



UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ

**PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
LICENCIADA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA**

TÍTULO:

Gestión de costos para determinar el costo de ventas y margen de ganancias de la Panadería
Tres Hermanos del Cantón Montecristi.

AUTORA: Mercedes Stefania Rosado Palma

TUTOR: Ing. Paola Germania Castillo García Mg.

Facultad de Ciencias Administrativas, Contables y Comercio

Carrera de Contabilidad y Auditoría

Manta – Manabí – Ecuador

Marzo, 2023

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

En calidad de docente tutor(a) de la Facultad de Ciencias administrativas Contables y Comercio de la Carrera de Contabilidad y Auditoría de la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí, CERTIFICO:

Haber dirigido y revisado el trabajo de Integración Curricular bajo la autoría del estudiante **Rosado Palma Mercedes Stefania**, legalmente matriculada en la carrera de **Contabilidad y Auditoría**, período académico 2022-2, cumpliendo el total de 384 horas, cuyo tema del proyecto es **“Gestión de costos para determinar el costo de ventas y margen de ganancias de la Panadería Tres Hermanos del Cantón Montecristi”**.

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, 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, 24 de enero del 2023

Lo certifico,

Ing., Paola Germania Castillo García

Docente Tutor(a)

Área: Contabilidad y Auditoría

APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN POR EL TRIBUNAL

Los miembros del Tribunal Examinador, aprueban el Proyecto de Investigación, cuyo tema es: Gestión de costos para determinar el costo de ventas y margen de ganancias de la Panadería Tres hermanos del Cantón Montecristi.

Presentado por la Señorita Mercedes Stefania Rosado Palma. De acuerdo con las disposiciones reglamentarias emitidas por la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, constancia que el mencionado Proyecto de investigación se encuentra aprobado.

Para constancia firman:

Ing. Cristhian Darío Duarte Valencia, Mg.

PRESIDENTE

Ing. Silvia Valle Jaramillo

MIEMBRO DEL TRIBUNAL

Ing. Walter A. Bailón Lourido, Msc.

MIEMBRO DEL TRIBUNAL

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Yo **Mercedes Stefania Rosado Palma**, con **C.I 131649461-4** soy la autora y responsable de las ideas, propuesta, conclusiones y recomendaciones emitidas del tema **“Gestión de costos para determinar el costo de ventas y margen de ganancias de la Panadería Tres hermanos del Cantón Montecristi”**, cumple con los requerimientos de la Facultad de Ciencias Administrativas y Comercio de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, previo a la obtención de la Licenciatura en Contabilidad y Auditoría. De la misma manera declaro que para el desarrollo del contenido se llevó a cabalidad la supervisión del tutor designado, siendo el presente exclusivo y original.

DEDICATORIA

A mis padres, que con su apoyo y consejos pudieron influir positivamente en mí, supieron como criarme, guiarme hacia un buen camino integro de valores y a cumplir una de mis metas de ser profesional.

A mis hermanos Jean y Kevin, que me acompañaron y dieron ánimos cuando sentía que ya no podía más, a mis mejores amigas Adriana y Yamileth con las cuales compartí muchos momentos desde las alegrías, preocupaciones y tristezas, los llevare siempre presente.

A la Secretaría de Educación Superior, Ciencia, Tecnología e Innovación, por haberme otorgado una beca de ayuda económica, que permitió cubrir con mis gastos necesarios para la culminación de la carrera.

Y, por último, pero no menos importante, a Dios por haberme mantenido con buena salud, por darme las aptitudes para cumplir con mis metas.

RECONOCIMIENTO

A Dios por la salud, la familia y el entorno en el que me desenvuelvo diariamente con el objetivo de cumplir mis metas profesionales y personales, por la familia que confía plenamente en mí, y que son inspiración para no rendirme en momentos difíciles. A los pocos compañeros con los que logre forjar una amistad, tanto de mi carrera como de otras, a los docentes que impartieron sus conocimientos y estuvieron atentos ante mis dudas e inquietudes, en especial al Lcdo. Pedro Cedeño me llevo el recuerdo en la forma que explicaba sus clases, a la Ing. Paola Castillo por sus enseñanzas, por su paciencia y confianza en el rol de docente tutor de esta investigación. A la Uleam por permitirme ser parte del estudiantado y por darme el calor de un segundo hogar.

ÍNDICE

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR.....	II
APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN (TRIBUNAL)	III
DECLARACIÓN DE AUTORÍA	IV
DEDICATORIA	V
RECONOCIMIENTO	VI
RESUMEN	XI
ABSTRACT	XII
INTRODUCCIÓN.....	1
CAPÍTULO I	3
MARCO TEÓRICO.....	3
1.1. Fundamentación teórica.....	3
1.1.1. Variable Independiente: Gestión de costos	3
1.1.2. Variable dependiente: Costo de ventas y margen de ganancias.....	9
1.2. Antecedentes Investigativos	12
CAPÍTULO II.....	15
DIAGNÓSTICO O ESTUDIO DE CAMPO	15
2.1. Metodología	15
2.1.1. Modalidad de la investigación.....	15
2.1.1.2. Método deductivo	15
2.1.1.3. Método cualitativo.....	16
2.1.2. Tipos de investigación	16
2.2. Población y Muestra	17
2.2.1. Población.....	17
2.2.2. Muestra	17
2.3. Técnicas e instrumentos de recolección de información	17
2.3.1. Entrevista	18
2.3.2. Observación	18
2.4. Información de la empresa.....	18
2.4.1. Descripción de la empresa	18
2.4.2. Antecedentes de la empresa.....	19
2.4.3. Ubicación Geográfica	19
2.4.4. LOGO.....	20
2.4.5. Misión	20

2.4.6. Visión	20
2.4.7. Objetivos de la empresa	20
2.4.8. Propietario	20
2.4.9. Personal	20
2.4.10. Organigrama estructural.....	21
.....	21
2.4.11. Productos y precios de venta a los consumidores.....	21
2.4.12. Obligaciones Tributarias	21
2.4.13. Situación actual	22
2.5. Análisis e interpretación de los resultados	22
2.5.1. Entrevista aplicada al propietario del negocio “Panadería Tres Hermanos”	23
2.5.2. Análisis general.....	24
2.5.3. FODA.....	26
CAPÍTULO III	27
PROPUESTA	27
3.1. Título de la propuesta.....	27
3.2. Objetivos de la propuesta	27
3.2.1. Objetivo general	27
3.2.2. Objetivos específicos	27
3.4. Esquema de la propuesta	27
3.5. Fundamentación de la propuesta	28
3.6. Descripción de la propuesta	28
3.7. Factibilidad de la propuesta.....	28
3.8. Beneficiarios de la propuesta	29
3.9. Presentación de la propuesta	29
3.9.1. Flujograma del proceso productivo de la Panadería Tres Hermanos	31
3.9.2. Establecimiento de los elementos del costo	32
3.9.3. Hojas de costos.....	40
3.9.4. Determinar precio de venta	41
CONCLUSIONES	44
RECOMENDACIONES	45
BIBLIOGRAFÍA	46
ANEXOS	49

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Población	17
Tabla 2. Productos y precios de venta a los consumidores	21
Tabla 3. Entrevista al propietario y administrador	23
Tabla 4. Orden de producción del mes de noviembre de 2022.....	32
Tabla 5. Porcentaje de producción por cada producto elaborado en el mes de noviembre	32
Tabla 6. Requisición de materia prima para la producción del pan enrollado	33
Tabla 7. Requisición de materia prima para la producción del pan enmantecado...34	34
Tabla 8. MPD Pan Enrollado	35
Tabla 9. MPD Pan Enmantecado.....	35
Tabla 10. Mano de Obra al mes de noviembre	36
Tabla 11. Rol Mano de Obra Directa	37
Tabla 12. Rol Mano de Obra Indirecta	37
Tabla 13. Costo MOD Pan Enrollado	38
Tabla 14. Costo MOD Pan Enmantecado	38
Tabla 15. CIF Mensual.....	39
Tabla 16. Fórmulas.....	41
Tabla 17. Cálculo y diferencias del precio de venta	42

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1. Clasificación de los costos	6
Gráfico 2. Elementos del Costo	7
Gráfico 3. Tipos de Ganancias	¡Error! Marcador no definido.
Gráfico 4. Ubicación de la Panadería	19
Gráfico 5. Organigrama Estructural	21
Gráfico 6. FODA del Negocio	26
Gráfico 7. Esquema de la propuesta	27
Gráfico 8. Proceso productivo	31
Gráfico 9. Hoja de costos de producción del pan enrollado	40
Gráfico 10. Hoja de costos de producción del pan en mantecado	41
Gráfico 11. Comparación de Estado de Resultados	43

RESUMEN

La panadería Tres Hermanos es un negocio familiar que inicia sus actividades el 18 de agosto de 2016, desde entonces se ha dedicado a la producción y distribución de diferentes tipos de panes acorde a cierta temporada en la comunidad de Los Bajos de Afuera del Cantón Montecristi.

Partiendo desde la problemática, actualmente la Panadería Tres Hermanos, en relación a costos cuenta con la ausencia de una gestión de los mismos, pues al no existir un sistema de costos, el gerente desconoce totalmente los costos directos e indirectos que son generados por su actividad económica, pues ha establecido sus costos de manera empírica en base a la experiencia adquirida por los años, ignorando si el negocio le genera rentabilidad o pérdidas.

Por lo que el objetivo general de la investigación es presentar la propuesta de un sistema de costos por órdenes de producción que permita gestionar, controlar y conocer los costos necesarios para la producción de los diferentes panes de cierta cantidad que elabora mensualmente, además de determinar el costo de ventas y establecer el porcentaje de ganancia que desea obtener el propietario por la venta de sus productos.

De igual manera, se estableció la metodología acorde a la investigación, siendo los métodos analíticos, deductivos y cualitativos importantes para el desarrollo de la presente, debido a que permitieron dar bases teóricas al objeto de estudio, aplicando como técnica la entrevista y la observación para la recolección de información de la situación actual del negocio, siendo indispensable implementar la propuesta, ya que se estableció el porcentaje del precio de ventas requerido a las necesidades del gerente, lo cual mejoró sus márgenes de ganancias en un 20%.

Palabras Claves: Costos, margen de ganancias, precios, procesos.

ABSTRACT

The Tres Hermanos bakery is a family business that began its activities on August 18, 2016, since then it has been dedicated to the production and distribution of different types of bread according to a certain season in the community of Los Bajos de Afuera of the Montecristi Canton.

Starting from the problem, currently the Tres Hermanos Bakery, in relation to costs, has the absence of cost management, since there is no cost system, the manager is completely unaware of the direct and indirect costs that are generated by his activity. Economic, since it has established its costs empirically based on the experience acquired over the years, ignoring whether the business generates profitability or losses.

Therefore, the general objective of the investigation is to present the proposal of a cost system for production orders that allows to manage, control and know the necessary costs for the production of the different breads of a certain quantity that are made monthly, in addition to determining the cost of sales and establish the percentage of profit that the owner wants to obtain for the sale of his products.

In the same way, the methodology according to the investigation was established, being the analytical, deductive and qualitative methods important for the development of the present, because they allowed to give theoretical bases to the object of study, applying as a technique the interview and the observation to the collection of information on the current situation of the business, being essential to implement the proposal, since the percentage of the sales price required to the needs of the manager was established, which improved their profit margins by 20%.

Keywords: Costs, profit margin, prices, processes.

