



ANÁLISIS DE COSTOS Y COMERCIALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE
LA PANADERÍA DELTRIGAL

ALBA CAROLINA GONZÁLEZ PICÓN

JUAN MAURICIO FORERO

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA MINUTO DE DIOS
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y EMPRESARIALES

TECNOLOGÍA EN COSTOS Y AUDITORIA

BOGOTÁ

2008

ANÁLISIS DE COSTOS Y COMERCIALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE
LA PANADERÍA DELTRIGAL

ALBA CAROLINA GONZÁLEZ PICÓN

JUAN MAURICIO FORERO

Proyecto presentado como requisito para obtener el título de
Tecnólogos en Costos y Auditoría

Director

Alfredo Acosta

Profesor de Contabilidad de la Corporación Universitaria Minuto de Dios

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA MINUTO DE DIOS
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y EMPRESARIALES
TECNOLOGÍA EN COSTOS Y AUDITORIA

BOGOTÁ

2008

NOTA DE ACEPTACIÓN

JURADOS

JURADO

JURADO

JURADO

Bogotá, de 2008

DEDICATORIA

A mi madre María Helena quien con su esfuerzo y colaboración hizo que este sueño se hiciera realidad.

A mis amigos Ivan Rafael y German Andrés por su amistad y su apoyo contante durante la carrera.

JUAN MAURICIO FORERO

DEDICATORIA

A Dios por haberme ayudado a alcanzar las metas propuestas en mi vida

A mi madre Lucy Picón ya que con su amor y sacrificio ha sido base en el logro de mi meta.

A mi padre Carlos Julio González Castro con su apoyo logre salir adelante.

A mi hermano Jhon Picón por su cariño y ejemplo ha hecho de mi una mejor persona.

A mi compañera de estudio Ángela Alvarado por su colaboración y amistad.

ALBA CAROLINA GONZALEZ.

AGRADECIMIENTOS

Los autores manifiestan sus agradecimientos.

A Alfredo Acosta, director del trabajo, por la asesoría otorgada en este proyecto

A la Corporación Minuto de Dios

A todas aquellas personas que de una u otra forma contribuyeron al feliz término de este trabajo.

TABLA DE CONTENIDO

	pág.
INTRODUCCIÓN	19
1. ANTEPROYECTO	20
1.1 TEMA	20
1.2. LÍNEA Y SUBLÍNEA DE INVESTIGACIÓN	20
1.3. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	21
1.4 ANTECEDENTES Y CONTEXTO	21
1.4.1 MARCO HISTORICO	21
1.4.1.1 HISTORIA DE LOS COSTOS EN CONTABILIDAD	21
1.4.1.2 EL SURGIMIENTO DE LOS COSTOS	22
1.4.2 MARCO TEÓRICO	23
1.4.2.1 ¿QUE ES CONTABILIDAD GERENCIAL?	23
1.4.2.2 COSTOS ESTANDAR	24
1.4.2.3 CONCEPTOS RELACIONADOS CON LOS COSTOS	26
1.4.3 MARCO LEGAL	26
1.4.3.1 CODIGO DE COMERCIO	26
1.5. OBJETIVOS	28
1.5.1 OBJETIVOS GENERALES	28
1.5.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS	28
1.6 JUSTIFICACION	28
1.7. PRODUCTOS O RESULTADOS ESPERADOS.	29
1.8. BENEFICIARIOS Y PARTICIPACIÓN DE LOS MISMOS.	29
1.8.1 BENEFICIARIOS DIRECTOS	29
1.8.2 BENEFICIARIOS INDIRECTOS	30
1.9. METODOLOGIA PROPUESTA	30

1.10. ACTIVIDADES.	31
1.11. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES	31
1.12. PRESUPUESTO	32
1.13. BIBLIOGRAFÍA	32
2. MARCO REFERENCIAL	33
2.1 MARCO HISTÓRICO	33
2.1.1 RESEÑA HISTORICA DE LA PANADERIA DELTRIGAL	33
2.1.2 MISION	35
2.1.3 OBJETIVOS	35
2.1.4 POLITICAS	35
2.1.5 PRODUCTOS	36
3. ESTUDIO METODOLÓGICO	39
3.1 TIPO DE INVESTIGACIÓN	39
3.2 POBLACIÓN	39
3.3 MUESTRA	39
3.4 INSTRUMENTO	40
3.5 RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN	40
3.6 ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN	40
3.7 DIAGNÓSTICO	50
4. PROPUESTA	51
4.1 PROPUESTA DE PRODUCCIÓN	51
4.2 PROPUESTA DE MERCADOS	54
4.2.1 PRODUCTO	54
4.2.2 PRECIOS	54
4.2.3 COMPETENCIA	55
4.2.4 VENTA	55
4.3 PROPUESTA DE COSTOS	56

5. CONCLUSIONES	87
6. RECOMENDACIONES	88
7. BIBIOGRAFIA	89
ANEXOS	90

LISTA DE TABLAS

	Pág.
Tabla 1. Pan de compra referencial.....	40
Tabla 2. Lugar y forma de adquisición del producto.....	41
Tabla 3. Motivo de compra.....	42
Tabla 4. Frecuencia de compra.....	42
Tabla 5. Cantidades compradas diariamente.....	43
Tabla 6. Precio de: Pan francés.....	44
Tabla 7. Precios de: Pan aliñado	44
Tabla 8. Precios de: Pan de queso.....	45
Tabla 9. Precios de: Roscón.....	46
Tabla 10. Precios de: Pan de bono.....	46
Tabla 11. Precios de: Almojábana.....	47
Tabla 12. Precios de: Mogolla.....	48
Tabla 13. Precios de: Pan relleno.....	48
Tabla 14. Opinión en la adquisición del producto en la ciudad.....	49

LISTA DE CUADROS

	Pág.
Cuadro 1. Materia prima.....	57
Cuadro 2. Proyección gastos generales.....	58
Cuadro 3. Proyección gastos generales.....	58
Cuadro 4. Proyección gastos generales impuestos.....	59
Cuadro 5. Venta mes de agosto.....	59
Cuadro 6. Venta mes de septiembre.....	60
Cuadro 7. Venta mes de octubre.....	60
Cuadro 8. Pan de bono.....	61
Cuadro 9. Almojábana.....	62
Cuadro 10. Pan francés.....	63
Cuadro 11. Pan francés mediano.....	65
Cuadro 12. Pan francés grande.....	66
Cuadro 13. Pan aliñado pequeño.....	68
Cuadro 14. Pan aliñado mediano.....	69
Cuadro 15. Pan aliñado grande.....	71
Cuadro 16. Pan de queso.....	72
Cuadro 17. Roscón pequeño.....	74
Cuadro 18. Mogolla campesina.....	75
Cuadro 19. Mogolla campesina grande.....	76
Cuadro 20. Mogolla de soya.....	78
Cuadro 21. Pan relleno.....	79
Cuadro 22. Roscón grande.....	80
Cuadro 23. Margen de contribución pan de bono.....	82
Cuadro 24. Margen de contribución almojábana.....	82
Cuadro 25. Margen de contribución pan francés.....	82
Cuadro 26. Margen de contribución pan francés mediano.....	82

Cuadro 27. Margen de contribución pan francés grande.....	83
Cuadro 28. Margen de contribución pan aliñado pequeño.....	83
Cuadro 29. Margen de contribución pan aliñado mediano.....	83
Cuadro 30. Margen de contribución pan aliñado grande.....	83
Cuadro 31. Margen de contribución pan de queso.....	84
Cuadro 32. Margen de contribución roscón pequeño.....	84
Cuadro 33. Margen de contribución mogolla campesina.....	84
Cuadro 34. Margen de contribución mogolla campesina grande.....	84
Cuadro 35. Margen de contribución mogolla de soya.....	85
Cuadro 36. Margen de contribución pan relleno.....	85
Cuadro 37. Margen de contribución roscón grande.....	85

LISTA DE FIGURAS

	Pág.
Figura 1. Organigrama de la empresa.....	34
Figura 2. Pan de compra preferencial.....	41
Figura 3. Lugar y forma de adquisición del producto.....	41
Figura 4. Motivo de compra.....	42
Figura 5. Frecuencia de compra.....	43
Figura 6. Cantidades compradas de los productos.....	43
Figura 7. Precio del: Pan francés.....	44
Figura 8. Precios del: Pan aliñado.....	45
Figura 9. Precios del: Pan de queso.....	45
Figura 10. Precios del: Roscón.....	46
Figura 11. Precios del: Pan de bono.....	47
Figura 12. Precios de: Almojábana.....	47
Figura 13. Precios de: Mogolla.....	48
Figura 14. Precios del: Pan relleno.....	49
Figura 15. Opinión en la adquisición del producto en la ciudad.....	49
Figura 16. Diagrama del proceso.....	52
Figura 17. Materiales. Pan de bono.....	61
Figura 18. Mano de obra. Pan de bono.....	61
Figura 19. CIF. Pan de bono.....	62
Figura 20. Materiales. Almojábana.....	62
Figura 21. Mano de obra. Almojábana.....	63
Figura 22. CIF. Almojábana.....	63
Figura 23. Materiales. Pan francés.....	64
Figura 24. Mano de obra. Pan francés.....	64
Figura 25. CIF. Pan francés.....	64
Figura 26. Materiales. Pan francés mediano.....	65

Figura 27. Mano de obra. Pan francés mediano.....	65
Figura 28. CIF. Pan francés mediano.....	66
Figura 29. Materiales. Pan francés grande.....	67
Figura 30. Mano de obra. Pan francés grande.....	67
Figura 31. CIF. Pan francés grande.....	67
Figura 32. Materiales. Pan aliñado.....	68
Figura 33. Mano de obra. Pan aliñado.....	69
Figura 34. CIF. Pan aliñado.....	69
Figura 35. Materiales. Pan aliñado mediano.....	70
Figura 36. Mano de obra. Pan aliñado mediano.....	70
Figura 37. CIF. Pan aliñado mediano.....	70
Figura 38. Materiales. Pan aliñado grande.....	71
Figura 39. Mano de obra. Pan aliñado grande.....	72
Figura 40. CIF. Pan aliñado grande.....	72
Figura 41. Materiales. Pan de queso.....	73
Figura 42. Mano de obra. Pan de queso.....	73
Figura 43. CIF. Pan de queso.....	73
Figura 44. Materiales. Roscón pequeño.....	74
Figura 45. Mano de obra. Roscón pequeño.....	74
Figura 46. CIF. Roscón pequeño.....	75
Figura 47. Materiales. Mogolla campesina.....	75
Figura 48. Mano de obra. Mogolla campesina.....	76
Figura 49. CIF. Mogolla campesina.....	76
Figura 50. Materiales. Mogolla campesina grande.....	77
Figura 51. Mano de obra. Mogolla campesina grande.....	77
Figura 52. CIF. Mogolla campesina grande.....	77
Figura 53. Materiales. Mogolla de soya.....	78
Figura 54. Mano de obra. Mogolla de soya.....	78
Figura 55. CIF. Mogolla de soya.....	79

Figura 56. Materiales. Pan relleno.....	79
Figura 57. Mano de obra. Pan relleno.....	80
Figura 58. CIF. Pan relleno.....	80
Figura 59. Materiales. Roscón grande.....	81
Figura 60. Mano de obra. Roscón grande.....	81
Figura 61. CIF. Roscón grande.....	81

LISTA DE ANEXOS

Anexo 1. Encuesta para conocer los gustos y preferencias de la compra del producto

Anexo 2. Entrevista estructurada realizada al propietario de la Panadería Deltrigal para la elaboración del diagnóstico interno de la empresa

Anexo 3. Croquis del Barrio la Soledad

Anexo 4. Pan de bono. Mes de agosto

Anexo 5. Pan de bono. Mes de septiembre

Anexo 6. Pan de bono. Mes de octubre

Anexo 7. Pan de bono. Estándar

Anexo 8. Almojábana. Mes de agosto

Anexo 9. Almojábana. Mes de septiembre

Anexo 10. Almojábana. Mes de octubre

Anexo 11. Almojábana. Estándar

Anexo 12. Pan francés pequeño. Mes de agosto

Anexo 13. Pan francés pequeño. Mes de septiembre

Anexo 14. Pan francés pequeño. Mes de octubre

Anexo 15. Pan francés pequeño. Estándar

Anexo 16. Pan francés mediano. Mes de agosto

Anexo 17. Pan francés mediano. Mes de septiembre

Anexo 18. Pan francés mediano. Mes de octubre

Anexo 19. Pan francés mediano. Estándar

Anexo 20. Pan francés grande. Mes de agosto

Anexo 21. Pan francés grande. Mes de septiembre

Anexo 22. Pan francés grande. Mes de octubre

Anexo 23. Pan francés grande. Estándar

Anexo 24. Pan aliñado. Mes de agosto

- Anexo 25. Pan aliñado. Mes de septiembre
- Anexo 26. Pan aliñado. Mes de octubre
- Anexo 27. Pan aliñado. Estándar
- Anexo 28. Pan aliñado mediano. Mes de agosto
- Anexo 29. Pan aliñado mediano. Mes de septiembre
- Anexo 30. Pan aliñado mediano. Mes de octubre
- Anexo 31. Pan aliñado mediano. Estándar
- Anexo 32. Pan aliñado grande. Mes de agosto
- Anexo 33. Pan aliñado grande. Mes de septiembre
- Anexo 34. Pan aliñado grande. Mes de octubre
- Anexo 35. Pan aliñado grande. Estándar
- Anexo 36. Pan de queso. Mes de agosto
- Anexo 37. Pan de queso. Mes de septiembre
- Anexo 38. Pan de queso. Mes de octubre
- Anexo 39. Pan de queso. Estándar
- Anexo 40. Roscón. Mes de agosto
- Anexo 41. Roscón. Mes de septiembre
- Anexo 42. Roscón. Mes de octubre
- Anexo 43. Roscón. Estándar
- Anexo 44. Mogolla campesina. Mes de agosto
- Anexo 45. Mogolla campesina. Mes de septiembre
- Anexo 46. Mogolla campesina. Mes de octubre
- Anexo 47. Mogolla campesina. Estándar
- Anexo 48. Mogolla grande. Mes de agosto
- Anexo 49. Mogolla grande. Mes de septiembre
- Anexo 50. Mogolla grande. Mes de octubre
- Anexo 51. Mogolla grande. Estándar
- Anexo 52. Mogolla de soya. Mes de agosto
- Anexo 53. Mogolla de soya. Mes de septiembre

- Anexo 54. Mogolla de soya. Mes de octubre
- Anexo 55. Mogolla de soya. Estándar
- Anexo 56. Pan relleno. Mes de agosto
- Anexo 57. Pan relleno. Mes de septiembre
- Anexo 58. Pan relleno. Mes de octubre
- Anexo 59. Pan relleno. Estándar
- Anexo 60. Pan de roscón grande. Mes de agosto
- Anexo 61. Pan de roscón grande. Mes de septiembre
- Anexo 62. Pan de roscón grande. Mes de octubre
- Anexo 63. Pan de roscón grande. Estándar

INTRODUCCIÓN

Una de las características de la pequeña empresa es el grado relativamente bajo de eficiencia administrativa en la dirección de la misma. La empresa Panadería Deltrigal, tiene los problemas que afecta la mayoría de las empresas, debido a factores de estabilidad en el mercado, personal y otros aspectos más.

La elaboración de este trabajo permite a la empresa reunir los elementos de mercados, producción y costos, para ofrecer un producto de excelente calidad, utilizar óptimos medios de divulgación y contar con un precio acorde a la calidad y al presupuesto del consumidor, logrando conseguir la satisfacción de las necesidades del consumidor y mejorar las expectativas empresariales.

La propuesta para el análisis de costos y comercialización de los productos de la Panadería Deltrigal de la ciudad de Bogotá, se estructuró de la siguiente manera: realización del marco referencial, en el que se consideró el marco histórico de la empresa y de los costos, en el marco teórico se hizo énfasis en los conceptos de contabilidad, costos estándar, costos, margen de contribución gastos de administración y de venta. El fundamento legal lo constituye el Código de Comercio.

En el diseño metodológico, se utilizó la investigación descriptiva, por cuanto se deseaba obtener las variables que determinan el comportamiento y opinión de los integrantes de la población que suministraron la información. La población del estudio estuvo conformada por las amas de casa que conforman los estratos 4 -5 de la localidad de Teusaquillo de la ciudad, según información dada por el DANE. La población fue elegida teniendo en cuenta el nivel de ingresos, aspecto que condiciona la adquisición del producto.

Para efecto de determinar la muestra se utilizaron formulas estadísticas y la elección obedeció al muestreo aleatorio simple. Como elemento de recolección de información se utilizó la encuesta con preguntas relacionadas con el tema (gustos, preferencias, frecuencia de compra) entrevista al propietario de la empresa, observación de datos obtenidos. La información fue recolectada directamente por los responsables del trabajo. Los datos obtenidos se tabularon manualmente y se presentaron, mediante tablas y fueron analizados minuciosamente, hecho el análisis respectivo se procedió a hacer la descripción de la situación real. Basados en ello se realiza la propuesta de mercadeo, de producción y de costos.

Finalmente se presentan las conclusiones y recomendaciones basadas en la observación e investigación del funcionamiento que tiene la empresa.

1. ANTEPROYECTO

1.1 TEMA

Realizar un análisis de costos para los productos elaborados por la Panadería del Trigo de la ciudad de Bogotá que permita mejorar los procesos de producción en cuanto a, materiales, mano de obra e infraestructura utilizada para el desarrollo de la misma; esto con el fin mejorar la productividad y competitividad frente a un mercado muy frecuente, como lo es la producción y comercialización del Pan en Bogotá.

1.2. LÍNEA Y SUBLÍNEA DE INVESTIGACIÓN

AREA ACADEMICA	LINEA	SUBLINEA
COSTOS Y MERCADEO	Diseño de metodología de costos para una mejor organización a la hora de tomar decisiones.	Análisis y sistemas de contabilidad de costos.
		Realización de un costeo estándar para la observación de las variaciones que existen en los meses de estudio.
	Estudio, seguimiento y aplicación de modelos y técnicas de mercados.	Investigación de mercados.

1.3. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La Panadería Del Trigo, basa la innovación de los productos en decisiones empíricas de su propietario considerando la experiencia. Esta producción se obtiene mediante la utilización de maquinaria obsoleta, los precios son establecidos de acuerdo al criterio del propietario y el personal utilizado como mano de obra, adolece de una capacitación apropiada.

1.4 ANTECEDENTES Y CONTEXTO

1.4.1 MARCO HISTORICO

1.4.1.1 HISTORIA DE LOS COSTOS EN CONTABILIDAD

En un inicio en algunas industrias de diversos países europeos entre los años 1485 y 1509 se comenzaron a utilizar sistemas de costos rudimentarios que revisten alguna similitud con los sistemas de costos actuales. Según estudios se dice que se llevaban algunos libros en donde se registraban los costos para el tratamiento de los productos, éstos recopilaban las memorias de la producción y se podrían considerar como los actuales manuales de costos¹.

Más tarde en Italia surge la "teneduría de libros" por el método de partida doble. Los primeros textos de contabilidad eran escritos para los comerciantes ya que el proceso de fabricación estaba en manos de unos pocos artesanos vinculados a asociaciones y eran sometidos a las reglas de sus gremios. Con el artesanado, tomó auge la contabilidad debido al crecimiento de los capitalistas y el aumento de tierras privadas. Lo anterior hizo surgir la necesidad de disponer de control sobre las materias primas asignadas al artesano, quien ocupaba su lugar de trabajo.

Con el crecimiento del mercado y las formas de producción se iba incrementando el uso de la contabilidad como método de medir las ganancias de comerciantes, productores, fabricantes y todos los que tuvieran que ver con el mercantilismo, por ejemplo en Inglaterra se hacía indispensable el cálculo de

¹ CENTRO DE EDUCACION VIRTUAL Y A DISTANCIA. Pamplona, 1986.p.5

los costos, por la competencia existente entre los productores de lana de las ciudades y las aldeas a finales del siglo XIV.

El editor francés Cristóbal Plantin establecido en Amberes en el siglo XVI, utilizaba diferentes cuentas para las diversas clases de papeles importados y otras para la impresión de libros. Se afirma también que sus registros contables incluían una cuenta para cada libro en impresión hasta el traslado de los costos a otra cuenta de existencias para la venta. El objetivo de la contabilidad en esa época era rendir un informe de cuentas sin diferenciar entre ingresos y costos sin contribuir a la fijación de precios de venta ni determinar el resultado neto de operaciones. Durante el siglo XVI y hasta la mitad del siglo XVII, la contabilidad de costos experimento un serio receso.

1.4.1.2 EL SURGIMIENTO DE LOS COSTOS

En 1776 el surgimiento de la revolución industrial trajo las grandes fábricas. Se pasó de la producción artesanal a una industrial, creando la necesidad de ejercer un mayor control sobre los materiales y la mano de obra y sobre el nuevo elemento del costo que las maquinas y equipos originaban. El maquinismo” de la revolución industrial originó el desplazamiento de la mano de obra y la desaparición de los pequeños artesanos. Todo el crecimiento anterior creó un ambiente propicio para un nuevo desarrollo de la contabilidad de costos².

En 1777 se hizo una primera descripción de los costos de producción por procesos con base en una empresa fabricante de medias de hilo de lino. Mostraba como el costo de los productos terminados se puede calcular mediante una serie de cuentas por partida doble que llevaba en cantidades y valores para cada etapa del proceso productivo.

En 1778 se empezaron a emplear los libros auxiliares en todos los elementos que tuvieran incidencia en el costo de los productos, como salarios, materiales de trabajo y fechas de entrega. Fruto del desarrollo de la industria química es la aparición del concepto costo conjunto en 1800, aunque la revolución Industrial se originó en Inglaterra, Francia se preocupó más en un principio por impulsar la contabilidad de costos.

² Mijailov. M.I. La Revolución Industrial. Colombia: Emfasar, 1986. p.27

Una muestra la dio el Señor ANSELMO PAYEN quién fue el primero en incorporar por primera vez los conceptos depreciación, el alquiler y los intereses en un sistema de costos” y un francés fabricante de vidrios M.

GORDARD, publicó en 1827 un tratado de contabilidad industrial en el que resalta la necesidad de determinar el precio de las materias primas comparadas a precios diferentes.

1.4.2 MARCO TEÓRICO

1.4.2.1 ¿QUE ES CONTABILIDAD GERENCIAL?

La contabilidad gerencial es un sistema de medición y de suministro de información operacional y financiera que orienta la acción gerencial, motiva los comportamientos, y da soporte y crea los valores culturales necesarios para lograr los objetivos estratégicos de una organización, existen cuatro ideas claves contenidas en esta definición de contabilidad gerencial. Estas ideas capturan la naturaleza, el alcance, el propósito, y los atributos de la contabilidad gerencial.

- Por su naturaleza, la contabilidad gerencial es un proceso de medición.
- El alcance de la contabilidad gerencial incluye información financiera, tal como el costo, e información operacional, tal como el porcentaje de unidades defectuosas producidas.
- El propósito de la contabilidad gerencial es ayudar a que una organización logre sus objetivos estratégicos clave. No tiene significado para propósitos de presentación de reportes financieros y tributarios.
- Un buen sistema de contabilidad gerencial tiene 3 atributos:
 - a. Técnico: mejora el entendimiento del fenómeno medido y provee información relevante para decisiones estratégicas.
 - b. Comportamental: fomenta acciones consistentes con los objetivos estratégicos de una organización.
 - c. Cultural: da soporte y crea un conjunto de valores, creencias, y conjuntos mentales culturales compartidos en una organización y sociedad.

Esta definición de contabilidad gerencial contiene algunas ideas diferentes de las contenidas en otras definiciones en el campo. Por ejemplo. El Institute of Management Accountants (IMA) la asociación profesional de contadores gerenciales en ejercicio y académicos, define la contabilidad gerencial como: El

proceso de identificación, medición, acumulación, análisis, preparación, interpretación y comunicación de información financiera empleada por la administración para planear, evaluar y controlar dentro de una organización y para asegurar el uso apropiado y la contabilización de sus recursos. La contabilidad gerencial también comprende la preparación de reportes financieros para grupos no-administrativos tales como accionistas, acreedores, agencias reguladoras y autoridades de impuestos.

Una comparación de la definición del IMA con la dada inicialmente revela algunas diferencias claves: La definición del IMA se centra fuertemente en lo que los contadores gerenciales hacen, incluye información financiera y operacional. Tanto los datos financieros como los operacionales son críticos si una empresa intenta ser capaz de competir.

La definición del IMA incluye la presentación de reportes no-administrativos para propósitos de tributación y de regulación como parte de la contabilidad gerencial. Estamos de acuerdo en que es función de la administración preparar esas declaraciones, sin embargo, esos reportes se tienen que conformar a reglas obligatorias y no proporcionan el tipo de información estratégica que necesita la administración. Finalmente, la definición del IMA guarda silencio sobre los atributos de la información contable gerencial. La definición presentada al inicio da un reconocimiento prominente a los tres atributos de la contabilidad gerencial.

1.4.2.2 COSTOS ESTANDAR

Dentro de la contabilidad gerencial a su vez encontramos un modelo o sistema de costos que es de amplio conocer y de aplicación en muchas compañías y es el sistema de costos estándar y que definiremos como costos predeterminados que indican lo que, según la empresa, debe costar un producto o la operación de un proceso durante un periodo de costos, sobre la base de ciertas condiciones de eficiencia, condiciones económicas y otros factores propios de la empresa. Es decir son costos predeterminados basados en experiencia y gran conocimiento de las actividades de producción que realiza la empresa³.

³ POLIMENI Ralph. Contabilidad de Costos. McGraw Hill, 1994. P.

Los costos predeterminados son más desarrollados y a diferencia de los estimados, estos se establecen como resultado de un estudio muy minucioso de cada uno de los procesos que la empresa realiza en cada sección, división o departamento al elaborar el producto (bien o servicio), constituyendo un sistema de información que integra datos predeterminados y reales en función de los tres elementos esenciales del costo (materia prima, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación), determinando con precisión la cantidad y el precio total del producto. Son conocidos como el sistema de contabilidad de costos estándar y pueden usarse para control de costos, costeo de inventarios, planeación presupuestaria, fijación de precios de producto y para facilitar el mantenimiento de registros.

Los costos estándares también se conocen como los “costos planeados”, “costos domesticados”, “costos programados” y “costos de especificaciones”. El establecimiento de estándares para la mano de obra directa, materiales directos y costos indirectos de fabricación es una parte importante de cualquier sistema de costos estándares. Los estándares de costo de materiales directos pueden dividirse en estándares de precio o de eficiencia; los estándares de precio de los materiales directos son los precios unitarios con los cuales podrían comprarse los materiales directos; los estándares de eficiencia de los materiales directos son especificaciones predeterminadas de la cantidad de materiales directos que iría a la producción de unidad terminada; los estándares de mano de obra pueden dividirse en estándares de precio y de eficiencia.

El costo de establecimiento de estándares para los costos indirectos de fabricación es similar al establecimiento de estándares de materiales directos y de mano de obra directa.

Una parte integral del establecimiento de estándares, es el desarrollo de políticas y objetivos con respecto a la calidad del producto, la cual depende de la interacción de la calidad del diseño, de la calidad de conformidad al diseño y de la calidad del desempeño. Cero defectos es un programa diseñado para eliminar los defectos y, por consiguientes, mejorar la calidad del producto. Un programa de control de calidad es un sistema continuo de retroalimentación necesaria para la toma de decisiones a fin de garantizar la calidad óptima del producto, mediante los estándares de calidad se fijan comúnmente para proveedores, procesos de producción, artículos terminados e inspección.

1.4.2.3 CONCEPTOS RELACIONADOS CON LOS COSTOS

- Costo: Es la suma de recursos (materiales, mano de obra y costos generales de fabricación) que se invierten para producir un bien o servicio, ocurrido para alcanzar un objetivo específico.
- Los costos fijos: Es el valor fijo que permanece constante para la capacidad normal de la empresa, éste no depende del volumen de producción y de la venta.
- Los costos variables: Son las erogaciones que varían en relación directa a los volúmenes de producción y que serán nulos cuando la producción sea igual a cero.
- Costo Total. Puede considerarse como la sumatoria de los costos fijos y los costos variables.
- Margen de contribución: Es lo que queda de las ventas para pagar los costos variables y los gastos fijos y para generar la utilidad.
- Gastos Administrativos: Conjunto de erogaciones incurridas en la dirección general e la empresa en contraste con los gastos de una función específica, como la de fabricación y venta.
- Punto de equilibrio: Es el punto donde las ventas alcanzan para cubrir los costos y los gastos sin que exista utilidad o pérdida.

1.4.3 MARCO LEGAL

1.4.3.1 CODIGO DE COMERCIO

El libro 1 del Código de Comercio trata de los comerciantes y de los asuntos del comercio. En su capítulo 1, artículo 10 define el concepto de comerciante y la calidad, entendiéndose que son las personas que profesionalmente se ocupan en alguna de las actividades que la ley considera mercantiles y que es adquirida aunque la actividad mercantil se ejerza por medio de apoderado, intermediario o interpuesta persona.

Toda persona que según las leyes comunes tenga capacidad para contratar y obligarse, es hábil para ejercer el comercio; las que con arreglo a esas mismas leyes sean incapaces, son inhábiles para ejecutar actos comerciales.

También se observa que el menor habilitado de edad puede ejercer libremente el comercio y enajenar o gravar, en desarrollo del mismo, toda clase de bienes. Los menores no habilitados de edad que hayan cumplido 18 años y tengan

peculio profesional, pueden ejercer el comercio y obligarse en desarrollo del mismo hasta concurrencia de dicho peculio. En el caso de los menores de edad mediante autorización de sus representantes legales, pueden ocuparse en actividades mercantiles en nombre o por cuenta de otras personas y bajo la dirección y responsabilidad de éstas.

De acuerdo al artículo 13, se presume que una persona ejerce el comercio en los siguientes casos: cuando se halle inscrita en el registro mercantil; cuando tenga establecimiento de comercio abierto, y cuando se anuncie al público como comerciante por cualquier medio.

Así como existen personas hábiles para ejercer el comercio también encontramos personas inhábiles en el cual no pueden ejercer el comercio, directamente o por interpuesta persona, entre ellos se encuentran los comerciantes declarados en quiebra, mientras no obtengan su rehabilitación; los funcionarios de entidades oficiales y semioficiales respecto de actividades mercantiles que tengan relación con sus funciones, y las demás personas a quienes por ley o sentencia judicial se prohíba el ejercicio de actividades mercantiles.

Conforme al artículo 16, existen delitos que implican la prohibición del ejercicio del comercio como pena accesoria, es decir, cuando se dicte sentencia condenatoria por delitos contra la propiedad, la fe pública, la economía nacional, la industria y el comercio, o por contrabando, competencia desleal, usurpación de derechos sobre propiedad industrial y giro de cheques sin provisión de fondos o contra cuenta cancelada, se impondrá como pena accesoria la prohibición para ejercer el comercio de dos a diez años.

De acuerdo al artículo 17, se perderá la calidad de comerciante por la incapacidad o inhabilidad sobrevinientes para el ejercicio del comercio.

Las nulidades provenientes de falta de capacidad para ejercer el comercio, serán declaradas y podrán subsanarse como se prevé en las leyes comunes, sin perjuicio de las disposiciones especiales de este Código.

Todos los comerciantes están obligados a matricularse en el registro mercantil; inscribir en el registro mercantil todos los actos, libros y documentos respecto de los cuales la ley exija esa formalidad; llevar contabilidad regular de sus negocios conforme a las prescripciones legales; conservar, con arreglo a la ley, la correspondencia y demás documentos relacionados con sus negocios o

actividades; denunciar ante el juez competente la cesación en el pago corriente de sus obligaciones mercantiles, y abstenerse de ejecutar actos de competencia desleal.

1.5. OBJETIVOS

1.5.1 OBJETIVO GENERAL

Realizar un análisis de costos que permita establecer un precio acorde para los productos de la panadería Deltrigal, a partir de las expectativas del mercado objetivo, evaluando la preferencia en el consumo y pago de los productos que comercializan las panaderías.

1.5.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS

- ✓ Identificar y analizar cada uno de los elementos del costo: Material Directo (MD), Mano de Obra Directa (MOD) y los Costos Indirectos de Fabricación (CIF), y como complemento los gastos administrativos y de ventas.
- ✓ Establecer un estándar que permita determinar las variaciones favorables y desfavorables de los elementos del costo, que existen en los meses de estudio.
- ✓ Realizar encuestas que permita saber la opinión que tienen los habitantes de la localidad de Teusaquillo, sobre los gustos y preferencias a la hora de consumir productos de panadería.
- ✓ Establecer sugerencias que sean aplicadas en el área de mercados precios, comercialización, promoción y publicidad.

1.6 JUSTIFICACION

Con la elaboración de este trabajo se busca establecer una metodología para la comercialización y los costos de la panadería DELTRIGAL con el fin de aportar en el logro de una mejor organización.

En la metodología de costos se busca establecer un estándar para un mayor control de sus costos de materiales, mano de obra directa, costos indirectos de

fabricación, gastos administrativos y de ventas proporcionando un costo más exacto para cada uno de los productos y observar a si mismo la rentabilidad de este.

En el estudio de comercialización se requiere buscar datos estadísticos a través de encuestas, para la observación de preferencia de los consumidores en la localidad de Teusaquillo, referente a estos productos con el fin de desarrollar mejores estrategias para el área de producción y comercialización, a la hora de tomar decisiones con respecto a precios de venta y de calidad.

Con este proyecto se pretende ayudar a la gerencia a observar que opiniones tienen sus clientes sobre los precios de la panadería, compararlos con los costos netos para luego dar un detalle crítico y poder tomar decisiones sobre los precios; con lo anterior se conseguirá satisfacer las necesidades del consumidor y mejorar las expectativas empresariales.

1.7. PRODUCTOS O RESULTADOS ESPERADOS.

Con los resultados obtenidos en la investigación se fijara la situación de la empresa y con ello se planteará las estrategias de comercialización y los análisis de costos apropiados para el crecimiento de la empresa.

Como también se ampliará la aceptación del producto en las personas, garantizando así el acceso a los diferentes grupos poblacionales.

1.8. BENEFICIARIOS Y PARTICIPACIÓN DE LOS MISMOS.

1.8.1 BENEFICIARIOS DIRECTOS

Los beneficiarios directos será el propietario de la empresa Panadería Del Trigo.

1.8.2 BENEFICIARIOS INDIRECTOS

Los beneficiarios indirectos serán las personas que elaboran el producto, como también los distribuidores o comercializadores del producto terminado, y los proveedores de materia prima para la realización del mismo.

1.9. METODOLOGIA PROPUESTA

Para el estudio se utilizará la investigación descriptiva, por cuando se desea obtener las variables que determinan el comportamiento y opinión de los integrantes de la población que suministrarán la información.

La población del estudio estará conformada por las amas de casa y trabajadores del sector que conforman los estratos 4 y 5 de la ciudad, teniendo en cuenta el nivel de ingresos, aspecto que condiciona la adquisición del producto.

Para determinar la muestra se utilizará formulas estadísticas y la selección obedecerá al muestreo aleatorio.

Como elemento de recolección de información se utilizará la encuesta con preguntas relacionadas con el tema (gustos y preferencias, frecuencia de compra), entrevista al propietario de la empresa, observación de datos obtenidos en estudios anteriores.

Se utilizara un esquema de costos con el cual se logre identificar los factores favorables y desfavorables que la empresa tenga respecto a la mano de obra directa, materiales y costos indirectos de fabricación para una mejor toma de decisiones.

Los datos obtenidos se tabularan y se presentaran a través de tablas y se analizaran minuciosamente. Realizada las actividades se procederá a la fijación de la situación real de la empresa

Con los datos obtenidos se logrará identificar la propuesta de mejoramiento para la empresa.

1.10. ACTIVIDADES.

- ✓ Realizar un estudio de costos que permita una fácil identificación de los tres elementos del costo y con este una mayor control de los gastos incurridos.
- ✓ Realizar el marco referencial: marco teórico, conceptual y legal.
- ✓ Llevar a cabo una investigación de mercados: realizar las encuestas y aplicarlas.
- ✓ Analizar los resultados y hacer un diagnostico.
- ✓ Realizar una propuesta de producción y de mercados
- ✓ Plantear conclusiones y recomendaciones

1.11. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Actividades	Septiembre	octubre	noviembre
MARCO REFERENCIAL	X		
DISEÑO METODOLOGICO		X	
PROPUESTA DE PRODUCCION		X	
PROPUESTA DE MERCADO		X	X
PROPUESTA DE COSTOS			X
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES			X

1.12. PRESUPUESTO

INGRESO:

Alba Carolina González Picón \$ 500.000.^{oo}

Juan Mauricio Forero \$ 500.000.^{oo}

EGRESOS

Papelería: \$ 100.000.^{oo}

Fotocopias: \$100.000.^{oo}

Transporte: \$ 300.000.^{oo}

Internet: \$ 100.000.^{oo}

Imprevistos (otros): \$ 200.000.^{oo}

Impresión: \$ 200.000.^{oo}

1.13. BIBLIOGRAFÍA

AAKER A. David y Days. Investigación de mercados. México Mc Graw Hill.
1993

ACOSTA HOYOS, Luis Eduardo. Memorial de Técnicas de Investigación.
Medellín. Asbiorpi.

Decretos 2649 y 2650 de 1993, decretos reglamentarios de la ley 43.

Ley 43 de 1990, Ley sobre principios de contabilidad, expedida por el ministerio
de Hacienda y de Desarrollo Económico.

ORTEGA PEREZ DE LEON, ARMANDO. Contabilidad de Costos. U.T.H.A.
México 1969. 813 pág.

2. MARCO REFERENCIAL

2.1 MARCO HISTÓRICO

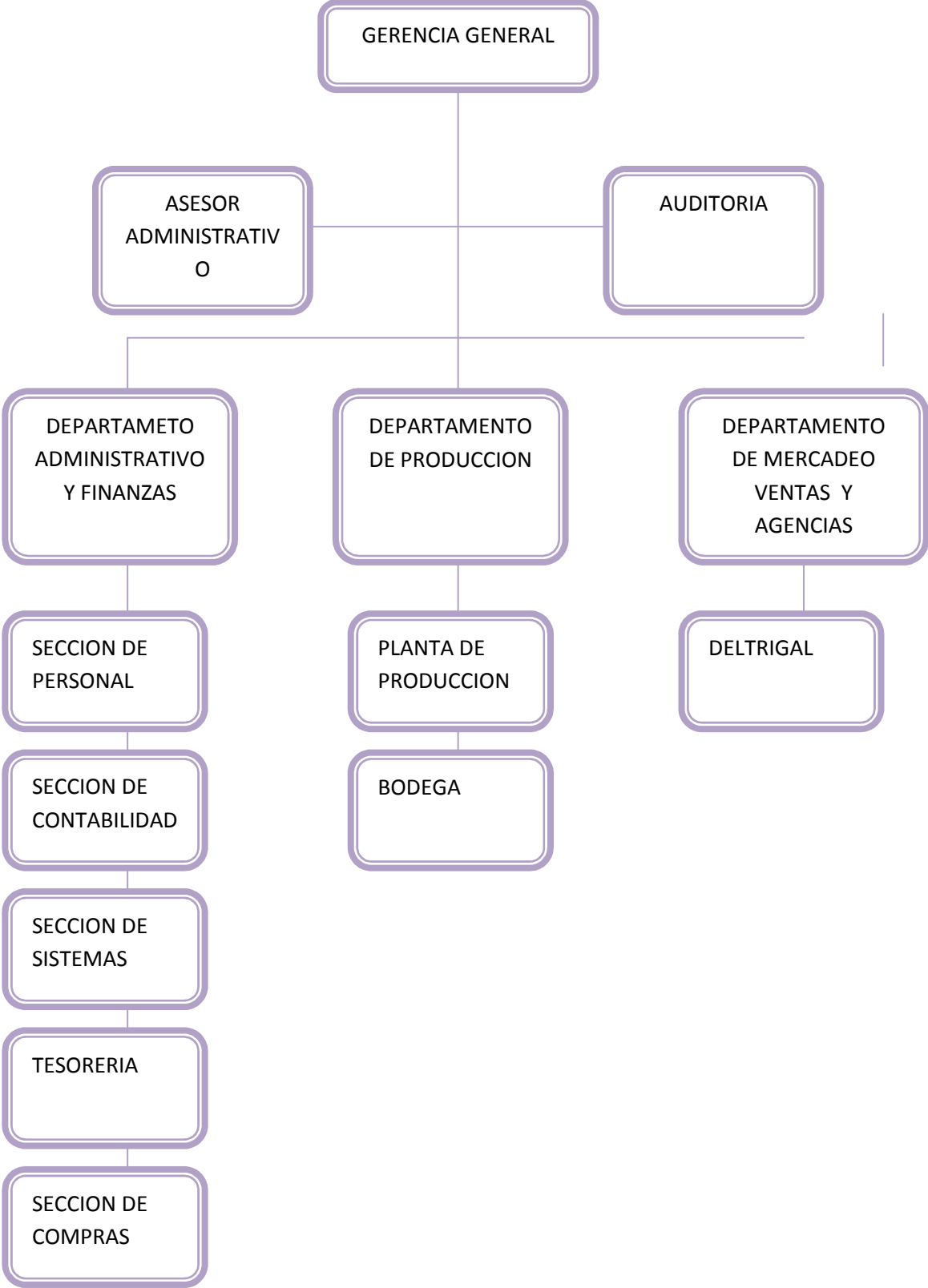
2.1.1 RESEÑA HISTORICA DE LA PANADERIA DELTRIGAL

Deltrigal nace en el año de 1978, bajo el auspicio y creación de la familia González Castro, en el tradicional barrio bogotano de la Soledad, un año más tarde; se abre la primera sucursal en el centro de Bogotá, enmarcado por la avenida Jiménez y la calle 16 sobre la carrera 8ª. Diez años más tarde en 1988, se abre el tercer local colindante con el ultimo sobre la carrera 8ª; convirtiéndose por su tamaño en el centro de operaciones administrativas en la sucursal N° 1; y por ultimo en Octubre de 1989, nace el cuarto local en plena plaza de Lourdes en el popular barrio de Chapinero.

En los años noventa y ante la crisis económica generalizada tanto a nivel interno y externo, y otros factores de índole familiar se hace necesario un reacomodamiento de las unidades de negocio, y se toma la decisión de continuar operando solo con la sucursal de la Soledad. En la actualidad, la sucursal de la Soledad continúa funcionando y brinda los servicios de Panadería y Restaurante a sus clientes tanto propios como ajenos, aquellos llegados de otros sectores y que visitan el barrio la Soledad por ser un sector comercial y que cuenta con instituciones gubernamentales donde se realizan tramites de todo tipo, como son: el Concejo de Bogotá, el Supercade de la calle 26 y la sede principal de Catastro, entre otros.

Por lo anterior; son 30 años de esfuerzos y crecimiento y aun aspira a seguir creciendo con la consigna de ser los líderes en el ramo de panaderías, productos empacados y comidas rápidas. Contribuyendo al desarrollo del país y al bienestar económico y social de la familia en Bogotá.

Figura 1. ORGANIGRAMA DE LA EMPRESA DELTRIGAL



2.1.2 MISION

Su misión es: producir y comercializar alimentos de panadería, pastelería y complementarios pertenecientes a la canasta familiar. Prestar un servicio excelente, rápido y satisfacer una necesidad básica de la comunidad Bogotana, contribuyendo con el desarrollo de la economía nacional, generando empleos directos y con pago de tributos al estado y al bienestar de la familia bogotana.

2.1.3 OBJETIVOS

- Producir y comercializar los productos alimenticios del pan, de sus derivados y complementarios.
- Prestar un rápido y eficiente servicio a la clientela.
- Satisfacer las necesidades que en materia de comidas rápidas se presenten.
- Lograr la vanguardia del sector Panificador y captar nuevos mercados.
- Propender una maximización de los recursos de la empresa y de su rentabilidad.
- Velar por el bienestar socio-económico de sus empleados y de sus dueños.

2.1.4 POLITICAS

- La política principal de la empresa es “orden”: “es cada cosa en su lugar y un lugar para cada cosa” y cada actuación u oficio a su debido tiempo.
- La puntualidad deberá ser una disciplina sin la cual no se puede realizar ninguna labor.
- La disciplina individual y de grupo, comportamiento entre compañeros y hacia los clientes.
- El trabajador Deltrigal deberá mostrar lealtad hacia la compañía.
- Todo trabajador al iniciar labores en la empresa deberá conocer el trabajo y los fines de la empresa, ser entusiasta.
- El trabajador deberá querer y enamorarse del trabajo, tener vocación hacia él, y como resultado sea el medio de su sustento.
- Todo trabajador que atienda público deberá ser amable y alegre, sonreír no cuesta nada y gana simpatía.
- La presentación personal es muy importante y siempre tienen en cuenta lo siguiente: llevar el cabello bien recogido y peinado, uñas limpias y arregladas, manos bien lavadas, no se deben llevar demasiado maquillaje, uniforme limpio, planchado, a la medida, completo y bien

puesto, zapatos tenis bien limpios y medias de color natural; sin hilos corridos.

2.1.5 PRODUCTOS

Entre los productos se cuenta con: pan de bono, almojábana, pan francés (pequeño), pan aliñado, pan de queso, roscón, mogolla (campesina y de soya), pan relleno

Para llevar a cabo el proceso de producción de los productos de la Panadería DELTRIGAL, se realiza una mezcla total que contiene los siguientes ingredientes:

21 libras de harina

250 gr. sal

3 libras y $\frac{3}{4}$ de azúcar

$\frac{3}{2}$ de mantequilla

500gr. de levadura

20 huevos

$\frac{1}{4}$ de bocadillo (roscón)

Realizada la mezcla de cada uno de los ingredientes antes descritos, se pasa la masa a la maquina Cilindradora donde esta toma forma y la máquina da la suavidad necesaria a la mezcla, luego pasa a la Cortadora la cual hace el corte de la masa en la proporción necesaria para luego ser pesada.

De la anterior mezcla se elaboran los siguientes productos:

400 unidades de pan aliñado

80 unidades de pan aliñado

40 unidades de pan aliñado

55 unidades de pan de queso

20 unidades de roscón

Después de esto pasa al Cuarto de Crecimiento donde la levadura hace el efecto de crecimiento y esponjado al pan, para finalmente pasar al horno donde permanece al rededor de 25 minutos a unos 325 °F.

PROCESO PRODUCCION

PAN FRANCES.

Ingredientes para 83 unidades (panes pequeños, medianos y grandes)

125 gr. De levadura

6 libras de harina

60 gr. de sal

60 gr. de azúcar

100 gr. de grasa

4 huevos

MOGOLLA

Ingredientes para 100 unidades para la elaboración de la mogolla, mogolla campesina y mogolla de soya. De esta mezcla también se subutilizan para realizar el pan relleno (19) y los roscones (3).

7 libas de harina

60 gr. de sal

¾ de azúcar

500 gr. de grasa

250 gr. de levadura

8 huevos

100 gr. de nueces (para panes rellenos)

150 gr. de crema pastelera (para panes rellenos)

100 gr. de uvas pasas (para panes rellenos)

PAN DE BONO

Ingredientes para 19 unidades. Su elaboración es manual y pasa directamente al horno, a una temperatura de 400° C, por 35 minutos.

Ingredientes:

$\frac{3}{4}$ de queso

$\frac{3}{4}$ de almidón

$\frac{1}{4}$ de arepasan

ALMOJABANA

Ingredientes para 38 unidades. El proceso para la elaboración de las almojábanas es manual, pues se mezclan todos y cada uno de los ingredientes y pasan directamente al horno, a una temperatura de 380° C, por un tiempo de 12 minutos.

3 libras de queso campesino

250 gr. de almidón

180 gr. de maicena

180 gr. de harina de maíz

60 gr. de azúcar

60 gr. de mantequilla

15gr. de polvo de hornear

3. ESTUDIO METODOLÓGICO

3.1 TIPO DE INVESTIGACIÓN

Para el estudio se utilizó la investigación descriptiva, apoyada en una encuesta con la cual se analizaron e interpretaron las opiniones de los encuestados que proporcionaron la información, a fin de llegar a conocer las actitudes y necesidades, definiendo así la propuesta de solución.

