

**SISTEMATIZACION DE EXPERIENCIAS DE LA PRACTICA PROFESIONAL  
DE LOS ESTUDIANTES DE CONTADURIA PÚBLICA DE UNIMINUTO DE  
IMPLEMENTACION DE UN SISTEMA DE COSTOS PARA LA PROYECTO  
PAN SOCIAL.**



**UNIMINUTO**  
Corporación Universitaria Minuto de Dios

**ERIKA VIVIANA MONTOYA GARZON  
LEIDY YERALDINE PULIDO ORIGUA  
ANGIE KATHERINE VILLA PIMENTEL  
NEYBER ARIEL GONZALEZ RINCON  
FREDDY ORLANDO LEON ARIAS**

**CORPORACION UNIVERSITARIA MINUTO DE DIOS  
PROGRAMA DE CONTADURIA PÚBLICA  
SOACHA  
2016**

**SISTEMATIZACION DE EXPERIENCIAS DE LA PRACTICA PROFESIONAL  
DE LOS ESTUDIANTES DE CONTADURIA PÚBLICA DE UNIMINUTO DE  
IMPLEMENTACION DE UN SISTEMA DE COSTOS PARA LA PROYECTO  
PAN SOCIAL**



**UNIMINUTO**  
Corporación Universitaria Minuto de Dios

**ERIKA VIVIANA MONTOYA GARZON  
LEIDY YERALDINE PULIDO ORIGUA  
ANGIE KATHERINE VILLA PIMENTEL  
NEYBER ARIEL GONZALEZ RINCON  
FREDDY ORLANDO LEON ARIAS**

**Proyecto formativo para optar al título de Contador Publico**

**ASESOR**

**Dr. JOSE DAZA ACOSTA**

**CORPORACION UNIVERSITARIA MINUTO DE DIOS  
PROGRAMA DE CONTADURIA PÚBLICA  
SOACHA  
2016**

## TABLA DE CONTENIDO

1. Presentación	1
2. Contexto de la experiencia	3
2.1. Marco geográfico	3
2.2. Mapa del municipio de Soacha	5
2.3. Economía del municipio de Soacha	6
2.4. Marco institucional	7
2.5. Características de la pastoral	9
2.6. Objetivo de la pastoral	10
2.7. Misión	10
2.8. Visión	10
2.9. Objetivos del proyecto pan social	10
2.10. Objetivos específicos	11
2.11. Políticas	11
3. Preguntas orientadoras	12
3.1. Objetivo general	12
3.2. Objetivos específicos	12
4. Sentido y significado de la experiencia	13
4.1. Experiencia de Neyber Ariel González Rincón	13
4.2. Experiencia de Freddy Orlando León Arias	14
4.3. Experiencia de Angie Katherine Villa Pimentel	15
4.4. Experiencia de Leidy Yeraldine Pulido Origua	16
4.5. Experiencia de Erika Viviana Montoya Garzón	17
5. Procedimiento de la sistematización	18
5.1. Tipo de investigación	18
5.2. Fases de la investigación.	18
5.3. Población y muestra.	19
5.4. Metodología para la implementación de un sistema de costos estándar en el proyecto pan social	20
5.4.1. Costos unitarios	20
5.4.2. Recolección de datos	20
5.4.3. Cálculo de hora estándar	21
5.4.4. Costos indirectos de fabricación	21
5.4.5. Hoja de costo estándar	22
5.4.6. Compra materia prima	22
5.4.7. Costos de materiales utilizados	22
5.4.8. Variación costos estándar de la materia prima	22
5.4.9. Variación costos estándar de la mano de obra	23
5.4.10. Productos vendidos	23
5.4.11. Estado de costos	23
6. Construcción categorial	24
7. Propuesta de transformación	28

7.1. Diagrama de Gantt	29
7.2. Esquema de procesos de la organización antes de la Implementación.	30
7.2.1. Diagrama de flujo para la adquisición de la materia Prima (antes de la implementación)	30
7.2.2. Diagrama de flujo para la preparación del pan (antes de la implementación)	31
7.3. Maquinaria con la que contaba la panadería pan social	32
7.4. Propuesta del sistema de costos	34
7.5. Esquema de procesos de la organización después de la Implementación.	35
7.5.1. Diagrama de flujo para la adquisición de materia prima después de la implementación de los costos.	35
7.5.2. Diagrama de flujo para la preparación del pan (después de la implementación)	36
8. Producción del saber	38
8.1. Conclusiones Leidy Yeraldine Pulido Origua	38
8.2. Conclusiones Neyber Ariel González Rincón	39
8.3. Conclusiones Angie Katherine Villa Pimentel	40
8.4. Conclusiones Erika Viviana Montoya Garzón	41
8.5. Conclusiones Freddy Orlando León Arias	42
9. Bibliografía	43

## Anexos

Tabla 1: costos unitarios	44
Tabla 2: recolección de datos	45
Tabla 3: cálculo de hora estándar	49
Tabla 4: costos indirectos de fabricación	50
Tabla 5 hoja de costo estandar	51
Tabla 6 compra materia prima	53
Tabla 7 costos de materiales utilizados	53
Tabla 8 variación costos estándar de la materia prima	54
Tabla 9 variación costos estándar de la mano de obra	55
Tabla 10 productos vendidos	56
Tabla 11 estado de costos	56
Anexo 1 ficha técnica del pan coco	57
Anexo 2 ficha técnica de la mogolla negra	58
Anexo 2 ficha técnica del pan fruta	59
Anexo 4 ficha técnica del pan blandito	60

## **1. PRESENTACION**

La sistematización de la práctica profesional es un proceso que sirve para contar las experiencias vividas desde el inicio hasta la finalización de un proyecto, la sistematización es una combinación entre la teoría y la práctica, que busca complementarse y dejar plasmado un referente para que sirva como guía para futuros trabajos.

Formalizar la sistematización de la práctica profesional, es de gran importancia en la formación académica de cada uno de los estudiantes de Contaduría Pública Uniminuto; ya que por medio de esta opción, permite aportar con nuevos conocimientos, experiencias, y aprendizajes que ayuden a mejorar este proceso y así contribuir en el profesionalismo que exige nuestra carrera.

Todo parte del hecho que en la ejecución de la práctica profesional existen falencias que no cubren las expectativas de los estudiantes, es por esta razón que la sistematización es un reto que busca mejorar y contribuir para el beneficio mutuo entre el estudiante, la organización y la entidad educativa. Por consiguiente la sistematización de la práctica está encaminada hacia el fortalecimiento de la experiencia, ya que este proceso logra despertar el interés del estudiante para estar en la búsqueda continua de información, en la creación de propuestas, la innovación de nuevos procesos para ser ejecutados en el transcurso de la vida laboral y profesional.

Unos de nuestros compañeros venían empleándose en la pastoral social, entidad de la iglesia y Organización Sin Ánimo de Lucro, los cuales tenían conocimiento de los programas que allí se manejaban y de esta manera notaban varias falencias en los procesos; se vio la oportunidad de desarrollar nuestra práctica profesional en la Pastoral Social de Soacha, específicamente en el proyecto “Pan Social” la cual se dedica a la fabricación de productos de panadería y esta a su vez mediante un convenio con la fundación Nutrí-Alianza

se encarga de la fabricación del pan para los refrigerios escolares de los colegios públicos del municipio de Soacha.

Para Jara (1994), “la esencia de la sistematización es la interpretación crítica para poder extraer aprendizajes que tengan una utilidad para el futuro”; partiendo de esta teoría lo que se pretende a través del presente trabajo es realizar un análisis e interpretación crítica de la implementación de un sistema de costos enfocado a la panadería pan social, la realización de este trabajo recoge las experiencias de un grupo de estudiantes de Contaduría Pública Uniminuto conformado por Neyber Ariel González Rincón, Freddy Orlando León Arias, Erika Viviana Montoya Garzón, Leidy Yeraldine Pulido Origua y Angie Katherine Villa Pimentel, que realizaron la práctica profesional en el segundo semestre del año 2015.

En el proyecto Pan Social se venía realizando la fabricación de los productos sin implementar un sistema de costos de producción y fabricación, por lo cual no les permitía observar claramente la viabilidad del proyecto y los resultados dados al finalizar el ejercicio. Con base a esto vimos en ella una oportunidad para poner en práctica los conocimientos adquiridos a lo largo de nuestra carrera y así implementar un sistema de costos adecuado y confiable para medir con claridad los recursos utilizados en dicha producción, al igual que los excedentes o beneficios finales y destinarlos para la población en situación de vulnerabilidad y desplazamiento.

Este proyecto busca contribuir de manera eficaz y eficiente al aprovechamiento de los recursos, a la producción con calidad y a la contribución del beneficio social, es por esta razón que se dio iniciativa y motivación a llevar a cabo una propuesta que diera un valor agregado no sólo al mejoramiento de los procesos de elaboración sino también a la implementación de un sistema de costos.

## 2. CONTEXTO DE LA EXPERIENCIA

Se realizara una breve descripción geográfica del municipio de Soacha en donde se encuentra ubicada la pastoral Social (Panadería Pan Social).

### 2.1. Marco Geográfico

El municipio de Soacha está ubicado al sur de la sabana de Bogotá y limita al norte por el municipio de Bojaca, Mosquera y con la localidad de Kennedy, Fontibón en la ciudad de Bogotá; por el este con la localidad de Bosa Por el oeste con Granada y San Antonio de Tequendama y por el sur con los municipio de Pasca y Sibaté.

Está conformado por seis comunas en donde se encuentran 347 barrios y urbanizaciones de las cuales 82 son asentamientos subnormales (ilegales y ubicados en zonas de invasión): las comunas 4 y 6 en las que se encuentran las comunidades de altos de cazuca, la ciudadela sucre y altos de la florida, entre otros representan sectores de alta vulnerabilidad.

- **Zona rural:** 2 corregimientos, conformados por 15 veredas.
- **Zona Urbana:** 6 comunas conformadas por 348 barrios de los cuales 82 sin legalizar.

En el Municipio de Soacha encontramos 4 tipos de vías: Nacional, Regional, Local y Veredal.

- **Nacional:** Corresponde a la Autopista Sur, vía que divide o parte en dos al casco urbano desde el límite con el Distrito Capital hasta el Límite con el Municipio de Sibaté. Cuenta con una longitud de 8 Km aproximadamente, tiene un perfil promedio de: 6 m de andén, 10 m de calzada, 6 m de separador, 10 m de calzada y 6 m de andén, para un total de corona de 30 m.
- **Regional:** En este tipo, el Municipio cuenta con 2 vías: La vía Mondoñedo desde el barrio El **Silo** hasta la Vía La Mesa con una Longitud de 7.5 Km.,

dentro de su perfil cuenta con bermas a lado y lado que oscilan entre 9.60 m y 1.00 m, la calzada es constante de 9.00 m y no tiene separador. La vía a Mesitas del Colegio, que atraviesa por el Municipio en una longitud de 9.7 Km. desde la Autopista Sur hasta límites con San Antonio del Tequendama, cuenta con un perfil promedio de 2 m de berma a cada lado y 8 m de calzada, para un total de corona de 12 m, esta vía comunica el casco urbano del Municipio con las veredas de El Charquito, Alto de la Cruz y San Francisco (Municipio de Soacha).

- **Local:** Como de carácter local encontramos todas las vías que atraviesan a lo largo y ancho el Municipio de Soacha algunas sin conectividad.

De acuerdo con la conectividad observada dentro del Municipio de estas vías, se lograron identificar varios sectores que no se conectan entre si o únicamente cuentan con una sola vía para realizarlo.

El sector sur se encuentra comprendido por los barrios Compartir, Santa Ana, Ducales, San Nicolás, Ciudad Latina, Ciudad de Quito, entre otros.

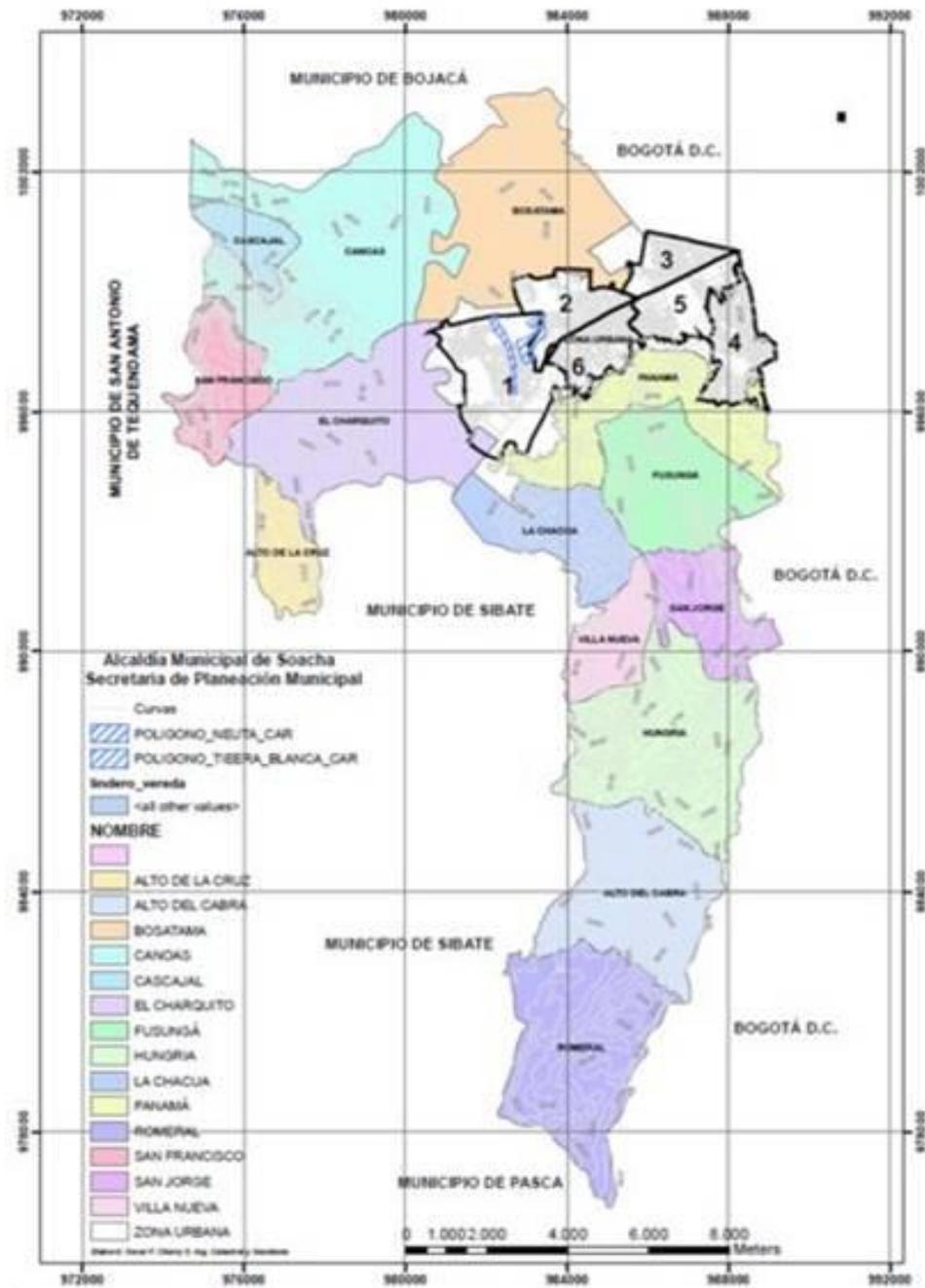
El sector centro se encuentra comprendido por los barrios Altico, La Veredita, Centro, Prado de las Vegas, toda la zona sur-oriental, El Nogal, San Mateo, entre otros. La longitud total de vías estudiadas fue de 16.3 Km. En esta zona podemos destacar la paralela a la Autopista Sur o Cra. 7, la cual tiene una longitud de 4.5 Km. con perfiles muy variables ancho de calzada entre 5.5 m y 10 m, andenes entre 1 m y 2.70 m y en algunas partes separador de 1.2 m; la perimetral, vía diseñada para el tránsito de vehículos pesados, cuenta con un perfil de 2 m de andén y 10 de calzada para un ancho de corona de 14 m; Las demás vías presentan perfiles variables con andenes entre el 0 m (no existe) y 3 m, calzada entre 4m y 9 m.