INTRODUCCIÓN

A nivel internacional las diferentes empresas se centran en ser más competentes ante un mundo globalizado, en Ecuador el sector panadero es una de las principales actividades económicas que generan ingresos, y de la misma manera se encuentra inmersas en los cambios que existen en la economía y el incremento del costo de materia prima necesarias para la producción del pan.

Por ello, se enfocan principalmente en tomar medidas de efectividad que le permitan el logro de sus objetivos con los recursos que posee, siendo la gestión el actor principal que determina el rumbo del negocio.

La panadería Tres Hermanos es un negocio familiar que inicia en el año 2016, siendo su actividad principal la elaboración y distribución de panes en la comunidad de Los Bajos de Afuera del Canton Montecristi. En relación a los costos, actualmente estos han sido establecidos empíricamente fijando el precio de venta acorde a la competencia, debido a que el negocio no realiza una gestión correcta de los costos debido a que no cuenta con un sistema de costos.

Respecto al diseño teórico de la presente señala como problema científico ¿La aplicación de un sistema de costos de producción permitirá conocer el costo de ventas y mejorar la rentabilidad de la panadería Tres Hermanos? determinando como objetivo general establecer los costos de producción mediante un sistema de costos por órdenes de producción que permita determinar el costo de venta y fijar el precio de ventas al público acorde al requerimiento del propietario, planteando tareas científicas para cumplirlo como lo fue la definición teórica de las variables independiente gestión de costos y dependientes costo de ventas y margen de ganancias, realizando un tipo de investigación bibliográfica a través de la revisión de investigaciones ya antes realizadas y de campo visitando la panadería, de manera que se pudo conocer la situación actual del negocio. Como metodología más acorde al objeto de estudio fueron los métodos cualitativos, deductivos y analítico, siendo la población objeto de estudio la Panadería Tres hermanos, tomando como muestra al propietario y al administrador, mismos que fueron entrevistados al estar relacionados estrechamente con la problemática antes mencionada.

Teniendo como conclusión los resultados que se obtuvieron con la implementación de un sistema de costos por órdenes de producción aplicados en la producción total del mes de noviembre de 2022, conociendo el costo de ventas y determinando el precio de venta al público de cada producto en base porcentaje de rentabilidad que desea obtener el propietario por sus productos. Es importante mencionar que, sin la aplicación de este sistema el negocio cubría completamente con sus costos aunque la ganancia era poca.

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO

1.1. Fundamentación teórica

1.1.1. *Variable Independiente: Gestión de costos*

1.1.1.1 Gestión.

Desde la antigüedad la gestión ha implicado un fuerte compromiso por parte de las personas que son sujetas y están involucradas directamente con alguna actividad en específica, priorizando que las mismas se ejecutan de manera efectiva, por otra parte, los autores Robbins y Coulter (2005), definen a la gestión o administración como la coordinación de distintas actividades de trabajo que se deben realizar de modo eficiente y eficaz con otras personas y a través de ellas, convirtiéndose como tal en el objetivo general y principal de la gestión.

Dentro de las organizaciones, es necesario que se asignen puestos y responsabilidades a personas aptas para ejecutarlos, de forma que se verifique una correcta gestión, por lo que Martínez Nogueira (2000) menciona que, la gestión rigurosamente conceptualizada se comprende como al manejo cotidiano de recursos materiales, humanos y financieros en el marco de una estructura que distribuye atribuciones y responsabilidades y que define el esquema de la división del trabajo, aportando con el cumplimiento óptimo de los objetivos organizacionales.

1.1.1.2 Costos.

Se considera al costo a la suma de los elementos del costo, como la materia prima directa, mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación que están presentes en los costos de producción, por lo que, Isidro Chambergo (2012), define al costo como un recurso determinado que permite lograr la producción de un bien o la estrategia aplicada para dar un servicio en general a un público en específico (págs. 66,70).

1.1.1.3 Gestión de costos.

Debido al mundo cambiante, el enfoque de la gestión de costos se ha transformado desde lo clásico contable y fiscal, a formar parte de un enfoque administrativo y económico, siendo considerada relevante para la toma de decisiones actualmente.

Por otra parte, es necesario comprender los costos que incurren en las empresas, clave de esto es una correcta gestión organizacional, donde los autores Mendoza Torres y Campos Mendoza (2021), mencionan que la gestión de costos es esencial para que cualquier empresa sea eficiente, eficaz, productiva, innovadora y orientada hacia la calidad.

1.1.1.4 Tipos de Gestión

Gestión financiera. Para las empresas o pequeños negocios es necesario que se ejecute una gestión financiera de modo que la misma administre de manera correcta sus recursos, además Van y Wachowicz (2010) determinan a la gestión financiera como la responsable de la adquisición, el financiamiento y las administraciones de los bienes muebles que posee la empresa.

Bajo este concepto, Fajardo Ortiz & Soto Gonzales (2018) estructuran dos lineamientos que pueden ser:

- Investigación de la situación financiera actual de una la empresa;
- Evaluación y formulación de decisiones sobre opciones que permitan mejorar el futuro financiero de la empresa.

Gestión administrativa. En cuanto a la gestión administrativa, esta hace referencia al conjunto sistemático de actividades que realiza un ente económico junto con sus recursos, mediante la planificación, organización, dirección y control del trabajo de los miembros que conforman la organización, utilizando los recursos disponibles para alcanzar las metas que han sido establecidas (Stoner & Wankel, 1989).

Gestión logística. En síntesis, es un proceso que detalla la organización e implementación de una operación cumpliendo las expectativas del negocio hasta sus clientes, en un artículo publicado “Todo lo que tienes que saber de la gestión logística” en

la revista de Postgrados de la Universidad San Católica San Pablo, argumenta que la gestión logística administra los recursos que pueden ir desde bienes tangibles (como materiales, equipo y suministros) hasta alimentos u otros artículos consumibles, integrando información y herramientas útiles para el manejo de los mismos.

Gestión Operativa. Consiste en la planificación, ejecución y monitoreo de las operaciones de un negocio en las diferentes áreas con el objetivo de mejorar los procesos internos, aumentando su eficiencia y productividad.

La presente investigación tiene un enfoque administrativo financiero al negocio de la panadería Tres Hermanos, con la finalidad de conocer y establecer si los recursos y materiales se están utilizando de manera eficaz y eficiente en los diferentes procesos de producción y venta de los productos panificados.

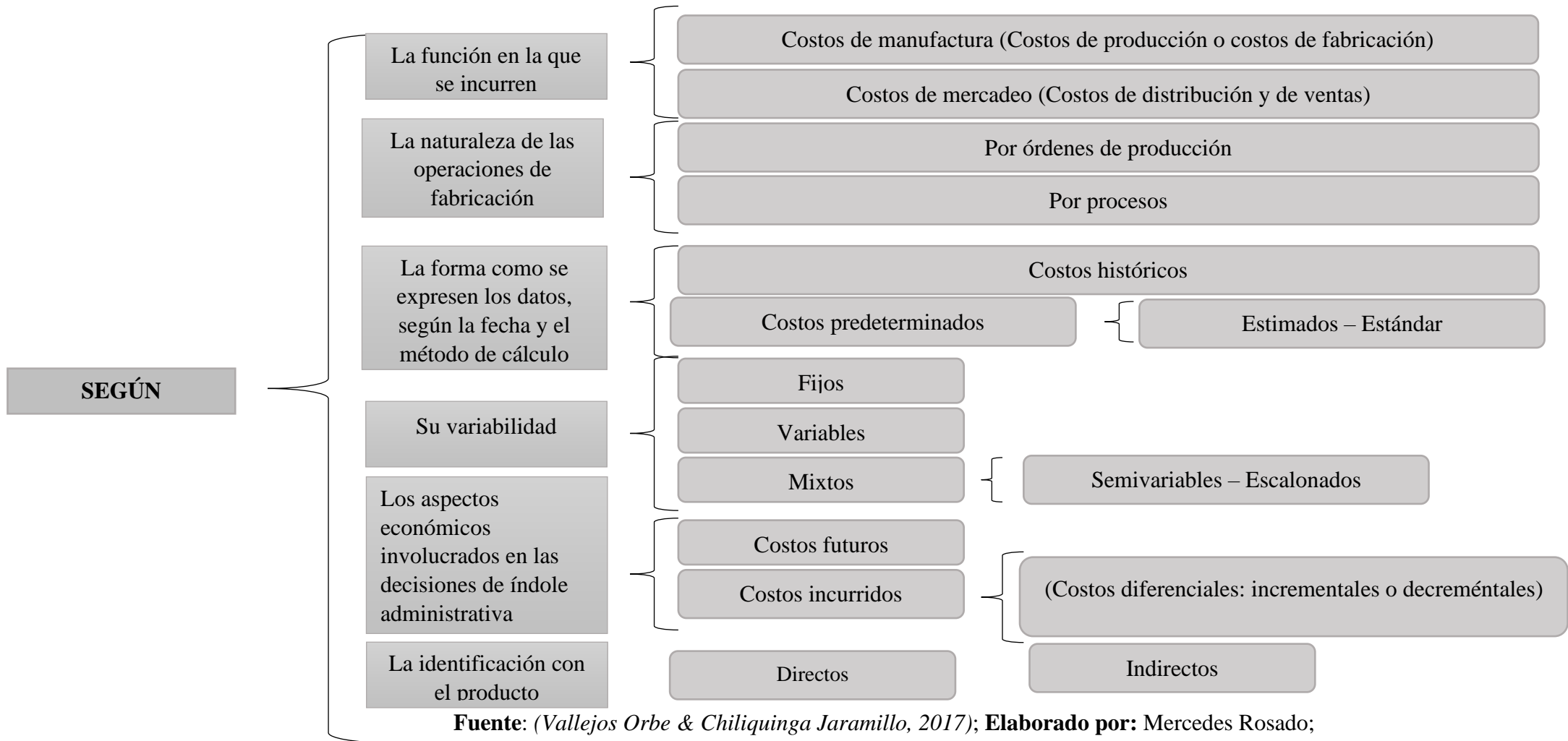
1.1.1.5. Planificación de la Gestión de Costos

La planificación es un proceso en el cual se establecen objetivos y se seleccionan métodos o alternativas para cumplir los mismos, el autor Toro (2016), hace énfasis en que la planificación de costos es un agrupamiento de actividades y procedimientos que integran parte de un plan estratégico a seguir, el cual tiene como objetivo alcanzar una meta, además que el plan de costos examina factores directos con la elaboración de un producto o servicio, tales como: tiempo, materia prima, recursos, presupuestos, entre otros. Gracias a lo mencionado es necesario mencionar que se necesita supervisar y controlar los recursos y presupuestos durante el proceso de producción para verificar el logro óptimo de las metas establecidas.

1.1.1.6. Clasificación de los Costos

Es necesario que exista una clasificación de los costos, ya que estos pueden incidir de distintas maneras en un negocio o empresa, por lo que Chilibingua Jaramillo y Vallejos Orbe (2017) establecen la siguiente clasificación de costos:

Gráfico 1. Clasificación de los costos



1.1.1.7. Elementos del Costo

Dentro de la producción de productos intervienen diferentes elementos, obteniendo así un producto terminado, el autor ha clasificado los siguientes elementos como básicos para determinar el costo total del bien o producto:

1.1.1.8 Asignación de los CIF

Gráfico 2.