3.2 POBLACIÓN

La población del estudio corresponde a las amas de casa que conforman los estratos 4 y 5 del barrio de la localidad de Teusaquillo de la ciudad de Bogotá, teniendo en cuenta el nivel de ingresos, aspecto que condiciona la adquisición del producto.

3.3 MUESTRA

Para determinación de la muestra se utilizó formulas estadísticas y la selección obedeció al muestreo aleatorio.

$$n = \frac{NZ^2pq}{N(E)^2 + (Z)^{2p} \times q} \quad n = \frac{28.362 \times (2)^2 \times 0.5 \times 0.5}{28.362(0.05)^2 + (2)^2 \times 0.5 \times 0.5} = \frac{28.362}{71.92} = 394$$

El valor z es igual a 2 correspondiente al nivel de confiabilidad del 95.5% y un error (E) del 5%. Los valores p y q equivalen a 50% y 50% respectivamente.

3.3.1 Selección de la muestra: Para seleccionar la muestra se tiene en cuenta la composición de la población, proporción el estrato 4 (80%) y del estrato 5 (20%). Reemplazamos los valores para lograr la muestra.

$394 \times 0.8 = 315$ personas a encuestar en el estrato 4

$394 \times 0.2 = 79$ personas a encuestar en el estrato 5

Se determina el coeficiente muestral de la siguiente manera reemplazo con valores

$$K = \frac{28.362}{394} = K \quad 71.92 = 72$$

Se toma el listado del estrato 4 y se ubica a la persona número 72 y se elige éste como el primer elemento muestral y luego cada 72 se elige el siguiente hasta completar los 394, de igual manera con el otro estrato.

3.4 INSTRUMENTO

Como elemento de recolección de información se utilizó la encuesta con preguntas relacionadas con el tema (gustos y preferencias, frecuencia de compra), entrevista al propietario de la empresa, observación de datos obtenidos en estudios anteriores.

3.5 RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN

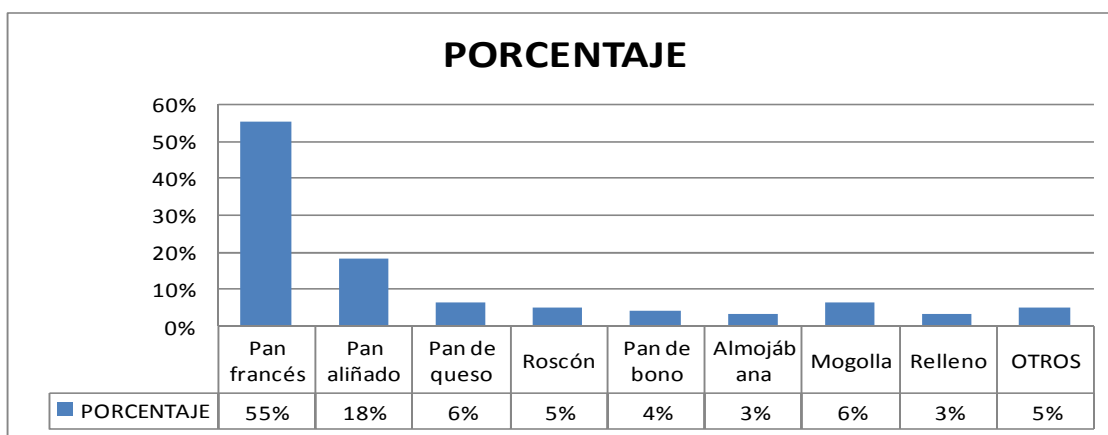
Los datos obtenidos en la encuesta se tabularon y se presentaron a través de tablas, analizándose minuciosamente.

3.6 ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN

Tabla 1. Pan de compra preferencial

PAN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Pan francés	200	55%
Pan aliñado	70	18%
Pan de queso	25	6%
Roscón	20	5%
Pan de bono	15	4%
Almojábana	10	3%
Mogolla	24	6%
Relleno	10	3%
OTROS	20	5%
TOTAL	394	100%

Figura 2. Pan de compra preferencial

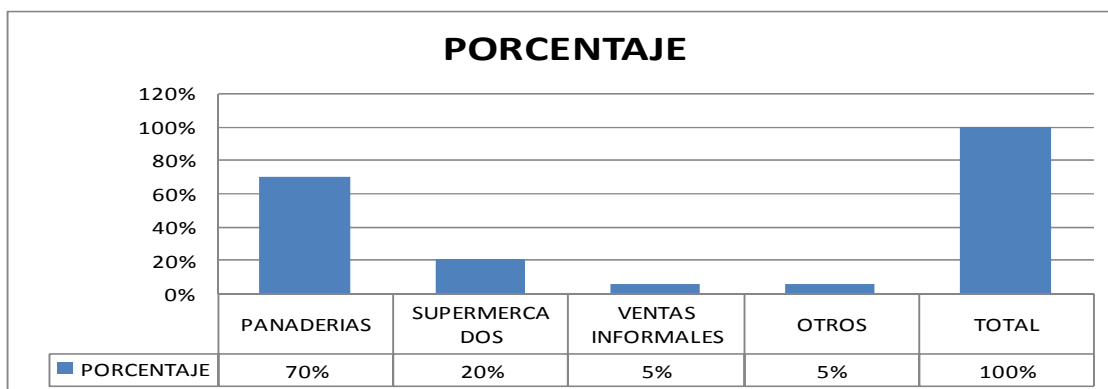


El mayor porcentaje de los encuestados prefieren el pan Francés con un 55%, siguiendo el pan aliñado con un 18%.

Tabla 2. Lugar y forma de adquisición del producto

LUGAR	FRECUENCIA	PORCENTAJE
PANADERIAS	276	70%
SUPERMERCADOS	78	20%
VENTAS INFORMALES	20	5%
OTROS	20	5%
TOTAL	394	100%

Figura 3. Lugar y forma de adquisición del producto

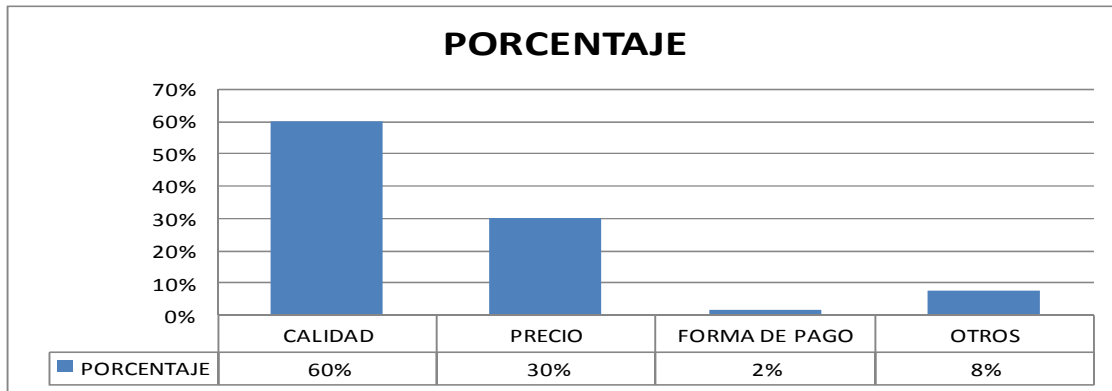


El lugar de mayor preferencia para los consumidores son las panaderías con un 70%, en orden de importancia le siguen los supermercados, ventas informales y otros con un 20% y 5 % respectivamente. Con relación a otros opinan diferentes sitios como tiendas, hipermercados, etc.

Tabla 3. Motivo de compra

MOTIVOS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
CALIDAD	236	60%
PRECIO	118	30%
FORMA DE PAGO	8	2%
OTROS	32	8%
TOTAL	394	100%

Figura 4. Motivo de compra

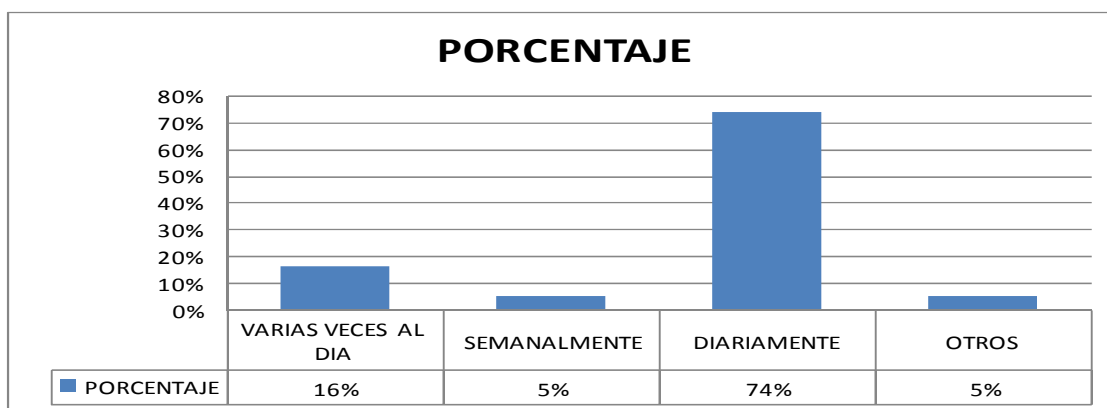


Un 60% de los consumidores de pan optan por la calidad, el 30% por el precio, el 8% otros, tales como calidad y precio conjuntamente o calidad y forma de pago.

Tabla 4. Frecuencia de compra

FREC. COMPRA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
VARIAS VECES AL DIA	65	16%
SEMANALMENTE	20	5%
DIARIAMENTE	290	74%
OTROS	19	5%
TOTAL	394	100%

Figura 5. Frecuencia de compra

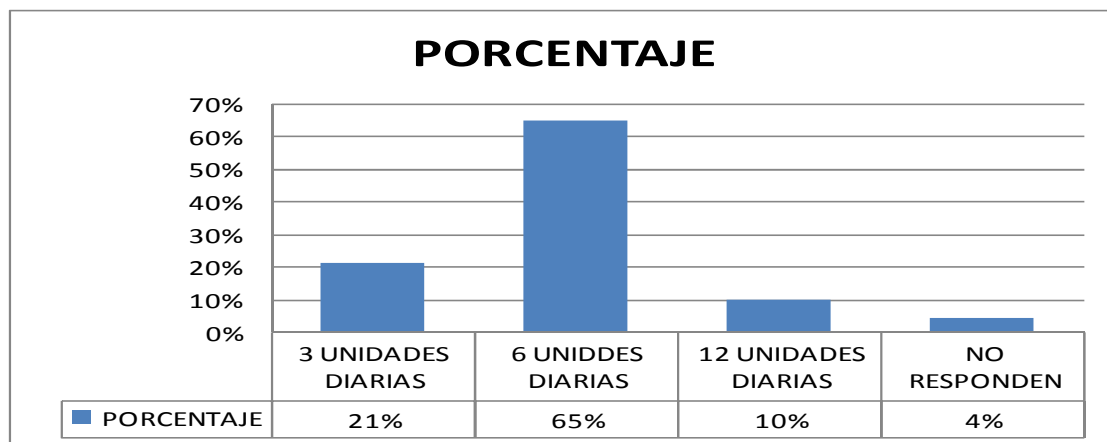


Los consumidores prefieren la compra diaria con un 74%, varias veces al día con un 16%, semanalmente con 5% y otros 5% afirman que no todas las veces lo adquieren y que éste es reemplazado por otro producto suplementario.

Tabla 5. Cantidades compradas diariamente

CANTIDAD COMPRADA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
3 UNIDADES DIARIAS	60	21%
6 UNIDDES DIARIAS	190	65%
12 UNIDADES DIARIAS	30	10%
NO RESPONDEN	10	4%
TOTAL	290	100%

Figura 6. Cantidades compradas diariamente

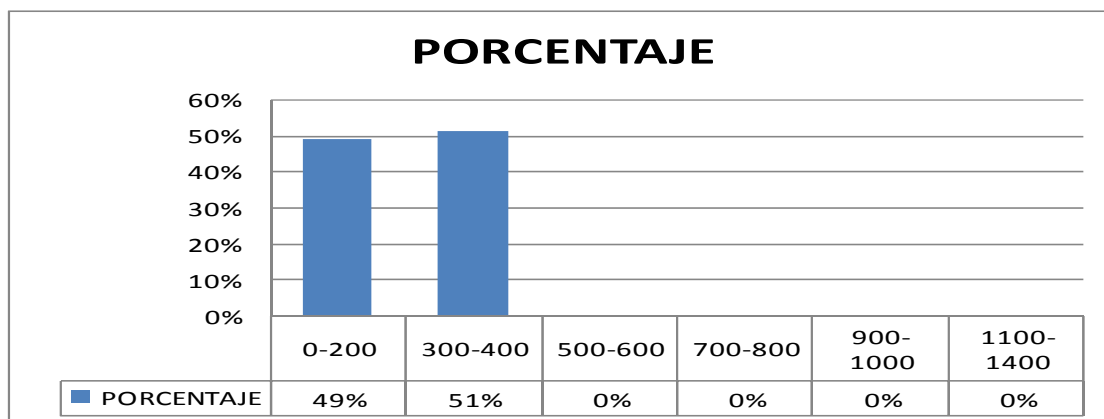


De las 290 personas que afirmaron compra diaria, el 65% prefiere la compra de 6 unidades diarias, el 21% 3 unidades diarias, el 10% 12 unidades diarias y el 4% no responde.

Tabla 6. Precio del: Pan Francés

PRECIO COMPRA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
0-200	97	49%
300-400	103	51%
500-600	0	0%
700-800	0	0%
900-1000	0	0%
1100-1400	0	0%
TOTAL	200	100%

Figura 7. Precio del: Pan Francés

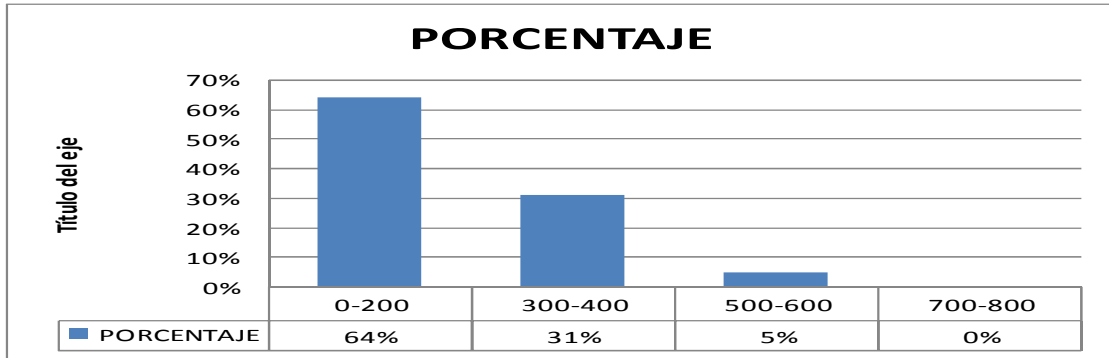


La mayoría de los encuestados prefieren el pan francés con un rango de \$300-400, le sigue el de \$0-200.

Tabla 7. Precios del: Pan Aliñado

PRECIO. COMPRA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
0-200	45	64%
300-400	22	31%
500-600	3	5%
700-800	0	0%
TOTAL	70	100%

Figura 8. Precios del: Pan Aliñado

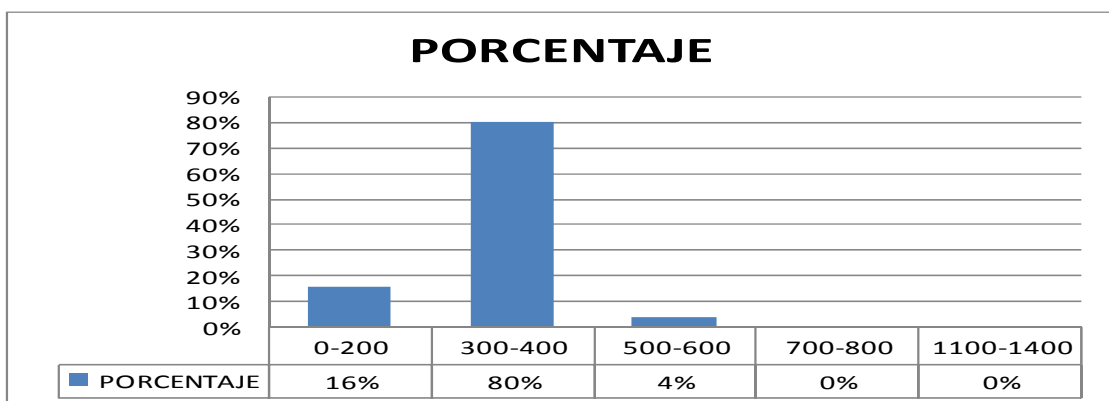


Con respecto al pan añilado los consumidores eligen el rango de \$0-200 con un 64%, le sigue \$300-400 con un 31% y entre \$500-600 con un 5%.

Tabla 8. Precios del: Pan de Queso

PRECIO COMPRA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
0-200	4	16%
300-400	20	80%
500-600	1	4%
700-800	0	0%
1100-1400	0	0%
TOTAL	25	100%

Figura 9. Precios del: Pan de Queso

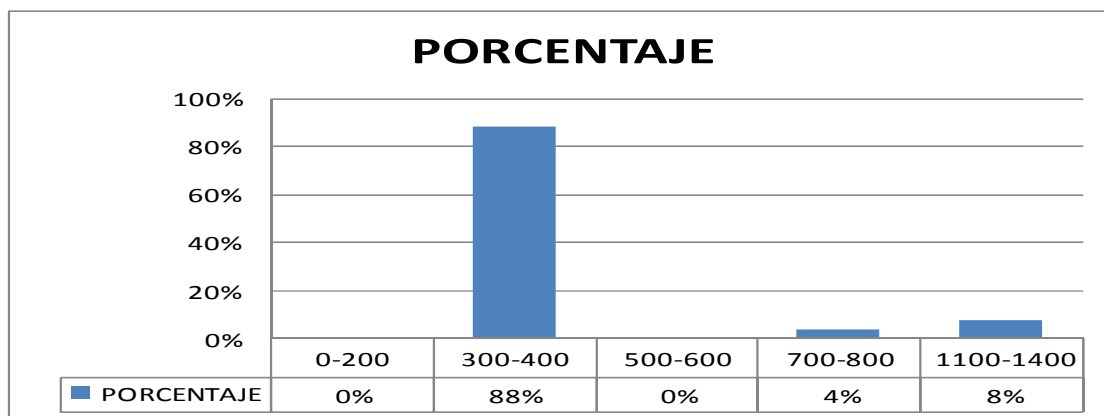


El 80% de los encuestados prefieren el pan de queso por el valor comprendido entre \$0-200, el 16% opta por el valor entre \$300-400, el 4% entre \$500-600.

Tabla 9. Precio del: Roscón

PRECIO COMPRA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
0-200	0	0%
300-400	22	88%
500-600	0	0%
700-800	1	4%
1100-1400	2	8%
TOTAL	25	100%

Figura 10. Precio del: Roscón

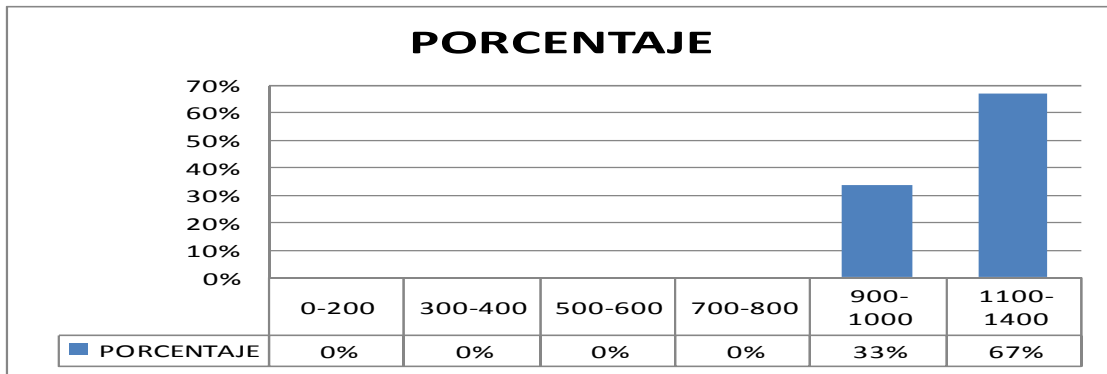


El 88% de los encuestados eligen el pan Roscón comprendido en el intervalo de \$300 -400, el 8% entre \$1.100 y 1.400 y el 4% entre \$500-600.

Tabla 10. Precio del: Pan de Bono

PRECIO COMPRA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
0-200	0	0%
300-400	0	0%
500-600	0	0%
700-800	0	0%
900-1000	5	33%
1100- 1400	10	67%
TOTAL	15	100%

Figura 11. Precio del: Pan de Bono

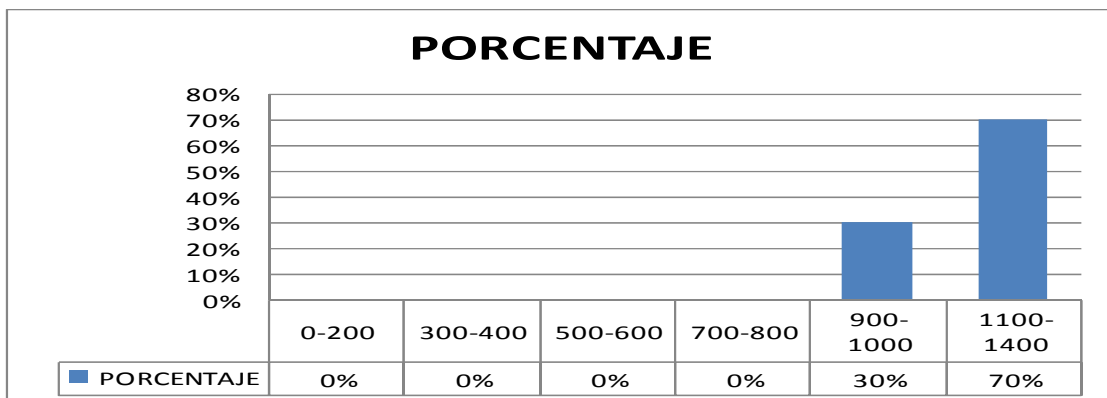


El 67% de los encuestados opta por el pan de bono de \$1.10 y 1400, en una menor proporción entre \$900-1000.

Tabla 11. Precio del: Almojábana

PRECIO COMPRA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
0-200	0	0%
300-400	0	0%
500-600	0	0%
700-800	0	0%
900-1000	3	30%
1100-1400	7	70%
TOTAL	10	100%

Figura 12. Precio de: Almojábana

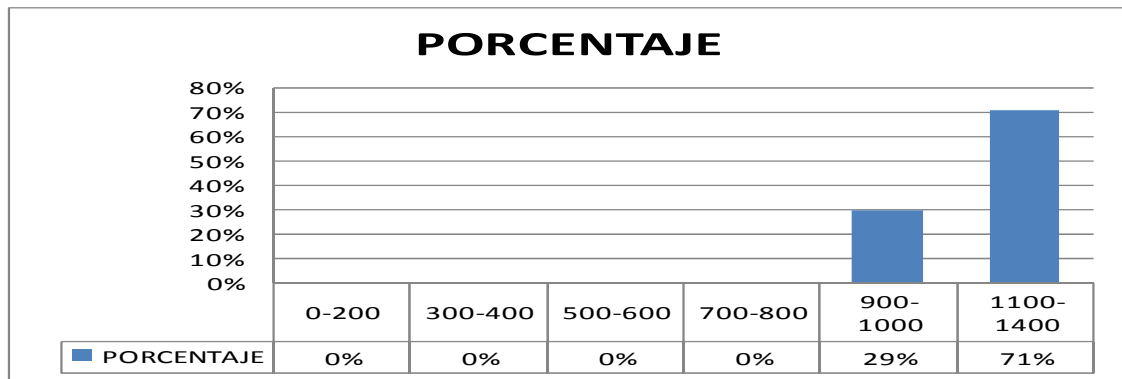


El 70% de los encuestados adquieren el producto en un rango entre \$1100-1400, el 30% en un valor entre \$ 900-1000.

Tabla 12. Precio de la Mogolla

PRECIO COMPRA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
0-200	0	0%
300-400	0	0%
500-600	0	0%
700-800	0	0%
900-1000	7	29%
1100-1400	17	71%
TOTAL	24	100%

Figura 13. Precio de la Mogolla

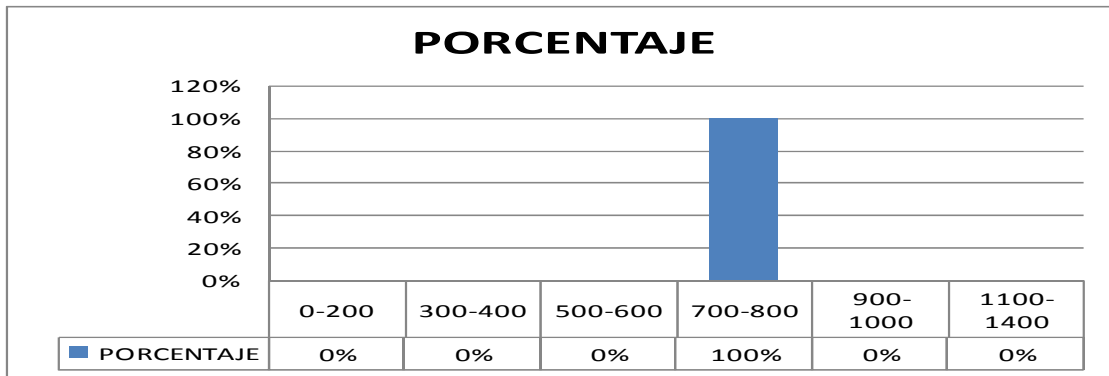


En cuanto al precio de la mogolla el 71% de los encuestados adquieren el producto con un precio entre \$ 1.100 y 1.400, el 29% entre \$900-1000.

Tabla 13. Precio del: Pan Relleno

PRECIO COMPRA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
0-200	0	0%
300-400	0	0%
500-600	0	0%
700-800	10	100%
900-1000	0	0%
1100-1400	0	0%
TOTAL	10	100%

Figura 14. Precio del: Pan Relleno

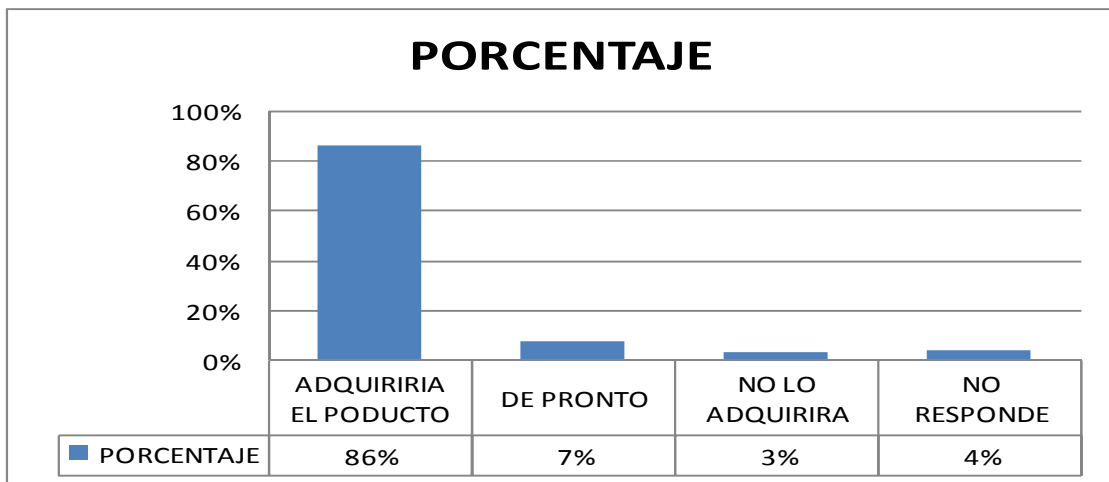


El 100% adquieren el producto en mención en un valor entre \$700 y 800

Tabla 14. Opinión en la adquisición del producto de la Panadería Deltrigal en la ciudad de Bogotá, localidad de Teusaquillo.

OPINION	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ADQUIRIRIA EL PRODUCTO DE PRONTO	340	86%
DE PRONTO	30	7%
NO LO ADQUIRIRA	10	3%
NO RESPONDE	14	4%
TOTAL	394	100%

Figura 15. Opinión en la adquisición del producto de la Panadería Deltrigal localidad de Teusaquillo en la ciudad de Bogotá.



El 86% de los encuestados adquirirían el producto en la Panadería Deltrigal n la ciudad, le siguen el 7% con una respuesta de pronto, el 4% no responde y 3% no lo desea adquirir.

3.7 DIAGNÓSTICO

La gran mayoría de personas encuestadas acostumbran a incluir en sus hábitos alimenticios productos como panes, mogollas, rellenos etc., y el lugar que más acostumbran para adquirirlos son las panaderías por cuanto es el lugar ideal para obtenerlos por la calidad y la frescura que presentan y en segundo lugar los supermercados, teniendo como base de motivación la calidad del producto.

Un porcentaje significativo de estas personas consumen 6 unidades diarias. Los precios pagados por cada uno de los productos elegidos por los consumidores encuestados son los siguientes: Entre \$0-200 Pan Francés y Pan Aliñado, \$300-400, Pan de Queso y Roscón, \$300-400 Roscón, \$900 Pan de Bono, \$1.100 Almojábana, \$1-1000 Mogolla y \$700 Pan Relleno.

La mayoría de las personas están dispuestas a adquirir el producto en la Panadería Deltrigal con un porcentaje significativo.

Con respecto a la entrevista efectuada al propietario se concluye:

La empresa Panadería Deltrigal, se distingue entre sus compradores por la calidad y diversidad del producto, ofreciendo entre ellos servicios de cafetería, frutería, panadería, pastelería y restaurante, posee un mercado aceptable en cuanto a su diversidad del producto y precio de los mismos.

En el área de producción el proceso no es continuo, cuenta la empresa con una distribución de maquinaria y planta adecuada que puede lograr aumentar el nivel de producción.

Existe una gran diversidad de productos entre ellos se cuentan con pan francés, aliñado, relleno, mogollas, almojábanas, integral, mojicones, calaos, roscón, etc., se realiza el siguiente proceso de elaboración: solicitan materia prima, realizan mezclas, definen maquinaria y moldes, elaboran el producto y efectúan control de calidad; el buen acabado del producto ofrece alta garantía para su venta.

Para la distribución del producto la localización de la empresa ocupa una posición favorable dado que el mercado tiene una ubicación específica y es atendida por la familia.

En cuanto al área de mercado y ventas: Los productos los venden a minoristas y consumidor final en forma de contado y difieren los productos con los de la competencia por el precio, calidad y presentación, motivo éste que no utilizan la publicidad en cuanto el producto está posicionado.

Respecto al área de costos, es manejado al criterio de las personas encargadas considerando aspectos como mano de obra, cargas prestacional, costos indirectos, gastos de administración.

Como personal vinculado a la empresa se cuenta con administradora, cajera, secretaria, contador, panadero, auxiliar de cocina, auxiliar de venta, pastelero, cocinera, y la vinculación del personal se hace a través de contrato.

4. PROPUESTA

4.1 PROPUESTA DE PRODUCCIÓN

Teniendo en cuenta que el área de producción es la base primordial para el desarrollo de la pequeña empresa se proponen diferentes alternativas para alcanzar la eficiencia productiva basándonos en la utilización de la maquinaria y del personal, de tal forma que se disponga de lo necesario para efectuar un trabajo acorde a la capacidad instalada de la empresa.

Ante esto se debe coordinar, programar y proyectar las siguientes actividades de producción:

1. Cumplimiento de las órdenes de producción realizando los siguientes pasos:
 - Que se realicen dentro de los plazos fijados para dar cumplimiento a las fecha de entrega
 - Que se fabriquen las cantidades solicitadas y fijadas sin dar lugar a faltantes y sobrantes
 - Que estén de acuerdo con la calidad requerida para evitar devoluciones

2. Aplicar procedimientos en la producción, tales como:

- Solicitar materia prima
- Realizar mezclas
- Definir maquinaria y moldes
- Elaborar el producto
- Control de calidad

Figura 16. Diagrama del proceso

3. Realizar un diagrama del proceso e incluir el tiempo que se realiza en cada actividad.

Fecha

DIAGRAMA

INICIA Solicita materia prima TERMINA Almacenaje SECCIÓN:

ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	SIMBOLO	TIEMPO
1	Solicita materia prima	○	
2	Transporte materia prima	⇒	
3	Mezcla de ingredientes	○	
4	Cilindraje	○	
5	Cortadora	○	
6	Pesaje	○	
7	Retira y distribuye moldes	○	
8	Esparce en los moldes	○	
9	Hornea	△	
10	Verifica	▭	
11	Almacena		
	Preparado por		

4. Prever la materia prima requerida en el inicio de la producción

5. Determinación del personal calificado. Su objetivo es contar con un personal disponible para ser aplicado a los trabajos en el momento de iniciar la fabricación, es evidente que se debe poseer un programa que identifique hasta qué punto está ocupada la capacidad instalada de la planta así como la prioridad de los pedidos de los clientes, solo con esta información se puede pensar en una fecha de iniciación para cualquier pedido.

6. Determinación de la forma específica que se requiere para cada maquinaria y con qué operario debe hacerse el trabajo.

Tabla 15. Maquinaria a utilizar

MAQUINARIA	TIEMPO	PORCENTAJE
1. Cilindradora		
2. Cortadora		
3. Pesa		
4. Horno		

7. Programación de actividades. Es una de forma de coordinación de la producción y el tiempo, la cual determina cuando debe llevarse a cabo una de las actividades a cumplir con las fechas de entrega y ajustar cada uno de los pedidos dentro de un tiempo global para todo trabajo y los tiempos individuales de operación.

8. Efectuar controles:

- Control de existencia. El control de materia prima y material de servicio generales y los productos terminados deben llevarse a cabo con un documento sencillo ejemplo Kardex.
- Control de fabricación. Se debe señalar el trabajo a realizar para determinar el mejor sistema de hacerlo con la máxima rapidez y óptima calidad, debe comprobarse periódicamente si se efectúa el trabajo de la forma estipulada, haciendo observaciones al operario cuando este se aparte del método prescrito.
- Control de calidad. Cumplir con los objetivos de calidad incluye aspectos como asegurar un producto uniforme, registrar errores y diagnosticar

causas, y para ello se debe determinar desde un principio teniendo en cuenta la capacidad instalada, efectuar verificación e inspección de la calidad durante el proceso de fabricación

- La evaluación de la calidad posventa debe registrarse porque es casi la calificación final a la validez del trabajo. Esto se puede hacer teniendo en cuenta los siguientes puntos:
- Numero de productos rechazados.
- Número de reclamos con elación al pedido efectuado por los clientes después de la entrega.
- Opinión de la calidad.

4.2 PROPUESTA DE MERCADOS

Esta parte del estudio abarca alternativas que debe emprender la empresa para su organización, lo cual conlleva a facilitar los medios para tomar decisiones acertadas, para ello es necesario tener en cuenta los factores como nivel de precios, competencia, producto y mercados.

4.2.1 PRODUCTO

Los productos objeto del proyecto y que ofrece la panadería Deltrigal, se distingue por su calidad y presentación. La demanda potencial (95% de la totalidad de amas de casa de la localidad de Teusaquillo) desde el punto de vista del consumidor es bastante amplia en la ciudad de Bogotá, teniendo como base que es un producto fundamental en la canasta familiar, cada familia en los actuales momentos tiene como mínimo 4 miembros y el consumo diario por cada hogar al adquirir 6 o más unidades del producto, esto conlleva a resultados positivos en la venta del mismo.

En cuanto a la oferta la empresa se halla en posición de ofrecer al mercado y de orientar las estrategias de colocar en el mercado la demanda potencial que se necesita.

4.2.2 PRECIOS

La calidad es un factor importante que la empresa tiene presente. La empresa estima un precio ajustable al producto facilitando un poder de compra del consumidor, sin embargo la empresa debe adaptar su producción a aquellos productos que tienen demanda (Pan Francés, aliñado, etc.) y tener en cuenta que prácticas de comercialización varían por el proceso de producción y de mercado.

Para la fijación del precio se debe ajustar el precio al producto con base a los costos de producción (materiales, mano de obra, gastos generales de fabricación más ganancias) y aplicar el método propuesto en la parte de costos

4.2.3 COMPETENCIA

En cuanto a este punto, la empresa tiene una competencia perfecta en donde hay igual número de empresas y de compradores. Se observo que existen muchas panaderías ubicadas en el sector de Teusaquillo donde se observo:

1. Angelino: Es panadería y repostería en ella se observo que existe muy buena atención por parte de los empleados, aunque existió falencia en el pan consumido ya que el producto consumido no era fresco.
2. Auto pan. Esta es una panadería y bizcochería, se evidencio que sus productos son de muy buena calidad y de muy buen sabor pero existe una ventaja a favor de Deltrigal ya que su ubicación es lejana y por lo tanto los clientes habituales no han explorado esta panadería.
3. Bendito el pan. En esta panadería su retardo a la hora de entrega de su producto no hizo que fuera del total agrado.
4. Bread station. Aunque esta muy cercana a la panadería Deltrigal esta panadería ofrece muy pocos productos, esto hace que el cliente no tenga opciones a la hora de escoger por lo tanto no es amenaza para la entidad.
5. Centeno pan y biscochos. Esta panadería se ve que es muy acogida por los consumidores además que tiene una ubicación estratégica esto hace que se una amenaza para el Deltrigal. Se recomienda a la entidad que le de mas publicidad a los productos para que sea de mayor recordación por parte de los consumidores de pan de esta localidad.

La creación del producto y su presentación en la Panadería Deltrigal son factores positivos que presenta la empresa, frente a la competencia que ofrece el mercado pero se hace importante tener en cuenta los precios, productos, publicidad que ofrecen otras panaderías y hacer un análisis sobre la diferencia de los mismos.

4.2.4 VENTA

La empresa en estudio ha proyectado las ventas teniendo en cuenta las preferencias de los clientes, pero para una mayor organización se debe establecer un procedimiento de ventas como documento planificador de la empresa en el cual refleje los planes internos de la misma. Para ello se debe

elaborar un pronóstico de ventas como documento planificador básico de una empresa, con datos históricos de las ventas de la empresa desde su creación hasta los momentos actuales, éstos a su vez proporcionaran un objetivo de producción en función del tiempo, bases para establecer las políticas de precios y evaluar el proceso de las ventas.

Se hace conveniente en la parte de ventas establecer las siguientes tareas:

- Realizar una prospección de la clientela (teórico y potencial), revelando la amplitud de los mismos, su eficacia se comprueba a la vista de los resultados obtenidos.
- Efectuar el servicio de posventa con ello prolongará el contacto entre comprador y vendedor, manteniendo así la fidelidad ante el producto.
- Realizar un ajuste de precios teniendo en cuenta el margen de rentabilidad,
- Fomentar la publicidad, utilizando medios (radio, vallas, volantes) para que sea conocido aun más estos productos, y vincular personal de ventas. La radio por ejemplo es un medio menos costoso, de mayor difusión y además el producto no exige mucho objeto visual. Para su logro se debe destinar un porcentaje de las ventas.
- Mensaje: Una sola oportunidad y quedara cautivado.
- Canal de Distribución: El canal a utilizar será el de productor ----- consumidor final, ajustado al producto teniendo en cuenta el período de vida

4.3 PROPUESTA DE COSTOS

El aspecto financiero en la empresa juega un papel importante para su desempeño por lo tanto se hace necesario un procedimiento estándar, considerando el volumen y capacidad de la misma.

Para la realización de este proyecto se tomó la decisión de llevar un costeo estándar corriente, normal en cuanto se toma los meses tales como: Agosto, Septiembre y Octubre. Para la aplicación del mismo se considera los valores de estos tres meses teniendo en cuenta los elementos del costo, los gastos administrativos y los de ventas, determinando un promedio estándar, el cual servirá como base para observar y comparar los resultados de los meses en estudio. Para el estudio se tomó los elementos del costo:

Materia prima: Conformado por la materia prima que forma parte del producto. Para su efecto se consideró 15 productos con sus respectivos ingredientes, cantidad y costo de los meses que se efectuó la compra.

Cuadro 1. Materia prima

ARTICULO	PRECIO X gramos de unidad		
	agosto	septiembre	octubre
LEVADURA	6	5	4.5
HARINA DE TRIGO	2	2.3	2.4
SAL	1	1.5	1.4
AZUCAR CORRIENTE	2	2.3	2.4
MARGARINA ASTRA	2	2	1.8
HUEVOS	220	250	230
BOCADILLO	2	1.2	1.5
QUESO COLANTA	11	10	11.2
MAIZENA	2	2.3	2.4
ALMIDON	4	3.5	3.8
POLVO DE HORNEAR	5	5	5.5
QUESO COSTEÑO	8	7.6	7.8
QUESO CAMPESINO	10	9.7	10
HARINA DE MAIZ	2	1.7	1.8
MARGARINA DAGUSTO REPO	6	6.7	4.5
NUECES	9	10	4.5
UVAS PASAS (CAJA X 20 LBS	5	4	6

Mano de obra. Segundo elemento del costo, en el que interviene para la transformación de la materia prima. Se tomó la nomina de los meses, agosto, septiembre y octubre con sus respectivas, prestaciones salariales que incurre cada producto.

COSTOS DE PERSONAL

PERSONAL	CARGO	CLASIFICACION	BASE	VALOR NOMINA	PROVISION	TOTAL DEVENGADO	VALOR NOMINA	PROVISION	TOTAL DEVENGADO	VALOR NOMINA	PROVISION	TOTAL DEVENGADO
				Agosto	Agosto	Septiembre	Septiembre	Octubre	Octubre	Octubre		
GONZALEZ MARIA ELENA	ADMINISTRADORA	ADMINISTRACION	721,300	\$ 721,300	\$ 370,267.3	\$ 1,091,567.3	\$ 721,300	\$ 370,267.3	\$ 1,091,567.3	\$ 721,300	\$ 370,267.3	\$ 1,091,567.3
ROJAS ESPERANZA	SECRETARIA	INDIRECTO	711,300	\$ 711,300	\$ 365,134.0	\$ 1,076,434.0	\$ 711,300	\$ 365,134.0	\$ 1,076,434.0	\$ 711,300	\$ 365,134.0	\$ 1,076,434.0
VARGAS JOSE	PANADERO	DIRECTO	701,400	\$ 701,400	\$ 360,052.0	\$ 1,061,452.0	\$ 701,400	\$ 360,052.0	\$ 1,061,452.0	\$ 701,400	\$ 360,052.0	\$ 1,061,452.0
ANA DAZA	AUXILIAR	INDIRECTO 20%, DIRECTO 40% Y VE	461,500	\$ 461,500	\$ 236,903.3	\$ 698,403.3	\$ 461,500	\$ 236,903.3	\$ 698,403.3	\$ 461,500	\$ 236,903.3	\$ 698,403.3
EFRAIN DURAN	CONTADOR	ADMINISTRACION	300,000	\$ 300,000	\$ 300,000.0	\$ 300,000.0	\$ 300,000	\$ 154,000.0	\$ 454,000.0	\$ 300,000	\$ 154,000.0	\$ 454,000.0
				HORAS		DIAS		total				
PERSONAL DIRECTO	8	33.6	288.8	\$ 886,000	\$ 454,813	\$ 1,340,813.3	\$ 886,000	\$ 454,813	\$ 1,340,813.3	\$ 886,000	\$ 454,813	\$ 1,340,813.3
PANADERIA	8	24	192	\$ 701,400	\$ 360,052	\$ 1,061,452.0	\$ 701,400	\$ 360,052	\$ 1,061,452.0	\$ 701,400	\$ 360,052	\$ 1,061,452.0
PERSONAL INDIRECTO	8	28.8	230.4	\$ 803,600	\$ 412,515	\$ 1,216,114.7	\$ 803,600	\$ 412,515	\$ 1,216,114.7	\$ 803,600	\$ 412,515	\$ 1,216,114.7
PERSONAL DE VENTAS	8	9.6	76.8	\$ 184,600	\$ 94,761	\$ 279,361.3	\$ 184,600	\$ 94,761	\$ 279,361.3	\$ 184,600	\$ 94,761	\$ 279,361.3
PERSONAL ADMINISTRACION	8	27.6	220.8	\$ 1,021,300	\$ 370,267	\$ 1,391,567.3	\$ 1,021,300	\$ 324,267	\$ 1,345,567.3	\$ 1,021,300	\$ 324,267	\$ 1,345,567.3
TOTAL PERSONAL				\$ 2,895,500	\$ 1,332,357	\$ 4,227,857	\$ 2,895,500	\$ 1,486,357	\$ 4,381,857	\$ 2,895,500	\$ 1,486,357	\$ 4,381,857

TABLA PROVISIONES

SENA	2.00%
ICBF	3.00%
CAJA COMPEVIS	4.00%
SALUD	8.50%
PENSION	12.00%
CESANTIAS	8.33%
Intereses CESANTIAS	1.00%
PRIMA LEGAL	8.33%
VACACIONES	4.17%

TOTAL PROVISIONES 51%

Los costos indirectos. En el caso de la empresa en estudio están conformados por gastos de acueducto, energía, mantenimiento, otros servicios y mano de obra indirecta, para efecto de asignación se tomo una tasa predeterminada tomando los anteriores dividido por las horas hombre.

Cuadro 2. Proyección gastos generales

PROYECCION GASTOS GENERALES CONCEPTO	CONSUMO						
	MENSUAL	MESES					
		Agosto	Septiembre	Octubre			
ENERGIA	100.000	262.500	362.500	320.000	420.000	262.950	362.950
ACUEDUCTO Y ALCANTARILLADO	76.000	266.070	342.070		0	286.910	362.910
INTERNET, TELEFONO	78.380		78.380	4.100	82.480	4.580	82.960
MANTENIMIENTO MAQUINARIA	20.000	5.000	25.000	69.600	89.600	169.500	189.500
OTROS SERVICIOS	40.000		40.000		40.000		40.000

Gastos de administración. Incluye el personal administrativo más gastos administrativos, para la asignación por producto se tomo un porcentaje administrativo del 35,27% posición que ocupa dentro de la organización.

Cuadro 3. Proyección gastos generales

PROYECCION GASTOS GENERALES CONCEPTO	MESES		
	Agosto	Septiembre	Octubre
PAPELERIA	120,000	48,700	78,250
TRANSPORTE	3,800	10,800	13,700
TOTALES	123,800	59,500	91,950

Cuadro 4. Proyección gastos generales impuestos

PROYECCION GASTOS GENERALES CONCEPTO IMPUESTOS	MESES		
	Agosto	Septiembre	Octubre
	IVA	0	7,000
ICA	0	102,000	0
VALORIZACION	271,900	268,900	264,400
TOTALES	271,900	377,900	264,400

Gastos de venta. Se tiene en cuenta el personal de ventas en conjunto con la participación de ventas del producto.

