



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

EXTENSIÓN LA MANÁ

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS

CARRERA DE LICENCIATURA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

“COSTOS DE PRODUCCIÓN Y SU INCIDENCIA EN LA RENTABILIDAD DE LA PANADERÍA Y PASTELERÍA EL MANABITA, PARROQUIA EL CARMEN, CANTÓN LA MANÁ, PERÍODO 2022.”

Proyecto de Investigación presentado previo a la obtención del Título de Licenciatura en Contabilidad y Auditoría

AUTORES:

Samaniego Solorzano Fresman Steveen

Vera De La Cruz Bryan Alejandro

TUTORA:

Ing. Medina Armas Angélica, Msc.

**LA MANÁ-ECUADOR
AGOSTO-2023**

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Nosotros Samaniego Solorzano Fresman Steven y Vera De La Cruz Bryan Alejandro, declaramos ser autoras del presente proyecto de investigación: “COSTO DE PRODUCCIÓN Y SU INCIDENCIA EN LA RENTABILIDAD DE LA PANADERÍA Y PASTELERÍA EL MANABITA, PARROQUIA EL CARMEN, CANTÓN LA MANÁ, PERIODO 2022”, siendo la Ing. Angélica Tamara Medina Armas, tutora del presente trabajo; y eximo expresamente a la Universidad Técnica de Cotopaxi y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales.

Además, certifico que las ideas, conceptos, procedimientos y resultados vertidos en el presente trabajo investigativo, son de nuestra exclusiva responsabilidad.



Samaniego Solorzano Fresman Steven
C.I: 1240496674



Vera De La Cruz Bryan Alejandro
C.I: 0504385667

AVAL DEL DIRECTOR DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

En calidad de Tutora del Trabajo de Investigación sobre el título:

“COSTOS DE PRODUCCIÓN Y SU INCIDENCIA EN LA RENTABILIDAD DE LA PANADERÍA Y PASTELERÍA EL MANABITA, PARROQUIA EL CARMEN, CANTÓN LA MANÁ, PERIODO 2022.”, de Samaniego Solorzano Fresman Steveen y Vera De La Cruz Bryan Alejandro de la Carrera de Licenciatura en Contabilidad y Auditoría, considero que dicho Informe Investigativo cumple con los requerimientos metodológicos y aportes científico-técnicos suficientes para ser sometidos a la evaluación del Tribunal de Validación de Proyecto que el Honorable Consejo Académico de la Facultad Académica de Ciencias Administrativas de la Universidad Técnica de Cotopaxi designe, para su correspondiente estudio y calificación.

La Maná, 10 de julio del 2023



Ing. Angélica Tamara Medina Armas, MSc.
C.I: 120563355-3
TUTORA

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE TITULACIÓN

En calidad de Tribunal de Lectores, aprueban el presente informe de investigación de acuerdo a las disposiciones reglamentarias emitidas por la Universidad Técnica de Cotopaxi, y por la Facultad de Ciencias Administrativas por cuanto las postulantes Samaniego Solorzano Fresman Steven y Vera De La Cruz Bryan Alejandro con el título de Proyecto de Investigación: COSTOS DE PRODUCCIÓN Y SU INCIDENCIA EN LA RENTABILIDAD DE LA PANADERÍA Y PASTELERÍA EL MANABITA, PARROQUIA EL CARMEN, CANTÓN LA MANÁ, PERIODO 2022 , han considerado las recomendaciones emitidas oportunamente y reúne los méritos suficientes para ser sometido al acto de sustentación del proyecto.

Por lo antes expuesto, se autoriza realizar los empastados correspondientes, según la normativa institucional.

La Maná, agosto del 2023

Para constancia firman:



Ing. Reyes Armas Rodrigo Arturo, MSc.
C.I: 1718905274
LECTOR 1 (PRESIDENTE)



CPA. Mg. Hurtado García Ketty del Rocío
C.I: 1204176331
LECTOR 2 (MIEMBRO)



Ing. Pinto Arboleda Rafael Antonio, MSc.
C.I: 1205233727
LECTOR 3 (SECRETARIO)

AGRADECIMIENTO

En primer lugar, agradezco a la Universidad Técnica de Cotopaxi por habernos formado como profesionales, a los docentes que a lo largo de nuestra formación profesional estuvieron brindándonos sus conocimientos y apoyo.

Así mismo a nuestra tutora de tesis la Ing. Tamara Medina, por sabernos guiar a través de sus conocimientos y experiencia para poder culminar con el trabajo de investigación

De igual manera a la Mg Ketty Hurtado por tenernos esa paciencia y brindarnos su conocimiento y ayuda en todo momento de nuestra carrera universitaria.

Steven

Bryan

DEDICATORIA

El presente Proyecto de Investigación se lo dedico principalmente a Dios, por guiarme y brindarme serenidad para culminar mi carrera universitaria. A mis padres y abuelos por apoyarme y acompañarme siempre en mi proceso de educación y vida, por sus consejos y enseñanzas que ayudaron a fortalecerme como persona.

Steven

El presente Proyecto de Investigación lo dedico a Dios y a mi familia, principalmente a mis padres, abuelos por haberme ayudado en la construcción de mi vida profesional.

A mi hermano por estar siempre pendiente en cada paso que doy y preocuparse para seguir con mis objetivos de alcanzar mis metas.

Bryan

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS

TÍTULO: “COSTOS DE PRODUCCIÓN Y SU INCIDENCIA EN LA RENTABILIDAD DE LA PANADERÍA Y PASTELERÍA EL MANABITA, PARROQUIA EL CARMEN, CANTÓN LA MANÁ, PERIODO 2022”

Autores:

Samaniego Solorzano Fresman Steven

Vera De La Cruz Bryan Alejandro

RESUMEN

El presente proyecto investigativo tuvo como fin el diseño de un sistema de costos por procesos de producción en la Panadería y Pastelería El Manabita del cantón La Maná, para el desarrollo de la propuesta la metodología utilizada para la investigación fue de campo, documental y descriptiva, a su vez se empleó el método deductivo e inductivo de la mano de instrumentos de investigación como la entrevista, encuesta y cuestionario que fueron aplicados al propietario de la entidad como también a los clientes. A través del análisis de la información recopilada se pudo evidenciar que la Panadería y Pastelería El Manabita carece de un sistema que refleje información clara y veraz de los costos que intervienen en cada una de las etapas del proceso de elaboración de sus productos, razones por las cuales se procedió con el diseño de un sistema de costos por procesos de producción haciendo énfasis en que este sistema proporciona una mayor precisión y transparencia en la distribución de los costos, lo que permite a la empresa tener un control más efectivo sobre sus gastos. La identificación de los procesos de elaboración de productos se realizó mediante el diseño de flujogramas de la elaboración de panes de sal, panes de chocolate y donas. Al culminar con el diseño del sistema de costos se aplicaron los respectivos indicadores de rentabilidad permitiendo conocer el margen neto de utilidad de la empresa dando como resultado un 46,01% sobre sus ventas durante el período analizado demostrando la capacidad de la empresa.

Palabras claves: elementos del costo, sistema por procesos, rentabilidad.

ABSTRACT

The main objective of this research was to design a cost system by production processes in the Bakery and Confectionery Shop El Manabita in the canton La Maná for its development. The methodology used for the research was field, documentary, and descriptive, and in the deductive and inductive methods using research instruments such as the interview, survey, and questionnaire were applied to the owner and customers. Through the analysis of the information obtained that El Manabita Bakery and Pastry Shop lack a system that reflects clear and accurate information on the costs involved in each of the stages of the production process of its products, which is why we proceeded with the design of a cost system by production processes, emphasizing that this system provides greater accuracy and transparency in the distribution of costs, which allows the company to have more effective control over its expenses. The identification of the product manufacturing processes were carried out through the design of flow charts for the production of salt bread, chocolate bread, and doughnuts. At the end of the design of the cost system applied the respective profitability indicators were applied, allowing to know the net profit margin of the company resulting in 46.01% of its sales during the period analyzed, demonstrating the company's capacity.

Keywords: cost elements, process system, profitability.

ÍNDICE GENERAL

PORTADA	i
DECLARACIÓN DE AUTORÍA	ii
AVAL DEL DIRECTOR DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN	iii
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE TITULACIÓN.....	iv
AGRADECIMIENTO	v
DEDICATORIA.....	vi
RESUMEN	vii
ABSTRACT	viii
ÍNDICE DE TABLA	xiv
ÍNDICE DE FIGURAS	xvii
ÍNDICE DE ANEXOS	xviii
1. INFORMACIÓN GENERAL	1
2. DESCRIPCIÓN	2
3. JUSTIFICACIÓN	3
4. BENEFICIARIOS DEL PROYECTO	4
5. PROBLEMÁTICA	4
6. OBJETIVOS	6
6.1. Objetivo general	6
6.2. Objetivos específicos.....	6
7. Actividades y sistema de tareas en relación a los objetivos planteados	7
8. Fundamentación científico técnica	8
8.1. Antecedentes Investigativos	8
8.1.1. Antecedentes Internacionales.....	8
8.1.2. Antecedentes Nacionales	8
8.2. Marco teórico	10
8.2.1. Categoría Fundamental de la Investigación	10
8.3. Contabilidad	10
8.3.1. Definición.....	10
8.3.2. Objetivo de la contabilidad.....	11
8.4. Contabilidad de Costos.....	12

8.4.1. Definición	12
8.4.2. Objetivo	13
8.4.4. Utilidad de la contabilidad de costos	14
8.5. Costos	15
8.5.1. Costos según su comportamiento	16
8.5.2. Clasificación de los costos	17
8.6. Sistemas de costos	17
8.7. Costeo ABC (Activity Base Costing).....	18
8.7.1. Ventajas y desventajas del costeo ABC	18
8.8. Costos por órdenes de producción.....	20
8.8.1. Características del sistema de costos por órdenes de producción.....	20
8.8.2. Ventajas del sistema por órdenes de producción.....	21
8.8.3. Desventajas del sistema por órdenes de producción:.....	21
8.9. Costos por Procesos.....	21
8.9.1. Características de los sistemas de costos por proceso.....	22
8.9.2. Clasificación de los sistemas de costos por proceso	23
8.9.3. Procesos de inventarios.....	25
8.9.4. Métodos de Control de Inventarios	25
8.10. Costo de Producción.....	26
8.10.1. Elementos del costo	27
8.10.2. Materia prima directa.....	27
8.10.3. Materia prima indirecta.....	27
8.10.4. Mano de obra directa	28
8.10.5. Mano de obra indirecta	28
8.10.6. Costos indirectos de fabricación	29
8.10.7. Objetivos de un sistema de costos	29
8.11. Matriz FODA.....	30
8.12. Estados financieros	32
8.13. Rentabilidad.....	33
8.14. Tipos de rentabilidad.....	33
8.13.1. Rentabilidad económica.....	33

8.13.2. Rentabilidad financiera	34
8.13.3. Comparativa entre la rentabilidad económica y financiera.	34
8.13. Indicadores financieros.....	35
8.14. Indicadores de rentabilidad.....	35
8.15. Marco legal.....	39
8.15.1. Normas Internacionales de Contabilidad.....	39
8.15.2. Normas Internacionales de Información Financiera.....	41
9. Preguntas científicas	41
10. Metodología.....	43
10.1. Enfoque.....	43
10.1.1. Enfoque cuantitativo	43
10.1.2. Enfoque cualitativo	43
10.2. Tipos de investigación	43
10.2.1. Investigación de campo	43
10.2.2. Investigación documental	44
10.2.3. Investigación descriptiva	44
10.3. Métodos de investigación	45
10.3.1. Método deductivo	45
10.3.2. Método inductivo.....	45
10.4. Técnicas de investigación.....	45
10.4.1. Entrevista	45
10.4.2. Encuesta.....	46
10.5. Instrumentos de investigación	46
10.5.1. Cuestionarios	46
10.6. Población y muestra.....	46
10.6.1. Población	46
10.6.2. Muestra	47
11. Análisis y discusión de los resultados	48
11.1. Entrevista aplicada al gerente propietario	48

11.2.	Análisis de los resultados de la entrevista	52
11.3.	Encuesta aplicada a los empleados de la panadería y pastelería “El Manabita”	53
11.3.1.	Análisis de los resultados de la encuesta realizada a los empleados	63
11.5.	Matriz FODA de la Panadería y Pastelería El Manabita	75
11.5.1.	Análisis de la matriz FODA.....	75
11.6.	Matriz DAFO de la Panadería y Pastelería El Manabita	76
11.6.1.	Análisis del DAFO.....	77
11.7.	Elementos de costo de producción	78
11.8.	Fichas de observación del proceso de costos.....	78
11.9.	Desarrollo de la propuesta	83
11.10.	Información de la empresa	83
11.11.	Antecedente de la propuesta	83
11.12.	Justificación	83
11.13.	Misión y Visión	84
11.13.1.	Misión	84
11.13.2.	Visión.....	84
11.14.	Objetivos.....	85
11.14.1.	Objetivo general.....	85
11.14.2.	Objetivos específicos	85
11.15.	Descripción de la propuesta.....	85
11.16.	Proceso productivo en la elaboración de pan para la Panadería y Pastelería “El Manabita”.	86
11.17.	Proceso productivo en la elaboración de la dona para la Panadería y Pastelería “El Manabita”	88
11.18.	Flujograma de producción de cada producto.....	90
11.19.	Flujograma de elaboración de los panes de chocolate.....	92
11.20.	Flujograma de elaboración de la dona	94
11.21.	Flujograma de comercialización.....	96
11.22.	Organigrama funcional de la Panadería y Pastelería “El Manabita”	98
11.23.	Manual de funciones.....	98
11.24.	Diseño de formatos para el manejo de los procesos productivos	103

11.25. Datos para la producción de la Panadería y Pastelería El Manabita	113
11.26. Indicadores de rentabilidad	143
11.27. Matriz de incidencia	145
12. IMPACTOS	146
13. PRESUPUESTO PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO	147
14. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	148
15. BIBLIOGRAFÍA	150
16. ANEXOS	156

ÍNDICE DE TABLA

Tabla 1. Beneficiarios del proyecto	4
Tabla 2. Actividades y sistemas de tareas	7
Tabla 3. Clasificación de costos	17
Tabla 4. Indicadores de rentabilidad	36
Tabla 5. Población y muestra	48
Tabla 6. Entrevista aplicada al Propietario de la panadería y pastelería El Manabita.....	48
Tabla 7. Canal de comunicación	53
Tabla 8. Palabras de motivación.....	54
Tabla 9. Información y retroalimentación	55
Tabla 10. Maquinarias necesarias.....	56
Tabla 11. Adecuación del ambiente	57
Tabla 12. Uso de equipos	58
Tabla 13. Planificación de actividades	59
Tabla 14. Información para desarrollar actividades	60
Tabla 15. Recurso material necesario.....	61
Tabla 16. Satisfacción en el trabajo.....	62
Tabla 17. Tipos de pan.	64
Tabla 18. Precios de los productos	65
Tabla 19. Calidad de los productos ofertados	66
Tabla 20. Atención al cliente de la Panadería “El Manabita”	67
Tabla 21. Satisfacción de variedad de productos	68
Tabla 22. Posibilidad de compra	69
Tabla 23. Recomendación de la Panadería “El Manabita”.....	70
Tabla 24. Tiempo de espera de atención de la Panadería.....	71
Tabla 25. Frecuencia de compra.....	72
Tabla 26. Costo como indicador de preferencia.....	73
Tabla 27. Importancia de la antigüedad en la selección de Panaderías.....	74
Tabla 28. Ficha de observación del proceso productivo de pan de sal “El Manabita”	79
Tabla 29. Ficha de observación del proceso productivo de la dona “El Manabita”.....	80
Tabla 30. Ficha de observación del proceso productivo de pan de chocolate “El Manabita”..	81
Tabla 31. Datos de la empresa.....	83
Tabla 32. Tarjeta Kardex	103
Tabla 33. Datos Generales.....	104

Tabla 34. Formato de procesos.....	105
Tabla 35. Precios por procesos.....	106
Tabla 36. Rol de pagos.....	107
Tabla 37. Depreciaciones.....	108
Tabla 38. Servicios básicos.....	108
Tabla 39. Costos totales.....	109
Tabla 40. Ventas totales.....	109
Tabla 41. Gastos administrativos.....	110
Tabla 42. Gastos de venta.....	110
Tabla 43. Margen de utilidad.....	111
Tabla 44. Ventas.....	112
Tabla 45. Estado de costos de productos vendidos.....	112
Tabla 46. Estado de resultado.....	113
Tabla 47. Datos generales de la elaboración de pan de sal.....	114
Tabla 48. Datos generales de la elaboración del pan de chocolate.....	116
Tabla 49. Datos generales de elaboración de la dona.....	118
Tabla 50. Pesado de los ingredientes.....	121
Tabla 51. Amasado del pan de sal.....	122
Tabla 52. Moldeado del pan de sal.....	123
Tabla 53. Horneado del pan de sal.....	124
Tabla 54. Pesado de los ingredientes.....	125
Tabla 55. Amasado del pan de chocolate.....	126
Tabla 56. Moldeado del pan de chocolate.....	128
Tabla 57. Horneado del pan de chocolate.....	129
Tabla 58. Pesado de los ingredientes de la dona.....	130
Tabla 59. Amasado de la dona.....	131
Tabla 60. Moldeado de la dona.....	132
Tabla 61. Fritura de la dona.....	133
Tabla 62. Costo unitario por proceso del pan de sal.....	134
Tabla 63. Costo unitario por proceso del pan de chocolate.....	135
Tabla 64. Costo unitario por proceso de la dona.....	135
Tabla 65. Elementos de los costos incurridos en la elaboración de panes de sal.....	136
Tabla 66. Elementos de los costos incurridos en la elaboración de panes de chocolate.....	136
Tabla 67. Elementos de los costos de incurridos en la elaboración de las donas.....	137

Tabla 68. Gastos administrativos.....	137
Tabla 69. Gastos de venta.....	138
Tabla 70. Margen de utilidad por unidad de los panes de sal.....	138
Tabla 71. Margen de utilidad panes de chocolate.....	139
Tabla 72. Margen de utilidad de las donas.....	139
Tabla 73. Venta de panes de sal, panes de chocolate y donas.....	140
Tabla 74. Estado de costos de productos vendidos.....	140
Tabla 75. Estado de resultados.....	141
Tabla 76. Estado de situación financiera final.....	142
Tabla 77. Matriz de incidencia.....	145
Tabla 78. Presupuesto para la elaboración del proyecto.....	147

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Categorías Fundamentales de la Investigación	10
Figura 2. Elementos del costo	30
Figura 3. Canal de comunicación	53
Figura 4. Palabras de motivación	54
Figura 5. Información y retroalimentación	55
Figura 6. Maquinarias necesarias	56
Figura 7. Adecuación del ambiente	57
Figura 8. Uso de quipos	58
Figura 9. Planificación de actividades	59
Figura 10. Información para desarrollo de actividades	60
Figura 11. Recurso material necesario	61
Figura 12. Satisfacción en el trabajo	62
Figura 13. Precios de los productos.....	64
Figura 14. Precios de los productos.....	65
Figura 15. Calidad de los productos ofertados	66
Figura 16. Atención al cliente de la Panadería “El Manabita”	67
Figura 17. Satisfacción de variedad de productos	68
Figura 18. Posibilidad de compra	69
Figura 19. Recomendación de la Panadería “El Manabita”	70
Figura 20. Tiempo de espera de atención de la Panadería.....	71
Figura 21. Frecuencia de compra	72
Figura 22. Costo como indicador de preferencia.....	73
Figura 23. Importancia de la antigüedad en la selección de Panaderías.....	74
Figura 24. Proceso productivo en la elaboración de pan.....	86
Figura 25. Proceso productivo en la elaboración de la dona	88
Figura 26. Flujograma de elaboración del pan de chocolate	92
Figura 27. Flujograma de elaboración de la dona	94
Figura 28. Flujograma de comercialización	96
Figura 29. Organigrama del personal que labora en la panadería.	98

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1. Datos informativos del tutor del proyecto.	156
Anexo 2. Hoja de vida de estudiante 1	157
Anexo 3. Hoja de vida de estudiante 2	158
Anexo 4. Solicitud del proyecto en la Panadería y Pastelería El Manabita.....	159
Anexo 5. Carta de aceptación del proyecto de investigación	160
Anexo 6. Formato de encuesta dirigida al gerente propietario.....	161
Anexo 7. Formato de encuesta dirigida a los empleados	163
Anexo 8. Formato de encuesta dirigida a los clientes	165
Anexo 9. Transacciones.....	167
Anexo 10. Kardex harina.....	169
Anexo 11. Kardex sal	170
Anexo 12. Kardex azúcar	171
Anexo 13. Kardex mantequilla.....	172
Anexo 14. Kardex huevos	173
Anexo 15. Kardex leche	174
Anexo 16. Kardex chocolate en barra	175
Anexo 17. Inventario final de materia prima.....	176
Anexo 18. Rol de pago	177
Anexo 19. Prorrateo de sueldo para la producción mensual	178
Anexo 20. Depreciación del proceso productivo.....	180
Anexo 21. Servicios básicos proceso de elaboración de panes de sal.....	181
Anexo 22. Servicios básicos proceso de elaboración de panes de chocolate	181
Anexo 23. Servicios básicos proceso de elaboración de donas.....	182
Anexo 24. Ruc de la Panadería y Pastelería El Manabita	183
Anexo 25. Evidencia fotográfica	185
Anexo 26. Aval de Traducción.....	187
Anexo 27. Certificado de análisis antiplagio.....	188

1. INFORMACIÓN GENERAL

Título: “Costos de producción y su incidencia en la rentabilidad de la Panadería y Pastelería El Manabita parroquia el Carmen, Cantón La Maná, periodo 2022.”

Fecha de inicio: Abril del 2023

Fecha de finalización: Agosto del 2023

Lugar de ejecución: El Carmen – La Maná

Facultad que auspicia: Facultad Académica de Ciencias Administrativas

Carrera que auspicia: Licenciatura en Contabilidad y Auditoría

Proyecto de investigación vinculado: No aplica

Equipo de trabajo: Ing. Angélica Tamara Medina Armas

Sr. Samaniego Solorzano Fresman Steeven

Sr. Vera De La Cruz Bryan Alejandro

Códigos de la UNESCO (Área, sub área y disciplina)

Área de Conocimiento: 5303 contabilidad Económica

530301 contabilidad Financiera

Administración y Economía para el Desarrollo Humano y Social

Línea de investigación: Esta línea está orientada a generar investigaciones que aborden temas relacionados con la mejora de los procesos administrativos e indaguen en nuevos modelos económicos que repercutan en la consolidación del estado democrático, un sistema económico solidario y sostenible que fortalezca la ciudadanía contribuyendo a impulsar la transformación de la matriz productiva.

Sub líneas de investigación de la Carrera: Sistemas Integrados de Contabilidad orientados al fortalecimiento de la competitividad y la sostenibilidad.

2. DESCRIPCIÓN

El presente proyecto de investigación se enfocó en determinar los costos de producción y su incidencia en la rentabilidad de la Panadería y Pastelería El Manabita, en vista de que la empresa al no contar con un sistema de costos se ha venido manejando sus precios por medio de estimaciones, lo cual ha causado que sus productos asuman costos que no son significativos referentes a su costo real generando a su vez reducción en su nivel de ganancias y dificultad de crecimiento.

Una de las principales implicaciones de contar con sistema de costo por proceso es que la panadería podría estar vendiendo sus panes a precios que no refleja su verdadero costo de producción. Si los costos reales son más altos de lo que se estima, la panadería podría estar perdiendo dinero en cada venta. Por otro lado, si los precios son más altos en comparación con los costos reales, la panadería podría estar perdiendo clientes debido a la falta de competitividad en el mercado, por ende, se realizó la siguiente propuesta de diseñar un sistema de costo por proceso.

Para determinar los costos de producción se propuso el diseño de un sistema de costos por procesos, el cual permitió conocer de manera detallada los costes incurridos en los distintos procedimientos de elaboración de sus productos, en base a los elementos del costo que intervienen en el área de producción. Es por ello, que dicho sistema de costos por procesos fue de suma importancia, ya que permitió ayudar al propietario a reconocer los costos reales que se dan en la elaboración del pan y sus derivados, dicha propuesta también contribuyó a reducir costos y determinar tanto el precio de venta unitario como la utilidad que se deseaba obtener y por ende se logró optimizar su rentabilidad.

El proceso de desarrollo del proyecto involucro la utilización de diversos métodos y técnicas de investigación la cual garantizo la eficacia y comprensibilidad de los resultados obtenidos entre los métodos utilizados se encuentra el análisis cuantitativo y cualitativo, encuestas, entrevistas que permitió obtener una visión más completa. Al aplicar el sistema de costo por proceso fue posible identificar áreas de oportunidad para mejorar la eficiencia, reducir costos y aumentar la rentabilidad.

3. JUSTIFICACIÓN

En todas las empresas, principalmente en las de carácter industrial es indispensable disponer de un sistema de costos que permita el registro y control del costo que se genera en el desarrollo o en la elaboración de un producto, gracias a que el sistema de costos permite a las empresas llevar un seguimiento de los gastos que implicaban la producción de productos, se garantizaba así la gestión adecuada de recursos y el cumplimiento de objetivos de la empresa.

La Panadería y Pastelería El Manabita, es una microempresa panificadora ubicada en la parroquia el Carmen del cantón La Maná, inició sus actividades económicas en el año 2005, el crecimiento y la gran demanda de sus productos han provocado que la panadería se viera en la necesidad de implementar nuevas estrategias y procedimientos en las diferentes áreas, en especial la de producción, de tal modo que el presente proyecto de investigación fue dirigido a la determinación de costos de producción y su incidencia en la rentabilidad en la Panadería y Pastelería El Manabita, mediante un sistema de costo por procesos.

La razón para realizar esta indagación tiene que ver con el desconocimiento de los costos de producción, por lo tanto, la elaboración de un modelo de costos, sirvió como herramienta para el propietario de la Panadería y Pastelería El Manabita, de tal modo que, al aplicar este sistema de costos, le permitió controlar y registrar oportunamente los diferentes hechos económicos que se dan en esta actividad económica, de manera que, se logró tener una administración adecuada de sus costos y gastos, donde se facilitó conocer el costo real que asumen cada uno de sus productos, por consiguiente este ayudó a reducir los costes de producción y obtener beneficios que aportaron al desarrollo de la empresa.

Este proyecto de investigación tiene un alto impacto mediante la aportación de un modelo de costos por procesos, el modelo propuesto ayudara a la Panadería y Pastelería El Manabita a determinar los costos reales que habían incurrido en la elaboración de sus productos actuales, los cuales permitió tomar mejores decisiones para el beneficio de la empresa, obtener mayor solvencia y una mejor rentabilidad de esta.

4. BENEFICIARIOS DEL PROYECTO

Tabla 1. Beneficiarios del proyecto

Beneficiarios directos	Beneficiarios indirectos
<ul style="list-style-type: none"> • Propietario de la Panadería y Pastelería El Manabita • Empleados 	<ul style="list-style-type: none"> • Estudiantes Investigadores • Universidad Técnica de Cotopaxi • Clientes • Microempresas panificadoras

Elaborado por: Los autores

Fuente: Panadería y Pastelería El Manabita

5. PROBLEMÁTICA

5.1. Planeamiento del problema

Las micro, pequeñas y medianas empresas ubicadas en América Latina también denominadas Mipyme eran altamente capaces de generar empleos, ya que estas se dedicaban a múltiples actividades comerciales; a pesar de esto la administración de estas empresas se realizaba de manera irresponsable desde sus años de inicio, por lo que les resultaba imposible mantenerse vigente en el mercado por muchos años por su escasez de productividad (Pilay, Gallardo , & Vásquez, 2020).

Mundialmente en la actualidad se priorizó la creación de la microempresa como una alternativa para abordar el desempleo y la pobreza, esto surgió a partir del reemplazo de mano de obra por las tecnologías desarrolladas hasta la actualidad, por ende las pequeñas y medianas empresas (PYMES) jugaron un papel importante para la solución de los problemas sociales actuales, permitiendo a las comunidades pequeñas o familiares la generación de ingresos el cual permitió el crecimiento económico de estos (Rodríguez & Aviles, 2020).

Las PYMES ubicadas en Ecuador pudieron representar un lugar importante en la economía del país, gracias a sus capacidades de generación de empleo, también fueron capaces de adaptarse a las necesidades del mercado y de los clientes, sin embargo, presentaron desventajas como la falta de recursos y negaciones de créditos, generando así limitaciones en el ámbito administrativo y económico lo cual evitó que sea un buen competidor en el mercado (Rodríguez & Aviles, 2020).

En Ecuador ha existido una cantidad numerosa de PYME en diferentes áreas económicas, que han servido de fuente de empleo y atención de necesidades de la sociedad, las PYME han permitido un buen desarrollo de la economía del país gracias a su impacto económico y social, para inferir en esa afirmación se tomó en cuenta lo que refleja el Producto Interno Bruto (PIB) indicando que cuenta con una tasa de más del 25%, mientras que para la generación de ingresos su tasa es del 61% sobre la Población Económicamente Activa (PEA) del Ecuador, dentro del ámbito de las PYME la generación de ingresos se divide de la siguiente manera; 25% para las microempresas, 19% por las pequeñas y 17% para las medianas empresas. (Baque, Cedeño, Chele, & Gaona, 2020)

En el cantón La Maná perteneciente a Ecuador hasta la actualidad han existido pequeñas y medianas empresas panificadoras que no han llevado un sistema de costos para determinar de manera exacta sus costos de producción y por ende este afecta a la rentabilidad de la misma, es decir, estas empresas panificadoras nunca han contado con un sistema contable que se adapte a su actividad económica para mejorar su administración para la obtención de beneficios.

La actividad principal desde los inicios de la Panadería y Pastelería el Manabita ha sido la elaboración y venta de panes, esta microempresa se encuentra ubicada en el Cantón La Maná, en la parroquia El Carmen, lleva veinte años en el mercado y por la falta de un sistema de costos esta nunca ha tenido conocimiento del costo real de sus productos lo cual ha conllevado a que no pueda determinar adecuadamente los precios de venta, utilidad y rentabilidad en un periodo determinado, siendo este un problema para la panadería el presente trabajo de investigación se centró en determinar sus costos de producción de manera eficiente y eficaz, el cual permitió conocer con exactitud sus costos reales, la utilidad que genera y por ende la rentabilidad de la misma.

Formulación del problema

¿De qué manera los costos de producción inciden en la rentabilidad de la Panadería y Pastelería El Manabita de la Parroquia El Carmen?

6. OBJETIVOS

6.1. Objetivo general

Determinar los costos de producción y su incidencia en la rentabilidad de la Panadería y Pastelería El Manabita de la Parroquia El Carmen, periodo 2022.

6.2. Objetivos específicos

- Identificar el estado productivo de los productos de mayor venta y preferencia de los clientes de la Panadería y Pastelería El Manabita.
- Determinar los elementos del costo que intervienen en cada etapa de producción en la elaboración de los productos de preferencia de los clientes de la Panadería y Pastelería El Manabita.
- Proponer un sistema de costos por procesos para la optimización de la rentabilidad en la producción de la Panadería y Pastelería El Manabita, parroquia El Carmen.

7. ACTIVIDADES Y SISTEMA DE TAREAS EN RELACIÓN A LOS OBJETIVOS PLANTEADOS

Tabla 2. Actividades y sistemas de tareas

Objetivo Específico	Actividad (tarea)	Resultado de la actividad	Medio de verificación
Identificar el estado productivo y los productos de mayor venta y preferencia de los clientes de la Panadería y Pastelería El Manabita.	<ul style="list-style-type: none"> *Visita a la Panadería y Pastelería El Manabita para la recolección de información mediante la aplicación de una entrevista al propietario. *Recopilación de información de los procesos que se realizan en la elaboración del pan. *Realización de una encuesta a los clientes y empleados para la determinación de los productos de preferencia de los consumidores. *Aplicación del FODA 	<ul style="list-style-type: none"> *Conocimiento de los procesos productivos en la elaboración del pan. *Determinación de los productos de mayor venta y preferencia de los clientes * Identificación de factores internos y externos 	<ul style="list-style-type: none"> *Entrevista. *Encuestas *FODA
Determinar los elementos del costo que interviene en cada etapa de producción en la elaboración de los productos de preferencia de los clientes de la Panadería y Pastelería El Manabita.	<ul style="list-style-type: none"> *Identificación de los elementos del costo que intervienen en cada proceso productivo en la producción de los panes de sal, chocolate y donas. 	<ul style="list-style-type: none"> *Clasificación de los elementos del costo en los procesos productivos en la elaboración de los productos seleccionados. 	<ul style="list-style-type: none"> *Tabla de identificación de los elementos del costo.
Proponer un sistema de costos por procesos para la optimización de rentabilidad en la producción de la Panadería y Pastelería El Manabita, parroquia El Carmen.	<ul style="list-style-type: none"> *Propuesta de un modelo de costos por proceso acorde a las necesidades de la Panadería y Pastelería El Manabita. *Elaboración de los estados financieros. *Aplicación de indicadores de rentabilidad. 	<ul style="list-style-type: none"> *Modelo de costos por procesos. *Estados financieros. *Incidencia en la rentabilidad 	<ul style="list-style-type: none"> *Modelo de costos por procesos. *Estados financieros *Indicadores de rentabilidad. *Matriz de incidencia

Fuente: Elaborado por los autores

8. FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICO TÉCNICA

8.1. Antecedentes Investigativos

8.1.1. Antecedentes Internacionales

Según Huamán (2019), menciona que la investigación titulada “Implementación de un sistema de costos por procesos para mejorar la rentabilidad del Proyecto Acuícola de la empresa San Fernando de la ciudad de Tarapoto, periodo 2019”; tuvo como objetivo general determinar la incidencia de la implementación del sistema de costos por procesos en la rentabilidad del proyecto Acuícola de la Empresa San Fernando de la Ciudad de Tarapoto, periodo 2019. El tipo de investigación fue aplicada y diseño pre - experimental. La muestra estuvo conformada por un total de 8 trabajadores y como instrumento fue un análisis documental (EE. FF). Los resultados demostraron que la rentabilidad de la empresa San Fernando de la ciudad Tarapoto, presento variaciones en los indicadores de margen bruto, margen operativo y margen de utilidad neta. En el caso del margen bruto se llegó a identificar un leve descenso de S/. 4.26. Sin embargo, el margen operativo y margen neto determino un déficit, el cual se debió principalmente al aumento de los gastos administrativos y de ventas. Sin embargo, se logró identificar a partir de la implementación del sistema de costos por procesos, la rentabilidad obtuvo una mejora en sus utilidades, dando lugar a una variación de 7.43%. De esta manera concluye que la implementación del sistema de costos procesos incidió de manera positiva en la rentabilidad del proyecto acuícola de la empresa San Fernando de la ciudad de Tarapoto, esto se debió a que la diferencia de medias fue 9,667 puntos; asimismo el “p” valor fue igual de 0,008; es decir menor al margen de error 0,05; aceptado de esta manera la hipótesis de investigación Hi: “Existe una incidencia significativa de la implementación del sistema de costos por procesos en la rentabilidad de la empresa San Fernando de la Ciudad de Tarapoto, periodo 2019”.

8.1.2. Antecedentes Nacionales

Antecedente 1

Según Roja, Fernando (2022), indica en su tesis titulada “LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN Y LA RENTABILIDAD EN MICROEMPRESAS DEL SECTOR PANIFICADOR DE LA CIUDAD DE AMBATO” da a conocer que el presente proyecto de

investigación tiene como objetivo principal reconocer la incidencia de los costos de producción en la rentabilidad en microempresas del sector panificador de la ciudad de Ambato debido a que la rentabilidad es un indicador básico para medir el crecimiento y fortaleza de una empresa. En esto influyen continuamente diferentes factores entre ellos el ingreso de productos no producidos en Ecuador y la adversa situación económica que vive el país y la emergencia sanitaria que se ha estado viviendo a nivel mundial. El principal aporte de este proyecto es brindar un instrumento que analiza la relación del sistema de control de costos con la rentabilidad de los microempresarios del sector panificador de la ciudad de Ambato que se especializan en la producción y comercialización de productos panaderos y en varios casos pasteleros. Para llevar a cabo este proyecto investigativo se utilizó la correlación de Pearson que permitió reconocer que el Sistema de Costos tiene un impacto significativo en la rentabilidad por lo que se ha encontrado que el manejo empírico de los costos ha llevado a las microempresas del sector panificador de la ciudad de Ambato a un inadecuado manejo de costos por ende toma de decisiones errónea.

Antecedente 2

Según Fuentes, Sánchez (2021), menciona el presente trabajo de investigación titulado Costos por proceso y su incidencia en la rentabilidad de la Empresa Tabacalera San Mateo C. Ltda. Tabacama de la ciudad de Quevedo, año 2020, tiene por objetivo analizar el sistema de costos por procesos y su incidencia en la rentabilidad de la Tabacalera San Mateo C. Ltda. Tabacama de la ciudad de Quevedo. El problema de esta investigación es que la empresa no cuenta con un sistema de costos de procesos adecuado para la producción de hojas de tabaco por lo que los valores al final del producto resultan elevados y con poca rentabilidad. El proceso de elaboración de este producto requiere de varias fases y en cada una de ellas se debe identificar los costos de producción. Un sistema de costos por procesos es una herramienta que se emplea en aquellas empresas cuya producción es continua en donde incluyen varios procesos para la transformación de la materia prima en el producto final. La metodología que se aplicó en esta investigación, relacionada con los costos de procesos y su incidencia en la rentabilidad se basó en un enfoque mixto, es decir cualitativo y cuantitativo, descriptiva porque permitió conocer la situación actual de los costos de producción, de los resultados obtenidos se pudo concluir que para la producción de 10 hectáreas de hojas de tabaco se requiere \$ 57.073,16, de esto se determinó su margen de ganancia la cual fue de \$ 0,60. De esta manera

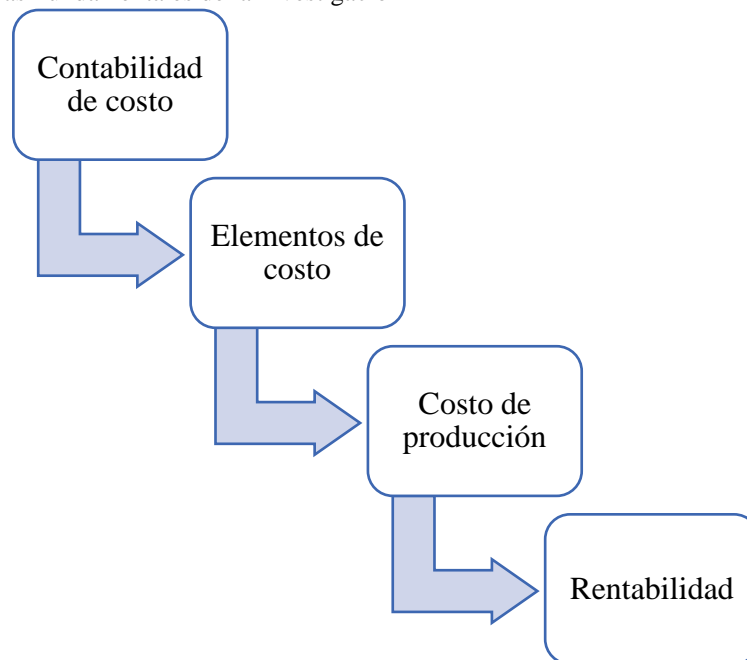
se pudo conocer los valores reales de la producción y su incidencia en la rentabilidad de la empresa.

8.2. MARCO TEÓRICO

8.2.1. Categoría Fundamental de la Investigación

La base teórica de la investigación estará basada en las siguientes categorías fundamentales:

Figura 1. Categorías Fundamentales de la Investigación



Fuente: Empresa Panadería y Pastelería El Manabita

Elaborado por: Los autores

8.3. Contabilidad

8.3.1. Definición

De acuerdo a Gómez (2019), menciona a la contabilidad como una estrategia para mejorar el estado de las empresas mediante la aplicación de doctrinas que proporcionen información sobre las transacciones que se realicen dentro de la empresa, tomando en cuenta lo que indica Suaste (2020), define a la contabilidad como una ciencia que registra todas las operaciones económicas que se generan dentro de la empresa y que en base a ello se pueden tomar decisiones acertadas. Así, mediante la contabilidad, se registran todas y cada una de las operaciones económicas que realiza una entidad, con el fin de poder obtener toda esa información ordenada y agrupada.

Complementando lo anterior Pérez y Fol (2023), indica que la contabilidad desempeña un papel fundamental al registrar individualmente las transacciones económicas, lo cual contribuye a estabilizar la situación financiera de la empresa, además, la contabilidad permite gestionar de manera ordenada la información relevante de cada entidad, destacando su importancia como una herramienta precisa y confiable la cual genera datos precisos para la toma de decisiones.

La contabilidad en las empresas permite tener un control de las operaciones llevadas a cabo en su interior funciona como una fuente de información fundamental para evaluar las operaciones que generan beneficios o pérdidas mediante esta información las empresas pueden tomar medidas para maximizar los aspectos que las benefician y mitigar aquellos que las perjudican permitiendo a las empresas monitorear y comprender en detalle su evolución de forma permanente.

8.3.2. Objetivo de la contabilidad

Según Suaste (2020), la contabilidad tiene como propósito obtener y proporcionar información confiable que permita evaluar la condición económica de la empresa, para que los usuarios puedan implementar estrategias adecuadas que puedan mejorar la situación actual de la empresa, la Norma de Información Financiera A-3 hace referencia a la proporción de información que contengan elementos que permitan lo siguiente:

- Permitir a los usuarios una estimación de la economía de la empresa, por medio de la valoración de acuerdo a los índices de objetivos que han sido llevados a cabo con éxito.
- Estimar la capacidad que tiene la empresa para mejorar la administración de esta, de manera que permita llevar una financiación adecuada y una retribución a sus fuentes de financiamiento.
- Finalmente, debe permitir al usuario determinar la facultad de operar de manera viable como negocio, con el fin de lograr resultados operativos favorables.

Para concluir los objetivos principales de la contabilidad son: facilitar a los usuarios la obtención de información confiable de mayor importancia sobre las transacciones financieras y económicas de las empresas, evaluar la situación económica de la empresa en base a sus activos, pasivos, ingresos, gastos y resultados financieros, facilitar la implementación de

estrategias a los usuarios mediante la información contable que proporcione, y determinar la facultad de operar de manera viable por medio de la evaluación de la viabilidad operativa de la empresa.

8.4. Contabilidad de Costos

8.4.1. Definición

Según Elizalde, Montero (2020) ,menciona que el enfoque principal de la contabilidad de costos es identificar los costos asociados a la operación general que influye en la economía de la empresa para realizar una valoración de las actividades de gestión llevada a cabo por los administradores actuales, por esta razón la contabilidad de costos tiene como propósito calcular los costos asociados a los productos que maneje la empresa gracias a esto desempeña un papel fundamental para la obtención de información detallada sobre los costos incurridos dentro de la empresa.

Por otro lado, Cedeño, Cedeño y Laje (2019), argumentan que principalmente la contabilidad de costos se dedica a las actividades relacionadas a los procedimientos productivos que se realicen en la empresa, básicamente esta disciplina contable facilita la determinación de costos asociados a la producción de un producto en particular. En contraste en el estudio de Fierro (2021), afirman que la contabilidad de costos está específicamente relacionada a las empresas que se dedican a la fabricación de sus productos, debido a que por las actividades que se llevan a cabo en estas empresas se puede determinar al final del periodo contable los productos que hayan finalizado o no en la empresa.

Esta rama de la contabilidad es de gran importancia en las empresas porque se centra en identificar los costos relacionados a las actividades que se desempeñen en el interior además contribuye en la evaluación del índice de eficiencia de los administradores, también permite el cálculo de costos unitarios y totales junto con la provisión de información detallada sobre los costos respalda la elaboración de presupuestos, la determinación de utilidades, la toma de decisiones financieras y estratégicas, en los estudios mencionados también se hace énfasis en que la contabilidad de costos están relacionados directamente a las empresas que se dedican a la fabricación de sus productos.

8.4.2. Objetivo

Según Cedeño, Cedeño y Laje (2019) , los principales objetivos de la contabilidad de costos se pueden resumir de la siguiente manera:

- Realizar al cálculo correspondiente de los costos de los productos que son producidos en cada empresa y determinar el precio al que estos pueden ser puestos en venta.
- Evaluar los recursos proporcionados para determinar mediante la evaluación correspondiente si están siendo usados de manera eficiente.
- Suministrar por medio de un informe a los administradores de la empresa información que les permita implementar estrategias que permitan la optimización de recursos de esta.
- Brindar a los directivos de la empresa procesos de planificación relevantes en base al tipo de empresa, esta información debe ser clara y valiosa para la empresa.
- Proveer información que de paso a los administradores mejorar la constitución funcional de la empresa.

La contabilidad de costos permite calcular y determinar costos asociado a la fabricación de productos en la empresa también busca evaluar el uso eficiente de recursos analizando la asignación y verificando si existen opciones que permitan la reducción o aumento en la eficiencia de estos, adicional tiene como objetivos proporcionar información para mejorar la toma de decisiones y facilitar los procesos de planificación de la empresa.

8.4.3. Relación de los costos con la contabilidad

En el estudio de Rincón, Molina y Villareal (2019), definen la relación entre los costos y la contabilidad como lo siguiente:

- **La contabilidad o sistemas de información de costos.** - esta herramienta permite registrar y estructurar los gastos de forma que sea entendible, claro y coherente para el usuario, así mismo proporciona información valiosa para la contabilidad financiera y general, para de esta manera se puedan cumplir los objetivos específicos de esta.

- **Para la contabilidad financiera.** - proporciona información financiera sobre las transacciones económicas, con el fin de calcular los estados financieros correspondientes.
- **Para la contabilidad gerencial.** – es útil para adquirir información que permita decidir estrategias relacionadas con los procesos y propósitos, es por eso que el método de costos tiene un nivel alto en cuanto al apoyo a gerencia, gracias a que la precisión de esta información será de gran impacto en el curso de acción y seguimiento de actividades diarias de la empresa.

La determinación de costos dentro de las empresas se lleva a cabo con el propósito de conocer las utilidades anteriores, presentes y futuros una vez que se obtiene esta información haciendo énfasis en los costos y beneficios esta información se usa de base para adaptar y dirigir a la empresa hacia el cumplimiento de los objetivos establecidos de parte de los administrativos de acuerdo a la realidad y la situación en la que se encuentren. (Rincón, Molina, & Villareal, 2019)

La relación entre los costos y la contabilidad es estrecha y fundamental la contabilidad es la disciplina encargada de registrar, clasificar, medir y analizar los costos asociados a las operaciones de una empresa y a través de la contabilidad de costos, se obtiene información detallada sobre los diferentes tipos de costos incurridos en la producción de bienes o servicios.

8.4.4. Utilidad de la contabilidad de costos

La utilidad de la contabilidad de costos como lo describe García (2019), tiene los siguientes propósitos:

- Establecer los costos de producción de los artículos para establecer el precio al que será ofertado, sin embargo, esto es importante tomar en cuenta que de acuerdo a la cantidad del producto o servicio que se ofrecen y requieren en el mercado se establecen los precios de los productos y de los servicios.
- Calcular el costo de los inventarios de los productos que están disponibles para poner a la venta y los que no fueron culminados, para poder realizar una correcta elaboración del Balance General.

- Determinar el exceso de ingresos y de gastos mediante el cálculo de los costos pertenecientes a los productos o servicios que fueron vendidos en un periodo específico.
- Servir de utilidad para la administración en términos de actividades de gestión empresarial que permiten garantizar la rentabilidad de las operaciones de producción y para una correcta elección de alternativas.
- Proporcionar datos estadísticos de los gastos monetarios de la empresa en la producción de bienes o servicios que se utilizan en análisis de la economía y la elección de posibilidades para resolver problemas o alcanzar objetivos.

La utilidad de la contabilidad de costos radica en su capacidad para brindar información valiosa para la toma de decisiones estratégicas, el control de costos, la evaluación del rendimiento y la planificación presupuestaria. Ayuda a las empresas a gestionar sus recursos de manera eficiente y a mantener una ventaja competitiva en el mercado.

