

PANIFICADORA LA CHOCA

EQUIPO 6

DE LO CONVENCIONAL A LO

CONTABLE

DACEA

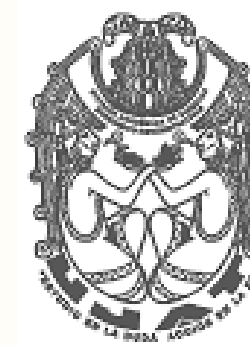
UNIVERSIDAD: JUARES AUTONOMA DE TABASCO

MATERIA: CONTABILIDAD

GARCÍA MORALES ÁNGEL JARED 252B41058

BRYAN DANIEL DE LA CRUZ ARIAS 252B41047 CRUZ

TRINIDAD CRISTIAN ALEXANDER 252B41051



DACEA

DIVISIÓN ACADÉMICA
DE CIENCIAS ECONÓMICO
ADMINISTRATIVAS

“ DESDE EL CORAZÓN DE LA UJAT ”

ÍNDICE

1. INTRODUCCION
2. ANTECEDENTES
3. PROBLEMÁTICA
4. POSIBLE SOLUCIÓN
5. PROPUESTA
6. CONCLUSIÓN
7. RECOMENDACIONES
8. ANEXO

INTRODUCCION



LA ADMINISTRACIÓN DE CAJA, ALMACÉN Y MATERIA PRIMA ES FUNDAMENTAL PARA EL BUEN FUNCIONAMIENTO DE LA PANADERÍA LA CHOCA, YA QUE PERMITE MANTENER UN CONTROL EFICIENTE DE LOS RECURSOS ECONÓMICOS Y MATERIALES DEL NEGOCIO.

EL CONTROL DE CAJA SE ENCARGA DE REGISTRAR Y SUPERVISAR TODOS LOS MOVIMIENTOS DE DINERO, ASEGURANDO UN MANEJO ADECUADO DE LOS INGRESOS Y EGRESOS.

POR SU PARTE, LA ADMINISTRACIÓN DE ALMACÉN GARANTIZA QUE LOS INSUMOS Y PRODUCTOS ESTÉN ORGANIZADOS, REGISTRADOS Y DISPONIBLES CUANDO SE NECESITEN, EVITANDO PÉRDIDAS O EXCESOS DE INVENTARIO.

FINALMENTE, LA MATERIA PRIMA REPRESENTA LA BASE DE LA PRODUCCIÓN, YA QUE DE SU CORRECTA GESTIÓN DEPENDE LA CALIDAD Y CANTIDAD DEL PAN ELABORADO.

EN CONJUNTO, ESTOS TRES ELEMENTOS SON ESENCIALES PARA LOGRAR UNA ADMINISTRACIÓN EFICIENTE, REDUCIR COSTOS, MEJORAR LA PRODUCTIVIDAD Y ASEGURAR LA RENTABILIDAD DE LA PANADERÍA.

panificador a la choca



objetivo

Nos comprometemos a utilizar solo los mejores ingredientes para garantizar la frescura y el sabor auténtico del pan .

Idea de la principal de la problemática

Lo que buscamos es que la empresa tenga un mejor control en almacén y caja y optimizar la materia prima ya que, actualmente no se tiene un buen control de estas, lo que ha ocasionado que se tengan más pérdidas que ganancias.

Historia

Comienza en el año 20002 en tabasco con una pequeña casa en el municipio de nacajuca, creando una diversidad del pan con el auténtico sabor de hogar.

misión

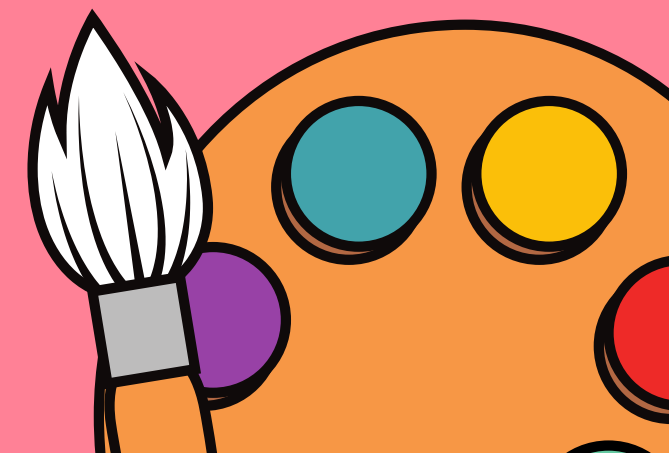
Servir a nuestros clientes con productos de calidad y sabor inigualable para su satisfacción

vision

Ser una marca de confianza en la industria de la panificación dentro del estado

valores

Honestidad:
Compromiso
calidad



PROBLEMÁTICA

1.