Cuadro 5. Ventas. Mes Agosto

PANADERIA:
DELTRIGAL
CUADRO DE VENTAS
PARETO

Agosto del 2008

PRODUCTO	PRODUCCIÓN	VENTAS
PANADERIA	Precio	Cantidad
		Cantidad
		VENTAS
		PART.
Pan Francés Mediano	\$ 800	160
Pan Baguety Grande	\$ 1,400	96
Pan Frances pño.	\$ 200	1731
Pan Queso	\$ 350	715
Pan aliñado pequeño	\$ 200	4800
Pan aliñado Mediano	\$ 700	1920
Pan Aliñado grande	\$ 1,200	960
Pan Relleno	\$ 700	190
Mogolla Campesina	\$ 1,600	360
Mogolla Campesina ,manteq.	\$ 700	352
Roscón Bocadillo	\$ 350	480
Roscon Bocadillo grande	\$ 800	150
Almojabanas	\$ 1,300	905
Pan de Bono	\$ 1,300	457
Mogolla soya	\$ 800	400
	PARETO	
	TOTAL PANES CORRIENTES	
		\$ 7,538,400
		\$ 10,110,557
		75%
		100.00%

Cuadro 6. Ventas. Mes de Septiembre

PANADERIA: Septiembre del 2008
 DELTRIGAL
 CUADRO DE VENTAS
 PARETO

PRODUCTO	PRODUCCIÓN	VENTAS			
PANADERIA				VENTAS	
				PART.	
Pan Francés Mediano	\$ 800	247	243	194,472	2.58%
Pan Baguety Grande	\$ 1,400	151	141	196,700	2.61%
Pan Frances pño.	\$ 200	2078	2036	407,200	5.40%
Pan Queso	\$ 350	1289	1284	449,400	5.96%
Pan aliñado pequeño	\$ 200	10599	10051	2,010,200	26.67%
Pan aliñado Mediano	\$ 700	1820	1770	1,239,000	16.44%
Pan Aliñado grande	\$ 1,200	1178	1152	1,382,400	18.34%
Pan Relleno	\$ 700	200	187	130,900	1.74%
Mogolla Campesina	\$ 1,600	220	216	345,600	4.58%
Mogolla Campesina, ma	\$ 700	221	219	153,300	2.03%
Roscón Bocadoillo	\$ 350	462	456	159,600	2.12%
Roscon Bocadoillo g ran	\$ 800	150	145	116,000	1.54%
Almojabanas	\$ 1,300	877	884	1,149,200	15.24%
Pan de Bono	\$ 1,300	565	518	673,400	8.93%
Mogolla soya	\$ 800	294	292	233,600	3.10%
PARETO				\$ 8,840,972	90%
TOTAL PANES CORRIENTES				\$ 9,789,124	100.00%

Cuadro 7. Ventas. Mes Octubre

PANADERIA: Octubre del 2008
 DELTRIGAL
 CUADRO DE VENTAS
 PARETO

PRODUCTO	PRODUCCIÓN	VENTAS				
PANADERIA				VENTAS		
				PART.		
Pan Francés Med	\$ 800	8	199	190	152,000	2.02%
Pan Baguety Gra	\$ 1,400	5	125	108	151,200	2.01%
Pan Frances pño	\$ 200	75	750	750	150,000	1.99%
Pan Queso	\$ 350	54	1349	1333	466,550	6.19%
Pan aliñado pequ	\$ 200	500	4000	3986	797,200	10.58%
Pan aliñado Med	\$ 700	76	983	973	681,100	9.04%
Pan Aliñado gran	\$ 1,200	47	423	421	505,200	6.70%
Pan Relleno	\$ 700	22	551	543	380,100	5.04%
Mogolla Campes	\$ 1,600	20	200	190	304,000	4.03%
Mogolla Campes	\$ 700	20	260	256	179,200	2.38%
Roscón Bocadoill	\$ 350	30	750	742	259,700	3.45%
Roscon Bocadoill	\$ 800	2	150	145	116,000	1.54%
Almojabanas	\$ 1,300	45	360	352	457,600	6.07%
Pan de Bono	\$ 1,300	19	243	238	309,400	4.10%
Mogolla soya	\$ 800	45	360	345	276,000	3.66%
PARETO				\$ 5,185,250	53%	
TOTAL PANES CORRIENTES				\$ 9,736,832	100.00%	

Esto conlleva a un costo más real para la buena toma de decisiones del gerente de la empresa, de ahí que se considera el costo estándar como una herramienta útil para la planeación y control del producto. Para efecto se muestra a continuación un cuadro resumen con sus respectivas graficas para una mejor interpretación de cada producto, si se desea ver más detalles por favor dirigirse a los anexos de cada producto.

Cuadro 8. Pan de bono

PRODUCTO	ELEMENTOS DEL COSTO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	ESTANDAR
PAN DE BONO	Total materias primas	258.12	242.35	307.06	269.18
	Total mano de obra	256.79	230.29	277.06	254.83
	Total Cif	232.44	155.07	12.55	133.35
	Total Gastos Administrativos	149.94	145.77	162.54	152.75
	Total Gastos de Ventas	14.79	14.95	7.99	12.58
	TOTAL COSTO DEL PRODUCTO	748.41	748.41	775.63	823.00

Figura 17. Materiales. Pan de Bono

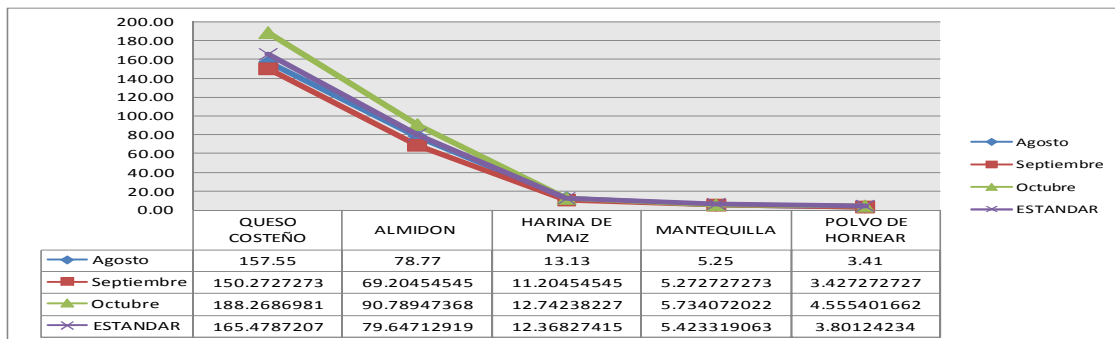


Figura 18. Mano de obra. Pan de Bono

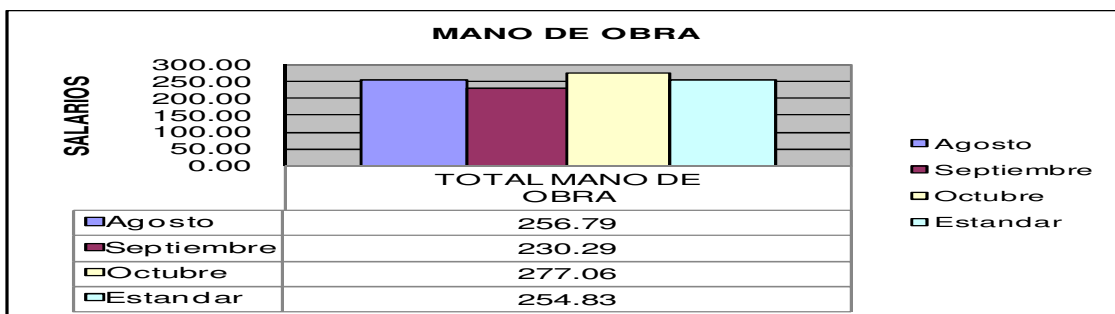
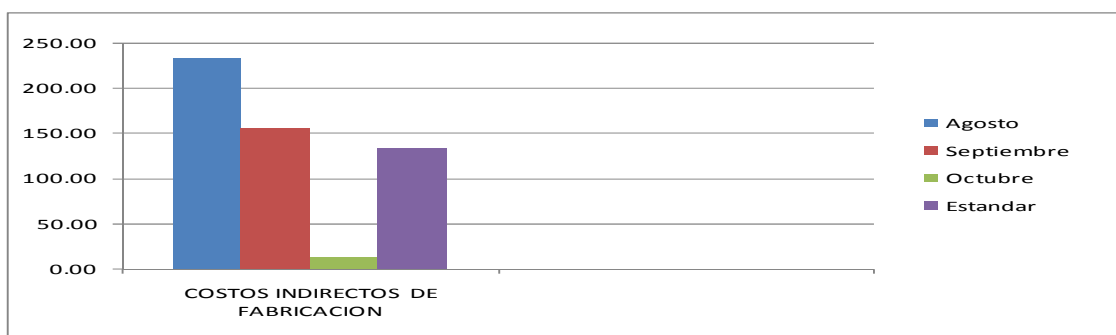


Figura 19. CIF. Pan de Bono



El mayor costo de producción se llevó a cabo en el mes de octubre por el mayor valor en el costo de la materia prima (aumento queso costeño y otros), en cuanto a la mano de obra y los CIF con relación al estándar en los meses de agosto y octubre estuvieron por encima del promedio, mientras que en el mes de septiembre ocurrió lo contrario.

Cuadro 9. Almojobana

PRODUCTO	ELEMENTOS DEL COSTO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	ESTANDAR
ALMOJOBANA	Total materias primas	469,15	452,94	463,13	458,69
	Total mano de Obra	97,24	95,23	87,74	93,40
	Total Cif	96,83	64,00	96,83	82,89
	Total Gastos Administrativos	75,72	61,94	54,87	64,17
	Total Gastos de Ventas	14,71	13,91	4,91	11,17
	TOTAL COSTO DEL PRODUCTO		744,66	782,69	612,77

Figura 20. Materiales. Almojobana

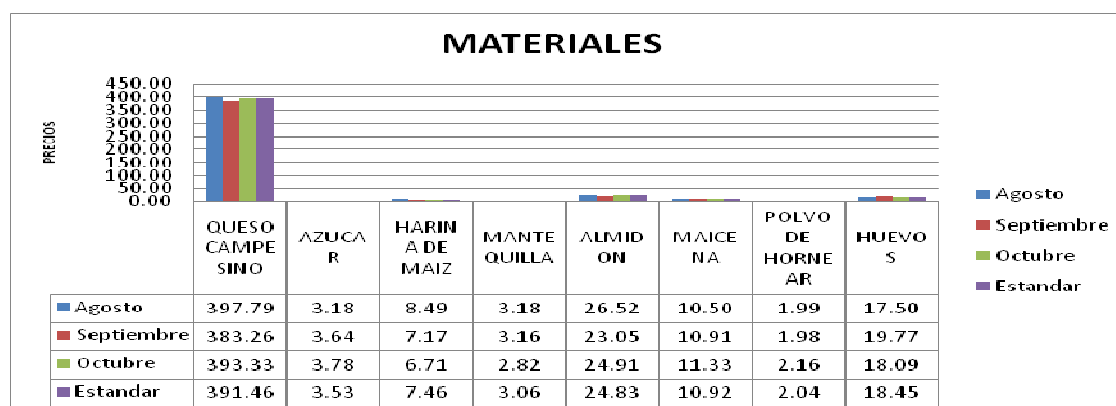


Figura 21. Mano de Obra. Almojábana

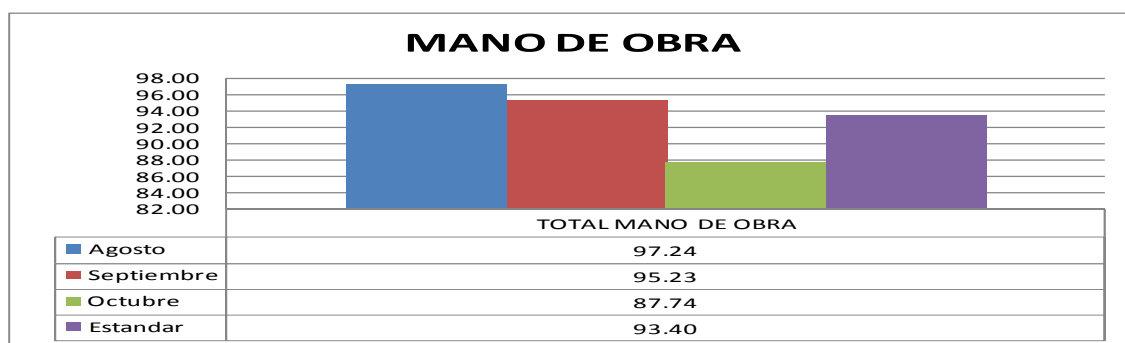
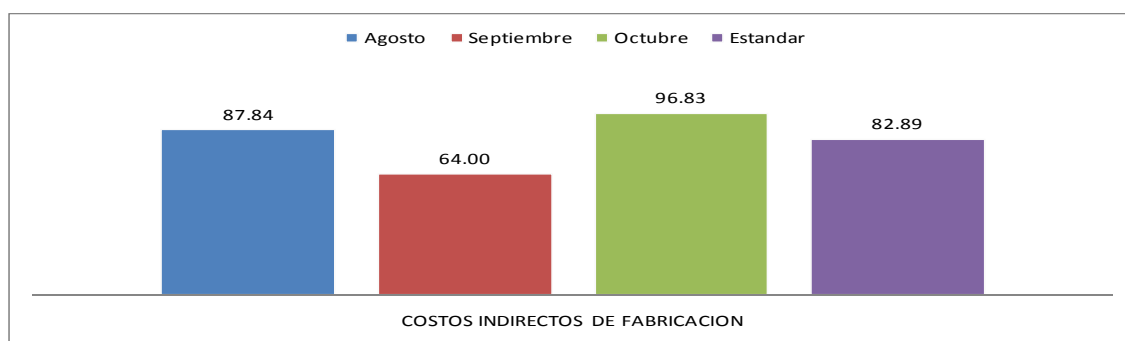


Figura 22.CIF. Almojábana



El mayor costo de materia prima con relación al estándar ocurre en el mes de agosto, por factores como el aumento de valores en el queso campesino, en cuanto a la mano de obra la mayor incidencia ocurre en el mes de septiembre por el incremento de la producción y el número de horas trabajadas, en cuanto a los CIF, los meses de agosto y octubre aumentan con relación al estándar por los gastos ocurridos. Finalmente los gastos de administración y ventas aumentaron en el mes de agosto frente a los meses de septiembre y octubre respectivamente.

Cuadro 10. Pan Francés

PRODUCTO	ELEMENTOS DEL COSTO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	ESTANDAR
PAN FRANCES	Total materias primas	92.10	84.48	79.04	85.21
	Total mano de Obra	33.89	31.70	35.13	33.57
	Total CAF	30.62	21.34	38.86	30.27
	Total Gastos Administrativos	39.59	39.63	40.51	39.91
	Total Gastos de Ventas	2.29	2.46	0.97	1.90
	TOTAL COSTO DEL PRODUCTO		198.49	179.60	194.51

Figura 23. Materiales. Pan Francés

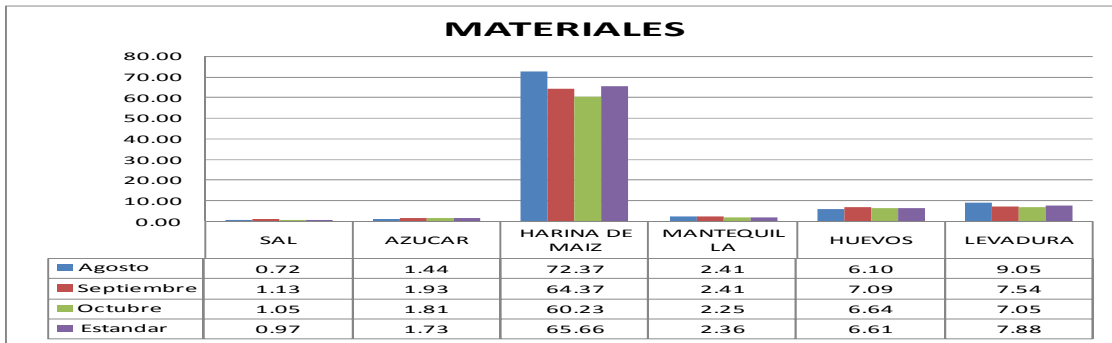


Figura 24. Mano de Obra. Pan Francés

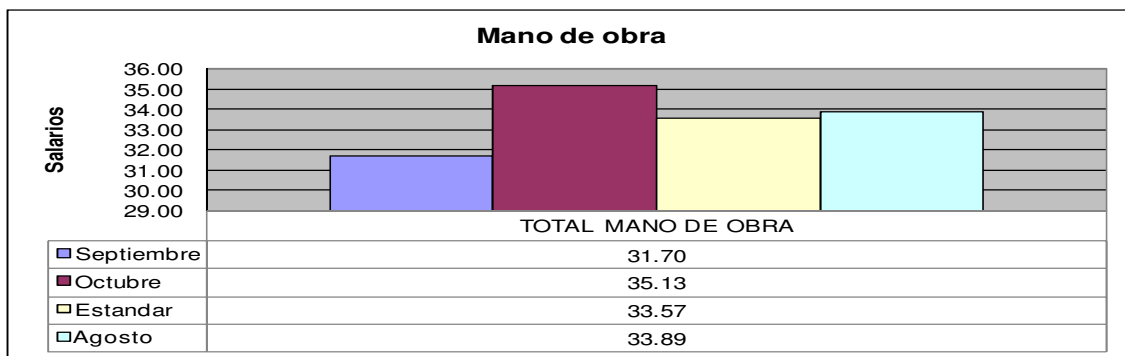
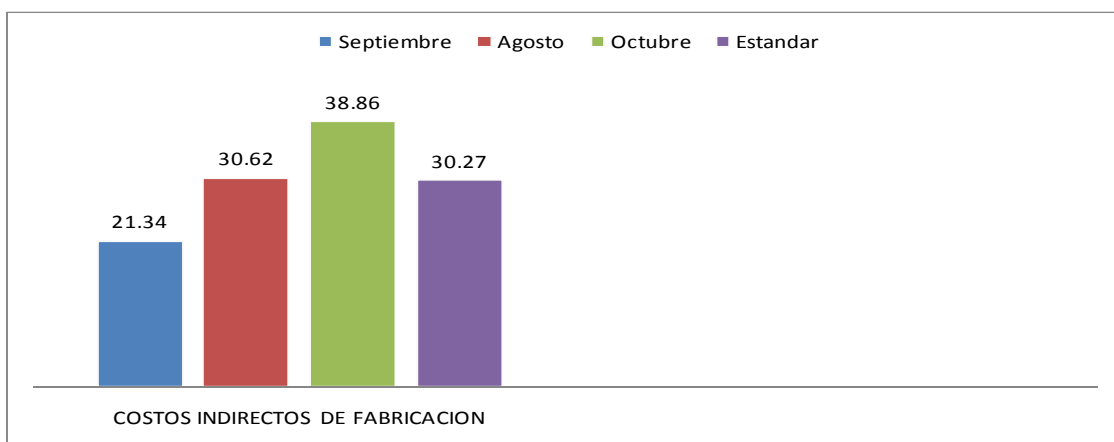


Figura 25. CIF. Pan Francés



El pan francés en el mes de agosto tuvo su incremento con respecto al estándar debido al aumento del precio de la harina de maíz, la mano de obra en su efecto ocurre en el mes octubre por el aumento de la producción, en los CIF también pasa lo mismo que lo anterior junto con los gastos administrativos,

en cuanto a los gastos de venta la mayor incidencia está en el mes de septiembre.

Cuadro 11. Pan Francés Mediano

PRODUCTO	ELEMENTOS DEL COSTO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	ESTANDAR
PAN FRANCÉS MEDIANO	Total materias primas	61.80	79.45	54.73	65.33
	Total mano de Obra	91.67	91.76	84.76	89.40
	Total Cif	82.81	61.78	93.76	79.45
	Total Gastos Administrativos	77.41	60.17	66.65	68.08
	Total Gastos de Ventas	9.09	9.86	8.90	9.28
	TOTAL COSTO DEL PRODUCTO	322.61	293.67	305.23	232.09

Figura 26. Materiales. Pan francés mediano

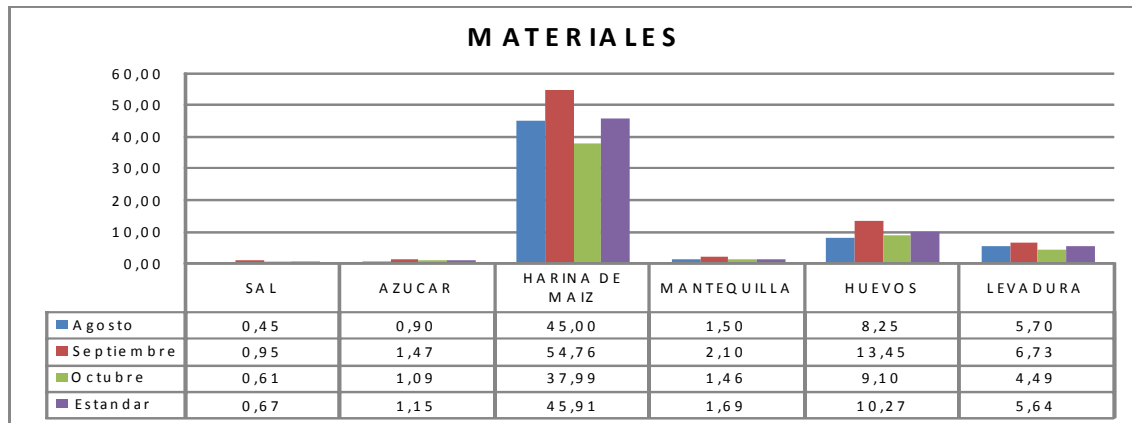


Figura 27. Mano de Obra. Pan Francés Mediano

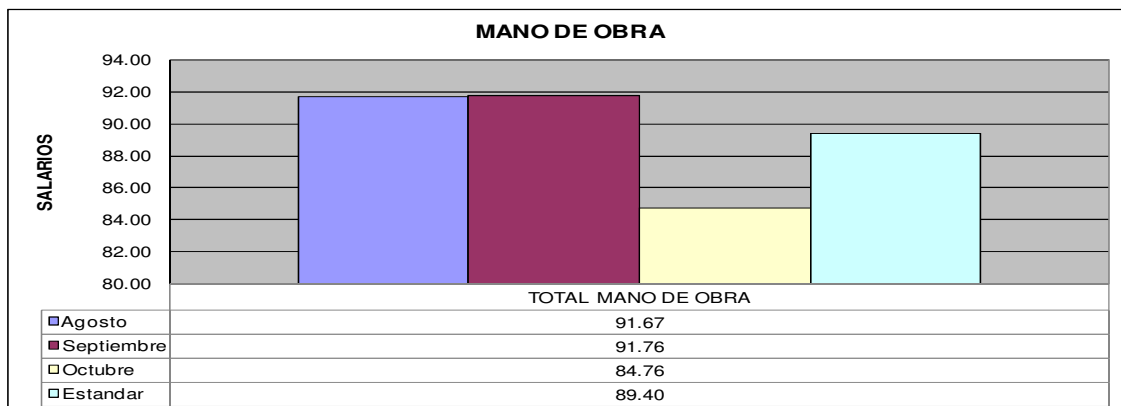
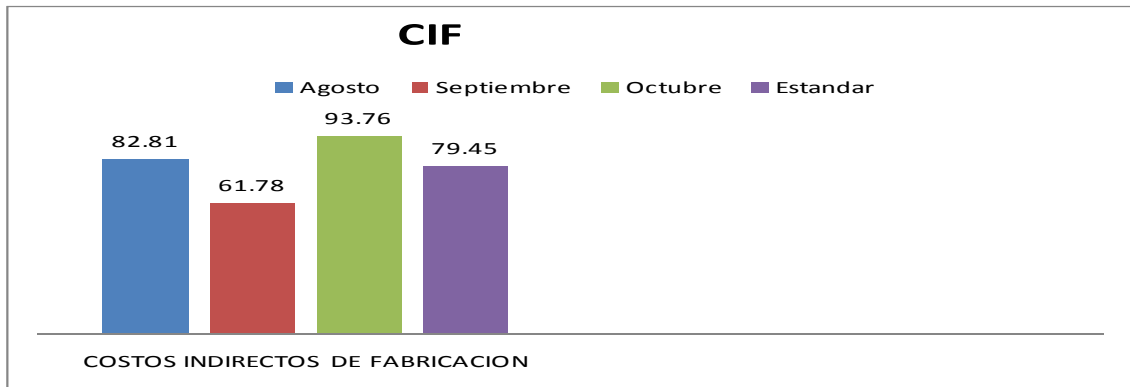


Figura 28. CIF. Pan Francés Mediano



Se puede observar que en el mes de septiembre existió un alza de precios de materiales ya que ingredientes tales como la harina de maíz y los huevos incrementaron su valor en el mercado, con respecto a la mano de obra se afirma que en los meses como agosto y septiembre se mantuvieron, debido a la producción siendo más relevante a la estándar a comparación de octubre que fue menor, a su vez los costos indirectos fueron de mayor relevancia para octubre por su mayor producción.

Cuadro 12. Pan Francés grande

PRODUCTO	ELEMENTOS DEL COSTO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	ESTANDAR
PAN FRANCÉS GRANDE	Total materias primas	211.50	94.72	104.04	136.75
	Total mano de Obra	103.66	162.59	152.78	156.05
	Total Cif	138.01	109.48	169.00	138.83
	Total Gastos Administrativos	129.01	83.70	105.61	106.11
	Total Gastos de Ventas	15.54	13.87	14.03	14.48
	TOTAL COSTO DEL PRODUCTO		646.56	464.18	545.75

Figura 29. Materiales. Pan Francés Grande

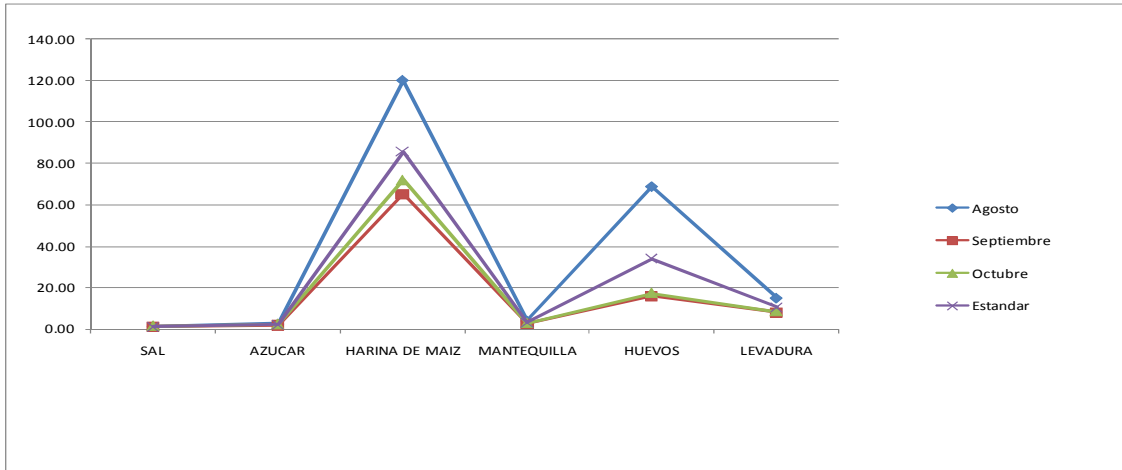


Figura 30. Mano de Obra. Pan Francés Grande

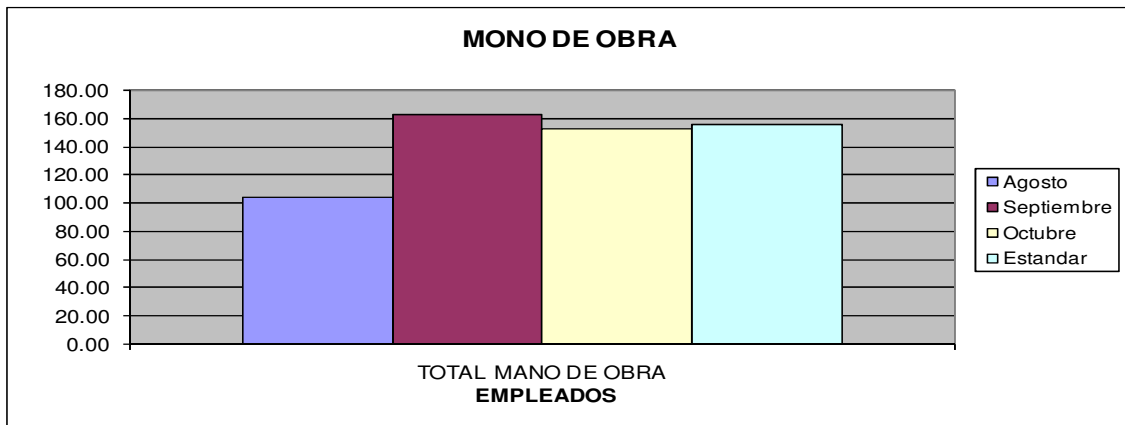
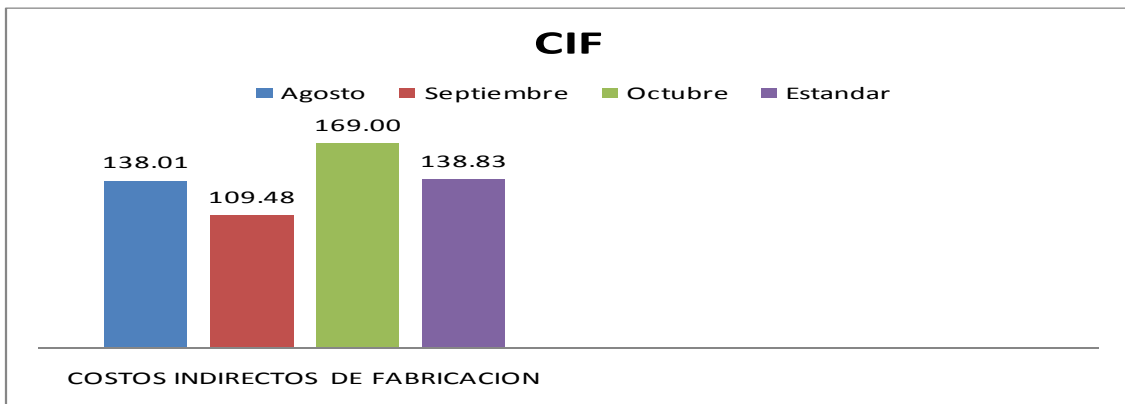


Figura 31. CIF. Pan Francés Grande



Para el pan francés grande es deducible que existió un aumento relevante en agosto por el alza de productos como la harina de maíz y los huevos, de mano de obra se afirma que en el mes de septiembre ya que existió mayor producción y se necesito mayor horas para la elaboración del producto y con respecto a los CIF se halló que en el mes de agosto aumentó debido al incremento de servicios y la necesidad de ser uso de éstos para esta orden de producción. Otro factor muy notable es la participación administrativa ya que en el mes de agosto estuvo por unidad un costo de 129.01 afirmándose que ocupa gran parte del costo del producto, y de ventas se aduce que existió un mayor valor en agosto por la participación de ventas.

Cuadro 13. Pan aliñado pequeño

PRODUCTO	ELEMENTOS DEL COSTO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	ESTANDAR
PAN ALIÑADO PEQUEÑO	Total materias primas	47.47	44.89	51.94	48.10
	Total mano de Obra	18.33	18.35	18.33	18.34
	Total Cif	16.56	12.35	20.28	0.00
	Total Gastos Administrativos	7.14	7.77	6.08	6.99
	Total Gastos de Ventas	1.15	2.38	0.77	1.43
	TOTAL COSTO DEL PRODUCTO	90.66	82.55	96.16	91.27

Figura 32. Materiales. Pan aliñado pequeño

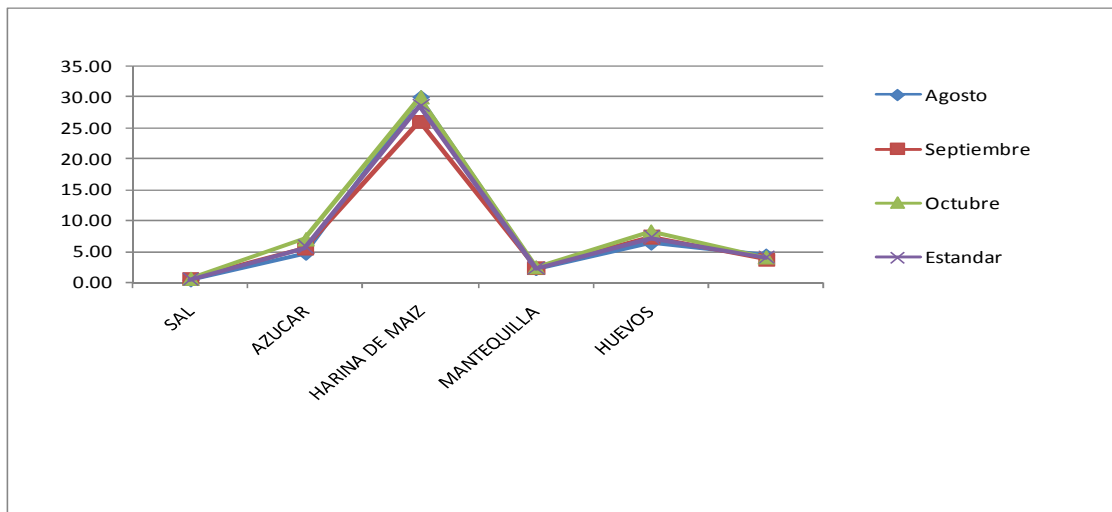


Figura 33. Mano de Obra. Pan aliñado pequeño

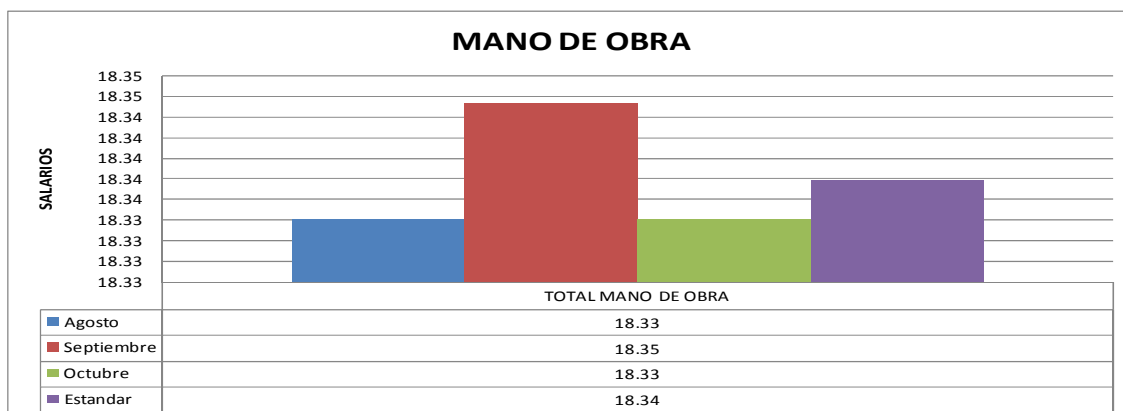
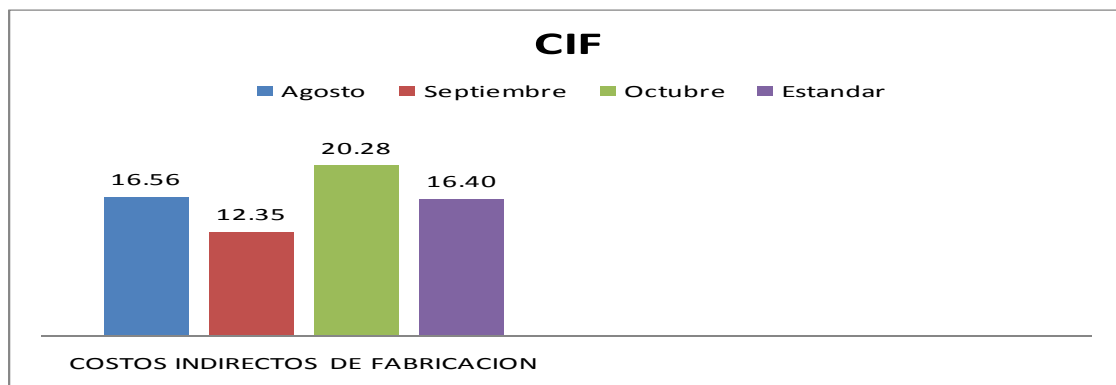


Figura 34. CIF. Pan aliñado pequeño



Se observa que las materias primas en el mes de octubre fue superior comparada con el estándar, la mano de obra se mantuvo, al igual que los CIF aumentaron en octubre los gastos administrativos y ventas tuvieron su incremento en septiembre.

Cuadro 14. Pan aliñado Mediano

PRODUCTO	ELEMENTOS DEL COSTO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	ESTANDAR
PAN ALIÑADO MEDIANO	Total materias primas	55.85	46.04	47.17	49.69
	Total mano de Obra	45.84	45.84	46.07	45.91
	Total Cif	41.40	30.86	50.96	41.07
	Total Gastos Administrativos	35.69	45.25	40.18	40.37
	Total Gastos de Ventas	8.10	8.54	4.35	7.00
	TOTAL COSTO DEL PRODUCTO		186.88	178.76	189.55

Figura 35. Materiales. Pan aliñado mediano

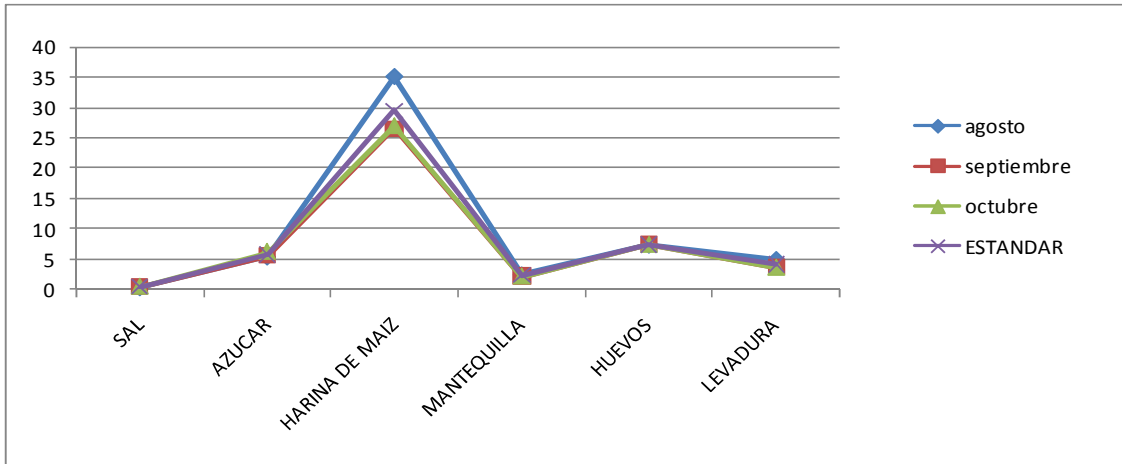


Figura 36. Mano de Obra. Pan aliñado mediano

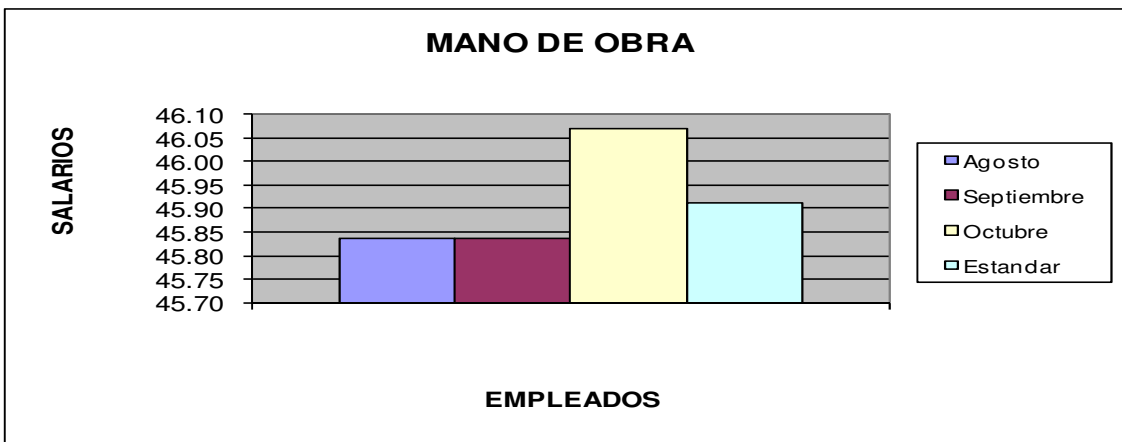
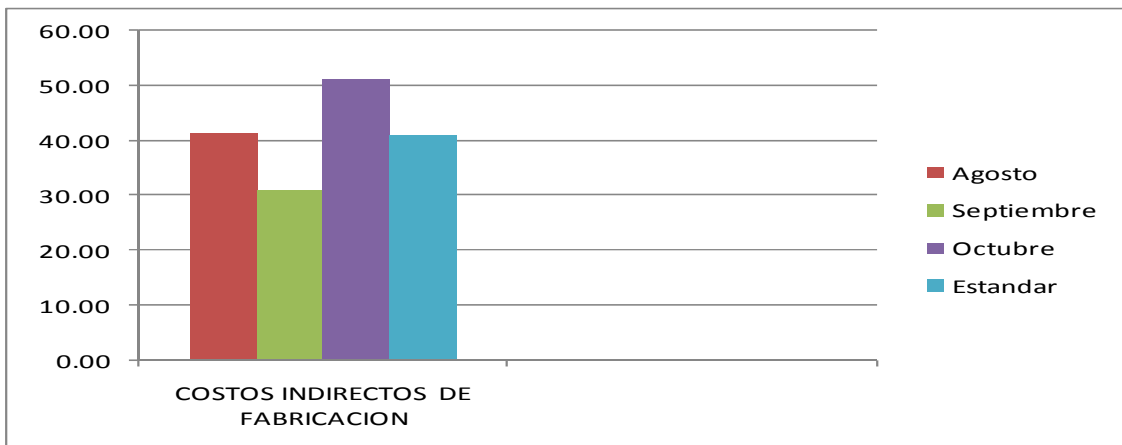


Figura 37. CIF. Pan aliñado mediano



Con respecto al pan aliñado el mayor valor se logra en el mes de agosto en lo que se refiere a materia prima y mano de obra, los CIF aumentó en el mes de octubre, los gastos administrativos y de venta lograron su aumento en el mes de septiembre.

Cuadro 15. Pan aliñado grande

PRODUCTO	ELEMENTOS DEL COSTO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	ESTANDAR
PAN ALIÑADO GRANDE	Total materias primas	83.78	87.09	86.51	85.79
	Total mano de Obra	61.11	60.70	61.11	60.98
	Total Cif	55.21	40.87	67.60	0.00
	Total Gastos Administrativos	71.38	69.92	64.64	68.65
	Total Gastos de Ventas	13.90	14.72	5.19	11.27
	TOTAL COSTO DEL PRODUCTO	285.38	271.00	281.96	281.24

Figura 38. Materiales. Pan aliñado grande

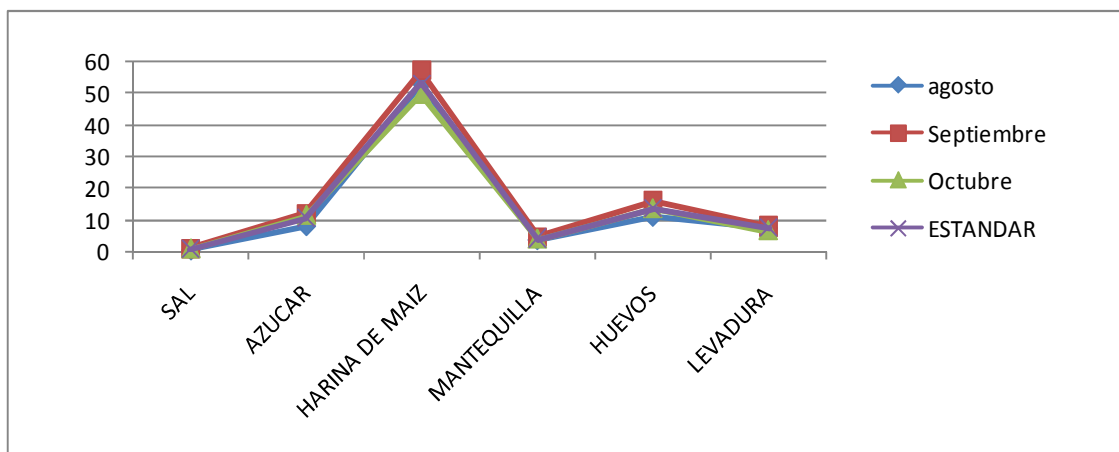


Figura 39. Mano de obra. Pan aliñado grande

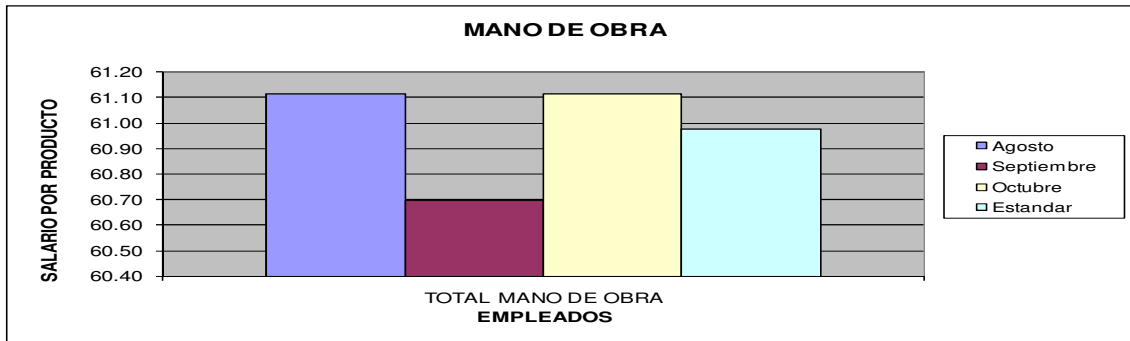
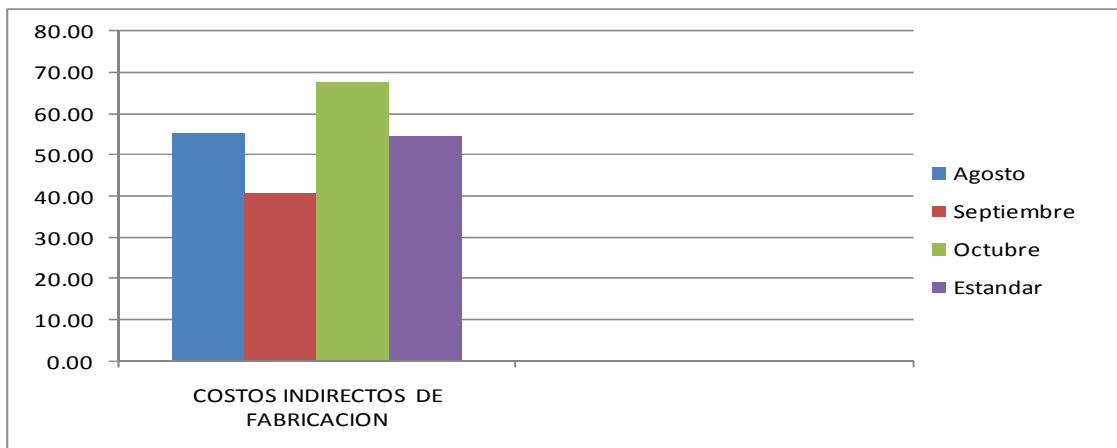


Figura 40. CIF. Pan aliñado grande



En el mes de agosto tanto materia prima como gastos administrativos lograron el aumento, los CIF a su vez en el mes octubre, la mano de obra se mantuvo tanto en agosto como en octubre, los gastos de ventas en septiembre.

