

Universidad Tecnológica de El Salvador

FACULTAD DE MAESTRÍAS Y ESTUDIOS DE POSTGRADO

MAESTRÍA EN ADMINISTRACION FINANCIERA



CONSULTORÍA INTEGRAL COLABORATIVA REALIZADA A

PASTELERIA BERENICE

TRABAJO DE GRADUACIÓN

PRESENTADO POR:

ÁLVAREZ PÉREZ ALBA ELICIA

ANDRÉS ARTIGA MARVIN ALBERTO

REYES IRAHETA LUIS ALONSO

PARA OPTAR AL GRADO DE:

MAESTRO EN ADMINISTRACIÓN FINANCIERA

JUNIO, 2018

SAN SALVADOR, EL SALVADOR, CENTROAMÉRICA

AUTORIDADES UNIVERSITARIAS

RECTOR

ING. NELSON ZÁRATE SÁNCHEZ

VICERRECTOR ACADÉMICO

LIC. JOSÉ MODESTO VENTURA

DECANO FACULTAD DE MAESTRÍAS Y ESTUDIOS DE POSTGRADO

LIC. RAFAEL RODRÍGUEZ LOUCEL

JURADO EXAMINADOR

PRESIDENTE

SRA. MARIA MAGDALENA ELIAS DE MORENO

PRIMER VOCAL

ING. ILIANA CASTRO

SEGUNDO VOCAL

LIC. MAURICIO ERNESTO MENJIVAR BARRERA

TERCER VOCAL

LIC. ROBERTO FILANDER RIVAS

JUNIO, 2018

SAN SALVADOR, EL SALVADOR, CENTROAMÉRICA

ACTA DE EXAMEN PROFESIONAL

HABIÉNDOSE REUNIDO EL JURADO CALIFICADOR INTEGRADO POR:

SRA. MARÍA MAGDALENA ELÍAS DE MORENO, ING. ILIANA CASTRO, LIC. MAURICIO ERNESTO MENJÍVAR BARRERA Y LIC. ROBERTO FILANDER RIVAS, A LAS OCHO HORAS Y TREINTA MINUTOS, Y LUEGO DE HABER DELIBERADO SOBRE EL EXAMEN PROFESIONAL DE LOS ESTUDIANTES: ALBA ELICIA ÁLVAREZ PÉREZ, MARVIN ALBERTO ANDRÉS ARTIGA Y LUIS ALONSO REYES IRAHETA,

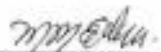
QUIENES PRESENTARON DEFENSA DE SU TRABAJO DE GRADUACIÓN TITULADO: "CONSULTORÍA INTEGRAL COLABORATIVA REALIZADA A "PASTELERÍA BERENICE"

PARA OPTAR AL GRADO DE: MAESTRO EN ADMINISTRACIÓN FINANCIERA,

Y DEL CUAL SE EVALUARON TAMBIÉN LOS CONOCIMIENTOS RELACIONADOS CON EL TEMA MISMO. POR TANTO, ESTE JURADO RESUELVE DECLARAR EL EXAMEN COMO Aprobado, YA QUE Si CUMPLE CON LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN EL REGLAMENTO DE GRADUACIÓN DE LA FACULTAD DE MAESTRÍAS Y ESTUDIOS DE POSTGRADO DE LA UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE EL SALVADOR.

OBSERVACIONES: _____

SAN SALVADOR, VEINTISIETE DE JUNIO DE DOS MIL DIECIOCHO. _____



SRA. MARÍA MAGDALENA ELÍAS DE MORENO
PRESIDENTE DEL JURADO



LIC. MAURICIO ERNESTO MENJÍVAR BARRERA
SEGUNDO VOCAL



ING. ILIANA CASTRO
PRIMER VOCAL



LIC. ROBERTO FILANDER RIVAS
TERCER VOCAL

Dedicatoria y Agradecimientos

Agradezco primeramente a Dios por haberme acompañado y guiado a lo largo de mi estudio en maestría, por darme sabiduría, salud y fortaleza en momentos de debilidad para terminar satisfactoriamente nuestro proceso de consultoría. A mis padres Elicia de Álvarez y Raúl Álvarez por acompañarme en todo el proceso de la maestría brindándome sus palabras de aliento, acompañarme en cada una de las actividades que se desarrollaban y en mis desvelos, también agradezco a mis hermanos Raúl Álvarez y Carlos Álvarez siendo una de mis fuentes de inspiración para alcanzar esta meta.

Agradezco a mi grupo de trabajo por su entrega en el desarrollo de cada una de las etapas de nuestro estudio y su profesionalismo, alcanzando nuestro objetivo, Luis Reyes y Marvin Andrés.

A mis amigos por su apoyo incondicional, por sus palabras de aliento en todo mi proceso de maestría concluyendo mi meta satisfactoriamente y también A la Universidad Tecnológica, al personal docente por su entrega al momento de compartirnos su conocimiento y apoyo, al personal administrativo quienes hacen un excelente trabajo y a todas las personas que estuvieron involucrados en este largo proceso.

Alba Elicia Álvarez Pérez.

Dedicatoria y Agradecimientos

Le agradezco a Dios infinitamente por permitirme alcanzar esta meta, por darme salud, sabiduría y fortaleza para llegar hasta aquí. A mis padres Irene Artiga y Salvador Andrés, por acompañarme a lo largo de todo el proceso de la maestría aportando sus palabras de aliento, compartiendo mis desvelos y brindando todo su apoyo incondicional, de igual forma a mis hermanos Edwin y Wendy Andrés.

Agradezco a mi grupo de trabajo por su entrega y su profesionalismo, alcanzamos nuestro objetivo, Alba Álvarez y Luis Reyes, gracias amigos.

A nuestra empresaria María Magdalena, por abrimos las puertas de Pastelería Berenice y darnos la confianza para poder desarrollar nuestra consultoría.

A mis amigos, Mario Miranda y Nazario Mariona por motivarme a iniciar esta aventura que hoy veo cumplida y también a mi alma mater la Universidad Tecnológica, la planta docente que nos transmiten sus conocimientos, al personal administrativo quienes hacen una excelente labor y a todas las personas que estuvieron involucrados en este largo proceso.

Marvin Alberto Andrés Artiga.

Dedicatoria y Agradecimientos

Agradezco a Dios, por guiarme y darme las fuerzas en el cumplimiento de mis sueños y metas. A mi hermana Nancy Reyes, especialmente a mis amados padres María Antonia de Reyes y Luis Alonso Reyes, por su apoyo incondicional, por sus oraciones y su amor ilimitado que ha sido una motivación para no rendirme y ser la persona que ambos desearon.

A mi esposa Marelyn de Reyes y a mi amada hija Jimena Reyes, por su comprensión, por sacrificar su tiempo para que pudiese cumplir con el mío, por esos días que me motivaron, que me dieron fuerza para nunca rendirme y continuar hasta culminar mi meta.

A mis compañeros y amigos Alba Álvarez y Marvin Andrés, por toda su dedicación en cada materia cursada y en especial en el proceso de la consultoría, que fue parte del proceso de graduación.

A la Universidad Tecnológica, al personal docente y administrativo por su entrega al momento de compartirnos su conocimiento y apoyo.

Luis Alonso Reyes Iraheta.

Índice

Resumen Ejecutivo	i
I. Parte: Diagnóstico y Acción Clave de Éxito.....	1
1.1 Información Básica de la Empresa	1
1.2 Diagnóstico realizado por el Equipo Consultor	2
1.2.1 Dirección Estratégica.....	2
1.2.1.1 Misión – Visión	2
1.2.1.2 Historia de la empresa	3
1.2.1.3 Objetivos estratégicos.....	4
1.2.2 Dirección y Liderazgo	5
1.2.2.1 Estilo Directivo.....	5
1.2.2.2 Autonomía.....	5
1.2.2.3 Instrumentos de gestión.....	6
1.2.3 Análisis del Entorno	6
1.2.3.1 Normativa e institucionalidad	6
1.2.3.2 Comprensión del sector	7
1.2.3.3 Alianzas	7
1.2.4 Mercadeo y Ventas	8

1.2.4.1 Relación con el cliente	8
1.2.4.2 Segmentación, mercado meta y posicionamiento	8
1.2.4.3 Producto	8
1.2.4.4 Precio	9
1.2.4.5 Gestión de ventas	10
1.2.4.6 Comunicaciones.....	10
1.2.5 Producción y operaciones.....	10
1.2.5.1 Análisis de proveedores.....	10
1.2.5.2 Manejo de inventarios	12
1.2.5.3 La planificación de la producción	13
1.2.5.4 Distribución de la planta.....	13
1.2.5.5 Nivel tecnológico	14
1.2.5.6 Mantenimiento de maquinaria.....	14
1.2.6 Gestión Ambiental.....	15
1.2.6.1 Normativa ambiental.....	15
1.2.6.2 Manejo de residuos	15
1.2.6.3 Riesgo y salud ocupacional.....	15
1.2.7 Estructura Organizacional.....	16
1.2.7.1 División del trabajo	16

1.2.7.2 Poder de decisión	17
1.2.8 Finanzas	18
1.2.8.1 Tributaria y normas legales	18
1.2.8.2 Registros contables	19
1.2.8.3 Análisis de costeo	19
1.2.8.4 Administración financiera.....	20
1.2.9 Recursos Humanos	21
1.2.9.1 Desempeño del personal.....	21
1.2.9.2 Política de personal	21
1.2.9.3 Incentivos y beneficios del personal	22
1.2.9.4 Clima y motivación del personal.....	23
1.2.10 Gestión de Información	23
1.2.10.1 Comunicación.....	23
1.2.11 Gestión de Calidad	23
1.2.11.1 Control de calidad.....	23
1.2.11.2 Aseguramiento de calidad.....	24
1.2.11.3 Calidad de producto	24
1.2.12 Innovación Tecnológica	25
1.2.12.1 Estrategia tecnológica.....	25

1.2.12.2 Cultura de innovación	25
1.2.12.3 Sistema e infraestructura.....	26
1.2.12.4 Ejecución de proyectos de innovación calidad de producto	26
1.3 Análisis de la Información: Áreas de Oportunidad	28
1.4 Recomendaciones: Acciones a realizar de manera inmediata	35
II. Parte: Acción clave de éxito: fundamentación, beneficios e implantación	36
2.1 Proceso seguido en la determinación de la acción clave de éxito a implantar.....	36
2.1.1 Proceso de consultoría.....	37
2.1.2 Proceso seguido en la determinación de la acción clave de éxito a implantar	39
2.2 Beneficios de la acción clave de éxito a implantar.....	40
2.2.2 Beneficios de acción clave de éxito 2. Finanzas - Análisis de Costos: Sistema de costeo	41
2.2.3 Beneficios de acción clave de éxito 3. Producción y operaciones – Manejo de inventarios: Establecer una herramienta en Excel para el manejo de inventarios.	41
2.3 Descripción de la acción clave de éxito	42
2.3.1 Acción clave de éxito 1: Planeación Estratégica.....	43
2.3.1.1 Objetivos.....	43
2.3.1.2 Alcance	43
2.3.1.3 Acción clave de éxito desarrollada: Planeación Estratégica.....	43
2.3.1.4 Divulgación.....	50

2.3.2 Acción clave de éxito 2: Sistema de costeo por orden de producción y presupuesto en Excel	59
2.3.2.1 Levantamiento de proceso de compra, producción y ventas.....	60
2.3.2.2 Elaboración de flujo de proceso de producción.	62
2.3.2.3 Clasificación de costos por negocio en la Pastelería Berenice	64
2.3.2.5. Elaboración de sistema de costeo por órdenes específicas de Producción	64
2.3.2.6. Integración sistema de costeo y sistema de inventario	67
2.3.2.7 Levantamiento de información para elaboración de presupuesto	68
2.3.2.7.1 Manual de elaboración de presupuesto.....	70
2.3.2.8 Elaboración de análisis e indicadores financieros.....	79
2.3.2.8.1 Análisis Vertical.....	79
2.3.2.8.2 Análisis horizontal.....	80
2.3.2.9 Análisis Financiero Pastelería Berenice	82
2.3.2.9.1 Clasificación de las razones financieras	95
2.3.2.9.1.1 Razones financieras	95
2.3.2.9.1.2 Razones de solvencia.....	95
2.3.2.9.1.3 Razones de Rentabilidad	98
2.3.3 Acción clave de éxito 3: sistema de control de inventarios	100
2.3.3.1. Identificación de tipos de inventarios.....	100

2.3.3.2. Elaboración de sistema informático para el control de inventarios.....	101
2.3.3.2.1 Operatividad del sistema de herramienta de control de inventario y costos..	110
2.3.3.2.1.1 Manual de instalación de la herramienta de control de inventario y costos.....	110
2.3.3.2.1.2 Manual de usuario de la herramienta de control de inventario y costos	115
2.3.4 validación de la herramienta de acción clave de éxito y capacitación del empresario	154
2.3.4.1 Validación de la herramienta de presupuesto y la herramienta de control de inventario y costeo	154
2.3.4.2 Primera capacitación para explicar el diseño de la herramienta de presupuesto y para instalación de la herramienta de control de inventario y costeo.....	155
2.3.4.3 Segunda capacitación para el desarrollo de la herramienta de presupuesto y de la herramienta de control de inventario y costeo	156
2.3.4.3 Tercera capacitación desarrollo de la herramienta de presupuesto y de la herramienta de control de inventario y costeo.....	157
2.4 Fundamentación teórica de la acción clave	158
2.4.1 Planeación estratégica.....	158
2.4.1.1 Concepto de estrategia.....	159
2.4.1.2 Importancia de contar con una misión y visión	160
2.4.2. Sistema de costeo.....	161

2.4.2.1 Qué es un sistema de costos.....	161
2.4.2.2 Clasificación de sistemas de costos	163
2.4.2.2.1 Según el tipo de producción:	163
2.4.2.2.2 Según el momento en que se determinan:.....	163
2.4.2.3 Sistemas de costos por órdenes específicas de producción	164
2.4.2.3.1 Existen dos documentos de control para el caso de este sistema:.....	165
2.4.2.3.1.1 Las principales características de este sistema de costos son:	165
2.4.2.3.1.2 Las ventajas que se tiene de usar este sistema de costos son las siguientes:	166
2.4.2.3.1.3 Las desventajas que se tiene de usar este sistema de costos son las siguientes:	166
2.4.3 Sistema de control de inventarios.....	167
2.4.3.1 Qué es un inventario	168
2.4.3.2 Finalidad de los inventarios.....	168
2.4.3.3 Clasificación de inventarios.....	169
2.4.3.4 Definición de sistema de control de inventarios.....	170
2.4.3.5 Clasificación de sistemas de inventario	170
2.4.3.6 Definición de métodos de valoración de inventarios.....	171
2.4.3.7 Técnicas de valoración de inventarios	171
2.5 Plan de implantación de la acción clave de éxito	173

III. Parte: Resultados implementación acción clave de éxito	175
3.1 Acción clave de éxito 1. Formulación e implementación de la filosofía del negocio....	175
3.2 Acción clave de éxito 2. Herramienta para la estructura de centro de costos y presupuesto	176
3.3 Acción clave de éxito 3. Sistema para el manejo de inventarios	178
Conclusiones del Equipo Consultor	180
Referencias bibliográficas.....	186
Anexos	188

Resumen Ejecutivo

El Documento presentado es el resultado de la evaluación de Pastelería Berenice, utilizando para ello un proceso de identificación de las áreas fuertes y las posibles deficiencias que afectan su competitividad y desempeño, con el fin de que les permitan realizar acciones correctivas.

La metodología utilizada para la ejecución de esta consultoría consistió en un proceso de varias etapas: entrevistas, visitas a la empresa, observación directa, diseño de informe, validación y aprobación de informe, presentación de informe final, en las que interactuaron el equipo consultor, el empresario y sus colaboradores directos.

En el proceso de diagnóstico integral realizado por el equipo consultor se identificaron aspectos puntuales en 12 grandes áreas de gestión con sus correspondientes sub-áreas evaluadas, lo que permitió señalar las principales áreas de oportunidad, las cuales se describen ampliamente en la sección de diagnóstico del consultor.

A partir de la información recopilada y analizada se determinaron 7 sub áreas prioritarias a intervenir, de acuerdo con variables de impacto y factibilidad, siendo estas:

ÁREA	SUB-ÁREA
Dirección estratégica	• Misión y visión
	• Objetivos estratégicos
Producción y operaciones	• Análisis de proveedores
	• Manejo de inventarios
Finanzas	• Análisis de costo
	• Administración financiera
	• Registros Contables

En reunión con la empresaria y el equipo consultor se determinaron las áreas de oportunidad a intervenir con la consultoría, estableciéndose tres acciones clave de éxito a implementar:

La primera acción clave de éxito es una planeación estratégica, que consiste en definir la misión, visión, valores y objetivos estratégicos de la Pastelería Berenice, socializarlas e interiorizarlas en el personal de la empresa.

La segunda acción clave de éxito es un sistema de costeo que permite identificar los costos de producción de la empresa, a fin de controlarlos eficientemente, permitiendo a la empresaria conocer la utilidad o pérdida bruta tanto de los postres y pasteles producidos, como de la comercialización de otros productos.

La tercera acción clave de éxito es un sistema de control de inventarios, que consiste en una herramienta de gestión que permite controlar los

movimientos de entradas, salidas y existencias de los diferentes tipos de inventario que maneja la empresa.

Con la acción clave de éxito 1 de la planeación estratégica la empresa se verá beneficiada en lo siguiente:

- Fortalecimiento de la identidad del negocio,
- Divulgación de la filosofía hacia los empleados y las acciones para alcanzar la visión del negocio,
- Reducción del mal uso de los recursos y esfuerzos innecesarios para la sensibilización de la filosofía del negocio,
- Eliminación de actitudes y prácticas que no permiten alcanzar la filosofía del negocio.

Los beneficios que se obtienen de la acción clave de éxito 2, sistema de costeo y presupuesto son:

- Mejoramiento del control y certeza del coste de los productos,
- Establecimiento de centros de costos por producto,
- Reducción de la incertidumbre por la determinación de costos,
- Establecimiento de la rentabilidad mediante la determinación de costos y asignación de precios,
- Fortalecimiento de los procesos utilizando la información financiera y presupuestaria para mejor toma de decisiones,

- Establecimiento de la transparencia en el uso de los recursos financieros de la organización,
- Minimizar el riesgo de información errónea que impacten en las decisiones de la Administración,
- Generar confianza en la información proporcionada y optimizar los beneficios del negocio.

Los siguientes beneficios se obtienen al implementar la acción de éxito clave 3, sistema de control de inventarios:

- Control de manera eficiente el movimiento de entradas y salidas de los productos,
- Brindar información del stock o existencias de cada uno de los productos,
- Contar con información para realizar una mejor planeación y tomar decisiones de manera oportuna,
- Detectar artículos de lento movimiento,
- Identificar robos y mermas,
- Mejorar el flujo de efectivo de la empresa,
- Evitar estancamiento de efectivo en el inventario,
- Vigilar la calidad de los productos identificados.

En un plazo de 4 meses se implementó cada una de las acciones clave de éxito, las cuales fueron elaboradas de manera conjunta con el empresario y sus colaboradores más cercanos

Los resultados obtenidos de la implementación fueron los siguientes: en la acción clave de éxito de planeación estratégica, se logró definir la misión, visión, valores y objetivos estratégicos, se realizó un taller de lanzamiento para socializar y fomentar estos elementos en el personal, además se les administro una encuesta con la cual se encontró una aceptación del propósito de estos elementos estratégicos fundamentales en la Pastelería Berenice.

Para la segunda acción clave de éxito se elaboró un sistema de costeo y se diseñó una herramienta de presupuesto que permite controlar los costos estimados de producción, para cada uno de los diferentes diseños de pasteles y postres, además del acceso al registro de los costos históricos para cada uno de los productos terminados para la venta, también, se elaboró una herramienta en Excel para el control de las compras y gastos diarios del negocio con el objetivo de identificar los tipos de salida de efectivo que afectan la operación.

En la tercera acción clave de éxito se habilitó dentro del sistema de costeo la opción para el control de inventario, se realizó el levantamiento físico de todo el inventario de la empresa con su respectivo costo de adquisición para los productos terminados, se realizaron sesiones de capacitación a la empresaria

para el uso de la herramienta y se diseñaron formularios que facilitan el control y registro de los productos en el inventario.

Como equipo consultor agradecemos a la empresaria y colaboradores por todo el apoyo, interés y colaboración que nos brindaron a lo largo de este tiempo, esperando con esta consultoría haber contribuido a la sostenibilidad y competitividad de la organización.

I. Parte: Diagnóstico y Acción Clave de Éxito

1.1 Información Básica de la Empresa

SOLICITUD DE DIAGNOSTICO		
Ref.	Nombre Campo	Contenido Campo
1	Nombre Contacto Empresa	Maria Magdalena de Moreno
2	Cargo	Propietaria
3	Razón Social Empresa	Pasteleria Berenice
4	Matrícula de Comercio	N/A
5	Giro Empresa	Pasteleria
7	Sector	Servicios
8	Nº Empleados Jefes	N/A
9	Nº Empleados Administrativos	3
10	Nº Empleados Operarios	8
11	Nº Operarios Permanentes	N/A
12	Nº Operarios Temporales	N/A
13	Dirección	Av. Juan M. Rodriguez y 6° calle pte Comercial Bernal
14	Ciudad / País	Zacatecoluca/La paz
15	Teléfonos	7856-8466
16	Fax	N/A
17	E-mail	mme6827@yahoo.com
18	Mes / Año Fundación Empresa	21 años de operaciones
19	Número de Productos	Pasteleria, Postres dulces,Pasteles,piñatas, decoraciones
20	Principal Producto / Servicio 1	N/A
21	Principal Producto / Servicio 2	N/A
22	Principal Producto / Servicio 3	N/A
25	Ventas Netas Totales Ultimo año	N/A
26	Ventas Netas Totales Penúltimo año	N/A
27	Ventas Netas Totales Antepenúltimo año	N/A
28	Exportación Directa (SI/NO)	NO
29	Exportación Distribuidores (SI/NO)	NO
30	Exportaciones Totales Ultimo año	N/A
31	Exportaciones Totales Penúltimo año	N/A
32	Exportaciones Totales Antepenúltimo año	N/A
33	¿Ha utilizado instrumentos de fomento?	Si
34	¿Cuáles?	FUNDAPYMES

1.2 Diagnóstico realizado por el Equipo Consultor

A continuación, se presentan los aspectos relevantes encontrados en las áreas de gestión, específicamente en cada una de las subáreas que las integran, para lo cual el Equipo Consultor administro de entrevistas más verificación visual y visitas a la organización.

1.2.1 Dirección Estratégica

1.2.1.1 Misión – Visión

En la Pastelería Berenice la propietaria y fundadora Doña Magdalena, considera que el negocio existe con el propósito de ofrecer pasteles con una excelente calidad, variedad de diseños y decoraciones a sus clientes, además brindar diversidad de piñatas y artículos varios relacionados con celebraciones y diferentes eventos sociales, y aunque esto no está definido por escrito, se convierte en un principio estratégico importante dentro de la empresa.

Este pensamiento se transmite a los empleados en reuniones periódicas, incitándoles siempre al compromiso para mantener y mejorar la calidad de los productos y hacer el apropiado uso de la materia prima. La propietaria considera que los empleados comparten su pensamiento, ya que les ofrece estabilidad y crecimiento financiero.

Las acciones que se realizan para el futuro crecimiento de la empresa son: conservar a los empleados, no contraer niveles de deudas altos con bancos y tener una mayor capacidad de producción. A pesar de no contar con una visión definida, la propietaria considera que ofrecer servicios de calidad y productos novedosos serán los puntos clave para ser reconocida en el mercado de Zacatecoluca.

1.2.1.2 Historia de la empresa

La empresa fue fundada en el año de 1989 por Doña María Magdalena, inició como una venta de donas con el propósito de generar ingresos adicionales, ayudar a su esposo en los gastos del hogar y tener mejor estabilidad económica. En la actualidad se ha convertido en una empresa que se ha sabido posicionar y mantener en la industria de la pastelería, además de caracterizarse como un lugar que genera nuevos empleos dentro de la zona.

La empresa se dedica a la producción y venta de postres y pasteles, venta de piñatas y productos varios para eventos sociales, considerando tener como principal atributo la calidad y de esta forma contribuir a la satisfacción de los clientes en cuanto a estas necesidades.

Se identifican como momentos importantes en el desarrollo de la empresa, los siguientes: en 1987 inicia como una venta de donas las

cuales se producen en un horno casero, en el año 1989 se inicia la elaboración de pasteles, dos años más tarde, 1991, se decide agregar al negocio la venta de piñatas además de contratar a la primera colaboradora en el área de producción, luego en el año 2006 se inició la pastelería con diseños en fondant.

Todo lo anterior lo desarrollaba en su residencia, donde se producía y comercializaban los pasteles, en el año 2001 adquiere su primer local para uso de sala de venta, y en el año 2014 se adquiere el segundo local para expandir la venta de sus productos.

La empresa es familiar y está ubicada en el municipio de Zacatecoluca. La administradora es la propietaria Doña María Magdalena y sus hijos colaboran en la parte de producción y ventas.

1.2.1.3 Objetivos estratégicos

Los planes de acción prioritarios para cumplir con los propósitos de la empresa son: mantener la preferencia de los clientes por medio de la calidad y variedad de sus productos e implementar las acciones claves de éxito como resultado del proceso de consultoría.

Los principales problemas con los que actualmente se enfrentan son: la competencia en la zona, la falta de voluntad de algunos

empleados en cuanto el control y orden del negocio, y el poco compromiso con la empresa y sus ideales.

1.2.2 Dirección y Liderazgo

1.2.2.1 Estilo Directivo

Las decisiones finales e importantes las toma únicamente la propietaria Sra. María Magdalena, principalmente las relacionadas con aspectos administrativos de contratación o despido de los empleados y en particular, la supervisión de cada área de la empresa, primordialmente la fuerza de ventas.

1.2.2.2 Autonomía

La autoridad se asigna de acuerdo al nivel de experiencia, conocimientos y compromiso que posee cada trabajador, Doña. María Magdalena es quien administra el negocio y supervisa el área de ventas, función que comparte con uno de sus hijos, y el área de producción y decoración la desempeña su hija Ileana.

La directriz de la administración es que cada uno haga su trabajo de forma eficiente, minimizando costos y hacer crecer el negocio.

1.2.2.3 Instrumentos de gestión

En la toma de decisiones no se utilizan instrumentos de gestión, se hace empíricamente con base en las experiencias de la empresa en el pasado.

Las decisiones están orientadas a cumplir las exigencias de los clientes y mejorar los productos, que son similares a los de la competencia, procurando mantener la calidad y buen sabor además los precios accesibles, variedad de diseños de pasteles, diversidad de personajes en los diseños de piñatas y en sus demás productos.

Todas las decisiones las realiza la propietaria doña María Magdalena a excepción de las de producción que las hace su hija Iliana.

1.2.3 Análisis del Entorno

1.2.3.1 Normativa e institucionalidad

Actualmente ninguna regulación del Estado limita la funcionalidad de la empresa, ya que se cumple con todas las obligaciones tributarias a las que aplica y son las que podrían incidir en la operación.

Algunas regulaciones que podrían afectar en el futuro son nuevos impuestos a las materias primas y productos.

1.2.3.2 Comprensión del sector

La empresa se clasifica dentro del sector servicios, las principales dificultades del sector son la competencia y los precios altos de materias primas. El aspecto de la economía que más afecta es la existencia de muchos competidores en el mercado de elaboración de pasteles, con precios relativamente bajos. Esto causa una reducción en las ventas principalmente en las temporadas bajas.

La institución que está apoyando la gestión de la empresa es FUNDAPYMES, brindando consultoría empresarial y asesorías técnicas para la sostenibilidad y crecimiento del negocio. Los beneficios que brinda el Estado son desconocidos.

1.2.3.3 Alianzas

Pastelería Berenice por el momento no tiene y no pretende realizar algún tipo de alianza para expandir su negocio, pero considera incursionar en el desarrollo de nuevos negocios a largo plazo, como: cafetería, servicios de evento para recepción, producir sus propias piñatas e incluso hasta un spa.

1.2.4 Mercadeo y Ventas

1.2.4.1 Relación con el cliente

La empresa no cuenta con una unidad de atención a clientes los vendedores son los que realizan labores pre y post venta.

Por el momento no se posee un mecanismo para seguimiento a los clientes, pero se tiene como un criterio para identificarlos el volumen de compras y visitas que realiza el cliente.

1.2.4.2 Segmentación, mercado meta y posicionamiento

Los clientes de la empresa son instituciones educativas, empresas y pobladores de la zona de Zacatecoluca, con los cuales existe una buena relación, pues se le da un seguimiento periódico de los pedidos solicitados.

Los principales competidores son pastelerías que elaboran postres y pasteles en la zona Zacatecoluca, la competencia es grande, ya que ellos manejan precios bajos, con productos de menor calidad.

1.2.4.3 Producto

Se ofrece diferentes tipos de pasteles en tamaños y sabores, variedad de piñatas en cuanto a tamaños y diseños, diversidad de

accesorios para la decoración y ambientación para cualquier tipo de eventos sociales.

La buena calidad, garantía de la elaboración de los pasteles y postres son los atributos que los clientes más valoran.

Se trata de no tener reclamos por malos productos, así como la insatisfacción por la calidad de los mismos, si existen reclamos se atienden personalmente o telefónicamente.

El principal objetivo dentro de la pastelería es la innovación de productos y ofrecer una excelente calidad de cada uno de ellos, esto lo hacen en ocasiones por medio de catálogos de diseños.

1.2.4.4 Precio

La tendencia de los precios en el mercado es estable, sin embargo, para la fijación de los mismos el factor externo que se toma en cuenta es el precio que la competencia establece a sus productos. La diferencia en los productos de la empresa, en comparación con la competencia, es la calidad

Los factores internos que intervienen en la determinación del precio son el costo de la mano de obra y el diseño de los productos en

pasteles o fondant, los precios se mantienen de acuerdo con el comportamiento del costo de la materia prima.

1.2.4.5 Gestión de ventas

Las ventas son registradas por medio de anotaciones en un libro con los ingresos diarios, el cual se realiza de forma manuscrita por los empleados y después se hace un análisis de estas.

Se considera el monto de ingreso además de consultas con los vendedores para razonar aspectos que influyeron en el volumen de las ventas de cada día

1.2.4.6 Comunicaciones

Por el momento no se cuenta con políticas de promoción para la venta, las redes sociales fue una forma de promoción de la empresa, pero actualmente no se utiliza, en ocasiones se contrata el servicio de perifoneo.

1.2.5 Producción y operaciones

1.2.5.1 Análisis de proveedores

La adquisición de materia prima, materiales y otros insumos se realiza de acuerdo a las necesidades en la producción de pasteles y la

demanda de los productos del negocio. Debido a la falta de registro de las existencias de los mismos, las compras se hacen semanales, quincenales o mensuales.

Actualmente se tienen distintos proveedores para cada una de las áreas del negocio, para la materia prima de los pasteles se pueden mencionar Molsa, PIMI y Durango, quienes son los principales abastecedores de esta parte del negocio y estos ofrecen garantías; los proveedores de piñatas son tres los principales, dos ubicados en Zacatecoluca y uno en San Salvador, con este último se tiene el inconveniente de abastecimiento, lo que implica hacerlo con un proveedor distinto y en ocasiones con incremento en los costos.

Para seleccionar los proveedores se establecen los siguientes criterios: precio accesible, calidad y variedad de la materia prima y materiales; en algunos casos no se puede considerar dichos criterios por la falta de proveedores y se limita a comprar al único del mercado.

Los proveedores más antiguos son los de materia prima pasteles, PIMI y Durango, con los que se trabaja desde más de diez años, el crédito que ofrecen los proveedores es por una semana en la mayoría de casos.

1.2.5.2 Manejo de inventarios

No se tiene un sistema de control de inventarios en bodega ni en las salas de venta, solo se identifica la entrada de productos conforme a la facturación y a la producción del momento, luego ya es difícil saber cuántos productos o materia prima se tiene; esto genera pérdidas por el manejo de algunos productos perecederos como es el caso de la leche y otros productos de los cuales se debe estar más pendiente por la fecha de caducidad, esto porque utilizan los más recientes y los últimos se van manteniendo en bodega.

La recepción de materia prima no está asignada a una persona específica, esta responsabilidad recae en la persona que está al momento de la visita del proveedor y se limita únicamente a verificar que lo recibido fuese lo que se había pedido y una revisión ligera y superficial de que los productos estén sellados; cuando la mercadería presenta defecto se devuelve en el momento. En ocasiones cuando en la recepción del producto no se detecta alguna inconsistencia y posteriormente si, se solicita el cambio del mismo.

Para el resguardo de materia prima y materiales se tiene una bodega en cada local y una en la casa matriz, además del equipo de refrigeración para el resguardo de los pasteles en cada sucursal.

1.2.5.3 La planificación de la producción

La planificación de la producción de pasteles no está definida, no se tienen metas de ventas definidas, se produce de acuerdo a la demanda y también por temporadas, identificando como la de mayor producción la época navideña. La falta de registro estadísticos de venta y la carencia de pronósticos de venta no contribuyen al control y determinación en la producción y fijación de metas

1.2.5.4 Distribución de la planta

La distribución del espacio físico y ubicación de maquinaria no está con base en algún criterio técnico, carece de un diagrama de distribución del espacio físico, por lo que no se identifica si la distribución actual es la óptima. En la casa matriz, lugar donde se elaboran los pasteles, se ha identificado que en periodos de alta producción no es la adecuada, se requiere más espacio para el desplazamiento y resguardo de los pasteles. En las salas de venta se ha identificado que se podría hacer cambios en la ubicación de los equipos y mobiliario para mejorar la visibilidad de los productos, en ocasiones se tienen problemas de espacio y afecta en el desplazamiento dentro de ellas.

1.2.5.5 Nivel tecnológico

Actualmente se cuenta con equipo de refrigeración, batidoras y mostradores, no se tiene horno propio, se utiliza el del negocio del esposo y por el cual se le hace un pago mensual, el estado de los mismos es de buenas condiciones, se ha observado que el equipo es similar al de la competencia, la antigüedad de los equipos es variada, en el año 2014 se adquirieron equipos de refrigeración, los cuales son los más recientes, no se tienen manuales de uso de los equipos.

Las decisiones de compra de equipos, maquinaria y mobiliario la toma la propietaria del negocio y por el momento solo se considera la compra de una batidora industrial y un horno.

1.2.5.6 Mantenimiento de maquinaria

Se realiza mantenimiento preventivo a los equipos para tener un mejor rendimiento, para esta actividad se contrata a un técnico, en algunas ocasiones por la facilidad de los mismos se decide no contratar y que lo realice algún emplead; no hay un control de registros de mantenimiento, pero se puede identificar por medio de los pagos de los técnicos que se anotan en un cuaderno de control de gastos.

1.2.6 Gestión Ambiental

1.2.6.1 Normativa ambiental

Por el giro del negocio y la magnitud del mismo, no se tiene política ambiental, registros ambientales, y no existen quejas de parte de los vecinos originadas por el negocio.

1.2.6.2 Manejo de residuos

No se tiene un sumario sanitario, además, no cuenta con una planificación en la transformación y tratamiento de residuos. Las características de los residuos básicamente son consideradas como desechos sólidos comunes y es retirado por el tren de aseo.

1.2.6.3 Riesgo y salud ocupacional

No hay una persona responsable encargada de la prevención de riesgo de forma directa, la propietaria es quien trata de orientar y explicar la importancia del uso de los artículos de seguridad, no se tiene registro de accidentes dentro del negocio. Actualmente no se tiene presupuesto para el área de riesgo y seguridad ocupacional, no hay capacitación a los trabajadores en prevención de riesgos, se carece de un sistema de charlas de seguridad.

En cuanto a medidas de seguridad, posee extintores solamente en una sucursal y un botiquín de primeros auxilios y se carece de un sistema de evacuación formal.

1.2.7 Estructura Organizacional

1.2.7.1 División del trabajo

No se tiene una estructura organizacional definida, pero se conocen las actividades y tareas que se deben realizar en cada puesto.

Las funciones por puesto no están por escrito, pero siempre se orienta y se da a conocer todas las obligaciones y responsabilidades de cada puesto, de los cuales se identifican los puestos de administrador del negocio, pastelero, hornero y vendedores de sala.

Todas las actividades son importantes dentro del negocios, pero se consideran como actividades de mayor relevancia la producción de pasteles y repostería, debido a que influye directamente en los gustos de los clientes en cuanto al sabor y calidad

Para el caso de pastelería se les explica el proceso de la elaboración de los pasteles que comprende las siguientes etapas:

Etapa uno: preparación de batido, esto sirve como base para la elaboración de pasteles y dura aproximadamente treinta minutos para la preparación del batido y luego treinta minutos para el horneado.

Etapa Dos: preparación del relleno, aquí puede ser de dos formas, dependiendo del tipo de pasteles, si es de relleno este puede tiempo que dura aproximadamente una hora en su preparación y va desde elaborar la crema pastelera y luego la elaboración del caramelo. Si es de turrón el proceso dura aproximadamente 40 minutos donde se prepara el turrón y la crema.

Etapa tres: decorado, esta etapa es la más corta y su duración es de diez minutos aproximadamente y consiste en colocar la fruta y glasé de sabor.

1.2.7.2 Poder de decisión

La propietaria del negocio es quien toma las decisiones de inversión, contratación de proveedores, contratar o despedir personal, procesos de trabajo y cantidad de producción, las decisiones de innovación en nuevos productos lo hacen la encargada de la producción, quien es la hija de Doña Magdalena.

Las decisiones estratégicas se toman de acuerdo a situaciones del momento, se consideran las sugerencias de los hijos que son parte de los trabajadores, pero la última palabra la tiene la propietaria.

1.2.8 Finanzas

1.2.8.1 Tributaria y normas legales

El negocio no tiene contabilidad formal, no está constituida como persona jurídica y sus registros se realizan como persona natural, ya que está registrada como contribuyente y por lo tanto se realizan los registros de las obligaciones tributarias, las cuales las realiza un contador externo, quien posteriormente le indica a la propietaria los montos de los pagos que corresponde y a la vez que le entregue el dinero para luego ser cancelado por él, los pagos que realizan son: IVA, pago a cuenta y la declaración de renta que se elabora al final del año.

Cada fin de mes se le entrega al contador externo todas las facturas de compra y venta para que pueda elaborar las declaraciones. Los registros de IVA están al día, aunque actualmente no existe una provisión mensual del impuesto, para su posterior pago mensual.

Cuando se solicita al contador la información de los registros esta es proporcionada el mismo día. No existe una evaluación del impacto

que las reformas tributarias puedan ocasionar en la operación de la empresa.

1.2.8.2 Registros contables

Los registros de las cuentas por pagar y las cuentas por cobrar se llevan de forma manual, el cual es manejado por la propietaria quien posee título de bachiller y la experiencia que tiene ha sido adquirida en la pastelería. Además, extra contable se lleva un control de los registros de compra y venta.

La empresa maneja un control de costos de forma empírica, que toma en cuenta las estimaciones de los materiales usados, mano de obra y además utiliza los precios de los productos que se tienen en el mercado, considerando la relación costo-beneficio.

1.2.8.3 Análisis de costeo

No se posee información para el análisis de costos por escrito, no existen registros sistemáticos, los costos de cada uno de los productos de acuerdo a modelo, diseño y tamaño se manejan de forma manual.

Se carece de una clara estructura de costos, pero se tienen identificados los principales costos fijos como la planilla del personal, luz eléctrica, materia prima de los pasteles y postres. Para determinar el

precio de venta se realiza una estimación de los costos, esta información se maneja de forma mental y una parte anotados en los cuadernos de registros de la propietaria.

La responsable de la reducción y la optimización de costos es la propietaria del negocio, tanto de la pastelería como de la piñatería, cuidando que se cumpla con las medidas y cantidades adecuadas para la elaboración de cada pastel y postre, de igual manera para las compras de piñatas y accesorios de piñatería.

1.2.8.4 Administración financiera

No se cuenta con presupuestos sistemáticos, ni programados, por lo que no se efectúan comparaciones, sin embargo, de forma empírica se tiene un presupuesto para determinar los costos fijos para los pagos del personal y de alquiler.

No tiene control para el registro de ingreso y salidas de efectivo. Para el análisis de las cifras financieras no existen informes por escrito, debido a la ausencia de contabilidad formal; no hay indicadores financieros, se considera poder establecer contabilidad formal de acuerdo con el crecimiento del negocio.

Los aspectos a considerar para la adquisición de maquinarias, equipo e inversión dentro de la infraestructura son por medio del volumen de ventas debido a que la mayoría de compras se realizan al contado.

Tiene préstamos bancarios con tasas de interés altas que fueron otorgados como persona natural y no como persona jurídica, no tiene cuadro de control de pagos del mismo.

1.2.9 Recursos Humanos

1.2.9.1 Desempeño del personal

No hay una herramienta para la evaluación del desempeño del personal, se logra identificar de acuerdo con la experiencia, el comportamiento y el desempeño de cada empleado, mediante la proactividad y el nivel de involucramiento en la empresa, el trato al cliente y el dinamismo que proyectan.

1.2.9.2 Política de personal

La información que se proporciona al personal nuevo son reglas de conductas generales de comportamiento, y sus principales actividades, La contratación del personal se hace mediante la evaluación de sus hojas de vida, se considera la experiencia que tengan en ventas.

El nivel educativo de los empleados es variado, de preferencia el grado académico de bachillerato. Si alguno no responde al cargo se orienta, teniendo la opción el empleado de incorporarse al esfuerzo o de retirarse, si así lo quisiera.

No se cuenta con una planificación de personal definida, es la propietaria doña Magdalena quien se encarga directamente del personal a contratar, y esto lo hace de acuerdo con la capacidad de cada empleado según el puesto que desempeñará. Actualmente se tiene el personal para atender la demanda actual en temporada alta.

En la empresa no existe una política de promoción al personal, dado que la jerarquía es muy limitada

1.2.9.3 Incentivos y beneficios del personal

Se carece de un plan de incentivos definido por escrito para el personal, pero siempre existen incentivos en fechas especiales como navidad, compra de alimentación por eventos especiales, bonos cuando el nivel de ventas ha sido alto y también se les da alimentación los fines de semana. Se les informa a los trabajadores que la remuneración es mensual. El nivel de sueldo respecto a otras pastelerías y piñaterías es muy similar al pagado.

1.2.9.4 Clima y motivación del personal

El personal se identifica con la empresa, se percibe que los trabajadores están orgullosos por laborar dentro de ella, consideran una ventaja muy favorable la ubicación que es muy accesible y que siempre hay trabajo por hacer y por aprender.

La rotación del personal es nula, los empleados que deciden retirarse de la empresa es debido a que no les gustó la manera que se le llama la atención o no les pareció el trabajo.

1.2.10 Gestión de Información

1.2.10.1 Comunicación

La comunicación interna es gestionada por la propietaria ya sean de forma general o por área dentro de la empresa; cualquier tipo de comunicado o información importante se las hace mediante reunión o en ocasiones de forma directa, con cada empleado.

1.2.11 Gestión de Calidad

1.2.11.1 Control de calidad

No se tiene una política de calidad, sin embargo, por medio de una supervisión visual y de prueba de sabores en la producción de pasteles

por parte de la encargada de la producción y en ocasiones por la propietaria se establece la calidad y sabor de la producción, se considera cumplir todos los procesos para mantener la calidad en los productos.

1.2.11.2 Aseguramiento de calidad

En el área de producción, los criterios más importantes en la elaboración de los pasteles y postres son que estén hechos con materia prima de calidad, que el entorno de trabajo sea el adecuado y limpio y que el resultado final tenga una excelente presentación y el mejor sabor.

En el Área de piñatería los criterios tomados en cuenta para revisar la calidad de los productos son: que las piñatas y accesorios de piñatería estén bien hechas, utilizando materiales del mismo color donde corresponde y que los pliegos y trabajos finos en las piñatas estén colocados correctamente sin dañar visualmente el estilo producto.

En el proceso de fabricación se revisa la calidad y si algún producto no está bien hecho, es rechazado generando reprocesos y costos adicionales.

1.2.11.3 Calidad de producto

No se cuenta con una política de garantía definida, a pesar de ello de forma verbal se les brinda a los clientes la garantía por reclamos de

pasteles en cuanto a sabor y calidad. En piñatería se revisan previamente el estado de las mismas, evitando de esta forma cualquier reclamo posterior. La propietaria debe autorizar y deducir la responsabilidad de los cambios o devoluciones de dinero.

No existe un control ni registros de reclamos o rechazos de pasteles y otros productos.

Los clientes demandan que los productos mantengan el nivel idóneo de dulzura en los pasteles y postres, que los productos posean garantía, además de la de diseños y estilos con precios accesibles y de buena calidad. Por lo que cada producto es realizado pensando en estos atributos.

1.2.12 Innovación Tecnológica

1.2.12.1 Estrategia tecnológica

Actualmente se está en la disposición de evaluar opciones de software que permitan obtener beneficios de control y rendimientos dentro de la pastelería y piñatería Berenice.

1.2.12.2 Cultura de innovación

No se posee un presupuesto definido para proyectos de innovación y tecnología. Los criterios de selección y clasificación de

proyectos de innovación, no obedecen a un estudio de factibilidad económica y evaluación de resultados que se puedan obtener, la decisión de inversión la toma la propietaria del negocio.

1.2.12.3 Sistema e infraestructura

Se posee una computadora en el negocio, está conectada a una red WIFI con acceso a internet. Existe una cuenta de correo electrónico genérica que se utiliza para comunicarse para temas de la empresa, es manejada totalmente por Verenice Moreno, quien es hija de la propietaria y elemento fundamental en la producción de la pastelería.

1.2.12.4 Ejecución de proyectos de innovación calidad de producto

No se tiene presupuesto definido para capacitaciones técnicas, los conocimientos tecnológicos y capacitaciones, están a cargo de la propietaria, quien es autodidacta y sus investigaciones le permiten suplir esta necesidad del personal. Para incorporar nuevas tecnologías se utiliza las capacitaciones impartidas por los mismos proveedores de mobiliario y equipo, el internet y cursos gratuitos a los que se puede acceder. El personal participa en los cambios tecnológicos que se implementan, de manera autodidacta y bajo la supervisión de la propietaria.

Las acciones de mejoramiento apuntan a la calidad y a su vez se enfocan con mayor énfasis en mejorar procesos para la reducción de costos, estos procesos se modifican constantemente en la búsqueda de una mejora, cada empleado conoce y ejecuta procesos para incorporar la calidad en los productos ofrecidos.

La mayoría de los empleados están alineados con las medidas de mejora por medio de la concientización de parte de la propietaria, este alineamiento da como resultados propuestas de nuevas ideas por parte de ellos, las mejoras recomendadas son escuchadas y se implementan siempre y cuando se determine su beneficio y factibilidad.

Existen empleados que se preocupan por llevar adelante el mejoramiento o desarrollo de nuevos productos, ya que la búsqueda de mejoras y desarrollo es tarea de todos los empleados y de la propietaria, esta forma de trabajo les ha servido para dar viabilidad a las ideas nuevas.

Se mantienen relaciones con instituciones como universidades que se preocupan por el desarrollo de procesos internos de certificación y mejora, continua mediante consultorías integrales colaborativas como es el caso de Universidad Tecnológica de El Salvador, quienes brindan apoyo positivo, ya que con estas intervenciones han permitido avanzar

en áreas puntuales de mejora interna y ajuste de actividades operativas en el negocio.

Con estas mejoras, se acentúa aún más la necesidad de mejorar los procesos de cara a los clientes y público en general, a fin de mejorar la percepción y empujar la generación de valor.

1.3 Análisis de la Información: Áreas de Oportunidad

A continuación, se presentan los resultados del análisis de la información recopilada en el diagnóstico integral, en el cual se validó la información obtenida por el equipo consultor en las entrevistas y visitas, para extraer los aspectos prioritarios a intervenir, según se describen en la siguiente tabla:

Área-sub área	Fundamentación y Consecuencias al superar la debilidad
Dirección Estratégica – Misión y Visión.	Fundamentación: • Falta definir la misión y visión del negocio. • No hay divulgación ni socialización de la filosofía del negocio. • Ausencia de acciones para el cumplimiento de la visión del negocio. Al no estar definida la filosofía del negocio, se podría

	incurrir en esfuerzos innecesarios y mal uso de los recursos en la sensibilización de la misma, así como también actitudes y prácticas que no estén en armonía con los valores del negocio. Consecuencias al Superar la Debilidad: • Fortalece la identidad del negocio, la divulgación de la filosofía hacia los empleados y las acciones para alcanzar la visión del negocio. • Define filosofía del Negocio. • Reduce el mal uso de los recursos y esfuerzos innecesarios para la sensibilización de la filosofía del negocio. • Elimina actitudes y prácticas que no permiten alcanzar la filosofía del negocio.
Dirección Estratégica – Objetivos Estratégicos.	Fundamentación: • No están separados los objetivos a corto y largo plazo y tampoco transmitidos al personal. • No hay plan de acción, no priorizan funciones ni actividades y no tienen forma de medir el cumplimiento de las mismas. • No dispone de un presupuesto de inversiones. La ausencia de formalización del rumbo estratégico del negocio, pueden llevar a actitudes y prácticas que no

	permiten alcanzar las metas y objetivos del negocio, utilizando recursos y esfuerzos innecesarios en actividades que no generan valor Consecuencias al superar la debilidad: • Determina acciones y metas tanto a corto como a largo plazo, también el enfoque en la organización a través de la implementación de un plan estratégico. • Aumenta la ventaja competitiva en la empresa a partir del alineamiento estratégico de la organización. • Reduce la desorientación del rumbo de la organización y esfuerzos innecesarios que no generan valor. • Elimina actitudes y prácticas que no permiten alcanzar las metas y objetivos del negocio.
Análisis de proveedores – Sistema de elección de proveedores.	Fundamentación: • Carecimiento de un sistema establecido de análisis de proveedores. • Es necesaria una herramienta de evaluación adecuada para los proveedores de la pastelería. • No está definido el programa y frecuencias de evaluación proveedores para que la empresa

	trabaje en realidad con los mejores proveedores. La falta de un Sistema de Selección de Proveedores más definido afecta la competitividad del negocio, ya que habría procesos fallidos para la optimización de costos e incremento de utilidad y calidad de productos. Consecuencias al superar la debilidad: • Selección de los mejores proveedores de la industria pastelera. • Elimina los proveedores que ofrecen peor calidad y que afectan directamente a las utilidades del negocio. • Incentiva a los proveedores a una mejora progresiva de la calidad de sus suministros, su confiabilidad, flexibilidad y precios, asegurando con esto nuestra alta calidad en nuestros productos y confianza en nuestros clientes.
Producción y operaciones – Manejo de inventarios.	Fundamentación: • Falta de un control de mercadería, materia prima y desconocimiento de pérdidas de las mismas. • No hay reportes de mercadería defectuosa, ni reportes de bodegas. • No se puede identificar que la existencia física sea exactamente lo que hay en los registros.

	La falta de una herramienta o sistema de control de mercadería y materia prima puede generar tanto pérdidas por mal manejo de las mismas como disminuir su ventaja competitiva, ya que dentro del cálculo de precios no se considera los desperdicios y mercadería defectuosa por desconocimiento. Consecuencias al superar la debilidad: • Mejora el manejo y control de los inventarios y materia prima. • Crea una herramienta de control y manejo de inventarios. • Genera reportes del manejo de inventarios para la administración. • Reduce pérdida por mal manejo de inventarios y materia prima.
Finanzas – Registros contables.	Fundamentación: • No hay proyecciones de ingresos ni salidas de efectivos. • Carece de provisiones para la recuperación del impuesto. • No se elaboran Estados Financieros. La falta de registros históricos de los eventos del negocio, no permite aprovechar la información en los

	reportes brindados por la contabilidad, generándose cierta dependencia hacia la persona que lleva los registros actualmente por la proporción de la información. Consecuencia al superar la debilidad: • Fortalece el proceso de registros contables y control de los eventos económicos del negocio. • Establece un sistema de registro contable y procesos de control internos. • Diagnostica el nivel de dependencia de la información contable y la falta de registros del negocio. • Aprovecha los beneficios de la contabilidad formal, por ejemplo, el uso de capital de trabajo y la recuperación del IVA.
Finanzas – Administración financiera.	Fundamentación: • No se elaboran presupuestos, y se desaprovechan los beneficios de estos. • Se carece de políticas de inversión, se hace por necesidad y no por evaluación. No se utilizan los préstamos bancarios. • La contabilidad es informal, no se tienen estados financiero ni indicadores. El análisis es empírico.

	La ausencia de presupuestos, estados financieros e indicadores aumenta el riesgo de información errónea que puedan afectar en la toma de decisiones afectando el uso óptimo de los recursos y la rentabilidad del negocio. Consecuencia al superar la debilidad: • Fortalece los procesos utilizando la información financiera y presupuestaria para mejor toma de decisiones. • Establece transparencia en el uso de los recursos financieros de la organización. • Minimiza el riesgo de información errónea que impacten en las decisiones de la Administración. • Genera confianza en la información proporcionada y optimizar los beneficios del negocio.
Finanzas – Análisis de costo.	Fundamentación: • No existe un centro de costo establecido, que registre y controle los costos en la producción de los alimentos • No hay informes de los costos, no hay análisis de los mismos.

	• No hay políticas de reducción de costos ni evaluación de costo/beneficio de los alimentos. El manejo inadecuado de los costos genera incertidumbre en la relación coste/beneficio de lo producido respecto a la asignación de precios, de igual forma puede haber desconocimiento de la manera correcta en la determinación de la rentabilidad. Consecuencia al superar la debilidad: • Mejora el control y certeza del coste de los productos. • Establece centros de costos por producto. • Reduce la incertidumbre por la determinación de costos. • Determina la rentabilidad mediante la determinación de costos y asignación de precios.

1.4 Recomendaciones: Acciones a realizar de manera inmediata

Acción clave de éxito a implementar
Dirección Estratégica: Misión y Visión – Objetivos Estratégicos: Formulación e implementación de la filosofía del negocio y plan estratégico. Formular misión y visión del negocio, definir líneas estratégicas, formular de objetivos estratégicos, sensibilizar y socializar la misión y visión. Finanzas - Análisis de costo – Administración Financiera: Herramienta

para la estructura de costos y presupuestos.

Determinar de centros de costos, manual de aplicación de centros de costos, crear herramienta para el manejo y control de costos, definir políticas y procesos de presupuestos, implementar de procesos financieros, definir planificación financiera, elaborar indicadores financieros, elaborar herramienta para formulación de presupuestos,

Producción y operaciones – Manejo de Inventarios: Herramienta para el manejo de inventarios.

Elaborar manual de procedimiento de control de inventarios, elaborar herramienta para el control de inventario, definir el proceso de recepción de insumos y manejo de materia prima, elaborar control de inventario, crear reportes de pérdidas por desperdicio, reportes de reincidencia de devolución de materia prima.

Otras intervenciones

Producción y operaciones - Análisis de proveedores: Sistema de elección de proveedores.