La panadería “La Choca” enfrenta una disminución constante en la disponibilidad de materia prima debido a la falta de control en la administración del almacén, lo cual provoca desorden en los registros, ausencia de inventarios actualizados y desconocimiento del nivel real de insumos. Esta situación genera retrasos en la producción, compras de emergencia a precios más altos y uso ineficiente de los materiales, afectando la continuidad operativa y aumentando los costos de manera innecesaria.

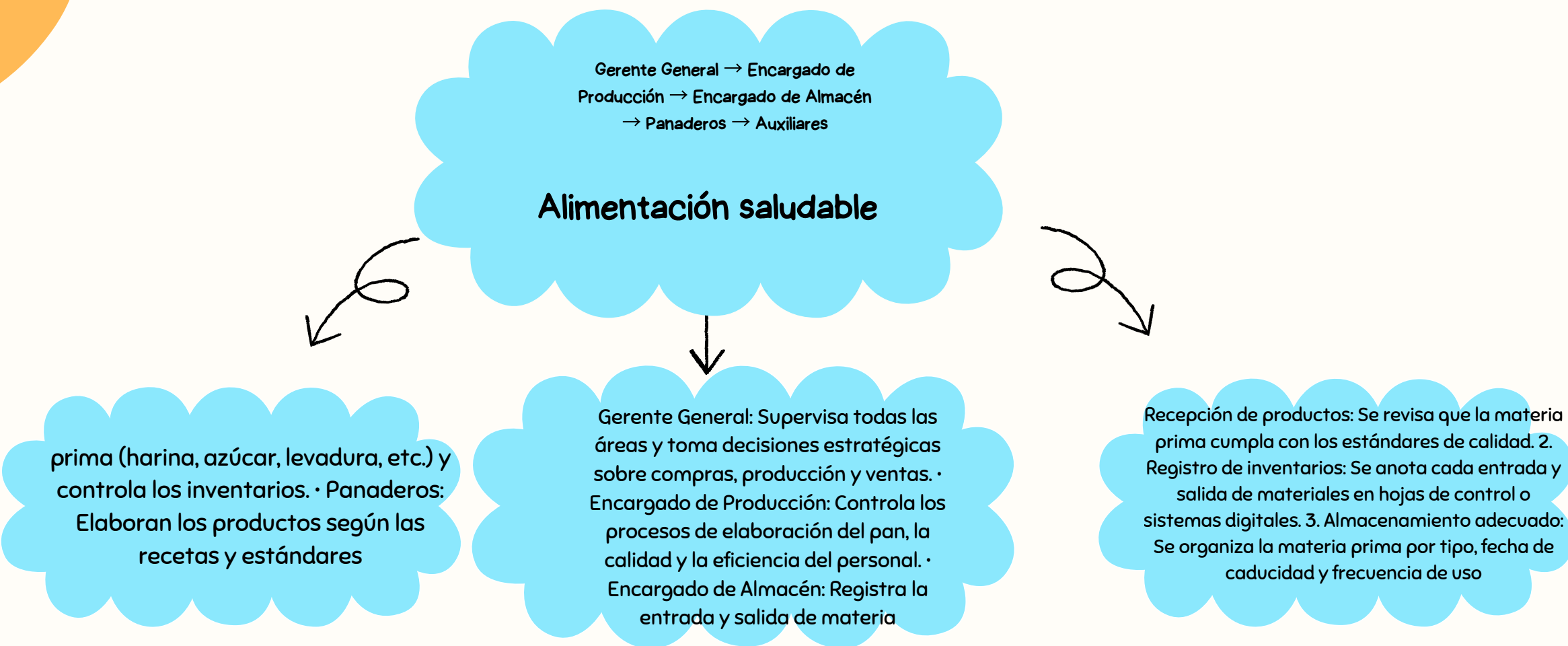
2.