Elementos del Costo

<p>Materia prima directa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Es el punto inicial para la producción e integra todos los materiales que se asocian al producto terminado y son identificables fácilmente.
<p>Mano de obra directa</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hace referencia al pago del trabajo realizado por el personal que se involucra directamente a la producción de los productos o bienes.
<p>Costos indirectos de fabricación</p> <ul style="list-style-type: none"> • Son costos difíciles de identificar, sin embargo son necesarios para la producción de bienes y servicios, estos pueden ser: • Materia prima indirecta.- No tienen valor relevante en la producción, difícil de valorizar, por ello pertenece a este grupo • Mano de obra indirecta.- son las remuneraciones al personal diferente del área de producción, por ejemplo el pago a secretaria, contador, entre otros. • Otros costos indirectos: forman parte los alquileres de local, los impuestos, las facturas por uso de internet o teléfono, etc.

Fuente: (Siniestra Valencia, 2011)

Elaborado por: Mercedes Rosado

Debido a sus propiedades resulta complejo asignar un valor a los mismos, por ello es necesario que se aplique un mecanismo o método eficiente capaz de asignar valores acordes a la realidad y variabilidad de los costos, siendo importante presupuestar o proyectar valores en los que generalmente se presentan en la producción.

Es por esta razón que el autor Siniestra Valencia (2011) menciona que el método utilizado para asignar los CIF se sustenta en una tasa predeterminada, base de aplicación de los CIF, que pueden ser: mano de obra, materia prima, costo primo, cantidad de producción, horas hombre u horas máquina, donde la utilización de esta base va a depender de las expectativas y necesidades de la empresa

1.1.1.9 Bases que se utilizan para realizar la fórmula de la tasa predeterminada de los costos indirectos de fabricación

Siniestra Valencia (2011) menciona que se pueden realizar las fórmulas de la tasa predeterminada teniendo como base las siguientes:

- Con base en las unidades producidas

$$T.P = \frac{\text{Costos Indirectos de Fabricación Presupuestado}}{\text{Unidades producidas}}$$

- Con base en las horas de mano de obra directa

$$T.P = \frac{\text{Costos Indirectos de Fabricación Presupuestado}}{\text{Horas de mano de obra directa}}$$

- Con base en el costo de las horas de mano de obra directa

$$T.P = \frac{\text{Costos Indirectos de Fabricación Presupuestado}}{\text{Costo de las horas de mano de obra directa}} \times 100$$

- Con base en las horas maquina

$$T.P = \frac{\text{Costos Indirectos de Fabricación Presupuestado}}{\text{Horas Máquina}} \times 100$$

- Con base en el costo de los materiales directos

$$T.P = \frac{\text{Costos Indirectos de Fabricación Presupuestado}}{\text{Costo de materiales directos}} \times 100$$

- Con base en el costo primo

$$T.P = \frac{\text{Costos Indirectos de Fabricación Presupuestado}}{\text{Costo primo}} \times 100$$

1.1.1.10 Tasa Presupuestada

Como antes se mencionó, no existe ningún método que cálculo de forma exacta los CIF, por lo que Siniestra Valencia (2011) argumenta que la tasa presupuestada se basa en cifras presupuestadas de costos indirectos y de producción para un determinado

periodo, aunque su cálculo sea dispendioso, pero presenta muchas ventajas sobre los otros procedimientos mencionados (pág. 187).

La tasa presupuestada va a permitir aplicar en la hoja de costos en la respectiva orden de trabajo un valor estimado en referencia a los costos indirectos de fabricación, basándose en cifras presupuestadas de costos indirectos y de producción para un periodo determinado.

Además, que la tasa presupuestada relaciona la variable producción con la variable costos indirectos para el período en el que se va a utilizar véase en la siguiente formula.

$$\textit{Tasa Presupuestada de Costos Indirectos} = \frac{\textit{Presupuesto de CIF}}{\textit{Presupuesto de producción}}$$

Fuente: (Siniestra Valencia, 2011)

El valor de los costos indirectos aplicados a los productos no va a ser igual al valor de los costos indirectos reales incurridos, y cualquier diferencia se puede ajustar al final del período.

1.1.2. Variable dependiente: Costo de ventas y margen de ganancias

Costos de Ventas.

Se denomina como costo de ventas a la cantidad de dinero que la empresa debe invertir para que su producto llegue al consumidor final ya sea un bien o un servicio. Donde sí es una empresa que produce y fabrica el costo de venta lo determinara presupuestando el valor de los costos directos que estuvieron presente en la producción.

Incluyendo también, la representación de los valores en conjunto los materiales, mano de obra y los costos indirectos de fabricación utilizados en todos los procesos de la fabricación de un producto.

Vallejos Orbe & Chiliquinga Jaramillo (2017), definen que el costo de ventas en las empresas comerciales esta valorado al precio de la adquisicion o compra de mercaderia, mientras que en empresas industriales lo constituye el costo de materiales, mas el costo de transformacion en productos semielaborados o terminados que se han vendido.

La panadería Tres Hermanos, siendo un negocio industrial sus costos partes desde la compra de materiales directos, transformación de los materiales directos y otros insumos indirectos de fabricación para la elaboración de los panes; Es necesario mencionar que estos costos suelen variar, ya que existen temporadas en que se disminuyen considerablemente las ventas.

Importancia del Costo de Venta. Toma importancia cuando una empresa que produce y fabrica, el costo de venta lo determina presupuestando el valor de los costos directos que estuvieron presentes en el proceso de producción.

Incluyendo también, los valores en conjunto los materiales, mano de obra y los costos indirectos de fabricación utilizados en todos los procesos de la fabricación de un producto.

Dentro de la panadería toma importancia determinar el costo de ventas en relación con los recursos de la mano de obra, materiales y los costos indirectos de fabricación, permitiendo conocer cuántos recursos monetarios tendrá que invertir para elaborar una cierta cantidad de sus productos finales y cuánto será su ganancia, además de tener un mejor control de sus bienes y presupuestos.

Cálculo del costo de ventas. En (Rockcontent Blog , 2019), el cálculo del costo de ventas depende drásticamente del tipo de empresa pues muchas de estas realizan más procesos que otras para obtener el producto terminado, a continuación, se detallan los tipos de empresas y como realizan el cálculo de ventas:

- Empresa industrial:

El costo de ventas de empresa industrial = inventario inicial de productos terminados + costo de fabricación de los productos terminados en un periodo - inventario final de productos terminados.

- Empresa comercial:

El costo de ventas de empresa comercial = inventario inicial de mercancía + costo de compras - inventario final de mercancía.

Margen de ganancias.

Vega (2022), en su artículo menciona que el margen de ganancias hace referencia a la rentabilidad que genera un producto o un servicio a una empresa determinado en porcentaje, donde un porcentaje alto indica mayores beneficios que va a obtener la empresa si se vende un producto.

Además, conceptualiza los tipos de ganancias y márgenes de ganancias existentes:

Ganancia Bruta	Ganancia Neta
<ul style="list-style-type: none"> • Es el precio final de un producto, cuando se han descontado los costos directos e indirectos tanto de su fabricación como de su lanzamiento al público. 	<ul style="list-style-type: none"> • Es el efectivo que queda luego de haber pagado todos los costos fijos del negocio. Restando los ingresos del negocio de los gastos totales.

Fuente: (Vega, 2022); **Elaborado por:** Mercedes Rosado

1.1.2.1.1. Fórmula para calcular el margen bruto y el margen neto de ganancias

- Margen bruto = Ganancia Bruta/ Ventas Totales x 100
- Margen Neto = Ingreso neto/ Ingreso Bruto x 100

Ambas fórmulas son de utilidad para determinar el precio final y conocer qué porcentaje de utilidad se obtendrá de un producto o servicio, identificando si el negocio genera rentabilidad o no.

Ganancia Operacional: Indica el total del efectivo que ingresa a la empresa a través de sus operaciones comerciales.

Cálculo de la Ganancia Operacional

Ganancia operativa = Ingresos – costos de bienes vendidos – gastos operativos – depreciación – amortización.

Es de suma importancia que las empresas tengan definidos y clasificados los tipos de gastos que incurren en el proceso de elaboración y venta de sus productos.

1.2. Antecedentes Investigativos

Para la realización del presente trabajo de investigación, se tomaron en cuenta fuentes bibliográficas tales como proyectos y artículos nacionales e internacionales, que de alguna manera se vinculen con el objeto de estudio, con la finalidad de que los mismos aporten significativamente a la resolución de la problemática planteada.

Bravo Castro y Díaz Benel (2019) realizaron una tesis de título: “Influencia de la Gestión de Costos en la Rentabilidad de la empresa: Servicios Generales Para E.I.R.L. Cajamarca – 2018”, determinando su problemática en la deficiencia del manejo de gestión de costos, teniendo como principal objetivo determinar como la gestión de costos influye en la rentabilidad, de la misma manera, comprobar si una buena estrategia de costos optimiza la rentabilidad de la empresa en estudio.

La metodología de la investigación fue de tipo cuantitativo y cualitativo de diseño no experimental, nivel descriptivo correlacional, la población la conformaron los directivos de la empresa, la muestra por la empresa misma, el instrumento usado para la recolección de datos fue la entrevista aplicada a los directivos de la empresa. En síntesis, determinaron que la gestión de costos si influye en la rentabilidad, pues sin el análisis de costos no sería posible conocer los costos de servicio, desconociendo el rendimiento y eficiencia de producción.

Se tomó como antecedente debido a que orienta al trabajo investigativo tanto en la metodología como en los resultados que pueden incidir en la rentabilidad del negocio, debido a que la panadería puede conocer los costos que incurren en todo su proceso de producción de los alimentos panificados. Conociendo también la rentabilidad y su eficiencia de sus recursos en cuanto al producto.

Buri Alvarado (2021) en su tesis titulada Propuesta de un Sistema de Gestión de Costos para la Empresa “El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda.” presentada en la Universidad de Azuay concluyó que para la empresa no era necesario implementar un sistema de costos para su gestión debido a que día a día obtenía ganancias significativas, sin embargo con esta investigación se percató de la importancia y utilidad que tienen los sistemas de costos dentro de la empresa, debido a que no solo le permite conocer el costo real de sus productos y su rentabilidad, sino que también el mismo le sirve para tomar decisiones y estrategias para la mejora continua.

La metodología utilizada fue experimental debido a que se basa en propuestas y costos proyectados para un futuro.

Esta investigación permitirá saber si es necesario aplicar el mismo sistema de gestión de costos para la Panadería Tres Hermanos, además de conocer el costo real del producto, ya que la panadería investigada otorga sus precios debido a la competencia y desconoce la rentabilidad que genera diariamente, mensualmente y anualmente.

Neyra Escudero (2018), en su tesis con el nombre de: “La gestión de costos y su incidencia en la toma de decisiones de los microempresarios dedicados a la preparación de alimentos del distrito de Tumbes” concluye que los negocios que tienen como actividad principal la elaboración de alimentos no realiza un correcta gestión de costos, pues determinan sus ganancias por día, no existe un presupuesto de ingresos y gastos, los propietarios son los responsables de la toma de decisiones y administran, basándose en la problemática

El tipo de investigación fue de manera descriptiva de hechos pasados fundamentándose en la problemática presentada, con un enfoque cuantitativo, de diseño no experimental, en la metodología el autor se basó en técnicas e instrumentos para la recolección de datos, la observación directa y la encuesta aplicada a los microempresarios de Tumbes.

