN DEL CUERNO**

1. Se reúnen los ingredientes necesarios para la elaboración del pan: huevo, azúcar, sal, levadura, harina y grasa.
2. Se mezclan los ingredientes anteriores hasta obtener una masa uniforme y sin grumos.
3. Se hace la figura del pan.
4. Se le unta margarina a la pieza del pan.
5. Se mete al horno a una temperatura de 150 grados por un tiempo de 10 minutos.
6. Se pone a la venta el pan.
7. Fin.

# HOJALDRA



## **PROCESO DE ELABORACIÓN DE LA HOJALDRA**

1. Se reúnen los ingredientes necesarios para la elaboración del pan: huevo, azúcar, sal, levadura, harina y grasa.
2. Se mezclan los ingredientes anteriores hasta obtener una masa uniforme.
3. Se hace la figura del pan.
4. Se deja reposar la masa por 6 horas.
5. Se mete al horno a una temperatura de 200 grados por un tiempo de 10 minutos.
6. Se pone a la venta el pan.
7. Fin.

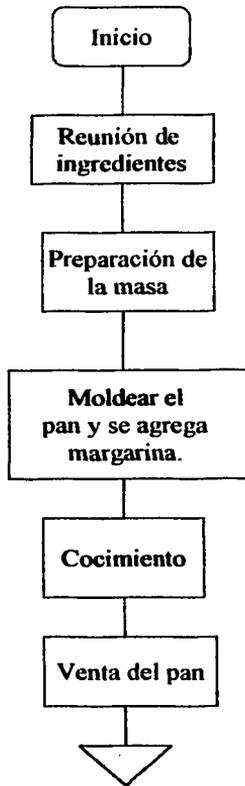
# MOÑO



## **PROCESO DE ELABORACIÓN DEL MOÑO**

1. Se reúnen los ingredientes necesarios para la elaboración del pan: sal, leche, margarina, y harina.
2. Se mezclan los ingredientes anteriores hasta obtener una masa uniforme, la cual se extiende sobre la mesa de trabajo para comenzar a realizar el pan.
3. Se agrega margarina para realizar el hojaldrado dando 5 vueltas a la masa hasta que se integre totalmente a ella.
4. Se hace la figura del pan y se espolvorea con azúcar.
5. Se mete al horno a una temperatura de 180 a 200 grados por un tiempo de 10 minutos.
6. Se pone a la venta el pan.
7. Fin.

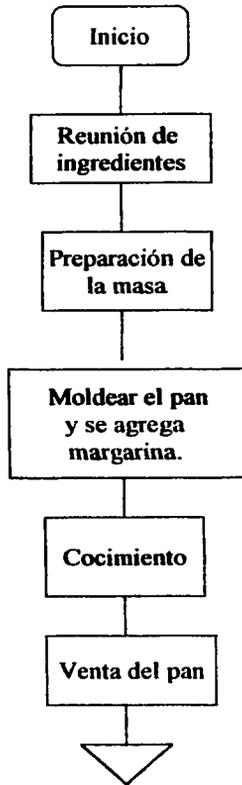
## OREJA



## **PROCESO DE ELABORACIÓN DE LA OREJA**

1. Se reúnen los ingredientes necesarios para la elaboración del pan: sal, agua, margarina, gelatina y harina.
2. Se mezclan los ingredientes anteriores hasta obtener una masa uniforme.
3. Se hace la figura del pan.
4. Se agrega margarina para realizar el hojaldrado dando 5 vueltas a la masa hasta que se integre totalmente a ella.
5. Se mete al horno a una temperatura de 180 a 200 grados por un tiempo de 10 minutos.
6. Se pone a la venta el pan.
7. Fin.

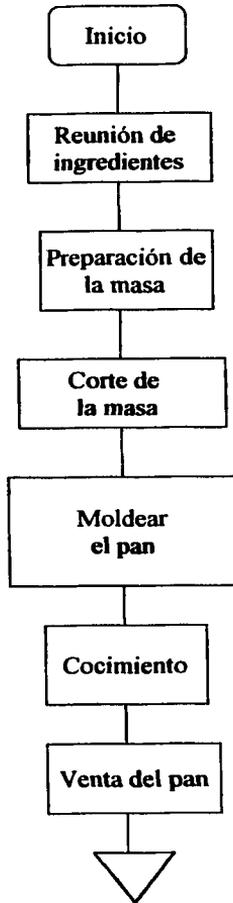
## EMPANADA



## **PROCESO DE ELABORACIÓN DE LA EMPANADA**

1. Se reúnen los ingredientes necesarios para la elaboración del pan: sal, agua, margarina, gelatina y harina.
2. Se mezclan los ingredientes anteriores hasta obtener una masa uniforme.
3. Se hace la figura del pan rellenandosc de gelatina.
4. Se agrega margarina para realizar el hojaldrado dando 5 vueltas a la masa hasta que se integre totalmente a ella.
5. Se mete al horno a una temperatura de 180 a 200 grados por un tiempo de 10 minutos.
6. Se pone a la venta el pan.
7. Fin.

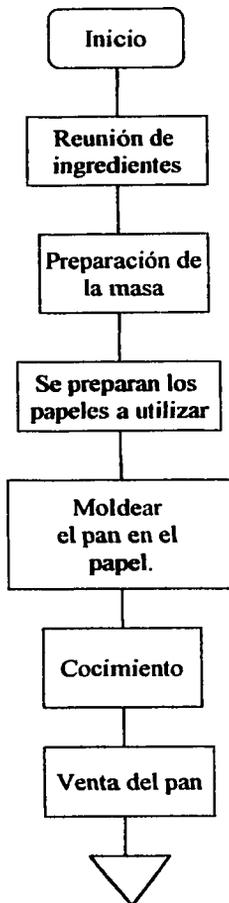
# PACHUCO



## **PROCESO DE ELABORACIÓN DEL PACHUCO**

1. Se reúnen los ingredientes necesarios para la elaboración del pan: azúcar, margarina, huevos, leche, royal y harina.
2. Se mezclan los dos primeros ingredientes y se van agregando los demás conforme se va realizando la mezcla hasta obtener una masa uniforme, esta masa se extiende sobre la mesa para poder realizar el pan, dicho corte debe tener un peso aproximado de 100 gramos.
3. Se realiza la figura del pan.
4. Se mete al horno a una temperatura de 250 grados por un tiempo de 20 minutos.
5. Se pone a la venta el pan a los clientes.
6. Fin.

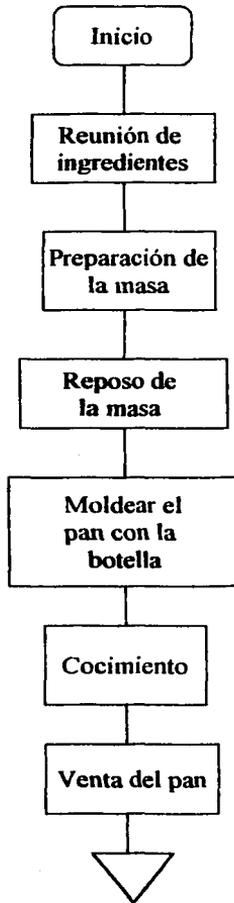
## PANQUESITO



## **PROCESO DE ELABORACIÓN DEL PANQUESITO**

1. Se reúnen los ingredientes necesarios para la elaboración del pan: harina, mantequilla, azúcar y royal. Así mismo se reúne el papel necesario para hacer el pan.
2. Se mezclan los ingredientes anteriores hasta obtener una masa uniforme.
3. Se preparan los papeles a utilizar en donde se realizará la figura del pan.
4. Se hace la figura del pan en el papel.
5. Se agregan chochos o chocolate si es el caso.
6. Se mete al horno a una temperatura de 170 grados por un tiempo de 15 a 20 minutos.
7. Se pone a la venta el pan.
8. Fin.

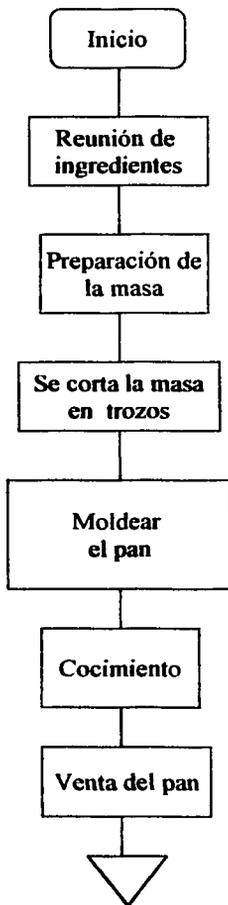
# POLVORÓN



## **PROCESO DE ELABORACIÓN DEL POLVORON**

1. Se reúnen los ingredientes necesarios para la elaboración del pan: huevo, azúcar, manteca, harina y royal.
2. Se mezclan los ingredientes anteriores hasta obtener una masa uniforme, la cual va hacer cortada en trozos para darle forma posteriormente con una botella.
3. Se hace la figura del pan con la botella.
4. Se adiciona azúcar al pan.
5. Se mete al horno a una temperatura de 150 grados por un tiempo de 40 minutos.
6. Se pone a la venta el pan.
7. Fin.

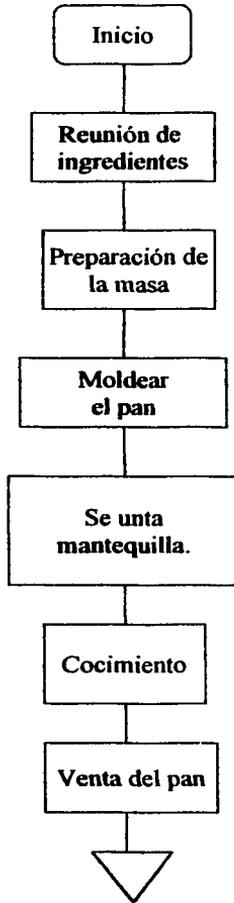
# MULTI



## **PROCESO DE ELABORACIÓN DEL MULTI**

1. Se reúnen los ingredientes necesarios para la elaboración del pan: huevo, azúcar, mantequilla, harina, royal y leche.
2. Se mezclan los ingredientes anteriores hasta obtener una masa uniforme, esta masa se extiende sobre la mesa para poder realizar el pan.
3. Se realiza la figura del pan.
4. Se adiciona chocolate al pan.
5. Se mete al horno a una temperatura de 250 grados por un tiempo de 120 minutos.
6. Se pone a la venta el pan en los anaqueles.
7. Fin.

# BISQUET



## **PROCESO DE ELABORACIÓN DEL BISQUET**

1. Se reúnen los ingredientes necesarios para la elaboración del pan: huevo, sal, mantequilla, harina y royal.
2. Se mezclan los ingredientes anteriores hasta obtener una masa uniforme.
3. Se hace la figura del pan.
4. Se unta mantequilla en la parte superior del pan.
5. Se mete al horno a una temperatura de 180 grados por un tiempo de 15 minutos.
6. Se pone a la venta el pan.
7. Fin.

# BESO



## **PROCESO DE ELABORACIÓN DEL BESO**

1. Se reúnen los ingredientes necesarios para la elaboración del pan: huevo, azúcar, mantequilla, harina, royal, etc.
2. Se mezclan los ingredientes anteriores hasta obtener una masa uniforme.
3. Se hace la figura del pan.
4. Se unta chantilly, margarina y azúcar al pan.
5. Se mete al horno a una temperatura de 200 grados por un tiempo de 20 minutos.
6. Se pone a la venta el pan.
7. Fin.

# **CAPITULO III**

## **INVESTIGACIÓN DE MERCADO**

## INVESTIGACIÓN DE MERCADO

Con la finalidad de conocer la situación de del mercado donde desarrolla sus actividades “Panificadora Escarlata”, fue necesario realizar y aplicar una encuesta a los clientes, para identificar sus preferencias y comentarios acerca de los productos elaborados por el negocio, dicha encuesta tenía los siguientes objetivos:

- ◆ Determinar los días de mayor consumo de la semana.
- ◆ Determinar el horario preferido de compra de los clientes.
- ◆ Establecer el volumen de compra promedio.
- ◆ Conocer los panes preferidos por los clientes de “Panificadora Escarlata”.
- ◆ Determinar las características principales que debe tener un pan para que sea del gusto del cliente.
- ◆ Identificar la razón de preferencia de los clientes hacia “Panificadora Escarlata”.
- ◆ Conocer el impacto competencia de una panificadora de prestigio, en los clientes de “Panificadora Escarlata”.
- ◆ Conocer sugerencias de los clientes para “Panificadora Escarlata”.

### TAMAÑO DE LA MUESTRA

El tamaño de la muestra tomado para la realización de la encuesta fue de 100 personas, ya que el promedio diario de consumidores de los productos de “Panificadora Escarlata” es superior a las 50 personas, tomando en consideración este punto la encuesta fue realizada en dos días alternativos para evitar la duplicidad de respuestas por un mismo cliente.

El documento utilizado para realizar dicha investigación, se presenta a continuación, conjuntamente con los resultados obtenidos e incluyéndose gráficas para su fácil comprensión e interpretación.

"PANIFICADORA ESCARLATA"  
INVESTIGACIÓN DE MERCADO

1. ¿Qué días de la semana compra usted pan?

- |           |    |     |
|-----------|----|-----|
| Lunes     | a. | ( ) |
| Martes    | b. | ( ) |
| Miércoles | c. | ( ) |
| Jueves    | d. | ( ) |
| Viernes   | e. | ( ) |
| Sábado    | f. | ( ) |
| Domingo   | g. | ( ) |

2. En qué horario compra usted regularmente el pan?

- |        |    |     |
|--------|----|-----|
| Mañana | a. | ( ) |
| Tarde  | b. | ( ) |
| Noche  | c. | ( ) |

3. ¿Cuántas piezas de pan, compra regularmente?

- |               |    |     |
|---------------|----|-----|
| 1 a 3 pzas    | a. | ( ) |
| 4 a 7 pzas    | b. | ( ) |
| 8 en adelante | c. | ( ) |

4. De los siguientes panes, indique cuales compra regularmente?

- |            |    |     |
|------------|----|-----|
| Bolillo    | a. | ( ) |
| Coche      | b. | ( ) |
| Cuerno     | c. | ( ) |
| Bao        | d. | ( ) |
| Hojaldra   | e. | ( ) |
| Biaquet    | f. | ( ) |
| Empanada   | g. | ( ) |
| Panquecito | h. | ( ) |
| Dona       | i. | ( ) |
| Oreja      | j. | ( ) |
| Pachuco    | k. | ( ) |
| Moño       | l. | ( ) |
| Multi      | m. | ( ) |
| Polvorón   | n. | ( ) |

TESIS CON  
FALLA DE ORIGEN

5. ¿Al comprar pan que busca obtener?

- |            |    |     |
|------------|----|-----|
| Frecuencia | a. | ( ) |
| Sabor      | b. | ( ) |
| Ambos      | c. | ( ) |

6. ¿Cuál de las siguientes razones explica su preferencia por una panadería?

- |                 |    |     |
|-----------------|----|-----|
| Cercanía a casa | a. | ( ) |
| Limpio el lugar | b. | ( ) |
| Por el precio   | c. | ( ) |
| Sabor del pan   | d. | ( ) |
| Otros           | e. | ( ) |

7. De existir una panadería de renombre cerca de su domicilio ¿compraría ahí el pan?

- |    |    |     |
|----|----|-----|
| Si | a. | ( ) |
| No | b. | ( ) |

8. ¿Qué sugerencia daría a la "Panificadora Escarlata" para mejorar?

---

---

---

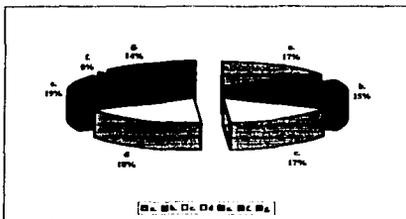
---

---

**"PANIFICADORA ESCARLATA"**  
**RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN DE MERCADO**

1. ¿Qué días de la semana compra usted pan?

Lunes	a.	69
Martes	b.	60
Miércoles	c.	66
Jueves	d.	74
Viernes	e.	74
Sábado	f.	0
Domingo	g.	57



**Interpretación:**

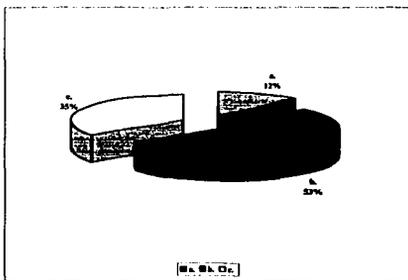
Una vez obtenidas las respuestas de los clientes de "Panificadora Escarlata", se establece que los días jueves y viernes son de mayor demanda.

**Objetivo:**

Determinar los días de la semana en los de mayor producción en relación a las ventas realizadas.

2. ¿En que horario compra usted regularmente el pan?

Mañana	a.	14
Tarde	b.	60
Noche	c.	40



**Interpretación:**

Las respuestas dadas por los clientes de "Panificadora Escarlata" establecen que el horario de compra común, comprende de 18:00 a 20:00 hrs, dado que el pan está recién horneado.

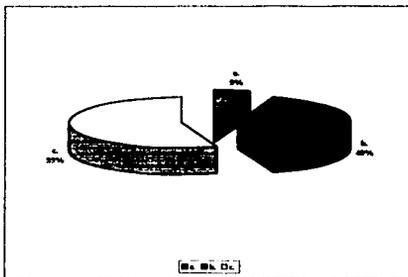
**Objetivo:**

Determinar un horario preferido de compra de los clientes, para establecer el tiempo previo de elaboración de pan.

**TESIS CON  
FALLA DE ORIGEN**

3. ¿Cuántas piezas de pan, compra regularmente?

