



UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ

Facultad de Ciencias Administrativas, Contables y Comercio

Carrera de Contabilidad y Auditoría

TÍTULO:

**Los costos de producción y su efecto para medir la rentabilidad de las
panaderías de la parroquia Tarqui de Manta**

AUTOR:

Freddy Ariel Suárez Guaranda

TUTORA:

Ing. Carmen Ebelina Gutiérrez Zambrano

**Proyecto de investigación previo a la obtención del título de licenciado en Contabilidad
y Auditoría**

Manta — Manabí — Ecuador

Julio, 2026

	NOMBRE DEL DOCUMENTO: CERTIFICADO DE TUTOR(A).	CÓDIGO: PAT-04-F-004
	PROCEDIMIENTO: TITULACIÓN DE ESTUDIANTES DE GRADO BAJO LA UNIDAD DE INTEGRACIÓN CURRICULAR	REVISIÓN: 1
		Página 1 de 1

CERTIFICACIÓN

En calidad de docente tutora de la Facultad de Ciencias Administrativas, Contables y Comercio de la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí, CERTIFICO:

Haber dirigido, revisado y aprobado preliminarmente el Trabajo de Titulación bajo la autoría del estudiante Suarez Guranda Freddy Ariel, legalmente matriculado en la carrera de Contabilidad y Auditoría, período académico 2026-1, cumpliendo el total de 336. horas, cuyo tema del Proyecto de Investigación es **"Los costos de producción y su efecto para medir la rentabilidad de las panaderías de la parroquia Tarqui de Manta"**.

La presente investigación ha sido desarrollada en apego al cumplimiento de los requisitos académicos exigidos por el Reglamento de Régimen Académico y en concordancia con los lineamientos internos de la opción de titulación en mención, reuniendo y cumpliendo con los méritos académicos, científicos y formales, y la originalidad del mismo, requisitos suficientes para ser sometida a la evaluación del tribunal de titulación que designe la autoridad competente.

Particular que certifico para los fines consiguientes, salvo disposición de Ley en contrario.

Manta, 22 de julio de 2026.

Lo certifico,



Mg. Carmen Ebelina Gutiérrez Zambrano
Docente Tutora
Área: Contabilidad y Auditoría

DECLARACIÓN DE AUTORIA

Yo, Suárez Guaranda Freddy Ariel, declaro que el presente trabajo de investigación titulado:

**“LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN Y SU EFECTO PARA MEDIR LA
RENTABILIDAD DE LAS PANADERÍAS DE LA PARROQUIA TARQUI DE
MANTA”,**

Ha sido desarrollado íntegramente por mí, de manera autónoma, con esfuerzo personal y con contenido original, producto de mi proceso de investigación y análisis.

Manifiesto que toda información proveniente de fuentes externas ha sido debidamente citada y referenciada, respetando los derechos de autor y la normativa académica vigente

En consecuencia, asumo la plena responsabilidad legal y académica sobre los análisis, conclusiones y resultados presentados en este trabajo.

Asimismo, declaro que el presente es de mi autoría y constituye patrimonio intelectual de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, quien podrá hacer uso del mismo para los fines académicos que estime pertinentes, de acuerdo con la normativa institucional vigente.

Manta, 25 de agosto --de 2026



SUÁREZ GUARANDA FREDDY ARIEL

C.I 1350112874

APROBACIÓN DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN POR EL TRIBUNAL

UNIVERSIDAD LAICA "ELOY ALFARO" DE MANABÍ

Facultad de Ciencias Administrativas, Contables y Comercio

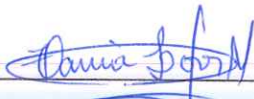
Carrera de Contabilidad y Auditoría

APROBACIÓN DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN POR EL TRIBUNAL

Los miembros del tribunal de grado aprueban el informe del proyecto de investigación, presentado por EL Sr. Freddy Ariel Suárez Guaranda de acuerdo con las disposiciones reglamentarias emitidas por la Universidad Laica "Eloy Alfaro de Manabí"

Con el tema "Los costos de producción y su efecto para medir la rentabilidad de las panaderías de la parroquia Tarqui de Manta."

Para constancia firman:



Mgtr. Tania Jacqueline Loor Mieles

PRESIDENTE DEL TRIBUNAL



Mgtr. Duarte Valencia Cristhian Darío

MIEMBRO DEL TRIBUNAL



Mgtr. Alcívar Cedeño Beatriz Isabel

MIEMBRO DEL TRIBUNAL

DEDICATORIA

El presente trabajo de titulación está dedicado en primer lugar a Dios, por concederme la salud, la perseverancia y la guía necesaria para culminar con éxito esta etapa universitaria, a mis padres y a mi familia, por ser mi apoyo constante a lo largo de este proceso, gracias por la paciencia, los consejos, el esfuerzo de todos los días y por impulsarme a terminar esta carrera. A mis amigos, por hacer que el paso por la universidad no fuera tan aburrido, transformando los días largos y las noches de desvelo en momentos llenos de risas, anécdotas y fraternidad. Gracias por estar presentes, por celebrar cada pequeño triunfo y por hacer de esta una experiencia inolvidable. A todas aquellas personas que creyeron en mi potencial, me brindaron una palabra de aliento o me apoyaron durante este camino, les expreso mi sincera gratitud.

RECONOCIMIENTO

Expreso mi más sincero agradecimiento a la Universidad y a sus docentes, por guiar mi proceso formativo con dedicación, conocimiento y rigor académico, contribuyendo de manera significativa a mi crecimiento personal y profesional.

Un reconocimiento de manera muy especial a mi tutora de tesis, por su valiosa guía, paciencia, orientaciones precisas y constante acompañamiento a lo largo del desarrollo de esta investigación. Su rigor profesional, observaciones oportunas y motivación fueron fundamentales para llevar a feliz término este proyecto.

Asimismo, extendo un profundo agradecimiento a los propietarios y representantes de las panaderías de la parroquia Tarqui, por su apertura, predisposición y valioso tiempo brindado durante el proceso de recolección de datos. Su colaboración fue indispensable para la materialización de este estudio.

ÍNDICE

CERTIFICACIÓN.....	2
DECLARACIÓN DE AUTORIA	3
APROBACIÓN DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN POR EL TRIBUNAL	4
DEDICATORIA	5
RECONOCIMIENTO	5
SINTESIS	11
INTRODUCCIÓN	12
CAPÍTULO I	14
1. MARCO TEÓRICO	14
1.1. Antecedentes investigativos	14
1.1. Análisis comparativo y vacío de conocimiento.....	18
1.2. Fundamentación teórica	19
1.2.1. Variable independiente: Costos de producción.....	19
1.2.2. Variable dependiente: Rentabilidad	24
1.2.3. Marco legal	31
CAPÍTULO II.....	33
2. DIAGNÓSTICO O ESTUDIO DE CAMPO	33
2.1. Metodología	33
2.1.1. Área de estudio.....	33
2.1.3. Modalidad de la investigación.....	33
2.1.4. Tipo y diseño de la investigación	34
2.1.4.1. Tipo de la investigación.....	34
2.1.4.2 Diseño de investigación.....	35
2.1.5. Técnicas e instrumentos para recolección de datos	35

2.1.5.1. Técnicas	35
2.1.5.2. Instrumentos	36
2.2. Población y muestra	37
2.3. Procesamiento y análisis de datos	39
CAPÍTULO III	55
3. PROPUESTA	55
3.1. Título	55
3.2. Justificación.....	55
3.3. Objetivo general	56
3.3.1. Objetivos específicos	56
3.4. Beneficiarios.....	56
3.5. Factibilidad.....	57
3.5.1. Factibilidad financiera	57
3.5.2. Factibilidad técnica	57
3.5.3. Factibilidad operativa.....	57
3.6. Desarrollo de la propuesta.....	58
Componente 1. Identificación de los elementos del costo de producción.....	60
Componente 2. Registro semanal de materia prima.	64
Componente 3. Cálculo mensual del costo unitario por producto.....	66
Componente 4. Determinación del precio de venta y margen de utilidad.....	67
Componente 5. Control de producción, ventas y desperdicios.....	69
Componente 6. Análisis del punto de equilibrio	70
Componente 7. Presupuesto mensual de costos	71
Componente 8. Indicadores de seguimiento	73

Componente 9. Herramienta digital automatizada para el control de costos y rentabilidad.....	75
3.7. Plan de acción.....	77
3.8. Cronograma de implementación	78
3.9. Resultados esperados.....	79
CONCLUSIONES	81
RECOMENDACIONES	82
Bibliografía.....	83
ANEXOS	87

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Panaderías de la Parroquia Tarqui	37
Tabla 2. Panaderías seleccionadas.....	38
Tabla 3. Control de costos	39
Tabla 4. Planificación y gestión de costos.....	39
Tabla 5. Eficiencia en el uso de recursos.....	40
Tabla 6. Incremento de ingresos.....	41
Tabla 7. Margen de utilidad.....	42
Tabla 8. Relación costos ingresos.....	42
Tabla 9. Capacidad de reinversión.....	43
Tabla 10. Materia prima pan enrollado.....	44
Tabla 11. Materia prima pan enmantecado.....	44
Tabla 12. Materia prima pan de chocolate.....	44
Tabla 13. Mano de obra directa	45
Tabla 14. Depreciaciones.....	45
Tabla 15. Costos indirectos.....	46
Tabla 16. Estructura del costo total mensual de producción de la panadería	46
Tabla 17. Distribución de los elementos del costo por tipo de producto.....	47

Tabla 18. Asignación de la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación según volumen de producción	47
Tabla 19. Ventas mensuales por tipo de pan	48
Tabla 20. Estado de resultados	49
Tabla 21. Clasificación de los costos indirectos de fabricación correspondientes a los tres principales productos	50
Tabla 22. Estado de costos de producción y ventas por producto	50
Tabla 23. Detalle de la materia prima utilizada en la producción	60
Tabla 24. Participación de las materias primas en el costo total de materiales	61
Tabla 25. Mano de obra directa	61
Tabla 26. Costos indirectos de fabricación.....	62
Tabla 27. Asignación de costos fijos y variables.....	62
Tabla 28. Identificación de los elementos del costo de producción	63
Tabla 29. Distribución de los elementos del costo por tipo de pan	63
Tabla 30. Registro semanal de materia prima para la elaboración de pan enrollado y enmantecado	64
Tabla 31. Registro de materia prima para la elaboración de pan de chocolate	65
Tabla 32. Cálculo mensual del costo unitario por producto.....	67
Tabla 33. Determinación del precio de venta y margen de utilidad	68
Tabla 34. Control diario de producción, ventas y desperdicios.....	69
Tabla 35. Análisis del punto de equilibrio por producto	70
Tabla 36. Presupuesto mensual de costos de producción.....	71
Tabla 37. Indicadores de seguimiento para la evaluación del sistema básico de costos	73
Tabla 38. Plan de acción para la implementación del modelo básico de costos en las panaderías de la parroquia Tarqui de Manta	77
Tabla 39. Cronograma de implementación del modelo básico de costos en las panaderías de la parroquia Tarqui de Manta.	78

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Flujograma de proceso productivo.....	58
---	----

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexos 1. Cuestionario	88
Anexos 2. Ficha de revisión documental:	91
Anexos 3. Aplicación de los instrumentos de investigación en la panadería objeto de estudio.....	93
Anexos 4. Matriz automatizada para el control de costos y rentabilidad.....	93
Anexos 5. Certificado de análisis compilatio	94

SINTESIS

Esta investigación analizó la incidencia de la gestión de los costos de producción en la medición de la rentabilidad de las microempresas panificadoras de la parroquia Tarqui, cantón Manta. La problemática se origina en el manejo empírico y la ausencia de sistemas formales de costeo, lo cual distorsiona la determinación del costo real por producto, promueve la fijación de precios con base en la competencia y dificulta la evaluación de la ganancia. El objetivo general fue analizar la relación entre el control de los costos de fabricación y la precisión en la medición del rendimiento financiero, se utilizó una metodología de enfoque mixto con alcance descriptivo, de campo y documental, bajo un diseño no experimental y transversal, aplicando cuestionarios, observación directa y fichas de revisión documental a una muestra de panaderías del sector. Los resultados evidenciaron que la mayoría de los propietarios carece de registros de costos, presupuestos o control de mermas, operando con un desconocimiento del beneficio neto real por línea de pan; asimismo, el análisis documental reveló que la materia prima representa la mayor proporción de la estructura de costos mensuales. Se concluye que la gestión informal vulnera la sostenibilidad financiera, por lo que se diseñó un sistema básico de control de costos apoyado en una herramienta digital automatizada para optimizar el registro contable y la toma de decisiones. A futuro, este modelo servirá como referente metodológico para promover la formalización y modernización de microempresas panificadoras a nivel local y regional.

Palabras clave: Costos de producción, rentabilidad, sistemas de costos, control de costos, toma de decisiones, panaderías.

INTRODUCCIÓN

En el contexto económico actual, las microempresas del sector panificador desempeñan un rol clave para la economía local al generar empleo y abastecer a la población de productos de primera necesidad, en el cantón Manta, de manera específica en la parroquia Tarqui, una parte significativa de estos negocios opera bajo esquemas familiares y artesanales caracterizados por una gestión contable empírica. La variabilidad constante en los precios de insumos básicos tales como harina, manteca, azúcares y levadura, sumada a la ausencia de registros de costos estructurados, expone a los microempresarios a operar con márgenes de ganancia desconocidos o calculados al azar.

El problema central de investigación radica en la falta de un sistema formal de control de costos de producción en las panaderías de la parroquia Tarqui, esta deficiencia provoca que la fijación de precios de venta al público (PVP) se realice por estimación empírica o imitación de la competencia, sin conocer el costo unitario real de cada línea de producción (pan enrollado, enmantecado, de chocolate, entre otros), como consecuencia, los propietarios no logran identificar mermas, desperdicios ni la rentabilidad real de sus establecimientos, comprometiendo su sostenibilidad y capacidad de reinversión a largo plazo.

El marco conceptual y los antecedentes que sostienen este estudio se fundamentan en la contabilidad de costos y la medición de la rentabilidad financiera. Como antecedente principal, la investigación desarrollada por Parrales (2024) demuestra que la implementación de un sistema de costos adaptado a las microempresas artesanales permite estandarizar los procesos de producción, optimizar el uso de la materia prima y mejorar significativamente la toma de decisiones estratégicas, sin embargo, persiste un vacío de conocimiento en el sector específico de la parroquia Tarqui, donde la adopción de herramientas informáticas básicas de costeo sigue siendo casi nula.

Esta investigación se justifica desde las perspectivas práctica, social y metodológica, a nivel práctico y social, dota a los panificadores de la parroquia Tarqui de una herramienta técnica accesible que les permite transparentar sus márgenes operativos, proteger su patrimonio y asegurar la estabilidad de sus negocios, por su parte, en el plano académico y metodológico, aporta datos empíricos actualizados sobre el comportamiento de la estructura

de costos en las microempresas del cantón Manta y ofrece una metodología replicable para el sector gastronómico y artesanal.

La investigación tuvo como objetivo general diseñar un sistema básico de control de costos de producción enfocado en optimizar la medición de la rentabilidad en las panaderías de la parroquia Tarqui, cantón Manta; para alcanzar este propósito, se identificaron y clasificaron los elementos del costo de producción, se elaboraron formatos estandarizados para el registro de insumos, se determinaron los costos unitarios y márgenes de utilidad recomendados, se aplicaron indicadores financieros como el punto de equilibrio y presupuesto operacional, y finalmente se implementó una herramienta digital automatizada orientada a fortalecer la toma de decisiones.

Para orientar el proceso investigativo, se formuló la siguiente pregunta de investigación: ¿De qué manera el diseño de un sistema básico de control de costos de producción incide en la medición de la rentabilidad de las panaderías de la parroquia Tarqui, cantón Manta? La investigación se delimita geográficamente en la parroquia Tarqui (Manta, Manabí), temporalmente en el periodo 2025–2026, y temáticamente en las áreas de contabilidad de costos de producción y rentabilidad de la microempresa.

El marco metodológico adoptó un enfoque mixto (cualitativo y cuantitativo), de alcance descriptivo, correlacional y propositivo, bajo un diseño no experimental de corte transversal, además, la recolección de datos primarios se realizó mediante encuestas dirigidas a propietarios y fichas de observación documental en una muestra seleccionada de 4 panaderías de la zona (Bendito Pan, Gran Pan, Canela y El Artesano).

Finalmente, entre los resultados esperados y contribuciones del estudio destaca la entrega de una propuesta técnica y una herramienta digital intuitiva en Excel automatizado, dicha herramienta permitirá a los microempresarios automatizar el cálculo del costo unitario, monitorear alertas visuales sobre variaciones en sus márgenes de ganancia y reducir desperdicios de materia prima, contribuyendo directamente al fortalecimiento operativo y financiero de la actividad panificadora en la parroquia Tarqui.

CAPÍTULO I

1. MARCO TEÓRICO

1.1. Antecedentes investigativos

La autora Parrales (2024), en su investigación titulada como, los costos de producción del pan popular y su efecto para medir la rentabilidad de la Panadería El Gran Pan de la ciudad de Manta, plantea como problemática que el manejo empírico de los costos distorsiona los precios y márgenes, dificultando la medición precisa de la rentabilidad en la panadería. Por ello, se propuso analizar los costos de producción del pan popular y su impacto en la rentabilidad.

La metodología de la investigación se centró en un estudio de caso con enfoque mixto, además que, se aplicaron técnicas de análisis documental para examinar los registros contables y de producción de la panadería. Adicionalmente, se realizaron entrevistas al personal para comprender a fondo el proceso productivo y la estructura de costos actual, permitiendo así recopilar datos cuantitativos y cualitativos para el diagnóstico.

La investigación concluyó que la implementación de un sistema de costeo por procesos permite calcular el costo unitario real, optimizar los recursos y facilita la toma de mejores decisiones sobre precios y márgenes de ganancia.

El estudio realizado por Álava (2024) denominado. Costos por órdenes de producción para la rentabilidad en la panificadora Marthias, identifica como problemática central la falta de una guía de costos adecuada para la fijación de precios, lo cual afecta negativamente la rentabilidad del negocio, en cuanto al objetivo del autor consistió en diseñar un esquema de costeo por órdenes de producción para mejorar la rentabilidad.

La investigación empleó una metodología que combinó estudios inductivos y deductivos, estos métodos permitieron recolectar información crucial a través de entrevistas y cuestionarios de control aplicados al propietario y a los empleados, centrandose en los costos de producción y la gestión actual de los mismos.

Se concluyó que una guía de costos por órdenes de producción clarifica el costo por cada lote y respalda la determinación del margen neto, lo que permite tomar decisiones gerenciales más informadas.

Por otro lado, los autores Samaniego & Vera (2023) en su investigación “Costos de producción y su incidencia en la rentabilidad de la panadería El manabita”, abordan como problemática la ausencia de un sistema que refleje los costos por cada etapa del proceso productivo, lo que dificulta una gestión eficiente, dentro de dicha investigación se menciona el objetivo de los autores que consiste en diseñar un sistema de costeo por procesos.

La metodología utilizada para esta investigación fue con enfoques cuantitativos y cualitativos para recolectar y analizar datos, se utilizaron métodos deductivos e inductivos para establecer modelos de costos y obtener conclusiones sobre la rentabilidad de la empresa; además, se realizó la investigación de campo mediante observación, entrevistas y encuestas.

La investigación pudo determinar que dicho sistema mejora la precisión del costo unitario y permite calcular indicadores de rentabilidad, apoyando una gestión financiera más exacta de la empresa.

La investigación realizada por Cuchi (2022) “Sistema de costos por procesos en la elaboración de pan en la panificadora Aldea del Pan”, señala que la falta de un sistema de costeo formal en los procesos de producción continua impide conocer los costos reales, dicha investigación tuvo como objetivo principal determinar los costos por procesos para la elaboración del pan.

La metodología se basó en un diseño de investigación de campo y descriptivo, se utilizaron herramientas como la observación directa del proceso productivo, entrevistas con los responsables de la panificadora y el análisis de los documentos existentes para diagnosticar la situación actual y recolectar los datos necesarios para la propuesta de un nuevo sistema.

El estudio concluyó que acumular los costos por etapa de producción permite calcular tanto los costos totales como los unitarios, información que respalda la fijación de precios y mejora la gestión general de la panificadora.

En una línea similar Moreno (2022), en su trabajo de titulación “Los costos de producción y la rentabilidad en microempresas del sector panificador de la ciudad de Ambato”, parte de la problemática del manejo empírico de costos, que afecta la rentabilidad

de la microempresas, en cuanto al objetivo del estudio se basó en identificar la incidencia del sistema de control de costos en la rentabilidad.