Considero de suma relevancia este antecedente, ya que proporciona información relevante de situaciones pasadas que buscaron resolver la problemática de la falta de una correcta gestión de costos por parte de los microempresarios que se dedican a la comercialización y fabricación de productos para el consumo diariamente.

Delgado Lucas y Castillo García (2020), en su artículo publicado en enero de 2020: “Gestión de costo en la cría y comercialización doméstica y su rentabilidad de los porcicultores del sitio San Juan”; en la Revista Científica Arbitrada Multidisciplinaria de Ciencias Contables, Auditoría y Tributación; se basaron en la problemática de la ausencia de un sistema de gestión de costos lo que genera una dificultad en el manejo, el artículo fue de tipo deductivo, analítico y comparativo, junto con la modalidad de investigación de observación directa y análisis, nivel exploratoria, descriptiva y relación entre causas y efectos del problema principal, tomando como población un muestreo

probabilístico y no probabilístico a conveniencia de los autores, utilizando como población a los porcicultores del sitio San Juan del Cantón de Manta. Concluyendo que los porcicultores no cuentan con un sistema de gestión de costos que le sea de utilidad para llevar un control a las operaciones que realizan y le ayude con la toma de decisiones.

Aporta significativamente este estudio debido a que los autores utilizan métodos e instrumentos de gran índole e importancia, pues en el sector panificador muchos de los dueños desconocen de los costos y no lo gestionan de manera correcta y oportuna, teniendo inconvenientes para determinar la rentabilidad.

Paguay Lema (2021) , en su tema de tesis “Diseño e implementación de un sistema de costos ABC, para determinar los costos de producción en la panadería de la señora Ana María Muñoz Coro en el cantón Riobamba en base a la información del segundo semestre de 2020” concluye con la identificación de los centros de costos relacionados con las actividades durante el proceso de la elaboración de diferentes tipos de panes, aportando con su estudio un instrumento preciso para la evaluación y toma de decisiones que van a fortalecer la gestión económica de las panaderías.

Este tipo de investigación aporta a la presente debido a que propone un sistema de costos por actividades, presentando los centros de costos y las actividades que están estrechamente relacionadas con el costo durante la producción, debido a que como uno de los objetivos específicos es diseñar un sistema de costos acorde a las necesidades de la panadería Tres Hermanos del Cantón Montecristi para determinar su costo de ventas y conocer el margen de ganancias, permitiendo conocer si el negocio es rentable o le genera pérdidas.

CAPÍTULO II

DIAGNÓSTICO O ESTUDIO DE CAMPO

2.1. Metodología

2.1.1. Modalidad de la investigación

Durante el desarrollo del presente se utilizarán diferentes métodos de investigación que permitan recopilar información óptima para la interpretación o análisis del objeto de estudio, facilitando así la comprensión de los resultados.

2.1.1.1. Método analítico

Bernal (2010), sintetiza que este tipo de método lleva a cabo un proceso cognitivo que consiste en descomponer el objeto de estudio, examinando por separado cada una de las partes y características relacionadas con el tema principal, de modo que se estudien de manera individual.

Con la utilización de este método se pudo analizar las diferentes partes del objeto de estudio de la presente investigación, con la finalidad de comprender todas las partes que lo conforman, y así dominar el tema planteado.

2.1.1.2. Método deductivo

Bernal (2010), argumenta que este método se basa en el razonamiento de tomar conclusiones generales para obtener especificaciones particulares, tomando como punto de partida el análisis de diferentes fuentes de información, como teoremas, leyes, principios, de aplicación universal y de comprobada validez, aplicándolos a soluciones o hechos particulares.

Se utilizó este método, debido a que permite partir desde la información y documentación existente para el proceso investigativo, deduciendo a la necesidad de diseñar un modelo de gestión de costos para determinar el costo de ventas y conocer el margen de ganancias y ver si el negocio es rentable o no.

2.1.1.3. Método cualitativo

Bonilla Castro y Rodríguez Sehk (2005), abordan que este método se orienta a profundizar y a participar en casos específicos sin generalizar, se preocupa primordialmente en cualificar y describir el entorno del fenómeno que se está estudiando a partir de rasgos determinados, según sean percibidos por los elementos mismos.

El método cualitativo dentro del desarrollo de la investigación permite la exploración directa con las personas que laboran en la panadería, utilizando como instrumento la observación directa y la entrevista.

2.1.2. Tipos de investigación

2.1.2.1. Investigación de campo.

Cajal (2020), expone que este tipo de investigación es en la cual se adquieren o miden datos de un suceso en particular, en el sitio o espacio que sucede, la información se obtendrá en el campo de una organización, comprendiendo y analizando cualitativamente con los individuos que se encuentran en el entorno de la misma.

Se utilizó este tipo de investigación, ya que como autora realicé visitas consecutivas a la Panadería Tres hermanos para poder estudiarla y obtener información útil para el desarrollo de la presente, realizando análisis de los costos que incurren en los procesos de elaboración, producción y venta de sus productos, para determinar si existe una aplicación de una gestión de costos que le permita cumplir con sus objetivos y metas.

2.1.2.2. Investigación bibliográfica

Gómez, Fernando, Aponte, & Betancourt (2014) mencionan que “La investigación bibliográfica constituye una etapa relevante para todos los proyectos de investigación debido a que garantiza la obtención de información en el campo de estudio, puesto que este puede ser muy extenso” (págs. 158-163).

Es decir que, a través de diferentes fuentes bibliográficas, así como: libros, artículos, entrevistas, videos, entre otros, se podrá obtener información relevante que estén relacionadas con el objeto de estudio, que en este caso es la gestión de costos, junto con las variables dependientes del costo de ventas y margen de ganancias.

2.2. Población y Muestra

2.2.1. Población

Casanova (2010) argumenta que “la población es el conjunto total de unidades de observación que se considera en el estudio (nación, estados, grupos, comunidades, objetos, instituciones, asociaciones, actividades, acontecimientos, establecidos, personas, individuos), es decir la totalidad de los elementos que forman un conjunto”.

Para el presente proyecto de investigación la población objeto al estudio es el gerente y el administrador de la Panadería Tres Hermanos, situada en Los Bajos de Afuera del Cantón Montecristi.

Tabla 1.

Población

Personas Involucradas	N°
Gerente	1
Administrador	1

Fuente: Panadería Tres Hermanos

Elaborado por: Mercedes Rosado

2.2.2. Muestra

Tamayo y Tamayo (2006), definen a la muestra como un conjunto de operaciones que se realizan para estudiar la distribución de determinados caracteres en totalidad de una población universo, parte desde una observación de una fracción considerada (pág. 176).

Al ser una población pequeña será tomada en su totalidad como muestra el gerente y administrador de la Panadería Tres Hermanos.

2.3. Técnicas e instrumentos de recolección de información

Para llevar a cabo el proyecto de investigación se utilizará diferentes técnicas e instrumentos que permitan obtener y recolectar datos de índole cualitativa relevantes.

2.3.1. Entrevista

Tal como lo argumentan Díaz, Torruco, Martínez, & Varela (2013) “La entrevista es una técnica de gran utilidad en la investigación cualitativa para recabar datos; se define como una conversación que se propone un fin determinado distinto al simple hecho de conversar” (págs. 162-167).

Tras lo expuesto, dentro del objeto de estudio la entrevista se realizará al gerente de la panadería con el fin de determinar los datos principales de la panadería, además de obtener información sobre sus conocimientos para gestionar los costos incurridos en los procesos de producción, administración y ventas de su negocio.

2.3.2. Observación

De acuerdo con Guillermo y Nallely (2012) “la forma más sistematizada y lógica para el registro visual y verificable de lo que se pretende conocer; es captar de la manera más objetiva posible, lo que ocurre en el mundo real, para describirlo, analizarlo o explicarlo desde una perspectiva científica” (págs. 45-50).

Mediante la utilización de esta técnica se podrá observar directamente el proceso de producción, para poder identificar que él lo que genera costos desde el inicio de realización del pan hasta la venta del producto panificado terminado.

2.4. Información de la empresa

2.4.1. Descripción de la empresa

La panadería tres hermanos fue constituida legalmente en el año 2016, al ser un negocio familiar está conformada por el señor Armando Rosado y administrado por Jean Carlos Rosado, está ubicada en la Calle Argelia Alfaro, Avenida Montecristi en el Cantón de Montecristi en la comunidad de Los Bajos de Afuera. Inicio con un capital de 2000 dólares con instalación propia.

El negocio se dedica a la elaboración y venta de pan, entre los que destacan los de sal y de dulce, mismos que son elaborados industrialmente y manualmente sin perder la calidad de los productos, siendo consumidos principalmente por los habitantes de la comunidad y así mismo tiene pedidos fijos para entregar 4 veces al mes.

Actualmente el negocio cuenta con máquinas industriales que agilizan la producción de los productos, siendo primordial la conservación de la calidad en los mismos.

2.4.2. Antecedentes de la empresa

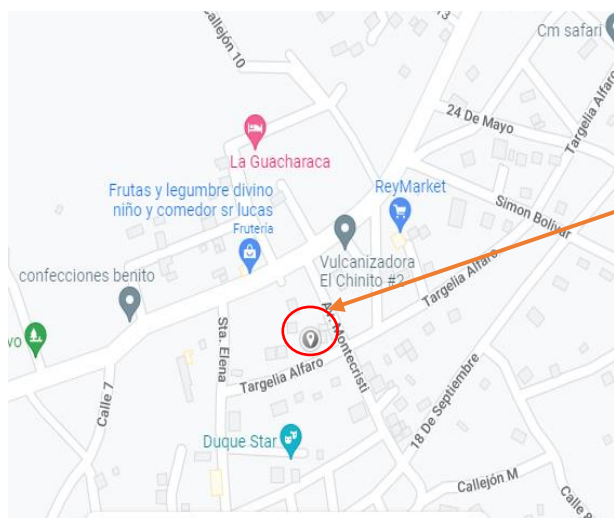
Panadería Tres Hermanos es un negocio familiar fundado en el año 2015 por el Sr. Teófilo Armando Rosado Hurtado, su actividad económica es la realización y venta de panes de sal para el consumo de los habitantes del Bajo de Afuera, elaborados y comercializados por los miembros de la familia.

Con el pasar del tiempo la panadería se ha visto afectada por la inflación económica que existe, poniendo en riesgo la rentabilidad de la misma, pero eso no ha sido obstáculo para ser considerada la panadería más acogida de la comunidad, es importante mencionar que a través del tiempo se ha logrado un gran crecimiento en la panadería debido a que pasaron de un horno mecánico a uno eléctrico el cual permite que los panes estén hornados de manera eficaz y eficiente.

2.4.3. Ubicación Geográfica

La panadería Tres Hermanos está ubicada en la comunidad de Los Bajos de Afuera en la calle Targelia Alfaro, Avn Montecristi.

Gráfico 3.
Ubicación de la Panadería



Fuente: Google Mapas

2.4.4. LOGO



2.4.5. Misión

Es un negocio familiar dedicado a la elaboración y comercialización de productos de panadería para los habitantes de la comunidad y sus alrededores.

2.4.6. Visión

Ser un negocio reconocido a nivel local a través de la innovación para elaborar y comercializar sus productos con los estándares de calidad.

2.4.7. Objetivos de la empresa

- Tener un local que sea utilizado solo para la elaboración y venta de sus productos.
- Vender los productos en las diferentes comunidades de Los Bajos.