El sector comprendido por los barrios Despensa, León XIII, Olivos, Pablo VI, Cazucá y Altos de Cazucá, entre otros, corresponde a la zona Norte del Municipio. La mayoría de las vías principales de esta zona se encuentran comunicadas con el Distrito Capital.

El sector Veredal se caracteriza por tener gran diversidad de caminos carreteables entre los que se destacan: vía Hungría - Alto del Cabra – Fusungá

– Romeral, con una longitud de 7 Km y un perfil de 5.50 m de calzada; Vía San Francisco en una longitud de 2.7 Km con un ancho de calzada de 6.00 m, vía Bosatama con una longitud de 7.5 Km y un ancho de calzada de 5 m, vía el Charquito - Alto de La Cruz con una longitud de 1.4 Km Vía Tinzuque entre Hungría y límite con Sibaté con una longitud de 3.2 Km.

## 2.2. Mapa Del Municipio De Soacha



### **2.3. Economía del Municipio de Soacha**

La población afecta la dimensión económica y viceversa en la precaria oferta laboral en Municipio para la población, esto apoyado en el censo de 2003 que reporta una tasa de desempleo del 15.6 pero que puede ser mayor se tuviese en cuenta el subempleo. En la encuesta SISBEN las personas que se declaran desempleadas es del 25 % según en gran parte debido a la estructura productiva del municipio en términos de transición de la vocación productiva del municipio de industrial de la década de los años 50 hasta 80, a la de Servicios en los 90, la calificación de la mano de obra, requerida (técnica o superior), riesgo para nuevas inversiones por inseguridad jurídica (revisión y ajustes POT), el bajo consumo interno y la baja competitividad de la producción local.

La Oferta laboral en 1990 en su mayoría era absorbida por el sector industrial con mano de obra intensiva, la industria participaba en la actividad económica municipal en 11.6% de los establecimientos, el comercio 52,6%, servicios 35.8%. Su importancia de la industria radicaba en que la mano de obra la absorbía por este sector era 46.8% el comercio 21.8% y los servicios 31.3. el personal ocupado por sectores fue: 16.70 empleados por unidad industrial, 1.72 por unidad de comercio y 3.62 por unidad de servicios y El porcentaje de población desempleada según el censo de 1993 era del 4.6 % e índices menores hacia la década de los 70 y 80,

La regulación y ocupación y uso del suelo para la actividad económica era regulada en la parte de la ubicación y construcción por la de la Gobernación y en licencias e impuestos por el municipio y su actuar se circunscribía a la autorizar la accesibilidad a servicios públicos “alcantarillado natural río Bogotá y otras fuentes hídricas”, ubicación sobre ejes viales, lugares de extracción de materiales, y sobre todo a lugares de recurso humano abundante y a bajos costos.

En el 2004 de una muestra de 102 industrias encuestadas, contaban con 5.551 empleados de los cuales 61.08% no eran residentes y el 38.92 residentes. El 79.41 requería personal calificado del los cuales 43% en áreas de ingeniería, 38% administrativas, 17% científicas, 2% investigación .Lo que muestra el desplazamiento de la mano de obra local poco calificada y la vinculación d

personal proveniente de la región y en especial de Bogotá con niveles medios y altos en la preparación técnica y profesional, obligando a los residentes a laborar en actividades informales y de servicios poco calificados. Observando también efectos en los raizales técnicos y profesionales puesto que están obligados a desplazarse a otras ciudades en búsqueda de opciones laborales y la población no capacitada incrementa las estadísticas de desempleo e informalidad. Igualmente la falta de políticas y programas de fomento se evidencia en que el 64.70 de las industrias no conoce programas de fomento a ningún nivel, el 35.30 sí conocen y participan entre otros, los promovidos por la Cámara De Comercio De Bogotá, AINCA, ACOPI Y SENA.

Pese a diversos esfuerzos realizado por el municipio y organizaciones y entidades de distinto orden, si no se interviene esta tensión se perderá la vocación productiva del municipio, evidenciado en que seguirá disminuyendo el ingreso per cápita de la población, persistiendo los bajos niveles de consumo que generan cierres de empresas ofertantes de trabajo, impactando así todas las dimensiones, puesto que genera mayor dependencia del Estado para suplir necesidades básicas, la indebida utilización de recursos naturales para la subsistencia y en consecuencia va en detrimento de la calidad de vida de la población.

Es necesario para abordar la dimensión económica desde la perspectiva del Municipio contando con un Fortalecimiento institucional para la implementación de políticas de fomento y desarrollo económico, al igual que con un marco legal en materia de ordenamiento territorial y de incentivos y beneficios y la concertación del sector público y privado para la promoción de la actividad económica hacia el fortalecimiento de la visión a largo plazo y la concreción y el posicionamiento de la vocación económica.

#### **2.4. Marco Institucional**

En Soacha existen en este momento un número significativo de ONG's (Organizaciones No Gubernamentales) las cuales prestan un servicio humanitario por personas con un interés común; con trabajo voluntario y sobre todo con un objetivo claro que es generar el beneficio social para la comunidad

como niños, madres, desplazados, ancianos y jóvenes en situación de vulnerabilidad.

Desde estas experiencias se vio la necesidad de dar una mirada sobre la realidad del municipio de Soacha por lo que iniciamos una juiciosa revisión documental y vivencial desde las iniciativas de atención pasando por lo cualitativo y cuantitativo para la atención de la población en situación de desplazamiento forzado con lo que pasamos de la preocupación a la urgencia pastoral desde el ámbito de la movilidad humana en la jurisdicción eclesiástica llevándonos a profundizar y elevar consultas con quien había adelantado un buen techo en el servicio de las víctimas.

La Pastoral Social de Soacha es una entidad de la iglesia sin ánimo de lucro, cuyo fin es la creación de programas para la protección y el acompañamiento de las personas que llegan al municipio en condición de desplazamiento y vulnerabilidad. Es así, que con el esfuerzo del Padre Ricardo Martínez se dio iniciativa en el año 2010 a la obra Pan social, derivada de la ONG Pastoral Social Caritas Soacha con ubicación en el barrio león XIII en este mismo municipio.

Esta obra fue creada con los aportes de varias ONG´s y fue pensada como una oportunidad para ayudar a la gente de Soacha, y sobre todo focalizada a las madres cabeza de hogar, para que esta población aprendiera sobre panadería, por esta razón se adquirió las maquinas, la indumentaria y la adecuación de las instalaciones de acuerdo a las normas de salubridad, esto con el fin de producir 2.000 panes diarios.

Sin embargo, hubo una época en que el gobierno empezó a realizar tratados de paz y con esta posición varias ONG´s retiraron su aportes y dieron por entendido que el número de desplazados y gente en condición de vulnerabilidad había disminuido, por esta razón la Pastoral Social se vio en la necesidad de crear este proyecto productivo y auto sostenible, es decir, se pagara su sostenimiento, se pagara la nómina de los empleados y a su vez seguir apoyando a la comunidad.



## 2.5. Características De La Pastoral



**Lugar Ubicación:** Soacha Cundinamarca

**Barrio:** León XIII

## **2.6. Objetivo De La Pastoral**

Brindar acogida integral a las familias recién llegadas en situación de desplazamiento forzado, contribuyendo a la reconstrucción de sus proyectos de vida.

## **2.7. Misión**

Prestar un servicio evangelizador y de promoción social a las familias y personas en situación de desplazamiento forzado, realizado con ellos a nivel personal y familiar, actividades de asistencia espiritual, acogida, orientación social y atención psicológica.

## **2.8. Visión**

Ayudar a las familias y personas en situación desplazamiento forzado a reconstruir un nuevo proyecto de vida digna en el municipio, mediante la orientación social, atención psicológica, asistencia espiritual y promoción humana que les permite su integración a la nueva comunidad

## **2.9. Objetivos Del Proyecto Pan Social**

PAN SOCIAL tiene como objetivo ser una empresa reconocida a nivel Regional, destacándose por la calidad de sus productos y por su excelente servicio al cliente, preocupándonos por el bienestar de quienes consumen nuestros productos.

## **2.10. Objetivos Específicos**

- Ofrecer la mejor atención a nuestros clientes de forma atenta y confiable.
- Dar importancia a cada uno de nuestros clientes pues de ellos depende nuestro éxito.
- Elaborar los panes llenos de sabores y sensaciones más placenteras para el paladar de nuestros clientes.
- Dar los mejores precios y más adecuados para nuestros productos.
- Hacer recomendaciones y aconsejar a los clientes.
- Ofrecer ayuda y consejo al cliente

## **2.11. Políticas**

- Satisfacción plena del cliente
- Excelente calidad de sabor y textura del pan
- Trabajo en equipo
- Mejorar el sabor y calidad del pan
- Buen ambiente del trabajo

### **3. PREGUNTAS ORIENTADORAS**

#### **3.1. Objetivo General**

Implementar un sistema de costos para el Proyecto Pan Social y así contribuir de manera eficaz y eficiente al aprovechamiento de los recursos, a la producción con calidad y al desarrollo del beneficio social.

#### **3.2. Objetivos Específicos**

- ❖ Conocer el proceso productivo que realiza la panificadora en la elaboración del pan, por medio trabajo de campo y para determinar las falencias de dicho proceso.
- ❖ Categorizar los costos de materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación asignados a cada producto, utilizando las fichas técnicas para determinar el costo unitario de cada producto.
- ❖ Argumentar el tipo de sistema de costo que se debe implementar de acuerdo a la información previamente analizada para lograr beneficios al proyecto.
- ❖ Comparar la situación inicial y final del proyecto después de la implementación por medio del estado e costos, para evidenciar los excedentes generados.

## **4. SENTIDO Y SIGNIFICADO DE LA EXPERIENCIA**

### **4.1. Experiencia de Neyber Ariel González Rincón**

Inicialmente nos pusimos en la tarea de conocer todo el proceso que se llevaba en la Pastoral Social Caritas Soacha ya que es una entidad de la iglesia y se enfoca en la parte social, esta entidad cuenta con diferentes proyectos los cuales van enfocados a la población en situación de desplazamiento y vulnerabilidad y uno de sus proyectos principales es la Panadería Pan Social la cual se encarga de la fabricación del pan para los refrigerios escolares de los colegios públicos del municipio de Soacha.

Es ahí en donde nace el interés por realizar nuestra práctica profesional y aplicar los conocimientos adquiridos durante nuestra carrera como Contadores Públicos ya que en el proyecto no se contaba con un sistema contable para llevar un control definido de los costos de dicha Panadería y así poder saber con claridad si este proyecto era viable o no.

Realizando un estudio minucioso de la naturaleza del proyecto, optamos por utilizar un sistema de costos estándar ya que esta precisa la forma con la que se debe producir el pan sacando todos los factores que se necesitan para poder implementar dicho costo y así poder especificar cuáles son los costos de materiales directos, costos de mano de obra directa y costos indirectos de fabricación, ya que con estos podemos determinar cuánto nos cuesta producir una unidad del producto.

Para concluir esta experiencia queda la satisfacción de poder haber aportado un instrumento completo al proyecto de la panadería Pan Social el cual se implementó y con esto se logró ponerle un orden contable, donde se ve claramente la favorabilidad de dicho proyecto, la cual sus utilidades son destinadas a los diferentes proyectos que van enfocados a la población en condición de desplazamiento y vulnerabilidad.

## **4.2. Experiencia de Freddy Orlando León Arias**

Debido a que me desempeñaba como trabajador de la Pastoral Social la cual es una entidad sin ánimo de lucro y perteneciente a la Iglesia Católica y conociendo los programas que allí se manejan vi la oportunidad de aportar con mi experiencia y poner en práctica todo lo aprendido durante mi carrera como Contador Público y a su vez realizar mi práctica profesional enfocándome en uno de los proyectos como lo es la panadería Pan Social la cual sirve como auto sostenibilidad de dicha entidad.

