



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA

SEDE REGIONAL CAMOAPA

Recinto Myriam Aragón Fernández

Trabajo especial

Sistematización del control contable de la panadería nuestra señora de Monserrat casa de la mujer en el municipio de Camoapa departamento de Boaco, durante el período septiembre 2018 a febrero del 2019.

Autores:

Br. Yesika del Carmen Fernández Mendoza

Br. Jennifer de los Ángeles Díaz López

Asesor:

MSC. Luis Guillermo Hernández Malueños

Camoapa, Boaco, Nicaragua

Abril 2019



UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA
SEDE REGIONAL CAMOAPA
Recinto Myriam Aragón Fernández

Trabajo especial

Sistematización del control contable de la panadería nuestra señora de Monserrat casa de la mujer en el municipio de Camoapa departamento de Boaco, durante el período septiembre 2018 a febrero del 2019.

(Para optar al título profesional de: Licenciatura en Administración de empresas con mención en agro negocios)

Autores:

Br. Yésika del Carmen Fernández Mendoza

Br. Jennifer de los Ángeles Díaz López

Asesor:

MSC. Luis Guillermo Hernández Malueños

Camoapa, Boaco

Abril 2019

Este trabajo de graduación fue evaluado y aprobado por el honorable tribunal examinador designado por el Director de sede Regional Camoapa: **MSC. Ing. Luis Guillermo Hernández Malueños**, como requisito parcial para optar al título profesional de:

Licenciatura en Administración de empresas con mención en agronegocios

Miembros del tribunal examinador:

MSc. Lic. Lidia del Carmen Picado
Presidente

Lic. Dariveth García
Secretaria

Lic. Alina Salazar Cruz
Vocal

Camoapa, Boaco

14 abril 2019

INDICE

DEDICATORIA	i
DEDICATORIA	ii
AGRADECIMIENTO	iii
AGRADECIMIENTO	iv
INDICE DE CUADRO	v
INDICE DE FIGURA	vi
INDICE DE ANEXO	vii
RESUMEN	ix
ABSTRACT	x
I. INTRODUCCIÓN	1
II. CONTEXTO GENERAL	2
2.1 Nombre de la institución	2
2.2 Nombre de la experiencia	2
2.3 Localización geográfica	3
III. OBJETIVOS	4
3.1. Objetivo general	4
3.2. Objetivos específicos	4
IV. HIPÓTESIS	5
V. METODOLOGÍA	6
5.1. Ejes desarrollados	6
5.1.1. Procedimientos contables	6
5.1.2. Situación financiera actual	6
5.1.3. Alternativas de mejora	6
5.2. Instrumentos para el registro de información	7
5.3. Análisis de la información	8
VI. RESULTADOS	9
6.1. Situación inicial y características generales	9
6.1.1. Misión	10
6.1.2. Visión	10
6.1.3. Estructura organizativa	10

6.1.4. Comercialización.....	12
6.2. Desarrollo de resultados por eje	12
6.2.1. Procedimientos contables	12
6.2.2. Situación financiera	13
6.2.3. Alternativas de mejora.....	21
6.2.4. ESTRATEGIA FO MAXI- MAXI (F1, F2, F3; O1, O2, 03,04)	22
6.2.5. ESTRATEGIA FA MAXI- MINI (F1, F2, F3, F4, A1, A2, A3, A3)	22
6.2.6. ESTRATEGIA DO MINI- MAXI (D1, D2, D3, D4, D5, D6, D7, O1, O2, O3, O4) .	22
6.2.7. ESTRATEGIA DA MINI- MINI (D1, D2, D3, D4, D5, D6, D7, A1, A2, A3)	22
VII. CONCLUSION	23
VIII.LITERATURA CITADA	25
IX. ANEXOS	28

DEDICATORIA

Dedico esta tesis primeramente a dios por ser el inspirador y por darme la fuerza para continuar en este proceso para obtener uno de los anhelos más deseados y la perseverancia que me permitió día a día para culminar este trabajo.

A mis padres José Ramón Fernández y Juana Roja Mendoza por ser quienes me han educado y ayudado a lo largo de este tiempo me han impulsado a continuar, apoyándome en todo lo necesario y que sin ellos no hubiese sido posible optar por mi título universitario.

A mis hijos Franklin Martínez y Ayelén Martínez por ser mi orgullo y mi gran motivación para seguir adelante.

A mis familiares hermanos, primas, tíos, abuela por apoyarme siempre

Muchas gracias

Yesíka del Carmen Fernández Mendoza

DEDICATORIA

Dedico este trabajo en primera instancia a Dios por darme la vida por estar conmigo en cada paso que doy, por la sabiduría y salud para culminar con éxito mi carrera universitaria.

A mi madre Sebastiana López León por haberme motivado siempre, sus consejos, apoyo incondicional y por cuidar de mi hija siempre gracias madre.

Al Ing. Carlos José Sequeira Sequeira por su apoyo incondicional y compañía durante el periodo de estudio

A mi hija Rosaura Zarieth Díaz quien me motiva e inspira a seguir luchando cada día.

Jennifer De los Ángeles Díaz López

AGRADECIMIENTO

Agradezco infinitamente a Dios y nuestra madre santísima por darme la fuerza y la paciencia de haber culminado este trabajo investigativo

A mi tutor ingeniero Luis Guillermo Hernández Malueño por su apoyo, amistad y por habernos guiado en el transcurso de mi preparación gracias.

Agradecimiento a toda mi familia, mis amigos que de otra manera me brindaron su colaboración y se involucraron en este proyecto.

A la Msc. Lic Lidia Picado por su dedicación y tiempo para la finalización de este trabajo

A Casa de la Mujer “Nuestra señora de Montserrat” y personal de Panadería “Nuestra Señora de Montserrat” por habernos brindado su apoyo e información necesaria para la culminación de mi trabajo.

A mi compañera de tesis Jennifer de los Ángeles Díaz López por haber dedicado tiempo y esfuerzo para la realización de este trabajo.

A mis compañeras y amistades por los momentos compartidos en el transcurso de nuestra formación académica.

A Husan Ortega por brindarme su apoyo tiempo aportándonos sus conocimientos para la realización de este trabajo.

Yesíka del Carmen Fernández Mendoza

AGRADECIMIENTO

Primeramente, agradecerle a Dios por bendecirme a lo largo de nuestra existencia ser el apoyo y fortaleza en los momentos de dificultad y debilidad.

Agradezco a mi madre Sebastiana López León, por darme su amor y comprensión cada día, por estar siempre a mi lado dándome ánimo para enfrentar cada obstáculo de mi vida gracias madre.

Al Ing. Carlos José Sequeira Sequeira por motivarme a seguir adelante y ser una mejor persona cada día, por estar siempre presente en la realización y culminación de mi carrera Universitaria.

A mi tutor Msc. Ing Luis Guillermo Hernández quien me brindado la orientación necesaria para la realización de este trabajo, a todos los docentes por haber compartido sus conocimientos a lo largo de la formación académica.

A la Msc. Lic. Lidia Picado por su dedicación y tiempo para la finalización de este trabajo

A Casa de la Mujer “Nuestra señora de Montserrat” y personal de Panadería “Nuestra Señora de Montserrat” por habernos brindado su apoyo e información necesaria para la culminación de mi trabajo.

A mi compañera de tesis Yesika del Carmen Fernández, por haber dedicado tiempo y esfuerzo para la realización de este trabajo.

A Husan Ortega por brindarme su apoyo, tiempo aportándonos sus conocimientos para la realización de este trabajo.

Jennifer De los Ángeles Díaz López

INDICE DE CUADRO

Cuadro 1. Ejes desarrollados en la sistematización del control contable en panadería nuestra señora de Monserrat.	7
Cuadro 2. Balance general de la panadería “Nuestra Señora de Monserrat”, casa de la mujer.....	13
Cuadro 3. Estado de resultado de la Panadería Nuestra Señora de Monserrat Casa de la mujer	15
Cuadro 4. Índice de solvencia de Panadería de Casa de la Mujer Nuestra Señora de Monserrat	16
Cuadro 5. Razón de prueba acida de Panadería Nuestra Señora de Monserrat Casa de la Mujer	17
Cuadro 6. Razón de eficiencia de Panadería Nuestra Señora de Monserrat Casa de la Mujer	18
Cuadro 7. Rotación de activos totales de Panadería Nuestra Señora de Monserrat Casa de la Mujer ...	18
Cuadro 8. Razones de endeudamiento de Panadería Nuestra señora Monserrat Casa de la Mujer.	19
Cuadro 9. Rentabilidad de las ventas de Panadería Nuestra Señora de Monserrat Casa de la mujer	19
Cuadro 10. Rentabilidad de la inversión de panadería Nuestra Señora de Monserrat Casa de la mujer	20
Cuadro 11. Rentabilidad del capital de Panadería Nuestra Señora de Monserrat Casa de la mujer	21

INDICE DE FIGURA

Figura 1. Mapa del municipio de Camoapa, Boaco (INIDE, 2008).....	3
Figura 2. Organigrama de la panadería Nuestra Señora de Monserrat Casa de la mujer	11

INDICE DE ANEXO

Anexo 1. Flujo de panadería Nuestra señora de Monserrat Casa de la Mujer	28
Anexo 2. Análisis FODA de la Panadería “Nuestra Señora de Monserrat” Casa de la Mujer.	29
Anexo 3. Matriz de interacción FO (Maxi-Maxi) Fortaleza vs Oportunidades	30
Anexo 4. Matriz de interacción FA (Maxi- Mini) Fortaleza vs Amenazas.....	30
Anexo 5. Matriz de interacción DO (Mini- Maxi) Debilidad vs Oportunidad.....	31
Anexo 6. Matriz de interacción DA (Mini- Mini) Debilidad vs Amenazas.....	31
Anexo 7. Inventario de materiales de la panadería “Nuestra señora de Montserrat” casa de la mujer.	32
Anexo 8. Inventario de materiales de la Panadería Nuestra Señora de Monserrat casa de la mujer	32
Anexo 9. Inventario de Materiales de la Panadería Nuestra de Monserrat de la mujer.	32
Anexo 10. Inventario de Materiales de la Panadería Nuestra de Monserrat de la mujer.	33
Anexo 11. Inventario de Materiales de la Panadería Nuestra de Monserrat de la mujer.	33
Anexo 12. Activos fijos y su depreciación de la Panadería Nuestra señora de Montserrat” casa de la Mujer.....	34
Anexo 13. Detalle de ventas mensuales de la Panadería” Nuestra Señora de Monserrat” casa de la Mujer.....	35
Anexo 14. Detalle de materia prima de la Panadería” Nuestra Señora de Monserrat” casa de la Mujer.	36
Anexo 15. Detalle de materia prima de la Panadería” Nuestra Señora de Monserrat” casa de la Mujer	37
Anexo 16. Detalle de materia prima de la Panadería” Nuestra Señora de Monserrat” casa de la Mujer	38
Anexo 17. Detalle de materia prima de la Panadería” Nuestra Señora de Monserrat” casa de la Mujer	40
Anexo 18. Detalle de materia prima de la Panadería” Nuestra Señora de Monserrat” casa de la Mujer	41
Anexo 19. Detalle de materia prima de la Panadería” Nuestra Señora de Monserrat” casa de la Mujer	42
Anexo 20. Detalle de mano de obra directa de la Panadería” Nuestra Señora de Monserrat” casa de la Mujer.....	43
Anexo 21. Detalle de mano de obra directa de la Panadería” Nuestra Señora de Monserrat” casa de la Mujer.....	43
Anexo 22. Detalle de mano de obra directa de la Panadería” Nuestra Señora de Monserrat” casa de la Mujer.....	44
Anexo 23. Detalle de mano de obra directa de la Panadería” Nuestra Señora de Monserrat” casa de la Mujer.....	44