Cuadro 16. Pan de queso

PRODUCTO	ELEMENTOS DEL COSTO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	ESTANDAR
PAN DE QUESO	Total materias primas	92.47	78.18	80.37	83.68
	Total mano de Obra	44.45	51.05	48.78	55.00
	Total Cif	40.15	34.31	53.83	42.76
	Total Gastos Administrativos	147.17	181.15	159.63	162.65
	Total Gastos de Ventas	2.06	4.37	4.17	3.53
	TOTAL COSTO DEL PRODUCTO		326.31	348.48	345.59

Figura 41. Materiales. Pan de queso

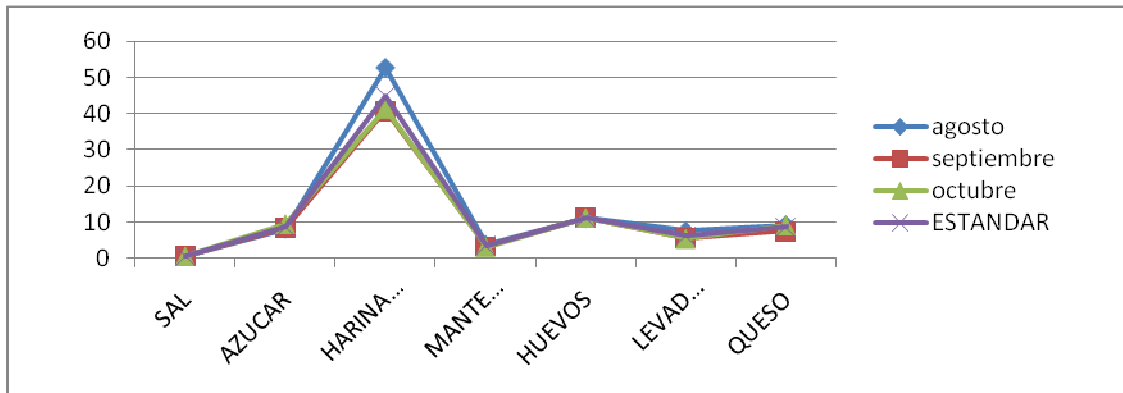


Figura 42. Mano de Obra. Pan de queso

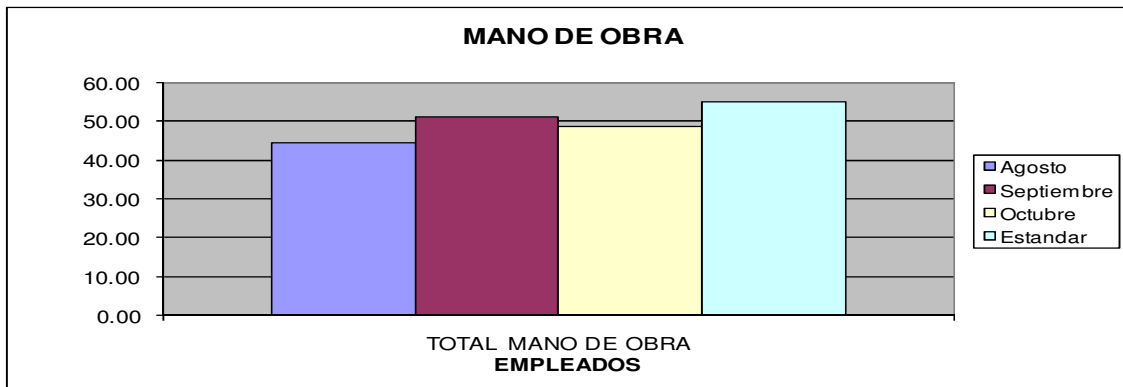
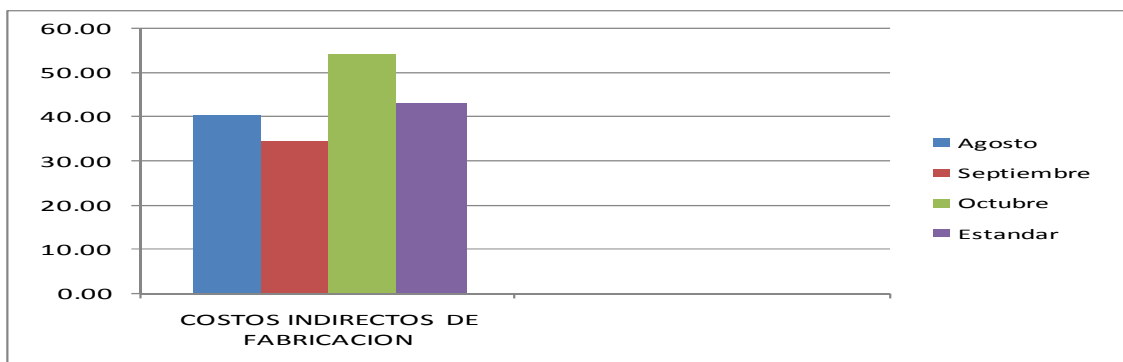


Figura 43. CIF. Pan de queso



El mayor costo de la materia prima se obtiene en el mes de agosto en lo que se refiere a ingredientes como harina de maíz, la mano de obra se ve reflejada en septiembre, los CIF se vio afectada en el mes de octubre, los gastos administrativos se incrementaron en septiembre al igual que los gastos de venta.

Cuadro 17. Roscón pequeño

PRODUCTO	ELEMENTOS DEL COSTO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	ESTANDAR
ROSCÓN PEQUEÑO	Total materias primas	109.60	97.09	94.03	100.24
	Total mano de obra	61.11	57.52	43.87	61.94
	Total Cif	55.21	38.66	48.41	47.43
	Total Gastos Administrativos	404.73	408.22	287.13	366.69
	Total Gastos de Ventas	3.92	3.50	4.18	3.87
	TOTAL COSTO DEL PRODUCTO	634.55	604.29	476.55	580.16

Figura 44. Materiales. Roscón pequeño

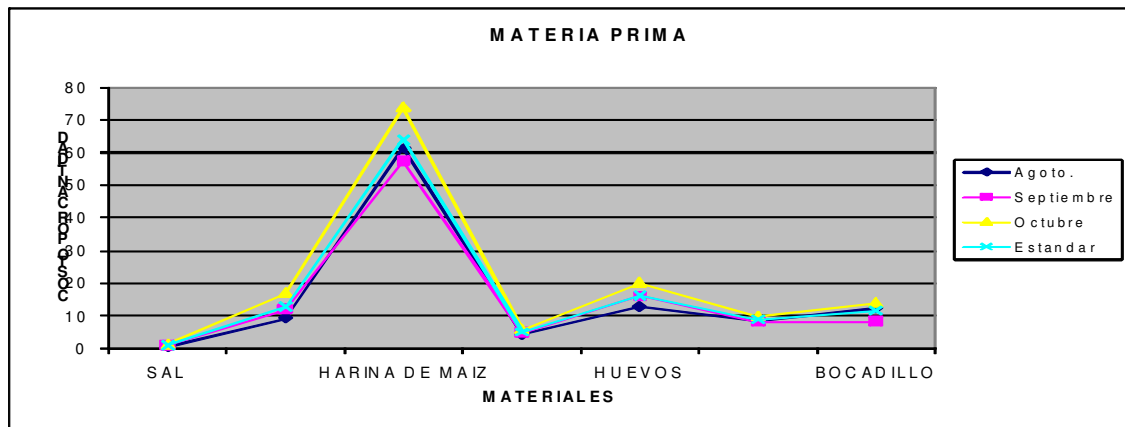


Figura 45. Mano de obra. Roscón pequeño

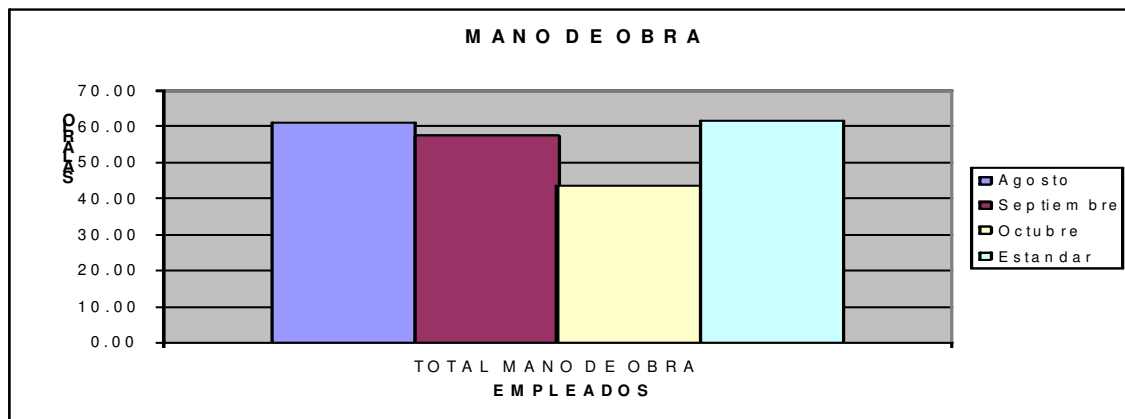
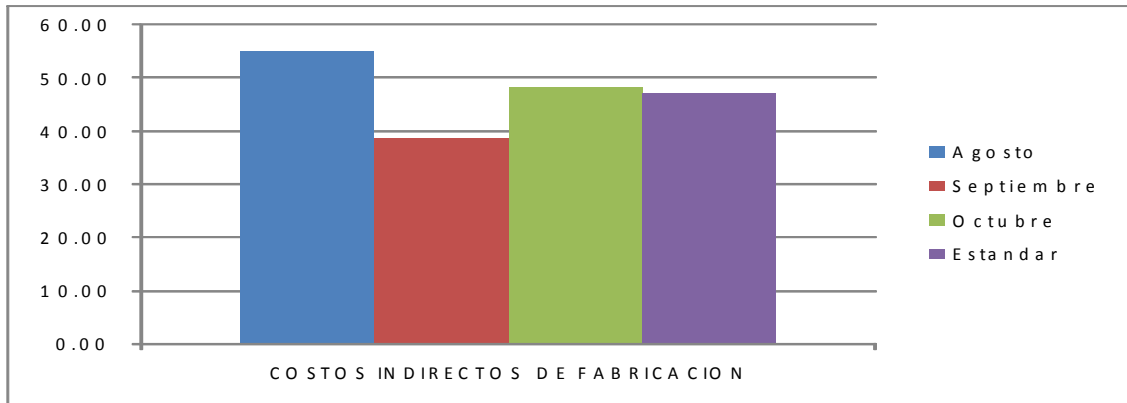


Figura 46. CIF. Roscón pequeño



En el mes de agosto se observa el incremento de la materia prima, la mano de obra, los gastos de venta y los CIF, los gastos administrativos tuvo su incidencia en el mes de septiembre.

Cuadro 18. Mogolla campesina

PRODUCTO	ELEMENTOS DEL COSTO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	ESTANDAR
MOGOLLA CAMPESINA	Total materias primas	25.38	22.83	21.49	23.23
	Total mano de Obra	83.34	131.01	65.80	93.38
	Total Cif	75.28	88.01	72.62	78.64
	Total Gastos Administrativos	194.67	315.34	151.91	220.64
	Total Gastos de Ventas	0.10	0.06	0.07	0.07
	TOTAL COSTO DEL PRODUCTO		386.55	561.43	314.50

Figura 47. Materiales. Mogolla campesina

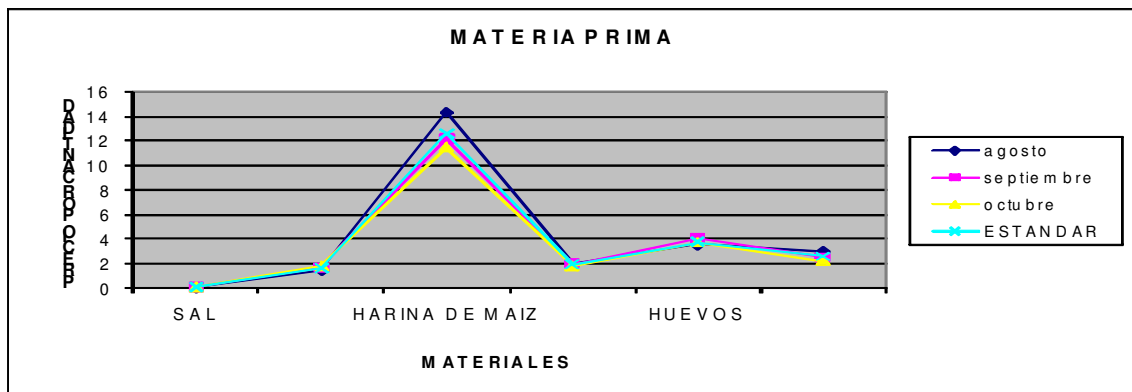


Figura 48. Mano de obra. Mogolla campesina

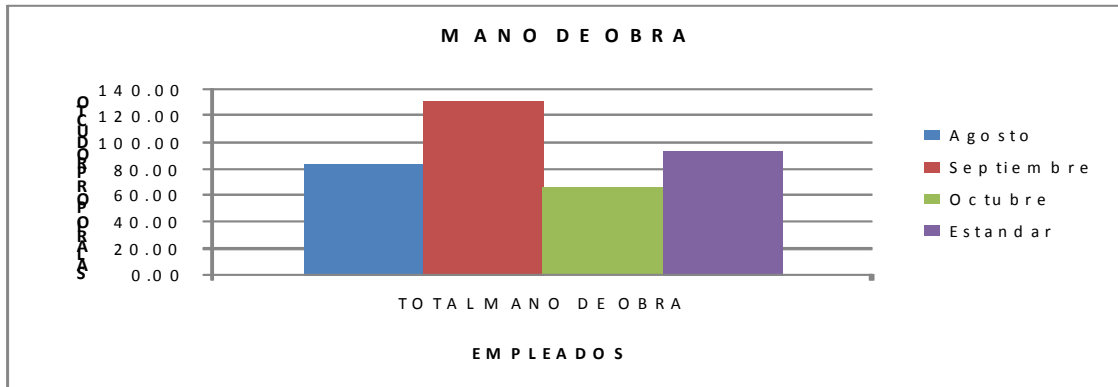
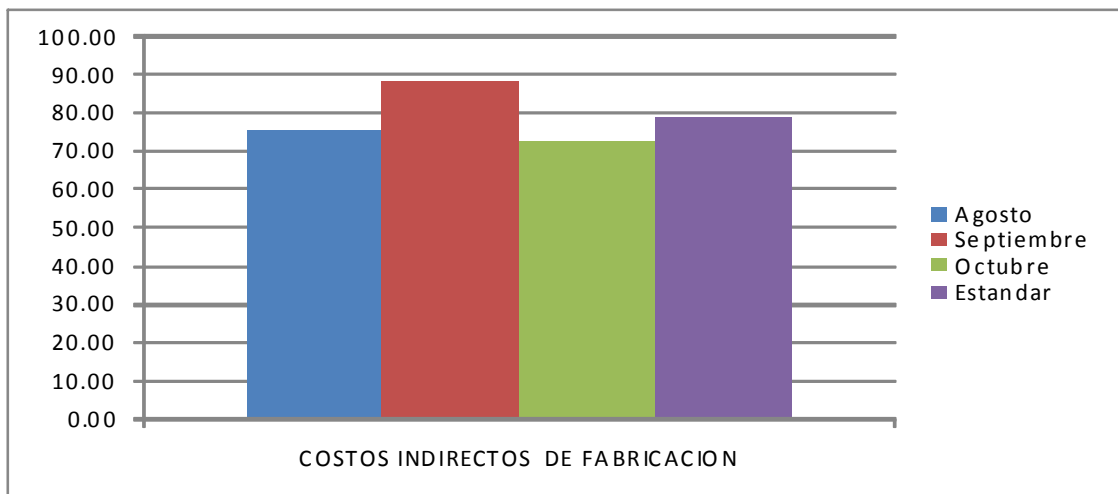


Figura 49. CIF. Mogolla campesina



En el mes de septiembre el producto se incremento en lo que se refiere a mano de obra, los CIF y los gastos administrativos, la materia prima y los gastos de ventas tuvieron su aumento en agosto.

Cuadro 19. Mogolla campesina grande

PROCESO	ELEMENTOS DEL COSTO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	ESTANDAR
MOGOLLA CAMPESINA GRANDE	Total materias primas	63.78	58.30	54.40	58.83
	Total mano de Obra	81.48	131.60	61.11	91.40
	Total Cif	73.61	88.41	67.60	76.54
	Total Gastos Administrativos	190.34	316.77	151.91	219.67
	Total Gastos de Ventas	0.22	0.13	0.12	0.16
	TOTAL COSTO DEL PRODUCTO	427.29	608.66	342.40	446.60

Figura 50. Materiales. Mogolla campesina grande

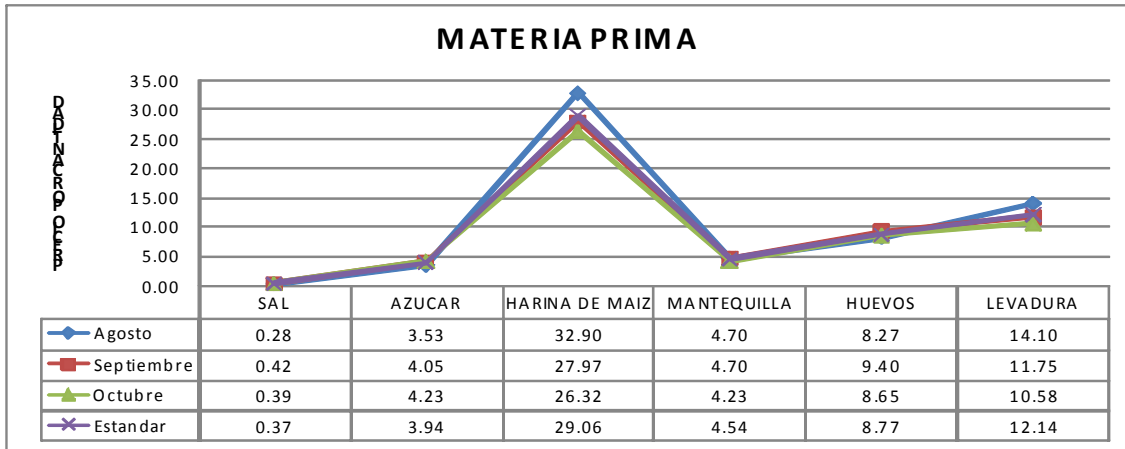


Figura 51. Mano de obra. Mogolla campesina grande

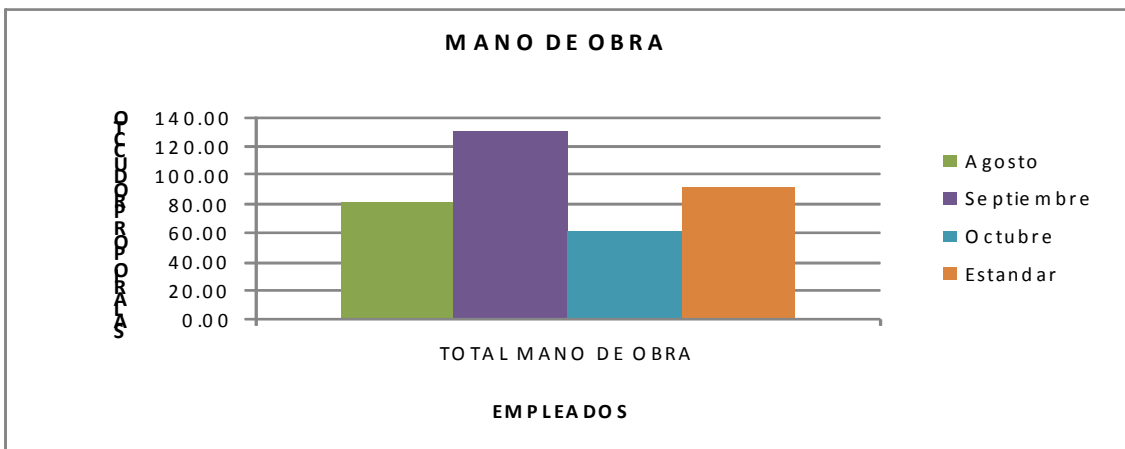
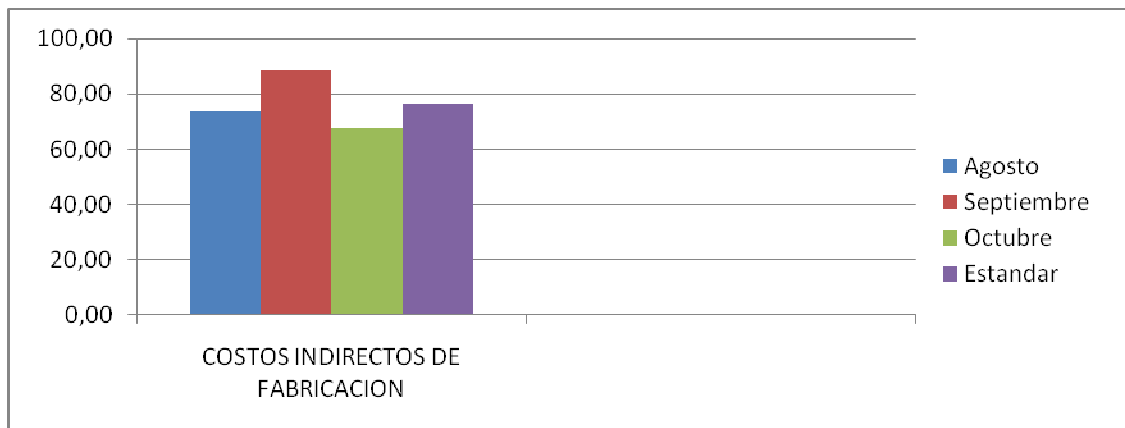


Figura 52.CIF. Mogolla campesina grande



De acuerdo al cuadro la mano de obra, los cif y los gastos administrativos tuvieron su aumento en el mes de septiembre por motivos de incremento en la

producción por lo tanto se usó más los servicios tanto de agua como de luz, el material adquirido en agosto fue realizado con alto costo como la harina de maíz y levadura ya que estos no fueron adquiridos en el sitio de frecuencia si no en supermercados lo cual da un aumento significativo para la producción.

Cuadro 20. Mogolla de soya

PROCESO	ELEMENTOS DEL COSTO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	ESTANDAR
MOGOLLA DE SOYA	Total materias primas	11.96	10.93	10.20	11.03
	Total mano de Obra	61.11	63.27	65.80	63.40
	Total Cif	75.28	42.52	72.62	56.78
	Total Gastos Administrativos	71.38	75.42	67.52	71.44
	Total Gastos de Ventas	0.06	0.05	0.05	11.03
	TOTAL COSTO DEL PRODUCTO	203.45	192.19	216.19	213.68

Figura 53. Materiales. Mogolla de soya

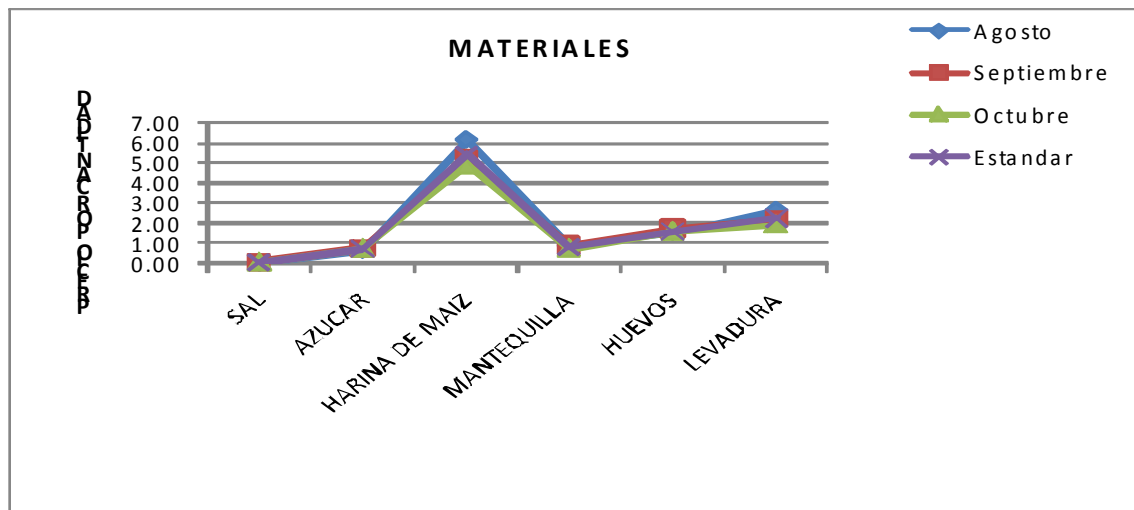


Figura 54. Mano de obra. Mogolla de soya

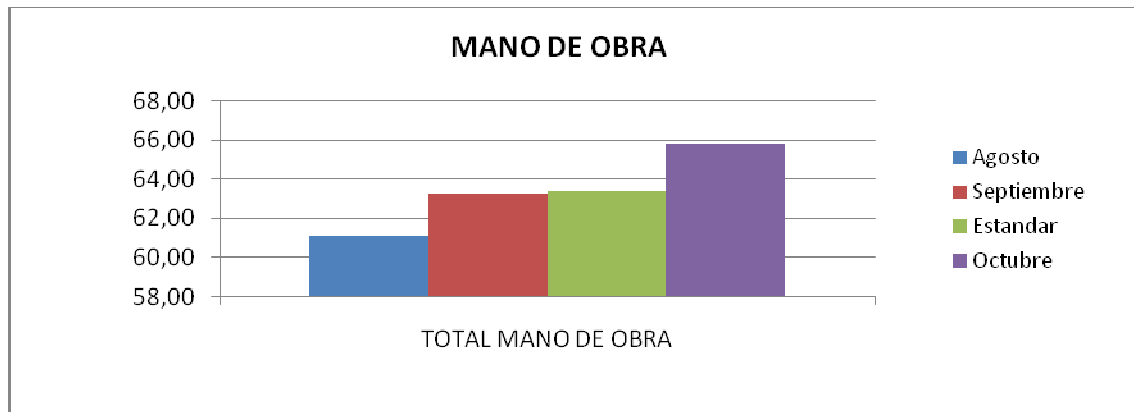
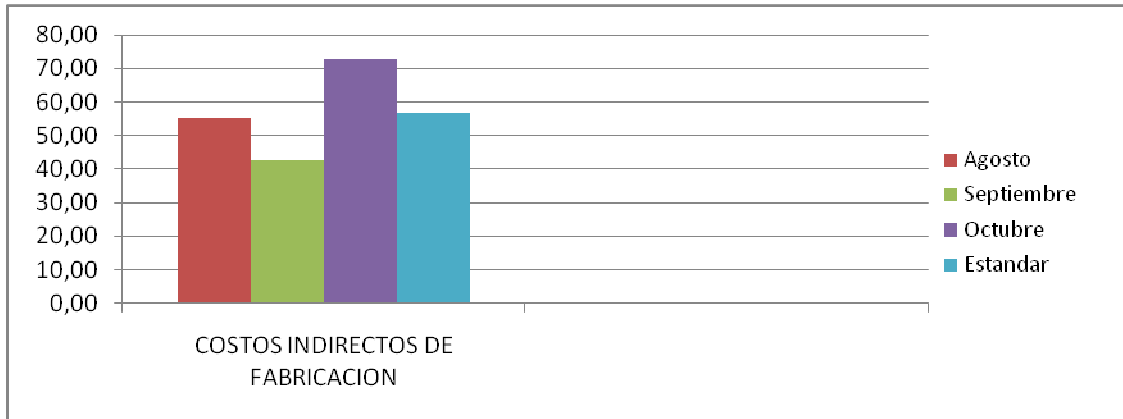


Figura 55. CIF. Mogolla de soya



Se observa que el mes de agosto existió un aumento de la materia prima, ventas y los cif, en septiembre los costos de administración y en octubre existió un valor elevado en la mano de obra por el tiempo extra que existió para la realización de este producto.

Cuadro 21. Pan relleno

PRODUCTO	ELEMENTOS DEL COSTO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	ESTANDAR
PAN RELLENO	Total materias primas	118.21	138.00	125.45	129.58
	Total mano de Obra	193.01	189.81	179.15	187.32
	Total Cif	174.33	127.57	197.71	166.54
	Total Gastos Administrativos	150.27	158.39	137.86	148.84
	Total Gastos de Ventas	0.02	0.02	0.05	0.03
	TOTAL COSTO DEL PRODUCTO		639.08	614.76	643.96

Figura 56. Materiales. Pan relleno

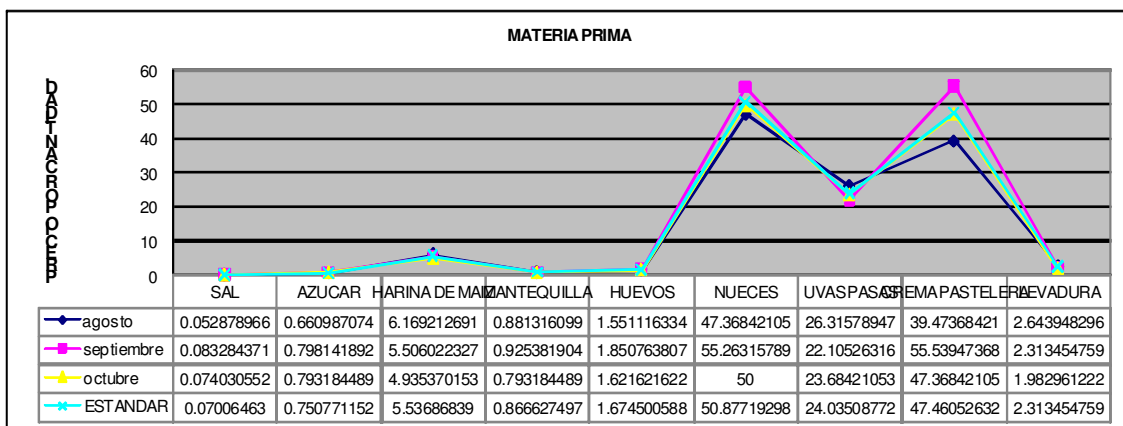


Figura 57. Mano de obra. Pan relleno

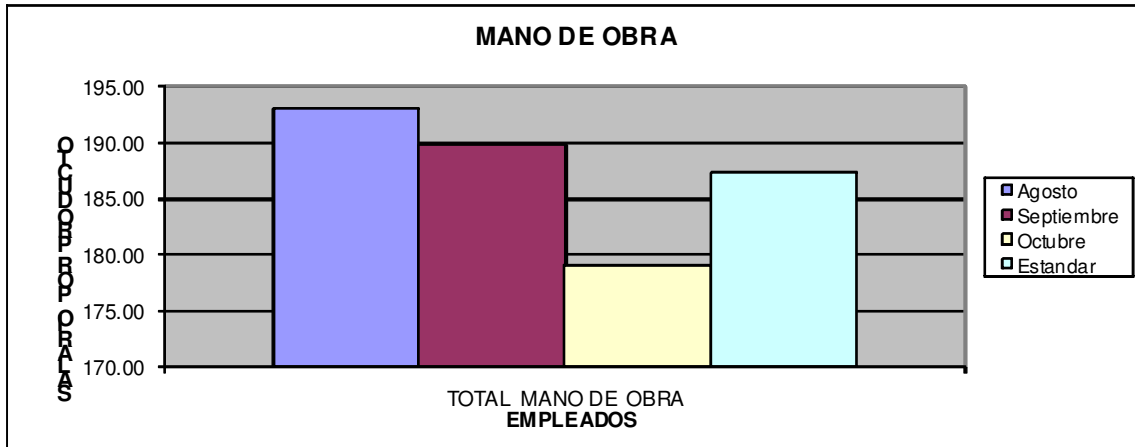
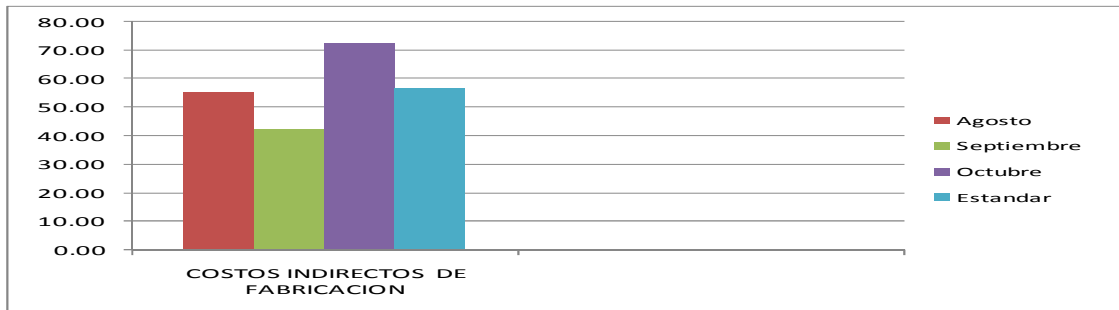


Figura 58. CIF. Pan relleno



La materia prima y los gasto administrativo reflejo aumento en el mes de septiembre debido a factores como mermas de materiales, en cuanto la mano de obra fue en agosto demostró su mayor valor por la producción realizada, mientras que los CIF y los gastos de ventas se vieron afectados en el mes de octubre.

Cuadro 22. Roscón grande

PROCESO	ELEMENTOS DEL COSTO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	ESTANDAR
ROSCON GRANDE	Total mano de Obra	123.00	147.00	97.00	139.68
	Total Cif	110.41	98.76	108.16	105.78
	Total Gastos Administrativos	285.51	316.77	239.06	280.45
	Total Gastos de Ventas	0.05	0.04	0.05	0.05
	TOTAL COSTO DEL PRODUCTO	557.12	598.93	476.82	556.25

Figura 59. Materiales. Roscón grande

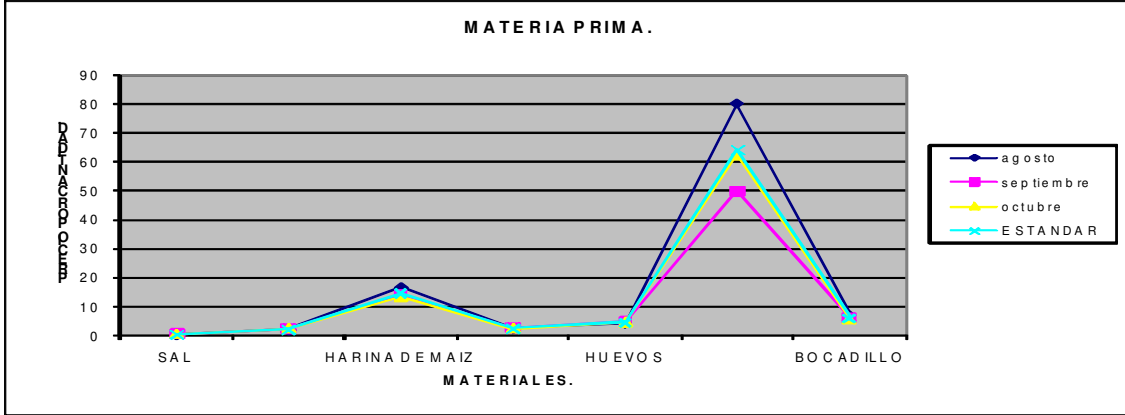


Figura 60. Mano de Obra. Roscón grande

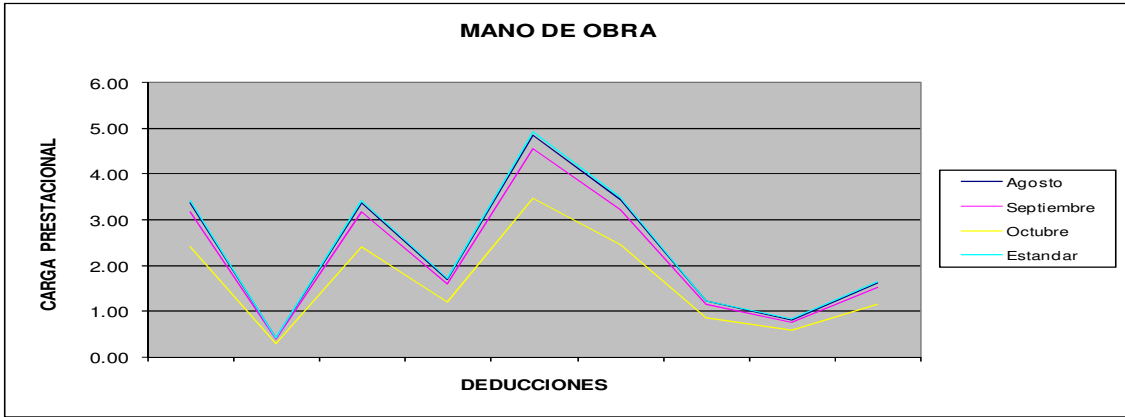
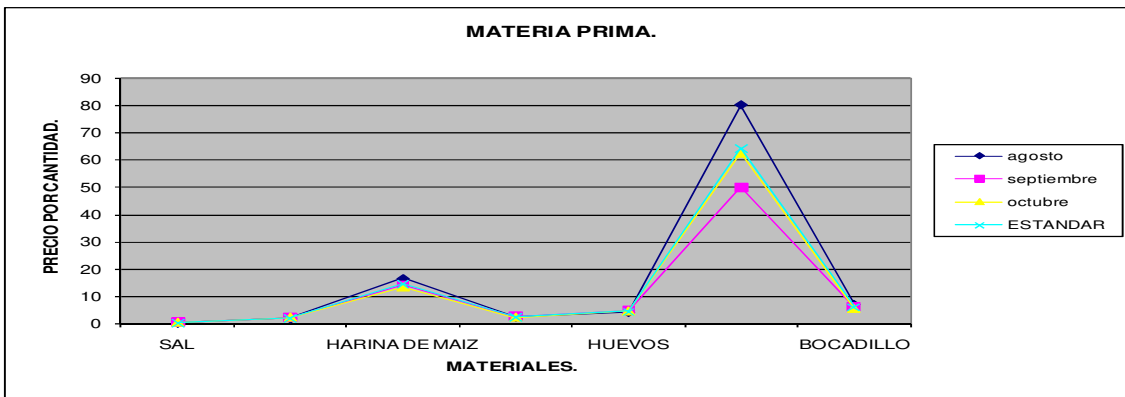


Figura 61. CIF. Roscón grande



En este mes de septiembre material, mano de obra y gastos administrativos aumentaron su valor, por el aumento del número de unidades de producción, los CIF y los gastos de ventas se incrementaron en los meses agosto y octubre respectivamente.

MARGEN DE CONTRIBUCIÓN

Cuadro 23. Margen de contribución pan de bono

CONCEPTO	PAN DE BONO AGOSTO	PAN DE BONO SEPTIEMBRE	PAN DE BONO OCTUBRE	ESTÁNDAR
PRECIO VENTA	1300	1300	1300	1300
COSTO PRODUCCIÓN	748.41	748.41	775.63	823
MARGEN DE CONTRIBUCIÓN	551.559	551.59	524.37	477

Cuadro 24. Margen de contribución almojábana

CONCEPTO	ALMOJÁBANA AGOSTO	ALMOJÁBANA SEPTIEMBRE	ALMOJÁBANA OCTUBRE	ESTÁNDAR
PRECIO VENTA	1300	1300	1300	1300
COSTO PRODUCCIÓN	744.66	782.69	612.77	710
MARGEN DE CONTRIBUCIÓN	555.34	517.31	687.23	590

Cuadro 25. Margen de contribución pan francés

CONCEPTO	PAN FRANCÉS AGOSTO	PAN FRANCÉS SEPTIEMBRE	PAN FRANCÉS OCTUBRE	ESTÁNDAR
PRECIO VENTA	200	200	200	200
COSTO PRODUCCIÓN	198.49	179.6	194.51	160.6
MARGEN DE CONTRIBUCIÓN	1.51	20.4	5.49	39.4

Cuadro 26. Margen de contribución pan francés mediano

CONCEPTO	PAN FRANCÉS AGOSTO	PAN FRANCÉS SEPTIEMBRE	PAN FRANCÉS OCTUBRE	ESTÁNDAR
PRECIO VENTA	800	800	800	800
COSTO PRODUCCIÓN	322.61	293.67	305.23	232.09
MARGEN DE CONTRIBUCIÓN	477.39	506.33	494.77	567.91

Cuadro 27. Margen de contribución pan francés grande

CONCEPTO	PAN FRANCÉS AGOSTO	PAN FRANCÉS SEPTIEMBRE	PAN FRANCÉS OCTUBRE	ESTÁNDAR
PRECIO VENTA	1200	1200	1200	1200
COSTO PRODUCCIÓN	646.56	464.18	545.75	552.22
MARGEN DE CONTRIBUCIÓN	553.44	735.82	654.25	647.78

Cuadro 28. Margen de contribución pan aliñado pequeño

CONCEPTO	PAN ALIÑADO AGOSTO	PAN ALIÑADO SEPTIEMBRE	PAN ALIÑADO OCTUBRE	ESTÁNDAR
PRECIO VENTA	200	200	200	200
COSTO PRODUCCIÓN	90.66	82.55	96.16	91.27
MARGEN DE CONTRIBUCIÓN	109.34	117.45	103.84	108.73

Cuadro 29. Margen de contribución pan aliñado mediano

CONCEPTO	PAN ALIÑADO AGOSTO	PAN ALIÑADO SEPTIEMBRE	PAN ALIÑADO OCTUBRE	ESTÁNDAR
PRECIO VENTA	700	700	700	700
COSTO PRODUCCIÓN	186.88	178.76	189.55	184.05
MARGEN DE CONTRIBUCIÓN	513.12	521.24	510.45	515.95

Cuadro 30. Margen de contribución pan aliñado grande

CONCEPTO	PAN ALIÑADO AGOSTO	PAN ALIÑADO SEPTIEMBRE	PAN ALIÑADO OCTUBRE	ESTÁNDAR
PRECIO VENTA	1200	1200	1200	1200
COSTO PRODUCCIÓN	285.38	271	281.96	281.24
MARGEN DE CONTRIBUCIÓN	914.62	929	918.04	918.76

Cuadro 31. Margen de contribución pan de queso

CONCEPTO	PAN DE QUESO AGOSTO	PAN DE QUESO SEPTIEMBRE	PAN DE QUESO OCTUBRE	ESTÁNDAR
PRECIO VENTA	350	350	350	350
COSTO PRODUCCIÓN	326.31	348.48	345.59	347.62
MARGEN DE CONTRIBUCIÓN	23.69	1.52	4.41	2.38

Cuadro 32. Margen de contribución roscón pequeño

CONCEPTO	ROSCÓN PEQUEÑO AGOSTO	ROSCÓN PEQUEÑO SEPTIEMBRE	ROSCÓN PEQUEÑO OCTUBRE	ESTÁNDAR
PRECIO VENTA	700	700	700	700
COSTO PRODUCCIÓN	634.55	604.29	476.55	580.16
MARGEN DE CONTRIBUCIÓN	65.45	95.71	223.45	119.84

Cuadro 33. Margen de contribución mogolla campesina

CONCEPTO	MOGOLLA CAMPESINA AGOSTO	MOGOLLA CAMPESINA SEPTIEMBRE	MOGOLLA CAMPESINA OCTUBRE	ESTÁNDAR
PRECIO VENTA	700	700	700	700
COSTO PRODUCCIÓN	386.55	561.43	314.5	415.97
MARGEN DE CONTRIBUCIÓN	313.45	138.57	385.5	284.03

Cuadro 34. Margen de contribución mogolla campesina grande

CONCEPTO	MOGOLLA CAMPESINA GRANDE AGOSTO	MOGOLLA CAMPESINA GRANDE SEPTIEMBRE	MOGOLLA CAMPESINA GRANDE OCTUBRE	ESTÁNDAR
PRECIO VENTA	1600	1600	1600	1600
COSTO PRODUCCIÓN	427.29	608.66	342.4	446.6
MARGEN DE CONTRIBUCIÓN	1.172.71	991.34	1.257.76	1.153.40

Cuadro 35. Margen de contribución mogolla de soya

CONCEPTO	MOGOLLA DE SOYA AGOSTO	MOGOLLA DE SOYA SEPTIEMBRE	MOGOLLA DE SOYA OCTUBRE	ESTÁNDAR
PRECIO VENTA	250	250	250	250
COSTO PRODUCCIÓN	203.45	192.19	216.19	213.68
MARGEN DE CONTRIBUCIÓN	46.65	57.81	33.81	36.32

Cuadro 36. Margen de contribución pan relleno

CONCEPTO	PAN RELLENO AGOSTO	PAN RELLENO SEPTIEMBRE	PAN RELLENO OCTUBRE	ESTÁNDAR
PRECIO VENTA	700	700	700	700
COSTO PRODUCCIÓN	639.08	614.76	643.96	632.3
MARGEN DE CONTRIBUCIÓN	60.92	85.24	56.04	67.7

Cuadro 37. Margen de contribución roscón grande

CONCEPTO	ROSCÓN GRANDE AGOSTO	ROSCÓN GRANDE SEPTIEMBRE	ROSCÓN GRANDE OCTUBRE	ESTÁNDAR
PRECIO VENTA	1400	1400	1400	1400
COSTO PRODUCCIÓN	557.12	598.95	476.82	556.95
MARGEN DE CONTRIBUCIÓN	842.88	801.05	923.18	843.05

5. CONCLUSIONES

La empresa a través del tiempo ha demostrado un liderazgo en el sector de panaderías por la calidad de sus productos, por su sitio estratégico como punto de venta, pero existen aspectos que vale la pena tener en cuenta para fortalecer la empresa y crear una base firme que permita el cumplimiento de los objetivos propuestos en las diferentes áreas de la empresa.

Con respecto a los resultados de la investigación de mercados permite ver la viabilidad de la propuesta desde el enfoque de la demanda de los productos que ofrece la empresa.

En lo que se refiere al área de producción la capacidad instalada y su actual ocupación es óptima, como también sus procesos en la elaboración del producto pero se hace necesario coordinar, programar y proyectar actividades de producción para una mayor organización.

Respecto al área de mercados se hace conveniente en cuanto a la competencia hacer un análisis de los precios, productos, publicidad que ofrecen otras panaderías y así tener un conocimiento que puede ser aplicado en la empresa. Con respecto a los clientes se hace conveniente utilizar estrategias para mantener la fidelidad de los consumidores a la empresa.

En cuanto a la clientela que la empresa posee se detecta un posicionamiento en el mercado, más sin embargo debe ser vigilado revisando periódicamente y averiguar los motivos por los cuales no han solicitado los productos en los últimos periodos, mirando la posibilidad de ampliar aun más su mercado.

En relación a la propuesta de costos se hace necesario establecer los procesos que permitan un control apropiado y un correcto seguimiento de las actividades o situaciones que implica la realización de un costeo. Todo esto se puede lograr en gran parte estableciendo un diseño que deberá utilizarse para determinar el costo de un producto.

6. RECOMENDACIONES

Tener en cuenta la propuesta y buscar las posibilidades de llevar a cabo.

Realizar periódicamente los costos estándar, mirar los resultados y tomar los correctivos necesarios.

Respecto al área de mercados se hace conveniente en cuanto a la competencia hacer un análisis de los precios, productos, publicidad que ofrecen otras panaderías y así tener un conocimiento que puede ser aplicado en la empresa. Con respecto a los clientes se hace conveniente utilizar estrategias para mantener la fidelidad de los consumidores a la empresa.

Realizar un estándar cada seis meses para dar un promedio más acorde a los meses que se estén ejecutando.

7. BIBIOGRAFIA

AAKER A. David y Days. Investigación de Mercados. México: McGraw Hill, 1993.

CÓDIGO DE COMERCIO. Bogotá.

FISHER DE LA VEGA, Laura y NAVARRO VEGA, Alma. Introducción a la Investigación de Mercados 2 ed. Bogotá: McGraw Hill, 1990. 103 p.

GONZALEZ, Luis A. Principios sobre Formulación y Evaluación de Proyectos Económicos. 3 ed. Bucaramanga: UIS, 1996. 227 p.

HARGADON, Bernard. Contabilidad de Costos. Medellín: Norma, 1974. 269 p.

ORTEGA PEREZ DE LEON, Armando. Contabilidad de Costos. U.T.E.H.A. México: 1969. 813 p.

SINISTERRA, Gonzalo, Luis Enrique. Contabilidad en el Sistema de Información para las Organizaciones. Santa Fé de Bogotá: McGraw Hill, 1997. 396 p.

STANTON, William. Fundamentos de Marketing. 1 ed. México: McGraw Hill, 1972. 756 p.

ANEXOS

Anexo 1.

ENCUESTA PARA CONOCER LOS GUSTOS Y PREFERENCIAS DE LA COMPRA DEL PRODUCTO

1. Cuáles de los siguientes productos adquiere Usted para su consumo

Pan francés ___ pan aliñado ___ Pan de queso ___ Roscón ___

Pan de bono ___ Almojábana ___ Mogolla ___ Relleno _____

2. ¿Donde los adquiere?

