



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA
DE MEXICO

FACULTAD DE ESTUDIOS SUPERIORES
CUAUTITLAN

"CONTROL Y LOGISTICA DEL ALMACEN DE PRODUCTO
TERMINADO DE UNA INDUSTRIA DE PAN CONGELADO"

T E S I S

QUE PARA OBTENER EL TITULO DE:

LICENCIADO EN CONTADURIA

P R E S E N T A :

EDUARDO GARCIA LUNA

ASESOR: C.P. GONZALO MARQUEZ CERVANTES

CUAUTITLAN IZCALLI, EDO. DE MEXICO

2005

m340540

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



UNIVERSIDAD NACIONAL
AUTÓNOMA DE
MÉXICO

ASUNTO: VOTOS APROBATORIOS

U. N. A. M.
FACULTAD DE ESTUDIOS
SUPERIORES-CUAUTITLAN



DEPARTAMENTO DE
EXAMENES PROFESIONALES

DR. JUAN ANTONIO MONTARAZ CRESPO
DIRECTOR DE LA FES CUAUTITLAN
P R E S E N T E

ATN: Q. Ma. del Carmen García Mijares
Jefe del Departamento de Exámenes
Profesionales de la FES Cuautitlán

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

"Control y logística del almacén de producto terminado de una Industria de pan congelado".

que presenta el pasante: Eduardo García Luna
con número de cuenta: 9003820-4 para obtener el título de :
Licenciado en Contaduría

Considerando que dicho trabajo reúne los requisitos necesarios para ser discutido en el EXAMEN PROFESIONAL correspondiente, otorgamos nuestro VOTO APROBATORIO.

ATENTAMENTE
"POR MI RAZA HABLARA EL ESPIRITU"

Cuautitlán Izcalli, Méx. a 04 de Octubre de 1 2004

PRESIDENTE C.P. Gonzalo Márquez Cervantes

VOCAL C.P. Carlos González Álvarez

SECRETARIO C.P. Arturo Pineda Nájera

PRIMER SUPLENTE C.P. Rafael Cano Razo

SEGUNDO SUPLENTE C.P. Marcelo Hernández García

Agradecimientos:

A DIOS: Por darme la oportunidad de tener salud y vida para Concluir este trabajo.

A CRISTINA: Por ser mi amiga, esposa y compañera, pero sobre todo la mujer más importante en mi vida y estar conmigo en todo momento.

A MI HIJO CARLOS: Por ser mi motivo para salir siempre adelante.

A MIS PADRES: Por el apoyo y cariño incondicional que me han brindado en cada momento de mi vida

A MIS PROFESORES: Por haber compartido sus conocimientos y su tiempo a sí mismo por haberme inculcado amor y respeto a la UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO.

ÍNDICE

Introducción

- 1. El control interno.**
 - 1.1 Definiciones.**
 - 1.2 Clasificaciones.**
 - 1.3 El control interno en el marco de la empresa.**
 - 1.4 Métodos de evaluación del control interno.**

- 2. La industria de pan congelado.**
 - 2.1 Antecedentes**
 - 2.2 Concepto General**
 - 2.3 Operación**
 - 2.4 Normas y procedimientos**
 - 2.5 Mercado**

- 3. Marco legal de la industria de pan congelado**
 - 3.1 Fundamento legal**
 - 3.2 Ley del impuesto sobre la renta**
 - 3.3 Ley del impuesto al valor agregado**
 - 3.4 Ley federal del trabajo**
 - 3.5 Código Fiscal de la federación**
 - 3.6 Ley general de salud**

- 4. Logística de control interno**
 - 4.1 Venta**
 - 4.2 Almacén**
 - 4.3 Producción**
 - 4.4 Embarque y distribución**
 - 4.5 Cobranza**
 - 4.6 Formatos**

- 5. Caso Práctico.**

Conclusiones y Recomendaciones.

Bibliografía.

INTRODUCCIÓN

La falta de control interno en el almacén de producto terminado en una industria de pan congelado, provoca diferencias en inventarios, deficiencia en la rotación del producto, problemas de caducidad, que afectan en la logística de servicio al cliente, impactando de manera importante en las utilidades de la empresa.

Por lo tanto es indispensable contar con procedimientos necesarios, que nos permitan tener un control interno que pueda ser medido y cuantificado.

El objetivo general de esta tesis es explicar el control interno en el almacén de producto terminado de una industria de pan congelado para que exista una adecuada logística de servicio al cliente.

La delimitación del presente estudio circunscribe al personal de logística y/o almacén de la industria antes indicada.

El tipo de investigación es de carácter descriptivo ya que se busca implementar un control interno en el almacén, el diseño es longitudinal, ya que la obtención de los datos analizados serán en diferentes periodos.

La formulación de nuestra hipótesis es la siguiente:

Si existe un adecuado control interno en el almacén de producto terminado, habrá una adecuada logística de servicio al cliente.

La información necesaria para la investigación se obtendrá directamente de los manuales y reportes del departamento de logística y almacén. Para la elaboración del marco teórico se recurrirá a las fuentes bibliográficas disponibles, en bibliotecas nacionales, así como información del extranjero relativa a la materia.

En el capítulo uno, se habla de la definición de control interno y sus distintas clasificaciones, enfocado en el marco de la empresa y sus métodos de evaluación

En el capítulo dos se aborda el concepto general de la industria de pan congelado, así como los antecedentes que tiene en el mundo y en México, señalando como opera y a quienes va dirigido su producto.

En el capítulo tres se presenta el marco legal de la empresa, donde se explica las obligaciones y requisitos que debe de cumplir esta industria para sus operaciones.

En el capítulo cuatro se hace referencia a la logística del control interno, definiendo cada una de las etapas de servicio desde la producción del producto hasta la entrega final de cliente y señalando las acciones a tomar para el servicio

En el capítulo cinco se presenta un caso práctico del negocio en marcha de una industria de pan congelado, teniendo como base aspectos teóricos llevados a la práctica, para el mejor entendimiento de los aspectos tratados teóricamente, en los capítulos anteriores.

Al final se presentan algunas recomendaciones y conclusiones del tema abordado.

Para finalizar podemos decir que la elaboración de esta tesis pretende ser una guía práctica para la implementación del control interno del almacén de producto terminado de una industria de pan congelado.

Capítulo 1. El control interno

1.1 Definiciones

1.2 Clasificaciones

1.3 El control interno en el marco de la empresa

1.4 Métodos de evaluación de control interno

1.1 Definiciones

El creciente desarrollo de tipo económico, proveniente de los grandes avances tecnológicos, dentro del ámbito industrial, comercial y de servicios ha permitido y favorecido al crecimiento y auge de las grandes organizaciones o compañías que se transforman en mega empresas.

Estos avances muestran una forma distinta de manejar los factores de la producción, provocando una aceleración del proceso productivo. Pero que dan como resultado una mejora en los campos de la organización y administración de esas grandes corporaciones, ya que deben reordenarse administrativamente, para adaptarse al nuevo medio en el que tienen que subsistir.

Como consecuencia del creciente desarrollo industrial, comenzó a notarse la necesidad de efectuar un control sobre la gestión de los negocios. El concepto de control interno reviste una importancia fundamental para la estructura administrativo-contable de una empresa. Se relaciona con la confiabilidad de su sistema de información interno, con su eficacia y eficiencia operativa y con el riesgo de fraudes.

Hasta La fecha, la expresión “control interno” carece de una definición apropiada o universal, a continuación veremos algunas definiciones de autores e instituciones.

Luis V. Manrara Galan, Sistema de control interno, finanzas y contabilidad, México

Es un plan coordinado entre la contabilidad, las funciones de los empleados y los procedimientos establecidos, mediante el cual la contabilidad controla, hasta donde sea posible, las operaciones principales del negocio, y el trabajo de los empleados se complementa en tal forma que ninguno tenga el control absoluto sobre alguna operación importante, de modo que no puedan existir fraudes ni errores a menos que se confabulen dos o mas empleados para realizarlo.

R.F. Mautz, fundamentos de auditoria, Ed. Macci, Buenos Aires

Es una expresión utilizada para describir todas las medidas tomadas por los propietarios y directores de empresa para dirigir y controlar a los empleados.

Instituto Mexicano de Contadores Públicos

Es el conjunto de actividades necesarias para lograr el objeto de la entidad económica. Abarca por lo tanto, las actividades de dirección, financiamiento, promoción, distribución y consumo de una empresa, sus relaciones públicas y privadas y la vigilancia general sobre su patrimonio y sobre aquellos de quien depende su conservación y crecimiento.

Se han dado numerosas definiciones, pero la que adoptaremos para este trabajo de tesis es la siguiente:

“ El sistema de control interno comprende el plan de organización y todos los métodos coordinados y medidas adoptadas dentro de una empresa con el fin de salvaguardar sus activos, verificar la confiabilidad y corrección de los datos contables, promover la eficiencia operativa y fomentar la adhesión a las políticas administrativas preescritas”.

1.2 Clasificaciones

A continuación se presenta la clasificación del control interno de acuerdo al manual de control interno del autor Ruseñas Rubén Oscar.

Contable: Se denomina así al control de movimientos patrimoniales y de resultados que modifican las situaciones patrimonial, económica y financiera de la empresa. Su objetivo es verificar la exactitud y confiabilidad de los datos y registros contables.

Operativo: Es el control que se practica dentro de las distintas áreas, departamentos y sectores que componen el ente.

Preventivo: Se utiliza para realizar una protección razonable y adecuada del patrimonio de la organización.

De la información: Es utilizado para la obtención de información confiable y eficiente, para la toma de decisiones.

Administrativo: Trata de optimizar el rendimiento operativo a través de la eficiencia.

Continuo: Se practica en todos los casos u operaciones, y tiene la característica de ser rutinario ó sistemático.

Esporádico: Es un control selectivo, por excepción, que se practica irregularmente; es de carácter potencial, ya que su aplicación está latente.

Por sistema: Es cuando el control está incorporado al sistema en el que actúa. Es un elemento censor en cada caso o proceso estratégico.

Externo al sistema: Es el que se realiza por la evaluación que practica un elemento extraño al proceso comparando éste con la realidad y aquello que debió haber sucedido.

Directo o deliberado: Es aquel control que se organiza con el propósito de llevar a cabo una revisión interna: confrontación de datos que forman parte de una información determinada con sus respectivos elementos de juicio.

Indirecto y simultáneo: Es un procedimiento de revisión que acompaña a la ejecución misma de los actos administrativos o técnicos y se basa principalmente en la división de tareas, esencia de todo control interno eficaz cuando la unidad de trabajo es compleja y este necesita ser realizado por varias personas o un número considerable de ellas.

Administrativo y operativo: Busca promover la eficiencia operativa en las transacciones y la adhesión a las prácticas sanas emanadas de la dirección superior.

Preventivo ó disciplinado: Tiende a proteger los bienes de la organización.

1.3 El control interno en el marco de la empresa

Cuanto mayor complejidad desde el punto de vista estructural y organizativo revista una empresa, mayor será la importancia de un adecuado sistema de control interno.

Enfocando lo expuesto al definir el sistema de control interno podemos ver que en una persona física, donde la participación del propietario es total, tanto en las decisiones estratégicas como en la operación diaria y en donde en la mayoría de los casos no se requiere que los estados contables sean presentados a diferentes organismos ó a entidades de crédito, es sencillo concluir sobre lo innecesario de un sistema de control interno razonablemente complejo.

En las pequeñas y medianas empresas, la existencia de más de un dueño, los requerimientos de presentación de los estados contables a diversos usuarios, la necesidad de un sistema de información confiable que permita llevar entre los propietarios las "cuentas claras", la mayor cantidad de empleados y otros factores, hacen que la ingerencia de los propietarios sea menor que en el caso anterior y por lo tanto la necesidad de delegación en los empleados mayor.

Podemos ver aquí la necesidad de un sistema de control que ofrezca mayor seguridad y por lo tanto deberá ser más sofisticado.

Finalmente llegamos a la empresa grande: con varias plantas, cientos de empleados, algunos cotizando en bolsa, y a la empresa multinacional.

La empresa multinacional se caracteriza por tener una sede corporativa, generalmente ubicada en el país de origen. En esta sede se toman las decisiones corporativas y se fijan las políticas, y desde ahí se vigila el cumplimiento de las mismas por parte de las empresas localizadas en los diversos países. La estructura operativa en dichos países se encuentra a cargo de gerentes, los que en la mayoría de las veces son personas seleccionadas en el medio local en base a su experiencia, capacidad y proyección; pero no (como en muchos casos sucede en la empresa nacional) en base a confianza previamente verificada.