1 a 3 pzas	a.	5
4 a 7 pzas	b.	40
8 en adelante	c.	55



**Interpretación:**

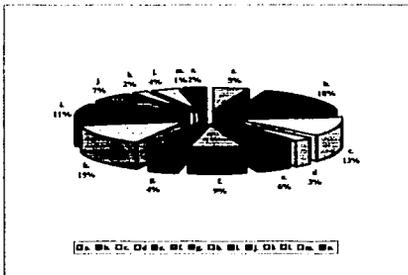
Se identifica, que el volumen de compra promedio de los clientes es de 4 piezas en adelante.

**Objetivo:**

Conocer el volumen compra promedio de los clientes, para determinar la producción indispensable que cubra la demanda requerida.

4. ¿De los siguientes panes, indique cuales compra regularmente?

Bolillo	a.	25
Concha	b.	83
Cuerno	c.	60
Beso	d.	14
Hojaldrá	e.	26
Bisquet	f.	40
Empanada	g.	20
Panquesito	h.	69
Dona	i.	51
Oreja	j.	31
Pacheco	k.	11
Moño	l.	20
Multi	m.	3
Polvorón	n.	11



**Interpretación:**

Se observa la preferencia de los clientes hacia los panes concha, cuerno, panquesito, dona, bisquet y hojaldrá producidos por "Panificadora Escarlata".

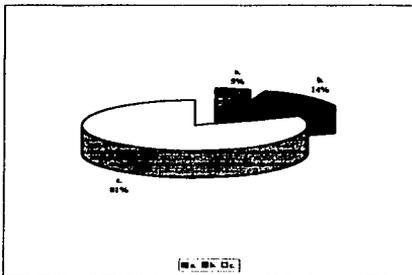
**Objetivo:**

Conocer cuales panes son preferidos por los clientes de "Panificadora Escarlata", para establecer el volumen de producción de los productos más solicitados.

TESIS CON FALLA DE ORIGEN

5. ¿Al comprar pan qué busca obtener?

Frescura	a.	5
Sabor	b.	14
Ambos	c.	81



**Interpretación:**

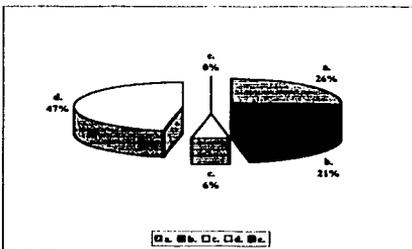
Las respuestas de los clientes en la encuesta indican la preferencia por la frescura y sabor del pan elaborado en "Panificadora Escarlata".

**Objetivo:**

Identificar la razón de preferencia de compra de los clientes de "Panificadora Escarlata".

6. ¿Cuál de las siguientes razones explica su preferencia por una panadería?

Cercanía a casa	a.	51
Limpio el lugar	b.	40
Por el precio	c.	11
Sabor del pan	d.	91
Otros	e.	0



**Interpretación:**

Las respuestas obtenidas ponen de manifiesto que la gente busca en una panificadora, el sabor del pan aún a pesar de la cercanía a su hogar o de los precios que puedan existir en ella.

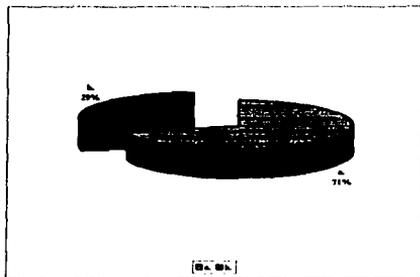
**Objetivo:**

Conocer la razón principal por la cual, la gente tiene preferencia por una panificadora.

TESIS CON  
FALLA DE ORIGEN

7. De existir una panadería de recambio cerca de su domicilio ¿compraría ahí el pan?

- Sí a. 71  
 No b. 29



**Interpretación:**

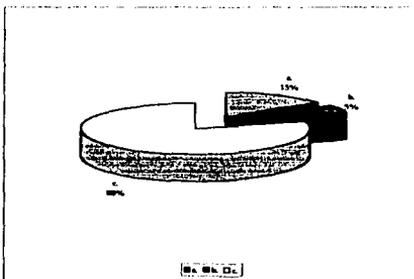
Las respuestas demuestran que la mayoría de los clientes antepone el prestigio de una panificadora a la calidad del pan elaborado en negocios pequeños o de reciente creación.

**Objetivo:**

Identificar el nivel de competencia que tiene "Panificadora Escarlata" ante una de prestigio.

8. ¿Qué sugerencia daría a la "Panificadora Escarlata" para mejorar?

- a. 15 Más producción y variedad de pan  
 b. 5 Mejor trato  
 c. 80 Ninguna sugerencia



**TESIS CON  
FALLA DE ORIGEN**

**Interpretación:**

Al preguntar a los clientes que sugerencias darían para mejorar el servicio de "Panificadora Escarlata", se determinó que la mayoría se encuentran satisfechos con el desempeño de la panificadora, pero un porcentaje menor al 15% sugiere que debe haber mayor producción y variedad de pan, y otro pequeño porcentaje del 5% manifiesta que debe haber mejor trato y mayor tiempo de servicio.

**Objetivo:**

Identificar situaciones de riesgo que pueda tener "Panificadora Escarlata" para dar el seguimiento adecuado para su solución.

# **CAPITULO IV**

## **JUSTIFICACIÓN Y DESARROLLO DEL SISTEMA DE COSTOS ESTÁNDAR**

## **JUSTIFICACIÓN DE LOS COSTOS ESTÁNDAR**

Para poder elegir el sistema de costos que se establecería en “Panificadora Escarlata” fue necesario realizar una investigación, de cuales eran los sistemas existentes así como sus características principales encontrando los siguientes:

- ◆ **Costos históricos o reales.**

Son aquellos que son determinados una vez que los productos han sido terminados, razón por la cual se dice que se trabaja y se toman decisiones con cifras históricas.

- ◆ **Costos Predeterminados.**

Como su nombre lo indica son aquellos que son determinados antes de que el proceso productivo llegue a su fin, y se dividen en:

- **Costos Estimados.**

Es aquella técnica en la cual los costos son establecidos con base a la experiencia de las personas, sin tener una base científica para su implantación.

- **Costos Estándar.**

Es aquella técnica de costeo que basada en la investigación así como en la experiencia determina lo que un producto debe costar, y en caso de existir variaciones en el costo, estas deben ser aclaradas para su pronta corrección.

Con base en lo anterior y tomando en cuenta las características de “Panificadora Escarlata” se decide establecer un sistema de costos estándar que nos va a permitir:

- ◆ Tomar decisiones basadas en información actualizada, que dará mayor seguridad en cada paso dado.
- ◆ Obtener información histórica que pueda ser proyectada a futuro.
- ◆ Generar información oportuna y veraz para resolver situaciones inesperadas.
- ◆ Identificar problemas en la entidad para ser corregidos.
- ◆ Dar seguimiento a situaciones que representen un problema para la entidad a fin de que se resuelvan satisfactoriamente.
- ◆ Mayor eficiencia en el desarrollo de las actividades de la entidad.
- ◆ Un control presupuestal de todos los elementos que intervienen en la producción.

## DESARROLLO DEL SISTEMA DE COSTOS ESTÁNDAR

"PANIFICADORA ESCARLATA"  
 CUADRO DE DEMANDA SEMANAL  
 Abr-03

**TESIS CON  
 FALLA DE ORIGEN**

TAMAÑO DE LA MUESTRA: 100 FAMILIAS

### NÚMERO DE FAMILIAS CONSUMIDORAS Y NO CONSUMIDORAS DE PAN SEMANAL

DÍAS DE LA SEMANA	FAMILIAS CONSUMIDORAS			TOTAL FAMILIAS	FAMILIAS NO CONSUMIDORAS			TOTAL FAMILIAS	FAMILIAS ENCUESTADAS
	1 A 3	4 A 7	8 A 15		1 A 3	4 A 7	8 A 15		
LUNES	3	28	38	69	2	12	17	31	100
MARTES	3	24	33	60	2	16	22	40	100
MIÉRCOLES	3	27	36	66	2	14	18	34	100
JUEVES	4	30	40	74	1	11	14	26	100
VIERNES	4	30	40	74	1	11	14	26	100
SÁBADO	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DOMINGO	3	23	31	57	2	17	24	43	100
<b>TOTAL</b>	<b>20</b>	<b>162</b>	<b>218</b>		<b>10</b>	<b>81</b>	<b>109</b>		

### NÚMERO DE PIEZAS CONSUMIDAS SEMANALMENTE

DÍAS DE LA SEMANA	CONSUMO DE PAN			PRODUCCIÓN DEMANDADA	CONSUMO NO REALIZADO			PRODUCCIÓN NO DEMANDADA
	1 A 3	4 A 7	8 A 15		1 A 3	4 A 7	8 A 15	
LUNES	6	154	437	597	4	66	196	266
MARTES	6	132	380	518	4	88	253	345
MIÉRCOLES	6	149	414	569	4	77	207	288
JUEVES	8	165	460	633	2	61	161	224
VIERNES	8	165	460	633	2	61	161	224
SÁBADO	-	-	-	-	-	-	-	-
DOMINGO	6	127	357	489	4	94	276	374
<b>TOTAL</b>	<b>40</b>	<b>891</b>	<b>2,507</b>	<b>3,438</b>	<b>20</b>	<b>446</b>	<b>1,254</b>	<b>1,719</b>

"PANIFICADORA ESCARLATA"  
 CUADRO DE PRODUCCIÓN SEMANAL  
 Abr-03

TESIS CON  
FALLA DE ORIGEN

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO	TOTAL PRODUCCIÓN
BOLILLO	30	26	28	32	32	-	24	172
CONCHA	107	93	102	114	114	-	88	619
DONA	66	57	63	70	70	-	54	378
CUERNO	78	67	74	82	82	-	64	447
HOJALDRA	36	31	34	38	38	-	29	206
MOÑO	24	21	23	25	25	-	20	138
OREJA	42	36	40	44	44	-	34	241
EMPANADA	24	21	23	25	25	-	20	138
PACHUCO	12	10	11	13	13	-	10	69
PANQUESITO	90	78	85	95	95	-	73	516
POLVORÓN	12	10	11	13	13	-	10	69
MULTI	6	5	6	6	6	-	5	34
BISQUET	54	47	51	57	57	-	44	309
BESO	18	16	17	19	19	-	15	103
<b>TOTAL</b>	<b>597</b>	<b>518</b>	<b>569</b>	<b>633</b>	<b>633</b>	<b>-</b>	<b>489</b>	<b>3,438</b>

"PANIFICADORA ESCARLATA"  
 CUADRO DE DÍAS LABORABLES MENSUAL  
 Abr-03

	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO	TOTAL
SEMANA 1	-	1	1	1	1	-	1	5
SEMANA 2	1	1	1	1	1	-	1	6
SEMANA 3	1	1	1	-	-	-	1	4
SEMANA 4	1	1	1	1	1	-	1	6
SEMANA 5	1	1	1	-	-	-	-	3
<b>TOTAL</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>-</b>	<b>4</b>	<b>24</b>

"PANIFICADORA ESCARLATA"  
 CUADRO DE PRODUCCIÓN MENSUAL  
 Abr-03

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO	TOTAL PRODUCCIÓN
BOLILLO	119	129	142	95	95	-	98	679
CONCHA	430	466	512	342	342	-	352	2,443
DONA	263	285	313	209	209	-	215	1,493
CUERNO	310	336	370	247	247	-	254	1,764
HOJALDRA	143	155	171	114	114	-	117	814
MOÑO	96	104	114	76	76	-	78	543
OREJA	167	181	199	133	133	-	137	950
EMPANADA	96	104	114	76	76	-	78	543
PACHUCO	48	52	57	38	38	-	39	271
PANQUESITO	358	388	426	285	285	-	293	2,036
POLVORÓN	48	52	57	38	38	-	39	271
MULTI	24	26	28	19	19	-	20	136
BISQUET	215	233	256	171	171	-	176	1,221
BESO	72	78	85	57	57	-	59	407
<b>TOTAL</b>	<b>2,388</b>	<b>2,588</b>	<b>2,843</b>	<b>1,899</b>	<b>1,899</b>	<b>-</b>	<b>1,956</b>	<b>13,572</b>

TESIS CON  
 FALLA DE ORIGEN

"PANIFICADORA ESCARLATA"  
 CUADRO DE PIEZAS POR ORDEN DE PRODUCCIÓN  
 Abr-03

ORDEN DE PRODUCCIÓN  
 (UNA ORDEN)

BOLILLO	100	PIEZAS
CONCHA	45	PIEZAS
DONA	30	PIEZAS
CUERNO	27	PIEZAS
HOJALDRA	24	PIEZAS
MOÑO	12	PIEZAS
OREJA	20	PIEZAS
EMPANADA	24	PIEZAS
PACHUCO	27	PIEZAS
PANQUETITO	24	PIEZAS
POLVORÓN	24	PIEZAS
MULTI	26	PIEZAS
BISQUET	42	PIEZAS
BESO	20	PIEZAS
<b>TOTAL</b>	<b>445</b>	

**TESIS CON  
 FALLA DE ORIGEN**

"PANIFICADORA ESCARLATA"  
 CUADRO DE DETERMINACIÓN DE ORDENES DE PRODUCCIÓN POR SEMANAL  
 Abr-03

	NÚMERO DE PIEZAS SEMANAL	PRODUCCIÓN POR ORDEN	ORDENES REQUERIDAS	PRODUCCIÓN SEMANAL REQUERIDA
BOLILLO	172	100	2	200
CONCHA	619	45	14	630
DONA	378	30	13	390
CUERNO	447	27	17	459
HOJALDRA	206	24	9	216
MOÑO	138	12	11	132
OREJA	241	20	12	240
EMPANADA	138	24	6	144
PACHUCO	69	27	3	81
PANQUETITO	516	24	21	504
POLVORÓN	69	24	3	72
MULTI	34	26	1	26
BISQUET	309	42	7	294
BESO	103	20	5	100
<b>TOTAL</b>	<b>3,438</b>		<b>123</b>	<b>3,488</b>

**"PANIFICADORA ESCARLATA"**

**CUADRO DE DETERMINACIÓN DE ORDENES DE PRODUCCIÓN MENSUAL**

Abr-03

	NÚMERO DE PIEZAS MENSUAL	PRODUCCIÓN POR ORDEN	ORDENES REQUERIDAS	PRODUCCIÓN MENSUAL REQUERIDA
BOLILLO	679	100	7	700
CONCHA	2,443	45	54	2,430
DONA	1,493	30	50	1,500
CUERNO	1,764	27	65	1,755
HOJALDRA	814	24	34	816
MOÑO	543	12	45	540
OREJA	950	20	48	960
EMPANADA	543	24	23	552
PACHUCO	271	27	10	270
PANQUESITO	2,036	24	85	2,040
POLVORÓN	271	24	11	264
MULTI	136	26	5	130
BISQUET	1,221	42	29	1,218
BESO	407	20	20	400
<b>TOTAL</b>	<b>13,572</b>		<b>486</b>	<b>13,575</b>

**"PANIFICADORA ESCARLATA"**

**CUADRO GLOBAL DE PRODUCCIÓN**

Abr-03

	ORDENES REQUERIDAS	PIEZAS A PRODUCIR	% DE PARTICIPACIÓN
BOLILLO	7	700	1.44%
CONCHA	54	2,430	11.11%
DONA	50	1,500	10.29%
CUERNO	65	1,755	13.37%
HOJALDRA	34	816	7.00%
MOÑO	45	540	9.26%
OREJA	48	960	9.88%
EMPANADA	23	552	4.73%
PACHUCO	10	270	2.06%
PANQUESITO	85	2,040	17.49%
POLVORÓN	11	264	2.26%
MULTI	5	130	1.03%
BISQUET	29	1,218	5.97%
BESO	20	400	4.11%
<b>TOTAL</b>	<b>486</b>	<b>13,575</b>	<b>100.00%</b>

**TESIS CON  
FALLA DE ORIGEN**

"PANIFICADORA ESCARLATA"  
PRECIO META

Abr-03

PRECIO META		IMPORTE	PRODUCCIÓN MENSUAL PIEZAS	PRODUCCIÓN MENSUAL VALORES
	BOLILLO	\$ 0.60	700	\$ 420.00
MIGAJÓN	CONCHA	\$ 1.50	2,430	\$ 3,645.00
	DONA	\$ 2.50	270	\$ 675.00
DANÉS	CUERNO	\$ 1.50	1,500	\$ 2,250.00
	HOJALDRA	\$ 1.50	816	\$ 1,224.00
HOJALDRE	MOÑO	\$ 1.50	130	\$ 195.00
	OREJA	\$ 2.50	2,040	\$ 5,100.00
BATHOS	EMPANADA	\$ 2.50	960	\$ 2,400.00
	PACHUCO	\$ 1.50	264	\$ 396.00
	PANQUESITO	\$ 1.50	552	\$ 828.00
	POLVORÓN	\$ 2.50	400	\$ 1,000.00
	MULTI	\$ 2.50	1,218	\$ 3,045.00
	BISQUET	\$ 2.50	540	\$ 1,350.00
	BESO	\$ 2.50	1,755	\$ 4,387.50
TOTAL			13,575	\$ 26,495.50

TESIS CON  
FALLA DE ORIGEN

"PANIFICADORA ESCARLATA"

CUADRO DE DETERMINACIÓN DEL VALOR UNITARIO DE MATERIA PRIMA

Abr-03

<u>DIRRECTA</u>	UNIDAD DE COMPRA	CONTENIDO NETO	VALOR DE COMPRA	PRECIO UNITARIO
HUEVO	CAJA	360 pza	\$ 200.00	\$ 0.56 pza
SAL	BULTO	50 Kg.	\$ 80.00	\$ 1.60 Kg.
MEJORANTE DE PAN	BOLSA	5 Kg.	\$ 90.00	\$ 18.00 Kg.
MARGARINA	CAJA	10 Kg.	\$ 150.00	\$ 15.00 Kg.
MANTECA	CAJA	25 Kg.	\$ 160.00	\$ 6.40 Kg.
HARINA DE TRIGO	BULTO	45 Kg.	\$ 160.00	\$ 3.56 Kg.
AZÚCAR	BULTO	50 Kg.	\$ 300.00	\$ 6.00 Kg.
AGUA	GARRAFÓN	20 lt	\$ 20.00	\$ 1.00 lt.
POLVOS PARA HORNEAR	BOLSA	5 Kg.	\$ 70.00	\$ 14.00 Kg.
LEVADURA	BOLSA	1 Kg.	\$ 7.50	\$ 7.50 Kg.
<u>INDIRECTA</u>				
ACEITE	LATA	10 lt	\$ 120.00	\$ 12.00 lt.
MERMELADA	CUBETA	50 Kg.	\$ 15.00	\$ 0.30 Kg.
AZÚCAR GLASS	BOLSA	5 Kg.	\$ 50.00	\$ 10.00 Kg.
COCCA	BOLSA	5 Kg.	\$ 75.00	\$ 15.00 Kg.
COBERTURA DE CHOCOLATE	BOLSA	5 Kg.	\$ 85.00	\$ 17.00 Kg.
AJONJOLÍ	BOLSA	5 Kg.	\$ 80.00	\$ 16.00 Kg.
MARGARINA	CAJA	10 Kg.	\$ 150.00	\$ 15.00 Kg.
AZÚCAR	BULTO	50 Kg.	\$ 300.00	\$ 6.00 Kg.
HARINA DE TRIGO	BULTO	45 Kg.	\$ 160.00	\$ 3.56 Kg.