Finanzas - Registro contable: Sistema contable y plan de gestión de cumplimiento en Excel.

II. Parte: Acción clave de éxito: fundamentación, beneficios e implantación

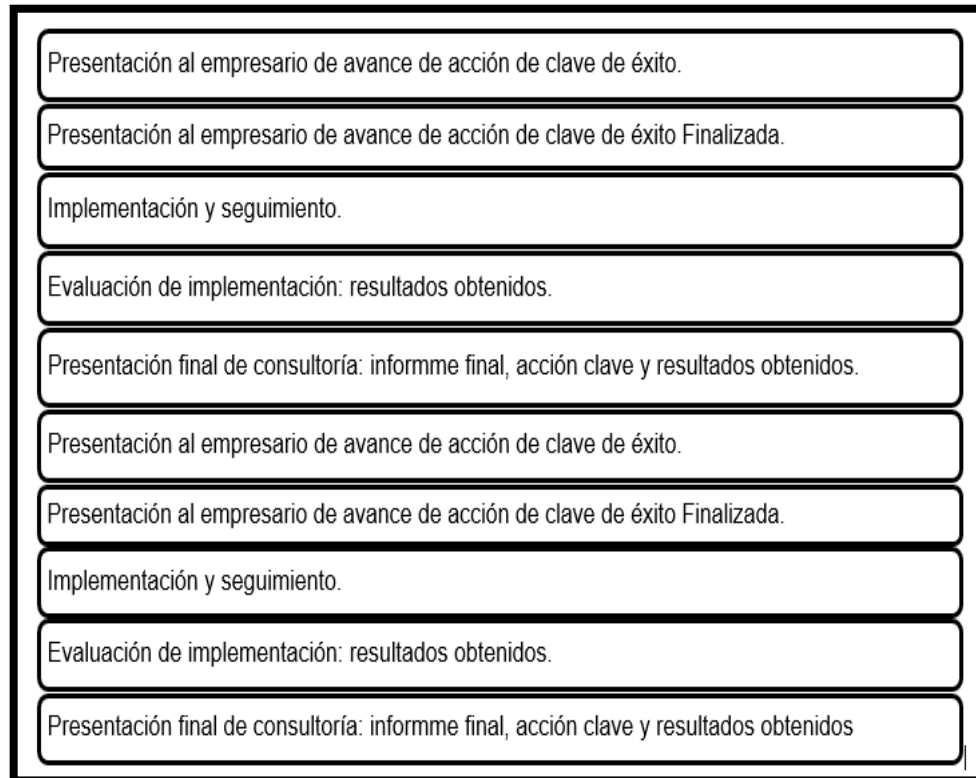
2.1 Proceso seguido en la determinación de la acción clave de éxito a implantar

A continuación, se detalla el proceso seguido en la consultoría realizada a Pastelería Berenice.

2.1.1 Proceso de consultoría

El proceso de consultoría desarrollado se divide en 10 pasos, los cuales se muestran, a continuación:

PROCESO DE CONSULTORIA.



Fuente: Efectividad empresarial

A través de la herramienta de diagnóstico se evaluaron diferentes áreas de la empresa en donde se determinaron fortalezas y oportunidades, que fueron intervenidas para mejorarlas. Para ello, se realizaron visitas, reuniones y entrevistas con la empresaria.

Después de haber finalizado la sesión de visitas y entrevistas, se dio paso a calificar los datos obtenidos.

La metodología empleada para la calificación de las respuestas obtenidas a partir de la herramienta de diagnóstico está basada en los siguientes criterios, con ponderaciones de 1-5 (cuadro N°1), al obtener los resultados de la calificación de cada una de las respuestas a las preguntas de apoyo, se definió a través de un promedio la ponderación de las sub áreas y áreas de la herramienta de diagnóstico de Pastelería Berenice.

Al obtener los resultados de la calificación de cada una de las respuestas a las preguntas de apoyo, se definió a través de un promedio la ponderación de las sub áreas y áreas de la Herramienta de Diagnóstico de Pastelería Berenice

Cuadro N°1

Criterios de Evaluación de Aspectos Específicos		
Calificación	Categorías	Resultado
1	Deficiente	No lo posee, no lo practica o no lo desarrolla
2	Insuficiente	Lo posee, lo practica o lo desarrolla pero de manera eventual, además de no estar formalizado
3	Suficiente	Lo posee, lo practica o lo desarrolla a menudo, además de no estar formalizado
4	Bueno	Lo posee, lo practica o lo desarrolla es ya parte de su gestión solo que no esta formalizado
5	Excelente	Lo posee, lo practica o lo desarrolla es ya parte de su gestión y esta formalizado

2.1.2 Proceso seguido en la determinación de la acción clave de éxito a implantar



Marvin Alberto Andrés Artiga, Alba Elicia Álvarez Pérez, María Magdalena de Moreno, Verenice Moreno, Luis Alonso Reyes Iraheta, miembros del equipo consultor de Efectividad Empresarial.

Presentación de fortalezas, áreas de oportunidad y acciones claves de éxito.

En la presentación realizada al empresario y su equipo de trabajo, se plantearon fortalezas, áreas de oportunidad y consecuencias positivas al superar dichas áreas, señaladas en la herramienta de diagnóstico.

En esta sesión se seleccionaron las acciones clave de éxito a implementar determinando el área y la sub área, para este caso se escogieron 3: “Dirección Estratégica / Misión, Visión, y Valores Estratégicos”, “Finanzas / Análisis de Costos” y “Producción y operaciones / Manejo de Inventarios”. Las soluciones

que se plantearon para cada una son elaborar una planeación estratégica, un sistema de costeo y sistema de control de inventarios.

2.2 Beneficios de la acción clave de éxito a implantar

Los beneficios que se obtendrán al implementar cada una de las acciones clave de éxito son:

2.2.1 Beneficios de acción clave de éxito 1. Dirección Estratégica – Misión, Visión y Objetivos estratégicos: Formulación e implementación de la filosofía del negocio y plan estratégico.

Algunos de los beneficios de contar con una planeación estratégica son:

- Formulación de misión y visión del negocio, definiendo la base de la empresa, representan por qué y para qué existe.
- Definición de líneas estratégicas claras en el futuro de la empresa.
- Formulación de objetivos estratégicos, fomentando el entusiasmo y el compromiso de todos los empleados.
- Permite enfocar los esfuerzos de todos los miembros de la empresa hacia una misma dirección.
- Es una guía para la toma de decisiones y las acciones que se deben ejecutar.

2.2.2 Beneficios de acción clave de éxito 2. Finanzas - Análisis de Costos:

Sistema de costeo

Dentro de los beneficios con que se cuenta al implementar un sistema de costeo se puede mencionar:

- Tener una herramienta de medición de la producción planificada contra la ejecutada.
- Generar acciones correctivas ante variaciones de los resultados esperados en la producción.
- Facilitará la toma de decisiones para el empresario, respecto a disminución en los costos.
- Contar con un sistema de información de los costos de producción.
- Permitirá mantener un control ordenado y sistemático de las actividades de producción.
- Maximización de la producción y reducción de costos.
- Se concentran los esfuerzos en los productos que generan mayor rentabilidad.

2.2.3 Beneficios de acción clave de éxito 3. Producción y operaciones –

Manejo de inventarios: Establecer una herramienta en Excel para el manejo de inventarios.

Los beneficios principales de un sistema de control de inventarios son:

- Brinda información del stock o existencias, que se adquieren para vender o para utilizarlos en la producción y determinar cuánto dinero hay en mercadería.
- Contar con información para realizar una mejor planeación y tomar decisiones de manera oportuna.
- Detectar artículos de lento movimiento.
- Poder identificar robos y mermas.
- Mejorar el flujo de efectivo de la empresa, al comprar de manera más eficiente y evitar que el dinero se estanque.

2.3 Descripción de la acción clave de éxito

La interrelación de las 3 acciones clave de éxito radica en el establecimiento de las bases a través de la planeación estratégica, definiendo la cultura organizacional que precisa en la misión, visión y valores, lo que la empresa quiere ser y hacer, teniendo como objetivo la implementación de mejores prácticas por medio de la incorporación de herramientas sistemáticas en las áreas de inventarios y costos que brinden un mejor control, para el cumplimiento de sus objetivos.

Para cada una de las acciones clave se describe a continuación, las actividades que se llevaron a cabo:

2.3.1 Acción clave de éxito 1: Planeación Estratégica

A continuación, se desarrolla la acción clave de éxito 1 a través del manual de planeación estratégica, el cual se muestra en el anexo n°1 y describe el siguiente contenido:

2.3.1.1 Objetivos.

- Definir la misión, visión, valores y objetivos estratégicos de Pastelería Berenice.
- Socializar en los empleados los elementos de la planeación estratégica para su interiorización.

2.3.1.2 Alcance.

El presente plan estratégico se limitará a establecer la misión y visión de futuro de Pastelería Berenice, los valores institucionales bajo los cuales se regirá. Con esto se logrará el establecimiento de las bases de la cultura organizacional, es decir lo que la empresa quiere ser y hacer.

2.3.1.3 Acción clave de éxito desarrollada: Planeación Estratégica

Una de las áreas seleccionadas por el empresario en conjunto con el equipo consultor, para desarrollar la acción clave de éxito fue el área de

Dirección Estratégica, específicamente la sub área de misión, visión y valores estratégicos.

Plan estratégico a desarrollar en Pastelería Berenice.		
Nivel de planificación	¿Qué se realizará?	Resultados esperados
Estrategia	Establecer las bases de la planeación estratégica lo que exige precisar en lo que se quiere “Ser y Hacer”.	Establecer la mision, visión, valores y objetivos estratégicos, socializándola en los empleados de la empresa

Para esta actividad, se realizó una reunión para generar ideas acerca de la razón de ser de la empresa y como se visualiza en el futuro, tomando en cuenta los principales elementos que debe contener una misión. El resultado de esta actividad generó una propuesta de cada una, como la creación de un conjunto de valores con los cuales se identifica la empresa.



Marvin Alberto Andrés Artiga, Alba Elicia Álvarez Pérez, María Magdalena de Moreno,
Verenice Moreno.

Conceptualización del plan estratégico.



Nelson Moreno, Marvin Alberto Andrés Artiga, Alba Elicia Álvarez Pérez, María
Magdalena de Moreno.

Conceptualización del plan estratégico.

En cada sesión de trabajo se planificaron acciones inmediatas para la implementación posterior de los elementos de la planeación estratégica, como, por ejemplo, la divulgación de la misión y visión a los empleados para su socialización.

Se llevó a cabo el diagnóstico partiendo de la información brindada por la empresaria, analizando áreas dentro de la misma. Este proceso fue muy importante ya que se identificó la posición de la empresa desde un punto de vista interno y la proyección a futuro.

En esta fase se conceptualizo la importancia de cada una de estas como su beneficio de contar por escrito, como guías para la empresa y su desarrollo a futuro.

Las propuestas revisadas y aprobadas de los elementos de la planeación estratégica se colocaron en lugares estratégicos y visibles del taller donde laboran los empleados y en cada una de las sucursales, utilizando los formatos siguientes

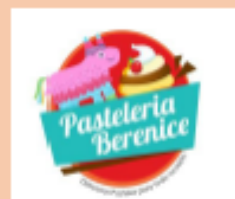


VISIÓN

Ser una empresa líder en la elaboración de pasteles y postres en Zacatecoluca, destacando nuestro liderazgo en el mercado por su excelente servicio al cliente de parte de nuestros valiosos empleados que incluyen en cada actividad sus mejores habilidades para brindar a las familias la variedad de sabores y la mejor calidad de nuestros productos al mejor precio.

MISION

Elaborar pasteles y postres de calidad con nuestro distinguido sabor, para consentir el buen gusto de nuestros clientes a través de nuestra diversa gama de productos, cumpliendo con las exigencias del mercado consumidor a través de las competencias y habilidades de nuestros empleados, formando parte de los momentos más especiales de las familias de Zacatecoluca.



Valores

✚ Trabajo en equipo.

✚ Perseverancia.

✚ Responsabilidad.

✚ Higiene.

✚ Confianza.



Alba Elicia Álvarez Pérez, Marvin Alberto Andrés Artiga, María Magdalena de Moreno.

Entrega oficial de los elementos estratégicos de Pastelería Berenice a la empresaria.



Luis Alonso Reyes Iraheta, María Magdalena de Moreno, Alba Elicia Álvarez Pérez.

Entrega oficial de los elementos estratégicos de Pastelería Berenice a la empresaria.

Documentación Estratégica
Objetivos Estratégicos
• Implementar una cultura organizacional que pueda ser socializada a los empleados para su interiorización
• Optimizar los recursos por medio de la implementación y seguimiento de sistemas de gestión de inventario y costos que permita tener un mayor control.
• Incrementar las ventas en un 5% por medio de la incursión a redes sociales como la atracción de nuevos clientes

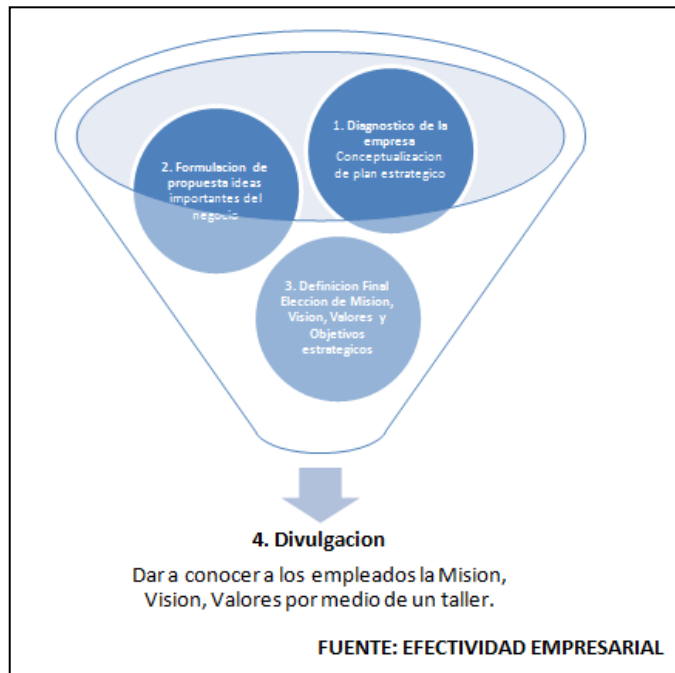
Objetivos estratégicos Pastelería Berenice 2018

2.3.1.4 Divulgación.

Por medio de un evento de lanzamiento, se dieron a conocer a los empleados la misión, visión y valores estratégicos. Al mismo tiempo se inculcó la cultura colaborativa bajo la cual se quiere empezar a trabajar en equipo y el compromiso con la empresa. Se invitó a todos los empleados a dar su significado a cada valor institucional y a comprometerlos con su práctica.

El proceso anterior se describe por medio del Esquema N°. 1:

Esquema No. 1 Elaboración de acción clave



Realización del lanzamiento (divulgación) de la misión, visión y valores de Pastelería Berenice a todos los empleados.

Encuesta de lanzamiento / comprensión de la misión, visión y valores. Objetivo: Recopilar información acerca del entendimiento de los empleados de la misión, visión y valores de Pastelería Berenice transmitidos en el taller realizado.



Taller de interiorización de elementos estratégicos Pastelería Berenice

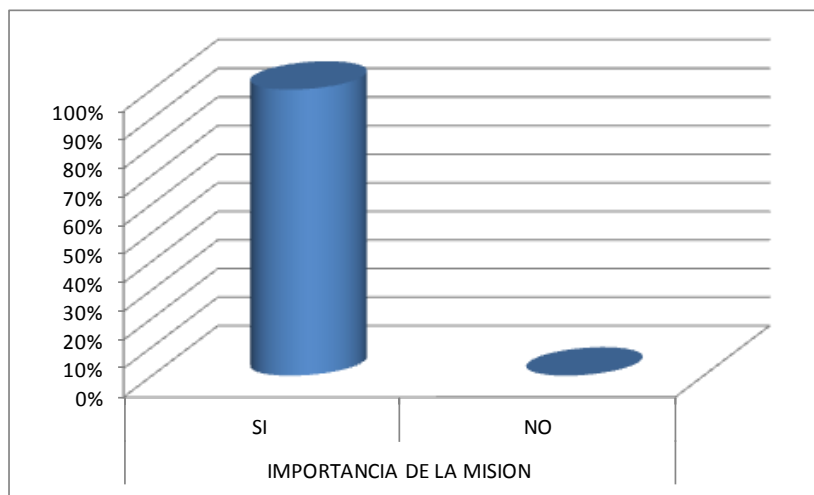


Realización de encuesta al finalizar el taller.

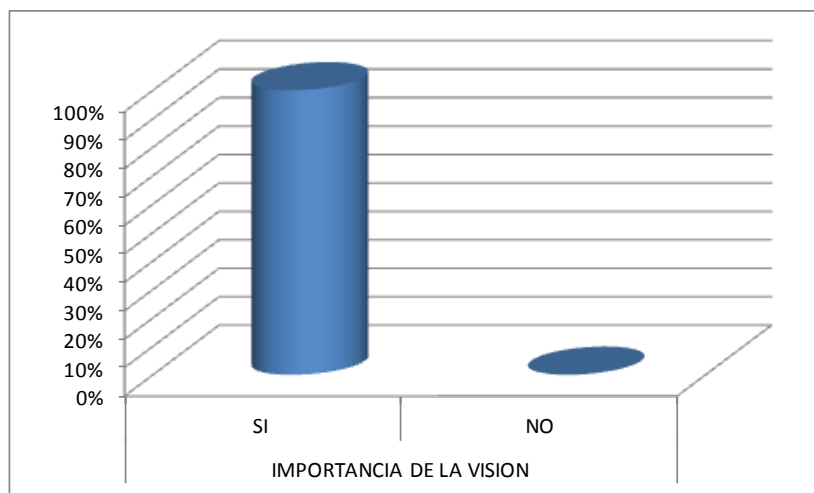
Para poder medir el grado de comprensión del lanzamiento se realizó una encuesta al finalizar, la cual se muestra a continuación:

Número de participantes: 4

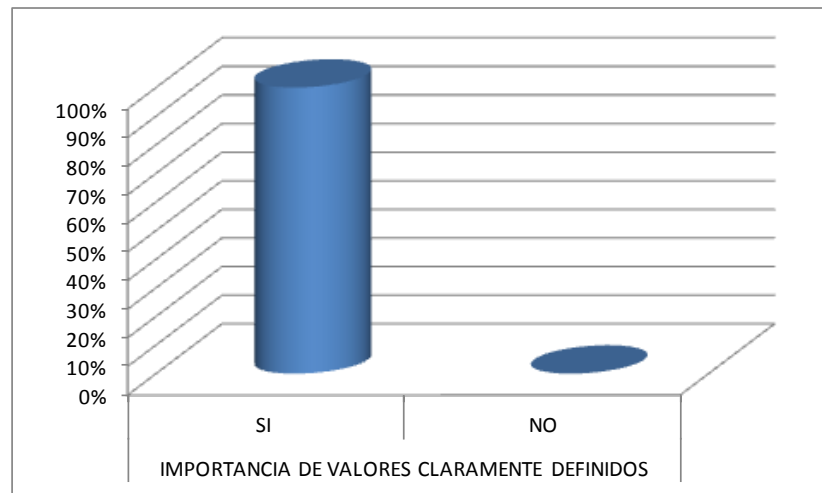
1. ¿Considera importante contar dentro de la empresa con una misión?



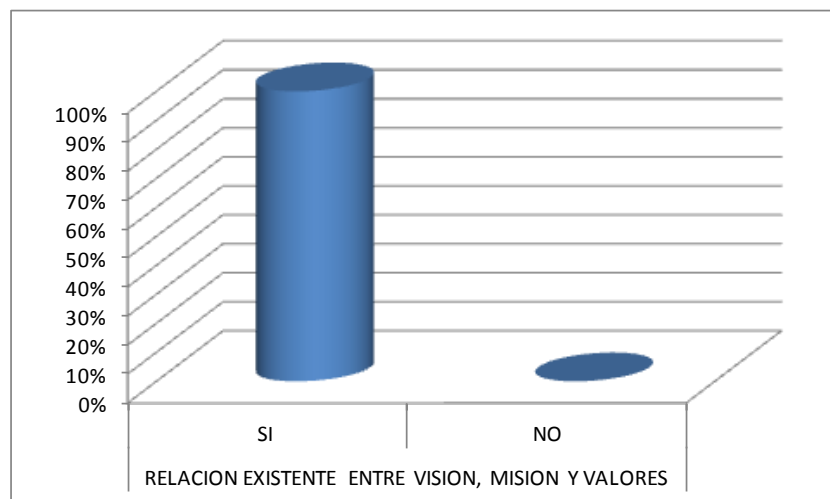
2. ¿Considera importante contar dentro de la empresa con una visión?



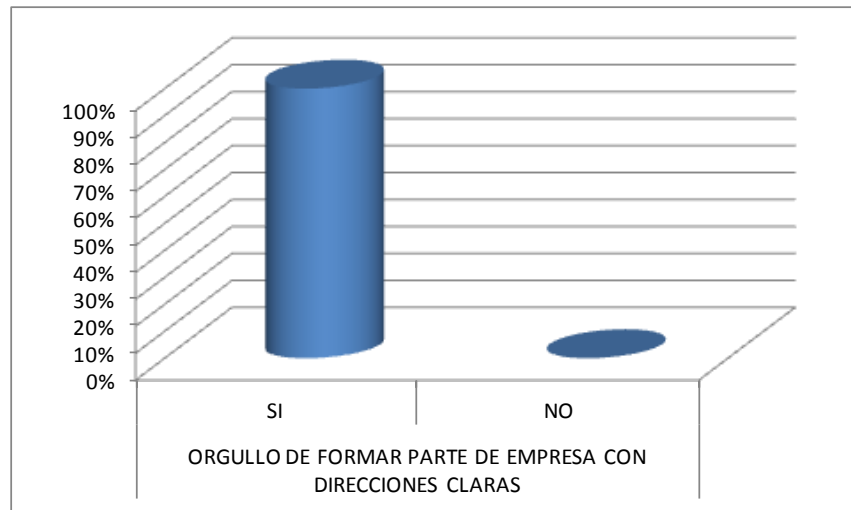
3. ¿Considera importante contar dentro de la empresa con valores claramente definidos?



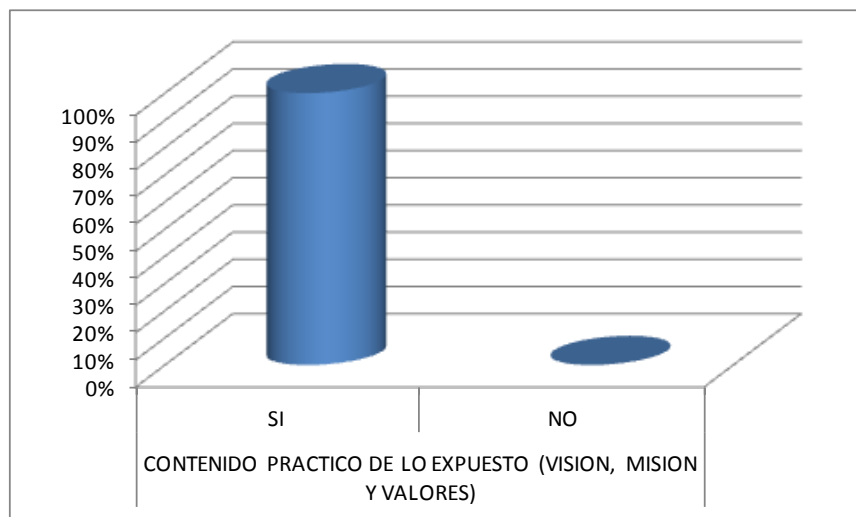
4. Comprende la relación que existe entre la misión, visión y valores.



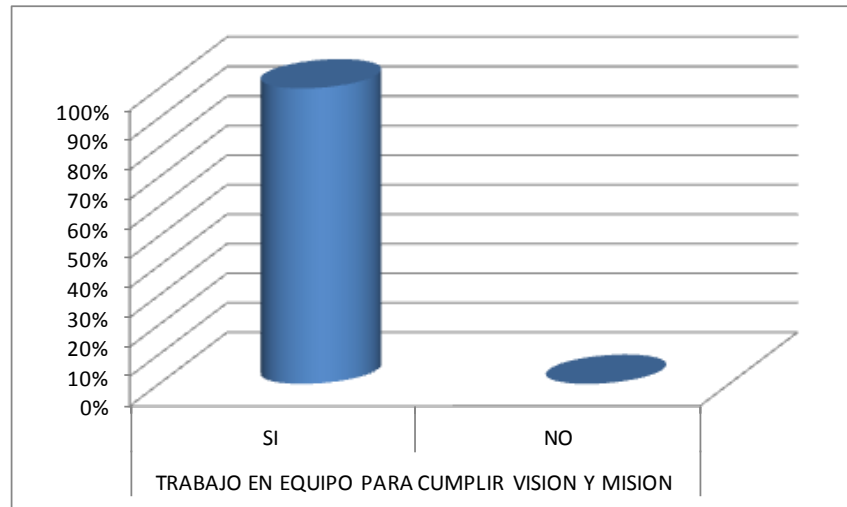
5. Está orgulloso de formar parte de la empresa, con una razón de ser visión a futuro claramente definida.



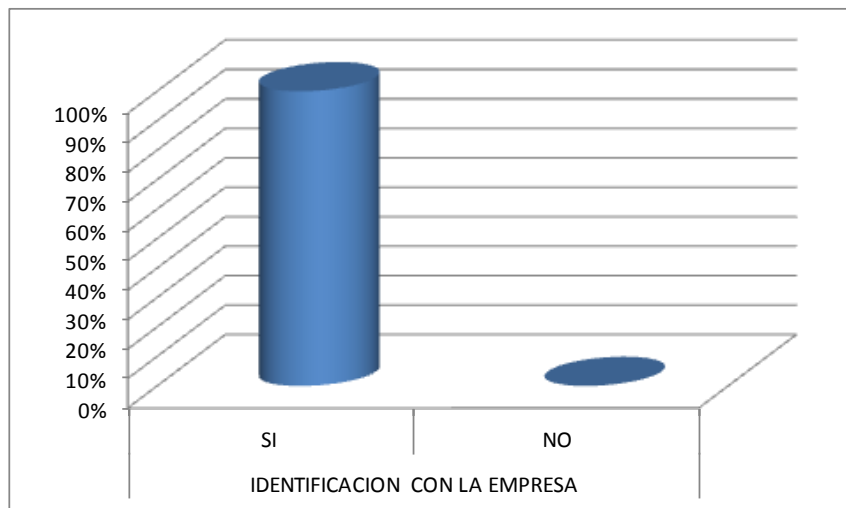
6. El contenido de lo expuesto fue sencillo y practicó.



7. Considera importante el trabajo en equipo para conseguir el cumplimiento de la misión y visión.



8. Se logra identificar con la empresa al final de la exposición.





Pastelería y Piñatería Berenice.

ENCUESTA

1. Considera importante contar dentro de la empresa con una Misión.

☐ SI☐ NO

2. Considera importante contar dentro de la empresa con una Visión.

☐ SI☐ NO

3. Considera importante contar dentro de la empresa con valores claramente definidos.

☐ SI☐ NO

4. Comprende la relación que existe entre la misión, visión y valores.

☐ SI☐ NO

5. Esta orgulloso de formar parte de la empresa, con una razón de ser y visión a futuro claramente definida.

☐ SI☐ NO

6. El contenido de lo expuesto fue sencillo y practico.

☐ SI☐ NO

7. Considera importante el trabajo en equipo para conseguir el cumplimiento de la misión y visión.

☐ SI☐ NO

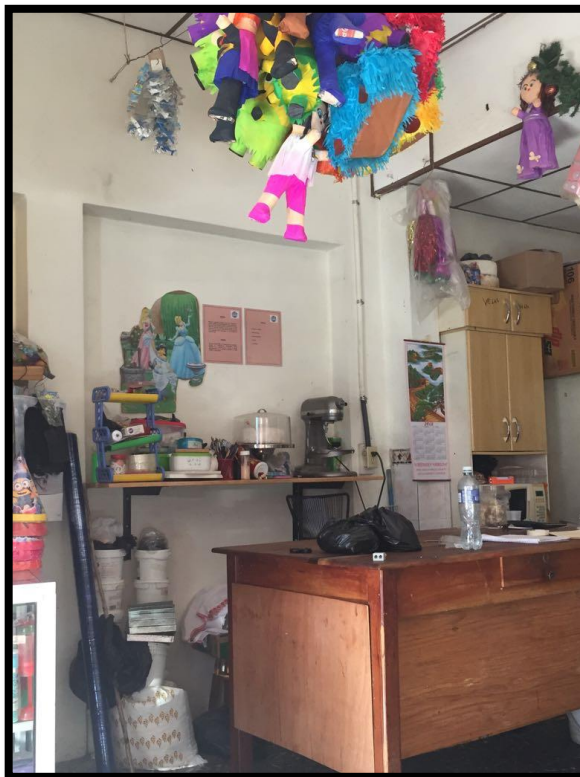
8. Se logra a identificar con la empresa al final de la exposición.

☐ SI☐ NO

FUENTE: EFECTIVIDAD EMPRESARIAL.



Evidencia de colocación de Visión, Misión y Valores en Pastelería Berenice



Evidencia de colocación de Visión, Misión y Valores en Pastelería

2.3.2 Acción clave de éxito 2: Sistema de costeo por orden de producción y presupuesto en Excel.

La acción clave de éxito dos a implementar es de gran importancia para potenciar la gestión del control de los costos en la producción y buena administración en los presupuestos, que permitirán a que la empresa obtenga e interactúe de manera efectiva y eficaz con los actuales y futuros clientes, en este sentido, la empresa ahorrará recursos y mejorará el servicio, consiste en la elaboración de un sistema de costeo por órdenes específicas de producción, a través de un programa para computadora desarrollado, con la cual se pretenden determinar los costos en los que la empresa incurre para la producción de los diferentes pasteles y postres que se comercializa.

El sistema se limita a la determinación de los principales elementos del costo, materia prima y mano de obra, identificados por medio de órdenes específicas de producción; no así los costos indirectos de fabricación los cuales se incorporarán como parte del gasto.

Los pasos que se siguieron para la elaboración del sistema, son los siguientes: primeramente, se realizaron visitas de campo con el fin de conocer cada uno de los procesos, etapas y responsables, que se ejecutan para la elaboración de pasteles y postres.

Seguidamente, con la información recolectada en el primer paso, se elaboró y validó junto con la empresaria el flujo de valor de Pastelería Berenice que incorpora el proceso de producción compuesto por las áreas de producción y diseño.

Posteriormente se hizo una clasificación de los costos y se establecieron las cantidades de materia prima utilizadas para cada uno de los productos (recetas), lo cual sirvió como base para la creación del sistema.

Finalmente se integró en la base del sistema los diferentes insumos recolectados para la elaboración del sistema de costeo.

2.3.2.1 Levantamiento de proceso de compra, producción y ventas.

En esta primera etapa se realizaron visitas de campo a la empresa para conocer los procesos de compra, producción y venta. Para la compra de materia prima y materiales de buena calidad y con los mejores precios, se tienen proveedores ya establecidos; los insumos son adquiridos de acuerdo a la necesidad de producción.

Para el proceso de producción se cuenta con 2 áreas los cuales están divididos de la siguiente forma: el primero es la panadería ubicado en la casa matriz, donde se elaboran cada uno de los pasteles y postres. A continuación, imágenes de los productos finalizados en esta área y que

se pueden ver en el anexo 2.1 Ejemplo de pastel producido en Casa Matriz



Proceso de decorado.

El segundo es una de las áreas de la bodega de la casa matriz donde se elaboran los diseños de dulces, según los pedidos de los clientes o según la solicitud de producción para la venta. A continuación, imágenes de los productos finalizados en esta área y que se pueden ver en el anexo 2.1 Ejemplo de pastel producido en Casa Matriz

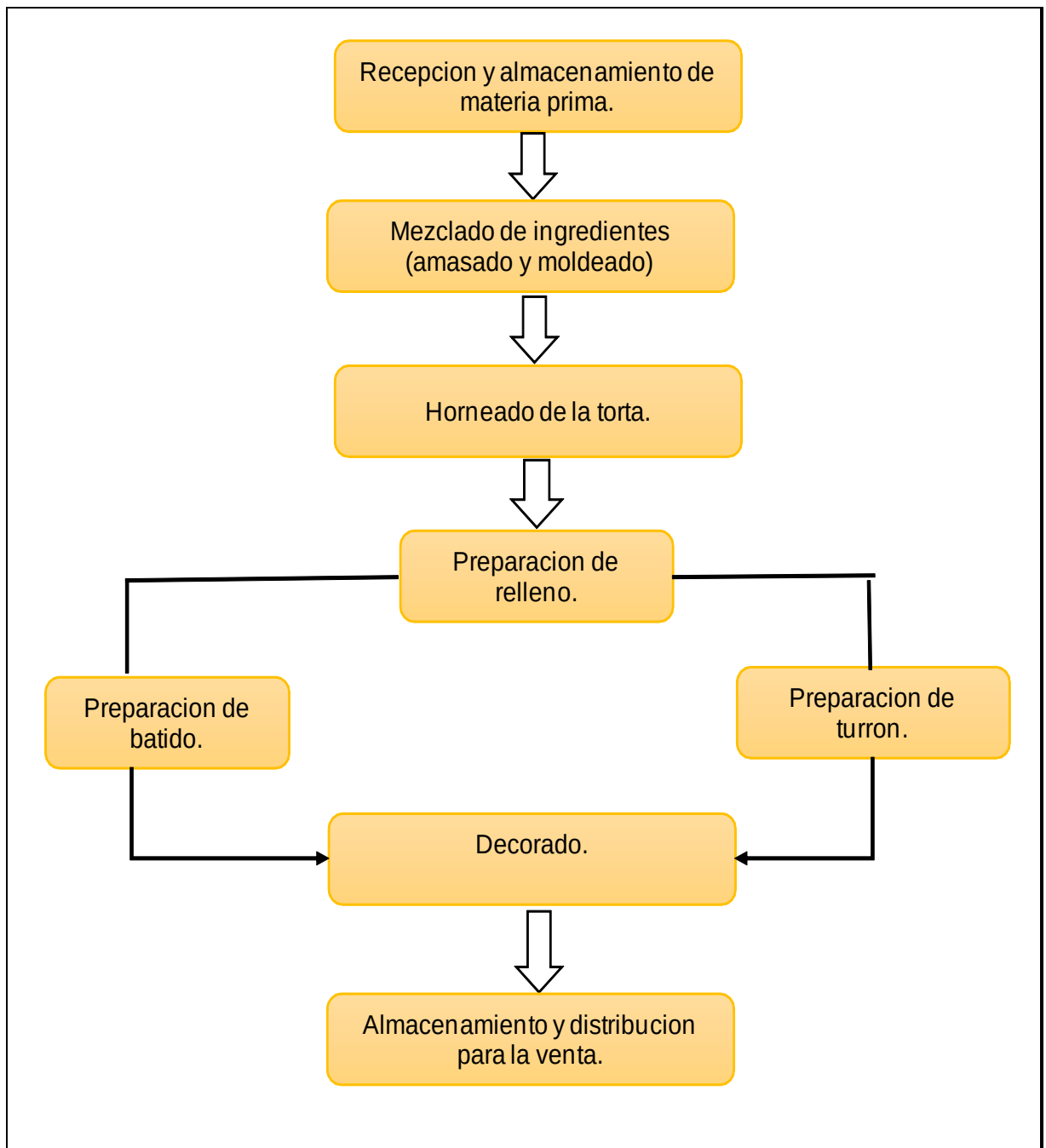


Producto terminado.

Las ventas de los pasteles y postres se realizan por pedidos específicos de clientes o en las 2 sucursales de venta al cliente ambulante, aproximadamente el 95% de la venta es al contado.

2.3.2.2 Elaboración de flujo de proceso de producción.

Se elaboró el flujograma del proceso de producción incluyendo tanto del área de producción como del área de diseño, en el cual se incorpora el sistema de costeo y sistema de inventario, A continuación, se presentan cada uno de ellos en el cuadro N° 2:



FUENTE: EFECTIVIDAD EMPRESARIAL.

2.3.2.3 Clasificación de costos por negocio en la Pastelería Berenice

En esta fase se procedió a clasificar los costos por cada negocio dentro de la empresa:

- a) Pastelería
- b) Piñatería
- c) Juguetería y bebidas (otros)
- d) Papelería

Se creó una plantilla en una hoja de cálculo con las cantidades estimadas de materia prima y materiales que se utilizan para la fabricación de los pasteles como único proceso productivo ya que en los otros centros de costo todo se almacena y comercializa en las sucursales después de la compra de adquisición, con el objetivo de generar una base de datos que suministre la información al sistema de costos.

2.3.2.5. Elaboración de sistema de costeo por órdenes específicas de Producción.

Toda la información obtenida a partir de las visitas que se realizaron, sirvió de base para la elaboración del sistema de costeo, creando un programa con el cual se determinarán los costos de cada pastel y postre, en lo que se refiere a materia prima y mano de obra.

La operación de la empresa requiere de órdenes o instrucciones específicas de los clientes acerca de los productos que ellos desean, por ende, es necesario trabajar con un sistema de costeo por órdenes específicas de producción que permita identificar cada uno de los elementos que intervienen en el proceso de producción. Donde se detallarán la orden de pedido y orden de trabajo que se pueden ver en el anexo 2.2

Toda la información obtenida a partir de las visitas que se realizaron sirvió como base para la elaboración del sistema de costeo, creado en un programa con el cual se determinarán los costos de cada pastel y postre, en lo que se refiere a materia prima y mano de obra.

Ver Listado de Producciones

Descripcion del Artículo

☒ Mostrar Todos

Items producidos

Arrastre una columna aquí para agrupar por dicha columna

Estado	Num Doc	Cod Producido	Descripcion	Cantidad	Costo Total	Fecha Prod	Dias Venc	Fecha Venc
ANULADA	31	0919	TORTA QUINCE AÑOS 2 PISOS FOUNDAN MERMELEDA FRESA	40.00		18/04/2018	8.00	26/04/2018
ANULADA	32	0919	TORTA QUINCE AÑOS 2 PISOS FOUNDAN MERMELEDA FRESA	125.00		18/04/2018	5.00	23/04/2018
ANULADA	41	0919	TORTA QUINCE AÑOS 2 PISOS FOUNDAN MERMELEDA FRESA	30.00		19/04/2018	3.00	22/04/2018
ACTIVA	42	0919	TORTA QUINCE AÑOS 2 PISOS FOUNDAN MERMELEDA FRESA	75.00		19/04/2018	4.00	23/04/2018
ANULADA	43	0919	TORTA QUINCE AÑOS 2 PISOS FOUNDAN MERMELEDA FRESA	75.00		19/04/2018	4.00	23/04/2018
ACTIVA	45	0919	TORTA QUINCE AÑOS 2 PISOS FOUNDAN MERMELEDA FRESA	4.00		19/04/2018	2.00	21/04/2018
ANULADA	46	0919	TORTA QUINCE AÑOS 2 PISOS FOUNDAN MERMELEDA FRESA	225.00		19/04/2018	1.00	20/04/2018
ANULADA	50	1001	HUEVOS ROJOS UNIDAD	125.00		19/04/2018	1.00	20/04/2018
ANULADA	57	PASTEL18	TORTA DE CHOCOLATE	3.00		10/05/2018	1.00	11/05/2018
ACTIVA	10	TORTA 15 AÑOS N1	TORTA DE VAINILLA NUMERO 1 PARA 15 AÑOS	5.00		17/05/2018	1.00	18/05/2018

Orden de producción

17/05/2018



Pastelería y Piñatería Berenice

Hoja de Salidas o Entradas de Mercadería

Numero Documento: 5 Justificación: 1dadasdadasdas

Tipo: Entrada Fecha Transaccion: 18/05/2018 Doc Respaldo: 22213

CODIGO ARTICULO	DESCARTICULO	CANTIDAD	COSTOU	COSTOTOTAL
0039	AZUCAR DE COLOR 10Z	5	\$0.85	\$4.25
0040	AZUCAR GLASS	6	\$5.00	\$30.00
0041	AZUCAR GLASS	5	\$8.00	\$40.00
1000	AZUCAR GLAS COLOR ROJO CALIDAD #1	31	\$0.89	\$27.59
0002	ACEITE NATURAL LIMON	10	\$2.75	\$27.50
0001	ACEITE NATURAL DE MENTA	2	\$2.75	\$5.50
0902	VASO N° 8 PQTE 25 UND	1	\$0.40	\$0.40

Gran Total: 135.24

F: _____
Despachado

F: _____
Ruta

F: _____
Recibe

Hoja de producción

Registro de Movimientos Kardex

Numero Documento: 10

Descripcion: PRODUCCION

Fecha Doc: jueves, 17 de mayo de 2018

Nº Doc: PRO09990 Proveedor: PRODUCCION INTERNA

Tipo Movimiento: Produccion

☐ Cerrar Transaccion Actual

Datos de Produccion de Items

Cod Produccion: TORTA 15 AÑOS N1 Dias Vencimiento: 1

Descripcion: TORTA DE VAINILLA NUMERO 1 PARA 15 AÑOS

Costo Total: Costo U: **Cant Produccion: 1**

Fecha de Produccion: jueves, 17 de mayo de 2018

Vencimiento: jueves, 17 de mayo de 2018

Busqueda de Items

Descripcion:

☐ Mostrar Solo Materia Prima

Busqueda de Items

Items en Documento de Inventario

row_id	codigo	descripcion	umedida	tipoes	cantidad	costou	costototal	preciovent
24	0039	AZUCAR DE CO...	ONZA	Produccion	15.00	0.85	12.7500	0.00
25	0040	AZUCAR GLASS	ONZAS	Produccion	1.00	5.00	5.0000	0.00
26	0041	AZUCAR GLASS	LIBRAS	Produccion	4.00	3.75	15.0000	0.00
27	1000	AZUCAR GLAS ...	Gramos	Produccion	1.00	0.89	0.8900	0.00

Orden de pedido

18/05/2018


Pastelería y Piñatería Berenice
Hoja de Salidas o Entradas de Mercadería

Numero Documento: **3**

Justificación: trabajo

Tipo: Produccion

Fecha Transaccion: 01/01/2018

Doc Respaldo: trabajo

CODIGO ARTICULO	DESCARTICULO	CANTIDAD	COSTO U	COSTO TOTAL
0041	AZUCAR GLASS	4	\$3.75	\$15.00
Gran Total:				15.00

F: _____
Despachado

F: _____
Ruta

F: _____
Recibe

Reporte de pedido

2.3.2.6. Integración sistema de costeo y sistema de inventario

Como parte de una tercera acción clave de éxito para la empresa se creó un sistema de inventarios, por medio del cual se llevará un control de todas las entradas y salidas de materia prima, materiales, productos en proceso y productos terminados que se tengan y establecer un método de valuación de inventario.

Esto permitió integrar ambos sistemas, ya que el sistema de inventario alimenta al sistema de costeo por medio del costo promedio unitario a partir del método de valuación de los insumos por materia prima y materiales, así como de los pasteles que se encuentran en el inventario de productos en proceso.

2.3.2.7 Levantamiento de información para elaboración de presupuesto.

En esta etapa se realizaron visitas de campo a la empresa para conocer tanto los ingresos como los diferentes gastos que realiza la propietaria dentro de la Pastelería Berenice, con el fin de conocer la rentabilidad del negocio; en hojas de Excel se elaboraron cuadros para vaciar información que se obtenga diariamente con el fin de que la información recolectada sea los datos colocados al momento de elaboración del presupuesto.

Para el proceso de presupuesto se cuenta con 2 hojas de cálculo de Excel, las cuales están divididas de la siguiente forma: en la primera hoja se detallarán todos aquellos gastos que incurra la pastelería desde compra de materia prima hasta aquellas compras que no sean directas a la pastelería, y en la segunda se colocaran todos los ingresos de la empresa, es decir todas las ventas realizadas a los clientes. A continuación, imágenes de las hojas de Excel donde se detallarán los registros y que se pueden ver en el anexo 2.3:

Informacion financiera PASTELERIA BERENICE [Modo de compatibilidad] - Excel (Error de activación de productos)									
PASTELERIA BERENICE									
LIBRO AUXILIAR DE INVERSION Y GASTOS									
Libro Auxiliar del 01/03/2018 al 31/03/2018									
Expresado en Dólares de los Estados Unidos de Norteamérica									
RUBRO	FORMA DE PAGO	TIPO DE DOCUMENTO	N° DOCUMENTO	PROVEEDOR	PRODUCTO	DETALLE	MONTO	AÑO	
PASTELERIA	CREDITO	CCF	002	MARIA ANTONIA DE	PASTAS GRANDES	COMPRA DE PASTA GRANDE	\$ 400.00	2018	

Libro auxiliar de gastos.

Informacion financiera PASTELERIA BERENICE [Modo de compatibilidad] - Excel (Error de activación de productos)									
PASTELERIA BERENICE									
LIBRO AUXILIAR DE INGRESOS									
Libro Auxiliar del 01/03/2018 al 31/03/2018									
Expresado en Dólares de los Estados Unidos de Norteamérica									
RUBRO	FORMA DE PAGO	TIPO DE DOCUMENTO	N° DOCUMENTO	PRODUCTO	CLIENTE	DETALLE	MONTO	AÑO	
PASTELERIA	CONTADO	FACTURA	0001	DULCE	LUIS REYES	VENTA DE DULCE MEGA MIL	\$ 16.00	2018	

Libro auxiliar de ingresos.

Con los datos obtenidos se alimentará en la herramienta de presupuesto donde se detallarán los registros obtenidos de gastos e ingresos que se pueden ver en el anexo 2.3.1

PRESUPUESTO DE EFECTIVO									
PASTELERÍA Y PIÑATERIA BERENICA									
AÑO: 2018									
DETALLE	ENERO				FEBRERO				PROYECTADA
	PROYECTADA	REAL	DIFERENCIA	%	PROYECTADA	REAL	DIFERENCIA	%	
SALDO INICIAL DE EFECTIVO	\$ -	\$ -	\$ -	#DIV/0!	\$ 1,300.25	\$ 7,618.00	\$ 6,317.75	\$ 5.86	\$ 8,026.00
INGRESOS	PROYECTADA	REAL	DIFERENCIA	%	PROYECTADA	REAL	DIFERENCIA	%	PROYECTADA
PASTELERÍA	\$ 3,334.50	\$ 1,245.00	\$ (2,089.50)	37.34%	\$ 3,334.50	\$ -	\$ (3,334.50)	0.00%	\$ 3,334.50
PIÑATERÍA	\$ 228.75	\$ 274.50	\$ 45.75	120.00%	\$ 274.50	\$ 228.75	\$ (45.75)	83.33%	\$ 228.75
PAPELERÍA	\$ 300.00	\$ -	\$ (300.00)	0.00%	\$ 300.00	\$ -	\$ (300.00)	0.00%	\$ 300.00
JUGUETERÍA	\$ 90.00	\$ -	\$ (90.00)	0.00%	\$ 90.00	\$ -	\$ (90.00)	0.00%	\$ 90.00
BEBIDAS Y OTROS	\$ 210.00	\$ -	\$ (210.00)	0.00%	\$ 210.00	\$ -	\$ (210.00)	0.00%	\$ 210.00
INGRESOS POR VENTAS TOTALES	\$ 4,163.25	\$ 1,519.50	\$ (2,643.75)		\$ 4,209.00	\$ 228.75	\$ (3,980.25)		\$ 4,163.25
TOTAL INGRESOS + EFECTIVO	\$ 4,163.25	\$ 1,519.50	\$ (2,643.75)		\$ 4,809.00	\$ 228.75	\$ (4,580.25)		\$ 4,763.25
EGRESOS	PROYECTADA	REAL	DIFERENCIA	%	PROYECTADA	REAL	DIFERENCIA	%	PROYECTADA
COSTO DE VENTA	\$ -	\$ -	\$ -	#DIV/0!	\$ -	\$ -	\$ -	#DIV/0!	\$ -
GASTO DE ADMINISTRACIÓN	\$ 700.00	\$ 700.00	\$ -	100.00%	\$ 3,700.00	\$ 3,700.00	\$ -	100.00%	\$ 700.00
GASTO DE VENTA	\$ 2,163.00	\$ 3,459.00	\$ 1,296.00	159.92%	\$ 2,163.00	\$ 2,163.00	\$ -	100.00%	\$ 2,163.00
OTRAS SALIDAS DE EFECTIVO	\$ -	\$ -	\$ -	#DIV/0!	\$ -	\$ -	\$ -	#DIV/0!	\$ -
TOTAL SALIDAS DE DINERO	\$ 2,863.00	\$ 4,159.00	\$ 1,296.00		\$ 5,863.00	\$ 5,863.00	\$ -		\$ 2,863.00

Herramienta de presupuesto

2.3.2.7.1 Manual de elaboración de presupuesto.

1. Objetivos del manual

- Proporcionar una guía de consulta para el uso del sistema de elaboración de presupuesto.
- Identificar cada uno de los ingresos y gastos que se obtienen mensualmente.
- Conocer la utilidad o perdida bruta comparando nivel de ingresos con egresos mensualmente.

2. Alcance

El sistema de presupuesto determina los principales elementos como el detalle de ingresos y egresos de la pastelería Berenice, el sistema permitirá calcular la utilidad o pérdida bruta comparando mensualmente el detalle de las ventas realizadas con el de los gastos tanto directos para la producción como los indirectos.

3. operatividad del sistema

1. Dar click en la hoja de Ingresos – Ventas.

PRESUPUESTO ANUAL DE INGRESOS Y GASTOS PASTELERÍA Y PIÑATERIA BERENICA AÑO: 2018

INGRESOS/VENTAS

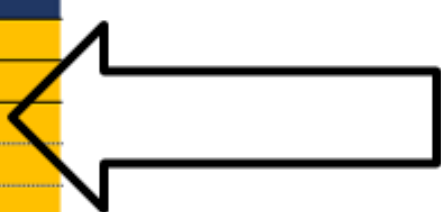
RUBRO	ENERO		FEBRERO	
	PROYECCION	REAL	PROYECCION	REAL
PASTELERIA	\$ 1,500.00		\$ 1,750.00	
PIÑATERIA	\$ 1,000.00		\$ 900.00	
PAPELERÍA	\$ 2,000.00		\$ 2,000.00	
JUGUETERIA	\$ 150.00		\$ 125.00	
BEBIDAS Y OTROS	\$ 100.00		\$ 100.00	
TOTAL INGRESOS	\$ 4,750.00	\$ -	\$ 4,875.00	\$ -



2. Detallar el rubro para cada uno de los ingresos.

INGRESOS/VENTAS

RUBRO
PASTELERIA
PIÑATERIA
PAPELERÍA
JUGUETERIA
BEBIDAS Y OTROS
TOTAL INGRESOS



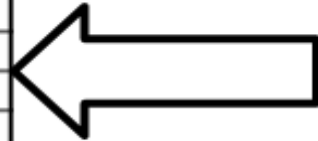
3. Detallar cada uno de los meses a proyectar.

ENERO		FEBRERO		MARZO	
PROYECCION	REAL	PROYECCION	REAL	PROYECCION	REAL
\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -



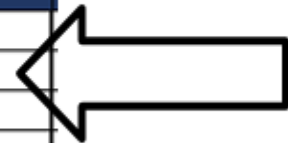
4. En esta columna se detallará cada una de las proyecciones de ventas correspondientes a cada mes.