En la panadería “La Choca” se han identificado pérdidas recurrentes de materia prima ocasionadas por el robo hormiga, derivadas de la falta de procedimientos formales de control, supervisión deficiente y ausencia de medidas de seguridad en el almacén y el área de producción. Esta situación provoca disminución en los inventarios sin una explicación clara, alteración en los registros contables, aumento injustificado en los costos y desconfianza entre el personal, afectando directamente la rentabilidad del negocio.

3.

En la panadería “La Choca” una gestión ineficiente del inventario está afectando negativamente tanto los costos de producción como la calidad del producto final. La falta de métodos adecuados para controlar entradas, salidas y caducidades provoca compras innecesarias, desperdicio de insumos, uso de materias primas en mal estado y variaciones en las recetas. Esto reduce la calidad del pan, genera devoluciones o quejas de clientes, y eleva los costos operativos, disminuyendo la competitividad del negocio.

POSIBLE SOLUCION



PROPUESTA

1. mplementar un sistema digital de control de inventarios

La panificadora puede utilizar un software sencillo (Excel, SICOI, o aplicaciones móviles) para registrar entradas y salidas de materia prima en tiempo real.

Esto permitirá:

- Evitar faltantes y excesos.
- Tener un control más preciso del costo de producción.
- Mejorar la planeación de compras

2. Capacitar al personal en manejo adecuado de materias primas

Brindar pequeñas capacitaciones sobre:

- Rotación de inventarios (PEPS).
- Conservación adecuada de harinas, azúcar, levadura y mantequilla.
- Correcto registro de movimientos.

Esto evitará pérdidas por caducidad, humedad o mala manipulación.

3. Reorganizar físicamente el almacén

Proponer una mejor distribución del almacén para mejorar la eficiencia:

- Estanterías etiquetadas por tipo de materia prima.
- Área específica para materia prima nueva y otra para producto próximo a utilizar.
- Señalización clara y ordenada.

Esto reduce tiempos de búsqueda y disminuye errores al surtir producción.

¿QUÉ ES LA MATERIA PRIMA? A?

ENTREVISTA EXCLUSIVA

Importancia contable:

Representa un activo circulante dentro del inventario.
Se registra contablemente en la cuenta 'Almacén de materias primas'.
- Permite controlar los costos de producción y conocer la rentabilidad

Objetivo del control de materia prima:
- Evitar desperdicios o pérdidas.
- Asegurar el suministro constante.
- Determinar el costo real del producto



Clasificación de los materiales

1. Materia prima directa: Se incorpora físicamente al producto (ejemplo: harina en pan).
2. Materia prima indirecta: No forma parte del producto, pero es necesaria (ejemplo: aceite para engrase de máquinas).
Contabilidad de la materia prima
Asiento contable de compra:
Almacén de Materias Primas
Proveedores
Asiento contable de consumo:
Producción en Proceso
Almacén de Materias Primas



¿Qué es la materia prima?
En contabilidad, la materia prima es el material básico que se transforma en un producto terminado. En la panadería La Choca, las materias primas son: harina, azúcar, levadura, mantequilla, huevo y sal. Estas materias primas forman parte



ADMINISTRACIÓN DE ALMACÉN

La administración de almacén se encarga de organizar, controlar y registrar la entrada y salida de materiales.
Funciones principales:
- Recepción de materiales.
- Registro y codificación.
- Control de inventarios.
- Entrega a producción.
Importancia:
Un buen control de almacén evita:
- Faltantes de materiales.
- Exceso de inventario.

MÉTODOS DE INVENTARIOS



MÉTODOS DE VALUACIÓN DE INVENTARIOS

Para controlar la materia prima en: contabilidad se usan varios métodos:
1. PEPS (Primeras Entradas, Primeras Salidas): Las primeras harinas que entran son las primeras que se usan.
2. UEPS (Últimas Entradas, Primeras Salidas): Las últimas materias primas compradas son las primeras en usarse.
3. Promedio Ponderado: Se calcula un costo promedio para valorar los materiales.

Ejemplo:
20 kg de harina a \$20 = \$400
20 kg de harina a \$24 = \$480
Costo promedio = \$22 por kg.