Panadería ___ Ventas informales ___ Supermercado ___ Otros ___ Cuáles

3. ¿Qué le impulsa a comprar en el sitio preferido?

Calidad ___ Precio ___ Forma de Pago ___ Otros _____

4. Con qué frecuencia adquiere estos productos

Varias veces al día ___ Semanalmente ___ Diariamente ___ Otros _____

5. Qué cantidad adquiere?

3 Unidades diarias ___ 6 Unidades diarias ___ 12 Unidades diarias _____

No responden _____

6. Qué cantidad ha pagado por estos productos

0-200 _____

300-400 _____

500-600 _____

700-800 _____

900-1000 _____

1100-1400 _____

7. De ofrecer los productos de la Panadería Deltrigal que opinión da.

Adquiriría el producto ___ De pronto ___ No lo adquiriría. ___ No responden _____

Anexo 2

ENTREVISTA ESTRUCTURADA REALIZADA AL PROPIETARIO DE LA PANADERÍA DELTRIGAL PARA LA ELABORACIÓN DEL DIAGNOSTICO INTERNO DE LA EMPRESA

1. AREA DE ORGANIZACIÓN

Constitución de la empresa. Año de iniciación _____

Clase de empresa _____

2. AREA DE PRODUCCION

Enumere los productos que produce con más frecuencia:

1 _____

2 _____

3 _____

4 _____

5 _____

La producción se realiza por proceso____ o por pedidos _____

La producción es continua si ____ no ____

Se detiene la producción Si ____ No____ porqué causa se
detiene _____

Se tiene en cuenta el control de calidad si ___ No___

El control de calidad se realiza durante el proceso de producción ___ o cuando se termina el producto_____

Cuál es el proceso de la producción

3. MERCADOS Y VENTAS

Los productos los venden a mayoristas ___ minoristas___ consumidor final_____

Los clientes son fijos ___ u ocasionales _____

Cómo se diferencian los productos con los de la competencia

Por: precio ___ calidad___ presentación ___ otros _____
cuáles_____

Cómo pagan los clientes el monto de la adquisición crédito_____ contado _____

Qué método de publicidad utiliza para hacer conocer los productos?

Volantes ___ radio___ tv ___ otros _____cuáles _____

4. COSTOS

Para determinar el costo de los productos tienen en cuenta:

Los costos fijos: mano de obra ____ prestaciones sociales ____ servicios públicos ____

Transporte y flete ____ depreciación de maquinarias ____ arrendamiento ____ ninguno ____

Los costos variables: Materia prima ____ herramienta ____ otros ____ ninguno ____

Cómo determina el precio: %de utilidad más costos total del producto ____ imitando a la competencia ____ según criterio propio ____

Teniendo en cuenta los productos de más salida diga los nombres de los productos, ingredientes de cada uno de ellos con sus respectivos precios de sus materiales.

MATERIALES	CANTIDADES	PRECIOS MATERIALES
------------	------------	--------------------

_____	_____	_____
-------	-------	-------

_____	_____	_____
-------	-------	-------

_____	_____	_____
-------	-------	-------

Pagos hechos por arriendo _____ luz _____ Agua _____ teléfono _____

Nombre de la maquinaria que se utiliza para realizar la producción

A cuánto asciende el valor de la maquinaria.

Tiempo de la maquinaria_____

Cómo efectúan el pago de la mano de obra: por trabajo _____ o por producción

Cuántos empleados existen _____ Cómo contratan al empleado _____

Anexo 3. Croquis Barrio la Soledad




Anexo 4. Pan de Bono, Mes Agosto

PANADERIA Y PASTERIA							
ORDEN DE PRODUCCION N°		Agosto					
PRODUCTO: PAN DE BONO							
MATERIAS PRIMAS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UTILIZADA	CANTIDAD UNITARIA	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO MATERIA PRIMA	COSTO UNITARIO	
1	QUESO COSTENO	GRS.	375	19,69	8	3.000,00	157,55
2	ALMIDON	GRS.	375	19,69	4	1.500,00	78,77
3	HARINA DE MAIZ	GRS.	125	6,56	2	250,00	13,13
4	MANTEQUILLA	GRS.	50	2,63	2	100,00	5,25
5	POLVO DE HORNEAR	GRS.	13	0,68	5	65,00	3,41
TOTAL MATERIAS PRIMAS			938	49,26	21	4.915,00	258,12
MANO DE OBRA			TOTAL TIEMPO (HORAS)	TIEMPO POR UNIDAD	SALARIO HORA	COSTO M.O	COSTO U.M.O
1	Nombre Empleado	Jose Vargas.	1,00	0,05	2923	2.923,00	153,51
2	Nombre Empleado	Ana Daza	0,40	0,02	769	308,00	16,18
SUBTOTAL M.O			1,40	0,07	3692	3.231,00	169,68
CARGA PRESTACIONAL					% SOBRE SUBTOTAL M.O	COSTO	COSTO UNITARIO
1	Cesantias				8,3333%	269,00	14,14
2	Intereses a las cesantias (% sobre cesantias)				1,0000%	2,69	1,70
3	Prima legal				8,3333%	269,00	14,14
4	Vacaciones				4,1700%	135,00	7,08
5	Seguridad Social Pension				12,0000%	388,00	20,36
6	Seguridad Social Salud				8,5000%	275,00	14,42
7	Parafiscales ICBF				3,0000%	97,00	5,09
8	Parafiscales SENA				2,0000%	65,00	3,39
9	Parafiscales CAJA COMPENSACION				4,0000%	129,00	6,79
SUBTOTAL CARGA PRESTACIONAL					51,3366%	1.629,69	87,11
TOTAL MANO DE OBRA						4.860,69	256,79
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION		COSTO	HMOD	TASA HMO	HMO REALES	ASIGNACION CIF	
Tota gastos indirectos incluye:acueducto, energia, mantenimiento, otros servicios, Moi)/ Horas hombre.		847.950	268,8	3154,58	0,07	4.416,41	
						ASIGNACION UNITARIA	
						232,44	
GASTOS DE ADMON		COSTO	HORAS ADMINISTRATIV	TASA	GASTOS DE ADMON	GASTOS POR UNIDAD	
Total gastos administrativo incluye: personal administrativo y gastos administrativo/ horas administrativas * participacion administrativa 35%		1.787.267	220,8	8094,51	2.855,09	149,94	
GASTOS DE VENTAS		COSTO	HORAS VENTAS	TASA	GASTOS DE VENTAS	GASTOS POR UNIDAD	
Total gastos de ventas incluye:personal de ventas* la participacionde ventas		279.361	76,8	3637,52	284,92	14,96	
TOTAL COSTOS DE ESTA ORDEN DE PRODUCCION						17.332,11	910,22
UNIDADES PRODUCIDAS						19,04	1,00
COSTO UNITARIO						910,00	910

Anexo 5. Pan de Bono, Mes Septiembre

PANADERIA Y PASTELERIA							
ORDEN DE PRODUCCION N°		Septiembre					
PRODUCTO: PAN DE BONO							
MATERIAS PRIMAS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UTILIZADA	CANTIDAD UNITARIA	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO MATERIA PRIMA	COSTO UNITARIO	
1	QUESO COSTENO	GRS.	435	20,02	7,6	3.306,00	152,13
2	ALMIDON	GRS.	435	20,02	3,5	1.523,00	70,06
3	HARINA DE MAIZ	GRS.	145	6,67	1,7	247,00	11,34
4	MANTEQUILLA	GRS.	58	2,67	2	116,00	5,34
5	POLVO DE HORNEAR	GRS.	15,08	0,69	5	75,00	3,47
TOTAL MATERIAS PRIMAS						5.267,00	242,35
MANO DE OBRA		TOTAL TIEMPO (HORAS)	TIEMPO POR UNIDAD	SALARIO HORA	COSTO M.O	COSTO U.M.O	
1	Nombre Empleado	Jose Vargas.	1,04	0,047103692	2923	3.029,00	137,68
2	Nombre Empleado	Ana Daza	0,41	0,018841477	769	319,00	14,49
SUBTOTAL M.O			1,04	0,065945168		3.348,00	152,17
CARGA PRESTACIONAL				% SOBRE SUBTOTAL M.O	COSTO	COSTO UNITARIO	
1	Cesantias			8,3333%	279,00	12,68	
2	Intereses a las cesantias (% sobre cesantias)			1,0000%	33,00	1,52	
3	Prima legal			8,3333%	279,00	12,68	
4	Vacaciones			4,1700%	140,00	6,35	
5	Seguridad Social Pension			12,0000%	402,00	18,26	
6	Seguridad Social Salud			8,5000%	285,00	12,93	
7	Parafiscales ICBF			3,0000%	100,00	4,57	
8	Parafiscales SENA			2,0000%	67,00	3,04	
9	Parafiscales CAJA COMPENSACION			4,0000%	134,00	6,09	
SUBTOTAL CARGA PRESTACIONAL				51,3366%	1.719,00	78,12	
TOTAL MANO DE OBRA						5.067,00	230,29
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION		COSTO	HMOD	TASA HMO	HMO REALES	ASIGNACION CIF	
Tota gastos indirectos incluye:acueducto, energia, mantenimiento, otros servicios, Moi)* Participacion ventas		632.080	268,8	2351,49	0,07	2.436,80	
					ASIGNACION UNITARIA		
						155,07	
GASTOS DE ADMON		COSTO	HORAS ADMINISTRATIVA	TASA	GASTOS DE ADMON	GASTOS POR UNIDAD	
Total gastos administrativo incluye: personal administrativo y gastos administrativo/ horas administrativas * participacion administrativa 35%		1.982.967	220,8	8980,83	3.167,72	145,77	
GASTOS DE VENTAS		COSTO	HORAS VENTAS	TASA	GASTOS DE VENTAS	GASTOS POR UNIDAD	
Total gastos de ventas incluye:personal de ventas* la participacionde ventas		279.361	76,8	3637,52	328,70	15,13	
TOTAL COSTOS DE ESTA ORDEN DE PRODUCCION						16.267,22	748,58
UNIDADES PRODUCIDAS						22	1,00
COSTO UNITARIO						749,00	749

Anexo 6. Pan de Bono, Mes Octubre

PANADERIA Y PASTELERIA							
ORDEN DE PRODUCCION N°		Octubre					
PRODUCTO: PAN DE BONO							
MATERIAS PRIMAS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UTILIZADA	CANTIDAD UNITARIA	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO MATERIA PRIMA	COSTO UNITARIO	
1	QUESO COSTENO	GRS.	453,947368	24,29	7,88	3.577,00	191,37
2	ALMIDON	GRS.	453,947368	24,29	3,8	1.725,00	92,28
3	HARINA DE MAIZ	GRS.	151,315789	8,10	1,6	242,00	12,95
4	MANTEQUILLA	GRS.	60,5263158	3,24	1,8	109,00	5,83
5	POLVO DE HORNEAR	GRS.	15,7368421	0,84	5,5	87,00	4,63
TOTAL MATERIAS PRIMAS						5.740,00	307,06
MANO DE OBRA		TOTAL TIEMPO (HORAS)	TIEMPO POR UNIDAD	SALARIO HORA	COSTO M.O	COSTO U.M.O	
1	Nombre Empleado	Jose Vargas.	1,08	0,05673372	2923	3.151,00	165,83
2	Nombre Empleado	Ana Daza	0,43	0,0224227	769	328,00	17,24
SUBTOTAL M.O		1,08	0,07915643			3.479,00	183,08
CARGA PRESTACIONAL				% SOBRE SUBTOTAL M.O	COSTO	COSTO U	
1	Cesantias			8,3333%	290,00	15,26	
2	Intereses a las cesantias (% sobre cesantias)			1,0000%	35,00	1,83	
3	Prima legal			8,3333%	290,00	15,26	
4	Vacaciones			4,1700%	145,00	7,63	
5	Seguridad Social Pension			12,0000%	417,00	21,97	
6	Seguridad Social Salud			8,5000%	296,00	15,56	
7	Parafiscales ICBF			3,0000%	104,00	5,49	
8	Parafiscales SENA			2,0000%	70,00	3,66	
9	Parafiscales CAJA COMPENSACION			4,0000%	139,00	7,32	
SUBTOTAL CARGA PRESTACIONAL				51,3366%	1.786,00	93,98	
TOTAL MANO DE OBRA						5.265,00	277,06
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION		COSTO	HMOD	TASA HMO	HMO REALES	ASIGNACION CIF	
Tota gastos indirectos incluye:acueducto, energia, mantenimiento, otros servicios, Moi)* Participacion ventas		1.038.320	268,8	3862,80	0,08	305,77	
					ASIGNACION UNITARIA		12,96
GASTOS DE ADMON		COSTO	HORAS ADMINISTRATI	TASA	GASTOS DE ADMON	GASTOS POR UNIDAD	
Total gastos administrativo incluye: personal administrativo y gastos administrativo/ horas administrativas * participacion administrativa 35%		1.901.917	220,8	8613,76	3.038,24	162,54	
GASTOS DE VENTAS		COSTO	HORAS VENTAS	TASA	GASTOS DE VENTAS	GASTOS POR UNIDAD	
Total gastos de ventas incluye:personal de ventas* la participacionde ventas		279.361	76,8	3637,52	154,20	8,25	
TOTAL COSTOS DE ESTA ORDEN DE PRODUCCION						14.503,21	775,89
UNIDADES PRODUCIDAS						19	1,00
COSTO UNITARIO						776,00	776

Anexo 7. Pan de Bono, Estándar

PANADERIA Y PASTELERIA					
ORDEN DE PRODUCCION N°			Estandar		
PRODUCTO: PAN DE BONO					
MATERIAS PRIMAS		UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UNITARIA	PRECIO UNITARIO	COSTO MATERIA PRIMA
1	QUESO COSTENO	GRS.	21,33	7,83	167,02
2	ALMIDON	GRS.	21,33	3,77	80,37
3	HARINA DE MAIZ	GRS.	7,11	1,77	12,47
4	MANTEQUILLA	GRS.	2,84	1,93	5,47
5	POLVO DE HORNEAR	GRS.	0,74	5,17	3,84
TOTAL MATERIAS PRIMAS					269,18
MANO DE OBRA		HORA INICIO	TIEMPO U	SALARIO HORA	COSTO U M.O
1	Nombre Empleado	Jose Vargas.	0,05	2.923,00	152,45
2	Nombre Empleado	Ana Daza	0,02	769,00	15,97
SUBTOTAL M.O			0,07	3.692,00	168,43
CARGA PRESTACIONAL				% SOBRE SUBTOTAL M.O	COSTO U
1	Cesantias			8,33%	14,03
2	Intereses a las cesantias (% sobre cesantias)			1,00%	1,68
3	Prima legal			8,33%	14,03
4	Vacaciones			4,17%	7,02
5	Seguridad Social Pension			12,00%	20,20
6	Seguridad Social Salud			8,50%	14,31
7	Parafiscales ICBF			3,00%	5,05
8	Parafiscales SENA			2,00%	3,37
9	Parafiscales CAJA COMPENSACION			4,00%	6,73
SUBTOTAL CARGA PRESTACIONAL				51,34%	86,40
TOTAL MANO DE OBRA					254,83
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION			COSTO	ASIGNACION CIF	ASIGNACION UNITARIA
Tota gastos indirectos incluye:acueducto, energia, mantenimiento, otros servicios, Moi)* Participacion ventas			839.450	2.386,32	133,49
GASTOS DE ADMON			COSTO	GASTOS ADMINISTRATIVO	UNITARIO
Total gastos administrativo incluye: personal administrativo y gastos administrativo/ horas administrativas * participacion administrativa 35%			1.890.717	3.020,35	152,75
GASTOS DE VENTAS			COSTO	GASTO VENTAS	UNITARIO
Total gastos de ventas incluye:personal de ventas* la participacionde ventas			279.361	255,94	12,78
TOTAL COSTOS DE ESTA ORDEN DE PRODUCCION					823,03
UNIDADES PRODUCIDAS					1,00
COSTO UNITARIO					823,00

Anexo 8. Almojábana. Mes Agosto

PANADERIA Y PASTERIA							
ORDEN DE PRODUCCION N°	Agosto						
PRODUCTO:ALMOJABANA							
MATERIAS PRIMAS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UTILIZADA	CANTIDAD UNITARIA	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO MATERIA PRIMA	COSTO UNITARIO	
1	QUESO CAMPESINO	GRS.	1500	39,78	10	15.000,00	397,79
2	AZUCAR	GRS.	60	1,59	2	120,00	3,18
3	HARINA DE MAIZ	GRS.	160	4,24	2	320,00	8,49
4	MANTEQUILLA	GRS.	60	1,59	2	120,00	3,18
5	ALMIDON	GRS.	250	6,63	4	1.000,00	26,52
6	MAICENA	GRS.	180	4,77	2,2	396,00	10,50
7	POLVO DE HORNEAR	GRS.	15	0,40	5	75,00	1,99
8	HUEVOS	UND	3	0,08	220	660,00	17,50
TOTAL MATERIAS PRIMAS						17.691,00	469,15
MANO DE OBRA		TOTAL TIEMPO (HORAS)	TIEMPO U	SALARIO HORA	COSTO M.O	COSTO M.O	
1	Nombre Empleado	Jose Vargas.	0,75	0,02	2923	2.192,00	58,14
2	Nombre Empleado	Ana Daza	0,3	0,01	769	231,00	6,12
SUBTOTAL M.O			1,05	0,03		2.423,00	64,26
CARGA PRESTACIONAL				% SOBRE SUBTOTAL M.O	COSTO	COSTO U	
1	Cesantias			8,3333%	202,00	5,35	
2	Intereses a las cesantias (% sobre cesantias)			1,0000%	24,00	0,64	
3	Prima legal			8,3333%	202,00	5,35	
4	Vacaciones			4,1700%	101,00	2,68	
5	Seguridad Social Pension			12,0000%	291,00	7,71	
6	Seguridad Social Salud			8,5000%	206,00	5,46	
7	Parafiscales ICBF			3,0000%	73,00	1,93	
8	Parafiscales SENA			2,0000%	48,00	1,29	
9	Parafiscales CAJA COMPENSACION			4,0000%	97,00	2,57	
SUBTOTAL CARGA PRESTACIONAL				51,3366%	1.244,00	32,99	
TOTAL MANO DE OBRA						3.667,00	97,24
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION		COSTO	HMOD	TASA	HMO REALES	ASIGNACION CIF	
Tota gastos indirectos incluye:acueducto, energia, mantenimiento, otros servicios, Moi/ Horas hombre.		847.950	268,8	3154,58	0,03	3.312,30	
					ASIGNACION UNITARIA		87,84
GASTOS DE ADMON		COSTO	HORAS ADMINISTRATIVAS	TASA	GASTOS DE ADMON	GASTOS POR UNIDAD	
Total gastos administrativo incluye: personal administrativo y gastos administrativo/ horas administrativas * participacion		1.787.267	220,8	8094,51	2.855,09	75,72	
GASTOS DE VENTAS		COSTO	HORAS VENTAS	TASA	GASTOS DE VENTAS	GASTOS POR UNIDAD	
Total gastos de ventas incluye:personal de ventas* la participacionde ventas		279.361	76,8	3637,52	560,95	14,88	
TOTAL COSTOS DE ESTA ORDEN DE PRODUCCION						28.086,35	744,83
UNIDADES PRODUCIDAS						37,71	1,00
COSTO UNITARIO						745,00	744,83

Anexo 9. Almojábana. Mes Septiembre

PANADERIA Y PASTELERIA							
ORDEN DE PRODUCCION N°				Septiembre			
PRODUCTO:ALMOJABANA							
MATERIAS PRIMAS		UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UTILIZADA	CANTIDAD UNITARIA	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO MATERIA PRIMA	COSTO UNITARIO
1	QUESO CAMPESINO	GRS.	1575,00	39,51	9,7	15.278,00	383,26
2	AZUCAR	GRS.	63,00	1,58	2,3	145,00	3,64
3	HARINA DE MAIZ	GRS.	168,00	4,21	1,7	286,00	7,17
4	MANTEQUILLA	GRS.	63,00	1,58	2	126,00	3,16
5	ALMIDON	GRS.	262,50	6,58	3,5	919,00	23,05
6	MAICENA	GRS.	189,00	4,74	2,3	435,00	10,91
7	POLVO DE HORNEAR	GRS.	15,75	0,40	5	79,00	1,98
8	HUEVOS	UND	3,15	0,08	250	788,00	19,77
TOTAL MATERIAS PRIMAS						18.056,00	452,94
MANO DE OBRA			TOTAL TIEMPO (HORAS)			COSTO M.O	COSTO M.O
1	Nombre Empleado	Jose Vargas.	0,78	0,01949674	2923	3.029,05	56,99
2	Nombre Empleado	Ana Daza	0,30779901	0,0077213	769	1.972,99	5,94
SUBTOTAL M.O			1,09	0,02721804		5.002,04	62,93
CARGA PRESTACIONAL					% SOBRE SUBTOTAL M.O	COSTO	COSTO U
1	Cesantias				8,3333%	417,00	5,24
2	Intereses a las cesantias (% sobre cesantias)				1,0000%	50,00	0,63
3	Prima legal				8,3333%	417,00	5,24
4	Vacaciones				4,1700%	209,00	2,62
5	Seguridad Social Pension				12,0000%	600,00	7,55
6	Seguridad Social Salud				8,5000%	425,00	5,35
7	Parafiscales ICBF				3,0000%	150,00	1,89
8	Parafiscales SENA				2,0000%	100,00	1,26
9	Parafiscales CAJA COMPENSACION				4,0000%	200,00	2,52
SUBTOTAL CARGA PRESTACIONAL					51,3366%	2.568,00	32,30
TOTAL MANO DE OBRA						7.570,04	95,23
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION			COSTO	HMOD	TASA	HMO REALES	ASIGNACION CIF
Tota gastos indirectos incluye:acueducto, energia, mantenimiento, otros servicios, Moi)/ Horas hombre.			632.080	268,8	2351,49	0,03	2.551,39
ASIGNACION UNITARIA							64,00
GASTOS DE ADMON			COSTO	HORAS ADMINISTRATIVAS	TASA	GASTOS DE ADMON	GASTOS POR UNIDAD
Total gastos administrativo incluye: personal administrativo y gastos administrativo/ horas			1.545.567	220,8	6999,85	2.468,99	61,94
GASTOS DE VENTAS			COSTO	HORAS VENTAS	TASA	GASTOS DE VENTAS	GASTOS POR UNIDAD
Total gastos de ventas incluye:personal de ventas* la participacionde ventas			279.361	76,8	3637,52	560,95	14,07
TOTAL COSTOS DE ESTA ORDEN DE PRODUCCION						31.207,37	782,85
UNIDADES PRODUCIDAS						39,86	1,00
COSTO UNITARIO						783,00	782,85

Anexo 10. Almojábana. Mes Octubre

PANADERIA Y PASTELERI <i>Delbrigá</i>							
ORDEN DE PRODUCCION N°			Octubre				
PRODUCTO:ALMOJABANA							
MATERIAS PRIMAS		UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UTILIZADA	CANTIDAD UNITARIA	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO MATERIA PRIMA	COSTO UNITARIO
1	QUESO CAMPESINO	GRS.	1770,00	39,33	10	17.700,00	393,33
2	AZUCAR	GRS.	70,80	1,57	2,4	170,00	3,78
3	HARINA DE MAIZ	GRS.	188,80	4,20	1,6	302,00	6,71
4	MANTEQUILLA	GRS.	70,80	1,57	1,8	127,00	2,82
5	ALMIDON	GRS.	295,00	6,56	3,8	1.121,00	24,91
6	MAICENA	GRS.	212,40	4,72	2,4	510,00	11,33
7	POLVO DE HORNEAR	GRS.	17,70	0,39	5,5	97,00	2,16
8	HUEVOS	UND	3,54	0,08	230	814,00	18,09
TOTAL MATERIAS PRIMAS						20.841,00	463,13
MANO DE OBRA			TOTAL TIEMPO (HORAS)	TIEMPO U	SALARIO HORA	COSTO M.O	COSTO U M.O
1	Nombre Empleado	Jose Vargas.	0,81	0,01796568	2923	2.363,00	52,51
2	Nombre Empleado	Ana Daza	0,31952353	0,00710052	769	246,00	5,46
SUBTOTAL M.O			1,13	0,0250662		2.609,00	57,97
CARGA PRESTACIONAL					% SOBRE SUBTOTAL M.O	COSTO	COSTO U
1	Cesantias				8,3333%	217,00	4,83
2	Intereses a las cesantias (% sobre cesantias)				1,0000%	26,00	0,58
3	Prima legal				8,3333%	217,00	4,83
4	Vacaciones				4,1700%	109,00	2,42
5	Seguridad Social Pension				12,0000%	313,00	6,96
6	Seguridad Social Salud				8,5000%	222,00	4,93
7	Parafiscales ICBF				3,0000%	78,00	1,74
8	Parafiscales SENA				2,0000%	52,00	1,16
9	Parafiscales CAJA COMPENSACION				4,0000%	104,00	2,32
SUBTOTAL CARGA PRESTACIONAL					51,3366%	1.338,00	29,76
TOTAL MANO DE OBRA						3.947,00	87,74
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION			COSTO	HMOD	TASA	HMO REALES	ASIGNACION CIF
Tota gastos indirectos incluye:acueducto, energia, mantenimiento, otros servicios, Moi)/ Horas hombre.			1.038.320	268,8	3862,80	0,03	96,83
ASIGNACION UNITARIA							6,08
GASTOS DE ADMON			COSTO	HORAS ADMINISTRATIVAS	TASA	GASTOS DE ADMON	GASTOS POR UNIDAD
Total gastos administrativo incluye: personal administrativo y gastos administrativo/ horas administrativas * participacion administrativa 35%			1.545.567	220,8	6999,85	2.468,99	54,87
GASTOS DE VENTAS			COSTO	HORAS VENTAS	TASA	GASTOS DE VENTAS	GASTOS POR UNIDAD
Total gastos de ventas incluye:personal de ventas* la participacionde ventas			279.361	76,8	3637,52	228,44	5,08
TOTAL COSTOS DE ESTA ORDEN DE PRODUCCION						27.582,25	612,94
UNIDADES PRODUCIDAS						45,00	1,00

Anexo 11. Almojábana Estándar

PANADERIA Y PASTELERIA					
ORDEN DE PRODUCCION N°			Estandar		
PRODUCTO: Almojabana					
MATERIAS PRIMAS		UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UNITARIA	PRECIO UNITARIO	COSTO MATERIA PRIMA
1	QUESO CAMPESINO	GRS.	118,62	9,90	391,46
2	AZUCAR	GRS.	4,74	2,23	3,53
3	HARINA DE MAIZ	GRS.	12,65	1,77	7,46
4	MANTEQUILLA	GRS.	4,74	1,93	
5	ALMIDON	GRS.	19,77	3,77	24,83
6	MAICENA	GRS.	14,23	2,30	10,92
7	POLVO DE HORNEAR	GRS.	1,19	5,17	2,04
8	HUEVOS	GRS.	0,24	233,33	18,45
TOTAL MATERIAS PRIMAS				260,40	458,69
MANO DE OBRA		HORA INICIO	TIEMPO U	SALARIO HORA	COSTO U M.O
1	Nombre Empleado	Jose Vargas.	0,02	2.923,00	55,88
2	Nombre Empleado	Ana Daza	0,01	769,00	5,84
SUBTOTAL M.O			0,03	3.692,00	61,72
CARGA PRESTACIONAL				% SOBRE SUBTOTAL M.O	COSTO U
1	Cesantias			8,33%	5,14
2	Intereses a las cesantias (% sobre cesantias)			1,00%	0,62
3	Prima legal			8,33%	5,14
4	Vacaciones			4,17%	2,57
5	Seguridad Social Pension			12,00%	7,41
6	Seguridad Social Salud			8,50%	5,25
7	Parafiscales ICBF			3,00%	1,85
8	Parafiscales SENA			2,00%	1,23
9	Parafiscales CAJA COMPENSACION			4,00%	2,47
SUBTOTAL CARGA PRESTACIONAL				51,34%	31,68
TOTAL MANO DE OBRA					93,40
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION			COSTO	ASIGNACION CIF	ASIGNACION UNITARIA
Tota gastos indirectos incluye:acueducto, energia, mantenimiento, otros servicios, Moi)/ Horas hombre.			839.450	1.986,84	52,64
GASTOS DE ADMON			COSTO	GASTOS ADMINISTRATIVO	UNITARIO
Total gastos administrativo incluye: personal administrativo y gastos administrativo/ horas			1.626.134	2.597,69	64,17
GASTOS DE VENTAS			COSTO	GASTOS VENTAS	UNITARIO
Total gastos de ventas incluye:personal de ventas* la participacionde ventas			279.361	450,12	11,34
TOTAL COSTOS DE ESTA ORDEN DE PRODUCCION					680,25
UNIDADES PRODUCIDAS					1,00
COSTO UNITARIO					680,00

Anexo 12. Pan Francés Pequeño. Mes Agosto

PANADERIA Y PASTELERIA							
ORDEN DE PRODUCCION N°		Agosto					
PRODUCTO: PAN FRANCÉS pequeño							
MATERIAS PRIMAS		UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UTILIZADA	CANTIDAD UNITARIA	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO MATERIA PRIMA	COSTO UNITARIO
1	SAL	GRS.	52,20	0,72	1	52,00	0,72
2	AZUCAR	GRS.	52,20	0,72	2	104,00	1,44
3	HARINA DE MAIZ	GRS.	2610,00	36,19	2	5.220,00	72,37
4	MANTEQUILLA	GRS.	87,00	1,21	2	174,00	2,41
5	HUEVOS	UND	2,00	0,03	220	440,00	6,10
6	LEVADURA	GRS.	108,75	1,51	6	653,00	9,05
TOTAL MATERIAS PRIMAS						6.643,00	92,10
MANO DE OBRA			TOTAL TIEMPO (HORAS)	TIEMPO U	SALARIO HORA	COSTO M.O	COSTO U M.O
1	Nombre Empleado	Jose Vargas.	0,50	0,006932409	2923	1.462,00	20,26
2	Nombre Empleado	Ana Daza	0,2	0,002772964	769	154,00	2,13
SUBTOTAL M.O			0,70	0,009705373		1.616,00	22,40
CARGA PRESTACIONAL					% SOBRE SUBTOT AL M.O	COSTO	COSTO U
1	Cesantias				8,3333%	135,00	1,87
2	Intereses a las cesantias (% sobre cesantias)				1,0000%	16,00	0,22
3	Prima legal				8,3333%	135,00	1,87
4	Vacaciones				4,1700%	67,00	0,93
5	Seguridad Social Pension				12,0000%	194,00	2,69
6	Seguridad Social Salud				8,5000%	137,00	1,90
7	Parafiscales ICBF				3,0000%	48,00	0,67
8	Parafiscales SENA				2,0000%	32,00	0,45
9	Parafiscales CAJA COMPENSACION				4,0000%	65,00	0,90
SUBTOTAL CARGA PRESTACIONAL					51,3366%	829,00	11,50
TOTAL MANO DE OBRA						2.445,00	33,89
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION			COSTO	HMOD	TASA	HMO REALES	ASIGNACION CIF
Tota gastos indirectos incluye:acueducto, energia, mantenimiento, otros servicios, Moj)/ Horas hombre.			847.950	268,8	3154,58	0,01	2.208,20
			ASIGNACION UNITARIA				30,62
GASTOS DE ADMON			COSTO	HORAS ADMINISTRATIVAS	TASA	GASTOS DE ADMON	GASTOS POR UNIDAD
Total gastos administrativo incluye: personal administrativo y gastos administrativo/ horas			1.787.267	220,8	8094,51	2.855,09	39,59
GASTOS DE VENTAS			COSTO	HORAS VENTAS	TASA	GASTOS VENTAS	GASTOS POR UNIDAD
Total gastos de ventas incluye:personal de ventas* la participacionde ventas			279.361	76,8	3637,52	167,04	2,32
TOTAL COSTOS DE ESTA ORDEN DE PRODUCCION						14.318,33	198,52
UNIDADES PRODUCIDAS						72,13	1,00
COSTO UNITARIO						198,52	198,52

Anexo 13. Pan Francés Pequeño. Mes Septiembre

PANADERIA Y PASTELERIA								
ORDEN DE PRODUCCION N°		Septiembre						
PRODUCTO: PAN FRANCÉS pequeño								
MATERIAS PRIMAS		UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UTILIZADA	CANTIDAD UNITARIA	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO MATERIA PRIMA	COSTO UNITARIO	
1	SAL	GRS.	64,32	0,80	1,4	90,00	1,13	
2	AZUCAR	GRS.	64,32	0,80	2,4	154,00	1,93	
3	HARINA DE MAIZ	GRS.	3215,78	40,24	1,6	5.145,00	64,37	
4	MANTEQUILLA	GRS.	107,19	1,34	1,8	193,00	2,41	
5	HUEVOS	UND	2,46	0,03	230	567,00	7,09	
6	LEVADURA	GRS.	133,99	1,68	4,5	603,00	7,54	
TOTAL MATERIAS PRIMAS						6.752,00	84,48	
MANO DE OBRA			TOTAL TIEMPO (HORAS)	TIEMPO U	SALARIO HORA	COSTO M.O	COSTO U M.O	
1	Nombre Empleado	Jose Vargas.	0,518140609	0,006482991	2923	1.515,00	18,95	
2	Nombre Empleado	Ana Daza	0,207256244	0,002593197	769	159,00	1,99	
SUBTOTAL M.O			0,73	0,009076188		1.674,00	20,94	
CARGA PRESTACIONAL					% SOBRE SUBTOTAL M.O	COSTO	COSTO U	
1	Cesantias				8,3333%	139,00	1,75	
2	Intereses a las cesantias (% sobre cesantias)				1,0000%	17,00	0,21	
3	Prima legal				8,3333%	139,00	1,75	
4	Vacaciones				4,1700%	70,00	0,87	
5	Seguridad Social Pension				12,0000%	201,00	2,51	
6	Seguridad Social Salud				8,5000%	142,00	1,78	
7	Parafiscales ICBF				3,0000%	50,00	0,63	
8	Parafiscales SENA				2,0000%	33,00	0,42	
9	Parafiscales CAJA COMPENSACION				4,0000%	67,00	0,84	
SUBTOTAL CARGA PRESTACIONAL					51,3366%	858,00	10,75	
TOTAL MANO DE OBRA						2.532,00	31,70	
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION			COSTO	HMOD	TASA	HMO REALES	ASIGNACION CIF	
Tota gastos indirectos incluye:acueducto, energia, mantenimiento, otros servicios, Moi)/ Horas hombre.			632.080	268,8	2351,49	0,01	1.705,76	
							ASIGNACION UNITARIA	21,34
GASTOS DE ADMON			COSTO	HORAS ADMINISTRATIVAS	TASA	GASTOS DE ADMON	GASTOS POR UNIDAD	
Total gastos administrativo incluye: personal administrativo y gastos administrativo/ horas			1.982.967	220,8	8980,83	3.167,72	39,63	
GASTOS DE VENTAS			COSTO	HORAS VENTAS	TASA	GASTOS VENTAS	GASTOS POR UNIDAD	
Total gastos de ventas incluye:personal de ventas* la participacionde ventas			279.361	76,8	3637,52	198,77	2,49	
TOTAL COSTOS DE ESTA ORDEN DE PRODUCCION						14.356,24	179,63	
UNIDADES PRODUCIDAS						79,92	1,00	
COSTO UNITARIO						179,63	179,63	

Anexo 14. Pan Francés Pequeño. Mes Octubre

PANADERIA <i>Deltrigü</i> RIA								
ORDEN DE PRODUCCION N°			Octubre					
PRODUCTO: PAN FRANCÉS pequeño								
MATERIAS PRIMAS		UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UTILIZADA	CANTIDAD UNITARIA	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO MATERIA PRIMA	COSTO UNITARIO	
1	SAL	GRS.	56,46	0,75	1,4	79,00	1,05	
2	AZUCAR	GRS.	56,46	0,75	2,4	136,00	1,81	
3	HARINA DE MAIZ	GRS.	2822,98	37,64	1,6	4.517,00	60,23	
4	MANTEQUILLA	GRS.	94,10	1,25	1,8	169,00	2,25	
5	HUEVOS	UND	2,16	0,03	230	498,00	6,64	
6	LEVADURA	GRS.	117,62	1,57	4,5	529,00	7,05	
TOTAL MATERIAS PRIMAS						5.928,00	79,04	
MANO DE OBRA			TOTAL TIEMPO (HORAS)	TIEMPO U	SALARIO HORA	COSTO M.O	COSTO U M.O	
1	Nombre Empleado	Jose Vargas.	0,538970379	0,007186272	2923	1.575,00	21,01	
2	Nombre Empleado	Ana Daza	0,215588151	0,002874509	769	166,00	2,21	
SUBTOTAL M.O			0,75	0,01006078		1.741,00	23,22	
CARGA PRESTACIONAL					% SOBRE SUBTOTAL M.O	COSTO	COSTO U	
1	Cesantias				8,3333%	145,00	1,93	
2	Intereses a las cesantias (% sobre cesantias)				1,0000%	17,00	0,23	
3	Prima legal				8,3333%	145,00	1,93	
4	Vacaciones				4,1700%	73,00	0,97	
5	Seguridad Social Pension				12,0000%	209,00	2,79	
6	Seguridad Social Salud				8,5000%	148,00	1,97	
7	Parafiscales ICBF				3,0000%	52,00	0,70	
8	Parafiscales SENA				2,0000%	35,00	0,46	
9	Parafiscales CAJA COMPENSACION				4,0000%	70,00	0,93	
SUBTOTAL CARGA PRESTACIONAL					51,3366%	894,00	11,92	
TOTAL MANO DE OBRA						2.635,00	35,13	
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION			COSTO	HMOD	TASA	HMO REALES	ASIGNACION CIF	
Tota gastos indirectos incluye:acueducto, energia, mantenimiento, otros servicios, Moi)/ Horas hombre.			1.038.320	268,8	3862,80	0,01	2.914,71	
							ASIGNACION UNITARIA	38,86
GASTOS DE ADMON			COSTO	HORAS ADMINISTRATIVAS	TASA	GASTOS DE ADMON	GASTOS POR UNIDAD	
Total gastos administrativo incluye: personal administrativo y gastos administrativo/ horas administrativas * participacion			1.901.917	220,8	8613,76	3.038,24	40,51	
GASTOS DE VENTAS			COSTO	HORAS VENTAS	TASA	GASTOS VENTAS	GASTOS POR UNIDAD	
Total gastos de ventas incluye:personal de ventas* la participacionde ventas			279.361	76,8	3637,52	73,22	0,98	
TOTAL COSTOS DE ESTA ORDEN DE PRODUCCION						14.589,17	194,52	
UNIDADES PRODUCIDAS						75,00	1,00	
COSTO UNITARIO						194,52	194,52	

Anexo 15. Pan Francés Pequeño Estándar

PANADERIA Y PASTELERIA					
ORDEN DE PRODUCCION N°		Estandar			
PRODUCTO: PAN FRANCÉS pequeño					
MATERIAS PRIMAS		UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UNITARIA	PRECIO UNITARIO	COSTO MATERIA PRIMA
1	SAL	GRS.	2,28	1,27	0,97
2	AZUCAR	GRS.	2,28	2,27	1,73
3	HARINA DE MAIZ	GRS.	114,06	1,73	65,66
4	MANTEQUILLA	GRS.	3,80	1,87	2,36
5	HUEVOS	UND	0,09	226,67	6,61
6	LEVADURA	GRS.	4,75	5,00	7,88
					85,21
MANO DE OBRA			TIEMPO U	SALARIO HORA	COSTO U M.O
1	Nombre Empleado	Jose Vargas.	0,006867224	2.923,00	20,07
2	Nombre Empleado	Ana Daza	0,00274689	769,00	2,11
SUBTOTAL M.O			0,009614114	3.692,00	22,19
CARGA PRESTACIONAL				% SOBRE SUBTOTAL M.O	COSTO U
1	Cesantias			8,33%	1,85
2	Intereses a las cesantias (% sobre cesantias)			1,00%	0,22
3	Prima legal			8,33%	1,85
4	Vacaciones			4,17%	0,93
5	Seguridad Social Pension			12,00%	2,66
6	Seguridad Social Salud			8,50%	1,89
7	Parafiscales ICBF			3,00%	0,67
8	Parafiscales SENA			2,00%	0,44
9	Parafiscales CAJA COMPENSACION			4,00%	0,89
SUBTOTAL CARGA PRESTACIONAL				51%	11,39
TOTAL MANO DE OBRA					33,57
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION			COSTO	ASIGNACION CIF	ASIGNACION UNITARIA
Tota gastos indirectos incluye:acueducto, energia, mantenimiento, otros servicios, Moi)/ Horas hombre.			839.450	2.276,22	30,27
GASTOS DE ADMON			COSTO	GASTOS ADMINISTRATIVO	UNITARIO
Total gastos administrativo incluye: personal administrativo y gastos administrativo/ horas			1.890.717	3.020,35	39,91
GASTOS DE VENTAS			COSTO	GASTOS VENTAS	UNITARIO
Total gastos de ventas incluye:personal de ventas* la participacionde ventas			279.361	146,34	1,93
TOTAL COSTOS DE ESTA ORDEN DE PRODUCCION					160,62
UNIDADES PRODUCIDAS					1,00
COSTO UNITARIO					160,62

Anexo 16. Pan Francés Mediano. Mes Agosto

PANADERIA Y PASTELERIA							
ORDEN DE PRODUCCION N°		Agosto					
PRODUCTO: PAN FRANCÉS mediano							
MATERIAS PRIMAS		UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UTILIZADA	CANTIDAD UNITARIA	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO MATERIA PRIMA	COSTO UNITARIO
1	SAL	GRS.	3	0,45	1	3,00	0,45
2	AZUCAR	GRS.	3	0,45	2	6,00	0,90
3	HARINA DE MAIZ	GRS.	150	22,50	2	300,00	45,00
4	MANTEQUILLA	GRS.	5	0,75	2	10,00	1,50
5	HUEVOS	UND	0,25	0,04	220	55,00	8,25
6	LEVADURA	GRS.	6,25	0,94	6	38,00	5,70
TOTAL MATERIAS PRIMAS						412,00	61,80
MANO DE OBRA		TOTAL TIEMPO (HORAS)	Tiempo Unitario	SALARIO HORA	COSTO M.O	COSTO u M.O	
1	Nombre Empleado	Jose Vargas	0,13	0,02	2923	365,00	54,81
2	Nombre Empleado	Ana Daza	0,05	0,01	769	38,00	5,77
SUBTOTAL M.O			0,18	0,03		403,00	60,57
CARGA PRESTACIONAL				% SOBRE SUBTOTAL M.O	COSTO	COSTO U	
1	Cesantias			8,3333%	34,00	5,05	
2	Intereses a las cesantias (% sobre cesantias)			1,0000%	4,00	0,61	
3	Prima legal			8,3333%	34,00	5,05	
4	Vacaciones			4,1700%	17,00	2,53	
5	Seguridad Social Pension			12,0000%	48,00	7,27	
6	Seguridad Social Salud			8,5000%	34,00	5,15	
7	Parafiscales ICBF			3,0000%	12,00	1,82	
8	Parafiscales SENA			2,0000%	8,00	1,21	
9	Parafiscales CAJA COMPENSACION			4,0000%	16,00	2,42	
SUBTOTAL CARGA PRESTACIONAL				51,3366%	207,00	31,10	
TOTAL MANO DE OBRA						610,00	91,67
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION		COSTO	HMOD	TASA	HMO REALES	ASIGNACION CIF	
Tota gastos indirectos incluye:acueducto, energia, mantenimiento, otros servicios, Moi)/ Horas hombre.		847.950	268,8	3154,58	0,03	552,05	
						ASIGNACION UNITARIA	
						82,81	
GASTOS DE ADMON		COSTO	HORAS ADMINISTRATIVAS	TASA	GASTOS DE ADMON	GASTOS POR UNIDAD	
Total gastos administrativo incluye: personal administrativo y gastos administrativo/ horas		1.787.267	220,8	8094,51	516,06	77,41	
GASTOS DE VENTAS		COSTO	HORAS VENTAS	TASA	GASTOS VENTAS	GASTOS POR UNIDAD	
Total gastos de ventas incluye:personal de ventas* la participacionde ventas		279.361	76,8	3637,52	61,31	9,20	
TOTAL COSTOS DE ESTA ORDEN DE PRODUCCION						2.151,42	322,71
UNIDADES PRODUCIDAS						6,67	1,00
COSTO UNITARIO						322,71	322,71

Anexo 17. Pan Francés Mediano. Mes Septiembre

PANADERIA Y PASTERIA							
ORDEN DE PRODUCCION N°			Septiembre				
PRODUCTO: PAN FRANCÉS mediano							
MATERIAS PRIMAS		UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UTILIZADA	CANTIDAD UNITARIA	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO MATERIA PRIMA	COSTO UNITARIO
1	SAL	GRS.	6,13	0,64	1,5	9,00	0,95
2	AZUCAR	GRS.	6,13	0,64	2,3	14,00	1,47
3	HARINA DE MAIZ	GRS.	306,43	32,20	1,7	521,00	54,76
4	MANTEQUILLA	GRS.	10,21	1,07	2	20,00	2,10
5	HUEVOS	UND	0,51	0,05	250	128,00	13,45
6	LEVADURA	GRS.	12,77	1,34	5	64,00	6,73
TOTAL MATERIAS PRIMAS						756,00	79,45
MANO DE OBRA			TOTAL TIEMPO (HORAS)	TIEMPO U	SALARIO HORA	COSTO M.O	COSTO U M.O
1	Nombre Empleado	Jose Vargas.	0,18	0,02	2923,00	522,00	54,86
2	Nombre Empleado	Ana Daza	0,07	0,01	769,00	55,00	5,77
SUBTOTAL M.O			0,25	0,03		577,00	60,63
CARGA PRESTACIONAL					% SOBRE SUBTOTAL M.O	COSTO	COSTO U
1	Cesantias				8,3333%	34,00	5,05
2	Intereses a las cesantias (% sobre cesantias)				1,0000%	4,00	0,61
3	Prima legal				8,3333%	34,00	5,05
4	Vacaciones				4,1700%	17,00	2,53
5	Seguridad Social Pension				12,0000%	48,00	7,28
6	Seguridad Social Salud				8,5000%	34,00	5,15
7	Parafiscales ICBF				3,0000%	12,00	1,82
8	Parafiscales SENA				2,0000%	8,00	1,21
9	Parafiscales CAJA COMPENSACION				4,0000%	16,00	2,43
SUBTOTAL CARGA PRESTACIONAL					51,3366%	207,00	31,13
TOTAL MANO DE OBRA						784,00	91,76
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION		COSTO	HMOD	TASA	HMO REALES	ASIGNACION CIF	
Tota gastos indirectos incluye:acueducto, energia, mantenimiento, otros servicios, Moi)/ Horas hombre.		632.080	268,8	2351,49	0,03	587,87	
						ASIGNACION UNITARIA	
						61,78	
GASTOS DE ADMON		COSTO	HORAS ADMINISTRATIVAS	TASA	GASTOS DE ADMON	GASTOS POR UNIDAD	
Total gastos administrativo incluye: personal administrativo y gastos administrativo/ horas		1.982.967	220,8	8980,83	572,56	60,17	
GASTOS DE VENTAS		COSTO	HORAS VENTAS	TASA	GASTOS VENTAS	GASTOS POR UNIDAD	
Total gastos de ventas incluye:personal de ventas* la participacionde ventas		279.361	76,8	3637,52	94,93	9,98	
TOTAL COSTOS DE ESTA ORDEN DE PRODUCCION						2.795,36	293,78
UNIDADES PRODUCIDAS						9,52	1,00
COSTO UNITARIO						293,78	293,78