8.5. Costos

Los costos según Rincón, Molina y Villareal (2019), se definen como una salida de dinero que no puede ser justificado, sin embargo, no se tiene en cuenta que los ingresos dependen de los egresos de manera que si se minimizan de manera exagerada puede afectar la economía de la empresa en consecuencia, a esto cualquier costo presenta un beneficio de carácter presente o futuro. De manera similar Mayor, Egüez, Intriago y Bajaña (2021), mencionan que los costos se basan el cálculo de la producción y venta de un producto estos costos pueden ser recuperados a medida que se obtengan ingresos de la venta.

Del mismo modo Castelblanco (2019), indica que los costos son los gastos necesarios que una empresa debe incurrir para mantener su solvencia y lograr obtener ganancias en la mayoría de las empresas, los costos representan los recursos utilizados en la producción, adquisición de bienes, productos o en la prestación de servicios es fundamental reconocer que los costos desempeñan un papel crucial en la garantía de la calidad del producto o servicio ofrecido por la empresa.

Se puede destacar que los costos en el área empresarial se definen como las salidas de dinero que no son justificadas de manera directa pero que son necesarias para el

funcionamiento y la generación de ingresos, esencialmente los costos son indispensables para cubrir los gastos asociados a la producción adquisición y prestación de servicios, permitiendo así mantener la viabilidad económica de la empresa.

8.5.1. Costos según su comportamiento

Los costos y los niveles de actividades que existen en la actualidad son los que se mencionan a continuación según Espinoza (2022):

Costos Variables: Los costos variables modifican la relación de las actividades que influyen en los costos de una empresa, mientras el costo promedio por unidad de un producto o servicio se mantiene dentro de un intervalo de actividad relevante, siempre y cuando la función de costo total se represente por medio de una línea recta, la unidad de medida utilizada para realizar un conteo del volumen de producción o venta se denomina nivel de actividad, por otro lado, el rango relevante hace referencia al intervalo del nivel de actividad en el cual los costos variables unitarios o los costos fijos totales permanecen invariables.

Costos Fijos o de Capacidad: Los costos fijos o costos de capacidad, son en los que el costo fijo total se mantiene constante, en cambio el costo fijo por unidad si varía, aunque en función del nivel de actividad, sin embargo, el costo fijo por unidad disminuirá a medida que la producción o venta aumente considerablemente, un aspecto a tomar en cuenta es que si la empresa opera fuera del rango adecuado los costos fijos totales pueden variar.

Costos Mixtos: Los costos mixtos o semifijos comparten similitudes con los costos fijos y los costos variables, se denominan así porque una parte de estos son fijos y otra parte son variables, es decir, que el comportamiento de los costos mixtos puede variar de acuerdo al rango de actividad que presenten, si el rango es relevante puede ser similar al costo fijo, caso contrario si se supera ese rango es posible que el componente fijo varíe y cambie el costo total.

El análisis de los costos variables, fijos y mixtos nos permite entender diferentes aspectos relacionados con la gestión de costos de una empresa mediante la visión clara y concisa de cómo se comportan estos costos en relación a la actividad de una empresa, también una comprensión de estos conceptos que pueden ser útiles para la aplicación de estrategias significativas dentro de la empresa.

8.5.2. Clasificación de los costos

Tabla 3. Clasificación de costos

Función	<p>Producción. Estos costos son generados en la sección productiva de la empresa, están compuestos por los gastos relacionados a las actividades que se realizan dentro de esta área.</p> <p>Operación. Los costos de operación son los que surgen en los departamentos administrativos y de comercialización, estos costos son necesarios para administrar y promover la empresa en el mercado.</p>
Identificación	<p>Directos. Estos costos son los que se relacionan directamente con el producto específicamente en la compra de materia prima y la mano de obra.</p> <p>Indirectos. Los costos indirectos no se relacionan con el producto, se refieren en mayor parte a los gastos en la contratación de servicios y la compra de productos.</p>
Comportamiento	<p>Fijos. Son los costos que se tienen que cubrir independientemente de si la empresa esté económicamente activa, esencialmente estos costos se mantienen constantes como el pago de servicios y salarios.</p> <p>Variables. Dependen de la cantidad de producción que genere la empresa, dentro de estos costos sobresale la materia prima, debido a que cuando necesite una mayor cantidad de productos se requerirá de un mayor volumen de materia prima.</p> <p>Mixtos. Combinan características de los costos fijos y variables en la gestión de una empresa, por ejemplo, la parte fija puede ser el pago de salarios y la parte variable los costos de la materia prima.</p>
La toma de decisiones	<p>Diferenciales. Representan la diferencia en los costos totales entre dos alternativas diferentes, mediante el cual se evalúa el impacto económico de cada alternativa de decisión.</p> <p>Sumergidos. Son costos antiguos que no se pueden recuperar y que no presentan influencia en la toma de decisiones futuras.</p> <p>De oportunidad. Se refieren a los ingresos que se sacrifican al tomar como elección una alternativa sobre otra.</p>

Elaborado por: Los autores

Fuente: (López Ancántara & Gómez Agundiz, 2019)

8.6. Sistemas de costos

De acuerdo a Soto (2021), menciona que el sistema de costos o costeos se compone por una serie de métodos e informes basados en principios técnicos, principalmente en la teoría de partida doble, tiene como finalidad determinar costos unitarios de producción y realizar un seguimiento de las operaciones de la misma área. De acuerdo a Tarco (2021), indica que el sistema de costos establece procesos y procedimientos normalizados que organizan los datos

para asignar el uso eficiente de recursos en la creación de un producto. En términos de clasificación, los sistemas de costos pueden categorizarse en:

- Costos por actividades
- Costos por órdenes de producción
- Costos por procesos

El sistema de costos resulta ser fundamental para optimizar la asignación de recursos y ayudar que el área de producción sea eficiente, dentro del sistemas de costos existen tres sistemas principales, costos por actividades basados en las actividades de producción, costos por órdenes de producción para un seguimiento preciso del producto y finalmente los costos por procesos enfocado a las etapas del ciclo de producción.

8.7. Costeo ABC (Activity Base Costing).

Para producir bienes o servicios, las empresas deben realizar una serie de actividades que requieren el uso de recursos, para realizar estas actividades con eficiencia se puede hacer uso de un sistema de costeo ABC (Activity-Based Costing, por sus siglas en inglés), como menciona Vásquez (2021) en este sistema se asignan a las actividades los costos y luego los productos o servicios, esto lo complementa Zapata, Parra & González (2019), mencionando que el ABC permite una asignación precisa de costos, brindando a los administrativos determinar estrategias que puedan perfeccionar estrategias que permitan mejorar los resultados financieros de la empresa.

El uso del método ABC puede contribuir a mejorar la eficiencia en la producción de bienes o prestación de servicios de una empresa, por medio de la asignación precisa de costos teniendo en cuenta la relación directa entre actividades y producto, también, mediante la proporción de información relevante para los administrativos de la empresa ayuda a que estos mejoren la toma de decisiones estratégicas.

8.7.1. Ventajas y desventajas del costeo ABC

- **Ventajas**

Mayor precisión en el cálculo de costos: El ABC permite identificar y asignar costos directos e indirectos de manera más precisa, ya que se basa en la relación causa-efecto entre actividades y productos/servicios.

Enfoque en la generación de valor: Al centrarse en las actividades que agregan valor, el ABC ayuda a identificar y eliminar actividades innecesarias o ineficientes, lo que puede conducir a una mejora en la eficiencia y la rentabilidad. (Elizabeth & Ximena, 2020)

Análisis de rentabilidad: Permite evaluar la rentabilidad de productos, clientes o líneas de negocio de manera más precisa, lo que ayuda en la toma de decisiones estratégicas.

Mejor toma de decisiones: Al proporcionar información más detallada y relevante sobre los costos asociados a diferentes actividades, el ABC permite una toma de decisiones más informada y fundamentada.

Asignación más justa de costos: Al considerar los factores reales que generan los costos, el ABC puede evitar asignaciones arbitrarias o sesgadas, lo que resulta en una distribución más equitativa de los costos en toda la organización. (Pomaquiza & Zurita, 2019)

- **Desventajas**

Costoso de implementar: La implementación del ABC puede requerir inversiones significativas en tiempo, recursos y tecnología para recopilar y analizar la gran cantidad de datos necesarios para su funcionamiento.

Complejidad: La metodología del ABC puede resultar compleja y difícil de comprender para algunas organizaciones y empleados, lo que puede dificultar su adopción y uso efectivo. (Chapilliquen, 2021)

Sobrecarga de información: Debido a la gran cantidad de datos y análisis involucrados, el ABC puede generar una sobrecarga de información que puede ser difícil de manejar y utilizar de manera efectiva.

Dependencia de estimaciones: En algunos casos, puede ser necesario realizar estimaciones o asignaciones subjetivas para ciertos costos, lo que puede afectar la precisión de los resultados.

No es adecuado para todas las organizaciones: El ABC es más útil en empresas con una estructura de costos compleja y actividades heterogéneas. En organizaciones más simples, los beneficios pueden ser menos significativos en comparación con los costos de implementación. (Campos & Morales, 2021)

8.8. Costos por órdenes de producción

El sistema de costos por órdenes de producción son los costos por documentos específicos del proceso de producción que proporcionan información detallada sobre el control y seguimiento de los productos, los costos por órdenes de producción tienen como objetivo determinar el costo total de los procesos de fabricación de productos a partir de una secuencia de actividades generadas en un periodo específico esto permite garantizar la entrega de productos solicitados por los clientes en un tiempo establecido. (Pacheco Bautista, 2019)

El análisis del sistema de costos por órdenes de producción se centra en la forma que se determina el costo total de un producto específico, al aplicar este sistema de costos se puede calcular los precios adecuados para poner a la venta los productos y evaluar la rentabilidad de las órdenes de producción para así realizar una gestión eficiente de recursos y una toma de decisiones eficientes en beneficio de la entidad productora.

8.8.1. Características del sistema de costos por órdenes de producción

Se usa en general para lotes pequeños, especialmente cuando los productos dentro de cada lote son diferentes de los productos generados en otros lotes.

- La producción es generalmente contra pedido del cliente, no para stock.
- Cada trabajo tiene sus adecuadas características y necesita un tratamiento especial.
- No hay uniformidad en el flujo de producción de un departamento a otro lo indica la naturaleza del trabajo determina los departamentos mediante los cuales se debe procesar el trabajo además la producción es intermitente y no continua.
- Cada trabajo se trata como una unidad de costo.
- Cada trabajo se identifica de manera distintiva mediante una orden de producción a lo largo de la etapa de producción.

- El costo de producción de cada trabajo se determina después de la finalización del mismo.
- Los trabajos en proceso difieren de un período a otro, según el número de los que haya disponibles. (Corvo, 2019)

8.8.2. Ventajas del sistema por órdenes de producción

- Da a conocer con todo el detalle el costo de producción de cada artículo.
- Pueden hacerse estimaciones futuras con base a los costos anteriores.
- Pueden saberse que ordenes han dejado utilidad y cuales perdidas.
- Se conoce la producción en proceso, sin necesidad de estimarla.

8.8.3. Desventajas del sistema por órdenes de producción:

- Su costo de operación es muy alto, debido a que se requiere una gran labor para obtener todos los datos en forma detallada.
- Se requiere mayor tiempo para obtener los costos.
- Existen serias dificultades en cuanto al costo de entregas parciales de productos terminados, ya que el costo total no se obtiene hasta la terminación de la orden.(Capa Benítez, García Saltos, & Herrera Freire, 2019)

8.9. Costos por Procesos

De acuerdo a Casanova, Núñez, Navarrete, & Proaño (2021), indica que la producción conduce a diversos procesos dando por consiguiente procesos totalmente seriados por lo tanto pasan por línea por cada uno de ellos en otras ocasiones pasan por diferente productos o subproductos de manera que los sistemas de costo de producción se van acumulando por periodo de tiempo que transferidas de una fase a otras hasta llegar al objetivo final.

Los costó de proceso son parte de un sistema que se encarga de llevar un registro detallado y clasificado de los costos asociados a un procedimiento particular. Este sistema atraviesa diferentes departamentos se utiliza principalmente en situaciones donde no hay una producción homogénea.

De acuerdo a Bayas, Chávez, Morales, & Granda (2019), menciona que el costo por proceso es aquel que se sostiene un principio básico que indica que cualquier unidad producida es exactamente igual a la producida en lotes, por lo tanto no es necesario detallar de forma individual el costo productivo, tomando en cuenta que sus resultados son aplicables a la totalidad o en producción por masa, y estos pueden ser hallados en base a departamentos o sub departamentos.

Al hablar sobre qué es el sistema de costos por procesos decimos que sirve para determinar los costos de manufactura de un producto durante un periodo determinado de tiempo. De esta forma es más sencillo determinar un costo unitario que es utilizado netamente en contabilidad.

De acuerdo a Rodríguez (2020), menciona que los sistemas de costo por proceso son actividades que van utilizar las industrias que producen una gran cantidad de producto la cual manifiesta que son útiles para toda aquella empresa que produce en gran serie de tal manera los elementos del costo se va destinando a cada departamento o centro de costo donde van acumulando costos por órdenes de trabajo lo cual va explicar que están hecho a la medida.

Los sistemas de costos por proceso son utilizados para acumular los costos asociados con la producción de un producto. Estos costos son registrados y acumulados en el almacén de productos terminados, el proceso de acumulación comienza cuando se produce una cierta cantidad específica de producto donde los costó involucrados se recopilan de manera progresiva.

8.9.1. Características de los sistemas de costos por proceso

- Los procesos son los objetos de costos.
- Se aplica cuando se da una producción cíclica, constante, extensa y rígida.
- Determina el costo promedio de los bienes producidos.
- Aporta control global.
- Los costos de las unidades son uniformes y concreto al finalizar un lapso de tiempo determinado.
- Requiere que se elabore un informe de costos de cada etapa del proceso, en cada tiempo determinado.

- Para determinar el costo total de producción realiza el cálculo de producción equivalente.
- En cada fase de producción usa inventario de los productos (Zevallos Sosa & Bezada Bazalar, 2022).

8.9.2. Clasificación de los sistemas de costos por proceso

Se menciona que el diseño de un sistema de acumulación de costos debe ser compatible con la naturaleza y tipo de las operaciones ejecutadas por una compañía manufacturera. (Andres, 2020)

Costeo por Procesos: Se define el costeo por procesos como un sistema de acumulación de costos de producción por departamento o centro de costo, cada proceso se conforma como un centro de costos y que los costos se acumulan por estos centros de costos en lugar de por departamentos. (Hernández & Torres, 2019)

Objetivo del Costeo por Procesos: el objetivo de este sistema es determinar cómo serán asignados los costos de manufactura incurridos durante cada período, que la asignación de costos en un departamento es solo un paso intermedio, y que el objetivo último es determinar el costo unitario total para poder determinar el ingreso.

Costos Materiales, Mano de Obra e Indirectos de Fabricación: los métodos para computar el costo de los materiales, mano de obra e indirectos de fabricación que se cargarán a los departamentos. Informe del Costo de Producción: el informe del costo de producción es un análisis de las actividades del departamento o centro de costo durante un período, y que presenta las cantidades de unidades, los costos para contabilizar y los costos contabilizados por elementos. Producción Equivalente, el concepto de producción equivalente como básico en el costeo por procesos, que permite expresar las unidades incompletas en términos de unidades terminadas. (Durán & Valdés, 2019)

- **Flujo Secuencial del Producto:**

En un flujo secuencial del producto, el proceso de fabricación sigue una secuencia lineal y continua, donde las materias primas iniciales se ubican en el primer departamento del proceso y fluyen a través de cada departamento de la fábrica en orden. En este tipo de flujo,

todos los artículos producidos siguen la misma secuencia de operaciones y procesos, lo que implica que todos los productos van pasando por los mismos departamentos hasta alcanzar el estado final de terminación. (Tobar, 2020)

En este proceso, los productos se van transformando y recibiendo diferentes insumos o componentes a medida que avanzan por cada departamento. Los materiales adicionales pueden agregarse en los diferentes departamentos para completar la transformación del producto. A medida que las unidades de producto avanzan, se va agregando valor en cada etapa del proceso hasta que llegan al último departamento y se convierten en artículos terminados. (Tobar, 2020)

- **Flujo Paralelo del Producto:**

Según Sanabria & Martínez (2020), en un flujo paralelo del producto, la materia prima inicial se agrega durante diferentes procesos y puede empezar en varios departamentos al mismo tiempo. Estos diferentes procesos o departamentos trabajan de forma independiente y, en ciertos puntos, los productos que provienen de distintos flujos se unen para completar la fabricación del producto final.

En este tipo de flujo, varios departamentos pueden estar involucrados en la producción simultáneamente, y cada uno realiza una parte específica del proceso de fabricación. Los productos producidos en cada flujo paralelo pueden tener características distintas, pero en algún punto, se unen y comparten procesos finales para obtener el producto terminado.

- **Flujo Selectivo del Producto:**

Según Ramírez, Ibar, & Correa (2019), en un flujo selectivo del producto, se producen varios artículos a partir de las mismas materias primas iniciales. El producto final que se obtiene en cada caso se determina en función del proceso específico por el que pasa la materia prima. Cada proceso produce un producto terminado diferente.

En este tipo de flujo, la materia prima puede someterse a diferentes tratamientos, procesos o ensamblajes en función de las características deseadas para el producto final. Esto significa que, al finalizar cada proceso, se obtiene un producto con características únicas y específicas, y estos productos pueden diferir considerablemente entre sí.

8.9.3. Procesos de inventarios

Según Fiallos, Pico, & León (2019), el sistema de control de inventarios es una herramienta fundamental para las empresas que manejan un stock de productos o materias primas. El objetivo principal de este sistema es garantizar que la empresa tenga suficiente inventario para satisfacer la demanda de sus clientes, al mismo tiempo que se minimizan los costos asociados con el mantenimiento de inventarios.

El control adecuado de inventarios es esencial para el buen funcionamiento de una empresa, independientemente de su tamaño o industria. Un sistema de control de inventarios eficiente puede proporcionar numerosos beneficios, entre los cuales destacan:

1. **Satisfacción del Cliente:** Al mantener niveles adecuados de inventario, la empresa puede cumplir con los pedidos de los clientes de manera oportuna y evitar retrasos en la entrega.
2. **Optimización de Costos:** Un sistema de control de inventarios bien diseñado ayuda a reducir los costos asociados con el almacenamiento y la obsolescencia de inventario, así como los costos de agotamiento de existencias.
3. **Mejora de la Eficiencia Operativa:** Al tener un registro actualizado y preciso de las existencias, la empresa puede mejorar la eficiencia en sus procesos de compra, producción y distribución.
4. **Toma de Decisiones Informadas:** La información proporcionada por el sistema de control de inventarios permite a la gerencia tomar decisiones estratégicas basadas en datos reales sobre la demanda y el comportamiento del inventario.
5. **Prevención de Pérdidas:** El control de inventarios ayuda a evitar robos internos y externos, así como pérdidas por vencimiento o daños de los productos almacenados. (Guido, Beas, Díaz, & Rodríguez, 2019)

8.9.4. Métodos de Control de Inventarios

Existen varios métodos para controlar los inventarios, y cada empresa puede elegir el más adecuado según sus necesidades y características. Algunos de los métodos más comunes son:

Inventario Periódico: Se realiza un conteo físico del inventario en intervalos regulares, generalmente al final de un período contable. A partir de este conteo, se ajustan los registros contables para reflejar las existencias reales.

Inventario Permanente: Se mantiene un registro continuo y actualizado de las existencias mediante el uso de sistemas de información, como el sistema de punto de venta (POS) o el sistema de gestión de inventario (IMS).

Justo a Tiempo (JIT): Se busca mantener niveles mínimos de inventario y recibir suministros justo cuando se necesitan para la producción o venta. Este enfoque ayuda a reducir los costos de almacenamiento y los riesgos de obsolescencia.

Método ABC: Clasifica los productos en categorías A, B y C según su importancia y frecuencia de venta. Se les da mayor atención y control a los productos de mayor valor o rotación (categoría A).

Sistema de Etiquetado: Se utiliza tecnología de etiquetado con códigos de barras o RFID para agilizar el proceso de seguimiento y registro de inventarios. (Ramírez, Metzger, & Govea, 2019)

8.10. Costo de Producción

De acuerdo a Cárdenas, Ochoa, Guzmán, & Segarra (2020), menciona que los costos de producción de las empresas industriales son esenciales para comprender la valoración de los productos y la rentabilidad de las operaciones que se puede ejecutar dando así un valor especial a colaborar con las funciones de planeación y control esenciales en el desarrollo de la cadena productiva para generar procesos eficientes que vayan en función de la realidad de cada una de las áreas en estudio, sobre todos con visión a generar acciones de manera integral.

Los costos de producción toman su importancia debido a que aportan información relevante para la toma de decisiones basado en el sistema productivo de cada una de las áreas inmersas en dicho mecanismo, a partir de estos resultados se pueden hacer observaciones para la inversión en nuevos canales productivos que vayan a beneficiar de manera directa o indirecta a la empresa y en base a ellos minimizar la economía de la entidad.

8.10.1. Elementos del costo

De acuerdo a Cabrera de Palacio (2019), indica que los elementos de costo se refieren a los diferentes factores o componentes que influye en la determinación de los costos en una empresa estos elementos pueden variar dependiendo el tipo de industria, unos de los costos más comunes son: la materia prima, mano de obra, gastos generales de modo que estos elementos nos va permitir mejorar recursos económicos.

Se establecen los elementos de costo como aquellos gastos que se incurren en el proceso productivo y que varían en función de las actividades generadas por la industria. Por lo tanto, al tratarse de gastos relacionados con la fabricación, implica invertir más en materia prima y mano de obra, lo cual nos permitirá optimizar los recursos económicos de acuerdo con las circunstancias específicas de cada caso.

8.10.2. Materia prima directa

De acuerdo a Coronado (2019), menciona que la materia prima es aquella que se extrae de otros materiales y que la generar diversos procesos se convierten en un producto diferente que puede ser ofertado al mercado. Por lo tanto, su calidad, disponibilidad y costo tienen un impacto directo en la calidad del producto y en la capacidad de la empresa para cumplir con las expectativas de los clientes generando de esta forma un sistema que puede beneficiar o perjudicar al desarrollo empresarial basado en las proyecciones de los objetivos que se pretende alcanzar.

8.10.3. Materia prima indirecta

De acuerdo a Moreno, Maldonado (2022), menciona que la materia prima indirecta es un componente esencial en el proceso de producción que no se incorpora físicamente al producto final, pero que desempeña un papel crucial en el funcionamiento de la empresa estos materiales y recursos, como suministros de fábrica, herramientas, energía, mano de obra indirecta y servicios externos, son necesarios para mantener las operaciones y garantizar la eficiencia en la producción.

La materia prima indirecta se refiere a los materiales que no se incorporan físicamente al producto final, pero que son necesarios para llevar a cabo el proceso de producción estos

materiales no son fácilmente identificables en el producto terminado ya que no forman parte de su composición básica, sin embargo, su adecuada gestión y control son esenciales para garantizar una operación eficiente y rentable de la empresa.

8.10.4. Mano de obra directa

De acuerdo a Guarnizo, Cárdenas (2020), menciona que este segundo elemento se relaciona a la remuneración que se mantiene en la mano de las personas que están en el proceso de fabricación de un bien o prestación de servicio lo cual pagan un salario a las personas que son partícipes directamente en la fabricación del producto final tomando en cuenta es la parte esencial que permite generar dinamismo dentro de la cadena productiva y en base a ello obtener lo esperado.

La mano de obra directa es un factor fundamental en el proceso de producción se refiere al personal directamente involucrado en la fabricación y transformación de un producto estos trabajadores realizan tareas específicas que requieren habilidades especializadas y conocimientos técnicos para llevar a cabo las operaciones de producción, aportando su experiencia y destrezas para garantizar la calidad y eficiencia del proceso.

8.10.5. Mano de obra indirecta

De acuerdo a Cedeño, Cedeño, & Laje (2019), indica que la mano de obra indirecta desempeña un papel importante en el proceso de producción, aunque no esté directamente involucrada en la fabricación del producto final se refiere al personal que brinda apoyo y realiza funciones complementarias en la planta, contribuyendo al funcionamiento eficiente de las operaciones. Estos empleados pueden incluir supervisores, personal administrativo, personal de mantenimiento, técnicos y otros roles que no están directamente relacionados con la producción física del producto.

La mano de obra indirecta se encarga de actividades como la planificación de la producción, el control de inventarios, el mantenimiento de equipos, la gestión de la calidad, entre otras tareas administrativas, su labor es fundamental para mantener la operatividad y eficiencia de la planta garantizando un entorno de trabajo seguro dándose así un cumplimiento de los estándares de calidad y producción.

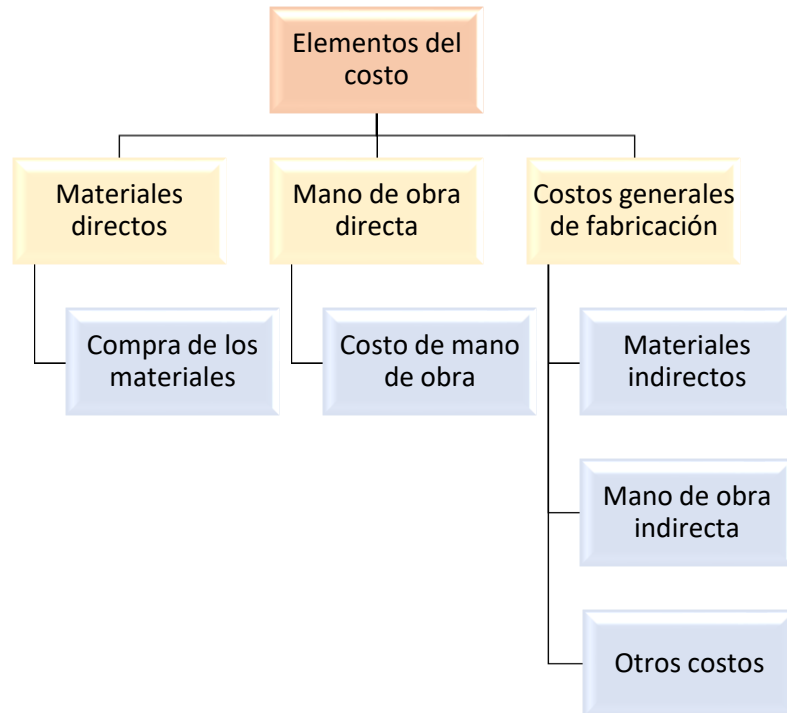
8.10.6. Costos indirectos de fabricación

De acuerdo a Molina, Molina, Laje (2019), menciona que los costos indirectos de fabricación son llamados costos generales de fabricación porque participan del proceso de transformación que son importantes, pero no participan de manera directa en la producción que pueden atribuir directamente a una partida concreta dentro del proceso de fabricación existe una cuenta para todo el proceso que será la suma de todos los departamentos de los costos.

Los costos indirectos de fabricación, también llamados costos de producción indirectos son gastos necesarios en la fabricación del producto, pero no se pueden asignar directamente a un producto determinado estos costos no están vinculados directamente a la materia prima o la mano de obra directa utilizada, pero son esenciales para llevar a cabo el proceso de fabricación.

8.10.7. Objetivos de un sistema de costos

- Fijar pautas a las que se someten los métodos de asignación de costos.
- Decidir la opinión en la aplicación, repartición y prorrateo de los costos.
- Establecer la posibilidad o fecha en que se va a ser calculados los costos, las formas de cálculo, las bases que tienen la posibilidad de usar, como deben ser tratados ciertos costos, forma de establecer los costos totales y unitarios, así como la metodología para llevar a cabo los presupuestos de los costos y decisión de estándares. (Moreno, Largo, Celi, & Maldonado, 2022)

Figura 2. Elementos del costo

Elaborado por: Los autores

Fuente: (Vásquez Rojas, 2021)

8.11. Matriz FODA

Según Berbotto (2021), el FODA es un acrónimo que significa Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas. El análisis FODA es una herramienta de planificación estratégica que se utiliza para evaluar la posición actual de una empresa o proyecto y determinar su potencial futuro.

El análisis FODA se utiliza para identificar las fortalezas y debilidades internas de la organización, así como las oportunidades y amenazas externas que pueden afectar su éxito. Los resultados del análisis FODA se utilizan para desarrollar estrategias y planes de acción para mejorar la posición de la organización.

El análisis FODA es importante porque proporciona una visión global de la situación de la empresa y ayuda a identificar los factores internos y externos que pueden afectar su éxito. Al conocer estos factores, la empresa puede desarrollar estrategias para maximizar sus fortalezas, aprovechar las oportunidades, abordar las debilidades y minimizar las amenazas. (Berbotto, 2021)

Según Falcón, Cejas, Martínez, & Flores (2021), Las principales características del análisis FODA son:

- Identifica fortalezas y debilidades internas de la empresa.
- Detecta las oportunidades y amenazas externas del entorno.
- Comprender la posición actual de la empresa.
- Desarrollar estrategias y tomando ventajas de fortalezas y oportunidades.
- Prepararse para contrarrestar debilidades y amenazas.

Nos dice Pibaque, Álvarez, & Soledispa (2020), la estructura de un análisis FODA incluye:

Fortalezas (F): Las fortalezas son los aspectos internos positivos y distintivos de la entidad. Estos pueden incluir recursos, capacidades, habilidades, activos y cualquier otro factor que la entidad posea y que le confiera ventajas competitivas o destaque en su mercado.

Oportunidades (O): Las oportunidades son factores externos positivos que la entidad puede aprovechar para su beneficio. Estos pueden ser tendencias del mercado, cambios regulatorios favorables, avances tecnológicos, colaboraciones estratégicas, entre otros.

Debilidades (D): Las debilidades son los aspectos internos negativos o limitaciones de la entidad que pueden afectar su rendimiento o competitividad. Estos pueden incluir falta de recursos, procesos ineficientes, falta de experiencia o cualquier otra área que necesite mejorar.

Amenazas (A): Las amenazas son factores externos que representan riesgos o desafíos para la entidad. Estos pueden incluir cambios en el mercado, la competencia, fluctuaciones económicas, avances tecnológicos por parte de competidores, entre otros.

Según Hernández & Castro (2020), Para realizar un análisis FODA de tu empresa, sigue estos pasos:

- Recopilación de información: Reúne datos relevantes sobre la empresa, como su estructura, recursos, procesos, competidores, mercado, tendencias, entre otros.
- Identificación de factores internos: Enumera las fortalezas y debilidades internas de la empresa. Pregúntate qué hace bien la empresa y en qué áreas necesita mejorar.

- Identificación de factores externos: Identifica oportunidades y amenazas que puedan influir en el rendimiento de la empresa. Analiza el entorno y las tendencias del mercado.
- Construcción de la matriz FODA: Organiza los factores identificados en la matriz FODA, colocando las fortalezas y debilidades en los cuadrantes internos, y las oportunidades y amenazas en los cuadrantes externos.
- Análisis de la matriz: Evalúa las relaciones entre los factores y considera cómo las fortalezas pueden ser aprovechadas para aprovechar las oportunidades, cómo las debilidades pueden ser mejoradas, y cómo enfrentar las amenazas.
- Desarrollo de estrategias: Utiliza el análisis FODA para definir estrategias que capitalicen las fortalezas, aborden las debilidades, aprovechen las oportunidades y enfrenten las amenazas.
- Implementación y seguimiento: Lleva a cabo las estrategias desarrolladas y realiza un seguimiento continuo para evaluar su efectividad y realizar ajustes si es necesario.

Según Sandra & Doris (2020), las matrices FODA pueden ser internas (concentradas en fortalezas y debilidades) o externas (enfocadas en oportunidades y amenazas).

El análisis FODA resulta útil para: definir estrategias, tomar decisiones, resolver problemas, mejorar procesos, desarrollar nuevos productos/servicios, entre otros. Permitiendo elaborar planes de acción para aprovechar las fortalezas y oportunidades y superar las debilidades y amenazas.

8.12. Estados financieros

De acuerdo a Elizalde (2019), menciona que los estados financieros son un grupo de informes que permiten visualizar de manera detallada el estado real de una institución, mediante los cuales se pueden encontrar elementos resumidos como resultados financieros, flujos de efectivo y la posición financiera de la institución. Estos informes proporcionan una visión clara sobre el origen y características propias de los recursos que se encuentran inmersos en la cadena productiva. Al utilizar estos informes, se puede mantener una evaluación permanente en cuanto a la rentabilidad, solvencia, generación de fondos y capacidad de crecimiento de la institución.

Los estados financieros también conocidos como esta contable son una herramienta esencial en la evaluación de estados monetarios y operativos actual de una entidad. Para lograr este propósito se lleva a cabo un proceso de análisis de movimiento de los estados financieros, el cual implica la aplicación de diversas herramientas y técnicas analíticas con el objetivo de obtener medidas precisas y útiles.

8.13. Rentabilidad

De acuerdo a Merino, Fonseca, & Rodríguez (2021), menciona que la rentabilidad dentro del área de finanzas se considera como un indicador que puede ser tomado para medir el nivel de beneficio económico en base a cada uno de los procesos que se van generando en base a la realidad operativa de cada uno de ellos, por consiguiente, esto va a permitir medir la gestión que se está realizando a nivel operativo y en función de ella establecer acciones determinantes.

La rentabilidad es la medida que evalúa la capacidad de generar beneficios o rendimientos de una inversión, negocio o proyecto en relación con los recursos utilizados. Se trata de un indicador financiero importante que permite determinar la eficiencia y el éxito económico de una actividad, ya que muestra la relación entre los ingresos generados y los costos o recursos utilizados para generar ingresos.

8.14. Tipos de rentabilidad

8.13.1. Rentabilidad económica

De acuerdo con Pastuña, Núñez, Jara (2020), indica que la rentabilidad económica o de inversión es una medición del rendimiento de los activos de una empresa con la resolución de su financiación dando en un lapso de tiempo un indicador básico para apreciar la eficiencia empresarial pues al no considerar las implicancias de financiamiento es posible ver qué tan eficiente o viable ha resultado en el ámbito del desarrollo de su actividad económica.

La rentabilidad económica mide la capacidad que tiene los activos de una entidad para generar beneficio, siendo una herramienta clave en la toma de decisiones para decidir así una medida muy aproximada para que podamos optar por una inversión o continuar invirtiendo en

la empresa dando beneficios a la empresa la cual debe ser logrados con el capital que se tienen en momento para generar una buena gestión administrativa.

8.13.2. Rentabilidad financiera

De acuerdo a Arias, Vallejo, & Ibarra (2020), menciona a la rentabilidad financiera como una medida para determinar un periodo de rendimiento obtenido por los capitales propios la cual va a considerarse como una herramienta de medida cercana de acciones que sean rentable económicamente dando así una opinión más eficaz sobre el indicador de rentabilidad que busca minimizar de manera interesada a los propietarios.

La rentabilidad financiera es un indicador que analiza la eficiencia y capacidad de generar beneficios de una empresa o inversión en relación con los recursos financieros empleado. Su propósito es determinar la rentabilidad de una empresa considerando su capacidad para generar ganancias en comparación con los activos totales, capital invertido o patrimonio neto siendo así clave para los inversores y los administradores.

8.13.3 Comparativa entre la rentabilidad económica y financiera.

ASPECTO	RENTABILIDAD ECONÓMICA	RENTABILIDAD FINANCIERA
DEFINICIÓN	Mide el rendimiento de los activos de una empresa con la resolución de su financiación, sin considerar las implicancias de financiamiento.	Mide la eficiencia y capacidad de generar beneficios de una empresa en relación con los recursos financieros, considerando el rendimiento obtenido por los capitales propios.
ENFOQUE	Enfocado en el rendimiento de los activos.	Enfocado en la rentabilidad para los propietarios.
OBJETIVO	Evaluar la eficiencia empresarial y la gestión de activos.	Determinar la rentabilidad para los propietarios o accionistas.
ASPECTOS CONSIDERADOS	No toma en cuenta las implicaciones de financiamiento, como los costos financieros y las deudas.	Considera únicamente los capitales propios y su relación con los beneficios obtenidos.
INTERÉS DE MEDICIÓN	Interés para los directivos y la gestión operativa de la empresa.	Interés para los propietarios y accionistas.
UTILIDAD	Ayuda a evaluar si la empresa está utilizando eficientemente sus activos para generar ganancias.	Permite conocer la rentabilidad de la empresa desde la perspectiva de los accionistas, es decir, si el rendimiento es adecuado para el capital invertido.

Elaborado por: Los autores

Fuente: Arias, Vallejo, & Ibarra (2020)

8.13. Indicadores financieros

De acuerdo a Calderón (2020), indica que los indicadores financieros son herramientas que permiten que una entidad tenga excelente rendimiento financiero mediante informes que proporciona los estados financieros que al momento de ser analizados permite mejorar el desarrollo económico y financiero de una empresa como son sus niveles de liquidez, rentabilidad y solvencia dando resultados anticipados para futuros problemas.

Un indicador financiero es una herramienta que se utiliza para evaluar y analizar diversos aspectos de la situación financiera y el rendimiento de una empresa, estos indicadores ofrecen datos numéricos que permiten a los inversores, analistas financieros y directivos comprender la situación económica de la empresa.

8.14. Indicadores de rentabilidad

De acuerdo a Argüelles, Quijano, Fajardo, Medina, & Cruz (2020), menciona que los indicadores de rentabilidad evalúan la eficiencia de la gestión empresarial en el control de costos y gastos, así como la capacidad de convertir las ventas en utilidades estos indicadores analizan la capacidad de recuperar el capital invertido y determinan si existe una rentabilidad adecuada para abordar los problemas que pueda darse en la organización.

Según Smeke Zwaiman, Morales Bañuelos, & Huerta García (2019) Los indicadores de rentabilidad se enfocan en evaluar cómo la administración gestiona los costos y gastos, además de medir la capacidad de una empresa para convertir las ventas en utilidades estos indicadores suelen representarse como ratios o porcentajes y se calculan utilizando datos financieros como ingresos, costos, gastos y activos por lo tanto podrá identificar áreas de mejora y tomar decisiones informadas.

Tabla 4. Indicadores de rentabilidad

INDICADORES	CONCEPTO	FÓRMULA
Rentabilidad del patrimonio	Mide la rentabilidad de los fondos aportados por el o los inversionistas.	$\frac{\text{Utilidad neta}}{\text{Capital o patrimonio}} \%$
Rentabilidad neta del activo	Este indicador demuestra la capacidad de tiene el activo para generar utilidades.	$\frac{\text{Utilidad neta}}{\text{Activo total}} \%$
Margen de utilidad operativa	Mide el porcentaje de los ingresos	$\frac{\text{Utilidad operativa}}{\text{Ventas}} \%$
Margen bruto	Indica la cantidad que se obtiene de utilidad para cada UM de ventas.	$\frac{\text{Costo} - \text{Costo de venta}}{\text{Ventas}} \%$
Margen neto	Relaciona la utilidad liquida con el nivel de las ventas.	$\frac{\text{Utilidad neta}}{\text{Ventas netas}} \%$
Ratios de liquidez	Mide la capacidad de una empresa para cumplir con sus obligaciones.	$\frac{\text{Activo Circulante}}{\text{Pasivo Circulante}}$

Elaborado por: Los autores

Fuente: Elías Rodríguez

Rentabilidad Neta del Activo

La rentabilidad neta del activo es una medida financiera clave que evalúa la eficiencia con la que una empresa utiliza sus activos para generar ganancias. También conocida como "rendimiento sobre los activos" (ROA), esta métrica indica el porcentaje de ganancias que la empresa obtiene en relación con el valor total de sus activos. La fórmula para calcular la rentabilidad neta del activo es:

Una rentabilidad neta del activo alta indica que la empresa está utilizando eficientemente sus recursos para generar ganancias. Por otro lado, una rentabilidad neta del activo baja puede señalar problemas en la gestión o la utilización ineficiente de los activos.

Es importante tener en cuenta que la rentabilidad neta del activo puede variar según la industria y el tipo de negocio. Las empresas con activos intensivos, como la industria manufacturera o el sector inmobiliario, pueden tener una rentabilidad neta del activo más baja en comparación con las empresas basadas en servicios o tecnología.

Para mejorar la rentabilidad neta del activo, una empresa puede buscar formas de aumentar sus ingresos, reducir sus costos operativos o gestionar sus activos de manera más eficiente. (Garcia, 2019)

Margen de Utilidad Operativa

El margen de utilidad operativa, también conocido como margen operativo o margen de beneficio operativo, es una medida financiera que indica cuántos centavos de cada dólar de ingresos de ventas se convierten en utilidades después de deducir los costos operativos. En otras palabras, mide la rentabilidad de las operaciones principales del negocio, excluyendo los efectos de impuestos e intereses. La fórmula para calcular el margen de utilidad operativa es:

El margen de utilidad operativa es una herramienta valiosa para evaluar la eficiencia de la empresa en generar ganancias a través de sus operaciones principales. Un margen de utilidad operativa alto indica que la empresa está generando suficientes ingresos para cubrir sus costos operativos y dejar un margen significativo para las ganancias. Por otro lado, un margen de utilidad operativa bajo puede sugerir que la empresa enfrenta dificultades para controlar sus costos o necesita mejorar su eficiencia operativa.

El margen de utilidad operativa también permite comparar la rentabilidad entre empresas de diferentes tamaños y sectores, ya que se basa en un porcentaje de ingresos en lugar de cifras absolutas.

Una empresa puede mejorar su margen de utilidad operativa aumentando sus ingresos a través de estrategias de marketing y ventas, reduciendo costos operativos o implementando mejoras en la eficiencia operativa. (Cañizalez, Contreras, Ruata, & Medina, 2019)

Margen Bruto

El margen bruto es otra métrica financiera importante que evalúa la eficiencia de una empresa en la producción y venta de sus productos o servicios. El margen bruto mide el porcentaje de ganancia que la empresa obtiene después de deducir los costos directos relacionados con la producción o venta de bienes y servicios. La fórmula para calcular el margen bruto es:

El margen bruto es una medida crítica para evaluar la rentabilidad de la empresa en la fase inicial de la cadena de suministro, es decir, antes de considerar los costos operativos y gastos generales. Un margen bruto alto indica que la empresa tiene un buen control sobre sus costos de producción y está obteniendo beneficios significativos por cada venta realizada.

Por otro lado, un margen bruto bajo puede indicar que los costos de producción son altos o que la empresa está vendiendo sus productos o servicios a precios muy competitivos sin obtener un margen de beneficio adecuado. (Fierro, Fierro, & Fernando, 2021)

El margen bruto también es útil para comparar la rentabilidad entre diferentes productos o líneas de negocios dentro de la misma empresa.

Para mejorar el margen bruto, una empresa puede buscar formas de reducir los costos de producción, obtener mejores acuerdos con proveedores o aumentar los precios de venta sin sacrificar la demanda. (Córdova, 2019)

Margen Neto

El margen neto es una medida financiera que indica el porcentaje de utilidades que una empresa obtiene en relación con sus ingresos totales, después de deducir todos los gastos, incluyendo los costos de operación, impuestos e intereses. Es una métrica importante para evaluar la rentabilidad general del negocio. La fórmula para calcular el margen neto es:

El margen neto es una de las métricas más importantes para los inversionistas y accionistas, ya que muestra la cantidad de ganancias reales generadas por la empresa después de todos los gastos y obligaciones financieras.

Un margen neto alto indica que la empresa es rentable y eficiente en la gestión de sus gastos. Por otro lado, un margen neto bajo puede sugerir que la empresa tiene problemas para controlar sus gastos o que enfrenta una competencia intensa que reduce sus márgenes de beneficio.

Es importante considerar que el margen neto puede variar significativamente entre industrias y empresas de diferentes tamaños. Las empresas con márgenes netos bajos pero altos volúmenes de ventas pueden ser igualmente rentables que aquellas con márgenes netos más altos, pero ventas más limitadas.

Para mejorar el margen neto, una empresa puede enfocarse en reducir los costos operativos, optimizar sus procesos, aumentar la eficiencia o desarrollar estrategias de diferenciación para justificar precios más. (Rojas Cataño, 2020)

Ratios de liquidez

Las ratios de liquidez son indicadores financieros que se utilizan para evaluar la capacidad de una empresa para cumplir con sus obligaciones financieras a corto plazo. Estas ratios permiten medir la liquidez de una empresa, es decir, su capacidad para convertir sus activos en efectivo o equivalentes de efectivo de manera rápida y sin pérdida significativa de valor. (Sánchez Vega, 2019)

Los ratios de liquidez son especialmente importantes para los acreedores, inversionistas y administradores financieros, ya que les brindan una idea clara sobre la solvencia financiera de la empresa y su capacidad para afrontar sus deudas a corto plazo. Los ratios de liquidez también ayudan a identificar posibles problemas de flujo de efectivo y la necesidad de una gestión más efectiva de los activos y pasivos circulantes.

Los ratios de liquidez más comunes son los siguientes:

Ratio de Liquidez Corriente: También conocido como ratio de solvencia a corto plazo, mide la capacidad de la empresa para pagar sus obligaciones a corto plazo utilizando sus activos circulantes (efectivo, cuentas por cobrar, inventario, entre otros). Se calcula dividiendo los activos circulantes entre los pasivos circulantes: Un valor mayor a 1 indica que la empresa tiene suficientes activos circulantes para pagar todas sus deudas a corto plazo.

Ratio de Prueba Ácida: Este ratio es similar al anterior, pero excluye el inventario de los activos circulantes, ya que el inventario puede ser más difícil de convertir rápidamente en efectivo en situaciones de emergencia. Se calcula de la siguiente manera: Un valor mayor a 1 indica que la empresa puede cumplir con sus obligaciones a corto plazo sin tener en cuenta el inventario. (Gómez Villegas, 2019)

8.15. MARCO LEGAL

8.15.1. Normas Internacionales de Contabilidad

NIC 2. Inventario

Objetivo: El objetivo de esta Norma es prescribir el tratamiento contable de los inventarios. Un tema fundamental en la contabilidad de los inventarios es la cantidad de costo

que debe reconocerse como un activo, para que sea diferido hasta que los ingresos correspondientes sean reconocidos. Esta Norma suministra una guía práctica para la determinación de ese costo, así como para el subsiguiente reconocimiento como un gasto del periodo, incluyendo también cualquier deterioro que rebaje el importe en libros al valor neto realizable. También suministra directrices sobre las fórmulas del costo que se usan para atribuir costos a los inventarios. (NORMAS INTERNACIONALES DE CONTABILIDAD, 2021)

NIC 8. Ganancia o pérdida neta del ejercicio, errores fundamentales y cambios en las políticas contables

Objetivo: El objetivo de esta Norma es prescribir los criterios de clasificación, información a revelar y tratamiento contable de ciertas partidas de la cuenta de resultados, de manera que todas las empresas preparen y presenten el mismo de manera uniforme. Con ello, se mejora la comparabilidad de los estados financieros de la empresa, tanto con los emitidos por ella en ejercicios anteriores como con los confeccionados por otras empresas. De acuerdo con lo anterior, esta Norma exige la adecuada clasificación y revelación de información de partidas extraordinarias y la revelación de ciertas partidas dentro de las ganancias o pérdidas procedentes de las actividades ordinarias. También especifica el tratamiento contable que se debe dar a los cambios en las estimaciones contables, en las políticas contables y en la corrección de los errores fundamentales. (NORMAS INTERNACIONALES DE CONTABILIDAD, 2021)

NIC 18. Ingresos

Objetivo: Establecer el tratamiento contable de los ingresos ordinarios que surgen de ciertos tipos de transacciones y otros eventos. La principal preocupación en la contabilización de ingresos, es determinar cuándo deben ser reconocidos. El ingreso es reconocido cuando es probable que los beneficios económicos futuros fluyan a la empresa y estos beneficios pueden ser medidos confiablemente. Esta norma identifica las circunstancias en las cuales estos criterios serán reunidos, para que los ingresos sean reconocidos. También provee guías prácticas para la aplicación de estos criterios (NORMAS INTERNACIONALES DE CONTABILIDAD, 2021)

8.15.2. Normas Internacionales de Información Financiera

NIIF 7: Estado de resultado global

Partidas de ingresos, gastos, pérdidas o ganancias Una entidad revelará las siguientes partidas de ingresos, gastos, pérdidas o ganancias, ya sea en el estado del resultado global o en las notas: pérdidas o ganancias netas por: Activos financieros o pasivos financieros al valor razonable con cambios en resultados, mostrando de forma separada las correspondientes a los activos financieros o pasivos financieros designados como tales en el reconocimiento inicial, y las de los activos financieros 33 y pasivos financieros que se hayan clasificado como mantenidos para negociar de acuerdo con la NIC 39; Activos financieros disponibles para la venta, mostrando por separado el importe de la pérdida o ganancia reconocida en otro resultado global durante el ejercicio y el importe reclasificado del patrimonio neto al resultado del ejercicio; inversiones mantenidas hasta el vencimiento; préstamos y partidas a cobrar; pasivos financieros valorados al coste amortizado. (NORMAS INTERNACIONALES DE CONTABILIDAD, 2021)

9. PREGUNTAS CIENTÍFICAS

¿Cuáles son los productos de mayor venta y preferencia de los clientes de la Panadería y Pastelería El Manabita de acuerdo con la percepción del dueños y empleados del negocio?