EJEMPLO CONTABLE:



MATERIA PRIMA

"Controlar los materiales es controlar el futuro de la producción."



La Panadería La Choca depende del buen manejo contable y administrativo de sus materias primas para mantener la calidad de sus productos. Un control eficiente del almacén permite producir sin interrupciones, reducir costos y asegurar la rentabilidad del negocio.

¿QUÉ ES LA MATERIA PRIMA?
A?

ENTREVISTA EXCLUSIVA

Importancia contable:

Representa un activo circulante dentro del inventario.

- Se registra contablemente en la cuenta 'Almacén de materias primas'.
- Permite controlar los costos de producción y conocer la rentabilidad

Objetivo del control de materia prima:

- Evitar desperdicios o pérdidas.
- Asegurar el suministro constante.
- Determinar el costo real del producto



Clasificación
de los
materiales

1. Materia prima directa: Se incorpora físicamente al producto (ejemplo: harina en pan).
 2. Materia prima indirecta: No forma parte del producto, pero es necesaria (ejemplo: aceite para engrase de máquinas).
- Contabilidad de la materia prima
- Asiento contable de compra:
- Almacén de Materias Primas
- Proveedores
- Asiento contable de consumo:
- Producción en Proceso
- Almacén de Materias Primas



¿Qué es la materia prima?

En contabilidad, la materia prima es el material básico que se transforma en un producto terminado. En la panadería La Choca, las materias primas son: harina, azúcar, levadura, mantequilla, huevo y sal. Estas materias primas forman parte



ADMINISTRA
CIÓN DE
ALMACÉN

La administración de almacén se encarga de organizar, controlar y registrar la entrada y salida de materiales.

Funciones principales:

- Recepción de materiales.
- Registro y codificación.
- Control de inventarios.
- Entrega a producción.

Importancia:

Un buen control de almacén evita:

- Faltantes de materiales.
- Exceso de inventario.



MÉTODOS DE VALUACIÓN DE
INVENTARIOS

Para controlar la materia prima en: contabilidad se usan varios métodos:

1. PEPS (Primeras Entradas, Primeras Salidas): Las primeras harinas que entran son las primeras que se usan.
2. UEPS (Últimas Entradas, Primeras Salidas): Las últimas materias primas compradas son las primeras en usarse.
3. Promedio Ponderado: Se calcula un costo promedio para valorar los materiales.

EJEMPLO CONTABLE:

Ejemplo:

20 kg de harina a \$20 = \$400

20 kg de harina a \$24 = \$480

Costo promedio = \$22 por kg.



MATERIA PRIMA

“Controlar los materiales es controlar el futuro de la producción.”



LLa Panadería La Choca depende del buen manejo contable y administrativo de sus materias primas para mantener la calidad de sus productos. Un control eficiente del almacén permite producir sin interrupciones, reducir costos y asegurar la rentabilidad del negocio.

CONCLUSION

LA SITUACIÓN ACTUAL DE LA PANIFICADORA “LA CHOCA” EVIDENCIA QUE LA FALTA DE CONTROL EN EL ALMACÉN Y EN LA GESTIÓN DE MATERIA PRIMA AFECTA DE MANERA DIRECTA LA CALIDAD DEL PRODUCTO, INCREMENTA LOS COSTOS Y LIMITA LA EFICIENCIA OPERATIVA. ANTE ESTE ESCENARIO, LA IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA INTEGRAL DE CONTROL Y ORGANIZACIÓN DE INVENTARIOS (SICOI) SE PRESENTA COMO UNA ALTERNATIVA ESTRATÉGICA QUE RESPONDE A LAS NECESIDADES REALES DE LA EMPRESA.

LA ADOPCIÓN DE UN CONTROL DIGITAL, LA REORGANIZACIÓN DEL ALMACÉN MEDIANTE EL MÉTODO PEPS, LA CAPACITACIÓN DEL PERSONAL Y LA ESTANDARIZACIÓN DE LOS PROCESOS PERMITEN CONSTRUIR UN SISTEMA DE TRABAJO MÁS ORDENADO, TRANSPARENTE Y EFICIENTE. GRACIAS A ESTAS ACCIONES, LA PANIFICADORA PUEDE REDUCIR MERMAS, PREVENIR PÉRDIDAS POR CADUCIDAD, MANTENER NIVELES ADECUADOS DE INVENTARIO Y ASEGURAR LA DISPONIBILIDAD INMEDIATA DE LOS INSUMOS NECESARIOS PARA LA PRODUCCIÓN DIARIA.