Para tomar las decisiones y fijar las políticas anteriormente referidas, la sede corporativa necesita contar con cierta información sobre la proyección futura y el desempeño presente de la empresa local. Nos estamos refiriendo a presupuestos y sistema contable, que permita posteriormente comparar el desempeño con lo proyectado y brinde una representación lo más exacta posible de la situación patrimonial y el resultado de las operaciones.

La información que se suministra debe ser confiable. Los propietarios o los gerentes corporativos no pueden participar en el país en cuestión con una frecuencia tal que permita asegurarse de esta confiabilidad. Tampoco pueden estar seguros, mediante su presencia, que no se cometan fraudes. Para tener una razonable seguridad acerca de lo anterior establecen un sistema de control contable y operativo y, de acuerdo con las particularidades de cada caso vigilan su cumplimiento.

Así vemos que cuanto más se alejan físicamente los propietarios de las operaciones más necesario se hace la existencia de un control de interno estructurado, si se quiere lograr una administración racional y eficiente.

Actualmente, dada la globalización de los negocios y la tecnología cada vez más sofisticada, el establecimiento de un sistema de control interno efectivo y eficiente es una tarea compleja y que exige conocimientos especializados muchas veces interdisciplinarios.

En Síntesis señalamos que para la implementación de un control interno en el marco de la empresa es importante tomar en cuenta las siguientes etapas:

1. Ambiente de control:

Estilo de liderazgo

Visión compartida/ Compromiso

Claridad de objetivos

Integridad y valores éticos

Compromiso con calidad-competencia

Asignación de autoridades acorde con la responsabilidad

Políticas y prácticas de recursos humanos

2. Sistema de evaluación y administración de riesgos.

En función a los objetivos del negocio es necesario identificar, medir y priorizar los riesgos que presenta la compañía en sus diferentes dimensiones. Una vez identificado la magnitud

del riesgo, es evidente que se requiere una toma de decisiones concientes de que tienen que eliminar, reducir o trasladar los riesgos, esto a partir de tomar en cuenta que se esta ante un negocio que requiere productividad, calidad y eficiencia y una seguridad que garantice un negocio sano y permanente.

3. Actividades de control

Implica la incorporación de medidas y mecanismos de control y autocontrol en cada uno de los procesos del negocio. Esto significa incluir condiciones como una adecuada segregación de funciones, supervisión, información de seguimiento, estructura de administración clara, políticas de recursos humanos, manuales de procedimientos suficientes y actualizados, plantación y control, metas, evaluación de desempeño, entre otras.

4. Seguimiento

Es básica la implantación y mantenimiento de una practica permanente de seguimiento que asegure la infraestructura de controles eficientes, seguros y efectivos. Esto implica que se conocen y atiendan o administran consistentemente todos los riesgos del negocio, de tal manera que no hay sorpresas relevantes que puedan desviar o impedir el logro de los objetivos del negocio.

Con frecuencia se requiere de bases de datos o sistemas de seguimientos con esquemas de alertas, que permitan identificar en cualquier momento los asuntos pendientes, con fechas de cumplimiento vencidas o por vencerse, y que genere gestiones oportunas de seguimiento.

5. Información y comunicación

Se refiere a la necesidad de contar con reportes oportunos y periódicos sobre la suficiencia de control en procesos, así como los grados de cumplimiento y efectividad de las políticas, herramientas y medidas de control que han sido diseñadas e implantadas en una organización.

1.4 Métodos de evaluación del control interno

En este trabajo el método de evaluación se aplica a un ciclo de información contable, que finaliza en las cuentas que constituyen los estados financieros.

Es útil enfatizar el concepto fundamental que sirve de base al método en cuestión y que es la necesidad de que una vez entendido el flujo de información contable e identificados los medios magnéticos que contienen los datos, se identifiquen los posibles errores que puedan surgir cada vez que los datos se trasladan de un soporte a otro.

Si el auditor es capaz de identificar la totalidad de los posibles errores estará entonces en condiciones de determinar si la empresa ha establecido controles efectivos para prevenir o detectar dichos errores.

La efectividad de la identificación de la totalidad de los posibles errores esta directamente relacionado con la pericia del auditor, su experiencia y el conocimiento que el auditor tenga. Asimismo, el proceso depende de la capacidad de imaginación necesaria, en base al conocimiento y experiencia.

La realización de un trabajo de auditoria debe consistir en un estudio y evaluación del sistema de control interno existente, que permita determinar la naturaleza, extensión y oportunidad de los procedimientos de auditoria a aplicar.

La evaluación es el análisis y ponderación de “algo” ya sea un procedimiento una gestión, etc., pero la misma debe ser realizada con la total objetividad e independencia necesarias para que se llegue a una conclusión lógica, correcta y consistente.

Los métodos de evaluación son los siguientes

Método descriptivo

Es la narración o descripción detallada, en forma de relato, de las características de los sistemas o el modo de operar de una organización, referente a las secuencias relevadas provenientes de las explicaciones de los individuos de la empresa, en cuanto a: funciones, normas, procedimientos, operaciones, archivos, custodia de bienes, etc.

Todos los datos o información recopilados son incorporados tal como se obtienen en los papeles de trabajo del auditor.

Este método tiene ciertas desventajas o inconvenientes tales como:

- a) Capacidad de comunicación o de describir hechos o sucesos

Esto depende del grado o habilidad de comunicación y de la mayor o menor posibilidad de expresar o describir los hechos.

- b) Semántica

El objetivo es que el individuo que lee el relevamiento entienda o interprete lo que realmente quiso describir el auditor.

- c) Efectividad

Se debe de contar con una capacidad de síntesis que permita desmenuzar los conceptos más significativos del relato.

d) Guía de trabajo

Este método no tiene una estructura lógica predeterminada que le permita al auditor trabajar en forma ordenada, ya que, cuando hace la evaluación, él va anotando el relato en la forma que se lo van contando.

e) Poder de síntesis

Al detallar todo el relato en forma continua, el nivel superior de supervisión del trabajo no tiene una síntesis adecuada que le facilite comprender el todo en forma simple.

f) Acceso

Si una persona quiere volver sobre un punto en particular, esta descripción no le permite entrar al tema buscado en forma rápida, es decir que carece de fácil acceso.

g) Puntos oscuros

Si en el momento de hacer la revisión se encuentran deficiencias en la parte interpretativa del relato, se debe volver a preguntar a la persona con quien se practico la evaluación, y esto puede generar un desgaste del auditor por la molestia que le puede ocasionar el sector auditado.

Las técnicas operativas para hacer la evaluación en forma descriptiva son las siguientes:

1. Encuesta o entrevista personal

Consiste en realizar una entrevista con el individuo encargado de la tarea

2. Formularios

Cuando se quiere conocer la operación de un sector o sistema, se distribuyen formularios entre los individuos involucrados en el tema, se les dan instrucciones respecto de cómo deben completarlos y un plazo para la ejecución de la tarea.

Método de los cursogramas

El cursograma o flujograma es la representación gráfica del sentido, curso, flujo o recorrido de una masa de información o de un sistema o proceso administrativo u operativo, dentro del contexto de la organización, mediante la utilización de símbolos convencionales que representan operaciones, registros, controles, etc. Qué ocurren o suceden en forma oral u escrita en el quehacer diario del ente.

El cursograma tiene tres elementos básicos que son:

1. Se trata de un diagrama o representación grafica
2. Representa el fluir de información ya sea de tipo verbal o escrito
3. Se refiere siempre a un proceso de tipo administrativo u operación específica

Este método tiene su origen dentro del área de la teoría de los gráficos, y sus antecedentes se remontan a los gráficos utilizados por los ingenieros en los diagramas industriales, que representaban las actividades de producción.

Su origen dentro del ámbito de la auditoria se encuentra en el Instituto Mexicano de Contadores Públicos.

Las características y componentes de este método son los siguientes:

Simbología: La simbología utilizada representa la operación o proceso y el fluir o recorrido de la información.

Diagramación: la forma de realizar, dibujar graficar depende de los siguientes factores a tener en cuenta:

Lenguaje a usar: el conjunto de señales que dan a entender una cosa.

Método a desarrollar: mantener un modo razonado de obrar o proceder.

Uno de los problemas que tiene este método es que no existe una simbología de carácter universal, es decir que falta uniformidad en cuanto a su interpretación simbólica, entonces nos vemos en la necesidad de crear una regla o patrón a usar, de tipo convencional.

Método de los cuestionarios

Este método se basa en un conjunto de preguntas “estándar” presentadas por escrito en un formulario preimpreso, sobre los aspectos fundamentales del control interno que son comunes en la mayoría de las empresas y que interrogan sobre los sistemas y operaciones que se realizan en el ente.

Estos formularios de cuestionarios están separados por áreas operativas, las cuales se encuentran codificadas, presentándose los distintos aspectos en secciones detalladas en un índice. Esto permite ubicar el tema buscado, mediante un acceso directo y rápido, lo que contribuye a un trabajo ordenado, fácil de revisar y útil.

Dentro de este método existen tres categorías o procedimientos

- a) Pregunta-respuesta: libre

En esta categoría, se hace la pregunta en forma ordenada según como el formulario lo indica y la respuesta se coloca en la misma hoja de trabajo o en hoja aparte, en forma narrativa según lo manifestado por el interrogado.

b) Pregunta-respuesta: alternativa o codificada

Aquí las posibilidades de respuesta son tres:

1. "SI"
2. "NO"
3. "no aplicable"

Normalmente, las preguntas son planteadas de modo que las respuestas indiquen lo siguiente:

Si es afirmativa, indica que es un punto fuerte o eficiente de control.

Si es negativa, denota la falla, debilidad o defecto de control.

Si es no aplicable, indica que la pregunta no tiene sentido de acuerdo a lo evaluado.

c) Pregunta –respuesta: alternativa o codificada mas una narrativa aclaratoria.

Esta forma se basa en el punto b) pero con una cuarta posibilidad que debe utilizarse como aclaratoria en aquellas preguntas que necesitan un complemento explicativo para su mejor comprensión.

Cabe destacar que en cualquiera de las tres categorías, la operación consiste en las respuestas del formulario para después evaluar el sistema de control interno vigente.

Este método tiene ventajas y desventajas:

Ventajas:

1. Las entrevistas son más cortas, más ágiles, y reducen los costos del trabajo.
2. Hace que los exámenes sean sistemáticos y que el auditor tome buena experiencia en el uso del formulario y le rinda mejor fruto su trabajo
3. La fase e valuación da la seguridad de no haber omitido aspectos fundamentales del proceso evaluado.
4. Ayuda a determinar cuales son los puntos fuertes ("si") y los débiles ("no") del sistema de control interno.

Desventajas

1. Cuando se hace la entrevista, esta no permite llevar el análisis secuencial de la operación, ya que la misma es seguida por el orden de preguntas según como lo indica el formulario.
2. Si el ente auditado tiene una operación compleja o su grado de administración no es fácil de entender, hace difícil el trabajo y se debe utilizar mucho la cuarta parte de observaciones y aclaraciones.
3. Si la empresa a auditar es pequeña no se puede utilizar este método.
4. El cuestionario a utilizarse debe ser adaptado al tipo de empresa a auditar, para no encontrarse con una gran cantidad de respuestas “no aplicables”

A continuación se presenta un ejemplo de cuestionario de control relativo al almacén

Inventarios (1)

1. ¿Cuáles son los principales productos de la compañía?
2. Describáse en forma general los procesos de fabricación.
3. Reséñese el sistema de costos y la base de valoración de los inventarios.
4. ¿Son propiamente considerados todos los elementos del costo, ya sean directos o indirectos, en el sistema de costos y en las bases de valoración de los inventarios?
5. ¿Qué provisiones se han hecho en los libros para mercancías perdidas y dañadas? Y que no hayan sido reportadas, si es que existe esa posibilidad.
6. ¿Cómo se manejan las ventas o transferencias de inventarios entre fábricas o entre compañías afiliadas?
7. ¿Dónde están situados los inventarios?
8. ¿Cuáles son los principales renglones de los inventarios?
9. ¿Cómo se clasifican los inventarios en la contabilidad?
10. ¿Se mantienen cuentas apropiadas de control y subcontrol por localización y por clases de inventarios?