2.4.8. Propietario

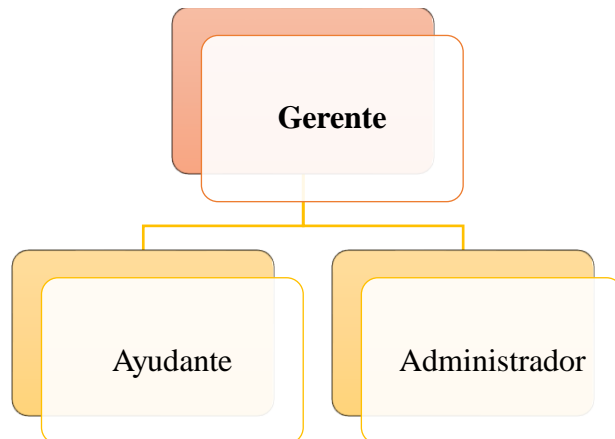
Actualmente el propietario del negocio es el Sr. Teófilo Rosado Hurtado de 46 años, cuenta con experiencia en la elaboración de panes de diferentes variedades.

2.4.9. Personal

El negocio cuenta con un ayudante en la elaboración de los panes y un administrador.

2.4.10. Organigrama estructural

Gráfico 4.
Organigrama Estructural



Fuente: Panadería Tres Hermanos
Elaborado por: Mercedes Rosado

2.4.11. Productos y precios de venta a los consumidores

Tabla 2.
Productos y precios de venta a los consumidores

Nombre del Producto	Precio de Venta
Pan Enrollado	0,10 ctvs.
Pan En mantecado	0,10 ctvs.

Fuente: Panadería Tres Hermanos
Elaborado por: Mercedes Rosado

2.4.12. Obligaciones Tributarias

Al ser un negocio familiar se encuentra en el régimen empresarial en el Servicio de Rentas Internas, estando obligado a realizar la declaración del IVA semestralmente el 18 de julio y el 18 de enero, además de presentar la declaración del Impuesto a la Renta del régimen impositivo para microempresas anualmente.

2.4.13. Situación actual

Panadería Tres Hermanos es un negocio que está en crecimiento, ubicada en la comunidad de Los Bajos de Afuera del Cantón Montecristi, sector poco concurrido por comerciantes, actualmente el gerente es el señor Armando Rosado, dicho negocio no cuenta con procesos que le permitan administrar de manera eficiente su desarrollo productivo, además de no contar con un sistema de costos que le dé a conocer el total de sus costos que genera la elaboración de sus productos.

Además, que existe un desconocimiento por parte del gerente, ya que el mismo no tiene establecido con exactitud el costo total de sus productos, basándose en la competencia para establecer el precio de venta sin tomar en cuenta, cuanto le costó fabricar una cierta cantidad de panes, lo que ha influido en el desconocimiento del margen de ganancias que obtiene por la venta de sus productos, donde sus precios de venta son 0,10 ctvs, ajustándose al mercado.

2.5. Análisis e interpretación de los resultados

Para determinar la gestión de costos para determinar el costo de ventas y margen de ganancias de la Panadería Tres Hermanos se utilizó como instrumento de recopilación de datos a la entrevista aplicada al propietario y una encuesta – Escala Likert al administrador, tomando en consideración a los costos, la gestión de los mismos y el margen de ganancias.

2.5.1. Entrevista aplicada al propietario del negocio “Panadería Tres Hermanos”

Tabla 3.

Entrevista al propietario y administrador

ENTREVISTA PROPIETARIO Y ADMINISTRADOR		
Objetivo: Conocer la situación actual del negocio e identificar el control de los elementos del costo y margen de ganancias.		
Preguntas	Respuestas	
	Propietario Sr. Armando Rosado	Administrador Sr. Jean Rosado
1. ¿Tiene conocimientos de cada uno de los procesos que intervienen en las actividades productivas de su negocio?	Si, los procesos vienen siendo la compra de materia prima, para luego realizar la elaboración de la masa mediante una amasadora industrial, dándoles forma manualmente, luego hornearlos en horno eléctrico, luego venderlos a las personas de la comunidad.	Por supuesto, desde la compra de la materia prima, elaboración de los productos, hornado y venta a los habitantes de la comunidad.
2. ¿Cuenta con un sistema de costos que le permita gestionar los costos de su negocio, que elementos lo constituyen cuál es el resultado que obtiene?	No, desconozco totalmente de lo que es un sistema de costos, gestiono mis costos de acuerdo a lo que obtengo de mis ganancias.	En las ventas, se calcula el porcentaje, mientras más ventas más inversión.
3. ¿Cómo determina el costo de sus productos principales?	Mediante mi experiencia en el mercado de lo que es la materia prima e insumos que sirven para la elaboración de mis productos.	Considerando que el mercado es de cambios constantes, subida de diésel y escasez de materia prima.
4. ¿Cuáles son las herramientas que utiliza para controlar sus costos en la producción de sus productos?	No controlo los costos, lo que si controlo son las medidas exactas para una determinada cantidad de panes, utilizando la balanza para medir los ingredientes secos y una jarra para medir los líquidos.	Registro de facturas mensual y anual al finalizar el año.
5. ¿Adicional a los costos de cada uno de sus productos su empresa genera gasto?	Claro, gastos como la energía eléctrica por el uso del horno eléctrico y amasadora, fundas,	Combustible es lo que se considera, además de mantenimiento de motocicleta.

	combustible del vehículo que distribuye los productos.	
6. ¿Cómo determinar el precio de venta de sus productos?	Por la competencia, porque si subo el precio de los panes la venta baja.	Por la subida de precios en materia prima.
7. ¿En qué se basa para determinar si su empresa le genera una rentabilidad?	En las ganancias que existen diariamente.	Considera a media la rentabilidad, debido a que es una media jornada laboral.
8. ¿Piensa que sus decisiones han sido relevantes para el desarrollo de su negocio y le han generado mejores ganancias?	Sí, porque si no hubiese ganancias prácticamente el negocio ya no existiera.	SI, con el apoyo humano, al considerar las diferentes ideas.

Fuente: Panadería Tres Hermanos

Elaborado por: Mercedes Rosado

2.5.2. Análisis general

En Ecuador el sector panadero es considerado como uno de las fuentes de ingreso por las ventas de productos de panadería, existen muchos negocios de esta índole, que aportan significativamente a la economía del país y al engranaje productivo con ventas anuales de 306\$ millones de dólares americanos, además de brindar plazas de trabajo.

Aproximadamente 5.679 negocios se dedican a esta actividad, donde muchos microempresarios tienen la labor de brindar panes a diferentes comunidades, en Montecristi el señor Armando Rosado inició sus actividades en el año 2017 en un momento de ocio, teniendo gran acogida y aceptación por parte de los habitantes de la comuna Los Bajos de Afuera.

El negocio conocido como Panadería Tres Hermanos, cuenta con un horario de 3 horas para la venta de los panes, se realizan entregas a domicilio y pedidos de gran cantidad para compromisos o festividades.

Pero debido a la inflación en la materia prima, la competencia, la inexistencia de un control de costos, ha hecho que la panadería ajuste sus precios de venta al mercado desconsiderando el costo que le cuesta cada unidad de panes.

En las entrevistas realizadas al gerente y al administrador se percató que manejan el negocio con conocimientos empíricos, adquiridos a través de la experiencia, debido a que el gerente antes trabajaba en una panadería.

Aunque la inexistencia de un sistema de costos, no ha perjudicado al negocio, es necesario que tanto el gerente, como el administrador tengan control de sus costos, para poder así determinar su costo de ventas y conocer sus ganancias diarias, mensuales y anuales.

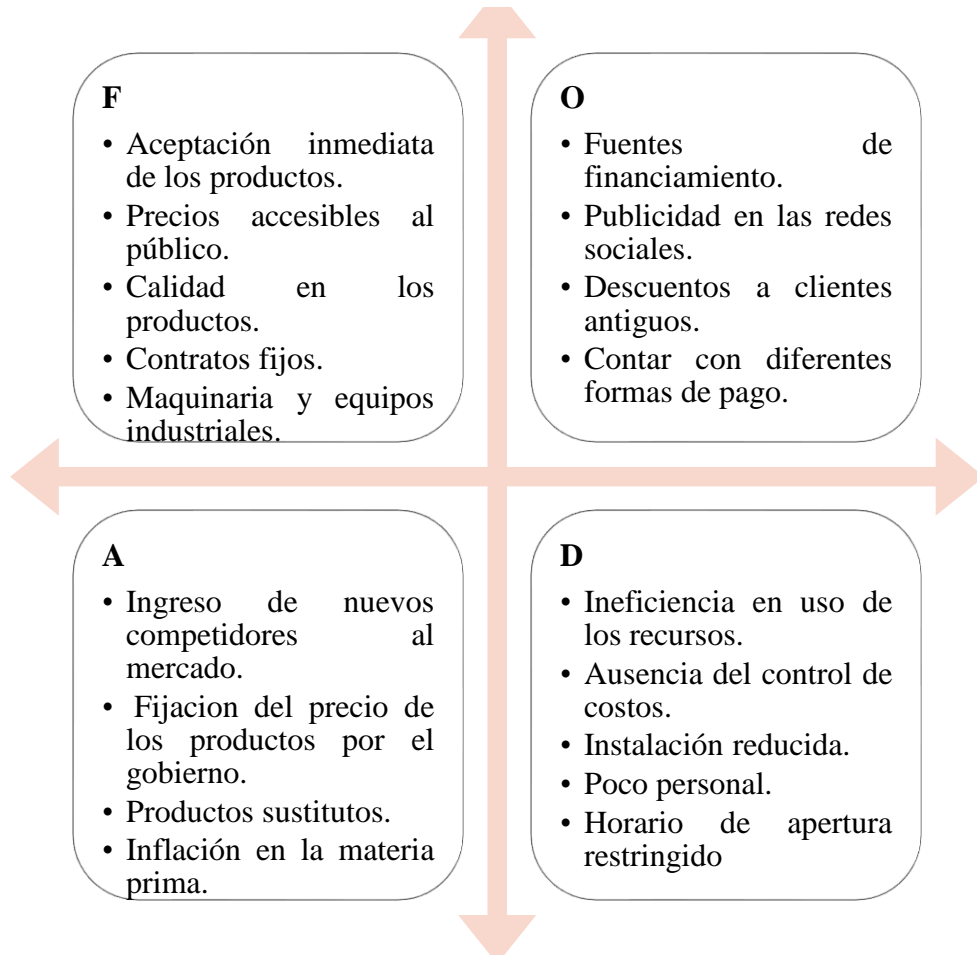
Para finalmente tomar decisiones, que hagan del negocio una gran empresa con el pasar de los tiempos. Por otra parte, mencionan que la subida de los precios de la materia prima le perjudica directamente al negocio, debido a que deben disminuir el peso de los productos, lo que genera un disgusto a los clientes.

El gerente y administrador hacen énfasis en que el negocio no cuenta con un método que le permita conocer sus costos de forma precisa, por lo que están interesados en implementar un sistema de costos, que le proporcione una idea clara, para establecer sus precios de ventas al público y determinar si el negocio le está generando márgenes de ganancias positivos, para utilizarlos como base de futuras inversiones.

2.5.3. FODA

Gráfico 5.

FODA del Negocio



Fuente: Panadería Tres Hermanos

Elaborado por: Mercedes Rosado

CAPÍTULO III

PROPUESTA

3.1. Título de la propuesta

Modelo de un sistema de costos por órdenes de producción como instrumento empresarial para gestionar efectivamente los márgenes de ganancias de la Panadería Tres Hermanos del Cantón Montecristi.