Según la percepción del dueños y empleados del negocio, los productos de mayor venta y preferencia de los clientes de la Panadería y Pastelería El Manabita son: pan de sal, pan de chocolate y donas. Estos productos son altamente demandados por los clientes debido a su sabor delicioso, frescura y calidad. El pan de sal es un clásico que se consume diariamente, tanto para el desayuno como para acompañar las comidas. El pan de chocolate es una opción favorita para los amantes del chocolate, mientras que las donas son un antojo dulce que siempre es bien recibido.

¿Cuáles son los principales elementos del costo que intervienen en la producción de los productos de preferencia de los clientes de la Panadería y Pastelería El Manabita?

En cuanto a los principales elementos del costo que intervienen en la producción de los productos de preferencia de los clientes, se toma en cuenta la materia prima, mano de obra y costos generales de fabricación, del cual en la materia prima están inmerso la harina, huevos, mantequilla, leche, sal y azúcar. Estos ingredientes son esenciales para la elaboración de los productos de la Panadería y Pastelería. La harina es la base principal de todos los productos, mientras que los huevos, la mantequilla y la leche aportan sabor y textura. El azúcar y la sal se utiliza tanto en la masa como en los rellenos y coberturas, añadiendo dulzura a los productos. En cuanto a mano de obra esta es fundamental para la transformación de la materia prima al producto terminado y está constituida por un maestro panadero y un ayudante panadero. Además, también se mencionan los costos generales de fabricación, los cuales son necesarios para la producción como la levadura, servicios básicos y herramientas (energía eléctrica, agua, depreciaciones). Estos costos son necesarios para mantener el funcionamiento del negocio y garantizar la presentación adecuada de los productos.

¿De qué manera un sistema de costo por procesos podría optimizar la rentabilidad en la producción de la Panadería y Pastelería El Manabita?

Un sistema de costo por procesos tiene un efecto directo en la rentabilidad de la producción de la Panadería y Pastelería El Manabita. A través de la asignación precisa de los costos a cada etapa del proceso productivo, el sistema de costos por procesos permite analizar el costo unitario por proceso, identificar ineficiencias, áreas de mejora, controlar y reducir los costos, tomar decisiones informadas sobre precios y volúmenes de producción, y evaluar la utilidad de cada producto. Esto contribuye a maximizar la rentabilidad general del negocio, optimizar el uso de los recursos y mantener una operación eficiente y rentable en el tiempo del capital invertido.

10. METODOLOGÍA

10.1. Enfoque

10.1.1. Enfoque cuantitativo

El enfoque cuantitativo se utiliza para la recolección de datos para poder comprobar una hipótesis que tenga una base de medición numérica y obtenga el análisis estadístico que establezca patrones de comportamiento y así poder probar hipótesis que están establecidas por adelantado y confiando en la medición numérica del conteo para aplicar el uso de la estadística para poder establecer con exactitud. (Amaiquema, Vera, & Zumba, 2019)

Se utilizó este enfoque porque nos permitió determinar y analizar datos cuantitativos la cual nos sirvió para la determinación del costo de producción mediante el modelo de costos por procesos y su repercusión en estados financieros.

10.1.2. Enfoque cualitativo

El enfoque cualitativo es una metodología de investigación que se centra en comprender y describir fenómenos y eventos desde una perspectiva holística se basa en explorar e interpretar los significados, experiencia y procesos sociales a través de la recolección y análisis de datos no numéricos, se busca generar teorías y conceptos que ayuden a contextualizar y explicar los fenómenos sociales y humanos de manera más profunda. (Cueto Urbina, 2020)

El enfoque cualitativo utilizado en esta investigación fue valioso porque se enfocó en comprender y describir los resultados de la encuesta y entrevista. Posteriormente, se realizó un análisis detallado e interpretación de los datos obtenidos.

10.2. Tipos de investigación

10.2.1. Investigación de campo

La técnica de investigación de campo implica la recolección directa de datos a partir de la observación y el análisis de fenómeno esta forma de investigación se lleva a cabo en el lugar donde ocurren los eventos a través de la investigación de campo se busca comprender y

explicar de manera sistemática utilizando técnicas como entrevista, la encuesta, la observación. (Baena Paz, 2022)

En la presente investigación de campo se buscó conocer y detallar los procesos que se llevaron a cabo en la elaboración de sus productos la cual se dio mediante una visita a la empresa donde también se realizó la entrevista al respectivo propietario.

10.2.2. Investigación documental

La investigación documental es un método de investigación cualitativa que implica recopilar, resumir y seleccionar información obtenida a través de la lectura de diversos documentos, revistas, grabaciones, películas, artículos, periódicos y memorias. Esta técnica permite realizar un análisis de datos basado en una observación detallada, donde se identifican, seleccionan y relacionan los elementos relevantes para el objetivo de estudio en cuestión. (Reyes Ruiz & Carmona Alvarado, 2020)

Se consideró la investigación documental (bibliográfica) porque el presente trabajo estuvo respaldado con información exacta, de libros, revistas, artículos científicos, tesis similares lo que permitió solventar la investigación de forma científica.

10.2.3. Investigación descriptiva

El tipo de investigación tiene como objetivo describir algunas características fundamentales de conjuntos homogéneos de fenómenos utilizando criterios sistemáticos que permitieron establecer la estructura y el comportamiento de los fenómenos en estudio proporcionando información sistemática y comparable con la de otras fuentes como medir con mayor precisión la importancia de algún aspecto. (Guevara, Verdesoto, & Castro, 2020)

La investigación descriptiva se utilizó en este proyecto debido a que nos permitió identificar la situación actual de la empresa y a su vez los problemas que presentaba al momento de conocer y registrar los costos de producción.

10.3. Métodos de investigación

10.3.1. Método deductivo

Método deductivo parte de casos particulares que se eleva a conocimientos generales donde este método permite la formación de hipótesis, investigación de leyes científicas y las demostraciones así mismo ayudo a dar soluciones a problemas e interrogantes para poder dar resoluciones y conclusiones acertadas es muy importante poseer información completa y confirmada a obtener un hecho confirmado y no una suposición se va tener datos verídicos. (Palmett, 2020)

Dentro de la investigación se aplicó el método deductivo para establecer criterios a través de la teoría científica de las diferentes categorías la misma que nos sirvió para plantear un modelo de costos que este adaptado acorde a las necesidades de la empresa la cual nos permitió generar niveles satisfactorios en cuanto al proceso operativo.

10.3.2. Método inductivo

Método inductivo permite realizar un estudio a un fenómeno desde lo particular a lo general asegurando por esta vía las disciplinas y la trasmisión de saberes como elementos que contribuyen en la construcción de conocimientos y nuevas hipótesis a partir de antecedentes logrando así llegar a la verdad así mismo es una forma de sacar conclusiones a partir del conocimiento previo. (Palmett, 2020)

Para la investigación de este proyecto se aplicó el método inductivo este método fue muy oportuno porque nos permitió dar conclusiones específicas de los resultados de los costos de producción de este modo el propietario pueda tomar mejores decisiones para mejorar su rentabilidad.

10.4. Técnicas de investigación

10.4.1. Entrevista

Según los autores Ávila, González, & Mantecón (2020), mencionan que la entrevista es la vía de indagación del nivel empírico de carácter administrado mediante el empleo de una comunicación interpersonal con un conjunto de sujeto que tiene el fin de conocer un objetivo por medio de un cuestionario o guía de aspecto así mismo sus opiniones o criterios acerca de

las causas, consecuencia y las posibles soluciones por ende a los responsables directos o indirectos del problema de investigación.

Se aplicó esta técnica para dirigirnos al propietario y obtener información necesaria para conocer la situación actual de la empresa y sobre cómo se llevaban a cabo los procesos en el área de producción.

10.4.2. Encuesta

De acuerdo a Ávila, González, & Mantecón (2020), menciona que la encuesta es un método de recolección de datos que se realiza a partir de un muestreo de personas lo cual tiene como objetivo recolectar información donde el investigador tendrá la oportunidad de plantear cualquier problema o también demostrar una hipótesis.

Se aplicó esta técnica de encuesta para dirigirnos al personal de trabajo y a los clientes para obtener información relativa la cual nos ayudó a saber la situación actual de la empresa.

10.5. Instrumentos de investigación

10.5.1. Cuestionarios

El cuestionario es un instrumento de recolección de datos utilizado comúnmente en los trabajos de investigación científica la cual consiste en un conjunto de preguntas presentadas y enumeradas en una tabla y una serie de posibles respuestas que el encuestado debe responder además permite estandarizar e integrar el proceso de recopilación de datos. (Arias Gonzáles & Covinos Gallardo, 2021)

Se tomó en cuenta la elaboración de un cuestionario para la respectiva entrevista al propietario cuyas preguntas estaban enfocadas para recabar información valiosa para el desarrollo de la investigación.

10.6. Población y muestra

10.6.1. Población

De acuerdo a Pastor (2019), indica que la población también se la llama universo la cual se refiere a un estudio estadístico donde muestra el número de habitantes que viven en un territorio.

Para aplicar las encuestas a los clientes se consideró a los habitantes del cantón La Maná, en este cantón existen en la actualidad 61.209 habitantes según indica la secretaria nacional de Planificación y Desarrollo proyecciones referenciales de población a nivel cantonal-provincial, sabiendo esto se tomó en cuenta que en una familia el promedio que la constituyen son 4 personas, se dividió el número total de habitantes para 4 obteniendo como resultado 15.302 familias.

10.6.2. Muestra

De acuerdo a Pastor (2019), menciona que la muestra estudia la población de una forma más viable porque se puede registrar fácilmente debido a que se realiza estudios sobre el comportamiento totales de una población específica por ende se va extraer muestras la cual es una técnica que va indica una serie de cálculos que establece los elementos que considera dentro de una investigación.

Para calcular la cantidad de familias a encuestar se utilizó la fórmula estándar de muestreo probabilístico, tomando en cuenta la cantidad de familias del cálculo anterior (15.302), a continuación, se detalla la fórmula utilizada y el cálculo correspondiente:

$$n = \frac{N}{(E)^2(N - 1) + 1}$$

Donde:

N	?
N	15302
E	0,05

$$n = \frac{15.302}{(0,05)^2(15.302 - 1) + 1}$$

$$n = \frac{15.302}{(0,025)(15.302 - 1) + 1}$$

$$n = \frac{15.302}{392525}$$

$$n = 389,809 = 390 \text{ familias a encuestar}$$

Tabla 5. Población y muestra

Población	Muestra
Propietario	1
Empleados	3
Clientes	390
Total	394

En la tabla de la población se realizará la entrevista al gerente propietario de la panadería “El Manabita” y las encuestas serán aplicadas a los empleados y clientes, en las encuestas aplicadas a los clientes se realizará a una persona por familia. En total la población es de 394.

11. ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE LOS RESULTADOS

11.1. Entrevista aplicada al gerente propietario de la panadería y pastelería “El Manabita” para determinar la situación contable de la empresa.

Tabla 6. Entrevista aplicada al Gerente propietario de la panadería y pastelería El Manabita.

TABULACIÓN DE LA ENTREVISTA			
PREGUNTAS	RESPUESTAS	RESULTADOS ANÁLISIS	Y
1. ¿A qué actividad económica se dedica la empresa?	Mi negocio se dedica a la elaboración y venta de panes de sal, dulce, bocaditos y tortas.	La empresa principalmente abarca la elaboración y venta de una variedad de productos horneados, mediante esta descripción se puede definir que este negocio está enfocado en la industria de panadería y repostería. Al tener productos diferentes como los panes de sal, dulce, bocaditos y tortas la empresa tiene la oportunidad de atender a diferentes segmentos de la población y obtener más ingresos.	
2. ¿Qué tiempo lleva dedicándose en este negocio?	La Panadería y Pastelería El Manabita lleva en funcionamiento alrededor de 20 años en el mercado.	Esta empresa tiene una trayectoria sólida de 20 años en el mercado. En base a su longevidad se puede asumir que la empresa es capaz de adaptarse y mantenerse vigente, lo cual sugiere una buena gestión administrativa y una demanda constante de sus productos.	
3. ¿Cuántos trabajadores laboran en la Panadería?	Este es un negocio familiar en donde laboramos mi conyugue y mi persona y para la atención y	Actualmente esta empresa es un negocio de carácter familiar, por ende, los trabajadores principales	

	venta a los clientes se contrata los servicios de una señorita.	son algunos de los integrantes de la familia, aunque para cubrir otras necesidades de la empresa como la venta de los productos, y la atención al cliente se requiere la contratación de una persona adicional.
4. ¿Cuáles son los procesos productivos en la elaboración del pan?	Los procesos que se llevan a cabo son primero la recepción de materia prima, por consiguiente, la preparación de materiales, pesado de los ingredientes, mezclado, amasado, dividido, boleado, formado, fermentación, el horneado, enfriado y por último el envasado en las vitrinas para la venta.	Para la elaboración de los productos en la empresa en primer lugar se debe realizar la compra y recepción de la materia prima, en esta etapa, se reciben los materiales necesarios para la elaboración del producto, una vez que se lleva a cabo esta fase, se deben realizar los procesos de preparación del producto en donde se preparan, pesan, mezclan, amasan, dividen, bolean, forman, fermentan en un lugar adecuado, hornean y enfrían los productos.
5. ¿Cuáles son los productos que se venden en la panadería?	Los productos que se venden en la panadería son: tortas, bocaditos, donas, panes de sal y dulce, panes de chocolate, cara sucia, budines y postres.	En la Panadería “El Manabita” se venden productos horneados y de repostería, principalmente realizan venta de panes para el consumo diario de las personas, también realizan venta de tortas y bocaditos para ocasiones especiales, adicional, tienen venta de cara sucia, budines entre otros postres para el consumo de los clientes.
6. ¿En base a la elaboración de sus variaciones de pan cuales son los que más salen a la venta?	En lo que uno en base a la producción y venta los que más se venden son los panes de sal, pan de chocolate y donas.	Tomando en cuenta la cantidad de producción y venta de cada uno de los productos de panes y repostería de manera independiente, los que resultan ser más vendidos ya sea por su sabor, características únicas o su consumo habitual son: los panes de sal y chocolate, los budines, cara sucia y las donas.
7. ¿Cuáles son los precios de los productos más vendidos de la Panadería?	Pan de sal: \$0.15, Budín: \$0.15, Cara sucia: \$0.15, Pan de chocolate: \$0.25, Donas: \$0.25.	En la panadería tienen algunos productos estrella que son la principal fuente de ingresos de la empresa, sus precios van desde los \$0.15 hasta \$0.25, siendo los panes de sal los más económicos, siguiéndole el budín, cara sucia y pan de chocolate.

8. ¿Lleva un control de los costos que se generan en cada proceso de producción?	Un control adecuado de los costos no se lleva a cabo, solo nos basamos a estimaciones de lo que gastamos en materia prima, a cuanto a las unidades que se producen.	Actualmente en la empresa se prescinde de un control de costos de manera periódica, lo cual puede provocar desviaciones de costos debido a la falta de un registro detallado de gastos reales en la empresa, también puede evitar que el administrador establezca precios adecuados al producto. Al basarse únicamente en estimaciones de gastos en materia prima y unidades producidas no se puede hacer un seguimiento sobre las finanzas del negocio y conocer de manera precisa sobre los costos reales.
9. ¿Cómo determina los costos directos e indirectos su empresa?	Por mi parte en mi negocio no determino los costos ni directos e indirectos.	En el escenario actual de la empresa, esta no lleva un registro de costos detalle a detalle, es decir que no realiza una determinación de costos directos o indirectos, esto puede dificultar la toma de decisiones, mejora de la rentabilidad y la optimización y asignación de recursos en la empresa.
10. ¿Qué estrategias implementa la empresa para reducir los costos de producción?	Nosotros para reducir costo más que todo en lo que es materia prima trabajamos con proveedores que nos venden al por mayor y así poder disminuir un poco el costo de la materia prima.	La respuesta nos indica que ellos reducen los costó en lo que es la materia prima trabajando con proveedores que le vende a por mayor logrando así realizar inventarios precisos de la cantidad que adquiere de dichos proveedores.
11. ¿Los costos de producción están acorde con el precio de venta del producto?	Nosotros establecemos el precio de venta según los precios en el mercado y los gastos que estimamos.	Es positivo que establezcan los precios acordes a los precios que ya está en el mercado para poder sugerir un margen de ganancia.
12. ¿Usted en toda su trayectoria en esta actividad ha implementado un sistema contable?	No, en toda la trayectoria de mi negocio no he utilizado ningún sistema contable	Nos indica que nunca ha utilizado en su negocio un sistema contable el cual si es importante implementar para tener un mejor conocimiento del estado actual del negocio.
13. ¿Cómo mide la rentabilidad de la panadería?	Como le dije nosotros nos basamos a estimaciones y la rentabilidad la medimos según las	La respuesta nos indica que manejan su rentabilidad según las ventas que generan al día tomando en cuenta al momento del cierre de la caja se podría implementar teniendo áreas claves para poder hacer una

	ventas que se general día a día al cerrar la caja.	reducción de costo y así sea más rentable.
14.	<p>¿Considera usted que el aumento de los precios en la materia prima para la elaboración del pan afecta en rentabilidad de la Panadería?</p> <p>En realidad, sí, porque en comparación a los precios de antes, los precios de la materia prima han subido extremadamente y el precio de venta del pan no ha subido con respecto al mercado y hace que esto cada vez sea menos rentable.</p>	La respuesta es clara dando conocer que los precios de la materia prima tienen un aumento alto para poder producir su producto y el producto terminado en actualidad no subido su precio en el mercado.
15.	<p>¿Conoce usted lo que es un sistema de costos por procesos?</p> <p>No</p>	Su respuesta fue negativa lo cual indica que no tiene un conocimiento del sistema de costo lo cual podría ser negativo por motivo que con un sistema de costo su negocio podría ser más rentable.
16.	<p>¿Está usted de acuerdo en implementar un sistema de costos por procesos en su negocio?</p> <p>Según las explicaciones que me han dicho ustedes, si me gustaría que se implemente ya que me ayudaría a saber el costo real y por ende la utilidad que me genera mi negocio</p>	La respuesta nos indica que si le gustaría tener un conocimiento más sobre el sistema de costo para poder así tener un mejor manejo en la actividad económica.
17.	<p>¿Cuáles son los ingredientes adicionales para la elaboración de los productos de la Panadería a parte de los principales (harina, huevos, agua, mantequilla y leche)?</p> <p>Sal, Levadura, Azúcar.</p>	Los costos indirectos de la panadería son pocos, y son ingredientes que se utilizan para la producción de los productos que maneja la empresa de manera indirecta.
18.	<p>¿Cuáles son los gastos adicionales que tienen la Panadería para poder funcionar que no influyen a simple vista en la producción?</p> <p>Servicios básicos</p>	Para que la Panadería pueda producir de manera indirecta hay gastos a parte que hay que considerar, como el pago de la energía eléctrica, agua.

19. ¿Cuál es la producción mensual de los productos más vendidos?	Pan de sal: 45.000, Budín: 500, Cara sucia: 500, Pan de chocolate: 5.500, Donas: 4.500.	En esta Panadería los productos más populares son los que más se producen, estos son los panes de sal de chocolate y las donas principalmente, luego los budines y cara sucia.
---	---	--

Fuente: Entrevista aplicada al propietario de la Panadería "El Manabita"

Elaborado por: Los autores

11.2. Análisis de los resultados de la entrevista

La Panadería y Pastelería "El Manabita" es un negocio dedicado a la elaboración y venta de una variedad de productos horneados, incluyendo panes de sal, dulce, bocaditos y tortas, donde los que más sobresalen a la venta son los panes de sal, donas y panes de chocolate. La diversidad de productos permite a la empresa atender a diferentes segmentos de la población y generar más ingresos. Con una trayectoria sólida de 20 años en el mercado, se evidencia una buena gestión administrativa y la capacidad de adaptarse, lo que sugiere un negocio bien establecido y con demanda constante.

El personal de la panadería está compuesto principalmente por miembros de la familia, lo que le da un toque familiar y cercano a la empresa. Además, han contratado a una persona adicional para atender y vender a los clientes, lo que indica que están dispuestos a invertir en el servicio al cliente y cubrir otras necesidades del negocio.

En cuanto a los procesos productivos, la panadería sigue una secuencia detallada, desde la recepción de materia prima hasta el envasado para la venta. Sin embargo, se observa una falta de control de costos y se basan únicamente en estimaciones, lo que puede llevar a desviaciones en los costos y afectar la rentabilidad del negocio. La implementación de un sistema de costos por procesos podría ser beneficioso para tener un mejor conocimiento del costo real de producción y así tomar decisiones más informadas.

La rentabilidad de la panadería se mide principalmente según las ventas diarias, lo cual puede ser insuficiente para tener un panorama completo. Se identifica que el aumento de precios en la materia prima afecta la rentabilidad, ya que los precios de venta no se han ajustado acorde al mercado. Implementar un sistema contable y de costos podría ayudar a tener un seguimiento más preciso de las finanzas y optimizar la rentabilidad del negocio. La producción mensual se enfoca en los productos más vendidos, lo que indica una buena adaptación a las preferencias del público y una gestión orientada hacia la satisfacción del cliente.

En conclusión, la Panadería y Pastelería "El Manabita" es un negocio con una amplia variedad de productos horneados y una sólida trayectoria en el mercado. A pesar de su enfoque

familiar y la satisfacción de los clientes, se identifican oportunidades para mejorar la gestión de costos, implementar sistemas contables y de costos por procesos, y ajustar los precios de venta acorde al mercado. Estas acciones pueden contribuir a una mayor rentabilidad y sostenibilidad del negocio a largo plazo.

11.3. Encuesta aplicada a los empleados de la panadería y pastelería “El Manabita”

1. ¿Se maneja un adecuado canal de comunicación entre los compañeros de trabajo para las distintas actividades a realizar dentro de la Panadería y Pastelería El Manabita?

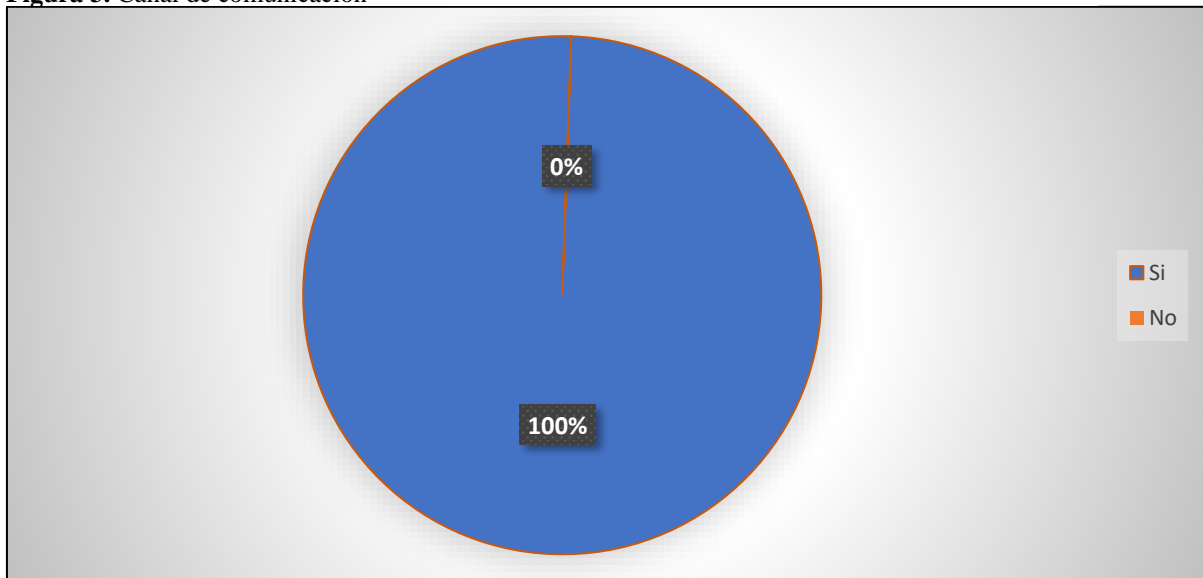
Tabla 7. Canal de comunicación

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Si	3	100%
No	0	0%
Total	3	100%

Fuente: Encuesta aplicada a los empleados

Elaborado por: Los autores

Figura 3. Canal de comunicación



Fuente: Encuesta aplicada a los empleados de “El Manabita”

Elaborado por: Los autores

Análisis e interpretación

Los trabajadores de la Panadería y Pastelería indicaron un 100% de que si existe un adecuado canal de comunicación entre compañeros de trabajo para realizar distintas actividades que se otorga durante el día.

2. ¿Existen palabras de motivación cuando se presentan adversidades?

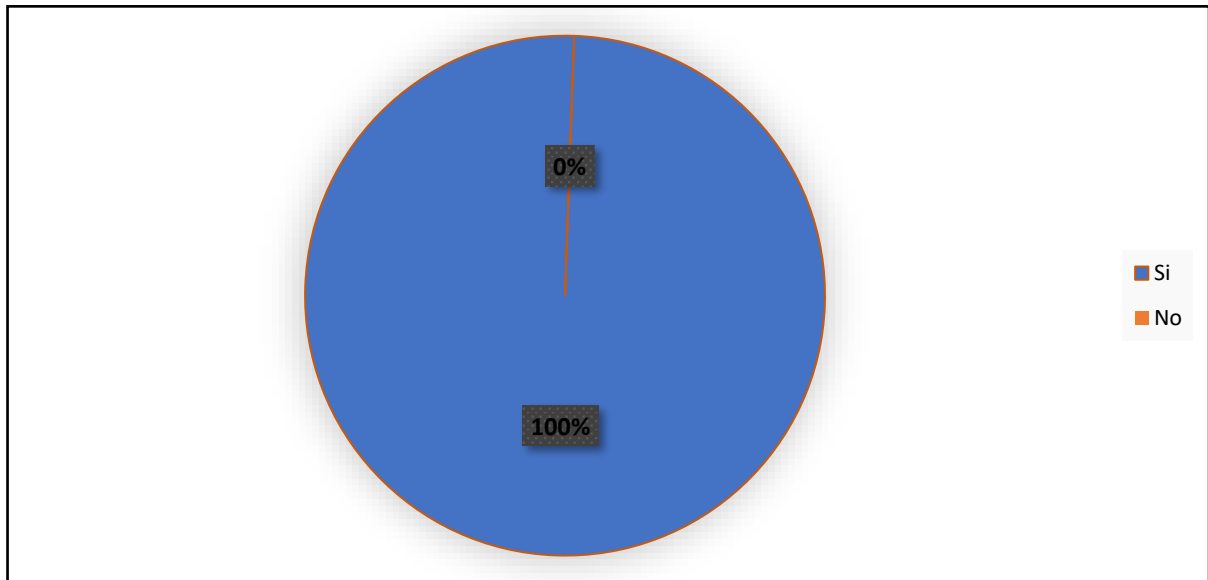
Tabla 8. Palabras de motivación

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Si	3	100%
No	0	0%
Total	3	100%

Fuente: Encuesta aplicada a los empleados

Elaborado por: Los autores

Figura 4. Palabras de motivación



Fuente: Encuesta aplicada a los empleados de “El Manabita”

Elaborado por: Los autores

Análisis e interpretación

Con relación a si tienen palabra de motivación nos indicaron un 100% que si existe palabras de motivación que ayuda a las adversidades o situaciones dadas por malos momentos donde el propietario busca la manera de dar una solución.

3. ¿El propietario les proporciona información o retroalimentación cuando se va a implementar una estrategia?

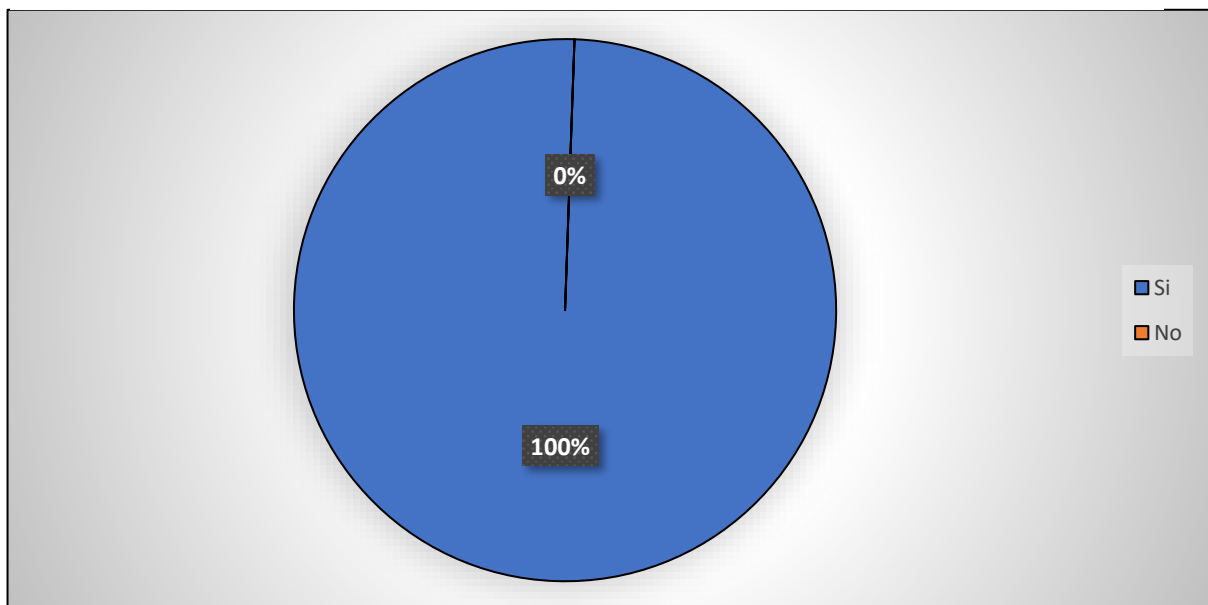
Tabla 9. Información y retroalimentación

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Si	3	100%
No	0	0%
Total	3	100%

Fuente: Encuesta aplicada a los empleados

Elaborado por: Los autores

Figura 5. Información y retroalimentación



Fuente: Encuesta aplicada a los empleados

Elaborado por: Los autores

Análisis e interpretación

Con relación a la información y retroalimentación nos indica un 100% de que si existe una retroalimentación por parte del propietario porque emplea estrategias para mejorar el negocio la cual dan a conocer a los empleados.

4. ¿La Panadería y Pastelería El Manabita cuenta con los equipos y herramientas necesarias para producir y brindar un mejor servicio a los consumidores?

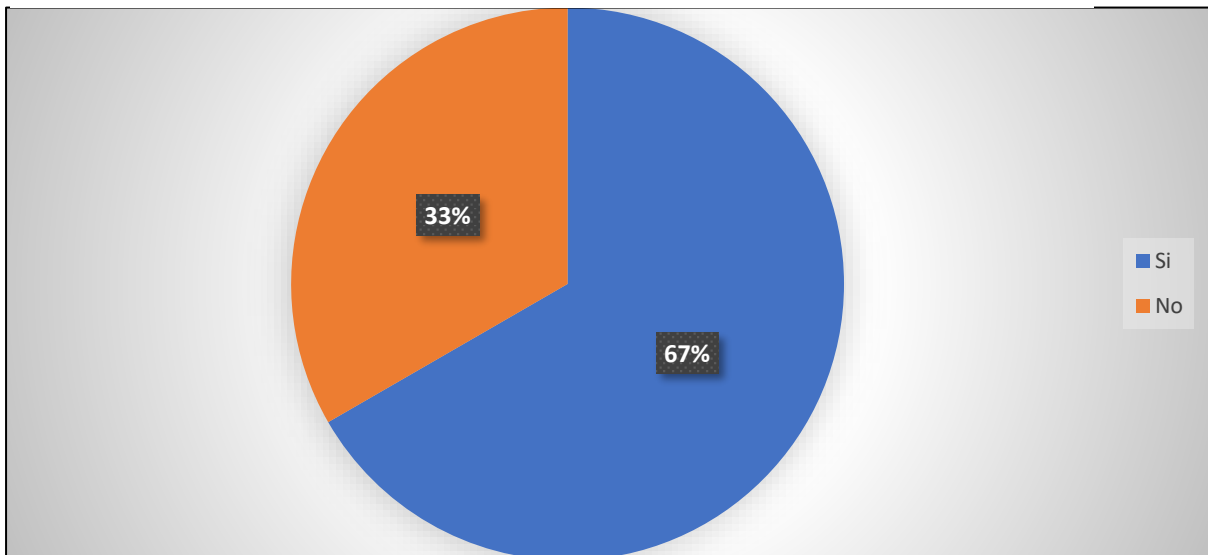
Tabla 10 . Maquinarias necesarias

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Si	2	67%
No	1	33%
Total	3	100%

Fuente: Encuesta aplicada a los empleados

Elaborado por: Los autores

Figura 6. Maquinarias necesarias



Fuente: Encuesta aplicada a los empleados de “El Manabita”

Elaborado por: Los autores

Análisis e interpretación

De los empleados encuestados, el 67% respondieron que sí, es decir, que consideran que la Panadería y Pastelería El Manabita cuenta con los equipos y herramientas necesarias para mejorar la producción y brindar un mejor servicio a los consumidores. Mientras que el 33% respondió que no considera que la panadería cuenta con los equipos y herramientas adecuados.

5. ¿Es adecuado el ambiente (iluminación, ventilación, higiene) en el que se desarrollan diariamente?

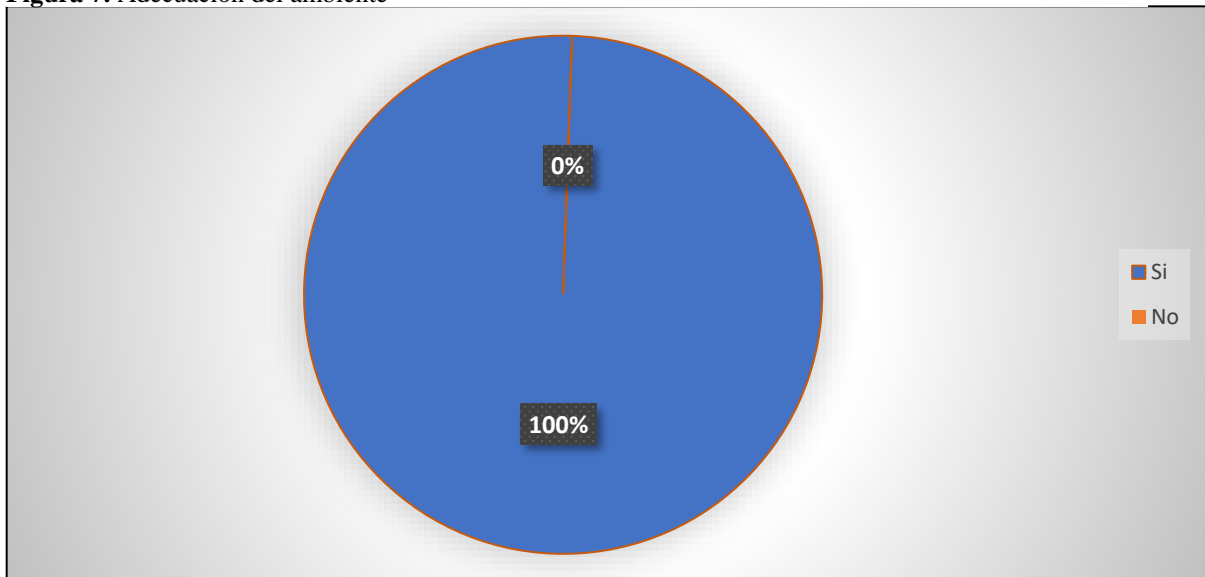
Tabla 11 . Adecuación del ambiente

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Si	3	100%
No	0	0%
Total	3	100%

Fuente: Encuesta aplicada a los empleados

Elaborado por: Los autores

Figura 7. Adecuación del ambiente



Fuente: Encuesta aplicada a los empleados de “El Manabita”

Elaborado por: Los autores

Análisis e interpretación

Con relación a la adecuación del ambiente nos indica el 100% que existe iluminación, ventilación, higiene la cual favorece a la Panadería y Pastelería trabajando así en ambiente cómodo y realizando un producto de calidad.

6. ¿Usted cumple con el uso de equipo de protección personal?

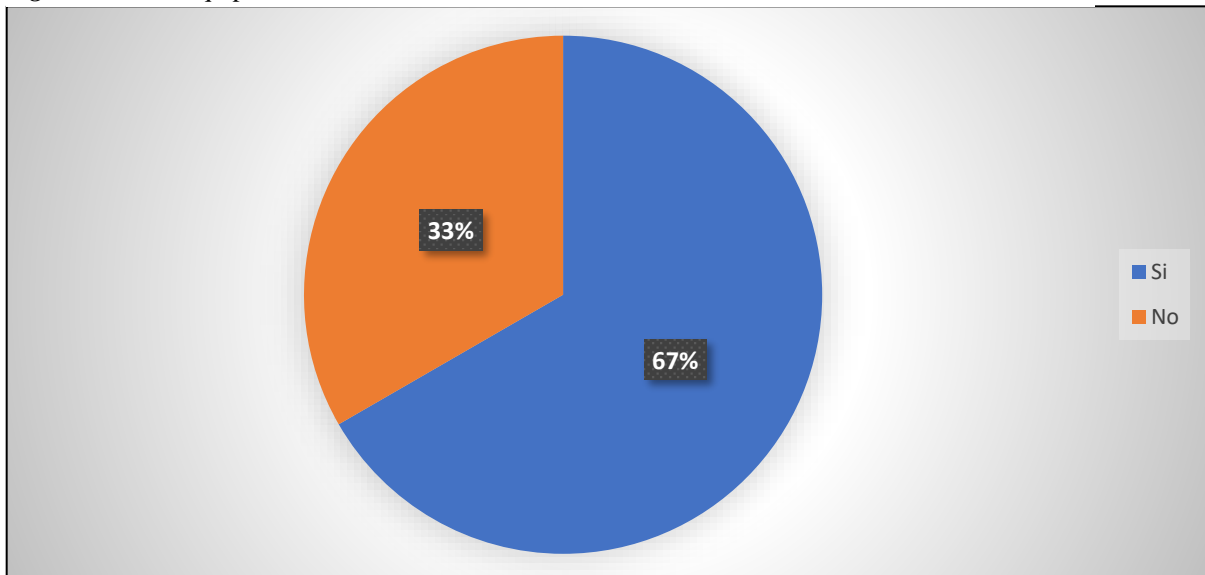
Tabla 12. Uso de equipos

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Si	2	67%
No	1	33%
Total	3	100%

Fuente: Encuesta aplicada a los empleados

Elaborado por: Los autores

Figura 8. Uso de quipos



Fuente: Encuesta aplicada a los empleados de “El Manabita”

Elaborado por: Los autores

Análisis e interpretación

Con relación al uso de quipos de protección personal, el 67% indicó que sí utilizan los equipos, el 33% manifestó que no utiliza dando así los resultados obtenidos lo cual evidencian que el personal utiliza los equipos y que éstos son considerados como parte indispensable del uniforme de los empleados, para evitar accidentes y afecciones en la salud e integridad física de estos.

7. ¿Se planifican de forma adecuada las distintas actividades para el grupo de trabajo?

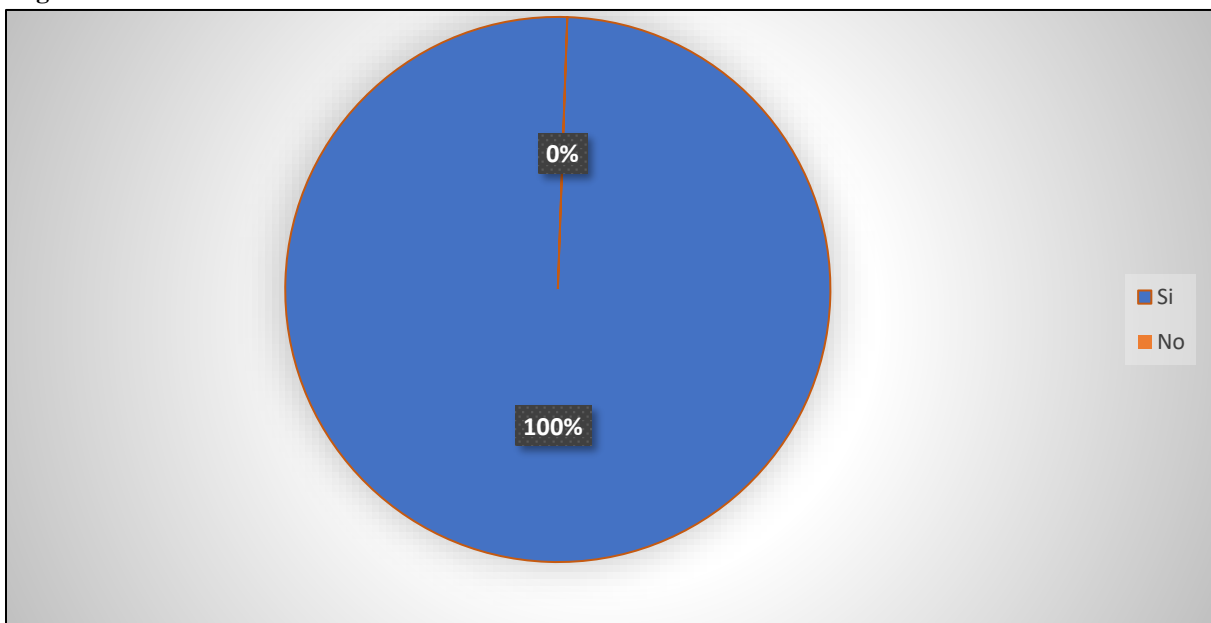
Tabla 13. Planificación de actividades

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Si	3	100%
No	0	0%
Total	3	100%

Fuente: Encuesta aplicada a los empleados

Elaborado por: Los autores

Figura 9. Planificación de actividades



Fuente: Encuesta aplicada a los empleados de “El Manabita”

Elaborado por: Los autores

Análisis e interpretación

De la encuesta realizadas al personal de la Panadería y Pastelería el 100%, manifiesta que si poseen una planificación de actividades de forma adecuada dando a conocer a todos los empleados la información necesaria.

8. ¿Reciben información clara y necesaria para desarrollar sus distintas actividades?

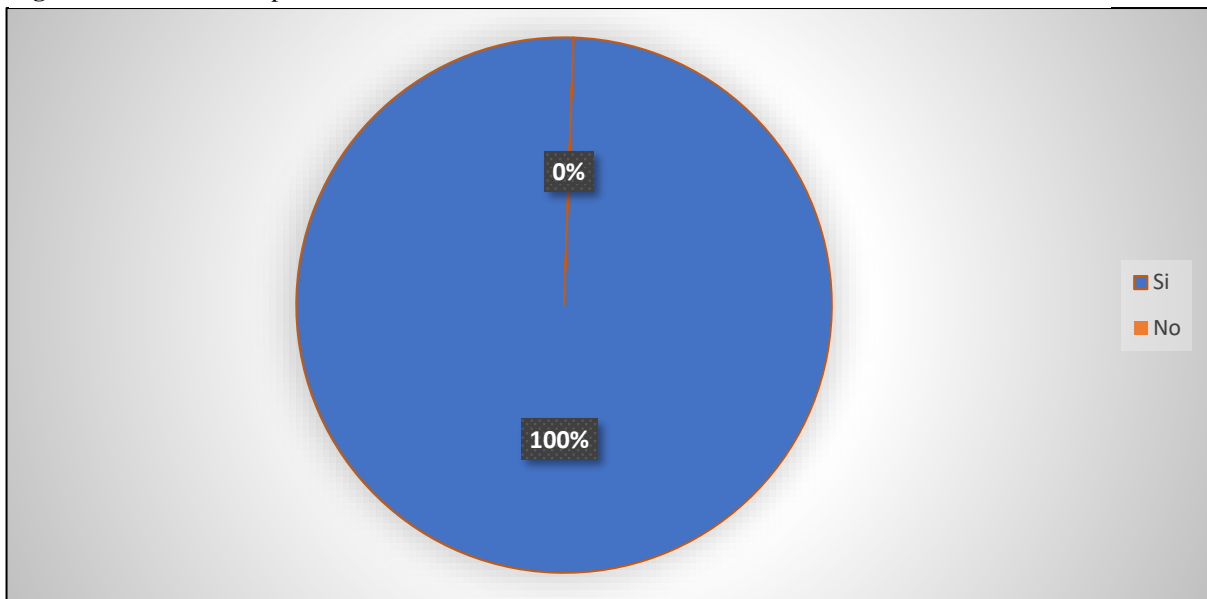
Tabla 14. Información para desarrollar actividades

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Si	3	100%
No	0	0%
Total	3	100%

Fuente: Encuesta aplicada a los empleados

Elaborado por: Los autores

Figura 10. Información para desarrollo de actividades



Fuente: Encuesta aplicada a los empleados de “El Manabita”

Elaborado por: Los autores

Análisis e interpretación

Con relación a la información clara y necesaria para desarrollar sus actividades el 100% indico que si tiene información clara dando así un mejor desempeño ya que propietario todas las mañanas antes empezar la jornada laboral les comunica sus actividades para dar un buen entendimiento.

9. ¿Se le brinda el recurso material necesario para el buen rendimiento de sus funciones?

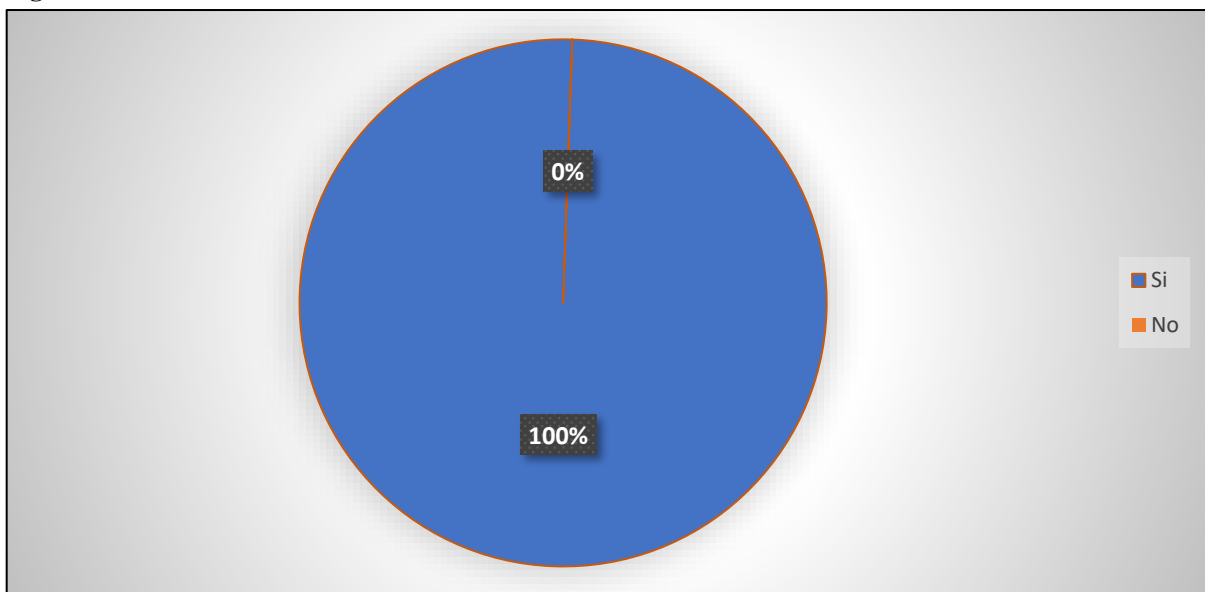
Tabla 15. Recurso material necesario

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Si	3	100%
No	0	0%
Total	2	100%

Fuente: Encuesta aplicada a los empleados

Elaborado por: Los autores

Figura 11. Recurso material necesario



Fuente: Encuesta aplicada a los empleados de "El Manabita"

Elaborado por: Los autores

Análisis e interpretación

El 100% de personal de trabajo nos indica que si existe los materiales necesarios para lograr el producto terminado debido a que si no se les entrega el material necesario se vería reflejado en cuanto al producto final pues no se brindarían un servicio satisfactorio.