**TESIS CON  
FALLA DE ORIGEN**

"PANIFICADORA ESCARLATA"  
CUADRO DE RECETARIO

CANTIDAD DE MATERIA PRIMA POR UNA ORDEN DE PRODUCCIÓN

		BOLILLO 100	CONCHA 45	DONA 30	CUERNO 27	HOJALDRA 24	MOÑO 12	OREJA 20	EMPANADA 24	PACHUCCO 27	PANQUESITO 24	POLVORÓN 24	MULTI 26	BISQUET 42	BESO 20	
<b>DIRECTA</b>																
HUEVO	pza	-	18	12	6	5	-	-	-	-	8	8	1	12	10	8
SAL	Kg.	0.065	0.040	0.030	0.013	0.011	0.005	0.007	0.008	-	-	-	-	-	0.035	-
MEJORANTE DE PAN	Kg.	0.050	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MARGARINA	Kg.	-	-	-	0.210	0.190	0.320	0.540	0.630	0.500	0.500	-	-	-	-	-
MANTECA	Kg.	-	0.380	0.260	0.120	0.110	-	-	-	-	-	0.700	-	-	-	-
HARINA DE TRIGO	Kg.	5.000	2.000	1.500	0.690	0.610	0.400	0.660	0.800	1.000	1.000	0.800	1.200	1.500	1.100	0.360
AZÚCAR	Kg.	0.090	0.855	0.585	0.280	0.250	-	-	-	0.500	0.600	0.600	0.600	0.200	0.250	0.250
AGUA	lt.	2.500	-	-	-	-	0.200	0.330	0.400	0.500	0.500	-	-	-	-	-
LEVADURA	Kg.	0.090	0.028	0.020	0.010	0.008	-	-	-	0.030	0.030	0.030	0.030	0.020	0.020	0.025
POLVO PARA HORNEAR	Kg.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>INDIRECTA</b>																
HUEVO	pza	-	-	-	1	-	-	-	0.350	-	-	-	-	-	1	0.300
MERMELADA	Kg.	-	-	-	-	-	-	0.150	-	-	-	-	-	-	-	-
AZÚCAR GLASS	Kg.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
COCOA	Kg.	-	0.020	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.500	-	-	-
COBERTURA DE CHOCOLATE	Kg.	-	-	0.350	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.100
AJONOLÍ	Kg.	0.050	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.250	-	-	-	0.200
MARGARINA	Kg.	-	0.150	-	-	-	0.150	-	0.150	-	-	-	-	-	-	-
AZÚCAR	Kg.	-	0.150	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
HARINA DE TRIGO	Kg.	-	0.300	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

TESIS CON  
FALLA DE ORIGEN

"FABRICADORA BICARLATA"  
 CUADRO DE MATERIA PRIMA A CONSUMIR  
 An-03

MATERIA PRIMA A CONSUMIR EN EL MES  
 CANTIDADES

		BOLILLO	CONCHA	DONA	CUERNO	HOJALDRA	MOJO	ORRÍA	EMPANADA	PACHUCO	PANQUESITO	POLVORÓN	MULTI	BIQUET	BIRO	TOTALES
ORDENES BIQUETEDAS		7	54	30	65	34	45	48	23	10	85	11	5	29	20	
PIEZAS A PRODUCIR		700	2,030	1,580	1,755	816	540	960	552	270	2,040	264	130	1,318	488	
<b>DIRRECTA</b>																
MUEVO	pa	-	972	600	390	170	-	-	-	80	680	11	60	290	160	3,413
SAL	Kg	0.455	2.160	1.500	0.845	0.374	0.225	0.336	0.184	-	-	-	-	1.015	-	7.094
MEJORANTE DE PAN	Kg	0.350	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.350
MARGARINA	Kg	-	-	-	13.650	6.460	14.400	25.920	14.490	5.000	42.500	-	3.000	17.400	7.200	150.020
MANTECA	Kg	-	20.520	13.000	7.800	3.740	-	-	-	-	-	7.700	-	-	-	52.760
HARINA DE TRIGO	Kg	35.000	108.000	75.000	44.850	20.740	18.000	31.680	18.400	10.000	85.000	8.800	6.000	43.500	22.000	526.970
AZÚCAR	Kg	0.630	46.170	29.250	18.200	8.500	-	-	5.000	51.000	6.600	3.000	5.220	7.200	180.770	
AGUA	li	17.500	-	-	-	-	9.000	15.840	9.200	5.000	42.500	-	1.250	5.800	5.000	111.090
LEVADURA	Kg	0.630	1.512	1.000	0.650	0.272	-	-	-	-	-	-	-	1.450	-	5.514
POLVO PARA HORNEAR	Kg	-	-	-	-	-	-	-	-	0.300	2.550	0.330	0.150	0.580	0.500	4.410
<b>INDIRECTA</b>																
MUEVO	pa	-	-	-	65	-	-	-	-	-	-	-	-	29	-	94
MERMEADA	Kg	-	-	-	-	-	-	-	8.050	-	-	-	-	-	6.000	14.050
AZÚCAR OLIVO	Kg	-	-	-	-	-	-	7.200	-	-	-	-	-	-	-	7.200
COCOA	Kg	-	1.080	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1.080
COBERTURA DE CHOCOLATE	Kg	-	-	17.500	-	-	-	-	-	-	-	-	2.500	-	-	20.000
AFONDEI	Kg	0.350	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.350
MARGARINA	Kg	-	8.100	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2.000	10.100
AZÚCAR	Kg	-	8.100	-	-	-	6.750	-	3.450	-	-	2.750	-	-	4.000	25.050
HARINA DE TRIGO	Kg	-	16.200	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	16.200

TESIS CON  
 FALLA DE ORIGEN

"PANIFICADORA ESCARLATA"  
CUADRO DE MATERIA PRIMA A CONSUMIR  
Abr-03

MATERIA PRIMA A CONSUMIR EN EL MES  
VALORES GLOBALES

ORDENES REQUERIDAS PIEZAS A PRODUCIR		BOLEILLO 7	CONCHA 54	DONA 30	CUBANO 65	HOJALDRA 34	MOJO 45	ORREA 48	EMPANADA 23	PACHUCO 10	PANQUERITO 85	POLVORON 11	MULTI 5	BISQUET 29	REBO 20	TOTALES	
<b>DIRECTA</b>																	
HUEVO	pza	-	540.00	333.33	216.67	94.44	-	-	-	44.44	377.78	6.11	33.33	161.11	88.89	\$ 1,896.11	
SAL	Kg.	0.73	3.46	2.40	1.35	0.60	0.36	0.54	0.29	-	-	-	-	1.62	-	\$ 11.35	
MILIONANTE DE PAN	Kg.	6.30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	\$ 6.30	
MARGARINA	Kg.	-	-	-	204.75	96.90	216.00	388.80	217.35	75.00	637.50	-	45.00	261.00	108.00	\$ 2,250.30	
MANTICA	Kg.	-	131.33	83.20	49.92	23.94	-	-	-	-	-	49.28	-	-	-	\$ 337.66	
HARINA DE TRIGO	Kg.	124.44	384.00	266.67	159.47	73.74	64.00	112.64	65.42	35.56	302.22	31.29	21.33	154.67	78.22	\$ 1,873.67	
AZÚCAR	Kg.	3.78	277.02	175.50	109.20	51.00	-	-	-	30.00	306.00	39.60	18.00	31.32	43.20	\$ 1,084.62	
AGUA	lt	17.50	-	-	-	-	9.00	15.84	9.20	5.00	42.50	-	1.25	5.80	5.00	\$ 111.09	
LEVADURA	Kg.	4.73	11.34	7.50	4.88	2.04	-	-	-	-	-	-	-	10.88	-	\$ 41.36	
POLVO PARA HORNEAR	Kg.	-	-	-	-	-	-	-	-	4.20	35.70	4.62	2.10	8.12	7.00	\$ 61.74	
<b>TOTAL M.P. DIRECTA</b>		<b>157.48</b>	<b>1,347.14</b>	<b>868.60</b>	<b>746.23</b>	<b>342.66</b>	<b>289.36</b>	<b>517.82</b>	<b>292.27</b>	<b>194.20</b>	<b>1,701.70</b>	<b>130.90</b>	<b>121.02</b>	<b>634.52</b>	<b>330.31</b>	<b>\$ 7,674.20</b>	
<b>INDIRECTA</b>																	
HUEVO	pza	-	-	-	36.11	-	-	-	-	-	-	-	-	16.11	-	\$ 52.22	
MERMELADA	Kg.	-	-	-	-	-	-	-	2.42	-	-	-	-	-	1.80	\$ 4.22	
AZÚCAR GLASS	Kg.	-	-	-	-	-	-	72.00	-	-	-	-	-	-	-	\$ 72.00	
COCOA	Kg.	-	16.20	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	\$ 16.20	
COBERTURA DE CHOCOLATE	Kg.	-	-	297.50	-	-	-	-	-	-	-	-	42.50	-	-	\$ 340.00	
AJONJOLÍ	Kg.	5.60	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	\$ 5.60	
MARGARINA	Kg.	-	121.50	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	30.00	\$ 151.50	
AZÚCAR	Kg.	-	48.60	-	-	-	40.50	-	20.70	-	-	16.50	-	-	24.00	\$ 150.30	
HARINA DE TRIGO	Kg.	-	57.60	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	\$ 57.60	
<b>TOTAL M.P. INDIRECTA</b>		<b>5.60</b>	<b>243.90</b>	<b>297.50</b>	<b>36.11</b>	<b>-</b>	<b>40.50</b>	<b>72.00</b>	<b>23.12</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>16.50</b>	<b>42.50</b>	<b>16.11</b>	<b>55.80</b>	<b>\$ 849.64</b>	
<b>TOTAL MATERIA PRIMA</b>		<b>\$ 163.08</b>	<b>\$ 1,591.04</b>	<b>\$ 1,166.10</b>	<b>\$ 782.34</b>	<b>\$ 342.66</b>	<b>\$ 329.86</b>	<b>\$ 589.82</b>	<b>\$ 315.38</b>	<b>\$ 194.20</b>	<b>\$ 1,701.70</b>	<b>\$ 147.40</b>	<b>\$ 163.52</b>	<b>\$ 650.63</b>	<b>\$ 386.11</b>	<b>\$ 1,699.27</b>	

TESIS CON  
FALLA DE ORIGEN

"PANIFICADORA ESCALATA"  
 CUADRO DE MATERIA PRIMA A CONSUMIR  
 Abr-03

MATERIA PRIMA A CONSUMIR EN EL MES  
 VALORES UNITARIOS

ORDENES REQUERIDAS PIEZAS A PRODUCIR		BOLILLO 700	CONCHA 2,430	DONA 1,500	CUERNO 1,755	HOJALDRA 816	MOÑO 540	ORBEA 960	EMPANADA 532	PACHEUCO 270	PANQUESTO 2,040	POLVORÓN 364	MULTI 130	BIQUET 1,218	BIBO 400	
<b>DIRECTA</b>																
HUEVO	pza	-	0.222	0.222	0.123	0.116	-	-	-	0.165	0.185	0.023	0.256	0.132	0.222	
SAI	Kg	0.001	0.001	0.002	0.001	0.001	0.001	0.001	0.001	-	-	-	-	0.001	-	
MEJORANTE DE PAN	Kg	0.009	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
MARGARINA	Kg	-	-	-	0.117	0.119	0.400	0.405	0.394	0.278	0.313	-	0.346	0.214	0.270	
MANTECA	Kg	-	0.054	0.055	0.028	0.029	-	-	-	-	-	0.187	-	-	-	
HARINA DE TRIGO	Kg	0.178	0.158	0.178	0.091	0.090	0.119	0.117	0.119	0.132	0.148	0.119	0.164	0.127	0.196	
AZUCAR	Kg	0.005	0.114	0.117	0.062	0.063	-	-	-	0.111	0.150	0.150	0.138	0.026	0.108	
AGUA	lt	0.025	-	-	-	-	0.017	0.017	0.017	0.019	0.021	-	0.010	0.005	0.013	
LEVADURA	Kg	0.007	0.005	0.005	0.003	0.003	-	-	-	-	-	-	-	0.009	-	
POLVO PARA HORNEAR	Kg	-	-	-	-	-	-	-	-	0.016	0.018	0.018	0.016	0.007	0.018	
<b>TOTAL M.P. DIRECTA</b>		<b>0.22</b>	<b>0.55</b>	<b>0.58</b>	<b>0.43</b>	<b>0.42</b>	<b>0.54</b>	<b>0.54</b>	<b>0.53</b>	<b>0.72</b>	<b>0.83</b>	<b>0.50</b>	<b>0.93</b>	<b>0.52</b>	<b>0.83</b>	
<b>INDIRECTA</b>																
HUEVO	pza	-	-	-	0.021	-	-	-	-	-	-	-	-	0.013	-	
MERMELADA	Kg	-	-	-	-	-	-	-	0.004	-	-	-	-	-	0.005	
AZUCAR GLASS	Kg	-	-	-	-	-	-	0.075	-	-	-	-	-	-	-	
COCCA	Kg	-	0.007	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
COBERTURA DE CHOCOLATE	Kg	-	-	0.198	-	-	-	-	-	-	-	-	0.327	-	-	
AGUJOLI	Kg	0.008	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
MARGARINA	Kg	-	0.050	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.075	
AZUCAR	Kg	-	0.020	-	-	-	0.075	-	0.038	-	-	0.063	-	-	0.060	
HARINA DE TRIGO	Kg	-	0.024	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
<b>TOTAL M.P. INDIRECTA</b>		<b>0.01</b>	<b>0.10</b>	<b>0.20</b>	<b>0.02</b>	<b>-</b>	<b>0.08</b>	<b>0.08</b>	<b>0.04</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>0.06</b>	<b>0.33</b>	<b>0.01</b>	<b>0.14</b>	
<b>TOTAL MATERIA PRIMA</b>		<b>\$ 0.23</b>	<b>\$ 0.65</b>	<b>\$ 0.78</b>	<b>\$ 0.45</b>	<b>\$ 0.42</b>	<b>\$ 0.61</b>	<b>\$ 0.61</b>	<b>\$ 0.57</b>	<b>\$ 0.72</b>	<b>\$ 0.83</b>	<b>\$ 0.56</b>	<b>\$ 1.26</b>	<b>\$ 0.53</b>	<b>\$ 0.97</b>	

**TESIS CON  
 FALLA DE ORIGEN**

"PANIFICADORA ESCARLATA"  
 CUADRO DE DETERMINACIÓN DEL SALARIO MENSUAL  
 Abr-03

	SALARIO MENSUAL	IMSS	RETIRO	INFONAVIT	NÓMINA	I.V.A.	IMPORTE MENSUAL
PANADERO	3,600.00	549.42	244.16	194.55	90.00	0.00	4,678.13
AYUDANTE	2,400.00	441.15	162.78	129.71	60.00	0.00	3,193.63
DESPACHADOR	1,500.00	359.92	101.73	81.06	37.50	0.00	2,080.21
ADMINISTRADOR	4,500.00	0.00	0.00	0.00	0.00	675.00	5,175.00
<b>TOTAL</b>	<b>12,000.00</b>	<b>1,350.48</b>	<b>508.67</b>	<b>405.32</b>	<b>187.50</b>	<b>675.00</b>	<b>15,126.97</b>