Anexo 24. Detalle de mano de obra directa de la Panadería” Nuestra Señora de Monserrat” casa de la Mujer.....	45
Anexo 25. Detalle de mano de obra directa de la Panadería” Nuestra Señora de Monserrat” casa de la Mujer.....	45
Anexo 26. Detalle de Gastos indirectos de la Panadería” Nuestra Señora de Monserrat” casa de la Mujer.....	46
Anexo 27. Detalle de Gastos indirectos de la Panadería” Nuestra Señora de Monserrat” casa de la Mujer.....	46
Anexo 28. Detalle de Gastos indirectos de la Panadería” Nuestra Señora de Monserrat” casa de la Mujer.....	47
Anexo 29. Detalle de Gastos indirectos de la Panadería” Nuestra Señora de Monserrat” casa de la Mujer.....	47
Anexo 30. Detalle de Gastos indirectos de la Panadería” Nuestra Señora de Monserrat” casa de la Mujer.....	48
Anexo 31. Detalle de Gastos indirectos de la Panadería” Nuestra Señora de Monserrat” casa de la Mujer.....	48

RESUMEN

El presente estudio se realizó con la finalidad de sistematizar el control contable de la Panadería Nuestra Señora de Monserrat “Casa de la Mujer” en el municipio de Camoapa a través de observación empírica de los procesos, reportes y registros, entrevistas informales tanto a la directiva como al personal que laboran para obtener más información sobre el negocio. Con la información contable disponible se procedió a organizarla y estructurarla en una hoja de cálculo de Excel, que dieron como resultado un Balance General y un Estado de resultado y determinar los indicadores financieros de liquidez, eficiencia, rentabilidad y endeudamiento. Una vez analizada la información se determinaron las alternativas haciendo uso de la herramienta del análisis FODA y la matriz de interacción. El Balance General comparativo del periodo indica que la panadería dispone de dinero en efectivo, existencia de un saldo de materia prima en cada mes excepto diciembre. No se realizó ninguna compra de activos fijos en el período. Los activos totales solo reflejan crecimiento en los últimos dos meses evaluados. La panadería solo tiene pasivos a corto plazo. En el estado de Resultado se muestran incrementos en los ingresos durante los primeros cinco meses, disminuyéndose en el mes de febrero 2019. Los costos de producción representan el 88.44% en promedio con respecto a los ingresos totales lo que indica que la panadería opera con altos costos, generando como resultado un alto índice de liquidez debido a la falta de pasivos, presentando un bajo índice de endeudamiento de 1.59 % debido a que esta misma se financia a través de su capital propio. Se muestra un rendimiento bajo promedio de 4.73% en sus ventas, 1.51% en sus inversiones totales y 1.58% en su capital contable. En el mes de febrero 2019 se obtuvieron pérdidas imposibilitando la rentabilidad para este mes. De acuerdo a los resultados de las razones financieras y el análisis FODA se tomaron decisiones y formular estrategias para mejora de la panadería. Dentro de estas se consideran: implementación de un plan de marketing, motivación al personal de producción, promover campañas publicitarias, incrementar el volumen de producción y gestión por parte del consejo administrativo.

Palabras claves: estrategias, procedimientos contables, razones financieras, indicadores.

ABSTRACT

The present study was carried out with the purpose of systematizing the accounting control of the Bakery Nuestra Señora de Monserrat "Casa de la Mujer" in the municipality of Camoapa through empirical observation of the processes, reports and records, informal interviews with the board as to the staff that work to obtain more information about the business. With the available accounting information, it was organized and structured in an Excel spreadsheet, which resulted in a Balance Sheet and a Result Statement and determined the financial indicators of liquidity, efficiency, profitability and indebtedness. Once the information was analyzed, the alternatives were determined using the SWOT analysis tool and the interaction matrix. The comparative General Balance of the period indicates that the bakery has cash, existence of a balance of raw material in each month except December. No purchase of fixed assets was made in the period. Total assets only reflect growth in the last two months evaluated. The bakery only has short-term liabilities. The Income statement shows increases in revenues during the first five months, decreasing in the month of February 2019. Production costs represent 88.44% on average with respect to total revenues, which indicates that the bakery operates with high costs, generating as a result a high liquidity index due to the lack of liabilities, presenting a low debt ratio of 1.59% because it is financed through its own capital. It shows a low average yield of 4.73% in its sales, 1.51% in its total investments and 1.58% in its stockholders' equity. In the month of February 2019 losses were obtained making profitability impossible for this month. Decisions were made and strategies for improving the bakery were formulated according to the results of the financial reasons and the SWOT analysis. Among these are considered: implementation of a marketing plan, motivation to production staff, promote advertising campaigns, increase the volume of production and management by the administrative board.

Keywords: strategies, accounting procedures, financial ratios, indicators

I. INTRODUCCIÓN

Estrada (2018) presidente de la cámara de panaderos de Managua, expresa que en Nicaragua hay cerca de 7,000 talleres de panadería y pastelería, que la mayoría están teniendo dificultades, porque el 99% de la materia prima que utiliza el sector es importada y que ha habido incremento en los precios del 15 al 20 %.

COSEP (2018) afirma que las ventas del sector panificador del país registraron una caída de 40%, de enero a septiembre de 2018, respecto al mismo período del año pasado según el Segundo Monitoreo de las Actividades Económicas de Nicaragua.

Según MYPIMES la importancia que tiene el consumo de pan en Nicaragua, el cual representa un 6% del consumo total de la canasta básica por hogares, se ha seleccionado el Mercado de Producción y Comercialización de Pan Simple, Pan dulce y Repostería en la ciudad de Managua, pues es aquí donde se concentra el mayor porcentaje de panaderías del país.

En el sector urbano de la ciudad de Camoapa existen alrededor de 10 panaderías posicionadas en los mercados, la mayoría son pequeñas empresas familiares que se debaten en la competencia entre ellas mismas y el pan que viene de otras ciudades. La crisis económica ha afectado el sector con el incremento de la materia prima como es la harina de trigo, levaduras, mantequilla y demás productos necesarios para la elaboración del pan, lo que lleva a que el producto obtenga un valor agregado.

Los problemas que más se presentan en las panificadoras de la ciudad de Camoapa es la falta de capacitación al personal que integra la empresa, los mismos que serán de mucha importancia para que produzcan con calidad y presten un buen servicio a la ciudadanía

La importancia de los procesos contables en una pequeña empresa es la disciplina que se dedica a recopilar, interpretar y exhibir información vinculada al patrimonio y a los recursos económicos de esta empresa los llamados contadores, deben desarrollar los pasos que están relacionados entre sí y que componen lo que se conoce como proceso contable de pequeñas empresas (Bastidas y Montero, 2015).

Álvarez (2016) expresa que el 4.6 % de las empresas en Nicaragua llevan contabilidad formal mientras que el 36.8% no llevan ningún registro de sus operaciones financieras además el 30.5% llevan cuentas espontaneas sin llevar nada escrito.

La presente investigación será de gran utilidad para la panadería Nuestra señora de Monserrat casa de la mujer debido a que brindará mayor información sobre el control contable que se desarrolla actualmente y del cual se derivará una propuesta de mejora que permita tomar mejores decisiones financieras.

En el presente estudio o sistematización se describen los procedimientos contables desarrollados en la panadería se comprueba la situación financiera de esta y se proponen alternativa de mejora basados en los resultados financieros que se generaron.

II. CONTEXTO GENERAL

2.1 Nombre de la institución

Cooperativa de Servicios Múltiples Casa de la Mujer Nuestra Señora de Montserrat R.L.

La experiencia sistematizada se realizó en la Panadería Nuestra Señora de Monserrat que forma parte de la Casa De la Mujer.

2.2 Nombre de la experiencia

Sistematización del control contable de la panadería nuestra señora de Monserrat casa de la mujer en el municipio de Camoapa departamento de Boaco, durante el período septiembre 2018 a febrero del 2019.

2.3 Localización geográfica

El Municipio de Camoapa pertenece al departamento de Boaco, se localiza entre los 12°03'40" y los 12°47'00" de latitud y entre los 84°52'20" y los 85°59'12" de longitud, el Municipio de Camoapa se ubica al Este de Boaco, su territorio tiene una superficie de 1,483.29 km² y pertenece a la cuenca del Río Tecolostote que drena sus aguas al Lago de Nicaragua (PRONOT, 2004).

Este municipio limita al Norte con los municipios de Boaco y Matiguas, al Oeste con los Municipios de Boaco y San Lorenzo, al Sur y al Este con los municipios de Cuapa y Santo Domingo del Departamento de Chontales. Camoapa se extiende entre las estribaciones de las Serranías de Amerrisque al Oeste y las Serranías de Wapí al Este, sobresaliendo el cerro Mombachito (1,059 m) como la principal elevación. La mayor parte de su territorio es drenado por las cuencas de los Ríos Murra y Quisaura, afluentes del Río Grande de Matagalpa. La ciudad de Camoapa que ha funcionado como cabecera municipal, se encuentra a 114 km de la ciudad de Managua y a 15 km de Boaco (PRONOT, 2004).

Tiene un altura de 551 metros sobre el nivel del mar, se caracteriza por tener un clima variado siendo su temperatura promedio anual de 25.2 grados centígrado alcanzando una precipitación pluvial de 1200 hasta los 2000 milímetros en el año. INETER (2014)

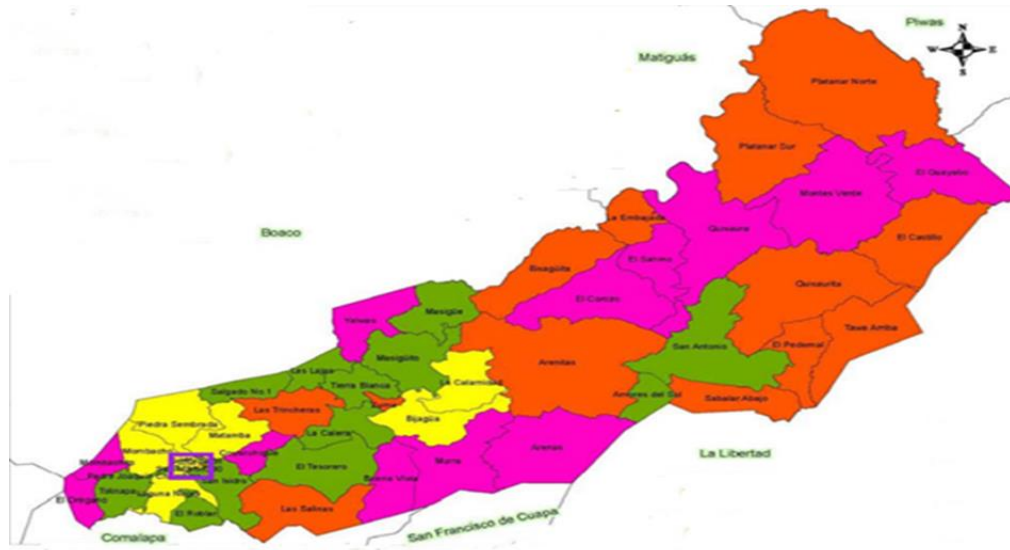


Figura 1. Mapa del municipio de Camoapa, Boaco (INIDE, 2008)

La experiencia sistematizada se ha desarrollado en la panadería nuestra señora de Monserrat Casa de la mujer en el municipio de Camoapa localizada en el barrio Concepción de la Escuela Juan María Duarte 5 cuadras al norte ,75 varas al este en el periodo de septiembre 2018 a marzo del 2019.

III. OBJETIVOS

3.1. Objetivo general

Sistematizar el control contable en panadería Nuestra Señora de Monserrat Casa de la mujer en el municipio de Camoapa Departamento de Boaco en el período de septiembre 2018 a marzo del 2019.