La investigación tuvo un enfoque cuantitativo de alcance correlacional, con el objetivo de recolectar la información, se aplicaron encuestas a una muestra de dueños y administradores de microempresas panificadoras, por lo cual, los datos obtenidos fueron procesados estadísticamente para determinar el grado de relación entre variables las cuales eran control de costos y rentabilidad.

Se concluyó que existe una relación positiva y directa entre el control formal de los costos y la rentabilidad, por lo que se recomendó la implementación de sistemas formales para mejorar los resultados financieros.

El estudio realizado por Mejía (2023), denominado “Modelo costo volumen utilidad para la panificadora Yguazú”, aborda la problemática de la fijación empírica de precios, lo que dificulta la identificación de márgenes de contribución y puntos de equilibrio, en cuanto al objetivo de la investigación se centró en implementar el modelo costo volumen utilidad.

Con respecto a la metodología aplicada en dicho estudio fue un enfoque cuantitativo debido a que será necesaria la recolección de información relevante a los elementos del costo para el diseño del sistema de costeo por órdenes de producción y posteriormente el modelo costo-volumen-Utilidad.

Además que en dicha investigación se concluyó que, mediante el diseño del modelo costo-volumen-Utilidad se pudo determinar el costo fijo, costo variable y el punto de equilibrio de cada uno de los productos, por otro lado, también permitió conocer los precios de inversión en cada proceso productivo lo cual ayudó a determinar la Utilidad generada por cada línea de los productos.

Dentro de la investigación realizada por Flores et al (2021), en su trabajo “Diseño de un sistema de gestión de inventarios basado en metodología ABC aplicado a la panadería y pastelería Integral”, en la cual se centraron en la problemática de los quiebres de stock y los altos costos generados por la falta de un control de inventarios, el objetivo de los autores de dicha investigación fue organizar la bodega y los insumos aplicando la metodología ABC.

Con respecto a la metodología aplicada en este proyecto de investigación tuvo un enfoque cuantitativo y cualitativo, dicha metodología propuesta se basó en un proceso de gerencia para administrar procesos internos y en base a eso tener una buena toma de decisiones, por lo cual se podría decir que, es de Utilidad para mitigar deficiencias.

Dicha investigación concluyó que, mediante la realización del diseño de gestión de inventarios mediante el método ABC, al implementar dicho método se consiguió obtener categorizaciones de los productos en el inventario, lo cual fue base para las políticas de cada categoría, esto ayudó a que la Panadería y Pastelería Integral pueda comerciar de manera más hábil sus productos.

Quesada (2023) en su tesis titulada “El sistema de costos por procesos y la rentabilidad de una empresa panificadora de Huancayo 2021”, aborda como problemática el desconocimiento de la relación entre el sistema de costeo por procesos y la rentabilidad, para ello se propuso como objetivo examinar dicha relación.

La investigación fue de tipo aplicada y de nivel correlacional, con un diseño no experimental, en la cual se trabajó con una muestra no probabilística de treinta trabajadores, a los cuales se les aplicó un cuestionario como instrumento de recolección de datos para medir las variables de estudio.

Además se concluyó que existe una relación directa y significativa entre el costeo por procesos y la rentabilidad, lo que resalta la importancia de implementar este tipo de sistema en las empresas panificadoras.

El autor Alvino (2022), en su estudio “Costos de producción y rentabilidad de la Panadería y Pastelería Grupo San Carlos”, plantea como problemática que los registros de costos incompletos dificultan la correcta evaluación de la rentabilidad, su objetivo fue determinar como la estructura de los costos incide en la rentabilidad.

La metodología se realizó mediante un enfoque cuantitativo, nivel descriptivo y con un diseño no experimental, ya que no se manipularon las variables, en cuanto a la muestra esta consistió en los documentos contables tales como estados financieros y registros de producción de la empresa, también se utilizó análisis documental como técnica de recolección de datos.

En dicha investigación el autor concluyó que formalizar el control de costos mejora significativamente la evaluación de la rentabilidad y el proceso de fijación de precios, lo cual contribuye a una gestión más eficiente de los mismos.

Ruiz & Sánchez (2024) en su investigación “Costos por producción y su incidencia en la rentabilidad de una empresa panadera en la ciudad de Trujillo 2023”, parten de la falta de evidencia local sobre como un sistema de costos incide en la rentabilidad, su objetivo consistió en determinar esa incidencia a través de la simulación de un sistema propuesto.

La metodología se basó en un diseño cuasiexperimental, utilizando la simulación como técnica principal, además que se recolectaron los datos reales de la empresa y luego se aplicó un sistema de costos por producción simulado para comparar los resultados de rentabilidad antes y después de la implementación teórica del sistema.

Dentro de ese estudio se concluyó que el sistema de costos por producción incide positivamente en la rentabilidad y mejora la asignación y el control de los recursos, lo que evidencia la importancia de su implementación.

Los antecedentes coinciden en que la adopción de sistemas formales de costeo tales como por: procesos, por órdenes y herramientas conexas como ABC, CVU y gestión de inventarios permiten determinar costos unitarios reales, sustentar la fijación de precios y mejorar la rentabilidad en panaderías y microempresas panificadoras.

La evidencia es robusta en casos únicos y ciudades distintas (Ambato, La Maná, Huancayo, Puno, Trujillo, etc). Por lo cual aunque existen aportes locales, en la ciudad de Manta no se ha realizado un diagnostico sectorial comparativo de múltiples panaderías de la parroquia Tarquí que relacione prácticas de costeo con la precisión en la medición de la rentabilidad.

1.1. Análisis comparativo y vacío de conocimiento

Los antecedentes revisados evidencian que los costos de producción constituyen un factor determinante para medir la rentabilidad en las empresas panificadoras, los estudios analizados coinciden en que la ausencia de sistemas formales de costeo, el manejo empírico de los insumos, la falta de registros referentes a los elementos del costo, además de la fijación de precios basada únicamente en la experiencia, todo lo mencionado puede afectar la

determinación del costo unitario real y limitar la capacidad de los propietarios para tomar decisiones financieras adecuadas.

Asimismo, las investigaciones consultadas han abordado el uso de sistemas de costeo por procesos, costos por órdenes de producción, modelo costo volumen utilidad, gestión de inventarios y control de costos en panaderías de distintas ciudades. No obstante, se evidencia una limitada producción investigativa orientada al análisis comparativo de varias panaderías de la parroquia Tarqui de Manta, especialmente en relación con la forma en que los costos de producción inciden en la medición de la rentabilidad de estos negocios.

En este contexto, la presente investigación adquiere relevancia porque permite diagnosticar las prácticas de control de costos utilizadas por las panaderías de la parroquia Tarqui, identificar las debilidades en el registro de materia prima, mano de obra y costos indirectos, y proponer un sistema básico de control de costos que contribuya a calcular el costo unitario, fijar precios de venta con mayor precisión y evaluar la rentabilidad por producto.

1.2.Fundamentación teórica

1.2.1. *Variable independiente: Costos de producción*

Los costos de producción se definen como la inversión total para transformar la materia prima en bienes terminados, esto mediante el uso de materiales directos, mano de obra y costos indirectos de fabricación.

Según Chliquinga & Vallejos, (2017) los costos de producción son los gastos asociados con la transformación de las materias primas en productos terminados o semiterminados, esto mediante el uso de mano de obra, maquinarias, equipos, etc. En un sentido similar, Horngren et al, (2021) definen los costos de producción como los gastos incurridos en la conversión de materias primas en productos terminados mediante la aplicación de mano de obra, maquinaria y otros recursos productos. Por su parte, García (2014) define los costos de producción como el conjunto de erogaciones y recursos invertidos para transformar la materia prima en un producto terminado, además que, identifica 3 elementos esenciales los cuales son: materia prima directa, mano de obra directa y cargos indirectos.

Por lo tanto, los costos de producción son el conjunto de recursos y erogaciones destinados a transformar la materia prima en productos terminados, mediante el uso de mano de obra y otros factores productivos, e integran elementos como materia prima directa, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación.

1.2.1.1.Importancia de los costos de producción

Los autores Garrison (2018) afirman que la importancia de los costos de producción radican en su capacidad para determinar la rentabilidad potencial de una empresa, evaluando si los costos operativos son sostenibles en relación con los ingresos proyectados, lo cual permite ajuste para maximizar ganancias.

En este sentido, es importante no solo calcular estos costos con exactitud, sino también monitorearlos y adaptarlos a variaciones del mercado o internas, cabe destacar que entender los costos de producción ayuda a identificar oportunidades de mejora, fomentando una mayor eficiencia operativa y competitividad, lo que asegura la maximización de beneficios y la sostenibilidad a largo plazo.

1.2.1.2.Elementos del costo de producción

Cabrera de Palacio (2019) destaca que, los elementos del costo comprende distintos factores y componentes que intervienen en la determinación de los costos dentro de una empresa, los cuales pueden variar en función del tipo de industria, entre los más representativos se encuentran la materia prima, la mano de obra y los costos indirectos de fabricación, una correcta identificación y gestión de estos elementos permite optimizar el uso de los recursos económicos y con esto tener una mejor eficiencia operativa.

1.2.1.3.Materia prima directa (MPD)

Se entiende por materia prima directa a los insumos esenciales que mantienen un vínculo físico y evidente con el producto final, facilitando su atribución exacta a cada unidad producida. García (2019) señala que estos recursos son un pilar fundamental del proceso de manufactura, siendo posible su medición y control de forma económicamente viable, además, su integración en el costo permite realizar un análisis detallado sobre el rendimiento de los suministros principales dentro de las líneas de fabricación.

1.2.1.4. Materia prima indirecta (MPI)

Horngren et al, (2021) la definen como aquellos materiales que no se pueden relacionar con facilidad con el producto terminado, esto ocurre porque no pasan a formar parte del bien final, o porque su presencia o costo es tan pequeño que no conviene rastrearlos por unidad, además, habitualmente se contabiliza dentro de los costos indirectos de fabricación, ya que su asignación requiere criterios de reparto.

1.2.1.5. Mano de obra directa

Se define como el esfuerzo físico de los operarios que intervienen directamente en la transformación del producto, como los trabajadores de líneas de ensamble. Según Vanderbeck & Mitchell (2017), este rubro puede incluir prestaciones sociales para determinar con precisión el costo real por hora, a pesar de su reducción porcentual frente a la creciente automatización industrial.

1.2.1.6. Mano de obra indirecta

Para Vanderbeck & Mitchell (2017) esta categoría comprende al personal que, aunque indispensable para el proceso manufacturero, no trabaja directamente sobre las unidades, incluyendo a supervisores, inspectores y personal de mantenimiento, los costos relacionados con la nómina y beneficios sociales de estos empleados se consideran habitualmente dentro de esta clasificación contable.

1.2.1.7. Costos indirectos de fabricación

Vanderbeck & Mitchell (2017) señalan que estos costos, también llamados carga de fábrica, abarcan todos los conceptos de manufactura ajenos a los materiales y mano de obra directa, entre los cuales incluyen materiales indirectos, servicios públicos, depreciación y mantenimiento.

1.2.1.8. Control de costos de producción

Horngren et al, (2021) menciona que, el control de costos de producción consiste en el registro, seguimiento y análisis de los recursos utilizados durante el proceso productivo, con el propósito de determinar el costo real de los bienes elaborados y evaluar la eficiencia en el uso de los 3 elementos del costo. Además, un adecuado control de costos permite

identificar desperdicios, comparar costos presupuestados con costos reales, calcular el costo unitario, establecer precios de venta razonables y determinar el margen de utilidad, por lo tanto, constituye una herramienta clave para mejorar la gestión administrativa y financiera.

1.2.1.9. Sistemas de costos

Soto (2021) define al sistema de csotos como un conjunto de métodos e instrumentos técnicos basados en la contabilidad tradicional, cuyo propósito central es el cálculo del costo unitario y el control operativo de la producción. Por su parte, la autora Tarco (2021) señala que estos sistemas normalizan el manejo de datos para optimizar la la asignación de recursos durante la creación del producto.

1.2.1.10. Sistema de costos por órdenes de producción

De acuerdo con Eras et al, (2015), este sistema se emplea cuando la producción es interrumpida, lotificada y diversificada, acumulando los costos de materiales directos, de la mano de obra directa y también de los costos indirectos de fabricación de forma independiente para cada orden, lo cual permite identificar con precisión el costo incurrido en cada trabajo específico. Este sistema resulta esencial para las empresas que fabrican productos personalizados, ya que posibilita un seguimiento detallado de los costos de cada orden, facilitando la fijación de precios, la evaluación de rentabilidad por pedido y la detección oportuna de ineficiencias en el proceso productivo.

Ventajas

- Permite conocer el costo exacto de cada orden o lote de producción
- Facilita la fijación de precios específicos por pedido
- Contribuye a detectar situaciones anormales o ineficiencias en la fabricación
- Permite calcular las pérdidas generadas por la capacidad ociosa

Desventajas

- Requiere un mayor volumen de trabajo administrativo y registro contable detallado
- Resulta costoso implementarlo y mantenerlo
- No es adecuado para producción continua o en masa
- Puede generar retrasos en la obtención oportuna de información de costos

1.2.1.11. Sistema de costos por procesos

Tal como plantean Eras et al, (2015), este sistema se utiliza cuando la producción es continua ininterrumpida y en grandes volúmenes de productos homogéneos, los costos se apropian a los departamentos de la empresa y se distribuyen entre la producción obtenida, calculando el costo unitario mediante el promedio de los costos totales entre las unidades producidas, de igual manera, se menciona que este sistema es indispensable en industrias con producción constante a través de diferentes centros de costo, esto debido a que permite determinar eficientemente el costo unitario promedio.

Ventajas

- Manejo eficiente de costos unitarios promedio por centro de costos
- Procedimiento administrativo menos complejo y costoso que el sistema por órdenes
- Permite el manejo de la producción equivalente para unidades en proceso
- Facilita la confección de presupuestos y la planificación financiera

Desventajas

- Los costos individuales de cada unidad no se determinan con precisión
- Se pueden incrementar las asignaciones arbitrarias de costos indirectos
- No resulta adecuado para productos personalizados o diferenciados
- Dificulta la identificación de ineficiencias específicas por producto

1.2.1.12. Sistema de costeo basado en actividades (ABC)

El sistema de costos ABC, como exponen Eras et al, (2015), es un modelo que distribuye los costos indirectos teniendo en cuenta las actividades necesarias en la producción, asignando los costos a las actividades y estas a los productos mediante conductores de recursos definidos a través de estudios técnicos, lo que permite lograr grupos de costos más concentrados y homogéneos. Este sistema identifica las actividades individuales como objetos de costos fundamentales, garantizando que la totalidad de costos y gastos se contabilicen según las actividades realizadas, lo cual permite optimizar procesos, reducir costos, etc.

Ventajas

- Mayor precisión en la asignación de costos indirectos
- Correcta relación de gastos administrativos y costos indirectos con cada producto
- Aumenta la credibilidad y utilidad de la información de costeo
- Facilita la identificación de actividades que consumen recursos

Desventajas

- Es esencialmente un método de costeo histórico
- No resulta sencillo seleccionar el conductor de costeo adecuado
- Su implementación es compleja y costosa
- Requiere de mayor tiempo y recursos para su mantenimiento continuo

1.2.1.13. Sistema de costos estándar

Los costos estándar, de acuerdo con Eras et al, (2015), se determinan con anterioridad al período de producción, basandose en estudios técnicos y científicos rigurosos que establecen lo que debe costar producir un artículo en condiciones normales de eficiencia, constituyendo una medida de referencia precisa para evaluar el desempeño productivo.

Ventajas

- Proporciona estimaciones anticipadas de costos que facilitan la planificación
- Permite el control de costos mediante comparación con resultados efectivos
- Facilita la elaboración de presupuestos y la evaluación del desempeño productivo
- Contribuye a la detección oportuna de desviaciones en el proceso productivo

Desventajas

- Pueden presentarse diferencias significativas con los costos reales
- Requiere estudios técnicos previos que demandan inversión de tiempo y recursos
- Debe actualizarse periódicamente para mantener su vigencia
- Su implementación exige un alto nivel de conocimiento técnico contable

1.2.2. Variable dependiente: Rentabilidad

La rentabilidad se define como un indicador financiero que permite medir si se obtuvieron beneficios económicos en relación con los recursos invertidos.

Según Gitman & Zutter (2012) la rentabilidad es un indicador fundamental en la eficiencia empresarial, definida como la relación entre los ingresos y los costos generados por el uso de los activos de la empresa en actividades productivas. Por otro lado, Brigham & Ehrhardt (2023) definen la rentabilidad como la medida de eficiencia en el uso de recursos como capital, mano de obra y materiales con el fin de generar beneficios económicos en un período dado, además, mencionan que esta va más allá de la mera utilización de recursos para ganancias, involucrando el valor agregado a largo plazo por acciones económicas y variando según el contexto económico, estrategias empresariales y dinámicas de mercado.

En cambio Guallpa & Urbina (2021), enfocan la rentabilidad como la capacidad de generar rendimientos en relación con los recursos empleados, destacando que es el resultado neto de un gran número de políticas y decisiones, que revelan que tan bien se ha administrado la inversión de la empresa.

Por lo tanto, la rentabilidad es un indicador de eficiencia empresarial que mide la capacidad de una empresa para generar beneficios a partir del uso de sus recursos y activos, reflejando la relación entre ingresos, costos y rendimientos obtenidos. De igual manera, evidencia la calidad de las decisiones administrativas, estratégicas y de inversión, considerando tanto los resultados económicos de corto plazo como la creación de valor a largo plazo.

1.2.2.1.Importancia de rentabilidad

Los autores anteriormente mencionados destacan que la rentabilidad es clave para la sostenibilidad y expansión de una empresa, al igual que la fijación de precios, control de costos y aumento de ventas, influenciando la liquidez y competitividad en el mercado. Además que, la rentabilidad es vital junto con precios, costos y ventas, advirtiéndolo contra cálculos simplificados que lleven errores, y subraya su rol en mantener la salud financiera y la posición competitiva a largo plazo.

1.2.2.2. Factores que influyen en la rentabilidad

La rentabilidad constituye el resultado de la interacción de diversos elementos que condicionan la capacidad de una organización para generar beneficios económicos a partir de los recursos de los que dispone; por esta razón, su comportamiento no depende únicamente

del nivel de ventas o de la utilidad obtenida durante un período determinado, sino también de múltiples factores financieros, operativos, administrativos y económicos que inciden sobre el desempeño empresarial. En este sentido, Gitman y Zutter (2012) sostienen que la rentabilidad refleja la eficiencia con la que la administración utiliza los recursos disponibles para alcanzar los objetivos financieros de la organización, razón por la cual su análisis requiere considerar las diferentes variables que intervienen en la generación de resultados económicos.

Diversos autores coinciden en que los factores que influyen en la rentabilidad pueden clasificarse en factores internos y factores externos, clasificación que facilita la comprensión de aquellas variables que dependen de la gestión empresarial y de aquellas que responden a condiciones propias del entorno económico, esta diferenciación permite analizar de manera integral el desempeño financiero de una organización, puesto que la rentabilidad es consecuencia tanto de las decisiones adoptadas por la administración como de las condiciones económicas que afectan el desarrollo de las actividades empresariales.

Los factores internos comprenden todos aquellos elementos que se encuentran bajo el control de la empresa y que dependen directamente de las decisiones adoptadas por la administración; entre ellos se encuentran la eficiencia operativa, la estructura de costos, la productividad, la gestión financiera, el control de gastos, la administración del capital de trabajo, la liquidez, el nivel de endeudamiento, la política de inversión y la adecuada utilización de los recursos disponibles, estos factores constituyen la base del desempeño financiero, debido a que determinan la capacidad de la organización para transformar sus recursos en beneficios económicos mediante procesos eficientes y una administración adecuada.

Por otra parte, los factores externos son aquellos que se originan en el entorno y que no dependen directamente de la administración del negocio, pero que pueden influir en sus resultados económicos. Entre ellos se encuentran la inflación, el incremento del precio de los insumos, la competencia, la variación de la demanda, los cambios en el poder adquisitivo de los consumidores, los costos de servicios básicos y las condiciones del mercado local.

En este sentido, Horngren et al. (2021) sostienen que la gestión de los costos y el aprovechamiento eficiente de los recursos proporcionan información fundamental para la

planificación y la toma de decisiones, mientras que Van Horne y Wachowicz (2010) afirman que una estructura financiera equilibrada y una adecuada administración del capital favorecen la estabilidad económica y contribuyen al fortalecimiento de la rentabilidad empresarial.