3.2. Objetivos de la propuesta

3.2.1. *Objetivo general*

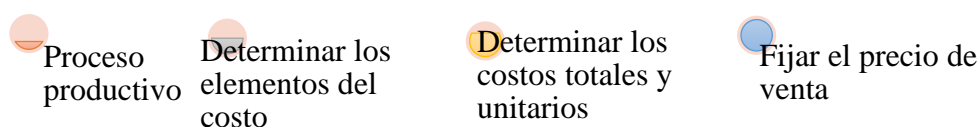
Diseñar un modelo de costos por orden de producción que permita mejorar los márgenes de ganancias de la Panadería Tres Hermanos del Cantón Montecristi.

3.2.2. *Objetivos específicos*

- Identificar los procesos de producción de los productos que elabora la Panadería Tres Hermanos del Cantón Montecristi.
- Determinar cada uno de los elementos de los costos que intervienen en el proceso productivo.
- Determinar el costo total y unitario de los productos de la Panadería Tres Hermanos del Cantón Montecristi.
- Establecer el precio de ventas, que permita obtener una rentabilidad acorde a los requerimientos del propietario de la panadería.

3.4. Esquema de la propuesta

Gráfico 6. *Esquema de la propuesta*



Elaborado por: Mercedes Rosado

3.5. Fundamentación de la propuesta

Al ser una microempresa familiar, existen inconsistencias, el propietario no cuenta con un sistema de costos que le permita conocer y gestionar de forma correcta sus diferentes costos y gastos que demanda la panadería y que repercuten en sus resultados, establece sus precios de ventas de acuerdo al mercado, mas no a sus objetivos o requerimientos, lo cual, si le genera ganancias, aunque no sabe con exactitud cuánto le aporta su actividad económica diariamente, mensualmente y anualmente.

Por lo que una vez realizada la investigación y haber acudido personalmente al lugar y constatar las inconsistencias, la presente propone un modelo de sistemas de costos por producción, el cual permitirá identificar a los tres elementos que generan costo en la producción de sus productos, tal como los materiales directos o materia prima directa, mano de obra directa y costos indirectas de fabricación, y que, a su vez, proporcionara el total de las ganancias que generen las ventas.

3.6. Descripción de la propuesta

Como se ha mencionado anteriormente, la principal actividad económica de la Panadería Tres Hermanos es la elaboración y venta de panes dentro de la comunidad de Los Bajos de Afuera, tiene una gran acogida por los habitantes debido a la calidad de los mismos, además de que ofrece variedades. La propuesta empieza con la identificación de los procesos productivos para cada variedad de sus productos, realizando formatos que faculten la adquisición y el consumo de la materia prima para una orden de producción determinada, el cálculo de la mano de obra directa se calcula por día, mas no en cantidad.

Posteriormente, se plasmarán en una hoja de costos, reflejando el total de MPD, MOD y CIF de la orden de producción, conociendo el total del costo de ventas por cada unidad producida, y para finalizar se establece el precio de venta que genere rentabilidad que apunte a las metas del negocio y/o propietario.

3.7. Factibilidad de la propuesta

La presente propuesta cuenta con distintas factibilidades, pues se desarrolló basándose en las necesidades del negocio, considerando aspectos económicos, operativos,

humanos y tecnológicos, conduciendo a una gestión efectiva para el cumplimiento de los objetivos organizacionales.

- **Factibilidad económica:** El propietario del negocio cuenta con los recursos necesarios para aplicar el modelo de costos por órdenes de producción, mostrando su apoyo total, pues la propuesta está encaminada en incrementar el margen de ganancias aprovechando eficientemente los recursos.
- **Factibilidad operativa:** La propuesta pretende ser utilizada en los meses subsiguientes, debido a que dará a conocer el total de los costos que incurren en la actividad.
- **Factibilidad humana:** El negocio cuenta con personal que tienen conocimientos en el manejo de equipos de computación, lo que permite que se realice uno de los objetivos de la propuesta, tal como lo es el tratamiento de los tres elementos del costo.
- **Factibilidad tecnológica:** El negocio cuenta con equipos de computación donde podrá ser insertado el modelo de costos por órdenes de producción, permitiendo sistematizar de manera íntegra la información de los costos.

3.8. Beneficiarios de la propuesta

Los beneficiarios están constituidos por el propietario Armando Rosado y el administrador Jean Rosado, debido a la aplicación del modelo de costos por órdenes de producción, podrán gestionar efectivamente sus costos que genera su actividad productiva, del mismo modo, podrán determinar el precio de venta con la finalidad de obtener mejores márgenes de ganancias de forma mensual.

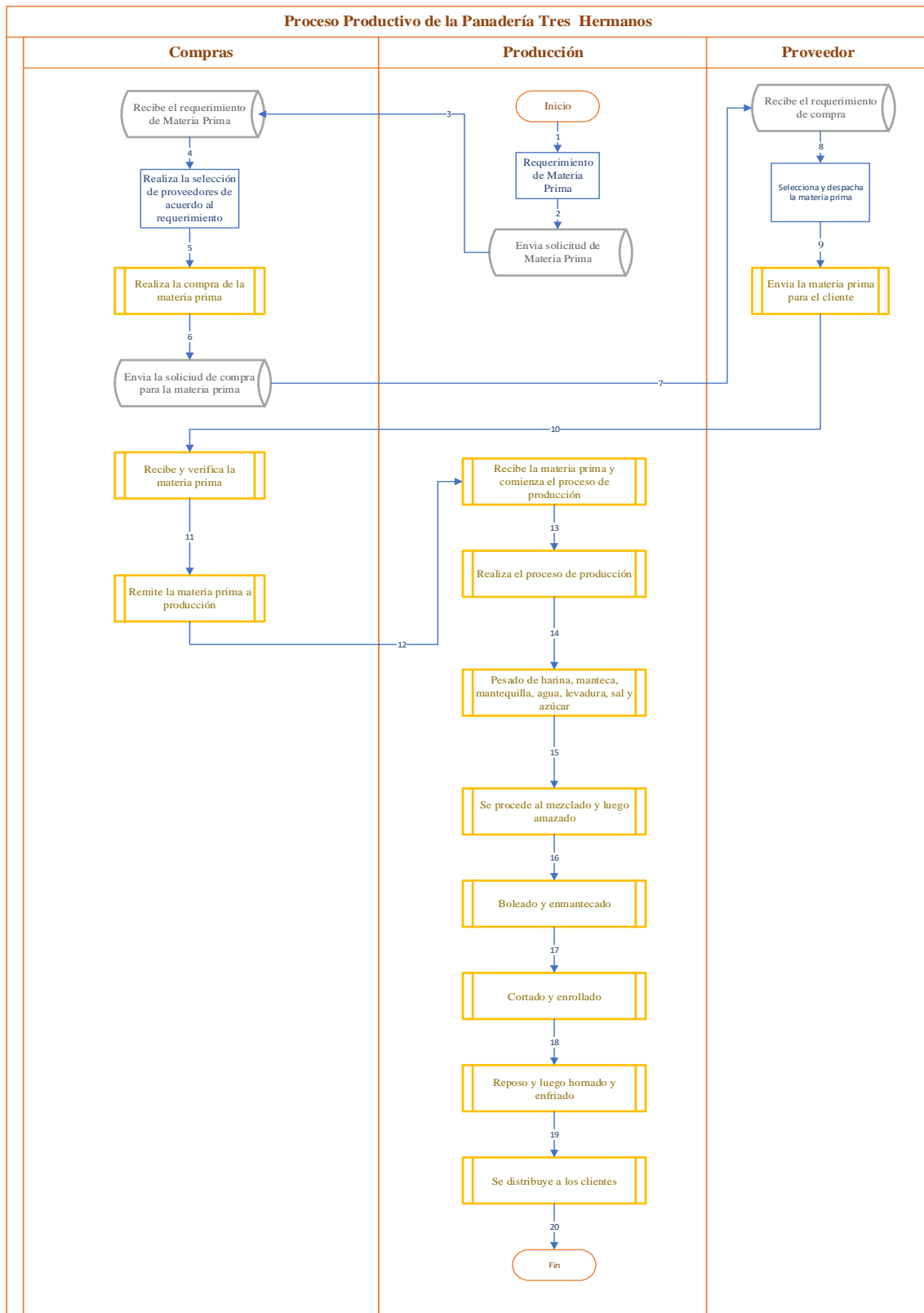
3.9. Presentación de la propuesta

Modelo de un Sistema de Costos por órdenes de Producción



3.9.1. Flujograma del proceso productivo de la Panadería Tres Hermanos

Gráfico 7. Proceso productivo



Fuente: Panadería Tres Hermanos
Elaborado por: Mercedes Rosado


3.9.2. Establecimiento de los elementos del costo

3.9.2.1. Orden de producción del mes de noviembre

Las órdenes de producción se elaboran con la finalidad de tener un control en la producción de ciertas cantidades de un determinado producto, donde la panadería establecerá los productos que piensa realizar en un mes, tomando como referencia la cantidad de panes enrollados y en mantecados que fueron producidos en el mes de noviembre del año 2022. Véase en el **Anexo 3**.

Tabla 4.

Orden de producción del mes de noviembre de 2022

Panadería Tres Hermanos			
RUC	1316494655001	Tel: 0996105223	
Dirección	Montecristi/ Los Bajos de Afuera		
Orden de Producción No 1			
Para:	Área de producción		
Producto	Cantidad	Responsable	
Pan Enrollado	13940	Ayudante - Propietario	
Pan en mantecado	4320	Ayudante - Propietario	
Total	18260		
Entregado por: Jean Carlos Rosado			
Recibido por:			

Fuente: Panadería Tres Hermanos

Elaborado por: Mercedes Rosado

Tabla 5.


Porcentaje de producción por cada producto elaborado en el mes de noviembre

	Pan Enrollado	Pan Enmantecado
Porcentaje	76,34%	23,66%

3.9.2.2. Orden de requisición de materia prima

Tabla 6.


Requisición de materia prima para la producción del pan enrollado

Panadería Tres Hermanos				
				
RUC		1316194655001		
Dirección		Montecristi/ Los Bajos de Afuera		
Producto	Pan Enrollado		Cantidad	13940
Orden de requisición				OR 01
Cantidad	Unidad de medida	Descripción	Costo unitario	Costo Total
267196	gramos	Harina	\$ 0,0009	\$ 240,48
4581	gramos	Sal	\$ 0,0005	\$ 2,06
2863	gramos	Azúcar	\$ 0,0009	\$ 2,58
31490,964	gramos	Manteca	\$ 0,0024	\$ 76,44
17176,889	gramos	Mantequilla	\$ 0,0024	\$ 41,70
69	huevos	Cubetas de huevo 6 x5	\$ 0,1000	\$ 6,87
572,56298	gramos	Levadura	\$ 0,0063	\$ 3,59
198	litros	Agua	\$ 0,0450	\$ 8,93
8	rollos	Papel manteca	\$ 0,7500	\$ 6,00
Total				\$ 388,65
Autorizado por: Jean Rosado				
Solicitado por: Área de producción				

Fuente: Panadería Tres Hermanos

Elaborado por: Mercedes Rosado

Tabla 7.*Requisición de materia prima para la producción del pan enmantecado*

Panadería Tres Hermanos				
RUC		1316194655001		
Dirección		Montecristi/ Los Bajos de Afuera		
Producto	Pan Enmantecado		Cantidad	4320
Orden de requisición				OR 02
Cantidad	Unidad de medida	Descripción	Costo unitario por	Costo Total
82804	gramos	Harina	\$ 0,0009	\$ 74,52
1419	gramos	Sal	\$ 0,0005	\$ 0,64
887	gramos	Azúcar	\$ 0,0009	\$ 0,80
9759,0361	gramos	Manteca	\$ 0,0024	\$ 23,69
5323,1106	gramos	Mantequilla	\$ 0,0024	\$ 12,92
21	huevos	Cubetas de huevo 6 x5	\$ 0,1000	\$ 2,13
177,43702	gramos	Levadura	\$ 0,0063	\$ 1,11
62	litros	Agua	\$ 0,0450	\$ 2,77
Total				\$ 118,58
Autorizado por: Jean Rosado				
Solicitado por: Área de producción				

Fuente: Panadería Tres Hermanos**Elaborado por:** Mercedes Rosado

3.9.2.3. Establecer el costo de materia prima directa

Para establecer el costo de materia prima, se tomó como base el total de la misma, multiplicada por el porcentaje del total de producción de cada producto.