3.2. Objetivos específicos

- Describir los procedimientos contables desarrollados en la panadería Nuestra Señora de Monserrat casa de la mujer
- Comprobar la situación financiera actual de la panadería Nuestra señora de Monserrat
- Proponer alternativas de mejoras en el negocio basado en los resultados financieros generados

IV. HIPÓTESIS

La panadería Nuestra Señora de Monserrat no tiene un control contable formal que genere información completa e independiente de cada período para garantizar una efectiva toma de decisiones

V. METODOLOGÍA

5.1. Ejes desarrollados

5.1.1. Procedimientos contables

Catacora (1997) citado por Rodríguez (1997) expresa que los procedimientos contables son aquellos que establecen cuales serán las pautas que deben seguirse para el registro de las transacciones y cumplir con un determinado principio.

La panadería Nuestra Señora de Monserrat registra ingresos por venta, factura de compra de materia prima, otros gastos como el agua, gas butano, papelería, planilla de pago para posteriormente registrarlos en un libro en forma de flujo detallando las fechas, la descripción, entrada y salida lo que permite al final de cada mes realizar un consolidado de los ingresos, costo de producción y gastos para la realización de los estados financieros posteriormente incluirlo en la contabilidad de la casa de la mujer.

5.1.2. Situación financiera actual

Amat (2013), citado por Gallegos *et. al.* (2013) expresan que la situación financiera es un conjunto de técnicas utilizadas para diagnosticar la situación y perspectiva de la empresa con el fin de poder tomar decisiones adecuada.

Por valoración empírica se considera que la panadería es auto sostenible desde el punto de vista financiero por que los ingresos que genera permiten cumplir con las obligaciones mensuales como pago de materia prima, pago de trabajadores y otros gastos necesarios de la panadería.

5.1.3. Alternativas de mejora

Una propuesta de mejora para que proporcione una alternativa de solución depende de la capacidad de identificar, priorizar y resolver problemas; un problema es una desviación entre lo que debería estar ocurriendo y lo que realmente ocurre, y que sea lo suficientemente importante para hacer que alguien piense en que esa desviación debe ser corregida (Cárdenas, 2004; citado por Zúñiga *et. al.*, 2004).

Se realizó un análisis FODA con el personal que labora en la panadería con el fin de proponer alternativas de mejoras que puedan ser consensuadas con la junta directiva de la casa de la mujer.

En el siguiente cuadro se resumen los ejes evaluados:

Cuadro 1. Ejes desarrollados en la sistematización del control contable en panadería nuestra señora de Monserrat.

Ejes	Conceptualización	Sub ejes
Procedimiento contable	Se define como todos aquellos procesos, secuencia de pasos e instructivos que se utilizan para el registro de las transacciones u operaciones que realiza la Empresa.	-Registros en facturas - Registro de ingresos diarios -Registro de costos de producción y gastos diarios
Situación financiera	Corresponde al análisis de los Estados financieros principales que reflejan la situación económica del negocio a una fecha determinada	- Balance General - Estado de Resultado -Indicadores financieros <ul style="list-style-type: none"> • Liquidez • Eficiencia • Endeudamiento • Rentabilidad
Alternativas de mejoras en el negocio	Determinar los factores internos y externos que afectan positiva o negativamente a la empresa, alinearlos y elaborar estrategias para maximizar los resultados.	-Alternativas maxi mini(FA) -Alternativas mini maxi (DO) -Alternativas maxi maxi (FO) -Alternativas mini mini (DA)

Fuente: *Elaboración propia*

5.2. Instrumentos para el registro de información

Para la recolección de la información se realizó observación empírica de los procesos cuya información se registraba en un orderbook para su posterior análisis, reportes y registros que usan frecuentemente en la panadería, entrevistas informales tanto a la directiva como al personal que laboran para obtener más información sobre el negocio. Posteriormente se elaboró una lista de cotejo que sirvió para controlar puntualmente los productos generados en el día.

Con toda la información contable disponible se procedió a organizarla y estructurarla en una hoja de cálculo de Excel, una vez almacenada la información y analizada se procedió a la definición de alternativas a través de un análisis FODA que se organizó de manera conjunta con la directiva de la casa de la mujer y trabajadores de la panadería.

5.3. Análisis de la información

Los datos recolectados, ordenados y estructurados en la hoja de Excel dieron como resultado un Balance General y un Estado de resultado que sirvieron de insumos para el análisis del control contable de la panadería y luego se procedió a determinar los indicadores financieros tales como: liquidez, eficiencia, rentabilidad y endeudamiento. Una vez analizada la información contable se procedió a definir las alternativas haciendo uso de los resultados del análisis FODA desde

donde se derivaran alternativas maxi mini (FA), alternativas mini maxi (DO), alternativas maxi maxi (FO) y alternativas mini - mini (DA) a través del DAFO (IPN, 2002).

VI. RESULTADOS

6.1. Situación inicial y características generales

La cooperativa de Servicios Múltiples Casa de la mujer Nuestra Señora de Monserrat R.L, de responsabilidad limitada fue constituida el diecisiete de octubre del dos mil once, con el propósito de agrupar a catorce mujeres (14) asociadas, suscrito por una de las asociadas fundadoras, con un valor nominal cada certificado de CS 500.00 (Quinientos córdobas netos); constituyendo un capital social por la cantidad de CS 7,000.00 (Siete mil córdobas netos) para buscar alternativas de autogestión en los diferentes sectores económicos: capacitación, habilitación laboral, consultorías, atención a grupos agrícolas, taller de costura, manualidades, artesanías, panadería, comercialización de alimentos, orientación legal y psicología.

Para la cooperativa es importante que está formada por mujeres de diferentes oficios y profesiones para generar fuentes de trabajo y desarrollar la producción de bienes y servicios con toda la intensidad posible.

El consejo administrativo de la cooperativa de servicios múltiples casa de la mujer tomó la decisión de elegir el nombre de Monserrat en agradecimiento a la organización de San Just Solidary ya que es la patrona de Cataluña a través de esa organización se han beneficiado en obtener proyectos para avanzar y cumplir sus metas propuestas.

Entre los objetivos de la Casa de la Mujer está desarrollar integralmente a sus asociados, mejorar el nivel de vida, garantizando la libertad económica social y cultural de sus miembros, establecer y desarrollar proyectos sociales que beneficien a los asociados, la comunidad en general.

El 8 de marzo del 2012, la Cooperativa de Servicios Múltiples, decide fundar la Panadería que lleva el mismo nombre, Nuestra señora de Monserrat, comenzando con un monto inicial aproximadamente de \$ 5,000.00 (Cinco mil dólares) adquiriendo los equipos necesarios para la producción. La idea era que la panadería fuese auto sostenible, sin embargo, transcurrieron tres años en que esta actividad no generaba ganancias. El mismo día de la fundación de la panadería, se realizó la presentación del nuevo proyecto obsequiando a los invitados, medios de comunicación y socios una muestra de los productos que se elaboraron en ese mismo día como pan dulce y salado.

Actualmente la panadería ofrece diferentes tipos de productos a base de harina como picos, pan simple, empanadas, pan tostado y galletas; estos productos; son los más demandados por la población del municipio de Camoapa. También ofrece diferentes tipos de repostería brindándole un pan de calidad y una buena atención al cliente donde se benefician con el servicio a domicilio hasta sus hogares para satisfacer sus necesidades.

6.1.1. Misión

Negocio dedicado a la elaboración y comercialización de panes en toda la ciudad de Camoapa, garantizando la calidad en los productos. Optimizamos nuestros recursos para ser auto sostenible y garantizar nuestra estabilidad y crecimiento económico a largo plazo a la misma vez que realizamos nuestras actividades de forma responsable cumpliendo nuestro compromiso con la sociedad y el medio ambiente.

6.1.2. Visión

Ser un negocio reconocido en la ciudad de Camoapa por clientes, socios y público en general, destacándonos por la calidad de los productos que elaboramos, la calidez de nuestro servicio y nuestra constante innovación. Seremos la mejor opción para nuestros clientes fomentando normas, valores y el trabajo en equipo en nuestro personal, así como nuestra capacidad de anticipar y responder debidamente a los cambios y para crear oportunidades.

6.1.3. Estructura organizativa

Terri (SF) Un organigrama es un cuadro sintético que indica los aspectos importantes de una estructura de organización, incluyendo las principales funciones, sus relaciones, los canales de supervisión y la autoridad relativa de cada empleado encargado de su función respectiva.

Pérez (2017) expresa que una estructura organizativa lineal es uno de los tipos de la estructura organizativa formal y sin duda la forma organizativa más básica. La posición y las relaciones de superioridad e inferioridad están ordenadas y orientadas verticalmente. Cada superior tiene subordinados claramente asignados y cada subordinado es asignado claramente a un superior.

La panadería Nuestra Señora de Monserratcasa de la Mujer tiene una estructura lineal donde cada superior tiene claramente asignado para transmitirle la información que le oriente el jefe superior como es el consejo administrativo, la administradora les trasmite información a las diferentes áreas, el área de contabilidad le trasmite a la secretaria



Fuente: Elaboración propia

Figura 2. Organigrama de la panadería Nuestra Señora de Monserrat Casa de la mujer

Funciones del responsable de producción

- Es responsable de la transformación de la materia prima y la calidad de los productos
- Coordina las labores diarias de la producción.
- Es responsable de las existencias de materia prima, material de empaque y todos los materiales y equipos utilizados en el proceso productivo.
- Lleva el registro de las compras de materia prima, materiales indirectos y las ventas de los productos.

Funciones del asistente de producción

- Apoya en la elaboración de los diferentes productos.
- Mantiene el orden y la higiene de los espacios de trabajo y los materiales y equipos utilizados.
- Dispone los equipos, herramientas auxiliares y materias primas para la elaboración de los diferentes productos.

Funciones del repartidor

- Apoya con el empaque del producto.
- Distribuye el producto a los clientes.

6.1.4. Comercialización

La panadería Nuestra Señora de Monserrat actualmente cuenta con 23 clientes (pequeños negocios o mini pulpería y personas particulares) que realizan pedidos semanales de aproximadamente de C\$ 400.00 (Cuatrocientos córdobas) promedio cada uno. Se está trabajando en la diversificación de productos como por ejemplo la elaboración de reposterías vendidas por pedidos o encargos de otros clientes. Estos clientes se benefician con las entregas a domicilio para brindarle un mejor servicio además de esto se le da un 20% de ganancia a los clientes que realizan pedidos por mayores. Cuenta con repartidor el que utiliza una bicicleta o incurren en gastos de transporte, esto merma las utilidades del negocio.

6.2. Desarrollo de resultados por eje

6.2.1. Procedimientos contables

Certus (2019) expresa que el proceso contable es el conjunto de pasos que permite expresar a través de estados financieros las operaciones económicas de una entidad u organización. Dicho ciclo es esencial para toda empresa ya que gracias a ella podrán ver sus gastos e ingresos, y así realizar proyecciones, evitando muchas veces crisis que pueden llevar al cierre de la empresa.

En la panadería Nuestra Señora de Monserrat se registran informalmente facturas de compras de materia prima, de otros gastos como es el gas butano, agua y papelería; donde, los diferentes proveedores le entregan facturas membretadas a la responsable de producción.

Ella misma, se encarga de registrar los ingresos de ventas en un libro de registro diario informal. Este se elabora en forma de flujo, detallando la fecha, descripción, entradas y salidas y el saldo del efectivo. No hay un Libro Diario y Libro mayor exclusivo para las operaciones de la Panadería. Para luego realizar un consolidado de los ingresos, costos de producción y gastos mensuales.

La responsable de producción se encarga de informar mensualmente, a la administradora de casa de la mujer, sobre los ingresos y egresos de la panadería. Esta última se encarga de elaborar los recibos correspondientes al mes y los pagos respectivos (viático, salarios, alimentación, etc.).