TESIS CON  
 FALLA DE ORIGEN





ENCUESTO NACIONAL DE PRODUCTORES

SECTOR AGRARIO: CULTIVOS DE SIEMBRA, AGROPASTORILES Y AGROPECUARIOS

ESTADO DE LA UNIDAD PRODUCTORA		NOMBRE DE LA UNIDAD PRODUCTORA		MUNICIPIO		CANTON		MATERIAL		FECHA DE ENCUESTA		ESTADO DE LA UNIDAD PRODUCTORA		FECHA DE ENCUESTA			
"PANIFICADORA ESCARLATA"										2		2003				1/1	
CUARTA AVENIDA S/N, COL. BENITO JUÁREZ, CD. NETZAHUALCOYOTL, ESTADO DE MÉXICO										ELABORACIÓN DE PRODUCTOS A BASE DE CEREALES							
CANTON		CANTON		CANTON		CANTON		CANTON		CANTON		CANTON		CANTON			
CANTON		CANTON		CANTON		CANTON		CANTON		CANTON		CANTON		CANTON			
Esposito Mendoza Gelipe	61	129.70		158.23	338.23	496.46		129.70	395.59			395.59	892.04				
Pinto Peña Jose María	61	86.47		105.49	225.49	330.99		86.47	263.73			263.73	594.72				
Chavez Miranda Jazmin	61	54.04		65.93	140.92	206.85		54.04	164.82			164.82	371.67				
<b>TOTAL</b>		<b>\$ 329.66</b>	<b>\$ 704.64</b>	<b>\$ 1,034.30</b>	<b>\$ -</b>	<b>\$ 270.21</b>	<b>\$ 874.14</b>	<b>\$ -</b>	<b>\$ -</b>	<b>\$ -</b>	<b>\$ 824.14</b>	<b>\$ 1,858.44</b>					

TESIS CON FALLA DE ORIGEN

"PANIFICADORA ESCARLATA"  
 CUADRO DE PARTICIPACIÓN DEL S.A.R. E INFONAVIT MENSUAL  
 Abr-03

TRABAJADOR	TOTAL MARZO 2003				TOTAL ABRIL 2003				TOTAL 1º SEMESTRE 2003				TOTAL
	S.A.R.		TOTAL S.A.R.	INFONAVIT	S.A.R.		TOTAL S.A.R.	INFONAVIT	S.A.R.		TOTAL S.A.R.	INFONAVIT	
	RETIRO	CERANTÍA Y VEJEZ			RETIRO	CERANTÍA Y VEJEZ			RETIRO	CERANTÍA Y VEJEZ			
PANADERO	80.41	171.88	252.30	201.04	77.82	166.34	244.16	194.55	158.23	338.23	496.46	395.59	892.04
AYUDANTE	53.61	114.59	168.21	134.03	51.89	110.90	162.78	129.71	105.49	225.49	330.99	263.73	594.72
DESPACHADOR	33.50	71.62	105.12	83.76	32.42	69.31	101.73	81.06	65.93	140.92	206.85	164.82	371.67
TOTAL	\$ 167.53	358.10	525.63	418.83	162.13	346.54	508.67	405.32	329.66	704.64	1,034.30	824.14	1,858.44

TESIS CON  
 FALLA DE ORIGEN

"PANIFICADORA ESCARLATA"  
PARTICIPACIÓN DE SUELDOS Y SALARIOS EN LA PRODUCCIÓN  
Abr-03

TESIS CON  
FALLA DE ORIGEN

VALOR POR LAS ORDENES A PRODUCIR

ORDENES REQUERIDAS	% DE PARTICIPACIÓN	
BOLLILLO	7	1.49%
CONCHA	54	11.11%
DONA	50	10.29%
CUERNO	65	13.37%
HOJALDRA	34	7.09%
MOÑO	45	9.26%
OREJA	48	9.88%
EMPANADA	23	4.73%
PACHUCO	10	2.06%
PANQUESEITO	85	17.49%
POLVORÓN	11	2.28%
MULTI	5	1.03%
BISQUIT	29	5.97%
BESO	20	4.11%
<b>TOTAL</b>	<b>486</b>	<b>100.00%</b>

PANADERO	SUELDOS Y SALARIOS POR TIPO DE PAN				IMPORTE TOTAL
	AYUDANTE	DESFACHADOR	HONORARIOS		
	67.37	\$ 45.99	\$ 29.96	\$ 74.52	\$ 217.83
	519.74	354.81	231.11	574.94	1,680.61
	481.38	328.62	214.05	532.51	1,556.57
	625.47	426.99	278.12	691.90	2,022.48
	327.47	223.55	145.61	362.25	1,058.89
	483.19	295.73	192.63	479.21	1,400.76
	462.20	315.53	205.53	511.29	1,494.54
	221.28	151.06	98.39	244.78	715.51
	96.37	65.79	42.85	106.61	311.62
	818.20	558.27	363.83	905.11	2,645.71
	105.73	72.18	47.01	116.96	340.87
	48.18	32.89	21.43	53.30	155.81
	279.28	190.65	124.19	308.95	903.08
	192.27	131.26	85.50	212.69	621.72
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 4,678.13</b>	<b>\$ 3,193.63</b>	<b>\$ 2,080.21</b>	<b>\$ 5,175.08</b>	<b>\$ 15,126.97</b>

VALOR POR UNA ORDEN DE PRODUCCIÓN

ORDENES REQUERIDAS	
BOLLILLO	7
CONCHA	54
DONA	50
CUERNO	65
HOJALDRA	34
MOÑO	45
OREJA	48
EMPANADA	23
PACHUCO	10
PANQUESEITO	85
POLVORÓN	11
MULTI	5
BISQUIT	29
BESO	20
<b>TOTAL</b>	<b>486</b>

PANADERO	SUELDOS Y SALARIOS POR TIPO DE PAN				IMPORTE TOTAL
	AYUDANTE	DESFACHADOR	HONORARIOS		
	9.62	\$ 6.57	\$ 4.28	\$ 10.65	\$ 31.12
	9.62	6.57	4.28	10.65	31.12
	9.63	6.57	4.28	10.65	31.13
	9.62	6.57	4.28	10.64	31.12
	9.63	6.58	4.28	10.65	31.14
	9.63	6.57	4.28	10.65	31.13
	9.63	6.57	4.28	10.65	31.13
	9.62	6.57	4.28	10.64	31.11
	9.64	6.58	4.29	10.66	31.16
	9.63	6.57	4.28	10.65	31.13
	9.61	6.56	4.27	10.63	31.08
	9.64	6.58	4.29	10.66	31.16
	9.63	6.57	4.28	10.65	31.14
	9.61	6.56	4.27	10.63	31.09
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 134.76</b>	<b>\$ 92.00</b>	<b>\$ 59.92</b>	<b>\$ 149.07</b>	<b>\$ 435.76</b>

VALOR POR PIEZA PRODUCIDA

PIEZAS A PRODUCIR	
BOLLILLO	100
CONCHA	45
DONA	30
CUERNO	27
HOJALDRA	24
MOÑO	12
OREJA	20
EMPANADA	24
PACHUCO	27
PANQUESEITO	24
POLVORÓN	24
MULTI	26
BISQUIT	42
BESO	20
<b>TOTAL</b>	<b>445</b>

PANADERO	SUELDOS Y SALARIOS POR TIPO DE PAN				IMPORTE TOTAL
	AYUDANTE	DESFACHADOR	HONORARIOS		
	0.10	\$ 0.07	\$ 0.04	\$ 0.11	\$ 0.31
	0.21	0.15	0.10	0.24	0.69
	0.32	0.22	0.14	0.36	1.04
	0.36	0.24	0.16	0.39	1.15
	0.40	0.27	0.18	0.44	1.30
	0.80	0.55	0.36	0.89	2.59
	0.48	0.33	0.21	0.53	1.56
	0.40	0.27	0.18	0.44	1.30
	0.36	0.24	0.16	0.39	1.15
	0.40	0.27	0.18	0.44	1.30
	0.40	0.27	0.18	0.44	1.29
	0.37	0.25	0.16	0.41	1.20
	0.23	0.16	0.10	0.25	0.74
	0.48	0.33	0.21	0.53	1.55
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 5.31</b>	<b>\$ 3.63</b>	<b>\$ 2.36</b>	<b>\$ 5.88</b>	<b>\$ 17.18</b>

"PANIFICADORA ESCARLATA"  
 CUADRO DE DISTRIBUCIÓN DEL CONSUMO DE LUZ  
 Abr-03

AREA	PORCENTAJE DE DISTRIBUCIÓN (m <sup>2</sup> y maquinaria)	IMPORTE
PRODUCCIÓN	80.00%	\$ 237.76
VENTA	2.00%	\$ 5.94
ADMINISTRACIÓN	18.00%	\$ 53.50
		<u>\$ 297.20</u>

"PANIFICADORA ESCARLATA"  
 CUADRO DE DISTRIBUCIÓN DE LA RENTA  
 Abr-03

AREA	PORCENTAJE DE DISTRIBUCIÓN (m <sup>2</sup> )	IMPORTE
PRODUCCIÓN	65.58%	\$ 1,377.18
VENTA	22.18%	\$ 465.78
ADMINISTRACIÓN	9.24%	\$ 194.04
		<u>\$ 2,100.00</u>

TESIS CON  
FALLA DE ORIGEN

"PANIFICADORA ESCARLATA"  
 CUADRO DE DETERMINACIÓN DEPRECIACIÓN MENSUAL  
 Abr-03

CONCEPTO	FECHA DE ADQUISICIÓN	MONTO ORIGINAL DE INVERSIÓN	TASA DE DEPRECIACIÓN	IMPORTE DE DEPRECIACIÓN	DEPRECIACIÓN ACUMULADA A	DEPRECIACIÓN MES DE	DEPRECIACIÓN ACUMULADA
					Mar-03	Abr-03	TOTAL
REVOLVEDORA	Ene-00	5,500.00	0.08	440.00	990.00	36.67	1,026.67
HORNO	Ene-00	6,000.00	0.08	480.00	1,080.00	40.00	1,120.00
CORTADORA	Ene-01	4,000.00	0.08	320.00	400.00	26.67	426.67
TABLERO	Ene-01	2,000.00	0.08	160.00	200.00	13.33	213.33
ESPIQUERO	Ene-00	1,000.00	0.08	80.00	180.00	6.67	186.67
BASCULA	Ene-00	400.00	0.08	32.00	72.00	2.67	74.67
ESTUFA	Ene-00	1,500.00	0.08	120.00	270.00	10.00	280.00
REFRIGERADOR	Ene-01	1,300.00	0.08	104.00	130.00	8.67	138.67
MOSTRADOR	Ene-00	2,000.00	0.10	200.00	450.00	16.67	466.67
		<u>\$ 23,700.00</u>				<u>\$ 161.33</u>	<u>\$ 3,933.33</u>
						<u>PRODUCCIÓN 144.67</u>	
						<u>ADMINISTRACIÓN 16.67</u>	

"PANIFICADORA ESCARLATA"  
 CUADRO DE GASTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN  
 Abr-03  
 VALOR POR LAS ORDENES REQUERIDAS

	ORDENES REQUERIDAS	% DE PARTICIPACIÓN
BOLILLO	7	1.44%
CONCHA	54	11.11%
DONA	50	10.29%
CUERNO	65	13.37%
HOJALDRA	34	7.00%
MOÑO	45	9.26%
OREJA	48	9.88%
EMPANADA	23	4.73%
FACHUCO	10	2.06%
PANQUESITO	85	17.19%
POLVORON	11	2.26%
MULTI	5	1.03%
BISQUET	29	5.97%
BESO	20	4.11%
<b>TOTAL</b>	<b>486</b>	<b>100%</b>

VALOR POR PIEZA PRODUCIDA

	PIEZAS A PRODUCIR
BOLILLO	700
CONCHA	2,430
DONA	1,500
CUERNO	1,755
HOJALDRA	816
MOÑO	540
OREJA	960
EMPANADA	532
FACHUCO	270
PANQUESITO	2,040
POLVORON	264
MULTI	130
BISQUET	1,218
BESO	400
<b>TOTAL</b>	<b>13,575</b>

GASTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN

	DEPRN	LUZ	RENTA	GAS	MANTT.	DIVERSOS	TOTAL						
\$	2.08	\$	3.42	\$	19.83	\$	7.92	\$	5.76	\$	1.15	\$	40.17
	16.07		26.42		153.00		61.11		44.44		8.89		309.93
	14.89		24.47		141.71		56.60		41.16		8.23		287.05
	19.34		31.79		184.13		73.54		53.48		10.70		372.97
	10.13		16.64		96.40		38.50		28.00		5.60		195.27
	13.40		22.02		127.53		50.93		37.04		7.41		238.32
	14.29		23.49		136.07		54.34		39.52		7.90		275.61
	6.84		11.25		65.14		26.02		18.92		3.78		131.95
	2.98		4.90		28.37		11.33		8.24		1.65		57.47
	25.30		41.58		240.87		96.20		69.96		13.99		487.90
	3.27		5.37		31.12		12.43		9.04		1.81		63.05
	1.49		2.45		14.18		5.67		4.12		0.82		28.73
	8.64		14.19		82.22		32.84		23.88		4.78		166.54
	5.95		9.77		56.60		22.61		16.44		3.29		114.65
<b>\$</b>	<b>144.67</b>	<b>\$</b>	<b>237.76</b>	<b>\$</b>	<b>1,377.18</b>	<b>\$</b>	<b>550.00</b>	<b>\$</b>	<b>400.00</b>	<b>\$</b>	<b>80.00</b>	<b>\$</b>	<b>2,789.61</b>

GASTOS DE INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN

	DEPRN	LUZ	RENTA	GAS	MANTT.	DIVERSOS	TOTAL						
\$	0.003	\$	0.005	\$	0.028	\$	0.011	\$	0.008	\$	0.002	\$	0.057
	0.007		0.011		0.063		0.025		0.018		0.004		0.128
	0.010		0.016		0.094		0.038		0.027		0.005		0.191
	0.011		0.018		0.105		0.042		0.030		0.006		0.213
	0.012		0.020		0.118		0.047		0.034		0.007		0.239
	0.025		0.041		0.236		0.094		0.069		0.014		0.478
	0.015		0.024		0.142		0.057		0.041		0.008		0.287
	0.012		0.020		0.118		0.047		0.034		0.007		0.239
	0.011		0.018		0.105		0.042		0.031		0.006		0.213
	0.012		0.020		0.118		0.047		0.034		0.007		0.239
	0.012		0.020		0.118		0.047		0.034		0.007		0.239
	0.011		0.019		0.109		0.044		0.032		0.006		0.221
	0.007		0.012		0.068		0.027		0.020		0.004		0.137
	0.015		0.024		0.142		0.057		0.041		0.008		0.287
<b>\$</b>	<b>0.164</b>	<b>\$</b>	<b>0.270</b>	<b>\$</b>	<b>1.564</b>	<b>\$</b>	<b>0.625</b>	<b>\$</b>	<b>0.454</b>	<b>\$</b>	<b>0.091</b>	<b>\$</b>	<b>3.168</b>

TESIS CON  
 FALLA DE ORIGEN

"PANIFICADORA ESCARLATA"  
 CUADRO DE GASTOS DE VENTA  
 Abr-03

VALOR POR LAS ORDENES REQUERIDAS

	ORDENES REQUERIDAS	% DE PARTICIPACIÓN
BOLILLO	7	1.44%
CONCHA	54	11.11%
DONA	50	10.29%
CUERNO	65	13.37%
HOJALDRA	34	7.00%
MOÑO	45	9.26%
OREJA	48	9.88%
EMPANADA	23	4.73%
PACHUCO	10	2.06%
PANQUESITO	85	17.49%
POLVORON	11	2.26%
MULTI	5	1.03%
BISQUET	29	5.97%
BESO	20	4.11%
<b>TOTAL</b>	<b>486</b>	<b>100.00%</b>

GASTOS DE VENTA

	LUZ	RENTA	LIMPIEZA	DIVERSOS	TOTAL
\$	0.09	\$ 6.71	\$ 0.72	\$ 1.01	\$ 8.52
	0.66	51.75	5.56	7.78	65.74
	0.61	47.93	5.15	7.20	60.89
	0.79	62.27	6.69	9.36	79.11
	0.42	32.60	3.50	4.90	41.42
	0.55	43.13	4.63	6.48	54.79
	0.59	46.02	4.94	6.92	58.46
	0.28	22.03	2.37	3.31	27.99
	0.12	9.60	1.03	1.44	12.19
	1.04	81.46	8.75	12.24	103.49
	0.13	10.53	1.13	1.58	13.37
	0.06	4.80	0.52	0.72	6.09
	0.35	27.81	2.99	4.18	35.33
	0.24	19.14	2.06	2.88	24.32
<b>\$</b>	<b>5.94</b>	<b>\$ 465.78</b>	<b>\$ 50.00</b>	<b>\$ 70.00</b>	<b>\$ 591.72</b>

VALOR POR PIEZA PRODUCIDA

	PIEZAS A PRODUCIR
BOLILLO	700
CONCHA	2,430
DONA	1,500
CUERNO	1,755
HOJALDRA	816
MOÑO	540
OREJA	960
EMPANADA	552
PACHUCO	270
PANQUESITO	2,040
POLVORON	264
MULTI	130
BISQUET	1,218
BESO	400
<b>TOTAL</b>	<b>13,575</b>

GASTOS DE VENTA

	LUZ	RENTA	LIMPIEZA	DIVERSOS	TOTAL
\$	0.000	\$ 0.010	\$ 0.001	\$ 0.001	\$ 0.012
	0.000	0.021	0.002	0.003	0.027
	0.000	0.032	0.003	0.005	0.041
	0.000	0.035	0.004	0.005	0.045
	0.001	0.040	0.004	0.006	0.051
	0.001	0.040	0.009	0.012	0.101
	0.001	0.048	0.005	0.007	0.061
	0.001	0.040	0.004	0.006	0.051
	0.000	0.036	0.004	0.005	0.045
	0.001	0.040	0.004	0.006	0.051
	0.001	0.040	0.004	0.006	0.051
	0.000	0.037	0.004	0.006	0.047
	0.000	0.023	0.002	0.003	0.029
	0.001	0.048	0.005	0.007	0.061
<b>\$</b>	<b>0.007</b>	<b>\$ 0.529</b>	<b>\$ 0.057</b>	<b>\$ 0.079</b>	<b>\$ 0.672</b>