EN CONJUNTO, EL SICOI NO SOLO SOLUCIONA LAS PROBLEMÁTICAS ACTUALES, SINO QUE TAMBIÉN FORTALECE LA ESTRUCTURA INTERNA DE LA PANIFICADORA, MEJORA LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS Y PROMUEVE UNA GESTIÓN SOSTENIBLE ORIENTADA AL CRECIMIENTO. CON ELLO, “LA CHOCA” SE ENCAMINA HACIA UNA OPERACIÓN MÁS PROFESIONAL, RENTABLE Y PREPARADA PARA ENFRENTAR LOS DESAFÍOS DEL MERCADO..

RECOMENDACIONES

RECOMENDACIONES PARA EL CONTROL DE CAJA Y ALMACÉN EN UNA PANADERÍA

1. IMPLEMENTAR REGISTROS DIARIOS Y ACTUALIZADOS:

LLEVAR UN CONTROL DIARIO DE ENTRADAS Y SALIDAS DE EFECTIVO, ASÍ COMO DE LOS MOVIMIENTOS DE INVENTARIO, PERMITE DETECTAR ERRORES O PÉRDIDAS A TIEMPO.

2. DESIGNAR PERSONAL RESPONSABLE Y CAPACITADO:

CADA ÁREA (CAJA Y ALMACÉN) DEBE CONTAR CON UN ENCARGADO QUE TENGA CONOCIMIENTOS BÁSICOS DE CONTABILIDAD Y ADMINISTRACIÓN, PARA GARANTIZAR UN MANEJO ADECUADO DE LOS RECURSOS.

3. UTILIZAR SISTEMAS DIGITALES DE CONTROL:

EMPLEAR PROGRAMAS O HOJAS DE CÁLCULO PARA REGISTRAR VENTAS, GASTOS E INVENTARIOS AYUDA A TENER UNA MEJOR ORGANIZACIÓN Y REDUCE LOS ERRORES HUMANOS.

4. REALIZAR ARQUEOS DE CAJA PERIÓDICOS:

COMPARAR EL EFECTIVO DISPONIBLE CON LOS REGISTROS CONTABLES DE FORMA SEMANAL O MENSUAL PERMITE VERIFICAR LA EXACTITUD DEL CONTROL DE CAJA Y DETECTAR POSIBLES FALTANTES.

5. CONTROLAR LAS ENTRADAS Y SALIDAS DE MATERIA PRIMA:

CADA VEZ QUE SE RECIBA O SE UTILICE MATERIA PRIMA DEBE REGISTRARSE LA CANTIDAD, FECHA Y RESPONSABLE, PARA MANTENER UN INVENTARIO CONFIABLE Y ACTUALIZADO.

6. EVITAR EL ACCESO LIBRE AL ALMACÉN Y A LA CAJA:

LIMITAR EL ACCESO ÚNICAMENTE A PERSONAL AUTORIZADO AYUDA A PREVENIR PÉRDIDAS, ROBOS O DESCONTROL EN LOS REGISTROS.

7. RELACIONAR VENTAS CON CONSUMO DE INSUMOS:

COMPARAR LOS INGRESOS DE VENTAS CON EL USO DE MATERIA PRIMA AYUDA A IDENTIFICAR INCONSISTENCIAS Y A CALCULAR LA EFICIENCIA DE PRODUCCIÓN.

8. ESTABLECER POLÍTICAS INTERNAS CLARAS:

CREAR REGLAS ESPECÍFICAS SOBRE CÓMO REGISTRAR LAS OPERACIONES, HORARIOS DE CORTE DE CAJA Y PROCEDIMIENTOS PARA REPONER INVENTARIOS, ASEGURA UN FUNCIONAMIENTO ORDENADO Y TRANSPARENTE.

9. REALIZAR AUDITORÍAS INTERNAS PERIÓDICAS:

SUPERVISAR DE FORMA INTERNA LOS REGISTROS Y MOVIMIENTOS DE AMBAS ÁREAS GARANTIZA LA CONFIABILIDAD DE LA INFORMACIÓN FINANCIERA Y DEL INVENTARIO.