1.2.2.3. Tipos de rentabilidad

1.2.2.3.1. Rentabilidad económica (ROA)

Según Guallpa & Urbina (2021), se define como la capacidad que poseen los activos totales de una empresa para generar beneficios antes de deducir los intereses y los impuestos, reflejando el rendimiento puro de la inversión en la operación del negocio, y su importancia es crucial porque evalúa la eficiencia en la gestión de los recursos productivos con independencia de la estructura financiera, lo que, permite a la gerencia y a los analistas externos comparar el desempeño operativo entre distintas organizaciones y fundamentar decisiones estratégicas sobre la desinversión o adquisición de activos para maximizar el valor.

1.2.2.3.2. Rentabilidad financiera (ROE).

Mide el beneficio neto que se genera en relación con los fondos propios aportados por los accionistas, constituyendo el indicador más directo del retorno que obtienen los dueños por su capital invertido, y su importancia radica en que no solo refleja la marcha del negocio, sino también el impacto de la estrategia de financiamiento, tal como lo exponen Guallpa & Urbina (2021), ya que un ROE superior al ROA evidencia un efecto de apalancamiento positivo, siendo un factor determinante para atraer capital y para que los inversores valoren la capacidad de la empresa para generar riqueza para ellos.

1.2.2.4. Indicadores de rentabilidad

Ross (2019) destaca que, los indicadores de rentabilidad ayudan a optimizar costos, gastos y generación ganancias, asegurando eficiencia operativa anual. Los autores resaltan la optimización de costos y la capacidad de generar Utilidades, afirmando su importancia para el desempeño empresarial.

1.2.2.5. Margen bruto

El margen bruto es uno de los indicadores financieros más utilizados para evaluar la rentabilidad de una empresa, debido a que expresa la proporción de ingresos que permanece

después de deducir los costos directamente relacionados con la producción o adquisición de los bienes vendidos, este indicador permite conocer la capacidad con la que cuenta la empresa u organización para poder generar beneficios mediante su actividad principal, además de reflejar la eficiencia con la que administra sus costos de producción y su política de precios. En este sentido, Horngren et al. (2021) sostienen que el margen bruto representa el excedente obtenido entre las ventas y el costo de los bienes vendidos, mientras que Gitman y Zutter (2012) señalan que constituye un indicador esencial para evaluar la capacidad de la empresa de generar utilidades antes de considerar los gastos operativos, financieros y tributarios.

El análisis del margen bruto proporciona información relevante para la toma de decisiones, ya que permite identificar variaciones en los costos de producción, evaluar la eficiencia de las operaciones y determinar si la estrategia de fijación de precios resulta adecuada para mantener la rentabilidad. Un margen bruto elevado evidencia una mayor capacidad para cubrir los gastos de operación y generar beneficios económicos, mientras que una disminución del indicador puede reflejar incrementos en los costos de producción, reducciones en los precios de venta o cambios en la estructura de costos de la organización; por ello, este indicador constituye una de las principales herramientas para el análisis del desempeño financiero y la evaluación de la eficiencia empresarial, tal como lo señala Bragg (2025) al destacar que su seguimiento permite detectar oportunamente cambios en la rentabilidad derivados de variaciones en los costos o en las políticas comerciales.

1.2.2.6. Margen operativo

Según Brigham y Ehrhardt (2022), el margen operativo es un indicador de rentabilidad que mide la proporción de las ventas que permanece después de deducir el costo de ventas y los gastos operativos, antes de considerar los intereses y los impuestos, permitiendo evaluar la eficiencia con la que una empresa desarrolla sus actividades principales. De manera similar, Ross et al. (2019) señalan que este indicador refleja el rendimiento generado exclusivamente por las operaciones del negocio, razón por la cual constituye una herramienta útil para analizar la capacidad de la organización para controlar sus costos y gastos operativos, así como para valorar la eficiencia alcanzada en el desarrollo de sus actividades económicas.

Además que, proporciona información útil que ayuda a la hora de evaluar el desempeño financiero que ha tenido la organización, esto gracias a que permite identificar si

las actividades principales generan beneficios suficientes para sostener las operaciones y fortalecer la rentabilidad, un margen operativo elevado evidencia un adecuado control de los costos y gastos de operación, mientras que un margen reducido puede reflejar ineficiencias en la gestión de los recursos o incrementos en los costos operativos. En este sentido, Bragg (2025) afirma que el seguimiento periódico de este indicador facilita la identificación de cambios en el desempeño operativo y constituye un apoyo importante para la planificación financiera y la toma de decisiones empresariales.

1.2.2.7. Margen de utilidad

Es el indicador que expresa como porcentaje la porción de los ingresos por ventas que se convierte en beneficio después de descontar los costos asociados, existiendo distintos niveles como el margen bruto, operativo y neto, y su principal importancia, como lo destacan Fajardo & Soto (2018), reside en su capacidad para ofrecer un diagnóstico detallado de la estructura de costos y la eficiencia en la fijación de precios, permitiendo a la gerencia identificar en qué etapa del proceso productivo o comercial se están erosionando las ganancias y tomar acciones correctivas precisas.

1.2.2.8. Rentabilidad neta de ventas

Conocida también como margen neto, este indicador refleja la proporción de beneficio final que conserva la empresa por cada venta realizada, una vez descontados la totalidad de los costos, gastos operativos, financieros y tributarios. A criterio de Ross (2019), esta métrica es clave para determinar la eficacia del negocio al convertir sus ventas en liquidez real, de ahí que sea determinante para estimar la viabilidad financiera a largo plazo.

1.2.2.9. Punto de equilibrio

Representa el nivel exacto de ventas, ya sea en unidades o en valor monetario, en el cual los ingresos totales son idénticos a los costos totales, resultando en un beneficio de cero, y su importancia estratégica es innegable, pues no solo establece el umbral mínimo de actividad para no incurrir en pérdidas, sino que también sirve como base para calcular el margen de seguridad, que indica cuánto pueden disminuir las ventas antes de que la empresa entre en zona de riesgo, tal como lo argumenta Ibarra et al, (2024) siendo una herramienta

vital para la planificación financiera, la evaluación de proyectos y la toma de decisiones sobre la estructura de costos.

1.2.2.10. Capacidad de reinversión.

Desde la perspectiva de Brealey et al. (2025), este concepto abarca la flexibilidad financiera para destinar excedentes operativos al desarrollo del negocio, ya sea mediante la ampliación de operaciones o la mejora de tecnológica sin depender prioritariamente del capital de terceros. Por consiguiente, reutilizar las utilidades fortalece la posición en el mercado y cataliza la creación de valor, a esto se suma la postura de Damodaran (2015), quien sostiene que la retención de utilidades es clave para sostener el crecimiento corporativo, puesto que permite financiar inversiones capaces de generar rendimientos superiores a las exigencias de los inversionistas.

La capacidad de reinversión depende, en gran medida, del nivel de rentabilidad alcanzado por la empresa y de la eficiencia con la que administra sus recursos financieros, puesto que organizaciones con mayores beneficios económicos disponen de una mayor posibilidad para financiar proyectos de expansión, innovación o modernización, en consecuencia, una adecuada política de reinversión fortalece la estabilidad financiera, disminuye la dependencia del endeudamiento y contribuye al crecimiento sostenible de la organización; por ello, la reinversión de utilidades constituye un elemento fundamental dentro de la planificación financiera y una alternativa para fortalecer la competitividad empresarial a largo plazo.

1.2.2.11. Sostenibilidad financiera

A criterio de Higgins (2015), la sostenibilidad financiera es la capacidad que posee una organización para mantener sus operaciones, cumplir oportunamente con sus obligaciones y sostener su crecimiento mediante una administración eficiente de sus recursos financieros, procurando conservar el equilibrio entre la rentabilidad, la liquidez y la solvencia. Desde esta perspectiva, la sostenibilidad financiera no se limita a la obtención de beneficios económicos en un período determinado, sino que implica garantizar la permanencia de la organización en el largo plazo mediante decisiones financieras responsables. De igual manera, Atrill & McLaney (2022) sostienen que una empresa financieramente sostenible es aquella que logra generar recursos suficientes para respaldar

sus actividades presentes y futuras, fortaleciendo su capacidad para enfrentar cambios económicos y financieros.

La sostenibilidad financiera constituye un elemento esencial para el desarrollo de las organizaciones, debido a que favorece la continuidad de las operaciones, mejora la confianza de inversionistas y acreedores y facilita la ejecución de estrategias de crecimiento a largo plazo. En este sentido Günther et al. (2022) señalan que la sostenibilidad financiera debe evaluarse mediante indicadores que permitan analizar la capacidad de una empresa para mantener su estabilidad económica y generar valor de forma permanente, considerando no solo la rentabilidad obtenida, sino también la adecuada gestión del riesgo y la preservación de su capacidad financiera futura; por ello, este concepto representa uno de los pilares fundamentales para la permanencia y competitividad de las organizaciones

1.2.3. Marco legal

1.2.3.1. Normas internacionales NIC 2 Inventario

Según la Fundación de Estándares Internacionales de Reportes Financieros (2025), la NIC 2 Inventarios establece los criterios para el reconocimiento, medición y presentación contable de los inventarios, considerando aspectos relacionados con la determinación de su costo y el reconocimiento de posibles pérdidas por deterioro.

Esta norma resulta pertinente para la presente investigación, debido a que establece lineamientos para determinar el costo de los inventarios considerando los costos de adquisición, transformación y aquellos otros costos necesarios para que los productos alcancen su condición y ubicación actual. Asimismo, la NIC 2 contempla criterios para la asignación y medición de los costos, contribuyendo a establecer de manera adecuada el costo de los productos elaborados y facilitando el control de los recursos utilizados durante el proceso productivo.

Relación entre variables

La gestión de los costos de producción incide directamente en la rentabilidad del negocio, llevar un registro riguroso de la materia prima, la mano de obra y los costos indirectos de fabricación permite determinar el costo real por unidad; insumo indispensable para estructurar precios competitivos, estimar márgenes de ganancia y contener mermas. En la pequeña industria panificadora este control cobra un rol crítico, dado que insumos clave

como harina, levadura, grasas y energía sufren constantes fluctuaciones de precio, de omitirse una contabilidad de costos adecuada, la fijación de precios suele hacerse de forma empírica, lo que impide a los propietarios conocer si cada producto vendido genera un beneficio real o una pérdida oculta.

Por tanto, un sistema básico de control de costos de producción permite medir con mayor precisión la rentabilidad, identificar productos más rentables, reducir desperdicios, mejorar la planificación de compras y fortalecer la toma de decisiones. En consecuencia, la adecuada gestión de los costos de producción constituye una herramienta clave para mejorar la rentabilidad y sostenibilidad de las panaderías de la parroquia Tarqui de Manta.

CAPÍTULO II

2. DIAGNÓSTICO O ESTUDIO DE CAMPO

2.1. Metodología

2.1.1. Área de estudio

El estudio se desarrolló en la parroquia de Tarqui del cantón Manta en el sector comercial de panaderías, cuya área específica son los costos de producción, la selección de esta área se dio debido a la relevancia económica y social dentro del cantón, así como la diversidad en la gestión de costos de producción, que influye directamente en la rentabilidad de los negocios locales.

2.1.2. *Enfoque de la investigación*

La presente investigación se desarrolló bajo un enfoque mixto, con predominio cuantitativo, según Hernández et al. (2014), el enfoque mixto integra métodos cuantitativos y cualitativos dentro de un mismo estudio, permitiendo obtener una comprensión más amplia del fenómeno investigado mediante la combinación de datos numéricos y descriptivos.

El componente cuantitativo facilitó la evaluación de las variables de costos de producción y rentabilidad utilizando la información obtenida del cuestionario aplicado a los propietarios, cuyos datos se sistematizaron mediante frecuencias y estadística descriptiva. En contraste, el abordaje cualitativo profundizó en la interpretación de las prácticas de control interno, enriqueciendo el análisis por medio de la observación directa y la revisión de registros de producción y ventas.

Esta convergencia metodológica hizo posible examinar de forma integral la relación entre costos y rentabilidad de las panaderías de la parroquia Tarqui de Manta, cimentando las bases para estructurar un sistema básico de control de costos enfocado en optimizar el margen de ganancia.

2.1.3. *Modalidad de la investigación*

La investigación presentó una modalidad descriptiva, correlacional y propositiva, de acuerdo con los objetivos planteados y la naturaleza del estudio.

Investigación descriptiva.

Hernández et al. (2014) menciona que, la investigación descriptiva tiene como propósito examinar y detallar los rasgos particulares que identifican a un grupo o proceso determinado, bajo esta perspectiva metodológica, se levantó información sobre el manejo de los costos de producción en las microempresas panificadoras de la parroquia Tarqui en Manta, permitiendo analizar de forma paralela los mecanismos empíricos con los que miden el rendimiento económico de sus productos.

Investigación propositiva.

Los autores Palella & Martins (2017) destacan que, la investigación propositiva se orienta al diseño de alternativas de solución para una problemática previamente identificada, sustentándose en el diagnóstico de la realidad y en los resultados obtenidos durante el proceso investigativo, con la finalidad de plantear propuestas viables que contribuyan al mejoramiento de una situación específica.

En la presente investigación, la modalidad propositiva se evidenció en el diseño de un sistema básico de control de costos orientado a fortalecer la medición de la rentabilidad en las panaderías de la parroquia Tarqui de Manta. La propuesta se fundamentó en las necesidades identificadas durante el diagnóstico realizado mediante la aplicación de los instrumentos de investigación y constituye una alternativa para mejorar el control de los costos de producción, optimizar la gestión de los recursos y apoyar la toma de decisiones de los propietarios.

2.1.4. Tipo y diseño de la investigación

2.1.4.1. Tipo de la investigación

La investigación fue de tipo documental y de campo, desarrollándose bajo un diseño no experimental y de corte transversal.

Investigación documental.

Se aplicó una investigación documental, la cual según Arias (2012) es un proceso basado en la búsqueda, recuperación, análisis, crítica e interpretación de datos secundarios que sustentarán el marco teórico a través de la revisión de literatura especializada en contabilidad de costos y rentabilidad

Investigación de campo.

Los autores Palella & Martins (2017) destacan que, es aquella investigación que consiste en la recolección de datos directamente de la realidad donde ocurren los hechos, sin manipular o controlar la variables, debido a que se recopiló información primaria directamente en las panaderías, observando en fenómeno en su contexto natrual.

2.1.4.2 Diseño de investigación

Diseño no experimental

Según Hernández et al. (2014), la investigación no experimental es aquella en la que las variables no se manipulan deliberadamente, sino que se observan en su contexto natural para posteriormente analizarlas. En la presente investigación los costos de producción y la rentabilidad fueron analizados tal como se presentan en las panaderías, sin intervenir en su comportamiento.

Diseño transversal

Hernández et al. (2014) indican que el diseño transversal consiste en recopilar información en un único momento del tiempo con el propósito de describir las variables y analizar su comportamiento e interrelación. En este estudio la información fue recolectada durante un solo período de investigación, permitiendo obtener un diagnóstico de la situación de las panaderías respecto al control de los costos de producción y la medición de la rentabilidad.

2.1.5. Técnicas e instrumentos para recolección de datos

2.1.5.1. Técnicas

Para la recolección de información se usaron las siguientes técnicas definidas por el autor Arias Gonzáles (2021)

Encuesta

Según Arias (2021), la encuesta es una técnica de recolección de datos que consiste en obtener información directamente de los sujetos de estudio mediante la aplicación de un cuestionario estructurado, con el propósito de conocer opiniones, percepciones, características o comportamientos relacionados con un fenómeno determinado. En la

presente investigación, esta técnica permitió recopilar información de los propietarios de las panaderías sobre el control de costos, la planificación de los costos de producción, la eficiencia en el uso de los recursos y la medición de la rentabilidad.

Observación directa

De acuerdo con Arias (2021), la observación directa es una técnica que permite al investigador obtener información mediante la percepción sistemática de los hechos en el lugar donde ocurren, sin intervenir en el desarrollo del fenómeno estudiado. En la presente investigación, esta técnica permitió identificar las prácticas relacionadas con el proceso de producción, el uso de la materia prima, el control de los insumos, las ventas y el manejo de los desperdicios en las panaderías de la parroquia Tarqui de Manta.

Revisión documental

Según Arias (2021), la revisión documental es una técnica de investigación que consiste en el análisis sistemático de documentos y registros previamente elaborados, con el fin de obtener información relevante para el desarrollo del estudio. En la presente investigación, esta técnica permitió recopilar y analizar información relacionada con la materia prima, la mano de obra, los costos indirectos de fabricación, las unidades producidas, las ventas y los precios de los productos, información que sirvió de base para evaluar los costos de producción y la rentabilidad de las panaderías.

2.1.5.2. Instrumentos

Como instrumentos se empleó un cuestionario estructurado con escala tipo Likert de cinco opciones de respuesta y una ficha de revisión documental para registrar los costos de producción y los ingresos generados por los productos analizados.

Cuestionario.

Se llevó a cabo mediante un cuestionario que recoge información sobre opiniones, comportamientos o percepciones, además que se centra en preguntas preestablecidas con un orden lógico y un sistema de respuesta escalonado. El cual consistió en un conjunto de preguntas presentadas y enumeradas, con una serie de posibles respuestas, además que fue el instrumento principal y estará compuesto por preguntas cerradas y de escala tipo Likert con

5 opciones de respuesta ponderadas, diseñado para medir numéricamente las variables de estudio y su relación, la escala de valoración utilizada es la siguiente:

- 1 = Totalmente en desacuerdo
- 2 = En desacuerdo
- 3 = Neutral
- 4 = De acuerdo
- 5 = Totalmente de acuerdo

Ficha de revisión documental: Es un instrumento alineado a la técnica de observación, dado que se recolecta datos e información de las variables investigadas, se elaboró una ficha para registrar de manera estandarizada los datos cuantitativos obtenidos de los documentos contables o de producción como costos de materia prima, volumen de ventas y precios.

2.2. Población y muestra

2.2.1. Población.

Bernal Torres (2010) define a población como aquel grupo de sujetos que abarca la investigación, con respecto a la población de estudio está constituida por las panaderías ubicadas en la parroquia Tarqui de la ciudad de Manta. Dado que no existe un registro oficial actualizado del número exacto de establecimientos panificadores del sector, se realizó un levantamiento preliminar que permitió identificar la presencia de 14 panaderías del territorio, la ausencia de un marco muestral completo y actualizado, sumado a las características del sector panificador local donde muchos establecimientos operan de manera informal dificulta la determinación precisa del universo poblacional. A continuación se presentan en la tabla.

Tabla 1. Panaderías de la Parroquia Tarqui

No.	Nombre comercial
1	Bendito Pan
2	Canela panadería y pastelería
3	La compañía panadería y pastelería
4	Panadería
5	Panadería Elsitá

- 6 Panadería Quito
- 7 Panadería y pastelería Danna
- 8 Panadería y Pastelería Dulce Fantasía
- 9 Panadería y Pastelería El Artesano
- 10 Panadería Gran Pan
- 11 Panadería y pastelería la boutique
- 12 Panadería y pastelería Tío Mario
- 13 Panificadora Miel
- 14 Planificadora Buen pan

Nota: La tabla presenta todas las panaderías de la parroquia Tarqui que conforman la población.

2.2.2. Muestra.

En cuanto a la muestra los autores López & Fachelli (2015) la definen como el subconjunto representativo y finito de elementos extraídos de una población. En este estudio se empleó un muestreo no probabilístico por conveniencia, el cual, según los autores Hernández Sampieri et al. (2014) consiste en seleccionar unidades de análisis no por probabilidad estadística, sino por su accesibilidad y disponibilidad para el investigador.

Esta técnica de muestro se sustentó en la falta de un registro oficial consolidado de panaderías en la parroquia Tarqui, las restricciones operativas de tiempo y la alta informalidad del sector que dificulta el acceso a la información. Bajo este contexto, la muestra quedó conformada por cuatro panaderías que cumplieron con operar al menos seis meses dentro del sector geográfico delimitado, además de contar con registros básicos de producción y mostrar apertura para facilitar datos sobre sus costos y rentabilidad.

La muestra está constituida por las panaderías que se muestran en la siguiente tabla:

Tabla 2. *Panaderías seleccionadas*

No.	Nombre comercial
1	Bendito Pan
2	Panadería Gran Pan
3	Canela panadería y pastelería
4	Panadería y pastelería el artesano

Nota: La tabla presenta las panaderías que conforman la muestra que cumplen con los criterios establecidos.

2.3. Procesamiento y análisis de datos

2.3.1. Análisis e interpretación de cuestionario aplicado a los propietarios de las panaderías de la parroquia Tarqui.

A continuación, se muestran las respuestas organizadas por dimensiones.

Tabla 3. Control de costos

Escala de frecuencia	P1	%	P2	%	P3	%	P4	%
Totalmente en desacuerdo	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%
En desacuerdo	3	75,00%	0	0,00%	3	75,00%	3	75,00%
Neutral	1	25,00%	3	75,00%	1	25,00%	1	25,00%
De acuerdo	0	0,00%	1	25,00%	0	0,00%	0	0,00%
Totalmente de acuerdo	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%
Total	4	100%	4	100%	4	100%	4	100%

Nota: Información elaborada a partir de los datos recolectados con el instrumento de investigación aplicado a los propietarios.