11. ¿Qué procedimientos se emplean para contar, inspeccionar e informar los embarques recibidos?
12. ¿Qué método se usa para contar los renglones e informar el movimiento de los mismos de una operación a otra, durante el proceso de fabricación, y la entrada en el almacén de productos terminados una vez completada la producción?
13. Inventarios constantes o permanentes
 - (a) ¿Se mantienen registros de esta índole?
 - (b) ¿Muestran los mismos importes, así como las cantidades de unidades y los precios?
 - (c) En caso afirmativo ¿se balancean regularmente con las cuentas de control?
 - (d) ¿Se ajustan de acuerdo con inventarios físicos practicados continua o periódicamente?
 - (e) En caso afirmativo, ¿Se contabilizan estos ajustes en las cuentas del mayor apropiadas?
14. ¿Están los inventarios almacenados en forma ordenada y sistemática de modo que se facilite poder contar los artículos, así como la manipulación y localización de los mismos?
15. ¿Qué medidas existen para evitar la salida, extracción o embarque sin la debida autorización o anotación?
16. ¿Se exigen peticiones de materiales (requisiciones) o documentos similares, debidamente aprobados, para todos los materiales extraídos de los almacenes?
17. ¿Son las peticiones de materiales (requisiciones) firmadas por las personas a quienes se entrega el material?
18. ¿Se mantiene control contable sobre las siguientes clases de inventarios:
 - a) ¿Consignaciones?
 - b) ¿Materiales en poder de abastecedores, terceros que efectúan algún trabajo para la empresa, etc....?
 - c) ¿Materiales ó mercancías en almacenes (bodegas ó depósitos)?
 - d) ¿Mercancías embarcadas por medio de simples notas de remisión?

19. ¿Están las mercancías en existencia, que no son propiedad de la Cía. (Mercancías de clientes, mercancías recibidas en consignación, etc...) físicamente separadas y bajo control contable?

20. ¿Se efectúan comprobaciones físicas y periódicas de las mercancías depositadas en almacenes públicos?

21. Inventarios físicos:

a) ¿Se hacen conteos (recuentos) físicos, completos por lo menos una vez al año?

b) ¿Cuándo se efectúan los conteos físicos?

c) ¿Existen instrucciones escritas adecuadas al efecto?

d) ¿Se emplean tarjetas prefoliadas y se mantiene un control sobre las mismas?

e) ¿se hacen dobles comprobaciones o recuentos, por lo menos en los casos en que las diferencias con el inventario constante ó permanente son de importancia?

f) ¿Son los materiales ó mercancías contados por personas distintas de las responsables de su custodia?

Capítulo 2 La industria de pan congelado.

2.1 Antecedentes

2.2 Concepto general

2.3 Operación

2.4 Normas y Procedimientos

2.5 Mercado

2.1 Antecedentes

“El pan”

Se le llama así a todo alimento hecho mezclando una harina, y un líquido formando una masa que se cuece luego. Los hombres parecen haber empezado a hacer el pan en la edad de piedra en el alba misma de la civilización, probablemente lo que hacían los antiguos pobladores era triturar su cebada y su trigo lo mejor que podían, entre dos piedras, sobar la masa y ponerla sobre otra piedra calentada y cubrirla con cenizas calientes.

Numerosos pueblos primitivos cuecen aún sus panes en la misma forma. Los primitivos antillanos acostumbraban hacer la harina con las raíces trituradas de la mandioca. Las tribus africanas usaban todavía el ñame, que crece alrededor de sus cabañas. Los iroqueses, los dakotas y otras tribus que vivían donde florecía el roble hacían su harina de bellotas. La cuidadosa India elegía las clases más dulces de roble blanco, si podía conseguir las, sacaba el fruto de su cáscara, partía la pulpa y la dejaba secar al sol; luego, obtenía la harina, como lo habían hecho los antiguos moradores de los lagos, cascando las nueces entre piedras. Los mexicanos muelen el maíz para sus tortillas en un metate y lo llaman nixtamal.

Desde los primeros tiempos de que se tenga memoria los pueblos civilizados han estado moliendo harina y cociendo pan. Y desde hace miles de años, supieron lo que los salvajes no saben: como se hace el pan fermentado. Por que todas las clases de pan pertenecen a una u otra de las dos grandes variedades: son con levadura (fermentados), ó sin ella (ázimos). Si un pan contiene levadura, polvo de hornear o alguna otra sustancia que lo hace levantarse y volverse esponjoso y poroso está fermentado. La mayor parte del pan que se come es de este tipo. El pan sin levadura no contiene nada que lo haga fermentar y es por eso más pesado y duro. Ésta clase quizá no sea muy sabrosa, pero dura casi indefinidamente y es una bendición para los soldados, los marineros y los exploradores. El llamado “bizcocho de agua” es pan ázimo (ósea sin fermentar); también lo son la galleta marinera y el pan judío de la Pascua.

Los panaderos de antaño

Se sabe que los hebreos de los tiempos del antiguo testamento hacían ambas clases de pan y, así mismo, que los antiguos egipcios eran grandes panaderos. Tenían la extraña costumbre de amasar con los pies, según cuenta el historiador griego Herodoto; éste hábito ha sido usual en diversos países, entre los campesinos, hasta épocas muy recientes. Los

egipcios usaban diversos cereales para obtener harina y hacían pan blanco, aunque sólo para los ricos. Los panaderos públicos parecen haber existido en Roma en el siglo II después de C. y hubo que promulgar toda clase de leyes y reglamentos sobre la manera de hacer y vender el pan.

En la edad media, la vida fuera de las grandes ciudades se concentraba alrededor de la casa donde vivía el gran señor; y aunque los campesinos labraban la tierra y cultivaban el cereal, dependían literalmente de aquel, para obtener su pan cotidiano. Por que el cereal tenía que ser molido en el molino del señor y el pan cocido en su horno.

El origen del las panaderías rurales

Más tarde se creó otro sistema de moler el trigo y de cocer el pan. Cada caserío ó lugar, cada pueblecito y, en las ciudades, cada barrio tuvieron su molino; por que, para entonces, la molienda de la harina y la elaboración del pan eran operaciones casi inseparables. Todavía hay en España muchos pueblecitos que, desde la edad media, conservan un régimen comunal: casa vecino amasa en su casa el pan para toda la semana y lo lleva a cocer al “horno de poya”, construido por el municipio; el vecino lleva la leña y enciende el horno y, después de usarlo lo limpia para el usuario siguiente.

2.2 Concepto General

La industria de pan congelado en México llega en el año de 1997 con la empresa Alsea Lys Asociados, S.A. de C.V. y en la actualidad se encuentran otras empresas como Puratos de México, S.A. de C.V., Kosher, S.A. de C.V., o el Grupo Gruma.

Presentaremos lo que nos puede ofrecer este tipo de industria:

A parte de una completísima gama de productos

Asistencia técnica por los mejores profesionales de panadería, pastelería y chocolatería, tanto en nuestro país como a nivel mundial, el mercado mas importante esta en Europa.

Desarrollo de productos “a medida”, y por volúmenes.

Apoyo con elementos de comunicación y marketing para sus negocios, elaborados por el área de de publicidad y diseño.

Investigación y control de Calidad exhaustivo en el área de laboratorio.

Formación técnica de sus equipos y mano de obra, en sus negocios.

Miles de profesionales panaderos y pasteleros, tanto negocios familiares como grandes empresas, supermercados o sociedades son clientes, los siguientes datos son sólo una parte de lo que es la Industria de Pan Congelado:

Colaboradores a escala mundial

Expertos en alimentación en todos sus laboratorios

Investigadores en el centro de innovación en sus Matrices

Demostradores y asesores técnicos en todo el mundo.

2.3 Operación

En la industria de la panadería se observará que el pan blanco y esponjoso que se consume durante el almuerzo no ha sido tocado por manos humanas ni una sola vez ¡y mucho menos por pies humanos, como el en antiguo Egipto!, hasta que alguna persona de la familia le quita su envoltura de papel ó plástico y lo pone sobre la mesa. Todo esto lo hicieron las máquinas, que aunque trabajan vigiladas por seres humanos, ninguno de estos toca la harina, la masa ó el pan terminado.

En el almacén de las panaderías están almacenadas las distintas clases de harinas que han dejado madurar o envejecer durante varios meses, antes de usarla. Se echan cantidades distintas de cada clase en la mezcladora y cada tipo de harina es almacenado en su tolva, para el uso que le corresponde. Cuando va hacer usada pasa a través de un tamiz automático, que la libra de cualquier impureza también como podría hacerlo una persona con pequeños cedazos de mano, pero con una velocidad que solamente pueden alcanzar las maquinas. Del tamiz pasa la harina a la máquina pesadora, que se para automáticamente la cantidad adecuada y la deja caer en la amasadora. Allí se le añade, automáticamente agua a la temperatura exacta a la requerida y, al propio tiempo, se agregan las otras cosas que forman parte de esa clase de pan. A la masa se le incorpora entonces la levadura, y también un poco de azúcar, sal y, habitualmente, algo de leche condensada ó en polvo, para hacer más sabroso y nutritivo el pan. Algunas calidades se les suele poner vitaminas. Luego, unos largos brazos de acero revuelven y mezclan a conciencia todas esas cosas.

Cuando se ha amasado suficientemente, la masa pasa al “cuarto de cochura” donde el fermento que contiene se desarrolla y empuja los gases que produce, a través de la masa, para hacerla así liviana y porosa. Mientras tanto hay un dispositivo que taladra la masa para que los gases puedan moverse con más libertad y otro que cuida de que la temperatura sea siempre la adecuada. Luego, cuando la masa ha fermentado lo suficiente, otro mecanismo la empuja hacia afuera, dividiéndola en pedazos iguales. La cortadora automática hace pasar los trozos de masa a la máquina redondeadora que les da forma. De aquí son enviados a otra cámara para la segunda fermentación y viajan por ella sobre bandejas que se mueven lentamente. Luego, una máquina moldeadora toma esos trozos de masa y les da la forma definitiva de la pieza de pan, dejándolos listos para la congelación dando con ello un producto terminado para su distribución y cocción posterior.

2.4 Normas y Procedimientos

El procedimiento de **Almacenado de Materias Primas** deberá contener los siguientes datos:

Código

Edición

Fecha:

Página

Desarrollo Manual de Procedimiento

1. OBJETO:

Descripción del proceso de acomodación de las Materias Primas recibidas en el Almacén.

2. ALCANCE:

A los productos que son tratados como materias primas.

3. DOCUMENTOS DE REFERENCIA:

Especificaciones Técnicas de Materias Primas.

4. RESPONSABILIDADES:

La Preparación de las Cargas será realizada por el Almacén de Materias primas bajo la responsabilidad del Jefe de Almacén de Materias Primas.

5. DESARROLLO:

1.- Identificar los productos naturales con los químicos para que no sufran contaminación.

2.- Es importante que tras la recepción de químicos especiales, este sea almacenado en lugar próximo a la puerta de salida, en un lugar fresco y aireado por seguridad.

El procedimiento de **Compra de Materias Primas y Embalajes**

Deberá tener los mismos datos que el anterior, pero su desarrollo es el siguiente:

1. OBJETO.

Establecer el procedimiento para la compra y suministro de materia prima, embalajes y productos comercializados.

2. ALCANCE.

A los productos incluidos dentro del listado semanal de necesidades.

3. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

4. RESPONSABILIDADES.

Es responsabilidad de Programación la entrega del Listado semanal de necesidades a Compras.

Es responsabilidad de Compras la asignación del binomio producto-proveedor a las necesidades recibidas, así como de su validación en el sistema informático central.

5. DESARROLLO.

5.1. Programación entregará a Compras el listado de necesidades.

5.2. Compras analizará la información recibida, que en caso de no ser aceptable se devolverá a Programación para su reelaboración.

5.3. Compras asignará a partir de La Estructura Artículo - Proveedor las necesidades marcadas así como la fecha de entrega ya solicitadas por Programación.

5.4. Compras introducirá el pedido en el sistema informático para ser enviado al proveedor, x.

5.5. El proveedor confirmará las condiciones del pedido mediante copia firmada del mismo al departamento de Compras.

5.6. En caso de modificarse las condiciones del pedido por parte del proveedor (precios, plazo de entrega, calidad), Compras informará a la Dirección de Operaciones, podrá volver a asignar un nuevo binomio producto – proveedor, o dará instrucciones para el cambio de proveedor.