La administradora respalda los ingresos por venta en recibos propiedad de la Cooperativa de servicios múltiple Casa de la Mujer. Con ello, realiza un consolidado de los ingresos, costos de producción y gastos para determinar si se obtuvieron pérdidas o ganancias en la panadería y posteriormente elaborar los estados financieros para incluirlo en la contabilidad de la casa de la mujer.

6.2.2. Situación financiera

Balance general

Guajardo (2015), citado por URBE (s.f.) indica que un balance general es el que presenta los montos del activo, pasivo y de capital en una fecha específica, permitiendo así un reporte de información necesaria para tomar decisiones en las áreas de inversión y de financiamiento.

En el siguiente cuadro se presenta Balance General del período evaluado:

Cuadro 2. Balance general de la panadería “Nuestra Señora de Monserrat”, casa de la mujer.

PANADERIA NUESTRA SEÑORA DE MONSERRAT						
BALANCE GENERAL						
SEPTIEMBRE 2018 A FEBRERO 2019						
	sep-18	oct-18	nov-18	dic-18	ene-19	feb-19
<u>ACTIVOS</u>						
<u>Activos circulantes</u>						
Caja	5,290.47	7,094.74	10,130.49	13,165.67	17,975.34	17,425.36
Inventario de materia prima	3,904.00	1,021.00	1,642.66	0.00	1,124.00	3,727.00
total de activos circulantes	9,194.47	8,115.74	11,773.15	13,165.67	19,099.34	21,152.36
<u>Activos fijos</u>						
Mobiliario y equipo	185,741.00	185,741.00	185,741.00	185,741.00	185,741.00	185,741.00
Depreciación acumulada	(86,556.58)	(86,556.58)	(86,556.58)	(86,556.58)	(86,556.58)	(86,556.58)
Total activos fijos	99,184.42	99,184.42	99,184.42	99,184.42	99,184.42	99,184.42
TOTAL DE ACTIVOS	108,378.89	107,300.16	110,957.57	112,350.09	118,283.76	120,336.78
<u>PASIVO</u>						
<u>Pasivo circulante</u>						
Gastos acumulados por pagar	1,356.53	1,426.26	1,519.21	1,504.93	1,519.64	1,508.90
Total pasivos circulantes	1,356.53	1,426.26	1,519.21	1,504.93	1,519.64	1,508.90
Total Pasivos	1,356.53	1,426.26	1,519.21	1,504.93	1,519.64	1,508.90
<u>CAPITAL</u>						
Capital contable	105,927.62	105,677.36	107,490.34	109,008.17	113,097.18	120,585.59
Utilidades Acumuladas	1,094.74	196.54	1,948.02	1,836.99	3,666.94	(1,757.71)
Total Capital	107,022.36	105,873.90	109,438.36	110,845.16	116,764.12	118,827.88
Total Pasivo y Capital	108,378.89	107,300.16	110,957.57	112,350.09	118,283.76	120,336.78

Analizando el Balance General comparativo del periodo de septiembre del año 2018 a febrero 2019 de la Panadería Nuestra señora de Monserrat se observa que la empresa dispone de dinero en efectivo (Anexo 1) que le permite solucionar situaciones de emergencia, se observa un saldo de materia prima (Anexo 2) en cada mes a excepción del mes de diciembre cuyo saldo es de cero.

Por otro lado, el activo fijo se mantuvo durante los meses analizados lo que significa que no se realizó ninguna compra de estos en el período. Los activos totales no reflejan crecimiento relevante en los primeros cuatro meses analizados, sin embargo, en los últimos dos meses se observa un incremento y se debe al efectivo disponible que generó la panadería.

La panadería solo tiene pasivos a corto plazo y éstas únicamente la conforman obligaciones de ley con el INSS y la DGI. El capital contable de la empresa fue calculado por diferencia con la fórmula del Balance General, es decir, al total de activos se le restó el total pasivo. En los meses de septiembre y octubre 2018 el monto de capital se mantuvo, ya en los meses de noviembre y diciembre 2018 y en enero y febrero 2019 presenta crecimiento.

Estado de resultados

Jaurequi (2017) expresa que un estado de resultado es un reporte financiero que muestra de manera detallada los ingresos obtenidos, los gastos en el momento en que se producen y el beneficio o pérdida que ha generado la empresa en un período de tiempo, con el objeto de analizar dicha información y tomar decisiones en base a ella.

A continuación, se presenta el Estado de Resultado del período evaluado:

Cuadro 3. Estado de resultado de la Panadería Nuestra Señora de Monserrat Casa de la Mujer.

PANADERIA NUESTRA SEÑORA DE MONSERRAT						
ESTADO DE RESULTADO COMPARATIVO						
SEPTIEMBRE 2018 A FEBRERO 2019						
INGRESOS	SEP-18	OCT-18	NOV-18	DIC-18	ENR-19	FEB-19
INGRESOS POR VENTA						
Ing. Por venta de picos	15,040.00	15,305.00	12,703.00	16,400.00	16,348.00	11,255.00
Ing. Por venta pan tostado	11,890.00	16,350.00	17,051.00	19,825.00	18,995.00	15,045.00
Ing. por venta de repostería	1,110.00	3,169.00	4,501.50	3,566.00	5,752.00	4,415.00
Otros Ingresos		50.00				
TOTAL INGRESOS	28,040.00	34,874.00	34,255.50	39,791.00	41,095.00	30,715.00
COSTOS						
COSTOS DE PRODUCCION						
Materia Prima	12,172.00	13,621.00	17,186.50	17,896.63	20,664.02	16,898.00
Mano de obra directa	8,655.00	13,611.00	8,811.00	9,711.00	10,011.00	9,011.00
Gastos indirectos	3,865.73	4,282.73	3,907.73	5,692.73	4,297.73	3,662.73
TOTAL COSTO DE PRODUCCION	24,692.73	31,514.73	29,905.23	33,300.36	34,972.75	29,571.73
Utilidad Bruta	3,347.27	3,359.27	4,350.27	6,490.64	6,122.25	1,143.27
Gastos Operativos						
Gastos de Ventas	1,500.00	1,600.00	1,600.00	2,100.00	1,600.00	1,600.00
Gastos Generales						
Agua de pichinga	80.00	80.00	60.00	40.00	160.00	300.00
Servicio de agua potable	61.70	79.54	79.54	88.56	79.54	79.54
Servicio de energía eléctrica	480.83	445.19	462.71	464.63	375.77	321.44
Gastos de mantenimiento		538.00		1,500.00		150.00
Combustible	130	420	200.00	460.00	240.00	450.00
Total gastos generales	752.53	1,562.73	802.25	2,553.19	855.31	1,300.98
Total gastos operativos	2,252.53	3,162.73	2,402.25	4,653.19	2,455.31	2,900.98
Utilidad Neta	1,094.74	196.54	1,948.02	1,837.45	3,666.94	(1,757.71)

Fuente: Elaboración propia

El estado de resultado muestra incremento en sus ingresos durante los primeros 5 meses y en febrero 2019 disminuyen. Los costos de producción estos representan el 88 %, 90.36 %, 87.3 %, 83.69%, 85.10% y 96.28% de los ingresos totales en los meses analizados lo que indica que la panadería opera con altos costos y esto repercute en el comportamiento del margen bruto y por ende en los resultados obtenidos.

Por otro lado, los gastos operativos representan el 8.03%, 9.08%, 7.01%, 11.69%, 5.97% y 9.44% de los ingresos totales en el período analizado. Se puede afirmar que dichos gastos son bajos en relación a sus ingresos totales. Los costos de producción de una empresa deben de andar entre el 60% y 70 % y los gastos deben cubrir del 8 % al 12 % por ciento para así obtener buenas ganancias. Las utilidades netas de la panadería nuestra señora de Monserrat casa de la mujer presenta un leve crecimiento debido a que unos meses eran más altos que otros, en el mes de febrero no hubo ganancia por que las ventas disminuyeron.

Razones (ratios) financieras

Gitman (2007) citado por Peña (2007) indica que las ratios financieras son coeficientes o razones que proporcionan unidades contables y financieras de medida y comparación, a través de las cuales la relación entre sí de dos datos financieros directos permite analizar el estado actual o pasado de una organización, en función a niveles óptimos definidos para ella.

Razones de liquidez

La razón de liquidez corriente, mide la capacidad de la empresa para cumplir con sus obligaciones de corto plazo” es decir representa la agilidad que tiene una empresa para solventar sus obligaciones en un período menor a un año. (Gitman y Chad, 2012)

Cuadro 4. Índice de solvencia de Panadería de Casa de la Mujer Nuestra Señora de Monserrat

INDICE DE SOLVENCIA						
FORMULA	sep-18	oct-18	nov-18	dic-18	ene-18	feb-18
Activo Circulante / Pasivo Circulante	6.78	5.69	7.75	8.75	12.57	14.02

Fuente: Elaboración propia

La panadería Nuestra Señora de Monserrat presenta un índice de solvencia alto en todos los meses analizados. Cada resultado indica que, por cada córdoba de pasivo circulante, se dispone de X cantidad de activos circulantes, generalmente se requiere un índice de 2:1 para que el resultado sea aceptado. En el mes de septiembre la Panadería obtuvo un índice de 6.78, esto significa que, por cada córdoba de deuda a corto plazo, la Panadería dispone de 6.78 de activos circulantes, en el mes de octubre experimentó una baja en su índice de solvencia a 5.69 y en los meses de noviembre y diciembre 2018 y enero y febrero 2019 hubo incrementos en su índice a 7.75, 8.75, 12.57 y 14.02 respectivamente. Este indica que los resultados son altos en

comparación con el parámetro, generando un alto índice de solvencia o liquidez, esto significa que la panadería tiene una alta disponibilidad de efectivo y por tanto una sobre capacidad de solvencia a corto plazo. Lo anterior se debe a que la Panadería únicamente tiene como deuda a corto plazo las obligaciones de ley con el INSS, INATEC y la DGI.

Razón de prueba ácida

Gerencia.com (2018) indica que la prueba ácida es uno de los indicadores financieros utilizados para medir la liquidez de una empresa, para medir su capacidad de pago, y para hacer el respectivo análisis financiero

Cuadro 5. Razón de prueba ácida de Panadería Nuestra Señora de Monserrat Casa de la Mujer

RAZON DE PRUEBA ACIDA						
FORMULA	sep-18	oct-18	nov-18	dic-18	ene-19	feb-19
Activo circulante – inventario / Pasivo circulante.	3.9	4.9	6.6	8.74	11.82	11.54

Fuente: Elaboración propia

La razón de prueba ácida de la Panadería presenta un incremento a partir del mes de septiembre, iniciando con un índice de 3.9 y finaliza con un índice de 11.54 en el mes de febrero 2019. El resultado indica que, por cada córdoba de pasivo circulante, se dispone de X cantidad de activos circulantes, aquí se requiere un índice de 1:1 para que el resultado sea aceptado. Se puede afirmar que el nivel de liquidez de la panadería es alto y tiene sobre capacidad de pago inmediato, esto se debe a las pocas obligaciones a corto plazo que ésta tiene en los períodos señalados.

Razones de eficiencia

Los Índices de actividad, evalúan la rapidez con las que varias cuentas se transforman en ventas o efectivo, es decir, en entradas o salidas. En cierto sentido, los índices de actividad miden la eficiencia con la que opera una empresa en una variedad de dimensiones, como la administración de inventarios, gastos y cobros, Además, miden la efectividad con que la empresa está utilizando los activos empleados. (Gitman y Chad ,2012)

Cuadro 6. Razón de eficiencia de Panadería Muestra Señora de Monserrat Casa de la Mujer

ROTACION DE ACTIVO FIJOS						
FORMULA	sep-18	oct-18	nov-18	dic-18	ene-19	feb-19
Ventas / Activos fijos	0.28	0.35	0.35	0.91	0.41	0.31

Fuente: Elaboración propia

La panadería Nuestra Señora de Monserrat presenta un bajo índice en la rotación de los activos fijos, cada resultado indica que por cada córdoba invertido en activos fijos se genera 0.28, 0.35, 0.35, 0.91, 0.41 y 0.31 en cada uno de los meses analizados. Por lo general suele preferirse rotaciones mayores a 1 lo que muestra que la empresa no está haciendo uso eficiente de sus inversiones fijas con respecto a sus ventas, por tanto, tiene que generar mayores ingresos para que este indicador mejore.