Los resultados de la dimensión control de costos evidencian debilidades significativas en los mecanismos utilizados por las panaderías para registrar y supervisar los costos asociados a sus actividades productivas; en este sentido, el 75% de los encuestados manifestó estar en desacuerdo con llevar un registro detallado de los costos de producción, con registrar los costos de mano de obra y con identificar claramente los costos fijos y variables del negocio, lo que refleja una limitada aplicación de herramientas de control que permitan conocer con precisión el comportamiento de los costos.

De igual manera, en lo referente al control de los costos de materia prima, el 75% de las respuestas se concentró en la categoría neutral y apenas el 25% indicó estar de acuerdo, sugiriendo que esta práctica se desarrolla de manera parcial o informal. En función de los resultados obtenidos, se puede inferir que las panaderías estudiadas presentan insuficiencias en el control y registro de los costos de producción, situación que dificulta la obtención de información confiable para la toma de decisiones, el control de recursos y la mejora de la rentabilidad del negocio.

Tabla 4. Planificación y gestión de costos

Escala de frecuencia	P5	%	P6	%	P7	%	P8	%
Totalmente en desacuerdo	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%

En desacuerdo	1	25,00%	3	75,00%	3	75,00%	1	25,00%
Neutral	3	75,00%	1	25,00%	1	25,00%	3	75,00%
De acuerdo	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%
Totalmente de acuerdo	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%
Total	4	100%	4	100%	4	100%	4	100%

Nota: Información elaborada a partir de los datos recolectados con el instrumento de investigación aplicado a los propietarios.

Los resultados de la dimensión planificación y gestión de costos evidencian una aplicación limitada de prácticas relacionadas con la planificación financiera y el análisis de costos en las panaderías estudiadas; lo cual destaca que el 75% se mostró en desacuerdo con la existencia de presupuestos para la producción y con la revisión periódica de los costos para evitar pérdidas, lo que refleja una escasa cultura de planificación y seguimiento de los recursos económicos. De igual manera, la mayoría de las respuestas correspondientes a la planificación previa de los costos de producción y a la toma de decisiones basadas en el análisis de costos se concentraron en la categoría neutral (75%), sugiriendo que estas actividades se realizan de forma ocasional o sin procedimientos claramente establecidos.

En función de los resultados analizados se puede mencionar que, las panaderías no desarrollan una gestión sistemática de sus costos, situación que puede limitar la capacidad para anticipar gastos, controlar desviaciones y adoptar decisiones oportunas orientadas a mejorar la rentabilidad y la sostenibilidad del negocio.

Tabla 5. *Eficiencia en el uso de recursos*

Escala de frecuencia	P9	%	P10	%	P11	%	P12	%
Totalmente en desacuerdo	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%
En desacuerdo	1	25,00%	3	75,00%	3	75,00%	1	25,00%
Neutral	3	75,00%	1	25,00%	1	25,00%	3	75,00%
De acuerdo	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%
Totalmente de acuerdo	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%
Total	4	100%	4	100%	4	100%	4	100%

Nota: Información elaborada a partir de los datos recolectados con el instrumento de investigación aplicado a los propietarios.

Los resultados de la dimensión eficiencia en el uso de recursos muestran que las panaderías evaluadas presentan limitaciones en la gestión eficiente de los recursos utilizados durante el proceso productivo; El 75% de los encuestados manifestó estar en desacuerdo con

el control del consumo de energía y otros recursos, así como con la reducción de pérdidas durante la producción, evidenciando la ausencia de prácticas orientadas al aprovechamiento óptimo de los recursos disponibles. Asimismo, el 75% de las respuestas respecto al aprovechamiento de la materia prima e innovación de procesos se concentró en una postura neutral, lo que detona una aplicación empírica e imprevista de estas medidas en los establecimientos.

De forma global, los datos revelan que la falta de herramientas consolidadas de gestión productiva compromete la estructura de costos de las panaderías, incrementando el desperdicio de insumos y limitando la maximización de sus márgenes financieros.

Tabla 6. Incremento de ingresos

Escala de frecuencia	P13	%	P14	%
Totalmente en desacuerdo	0	0,00%	0	0,00%
En desacuerdo	0	0,00%	0	0,00%
Neutral	3	75,00%	2	50,00%
De acuerdo	1	25,00%	2	50,00%
Totalmente de acuerdo	0	0,00%	0	0,00%
Total	4	100%	4	100%

Nota: Información elaborada a partir de los datos recolectados con el instrumento de investigación aplicado a los propietarios.

Los resultados de la dimensión Incremento de ingresos reflejan una percepción moderadamente favorable sobre el desempeño económico de las panaderías estudiadas; en la pregunta relacionada con el aumento de los ingresos, el 75% de las respuestas se ubicó en la categoría neutral y el 25% estuvo de acuerdo, lo que sugiere que, aunque no existe una evidencia clara de crecimiento sostenido, algunas panaderías perciben mejoras en sus ingresos durante los últimos periodos. Respecto al incremento en las ventas diarias, los datos se dividieron en partes iguales entre la postura de acuerdo 50% y la posición neutral 50%, reflejando cierta inclinación favorable pero no uniforme en el volumen de transacciones.

De forma general, la información procesada evidencia que las panaderías han tenido un avance en sus ingresos, si bien esto no se percibe de forma concluyente en la totalidad de los casos; la marcada presencia de respuestas neutrales sugiere que dicho repunte es

moderado o fluctuante, condicionando una evaluación más optimista sobre la rentabilidad real de los establecimientos.

Tabla 7. Margen de utilidad

Escala de frecuencia	P15	%	P16	%
Totalmente en desacuerdo	0	0,00%	0	0,00%
En desacuerdo	1	25,00%	1	25,00%
Neutral	3	75,00%	3	75,00%
De acuerdo	0	0,00%	0	0,00%
Totalmente de acuerdo	0	0,00%	0	0,00%
Total	4	100%	4	100%

Nota: Información elaborada a partir de los datos recolectados con el instrumento de investigación aplicado a los propietarios.

Los resultados con respecto del margen de utilidad evidencian una percepción poco favorable sobre la capacidad de las panaderías para generar ganancias suficientes a partir de sus operaciones; en ambas preguntas, el 75% de los encuestados se ubicó en la categoría neutral y el 25% manifestó estar en desacuerdo, lo que refleja incertidumbre respecto a la generación de utilidades después de cubrir los costos y sobre la suficiencia del margen de ganancia obtenido por producto. Dicho comportamiento evidencia la falta de registros claros entre los administradores para determinar la efectividad de su rendimiento económico.

En conjunto, los resultados revelan que la percepción del beneficio operativo aún es difusa en el sector panificador estudiado; situación que se vincula directamente con las mermas y la ausencia de control en la materia prima, lo que limita tanto la estimación contable de los ingresos limpios como la proyección de la sostenibilidad del negocio.

Tabla 8. Relación costos ingresos

Escala de frecuencia	P17	%	P18	%
Totalmente en desacuerdo	1	25,00%	0	0,00%
En desacuerdo	0	0,00%	0	0,00%
Neutral	3	75,00%	0	0,00%
De acuerdo	0	0,00%	3	75,00%
Totalmente de acuerdo	0	0,00%	1	25,00%
Total	4	100%	4	100%

Nota: Información elaborada a partir de los datos recolectados con el instrumento de investigación aplicado a los propietarios.

Los resultados relacionados con la relación costos–ingresos reflejan una percepción poco favorable sobre la capacidad de las panaderías para generar beneficios suficientes a partir de sus operaciones; en la pregunta referente a si los ingresos superan los costos de producción, el 75% de los encuestados adoptó una posición neutral y el 25% manifestó estar totalmente en desacuerdo, lo que evidencia incertidumbre sobre la rentabilidad real del negocio. Por otra parte, en relación con el ítem inverso, la totalidad de los propietarios distribuidos entre un 75% de acuerdo y un 25% totalmente de acuerdo coincidió en que la estructura de costos comprime las utilidades netas del establecimiento.

En líneas generales, los datos revelan que la relación costo ingreso no se percibe como ventajosa en las panaderías, puesto que la prevalencia de posturas neutrales frente a la suficiencia de los ingresos, asociada a la preocupación por los gastos operativos, evidencia falencias estructurales en el seguimiento de costos que coinciden con los vacíos de gestión hallados previamente.

Tabla 9. *Capacidad de reinversión*

Escala de frecuencia	P19	%	P20	%
Totalmente en desacuerdo	0	0,00%	0	0,00%
En desacuerdo	1	25,00%	1	25,00%
Neutral	3	75,00%	3	75,00%
De acuerdo	0	0,00%	0	0,00%
Totalmente de acuerdo	0	0,00%	0	0,00%
Total	4	100%	4	100%

Nota: Información elaborada a partir de los datos recolectados con el instrumento de investigación aplicado a los propietarios.

Los resultados referentes a la capacidad de reinversión evidencian una percepción limitada sobre las posibilidades de crecimiento y fortalecimiento de las panaderías estudiadas; tanto en la capacidad para reinvertir en materia prima o equipos como en la posibilidad de mejorar o ampliar el negocio mediante las ganancias obtenidas, el 75% de los encuestados se ubicó en la categoría neutral y el 25% manifestó estar en desacuerdo, tal distribución de datos pone de manifiesto la falta de certeza respecto a la disponibilidad de recursos económicos para ejecutar inversiones que potencien la operatividad del negocio.

En conjunto, la evidencia recolectada ratifica que la retención de utilidades no se encuentra afianzada en las panaderías de la parroquia Tarqui, en tanto que el peso de las

respuestas neutrales detona que los beneficios percibidos resultan insuficientes para financiar mejoras, reflejando el impacto directo de las mermas operativas y la baja rentabilidad general.

2.3.2. Análisis e interpretación de ficha de revisión documental.

Tabla 10. *Materia prima pan enrollado*

Insumo	Cantidad	Presentación	Precio Unitario	Total	Observaciones
Harina	9	quintales	\$ 41,00	\$ 369,00	Harina panadera
Levadura	5	kilogramos	\$ 5,00	\$ 25,00	Levadura instantánea o fresca mayorista
Sal	7	kilogramos	\$ 1,00	\$ 7,00	Sal refinada para panadería
Azúcar	2	Quintal	\$ 43,00	\$ 86,00	Azúcar blanca estándar
Mantequilla	2	Cajas	\$ 54,00	\$ 108,00	25 unidades por cada caja
Manteca	2	Cajas	\$ 54,00	\$ 108,00	25 unidades por cada caja
Aceite	3	Litros	\$ 1,50	\$ 4,50	Aceite vegetal
Huevos	70	Unidad	\$ 0,11	\$ 7,70	Cubeta de 30 unidades
Total				\$ 715,20	

Nota: La presente tabla detalla los insumos principales requeridos para el proceso de producción de pan enrollado

Tabla 11. *Materia prima pan enmantecado*

Insumo	Cantidad	Presentación	Precio Unitario	Total	Observaciones
Harina	9	Quintales	\$ 41,00	\$ 369,00	Harina panadera
Levadura	5	Kilogramos	\$ 5,00	\$ 25,00	Levadura instantánea o fresca mayorista
Sal	7	kilogramos	\$ 1,00	\$ 7,00	Sal refinada para panadería
Azúcar	2	Quintal	\$ 43,00	\$ 86,00	Azúcar blanca estándar
Mantequilla	2	Cajas	\$ 54,00	\$ 108,00	25 unidades por cada caja
Manteca	2	Cajas	\$ 54,00	\$ 108,00	25 unidades por cada caja
Aceite	3	Litros	\$ 1,50	\$ 4,50	Aceite vegetal
Huevos	70	Unidad	\$ 0,11	\$ 7,70	Cubeta de 30 unidades
Total				\$ 715,20	

Nota: La presente tabla detalla los insumos principales requeridos para el proceso de producción de pan enmantecado.

Tabla 12. *Materia prima pan de chocolate*

Insumo	Cantidad	Presentación	Precio Unitario	Total	Observaciones
Harina	2	Quintales	\$ 41,00	\$ 82,00	Harina panadera
Levadura	2	Kilogramos	\$ 5,00	\$ 10,00	Levadura instantánea o fresca mayorista
Sal	2	Kilogramos	\$ 1,00	\$ 2,00	Sal refinada para panadería
Azúcar	1	Quintal	\$ 43,00	\$ 43,00	Azúcar blanca estándar
Mantequilla	1	Cajas	\$ 54,00	\$ 54,00	25 unidades por cada caja
Manteca	1	Cajas	\$ 54,00	\$ 54,00	25 unidades por cada caja
Aceite	2	Litros	\$ 1,50	\$ 3,00	Aceite vegetal
Huevos	40	Unidad	\$ 0,11	\$ 4,40	Cubeta de 30 unidades
Chocolate	300	Barras	\$ 0,75	\$ 225,00	Barras 75% cacao
Total				\$ 477,40	

Nota: La presente tabla detalla los insumos principales requeridos para el proceso de producción de pan de chocolate.

Tabla 13. Mano de obra directa

Concepto	Monto Diario	Monto Mensual	Observaciones
Salarios	\$ 16,07	\$ 482,00	trabajador
Salarios	\$ 16,07	\$ 482,00	jefe panadero
Total		\$ 964,00	

Nota: Costo mensual de la mano de obra directa empleada en la producción.

Tabla 14. Depreciaciones

CÁLCULOS DE DEPRECIACIONES						
	Valor	Valor Residual	Vida útil	Depreciación Anual	Depreciación mensual	
Horno industrial	\$ 4.000,00	0% \$ -	10	\$ 400,00	\$ 33,33	
	Valor	Valor Residual	Vida útil	Depreciación Anual	Depreciación mensual	
Amasadora	\$ 760,00	0% \$ -	10	\$ 76,00	\$ 6,33	
	Valor	Valor Residual	Vida útil	Depreciación Anual	Depreciación mensual	
Batidora industrial	\$ 30,00	0% \$ -	10	\$ 3,00	\$ 0,25	
	Valor	Valor Residual	Vida útil	Depreciación Anual	Depreciación mensual	
Refrigerador	\$ 850,00	0% \$ -	5	\$ 170,00	\$ 14,17	

	Valor	Valor Residual	Vida útil	Depreciación Anual	Depreciación mensual
Mostrador	\$ 250,00	0% \$ -	5	\$ 50,00	\$ 4,17
	Valor	Valor Residual	Vida útil	Depreciación Anual	Depreciación mensual
Estantería	\$ 75,00	0% \$ -	5	\$ 15,00	\$ 1,25
Totales				\$ 714,00	\$ 59,50

Nota: Los valores reflejan el desgaste anual y mensual de los activos utilizados en la panadería.

Tabla 15. *Costos indirectos*

Concepto	Costo Mensual
Agua	\$ 45,00
Electricidad	\$ 50,00
Gas	\$ 112,00
Alquiler	\$ 200,00
Depreciación	\$ 59,50
Mantenimiento	\$ 50,00
Total	\$ 516,50

Nota: Los costos indirectos corresponden a gastos necesarios para la operación de la panadería; en el caso del gas, se estima el consumo de aproximadamente 28 cilindros mensuales con un costo de USD 4,00 por unidad.

Tabla 16. *Estructura del costo total mensual de producción de la panadería*

Elemento	Monto
Materia Prima	\$ 1.907,80
Mano de Obra	\$ 964,00
Costos Indirectos	\$ 516,50
TOTAL	\$ 3.388,30

Nota: El costo total mensual se obtuvo mediante la suma de los tres elementos de los costos requeridos para el proceso de producción de la panadería.

La estructura de costos evidencia que el costo total mensual de producción de la panadería asciende a USD 3.388,30; dentro de este monto, la materia prima constituye el rubro de mayor incidencia con USD 1.907,80, lo que refleja la dependencia del proceso productivo respecto al abastecimiento de insumos necesarios para la elaboración de los productos de panificación, por lo cual, este comportamiento permite identificar que la gestión eficiente de las materias primas influye directamente en el control de los costos operativos.

Por su parte, la mano de obra y los costos indirectos registran valores de USD 964,00 y USD 516,50 respectivamente, contribuyendo al desarrollo de las actividades productivas y administrativas; en conjunto, estos elementos determinan el costo requerido para mantener la operación mensual de la panadería y constituyen una referencia fundamental para la fijación de precios y la evaluación de la rentabilidad del negocio.

Tabla 17. *Distribución de los elementos del costo por tipo de producto*

%	Producto	MOD	CIF	Unidades producidas
38,36%	Pan enrollado	\$ 369,75	\$ 198,11	12600
38,36%	Pan enmantecado	\$ 369,75	\$ 198,11	12600
9,13%	Pan de chocolate	\$ 88,04	\$ 47,17	3000
2,74%	Pan de dulce	\$ 26,41	\$ 14,15	900
1,83%	Yoyos	\$ 17,61	\$ 9,43	600
2,28%	Pan de guineo	\$ 22,01	\$ 11,79	750
1,83%	Pan de coco	\$ 17,61	\$ 9,43	600
2,74%	Galletas de chocolate	\$ 26,41	\$ 14,15	900
2,74%	Cara sucia	\$ 26,41	\$ 14,15	900
100,00%		\$ 964,00	\$ 516,50	32850

Nota: La distribución de la mano de obra directa (MOD) y los costos indirectos de fabricación (CIF) se realizó con base en el porcentaje de participación de cada producto dentro del volumen total de producción, considerando las unidades elaboradas durante el período analizado

Tabla 18. *Asignación de la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación según volumen de producción*

%	Producto	MP	MOD	CIF	Total	Unidades producidas	Unidades vendidas	C/U
44,68%	Pan enrollado	\$715,20	\$369,75	\$198,11	\$1283,06	12600	11600	\$ 0,10
44,68%	Pan enmantecado	\$715,20	\$369,75	\$198,11	\$1283,06	12600	11000	\$ 0,10

10,64%	Pan de chocolate	\$477,40	\$88,04	\$47,17	\$612,61	3000	2970	\$ 0,20
100,00 %		\$1907,80	\$827,54	\$443,39	\$3178,73	28200	25570	

Nota: La tabla presenta los tres productos de mayor representatividad en la producción y ventas. Los elementos del costo fueron distribuidos proporcionalmente según el volumen de producción de cada producto para determinar su costo total y unitario

La asignación de los elementos del costo evidencia que los paneles enrollados y enmantecados concentran la mayor participación dentro del proceso productivo, registrando cada uno un costo total de USD 1283,06 y una producción de 12.600 unidades; este comportamiento responde a que ambos productos representan la mayor proporción de la producción mensual, por lo que absorben una parte significativa de los elementos del costo, mientras que, el pan de chocolate registra un costo total de USD 612,61 asociado a una producción de 3.000 unidades, lo cual evidencia una participación menor dentro de la estructura productiva.

En lo concerniente a la estructura de costos por unidad, los resultados evidencian una marcada brecha entre los productos, posicionando al pan de chocolate con el costo de producción más elevado \$0,20 USD, en contraste con los \$0,10 USD del pan enrollado y del enmantecado, este comportamiento demuestra cómo el menor volumen de fabricación y el mayor requerimiento de insumos encarecen dicha línea de producción, un factor determinante para la fijación estratégica de precios y el análisis individual de los márgenes de ganancia.

Tabla 19. Ventas mensuales por tipo de pan

VENTAS					
Producto	Producción diaria	Unidades vendidas	Precio unitario	Ingreso	Observaciones
Pan enrollado	420	11600	0,15	\$ 1.740,00	Producción mensual
Pan enmantecado	420	11000	0,15	\$ 1.650,00	Producción mensual
Pan de chocolate	100	2970	0,25	\$ 742,50	Producción mensual
TOTALES	940	25570		\$ 4.132,50	

Nota: Los ingresos fueron calculados con base en las unidades vendidas mensualmente y el precio de venta establecido para cada tipo de pan.

Los datos obtenidos reflejan que las ventas de la panadería se sustentan principalmente en la comercialización del pan enrollado y del pan enmantecado, productos que registran ingresos de USD 1.740,00 y USD 1.650,00, respectivamente, además que, ambos presentan el mayor volumen de unidades vendidas, lo que evidencia una mayor participación dentro de la oferta comercial y una demanda constante en comparación con los demás productos elaborados.

Por otro lado, la línea de pan de chocolate aporta \$742,50 USD mediante la comercialización de 2970 unidades, a pesar de registrar una menor participación en volumen, su precio por unidad contribuye de forma favorable a los ingresos totales. De este modo, la venta total de 25570 unidades genera un ingreso mensual estimado de \$4132,50 USD, reflejando cómo la diversificación de productos fortalece la generación de ingresos en la panadería.