Se tomó este proyecto luego de realizar un estudio de la panadería y viendo que habían muchas inconsistencias en el manejo de los recursos y que allí todo era manejado sin tener un sistema de costos concreto, el cual no se establecía claramente si habían excedentes reales o no, así mismo se notó que había mucho desperdicio de materia prima debido a que no estaba estandarizado o no se llevaba el control de cuanto se debía utilizar para la realización de los productos.

Es por esto que se llegó a la conclusión de implementar un sistema de costos estándar la cual permitiría establecer cuáles son los costos de materia prima, costos directos de mano de obra y los costos indirectos de fabricación y con esto se realizó unas fichas técnicas donde establecen las medidas exactas para la fabricación de cada producto y poder establecer los precios los cuales generan una utilidad para la entidad.

Se deja puesto en marcha la implementación de los costos en el proyecto de la panadería Pan Social, la cual con esto permite determinar la situación real de la empresa para una posible toma de decisiones y para ver la viabilidad del proyecto ya que esta destina sus recursos para los diferentes proyectos enfocados a la población en situación de desplazamiento y vulnerabilidad.

### **4.3. Experiencia de Angie Katherine Villa Pimentel**

La práctica profesional fue una experiencia muy gratificante para mi vida personal y mi formación académica siendo esto parte fundamental para la culminación de la carrera como Contador Público, al no tener un lugar determinado para realizarla, junto con un grupo de compañeros nos enfocamos en el proyecto de Pan Social ya que este no contaba con un sistema contable establecido para el manejo adecuado de la producción y fabricación del pan.

Como no conocíamos sobre el proyecto empezamos por enterarnos de todo el proceso de la fabricación del pan y siguiéndolo paso a paso hasta tener una visión amplia de lo que se quería saber, para que con esta información optáramos por colocar un orden a la fabricación y producción implementando un sistema de costos estándar ya que es el más adecuado y acorde para dicho fin.

Con la información recolectada procedimos a separar los diferentes procesos y a darle un uso adecuado a cada producto, realizamos una medición exacta de la materia prima obteniendo una ficha técnica ya sea para la fabricación de uno hasta mil panes, además se pudo separar los costos directos de mano de obra de los costos directos de materia prima y los costos indirectos de fabricación, la cual son los pilares fundamentales de dicho sistema de costo estándar.

Luego de la implementación del sistema de costos, queda la satisfacción de poner un orden adecuado en el Proyecto Pan Social en la fabricación del Pan y con este mostrarles la favorabilidad, viabilidad y los resultados que no se tenían antes debido a la forma como se venía manejando el sistema de producción y mostrarles que después de la implementación de este sistema de costos pueden identificar de una manera más clara los excedentes adquiridos por la elaboración del Pan.

#### **4.4. Experiencia de Leidy Yeraldine Pulido Origua**

Para poder realizar nuestra práctica profesional debimos buscar un lugar adecuado y donde se pueda aplicar los conocimientos adquiridos durante nuestra carrera como Contadores Públicos y es por esto que junto a unos compañeros optamos por enfocarnos en uno de los proyectos que maneja la Pastoral Social Caritas Soacha y este es la panadería Pan Social la cual se encarga de la fabricación del pan destinado a los refrigerios escolares del municipio de Soacha.

Luego de realizar un minucioso análisis de los procesos, notamos las falencias que esta panadería tenía en cuanto al manejo de sus insumos, la forma de realizar la fabricación de pan y el uso de tiempo, es por esto que vimos la oportunidad de implementar un sistema de costos para satisfacer las necesidades que allí se venían presentando, por lo que vimos más adecuado el sistema de costo estándar.

Este sistema lo tomamos debido a que en la panadería no había implementado un sistema de costos y es por esto que no tenían con claridad cuáles eran los dividendos que se obtenían al final de la producción y al implementarlo, se logro ver con claridad la viabilidad del proyecto, logrando además crear unas fichas técnicas donde se sigue paso a paso como se debe realizar el pan y como se debe utilizar cada uno de los productos y los tiempos utilizados para dicho fin.

Con esta experiencia quisimos poner a prueba los conocimientos y dejar implementado un sistema de costos en la panadería Pan Social para que de ahora en adelante se siga desarrollando de una manera adecuada y así contribuir al mejoramiento de sus prácticas.

#### **4.5. Experiencia de Erika Viviana Montoya Garzón**

Con mi experiencia laboral y los conocimientos adquiridos a lo largo de mi carrera profesional puedo darme cuenta que la pastoral social cuenta con unos proyectos bien argumentados y viables para llevar a cabo la auto sostenibilidad de las actividades que allí se realizan y ser direccionados a los diferentes programas que se manejan con la población en situación desplazamiento y vulnerabilidad.

Para realizar nuestra práctica profesional nos enfocamos en uno de los proyectos con que cuenta la Pastoral Social, siendo este la panadería Pan Social. El cual fue necesario conocer como se venía realizando el manejo de este y luego de un estudio minucioso nos dimos cuenta que el sistema que más se acoplaba a la panadería era el de costo estándar ya que este determina como se debe manejar los costos directos de materia prima, costos directos de mano de obra y costos indirectos de fabricación.

De esta manera tomando los tres pilares que componen el costo estándar podemos determinar con claridad cuáles son los resultados reales de la producción y fabricación del producto, además de tener una clara perspectiva de la viabilidad del proyecto y así poder tomar decisiones en dichos manejos,.

Con esta práctica se deja una muestra real de un sistema de costos para que se implemente adecuadamente en la panadería, ya que este proyecto es de los más importantes que tiene la Pastoral Social y del cual se obtienen los mayores recursos para ser distribuidos en las diferentes actividades de carácter social que esta realiza, además con esto se puedo tener una claridad de la forma como se venían realizando la producción del pan y como quedo después de la acertada implementación del sistema de costos estándar.

## **5. PROCEDIMIENTO DE LA SISTEMATIZACIÓN**

### **5.1. Tipo De Investigación**

Se realizara la explicación de la metodología que se empleó y que nos orientó para la implementación de un sistema de costos en la Pastoral Social Soacha, en su proyecto Pan Social, el cual admitió la inclusión de cada uno de los estudiantes y los beneficiarios que en este caso fueron las directivas y aprendices del SENA de forma participativa. Basados en Orlando Fals Borda<sup>1</sup>, el cual combina dentro de la Investigación de Acción Participativa (IAP) dos procesos, el de conocer y el de actuar; ya que por medio de este tipo de investigación permitió aportar a nuestro trabajo los lineamientos principales de la IAP, dentro de los cuales se identificó la producción de un conocimiento propositivo y transformador, así como las experiencias y aprendizajes obtenidos en la pastoral y en el transcurso de nuestra carrera profesional, con el fin de lograr la transformación del conocimiento.

### **5.2. Fases De La Investigación.**

En el desarrollo de esta experiencia, se tuvieron en cuenta las siguientes fases, de acuerdo a la teoría y la praxis:

En la primera fase de la observación participante: Se realizaron actividades de campo como el acercamiento con las personas involucradas, entre ellos, la comunidad Pastoral Social Soacha y los estudiantes de Contaduría Pública, teniendo en cuenta que dos estudiantes, estaban vinculados laboralmente, se obtuvo un conocimiento mayor sobre las falencias que existían en cada proceso del proyecto. También se realizó conocimiento sobre toda la ONG con la respectiva documentación.

---

<sup>1</sup> Fals Borda, Orlando, preparó el terreno para el diseño de lo que llamó Investigación Acción Participativa (IAP)

En la segunda fase de la investigación participativa: En esta etapa se ejecutó el diagnóstico, mediante el conocimiento y categorización de los costos de materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación asignados a cada producto, por medio de las fichas técnicas, para contextualizar al proyecto Pan Social sobre los problemas, necesidades, falencias y oportunidades que están por mejorar en la Pastoral, detectadas en las visitas realizadas.

En la tercera fase de la acción participativa: Los estudiantes en esta etapa efectuaron una ardua investigación sobre las posibles teorías de sistemas de costos que podían ser aplicadas a esta entidad para optimizar su manejo de los costos de la panadería; una vez estudiada caso se determina el sistema de costo adecuado para implementar sería el sistema de Costos Estándar y así realizar la respectiva propuesta con debidos tecnológicos para soportar la teoría y la propuesta.

En la cuarta fase de la evaluación: Se realizó la comparación de la entidad antes y después de la implementación del sistema de Costos Estándar, para generar las respectivas conclusiones y la respectiva validación de que este sistema fue el correcto para solucionar la falencia presentada en esta área.

### **5.3. Población Y Muestra.**

El estudio fue realizado en las instalaciones de la Pastoral Social Caritas Soacha y para su desarrollo, se necesitó la colaboración del personal administrativo constituido por el Director de la Pastoral Social, Padre Ricardo Martínez, el gerente de producción Wilmer González y el jefe de producción Alonso Urrego, así como también del contador y de los aprendices; quienes suministraron la información necesaria relacionada con el área financiera y de producción e igualmente con las características del proceso y de los productos que allí se elaboran.

## **5.4. Metodología Para La Implementación De Un Sistema De Costos Estándar En El Proyecto Pan Social**

A continuación se describe la metodología utilizada en la implementación de costos que se desarrolló para el Proyecto Pan Social.

### **5.4.1. Costos Unitarios**

Para la elaboración de 6.000 panes diarios en la panadería Pan Social se identifica la Materia Prima M.P. , estos elementos se utilizan para elaboración del pan y están clasificados por unidades, kg, lt, Cm<sup>3</sup> y gr. Para la mano de obra directa MOD se identifican las personas que elaboran el Pan por cada departamento: el Departamento de producción está conformado por 4 personas, el Departamento de empaque está conformado por 3 personas y el Departamento de sellado está conformado por 2 personas; los costos indirectos de fabricación CIF, se identifican los servicios públicos que se consumen en la elaboración de los 6.000 panes diarios. Para mayor ampliación ver Tabla 1.

### **5.4.2. Recolección de Datos**

Se tomaron datos históricos de Julio, Agosto y Septiembre de la materia Prima, MOD y los CIF que se utilizaron para la elaboración 1200.00 Panes por mes. Para mayor ampliación ver Tabla número 2.

La materia prima utilizada para la elaboración de 120.000 panes para cada uno de los meses (Julio, Agosto, Septiembre) donde están clasificados por unidades, kg, lt, Cm<sup>3</sup> y gr, también se puede evidenciar la cantidad total de Materia Prima utilizada para la producción del mes. Para mayor ampliación ver Tabla número 2.1

La MOD en donde se especifican las personas que intervienen en la elaboración de los 120.000 Panes para cada uno de los meses (Julio, Agosto,

Septiembre) y se dividen por departamento: el Dpto. de producción está conformado por 4 personas, el Dpto. de empaque está conformado por 3 personas y el Dpto. de sellado está conformado por 2 personas) las cuales laboraron durante 20 días con un horario de 8 horas. Para mayor ampliación ver Tabla número 2.2.

También se identificó los CIF que son los servicios públicos que se consumen por cada mes (Julio, Agosto, Septiembre) para la elaboración de los 120.000 Panes, pero cabe resaltar que no se está especificando la depreciación de los activos fijos de la Panadería cada uno de los meses. Para mayor ampliación ver Tabla número 2.3

#### **5.4.3. Calculo de Hora Estándar**

Se calculó la mano de obra por los departamentos (Producción, Sellado, Empaque) estos departamentos son los que se encargan de la elaboración del Pan para cada uno de los meses, también se puede validar el salario de los empleados por mes trabajado. Para mayor ampliación ver Tabla número 3.

Se identifica el valor total de los de la Mano de Obra Directa (salarios) para los meses (Julio, Agosto, Septiembre) por cada uno de los departamentos. Para mayor ampliación ver Tabla número 3.1.

Se valida el cálculo de la Mano de Obra Directa de los tres departamentos (Producción, Sellado, Empaque) se toma la cantidad de operarios por cada departamento, los días laborados, las horas laboradas, esto nos calcula las horas mes estándar y respectiva el valor de la hora estándar. Para mayor ampliación ver Tabla número 3.2.

#### **5.4.4. Costos Indirectos de Fabricación**

El cálculo de los CIF se realizó sobre los Servicios Públicos por un mes de elaboración del Pan y se observa que el departamento de producción es el área que más consume servicios públicos con un 75%, también se evidencia la

depresión de los activos Fijos de la panadería la cual de se realizó por el método de línea recta cabe resaltar que los activos fijos que tengan un valor igual o inferior a 50 UVT se realiza la Depreciación en un año o menos. Para mayor ampliación ver Tabla número 4.

#### **5.4.5. Hoja de Costo Estandar**

En la hoja del costo estándar se valida la Mano de Obra Directa, Materia Prima y los CIF, Por cada uno de los departamentos (Producción, Empaque y Sellado) que intervienen en la elaboración de los 120000 panes de una sola referencia. Para mayor ampliación ver Tabla número 5.

En la hoja del costo estándar se valida la Mano de Obra Directa, Materia Prima y los CIF, Por cada uno de los departamentos (Producción, Empaque y Sellado) que intervienen en la elaboración de un pan de una sola referencia. Para mayor ampliación ver Tabla número 5.1.

#### **5.4.6. Compra Materia Prima**

Se realiza el respectivo asiento diario de la compra de Materia prima para la elaboración de Pan. Para mayor ampliación ver Tabla número 6.

#### **5.4.7. Costos de Materiales Utilizados**

Se realiza la especificación de los de la materia Prima que se utiliza en la elaboración del pan, validando el costos estándar sobre el real y concluyendo la variación neta por producto. Para mayor ampliación ver Tabla número 7.

#### **5.4.8. Variación Costos Estándar de la Materia Prima**

Se validaron las variaciones de los costos estándar de Materia Prima el precio real por la cantidad real, luego se toma la cantidad real por el precio estándar, la cantidad por precio estándar para poder hallar la variación de precio

y la variación de la cantidad, para llegar a la variación neta. Para mayor ampliación ver Tabla número 8.

#### **5.4.9. Variación Costos Estándar de la Mano de Obra**

Se validaron las variaciones de La mano de obra directa el precio real por cantidad real, luego se toma la cantidad real por el precio estándar, la cantidad por precio estándar para poder hallar la variación de precio y la variación de la cantidad para llegar a la Variación Neta. Para mayor ampliación ver Tabla número 9.