TESIS CON  
 FALLA DE ORIGEN

"PANIFICADORA ESCARLATA"  
 CUADRO DE GASTOS DE ADMINISTRACIÓN  
 Abr-03  
 VALOR POR LAS ORDENES REQUERIDAS

	ORDENES REQUERIDAS	% DE PARTICIPACIÓN
BOLILLO	7	1.44%
CONCHA	51	11.11%
DONA	50	10.29%
CUERNO	65	13.37%
HOJALDRA	34	7.00%
MOÑO	45	9.26%
OREJA	48	9.88%
EMPANADA	23	4.73%
PACHUCO	10	2.06%
PANQUESITO	85	17.19%
POLVORON	11	2.26%
MULTI	5	1.03%
BISQUET	29	5.97%
BESO	20	4.11%
<b>TOTAL</b>	<b>486</b>	<b>100.00%</b>

VALOR POR PIEZA PRODUCIDA

	PIEZAS A PRODUCIR
BOLILLO	700
CONCHA	2,430
DONA	1,500
CUERNO	1,755
HOJALDRA	816
MOÑO	540
OREJA	960
EMPANADA	552
PACHUCO	270
PANQUESITO	2,040
POLVORON	264
MULTI	130
BISQUET	1,218
BESO	400
<b>TOTAL</b>	<b>13,575</b>

GASTOS DE ADMINISTRACIÓN

	LUZ	RENTA	LIMPIEZA	DEPR'N	DIVERSOS	TOTAL
	\$ 0.77	\$ 2.79	\$ 0.72	\$ 0.24	\$ 2.16	\$ 6.68
	5.94	21.56	5.36	1.85	16.67	51.37
	5.50	19.97	5.15	1.72	15.44	47.77
	7.15	25.94	6.69	2.23	20.06	62.06
	3.74	13.58	3.50	1.17	10.50	32.49
	4.95	17.97	4.63	1.54	13.89	42.99
	5.29	19.17	4.94	1.65	14.82	45.86
	2.53	9.18	2.37	0.79	7.10	21.96
	1.10	4.00	1.03	0.34	3.09	9.56
	9.36	33.94	8.75	2.92	26.24	81.19
	1.21	4.39	1.13	0.38	3.39	10.49
	0.55	2.00	0.52	0.17	1.55	4.78
	3.19	11.58	2.99	1.00	8.96	27.71
	2.20	7.98	2.06	0.69	6.17	19.08
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 53.50</b>	<b>\$ 194.04</b>	<b>\$ 50.00</b>	<b>\$ 16.67</b>	<b>\$ 150.00</b>	<b>\$ 464.20</b>

GASTOS DE ADMINISTRACIÓN

	LUZ	RENTA	LIMPIEZA	DEPR'N	DIVERSOS	TOTAL
	\$ 0.001	\$ 0.004	\$ 0.001	\$ 0.000	\$ 0.003	\$ 0.010
	0.002	0.009	0.002	0.001	0.007	0.021
	0.004	0.013	0.003	0.001	0.010	0.032
	0.004	0.015	0.004	0.001	0.011	0.035
	0.005	0.017	0.004	0.001	0.013	0.040
	0.009	0.033	0.009	0.003	0.026	0.080
	0.006	0.020	0.005	0.002	0.015	0.048
	0.005	0.017	0.004	0.001	0.013	0.040
	0.004	0.015	0.004	0.001	0.011	0.035
	0.005	0.017	0.004	0.001	0.013	0.040
	0.005	0.017	0.004	0.001	0.013	0.040
	0.004	0.015	0.004	0.001	0.012	0.037
	0.003	0.010	0.002	0.001	0.007	0.023
	0.005	0.020	0.005	0.002	0.015	0.048
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 0.061</b>	<b>\$ 0.220</b>	<b>\$ 0.057</b>	<b>\$ 0.019</b>	<b>\$ 0.170</b>	<b>\$ 0.527</b>

TESIS CON  
FALLA DE ORIGEN

"PANIFICADORA ESCARLATA"  
 CUÁDRO DE COSTO GLOBAL MENSUAL  
 Abr-03

	MATERIA PRIMA		TOTAL	MANO DE OBRA	COSTO PRIMO	GASTOS INDIRECTOS PRODUCCIÓN	COSTO DE PRODUCCIÓN	GASTOS DE VENTA	GASTOS DE ADMINISTRACIÓN	COSTO GLOBAL
	DIRECTA	INDIRECTA								
BOLILLO	157.48	5.60	163.08	113.35	276.43	40.17	316.60	38.48	81.20	436.28
CONCHA	1,347.14	243.90	1,591.04	874.55	2,465.60	309.93	2,775.52	296.85	626.52	3,698.89
DONA	868.60	297.50	1,166.10	810.00	1,976.10	287.05	2,263.15	274.94	580.27	3,118.37
CUERNO	746.23	36.11	782.34	1,052.45	1,834.80	372.97	2,207.77	357.24	753.96	3,318.97
HOJALDRA	342.66	-	342.66	551.02	893.68	195.27	1,088.96	187.04	394.74	1,670.74
MOÑO	289.36	40.50	329.86	728.92	1,058.78	258.32	1,317.10	247.42	522.19	2,086.71
OREJA	517.82	72.00	589.82	777.73	1,367.55	275.61	1,643.16	263.99	557.15	2,464.30
EMPANADA	292.27	23.12	315.38	372.33	687.72	131.95	819.66	126.38	266.73	1,212.78
PÁCHUCO	194.20	-	194.20	162.16	336.36	57.47	413.82	55.04	116.17	585.03
PANQUESITO	1,701.70	-	1,701.70	1,376.77	3,078.47	487.90	3,566.37	467.32	986.30	5,019.99
POLVORÓN	130.90	16.50	147.40	177.90	325.30	63.05	388.35	60.39	127.45	576.18
MULTI	121.02	42.50	163.52	81.08	244.60	28.73	273.33	27.52	58.08	358.93
BISQUET	634.52	16.11	650.63	469.94	1,120.57	166.54	1,287.11	159.51	336.66	1,783.29
BESO	330.31	55.80	386.11	323.53	709.64	114.65	824.29	109.82	231.77	1,165.88
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 7,674.20</b>	<b>\$ 849.64</b>	<b>\$ 8,523.84</b>	<b>\$ 7,871.76</b>	<b>\$ 16,395.59</b>	<b>\$ 2,789.61</b>	<b>\$ 19,185.20</b>	<b>\$ 2,671.94</b>	<b>\$ 5,639.20</b>	<b>\$ 27,496.34</b>

**TESIS CON FALLA DE ORIGEN**

"PANIFICADORA ESCARLATA"  
HOJA DE COSTO UNITARIO

Ab-03

BOLILLO

MATERIA PRIMA	COSTO
DIRECTA	UNITARIO
SAL	0.061
MEJORANTE DE PAN	0.060
HARINA DE TRIGO	0.178
AZUCAR	0.001
AGUA	0.025
LEVADURA	0.077
TOTAL M.P. DIRECTA	<u>\$ 0.21</u>
INDIRECTA	
AMONJO	0.008
TOTAL M.P. INDIRECTA	<u>\$ 0.01</u>
TOTAL MATERIA PRIMA	<u>\$ 0.22</u>
MANO DE OBRA	
PANADERO	0.096
AYUDANTE	0.066
TOTAL MANO DE OBRA	<u>\$ 0.16</u>
COSTO PRIMO	<u>\$ 0.39</u>
GASTOS INDIRECTOS	
DEPRECIACION	0.001
LUZ	0.005
RENTA	0.028
GAS	0.011
MAINTENIMIENTO	0.008
DIVERSOS	0.002
TOTAL GASTOS INDIRECTOS	<u>\$ 0.06</u>
COSTO DE PRODUCCION	<u>\$ 0.45</u>
GASTOS DE VENTA	
LUZ	0.000
PENTA	0.010
LIEMPIEZA	0.001
DIVERSOS	0.001
DEFACILADOR	0.041
TOTAL GASTOS DE VENTA	<u>\$ 0.03</u>
GASTOS DE ADMINISTRACION	
LUZ	0.001
RENTA	0.004
LIEMPIEZA	0.001
DEPRECIACION	0.000
DIVERSOS	0.003
HONORARIOS	0.106
TOTAL GASTOS DE ADMINISTRACION	<u>\$ 0.12</u>
COSTO UNITARIO TOTAL	<u>\$ 0.62</u>
PRECIO DE VENTA	<u>\$ 0.60</u>
UTILIDAD O PERDIDA MARGINAL	<u>- 0.02</u>

TESIS CON  
FALLA DE ORIGEN

"PANIFICADORA ESCARLATA"  
HOJA DE COSTO UNITARIO

Abn-03

OBRA

MATERIA PRIMA	COSTO	
DIRECTA	UNITARIO	
HUEVO	0.222	
SAL	0.002	
MANTECA	0.055	
HARINA DE TRIGO	0.178	
AZÚCAR	0.117	
LEVADURA	0.005	
TOTAL M.P. DIRECTA	<u>\$ 0.58</u>	
<u>INDIRECTA</u>		
COBERTURA DE CHOCOLATE	0.198	
TOTAL M.P. INDIRECTA	<u>\$ 0.20</u>	
TOTAL MATERIA PRIMA	<u>\$ 0.78</u>	
<u>MANO DE OBRA</u>		
PANADERO	0.221	
AYUDANTE	0.219	
TOTAL MANO DE OBRA	<u>\$ 0.44</u>	
COSTO PRIMO	<u>\$ 1.22</u>	
<u>GASTOS INDIRECTOS</u>		
DEPRECIACION	0.010	
LUZ	0.016	
RENTA	0.094	
GAS	0.038	
MANTENIMIENTO	0.027	
DIVERSOS	0.005	
TOTAL GASTOS INDIRECTOS	<u>\$ 0.14</u>	
COSTO DE PRODUCCION	<u>\$ 1.36</u>	
<u>GASTOS DE VENTA</u>		
LUZ	0.000	
RENTA	0.032	
LIMPIEZA	0.001	
DIVERSOS	0.005	
DESFACTADOR	0.143	
TOTAL GASTOS DE VENTA	<u>\$ 0.18</u>	
<u>GASTOS DE ADMINISTRACION</u>		
LUZ	0.004	
RENTA	0.013	
LIMPIEZA	0.001	
DEPRECIACION	0.001	
DIVERSOS	0.010	
HONORARIOS	0.255	
TOTAL GASTOS DE ADMINISTRACION	<u>\$ 0.29</u>	
COSTO UNITARIO TOTAL	<u>\$ 2.08</u>	
PRECIO DE VENTA	<u>\$ 2.50</u>	
UTILIDAD O PERDIDA MARGINAL	<u>0.42</u>	

TESIS CON  
FALLA DE ORIGEN

"PANIFICADORA ESCARLATA"  
HOJA DE COSTO UNITARIO      Ah-03

CINCHA

MATERIA PRIMA	COSTO UNITARIO	
<u>DIRECTA</u>		
HUEVO	0.223	
SAL	0.001	
MANTECA	0.054	
FLORINA DE TRIGO	0.138	
AZUCAR	0.114	
LIVADORA	0.005	
TOTAL M.P. DIRECTA	\$ 0.554	
<u>INDIRECTA</u>		
MERMELADA	0.007	
COBERTURA DE CHOCOLATE	0.050	
ARONOLI	0.020	
MARGARINA	0.021	
TOTAL M.P. INDIRECTA	\$ 0.100	
TOTAL MATERIA PRIMA	\$ 0.655	
<u>MANO DE OBRA</u>		
PANADERO	0.214	
AYUDANTE	0.146	
TOTAL MANO DE OBRA	\$ 0.36	
COSTO PRIMO	\$ 1.01	
<u>GASTOS INDIRECTOS</u>		
DEPRECIACIÓN	0.007	
LIZ	0.011	
RENTA	0.063	
GAS	0.023	
MANTENIMIENTO	0.018	
DIVERSOS	0.003	
TOTAL GASTOS INDIRECTOS	\$ 0.13	
COSTO DE PRODUCCIÓN	\$ 1.14	
<u>GASTOS DE VENTA</u>		
LIZ	0.000	
RENTA	0.021	
LIMPIEZA	0.002	
DIVERSOS	0.003	
DESPATCHADOR	0.095	
TOTAL GASTOS DE VENTA	\$ 0.12	
<u>GASTOS DE ADMINISTRACIÓN</u>		
LIZ	0.002	
RENTA	0.009	
LIMPIEZA	0.002	
DEPRECIACIÓN	0.001	
DIVERSOS	0.007	
HONORARIOS	0.237	
TOTAL GASTOS DE ADMINISTRACIÓN	\$ 0.26	
COSTO UNITARIO TOTAL	\$ 1.32	
PRECIO DE VENTA	\$ 1.50	
UTILIDAD O PÉRDIDA MARGINAL	- 0.02	

TESIS CON  
FALLA DE ORIGEN



"PAPERIFICADORA ESCARLATA"  
 HOJA DE COSTO UNITARIO  
 Abn-03  
 HOTALORA

MATERIA PRIMA	COSTO UNITARIO	
<u>DIRECTA</u>		
HUEVO	0.116	
SAL	0.001	
MARGARINA	0.119	
MANTECA	0.029	
HARINA DE TRIGO	0.090	
AZUCAR	0.063	
LEVADURA	0.063	
TOTAL M P. DIRECTA	<u>\$ 0.420</u>	
TOTAL MATERIA PRIMA	<u>\$ 0.42</u>	
<u>MANO DE OBRA</u>		
PANADERO	0.401	
AYUDANTE	0.274	
TOTAL MANO DE OBRA	<u>\$ 0.68</u>	
COSTO PRIMO	<u>\$ 1.10</u>	
<u>GASTOS INDIRECTOS</u>		
DEPRECIACION	0.012	
LUZ	0.020	
RENTA	0.118	
GAAS	0.047	
MANTENIMIENTO	0.034	
DIVERSOS	0.007	
TOTAL GASTOS INDIRECTOS	<u>\$ 0.24</u>	
COSTO DE PRODUCCION	<u>\$ 1.33</u>	
<u>GASTOS DE VENTA</u>		
LUZ	0.001	
RENTA	0.040	
LIMPIEZA	0.004	
DIVERSOS	0.006	
DESPACHADOR	0.178	
TOTAL GASTOS DE VENTA	<u>\$ 0.23</u>	
<u>GASTOS DE ADMINISTRACION</u>		
LUZ	0.005	
RENTA	0.017	
LIMPIEZA	0.004	
DEPRECIACION	0.001	
DIVERSOS	0.013	
HONORARIOS	0.444	
TOTAL GASTOS DE ADMINISTRACION	<u>\$ 0.48</u>	
COSTO UNITARIO TOTAL	<u>\$ 2.05</u>	
PRECIO DE VENTA	<u>\$ 1.90</u>	
UTILIDAD O PERDIDA MARGINAL	<u>- 0.55</u>	

TESIS CON  
 FALLA DE ORIGEN

"PANIFICADORA ESCARLATA"  
HOJA DE COSTO UNITARIO

Abn-03

MOHO

MATERIA PRIMA	COSTO UNITARIO
<u>INDIRECTA</u>	
SAL	0.001
MARGARINA	0.000
HARINA DE TRIGO	0.119
AGUA	0.017
TOTAL M.P. INDIRECTA	<u>\$ 0.136</u>
<u>INDIRECTA</u>	
AZUCAR	0.075
TOTAL M.P. INDIRECTA	<u>\$ 0.075</u>
TOTAL MATERIA PRIMA	<u>\$ 0.61</u>
<u>MANO DE OBRA</u>	
PANADERO	0.802
AYUDANTE	0.448
TOTAL MANO DE OBRA	<u>\$ 1.35</u>
COSTO PRIMO	<u>\$ 1.96</u>
<u>GASTOS INDIRECTOS</u>	
DEPRECIACION	0.025
LUZ	0.041
RENTA	0.216
GAS	0.004
MANTENIMIENTO	0.069
DIVERSOS	0.014
TOTAL GASTOS INDIRECTOS	<u>\$ 0.68</u>
COSTO DE PRODUCCION	<u>\$ 2.44</u>
<u>GASTOS DE VENTA</u>	
LUZ	0.001
RENTA	0.000
LIQMPIEZA	0.000
DIVERSOS	0.012
DESPIACIADOR	0.357
TOTAL GASTOS DE VENTA	<u>\$ 0.36</u>
<u>GASTOS DE ADMINISTRACION</u>	
LUZ	0.009
RENTA	0.033
LIQMPIEZA	0.009
DEPRECIACION	0.003
DIVERSOS	0.026
HONORARIOS	0.887
TOTAL GASTOS DE ADMINISTRACION	<u>\$ 0.97</u>
COSTO UNITARIO TOTAL	<u>\$ 3.80</u>
PRECIO DE VENTA	<u>\$ 1.50</u>
UTILIDAD O PERDIDA MARGINAL	<u>- 2.36</u>