1 El procedimiento de **Inventario de Producto Terminado**

Deberá tener los mismos datos que el anterior, pero su desarrollo es el siguiente:

OBJETO:

Establecer el stock físico depositado en el almacén de Producto Terminado, comparar el resultado con los stocks teóricos, determinar si hay diferencias, regularizar las diferencias y validar el total de kilos en existencias.

2. ALCANCE.

Cualquier producto terminado o comercializado depositado en el recinto de fábrica y con código de artículo abierto.

3. DOCUMENTOS DE REFERENCIA.

Registro de Inventario físico, Listado de stocks teóricos y documentos de ajuste a autorizar por el Director Administrativo.

4. RESPONSABILIDADES.

Es responsabilidad del Director Administrativo, autorizar las regularizaciones y validar el inventario final.

Es responsabilidad del Auditor Interno encargado, la coordinación de los equipos de recuento, proporcionar los listados, participar en los mismos, recopilar datos de los equipos y extraer las diferencias físicas teóricas y regularizar las diferencias del terminado

Es responsabilidad del Responsable de Control de Almacenes realizar la regularización autorizada por el Director Administrativo.

Es responsabilidad del Jefe de Almacén de producto terminado, realizar inventarios diariamente así como el análisis de diferencias en teórico - físico

5. DESARROLLO.

5.1. Inventario de Final de Mes

1. El Jefe de Auditoria coordinará y comprobará, antes de la realización del inventario, la no existencia de movimientos físicos en los almacenes pendientes de reflejarse en la cuenta de artículo (O Viceversa), verificando que no quedará ningún movimiento pendiente del mes que se cerrará (Ordenes de producción; dotaciones, salidas, etc.)

2. Una vez comprobado que no existen movimientos físicos/teóricos no controlados se cierran puertas de almacén (Producción y cortinas de salida) y se procede a iniciar el conteo físico.

3. El sistema de recuento a seguir será, con un listado donde no aparezcan cantidades como soporte, independientemente de la zona o tipo, se verificará mediante sistema de barrido (empezando por un extremo y acabando por el otro) de todos los huecos (Artículo/Cantidad) que la componen.

4. Terminado el inventario, verificar si esta realizada toda la captura en sistema que afecto en inventarios (ordenes de producción, dotaciones, salidas etc.) y se extraen los listados destinados al recuento. (Listado de saldos teóricos).

5. Para obtener el listado de saldo teóricos, se consultara del sistema informático.
6. Se comparan los resultados de los equipos, en caso de existir diferencias se realiza un nuevo conteo en los productos afectados
7. Se comparará resultado del recuento con teórico (listado cuadre almacén), se extraerán las diferencias y se procederá al recuento de las más significativas.
8. En caso de que tras el recuento se mantengan las diferencias, estas se investigarán para buscar posible solución por errores en el histórico de teórico del sistema.
9. Ya analizadas las diferencias y estando seguros que no hay errores en sistema (solo diferencias físicas). Las diferencias entre saldos teóricos y el fisico con diferencias positivas (más fisico que teórico) se considerarán a favor de la empresa y serán regularizadas con la autorización del Director Administrativo.
10. Las diferencias en negativo (menos fisico que teórico) serán facturadas al responsable de almacén.

5.2. Inventario Diario.

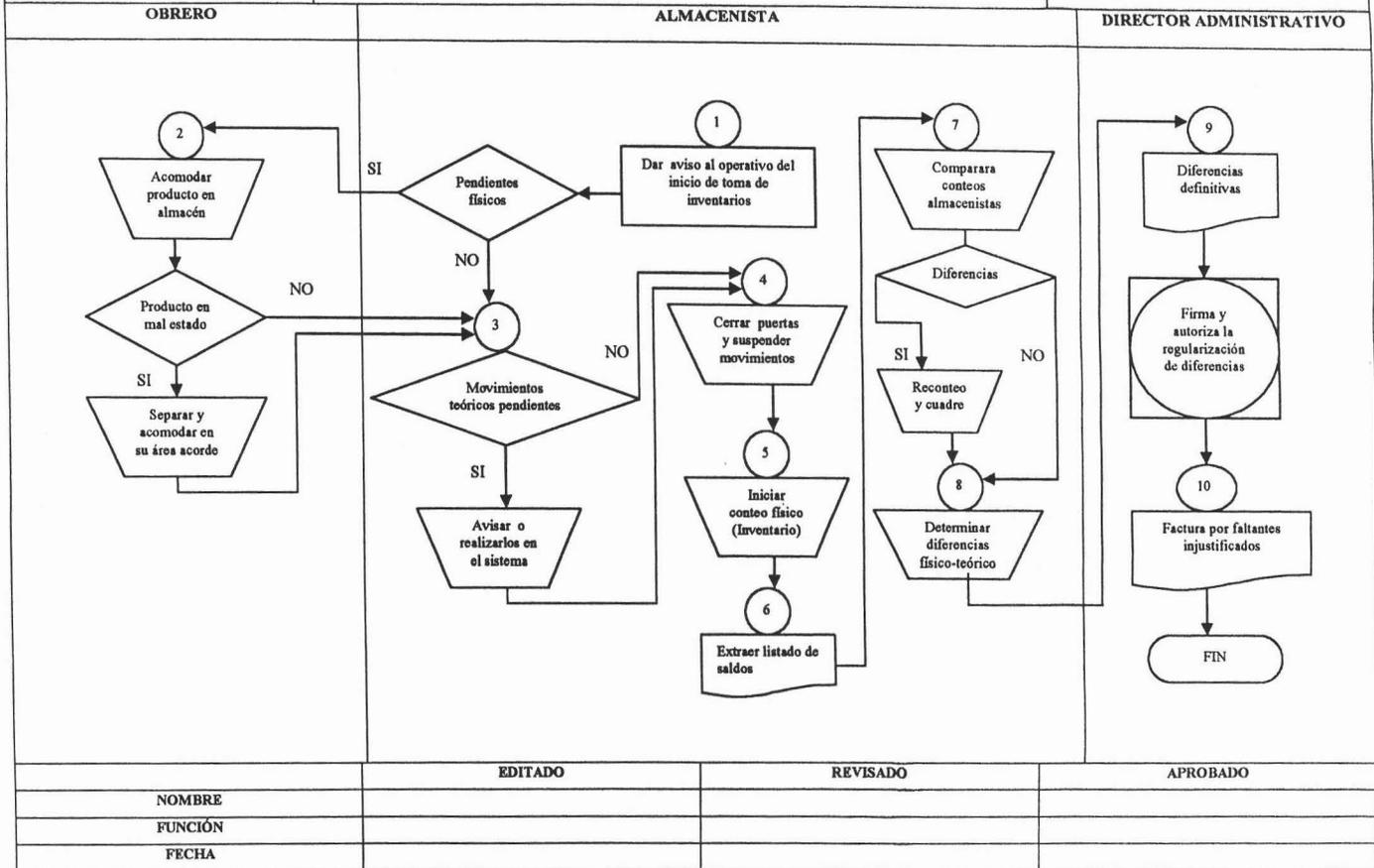
El procedimiento básico será el mismo que el aplicable a un Final de Mes (5.1), teniendo en cuenta que se realizará diariamente por el propio personal del almacén.

**PAN
CONGELADO**

PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN

TOMA DE INVENTARIOS Y ANÁLISIS

AREA: ALMACÉN
CÓDIGO:
EDICIÓN:
FECHA:
PÁGINA:



2.5 Mercado

Definiciones:

- Área geográfica a la cual concurren vendedores y compradores de mercancías y servicios con el objeto de realizar transacciones de tipo comercial, de tal manera que el ó los precios de las mercancías y servicios tiende a unificarse.
- Grupo de personas más o menos organizadas, en constante comunicación para realizar transacciones comerciales.
- Relación que existe entre oferentes y demandantes de bienes y servicios.
- Ámbito dentro del cual las relaciones de oferta y demanda concurren para la formación de un precio.
- Lugar donde se genera y difunde información acerca de los precios de los bienes y servicios para que puedan efectuar transacciones.
- Conjunto impersonal de presiones que relacionan la oferta y la demanda para la fijación de los precios de los bienes y servicios. Las presiones entre oferentes y demandantes es de naturaleza mercantil, es decir, se refiere al intercambio.

Tomando los elementos esenciales de las anteriores definiciones y reconociendo que el mercado no es un lugar ó ámbito geográfico específico aquí se define al mercado de la siguiente manera:

Mercado. Serie de transacciones (basadas en cierta información) que llevan entre si los productores, los intermediarios y los consumidores para llegar a la fijación del precio de una mercancía ó servicio.

De acuerdo con las definiciones de mercado, se observa que los elementos esenciales de cualquier mercado son:

- a) Las mercancías y servicios que van a ser objeto de transacción, es decir, que se van a comprar ó a vender.
- b) La oferta de mercancías y servicios que representa la producción de las unidades económicas que concurren al mercado para su venta.
- c) La demanda de mercancías y servicios que representa la fase final del proceso productivo, o sea, el consumo que se puede realizar una vez que se han comprado las mercancías y servicios.
- d) El precio de las mercancías y servicios que resuelve el problema de distribución y circulación de los bienes y servicios, esto es, la fijación de precios constituye uno de los mecanismos centrales del funcionamiento del mercado y de las sociedades capitalistas en general.

Clasificación de los mercados

Existen varias clasificaciones de mercados, entre las que destacan las siguientes:

- *Local*. Es pequeño y no rebasa las localidades, por ejemplo los tianguis de cualquier barrio de la ciudad.
- *Regional*. Es más grande que el local y se forma de varios mercados locales que se integran en una región geográfica ó económica, por ejemplo el mercado del Bajío, el mercado de la frontera norte, etc.
- *Nacional*. También conocido como mercado interno, está formado por el conjunto de mercados locales y regionales que existen en un país. Es el conjunto de transacciones comerciales que ocurren dentro de un país, el mercado mexicano, el mercado colombiano, el mercado estadounidense etc.
- *Mundial*. Es el conjunto de transacciones comerciales que se realizan entre los diferentes países que existen en el mundo, también se le conoce como mercado internacional. El mercado mundial se puede integrar con varias zonas que forman mercados regionales como el mercado centroamericano, el mercado europeo, el mercado asiático, o andino.

Según lo que ofrezca, los mercados pueden ser:

De mercancías. Lo que se ofrece son bienes específicamente producidos para venderlos como el mercado de la carne, el mercado del algodón, el mercado de automóviles etc.

De servicios. Lo que se compran en este tipo de mercados no son mercancías tangibles si no servicios entre estos destacan;

Mercado de trabajo, mercado de servicios financieros mercado de servicios médicos, etc.

De acuerdo con la formación del precio, los mercados se clasifican así:

- *De oferta instantánea.* En este mercado el precio se establece rápidamente y se encuentra determinado por el precio de reserva, último precio al cuál el oferente está dispuesto a vender sus mercancías, el ejemplo más notable de este tipo de mercados es el de perecederos como las hortalizas que se comercializaban en las centrales de abasto.
- *De corto plazo.* Aquí el precio no se establece tan rápidamente ya que se encuentran determinados sobre todo por el costo de producción de las mercancías. Hay que recordar que es de corto plazo por que la empresa no puede variar la proporción en que emplea todos sus recursos. El ejemplo más notable del mercado de corto plazo es el dinero que por lo general no excede de un año.
- *De largo plazo.* En este mercado el precio de las mercancías se establece con lentitud, aunque el precio está determinado en buena medida por los costos de producción; en este periodo todos los costos pueden cambiar de acuerdo con la proporción en que se utilizan los recursos.

El mercado típico de largo plazo es el de capitales que se realiza a más de un año.

El mercado de la industria de pan congelado esta compuesto por profesionales panaderos y pasteleros, tanto negocios familiares como grandes empresas, supermercados o sociedades.

Las variedades de pan que se comercializan son las siguientes

- Bizcocho
- Dona
- Danés
- Bisquet
- Croissant
- Bolillo
- Pasteles
- Galletas

Capítulo 3. Marco legal de la industria de pan congelado

3.1 Fundamento legal

3.2 Ley del Impuesto Sobre la Renta (LIAR)

3.3 Ley del Impuesto al Valor Agregado (LIVA)

3.4 Ley Federal del Trabajo (LFT)

3.5 Código Fiscal de la Federación (CFF)

3.6 Ley General de Salud (LGS)

Resumen

3.1 Fundamento legal de este tipo de industria

El fundamento legal parte desde lo estipulado en la constitución política de los Estados Unidos Mexicanos en donde se señala lo siguiente:

De los Mexicanos

Artículo 31. Son obligaciones de los mexicanos:

Contribuir para los gastos públicos, así de la federación como del estado y municipio en que residan, de la manera proporcional y equitativa que dispongan las leyes.