10. PROMOVER LA COMUNICACIÓN ENTRE ÁREAS:

MANTENER COORDINACIÓN CONSTANTE ENTRE EL ENCARGADO DEL ALMACÉN Y EL DE CAJA PERMITE RELACIONAR CORRECTAMENTE LOS EGRESOS E INGRESOS, Y TOMAR DECISIONES INFORMADAS SOBRE COMPRAS O PRODUCCIÓN.

ANEXO

PREPARACIÓN	1	4 na producción de pan y		8/18/2025	8/23/2025	Una semana	concluido	acuerda con la información
		Planteamiento claro de identificación de la problemática	la enfrenta problemas administrativos financieros por la materia prima y competencia					Identificamos la problemática principal relacionado con la falta de control en los costos de producción, lo que genera variaciones en los precios y una rentabilidad inestable. Consideramos que esta situación afecta la eficiencia administrativa y contable de la
	2	Planteamiento claro de propuesta de la posible solución	la implementar un sistema contable de costo de consumo en la microempresa	8/25/2025	8/29/2025	Una semana	concluido	Justificamos el proyecto en la necesidad de fortalecer la gestión de costos en Panificadora La Choca, con el fin de mejorar la toma de decisiones, optimizar recursos y
	3	Conoce la empresa (Antecedentes Historicos) : Actividad o Giro, Visión, Misión, Objetivos, metas, estructura organica	Giro: Producción y venta de productos de panadería y aguas frescas. Vision:Ser una microempresa líder en el sector panadero de Tabasco, reconocida regionalmente por la calidad, tradición y autenticidad de sus productos. Misión:Brindar productos de panadería y aguas frescas de alta calidad, elaborados con recetas tradicionales	9/1/2025	9/5/2025	Una semana	Concluido	Recopilamos los antecedentes históricos de la Panificadora La Choca, comprendiendo su origen, misión, visión y estructura organizacional. Este análisis nos permitió contextualizar las actividades y entender su evolución dentro del mercado local.
	4			9/8/2025	9/13/2025	Una semana	Concluido	
DESARROLLO	5	Elaboración del Marco Referencial: Antecedentes	Antecedentes: En los últimos años, el negocio se ha enfrentado a una alta	9/22/2025	9/26/2025	Una semana		Desarrollamos el marco teórico abordando conceptos relacionados con contabilidad de costos, punto de equilibrio y control administrativo, integrando autores relevantes para
		Elaboración del Marco Referencial: Marco Teórico y Marco Conceptual	Marco teorico:la contabilidad de costos constituye una herramienta clave en la gestión de microempresas, ya que permite determinar el costo de producción por kilogramo de pan, evaluar la utilidad obtenida y fijar precios de venta acordes a la competencia y al mercado. Marco conceptual: Capacitación administrativa: Proceso mediante el cual los integrantes de la microempresa aprenden a manejar registros contables básicos, lo que contribuye a la sostenibilidad del negocio.				concluido	Desarrollamos el marco teórico abordando conceptos relacionados con contabilidad de costos, punto de equilibrio y control administrativo, integrando autores relevantes para sustentar el desarrollo de la guía propuesta.
	6			9/29/2025	10/17/2025	Tres semanas		
		Planteamiento en la elaboración de la Guía o Cripticos en una serie de pasos propuestos para su desarrollo	Implementar un sistema contable de costos de consumo en la Panificadora La Choca para organizar las finanzas, calcular costos de				concluido	Disefnamos la guía contable de costes para Panificadora La Choca, estructurada en pasos prácticos que permiten registrar, clasificar y controlar los costos de producción, favoreciendo la eficiencia
	7	Presentación de la posible solución con la evidencia de la propuesta de una Guía o Cripticos en donde se establecan los pasos asiguir para su desarrollo	posible solución serian recolección de información financiera actual: Diseño de un formato de registro diario de ventas y gastos,implementación del control de inventarios de	10/20/2025	10/31/2025	Dos semana	concluido	Aplicamos la guía propuesta de manera experimental, comprobando su funcionalidad y evidenciando mejoras en el registro de insumos, control de inventarios y determinación del costo unitario del pan producido.
	8	Conclusión de la Guía para elaboración del proyecto integrador,con el fin de recabar los puntos clave para considerar en el desarrollo de la presentación de su proyecto integrador.	se recolecto toda la informacion de y precesos paso a paso hasta llegar a los puntos clave, despues aplicamos los puntos clave para el desarrollo de la planiacion	11/3/2025	11/7/2025	una Semana	concluido	Evaluamos los resultados obtenidos tras la aplicación de la guía, observando una mayor organización en los procesos administrativos y una reducción de los errores en la determinación de precios.
	9			11/10/2025	11/14/2025	Una semana		
	10	Presentación previa de la Diapositiva del proyecto integrador	se mostraron los resultados para la replicacion de lo realizado y proceos se resolvimos los problemas de	11/17/2025	11/21/2025	Una semana	concluido	Concluimos que la implementación de una guía contable de costos en Panificadora La Choca es viable y necesaria, ya que permite
	11	Preparación del Video	se usaron para preparar el video y el realizarlo de una forma clara y concisa y por medio de la	11/24/2025	11/28/2025	Una semana	concluido	Elaboramos un video explicativo que resume los objetivos, metodología y resultados del proyecto, destacando el impacto positivo de
	12	Presentación del Video	se presento el video en tiempo y forma y de manera entendida y los	12/1/2025	12/5/2025	Una semana	concluido	Se presentara para su conocimiento