**TESIS CON  
FALLA DE ORIGEN**

"PANIFICADORA ESCARLATA"  
HOJA DE COSTO UNITARIO Alm-03

MATERIA PRIMA	COSTO UNITARIO	
<u>INDIRECTA</u>		
SAL	0.001	
MARGARINA	0.405	
HARINA DE TRIGO	0.117	
AGUA	0.017	
TOTAL M.P. DIRECTA	\$ 0.539	
<u>INDIRECTA</u>		
AZUCAR GLASS	0.075	
TOTAL M.P. INDIRECTA	\$ 0.075	
TOTAL MATERIA PRIMA	\$ 0.614	
<u>MANO DE OBRA</u>		
PANADERO	0.481	
AYUDANTE	0.329	
TOTAL MANO DE OBRA	\$ 0.81	
COSTO PRIMO	\$ 1.42	
<u>GASTOS INDIRECTOS</u>		
DEPRECIACIÓN	0.015	
LUZ	0.024	
RENTA	0.142	
GAS	0.057	
MANTENIMIENTO	0.041	
DIVERSOS	0.008	
TOTAL GASTOS INDIRECTOS	\$ 0.29	
COSTO DE PRODUCCIÓN	\$ 1.71	
<u>GASTOS DE VENTA</u>		
LUZ	0.001	
RENTA	0.048	
LIMPIEZA	0.005	
DIVERSOS	0.007	
DESPAQUADOR	0.214	
TOTAL GASTOS DE VENTA	\$ 0.27	
<u>GASTOS DE ADMINISTRACIÓN</u>		
LUZ	0.006	
RENTA	0.026	
LIMPIEZA	0.005	
DEPRECIACIÓN	0.002	
DIVERSOS	0.015	
HONORARIOS	0.333	
TOTAL GASTOS DE ADMINISTRACIÓN	\$ 0.58	
COSTO UNITARIO TOTAL	\$ 2.57	
PRECIO DE VENTA	\$ 2.90	
UTILIDAD O PÉRDIDA MARGINAL	\$ 0.07	

TESIS CON  
FALLA DE ORIGEN

"PANIFICADORA ESCALATA"  
 HOJA DE COSTO UNITARIO

Ab-81

EMPANADA

MATERIA PRIMA	COSTO UNITARIO
<u>DIRECTA</u>	
SAL	0.001
MARGARINA	0.394
HARINA DE TRIGO	0.119
AGUA	0.017
TOTAL M.P. DIRECTA	\$ 0.529
<u>INDIRECTA</u>	
MERMELADA	0.004
AZUCAR	0.018
TOTAL M.P. INDIRECTA	\$ 0.042
TOTAL MATERIA PRIMA	\$ 0.57
<u>MANO DE OBRA</u>	
PANADERO	0.401
AYUDANTE	0.274
TOTAL MANO DE OBRA	\$ 0.67
COSTO PRIMO	\$ 1.25
<u>GASTOS INDIRECTOS</u>	
DEPRECIACION	0.012
LIZ	0.020
RENTA	0.118
CLIS	0.047
MANTENIMIENTO	0.034
DIVERSOS	0.007
TOTAL GASTOS INDIRECTOS	\$ 0.24
COSTO DE PRODUCCION	\$ 1.49
<u>GASTOS DE VENTA</u>	
LIZ	0.001
RENTA	0.040
LIMPIEZA	0.004
DIVERSOS	0.006
DESFACIADOR	0.178
TOTAL GASTOS DE VENTA	\$ 0.23
<u>GASTOS DE ADMINISTRACION</u>	
LIZ	0.005
RENTA	0.017
LIMPIEZA	0.004
DEPRECIACION	0.001
DIVERSOS	0.011
HONORARIOS	0.441
TOTAL GASTOS DE ADMINISTRACION	\$ 0.48
COSTO UNITARIO TOTAL	\$ 2.20
PRECIO DE VENTA	\$ 2.50
UTILIDAD O PERDIDA MARGINAL	0.30

TESIS CON  
 FALLA DE ORIGEN

"PANIFICADORA ESCARLATA"  
HOJA DE COSTO UNITARIO

Abr-63

FACTUREO

MATERIA PRIMA	COSTO	
DIRECTA	UNITARIO	
HUEVO	0.165	
MARGARINA	0.278	
HARINA DE TRIGO	0.132	
AZÚCAR	0.111	
ALMID	0.019	
POLV0 PARA HORNEAR	0.016	
TOTAL M.P. DIRECTA	\$ 0.72	
TOTAL MATERIA PRIMA	\$ 0.72	
<b>MANO DE OBRA</b>		
PAÑADERO	0.357	
AYUDANTE	0.244	
TOTAL MANO DE OBRA	\$ 0.60	
<b>COSTO PRIMO</b>		\$ 1.32
<b>GASTOS INDIRECTOS</b>		
DEPRECIACIÓN	0.011	
LIZ.	0.018	
RENTA	0.105	
GAS	0.062	
MANUTENIMIENTO	0.031	
DIVERSOS	0.006	
TOTAL GASTOS INDIRECTOS		\$ 0.21
<b>COSTO DE PRODUCCIÓN</b>		\$ 1.53
<b>GASTOS DE VENTA</b>		
LIZ.	0.000	
RENTA	0.036	
LIMPIEZA	0.004	
DIVERSOS	0.005	
DESPAJADOR	0.159	
TOTAL GASTOS DE VENTA		\$ 0.20
<b>GASTOS DE ADMINISTRACIÓN</b>		
LIZ.	0.004	
RENTA	0.015	
LIMPIEZA	0.004	
DEPRECIACIÓN	0.001	
DIVERSOS	0.011	
HONORARIOS	0.395	
TOTAL GASTOS DE ADMINISTRACIÓN		\$ 0.43
<b>COSTO UNITARIO TOTAL</b>		\$ 2.17
<b>PRECIO DE VENTA</b>		\$ 1.50
<b>UTILIDAD O PÉRDIDA MARGINAL</b>		- 0.67

**TESIS CON  
FALLA DE ORIGEN**

"FABRICADORA ESCARLATA"  
 NMA DE COSTO UNITARIO

Año-83

PARQUEMTO

MATERIA PRIMA		COSTO UNITARIO
<u>DIRECTA</u>		
MUEVO	0.185	
MARGARINA	0.313	
HARINA DE TRIGO	0.148	
AZUCAR	0.150	
AGUA	0.021	
POVVO PARA NORNEAR	0.018	
TOTAL M.P. DIRECTA	\$ 0.83	
TOTAL MATERIA PRIMA		0.81
<u>MANO DE OBRA</u>		
PANADERO	0.491	
AYUDANTE	0.274	
TOTAL MANO DE OBRA	\$ 0.67	
COSTO PRIMO		\$ 1.51
<u>GASTOS INDIRECTOS</u>		
DEPRECIACIÓN	0.012	
LUZ	0.020	
RENTA	0.118	
GAS	0.047	
MAINTENIMIENTO	0.034	
DIVERSOS	0.007	
TOTAL GASTOS INDIRECTOS		\$ 0.24
COSTO DE PRODUCCIÓN		\$ 1.75
<u>GASTOS DE VENTA</u>		
LUZ	0.001	
RENTA	0.040	
LIMPIEZA	0.004	
DIVERSOS	0.086	
DESPACHADOR	0.178	
TOTAL GASTOS DE VENTA		\$ 0.33
<u>GASTOS DE ADMINISTRACIÓN</u>		
LUZ	0.003	
RENTA	0.017	
LIMPIEZA	0.004	
DEPRECIACIÓN	0.001	
DIVERSOS	0.013	
HONORARIOS	0.444	
TOTAL GASTOS DE ADMINISTRACIÓN		\$ 0.48
COSTO UNITARIO TOTAL		\$ 2.46
PRECIO DE VENTA		\$ 1.30
UTILIDAD O PÉRDIDA MARGINAL		0.96

TESIS CON  
 FALLA DE ORIGEN

"PANIFICADORA ESCARLATA"  
HOJA DE COSTO UNITARIO      An-03  
POLVORON

MATERIA PRIMA	COSTO UNITARIO	
<u>DIRECTA</u>		
HUEVO	0.023	
MANTECA	0.187	
HARINA DE TRIGO	0.119	
AZÚCAR	0.150	
POLVO PARA HORNEAR	0.018	
TOTAL M.P. DIRECTA	\$ 0.50	
<u>INDIRECTA</u>		
AZÚCAR	0.061	
TOTAL M.P. INDIRECTA	\$ 0.06	
TOTAL MATERIA PRIMA	\$ 0.56	
<u>MANO DE OBRA</u>		
PANADERO	0.400	
AYUDANTE	0.273	
TOTAL MANO DE OBRA	\$ 0.67	
COSTO PRIMO	\$ 1.23	
<u>GASTOS INDIRECTOS</u>		
DEPRECIACION	0.012	
LIZ.	0.029	
RENTA	0.118	
GAS	0.047	
MANTENIMIENTO	0.034	
DIVERSOS	0.002	
TOTAL GASTOS INDIRECTOS	\$ 0.24	
COSTO DE PRODUCCION	\$ 1.47	
<u>GASTOS DE VENTA</u>		
LIZ.	0.001	
RENTA	0.040	
LIMPIEZA	0.004	
DIVERSOS	0.006	
DESPECHADOR	0.176	
TOTAL GASTOS DE VENTA	\$ 0.23	
<u>GASTOS DE ADMINISTRACIÓN</u>		
LIZ.	0.005	
RENTA	0.017	
LIMPIEZA	0.004	
DEPRECIACION	0.001	
DIVERSOS	0.013	
HONORARIUS	0.143	
TOTAL GASTOS DE ADMINISTRACIÓN	\$ 0.18	
COSTO UNITARIO TOTAL	\$ 2.18	
PRECIO DE VENTA	\$ 2.50	
UTILIDAD O PÉRDIDA MARGINAL	0.32	

**TESIS CON  
FALLA DE ORIGEN**



"PANIHCADORA ESCARLATA"  
HOJA DE COSTO UNITARIO

Am-03

BISQUEY

MATERIA PRIMA	CUSTO	
DIRECTA	UNITARIO	
HUEVO	0.132	
SAL	0.001	
MARGARINA	0.214	
HARINA DE TRIGO	0.127	
AZUCAR	0.026	
AGUA	0.005	
LEVADURA	0.009	
PILUVO PARA HORNEAR	0.007	
TOTAL M.P. DIRECTA	\$ 0.52	
INDIRECTA		
HUEVO	0.013	
TOTAL M.P. INDIRECTA	\$ 0.01	
TOTAL MATERIA PRIMA	\$ 0.51	
MANO DE OBRA		
PANADERO	0.279	
AYUDANTE	0.157	
TOTAL MANO DE OBRA	\$ 0.39	
COSTO PRIMO	\$ 0.92	
GASTOS INDIRECTOS		
DEPRECIACION	0.007	
LUZ	0.012	
RENTA	0.068	
GAS	0.027	
MANTENIMIENTO	0.020	
DIVERSOS	0.002	
TOTAL GASTOS INDIRECTOS	\$ 0.14	
COSTO DE PRODUCCION	\$ 1.06	
GASTOS DE VENTA		
LUZ	0.000	
RENTA	0.023	
LIMPIEZA	0.002	
DIVERSOS	0.003	
DESPACHADOR	0.102	
TOTAL GASTOS DE VENTA	\$ 0.13	
GASTOS DE ADMINISTRACION		
LUZ	0.003	
RENTA	0.010	
LIMPIEZA	0.002	
DEPRECIACION	0.001	
DIVERSOS	0.007	
HONORARIOS	0.214	
TOTAL GASTOS DE ADMINISTRACION	\$ 0.28	
COSTO UNITARIO TOTAL	\$ 1.46	
PRECIO DE VENTA	\$ 2.50	
UTILIDAD O PERDIDA MARGINAL	1.04	

TESIS CON  
FALLA DE ORIGEN

"FABRICADORA ESCARLATA"  
 HOJA DE COSTO UNITARIO

Abr-65

RESO

MATERIA PRIMA	COSTO UNITARIO	
<u>DIRECTA</u>		
TRIEVO	0.222	
MARGARINA	0.270	
HARINA DE TRIGO	0.196	
AZÚCAR	0.108	
AGUA	0.013	
POLVO PARA HORNEAR	0.018	
TOTAL M. P. DIRECTA	\$ 0.87	
<u>INDIRECTA</u>		
MERMELADA	0.005	
MARGARINA	0.075	
AZÚCAR	0.080	
TOTAL M. P. INDIRECTA	\$ 0.14	
TOTAL MATERIA PRIMA	\$ 0.97	
<u>MANO DE OBRA</u>		
PANADERO	0.481	
AYUDANTE	0.228	
TOTAL MANO DE OBRA	\$ 0.81	
COSTO PRIMO	\$ 1.77	
<u>GASTOS INDIRECTOS</u>		
DEPRECIACIÓN	0.015	
LUZ	0.024	
RENTA	0.142	
GAS	0.057	
RENTENIMIENTO	0.041	
DIVERSOS	0.088	
TOTAL GASTOS INDIRECTOS	\$ 0.29	
COSTO DE PRODUCCIÓN	\$ 2.06	
<u>GASTOS DE VENTA</u>		
LUZ	0.001	
RENTA	0.048	
LIMPIEZA	0.005	
DIVERSOS	0.007	
DESPACHADOR	0.215	
TOTAL GASTOS DE VENTA	\$ 0.27	
<u>GASTOS DE ADMINISTRACIÓN</u>		
LUZ	0.005	
RENTA	0.020	
LIMPIEZA	0.005	
DEPRECIACIÓN	0.002	
DIVERSOS	0.015	
HONORARIOS	0.532	
TOTAL GASTOS DE ADMINISTRACIÓN	\$ 0.58	
COSTO UNITARIO TOTAL	\$ 2.91	
PRECIO DE VENTA	\$ 2.50	
UTILIDAD O PÉRDIDA MARGINAL	- 0.41	

TESIS CON  
 FALLA DE ORIGEN

# **CAPITULO V**

## **ESTADO CONJUNTO DE PRODUCCIÓN Y ESTADO DE RESULTADOS**

**"PANIFICADORA ESCARLATA"**  
**ESTADO CONJUNTO DE PRODUCCIÓN Y PRODUCCIÓN DE LO VENDIDO**  
 Abr-03

<b>MATERIA PRIMA</b>	<b>\$ 8,523.84</b>	<b>44%</b>
<b>MANO DE OBRA</b>	<b>\$ 7,871.76</b>	<b>41%</b>
<b>COSTO PRIMO</b>	<b>\$ 16,395.60</b>	<b>85%</b>
<b>GASTOS INDIRECTOS</b>	<b>\$ 2,789.61</b>	<b>15%</b>
<b>COSTO DE ARTICULOS LISTOS PARA VENDER</b>	<b>\$ 19,185.21</b>	<b>100%</b>
<b>INVENTARIO FINAL DE ARTICULOS TERMINADOS</b>	<b>0</b>	
<b>COSTO DE PRODUCCIÓN DE LO VENDIDO</b>	<b>\$ 19,185.21</b>	

**"PANIFICADORA ESCARLATA"**  
**ESTADO DE RESULTADOS AL 31 DE ABRIL DE 2003**

<b>INGRESOS</b>	<b>24,336.50</b>
<b>COSTO DE PRODUCCIÓN</b>	<b>19,185.20</b>
<b>UTILIDAD BRUTA</b>	<b>5,151.30</b>
<b>GASTOS DE OPERACIÓN</b>	<b>8,311.14</b>
<b>GASTOS DE VENTA</b>	<b>2,671.94</b>
<b>GASTOS DE ADMINISTRACIÓN</b>	<b>5,639.20</b>
<b>RESULTADO DEL EJERCICIO</b>	<b>- 3,159.84</b>

## **ANÁLISIS DEL ESTADO CONJUNTO DE PRODUCCIÓN Y DEL ESTADO DE RESULTADOS AL 30 DE ABRIL DE 2003.**

Una vez determinado el Estado Conjunto de Costo de Producción y Costo de Producción de lo Vendido (A), así como el Estado de Resultados (B) en Panificadora "Escarlata", se procede a realizar el siguiente análisis:

### **A.**

- ◆ Dentro del costo de producción se observa que el concepto de materia prima representa el 44% del costo total de producción, mostrando que el mayor importe de inversión se encuentra en este rubro, lo cual indica que los precios de adquisición de los ingredientes son elevados.
- ◆ En cuanto a la mano de obra pagada para la realización de la producción, se percibe que el importe es alto pues representa el 41% del costo total de producción, siendo el segundo rubro más importante dentro del costo de producción.
- ◆ El importe pagado en los gastos indirectos representó 15% del costo total de producción, lo que indica un adecuado control de erogaciones para la panificadora, tomando en cuenta que la mayoría de los gastos efectuados son necesarios para el desarrollo de las operaciones (renta, luz, gas, etc.).

### **B.**

- ◆ Los ingresos obtenidos por Panificadora "Escarlata" durante el período, han sido apropiados de acuerdo al nivel de operaciones, y tomando en cuenta la competencia existente de la zona, se percibe la preferencia del cliente por los productos elaborados por esta panificadora.
- ◆ Por otra parte el costo de producción es relativamente elevado, debido a las circunstancias anteriormente analizadas en el Estado Conjunto de Producción y Costo de Producción de lo Vendido.
- ◆ En cuanto al importe pagado por los gastos de venta, se observa que estos han sido controlados adecuadamente; dichos gastos están integrados principalmente por sueldos, renta, luz, limpieza, etc., siendo estos gastos necesarios hasta hoy en día, para llevar a cabo la operación del negocio.
- ◆ El importe pagado en gastos de administración es superior al de ventas, situación que indica que se están realizando gastos innecesarios, principalmente en el pago de honorarios al administrador del negocio.
- ◆ El resultado obtenido es negativo porque representa una pérdida superior al 10% de los ingresos generados durante el período estudiado.

Las soluciones a estos problemas encontrados mediante este análisis, se desarrollan en la carta de sugerencias.