Del trabajo y la previsión social

Artículo 123. El congreso de la unión deberá expedir leyes sobre el trabajo.

Mas adelante se menciona lo relacionado de con la ley Federal de Trabajo y el tipo de industria en estudio.

3.2 Ley del Impuesto Sobre la Renta

A continuación se señalan los aspectos importantes de la Ley del Impuesto Sobre la Renta para el tipo de industria en estudio de esta tesis.

Sujeto del impuesto

El artículo 1 señala: Las personas físicas y morales están obligadas al pago de impuesto sobre la renta

¿Que se considera persona moral para fines de la LISR ?

Cuando en esta Ley se haga mención a persona moral, en el artículo 8, se entienden comprendidas, entre otras, las sociedades mercantiles, los organismos descentralizados que realicen preponderadamente actividades empresariales, las instituciones de crédito, las sociedades y asociaciones civiles y la asociación en participación cuando a través de ella se realicen actividades empresariales en México.

Pagos provisionales

El artículo 14 señala : los contribuyentes efectuarán pagos provisionales mensuales a cuenta del impuesto del ejercicio, a más tardar en día 17 del mes inmediato posterior a aquel al que corresponda el pago.

Ingresos acumulables

Artículo 17 . Las personas morales residentes en el país acumularán la totalidad de los ingresos en efectivo, en bienes, en servicio, en crédito, e inclusive los provenientes de sus establecimientos en el extranjero.

De las deducciones en general

Deducciones autorizadas

En el artículo 29, Nos indica que tipo de deducciones podremos efectuar

Obligaciones de la Persona Moral

Todas las obligaciones que deberán cumplir las personas morales están establecidas en el artículo 86.

Contribuyente Menor

Es importante mencionar que existen establecimientos pequeños que se dedican a esta actividad pero fiscalmente son contribuyentes menores y por lo tanto estarán bajo el régimen de las personas físicas del título IV capítulo II Sección III de la Ley del impuesto sobre la renta.

3.3 Ley del Impuesto al Valor Agregado

A continuación se señalan los aspectos importantes de esta ley en relación con la industria del pan congelado

Sujeto de Obligación

Según el artículo 1. de la LIVA las personas morales que enajenen bienes, están obligados al pago del impuesto al valor agregado

Tasa del 0%

De acuerdo al artículo 2-A de la LIVA los productos destinados a la alimentación, el impuesto se calcula aplicando la tasa del 0% a los valores a que se refiere esta ley.

Es importante señalar que los actos o actividades a los que se les aplica la tasa del 0%, producirán los mismos efectos legales que aquellos por los que se deba pagar el impuesto.

Devolución del Impuesto

Se tendrá la posibilidad de solicitar la devolución del impuesto debido a que existe un IVA acreditable por concepto de compras realizadas para la actividad. El tratamiento de esta devolución se realizara como se señala en el artículo 7 de esta ley.

Obligaciones

En el artículo 32, se señalan las obligaciones que deberá cumplir este tipo de industria.

3.4 Ley Federal del Trabajo (LFT)

En materia de las relaciones laborales de la industria en estudio con sus trabajadores, los aspectos relevantes son los siguientes:

¿Por qué son importantes las normas de trabajo?

El artículo 2 de esta ley señala que las normas de trabajo tienden a conseguir el equilibrio y la justicia social en las relaciones entre trabajadores y patrones.

Relación de trabajo

Se entiende por relación de trabajo, cualquiera que sea el acto que le de origen, la prestación de un trabajo personal subordinado a una persona, mediante el pago de un salario, según la definición del artículo 20.

En este tipo de actividad de la industria de la panadería, se dan a menudo establecimientos clandestinos que carecen de un marco legal que pueda proteger al trabajador y esto trae como consecuencia que menores de edad sean explotados. Y de acuerdo al los artículos 22 y 23 de LFT, esto esta prohibido.

Además de que se debe de constar por escrito las condiciones de trabajo, como lo señala el artículo 25, ya que el ambiente de esta actividad es difícil por la variación de temperatura debido a la existencia de hornos y cámaras de congelación.

Jornada de trabajo

De acuerdo a lo estipulado en el artículo 61, la duración máxima de la jornada será: ocho horas la diurna, siete la nocturna y siete horas y media la mixta.

Las horas de trabajo extraordinarias se pagaran con un ciento por ciento más del salario que corresponda a las horas de la jornada, según lo señala el artículo 67.

Derechos y obligaciones de los patrones y trabajadores

En el artículo 132, se encuentran señalados los derechos y obligaciones que deberán cumplir los patrones para las relaciones laborales con sus trabajadores.

Y en el artículo 134 se establecen los derechos y obligaciones que deberán cumplir los trabajadores para las relaciones laborales con sus patrones.

Enfermedades de trabajo

En el artículo 513 de esta ley se presenta una tabla de enfermedades de trabajo, a continuación se relacionan las que tienen el riesgo de poderse presentar en esta actividad.

Enfermedades broncopulmonares, producidas por aspiración de cereales y harinas.

La dermatosis por exposición a bajas temperaturas en cámaras frías en la fabricación y manipulación de productos refrigerados. (Pan congelado)

3.5 Código Fiscal de la Federación (CFF)

Sujetos del impuesto.

Artículo 1. las personas físicas y morales están obligadas a contribuir para los gastos públicos conforme a las leyes fiscales respectivas. Las disposiciones de este código se aplicarán en su defecto y sin perjuicio de lo dispuesto por los tratados internacionales de los que México sea parte. Sólo mediante ley podrá destinarse la contribución a un gasto público específico.

Obligación de inscripción en el RFC.

Artículo 27. Las personas morales, así como las personas físicas que deban presentar declaraciones periódicas o que estén obligadas a expedir comprobantes por las actividades que realicen, deberán solicitar su inscripción en el Registro Federal de Contribuyentes del Servicio de Administración Tributaria, proporcionar la información relacionada con su identidad, su domicilio y en general su situación fiscal.

Obligación a dictaminar los estados financieros por Contador Público autorizado.

Artículo 32-A. Las personas físicas con actividades empresariales y las personas morales está, obligadas a dictaminar estados financieros por contador público autorizado, siempre y cuando en el ejercicio inmediato anterior hayan obtenido ingresos acumulables superiores a \$ 27, 466,183.00, Que el valor de su activo determinado sea superior a \$ 54, 932,367.00 o que por lo menos trescientos de sus trabajadores les hayan prestado servicios en cada uno de los meses del ejercicio inmediato anterior.

Obligación de ofrecer donación antes de proceder a su destrucción, de las mercancías que se señalen.

De acuerdo al artículo 32-F. Las mercancías que hayan perdido su valor por deterioro u otras causas, tratándose de bienes básicos para la subsistencia humana en materia de alimentación o salud, cuyo costo de adquisición o producción lo hubieran deducido para los efectos del impuesto sobre la renta, están obligados en forma previa o a la destrucción, a ofrecerlas en donación a las instituciones autorizadas para recibir donativos.

3.6 Ley General de Salud

Control sanitario

De acuerdo al artículo 194 de esta ley, se entiende por control sanitario, el conjunto de acciones y de orientación, educación, muestreo, verificación, y en su caso, aplicación de medidas de seguridad y sanciones, que ejerce la Secretaría de Salud con la participación de los productores, comercializadores y consumidores, en base a lo que establecen las normas oficiales mexicanas y otras disposiciones aplicables.

Corresponde a los gobiernos de las entidades federativas ejercer la verificación y control sanitario de los establecimientos que expendan o suministren al público alimentos y bebidas y se deberá cumplir con lo siguiente:

- I. Tener establecimientos que reúnan las condiciones sanitarias adecuadas para el manejo de alimentos.
- II. Contar con personal capacitado y equipo para la conservación, análisis bacteriológico, manejo y transporte higiénico de alimentos.
- III. Realizar la distribución de los alimentos oportunamente, a fin de evitar su contaminación.
- IV. Adoptar las medidas de control sanitario, que en su caso, le señale la autoridad.

Contaminación o alteración del producto.

Se considera contaminado el producto o materia prima que contenga microorganismos, hormonas, bacteriostáticos, plaguicidas, partículas radioactivas, materia extraña, así como cualquier otra sustancia en cantidades que rebasen los límites permisibles establecidos por la Secretaría de Salud.

Se considera alterado un producto o materia prima, cuando por la acción de cualquier causa, haya sufrido modificaciones en su composición.

Para efectos de esta ley, se entiende por alimento, cualquier sustancia o producto, sólido o semisólido, natural o transformado, que proporcione al organismo elementos para su nutrición.

RESUMEN MARCO LEGAL

LEY	ARTICULO	CONCEPTO
Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos	31	Obligación de los Mexicanos
	123	Del trabajo y previsión social
Ley del Impuesto Sobre la Renta	1	Sujetos de Impuesto
	8	Persona moral
	14	Pagos provisionales
	17	Ingresos acumulables
	29	Deducciones en general
	86	Obligaciones de Persona Moral
Ley del Impuesto al Valor Agregado	1	Sujetos de Impuesto
	2-A	Tasa del 0%
	7	Devolucion del impuesto
	32	Obligaciones de Persona Moral
Ley Federal del Trabajo	2	Normas de trabajo
	20	Relacion de trabajo
	22	Menores de edad
	23	Menores de edad
	25	Condiciones de trabajo
	61	Jornada de Trabajo
	67	Horas extras
	132	Obligaciones y Derechos de los patrones
	134	Obligaciones y Derechos de los trabajadores
	513	Enfermadades de trabajo
Código Fiscal de la Federación	1	Sujetos del Impuesto
	27	Obligación de inscripción en el RFC
	32-A	Obligación a dictaminar los estados financieros
	32-F	Donacion ó Destruccion de mercancia
Ley General de Salud	194	Control Sanitario
	199 BIS	Requisitos Control Sanitario
	207	Contaminacion de producto
	208	Alteracion del producto
	215	Concepto de alimento

Capitulo 4. Logística de control interno

4.1 Venta

4.2 Almacén

4.3 Producción

4.4 Embarque y Distribución

4.5 Cobranza

4.6 Diagrama de flujo

4.7 formatos

4.1 Venta

Solicitud de producto

- a) Recepción del pedido. Por medio de un formato (formato 1) se recibe la solicitud del producto, de acuerdo con las especificaciones del cliente.
- b) Datos del cliente. Se verifican los datos del cliente en el sistema de la empresa para confirmar que esté dado de alta y pueda ser generada su factura.
- c) Clientes nuevos. Si se tratara de un cliente nuevo, se le solicitará sus datos fiscales para poder ingresarlos al sistema de la empresa.
- d) Producto. Ventas informará al área de almacén la solicitud del pedido para que éste a su vez prepare el producto solicitado.

Facturación del pedido

- a) Factura: se registra la factura en el sistema con los datos del cliente y el producto especificado en el pedido
- b) Verificación de precios: verificar si existe algún convenio de precios autorizados con los clientes
- c) Promociones: Revisar las promociones vigentes a la fecha del pedido para aplicarlas en la factura
- d) Clientes Morosos: se solicita al área de cobranza un estado de cuenta del cliente, por posibles adeudos atrasados por el cliente, que nos impidan realizar la venta.

4.2 Almacén

Control de entradas

a) Se consideran entradas de almacén los siguientes conceptos:

- 1.- Por las órdenes de producción del día
- 2.- Por las devoluciones de mercancía
- 3.- Por los rechazos de mercancía
- 4.- Por las muestras enviadas por los clientes, proveedores, casa matriz, etc.

b) Que pasos debe seguir el almacenista para ingresar la mercancía al almacén

1.- Revisar que la mercancía este en óptimas condiciones para ser almacenada, esto quiere decir que venga perfectamente empacada, que no este el empaque maltratado y que venga identificada con su etiqueta correspondiente.

2.- Contar la mercancía y verificar en el reporte correspondiente, que efectivamente se esta recibiendo lo especificado.

3.- Emplayar la mercancía en tarimas para poderla ubicar en los racks del almacén.

4.- Anotar en el formato de entradas (formato 2) la cantidad de mercancías que se esta recibiendo, así como también señalar la ubicación que se le dará dentro del almacén.