Tabla 20. *Estado de resultados*

Estado de Resultados					
	Total	Pan enrollado	Pan enmantecado	Pan chocolate	
Ingresos	\$ 4.132,50	\$ 1.740,00	\$ 1.650,00	\$ 742,50	
Costo de ventas	\$ 2.907,85	\$ 1.181,23	\$ 1.120,13	\$ 606,48	
Utilidad Bruta	\$ 1.224,65	\$ 558,77	\$ 529,87	\$ 136,02	
% Margen	29,63%	32,11%	32,11%	18,32%	

Nota: La utilidad bruta se obtuvo al deducir el costo de ventas de los ingresos correspondientes a cada producto. A su vez, el margen refleja la participación de la utilidad bruta sobre el total de los ingresos percibidos.

Los resultados reflejan que la panadería obtiene ingresos mensuales por \$4132.50 USD, mientras que el costo de ventas asciende a \$2907,85 USD, lo que genera una utilidad bruta de \$1224,65 USD. Estos valores evidencian que la actividad productiva permite obtener un margen económico favorable, al mantener una diferencia positiva entre los ingresos obtenidos y los costos asociados a la producción. De igual manera, los panes enrollado y enmantecado aportan las utilidades brutas más representativas, con \$558,77 y \$529,87 USD respectivamente, debido a que concentran el mayor volumen de ventas dentro del portafolio de productos.

En contraste, el pan de chocolate registra una utilidad bruta de \$136,02 USD, por lo que su participación en rentabilidad total resulta menos significativa en comparación con los demás productos. En consecuencia, el análisis permite establecer que los panes enrollado y enmantecado representan las líneas de mayor incidencia económica para la panadería, al aportar la mayor proporción de la utilidad bruta y fortalecer el desempeño financiero del negocio.

Porcentaje de participación de tres principales productos

$$\text{Porcentaje de participación} = \frac{\text{CIF tres principales productos}}{\text{CIF total}} * 100$$

$$\text{Porcentaje de participación} = \frac{443,39}{516,50} * 100 = 85,84\%$$

A partir del porcentaje obtenido, se determinó el valor correspondiente a cada componente de los costos indirectos de fabricación, aplicando el factor de participación a los costos fijos y variables identificados inicialmente.

Tabla 21. Clasificación de los costos indirectos de fabricación correspondientes a los tres principales productos

Concepto	ASIGNACIÓN	
	Costos fijos	Costos variables
Agua		\$ 38,63
Electricidad		\$ 42,92
Gas		\$ 96,15
Alquiler	\$ 171,69	
Depreciación	\$ 51,08	
Mantenimiento		\$ 42,92
Total	\$ 222,77	\$ 220,62

Nota: La asignación de los costos indirectos de fabricación se realizó considerando la participación de los tres principales productos sobre el CIF total, aplicando el factor de participación correspondiente a cada componente y manteniendo su clasificación entre costos fijos y variables. Los valores obtenidos corresponden al CIF asignado a los tres productos analizados, equivalente a USD 443,39.

Tabla 22. Estado de costos de producción y ventas por producto

Estado de costos de producción y ventas

	Total	Pan enrollado	Pan enmantecado	Pan de chocolate
Costos directos				
	\$	\$		\$
Materia prima directa	1.907,80	715,20	\$ 715,20	477,40
	\$	\$		\$
Mano de obra directa	964,00	369,75	\$ 369,75	88,04
Costos indirectos				
	\$	\$		\$
CIF variable	259,25	115,84	\$ 115,84	27,58
	\$	\$		\$
CIF fijo	222,77	99,53	\$ 99,53	23,70
	\$	\$		\$
Costo total de producción	3.353,82	1.300,32	\$ 1.300,32	616,72
Inv inicial de producción en proceso	\$ -			
	\$	\$		\$
Costos de productos en proceso	3.353,82	1.300,32	\$ 1.300,32	616,72
Inv final de productos en proceso	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
	\$	\$		\$
Costos de productos terminados	3.353,82	1.300,32	\$ 1.300,32	616,72
Inv inicial de productos terminados	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
Costo total de productos terminados	3.353,82	1.300,32	\$ 1.300,32	616,72
	\$	\$		\$
Inv final de productos terminados	270,89	101,83	\$ 162,93	6,13
	\$	\$		\$
Costos de producción y ventas	3.082,93	1.198,49	\$ 1.137,39	610,59

Nota: El costo de producción y ventas se calculó considerando los costos directos, los costos indirectos de fabricación y el inventario final de productos terminados correspondiente a cada línea de producto.

Los resultados obtenidos reflejan que el costo total de producción de la panadería asciende a USD 3.353,82, valor integrado por los costos directos e indirectos necesarios para la elaboración de los productos. Los panes enrollado y enmantecado registran costos de producción de USD 1.300,32 cada uno, concentrando la mayor participación dentro de la estructura productiva debido a su mayor volumen de fabricación, mientras que el pan de chocolate presenta un costo de USD 616,72, asociado a una producción más reducida.

Asimismo, al considerar el inventario final de productos terminados por USD 270,89, el costo de producción y ventas se sitúa en USD 3.082,93; este saldo corresponde a 1.000 unidades de pan enrollado, 1.600 unidades de pan enmantecado y 30 unidades de pan de chocolate que permanecieron sin comercializar al cierre del período. Esta situación evidencia que una parte de la producción elaborada se mantiene disponible para ventas futuras, mientras que la mayor proporción de los costos incurridos se encuentra vinculada a los productos efectivamente vendidos durante el período analizado.

2.3.3. Triangulación de resultados

La triangulación de resultados permitió integrar la información obtenida mediante el cuestionario aplicado a los propietarios de las panaderías, la ficha de revisión documental y los fundamentos teóricos relacionados con los costos de producción y la rentabilidad. Este proceso permitió contrastar las percepciones de los encuestados con los datos cuantitativos derivados del análisis de costos, ventas y utilidad, con el propósito de establecer una interpretación más completa sobre la relación entre las variables estudiadas.

En primer lugar, los resultados del cuestionario evidenciaron que las panaderías analizadas presentan debilidades en el control de costos debido a que la mayoría de los encuestados manifestó no llevar registros detallados de los costos de producción, mano de obra, costos fijos y costos variables. Esta situación se relacionó directamente con la ficha de revisión documental, donde se observó que los costos de producción se encuentran compuestos por materia prima, mano de obra y costos indirectos, siendo la materia prima el rubro de mayor incidencia dentro del costo total mensual, por tanto, se pudo evidenciar que la ausencia de registros sistemáticos limita la capacidad de los propietarios para identificar con precisión qué elemento del costo afecta en mayor medida la rentabilidad del negocio.

De igual manera, los resultados relacionados con la planificación y gestión de costos mostraron una aplicación limitada de presupuestos, revisiones periódicas y toma de decisiones basada en análisis de costos. Este hallazgo se complementó con los datos documentales, debido a que el cálculo del costo total mensual de producción permitió comprobar la importancia de contar con información estructurada para determinar el costo unitario de cada producto, en este sentido, se evidenció que, cuando las panaderías no

planifican ni controlan adecuadamente sus costos, se dificulta la fijación técnica de precios y la evaluación del margen de ganancia.

Respecto a la eficiencia en el uso de recursos, el cuestionario reflejó limitaciones en el control del consumo de energía, reducción de pérdidas y aprovechamiento de la materia prima, esta información guardo la relación con la estructura de costos identificada en la revisión documental, donde los costos indirectos y la materia prima tuvieron una participación importante dentro del costo total. Por ello, se infirió que la falta de mecanismos de control sobre los recursos productivos puede generar desperdicios, elevar los costos de operación y reducir la eficiencia del proceso productivo.

En cuanto a la rentabilidad, los resultados del cuestionario mostraron una percepción moderada e incierta por parte de los propietarios, debido a que predominó la categoría neutral en aspectos relacionados con el incremento de ingresos, margen de utilidad y capacidad de reinversión. Sin embargo, la ficha documental permitió evidenciar que la panadería analizada generó ingresos mensuales superiores a sus costos de ventas, obteniendo una utilidad bruta positiva, esta diferencia permitió establecer que, aunque existe generación de utilidad, los propietarios no siempre cuentan con herramientas suficientes para reconocer, medir o interpretar adecuadamente la rentabilidad obtenida.

Asimismo, la relación costos-ingresos evidenció una coincidencia entre la percepción de los encuestados y los datos documentales, los propietarios reconocieron que los costos de producción afectan negativamente en el nivel de ganancias, mientras que el análisis documental demostró que cada producto presenta un costo unitario y un margen de utilidad diferente. En particular, se observó que el pan de chocolate posee un costo unitario más alto y un margen menor en comparación con el pan enrollado y el pan enmantecado, este resultado confirma que no todos los productos contribuyen de la misma manera a la rentabilidad, por lo que se requiere un control diferenciado por línea de producción.

En síntesis, la triangulación de los resultados permitió evidenciar que el control de los costos de producción incide en la medición de la rentabilidad de las panaderías estudiadas. Los datos obtenidos mediante el cuestionario reflejaron debilidades en el registro, planificación y control de los costos, mientras que la ficha documental demostró que, cuando

se organiza la información de materia prima, mano de obra, costos indirectos, producción y ventas, es posible calcular el costo unitario, el costo de ventas y la utilidad bruta por producto.

Estos hallazgos confirman que la ausencia de sistemas básicos de costeo limita la capacidad de los propietarios para conocer la rentabilidad real de cada producto, fijar precios de manera técnica, controlar desperdicios y tomar decisiones fundamentadas. Por ello, se justifica la necesidad de diseñar un sistema básico de control de costos que permita mejorar la medición de la rentabilidad en las panaderías de la parroquia Tarqui de Manta.

CAPÍTULO III

3. PROPUESTA

3.1. Título

Sistema básico de control de costos de producción para mejorar la medición de la rentabilidad en las panaderías de la parroquia Tarqui de Manta.

3.2. Justificación

La presente propuesta surge a partir de los resultados obtenidos en el diagnóstico realizado a las panaderías de la parroquia Tarqui de Manta, donde se evidenciaron debilidades en el registro, control y planificación de los costos de producción. Los resultados demostraron que varias panaderías no llevan un registro detallado de la materia prima, mano de obra, costos indirectos, costos fijos y costos variables, lo que dificulta conocer con precisión el costo real de cada producto elaborado.

Asimismo, se identificó una limitada aplicación de presupuestos, escasa revisión periódica de costos y poca utilización de información financiera para la toma de decisiones, esta situación afecta directamente la medición de rentabilidad, debido a que los propietarios pueden conocer sus ventas diarias, pero no siempre determinan con exactitud cuánto cuesta producir cada unidad ni cuál es el margen de utilidad obtenido por producto.

La ficha documental evidenció que los productos elaborados registran costos unitarios y márgenes de utilidad heterogéneos, por lo que resulta indispensable diseñar un sistema básico de control de costos enfocado en registrar sus elementos, determinar el costo unitario, analizar la rentabilidad, reducir mermas y optimizar la fijación de precios. Esta propuesta está dirigida principalmente a personas naturales no obligadas a llevar contabilidad, por lo que se caracteriza por ser práctica, accesible y adaptable a la dinámica operativa de las pequeñas panaderías de la parroquia Tarqui, sin requerir conocimientos contables especializados ni sistemas contables complejos.

La aplicación práctica de este modelo contribuirá a estructurar el flujo de información contable y de producción en los establecimientos analizados, con ello se fortalecerá la toma de decisiones, optimizando el aprovechamiento de la materia prima e insumos para favorecer de manera directa el margen de rentabilidad de las panaderías estudiadas.

El principal factor diferencial de la propuesta consiste en integrar una herramienta digital intuitiva adaptada a la dinámica real de estas microempresas, la cual automatiza el cálculo de costos unitarios, márgenes de ganancia, precios sugeridos, punto de equilibrio, desviaciones del presupuesto e indicadores de desempeño, a diferencia de las bitácoras o registros manuales. Adicionalmente, la incorporación de un esquema visual de alertas mediante semáforos y la posibilidad de ingresar datos desde el teléfono móvil simplifican la lectura financiera, reduciendo el tiempo que los propietarios invierten en el seguimiento de sus costos y consolidando una administración técnica, ágil y enfocada en resultados.

3.3.Objetivo general

Diseñar un sistema básico de control de costos de producción enfocado en optimizar la medición de la rentabilidad en las panaderías de la parroquia Tarqui, cantón Manta.

3.3.1. Objetivos específicos

1. Identificar los elementos del costo de producción que intervienen en la elaboración de los productos panificados, considerando la materia prima directa, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación.
2. Determinar el costo unitario, la tarifa de venta recomendada y el margen de ganancia para cada variedad de pan, fortaleciendo la estrategia de fijación de precios y la evaluación del rendimiento económico por producto.
3. Aplicar técnicas de análisis financiero básico como la estimación del punto de equilibrio y la formulación del presupuesto mensual de costos, permitiendo proyectar la producción, monitorear variaciones y asegurar la viabilidad económica del establecimiento.
4. Desarrollar una herramienta digital automatizada que integre indicadores, alertas visuales y un panel de gestión, facilitando la captura de datos, el procesamiento contable y la interpretación del desempeño financiero en las microempresas del sector.

3.4.Beneficiarios

Los beneficiarios directos de la propuesta son los propietarios y administradores de las panaderías de la parroquia Tarqui de Manta, debido a que contarán con una herramienta práctica para registrar. Controlar y analizar sus costos de producción.

También se benefician los trabajadores, ya que una mejor organización de los procesos productivos permite optimizar el uso de insumos, reducir desperdicios y mejorar la estabilidad del negocio, como beneficiarios indirectos se encuentran los clientes y la comunidad, debido a que una adecuada gestión de costos contribuye a mantener precios competitivos, calidad en los productos y continuidad de los establecimientos panificadores.

3.5. Factibilidad

3.5.1. Factibilidad financiera

La propuesta es financieramente factible, debido a que no requiere una inversión elevada, el sistema de control de costos puede aplicarse mediante formatos físicos o digitales elaborados en Microsoft Excel, cuadernos de registro o plantillas impresas, lo cual permite que las panaderías puedan implementarlo sin necesidad de adquirir programas contables costosos.

Además, el beneficio esperado es mayor que el costo de implementación, ya que el control adecuado de materia prima, mano de obra, costos indirectos y desperdicios permitirá mejorar la fijación de precios, reducir pérdidas y conocer con mayor precisión la rentabilidad de cada producto.

3.5.2. Factibilidad técnica

La propuesta es técnicamente factible porque se basa en herramientas sencillas de registro y cálculo, adaptadas al nivel operativo de las panaderías, los propietarios o encargados pueden registrar diariamente las compras, el consumo de insumos, las unidades producidas, las unidades vendidas y los precios de venta.

El sistema no requiere conocimientos contables avanzados, sino una capacitación básica sobre identificación de costos, cálculo de costo unitario, margen de utilidad y punto de equilibrio. Por tanto, puede ser aplicado por los mismos propietarios o administradores de los negocios.

3.5.3. Factibilidad operativa

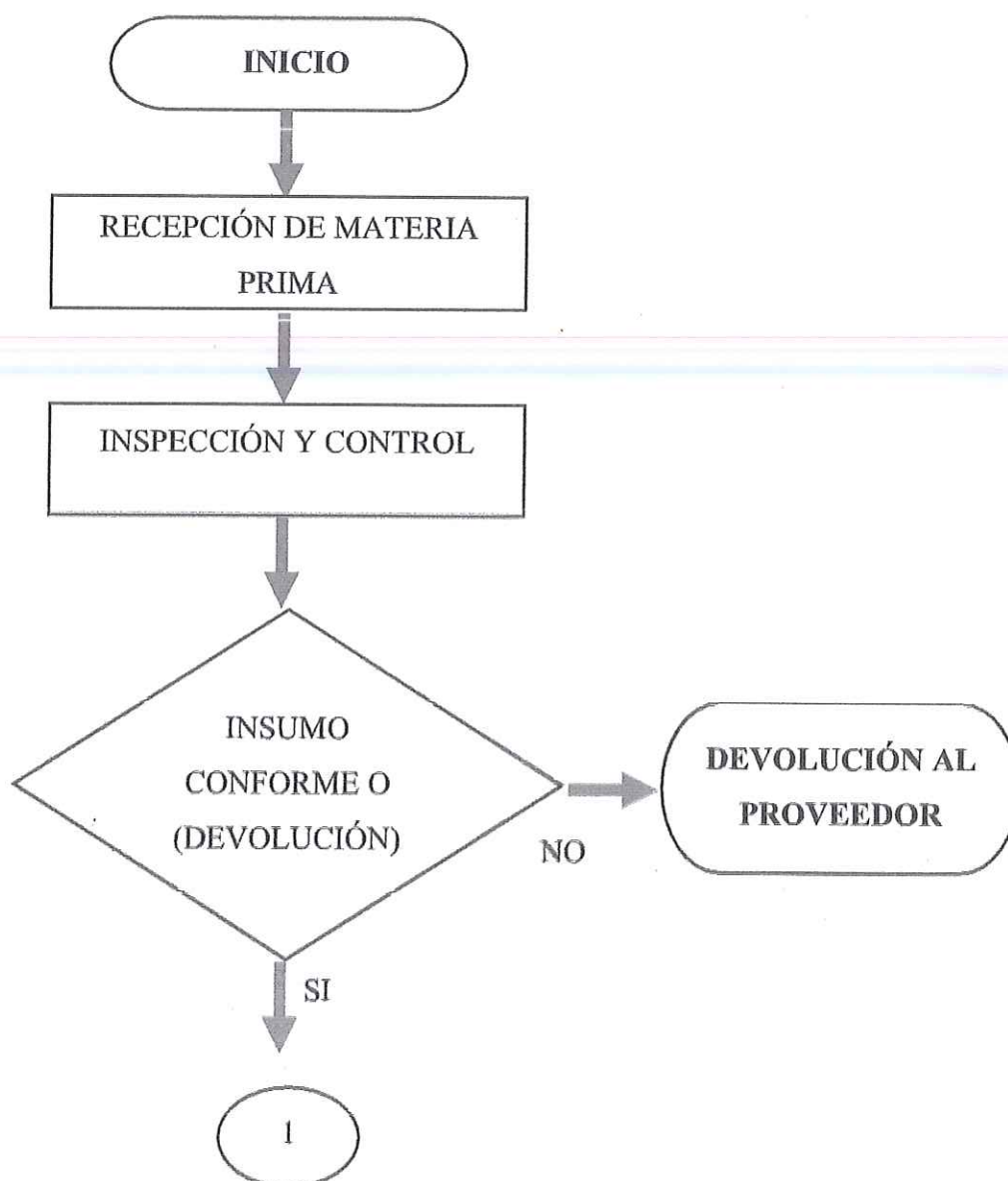
La propuesta es operativamente factible porque se integra a las actividades diarias de producción y venta, los registros pueden llenarse al finalizar cada jornada o al cierre semanal, sin interrumpir el proceso de elaboración del pan. Su aplicación permitirá ordenar la

información que actualmente se maneja de forma empírica, convirtiéndola en datos útiles para la toma de decisiones, además, al ser una herramienta flexible, pueden adaptarse a diferentes tamaños de panaderías y tipos de productos.

3.6.Desarrollo de la propuesta

La propuesta se estructura en nueve componentes orientados al control de los costos de producción y a la medición de la rentabilidad, estos componentes permiten identificar los elementos del costo, registrar el consumo de materia prima, calcular el costo unitario, determinar precios de venta, controlar producción y desperdicios, analizar el punto de equilibrio, elaborar presupuestos mensuales, aplicar indicadores de seguimiento e incorporar una herramienta digital automatizada que facilite el registro, cálculo e interpretación de la información financiera de las panaderías.

Ilustración 1. *Flujograma de proceso productivo*





Componente 1. Identificación de los elementos del costo de producción.

Constituye la primera etapa para el diseño e implementación de un sistema de costos en la panadería, ya que permite determinar de manera precisa los recursos utilizados en la elaboración de los productos panificados y conocer el costo real de producción. De igual manera, la clasificación de costos facilita el control de los recursos, la planificación financiera y la toma de decisiones orientadas a mejorar la rentabilidad del negocio.

Con el propósito de estructurar este componente, se procedió a clasificar los factores fundamentales del costo de fabricación, correspondiendo estos a la materia prima directa, mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación.

Materia prima directa

La materia prima directa abarca los insumos que se integran de forma inmediata en la elaboración panificadora y que resulta factible medir y asignar a cada unidad fabricada, entre los cuales se incluyen la harina como base harinera, aglutinante como el huevo, grasas como la manteca, mantequilla y aceite, endulzantes como el azúcar y el chocolate, además de componentes de fermentación y sazón como la sal y la levadura.