# **CAPITULO VI**

## **CONCLUSIONES Y CARTA DE SUGERENCIAS**

## CONCLUSIONES

Una vez realizado el análisis correspondiente de las cifras obtenidas en el Estado Conjunto de Producción y del Estado de Resultados, se elaboran las siguientes conclusiones:

- ◆ Los precios de adquisición de materia prima fueron elevados, ya que no se buscaron mejores alternativas de precios con otros proveedores, debido a que con los que realizaron las operaciones nos ofrecían más cercanía con el domicilio de "Panificadora Escarlata", lo cual facilitó su traslado a dicho domicilio.
- ◆ Debido a la importancia que tiene la mano de obra dentro del proceso productivo y que el importe pagado por la misma es alto y no puede ser reducido, es claro que el personal debe realizar su trabajo aprovechando al máximo la jornada de trabajo.
- ◆ Los gastos indirectos representaron un importe mínimo en el costo total de producción de "Panificadora Escarlata", indicando que los precios pagados por los conceptos que los integran (renta, luz, gas, etc.) han sido razonables.
- ◆ El nivel de ventas es apropiado tomando en cuenta la competencia existente con las demás panificadoras.
- ◆ Los gastos de venta efectuados han sido necesarios para la operación del negocio, pues están integrados principalmente por los conceptos de sueldos, renta, luz, artículos de limpieza, etc.
- ◆ Considerando el volumen de operaciones de "Panificadora Escarlata", el importe de los gastos de administración es excesivo, ya que se pagan honorarios muy altos al administrador del negocio, por lo que es recomendable buscar otras ofertas del servicio a un menor costo.
- ◆ El resultado adverso obtenido al realizar el estado de resultados es consecuencia una inadecuada administración de los recursos del negocio, lo cual se refleja en las altas erogaciones realizadas principalmente en gastos de venta y administración, situación que ya fue expuesta anteriormente en este documento.

Con base a lo anterior se determina que la situación de "Panificadora Escarlata" es poco rentable, por que sus costos en su mayoría superan el precio meta inicialmente fijado, lo que hace necesario una estructura de organización definida, un adecuado desempeño de funciones, así como un nivel de coordinación de las actividades realizadas entre las diferentes áreas del negocio, razón por la cual, se realiza una serie de recomendaciones a estos problemas en la carta de sugerencias (anexa a este documento).

## CARTA DE SUGERENCIAS

Con base al análisis y a las conclusiones realizadas de la situación de "Panificadora Escarlata" y con la finalidad de ayudar a resolver los problemas identificados en el negocio, se determino realizar la siguiente serie de recomendaciones esperando que sean de utilidad en su operación diaria. Dichas recomendaciones van encaminadas principalmente al control que debe existir en toda entidad para su buen funcionamiento así como ayudar a consagrarse en el gusto de las personas que compran los productos elaborados por esta panificadora.

- ◆ Con el objeto de tener mayor penetración en el mercado así como que nuestros clientes reconozcan nuestros productos en cualquier lugar, se recomienda utilizar un logotipo que permita identificar y relacionar los conceptos de calidad y buen sabor que tienen los productos de "Panificadora Escarlata".
- ◆ Conjuntamente con el logotipo es recomendable utilizar un eslogan, que permita acercarse más al gusto del cliente, para obtener simultáneamente con la calidad y sabor del pan, la preferencia del cliente en relación a las demás panificadoras que se encuentren cerca del domicilio de "Panificadora Escarlata". El eslogan recomendado es:

*"La tradición del pan en su mesa"*

Por lo que al unir ambas cosas se obtiene el logotipo recomendado para "Panificadora Escarlata":



*"La tradición del pan en su mesa"*

El logotipo podrá ser utilizado en cualquier documento usado por "Panificadora Escarlata" como: notas de crédito, uniformes de personal, etc. todo con el objetivo de lograr una preferencia en el gusto de la gente.

- ◆ Tomando en cuenta que el régimen fiscal en el que se encuentra inscrito “Panificadora Escarlata” es el Régimen de Pequeños Contribuyentes establecido en la sección III del capítulo II, Título IV de la Ley del Impuesto sobre la Renta y que dicha ley establece en el artículo 139, fracción IV como una obligación el registro de los ingresos diarios que tengan este tipo de contribuyentes que pueda servir de base para el pago del Impuesto sobre la Renta; se recomienda, llevar una bitácora de los ingresos obtenidos diariamente mediante un formato elaborado con esa finalidad (F-1), para determinar en cualquier momento los ingresos semanales o mensuales de manera más exacta, ya sea para fines administrativos de la entidad o por solicitud de alguna autoridad,
- ◆ Para mantener un orden de la documentación importante del negocio (recibos de renta, luz, gas, recibos de proveedores, etc.) así como de las bitácoras de ingresos de “Panificadora Escarlata” el administrador del negocio, tendrá a su cargo: el clasificar, ordenar y archivar dicha documentación en un lugar seguro, que se determine en acuerdo con el dueño del negocio.
- ◆ Con el objetivo de obtener mejores precios en la compra de materia prima que nos permitan reducir su costo de adquisición, es necesario realizar una cotización de precios y calidad de productos que nos ofrecen los diferentes proveedores cercanos y/o lejanos al domicilio de “Panificadora Escarlata”, desechando aquellas ofertas que no cumplan con las siguientes condiciones:
  - Productos no caducados o que se encuentren en condiciones próximas a descomposición.
  - Facilidades de pago.
  - Precios accesibles.
  - Entrega a domicilio sin costo adicional.
  - Disponibilidad de productos.
- ◆ Registrar en tarjetas auxiliares las adquisiciones realizadas con los todos los proveedores con los que tenga relación “Panificadora Escarlata”, esto permitirá establecer de forma breve el importe total que tenga la panificadora con terceros y sobre todo realizar los pagos de manera oportuna evitando problemas algún retraso.

Dichas tarjetas deberán contener entre otras cosas (F-3):

- Nombre del proveedor.
- Domicilio del proveedor.
- Importe y pagos realizados a cuenta de la deuda.
- Condiciones del crédito.
- ◆ Con el propósito, de reducir el importe del costo de materia prima por pérdidas, y tener un control de la misma, se sugiere realizar inventarios quincenalmente, que permitan conocer las condiciones en que se encuentran los productos, evitando compras innecesarias que incrementen el importe del costo de producción.

- ◆ **Con base a las operaciones observadas en “Panificadora Escarlata” se recomienda establecer un método de valuación de inventarios de costo promedio el cual según el Boletín C-4 de los Principios de Contabilidad Generalmente Aceptados consiste en:**

*“... dividir el importe acumulado de las erogaciones aplicables, entre el número de artículos...”*

dicho método nos permitirá identificar las existencias así como los valores de la materia prima que se tengan almacenada de manera sencilla y práctica, para ello deberá llevarse un registro en tarjetas de almacén en las cuales deberá aparecer existencia y valor de cada concepto que se este manejando (F-4).

- ◆ **Analizar la posibilidad de aumentar el número de unidades producidas por orden de producción del pan conocido como “moño”, ya que al estudiar las cifras, se observó que si se aumenta el número de piezas, el costo por unidad de producción se reduce.**
- ◆ **Se recomienda llevar una bitácora de los gastos realizados diariamente para poder distinguir con claridad en un periodo, cual de estos gastos fueron fundamentales para la realización de las actividades del negocio, cuales no lo fueron y cuales pueden ser reducidos en un futuro a fin de no afectar la solvencia económica del negocio (F-5).**

Esta bitácora permitirá mayor control en el manejo del dinero obtenido en las operaciones del negocio y por ende evitar malos manejos del mismo por parte de cualquier persona que tenga a cargo su manejo (en este caso el despachador).

- ◆ **En vista de que el importe pagado al administrador es alto y observando que dicho monto integra casi en su totalidad los gastos de administración es recomendable que se busquen mejores alternativas de servicios profesionales a un menor costo, siempre que cumpla con la calidad de servicios requeridos para el negocio (supervisión de personal, control de activos, interpretación de información, coordinación de actividades, etc.).**
- ◆ **Instalar un buzón de sugerencias que este a cargo de la administración, en donde el cliente pueda manifestar sus desacuerdos e inquietudes referentes al servicio y productos que son elaborados por “Panificadora Escarlata” teniendo cuidado especial de atender cada una de sus sugerencias ya que estas permitirán mejorar el servicio y satisfacer las necesidades de los clientes que son la base de todo negocio.**
- ◆ **Se propone elaborar una estructura de la organización de la panificadora, para definir con claridad cuales son las funciones y niveles de autoridad dentro del negocio (D-1).**
- ◆ **Conjuntamente con el punto anterior se recomienda implementar un manual de organización en donde se describa claramente misión, visión y objetivos del negocio así como cuales son las funciones de cada puesto que existe dentro de “Panificadora Escarlata”, cuales han sido los comienzos de la entidad y que pretende lograr a futuro (Anexo 1).**

- ◆ **Analizar la posibilidad de disminuir el nivel de producción en los panes menos demandados y que tienen un costo mayor (moño, multi, pachuco, hojaldra, beso), y aumentar la producción en productos de mayor demanda y que tienen un costo bajo (polvorón, concha, cuerno, empanada, bisquet, dona).**
- ◆ **Buscar nuevas recetas de productos los que sustituirían a aquellos que arrojan pérdidas y/o que son poco demandados, para obtener un mejor resultado.**
- ◆ **Aquellos gastos que no sean indispensables para el desarrollo de las actividades del negocio, deberán de ser parcialmente reducidos, porque incrementan el costo de los productos y no se obtiene el resultado deseado.**

# ANEXOS

**PAGINACIÓN**  
**DISCONTINUA**

**ANEXO 1**



**PANIFICADORA ESCARLATA**  
*"La tradición del pan en su mesa"*

**MANUAL DE ORGANIZACIÓN**

**MAYO 2003**



## INDICE

### I. INTRODUCCIÓN.

I.I	OBJETIVO DEL MANUAL..
I.II	ÁMBITO DE APLICACIÓN..
I.III	AUTORIDAD.
I.IV	COMO USAR EL MANUAL.

### II. ANTECEDENTES HISTÓRICOS DE PANIFICADORA ESCARLATA.

### III. MISIÓN.

### IV. VISIÓN.

### V. OBJETIVOS.

### VI. ORGANIGRAMA.

### VII. LÍNEAS DE COMUNICACIÓN

### VIII. OBJETIVOS DE CADA UNIDAD FUNCIONAL.



## I. INTRODUCCIÓN.

Como parte de una reestructuración completa llevada a cabo en "Panificadora Escarlata" y teniendo como objetivo primordial alcanzar un nivel de calidad adecuado en la elaboración de pan, se ha desarrollado el presente manual de organización, con el fin de que sirva de documento de consulta a los trabajadores y empleados, para que tengan conocimiento de los antecedentes del negocio, los objetivos que se persiguen y la estructura orgánica y funcional de la panificadora.

Este documento esta integrado principalmente por:

- ◆ Antecedentes históricos de "Panificadora Escarlata".
- ◆ Estructura orgánica.
- ◆ Descripción de funciones.

Estos tres puntos constituyen la base para entender el funcionamiento operacional establecido en "Panificadora Escarlata".

Esperando que cumpla con el objetivo para el que fue creado este manual, se hace la atenta invitación para continuar con su lectura y conozca la organización y funcionalidad de la entidad.

Atte.

**Panificadora Escarlata.**  
*"La tradición del pan en su mesa"*



## **I.I OBJETIVO DEL MANUAL.**

El presente manual de organización tiene como objetivo primordial servir al personal, para que conozca los orígenes de "Panificadora Escarlata", su estructura orgánica así como sus líneas de autoridad, para que se sientan comprometidos a lograr los objetivos de desarrollo de la misma.

## **I.II ÁMBITO DE APLICACIÓN.**

Este manual es de aplicación general para todas las áreas de "Panificadora Escarlata" y por ende a todo el personal integrante de la misma.

## **I.III AUTORIDAD**

El presente manual fue puesto en consideración del **Administrador General** de "Panificadora Escarlata" a fin de contar con su aprobación para su utilización en la entidad.

## **I.IV COMO USAR EL MANUAL.**

Únicamente podrán tener acceso esta información el personal contratado por "Panificadora Escarlata", contando con la asesoría del **Administrador General**, para evitar cualquier confusión.

Debido a su importancia en la entidad, es necesario que se tenga cuidado en su manejo así como que se mantenga actualizado, por lo que en caso de algún error o sugerencia que mejore el presente documento se recomienda dirigirse con el **Administrador General** de "Panificadora Escarlata" quien tomará en cuenta sus puntos de vista.



## II. ANTECEDENTES HISTÓRICOS.

"Panificadora Escarlata" es una entidad dedicada a la producción de pan, (ver cuadro 1) y pasteles, teniendo como estandarte principal: elaborar pan de buen sabor que satisfaga cualquier gusto.

Su propietario el Sr. Espinoza, fundó su negocio en el año 2000, contando solo con las herramientas y maquinarias necesarias para la elaboración de pan, teniendo por esta razón dificultades para poder competir en el mercado, por que las demás panificadoras de la zona tenían tiempo y experiencia en la producción.

A pesar de está situación y limitaciones, el Sr. Espinoza establece su negocio y se propone convertirse líder en el mercado de la zona, para ello obtuvo las mejores recetas de elaboración de pan y se planteó aplicar siempre los mejores ingredientes, para elaborar pan fresco y de buen sabor.

Dos años después de su fundación, "Panificadora Escarlata" logra un lugar de preferencia en el mercado, a pesar de ser una empresa pequeña, llegando a convertirse en una gran competencia para las demás panificadoras, para transformarse hoy en día de las preferidas en la zona.

Actualmente "Panificadora Escarlata" busca consolidarse en el gusto de sus clientes para convertirse en el líder de ventas de pan entre las demás panificadoras.

## III. MISIÓN.

Elaborar pan de calidad, para la satisfacción del cliente.



#### IV. VISIÓN

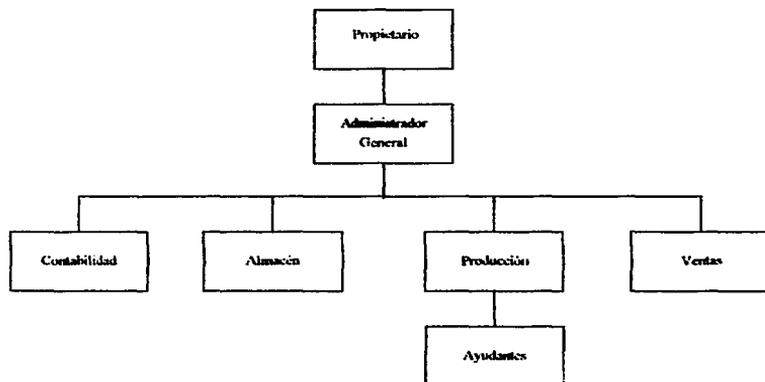
**"Panificadora Escarlata" aspira convertirse en líder entre las demás panificadoras de la zona en un plazo de dos años.**

#### V. OBJETIVOS.

- a) Mantener un estándar de calidad que permita satisfacer al cliente.
- b) Proporcionar un servicio, que se adapte a las necesidades del cliente.
- c) Producir pan capaz de satisfacer el más exigente paladar.



## VI. ORGANIGRAMA

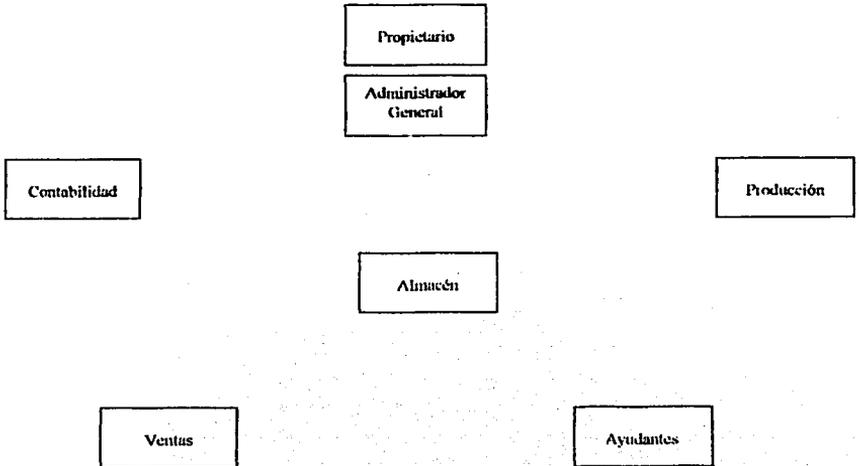


Elabora:  
Autoriza:  
Fecha:

Administración General.  
Propietario.  
Mayo 2003



**VI.1 LÍNEAS DE COMUNICACIÓN**



Elabora:  
Autoriza:  
Fecha:

Administración General.  
Propietario.  
Mayo 2003



## VII. OBJETIVOS Y FUNCIONES DE CADA UNIDAD ORGANIZACIONAL.

### PROPIETARIO.

#### **Objetivo:**

**Proporcionar al cliente productos de calidad con el sabor del pan tradicional.**

#### **Funciones que realiza:**

- ◆ **Planear, organizar, dirigir y controlar todas las actividades realizadas por cada unidad funcional que integra a "Panificadora Escarlata".**
- ◆ **Desarrollar planes y programas para lograr el desarrollo de la entidad.**
- ◆ **Proporcionar todos los bienes necesarios para que todas las unidades funcionales de la empresa realicen sus actividades.**
- ◆ **Vigilar el desempeño realizado por cada unidad funcional.**

### ADMINISTRADOR GENERAL.

#### **Objetivo:**

**Optimizar los recursos de la empresa, a fin de lograr el mayor beneficio posible mediante la coordinación de las unidades que integran "Panificadora Escarlata".**

#### **Funciones que realiza:**

- ◆ **Coordinar todas las actividades realizadas por las unidades funcionales de la entidad.**
- ◆ **Servir de enlace entre las unidades funcionales y el propietario de la entidad.**



- ◆ Interpretar información de manera oportuna y confiable que sirva para la toma de decisiones en "Panificadora Escarlata".
- ◆ Solicitar autorización al propietario para realizar adquisiciones (maquinaria, equipo, materia prima, etc.) que sean necesarias para las actividades de las unidades funcionales que puedan afectar la solvencia económica de "Panificadora Escarlata".
- ◆ Realizar un control y coordinación de los diferentes niveles de autoridad existentes en "Panificadora Escarlata".
- ◆ Buscar el logro de los objetivos de "Panificadora Escarlata" en el menor tiempo posible.