Rotación de activos totales

Jhnsen y Melicher (2000) afirman que esta razón financiera indica el grado hasta el cual rotan los activos. en otras palabras, como están siendo aprovechados los activos para producir bienes para la empresa.

Cuadro 7. Rotación de activos totales de Panadería Nuestra Señora de Monserrat Casa de la Mujer

ROTACION DE ACTIVOS TOTALES.						
FORMULA	sep-18	oct-18	nov-18	dic-18	ene-19	feb-19
Ventas / Activos total	0.26	0.36	0.31	0.35	0.35	0.25

Fuente: Elaboración propia

En cuanto al manejo eficiente de los activos totales, la panadería nuestra señora de Monserrat presenta un bajo índice en la rotación en sus inversiones totales. Cada resultado indica que por cada córdoba invertido en activos se genera 0.26, 0.36, 0.31, 0.35, 0.35 y 0.25 en cada uno de los meses analizados. Igual que los activos fijos, en este tipo de indicador también se prefieren rotaciones mayores a 1, por tanto, no está haciendo uso eficiente de sus inversiones totales con respecto a sus ventas.

Razones de endeudamiento

Besley y Brigham (2001), citado por Soriano (2001), expresan que la razón de endeudamiento es el porcentaje de los activos de las empresas que están siendo financiados por los acreedores. Mencionan también que por lo general los acreedores obstan por tener resultados bajos en la razón de endeudamiento ya que van íntimamente ligados con la protección contra las pérdidas de los acreedores en caso de liquidación.

Cuadro 8. Razones de endeudamiento de Panadería Nuestra señora Monserrat Casa de la Mujer.

Razón de endeudamiento.						
FORMULA	sep-18	oct-18	nov-18	dic-18	ene-19	feb-19
Total pasivos / Total activos*100	1.25%	1.32%	1.36%	1.33%	1.28%	1.25%

Fuente: Elaboración propia

La razón de endeudamiento nos indica cuantos córdobas de deuda tiene la empresa por cada córdoba invertido en sus activos totales. El comportamiento de este indicador es similar en los periodos analizados debido a que no hay pasivos a largo plazo y los de corto plazo únicamente incluyen las obligaciones de ley. Generalmente se prefiere un financiamiento menor al 50%, en el caso de la panadería puede observarse que hay un bajo nivel de deuda, es decir, los activos de ésta están siendo financiados mayormente a través de capital propio

Razones de rentabilidad

Gonzales (2013) afirma que los indicadores de rentabilidad permiten medir el grado de rentabilidad que obtiene la empresa respecto a las ventas, al monto de sus activos o al capital aportado por los socios.

Cuadro 9. Rentabilidad de las ventas de Panadería Nuestra Señora de Monserrat Casa de la Mujer.

RENDIMIENTO DE LAS VENTAS						
FORMULA	sep-18	oct-18	nov-18	dic-18	ene-19	feb-19
Utilidad Neta / Ventas * 100	3.90%	0.56%	5.68 %	4.62%	8.92 %	(5.72)

Fuente: Elaboración propia

La Panadería Nuestra Señora de Monserrat muestra rendimientos bajos en sus ventas en cada uno de los meses analizados, únicamente en el mes de enero 2019 experimenta un leve crecimiento y en el mes de febrero obtuvo pérdidas por lo que el resultado es negativo. Los resultados indican que por cada córdoba en ventas la empresa genera rendimientos de 3.90 en el mes de septiembre 2018, 0.56 en el mes de octubre 2018, 5.68 en noviembre 2018, 4.62 en diciembre 2018 y 8.92 en enero del 2019, en el mes de febrero la panadería experimentó pérdidas lo que significa que no hubo rendimiento alguno. Esto último se debe a que los ingresos por ventas de ese mes disminuyeron en un 25.26% con respecto al mes anterior. Los bajos

rendimientos generados en la panadería, se deben a que no se están produciendo las ventas necesarias para mejorar estos resultados.

Rendimiento sobre la inversión

Halka y Bether (2000) afirman que es el método más común para evaluar la eficiencia con la cual se emplean los recursos ya que el resultado del rendimiento sobre el valor promedio invertido provee una tasa que denomina el rendimiento sobre la inversión.

Rentabilidad de la inversión: utilidad neta /activos totales x 100

Cuadro 10. Rentabilidad de la inversión de panadería Nuestra Señora de Monserrat Casa de la mujer

RENDIMIENTO DE LA INVERSIÓN						
FORMULA	sep-18	oct-18	nov-18	dic-18	ene-19	feb-19
Utilidad Neta / Activos Totales	1.01%	0.18%	1.75%	1.63%	3.1 %	(1.46)%

Fuente: Elaboración Propia

Con respecto al rendimiento de la inversión total, la panadería nuestra señora de Monserrat presentó un bajo de índice de rendimiento en los periodos analizados, cada resultado nos indica que, por cada córdoba invertido en activos totales, se genera una utilidad o rendimiento de 1.01%, 0.18% 1.75%, 1.63%, 3.1% en los meses de septiembre, octubre, noviembre y diciembre 2018 y enero 2019 respectivamente generando un resultado negativo en el mes de febrero 2019. De igual manera se requiere aumentar las ventas para mejorar las utilidades y por ende corregir los resultados de estos indicadores.

Rendimiento del capital

Williams (2000) define el rendimiento sobre el capital contable como el rendimiento sobre el patrimonio, lo que para él es sinónimo de utilidad neta. Define el ROE como la razón financiera que provee información únicamente sobre el patrimonio de los accionistas y permite realizar una medición de la tasa de utilidad que logra una compañía referente al capital de los accionistas.

Cuadro 11. Rentabilidad del capital de Panadería Nuestra Señora de Monserrat Casa de la mujer.

RENDIMIENTO DE CAPITAL						
FORMULA	sep-18	oct-18	nov-18	dic-18	ene-19	feb-19
Utilidad Neta / Capital contable	1.03%	0.18 %	1.81 %	1.68%	3.24%	(1.46)%

Fuente: Elaboración Propia

El rendimiento del capital contable de la panadería, calculado como una diferencia entre el total de activos y el pasivo a corto plazo existente, muestra un bajo rendimiento de su capital contable en los periodos analizados, cada resultado indica que, por cada córdoba de capital contable, se genera una utilidad o rendimiento de 1.03%, 0.18%, 1.81%, 1.68%, 3.24% en los meses de septiembre, octubre, noviembre y diciembre 2018 y enero 2019 respectivamente generando un resultado negativo en el mes de febrero 2019.

6.2.3. Alternativas de mejora

IPN (2002) afirma que un FODA es una de las herramientas esenciales que provee de los insumos necesarios al proceso de planeación estratégica, proporcionando la información necesaria para la implantación de acciones y medidas correctivas y la generación de nuevos o mejores proyectos de mejora.

Según **IPN (2002)**, la Matriz FODA nos indica cuatro estrategias alternativas conceptualmente distintas. En la práctica, algunas de las estrategias se traslapan o pueden ser llevadas a cabo de manera concurrente y de manera concertada. Pero para propósitos de discusión, el enfoque estará sobre las interacciones de los cuatro conjuntos de variables. Después de obtener una relación lo más exhaustiva posible, se ponderan y ordenan por importancia cada uno de los FODA a efecto de quedarnos con los que revisten mayor importancia para la institución.

6.2.4. ESTRATEGIA FO MAXI- MAXI (F1, F2, F3; O1, O2, O3, O4)

F1; F2; O1, O3, O4: Capacitar al personal de producción en el manejo y uso eficiente de los equipos a fin de favorecer el incremento de la producción y la diversificación de los productos finales de forma permanente.

F3; O4: Garantizar gestión constante por parte de la Administración ante el consejo administrativo para satisfacer las necesidades internas de la panadería en condiciones de calidad de fabricación y comercialización del producto final.

6.2.5. ESTRATEGIA FA MAXI- MINI (F1, F2, F3, F4, A1, A2, A3, A3)

F1; F4, A1, A2; A3: Implementar un plan de marketing que permita la ampliación del mercado.

F2, F3:F4, A3: Incrementar el volumen de producción y su diversificación con calidad para competir en el mercado local, aprovechando la experiencia del personal y capacidad instalada.

6.2.6. ESTRATEGIA DO MINI- MAXI (D1, D2, D3, D4, D5, D6, D7, O1, O2, O3, O4)

D1, D2, D3, O3, O4: Realizar seguimiento constante por parte del consejo administrativo ala Responsable de producción para un uso eficiente del equipo y de un nuevo control de producción en la panadería.

D2, D4, D8 ; O2, O4: Promover Campañas publicitarias con los diferentes medios locales para incidir en el comportamiento delos clientes respecto a la adquisición del producto.

D6, D7; O3, O4: Concientizar a la responsable de producción por parte del consejo administrativo para adquirir conocimiento de los cursos que se imparten para una constante diversificación de producto.

6.2.7. ESTRATEGIA DA MINI- MINI (D1, D2, D3, D4, D5, D6, D7, A1, A2, A3)

D1, D2; A2, A3, Mejorar la calidad en los productos para tener una ventaja competitiva

VII. CONCLUSIONES

De acuerdo a la sistematización de experiencia se puede concluir lo siguiente:

- En la panadería nuestra señora de Monserrat se registra informalmente las operaciones diarias, éstas únicamente se limitan a registrar los ingresos, costos y gastos mediante facturas de los diferentes proveedores. Estos registros son realizados por la responsable de producción y posteriormente son informados a la administradora de la casa de la mujer. Ésta última se encarga de elaborar los recibos formales del mes, tanto de ingresos como de egresos para posteriormente realizar un consolidado para determinar si se obtuvieron pérdidas o ganancias en la panadería y posteriormente elaborar los estados financieros para incluirlos en la contabilidad de la casa de la mujer.
- La situación financiera se analizó mediante los estados financieros, Balance General y Estado de Resultado, así como el análisis de los indicadores financieros: liquidez, eficiencia, endeudamiento y rentabilidad de forma comparativa para los períodos de septiembre 2018 a febrero 2019. El Balance General comparativo del periodo indica que la panadería dispone de dinero en efectivo, existencia de un saldo de materia prima en cada mes excepto diciembre. No se realizó ninguna compra de activos fijos en el período. Los activos totales solo reflejan crecimiento en los últimos dos meses evaluados. La panadería solo tiene pasivos a corto plazo. En el estado de Resultado se muestran incrementos en los ingresos durante los primeros cinco meses, disminuyéndose en el mes de febrero 2019. Los costos de producción representan el 88.44% en promedio con respecto a los ingresos totales lo que indica que la panadería opera con altos costos y esto repercute en el comportamiento del margen bruto y por ende en las utilidades obtenidas. Por otro lado, los gastos operativos representan en promedio el 8.53% de los ingresos totales. Las utilidades netas presentan un leve crecimiento a partir del mes de noviembre 2018 a enero 2019, en el mes de febrero se experimentó pérdida debido a la disminución de las ventas.
- Con respecto al análisis de los indicadores financieros, la panadería Nuestra Señora de Monserrat presenta un alto nivel de liquidez en sus índices de solvencia y prueba ácida en todos los meses analizados, esto indica la alta disponibilidad de efectivo para solventar sus obligaciones a corto plazo. La eficiencia en sus activos fijos y totales presentan un bajo índice en su rotación lo que muestra que no se está haciendo uso eficiente de sus inversiones fijas con respecto a sus ventas. La Panadería presenta un endeudamiento promedio de 1.29% lo que indica un bajo nivel de deuda debido a que ésta se financia únicamente a través de capital propio. Se muestra un rendimiento bajo promedio de 4.73% en sus ventas, 1.51% en sus inversiones totales y 1.58% en su capital contable. En el mes de febrero 2019 se obtuvieron pérdidas imposibilitando la rentabilidad para este mes.