RUBRO	ENERO
	PROYECCION
PASTELERIA	\$ 1,500.00
PIÑATERIA	\$ 1,000.00
PAPELERÍA	\$ 2,000.00
JUGUETERIA	\$ 150.00
BEBIDAS Y OTROS	\$ 100.00



5. En esta columna se detallará los ingresos de cada uno de los rubros de las ventas realizadas.

RUBRO	ENERO	
	PROYECCION	REAL
PASTELERIA		
PIÑATERIA		
PAPELERÍA		
JUGUETERIA		
BEBIDAS Y OTROS		



6. Detallar el total de ingresos de cada una de las columnas de datos de proyección y real por medio de la formula "SUMA"

RUBRO	ENERO	
	PROYECCION	REAL
PASTELERIA	\$ 1,500.00	
PIÑATERIA	\$ 1,000.00	
PAPELERÍA	\$ 2,000.00	
JUGUETERIA	\$ 150.00	
BEBIDAS Y OTROS	\$ 100.00	
TOTAL INGRESOS	=SUMA(C10:C14)	



7. Dar clic en la hoja de Egresos.

PRESUPUESTO ANUAL DE INGRESOS Y GASTOS		
PASTELERÍA Y PIÑATERIA BERENICA		
AÑO: 2018		
EGRESOS	ENERO	FEBRERO
	PROYECTADA	PROYECTADA
GASTOS DE ADMINISTRACIÓN		
SUELDO	\$ 500.00	\$ 500.00
CAPACITACION		
TOTAL GASTO DE ADMINISTRACIÓN	\$ 500.00	\$ 500.00
GASTOS DE VENTA		
SUELDO	\$ 750.00	\$ 750.00
ALQUILER LOCAL 1 Y 2	\$ 700.00	\$ 700.00
AGUA POTABLE	\$ 4.00	\$ 4.00
ENERGÍA ELÉCTRICA	\$ 145.00	\$ 145.00
OTROS GASTOS	\$ 25.00	\$ 25.00
IMPUESTOS MUNICIPALES	\$ 50.00	\$ 50.00
TELÉFONO	\$ 141.00	\$ 141.00
ALIMENTACIÓN	\$ 135.00	\$ 135.00
IVA	\$ 80.00	\$ 80.00
AGREGAR GASTO		
TOTAL GASTO DE VENTA	\$ 2,030.00	\$ 2,030.00
OTRAS SALIDAS DE EFECTIVO		
AMORTIZACIÓN DE PRÉSTAMO		
PAGO DE INTERES		
INVERSIÓN EN EQUIPO Y OTROS		
IMPREVISTOS		
1.INGRESOS-VENTAS	2.EGRESOS	PRESUPUESTO

8. Detallar el rubro de cada uno de los Egresos.

EGRESOS
GASTOS DE ADMINISTRACIÓN
SUELDO
CAPACITACION
TOTAL GASTO DE ADMINISTRACIÓN
GASTOS DE VENTA
SUELDO
ALQUILER LOCAL 1 Y 2
AGUA POTABLE
ENERGÍA ELÉCTRICA
OTROS GASTOS
IMPUESTOS MUNICIPALES
TELÉFONO
ALIMENTACIÓN
IVA
TOTAL GASTO DE VENTA
OTRAS SALIDAS DE EFECTIVO
AMORTIZACIÓN DE PRÉSTAMO
PAGO DE INTERES
INVERSIÓN EN EQUIPO Y OTROS
IMPREVISTOS
TOTAL OTRAS SALIDAS DE EFECTIVO

9. Detallar cada uno de los meses a proyectar.

ENERO		FEBRERO		MARZO	
PROYECCION	REAL	PROYECCION	REAL	PROYECCION	REAL
\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -

10. En esta columna se detallará cada uno de los montos proyectados para los gastos de administración y ventas.

EGRESOS	ENERO
	PROYECTADA
GASTOS DE ADMINISTRACIÓN	
SUELDO	\$ 500.00
CAPACITACION	
TOTAL GASTO DE ADMINISTRACIÓN	\$ 500.00
GASTOS DE VENTA	
SUELDO	\$ 750.00
ALQUILER LOCAL 1 Y 2	\$ 700.00
AGUA POTABLE	\$ 4.00
ENERGÍA ELÉCTRICA	\$ 145.00
OTROS GASTOS	\$ 25.00
IMPUESTOS MUNICIPALES	\$ 50.00
TELÉFONO	\$ 141.00
ALIMENTACIÓN	\$ 135.00
IVA	\$ 80.00
TOTAL GASTO DE VENTA	\$ 2,030.00
OTRAS SALIDAS DE EFECTIVO	
AMORTIZACIÓN DE PRÉSTAMO	
PAGO DE INTERES	
INVERSIÓN EN EQUIPO Y OTROS	
IMPREVISTOS	
TOTAL OTRAS SALIDAS DE EFECTIVO	\$ -

11. Detallar el total de gastos de administración por medio de la formula “SUMA”.

EGRESOS	ENERO
	PROYECTADA
GASTOS DE ADMINISTRACIÓN	
SUELDO	\$ 500.00
CAPACITACION	
TOTAL GASTO DE ADMINISTRACIÓN	=SUMA(C8:C9)

12. Detallar el total de gastos de venta por medio de la formula "SUMA".

GASTOS DE VENTA	
SUELDOS	\$ 750.00
ALQUILER LOCAL 1 Y 2	\$ 700.00
AGUA POTABLE	\$ 4.00
ENERGÍA ELÉCTRICA	\$ 145.00
OTROS GASTOS	\$ 25.00
IMPUESTOS MUNICIPALES	\$ 50.00
TELÉFONO	\$ 141.00
ALIMENTACIÓN	\$ 135.00
IVA	\$ 80.00
TOTAL GASTO DE VENTA	=SUMA(C12:C20)

13. Detallar el total de otras salidas de efectivo por medio de la formula "SUMA"

OTRAS SALIDAS DE EFECTIVO	
AMORTIZACIÓN DE PRÉSTAMO	
PAGO DE INTERÉS	
INVERSIÓN EN EQUIPO Y OTROS	
IMPREVISTOS	
TOTAL OTRAS SALIDAS DE EFECTIVO	=SUMA(C23:C26)

14. Dar clic en la hoja de presupuesto.

PRESUPUESTO DE EFECTIVO PASTELERÍA Y PIÑATERIA BERENICA AÑO: 2018			
DETALLE	ENERO		
	PROYECTADA	REAL	DIFERENCIA
SALDO INICIAL DE EFECTIVO	\$ -	\$ -	\$ -
INGRESOS	PROYECTADA	REAL	DIFERENCIA
PASTELERÍA	\$ 1,500.00	\$ -	\$ (1,500.00)
PIÑATERÍA	\$ 1,000.00	\$ -	\$ (1,000.00)
PAPELERÍA	\$ 2,000.00	\$ -	\$ (2,000.00)
JUGUETERÍA	\$ 150.00	\$ -	\$ (150.00)
BEBIDAS Y OTROS	\$ 100.00	\$ -	\$ (100.00)
INGRESOS POR VENTAS TOTALES	\$ 4,750.00	\$ -	\$ (4,750.00)
TOTAL INGRESOS + EFECTIVO	\$ 4,750.00	\$ -	\$ (4,750.00)
EGRESOS	PROYECTADA	REAL	DIFERENCIA
COSTO DE VENTA	\$ 1,900.00	\$ -	\$ (1,900.00)
GASTO DE ADMINISTRACIÓN	\$ 500.00	\$ -	\$ (500.00)
GASTO DE VENTA	\$ 2,030.00	\$ -	\$ (2,030.00)
OTRAS SALIDAS DE EFECTIVO	\$ 60.00	\$ -	\$ (60.00)
TOTAL SALIDAS DE DINERO	\$ 4,490.00	\$ -	\$ (4,490.00)
1.INGRESOS-VENTAS 2.EGRESOS PRESUPUESTO			

15. Detallar el rubro de cada uno del presupuesto.

DETALLE
SALDO INICIAL DE EFECTIVO
INGRESOS
PASTELERÍA
PIÑATERÍA
PAPELERÍA
JUGUETERÍA
BEBIDAS Y OTROS
INGRESOS POR VENTAS TOTALES
TOTAL INGRESOS + EFECTIVO
EGRESOS
COSTO DE VENTA
GASTO DE ADMINISTRACIÓN
GASTO DE VENTA
OTRAS SALIDAS DE EFECTIVO
TOTAL SALIDAS DE DINERO

16. Detallar cada uno de los meses a proyectar.

PRESUPUESTO DE EFECTIVO PASTELERÍA Y PIÑATERÍA BERENICA AÑO: 2018									
DETALLE	ENERO				FEBRERO				
	PROYECTADA	REAL	DIFERENCIA	%	PROYECTADA	REAL	DIFERENCIA	%	
SALDO INICIAL DE EFECTIVO									
INGRESOS									
PASTELERÍA									
PIÑATERÍA									
PAPELERÍA									
JUGUETERÍA									
BEBIDAS Y OTROS									
INGRESOS POR VENTAS TOTALES									

17. En esta columna se colocarán los valores de las proyecciones y valores reales de las hojas de ingresos y egresos.

DETALLE	ENERO	
	PROYECTADA	REAL
SALDO INICIAL DE EFECTIVO	\$ -	\$ -
INGRESOS	PROYECTADA	REAL
PASTELERÍA	\$ 1,500.00	\$ -
PIÑATERÍA	\$ 1,000.00	\$ -
PAPELERÍA	\$ 2,000.00	\$ -
JUGUETERÍA	\$ 150.00	\$ -
BEBIDAS Y OTROS	\$ 100.00	\$ -
INGRESOS POR VENTAS TOTALES	\$ 4,750.00	\$ -
TOTAL INGRESOS EFECTIVO	\$ 4,750.00	\$ -
EGRESOS	PROYECTADA	REAL
COSTO DE VENTA	\$ 1,900.00	\$ -
GASTO DE ADMINISTRACIÓN	\$ 500.00	\$ -
GASTO DE VENTA	\$ 2,030.00	\$ -
OTRAS SALIDAS DE EFECTIVO	\$ 60.00	\$ -
TOTAL SALIDAS DE DINERO	\$ 4,490.00	\$ -

18. Calcular la diferencia de cada uno de los rubros de ingresos y egresos de las columnas Real menos lo proyectado.

DETALLE	ENERO		
	PROYECTADA	REAL	DIFERENCIA
SALDO INICIAL DE EFECTIVO	\$ -	\$ -	\$ -
INGRESOS	PROYECTADA	REAL	DIFERENCIA
PASTELERÍA	\$ 1,500.00	\$ -	=D11-C11
PIÑATERÍA	\$ 1,000.00	\$ -	\$ (1,000.00)
PAPELERÍA	\$ 2,000.00	\$ -	\$ (2,000.00)
JUGUETERÍA	\$ 150.00	\$ -	\$ (150.00)
BEBIDAS Y OTROS	\$ 100.00	\$ -	\$ (100.00)
INGRESOS POR VENTAS TOTALES	\$ 4,750.00	\$ -	\$ (4,750.00)
TOTAL INGRESOS EFECTIVO	\$ 4,750.00	\$ -	\$ (4,750.00)
EGRESOS	PROYECTADA	REAL	DIFERENCIA
COSTO DE VENTA	\$ 1,900.00	\$ -	\$ (1,900.00)
GASTO DE ADMINISTRACIÓN	\$ 500.00	\$ -	\$ (500.00)
GASTO DE VENTA	\$ 2,030.00	\$ -	\$ (2,030.00)
OTRAS SALIDAS DE EFECTIVO	\$ 60.00	\$ -	\$ (60.00)
TOTAL SALIDAS DE DINERO	\$ 4,490.00	\$ -	\$ (4,490.00)

19. Para conocer si es utilidad o pérdida se restará total de ingresos menos total de salidas.

DETALLE	ENERO		
	PROYECTADA	REAL	DIFERENCIA
SALDO INICIAL DE EFECTIVO	\$ -	\$ -	\$ -
INGRESOS	PROYECTADA	REAL	DIFERENCIA
PASTELERÍA	\$ 1,500.00	\$ -	\$ (1,500.00)
PIÑATERÍA	\$ 1,000.00	\$ -	\$ (1,000.00)
PAPELERÍA	\$ 2,000.00	\$ -	\$ (2,000.00)
JUGUETERÍA	\$ 150.00	\$ -	\$ (150.00)
BEBIDAS Y OTROS	\$ 100.00	\$ -	\$ (100.00)
INGRESOS POR VENTAS TOTALES	\$ 4,750.00	\$ -	\$ (4,750.00)
TOTAL INGRESOS + EFECTIVO	\$ 4,750.00	\$ -	\$ (4,750.00)
EGRESOS	PROYECTADA	REAL	DIFERENCIA
COSTO DE VENTA	\$ 1,900.00	\$ -	\$ (1,900.00)
GASTO DE ADMINISTRACIÓN	\$ 500.00	\$ -	\$ (500.00)
GASTO DE VENTA	\$ 2,030.00	\$ -	\$ (2,030.00)
OTRAS SALIDAS DE EFECTIVO	\$ 60.00	\$ -	\$ (60.00)
TOTAL SALIDAS DE DINERO	\$ 4,490.00	\$ -	\$ (4,490.00)
UTILIDAD O PERDIDA	=+C18-C25	\$ -	\$ (260.00)

2.3.2.8 Elaboración de análisis e indicadores financieros.

El análisis financiero permite comparar el rendimiento de la empresa a lo largo del tiempo, o comparar el rendimiento de la empresa respecto a la industria a la que pertenece.

2.3.2.8.1 Análisis Vertical

Consiste en determinar la participación relativa de cada rubro sobre una categoría común, estableciendo la estructura del activo (inversiones) y su financiación a través de la presentación de los índices de participación.

Dentro del estado de situación financiera se concentra en:

- Estructura del activo según tipo de empresa.
- Concentración en activos.
- Estructura de la financiación.
- Estructura del patrimonio.
- Concordancia entre la estructura de la financiación y la estructura del activo.
- Concentración de la financiación con terceros.

Dentro del estado de resultados se concentra en:

- Participación de los costos y gastos con respecto a las ventas.
- Participación de la utilidad bruta con respecto a las ventas.
- Participación de la utilidad operacional con respecto a las ventas.
- Participación de la utilidad neta con respecto a las ventas.
- Origen de la utilidad neta.

2.3.2.8.2 Análisis horizontal

Determina la variación absoluta o relativa que haya sufrido cada parte de los estados financieros en un periodo respecto a otro. Determina cual fue el crecimiento o decrecimiento de una cuenta en un periodo determinado. Es el análisis que permite determinar si el

comportamiento de la empresa y determinar como esta en un periodo los resultados.

Los rubros que representan mayores cambios son:

- Cambios importantes en los activos de la empresa.
- Causas de la variación de los inventarios.
- Cambios en el activo fijo.
- Cambios importantes en la financiación.
- Cambios en los pasivos financieros.
- Cambios en el patrimonio.

Los rubros que representan mayores cambios son:

- Variaciones en las ventas.
- Variaciones de precios.
- Variaciones de los costos y gastos de operación.
- Variación en los gastos financieros.
- Variaciones en los márgenes de utilidad.

2.3.2.9 Análisis Financiero Pastelería Berenice

De acuerdo con el análisis realizado a los Estados Financieros iniciales interinos al 30 de abril de 2018 (Estado de Situación Financiera y Estado de Resultados) de Pastelería Berenice, elaborados con base a los documentos y controles que dan razonabilidad a las cifras que contienen los mismos dentro de los estados financieros proporcionando resultados para la toma de decisiones.

Se detallan a continuación los Estados Financieros de Pastelería Berenice al 30 de abril de 2018:

PASTELERIA BERENICE
(La Paz, República de El Salvador)
Estado de Situación Financiera
Al 30 de abril de 2018

	<u>2018</u> <i>US\$</i>
<u>Activos</u>	
Corriente:	
Efectivo	6,949
Cuentas por cobrar netas	490
Inventarios	22,205
Total activo corriente	<u>29,644</u>
No corriente:	
Maquinaria, mobiliario y equipo	25,325
Depreciacion de maq, mobiliario y equipo	(19,075)
Total activo no corriente	<u>6,250</u>
Total activos	<u><u>35,894</u></u>
<u>Pasivos y Patrimonio</u>	
Pasivo corriente:	
Cuentas por pagar comerciales	2,470
Cuentas por pagar a compañías afiliadas y relacionadas	400
Cuentas por pagar empleados Sueldos	1,250
Provisiones cuentas por pagar (Interes)	195
Total pasivo corriente	<u>4,315</u>
Pasivo no corriente:	
Prestamos Bancarios	25,000
Pasivos por pagar a empleados	4,579
Total pasivo no corriente	<u>29,579</u>
Total pasivo	<u>33,894</u>
Patrimonio:	
Capital social	2,000
Utilidades acumuladas	0
Total patrimonio	<u>2,000</u>
Total pasivo y patrimonio	<u><u>35,894</u></u>

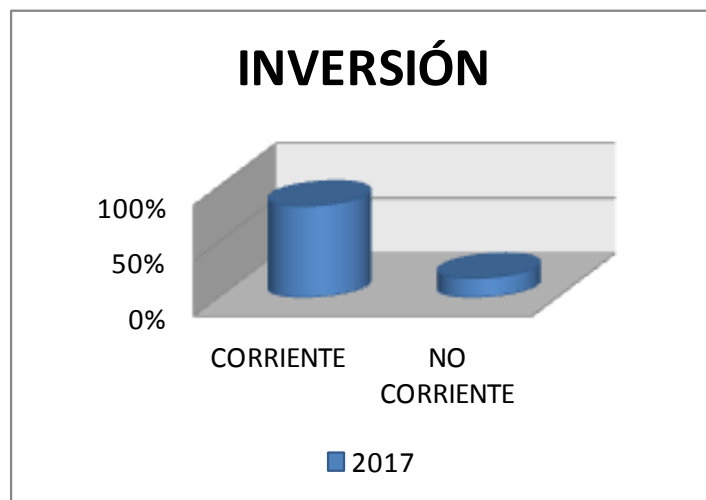
PASTELERIA BERENICE
(La Paz, República de El Salvador)

Estado del Resultado Integral

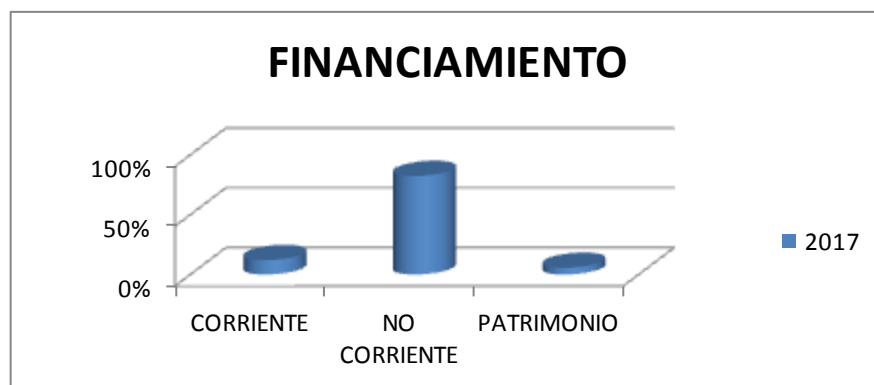
Al 30 de abril de 2018

	<u>2018</u>
	<i>US\$</i>
Ventas	16,195
Costo de ventas	<u>(6,478)</u>
Utilidad bruta	<u>9,717</u>
Gastos de operación:	
Gastos de administración	(2,000)
Gastos de venta	(5,880)
Gastos de financiero	<u>(195)</u>
Total gastos de operación	<u>(8,075)</u>
Utilidad de operación	1,642
Otros ingresos	65
Otros gastos	<u>(175)</u>
Utilidad antes de impuesto sobre la renta	1,532
Impuesto sobre la renta	(460)
Utilidad o pérdida neta	<u><u>1,072</u></u>

Observamos que en la parte de las inversiones (activos) mantiene la suficiente liquidez para la continuidad de su operación diaria, y no para el desarrollo de proyectos de expansión, que consiste en la apertura de nuevas salas de venta, esto debido a que las cuentas por cobrar y el inventario representan el 63% de su activo corriente en los últimos 4 meses, y el efectivo representa el 19% en el mismo periodo.



El análisis de la estructura de la empresa indica que en los últimos cuatro meses la empresa mantiene su endeudamiento a largo plazo y no hay deuda a corto plazo, financiándose en 6% con recurso propio y 82% con su pasivo no corriente, lo cual es congruente con el nivel de liquidez que maneja la empresa, ya que en los últimos cuatro meses está significativamente sobre el mínimo requerido de 0.5 en la prueba ácida, con 1.72 para abril 2018.



Prueba ácida.

Razón de la prueba del ácido=Activos circulantes menos inventarios/Pasivos circulantes

PASTELERIA BERENICE	2018
Razón de la prueba del ácido=	1.72

Optimizar la política de crédito, de administración de Inventario, y de endeudamiento con proveedores es importante para la Pastelería Berenice, ya que si analizamos el ciclo del efectivo decimos que Pastelería Berenice tarda en promedio 258 días en recuperar su efectivo

desde su venta de inventario hasta la realización de la cuenta por cobrar, y se está pagando a los proveedores en promedio de 137 días, y esto nos indica que pasamos 120 días sin efectivo para pagar a proveedores en abril 2018.

ROTACION DE INVENTARIO= VTA NETA / INV. PROM
AÑO 2018
1
360
247

ROTACION DE CXC= VTA NETA / CXC PROMEDIO
AÑO 2018
33
360
11
258

ROTACION DE CXP= COSTO ANUAL / CXP PROM
AÑO 2018
3
360
137

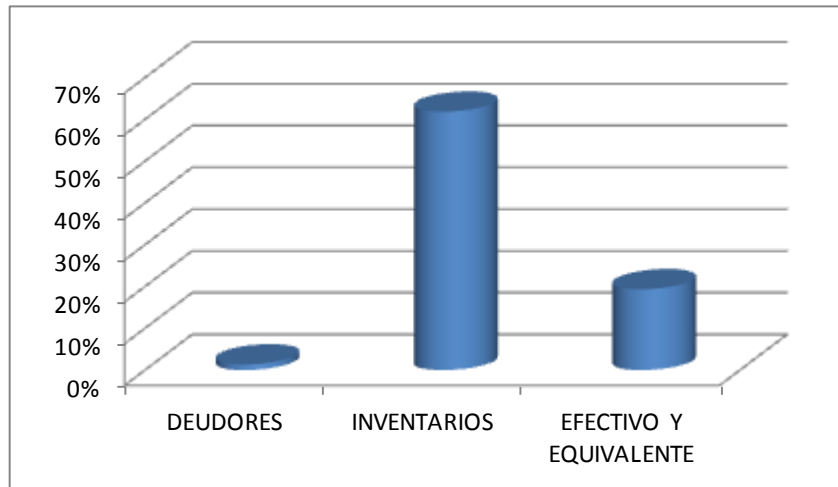
120

Es importante señalar que esta alta liquidez puede ser producto de la deuda a largo plazo (Prestamos) y que las cuentas por cobrar han sido realizadas en el corto plazo, lo cual es congruente con su naturaleza, dado que las ventas en mayor porcentaje (95%) se realizan de contado.

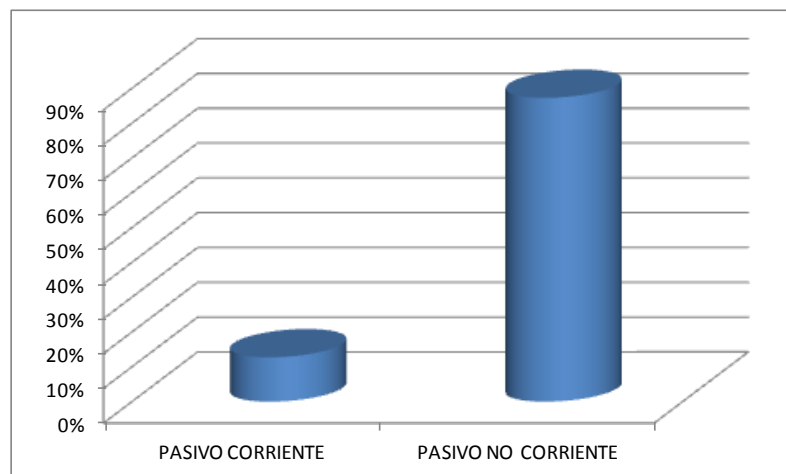


Las inversiones se definen como la aplicación de fondos a un fin, con la esperanza de obtener una recompensa o efectivo según sea de corto o largo plazo. En Pastelería Berenice las inversiones se enfocan en el corto plazo, por lo que estas inversiones deben generar el flujo de caja necesario que permita a la empresa operar.

Al analizar las cuentas que componen el activo corriente, que es en promedio el 83% de las inversiones en los últimos 4 meses, nos encontramos con una situación que debe ser sujeta de análisis, y es que las inversiones en el activo corriente están acumuladas en promedio en un 19% en efectivo y equivalentes de efectivo, 62% inventarios y 1% cuentas por cobrar, es decir no se está generando el flujo de caja deseado para operar en la Pastelería Berenice.



Pastelería Berenice se está financiando a largo plazo y la mayor parte corresponde a deuda a largo plazo con costo (Bancos y cuentas por pagar), y esto responde a que se desea explorar nuevos nichos de mercado o expandir sus operaciones, y obtener flujo de efectivo para poder operar.



Existe un descalce de las fuentes de financiamiento con relación a las inversiones, porque se está invirtiendo en promedio un 83% a corto plazo y se está financiando en gran parte a largo plazo con un promedio de 87% en los últimos cuatro meses.

De seguir con esta tendencia en la cuenta de inventarios, podemos estar a punto de un estado de insolvencia de pago, sin liquidez para cubrir las operaciones, y que los financiamientos a corto plazo (proveedores) sobrepasen los flujos de efectivo que la empresa puede generar, y esto debido a que las inversiones en las que estamos enfocados no están generando el flujo de caja esperado ya que es alto el valor en inventario.

La empresa genera flujo de efectivo para operar, debido a sus inversiones claves y a la naturaleza del negocio de ventas de contado, esto es la raíz de estar solventes con todas sus obligaciones corrientes.

Mejorar la dirección de las inversiones debido al nivel de efectivo generado es primordial, así poder disminuir el inventario obsoleto y efectivo ocioso en caja general, sin perder el enfoque de mantenerse solvente y obtener utilidades.

Vale mencionar que aproximadamente el 95% de los compromisos a corto plazo están concentrados en cuentas por pagar comerciales y

relacionadas, es decir financiamiento con costo y que exige a la empresa a mantener como mínimo este flujo de caja para cumplir con dichos compromisos.

Algunas opciones de financiamiento para la Pastelería son:

- Deshacerse de las inversiones que no generan utilidad y obtener flujo de efectivo con esto.
- Negociar con sus proveedores con respecto al plan de pago.
- Mejorar la gestión de cobro a sus clientes para convertir sus cuentas por cobrar en efectivo.
- Financiamiento bancario largo plazo.
- Optimizar la política de administración de Inventario (herramienta) y crédito con proveedores.

La empresa Pastelería Berenice es sujeta a solicitar préstamos, debido a su flujo de efectivo, pero tiene capital de trabajo disponible para las operaciones del negocio; el cual en los últimos 4 meses es muy bueno. Su capital de trabajo depende en gran parte de la rotación de inventario y de las cuentas por cobrar. También podemos decir que en los últimos meses ha tenido el capital de trabajo necesario para cubrir el pago de salarios y hacer compras básicas para operar.

CAPITAL DE TRABAJO	
	2018
CAPITAL DE TRABAJO	\$ 25,328.90

El grado de apalancamiento financiero (GAF) se define como la variación relativa en la utilidad neta (UN) causada por una variación relativa de la utilidad operativa (UT). Esto se interpreta como “el número de veces que cambia relativamente la utilidad neta, propiciado por un cambio relativo en la utilidad operativa”.

Incrementar el monto de intereses obedece generalmente a incrementar el nivel de deuda del negocio. En este sentido se incrementan las oportunidades de generación de utilidades de la empresa, vía utilización de fuente de dinero de bajo costo (como la deuda frente al capital propio), ya que el capital o financiamiento propio tiene un costo más alto que el de deuda externa, pero también se incrementa el riesgo financiero, debido a la dificultad de cumplir con los pagos financieros en caso de decrecimientos temporales o permanentes de la demanda y a la capacidad de generar flujos necesarios para cumplir con todos los compromisos financieros.

Desde la misma definición de GAF se puede deducir que éste representa el tamaño de la oportunidad de aprovechar el incremento en la utilidad operativa como impulsora del resultado en la utilidad neta.

Entre más alto es el GAF, mayor es la oportunidad de generar buenos resultados, con el incremento en la utilidad operativa.

Grado de Apalancamiento Financiero (UT / UAI)	
AÑO 2018	
Utilidad Operativa	\$ 1,641.79
Utilidad Antes de Impuesto	\$ 1,531.79
GAF	1.07

Si analizamos los datos de las utilidades operativas y las utilidades antes de impuesto observamos que GAF fue de 1.07, por lo que se puede interpretar que se aprovechó su apalancamiento financiero, indicando que por cada \$1 de aumento en la utilidad operativa impulsaría a aumentar \$1.07 en la utilidad neta de la empresa, para el primer cuatrimestre del año 2018.

Entonces, ¿se debe procurar mantener permanentemente el GAF en un nivel alto, ya que esta situación sería un indicador de una buena gestión financiera? La respuesta involucra no sólo la consideración de la rentabilidad (en este sentido la respuesta sería positiva), sino también del riesgo financiero (en este sentido la respuesta sería negativa).

Entonces decimos que la empresa Pastelería Berenice ha aprovechado el impulso en la rentabilidad de la empresa del apalancamiento financiero al financiarse, por la tranquilidad de mantener

a la mínima expresión el riesgo de financiero de la misma, desde el lado de la liquidez.

Conservar un GAF alto es atractivo desde el punto de vista de la utilidad neta, y por consiguiente, de la rentabilidad patrimonial; ello significaría mantener una alta razón de endeudamiento, es decir, mantener a la empresa altamente endeudada, lo que impondría un alto riesgo financiero, dada la propensión que se tendría a incumplir con la totalidad de los compromisos financieros.

Por el contrario, gestionar la seguridad financiera de la empresa representaría una muy baja o nula razón de endeudamiento, lo que a su vez llevaría el GAF (vía minimización de los intereses) a su mínima expresión (cercano a 1,0 o inclusive igual a 1,0) como es el caso de Pastelería Berenice, y por consiguiente a su anulación como potenciador de la utilidad operativa en favor de la utilidad neta.

La gestión para el GAF en el caso de Pastelería Berenice, debe seguir entonces, una política de compromiso entre la rentabilidad pretendida y el riesgo financiero que puede asumir la empresa, apuntando hacia el mejor resultado posible en la rentabilidad patrimonial.

2.3.2.9.1 Clasificación de las razones financieras

2.3.2.9.1.1 Razones financieras.

Consiste en tomar información de uno o varios de los estados financieros de un periodo y analizar las relaciones que hay entre ellos y el negocio desarrollado, este tipo de análisis permite comparar el rendimiento de la empresa a lo largo del tiempo.

2.3.2.9.1.2 Razones de solvencia.

a) Índice de Solvencia Circulante.

Mide la capacidad de la empresa para cubrir sus deudas y obligaciones a corto plazo.

Razón circulante.

Razón de solvencia=Activos Corrientes/Pasivos Corrientes

PASTELERIA BERENICE	2018
Razón de solvencia=	6.9

Esta razón exige una relación de 2 a 1; para la empresa Pastelería Berenice el indicador nos muestra que por cada \$1 de deuda a corto plazo posee \$6.90 en activos de rápida liquidez para cumplir con los compromisos.

b) Índice de Solvencia o Prueba del Ácido.

Mide la capacidad de pago inmediato de la empresa respecto a sus deudas y obligaciones de corto plazo.

Prueba ácida.

Razón de la prueba del ácido=Activos Corrientes menos inventarios/Pasivos Corrientes

PASTELERIA BERENICE	2018
Razón de la prueba del ácido=	1.72

En esta razón se exige una proporción de 1.5 a 1 para mantener un nivel de pago inmediato razonable, para el caso de la Pastelería Berenice decimos que por cada \$1 de deuda a corto plazo se dispone para pago inmediato \$1.72, lo cual representa un excelente indicador de cara a sus obligaciones de corto plazo.

c) Índice de Liquidez.

Mide la capacidad que tiene la empresa para cubrir sus deudas a corto plazo en forma inmediata, es decir, cubrir sus deudas con base a su disponible (caja, bancos, valores negociables).

Indice de Liquidez

Indice de Liquidez= Activo disponible /Pasivo Corriente

PASTELERIA BERENICE	2018
Indice de Liquidez =	1.61

En esta relación se puede considerar buena de \$0.50 por cada \$1 sin embargo, para la Pastelería Berenice es de \$1.61 en efectivo por cada \$1 de deuda a corto plazo lo cual representa un alto grado de liquidez, en la práctica esta proporción podría representar efectivo ocioso, ya que tan malo es un faltante de liquidez como un exceso.

d) Capital Neto de Trabajo.

Esta razón mide la capacidad crediticia, ya que representa el margen de seguridad para los acreedores, o bien la capacidad de pagar de la empresa para cubrir sus deudas a corto plazo, es decir es el dinero con que la empresa cuenta para realizar sus operaciones normales.

Capital Neto de Trabajo

Capital Neto de Trabajo= Activo Corriente - Pasivo Corriente

PASTELERIA BERENICE	2018
Capital Neto de Trabajo =	\$ 25,328.90

Este índice determina la cantidad de dinero con la que cuenta la empresa para realizar sus operaciones normales en cuanto a efectivo, inventarios y cuentas por cobrar inmediatas, después de haber cubierto sus obligaciones a corto plazo.

2.3.2.9.1.3 Razones de Rentabilidad.

a) Rendimiento sobre Activos Totales.

Esta razón financiera nos muestra la eficiencia en la aplicación de las políticas administrativas, indicándonos el rendimiento obtenido de acuerdo a nuestra propia inversión.

Retorno sobre los activos

Rendimiento sobre los activos totales (RSA)= Utilidad neta/Activos totales

PASTELERIA BERENICE	2018
Rendimiento sobre los activos totales (RSA)=	3.0%

En el caso de Pastelería Berenice la rentabilidad sobre sus activos totales es de 3%, es decir el beneficio generado por el activo de la empresa que manteniendo esta rentabilidad hacia arriba significa una situación más prospera para la empresa.

b) Margen de Utilidad o de Productividad.

Este conjunto de razones financieras nos muestra el rendimiento que por ventas obtiene la empresa en sus operaciones propias, y de la utilidad que le representa a cada uno de los socios.

Margen de utilidad operativa.

Margen de utilidad operativa= Ganancias antes de intereses e impuestos (UAI)/Ventas

PASTELERIA BERENICE	2018
Margen de utilidad operativa=	9.46%

Margen de utilidad neta

Margen neto de utilidades= Utilidad neta/Ventas

PASTELERIA BERENICE	2018
Margen neto de utilidades=	6.62%

Es recomendable que el índice obtenido en cada una de las razones sea alto, para la Pastelería Berenice es razonable, considerando la necesidad de una mayor rotación de sus inventarios, 9.46% de las ventas representan la utilidad de operación y 6.62% de las ventas se convierten en utilidad neta del ejercicio, esto evidencia que la aplicación de las políticas administrativas adoptadas han sido las correctas y que estas

garantizan una situación financiera estable y solvente para el futuro de la empresa.

2.3.3 Acción clave de éxito 3: sistema de control de inventarios

Se elaboró un sistema de control de inventarios para poder controlar de una forma eficiente, el movimiento de entradas y salidas de productos. Para el desarrollo de esta acción se realizaron visitas de campo para conocer qué tipo de inventarios tiene Pastelería Berenice. Posteriormente se elaboró y validó con el empresario la herramienta a utilizar para el control del inventario.

2.3.3.1. Identificación de tipos de inventarios

En la primera etapa se realizaron visitas de campo a la empresa para conocer los tipos de inventarios que se poseen para la venta, igualmente conocer los materiales que utiliza para la producción de cada uno de los pasteles y postres como indica su giro principal.

Los tipos de inventarios encontrados en Pastelería Berenice son:

- a) Inventario de Materia Prima
- b) Inventario en proceso
- c) Inventario producto terminado (Pastelería, Piñatería, Papelería, Juguetes y otros).

2.3.3.2. Elaboración de sistema informático para el control de inventarios

Al identificar en el diagnóstico inicial, que no se tenía un control de las existencias de los productos, se propuso la elaboración de un sistema que controlara el stock de los productos en todo momento, con el objeto que la empresa llevara de una forma clasificada y confiable los registros de las existencias, por lo que se desarrolló lo siguiente:

a) Sistema de inventario perpetuo:

En la herramienta se propone llevar un registro continuo para cada artículo, con la finalidad que los registros muestren el inventario disponible todo el tiempo, registrando los ingresos y salidas de materiales de forma oportuna.

El proceso de levantamiento de inventario se llevó a cabo en 2 sucursales, 1 casa matriz y 1 bodega donde se encuentra cada uno de los tipos de inventarios en los que se pueden identificar productos terminados, y materia prima para cada uno de los pasteles y postres. Entre los tipos de inventarios que se encontraron hay artículos de fiestas (Piñatería), artículos de librería (Papelería) y artículos de juguetes que se pueden ver en el anexo 3.1

Además de poder conocer los saldos de los productos, se determinó el método de valuación de Costo Promedio, que es aquel que se obtiene de dividir el valor del inventario de las mercancías entre el número de unidades en existencias.

Hoja de Excel de levantamiento inicial de inventario



Productos de sucursal 1



Productos de sucursal 1



Bodega sucursal 1 Producto sin ser inventariado.



Bodega sucursal 1 Producto sin ser inventariado.



Bodega sucursal 1 Producto sin ser inventariado.



Bodega sucursal 1 Producto inventariado.



Bodega sucursal 1 Producto inventariado.



Bodega sucursal 1 Producto inventariado.



Bodega casa matriz Producto sin ser inventariado.



Bodega casa matriz Producto sin ser inventariado.



Bodega casa matriz Producto inventariado.



Bodega casa matriz Producto inventariado.



Bodega casa matriz Producto inventariado.



Bodega casa matriz Producto inventariado.

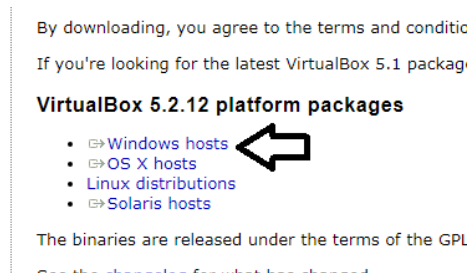
2.3.3.2.1 Operatividad del sistema de herramienta de control de inventario y costos

2.3.3.2.1.1 Manual de instalación de la herramienta de control de inventario y costos (Anexo 2.4).

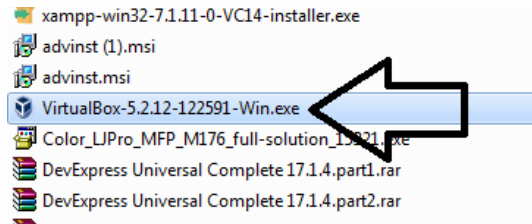
1. Descargue desde el siguiente link <https://www.virtualbox.org/> la versión de virtual box que más se adecue a las especificaciones de su sistema operativo.



2. Para sistemas operativos como Windows descargue la versión de el link Windows hosts



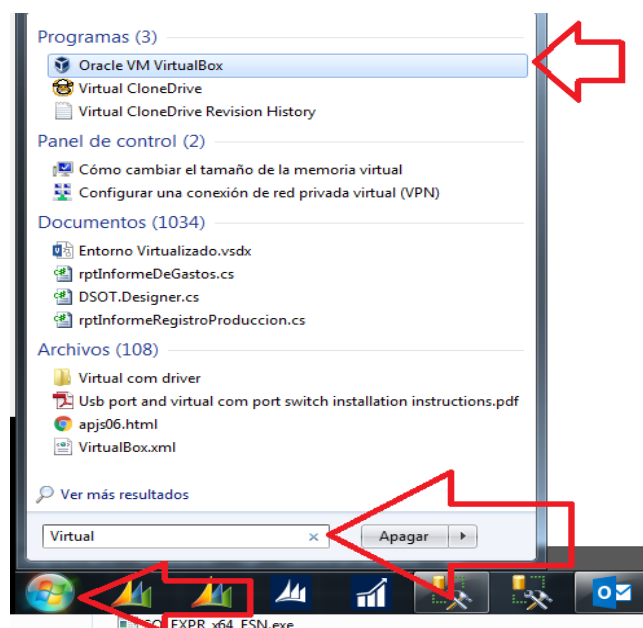
3. Buque en la carpeta de descargas de su ordenador o en la carpeta que haya seleccionado almacenar la descarga del programa y ejecútelo.



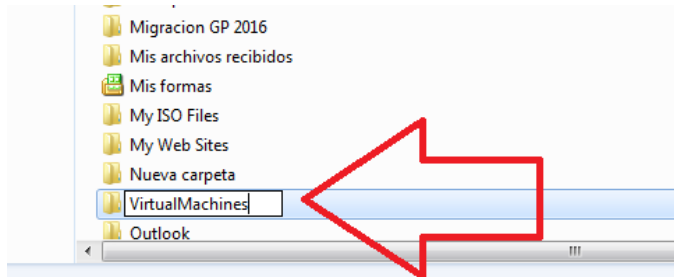
4. Siga las instrucciones de instalación del programa y de clic en siguiente (next) en cada pantalla mostrada por el instalador.



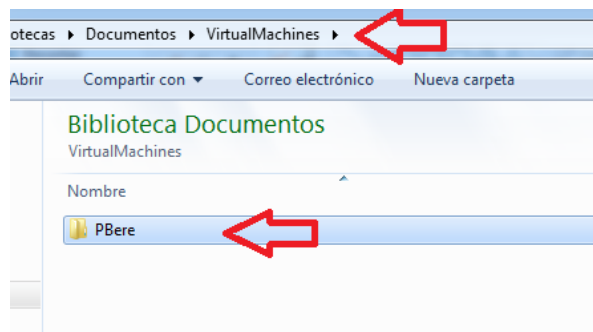
5. Una vez instalado el programa ejecútelo buscándolo desde el menú inicio



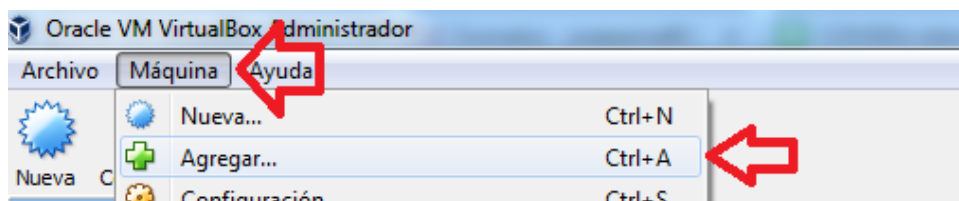
6. En la ubicación de su preferencia cree una nueva carpeta y nómbrela como VirtualMachines, y pegue la carpeta que su administrador de sistema proporcione con el nombre PBere dentro de la carpeta “VirtualMachines”.



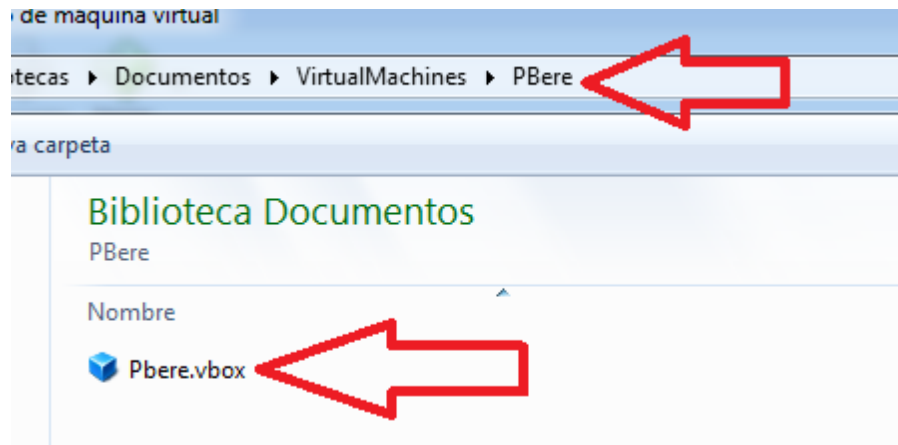
7. Pegue la carpeta proporcionada por su administrador de sistema en la carpeta VirtualMachines



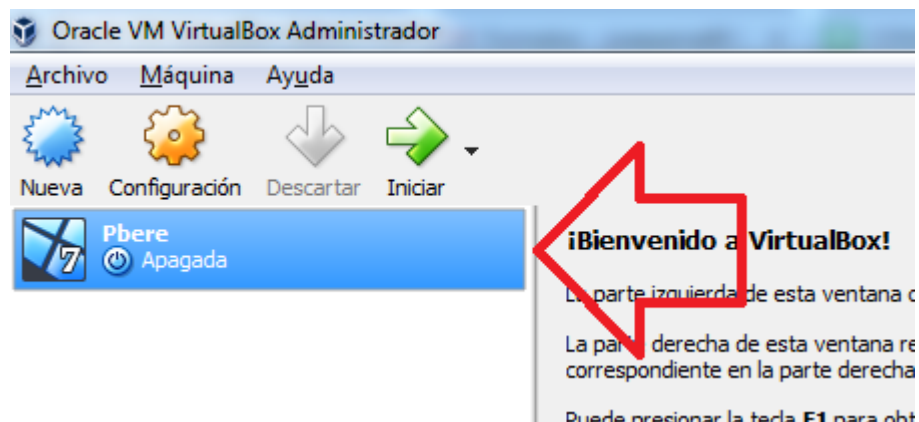
8. Para agregar la máquina virtual creada de clic en máquina y luego clic en agregar



9. Busque la carpeta VirtualMachines y PBere que creo en la ubicación de su preferencia.



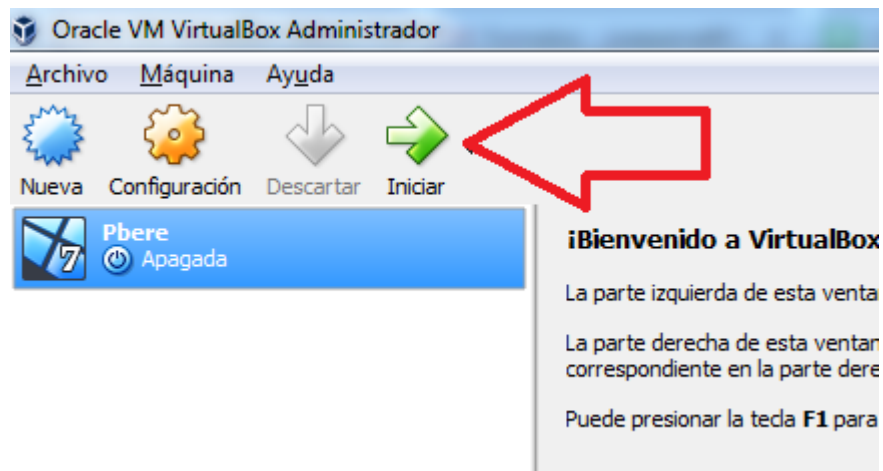
10. Dentro de ella encontrara un archivo llamado Pbere.vbox, de doble clic a este para agregar la máquina virtual su administrador de máquinas virtuales.



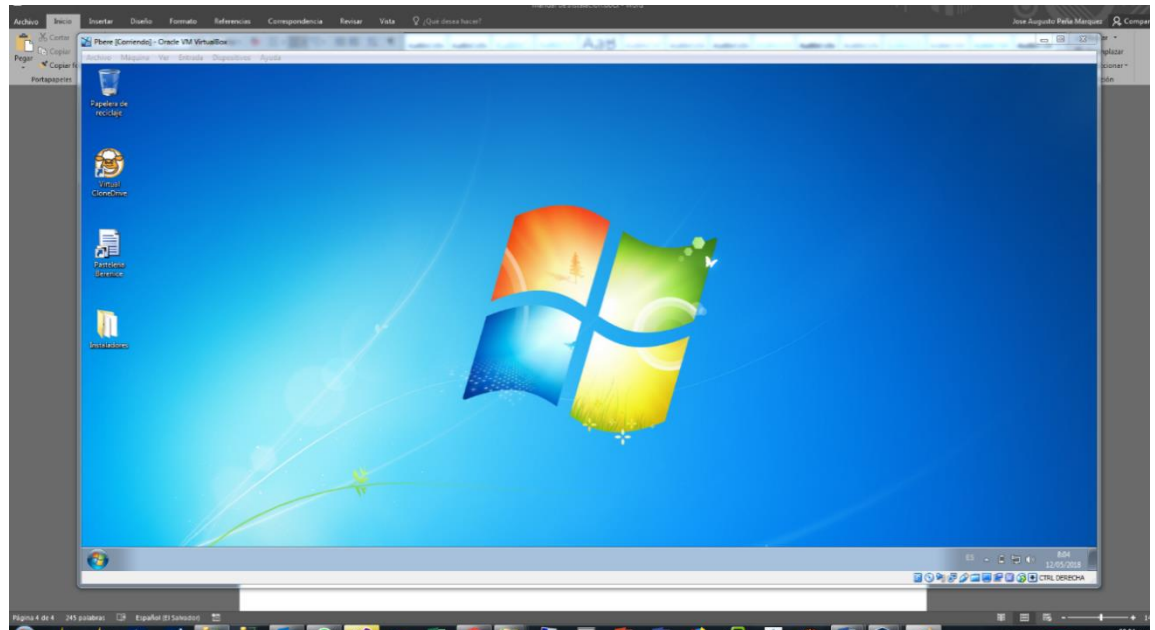
11. Una vez añadida, se mostrará la máquina virtual con estado apagada dentro de su programa de administración de máquinas

virtuales. Ahora podrá encenderla para comenzar a trabajar en ella.

12. Para encenderla de clic en Iniciar, esto permitirá arrancar la máquina virtual que mantiene el sistema.



Se mostrará otro sistema operativo alojado dentro de su sistema operativo actual, esto le permitirá tener un sistema operativo Windows 7 con la aplicación funcionando en cualquier distribución de sistema operativo, llámese Linux, Windows, MAC, esto genera practicidad a la hora de implementar sistemas en diferentes ambientes.



2.3.3.2.1.2 Manual de usuario de la herramienta de control de inventario y costos (Anexo 2.5).

1. |Objetivos del manual

El Sistema de control de inventarios se desarrolló con el objetivo de que la empresa Pastelería Berenice, pueda controlar las salidas e ingresos de los productos y conocer sus existencias.

Este manual de usuario se ha realizado para proporcionar una guía de consulta al responsable de manejar las existencias, y poder registrar la información de una forma adecuada.

Permitir a la administración que pueda tomar de forma oportuna sus decisiones de logísticas y adquisiciones de compra de inventario.

2. Documentos a utilizar

Estos documentos deberán archivarse en forma cronológica en un archivo físico, indicando los documentos de entrada y salida.

Documentos de entrada de inventario:

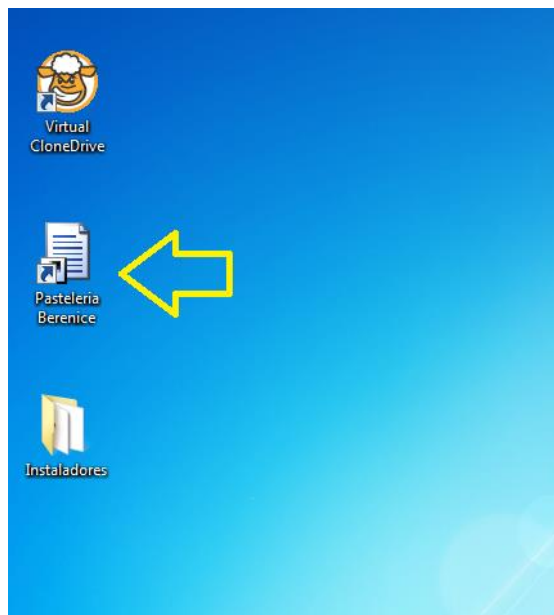
- **Facturas de compra:** Documento que servirá para respaldar los ingresos de Materia Prima o producto terminado que se han comprado.
- **Nota de crédito emitido (devoluciones de venta):** Esto por devoluciones de clientes de productos vendidos. (Inventario de producto terminado).
- **Orden de producción pasteles y postres terminados:** Documento para ingresar en el inventario de producto terminado (automático en la herramienta).

Documentos de salida de inventario:

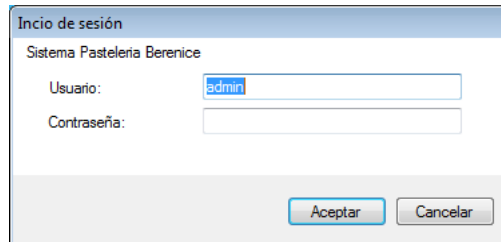
- **Requisición de materiales (Orden de producción):**
Documento para solicitar materiales a bodega de materia prima para una orden de producción.
- **Factura o comprobante de crédito fiscal:** Son los documentos legales para respaldar la venta.
- **Nota de crédito recibido (devoluciones de compra):**
Documento por devoluciones a proveedores de materiales.

3. operatividad del sistema

1. Acceso al sistema, ejecute la aplicación que se encuentra en el escritorio, de doble clic al icono con nombre “Pastelería Berenice”.

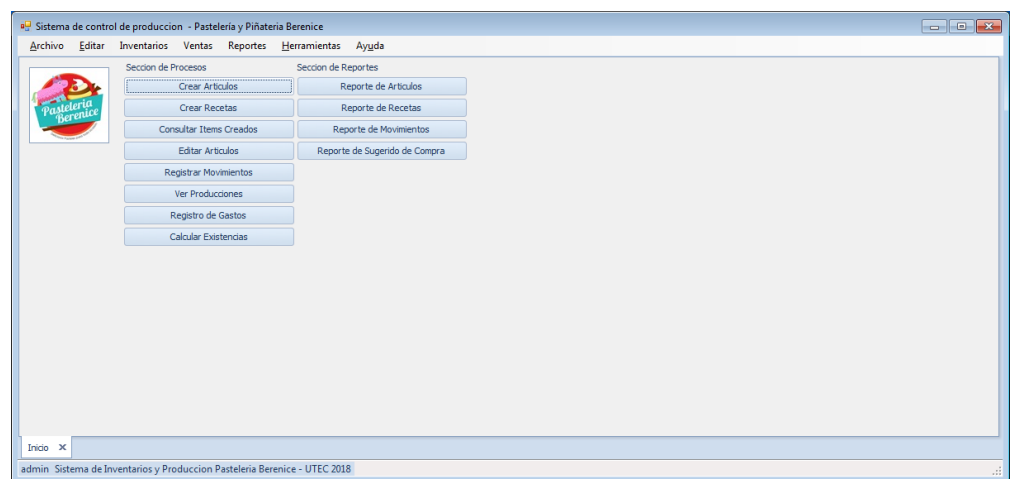


2. Ingrese el usuario y clave proporcionado por su administrador.



A login window titled "Inicio de sesión" for "Sistema Pasteleria Berenice". It contains two input fields: "Usuario:" with the text "admin" entered, and "Contraseña:". At the bottom right are two buttons: "Aceptar" and "Cancelar".

3. Se desplegará el menú con las opciones disponibles en el sistema de control de inventarios y producción.



4. Creación de nuevos artículos de inventario o materias primas que serán utilizada durante el proceso de producción de ítems.

5. De clic en el botón Crear Artículos



6. Ingrese el código del artículo que desea configurar, este código puede ser alfanumérico.

7. Ingrese los datos principales del artículo:
 - a. Descripción corta del artículo.
 - b. Costo unitario del artículo.
 - c. Precio unitario del artículo.
 - d. Mínimo requerido o estimado que desean tener.
 - e. Seleccione el tipo de artículo del ítem que está creando.
 - f. Seleccione la unidad de medida que más se adecue al artículo.

Crear Item

Codigo Art: BOLLOPEQ1 Descripcion: PAN BOLLO PEQUEÑO SIMPLE UNIDAD

Costo Unitario: 0,09 Tipo de Artículo: Inventario Venta

Precio Unitario: 0,12 Unidad Medida: Unidades

Minimo: 50

Guardar Actualizar Limpiar Cerrar Ver Items Creados

8. De clic en el botón de guardar.

Crear Item

Codigo Art: BOLLOPEQ1 Descripcion: PAN BOLLO PEQUEÑO SIMPLE UNIDAD

Costo Unitario: 0,09 Tipo de Artículo: Inventario Venta

Precio Unitario: 0,12 Unidad Medida: Unidades

Minimo: 50

Guardar Actualizar Limpiar Cerrar Ver Items Creados

9. Una vez el articulo sea almacenado los botones el botón de guardar será atenuado.

Crear Item

Codigo Art: BOLLOPEQ1 Descripcion: PAN BOLLO

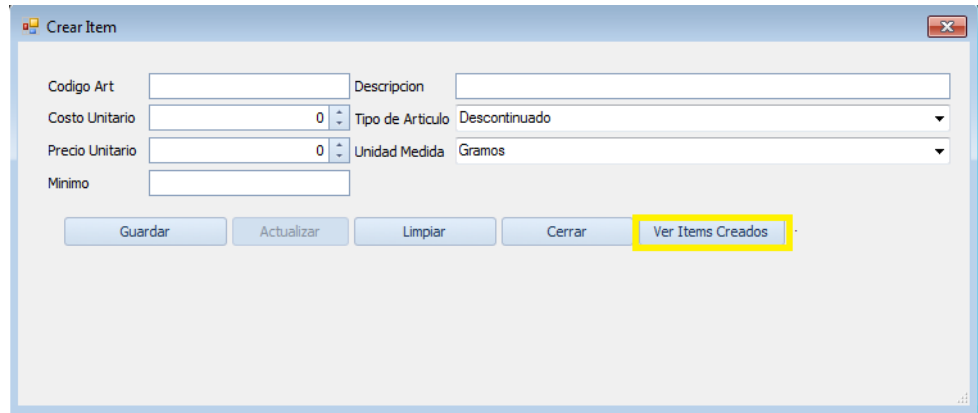
Costo Unitario: 1 Tipo de Artículo: Descontinuado

Precio Unitario: 2 Unidad Medida: Litros

Minimo: 12

Guardar Actualizar Limpiar Cerrar Ver Items Creados

10. Consulta de artículos creados, de clic en el botón “Ver Ítems Creados”, de la ventana Creación de ítems.



Crear Item

Codigo Art: Descripcion:

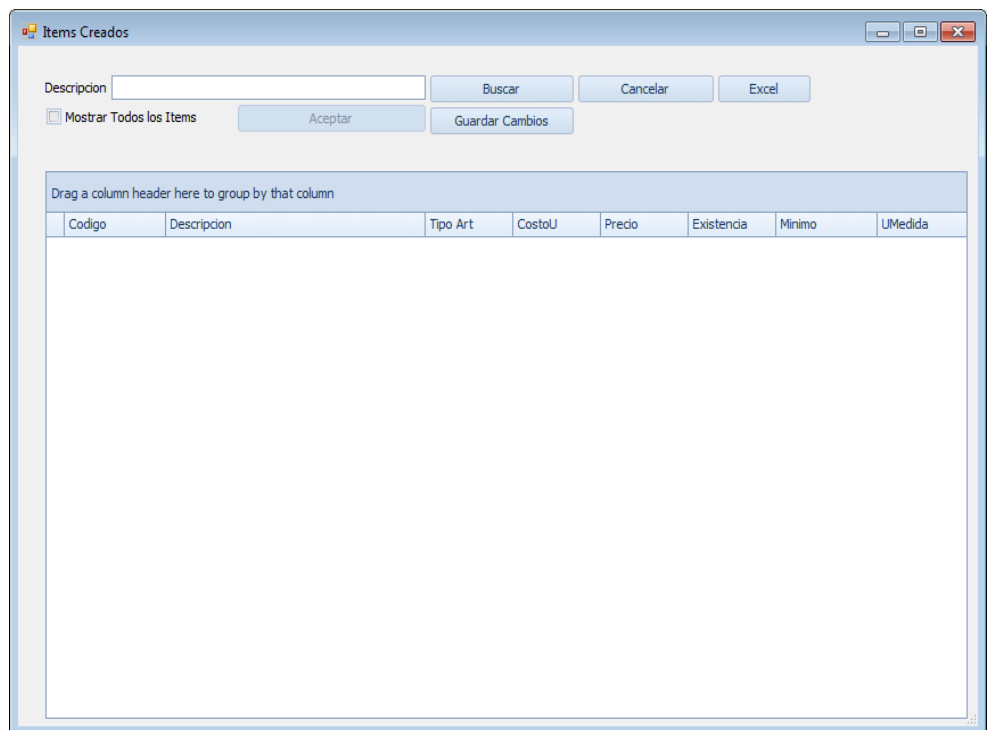
Costo Unitario: Tipo de Artículo:

Precio Unitario: Unidad Medida:

Minimo:

Guardar Actualizar Limpiar Cerrar Ver Items Creados

11. Ventana de consulta de ítems creados, en esta ventana podrá consultar todos los ítems registrados en el inventario, así mismo podrá exportarlos fácilmente a una hoja de cálculo de Excel.