5.- Cuando la mercancía sea devuelta o rechazada, se solicitara un documento que ampare el motivo de devolución ó rechazo al transportista y se verificara que la mercancía este en optimas condiciones de temperatura y empaque, utilizando el formato de devolución de producto. (formato5)

Control de salidas

a) Se consideran salidas de almacén los siguientes conceptos:

- 1.- La mercancía facturada para su venta

- 2.- La mercancía solicitada para muestra
- 3.- La mercancía solicitada para prueba de laboratorio
- 4.- la destrucción o donación de mercancía.

b) En la salida de mercancía el almacenista tendrá la responsabilidad de:

- 1.- Preparar las cargas de la mercancía de acuerdo a la hoja de carga generada para la distribución del producto.
- 2.- Registrar en el formato de salidas de mercancía (formato 3) la cantidad y ubicación del producto, que se le esta dando salida.
- 3.- Cuando se solicite un producto para muestra ó para prueba en laboratorio, se tendrá que entregar el formato correspondiente con las autorizaciones, para que pueda salir del almacén.
- 4.- Se tendrá que realizar una relación del producto que ya esta caducado, para que sea evaluado por control de calidad y se determine su destrucción ó donación del producto.

Inventarios físicos

Es indispensable para el establecimiento de controles en el almacén la realización de inventarios físicos periódicos, aunque no las empresas tienen la obligación de realizar por lo menos uno anualmente, lo cierto es que no existe una regla que nos diga el periodo determinado para realizarlos. Esto dependerá de la situación en que se encuentren nuestros controles, si no existiera ningún tipo de control entonces será necesario realizar los inventarios que sean necesarios en los periodos necesarios hasta alcanzar los controles que nos permitan tener la seguridad de nuestros saldos teóricos.

Preparación del inventario

El personal que intervendrá en los inventarios será el proporcionado por los directores o gerentes responsables de los departamentos. Cada uno de los gerentes informará a las personas seleccionadas de su participación en el inventario.

Con el objeto de conciliar los menores movimientos posibles es necesario que se emitan todos los movimientos pendientes en el sistema, ya que el departamento de sistemas proporcionará un reporte de los inventarios, mismo que servirá como base para compararlo con el conteo físico.

También es importante tener un control de los movimientos de ubicación que serán reportados en el formato de movimientos de almacén (Formato 4), para tener las ubicaciones actualizadas en el sistema, el día del inventario.

Cabe señalar que todas y cada una de las instrucciones deberán de seguirse en forma estricta por todo el personal que participe en la toma del inventario físico,

Las personas que realicen los conteos podrán salir de la bodega hasta que todas las diferencias hayan sido totalmente aclaradas y con previa autorización de los verificadoras.

Los verificadores podrán salir de la bodega hasta que se aclaren todas las situaciones que se presenten.

Es responsabilidad de los contadores

- Comunicarse con su coordinador antes de la fecha de inventario ya que deberán acordar algunos detalles.
- Apegarse a las instrucciones proporcionadas por el coordinador durante el día del inventario
- No abandonar las instalaciones hasta que el coordinador y verificador así lo considere.

Es responsabilidad de los verificadores

- Reunirse con los contadores antes de la toma del inventario para comentar los asuntos generales que ellos consideren.
- Supervisar que el inventario se este tomando en forma correcta e identificar cualquier aspecto que pudiera entorpecer dicho inventario así como aclarar con el personal cualquier inquietud.
- Aclarar las diferencias en el conteo en el momento y no permitir a los contadores abandonar las instalaciones hasta que estas hayan sido totalmente aclaradas.
- Apoyar en la validación del resultado

Resulta conveniente mencionar que el resultado final debe ser firmado por el personal que realizo el conteo y por la persona que verifico, indicando nombre y fecha.

Es responsabilidad de los coordinadores de inventarios

- No permitir a los verificadores y contadores que abandonen las instalaciones hasta que se hayan aclarado todas las diferencias
- Elaborar reporte de incidencias durante el inventario

Otras indicaciones

- Todas las mercancías que se encuentren en el almacén, deberán encontrarse en condiciones de ser inventariados, es decir, totalmente ordenados y acomodados.

Aclaración de diferencias que se generan por la toma física del inventario.

Una vez terminado conciliado el conteo físico con el reporte de sistema, se analizarán las posibles diferencias para identificar si pudiera existir una aclaración de dicha diferencia.

Las diferencias que no puedan ser aclaradas, se deberán de relacionar, en el informe final del inventario, para que el director autorice su aplicación correspondiente.

Recepción de pedido

El área de ventas enviara un reporte de los pedidos programados. Una vez recibido los pedidos por el departamento de almacén, este verificara las fechas de entrega así como la cantidad de mercancía solicitada, con el fin de revisar si se tiene la mercancía en existencia, de lo contrario se coordinará con el área de producción la elaboración del producto.

Recepción de facturas

El área de facturación entregara las facturas al departamento de almacén, para la entrega de mercancía de acuerdo al programa de pedidos, previamente entregado.

Una vez que el departamento de almacén recibe las facturas, este las clasifica de acuerdo al programa de rutas, elaborando una hoja de carga, donde se especifican los siguientes datos:

- Fecha
- Cantidad de mercancía
- Tipo de mercancía
- Relación de facturas
- Ruta

- Hora y fecha de salida
- Hora y fecha de entrega
- Datos del Transportista
- Datos del almacenista

4.3 Producción

Recepción de pedidos

El departamento de ventas enviara el reporte de pedidos al área de producción, para que este a su vez coordine con almacén la existencia del producto y la necesidad de fabricación del producto que no este en existencia para cubrir el pedido.

Ordenes de producción

De acuerdo a los pedidos programados y una vez verificado con el almacén el producto faltante, se programaran ordenes de producción para la fabricación del producto, se establecerán las fechas especificas de producción, para que el producto reúna las condiciones de temperatura, ya que el producto debe mantenerse a -20 grados centígrados para poder ser distribuido a los clientes.

Materias primas

El área de producción deberá tener un estimado de ventas, de acuerdo a los pronósticos analizados con anterioridad, para poder tener la materia prima necesaria, ya que el promedio de caducidad de la materia prima que se maneja es aproximadamente de 6 meses, esto nos impide tener almacenaje por periodos largos. Además de que se deberá de contar con alternativas de proveedores para obtener respuesta oportuna en caso de algún pedido no contemplado dentro de los pronósticos.

Empaque y embalaje

De acuerdo al estimado de ventas, también se debe de contemplar la necesidad del embalaje, para el empaque del producto, todo este proceso deberá ser supervisado por control de calidad para el control sanitario del producto.

El producto (pan congelado) se empacara en una bolsa de platico, posteriormente se sellara y se introducirá en una caja de cartón que también será sellada y etiquetada.

Mantenimiento

Se deberá contar con un programa de mantenimiento preventivo, para el adecuado funcionamiento y estado de las instalaciones, maquinaria y cámara de congelación.

También se deberá contar con un programa de mantenimiento correctivo, que nos permita tener alternativas en caso de de ocurriera una falla no programada y que pudiera afectar el proceso productivo.

Además el área de mantenimiento tendrá la responsabilidad de monitorear la temperatura de la cámara de congelación, donde deberá de mantenerla a un promedio de -24 grados centígrados, ya que de esto dependerá la conservación del producto.

Control de calidad

El proceso de producción deberá estar supervisado por control de calidad, para revisar que se cumplan las normas de calidad y se deberá contemplar lo siguiente:

- Control de calidad de la materia prima tanto en caducidad, empaque y almacenaje
- Revisión del proceso de fabricación en la maquinaria
- Revisión de proceso de fabricación por parte de los trabajadores
- La utilización de ropa y herramientas necesarias por parte del personal de operación
- Muestreo del producto por parte de laboratorio para verificar que el producto reúna las condiciones de consumo
- Análisis del producto caducado para determinar si es destruido, donado o reconvertido.
- Supervisión del empaque del producto
- Supervisión de almacenaje de producto terminado en la cámara de congelación

4.4 Embarque y distribución

Programación de rutas

Cuando se tengan las facturas relacionadas en cada una de las hojas de carga, se programaran las rutas de acuerdo al destino y fecha de entrega.

En algunos casos es necesario pedir cita para la entrega de mercancía, para que se asigne la hora específica en que deberá de entregarse el producto.

Una vez programados los destinos, la fecha y la hora de entrega, se solicita el tipo de transporte que deberá llevar la mercancía de acuerdo a las necesidades de carga, las alternativas son las siguientes:

Tipo: Trailer	Carga en toneladas: De 18 a 30	Carga en tarimas: de 12 a 24
Tipo: Tortón	Carga en toneladas De 4 a 18	Carga en tarimas: de 6 a 12
Tipo: Camioneta	Carga en toneladas De 1 a 3.5	Carga en tarimas: de 1 a 4

Inspección de carga

Una vez registrada la hoja de carga con sus facturas correspondientes el almacén proporcionara los documentos para que se pueda embarcar el producto.

El área de embarques tendrá la responsabilidad de revisar los siguientes puntos de la carga:

- Verificar que la cantidad de producto preparado coincida con lo reportado en la hoja de carga.
- Revisar que la cantidad y tipo de producto a embarcar coincida con lo reportado en la hoja de carga.
- Revisar que el empaque cuente con las etiquetas correspondientes, que señalan las características del producto así como su fecha de caducidad, cuidando que esta no sea menor a dos meses.
- Medir la temperatura del producto a embarcar, en donde esta deberá estar en un rango de -18 a -24 grados centígrados.

Inspección de transporte

Antes de cargar el producto se deberá inspeccionar el transporte, para confirmar que reúne los siguientes puntos.

- La temperatura del termo del transporte deberá estar a -24 grados centígrados, para que el producto conserve la temperatura durante el trayecto.
- La caja del transporte deberá estar libre de olores extraños
- La caja deberá estar limpia
- La caja no debe de estar sellada por dentro con madera ya que este material se considera como antihigiénico, ya que puede conservar bacterias y también puede causar variación en la temperatura. (Formato 6)

En dado caso que no se cumpla con alguno de los puntos no se podrá cargar la carga.

Embarque de producto

Cuando se hayan cumplido los puntos antes mencionados, se procede a embarcar, cuidando que no se dañe el producto y acomodándolo adecuadamente para su fácil descarga.

Se anotaran en la hoja de carga los siguientes datos:

- Hora de entrada de transporte
- Datos del transportista
- Datos del personal de embarques
- Indicaciones al transportista
- Hora de salida del transporte

Una vez terminado de embarcar la carga y anotados los datos correspondientes en el formato, se le entregara la documentación correspondiente al transportista (facturas, orden de pedido, hoja de carga) y el área de embarque se quedara con una copia de esta documentación sellada por el transportista.

Finalmente el transporte podrá salir del lugar de embarque para el traslado y la entrega del producto al cliente.

4.5 Cobranza

Acuse de recibo

Cuando la mercancía haya sido entregada al cliente el transportista tendrá la obligación de recoger el acuse de recibo por parte del cliente, en donde este sellara o firmara de recibido en una de las copias de la factura, para posteriormente entregar el acuse al departamento de embarques y este a su vez se lo pasara al área de cobranza y dependiendo del plazo de crédito, se hará el cobro correspondiente.