#### **5.4.10. Productos Vendidos**

Se realiza la validación de los productos vendidos los 120.000 panes por mes en donde se calcula precio unitario, por el valor de las ventas y el costo de ventas estándar también se identifica el asiento contable de la operación. Para mayor ampliación ver Tabla número 10.

#### **5.4.11. Estado de Costos**

En el estado de costos se puede observar el proceso de los costos de producción las cuentas que se utilizaron para llegar a los costos de ventas, las variaciones que hubieron en cada uno de los procesos, como lo eran en la Mano De Odra, la materia Prima para que de esta manera pudiéramos hallar el costo de los productos vendidos real. Para mayor ampliación ver Tabla número 11.

## 6. CONSTRUCCION CATEGORIAL

Hargadon y Mùnera (2006) Argumentan que:

Contabilidad de costos, en un sentido también general, sería el arte o la técnica empleada para recoger, registrar y reportar la información relacionada con los costos y con base en dicha información, tomar decisiones adecuadas relacionadas con la planeación y el control de los mismos. (P.1).

La idea de la implementación de un sistema de costos para el proyecto Pan Social, era principalmente brindar una herramienta que permitiera organizar la información contable y así obtener datos reales para la toma de decisiones, lo cual va relacionado directamente con los excedentes que deja el proyecto y la forma más adecuada de invertirlos para los proyectos de la pastoral social. Cuando iniciamos nuestra práctica, el Proyecto Pan Social no contaba con ninguna estructura de costos así que nos facilitaba empezar de ceros esta implementación, pero también era un gran reto ya que poníamos a prueba nuestros conocimientos adquiridos en cuanto a costos.

Esta implementación fue muy importante para nuestra carrera, porque reafirmamos nuestros conocimientos sobre el tema, llevamos a la realidad una implementación de costos estándar y complementamos nuestros conocimientos, teniendo en cuenta que el campo donde más se utilizan los costó es la parte industrial y de producción de esta manera colaboramos con el Proyecto Pan Social en la organización y manejo adecuado de la elaboración del pan, el proyecto pan social no llevaba un control adecuado en su procesos y basados en la teoría de Hargadon y Mùnera (2006) logramos organizar la información contable y generar datos importantes para la toma de decisiones.

Cashin y Polimen (1987) afirman que:

Los costos se clasifican por elementos:

- 1- Materiales Directos: Materiales que hacen parte integral del producto terminado.
- 2- Mano de obra directa: Mano de obra aplicada directamente a los componentes del producto terminado.
- 3- Costos Indirectos: Costos de materiales de mano de obra indirecta y de gastos de fabricación que no pueden cargarse directamente a unidades, trabajos o productos específicos

Con base a la afirmación de los autores nosotros clasificamos los elementos del costo del proyecto pan social así:

1. Materiales Directos: son los que hacen parte de la elaboración del pan entre los que se encuentran la harina de trigo, margarina, esencia de vainilla, huevos, levadura, anti moho, bolsatina, aceite, coco, azúcar, color caramelo y polvo de hornear.
2. Mano de Obra Directa: corresponde al personal que interviene en la elaboración del pan, el proceso se divide en tres partes.

Proceso de producción, conformado por 4 operarios donde realizan la medición de la materia prima, se preparan los mojes, se hace la división de la masa con el respectivo peso del pan, después se amasa y por último se elabora el pan, luego se envía al cuarto de crecimiento y por último al cuarto de cocción donde termina el proceso.

Proceso de Empaque, conformado por 3 operarios los cuales colocan los panes recién salidos del horno en los escabiladeros para su enfriamiento, posteriormente se empaca de forma unitaria y luego se organiza en una canasta para ser trasladados al proceso final.

Procesos de Sellado, conformado por 2 operarios que preparan la maquina selladora con la fecha de vencimiento que haya indicado el director de producción, luego se procede a sellar las bolsas de pan, y se ubican en las canastas donde se ha colocado la bolsatina para la protección e higiene del alimento.

3. Costos indirectos de fabricación: corresponde a los servicios públicos que utilizamos para el proceso de producción, entre los que encontramos el servicio de gas, servicio de agua, servicio de energía y servicio de telefonía e internet, depreciación de maquinaria y equipo.

Gómez Bravo (2005) Define los objetivos del costeo estándar:

1. Conocer, en un tiempo determinado, los costos de elaboración de una parte específica y del producto mismo ya sea en uno o varios departamentos de producción.
2. Ayudar a la gerencia de una empresa en el control de los costos de producción, a través de los informes que sobre cada departamento o centro de costos debe rendir al departamento de contabilidad, con base en los datos suministrados por estos mismos centros.

Los objetivos de este autor nos condujo a elegir el sistema de costo estándar, porque es el adecuado para implementarlo en el proyecto pan social, teniendo en cuenta que es un sistema donde su margen de error es mínimo en comparación con otros sistemas, se desarrolla con base a los datos históricos de producciones pasadas y también es un sistema donde se puede conocer el costo con anterioridad a la producción.

La comparación entre el costo estándar vs el costo real nos muestra las variaciones que puedan presentarse en la producción y podemos determinar si son favorable o desfavorables y corregir el estándar si fuera el caso y de esta manera minimizar el margen de error.

Los costos estándar son una herramienta vital para la toma de decisiones, para medir la eficiencia del personal y para minimizar desperdicios en la producción, por esta razón se implementó el sistema de costos estándar en el proyecto pan social, porque a medida que logremos minimizar costos y generar más excedentes de la operación es más inversión para los proyectos de la Pastoral Social.

Otra ventaja que encontramos al implementar este tipo de costos es que no requiere una revisión frecuente, debido a que este estándar tiene en cuenta las condiciones normales de la empresa, sin embargo se debe realizar la revisión cuando las condiciones de producción los requiera o cuando existan variaciones muy elevadas entre el costo estándar y el costo real.

## 7. PROPUESTA DE TRANSFORMACION

La Pastoral Social Caritas Soacha en su proyecto Pan Social venía trabajando con un modelo de producción poco adecuado, el cual no permitía el manejo adecuado de los costos incurridos en esta operación, en donde no se podía evidenciar los excedentes de dicha actividad por lo tanto un grupo de los estudiantes de la Corporación universitaria minuto de Dios vieron la necesidad de implementar un sistema de Costos Estándar para poder identificar las falencias y anomalías que se venían presentando en el proceso desde la compra de los implementos hasta la elaboración final del pan, este proyecto se encuentra en gran crecimiento y con este trabajo realizado se espera que cada una de las estrategias que tiene el proyecto Pan Social las cumpla para ser más competitivos.

Con la implementación de este sistema de costos en la panadería Pan social logramos que por medio de esta iniciativa tuvieran una adecuada administración de la materia prima, en los manejo de los tiempos de la mano de obra y el conocimiento de los costos indirectos de fabricación (CIF), ya que las personas que elaboraban este producto no tenían claridad exacta de lo que tenían que gastar para fabricar el producto en muchas ocasiones se perdía mucho material por falta de una medición cuantificable, debido a que este proceso se venía elaborando con conocimientos empíricos; por lo anterior desde que se viene implementando este proceso cada uno de los trabajadores y de la parte administrativa se sienten completamente agradecidos ya que se está generando mayores beneficios a menor costo y en la parte contable se logró tener un orden en los costos de producción.

Cabe resaltar que todo esto fue posible por la intervención de cada uno de nosotros (los estudiantes), ya que ofrecimos los conocimientos adquiridos durante nuestra formación académica realizando mesas de trabajo para dar nuestro punto de vista frente al problema encontrado en el proyecto Pan social, de ahí en adelante obtuvimos gran colaboración por parte de los trabajadores de la panadería tanto los operarios como la parte administrativa fue de gran ayuda

su tiempo, dedicado y la información brindada sobre el proceso de la elaboración del Pan ya que desde ahí comenzamos con el paso a paso para la elaboración de la implantación del sistema de costos.

### 7.1. Diagrama de Gantt

<b>DIAGRAMA DE GANTT</b>																			
NOMBRE DE PROYECTO		<i>"IMPLEMENTACION DE UN SISTEMA DE COSTOS PARA LA PANADERIA PAN SOCIAL"</i>																	
DURACION DE LA EJECUCION DEL PROYECTO EN MESES																		RESPONSABLE	
N°	MESES/ SEMANAS	AGOSTO				SEPTIEMBRE				OCTUBRE				NOVIEMBRE					
	ACTIVIDADES	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4		
1	Realizar un trabajo de campo para ir a conocer la panadería.																		Todo el grupo
2	Reunión con el jefe de producción.																		Todo el grupo
3	Identificar el problema que se presento y realizar el planteamiento de la implementación.																		Todo el grupo
4	Determinación del sistema de costos /Costo Estándar.																		Yeraldine Pulido
5	Recolección de datos.																		Todo el grupo
6	Calculo de Materia Prima, CIF, Mano de obro																		Erika Montoya
7	Variaciones que se presentan entre el costo estándar y el costo real.																		Freddy león
8	Contabilización de las variaciones.																		Yeraldine Pulido
9	Hoja de costo de cada producto.																		Angie Villa
10	Realización del estado de costo.																		Erika Montoya
11	Reunión con los directivos de la panadería Para darles a conocer el sistema de Costos.																		Freddy león
12	Elaboración y entrega del informe.																		Neyber González
13	Realización de las fichas Técnica del cada uno de los Panes.																		Angie Villa
14	Puesta en marcha del Sistema de Costos Estándar en la panadería Pan Social.																		Todo el grupo

## 7.2. ESQUEMA DE PROCESOS DE LA ORGANIZACIÓN ANTES DE LA IMPLEMENTACIÓN.

### 7.2.1. Diagrama de flujo para la adquisición de la materia prima (antes de la implementación)



Como se puede observar en el diagrama de flujo el proceso de la solicitud de materia prima era muy básico, con esto se incurrían en gastos exagerados puesto que no tenía primero que todo un proveedor definido, si no que se compraban en la tienda de barrio.

### 7.2.2. Diagrama de flujo para la preparación del pan (antes de la implementación)

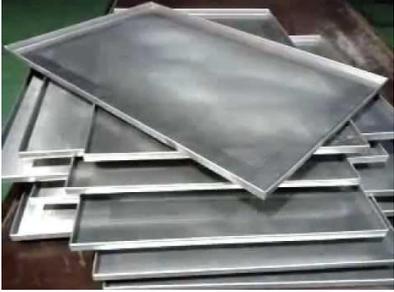


El proceso de la elaboración se puede observar en el diagrama de flujo, que este era completamente empírico, puesto que solo se basa en los conocimientos del jefe de producción, por lo cual el desperdicio de materia prima y los tiempos de ocio, eran bastante altos y esto incurría en que los excedentes no se vieran reflejados en la culminación de la actividad.

### 7.3. Maquinaria Con La Que Contaba La Panadería Pan Social

A continuación se describe la maquinaria y equipo con la que contaba la panadería pan social en el momento de iniciar el desarrollo de nuestra práctica profesional (Implementación de un sistema de costos estándar), el costo de esta maquinaria fue utilizado para determinar la depreciación por el método de línea recta.

<p><b>HORNO DE COCCIÓN</b></p> <p>El horno puede ser a gas o eléctrico, son equipos que permiten que en su interior circule uniformemente el calor para de esta manera obtener una cocción más rápida y pareja.</p>	
<p><b>CUARTO DE CRECIMIENTO</b></p> <p>Equipo de panadería utilizado para dar volumen después de hecho el pan.</p>	
<p><b>AMASADORA O MOJADORA</b></p> <p>Maquina utilizada para amasar los ingredientes o amasar el pan y dar textura.</p>	
<p><b>BATIDORA</b></p> <p>Se utiliza para realizar las mezclas de los diferentes insumos que se requieren en la elaboración del pan o bizcochos.</p>	

<p><b>MESON DE TRABAJO</b></p> <p>Es metálico de acero inoxidable. El aseo se efectúa con un paño humedecido en agua.</p>	
<p><b>BANDEJAS</b></p> <p>Utilizadas para hornear pan, tanto en hornos convencionales como rotativos.</p>	
<p><b>ESCABILADORES</b></p> <p>El escabiladero es parte para la optimización del proceso este mismo escabiladero entra al cámara de fermentación y una vez fermentado la masa entra directo al horno Top Rotor para la cocción de la masa.</p>	
<p><b>MAQUINA HOJALDRADORA</b></p> <p>Equipo utilizado en panadería para dar textura a la masa del pan.</p>	
<p><b>SELLADORA</b></p> <p>En el mercado del sellado de bolsas, los usuarios pueden acceder a maquinaria que, sea por calor o por pegamento, se utilizan para sellar bolsas y evitar que su contenido se escape.</p>	

#### **7.4. Propuesta Del Sistema De Costos**

Según (2005) Oscar Gómez Bravo, Contabilidad de Costos.

La ventaja más importante del sistema de costos estándar es el control de la producción dentro de una empresa, ya que ofrece a la gerencia las herramientas necesarias para hacer la confrontación de los datos reales con los predeterminados.