Anexo 18. Pan Francés Mediano. Mes de Octubre

PANAD <i>Delbrigat</i> PASTELERIA								
ORDEN DE PRODUCCION N°			Octubre					
PRODUCTO: PAN FRANCÉS mediano								
MATERIAS PRIMAS		UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UTILIZADA	CANTIDAD UNITARIA	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO MATERIA PRIMA	COSTO UNITARIO	
1	SAL	GRS.	3,91	0,47	1,4	5,00	0,61	
2	AZUCAR	GRS.	3,91	0,47	2,4	9,00	1,09	
3	HARINA DE MAIZ	GRS.	195,43	23,72	1,6	313,00	37,99	
4	MANTEQUILLA	GRS.	6,51	0,79	1,8	12,00	1,46	
5	HUEVOS	UND	0,33	0,04	230	75,00	9,10	
6	LEVADURA	GRS.	8,14	0,99	4,5	37,00	4,49	
TOTAL MATERIAS PRIMAS						451,00	54,73	
MANO DE OBRA			TOTAL TIEMPO (HORAS)	TIEMPO U	SALARIO HORA	COSTO M.O	COSTO U M.O	
1	Nombre Empleado	Jose Vargas.	0,14	0,02	2923	418,00	50,68	
2	Nombre Empleado	Ana Daza	0,06	0,01	769	44,00	5,33	
SUBTOTAL M.O			0,20	0,02		462,00	56,01	
CARGA PRESTACIONAL					% SOBRE SUBTOTAL M.O	COSTO	COSTO U	
1	Cesantias				8,3333%	34,00	4,67	
2	Intereses a las cesantias (% sobre cesantias)				1,0000%	4,00	0,56	
3	Prima legal				8,3333%	34,00	4,67	
4	Vacaciones				4,1700%	17,00	2,34	
5	Seguridad Social Pension				12,0000%	48,00	6,72	
6	Seguridad Social Salud				8,5000%	34,00	4,76	
7	Parafiscales ICBF				3,0000%	12,00	1,68	
8	Parafiscales SENA				2,0000%	8,00	1,12	
9	Parafiscales CAJA COMPENSACION				4,0000%	16,00	2,24	
SUBTOTAL CARGA PRESTACIONAL					51,3366%	207,00	28,75	
TOTAL MANO DE OBRA						669,00	84,76	
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION			COSTO	HMOD	TASA	HMO REALES	ASIGNACION CIF	
Tota gastos indirectos incluye:acueducto, energia, mantenimiento, otros servicios, Moj)/ Horas hombre.			1.038.320	268,8	3862,80	0,02	772,56	
							ASIGNACION UNITARIA	93,76
GASTOS DE ADMON			COSTO	HORAS ADMINISTRATIVAS	TASA	GASTOS DE ADMON	GASTOS POR UNIDAD	
Total gastos administrativo incluye: personal administrativo y gastos administrativo/ horas administrativas *			1.901.917	220,8	8613,76	549,16	66,65	
GASTOS DE VENTAS			COSTO	HORAS VENTAS	TASA	GASTOS VENTAS	GASTOS POR UNIDAD	
Total gastos de ventas incluye:personal de ventas* la participacionde ventas			279.361	76,8	3637,52	73,34	8,90	
TOTAL COSTOS DE ESTA ORDEN DE PRODUCCION						2.515,07	305,23	
UNIDADES PRODUCIDAS						8,24	1,00	
COSTO UNITARIO						305,23	305,23	


Anexo 19. Pan Francés Mediano. Estándar

PANADERIA Y PASTELERIA					
ORDEN DE PRODUCCION N°		Estandar			
PRODUCTO: PAN FRANCÉS mediano					
MATERIAS PRIMAS		UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UNITARIA	PRECIO UNITARIO	COSTO MATERIA PRIMA
1	SAL	GRS.	1,57	1,30	0,67
2	AZUCAR	GRS.	1,57	2,23	1,15
3	HARINA DE MAIZ	GRS.	78,42	1,77	45,91
4	MANTEQUILLA	GRS.	2,61	1,93	1,69
5	HUEVOS	UND	0,13	233,33	10,27
6	LEVADURA	GRS.	3,27	5,17	5,64
TOTAL MATERIAS PRIMAS					65,33
MANO DE OBRA			TIEMPO U	SALARIO HORA	COSTO U M.O
1	Nombre Empleado	Jose Vargas.	0,02	2923,00	53,45
2	Nombre Empleado	Ana Daza	0,01	769,00	5,62
SUBTOTAL M.O			0,03	3692,00	59,07
CARGA PRESTACIONAL				% SOBRE SUBTOTAL M.O	COSTO U
1	Cesantias			8,33%	4,92
2	Intereses a las cesantias (% sobre cesantias)			1,00%	0,59
3	Prima legal			8,33%	4,92
4	Vacaciones			4,17%	2,46
5	Seguridad Social Pension			12,00%	7,09
6	Seguridad Social Salud			8,50%	5,02
7	Parafiscales ICBF			3,00%	1,77
8	Parafiscales SENA			2,00%	1,18
9	Parafiscales CAJA COMPENSACION			4,00%	2,36
SUBTOTAL CARGA PRESTACIONAL				51,34%	30,32
TOTAL MANO DE OBRA					89,40
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION			COSTO	ASIGNACION CIF	ASIGNACION UNITARIA
Tota gastos indirectos incluye:acueducto, energia, mantenimiento, otros servicios, Mo)/ Horas hombre.			839.450	637,49	79,45
GASTOS DE ADMON			COSTO	GASTOS ADMINISTRATIVO	UNITARIO
Total gastos administrativo incluye: personal administrativo y gastos administrativo/ horas			1.890.717	545,93	68,08
GASTOS DE VENTAS			COSTO	GASTOS VENTAS	UNITARIO
Total gastos de ventas incluye:personal de ventas* la participacionde ventas			279.361	77,98	9,53
TOTAL COSTOS DE ESTA ORDEN DE PRODUCCION					232,34
UNIDADES PRODUCIDAS					1,00
COSTO UNITARIO					232,34

Anexo 20. Pan Francés Grande. Mes de Agosto

PANADERIA Y PASTELERIA							
ORDEN DE PRODUCCION N°		Agosto					
PRODUCTO: PAN FRANCÉS grande							
MATERIAS PRIMAS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UTILIZADA	CANTIDAD UNITARIA	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO MATERIA PRIMA	COSTO UNITARIO	
1	SAL	GRS.	4,80	1,20	1	5,00	1,25
2	AZUCAR	GRS.	4,80	1,20	2	10,00	2,50
3	HARINA DE MAIZ	GRS.	240,00	60,00	2	480,00	120,00
4	MANTEQUILLA	GRS.	8,00	2,00	2	16,00	4,00
5	HUEVOS	UND	1,25	0,31	220	275,00	68,75
6	LEVADURA	GRS.	10,00	2,50	6	60,00	15,00
TOTAL MATERIAS PRIMAS						846,00	211,50
MANO DE OBRA		TOTAL TIEMPO (HORAS)	TIEMPO U	SALARIO HORA	COSTO M.O	COSTO M.O	
1	Nombre Empleado	Jose Vargas.	0,13	0,03125	2923	365,00	91,34
2	Nombre Empleado	Ana Daza	0,05	0,0125	769	38,00	9,61
SUBTOTAL M.O			0,18	0,04375		403,00	100,96
CARGA PRESTACIONAL				% SOBRE SUBTOTAL M.O	COSTO	COSTO U	
1	Cesantias			8,3333%	34,00	8,41	
2	Intereses a las cesantias (% sobre cesantias)			1,0000%	4,00	1,01	
3	Prima legal			8,3333%	34,00	8,41	
4	Vacaciones			4,1700%	17,00	4,21	
5	Seguridad Social Pension			12,0000%	48,00	12,11	
6	Seguridad Social Salud			8,5000%	34,00	8,58	
7	Parafiscales ICBF			3,0000%	12,00	3,03	
8	Parafiscales SENA			2,0000%	8,00	2,02	
9	Parafiscales CAJA COMPENSACION			4,0000%	16,00	4,04	
SUBTOTAL CARGA PRESTACIONAL				51,3366%	207,00	51,83	
TOTAL MANO DE OBRA						610,00	103,66
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION		COSTO	HMOD	TASA	HMO REALES	ASIGNACION CIF	
Tota gastos indirectos incluye:acueducto, energia, mantenimiento, otros servicios, Moi)/ Horas hombre.		847.950	268,8	3154,58	0,04	552,05	
						ASIGNACION UNITARIA	138,01
GASTOS DE ADMON		COSTO	HORAS ADMINISTRATIVAS	TASA	GASTOS DE ADMON	GASTOS POR UNIDAD	
Total gastos administrativo incluye: personal administrativo y gastos administrativo/ horas administrativas * participacion administrativa 35%		1.787.267	220,8	8094,51	516,06	129,01	
GASTOS DE VENTAS		COSTO	HORAS VENTAS	TASA	GASTOS VENTAS	GASTOS POR UNIDAD	
Total gastos de ventas incluye:personal de ventas* la participacionde ventas		279.361	76,8	3637,52	62,87	15,72	
TOTAL COSTOS DE ESTA ORDEN DE PRODUCCION					2.586,98	646,74	
UNIDADES PRODUCIDAS					4,00	1,00	
COSTO UNITARIO					646,74	646,74	

Anexo 21. Pan Francés Grande. Mes Septiembre

PANADERIA Y PASTERIA									
ORDEN DE PRODUCCION N°			Septiembre						
PRODUCTO: PAN FRANCÉS grande									
MATERIAS PRIMAS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UTILIZADA	CANTIDAD UNITARIA	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO MATERIA PRIMA	COSTO UNITARIO			
1	SAL	GRS.	5,25	0,77	1,5	8,00	1,17		
2	AZUCAR	GRS.	5,25	0,77	2,3	12,00	1,75		
3	HARINA DE MAIZ	GRS.	262,50	38,37	1,7	446,00	65,20		
4	MANTEQUILLA	GRS.	8,75	1,28	2	18,00	2,63		
5	HUEVOS	UND	0,44	0,06	250	109,00	15,93		
6	LEVADURA	GRS.	10,94	1,60	5	55,00	8,04		
TOTAL MATERIAS PRIMAS						648,00	94,72		
MANO DE OBRA		TOTAL TIEMPO (HORAS)	TIEMPO U	SALARIO HORA	COSTO M.O	COSTO U M.O			
1	Nombre Empleado	Jose Vargas.	0,23	0,03	2923	665,00	97,21		
2	Nombre Empleado	Ana Daza	0,09	0,01	769	70,00	10,23		
SUBTOTAL M.O			0,32	0,05		735,00	107,44		
CARGA PRESTACIONAL				% SOBRE SUBTOTAL M.O	COSTO	COSTO U			
1	Cesantias			8,3333%	61,00	8,95			
2	Intereses a las cesantias (% sobre cesantias)			1,0000%	7,00	1,07			
3	Prima legal			8,3333%	61,00	8,95			
4	Vacaciones			4,1700%	31,00	4,48			
5	Seguridad Social Pension			12,0000%	88,00	12,89			
6	Seguridad Social Salud			8,5000%	62,00	9,13			
7	Parafiscales ICBF			3,0000%	22,00	3,22			
8	Parafiscales SENA			2,0000%	15,00	2,15			
9	Parafiscales CAJA COMPENSACION			4,0000%	29,00	4,30			
SUBTOTAL CARGA PRESTACIONAL					51,3366%	376,00	55,15		
TOTAL MANO DE OBRA						1.111,00	162,59		
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION		COSTO	HMOD	TASA	HMO REALES	ASIGNACION CIF			
Tota gastos indirectos incluye:acueducto, energia, mantenimiento, otros servicios, Moj)/ Horas hombre.		632.080	268,8	2351,49	0,05	748,95			
						ASIGNACION UNITARIA			
						109,48			
GASTOS DE ADMON		COSTO	HORAS ADMINISTRATIVAS	TASA	GASTOS DE ADMON	GASTOS POR UNIDAD			
Total gastos administrativo incluye: personal administrativo y gastos administrativo/ horas administrativas * participacion administrativa 35%		1.982.967	220,8	8980,83	572,56	83,70			
GASTOS DE VENTAS		COSTO	HORAS VENTAS	TASA	GASTOS VENTAS	GASTOS POR UNIDAD			
Total gastos de ventas incluye:personal de ventas* la participacionde ventas		279.361	76,8	3637,52	96,01	14,04			
TOTAL COSTOS DE ESTA ORDEN DE PRODUCCION					3.176,53	464,34			
UNIDADES PRODUCIDAS					6,84	1,00			
COSTO UNITARIO					464,34	464,34			

Anexo 22. Pan Francés Grande. Mes de Octubre

PASTELERIA Y PASTELERIA						
ORDEN DE PRODUCCION N°		Octubre				
PRODUCTO: PAN FRANCÉS grande						
MATERIAS PRIMAS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UTILIZADA	CANTIDAD UNITARIA	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO MATERIA PRIMA	COSTO UNITARIO
1	SAL	GRS.	4,69	0,90	1,4	1,35
2	AZUCAR	GRS.	4,69	0,90	2,4	2,12
3	HARINA DE MAIZ	GRS.	234,38	45,07	1,6	72,12
4	MANTEQUILLA	GRS.	7,81	1,50	1,8	2,69
5	HUEVOS	UND	0,39	0,08	230	17,31
6	LEVADURA	GRS.	9,77	1,88	4,5	8,46
TOTAL MATERIAS PRIMAS					541,00	104,04
MANO DE OBRA		TOTAL TIEMPO (HORAS)	TIEMPO U	SALARIO HORA	COSTO M.O	COSTO U M.O
1	Nombre Empleado	Jose Vargas.	0,16	0,03	2923	91,34
2	Nombre Empleado	Ana Daza	0,07	0,01	769	9,61
SUBTOTAL M.O			0,23	0,04	525,00	100,96
CARGA PRESTACIONAL				% SOBRE SUBTOTAL M.O	COSTO	COSTO U
1	Cesantias			8,3333%	44,00	8,41
2	Intereses a las cesantias (% sobre cesantias)			1,0000%	5,00	1,01
3	Prima legal			8,3333%	44,00	8,41
4	Vacaciones			4,1700%	22,00	4,21
5	Seguridad Social Pension			12,0000%	63,00	12,11
6	Seguridad Social Salud			8,5000%	45,00	8,58
7	Parafiscales ICBF			3,0000%	16,00	3,03
8	Parafiscales SENA			2,0000%	11,00	2,02
9	Parafiscales CAJA COMPENSACION			4,0000%	21,00	4,04
SUBTOTAL CARGA PRESTACIONAL				51,3366%	271,00	51,83
TOTAL MANO DE OBRA					796,00	152,78
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION		COSTO	HMOD	TASA	HMO REALES	ASIGNACION CIF
Tota gastos indirectos incluye:acueducto, energia, mantenimiento, otros servicios, Moi/ Horas hombre.		1.038.320	268,8	3862,80	0,04	878,79
ASIGNACION UNITARIA						169,00
GASTOS DE ADMON		COSTO	HORAS ADMINISTRATIVAS	TASA	GASTOS DE ADMON	GASTOS POR UNIDAD
Total gastos administrativo incluye: personal administrativo y gastos administrativo/ horas administrativas * participacion administrativa 35%		1.901.917	220,8	8613,76	549,16	105,61
GASTOS DE VENTAS		COSTO	HORAS VENTAS	TASA	GASTOS DE VENTAS	GASTOS POR UNIDAD
Total gastos de ventas incluye:personal de ventas* la participacionde ventas		279.361	76,8	3637,52	85,42	16,43
TOTAL COSTOS DE ESTA ORDEN DE PRODUCCION					2.850,37	548,15
UNIDADES PRODUCIDAS					5,20	1,00
COSTO UNITARIO					548,15	548,15

Anexo 23. Pan Francés Grande Estándar

PANADERIA Y PASTELERIA					
ORDEN DE PRODUCCION N°		Estandar			
PRODUCTO: PAN FRANCÉS grande					
MATERIAS PRIMAS		UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UNITARIA	PRECIO UNITARIO	COSTO MATERIA PRIMA
1	SAL	GRS.	0,96	1,30	1,26
2	AZUCAR	GRS.	0,96	2,23	2,12
3	HARINA DE MAIZ	GRS.	47,81	1,77	85,77
4	MANTEQUILLA	GRS.	1,59	1,93	3,11
5	HUEVOS	UND	0,15	233,33	34,00
6	LEVADURA	GRS.	1,99	5,17	10,50
					136,75
MANO DE OBRA			TIEMPO U	SALARIO HORA	COSTO U M.O
1	Nombre Empleado	Jose Vargas.	0,03	2.923,00	93,30
2	Nombre Empleado	Ana Daza.	0,01	769,00	9,82
SUBTOTAL M.O			0,04	3.692,00	103,12
CARGA PRESTACIONAL				% SOBRE SUBTOTAL M.O	COSTO U
1	Cesantias			8,33%	8,59
2	Intereses a las cesantias (% sobre cesantias)			1,00%	1,03
3	Prima legal			8,33%	8,59
4	Vacaciones			4,17%	4,30
5	Seguridad Social Pension			12,00%	12,37
6	Seguridad Social Salud			8,50%	8,76
7	Parafiscales ICBF			3,00%	3,09
8	Parafiscales SENA			2,00%	2,06
9	Parafiscales CAJA COMPENSACION			4,00%	4,12
SUBTOTAL CARGA PRESTACIONAL				51,34%	52,94
TOTAL MANO DE OBRA					156,05
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION			COSTO	ASIGNACION CIF	ASIGNACION UNITARIA
Tota gastos indirectos incluye:acueducto, energia, mantenimiento, otros servicios, Moi/ Horas hombre.			839.450	726,60	138,83
GASTOS DE ADMON			COSTO	GASTOS ADMINISTRATIVO	UNITARIO
Total gastos administrativo incluye: personal administrativo y gastos administrativo/ horas administrativas * participacion administrativa 35%			1.890.717	545,93	106,11
GASTOS DE VENTAS			COSTO	GASTOS VENTAS	UNITARIO
Total gastos de ventas incluye:personal de ventas* la participacionde ventas			279.361	81,44	15,39
TOTAL COSTOS DE ESTA ORDEN DE PRODUCCION					553,14
UNIDADES PRODUCIDAS					1,00
COSTO UNITARIO					553,14


Anexo 24. Pan Alñado Pequeño Mes Agosto

PANADERIA Y PASTERIA						
ORDEN DE PRODUCCION N°		Agosto				
PRODUCTO: PAN ALINADO PEQUEÑO						
MATERIAS PRIMAS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UTILIZADA	CANTIDAD UNITARIA	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO MATERIA PRIMA	COSTO UNITARIO
1	SAL	GRS.	125,19	0,31	1	0,31
2	AZUCAR	GRS.	924,69	2,31	2	4,62
3	HARINA DE MAIZ	GRS.	5974,90	14,94	2	29,88
4	MANTEQUILLA	GRS.	426,78	1,07	2	2,14
5	HUEVOS	UND	11,38	0,03	220	6,26
6	LEVADURA	GRS.	284,52	0,71	6	4,27
TOTAL MATERIAS PRIMAS						18.989,00
MANO DE OBRA		TOTAL TIEMPO (HORAS)	TIEMPO U	SALARIO HORA	COSTO M.O	COSTO U M.O
1	Nombre Empleado	Jose Vargas.	1,50	0,004	2923	10,96
2	Nombre Empleado	Ana Daza	0,6	0,002	769	1,15
SUBTOTAL M.O			2,10	0,005	3692	12,11
CARGA PRESTACIONAL				% SOBRE SUBTOTAL M.O	COSTO	COSTO U
1	Cesantias			8,3333%	404,00	1,01
2	Intereses a las cesantias (% sobre cesantias)			1,0000%	48,00	0,12
3	Prima legal			8,3333%	404,00	1,01
4	Vacaciones			4,1700%	202,00	0,51
5	Seguridad Social Pension			12,0000%	582,00	1,45
6	Seguridad Social Salud			8,5000%	412,00	1,03
7	Parafiscales ICBF			3,0000%	145,00	0,36
8	Parafiscales SENA			2,0000%	97,00	0,24
9	Parafiscales CAJA COMPENSACION			4,0000%	194,00	0,48
SUBTOTAL CARGA PRESTACIONAL				51,3366%	2.488,00	6,22
TOTAL MANO DE OBRA					7.334,00	18,33
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION		COSTO	HMOD	TASA	HMO REALES	ASIGNACION CIF
Tota gastos indirectos incluye:acueducto, energia, mantenimiento, otros servicios, Moi)/ Horas hombre.		847.950	268,8	3154,58	0,01	6.624,61
ASIGNACION UNITARIA					16,56	
GASTOS DE ADMON		COSTO	HORAS ADMINISTRATIVAS	TASA	GASTOS DE ADMON	GASTOS POR UNIDAD
Total gastos administrativo incluye: personal administrativo y gastos administrativo/ horas administrativas * participacion administrativa 35%		1.787.267	220,8	8094,51	2.855,09	7,14
GASTOS DE VENTAS		COSTO	HORAS VENTAS	TASA	GASTOS VENTAS	GASTOS POR UNIDAD
Total gastos de ventas incluye:personal de ventas* la participacionde ventas		279.361	76,8	3637,52	467,33	1,17
TOTAL COSTOS DE ESTA ORDEN DE PRODUCCION					36.270,03	90,68
UNIDADES PRODUCIDAS					400,00	1,00
COSTO UNITARIO					90,68	90,68

Anexo 25. Pan Aliñado Pequeño. Mes Septiembre

PANADERIA Y PASTELERIA							<i>Dellri</i>
ORDEN DE PRODUCCION N°		Septiembre					
PRODUCTO: PAN ALINADO PEQUEÑO							
MATERIAS PRIMAS		UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UTILIZADA	CANTIDAD UNITARIA	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO MATERIA PRIMA	COSTO UNITARIO
1	SAL	GRS.	130,25	0,32	1,5	195,00	0,48
2	AZUCAR	GRS.	962,04	2,36	2,3	2.213,00	5,43
3	HARINA DE MAIZ	GRS.	6216,28	15,25	1,7	10.568,00	25,92
4	MANTEQUILLA	GRS.	444,02	1,09	2	888,00	2,18
5	HUEVOS	UND	11,84	0,03	250	2.960,00	7,26
6	LEVADURA	GRS.	296,01	0,73	5	1.480,00	3,63
TOTAL MATERIAS PRIMAS						18.304,00	44,89
MANO DE OBRA		TOTAL TIEMPO (HORAS)	TIEMPO U	SALARIO HORA	COSTO M.O	COSTO U M.O	
1	Nombre Empleado	Jose Vargas.	1,53	0,004	2923	4.472,19	10,97
2	Nombre Empleado	Ana Daza	0,612	0,002	769	470,63	1,15
SUBTOTAL M.O			2,14	0,005		3.692,00	12,12
CARGA PRESTACIONAL				% SOBRE SUBTOTAL M.O	COSTO	COSTO U	
1	Cesantias			8,3333%	404,00	1,01	
2	Intereses a las cesantias (% sobre cesantias)			1,0000%	48,00	0,12	
3	Prima legal			8,3333%	404,00	1,01	
4	Vacaciones			4,1700%	202,00	0,51	
5	Seguridad Social Pension			12,0000%	582,00	1,45	
6	Seguridad Social Salud			8,5000%	412,00	1,03	
7	Parafiscales ICBF			3,0000%	145,00	0,36	
8	Parafiscales SENA			2,0000%	97,00	0,24	
9	Parafiscales CAJA COMPENSACION			4,0000%	194,00	0,48	
SUBTOTAL CARGA PRESTACIONAL				51,3366%	2.488,00	6,22	
TOTAL MANO DE OBRA					6.180,00	18,35	
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION		COSTO	HMOD	TASA	HMO REALES	ASIGNACION CIF	
Tota gastos indirectos incluye:acueducto, energia, mantenimiento, otros servicios, Moi)/ Horas hombre.		632.080	268,8	2351,49	0,01	5.036,89	
						ASIGNACION UNITARIA	12,35
GASTOS DE ADMON		COSTO	HORAS ADMINISTRATIVAS	TASA	GASTOS DE ADMON	GASTOS POR UNIDAD	
Total gastos administrativo incluye: personal administrativo y gastos administrativo/ horas administrativas * participacion administrativa 35%		1.982.967	220,8	8980,83	3.167,72	7,77	
GASTOS DE VENTAS		COSTO	HORAS VENTAS	TASA	GASTOS VENTAS	GASTOS POR UNIDAD	
Total gastos de ventas incluye:personal de ventas* la participacionde ventas		279.361	76,8	3637,52	981,23	2,41	
TOTAL COSTOS DE ESTA ORDEN DE PRODUCCION					33.669,84	82,57	
UNIDADES PRODUCIDAS					407,75	1,00	
COSTO UNITARIO					82,57	82,57	


Anexo 26. Pan Aliñado Pequeño. Mes Octubre

							
ORDEN DE PRODUCCION N°			Octubre				
PRODUCTO: PAN ALIÑADO PEQUEÑO							
MATERIAS PRIMAS		UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UTILIZADA	CANTIDAD UNITARIA	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO MATERIA PRIMA	COSTO UNITARIO
1	SAL	GRS.	195,61	0,39	1,4	274,00	0,55
2	AZUCAR	GRS.	1444,82	2,89	2,4	3.468,00	6,94
3	HARINA DE MAIZ	GRS.	9335,77	18,67	1,6	14.937,00	29,87
4	MANTEQUILLA	GRS.	666,84	1,33	1,8	1.200,00	2,40
5	HUEVOS	UND	17,78	0,04	230	4.090,00	8,18
6	LEVADURA	GRS.	444,56	0,89	4,5	2.001,00	4,00
TOTAL MATERIAS PRIMAS						25.970,00	51,94
MANO DE OBRA			TOTAL TIEMPO (HORAS)	TIEMPO U	SALARIO HORA	COSTO M.O	COSTO U M.O
1	Nombre Empleado	Jose Vargas.	1,875	0,004	2923	5.481,00	10,96
2	Nombre Empleado	Ana Daza	0,75	0,002	769	577,00	1,15
SUBTOTAL M.O			2,63	0,005		6.058,00	12,11
CARGA PRESTACIONAL					% SOBRE SUBTOTAL M.O	COSTO	COSTO U
1	Cesantias				8,3333%	404,00	1,01
2	Intereses a las cesantias (% sobre cesantias)				1,0000%	48,00	0,12
3	Prima legal				8,3333%	404,00	1,01
4	Vacaciones				4,1700%	202,00	0,51
5	Seguridad Social Pension				12,0000%	582,00	1,45
6	Seguridad Social Salud				8,5000%	412,00	1,03
7	Parafiscales ICBF				3,0000%	145,00	0,36
8	Parafiscales SENA				2,0000%	97,00	0,24
9	Parafiscales CAJA COMPENSACION				4,0000%	194,00	0,48
SUBTOTAL CARGA PRESTACIONAL					51,3366%	2.488,00	6,22
TOTAL MANO DE OBRA						8.546,00	18,33
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION		COSTO	HMOD	TASA	HMO REALES	ASIGNACION CIF	
Tota gastos indirectos incluye:acueducto, energia, mantenimiento, otros servicios, Moi)/ Horas hombre.		1.038.320	268,8	3862,80	0,01	10.139,84	
ASIGNACION UNITARIA						20,28	
GASTOS DE ADMON		COSTO	HORAS ADMINISTRATIVAS	TASA	GASTOS DE ADMON	GASTOS POR UNIDAD	
Total gastos administrativo incluye: personal administrativo y gastos administrativo/ horas administrativas * participacion administrativa 35%		1.901.917	220,8	8613,76	3.038,24	6,08	
GASTOS DE VENTAS		COSTO	HORAS VENTAS	TASA	GASTOS VENTAS	GASTOS POR UNIDAD	
Total gastos de ventas incluye:personal de ventas* la participacionde ventas		279.361	76,8	3637,52	390,50	0,78	
TOTAL COSTOS DE ESTA ORDEN DE PRODUCCION						48.084,59	96,17
UNIDADES PRODUCIDAS						500,00	1,00
COSTO UNITARIO						96,17	96,17

Anexo 27. Pan Alñado Pequeño. Estándar

PANADERIA Y PASTELERIA					
ORDEN DE PRODUCCION N°		Estandar			
PRODUCTO: PAN ALÑADO PEQUEÑO					
MATERIAS PRIMAS		UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UNITARIA	PRECIO UNITARIO	COSTO MATERIA PRIMA
1	SAL	GRS.	0,34	1,30	0,45
2	AZUCAR	GRS.	2,52	2,23	5,66
3	HARINA DE MAIZ	GRS.	16,28	1,77	28,56
4	MANTEQUILLA	GRS.	1,16	1,93	2,24
5	HUEVOS	UND	0,03	233,33	7,23
6	LEVADURA	GRS.	0,78	5,17	3,97
TOTAL MATERIAS PRIMAS					48,10
MANO DE OBRA			TIEMPO U	SALARIO HORA	COSTO U M.O
1	Nombre Empleado	Jose Vargas.	0,004	2.923,00	10,96
2	Nombre Empleado	Ana Daza	0,002	769,00	1,15
SUBTOTAL M.O			0,005	3.692,00	12,12
CARGA PRESTACIONAL				% SOBRE SUBTOTAL M.O	COSTO U
1	Cesantias			8,33%	1,01
2	Intereses a las cesantias (% sobre cesantias)			1,00%	0,12
3	Prima legal			8,33%	1,01
4	Vacaciones			4,17%	0,51
5	Seguridad Social Pension			12,00%	1,45
6	Seguridad Social Salud			8,50%	1,03
7	Parafiscales ICBF			3,00%	0,36
8	Parafiscales SENA			2,00%	0,24
9	Parafiscales CAJA COMPENSACION			4,00%	0,48
SUBTOTAL CARGA PRESTACIONAL				51,34%	6,22
TOTAL MANO DE OBRA					18,34
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION		COSTO	ASIGNACION CIF	ASIGNACION UNITARIA	
Tota gastos indirectos incluye:acueducto, energia, mantenimiento, otros servicios, Moj)/ Horas hombre.		839.450	7.267,11	16,40	
GASTOS DE ADMON		COSTO	GASTOS ADMINISTRATIVO	UNITARIO	
Total gastos administrativo incluye: personal administrativo y gastos administrativo/ horas administrativas * participacion administrativa 35%		1.890.717	3.020,35	6,99	
GASTOS DE VENTAS		COSTO	GASTOS VENTAS	UNITARIO	
Total gastos de ventas incluye:personal de ventas* la participacionde ventas		279.361	613,02	1,45	
TOTAL COSTOS DE ESTA ORDEN DE PRODUCCION					91,28
UNIDADES PRODUCIDAS					1,00
COSTO UNITARIO					91,28

Anexo 28. Pan Aliñado Mediano. Mes Agosto

PANADERIA Y PASTELERIA							
ORDEN DE PRODUCCION N°			Agosto				
PRODUCTO: PAN ALINADO mediano							
MATERIAS PRIMAS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UTILIZADA	CANTIDAD UNITARIA	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO MATERIA PRIMA	COSTO UNITARIO	
1	SAL	GRS.	29,46	0,37	1	29,00	0,36
2	AZUCAR	GRS.	217,57	2,72	2	435,00	435,00
3	HARINA DE MAIZ	GRS.	1405,86	17,57	2	2.812,00	2.812,00
4	MANTEQUILLA	GRS.	100,42	1,26	2	201,00	201,00
5	HUEVOS	UND	2,68	0,03	220	589,00	589,00
6	LEVADURA	GRS.	66,95	0,84	6	402,00	402,00
TOTAL MATERIAS PRIMAS						4.468,00	4.439,36
MANO DE OBRA			TOTAL TIEMPO (HORAS)	TIEMPO U	SALARIO HORA	COSTO M.O	COSTO U M.O
1	Nombre Empleado	Jose Vargas.	0,75	0,009	2923	2.192,00	27,40
2	Nombre Empleado	Ana Daza	0,3	0,004	769	231,00	2,88
SUBTOTAL M.O			1,05	0,013		2.423,00	30,29
CARGA PRESTACIONAL					% SOBRE SUBTOTAL	COSTO	COSTO U
1	Cesantias				8,3333%	202,00	2,52
2	Intereses a las cesantias (% sobre cesantias)				1,0000%	24,00	0,30
3	Prima legal				8,3333%	202,00	2,52
4	Vacaciones				4,1700%	101,00	1,26
5	Seguridad Social Pension				12,0000%	291,00	3,63
6	Seguridad Social Salud				8,5000%	206,00	2,57
7	Parafiscales ICBF				3,0000%	73,00	0,91
8	Parafiscales SENA				2,0000%	48,00	0,61
9	Parafiscales CAJA COMPENSACION				4,0000%	97,00	1,21
SUBTOTAL CARGA PRESTACIONAL					51,3366%	1.244,00	15,55
TOTAL MANO DE OBRA						3.667,00	45,84
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION		COSTO	HMOD	TASA	HMO REALES	ASIGNACION CIF	
Tota gastos indirectos incluye:acueducto, energia, mantenimiento, otros servicios, Moj)/ Horas hombre.		847.950	268,8	3154,58	0,01	3.312,30	
ASIGNACION UNITARIA						41,40	
GASTOS DE ADMON		COSTO	HORAS ADMINISTRATIVAS	TASA	GASTOS DE ADMON	GASTOS POR UNIDAD	
Total gastos administrativo incluye: personal administrativo y gastos administrativo/ horas administrativas * participacion administrativa 35%		1.787.267	220,8	8094,51	2.855,09	35,69	
GASTOS DE VENTAS		COSTO	HORAS VENTAS	TASA	GASTOS VENTAS	GASTOS POR UNIDAD	
Total gastos de ventas incluye:personal de ventas* la participacionde ventas		279.361	76,8	3637,52	655,36	8,19	
TOTAL COSTOS DE ESTA ORDEN DE PRODUCCION					14.957,76	186,97	
UNIDADES PRODUCIDAS					80	1	
COSTO UNITARIO					186,97	186,97	

Anexo 29. Pan Aliñado Mediano. Mes Septiembre

PANADERIA Y PASTELERIA							
ORDEN DE PRODUCCION N°			Septiembre				
PRODUCTO: PAN ALINADO mediano							
MATERIAS PRIMAS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UTILIZADA	CANTIDAD UNITARIA	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO MATERIA PRIMA	COSTO UNITARIO	
1	SAL	GRS.	22,94	0,33	1,5	34,00	0,49
2	AZUCAR	GRS.	169,44	2,42	2,3	390,00	5,57
3	HARINA DE MAIZ	GRS.	1094,81	15,64	1,7	1.861,00	26,59
4	MANTEQUILLA	GRS.	78,20	1,12	2	156,00	2,23
5	HUEVOS	UND	2,09	0,03	250	521,00	7,44
6	LEVADURA	GRS.	52,13	0,74	5	261,00	3,73
TOTAL MATERIAS PRIMAS						3.223,00	46,04
MANO DE OBRA		TOTAL TIEMPO (HORAS)	TIEMPO U	SALARIO HORA	COSTO M.O	COSTO U M.O	
1	Nombre Empleado	Jose Vargas.	0,65625	0,0094	2923	1.918,00	27,40
2	Nombre Empleado	Ana Daza	0,2625	0,0038	769	202,00	2,88
SUBTOTAL M.O			0,92	0,0131		2.120,00	30,29
CARGA PRESTACIONAL				% SOBRE SUBTOTAL M.O	COSTO	COSTO U	
1	Cesantias			8,3333%	202,00	2,52	
2	Intereses a las cesantias (% sobre cesantias)			1,0000%	24,00	0,30	
3	Prima legal			8,3333%	202,00	2,52	
4	Vacaciones			4,1700%	101,00	1,26	
5	Seguridad Social Pension			12,0000%	291,00	3,63	
6	Seguridad Social Salud			8,5000%	206,00	2,57	
7	Parafiscales ICBF			3,0000%	73,00	0,91	
8	Parafiscales SENA			2,0000%	48,00	0,61	
9	Parafiscales CAJA COMPENSACION			4,0000%	97,00	1,21	
SUBTOTAL CARGA PRESTACIONAL					51,3366%	1.244,00	15,55
TOTAL MANO DE OBRA						3.364,00	45,84
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION		COSTO	HMOD	TASA	HMO REALES	ASIGNACION CIF	
Tota gastos indirectos incluye:acueducto, energia, mantenimiento, otros servicios, Moi/ Horas hombre.		632.080	268,8	2351,49	0,01	2.160,43	
ASIGNACION UNITARIA						30,86	
GASTOS DE ADMON		COSTO	HORAS ADMINISTRATIVAS	TASA	GASTOS DE ADMON	GASTOS POR UNIDAD	
Total gastos administrativo incluye: personal administrativo y gastos administrativo/ horas administrativas * participacion administrativa 35%		1.982.967	220,8	8980,83	3.167,72	45,25	
GASTOS DE VENTAS		COSTO	HORAS VENTAS	TASA	GASTOS VENTAS	GASTOS POR UNIDAD	
Total gastos de ventas incluye:personal de ventas* la participacionde ventas		279.361	76,8	3637,52	604,79	8,64	
TOTAL COSTOS DE ESTA ORDEN DE PRODUCCION						12.519,93	178,86
UNIDADES PRODUCIDAS						70	1
COSTO UNITARIO						178,86	178,86


Anexo 30. Pan Aliñado Mediano. Mes Octubre

PANADERIA Y PASTELERIA							
ORDEN DE PRODUCCION N°				Octubre			
PRODUCTO: PAN ALIÑADO mediano							
MATERIAS PRIMAS		UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UTILIZADA	CANTIDAD UNITARIA	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO MATERIA PRIMA	COSTO UNITARIO
1	SAL	GRS.	26,86	0,36	1,4	38,00	0,50
2	AZUCAR	GRS.	198,43	2,62	2,4	476,00	6,30
3	HARINA DE MAIZ	GRS.	1282,14	16,96	1,6	2.051,00	27,12
4	MANTEQUILLA	GRS.	91,58	1,21	1,8	165,00	2,18
5	HUEVOS	UND	2,44	0,03	230	562,00	7,43
6	LEVADURA	GRS.	61,05	0,81	4,5	275,00	3,64
TOTAL MATERIAS PRIMA						3.567,00	47,17
MANO DE OBRA		TOTAL TIEMPO (HORAS)	TIEMPO U	SALARIO HORA	COSTO M.O	COSTO M.O	
1	Nombre Empleado	Jose Vargas.	0,7125	0,0094	2923	2.083,00	27,54
2	Nombre Empleado	Ana Daza	0,285	0,0038	769	219,00	2,90
SUBTOTAL M.O			1,00	0,0132		2.302,00	30,44
CARGA PRESTACIONAL				% SOBRE SUBTOTAL	COSTO	COSTO U	
1	Cesantias			8,3333%	202,00	2,54	
2	Intereses a las cesantias (% sobre cesantias)			1,0000%	24,00	0,30	
3	Prima legal			8,3333%	202,00	2,54	
4	Vacaciones			4,1700%	101,00	1,27	
5	Seguridad Social Pension			12,0000%	291,00	3,65	
6	Seguridad Social Salud			8,5000%	206,00	2,59	
7	Parafiscales ICBF			3,0000%	73,00	0,91	
8	Parafiscales SENA			2,0000%	48,00	0,61	
9	Parafiscales CAJA COMPENSACION			4,0000%	97,00	1,22	
SUBTOTAL CARGA PRESTACIONAL					51,3366%	1.244,00	15,63
TOTAL MANO DE OBRA						3.546,00	46,07
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION		COSTO	HMOD	TASA	HMO REALES	ASIGNACION CIF	
Tota gastos indirectos incluye:acueducto, energia, mantenimiento, otros servicios, Moi)/ Horas hombre.		1.038.320	268,8	3862,80	0,01	3.853,14	
						ASIGNACION UNITARIA	
		50,96					
GASTOS DE ADMON		COSTO	HORAS ADMINISTRATIVAS	TASA	GASTOS DE ADMON	GASTOS POR UNIDAD	
Total gastos administrativo incluye: personal administrativo y gastos administrativo/ horas administrativas * participacion administrativa 35%		1.901.917	220,8	8613,76	3.038,24	40,18	
GASTOS DE VENTAS		COSTO	HORAS VENTAS	TASA	GASTOS VENTAS	GASTOS POR UNIDAD	
Total gastos de ventas incluye:personal de ventas* la participacionde ventas		279.361	76,8	3637,52	335,88	4,44	
TOTAL COSTOS DE ESTA ORDEN DE PRODUCCION						14.340,26	189,65
UNIDADES PRODUCIDAS						76	1
COSTO UNITARIO						189,65	189,65

Anexo 31. Pan Aliñado Mediano. Estándar

PANADERIA Y PASTELERIA					
ORDEN DE PRODUCCION N°		Estandar			
PRODUCTO: PAN ALIÑADO mediano					
MATERIAS PRIMAS		UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UNITARIA	PRECIO UNITARIO	COSTO MATERIA PRIMA
1	SAL	GRS.	0.35	1.30	0.45
2	AZUCAR	GRS.	2.59	2.23	148.96
3	HARINA DE MAIZ	GRS.	16.72	1.77	955.24
4	MANTEQUILLA	GRS.	1.19	1.93	68.47
5	HUEVOS	UND	0.03	233.33	201.29
6	LEVADURA	GRS.	0.80	5.17	136.46
TOTAL MATERIAS PRIMA					
MANO DE OBRA			TIEMPO U	SALARIO HORA	COSTO U M.O
1	Nombre Empleado	Jose Vargas.	0.009	2,923.00	27.45
2	Nombre Empleado	Ana Daza	0.004	769.00	2.89
SUBTOTAL M.O			0.013	3,692.00	30.34
CARGA PRESTACIONAL				% SOBRE SUBTOTAL	COSTO U
1	Cesantias			8.33%	2.53
2	Intereses a las cesantias (% sobre cesantias)			1.00%	0.30
3	Prima legal			8.33%	2.53
4	Vacaciones			4.17%	1.27
5	Seguridad Social Pension			12.00%	3.64
6	Seguridad Social Salud			8.50%	2.58
7	Parafiscales ICBF			3.00%	0.91
8	Parafiscales SENA			2.00%	0.61
9	Parafiscales CAJA COMPENSACION			4.00%	1.21
SUBTOTAL CARGA PRESTACIONAL				51.34%	15.57
TOTAL MANO DE OBRA					45.91
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION			COSTO	ASIGNACION CIF	ASIGNACION UNITARIA
Tota gastos indirectos incluye:acueducto, energia, mantenimiento, otros servicios, Moi)/ Horas hombre.			839,450	3,108.63	41.07
GASTOS DE ADMON			COSTO	GASTOS ADMINISTRATIVO	UNITARIO
Total gastos administrativo incluye: personal administrativo y gastos administrativo/ horas administrativas * participacion administrativa 35%			1,890,717	3,020.35	40.37
GASTOS DE VENTAS			COSTO	GASTOS VENTAS	UNITARIO
Total gastos de ventas incluye:personal de ventas* la participacionde ventas			279,361	532.01	7.09
TOTAL COSTOS DE ESTA ORDEN DE PRODUCCION					134.45
UNIDADES PRODUCIDAS					1
COSTO UNITARIO					134.45

Anexo 32. Pan Alinado Grande. Mes Agosto

PANADERIA Y PASTERIA							
ORDEN DE PRODUCCION N°			Agosto				
PRODUCTO: PAN ALINADO grande							
MATERIAS PRIMAS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UTILIZADA	CANTIDAD UNITARIA	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO MATERIA PRIMA	COSTO UNITARIO	
1	SAL	GRS.	22,09	0,55	1	22,00	0,55
2	AZUCAR	GRS.	163,18	4,08	2	326,00	8,15
3	HARINA DE MAIZ	GRS.	1054,39	26,36	2	2.109,00	52,73
4	MANTEQUILLA	GRS.	75,31	1,88	2	151,00	3,78
5	HUEVOS	UND	2,01	0,05	220	442,00	11,05
6	LEVADURA	GRS.	50,21	1,26	6	301,00	7,53
TOTAL MATERIAS PRIMAS						3.351,00	83,78
MANO DE OBRA			TOTAL TIEMPO (HORAS)	TIEMPO U	SALARIO HORA	COSTO M.O	COSTO U M.O
1	Nombre Empleado	Jose Vargas.	0,50	0,0125	2923	1.462,00	36,54
2	Nombre Empleado	Ana Daza	0,2	0,005	769	154,00	3,85
SUBTOTAL M.O			0,70	0,0175		1.616,00	40,38
CARGA PRESTACIONAL					% SOBRE SUBTOTAL M.O	COSTO	COSTO U
1	Cesantias				8,3333%	135,00	3,37
2	Intereses a las cesantias (% sobre cesantias)				1,0000%	16,00	0,40
3	Prima legal				8,3333%	135,00	3,37
4	Vacaciones				4,1700%	67,00	1,68
5	Seguridad Social Pension				12,0000%	194,00	4,85
6	Seguridad Social Salud				8,5000%	137,00	3,43
7	Parafiscales ICBF				3,0000%	48,00	1,21
8	Parafiscales SENA				2,0000%	32,00	0,81
9	Parafiscales CAJA COMPENSACION				4,0000%	65,00	1,62
SUBTOTAL CARGA PRESTACIONAL					51,3366%	829,00	20,73
TOTAL MANO DE OBRA						2.445,00	61,11
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION			COSTO	HMOD	TASA	HMO REALES	ASIGNACION CIF
Tota gastos indirectos incluye:acueducto, energia, mantenimiento, otros servicios, Moi/ Horas hombre.			847.950	268,8	3154,58	0,02	2.208,20
			ASIGNACION UNITARIA				55,21
GASTOS DE ADMON			COSTO	HORAS ADMINISTRATIVAS	TASA	GASTOS DE ADMON	GASTOS POR UNIDAD
Total gastos administrativo incluye: personal administrativo y gastos administrativo/ horas administrativas * participacion administrativa 35%			1.787.267	220,8	8094,51	2.855,09	71,38
GASTOS DE VENTAS			COSTO	HORAS VENTAS	TASA	GASTOS DE VENTAS	GASTOS POR UNIDAD
Total gastos de ventas incluye:personal de ventas* la participacionde ventas			279.361	76,8	3637,52	562,32	14,06
TOTAL COSTOS DE ESTA ORDEN DE PRODUCCION						11.421,62	285,54
UNIDADES PRODUCIDAS						40,00	1,00
COSTO UNITARIO						285,54	285,54

Anexo 33. Pan Aliñado Grande. Mes Septiembre

PANADERIA Y PASTELERIA						
ORDEN DE PRODUCCION N°			Septiembre			
PRODUCTO: PAN ALINADO grande						
MATERIAS PRIMAS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UTILIZADA	CANTIDAD UNITARIA	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO MATERIA PRIMA	COSTO UNITARIO
1	SAL	GRS.	28,08	0,62	1,5	0,93
2	AZUCAR	GRS.	207,44	4,58	2,3	10,53
3	HARINA DE MAIZ	GRS.	1340,40	29,58	1,7	50,30
4	MANTEQUILLA	GRS.	95,74	2,11	2	4,22
5	HUEVOS	UND	2,55	0,06	250	14,08
6	LEVADURA	GRS.	63,83	1,41	5	7,04
TOTAL MATERIAS PRIMAS					3.946,00	87,09
MANO DE OBRA		TOTAL TIEMPO (HORAS)	TIEMPO U	SALARIO HORA	COSTO M.O	COSTO U M.O
1	Nombre Empleado	Jose Vargas.	0,5625	0,0124	2923	36,29
2	Nombre Empleado	Ana Daza	0,225	0,0050	769	3,82
SUBTOTAL M.O			0,79	0,0174	1.817,00	40,11
CARGA PRESTACIONAL				% SOBRE SUBTOTAL M.O	COSTO	COSTO U
1	Cesantias			8,3333%	135,00	3,34
2	Intereses a las cesantias (% sobre cesantias)			1,0000%	16,00	0,40
3	Prima legal			8,3333%	135,00	3,34
4	Vacaciones			4,1700%	67,00	1,67
5	Seguridad Social Pension			12,0000%	194,00	4,81
6	Seguridad Social Salud			8,5000%	137,00	3,41
7	Parafiscales ICBF			3,0000%	48,00	1,20
8	Parafiscales SENA			2,0000%	32,00	0,80
9	Parafiscales CAJA COMPENSACION			4,0000%	65,00	1,60
SUBTOTAL CARGA PRESTACIONAL				51,3366%	829,00	20,59
TOTAL MANO DE OBRA					2.646,00	60,70
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION		COSTO	HMOD	TASA	HMO REALES	ASIGNACION CIF
Tota gastos indirectos incluye:acueducto, energia, mantenimiento, otros servicios, Moi)/ Horas hombre.		632.080	268,8	2351,49	0,02	1.851,80
						40,87
GASTOS DE ADMON		COSTO	HORAS ADMINISTRATIVAS	TASA	GASTOS DE ADMON	GASTOS POR UNIDAD
Total gastos administrativo incluye: personal administrativo y gastos administrativo/ horas administrativas * participacion administrativa 35%		1.982.967	220,8	8980,83	3.167,72	69,92
GASTOS DE VENTAS		COSTO	HORAS VENTAS	TASA	GASTOS VENTAS	GASTOS POR UNIDAD
Total gastos de ventas incluye:personal de ventas* la participacionde ventas		279.361	76,8	3637,52	674,79	14,89
TOTAL COSTOS DE ESTA ORDEN DE PRODUCCION					12.286,30	271,17
UNIDADES PRODUCIDAS					45,31	1,00
COSTO UNITARIO					271,17	271,17