Tabla 23. *Detalle de la materia prima utilizada en la producción*

Insumo	Cantidad	Presentación	Precio Unitario	Total	Observaciones
Harina	20	Quintales	\$ 41,00	\$ 820,00	45Kg cada quintal
Levadura	12	Kilogramos	\$ 5,00	\$ 60,00	Levadura instantánea o fresca mayorista
Sal	16	Kilogramos	\$ 1,00	\$ 16,00	Sal refinada para panadería
Azúcar	5	Quintales	\$ 43,00	\$ 215,00	Azúcar blanca estándar
Mantequilla	5	Cajas	\$ 54,00	\$ 270,00	25 unidades por cada caja
Manteca	5	Cajas	\$ 54,00	\$ 270,00	25 unidades por cada caja
Aceite	8	Litros	\$ 1,50	\$ 12,00	Aceite vegetal
Huevos	180	Unidad	\$ 0,11	\$ 19,80	Cubeta de 30 unidades
Chocolate	300	Barras	\$ 0,75	\$ 225,00	Barras 75% cacao
Total				\$1.907,80	

Nota: La tabla presenta el detalle de las materias primas empleadas en la elaboración de los productos panificados, así como las cantidades consumidas, su presentación comercial y el costo mensual de cada insumo.

Se evidencia que la harina constituye el material de mayor inversión económica, seguida de la mantequilla, la manteca y el chocolate, alcanzando un costo total de materia prima de USD 1.907,80 mensuales.

Tabla 24. Participación de las materias primas en el costo total de materiales

Materia prima	Costo mensual	% Participación
Harina	\$ 820,00	42,98%
Levadura	\$ 60,00	3,14%
Sal	\$ 16,00	0,84%
Azúcar	\$ 215,00	11,27%
Mantequilla	\$ 270,00	14,15%
Manteca	\$ 270,00	14,15%
Aceite	\$ 12,00	0,63%
Huevos	\$ 19,80	1,04%
Chocolate	\$ 225,00	11,79%
Total	\$1.907,80	100%

Nota: El porcentaje de participación corresponde a la relación entre el costo mensual de cada materia prima y el costo total de materiales directos utilizados en la producción mensual.

La participación porcentual de las materias primas evidencia que la harina representa el 42,98 % del costo total de los materiales, siendo el insumo de mayor incidencia económica dentro del proceso productivo. Asimismo, la mantequilla y la manteca representan individualmente el 14,15 %, mientras que el chocolate y el azúcar registran participaciones del 11,79 % y 11,27 %, respectivamente.

Mano de obra directa

La mano de obra directa corresponde a la remuneración del personal que participa directamente en la elaboración de los productos panificados, realizando actividades de mezclado, amasado, moldeado, horneado, etc.

Tabla 25. Mano de obra directa

Concepto	Monto Diario	Monto Mensual	Observaciones
Salario del personal de producción	\$ 16,07	\$ 482,00	1 trabajador
Salario jefe panadero	\$ 16,07	\$ 482,00	

Total \$ **964,00**

Nota: El costo de la mano de obra directa asciende a \$964 USD mensuales y corresponde al personal encargado de las actividades de producción, este recurso constituye un elemento fundamental para garantizar la calidad y continuidad del proceso productivo.

Costos indirectos de fabricación

Los costos indirectos de fabricación corresponden a aquellos desembolsos necesarios para el funcionamiento del proceso productivo que, aunque no pueden asociarse directamente a un producto específico, son indispensables para la elaboración de los productos panificados.

Tabla 26. *Costos indirectos de fabricación*

Concepto	Valor Mensual USD
Agua	\$ 45,00
Electricidad	\$ 50,00
Gas	\$ 112,00
Alquiler	\$ 200,00
Depreciación	\$ 59,50
Mantenimiento	\$ 50,00
Total	\$ 516,50

Nota: Los costos indirectos de fabricación alcanzan un valor mensual de \$516,50 USD, siendo el alquiler y el consumo de gas los rubros de mayor participación, estos costos son indispensables para el funcionamiento de la panadería, aunque no pueden identificarse directamente con un producto específico.

Porcentaje de participación de tres principales productos

$$\text{Porcentaje de participación} = \frac{\text{CIF tres principales productos}}{\text{CIF total}} * 100$$

$$\text{Porcentaje de participación} = \frac{443,39}{516,50} * 100 = 85,84\%$$

A partir del porcentaje obtenido, se determinó el valor correspondiente a cada componente de los costos indirectos de fabricación, aplicando el factor de participación a los costos fijos y variables identificados inicialmente.

Tabla 27. *Asignación de costos fijos y variables*

Concepto	Costos fijos	Costos variables
Agua		\$ 38,63

Electricidad		\$	42,92
Gas		\$	96,15
Alquiler	\$	171,69	
Depreciación	\$	51,08	
Mantenimiento		\$	42,92
Total	\$	222,77	\$ 220,62

Nota: Las cifras expuestas representan la distribución mensual de los costos operativos, donde los rubros de arrendamiento y depreciación mantienen una naturaleza fija, mientras que las erogaciones por servicios básicos y mantenimiento asumen un comportamiento variable en función de los volúmenes de fabricación alcanzados.

Resumen de los elementos del costo de producción

Una vez identificados los tres elementos del costo, se procedió a consolidar la información con el propósito de determinar el costo total de producción mensual de la panadería.

Tabla 28. Identificación de los elementos del costo de producción

Elemento del costo	Costo mensual	% Participación
Materia Prima	\$ 1.907,80	56,31%
Mano de Obra	\$ 964,00	28,45%
Costos Indirectos	\$ 516,50	15,24%
TOTAL	\$ 3.388,30	100%

Nota: El costo total de producción de la panadería asciende a \$3.388,30 USD mensuales, la materia prima directa representa el 56,31% del costo total, constituyéndose en el elemento de mayor incidencia económica, seguida de la mano de obra directa con el 28,45% y con el 15,24% que corresponde a los costos indirectos de fabricación

Los resultados obtenidos evidencian que la materia prima constituye el principal componente del costo de producción, por lo que se convierte en un aspecto prioritario para mejorar la rentabilidad de la panadería.

Tabla 29. Distribución de los elementos del costo por tipo de pan

%	Producto	MOD	CIF	Unidades producidas
38,36%	Pan enrollado	\$ 369,75	\$ 198,11	12600
38,36%	Pan enmantecado	\$ 369,75	\$ 198,11	12600

9,13%	Pan de chocolate	\$ 88,04	\$ 47,17	3000
2,74%	Pan de dulce	\$ 26,41	\$ 14,15	900
1,83%	Yoyos	\$ 17,61	\$ 9,43	600
2,28%	Pan de guineo	\$ 22,01	\$ 11,79	750
1,83%	Pan de coco	\$ 17,61	\$ 9,43	600
2,74%	Galletas de chocolate	\$ 26,41	\$ 14,15	900
2,74%	Cara sucia	\$ 26,41	\$ 14,15	900
100,00%		\$ 964,00	\$ 516,50	32850

Nota: La distribución de la mano de obra directa (MOD) y los costos indirectos de fabricación (CIF) se realizó con base en el porcentaje de participación de cada producto dentro del volumen total de producción, considerando las unidades elaboradas durante el período analizado

Componente 2. Registro semanal de materia prima.

El presente componente consiste en la implementación de un formato de registro semanal de materia prima, diseñado para controlar las compras, el consumo y el saldo de los principales insumos utilizados en la elaboración de los productos panificados, su aplicación permitirá mantener un control permanente del inventario, reducir pérdidas por desperdicio, optimizar el uso de los recursos y generar información confiable para el cálculo de los costos de producción y la medición de la rentabilidad.

Los formatos que se presentan a continuación corresponden al registro de una semana de producción y deberán usarse de forma continua durante cada semana del mes, permitiendo consolidar posteriormente la información para el cálculo mensual del costo unitario de cada tipo de pan.

Tabla 30. Registro semanal de materia prima para la elaboración de pan enrollado y enmantecado

Fecha	Insumo	Cantidad inicial	Compras	Presentación	Cantidad utilizada	Saldo final	Costo unitario	Costo total
	Harina	0	405	Kg	101,25	303,75	\$ 0,91	\$ 92,25
	Levadura	0	5	Kg	1,25	3,75	\$ 5,00	\$ 6,25

Nota: La tabla muestra el control semanal de los insumos empleados en la elaboración de pan de chocolate, permitiendo identificar las cantidades consumidas, el saldo disponible y el costo total de la materia prima utilizada durante el período, información que facilita el cálculo y el seguimiento de los costos de producción.

El registro semanal de materia prima constituye una herramienta de control que permite conocer de manera ordenada el ingreso, consumo y saldo de los insumos utilizados en la elaboración del pan, mediante este formato es posible identificar las cantidades empleadas en cada proceso productivo, controlar el inventario disponible y determinar el costo de los materiales consumidos durante toda la semana, con esto generando información confiable para la gestión de los costos de producción.

Los registros elaborados evidencian que el pan enrollado y el pan enmantecado presentan una estructura de consumo similar, mientras que el pan de chocolate incorpora un insumo adicional que incrementa el costo de materia prima utilizada, esta diferenciación facilita el análisis del comportamiento de los costos por producto y permite establecer controles específicos de acuerdo con las necesidades de producción de cada variedad de pan.

La aplicación de este componente favorece la planificación de compras, disminuye el riesgo de desperdicios y fortalece el control sobre los recursos utilizados en la producción, además, la información obtenida sirve como base para calcular el costo unitario, establecer precios de venta acordes con la realidad del negocio y medir de forma más precisa la rentabilidad generada por cada producto elaborado.

Componente 3. Cálculo mensual del costo unitario por producto

El presente componente tiene como finalidad de forma mensual los datos provenientes de las matrices de insumos directos, integrando a su vez la mano de obra directa, junto con costos indirectos de fabricación, mediante este procedimiento se determina el costo total de producción y el costo unitario de cada tipo de pan, proporcionando información confiable para la fijación de precios y la evaluación de la rentabilidad.

Para el cálculo del costo unitario se utilizarán las siguientes fórmulas:

Costo total de producción= MPD + MOD + CIF

Costo unitario= Costo total de producción / Unidades producidas.

Tabla 32. Cálculo mensual del costo unitario por producto.

% Asignación	Producto	Materia prima directa	Mano de obra directa	Costos indirectos	Costo total	Unidades producidas	Costo unitario
44,68%	Pan enrollado	\$ 715,20	\$ 369,75	\$ 198,11	\$1.283,06	12600	\$ 0,10
44,68%	Pan enmantecado	\$ 715,20	\$ 369,75	\$ 198,11	\$1.283,06	12600	\$ 0,10
10,64%	Pan de chocolate	\$ 477,40	\$ 88,04	\$ 47,17	\$ 612,61	3000	\$ 0,20
100,00%		\$ 1.907,80	\$ 827,54	\$ 443,39	\$3.178,73	28200	

Nota: La tabla presenta el cálculo mensual del costo unitario de cada producto elaborado, considerando la distribución de los elementos del costo, información que permite determinar el costo total y el costo unitario de producción para facilitar la planificación, el control de costos y la toma de decisiones.

La estimación mensual del costo unitario permite articular los tres componentes de la fabricación al sumar los insumos directos contabilizados semana a semana, la compensación al personal operativo y los costos indirectos de fabricación, consolidación que genera datos certeros respecto al valor real de cada producto para examinar el aprovechamiento de recursos y consolidar el control presupuestario del establecimiento.

Las cifras obtenidas demuestran que tanto el pan enrollado como el pan enmantecado registran un costo unitario de \$0,10 USD por unidad gracias a que sus niveles de elaboración diluyen adecuadamente los gastos incurridos, en tanto que la variedad de chocolate eleva su costo unitario a \$0,20 USD por unidad.

Los datos recopilados a través de este componente representan un insumo clave para fijar precios de venta, calcular el margen de ganancia y examinar el rendimiento económico de cada variedad de pan, lo que impulsa la adopción de decisiones estratégicas para optimizar los procesos de elaboración, supervisar las erogaciones y consolidar la viabilidad financiera del negocio.

Componente 4. Determinación del precio de venta y margen de utilidad.

El presente componente tiene como propósito establecer el precio de venta de cada tipo de pan a partir del costo unitario obtenido en el componente anterior, mediante la

comparación entre el costo de producción y el precio de comercialización es posible determinar la utilidad generada por unidad y el margen de utilidad alcanzado, proporcionando información relevante para la fijación de precios y la toma de decisiones orientadas al fortalecimiento de la rentabilidad.

Para la determinación del precio de venta y el margen de utilidad se utilizarán las siguientes fórmulas:

Utilidad por unidad = Precio de venta unitario – Costo unitario

Margen de utilidad = (Utilidad por unidad / Precio de venta unitario) * 100

Precio de venta sugerido = Costo unitario / (1 – Margen deseado)

Los valores de unidades producidas utilizados en la propuesta corresponden a una estimación operativa mensual basada en la producción diaria proyectada para 30 días. Por ello, pueden diferir de los valores observados en el diagnóstico inicial, los cuales corresponden a la información levantada durante el período de estudio.

Tabla 33. *Determinación del precio de venta y margen de utilidad*

Producto	Costo unitario	Precio de venta actual	Utilidad por unidad	Margen actual	Precio sugerido
Pan enrollado	\$ 0,10	\$ 0,15	\$ 0,05	32,11%	\$ 0,15
Pan enmantecado	\$ 0,10	\$ 0,15	\$ 0,05	32,11%	\$ 0,15
Pan de chocolate	\$ 0,20	\$ 0,25	\$ 0,05	18,32%	\$ 0,30

Nota: La tabla presenta la determinación del precio de venta y del margen de utilidad de cada producto a partir del costo unitario de producción, permitiendo comparar la utilidad generada por unidad y establecer precios de venta que contribuyan a la recuperación de los costos y al fortalecimiento de la rentabilidad.

La determinación del precio de venta a partir del costo unitario constituye una herramienta fundamental para garantizar que los ingresos obtenidos cubran los costos de producción y generen un margen de utilidad adecuado, este procedimiento permite establecer

precios sustentados en información técnica, reduciendo la posibilidad de fijarlos únicamente con base en la experiencia o en la competencia del mercado.

Los resultados obtenidos muestran que el pan enrollado y el pan enmantecado presentan un costo unitario similar, permitiendo mantener un mismo precio de venta y generar márgenes de utilidad favorables, mientras que el pan de chocolate registra un costo unitario superior debido al mayor consumo de materia prima, razón por la cual se plantea un precio sugerido más elevado que permita preservar la rentabilidad sin afectar la recuperación de los costos incurridos. La aplicación de este componente facilita la evaluación periódica de los márgenes de utilidad obtenidos por cada producto, permitiendo a los propietarios tomar decisiones relacionadas con la actualización de precios, la optimización de costos o la mejora de los procesos productivos.

Componente 5. Control de producción, ventas y desperdicios.

En el presente componente propone la implementación de un formato de registro diario para controlar la producción, las ventas y las unidades no comercializadas de cada tipo de pan, mediante este registro será posible comparar las cantidades producidas con las efectivamente vendidas, identificar oportunamente desperdicios o excedentes de producción y disponer de información confiable para fortalecer la planificación de la producción y la medición de la rentabilidad.

Tabla 34. *Control diario de producción, ventas y desperdicios.*

Fecha	Producto	Unidades producidas	Unidades vendidas	Unidades no vendidas	Precio venta aplicado	Ingreso diario	Observaciones
	Pan enrollado	448	448	0	\$ 0,15	\$ 67,20	Ventas completas del día
	Pan enmantecado	450	450	0	\$ 0,15	\$ 67,50	Alta rotación del producto
	Pan de chocolate	120	118	2	\$ 0,30	\$ 35,40	Quedaron dos unidades sin vender
\$ 170,10							

Nota: La tabla presenta el registro diario de la producción, las ventas y las unidades no comercializadas de cada producto, incluyendo el precio de venta aplicado y los ingresos generados, información que permite controlar el desempeño operativo y respaldar el seguimiento de la producción y las ventas.

El control diario de la producción, las ventas y las unidades no comercializadas permite verificar el comportamiento de cada producto durante la jornada de trabajo, mediante este registro es posible comparar la cantidad elaborada con la cantidad efectivamente vendida, identificar excedentes de producción y disponer de información útil para mejorar la planificación de las actividades productivas y comerciales de la panadería.

Los datos registrados evidencian que el pan enrollado y el pan enmantecado alcanzan la totalidad de sus ventas diarias, mientras que el pan de chocolate presenta un número reducido de unidades no comercializadas, esta información facilita la evaluación de la demanda de cada producto y permite realizar ajustes en la programación de la producción para disminuir desperdicios y optimizar el aprovechamiento de los recursos disponibles, por lo cual, la aplicación de este componente fortalece el control operativo de la panadería, facilita el seguimiento de ingresos diarios y proporciona información complementaria para la evaluación de la rentabilidad.

Componente 6. Análisis del punto de equilibrio

El presente componente tiene como finalidad determinar el punto de equilibrio de cada tipo de pan, mediante la asignación de los costos fijos y el cálculo del margen de contribución unitario, para ello, se emplea la información obtenida en los componentes anteriores, considerando la materia prima directa mensual, los costos fijos asignados y el precio de venta unitario, permitiendo establecer la cantidad mínima de unidades que deben venderse para cubrir los costos de producción y evitar pérdidas económicas.

Para determinar el punto de equilibrio se utilizarán las siguientes fórmulas:

Costo variable unitario = Materia prima directa mensual / Unidades producidas mensuales

Margen de contribución unitario = Precio de venta unitario – Costo variable unitario

Punto de equilibrio en unidades = Costos fijos asignados / Margen de contribución

Tabla 35. Análisis del punto de equilibrio por producto

% Asignación de CF	Producto	MP mensual	Costos fijos asignados	PVU	Unidades producidas mensuales	Costo variable unitario	Margen de contribución unitario	Punto de equilibrio en unidades
44,68%	Pan enrollado	\$ 715,20	\$ 99,53	\$ 0,15	12600	\$ 0,06	\$ 0,09	1122

44,68%	Pan enmantecado	\$ 715,20	\$ 99,53	\$ 0,15	12600	\$ 0,06	\$ 0,09	1122
10,64%	Pan de chocolate	\$ 477,40	\$ 23,70	\$ 0,30	3000	\$ 0,16	\$ 0,14	168
		\$1.907,80	\$ 222,77					
								2412

Nota: La tabla presenta el análisis del punto de equilibrio por producto, considerando la asignación de costos fijos, costos variables unitarios, precio de venta y margen de contribución, información que permite determinar el nivel mínimo de unidades que deben comercializarse para cubrir los costos incurridos en el proceso productivo.

El análisis del punto de equilibrio constituye una herramienta financiera que permite determinar la cantidad mínima de unidades que deben venderse para cubrir los costos fijos asignados a cada producto, mediante la integración de la materia prima directa mensual, el precio de venta unitario y el margen de contribución unitario, este procedimiento proporciona información objetiva para planificar la producción y reducir el riesgo de pérdidas económicas.

Los hallazgos demuestran que tanto el pan enrollado como el pan enmantecado demandan colocar 1122 unidades al mes para situarse en el punto de equilibrio, a diferencia del pan de chocolate que requiere comercializar apenas 168 unidades en función del menor peso de gastos fijos absorbidos y la mayor contribución marginal que aporta su tarifa al público, escenario que clarifica el desempeño económico individual y afianza la gestión presupuestaria del negocio mediante la fijación de volúmenes mínimos de comercialización por producto.

Componente 7. Presupuesto mensual de costos

El presente componente propone la elaboración de un presupuesto mensual de costos con el propósito de planificar los recursos económicos necesarios para el desarrollo del proceso productivo, mediante la estimación de los costos de materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación será posible anticipar los gastos del período y comparar posteriormente los valores presupuestados con los costos reales, permitiendo identificar desviaciones y fortalecer el control financiero de la panadería,

Tabla 36. Presupuesto mensual de costos de producción

Concepto	Presupuesto mensual	Costo real mensual	Diferencia	Observación
----------	------------------------	-----------------------	------------	-------------

Materia prima	\$	1.850,00	\$1.907,80	\$ 57,80	Mayor consumo de insumos durante la producción
Mano de obra	\$	964,00	\$ 964,00	\$ -	Se mantuvo conforme al presupuesto
Energía eléctrica	\$	40,00	\$ 50,00	\$ 10,00	Incremento en el consumo de energía eléctrica
Gas	\$	98,00	\$ 112,00	\$ 14,00	Incremento en el precio del gas
Agua	\$	40,00	\$ 45,00	\$ 5,00	Incremento en el consumo de agua
Alquiler	\$	200,00	\$ 200,00	\$ -	Sin variación durante el período
Depreciación	\$	59,50	\$ 59,50	\$ -	Valor fijo según los activos utilizados
Mantenimiento	\$	50,00	\$ 50,00	\$ -	Gasto ejecutado conforme a lo planificado
Otros costos	\$	-	\$ -	\$ -	No se registraron gastos adicionales
Total	\$	3.301,50	\$3.388,30	\$ 86,80	El costo real superó al presupuesto debido al incremento en los costos variables

Nota: La tabla presenta la comparación entre los costos de producción presupuestados y los costos reales incurridos durante el período, detallando los principales elementos que intervienen en la fabricación, las diferencias generadas y las observaciones correspondientes, información que permite evaluar el comportamiento de los costos y fortalecer la planificación financiera de la panadería.