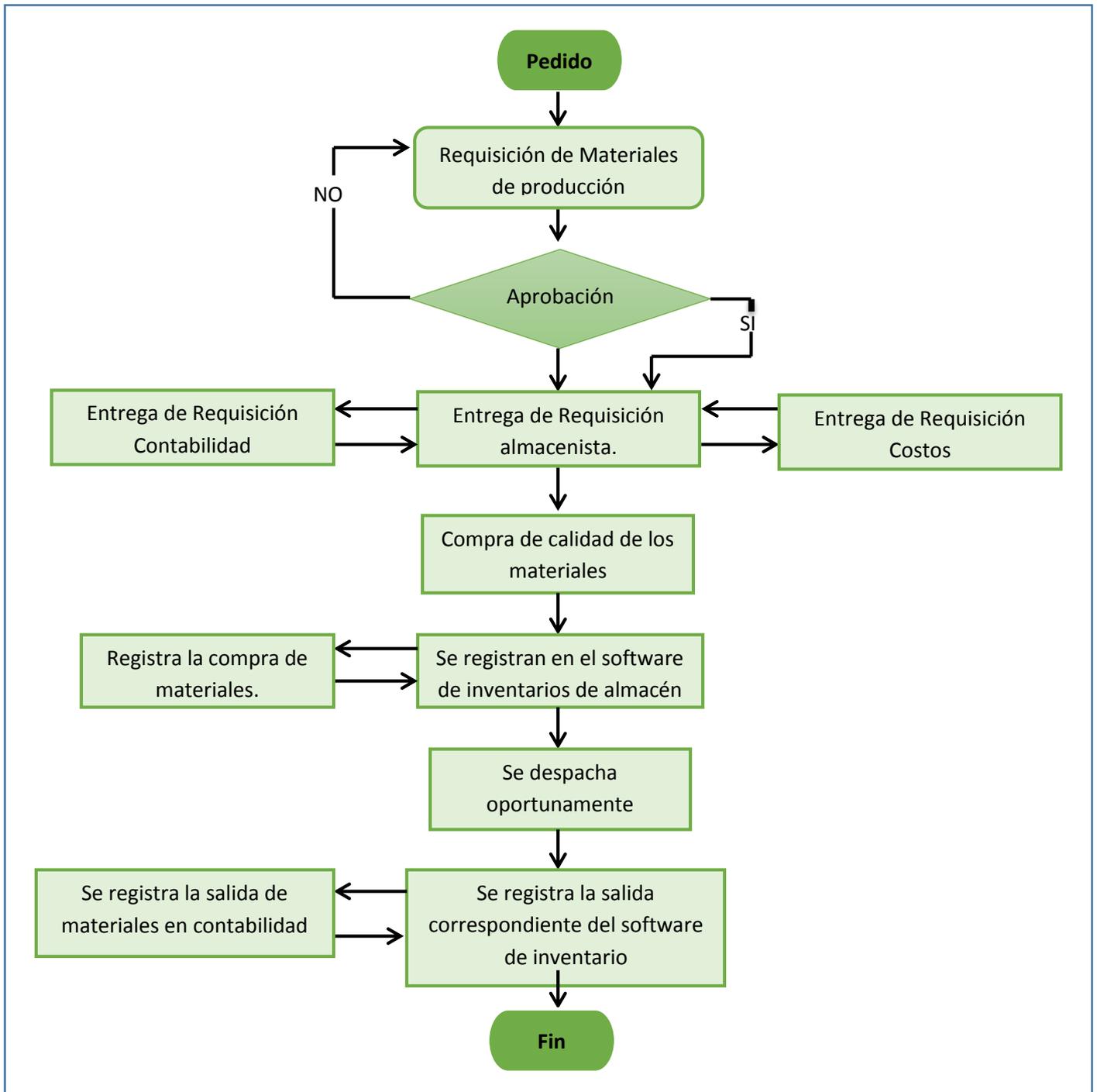
Analizando la recolección de los datos, determinamos que el sistema de costos que se adecua para el Proyecto Pan Social es el estándar, ya que este se centra en los tres elementos del costo que son Mano de obra (M.O), Materia prima (M.P) y Costos indirectos de fabricación (CIF), así mismo los costos estándar son costos científicamente predeterminados que sirven de base para medir la actuación real del proyecto.

Los costos estándar son lo contrario de los costos reales, estos últimos son costos históricos que se han incurrido en un periodo anterior, los costos estándar se determinan con anticipación a la producción. Los costos estándar sirven para que la gerencia mantenga un adecuado control de la producción, y de esta manera exigir mayor eficiencia y así contribuir a la generación de excedentes para su inversión en los proyectos sociales.

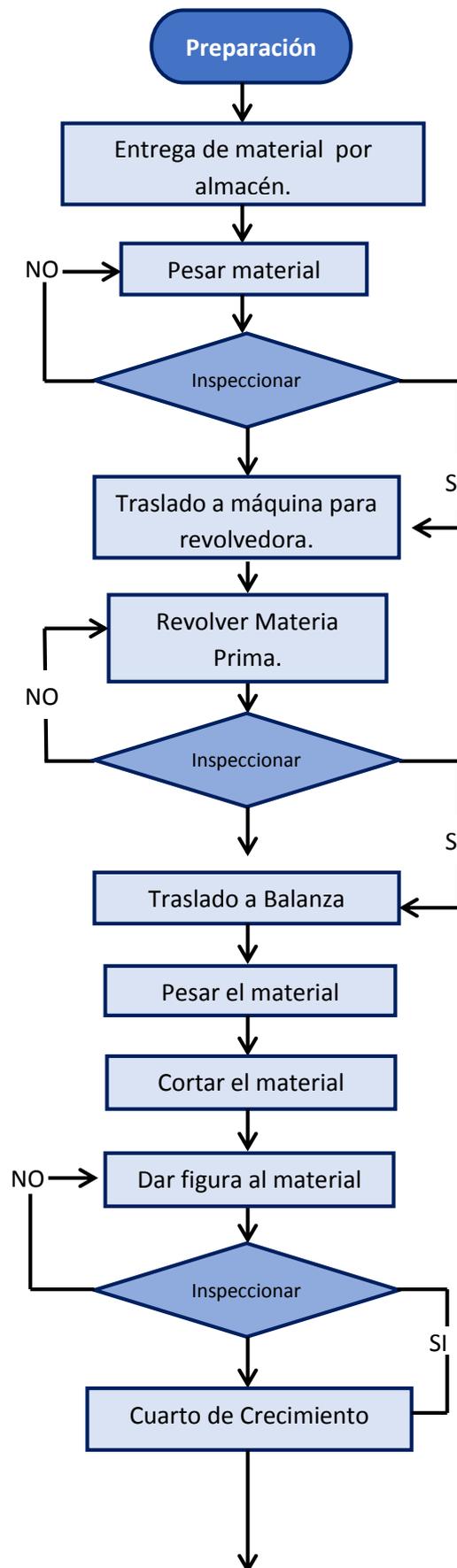
Los costos estándar fueron una acertada idea de implementación en el proyecto pan social, puesto que se dio una orientación a los procesos realizados en la elaboración del producto, desde la requisición de la materia prima, hasta el mejor aprovechamiento de los tiempos en la mano de obra como de los factores que incluyen, la producción como la mano de obra y los CIF, para que de esta manera las variaciones sean siempre favorables, y los excedentes se vean reflejados.

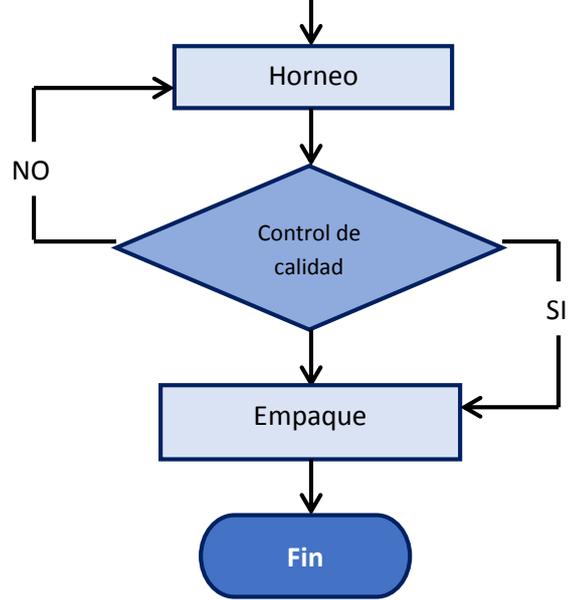
## 7.5. ESQUEMA DE PROCESOS DE LA ORGANIZACIÓN DESPUÉS DE LA IMPLEMENTACIÓN.

### 7.5.1. Diagrama de flujo para la adquisición de materia prima después de la implementación de los costos.



7.5.2. Diagrama de flujo para la preparación del pan (Después de la implementación)





Gracias a la implementación del sistema de costos estándar en el proyecto pan social, el diagrama de producción refleja la nueva cara del proceso de, como se puede observar cada paso tiene un control de calidad, todos los pasos ayudan a que la problemáticas que se tenían de tiempos ocios, y le desperdicio de materia prima fue resuelto, puesto que el diagrama de flujo se tiene que realizar tal cual como se especifica.

## **8. PRODUCCION DEL SABER**

### **8.1. Conclusiones Leidy Yeraldine Pulido Origua**

A través de la práctica realizada en la Pastoral Social Soacha, el desarrollo de la experiencia vivida en la implementación del sistema de costo estándar y el aprendizaje obtenido durante mi carrera profesional como contador público, puedo concluir lo siguiente:

Al conocer la obra que realiza el Padre Ricardo Martínez, se puede observar la importancia de la participación de un profesional en Contaduría Pública, ya que el trabajo en conjunto logra beneficiar a muchas personas en condición de vulnerabilidad, pero al llegar a una empresa, la cual funciona con procesos empíricos y una como estudiante dar la idea de cambiar algunas cosas, toma un poco de tiempo en adaptación y agrado por parte de los trabajadores; igualmente para el estudiante entrar al mundo laboral contable, es un poco difícil, debido a que todo el tiempo te están evaluando, pero al final el trabajo es gratificante cuando aprendes nuevas cosas y cuando tus conocimientos tienen los excedentes esperados.

En lo que se refiere a la implementación del sistema de costos estándar fue un trabajo bastante interesante, por lo que se utilizó la observación, la investigación, la creación y mediante estos métodos se creó una herramienta, la cual se espera que la empresa siga utilizando para así seguir con el aprovechamiento de los recursos y sobre todo para que siga generando los excedentes proyectados para el sostenimiento de la obra Pan Social.

En cuanto el aprendizaje obtenido durante mi carrera profesional como contador público, fue de gran importancia para realizar este proyecto, pues son las bases indispensables para iniciar la vida laboral, sin embargo pude observar en el desarrollo de la implementación, que se debe continuar con la búsqueda del conocimiento y teorías que respalden cada idea que se quiera efectuar.

## 8.2. Conclusiones Neyber Ariel González Rincón

Luego de finalizar con éxito mi práctica profesional, puedo sacar las siguientes conclusiones:

- El haber realizado mi práctica profesional en la Pastoral Social, en el proyecto Pan Social, fue de gran satisfacción debido a que aprendí cosas nuevas no solo para mi vida personal sino también para la laboral, y me di cuenta que pude dar más de lo que he dado en mi formación como profesional.
- La práctica profesional fue de gran importancia debido a que pude enriquecer mis conocimientos y consolidar lo aprendido durante mi carrera como contador público.
- Mediante la implementación del sistema de costos en la panadería Pan Social logramos darle una organización de los procesos que allí se llevan a cabo y así poder medir la favorabilidad y viabilidad del proyecto.
- la práctica profesional fue una gran experiencia, debido a que nos enfrentamos a un campo diferente al del aprendizaje, tomando esto con responsabilidad para obtener así los mejores resultados de esta.
- Considerando el presente proyecto y de acuerdo a los resultados obtenidos, vemos que fue factible y necesario implementar este sistema para la producción de comercialización de los productos de la panadería Plan Social, el cual le permitirá optimizar los recursos aplicando correctamente las normas y técnicas contables.
- Mediante la aplicación de este sistema, la Panadería Pan social podrá mantenerse en funcionamiento, ya que de ahora en adelante cuenta con la información suficiente y organizada para cumplir sus objetivos y así ser más competitivos.

### 8.3. Conclusiones Angie Katherine Villa Pimentel

- Por medio de la sistematización de mi práctica Profesional pude poner a prueba mis conocimientos adquiridos durante mi formación académica dando un buen aporte de ideas y de mejoras para proyecto Pan social en la implementación del sistema de costos ya que no contaban con esto.
- Frente a la empresa en la que realice mi práctica Profesional fue muy conmovedor haber conocido el proyecto Pan Social el cual su objetivo es ayudar a las persona en situación de vulnerabilidad con los excedentes adquiridos siendo este un proyecto Social, donde pude conocer como es el proceso de elaboración del Pan de principio a fin ya que cuenta con un muy buen equipo de trabajo donde me brindaron toda la información.
- Respecto a la propuesta de la implementación del sistema de costos estándar logre que la Panadería Pan social tuviera un orden y un buen análisis del proceso de producción, teniendo un control adecuado con los costos que se deben utilizar para la elaboración del producto, alcanzando que esta propuesta sirva para la toma de decisiones del proyecto para que siga en total crecimiento, cumpliendo las metas y objetivos con las que se inició el Proyecto Pan social.
- Esta práctica profesional fue muy importante para mi vida personal y mi vida laboral logrando dar un aporte exitoso en la empresa en que la realice adquiriendo nuevos conocimientos y habilidades identificando que siempre puedo dar lo mejor de mí, logrando cada meta que me propongo, fortaleciendo mis valores y lo más importante es que aprendí a tomar decisiones que pueden lograr un cambio para mejorar algún proceso.

#### **8.4. Conclusiones Erika Viviana Montoya Garzón**

La práctica profesional fue muy gratificante para mi carrera porque me demostré a mí misma que todos los esfuerzos que he realizado en este tiempo valen la pena, brinde todos mis conocimientos para que la Implementación de un sistema de costos en el Proyecto Pan Social sirviera y así lográramos el objetivo, que era generar más excedentes e invertirlos en los proyectos tan importantes que tiene la Pastoral Social.

En la parte profesional afirmo más mis conocimientos, siempre he pensado que no es lo mismo saber la teoría sobre un tema, que planearla, desarrollarla y aplicarla en la vida real, no hay nada como la experiencia, esto me sirvió mucho para desarrollar capacidades como resolución de conflictos, planeación y sobre todo calidad humana, porque la labor que realiza la Pastoral Social es realmente admirable.

Queda la satisfacción de haber dado todo de mí para lograr el objetivo y beneficiar al Proyecto Pan Social, ya que los resultados después de implementar un sistema de costo fueron los esperados, logramos reducir desperdicios y así costos, logramos que todo lleve un debido proceso y lo más importante logramos una implementación de un sistema de costos estándar para el Proyecto Pan Social.