10. ¿Se siente satisfecho con el trabajo que realiza dentro de la Panadería y Pastelería?

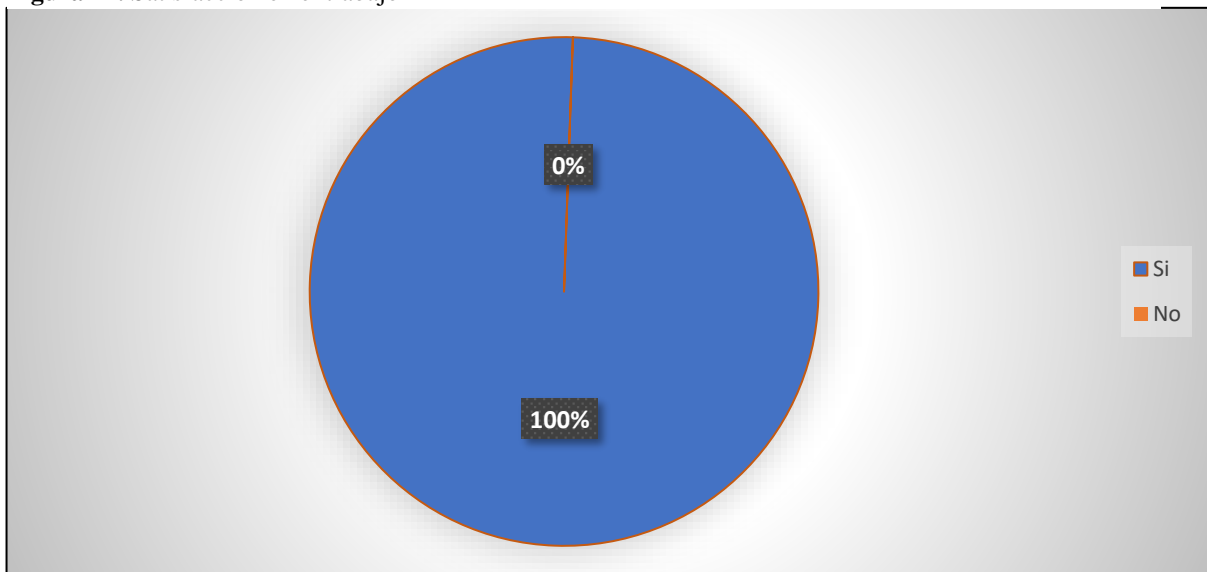
Tabla 16. Satisfacción en el trabajo

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Si	3	100%
No	0	0%
Total	3	100%

Fuente: Encuesta aplicada a los empleados

Elaborado por: Los autores

Figura 12. Satisfacción en el trabajo



Fuente: Encuesta aplicada a los empleados de “El Manabita”

Elaborado por: Los autores

Análisis e interpretación

De los encuestados el 100%, manifestó que se encuentra satisfecho con el trabajo que realiza entre las razones se expresa: el ambiente laboral adecuado y la motivación que les brinda el dueño del negocio.

11.3.1. Análisis de los resultados de la encuesta realizada a los empleados

De acuerdo con la encuesta realizada a los empleados de la Panadería y Pastelería el Manabita reflejaron una situación positiva en diversos aspectos. Los tres empleados de que forma parte de equipo manifestaron que la comunicación interna es excelente y reciben palabra de motivación cuando se presenta adversidades y a su vez también el propietario de la Panadería proporciona retroalimentación cuando se va implementar una estrategia dentro del negocio así mismo existe una planificación adecuada para poder comenzar sus actividades.

Los empleados expresan que la Panadería cuenta con los equipos y herramientas necesarias para producir los panes de manera correcta asimismo el negocio cuenta con iluminación, ventilación e higiene adecuados manifestando también que ellos si cumple con el equipo de protección para evitar cualquier accidente dentro del área de producción.

Asimismo, cuenta con todos los materiales necesarios para elaborar el producto lo que ayuda a mantener la calidad de los panes. Estos resultados indica una gestión eficiente y una preocupación por el bienestar y la satisfacción de los empleados, lo que puede contribuir al éxito y la calidad de los productos elaborados de la Panadería y Pastelería.

11.4. Encuesta aplicada a los clientes de la Panadería y Pastelería “El Manabita”

1. ¿Cuál tipo de pan es de su preferencia?

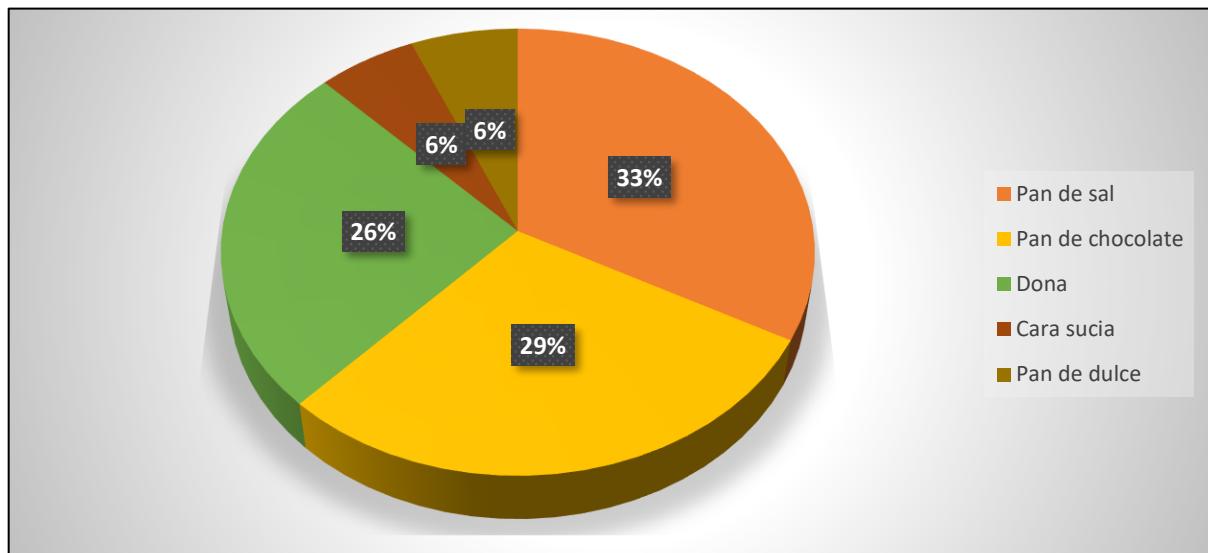
Tabla 17. Tipos de pan.

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Pan de sal	128	32,82%
Pan de chocolate	114	29,23%
Dona	100	25,64%
Cara sucia	23	5,90%
Pan de dulce	25	6,41%
Total	390	100%

Fuente: Encuesta aplicada a los clientes

Elaborado por: Los Autores

Figura 13. Precios de los productos



Fuente: Encuesta aplicada a los clientes de la Panadería “El Manabita”.

Elaborado por: Los autores

Análisis e interpretación

Entre los 390 encuestados, se observa que el pan de sal es el tipo de pan más preferido, con un 32.82% de las respuestas, seguido de cerca por el pan de chocolate, que obtiene un 29.23% de preferencia. La dona también es una opción popular, siendo seleccionada por el 25.64% de los clientes. En contraste, el pan de dulce y la cara sucia tienen menor demanda, con un 6.41% y un 5.90% de preferencia, respectivamente.

2. ¿Está usted de acuerdo con los precios de los productos que maneja la Panadería “El Manabita”?

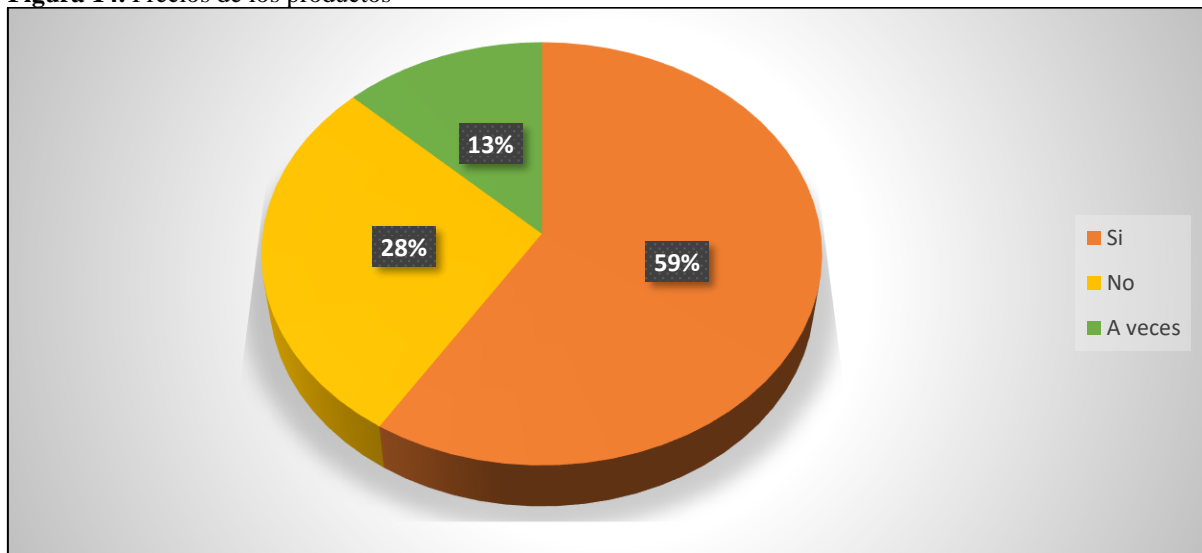
Tabla 18. Precios de los productos

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Si	230	59%
No	110	28%
A veces	50	13%
Total	390	100%

Fuente: Encuesta aplicada a los clientes

Elaborado por: Los Autores

Figura 14. Precios de los productos



Fuente: Encuesta aplicada a los clientes de la Panadería “El Manabita”.

Elaborado por: Los autores

Análisis e interpretación

Se consultó a los clientes si están de acuerdo con los precios ofertados sobre los productos de la panadería, los cuales revelaron que el 59% de los clientes de la Panadería “El Manabita” están de acuerdo con los precios actuales, mientras que, el 28% manifiesta estar en desacuerdo con esos valores, sin embargo, el 13% expone que a veces están de acuerdo con los precios fijados por la Panadería.

3. ¿Está usted de acuerdo con la calidad de los productos que se ofrecen en la Panadería?

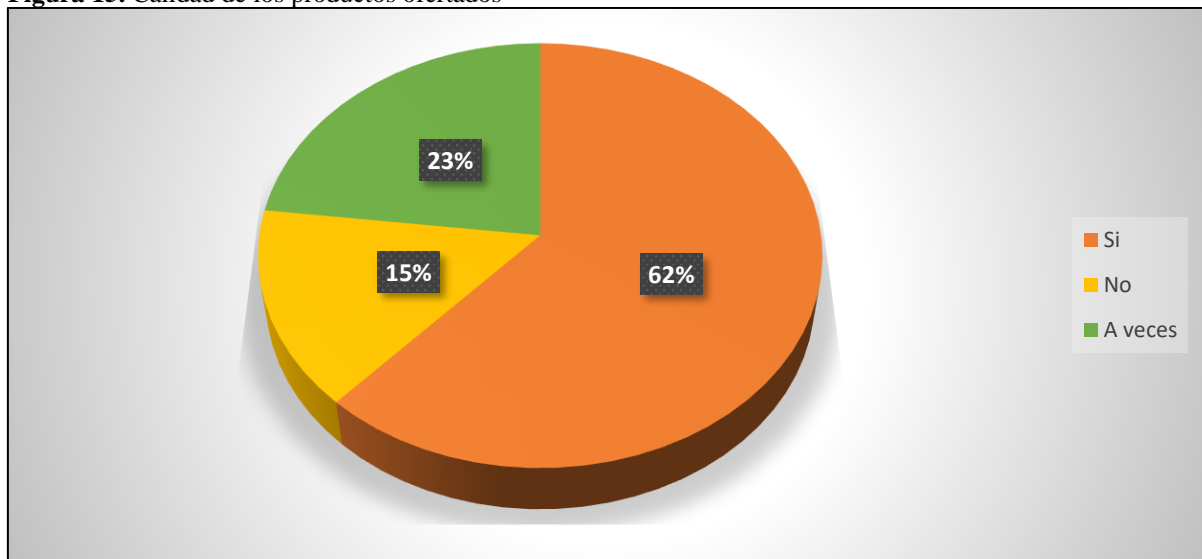
Tabla 19. Calidad de los productos ofertados

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Si	241	62%
No	59	15%
A veces	90	23%
Total	390	100%

Fuente: Encuesta aplicada a los clientes

Elaborado por: Los autores

Figura 15. Calidad de los productos ofertados



Fuente: Encuesta aplicada a los clientes de la Panadería “El Manabita

Elaborado por: Los autores

Análisis e interpretación

Se pidió la opinión sobre la calidad de los productos ofertados por la Panadería a los clientes con el fin de evaluar si están satisfechos con el producto que se les vende, se obtuvo como resultado que el 62% de los clientes están satisfechos con la calidad de los productos, por otro lado, el 15% no están de acuerdo con la calidad de estos y el 23% a veces considera la calidad buena.

4. ¿Considera usted que la atención al cliente de la Panadería “El Manabita” es buena?

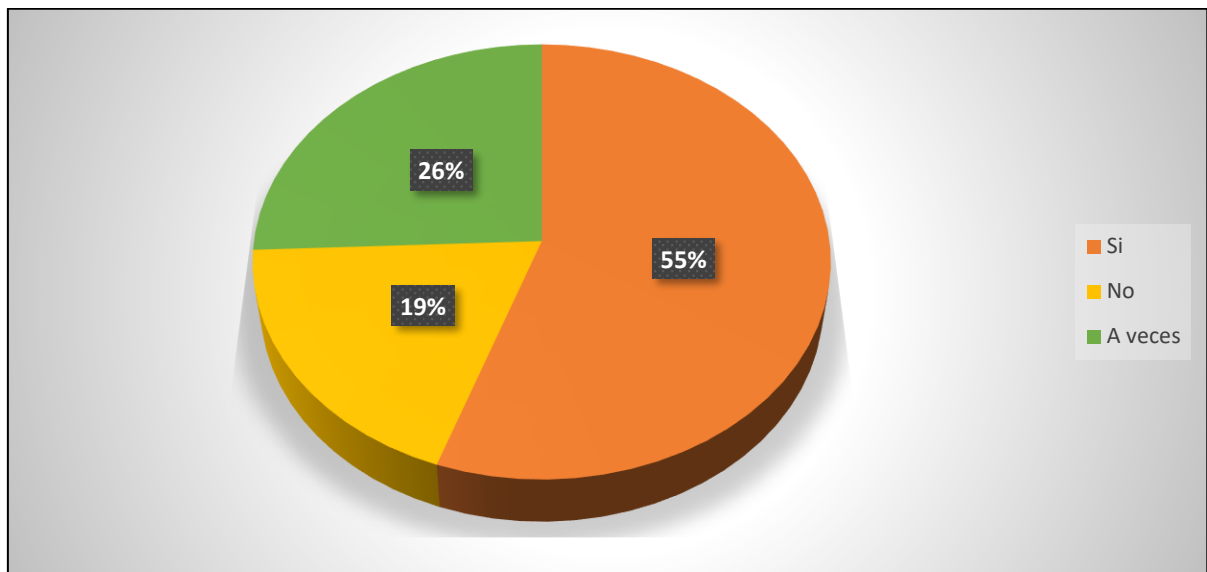
Tabla 20. Atención al cliente de la Panadería “El Manabita”

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Si	216	55%
No	74	19%
A veces	100	26%
Total	390	100%

Fuente: Encuesta aplicada a los clientes

Elaborado por: Los autores

Figura 16. Atención al cliente de la Panadería “El Manabita”



Fuente: Encuesta aplicada a los clientes de la Panadería “El Manabita”

Elaborado por: Los autores

Análisis e interpretación

Se solicitó la opinión a los clientes sobre la eficacia del servicio al cliente en la Panadería, del cual se obtuvo como resultado que el 55% está de acuerdo en que el servicio al cliente de la Panadería “El Manabita” es bueno, siendo el porcentaje más alto, mientras que las personas que piensan que a veces la atención al cliente es buena corresponde al 26% y las que piensan que la atención es mala al 19%, de este modo se puede concluir que en su mayor parte los clientes están satisfechos con la atención al cliente que brinda la empresa.

5. ¿Cuál es su grado de satisfacción en cuanto a la variedad de productos disponibles en la panadería?

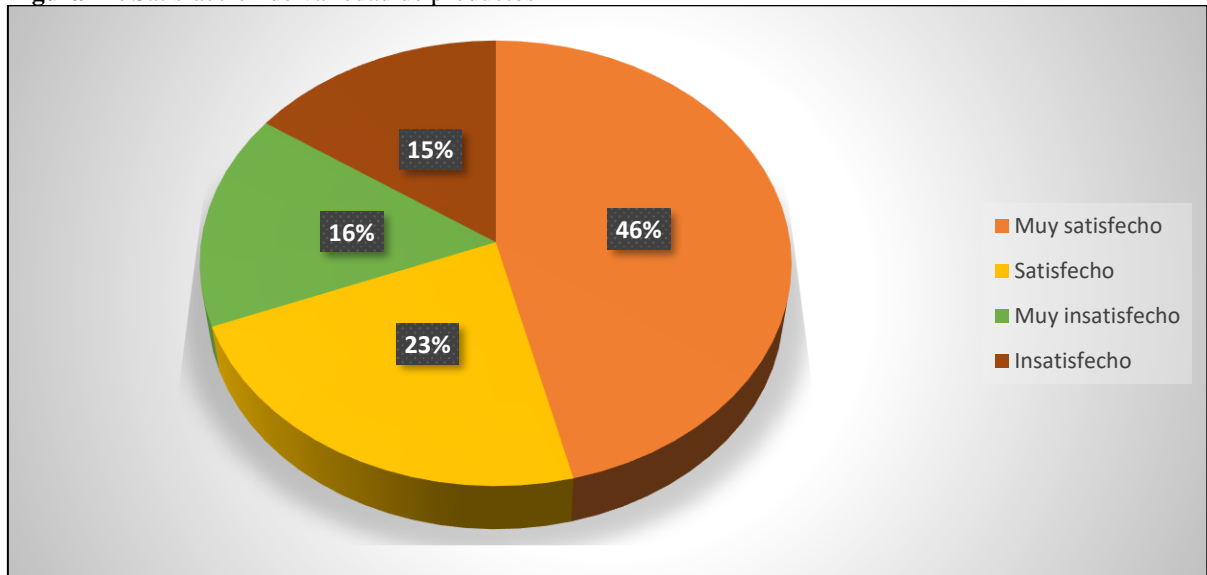
Tabla 21. Satisfacción de variedad de productos

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Muy satisfecho	180	46%
Satisfecho	89	23%
Muy insatisfecho	61	16%
Insatisfecho	60	15%
Total	390	100%

Fuente: Encuesta aplicada a los clientes

Elaborado por: Los autores

Figura 17. Satisfacción de variedad de productos



Fuente: Encuesta aplicada a los clientes de la panadería “El Manabita”

Elaborado por: Los autores

Análisis e interpretación

Se conoció la postura de los clientes sobre el grado de satisfacción en cuanto a la variedad de productos ofrecidos por la panadería, del cual se evidenció que el 46% y 23% de los clientes estaban muy satisfechos y satisfechos, en contraste con el 16% y 15% de los clientes los cuales manifestaron estar insatisfechos y muy insatisfechos. Se puede decir que el 69% de los clientes están de acuerdo con la variedad de productos actual.

6. ¿Qué posibilidades hay de que vuelva a comprar en la panadería “El Manabita”?

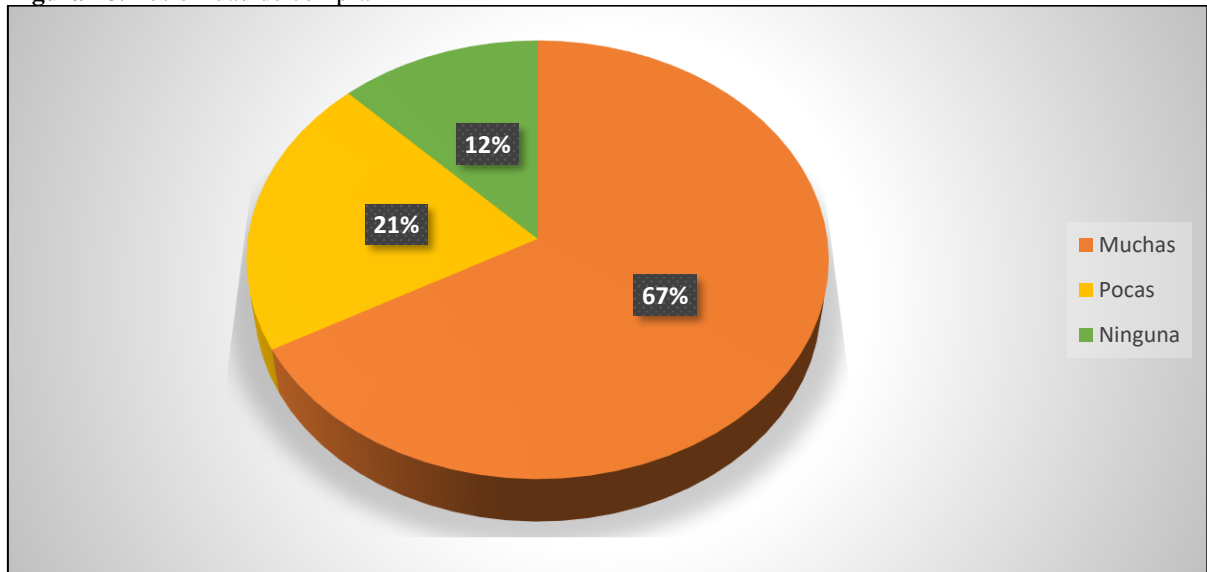
Tabla 22. Posibilidad de compra

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Muchas	261	67%
Pocas	81	21%
Ninguna	48	12%
Total	390	100%

Fuente: Encuesta aplicada a los clientes

Elaborado por: Los autores

Figura 18. Posibilidad de compra



Fuente: Encuesta aplicada a los clientes de la Panadería “El Manabita”

Elaborado por: Los autores

Análisis e interpretación

Se preguntó a los clientes sobre la posibilidad de que ellos volverán a realizar una compra en la Panadería “El Manabita”, dando como opciones si las posibilidades serían muchas, pocas o ningunas, en el resultado de la encuesta se definió que el 67% de los clientes encuestados considera que hay muchas posibilidades de volver a comprar en la Panadería, en cambio el 21% dijo que había pocas posibilidades de volver a comprar y el 12% que no había posibilidades. Por esta razón se puede decir que la mayor parte de clientes están satisfechos con realizar su compra en la panadería “El Manabita”.

7. ¿Qué tan probable es que recomiende la Panadería “El Manabita” a otras personas?

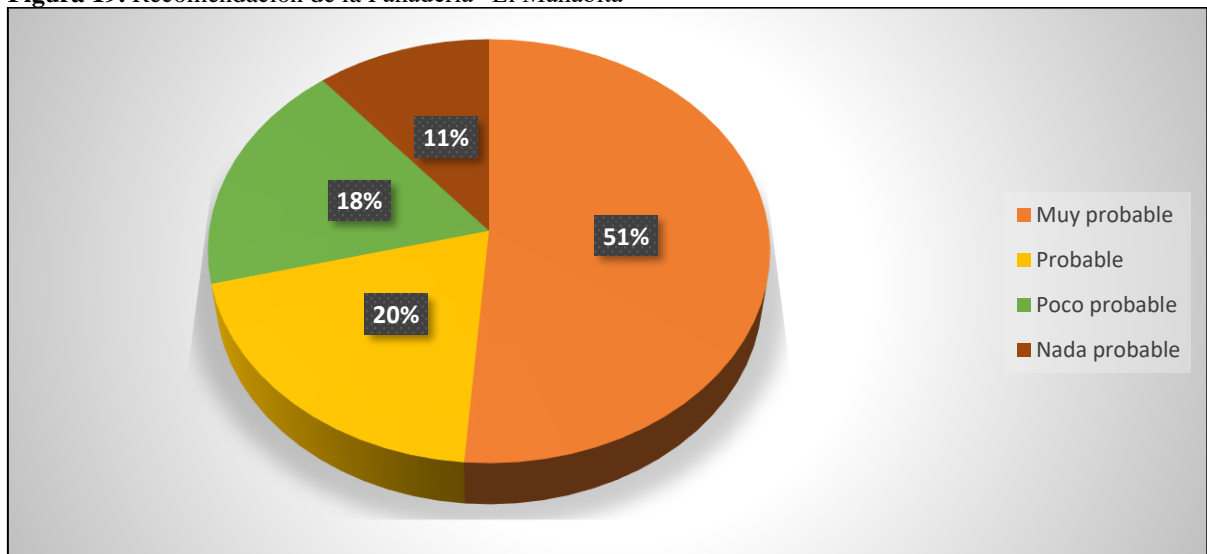
Tabla 23. Recomendación de la Panadería “El Manabita”

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Muy probable	200	51%
Probable	77	20%
Poco probable	70	18%
Nada probable	43	11%
Total	390	100%

Fuente: Encuesta aplicada a los clientes

Elaborado por: Los autores

Figura 19. Recomendación de la Panadería “El Manabita”



Fuente: Encuesta aplicada a los clientes de la Panadería “El Manabita”

Elaborado por: Los autores

Análisis e interpretación

Se solicitó la opinión de los clientes en cuanto a la probabilidad de que ellos recomienden la panadería a otras personas o familiares, de los cuales el 51% respondió que era muy probable, de manera similar el 20% dijo que era probable, por otro lado, el 18% dijo que era poco probable y el 11% que era nada probable que lo recomienden. Se determinó que los clientes que se encuentran dentro del rango de recomendación positiva que sería entre probable y muy probable son el 68% de los clientes encuestados.

8. ¿Cree usted que el tiempo de espera a ser atendido en la Panadería “El Manabita” es breve?

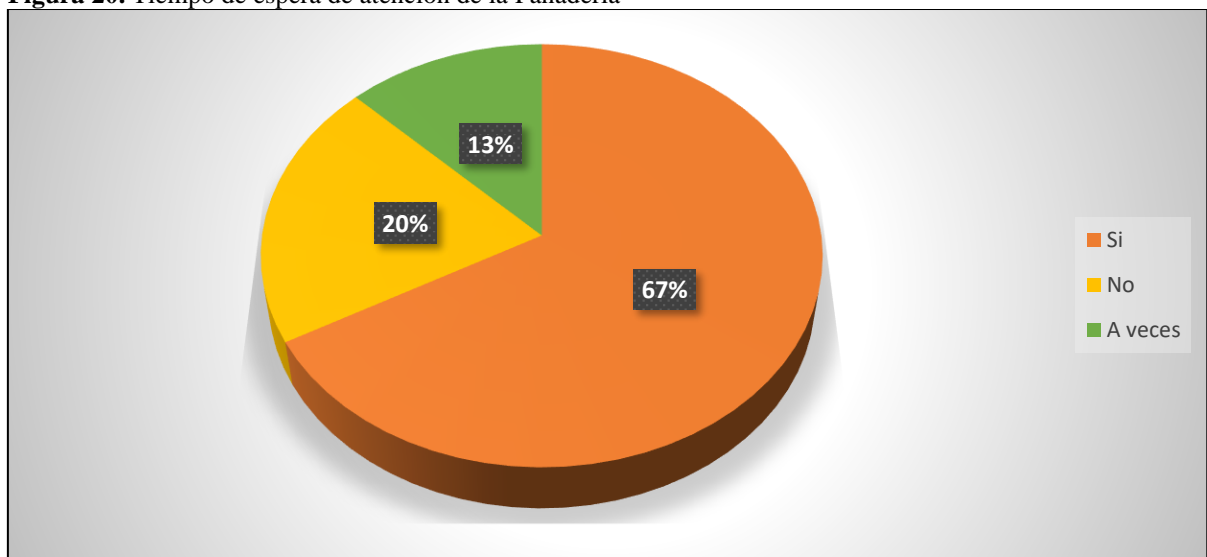
Tabla 24. Tiempo de espera de atención de la Panadería

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Si	261	67%
No	80	20%
A veces	49	13%
Total	390	100%

Fuente: Encuesta aplicada a los clientes

Elaborado por: Los Autores

Figura 20. Tiempo de espera de atención de la Panadería



Fuente: Encuesta aplicada a los clientes de la Panadería “El Manabita”

Elaborado por: Los autores

Análisis e interpretación

Se preguntó a los clientes si consideraba que el tiempo de espera para ser atendido en la Panadería “El Manabita” era breve, de esta pregunta se obtuvo como respuesta que el 67% de los clientes consideraba que el tiempo si era breve, mientras que el 13% dijo que a veces el tiempo era breve, por otro lado, el 20% dijo que no consideraba que el tiempo era breve. A partir de esto se puede decir que la mayor parte de clientes de la panadería considera que el tiempo de espera para ser atendido si es breve.

9. ¿Qué tan frecuente usted compra en nuestra Panadería?

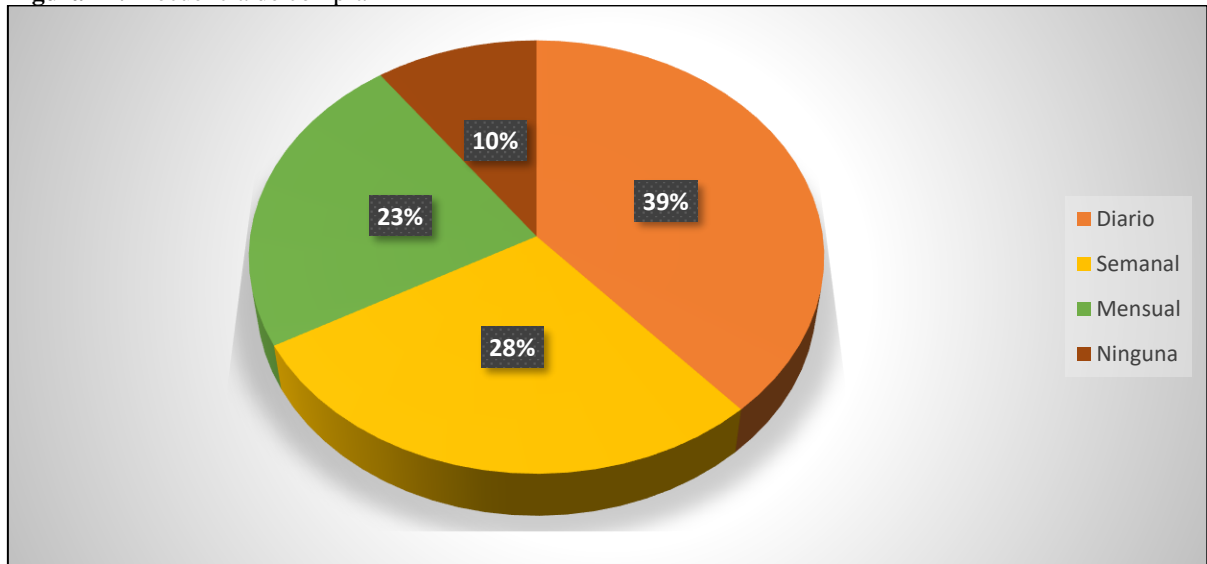
Tabla 25 . Frecuencia de compra

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Diario	150	38%
Semanal	111	28%
Mensual	90	23%
Ninguna	39	10%
Total	390	100%

Fuente: Encuesta aplicada a los clientes

Elaborado por: Los autores

Figura 21. Frecuencia de compra



Fuente: Encuesta aplicada a los clientes de la Panadería “El Manabita”

Elaborado por: Los autores

Análisis e interpretación

Se solicitó a los clientes describir la frecuencia con la que realizan compra en la Panadería “El Manabita”, de los cuales el 39% de los clientes pudieron manifestar que hacen compra diaria en la panadería, de manera similar el 28% dijo que hacían compras semanales y el 23% hacía compras mensuales, por otro lado, el 10% no realiza compras de manera frecuente en la Panadería. Se puede deducir que la mayoría de los clientes hacen compras en la panadería de forma diaria.

10. ¿Considera que el costo es un indicador importante al momento de elegir comprar entre las diferentes las Panaderías?

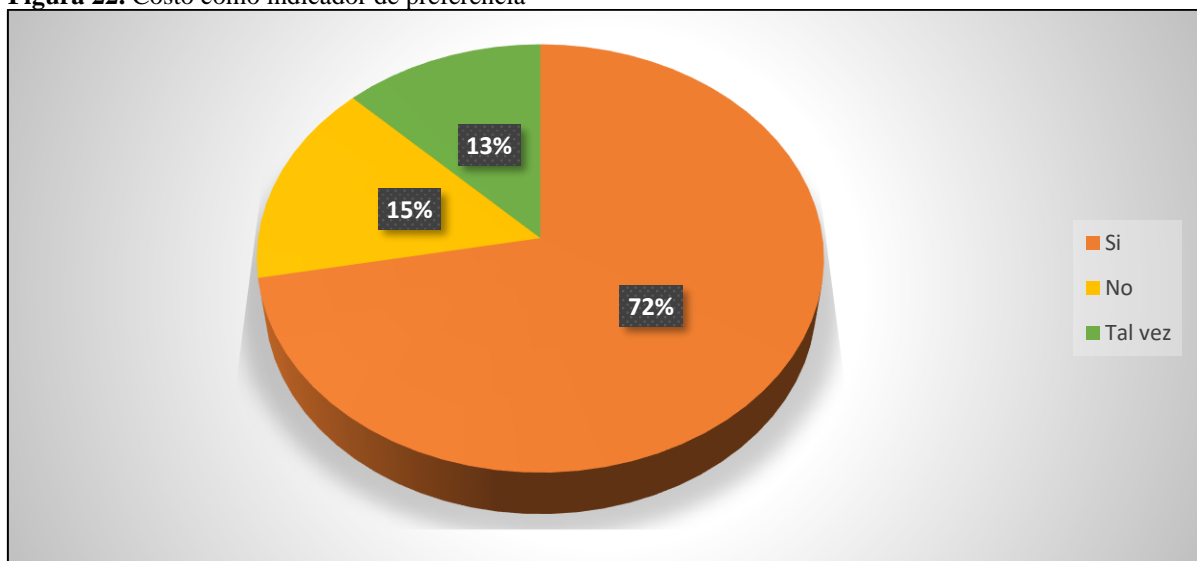
Tabla 26. Costo como indicador de preferencia

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Si	281	72%
No	60	15%
Tal vez	49	13%
Total	390	100%

Fuente: Encuesta aplicada a los clientes

Elaborado por: Los autores

Figura 22. Costo como indicador de preferencia



Fuente: Encuesta aplicada a los clientes de la Panadería “El Manabita”

Elaborado por: Los autores

Análisis e interpretación

Se pidió a los clientes su opinión sobre si considera que el costo de los productos de las panaderías influye sobre ellos al momento de elegir la panadería en la cual realizarán su compra, de esta pregunta se obtuvo como resultado que el 72% de los clientes piensa que los costos es un indicador importante para definir en qué Panadería realizarán su compra, por otro lado, el 15% considera que no es importante y el 13% que a veces lo es.

11. ¿Considera que es importante la antigüedad de la panadería al momento de elegir comprar entre las diferentes Panaderías?

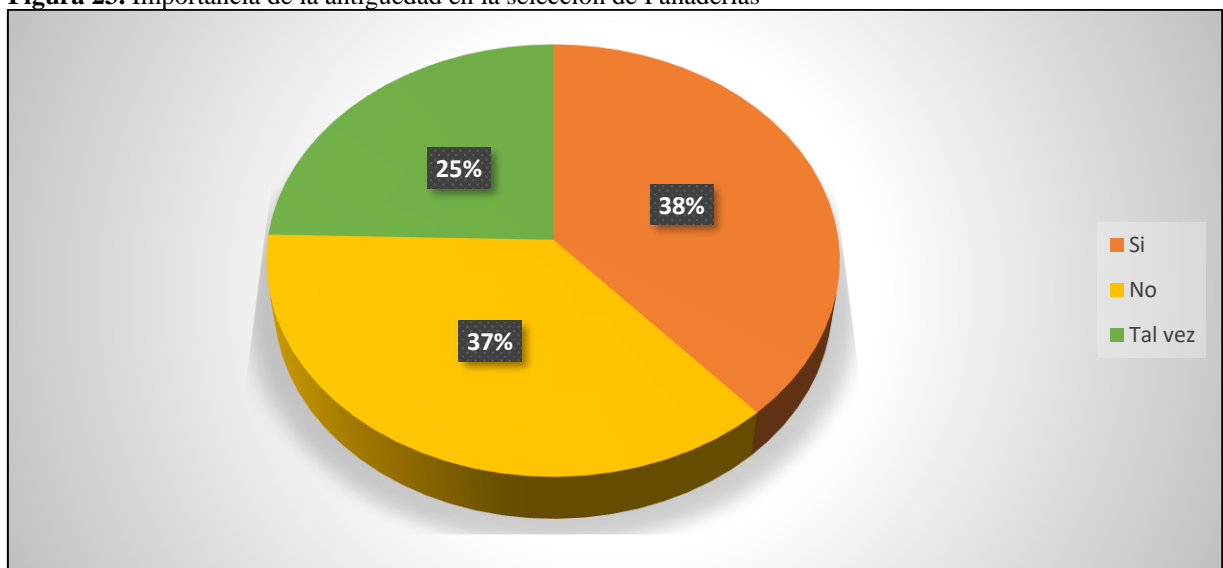
Tabla 27. Importancia de la antigüedad en la selección de Panaderías

Alternativa	Frecuencia	Porcentaje
Si	150	38%
No	144	37%
Tal vez	96	25%
Total	390	100%

Fuente: Encuesta aplicada a los clientes

Elaborado por: Los autores

Figura 23. Importancia de la antigüedad en la selección de Panaderías



Fuente: Encuesta aplicada a los clientes de la panadería “El Manabita”

Elaborado por: Los autores

Análisis e interpretación

Se solicitó a los clientes su opinión sobre si consideraban importante la antigüedad de la Panadería para elegir en donde hacer su compra, a partir de esta pregunta se obtuvo como resultado que el 38% de los clientes considera la antigüedad como factor importante para la elección de compra en la Panadería, en contraste el 37% de los clientes no lo considera importante, mientras que el 25% dice que a veces es importante, con esto se puede decir que depende del cliente, en este caso la mayoría lo considera un factor importante.

11.4.1. Análisis de los resultados de la encuesta realizada a los clientes

Los resultados de la encuesta realizada a los clientes de la Panadería y Pastelería El Manabita revela una respuesta positiva indicando que los clientes expresan que están de acuerdo con los precios que maneja la Panadería destacando que los panes que más consume son: pan de sal, pan de chocolate y donas estos productos han captados la atención y el gusto de los clientes convirtiéndose en sus favoritos.

Otro aspecto relevante es resaltar que los clientes se mostraron especialmente complacidos con la atención al cliente. La amabilidad y disposición de su personal son cualidades que los clientes valora altamente, lo que ha contribuido significativamente a la experiencia positiva que tienen al visitar la panadería, además, los clientes también indican estar dispuestos a recomendar la Panadería a otras personas lo que significa la confianza en los productos y servicios ofrecidos indicado así un alto nivel de satisfacción que los clientes tienen con la Panadería.

11.5. Matriz FODA de la Panadería y Pastelería El Manabita

Fortalezas	Oportunidades
<ul style="list-style-type: none"> • Excelente ubicación • Gran demanda en sus productos • Variedad de productos • Buen ambiente laboral • Personal capacitado • Experiencia • Productos de calidad 	<ul style="list-style-type: none"> • Apertura de sucursales • Innovación y diversificación • Mayor demanda en sus productos • Materia prima a bajo costo
Debilidades	Amenazas
<ul style="list-style-type: none"> • Deficiencia en el control de costos de producción • Desconocimiento de la utilidad neta • Establecimiento pequeño • No cuenta con publicidad • No contar con entregas a domicilio 	<ul style="list-style-type: none"> • Competencia • Elevación de precios de la materia prima • Cambios de normativas tributarias

Elaborado: por los autores

11.5.1 Análisis de la matriz FODA

El análisis FODA muestra que la empresa cuenta con importantes fortalezas, como una ubicación estratégica, gran demanda en sus productos, una amplia variedad de productos, un buen ambiente laboral, personal capacitado, experiencia en el mercado y productos de calidad.

Estas fortalezas pueden servir como cimientos sólidos para el crecimiento y el éxito futuro. Además, existen oportunidades prometedoras, como la apertura de sucursales para expandir su alcance, la innovación y diversificación para mantenerse relevante en el mercado.

Sin embargo, también enfrenta debilidades, como deficiencias en el control de costos, desconocimiento de la utilidad neta, tamaño pequeño del establecimiento, falta de publicidad y ausencia de entregas a domicilio, lo que podría limitar su capacidad de competir eficientemente. Por otro lado, existen amenazas externas, como la competencia en el mercado, la elevación de precios de la materia prima y los cambios en las normativas tributarias.

11.6. Matriz DAFO de la Panadería y Pastelería El Manabita

Interno	Fortalezas (F) -F1: Excelente ubicación -F2: Gran demanda en sus productos -F3: Variedad de productos -F4: Buen ambiente laboral -F5: Personal capacitado -F6: Experiencia -F7: Productos de calidad	Debilidades (D) -D1: Deficiencia en el control de costos de producción -D2: Desconocimiento de la utilidad neta - D3: Establecimiento pequeño -D4: No cuenta con publicidad -D5: No contar con entregas a domicilio
Externo	Estrategia FO: F1-O1: La empresa puede ampliar su cobertura aplicando las mismas estrategias. F2-O2: Producir nuevos productos o adicionar un valor añadido a los existentes. F3-O3: Garantizar la disponibilidad de todos los productos ofertados. F4-O4: Asegurar el compromiso de los trabajadores en los procesos de producción. F5: Proveer a los trabajadores con técnicas actuales en los procesos de la empresa. F6: Preparar a los trabajadores con conocimientos que permitan mejorar los procesos. F7-O4: Asegurar que la materia prima tenga buena relación calidad-costos.	Estrategia DO: D1-O1: Implementar procesos contables en la empresa y dependencias. D2-O2: Verificar las ventajas de la producción en la empresa. D3-O3: Establecer una relación acertada de cantidad y capacidad de producción. D4-O4: Divulgar o difundir los productos menos vendidos. D5: Aplicar métodos dentro del presupuesto que sirvan de valor añadido a la empresa.
Oportunidades (O) - O1: Apertura de sucursales - O2: Innovación y diversificación - O3: Mayor demanda en sus productos -O4: Materia prima a bajo costo		

<p>Amenazas (A)</p> <ul style="list-style-type: none"> - A1: Competencia - A2: Elevación de precios de la materia prima - A3: Cambios de normativas tributarias 	<p style="text-align: center;">Estrategia FA:</p> <p>F1-A1: Indagar ubicaciones de venta estratégicas.</p> <p>F2-A2: Establecer convenios con proveedores que ofrezcan precios accesibles.</p> <p>F3-A3: Mantenerse actualizados sobre los cambios en las leyes de los organismos de control.</p> <p>F4: Evitar la insatisfacción de los trabajadores.</p> <p>F5: Realizar capacitaciones periódicas a los empleados antiguos y nuevos.</p> <p>F6: Proveer conocimientos a los nuevos trabajadores mediante la debida instrucción.</p> <p>F7: Garantizar las cualidades de los productos sobre otras empresas.</p>	<p style="text-align: center;">Estrategia DA:</p> <p>D1-A1: Llevar el control de los procesos económicos de la empresa.</p> <p>D2-A2: Registrar la compra de materia prima con sus respectivos precios y las ventas realizadas por la empresa.</p> <p>D3-A3: Respetar las normas actuales para las microempresas.</p> <p>D4: Implementar gastos como inversión para dar a conocer los productos de la empresa.</p> <p>D5: Verificar en base a los registros, si existe presupuesto disponible para la implementación de delivery en la empresa.</p>
---	--	---

Elaborado por: Los autores

11.6.1. Análisis del DAFO

A partir los factores internos y externos que pueden afectar al desempeño de la empresa como las fortalezas (F), debilidades (D), oportunidades (O) y amenazas (A), se proponen diferentes estrategias basadas en combinaciones de estas, las cuales son FO, DO, FA y DA para maximizar los beneficios y minimizar los riesgos de la empresa, bajo este criterio algunas de las principales estrategias que se deben tomar en cuenta son: diseñar un sistema de costo por proceso que se ajuste a las necesidades específica de la Panadería esto permitirá una mejor comprensión de los gastos en cada etapa de la producción y distribución facilitando así las áreas donde se pueden reducir costos o mejor la eficiencia .

Además, es conveniente mantenerse informado sobre las normas para los negocios populares para cumplir con las obligaciones tributarias esto permitirá a la Panadería operar de manera responsable y evitar posibles sanciones, mediante una combinación adecuada de las estrategias FO, DO, FA y DA, la panadería puede fortalecer su posición en el mercado, optimizar sus operaciones y alcanzar un crecimiento sostenible y rentable.

11.7. Elementos de costo de producción

Los elementos del costo que se consideran en la elaboración de los productos de mayor venta y preferencia, según la información recabada en la entrevista y encuesta realizada. Los costos incluyen el costo de materia prima, el costo de mano de obra y el costo de gastos generales. Cada producto se analiza individualmente para determinar el costo total de su elaboración. Esta información será de vital importancia para la toma de decisiones relacionadas con la fijación de precios, la gestión de inventarios y la rentabilidad de cada producto.



A través de la ficha de observación se presenta cada uno de los elementos que intervienen en el costo de producción, en cuanto a los apartados que se tomaron en cuenta para desarrollar la ficha se destacan los productos de mayor preferencia, esta información se basa en la información recopilada en la entrevista y encuesta aplicada tanto a personal de la empresa como a clientes. Con esta información, la empresa puede realizar un análisis de rentabilidad, identificar posibles áreas de ahorro de costos y tomar decisiones estratégicas para mejorar la eficiencia en la producción. Además, conocer los costos indirectos de fabricación permite asignar de manera adecuada los costos a los productos específicos, lo que es esencial para la fijación de precios y la toma de decisiones informadas sobre la producción y el crecimiento del negocio.

11.8. Fichas de observación del proceso productivo

Proceso productivo del pan de sal “El Manabita”

En la ficha siguiente se muestran los diferentes elementos del costo que abarca el pan de sal, la materia prima directa incluye harina, sal, azúcar, huevos, agua y mantequilla. La mano de obra directa está compuesta por el panadero y el ayudante. Los costos indirectos de fabricación abarcan gastos generales como depreciación de herramientas, energía eléctrica, agua potable, levadura y gas. El análisis de estos costos es crucial para entender la estructura de costos, tomar decisiones estratégicas y calcular la rentabilidad de los productos.