Items Creados

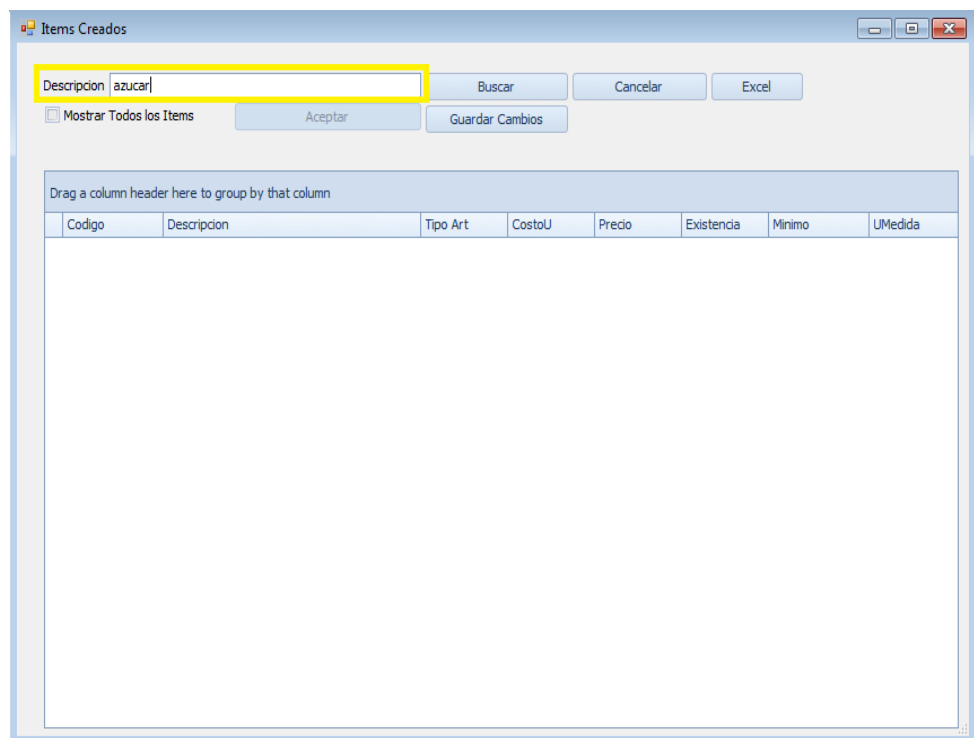
Descripcion: Buscar Cancelar Excel

☐ Mostrar Todos los Items Aceptar Guardar Cambios

Drag a column header here to group by that column

Codigo	Descripcion	Tipo Art	CostoU	Precio	Existencia	Minimo	UMedida

12. Consulta por Descripción, para buscar un ítem, podrá hacerlo introduciendo parte del nombre del artículo, por ejemplo, si desea listar todos los artículos relacionados a la palabra “Azúcar”, deberá digitar en el campo Descripción la palabra Azúcar, y dar clic en el botón “Buscar”.



The screenshot shows a software window titled "Items Creados". At the top, there is a search bar with the label "Descripcion" and the text "azucar" entered. To the right of the search bar are three buttons: "Buscar", "Cancelar", and "Excel". Below the search bar is a checkbox labeled "Mostrar Todos los Items" and two buttons: "Aceptar" and "Guardar Cambios". Below these controls is a table with a header row and one data row. The header row contains the text "Drag a column header here to group by that column" followed by eight column headers: "Codigo", "Descripcion", "Tipo Art", "CostoU", "Precio", "Existencia", "Minimo", and "UMedida". The data row is currently empty.

Drag a column header here to group by that column							
Codigo	Descripcion	Tipo Art	CostoU	Precio	Existencia	Minimo	UMedida

Items Creados

Descripcion:

☐ Mostrar Todos los Items

Drag a column header here to group by that column

Codigo	Descripcion	Tipo Art	CostoU	Precio	Existencia	Minimo	UMedida

Items Creados

Descripcion:

☐ Mostrar Todos los Items

Drag a column header here to group by that column

Codigo	Descripcion	Tipo Art	CostoU	Precio	Existencia	Minimo	UMedida
0039	AZUCAR DE COLOR 10Z	Producto T...	\$0.85	\$0.31	0.00	5.00	ONZA
0040	AZUCAR GLASS	Producto T...	\$5.00	\$5.10	0.00	5.00	ONZAS
0041	AZUCAR GLASS	Producto T...	\$8.00	\$5.10	0.00	300.00	LIBRAS
1000	AZUCAR GLAS COLOR ROJO CALIDAD #1	Descontinuu...	\$0.89	\$15.00	0.00	10.00	Gramos

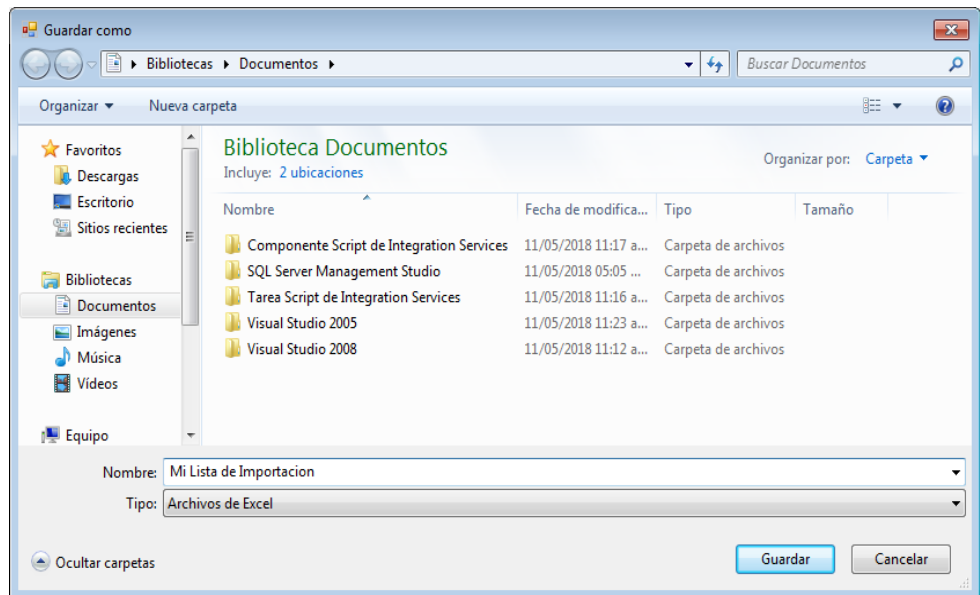
Se listará todos los ítems que en su descripción tengan la palabra azúcar, se mostraran datos que fueron ingresados en el momento de su creación, tales como Código, Tipo de Artículo, Costo Unitario, Precio, Existencia, Mínimo y Unidad de medida.

13. Podrá importar a una hoja de cálculo de Excel, una vez listado los ítems que desea importar deberá dar clic en el botón Excel.

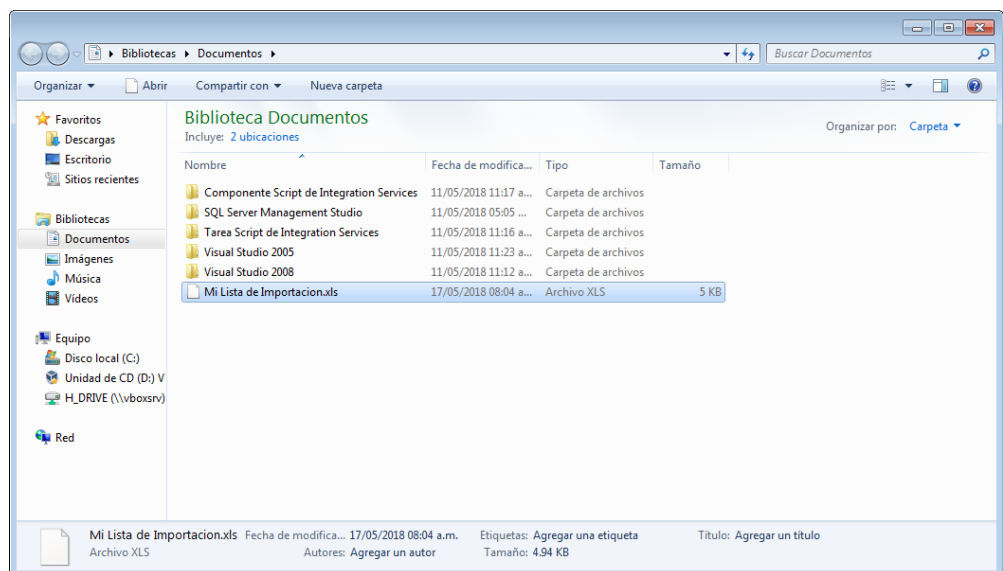
The screenshot shows a window titled 'Items Creados' with a search bar containing 'azucar'. Below the search bar are buttons for 'Buscar', 'Cancelar', 'Excel' (highlighted in yellow), 'Mostrar Todos los Items', 'Aceptar', and 'Guardar Cambios'. A table displays the following data:

Drag a column header here to group by that column							
Codigo	Descripcion	Tipo Art	CostoU	Precio	Existencia	Minimo	UMedida
0039	AZUCAR DE COLOR 1OZ	Producto T...	\$0.85	\$0.31	0.00	5.00	ONZA
0040	AZUCAR GLASS	Producto T...	\$5.00	\$5.10	0.00	5.00	ONZAS
0041	AZUCAR GLASS	Producto T...	\$8.00	\$5.10	0.00	300.00	LIBRAS
1000	AZUCAR GLAS COLOR ROJO CALIDAD #1	Descontin...	\$0.89	\$15.00	0.00	10.00	Gramos

14. Se mostrará una ventana donde debe colocar el nombre y seleccionar la ruta donde almacenará el archivo de Excel.



15. Buscar en la ruta donde selecciono almacenar el archivo y podrá observar el archivo de Excel.



16. Después del proceso de importación obtendrá un archivo con el siguiente formato de Excel.

Mi Lista de Importacion.xls [Modo de compatibilidad] - Excel

Archivo Inicio Insertar Diseño d Fórmulas Datos Revisar Vista Desarrollo LOAD TE TEAM Indicar... Jose Aug... Compartir

Pegar Fuente Alineación Número Estilos Celdas

H5 Gramos

	A	B	C	D	E	F	G	H	I
	Codigo	Descripcion	Tipo Art	CostoU	Precio	Existencia	Minimo	UMedida	
1									
2	0039	AZUCAR DE COLOR 1OZ	Producto Te	\$0.85	\$0.31	0.00	5.00	ONZA	
3	0040	AZUCAR GLASS	Producto Te	\$5.00	\$5.10	0.00	5.00	ONZAS	
4	0041	AZUCAR GLASS	Producto Te	\$8.00	\$5.10	0.00	300.00	LIBRAS	
5	1000	AZUCAR GLAS COLOR ROJO CALIDAD #1	Descontinua	\$0.89	\$15.00	0.00	10.00	Gramos	
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									

Sheet

Listo

17. Si desea listar todos los ítems sin aplicar ningún tipo de filtro, deberá marcar la casilla que dice “Mostrar Todos los Ítems”.

Items Creados

Descripcion: azucar

☒ Mostrar Todos los Items

Buscar Cancelar Excel Aceptar Guardar Cambios

Drag a column header here to group by that column

Codigo	Descripcion	Tipo Art	CostoU	Precio	Existencia	Minimo	UMedida
0039	AZUCAR DE COLOR 1OZ	Producto T...	\$0.85	\$0.31	0.00	5.00	ONZA
0040	AZUCAR GLASS	Producto T...	\$5.00	\$5.10	0.00	5.00	ONZAS
0041	AZUCAR GLASS	Producto T...	\$8.00	\$5.10	0.00	300.00	LIBRAS
1000	AZUCAR GLAS COLOR ROJO CALIDAD #1	Descontinua	\$0.89	\$15.00	0.00	10.00	Gramos

18. Dar clic en el botón buscar, y se listaran todos los ítems del inventario.

The screenshot shows a window titled 'Items Creados'. At the top, there is a search bar with the text 'azucar' and a 'Buscar' button. Below the search bar, there is a checkbox labeled 'Mostrar Todos los Items' which is checked. To the right of the search bar are buttons for 'Cancelar' and 'Excel'. Below the search bar and checkbox are buttons for 'Aceptar' and 'Guardar Cambios'. The main area of the window contains a table with the following columns: 'Codigo', 'Descripcion', 'Tipo Art', 'CostoU', 'Precio', 'Existencia', 'Minimo', and 'UMedida'. The table lists 19 items, starting with '0001 ACEITE NATURAL DE MENTA' and ending with '0019 ADORNO PLASTICO RELIGIOSOS'. A yellow box highlights the 'Buscar' button and the table. A blue box highlights the 'Guardar Cambios' button.

Codigo	Descripcion	Tipo Art	CostoU	Precio	Existencia	Minimo	UMedida
0001	ACEITE NATURAL DE MENTA	Producto T...	\$2.75	\$3.74	0.00	0.00	UNIDAD
0002	ACEITE NATURAL LIMON	Producto T...	\$2.75	\$3.74	0.00	0.00	UNIDAD
0003	ACORDION INFANTIL	Producto T...	\$0.75	\$1.02	0.00	0.00	UNIDAD
0004	ACUARELA REDONDA DE DEDO	Producto T...	\$2.50	\$3.40	0.00	0.00	UNIDAD
0005	ADORNO PARA BABY SHOWER CERAMICA	Producto T...	\$0.46	\$0.63	0.00	0.00	UNIDAD
0006	ADORNO PARA BABY SHOWER FOMI	Producto T...	\$0.05	\$0.07	0.00	0.00	UNIDAD
0007	ADORNO PARA BABY SHOWER PLASTICO	Producto T...	\$0.15	\$0.20	0.00	0.00	UNIDAD
0008	ADORNO PARA BAUTIZO PLASTICO	Producto T...	\$0.10	\$0.14	0.00	0.00	UNIDAD
0009	ADORNO PARA BODA CERAMICA	Producto T...	\$0.35	\$0.48	0.00	0.00	UNIDAD
0010	ADORNO PARA BODA FOMI	Producto T...	\$0.40	\$0.54	0.00	0.00	UNIDAD
0011	ADORNO PARA FIESTA ROSA CERAMICA	Producto T...	\$0.35	\$0.48	0.00	0.00	UNIDAD
0012	ADORNO PARA FIESTA ROSA PLASTICO	Producto T...	\$0.15	\$0.20	0.00	0.00	UNIDAD
0013	ADORNO PARA GRADUACION	Producto T...	\$0.46	\$0.63	0.00	0.00	UNIDAD
0014	ADORNO PARA PASTEL DE 15 AÑOS	Producto T...	\$0.30	\$0.41	0.00	0.00	UNIDAD
0015	ADORNO PARA PASTEL DE BODA	Producto T...	\$0.35	\$0.48	0.00	0.00	UNIDAD
0016	ADORNO PARA PASTEL DE BODA CON DI...	Producto T...	\$0.20	\$0.27	0.00	0.00	UNIDAD
0017	ADORNO PARA PASTEL PAYACITOS Y HB	Producto T...	\$0.35	\$0.48	0.00	0.00	UNIDAD
0018	ADORNO PLASTICO PARA BODA	Producto T...	\$0.10	\$0.14	0.00	0.00	UNIDAD
0019	ADORNO PLASTICO RELIGIOSOS	Producto T...	\$0.10	\$0.14	0.00	0.00	UNIDAD

19. Para editar artículos ya creados en el sistema clic en el botón “Editar Artículos”

The screenshot shows the main menu of the 'Sistema de control de produccion - Pastelería y Piñatería Berenice'. The menu has a title bar and a menu bar with options: 'Archivo', 'Editar', 'Inventarios', 'Ventas', 'Reportes', 'Herramientas', and 'Ayuda'. Below the menu bar, there is a logo for 'Pastelería Berenice' on the left. To the right of the logo, there are two columns of buttons. The left column is titled 'Seccion de Procesos' and contains buttons for 'Crear Articulos', 'Crear Recetas', 'Consultar Items Creados', 'Editar Articulos', 'Registrar Movimientos', 'Ver Producciones', 'Registro de Gastos', and 'Calcular Existencias'. The right column is titled 'Seccion de Reportes' and contains buttons for 'Reporte de Articulos', 'Reporte de Recetas', 'Reporte de Movimientos', and 'Reporte de Sugerido de Compra'. The 'Editar Articulos' button in the 'Seccion de Procesos' column is highlighted with a yellow box.

20. En esta ventana deberá dar clic en “Ver Ítems Creados” liste el ítem o los ítems que desea modificar.

Items Creados

Descripcion:

☐ Mostrar Todos los Items

Drag a column header here to group by that column

Codigo	Descripcion	Tipo Art	CostoU	Precio	Existencia	Minimo	UMedida
0039	AZUCAR DE COLOR 1OZ	Producto T...	\$0.85	\$0.31	0.00	5.00	ONZA
0040	AZUCAR GLASS	Producto T...	\$5.00	\$5.10	0.00	5.00	ONZAS
0041	AZUCAR GLASS	Producto T...	\$8.00	\$5.10	0.00	300.00	LIBRAS
1000	AZUCAR GLAS COLOR ROJO CALIDAD #1	Descontinuu...	\$0.89	\$15.00	0.00	10.00	Gramos

21. El campo que permiten edición son Descripción y mínimo, las demás propiedades del artículo únicamente pueden ser modificadas bajo procesos como ingreso de unidades al sistema por compras o por ajustes.

Items Creados

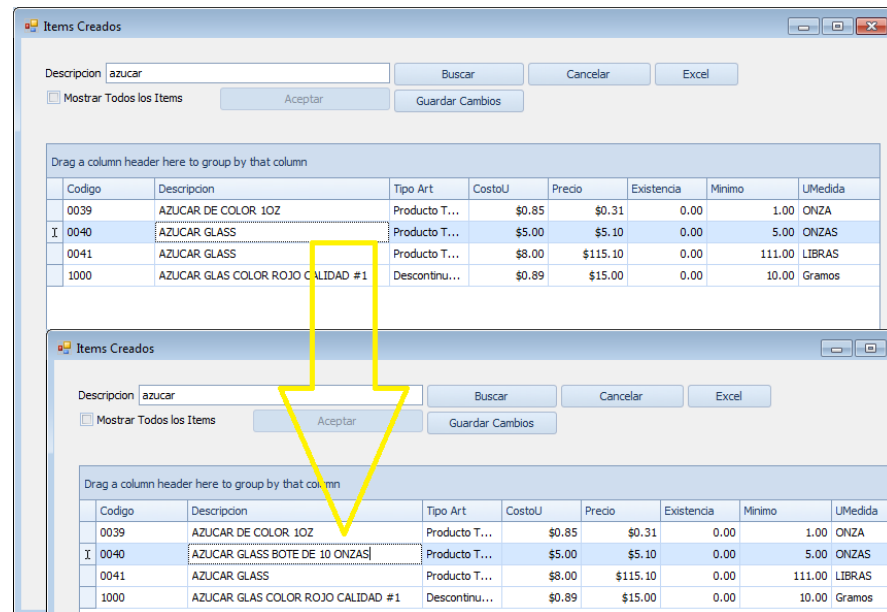
Descripcion:

☐ Mostrar Todos los Items

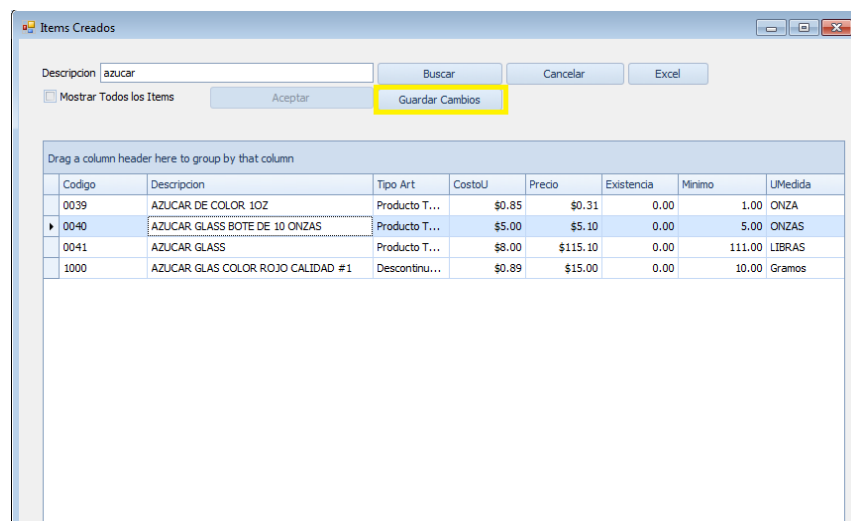
Drag a column header here to group by that column

Codigo	Descripcion	Tipo Art	CostoU	Precio	Existencia	Minimo	UMedida
0039	AZUCAR DE COLOR 1OZ	Producto T...	\$0.85	\$0.31	0.00	1.00	ONZA
0040	AZUCAR GLASS	Producto T...	\$5.00	\$5.10	0.00	5.00	ONZAS
0041	AZUCAR GLASS	Producto T...	\$8.00	\$115.10	0.00	111.00	LIBRAS
1000	AZUCAR GLAS COLOR ROJO CALIDAD #1	Descontinuu...	\$0.89	\$15.00	0.00	10.00	Gramos

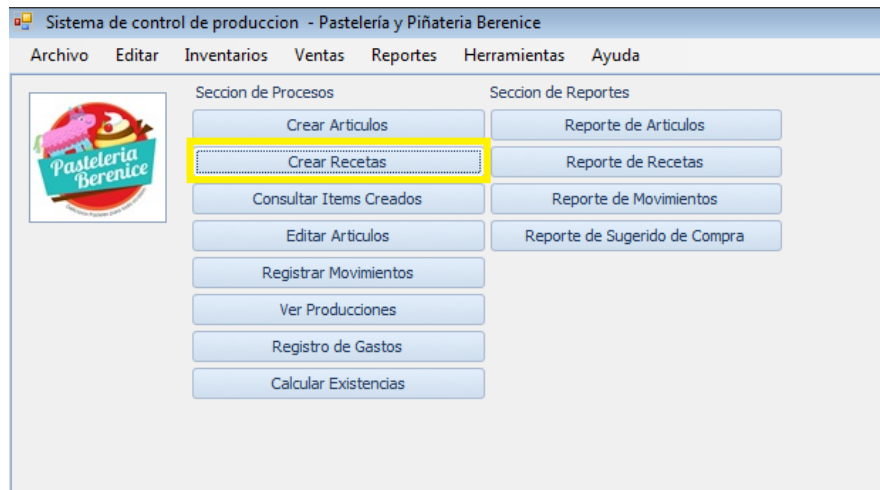
22. Una vez se hayan realizado las modificaciones en las descripciones o los mínimos que desea modificar, de clic en el botón Guardar.



23. Las modificaciones realizadas en ambos campos (Descripción y Mínimo) serán guardados al presionar el botón guardar.



24. Para crear recetas de clic en el botón Crear Recetas.



25. En la ventana “Creador de recetas”, deberá digitar un código para la nueva receta que desee crear (No utilizar caracteres especiales “%\$”&/(), no utilizar espacios en el código a crear). Digite una descripción válida que haga referencia a la receta que está creando.

The image shows the 'Creador de Recetas' window. It has a 'Codigo' field with the value 'TORTAVAINILLA1' and a 'Nombre Artículo' field with the value 'TORTA DE VAINILLA NUMERO 1 CON RELLENO DE CARAMELO Y FRESAS'. Both fields are highlighted with yellow boxes. To the right of these fields are several input fields for 'Costo Unitario', 'Costo Total', 'Precio Venta', 'Existencia', and 'Minimo', each with a '0' and a minus/plus button. Below these fields are buttons for 'Nuevo', 'Guardar', 'Imprimir', and 'Cancelar'. At the bottom, there is a 'Descripcion' field and a section titled 'Items de Inventario para agregar a receta' which contains a table with columns 'Codigo', 'Nombre ITEM', and 'Costo U'.

26. Una vez lleno los dos campos de Código y Descripción, de clic en el botón nuevo.

The screenshot shows the 'Creador de Recetas' (Recipe Creator) window. The 'Codigo' field contains 'TORTAVAINILLA1' and the 'Nombre Artículo' field contains 'TORTA DE VAINILLA NUMERO 1 CON RELLENO DE CARAMELO Y FRESAS'. The 'Nuevo' button is highlighted with a yellow box. Other fields include 'Costo Unitario', 'Costo Total', 'Precio Venta', 'Existencia', and 'Minimo', all set to 0. The 'Descripcion' field is empty. Below the buttons is a table for 'Items de Inventario para agregar a receta' with columns 'Codigo', 'Nombre ITEM', and 'Costo U'.

27. Si todos los campos cumplen con los requisitos antes detallado, se le habilitará al botón de “buscar” esto le permitirá agregar ítems a la receta que está creando.

The screenshot shows the 'Creador de Recetas' window with the 'Descripcion' field now containing text. The 'Buscar' button is highlighted with a yellow box. The 'Codigo' field still contains 'TORTAVAINILLA1'. The 'Nombre Artículo' field remains the same. The 'Items de Inventario para agregar a receta' table now has four columns: 'Codigo', 'Nombre ITEM', 'Costo U', and 'U Medida'.

28. Para crear su receta busque todos los ingredientes que necesita para generar el artículo principal que está creando. Para esto digite parte de la descripción en el campo Descripción y presione el botón buscar para listar los ítems encontrados.

Creador de Recetas

Codigo: TORTAVAINILLA1 Buscar Costo Unitario: 0 Costo Total: 0 Precio Venta: 0 Existencia: 0 Minimo: 0

Nombre Artículo: TORTA DE VAINILLA NUMERO 1 CON RELLENO DE CARAMELO Y FRESAS

Nuevo Guardar Imprimir Cancelar

Descripcion: AZUCAR Buscar

Items de Inventario para agregar a receta

Drag a column header here to group by that column			
Codigo	Nombre ITEM	Costo U	U Medida

29. Serán listado los ítems encontrados que hacen referencia a la descripción consultada.

Creador de Recetas

Codigo: TORTAVAINILLA1 Buscar Costo Unitario: 0 Costo Total: 0 Precio Venta: 0 Existencia: 0 Minimo: 0

Nombre Artículo: TORTA DE VAINILLA NUMERO 1 CON RELLENO DE CARAMELO Y FRESAS

Nuevo Guardar Imprimir Cancelar

Descripcion: AZUCAR Buscar

Items de Inventario para agregar a receta

Drag a column header here to group by that column			
Codigo	Nombre ITEM	Costo U	U Medida
0039	AZUCAR DE COLOR 10Z	0.85	ONZA
0040	AZUCAR GLASS	5.00	ONZAS
0041	AZUCAR GLASS	8.00	LIBRAS
1000	AZUCAR GLAS COLOR ROJO CALIDAD #1	0.89	Gramos

30. Para seleccionar el ítem que será parte de la receta debe dar doble clic en el inicio de la fila del ítem a agregar.

Creador de Recetas

Codigo: Costo Unitario:
 Costo Total:
 Precio Venta:
 Existencia:
 Minimo:

Nombre Artículo:

Descripcion:

Items de Inventario para agregar a receta

Drag a column header here to group by that column

Codigo	Nombre ITEM	Costo U
0039	AZUCAR DE COLOR 10Z	
0040	AZUCAR GLASS	
0041	AZUCAR GLASS	
1000	AZUCAR GLAS COLOR ROJO CALIDAD #1	

Doble Clic

31. Este ítem será agregado a la receta.

Items de Inventario para agregar a receta

Drag a column header here to group by that column

Codigo	Nombre ITEM	Costo U	U Medida
0039	AZUCAR DE COLOR 10Z	0.85	ONZA
0040	AZUCAR GLASS	5.00	ONZAS
0041	AZUCAR GLASS	8.00	LIBRAS
1000	AZUCAR GLAS COLOR ROJO CALIDAD #1	0.89	Gramos

Items Agregados a Receta

Drag a column header here to group by that column

Codigo	Nombre Artículo	U Medida	Cantidad	Costo U	Costo T
0040	AZUCAR GLASS	ONZAS	1.000	5.000	

32. Agregue todos los ítems que requiera la receta.

Items Agregados a Receta

Drag a column header here to group by that column

Codigo	Nombre Articulo	U Medida	Cantidad	Costo U	Costo Total
0040	AZUCAR GLASS	ONZAS	1.000	5.000	5.000
1000	AZUCAR GLAS COLOR ROJO CALIDAD #1	Gramos	1.000	0.890	0.890
0041	AZUCAR GLASS	LIBRAS	1.000	8.000	8.000
0039	AZUCAR DE COLOR 1OZ	ONZA	1.000	0.850	0.850

33. Puede modificar las cantidades que la receta requiere de cada línea de artículo agregada.

Items Agregados a Receta

Drag a column header here to group by that column

Codigo	Nombre Articulo	U Medida	Cantidad	Costo U	Costo Total
0040	AZUCAR GLASS	ONZAS	70	5.000	5.000
1000	AZUCAR GLAS COLOR ROJO CALIDAD #1	Gramos	100	0.890	0.890
0041	AZUCAR GLASS	LIBRAS	2	8.000	8.000
0039	AZUCAR DE COLOR 1OZ	ONZA	3	0.850	0.850
0002	ACEITE NATURAL LIMON	UNIDAD	1	2.750	2.750
0001	ACEITE NATURAL DE MENTA	UNIDAD	2	2.750	2.750

34. Para guardar los cambios y que sean calculada las cantidades y costos totales de la receta presione el botón guardar.

Creador de Recetas

Codigo:

Costo Unitario:

Costo Total:

Precio Venta:

Existencia:

Minimo:

Nombre Artículo:

35.El costo total de la receta será calculado según las cantidades ingresadas y sus costos unitarios.

Creador de Recetas

Codigo:

Costo Unitario:

Costo Total:

Precio Venta:

Existencia:

Minimo:

Nombre Artículo:

Descripcion:

Items de Inventario para agregar a receta

Drag a column header here to group by that column

Codigo	Nombre ITEM	Costo U

Items Agregados a Receta

Drag a column header here to group by that column

Codigo	Nombre Artículo	U Medida	Cantidad	Costo U	Costo Total
0040	AZUCAR GLASS	ONZAS	70.000	5.000	350.000
1000	AZUCAR GLAS COLOR ROJO CALIDAD #1	Gramos	100.000	0.890	89.000
0041	AZUCAR GLASS	LIBRAS	2.000	8.000	16.000
0039	AZUCAR DE COLOR 1OZ	ONZA	3.000	0.850	2.550
0002	ACEITE NATURAL LIMON	UNIDAD	1.000	2.750	2.750
0001	ACEITE NATURAL DE MENTA	UNIDAD	2.000	2.750	5.500

36. Para imprimir un informe de la receta creada, de clic en el botón “Imprimir”.

37. El informe será mostrado en pantalla.

RECETARIO

17/05/2018-11:40:04a.m.

Codigo: PASTEL18

Nombre de Articulo: TORTA DE CHOCOLATE

Costo: \$37.12

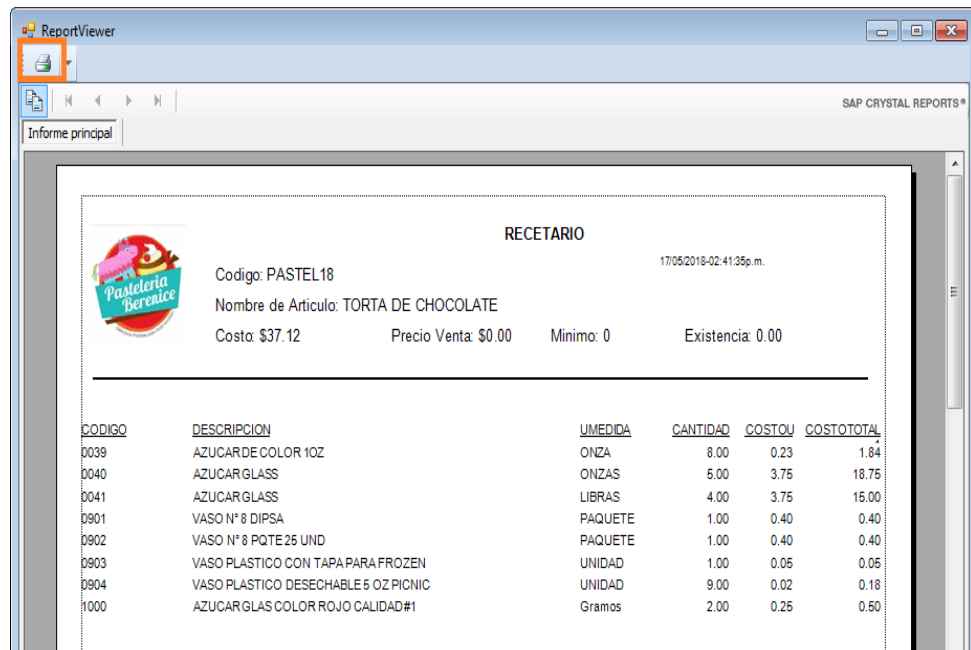
Precio Venta: \$0.00

Mínimo: 0

Existencia: 0.00

<u>CODIGO</u>	<u>DESCRIPCION</u>	<u>UMEDIDA</u>	<u>CANTIDAD</u>	<u>COSTOU</u>	<u>COSTOTOTAL</u>
0039	AZUCARDE COLOR 1OZ	ONZA	8.00	0.23	1.84
0040	AZUCARGLASS	ONZAS	5.00	3.75	18.75
0041	AZUCARGLASS	LIBRAS	4.00	3.75	15.00
0901	VASO N° 8 DIPSÁ	PAQUETE	1.00	0.40	0.40
0902	VASO N° 8 PQTE 25 UND	PAQUETE	1.00	0.40	0.40
0903	VASO PLASTICO CON TAPA PARA FROZEN	UNIDAD	1.00	0.05	0.05
0904	VASO PLASTICO DESECHABLE 5 OZ PICNIC	UNIDAD	9.00	0.02	0.18
1000	AZUCARGLAS COLOR ROJO CALIDAD#1	Gramos	2.00	0.25	0.50

38. Puede imprimir el informe generado y guardarlo en formato PDF, dando clic en el icono del impresor ubicado en la parte superior izquierda.



The screenshot shows a SAP Crystal Reports window titled 'ReportViewer'. The report is titled 'RECETARIO' and includes a logo for 'Pastelería Berenice'. The report details the recipe for 'TORTA DE CHOCOLATE' with the following information:

- Codigo: PASTEL18
- Nombre de Artículo: TORTA DE CHOCOLATE
- Costo: \$37.12
- Precio Venta: \$0.00
- Mínimo: 0
- Existencia: 0.00

The report also includes a table with the following columns: CODIGO, DESCRIPCION, UMEIDA, CANTIDAD, COSTO, and COSTOTOTAL.

CODIGO	DESCRIPCION	UMEIDA	CANTIDAD	COSTO	COSTOTOTAL
0039	AZUCAR DE COLOR 10Z	ONZA	8.00	0.23	1.84
0040	AZUCAR GLASS	ONZAS	5.00	3.75	18.75
0041	AZUCAR GLASS	LIBRAS	4.00	3.75	15.00
0901	VASO N° 8 DIPSÁ	PAQUETE	1.00	0.40	0.40
0902	VASO N° 8 PQTE 25 UND	PAQUETE	1.00	0.40	0.40
0903	VASO PLASTICO CON TAPA PARA FROZEN	UNIDAD	1.00	0.05	0.05
0904	VASO PLASTICO DESECHABLE 6 OZ PICNIC	UNIDAD	9.00	0.02	0.18
1000	AZUCAR GLAS COLOR ROJO CALIDAD #1	Gramos	2.00	0.25	0.50

39. Registro de movimientos.

40. De Clic en el botón “Registrar movimientos”



41. Clic en el botono nuevo y complete los campos de Descripción, Fecha del documento, Numero del documento, proveedor y seleccione el tipo de movimiento que va a generar.

Registro de Movimientos Kardex

Nuevo Guardar Eliminar Salir

Numero Documento 1

Descripcion ENTRADA POR AJUSTE FISICO DE INVENTARIO

Fecha Doc viernes , 18 de mayo de 2018

Nº Doc AJ8988 Proveedor MOV INTERNO

Tipo Movimiento Salida-Ajuste

☐ Cerrar Transaccion Actual

Busqueda de Items

Descripcion

☐ Mostrar Solo Materia Prima

Buscar

Datos de Produccion de Items

Cod Produccion Buscar Días Vencimiento 1

Descripcion

Costo Total Costo U Cant Produccion 1

Fecha de Produccion jueves , 17 de mayo de 2018

Vencimiento jueves , 17 de mayo de 2018

Eliminar Detalle Transaccion Calcular Produccion Guardar Produccion

Imprimir Documento Cancelar Produccion Imprimir Produccion

Busqueda de Items

Items en Documento de Inventario

42.El sistema habilitara el botón de guardar, cuando haya completado los campos mencionados en el punto 43 de clic en guardar para habilitar la opción de Buscar Ítems.

Registro de Movimientos Kardex

Nuevo Guardar Eliminar Salir

Numero Documento 1

Descripcion ENTRADA POR AJUSTE FISICO DE INVENTARIO

Fecha Doc viernes , 18 de mayo de 2018

Nº Doc AJ8988 Proveedor MOV INTERNO

Tipo Movimiento Salida-Ajuste

☐ Cerrar Transaccion Actual

Busqueda de Items

Descripcion

☐ Mostrar Solo Materia Prima

Buscar

Datos de Produccion de Items

Cod Produccion Buscar Días Vencimiento 1

Descripcion

Costo Total Costo U Cant Produccion 1

Fecha de Produccion jueves , 17 de mayo de 2018

Vencimiento jueves , 17 de mayo de 2018

Eliminar Detalle Transaccion Calcular Produccion Guardar Produccion

Imprimir Documento Cancelar Produccion Imprimir Produccion

Busqueda de Items

43. Genere una búsqueda desde el buscador de ítems, y agregue al documento generado los ítems que serán cargados o descargados del inventario según su selección del tipo de movimiento.

Descripción: vaso

☐ Mostrar Solo Materia Prima

Buscar

Imprimir Documento Cancelar Producción Imprimir Producción

Busqueda de Items

	Codigo	Descripcion	TipoArt	CostoU	Precio	Existencia	UMedida
	0898	VASO N° 10 PQTE 25 UND	Producto Termin...	0.55	0.75	0.00	PAQUETE
	0899	VASO N° 6 DIPSA	Producto Termin...	0.35	0.48	0.00	PAQUETE
	0900	VASO N° 8	Descontinuado	0.45	6.61	0.00	PAQUETE
	0901	VASO N° 8 DIPSA	Producto Termin...	0.40	0.54	0.00	PAQUETE
▶	0902	VASO N° 8 PQTE 25 UND	Producto Termin...	0.40	0.54	0.00	PAQUETE
	0903	VASO PLASTICO CON TAPA PARA FROZ...	Descontinuado	0.05	0.45	0.00	UNIDAD
	0904	VASO PLASTICO DESECHABLE 5 OZ PIC...	Producto Termin...	0.02	0.03	0.00	UNIDAD

Items en Documento de Inventario

44. Agregue los ítems que listados dando doble clic en la fila del GRID de búsqueda de artículos y cambie las cantidades a agregar al documento que se está generando.

Descripción: vaso

☐ Mostrar Solo Materia Prima

Buscar

Imprimir Documento Cancelar Producción Imprimir Producción

Busqueda de Items

	Codigo	Descripcion	TipoArt	CostoU	Precio	Existencia	UMedida
	0898	VASO N° 10 PQTE 25 UND	Producto Termin...	0.55	0.75	0.00	PAQUETE
	0899	VASO N° 6 DIPSA	Producto Termin...	0.35	0.48	0.00	PAQUETE
	0900	VASO N° 8	Descontinuado	0.45	6.61	0.00	PAQUETE
	0901	VASO N° 8 DIPSA	Producto Termin...	0.40	0.54	0.00	PAQUETE
▶	0902	DOBLE CLIC	Producto Termin...	0.40	0.54	0.00	PAQUETE
	0903	VASO PLAS... PA PARA FROZ...	Descontinuado	0.05	0.45	0.00	UNIDAD
	0904	VASO PLAS... HABLE 5 OZ PIC...	Producto Termin...	0.02	0.03	0.00	UNIDAD

Items en Documento de Inventario

	codigo	descripcion	medida	tipoes	cantidad	costou	costototal	precioventa
	0039	AZUCAR D...	...	Entrada	5.00	0.85	4.2500	2.25
	0040	AZUC...	...	Entrada	6.00	5.00	30.0000	3.56
	0041	AZUCAR...	...	Entrada	5.00	8.00	40.0000	0.00
	1000	AZUCAR G...	...	Entrada	31.00	0.89	27.5900	0.00
	0002	ACEITE NATU...	UNIDAD	Entrada	10.00	2.75	27.5000	3.95
▶	0001	ACEITE NATU...	UNIDAD	Entrada	2.00	2.75	5.5000	4.36
	0902	VASO N° 8 PQT...	PAQUETE	Entrada	1	0.40	0.40	0.00

SE AGREGADO

45. De clic en guardar para almacenar los cambios generados (cantidades en los ítems).

Registro de Movimientos Kardex

Nuevo **Guardar** Eliminar Salir

Numero Documento: 5
 Descripción: 1dadasdadasdas
 Fecha Doc: viernes, 18 de mayo de 2018
 N° Doc: 22213 Proveedor: A317728
 Tipo Movimiento: Entrada
☐ Cerrar Transacción Actual

Datos de Producción de Ítems

Cod Producción: [] Buscar Días Vencimiento: []
 Descripción: []
 Costo Total: [] Costo U: [] Cant Pro: []
 Fecha de Producción: jueves, 17 de mayo de 2018
 Vencimiento: jueves, 17 de mayo de 2018

Eliminar Detalle Transacción Calcular Producción
 Imprimir Documento Cancelar Producción

Busqueda de Ítems

Descripción: vaso
☐ Mostrar Solo Materia Prima Buscar

Busqueda de Ítems

	Codigo	Descripción	Tipo Art	Costo U	Precio	Existencia	UMed
	0898	VASO N° 10 PQTE 25 UND	Producto Termin...	0.55	0.75	0.00	PAQUI
	0899	VASO N° 6 DIPSA	Producto Termin...	0.35	0.48	0.00	PAQUI
	0900	VASO N° 8	Descontinuado	0.45	6.61	0.00	PAQUI
	0901	VASO N° 8 DIPSA	Producto Termin...	0.40	0.54	0.00	PAQUI
▶	0902	VASO N° 8 PQTE 25 UND	Producto Termin...	0.40	0.54	0.00	PAQUI
	0903	VASO PLASTICO CON TAPA PARA FROZ...	Descontinuado	0.05	0.45	0.00	UNIDA
	0904	VASO PLASTICO DESECHABLE 5 OZ PIC...	Producto Termin...	0.02	0.03	0.00	UNIDA

46. Para cerrar la transacción que está en trabajo marque el cheque "Cerrar Transacción actual" y dar clic en el botón guardar.

Registro de Movimientos Kardex

Nuevo **Guardar** Eliminar Salir

Numero Documento: 5
 Descripción: 1dadasdadasdas
 Fecha Doc: viernes, 18 de mayo de 2018
 N° Doc: 22213 Proveedor: A317728
 Tipo Movimiento: Entrada
☒ Cerrar Transacción Actual

Datos de Producción de Ítems

Cod Producción: [] Buscar Días Vencimiento: 1
 Descripción: []
 Costo Total: [] Costo U: [] Cant Producción: 1
 Fecha de Producción: jueves, 17 de mayo de 2018
 Vencimiento: jueves, 17 de mayo de 2018

Eliminar Detalle Transacción Calcular Producción Guardar Producción
 Imprimir Documento Cancelar Producción Imprimir Producción

Busqueda de Ítems

Descripción: vaso
☐ Mostrar Solo Materia Prima Buscar

Busqueda de Ítems

	Codigo	Descripción	Tipo Art	Costo U	Precio	Existencia	UMedida
	0898	VASO N° 10 PQTE 25 UND	Producto Termin...	0.55	0.75	0.00	PAQUETE
	0899	VASO N° 6 DIPSA	Producto Termin...	0.35	0.48	0.00	PAQUETE
	0900	VASO N° 8	Descontinuado	0.45	6.61	0.00	PAQUETE
	0901	VASO N° 8 DIPSA	Producto Termin...	0.40	0.54	0.00	PAQUETE
▶	0902	VASO N° 8 PQTE 25 UND	Producto Termin...	0.40	0.54	0.00	PAQUETE
	0903	VASO PLASTICO CON TAPA PARA FROZ...	Descontinuado	0.05	0.45	0.00	UNIDAD
	0904	VASO PLASTICO DESECHABLE 5 OZ PIC...	Producto Termin...	0.02	0.03	0.00	UNIDAD

Items en Documento de Inventario

	codigo	descripcion	umedida	tipos	cantidad	costou	costototal	precioventa
	0039	AZUCAR DE CO...	ONZA	Entrada	5.00	0.85	4.2500	2.25
	0040	AZUCAR GLASS	ONZAS	Entrada	6.00	5.00	30.0000	3.56
	0041	AZUCAR GLASS	LIBRAS	Entrada	5.00	8.00	40.0000	0.00
	1000	AZUCAR GLAS ...	Gramos	Entrada	31.00	0.89	27.5900	0.00
	0002	ACEITE NATUR...	UNIDAD	Entrada	10.00	2.75	27.5000	3.95
▶	0001	ACEITE NATUR...	UNIDAD	Entrada	2.00	2.75	5.5000	4.36
	0902	VASO N° 8 PQT...	PAQUETE	Entrada	1	0.40	0.40	0.00

47. Cerrar una transacción implica que ya no podrá realizar ninguna modificación sobre el documento, los botones guardar, eliminar serán deshabilitados.

Registro de Movimientos Kardex

Nuevo Guardar Eliminar Salir

Numero Documento: 5

Descripcion: 1dadasdadasdas

Fecha Doc: viernes, 18 de mayo de 2018

Nº Doc: 22213 Proveedor: A317728

Tipo Movimiento: Entrada

☒ Cerrar Transaccion Actual

Busqueda de Items

Datos de Produccion de Items

Cod Produccion: Buscar Días Vendimiento: 1

Descripcion:

Costo Total: Costo U: Cant Produccion: 1

Fecha de Produccion: jueves, 17 de mayo de 2018

Vencimiento: jueves, 17 de mayo de 2018

Eliminar Detalle Transaccion Calcular Produccion Guardar Produccion

Imprimir Documento Cancelar Produccion Imprimir Produccion

48. Podrá imprimir el documento de la transacción realizada dando clic en el botón imprimir.

Informe principal

SAP CRYSTAL REPORT

Pastelería y Piñatería Berenice

Hoja de Salidas o Entradas de Mercadería

Numero Documento: 5 Justificacion: 1dadasdadasdas

Tipo: Entrada Fecha Transaccion: 18/05/2018 Doc Respaldo: 22213

CODIGO ARTICULO	DESCARTICULO	CANTIDAD	COSTOU	COSTOTOTAL
0039	AZUCAR DE COLOR 10Z	5	\$0.85	\$4.25
0040	AZUCAR GLASS	6	\$5.00	\$30.00
0041	AZUCAR GLASS	5	\$8.00	\$40.00
1000	AZUCAR GLAS COLOR ROJO CALIDAD #1	31	\$0.89	\$27.59
0002	ACEITE NATURAL LIMON	10	\$2.75	\$27.50
0001	ACEITE NATURAL DE MENTA	2	\$2.75	\$5.50
0902	VASO N° 8 PQTE 25 UND	1	\$0.40	\$0.40

Gran Total: 135.24

F: _____ F: _____ F: _____

Despachado Ruta Recibe

49. Para registrar movimientos de tipo salida, seleccione el tipo de movimiento “Salida” en el combo de selección del encabezado del documento, y siga los mismos del punto 41 al punto 49.

The screenshot shows the 'Registro de Movimientos Kardex' window. The 'Tipo Movimiento' dropdown menu is open, displaying the following options: 'Salida-Ajuste' (highlighted in blue), 'Entrada', 'Produccion', and 'Salida-Ventas'. The 'Salida-Ajuste' option is also highlighted with an orange rectangle. The window includes fields for 'Numero Documento' (7), 'Descripcion', 'Fecha Doc' (jueves, 17 de mayo de 2018), 'Nº Doc', and 'Proveedor'. There are buttons for 'Nuevo', 'Guardar', 'Eliminar', and 'Salir'. On the right, there is a section for 'Datos de Produccion de Item' with fields for 'Cod Produccion', 'Descripcion', 'Costo Total', 'Fecha de Produccion', and 'Vencimiento'. At the bottom, there is a 'Busqueda de Items' section with a 'Descripcion' field and a 'Buscar' button.

50. Para generar una producción basada en una receta predefinida deberá seleccionar en el combo de tipo de movimiento.

The screenshot shows the 'Registro de Movimientos Kardex' window. The 'Tipo Movimiento' dropdown menu is open, displaying the following options: 'Salida-Ajuste', 'Entrada', 'Produccion' (highlighted in blue), and 'Salida-Ventas'. The 'Produccion' option is also highlighted with an orange rectangle. The window includes fields for 'Numero Documento' (7), 'Descripcion', 'Fecha Doc' (jueves, 17 de mayo de 2018), 'Nº Doc', and 'Proveedor'. There are buttons for 'Nuevo', 'Guardar', 'Eliminar', and 'Salir'. On the right, there is a section for 'Datos de Produccion de Item' with fields for 'Cod Produccion', 'Descripcion', 'Costo Total', 'Fecha de Produccion', and 'Vencimiento'. At the bottom, there is a 'Busqueda de Items' section with a 'Descripcion' field and a 'Buscar' button.

51. Se habilitará la zona de datos de producción.

The screenshot shows the 'Registro de Movimientos Kardex' window. The 'Datos de Producción de Items' section is highlighted with an orange border. It contains the following fields and buttons:

- Cod Produccion: [] Buscar []
- Días Vendimiento: [1]
- Descripcion: []
- Costo Total: [] Costo U: [] Cant Produccion: [1]
- Fecha de Produccion: jueves , 17 de mayo de 2018
- Vendimiento: jueves , 17 de mayo de 2018
- Buttons: Eliminar Detalle Transaccion, Calcular Produccion, Guardar Produccion, Imprimir Documento, Cancelar Produccion, Imprimir Produccion

52. Deberá buscar el artículo de la receta ingresada en el sistema, esto le permitirá halar automáticamente los ítems agregados a la receta principal.

The screenshot shows the 'Registro de Movimientos Kardex' window. The 'Buscar' button in the 'Datos de Producción de Items' section is highlighted with an orange border. The window also shows the 'Busqueda de Items' section with a 'Buscar' button and the 'Items en Documento de Inventario' section.

53. Busque el ítem a crear, selecciónelo y de clic en aceptar.

Busqueda de Items de recetario

Nombre:

Busqueda de Items

Arrastre una columna aquí para agrupar por dicha columna

Codigo Art	Nombre
PASTEL18	TORTA DE CHOCOLATE
PASTEL2	TORTA DE CARAMELO
▶ TORTA 15 AÑOS N1	TORTA DE VAINILLA NUMERO 1 PARA 15...