Los resultados reflejan una diferencia total de \$86,80 USD entre la estimación presupuestada del mes y el valor real ejecutado, situándose los desfases principales en los insumos directos y los consumos de luz, gas y agua, mientras que el pago al personal, el arrendamiento, la depreciación y la conservación de activos respondieron a lo planificado, evidenciando que las variaciones obedecen a una mayor utilización de materiales y servicios en la línea de elaboración.

La comparación entre los valores presupuestados y los costos reales permite identificar oportunamente las causas de las variaciones presentadas en cada elemento del costo, proporcionando información útil para ajustar la planificación financiera, la aplicación de este componente favorece el seguimiento permanente del comportamiento de los costos de producción, permitiendo mejorar la administración de los recursos económicos y contribuir a la sostenibilidad financiera mediante una adecuada planificación y control financiero.

Componente 8. Indicadores de seguimiento

El presente componente propone la aplicación de indicadores de seguimiento con la finalidad de evaluar periódicamente el desempeño del sistema básico de costos implementado en las panaderías, mediante el análisis de la información generada en los componentes anteriores será posible medir el comportamiento de los costos, la utilidad, el desperdicio, las variaciones presupuestarias y la rotación de los productos, proporcionando información confiable para fortalecer la toma de decisiones y el mejoramiento continuo de la gestión productiva y financiera.

Tabla 37. Indicadores de seguimiento para la evaluación del sistema básico de costos

Indicador 1	Finalidad	Fórmula	Frecuencia	Resultado
Costo unitario		Costo total / Unidades producidas		
Pan enrollado	Conocer cuánto cuesta producir cada unidad	1283,06/12600	Mensual	\$ 0,10
Pan enmantecado		1283,06/12600		\$ 0,10
Pan de chocolate		612,61/3000		\$ 0,20

Interpretación de resultados

El costo unitario refleja el valor invertido para producir cada unidad de pan durante el período evaluado, los resultados muestran que el pan enrollado y el pan enmantecado presentan un costo unitario similar, mientras que el pan de chocolate registra un costo superior debido a la incorporación del chocolate como materia prima adicional, información que permite evaluar la eficiencia del proceso productivo y constituye una base para la fijación del precio de venta.

Indicador 2	Finalidad	Fórmula	Frecuencia	Resultado
Margen de utilidad		Utilidad por unidad / Precio de venta ×100	Mensual	

Pan enrollado		$(0,05/0,15) * 100$	32,11%
Pan enmantecado	Medir la utilidad obtenida por cada producto	$(0,05/0,15) * 100$	32,11%
Pan de chocolate		$(0,05/0,30) * 100$	18,32%

Interpretación de resultados

Los resultados evidencian que tanto el pan enmantecado como el pan enrollado obtienen el margen de ganancia más elevado, a diferencia de la variedad de chocolate que registra un porcentaje menor por defecto de su elevado costo, información que permite medir la rentabilidad individual de cada producto y respaldar la adopción de decisiones enfocadas en la estrategia de precios y el manejo presupuestario.

Indicador 3	Finalidad	Fórmula	Frecuencia	Resultado
Porcentaje de desperdicio		Unidades no vendidas / Unidades producidas x 100		
Pan enrollado	Controlar pérdidas de producción	$(0/448) * 100$	Mensual	0,00%
Pan enmantecado		$(0/450) * 100$		0,00%
Pan de chocolate		$(2/120) * 100$		1,67%

Interpretación de resultados

El porcentaje de desperdicio evidencia que el pan enrollado y el pan enmantecado no registraron pérdidas durante el período evaluado, mientras que el pan de chocolate presentó un desperdicio del 1,67 %, situación que requiere seguimiento para evitar que las unidades no comercializadas afecten la rentabilidad.

Indicador 4	Finalidad	Fórmula	Frecuencia	Resultado
Variación de costos	Identificar desviaciones	Costo real - Costo presupuestado $3388,30 - 3301,50$	Mensual	\$ 86,80

Interpretación de resultados

La variación de costos refleja que el costo real superó al presupuesto mensual en \$86,80, diferencia ocasionada principalmente por un mayor consumo de materia prima y de servicios básicos, información que permite identificar desviaciones y adoptar medidas correctivas para fortalecer el control de los costos.

Indicador 5	Finalidad	Fórmula	Frecuencia	Resultado
Rotación de productos		Unidades vendidas / Unidades producidas x 100		
Pan enrollado	Determinar productos de mayor demanda	$(448/448) * 100$	Semanal	100,00%
Pan enmantecado		$(450/450) * 100$		100,00%

Pan de chocolate	(118/120) *100	98,33%
------------------	----------------	--------

Interpretación de resultados

La rotación de productos muestra que el pan enrollado y el pan enmantecado alcanzaron una comercialización total de las unidades producidas, mientras que el pan de chocolate obtuvo una rotación del 98,33 %, resultado que evidencia una alta aceptación del producto, aunque con una mínima cantidad de unidades no vendidas.

Nota: La tabla presenta los indicadores de seguimiento utilizados para evaluar el desempeño del sistema básico de costos, considerando aspectos relacionados con el costo unitario, margen de utilidad, desperdicios, variaciones de costos y rotación de productos, información que permite medir el comportamiento productivo y financiero de la panadería para fortalecer el control y la toma de decisiones.

La aplicación de indicadores de seguimiento permite evaluar de manera objetiva el desempeño del sistema básico de costos mediante el análisis de la información obtenida en los diferentes componentes de la propuesta, facilitando el control permanente de los costos de producción, la utilidad generada por cada producto, las pérdidas ocasionadas por desperdicios, las variaciones presupuestarias y el comportamiento de ventas.

Los datos recopilados demuestran que tanto el pan enrollado como el pan enmantecado muestran valores equivalentes en su costo unitario y margen de ganancia, en contraste con el pan de chocolate que reporta un costo de elaboración por unidad más elevado por la inclusión de un insumo complementario, del mismo modo, las métricas de mermas y rotación de inventario confirman un ritmo de ventas adecuado, aun cuando el producto de chocolate precisa una supervisión constante para disminuir el sobrante de mercancía y elevar su rendimiento económico.

Componente 9. Herramienta digital automatizada para el control de costos y rentabilidad

Como complemento al sistema básico de control de costos, se plantea incorporar un aplicativo digital automatizado diseñado en Microsoft Excel, enfocado en agilizar el asentamiento, procesamiento y examen de los datos vinculados a las erogaciones de producción y a la rentabilidad en los establecimientos panificadores de la parroquia Tarqui en Manta, solución que centraliza en un archivo único los elementos fundamentales del modelo para automatizar las operaciones y suministrar información fidedigna que respalde la toma de decisiones.

La matriz automatizada ha sido diseñada para que los propietarios o administradores ingresen únicamente la información correspondiente a las compras de materia prima, el consumo de insumos, la producción diaria, las ventas, la mano de obra y los costos indirectos de fabricación, mientras que el sistema realiza automáticamente los cálculos del costo unitario, margen de utilidad, precio de venta sugerido, punto de equilibrio, variaciones entre costos presupuestados y reales, así como los principales indicadores de seguimiento del sistema de costos.

La herramienta está estructurada por siete hojas, entre las cuales la hoja registro MP se destina al asentamiento de adquisiciones y uso de insumos, la pestaña registro producción posibilita el ingreso diario de volúmenes elaborados y comercializados, el apartado MOD CIF concentra las cifras de los costos indirectos y la mano de obra directa, y el módulo costeo producto determina de forma automatizada el costo por unidad, el margen de ganancia, el precio de venta sugerido y las existencias no comercializadas.

Punto equilibrio determina la cantidad mínima de unidades que deben venderse para cubrir los costos de producción, presupuesto compara los costos reales con los valores presupuestados para identificar posibles variaciones, y finalmente, dashboards consolida la información mediante indicadores y alertas visuales que facilitan el seguimiento del desempeño operativo y financiero de la panadería.

Para facilitar la interpretación de la información, la matriz incorpora un sistema de identificación visual basado en colores, en el cual las celdas de color amarillo corresponden a los datos que deben ser ingresados por el usuario, las celdas de color verde contienen los cálculos automáticos generados por la herramienta y los indicadores emplean un sistema de semaforización que permite identificar rápidamente el estado de cada resultado, utilizando el color verde para situaciones favorables, amarillo para aspectos que requieren seguimiento y rojo para alertas que demandan la adopción de medidas correctivas.

La matriz automatizada se incluirá como un recurso complementario de la propuesta mediante un enlace de descarga disponible en los anexos de la investigación, con el propósito de que las panaderías interesadas puedan acceder y utilizarla de forma gratuita, no obstante, su implementación dependerá de la disponibilidad de equipos informáticos en cada establecimiento, debido a que algunas panaderías aún no cuentan con tables, computadoras

o laptops para su utilización. En estos casos, los formatos físicos propuestos en los componentes anteriores constituyen una alternativa para el registro y control de la información, permitiendo que el sistema de costos pueda aplicarse de acuerdo con las condiciones y capacidades de cada negocio.

3.7. Plan de acción

El plan de acción constituye una guía para la implementación del modelo básico de costos propuesto, en él se establecen las actividades necesarias para ejecutar cada uno de los componentes, definiendo los responsables y el período de ejecución correspondiente, su aplicación permitirá desarrollar el modelo de forma ordenada y facilitará el control de los costos de producción y la evaluación de la rentabilidad en las panaderías de la parroquia Tarquí de Manta.

Tabla 38. Plan de acción para la implementación del modelo básico de costos en las panaderías de la parroquia Tarquí de Manta

Actividad	Descripción	Responsable	Período de ejecución
Identificación de los elementos del costo de producción	Identificar y clasificar los elementos del costo que intervienen en el proceso productivo.	Propietario o administrador	Semana 1
Implementación del registro semanal de materia prima	Registrar las compras, el consumo y el saldo de los insumos utilizados en la elaboración de cada tipo de pan para controlar el inventario y el costo de los materiales.	Encargado de producción	Semanalmente
Control de producción, ventas y desperdicios	Registrar diariamente los volúmenes de panes horneados, comercializados y sobrantes con el fin de vigilar el nivel de mermas y la salida del inventario	Encargado de producción	Diariamente
Cálculo del costo unitario por producto	Calcular el costo unitario de cada variedad de pan considerando los insumos utilizados, el costo de mano de obra y los costos indirectos de fabricación.	Propietario o administrador	Al finalizar cada mes

Determinación del precio de venta y margen de utilidad	Analizar la relación entre el costo unitario y el precio de venta para determinar la utilidad de cada producto y con esto sustentar posibles ajustes	Propietario	Mensualmente
Elaboración y evaluación del presupuesto mensual de costos	Comparar el presupuesto con los costos reales para identificar desviaciones y establecer acciones correctivas.	Propietario	Al inicio y al cierre de cada mes
Análisis del punto de equilibrio	Establecer la cifra mínima de panes por producto que se deben comercializar para cubrir los costos fijos y facilitar la planificación de la producción y las ventas	Propietario	Mensual
Seguimiento mediante indicadores de gestión	Evaluar periódicamente el costo unitario, margen de utilidad, porcentaje de desperdicio, variación de costos y rotación de productos para medir el desempeño del modelo de costos.	Propietario	Al cierre de cada mes

Nota: Plan de acción para la implementación del modelo básico de costos en las panaderías de la parroquia Tarqui de Manta. Elaboración propia (2026).

El plan de acción organiza de manera secuencial las actividades necesarias para la implementación del modelo básico de costos, estableciendo los responsables y los períodos de ejecución de cada una, su aplicación facilita el desarrollo ordenado de los componentes propuestos y contribuye al fortalecimiento del control de costos de producción y de la gestión de rentabilidad.

La ejecución progresiva de las actividades permitirá mejorar el registro de la información, el cálculo de los costos, la evaluación de precios de venta, el control de la producción y el seguimiento mediante indicadores, proporcionando información confiable para la toma de decisiones y favoreciendo el mejoramiento continuo de la gestión administrativa y financiera de las panaderías.

3.8. Cronograma de implementación

Tabla 39. Cronograma de implementación del modelo básico de costos en las panaderías de la parroquia Tarqui de Manta.

Actividades	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4
Socialización de la propuesta con los propietarios	X			
Identificación de los elementos del costo de producción	X			
Implementación de los formatos de registro del modelo de costos	X			
Registro semanal de materia prima	X	X	X	X
Control de producción, ventas y desperdicios	X	X	X	X
Cálculo del costo unitario por producto		X	X	X
Determinación del precio de venta y margen de utilidad		X	X	X
Elaboración y evaluación del presupuesto mensual de costos		X	X	X
Análisis del punto de equilibrio			X	X
Seguimiento mediante indicadores de gestión			X	X
Evaluación y mejora continua del modelo de costos				X

Nota: Cronograma propuesto para la implementación progresiva del modelo básico de costos en las panaderías de la parroquia Tarqui de Manta. Elaboración propia (2026).

3.9. Resultados esperados

La implementación del modelo básico de costos permitirá fortalecer la gestión administrativa y financiera de las panaderías de la parroquia Tarqui de Manta, mediante la aplicación de herramientas de control que facilitarán el registro, análisis y seguimiento de los costos de producción y de la rentabilidad, contribuyendo a mejorar la planificación, el control de los recursos y la toma de decisiones.

Con la aplicación de la propuesta se espera alcanzar los siguientes resultados:

- Identificar y categorizar correctamente los elementos del costo tales como: la materia prima directa, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación que intervienen dentro del proceso productivo.
- Establecer registros semanales de materia prima para monitorear las compras, el consumo y las existencias de los insumos utilizados en la elaboración de cada tipo de pan.
- Calcular el costo unitario de cada producto mediante la incorporación de los materiales directos, la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación.
- Establecer precios de venta basados en información real y determinar el margen de utilidad obtenido por cada producto elaborado.
- Controlar diariamente la producción, las ventas y los desperdicios para disminuir pérdidas y mejorar el aprovechamiento de los recursos disponibles.

- Determinar el punto de equilibrio como herramienta para conocer la cantidad mínima de unidades que deben venderse para cubrir los costos de producción.
- Elaborar presupuestos mensuales de costos que permitan comparar los valores presupuestados con los costos reales e identificar oportunamente las desviaciones presentadas.
- Incorporar indicadores de seguimiento para monitorear el costo unitario, el margen de utilidad, el porcentaje de desperdicio, la variación de costos y la rotación de los productos.
- Optimizar la planificación de la producción y la administración de los recursos a partir de información confiable y oportuna.
- Facilitar la toma de decisiones administrativas y financieras mediante la información confiable que contribuya a la rentabilidad y sostenibilidad de las panaderías.
- Implementar una herramienta digital automatizada que facilite el registro de información productiva y financiera, el cálculo de costos, la medición de rentabilidad y la generación de alertas para la toma de decisiones oportunas en las panaderías.

CONCLUSIONES

1. La investigación permitió evidenciar que las panaderías de la parroquia Tarqui de Manta presentan deficiencias en el control de los costos de producción, debido a la ausencia de registros sistemáticos de los elementos del costo, esta situación dificulta la determinación del costo real de los productos panificados y limita la medición adecuada de la rentabilidad.
2. Los resultados obtenidos mediante el cuestionario y la ficha de revisión documental demostraron que las panaderías estudiadas manejan sus costos de forma empírica, con limitada planificación, escaso uso de presupuestos y poca aplicación de herramientas para controlar desperdicios, consumo de recursos y variaciones en los costos, lo cual evidencia la necesidad de organizar la información productiva y financiera mediante formatos de control sencillos y aplicables.
3. El cálculo del costo unitario, la determinación del margen de utilidad y la comparación entre costos e ingresos permitieron comprobar que cada producto panificado genera niveles distintos de rentabilidad. Por ello, la medición de la rentabilidad no debe realizarse únicamente de forma general, sino por tipo de producto, considerando el consumo de insumos, las unidades producidas, las unidades vendidas y el precio de venta aplicado.
4. La incorporación de herramientas como el registro de materia prima, control de producción y ventas, análisis del punto de equilibrio, presupuesto mensual de costos e indicadores de seguimiento fortalece la planificación y el control de las operaciones productivas, estas herramientas permiten identificar desviaciones, reducir desperdicios, mejorar la fijación de precios y tomar decisiones con base en información real.
5. La matriz automatizada para el control de costos y rentabilidad constituye el principal aporte innovador de la propuesta, debido a que facilita el registro, cálculo e interpretación de la información financiera de las panaderías, su aplicación permite automatizar el costo unitario, margen de utilidad, precio sugerido, punto de equilibrio, variación presupuestaria, desperdicio y rotación de productos, contribuyendo a una gestión más práctica, técnica y oportuna.

RECOMENDACIONES

1. Implementar de manera progresiva el sistema básico de control de costos propuesto, utilizando formatos de registro para materia prima, mano de obra, costos indirectos, producción, ventas y desperdicios, con el propósito de organizar la información productiva y conocer con mayor precisión el costo real de cada producto.
2. Utilizar la matriz automatizada de control de costos y rentabilidad como herramienta principal de apoyo para los propietarios o administradores de las panaderías, debido a que permite calcular automáticamente costos unitarios, márgenes de utilidad, precios sugeridos, punto de equilibrio, variaciones presupuestarias e indicadores de seguimiento.
3. Actualizar semanalmente los registros de materia prima y producción, y revisar mensualmente los costos totales, ventas, márgenes de utilidad y desperdicios, esto ayudará a detectar a tiempo cualquier desviación y tomar decisiones oportunas sobre compras, volúmenes de producción y ajustes de precios.
4. Aplicar regularmente herramientas básicas de análisis financieros como el presupuesto mensual de costos, el punto de equilibrio y los indicadores de rentabilidad, así se podrá verificar si los ingresos de cada producto cubren efectivamente sus costos de producción y si contribuyen a la viabilidad económica del negocio.
5. Capacitar a los propietarios y encargados de producción en manejo de la matriz automatizada, la interpretación de indicadores financieros, el control de costos y la toma de decisiones basadas en datos, esto promoverá una gestión más profesional y organizada, reduciendo la dependencia de decisiones basadas únicamente en la experiencia práctica.