Tabla 28. Ficha de observación del proceso productivo de panes de sal “El Manabita”



 PANADERÍA Y PASTELERÍA “EL MANABITA” PAN DE SAL 	
MATERIA PRIMA DIRECTA	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Harina ➤ Sal ➤ Azúcar ➤ Huevos ➤ Mantequilla
MANO DE OBRA DIRECTA	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Panadero ➤ Ayudante
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	
Costos generales	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Depreciación de herramientas ➤ Energía eléctrica ➤ Agua potable ➤ Agua ➤ Levadura ➤ Gas

Elaborado por: Los autores

Proceso productivo de la dona “El Manabita”

En la ficha siguiente se muestran los diferentes elementos del costo que abarca la dona, incluye los ingredientes principales utilizados directamente en la producción de los productos, tales como harina, azúcar, mantequilla, huevos, leche y chocolate en barra. La mano de obra directa está compuesta por el panadero y el ayudante. Los costos indirectos de fabricación abarcan gastos generales como depreciación de herramientas, energía eléctrica, agua potable, levadura, vainilla, gas y aceite. El análisis de estos costos es crucial para entender la estructura de costos, tomar decisiones estratégicas y calcular la rentabilidad de los productos.

Tabla 29. Ficha de observación del proceso productivo de la dona “El Manabita”



	PANADERÍA Y PASTELERÍA “EL MANABITA” DONA	
MATERIA PRIMA DIRECTA	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Harina ➤ Azúcar ➤ Mantequilla ➤ Huevos ➤ Leche ➤ Chocolate en barra 	
MANO DE OBRA DIRECTA	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Panadero ➤ Ayudante 	
COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN		
Otro costo indirecto	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Depreciación de herramientas ➤ Energía eléctrica ➤ Agua potable ➤ Levadura ➤ Vainilla ➤ Gas ➤ Aceite 	

Elaborado por: Los Autores

Proceso productivo del pan de chocolate “El Manabita”

En la tabla siguiente de Costos de Elaboración del Pan de Chocolate en la panadería y pastelería "El Manabita" muestra los elementos de costo involucrados. La materia prima directa incluye harina, azúcar, mantequilla, huevos, leche y chocolate en barra. La mano de obra directa comprende el panadero y el ayudante. Los costos indirectos de fabricación incluyen depreciación de herramientas, energía eléctrica, agua potable, levadura, vainilla, gas y aceite.

Tabla 30. Ficha de observación del proceso productivo de panes de chocolate “El Manabita”

 PANADERÍA Y PASTELERÍA “EL MANABITA” 	
PAN DE CHOCOLATE	
MATERIA PRIMA DIRECTA	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Harina ➤ Azúcar ➤ Mantequilla ➤ Huevos ➤ Leche ➤ Chocolate en barra
MANO DE OBRA DIRECTA	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Panadero ➤ Ayudante
COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN	
Otro costo indirecto	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Depreciación de herramientas ➤ Energía eléctrica ➤ Agua potable ➤ Gas ➤ Levadura ➤ Aceite
Elaborado por: Los autores	

SISTEMA DE COSTO POR PROCESOS

PANADERÍA Y PASTELERÍA EL MANABITA

DIRECCIÓN: LA MANÁ - EL CARMEN – CALLE SAN PABLO



Autores:

Samaniego Solorzano Fresman Steven

Vera De La Cruz Bryan Alejandro

2023

11.9. Desarrollo de la propuesta

Tema: Sistema de costos por proceso para la Panadería y Pastelería “El Manabita” panadería del cantón La Maná.

11.10. Información de la empresa

Tabla 31. Datos de la empresa

DATOS DE LA EMPRESA	
Razón social	Panadería y Pastelería “El Manabita”
Representante legal	José Daniel Macias Zambrano
RUC	1307618189001
Localización	Provincia Cotopaxi Cantón la Maná
Actividad económica	Elaboración de pan
Teléfono	0989385931

Elaborado por: Los autores

11.11. Antecedente de la propuesta

Este proyecto se llevó a cabo en "El Manabita" en el cantón de La Maná, el cual es importante para el desarrollo del Cantón debido a la popularidad de sus panes entre la población. Después de realizar un diagnóstico en el establecimiento, se identificó la necesidad de diseñar un sistema de costos por proceso para conocer los costos involucrados en cada etapa de producción. Este sistema permitirá controlar los materiales, la mano de obra y los costos indirectos de fabricación utilizados en la elaboración de los panes de sal, donas y panes de chocolate, y así conocer el proceso productivo.

11.12. Justificación

El sistema de costos de producción en la Panadería y Pastelería "El Manabita" permitirá mejorar el conocimiento de los elementos del costo de producción. Es importante destacar que el diseño de esta propuesta de sistema de costos de producción en "El Manabita" no solo mejorará su competitividad en el mercado, sino que también contribuirá al mejoramiento continuo de la empresa y sus registros contables. Es fundamental para

cualquier empresa conocer los costos reales de los diferentes procesos para tomar decisiones adecuadas. es justificable tomar en consideración los productos de mayor venta y preferencia de los clientes de la Panadería y Pastelería El Manabita debido a que estos productos generan un mayor volumen de ventas y son los favoritos de los clientes. Al enfocarse en estos productos, la panadería puede maximizar sus ingresos y satisfacer las demandas de sus clientes, lo que contribuye a la rentabilidad y éxito del negocio.

Por otro lado, el sistema de costos por procesos tiene un flujo secuencial que lo hace adecuado para optimizar la rentabilidad en la producción de la panadería. Este sistema se basa en dividir el proceso de producción en diferentes etapas o procesos, lo que permite un seguimiento detallado de los costos en cada etapa.

El flujo secuencial del sistema de costos por procesos implica que cada proceso se realiza en un orden específico, desde la recepción de la materia prima hasta la venta del producto final. Esto permite identificar y asignar los costos directos e indirectos de manera más precisa a cada proceso, lo que permite tener un mayor control sobre los costos de producción y evaluar la rentabilidad de cada etapa del proceso. Al tener un registro detallado de los costos en cada proceso, se pueden identificar áreas de reducción de costos y tomar decisiones más informadas sobre los precios de venta.

11.13. Misión y Visión

11.13.1. Misión

Nuestra misión en "El Manabita" es ser la Panadería de excelencia en el cantón de La Maná, brindando a nuestros clientes productos frescos y de la más alta calidad. Nos esforzamos por preservar y promover las tradiciones de la panadería artesanal, ofreciendo una amplia variedad de panes y productos horneados deliciosos.

11.13.2. Visión

Nuestra visión es convertirnos en la panadería preferida de los habitantes del Cantón de La Maná, reconocida por nuestra excelencia en productos horneados y servicio excepcional. Nos esforzamos por ser líderes en la industria, utilizando ingredientes frescos y de calidad, así como técnicas artesanales transmitidas de generación en generación.

11.14. Objetivos

11.14.1. Objetivo general

Desarrollar un modelo de costos por proceso utilizando el método secuencial para la Panadería y Pastelería “El Manabita” con el fin de tener un control preciso y un conocimiento detallado de sus costos.

11.14.2. Objetivos específicos

- Diseñar flujogramas de los procesos productivos de los productos de mayor venta y preferencia de los clientes. de la Panadería y Pastelería “El Manabita”.
- Calcular los costos de producción a través de sistema de costos por procesos en la elaboración de los productos seleccionados
- Elaborar el estado de resultado para conocer la incidencia de la rentabilidad de la Panadería y Pastelería “El Manabita”

11.15. Descripción de la propuesta

Costos

Los costos son los gastos monetarios y no monetarios asociados a la producción de bienes o servicios. Incluyen el valor de los recursos consumidos en el proceso productivo, como materiales, mano de obra y gastos generales.

Elementos del costo

Materia prima

Son los materiales básicos y directamente utilizados en la fabricación de un producto y se divide en dos, materia primas directa e indirecta.

- **Materia prima directa**

Son los materiales que se utilizan directamente en la producción de un bien o servicio.

- **Materia prima indirecta**

Son los materiales que se utilizan en la producción, pero que no forman parte del producto final.

- **Mano de obra**

Se refiere al trabajo humano empleado en el proceso de producción. Puede incluir tanto la mano de obra directa como la mano de obra indirecta:

directamente en la producción del producto final, pero es necesaria para la producción.

Costos indirectos de fabricación

Son los costos que no están directamente relacionados con la producción de un bien o servicio, como el alquiler de las instalaciones, la energía eléctrica, los seguros, entre otros.

Sistemas de costo por procesos

Son sistemas contables utilizados para asignar costos a productos que pasan por diferentes etapas o procesos de producción. Estos sistemas permiten calcular los costos incurridos en cada proceso y asignarlos a los productos en función de su grado de avance o su participación en el proceso.

11.16. Proceso productivo en la elaboración de pan para la Panadería y Pastelería “El Manabita”.

Figura 24. Proceso productivo en la elaboración de pan



A continuación, se detalla de manera amplia cada uno de los procesos para la elaboración de pan:

Pesado de la harina:

El pesado de la harina es una etapa fundamental en la elaboración del pan, ya que garantiza la precisión en las proporciones de los ingredientes. En esta etapa, se utiliza una balanza para medir la cantidad exacta de harina requerida según la receta. La harina es cuidadosamente colocada en el recipiente de pesado y se ajusta hasta alcanzar la cantidad deseada. Es importante tener en cuenta la calidad y el tipo de harina utilizada, ya que estos factores afectarán la textura, el sabor y la consistencia del pan final.

Amasado:

El amasado es un proceso en el que la harina y otros ingredientes se mezclan para formar una masa cohesiva. El objetivo principal del amasado es desarrollar el gluten presente en la harina, lo que proporciona la estructura y la elasticidad necesaria para que el pan suba adecuadamente. En esta etapa, la harina se combina con agua, levadura, sal y posiblemente otros aditivos como azúcar o grasas. El amasado se puede realizar de diferentes maneras, ya sea a mano, con una amasadora de pie o una máquina especializada. Durante el amasado, se aplican movimientos de estiramiento, plegado y golpeteo para trabajar la masa y permitir la formación de una red de gluten fuerte y elástica.

Moldeado:

El moldeado es el proceso en el que la masa de pan se da forma antes de ser colocada en el molde o bandeja de horneado. En esta etapa, se busca darle al pan su forma final deseada, que puede variar según el tipo de pan que se esté elaborando. El moldeado requiere habilidad y práctica, ya que se debe manejar la masa con cuidado para evitar la pérdida de gas y mantener la estructura de gluten desarrollada durante el amasado. Las técnicas de moldeado pueden incluir estirar y doblar la masa, enrollarla en forma de tubo o darle forma redonda. Un buen moldeado contribuye a una apariencia atractiva y uniforme del pan final.

Horneado:

El horneado es la etapa final y crucial en la elaboración del pan. Durante el horneado, la masa se coloca en un horno precalentado a una temperatura específica. El calor del horno provoca la evaporación del agua presente en la masa, lo que genera vapor y ayuda a que el pan suba y se expanda. Además, la levadura produce dióxido de carbono, lo que también contribuye al levantamiento del pan. Durante el horneado, se forma una corteza crujiente y dorada en la superficie del pan debido a la reacción de Maillard, que proporciona sabor y textura agradable. La temperatura y el tiempo de horneado pueden variar según el tipo de pan y la receta, y es importante controlarlos cuidadosamente para obtener un pan bien cocido y de calidad.

11.17. Proceso productivo en la elaboración de la dona para la Panadería y Pastelería “El Manabita”

Figura 25. Proceso productivo en la elaboración de la dona



A continuación, se detalla de manera amplia cada uno de los procesos para la elaboración de la dona:

Pesado de la harina:

El proceso de pesado de harina consiste en seleccionar un recipiente limpio, colocarlo en una balanza calibrada y ajustarla a cero. Luego, añadir la harina lentamente hasta obtener la cantidad deseada, registrando el peso mostrado en la balanza. Un pesado preciso garantiza resultados consistentes en la preparación de productos horneados.

Amasado:

Un uso correcto del amasado en la preparación de donas implica lograr una masa suave, elástica y bien desarrollada. Durante el amasado, se debe aplicar la cantidad adecuada de presión y utilizar un movimiento de doblado y estirado para desarrollar el gluten de la harina, lo que proporciona la estructura y la textura deseada en las donas. Es esencial amasar durante el tiempo suficiente para lograr una masa uniforme y elástica, pero evitando agregar demasiada harina para no obtener una masa seca. Un amasado apropiado permite que las donas se eleven adecuadamente durante la fermentación, resultando en donas esponjosas y deliciosas al final del proceso de horneado o fritura.

Moldeado:

El uso correcto del moldeado en la preparación implica dar forma a la masa de manera uniforme y precisa para obtener donas con una apariencia y textura consistentes. Al moldear, se deben formar círculos suaves y uniformes con un agujero en el centro, asegurándose de que el agujero no esté demasiado pequeño ni demasiado grande. Un moldeado cuidadoso y adecuado permite que las donas conserven su forma durante la fermentación final y al momento de freírlas o hornearlas, obteniendo donas con una apariencia atractiva y una textura esponjosa y tierna.

Freír:

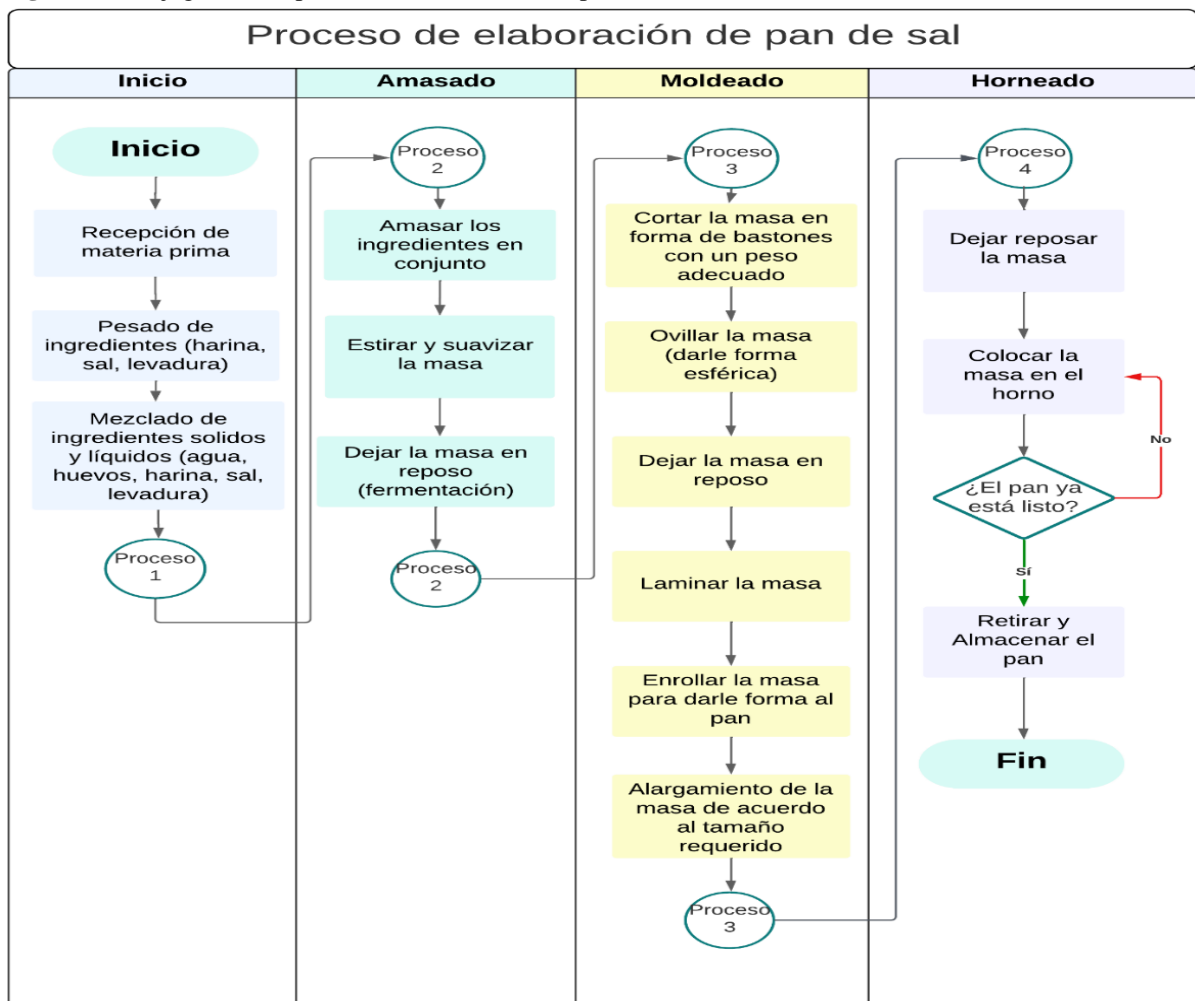
El uso adecuado de freír las donas implica mantener una temperatura constante del aceite caliente alrededor de 175-180°C, para lograr una cocción uniforme y un dorado adecuado. Al sumergir las donas en el aceite caliente, se debe tener cuidado de no sobrecargar la freidora, permitiendo que las donas tengan suficiente espacio para expandirse. Durante la fritura, se debe voltear las donas cuidadosamente para asegurar una cocción pareja por ambos lados. Una vez que las donas adquieran un color dorado y estén cocidas en el interior, se deben retirar del aceite y colocar sobre papel absorbente para eliminar el exceso de grasa. Un correcto proceso de fritura resulta en donas crujientes por fuera y esponjosas por dentro.

11.18. Flujograma de producción de cada producto



- **Flujograma de elaboración de pan de sal**

A continuación se presenta a través de un flujograma los procesos que se llevan a cabo en la elaboración de los panes de sal, mismo que consta de cuatro procesos: en el caso del proceso número uno se realizan tres apartados, la recepción de la materia prima, pesado de ingredientes y mezclado de los mismos, luego, el proceso número dos consiste en el amasado de los ingredientes, se procede a estirar y suavizar la masa para dejarla en reposo, de esta forma se pasa al proceso número tres que consiste en cortar la masa, darle forma y a partir de ello se la deja en reposo para su laminado, enrollado y alargamiento de acuerdo al tamaño requerido, el proceso número cuatro es el horneado luego de que se han ejecutado los procesos anteriores se procesa a colocar la masa con el tamaño y forma requerida del pan en el horno, luego se retira y se almacena.

Figura 26. Flujograma del proceso de elaboración de pan de sal



Descripción del proceso del pan de sal

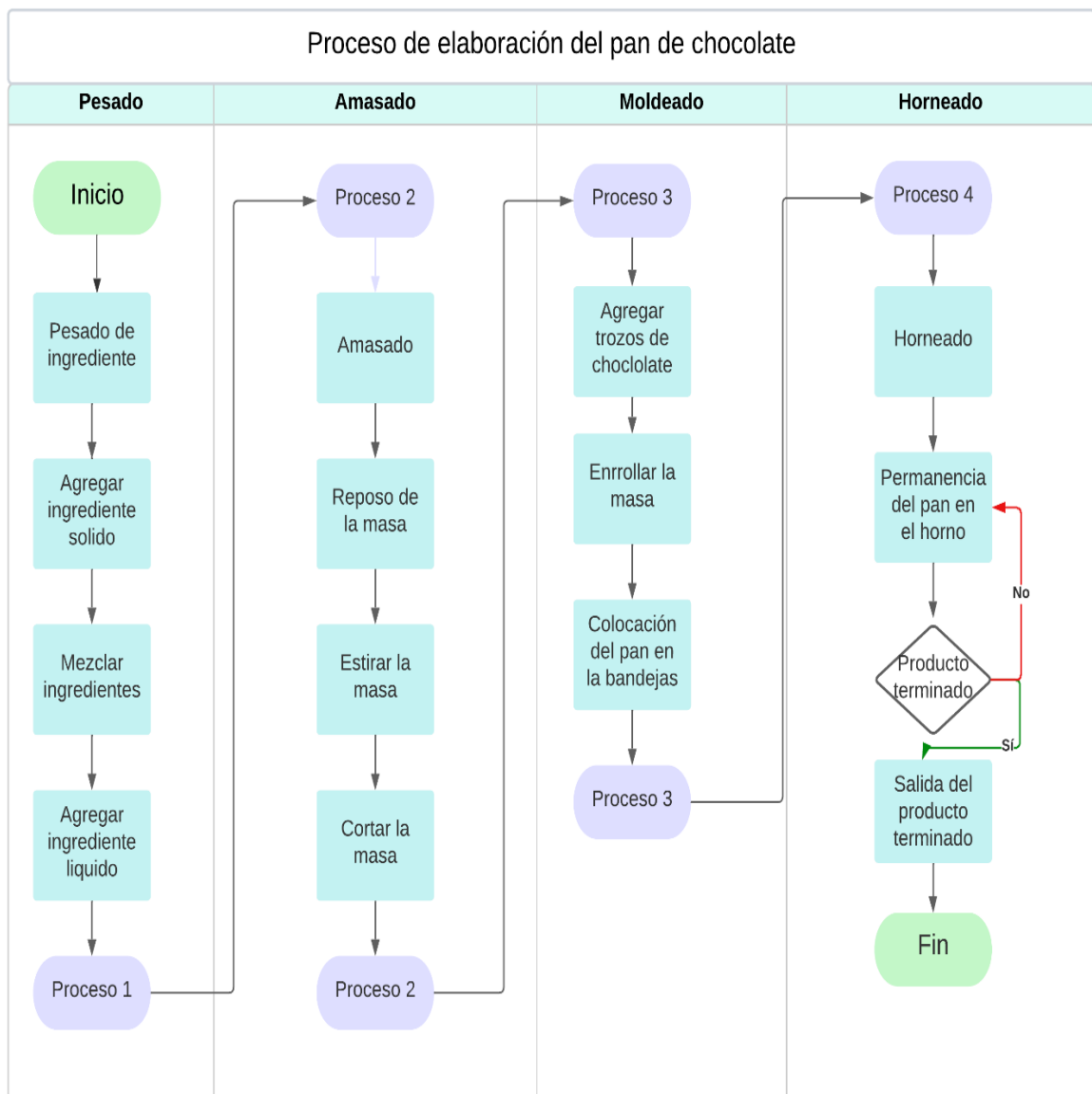
 Área de producción Producto: Pan de sal 	
Proceso	Descripción del producto
PESADO	Para la recepción de materia prima se recibe y revisa el pedido realizado previamente a los proveedores para asegurarse de que no falte materia prima.
	En el pesado de ingredientes se colocan uno a uno los ingredientes en una báscula o gramara para cerciorarse que las cantidades sean correctas para la elaboración de pan de sal.
	Para la mezcla de ingredientes se toman en cuenta lo siguiente: que las cantidades de los ingredientes sea correcta y que no haga falta ningún ingrediente.
AMASADO	Para el amasado de los ingredientes es importante amasar hasta asegurarse que la mezcla sea una masa uniforme.
	Una vez que se obtiene una masa consistente se debe estirar y suavizar la masa, en este proceso hay que asegurarse que la masa ya esté suave para finalizarlo.
	Para dejar la masa en reposo es decir en fermentación se debe: hacer una bola con la masa, guardarla en un recipiente y taparla con un material adecuado
MOLDEADO	Al cortar la masa para la elaboración del pan de sale se debe realizar lo siguiente: cortar la masa en forma de bastones y corroborar que tengan un peso uniforme y adecuado al tipo de pan.
	En el ovillado también llamado boleado de la masa se procede de la siguiente manera: formar piezas de forma esférica con los pedazos de masa cortados previamente.
	Para laminar la masa se realiza lo siguiente: pasar un rodillo por la masa de manera que la aplaste y forme una forma de ovalo.
	Al enrollar la masa se debe plegar la masa tomando en cuenta la forma del pan que se considera elaborar.
	Para el alargamiento de la masa se utilizan indumentaria que permita darle a la masa vueltas en sentido inverso para darle la longitud que se desee.
HORNEADO	Dejar reposar la masa es un paso esencial ya que se considera como la última fermentación para la elaboración de pan.
	Colocar la masa en el horno es uno de los pasos finales para la elaboración del pan de sal ya que en este paso se asegura que la masa llegue a su cocción adecuada.
	Finalmente, para retirar del horno los panes se debe tomar en cuenta lo siguiente: que el pan ya esté listo y contar con los accesorios adecuados para sacar el pan sin riesgo de sufrir una quemadura.

Elaborar por: Los autores



11.19. Flujograma de elaboración de los panes de chocolate

En el siguiente flujograma se presenta cada uno de los procesos que conlleva la elaboración de los panes de chocolate, se destaca que consta de cuatro procesos y en el caso del proceso número uno consiste en el pesado de ingredientes, mezclado y colocación de ingredientes sólidos y líquidos, a su vez el proceso número dos consta del amasado, en donde se amasa la harina, se procede a dejar en reposo para luego estirar y cortar, para el proceso número tres se realiza el moldeado y se agrega trozos de chocolate a partir de ello se enrolla la masa y se coloca el pan en bandejas para luego de eso pasar al proceso número cuatro que consta del horneado del pan para convertirse en producto terminado.

Figura 26. Flujograma de elaboración del pan de chocolate



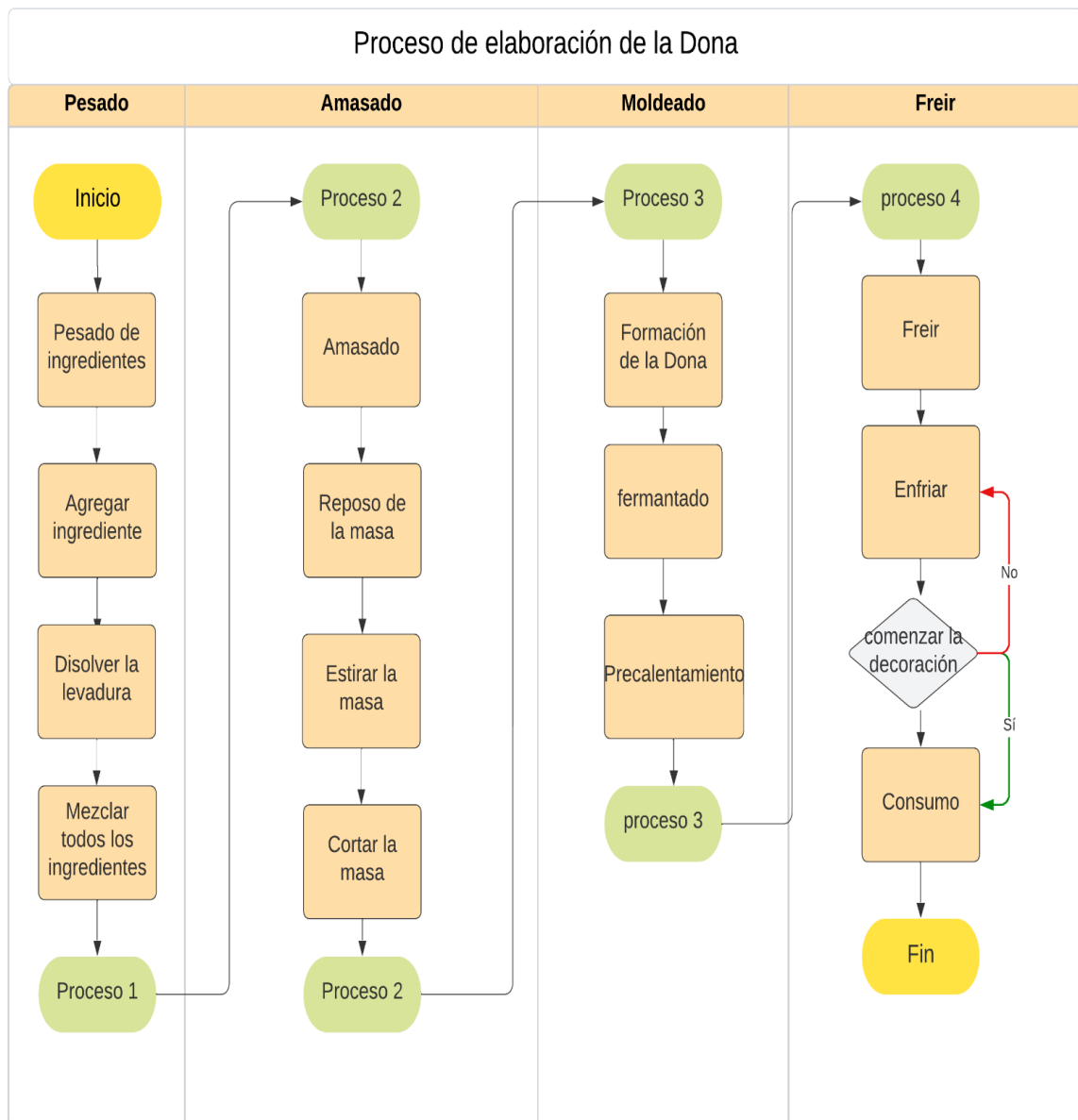
Descripción del proceso del pan de chocolate

 Área de producción Producto: Pan de chocolate 	
Proceso	Descripción del proceso
PESADO	Para la verificación de la materia se procede de la siguiente forma: analizar, calidad, valores nutricionales.
	Pesado de ingrediente revisando el estado de calidad haciendo el uso de análisis sensoriales.
	En un recipiente combina la harina, azúcar y la sal mezclar bien todos los ingredientes.
	En otro recipiente calentar la leche y mantequilla hasta que la mantequilla se derrita.
	Agregar la mezcla de la leche y mantequilla a los ingredientes secos, luego agregar la levadura activa mezclar todo hasta obtener una masa suave y homogénea.
AMASADO	Amasar la masa sobre una superficie ligeramente enharinada hasta que se vuelva elástica y suave.
	Colocar la masa en un recipiente grande y cubrir con paño limpio y dejar reposar en lugar cálido hasta que la masa duplique su tamaño.
	Una vez que la masa haya subido, amásala suavemente para eliminar exceso de aire.
	Cortar la masa en porciones iguales para hacer panes individuales.
MOLDEADO	Agregar trozos de chocolate
	Enrollar la masa de la forma de su preferencia.
	Colocar sus panes en la bandeja para hornear dejando espacios entre cada pan para que puedan expandirse.
HORNEADO	Hornear los panes durante unos 20 a 25 minutos.
	Retirar los panes del horno y dejarlos enfriar las rejillas.
	Salida de los panes

11.20. Flujograma de elaboración de la dona

Se procede a presentar el flujograma de elaboración de la dona, se hace énfasis en que al igual que los procesos anteriores consta de cuatro procesos, el primer proceso consta del pesado de ingredientes, disolver levadura y mezclado de todos los ingredientes en el siguiente proceso se procede a amasar y dejar reposar para proceder con el estirado y cortado, para el caso del tercer proceso se le da forma a la dona, se fermenta y se precalienta, por último el cuarto paso consiste en freír y dejar enfriar el producto.

Figura 27. Flujograma de elaboración de la dona



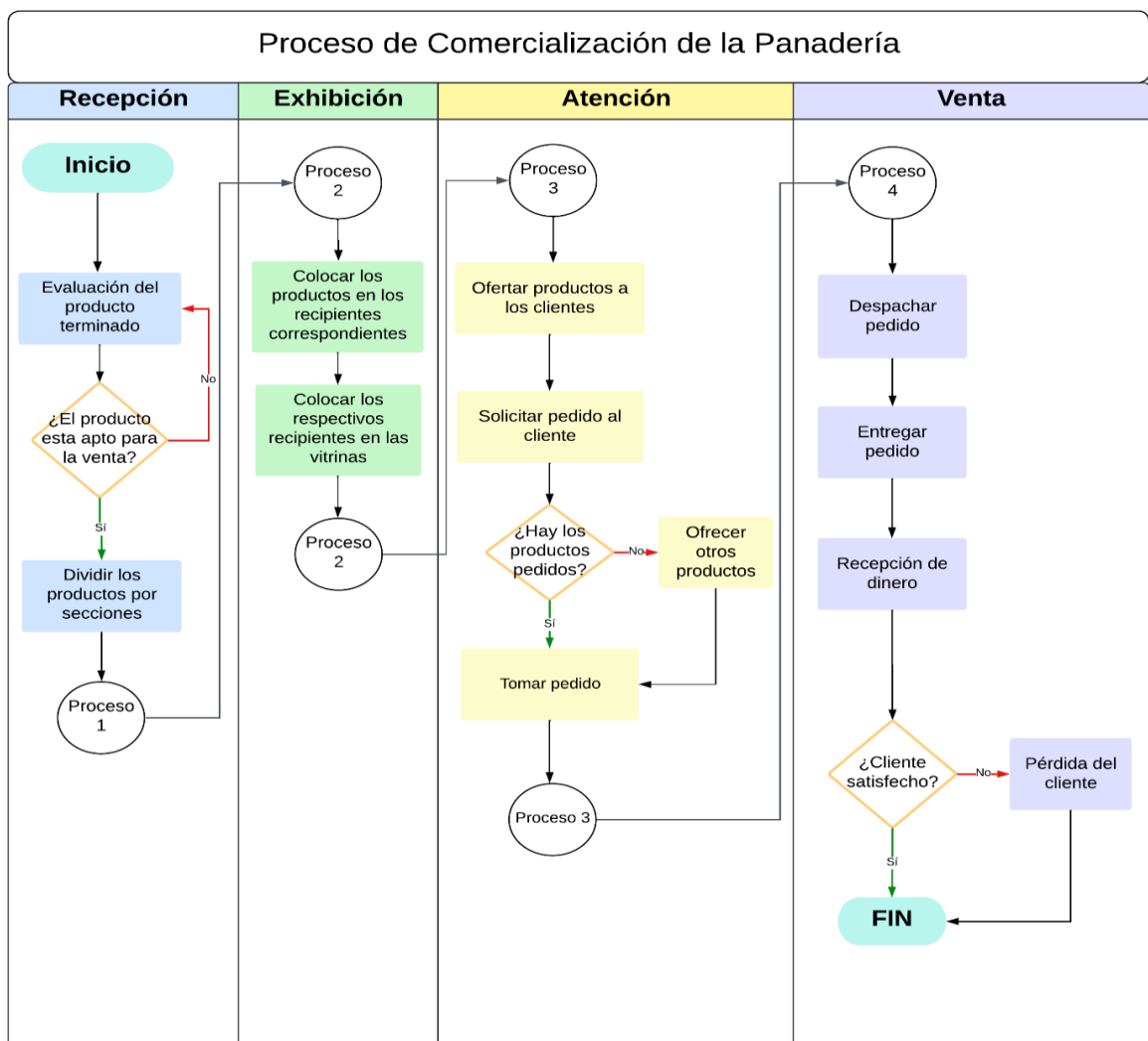
Descripción del proceso de la dona

 Área de producción Producto: Dona 	
Proceso	Descripción del proceso
PESADO	Para la verificación de la materia se procede de la siguiente forma: analizar, calidad, valores nutricionales.
	Pesado de ingrediente revisando el estado de calidad haciendo el uso de análisis sensoriales.
	Disolver la levadura para incorporar los demás ingredientes.
	Mezclar todos los ingredientes con ayuda la batidora hasta que la masa este lista y elástica.
AMASADO	Amasado de forma homogénea hasta determinar el estado de la masa mediante el tacto.
	Dejar reposar la masa tapada con un papel film para que pueda incrementar su volumen con el calor.
	Amasar y aplanar un poco para poder cortar la masa con molde de la donas
	Cortar la masa con el molde la donas.
MOLDEADO	Formación de la masa cortando el molde apretado y girando molde sobre la mesa.
	Fermentar la masa en temperatura ambiente.
	Pre calentamiento del horno con una temperatura intermedia.
FREÍR	Freír las donas aproximadamente 15 segundos hasta obtener un color suave dorado.
	Dejar enfriar las donas a temperatura ambiente.
	Comenzar la decoración con apliques, granjeas de color, azúcar en la parte superior.
	Consumo.

11.21. Flujograma de comercialización

Para el caso de la comercialización se elaboró un flujograma para reflejar los procesos que se llevan a cabo a la hora de vender el producto elaborado, los procesos son cuatro, en el número uno se destaca la evaluación del producto para considerar si es apto para la venta y se divide los productos en secciones para de esa forma pasar el proceso número dos que conlleva la exhibición del producto elaborado, se colocan los productos en los recipientes correspondientes a exhibir en las vitrinas, culminado este proceso se pasa al número tres que hace referencia a la atención y por último el proceso cuatro que consiste en el despacho y entrega de los productos que hayan sido solicitados.

Figura 28. Flujograma de comercialización



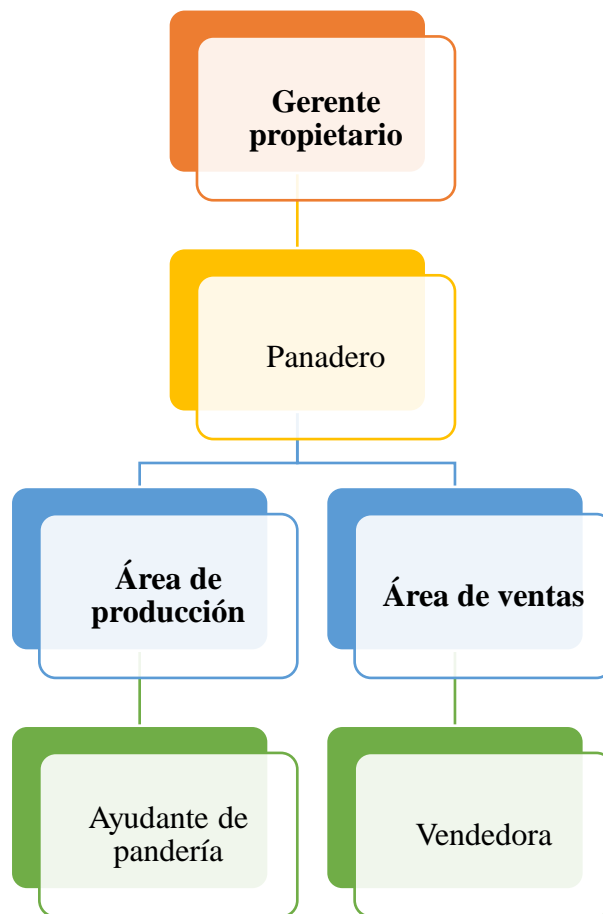
Descripción de flujograma de comercialización

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  Área de comercialización  </div>	
N°	Descripción del proceso
RECEPCIÓN	Evaluar la calidad de los productos terminados a partir de esto se define si están aptos para ser puestos en venta.
	Dividir los productos por secciones de acuerdo a su categoría como: panes, postres, etc.
EXHIBICIÓN	Colocar los productos en los recipientes correspondientes para ser puestos en las vitrinas de acuerdo a cada tipo de productos.
	Colocar los recipientes con los productos de la panadería en el espacio de la vitrina asignado a cada uno de forma ordenada.
ATENCIÓN	Ofertar los productos a los clientes, determinando los productos que ofrece la panadería.
	Para solicitar el pedido al cliente, es importante tener paciencia y ser amable para ofrecer un buen servicio manteniendo al cliente satisfecho.
	Para tomar el pedido correspondiente al cliente, es indispensable llevar un registro informal para no cometer errores a la hora de despachar el pedido.
VENTA	Despachar el pedido del cliente, es decir colocarlos en los envases asignado a cada producto para su venta.
	Entregar el pedido al cliente según corresponda para que este pueda realizar el pago del mismo.
	Recibir el dinero del cliente y guardarlo en caja, en caso de ser necesario entregar el cambio monetario correspondiente.

11.22. Organigrama funcional de la Panadería y Pastelería “El Manabita”

La figura 27 muestra el organigrama de la Panadería y Pastelería “El Manabita” definido por las áreas de la empresa y que está conformado por el propietario que cumple dos roles, tanto de gerente propietario como panadero, por otra parte, en el área de producción interviene la ayudante de panadería y en el área de ventas la vendedora.

Figura 29. Organigrama del personal que labora en la panadería.



11.23. Manual de funciones

Mediante el siguiente manual se describe el objetivo del cargo de gerente propietario de la Panadería y Pastelería “El Manabita”, las funciones y responsabilidades, así como aquellos requerimientos que conlleva ser el directivo de la entidad.



MANUAL DE FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES

IDENTIFICACIÓN DEL CARGO

Nombre del cargo: Gerente propietario

Dependencia jerárquica: Ninguno

Número de personas están a cargo: 1

OBJETIVO GENERAL

Gestionar y supervisar las tareas administrativas con el fin de alcanzar las metas establecidas y mejorar la rentabilidad por medio de la implementación de estrategias en la empresa de Panadería El Manabita.

FUNCIONES

- ✓ Gestionar el personal.
- ✓ Administrar los procesos de producción.
- ✓ Aplicar estrategias administrativas.
- ✓ Planificar y gestionar la compra de materia prima e indumentaria.
- ✓ Elaborar los informes financieros periódicamente.
- ✓ Evaluar la calidad del producto.
- ✓ Registrar las operaciones económicas diarias de la empresa.
- ✓ Dirigir los tiempos de producción de la empresa.

RESPONSABILIDADES

- ✓ Responsabilidad en la gestión financiera de la empresa.
- ✓ Responsabilidad en la administración del personal.
- ✓ Responsabilidad de establecer relaciones con proveedores.
- ✓ Responsabilidad en el cumplimiento de las normativas.

REQUERIMIENTOS DEL CARGO COMPETENCIAS

- ✓ Anticipación y gestión de riesgos
- ✓ Contar con comunicación efectiva
- ✓ Capacidad de establecer estándares y procedimientos de producción

Elaborado por:

Aprobado por:

Fecha de elaboración:

Elaborado por: Los Autores

Manual de funciones del maestro panadero

A continuación, se muestra el manual del cargo de maestro panadero mismo que refleja la descripción del objetivo general, funciones y responsabilidades y requerimientos pertinentes del cargo en la empresa.



MANUAL DE FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES

IDENTIFICACIÓN DEL CARGO

Nombre del cargo: Maestro panadero

Dependencia jerárquica: Propietario

Número de personas están a cargo: 1

OBJETIVO GENERAL

Llevar a cabo las actividades referentes a la producción de los productos de la Panadería El Manabita.

FUNCIONES

- ✓ Gestionar el control de inventario en la empresa.
- ✓ Llevar un registro de las entradas y salidas de la materia prima.
- ✓ Registrar la cantidad de materia prima a utilizar en cada jornada laboral.
- ✓ Verificar que el área de producción cumpla con las normas sanitarias pertinentes.
- ✓ Pesar los ingredientes necesarios para la producción.
- ✓ Preparar y hornear en el tiempo requerido cada uno de los productos.
- ✓ Asegurarse que los procesos de producción se lleven correctamente.
- ✓ Verificar si el producto ya está listo para ser evaluado y vendido.
- ✓ Registrar la cantidad de productos realizados durante la jornada de producción.
- ✓ Revisa que la indumentaria este limpia y en buen estado.
- ✓ Ordenar el área de producción una vez que culmine el proceso.
- ✓ Informar con anticipación la falta de materia prima para su respectivo abastecimiento.

RESPONSABILIDADES

- ✓ Mantener las máquinas en buen estado.
- ✓ Mantener el área de trabajo limpio y ordenado antes y después de cada proceso de producción.
- ✓ Ser discreto y mantener en confidencialidad los procesos que se realizan en la empresa.

REQUERIMIENTOS DEL CARGO COMPETENCIAS

- ✓ Trabajo en equipo
- ✓ Ser puntual
- ✓ Ser proactivo
- ✓ Realizar procesos de calidad

Elaborado por:

Aprobado por:

Fecha de elaboración:

Elaborado por: Los Autores

Manual de funciones del ayudante de panadería

A través del siguiente manual se establece el objetivo, funciones y responsabilidades, así como también los requerimientos del cargo de ayudante de panadería a su vez se establece la dependencia jerárquica de dicho puesto.



MANUAL DE FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES

IDENTIFICACIÓN DEL CARGO

Nombre del cargo: Ayudante de panadería

Dependencia jerárquica: Maestro panadero

Número de personas están a cargo: 1

OBJETIVO GENERAL

Asegurar que la fórmula de cada uno de los productos de la panadería se realice correctamente.

FUNCIONES

- ✓ Obedecer ordenes
- ✓ Amasado, elaboración y cocción de las piezas de pan (o de otras especialidades, como la bollería o pastelería).
- ✓ Cuidado, limpieza y mantenimiento de los utensilios de trabajo.
- ✓ Cuidado, limpieza y mantenimiento de las máquinas de panadería (pesadora, amasadora).
- ✓ Limpieza de áreas de trabajo.
- ✓ Supervisión del personal a su cargo (en su caso)

RESPONSABILIDADES

- ✓ Mantener en buen estado la maquinaria.
- ✓ Mantener en buen estado las herramientas y utensilios de trabajo.
- ✓ Responsabilidad y confidencialidad en el manejo de información.

REQUERIMIENTOS DEL CARGO COMPETENCIAS

- ✓ Trabajo en equipo
- ✓ Comunicativo
- ✓ Receptivo
- ✓ Capacidad de aprendizaje
- ✓ Proactivo

Elaborado por:

Aprobado por:

Fecha de elaboración:

Elaborado por: Los Autores

Manual de funcione del vendedor-cajero

En el siguiente manual se establece el objetivo general del cargo de vendedor-cajero, a su vez se mencionan aquellas funciones, responsabilidades y requerimientos establecidos para desempeñar el cargo, por otra parte, se indica la dependencia jerárquica del puesto.



MANUAL DE FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES

IDENTIFICACIÓN DEL CARGO

Nombre del cargo: Vendedor-Cajero

Dependencia jerárquica: Administrativo

Número de personas están a cargo: 1

OBJETIVO GENERAL

Retener a los clientes actuales, captar nuevos clientes, lograr determinados volúmenes de venta ofreciéndoles el mejor servicio y garantizándoles una acertada toma de pedido en la panadería, pastelería.

FUNCIONES

- ✓ Recibir y darles la bienvenida a los clientes.
- ✓ Proceder a la limpieza de los respectivos mostradores y vitrinas, así como toda el área de bodega.
- ✓ Revisar el stock de todos los descartables tales como cucharitas bolsas de diferentes medidas, vasitos descartables, servilletas, platitos descartables, etc.
- ✓ Vestirse con la indumentaria adecuada brindada.
- ✓ Dar atención de manera amable.
- ✓ Responder dudas sobre los productos, tipos de pan, tipos de dulces y pasteles
- ✓ Recibir pagos y dar el cambio.

RESPONSABILIDADES

- ✓ **Suministra a su superior los movimientos diarios de caja.**
- ✓ **Ser asertivo en la comunicación con los demás.**
- ✓ **Tener confianza en sus acciones.**
- ✓ **Saber motivar al equipo.**
- ✓ **Ser planificado y organizado.**

REQUERIMIENTOS DEL CARGO COMPETENCIAS

- ✓ Responsabilidad.
- ✓ Compromiso.
- ✓ Perseverancia.
- ✓ Trabajo en equipo.
- ✓ Honradez.

Elaborado por:

Aprobado por:

Fecha de elaboración:


Elaborado por: Los Autores

11.24. Diseño de formatos para el manejo de los procesos productivos

- **Tarjeta Kardex:**

Esta tabla muestra un registro de movimientos de inventario de materia prima para la elaboración de los panes de sal, chocolate y donas. La tabla incluye las fechas de las operaciones, las cantidades de entradas y salidas de harina, los valores unitarios y los valores totales correspondientes a cada operación. Además, presenta los saldos actualizados después de cada movimiento de inventario. Se lo utilizo para calcular la materia prima y las transacciones de los productos de panes de sal, panes de chocolate y donas.

Tabla 32. Tarjeta Kardex

 PANADERÍA Y PASTELERÍA "EL MANABITA" PROPIETARIO: JOSÉ MACIAS ACTIVIDAD ECONÓMICA: ELABORACIÓN DE PAN RUC: 1307618189001 DIRECCIÓN: LA MANÁ - EL CARMEN - SAN PABLO TARJETA KARDEX PRODUCTO: HARINA										
Fecha	Operación	Entradas			Salidas			Saldos		
		Cantidad	Valor unitario	Valor total	Cantidad	Valor unitario	Valor total	Cantidad	Valor unitario	Valor total

Elaborado por: Los Autores

- **Datos Generales**

Esta tabla presenta información general de la panadería y pastelería El Manabita, incluyendo la actividad económica, dirección y RUC. Además, se utiliza para detallar los elementos del costo en cada etapa de producción, para obtener el costo de producción de cada proceso, se suman los costos de los materiales directos, la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación asociados a cada proceso. Luego, se suman los costos totales de los cuatro procesos para obtener el costo total de producción.