En cuanto a la sistematización fue algo innovador ya que nunca había oído sobre el tema, también fue un gran reto ya que contábamos con poco tiempo para plasmar todo lo planeado y ejecutado en nuestra práctica profesional, pero lo logramos y aprendimos algo muy importante que es contar a los demás nuestras experiencias en el desarrollo de un proyecto.

#### **8.4. Conclusiones Freddy Orlando León Arias.**

##### **Conclusión Freddy Orlando León Arias.**

En la vida uno siempre se plantea metas, estilos de vida, sueños y los más importante se da hasta la última gota de sudor por conseguir cada uno de estos proyectos, es por estos y por un ideal y por un mejor estilo de vida, que gracias a una oportunidad que Dios puso en nuestro camino pudimos ayudar y la vez fortalecer nuestro conocimiento en esta maravillosa práctica.

Como profesional me considero una persona afortunada por haber hecho parte de este grandioso grupo el cual me enseñó que con esfuerzo y dedicación este grande ambicioso proyecto saldría adelante, aún recuerdo las primeras reuniones en grupo, en las que por nuestras mentes pasaban millones de ideas pero sin concretar ninguna, donde se pensaba hacer de todo pero no había un tema en conciso, pero sobraban ganas, entusiasmo, fue de esta manera que día a día con la orientación de nuestros docentes, el apoyo del personal de PAN SOCIAL.

Este proyecto fue tomando forma, se fueron generando bases; primero utilizamos nuestro tiempo libre, para dedicarnos durante horas a observar con ojos de contadores los procesos de la elaboración del pan, con la ayuda del jefe de producción poco a poco nos fuimos empapando del tema, también con la orientación social del padre Ricardo empezamos a ver desde otro trasfondo el objetivo de este proyecto, que no era como el de toda empresa de generar utilidades y observar las ganancias de invertir de crecer, un poco más ambicioso, si no que el objetivo de este proyecto era de crecer pero con un firme ideal y era el de ayudar a las población vulnerable de Soacha; para nosotros esto era un poco confuso, puesto que en nuestra carrera siempre nos infundieron la competencia, el estudio de esta, los indicadores, pero esto era diferente; si se tenía que tener un orden y unos movimientos coordinados y eso era nuestro objetivo.

Empezamos a darle un orden a la producción, empezamos a transcribir todos los procesos, a darles cifras, investigar sobre los costos y cuáles de estos procesos era el más adecuado e importante para el proyecto, después de diferentes análisis, optamos por los costos estándar puesto que estos nos darían menor margen de error, con el sistema de costos ya identificado se empezaron a buscar las variables como las mano de obra , la materia prima, los costos indirectos de fabricación, para la materia prima se identificaron todos los productos necesarios para la elaboración del pan, se dividieron los proceso en tres departamentos importantes; los cuales son producción, empaque, sellado, de estos se sacaron los materiales directos de producción, la mano de obra para cada uno de estos, luego de esto se identificaron los valores estándar, se procedió a realizar los diferentes asientos contables y así y de esta manera gracias a la ayuda de la Pastoral Social Soacha, Padre Ricardo Martínez, Alonso Urrego, se realizó este proyecto y se dio entrega de una excelente herramienta y nos dio una gran lección de vida.

## 9. BIBLIOGRAFIA

- [http://www.soachacundinamarca.gov.co/informacion\\_general.shtml#economia](http://www.soachacundinamarca.gov.co/informacion_general.shtml#economia)
- Gómez Bravo, Oscar. (2005) Contabilidad de Costos. Ed. (5a). Bogota: Mc Graw Hill.
- Horngren, Ch (1997) Contabilidad de Costos Un Enfoque de Gerencia. Colombia: Prentice Hall.
- U.M.S.N.H. Apuntes de Costos III F.C.C.A, Dra. Virginia Hernández Silva
- Hargadon, J y Mùnera, A. (1985) Contabilidad de Costos. Colombia: Editorial Norma.
- Cashin, J y Polimen, R (1987) Contabilidad de Costos. Colombia: Mc Graw Hill.

## ANEXOS

**Tabla 1: Costos Unitarios**

<b>COSTOS INICIALES</b>				
<b>6000</b>				
<b>PANES DIARIOS</b>				
	Undidad	Medida	Vr_Unitario	Vr_Total
<b>1. MATERIA PRIMA</b>				
HARINA DE TRIGO LOBO	136,078	kg	\$ 1.670,00	\$ 227.250
MARGARINA	27,21	kg	\$ 6.727	\$ 183.033
ESENCIA VAINILLA	6000	cc	\$ 22	\$ 134.400
HUEVOS	216	Und	\$ 441	\$ 95.256
LEVADURA	3	gr	\$ 2.797	\$ 8.390
ANTIMOHO	5	gr	\$ 1	\$ 4
BOLSATINA	5	Und	\$ 10	\$ 50
ACEITE	6	LT	\$ 5.100	\$ 30.600
COCO	2,72155	kg	\$ 4.298	\$ 11.696
AZUCAR	27,2155	kg	\$ 2.600	\$ 70.760
COLOR CARAMELO	48	gr	\$ 15	\$ 738
POLVO HORNEAR	3	gr	\$ 9	\$ 28
				<b>\$ 762.205</b>
<b>2. MANO DE OBRA DIRECTA</b>				
Area	Dias Laborados	Vr_Unitario	Vr_Total	
MICHAEL LOPEZ	Produccion	1	\$ 27.000	\$ 27.000
JUAN PABLO	Produccion	1	\$ 27.000	\$ 27.000
DIEGO LARA	Produccion	1	\$ 27.000	\$ 27.000
GISSEL SANCHEZ	Sellado	1	\$ 27.000	\$ 27.000
JONATAN URIBE	Produccion	1	\$ 27.000	\$ 27.000
ANDERSON MURILLO	Sellado	1	\$ 27.000	\$ 27.000
WENDY SOLORZANO	Empaque	1	\$ 27.000	\$ 27.000
SANDRA TIQUE	Empaque	1	\$ 27.000	\$ 27.000
HEIDY RAMIREZ	Empaque	1	\$ 27.000	\$ 27.000
				<b>\$ 243.000</b>
<b>3. COSTOS INDIRECTOS</b>				
Undidad	Medida	Vr_Unitario	Vr_Total	
Serv. Agua	1	Dia	1	\$ 8.448
Serv. Energia	1	Dia	1	\$ 17.674
Serv. Gas	1	Dia	1	\$ 14.667
Serv. Telefono	1	Dia	1	\$ 2.767
				<b>\$ 43.556</b>
<b>total costos para elaboracion de 6000</b>				<b>\$ 1.048.761</b>

**Tabla 2: Recolección de Datos**

Costos de Operación						
	Julio		Agosto		Septiembre	
	Cantidad	Valor	Cantidad	Valor	Cantidad	Valor
Materia Prima	120.000	\$ 15.244.098	120.000	\$ 15.244.098	120.000	\$ 15.244.098
Mano de Obra	120.000	\$ 4.860.000	120.000	\$ 4.860.000	120.000	\$ 4.860.000
CIF	120.000	\$ 1.306.680	120.000	\$ 1.306.680	120.000	\$ 1.306.680
<b>Totales</b>	<b>\$ 120.000</b>	<b>\$ 21.410.778</b>	<b>\$ 120.000</b>	<b>\$ 21.410.778</b>	<b>\$ 120.000</b>	<b>\$ 21.410.778</b>

**Tabla 2.1**

jul-15				
120000				
	Unidad	Medida	Vr_Unitario	Vr_Total
<b>1. MATERIA PRIMA</b>				
HARINA DE TRIGO LOBO	2721,56	kg	\$ 1.670,00	\$ 4.545.005
MARGARINA	544,2	kg	\$ 6.726,67	\$ 3.660.652
ESENCIA VAINILLA	120000	cc	\$ 22,40	\$ 2.688.000
HUEVOS	4320	Unidad	\$ 441,00	\$ 1.905.120
LEVADURA	60	gr	\$ 2.796,67	\$ 167.800
ANTIMOHO	100	gr	\$ 0,75	\$ 75
BOLSATINA	100	Unidad	\$ 10,00	\$ 1.000
ACEITE	120	LT	\$ 5.100,00	\$ 612.000
COCO	54,431	gr	\$ 4.297,55	\$ 233.920
AZUCAR	544,31	kg	\$ 2.600,00	\$ 1.415.206
COLOR CARAMELO	960	gr	\$ 15,38	\$ 14.760
POLVO HORNEAR	60	gr	\$ 9,33	\$ 560
				<b>\$ 15.244.098</b>

ago-15				
120000				
	Unidad	Medida	Vr_Unitario	Vr_Total
<b>1. MATERIA PRIMA</b>				
HARINA DE TRIGO LOBO	2721,56	kg	\$ 1.670,00	\$ 4.545.005
MARGARINA	544,2	kg	\$ 6.726,67	\$ 3.660.652
ESENCIA VAINILLA	120000	cc	\$ 22,40	\$ 2.688.000
HUEVOS	4320	Und	\$ 441,00	\$ 1.905.120
LEVADURA	60	gr	\$ 2.796,67	\$ 167.800
ANTIMOHO	100	gr	\$ 0,75	\$ 75
BOLSATINA	100	Und	\$ 10,00	\$ 1.000
ACEITE	120	LT	\$ 5.100,00	\$ 612.000
COCO	54,431	gr	\$ 4.297,55	\$ 233.920
AZUCAR	544,31	kg	\$ 2.600,00	\$ 1.415.206
COLOR CARAMELO	960	gr	\$ 15,38	\$ 14.760
POLVO HORNEAR	60	gr	\$ 9,33	\$ 560
				<b>\$ 15.244.098</b>

sep-15				
120000				

	Unidad	Medida	Vr_Unitario	Vr_Total
<b>1. MATERIA PRIMA</b>				
HARINA DE TRIGO LOBO	2721,56	kg	\$ 1.670,00	\$ 4.545.005
MARGARINA	544,2	kg	\$ 6.726,67	\$ 3.660.652
ESENCIA VAINILLA	120000	cc	\$ 22,40	\$ 2.688.000
HUEVOS	4320	Und	\$ 441,00	\$ 1.905.120
LEVADURA	60	gr	\$ 2.796,67	\$ 167.800
ANTIMOHO	100	gr	\$ 0,75	\$ 75
BOLSATINA	100	Und	\$ 10,00	\$ 1.000
ACEITE	120	LT	\$ 5.100,00	\$ 612.000
COCO	54,431	gr	\$ 4.297,55	\$ 233.920
AZUCAR	544,31	kg	\$ 2.600,00	\$ 1.415.206
COLOR CARAMELO	960	gr	\$ 15,38	\$ 14.760
POLVO HORNEAR	60	gr	\$ 9,33	\$ 560
				<b>\$ 15.244.098</b>

**Tabla 2.2**

<b>jul-15</b>
<b>120000</b>

	<b>Area</b>	<b>Dias Laborados</b>	<b>Vr_Unitario</b>	<b>Vr_Total</b>
<b>2. MANO DE OBRA DIRECTA</b>				
MICHAEL LOPEZ	Produccion	20	\$ 27.000	\$ 540.000
JUAN PABLO	Produccion	20	\$ 27.000	\$ 540.000
DIEGO LARA	Produccion	20	\$ 27.000	\$ 540.000
GISSEL SANCHEZ	Sellado	20	\$ 27.000	\$ 540.000
JONATAN URIBE	Produccion	20	\$ 27.000	\$ 540.000
ANDERSON MURILLO	Sellado	20	\$ 27.000	\$ 540.000
WENDY SOLORZANO	Empaque	20	\$ 27.000	\$ 540.000
SANDRA TIQUE	Empaque	20	\$ 27.000	\$ 540.000
HEIDY RAMIREZ	Empaque	20	\$ 27.000	\$ 540.000
				<b>\$ 4.860.000</b>

<b>ago-15</b>
<b>120000</b>

	<b>Area</b>	<b>Dias Laborados</b>	<b>Vr_Unitario</b>	<b>Vr_Total</b>
<b>2. MANO DE OBRA DIRECTA</b>				
MICHAEL LOPEZ	Produccion	20	\$ 27.000	\$ 540.000
JUAN PABLO	Produccion	20	\$ 27.000	\$ 540.000
DIEGO LARA	Produccion	20	\$ 27.000	\$ 540.000
GISSEL SANCHEZ	Sellado	20	\$ 27.000	\$ 540.000
JONATAN URIBE	Produccion	20	\$ 27.000	\$ 540.000
ANDERSON MURILLO	Sellado	20	\$ 27.000	\$ 540.000
WENDY SOLORZANO	Empaque	20	\$ 27.000	\$ 540.000
SANDRA TIQUE	Empaque	20	\$ 27.000	\$ 540.000
HEIDY RAMIREZ	Empaque	20	\$ 27.000	\$ 540.000
				<b>\$ 4.860.000</b>

<b>sep-15</b>
<b>120000</b>

	<b>Area</b>	<b>Dias Laborados</b>	<b>Vr_Unitario</b>	<b>Vr_Total</b>
<b>2. MANO DE OBRA DIRECTA</b>				
MICHAEL LOPEZ	Produccion	20	\$ 27.000	\$ 540.000
JUAN PABLO	Produccion	20	\$ 27.000	\$ 540.000
DIEGO LARA	Produccion	20	\$ 27.000	\$ 540.000
GISEL SANCHEZ	Sellado	20	\$ 27.000	\$ 540.000
JONATAN URIBE	Produccion	20	\$ 27.000	\$ 540.000
ANDERSON MURILLO	Sellado	20	\$ 27.000	\$ 540.000
WENDY SOLORIZANO	Empaque	20	\$ 27.000	\$ 540.000
SANDRA TIQUE	Empaque	20	\$ 27.000	\$ 540.000
HEIDY RAMIREZ	Empaque	20	\$ 27.000	\$ 540.000
				<b>\$ 4.860.000</b>

**Tabla 2.3**

<b>jul-15</b>
<b>120000</b>

	<b>Undidad</b>	<b>Medida</b>	<b>Vr_Unitario</b>	<b>Vr_Total</b>
<b>3. COSTOS INDIRECTOS</b>				
Serv. Agua	1	Mes	1	\$ 253.440
Serv. Energia	1	Mes	1	\$ 530.220
Serv. Gas	1	Mes	1	\$ 440.010
Serv. Telefono	1	Mes	1	\$ 83.010
				<b>\$ 1.306.680</b>