ANEXO

			INVESTIGACIÓN	INICIAL	FINAL				
PREPARACIÓN	1	Identificación y elección de la empresa con la problemática	La elección de esta empresa se debe a que, a pesar de su reconocimiento por el sabor y la tradición de sus			Una semana	Cristian Alexander Cruz Trinidad	concluido	Se determino la empresa para el desarrollo de la investigación, considerando los tiempos y la infomarción alcance.
	2	Planteamiento claro de la identificación de la problemática y posible solución	la problemática central radica en la desorganización contable y financiera, que impide conocer con precisión las utilidades			Dos semana	Angel Jared Garcia Morales	concluido	Se determino la problemática detectada en la empresa, la cual se describe claramente con los integrantes del grupo de investigación.
	3	Conoce tu empresa (Antecedentes Historicos) : Actividad o Giro, Visión, Misión, Objetivos, metas, estructura organica	La Panadeta La Choca es un negocio familiar dedicado a la elaboración y venta de pan artesanal. Su objetivo es ofrecer productos frescos y de calidad, manteniendo una buena administración de sus materias primas y control de atención para evitar pérdidas y mejorar sus utilidades.			Una semana	Cristian Alexander Cruz Trinidad	Concluido	Se determino los antecedentes hisotricos de la empresa para conocer bien el objeto de estudio
DESARROLLO	4	Elaboración del Marco Referencial: Antecedentes, Marco teorico y Marco Conceptual	el marco teórico, se destaca que la administración de inventarios y el control de atención son fundamentales para mantener el equilibrio entre los recursos disponibles y la producción. Según Gómez (2020) y Blumgren y Marikson (2018), una buena gestión contable	9/23/2025	10/17/2025	cuatro semana	Hipólito Garcia Diego	Concluido	Se investigo todo el antecedente de la empresa, considerando su evlución como empresa.
	5	Presentación de la posible solución con la evidencia de la propuesta de una Guía o Cripticos en donde se establezcan los pasos a seguir para su desarrollo	La Panadeta La Choca enfrenta problemas administrativos y financieros debido al descontrol en el manejo de materias primas y del atención. La solución propuesta es implementar una guía práctica para el control de inventarios y costos de producción.	10/20/2025	11/14/2025	Dos semana	Bryan Daniel De la Cruz Arias	Concluido	Se desarrollara la propuesta para la elaboración paso a paso de la posible solución en donde considere os criterios y herramientas para poder realizarlo
MUNICACIÓN		Presentación previa de la Diapositiva del proyecto integrador para postriormente elaborar el video de la presentación del proyecto	Se elabora la diapositivas de las problematonicas, solución, y sugerencias desde que inicio el proyecto y como nos ayuda y reduce la problemática de la panificadora la choca				Angel Jhovet Carrasco	concluido	Se prepara la presentación previa del proyecto integrador

ANEXO



MUCHAS GRACIAS