Tabla 33. Datos Generales

 PANADERÍA Y PASTELERÍA "EL MANABITA" PROPIETARIO: JOSÉ MACIAS ACTIVIDAD ECONÓMICA: ELABORACIÓN DE PAN RUC: 1307618189001 DIRECCIÓN: LA MANÁ - EL CARMEN - SAN PABLO						
ELABORACION DE PAN DE SAL						
DETALLE	MATERIALES DIRECTOS	MANO DE OBRA DIRECTA	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			TOTAL
			MATERIA PRIMA INDIRECTA	MANO DE OBRA INDIRECTA	OTROS COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	
PROCESO 1						
TOTAL						
PROCESO 2						
TOTAL						
PROCESO 3						
TOTAL						
PROCESO 4						
TOTAL						
TOTAL DE PROCESO						

Elaborado por: Los Autores

- **Formato de tabla de procesos:**

En el proceso de elaboración del pan de sal en la Panadería y Pastelería "El Manabita", el cálculo se realiza de la siguiente manera: Se inicia con el pesado de ingredientes, donde se determina el valor total de la materia prima, multiplicando la cantidad por el valor unitario. Luego, se calcula el valor total de la mano de obra directa sumando los costos del "Ayudante de panadería" y el "Maestro panificador". Asimismo, se suman los costos generales de este proceso, el costo de energía eléctrica y el costo de agua potable. Al sumar todos estos valores, se obtiene el costo total de producción.

Tabla 34. Formato de procesos


 PANADERÍA Y PASTELERÍA "EL MANABITA" RUC: 1307618189001 DIRECCIÓN: LA MANÁ - EL CARMEN - SAN PABLO PROCESO DE ELABORACIÓN PAN DE SAL				
PESADO DE INGREDIENTES				
DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Materia prima				
Total de materia prima				
Mano de obra directa				
Total de mano de obra directa				
Costos generales				
Total de los costos generales				
TOTAL DE COSTOS A TRANSFERIR AL PROCESO DOS				
N° UNIDADES PRODUCIDAS				
TOTAL DE COSTOS DE PRODUCCIÓN				
TOTAL DE COSTO UNITARIO DEL PROCESO				

Elaborado por: Los Autores

- **Costos por Procesos:**

En esta tabla, se presentan los precios totales para la venta del producto de pan de sal elaborado por la Panadería y Pastelería "El Manabita". El cálculo del "Costo Total Unitario De Los Procesos" es la suma de los costos unitarios de cada proceso individual. En la tabla se muestran los costos unitarios de los cuatro procesos de la elaboración.

Tabla 35. Precios por procesos


 PANADERÍA Y PASTELERÍA "EL MANABITA" RUC: 1307618189001 DIRECCIÓN: LA MANÁ - EL CARMEN - SAN PABLO PROCESO DE ELABORACIÓN PAN DE SAL	
PRECIOS TOTAL PARA LA VENTA DE PRODUCTO	
DETALLE	COSTO
PRECIO TOTAL UNITARIO PARA LA VENTA DEL PRODUCTO	

Elaborado por: Los Autores

- **Rol de Pagos**

Los ingresos de cada empleado se componen del sueldo base y otros conceptos como bonos o comisiones. En este caso, ninguno de los empleados tiene bonos o comisiones adicionales, por lo que solo se considera el sueldo base para cada uno, que es de \$425.00 para todos. Y el total de ingresos se obtiene sumando los ingresos de cada empleado, Los descuentos son deducciones que se realizan al salario bruto del empleado. En el cuadro se mencionan diferentes descuentos, como el aporte al IESS (Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social), anticipos, préstamos quirografarios y retenciones judiciales. Para cada empleado, se indica el monto de cada descuento. Obteniendo el total de descuento. Las provisiones son reservas de dinero destinadas a futuros pagos como el décimo tercer sueldo, décimo cuarto sueldo, fondo de reserva y vacaciones. Y el líquido a Recibir, es la cantidad final que el empleado recibirá después de descontar los descuentos y agregar las provisiones a los ingresos.

Tabla 36. Rol de pagos


<p style="text-align: center;">PANADERÍA Y PASTERÍA “EL MANABITA” RUC: 1307618189001 DIRECCIÓN: LA MANÁ – EL CARMÉN – SAN PABLO ROL DE PAGO PERSONAL: CORRESPONDIENTE AL MES DE ENERO</p> 																	
N°	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	FECHA DE INGRESO	INGRESOS			TOTAL INGRESOS	DESCUENTOS				TOTAL DESCUENTO	PROVISIONES				LIQUIDO A RECIBIR
				SUELDO	BONOS	COMISIONES		APORTE IESS	ANTICIPO	PRESTAMO QUIROGRAFARIOS	RET. JUDICIALES		DECIMO TERCER SUELDO	DECIMO CUARTO SUELDO	FONDO DE RESERVA	VACACIONES	

Elaborado por: Los Autores

- **Depreciaciones**

Esta tabla presenta la depreciación del proceso productivo, incluyendo herramientas, envases y maquinarias y calculando la depreciación anual, mensual y diaria. El valor del bien, es el valor inicial de cada activo antes de la depreciación. Se obtiene restando el valor residual al valor total del bien. La vida útil: Es la duración estimada del activo en años. En el cuadro, se menciona que la vida útil de todos los activos es de 5 años. Depreciación Anual: Es el monto que se resta del valor del bien cada año durante su vida útil. Se obtiene dividiendo la diferencia entre el valor del bien y el valor residual entre la vida útil. Depreciación Mensual: Se calcula dividiendo la depreciación anual entre 12 meses. Depreciación Diaria: Se calcula dividiendo la depreciación anual entre el número de días de un año (generalmente 365). Depreciación por Horas: Se calcula dividiendo la depreciación anual entre el número estimado de horas de trabajo al año. Total: La última fila del cuadro muestra la suma de las depreciaciones anuales, mensuales, diarias y por horas de todos los activos. Además, muestra el total del valor del bien, valor residual y la depreciación acumulada.

Tabla 37. Depreciaciones


PANADERÍA Y PASTELERÍA "EL MANABITA" RUC: 1307618189001 										
DIRECCIÓN: LA MANÁ - EL CARMEN - SAN PABLO										
DEPRECIACIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO										
HERRAMIENTAS ENVASES Y MAQUINARIAS	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL	VALOR RESIDUAL	VALOR DEL BIEN	VIDA ÚTIL	DEPRECIACIÓN ANUAL	DEPRECIACIÓN MENSUAL	DEPRECIACIÓN DIARIA	DEPRECIACIÓN POR HORAS
Total										

Elaborado por: Los autores

- **Servicios Básicos**

Esta tabla presenta los costos de los servicios básicos utilizados en los procesos de producción, como la energía eléctrica, agua potable y gas. Se sumaron todos los datos obtenidos para obtener el total.

Tabla 38. Servicios básicos

PANADERÍA Y PASTELERÍA "EL MANABITA" RUC: 1307618189001 		
DIRECCIÓN: LA MANÁ - EL CARMEN - SAN PABLO		
SERVICIOS BÁSICOS		
DETALLE	COSTO	4 PROCESOS
Energía eléctrica		
Agua potable		
TOTAL		

Elaborado por: Los autores

- **Costos Totales**

Esta tabla resume los elementos del costo en la elaboración del pan de sal en la panadería. Incluye el costo de la materia prima, la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación. Materia prima: Es el costo asociado a los materiales directamente utilizados en la fabricación del producto. el costo de los trabajadores que participaron directamente en

la fabricación del producto. Es la suma de los tres elementos anteriores (materia prima, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación). En este caso, el costo total de los elementos.

Tabla 39. Costos totales

PANADERÍA Y PASTELERÍA "EL MANABITA" RUC: 1307618189001 DIRECCIÓN: LA MANÁ - EL CARMEN - SAN PABLO PROCESO DE ELABORACIÓN PAN DE SAL	
ELEMENTOS DEL COSTO EN LA ELABORACIÓN	
Materia prima	
Mano de obra directa	
Costos indirectos de fabricación	
Total, de los elementos del costo	

Elaborado por: Los autores

- **Ventas Totales**

Muestra las ventas totales de productos en la Panadería y Pastelería "El Manabita". Incluye información sobre la cantidad, el valor unitario y el valor total de los productos vendidos.

Tabla 40. Ventas totales

PANADERÍA Y PASTELERÍA "EL MANABITA" RUC: 1307618189001 DIRECCIÓN: LA MANÁ - EL CARMEN - SAN PABLO			
VENTAS			
PRODUCTO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
TOTAL			

Elaborado por: Los autores

- **Gastos Administrativos**

En esta tabla, se detallan los gastos administrativos de la panadería, incluyendo la cantidad, el valor unitario y el valor total de cada ítem.

Tabla 41. Gastos administrativos

PANADERÍA Y PASTELERÍA "EL MANABITA" RUC: 1307618189001 DIRECCIÓN: LA MANÁ - EL CARMEN - SAN PABLO			
GASTOS ADMINISTRATIVOS			
DETALLE	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
TOTAL			

Elaborado por: Los autores

- **Gastos de Venta**

Aquí se presentan los gastos de venta de la Panadería y Pastelería "El Manabita", con información sobre la cantidad, el valor unitario y el valor total de cada gasto. En el cuadro de "Gastos de Venta", se multiplicó la cantidad de cada artículo por su valor unitario para obtener el valor total de cada ítem. Luego, se sumaron los valores totales de "Fundas plásticas", "Fundas de papel", "Servilletas" y "Vendedora" para calcular el "Total" de los gastos de venta.

Tabla 42. Gastos de venta

PANADERÍA Y PASTELERÍA "EL MANABITA" RUC: 1307618189001 DIRECCIÓN: LA MANÁ - EL CARMEN - SAN PABLO			
GASTOS DE VENTA			
DETALLE	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
TOTAL			

Elaborado por: Los autores

- **Margen de utilidad**

En el cálculo del "Margen de Utilidad", se determinó el "Costo Primo" sumando los costos directos de materia prima y mano de obra directa. Luego, se calculó el "Costo de Conversión" que incluye la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación. Posteriormente, se obtuvo el "Costo de Producción" sumando el total de materia prima directa, mano de obra directa y costos generales de fabricación. Además, se registraron los "Gastos" asociados al proceso de producción y venta. Con el "Precio de Venta" y el "Costo Unitario" establecidos, se calculó el "Margen de Contribución" restando el costo unitario del precio de venta para el costo unitario. Por último, se calculó la "Utilidad por Pan" dividiendo el margen de contribución entre el precio de venta y expresándola como en porcentaje.

Tabla 43. Margen de utilidad

PANADERÍA Y PASTELERÍA "EL MANABITA" PROPIETARIO: JOSÉ MACIAS ACTIVIDAD ECONÓMICA: ELABORACIÓN DE PAN RUC: 1307618189001 DIRECCIÓN: LA MANÁ - EL CARMEN - SAN PABLO MARGEN DE UTILIDAD PANES DEL SAL	
DESCRIPCIÓN	VALOR TOTAL

Elaborado por: Los autores

- **Ventas**

En el cuadro de "Ventas", se realizaron los cálculos de los valores totales para cada producto multiplicando la "Cantidad" vendida por el "Valor Unitario" de cada producto. Posteriormente, se obtuvo el "Total de Ventas" sumando los valores totales de cada producto vendido, lo cual representa el monto total obtenido por las ventas de todos los productos ofrecidos.

Tabla 44. Ventas


PANADERÍA Y PASTELERÍA "EL MANABITA" RUC: 1307618189001 DIRECCIÓN: LA MANÁ - EL CARMEN - SAN PABLO			
VENTAS			
PRODUCTO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
TOTAL			

Elaborado por: Los autores

- **Estado de Costos de Productos Vendidos:**

Esta tabla muestra el estado de costos de productos vendidos en la panadería. Incluye información sobre los elementos del costo, los costos de producción, el inventario inicial y final de productos terminados, y el total de los costos de los productos vendidos. En el "Estado de Costos de Productos Vendidos", se realizaron los siguientes cálculos: Se sumaron los costos de "Materia Prima Directa", "Mano de Obra Directa" y "Costos Indirectos de Fabricación" para obtener los "Costos de Producción". Luego, se consideró el "Inventario Inicial de Productos Terminados" para determinar el "Disponible en Venta". Finalmente, restando el "Inventario de Productos Terminados", se obtuvo el "Total de los Costos de los Productos Vendidos".

Tabla 45. Estado de costos de productos vendidos

PANADERÍA Y PASTELERÍA "EL MANABITA" RUC: 1307618189001 DIRECCIÓN: LA MANÁ - EL CARMEN - SAN PABLO		
ESTADO DE COSTOS DE PRODUCTOS VENDIDOS		
Materia prima directa		
Mano de obra directa		
Costos indirectos de fabricación		
(=) Costos de producción		
(+) Inventario inicial de productos terminados		
(=) Disponible en venta		
(-) Inventario de productos terminados		
(=) Total de los costos de los productos vendidos		

Elaborado por: Los autores

- **Estado de Resultado:**

En esta tabla se presenta el estado de resultados de la Panadería y Pastelería "El Manabita". Muestra las ventas, el costo de ventas, la utilidad bruta, los gastos administrativos, los gastos de venta, la utilidad operacional, los gastos financieros, la utilidad antes de impuestos, los impuestos a la renta, y la utilidad neta. En el "Estado de Resultados", se realizaron los siguientes cálculos: Se restó el "Costo de Venta" de las "Ventas" para obtener la "Utilidad Bruta". Luego, se restaron los "Gastos Administrativos" y el "Gasto de Venta" de la utilidad bruta para calcular la "Utilidad Operacional". Después, se restaron los "Gastos Financieros" (que en este caso son iguales a cero) para obtener la "Utilidad antes de impuestos". A continuación, se restaron los "Gastos de Impuestos a la Renta" para obtener la "Utilidad Neta", que representa la ganancia o beneficio neto obtenido después de pagar todos los gastos e impuestos correspondientes.

Tabla 46. Estado de resultado

PANADERÍA Y PASTELERÍA "EL MANABITA" RUC: 1307618189001 DIRECCIÓN: LA MANÁ - EL CARMEN - SAN PABLO	
ESTADO DE RESULTADOS	
Ventas	
(-) Costo de venta	
(=) Utilidad bruta	
(-) Gastos administrativos	
(-) Gasto de venta	
(=) Utilidad operacional	
(-) Gastos financieros	
(=) Utilidad antes de impuestos	
(-) Gastos de impuestos a la renta	
(=) Utilidad neta	



11.25. Datos para la producción de la Panadería y Pastelería El Manabita

Para calcular los costos de producción en la Panadería, se tuvo en cuenta los productos de mayor preferencia de los clientes los cuales son: Pan de sal, pan de chocolate y dona donde se analizó que mensualmente elaboran 45.000 panes de sal; 5.500 panes de chocolate y 4.500 donas a continuación se muestra la tabla de datos generales de la elaboración de los tres productos:

Tabla 47. Datos generales de la elaboración de pan de sal

PANADERÍA Y PASTELERÍA "EL MANABITA" PROPIETARIO: JOSÉ MACIAS ACTIVIDAD ECONÓMICA: ELABORACIÓN DE PAN RUC: 1307618189001 DIRECCIÓN: LA MANÁ - EL CARMEN - SAN PABLO ELABORACION DE PAN DE SAL						
DETALLE	MATERIALES DIRECTOS	MANO DE OBRA DIRECTA	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			TOTAL
			MATERIA PRIMA INDIRECTA	MANO DE OBRA INDIRECTA	OTROS COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	
PROCESO 1						
PESADO DE INGREDIENTES						
Harina	\$750,00					\$750,00
Pesadora					\$7,92	\$7,92
Maestro panificador y ayudante panadero		\$20,46				\$20,46
Energía eléctrica					\$3,75	\$3,75
Agua					\$0,88	\$0,88
TOTAL	\$750,00	\$20,46	\$0,00	\$0,00	\$12,54	\$783
PROCESO 2						
AMASADO						
Sal	\$100,00					\$100,00
Azúcar	\$93,75					\$93,75
Mantequilla	\$275,00					\$275,00
Huevos	\$150,00					\$150,00
Levadura	\$25,00					\$25,00
Maestro panadero Y ayudante panadero		\$122,77				\$122,77
Mesa metálica					\$22,33	\$22,33
Batidora					\$20,58	20,58
Energía eléctrica					\$3,75	\$3,75
Agua potable					\$0,88	\$0,88
TOTAL	\$543,75	\$122,77	\$0,00	\$0,00	\$50,54	\$817,06
PROCESO 3						
MOLDEADO						
Maestro Panadero y Ayudante de panadería		\$122,77				\$122,77
Rodillo de madera					\$0,67	\$0,67
Recipiente metálico					\$15,83	\$15,83
Energía eléctrica					\$3,75	\$3,75
Agua potable					\$0,88	\$0,88
TOTAL	\$0,00	\$122,77	\$0,00	\$0,00	\$21,12	\$143,89
PROCESO 4						
HORNEADO						

Huevos	\$75,00					\$75,00
Mantequilla	\$35,00					\$35,00
Maestro panadero y ayudante de panadería		\$61,38				\$61,38
Horno					\$47,25	\$47,25
Energía eléctrica					\$3,75	\$3,75
Agua potable					\$0,88	\$0,88
Gas					\$7,50	\$7,50
TOTAL	\$110,00	\$61,38	\$0,00	\$0,00	\$51,88	\$230,76
TOTAL DE PROCESO						\$1.974,71

Elaborado por: Los Autores

Análisis

Se detallada el proceso sobre los costos asociados a la elaboración de pan de sal en la Panadería y Pastelería "El Manabita". En la tabla, se presentan los costos directos e indirectos de fabricación para cada uno de los procesos involucrados en la producción de pan de sal y pan de chocolate.

En el Proceso 1, denominado "Pesado de Ingredientes", se detallan los materiales directos utilizados, que en este caso es la harina. Además, se incluyen los costos de mano de obra directa, representados por el maestro panificador. También se registran los costos indirectos de fabricación, como la energía eléctrica y el agua utilizada en el proceso. El total de costos para este proceso es de \$783,00.

En el Proceso 2, denominado "Amasado", se listan los materiales directos utilizados, como la sal, el azúcar, la mantequilla, los huevos. Asimismo, se incluye el costo de mano de obra directa del maestro panadero. Los costos indirectos de fabricación comprenden el uso de la levadura, una mesa metálica, una batidora (Anexo 20), energía eléctrica y agua potable (Anexo 21). El total de costos para este proceso es de \$817,06

En el Proceso 3, denominado "Moldeado", solo se registran los costos de mano de obra directa, representados por el ayudante de panadería, y los costos indirectos de fabricación, que incluyen el uso de un rodillo de madera, un recipiente metálico, energía eléctrica y agua potable. El total de costos para este proceso es de \$143,89.

En el Proceso 4, denominado "Horneado", se incluyen los materiales directos utilizados, como los huevos y la mantequilla. También se registra el costo de mano de obra directa del ayudante

de panadería (Anexo 19). Los costos indirectos de fabricación en este proceso se deben al uso de un horno, energía eléctrica, gas y agua potable. El total de costos para este proceso es de \$230.76

El total de costos de fabricación para todos los procesos es de \$1.974,71

Tabla 48. Datos generales de la elaboración del pan de chocolate

PANADERÍA Y PASTELERÍA "EL MANABITA" PROPIETARIO: JOSÉ MACIAS ACTIVIDAD ECONÓMICA: ELABORACIÓN DE PAN RUC: 1307618189001 DIRECCIÓN: LA MANÁ - EL CARMEN - SAN PABLO ELABORACION DE PAN DE CHOCOLATE						
DETALLE	MATERIALES DIRECTOS	MANO DE OBRA DIRECTA	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			TOTAL
			MATERIA PRIMA INDIRECTA	MANO DE OBRA INDIRECTA	OTROS COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	
PROCESO 1						
PESADO DE INGREDIENTES						
Harina	\$90,00					\$90,00
Pesadora					\$7,92	\$7,92
Maestro Panadero y Ayudante de panadería		\$4,09				\$4,09
Energía eléctrica					\$2,50	\$2,50
Agua potable					\$0,63	\$0,63
TOTAL	\$90,00	\$4,09	\$0,00	\$0,00	\$11,04	\$105,13
PROCESO 2						
AMASADO						
Azúcar	\$6,25					\$6,25
Mantequilla	\$20,00					\$20,00
Huevos	\$15,00					\$15,00
Levadura	\$6,25					\$6,25
Leche	\$6,00					\$6,00
Chocolate en barra	\$3,00					\$3,00
Maestro Panadero y Ayudante de panadería		\$61,38				\$61,38
Mesa metálica					\$25,33	\$25,33
Batidora					\$28,58	\$28,58
Energía eléctrica					\$2,50	\$2,50
Agua potable					\$0,63	\$0,63
TOTAL	\$50,25	\$61,38	\$0,00	\$0,00	\$49,04	\$166,93
PROCESO 3						
MOLDEADO						

Maestro Panadero y Ayudante de panadería		\$61,38				\$61,38
Rodillo de madera					\$0,67	\$0,67
Recipiente metálico					\$15,83	\$15,83
Energía eléctrica					\$2,50	\$2,50
Agua potable					\$0,63	\$0,63
TOTAL	\$0,00	\$61,38	\$0,00	\$0,00	\$19,62	\$81,01
PROCESO 4						
HORNEADO						
Huevos	\$6,00					\$6,00
Mantequilla	\$3,00					\$3,00
Maestro Panadero y Ayudante de panadería		\$61,38				\$61,38
Horno					\$47,25	\$47,25
Energía eléctrica					\$2,50	\$2,50
Agua potable					\$0,88	\$0,88
Gas					\$7,50	\$7,50
TOTAL	\$9,00	\$61,38	\$0,00	\$0,00	\$50,63	\$128,51
TOTAL DE PROCESO						\$481,58

Elaborado por: Los Autores

Análisis:

La tabla proporciona información detallada sobre los costos asociados a la elaboración del pan de chocolate en la Panadería y Pastelería "El Manabita".


En el Proceso 1, denominado "Pesado de Ingredientes", se detallan los materiales directos utilizados, en este caso, la harina. Además, se incluye el costo de mano de obra directa del maestro panificador. Los costos indirectos de fabricación incluyen la depreciación de la pesadora, el consumo de energía eléctrica y agua potable. El total de costos para este proceso es de \$105,13.

En el Proceso 2, denominado "Amasado", se listan los materiales directos utilizados, como la sal, el azúcar, la mantequilla, los huevos, chocolate en barra y la leche (Anexo 9). Además, se registra el costo de mano de obra directa del maestro panificador. Los costos indirectos de fabricación incluyen el uso de la levadura, una mesa metálica, una batidora (Anexo 20), el consumo de energía eléctrica y agua potable. El total de costos para este proceso es de \$166,93.

En el Proceso 3, denominado "Moldeado", se incluye el costo de mano de obra directa del ayudante de panadería. Los costos indirectos de fabricación se deben al uso de un recipiente metálico, un rodillo de madera y el consumo de energía eléctrica y agua potable. El total de costos para este proceso es de \$81,01.

En el Proceso 4, denominado "Horneado", se incluyen los materiales directos utilizados, como los huevos y la mantequilla. También se registra el costo de mano de obra directa del ayudante de panadería (Anexo 19). Los costos indirectos de fabricación en este proceso se deben al uso de un horno, energía eléctrica, gas y agua potable. El total de costos para este proceso es de \$128.51. El total de costos de fabricación para todos los procesos es de \$481,58.

Tabla 49. Datos generales de elaboración de la dona

PROPIETARIO: JOSÉ MACIAS ACTIVIDAD ECONÓMICA: ELABORACIÓN DE PAN RUC: 1307618189001 DIRECCIÓN: LA MANÁ - EL CARMEN - SAN PABLO ELABORACION DE LA DONA 						
DETALLE	MATERIALES DIRECTOS	MANO DE OBRA DIRECTA	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN			TOTAL
			MATERIA PRIMA INDIRECTA	MANO DE OBRA INDIRECTA	OTROS COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	
PROCESO 1						
PESADO DE INGREDIENTES						
Harina	\$45,00					\$45,00
Pesadora					\$7,92	\$7,92
Maestro Panadero y Ayudante de panadería		\$4,09				\$4,09
Energía eléctrica					\$2,50	\$2,50
Agua potable					\$0,63	\$0,63
TOTAL	\$45,00	\$4,09	\$0,00	\$0,00	\$11,04	\$60,13
PROCESO 2						
AMASADO						
Sal	\$2,00					\$2,00
Azúcar	\$7,50					\$7,50
Mantequilla	\$10,00					\$10,00
Huevos	\$15,00					\$15,00
Levadura	\$2,50					\$2,50
Vainilla	\$1,00					\$1,00

Leche	\$2,00					\$2,00
Maestro Panadero y Ayudante de panadería		\$61,38				\$61,38
Mesa metálica					\$50,67	\$0,84
Batidora					\$41,17	\$2,57
Energía eléctrica					\$2,50	\$2,50
Agua potable					\$0,63	\$0,63
TOTAL	\$40,00	\$61,38	\$0,00	\$0,00	\$94,96	\$196,34
PROCESO 3						
MOLDEADO						
Maestro Panadero y Ayudante de panadería		\$61,38				\$61,38
Rodillo de madera					\$0,67	\$0,67
Recipiente metálico					\$15,83	\$15,83
Energía eléctrica					\$2,50	\$2,50
Agua potable					\$0,63	\$0,63
TOTAL	\$0,00	\$61,38	\$0,00	\$0,00	\$19,62	\$81,01
PROCESO 4						
HORNEADO						
Huevos	\$3,00					\$3,00
Mantequilla	\$2,00					\$2,00
Maestro Panadero y Ayudante de panadería		\$61,38				\$61,38
Freidora					\$26,25	\$26,25
Energía eléctrica					\$2,50	\$2,50
Agua potable					\$0,63	\$0,63
Aceite					\$2,50	\$2,50
TOTAL	\$5,00	\$61,38	\$0,00	\$0,00	\$29,38	\$98,26
TOTAL DE PROCESO						\$435,74

Elaborado por: Los Autores

Análisis:

La tabla proporciona información detallada sobre los costos asociados a la elaboración de la dona en la Panadería y Pastelería "El Manabita".

En el Proceso 1, denominado "Pesado de Ingredientes", se detallan los materiales directos utilizados, en este caso, la harina. Además, se incluye el costo de mano de obra directa del maestro panificador. Los costos indirectos de fabricación incluyen la depreciación de la pesadora, el consumo de energía eléctrica y agua potable. El total de costos para este proceso es de \$60,13.

En el Proceso 2, denominado "Amasado", se listan los materiales directos utilizados, como la sal, el azúcar, la mantequilla, los huevos, la leche. Además, se registra el costo de mano de obra directa del maestro panificador (Anexo 21). Los costos indirectos de fabricación incluyen el uso de la levadura, la vainilla, una mesa metálica, una batidora, el consumo de energía eléctrica y agua potable. El total de costos para este proceso es de \$196,34.

En el Proceso 3, denominado "Moldeado", se incluye el costo de mano de obra directa del maestro panadero y ayudante de panadería (Anexo 19). Los costos indirectos de fabricación se deben al uso de un recipiente metálico, un rodillo de madera y el consumo de energía eléctrica y agua potable. El total de costos para este proceso es de \$81,01.

En el Proceso 4, denominado "Freír", se incluyen los materiales directos utilizados, como los huevos y la mantequilla. Además, se registra el costo de mano de obra directa del maestro panadero y ayudante de panadería. Los costos indirectos de fabricación incluyen el uso de una freidora, el consumo de energía eléctrica y agua potable. El total de costos para este proceso es de \$98,26.

El total de costos de fabricación para todos los procesos es de \$435,74.

PROCESO DE LA ELABORACIÓN DEL PAN DE SAL

PROCESO 1: PESADO

Tabla 50. Pesado de los ingredientes

PANADERÍA Y PASTELERÍA "EL MANABITA" PROPIETARIO: JOSÉ MACIAS ACTIVIDAD ECONÓMICA: ELABORACIÓN DE PAN RUC: 1307618189001 DIRECCIÓN: LA MANÁ - EL CARMEN - SAN PABLO ELABORACIÓN DE PANES DE SAL				
				
PROCESO DE PESADO DE LA HARINA				
DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Materia prima				
Total de materia prima				\$750,00
Harina	Quintal	25	30	\$750,00
Mano de obra directa				
Total de mano de obra directa				\$20,46
Ayudante de panadería	Panadero	1	\$10,23	\$10,23
Maestro panificador	Panadero	1	\$10,23	\$10,23
Costos generales				
Total de los costos generales				\$12,54
Depreciación de pesadora		1	\$7,92	\$7,92
Energía eléctrica		1	\$3,75	\$3,75
Agua potable		1	\$0,88	\$0,88
TOTAL DE COSTOS A TRANSFERIR AL PROCESO DOS				\$783,00
N° UNIDADES PRODUCIDAS				45000
TOTAL DE COSTOS DE PRODUCCIÓN				\$783,00
TOTAL DE COSTO UNITARIO DEL PROCESO 1				\$0,02

Elaborado por: Los Autores

Análisis

El cuadro muestra los costos involucrados en el proceso de producción de la Panadería. La empresa ha desglosado los costos en tres categorías principales: materia prima, mano de obra directa y costos generales. En cuanto a la materia prima, se menciona la harina como la única materia prima utilizada en este proceso. Se indica que se han utilizado 25 quintales de harina, con un costo unitario de \$30,00 por quintal. El valor total de la harina utilizada en este proceso

es de \$750. (Anexo 10). En cuanto a la mano de obra directa, se menciona un maestro panificador y el ayudante han participado en el proceso. Se indica un costo total de \$20,46 (Anexo 19). En relación con los costos generales, se mencionan tres componentes: depreciación de la pesadora, energía eléctrica y agua potable. Se indica que la depreciación de la pesadora ha sido de \$7,92 (Anexo 20), el costo de la energía eléctrica ha sido de \$3,75 y el costo del agua potable ha sido de \$0,88 (Anexo 21). En total, los costos generales ascienden a \$12,54. La suma de los costos de materia prima, mano de obra directa y costos generales es de \$783,00.

PROCESO 2: AMASADO

Tabla 51. Amasado del pan de sal

PANADERÍA Y PASTELERÍA "EL MANABITA" PROPIETARIO: JOSÉ MACIAS ACTIVIDAD ECONÓMICA: ELABORACIÓN DE PAN RUC: 1307618189001 DIRECCIÓN: LA MANÁ - EL CARMEN - SAN PABLO ELABORACIÓN DE PANES DE SAL				
PROCESO DE AMASADO				
DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Costos transferidos del proceso uno				\$783,00
Materia prima				
Total de materia prima				\$618,75
Sal	Kg	200	\$0,50	\$100,00
Azúcar	Kg	75	\$1,25	\$93,75
Mantequilla	Libra	275	\$1,00	\$275,00
Huevos	cubeta	50	\$3,00	\$150,00
Mano de obra directa				
Total, de mano de obra directa				\$122,77
Ayudante panadero	Panadero	1	\$61,38	\$61,38
Maestro panificador	Panadero	1	\$61,38	\$61,38
Costos generales				
Total de los costos generales				\$75,54
Levadura	Kg	20	\$1,25	\$25,00
Depreciación de mesa y batidora		1	\$45,92	\$45,92
Energía eléctrica		1	\$3,75	\$3,75
Agua potable		1	\$0,88	\$0,88
TOTAL DEL PROCESO DOS				\$817,06
TOTAL DE COSTOS A TRANSFERIR AL PROCESO TRES				\$1.600,06
N° UNIDADES PRODUCIDAS				45000
TOTAL DE COSTOS DE PRODUCCIÓN				\$1.600,06
TOTAL DE COSTO UNITARIO DEL PROCESO 2				\$0,04

Elaborado por: Los Autores

Análisis:

El total de costo del proceso de amasado es de \$1.600,06. Los costos transferidos del proceso anterior son de \$783,00. El costo total de los materiales directos es de \$618,75, y se desglosa por tipo de ingrediente, como sal, azúcar, mantequilla, huevos. El costo de la mano de obra directa es de \$122,77, correspondiente al salario del maestro panificador y ayudante. (Anexo 19). Además, se incluyen los costos generales como levadura, depreciación de la mesa y la batidora, la energía eléctrica y el agua potable (Anexo 20-21), lo que representa un total de \$75,54. El número total de unidades producidas en este proceso es de 45.000,00, y el costo unitario del proceso es de \$0,04. También se muestra el total de costos a transferir al proceso siguiente, que es de \$1.600,06

PROCESO 3: MOLDEADO**Tabla 52.** Moldeado del pan de sal

PANADERÍA Y PASTELERÍA "EL MANABITA" PROPIETARIO: JOSÉ MACIAS ACTIVIDAD ECONÓMICA: ELABORACIÓN DE PAN RUC: 1307618189001 DIRECCIÓN: LA MANÁ - EL CARMEN - SAN PABLO ELABORACIÓN DE PANES DE SAL				
PROCESO DE MOLDEADO				
DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Costos transferidos del proceso dos				\$1.600,06
Mano de obra directa				
Total mano de obra directa				\$122,77
Maestro panadero	Panadero	1	\$61,38	\$61,38
Ayudante de panadería	Panadero	1	\$61,38	\$61,38
Costos generales				
Total de los costos generales				\$21,12
Depreciación de rodillo y recipiente metálico		1	\$16,50	\$16,50
Energía eléctrica		1	\$3,75	\$3,75
Agua potable		1	\$0,88	\$0,88
TOTAL DEL PROCESO TRES				\$143,89
TOTAL DE COSTOS A TRANSFERIR AL PROCESO CUATRO				\$1.743,95
N° UNIDADES PRODUCIDAS				45000
TOTAL DE COSTOS DE PRODUCCIÓN				\$1.743,95
TOTAL DE COSTO UNITARIO DEL PROCESO 3				\$0,04

Elaborado por: Los Autores

Análisis:

En la categoría de costos transferidos del proceso dos, se indica un valor de \$1.600,06. Esto significa que se han transferido costos desde el proceso anterior al proceso de moldeado por ese monto. En cuanto a la mano de obra directa, se menciona un ayudante de panadería y el panadero involucrado en el proceso. Se indica costo total de \$122,77. (Ver anexo 19). En la categoría de costos generales, se mencionan tres componentes: La depreciación de rodillo y recipiente metálico tiene un valor de \$16,50, (Anexo 20), energía eléctrica es de \$3,75 y agua potable es de \$0,88. (Anexo 21) En total, los costos generales ascienden a \$21,12. El total de los costos del proceso de moldeado es de \$143,89. Además, se menciona que estos costos deben ser transferidos al proceso cuatro por un monto total de \$1.743,95.

PROCESO 4: HORNEADO**Tabla 53.** Horneado del pan de sal

PANADERÍA Y PASTELERÍA "EL MANABITA" PROPIETARIO: JOSÉ MACIAS ACTIVIDAD ECONÓMICA: ELABORACIÓN DE PAN RUC: 1307618189001 DIRECCIÓN: LA MANÁ - EL CARMEN - SAN PABLO ELABORACIÓN DE PANES DE SAL				
PROCESO DE HORNEADO				
DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Costos transferidos del proceso tres				\$1.743,95
Materia prima				
Total materia prima				\$110,00
Huevos	cubeta	25	\$3,00	\$75,00
Mantequilla	kg	35	\$1,00	\$35,00
Mano de obra directa				
Total de mano de obra directa				\$61,38
Maestro panadero		1	\$30,69	\$30,69
Ayudante de panadería		1	\$30,69	\$30,69
Costos generales				
Total de los costos generales				\$59,38
Depreciación de herramientas y envases		1	\$47,25	\$47,25
Energía eléctrica		1	\$3,75	\$3,75
Agua potable		1	\$0,88	\$0,88
Gas		3	2,50	\$7,50
TOTAL DEL PROCESO CUATRO				\$230,76
TOTAL DE COSTOS POR PROCESOS (1,2,3,4)				\$1.974,71
N° UNIDADES PRODUCIDAS				45000
TOTAL DE COSTOS DE PRODUCCIÓN				\$1.974,71
TOTAL DE COSTO UNITARIO DEL PROCESO 4				\$0,04

Elaborado por: Los Autores

Análisis

El total de costo del proceso de horneado es de \$230,76. Los costos transferidos del proceso anterior son de \$1.743,95. El costo total de los materiales directos es de \$110,00, y se desglosa por tipo de ingrediente, como huevos y mantequilla. El costo de la mano de obra directa es de \$61,38 (Anexo 19) correspondiente al salario del ayudante de panadería y al panadero. Además, se incluyen los costos generales como la depreciación de herramientas y envases, la energía eléctrica y el agua potable, gas, (Anexo 20-21) lo que representa un total de \$59,38.

El número total de unidades producidas en este proceso es de 45.000,00, y el costo unitario del proceso es de \$0,04. El total de costos por procesos (1,2,3,4) es de \$1.974,71.

PROCESO DE ELABORACIÓN DEL PAN DE CHOCOLATE

PROCESO 1: PESADO

Tabla 54. Pesado de los ingredientes

PANADERÍA Y PASTELERÍA "EL MANABITA" PROPIETARIO: JOSÉ MACIAS ACTIVIDAD ECONÓMICA: ELABORACIÓN DE PAN RUC: 1307618189001 DIRECCIÓN: LA MANÁ - EL CARMEN - SAN PABLO ELABORACIÓN DE PANES DE CHOCOLATE				
				
PROCESO DE PESADO DE LA HARINA				
DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Materia prima				
Total de materia prima				\$90,00
Harina	Quintal	3	\$30,00	\$90,00
Mano de obra directa				
Total de mano de obra directa				\$4,09
Ayudante panadero		1	\$2,05	\$2,05
Maestro panificador	Panadero	1	\$2,05	\$2,05
Costos generales				
Total de los costos generales				\$11,04
Depreciación de pesadora		1	\$7,92	\$7,92
Energía eléctrica		1	\$2,50	\$2,50
Agua potable		1	\$0,63	\$0,63
TOTAL DE COSTOS A TRANSFERIR AL PROCESO DOS				\$105,13
N° UNIDADES PRODUCIDAS				5500
TOTAL DE COSTOS DE PRODUCCIÓN				\$105,13
TOTAL DE COSTO UNITARIO DEL PROCESO 1				\$0,02

Elaborado por: Los Autores

Análisis

El cuadro muestra los costos involucrados en el proceso de producción de la Panadería. La empresa ha desglosado los costos en tres categorías principales: materia prima, mano de obra directa y costos generales. En cuanto a la materia prima, se menciona la harina como la única materia prima utilizada en este proceso. Se indica que se han utilizado 3 quintales de harina, con un costo unitario de \$30,00 por quintal (Anexo 10). El valor total de la harina utilizada en este proceso es de \$90.

En cuanto a la mano de obra directa, se menciona un maestro panificador o panadero que ha participado en el proceso junto con el ayudante. Se indica un costo total de \$4,09. (Ver anexo 19) En relación con los costos generales, se mencionan tres componentes: depreciación de la pesadora, energía eléctrica y agua potable. Se indica que la depreciación de la pesadora ha sido de \$7,92, ver (Anexo 20) el costo de la energía eléctrica ha sido de \$2,50 y el costo del agua potable ha sido de \$0,63 ver (Anexo 22). En total, los costos generales ascienden a \$11,04.

La suma de los costos de materia prima, mano de obra directa y costos generales es de \$105,13.

PROCESO 2: AMASADO

Tabla 55. Amasado del pan de chocolate

PANADERÍA Y PASTELERÍA "EL MANABITA" PROPIETARIO: JOSÉ MACIAS ACTIVIDAD ECONÓMICA: ELABORACIÓN DE PAN RUC: 1307618189001 DIRECCIÓN: LA MANÁ - EL CARMEN - SAN PABLO ELABORACIÓN DE PANES DE CHOCOLATE				
PROCESO DE AMASADO				
DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Costos transferidos del proceso uno				\$105,13
Materia prima				
Total de materia prima				\$50,25
Azúcar	Kg.	5	\$1,25	\$6,25
Mantequilla	Kg.	20	\$1,00	\$20,00
Huevos	Cubeta	5	\$3,00	\$15,00
Leche	Lit.	15	\$0,40	\$6,00
Chocolate en barra	Kg.	3	\$1,00	\$3,00
Mano de obra directa				

Total de mano de obra directa				\$61,38
Ayudante panadero	Panadero	1	\$30,69	\$30,69
Maestro panificador	Panadero	1	\$30,69	\$30,69
Costos generales				
Total de los costos generales				\$55,29
Levadura	Kg.	5	\$1,25	\$6,25
Depreciación de mesa y batidora		1	\$45,92	\$45,92
Energía eléctrica		1	\$2,50	\$2,50
Agua potable		1	\$0,63	\$0,63
TOTAL DEL PROCESO DOS				\$166,93
TOTAL DE COSTOS A TRANSFERIR AL PROCESO TRES				\$272,06
N° UNIDADES PRODUCIDAS				5500
TOTAL DE COSTOS DE PRODUCCIÓN				\$272,06
TOTAL DE COSTO UNITARIO DEL PROCESO 2				\$0,05

Elaborado por: Los Autores


Análisis

El total de costo del proceso de amasado es de \$166,93. Los costos transferidos del proceso anterior son de \$105,13. El costo total de los materiales directos es de \$50,25, y se desglosa por tipo de ingrediente, como sal, azúcar, mantequilla, huevos, levadura, leche y chocolate en barra. El costo de la mano de obra directa es de \$61,38 (Ver anexo 19) correspondiente al salario del maestro panificador y el ayudante.

Además, se incluyen los costos generales como la depreciación de la mesa y la batidora ver (Anexo 20), la energía eléctrica y el agua potable, ver (Anexo 22) lo que representa un total de \$55,29. El número total de unidades producidas en este proceso es de 5.500,00, y el costo unitario del proceso es de \$0,05. También se muestra el total de costos a transferir al proceso siguiente, que es de \$272,06.

PROCESO 3: MOLDEADO

Tabla 56. Moldeado del pan de chocolate

PANADERÍA Y PASTELERÍA "EL MANABITA" PROPIETARIO: JOSÉ MACIAS ACTIVIDAD ECONÓMICA: ELABORACIÓN DE PAN RUC: 1307618189001 DIRECCIÓN: LA MANÁ - EL CARMEN - SAN PABLO ELABORACIÓN DE PANES DE CHOCOLATE				
				
PROCESO DE MOLDEADO				
DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Costos transferidos del proceso dos				\$272,06
Mano de obra directa				
Total mano de obra directa				\$61,38
Maestro panadero	Panadero	1	\$30,69	\$30,69
Ayudante de panadería	Panadero	1	\$30,69	\$30,69
Costos generales				
Total de los costos generales				\$19,62
Depreciación de rodillo y recipiente metálico		1	\$16,50	\$16,50
Energía eléctrica		1	\$2,50	\$2,50
Agua potable		1	\$0,63	\$0,63
TOTAL DEL PROCESO TRES				\$81,01
TOTAL DE COSTOS A TRANSFERIR AL PROCESO CUATRO				\$353,07
N° UNIDADES PRODUCIDAS				5500
TOTAL DE COSTOS DE PRODUCCIÓN				\$353,07
TOTAL DE COSTO UNITARIO DEL PROCESO 3				\$0,06

Elaborado por: Los Autores


Análisis:

En la categoría de costos transferidos del proceso dos, se indica un valor de \$272,06. Esto significa que se han transferido costos desde el proceso anterior al proceso de moldeado por ese monto. En cuanto a la mano de obra directa, se menciona un ayudante de panadería y al panadero. Se indica un costo total de \$61,38. (Ver anexo 19). En la categoría de costos generales, se mencionan tres componentes: depreciación de rodillo y recipiente metálico, energía eléctrica y agua potable. La depreciación de rodillo y recipiente metálico tiene un valor de \$16,50 (Anexo 20), el costo de la energía eléctrica es de \$2,50 y el costo del agua potable es de \$0,63. (ver anexo22). En total, los costos generales ascienden a \$19,62.

El total de los costos del proceso de moldeado es de \$81,01. Además, se menciona que estos costos deben ser transferidos al proceso cuatro por un monto total de \$353,07.

PROCESO 4: HORNEADO

Tabla 57. Horneado del pan de chocolate

PANADERÍA Y PASTELERÍA "EL MANABITA" PROPIETARIO: JOSÉ MACIAS ACTIVIDAD ECONÓMICA: ELABORACIÓN DE PAN RUC: 1307618189001 DIRECCIÓN: LA MANÁ - EL CARMEN - SAN PABLO ELABORACIÓN DE PANES DE CHOCOLATE				
				
PROCESO DE HORNEADO				
DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Costos transferidos del proceso tres				\$353,07
Materia prima				
Total materia prima				\$9,00
Huevos	Cubeta	2	\$3,00	\$6,00
Mantequilla	Kg.	3	\$1,00	\$3,00
Mano de obra directa				
Total de mano de obra directa				\$61,38
Maestro panadero		1	\$30,69	\$30,69
Ayudante de panadería		1	\$30,69	\$30,69
Costos generales				
Total de los costos generales				\$58,13
Depreciación de herramientas y envases		1	\$47,25	\$47,25
Energía eléctrica		1	\$2,50	\$2,50
Agua potable		1	\$0,88	\$0,88
Gas		3	\$2,50	\$7,50
TOTAL DEL PROCESO CUATRO				\$128,51
TOTAL DE COSTOS POR PROCESOS (1,2,3,4)				\$481,58
N° UNIDADES PRODUCIDAS				5500
TOTAL DE COSTOS DE PRODUCCIÓN				\$481,58
TOTAL DE COSTO UNITARIO DEL PROCESO 4				\$0,09

Elaborado por: Los Autores


Análisis

El total de costo del proceso de horneado es de \$128,51. Los costos transferidos del proceso anterior son de \$353,07. El costo total de los materiales directos es de \$9,00, y se desglosa por tipo de ingrediente, como huevos y mantequilla. El costo de la mano de obra directa es de \$61,38. (Ver anexo 19). Además, se incluyen los costos generales como la depreciación de herramientas y envases, la energía eléctrica y el agua potable, gas, lo que representa un total de \$58,13 (Anexo 20,22). El número total de unidades producidas en este proceso es de 5.500, y el costo unitario del proceso es de \$0,09. El total de costos por procesos (1,2,3,4) es de \$481,58.

PROCESO DE ELABORACIÓN DE LA DONA

PROCESO 1: PESADO

Tabla 58. Pesado de los ingredientes de la dona

PANADERÍA Y PASTELERÍA "EL MANABITA" PROPIETARIO: JOSÉ MACIAS ACTIVIDAD ECONÓMICA: ELABORACIÓN DE PAN RUC: 1307618189001 DIRECCIÓN: LA MANÁ - EL CARMEN - SAN PABLO ELABORACIÓN DE DONAS				
				
PROCESO DE PESADO DE LA HARINA				
DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Materia prima				
Total de materia prima				\$45,00
Harina	Quintal	1	\$30,00	\$45,00
Mano de obra directa				
Total de mano de obra directa				\$4,09
Ayudante panadero	Panadero	1	\$2,05	\$2,05
Maestro panificador	Panadero	1	\$2,05	\$2,05
Costos generales				
Total de los costos generales				\$11,04
Depreciación de pesadora		1	\$7,92	\$7,92
Energía eléctrica		1	\$2,50	\$2,50
Agua potable		1	\$0,63	\$0,63
TOTAL DE COSTOS A TRANSFERIR AL PROCESO DOS				\$60,13
N° UNIDADES PRODUCIDAS				4500
TOTAL DE COSTOS DE PRODUCCIÓN				\$60,13
TOTAL DE COSTO UNITARIO DEL PROCESO 1				\$0,01

Elaborado por: Los Autores

Análisis:

El costo total de los materiales directos es de \$45,00, siendo la harina el único ingrediente a considerar en este proceso (Anexo 10). El costo de la mano de obra directa es de \$4,09 (anexo 19) correspondiente al salario del maestro panificador y ayudante.