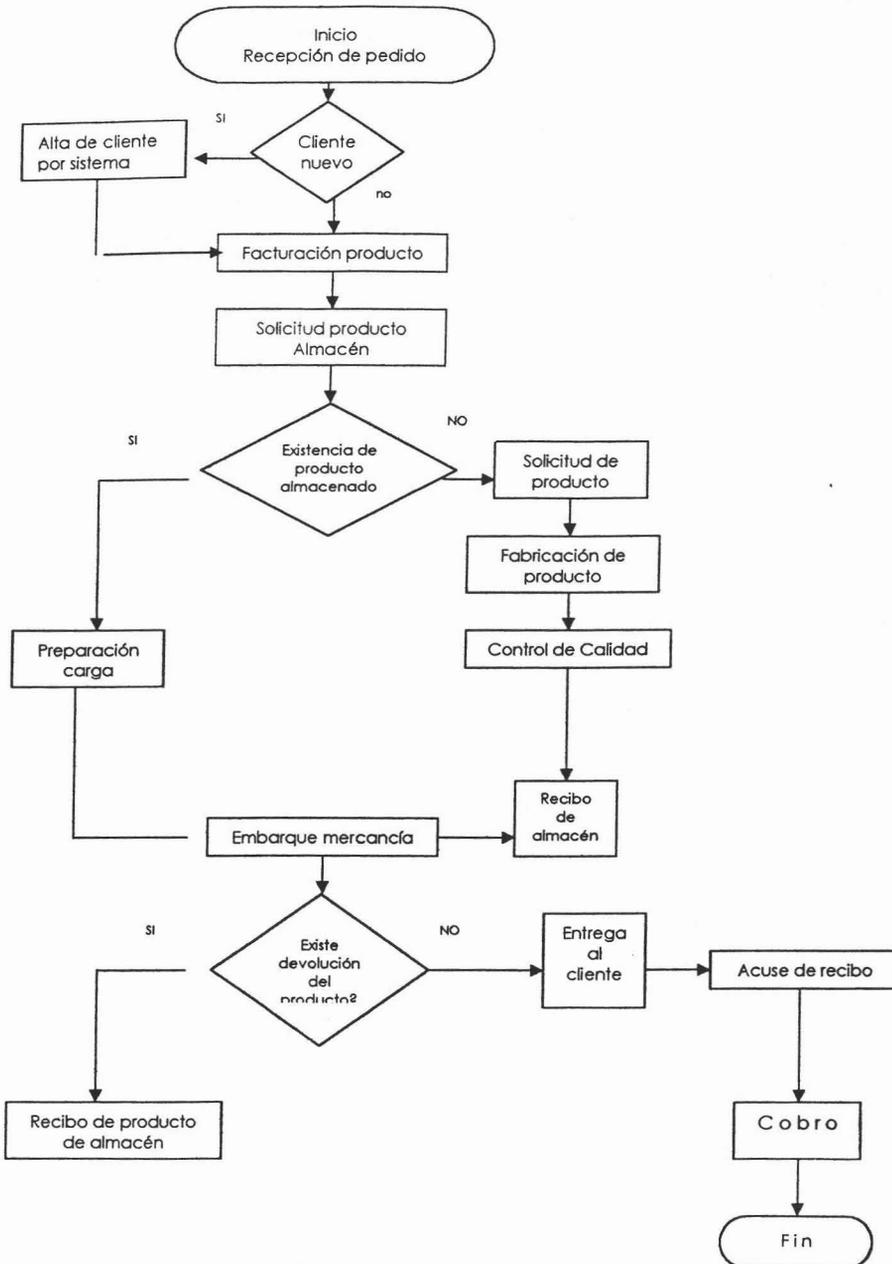
Notas de crédito

Si existiera un faltante de producto de lo entregado con lo facturado se solicitara una nota de crédito para descontar de la factura el producto faltante.

Los faltantes pueden ser por las siguientes causas:

- Faltante desde origen (no había en existencia en almacén)
- Extravío ó robo por parte del transportista (se cobrara al transportista)
- Devolución o rechazo por parte del cliente (ya sea por que el producto llevo en mal estado y se revisara de quien fue la responsabilidad, o por que el cliente no solicito el producto.)

DIAGRAMA DE FLUJO DE LA LOGÍSTICA DE OPERACIÓN



4.7 Formatos

Solicitud de pedido (formato 1)

Entradas de almacén (formato 2)

Salidas de almacén (formato 3)

Movimientos de almacén (formato 4)

Devolución de producto (formato 5)

Inspección de transporte (formato 6)

5.- Caso Práctico

- **Industria**
- **Organigrama**
- **Mercado**
- **Principales productos fabricados**
- **Principales materias primas**
- **Mano de obra**
- **Gastos operativos**
- **Gastos de Producción**
- **Planes**
- **Diagrama de flujo**
- **Balance General**
- **Estado de Costo de Producción**
- **Estado de Resultados**

Industria

El siguiente caso práctico se desarrolla en una industria ubicada en la zona industrial de Tizayuca Hidalgo.

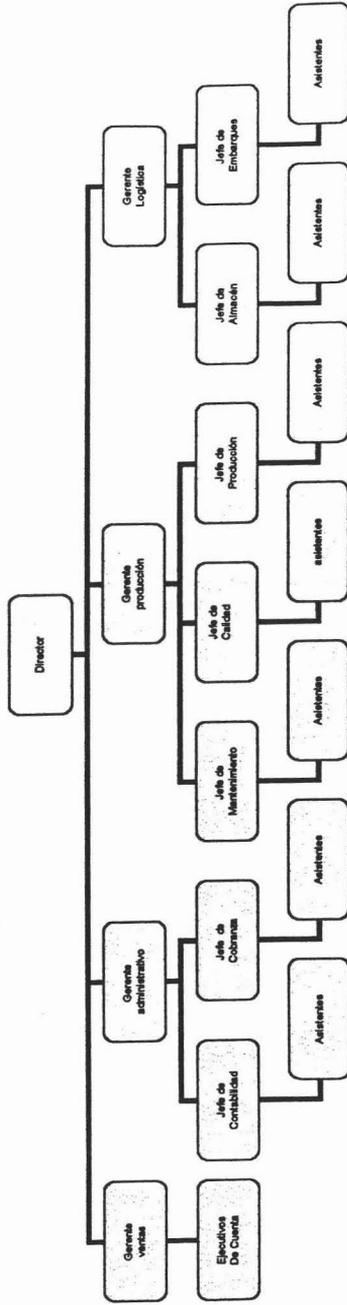
Tiene su origen en España en el año de 1977, y años después se extiende por casi toda Europa, donde se cuenta con un mercado muy importante para este tipo de producto.

En México llega esta industria en el año de 1998, convirtiéndose en las pioneras de la fabricación de pan congelado en América Latina y sur de los Estados Unidos.

Actualmente ya se encuentran mas industrias que se dedican a esta actividad, ya que debido a la aceptación de este tipo de producto por parte de comercios pequeños, como pueden se panaderías o restaurantes y de grandes empresas como son las tiendas de autoservicio.

Esta empresa en estudio cuenta con aproximadamente 100 trabajadores sindicalizados y 35 empleados, sus instalaciones que están en un terreno de 3000 metros cuadrados cuentan con un almacén de materia prima, el área de producción, donde se encuentra la maquinaria para este tipo de industria, como pueden se amasadoras, cámaras de fermentación, cortadoras, batidoras, etc., también se cuenta con un laboratorio que se encarga se supervisar que se cumplan con las normas de higiene y seguridad, un almacén embalaje, una camara de congelación con temperatura de -23 grados centígrados para la conservación del producto terminado y un departamento de mantenimiento, que tiene la responsabilidad de vigilar que las instalaciones y maquinaria se encuentren en condiciones para operar adecuadamente.

Organigrama



Mercado

Los principales clientes de esta industria son los siguientes:

- Nueva Wal Mart de México
- Costco de México
- Comercial Mexicana
- HEB (USA)

Actualmente su mercado de distribución se concentra en el área metropolitana, pero en el caso del cliente Wal Mart se entrega el producto en su centro de distribución ubicado en la ciudad de Querétaro y este a su vez lo distribuye a todas sus tiendas de la Republica Mexicana.

En el caso del cliente Costco, tiene su centro de distribución en el Estado de México, y también este surte a sus tiendas en toda la Republica Mexicana.

Comercial Mexicana no cuenta con un centro de distribución y se le entrega directamente en la tienda solamente en el área metropolitana.

El cliente HEB cuenta con un centro de distribución en San Antonio Texas y este distribuye a sus tiendas del sur de los Estados Unidos.

Todavía no se ha podido penetrar mas en el interior de la Republica Mexicana, debido a los altos costos de distribución, ya que el producto que se transporta es muy bajo en su precio de venta, genera mucho espacio para su carga, además de que los clientes no pueden hacer pedidos grandes, ya que sus cámaras de congelación son muy pequeñas o simplemente carecen de esta.

Y si a esto le sumamos que un transporte con producto congelado, genera más costo que un transporte en seco, por el gasto de combustible en la operación del termo de congelación.

Principales Productos a Fabricar

En la industria del pan se cuenta con una gran variedad de productos, y a veces son fabricados productos exclusivos para determinados clientes.

Estos son los principales productos fabricados:

- Bolillo
- Concha
- Mantecada
- Chips
- Barrys
- Cuernitos
- Carmelas
- Chapata
- Peines
- Polvorín
- Croissant
- Delicias
- Baguette
- Napolitano
- Coffe Cake

Principales Materia Primas

Una parte importante en el sabor y consistencia del producto es la selección de la materias primas.

Estas son las principales materia primas utilizadas:

- Harina
- Huevo
- Sal
- Azucar
- Aceite
- Rellenos de frutas
- Mermeladas
- Colorantes artificiales
- Saborizantes artificiales
- Agua
- Harinas preparadas
- Cremas
- Chocolate
- Leche

Mano de obra

La principal mano de obra de este tipo de industria esta compuesta por:

- Ayudantes generales
- Maestros panaderos
- Supervisores
- Químicos
- Almacenistas
- Mecánicos
- Ing. en alimentos
- Técnicos
- Montacarguistas

Gastos operativos

Los principales gastos operativos que se generan son:

- Transporte
- Salarios
- Servicios de telecomunicación

Gastos de producción

Los principales gastos de producción que se generan son:

- Energía Eléctrica
- Gas
- Agua

Planes

De acuerdo a lo que hemos explicado anteriormente, la actividad de fabricar pan congelado en México, es todavía poco conocida, sobre todo por los pequeños locatarios de panaderías, ya que el pan esta listo para se horneado al momento sin necesidad de contar con una cámara fría de congelación.

Corto plazo

Los planes de la compañía a corto plazo es dar a conocer el producto a los diferentes lugares don de se venda y fabrique pan, en donde se tenga esta alternativa, y que pudiera ayudar a reducir costos de fabricación y operación, y poder contar con otros tipos de variedad de pan que no son fabricados en los establecimientos.

Mediano plazo

El plan de la compañía a mediano plazo es contar con centros de distribución en las principales ciudades de la Republica Mexicana, así será mas fácil hacer llegar el producto a los lugares mas lejanos y poder reducir el costo de distribución y que pudiera impactar en el costo del producto.

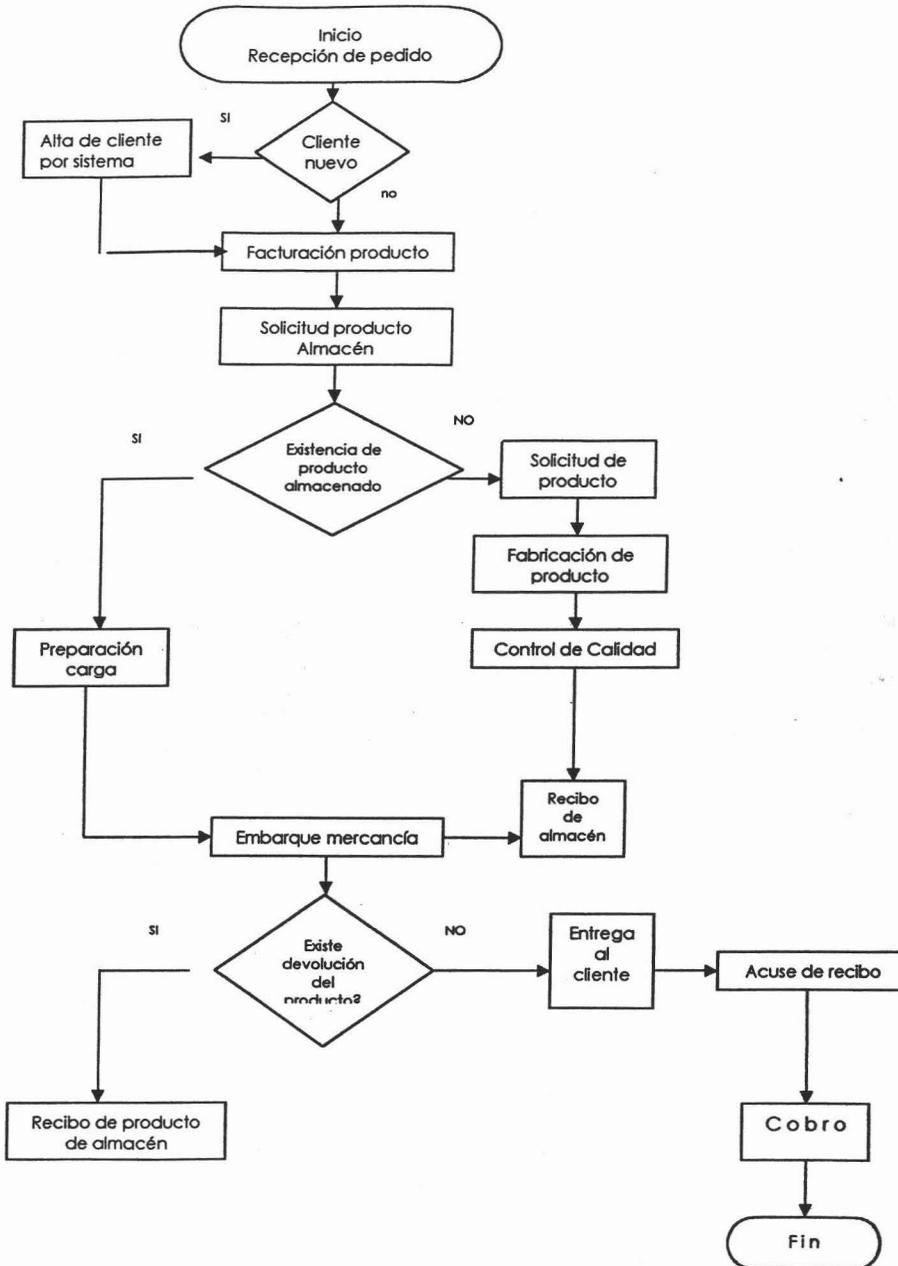
Largo Plazo

Un proyecto a largo plazo es contar con otra planta de producción, para poder incrementar la producción, sobretodo para satisfacer la demanda de las tiendas de autoservicio.