Tabla 8.

MPD Pan Enrollado

Detalle	Cantidad	Unidad	Cantidad de gramo por kg	Cantidad Total de Gramos, litros	Precio por Unidad	Precio Total
Sacos de harina de 50 kg	5,34	gramos	50000	267190	\$ 45,00	\$ 240,47
Sal	2,29	gramos	2000	4580,4	\$ 0,90	\$ 2,06
Azúcar	5,73	gramos	500	2862,75	\$ 0,45	\$ 2,58
Manteca	1,15	gramos	27500	31490,25	\$ 66,75	\$ 76,44
Mantequilla	1,15	gramos	15000	17176,5	\$ 36,41	\$ 41,69
Cubetas de huevo 6 x5	2,29	huevos		60	\$ 3,00	\$ 6,87
Levadura	1,15	gramos	500	572,55	\$ 3,13	\$ 3,58
Agua	9,92	litros		198	\$ 0,90	\$ 8,93
Papel manteca	8,00	rollos		8	\$ 0,75	\$ 6,00
Total						\$ 388,65

Tabla 9.

MPD Pan Enmantecado

Detalle	Cantidad	Unidad	Cantidad de gramo por kg	Cantidad Total de Gramos, litros	Precio por Unidad	Precio Total
Sacos de harina de 50 kg	1,66	Gramos	50000	82810	\$ 45,00	\$ 74,53
Sal	0,71	gramos	2000	1419,6	\$ 0,90	\$ 0,64
Azúcar	2	gramos	500	887,25	\$ 0,45	\$ 0,80
Manteca	0,4	gramos	27500	9759,75	\$ 66,75	\$ 23,69
Mantequilla	0,4	gramos	15000	5323,5	\$ 36,41	\$ 12,92
Cubetas de huevo 6 x5	1	huevos			\$ 3,00	\$ 2,13
Levadura	0,35	gramos	500	177,45	\$ 3,13	\$ 1,11
Agua	3	litros		62	\$ 0,90	\$ 2,77
TOTAL						\$ 118,58

3.9.2.4. Mano de Obra al mes de noviembre

Tabla 10.

Mano de Obra al mes de noviembre

Panadería Tres Hermanos				
RUC			1316494655001	Tel: 0996105223
Dirección			Montecristi/ Los Bajos de Afuera	
Mano de Obra				
No	Nombre	Cargo	Contrato	Sueldo
1	Jesús Flores	Ayudante	Medio tiempo	\$ 225,00
2	Armando Rosado	Propietario_ Operador	Parcial	\$ 250,00
Sub Total				\$ 475,00
Mas aporte patronal y beneficios				\$ 159.55
Total				\$ 634,55

Fuente: Panadería Tres Hermanos

Elaborado por: Mercedes Rosado

3.9.2.5. Establecer el costo de mano de obra

Tabla 11.

Rol Mano de Obra Directa

Panadería Tres Hermanos										
RUC		1316194655001					Tel: 0996105223			
Dirección		Montecristi/ Los Bajos de Afuera								
Rol Mano de Obra Directa										
Nombre	Cargo	Sueldo	Horas Extras	Bonificación	Décimo Tercero	Décimo Cuarto	Fondos de Reserva 8,33	Vacaciones	Aporte patronal 11,15%	Total
Jesús Flores	Ayudante	\$ 225,00	\$ -	\$ -	\$ 18,75	\$ 12,50	\$ -	\$ 9,38	\$ 25,09	\$290,71
Total Costo Mano de Obra Directa										\$290,71

Fuente: Panadería Tres Hermanos

Elaborado por: Mercedes Rosado

Tabla 12.

Rol Mano de Obra Indirecta

Panadería Tres Hermanos										
RUC		1316194655001					Tel: 0996105223			
Dirección		Montecristi/ Los Bajos de Afuera								
Rol Mano de Obra Indirecta										
Nombre	Cargo	Sueldo	Horas Extras	Bonificación	Décimo Tercero	Décimo Cuarto	Fondos de Reserva 8,33	Vacaciones	Aporte patronal 11,15%	Total
Armando Rosado	Propietario	\$ 250,00	\$ -	\$ -	\$ 20,83	\$ 13,89	\$ 20,83	\$ 10,42	\$ 27,88	\$343,84
Total Costo Mano de Obra Indirecta										\$343,84

Fuente: Panadería Tres Hermanos; **Elaborado por:** Mercedes Rosado

Para establecer el costo de mano de obra directa, se multiplico el total del sueldo del ayudante con el porcentaje de producción de cada producto. Véase los resultados en las siguientes tablas:

Tabla 13.

Costo MOD Pan Enrollado

Panadería Tres Hermanos			
RUC		1316194655001	
Dirección		Montecristi/ Los Bajos de Afuera	
Orden de producción		No 1	
Mes		Noviembre	
Producto		Pan Enrollado	
Costo MOD			
Unidades	Sueldo Total	Porcentaje de Producción	Costo Total
13940	\$ 290,71	76,34%	\$ 221.93
Revisado por: Armando Rosado			

Fuente: Panadería Tres Hermanos

Elaborado por: Mercedes Rosado

Tabla 14.

Costo MOD Pan Enmantecado


Panadería Tres Hermanos			
RUC		1316194655001	
Dirección		Montecristi/ Los Bajos de Afuera	
Orden de producción		No 1	
Mes		Noviembre	
Producto		Pan Enmantecado	
Costo MOD			
Unidades	Sueldo Total	Porcentaje de Producción	Costo Total
4320	\$ 290,71	23,66%	\$ 68,78
Revisado por: Armando Rosado			

Fuente: Panadería Tres Hermanos

Elaborado por: Mercedes Rosado

3.9.2.6. Establecer los costos indirectos de fabricación

Tabla 15.
CIF Mensual

PANADERÍA TRES HERMANOS		
RUC	1316194655001	Tel: 0996105223
Dirección	Montecristi/ Los Bajos de Afuera	
CIF MENSUAL NOVIEMBRE 2022		
Costos Indirectos de Fabricación		\$ 134,30
Arrendamiento	\$ 70,00	
Servicios Básicos	\$ 12,00	
Mantenimiento	\$ 10,00	
Diésel	\$ 12,50	
Fundas plásticas	\$ 15,80	
Fundas de cartón	\$ 4,00	
Gas	\$ 10,00	
Materia prima indirecta		\$ 5,00
Esencia de mantequilla	\$ 5,00	
Mano de obra indirecta		\$ 343,84
TOTAL CIF		\$ 483,14

Fuente: Panadería Tres Hermanos

Elaborado por: Mercedes Rosado

Para la asignación de los costos indirectos de fabricación, se determinará con la tasa predeterminada en la medida esperada de las unidades producidas, debido a que no existen variaciones al final de la misma, ajustándose a la realidad de la producción del negocio.

$$TP = CIF / \text{Unidades Producidas}$$

$$TP = 483,14 / 18260$$

$$TP = 0,026458866$$

3.9.3. Hojas de costos

Gráfico 8.

Hoja de costos de producción del pan enrollado

PANADERÍA TRES HERMANOS			
RUC		1316194655001	Tel: 0996105223
Dirección		Montecristi/ Los Bajos de Afuera	
HOJA DE COSTOS			
ORDEN DE PRODUCCIÓN No 1			
PRODUCTO	Pan Enrollado	CANTIDAD	13940
MES	MATERIALES DIRECTOS	MANO DE OBRA DIRECTA	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN
Noviembre	\$ 388,65	\$ 221,93	\$ 368,84
COSTO DE FABRICACIÓN TOTAL		\$	979,42
COSTO DE FABRICACIÓN UNITARIO		\$	0,07
Revisado por:		Jean Rosado	
Aprobado por:		Armando Rosado	

Fuente: Panadería Tres Hermanos

Elaborado por: Mercedes Rosado

Gráfico 9.*Hoja de costos de producción del pan en mantecado*

PANADERÍA TRES HERMANOS			
RUC		1316194655001	Tel: 0996105223
Dirección		Montecristi/ Los Bajos de Afuera	
HOJA DE COSTOS			
ORDEN DE PRODUCCIÓN No 1			
PRODUCTO	Pan enmantecado	CANTIDAD	4320
MES	MATERIALES DIRECTOS	MANO DE OBRA DIRECTA	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN
Noviembre	\$ 118,58	\$ 68,78	\$ 114,30
COSTO DE FABRICACIÓN TOTAL		\$	301,66
COSTO DE FABRICACIÓN UNITARIO		\$	0,07
Revisado por:		Jean Rosado	
Aprobado por:		Armando Rosado	

Fuente: Panadería Tres Hermanos**Elaborado por:** Mercedes Rosado**3.9.4. Determinar precio de venta**

Para establecer el precio de venta de los productos, se tomó en cuenta los costos obtenidos mediante los formatos realizados anteriormente, a través de una fórmula se determinará, tomando en consideración el requerimiento del propietario de obtener un margen de ganancias del 40% por sus productos.

Tabla 16.*Fórmulas*

Formula	Costo total unitario	/	(1-% de ganancia)
objetiva =			
Margen =	Precio de Venta al Público (PVP)	-	Costo Unitario
% de	Margen	/	Precio de Venta al Público (PVP)
Margen =			

Elaborado por: Mercedes Rosado

Al aplicar la formula objetiva se presentan los resultados, realizando una comparación entre el precio de venta actual del negocio y el margen de ganancias que obtendrán con el porcentaje requerido, realizando una comparación entre los valores con formula y sin formula.

Tabla 17.
Cálculo y diferencias del precio de venta

Determinación del precio de venta bajo conocimiento empírico y el mercado				
Producto	Costo de ventas	PVP del negocio	Margen	% Margen
Pan Enrollado	\$ 0,07	\$ 0,10	\$ 0,03	30%
Pan enmantecado	\$ 0,07	\$ 0,10	\$ 0,03	30%
Determinación del precio de venta bajo la fórmula objetiva propuesta				
Productos	Costo de ventas	PVP del negocio	Margen	% Margen
Pan Enrollado	\$ 0,07	\$ 0,12	\$ 0,05	40%
Pan enmantecado	\$ 0,07	\$ 0,12	\$ 0,05	40%
Diferencias				
Productos	Costo de ventas	PVP del negocio	Margen	% Margen
Pan Enrollado	\$ 0,07	\$ 0,02	\$ 0,02	10%
Pan enmantecado	\$ 0,07	\$ 0,02	\$ 0,02	10%

Fuente: Panadería Tres Hermanos

Elaborado por: Mercedes Rosado

Previo a la información obtenida sobre el precio de venta al público de los productos de la panadería Tres Hermanos, vigentes hasta el día de hoy, se pudo verificar que el propietario obtiene una ganancia considerable, más sin embargo, piensa en subir el precio de venta en un 40 %, de manera que genere mejores ganancias, aunque es importante mencionar que actualmente el negocio cubre con sus costos de producción. Con los resultados obtenidos el incremento del margen de ganancias permitirá que pueda invertir en mejoras para el mismo.