54. Los ítems que forman parte de la receta serán agregados de forma automática

Registro de Movimientos Kardex

Nuevo Guardar Eliminar Salir

Numero Documento:

Descripcion:

Fecha Doc:

Nº Doc: Proveedor:

Tipo Movimiento:

☐ Cerrar Transaccion Actual

Busqueda de Items

Descripcion:

☐ Mostrar Solo Materia Prima

Datos de Produccion de Items

Cod Produccion: Dias Vencimiento:

Descripcion:

Costo Total: Costo U: Cant Produccion:

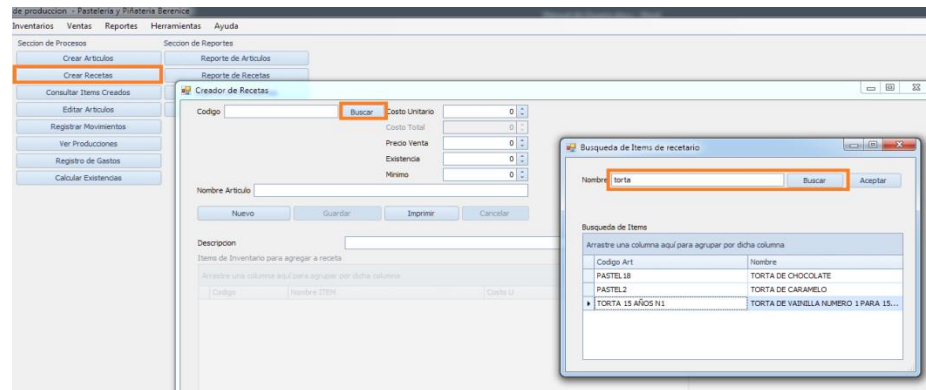
Fecha de Produccion:

Vencimiento:

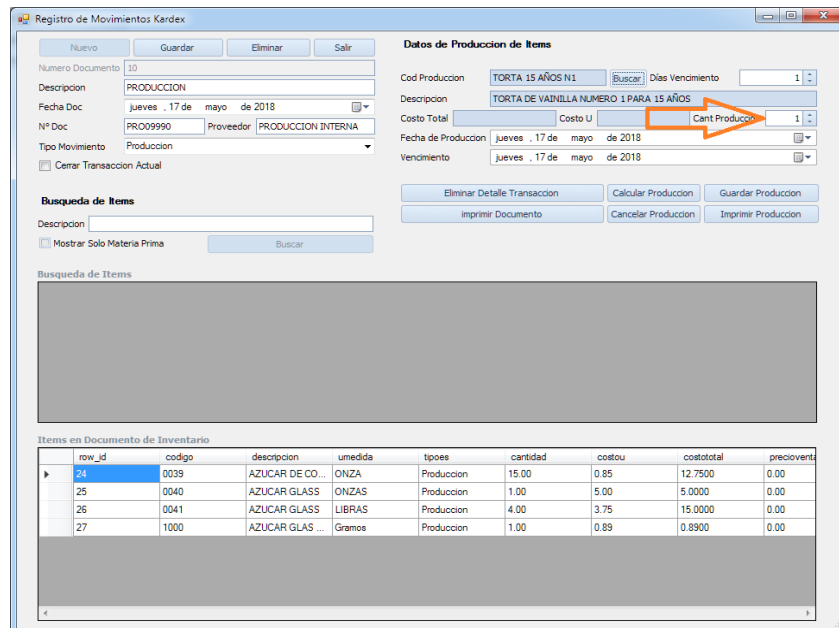
Items en Documento de Inventario

row_id	codigo	descripcion	umedida	tipoes	cantidad	costou	costototal	precioventa
▶ 20	0039	AZUCAR DE CO...	ONZA	Produccion	1.00	0.85	0.8500	0.00
21	0040	AZUCAR GLASS	ONZAS	Produccion	1.00	5.00	5.0000	0.00
22	0041	AZUCAR GLASS	LIBRAS	Produccion	4.00	3.75	15.0000	0.00
23	1000	AZUCAR GLAS ...	Gramos	Produccion	1.00	0.89	0.8900	0.00

55. Si desea agregar ítems o modificar la receta deberá ir al paso de creación de recetas, buscar el artículo y modificarlo para que la producción se vea afectada.

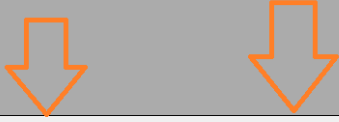


56. Una vez se haya agregado el ítem a producir proveniente de una receta existente, se deberá seleccionar la cantidad de unidades de producción, esta realizara un cálculo del costo promedio, por las cantidades que se desean producir.



57.El contenido agregado a la producción es el contenido de una receta ya elaborada.

Busqueda de Items



Items en Documento de Inventario

row_id	codigo	descripcion	umedida	tipoes	cantidad	costou	costototal	precioventa
24	0039	AZUCAR DE CO...	ONZA	Produccion	15.00	0.85	12.7500	0.00
25	0040	AZUCAR GLASS	ONZAS	Produccion	1.00	5.00	5.0000	0.00
26	0041	AZUCAR GLASS	LIBRAS	Produccion	4.00	3.75	15.0000	0.00
27	1000	AZUCAR GLAS ...	Gramos	Produccion	1.00	0.89	0.8900	0.00

58.Deberá presionar el botón calcular producción y guardar producción para registrar los cambios y que el sistema realice los cálculos correspondientes.

Registro de Movimientos Kardex

Nuevo Guardar Eliminar Salir

Numero Documento 10

Descripcion PRODUCCION

Fecha Doc jueves , 17 de mayo de 2018

Nº Doc PRO09990 Proveedor PRODUCCION INTERNA

Tipo Movimiento Produccion

☐ Cerrar Transaccion Actual

Busqueda de Items

Descripcion

☐ Mostrar Solo Materia Prima Buscar

Datos de Produccion de Items

Cod Produccion TORTA 15 AÑOS N1 Buscar

Descripcion TORTA DE VAINILLA NUMERO 1 PARA 15 AÑOS

Costo Total 168.20 Costo U 33.64 Cant Produccion 5

Fecha de Produccion jueves , 17 de mayo de 2018

Vencimiento jueves , 17 de mayo de 2018

Eliminar Detalle Transaccion Calcular Produccion Guardar Produccion

Imprimir Documento Cancelar Produccion Imprimir Produccion

Busqueda de Items

Items en Documento de Inventario

codigo	descripcion	U Medida	tipoes	Cantidad	costou	costototal	precioventa
0039	AZUCAR DE CO...	ONZA	Produccion	75.00	0.85	63.7500	0.00
0040	AZUCAR GLASS	ONZAS	Produccion	5.00	5.00	25.0000	0.00
0041	AZUCAR GLASS	LIBRAS	Produccion	20.00	3.75	75.0000	0.00
1000	AZUCAR GLAS ...	Gramos	Produccion	5.00	0.89	4.4500	0.00

59. Imprimir producción, clic en el botón imprimir producción.

Eliminar Salir

mayo de 2018

Proveedor PRODUCCION INTERNA

Buscar

Datos de Producción de Items

Descripción TORTA DE VAINILLA NUMERO 1 PARA 15 AÑOS

Costo Total 168.20 Costo U 33.64 Cant Produccion 5

Fecha de Produccion jueves , 17 de mayo de 2018

Vencimiento jueves , 17 de mayo de 2018

Eliminar Detalle Transaccion Calcular Produccion Guardar Produccion

imprimir Documento Cancelar Produccion **Imprimir Produccion**

60. Para cerrar documento de producción deberá marcar el cheque “Cerrar Transacción actual” y guardar transacción.

Registro de Movimientos Kardex

Nuevo **Guardar** Eliminar Salir

Numero Documento 10

Descripción PRODUCCION

Fecha Doc jueves , 17 de mayo de 2018

Nº Doc PRO09990 Proveedor PRODUCCION INTERNA

Tipo Movimiento Produccion

☒ Cerrar Transaccion Actual

Busqueda de Items

Descripción

☐ Mostrar Solo Materia Prima

Buscar

Datos de Producción de Items

Cod Produccion TORTA 15 AÑOS N1 Buscar Dias Vencimiento 1

Descripción TORTA DE VAINILLA NUMERO 1 PARA 15 AÑOS

Costo Total 168.20 Costo U 33.64 Cant Produccion 5

Fecha de Produccion jueves , 17 de mayo de 2018

Vencimiento jueves , 17 de mayo de 2018

Eliminar Detalle Transaccion Calcular Produccion Guardar Produccion

imprimir Documento Cancelar Produccion Imprimir Produccion

Busqueda de Items

Items en Documento de Inventario

	codigo	descripcion	U Medida	tipoes	Cantidad	costou	costototal	precioventa
▶	0039	AZUCAR DE CO...	ONZA	Produccion	75.00	0.85	63.7500	0.00
	0040	AZUCAR GLASS	ONZAS	Produccion	5.00	5.00	25.0000	0.00
	0041	AZUCAR GLASS	LIBRAS	Produccion	20.00	3.75	75.0000	0.00
	1000	AZUCAR GLAS ...	Gramos	Produccion	5.00	0.89	4.4500	0.00

61. Visualizar todas las producciones, de clic en el botón “ver producciones”.



62. Se listarán las producciones realizadas.

Ver Listado de Producciones

Descripcion del Articulo

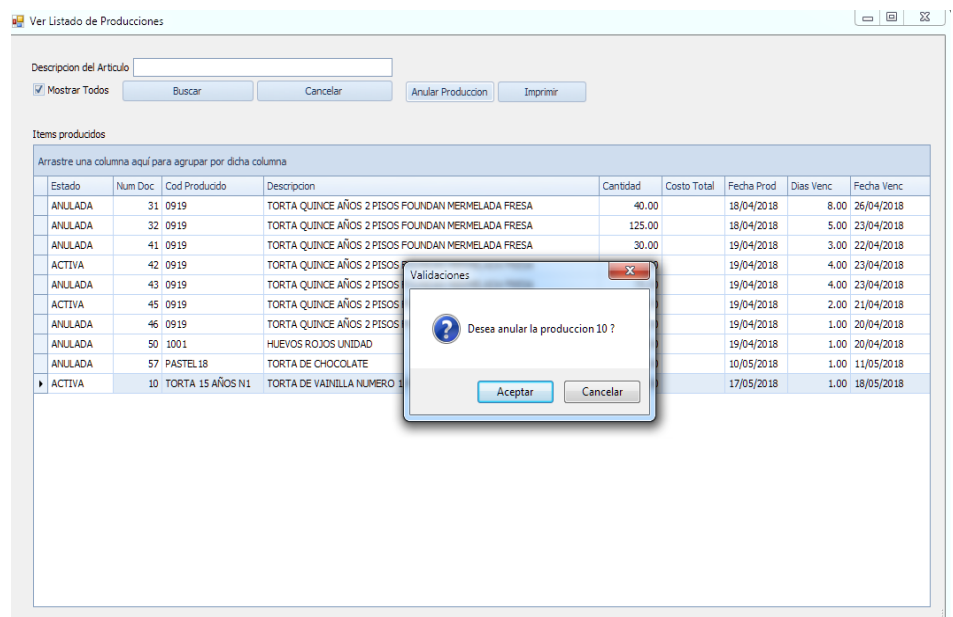
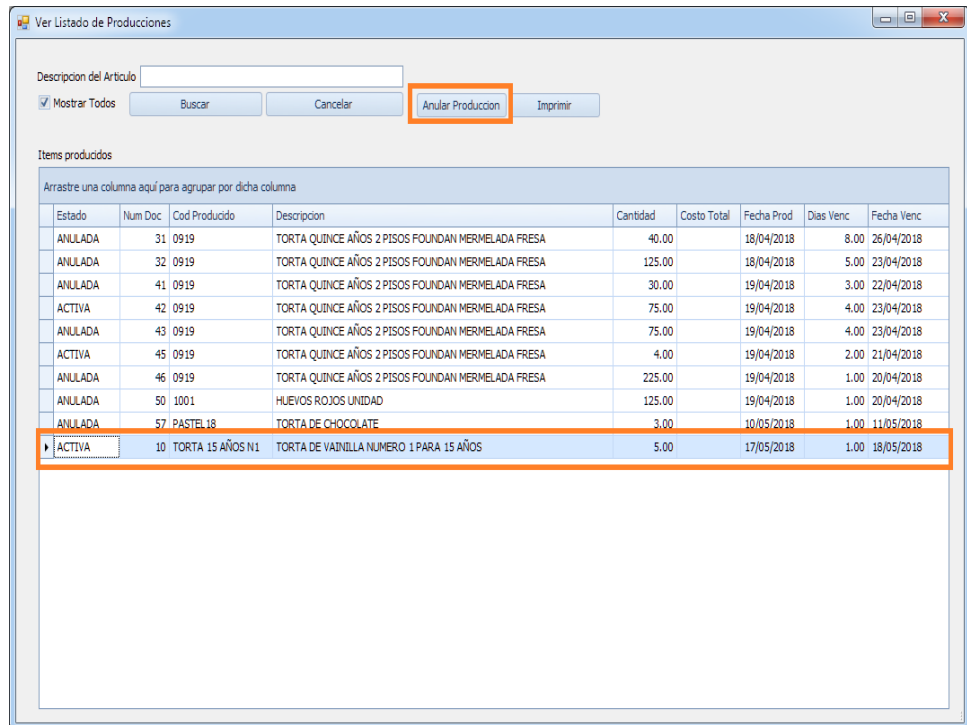
☒ Mostrar Todos

Items producidos

Arrastre una columna aquí para agrupar por dicha columna

Estado	Num Doc	Cod Producido	Descripcion	Cantidad	Costo Total	Fecha Prod	Dias Venc	Fecha Venc
ANULADA	31	0919	TORTA QUINCE AÑOS 2 PISOS FOUNDAN MERMELADA FRESA	40.00		18/04/2018	8.00	26/04/2018
ANULADA	32	0919	TORTA QUINCE AÑOS 2 PISOS FOUNDAN MERMELADA FRESA	125.00		18/04/2018	5.00	23/04/2018
ANULADA	41	0919	TORTA QUINCE AÑOS 2 PISOS FOUNDAN MERMELADA FRESA	30.00		19/04/2018	3.00	22/04/2018
ACTIVA	42	0919	TORTA QUINCE AÑOS 2 PISOS FOUNDAN MERMELADA FRESA	75.00		19/04/2018	4.00	23/04/2018
ANULADA	43	0919	TORTA QUINCE AÑOS 2 PISOS FOUNDAN MERMELADA FRESA	75.00		19/04/2018	4.00	23/04/2018
ACTIVA	45	0919	TORTA QUINCE AÑOS 2 PISOS FOUNDAN MERMELADA FRESA	4.00		19/04/2018	2.00	21/04/2018
ANULADA	46	0919	TORTA QUINCE AÑOS 2 PISOS FOUNDAN MERMELADA FRESA	225.00		19/04/2018	1.00	20/04/2018
ANULADA	50	1001	HUEVOS ROJOS UNIDAD	125.00		19/04/2018	1.00	20/04/2018
ANULADA	57	PASTEL18	TORTA DE CHOCOLATE	3.00		10/05/2018	1.00	11/05/2018
ACTIVA	10	TORTA 15 AÑOS N1	TORTA DE VAINILLA NUMERO 1 PARA 15 AÑOS	5.00		17/05/2018	1.00	18/05/2018

63. Para anular una producción, seleccione la fila y de clic en el botón de anular.



64. Registro de gastos, de clic en el botón “Registro de Gastos”

control de produccion - Pastelería y Piñatería Berenice

editar Inventarios Ventas Reportes Herramientas Ayuda

Seccion de Procesos Seccion de Reportes

Crear Articulos Reporte de Articulos

Crear Recetas Reporte de Recetas

Consultar Items Creados Reporte de Movimientos

Editar Articulos Reporte de Sugerido de Compra

Registrar Movimientos

Ver Producciones

Registro de Gastos

Calcular Existencias

Registro de Gastos

Tipo de Gasto **Materia Prima**

Fecha de Registro jueves , 17 de mayo de 2018

Mes Enero Año 2017

Monto 0

Categoria Gasto COSTOS DE PRODUCCIÓN

Comentario Gasto

65. Aquí deberá registrar y completar los campos requeridos de gastos según los requerimientos de cada campo.

Registro de Gastos

Tipo de Gasto **Materia Prima**

Fecha de Registro jueves , 17 de mayo de 2018

Mes Enero Año 2017

Monto 0

Categoria Gasto COSTOS DE PRODUCCIÓN

Comentario Gasto

Guardar Cancelar

Eliminar Salir

jueves , 17 de mayo de 2018 jueves , 17 de mayo de 2018 Filtrar Imprimir Exportar

Listado de Gastos

Arrastre una columna aquí para agrupar por dicha columna

Orden	Tipo Gasto	Fecha Registro	Mes	Año	Monto	Categoría

66. Estos se irán mostrando en el grid inferior uno a uno, y podrán ser exportados a Excel e impresos en el formato del sistema.

Formulario de Registro de Gastos:

Monto: 350

Categoría Gasto: COSTOS DE PRODUCCIÓN

Comentario Gasto: RECIBO ENERGIA ELECTRICA julio

Botones: Guardar, Cancelar, Eliminar, Salir

Fecha: jueves, 17 de mayo de 2018

Botones: Filtrar, Imprimir, Exportar

Listado de Gastos

Arrastre una columna aquí para agrupar por dicha columna

Orden	Tipo Gasto	Fecha Registro	Mes	Año	Monto	Categoría	Comentario
21	Energía Eléctrica	17/05/2018	Junio	2018	\$350.00	COSTOS DE PRODUCCIÓN	RECIBO ENERGIA ELECTRICA julio
20	Energía Eléctrica	17/05/2018	Junio	2018	\$500.00	COSTOS DE PRODUCCIÓN	RECIBO ENERGIA ELECTRICA junio
19	Energía Eléctrica	17/05/2018	Mayo	2018	\$500.00	COSTOS DE PRODUCCIÓN	RECIBO ENERGIA ELECTRICA MAYO

67. Puede exportar los gastos registrados en una hoja de Excel para su conveniencia, debe dar clic en el botón “Excel”.

Formulario de Registro de Gastos:

Tipo de Gasto: Energía Eléctrica

Fecha de Registro: jueves, 17 de mayo de 2018

Mes: Junio, Año: 2018

Monto: 350

Categoría Gasto: COSTOS DE PRODUCCIÓN

Comentario Gasto: RECIBO ENERGIA ELECTRICA julio

Botones: Guardar, Cancelar, Eliminar, Salir

Fecha: jueves, 17 de mayo de 2018

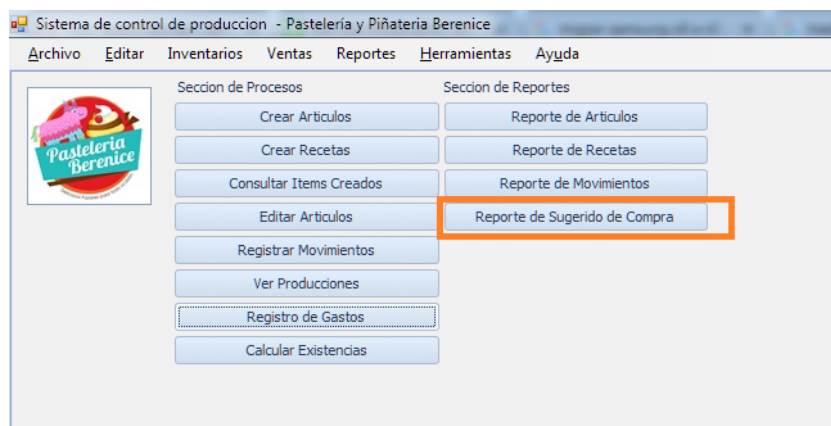
Botones: Filtrar, Imprimir, Exportar

Listado de Gastos

Arrastre una columna aquí para agrupar por dicha columna

Orden	Tipo Gasto	Fecha Registro	Mes	Año	Monto	Categoría	Comentario
21	Energía Eléctrica	17/05/2018	Junio	2018	\$350.00	COSTOS DE PRODUCCIÓN	RECIBO ENERGIA ELECTRICA
20	Energía Eléctrica	17/05/2018	Junio	2018	\$500.00	COSTOS DE PRODUCCIÓN	RECIBO ENERGIA ELECTRICA
19	Energía Eléctrica	17/05/2018	Mayo	2018	\$500.00	COSTOS DE PRODUCCIÓN	RECIBO ENERGIA ELECTRICA

68. Para generar el informe de artículos abajo del mínimo permitido de clic en el botón “reporte de sugerido de compras” este listara en un informe todos los artículos que necesitan que sean ordenados al proveedor porque su existencia es más baja que su mínimo permitido.



69. Se mostrará el informe.

SUGERIDO DE COMPRAS, ITEMS BAJO EL MINIMO PERMITIDO				
CODIGO	DESCRIPCION	COSTO UNITARIO	EXISTENCIA	MINIMO
0039	AZUCAR DE COLOR 10Z	\$0.85	4.00	5.00
0041	AZUCAR GLASS	\$8.00	1.00	300.00
0919	TORTA QUINCE AÑOS 2 PISOS FOUNDAN MERMELADA FRESA	\$0.00	0.00	2.00

2.3.4 validación de la herramienta de acción clave de éxito y capacitación del empresario.

2.3.4.1 Validación de la herramienta de presupuesto y la herramienta de control de inventario y costeo.



Marvin Alberto Andrés Artiga, María Magdalena de Morenos, Luis Alonso Reyes Iraheta.

Validación de la herramienta de presupuesto y la herramienta de control de inventario y costeo.

En esta etapa se desarrolló una reunión para la validación de la herramienta de presupuesto y la herramienta de control de inventario y costeo, demostrando el diseño de cada una de ellas y obtener los resultados de aprobación para la finalización de las herramientas y poder ser entregadas.

2.3.4.2 Primera capacitación para explicar el diseño de la herramienta de presupuesto y para instalación de la herramienta de control de inventario y costeo.



Marvin Alberto Andrés Artiga, Alba Elicia Álvarez Pérez, Verenice Moreno.

Primera capacitación sobre el diseño de la herramienta de presupuesto y la herramienta de control de inventario y costeo.

Dentro de la primera capacitación se instaló el programa de la herramienta de control de inventarios y costeo de esta misma forma se explicó cada uno de los pasos de instalación y el uso del programa así también se entregó el documento de Excel para el desarrollo de la herramienta de presupuesto..

2.3.4.3 Segunda capacitación para el desarrollo de la herramienta de presupuesto y de la herramienta de control de inventario y costeo.



Luis Alonso Reyes Iraheta, Alba Elicia Álvarez Pérez.

Segunda capacitación sobre el diseño de la herramienta de presupuesto y la herramienta de control de inventario y costeo.

En la segunda capacitación brindamos el desarrollo de la herramienta de inventario y costeo, detallando cada uno de las opciones que se encuentra en ella, de esta manera se actualizo la información precisa del detalle de inventarios, producción y los gastos que se realizaron dentro de la pastelería y como resultado observarlos dentro de cada uno de los reportes que genera la herramienta.

2.3.4.3 Tercera capacitación desarrollo de la herramienta de presupuesto y de la herramienta de control de inventario y costeo.



Alba Elicia Álvarez Pérez, María Magdalena de Moreno, Luis Alonso Reyes Iraheta.

Tercera capacitación sobre el diseño de la herramienta de presupuesto y la herramienta de control de inventario y costeo.



Alba Elicia Álvarez Pérez, María Magdalena de Moreno, Luis Alonso Reyes Iraheta.

Tercera capacitación sobre el diseño de la herramienta de presupuesto y la herramienta de control de inventario y costeo.

Dentro de la tercera capacitación se hizo el desarrollo de la herramienta juntamente con la empresaria de la manera que ella actualizara los datos correspondientes al día para que conociera el funcionamiento de dicha herramienta y que conociera las ventajas de ella.

2.4 Fundamentación teórica de la acción clave

Las acciones claves desarrolladas para Pastelería Berenice, contiene el siguiente marco teórico que se presenta a continuación:

2.4.1 Planeación estratégica

Una de las acciones clave de éxito propuesta a Pastelería Berenice se dirigió a la creación de un plan estratégico, que se limita a la creación de

Misión, Visión, Valores y objetivos estratégicos a corto plazo, razón por la cual se han tomado en cuenta los conceptos más básicos de la planeación estratégica para plantear una solución factible que pueda ser implementada en la empresa.

2.4.1.1 Concepto de estrategia

La estrategia es “un patrón de acciones y recursos diseñados para alcanzar las metas de la organización” (Tomasini, pág. 84) ayuda a que esta se establezca desde su visión, misión y valores.

Ellos manifiestan que las organizaciones que utilizan un sistema formal de la implementación de dicha estrategia superan a sus pares. Un énfasis en esta puede unificar los esfuerzos de una empresa (Kaplan & Norton, The Strategy Focused Organization, 2000, págs. 389-397). Lo que significaría “éxito, rentabilidad y prosperidad”.

Para el caso particular de Pastelería Berenice se le recomendó crear y definir misión, visión, valores y objetivos estratégicos, según Norton y Kaplan, enfocarse en la estrategia es importante porque las experiencias en las organizaciones les llevaron a identificar que solo el 5% del personal comprende la estrategia, el otro porcentaje, que es la gran mayoría, no la conoce y esto genera que no exista motivación de parte de los empleados y por lo tanto, no le encuentren sentido a la eficacia en las tareas delegadas para la consecución de los objetivos.

Razón por la cual se realizó un taller con los empleados, para dar a conocer los cambios de mejora en la gestión de Pastelería Berenice, logrando la identificación e involucramiento de los empleados. Norton y Kaplan (Kaplan & Norton, Cuadro de Mando Integral, 2000, pág. 31), comunican que, para el desarrollo de la estrategia, es necesario el progreso de una estructura que conecte entre sí los variados elementos de la implementación estratégica. Uno de ellos es la interrelación de la misión y visión. Comunicar la misión y la visión le da un sentido al trabajo diario que se refleja en una adecuada ejecución de la estrategia.

2.4.1.2 Importancia de contar con una misión y visión

La visión está relacionada con el mirar las tendencias sociales y su evolución, y como cambiarán los mercados. La misión de una organización hace foco en lo interno, de la razón de la existencia de la organización, el propósito básico hacia el que apuntan sus actividades, y los valores que guían las actividades de sus empleados.

La misión está vinculada con los valores centrales. También describe cómo competir y generar valor al socio. Comunicar la misión y la visión, les da un sentido al trabajo diario que se refleja en una adecuada ejecución de la estrategia, con el fin de contribuir con la evolución de la empresa, es por ello que se llevó a cabo el lanzamiento a todos los empleados de Pastelería Berenice.

La misión, visión y objetivos forman parte de la cultura que se traduce en capital organizacional. Estos tres componentes de la cultura son necesarios para la ejecución de la estrategia. No se pueden omitir los valores que sustentarán la estrategia los cuales no deben ser impuestos, sino compartidos por todo el personal de la empresa.

Los elementos a tener en cuenta en la cultura son: misión, visión, objetivos y valores porque se necesita tener claridad en cada uno de ellos para percibir notoriamente lo que desea la organización alcanzar o mantener. (Robbins, 1987).

2.4.2. Sistema de costeo

Para el desarrollo de la base teórica de la acción clave 2, se han tomado en cuenta los siguientes conceptos:

2.4.2.1 ¿Qué es un sistema de costos?

Según (Faga & Mejia, 2006, pág. 61) un sistema de costos se entiende como los diversos caminos utilizables para lograr la adecuada valorización de los productos en cada una de las etapas de la operación, con especial énfasis en lo relativo al proceso productivo.

De acuerdo a (García & Cruz) los sistemas de costos son un conjunto de métodos, normas y procedimientos, que rigen la planificación, determinación y análisis del costo, así como el proceso de

registro de los gastos de una o varias actividades productivas de una empresa, de forma interrelacionada con los subsistemas que garantizan el control de la producción y/o servicios y de los recursos materiales, laborables y financieros.

Estas definiciones demuestran la importancia de que Pastelería Berenice pueda contar hoy en día con un sistema de costeo, el cual le permitirá conocer los diferentes costos en los cuales se incurre para la fabricación de los pasteles y postres.

Los propósitos principales de un sistema de costos, son proporcionar (Chavarría, 2006, pág. 130):

- Información de costos para la toma de decisiones gerenciales estratégicas.
- Información de costos para el control de las operaciones.
- Mediciones agregadas del valor del inventario y el costo de los bienes que se manufacturan, para información de los inversionistas, acreedores y accionistas externos.

A través de cada uno de estos propósitos se pueden generar medidas correctivas que permitirán marcar el rumbo de la empresa y competir eficientemente en el mercado.

2.4.2.2 Clasificación de sistemas de costos

Para (Celis), los sistemas de costos se pueden clasificar en:

2.4.2.2.1 Según el tipo de producción:

- Por órdenes específicas. Son aplicables a las industrias cuyo proceso de producción tiene un carácter interrumpido, lotificado que responde en cada caso a órdenes o instrucciones concretas y específicas de producir uno o varios artículos o un conjunto similar de los mismos.
- Por procesos continuos. Es aplicable a las industrias cuyo proceso no está sujeto a interrupciones, sino que se desarrolla en forma continua, mediante una afluencia constante de materias primas a los procesos transformativos.

2.4.2.2.2 Según el momento en que se determinan:

- Reales o históricos. Son aquellos que se obtienen después de que el producto ha sido elaborado.
- Predeterminados. Son aquellos que se calculan antes de fabricarse el producto y se dividen en costos estimados y costos estándar.

Según los elementos que lo integran:

- Directos. En este sistema, sólo se asignan al producto los costos variables de producción, al usar este sistema se elimina el problema del efecto del volumen sobre los costos fijos.
- Por absorción. En este sistema los costos unitarios de producción, se determinan utilizando todos los costos incurridos, sean estos fijos o variables.

Dependerá de la naturaleza de cada empresa implementar el sistema de costeo que más le convenga a fin de facilitar la toma de decisiones.

2.4.2.3 Sistemas de costos por órdenes específicas de producción

Un sistema de costos por órdenes específicas de producción u órdenes de trabajo de acuerdo a (Boulanger & Gutiérrez, 2007, pág. 153), consiste en reunir, en forma separada los elementos del costo: material, mano de obra e indirectos de fábrica dentro de cada trabajo en proceso en una fábrica, agrupándose en una hoja llamada orden de trabajo.

El objetivo de este sistema es precisar el costo de las diferentes órdenes de trabajo, lotes o clases de producción, para obtener una comparación con el precio de venta o presupuesto formulado.

Según (Horngren, Datar, & Rajan, 2012, pág. 100) en un sistema

de costos por órdenes de trabajo, el objeto de costeo es una unidad o varias unidades de un producto o servicio diferenciado, el cual se denomina orden de trabajo.

Este sistema de costos se aplica en los casos que la producción depende básicamente de pedidos u órdenes que realizan los clientes, o bien, de las órdenes que se dictan por la gerencia de producción, para mantener cierta existencia en almacén de productos terminados de artículos para su venta.

2.4.2.3.1 Existen dos documentos de control para el caso de este sistema:

- La orden. La cual lleva un número consecutivo con las indicaciones y especificaciones del trabajo a realizar.
- Hojas de costos. La cual resume los dos elementos del costo de producción (materia prima y mano de obra) de acuerdo a las unidades fabricadas en una orden dada.

2.4.2.3.1.1 Las principales características de este sistema de costos son:

- Producción lotificada.
- Producción variada.

- Condiciones más flexibles de producción.
- Costos específicos.
- Control más analítico.

2.4.2.3.1.2 Las ventajas que se tiene de usar este sistema de costos son las siguientes:

- Permite controlar individualmente cada uno de los elementos del costo.
- Permite conocer la utilidad o perdida bruta obtenida en cada orden de trabajo.
- Permite conocer los costos de producción de cada orden.

2.4.2.3.1.3 Las desventajas que se tiene de usar este sistema de costos son las siguientes:

Su costo administrativo es alto, debido a la forma detallada de obtener los costos.

- Existe cierta dificultad cuando no se ha terminado la orden de producción y se tienen que hacer entregas parciales, debido a que el costo de la orden se obtiene hasta el final del periodo de producción.

Con este sistema, los dos elementos básicos del costo de un producto, es decir, materiales directos, mano de obra directa, se acumulan de acuerdo con su identificación con cada orden.

La incorporación de los gastos a la orden se realiza teniendo en cuenta la Hoja de Costo, elemento principal en el sistema y que se emitirá una por cada orden de trabajo que se ha enviado a los talleres productivos. Comienza desde que se ejecuta el trabajo y es archivada al terminar las órdenes de trabajo.

Para agregar los materiales directos a esta hoja de costos se dispone de un documento primario denominado Hoja de Requisición. Respecto a la mano de obra directa, esta se determina según el número de horas que cada trabajador haya utilizado en la producción de pasteles o postres, por lo que se vuelve totalmente variable dependiendo de la producción.

Los otros gastos que no se identifican con una orden y se consideran indirectos, gastos administrativos o gastos de venta en la medida en que se incurren, no se incorporaran en el costo total de cada producto y se mostraran directamente por separado en el estado de resultados.

2.4.3 Sistema de control de inventarios

El manejo de inventarios es sin lugar a dudas un elemento crítico, para el buen desarrollo de la empresa, si este no se efectúa correctamente la posibilidad de tener problemas de abastecimiento o mayores costos es muy alta, por lo que puede afectar la posibilidad de dejar de ser competitivos en el mercado.

2.4.3.1 ¿Qué es un inventario?

Para (Miguez Pérez & Bastos, 2006, pág. 1), el inventario es un recurso almacenado al que se recurre para satisfacer una necesidad actual o futura.

De acuerdo con (Vargas, 1996, pág. 117), un inventario de mercaderías se compone de los bienes que la empresa compra para luego venderlos, para el caso de Pastelería Berenice son los pasteles, piñatas, papelería y juguetes que vende.

2.4.3.2 Finalidad de los inventarios

(Miguez Pérez & Bastos, 2006, pág. 1) considera que los inventarios permiten que las operaciones continúen sin que se produzcan parones por falta de productos o materias primas, otra función importante es que proporciona reservas de artículos para satisfacer la demanda de los clientes y además sirven para obtener ventajas por volumen de compra, ya que al adquirir grandes cantidades se puede reducir el coste

de cada unidad.

En las empresas industriales los inventarios tienen la finalidad de ser el motor de la venta, lo que producirá la utilidad a través de un precio superior al costo de adquisición o fabricación.

2.4.3.3 Clasificación de inventarios

Los inventarios en las diferentes industrias se clasifican de acuerdo con el nivel o grado de transformación en que se encuentren las existencias dentro del proceso de producción.

Miguez Pérez & Bastos son de la opinión que en las empresas que son fabricantes, existen diferentes tipos de inventarios, los más comunes son los siguientes (2006, págs. 3-5):

- Inventarios de materias primas: son los artículos y materiales que se necesitan para producir, en el caso de Pastelería Berenice son la harina, huevos, azúcar, etc.
- Inventarios de productos en proceso: están formados por aquellos bienes en proceso de manufactura, es decir, por aquellos artículos que están siendo utilizados durante el proceso de producción. Se trata de productos parcialmente terminados para el caso de Pastelería Berenice, se considerarán las tortas (pan de pastel) de los diferentes estilos y tamaños con que cuenta la empresa. Su

cuantificación tiene en cuenta no solo la cantidad de materiales, sino también elementos como la mano de obra y los gastos de fabricación.

- Inventarios de productos terminados: se trata de inventarios que agrupan todos aquellos productos transformados y manipulados por la empresa mediante los procesos de producción y estos productos se almacenan a la espera de ser vendidos, en el caso de la empresa son los pasteles terminados de los diferentes estilos y tamaños, las piñatas y accesorios de piñatería, la papelería y los juguetes. Este tipo de inventario se ve afectado directamente por la coordinación que existe entre la producción y la demanda, es decir directamente de las ventas.

2.4.3.4 Definición de sistema de control de inventarios

Zambrana, (2011), se refiere a que un sistema de inventarios es un conjunto de procedimientos destinados para controlar el movimiento de mercaderías que se emplean en una organización. Este sistema puede ser manual o automatizado.

2.4.3.5 Clasificación de sistemas de inventario

Zambrana (2011), señala que los sistemas de inventarios que ayudan a la verificación de las mercaderías existentes en una empresa

son:

- Sistema de inventario periódico: requiere contar la cantidad de los productos, en una fecha determinada y posteriormente determinar el importe de los mismos. Es decir que es un procedimiento que realiza la evaluación y contabilización del inventario al final.
- Sistema de inventarios perpetuo: requiere el mantenimiento de registros, en los cuales se indica el importe y cantidad de todos los ítems, en cualquier momento, para el caso de Pastelería Berenice este es el sistema que se propone en la herramienta desarrollada.

La principal ventaja de utilizar un sistema de inventarios perpetuo radica en el hecho de que la información relacionada con las entradas y salidas de mercancías de la empresa en todo momento está actualizada, ya que la cuenta de inventario de mercancía es afectada cada vez que hay un movimiento de las existencias.

2.4.3.6 Definición de métodos de valoración de inventarios

López (2016) señala que los métodos de valoración o métodos de valuación de inventarios son técnicas utilizadas por las empresas, con el objetivo de seleccionar y aplicar una base específica para evaluar los inventarios en términos monetarios.

2.4.3.7 Técnicas de valoración de inventarios

De acuerdo con López (2016) existen numerosas técnicas de valoración de inventarios.

Gómez (2001), señala que los métodos comúnmente utilizados por las organizaciones son:

- Método PEPS o FIFO: establece que las existencias que primero entran al inventario son las primeras en salir del mismo, esto significa que las primeras compras, son las primeras que se venden.
- Método UEPS o LIFO: Para este caso las últimas existencias en entrar es la primera en salir, esto quiere decir que los últimos productos adquiridos son los primeros que se venden.
- Método de precio promedio ponderado: Este método consiste en calcular el costo promedio de cada uno de los artículos que hay en el inventario final cuando las unidades son idénticas en apariencia, pero no en el precio de adquisición, por cuanto se han comprado en diferentes fechas y diferentes precios.

Este método es el propuesto en la herramienta desarrollada para Pastelería Berenice, en donde se divide el saldo en unidades monetarias de las existencias, entre el número de unidades en existencia.

2.5 Plan de implantación de la acción clave de éxito

De acuerdo, con cada una de las acciones clave de éxito se determinó un plan de acción, el cual sirvió de guía para la implementación de las soluciones propuestas a la empresaria con el fin de asignar las actividades, responsables y fechas.

Este conjunto de actividades fue ejecutado por el equipo consultor junto con la empresaria y sus encargados de área, de esta manera, se cumplieron con los objetivos propuestos, generando los cambios necesarios.

Nombre de tarea	Duraci	Comienzo	Fin	Nombres de los recursos
4 Cronograma de trabajo consultoría Pastelería Berenice	170 días	lun 02/10/17	jue 10/05/18	
1 - Contacto Empresario	5 días	lun 02/10/17	vie 06/10/17	
2 - Presentación del equipo consultor al empresario	1 día	mié 11/10/17	mié 11/10/17	Empresario,Equipo consultor
4 3 - Realización del Diagnostico	67 días	vie 20/10/17	vie 19/01/18	Equipo consultor
Visita 1: Dirección estrategica	1 día	vie 20/10/17	vie 20/10/17	Empresario,Equipo consultor
Visita 2: Dirección y liderazgo y analisis del entorno	1 día	mar 07/11/17	mar 07/11/17	Empresario,Equipo consultor
Visita 3: Mercadeo y venta, producción y operaciones, Gestión ambiental y estructura organizacional	1 día	jue 16/11/17	jue 16/11/17	Empresario,Equipo consultor
Visita 4: Finanzas, recursos humanos, gestión de información, gestión de calidad e innovación tecnológica.	1 día	mar 21/11/17	mar 21/11/17	Empresario,Equipo consultor
Vaciado de la información en herramienta	43 días	mié 22/11/17	vie 19/01/18	Equipo consultor
4 - Presentación de fortalezas, áreas oportunidades y determinación de Acción Clave de Éxito	1 día	sáb 20/01/18	sáb 20/01/18	Empresario,Equipo consultor
4 5 - Formulación de Acción Clave de Éxito	57 días	lun 29/01/18	sáb 07/04/18	
4 Elaboración Acción Clave de Éxito# 1 - Misión, visión y valores	45 días	lun 29/01/18	sáb 24/03/18	
Formulación y elaboración misión, visión y valores	6 días	lun 29/01/18	sáb 03/02/18	Equipo consultor
Presentación y correcciones a misión, visión y valores	7 días	lun 05/02/18	mar 13/02/18	Empresario,Equipo consultor
Entrega de misión, visión y valores	2 días	lun 19/03/18	mar 20/03/18	Empresario
Socialización de misión, visión y valores	1 día	sáb 24/03/18	sáb 24/03/18	Empresario,Equipo consultor,Empleados
4 Elaboración Acción Clave de Éxito# 2 - Inventario	29 días	jue 01/03/18	mié 04/04/18	
Formulación y elaboración de sistema de inventario	7 días	jue 01/03/18	jue 08/03/18	Equipo consultor
Levantamiento físico del Formulación y elaboración de sistema de inventario	17 días	sáb 10/03/18	vie 30/03/18	Empleados,Equipo consultor
Capacitación de sistema de sistema de inventario	4 días	sáb 31/03/18	mié 04/04/18	Empresario,Equipo consultor
4 Elaboración Acción Clave de Éxito# 3 - Sistema de Costeo y presupuesto	36 días	lun 19/02/18	lun 02/04/18	
Determinación de recetas	9 días	lun 19/02/18	mié 28/02/18	Empresario,Equipo consultor
Determinación de elementos de costos	8 días	jue 01/03/18	vie 09/03/18	Equipo consultor
Elaboración de herramienta de Costeo y presupuesto	11 días	lun 12/03/18	sáb 24/03/18	Equipo consultor
Capacitación uso herramienta del costo y presupuesto	7 días	lun 26/03/18	lun 02/04/18	Empresario,Equipo consultor
6 - Implementación y seguimiento de Acción Clave de Éxito	30 días	mar 03/04/18	jue 10/05/18	Empresario,Equipo consultor
7 - Presetanción de resultado y defensa de trabajo de consultoría	15 días	mar 22/05/18	sáb 09/06/18	
4 8 - Seguimiento y monitoreo de utilización de herramientas entregadas	75 días	lun 23/07/18	vie 02/11/18	
Charla sobre reforzamiento de misión, visión y valore	7 días	lun 23/07/18	mar 31/07/18	Empleados,Empresario,Equipo consultor
Verificación de aplicación y manejo de herramientas de inventario y costeo	10 días	lun 13/08/18	vie 24/08/18	Equipo consultor
Formulación de presupuesto 2019	7 días	lun 17/09/18	mar 25/09/18	Empresario,Equipo consultor
Realización de inventario selectivo	10 días	lun 22/10/18	vie 02/11/18	Empleados,Empresario,Equipo consultor

III. Parte: Resultados implementación acción clave de éxito

A continuación, en la siguiente tabla se resumen los principales resultados obtenidos de la intervención realizada por el equipo consultor en el periodo comprendido entre el 17 de febrero al 18 de mayo de 2018.

3.1 Acción clave de éxito 1. Formulación e implementación de la filosofía del negocio.

Área intervenida: Dirección estratégica

Sub área intervenida: Misión, Visión y Objetivos estratégicos.

Antes de la intervención	Después de la intervención	Evidencias
No se tenía definida la Misión, Visión, Valores y Objetivos Estratégicos.	Se definió con la empresaria la misión, visión, y valores ya establecidos y plasmados por escrito. Se realizó un lanzamiento a todos los empleados de la misión y visión de Pastelería Berenice, al mismo tiempo se desarrolló una serie de participaciones de todos los empleados sobre comprender y practicar los conceptos estratégicos.	Se colocó en las diferentes sucursales de la empresa cuadros que contienen la misión y visión como los valores de la empresa en lugares visibles. (Anexo 1, pág. 214) Desarrollo de taller para socializar en el personal la misión, visión y valores.
En Pastelería Berenice, los empleados no cuentan con el	Luego de haber realizado el lanzamiento de los valores el empresario comenta	Desarrollo de taller para socializar en el personal la misión, visión y valores.

conocimiento adecuado sobre los Valores, lo cual repercute en imposibilitar un ambiente laboral favorable para el desarrollo de las diferentes actividades.	que percibió una aceptación favorable de los empleados.	Los resultados obtenidos en la encuesta mostraron aceptación del propósito de esta actividad que se impartió. (Anexo 1, pág. 216-217)
No se posee por escrito valores para darlos a conocer a los empleados.	Se crean cuadros para compartir al empleado la Misión, Visión y Valores de la empresa.	Creación de cuadros con la misión, visión y valores. Se pasó una encuesta para conocer aceptación y asimilación del taller desarrollado. (Anexo 1, pág. 211-212)

3.2 Acción clave de éxito 2. Herramienta para la estructura de centro de costos y presupuesto.

Área intervenida: Finanzas

Sub área intervenida: Análisis de costo – Administración Financiera.

Antes de la intervención	Después de la intervención	Evidencias
Los registros de los costos estimados se trabajaban de forma manual.	Se diseñó una herramienta en la cual se detalla los costos estimados de producción para cada uno de los diferentes diseños de pasteles y postres. A demás de los costos históricos para	Sistema de costeo por órdenes específicas de producción detallada en hoja de reporte y explicada en su manual.

	cada uno de los productos terminados para la venta. Con la herramienta elaborada se redujo el tiempo para el registro de controles llevados a mano ahora se hacen de forma digital.	
No se tiene un registro y control de los costos de producción.	Elaboración de un sistema de costeo a través de una herramienta para la determinación y control de los costos. Con la herramienta se llevan registros de una forma ordenada y clara para obtener datos específicos en los costos de producción.	Sistema de costeo por órdenes específicas de producción. (Anexo 2.2, pág. 225) Capacitación sobre uso de sistema de costeo
Carece de una herramienta para determinar la utilidad o pérdida bruta por cada tamaño y diseño de pasteles y postres producidos, como en la venta de productos terminados.	En el sistema de costeo creado puede identificarse la utilidad o pérdida bruta en la producción de pasteles o postres, como de la venta de productos terminados. Con esta herramienta se obtendrán los datos específicos del costeo para cada producto detallando si se obtiene utilidad o pérdida.	Sistema de costeo por órdenes específicas de producción detallada en la herramienta y explicada en su manual. (Anexo 2.5, pág. 275-282)
No se cuenta con formularios de pedidos de clientes, ni formularios	Se crearon los formularios de pedidos de cliente y ordenes de trabajo de	Formulario de Orden de Pedido, formularios de Orden de Trabajo y diseño de cada uno

para la identificación y registro de los costos.	producción para el registro de los costos. Las elaboraciones de formularios permiten el control de pedidos de productos y ofrecer un mejor servicio al cliente.	de los pasteles. (Anexo 2.2.1, pág. 223)

3.3 Acción clave de éxito 3. Sistema para el manejo de inventarios.

Área intervenida: Producción y operaciones.

Sub área intervenida: Manejo de inventarios.

Antes de la intervención	Después de la intervención	Evidencias
No se tiene un control de los movimientos de entradas, salidas y existencias de los inventarios.	Se diseñó en la herramienta un sistema que permita controlar las existencias de los inventarios, como también una adecuada clasificación y codificación de estos. Con el desarrollo de la herramienta se obtiene un control de cada una de las entradas y salidas de la materia prima para la elaboración de los productos.	Herramienta de gestión de Inventarios elaborada en Hoja de Kardex detallado en el sistema y su respectivo Manual de usuario. Capacitación sobre uso del sistema de control de inventarios.
No posee un método de valuación	Se definió un método que permite	Herramienta de gestión de Inventarios

de inventarios.	valorizar las existencias de acuerdo al método de Costo Promedio. Al definir el método de inventarios a realizar se obtiene el valor real de todo el inventario de cada uno de los productos.	elaborada en el sistema, su respectivo manual de usuario y capacitación de uso.
Formatos de Control: No existen formatos de control de inventarios para documentar el manejo de las entradas y salidas de materias primas, producto en proceso y producto terminado.	Se elaboraron documentos para documentar las entradas y salidas de los inventarios: Requisición de Insumos, Kardex de Inventario Manual, Órdenes de Trabajo de diseño de pasteles y elaboración de postres. Al elaborar los formatos de control de inventarios se tiene un mejor manejo de las entradas y salidas de inventarios así como los productos terminados para la venta.	Herramienta de gestión de Inventarios diseñada en la herramienta obteniendo reportes sobre las diferentes entradas y salidas de producción. Su respectivo manual de usuario y capacitación de uso. (Ver Anexo 2.5, pág. 269-273)

Conclusiones del Equipo Consultor

A continuación, se presentan las conclusiones del proceso de consultoría realizado:

La empresa fue fundada en el año de 1989 por la Sra. María Magdalena con fondos propios y con financiamiento bancario, con el propósito de generar nuevos empleos para los jóvenes de la comunidad y obtener ingresos adicionales. La empresa se dedica a la producción y comercialización de pasteles y postres al público en general. En el año de 1991 se inició con el negocio de la piñatería, en el año 2001 se abre la primer sucursal de venta, en el año 2014 se abre la segunda sucursal de venta de pastelería y piñatería, en el año 2016 se inicia la elaboración de pasteles con fondant, números, dulces, pastas de goma también se agrega el negocio de Juguetería y Papelería formando la totalidad de productos que en la actualidad podemos encontrar al visitar Pastelería Berenice, la contribución es la calidad y garantía que se ofrece, la cual se brinda desde el momento de la venta. La cobertura geográfica abarca el municipio de Zacatecoluca, La Paz.

Como resultado del diagnóstico realizado a Pastelería Berenice se identificaron 5 fortalezas, las cuales son:

- Historia de la empresa: Su sostenibilidad a través de los años se debe a la confianza y experiencia que sus clientes tienen con los productos y adaptación a las necesidades del mercado, logrando alcanzar un nivel de

posicionamiento dentro de los gustos y preferencias de los clientes en el municipio de Zacatecoluca.

- Autonomía: Debido a que no se rigen por ninguna otra institución, sino que tienen su propia autonomía, la toma de decisiones se vuelve oportunas en beneficio de la empresa para el cumplimiento de sus objetivos, la toma de decisiones que tienen impacto en la productividad de la empresa y en la calidad de productos son tomadas únicamente por la propietaria permitiendo una oportuna y efectiva toma de decisiones a nivel estratégico u operativo.
- Comprensión del sector: El posicionamiento del negocio en el mercado ha permitido que la empresa se adapte y evolucione de acuerdo con las nuevas exigencias del mercado, logrando ser competitivos.
- Mantención de maquinaria: La eficiente gestión de mantenimiento de maquinaria y equipo ha contribuido a optimizar el manejo de sus recursos y aumentar la calidad de los productos.
- Clima y motivación de personal: El recurso humano de la empresa cuenta con las competencias y experiencia necesaria para el eficiente desempeño de sus funciones, lo que permite obtener una mayor productividad.

Además, el diagnóstico reflejó el resultado de 7 áreas de oportunidad, de las cuales se propusieron soluciones para el fortalecimiento y desarrollo de la empresa, estas son:

Áreas de oportunidad	
Área	Sub Área
Dirección estratégica	Misión y visión
Dirección estratégica	Objetivos estratégicos
Producción y operaciones	Análisis de proveedores
Producción y operaciones	Manejo de inventarios
Finanzas	Análisis de costo
Finanzas	Administración Financiera
Finanzas	Registros contables

De acuerdo a las áreas de oportunidad presentadas a la empresaria se seleccionaron las soluciones de mayor factibilidad e impacto que contribuyeran al mejoramiento de la empresa, planteadas en acciones clave de éxito, las cuales son:

- **Área – Dirección Estratégica, sub área – Misión, Visión y Objetivos Estratégicos.**

Planeación Estratégica en la cual se definió la misión, visión y valores de la empresa plasmándolas por escrito. Interiorizar y socializar la misión, visión y valores a todo el personal de la empresa.

➤ **Área – Finanzas, sub área – Análisis de Costos.**

Sistema de costeo, que consiste en la definición de una estructura de costos e implementar en una hoja de cálculo la determinación de costos de la empresa.

➤ **Área - Producción y Operaciones, sub área - Manejo de Inventarios.**

Sistema de control inventario. Elaborar un manual de procedimiento para el manejo de inventarios. Realizar un inventario actualizado con todos los recursos que dispone la empresa. Elaboración de un sistema de control de inventarios.

Adicionalmente se planteó la solución, para las restantes áreas de oportunidad, a continuación, se mencionan:

➤ **Área – Producción y operaciones, sub área – Análisis de proveedores.**

Definir un proceso y una herramienta en Excel para el Análisis y Selección de Proveedores.

➤ **Área – Finanzas, sub área –Registro contables.**

Establecer un sistema contable y plan de gestión de cumplimiento en Excel.

Las ventajas competitivas que diferenciaran a Pastelería Berenice respecto a otras empresas de su industria, posterior a la implementación de cada una de las acciones clave de éxito propuestas son:

Acción clave de éxito n°1. Formulación e implementación de la filosofía del negocio y plan estratégico.

- Saber por qué y para que existe la empresa.
- Define el futuro de la empresa.
- Se logra mayor eficiencia con trabajadores comprometidos.
- Permite enfocar los esfuerzos de todos los miembros de la empresa hacia una misma dirección.
- Mejora la competitividad y productividad a través de la medición de los resultados y recursos.

Acción clave de éxito n° 2. Establecer una herramienta para el manejo de inventarios.

- Reducción de costos.
- Mitigación de robos y mermas.
- Ayuda en la planificación de los flujos de dinero de las compras.
- Genera información para toma de decisiones oportunas.
- Detectar artículos de lento movimiento.

Acción clave de éxito n° 3. Herramienta para la estructura de centro de costos y presupuesto.

- Obtener una estructura de costos definida.
- Conocer cuáles son los principales costos de operación en los que incurre la empresa.
- Toma de decisiones oportunas para la optimización y reducción de costos.
- Medir desempeño de la empresa comparando con lo presupuestado.

Finalmente, es importante que Pastelería Berenice de un seguimiento a la implementación y continuidad de las acciones de éxito propuestas con el objeto de contribuir al fortalecimiento de la empresa, buscando implementar las mejores prácticas y ofrecer productos de calidad con ahorros significativos en la cadena de abastecimiento y producción, logrando así la sostenibilidad y competitividad en el mercado.

Referencias bibliográficas

Boulanger, F. J., & Gutiérrez, C. L. (2007). *Costos Industriales*. Cartago, Costa Rica: Tecnológica de Costa Rica.

Chavarría, M. (2006). *Los lenguajes/ Razón y Palabra*. Obtenido de <http://www.razonypalabra.org.mx>

Faga, H. A., & Mejía, M. E. (2006). *Cómo conocer y manejar sus costos para tomar decisiones rentables*. Buenos Aires, Argentina: Ediciones Granica

García, C. G., & Cruz, H. S. (s.f.). *Gerencie.com*. Obtenido de Gerencie.com: <http://www.gerencie.com/generalidades-de-la-contabilidad-y-sistemas-de-costos.html>

Gómez, G. (11 de 06 de 2001). <http://www.gestiopolis.com/>. Obtenido de <http://www.gestiopolis.com/>: <http://www.gestiopolis.com/sistemas-de-valoracion-de-inventarios/>

Horngren, C. T., Datar, S. M., & Rajan, M. V. (2012). *Contabilidad de Costos, un enfoque gerencial*. México: Pearson.

Kaplan, R. S., & Norton, D. P. (2000). *Cuadro de Mando Integral*. Barcelona: Gestión 2000.

Kaplan, R. S., & Norton, D. P. (2000). *The Strategy Focused Organization*. Barcelona: Gestión.

López, B. S. (2016). <http://www.ingenieriaindustrialonline.com/>. Obtenido de <http://www.ingenieriaindustrialonline.com/>: <http://www.ingenieriaindustrialonline.com/herramientas-para-el-ingeniero-industrial/administración-de-inventarios/métodos-de-valoración-de-inventarios/>

Miguez Pérez, M., & Bastos, A. I. (2006). *Introducción a la Gestión de Stocks*. Ideas Propias.

Robbins. (3 de junio de 1987). *Comportamiento Organizacional. Conceptos, Controversias y Aplicaciones*. En s. Robbins. Prentice _Hall Hispanoamericana. Recuperado el 17 de septiembre de 2014, de <http://www.gestiopolis.com/diagnostico-de-la-cultura-organizacional-en-una-empresa/>

Tomasini, A. A. (s.f.). *Planeación estratégica y Control de calidad*. Grijalbo.