- A través de la matriz FODA se propusieron alternativas de mejora para eliminar las debilidades y mitigar las amenazas por medio de las oportunidades y fortalezas de la misma, algunas de las estrategias más relevantes se plantearon de acuerdo a la metodología IPN (2002) donde se interaccionaron fortalezas y oportunidad (maxi-maxi), Fortaleza, amenazas (maxi-mini) debilidad ,oportunidades(mini-maxi) debilidad, amenazas(mini-mini) la más relevantes fueron: implementar un plan de marketing ,motivación al personal, promover campañas publicitarias, incrementar el volumen de producción y gestión por parte del consejo administrativo.

VII. LITERATURA CITADA

Álvarez Hidalgo, W. (2016). *Urge el uso de contabilidad entre empresas de Nicaragua*

Recuperado de: <https://www.laprensa.com.ni/2016/02/19/economia/1988625-urge-uso-contabilidad-empresas-nicaragua>

Barrios Hernández, A. (17 de noviembre de 2018). Ventas del sector panificación registra saldo negativo. *El nuevo diario*. Recuperado de:

<https://www.elnuevodiario.com.ni/economia/479627-ventas-sector-panificacion-registra-saldos-negativ/>

CERTUS (2019). *Qué es un proceso contable* Recuperado de:

<https://www.certus.edu.pe/blog/que-es-un-proceso-contable/>

Gallegos C, Hernández V, López J, Gómez M, Salinas J (2013). *Proyecciones financieras, su actualización y análisis, la información financiera y los estados financieros*. Recuperado

de:<https://tesis.ipn.mx/bitstream/handle/123456789/12899/CP2013%20G363c.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Gerencia.com (2018) *Prueba acida*. Recuperado de: <https://www.gerencia.com/prueba-acida.html>

Gitma y Chad (2012). *Estudio de la situación financiera de la empresa Distribuciones Karibe, S.A. mediante la aplicación de técnicas de análisis financiero*. Recuperado de: <file:///D:/RAZONES%202'017.pdf>

Gonzales, O. (2013). *Razones Financieras*. Recuperado de <http://www.nunezdubonyasociados.com/sitio/index.php/noticias/341-razones-financieras>

Halka y Bether (2000) *Capitulo II Finanzas* Recuperado de: http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lad/soriano_a_j/capitulo2.pdf INIDE. (2008) Recuperado de: www.inide.gob.ni. Recuperado el 02 de marzo de 2008

Instituto politécnico Nacional (IPN). (2002) *Metodología para el aprendizaje de análisis FODA*. Recuperado https://cursos.campusvirtualsp.org/pluginfile.php/36541/mod_page/content/11/M2O9_IPNST_2002.pdf

Jaurequi (2017) *Estado de resultados: definición, estructura y características*. Recuperado de <https://aprendiendoadministracion.com/estado-de-resultados/>

Jhonson y Melicher (2000) *capitulo II finanzas* recuperado de: http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lad/soriano_a_j/capitulo2.pdf

Moreno E (2015). *Procesos contables* .Recuperado de: <https://es.slideshare.net/elichuquillanqui/procesos-contables-48764715>

Peña Navarrete K (2007). *Estudio de la situación financiera de la empresa Distribuciones Karibe, S.A. mediante la aplicación de técnicas de análisis financiero*. Recuperado de:
file:///D:/RAZONES%202'017.pdf

Pérez (2017) *Organización lineal*. Recuperado
de:<https://www.encyclopediainfinanciera.com/definicion-organizacion-lineal.html>

Rodríguez Patiño, B. (1997). *Análisis de los procedimientos administrativos y contables en la distribución de los ingresos realizados en el departamento de administración del consejo legislativo del estado Monagas*. Recuperado de:
https://nanopdf.com/download/analisis-de-los-procedimientos-administrativos-y-contables-en-la_pdf

Soriano, B. (2001). *Análisis del Impacto del apalancamiento sobre el rendimiento financiero Caso: Simulador de Negocios, Empresa Seasons* Recuperado de:
http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lad/soriano_a_j/capitulo2.pdf

Terri (SF)*Concepto de Organigrama*. Recuperado
de:http://c.asset.soup.io/asset/2172/3756_99ac.pdf

Universidad Rafael Beloso Chacín (URBE). *Fundamentación Teórica*. Recuperado de:
<http://virtual.urbe.edu/tesispub/0092937/cap02.pdf>

Williams (2000) *capítulo II finanzas* recuperado de:
http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lad/soriano_a_j/capitulo2.pd

Zúñiga Castillo, M., Encinas Córdova, D., Valenzuela Tiznado, J. y González Navarro, N. (2004). *La propuesta de mejora, una alternativa de solución para las pequeñas y medianas empresas.* Recuperado de:
https://www.itson.mx/publicaciones/pacioli/Documents/no70/42b-las_propuestas_de_mejora_una_alternativa_de_solucion_para_las_pequenas_y_medianas_empresas_noviembre_201.pdf

IX. ANEXOS

Anexo 1. Flujo de panadería Nuestra señora de Monserrat Casa de la Mujer

PANADERIA NUESTRA SEÑORA DE MONSERRAT						
FLUJO DE EFECTIVO						
	sep-18	oct-18	nov-18	dic-18	ene-19	feb-19
SALDO INICIAL	3,238.00	5290.47	7094.74	10130.49	13135.67	17975.34
ENTRADA DE EFECTIVO	28,040.00	34,874.00	34,255.50	39,791.00	41,095.00	30,715.00
INGRESOS POR VENTAS	28,040.00	34,824.00	34,255.50	39,791.00	41,095.00	30,715.00
OTROS INGRESOS		50.00				
TOTAL DE ENTRADA DE EFECTIVO	31,278.00	40,164.47	41,350.24	49,921.49	54,230.67	48,690.34
SALIDA DE EFECTIVO	25,987.53	33,069.73	31,219.75	36,785.82	36,255.33	31,264.98
MATERIA PRIMA	12,172.00	13,621.00	17,186.50	17896.63	20644.02	16,898.00
MANO DE OBRA DIRECTA	8,655.00	13,611.00	8,811.00	9,711.00	10,011.00	9,011.00
GASTOS INDIRECTOS	2,658.00	3,075.00	2,700.00	4,485.00	3,090.00	2,455.00
SERVICIOS BÁSICOS	622.53	644.73	602.25	633.19	615.31	700.98
GASTO DE MANTENIMIENTO		538.00		1,500.00		150.00
COMBUSTIBLE	130.00	420.00	200.00	460.00	240.00	450.00
GASTOS DE VENTA	1,500.00	1,600.00	1,600.00	2,100.00	1,600.00	1,600.00
FLUJO NETO DE EFECTIVO	5,290.47	7,094.74	10,130.49	13,135.67	17,975.34	17,425.36

Fuente: elaboración propia

Anexo 2. Análisis FODA de la Panadería “Nuestra Señora de Monserrat” Casa de la Mujer.

Fortaleza	Debilidad
<ol style="list-style-type: none"> 1. Se cuenta con el equipo de producción necesarios para la elaboración del pan. 2. Personal con experiencia en la elaboración de pan. 3. Local de trabajo en buenas condiciones higiénico sanitarias. 4. Servicio a domicilio por pedidos mayores 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Altos costos de producción 2. Bajo ingresos sobre ventas 3. Uso Ineficiente de equipos de producción 4. No hacen uso de publicidad para dar a conocer el producto. 5. La responsable de producción ejecuta los ingresos y egresos. 6. No poseen un sistema contable automatizado para agilizar las operaciones contables. 7. La responsable de producción no se involucra en los cursos de repostería que impulsa la Casa de la mujer. 8. Reducido nicho de mercado
Oportunidad	Amenaza
<ol style="list-style-type: none"> 1. Apoyo por parte de la organización internacional SanJustSolidary. 2. Relaciones con diferentes Instituciones de la localidad. 3. Asesoramiento en el área de producción 4. Disponibilidad de gestión por parte del consejo administrativo 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Inestabilidad social y económica del país. 2. Precio de la materia prima en aumento 3. Competencia de panaderías con experiencia y capacidad de producción.

Fuente: Elaboración propia

Anexo 3. Matriz de interacción FO (Maxi-Maxi) Fortaleza vs Oportunidades

O P O R T U N I D A D		F1	F2	F3	F4
	O1	+	0	0	0
	O2	0	+	0	0
	O3	+	+	0	0
	O4	+	+	+	0

Fuente: Elaboración propia

Anexo 4. Matriz de interacción FA (Maxi- Mini) Fortaleza vs Amenazas

A M E N A Z A		F1	F2	F3	F4
	A1	+	0	0	0
	A2	+	0	0	0
	A3	+	+	+	0

Fuente: Elaboración propia

Anexo 5. Matriz de interacción DO (Mini- Maxi) Debilidad vs Oportunidad

		DEBILIDADES							
O P O R T U N I D A D		D1	D2	D3	D4	D5	D6	D7	D8
	O1	0	0	0	0	0	0	0	0
	O2	0	+	+	+	0	0	0	+
	O3	+	+	+	+	+	0	+	+
	O4	0	0	+	+	+	+	+	+

Fuente: Elaboración propia

Anexo 6. Matriz de interacción DA (Mini- Mini) Debilidad vs Amenazas

		DEBILIDAD							
AMENAZA S		D1	D2	D3	D4	D5	D6	D7	D8
	A1	0	0	0	0	0	0	0	0
	A2	+	+	0	0	0	0	0	0
	A3	+	+	+	+	+	+	+	+

Fuente: Elaboración propia

Anexo 7. Inventario de materiales de la panadería “Nuestra señora de Montserrat” casa de la mujer.

INVENTARIO DE MATERIA PRIMA				
MES DE SEPTIEMBRE 2018				
CANTIDAD	U/M	DESCRIPCION	PRECIO	TOTAL
1	QQ	AZUCAR	1,122.00	1,122.00
10	ARROBA	HARINA	194.00	1,940.00
1	CAJA	MANTECA	474.00	474.00

Fuente: Elaboracion propia

Anexo 8. Inventario de materiales de la Panadería Nuestra Señora de Monserrat casa de la mujer

INVENTARIO DE MATERIA PRIMA				
MES DE OCTUBRE 2018				
CANTIDAD	U/M	DESCRIPCION	PRECIO	TOTAL
1.00	QQ	AZUCAR	561.00	561.00
14.00	BARRA	MANTECA	19.75	276.50
1.00	PAQUETE	LEVADURA	183.50	183.50
				1,021.00

Fuente: Elaboración Propia

Anexo 9. Inventario de Materiales de la Panadería Nuestra de Monserrat de la mujer.

INVENTARIO DE MATERIA PRIMA				
MES DE NOVIEMBRE 2018				
CANTIDAD	U/M	DESCRIPCION	PRECIO	TOTAL
7	ARROBA	HARINA	190.00	1,330.00
9	BARRA	MANTECA	20.00	180.00
2	PAQUETE	LEVADURA	66.33	132.66
				1,642.66

Fuente: Elaboración propia

Anexo 10. Inventario de Materiales de la Panadería Nuestra de Monserrat de la mujer.

INVENTARIO DE MATERIA PRIMA				
MES DE ENERO 2019				
CANTIDAD	U/M	DESCRIPCION	PRECIO	TOTAL
MEDIO	QQ	AZUCAR	594.00	594.00
2.00	ARROBA	HARINA	194.00	388.00
2.00	PAQUETE	LEVADURA	71.00	142.00
				1,124.00

Fuente: Elaboración propia

Anexo 11. Inventario de Materiales de la Panadería Nuestra de Monserrat de la mujer.