Anexo 34. Pan Aliñado Grande. Mes Octubre

PANADERIA Y PASTELERIA							
ORDEN DE PRODUCCION N°			Octubre				
PRODUCTO: PAN ALINADO grande							
MATERIAS PRIMAS		UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UTILIZADA	CANTIDAD UNITARIA	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO MATERIA PRIMA	COSTO UNITARIO
1	SAL	GRS.	30,63	0,65	1,4	43,00	0,91
2	AZUCAR	GRS.	226,25	4,81	2,4	543,00	11,55
3	HARINA DE MAIZ	GRS.	1461,92	31,10	1,6	2.339,00	49,77
4	MANTEQUILLA	GRS.	104,42	2,22	1,8	188,00	4,00
5	HUEVOS	UND	2,78	0,06	230	640,00	13,62
6	LEVADURA	GRS.	69,62	1,48	4,5	313,00	6,66
TOTAL MATERIAS PRIMAS						4.066,00	86,51
MANO DE OBRA		TOTAL TIEMPO (HORAS)	TIEMPO U	SALARIO HORA	COSTO M.O	COSTO U M.O	
1	Nombre Empleado	Jose Vargas.	0,5875	0,0125	2923	1.717,00	36,54
2	Nombre Empleado	Ana Daza	0,235	0,005	769	181,00	3,85
SUBTOTAL M.O			0,82	0,0175		1.898,00	40,38
CARGA PRESTACIONAL				% SOBRE SUBTOTAL M.O	COSTO	COSTO	
1	Cesantias			8,3333%	135,00	3,37	
2	Intereses a las cesantias (% sobre cesantias)			1,0000%	16,00	0,40	
3	Prima legal			8,3333%	135,00	3,37	
4	Vacaciones			4,1700%	67,00	1,68	
5	Seguridad Social Pension			12,0000%	194,00	4,85	
6	Seguridad Social Salud			8,5000%	137,00	3,43	
7	Parafiscales ICBF			3,0000%	48,00	1,21	
8	Parafiscales SENA			2,0000%	32,00	0,81	
9	Parafiscales CAJA COMPENSACION			4,0000%	65,00	1,62	
SUBTOTAL CARGA PRESTACIONAL				51,3366%	829,00	20,73	
TOTAL MANO DE OBRA					2.727,00	61,11	
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION		COSTO	HMOD	TASA	HMO REALES	ASIGNACION CIF	
Tota gastos indirectos incluye:acueducto, energia, mantenimiento, otros servicios, Moi/ Horas hombre.		1.038.320	268,8	3862,80	0,02	3.177,15	
						ASIGNACION UNITARIA	
						67,60	
GASTOS DE ADMON		COSTO	HORAS ADMINISTRATIVAS	TASA	GASTOS DE ADMON	GASTOS POR UNIDAD	
Total gastos administrativo incluye: personal administrativo y gastos administrativo/ horas administrativas * participacion administrativa 35%		1.901.917	220,8	8613,76	3.038,24	64,64	
GASTOS DE VENTAS		COSTO	HORAS VENTAS	TASA	GASTOS DE VENTAS	GASTOS POR UNIDAD	
Total gastos de ventas incluye:personal de ventas* la participacionde ventas		279.361	76,8	3637,52	247,77	5,27	
TOTAL COSTOS DE ESTA ORDEN DE PRODUCCION					13.256,17	282,05	
UNIDADES PRODUCIDAS					47,00	1,00	
COSTO UNITARIO					282,05	282,05	

Anexo 35. Pan Aliñado Grande. Estándar

PANADERIA Y PASTELERIA					
ORDEN DE PRODUCCION N°		Estandar			
PRODUCTO: PAN ALIÑADO grande					
MATERIAS PRIMAS		UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UNITARIA	PRECIO UNITARIO	COSTO MATERIA PRIMA
1	SAL	GRS.	0.61	1.30	0.80
2	AZUCAR	GRS.	4.49	2.23	10.08
3	HARINA DE MAIZ	GRS.	29.02	1.77	50.93
4	MANTEQUILLA	GRS.	2.07	1.93	4.00
5	HUEVOS	UND	0.06	233.33	12.92
6	LEVADURA	GRS.	1.38	5.17	7.08
TOTAL MATERIAS PRIMAS					85.79
MANO DE OBRA			TIEMPO U	SALARIO HORA	COSTO U M.O
1	Nombre Empleado	Jose Vargas.	0.012	2,923.00	36.45
2	Nombre Empleado	Ana Daza	0.005	769.00	3.84
SUBTOTAL M.O			0.017	3,692.00	40.29
CARGA PRESTACIONAL				% SOBRE SUBTOTAL M.O	COSTO U
1	Cesantias			8.33%	3.36
2	Intereses a las cesantias (% sobre cesantias)			1.00%	0.40
3	Prima legal			8.33%	3.36
4	Vacaciones			4.17%	1.68
5	Seguridad Social Pension			12.00%	4.83
6	Seguridad Social Salud			8.50%	3.42
7	Parafiscales ICBF			3.00%	1.21
8	Parafiscales SENA			2.00%	0.81
9	Parafiscales CAJA COMPENSACION			4.00%	1.61
SUBTOTAL CARGA PRESTACIONAL				51.34%	20.68
TOTAL MANO DE OBRA					60.98
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION			COSTO	ASIGNACION CIF	ASIGNACION UNITARIA
Tota gastos indirectos incluye:acueducto, energia, mantenimiento, otros servicios, Moi/ Horas hombre.			839,450	2,412.38	54.56
GASTOS DE ADMON			COSTO	GASTOS ADMINISTRATIVO	UNITARIO
Total gastos administrativo incluye: personal administrativo y gastos administrativo/ horas administrativas * participacion administrativa 35%			1,890,717	3,020.35	68.65
GASTOS DE VENTAS			COSTO	GASTOS DE VENTAS	UNITARIO
Total gastos de ventas incluye:personal de ventas* la participacionde ventas			279,361	494.96	11.41
TOTAL COSTOS DE ESTA ORDEN DE PRODUCCION					281.38
UNIDADES PRODUCIDAS					1.00
COSTO UNITARIO					281.38

Anexo 36. Pan de Queso. Mes Agosto

PANADERIA Y PASTERIA								
ORDEN DE PRODUCCION N°		Agosto						
PRODUCTO: PAN DE QUESO								
MATERIAS PRIMAS		UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UTILIZADA	CANTIDAD UNITARIA	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO MATERIA PRIMA	COSTO UNITARIO	
1	SAL	GRS.	30,38	0,55	1	30,00	0,55	
2	AZUCAR	GRS.	224,37	4,08	2	449,00	8,16	
3	HARINA DE MAIZ	GRS.	1449,79	26,36	2	2.900,00	52,73	
4	MANTEQUILLA	GRS.	103,56	1,88	2	207,00	3,76	
5	HUEVOS	UND	2,76	0,05	220	608,00	11,05	
6	LEVADURA	GRS.	69,04	1,26	6	414,00	7,53	
7	QUESO	GRS.	46,22	0,84	11	508,00	9,24	
TOTAL MATERIAS PRIMAS						5.086,00	92,47	
MANO DE OBRA			TOTAL TIEMPO (HORAS)	TIEMPO U	SALARIO HORA	COSTO M.O	COSTO U M.O	
1	Nombre Empleado	Jose Vargas	0,50	0,0091	2923	1.462,00	26,57	
2	Nombre Empleado	Ana Daza	0,2	0,0036	769	154,00	2,80	
SUBTOTAL M.O			0,70	0,01273		1.616,00	29,37	
CARGA PRESTACIONAL					% SOBRE SUBTOTAL M.O	COSTO	COSTO U	
1	Cesantias				8,3333%	135,00	2,45	
2	Intereses a las cesantias (% sobre cesantias)				1,0000%	16,00	0,29	
3	Prima legal				8,3333%	135,00	2,45	
4	Vacaciones				4,1700%	67,00	1,22	
5	Seguridad Social Pension				12,0000%	194,00	3,52	
6	Seguridad Social Salud				8,5000%	137,00	2,50	
7	Parafiscales ICBF				3,0000%	48,00	0,88	
8	Parafiscales SENA				2,0000%	32,00	0,59	
9	Parafiscales CAJA COMPENSACION				4,0000%	65,00	1,17	
SUBTOTAL CARGA PRESTACIONAL					51,3366%	829,00	15,08	
TOTAL MANO DE OBRA						2.445,00	44,45	
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION			COSTO	HMOD	TASA	HMO REALES	ASIGNACION CIF	
Tota gastos indirectos incluye:acueducto, energia, mantenimiento, otros servicios, Moi/ Horas hombre.			847.950	268,8	3154,58	0,01	2.208,20	
			ASIGNACION UNITARIA			40,15		
GASTOS DE ADMON			COSTO	HORAS ADMINISTRATIVAS	TASA	GASTOS DE ADMON	GASTOS POR UNIDAD	
Total gastos administrativo incluye: personal administrativo y gastos administrativo/ horas administrativas * participacion administrativa 35%			1.787.267	220,8	8094,51	8.094,51	147,17	
GASTOS DE VENTAS			COSTO	HORAS VENTAS	TASA	GASTOS DE VENTAS	GASTOS POR UNIDAD	
Total gastos de ventas incluye:personal de ventas* la participacionde ventas			279.361	76,8	3637,52	114,47	2,08	
TOTAL COSTOS DE ESTA ORDEN DE PRODUCCION						17.948,18	326,33	
UNIDADES PRODUCIDAS						55,00	1,00	
COSTO UNITARIO						326,33	326,33	

Anexo 37. Pan de Queso. Mes Septiembre

PANADERIA Y PASTERIA					
ORDEN DE PRODUCCION N°		Septiembre			
PRODUCTO: PAN DE QUESO					
MATERIAS PRIMAS		UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UTILIZADA	CANTIDAD UNITARIA	COSTO UNIDAD DE MEDIDA
1	SAL	GRS.	25,1	0,51	1,5
2	AZUCAR	GRS.	185,6	3,74	2,3
3	HARINA DE MAIZ	GRS.	1199,4	24,19	1,7
4	MANTEQUILLA	GRS.	85,7	1,73	2
5	HUEVOS	UND	2,3	0,05	250
6	LEVADURA	GRS.	57,1	1,15	5
7	QUESO	GRS.	38,2	0,77	10
TOTAL MATERIAS PRIMAS					
MANO DE OBRA			TOTAL TIEMPO (HORAS)	TIEMPO U	SALARIO HORA
1	Nombre Empleado	Jose Vargas.	0,52	0,0105	2923
2	Nombre Empleado	Ana Daza	0,21	0,0041	769
SUBTOTAL M.O			0,72	0,0146	
CARGA PRESTACIONAL					% SOBRE SUBTOTAL M.O
1	Cesantias				8,3333%
2	Intereses a las cesantias (% sobre cesantias)				1,0000%
3	Prima legal				8,3333%
4	Vacaciones				4,1700%
5	Seguridad Social Pension				12,0000%
6	Seguridad Social Salud				8,5000%
7	Parafiscales ICBF				3,0000%
8	Parafiscales SENA				2,0000%
9	Parafiscales CAJA COMPENSACION				4,0000%
SUBTOTAL CARGA PRESTACIONAL					51,3366%
TOTAL MANO DE OBRA					
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION			COSTO	HMOD	TASA
Tota gastos indirectos incluye:acueducto, energia, mantenimiento, otros servicios, Moi)/ Horas hombre.			632.080	268,8	2351,49
GASTOS DE ADMON			COSTO	HORAS ADMINISTRATIVAS	TASA
Total gastos administrativo incluye: personal administrativo y gastos administrativo/ horas administrativas * participacion administrativa 35%			1.982.967	220,8	8980,83
GASTOS DE VENTAS			COSTO	HORAS VENTAS	TASA
Total gastos de ventas incluye:personal de ventas* la participacionde ventas			279.361	76,8	3637,52
TOTAL COSTOS DE ESTA ORDEN DE PRODUCCION					


Anexo 38. Pan de Queso. Mes Octubre

PANADERIA Y PASTELERIA							
ORDEN DE PRODUCCION N°		Octubre					
PRODUCTO: PAN DE QUESO							
MATERIAS PRIMAS		UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UTILIZADA	CANTIDAD UNITARIA	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO MATERIA PRIMA	COSTO UNITARIO
1	SAL	GRS.	29,23	0,54	1,4	41,00	0,76
2	AZUCAR	GRS.	215,89	4,00	2,4	518,00	9,60
3	HARINA DE MAIZ	GRS.	1394,96	25,85	1,6	2.232,00	41,36
4	MANTEQUILLA	GRS.	99,64	1,85	1,8	179,00	3,32
5	HUEVOS	UND	2,66	0,05	230	611,00	11,32
6	LEVADURA	GRS.	66,43	1,23	4,5	299,00	5,54
7	QUESO	GRS.	44,47	0,82	11,2	498,00	9,23
TOTAL MATERIAS PRIMAS						4.337,00	80,37
MANO DE OBRA			TOTAL TIEMPO (HORAS)	TIEMPO U	SALARIO HORA	COSTO M.O	COSTO U M.O
1	Nombre Empleado	Jose Vargas.	0,54	0,010	2923	1.575,00	29,20
2	Nombre Empleado	Ana Daza	0,213	0,004	769	164,00	3,04
SUBTOTAL M.O			0,75	0,014		1.739,00	32,23
CARGA PRESTACIONAL					% SOBRE SUBTOTAL M.O	COSTO	COSTO U
1	Cesantias				8,3333%	135,00	2,69
2	Intereses a las cesantias (% sobre cesantias)				1,0000%	16,00	0,32
3	Prima legal				8,3333%	135,00	2,69
4	Vacaciones				4,1700%	67,00	1,34
5	Seguridad Social Pension				12,0000%	194,00	3,87
6	Seguridad Social Salud				8,5000%	137,00	2,74
7	Parafiscales ICBF				3,0000%	48,00	0,97
8	Parafiscales SENA				2,0000%	32,00	0,64
9	Parafiscales CAJA COMPENSACION				4,0000%	65,00	1,29
SUBTOTAL CARGA PRESTACIONAL					51,3366%	829,00	16,55
TOTAL MANO DE OBRA						2.568,00	48,78
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION		COSTO	HMOD	TASA	HMO REALES	ASIGNACION CIF	
Tota gastos indirectos incluye:acueducto, energia, mantenimiento, otros servicios, Moij/ Horas hombre.		1.038.320	268,8	3862,80	0,01	2.904,77	
						ASIGNACION UNITARIA	53,83
GASTOS DE ADMON		COSTO	HORAS ADMINISTRATIVAS	TASA	GASTOS DE ADMON	GASTOS POR UNIDAD	
Total gastos administrativo incluye: personal administrativo y gastos administrativo/ horas administrativas * participacion administrativa 35%		1.901.917	220,8	8613,76	8.613,76	159,63	
GASTOS DE VENTAS		COSTO	HORAS VENTAS	TASA	GASTOS DE VENTAS	GASTOS POR UNIDAD	
Total gastos de ventas incluye:personal de ventas* la participacionde ventas		279.361	76,8	3637,52	230,47	4,27	
TOTAL COSTOS DE ESTA ORDEN DE PRODUCCION						18.653,99	345,69
UNIDADES PRODUCIDAS						53,96	1,00
COSTO UNITARIO						345,69	345,69

Anexo 39. Pan de Queso. Estándar

PANADERIA Y PASTELERIA					
ORDEN DE PRODUCCION N°		Estandar			
PRODUCTO: PAN DE QUESO					
MATERIAS PRIMAS		UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UNITARIA	PRECIO UNITARIO	COSTO MATERIA PRIMA
1	SAL	GRS.	0.53	1.30	0.69
2	AZUCAR	GRS.	3.94	2.23	8.79
3	HARINA DE MAIZ	GRS.	25.47	1.77	45.07
4	MANTEQUILLA	GRS.	1.82	1.93	3.51
5	HUEVOS	UND	0.05	233.33	11.30
6	LEVADURA	GRS.	1.21	5.17	6.28
7	QUESO	GRS.	0.81	10.73	8.72
TOTAL MATERIAS PRIMAS					83.68
MANO DE OBRA			TIEMPO U	SALARIO HORA	COSTO U M.O
1	Nombre Empleado	Jose Vargas.	0.0098	2,923.00	28.77
2	Nombre Empleado	Ana Daza	0.0098	769.00	7.57
SUBTOTAL M.O			0.020	3,692.00	36.34
CARGA PRESTACIONAL				% SOBRE SUBTOTAL M.O	COSTO U
1	Cesantias			8.33%	3.03
2	Intereses a las cesantias (% sobre cesantias)			1.00%	0.36
3	Prima legal			8.33%	3.03
4	Vacaciones			4.17%	1.52
5	Seguridad Social Pension			12.00%	4.36
6	Seguridad Social Salud			8.50%	3.09
7	Parafiscales ICBF			3.00%	1.09
8	Parafiscales SENA			2.00%	0.73
9	Parafiscales CAJA COMPENSACION			4.00%	1.45
SUBTOTAL CARGA PRESTACIONAL				51.34%	18.66
TOTAL MANO DE OBRA					55.00
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION			COSTO	ASIGNACION CIF	ASIGNACION UNITARIA
Tota gastos indirectos incluye:acueducto, energia, mantenimiento, otros servicios, Moi)/ Horas hombre.			839,450	2,271.30	42.76
GASTOS DE ADMON			COSTO	GASTOS ADMINISTRATIVO	UNITARIO
Total gastos administrativo incluye: personal administrativo y gastos administrativo/ horas administrativas * participacion administrativa 35%			1,890,717	8,563.03	162.65
GASTOS DE VENTAS			COSTO	GASTOS DE VENTAS	UNITARIO
Total gastos de ventas incluye:personal de ventas* la participacionde ventas			279,361	188.10	3.59
TOTAL COSTOS DE ESTA ORDEN DE PRODUCCION					347.68
UNIDADES PRODUCIDAS					1.00
COSTO UNITARIO					347.68

Anexo 40. Roscón Pequeño. Mes Agosto

PANADERIA Y PASTERIA								
ORDEN DE PRODUCCION N°		Agosto						
PRODUCTO: ROSCON PEQUEÑO								
MATERIAS PRIMAS		UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UTILIZADA	CANTIDAD UNITARIA	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO MATERIA PRIMA	COSTO UNITARIO	
1	SAL	GRS.	12,89	0,6	1	13,00	0,65	
2	AZUCAR	GRS.	95,19	4,8	2	190,00	9,50	
3	HARINA DE MAIZ	GRS.	615,06	30,8	2	1.230,00	61,50	
4	MANTEQUILLA	GRS.	43,93	2,2	2	88,00	4,40	
5	HUEVOS	UND	1,17	0,1	220	258,00	12,90	
6	LEVADURA	GRS.	29,29	1,5	6	176,00	8,80	
7	BOCADILLO	GRS.	125	6,25	2	250,00	12,50	
TOTAL MATERIAS PRIMAS						2.192,00	109,60	
MANO DE OBRA			TOTAL TIEMPO (HORAS)	TIEMPO U	SALARIO HORA	COSTO M.O	COSTO U M.O	
1	Nombre Empleado	Jose Vargas.	0,25	0,0125	2923	731,00	36,54	
2	Nombre Empleado	Ana Daza	0,1	0,005	769	77,00	3,85	
SUBTOTAL M.O			0,35	0,01750		808,00	40,38	
CARGA PRESTACIONAL					% SOBRE SUBTOTAL M.O	COSTO	COSTO U.	
1	Cesantias				8,3333%	67,00	3,37	
2	Intereses a las cesantias (% sobre cesantias)				1,0000%	8,00	0,40	
3	Prima legal				8,3333%	67,00	3,37	
4	Vacaciones				4,1700%	34,00	1,68	
5	Seguridad Social Pension				12,0000%	97,00	4,85	
6	Seguridad Social Salud				8,5000%	69,00	3,43	
7	Parafiscales ICBF				3,0000%	24,00	1,21	
8	Parafiscales SENA				2,0000%	16,00	0,81	
9	Parafiscales CAJA COMPENSACION				4,0000%	32,00	1,62	
SUBTOTAL CARGA PRESTACIONAL					51,3366%	414,00	20,73	
TOTAL MANO DE OBRA						1.222,00	61,11	
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION			COSTO	HMOD	TASA	HMO REALES	ASIGNACION CIF	
Tota gastos indirectos incluye:acueducto, energia, mantenimiento, otros servicios, Moi)/ Horas hombre.			847.950	268,8	3154,58	0,02	1.104,10	
							ASIGNACION UNITARIA	
							55,21	
GASTOS DE ADMON			COSTO	HORAS ADMINISTRATIVAS	TASA	GASTOS DE ADMON	GASTOS POR UNIDAD	
Total gastos administrativo incluye: personal administrativo y gastos administrativo/ horas administrativas * participacion administrativa 35%			1.787.267	220,8	8094,51	8.094,51	404,73	
GASTOS DE VENTAS			COSTO	HORAS VENTAS	TASA	GASTOS DE VENTAS	GASTOS POR UNIDAD	
Total gastos de ventas incluye:personal de ventas* la participacionde ventas			279.361	76,8	3637,52	79,27	3,96	
TOTAL COSTOS DE ESTA ORDEN DE PRODUCCION						12.691,88	634,59	
UNIDADES PRODUCIDAS						20,00	1,00	
COSTO UNITARIO						634,59	634,59	

Anexo 41. Roscón Pequeño. Mes Septiembre

PANADERIA Y PASTELERIA							Deltrig
ORDEN DE PRODUCCION N°		Septiembre					
PRODUCTO: ROSCON PEQUENO							
MATERIAS PRIMAS		UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UTILIZADA	CANTIDAD UNITARIA	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO MATERIA PRIMA	COSTO UNITARIO
1	SAL	GRS.	14,18	0,64	1,5	21,00	0,95
2	AZUCAR	GRS.	104,71	4,76	2,3	241,00	10,95
3	HARINA DE MAIZ	GRS.	676,57	30,75	1,7	1.150,00	52,27
4	MANTEQUILLA	GRS.	48,33	2,20	2	97,00	4,41
5	HUEVOS	UND	1,29	0,06	250	322,00	14,64
6	LEVADURA	GRS.	32,22	1,46	5	161,00	7,32
7	BOCADILLO	GRS.	137,50	6,25	1,2	165,00	7,50
TOTAL MATERIAS PRIMAS						2.136,00	97,09
MANO DE OBRA		TOTAL TIEMPO (HORAS)	TIEMPO U	SALARIO HORA	COSTO M.O	COSTO U M.O	
1	Nombre Empleado	Jose Vargas.	0,2591	0,0118	2923	757,00	34,42
2	Nombre Empleado	Ana Daza	0,1026	0,0047	769	79,00	3,59
SUBTOTAL M.O			0,36	0,0164		836,00	38,01
CARGA PRESTACIONAL				% SOBRE SUBTOTAL M.O	COSTO	COSTO U.	
1	Cesantias			8,3333%	67,00	3,17	
2	Intereses a las cesantias (% sobre cesantias)			1,0000%	8,00	0,38	
3	Prima legal			8,3333%	67,00	3,17	
4	Vacaciones			4,1700%	34,00	1,58	
5	Seguridad Social Pension			12,0000%	97,00	4,56	
6	Seguridad Social Salud			8,5000%	69,00	3,23	
7	Parafiscales ICBF			3,0000%	24,00	1,14	
8	Parafiscales SENA			2,0000%	16,00	0,76	
9	Parafiscales CAJA COMPENSACION			4,0000%	32,00	1,52	
SUBTOTAL CARGA PRESTACIONAL				51,3366%	414,00	19,51	
TOTAL MANO DE OBRA						1.250,00	57,52
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION		COSTO	HMOD	TASA	HMO REALES	ASIGNACION CIF	
Tota gastos indirectos incluye:acueducto, energia, mantenimiento, otros servicios, Moi)/ Horas hombre.		632.080	268,8	2351,49	0,02	850,46	
						38,66	
GASTOS DE ADMON		COSTO	HORAS ADMINISTRATIVAS	TASA	GASTOS DE ADMON	GASTOS POR UNIDAD	
Total gastos administrativo incluye: personal administrativo y gastos administrativo/ horas administrativas * participacion administrativa 35%		1.982.967	220,8	8980,83	8.980,83	408,22	
GASTOS DE VENTAS		COSTO	HORAS VENTAS	TASA	GASTOS VENTAS	GASTOS POR UNIDAD	
Total gastos de ventas incluye:personal de ventas* la participacionde ventas		279.361	76,8	3637,52	77,90	3,54	
TOTAL COSTOS DE ESTA ORDEN DE PRODUCCION					13.295,20	604,33	
UNIDADES PRODUCIDAS					22,00	1,00	
COSTO UNITARIO					604,33	604,33	


Anexo 42. Roscón Pequeño. Mes Octubre

PANADERIA Y PASTERIA							
ORDEN DE PRODUCCION N°		Octubre					
PRODUCTO: ROSCON PEQUENO							
MATERIAS PRIMAS		UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UTILIZADA	CANTIDAD UNITARIA	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO MATERIA PRIMA	COSTO UNITARIO
1	SAL	GRS.	19,33054393	0,644351464	1,4	27,00	0,90
2	AZUCAR	GRS.	142,7824268	4,759414226	2,4	343,00	11,43
3	HARINA DE MAIZ	GRS.	922,5941423	30,75313808	1,6	1.476,00	49,20
4	MANTEQUILLA	GRS.	65,89958159	2,19665272	1,8	119,00	3,97
5	HUEVOS	UND	1,757322176	0,058577406	230	404,00	13,47
6	LEVADURA	GRS.	43,93305439	1,464435146	4,5	198,00	6,60
7	BOCADILLO	GRS.	187,5	6,25	1,5	281,00	9,37
TOTAL MATERIAS PRIMAS						2.821,00	94,03
MANO DE OBRA			TOTAL TIEMPO (HORAS)	TIEMPO U	SALARIO HORA	COSTO M.O	COSTO U M.O
1	Nombre Empleado	Jose Vargas.	0,27	0,009	2923	788,00	26,26
2	Nombre Empleado	Ana Daza	0,107	0,004	769	82,00	2,73
SUBTOTAL M.O			0,38	0,013		870,00	28,99
CARGA PRESTACIONAL					% SOBRE SUBTOTAL M.O	COSTO	COSTO U.
1	Cesantias				8,3333%	67,00	2,42
2	Intereses a las cesantias (% sobre cesantias)				1,0000%	8,00	0,29
3	Prima legal				8,3333%	67,00	2,42
4	Vacaciones				4,1700%	34,00	1,21
5	Seguridad Social Pension				12,0000%	97,00	3,48
6	Seguridad Social Salud				8,5000%	69,00	2,46
7	Parafiscales ICBF				3,0000%	24,00	0,87
8	Parafiscales SENA				2,0000%	16,00	0,58
9	Parafiscales CAJA COMPENSACION				4,0000%	32,00	1,16
SUBTOTAL CARGA PRESTACIONAL					51,3366%	414,00	14,88
TOTAL MANO DE OBRA						1.284,00	43,87
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION		COSTO	HMOD	TASA	HMO REALES	ASIGNACION CIF	
Tota gastos indirectos incluye:acueducto, energia, mantenimiento, otros servicios, Moi)/ Horas hombre.		1.038.320	268,8	3862,80	0,01	1.452,38	
						ASIGNACION UNITARIA	48,41
GASTOS DE ADMON		COSTO	HORAS ADMINISTRATIVAS	TASA	GASTOS DE ADMON	GASTOS POR UNIDAD	
Total gastos administrativo incluye: personal administrativo y gastos administrativo/ horas administrativas * participacion administrativa 35%		1.901.917	220,8	8613,76	8.613,76	287,13	
GASTOS DE VENTAS		COSTO	HORAS VENTAS	TASA	GASTOS DE VENTAS	GASTOS POR UNIDAD	
Total gastos de ventas incluye:personal de ventas* la participacionde ventas		279.361	76,8	3637,52	128,13	4,27	
TOTAL COSTOS DE ESTA ORDEN DE PRODUCCION						14.299,27	476,64
UNIDADES PRODUCIDAS						30,00	1,00
COSTO UNITARIO						476,64	476,64


Anexo 43. Roscón Pequeño. Estándar

PANADERIA Y PASTELERIA					
ORDEN DE PRODUCCION N°		Estandar			
PRODUCTO: ROSCON PEQUEÑO					
MATERIAS PRIMAS		UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UNITARIA	PRECIO UNITARIO	COSTO MATERIA PRIMA
1	SAL	GRS.	0.64	1.30	0.83
2	AZUCAR	GRS.	66.51	2.23	10.63
3	HARINA DE MAIZ	GRS.	430.50	1.77	54.32
4	MANTEQUILLA	GRS.	30.80	1.93	4.26
5	HUEVOS	UND	86.04	233.33	13.67
6	LEVADURA	GRS.	59.64	5.17	7.57
7	BOCADILLO	GRS.	87.50	1.57	9.79
TOTAL MATERIAS PRIMAS					100.24
MANO DE OBRA			TIEMPO U	SALARIO HORA	COSTO U M.O
1	Nombre Empleado	Jose Vargas.	0.0111	2,923.00	32.41
2	Nombre Empleado	Ana Daza	0.0111	769.00	8.53
SUBTOTAL M.O			0.022	3,692.00	40.93
CARGA PRESTACIONAL				% SOBRE SUBTOTAL M.O	COSTO U
1	Cesantias			8.33%	3.41
2	Intereses a las cesantias (% sobre cesantias)			1.00%	0.41
3	Prima legal			8.33%	3.41
4	Vacaciones			4.17%	1.71
5	Seguridad Social Pension			12.00%	4.91
6	Seguridad Social Salud			8.50%	3.48
7	Parafiscales ICBF			3.00%	1.23
8	Parafiscales SENA			2.00%	0.82
9	Parafiscales CAJA COMPENSACION			4.00%	1.64
SUBTOTAL CARGA PRESTACIONAL				51.34%	21.01
TOTAL MANO DE OBRA					61.94
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION			COSTO	ASIGNACION CIF	ASIGNACION UNITARIA
Tota gastos indirectos incluye:acueducto, energia, mantenimiento, otros servicios, Moi)/ Horas hombre.			839,450	1,135.65	47.43
GASTOS DE ADMON			COSTO	GASTOS ADMINISTRATIVO	UNITARIO
Total gastos administrativo incluye: personal administrativo y gastos administrativo/ horas administrativas * participacion administrativa 35%			1,890,717	8,563.03	366.69
GASTOS DE VENTAS			COSTO	GASTOS DE VENTAS	UNITARIO
Total gastos de ventas incluye:personal de ventas* la participacionde ventas			279,361	95.10	3.93
TOTAL COSTOS DE ESTA ORDEN DE PRODUCCION					580.22
UNIDADES PRODUCIDAS					1.00
COSTO UNITARIO					580.22

Anexo 44. Mogolla Campesina. Mes Agosto

PANADERIA Y PASTERIA							
ORDEN DE PRODUCCION N°		Agosto					
PRODUCTO: MOGOLLA CAMPESINA							
MATERIAS PRIMAS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UTILIZADA	CANTIDAD UTILIZADA UNITARIO	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO MATERIA PRIMA	COSTO MATERIA PRIMA U	
1	SAL	GRS.	1,85	0,126	1	2,00	0,13
2	AZUCAR	GRS.	11,57	0,789	2	23,00	1,58
3	HARINA DE MAIZ	GRS.	107,96	7,361	2	216,00	14,72
4	MANTEQUILLA	GRS.	15,42	1,052	2	31,00	2,10
5	HUEVOS	UND	0,25	0,017	220	54,00	3,70
6	LEVADURA	GRS.	7,71	0,526	6	46,00	3,15
TOTAL MATERIAS PRIMAS						372,00	25,38
MANO DE OBRA		TOTAL TIEMPO (HORAS)	TIEMPO U	SALARIO HORA	COSTO M.O	COSTO U M.O	
1	Nombre Empleado	Jose Vargas.	0,25	0,0170	2923	731,00	49,82
2	Nombre Empleado	Ana Daza	0,1	0,0068	769	77,00	5,24
SUBTOTAL M.O			0,35	0,02386		808,00	55,07
CARGA PRESTACIONAL				% SOBRE SUBTOTAL M.O	COSTO	COSTO U	
1	Cesantias			8,3333%	67,00	4,59	
2	Intereses a las cesantias (% sobre cesantias)			1,0000%	8,00	0,55	
3	Prima legal			8,3333%	67,00	4,59	
4	Vacaciones			4,1700%	34,00	2,30	
5	Seguridad Social Pension			12,0000%	97,00	6,61	
6	Seguridad Social Salud			8,5000%	69,00	4,68	
7	Parafiscales ICBF			3,0000%	24,00	1,65	
8	Parafiscales SENA			2,0000%	16,00	1,10	
9	Parafiscales CAJA COMPENSACION			4,0000%	32,00	2,20	
SUBTOTAL CARGA PRESTACIONAL				51,3366%	414,00	28,27	
TOTAL MANO DE OBRA						1.222,00	83,34
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION		COSTO	HMOD	TASA	HMO REALES	ASIGNACION CIF	
Tota gastos indirectos incluye:acueducto, energia, mantenimiento, otros servicios, Mojl/ Horas hombre.		847.950	268,8	3154,58	0,02	1.104,10	
						ASIGNACION UNITARIA	
						75,28	
GASTOS DE ADMON		COSTO	HORAS ADMINISTRATIVAS	TASA	GASTOS DE ADMON	GASTOS POR UNIDAD	
Total gastos administrativo incluye: personal administrativo y gastos administrativo/ horas administrativas * participacion administrativa 35%		1.787.267	220,8	8094,51	2.855,09	194,67	
GASTOS DE VENTAS		COSTO	HORAS VENTAS	TASA	GASTOS DE VENTAS	GASTOS POR UNIDAD	
Total gastos de ventas incluye:personal de ventas* la participacionde ventas		279.361	76,8	3637,52	117,54	0,10	
TOTAL COSTOS DE ESTA ORDEN DE PRODUCCION						5.670,74	386,64
UNIDADES PRODUCIDAS						14,67	1,00
COSTO UNITARIO						386,64	386,64

Anexo 45. Mogolla Campesina. Mes Septiembre

PANADERIA Y PASTELERIA 							
ORDEN DE PRODUCCION N°		Septiembre					
PRODUCTO: MOGOLLA CAMPESINA							
MATERIAS PRIMAS		UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UTILIZADA	CANTIDAD UTILIZADA U	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO MATERIA PRIMA	COSTO MATERIA PRIMA
1	SAL	GRS.	1,23	0,123	1,5	2,00	0,18
2	AZUCAR	GRS.	7,71	0,768	2,3	18,00	1,77
3	HARINA DE MAIZ	GRS.	71,97	7,165	1,7	122,00	12,18
4	MANTEQUILLA	GRS.	10,28	1,024	2	21,00	2,05
5	HUEVOS	UND	0,16	0,016	250	41,00	4,09
6	LEVADURA	GRS.	5,14	0,512	5	26,00	2,56
TOTAL MATERIAS PRIMAS						230,00	22,83
MANO DE OBRA			TOTAL TIEMPO (HORAS)	TIEMPO U	SALARIO HORA	COSTO M.O	COSTO U M.O
1	Nombre Empleado	Jose Vargas.	0,27	0,027	2923	788,00	78,41
2	Nombre Empleado	Ana Daza	0,107	0,011	769	82,00	8,15
SUBTOTAL M.O			0,38	0,0374		870,00	86,57
CARGA PRESTACIONAL					% SOBRE SUBTOTAL M.O	COSTO	COSTO U
1	Cesantias				8,3333%	67,00	7,21
2	Intereses a las cesantias (% sobre cesantias)				1,0000%	8,00	0,87
3	Prima legal				8,3333%	67,00	7,21
4	Vacaciones				4,1700%	34,00	3,61
5	Seguridad Social Pension				12,0000%	97,00	10,39
6	Seguridad Social Salud				8,5000%	69,00	7,36
7	Parafiscales ICBF				3,0000%	24,00	2,60
8	Parafiscales SENA				2,0000%	16,00	1,73
9	Parafiscales CAJA COMPENSACION				4,0000%	32,00	3,46
SUBTOTAL CARGA PRESTACIONAL					51,3366%	414,00	44,44
TOTAL MANO DE OBRA						1.284,00	131,01
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION			COSTO	HMOD	TASA	HMO REALES	ASIGNACION CIF
Total gastos indirectos incluye:acueducto, energia, mantenimiento, otros servicios, Moi)/ Horas hombre.			632.080	268,8	2351,49	0,04	884,14
							88,01
GASTOS DE ADMON			COSTO	HORAS ADMINISTRATIVAS	TASA	GASTOS DE ADMON	GASTOS POR UNIDAD
Total gastos administrativo incluye: personal administrativo y gastos administrativo/ horas administrativas * participacion administrativa 35%			1.982.967	220,8	8980,83	3.167,72	315,34
GASTOS DE VENTAS			COSTO	HORAS VENTAS	TASA	GASTOS VENTAS	GASTOS POR UNIDAD
Total gastos de ventas incluye:personal de ventas* la participacionde ventas			279.361	76,8	3637,52	74,83	0,06
TOTAL COSTOS DE ESTA ORDEN DE PRODUCCION						5.640,69	561,52
UNIDADES PRODUCIDAS						10,05	1,00
COSTO UNITARIO						561,52	561,52

Anexo 46. Mogolla Campesina. Mes Octubre

PANADERIA Y PASTELERIA							
ORDEN DE PRODUCCION N°		Octubre					
PRODUCTO: MOGOLLA CAMPESINA							
MATERIAS PRIMAS		UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UTILIZADA	CANTIDAD UTILIZADA U	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO MATERIA PRIMA	COSTO MATERIA PRIMA U
1	SAL	GRS.	2,468	0,123	1,4	3,00	0,17
2	AZUCAR	GRS.	15,423	0,771	2,4	37,00	1,85
3	HARINA DE MAIZ	GRS.	143,948	7,197	1,6	230,00	11,52
4	MANTEQUILLA	GRS.	20,564	1,028	1,8	37,00	1,85
5	HUEVOS	UND	0,329	0,016	230	76,00	3,78
6	LEVADURA	GRS.	10,282	0,514	4,5	46,00	2,31
TOTAL MATERIAS PRIMAS						429,00	21,49
MANO DE OBRA			TOTAL TIEMPO (HORAS)	TIEMPO U	SALARIO HORA	COSTO M.O	COSTO U M.O
1	Nombre Empleado	Jose Vargas.	0,27	0,013	2923	788,00	39,39
2	Nombre Empleado	Ana Daza.	0,107	0,005	769	82,00	4,10
SUBTOTAL M.O			0,38	0,019		870,00	43,48
CARGA PRESTACIONAL					% SOBRE SUBTOTAL M.O	COSTO	COSTO U
1	Cesantias				8,3333%	67,00	3,62
2	Intereses a las cesantias (% sobre cesantias)				1,0000%	8,00	0,43
3	Prima legal				8,3333%	67,00	3,62
4	Vacaciones				4,1700%	34,00	1,81
5	Seguridad Social Pension				12,0000%	97,00	5,22
6	Seguridad Social Salud				8,5000%	69,00	3,70
7	Parafiscales ICBF				3,0000%	24,00	1,30
8	Parafiscales SENA				2,0000%	16,00	0,87
9	Parafiscales CAJA COMPENSACION				4,0000%	32,00	1,74
SUBTOTAL CARGA PRESTACIONAL					51,3366%	414,00	22,32
TOTAL MANO DE OBRA						1.284,00	65,80
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION			COSTO	HMOD	TASA	HMO REALES	ASIGNACION CIF
Tota gastos indirectos incluye:acueducto, energia, mantenimiento, otros servicios, Moij/ Horas hombre.			1.038.320	268,8	3862,80	0,02	1.452,38
							72,62
GASTOS DE ADMON			COSTO	HORAS ADMINISTRATIVAS	TASA	GASTOS DE ADMON	GASTOS POR UNIDAD
Total gastos administrativo incluye: personal administrativo y gastos administrativo/ horas administrativas * participacion administrativa 35%			1.901.917	220,8	8613,76	3.038,24	151,91
GASTOS DE VENTAS			COSTO	HORAS VENTAS	TASA	GASTOS DE VENTAS	GASTOS POR UNIDAD
Total gastos de ventas incluye:personal de ventas* la participacionde ventas			279.361	76,8	3637,52	88,84	0,07
TOTAL COSTOS DE ESTA ORDEN DE PRODUCCION						6.292,47	314,62
UNIDADES PRODUCIDAS						20,00	1,00
COSTO UNITARIO						314,62	314,62


Anexo 47. Mogolla Campesina. Estándar

PANADERIA Y PASTELERIA					
ORDEN DE PRODUCCION N°		Estandar			
PRODUCTO: MOGOLLA CAMPESINA					
MATERIAS PRIMAS		UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UNITARIA	PRECIO UNITARIO	COSTO MATERIA PRIMA
1	SAL	GRS.	0.12	1.30	0.16
2	AZUCAR	GRS.	0.78	2.23	1.73
3	HARINA DE MAIZ	GRS.	7.24	1.77	12.81
4	MANTEQUILLA	GRS.	1.03	1.93	2.00
5	HUEVOS	UND	0.02	233.33	3.86
6	LEVADURA	GRS.	0.52	5.17	2.68
TOTAL MATERIAS PRIMAS					23.23
MANO DE OBRA			TIEMPO U	SALARIO HORA	COSTO U M.O
1	Nombre Empleado	Jose Vargas.	0.0191	2,923.00	55.87
2	Nombre Empleado	Ana Daza	0.0076	769.00	5.83
SUBTOTAL M.O			0.027	3,692.00	61.71
CARGA PRESTACIONAL				% SOBRE SUBTOTAL M.O	COSTO U
1	Cesantias			8.33%	5.14
2	Intereses a las cesantias (% sobre cesantias)			1.00%	0.62
3	Prima legal			8.33%	5.14
4	Vacaciones			4.17%	2.57
5	Seguridad Social Pension			12.00%	7.40
6	Seguridad Social Salud			8.50%	5.24
7	Parafiscales ICBF			3.00%	1.85
8	Parafiscales SENA			2.00%	1.23
9	Parafiscales CAJA COMPENSACION			4.00%	2.47
SUBTOTAL CARGA PRESTACIONAL				51.34%	31.68
TOTAL MANO DE OBRA					93.38
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION			COSTO	ASIGNACION CIF	ASIGNACION UNITARIA
Tota gastos indirectos incluye:acueducto, energia, mantenimiento, otros servicios, Moj)/ Horas hombre.			839,450	1,146.88	78.64
GASTOS DE ADMON			COSTO	GASTOS ADMINISTRATIVO	UNITARIO
Total gastos administrativo incluye: personal administrativo y gastos administrativo/ horas administrativas * participacion administrativa 35%			1,890,717	3,020.35	220.64
GASTOS DE VENTAS			COSTO	GASTOS DE VENTAS	UNITARIO
Total gastos de ventas incluye:personal de ventas* la participacionde ventas			279,361	93.74	0.07
TOTAL COSTOS DE ESTA ORDEN DE PRODUCCION					415.97
UNIDADES PRODUCIDAS					1.00
COSTO UNITARIO					415.97

Anexo 48. Mogolla Grande. Mes Agosto

PANADERIA Y PASTERIA								
ORDEN DE PRODUCCION N°		Agosto						
PRODUCTO: MOGOLLA GRANDE								
MATERIAS PRIMAS		UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UTILIZADA	CANTIDAD UTILIZADA U	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO MATERIA PRIMA	COSTO MATERIA PRIMA	
1	SAL	GRS.	4,23	0,28	1	4,00	0,28	
2	AZUCAR	GRS.	26,44	1,76	2	53,00	3,53	
3	HARINA DE MAIZ	GRS.	246,77	16,45	2	494,00	32,90	
4	MANTEQUILLA	GRS.	35,25	2,35	2	71,00	4,70	
5	HUEVOS	UND	0,56	0,04	220	124,00	8,27	
6	LEVADURA	GRS.	35,25	2,35	6	212,00	14,10	
TOTAL MATERIAS PRIMAS						958,00	63,78	
MANO DE OBRA			TOTAL TIEMPO (HORAS)	TIEMPO U	SALARIO HORA	COSTO M.O	COSTO U M.O	
1	Nombre Empleado	Jose Vargas.	0,25	0,0167	2923	731,00	48,72	
2	Nombre Empleado	Ana Daza	0,1	0,0067	769	77,00	5,13	
SUBTOTAL M.O			0,35	0,0233		808,00	53,84	
CARGA PRESTACIONAL					% SOBRE SUBTOTAL M.O	COSTO	COSTO U	
1	Cesantias				8,3333%	67,00	4,49	
2	Intereses a las cesantias (% sobre cesantias)				1,0000%	8,00	0,54	
3	Prima legal				8,3333%	67,00	4,49	
4	Vacaciones				4,1700%	34,00	2,25	
5	Seguridad Social Pension				12,0000%	97,00	6,46	
6	Seguridad Social Salud				8,5000%	69,00	4,58	
7	Parafiscales ICBF				3,0000%	24,00	1,62	
8	Parafiscales SENA				2,0000%	16,00	1,08	
9	Parafiscales CAJA COMPENSACION				4,0000%	32,00	2,15	
SUBTOTAL CARGA PRESTACIONAL					51,3366%	414,00	27,64	
TOTAL MANO DE OBRA						1.222,00	81,48	
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION			COSTO	HMOD	TASA	HMO REALES	ASIGNACION CIF	
Tota gastos indirectos incluye:acueducto, energia, mantenimiento, otros servicios, Moi)/ Horas hombre.			847.950	268,8	3154,58	0,02	1.104,10	
						ASIGNACION UNITARIA		73,61
GASTOS DE ADMON			COSTO	HORAS ADMINISTRATIVAS	TASA	GASTOS DE ADMON	GASTOS POR UNIDAD	
Total gastos administrativo incluye: personal administrativo y gastos administrativo/ horas administrativas * participacion administrativa 35%			1.787.267	220,8	8094,51	2.855,09	190,34	
GASTOS DE VENTAS			COSTO	HORAS VENTAS	TASA	GASTOS DE VENTAS	GASTOS POR UNIDAD	
Total gastos de ventas incluye:personal de ventas* la participacionde ventas			279.361	76,8	3637,52	273,35	0,22	
TOTAL COSTOS DE ESTA ORDEN DE PRODUCCION						6.412,54	427,50	
UNIDADES PRODUCIDAS						15,00	1,00	
COSTO UNITARIO						427,50	427,50	