Vargas, C. M. (1996). *Contabilidad. Análisis de Cuentas*. Editorial Universidad Estatal a Distancia.

Zambrana, G. C. (13 de 12 de 2011). <http://www.mailxmail.com>. Obtenido de <http://www.mailxmail.com/sistemas-inventarios-contabilidad> h: <http://www.mailxmail.com/sistemas-inventarios-contabilidad>

Anexos

Anexo 1.

Acción clave de éxito # 1. dirección estratégica - misión y visión:
planeación estratégica



Manual de planeación estratégica

1. Objetivos del manual

- Definir la misión, visión, valores y objetivos estratégicos de la empresa Pastelería Berenice.
- Socializar en los empleados los elementos de la planeación estratégica para su interiorización.

2. Alcance

El presente plan estratégico se limitará a establecer la misión y visión de Pastelería Berenice, los valores institucionales bajo los cuales se regirá, así como la elaboración de los principales objetivos estratégicos. Con esto se logrará el establecimiento de las bases de la cultura organizacional, es decir, lo que la empresa quiere ser y hacer.

3. Acción clave de éxito desarrollada. planeación estratégica

Una de las áreas seleccionadas por el empresario en conjunto con el equipo consultor para desarrollar la acción clave de éxito fue el área de Dirección Estratégica, específicamente la sub área de misión, visión y objetivos estratégicos.

Plan estratégico a desarrollar en Pastelería Berenice.		
Nivel de planificación	¿Qué se realizará?	Resultados esperados
Estrategia	Establecer las bases de la planeación estratégica lo que exige precisar en lo que se quiere “Ser y Hacer”.	Establecer la misión, visión, valores y objetivos estratégicos, socializándola en los empleados de la empresa

El desarrollo de la planeación estratégica partió desde la idea que la empresaria tiene de la empresa, llevando a cabo revisiones de propuestas e ideas planteadas para la definición de la misión, visión, valores y objetivos estratégicos de Pastelería Berenice

Esta estrategia lleva implícita la formulación y definición de estos elementos, a partir de las necesidades actuales y para lo cual se realizaron entrevistas con los encargados de cada área para obtener información para la elaboración de las mismas.

En cada sesión de trabajo se planificaron acciones inmediatas para la implementación posterior de los elementos de la planeación estratégica, como, por ejemplo, la divulgación de la misión y visión a los empleados para su socialización.

4. Diagnóstico de la empresa: plan estratégico

Se llevó a cabo el diagnóstico partiendo de la información brindada por el empresario, analizando áreas dentro de la misma. Este proceso fue muy importante ya que se identificó la posición de la empresa desde un punto de vista interno y la proyección a futuro.

La estrategia está enfocada en la creación, definición y divulgación de la misión, visión, valores y objetivos estratégicos, a todos los empleados. En esta fase se conceptualizó la importancia de cada una de estas como su beneficio de contar por escrito, como guías para la empresa y su desarrollo a futuro.

5. Formulación de la propuesta de la misión, visión y valores.

Para esta actividad, se realizó una lluvia de ideas acerca de la razón de ser de la empresa y como se visualiza en el futuro, tomando en cuenta los principales elementos que debe contener una misión. El resultado de esta actividad generó 5 propuestas de cada una, como la creación de un conjunto de valores con los cuales se identifica la empresa.

En reunión con el empresario se evaluaron las propuestas formuladas y se procedió a elegir la final, las cuales son las que más se apega a la realidad de la empresa. Ver Cuadro No. 2

Cuadro No. 2

Documentación estratégica
Redacción propuesta de misión
Misión #1 Elaborar y distribuir pasteles y postres de calidad con nuestro distinguido toque tradicional, para consentir el buen gusto de nuestros clientes a través de la diversa gama de sabores, buscando siempre cumplir con las exigencias del mercado consumidor formando parte de sus momentos más especiales de las familias de Zacatecoluca.
Cambios sugeridos
Incluir competencia y habilidades de los empleados.
Propuesta aprobada
Elaborar pasteles y postres de calidad con nuestro distinguido sabor, para consentir el buen gusto de nuestros clientes a través de nuestra diversa gama de productos, cumpliendo con las exigencias del mercado consumidor a través de las competencias y habilidades de nuestros empleados, formando parte de los momentos más especiales de las familias de Zacatecoluca.

Documentación estratégica
Redacción propuesta de misión
Visión #1 Ser una empresa líder en la elaboración de pasteles y postres en Zacatecoluca, destacando nuestro liderazgo en el mercado por su servicio al cliente, distinguiéndose por su variedad en sabores y la mejor calidad al mejor precio.
Cambios sugeridos
Incluir competencia y habilidades de los empleados.
Propuesta aprobada
Ser una empresa líder en la elaboración de pasteles y postres en Zacatecoluca, destacando nuestro liderazgo en el mercado por su excelente servicio al cliente de parte de nuestros valiosos empleados que incluyen en cada actividad sus mejores habilidades para brindar a las familias la variedad de sabores y la mejor calidad de nuestros productos al mejor precio.

Documentación estratégica
Valores Estratégicos
Valores: • Trabajo en equipo. • Perseverancia. • Responsabilidad. • Higiene. • Confianza.

Documentación Estratégica
Objetivos Estratégicos
• Implementar una cultura organizacional que pueda ser socializada a los empleados para su interiorización
• Optimizar los recursos por medio de la implementación y seguimiento de sistemas de gestión de inventario y costos que permita tener un mayor control.
• Incrementar las ventas en un 5% por medio de la incursión a redes sociales como la atracción de nuevos clientes

Fuente: Efectividad Empresarial.

Las propuestas aprobadas de los elementos de la planeación estratégica se colocaron en lugares estratégicos y visibles del taller donde laboran los empleados, utilizando los formatos siguientes:



VISIÓN

Ser una empresa líder en la elaboración de pasteles y postres en Zacatecoluca, destacando nuestro liderazgo en el mercado por su excelente servicio al cliente de parte de nuestros valiosos empleados que incluyen en cada actividad sus mejores habilidades para brindar a las familias la variedad de sabores y la mejor calidad de nuestros productos al mejor precio.

MISION

Elaborar pasteles y postres de calidad con nuestro distinguido sabor, para consentir el buen gusto de nuestros clientes a través de nuestra diversa gama de productos, cumpliendo con las exigencias del mercado consumidor a través de las competencias y habilidades de nuestros empleados, formando parte de los momentos más especiales de las familias de Zacatecoluca.



Valores

- ✚ Trabajo en equipo.
- ✚ Perseverancia.
- ✚ Responsabilidad.
- ✚ Higiene.
- ✚ Confianza.



Alba Elicia Álvarez Pérez, Marvin Alberto Andrés Artiga, María Magdalena de Moreno.

Entrega oficial de los elementos estratégicos de Pastelería Berenice a la empresaria.

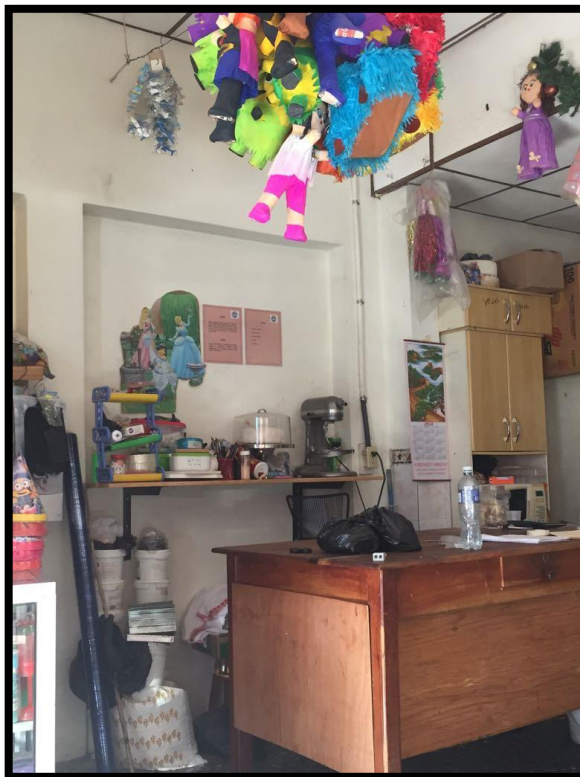


Luis Alonso Reyes Iraheta, María Magdalena de Moreno, Alba Elicia Álvarez Pérez.

Entrega oficial de los elementos estratégicos de Pastelería Berenice a la empresaria.



Evidencia de colocación de Visión, Misión y Valores en Pastelería Berenice



Evidencia de colocación de Visión, Misión y Valores en Pastelería

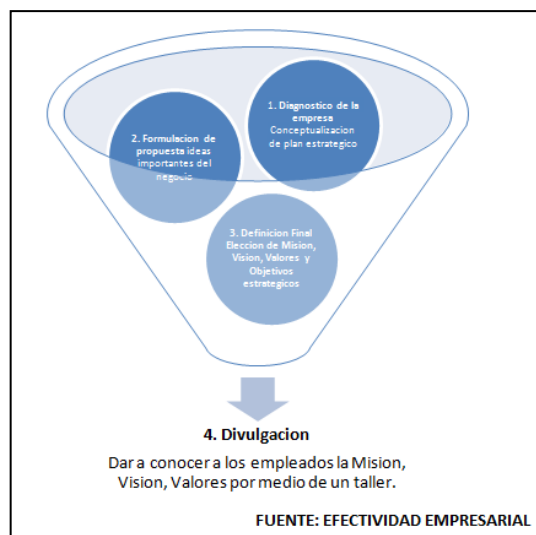
6. Divulgación

Por medio de un evento de lanzamiento, se dieron a conocer a los empleados la misión, visión y valores. Al mismo tiempo se inculcó la cultura colaborativa bajo la cual se quiere empezar a trabajar en equipo y el compromiso con la empresa. Se invitó a todos los empleados a dar su significado a cada valor institucional y a comprometerlos con su práctica.

Lo anterior se apoyó con videos y dinámicas de trabajo en equipo ayudando a transmitir la idea principal, esto hace que la mente trabaje las áreas analíticas, dando como resultado la integración y alineación de los empleados a comprometerse con lo expuesto.

El proceso anterior se describe por medio del Esquema N°. 1:

Esquema No. 1 Elaboración de acción clave



Realización del lanzamiento (Divulgación) de la misión, visión y valores de Pastelería Berenice a todos los empleados

Encuesta de Lanzamiento / comprensión de la misión, visión y valores.

Objetivo: Recopilar información acerca del entendimiento de los empleados de la misión, visión y valores de inmuebles transmitidos en el taller realizado.



Taller de interiorización de elementos estratégicos Pastelería Berenice

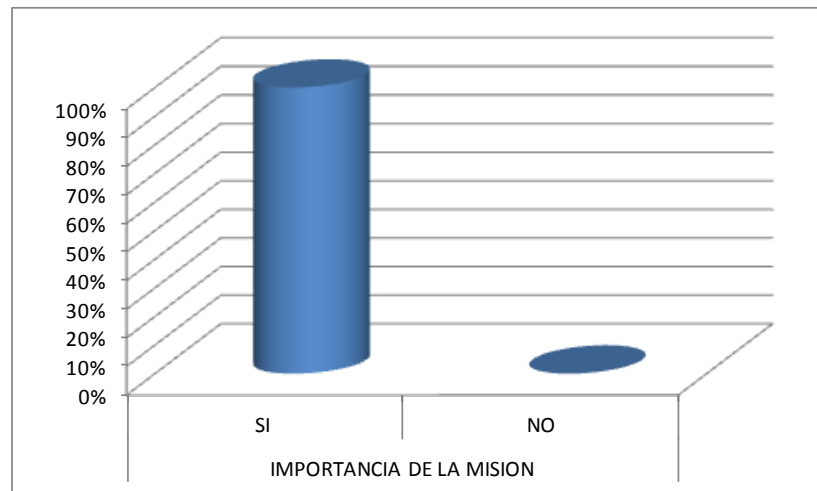


Realización de encuesta al finalizar el taller

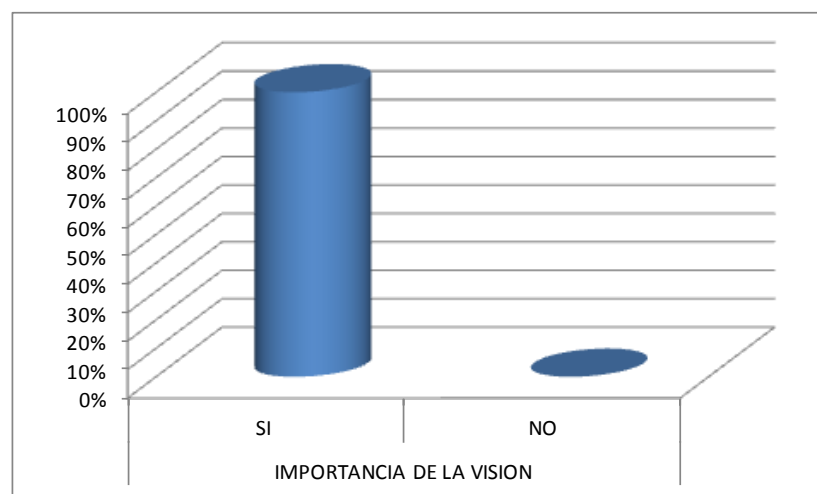
Para poder medir el grado de comprensión del lanzamiento se realizó una encuesta al finalizar, la cual se muestra a continuación de

Número de participantes: 4

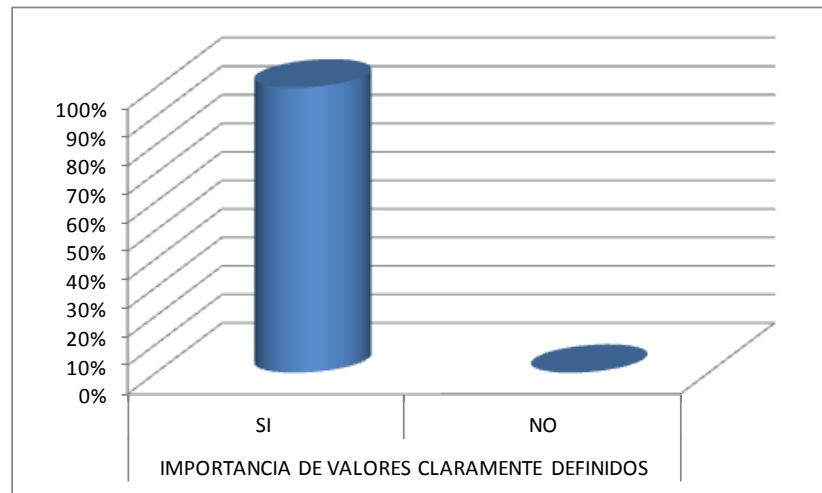
1. ¿Considera importante contar dentro de la empresa con una misión?



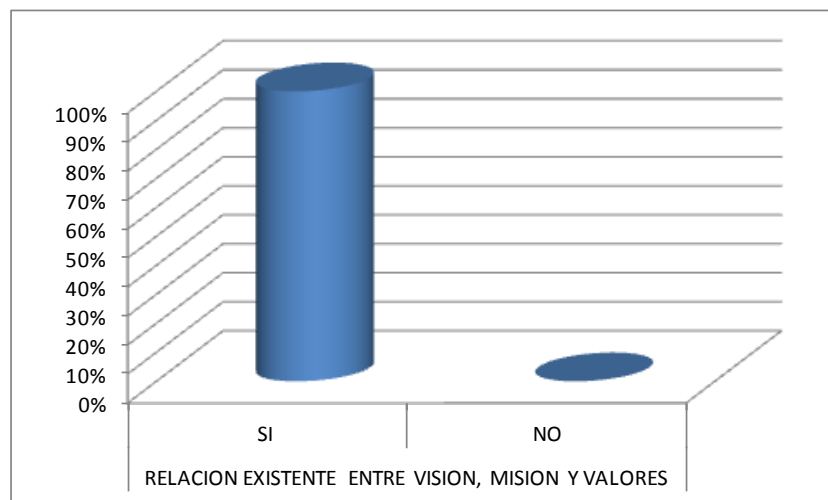
2. ¿Considera importante contar dentro de la empresa con una visión?



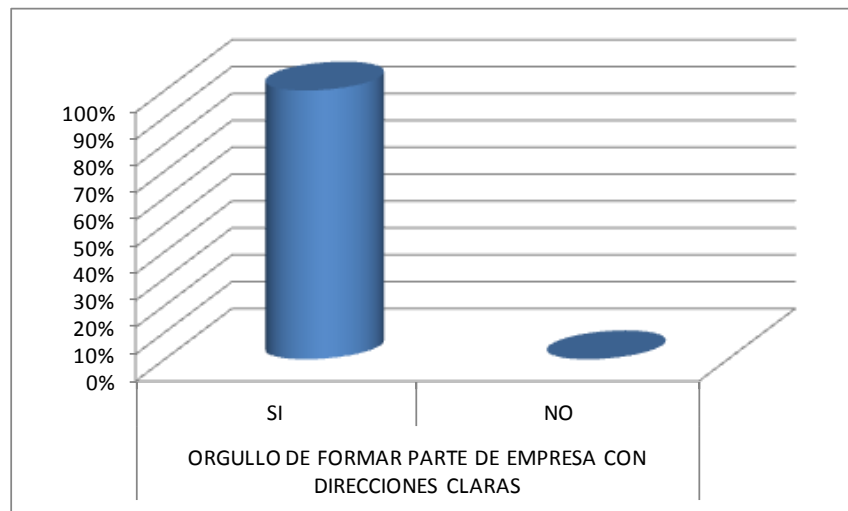
3. ¿Considera importante contar dentro de la empresa con valores claramente definidos?



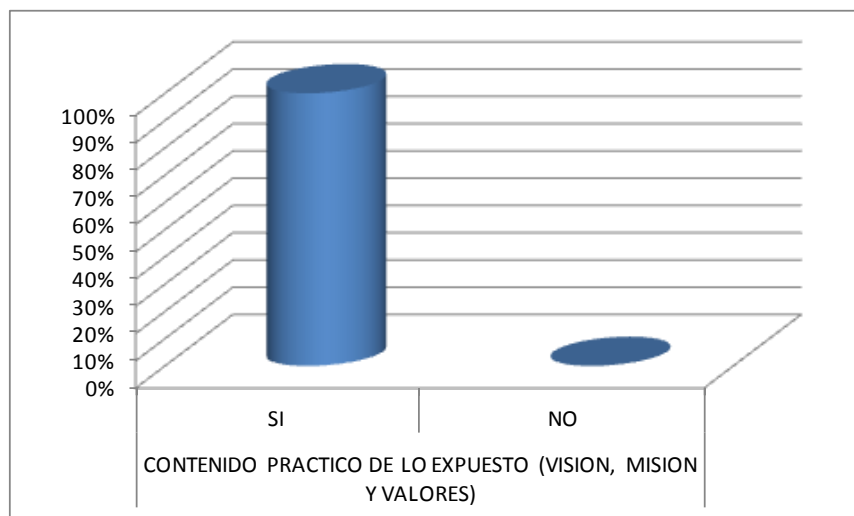
4. Comprende la relación que existe entre la misión, visión y valores.



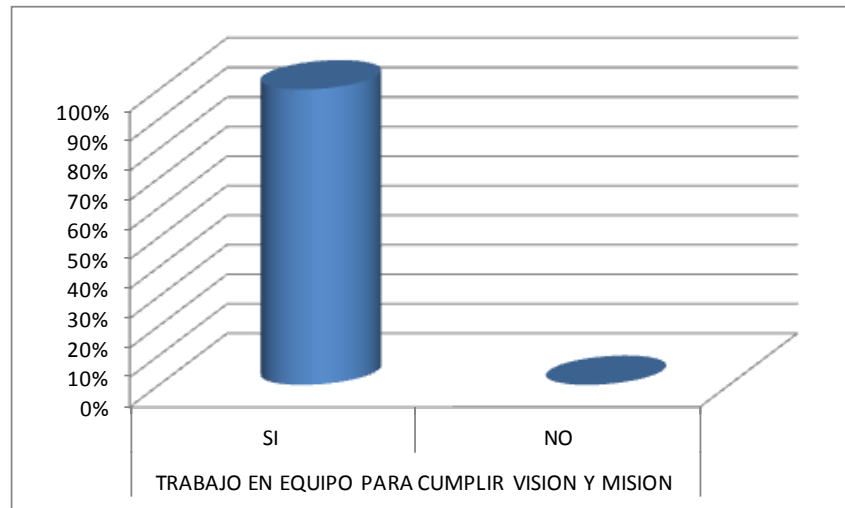
5. Está orgulloso de formar parte de la empresa, con una razón de ser visión a futuro claramente definida.



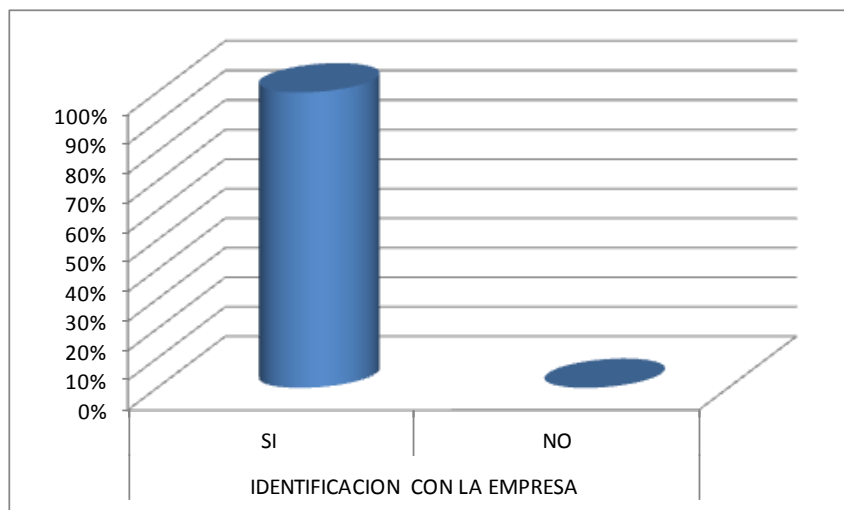
6. El contenido de lo expuesto fue sencillo y práctico.



7. Considera importante el trabajo en equipo para conseguir el cumplimiento de la misión y visión.



8. Se logra identificar con la empresa al final de la exposición.





Pastelería y Piñatería Berenice.

ENCUESTA

1. Considera importante contar dentro de la empresa con una Misión.	☐ SI	☐ NO
2. Considera importante contar dentro de la empresa con una Visión.	☐ SI	☐ NO
3. Considera importante contar dentro de la empresa con valores claramente definidos.	☐ SI	☐ NO
4. Comprende la relación que existe entre la misión, visión y valores.	☐ SI	☐ NO
5. Esta orgulloso de formar parte de la empresa, con una razón de ser y visión a futuro claramente definida.	☐ SI	☐ NO
6. El contenido de lo expuesto fue sencillo y practico.	☐ SI	☐ NO
7. Considera importante el trabajo en equipo para conseguir el cumplimiento de la misión y visión.	☐ SI	☐ NO
8. Se logra a identificar con la empresa al final de la exposición.	☐ SI	☐ NO

FUENTE: EFECTIVIDAD EMPRESARIAL.

Con base al resultado en la encuesta realizada al finalizar el lanzamiento podemos observar una aceptación de los empleados sobre sobre los conceptos que se adoptaran desde esa fecha en adelante.

Anexo 2.

Acción clave de éxito # 1. Finanzas – Análisis de costo y

Administración financiera: Herramienta para la estructura de centro de costos y presupuesto.

Anexo 2.1 Preparación de pasteles



Proceso de decorado.



Producto terminado.

Anexo 2.2 Orden de pedido

Registro de Movimientos Kardex

Nuevo Guardar Eliminar Salir

Numero Documento: 10

Descripcion: PRODUCCION

Fecha Doc: jueves, 17 de mayo de 2018

Nº Doc: PRO09990 Proveedor: PRODUCCION INTERNA

Tipo Movimiento: Produccion

☐ Cerrar Transaccion Actual

Datos de Produccion de Items

Cod Produccion: TORTA 15 AÑOS N1 [Buscar] Dias Vendimiento: 1

Descripcion: TORTA DE VAINILLA NUMERO 1 PARA 15 AÑOS

Costo Total: Costo U: Cent Produccion: 1

Fecha de Produccion: jueves, 17 de mayo de 2018

Vencimiento: jueves, 17 de mayo de 2018

Eliminar Detalle Transaccion Calcular Produccion Guardar Produccion

Imprimir Documento Cancelar Produccion Imprimir Produccion

Busqueda de Items

Descripcion: [Buscar]

☐ Mostrar Solo Materia Prima

Items en Documento de Inventario

row_id	codigo	descripcion	umeda	tipoes	cantidad	costou	costtotal	preciovent
24	0039	AZUCAR DE CO...	ONZA	Produccion	15.00	0.85	12.7500	0.00
25	0040	AZUCAR GLASS	ONZAS	Produccion	1.00	5.00	5.0000	0.00
26	0041	AZUCAR GLASS	LIBRAS	Produccion	4.00	3.75	15.0000	0.00
27	1000	AZUCAR GLAS ...	Gramos	Produccion	1.00	0.89	0.8900	0.00

Pastelería y Piñatería Berenice 18/05/2018

Hoja de Salidas o Entradas de Mercadería

Numero Documento: 3 Justificacion: trabajo

Tipo: Produccion Fecha Transaccion: 01/01/2018 Doc Respaldo: trabajo

CODIGO ARTICULO	DESCARTICULO	CANTIDAD	COSTOU	COSTOTOTAL
0041	AZUCAR GLASS	4	\$3.75	\$15.00

Gran Total: 15.00

F: Despachado F: Ruta F: Recibe

Anexo 2.2.1 Orden de trabajo

Ver Listado de Producciones

Descripcion del Artículo

☒ Mostrar Todos

Items producidos

Arrastre una columna aquí para agrupar por dicha columna

Estado	Num Doc	Cod Producido	Descripcion	Cantidad	Costo Total	Fecha Prod	Dias Venc	Fecha Venc
ANULADA	31	0919	TORTA QUINCE AÑOS 2 PISOS FOUNDAN MERMELEDA FRESA	40.00		18/04/2018	8.00	26/04/2018
ANULADA	32	0919	TORTA QUINCE AÑOS 2 PISOS FOUNDAN MERMELEDA FRESA	125.00		18/04/2018	5.00	23/04/2018
ANULADA	41	0919	TORTA QUINCE AÑOS 2 PISOS FOUNDAN MERMELEDA FRESA	30.00		19/04/2018	3.00	22/04/2018
ACTIVA	42	0919	TORTA QUINCE AÑOS 2 PISOS FOUNDAN MERMELEDA FRESA	75.00		19/04/2018	4.00	23/04/2018
ANULADA	43	0919	TORTA QUINCE AÑOS 2 PISOS FOUNDAN MERMELEDA FRESA	75.00		19/04/2018	4.00	23/04/2018
ACTIVA	45	0919	TORTA QUINCE AÑOS 2 PISOS FOUNDAN MERMELEDA FRESA	4.00		19/04/2018	2.00	21/04/2018
ANULADA	46	0919	TORTA QUINCE AÑOS 2 PISOS FOUNDAN MERMELEDA FRESA	225.00		19/04/2018	1.00	20/04/2018
ANULADA	50	1001	HUEVOS ROJOS UNIDAD	125.00		19/04/2018	1.00	20/04/2018
ANULADA	57	PASTEL 18	TORTA DE CHOCOLATE	3.00		10/05/2018	1.00	11/05/2018
ACTIVA	10	TORTA 15 AÑOS N1	TORTA DE VAINILLA NUMERO 1 PARA 15 AÑOS	5.00		17/05/2018	1.00	18/05/2018

 **Pastelería y Piñatería Berenice** 17/05/2018
Hoja de Salidas o Entradas de Mercadería

Numero Documento: 5 Justificación: 1dadasdadasdas

Tipo: Entrada Fecha Transaccion: 18/05/2018 Doc Respaldo: 22213

CODIGO ARTICULO	DESCARTICULO	CANTIDAD	COSTO U	COSTO TOTAL
0039	AZUCAR DE COLOR 10Z	5	\$0.85	\$4.25
0040	AZUCAR GLASS	6	\$5.00	\$30.00
0041	AZUCAR GLASS	5	\$8.00	\$40.00
1000	AZUCAR GLAS COLOR ROJO CALIDAD #1	31	\$0.89	\$27.59
0002	ACEITE NATURAL LIMON	10	\$2.75	\$27.50
0001	ACEITE NATURAL DE MENTA	2	\$2.75	\$5.50
0902	VASO N° 8 PQTE 25 UND	1	\$0.40	\$0.40

Gran Total: 135.24

F: _____ F: _____ F: _____
 Despachado Ruta Recibe

Anexo 2.3 Levantamiento de información para elaboración de presupuesto.

PASTELERIA BERENICE								
LIBRO AUXILIAR DE INVERSION Y GASTOS								
Libro Auxiliar del 01/03/2018 al 31/03/2018								
Expresado en Dólares de los Estados Unidos de Norteamérica								
RUBRO	FORMA DE PAGO	TIPO DE DOCUMENTO	N° DOCUMENTO	PROVEEDOR	PRODUCTO	DETALLE	MONTO	AÑO
PNATERIA	CREDITO	CCF	002	MARIA ANTONIA DE	PNATAS GRANDES	COMPRA DE PNATA GRANDE	\$ 400.00	2018

Libro auxiliar de gastos.

PASTELERIA BERENICE								
LIBRO AUXILIAR DE INGRESOS								
Libro Auxiliar del 01/03/2018 al 31/03/2018								
Expresado en Dólares de los Estados Unidos de Norteamérica								
RUBRO	FORMA DE PAGO	TIPO DE DOCUMENTO	N° DOCUMENTO	PRODUCTO	CLIENTE	DETALLE	MONTO	AÑO
PNATERIA	CONTADO	FACTURA	0001	DULCE	LUIS REYES	VENTA DE DULCE MEGA MIL	\$ 16.00	2018

Libro auxiliar de ingresos.

Anexo 2.3.1 Herramienta de presupuesto.

PRESUPUESTO DE EFECTIVO									
PASTELERÍA Y PIÑATERIA BERENICA									
AÑO: 2018									
DETALLE	ENERO				FEBRERO				PROYECTADA
	PROYECTADA	REAL	DIFERENCIA	%	PROYECTADA	REAL	DIFERENCIA	%	
SALDO INICIAL DE EFECTIVO	\$ -	\$ -	\$ -	#DIV/0!	\$ 1,300.25	\$ 7,618.00	\$ 6,317.75	\$ 5.86	\$ 8,026.00
INGRESOS	PROYECTADA	REAL	DIFERENCIA	%	PROYECTADA	REAL	DIFERENCIA	%	PROYECTADA
PASTELERÍA	\$ 3,334.50	\$ 1,245.00	\$ (2,089.50)	37.34%	\$ 3,334.50	\$ -	\$ (3,334.50)	0.00%	\$ 3,334.50
PIÑATERÍA	\$ 228.75	\$ 274.50	\$ 45.75	120.00%	\$ 274.50	\$ 228.75	\$ (45.75)	83.33%	\$ 228.75
PAPELERÍA	\$ 300.00	\$ -	\$ (300.00)	0.00%	\$ 300.00	\$ -	\$ (300.00)	0.00%	\$ 300.00
JUGUETERÍA	\$ 90.00	\$ -	\$ (90.00)	0.00%	\$ 90.00	\$ -	\$ (90.00)	0.00%	\$ 90.00
BEBIDAS Y OTROS	\$ 210.00	\$ -	\$ (210.00)	0.00%	\$ 210.00	\$ -	\$ (210.00)	0.00%	\$ 210.00
INGRESOS POR VENTAS TOTALES	\$ 4,163.25	\$ 1,519.50	\$ (2,643.75)		\$ 4,209.00	\$ 228.75	\$ (3,980.25)		\$ 4,163.25
TOTAL INGRESOS + EFECTIVO	\$ 4,163.25	\$ 1,519.50	\$ (2,643.75)		\$ 4,809.00	\$ 228.75	\$ (4,580.25)		\$ 4,763.25
EGRESOS	PROYECTADA	REAL	DIFERENCIA	%	PROYECTADA	REAL	DIFERENCIA	%	PROYECTADA
COSTO DE VENTA	\$ -	\$ -	\$ -	#DIV/0!	\$ -	\$ -	\$ -	#DIV/0!	\$ -
GASTO DE ADMINISTRACIÓN	\$ 700.00	\$ 700.00	\$ -	100.00%	\$ 3,700.00	\$ 3,700.00	\$ -	100.00%	\$ 700.00
GASTO DE VENTA	\$ 2,163.00	\$ 3,459.00	\$ 1,296.00	159.92%	\$ 2,163.00	\$ 2,163.00	\$ -	100.00%	\$ 2,163.00
OTRAS SALIDAS DE EFECTIVO	\$ -	\$ -	\$ -	#DIV/0!	\$ -	\$ -	\$ -	#DIV/0!	\$ -
TOTAL SALIDAS DE DINERO	\$ 2,863.00	\$ 4,159.00	\$ 1,296.00		\$ 5,863.00	\$ 5,863.00	\$ -		\$ 2,863.00

Anexo 2.3.2 Manual de elaboración de presupuesto.



Manual de usuario de elaboración de presupuesto

1. Objetivos del manual

- Proporcionar una guía de consulta para el uso del sistema de elaboración de presupuesto.
- Identificar cada uno de los ingresos y gastos que se obtienen mensualmente.
- Conocer la utilidad o pérdida bruta comparando nivel de ingresos con egresos mensualmente.

2. Alcance

El sistema de presupuesto determina los principales elementos como el detalle de ingresos y egresos de la pastelería Berenice, el sistema permitirá calcular la utilidad o pérdida bruta comparando mensualmente el detalle de las ventas realizadas con el de los gastos tanto directos para la producción como los indirectos.

3. operatividad del sistema

1. Dar click en la hoja de Ingresos – Ventas.

PRESUPUESTO ANUAL DE INGRESOS Y GASTOS
PASTELERÍA Y PIÑATERIA BERENICA
AÑO: 2018

INGRESOS/VENTAS

RUBRO	ENERO		FEBRERO	
	PROYECCION	REAL	PROYECCION	REAL
PASTELERIA	\$ 1,500.00		\$ 1,750.00	
PIÑATERIA	\$ 1,000.00		\$ 900.00	
PAPELERÍA	\$ 2,000.00		\$ 2,000.00	
JUGUETERIA	\$ 150.00		\$ 125.00	
BEBIDAS Y OTROS	\$ 100.00		\$ 100.00	
TOTAL INGRESOS	\$ 4,750.00	\$ -	\$ 4,875.00	\$ -



2. Detallar el rubro para cada uno de los ingresos.

INGRESOS/VENTAS

RUBRO
PASTELERIA
PIÑATERIA
PAPELERÍA
JUGUETERIA
BEBIDAS Y OTROS
TOTAL INGRESOS

3. Detallar cada uno de los meses a proyectar.

ENERO		FEBRERO		MARZO	
PROYECCION	REAL	PROYECCION	REAL	PROYECCION	REAL
\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -

4. En esta columna se detallará cada una de las proyecciones de ventas correspondientes a cada mes.

RUBRO	ENERO
	PROYECCION
PASTELERIA	\$ 1,500.00
PIÑATERIA	\$ 1,000.00
PAPELERÍA	\$ 2,000.00
JUGUETERIA	\$ 150.00
BEBIDAS Y OTROS	\$ 100.00

5. En esta columna se detallará los ingresos de cada uno de los rubros de las ventas realizadas.

RUBRO	ENERO	
	PROYECCION	REAL
PASTELERIA		
PIÑATERIA		
PAPELERÍA		
JUGUETERIA		
BEBIDAS Y OTROS		

6. Detallar el total de ingresos de cada una de las columnas de datos de proyección y real por medio de la formula “SUMA”

RUBRO	ENERO	
	PROYECCION	REAL
PASTELERIA	\$ 1,500.00	
PIÑATERIA	\$ 1,000.00	
PAPELERÍA	\$ 2,000.00	
JUGUETERIA	\$ 150.00	
BEBIDAS Y OTROS	\$ 100.00	
TOTAL INGRESOS	=SUMA(C10:C14)	

7. Dar clic en la hoja de Egresos.

PRESUPUESTO ANUAL DE INGRESOS Y GASTOS		
PASTELERÍA Y PIÑATERIA BERENICA		
AÑO: 2018		
EGRESOS	ENERO	FEBRERO
	PROYECTADA	PROYECTADA
GASTOS DE ADMINISTRACIÓN		
SUELDO	\$ 500.00	\$ 500.00
CAPACITACION		
TOTAL GASTO DE ADMINISTRACIÓN	\$ 500.00	\$ 500.00
GASTOS DE VENTA		
SUELDOS	\$ 750.00	\$ 750.00
ALQUILER LOCAL 1 Y 2	\$ 700.00	\$ 700.00
AGUA POTABLE	\$ 4.00	\$ 4.00
ENERGÍA ELÉCTRICA	\$ 145.00	\$ 145.00
OTROS GASTOS	\$ 25.00	\$ 25.00
IMPUESTOS MUNICIPALES	\$ 50.00	\$ 50.00
TELÉFONO	\$ 141.00	\$ 141.00
ALIMENTACIÓN	\$ 135.00	\$ 135.00
IVA	\$ 80.00	\$ 80.00
AGREGAR GASTO		
TOTAL GASTO DE VENTA	\$ 2,030.00	\$ 2,030.00
OTRAS SALIDAS DE EFECTIVO		
AMORTIZACIÓN DE PRÉSTAMO		
PAGO DE INTERES		
INVERSIÓN EN EQUIPO Y OTROS		
IMPREVISTOS		
1.INGRESOS-VENTAS	2.EGRESOS	PRESUPUESTO

8. Detallar el rubro de cada uno de los Egresos.

EGRESOS	
GASTOS DE ADMINISTRACIÓN	
SUELDO	
CAPACITACION	
TOTAL GASTO DE ADMINISTRACIÓN	
GASTOS DE VENTA	
SUELDO	
ALQUILER LOCAL 1 Y 2	
AGUA POTABLE	
ENERGÍA ELÉCTRICA	
OTROS GASTOS	
IMPUESTOS MUNICIPALES	
TELÉFONO	
ALIMENTACIÓN	
IVA	
TOTAL GASTO DE VENTA	
OTRAS SALIDAS DE EFECTIVO	
AMORTIZACIÓN DE PRÉSTAMO	
PAGO DE INTERES	
INVERSIÓN EN EQUIPO Y OTROS	
IMPREVISTOS	
TOTAL OTRAS SALIDAS DE EFECTIVO	

9. Detallar cada uno de los meses a proyectar.

ENERO		FEBRERO		MARZO	
PROYECCION	REAL	PROYECCION	REAL	PROYECCION	REAL
\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -

10. En esta columna se detallará cada uno de los montos proyectados para los gastos de administración y ventas.

EGRESOS	ENERO
	PROYECTADA
GASTOS DE ADMINISTRACIÓN	
SUELDO	\$ 500.00
CAPACITACION	
TOTAL GASTO DE ADMINISTRACIÓN	\$ 500.00
GASTOS DE VENTA	
SUELDOS	\$ 750.00
ALQUILER LOCAL 1 Y 2	\$ 700.00
AGUA POTABLE	\$ 4.00
ENERGÍA ELÉCTRICA	\$ 145.00
OTROS GASTOS	\$ 25.00
IMPUESTOS MUNICIPALES	\$ 50.00
TELÉFONO	\$ 141.00
ALIMENTACIÓN	\$ 135.00
IVA	\$ 80.00
TOTAL GASTO DE VENTA	\$ 2,030.00
OTRAS SALIDAS DE EFECTIVO	
AMORTIZACIÓN DE PRÉSTAMO	
PAGO DE INTERES	
INVERSIÓN EN EQUIPO Y OTROS	
IMPREVISTOS	
TOTAL OTRAS SALIDAS DE EFECTIVO	\$ -

11. Detallar el total de gastos de administración por medio de la formula “SUMA”.

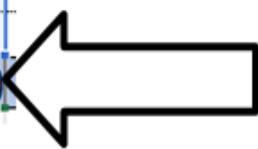
EGRESOS	ENERO
	PROYECTADA
GASTOS DE ADMINISTRACIÓN	
SUELDO	\$ 500.00
CAPACITACION	
TOTAL GASTO DE ADMINISTRACIÓN	=SUMA(C8:C9)

12. Detallar el total de gastos de venta por medio de la formula “SUMA”.

GASTOS DE VENTA	
SUELDOS	\$ 750.00
ALQUILER LOCAL 1 Y 2	\$ 700.00
AGUA POTABLE	\$ 4.00
ENERGÍA ELÉCTRICA	\$ 145.00
OTROS GASTOS	\$ 25.00
IMPUESTOS MUNICIPALES	\$ 50.00
TELÉFONO	\$ 141.00
ALIMENTACIÓN	\$ 135.00
IVA	\$ 80.00
TOTAL GASTO DE VENTA	=SUMA(C12:C20)

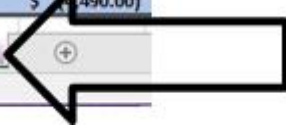
13. Detallar el total de otras salidas de efectivo por medio de la formula “SUMA”

OTRAS SALIDAS DE EFECTIVO	
AMORTIZACIÓN DE PRÉSTAMO	
PAGO DE INTERES	
INVERSIÓN EN EQUIPO Y OTROS	
IMPREVISTOS	
TOTAL OTRAS SALIDAS DE EFECTIVO	=SUMA(C23:C26)



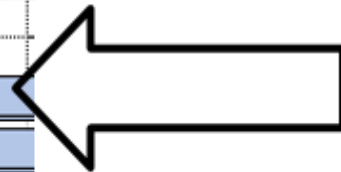
14. Dar clic en la hoja de presupuesto.

PRESUPUESTO DE EFECTIVO			
PASTELERÍA Y PIÑATERIA BERENICA			
AÑO: 2018			
DETALLE	ENERO		
	PROYECTADA	REAL	DIFERENCIA
SALDO INICIAL DE EFECTIVO	\$ -	\$ -	\$ -
INGRESOS	PROYECTADA	REAL	DIFERENCIA
PASTELERÍA	\$ 1,500.00	\$ -	\$ (1,500.00)
PIÑATERÍA	\$ 1,000.00	\$ -	\$ (1,000.00)
PAPELERÍA	\$ 2,000.00	\$ -	\$ (2,000.00)
JUGUETERÍA	\$ 150.00	\$ -	\$ (150.00)
BEBIDAS Y OTROS	\$ 100.00	\$ -	\$ (100.00)
INGRESOS POR VENTAS TOTALES	\$ 4,750.00	\$ -	\$ (4,750.00)
TOTAL INGRESOS + EFECTIVO	\$ 4,750.00	\$ -	\$ (4,750.00)
EGRESOS	PROYECTADA	REAL	DIFERENCIA
COSTO DE VENTA	\$ 1,900.00	\$ -	\$ (1,900.00)
GASTO DE ADMINISTRACIÓN	\$ 500.00	\$ -	\$ (500.00)
GASTO DE VENTA	\$ 2,030.00	\$ -	\$ (2,030.00)
OTRAS SALIDAS DE EFECTIVO	\$ 60.00	\$ -	\$ (60.00)
TOTAL SALIDAS DE DINERO	\$ 4,490.00	\$ -	\$ (4,490.00)
1.INGRESOS-VENTAS 2.EGRESOS PRESUPUESTO			



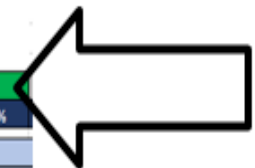
15. Detallar el rubro de cada uno del presupuesto.

DETALLE
SALDO INICIAL DE EFECTIVO
INGRESOS
PASTELERÍA
PIÑATERÍA
PAPELERÍA
JUGUETERÍA
BEBIDAS Y OTROS
INGRESOS POR VENTAS TOTALES
TOTAL INGRESOS + EFECTIVO
EGRESOS
COSTO DE VENTA
GASTO DE ADMINISTRACIÓN
GASTO DE VENTA
OTRAS SALIDAS DE EFECTIVO
TOTAL SALIDAS DE DINERO



16. Detallar cada uno de los meses a proyectar.

PRESUPUESTO DE EFECTIVO									
PASTELERÍA Y PIÑATERIA BERENICA									
AÑO: 2018									
DETALLE	ENERO				FEBRERO				
	PROYECTADA	REAL	DIFERENCIA	%	PROYECTADA	REAL	DIFERENCIA	%	
SALDO INICIAL DE EFECTIVO									
INGRESOS									
PASTELERÍA									
PIÑATERÍA									
PAPELERÍA									
JUGUETERÍA									
BEBIDAS Y OTROS									
INGRESOS POR VENTAS TOTALES									



17. En esta columna se colocarán los valores de las proyecciones y valores reales de las hojas de ingresos y egresos.

DETALLE	ENERO	
	PROYECTADA	REAL
SALDO INICIAL DE EFECTIVO	\$ -	\$ -
INGRESOS	PROYECTADA	REAL
PASTELERÍA	\$ 1,500.00	\$ -
PIÑATERÍA	\$ 1,000.00	\$ -
PAPELERÍA	\$ 2,000.00	\$ -
JUGUETERÍA	\$ 150.00	\$ -
BEBIDAS Y OTROS	\$ 100.00	\$ -
INGRESOS POR VENTAS TOTALES	\$ 4,750.00	\$ -
TOTAL INGRESOS EFECTIVO	\$ 4,750.00	\$ -
EGRESOS	PROYECTADA	REAL
COSTO DE VENTA	\$ 1,900.00	\$ -
GASTO DE ADMINISTRACIÓN	\$ 500.00	\$ -
GASTO DE VENTA	\$ 2,030.00	\$ -
OTRAS SALIDAS DE EFECTIVO	\$ 60.00	\$ -
TOTAL SALIDAS DE DINERO	\$ 4,490.00	\$ -

18. Calcular la diferencia de cada uno de los rubros de ingresos y egresos de las columnas Real menos lo proyectado.

DETALLE	ENERO		DIFERENCIA
	PROYECTADA	REAL	
SALDO INICIAL DE EFECTIVO	\$ -	\$ -	\$ -
INGRESOS	PROYECTADA	REAL	DIFERENCIA
PASTELERÍA	\$ 1,500.00	\$ -	=D11-C11
PIÑATERÍA	\$ 1,000.00	\$ -	\$ (1,000.00)
PAPELERÍA	\$ 2,000.00	\$ -	\$ (2,000.00)
JUGUETERÍA	\$ 150.00	\$ -	\$ (150.00)
BEBIDAS Y OTROS	\$ 100.00	\$ -	\$ (100.00)
INGRESOS POR VENTAS TOTALES	\$ 4,750.00	\$ -	\$ (4,750.00)
TOTAL INGRESOS EFECTIVO	\$ 4,750.00	\$ -	\$ (4,750.00)
EGRESOS	PROYECTADA	REAL	DIFERENCIA
COSTO DE VENTA	\$ 1,900.00	\$ -	\$ (1,900.00)
GASTO DE ADMINISTRACIÓN	\$ 500.00	\$ -	\$ (500.00)
GASTO DE VENTA	\$ 2,030.00	\$ -	\$ (2,030.00)
OTRAS SALIDAS DE EFECTIVO	\$ 60.00	\$ -	\$ (60.00)
TOTAL SALIDAS DE DINERO	\$ 4,490.00	\$ -	\$ (4,490.00)

19. Para conocer si es utilidad o pérdida se restará total de ingresos menos total de salidas.

DETALLE	ENERO		
	PROYECTADA	REAL	DIFERENCIA
SALDO INICIAL DE EFECTIVO	\$ -	\$ -	\$ -
INGRESOS	PROYECTADA	REAL	DIFERENCIA
PASTELERÍA	\$ 1,500.00	\$ -	\$ (1,500.00)
PIÑATERÍA	\$ 1,000.00	\$ -	\$ (1,000.00)
PAPELERÍA	\$ 2,000.00	\$ -	\$ (2,000.00)
JUGUETERÍA	\$ 150.00	\$ -	\$ (150.00)
BEBIDAS Y OTROS	\$ 100.00	\$ -	\$ (100.00)
INGRESOS POR VENTAS TOTALES	\$ 4,750.00	\$ -	\$ (4,750.00)
TOTAL INGRESOS + EFECTIVO	\$ 4,750.00	\$ -	\$ (4,750.00)
EGRESOS	PROYECTADA	REAL	DIFERENCIA
COSTO DE VENTA	\$ 1,900.00	\$ -	\$ (1,900.00)
GASTO DE ADMINISTRACIÓN	\$ 500.00	\$ -	\$ (500.00)
GASTO DE VENTA	\$ 2,030.00	\$ -	\$ (2,030.00)
OTRAS SALIDAS DE EFECTIVO	\$ 60.00	\$ -	\$ (60.00)
TOTAL SALIDAS DE DINERO	\$ 4,490.00	\$ -	\$ (4,490.00)
UTILIDAD O PERDIDA	=+C18-C25	\$ -	\$ (260.00)

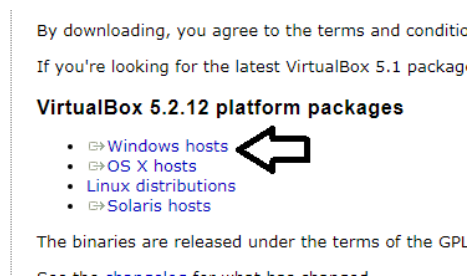
Anexo 2.4 Manual de instalación de la herramienta de control de inventarios y costeo.



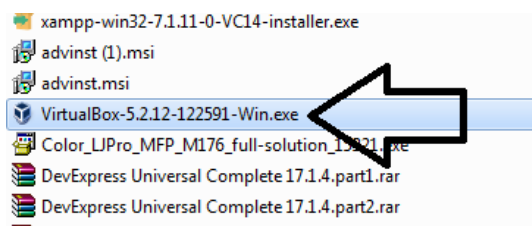
1. Descargue desde el siguiente link <https://www.virtualbox.org/> la versión de virtual box que más se adecue a las especificaciones de su sistema operativo.



2. Para sistemas operativos como Windows descargue la versión de el link Windows hosts



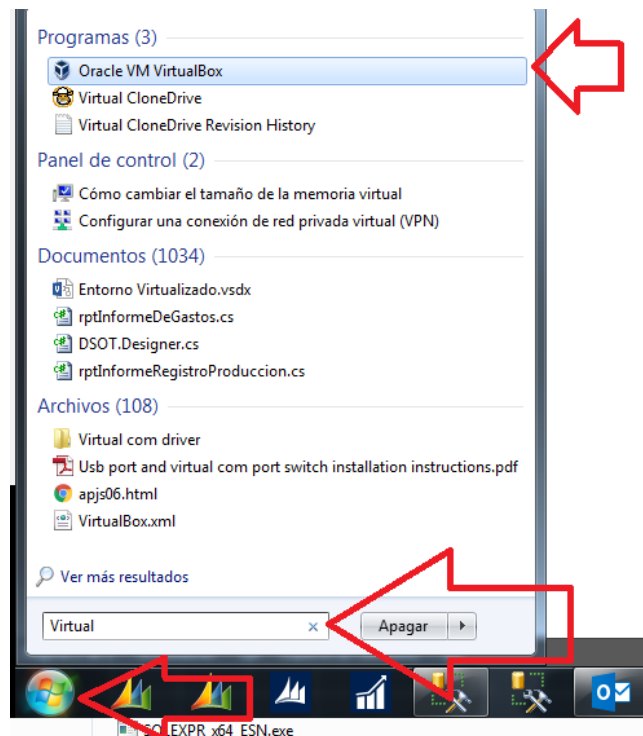
3. Buque en la carpeta de descargas de su ordenador o en la carpeta que haya seleccionado almacenar la descarga del programa y ejecútelo.



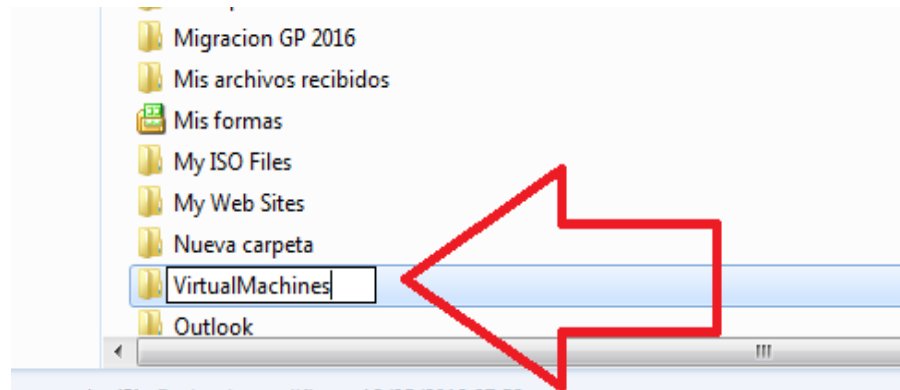
4. Siga las instrucciones de instalación del programa y de clic en siguiente (next) en cada pantalla mostrada por el instalador.



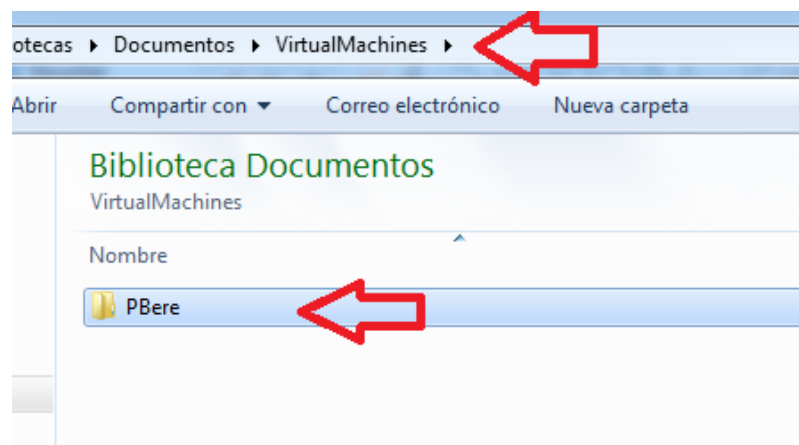
5. Una vez instalado el programa ejecútelo buscándolo desde el menú inicio



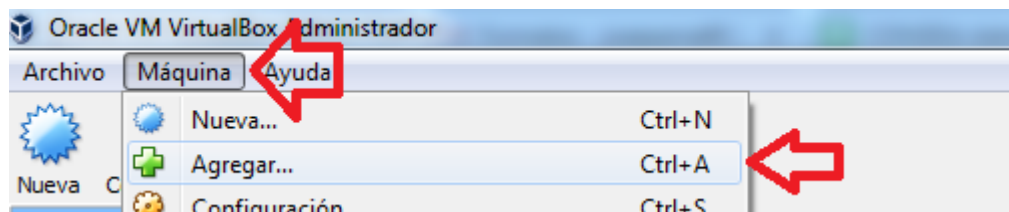
6. En la ubicación de su preferencia cree una nueva carpeta y nómbrela como VirtualMachines, y pegue la carpeta que su administrador de sistema proporcione con el nombre PBere dentro de la carpeta "VirtualMachines".