Podemos decir que estos son los principales planes que en diferentes etapas tiene planeado esta industria, sin embargo se sabe de antemano que no será fácil, pero con un proyecto bien planteado se podrán alcanzar las metas que se tienen.

En la actualidad existen otras empresas que también se dedican a este tipo de actividad, y esto ocasiona, que los esfuerzos se dupliquen, ya que no será fácil apoderarse de un mercado que apenas se empieza a conocer y sobre todo los costos que genera su distribución y conservación del producto, pero los accionistas de la compañía se muestran optimistas de poder conquistar el mercado e impulsarlo para que se convierta como una opción fundamental en la elaboración del pan.

EJEMPLO PEDIDO CLIENTE WAL MART



Pan congelado		
Fecha		Pedido No.
16-Jun-01		127
Cliente		
NUEVA WAL MART DE MEXICO, S.A. DE C.V.		
Producto	Cajas	Observaciones
Bolillo	70	
Concha		
Mantecada		
Chips de piña	54	
Chips de manzana	54	
Coffe Cake		
Barry piña	72	
Barry de Manazana	72	
Cuernito		
Carmelas		
Chapata	24	
Mini Chapata	24	
Peine de fresa		
Peine de crema		
Peine de manzana		
Chocolatin		
Mousse de mango		
Polvoron vainilla		
Polvoron Chocolate		
Croissant		
Baguette		
Delicia de chocolate		
Delicia de crema		
Napolitano de fresa	54	
Napolitano de crema	54	

EXISTENCIA FISICA DE PRODUCTO

16-Jun-01

Codigo	Producto	Cajas
71000	Bolillo	100
71100	Concha	10
71200	Mantecada	20
71300	Chips de piña	70
71400	Chips de manzana	20
71500	Coffe Cake	150
71600	Barry piña	200
71700	Barry de Manzana	200
71800	Cuernito	25
71900	Carmelas	20
72000	Chapata	24
72100	Mini Chapata	24
72200	Peine de fresa	5
72300	Peine de crema	5
72400	Peine de manzana	85
72500	Chocolatin	100
72600	Mousse de mango	50
72700	Polvoron vainilla	75
72800	Polvoron Chocolate	35
72900	Croissant	10
73000	Baguette	10
73100	Delicia de chocolate	150
73200	Delicia de crema	25
73300	Napolitano de fresa	0
73400	Napolitano de crema	100

**ESTA TESIS NO SALE
DE LA BIBLIOTECA**

ORDEN DE PRODUCCION

FECHA: 17-JUNIO-2001

FOLIO

334

PEDIDO

127

CODIGO

PRODUCTO

71400 CHIPS DE MANZANA

TOTAL DE CAJAS

50

ORDEN DE PRODUCCION

FECHA: 18-JUNIO-2001

FOLIO

335

PEDIDO

127

CODIGO

PRODUCTO

73300 NAPOLITANO DE FRESA

TOTAL DE CAJAS

80

PAN CONGELADO
HOJA DE CARGA

FECHA 19/06/01

FOLIO 3528

ARTICULO	DESCRIPCION	CANTIDAD
71000	BOLILLO	70
71300	CHIPS DE PIÑA	54
71400	CHIPS DE MANZANA	54
71600	BARRY DE PIÑA	72
71700	BARRY DE MANZANA	72
72000	CHAPATA	24
72100	MINI CHAPATA	24
73300	NAPOLITANO DE FRESA	54
73400	NAPOLITANO DE CREMA	54
	TOTAL	478

Relacion de facturas que ampara esta salida
7810

Numero de facturas 1

Recibi mercancia propiedad de pan congelado, bajo mi
responsabilidad para entregar a clientes.

Transporte Transportes cruz

Nombre Federico Sanchez

Firma _____

Placas LTM-8829

Nota: La mercancia que ampara las facturas descritas, debera
ser entregada a los clientes dentro de las 24 hrs. Siguietes
en caso contrario no se pagara el servicio de transporte.

Despachado por:

Nombre Luis Zamora

Fecha 19/06/2001

PAN CONGELADO

BALANCE GENERAL AL 31 DE DICIEMBRE DE 2001

A C T I V O

Activo circulante:		
Efectivo	\$	19,400.00
Cuentas por cobrar		21,000.00
Inventario de materias primas		19,825.00
Inventarios de productos en proceso		22,740.00
Inventario de Productos terminados		25,640.00
Herramientas pequeñas		5,750.00
Material de fábrica		3,300.00
Seguros de fábrica pagados por adelantado		<u>2,100.00</u>
Total de activo circulante		\$ 119,755.00
Planta y equipo:		
Edificio de la fábrica	\$ 370,000.00	
Menos: depreciación acumulada	<u>139,500.00</u>	\$ 230,500.00
Maquinaria de fábrica	\$ 194,600.00	
Menos: depreciación acumulada	<u>91,900.00</u>	<u>102,700.00</u>
Total de planta y equipo		333,200.00
Otros activos		
Patentes		10,000.00
Total del activo:		<u>462,955.00</u>

P A S I V O Y C A P I T A L C O N T A B L E

Pasivo circulante:		
Cuentas por pagar	\$	2,624.00
Sueldos y salarios acumulados por pagar		2,980.00
Impuestos Federales sobre la renta por pagar		<u>21,000.00</u>
total de pasivo		\$ 26,604.00
Capital contable:		
Capital social común	\$	200,000.00
Utilidades retenidas al 1o. de enero de 200???	5,212,420.00	
Utilidad Neta para el Ejercicio 200???	<u>23,931.00</u>	
Utilidades retenidas al 31 de diciembre de 200???		<u>236,351.00</u>
Total de capital contable		<u>436,351.00</u>
		<u>462,955.00</u>
Suma del pasivo y el capital contable		

PAN CONGELADO

Estado de costo de producción para el ejercicio que termina
el 31 de diciembre de 2001

Materiales directos:

Inventario de materias primas al 1o. Enero de 2001	\$ 16,750.00
Compras de materias primas (neto de devoluciones y rebajas)	<u>83,965.00</u>
materias primas disponibles para su uso	100,715.00

Menos: Inventario de materias primas al 31 de diciembre 2001 19,825.00

Materiales directos utilizados
mano de obra directa 80,890.00
104,400.00

Gastos de fabricación:

Supervisión de la fábrica	16,025.00	
mano de obra indirecta	25,730.00	
Calefacción, luz y fuerza, fábrica	19,329.00	
reparaciones y mantenimiento	3,120.00	
Impuestos sobre la propiedad, maquinaria	917.00	
Depreciación maquinaria de fábrica	11,500.00	
Depreciación edificio de fábrica	24,500.00	
Amortización de Patentes	1,675.00	
Gastos por seguros de fábrica	2,100.00	
Gastos por herramientas pequeñas	1,670.00	
Gastos por material de fábrica	<u>2,310.00</u>	<u>108,876.00</u>
Total de costos de Manufactura		294,166.00

Más: inventario de productos en proceso al 1o. De enero de 2001 21,520.00

Total de costos en proceso durante el año 315,686.00

Menos: Inventarios de productos en proceso al 31 de diciembre de 2001 22,740.00

Costos de Producción (costo de los artículos producidos) 292,946.00

PAN CONGELADO

Estado de Resultados

Para el ejercicio que termina al 31 de diciembre de 2001

Ventas		\$ 417,410.00
Menos: costo de ventas:		
Inventario de productos terminados al 1o, de enero de 2001	\$ 24,980.00	
Costo de los artículos producidos (Estado de costo de producción)	<u>292,946.00</u>	
Costo de los artículos disponibles para la venta	\$ 317,926.00	
Menos: Inventario de productos terminados al 31 de diciembre de 2001	<u>25,640.00</u>	
Costo de los artículos vendidos		<u>292,286.00</u>
Utilidad bruta		\$ 125,124.00
Gastos de operación :		
gastos de venta	42,018.00	
Gastos de administración	<u>38,175.00</u>	
Total de gastos de operación		<u>80,193.00</u>
Utilidad neta antes de impuestos		44,931.00
Impuestos federales sobre la renta		<u>21,000.00</u>
Utilidad Neta.		<u><u>23,931.00</u></u>

Conclusiones y recomendaciones

Una vez terminado este estudio podemos concluir que de acuerdo al panorama económico actual del país, el servicio al cliente es parte fundamental para mantener un nivel competitivo, durante el desarrollo de este estudio se menciono la importancia de la logística y control del inventario de la industria de pan congelado, ya que se explicaron estos conceptos, resaltando cada uno de los detalles que componen este proceso.

Este tipo de industria contribuye a la alimentación de los mexicanos, ya que el pan es parte fundamental de nuestra cultura, por su variedad de sabores, su diversidad de formas, por su alto valor nutritivo y sobre todo por su bajo costo.

Sin embargo cuando este tipo de producto se industrializa, es importante tener una adecuada distribución para que llegue en óptimas condiciones al consumidor final. Y para lograr esto se requieren adecuados controles en el proceso de fabricación, almacenamiento y distribución, y que en esta tesis se explico como se lleva este proceso que a simple vista pareciera que es sencillo, pero nos dimos cuenta que si se deja pasar un detalle mínimo que rompa la cadena de servicio, el resultado puede ser grave, ya que no estaríamos cumpliendo con las exigencias del cliente y esto ocasionaría una baja en las ventas que impactarían en las utilidades de la empresa.

Al final para poder dar una mejor una explicación de lo establecido teóricamente, se presenta un caso practico sencillo donde se exponen las diferentes situaciones que compones el proceso de servicio al cliente y que decisiones se deben tomar en caso de alguna circunstancia afecte al proceso.

BIBLIOGRAFÍA

1. Bernal Cesar Augusto, Metodología de la investigación para Administración y Economía, Editorial Prentice Hall, 2000
2. Cepeda Alonso Gustavo, Auditoria y Control Interno, Editorial Impreandes, Colombia 1999
3. Elizondo López A., Metodología de la Investigación Contable, Editorial Ecasa. 2000
4. Fernández J. Carlos, Distribución Comercial, Editorial, McGrawhill, México, 2da Ed. 1994
5. Mendivil Escalante V. Manuel, Elementos de Auditoria, Editorial ECAFSA, México, 4ª Ed. 2000
6. Montgomery, Auditoria, Editorial Limusa, México, 9ª Ed. 1985
7. Rusenás Rubén Oscar, Manual de Control Interno, Editorial
8. Sánchez Alarcón Javier, Programas de Auditoria, Editorial ECAFSA, México, 10ª Ed. 1999
9. Santiago Zorrilla, Guía para Elaborar la Tesis, Editorial McGrawhill, 1997
10. Santillana González Juan Ramón, Auditoria 1, Editorial ECAFSA, México, 3ª. Ed. 2000
11. Santillana Hernández, Auditoria Interna Integral, Editorial
12. Schuster José Alberto, Control Interno, Editorial