INVENTARIO DE MATERIA PRIMA				
MES DE ENERO 2019				
CANTIDAD	U/M	DESCRIPCION	PRECIO	TOTAL
12.00	ARROBA	HARINA	190.00	2,280.00
MEDIO	QQ	AZUCAR	840.00	840.00
2.00	PAQUETE	LEVADURA	71.00	142.00
				3,262.00

Fuente: Elaboración propia

Anexo 12. Activos fijos y su depreciación de la Panadería Nuestra señora de Montserrat” casa de la Mujer

PANADERIA NUESTRA SEÑORA DE MONSERRAT						
MOBILIARIO Y EQUIPO						
Canti dad	Descripción	Precio	Vida Útil (Años)	Depreciación Anual	Depreciación Acumulada	Valor contable
1	Horno industrial	C\$ 120,681.00	15	C\$ 8,045.40	C\$ 48,272.40	C\$ 72,408.60
1	batidora	C\$ 47,700.00	11	C\$ 4,336.36	C\$ 26,018.18	C\$ 21,681.82
1	pesa	C\$ 500.00	5	C\$ 100.00	C\$ 200.00	C\$ 300.00
1	mesa metálica	C\$ 6,360.00	10	C\$ 636.00	C\$ 3,816.00	C\$ 2,544.00
1	mesa de asero	C\$ 3,000.00	8	C\$ 375.00	C\$ 2,250.00	C\$ 750.00
1	portan sarten	C\$ 6,000.00	8	C\$ 750.00	C\$ 4,500.00	C\$ 1,500.00
1	Barril	C\$ 1,500.00	6	C\$ 250.00	C\$ 1,500.00	-
		C\$ 185,741.00		C\$ 14,492.76	C\$ 86,556.58	C\$ 99,184.42

Fuente: Elaboración Propia

Anexo 13. Detalle de ventas mensuales de la Panadería” Nuestra Señora de Monserrat” casa de la Mujer.

PANADERIA NUESTRA SEÑORA DE MONSERRAT						
VENTAS MENSUALES						
Producto	sep-18	oct-18	nov-18	dic-18	ene-19	feb-19
PICO	15,040.00	15,305.00	12,703.00	16,400.00	16,348.00	11,255.00
TOSTADO	11,890.00	16,350.00	17,051.00	19,825.00	18,995.00	15,045.00
REPOSTERI A	1,110.00	3,169.00	4,501.50	3,566.00	5,752.00	4,415.00
TOTAL	28,040.00	34,824.00	34,255.50	39,791.00	41,095.00	30,715.00

Fuente: Elaboración Propia

Anexo 14. Detalle de materia prima de la Panadería” Nuestra Señora de Monserrat” casa de la Mujer

Fuente: Elaboración Propia

PANADERIA NUESTRA SEÑORA DE MONSERRAT					
DETALLE DE MATERIA PRIMA					
DEL 01 AL 31 DE SEPTIEMBRE					
FECHA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION	PRECIO	TOTAL
05/09/2018	10000	Paquete	bolsa de 5 lbs	290.00	290.00
05/09/2018	1 1/2	Libra	mantequilla	60.00	85.00
05/09/2018	media	Libra	Canela	50.00	50.00
05/09/2018	18	Unidades	cuajada	20.00	360.00
05/09/2018	1	Cajilla	Huevo	80.00	80.00
12/09/2018	2	Caja	margarina	35.00	70.00
12/09/2018	1	Libra	manterquilla	60.00	60.00
12/09/2018	3	unidad	tampico	10.00	30.00
12/09/2018	10	Unidad	cuajada	18.80	188.00
18/09/2018	2	Galon	Aceite	150.00	300.00
18/09/2018	20	paquete	bolsas de 5libra	29.00	580.00
19/09/2018	30	Arroba	Harina	193.80	5,814.00
19/09/2018	2	Quintal	Azúcar	1,122.00	2,244.00
19/09/2018	2	Caja	manteca clover	474.00	948.00
19/09/2018	1	Caja	margarina	273.00	273.00
19/09/2018	4	Paquete	levadura	183.50	734.00
19/09/2018	1	Paquete	gavacha grande	66.00	66.00
			TOTAL		12,172.00

Anexo 15. Detalle de materia prima de la Panadería” Nuestra Señora de Monserrat” casa de la Mujer

PANADERIA NUESTRA SEÑORA DE MONSERRAT					
DETALLE DE MATERIA PRIMA					
DEL 01 AL 31 DE OCTUBRE					
FECHA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION	PRECIO	TOTAL
05/10/2018	25	unidades	cuajada	21.00	525.00
05/10/2018	1	libra	Royal	10.00	10.00
05/10/2018	4	libra	mantequilla	60.00	240.00
05/10/2018	12	unidades	tampico	10.00	120.00
05/10/2018	1	libra	mantequilla	60.00	60.00
05/10/2018	4	unidad	tampico	10.00	40.00
16/10/2018	4	paquete	gavacha	68.00	272.00
16/10/2018	1	paquete	papel pudin	90.00	90.00
16/10/2018	7	unidad	cuajada	20.00	140.00
22/10/2018	1	caja	manteca clover	470.00	470.00
22/10/2018	1	caja	jabonrinso	280.00	280.00
22/10/2018	1	galon	Aceite	155.00	155.00
24/10/2018	3.5	cajilla	Huevo	100.00	350.00
24/10/2018	30	arroba	Harina	190.00	5,700.00
24/10/2018	2	quintal	Azúcar	1,115.00	2,230.00
24/10/2018	2	caja	manteca clover	450.00	900.00
24/10/2018	6	paquete	levadura	65.00	390.00
24/10/2018	2	galon	aceite	155.00	310.00
24/10/2018	30	paquete	bolsa de 5 libra	35.00	1,050.00
24/10/2018	1	paquete	gavacha mediana	65.00	65.00
24/10/2018	1	paquete	gavacha grande	120.00	120.00
25/10/2018	1	unidad	Tampico	15.00	15.00
25/10/2018	1	cajita	mermelada de guayaba	34.00	34.00
25/10/2018	1	cajita	mermelada de fresa	55.00	55.00
25/10/2018			TOTAL		13,621.00

Fuente: Elaboración Propia

Anexo16. Detalle de materia prima de la Panadería” Nuestra Señora de Monserrat” casa de la Mujer

PANADERIA NUESTRA SEÑORA DE MONSERRAT					
DETALLE DE MATERIA PRIMA					
DEL 01 AL 31 DE NOVIEMBRE					
FECHA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION	PRECIO	TOTAL
06/11/2018	1		Mayonesa	76.00	76.00
06/11/2018	3	paquete	Galea	24.00	72.00
06/11/2018	1	paquete	Mortadela	55.00	55.00
06/11/2018	1	libra	quesillo camopan	78.00	78.00
06/11/2018	1		mermelada de fresa	38.00	38.00
07/11/2018	1	libra	mantequilla	60.00	60.00
07/11/2018	2	unidad	Tampico	10.00	20.00
07/11/2018	1 1/2	caja	Tampico	350.00	350.00
07/11/2018	1	paquete	Gavacha	100.00	100.00
12/11/2018	7.5	libra	mantequilla	60.00	450.00
15/11/2018	46	arroba	Harina	193.80	8,914.80

Fuente: Elaboración Propia

Anexo16.Continuación....

PANADERIA NUESTRA SEÑORA DE MONSERRAT					
DETALLE DE MATERIA PRIMA					
DEL 01 AL 31 DE NOVIEMBRE					
FECHA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION	PRECIO	TOTAL
15/11/2018	2	quintal	azúcar	1,134.50	2,269.00
15/11/2018	3	caja	manteca clover	475.00	1,425.00
15/11/2018	8	paquete	Levadura	73.13	585.00
15/11/2018	2	galon	Aceite	153.00	306.00
15/11/2018	30	paquete	bolsa de 5 libra	32.63	979.00
15/11/2018	1	paquete	gavacha grande	135.00	135.00
15/11/2018	1	paquete	gavacha mediana	68.70	68.70
20/11/2018	1	caja	Margarina	735.00	735.00
20/11/2018	19	unidad	Cuajada	470	470
					17,186.50

Fuente: Elaboración Propia

Anexo17. Detalle de materia prima de la Panadería” Nuestra Señora de Monserrat” casa de la Mujer

PANADERIA NUESTRA SEÑORA DE MONSERRAT					
DETALLE DE MATERIA PRIMA					
DEL 01 AL 31 DE diciembre					
FECHA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION	PRECIO	TOTAL
43,438.00	4.00	cajilla	huevo	100.00	400.00
06/12/2018	6	libra	mantequilla	60.00	360.00
06/12/2018	4	paquete	papel pudin	79.75	319.00
12/12/2018	1	Caja	Margarina	720.00	720.00
14/12/2018	26	unidad	Cuajada	20.00	520.00
19/12/2018	1	libra	relleno de piña	132.06	132.07
19/12/2018	1	libra	relleno de manzana	132.06	132.07
22/12/2018	40	arroba	harina	193.80	7,752.00
22/12/2018	3	quintal	Azúcar	1,086.00	3,258.00
22/12/2018	4	cja	manteca clover	453.75	1,815.00
22/12/2018	6	paquete	Levadura	61.66	369.96
22/12/2018	1	galon	Aceite	153.00	153.00
22/12/2018	1	paquete	Gavachon	127.00	127.00
22/12/2018	2	paquete	gavacha grande	68.00	136.00
22/12/2018	6	libra	Royal	18.00	108.00
22/12/2018	30	paquete	bolsa de 5 libras	32.66	980.00
23/12/2018	1	caja	JabonRinson	280.00	280.00
23/12/2018	1	paquete	papel scot	70.00	70.00
23/12/2018	1	bolsa	Acexedec	26.00	26.00
23/12/2018	6	unidades	Cuajada	25.00	150.00
23/12/2018	1	unidad	jabon liquido	54.00	54.00
23/12/2018	1	litro	Campestre	35.00	35.00
Total					17,896.63

Fuente: Elaboración Propia

Anexo18. Detalle de materia prima de la Panadería” Nuestra Señora de Monserrat” casa de la Mujer

PANADERIA NUESTRA SEÑORA DE MONSERRAT					
DETALLE DE MATERIA PRIMA					
DEL 01 AL 31 DE ENERO					
FECHA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION	PRECIO	TOTAL
04/01/2019	6	litro	cascada grande	40.00	240.00
04/01/2019	1	bolsa	royal	85.00	85.000
04/01/2019	2	caja	margarina	35.00	70.00
05/01/2019	6	libra	mantequilla	70.75	424.50
05/01/2019	1		escoba	38.00	38.00
05/01/2019	1		mecha de lampaso	70.00	70.00
11/01/2019	medio	quintal	azucar	510.00	510.00
11/01/2019	4	paquete	gavacha grande	65.00	260.00
11/01/2019	2	paquete	gavachon	140.00	140.00
18/01/2019	4	arroba	harina	195.00	780.00
18/01/2019	media	caja	jabonrinso	140.00	140.00
21/01/2019	46	arroba	harina	193.80	8916.00
21/01/2019	2	quintal	azucar	1188.00	2376.00
21/01/2019	8	paquete	levadura	71.40	571.02
21/01/2019	1	caja	margarina	734.50	734.04
21/01/2019	2	galon	aceite	153.00	306.00
21/01/2019	3	caja	manteca clover	454.62	1362.00
22/01/2019	media	caja	jabonrinso	140	140.00
22/01/2019	medio	quintal	azúcar	510	510.00
22/01/2019	1	paquete	Gabacha grande	71.4	71.40
22/01/2019	17	unidades	cuajada	20.00	340.00
22/01/2019	6	cajillas	Huevos	120	720
22/01/2019	1	yelow	layer	363	363
22/01/2019	2	paquete	levadura	60.5	121
25/01/2019	1	relleno	de queso	62.14	62.14
25/01/2019	2	relleno	de piña	122.34	303.92
25/01/2019	3000	paquete	bolsa de 5 libras	100.1	1,010.00
					20,664.02