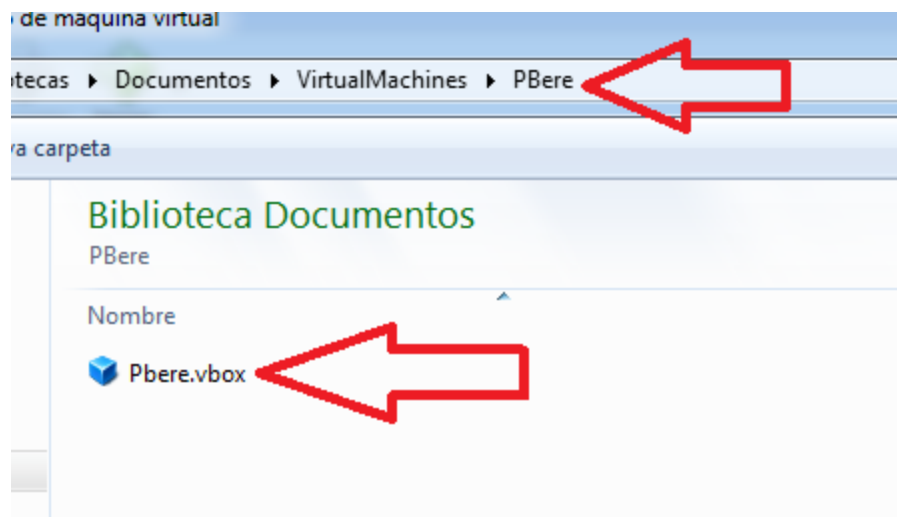
7. Pegue la carpeta proporcionada por su administrador de sistema en la carpeta VirtualMachines



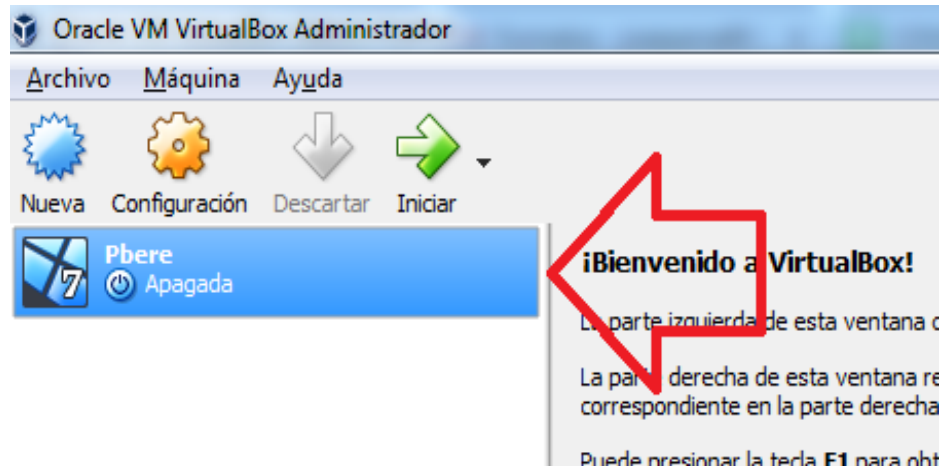
8. Para agregar la máquina virtual creada de clic en máquina y luego clic en agregar



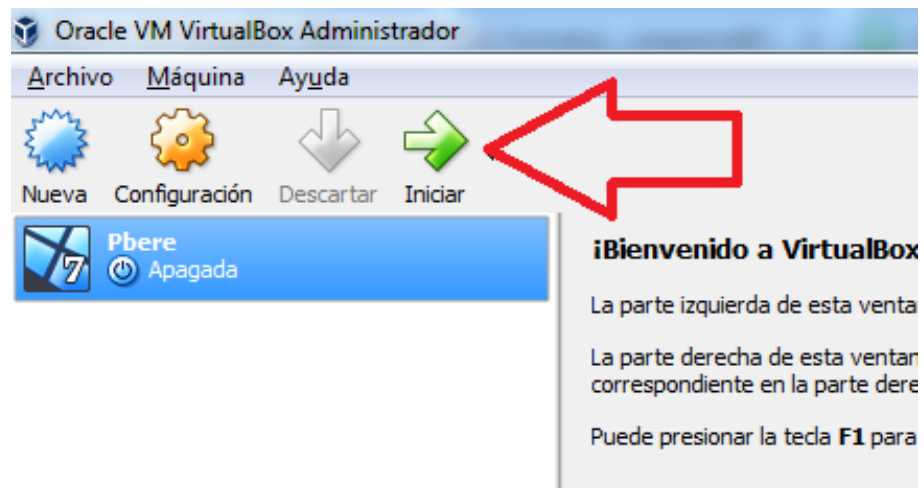
9. Busque la carpeta VirtualMachines y PBere que creo en la ubicación de su preferencia.



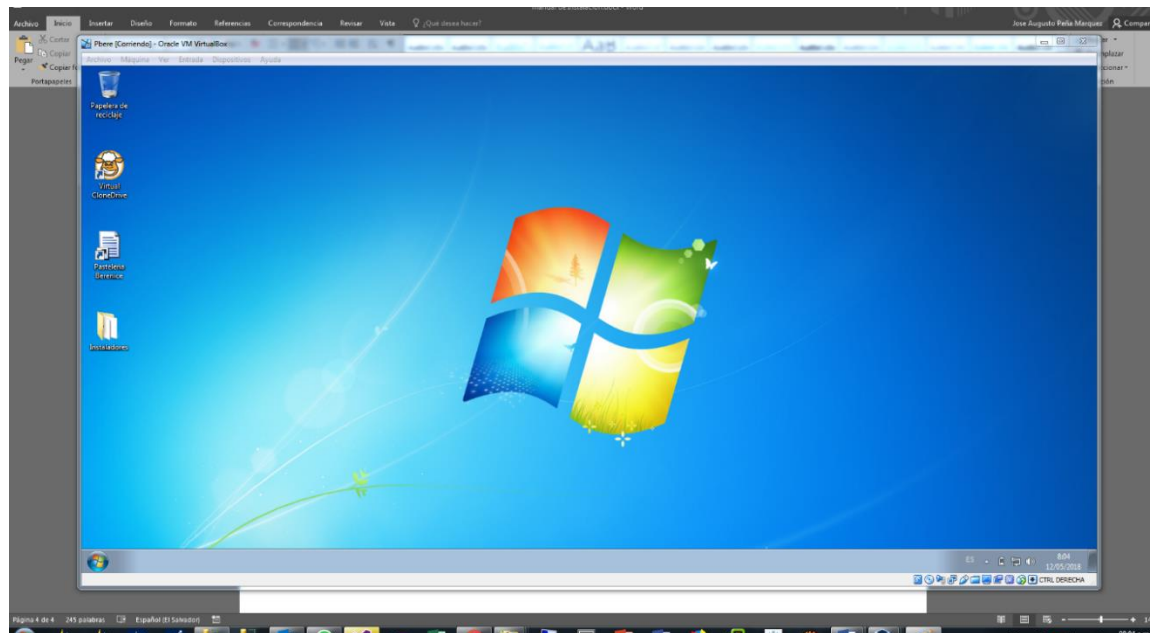
10. Dentro de ella encontrara un archivo llamado Pbere.vbox, de doble clic a este para agregar la máquina virtual su administrador de máquinas virtuales.



11. Una vez añadida, se mostrará la máquina virtual con estado apagada dentro de su programa de administración de máquinas virtuales. Ahora podrá encenderla para comenzar a trabajar en ella.
12. Para encenderla de clic en Iniciar, esto permitirá arrancar la máquina virtual que mantiene el sistema.



Se mostrará otro sistema operativo alojado dentro de su sistema operativo actual, esto le permitirá tener un sistema operativo Windows 7 con la aplicación funcionando en cualquier distribución de sistema operativo, llámese Linux, Windows, MAC, esto genera practicidad a la hora de implementar sistemas en diferentes ambientes.



Anexo 2.5 Manual de usuario de la herramienta de centro de costos.



1. Objetivos del manual

El Sistema de control de inventarios se desarrolló con el objetivo de que la empresa Pastelería Berenice, pueda controlar las salidas e ingresos de los productos y conocer sus existencias.

Este manual de usuario se ha realizado para proporcionar una guía de consulta al responsable de manejar las existencias, y poder registrar la información de una forma adecuada.

Permitir a la administración que pueda tomar de forma oportuna sus decisiones de logísticas y adquisiciones de compra de inventario.

3. Documentos a utilizar

Estos documentos deberán archivarse en forma cronológica en un archivo físico, indicando los documentos de entrada y salida.

Documentos de entrada de inventario:

- **Facturas de compra:** Documento que servirá para respaldar los ingresos de Materia Prima o producto terminado que se han comprado.

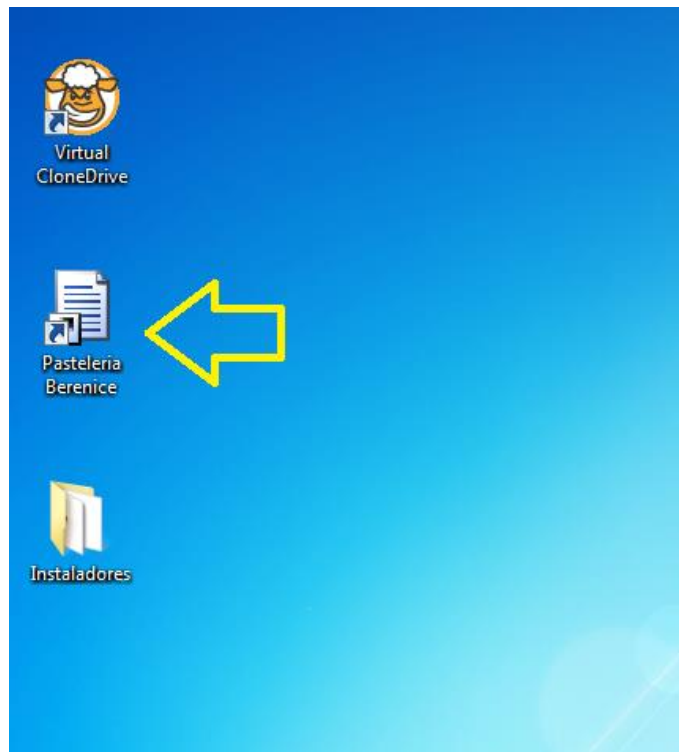
- **Nota de crédito emitido (devoluciones de venta):** Esto por devoluciones de clientes de productos vendidos. (Inventario de producto terminado).
- **Orden de producción pasteles y postres terminados:** Documento para ingresar en el inventario de producto terminado (automático en la herramienta).

Documentos de salida de inventario:

- **Requisición de materiales (Orden de producción):** Documento para solicitar materiales a bodega de materia prima para una orden de producción.
- **Factura o comprobante de crédito fiscal:** Son los documentos legales para respaldar la venta.
- **Nota de crédito recibido (devoluciones de compra):** Documento por devoluciones a proveedores de materiales.

3. operatividad del sistema

1. Acceso al sistema, ejecute la aplicación que se encuentra en el escritorio, de doble clic al icono con nombre “Pastelería Berenice”.



2. Ingrese el usuario y clave proporcionado por su administrador.

Inicio de sesión

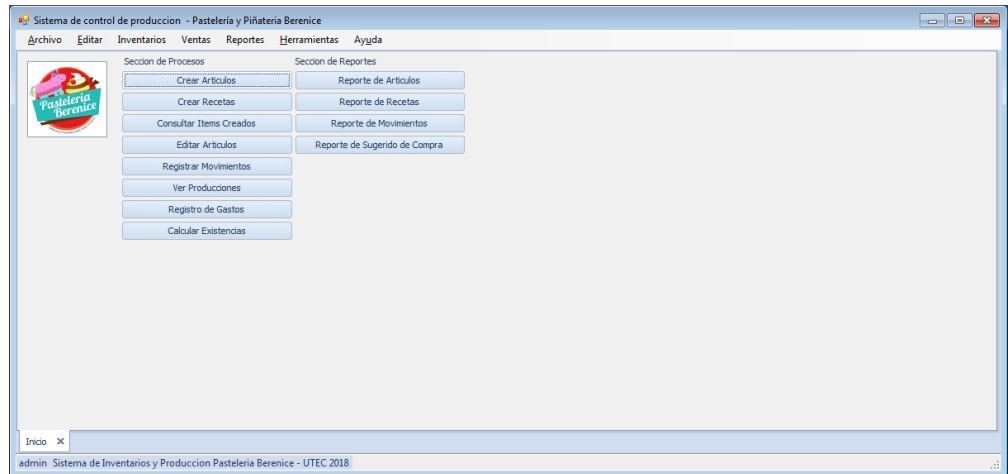
Sistema Pasteleria Berenice

Usuario:

Contraseña:

Aceptar Cancelar

3. Se desplegará el menú con las opciones disponibles en el sistema de control de inventarios y producción.



4. Creación de nuevos artículos de inventario o materias primas que serán utilizada durante el proceso de producción de ítems.

5. De clic en el botón Crear Artículos



6. Ingrese el código del artículo que desea configurar, este código puede ser alfanumérico.

The screenshot shows a window titled "Crear Item" with the following fields and values:

Field	Value
Codigo Art	BOLLOPEQ1
Descripcion	PAN BOLLO PEQUEÑO SIMPLE UNIDAD
Costo Unitario	0,09
Tipo de Artículo	Inventario Venta
Precio Unitario	0,12
Unidad Medida	Unidades
Minimo	50

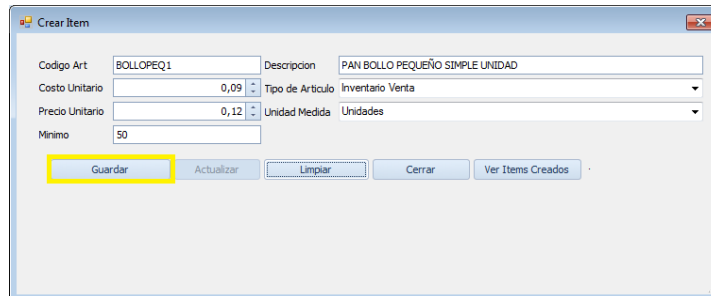
Buttons at the bottom: Guardar, Actualizar, Limpiar, Cerrar, Ver Items Creados.

7. Ingrese los datos principales del artículo:

- Descripción corta del artículo.
- Costo unitario del artículo.
- Precio unitario del artículo.
- Mínimo requerido o estimado que desean tener.
- Seleccione el tipo de artículo del ítem que está creando.
- Seleccione la unidad de medida que más se adecue al artículo.

This screenshot is identical to the one above, showing the "Crear Item" window with the same data and highlighted "Codigo Art" field.

8. De clic en el botón de guardar.

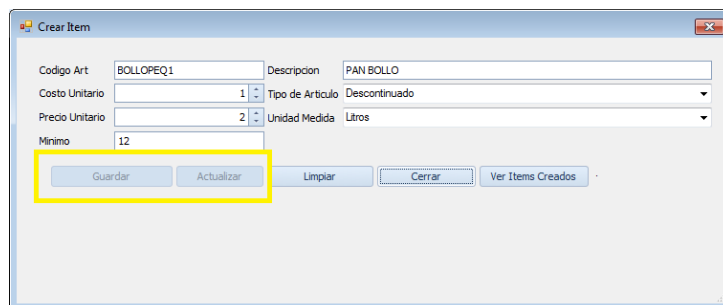


The screenshot shows a window titled "Crear Item" with the following fields and values:

Field	Value
Codigo Art	BOLLOPEQ1
Descripcion	PAN BOLLO PEQUEÑO SIMPLE UNIDAD
Costo Unitario	0,09
Tipo de Artículo	Inventario Venta
Precio Unitario	0,12
Unidad Medida	Unidades
Minimo	50

At the bottom, there are five buttons: "Guardar" (highlighted with a yellow box), "Actualizar", "Limpiar", "Cerrar", and "Ver Items Creados".

9. Una vez el articulo sea almacenado los botones el botón de guardar será atenuado.

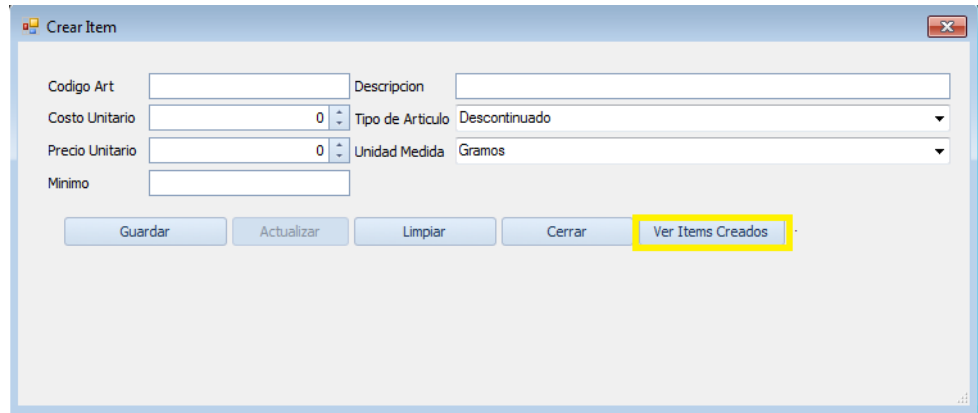


The screenshot shows the same "Crear Item" window, but with the following changes:

Field	Value
Codigo Art	BOLLOPEQ1
Descripcion	PAN BOLLO
Costo Unitario	1
Tipo de Artículo	Descontinuado
Precio Unitario	2
Unidad Medida	Litros
Minimo	12

The "Guardar" button is now disabled (grayed out), and the "Actualizar" button is highlighted with a yellow box. The other buttons remain the same.

10. Consulta de artículos creados, de clic en el botón “Ver Ítems Creados”, de la ventana Creación de ítems.



Crear Item

Codigo Art: Descripcion:

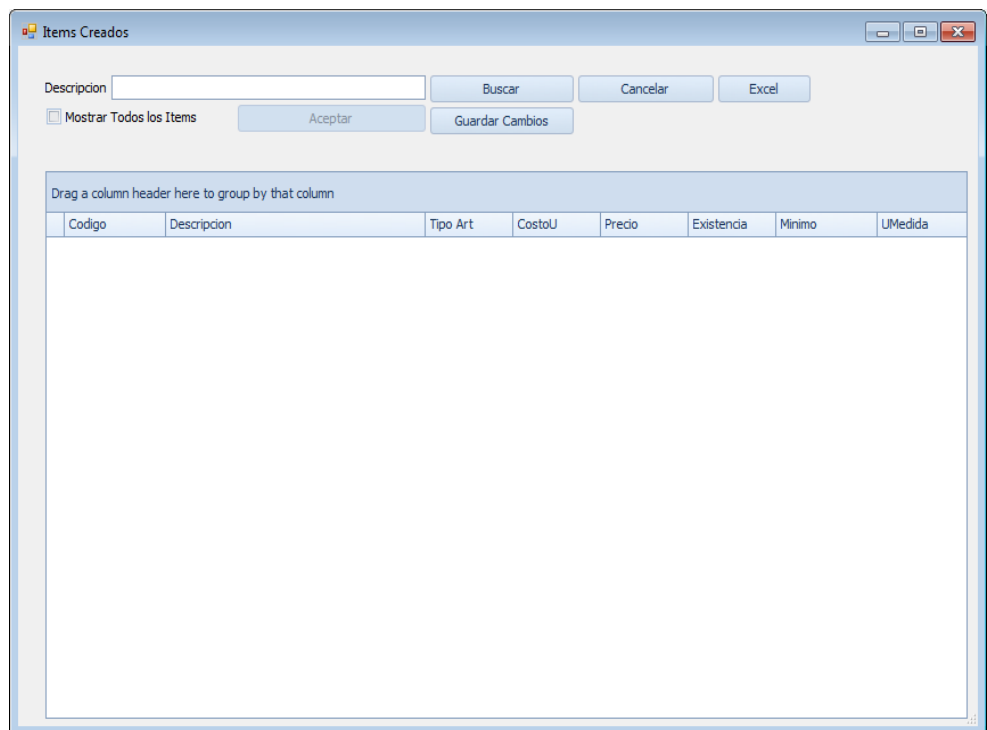
Costo Unitario: Tipo de Artículo:

Precio Unitario: Unidad Medida:

Minimo:

Guardar Actualizar Limpiar Cerrar Ver Items Creados

11. Ventana de consulta de ítems creados, en esta ventana podrá consultar todos los ítems registrados en el inventario, así mismo podrá exportarlos fácilmente a una hoja de cálculo de Excel.



Items Creados

Descripcion: Buscar Cancelar Excel

☐ Mostrar Todos los Items Aceptar Guardar Cambios

Drag a column header here to group by that column

Codigo	Descripcion	Tipo Art	CostoU	Precio	Existencia	Minimo	UMedida

12. Consulta por Descripción, para buscar un ítem, podrá hacerlo introduciendo parte del nombre del artículo, por ejemplo, si desea listar todos los artículos relacionados a la palabra “Azúcar”, deberá digitar en el campo Descripción la palabra Azúcar, y dar clic en el botón “Buscar”.

Items Creados

Descripcion |

☐ Mostrar Todos los Items

Drag a column header here to group by that column

Codigo	Descripcion	Tipo Art	CostoU	Precio	Existencia	Minimo	UMedida

Items Creados

Descripción:

☐ Mostrar Todos los Items

Drag a column header here to group by that column

Código	Descripción	Tipo Art	CostoU	Precio	Existencia	Mínimo	UMedida

Items Creados

Descripción:

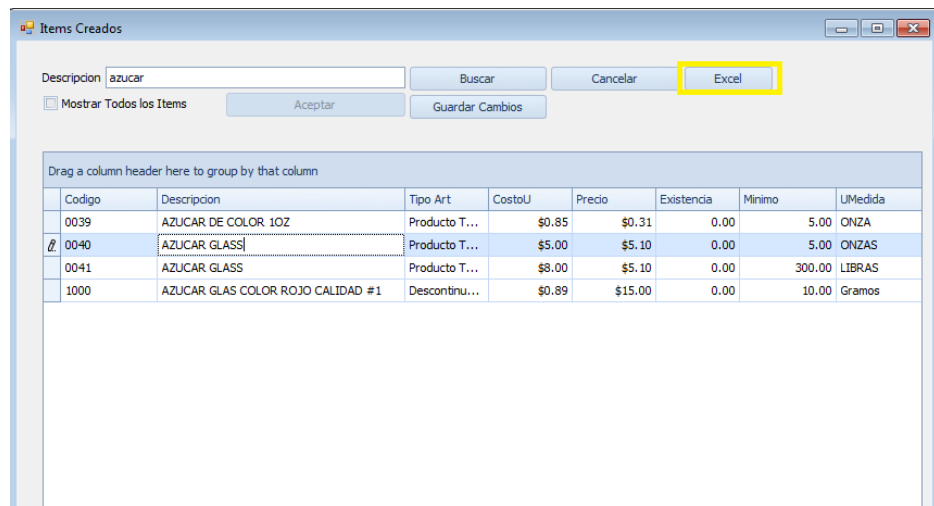
☐ Mostrar Todos los Items

Drag a column header here to group by that column

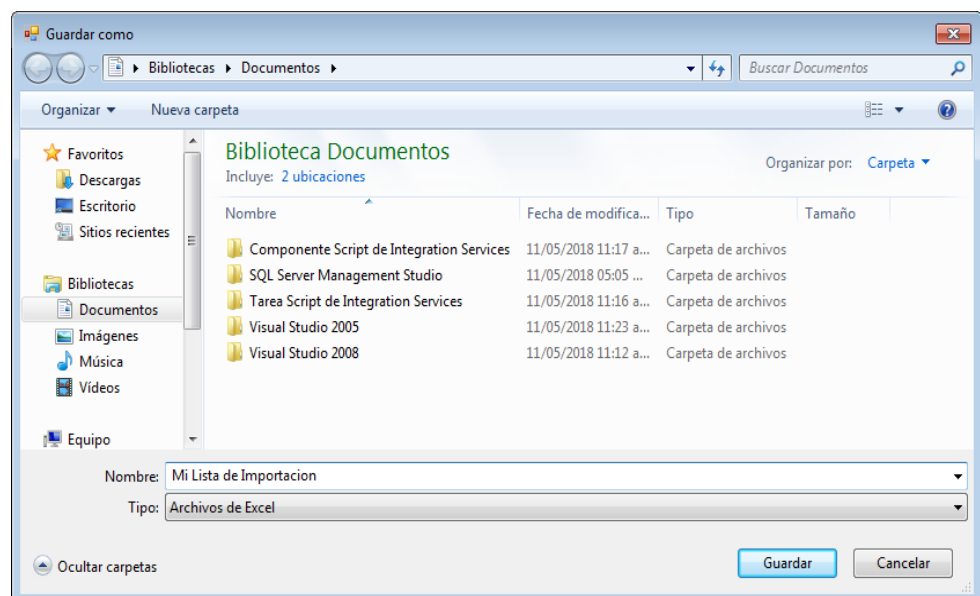
Código	Descripción	Tipo Art	CostoU	Precio	Existencia	Mínimo	UMedida
0039	AZUCAR DE COLOR 10Z	Producto T...	\$0.85	\$0.31	0.00	5.00	ONZA
0040	AZUCAR GLASS	Producto T...	\$5.00	\$5.10	0.00	5.00	ONZAS
0041	AZUCAR GLASS	Producto T...	\$8.00	\$5.10	0.00	300.00	LIBRAS
1000	AZUCAR GLAS COLOR ROJO CALIDAD #1	Descontinua...	\$0.89	\$15.00	0.00	10.00	Gramos

Se listará todos los ítems que en su descripción tengan la palabra azúcar, se mostraran datos que fueron ingresados en el momento de su creación, tales como Código, Tipo de Artículo, Costo Unitario, Precio, Existencia, Mínimo y Unidad de medida.

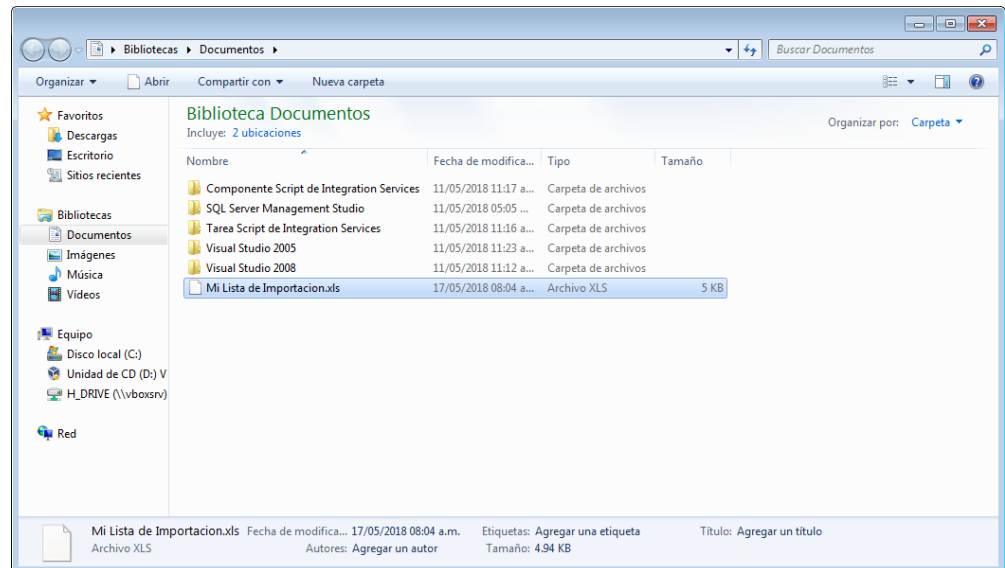
13. Podrá importar a una hoja de cálculo de Excel, una vez listado los ítems que desea importar deberá dar clic en el botón Excel.



14. Se mostrará una ventana donde debe colocar el nombre y seleccionar la ruta donde almacenará el archivo de Excel.



15. Buscar en la ruta donde selecciono almacenar el archivo y podrá observar el archivo de Excel.



16. Después del proceso de importación obtendrá un archivo con el siguiente formato de Excel.

The screenshot shows an Excel spreadsheet titled 'Mi Lista de Importacion.xls [Modo de compatibilidad] - Excel'. The spreadsheet contains a table with the following data:

	A	B	C	D	E	F	G	H
	Codigo	Descripcion	Tipo Art	CostoU	Precio	Existencia	Minimo	UMedida
2	0039	AZUCAR DE COLOR 10Z	Producto Te	\$0.85	\$0.31	0.00	5.00	ONZA
3	0040	AZUCAR GLASS	Producto Te	\$5.00	\$5.10	0.00	5.00	ONZAS
4	0041	AZUCAR GLASS	Producto Te	\$8.00	\$5.10	0.00	300.00	LIBRAS
5	1000	AZUCAR GLAS COLOR ROJO CALIDAD #1	Descontinua	\$0.89	\$15.00	0.00	10.00	Gramos

17. Si desea listar todos los ítems sin aplicar ningún tipo de filtro, deberá marcar la casilla que dice “Mostrar Todos los Ítems”.

The screenshot shows the 'Items Creados' window. At the top, there is a search bar with the text 'azucar'. Below it, the checkbox 'Mostrar Todos los Items' is highlighted with a yellow box. To the right of the search bar are buttons for 'Buscar', 'Cancelar', and 'Excel'. Below the search bar are buttons for 'Aceptar' and 'Guardar Cambios'. The main area of the window contains a table with the following data:

Codigo	Descripcion	Tipo Art	CostoU	Precio	Existencia	Minimo	UMedida
0039	AZUCAR DE COLOR 1OZ	Producto T...	\$0.85	\$0.31	0.00	5.00	ONZA
0040	AZUCAR GLASS	Producto T...	\$5.00	\$5.10	0.00	5.00	ONZAS
0041	AZUCAR GLASS	Producto T...	\$8.00	\$5.10	0.00	300.00	LIBRAS
1000	AZUCAR GLAS COLOR ROJO CALIDAD #1	Descontin...	\$0.89	\$15.00	0.00	10.00	Gramos

18. Dar clic en el botón buscar, y se listaran todos los ítems del inventario.

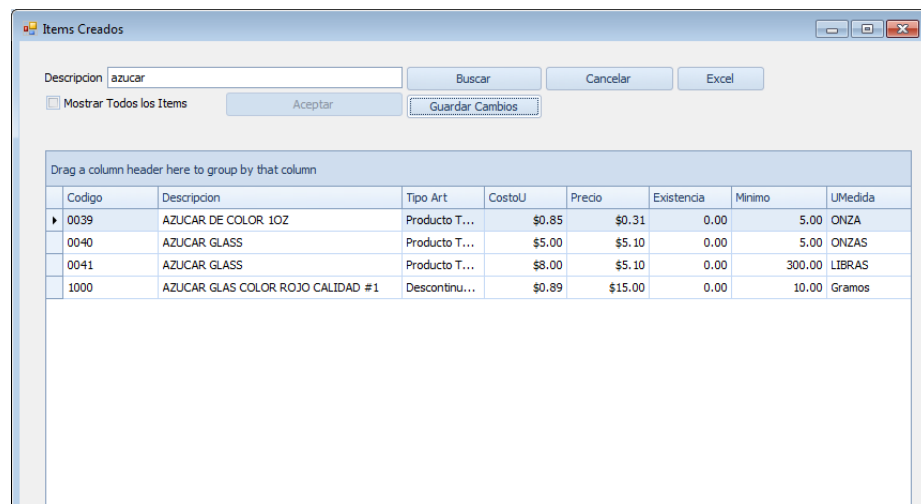
The screenshot shows the 'Items Creados' window after clicking the 'Buscar' button. The search bar still contains 'azucar'. The checkbox 'Mostrar Todos los Items' is now checked. The 'Buscar' button is highlighted with a yellow box. The main area of the window contains a table with the following data:

Codigo	Descripcion	Tipo Art	CostoU	Precio	Existencia	Minimo	UMedida
0001	ACEITE NATURAL DE MENTA	Producto T...	\$2.75	\$3.74	0.00	0.00	UNIDAD
0002	ACEITE NATURAL LIMON	Producto T...	\$2.75	\$3.74	0.00	0.00	UNIDAD
0003	ACORDION INFANTIL	Producto T...	\$0.75	\$1.02	0.00	0.00	UNIDAD
0004	ACUARELA REDONDA DE DEDO	Producto T...	\$2.50	\$3.40	0.00	0.00	UNIDAD
0005	ADORNO PARA BABY SHOWER CERAMICA	Producto T...	\$0.46	\$0.63	0.00	0.00	UNIDAD
0006	ADORNO PARA BABY SHOWER FOMI	Producto T...	\$0.05	\$0.07	0.00	0.00	UNIDAD
0007	ADORNO PARA BABY SHOWER PLASTICO	Producto T...	\$0.15	\$0.20	0.00	0.00	UNIDAD
0008	ADORNO PARA BAUTIZO PLASTICO	Producto T...	\$0.10	\$0.14	0.00	0.00	UNIDAD
0009	ADORNO PARA BODA CERAMICA	Producto T...	\$0.35	\$0.48	0.00	0.00	UNIDAD
0010	ADORNO PARA BODA FOMI	Producto T...	\$0.40	\$0.54	0.00	0.00	UNIDAD
0011	ADORNO PARA FIESTA ROSA CERAMICA	Producto T...	\$0.35	\$0.48	0.00	0.00	UNIDAD
0012	ADORNO PARA FIESTA ROSA PLASTICO	Producto T...	\$0.15	\$0.20	0.00	0.00	UNIDAD
0013	ADORNO PARA GRADUACION	Producto T...	\$0.46	\$0.63	0.00	0.00	UNIDAD
0014	ADORNO PARA PASTEL DE 15 AÑOS	Producto T...	\$0.30	\$0.41	0.00	0.00	UNIDAD
0015	ADORNO PARA PASTEL DE BODA	Producto T...	\$0.35	\$0.48	0.00	0.00	UNIDAD
0016	ADORNO PARA PASTEL DE BODA CON DI...	Producto T...	\$0.20	\$0.27	0.00	0.00	UNIDAD
0017	ADORNO PARA PASTEL PAYACITOS Y HB	Producto T...	\$0.35	\$0.48	0.00	0.00	UNIDAD
0018	ADORNO PLASTICO PARA BODA	Producto T...	\$0.10	\$0.14	0.00	0.00	UNIDAD
0019	ADORNO PLASTICO RELIGIOSOS	Producto T...	\$0.10	\$0.14	0.00	0.00	UNIDAD

19. Para editar artículos ya creados en el sistema clic en el botón “Editar Artículos”



20. En esta ventana deberá dar clic en “Ver Ítems Creados” liste el ítem o los ítems que desea modificar.



21. El campo que permiten edición son Descripción y mínimo, las demás propiedades del artículo únicamente pueden ser modificadas bajo procesos como ingreso de unidades al sistema por compras o por ajustes.

Items Creados

Descripcion:

☐ Mostrar Todos los Items

Drag a column header here to group by that column

Codigo	Descripcion	Tipo Art	CostoU	Precio	Existencia	Minimo	UMedida
0039	AZUCAR DE COLOR 1OZ	Producto T...	\$0.85	\$0.31	0.00	1.00	ONZA
0040	AZUCAR GLASS	Producto T...	\$5.00	\$5.10	0.00	5.00	ONZAS
0041	AZUCAR GLASS	Producto T...	\$8.00	\$115.10	0.00	111.00	LIBRAS
1000	AZUCAR GLAS COLOR ROJO CALIDAD #1	Descontin...	\$0.89	\$15.00	0.00	10.00	Gramos

22. Una vez se hayan realizado las modificaciones en las descripciones o los mínimos que desea modificar, de clic en el botón Guardar.

Items Creados

Descripcion:

☐ Mostrar Todos los Items

Drag a column header here to group by that column

Codigo	Descripcion	Tipo Art	CostoU	Precio	Existencia	Minimo	UMedida
0039	AZUCAR DE COLOR 1OZ	Producto T...	\$0.85	\$0.31	0.00	1.00	ONZA
I 0040	AZUCAR GLASS	Producto T...	\$5.00	\$5.10	0.00	5.00	ONZAS
0041	AZUCAR GLASS	Producto T...	\$8.00	\$115.10	0.00	111.00	LIBRAS
1000	AZUCAR GLAS COLOR ROJO CALIDAD #1	Descontin...	\$0.89	\$15.00	0.00	10.00	Gramos

Items Creados

Descripcion:

☐ Mostrar Todos los Items

Drag a column header here to group by that column

Codigo	Descripcion	Tipo Art	CostoU	Precio	Existencia	Minimo	UMedida
0039	AZUCAR DE COLOR 1OZ	Producto T...	\$0.85	\$0.31	0.00	1.00	ONZA
I 0040	AZUCAR GLASS BOTE DE 10 ONZAS	Producto T...	\$5.00	\$5.10	0.00	5.00	ONZAS
0041	AZUCAR GLASS	Producto T...	\$8.00	\$115.10	0.00	111.00	LIBRAS
1000	AZUCAR GLAS COLOR ROJO CALIDAD #1	Descontin...	\$0.89	\$15.00	0.00	10.00	Gramos

23. Las modificaciones realizadas en ambos campos (Descripción y Mínimo) serán guardados al presionar el botón guardar.

The screenshot shows a window titled 'Items Creados'. At the top, there is a search bar with the text 'azucar' and buttons for 'Buscar', 'Cancelar', and 'Excel'. Below the search bar, there is a checkbox labeled 'Mostrar Todos los Items' and buttons for 'Aceptar' and 'Guardar Cambios'. The 'Guardar Cambios' button is highlighted with a yellow rectangle. Below the buttons, there is a table with the following data:

Codigo	Descripcion	Tipo Art	CostoU	Precio	Existencia	Mínimo	UMedida
0039	AZUCAR DE COLOR 10Z	Producto T...	\$0.85	\$0.31	0.00	1.00	ONZA
0040	AZUCAR GLASS BOTE DE 10 ONZAS	Producto T...	\$5.00	\$5.10	0.00	5.00	ONZAS
0041	AZUCAR GLASS	Producto T...	\$8.00	\$115.10	0.00	111.00	LIBRAS
1000	AZUCAR GLAS COLOR ROJO CALIDAD #1	Descontin...	\$0.89	\$15.00	0.00	10.00	Gramos

24. Para crear recetas de clic en el botón Crear Recetas.

The screenshot shows the main menu of the 'Sistema de control de produccion - Pasteleria y Piñateria Berenice'. The menu has a top bar with the title and a navigation bar with the following items: Archivo, Editar, Inventarios, Ventas, Reportes, Herramientas, and Ayuda. Below the navigation bar, there is a logo for 'Pasteleria Berenice' and two main sections: 'Seccion de Procesos' and 'Seccion de Reportes'. The 'Seccion de Procesos' section contains the following buttons: 'Crear Articulos', 'Crear Recetas', 'Consultar Items Creados', 'Editar Articulos', 'Registrar Movimientos', 'Ver Producciones', 'Registro de Gastos', and 'Calcular Existencias'. The 'Seccion de Reportes' section contains the following buttons: 'Reporte de Articulos', 'Reporte de Recetas', 'Reporte de Movimientos', and 'Reporte de Sugerido de Compra'. The 'Crear Recetas' button in the 'Seccion de Procesos' is highlighted with a yellow rectangle.

25. En la ventana “Creador de recetas”, deberá digitar un código para la nueva receta que desee crear (No utilizar caracteres especiales “%\$” &/ (), no utilizar espacios en el código a crear).

Digite una descripción válida que haga referencia a la receta que está creando.

The screenshot shows the 'Creador de Recetas' window. The 'Codigo' field contains 'TORTAVAINILLA1' and the 'Nombre Artículo' field contains 'TORTA DE VAINILLA NUMERO 1 CON RELLENO DE CARAMELO Y FRESAS'. Both fields are highlighted with yellow boxes. The window also includes a 'Buscar' button, several numeric input fields (Costo Unitario, Costo Total, Precio Venta, Existencia, Minimo) all set to 0, and buttons for 'Nuevo', 'Guardar', 'Imprimir', and 'Cancelar'. Below these is a 'Descripcion' field and a section for 'Items de Inventario para agregar a receta' with a table header.

26. Una vez lleno los dos campos de Código y Descripción, de clic en el botón nuevo.

This screenshot is similar to the previous one, but the 'Nuevo' button is highlighted with a yellow box. The 'Codigo' field still contains 'TORTAVAINILLA1' and the 'Nombre Artículo' field contains 'TORTA DE VAINILLA NUMERO 1 CON RELLENO DE CARAMELO Y FRESAS'. The 'Descripcion' field is now empty. The rest of the window, including the numeric input fields and the inventory items section, remains the same.

27. Si todos los campos cumplen con los requisitos antes detallado, se le habilitará al botón de “buscar” esto le permitirá agregar ítems a la receta que está creando.

Creador de Recetas

Codigo: TORTAVAINILLA1 Buscar

Costo Unitario: 0 Costo Total: 0 Precio Venta: 0 Existencia: 0 Minimo: 0

Nombre Artículo: TORTA DE VAINILLA NUMERO 1 CON RELLENO DE CARAMELO Y FRESAS

Nuevo Guardar Imprimir Cancelar

Descripcion: [] Buscar

Items de Inventario para agregar a receta

Drag a column header here to group by that column

Codigo	Nombre ITEM	Costo U	U Medida

28. Para crear su receta busque todos los ingredientes que necesita para generar el artículo principal que está creando. Para esto digite parte de la descripción en el campo Descripción y presione el botón buscar para listar los ítems encontrados.

Creador de Recetas

Codigo: Costo Unitario: Costo Total: Precio Venta: Existencia: Minimo:

Nombre Artículo:

Descripcion:

Items de Inventario para agregar a receta

Drag a column header here to group by that column

Codigo	Nombre ITEM	Costo U	U Medida

29. Serán listado los ítems encontrados que hacen referencia a la descripción consultada.

Creador de Recetas

Codigo: Costo Unitario: Costo Total: Precio Venta: Existencia: Minimo:

Nombre Artículo:

Descripcion:

Items de Inventario para agregar a receta

Drag a column header here to group by that column

Codigo	Nombre ITEM	Costo U	U Medida
0039	AZUCAR DE COLOR 1OZ	0.85	ONZA
0040	AZUCAR GLASS	5.00	ONZAS
0041	AZUCAR GLASS	8.00	LIBRAS
1000	AZUCAR GLAS COLOR ROJO CALIDAD #1	0.89	Gramos

30. Para seleccionar el ítem que será parte de la receta debe dar doble clic en el inicio de la fila del ítem a agregar.

Crear de Recetas

Codigo:

Costo Unitario:

Costo Total:

Precio Venta:

Existencia:

Minimo:

Nombre Artículo:

Descripcion:

Items de Inventario para agregar a receta

Drag a column header here to group by that column

Codigo	Nombre ITEM	Costo U
0039	AZUCAR DE COLOR 1OZ	
0040	AZUCAR GLASS	
0041	AZUCAR GLASS	
1000	AZUCAR GLAS COLOR ROJO CALIDAD #1	

Doble Clic

31. Este ítem será agregado a la receta.

Items de Inventario para agregar a receta

Drag a column header here to group by that column

Codigo	Nombre ITEM	Costo U	U Medida
0039	AZUCAR DE COLOR 1OZ	0.85	ONZA
0040	AZUCAR GLASS	5.00	ONZAS
0041	AZUCAR GLASS	8.00	LIBRAS
1000	AZUCAR GLAS COLOR ROJO CALIDAD #1	0.89	Gramos

Items Agregados a Receta

Drag a column header here to group by that column

Codigo	Nombre Artículo	U Medida	Cantidad	Costo U	Costo T
0040	AZUCAR GLASS	ONZAS	1.000	5.000	

32. Agregue todos los ítems que requiera la receta.

Items Agregados a Receta

Drag a column header here to group by that column

Codigo	Nombre Articulo	U Medida	Cantidad	Costo U	Costo Total
0040	AZUCAR GLASS	ONZAS	1.000	5.000	5.000
1000	AZUCAR GLAS COLOR ROJO CALIDAD #1	Gramos	1.000	0.890	0.890
0041	AZUCAR GLASS	LIBRAS	1.000	8.000	8.000
0039	AZUCAR DE COLOR 1OZ	ONZA	1.000	0.850	0.850

33. Puede modificar las cantidades que la receta requiere de cada línea de artículo agregada.

Items Agregados a Receta

Drag a column header here to group by that column

Codigo	Nombre Articulo	U Medida	Cantidad	Costo U	Costo Total
0040	AZUCAR GLASS	ONZAS	70	5.000	5.000
1000	AZUCAR GLAS COLOR ROJO CALIDAD #1	Gramos	100	0.890	0.890
0041	AZUCAR GLASS	LIBRAS	2	8.000	8.000
0039	AZUCAR DE COLOR 1OZ	ONZA	3	0.850	0.850
0002	ACEITE NATURAL LIMON	UNIDAD	1	2.750	2.750
0001	ACEITE NATURAL DE MENTA	UNIDAD	2	2.750	2.750

34. Para guardar los cambios y que sean calculada las cantidades y costos totales de la receta presione el botón guardar.

Creador de Recetas

Codigo: Costo Unitario:

Costo Total:

Precio Venta:

Existencia:

Minimo:

Nombre Artículo:

35.El costo total de la receta será calculado según las cantidades ingresadas y sus costos unitarios.

Creador de Recetas

Codigo: Costo Unitario:

Costo Total:

Precio Venta:

Existencia:

Minimo:

Nombre Artículo:

Descripcion:

Items de Inventario para agregar a receta

Drag a column header here to group by that column

Codigo	Nombre ITEM	Costo U

Items Agregados a Receta

Drag a column header here to group by that column

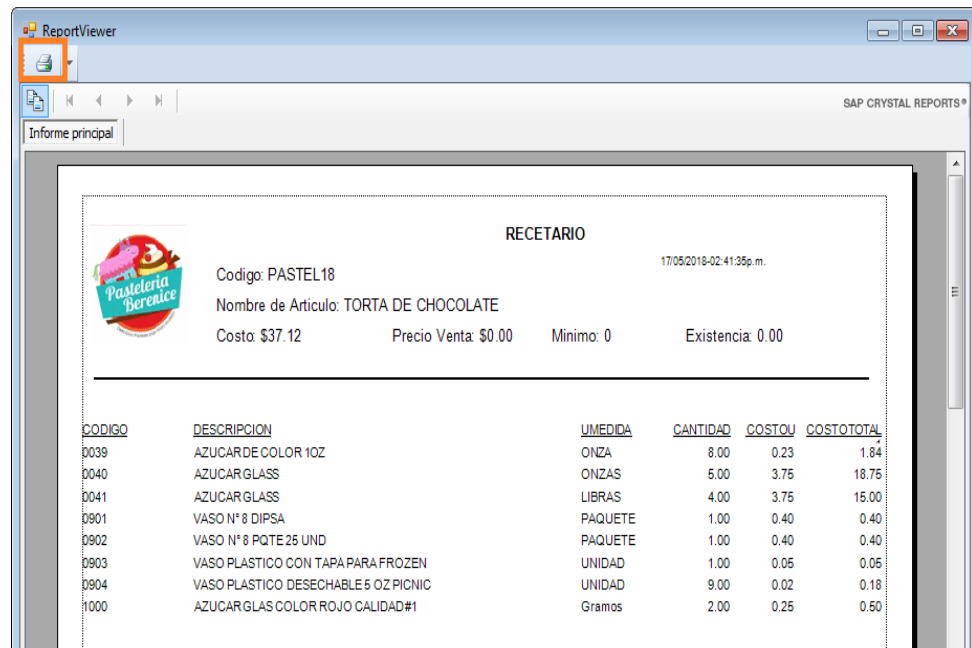
Codigo	Nombre Artículo	U Medida	Cantidad	Costo U	Costo Total
0040	AZUCAR GLASS	ONZAS	70.000	5.000	350.000
1000	AZUCAR GLAS COLOR ROJO CALIDAD #1	Gramos	100.000	0.890	89.000
0041	AZUCAR GLASS	LIBRAS	2.000	8.000	16.000
0039	AZUCAR DE COLOR 1OZ	ONZA	3.000	0.850	2.550
0002	ACEITE NATURAL LIMON	UNIDAD	1.000	2.750	2.750
0001	ACEITE NATURAL DE MENTA	UNIDAD	2.000	2.750	5.500

36. Para imprimir un informe de la receta creada, de clic en el botón “Imprimir”.

37. El informe será mostrado en pantalla.

		RECETARIO				17/05/2018-11:40:04a.m.
		Codigo: PASTEL18				
		Nombre de Articulo: TORTA DE CHOCOLATE				
		Costo: \$37.12	Precio Venta: \$0.00	Minimo: 0	Existencia: 0.00	
CODIGO	DESCRIPCION	UMEDIDA	CANTIDAD	COSTOU	COSTOTOTAL	
0039	AZUCARDE COLOR 1OZ	ONZA	8.00	0.23	1.84	
0040	AZUCARGLASS	ONZAS	5.00	3.75	18.75	
0041	AZUCARGLASS	LIBRAS	4.00	3.75	15.00	
0901	VASO N° 8 DIPSA	PAQUETE	1.00	0.40	0.40	
0902	VASO N° 8 PQTE 25 UND	PAQUETE	1.00	0.40	0.40	
0903	VASO PLASTICO CON TAPA PARA FROZEN	UNIDAD	1.00	0.05	0.05	
0904	VASO PLASTICO DESECHABLE 5 OZ PICNIC	UNIDAD	9.00	0.02	0.18	
1000	AZUCARGLAS COLOR ROJO CALIDAD#1	Gramos	2.00	0.25	0.50	

38. Puede imprimir el informe generado y guardarlo en formato PDF, dando clic en el icono del impresor ubicado en la parte superior izquierda.



The screenshot shows a SAP Crystal Reports window titled 'ReportViewer'. The report is titled 'RECETARIO' and includes a logo for 'Pastelería Berenice'. The report details the recipe for 'TORTA DE CHOCOLATE' (Codigo: PASTEL18) as of 17/05/2018-02:41:35p.m. It lists the cost (\$37.12), selling price (\$0.00), minimum (0), and existence (0.00). Below this, a table lists the ingredients and their costs.

CODIGO	DESCRIPCION	UMEDIDA	CANTIDAD	COSTO	COSTOTOTAL
0039	AZUCAR DE COLOR 10Z	ONZA	8.00	0.23	1.84
0040	AZUCAR GLASS	ONZAS	5.00	3.75	18.75
0041	AZUCAR GLASS	LIBRAS	4.00	3.75	15.00
0901	VASO N° 8 DIPSÁ	PAQUETE	1.00	0.40	0.40
0902	VASO N° 8 PQTE 25 UND	PAQUETE	1.00	0.40	0.40
0903	VASO PLASTICO CON TAPA PARA FROZEN	UNIDAD	1.00	0.05	0.05
0904	VASO PLASTICO DESECHABLE 6 OZ PICNIC	UNIDAD	9.00	0.02	0.18
1000	AZUCAR GLAS COLOR ROJO CALIDAD #1	Gramos	2.00	0.25	0.50

39. Registro de movimientos.

40. De Clic en el botón “Registrar movimientos”



41. Clic en el botono nuevo y complete los campos de Descripción, Fecha del documento, Numero del documento, proveedor y seleccione el tipo de movimiento que va a generar.

Registro de Movimientos Kardex

Nuevo Guardar Eliminar Salir

Numero Documento 1

Descripcion ENTRADA POR AJUSTE FISICO DE INVENTARIO

Fecha Doc viernes , 18 de mayo de 2018

N° Doc AJ8988 Proveedor MOV INTERNO

Tipo Movimiento Salida-Ajuste

☐ Cerrar Transaccion Actual

Busqueda de Items

Descripcion

☐ Mostrar Solo Materia Prima

Buscar

Datos de Produccion de Items

Cod Produccion Buscar Días Vencimiento 1

Descripcion

Costo Total Costo U Cant Produccion 1

Fecha de Produccion jueves , 17 de mayo de 2018

Vencimiento jueves , 17 de mayo de 2018

Eliminar Detalle Transaccion

Calcular Produccion

Guardar Produccion

Imprimir Documento

Cancelar Produccion

Imprimir Produccion

Busqueda de Items

Items en Documento de Inventario

42.El sistema habilitara el botón de guardar, cuando haya completado los campos mencionados en el punto 43 de clic en guardar para habilitar la opción de Buscar Ítems.

Registro de Movimientos Kardex

Nuevo Guardar Eliminar Salir

Numero Documento 1

Descripcion ENTRADA POR AJUSTE FISICO DE INVENTARIO

Fecha Doc viernes , 18 de mayo de 2018

N° Doc AJ8988 Proveedor MOV INTERNO

Tipo Movimiento Salida-Ajuste

☐ Cerrar Transaccion Actual

Busqueda de Items

Descripcion

☐ Mostrar Solo Materia Prima

Buscar

Datos de Produccion de Items

Cod Produccion Buscar Días Vencimiento 1

Descripcion

Costo Total Costo U Cant Produccion 1

Fecha de Produccion jueves , 17 de mayo de 2018

Vencimiento jueves , 17 de mayo de 2018

Eliminar Detalle Transaccion

Calcular Produccion

Guardar Produccion

Imprimir Documento

Cancelar Produccion

Imprimir Produccion

Busqueda de Items

43. Genere una búsqueda desde el buscador de ítems, y agregue al documento generado los ítems que serán cargados o descargados del inventario según su selección del tipo de movimiento.

Descripción: vaso

☐ Mostrar Solo Materia Prima

Buscar

Imprimir Documento Cancelar Producción Imprimir Producción

Busqueda de Items

	Codigo	Descripcion	TipoArt	CostoU	Precio	Existencia	UMedida
	0898	VASO N° 10 PQTE 25 UND	Producto Termin...	0.55	0.75	0.00	PAQUETE
	0899	VASO N° 6 DIPSA	Producto Termin...	0.35	0.48	0.00	PAQUETE
	0900	VASO N° 8	Descontinuado	0.45	6.61	0.00	PAQUETE
	0901	VASO N° 8 DIPSA	Producto Termin...	0.40	0.54	0.00	PAQUETE
▶	0902	VASO N° 8 PQTE 25 UND	Producto Termin...	0.40	0.54	0.00	PAQUETE
	0903	VASO PLASTICO CON TAPA PARA FROZ...	Descontinuado	0.05	0.45	0.00	UNIDAD
	0904	VASO PLASTICO DESECHABLE 5 OZ PIC...	Producto Termin...	0.02	0.03	0.00	UNIDAD

Items en Documento de Inventario

44. Agregue los ítems que listados dando doble clic en la fila del GRID de búsqueda de artículos y cambie las cantidades a agregar al documento que se está generando.