<b>ago-15</b>
<b>120000</b>

	<b>Undidad</b>	<b>Medida</b>	<b>Vr_Unitario</b>	<b>Vr_Total</b>
<b>3. COSTOS INDIRECTOS</b>				
Serv. Agua	1	Mes	1	\$ 253.440
Serv. Energia	1	Mes	1	\$ 530.220
Serv. Gas	1	Mes	1	\$ 440.010
Serv. Telefono	1	Mes	1	\$ 83.010
				<b>\$ 1.306.680</b>

sep-15
120000

	Undidad	Medida	Vr_Unitario	Vr_Total
<b>3. COSTOS INDIRECTOS</b>				
Serv. Agua	1	Mes	1	\$ 253.440
Serv. Energia	1	Mes	1	\$ 530.220
Serv. Gas	1	Mes	1	\$ 440.010
Serv. Telefono	1	Mes	1	\$ 83.010
				<b>\$ 1.306.680</b>

**Tabla 3: Calculo de Hora Estándar**

<b>Mano de Obra Julio</b>					
---------------------------	--	--	--	--	--

Produccion		sellado		Empaque	
Salario	\$ 2.160.000	Salario	\$ 1.080.000	Salario	\$ 1.620.000
<b>Total Produccion</b>	<b>\$ 2.160.000</b>	<b>Total Sellado</b>	<b>\$ 1.080.000</b>	<b>Total Empaque</b>	<b>\$ 1.620.000</b>

<b>Mano de Obra Agosto</b>					
----------------------------	--	--	--	--	--

Produccion		sellado		Empaque	
Salario	\$ 2.160.000	Salario	\$ 1.080.000	Salario	\$ 1.620.000
<b>Total Produccion</b>	<b>\$ 2.160.000</b>	<b>Total Sellado</b>	<b>\$ 1.080.000</b>	<b>Total Empaque</b>	<b>\$ 1.620.000</b>

<b>Mano de Obra Septiembre</b>					
--------------------------------	--	--	--	--	--

Produccion		sellado		Empaque	
Salario	\$ 2.160.000	Salario	\$ 1.080.000	Salario	\$ 1.620.000
<b>Total Produccion</b>	<b>\$ 2.160.000</b>	<b>Total Sellado</b>	<b>\$ 1.080.000</b>	<b>Total Empaque</b>	<b>\$ 1.620.000</b>

**Tabla 3.1: Valor total de la Mano de Obra Directa**

Produccion		Sellado		Empaque	
Julio	\$ 2.160.000	Julio	\$ 1.080.000	Julio	\$ 1.620.000
Agosto	\$ 2.160.000	Agosto	\$ 1.080.000	Agosto	\$ 1.620.000
Septiembre	\$ 2.160.000	Septiembre	\$ 1.080.000	Septiembre	\$ 1.620.000
<b>Total</b>	<b>\$ 6.480.000</b>	<b>Total</b>	<b>\$ 3.240.000</b>	<b>Total</b>	<b>\$ 4.860.000</b>

**Tabla 3.2**

<b>Calculo de Costo Estandar por Hora.</b>				
Proceso	Items	Hora/mes	Valor Nomina	Valor Hora
Produccion	4 Operarios* 20 Dias* 7,45 Horas	596	\$ 2.160.000	\$ 3.624
Sellado	2 Operarios * 20 Dias * 7,45 Horas	298	\$ 1.080.000	\$ 3.624
Empaque	3 Operarios * 20 Dias * 7,45horas	447	\$ 1.620.000	\$ 3.624

**Tabla 4: Costos Indirectos de Fabricación**

Calculo de CIF Estándar					
DEPARTAMENTALIZACION DE CIF REALES					
Costos Indirectos			Departamentos		
Concepto	Valor Activo Fijo	Valor mensual	Produccion 75%	Sellado 24%	Empaque 1%
Agua		\$ 253.440	\$ 190.080	\$ 60.826	\$ 2.534
Luz		\$ 530.220	\$ 397.665	\$ 127.253	\$ 5.302
Gas		\$ 440.010	\$ 330.008	\$ 105.602	\$ 4.400
Internet + telefonia		\$ 83.010	\$ 62.258	\$ 19.922	\$ 830
Depreciacion Horno coccion	\$ 20.000.000	\$ 166.667	\$ 125.000	\$ 40.000	\$ 1.667
Depreciacion Cuarto de Crecimiento	\$ 9.700.000	\$ 80.833	\$ 60.625	\$ 19.400	\$ 808
Depreciacion Mojadora N° 1	\$ 7.000.000	\$ 58.333	\$ 43.750	\$ 14.000	\$ 583
Depreciacion Mojadora N° 2	\$ 3.500.000	\$ 29.167	\$ 21.875	\$ 7.000	\$ 292
Depreciacion Batidora	\$ 3.700.000	\$ 30.833	\$ 23.125	\$ 7.400	\$ 308
Depreciacion Mesones	\$ 1.900.000	\$ 15.833	\$ 11.875	\$ 3.800	\$ 158
Depreciacion Bandejas 360	\$ 720.000	\$ 60.000	\$ 45.000	\$ 14.400	\$ 600
Depreciacion Escabiladores	\$ 373.000	\$ 31.083	\$ 23.313	\$ 7.460	\$ 311
Depreciacion Maquina selladora	\$ 3.700.000	\$ 30.833	\$ 23.125	\$ 7.400	\$ 308
Depreciacion Gramera	\$ 400.000	\$ 33.333	\$ 25.000	\$ 8.000	\$ 333
Depreciacion Maquina hojaldradora	\$ 5.000.000	\$ 41.667	\$ 31.250	\$ 10.000	\$ 417
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 1.413.948</b>	<b>\$ 452.463</b>	<b>\$ 18.853</b>

**Tabla 5 Hoja de Costo Estandar**

Hoja de Costo Estandar					
Pan Coco					
120000					
Elementos del Costo	Cantidad	Unidad de Medidia	Precio	Costo	
<b>PRODUCCION</b>					
HARINA DE TRIGO LOBO	2721,56	kg	\$ 1.670	\$ 4.545.005	
MARGARINA	544,2	kg	\$ 6.727	\$ 3.660.652	
ESENCIA VAINILLA	120000	cc	\$ 22	\$ 2.688.000	
HUEVOS	4320	Und	\$ 441	\$ 1.905.120	
LEVADURA	60	gr	\$ 2.797	\$ 167.800	
ANTIMOHO	100	gr	\$ 1	\$ 75	
ACEITE	120	LT	\$ 5.100	\$ 612.000	
COCO	54,431	gr	\$ 4.298	\$ 233.920	
AZUCAR	544,31	kg	\$ 2.600	\$ 1.415.206	
COLOR CARAMELO	960	gr	\$ 15	\$ 14.760	
POLVO HORNEAR	60	gr	\$ 9	\$ 560	
MANO DE OBRA	596	Horas		\$ 2.160.000	
CIF	1	MES		\$ 1.413.948	
					<b>\$ 18.817.046</b>
<b>EMPAQUE</b>					
BOLSA PARA EMPAQUE	120000	Und	\$ 0	\$ 20.000	
MANO DE OBRA	447	Horas		\$ 1.620.000	
CIF	1	MES		\$ 452.463	
					<b>\$ 2.092.463</b>
<b>SELLADO</b>					
BOLSATINA	40	Und	\$ 10	\$ 400	
MANO DE OBRA	298	Horas		\$ 1.080.000	
CIF	1	Mes		\$ 18.853	
					<b>\$ 1.099.253</b>
<b>Total Costo estandar para 20.000 Panes</b>					<b>\$ 22.008.762</b>

**Tabla 5.1 Hoja de Costo Estandar por unidad de pan.**

Hoja de Costo Estandar					
Pan Coco					
1					
Elementos del Costo	Cantidad	Unidad de Medida	Precio	Costo	
<b>PRODUCCION</b>					
HARINA DE TRIGO LOBO	0,02267967	kg	\$ 1.670	\$	38
MARGARINA	0,004535	kg	\$ 6.727	\$	31
ESENCIA VAINILLA	1	cc	\$ 22	\$	22
HUEVOS	0,036	Und	\$ 441	\$	16
LEVADURA	0,0005	gr	\$ 2.797	\$	1
ANTIMOHO	0,00083333	gr	\$ 1	\$	0,0006
ACEITE	0,001	LT	\$ 5.100	\$	5
COCO	0,00045359	gr	\$ 4.298	\$	23
AZUCAR	0,00453592	kg	\$ 2.600	\$	12
COLOR CARAMELO	0,008	gr	\$ 15	\$	0,07
POLVO HORNEAR	0,0005	gr	\$ 9	\$	1
MANO DE OBRA	0,00496667	Horas		\$	18
CIF	0,00025	Días		\$	11,062
					<b>\$ 178</b>
<b>EMPAQUE</b>					
BOLSA PARA EMPAQUE	1	0	\$ 1	\$	1
MANO DE OBRA	0,00496667	Horas		\$	4
CIF	0,00025	Días		\$	-
					<b>\$ 5</b>
<b>SELLADO</b>					
BOLSATINA	0,0005	Und	\$ 10	\$	0,005
MANO DE OBRA	0,00248333	Horas		\$	9
CIF	0,00025	Días		\$	0
					<b>\$ 9</b>
<b>Total Costo estandar para 1 Pan</b>					<b>\$ 191</b>

**Tabla 6 Compra Materia Prima**

Asiento de Diario N°1 Compra de Materiales				
CODIGO	CUENTA	AUXILIAR	DEBITO	CREDITO
1405	MATERIA PRIMA		\$ 10.444.317	
140505	HARINA DE TRIGO LOBO	\$ 3.762.938		
140510	MARGARINA	\$ 1.673.088		
140515	ESENCIA VAINILLA	\$ 2.257.920		
140520	HUEVOS	\$ 905.760		
140525	LEVADURA	\$ 877		
140530	ANTIMOHO	\$ 63		
140535	BOLSATINA	\$ 840		
140540	BOLSA EMPAQUE	\$ 16.800		
140545	ACEITE	\$ 427.896		
140550	COCO	\$ 196.493		
140555	AZUCAR	\$ 1.188.773		
140560	COLOR CARAMELO	\$ 12.398		
140565	POLVO HORNEAR	\$ 470		
2408	IMPUESTO SOBRE LAS VENTAS POR PAGAR		\$ 1.816.868	
240805	DESCONTABLE	\$ 1.816.868		
2205	PROVEEDORES NACIONALES			\$ 12.261.185
<b>SUMAS IGUALES</b>			<b>\$ 12.261.185</b>	<b>\$ 12.261.185</b>

**Tabla 7 Costos de Materiales Utilizados**

Costos de Materiales utilizados para la produccion							
Tipo de Material	Cantidad de Material	Precio Estándar	Costo Estandar	cantidad real	precio real	Costo Real	Variacion Neta
HARINA DE TRIGO LOBO	2721,56	\$ 1.670	\$ 4.545.005	2721,56	\$ 1.646	\$ 4.479.688	\$ 65.317
MARGARINA	544,2	\$ 6.727	\$ 3.660.652	544,2	\$ 3.660	\$ 1.991.772	\$ 1.668.880
ESENCIA VAINILLA	120000	\$ 22	\$ 2.688.000	120000	\$ 22	\$ 2.688.000	\$ -
HUEVOS	4320	\$ 441	\$ 1.905.120	4320	\$ 210	\$ 905.760	\$ 999.360
LEVADURA	60	\$ 2.797	\$ 167.800	60	\$ 17	\$ 1.044	\$ 166.756
ANTIMOHO	100	\$ 1	\$ 75	100	\$ 1	\$ 75	\$ -
BOLSATINA	40	\$ 10	\$ 400	100	\$ 10	\$ 1.000	-\$ 600
BOLSA EMPAQUE	120000	\$ 0	\$ 20.000	120000	\$ 0	\$ 20.000	\$ -
ACEITE	120	\$ 5.100	\$ 612.000	120	\$ 4.245	\$ 509.400	\$ 102.600
COCO	54.431	\$ 4.298	\$ 233.920	54.431	\$ 4.298	\$ 233.920	\$ -
AZUCAR	544,31	\$ 2.600	\$ 1.415.206	544,31	\$ 2.600	\$ 1.415.206	\$ -
COLOR CARAMELO	960	\$ 15	\$ 14.760	960	\$ 15	\$ 14.760	\$ -
POLVO HORNEAR	60	\$ 9	\$ 560	60	\$ 9	\$ 560	\$ -
<b>Totalizar</b>			<b>\$ 15.263.498</b>			<b>\$ 12.261.185</b>	<b>\$ 3.002.313</b>



**Tabla 9 Variación Costos Estándar de la Mano de Obra**

Variación de Mano de Obra						
Departamento	Cantidad Panes	Cantidad Reales Trabajadas	Horas estándar Utilizadas	Costo Real (Qa * Pa)	Costo Estándar (Qs*Ps)	
Producción	120.000	640	596	\$ 2.160.000	\$ 2.160.000	
Empaque	120.000	480	298	\$ 1.620.000	\$ 1.080.000	
Sellado	120.000	320	447	\$ 1.080.000	\$ 1.620.000	
<b>Totales</b>				<b>\$ 4.860.000</b>	<b>\$ 4.860.000</b>	

a	Real					
s	Estándar					
Qa	Cantidad Real					
Pa	Precio Real					
Qs	Cantidad Estándar					
Ps	Precio Estándar					
Vn	Variación Neta					
Vp	Variación de Precio					
Vq	Variación de Cantidad					

Qa	Pa	Qa*Pa	Qa	Ps	Qa*Ps	Qs	Ps	Qs*Ps
640	\$ 3.375	\$ 2.160.000	640	\$ 3.624	\$ 2.319.463	596	\$ 3.624	\$ 2.160.000
480	\$ 3.375	\$ 1.620.000	480	\$ 3.624	\$ 1.739.520	298	\$ 3.624	\$ 1.080.000
320	\$ 3.375	\$ 1.080.000	320	\$ 3.624	\$ 1.157.680	447	\$ 3.624	\$ 1.620.000