Fuente: Elaboración Propia

Anexo 19. Detalle de materia prima de la Panadería” Nuestra Señora de Monserrat” casa de la Mujer

PANADERIA NUESTRA SEÑORA DE MONSERRAT					
DETALLE DE MATERIA PRIMA					
DEL 01 AL 31 DE FEBRERO					
FECHA	CANTIDAD	UNI/ MEDIDA	DESCRIPCION	PRECIO	TOTAL
12/02/2019	20	unidades	cuajada	20.00	400.00
12/02/2019	1	paquete	gabachon	135.00	135.00
12/02/2019	2	libras	quesillo	90.00	180.00
12/02/2019	3	unidades	Tampico	33.33	100.00
13/02/2019	1	caja	margarina	720.00	720.00
13/02/2019	1	paquete	levadura	72.00	72.00
13/02/2019	3	litros	leche camoapam	12.00	36.00
15/02/2019	3	cajillas	huevo	120.00	360.00
27/02/2019	46	arroba	harina		8,740.00
27/02/2019	2	qq	azúcar		3,360.00
27/02/2019	3	caja	manteca	465.00	1,395.00
27/02/2019	1	caja	margarina		720.00
27/02/2019	1	galon	aceite	150.00	150.00
27/02/2019	3,000	paquetes	bolsas de 5 libr	102.00	102.00
27/02/2019	2	paquetes	gabachas medianas	68.00	136.00
27/02/2019	2	paquet	gabachon	146.00	292.00
					16,898.00

Fuente: Elaboración Propia

Anexo20. Detalle de mano de obra directa de la Panadería” Nuestra Señora de Monserrat” casa de la Mujer

PANADERIA NUESTRA SEÑORA DE MONSERRAT		
DETALLE DE MANO DE OBRA DIRECTA		
DEL 1 AL 31 DE SEPTIEMBRE		
FECHA	DESCRIPCION	TOTAL
06/09/2018	salario del asistente de producción	500.00
13/09/2018	salario del asistente de producción	1,100.00
13/09/2018	pago de inss patronal e inatec	1,155.00
21/09/2018	salario del asistente de producción	600.00
28/09/2018	salario del asistente de producción	500.00
29/09/2018	salario de la responsable de producción	4,800.00
	TOTAL	8,655.00

Fuente: Elaboración Propia

Anexo21. Detalle de mano de obra directa de la Panadería” Nuestra Señora de Monserrat” casa de la Mujer

PANADERIA NUESTRA SEÑORA DE MONSERRAT		
DETALLE DE MANO DE OBRA DIRECTA		
DEL 1 AL 31 DE OCTUBRE		
FECHA	DESCRIPCION	TOTAL
05/10/2018	salario del asistente de producción	400.00
12/10/2018	salario del asistente de producción	1,100.00
17/10/2018	pago de inss e inatec	1,211.00
19/10/2018	Salario del asistente de producción	600.00
26/10/2018	salario del asistente de producción	500.00
29/10/2018	salario del asistente de producción	200.00
30/10/2018	salario de la encargada de produccion	4,800.00
31/10/2018	aguinaldo	4,800.00
	TOTAL	13,611.00

Fuente: Elaboración Propia

Anexo 22. Detalle de mano de obra directa de la Panadería” Nuestra Señora de Monserrat” casa de la Mujer

PANADERIA NUESTRA SEÑORA DE MONSERRAT		
DETALLE DE MANO DE OBRA DIRECTA		
DEL 1 AL 31 DE NOVIEMBRE		
FECHA	DESCRIPCION	TOTAL
01/11/2018	salario del asistente de producción	200.00
09/11/2018	salario del asistente de producción	500.00
14/11/2018	pago de inss e inatec	1,211.00
16/11/2018	Salario del asistente de producción	1,100.00
23/11/2018	salario del asistente de producción	500.00
30/11/2018	salario del asistente de producción	500.00
30/10/2018	salario de la encargada de producción	4,800.00
	TOTAL	8,811.00

Fuente: Elaboración Propia

Anexo 23. Detalle de mano de obra directa de la Panadería” Nuestra Señora de Monserrat” casa de la Mujer

PANADERIA NUESTRA SEÑORA DE MONSERRAT		
DETALLE DE MANO DE OBRA DIRECTA		
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE		
FECHA	DESCRIPCION	TOTAL
07/12/2018	salario del asistente de producción	1,100.00
11/12/2018	pago de inss e inatec	1,211.00
14/12/2018	salario del asistente de producción	600.00
22/12/2018	Salario del asistente de producción	700.00
29/12/018	salario del asistente de producción	400.00
29/11/2018	salario de la encargada de producción	4,800.00
30/10/2018	salario del asistente de producción	900.00
	TOTAL	9,711.00

Fuente: Elaboración Propia

Anexo 24. Detalle de mano de obra directa de la Panadería” Nuestra Señora de Monserrat” casa de la Mujer

PANADERIA NUESTRA SEÑORA DE MONSERRAT		
DETALLE DE MANO DE OBRA DIRECTA		
DEL 1 AL 31 DE ENERO 2019		
FECHA	DESCRIPCION	TOTAL
10/01//2019	pago de inss e inatec	1,211.00
15/01/2019	salario del asistente de producción	1,500.00
31/01/2019	salario del asistente de producción	1,500.00
31/01/2019	Salario del asistente de produccion	1,000.00
31/01/2019	salario del asistente de producción	4,800.00
	TOTAL	10,011.00

Fuente: Elaboración Propia

Anexo 25. Detalle de mano de obra directa de la Panadería” Nuestra Señora de Monserrat” casa de la Mujer

DETALLE DE MANO DE OBRA DIRECTA		
DEL 1 AL 31 DE FEBRERO 2019		
FECHA	DESCRIPCION	TOTAL
14/02/2019	Salario del asistente de producción	1,500.00
14/02/2019	Pago de inss e inatec	1,211.00
28/02/2019	salario del asistente de producción	1,500.00
28/02/2019	salario encargada de producción	4,800.00
	TOTAL	9,011.00

Fuente: Elaboración Propia

Anexo 26. Detalle de Gastos indirectos de la Panadería” Nuestra Señora de Monserrat” casa de la Mujer

PANADERIA NUESTRA SEÑORA DE MONSERRAT		
DETALLE DE GASTOS INDIRECTOS		
DEL 1 AL 31 DE SEPTIEMBRE		
FECHA	DESCRIPCION	TOTAL
05/02/2019	1 tanque de tropigas de 25 lb	310.00
11/02/2019	1 tanque de tropigas de 25 lb	315.00
14/02/2019	Alimentación del personal	600.00
19/02/2019	1 tanque de tropigas de 25 lb	315.00
26/02/2019	1 tanque de tropigas de 25 lb	315.00
28/02/2019	Alimentación del personal	600.00
	Depreciación acumulada	1,207.73
	TOTAL	3,662.73

Fuente: Elaboración Propia

Anexo 27. Detalle de Gastos indirectos de la Panadería” Nuestra Señora de Monserrat” casa de la Mujer

PANADERIA NUESTRA SEÑORA DE MONSERRAT		
DETALLE DE GASTOS INDIRECTOS		
DEL 1 AL 31 DE OCTUBRE		
FECHA	DESCRIPCION	TOTAL
18/10/2018	1 tanque de tropigas de 25 lb	375.00
19/10/2018	Alimentación del personal	300.00
23/10/2018	1 tanque de tropigas de 25 lb	375.00
26/10/2018	Alimentación del personal	300.00
29/10/2018	1 tanque de tropigas de 25 lb	375.00
31/10/2019	Alimentación del personal	300.00
	Depreciación acumulada	1,207.73
	TOTAL	4,282.73

Fuente: Elaboración Propia

Anexo 28. Detalle de Gastos indirectos de la Panadería” Nuestra Señora de Monserrat” casa de la Mujer

PANADERIA NUESTRA SEÑORA DE MONSERRAT		
DETALLE DE GASTOS INDIRECTOS		
DEL 1 AL 31 DE NOVIEMBRE		
FECHA	DESCRIPCION	TOTAL
06/11/2018	1 tanque de tropigas de 25 lb	375.00
09/11/2018	Alimentación del personal	300.00
14/11/2018	1 tanque de tropigas de 25 lb	375.00
16/11/2018	Alimentación del personal	300.00
22/11/2018	1 tanque de tropigas de 25lb	375.00
23/10/2018	Alimentación del personal	300.00
27/11/2018	1 tanque de tropigas de 25 lb	375.00
30/11/2018	Alimentación del personal	300.00
	Depreciación acumulada	1,207.73
	TOTAL	3,907.73

Fuente: Elaboración Propia

Anexo 29. Detalle de Gastos indirectos de la Panadería” Nuestra Señora de Monserrat” casa de la Mujer

PANADERIA NUESTRA SEÑORA DE MONSERRAT		
DETALLE DE GASTOS INDIRECTOS		
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE		
FECHA	DESCRIPCION	TOTAL
03/12/2018	1 tanque de tropigas de 25 lb	375.00
06/12/2018	1 tanque de tropigas de 25 lb	370.00
07/12/2018	Alimentación del personal	300.00
10/11/2018	1 tanque de tropigas de 25 lb	370.00
11/12/2018	1 tanque de tropigas de 25 lb	370.00
14/12/2018	Alimentación del personal	300.00
17/12/2018	1 tanque de tropigas de 25 lb	375.00
19/12/2018	2 tanque de tropigas de 25 lb	740.00
20/12/2018	1 tanque de tropigas de 25 lb	355.00
22/12/2018	Alimentación del personal	300.00
27/12/2018	1 tanque de tropigas de 25 lb	330.00
29/12/2018	Alimentación del personal	300.00
	Depreciación acumulada	1,207.73
	TOTAL	5,692.73

Fuente: Elaboración Propia

Anexo30. Detalle de Gastos indirectos de la Panadería” Nuestra Señora de Monserrat” casa de la Mujer

PANADERIA NUESTRA SEÑORA DE MONSERRAT		
DETALLE DE GASTOS INDIRECTOS		
DEL 1 AL 31 DE ENERO		
FECHA	DESCRIPCION	TOTAL
02/01/2019	1 tanque de tropigas de 25 lb	320.00
08/01/2019	1 tanque de tropigas de 25 lb	320.00
14/01/2019	1 tanque de tropigas de 25 lb	315.00
15/01/2019	Alimentación del personal	600.00
18/01/2019	1 tanque de tropigas de 25lb	315.00
24/01/2019	1 tanque de tropigas de 25 lb	310.00
30/01/2019	1 tanque de tropigas de 25 lb	310.00
31/01/2019	Alimentación del personal	600.00
	Depreciación acumulada	1,207.73
	TOTAL	4,297.73

Fuente: Elaboración Propia

Anexo 31.Detalle de Gastos indirectos de la Panadería” Nuestra Señora de Monserrat” casa de la Mujer

PANADERIA NUESTRA SEÑORA DE MONSERRAT		
DETALLE DE GASTOS INDIRECTOS		
DEL 1 AL 31 DE FEBRERO 2019		
FECHA	DESCRIPCION	TOTAL
05/02/2019	1 tanque de tropigas de 25 lb	310.00
11/02/2019	1 tanque de tropigas de 25 lb	315.00
14/02/2019	Alimentación del personal	600.00
19/02/2019	1 tanque de tropigas de 25 lb	315.00
26/02/2019	1 tanque de tropigas de 25 lb	315.00
28/02/2019	Alimentación del personal	600.00
	Depreciación acumulada	1,207.73
	TOTAL	3,662.73

Fuente: Elaboración Propia