Bibliografía

- Abreu, J. L. (2014). El Método de la Investigación. *Daena: International Journal of Good Conscience*, 10. Obtenido de: <http://www.spentamexico.org/v9-n3/A17.9%283%29195-204.pdf>
- Álava Alcívar, J. M. (2024). *Costos por órdenes de producción y su impacto en la rentabilidad de la panificadora "Mathías"*. Repositorio Uleam. doi:<https://repositorio.uleam.edu.ec/bitstream/123456789/7265/1/ULEAM-CT.AUD-0233.pdf>
- Alvino Daza, L. T. (2022). *Costos de producción y rentabilidad de la panadería y pastelería grupo San Carlos; Huánuco 2021*. Universidad de Huánuco. Obtenido de <http://repositorio.udh.edu.pe/123456789/3377>
- Arias Gonzáles, J. L. (2021). *Metodología de la investigación*. Obtenido de https://gc.scalahed.com/recursos/files/r161r/w26022w/Arias_S2.pdf
- Arias Odón, F. (2012). *El Proyecto de Investigación* (Sexta ed.). Episteme. Obtenido de <https://abacoenred.org/wp-content/uploads/2019/02/El-proyecto-de-investigaci%C3%B3n-F.G.-Arias-2012-pdf-1.pdf>
- Atrill, P., & McLaney, E. (2022). *Accounting and Finance for Non-Specialists* (12 ed.). Pearson. Obtenido de https://www.pearson.com/nl/en_NL/higher-education/subject-catalogue/accounting-and-taxation/Atrill-McClaney-Financial-Accounting-and-finance-for-non-specialists-12e.html
- Bernal Torres, C. (2010). *Metodología de la investigación* (Tercera ed.). Obtenido de <https://abacoenred.org/wp-content/uploads/2019/02/El-proyecto-de-investigaci%C3%B3n-F.G.-Arias-2012-pdf.pdf>
- Blandón Rivera, O. M., González Velásquez, K. F., Paladino Estrada, A. M., & Montoya Díaz, E. P. (2019). *Implementación de un sistema de costos por proceso en la producción de pan en cooperativa El Jardín de mi Esperanza, en el segundo semestre del año 2019*. Nicaragua | ESTELI UNAN-Managua, FAREM-Esteli, Nicaragua 2020. doi:<https://catalogosiidca.csuca.org/Record/UNANM.70042/Description#tabnav>
- Bragg, S. (23 de Diciembre de 2025). *Herramientas de contabilidad*. Obtenido de <https://www.accountingtools.com/articles/what-is-gross-profit.html>
- Brealey, R., Myers, S., Allen, F., & Edmans, A. (2025). *Principles of Corporate Finance*. MCGRAW HILL. Obtenido de <https://www.mheducation.com/content/dam/mhe/blog/higher-ed/2025/pdfs/brealey-principles-of-corporate-finance-evergreen-2025.pdf>
- Brigham, E. F., & Ehrhardt, M. C. (2023). *Financial management: Theory & practice* (17th ed.). Cengage Learning.
- Chliquinga Jaramilo, M. P., & Vallejos Orbe, H. M. (2017). *Costos: Modalidad Órdenes de Producción*. Ibarra : Universidad Técnica del Norte. Obtenido de <https://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/7077/1/LIBRO%20Costos.pdf>

- Coronel Sánchez, J. M., & Toaquiza Anguisaca, J. M. (2024). *Costo de Producción y su repercusión en la Rentabilidad en la panadería y pastelería el embajador, ciudad de Quito, Período 2022*. Universidad Nacional de Chimborazo, Riobamba, Ecuador. Obtenido de <http://dspace.unach.edu.ec/handle/51000/13678>
- Cuchipe Mero, L. A. (2022). *Sistema de costos por procesos en la elaboración de pan en la panificadora Aldea del Pan, de la Parroquia La Maná, Cantón La maná, Provincia de Cotopaxi, año 2021*. (E. :. (UTC), Ed.) Repositorio UTC. Obtenido de <https://repositorio.utc.edu.ec/items/cb7de7e1-10d0-4dda-bale-dd819fe5d4e2>
- Damodaran, A. (2015). *Applied Corporate Finance* (Fourth Edition ed.). Obtenido de <https://pages.stern.nyu.edu/~adamodar/pdfiles/acf4E/acf4Ebook.pdf>
- Dender Delgado, M. F. (2019). *Sistema de costos en la producción de pan y su incidencia en la rentabilidad. Caso panificadora Buen Pan de la ciudad de Manta*. Obtenido de <https://repositorio.uleam.edu.ec/handle/123456789/5371>
- Eras , R. A., Burgos, J. B., & Lalangui, M. B. (2015). *Contabilidad de costos*. Editorial UTMACH. Obtenido de <http://repositorio.utmachala.edu.ec/handle/48000/6874>
- Espinoza Nateros, K. P., & Nateros Caparachin, J. S. (2020). *Implementación de un sistema de costos de producción en la panadería "Mi Rusellito" del distrito de La Unión Leticia, periodo enero del 2020*. Repositorio UCSUR. Obtenido de <https://repositorio.cientifica.edu.pe/handle/20.500.12805/1243>
- Fajardo Ortiz, M., & Soto González, C. (2018). GESTIÓN FINANCIERA EMPRESARIAL. 39. Obtenido de <https://repositorio.utmachala.edu.ec/server/api/core/bitstreams/6d508871-f9a3-4d2e-9340-19b394465b84/content>
- Flores Quiguiri, J. E., Hurtado Palacios, R. I., & Montalvo Barrera, D. D. (2021). *Diseño de un sistema de gestión de inventarios basado en la metodología abc aplicado a la panadería y pastelería "integral" en la ciudad de Guayaquil*. ESPOL. FCNM. Obtenido de <https://www.dspace.espol.edu.ec/handle/123456789/51880>
- Foundation, I. (2025). *IAS 2 Inventories*. doi:<https://www.ifrs.org/issued-standards/list-of-standards/ias-2-inventories/>
- García Colín, J. (2019). *Contabilidad de costos* (Cuarta ed.). Mc Graw Hill Education. Obtenido de https://fdiazca.wordpress.com/wp-content/uploads/2020/06/contabilidad_de_costos_4a_ed_colin_j.pdf.pdf
- Garrison, R. H., Noreen, E. W., & Brewer, P. C. (2018). *Managerial accounting (16th ed.)*. McGraw-Hill Education. doi:https://ebooks.papacambridge.com/directories/CAIE/CAIE-ebooks/upload/managerial%20accounting%2C%2016th%20edition.pdf?utm_source=chatgpt.com
- Gitman, L. J., & Zutter, C. J. (2012). *Principios de administración financiera* (Decimosegunda ed.). Pearson Educación. Obtenido de

- https://gc.scalahed.com/recursos/files/r161r/w24802w/Principios_de_administracion_financiera_12Ed_Gitman.pdf
- Gualpa Guamán, A., & Urbina Poveda, M. A. (2021). Determinantes del Desempeño Financiero de Las Cooperativas de Ahorro Y Crédito del Ecuador. Obtenido de https://www.redalyc.org/journal/5711/571167877010/html/?utm_source=copilot.com
- Günther, T., Gleißner, W., & Walkshäusl, C. (2022). Financial sustainability: measurement and empirical evidence. *Springer*, 50. doi:<https://link.springer.com/article/10.1007/s11573-022-01081-0>
- Gutierrez Castañeda, A. L. (2024). *Propuesta de gestión logística para incrementar la rentabilidad de una panadería, Tembladera, 2023*. Repositorio UPN. Obtenido de <https://repositorio.upn.edu.pe/item/006ee9a7-5b54-48a5-a788-05050207b6b6>
- Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, P. (2014). *Metodología de la investigación* (Sexta ed.). (M. H. España, Ed.) España: Dialnet. Obtenido de https://apiperiodico.jalisco.gob.mx/api/sites/periodicooficial.jalisco.gob.mx/files/metodologia_de_la_investigacion_-_roberto_hernandez_sampieri.pdf
- Higgins, R. (2015). *Analysis for Financial Management* (11 ed.). McGraw-Hill Education. Obtenido de <https://www.mheducation.com/highered/product/analysis-for-financial-management-higgins.html?viewOption=student>
- Horngren, C. T., Datar, S. M., & Rajan, M. V. (2021). *Contabilidad de costos Un enfoque gerencial* (Decimocuarta ed.). Pearson. Obtenido de <https://www.ceut.edu.mx/Biblioteca/books/Licenciatura/Contadur%C3%ADa/Contabilidad-de-costos-Charles-T.-Horngren.pdf>
- Ibarra Torres, J. C., Ramírez Chávez, J., & Padilla Barbosa, L. (2024). PuntodeEquilibrioyPuntodeIndiferencia,PerspectivaFinancieraenla Toma de Decisiones Empresariales. *Estudios y Perspectivas*, 22. doi:<https://doi.org/10.61384/r.e.a.v4i3.571>
- Mejía Rubio, J. M. (2023). *Modelo costo, volumen, utilidad para la panificadora "Yguazú" ubicada en la provincia de Cotopaxi, cantón Latacunga, parroquia la Matriz, durante el segundo trimestre del 2022*. (E. L. (UTC), Ed.) Repositorio UTC. Obtenido de <https://repositorio.utc.edu.ec/items/3af2cc76-7e49-4b51-b09c-8e75f7cd1b90>
- Moreno Rojas, V. F. (2022). *Los costos de producción y la rentabilidad en microempresas del sector panificador de la ciudad de Ambato*. Obtenido de <https://repositorio.uta.edu.ec/items/6ede0889-6f7a-4498-81b0-98ea375a7095>
- Palella Stracuzzi, S., & Martins Pestaña, F. (2017). *Metodología de la Investigación Cuantitativa* (Cuarta ed.). Caracas, Venezuela: Fondo Editorial de la Universidad Pedagógica Experimental Libertador (FEDUPEL),.
- Parrales Quiroz, X. (2024). *Los costos de producción del pan popular y su efecto para medir la rentabilidad de la Panadería El Gran Pan de la ciudad de Manta*. Manta. Obtenido de <https://repositorio.ulead.edu.ec/handle/123456789/6303>

- Quesada Osorio, C. M. (2023). *El sistema de costos por procesos y la rentabilidad de una empresa panificadora de Huancayo - 2021*. Universidad Continental. Obtenido de <https://hdl.handle.net/20.500.12394/13066>
- Ross, S. A., Westerfield, R. W., & Jordan, B. D. (2019). *Fundamentals of corporate finance (12th ed.)*. McGraw-Hill Education. doi:file:///C:/Users/Usuario/Downloads/Fundamentals%20of%20Corporate%20Finance%20-%20Stephen%20M.%20Ross.pdf
- Ruiz Carlos, O. B., & Sanchez Sarmiento, E. S. (2024). *Costos por producción y su incidencia en la rentabilidad de una empresa panadera en la ciudad de Trujillo, 2023*. Obtenido de <https://renati.sunedu.gob.pe/handle/renati/2436244>
- Samaniego Solorzano, F. S., & Vera De La Cruz, B. A. (2023). *Costos de producción y su incidencia en la rentabilidad de la panadería y pastelería El Manabita, Parroquia El Carmen, Cantón La Maná, período 2022*. ((. Ecuador : La Maná: Universidad Técnica de Cotopaxi, Ed.) Repositorio UTC. Obtenido de <https://repositorio.utc.edu.ec/handle/27000/11352>
- Soto Mujica, J. C. (2021). Propuesta de sistema de costos e incidencia en la utilidad de la lavandería Industrial Wash S.A.C. 10. doi:<https://doi.org/10.15381/quipu.v29i61.20969>
- 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. Obtenido de <http://dspace.unach.edu.ec/handle/51000/8149>
- Valero Jilapa, S. F. (2024). *Influencia de los costos de producción en la rentabilidad de Micro Empresas Panificadoras de la Ciudad de Puno 2022*. (U. A. Velásquez, Ed.) Obtenido de <https://repositorio.uancv.edu.pe/items/88f72770-5803-4134-88c2-64d0cb0d3691>
- Van Horne, J. C., & Wachowicz Jr, J. M. (2010). *Fundamentos de administración financiera (Décimotercera ed.)*. Pearson Educación. Obtenido de <https://gc.scalahed.com/recursos/files/r161r/w24227w/fundamentos-de-administracion.pdf>
- Vanderbeck, E. J., & Mitchell, M. R. (2017). *Principios de contabilidad de costos*. Cengage Learning. Obtenido de https://dlwqtxts1xzle7.cloudfront.net/71165889/Principios_de_contabilidad_de_costos_Vanderbeck_Edward_J_Mitchell_Maria_R.pdf?1738431707=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DPrincipios_de_contabilidad_de_costos_Van.pdf&Expires=1776402457&Sign
- Vargas Lara, J. A., & Romero Bustamante, E. A. (2025). *Sistema de costos por procesos en la rentabilidad de la panadería Per-Lizza SAC*. (U. P. Unión, Ed.) Obtenido de <https://repositorio.upeu.edu.pe/items/58c22dcf-18f8-40bb-9887-cbd08f05a0da>

Vargas Rueda, C. E. (2021). *Sistema de costos por procesos en la panadería "Lucy" del distrito de Chilca, Cañete - 2018*. (U. N. Cañete, Ed.) Repositorio UNDC. Obtenido de <https://repositorio.undc.edu.pe/item/b9fce8e5-7a15-4868-829c-593b856a7ab0>

De La Hoz Suárez, Betty, Ferrer, María Alejandra, & De La Hoz Suárez, Aminta. (2008). Indicadores de rentabilidad: herramientas para la toma de decisiones financieras en hoteles de categoría media ubicados en Maracaibo. *Revista de Ciencias Sociales*, 14(1), 88-109. Recuperado en 17 de abril de 2026, de http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S131595182008000100008&lng=es&tlng=es.

ANEXOS

Diseño de instrumentos de recolección de información

El autor Arias (2021) define los siguientes instrumentos de recolección de información:

Cuestionario: Consiste en un conjunto de preguntas presentadas y enumeradas, con una serie de posibles respuestas. Fue el instrumento principal y estará compuesto por preguntas cerradas y de escala tipo Likert con 5 opciones de respuesta ponderadas, diseñado para medir numéricamente las variables de estudio y su relación, la escala de valoración utilizada es la siguiente:

- 1 = Totalmente en desacuerdo
- 2 = En desacuerdo
- 3 = Neutral
- 4 = De acuerdo
- 5 = Totalmente de acuerdo

Esta escala permite cuantificar las percepciones y opiniones de los encuestados de manera ordinal, facilitando el análisis estadístico de los datos recopilados.

Anexos 1. Cuestionario

Variable Independiente: Costos de producción

Dimensión 1: Control de costos

Ítem	Pregunta	Claridad	Relevancia	Coherencia	Adecuación	Utilidad	Observaciones
1	La panadería lleva un registro detallado de los costos de producción						
2	Se controlan los costos de materia prima (harina, levadura, insumos)						
3	Se registran los costos de mano de obra en la producción						
4	Se identifican claramente los costos fijos y variables del negocio						

Dimensión 2: Planificación y gestión de costos

Ítem	Pregunta	Claridad	Relevancia	Coherencia	Adecuación	Utilidad	Observaciones
5	Se planifican los costos antes de iniciar la producción diaria						
6	La panadería establece presupuestos para la producción						
7	Se revisan periódicamente los costos para evitar pérdidas						
8	Se toman decisiones basadas en el análisis de costos						

Dimensión 3: Eficiencia en el uso de recursos

Ítem	Pregunta	Claridad	Relevancia	Coherencia	Adecuación	Utilidad	Observaciones
9	Se optimiza el uso de materia prima para evitar desperdicios						
10	Se controla el consumo de energía y otros recursos en la producción						
11	Se reducen pérdidas durante el proceso productivo.						
12	Se implementan mejoras para hacer más eficiente la producción						

Variable Dependiente: Rentabilidad

Dimensión 1: Incremento de ingresos

Ítem	Pregunta	Claridad	Relevancia	Coherencia	Adecuación	Utilidad	Observaciones
13	Los ingresos del negocio han aumentado en los últimos periodos						
14	Las ventas diarias de productos han mostrado crecimiento						

Dimensión 2: Margen de Utilidad

Ítem	Pregunta	Claridad	Relevancia	Coherencia	Adecuación	Utilidad	Observaciones
15	Después de cubrir todos los costos, el negocio genera ganancias						

16	El margen de ganancia por producto es suficiente para mantener el negocio								
----	---	--	--	--	--	--	--	--	--

Dimensión 3: Relación costos-ingresos

Ítem	Pregunta	Claridad	Relevancia	Coherencia	Adecuación	Utilidad	Observaciones
17	Los ingresos del negocio superan los costos de producción						
18	Los costos de producción afectan negativamente el nivel de ganancias del negocio						

Dimensión 4: Capacidad de reinversión

Ítem	Pregunta	Claridad	Relevancia	Coherencia	Adecuación	Utilidad	Observaciones
19	El negocio tiene capacidad para reinvertir en materia prima o equipos						
20	Las ganancias permiten mejorar o ampliar el negocio						

Ficha de revisión documental: Es un instrumento alineado a la técnica de observación, dado que se recolecta datos e información de las variables investigadas. Se elaboró una ficha para registrar de manera estandarizada los datos cuantitativos obtenidos de los documentos contables o de producción como costos de materia prima, volumen de ventas y precios.

Anexos 2. Ficha de revisión documental:

SECCIÓN I: INFORMACIÓN GENERAL

Elemento	Dato
Nombre comercial	
Propietario	
Teléfono	

SECCIÓN II: COSTOS DE MATERIA PRIMA

Insumo	Cantidad	Precio Unitario	Costo Total	Observaciones
Harina				
Levadura				
Sal				
Azúcar				
Mantequilla				
Aceite				
Huevos				
Leche				
Otros				

SECCIÓN III: MANO DE OBRA

Concepto	Monto diario	Monto mensual	Observaciones
Salarios			

Horas extras			
Otros			

SECCIÓN IV: COSTOS INDIRECTOS

Concepto	Costo mensual	Observaciones
Agua		
Electricidad		
Gas		
Alquiler		
Depreciación		
Mantenimiento		
Otros		

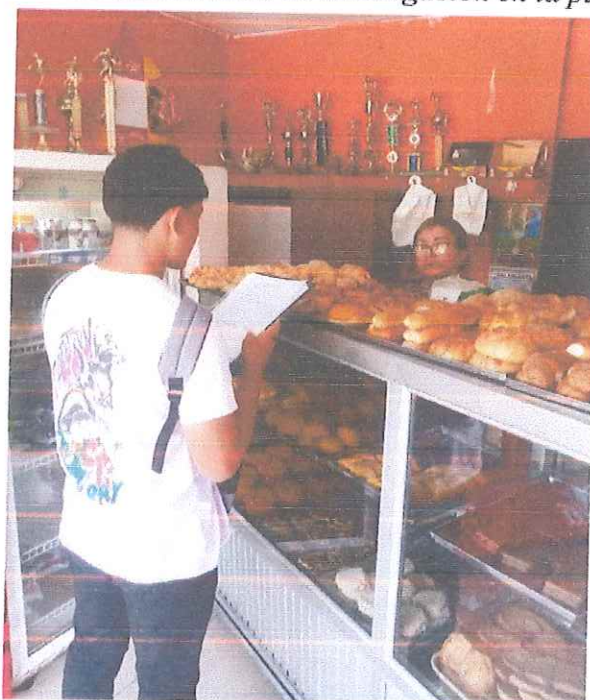
SECCIÓN V: COSTO TOTAL

Elemento	Monto
Materia Prima	
Mano de Obra	
Costos Indirectos	
TOTAL	

SECCIÓN VI: VENTAS

Producto	Unidades	Precio	Ingreso	Observaciones
Pan enrollado				
Pan enmantecado				
Pan de chocolate				

Anexos 3. *Aplicación de los instrumentos de investigación en la panadería objeto de estudio*



Nota: Fotografía tomada durante el trabajo de campo, en la que se evidencia la aplicación del cuestionario con escala tipo Likert y la ficha de revisión documental para la recopilación de información relacionada con los costos de producción y la rentabilidad. Fuente: Elaboración propia.

Anexos 4. *Matriz automatizada para el control de costos y rentabilidad*

Se incluye la matriz en Excel diseñada para facilitar el control de costos y rentabilidad en la panadería, basta con ingresar los datos de insumos, producción, mano de obra y costos indirectos para obtener de inmediato el costo unitario, el margen, el punto de equilibrio y las desviaciones frente al presupuesto. Puede descargarse aquí:

https://docs.google.com/spreadsheets/d/1V4e6eBtXgsCPPZ9cFql4uaHDt_OjL6EV/edit?usp=sharing&ouid=103396983858051115755&rtpof=true&sd=true

Anexos 5. Certificado de análisis compilatio



Certificado de análisis
Compilatio Magister+ | ULEAM ECU

Suárez Freddy_Proyecto de investigación Fase II

ID : 416e901e668fa3b50f203fcbfa68cbeaa2946d



1%
Textos sospechosos

Nombre del fichero : Suárez Freddy_Proyecto de investigación Fase II
Tamaño del archivo original : 171,33 KB
Número de palabras : 15.412

Depositante : CARMEN GUTIERREZ ZAMBRANO
Fecha de depósito : 22 de julio de 2020
Tipo de carga : Interfaz
Fecha de fin de análisis : 22 de julio de 2020

Resumen (sección 1/2)

Localización de los textos sospechosos en el documento :



Incluido en el porcentaje de textos sospechosos :

Similitudes

Pasajes con similitudes a fuentes encontradas en diferentes colecciones.

1%

Detección de IA

Textos estilísticamente próximos a un texto generado por una IA.

Este índice es un indicador y no una prueba. Comprueba con el autor si domina los conocimientos mencionados en el documento.

12%

Idiomas no reconocidos

Pasajes en los que parte del vocabulario utilizado no forma parte del diccionario de la lengua. Puede tratarse de un intento del autor de modificar el texto para evitar ser detectado.

4%

No incluido en el porcentaje de textos sospechosos :



Textos entre comillas

Pasajes entre comillas, a menudo indicativos de una cita.

<1%

Fuentes de similitudes (sección 2/2)

Similitudes

Pasajes con similitudes a fuentes encontradas en diferentes colecciones.

1%

Fuente principal detectada

Nº	Descripciones	Similitudes	Ubicaciones
1	Documento de otro usuario: #005343 Vista de otro grupo	<1%	
2	Implementación de un sistema de contabilidad de costos por... repositorio.uleam.edu.ec/bitstream/27000/2473/4/1-UTC-3669.pdf.pdf (2)	<1%	
3	Documento de otro usuario: #414415 Vista de otro grupo	<1%	
4	Diseño de un sistema de contabilidad por órdenes de producción... dspace.espe.edu.ec/bitstream/1273456789/8098/3/8270825.pdf.pdf (2)	<1%	