Vp =	\$ 159.463	Favorable
Vp =	\$ 119.520	Favorable
Vp =	\$ 79.680	Favorable
<b>Total</b>	<b>\$ 358.663</b>	

Vq =	\$ 159.463	Favorable
Vq =	\$ 659.520	Favorable
Vq =	\$ 460.320	Desfavorable
<b>Total</b>	<b>\$ 358.663</b>	

Vn =	\$	Favorable
------	----	-----------

**LA VARIACIÓN NETA SE DESCOMPONE EN:**

**1.- Variación de Precio**

Vp = (Pa -Ps)xQa

Vp = (QaPa)-(QaPs)

**2.- Variación de Cantidad**

Vq = (Qa-Qs)xPs

Vq = (QaPs)-(QsPs)

**Tabla 10 Productos Vendidos**

Producto	Cantidad	Precio Unitario	Ventas	Neto a Cobrar	Costo de ventas Estandar
PAN COCO	120000	\$ 255	\$ 30.600.000	\$ 30.600.000	\$ 22.971.578

ASIENTO DIARIO N°5 CONTABILIZACION DE COSTOS DE PRODUCTOS TERMINADOS					
Codigo	Cuenta	Auxiliar	Auxiliar	Debito	Credito
1305	CLIENTES			\$ 30.600.000	
4120	INDUSTRIAS MANUFACTURERAS				\$ 30.600.000

**Tabla 11 Estado de Costos**

<b>ESTADO DE COSTOS</b>		
COSTO DEL MATERIAL DIRECTO AL COSTO ESTANDAR		\$ 15.263.498
COSTO DE MANO DE OBRA DIRECTA AL COSTO ESTANDAR		\$ 4.860.000
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION AL COSTO ESTANDAR		\$ 1.885.263
COSTO DE PRODUCCION AL COSTO AL COSTOS ESTANDAR		<b>\$22.008.762</b>
<b>VARIACIONES DE ESTANDAR DE MENOS :</b>		
variacion de la materia prima	-\$ 3.002.913	
variacion cantidad materia prima	\$ 600	
variacion presupuestaria de costos indirectos de fabricacion	\$ -	
variacion de capacidad de costos indirectos de fabricacion	\$ -	<b>-\$ 3.002.313</b>
<b>VARIACIONES DE COSTOS ESTANDAR DE MAS :</b>		
variacion precion de mano de obra.	-\$ 358.663	
variacion cantidad de mano de obra	\$ 358.663	
variacion de eficiencia de costos indirectos de fabricacion	\$ -	\$ -
COSTO DE PRODUCCION AL COSTO AL COSTO REAL		<b>\$19.006.448</b>
INVENTARIO INICIAL DE PRODUCTOS EN PROCESO		\$ -
COSTO DE LOS PRODUCTOS EN PROCESO AL COSTO REAL		<b>\$19.006.448</b>
INVENTARIO FINAL DE PRODCUTO EN PROCESO		\$ -
COSTO DE LOS PRODUCTO TERMINADO REAL		<b>\$19.006.448</b>
INVENTARIO INICIAL DE PRODUCTOS TERMINADOS		\$ -
COSTOS DE LOS PRODUCTOS DISPONIBLES PARA LA VENTA REAL		<b>\$19.006.448</b>
INVENTARIO FINAL DE PRODUCTOS TERMINADOS		\$ -
COSTOS DE LOS PRODUCTOS VENDIDOS REAL		<b>\$19.006.448</b>

## Anexo 2 Ficha Técnica del Pan coco

 			
<b>FICHA TECNICA DEL PRODUCTO</b> <b>FABRICANTE DIOCESIS DE SOACHA - PASTORAL SOCIAL</b>			
<b>NOMBRE GENERICO DEL ALIMENTO</b>	PAN COCO		
<b>NOMBRE COMERCIAL DEL ALIMENTO</b>	PAN COCO MARCA PAN SOCIAL		
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	RSAE11110113		
<b>DESCRIPCION DEL PRODUCTO</b>	Producto de panificación elaborado con harina de trigo fortificada. Huevo, azúcar, leudante, grasa y sal, moldeado y horneado		
<b>NOMBRE ESPECIFICO DE LOS INGREDIENTES</b>	Harina de trigo fortificada		
	Azúcar		
	Grasa ( margarina)		
	Huevo		
	Levadura ( leudante)		
	Bienestarina		
	Sal		
	Esencia Artificial		
	Anti moho ( Propionato de calcio)		
<b>CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	<b>PARAMETROS</b>		<b>REFERENCIA (Resolución- 11488/84)</b>
	Recuento de aerobios mesofilos	(UFC/g)	200.000 -300.000
	Recuento de mohos	(UFC/g)	1.000- 2.000
	Recuento de levaduras	(UFC/g)	1.000- 2.000
	Coliformes Totales	(NMP/g)	43 - 150
	Coliformes Fecales	(NMP/g)	< 3
	Estaphylococcus	(UFC/g)	< 100
	Salmonella sp	(Aus/ pres)	0
<b>CARACTERISTICAS DE EMPAQUE</b>	Bolsa transparente de polipropileno, impresa según especificaciones de resolución 5109 de 2005 del Ministerio de protección Social en presentación de 40gr., 50gr.,60gr.,100.,200gr.,400.,500.,		
<b>PROCESO DE ELABORACION</b>	Pasaje		
	Mezcla		
	Amasado		
	Dosificación		
	Moldeo		
	Crecimiento		
	Horneo 200° C X 15 minutos		
	Enfriamiento		
Empaque			
<b>VIDA UTIL / FECHA DE VENCIMIENTO</b>	Veinte días, en las condiciones recomendadas de transporte y almacenamiento, contados a partir de la fecha de fabricación		
<b>CONDICION DE TRANSPORTE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION</b>	Transporte: No requiere cadena de frío y debe cumplir condiciones de		
	Almacenamiento: Aislado de las fuentes de contaminación		
	Conservación: Temperatura ambiente, en lugar limpio y seco alejado de olores extraños y luz directa del sol.		
<b>CONDICIONES ESPECIALES DURANTE SU DISTRIBUCION</b>	Cumplimiento de las BPM según decreto 3075/ 97		

## Anexo 2 Ficha Técnica de la mogolla negra

 			
<b>FICHA TECNICA DEL PRODUCTO</b> <b>FABRICANTE DIOCESIS DE SOACHA - PASTORAL SOCIAL</b>			
<b>NOMBRE GENERICO DEL ALIMENTO</b>	MOGOLLA NEGRA		
<b>NOMBRE COMERCIAL DEL ALIMENTO</b>	MOGOLLA NEGRA MARCA PAN SOCIAL		
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	RSAE11110113		
<b>DESCRIPCION DEL PRODUCTO</b>	Producto de panificación elaborado con harina de trigo fortificada. Huevo, azúcar, leudante, grasa y sal, moldeado y horneado		
<b>NOMBRE ESPECIFICO DE LOS INGREDIENTES</b>	Harina de trigo fortificada Azúcar Grasa ( margarina) Huevo Levadura ( leudante) Bienestarina Sal Esencia Artificial anti moho ( Propionato de calcio)		
<b>CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	<b>PARAMETROS</b>	<b>REFERENCIA (Resolución- 11488/84)</b>	
	Recuento de aerobios mesofilo	(UFC/g)	200.000 -300.000
	Recuento de mohos	(UFC/g)	1.000- 2.000
	Recuento de levaduras	(UFC/g)	1.000- 2.000
	Coliformes Totales	(NMP/g)	43 - 150
	Coliformes Fecales	(NMP/g)	< 3
	Estaphylococcus	(UFC/g)	< 100
	Salmonella sp	(Aus/ pres)	0
<b>CARACTERISTICAS DE EMPAQUE</b>	Bolsa transparente de polipropileno, impresa según especificaciones de resolución 5109 de 2005 del Ministerio de protección Social en presentación de 40gr., 50gr.,60gr.,100.,200gr.,400.,500.,		
<b>PROCESO DE ELABORACION</b>	Pasaje Mezcla Amasado Dosificación Moldeo Crecimiento Horneo Enfriamiento Empaque		
<b>VIDA UTIL / FECHA DE VENCIMIENTO</b>	Veinte días, en las condiciones recomendadas de transporte y almacenamiento, contados a partir de la fecha de fabricación		
<b>CONDICION DE TRANSPORTE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION</b>	Transporte: No requiere cadena de frio y debe cumplir condiciones de BPM según decreto 3075/ 97		
	Almacenamiento: Aislado de las fuentes de contaminación		
	Conservación: Temperatura ambiente, en lugar limpio y seco alejado de olores extraños y luz directa del sol.		
<b>CONDICIONES ESPECIALES DURANTE SU DISTRIBUCION</b>	Cumplimiento de las BPM según decreto 3075/ 97		

### Anexo 3 Ficha Técnica del Pan Fruta

 			
<b>FICHA TECNICA DEL PRODUCTO</b> <b>FABRICANTE DIOCESIS DE SOACHA - PASTORAL SOCIAL</b>			
<b>NOMBRE GENERICO DEL ALIMENTO</b>	PAN FRUTA		
<b>NOMBRE COMERCIAL DEL ALIMENTO</b>	PAN FRUTA MARCA PAN SOCIAL		
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	RSAE1110113		
<b>DESCRIPCION DEL PRODUCTO</b>	Producto de panificación elaborado con harina de trigo fortificada.		
<b>NOMBRE ESPECIFICO DE LOS INGREDIENTES</b>	Harina de trigo fortificada		
	Azúcar		
	Grasa ( margarina)		
	Huevo		
	Levadura ( leudante)		
	Bienestarina		
	Sal		
	Esencia Artificial		
<b>CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	<b>PARAMETROS</b>		
	<b>REFERENCIA (Resolución- 11488/84)</b>		
	Recuento de aerobios mesofilos	(UFC/g)	200.000 -300.000
	Recuento de mohos	(UFC/g)	1.000- 2.000
	Recuento de levaduras	(UFC/g)	1.000- 2.000
	Coliformes Totales	(NMP/g)	43 - 150
	Coliformes Fecales	(NMP/g)	< 3
	Estaphylococcus	(UFC/g)	<100
Salmonella sp	(Aus/ pres)	0	
<b>CARACTERISTICAS DE EMPAQUE</b>	Bolsa transparente de polipropileno, impresa según especificaciones de resolución 5109 de 2005 del Ministerio de protección Social en presentación de 40gr., 50gr.,60gr.,100.,200gr.,400.,500.,		
<b>PROCESO DE ELABORACION</b>	Pasaje		
	Mezcla		
	Amasado		
	Dosificación		
	Moldeo		
	Crecimiento		
	Horneo 200° C X 15 minutos		
	Enfriamiento		
<b>VIDA UTIL / FECHA DE VENCIMIENTO</b>	Empaque		
	Veinte días, en las condiciones recomendadas de transporte y almacenamiento, contados a partir de la fecha de fabricación.		
<b>CONDICION DE TRANSPORTE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION</b>	<b>Transporte:</b> No requiere cadena de frio y debe cumplir condiciones de BPM según decreto 3075/ 97.		
	<b>Almacenamiento:</b> Aislado de las fuentes de contaminación		
	<b>Conservación:</b> Temperatura ambiente, en lugar limpio y seco alejado de olores extraños y luz directa del sol.		
<b>CONDICIONES ESPECIALES DURANTE SU DISTRIBUCION</b>	Cumplimiento de las BPM según decreto 3075/ 97		

## Anexo 4 Ficha Técnica del Pan Blandito

 			
<b>FICHA TECNICA DEL PRODUCTO</b> <b>FABRICANTE DIOCESIS DE SOACHA - PASTORAL SOCIAL</b>			
<b>NOMBRE GENERICO DEL ALIMENTO</b>	PAN BLANDITO		
<b>NOMBRE COMERCIAL DEL ALIMENTO</b>	PAN BLANDITO MARCA PAN SOCIAL		
<b>REGISTRO SANITARIO</b>	RSAE1110113		
<b>DESCRIPCION DEL PRODUCTO</b>	Producto de panificación elaborado con harina de trigo fortificada.		
<b>NOMBRE ESPECIFICO DE LOS INGREDIENTES</b>	Harina de trigo fortificada		
	Azúcar		
	Grasa ( margarina)		
	Huevo		
	Levadura ( leudante)		
	Bienestarina		
	Sal		
	Esencia Artificial		
	Anti moho ( Propionato de calcio)		
<b>CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	<b>PARAMETROS</b>	<b>REFERENCIA (Resolución- 11488/84)</b>	
	Recuento de aerobios mesofilos	(UFC/g)	200.000 -300.000
	Recuento de mohos	(UFC/g)	1.000- 2.000
	Recuento de levaduras	(UFC/g)	1.000- 2.000
	Coliformes Totales	(NMP/g)	43 - 150
	Coliformes Fecales	(NMP/g)	< 3
	Staphylococcus	(UFC/g)	<100
	Salmonella sp	(Aus/ pres)	0
<b>CARACTERISTICAS DE EMPAQUE</b>	Bolsa transparente de polipropileno, impresa según especificaciones de resolución 5109 de 2005 del Ministerio de protección Social en		
<b>PROCESO DE ELABORACION</b>	Pasaje		
	Mezcla		
	Amasado		
	Dosificación		
	Moldeo		
	Crecimiento		
	Horneo 200° C X 15 minutos		
	Enfriamiento		
	Empaque		
<b>VIDA UTIL / FECHA DE VENCIMIENTO</b>	Veinte días, en las condiciones recomendadas de transporte y almacenamiento, contados a partir de la fecha de fabricación.		
<b>CONDICION DE TRANSPORTE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION</b>	<b>Transporte:</b> No requiere cadena de frio y debe cumplir condiciones		
	<b>Almacenamiento:</b> Aislado de las fuentes de contaminación		
	<b>Conservación:</b> Temperatura ambiente, en lugar limpio y seco alejado de olores extraños y luz directa del sol.		
<b>CONDICIONES ESPECIALES DURANTE SU DISTRIBUCION</b>	Cumplimiento de las BPM según decreto 3075/ 97		