#### CONTABILIDAD.

##### **Objetivo:**

Clasificar, registrar, clasificar, procesar y presentar información útil, confiable y oportuna, que sirva de base para la toma de decisiones en "Panificadora Escarlata".

##### **Funciones que realiza:**

- ◆ Generar los pagos de obligaciones fiscales de manera oportuna.
- ◆ Mantener un control de las existencias de materia prima utilizadas por "Panificadora Escarlata".
- ◆ Realizar los pagos de sueldo a los trabajadores que presten sus servicios en "Panificadora Escarlata".
- ◆ Registrar las ordenes de producción elaboradas durante un periodo determinado.
- ◆ Realizar el registro de los ingresos y egresos efectuados diariamente en "Panificadora Escarlata".
- ◆ Elaborar y proporcionar información que sea de utilidad para la toma de decisiones.



- ◆ Jefe de compras (control de inventarios de existencias de materia prima, herramientas, equipo, etc.)

#### PRODUCCIÓN.

TESIS CON  
FALLA DE ORIGEN

#### Objetivo:

Elaborar pan de calidad, con el sabor tradicional, que distingue a "Panificadora Escarlata".

#### Funciones que realiza:

- ◆ Realizar la producción solicitada por la unidad funcional de ventas.
- ◆ Elaborar un informe de las ordenes de producción realizadas por tipo de pan en el periodo que sea solicitado.
- ◆ Vigilar, controlar y dirigir que toda la producción realizada cuente con los niveles de calidad requeridos para ser puestos a la venta.
- ◆ Controlar el manejo adecuado de los ingredientes evitando grandes desperdicios durante su manejo.

#### ALMACÉN

#### Objetivo:

Conservar un control de existencias y mantenimiento de materia prima, para la conservación de los estándares de calidad requeridos para la producción.

#### Funciones que realiza:

- ◆ Vigilar la existencia de materia prima necesaria para la producción.
- ◆ Llevar a cabo un registro de las solicitudes hechas de materia prima.



- ◆ Vigilar que los materiales recibidos sean de condiciones pactadas con los proveedores.
- ◆ Controlar la calidad de materia prima que se utiliza en la producción de Panificadora "Escarlata".

**VENTAS.**

**Objetivo:**

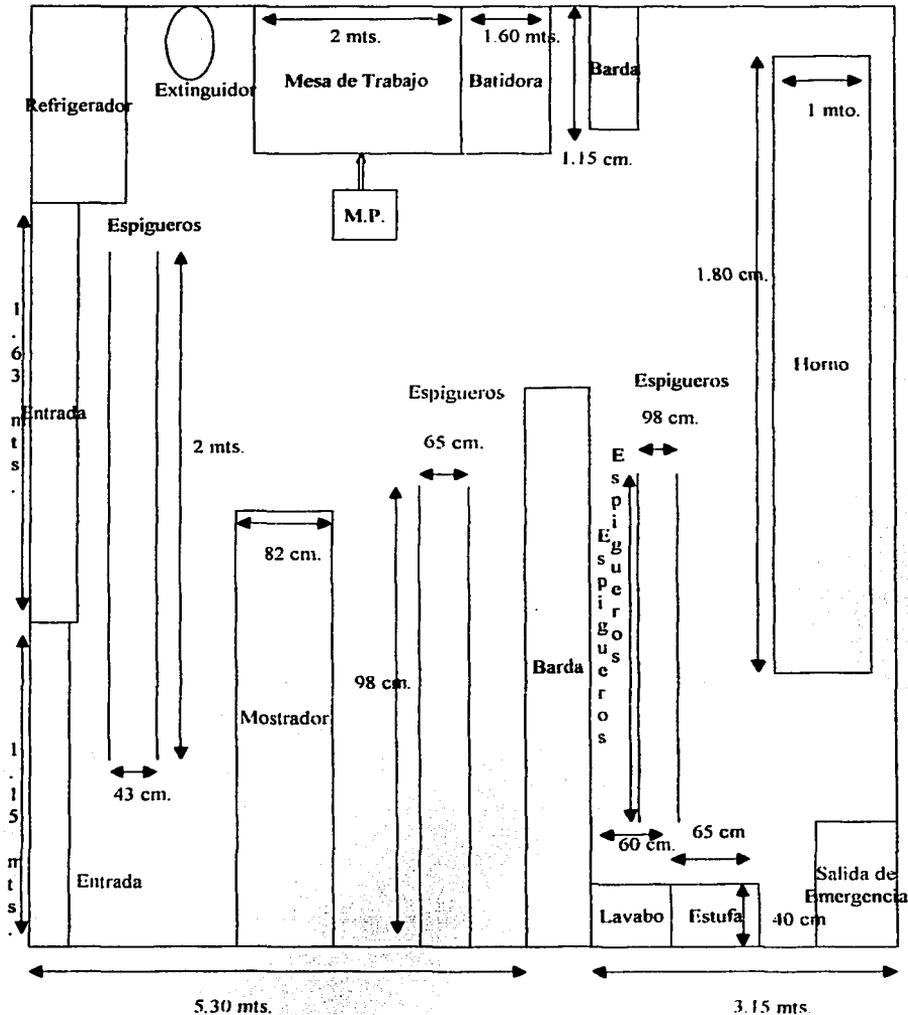
Incrementar los ingresos de "Panificadora Escarlata" a través de estrategias de ventas, para obtener la preferencia de los clientes.

**Funciones que realiza:**

- ◆ Llevar un registro de los ingresos diarios por ventas efectuadas, para asegurar la seguridad y el manejo adecuado del dinero que tenga a cargo.
- ◆ Realizar la orden de producción requerida, para que el departamento de producción la lleve a cabo.
- ◆ Realizar un concentrado de ingresos y gastos para ser reportados a contabilidad.

TESIS CON  
FALLA DE ORIGEN

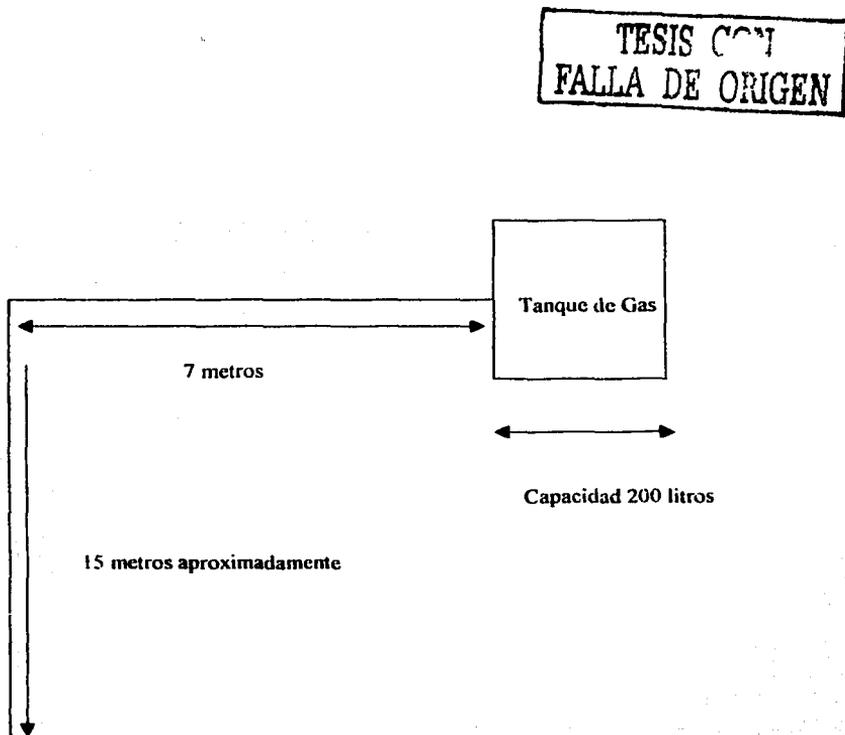
# PLANO DE LA "PANIFICADORA ESCARLATA"



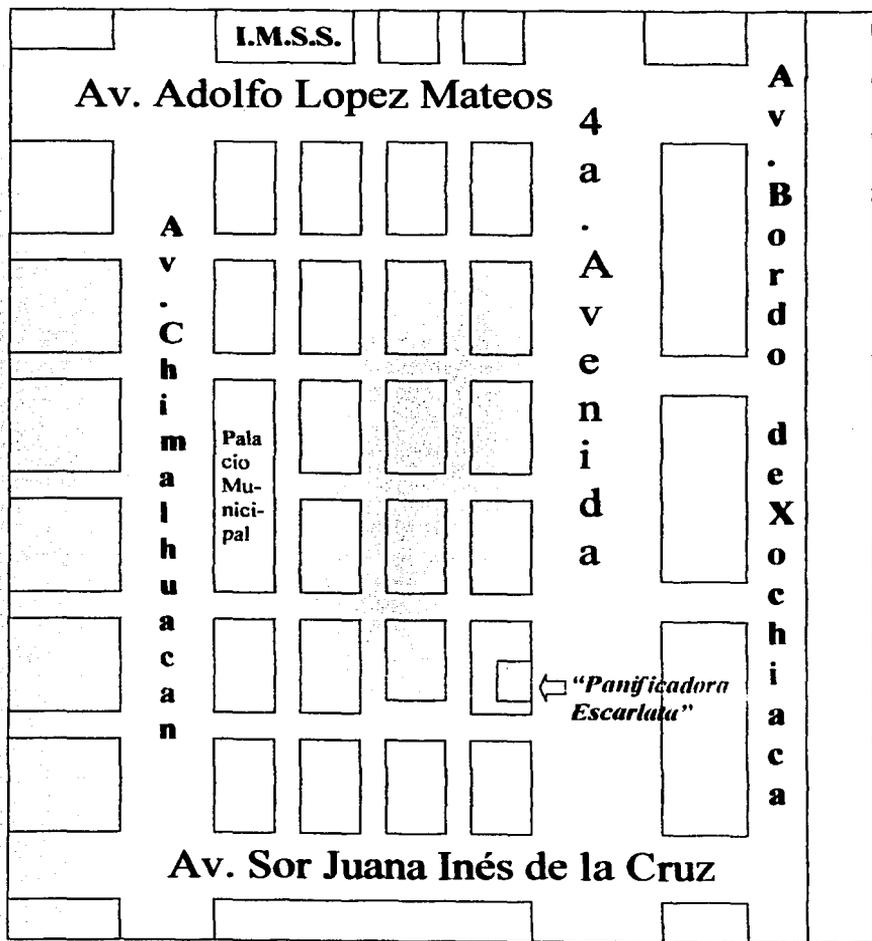
TESIS CON  
FALLA DE ORIGEN

## PLANO DE "PANIFICADORA ESCARLATA"

Plano de localización del combustible del horno utilizado.



# UBICACIÓN DE "PANIFICADORA ESCARLATA"



TESIS CON  
FALLA DE ORIGEN

# **FORMATOS**

## INSTRUCTIVO DE FORMATO

**Documento:** Reporte de caja (F-1).

**Objetivo:** Registrar y comprobar diariamente los ingresos de caja

**Elabora:** Despachador.

**Medio de control:** Personal autorizado del negocio comprobara diariamente los movimientos efectuados en caja, teniendo la obligación de firmar en la parte inferior del reporte.

**Llenado:**

a) Cuando se expida nota de remisión: El despachador deberá solicitar al cliente su nombre para registrarlo en el reporte, asimismo deberá anotar el número de nota correspondiente a la venta o al gasto efectuado, teniendo especial cuidado en describir cada una de las operaciones.

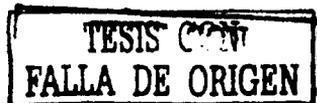
b) Cuando no se expida nota de remisión: El despachador deberá registrar el importe correspondiente a la venta, el concepto de dicha venta, y en lugar del nombre del cliente deberá anotar el concepto de venta de mostrador.

TESIS CON  
FALLA DE ORIGEN



INSTRUCTIVO DE FORMATO

Documento: Nota de remisión.



Objetivo: Comprobante contable de ventas.

Elabora: Cajero.

Medio de control: El vendedor deberá entregar al cliente su nota de crédito cuando exceda el monto de \$50\* después de realizar la venta. Personal autorizado deberá comprobar la existencia de las notas, o en su caso el registro de ingresos de caja.

Llenado: El vendedor deberá solicitar al cliente sus datos para registrarlo en la nota, y deberá anotar el número consecutivo de folio correspondiente en el registro de caja.

\* De acuerdo a lo estipulado en la Ley del Impuesto sobre la Renta, en el artículo 139, fracción :  
"...se libera la obligación de expedir comprobantes tratándose de operaciones menores a \$50.00..."



## PANIFICADORA ESCARLATA

*"La tradición del pan en su mesa"*

*Cuarta Avenida 1/a, Col. Benito Juárez  
Cd. Nezahualcóyotl, Estado de México*

Nombre: _____		Nota de remisión:	
Domicilio: _____			
Teléfono: _____			
Cantidad	Concepto	Precio Unitario	Importe
		Subtotal	_____
		Total	_____

**TESIS CON  
FALLA DE ORIGEN**

**INSTRUCTIVO DE FORMATO**



**Documento:** Tarjetas auxiliares de proveedores.(F-3).

**Objetivo:** Servir de apoyo a las operaciones realizadas con proveedores.

**Elabora:** Responsable de compras.

**Medio de control:** Deberá existir una tarjeta auxiliar por cada uno de los proveedores con los que tenga alguna operación.

**Llenado:** El responsable de compras (departamento de contabilidad) deberá elaborar una tarjeta auxiliar por cada proveedor de materia prima, anotando además cada uno de los pagos que se realicen a cuenta del monto de la deuda.

INSTRUCTIVO DE FORMATO



**Documento:** Tarjetas auxiliar de almacén.(F-4).

**Objetivo:** Establecer un control de existencias de materias primas en el almacén a fin de evitar pérdidas o malos manejos que puedan afectar al negocio.

**Elabora:** Responsable de almacén.

**Medio de control:** Deberá existir una tarjeta auxiliar por cada tipo de materia prima que se tenga almacenada.

**Llenado:** El responsable de almacén deberá elaborar una tarjeta auxiliar por cada tipo de materia prima que tenga en almacén, anotando existencia y valor de las mismas.



**INSTRUCTIVO DE FORMATO**

**TESIS CON  
FALLA DE ORIGEN**

**Documento:** Control de gastos (F-5).

**Objetivo:** Establecer un control de gastos para evitar gastos innecesarios para el negocio.

**Elabora:** Responsable de caja.

**Medio de control:** Se deberá de registrar cada uno de los gastos, efectuados durante el día, teniendo la obligación de firmar el responsable de caja en la parte inferior del documento.

**Llenado:** El responsable de caja deberá llenar el control de gastos diariamente, en donde anotará el concepto del gasto, el importe y la referencia del mismo.



## INSTRUCTIVO DE FORMATO

- Documento:** Orden de producción (F-6).
- Objetivo:** Mantener un control de la producción diaria de pan.
- Elabora:** Responsable de ventas.
- Medio de control:** Se deberá de registrar cada una de las ordenes de producción necesarias durante el día, debiendo firmar el responsable de ventas y de producción en la parte inferior del documento
- Llenado:** El responsable de ventas debe utilizar un control de orden de producción diariamente, en donde anotará el concepto o nombre del pan, el número de orden de producción y la cantidad a producir del mismo.



## BIBLIOGRAFÍA

- DEL RÍO GONZÁLEZ, CRISTÓBAL.  
COSTOS I  
ECAFSA  
MÉXICO, D.F. 1999.  
DECIMOSÉPTIMA EDICIÓN.
- DEL RÍO GONZÁLEZ, CRISTÓBAL.  
COSTOS II  
ECAFSA  
MÉXICO, D.F. 1999.  
DECIMOSÉPTIMA EDICIÓN.
- RODRÍGUEZ VALENCIA, JOAQUÍN.  
COMO ELABORAR Y USAR LOS MANUALES ADMINISTRATIVOS.  
ECAFSA  
MÉXICO, D.F. 1997.  
QUINTA REIMPRESIÓN.
- ROMERO LÓPEZ, JAVIER.  
CONTABILIDAD INTERMEDIA.  
MC GRAW HILL.  
MÉXICO, D.F. 1999.
- INSTITUTO MEXICANO DE CONTADORES PÚBLICOS.  
PRINCIPIOS DE CONTABILIDAD GENERALMENTE ACEPTADOS.  
MÉXICO, D.F. 2003.  
DECIMOCTAVA EDICIÓN
- LEY DEL IMPUESTO SOBRE LA RENTA.  
ISEF  
MÉXICO, D.F. 2003.
- LEY DEL SEGURO SOCIAL.  
ISEF  
MÉXICO, D.F. 2003.
- LEY DEL INSTITUTO DEL FONDO NACIONAL DE LA VIVIENDA PARA  
LOS TRABAJADORES.  
ISEF  
MÉXICO, D.F. 2003.
- CÓDIGO FISCAL DE LA FEDERACIÓN.  
ISEF  
MÉXICO, D.F. 2003.