En síntesis, la propuesta presentada, podrá ser de utilización para el propietario y el administrador en el momento que decidan aumentar el precio de sus productos, teniendo en cuenta la factibilidad y el acogimiento de su fiel clientela, cumpliendo a cabalidad sus objetivos a corto o a largo plazo, manteniendo la calidad en sus productos.

3.9.4.1. Comparación del PVP actual y el PVP con fórmula

Para realizar la comparación de los estados de resultado, se tomó como base el precio de venta actual y el precio de venta obtenido de la fórmula, en la siguiente ilustración se detalla.

Gráfico 10.

Comparación de Estado de Resultados

ESTADO DE RESULTADOS		ESTADO DE RESULTADOS	
PRECIO DE VENTA ACTUAL		PRECIO DE VENTA CON LA FÒRMULA	
VENTAS	\$ 1.826,00	VENTAS	\$ 2.191,20
Pan enrollado	\$ 1.394,00	Pan enrollado	\$ 1.672,80
Pan enmantecado	\$ 432,00	Pan enmantecado	\$ 518,40
Costo de Ventas	\$ 1.281,19	Costo de Ventas	\$ 1.281,19
Pan enrollado	\$ 979,50	Pan enrollado	\$ 979,50
Pan enmantecado	\$ 301,69	Pan enmantecado	\$ 301,69
UTILIDAD OPERACIONAL	\$ 544,81	UTILIDAD OPERACIONAL	\$ 910,01

Se puede evidenciar que con la propuesta planteada con lo establecido actualmente por el microempresario, la aplicación de la fórmula objetiva del precio de venta ayuda a incrementar en un 20% sus ingresos y genera un incremento en la utilidad operacional del 67% en relación a los datos establecidos empíricamente.

CONCLUSIONES

Se logró analizar la gestión de costos del negocio, aplicando la propuesta al mes de noviembre donde se pudo determinar el costo de venta total de los productos que elabora, considerando el porcentaje de ganancia que deseaba obtener el propietario; aplicando un sistema de costos donde la mejor opción fue el sistema de costos por ordenes de producción, ya que el mismo proporciona un incremento en la rentabilidad.

Se establecieron por separado las conceptualizaciones de la variable independiente y las variables dependientes para un mejor entendimiento teórico y desarrollo de la investigación.

Se realizó el diagnóstico de la situación actual del negocio mediante las visitas, al igual que los costos que le genera la actividad económica con la aplicación de las técnicas de recopilación de información.

Con el diseño del sistema de costos por órdenes de producción se percató que el negocio será más rentable, lo que permitirá que se realicen mejoras e inversiones en sus procesos e instalación. Teniendo en cuenta que el incremento de sus precios de venta no afecte las mismas.

RECOMENDACIONES

Se recomienda al propietario de la Panadería Tres Hermanos aplicar la propuesta que fue diseñada para él, con la finalidad de que realice una gestión correcta de sus costos para que mejore y optimice sus procesos productivos desde la adquisición de materia prima, la contratación de mano de obra directa y asignación en los costos indirectos de fabricación.

De la misma manera, se recomienda al propietario que realice un estudio y seguimiento del incremento del costo de la materia prima y al precio de venta del mercado, de manera que le sirva de base al momento de incrementar sus precios de venta al público.

En constancia al precio de venta, se recomienda al propietario basarse en sus requerimientos y necesidades que tiene como objetivo, mas no por la competencia en el mercado del mismo sector lo cual le permitirá obtener mejor rentabilidad para implementar mejoras e inversiones futuras.

BIBLIOGRAFÍA

- Baena Paz, G. (2017). *Metodología de la investigación*. Mexico: Grupo Editorial Patria.
- Benjamín, H. B. (2001). *Técnicas estadísticas de investigación social*. Madrid: Diaz de Santos.
- Bernal, C. A. (2010). *Metodología de Investigación* (Tercera ed.). Pearson. Obtenido de <https://abacoenred.com/wp-content/uploads/2019/02/El-proyecto-de-investigaci%C3%B3n-F.G.-Arias-2012-pdf.pdf>
- Bonilla Castro, E., & Rodriguez Sehk, P. (2005). *Más allá del dilema de los métodos: La investigación en ciencias sociales*. Bogotá: Norma .
- Bravo Castro, M. E., & Díaz Benel, Y. (2019). *INFLUENCIA DE LA GESTIÓN DE COSTOS EN LA RENTABILIDAD DE LA EMPRESA: SERVICIOS GENERALES PARI E.I.R.L.* Cajamarca. Obtenido de <http://repositorio.upagu.edu.pe/bitstream/handle/UPAGU/1046/TESIS%20PARI%20EIRL%202018%20-%20PDF.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Buri Alvarado, K. D. (2021). *Propuesta de un Sistema de Gestión de Costos para la Empresa "El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda."*. Cuenca. Obtenido de <https://dspace.uazuay.edu.ec/bitstream/datos/10757/1/16304.pdf>
- Cajal, A. (2020). Investigación de campo: características, diseño, técnicas, ejemplos. *Lifeder*. Obtenido de <https://www.lifeder.com/investigacion-de-campo/>
- Casanova, M. (2010). Metodología de la investigación. *Revista panamericana de pedagogía. Saberes y quehaceres del pedagogo*(12).
- Chambergó, G. (2012). *"Sistemas de costos diseño e implementación en las empresas de servicios, comerciales, industriales"* (Primera ed.). Lima.
- Delgado Lucas, J., & Castillo García, P. (2020). GESTIÓN DE COSTO EN LA CRÍA Y COMERCIALIZACIÓN DOMÉSTICA Y SU RENTABILIDAD DE LOS PORCICULTORES DEL SITIO SAN JUAN. *Revista Científica Arbitrada Multidisciplinaria de Ciencias Contables, Auditoría y Tributación*, 9. Obtenido de <https://publicacionescd.uleam.edu.ec/index.php/corporatum-360/article/view/100/204>

- Díaz, L., Torruco, U., Martínez, M., & Varela, M. (2013). La entrevista, recurso flexible y dinámico. *Investigación en Educación Médica*, II(7), 162-167. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/3497/349733228009.pdf>
- Fajardo Ortiz, M., & Soto Gonzales, C. (2018). *Gestión Financiera Empresarial*. Machala: Editorial UTMACH.
- Gómez, E., Fernando, D., Aponte, G., & Betancourt, L. (2014). Metodología para la revisión bibliográfica y la gestión de información de temas científicos, a través de su estructuración y sistematización. *DYNA*, 158-163. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/496/49630405022.pdf>
- Guillermo, C., & Nallely, L. (2012). La observación, un método de estudio de la realidad. *Xihmai*, VII(13), 45-50.
- Martinez Nogueira, R. (2000). *Nueve retos para la educación superior: funciones, actores y estructuras*. México : D.F.: Asociación Nacional de Universidades e Instituciones de Educación Superior.
- Mendoza Torres, C. P., & Campos Mendoza, M. (2021). Administración de costos en las pymes de transformación en la región Laja Bajío de México. *SIGNOS - Investigación En Sistemas De gestión*, 13(1), 45–59. Obtenido de <https://doi.org/10.15332/24631140.6340>
- Neyra Escudero, D. K. (2018). *LA GESTIÓN DE COSTOS Y SU INCIDENCIA EN LA TOMA DE DECISIONES DE LOS MICROEMPRESARIOS DEDICADOS A LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS DEL DISTRITO DE TUMBES*. Tumbes . Obtenido de <https://repositorio.pucesa.edu.ec/bitstream/123456789/2777/1/76948.pdf>
- Paguay Lema, R. O. (2021). *DISEÑO E IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS ABC, PARA DETERMINAR LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN EN LA PANADERÍA DE LA SEÑORA ANA MARIA MUÑOZ CORO EN EL CANTÓN, RIOBAMBA EN BASE A LA INFORMACIÓN DEL SEGUNDO SEMESTRE DE 2020*. Riobamba. Obtenido de <https://sangabrielriobamba.edu.ec/tesis/contabilidad/tesis43.pdf>


- PMI. (2008). *Guías de Fundamentos de la Dirección de Proyectos* (Cuarta ed.). Pennsylvania: PMI Publicacions.
- Ramirez, C., Garcia, M., & Pantoja, C. (2010). *Fundamentos y técnicas de Costos* . Cartagena : Editorial Universidad Libre .
- Robbins, S., & Coulter, M. (2005). *Aministración* (Octava ed.). México : Pearson Educación .
- SINIESTRA VALENCIA, G. (2011). *Contabilidad de costos*. Bogotá: Ecoe Ediciones. Obtenido de <https://elibro.net/es/ereader/ulead/69014>
- Stoner, J., & Wankel, C. (1989). *Administración* . México: Prentice- Hall Hispanoamericana S.A .
- Tamayo, & Tamayo, M. (2006). *Técnicas de Investigación* (Segunda ed.). México: Mc Graw Hill.
- Toro, F. (2016). *Costos ABC y presupuestos* (Segunda ed.). Ecoe Ediciones Ltda. Obtenido de <https://books.google.com.pe/books?id=5fa2DQAAQBAJ&printsec=frontcover&hl=es%23v%3Donepage&q&f=false#v=onepage&q&f=false>
- USCP. (s.f.). Todo lo que tienes que saber sobre la gestión logística de una empresa. *Postgrado USCP*.
- Vallejos Orbe, H. M., & Chiliquinga Jaramillo, M. P. (2017). *COSTOS, Modalidad de Ordenes de Produccion* . Editorial UTN 2017.
- Van, J. C., & Wachowicz, J. M. (2010). *Fundamentos de Administración Financiera* (Decimotercera ed.). México: PEARSON ED.
- Vega, D. L. (2022). Cómo definir el margen de ganancia de un producto. *Click Balance*.

ANEXOS

Anexo 1 Fotos de la materia prima de la Panadería



Anexo 2. Total Producción del mes de noviembre del año 2022

PANADERÍA TRES HERMANOS							
2022 NOVIEMBRE							Cantidad elaborada semanalmente
	MARTES 1	MIÉRCOLES 2	JUEVES 3	VIERNES 4	SÁBADO 5	DOMINGO 6	
	500	500	500	500	700	1115	3815
LUNES 7	MARTES 8	MIÉRCOLES 9	JUEVES 10	VIERNES 11	SÁBADO 12	DOMINGO 13	
500	500	500	500	500	700	1115	4315
LUNES 14	MARTES 15	MIÉRCOLES 16	JUEVES 17	VIERNES 18	SÁBADO 19	DOMINGO 20	
500	500	500	500	500	700	1115	4315
LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25	SÁBADO 26	DOMINGO 27	
500	500	500	500	500	700	1115	4315
LUNES 28	MARTES 29	MIÉRCOLES 30					
500	500	500					1500
TOTAL PRODUCTOS ELABORADOS EN EL MES							18260