Además, se incluyen los costos generales como la depreciación de la pesadora, la energía eléctrica y el agua potable, lo que representa un total de \$11,04. (Ver anexo 20,23). El número total de unidades producidas en este proceso es de 4.500, y el costo unitario del proceso es de \$0,01.

PROCESO 2: AMASADO

Tabla 59. Amasado de la dona

PANADERÍA Y PASTELERÍA "EL MANABITA" PROPIETARIO: JOSÉ MACIAS ACTIVIDAD ECONÓMICA: ELABORACIÓN DE PAN RUC: 1307618189001 DIRECCIÓN: LA MANÁ - EL CARMEN - SAN PABLO ELABORACIÓN DE DONAS				
				
PROCESO DE AMASADO				
DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Costos transferidos del proceso uno				\$60,13
Materia prima				
Total de materia prima				\$36,50
Sal	Kg.	4	\$0,50	\$2,00
Azúcar	Kg.	6	\$1,25	\$7,50
Mantequilla	Kg.	10	\$1,00	\$10,00
Huevos	Cubeta	5	\$3,00	\$15,00
Leche	Litro	5	\$0,40	\$2,00
Mano de obra directa				
Total de mano de obra directa				\$61,38
Ayudante panadero	Panadero	1	\$30,69	\$30,69
Maestro panificador	Panadero	1	\$30,69	\$30,69
Costos generales				
Total de los costos generales				\$98,46
Levadura	Kg.	2	\$1,25	\$2,50
Vainilla	Frasco	1	\$1,00	\$1,00
Depreciación de mesa, batidora		2	\$45,92	\$91,83
Energía eléctrica		1	\$2,50	\$2,50
Agua potable		1	\$0,63	\$0,63
TOTAL DEL PROCESO DOS				\$196,34
TOTAL DE COSTOS A TRANSFERIR AL PROCESO DOS				\$256,48
N° UNIDADES PRODUCIDAS				4500
TOTAL DE COSTOS DE PRODUCCIÓN				\$256,48
TOTAL DE COSTO UNITARIO DEL PROCESO 2				\$0,06

Elaborado por: Los Autores

Análisis:

El costo total del proceso de amasado es de \$196,34, de los cuales \$256,48 son costos transferidos del proceso anterior. El costo total de los materiales directos es de \$40,00. Los

ingredientes utilizados en esta etapa son: sal, azúcar, mantequilla, huevos, leche. El costo de la mano de obra directa es de \$61,38 (Ver anexo 19), correspondiente al salario del maestro panificador y del ayudante. Además, se incluyen los costos generales como la levadura, vainilla, depreciación de la mesa y batidora, la energía eléctrica y el agua potable, lo que representa un total de \$98,46 (Anexo 20, 23).

El número total de unidades producidas en este proceso es de 4.500 y el costo unitario del proceso es de \$0,06.

PROCESO 3: MOLDEADO

Tabla 60. Moldeado de la dona

PANADERÍA Y PASTELERÍA "EL MANABITA" PROPIETARIO: JOSÉ MACIAS ACTIVIDAD ECONÓMICA: ELABORACIÓN DE PAN RUC: 1307618189001 DIRECCIÓN: LA MANÁ - EL CARMEN - SAN PABLO ELABORACIÓN DE DONAS				
				
PROCESO DE MOLDEADO				
DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Costos transferidos del proceso dos				\$256,48
Mano de obra directa				
Total mano de obra directa				\$61,38
Maestro panadero	Panadero	1	\$30,69	\$30,69
Ayudante de panadería	Panadero	1	\$30,69	\$30,69
Costos generales				
Total de los costos generales				\$19,62
Depreciación de rodillo y recipiente metálico		1	\$16,50	\$16,50
Energía eléctrica		1	\$2,50	\$2,50
Agua potable		1	\$0,63	\$0,63
TOTAL DEL PROCESO TRES				\$81,01
TOTAL DE COSTOS A TRANSFERIR AL PROCESO CUATRO				\$337,48
N° UNIDADES PRODUCIDAS				4500
TOTAL DE COSTOS DE PRODUCCIÓN				\$337,48
TOTAL DE COSTO UNITARIO DEL PROCESO 3				\$0,07

Elaborado por: Los Autores

Análisis:

Se indica que el costo total del proceso de moldeado es de \$81,01, de los cuales \$256,48 son los costos transferidos del proceso anterior. El costo total de la mano de obra directa es de


\$61,38 (Ver anexo 19), correspondiente al salario del ayudante de panadería y el maestro panadero.

También se incluyen los costos generales, como la depreciación de rodillo y recipiente metálico, la energía eléctrica y el agua potable, que representan un total de \$19,62 (Anexo 20,23). El número total de unidades producidas en este proceso es de 4.500, y el costo unitario del proceso es de \$0,07.

El total de los costos del proceso de moldeado es de \$81,01. Además, se indica que el total de los costos a transferir al proceso cuatro es de \$337,48.

PROCESO 4: FREÍR

Tabla 61. Fritura de la dona

PANADERÍA Y PASTELERÍA "EL MANABITA" RUC: 1307618189001 DIRECCIÓN: LA MANÁ - EL CARMEN - SAN PABLO PROCESO DE ELABORACIÓN DE LA DONA				
				
PROCESO DE FREIR				
DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Costos transferidos del proceso tres				\$337,48
Materia prima				
Total materia prima				\$5,00
Huevos	Cubeta	1	\$3,00	\$3,00
Mantequilla	Kg.	2	\$1,00	\$2,00
Mano de obra directa				
Total de mano de obra directa				\$61,38
Maestro panadero	Panadero	1	\$30,69	\$30,69
Ayudante de panadería	Panadero	1	\$30,69	\$30,69
Costos generales				
Total de los costos generales				\$31,88
Depreciación de la freidora		1	\$26,25	\$26,25
Energía eléctrica		1	\$2,50	\$2,50
Agua potable		1	\$0,63	\$0,63
Aceite	Galón	2	\$1,25	\$2,50
TOTAL DEL PROCESO CUATRO				\$98,26
TOTAL DE COSTOS POR PROCESOS (1,2,3,4)				\$435,74
N° UNIDADES PRODUCIDAS				4500
TOTAL DE COSTOS DE PRODUCCIÓN				\$435,74
TOTAL DE COSTO UNITARIO DEL PROCESO 4				\$0,10


Elaborado por: Los Autores

Análisis:

El costo total del proceso de freír en la Panadería y Pastelería "El Manabita" es de \$98,26. De este costo, \$337,48 son costos transferidos del proceso anterior. El costo total de la materia prima utilizada en el proceso de freír es de \$5,00, que incluye una cubeta de huevos por \$3,00 y dos kilogramos de mantequilla por \$1,00 cada uno. La mano de obra directa en este proceso es de \$61,38 (Anexo 19) correspondiente al salario del ayudante de panadería y maestro panadero. También se incluyen los costos generales, como la depreciación de la freidora (Anexo 20), la energía eléctrica y el agua potable (Anexo 23), aceite, que representan un total de \$31,88.

El total de los costos del proceso de freír es de \$98,26. Además, se indica que el total de los costos por todos los procesos anteriores (1, 2, 3 y 4) es de \$435,74.

Tabla 62. Costo unitario por proceso del pan de sal


PANADERÍA Y PASTELERÍA "EL MANABITA" PROPIETARIO: JOSÉ MACIAS ACTIVIDAD ECONÓMICA: ELABORACIÓN DE PAN RUC: 1307618189001 DIRECCIÓN: LA MANÁ - EL CARMEN - SAN PABLO		
PROCESO DE ELABORACIÓN PAN DE SAL		
COSTO TOTAL UNITARIO DE LOS PROCESOS		
DETALLE		COSTO
Proceso 1		\$0,02
Proceso 2		\$0,04
Proceso 3		\$0,04
Proceso 4		\$0,04
COSTO TOTAL UNITARIO DE LOS PROCESOS		\$0,14

Elaborado por: Los Autores

Análisis:

El cuadro muestra los precios unitarios para la venta del producto en cada uno de los procesos de la panadería. Se especifica que el precio unitario para el proceso 1 es de \$0,02, el precio unitario para el proceso 2 es de \$0,04, el precio unitario para el proceso 3 es de \$0,04 y el precio unitario para el proceso 4 es de \$0,04. Luego, se menciona que el precio total unitario para la venta del producto es de \$0,14. Esto indica que, al finalizar todos los procesos de la panadería, el costo total unitario para cada producto es de \$0,14.

Tabla 63. Costo unitario por proceso del pan de chocolate


PANADERÍA Y PASTELERÍA "EL MANABITA" PROPIETARIO: JOSÉ MACIAS ACTIVIDAD ECONÓMICA: ELABORACIÓN DE PAN RUC: 1307618189001 DIRECCIÓN: LA MANÁ - EL CARMEN - SAN PABLO	
	
PROCESO DE ELABORACIÓN PAN DE CHOCOLATE	
COSTO TOTAL UNITARIO DE LOS PROCESOS	
DETALLE	COSTO
Proceso 1	0,02
Proceso 2	0,05
Proceso 3	0,06
Proceso 4	0,09
COSTO TOTAL UNITARIO DE LOS PROCESOS	0,22

Elaborado por: Los Autores

Análisis:

El cuadro muestra los precios unitarios para la venta del producto en cada uno de los procesos de la Panadería. Se especifica que el precio unitario para el proceso 1 es de \$0,02, el precio unitario para el proceso 2 es de \$0,05, el precio unitario para el proceso 3 es de \$0,06 y el precio unitario para el proceso 4 es de \$0,09. Luego, se menciona que el precio total unitario para la venta del producto es de \$0,22. Esto indica que, al finalizar todos los procesos de la panadería, el costo total unitario para cada producto es de \$0,22.

Tabla 64. Costo unitario por proceso de la dona

PANADERÍA Y PASTELERÍA "EL MANABITA" PROPIETARIO: JOSÉ MACIAS ACTIVIDAD ECONÓMICA: ELABORACIÓN DE PAN RUC: 1307618189001 DIRECCIÓN: LA MANÁ - EL CARMEN - SAN PABLO	
	
PROCESO DE ELABORACIÓN DE DONA	
COSTO TOTAL UNITARIO DE LOS PROCESOS	
DETALLE	COSTO
Proceso 1	0,01
Proceso 2	0,06
Proceso 3	0,07
Proceso 4	0,10
COSTO TOTAL UNITARIO DE LOS PROCESOS	0,24


Elaborado por: Los Autores

Análisis

El cuadro muestra los precios unitarios para la venta del producto en cada uno de los procesos de la panadería. Según la información, el precio unitario para el proceso 1 es de \$0,01, el precio unitario para el proceso 2 es de \$0,06, el precio unitario para el proceso 3 es de \$0,07 y el precio unitario para el proceso 4 es de \$0,10. Además, se indica que el precio total unitario para la venta del producto, considerando todos los procesos de la Panadería, es de \$0,24. Esto significa que al finalizar todos los procesos de producción y considerar los costos involucrados en cada etapa, el precio total por unidad del producto es de \$0,24.

COSTOS DE PRODUCCION TOTAL


Tabla 65. Elementos de los costos incurridos en la elaboración de panes de sal.

PANADERÍA Y PASTELERÍA "EL MANABITA" PROPIETARIO: JOSÉ MACIAS ACTIVIDAD ECONÓMICA: ELABORACIÓN DE PAN RUC: 1307618189001 DIRECCIÓN: LA MANÁ - EL CARMEN - SAN PABLO		
ELEMENTOS DEL COSTO EN LA ELABORACIÓN DE PANES DE SAL		
Materia prima		\$1.478,75
Mano de obra directa		\$327,38
Costos indirectos de fabricación		\$147,46
Total de los elementos del costo		\$1.953,59

Elaborado por: los autores

Análisis: la tabla refleja información acerca de los elementos del costo, para el caso de la materia prima utilizada en el proceso de producción de los panes de sal arroja un resultado de \$1478,75, por otra parte, la mano de obra directa refleja un valor de \$327,38 y por último los costos indirectos de fabricación representan \$147,46, el resultado total tomando en consideración la suma de los tres elementos del costo de producción indica un valor de \$1953,59 dólares.


Tabla 66. Elementos de los costos incurridos en la elaboración de panes de chocolate.

PANADERÍA Y PASTELERÍA "EL MANABITA" PROPIETARIO: JOSÉ MACIAS ACTIVIDAD ECONÓMICA: ELABORACIÓN DE PAN RUC: 1307618189001 DIRECCIÓN: LA MANÁ - EL CARMEN - SAN PABLO		
ELEMENTOS DEL COSTO EN LA ELABORACIÓN DE PANES DE CHOCOLATE		
Materia prima		\$149,25
Mano de obra directa		\$188,24
Costos indirectos de fabricación		\$144,08
Total de los elementos del costo		\$481,58

Elaborado por: los autores

Análisis: se presenta la información acerca de los costos que se generaron en la elaboración de los panes de chocolate, siendo así, la materia prima representó un valor de \$149,25, mano de obra \$188,24 y los costos indirectos de fabricación del proceso productivo un valor de \$144,08. La suma de los tres elementos reflejó un valor de \$481.58 dólares.


Tabla 67. Elementos de los costos de incurridos en la elaboración de las donas

PANADERÍA Y PASTELERÍA "EL MANABITA" PROPIETARIO: JOSÉ MACIAS ACTIVIDAD ECONÓMICA: ELABORACIÓN DE PAN RUC: 1307618189001 DIRECCIÓN: LA MANÁ - EL CARMEN - SAN PABLO	
	
ELEMENTOS DEL COSTO EN LA ELABORACIÓN DE DONAS	
Materia prima	\$86,50
Mano de obra directa	\$188,24
Costos indirectos de fabricación	\$161,00
Total de los elementos del costo	\$435,74

Elaborado por: los autores

Análisis: en la tabla se representan los tres elementos del costo de producción y los valores generados a partir del proceso de producción de las donas, para el caso de la materia prima el valor incurrido en la elaboración es de \$86,50, mano de obra directa \$188,24, por último, los costos indirectos de fabricación indican un valor de \$161,00, a través de la suma de los elementos anteriormente mencionadas se genera un valor de \$435,74 dólares.


Tabla 68. Gastos administrativos.

PANADERÍA Y PASTELERÍA "EL MANABITA" PROPIETARIO: JOSÉ MACIAS ACTIVIDAD ECONÓMICA: ELABORACIÓN DE PAN RUC: 1307618189001 DIRECCIÓN: LA MANÁ - EL CARMEN - SAN PABLO			
			
GASTOS ADMINISTRATIVOS			
DETALLE	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Gerente propietario	1	\$351,94	\$351,94
TOTAL			\$351,94

Elaborado por: los autores

Análisis: en este caso los gastos administrativos solo representan el valor del sueldo que recibe el gerente propietario de la panadería representado un valor de \$351,94 dólares. Se destaca que él es la única persona que está al frente de la administración del negocio.


Tabla 69. Gastos de venta.

PANADERÍA Y PASTELERÍA "EL MANABITA" PROPIETARIO: JOSÉ MACIAS ACTIVIDAD ECONÓMICA: ELABORACIÓN DE PAN RUC: 1307618189001 DIRECCIÓN: LA MANÁ - EL CARMEN - SAN PABLO			
			
GASTOS DE VENTA			
DETALLE	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Fundas plásticas	8500	\$0,05	\$425,00
Fundas de papel	8500	\$0,05	\$425,00
Servilletas	8500	\$0,05	\$425,00
Vendedora	1	\$491,07	\$491,07
TOTAL			\$1.766,07

Elaborado por: los autores

Análisis: se hace énfasis en que los gastos de venta generados en la Panadería y Pastelería “El Manabita” son representados de manera mensual, en la tabla se demuestran los apartados de dichos gastos, las fundas plásticas generan un gasto de \$425,00, fundas de papel \$425,00, servilletas \$425,00 y por último la vendedora que el gasto hace referencia al sueldo que recibe de \$491,07 dólares. Se consideró los gastos en base a la información proporcionada por el negocio.

Tabla 70. Margen de utilidad por unidad de los panes de sal.

PANADERÍA Y PASTELERÍA "EL MANABITA" PROPIETARIO: JOSÉ MACIAS ACTIVIDAD ECONÓMICA: ELABORACIÓN DE PAN RUC: 1307618189001 DIRECCIÓN: LA MANÁ - EL CARMEN - SAN PABLO	
	
MARGEN DE UTILIDAD PANES DEL SAL	
DESCRIPCIÓN	VALOR TOTAL
Costo primo	\$1.806,13
Costos de conversión	\$474,84
Costos de producción	\$1.953,59
Gastos	\$2.118,01
Precio venta	\$0,15
Costo unitario	\$0,14
Margen de contribución	\$0,01
Utilidad por pan	9,60%

Elaborado por: los autores

Análisis: en la tabla se presenta el margen de utilidad que genera de forma unitaria la elaboración de panes de sal, a su vez se proporciona información acerca del costo primo, de conversión, costo de producción, gastos generados, precio de venta y costo unitario, datos que permitieron conocer la utilidad la cual representa un 9,60% con un margen de contribución del 0.01 por cada pan, se destaca que de acuerdo a información proporcionada por el propietario

de la entidad la panadería obtiene su mayor ganancia de acuerdo al volumen de ventas que tiene.

Tabla 71. Margen de utilidad panes de chocolate.

PANADERÍA Y PASTELERÍA "EL MANABITA" PROPIETARIO: JOSÉ MACIAS ACTIVIDAD ECONÓMICA: ELABORACIÓN DE PAN RUC: 1307618189001 DIRECCIÓN: LA MANÁ - EL CARMEN - SAN PABLO	
MARGEN DE UTILIDAD PANES DE CHOCOLATE	
DESCRIPCIÓN	VALOR TOTAL
Costo primo	\$337,49
Costos de conversión	\$332,33
Costos de producción	\$481,58
Gastos	\$2.118,01
Precio venta	\$0,25
Costo unitario	\$0,22
Margen de contribución	\$0,03
Utilidad por pan	11,87%

Elaborado por: los autores

Análisis: mediante la tabla se representa valores relacionados al costo primo, costo de conversión, costos de producción y los gastos generados en el proceso de producción los cuales fueron vitales para determinar la utilidad del pan de chocolate la cual fue de 11,87% con un margen de contribución de 0,03, así mismo se destaca que de acuerdo a la información proporcionada por el propietario de la entidad la ganancia se basa en el volumen de la venta del producto.

Tabla 72. Margen de utilidad de las donas

PANADERÍA Y PASTELERÍA "EL MANABITA" PROPIETARIO: JOSÉ MACIAS ACTIVIDAD ECONÓMICA: ELABORACIÓN DE PAN RUC: 1307618189001 DIRECCIÓN: LA MANÁ - EL CARMEN - SAN PABLO	
MARGEN DE UTILIDAD DE DONAS	
DESCRIPCIÓN	VALOR TOTAL
Costo primo	\$274,74
Costos de conversión	\$349,24
Costos de producción	\$435,74
Gastos	\$2.118,01
Precio venta	\$0,25
Costo unitario	\$0,24
Margen de contribución	\$0,01
Utilidad por pan	3,13%

Elaborado por: los autores

Análisis: la utilidad que generó la elaboración de las donas fue del 3,13%, así también, el margen de contribución generado fue del \$0,01, por otra parte, la tabla también representa información acerca de los costos y gastos generados en la elaboración de la dona, mismos que fueron útiles para determinar la utilidad del producto. Se destaca que la ganancia del producto recae en base al volumen de ventas.

Tabla 73. Venta de panes de sal, panes de chocolate y donas.

PANADERÍA Y PASTELERÍA "EL MANABITA" PROPIETARIO: JOSÉ MACIAS ACTIVIDAD ECONÓMICA: ELABORACIÓN DE PAN RUC: 1307618189001 DIRECCIÓN: LA MANÁ - EL CARMEN - SAN PABLO			
VENTAS			
PRODUCTO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Pan de sal	45000	\$0,15	\$6.750,00
Pan de chocolate	5500	\$0,25	\$1.375,00
Dona	4500	\$0,25	\$1.125,00
TOTAL			\$9.250,00

Elaborado por: los autores

Análisis: los productos considerados para la venta son aquellos de mayor preferencia para los clientes de acuerdo a la información recopilada, por ello la venta mensual es de 45.000 panes de sal a un valor unitario de \$0,15, en el caso de los panes de chocolate se vendieron 5500 a un valor de \$0,25 y por último la venta de 4.500 donas de igual forma a un valor unitario de \$0,25.

Tabla 74. Estado de costos de productos vendidos


PANADERÍA Y PASTELERÍA "EL MANABITA" PROPIETARIO: JOSÉ MACIAS ACTIVIDAD ECONÓMICA: ELABORACIÓN DE PAN RUC: 1307618189001 DIRECCIÓN: LA MANÁ - EL CARMEN - SAN PABLO	
ESTADO DE COSTOS DE PRODUCTOS VENDIDOS (MES ENERO)	
Materia prima directa	\$1.714,50
Mano de obra directa	\$703,87
Costos indirectos de fabricación	\$452,54
(=) Costos de producción	\$2.870,91
(+) Inventario inicial de productos terminados	-
(=) Disponible en venta	\$2.870,91
(-) Inventario de productos terminados	-
(=) Total de los costos de los productos vendidos	\$2.870,91

Elaborado por: Los Autores

Análisis:

En el estado de costos de productos vendidos se analiza los costos directos de producción que incluyen materia prima directa por \$1,714.50 y mano de obra directa por \$703.87. Además, se registran los costos indirectos de fabricación por \$452.54. Sumando estos costos, se obtiene un total de costos de producción de \$2,870.91.

Tabla 75. Estado de resultados

PANADERÍA Y PASTELERÍA "EL MANABITA" PROPIETARIO: JOSÉ MACIAS ACTIVIDAD ECONÓMICA: ELABORACIÓN DE PAN RUC: 1307618189001 DIRECCIÓN: LA MANÁ - EL CARMEN - SAN PABLO ESTADO DE RESULTADOS (MES ENERO)		
Ventas	\$9.250,00	
(-) Costo de venta	\$2.870,91	
(=) Utilidad bruta	\$6.379,09	
(-) Gastos administrativos	\$351,94	
(-) Gasto de venta	\$1.766,07	
(=) Utilidad operacional	\$4.261,08	
(-) Gastos financieros	-	
(=) Utilidad antes de impuestos	\$4.261,08	
(-) Gastos de impuestos a la renta \$60 negocio popular	\$5,00	
(=) Utilidad neta	\$4.256,08	

Elaborado por: Los Autores

Análisis:

Se observa en estado de resultado, las ventas alcanzaron los \$9,250.00. Los costos de venta, que incluyen materia prima, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación, ascendieron a \$2,870.91, lo que resultó en una utilidad bruta de \$6,379.09. Luego de deducir los gastos administrativos \$351.95 y los gastos de venta \$1,766.07, se obtuvo una utilidad operacional de \$4,261.08. No se registraron gastos financieros, lo que significa que la utilidad antes de impuestos se mantiene en \$4,261.08. Después de restar los impuestos a la renta de \$5.00, la utilidad neta final fue de \$4,256.08. Este análisis muestra una ganancia neta positiva y da a conocer que la panadería ha logrado administrar eficientemente sus costos y generar beneficios para el propietario.

Tabla 76. Estado de situación financiera final

PANADERÍA Y PASTELERÍA "EL MANABITA" PROPIETARIO: JOSÉ MACIAS ACTIVIDAD ECONÓMICA: ELABORACIÓN DE PAN RUC: 1307618189001 DIRECCIÓN: LA MANÁ - EL CARMEN - SAN PABLO			
Activos		Pasivos	
Activos corrientes		Pasivos corrientes	
Banco	\$3.125,00	Documentos por pagar	\$150,00
Caja	\$374,00	Préstamo a corto plazo	\$3.000,00
Inventario de materia prima	\$620,45	Total, pasivo corriente	\$3.150,00
Total, activo corriente	\$4.119,45		
Activos no corrientes		Pasivo no corriente	
Maquinaria	\$14.242,00	Préstamo a largo plazo	\$8.000,00
Depreciación acumulada	-\$1.725,98	Total, pasivo	\$11.150,00
Otros activos	\$200,00	Patrimonio	
Total, activo no corriente	\$12.716,02	Capital	\$5.685,47
Total, activo	\$16.835,47	Total, pasivo + patrimonio	\$16.835,47

Elaborado por: Los Autores

Análisis:

El lado de los activos, se identifican activos corrientes, como banco \$3,125.00, caja \$374.00 e inventario de materia prima \$620.45, (ver anexo 17), con un total de activos corrientes de \$4,119.45. Además, se encuentran activos no corrientes, como maquinaria \$14,242.00, depreciación acumulada 1725,98 (ver anexo 20) y otros activos \$200.00, con un total de activos no corrientes de \$12,716.02, Sumando los activos corrientes y no corrientes da como resultado \$16.835,47. Por otro lado, en el lado de los pasivos, se observan pasivos corrientes, como documentos por pagar \$150.00 y préstamo a corto plazo \$3,000.00, sumando un total de pasivos corrientes de \$3,150.00. Además, existen pasivos no corrientes representados únicamente por el préstamo a largo plazo \$8,000.00, dando un total de pasivos de \$11,150.00. El patrimonio se compone del capital de \$5.685,47. La suma total de pasivos y patrimonio es igual al total de activos, lo que indica que el balance está equilibrado.

11.26. Indicadores de rentabilidad

$$\text{Ratio de liquidez} = \frac{\text{Activo circulante}}{\text{Pasivo circulante}} = \frac{\$4.119,45}{\$3.150,00} = 1,31$$

Análisis:

Ratio de liquidez de la Panadería y Pastelería El Manabita tiene como resultado que la empresa tiene una capacidad razonable para cumplir con sus obligaciones a corto plazo, ya que, por cada unidad monetaria de pasivo circulante, cuenta con \$1,31 en activos circulante para respaldarlo, esto indica que se posee una adecuada liquidez en sus operaciones diarias, lo que le permite hacer frente a pagos y obligaciones de corto plazo sin dificultades significativas.

$$\text{Rentabilidad del patrimonio} = \frac{\text{Utilidad neta}}{\text{Capital o patrimonio}} = \frac{\$4.256,08}{\$5.685,47} = 74,86\%$$

Análisis:

El indicador de rentabilidad del patrimonio de la Panadería “El Manabita” muestra en este caso, la rentabilidad del patrimonio que es del 74,86%, lo que indica que la panadería obtuvo una ganancia neta equivalente al 74,86% de su capital o patrimonio inicial de \$5685,47. Una rentabilidad del patrimonio del 74,86% es un indicador positivo, ya que muestra que la empresa ha generado una ganancia significativa en relación con la inversión realizada por el propietario.

$$\text{Rentabilidad neta del activo} = \frac{\text{Utilidad neta}}{\text{Activo total}} = \frac{\$4.256,08}{\$16.835,47} = 25,28\%$$

Análisis:

El indicador de rentabilidad neta del activo muestra un resultado del 25,28%. Este resultado indica que la empresa ha logrado generar un rendimiento del 25,28% sobre sus activos durante el período analizado, lo que evidencia su capacidad para generar beneficios en proporción a los cativos empedados. Una rentabilidad neta del activo del 25,28% es un

indicador positivo, ya que muestra que la empresa ha sido capaz de generar beneficios significativos en relación con el tamaño de su activo total.

$$\text{Margen de utilidad operativa} = \frac{\text{Utilidad operativa}}{\text{Ventas}} = \frac{\$4.261,08}{\$9.250,00} = \mathbf{46,07\%}$$

Análisis:

El indicador del margen de utilidad operativa muestra un resultado del 46,07%. Este resultado indica que la empresa ha logrado generar un margen de utilidad operativa del 46,07% sobre sus ventas durante el período analizado. Como consecuencia, se puede inferir que la Panadería y Pastelería ha sido capaz de controlar sus costos y gastos operativos de manera efectiva, lo que ha contribuido a maximizar su rentabilidad.

$$\text{Margen bruto} = \frac{\text{Ventas} - \text{Costos de venta}}{\text{Ventas}} = \frac{\$6.379,09}{\$9.250,00} = \mathbf{68,96\%}$$

Análisis:

El indicador del margen de utilidad de la Panadería y Pastelería El Manabita muestra un resultado del 68,96%. Este resultado indica que la empresa ha logrado obtener un margen de utilidad del 68,96% sobre sus ventas durante el período analizado. Como consecuencia, se puede inferir que la Panadería ha sido capaz de generar beneficios significativos en relación con sus ventas, ha sido exitosa en su estrategia de fijación de precios y gestión de costos, lo que le permite obtener un margen de ganancia considerable.

$$\text{Margen neto} = \frac{\text{Utilidad neta}}{\text{Ventas}} = \frac{\$4.256,08}{\$9.250,00} = \mathbf{46,01\%}$$

Análisis:

El indicador del margen neto de la Panadería y Pastelería El Manabita muestra un resultado del 46,01%. Este resultado indica que la empresa ha logrado obtener un margen neto del 46,01% sobre sus ventas durante el período analizado. Esto demuestra la capacidad para generar ganancias netas de manera efectiva, siendo así exitosa en su estrategia de rentabilidad, logrando maximizar sus beneficios netos.

11.27. Matriz de incidencia

Tabla 77. Matriz de incidencia

MATRIZ DE INCIDENCIA			
PANADERÍA Y PASTELERÍA “EL MANABITA”			
RUC: 1307618189001			
DIRECCIÓN: LA MANÁ- EL CARMEN- SAN PABLO			
PROCESOS	ÁREAS	DEFICIENCIAS	MEDIDAS CORRECTIVAS A TRAVES DEL SISTEMA POR PROCESO DE PRODUCCIÓN
COSTO DE PRODUCCIÓN	✓ ✓ Materia prima Mano de obra	1 Desperdicio excesivo	Un análisis detallado de los procesos para identificar áreas específicas donde se produce el desperdicio.
		2 Variación en el suministro	Establecer relaciones sólidas con proveedores confiable.
		3 Falta de personal	Contratar y capacitar a más personal para cubrir necesidades.
RENTABILIDAD	✓ ✓ ✓ ✓ ✓ ✓ Ratios de liquidez Rentabilidad del patrimonio Rentabilidad neta del activo Margen de utilidad operativa Margen bruto Margen neto	1 Rentabilidad del activo indica que está en nivel medio.	Optimizar la utilización de los activos y recursos para maximizar la rentabilidad.

Elaborado por: Los Autores

Análisis

La matriz de incidencia proporciona una visión general de las deficiencias identificadas en diferentes áreas del proceso de producción de la Panadería y Pastelería el Manabita en proceso de costo de producción se destaca la materia prima que es el desperdicio de los materiales las medidas correctivas puesta es hacer un análisis detallado de los procesos para identificar áreas específicas donde se produce el desperdicio; en la mano de obra se menciona una falta de personal la medida correctiva sugerida es contratar y capacitar más personal para cubrir las necesidades laborales. En proceso de rentabilidad se menciona que son varios indicadores financieros para evaluar la rentabilidad del negocio como lo son: ratios de liquidez, rentabilidad del patrimonio, rentabilidad neta del activo, margen de utilidad operativa, margen bruto y margen neto. La matriz indica que la rentabilidad del activo está en nivel medio donde

las medidas correctivas sugeridas para mejorar la rentabilidad es optimizar la utilización de los activos y recursos disponibles.

12. IMPACTOS

12.1. Impacto técnico

La propuesta presentada para la Panadería y Pastelería El Manabita tendrá un impacto social al implementar un formato de sistema de costo por proceso donde se promoverá una gestión más eficiente de los recursos lo que permitirá una mayor precisión en el control y seguimiento de los gastos operativos. Además, enfocarse en incluir el uso de tecnologías para la capacitación y el desarrollo del personal de trabajo también abarcaría la comunicación con proveedores y clientes para tener una eficiencia interna fortaleciendo la posición competitiva de El Manabita facilitando su crecimiento y desarrollo en el cantón la Maná.

12.2. Impacto social

La implementación de un sistema de costo por proceso en la Panadería y Pastelería El Manabita tendrá un impacto económico positivo al conocer con precisión los costos de materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación la panadería podrá tomar decisiones más informadas sobre precios de venta, identificar los productos más rentables y establecer estrategias para reducir costos y aumentar márgenes de beneficios. Además, llevar registros ordenados de ingresos y gasto permitiendo una mejor gestión de los recursos financieros donde la panadería estará en una posición favorable para crecer de manera sostenible y contribuir al desarrollo económico del cantón la Maná.

12.3. Impacto económico

El impacto técnico del sistema de costo por proceso será altamente beneficioso para la Panadería y Pastelería El Manabita al implementar este sistema el propietario podrá capacitar y guiar a los empleados en la eficiente de los recursos de producción lo que resultará como una mejoría en la planificación y control de los costos esto también permitirá una gestión más efectiva de la materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación lo que su vez mejora en la rentabilidad de la panadería. Además, al conocer la rentabilidad podrá identificar oportunidades y mejoras.

13. PRESUPUESTO PARA LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO

Tabla 78. Presupuesto para la elaboración del proyecto

Objetivos	Actividad	Valor Unitario (\$)	Valor Total
Identificar el estado productivo de mayor venta y preferencia de los clientes de la Panadería y Pastelería El Manabita.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Visita a la Panadería y Pastelería El Manabita para la recolección de los datos. ➤ Realización de una encuesta a los empleados y clientes para determinar los productos de preferencia. ➤ Aplicación del FODA 	\$30,00	\$30,00
Determinar los elementos del costo que interviene en cada etapa de producción en la elaboración de los productos de preferencia de los clientes de la panadería.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Se identificará los elementos del costo que intervienen en cada proceso de producción del pan. 	\$100,00	\$100,00
Proponer un sistema de costo por proceso para la optimización de la rentabilidad en la producción de la Panadería y Pastelería El Manabita, parroquia el triunfo.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Propuesta de un modelo de costos por procesos acorde a las necesidades de la Panadería y Pastelería El Manabita. ➤ Elaboración de los estados financieros ➤ Aplicación de indicadores de rentabilidad. ➤ Matriz de incidencia. 	\$200,00	\$200,00
TOTAL			\$330,00

Elaborado por: Los Autores

14. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

14.1. Conclusiones

En el proyecto de investigación realizada en la Panadería y Pastelería El Manabita se logró identificar los productos de mayor venta y preferencia de los clientes los cuales son: el pan de sal, pan de chocolate y dona donde se identificó los procesos productivos involucrados en la elaboración, esto permitió comprender y analizar a fondo cada etapa del proceso desde el pesado de los ingredientes hasta el horneado.

Se pudo identificar los elementos que incurren en cada etapa de producción en la elaboración de panes de sal, panes de chocolate y dona. Al analizar los costos, como la materia prima, mano de obra directa, costos indirectos de fabricación se puede realizar un análisis exhaustivo de los recursos utilizados en cada etapa, lo que permite una asignación más precisa de los costos y una mejor toma de decisiones. Este análisis ha permitido determinar qué elementos del costo intervienen en cada etapa de producción de los productos de preferencia de los clientes. Esta información es valiosa para tomar decisiones informadas sobre la optimización de los procesos de producción y la gestión eficiente de los recursos para mejorar la rentabilidad.

La implementación de un sistema de costos por proceso ha sido fundamental para mejorar la eficiencia y rentabilidad del negocio. Gracias a la asignación precisa de costos en cada etapa de producción, se ha logrado una mejor comprensión de los recursos utilizados, permitiendo identificar áreas de oportunidad para reducir gastos innecesarios y optimizar los procesos productivos. El análisis financiero realizado sobre la Panadería y Pastelería "El Manabita" revela que la empresa ha logrado administrar eficientemente sus costos y generar beneficios para el propietario. A través de la revisión del estado de resultados, se observa que las ventas alcanzaron los \$9,250.00, con un margen de utilidad operativa del 46.07%. Esto indica que la empresa ha sido capaz de controlar sus costos y gastos operativos de manera efectiva, lo que ha contribuido a maximizar su rentabilidad. Además, se destaca que la panadería ha obtenido un margen bruto del 68.96%, lo que demuestra su capacidad para generar beneficios significativos en relación con sus ventas. Asimismo, el margen neto de la empresa es del 46.01%, lo que demuestra su capacidad para generar ganancias netas de manera efectiva. Estos indicadores positivos reflejan una estrategia exitosa de fijación de precios y gestión de costos, lo que le permite obtener un margen de ganancia considerable.

14.2. Recomendaciones

Se recomienda implementar un seguimiento continuo y actualizado de los costos en cada etapa de producción. Esto implicaría llevar registros detallados de la materia prima utilizada, la mano de obra empleada y los costos indirectos de fabricación asociados. Además, se sugiere realizar análisis periódicos de los resultados obtenidos, comparando los costos reales con los presupuestados y buscando identificar oportunidades de mejora. Es recomendable enfocar los esfuerzos en mantener y mejorar la calidad de estos productos. Esto incluye asegurarse de que los procesos de elaboración estén bien estandarizados para mantener la consistencia en la calidad y sabor de los productos, lo que contribuirá a la fidelización de los clientes y a su satisfacción.

El propietario debe llevar un registro detallado de los insumos utilizados, la mano de obra y los costos indirectos asociados, para tener una visión clara de los gastos en cada proceso, se sugiere realizar evaluaciones periódicas para identificar posibles áreas de mejora en termino de eficiencia. esto permitirá una mejor gestión de los recursos y una identificación temprana de posibles desviaciones en los costos, lo que facilitará la toma de decisiones oportunas para mejorar la eficiencia y reducir los gastos innecesarios.

La implantación del sistema de costo por proceso en la Panadería y Pastelería El manabita será altamente beneficioso ya que proporcionaría una visión más clara y detallada de los costos involucrados en cada etapa de producción esto permite una mejor identificación de posibles áreas de mejora en la eficiencia y reducción de costos, así como una mayor transferencia en la toma de decisiones. Se recomienda a la Panadería y Pastelería "El Manabita" continuar implementando y mejorando su sistema de costos por proceso. Este enfoque ha demostrado ser fundamental para mejorar la eficiencia y rentabilidad del negocio. Al asignar de manera precisa los costos en cada etapa de producción, la empresa ha logrado una mejor comprensión de los recursos utilizados, lo que le ha permitido identificar áreas de oportunidad para reducir gastos innecesarios y optimizar los procesos productivos. Además, se sugiere que la empresa continúe monitoreando y analizando regularmente sus estados financieros para evaluar su desempeño y tomar decisiones informadas. Esto incluye revisar periódicamente el estado de resultados, el margen de utilidad operativa, el margen bruto y el margen neto. Estos indicadores proporcionan información valiosa sobre la eficiencia de la empresa en la gestión de sus costos y la generación de beneficios.

15. BIBLIOGRAFÍA

- Baena paz, g. (2022). Metodología de la investigación. Grupo editorial patria. Doi:978-607-744-748-1
- Capa benítez, l. B., garcía saltos, m. B., & herrera freire, a. (2019). Consideraciones a los tipos de costeo de la producción para la responsabilidad social empresarial. *Revista universidad y sociedad*, 11(5), 368-372.
- Huamán huamán, a. (2019). Implementación de un sistema de costos por procesos para mejorar la rentabilidad del proyecto acuícola de la empresa san fernando de la ciudad de tarapoto, periodo 2019. <https://repositorio.ucv.edu.pe/>.
- Amaiquema, a., vera, j., & zumba, i. (2019). Enfoques para la formulación de la hipótesis en la investigación científica. *Revista conrado*, 15(70), 354 - 360. Obtenido de <https://conrado.ucf.edu.cu/index.php/conrado>
- Andres, f. L. (2020). Costos basados en procesos y en actividades en pequeñas empresas. *Contaduría universidad de antioquia*, 131-163.
- Argüelles, l. A., quijano, r., fajardo, m., medina, f., & cruz, c. (2020). El endeudamiento como indicador de rentabilidad financiera en las mipymes turísticas de campeche. *Revista internacional administración & finanzas*, 11(1), 39 - 51. Doi:2157-3182
- Arias gonzáles, j. L., & covinos gallardo, m. (2021). Diseño y metodología de la investigación. *Enfoques consulting eirl*. Doi:978-612-48444-2-3
- Arias, i., vallejo, m., & ibarra, m. (2020). Los costos de producción industrial en. *Espacios*, 8.
- Avila, f., gonzález, m., & mantecón, s. (2020). La entrevista y la encuesta: ¿métodos o técnicas de indagación empírica? *Revista didasc@lia*, xi(3), 62 - 79. Doi:2224-2643
- Baque, m., cedeño, b., chele, j., & gaona, v. (2020). Fracaso de las pymes: factores desencadenantes, ecuador 2020. *Revista científica fipcaec*, 5(4), 3-25. Doi: <https://doi.org/10.23857/fipcaec.v5i4.293>
- Berbotto, a. (2021). El análisis foda del voto electrónico y perspectivas de futuro. *Revista derecho electoral*, 183- 197.
- Cabrera de palacio, m. (2019). La contabilidad de costos en la producción de bienes y servicios. *En-contexto*, 6(9), 24. Doi:23463279
- Caiza pastuña, e. C., valencia nuñez, e. R., & bedoya jara, m. P. (julio de 2020). Decisiones de inversión y rentabilidad bajo la valoración financiera en las empresas industriales grandes de la provincia de cotopaxi, ecuador. *Universidad & empresa*, 22(39), 1-29. Doi: <https://doi.org/10.12804/revistas.urosario.edu.co/empresa/a.8099>

- Calderón Brito, C. A. (11 de 2020). Repositorio.uta. Obtenido de repositorio.uta: el apalancamiento y la rentabilidad financiera en las empresas manufactureras de Tungurahua: <http://repositorio.uta.edu.ec/handle/123456789/31753>
- Calvo Fuentes, O. D., & Sánchez Soriano, J. K. (2021). "Costos por proceso y su incidencia en la rentabilidad de la empresa Tabacalera San Mateo C.Ltda. Tabacama de la ciudad de Quevedo, año 2020". <Http://repositorio.utc.edu.ec/>. Obtenido de <http://repositorio.utc.edu.ec/>
- Campos, S. A., & Morales, C. N. (2021). El sistema de costeo ABC, herramienta de gestión empresarial: una revisión teórica y sistemática. *Revista Hechos Contables*, 18-33.
- Cañizalez, B., Contreras, S., Ruata, S., & Medina, S. (2019). Contabilidad de costos. Centro de Investigación y Desarrollo Profesional. Doi:978-9942-792-03-7
- Cárdenas Arias, B. E., Guamán Ochoa, M. M., Siguenza-Guzmán, I., & Segarra, I. (2020). Integración de información de costos para la toma de decisiones en industrias de ensamblaje. *Economía y Política*(31), 18. Doi:<https://doi.org/10.25097/rep.n31.2020.07>
- Casanova, C., Nuñez, R., Navarrete, C., & Proaño, E. (2021). Gestión y costos de producción: balances y perspectivas. *Revista de Ciencias Sociales*, xxvii(1), 302-314. Doi:1315-9518
- Castelblanco, O. E. (2019). Costos empresariales: manejo financiero y gerencial (primera ed.). Bogotá: Ecoe Ediciones. Doi:9789587718225
- Cedeño, K., Cedeño, P., & Laje, J. (2019). La contabilidad de costos y su relación en el ámbito de aplicación de las entidades manufactureras o industriales. *Revista Ciencia e Investigación*, 4(1), 15-20. Doi:2528-8083
- Chapilliquen, P. E. (2021). Diseño de un sistema de costeo ABC para la toma de decisiones operacionales en la empresa Personaliza Chiclayo 2019. Chiclayo: Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo.
- Córdova, M. R. (2019). Como entender contabilidad sin ser contador. Ciudad de México: Instituto Mexicano de Contadores Públicos, Ciudad de México y 2019. Doi:9786078552740
- Coronado Zuloeta, I. P. (2019). Repositorio.unprg. Obtenido de repositorio.unprg: modelo de costos para mejorar la rentabilidad de las MYPES de la industria ladrillera de Lambayeque: <https://hdl.handle.net/20.500.12893/4066>
- Corvo, H. (14 de julio de 2019). Sistema de costos por órdenes de producción: características. Lidefer. Obtenido de recuperado de: <https://www.lifeder.com/sistema-costos-ordenes-produccion/>

- Cueto Urbina, E. (2020). Investigación cualitativa. *Applied sciences in destistry*, 1(1), 2.
- Durán, I., & Valdés, H. (2019). Implementación de un sistema de costos basado en procesos: caso hotel boutique. *Contabilidad y negocios*, 47-64.
- Elizabeth, S. E., & Ximena, G. L. (2020). Costos de producción mediante el sistema de costeo abc y su efecto en la rentabilidad. *Revista Cumbres*, vol.6(nº2), 53 - 64.
- Elizalde M., I., & Montero II, E. (2020). *Contabilidad Inicial*. Riobamba, Ecuador: Dirección de Publicaciones. Doi:978-9942-36-964-2
- Elizalde, I. (09 de 2019). Los estados financieros y las políticas contables. *Dialnet*, 4(extra 5-1), 217-226. Doi:2588-0705
- Eslava Zapata, R. A., & Parra González, B. (2019). Análisis de los factores claves identificados en las investigaciones desarrolladas. *Costos basados en actividades (abc)*. Universidad Libre Colombia, Bogotá, Colombia. Recuperado el 26 de 01 de 2023, de <https://www.unilibre.edu.co/bogota/pdfs/2019/6tosimposio/ponencias-docentes/46d.pdf>
- Espinosa Manríquez, N. (2022). *Contabilidad financiera y general. Tomo I: conceptos fundamentales* (1 ed.). Editorial Universidad Alberto. Doi:9789563573787
- Falcón, V., Cejas, N., Martínez, C., & Flores, A. (2021). Matriz de balance de fuerzas innovada para la corporación Antex S.A en la Habana-Cuba. *Revista de Ciencias Sociales (RCS)*, 381-393.
- Fiallos, C., Pico, M., & León, A. (2019). Retos enfrentados por las empresas para implementar un proceso de inventarios efectivo. *Ingeniería Industrial*, 303-312.
- Fierro, A., Fierro, F., & Fernando, F. (2021). *Contabilidad general: enfoque NIIF para Pymes*. Ediciones de la U. Doi:978-958-792-236-3
- Fierro, A., Fierro, F., & Fierro, F. (2021). *Contabilidad general: enfoque NIIF para Pymes*. Ediciones de la U. Doi:978-958-792-236-3
- García, P. (2019). *Contabilidad de costos por la alta gerencia: teórico-práctico*. Bogotá: Grupo Editorial Nueva Generación SAS. Doi:9781512942262
- García, P. (2019). Los sistemas de costos como herramienta fundamental en la administración de empresas. *Revista Observatorio de la Economía Latinoamericana*, 16.
- Gómez Villegas, M. (2019). Documentos Escuela de Administración y Contaduría Pública. En M. Gómez Villegas, *Una aproximación social, institucional* (pág. 32). Colombia, Bogotá: FCE - CID. Doi:20116306
- Guarnizo Cuéllar, F., & Cárdenas, S. M. (2020). *Costos por órdenes de producción y por procesos*. (2. Universidad de la Salle, ed.) Doi:9789585136588

- Guevara, g., verdesoto, a., & castro, n. (01 de 07 de 2020). Metodologías de investigación educativa (descriptivas, experimentales, participativas, y de investigación-acción). *Recimundo*, 4(3), 11. Doi:10.26820
- Guido, beas, díaz, & rodríguez. (2019). Implementación de un proceso de gestión de inventarios en una mype con enfoque lean y empleo de la tecnología qr code. . *Revista de investigación*, 103-116.
- Hernández, & torres. (2019). Un sistema de costeo basado en abc y abm: desafíos en su implantación en empresas pequeñas y medianas de américa latina. *Investigación y ciencia*, 23-28.
- Hernández, j. M., & castro, a. M. (2020). El trading como profesión de emprendimiento considerando el foda. México: universidad nacional autónoma de méxico.
- Lomelí rodríguez, s. E. (2020). Sistema de costos tradicional aplicable a pymes. Un estudio para empresas de la industria del mueble en méxico. *Revista cubana de finanzas y precios*, 2(4), 13 - 23. Obtenido de <https://core.ac.uk/download/pdf/228486161.pdf>
- López ancántara, m. B., & gómez agundiz, x. (2019). Gestión de costos y precios (primera edición e-book: 2019 ed.). Grupo editorial patria. Doi:978677449102
- Mayor rugel, k. M., eguez caviades, e. C., intriigo sampin, m. F., & bajaña fuentes, a. A. (noviembre de 2021). La importancia de la contabilidad de costos en el control administrativo de los emprendedores. *Revista científica aristas*, 3(2), 83. Obtenido de https://revistacientificaistjba.edu.ec/images/home/documentos/noviembre_2020/edicion_noviembre_2020_completo-c.pdf
- Merino, l., fonseca, r., & rodríguez, p. (2021). La contabilidad de costos, los sistemas de control y su relación con la rentabilidad empresarial . *Fipcaec*, 6(3), 150 - 169. Doi: <https://doi.org/10.23857/fipcaec.v6i3.459>
- Molina cedeño, k., molina cedeño, p., & laje montoya, j. S. (2019). La contabilidad de costos y su relacion en el ambito de aplicación de las entidades manufactureras o industriales. *Dialnet*, 4(1), 6. Doi:<https://doi.org/10.5281/zenodo.3240566>
- Moreno, y., largo, n., celi, y., & maldonado, m. (2022). Contabilidad y costos: enfoque de costos por procesos y costos estándar. *Fipcaec*, 7(2), 62 - 79. Doi:<https://doi.org/10.23857/fipcaec.v7i2.559>
- Normas internacionales de contabilidad. (2021). Resolución de consejo normativo de contabilidad.
- Pacheco bautista, f. A. (2019). Módulo costos de producción. Ediciones usta universidad santo tomás . Doi:978-958-5471-26-9

- Palmett, a. (2020). Métodos inductivo, deductivo y teoría de la pedagogía crítica. *Revista crítica transdisciplinar*, 3(1), 36-42. Doi: 2610-8186
- Pastor, b. (2019). Población y muestra. Obtenido de <http://journal.upao.edu.pe/pueblocontinente/article/view/1269>
- Pérez, j., & fol, r. (2023). Contabilidad electrónica y su envío a través del portal del sat (vol. 0). Ciudad de México, México: tax editores unidos. Doi:9786076298480
- Pibaque, m. S., Álvarez, a. A., & soledispa, s. G. (2020). La importancia de la aplicación de matrices de la planificación estratégica en el sector microempresa de las bibliotecas-cafeterías. *Fipcaec*, 22-44.
- Pilay, f., gallardo, l., & vásquez, l. (2020). Análisis prospectivo y escenario de pymes panaderas, caso megasuperior en la provincia tsachilas – Ecuador*. *Semestre económico*, 23(55), 205-219. Doi:<https://doi.org/10.22395/seec.v23n55a9>
- Pomaquiza, m. G., & zurita, c. I. (2019). Costeo abc /abm como herramienta de control en la gestión empresarial de la organización de pueblos de Chibuleo (Onopuch). Venezuela: fundación Koinonia .
- Ramírez, metzer, & govea. (2019). La importancia del proceso de inventarios en las pequeñas y medianas empresas: una aplicación práctica y automatizada en una empresa de desarrollo de software. . *Cimec*, 141-156.
- Ramírez, z., Ibar, c., & correa, j. (2019). La clave de un control de gestión efectivo: el modelo de costos por procesos. *Revista mexicana de ciencias agrícolas*, 46-53.
- Reyes Ruiz, l., & Carmona Alvarado, f. A. (2020). Bonga.unisimon.edu.co. Obtenido de [bonga.unisimon.edu.co: la investigación documental para la: https://hdl.handle.net/20.500.12442/6630](https://hdl.handle.net/20.500.12442/6630)
- Rincón, c., molina, f. R., & villareal, f. (2019). *Coso 1: componentes del costo* (2 ed.). Bogotá, Colombia: ediciones de la u. Doi:9789587920482
- Rodríguez, r., & aviles, v. (2020). Las pymes en Ecuador. Un análisis necesario. *Digital publisher ceit*, 5(5-1), 191-200. Doi:doi.org/10.33386/593dp.2020.5-1.337
- Rojas Cataño, m. D. (2020). *Costos de comercialización: manual teórico-práctico* (versión alumno). Instituto Mexicano de Contadores Públicos. Doi:9786075630892
- Rojas, m., & fernando, v. (2022). Los costos de producción y la rentabilidad en microempresas del sector panificador de la ciudad de Ambato [tesis de grado. Universidad Técnica de Ambato]. Repositorio Universidad Técnica de Ambato. Doi:<https://repositorio.uta.edu.ec/jspui/handle/123456789/34449>

- Sanabria, a., & martínez, q. (2020). Determinación de los costos por actividades y procesos en la renta de equipos médicos. . Revista de investigación eafit, 53-65.
- Sánchez vega, j. A. (2019). La contabilidad como obligación: enfoque contable, mercantil, financiero, jurídico y fiscal (1 ed.). Instituto mexicano de contadores. Doi:9786078628155
- Sandra, h., & doris, g. (2020). Importancia del diagnóstico situacional de la empresa. Chimborazo: revista espacios.
- Smeke zwaiman, j., morales bañuelos, p. B., & huerta garcía, l. (2019). Costos gerenciales (1 ed.). Ciudad de méxico, méxico: instituto mexicano de contadores públicos. Doi:9786078552481
- Soto mujica, j. H. (2021). Propuesta de sistema de costos e incidencia en la utilidad de la lavandería industrial wash s.a.c. Scielo, 29(61), 85 - 94. Doi:<http://dx.doi.org/10.15381/quipu.v29i61.20969>
- Suaste gutiérrez, m. (2020). Contabilidad i. Klik soluciones educativas . Doi:9786079828257
- Tarco quito, n. E. (2021). Los costos de producción y su incidencia en la determinación del precio de venta en la corporación coprobich, período 2019. Universidad nacional de chimborazo, chimborazo. Obtenido de http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/8149/1/7.-%20tesis%20tarco_trabajo_titulaci%3%93n%20-cpa.pdf
- Tobar, g. (2020). Implementación de un sistema de costeo basado en costos por procesos en una empresa de servicios. . Revista de ciencias estratégicas, 31-51.
- Vásquez rojas, f. A. (2021). Costos y presupuestos para financieros junior. Grupo editorial nueva legislación. Doi:9789585265257
- Yolanda, g. B., luis, m. C., hernán, m. M., & jorge, c. G. (2019). “los sistemas de costos como herramienta fundamental en la administración de empresas. Revista observatorio de la economía latinoamericana, 16. Obtenido de file:///c:/users/hp/appdata/local/temp/temp1_costos-administracion-empresas.zip/costos-administracion-empresas.pdf
- Zevallos sosa, l. L., & bezada bazalar, j. C. (2022). Sistema de costos por procesos y su influencia en la rentabilidad de la empresa calco srl huancayo 2022. Sistema de costos por procesos y su influencia en la rentabilidad de la empresa calco srl huancayo 2022. Universidad peruana los andes, Perú. Recuperado el 26 de 01 de 2023.