Descripción: vaso

☐ Mostrar Solo Materia Prima

Buscar

Imprimir Documento Cancelar Producción Imprimir Producción

Busqueda de Items

	Codigo	Descripcion	TipoArt	CostoU	Precio	Existencia	UMedida
	0898	VASO N° 10 PQTE 25 UND	Producto Termin...	0.55	0.75	0.00	PAQUETE
	0899	VASO N° 6 DIPSA	Producto Termin...	0.35	0.48	0.00	PAQUETE
	0900	VASO N° 8	Descontinuado	0.45	6.61	0.00	PAQUETE
	0901	VASO N° 8 DIPSA	Producto Termin...	0.40	0.54	0.00	PAQUETE
▶	0902	DOBLE CLIC	Producto Termin...	0.40	0.54	0.00	PAQUETE
	0903	VASO PLAS... PA PARA FROZ...	Descontinuado	0.05	0.45	0.00	UNIDAD
	0904	VASO PLAS... HABLE 5 OZ PIC...	Producto Termin...	0.02	0.03	0.00	UNIDAD

Items en Documento de Inventario

	codigo	descripcion	medida	tipoes	cantidad	costou	costototal	precioventa
	0039	AZUCAR D...	...	Entrada	5.00	0.85	4.2500	2.25
	0040	AZUC...	...	Entrada	6.00	5.00	30.0000	3.56
	0041	AZUCAR...	...	Entrada	5.00	8.00	40.0000	0.00
	1000	AZUCAR G...	...	Entrada	31.00	0.89	27.5900	0.00
	0002	ACEITE NATU...	UNIDAD	Entrada	10.00	2.75	27.5000	3.95
▶	0001	ACEITE NATU...	UNIDAD	Entrada	2.00	2.75	5.5000	4.36
	0902	VASO N° 8 PQT...	PAQUETE	Entrada	1	0.40	0.40	0.00

45. De clic en guardar para almacenar los cambios generados (cantidades en los ítems).

Registro de Movimientos Kardex

Nuevo **Guardar** Eliminar Salir

Numero Documento: 5
 Descripción: 1dadasdadasdas
 Fecha Doc: viernes, 18 de mayo de 2018
 N° Doc: 22213 Proveedor: AJ17728
 Tipo Movimiento: Entrada
☐ Cerrar Transacción Actual

Datos de Producción de Items

Cod Producción: [] Buscar Días Vencimiento: []
 Descripción: []
 Costo Total: [] Costo U: [] Cant Pro: []
 Fecha de Producción: jueves, 17 de mayo de 2018
 Vencimiento: jueves, 17 de mayo de 2018

Eliminar Detalle Transacción Calcular Producción
 Imprimir Documento Cancelar Producción

Busqueda de Items

Descripción: vaso
☐ Mostrar Solo Materia Prima Buscar

Código	Descripción	Tipo Art	Costo U	Precio	Existencia	UMed
0898	VASO N° 10 PQTE 25 UND	Producto Termin...	0.55	0.75	0.00	PAQUI
0899	VASO N° 6 DIPSA	Producto Termin...	0.35	0.48	0.00	PAQUI
0900	VASO N° 8	Descontinuado	0.45	6.61	0.00	PAQUI
0901	VASO N° 8 DIPSA	Producto Termin...	0.40	0.54	0.00	PAQUI
0902	VASO N° 8 PQTE 25 UND	Producto Termin...	0.40	0.54	0.00	PAQUI
0903	VASO PLASTICO CON TAPA PARA FROZ...	Descontinuado	0.05	0.45	0.00	UNIDA
0904	VASO PLASTICO DESECHABLE 5 OZ PIC...	Producto Termin...	0.02	0.03	0.00	UNIDA

46. Para cerrar la transacción que está en trabajo marque el cheque "Cerrar Transacción actual" y dar clic en el botón guardar.

Registro de Movimientos Kardex

Nuevo **Guardar** Eliminar Salir

Numero Documento: 5
 Descripción: 1dadasdadasdas
 Fecha Doc: viernes, 18 de mayo de 2018
 N° Doc: 22213 Proveedor: AJ17728
 Tipo Movimiento: Entrada
☒ Cerrar Transacción Actual

Datos de Producción de Items

Cod Producción: [] Buscar Días Vencimiento: []
 Descripción: []
 Costo Total: [] Costo U: [] Cant Producción: []
 Fecha de Producción: jueves, 17 de mayo de 2018
 Vencimiento: jueves, 17 de mayo de 2018

Eliminar Detalle Transacción Calcular Producción
 Imprimir Documento Cancelar Producción Imprimir Producción

Busqueda de Items

Descripción: vaso
☐ Mostrar Solo Materia Prima Buscar

Código	Descripción	Tipo Art	Costo U	Precio	Existencia	UMedida
0898	VASO N° 10 PQTE 25 UND	Producto Termin...	0.55	0.75	0.00	PAQUETE
0899	VASO N° 6 DIPSA	Producto Termin...	0.35	0.48	0.00	PAQUETE
0900	VASO N° 8	Descontinuado	0.45	6.61	0.00	PAQUETE
0901	VASO N° 8 DIPSA	Producto Termin...	0.40	0.54	0.00	PAQUETE
0902	VASO N° 8 PQTE 25 UND	Producto Termin...	0.40	0.54	0.00	PAQUETE
0903	VASO PLASTICO CON TAPA PARA FROZ...	Descontinuado	0.05	0.45	0.00	UNIDAD
0904	VASO PLASTICO DESECHABLE 5 OZ PIC...	Producto Termin...	0.02	0.03	0.00	UNIDAD

Items en Documento de Inventario

código	descripcion	umedida	tipos	cantidad	costou	costototal	precioventa
0039	AZUCAR DE CO...	ONZA	Entrada	5.00	0.85	4.2500	2.25
0040	AZUCAR GLASS	ONZAS	Entrada	6.00	5.00	30.0000	3.56
0041	AZUCAR GLASS	LIBRAS	Entrada	5.00	8.00	40.0000	0.00
1000	AZUCAR GLAS ...	Gramos	Entrada	31.00	0.89	27.5900	0.00
0002	ACEITE NATUR...	UNIDAD	Entrada	10.00	2.75	27.5000	3.95
0001	ACEITE NATUR...	UNIDAD	Entrada	2.00	2.75	5.5000	4.36
0902	VASO N° 8 PQT...	PAQUETE	Entrada	1	0.40	0.40	0.00

47. Cerrar una transacción implica que ya no podrá realizar ninguna modificación sobre el documento, los botones guardar, eliminar serán deshabilitados.

Registro de Movimientos Kardex

Numero Documento: 5

Descripcion: Idadasdasdasdas

Fecha Doc: viernes, 18 de mayo de 2018

N° Doc: 22213 Proveedor: A117728

Tipo Movimiento: Entrada

☒ Cerrar Transaccion Actual

Búsqueda de Items

Descripcion:

48. Podrá imprimir el documento de la transacción realizada dando clic en el botón imprimir.

SAP CRYSTAL REPORT

Informe principal



17/05/2018

Pastelería y Piñatería Berenice

Hoja de Salidas o Entradas de Mercadería

Numero Documento: 5

Justificación: 1dadadadadadas

Tipo: Entrada

Fecha Transaccion: 18/05/2018

Doc Respaldo: 22213

CODIGO ARTICULO	DESCARTICULO	CANTIDAD	COSTO	TOTAL
0039	AZUCAR DE COLOR 1OZ	5	\$0.85	\$4.25
0040	AZUCAR GLASS	6	\$5.00	\$30.00
0041	AZUCAR GLASS	5	\$8.00	\$40.00
1000	AZUCAR GLAS COLOR ROJO CALIDAD #1	31	\$0.89	\$27.59
0002	ACEITE NATURAL LIMON	10	\$2.75	\$27.50
0001	ACEITE NATURAL DE MENTA	2	\$2.75	\$5.50
0902	VASO N° 8 PQTE 25 UND	1	\$0.40	\$0.40

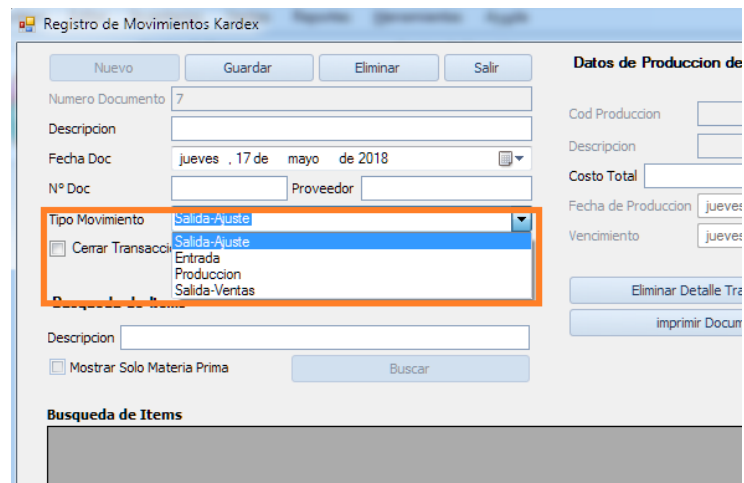
Gran Total: 135.24

F: _____
Despachado

F: _____
Ruta

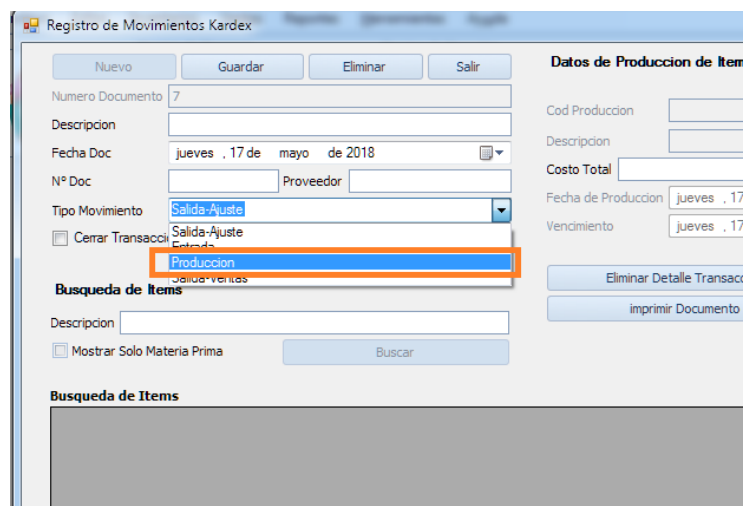
F: _____
Recibe

49. Para registrar movimientos de tipo salida, seleccione el tipo de movimiento “Salida” en el combo de selección del encabezado del documento, y siga los mismos del punto 41 al punto 49.



The screenshot shows the 'Registro de Movimientos Kardex' form. The 'Tipo Movimiento' dropdown menu is open, displaying the following options: 'Salida-Ajuste' (highlighted in blue), 'Salida-Ajuste', 'Entrada', 'Produccion', and 'Salida-Ventas'. The 'Salida-Ajuste' option is selected. The form also includes fields for 'Numero Documento' (7), 'Descripcion', 'Fecha Doc' (jueves, 17 de mayo de 2018), 'Nº Doc', 'Proveedor', 'Cod Produccion', 'Descripcion', 'Costo Total', 'Fecha de Produccion', 'Vencimiento', and buttons for 'Nuevo', 'Guardar', 'Eliminar', 'Salir', 'Eliminar Detalle Transaccion', and 'Imprimir Documento'.

50. Para generar una producción basada en una receta predefinida deberá seleccionar en el combo de tipo de movimiento.



The screenshot shows the 'Registro de Movimientos Kardex' form. The 'Tipo Movimiento' dropdown menu is open, displaying the following options: 'Salida-Ajuste', 'Salida-Ajuste', 'Entrada', 'Produccion' (highlighted in blue), and 'Salida-Ventas'. The 'Produccion' option is selected. The form also includes fields for 'Numero Documento' (7), 'Descripcion', 'Fecha Doc' (jueves, 17 de mayo de 2018), 'Nº Doc', 'Proveedor', 'Cod Produccion', 'Descripcion', 'Costo Total', 'Fecha de Produccion', 'Vencimiento', and buttons for 'Nuevo', 'Guardar', 'Eliminar', 'Salir', 'Eliminar Detalle Transaccion', and 'Imprimir Documento'.

51. Se habilitará la zona de datos de producción.

The screenshot shows the 'Registro de Movimientos Kardex' application window. The 'Datos de Producción de Items' section on the right is highlighted with an orange border. This section contains fields for 'Cod Produccion', 'Días Vendimiento', 'Descripcion', 'Costo Total', 'Costo U', 'Cant Produccion', 'Fecha de Produccion', and 'Vencimiento'. Below these fields are buttons for 'Eliminar Detalle Transaccion', 'Calcular Produccion', 'Guardar Produccion', 'Imprimir Documento', 'Cancelar Produccion', and 'Imprimir Produccion'. The left side of the window has fields for 'Numero Documento', 'Descripcion', 'Fecha Doc', 'Nº Doc', 'Proveedor', and 'Tipo Movimiento', along with a 'Busqueda de Items' section and a 'Cerrar Transaccion Actual' checkbox.

52. Deberá buscar el artículo de la receta ingresada en el sistema, esto le permitirá halar automáticamente los ítems agregados a la receta principal.

This screenshot is similar to the previous one, showing the 'Registro de Movimientos Kardex' window. In this view, the 'Buscar' button within the 'Datos de Producción de Items' section is highlighted with an orange border. The rest of the interface, including the left-hand navigation and data entry fields, remains the same.

53. Busque el ítem a crear, selecciónelo y de clic en aceptar.

Busqueda de Items de recetario

Nombre:

Busqueda de Items

Arrastre una columna aquí para agrupar por dicha columna

Codigo Art	Nombre
PASTEL18	TORTA DE CHOCOLATE
PASTEL2	TORTA DE CARAMELO
▶ TORTA 15 AÑOS N1	TORTA DE VAINILLA NUMERO 1 PARA 15...

54. Los ítems que forman parte de la receta serán agregados de forma automática

Registro de Movimientos Kardex

Nuevo Guardar Eliminar Salir

Numero Documento:

Descripcion:

Fecha Doc:

Nº Doc: Proveedor:

Tipo Movimiento:

☐ Cerrar Transaccion Actual

Busqueda de Items

Descripcion:

☐ Mostrar Solo Materia Prima

Datos de Produccion de Items

Cod Produccion: Dias Vencimiento:

Descripcion:

Costo Total: Costo U: Cant Produccion:

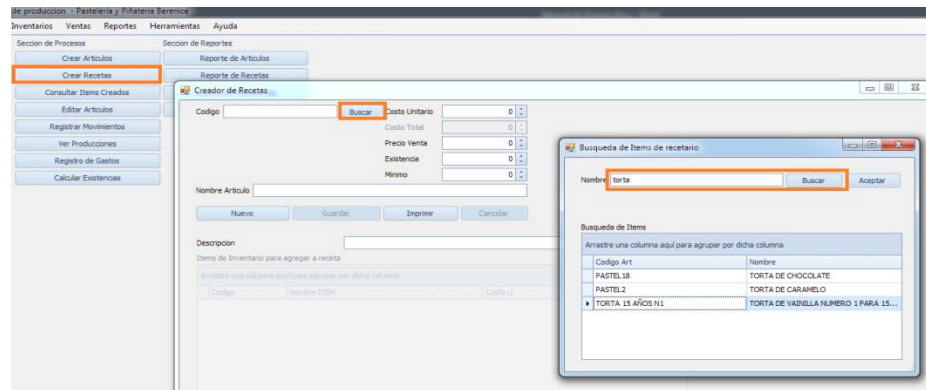
Fecha de Produccion:

Vencimiento:

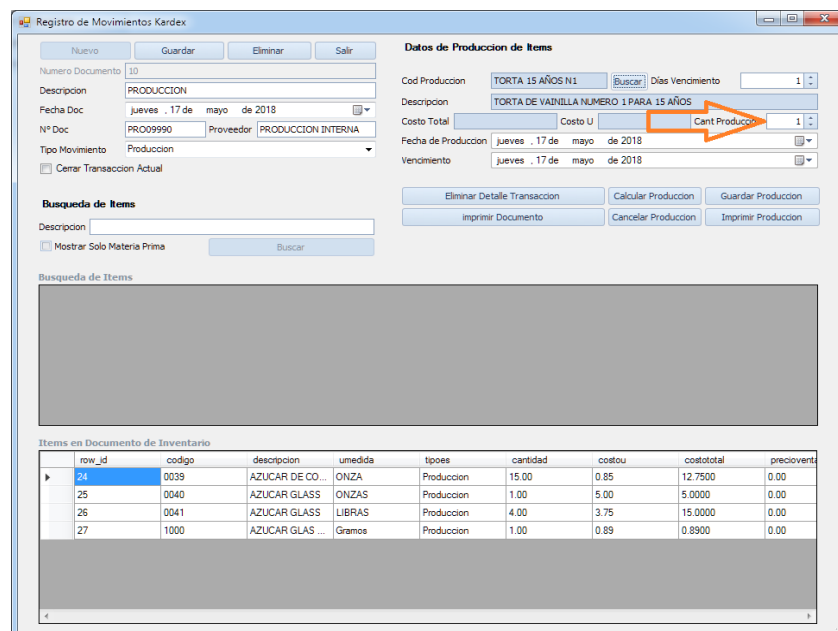
Items en Documento de Inventario

row_id	codigo	descripcion	umeda	tipoes	cantidad	costou	costototal	precioventa
▶ 20	0039	AZUCAR DE CO...	ONZA	Produccion	1.00	0.85	0.8500	0.00
21	0040	AZUCAR GLASS	ONZAS	Produccion	1.00	5.00	5.0000	0.00
22	0041	AZUCAR GLASS	LIBRAS	Produccion	4.00	3.75	15.0000	0.00
23	1000	AZUCAR GLAS ...	Gramos	Produccion	1.00	0.89	0.8900	0.00

55. Si desea agregar ítems o modificar la receta deberá ir al paso de creación de recetas, buscar el artículo y modificarlo para que la producción se vea afectada.

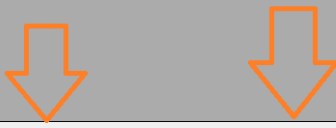


56. Una vez se haya agregado el ítem a producir proveniente de una receta existente, se deberá seleccionar la cantidad de unidades de producción, esta realizara un cálculo del costo promedio, por las cantidades que se desean producir.



57.El contenido agregado a la producción es el contenido de una receta ya elaborada.

Busqueda de Items



Items en Documento de Inventario

row_id	codigo	descripcion	umedida	tipoes	cantidad	costou	costototal	precioventa
24	0039	AZUCAR DE CO...	ONZA	Produccion	15.00	0.85	12.7500	0.00
25	0040	AZUCAR GLASS	ONZAS	Produccion	1.00	5.00	5.0000	0.00
26	0041	AZUCAR GLASS	LIBRAS	Produccion	4.00	3.75	15.0000	0.00
27	1000	AZUCAR GLAS ...	Gramos	Produccion	1.00	0.89	0.8900	0.00

58.Deberá presionar el botón calcular producción y guardar producción para registrar los cambios y que el sistema realice los cálculos correspondientes.

Registro de Movimientos Kardex

Nuevo Guardar Eliminar Salir

Numero Documento 10

Descripcion PRODUCCION

Fecha Doc jueves , 17 de mayo de 2018

N° Doc PROD9990 Proveedor PRODUCCION INTERNA

Tipo Movimiento Produccion

☐ Centrar Transaccion Actual

Busqueda de Items

Descripcion

☐ Mostrar Solo Materia Prima Buscar

Datos de Produccion de Items

Cod Produccion TORTA 15 AÑOS N1 Buscar Días Vencimiento 1

Descripcion TORTA DE VAINILLA NUMERO 1 PARA 15 AÑOS

Costo Total 168.20 Costo U 33.64 Cant Produccion 5

Fecha de Produccion jueves , 17 de mayo de 2018

Vencimiento jueves , 17 de mayo de 2018

Eliminar Detalle Transaccion Calcular Produccion Guardar Produccion

Imprimir Documento Cancelar Produccion Imprimir Produccion

Busqueda de Items

Items en Documento de Inventario

codigo	descripcion	U Medida	tipoes	Cantidad	costou	costototal	precioventa
0039	AZUCAR DE CO...	ONZA	Produccion	75.00	0.85	63.7500	0.00
0040	AZUCAR GLASS	ONZAS	Produccion	5.00	5.00	25.0000	0.00
0041	AZUCAR GLASS	LIBRAS	Produccion	20.00	3.75	75.0000	0.00
1000	AZUCAR GLAS ...	Gramos	Produccion	5.00	0.89	4.4500	0.00

59. Imprimir producción, clic en el botón imprimir producción.

Eliminar Salir

mayo de 2018

Proveedor PRODUCCION INTERNA

Buscar

Datos de Produccion de Items

Descripcion TORTA DE VAINILLA NUMERO 1 PARA 15 AÑOS

Costo Total 168.20 Costo U 33.64 Cant Produccion 5

Fecha de Produccion jueves , 17 de mayo de 2018

Vencimiento jueves , 17 de mayo de 2018

Eliminar Detalle Transaccion Calcular Produccion Guardar Produccion

Imprimir Documento Cancelar Produccion Imprimir Produccion

60. Para cerrar documento de producción deberá marcar el cheque “Cerrar Transacción actual” y guardar transacción.

Registro de Movimientos Kardex

Nuevo Guardar Eliminar Salir

Numero Documento 10

Descripcion PRODUCCION

Fecha Doc jueves , 17 de mayo de 2018

Nº Doc PRO09990 Proveedor PRODUCCION INTERNA

Tipo Movimiento Produccion

☒ Cerrar Transaccion Actual

Busqueda de Items

Descripcion

☐ Mostrar Solo Materia Prima

Buscar

Datos de Produccion de Items

Cod Produccion TORTA 15 AÑOS N1 Buscar Días Vencimiento 1

Descripcion TORTA DE VAINILLA NUMERO 1 PARA 15 AÑOS

Costo Total 168.20 Costo U 33.64 Cant Produccion 5

Fecha de Produccion jueves , 17 de mayo de 2018

Vencimiento jueves , 17 de mayo de 2018

Eliminar Detalle Transaccion Calcular Produccion Guardar Produccion

Imprimir Documento Cancelar Produccion Imprimir Produccion

Items en Documento de Inventario

	codigo	descripcion	U Medida	tipos	Cantidad	costou	costototal	precioventa
▶	0039	AZUCAR DE CO...	ONZA	Produccion	75.00	0.85	63.7500	0.00
	0040	AZUCAR GLASS	ONZAS	Produccion	5.00	5.00	25.0000	0.00
	0041	AZUCAR GLASS	LIBRAS	Produccion	20.00	3.75	75.0000	0.00
	1000	AZUCAR GLAS ...	Gramos	Produccion	5.00	0.89	4.4500	0.00

61. Visualizar todas las producciones, de clic en el botón “ver producciones”.



62. Se listarán las producciones realizadas.

Ver Listado de Producciones

Descripcion del Articulo:

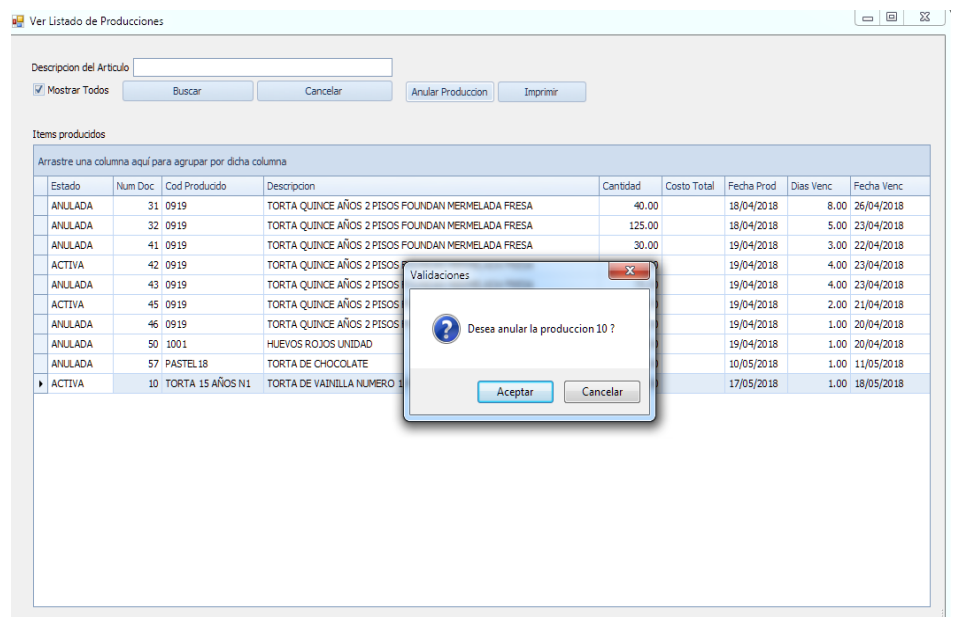
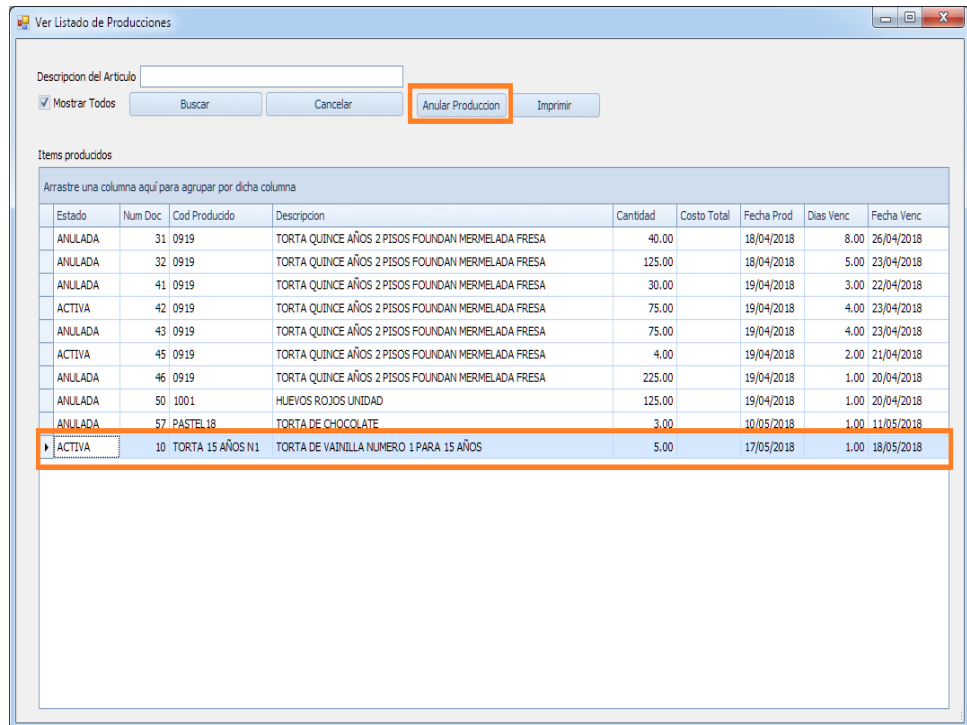
☒ Mostrar Todos

Items producidos

Arrastre una columna aquí para agrupar por dicha columna

Estado	Num Doc	Cod Producido	Descripcion	Cantidad	Costo Total	Fecha Prod	Dias Venc	Fecha Venc
ANULADA	31	0919	TORTA QUINCE AÑOS 2 PISOS FOUNDAN MERMELADA FRESA	40.00		18/04/2018	8.00	26/04/2018
ANULADA	32	0919	TORTA QUINCE AÑOS 2 PISOS FOUNDAN MERMELADA FRESA	125.00		18/04/2018	5.00	23/04/2018
ANULADA	41	0919	TORTA QUINCE AÑOS 2 PISOS FOUNDAN MERMELADA FRESA	30.00		19/04/2018	3.00	22/04/2018
ACTIVA	42	0919	TORTA QUINCE AÑOS 2 PISOS FOUNDAN MERMELADA FRESA	75.00		19/04/2018	4.00	23/04/2018
ANULADA	43	0919	TORTA QUINCE AÑOS 2 PISOS FOUNDAN MERMELADA FRESA	75.00		19/04/2018	4.00	23/04/2018
ACTIVA	45	0919	TORTA QUINCE AÑOS 2 PISOS FOUNDAN MERMELADA FRESA	4.00		19/04/2018	2.00	21/04/2018
ANULADA	46	0919	TORTA QUINCE AÑOS 2 PISOS FOUNDAN MERMELADA FRESA	225.00		19/04/2018	1.00	20/04/2018
ANULADA	50	1001	HUEVOS ROJOS UNIDAD	125.00		19/04/2018	1.00	20/04/2018
ANULADA	57	PASTEL18	TORTA DE CHOCOLATE	3.00		10/05/2018	1.00	11/05/2018
ACTIVA	10	TORTA 15 AÑOS N1	TORTA DE VAINILLA NUMERO 1 PARA 15 AÑOS	5.00		17/05/2018	1.00	18/05/2018

63. Para anular una producción, seleccione la fila y de clic en el botón de anular.



64. Registro de gastos, de clic en el botón “Registro de Gastos”

control de produccion - Pastelería y Piñatería Berenice

editar Inventarios Ventas Reportes Herramientas Ayuda

Seccion de Procesos Seccion de Reportes

Crear Articulos Reporte de Articulos

Crear Recetas Reporte de Recetas

Consultar Items Creados Reporte de Movimientos

Editar Articulos Reporte de Sugerido de Compra

Registrar Movimientos

Ver Producciones

Registro de Gastos

Calcular Existencias

Registro de Gastos

Tipo de Gasto Materia Prima

Fecha de Registro jueves, 17 de mayo de 2018

Mes Enero Año 2017

Monto 0

Categoria Gasto COSTOS DE PRODUCCIÓN

Comentario Gasto

65. Aquí deberá registrar y completar los campos requeridos de gastos según los requerimientos de cada campo.

Registro de Gastos

Tipo de Gasto Materia Prima

Fecha de Registro jueves, 17 de mayo de 2018

Mes Enero Año 2017

Monto 0

Categoria Gasto COSTOS DE PRODUCCIÓN

Comentario Gasto

Guardar Cancelar

Eliminar Salir

jueves, 17 de mayo de 2018 jueves, 17 de mayo de 2018 Filtrar Imprimir Exportar

Listado de Gastos

Arrastre una columna aquí para agrupar por dicha columna

Orden	Tipo Gasto	Fecha Registro	Mes	Año	Monto	Categoría

66. Estos se irán mostrando en el grid inferior uno a uno, y podrán ser exportados a Excel e impresos en el formato del sistema.

Formulario de Registro de Gastos:

Monto: 350

Categoría Gasto: COSTOS DE PRODUCCIÓN

Comentario Gasto: RECIBO ENERGIA ELECTRICA julio

Botones: Guardar, Cancelar, Eliminar, Salir

Fecha: jueves, 17 de mayo de 2018

Botones: Filtrar, Imprimir, Exportar

Lista de Gastos

Arrastre una columna aquí para agrupar por dicha columna

Orden	Tipo Gasto	Fecha Registro	Mes	Año	Monto	Categoría	Comentario
21	Energía Eléctrica	17/05/2018	Junio	2018	\$350.00	COSTOS DE PRODUCCIÓN	RECIBO ENERGIA ELECTRICA julio
20	Energía Eléctrica	17/05/2018	Junio	2018	\$500.00	COSTOS DE PRODUCCIÓN	RECIBO ENERGIA ELECTRICA junio
19	Energía Eléctrica	17/05/2018	Mayo	2018	\$500.00	COSTOS DE PRODUCCIÓN	RECIBO ENERGIA ELECTRICA MAYO

67. Puede exportar los gastos registrados en una hoja de Excel para su conveniencia, debe dar clic en el botón “Excel”.

Formulario de Registro de Gastos:

Tipo de Gasto: Energía Eléctrica

Fecha de Registro: jueves, 17 de mayo de 2018

Mes: Junio, Año: 2018

Monto: 350

Categoría Gasto: COSTOS DE PRODUCCIÓN

Comentario Gasto: RECIBO ENERGIA ELECTRICA julio

Botones: Guardar, Cancelar, Eliminar, Salir

Fecha: jueves, 17 de mayo de 2018

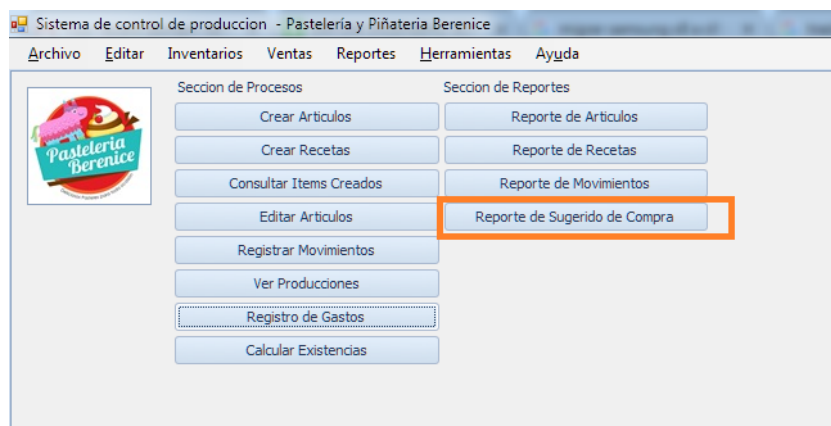
Botones: Filtrar, Imprimir, **Exportar**

Lista de Gastos

Arrastre una columna aquí para agrupar por dicha columna

Orden	Tipo Gasto	Fecha Registro	Mes	Año	Monto	Categoría	Comentario
21	Energía Eléctrica	17/05/2018	Junio	2018	\$350.00	COSTOS DE PRODUCCIÓN	RECIBO ENERGIA ELECTRICA julio
20	Energía Eléctrica	17/05/2018	Junio	2018	\$500.00	COSTOS DE PRODUCCIÓN	RECIBO ENERGIA ELECTRICA junio
19	Energía Eléctrica	17/05/2018	Mayo	2018	\$500.00	COSTOS DE PRODUCCIÓN	RECIBO ENERGIA ELECTRICA MAYO

68. Para generar el informe de artículos abajo del mínimo permitido de clic en el botón “reporte de sugerido de compras” este listara en un informe todos los artículos que necesitan que sean ordenados al proveedor porque su existencia es más baja que su mínimo permitido.



69. Se mostrará el informe.

SUGERIDO DE COMPRAS, ITEMS BAJO EL MINIMO PERMITIDO					
CODIGO	DESCRIPCION	COSTO UNITARIO	EXISTENCIA	MINIMO	
0039	AZUCAR DE COLOR 10Z	\$0.85	4.00	5.00	
0041	AZUCAR GLASS	\$8.00	1.00	300.00	
0919	TORTA QUINCE AÑOS 2 PISOS FOUNDAN MERMELADA FRESA	\$0.00	0.00	2.00	

Anexo 3.

Acción clave de éxito #3. Finanzas - manejo de inventarios: sistema de control inventario físico.

Anexo 3.1 Hoja de Excel de levantamiento inicial de inventario.

INVENTARIOS PASTELERIA BERENICE MARZO 2018 [Modo de compatibilidad] - Excel (Error de activación de productos)									
Inicio Insertar Diseño de página Fórmulas Datos Revisar Vista Desarrollador ¿Qué desea hacer?									
Pegar Fuente Alineación Número Estilos Celdas Autosuma Rellenar Ordenar Filtros Modificar									
N9 X ✓ f_x									
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
7	BODEGA	AREA EN BODEGA	CODIGO	DESCRIPCION		EXISTENCIA		COSTO	VALOR TOTAL INVENTARIO
8						UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD		
9	MATERIA PRIMA								
10								-	-
11								-	-
12								-	-
13	SUB TOTAL MATERIA PRIMA							-	-
14	PRODUCTOS EN PROCESO								
15								-	-
16								-	-
17								-	-
18								-	-
19	SUB TOTAL PRODUCTO EN PROCESO							-	-
20	PRODUCTOS TERMINADOS								
21	SV-1	PASTELERIA		CAJA PARA PASTEL DECORADA	15	UNIDAD	9.0	0.75000	6.75000
22	SV-1	PIÑATERIA		CORONAS 10 UND		PAQUETE	3.00	1.250000	3.750000
23	SV-1	PIÑATERIA		GORRO CON DISEÑO PEQUEÑO		UNIDAD	140.00	0.125000	17.500000
24	SV-1	PIÑATERIA		GORRO CON DISEÑO GRANDE		UNIDAD	72.00	0.125000	9.000000
25	SV-1	PIÑATERIA		GORRO SIN DISEÑO DE COLORES		UNIDAD	146.00	0.069444	10.138889



Productos de sucursal 1



Productos de sucursal 1



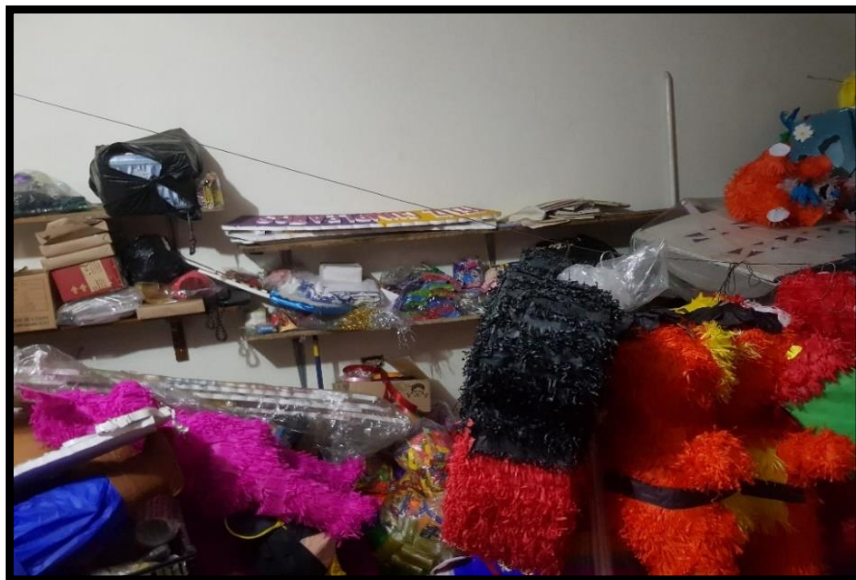
Productos de sucursal 1



Bodega sucursal 1 Producto sin ser inventariado.



Bodega sucursal 1 Producto sin ser inventariado.



Bodega sucursal 1 Producto sin ser inventariado.



Bodega sucursal 1 Producto inventariado.



Bodega sucursal 1 Producto inventariado.



Bodega sucursal 1 Producto inventariado.



Bodega casa matriz Producto sin ser inventariado.



Bodega casa matriz Producto sin ser inventariado.



Bodega casa matriz Producto inventariado.



Bodega casa matriz Producto inventariado.



Bodega casa matriz Producto inventariado.



Bodega casa matriz Producto inventariado.

Anexo 4. Informes de seguimiento.

Universidad Tecnológica de El Salvador



INFORME DE SEGUIMIENTO

Actividad realizada: Primer visita - Entrevista área Dirección Estratégica

Fecha: 20/10/17

Equipo Consultor:

Nombre y Apellidos

Alba Elicia Alvarez Pérez

Marvin Alberto Andrés Artiga

Firma

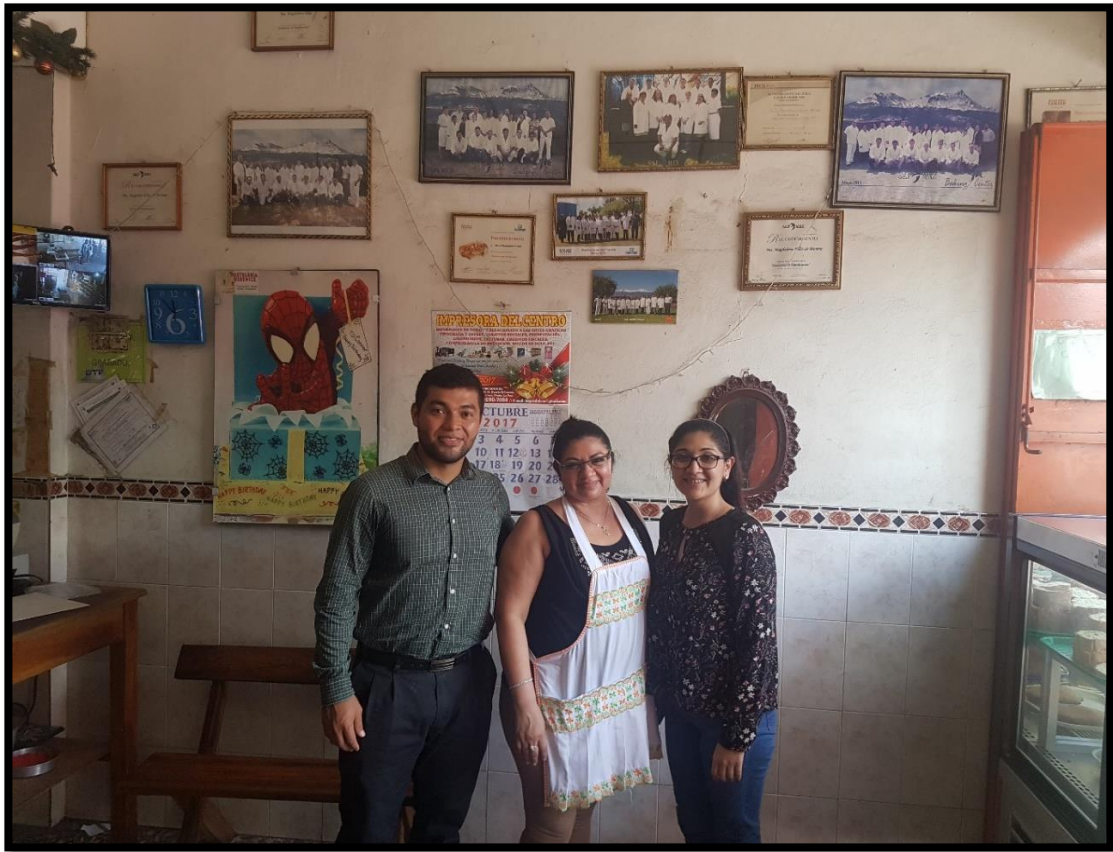
[Firma]
[Firma]

Breve descripción de la actividad realizada:

Entrevista con empresario para llenado de la herramienta para
el área de Dirección Estratégica del negocio.

Firma del Empresario: [Firma]

Se deben anexar fotos donde este todo el grupo como comprobación que todos han participado



Marvin Alberto Andrés Artiga, María Magdalena de Moreno, Alba Elicia Álvarez Pérez.

Entrevista – Área de dirección estratégica.

**Universidad Tecnológica
de El Salvador**



INFORME DE SEGUIMIENTO

Actividad realizada: Segunda visita

Fecha: 07/11/17

Equipo Consultor:

Nombre y Apellidos

Alba Elicia Alvarez

Marvin Alberto Andrés Ariza

Firma

[Firma]
[Firma]

Breve descripción de la actividad realizada:

Entrevista para respuestas en las siguientes áreas:

Dirección y Liderazgo.

Análisis del Entorno.

Firma del Empresario:

[Firma]
Ileana Verónica Moreno.

Se deben anexar fotos donde este todo el grupo como comprobación que todos han participado



Marvin Alberto Andrés Artiga, Verenice Moreno, Alba Elicia Álvarez Pérez.

Entrevista – Área de dirección y liderazgo, Análisis del entorno.



INFORME DE SEGUIMIENTO

Actividad realizada: Tercera visita

Fecha: 16/11/17

Equipo Consultor:

Nombre y Apellidos

Alba Elicia Alvarez Pérez
Luis Alonso Reyes Irahola
Mosm Alberto Andrés Artiga

Firma

[Firma]
[Firma]
[Firma]

Breve descripción de la actividad realizada:

Entrevista con empresario para llenado de
herramientas en las siguientes áreas:

- mercadeo y ventas
- Producción y operaciones
- Gestión Ambiental
- Estructura organizacional

Firma del Empresario: [Firma]

Se deben anexar fotos donde este todo el grupo como comprobación que todos han participado



Alba Elicia Álvarez Pérez, Marvin Alberto Andrés Artiga, Luis Alonso Reyes Iraheta.



Alba Elicia Álvarez Pérez, Marvin Alberto Andrés Artiga, Luis Alonso Reyes Iraheta.

**Universidad Tecnológica
de El Salvador**



INFORME DE SEGUIMIENTO

Actividad realizada: Cuarta visita

Fecha: 21 / 11 / 17

Equipo Consultor:

Nombre y Apellidos

Firma

Alba Elicia Alvarez Pérez

Luis Alonso Reyes Iraheta

Marvin Alberto Andrés Artiga

[Firma]
[Firma]
[Firma]

Breve descripción de la actividad realizada:

Entrevista con empresario para llenado de
herramientas en las áreas siguientes

- Finanzas

- Recursos humanos

- Gestión de información

- Gestión de calidad e innovación tecnológica

Firma del Empresario: [Firma]

Se deben anexar fotos donde este todo el grupo como comprobación que todos han participado



Alba Elicia Álvarez Pérez, Marvin Alberto Andrés Artiga, Luis Alonso Reyes Iraheta,
María Magdalena de Moreno.

Desarrollo de herramienta de Diagnóstico.



INFORME DE SEGUIMIENTO

Actividad realizada: Determinación de recetas

Fecha: 28 / 02 / 2018

Equipo Consultor:

Nombre y Apellidos

Firma

Alba Elicia Alvarez Perez
Marvin Alberto Andres Artiga

[Firma]
[Firma]

Breve descripción de la actividad realizada:

Se hizo el detalle de cada una de las
recetas de los pasteles y postres

Firma del Empresario: [Firma]

Se deben anexar fotos donde este todo el grupo como comprobación que todos han participado



INFORME DE SEGUIMIENTO

Actividad realizada: Elaboración de Estados financieros

Fecha: 10 / 03 / 2018

Equipo Consultor:

Nombre y Apellidos

Alba Elívia Álvarez Pérez

Luis Alonso Reyes Irabeta.

Firma

Breve descripción de la actividad realizada:

Elaborar y detallar cada una de las
cuentas de pastelería Berenice para elaboración
de los Estados financieros

Firma del Empresario:

Se deben anexar fotos donde este todo el grupo como comprobación que todos han participado



Luis Alonso Reyes Iraheta, María Magdalena de Moreno, Alba Elicia Álvarez Pérez.

Elaboración de estados financieros.



INFORME DE SEGUIMIENTO

Actividad realizada: Levantamiento de Inventario

Fecha: 17 / 05 / 2018

Equipo Consultor:

Nombre y Apellidos

Alba Elia Alvarez Perez

Marvin Alberto Andres Artiga

Luis Alonso Reyes Jacobo

Firma

Breve descripción de la actividad realizada:

Levantamiento de Inventario de la
Sucursal 1.

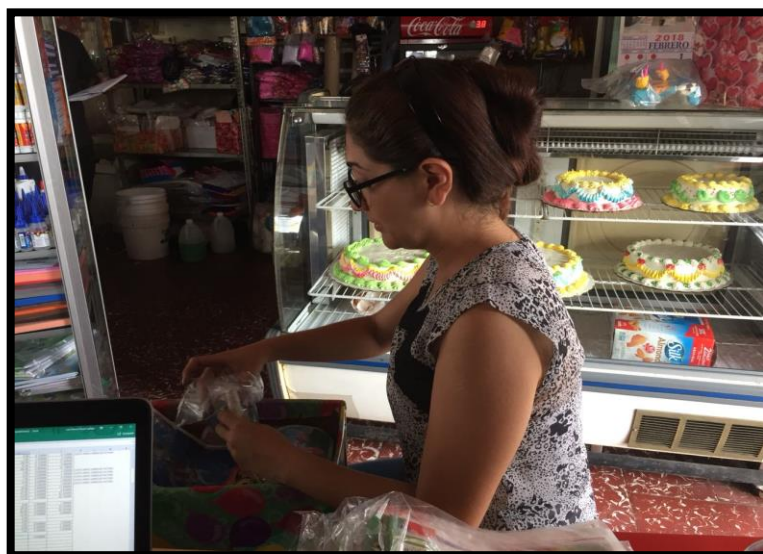
Firma del Empresario:

Se deben anexar fotos donde este todo el grupo como comprobación que todos han participado



Marvin Alberto Andrés Artiga, María Magdalena de Moreno, Luis Alonso Reyes Iraheta.

Levantamiento de Inventario.



Marvin Alberto Andrés Artiga, María Magdalena de Moreno, Luis Alonso Reyes Iraheta.

Levantamiento de Inventario



Universidad Tecnológica de El Salvador



INFORME DE SEGUIMIENTO

Actividad realizada: Levantamiento de inventario

Fecha: 29/05/2018

Equipo Consultor:

Nombre y Apellidos

Firma

Alba Elia Alvarez Perez

Maria Alberto Andres Artiga

Luis Alonso Reyes Isabella

Breve descripción de la actividad realizada:

Levantamiento de inventario de la sucursal 1

Firma del Empresario: [Handwritten Signature]

Se deben anexar fotos donde este todo el grupo como comprobación que todos han participado



Universidad Tecnológica de El Salvador



INFORME DE SEGUIMIENTO

Actividad realizada: Levantamiento de Inventario

Fecha: 28 / 03 / 2018

Equipo Consultor:

Nombre y Apellidos

Firma

Alba Elicia Alvarez Perez

Marvin Alberto Andres Ariga

Breve descripción de la actividad realizada:

Levantamiento de inventario de sucursal 2 y
Casa matriz

Firma del Empresario: [Firma]

Se deben anexar fotos donde este todo el grupo como comprobación que todos han participado



Universidad Tecnológica de El Salvador



INFORME DE SEGUIMIENTO

Actividad realizada: Levantamiento de inventario

Fecha: 29/03/2018

Equipo Consultor:

Nombre y Apellidos

Firma

Alba Elvira Alvarez Perez

Marvin Alberto Andres Artiga

[Firma]
[Firma]

Breve descripción de la actividad realizada:

Levantamiento de inventario casa matriz y
Bodega general

Firma del Empresario: [Firma]

Se deben anexar fotos donde este todo el grupo como comprobación que todos han participado





Marvin Alberto Andrés Artiga, Alba Elicia Álvarez Pérez.

Levantamiento de Inventario



INFORME DE SEGUIMIENTO

Actividad realizada: Levantamiento de Inventario

Fecha: 30 / 03 / 2018

Equipo Consultor:

Nombre y Apellidos

Firma

Alba Elicia Alvarez Perez
Marvin Alberto Andres Ariga
Luis Alonso Reyes Iraheta

[Firma]
[Firma]
[Firma]

Breve descripción de la actividad realizada:

Levantamiento de Inventario en Bodega
General

Firma del Empresario: [Firma]

Se deben anexar fotos donde este todo el grupo como comprobación que todos han participado



Luis Alonso Reyes Iraheta, Marvin Alberto Andrés Artiga, Alba Elicia Álvarez Pérez,
Levantamiento de Inventario







INFORME DE SEGUIMIENTO

Actividad realizada: Socialización Visión, Misión y Valores

Fecha: 14 / 04 / 2018

Equipo Consultor:

Nombre y Apellidos

Alba Eliza Alvarez Perez

Luis Alonso Reyes Irujo

Maurin Alberto Andres Artiga

Firma

[Firma]
[Firma]
[Firma]

Breve descripción de la actividad realizada:

Reunión con empleados y empresaria para la divulgación
de la visión, misión y valores.

Firma del Empresario: [Firma]

Se deben anexar fotos donde este todo el grupo como comprobación que todos han participado



Taller de interiorización de elementos estratégicos Pastelería Berenice.



Realización de encuestas al finalizar el taller.



Realización de encuestas al finalizar el taller



INFORME DE SEGUIMIENTO

Actividad realizada: Capacitación sobre el uso de herramientas

Fecha: 04/04/2019

Equipo Consultor:

Nombre y Apellidos

Firma

Alba Elicia Alvarez Perez

Luis Alonso Reyes Iraheta

Breve descripción de la actividad realizada:

Capacitación conocimiento y entendimiento sobre
las acciones clave de éxito: Inventario, Censo
y presupuesto

Firma del Empresario: [Firma]

Se deben anexar fotos donde este todo el grupo como comprobación que todos han participado



Alba Elicia Álvarez Pérez, María Magdalena de Morenos, Luis Alonso Reyes Iraheta.

Capacitación sobre el uso de la herramienta



Alba Elicia Álvarez Pérez, María Magdalena de Morenos, Luis Alonso Reyes Iraheta.

Capacitación sobre el uso de la herramienta



INFORME DE SEGUIMIENTO

Actividad realizada: Capacitación sobre uso de la herramienta

Fecha: 9/06/2018

Equipo Consultor:

Nombre y Apellidos

Firma

Alba Elicia Alvarez Perez

Luis Alonso Reyes Isabela

Marvin Alberto Andino Artiga

Breve descripción de la actividad realizada:

Capacitación sobre el uso de la herramienta
de presupuesto y entendimiento sobre la parte
de costo e inventario

Firma del Empresario:

Se deben anexar fotos donde este todo el grupo como comprobación que todos han participado



Luis Alonso Reyes Iraheta, Alba Elicia Álvarez Pérez, Verenice Moreno.

Capacitación sobre el uso de la herramienta



Luis Alonso Reyes Iraheta, Alba Elicia Álvarez Pérez, Verenice Moreno.

Capacitación sobre el uso de la herramienta



INFORME DE SEGUIMIENTO

Actividad realizada: Capacitación sobre uso de la herramienta

Fecha: 14 / 09 / 2018

Equipo Consultor:

Nombre y Apellidos

Firma

Alba Elia Alvarez Perez

Luis Alonso Reyes Iraheta

Marvin Alberto Andres Artiga

Breve descripción de la actividad realizada:

Capacitación sobre herramienta de presupuesto
y costo, verificación de la aplicación de ella
dentro del negocio

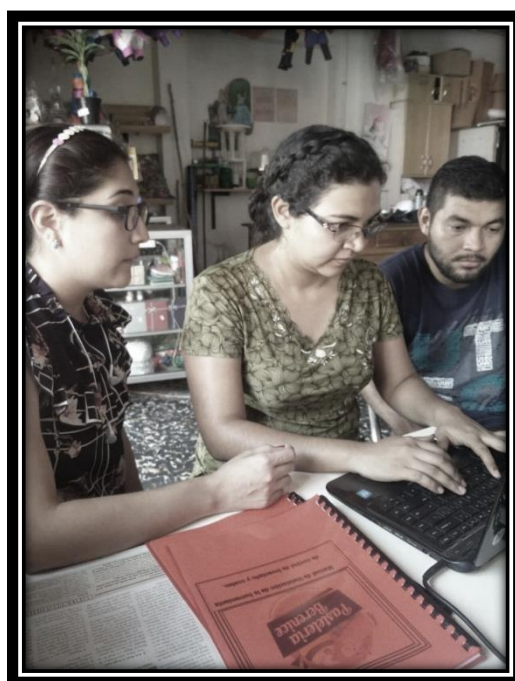
Firma del Empresario:

Se deben anexar fotos donde este todo el grupo como comprobación que todos han participado



Luis Alonso Reyes Iraheta, Alba Elicia Álvarez Pérez, Verenice Moreno.

Capacitación sobre el uso de la herramienta



Luis Alonso Reyes Iraheta, Alba Elicia Álvarez Pérez, Verenice Moreno.

Capacitación sobre el uso de la herramienta

Anexo 6. Esquema de herramienta de costos e inventario