Anexo 49. Mogolla Grande. Mes Septiembre

PANADERIA Y PASTERIA									
ORDEN DE PRODUCCION N°		Septiembre							
PRODUCTO: MOGOLLA GRANDE									
MATERIAS PRIMAS		UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UTILIZADA	CANTIDAD UTILIZADA U	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO MATERIA PRIMA	COSTO MATERIA PRIMA U		
1	SAL	GRS.	2,82	0,28	1,5	4,00	0,42		
2	AZUCAR	GRS.	17,63	1,76	2,3	41,00	4,05		
3	HARINA DE MAIZ	GRS.	164,51	16,45	1,7	280,00	27,97		
4	MANTEQUILLA	GRS.	23,50	2,35	2	47,00	4,70		
5	HUEVOS	UND	0,38	0,04	250	94,00	9,40		
6	LEVADURA	GRS.	23,50	2,35	5	118,00	11,75		
TOTAL MATERIAS PRIMAS						584,00	58,30		
MANO DE OBRA			TOTAL TIEMPO (HORAS)	TIEMPO U	SALARIO HORA	COSTO M.O	COSTO U M.O		
1	Nombre Empleado	Jose Vargas.	0,269	0,027	2923	788,00	78,77		
2	Nombre Empleado	Ana Daza	0,107	0,011	769	82,00	8,19		
SUBTOTAL M.O			0,38	0,0376		870,00	86,96		
CARGA PRESTACIONAL					% SOBRE SUBTOTAL M.O	COSTO	COSTO U		
1	Cesantias				8,3333%	67,00	7,25		
2	Intereses a las cesantias (% sobre cesantias)				1,0000%	8,00	0,87		
3	Prima legal				8,3333%	67,00	7,25		
4	Vacaciones				4,1700%	34,00	3,63		
5	Seguridad Social Pension				12,0000%	97,00	10,44		
6	Seguridad Social Salud				8,5000%	69,00	7,39		
7	Parafiscales ICBF				3,0000%	24,00	2,61		
8	Parafiscales SENA				2,0000%	16,00	1,74		
9	Parafiscales CAJA COMPENSACION				4,0000%	32,00	3,48		
SUBTOTAL CARGA PRESTACIONAL					51,3366%	414,00	44,64		
TOTAL MANO DE OBRA						1,284,00	131,60		
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION			COSTO	HMOD	TASA	HMO REALES	ASIGNACION CIF		
Tota gastos indirectos incluye:acueducto, energia, mantenimiento, otros servicios, Moi)/ Horas hombre.			632.080	268,8	2351,49	0,04	884,14		
							ASIGNACION UNITARIA		88,41
GASTOS DE ADMON			COSTO	HORAS ADMINISTRATIVAS	TASA	GASTOS DE ADMON	GASTOS POR UNIDAD		
Total gastos administrativo incluye: personal administrativo y gastos administrativo/ horas administrativas * participacion administrativa 35%			1.982.967	220,8	8980,83	3.167,72	316,77		
GASTOS DE VENTAS			COSTO	HORAS VENTAS	TASA	GASTOS VENTAS	GASTOS POR UNIDAD		
Total gastos de ventas incluye:personal de ventas* la participacionde ventas			279.361	76,8	3637,52	168,70	0,13		
TOTAL COSTOS DE ESTA ORDEN DE PRODUCCION						6.088,56	608,86		
UNIDADES PRODUCIDAS						10,00	1,00		
COSTO UNITARIO						608,86	608,86		

Anexo 50. Mogolla Grande. Mes Octubre

PANADERIA Y PASTERIA							
ORDEN DE PRODUCCION N°		Octubre					
PRODUCTO: MOGOLLA GRANDE							
MATERIAS PRIMAS		UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UTILIZADA	CANTIDAD UTILIZADA UNI	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO MATERIA PRIMA	COSTO MATERIA PRIMA U
1	SAL	GRS.	5,640	0,282	1,4	8,00	0,39
2	AZUCAR	GRS.	35,253	1,763	2,4	85,00	4,23
3	HARINA DE MAIZ	GRS.	329,025	16,451	1,6	526,00	26,32
4	MANTEQUILLA	GRS.	47,004	2,350	1,8	85,00	4,23
5	HUEVOS	UND	0,752	0,038	230	173,00	8,65
6	LEVADURA	GRS.	47,004	2,350	4,5	212,00	10,58
TOTAL MATERIAS PRIMAS						1.089,00	54,40
MANO DE OBRA		TOTAL TIEMPO (HORAS)	TIEMPO U	SALARIO HORA	COSTO M.O	COSTO U M.O	
1	Nombre Empleado	Jose Vargas.	0,25	0,0125	2923	731,00	36,54
2	Nombre Empleado	Ana Daza	0,1	0,005	769	77,00	3,85
SUBTOTAL M.O			0,35	0,018		808,00	40,38
CARGA PRESTACIONAL				% SOBRE SUBTOTAL M.O	COSTO	COSTO U	
1	Cesantias			8,3333%	67,00	3,37	
2	Intereses a las cesantias (% sobre cesantias)			1,0000%	8,00	0,40	
3	Prima legal			8,3333%	67,00	3,37	
4	Vacaciones			4,1700%	34,00	1,68	
5	Seguridad Social Pension			12,0000%	97,00	4,85	
6	Seguridad Social Salud			8,5000%	69,00	3,43	
7	Parafiscales ICBF			3,0000%	24,00	1,21	
8	Parafiscales SENA			2,0000%	16,00	0,81	
9	Parafiscales CAJA COMPENSACION			4,0000%	32,00	1,62	
SUBTOTAL CARGA PRESTACIONAL				51,3366%	414,00	20,73	
TOTAL MANO DE OBRA						1.222,00	61,11
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION		COSTO	HMOD	TASA	HMO REALES	ASIGNACION CIF	
Total gastos indirectos incluye:acueducto, energia, mantenimiento, otros servicios, Moij/ Horas hombre.		1.038.320	268,8	3862,80	0,02	1.351,98	
						ASIGNACION UNITARIA	
						67,60	
GASTOS DE ADMON		COSTO	HORAS ADMINISTRATIVAS	TASA	GASTOS DE ADMON	GASTOS POR UNIDAD	
Total gastos administrativo incluye: personal administrativo y gastos administrativo/ horas administrativas * participacion administrativa 35%		1.901.917	220,8	8613,76	3.038,24	151,91	
GASTOS DE VENTAS		COSTO	HORAS VENTAS	TASA	GASTOS DE VENTAS	GASTOS POR UNIDAD	
Total gastos de ventas incluye:personal de ventas* la participacionde ventas		279.361	76,8	3637,52	156,20	0,13	
TOTAL COSTOS DE ESTA ORDEN DE PRODUCCION						6.857,42	342,87
UNIDADES PRODUCIDAS						20,00	1,00
COSTO UNITARIO						342,87	342,87


Anexo 51. Mogolla Grande. Estándar

PANADERIA Y PASTELERIA					
ORDEN DE PRODUCCION N°		Estandar			
PRODUCTO: MOGOLLA GRANDE					
MATERIAS PRIMAS		UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UNITARIA	PRECIO UNITARIO	COSTO MATERIA PRIMA
1	SAL	GRS.	0.28	1.30	0.37
2	AZUCAR	GRS.	1.76	2.23	3.94
3	HARINA DE MAIZ	GRS.	16.45	1.77	29.06
4	MANTEQUILLA	GRS.	2.35	1.93	4.54
5	HUEVOS	UND	0.04	233.33	8.77
6	LEVADURA	GRS.	2.35	5.17	12.14
TOTAL MATERIAS PRIMAS					58.83
MANO DE OBRA			TIEMPO U	SALARIO HORA	COSTO U M.O
1	Nombre Empleado	Jose Vargas.	0.01870506	2,923.00	54.67
2	Nombre Empleado	Ana Daza	0.00743915	769.00	5.72
SUBTOTAL M.O			0.026	3,692.00	60.40
CARGA PRESTACIONAL				% SOBRE SUBTOTAL M.O	COSTO U
1	Cesantias			8.33%	5.03
2	Intereses a las cesantias (% sobre cesantias)			1.00%	0.60
3	Prima legal			8.33%	5.03
4	Vacaciones			4.17%	2.52
5	Seguridad Social Pension			12.00%	7.25
6	Seguridad Social Salud			8.50%	5.13
7	Parafiscales ICBF			3.00%	1.81
8	Parafiscales SENA			2.00%	1.21
9	Parafiscales CAJA COMPENSACION			4.00%	2.42
SUBTOTAL CARGA PRESTACIONAL				51.34%	31.01
TOTAL MANO DE OBRA					91.40
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION			COSTO	ASIGNACION CIF	ASIGNACION UNITARIA
Tota gastos indirectos incluye:acueducto, energia, mantenimiento, otros servicios, Moi)/ Horas hombre.			839,450	1,113.41	76.54
GASTOS DE ADMON			COSTO	GASTOS ADMINISTRATIVO	UNITARIO
Total gastos administrativo incluye: personal administrativo y gastos administrativo/ horas administrativas * participacion administrativa 35%			1,890,717	3,020.35	219.67
GASTOS DE VENTAS			COSTO	GASTOS DE VENTAS	UNITARIO
Total gastos de ventas incluye:personal de ventas* la participacionde ventas			279,361	199.42	0.16
TOTAL COSTOS DE ESTA ORDEN DE PRODUCCION					446.60
UNIDADES PRODUCIDAS					1.00
COSTO UNITARIO					446.60

Anexo 52. Mogollas de Soya. Mes Agosto

PANADERIA Y PASTERIA							<i>Deltrigal</i>		
ORDEN DE PRODUCCION N°		Agosto							
PRODUCTO: MOGOLLAS DE SOYA									
MATERIAS PRIMAS		UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UTILIZADA	CANTIDAD UTILIZADA UNITARIO	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO MATERIA PRIMA	COSTO MATERIA PRIMA U		
1	SAL	GRS.	2,115	0,053	1	2,00	0,05		
2	AZUCAR	GRS.	13,220	0,330	2	26,00	0,66		
3	HARINA DE MAIZ	GRS.	123,384	3,085	2	247,00	6,17		
4	MANTEQUILLA	GRS.	17,626	0,441	2	35,00	0,88		
5	HUEVOS	UND	0,282	0,007	220	62,00	1,55		
6	LEVADURA	GRS.	17,626	0,441	6	106,00	2,64		
TOTAL MATERIAS PRIMAS						478,00	11,96		
MANO DE OBRA		TOTAL TIEMPO (HORAS)	TIEMPO U	SALARIO HORA	COSTO M.O	COSTO U M.O			
1	Nombre Empleado	Jose Vargas	0,50	0,0125	2923	1.462,00	36,54		
2	Nombre Empleado	Ana Daza	0,2	0,005	769	154,00	3,85		
SUBTOTAL M.O			0,70	0,0175		1.616,00	40,38		
CARGA PRESTACIONAL				% SOBRE SUBTOTAL M.O	COSTO	COSTO U			
1	Cesantias			8,3333%	135,00	3,37			
2	Intereses a las cesantias (% sobre cesantias)			1,0000%	16,00	0,40			
3	Prima legal			8,3333%	135,00	3,37			
4	Vacaciones			4,1700%	67,00	1,68			
5	Seguridad Social Pension			12,0000%	194,00	4,85			
6	Seguridad Social Salud			8,5000%	137,00	3,43			
7	Parafiscales ICBF			3,0000%	48,00	1,21			
8	Parafiscales SENA			2,0000%	32,00	0,81			
9	Parafiscales CAJA COMPENSACION			4,0000%	65,00	1,62			
SUBTOTAL CARGA PRESTACIONAL				51,3366%	829,00	20,73			
TOTAL MANO DE OBRA						2.445,00	61,11		
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION		COSTO	HMOD	TASA	HMO REALES	ASIGNACION CIF			
Tota gastos indirectos incluye:acueducto, energia, mantenimiento, otros servicios, Moj/ Horas hombre.		847.950	268,8	3154,58	0,02	2.208,20			
						ASIGNACION UNITARIA			55,21
GASTOS DE ADMON		COSTO	HORAS ADMINISTRATIVAS	TASA	GASTOS DE ADMON	GASTOS POR UNIDAD			
Total gastos administrativo incluye: personal administrativo y gastos administrativo/ horas administrativas * participacion administrativa 35%		1.787.267	220,8	8094,51	2.855,09	71,38			
GASTOS DE VENTAS		COSTO	HORAS VENTAS	TASA	GASTOS DE VENTAS	GASTOS POR UNIDAD			
Total gastos de ventas incluye:personal de ventas* la participacionde ventas		279.361	76,8	3637,52	153,47	0,06			
TOTAL COSTOS DE ESTA ORDEN DE PRODUCCION						8.139,76	203,49		
UNIDADES PRODUCIDAS						40,00	1,00		
COSTO UNITARIO						203,49	203,49		

Anexo 53. Mogollas de Soya. Mes Septiembre

PANADERIA Y PASTERIA 							
ORDEN DE PRODUCCION N°		Septiembre					
PRODUCTO: MOGOLLAS DE SOYA							
MATERIAS PRIMAS		UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UTILIZADA	CANTIDAD UTILIZADA U	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO MATERIA PRIMA	COSTO MATERIA PRIMA U
1	SAL	GRS.	2,22	0,05	1,5	3,00	0,08
2	AZUCAR	GRS.	13,88	0,33	2,3	32,00	0,76
3	HARINA DE MAIZ	GRS.	129,55	3,08	1,7	220,00	5,24
4	MANTEQUILLA	GRS.	18,51	0,44	2	37,00	0,88
5	HUEVOS	UND	0,30	0,01	250	74,00	1,76
6	LEVADURA	GRS.	18,51	0,44	5	93,00	2,20
TOTAL MATERIAS PRIMAS						459,00	10,93
MANO DE OBRA			TOTAL TIEMPO (HORAS)	TIEMPO U	SALARIO HORA	COSTO M.O	COSTO U M.O
1	Nombre Empleado	Jose Vargas.	0,52	0,0130	2923	1.515,00	37,86
2	Nombre Empleado	Ana Daza	0,2052	0,0051	769	158,00	3,94
SUBTOTAL M.O			0,72	0,0181		1.673,00	41,81
CARGA PRESTACIONAL					% SOBRE SUBTOTAL M.O	COSTO	COSTO U
1	Cesantias				8,3333%	135,00	3,48
2	Intereses a las cesantias (% sobre cesantias)				1,0000%	16,00	0,42
3	Prima legal				8,3333%	135,00	3,48
4	Vacaciones				4,1700%	67,00	1,74
5	Seguridad Social Pension				12,0000%	194,00	5,02
6	Seguridad Social Salud				8,5000%	137,00	3,55
7	Parafiscales ICBF				3,0000%	48,00	1,25
8	Parafiscales SENA				2,0000%	32,00	0,84
9	Parafiscales CAJA COMPENSACION				4,0000%	65,00	1,67
SUBTOTAL CARGA PRESTACIONAL					51,3366%	829,00	21,46
TOTAL MANO DE OBRA						2.502,00	63,27
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION		COSTO	HMOD	TASA	HMO REALES	ASIGNACION CIF	
Tota gastos indirectos incluye:acueducto, energia, mantenimiento, otros servicios, Moi)/ Horas hombre.		632.080	268,8	2351,49	0,02	1.700,93	
ASIGNACION UNITARIA						42,52	
GASTOS DE ADMON		COSTO	HORAS ADMINISTRATIVAS	TASA	GASTOS DE ADMON	GASTOS POR UNIDAD	
Total gastos administrativo incluye: personal administrativo y gastos administrativo/ horas administrativas + participacion administrativa 35%		1.982.967	220,8	8980,83	3.167,72	75,42	
GASTOS DE VENTAS		COSTO	HORAS VENTAS	TASA	GASTOS VENTAS	GASTOS POR UNIDAD	
Total gastos de ventas incluye:personal de ventas* la participacionde ventas		279.361	76,8	3637,52	112,72	0,05	
TOTAL COSTOS DE ESTA ORDEN DE PRODUCCION						7.942,36	189,10
UNIDADES PRODUCIDAS						42,00	1,00
COSTO UNITARIO						189,10	189,10


Anexo 54. Mogollas de Soya. Mes Octubre

PANADERIA Y PASTERIA							
ORDEN DE PRODUCCION N°		Octubre					
PRODUCTO: MOGOLLAS DE SOYA							
MATERIAS PRIMAS		UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UTILIZADA	CANTIDAD UTILIZADA U	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO MATERIA PRIMA	COSTO MATERIA PRIMA U
1	SAL	GRS.	2,38	0,05	1,4	3,00	0,07
2	AZUCAR	GRS.	14,87	0,33	2,4	36,00	0,79
3	HARINA DE MAIZ	GRS.	138,81	3,08	1,6	222,00	4,94
4	MANTEQUILLA	GRS.	19,83	0,44	1,8	36,00	0,79
5	HUEVOS	UND	0,32	0,01	230	73,00	1,62
6	LEVADURA	GRS.	19,83	0,44	4,5	89,00	1,98
TOTAL MATERIAS PRIMAS						459,00	10,20
MANO DE OBRA			TOTAL TIEMPO (HORAS)	TIEMPO U	SALARIO HORA	COSTO M.O	COSTO U M.O
1	Nombre Empleado	Jose Vargas.	0,54	0,013	2923	1.575,00	39,39
2	Nombre Empleado	Ana Daza	0,2130	0,005	769	164,00	4,10
SUBTOTAL M.O			0,75	0,019		1.739,00	43,48
CARGA PRESTACIONAL					% SOBRE SUBTOTAL M.O	COSTO	COSTO U
1	Cesantias				8,3333%	135,00	3,62
2	Intereses a las cesantias (% sobre cesantias)				1,0000%	16,00	0,43
3	Prima legal				8,3333%	135,00	3,62
4	Vacaciones				4,1700%	67,00	1,81
5	Seguridad Social Pension				12,0000%	194,00	5,22
6	Seguridad Social Salud				8,5000%	137,00	3,70
7	Parafiscales ICBF				3,0000%	48,00	1,30
8	Parafiscales SENA				2,0000%	32,00	0,87
9	Parafiscales CAJA COMPENSACION				4,0000%	65,00	1,74
SUBTOTAL CARGA PRESTACIONAL					51,3366%	829,00	22,32
TOTAL MANO DE OBRA						2.568,00	65,80
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION			COSTO	HMOD	TASA	HMO REALES	ASIGNACION CIF
Tota gastos indirectos incluye:acueducto, energia, mantenimiento, otros servicios, Moi)/ Horas hombre.			1.038.320	268,8	3862,80	0,02	2.904,77
			ASIGNACION UNITARIA				72,62
GASTOS DE ADMON			COSTO	HORAS ADMINISTRATIVAS	TASA	GASTOS DE ADMON	GASTOS POR UNIDAD
Total gastos administrativo incluye: personal administrativo y gastos administrativo/ horas administrativas * participacion administrativa 35%			1.901.917	220,8	8613,76	3.038,24	67,52
GASTOS DE VENTAS			COSTO	HORAS VENTAS	TASA	GASTOS DE VENTAS	GASTOS POR UNIDAD
Total gastos de ventas incluye:personal de ventas* la participacionde ventas			279.361	76,8	3637,52	140,58	0,05
TOTAL COSTOS DE ESTA ORDEN DE PRODUCCION						9.110,59	202,46


Anexo 55. Mogollas de Soya. Estándar

PANADERIA Y PASTELERIA					
ORDEN DE PRODUCCION N°		Estandar			
PRODUCTO:MOGOLLAS DE SOYA					
MATERIAS PRIMAS		UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UNITARIA	PRECIO UNITARIO	COSTO MATERIA PRIMA
1	SAL	GRS.	0.05	1.30	0.07
2	AZUCAR	GRS.	0.33	2.23	0.74
3	HARINA DE MAIZ	GRS.	3.08	1.77	5.45
4	MANTEQUILLA	GRS.	0.44	1.93	0.85
5	HUEVOS	UND	0.01	233.33	1.65
6	LEVADURA	GRS.	0.44	5.17	2.28
TOTAL MATERIAS PRIMAS					11.03
MANO DE OBRA			TIEMPO U	SALARIO HORA	COSTO U M.O
1	Nombre Empleado	Jose Vargas.	0.013	2,923.00	37.93
2	Nombre Empleado	Ana Daza	0.005	769.00	3.96
SUBTOTAL M.O			0.018	3,692.00	41.89
CARGA PRESTACIONAL				% SOBRE SUBTOTAL M.O	COSTO U
1	Cesantias			8.3333%	3.49
2	Intereses a las cesantias (% sobre cesantias)			1.0000%	0.42
3	Prima legal			8.3333%	3.49
4	Vacaciones			4.1700%	1.75
5	Seguridad Social Pension			12.0000%	5.03
6	Seguridad Social Salud			8.5000%	3.56
7	Parafiscales ICBF			3.0000%	1.26
8	Parafiscales SENA			2.0000%	0.84
9	Parafiscales CAJA COMPENSACION			4.0000%	1.68
SUBTOTAL CARGA PRESTACIONAL				51.34%	21.51
TOTAL MANO DE OBRA					63.40
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION			COSTO	ASIGNACION CIF	ASIGNACION UNITARIA
Tota gastos indirectos incluye:acueducto, energia, mantenimiento, otros servicios, Moi)/ Horas hombre.			839,450	2,271.30	56.78
GASTOS DE ADMON			COSTO	GASTOS ADMINISTRATIVO	UNITARIO
Total gastos administrativo incluye: personal administrativo y gastos administrativo/ horas administrativas * participacion administrativa 35%			1,890,717	3,020.35	71.44
GASTOS DE VENTAS			COSTO	GASTOS DE VENTAS	UNITARIO
Total gastos de ventas incluye:personal de ventas* la participacionde ventas			279,361	136.02	0.05
TOTAL COSTOS DE ESTA ORDEN DE PRODUCCION					202.70
UNIDADES PRODUCIDAS					1.00
COSTO UNITARIO					202.70

Anexo 56. Pan Relleno. Mes Agosto

PANADERIA Y PASTELERIA							
ORDEN DE PRODUCCION N°		Agosto					
PRODUCTO: PAN RELLENO							
MATERIAS PRIMAS		UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UTILIZADA	CANTIDAD UNITARIO	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO MATERIA PRIMA	COSTO UNITARIO
1	SAL	GRS.	1,00	0,053	1	1,00	0,05
2	AZUCAR	GRS.	6,28	0,330	2	13,00	0,68
3	HARINA DE MAIZ	GRS.	58,61	3,085	2	117,00	6,16
4	MANTEQUILLA	GRS.	8,37	0,441	2	17,00	0,89
5	HUEVOS	UND	0,13	0,007	220	29,00	1,53
7	NUECES	GRS.	100	5,263	9	900,00	47,37
8	UVAS PASAS	GRS.	100	5,263	5	500,00	26,32
9	CREMA PASTELERA	GRS.	150	7,895	5	750,00	39,47
10	LEVADURA	GRS.	8,37	0,441	6	50,00	2,63
TOTAL MATERIAS PRIMAS						2.246,00	118,21
MANO DE OBRA		TOTAL TIEMPO (HORAS)	UNITARIO	SALARIO HORA	COSTO M.O	COSTO UNITARIO	
1	Nombre Empleado	Jose Vargas.	0,75	0,04	2923	2.192,00	115,38
2	Nombre Empleado	Ana Daza	0,3	0,02	769	231,00	12,16
SUBTOTAL M.O			1,05	0,0553		2.423,00	127,54
CARGA PRESTACIONAL				% SOBRE SUBTOTAL M.O	COSTO	COSTO UNITARIO	
1	Cesantias			8,3333%	202,00	10,63	
2	Intereses a las cesantias (% sobre cesantias)			1,0000%	24,00	1,28	
3	Prima legal			8,3333%	202,00	10,63	
4	Vacaciones			4,1700%	101,00	5,32	
5	Seguridad Social Pension			12,0000%	291,00	15,30	
6	Seguridad Social Salud			8,5000%	206,00	10,84	
7	Parafiscales ICBF			3,0000%	73,00	3,83	
8	Parafiscales SENA			2,0000%	48,00	2,55	
9	Parafiscales CAJA COMPENSACION			4,0000%	97,00	5,10	
SUBTOTAL CARGA PRESTACIONAL				51,3366%	1.244,00	65,47	
TOTAL MANO DE OBRA					3.667,00	193,01	
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION		COSTO	HMOD	TASA	HMO REALES	ASIGNACION CIF	
Tota gastos indirectos incluye:acueducto, energia, mantenimiento,		847.950	268,8	3154,58	0,06	3.312,30	
otros servicios, Mui)/ Horas hombre.		ASIGNACION UNITARIA				174,33	
GASTOS DE ADMON		COSTO	HORAS ADMINISTRATIVAS	TASA	GASTOS DE ADMON	GASTOS POR UNIDAD	
Total gastos administrativo incluye: personal administrativo y gastos administrativo/ horas administrativas * participacion administrativa 35%		1.787.267	220,8	8094,51	2.855,09	150,27	
GASTOS DE VENTAS		COSTO	HORAS VENTAS	TASA	GASTOS DE VENTAS	GASTOS POR UNIDAD	
Total gastos de ventas incluye:personal de ventas* la participacionde ventas		279.361	76,8	3637,52	62,87	0,02	
TOTAL COSTOS DE ESTA ORDEN DE PRODUCCION					12.143,27	639,12	
UNIDADES PRODUCIDAS					19,00	1,00	
COSTO UNITARIO					639,12	639,12	

Anexo 57. Pan Relleno. Mes Septiembre

PANADERIA Y PASTEL 							
ORDEN DE PRODUCCION N°		Septiembre					
PRODUCTO: PAN RELLENO							
MATERIAS PRIMAS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UTILIZADA	CANTIDAD UNITARIO	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO MATERIA PRIMA	COSTO UNITARIO	
1	SAL	GRS.	1,11	0,06	1,5	2,00	0,10
2	AZUCAR	GRS.	6,94	0,35	2,3	16,00	0,80
3	HARINA DE MAIZ	GRS.	64,78	3,24	1,7	110,00	5,50
4	MANTEQUILLA	GRS.	9,25	0,46	2	19,00	0,95
5	HUEVOS	UND	0,15	0,01	250	37,00	1,85
7	NUECES	GRS.	110,53	5,53	10	1.105,00	55,25
8	UVAS PASAS	GRS.	110,53	5,53	4	442,00	22,10
9	CREMA PASTELERA	GRS.	165,79	8,29	6,7	1.111,00	55,55
10	LEVADURA	GRS.	9,25	0,46	5	46,00	2,30
TOTAL MATERIAS PRIMAS					2.760,00	138,00	
MANO DE OBRA		TOTAL TIEMPO (HORAS)	TIEMPO U	SALARIO HORA	COSTO M.O	COSTO U M.O	
1	Nombre Empleado	Jose Vargas.	0,78	0,0389	2923	2.272,00	113,59
2	Nombre Empleado	Ana Daza	0,3078	0,0154	769	237,00	11,83
SUBTOTAL M.O			1,09	0,0543		2.509,00	125,42
CARGA PRESTACIONAL				% SOBRE SUBTOTAL M.O	COSTO	COSTO U	
1	Cesantias			8,3333%	202,00	10,45	
2	Intereses a las cesantias (% sobre cesantias)			1,0000%	24,00	1,25	
3	Prima legal			8,3333%	202,00	10,45	
4	Vacaciones			4,1700%	101,00	5,23	
5	Seguridad Social Pension			12,0000%	291,00	15,05	
6	Seguridad Social Salud			8,5000%	206,00	10,66	
7	Parafiscales ICBF			3,0000%	73,00	3,76	
8	Parafiscales SENA			2,0000%	48,00	2,51	
9	Parafiscales CAJA COMPENSACION			4,0000%	97,00	5,02	
SUBTOTAL CARGA PRESTACIONAL				51,3366%	1.244,00	64,39	
TOTAL MANO DE OBRA					3.753,00	189,81	
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION		COSTO	HMOD	TASA	HMO REALES	ASIGNACION CIF	
Tota gastos indirectos incluye:acueducto, energia, mantenimiento, otros servicios, Moi// Horas hombre.		632.080	268,8	2351,49	0,05	2.551,39	
						127,57	
GASTOS DE ADMON		COSTO	HORAS ADMINISTRATIVAS	TASA	GASTOS DE ADMON	GASTOS POR UNIDAD	
Total gastos administrativo incluye: personal administrativo y gastos administrativo/ horas administrativas * participacion administrativa 35%		1.982.967	220,8	8980,83	3.167,72	158,39	
GASTOS DE VENTAS		COSTO	HORAS VENTAS	TASA	GASTOS VENTAS	GASTOS POR UNIDAD	
Total gastos de ventas incluye:personal de ventas* la participacionde ventas		279.361	76,8	3637,52	63,90	0,02	
TOTAL COSTOS DE ESTA ORDEN DE PRODUCCION					12.296,00	614,80	
UNIDADES PRODUCIDAS					20,00	1,00	
COSTO UNITARIO					614,80	614,80	


Anexo 58. Pan Relleno. Mes Octubre

PANADERIA Y PASTERIA							
ORDEN DE PRODUCCION N°		Octubre					
PRODUCTO: PAN RELLENO							
MATERIAS PRIMAS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UTILIZADA	CANTIDAD UNITARIO	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO MATERIA PRIMA	COSTO UNITARIO	
1	SAL	GRS.	1,163	0,058	1,4	2,00	0,09
2	AZUCAR	GRS.	7,271	0,364	2,4	17,00	0,77
3	HARINA DE MAIZ	GRS.	67,861	3,393	1,6	109,00	4,95
4	MANTEQUILLA	GRS.	9,694	0,485	1,8	17,00	0,77
5	HUEVOS	UND	0,155	0,008	230	36,00	1,64
7	NUECES	GRS.	115,79	5,789	9,5	1.100,00	50,00
8	UVAS PASAS	GRS.	115,79	5,789	4,5	521,00	23,68
9	CREMA PASTERIA	GRS.	173,68	8,684	6	1.042,00	47,36
10	LEVADURA	GRS.	9,69	0,485	4,5	44,00	2,00
TOTAL MATERIAS PRIMAS						2.760,00	125,45
MANO DE OBRA		TOTAL TIEMPO (HORAS)	TIEMPO U	SALARIO HORA	COSTO M.O	COSTO U M.O	
1	Nombre Empleado	Jose Vargas.	0,81	0,037	2923	2.363,00	107,23
2	Nombre Empleado	Ana Daza	0,3195	0,014	769	246,00	11,15
SUBTOTAL M.O			1,13	0,051		2.609,00	118,38
CARGA PRESTACIONAL				% SOBRE SUBTOTAL M.O	COSTO	COSTO U	
1	Cesantias			8,3333%	202,00	9,86	
2	Intereses a las cesantias (% sobre cesantias)			1,0000%	24,00	1,18	
3	Prima legal			8,3333%	202,00	9,86	
4	Vacaciones			4,1700%	101,00	4,94	
5	Seguridad Social Pension			12,0000%	291,00	14,21	
6	Seguridad Social Salud			8,5000%	206,00	10,06	
7	Parafiscales ICBF			3,0000%	73,00	3,55	
8	Parafiscales SENA			2,0000%	48,00	2,37	
9	Parafiscales CAJA COMPENSACION			4,0000%	97,00	4,74	
SUBTOTAL CARGA PRESTACIONAL					51,3366%	1.244,00	60,77
TOTAL MANO DE OBRA						3.853,00	179,15
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION		COSTO	HMOD	TASA	HMO REALES	ASIGNACION CIF	
Tota gastos indirectos incluye:acueducto, energia, mantenimiento, otros servicios, Moi)/ Horas hombre.		1.038.320	268,8	3862,80	0,05	4.357,15	
						ASIGNACION UNITARIA	197,71
GASTOS DE ADMON		COSTO	HORAS ADMINISTRATIVAS	TASA	GASTOS DE ADMON	GASTOS POR UNIDAD	
Total gastos administrativo incluye: personal administrativo y gastos administrativo/ horas administrativas * participacion administrativa 35%		1.901.917	220,8	8613,76	3.038,24	137,86	
GASTOS DE VENTAS		COSTO	HORAS VENTAS	TASA	GASTOS DE VENTAS	GASTOS POR UNIDAD	
Total gastos de ventas incluye:personal de ventas* la participacionde ventas		279.361	76,8	3637,52	188,27	0,05	
TOTAL COSTOS DE ESTA ORDEN DE PRODUCCION						14.196,67	644,18
UNIDADES PRODUCIDAS						22,04	1,00
COSTO UNITARIO						644,18	644,18



Anexo 59. Pan Relleno. Estándar

PANADERIA Y PASTERIA				
ORDEN DE PRODUCCION N°		Estandar		
PRODUCTO: PAN RELLENO				
MATERIAS PRIMAS		CANTIDAD UNITARIA	PRECIO UNITARIO	COSTO UNITARIO
1	SAL	0.06	1.30	0.08
2	AZUCAR	0.35	2.23	0.75
3	HARINA DE MAIZ	3.24	1.77	5.54
4	MANTEQUILLA	0.46	1.93	0.87
5	HUEVOS	0.01	233.33	1.67
7	NUECES	5.53	9.50	50.87
8	UVAS PASAS	5.53	4.50	24.87
9	CREMA PASTERIA	8.29	5.90	48.91
10	LEVADURA	0.46	5.17	2.39
TOTAL MATERIAS PRIMAS				129.58
MANO DE OBRA		TIEMPO U	SALARIO HORA	COSTO U M.O
1	Nombre Empleado Jose Vargas.	0.038	2,923.00	112.07
2	Nombre Empleado Ana Daza	0.015	769.00	11.71
SUBTOTAL M.O		0.054	3,692.00	123.77
CARGA PRESTACIONAL			% SOBRE SUBTOTAL M.O	COSTO U
1	Cesantias		8.33%	10.31
2	Intereses a las cesantias (% sobre cesantias)		1.00%	1.24
3	Prima legal		8.33%	10.31
4	Vacaciones		4.17%	5.16
5	Seguridad Social Pension		12.00%	14.85
6	Seguridad Social Salud		8.50%	10.52
7	Parafiscales ICBF		3.00%	3.71
8	Parafiscales SENA		2.00%	2.48
9	Parafiscales CAJA COMPENSACION		4.00%	4.95
SUBTOTAL CARGA PRESTACIONAL			51.34%	63.54
TOTAL MANO DE OBRA				187.32
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION		COSTO	ASIGNACION CIF	ASIGNACION UNITARIA
Tota gastos indirectos incluye:acueducto, energia, mantenimiento, otros servicios, Moi)/ Horas hombre.		839,450	3,406.95	166.54
GASTOS DE ADMON		COSTO	GASTOS ADMINISTRATIVO	UNITARIO
Total gastos administrativo incluye: personal administrativo y gastos administrativo/ horas administrativas * participacion administrativa 35%		1,890,717	3,020.35	148.84
GASTOS DE VENTAS		COSTO	GASTOS DE VENTAS	UNITARIO
Total gastos de ventas incluye:personal de ventas* la participacionde ventas		279,361	105.01	0.03
TOTAL COSTOS DE ESTA ORDEN DE PRODUCCION				632.30
UNIDADES PRODUCIDAS				1.00
COSTO UNITARIO				632.30

Anexo 60. Roscón Grande. Mes Agosto

PANADERIA Y PASTERIA									
ORDEN DE PRODUCCION N°			Agosto						
PRODUCTO: ROSCON GRANDE									
MATERIAS PRIMAS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UTILIZADA	CANTIDAD UTILIZADA U	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO MATERIA PRIMA	COSTO MATERIA PRIMA U			
1	SAL	GRS.	0,42	0,15	1	0,42	0,15		
2	AZUCAR	GRS.	2,64	0,94	2	5,00	1,89		
3	HARINA DE TRIGO	GRS.	24,68	8,81	2	49,00	17,63		
4	MANTEQUILLA	GRS.	3,53	1,26	2	7,00	2,52		
5	HUEVOS	UND	0,06	0,02	220	12,00	4,43		
6	BOCADILLO	GRS.	125,00	44,64	1,92	240,00	85,71		
7	LEVADURA	GRS.	3,53	1,26	6	21,00	7,55		
TOTAL MATERIAS PRIMAS						334,00	119,73		
MANO DE OBRA			TOTAL TIEMPO (HORAS)	TIEMPO U	SALARIO HORA	COSTO M.O	COSTO M.O		
1	Nombre Empleado	Jose Vargas.	0,25	0,089	2923	731,00	261,00		
2	Nombre Empleado	Ana Daza	0,1	0,036	769	77,00	27,00		
SUBTOTAL M.O			0,35	0,1250		808,00	288,00		
CARGA PRESTACIONAL					% SOBRE SUBTOTAL M.O	COSTO	COSTO		
1	Cesantias				8,3333%	67,00	24,00		
2	Intereses a las cesantias (% sobre cesantias)				1,0000%	8,00	3,00		
3	Prima legal				8,3333%	67,00	24,00		
4	Vacaciones				4,1700%	34,00	12,00		
5	Seguridad Social Pension				12,0000%	97,00	35,00		
6	Seguridad Social Salud				8,5000%	69,00	24,00		
7	Parafiscales ICBF				3,0000%	24,00	9,00		
8	Parafiscales SENA				2,0000%	16,00	6,00		
9	Parafiscales CAJA COMPENSACION				4,0000%	32,00	12,00		
SUBTOTAL CARGA PRESTACIONAL					51,3366%	414,00	149,00		
TOTAL MANO DE OBRA						1.222,00	437,00		
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION			COSTO	HMOD	TASA	HMO REALES	ASIGNACION CIF		
Tota gastos indirectos incluye:acueducto, energia, mantenimiento, otros servicios, Moj)/ Horas hombre.			847.950	268,8	3154,58	0,13	1.104,10		
			ASIGNACION UNITARIA				394,32		
GASTOS DE ADMON			COSTO	HORAS ADMINISTRATIVAS	TASA	GASTOS DE ADMON	GASTOS POR UNIDAD		
Total gastos administrativo incluye: personal administrativo y gastos administrativo/ horas administrativas * participacion administrativa 35%			1.787.267	220,8	8094,51	2.855,09	1.019,68		
GASTOS DE VENTAS			COSTO	HORAS VENTAS	TASA	GASTOS DE VENTAS	GASTOS POR UNIDAD		
Total gastos de ventas incluye:personal de ventas* la participacionde ventas			279.361	76,8	3637,52	14,45	0,01		
TOTAL COSTOS DE ESTA ORDEN DE PRODUCCION						5.529,64	1.974,87		
UNIDADES PRODUCIDAS						2,80	1,00		
COSTO UNITARIO						1.974,87	1.974,87		

Anexo 61. Roscón Grande. Mes Septiembre

 DELBRIGAL HARINA Y PASTERIA 							
ORDEN DE PRODUCCION N°			Septiembre				
PRODUCTO: ROSCON GRANDE							
MATERIAS PRIMAS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UTILIZADA	CANTIDAD UTILIZADA U	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO MATERIA PRIMA	COSTO MATERIA PRIMA U	
1	SAL	GRS.	0,71	0,14	1,5	1,06	0,21
2	AZUCAR	GRS.	4,41	0,88	2,3	10,00	2,03
3	HARINA DE TRIGO	GRS.	41,13	8,23	1,7	70,00	13,98
4	MANTEQUILLA	GRS.	5,88	1,18	2	12,00	2,35
5	HUEVOS	UND	0,09	0,02	250	24,00	4,70
6	BOCADILLO	GRS.	208,33	41,67	1,2	250,00	50,00
7	LEVADURA	GRS.	5,88	1,18	5	29,00	5,88
TOTAL MATERIAS PRIMAS						395,00	78,94
MANO DE OBRA			TOTAL TIEMPO (HORAS)	TIEMPO U	SALARIO HORA	COSTO M.O	COSTO M.O
1	Nombre Empleado	Jose Vargas.	0,30	0,06	2923	877,00	175,00
2	Nombre Empleado	Ana Daza	0,12	0,024	769	92,00	18,00
SUBTOTAL M.O			0,42	0,0840		969,00	193,00
CARGA PRESTACIONAL					% SOBRE SUBTOTAL M.O	COSTO	COSTO
1	Cesantias				8,3333%	67,00	16,00
2	Intereses a las cesantias (% sobre cesantias)				1,0000%	8,00	2,00
3	Prima legal				8,3333%	67,00	16,00
4	Vacaciones				4,1700%	34,00	8,00
5	Seguridad Social Pension				12,0000%	97,00	23,00
6	Seguridad Social Salud				8,5000%	69,00	16,00
7	Parafiscales ICBF				3,0000%	24,00	6,00
8	Parafiscales SENA				2,0000%	16,00	4,00
9	Parafiscales CAJA COMPENSACION				4,0000%	32,00	8,00
SUBTOTAL CARGA PRESTACIONAL					51,3366%	414,00	99,00
TOTAL MANO DE OBRA						1.383,00	292,00
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION		COSTO	HMOD	TASA	HMO REALES	ASIGNACION CIF	
Tota gastos indirectos incluye:acueducto, energia, mantenimiento, otros servicios, Moi)/ Horas hombre.		632.080	268,8	2351,49	0,08	987,63	
ASIGNACION UNITARIA						197,53	
GASTOS DE ADMON		COSTO	HORAS ADMINISTRATIVAS	TASA	GASTOS DE ADMON	GASTOS POR UNIDAD	
Total gastos administrativo incluye: personal administrativo y gastos administrativo/ horas administrativas * participacion administrativa 35%		1.982.967	220,8	8980,83	3.167,72	633,54	
GASTOS DE VENTAS		COSTO	HORAS VENTAS	TASA	GASTOS VENTAS	GASTOS POR UNIDAD	
Total gastos de ventas incluye:personal de ventas* la participacionde ventas		279.361	76,8	3637,52	23,04	0,02	
TOTAL COSTOS DE ESTA ORDEN DE PRODUCCION						5.956,38	1.191,28
UNIDADES PRODUCIDAS						5,00	1,00
COSTO UNITARIO						1.191,28	1.191,28

Anexo 62. Roscón Grande. Mes Octubre

PANADERIA Y PASTELERIA							
ORDEN DE PRODUCCION N°				Octubre			
PRODUCTO: ROSCON GRANDE							
MATERIAS PRIMAS		UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UTILIZADA	CANTIDAD UTILIZADA	COSTO UNIDAD DE MEDIDA	COSTO MATERIA PRIMA	COSTO MATERIA PRIMA U
1	SAL	GRS.	0,28	0,14	1,4	0,39	0,20
2	AZUCAR	GRS.	1,76	0,90	2,4	4,00	2,16
3	HARINA DE TRIGO	GRS.	16,45	8,39	1,6	26,00	13,42
4	MANTEQUILLA	GRS.	2,35	1,20	1,8	4,00	2,16
5	HUEVOS	UND	0,04	0,02	230	9,00	4,41
6	BOCADILLO	GRS.	83,33	42,48	1,5	125,00	63,73
7	LEVADURA	GRS.	2,35	1,20	4,5	11,00	5,39
TOTAL MATERIAS PRIMAS						179,00	91,26
MANO DE OBRA			TOTAL TIEMPO (HORAS)	TIEMPO U	SALARIO HORA	COSTO M.O	COSTO M.O
1	Nombre Empleado	Jose Vargas.	0,20	0,102	2923	585,00	298,00
2	Nombre Empleado	Ana Daza	0,08	0,041	769	62,00	31,00
SUBTOTAL M.O			0,28	0,143		647,00	329,00
CARGA PRESTACIONAL					% SOBRE SUBTOTAL M.O	COSTO	COSTO
1	Cesantias				8,3333%	67,00	27,00
2	Intereses a las cesantias (% sobre cesantias)				1,0000%	8,00	3,00
3	Prima legal				8,3333%	67,00	27,00
4	Vacaciones				4,1700%	34,00	14,00
5	Seguridad Social Pension				12,0000%	97,00	39,00
6	Seguridad Social Salud				8,5000%	69,00	28,00
7	Parafiscales ICBF				3,0000%	24,00	10,00
8	Parafiscales SENA				2,0000%	16,00	7,00
9	Parafiscales CAJA COMPENSACION				4,0000%	32,00	13,00
SUBTOTAL CARGA PRESTACIONAL					51,3366%	414,00	168,00
TOTAL MANO DE OBRA						1.061,00	497,00
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION			COSTO	HMOD	TASA	HMO REALES	ASIGNACION CIF
Tota gastos indirectos incluye:acueducto, energia, mantenimiento, otros servicios, Mui)/ Horas hombre.			1.038.320	268,8	3862,80	0,14	1.081,58
			ASIGNACION UNITARIA				551,40
GASTOS DE ADMON			COSTO	HORAS ADMINISTRATIVAS	TASA	GASTOS DE ADMON	GASTOS POR UNIDAD
Total gastos administrativo incluye: personal administrativo y gastos administrativo/ horas administrativas * participacion administrativa 35%			1.901.917	220,8	8613,76	2.390,61	1.218,74
GASTOS DE VENTAS			COSTO	HORAS VENTAS	TASA	GASTOS DE VENTAS	GASTOS POR UNIDAD
Total gastos de ventas incluye:personal de ventas* la participacionde ventas			279.361	76,8	3637,52	19,13	0,02
TOTAL COSTOS DE ESTA ORDEN DE PRODUCCION						4.731,33	2.412,05
UNIDADES PRODUCIDAS						1,96	1,00
COSTO UNITARIO						2.412,05	2.412,05

Anexo 63. Roscón Grande. Estándar

PANADERIA Y PASTELERIA					
ORDEN DE PRODUCCION N°			Estandar		
PRODUCTO: ROSCON GRANDE					
MATERIAS PRIMAS		UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD UNITARIA	PRECIO UNITARIO	COSTO MATERIA PRIMA
1	SAL	GRS.	0.15	1.30	0.19
2	AZUCAR	GRS.	0.91	2.23	2.02
3	HARINA DE MAIZ	GRS.	8.48	1.77	15.01
4	MANTEQUILLA	GRS.	1.21	1.93	2.34
5	HUEVOS	UND	0.02	233.33	4.51
6	LEVADURA	GRS.	42.93	1.54	66.48
7	BOCADILLO	GRS.	1.21	5.17	6.27
TOTAL MATERIAS PRIMAS					96.64
MANO DE OBRA			TIEMPO U	SALARIO HORA	COSTO U M.O
1	Nombre Empleado	Jose Vargas.	0.084	2,923.00	244.80
2	Nombre Empleado	Ana Daza	0.084	769.00	64.40
SUBTOTAL M.O			0.167	3,692.00	309.20
CARGA PRESTACIONAL				% SOBRE SUBTOTAL M.O	COSTO U
1	Cesantias			0.08	25.77
2	Intereses a las cesantias (% sobre cesantias)			0.01	3.09
3	Prima legal			0.08	25.77
4	Vacaciones			0.04	12.89
5	Seguridad Social Pension			0.12	37.10
6	Seguridad Social Salud			0.09	26.28
7	Parafiscales ICBF			0.03	9.28
8	Parafiscales SENA			0.02	6.18
9	Parafiscales CAJA COMPENSACION			0.04	12.37
SUBTOTAL CARGA PRESTACIONAL				51.34%	158.73
TOTAL MANO DE OBRA					467.93
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION			COSTO	ASIGNACION CIF	ASIGNACION UNITARIA
Tota gastos indirectos incluye:acueducto, energia, mantenimiento, otros servicios, Moi)/ Horas hombre.			839,450	1,057.77	381.08
GASTOS DE ADMON			COSTO	GASTOS ADMINISTRATIVO	UNITARIO
Total gastos administrativo incluye: personal administrativo y gastos administrativo/ horas administrativas * participacion administrativa 35%			1,890,717	2,804.47	957.32
GASTOS DE VENTAS			COSTO	GASTOS DE VENTAS	UNITARIO
Total gastos de ventas incluye:personal de ventas* la participacionde ventas			279,361	18.87	0.02
TOTAL COSTOS DE ESTA ORDEN DE PRODUCCION					1,902.99
UNIDADES PRODUCIDAS					1.00
COSTO UNITARIO					1,902.99