16. ANEXOS

Anexo 1. Datos informativos del tutor del proyecto.

DATOS PERSONALES

Nombres y Apellidos: Angélica Tamara Medina Armas

Fecha de Nacimiento: La Maná, 08 de junio de 1987.

Cedula de Ciudadanía: 1205633553

Estado Civil: Divorciada

Dirección Domiciliaria: La Maná, Km3 vía a Valencia

Teléfono Convencional: 032288037

Teléfono Celular: 0982680355

Email Institucional: angelica.medina@utc.edu.ec



ESTUDIOS REALIZADOS

Instrucción Superior: Universidad Técnica Estatal de Quevedo

Carrera de Ingeniería en Contabilidad y Auditoría C.P.A

Instrucción Pos-Grado: Universidad Técnica Estatal de Quevedo

Maestría en Contabilidad y Auditoría

TÍTULOS OBTENIDOS

- Ingeniera en Contabilidad y Auditoría C.P.A
- Magister en Contabilidad y Auditoría

Anexo 2. Hoja de vida de estudiante 1**DATOS PERSONALES**

Nombres: Fresman Steveen
Apellidos: Samaniego Solorzano
Nacionalidad: Ecuatoriana
Fecha de nacimiento: 12 de octubre del 2000
Lugar de nacimiento: Quevedo- Los Ríos
Cédula de identidad: 125049667-4
Teléfono: 0961006942
Dirección domiciliaria: Valencia- Ciud. 12 de Julio Calle 10
Cantón: Valencia
Correo electrónico: fresman.samaniego6674@utc.edu.ec

ESTUDIOS REALIZADOS

Instrucción primaria: Escuela Fiscal Mixta Particular “Héroes Del Tiwinza”

Instrucción secundaria: Unidad Educativa “Ciudad de Valencia”

Instrucción superior: Universidad Técnica De Cotopaxi – Extensión La Maná

TITULOS OBTENIDOS

Bachiller en Contabilidad, otorgado por la Unidad Educativa “Ciudad De Valencia”

CERTIFICADOS PERSONALES

“III jornadas de contabilidad y auditoría

“IV jornadas de contabilidad y auditoría sector productivo, comercial, financiero, agropecuario e innovación”

“V jornadas prácticas de contabilidad y auditoría”

“Consejos de educación financiera finanzas para no financieros”

“V congreso internacional de investigación científica”

“VI Congreso internacional de investigación científica-2022”

REFERENCIAS PERSONALES

Tnlga. Joselyn Cristina Solorzano Roblero

C.C: 094054314-3

Telf.: 0959736009

Anexo 3. Hoja de vida de estudiante 2**DATOS PERSONALES**

Nombres: Bryan Alejandro
Apellidos: Vera de la Cruz
Nacionalidad: Ecuatoriana
Fecha de nacimiento: 25 de junio del 2000
Lugar de nacimiento: Pichincha -Manabí
Cédula de identidad: 050438566-7
Teléfono: 0960666321
Dirección domiciliaria: El Carmen – Vía Manguila
Cantón: La Maná
Correo electrónico: bryan.vera5667@utc.edu.ec

ESTUDIOS REALIZADOS

Instrucción primaria: Escuela Fiscal Mixta “Francisco de Orellana”

Instrucción secundaria: Unidad Educativa La Maná

Instrucción superior: Universidad Técnica De Cotopaxi – Extensión La Maná

TITULOS OBTENIDOS

Bachiller en Ciencias, otorgado por la Unidad Educativa La Maná.

CERTIFICADOS PERSONALES

“III jornadas de contabilidad y auditoría

“IV jornadas de contabilidad y auditoría sector productivo, comercial, financiero, agropecuario e innovación”

“V jornadas prácticas de contabilidad y auditoría”

“Consejos de educación financiera finanzas para no financieros”

“V congreso internacional de investigación científica”

“VI Congreso internacional de investigación científica-2022”

REFERENCIAS PERSONALES

Lcdo. Bryan Humberto Pinargote Anchundia

C.C: 125107039-5

Telf.: 0990099222

Anexo 4. Solicitud del proyecto en la Panadería y Pastelería El Manabita



Extensión
La Maná

La Maná, 21 de abril de 2023

Sr.

José Daniel Macias Zambrano

PROPIETARIO DE LA PANADERIA Y PASTELERIA EL MANABITA


De mi consideración:

Extendiéndole un cordial y atento saludo por medio de la presente, yo Samaniego Solorzano Fresman Steveen con C.C. 1250496674 y Vera De La Cruz Bryan Alejandro con C.C. 0504385667, en calidad de estudiantes de la carrera de Licenciatura en Contabilidad y Auditoría de la Universidad Técnica de Cotopaxi Extensión La Maná, nos dirigimos a usted a fin de solicitar se nos permita, en la empresa que usted muy aceptadamente dirige, realizar el proyecto de Titulación denominado "COSTOS DE PRODUCCIÓN Y SU INCIDENCIA EN LA RENTABILIDAD DE LA PANADERÍA Y PASTELERÍA EL MANABITA, PARROQUIA EL CARMEN, CANTÓN LA MANÁ, PERIODO 2022", como requisito previo a la obtención del título de Licenciatura en Contabilidad y Auditoría.

Por su gentil atención, reciba nuestros agradecimientos deseándole éxito en sus labores diarias.

Atentamente,


Sr. Samaniego Solorzano Fresman Steveen
Estudiante UTC - Extensión La Maná
Email: fresman.samaniego6674@utc.edu.ec
Telf: 0961006942


Sr. Vera De La Cruz Bryan Alejandro
Estudiante UTC - Extensión La Maná
Email: bryan.vera5667@utc.edu.ec
Telf: 0960666321

Daniel Macias
Recibido
21-04-2023

Anexo 5. Carta de aceptación del proyecto de investigación en la Panadería y Pastelería El manabita



PANADERÍA Y PASTELERÍA EL MANABITA

La Maná – El Carmen

RUC: 1307618189001

La Maná, 22 de abril de 2023

Ing. MSc.

Brenda Oña Sinchiguano

**DIRECTORA DE LA CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI - EXTENSIÓN LA MANÁ**

Presente.

A usted saludos y éxitos a sus acertadas labores.

En mi calidad de Propietario de la Panadería y Pastelería El Manabita, me es grato poder comunicarle que el señor SAMANIEGO SOLORZANO FRESMAN STEVEEN con C.I. 1250496674 y el señor VERA DE LA CRUZ BRYAN ALEJANDRO con C.I. 0504385667, estudiantes de Noveno ciclo de la carrera de Licenciatura en Contabilidad y Auditoría de la Universidad Técnica de Cotopaxi Extensión La Maná, quienes desarrollarán el proyecto de investigación cuyo tema es "COSTOS DE PRODUCCIÓN Y SU INCIDENCIA EN LA RENTABILIDAD DE LA PANADERÍA Y PASTELERÍA EL MANABITA, PARROQUIA EL CARMEN, CANTÓN LA MANÁ, PERIODO 2022", se les acepta y pueden cumplir con su investigación para la culminación del proyecto. Indicando que se les facilitara la información necesaria para el correcto desarrollo de su trabajo.

Es todo cuanto puedo comunicar para los fines pertinentes.

Atentamente,

Sr. José Daniel Macías Zambrano

PROPIETARIO DE LA PANADERIA Y PASTELERIA EL MANABITA

Anexo 6. Formato de encuesta dirigida al gerente propietario de la Panadería y Pastelería El Manabita



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
EXTENSIÓN LA MANÁ
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE LICENCIATURA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

Nombres y Apellidos: Daniel Macias

Cargo: Propietario de la panadería y pastelería El Manabita

Fecha de la Entrevista:

Hora de la Entrevista:

Tema: “COSTOS DE PRODUCCIÓN Y SU INCIDENCIA EN LA RENTABILIDAD DE LA PANADERÍA Y PASTELERÍA EL MANABITA, PARROQUIA EL CARMEN, CANTÓN LA MANÁ, PERIODO 2022.”

Formulario:

Cuestionario de la entrevista

Cuestionario de la entrevista

1. ¿A qué actividad económica se dedica la empresa?

2. ¿Qué tiempo lleva dedicándose en este negocio?

3. ¿Cuántos trabajadores laboran en la panadería?

4. ¿Cuáles son los procesos productivos en la elaboración del pan?

5. ¿Cuáles son los productos que se venden en la panadería?

6. **¿En base a la elaboración de sus variaciones de pan cuales son los que más salen a la venta?**

7. **¿Cuáles son los precios de los productos más vendidos de la panadería?**

8. **¿Lleva un control de los costos que se generan en cada proceso de producción?**

9. **¿Cómo determina los costos directos e indirectos su empresa?**

10. **¿Qué estrategias implementa la empresa para reducir los costos de producción?**

11. **¿Los costos de producción están acorde con el precio de venta del producto?**

12. **¿Usted en toda su trayectoria en esta actividad ha implementado un sistema contable?**

13. **¿Cómo mide la rentabilidad de la panadería?**

14. **¿Considera usted que el aumento de los precios en la materia prima para la elaboración del pan afecta en rentabilidad de la panadería?**

15. **¿Conoce usted lo que es un sistema de costos por procesos?**

16. **¿Está usted de acuerdo en implementar un sistema de costos por procesos en su negocio?**

17. **¿Cuáles son los ingredientes adicionales para la elaboración de los productos de la panadería a parte de los principales (harina, huevos, agua, mantequilla y leche)?**

18. **¿Cuáles son los gastos adicionales que tiene la panadería para poder funcionar que no influyen a simple vista en la producción?**

19. **¿Cuál es la producción mensual de los productos más vendidos?**

Anexo 7. Formato de encuesta dirigida a los empleados de la Panadería y Pastelería El Manabita



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

EXTENSIÓN LA MANÁ

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS

CARRERA DE LICENCIATURA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

Fecha de la encuesta:

Hora de encuesta:

Encuesta dirigida al personal de la panadería y pastelería “El Manabita”

1. ¿Se maneja un adecuado canal de comunicación entre los compañeros de trabajo para las distintas actividades a realizar dentro de la panadería y pastelería El Manabita?

Si

No

2. ¿Existen palabras de motivación cuando se presentan adversidades?

Si

No

3. ¿El propietario les proporciona información o retroalimentación cuando se va a implementar una estrategia?

Si

No

4. ¿La Panadería y Pastelería El Manabita cuenta con las maquinarias necesarias para brindar un mejor servicio a los consumidores?

Si

No

5. ¿Es adecuado el ambiente (iluminación, ventilación, higiene) en el que se desarrollan diariamente?

Si

No

6. ¿Usted cumple con el uso de equipo de protección personal?

Si

No

7. ¿Se planifican de forma adecuada las distintas actividades para el grupo de trabajo?

Si

No

8. ¿Reciben información clara y necesaria para desarrollar sus distintas actividades?

Si

No

9. ¿Se le brinda el recurso material necesario para el buen rendimiento de sus funciones?

Si

No

10. ¿Se siente satisfecho con el trabajo que realiza dentro de la panadería y pastelería?

Si

No

Anexo 8. Formato de encuesta dirigida a los clientes de la Panadería y Pastelería El Manabita



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

EXTENSIÓN LA MANÁ

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS

CARRERA DE LICENCIATURA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

Fecha de la encuesta:

Hora de la encuesta:

Formulario:

Cuestionario de encuesta

1. ¿Está usted de acuerdo con los precios de los productos que maneja la panadería El Manabita?

Si

No

A veces

2. ¿Está usted de acuerdo con la calidad de los productos que se ofrecen en la Panadería?

Si

No

A veces

3. ¿Considera usted que la atención al cliente de la Panadería El Manabita es buena?

Si

No

A veces

4. ¿Cuál es su grado de satisfacción en cuanto a la variedad de productos disponibles en la panadería?

Muy satisfecho

Satisfecho

Muy insatisfecho

Insatisfecho

5. ¿Qué posibilidades hay de que vuelva a comprar en la Panadería El Manabita?

Muchas

Pocas

Ninguna

6. ¿Qué tan probable es que recomiende la Panadería El Manabita a otras personas?

Muy probable

Probable

Poco probable

Nada probable

7. ¿Cree usted que el tiempo de espera a ser atendido en la Panadería El Manabita es breve?

Si

No

A veces

8. ¿Qué tan frecuente usted compra en la nuestra Panadería?

Diario

Semanal

Mensual

Ninguna

9. ¿Considera que el costo es un indicador importante al momento de elegir comprar entre las diferentes las panaderías?

Si

No

Tal vez



10. ¿Considera que es importante la antigüedad de la panadería al momento de elegir comprar entre las diferentes panaderías?

Si

No



Tal vez

Anexo 9. Transacciones



<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> PANADERÍA Y PASTELERÍA "EL MANABITA" PROPIETARIO: JOSÉ MACIAS ACTIVIDAD ECONÓMICA: ELABORACIÓN DE PAN RUC: 1307618189001 DIRECCIÓN: LA MANÁ - EL CARMEN - SAN PABLO </div>  </div>							
TRANSACCIONES							
FECHA	DETALLE	PROCESO	PRODUCTOS	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	COSTO	VALOR TOTAL
1/1/2022	Inventario inicial	Productos del periodo anterior	Harina	Quintal	5	\$30,00	\$150,00
			Sal	Kg	27	\$0,50	\$13,50
			Azúcar	Kg	12	\$1,25	\$15,00
			Mantequilla	Libra	20	\$1,00	\$20,00
			Huevos	Cubeta	10	\$3,00	\$30,00
			Leche	Litros	3	\$0,40	\$1,20
			Chocolate en barra	Kg	2	\$1,00	\$2,00
2/1/2022	El 02 de enero la Panadería y Pastelería "El Manabita" adquirió mediante método de pago efectivo según factura N° 015 los siguientes productos:	Compra de materia prima según factura N°015	Harina	Quintal	40	\$30,00	\$1.200,00
			Sal	Kg	225	\$0,50	\$112,50
			Azúcar	Kg	95	\$1,25	\$118,75
			Mantequilla	Libra	370	\$1,00	\$370,00
			Huevos	Cubeta	95	\$3,00	\$285,00
			Leche	Litros	25	\$0,40	\$10,00
			Chocolate en barra	Kg	7	\$1,00	\$7,00

3/1/2022	El 03 de enero mediante orden de requisición se envió la siguiente materia prima para la producción mensual de 45.000 panes de sal.	Proceso 1 Pesado de ingredientes	Harina	Quintal	25	\$30,00	\$750,00
		Proceso 2 Amasado	Sal	Kg	200	\$0,50	\$100,00
			Azúcar	Kg	75	\$1,25	\$93,75
			Mantequilla	Libra	275	\$1,00	\$275,00
			Huevos	Cubeta	50	\$3,00	\$150,00
		Proceso 4 Horneado	Huevos	Cubeta	25	\$3,00	\$75,00
Mantequilla	Kg		35	\$1,00	\$35,00		
3/1/2022	El 03 de enero mediante orden de requisición se envió la siguiente materia prima para la producción mensual de 5.500 panes de chocolate.	Proceso 1 Pesado de ingredientes	Harina	Quintal	3	\$30,00	\$90,00
		Proceso 2 Amasado	Azúcar	Kg	5	\$1,25	\$6,25
			Mantequilla	Kg	20	\$1,00	\$20,00
			Huevos	Cubeta	5	\$3,00	\$15,00
			Leche	Litros	15	\$0,40	\$6,00
			Chocolate en barra	Kg	3	\$1,00	\$3,00
		Proceso 4 Horneado	Huevos	Cubeta	2	\$3,00	\$6,00
			Mantequilla	Kg	3	\$1,00	\$3,00
3/1/2022	El 03 de enero mediante orden de requisición se envió la siguiente materia prima para la producción mensual de 4.500 donas	Proceso 1 Pesado de ingredientes	Harina	Quintal	1,5	\$30,00	\$45,00
		Proceso 2 Amasado	Sal	Kg	4	\$0,50	\$2,00
			Azúcar	Kg	6	\$1,25	\$7,50
			Mantequilla	Libra	10	\$1,00	\$10,00
			Huevos	Cubeta	5	\$3,00	\$15,00
			Leche	Litros	5	\$0,40	\$2,00
		Proceso 4 Freir	Huevos	Cubeta	1	\$3,00	\$3,00
			Mantequilla	Libras	2	\$1,00	\$2,00



Anexo 10. Kardex harina

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> PANADERÍA Y PASTELERÍA "EL MANABITA" PROPIETARIO: JOSÉ MACIAS ACTIVIDAD ECONÓMICA: ELABORACIÓN DE PAN RUC: 1307618189001 DIRECCIÓN: LA MANÁ - EL CARMEN - SAN PABLO TARJETA KARDEX </div>  </div>										
PRODUCTO: HARINA								UNIDAD DE MEDIDA: QUINTAL		
Fecha	Operación	Entradas			Salidas			Saldos		
		Cantidad	Valor unitario	Valor total	Cantidad	Valor unitario	Valor total	Cantidad	Valor unitario	Valor total
1/1/2022	Inventario inicial	5,00	\$30,00	\$150,00				5,00	\$30,00	\$150,00
2/1/2022	Compra de materia prima según factura N°015	40,00	30,00	\$1.200,00				45,00	\$30,00	\$1.350,00
3/1/2022	Envío de MPD a producción para el proceso de pesado de ingredientes en la elaboración de 45.000 panes de sal.				25,00	30,00	750,00	20,00	\$30,00	\$600,00
3/1/2022	Envío de MPD a producción para el proceso de pesado de ingredientes en la elaboración de 5.500 panes de chocolate.				3,00	30,00	90,00	17,00	\$30,00	\$510,00
3/1/2022	Envío de MPD a producción para el proceso de pesado de ingredientes en la elaboración de 4.500 donas				1,50	30,00	45,00	15,50	\$30,00	\$465,00



Anexo 11. Kardex sal

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> <p>PANADERÍA Y PASTELERÍA "EL MANABITA"</p> <p>PROPIETARIO: JOSÉ MACIAS</p> <p>ACTIVIDAD ECONÓMICA: ELABORACIÓN DE PAN</p> <p>RUC: 1307618189001</p> <p>DIRECCIÓN: LA MANÁ - EL CARMEN - SAN PABLO</p> <p>TARJETA KARDEX</p> </div>  </div>										
PRODUCTO: SAL								UNIDAD DE MEDIDA: KG		
Fecha	Operación	Entradas			Salidas			Saldos		
		Cantidad	Valor unitario	Valor total	Cantidad	Valor unitario	Valor total	Cantidad	Valor unitario	Valor total
1/1/2022	Inventario inicial	27,00	0,50	\$13,50				27,00	\$0,50	\$13,50
2/1/2022	Compra de materia prima según factura N°015	225,00	0,50	\$112,50				252,00	\$0,50	\$126,00
3/1/2022	Envío de MPD a producción para el proceso de amasado de ingredientes en la elaboración de 45.000 panes de sal.				200,00	0,50	100,00	52,00	\$0,50	\$26,00
3/1/2022	Envío de MPD a producción para el proceso de amasado de ingredientes en la elaboración de 4.500 donas de chocolate.				4,00	0,50	2,00	48,00	\$0,50	\$24,00



Anexo 12. Kardex azúcar

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> <p>PANADERÍA Y PASTELERÍA "EL MANABITA"</p> <p>PROPIETARIO: JOSÉ MACIAS</p> <p>ACTIVIDAD ECONÓMICA: ELABORACIÓN DE PAN</p> <p>RUC: 1307618189001</p> <p>DIRECCIÓN: LA MANÁ - EL CARMEN - SAN PABLO</p> <p>TARJETA KARDEX</p> </div>  </div>										
PRODUCTO: AZÚCAR										UNIDAD DE MEDIDA: KG
Fecha	Operación	Entradas			Salidas			Saldos		
		Cantidad	Valor unitario	Valor total	Cantidad	Valor unitario	Valor total	Cantidad	Valor unitario	Valor total
1/1/2022	Inventario inicial	12,00		\$15,00				12,00	\$1,25	\$15,00
2/1/2022	Compra de materia prima según factura N°015	95,00	1,25	\$118,75				107,00	\$1,25	\$133,75
3/1/2022	Envío de MPD a producción para el proceso de amasado de ingredientes en la elaboración de 45.000 panes de sal.				75,00	1,25	93,75	32,00	\$1,25	\$40,00
3/1/2022	Envío de MPD a producción para el proceso de amasado de ingredientes en la elaboración de 5.500 panes de chocolate.				5,00	1,25	6,25	27,00	\$1,25	\$33,75
3/1/2022	Envío de MPD a producción para el proceso de amasado de ingredientes en la elaboración de 4.500 donas				6,00	1,25	7,50	21,00	\$1,25	\$26,25



Anexo 13. Kardex mantequilla

		 PANADERÍA Y PASTELERÍA "EL MANABITA" PROPIETARIO: JOSÉ MACIAS ACTIVIDAD ECONÓMICA: ELABORACIÓN DE PAN RUC: 1307618189001 DIRECCIÓN: LA MANÁ - EL CARMEN - SAN PABLO TARJETA KARDEX 								
PRODUCTO: MANTEQUILLA		UNIDAD DE MEDIDA: LIBRA								
Fecha	Operación	Entradas			Salidas			Saldos		
		Cantidad	Valor unitario	Valor total	Cantidad	Valor unitario	Valor total	Cantidad	Valor unitario	Valor total
1/1/2022	Inventario inicial	20,00	1,00	\$20,00				20,00	\$1,00	\$20,00
2/1/2022	Compra de materia prima según factura N°015	370,00	1,00	\$370,00				390,00	\$1,00	\$390,00
3/1/2022	Envío de MPD a producción para el proceso de amasado de ingredientes en la elaboración de 45.000 panes de sal.				275,00	1,00	275,00	115,00	\$1,00	\$115,00
3/1/2022	Envío de MPD a producción para el proceso de amasado de ingredientes en la elaboración de 5.500 panes de chocolate.				20,00	1,00	20,00	95,00	\$1,00	\$95,00
3/1/2022	Envío de MPD a producción para el proceso de amasado de ingredientes en la elaboración de 4.500 donas				10,00	1,00	10,00	85,00	\$1,00	\$85,00
3/1/2022	Envío de MPD a producción para el proceso de horneado de los 45.000 panes de sal.				35,00	1,00	35,00	50,00	\$1,00	\$50,00
3/1/2022	Envío de MPD a producción para el proceso de horneado de los 5.500 panes de chocolate.				3,00	1,00	3,00	47,00	\$1,00	\$47,00
3/1/2022	Envío de MPD a producción para el proceso de horneado de las 4.500 donas.				2,00	1,00	2,00	45,00	\$1,00	\$45,00



Anexo 14. Kardex huevos

		 PANADERÍA Y PASTELERÍA "EL MANABITA" PROPIETARIO: JOSÉ MACIAS ACTIVIDAD ECONÓMICA: ELABORACIÓN DE PAN RUC: 1307618189001 DIRECCIÓN: LA MANÁ - EL CARMEN - SAN PABLO TARJETA KARDEX 								
PRODUCTO: HUEVOS		UNIDAD DE MEDIDA: CUBETA								
Fecha	Operación	Entradas			Salidas			Saldos		
		Cantidad	Valor unitario	Valor total	Cantidad	Valor unitario	Valor total	Cantidad	Valor unitario	Valor total
1/1/2022	Inventario inicial	10,00	3,00	\$30,00				10,00	\$3,00	\$30,00
2/1/2022	Compra de materia prima según factura N°015	95,00	3,00	\$285,00				105,00	\$3,00	\$315,00
3/1/2022	Envío de MPD a producción para el proceso de amasado de ingredientes en la elaboración de 45.000 panes de sal.				50,00	3,00	150,00	55,00	\$3,00	\$165,00
3/1/2022	Envío de MPD a producción para el proceso de amasado de ingredientes en la elaboración de 5.500 panes de chocolate.				5,00	3,00	15,00	50,00	\$3,00	\$150,00
3/1/2022	Envío de MPD a producción para el proceso de amasado de ingredientes en la elaboración de 4.500 donas				5,00	3,00	15,00	45,00	\$3,00	\$135,00
3/1/2022	Envío de MPD a producción para el proceso de horneado de los 45.000 panes de sal.				25,00	3,00	75,00	20,00	\$3,00	\$60,00
3/1/2022	Envío de MPD a producción para el proceso de horneado de los 5.500 panes de chocolate.				2,00	3,00	6,00	18,00	\$3,00	\$54,00
3/1/2022	Envío de MPD a producción para el proceso de horneado de las 4.500 donas.				1,00	3,00	3,00	17,00	\$3,00	\$51,00

Anexo 15. Kardex leche

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> PANADERÍA Y PASTELERÍA "EL MANABITA" PROPIETARIO: JOSÉ MACIAS ACTIVIDAD ECONÓMICA: ELABORACIÓN DE PAN RUC: 1307618189001 DIRECCIÓN: LA MANÁ - EL CARMEN - SAN PABLO TARJETA KARDEX </div>  </div>										
PRODUCTO: LECHE								UNIDAD DE MEDIDA: LITROS		
Fecha	Operación	Entradas			Salidas			Saldos		
		Cantidad	Valor unitario	Valor total	Cantidad	Valor unitario	Valor total	Cantidad	Valor unitario	Valor total
1/1/2022	Inventario inicial	3,00	0,40	\$1,20				3,00	\$0,40	\$1,20
2/1/2022	Compra de materia prima según factura N°015	25,00	0,40	\$10,00				28,00	\$0,40	\$11,20
3/1/2022	Envío de MPD a producción para el proceso de amasado de ingredientes en la elaboración de 5.500 panes de chocolate.				15,00	0,40	6,00	13,00	\$0,40	\$5,20
3/1/2022	Envío de MPD a producción para el proceso de amasado de ingredientes en la elaboración de 4.500 donas				5,00	0,40	2,00	8,00	\$0,40	\$3,20



Anexo 16. Kardex chocolate en barra

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> <p>PANADERÍA Y PASTELERÍA "EL MANABITA"</p> <p>PROPIETARIO: JOSÉ MACIAS</p> <p>ACTIVIDAD ECONÓMICA: ELABORACIÓN DE PAN</p> <p>RUC: 1307618189001</p> <p>DIRECCIÓN: LA MANÁ - EL CARMEN - SAN PABLO</p> <p>TARJETA KARDEX</p> </div>  </div>										
PRODUCTO: CHOCOLATE EN BARRA								UNIDAD DE MEDIDA: KG		
Fecha	Operación	Entradas			Salidas			Saldos		
		Cantidad	Valor unitario	Valor total	Cantidad	Valor unitario	Valor total	Cantidad	Valor unitario	Valor total
1/1/2022	Inventario inicial	2,00	1,00	\$2,00				2,00	\$1,00	\$2,00
2/1/2022	Compra de materia prima según factura N°015	7,00	1,00	\$7,00				9,00	\$1,00	\$9,00
3/1/2022	Envío de MPD a producción para el proceso de amasado de ingredientes en la elaboración de 5.500 panes de chocolate.				3,00	1,00	3,00	6,00	\$1,00	\$6,00

Anexo 17. Inventario final de materia prima

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> PANADERÍA Y PASTELERÍA "EL MANABITA" PROPIETARIO: JOSÉ MACIAS ACTIVIDAD ECONÓMICA: ELABORACIÓN DE PAN RUC: 1307618189001 DIRECCIÓN: LA MANÁ - EL CARMEN - SAN PABLO </div>  </div>				
INVENTARIO FINAL				
MATERIA PRIMA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR	VALOR TOTAL
Harina	Quintal	15,50	\$30,00	\$465,00
Sal	Kg	48,00	\$0,50	\$24,00
Azúcar	Kg	21,00	\$1,25	\$26,25
Mantequilla	Libra	45,00	\$1,00	\$45,00
Huevos	Cubeta	17,00	\$3,00	\$51,00
Leche	Litros	8,00	\$0,40	\$3,20
Chocolate en barra	Kg	6,00	\$1,00	\$6,00
TOTALES		176,50	39,40	620,45

Anexo 18. Rol de pago

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> PANADERÍA Y PASTELERÍA "EL MANABITA" PROPIETARIO: JOSÉ MACIAS ACTIVIDAD ECONÓMICA: ELABORACIÓN DE PAN RUC: 1307618189001 DIRECCIÓN: LA MANÁ - EL CARMEN - SAN PABLO </div>  </div>																	
ROL DE PAGO PERSONAL: CORRESPONDIENTE AL MES DE ENERO																	
N°	Nombres y apellidos	Cargo	Fecha de ingreso	Ingresos			Total ingresos	Descuentos				Total descuento	Provisiones				Líquido a recibir
				Sueldo	Bonos	Comisiones		Aporte iess	Anticipo	Préstamos quirografarios	Ret. Judiciales		Décimo tercer sueldo	Décimo cuarto sueldo	Fondo de reserva	Vacaciones	
1	Daniel Macías	Maestro panadero	1/2/2005	\$425,00	\$0,00	\$0,00	\$425,00	\$40,16	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$40,16	\$35,42	\$35,42	\$35,40	\$0,00	\$491,07
2	Valeria Torres	Ayudante panadero	1/10/2012	\$425,00	\$0,00	\$0,00	\$425,00	\$40,16	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$40,16	\$35,42	\$35,42	\$35,40	\$0,00	\$491,07
3	María Ruiz	Vendedora	1/1/2019	\$425,00	\$0,00	\$0,00	\$425,00	\$40,16	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$40,16	\$35,42	\$35,42	\$35,40	\$0,00	\$491,07
		Totales		\$1.275,00	\$0,00	\$0,00	\$1.275,00	\$120,49	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$120,49	\$106,25	\$106,25	\$106,21	\$0,00	\$1.473,22

Anexo 19. Prorrateso de sueldo para la producción mensual de panes de sal, chocolate y donas.

PRORRATEO DE SUELDO PARA LA PRODUCCIÓN MENSUAL DE PANES DE SAL, CHOCALOTE Y DONAS

NOMBRE	CARGO	SUELDO MENSUAL	POR DÍA	POR HORAS	POR MINUTOS
Daniel Macías	Maestro panadero	\$491,07	\$16,3691111	\$2,046138889	\$0,034102315
Valeria Torres	Ayudante panadero	\$491,07	\$16,3691111	\$2,046138889	\$0,034102315

DIARIO		
PAN DE SAL		
Procesos	Tiempo en minutos	Total
Pesado	10	\$0,34
Amasado	60	\$2,05
Moldeado	60	\$2,05
Horneado	30	\$1,02
Total minutos	160	\$5,46

MENSUAL		
PAN DE SAL		
Procesos	Tiempo en minutos	Total
PESADO	300	\$10,23
AMASADO	1800	\$61,38
MOLDEADO	1800	\$61,38
HORNEADO	900	\$30,69
total minutos	4800	\$163,69



DIARIO		
PAN DE CHOCOLATE		
Procesos	Tiempo en minutos	Total
Pesado	2	\$0,07
Amasado	30	\$1,02
Moldeado	30	\$1,02
Horneado	30	\$1,02
Total minutos	92	\$3,14

MENSUAL		
PAN DE CHOCOLATE		
Procesos	Tiempo en minutos	Total
PESADO	60	\$2,05
AMASADO	900	\$30,69
MOLDEADO	900	\$30,69
HORNEADO	900	\$30,69
Total minutos	2760	\$94,12



DIARIO		
DONAS		
Procesos	Tiempo en minutos	Total
PESADO	2	\$0,07
AMASADO	30	\$1,02
MOLDEADO	30	\$1,02
FREIR	30	\$1,02
Total minutos	92	\$3,14

MENSUAL		
DONAS		
Procesos	Tiempo en minutos	Total
PESADO	60	\$2,05
AMASADO	900	\$30,69
MOLDEADO	900	\$30,69
HORNEADO	900	\$30,69
Total minutos	2760	\$94,12



Anexo 20. Depreciación del proceso productivo

<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;">  <div style="text-align: center;"> PANADERÍA Y PASTELERÍA "EL MANABITA" PROPIETARIO: JOSÉ MACIAS ACTIVIDAD ECONÓMICA: ELABORACIÓN DE PAN RUC: 1307618189001 DIRECCIÓN: LA MANÁ - EL CARMEN - SAN PABLO </div>  </div>										
DEPRECIACIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO										
HERRAMIENTAS ENVASES Y MAQUINARIAS	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	VALOR TOTAL	VALOR RESIDUAL	VALOR DEL BIEN	VIDA ÚTIL	DEPRECIACIÓN ANUAL	DEPRECIACIÓN MENSUAL	DEPRECIACIÓN DIARIA	DEPRECIACIÓN POR HORAS
Mesa	2	\$800,00	\$1.600,00	\$80,00	\$1.520,00	5	\$304,00	\$25,33	\$0,84	\$0,11
Pesadora	2	\$250,00	\$500,00	\$25,00	\$475,00	5	\$95,00	\$7,92	\$0,99	\$0,12
Batidora	2	\$650,00	\$1.300,00	\$65,00	\$1.235,00	5	\$247,00	\$20,58	\$2,57	\$0,32
Horno	1	\$6.300,00	\$6.300,00	\$630,00	\$5.670,00	10	\$567,00	\$47,25	\$5,91	\$0,74
Freidora	1	\$3.500,00	\$3.500,00	\$350,00	\$3.150,00	10	\$315,00	\$26,25	\$3,28	\$0,41
Rodillo	6	\$7,00	\$42,00	\$2,10	\$39,90	5	\$7,98	\$0,67	\$0,08	\$0,01
Recipiente metálico	5	\$200,00	\$1.000,00	\$50,00	\$950,00	5	\$190,00	\$15,83	\$1,98	\$0,25
Total		\$11.707,00	\$14.242,00	\$1.202,10	\$13.039,90		\$1.725,98	\$143,83	\$15,66	\$1,96



Anexo 21. Servicios básicos proceso de elaboración de panes de sal

 PANADERÍA Y PASTELERÍA "EL MANABITA" PROPIETARIO: JOSÉ MACIAS ACTIVIDAD ECONÓMICA: ELABORACIÓN DE PAN RUC: 1307618189001 DIRECCIÓN: LA MANÁ - EL CARMEN - SAN PABLO PROCESO ELABORACIÓN PANES DE SAL 		
SERVICIOS BÁSICOS		
DETALLE	COSTO	4 PROCESOS
Energía eléctrica	\$15,00	\$3,75
Agua potable	\$3,50	\$0,88
TOTAL	\$18,50	\$4,63

Anexo 22 Servicios básicos proceso de elaboración de panes de chocolate

 PANADERÍA Y PASTELERÍA "EL MANABITA" PROPIETARIO: JOSÉ MACIAS ACTIVIDAD ECONÓMICA: ELABORACIÓN DE PAN RUC: 1307618189001 DIRECCIÓN: LA MANÁ - EL CARMEN - SAN PABLO PROCESO ELABORACIÓN PANES DE CHOCOLATE 		
SERVICIOS BÁSICOS		
DETALLE	COSTO	4 PROCESOS
Energía eléctrica	\$10,00	\$2,50
Agua potable	\$2,50	\$0,63
TOTAL	\$12,50	\$3,13

Anexo 23. Servicios básicos proceso de elaboración de donas

 PANADERÍA Y PASTELERÍA "EL MANABITA" PROPIETARIO: JOSÉ MACIAS ACTIVIDAD ECONÓMICA: ELABORACIÓN DE PAN RUC: 1307618189001 DIRECCIÓN: LA MANÁ - EL CARMEN - SAN PABLO PROCESO ELABORACIÓN DONAS 		
SERVICIOS BÁSICOS		
DETALLE	COSTO	4 PROCESOS
Energía eléctrica	\$10,00	\$2,50
Agua potable	\$2,00	\$0,50
TOTAL	\$12,00	\$3,00

Anexo 24. Ruc de la Panadería y Pastelería El Manabita

SRI		Certificado Registro Único de Contribuyentes	
Apellidos y nombres MACIAS ZAMBRANO JOSE DANIEL		Número RUC 1307618189001	
Estado ACTIVO	Régimen RIMPE - NEGOCIO POPULAR	Artesano No registra	
Fecha de registro 28/06/2005		Fecha de actualización 01/09/2022	
Inicio de actividades 28/06/2005	Reinicio de actividades 04/06/2014	Cese de actividades No registra	
Jurisdicción ZONA 3 / COTOPAXI / LA MANA		Obligado a llevar contabilidad NO	
Tipo PERSONAS NATURALES	Agente de retención NO	Contribuyente especial NO	
Domicilio tributario			
Ubicación geográfica			
Provincia: COTOPAXI Cantón: LA MANA Parroquia: EL CARMEN			
Dirección			
Calle: SAN PABLO Número: S/N Intersección: ISIDRO AYORA Número de piso: 0			
Referencia: FRENTE AL TALLER DE REPARACION DE MOTOCICLETAS JUAN MULO			
Medios de contacto			
Teléfono domicilio: 032695166 Celular: 0992131416 Email: jose_enero@outlook.es			
Actividades económicas			
<ul style="list-style-type: none"> • A02200101 - PRODUCCIÓN DE MADERA EN BRUTO (ROLLOS) PARA LAS INDUSTRIAS MANUFACTURERAS QUE UTILIZAN PRODUCTOS FORESTALES, CHONTA, Balsa, CIPRÉS, PINO, ETCÉTERA. • C10710101 - ELABORACIÓN DE PAN, PANECILLOS. • G46631101 - VENTA AL POR MAYOR DE MADERA NO TRABAJADA (EN BRUTO). • G47220101 - VENTA AL POR MENOR DE BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS (NO DESTINADAS AL CONSUMO EN EL LUGAR DE VENTA) EN ESTABLECIMIENTOS ESPECIALIZADOS, BOLOS, HELADOS, HIELO, ETCÉTERA. 			
Establecimientos			
Abiertos		Cerrados	
2		0	
Obligaciones tributarias			
<ul style="list-style-type: none"> • 1011 - DECLARACIÓN DE IMPUESTO A LA RENTA PERSONAS NATURALES • 2021 - DECLARACIÓN SEMESTRAL IVA 			

Apellidos y nombres

MACIAS ZAMBRANO JOSE DANIEL

Número RUC

1307618189001



Las obligaciones tributarias reflejadas en este documento están sujetas a cambios. Revise periódicamente sus obligaciones tributarias en www.sri.gob.ec.

Números del RUC anteriores

No registra



Código de verificación: RCR1682009400137361
Fecha y hora de emisión: 21 de abril de 2023 10:03
Dirección IP: 177.53.212.250

Validez del certificado: El presente certificado es válido de conformidad a lo establecido en la Resolución No. NAC-DGERCGC15-00000217, publicada en el Tercer Suplemento del Registro Oficial 462 del 19 de marzo de 2015, por lo que no requiere sello ni firma por parte de la Administración Tributaria, mismo que lo puede verificar en la página transaccional SRI en línea y/o en la aplicación SRI Móvil.

Anexo 25. Evidencia fotográfica

Foto 1: Entrevista al propietario de la Panadería



Foto 2: Encuesta realizada a los empleados de la Panadería



Foto 3: Encuesta realizada a los clientes



Foto 4: Foto de la parte externa de la Panadería



Anexo 26. Aval de Traducción



CENTRO
DE IDIOMAS

AVAL DE TRADUCCIÓN

En calidad de Docente del Idioma Inglés del Centro de Idiomas de la Universidad Técnica de Cotopaxi; en forma legal **CERTIFICO** que:

La traducción del resumen al idioma Inglés del proyecto de investigación cuyo título versa: **“COSTOS DE PRODUCCIÓN Y SU INCIDENCIA EN LA RENTABILIDAD DE LA PANADERÍA Y PASTELERÍA EL MANABITA, PARROQUIA EL CARMEN, CANTÓN LA MANÁ, PERIODO 2022”**, presentado por **Samaniego Solorzano Fresman Steven y Vera De La Cruz Bryan Alejandro**, egresados de la Carrera de: **Licenciatura en Contabilidad y Auditoría**, perteneciente a la Facultad de: **Ciencias Administrativas**, lo realizó bajo mi supervisión y cumple con una correcta estructura gramatical del Idioma.

Es todo cuanto puedo certificar en honor a la verdad y autorizo al peticionario hacer uso del presente aval para los fines académicos legales.


La Maná, agosto del 2023

Atentamente,

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Wendy Núñez', written over a horizontal line.

Mg. Wendy Núñez
DOCENTE CENTRO DE IDIOMAS-UTC
CI: 0925025041

Anexo 27. Certificado de análisis antiplagio

 **CERTIFICADO DE ANÁLISIS**
magister

SAMANIEGO STEVEEN-VERA BRYAN- COSTOS DE PRODUCCIÓN Y SU INCIDENCIA EN LA RENTABILIDAD EN LA PANADERÍA Y PASTELERÍA Y PASTELERÍA EL MANABITA. (1)

7% Similitudes **2%** Texto entre comillas
< 1% similitudes entre comillas
2% Idioma no reconocido

Nombre del documento: SAMANIEGO STEVEEN-VERA BRYAN-COSTOS DE PRODUCCIÓN Y SU INCIDENCIA EN LA RENTABILIDAD EN LA PANADERÍA Y PASTELERÍA Y PASTELERÍA EL MANABITA. (1).docx ID del documento: a1771e2b1da8767f416d706f3c360c09d5a1b04e Tamaño del documento original: 5,32 MB	Depositante: BRENDA ELIZABETH OÑA SINCHIGUANO Fecha de depósito: 4/8/2023 Tipo de carga: interface fecha de fin de análisis: 4/8/2023	Número de palabras: 46.390 Número de caracteres: 310.247
---	--	---

Ubicación de las similitudes en el documento:

