



UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ

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

TÍTULO:

Los costos de producción y su efecto en la valuación de los subproductos del
emprendimiento “La Blanquita”.

AUTOR: Diana Annabell Morcira Vergara


TUTOR: Ec. Argelio Hidalgo

Facultad de Ciencias Administrativas, Contables y Comercio

Carrera de Contabilidad y Auditoría

Manta – Manabí – Ecuador

2024

	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 tutor(a) de la Facultad Ciencias Administrativas Contables y Comercio de la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí, CERTIFICO:

Haber dirigido, revisado y aprobado preliminarmente el Trabajo de Integración Curricular bajo la autoría de la estudiante Diana Annabell Moreira Vergara, legalmente matriculado/a en la carrera de Contabilidad y Auditoría, período académico 2024-2025, cumpliendo el total de 384 horas, cuyo tema del proyecto o núcleo problémico es "**Los costos de producción y su efecto en la valuación de los subproductos del emprendimiento La Blanquita**".

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, 30 de diciembre del 2024.

Lo certifico,



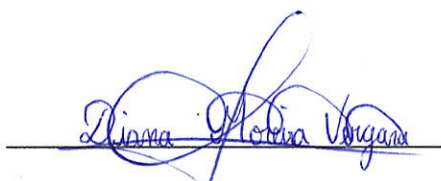
Lic. Argelio Antonio Hidalgo Ávila, MsC.

Docente Tutor(a)

Área: Contabilidad y Auditoría

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Yo, **Diana Annabell Moreira Vergara**, con cédula de identidad **1351583040**, declaro que el presente trabajo de titulación: “**Los costos de producción y su efecto en la valuación de los subproductos del emprendimiento La Blanquita**”, cumple con los requerimientos que la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí y la Facultad de Contabilidad y Auditoría sugieren, cumpliéndose cada uno de los puntos expuestos y siendo meticuloso con la información presentada. A su vez, declaro que el contenido investigativo percibe el desarrollo y diseño original elaborado por la supervisión del tutor académico de investigación. La argumentación, el sustento de la investigación y los criterios vertidos, son originalidad de la autoría y es responsabilidad de la misma.



Diana Annabell Moreira Vergara

C.I.:1351583040

E-mail: dianamoreiravergara@gmail.com

Telf.: 0988967240

APROBACIÓN DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN POR EL TRIBUNAL

Los miembros del tribunal de grado aprueban el informe del proyecto de investigación, presentado por la Srta. Diana Annabell Moreira Vergara; con el tema “Los costos de producción y su efecto en la valuación de los subproductos del emprendimiento “La Blanquita”, que ha sido desarrollado y sustentado previo a la obtención del título de Licenciada en Contabilidad y Auditoría, de acuerdo con las disposiciones reglamentarias emitidas por la Universidad Laica “Eloy Alfaro de Manabí”.

JURADO



Mgs. Bailón Lourido Walter Alberto

Presidente del Tribunal



Mgs. Valle Jaramillo Silvia Aracely

Miembro del Tribunal



Mgs. Zambrano Alcívar Nilda Isabel

Miembro del Tribunal

DEDICATORIA

Con todo mi amor, gratitud y cariño, dedico este trabajo a quienes han sido el pilar fundamental en mi vida:

A mis padres, por su esfuerzo incansable, amor incondicional y enseñanzas que siempre me impulsaron a ser mejor.

A mis hermanos, por ser mi apoyo constante y compartir conmigo momentos de alegrías y desafíos.

A mi abuelita, que, aunque ya no está presente físicamente, sé que, desde donde se encuentra siempre ha estado acompañándome en este proceso.

A mi abuelito, tías y tíos, por su cariño y consejos llenos de sabiduría, que me han acompañado en este camino, en especial a mi tía que me abrió las puertas de su casa para darme estadía durante mi etapa universitaria.

A mis amigos, por su compañía, y palabras de aliento que han hecho más llevadero este proceso.

A mí misma, por la perseverancia, el sacrificio y la dedicación que me han permitido alcanzar este logro.

A mis docentes y a la universidad, por brindarme las herramientas, el conocimiento y la guía necesarios para construir este sueño académico.

Y, sobre todo, a Dios, quien ha sido mi fuerza y mi guía en cada paso que he dado.

A todos ustedes, les debo este logro, gracias por ser parte de este proceso.

Diana

RECONOCIMIENTO

Expreso mi más sincero agradecimiento a todas aquellos que, de una u otra manera, contribuyeron a la realización de este trabajo.

A Dios, por darme la fortaleza, sabiduría y salud necesarias para culminar esta etapa de mi vida.

A mi familia, especialmente a mis padres Manuel y Bárbara, por su amor incondicional, su apoyo constante y por enseñarme el valor del esfuerzo y la perseverancia.

A mi tutor de tesis, Ec. Argelio Hidalgo, por su paciencia, guía y orientación profesional durante todo el proceso de investigación.

A mis compañeros de estudio, por su amistad y colaboración, que hicieron de este camino una experiencia enriquecedora.

A la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, por facilitarme el acceso a los recursos necesarios para el desarrollo de este trabajo.

A la propietaria del negocio "La Blanquita", por compartir su tiempo y experiencia, permitiéndome comprender mejor los procesos y desafíos del emprendimiento.

Finalmente, a todas aquellas personas que de manera directa o indirecta contribuyeron al éxito de esta investigación.

Diana

ÍNDICE

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR.....	II
DECLARACIÓN DE AUTORÍA	III
APROBACIÓN DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN POR EL TRIBUNAL	IV
DEDICATORIA	V
RECONOCIMIENTO	VI
RESUMEN	XIII
ABSTRACT	XIV
INTRODUCCIÓN.....	1
CAPÍTULO I.....	3
1. MARCO TEÓRICO.....	3
1.1. Fundamentación teórica.....	3
1.1.1 Concepto de costos de producción	3
1.1.2 Definición de Contabilidad de Costos	3
1.1.3 Objetivo de la Contabilidad de Costos	4
1.1.4 Elementos de los costos de producción	5
1.1.5 Clasificación de los costos.....	6
1.1.6 Valuación.....	7
1.1.7 Subproducto.....	8
1.1.8 Ficha de costo	8
1.2. Base legal	9
1.2.1 Nic 2- Inventarios	9
1.3. Antecedentes Investigativos.....	10
CAPÍTULO II.....	14
2. DIAGNÓSTICO O ESTUDIO DE CAMPO.....	14
2.1. Metodología	14
2.1.1 Modalidad de investigación.....	14

2.1.2	Tipos de investigación.....	15
2.1.3	Población y Muestra	15
2.2.	Técnicas e instrumentos de recolección de información	16
2.2.1	Entrevista.....	17
2.2.2	Observación.....	17
2.2.3	Checklist.....	17
2.3.	Información de la empresa.....	17
2.3.1	Antecedente	18
2.3.2	Ubicación Geográfica.....	18
2.3.3	Misión.....	19
2.3.4	Visión.....	19
2.3.5	Actividad económica	19
2.3.6	Datos de la empresa.....	20
2.3.7	Productos y precio de venta al publico.....	20
2.3.8	Personal	21
2.3.9	Organigrama estructural	21
2.4.10	Análisis e interpretación de resultados	22
CAPÍTULO III		36
3.	PROPUESTA	36
3.1.	Título de la propuesta.....	36
3.2.	Objetivo de la propuesta	36
3.2.1	Objetivo general	36
3.2.2	Objetivos específicos.....	36
3.3.	Fundamentación de la propuesta.....	36
3.3.1	Descripción de la propuesta.....	36
3.4.	Factibilidad de la propuesta	37
3.4.1	Factibilidad técnica.....	37

3.4.2	Factibilidad económica.....	38
3.4.3	Factibilidad operativa	38
3.5.	Beneficiarios de la propuesta.....	38
3.6.	Procedimiento para diseñar una ficha de costo que integra el control de calidad y la valoración de los subproductos.	38
3.7.	Desarrollo de la propuesta	40
3.7.1	Identificación de los procesos del negocio.	41
3.7.2	Identificación de los elementos del costo	43
3.7.3	Análisis del efecto de la valuación de los subproductos en la elaboración de masa de yuca.	46
3.7.4	Diseño de Modelo de Ficha de Costo.....	50
CONCLUSIONES.....		77
RECOMENDACIONES		78
BIBLIOGRAFÍA		79
ANEXOS		84

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Clasificación de los costos.....	6
Tabla 2. Población del Emprendimiento Masa de yuca “La Blanquita”	16
Tabla 3. Muestra del Emprendimiento Masa de yuca "La Blanquita"	16
Tabla 4. Producto y Precio de venta	20
Tabla 5. Costo de la materia prima y materiales directos.....	22
Tabla 6. Costo de la mano de obra directa.....	23
Tabla 7. Precio de venta al público determinado por el negocio	24
Tabla 8. Entrevista a la dueña del negocio	24
Tabla 9. Triangulación de datos de la entrevista	26
Tabla 10. Ponderaciones del Nivel de Confianza y Riesgo.....	28
Tabla 11. Checklist aplicado al negocio de acuerdo al componente Ambiente de Control	29
Tabla 12. Checklist aplicado al negocio de acuerdo al componente Evaluación de Riesgos.....	30
Tabla 13. Checklist aplicado al negocio de acuerdo al componente Actividades de Control	31
Tabla 14. Checklist aplicado al negocio de acuerdo al componente Información y Comunicación.....	32
Tabla 15. Checklist aplicado al negocio de acuerdo al componente Monitoreo de Actividades	33
Tabla 16. Productos finales.....	40
Tabla 17. Simbología del flujograma	43
Tabla 18. Materia prima para producir masa de yuca	43
Tabla 19. Mano de obra para producir masa de yuca	44

Tabla 20. Costos indirectos de fabricación para la producción de masa de yuca.....	45
Tabla 21. PVP determinado durante la investigación.....	45
Tabla 22. Producción total.....	47
Tabla 23. Rendimiento y merma de la materia prima.	48
Tabla 24. Distribución de la merma.	48
Tabla 25. Valoración de los subproductos.....	49
Tabla 26. Asiento contable por adquisición de materia prima o materiales directos	66
Tabla 27. Asiento contable por uso de materia prima o materiales directos en producción	66
Tabla 28. Asiento contable por registro de mano de obra directa	66
Tabla 29. Asiento contable por distribución de mano de obra	67
Tabla 30. Asiento contable por registro de los costos indirectos de fabricación.....	67
Tabla 31. Asiento contable por distribución de cifra a productos en proceso	68
Tabla 32. Asiento contable por transferencia de productos terminados	68
Tabla 33. Asiento contable por registro de la venta	68
Tabla 34. Asiento contable registro del costo de los productos vendidos	69
Tabla 35. Asiento contable por registro de otros ingresos.....	69

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Valoración de los costos de producción.....	9
Figura 2 Ubicación Geográfica	19
Figura 3 Logo de "La Blanquita"	20
Figura 4 Organigrama estructural "La Blanquita".....	22
Figura 5 Resultados de cada componente del COSO III.....	34
Figura 6 Procedimientos para determinar los costos de producción y dar valor a los subproductos.....	39
Figura 7 Flujo del proceso de producción de masa de yuca "La Blanquita"	41
Figura 8 Orden de producción propuesta	51
Figura 9 Registro de entrada y salida de materiales directos.	63
Figura 10 Hoja de costo de la Masa de yuca de 1360 gr.....	64
Figura 11 Hoja de costo de la Masa de yuca de 680 gr.....	64
Figura 12 Hoja de costo de la Masa de yuca con queso de 1360 gr.....	65
Figura 13 Hoja de costo de la Masa de yuca con queso de 680 gr.....	65
Figura 14 Asientos contables generados durante el mes de septiembre.....	70
Figura 15 Estado de Resultados	71
Figura 16 Ficha de costo del producto Masa de yuca de 1360 gr	73
Figura 17 Ficha de costo del producto Masa de yuca de 680 gr	74
Figura 18 Ficha de costo del producto Masa de yuca de 1360 gr con queso	75
Figura 19 Ficha de costo del producto Masa de yuca de 680 gr con queso	76

RESUMEN

El presente estudio tiene como objetivo analizar los costos de producción y su impacto en la valuación de los subproductos generados en el emprendimiento “La Blanquita”, ubicado en el cantón Manta, Ecuador. A través de la identificación y análisis de los costos asociados al proceso de producción, se busca comprender cómo estos influyen en la valuación de los subproductos, con el fin de optimizar su aprovechamiento y mejorar la rentabilidad del negocio.

La metodología a utilizar en esta investigación combina un enfoque cuantitativo y cualitativo. Se emplearán técnicas como la entrevista y la observación directa para obtener datos del emprendimiento y sus procesos productivos, permitiendo un análisis integral de los costos de producción y su efecto en la valorización de los subproductos.

En base a los resultados obtenidos se desarrolló un modelo de ficha que le permita a “La Blanquita” identificar y registrar los costos incurridos durante la producción de masa de yuca y de esta manera optimizar los recursos para contribuir a la sostenibilidad económica y ambiental del negocio, además se analizó que es necesario valorar los subproductos originados en el proceso productivos, debido a que representa un alto porcentaje en la merma.

Palabras claves: costos de producción, valuación, subproductos, ficha de costo

ABSTRACT

The objective of this study is to analyze the production costs and their impact on the valuation of the by-products generated in the "La Blanquita" project, located in the canton of Manta, Ecuador. Through the identification and analysis of the costs associated with the production process, it seeks to understand how they influence the valuation of by-products, in order to optimize their use and improve the profitability of the business.

The methodology to be used in this research combines a quantitative and qualitative approach. Techniques such as interviews and direct observation will be used to obtain data on the enterprise and its production processes, allowing a comprehensive analysis of production costs and their effect on the valuation of by-products.

Based on the results obtained, a card model was developed that allows "La Blanquita" to identify and record the costs incurred during the production of cassava mass and in this way optimize resources to contribute to the economic and environmental sustainability of the business. In addition, it was analyzed that it is necessary to value the by-products originated in the production process, because they represent a high percentage of the loss.

Keywords: production costs, valuation, by-products, cost sheet

INTRODUCCIÓN

La presente investigación se enfoca en estudiar los costos de producción y su efecto en la valoración de los subproductos del emprendimiento “La Blanquita” de la ciudad de Manta, siendo de gran importancia conocer cómo obtener ingresos adicionales a partir de los subproductos y si es factible o no desarrollar una estrategia que para lograr el objetivo.

Para Véliz y Culcay (2022) la Contabilidad de Costos, es considerada cualquier actividad industrial enfocada en la producción de uno o más productos, utilizando factores como la tierra, el capital, el trabajo y la tecnología. A través de estos recursos, se generan productos con diferentes características. Durante todo el proceso productivo, se realizan operaciones que deben registrarse de manera cronológica en los libros contables, con el objetivo de obtener la información necesaria para determinar el costo de cada producto.

Según Vanderbeck y Mitchel (2016) desde hace mucho tiempo ha sido reconocida como importante la información de la contabilidad de costos para una operación exitosa de una empresa, pero en la actualidad resulta más fundamental porque informa el detalle los costos que la gerencia necesita para un mejor control de sus operaciones.

Por otra parte, López et al. (2016) señala que, el costo entendido como el gasto económico está asociado a la fabricación de un producto o la prestación de un servicio y es clave para determinar el precio de venta al público. Esto involucra el precio de la materia prima, la mano de obra directa, la mano de obra indirecta, y la amortización de la maquinaria y edificios.

Es por esta razón que los costos de producción son fundamentales en cualquier negocio, especialmente en los emprendimientos pequeños y medianos. Un correcto manejo de estos costos no solo afecta la rentabilidad de una empresa, sino que también influye en la competitividad del negocio dentro del mercado.

La contabilidad de costos ha evolucionado como una herramienta fundamental para los negocios, proporcionando información detallada sobre aquellos insumos, procesos y resultados asociados a la producción de bienes y servicios. Dentro de este marco, la correcta identificación y manejo de los subproductos que se generan durante el proceso de producción, es un aspecto que es subvalorado. Aunque los subproductos parecen ser secundarios, consiguen ofrecer una fuente adicional de ingresos, siempre y cuando se les dé un adecuado valor económico.

Existen investigaciones que sugieren que los subproductos sean aprovechados, ya sea como insumo para nuevos productos o como una fuente de ingresos adicional. Esto no

solo reduciría el impacto ambiental de los residuos, sino que contribuiría a mejorar la sostenibilidad económica del negocio.

El emprendimiento "La Blanquita", ubicado en el cantón Manta, enfrenta al desafío de optimizar sus costos y valorar adecuadamente los subproductos generados durante la producción de masa de yuca. Actualmente, estos subproductos no tienen una valoración económica, lo que ha llevado a desaprovechar posibles fuentes de ingreso.

La investigación se desarrollará bajo la contabilidad de costos, explorando los elementos fundamentales como la materia prima, la mano de obra y los costos indirectos de fabricación. También se evaluarán las oportunidades de valorización de los subproductos, identificando su potencial económico y las posibles estrategias para su incorporación dentro del negocio de "La Blanquita".

En este sentido, el estudio busca identificar los principales costos asociados al proceso de producción, así como analizar el valor económico de los subproductos generados. El objetivo final es diseñar un modelo de ficha de costo para mejorar la toma de decisiones en el manejo de costos y subproductos, contribuyendo así a una gestión más eficiente y sostenible de los recursos del emprendimiento.

CAPÍTULO I

1. MARCO TEÓRICO

1.1. Fundamentación teórica

1.1.1 Concepto de costos de producción

De acuerdo Ramírez (2018), los costos de producción son aquellos que se crean durante el proceso de conversión de materias primas en productos terminados, estos se dividen en costos de materias primas, costos de mano de obra y costos indirectos de producción.

Por su parte Magueyal (2018), describe que los costos de producción son llamados también de fabricación, productivo o inventariable, es el más importante en las empresas manufactureras por la necesidad de conocer el valor de la producción total para luego determinar el costo aplicable a cada unidad y lo expresa como “la inversión monetaria necesaria para producir un artículo determinado”.

En consecuencia, los costos de producción son esenciales para las empresas manufactureras porque reflejan la inversión monetaria necesaria para transformar materias primas en productos terminados. Ambos autores coinciden en que estos costos se dividen en tres grandes categorías: materias primas, mano de obra y costos indirectos de producción, pero además resaltan la importancia de conocer el valor de la producción total para determinar el costo unitario, lo que es clave para la gestión eficiente de los recursos en el proceso productivo.

1.1.2 Definición de Contabilidad de Costos

Según Sinisterra (2011), la contabilidad de costos es un método o mecanismo contable que permite calcular el costo de producir un producto o prestar un servicio, de manera más precisa establece que, es un subsistema de contabilidad financiera que maneja todos los detalles relacionados con los costos totales de fabricación, determina el precio unitario de un producto y proporciona información para evaluar y controlar las actividades de producción.

Cárdenas y Nápoles (2016), argumenta que la contabilidad de costos nació como un complemento de la contabilidad general, sin embargo, ha evolucionado hasta convertirse en una función compleja, diversa y crítica para muchas empresas que tienen un departamento completo dedicado a todo lo relacionado con el proceso de fabricación, y la información producida permite a los administradores tomar decisiones más precisas y oportunas.

Con respecto a lo que mencionan los autores puedo decir que llegan a la misma teoría, que la contabilidad de costo es un sistema de información relacionado con los procesos de producción de una empresa y que a su vez permiten la toma de decisiones adecuadas para el control de las actividades inmersas en la producción.

1.1.3 Objetivo de la Contabilidad de Costos

De acuerdo Alejandro et al. (2019), la contabilidad de costos tiene como objetivos los siguientes:

- Proporcionar información que pueda controlar la actividad productiva de la empresa.
- Optimizar los costos para proyectos financieros de corto y largo plazo.
- Determinar medidas correctoras de las desviaciones con el fin de lograr un uso óptimo de los recursos.
- Publicar información que permita desarrollar estrategias en el área de producción.

Por su parte Zapata (2015), menciona que los propósitos de la contabilidad de costos son:

- Determinar el costo de los inventarios de productos en proceso, terminados, materiales e insumos tanto unitarios como totales.
- Establecer el costo de los productos vendidos, a fin de poder calcular la utilidad o pérdida del periodo respectivo.
- Controlar durante todo el proceso productivo el costo que van tomando los elementos, estableciendo los usos indebidos o demoras innecesarias
- Optimizar las utilidades con el ahorro obtenido de evitar los desperdicios
- Detectar áreas, procesos, actividades y aspectos que incrementan el producto o impiden obtenerlos de manera económica y oportuna
- Brindar a los directivos y ejecutivos una herramienta eficaz para planificar y controlar los costos de producción
- Guiar la toma de decisiones, todo cuanto se refiera a nuevas inversiones relacionadas con la producción.

Es importante destacar que los objetivos de la contabilidad de costos se centran en determinar cuánto le cuesta a la empresa producir un bien o servicio, con el fin de controlar el proceso de producción, optimizar costos y desarrollar estrategias mediante una adecuada planificación y control. Además, esta herramienta es clave en la gestión empresarial, ya que

proporciona información precisa para identificar áreas de mejora, reducir desperdicios y apoyar la toma de decisiones estratégicas.

Los autores coinciden en que la contabilidad de costos es fundamental para maximizar utilidades, corregir desviaciones en el proceso productivo y orientar futuras inversiones.

1.1.4 Elementos de los costos de producción

El estudio de los elementos del costo de producción es necesario para identificar los parámetros de control básicos que permiten a los gerentes de manufactura optimizar los materiales, la fuerza laboral y otros insumos y servicios.

Además, son fundamentales para determinar el costo total de producción, por lo que afectan directamente la rentabilidad de la empresa y la capacidad de tomar decisiones estratégicas.

Por tal razón Eras et al. (2015), menciona que los elementos del costo son los siguientes:

a) Materia Prima Directa (MPD): Comprende los productos naturales, semielaborados y elaborados fundamentales que, tras su transformación, se convertirán en artículos o productos finales adecuados para el uso o consumo.

b) Mano de Obra Directa (MOD): constituye el esfuerzo físico e intelectual del ser humano para transformar materiales en componentes específicos o productos terminados, empleando su destreza, experiencia y conocimientos, y optimizando su trabajo mediante el uso de máquinas y herramientas adecuadas.

c) Costos Indirectos de Fabricación (CIF): Es el tercer elemento esencial del costo total del producto final y se refiere a los costos de servicios públicos (agua, electricidad, teléfono), alquiler, equipos, etc. que son esenciales para la producción del producto. Junto con los materiales indirectos y la mano de obra indirecta, forman un grupo de los llamados costos indirectos de fabricación.

De la misma manera Arredondo (2015), describe que los elementos del costo de producción son los que incurren para lograr que los productos finales estén listos para la venta y se clasifican en tres elementos que son: materia prima, mano de obra directa y gastos indirectos de fabricación.

En consecuencia, estos autores coinciden en que los elementos que integran el costo de producción son tres, y que además son esenciales para determinar el costo total de producción final.

1.1.5 Clasificación de los costos

García (2008) establece que, los costos pueden clasificarse de diversas formas y esto dependerá del enfoque que se le establezca, dentro de la gran variedad de clasificaciones las más empleadas se detallan en la **Tabla 1**:

Tabla 1

Clasificación de los costos.

CLASIFICACIÓN DE LOS COSTOS	
La función en que se incurre	<ul style="list-style-type: none"> • Costos de producción (costos): se originan al convertir las materias primas en productos terminados. Está compuesto por la materia prima directa, la mano de obra directa y los gastos indirectos. • Costos de venta (gastos): Se refieren a los gastos relacionados con la venta de productos, como salarios, prestaciones, comisiones y publicidad de los empleados del área de ventas. • Costos de administración (gastos): provienen de las actividades administrativas, por ejemplo, sueldos y beneficios del director general, del personal de tesorería, contabilidad, entre otros. • Costos financieros (gastos): Estos provienen de adquirir recursos externos que la empresa requiere para funcionar.
Su identificación	<ul style="list-style-type: none"> • Costos directos: se pueden asociar completamente con productos terminados o áreas específicas, siendo fácilmente identificables o cuantificables. • Costos indirectos: no se pueden identificar o cuantificar plenamente en los productos terminados o áreas específicas.
Comportamiento respecto al volumen de producción o venta de artículos determinados	<ul style="list-style-type: none"> • Costos fijos: no varían dentro de un periodo determinado, independientemente del volumen de operaciones realizadas. • Costos variables: varían de acuerdo al nivel de actividad de una empresa. • Costos semifijos, semivariables o mixtos: incluyen componentes que no solo son fijos, sino que también variables
El momento en que se determinan los costos	<ul style="list-style-type: none"> • Costos históricos: se calculan después de finalizar el periodo de costos • Costos predeterminados: se establecen antes o durante el periodo de costos.

Nota. Esta tabla detalla los tipos de costos más comunes, la información fue extraída del libro de García (2008) "Contabilidad de Costos".

De acuerdo Sepúlveda (2019), los costos se clasifican según:

- **Elementos de un producto:** Material directo; Mano de obra directa; Costos indirectos de fabricación
- **Relación con la producción:** Costo primo; Costo de conversión.
- **Relación con el volumen:** Costos variables; Costos fijos; Costos mixtos
- **Capacidad para asociarlos:** Costo directo; Costo indirecto

- **Departamento donde se incurrieron:** Costos de áreas de producción; Costos de áreas de servicios y apoyo.
- **Áreas funcionales:** Costos de manufactura; Costos de mercadeo; Costos administrativos; Costos financieros.
- **Periodo en que se van a cargar los costos al ingreso:** Costos de producto; Costos del periodo.
- **Relación con la planeación, control y la toma de decisiones:** Costos estándar y costos presupuestados; Costos controlables y costos no controlables; Costos de cierre de la planta; Costos fijos comprometidos y costos fijos discrecionales; Costos relevantes y costos irrelevantes; Costos diferenciales; Costos de oportunidad.

De esta manera podemos concluir que los costos se pueden clasificar bajo diferentes enfoques y criterios, dependiendo del contexto y las necesidades de la empresa. Los autores coinciden en que la clasificación de los costos es diversa, y son los criterios que permiten a las empresas gestionar sus recursos de manera eficiente, controlar el proceso productivo y optimizar las estrategias financieras, aplicar una correcta identificación y categorización de los costos facilita un mejor análisis de las operaciones, favorece la toma de decisiones informadas y contribuye a la mejora continua de la gestión empresarial.

1.1.6 Valuación

Korasapati et al. (2023) describe que, buscar alternativas viables económica y ambientalmente se convierte en un reto para la sostenibilidad a largo plazo, los significativos aumentos de productividad, diversificación de productos y disminución del efecto medioambiental hacen que se muestre una inercia en la producción y la sostenibilidad. El éxito de esta última puede evaluarse mediante la mejora de la productividad dentro de la zona de producción existente, reduciendo al mismo tiempo el impacto ecológico.

Por su parte Tiwari y Khawas (2021) mencionan que, agregar valor a los subproductos agrícolas incrementa su demanda y valor económico. Los beneficios económicos de valorizar estos subproductos incluyen una mayor eficiencia en el uso de los recursos agrícolas, aumento de los ingresos, reducción de costos de producción, y, por ende, mayor rentabilidad en el sector agrícola. Además, impulsa la creación de nuevos productos, genera empleos y mejora la calidad ambiental al reducir la eliminación de residuos en el entorno.

Ambas perspectivas refuerzan la importancia de adoptar prácticas que equilibran la productividad con la reducción del impacto ambiental, destacando que la sostenibilidad a

largo plazo debe basarse en la eficiencia de los recursos y la innovación en el uso de subproductos agrícolas. Es por eso que podemos mencionar que la valuación hace referencia al proceso de determinar el valor económico de un producto generado en un proceso de producción, este proceso puede incluir la estimación de los costos de producción, la demanda del mercado y otros factores que influyen en la valoración

1.1.7 Subproducto

Según Horngren et al. (2012), los subproductos pueden surgir como resultado de la utilización de materiales o procesos en la producción principal y pueden ser una fuente adicional de ingresos para la empresa. Es importante tener en cuenta los costos asociados con la producción de estos subproductos, así como su valor en el mercado, para determinar su impacto en los costos totales de la empresa.

Los subproductos agroindustriales presentan un alto potencial de aprovechamiento y pueden tener un valor económico significativo si se gestionan adecuadamente. Bayona et al. (2023), menciona que, estos subproductos ofrecen alternativas sostenibles que no solo contribuyen a la reducción de desechos, sino que también pueden emplearse para incrementar la eficiencia y rentabilidad en las empresas del sector. Este enfoque permite transformar residuos en activos con valor añadido, fortaleciendo la sostenibilidad y generando beneficios económicos para las agroindustrias.

De acuerdo a lo que explican los autores podemos decir que, los subproductos cuando se gestionan de forma adecuada, no solo optimizan el uso de materiales, sino que también se alinean con las prácticas modernas de economía circular, generando beneficios adicionales tanto para la empresa como para el medio ambiente.

1.1.8 Ficha de costo

De acuerdo con Horngren et al. (2012), un sistema de costos se basa en dos etapas clave para identificar los costos asociados a diversos objetos de costo. En la primera etapa, se recopilan los datos sobre los costos de manera estructurada, utilizando un sistema contable. Luego, en la segunda etapa, tanto los gerentes como los contadores administrativos se encargan de distribuir estos costos recopilados entre los diferentes objetos de costo designados.

Por su parte, Vega et al. (2019), menciona que dependiendo del tipo de proceso productivo o prestación de servicios se aplican los diferentes sistemas de costos. El sistema de costos por órdenes de trabajo se centra en unidades individuales o lotes, donde cada uno recibe un nivel de atención y tecnología diferente. Mientras que, el sistema de costos por

procesos está orientado a la producción en masa de unidades idénticas, las cuales avanzan continuamente a través de una serie de pasos de producción, conocidos como operaciones o procesos.

Ambos autores destacan la importancia de los sistemas de costos en la gestión empresarial. Mientras uno se enfoca en el proceso de acumulación y asignación de costos mediante un sistema contable estructurado, el otro resalta que el sistema de costos varía según el tipo de producción, diferenciando entre la atención a unidades individuales y la producción en masa. Estas posturas una visión integral sobre cómo la naturaleza del proceso productivo influye en la aplicación de los distintos sistemas de costos.

1.2. Base legal

1.2.1 Nic 2- Inventarios

La presente investigación se sustenta en la aplicación de la NIC 2, que establece los lineamientos para el tratamiento contable de las existencias, que incluyen las materias primas, productos en proceso y productos terminados. Esta norma es esencial para la correcta valoración de los costos de producción en el emprendimiento Masa de Yuca “La Blanquita”, ya que proporciona lineamientos como los que se muestra en la **Figura 1**:

Figura 1

Valoración de los costos de producción

Medición de los inventarios	Costo de los inventarios	Costos de adquisición
<ul style="list-style-type: none"> • Se medirá al importe menor entre el costo y el precio de venta estimado menos los costos de terminación y venta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Se incluirá todos los costos de adquisición, transformación y otros costos incurridos para dar su condición y ubicación actual. 	<ul style="list-style-type: none"> • Comprenderá el precio de compra, aranceles y otros impuestos.

Nota. La figura detalla puntos claves que intervienen en la valoración de los costos de producción. Extraído de Nic2 (2001)

De acuerdo a lo descrito en la figura, la aplicación de esta norma garantiza que los costos de producción se registren y valoren conforme a la normativa, para contribuir a una correcta interpretación financiera y contable del desempeño del emprendimiento.

La Nic 2 (2001), describe de la siguiente manera estos términos:

Costos de transformación:

Los costos de transformación comprenderán aquellos costos directamente relacionados con las unidades producidas, como la materia prima, mano de obra directa y otros costos de producción fijos y variables, necesarios para la transformación de las materias primas en productos terminados. (pág. 6)

Costos indirectos de producción:

Los costos indirectos fijos se distribuirán entre los costos de transformación sobre la base de la capacidad normal de los medios de producción mientras que los costos indirectos variables se distribuirán, a cada unidad de producción, sobre la base del nivel real de uso de los medios de producción. (pág. 6)

Producción conjunta y subproductos:

“La mayoría de los subproductos, no poseen un valor material o con importancia relativa. Cuando sea el caso, se medirá al precio de venta, menos el costo de terminación y venta, deduciendo este importe del costo del producto principal” (pág. 7).

Estos conceptos describen aspectos fundamentales sobre la identificación, valoración de los inventarios en los procesos de producción, además aseguran el cumplimiento de la norma contable y la contribución con la sostenibilidad y competitividad del negocio.

1.3. Antecedentes Investigativos

En este estudio se han llevado a cabo diversas investigaciones con el propósito de sustentar los conceptos relacionados con el tema que se está investigando, a través de diversas tesis y artículos, los resultados de los estudios científicos se presentan a continuación:

✓ En su investigación titulada “Los costos de producción industrial en el Ecuador”, Arias et al. (2020) desarrollaron un sistema para calcular los costos indirectos de fabricación y los gastos operacionales en la producción de calzado de cuero para hombres. Este estudio se realizó en la "Fábrica el Cuero Fino", en el cantón Guano, Chimborazo. Se determinaron costos y gastos de acuerdo al tiempo exacto de los materiales, la mano de obra indirecta y los gastos operacionales valorados por hora. Como resultado, se diseñó una Hoja de Costos que estableció el costo de venta y el costo unitario del producto. También se

compararon las tasas de costos predeterminadas, confirmando que el método empleado es más preciso y tiene el potencial de optimizar la gestión financiera de otras industrias.

✓ En el artículo “La contabilidad de costos y su relación en el ámbito de aplicación de las entidades manufactureras o industriales”, Molina et al. (2019), destacan la importancia de la Contabilidad de Costos en las empresas manufactureras. La contabilidad de costos asigna y determina el costo de un producto terminado mediante el uso de elementos y operaciones contables en la producción. Este sistema puede aplicarse en empresas de transformación de materias primas, como las manufactureras o industriales. Además, sirve como una herramienta eficaz que proporciona información clave para la toma de decisiones relacionadas con la producción y la estructura empresarial. Así, permite desarrollar estrategias que optimizan recursos y mejoran la competitividad de estas entidades.

✓ La investigación titulada “Aprovechamiento de residuos agroindustriales como alternativa en el mejoramiento de la calidad del ambiente”, realizada por Aguiar et al. (2021), aborda la problemática de los desechos sólidos generados por la agroindustria y su impacto ambiental. Propone alternativas para reutilizar estos residuos, como la cáscara de plátano y yuca, evaluados mediante análisis fisicoquímicos. Estos estudios incluyeron parámetros como cenizas, proteína bruta y energía bruta. Los resultados revelaron que los residuos pueden ser utilizados como insumos en la alimentación animal, contribuyendo a la economía circular. Además, destacan el potencial de los subproductos agroindustriales para mitigar el impacto ambiental y generar valor económico sostenible.

✓ En “Aprovechamiento de los subproductos agroindustriales de la cadena productiva de la yuca (*Manihot esculenta*): una revisión”, Bayona et al. (2023) examinan los subproductos de la yuca, como cáscaras, hojas y bagazo, y su potencial para la sostenibilidad. Estos subproductos, ricos en lignocelulosa, fibra y almidón, pueden emplearse en procesos como el tratamiento de aguas residuales, la producción de bioplásticos, alimentos y biodiésel. La investigación revisa el impacto ambiental de su disposición inadecuada y sugiere alternativas para mitigar estos efectos. Finalmente, se resalta la importancia de investigar nuevos usos sostenibles de estos subproductos, beneficiando tanto al ambiente como a la industria.

✓ En su trabajo “Propuesta para el diseño de un biodigestor anaerobio como sistema de aprovechamiento de residuos sólidos orgánicos, generados en las viviendas del proyecto “La Villa Solar”, ubicado en la ciudad de Buenaventura-Colombia”, Arenas (2019) aborda la gestión de residuos orgánicos en el proyecto de viviendas sostenibles. El

biodigestor propuesto fomenta la economía circular al generar energía limpia, reducir el uso de vertederos y producir abono orgánico. Este sistema se basa en pruebas experimentales realizadas en laboratorios de la Universidad de La Salle. El proyecto busca beneficiar a comunidades de bajos recursos y promover prácticas sostenibles, destacando su impacto positivo en la conservación ambiental y la calidad de vida.

✓ En su investigación “Determinación de los costos de calidad del procesamiento de almidón en la microempresa “Yuca Pan” de la ciudad de Calceta”, Gonzáles y López (2023) identificaron los costos asociados a la calidad en el procesamiento del almidón. Utilizando herramientas cuantitativas y entrevistas, analizaron factores que generan altos costos o afectan la calidad del producto. Los resultados revelaron que las demoras y fallas en los procesos aumentan los costos de no calidad. Se recomienda implementar estándares y controles para minimizar errores y mejorar la eficiencia. Este enfoque contribuye a optimizar recursos y a fortalecer la competitividad de la empresa.

✓ La investigación “Alternativas agroindustriales de los tubérculos de la parroquia Rosa Zárate” de Cabrera et al. (2020) explora opciones para añadir valor a productos agrícolas como yuca, malanga, camote y cúrcuma. Mediante su transformación en harina, chips y almidón, se determinó su potencial para diversificar ingresos y mejorar la seguridad alimentaria. Además, la investigación subraya el vínculo cultural y económico de estos productos con los pequeños productores locales. Se destaca la importancia de fomentar la producción sostenible a gran escala, considerando tanto los beneficios nutricionales como el impacto positivo en las economías rurales.

✓ En el estudio “Subproductos agrícolas (cáscara de yuca y arroz) para compost como alternativa de valoración económica”, Calderón et al. (2022) evaluaron el uso de residuos agrícolas en el compostaje. Mediante un diseño bifactorial, analizaron variables como temperatura, pH y conductividad eléctrica, destacando el potencial de los tratamientos para producir compost de calidad. Los resultados mostraron que los subproductos evaluados pueden emplearse eficazmente como materia prima para compost, ofreciendo una alternativa económica y sostenible. Este enfoque contribuye a reducir la acumulación de residuos agrícolas y fomenta prácticas agrícolas responsables.

✓ En “Los costos de producción y su efecto en la rentabilidad de la heladería “Jeyely Yogur” de la ciudad de Manta”, Cedeño (2023) analiza cómo los costos de producción influyen en la rentabilidad empresarial. Usando técnicas como entrevistas y encuestas, identificó la falta de control en los costos, afectando la precisión en el cálculo del

costo unitario. Además, propone indicadores de rentabilidad y normativas de control interno para optimizar la gestión y aumentar los beneficios. Los hallazgos resaltan la importancia de un control detallado en las empresas pequeñas para mejorar su desempeño financiero y satisfacer mejor a sus clientes.

CAPÍTULO II

2. DIAGNÓSTICO O ESTUDIO DE CAMPO

2.1. Metodología

2.1.1 Modalidad de investigación

Los métodos de investigación que se emplearon en esta investigación fueron tres, entre estos se encuentran el inductivo, deductivo y analítico, con el fin de recopilar, analizar e interpretar la información necesaria para responder a las preguntas planteadas en la investigación, comprendiendo la relación de los costos de producción y la valuación de los subproductos.

2.1.1.1 Método inductivo

En esta investigación se utilizó el método inductivo para identificar tendencias y establecer hipótesis generales a partir de la observación de casos específicos. En el emprendimiento “La Blanquita” este método se basó en los costos de producción y el efecto que tienen en la valuación de los subproductos con el objetivo de que las observaciones específicas nos permitan llegar a una conclusión general.

2.1.1.2 Método deductivo

El método deductivo nos permitió establecer conclusiones sólidas a partir de antecedentes bien fundamentados, garantizando una coherencia entre las ideas y a su vez convirtiéndose en una herramienta poderosa para llegar a conclusiones válidas y certeras. A través de la información que obtuvimos por parte de la dueña del negocio e investigaciones adicionales, logramos alcanzar conclusiones específicas partiendo de la base de los costos de producción.

2.1.1.3 Método cuantitativo

La investigación cuantitativa posee una metodología rigurosa que permitió obtener resultados fiables y objetivos, asegurando una correcta planificación y ejecución del estudio, además este tipo de investigación se basó en recolectar y analizar datos en relación a las variables identificadas. Este proceso garantiza la confiabilidad de los resultados obtenidos. Se consideró la información recopilada, para llegar conclusiones objetivas para el negocio “La Blanquita”.

2.1.1.4 Método cualitativo

Este tipo de investigación trató de validar teorías a través del análisis de información recopilada del objeto de estudio, aunque los datos obtenidos pudieron ser utilizados para validar o refutar hipótesis. Además, se consideró como una herramienta valiosa para

comprender mejor los fenómenos estudiados y generar nuevos conocimientos en un campo específico.

La entrevista fue la herramienta que permitió analizar datos que hayan estudiado casos relacionados con los costos de producción y la valoración de los subproductos en el negocio “La Blanquita”.

2.1.2 Tipos de investigación

Los tipos de investigación hacen referencia a la clasificación de la investigación según su enfoque, método de recopilación de datos y alcance. La elección del tipo de investigación es un paso importante en el proceso de investigación, ya que determinará la validez y la relevancia de los resultados obtenidos. Para la ejecución del proyecto sobre “Los costos de producción y su efecto en la valuación de los subproductos del emprendimiento “La Blanquita”, se identificó la investigación descriptiva y de campo.

2.1.2.1 Investigación descriptiva

Este tipo de investigación es fundamental para comprender la realidad que nos rodea y analizarla de forma más objetiva. Con la finalidad que la descripción y análisis de los fenómenos presentes puedan obtener una visión más profunda y detallada de su funcionamiento.

Además, plantea que se centra en observar, registrar y analizar el funcionamiento y comportamiento de diferentes fenómenos, personas, grupos u objetos. Para así comprender su naturaleza y sus procesos característicos.

2.1.2.2 Investigación de campo

Es una técnica que nos permitió obtener información detallada del fenómeno de estudio. Al sumergirse en el entorno real donde se desarrolló el fenómeno, los investigadores pueden capturar las complejidades que de otra manera podrían pasar desapercibidas. Por otra parte, implicó interactuar directamente con personas, comunidades o situaciones a través de entrevistas, observaciones participativas o recolección de muestras.

2.1.3 Población y Muestra

2.1.3.1 Población

La población hace referencia al conjunto total de individuos, objetos o eventos que comparten alguna característica en común y que son el foco de estudio.

La población que se tomó en cuenta dentro de esta investigación son aquellos negocios que tienen la misma actividad económica. A continuación, en la **Tabla 2** se evidencia lo mencionado anteriormente:

Tabla 2

Población del Emprendimiento Masa de yuca “La Blanquita”

POBLACIÓN	
Masa de yuca Alexa	Ubicado en Las Orquídeas Urbanización Coyoacan Mz G, casa 15, Manta 130801
Masa de yuca “La Blanquita”	Ubicado en Manabí / Manta / Los Esteros / Av. Jaramijo S/N Y Av. Rubén Álava
TOTAL	2

Nota. La tabla presenta la población de los negocios que ofrecen el mismo producto que

“La Blanquita, siendo estos sus competidores que se encuentran en el cantón Manta.

La población que se detalla en la tabla se convierte en competencia de “La Blanquita” por poseer la misma actividad, es decir ofrece productos con características similares al negocio.

2.1.3.2 Muestra

La muestra es el subgrupo seleccionado de la población que se examina de manera más específica y que se utiliza para hacer inferencias sobre la población en general.

En el presente trabajo se utilizó un muestreo no probabilístico, porque la selección se realizó por conveniencia del investigador. En la **Tabla 3** se detalla la muestra:

Tabla 3

Muestra del Emprendimiento Masa de yuca “La Blanquita”

MUESTRA	
Masa de yuca “La Blanquita”	Ubicado en Manabí / Manta / Los Esteros / Av. Jaramijo S/N Y Av. Rubén Álava
TOTAL	1

Nota. Esta tabla describe la muestra, seleccionada por conveniencia del investigador

siendo está limitada por su enfoque en el mercado.

En la tabla se describió el nombre y ubicación de la muestra seleccionada por el investigador de la cual está enfocado el proyecto de investigación.

2.2. Técnicas e instrumentos de recolección de información

Las técnicas e instrumentos de recopilación de datos hacen referencia a los métodos y herramientas que se utilizan para recopilar la información de manera sistemática y precisa.

Estas nos permitieron obtener información relevante y fiable sobre un tema específico, siendo fundamental para la toma de decisiones informadas y la generación de conocimiento en diferentes ámbitos.

2.2.1 Entrevista

Las entrevistas es una forma de obtener información sobre un tema, circunstancia o persona a través de testimonios directos o de expertos en el tema en cuestión. Para aplicar esta técnica en el emprendimiento “La Blanquita” de la ciudad de Manta, la dueña del negocio nos proporcionó información precisa y necesaria para determinar cómo los costos de producción inciden en la valorización de los subproductos. Por otra parte, esta técnica facilitó el entendimiento de los procesos internos del negocio y ayudo a identificar oportunidades de mejora, asegurando que los costos de producción se gestionen de manera adecuada.

2.2.2 Observación

En esta investigación se empleó la observación directa como una manera simple y discreta de inspeccionar datos sin usar un intermediario. Al ser un método no intrusivo nos permitió obtener información de primera mano sobre los procesos productivos del emprendimiento "La Blanquita".

Esto implicó observar, el uso de materiales, tiempos de producción, manejo de desperdicios y eficiencia del equipo. A través de esta técnica, se pudo identificar discrepancias entre los procedimientos, así como áreas de oportunidad para mejorar la eficiencia y reducir costos. Fue por esta razón, que nace el proyecto de investigación que se está realizando.

2.2.3 Checklist

El checklist nos permitió evaluar de manera sistemática los procesos de producción y la gestión de costos en el emprendimiento "La Blanquita". Con una lista de verificación que incluyó criterios como el uso de materias primas, tiempo de producción y control de calidad, se evaluó si los procesos cumplen con los criterios, en el caso de incumplimiento se marcaban para posibles mejoras. De esta manera, se obtuvieron datos estructurados y cuantificables sobre los factores que impactan los costos de producción. Además, con los resultados se pudo identificar áreas de oportunidad y posibles mejoras que optimicen los costos y la gestión de los subproductos.

La estructura que se usó para desarrollar el checklist fue el Modelo COSO III, este nos ayudaba a identificar áreas críticas a través de su enfoque de los cinco componentes, convirtiéndose en una herramienta para garantizar el cumplimiento de los objetivos del negocio y fomentar la mejora continua.

2.3. Información de la empresa

2.3.1 Antecedente

El negocio de "Masa de Yuca La Blanquita" inició sus operaciones en el año 2017 en el cantón Manta, provincia de Manabí, Ecuador. Surgió a partir de una necesidad observada por la familia, específicamente por el esposo de la dueña del negocio. El sembró yuca y enfrentó un problema recurrente: la falta de compradores para el producto, lo que generaba pérdidas, y esta comenzaba a deteriorarse al no ser vendida a tiempo.

Esta situación se convirtió en el punto clave para crear un proyecto familiar enfocado en aprovechar y procesar este recurso. La dueña del negocio vio la oportunidad de transformar esa materia prima que se estaba perdiendo en masa de yuca. Con un quintal de yuca y de manera artesanal, empezó a procesar pequeñas cantidades de masa para consumo y venta local. A medida que iba perfeccionando el proceso y el producto, consiguió atraer a los primeros clientes, quienes valoraron la calidad de la masa de yuca elaborada.

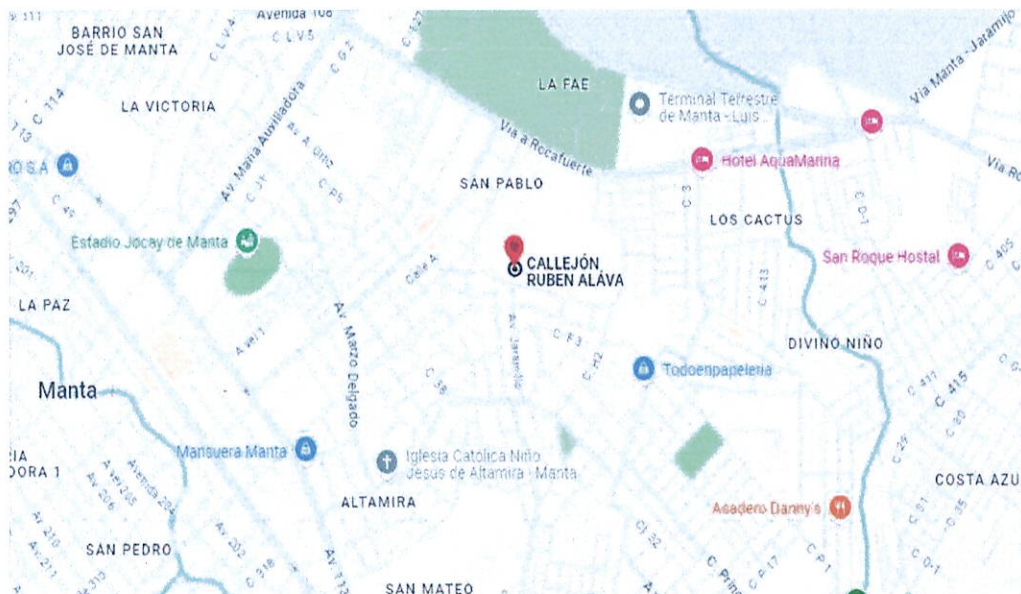
Con el paso del tiempo, el emprendimiento comenzó a consolidarse. Aunque los inicios fueron modestos y limitados, el objetivo siempre fue crecer y expandirse. En la actualidad, Masa de Yuca "La Blanquita" cuenta con un equipo de diez personas dedicadas al proceso de pelado y preparación de la yuca. De estas cinco se encargan específicamente del pelado de la yuca, mientras que el resto contribuye en las otras etapas del proceso.

El producto que ofrece el emprendimiento es de carácter alimenticio, y ha logrado posicionarse en el mercado como una opción de calidad para la elaboración de platos tradicionales a base de yuca.

"La Blanquita" se encuentra actualmente en el régimen RIMPE Emprendedor, según lo establecido en la normativa vigente en el Ecuador. Este régimen le permite acogerse a obligaciones como declaración del Impuesto al Valor Agregado de manera semestral y el pago de Impuesto a la Renta anual, facilitándole el cumplimiento tributario y el desarrollo de su negocio en el país.

2.3.2 Ubicación Geográfica

El emprendimiento Masa de Yuca "La Blanquita" se encuentra ubicado en Manabí / Manta / Los Esteros / Av. Jaramijo S/N Y Av. Rubén Álava.

Figura 2*Ubicación Geográfica*

Nota. La figura muestra la ubicación de "La Blanquita" en el cantón Manta, provincia de Manabí, Ecuador". Obtenido de: Google Maps

2.3.3 Misión

Somos una empresa dedicada a la producción y comercialización de masa de yuca de la más alta calidad en Manta, Ecuador. Ofrecemos a nuestros clientes un producto fresco y nutritivo, mientras promovemos la tradición culinaria local y contribuimos al desarrollo sostenible de nuestra comunidad, apoyando a los agricultores de la región.

2.3.4 Visión

Ser reconocidos como el líder en la producción de masa de yuca en la provincia de Manabí, destacándonos por la calidad de nuestros productos y la innovación en nuestros procesos. Aspiramos a expandir nuestro mercado, llevando el sabor y la cultura de la yuca ecuatoriana a nuevos horizontes, manteniendo un enfoque en la sostenibilidad y el bienestar comunitario

2.3.5 Actividad económica

Masa de Yuca "La Blanquita" es un emprendimiento dedicado a la fabricación y comercialización de masa de yuca como alimento saludable, permitiendo satisfacer la necesidades y requerimientos de cada uno de los clientes que la consumen.

Figura 3

Logo de "La Blanquita"



Nota. El Logotipo de "La Blanquita" refleja la identidad visual e la empresa. Este diseño es parte de la estrategia de marca para destacar en el mercado.

2.3.6 Datos de la empresa

- Razón Social: Moreira Zambrano Nieve Mariana
- RUC: 1309570305001
- Clase de contribuyente: RIMPE- Emprendedor
- Obligado a llevar contabilidad: No
- Obligaciones tributarias: IVA semestral e Impuesto a la Renta anual.

2.3.7 Productos y precio de venta al publico

Los productos de consumo alimenticio que ofrece "La Blanquita" se detallan a continuación en la **Tabla 4**:

Tabla 4

Producto y Precio de venta

MASA DE YUCA "LA BLANQUITA"	
PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO: PRODUCTO FINAL	
Masa de yuca	
	Masa de 1360 gr PVP: \$2.25
	Masa de 680 gr PVP: \$1.25

MASA DE YUCA “LA BLANQUITA”
PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO: PRODUCTO FINAL
Masa de yuca con queso mozzarella



Masa de 1360 gr
PVP: \$2.50



Masa de 680 gr
PVP: \$1.35

Nota. La tabla presenta los principales productos de “La Blanquita” y su PVP. Los valores reflejan el precio establecido en el mercado, considerando los costos de producción y la competitividad local.

Aquí se describen los productos, del cual se observan cuatro presentaciones: una de ellas de 680 gramos y la otra de 1360 gramos, de la misma manera las demás solo que estas llevan un aditivo que es el queso mozzarella, también se muestra el PVP unitario de cada presentación.

2.3.8 Personal

El emprendimiento “La Blanquita” cuenta con 10 trabajadores, los cuales a través de las actividades que realizan permiten producir y comercializar los productos alimenticios de manera eficiente. Por lo tanto, a continuación, se menciona de manera general los que forman parte de esta entidad:

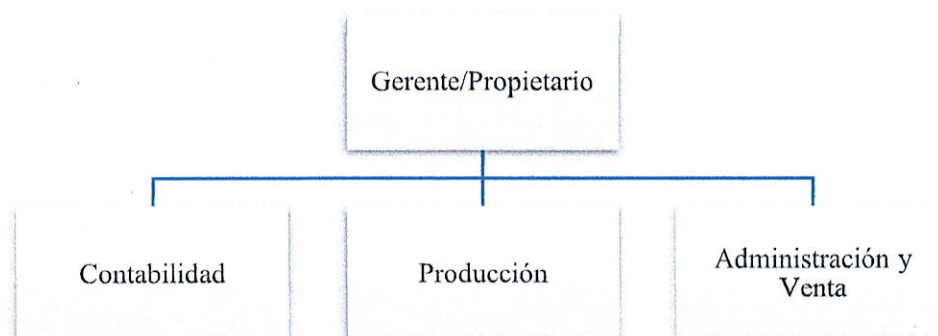
1. Propietaria de “La Blanquita”
2. Personal encargado del pelado de la yuca.
3. Personal encargado del amasado de la yuca.
4. Responsable de la entrega del producto, a los puntos de venta.

2.3.9 Organigrama estructural

“La Blanquita” no cuenta con una representación de la estructura organizativa, sin embargo, hemos diseñado una que se adapta de acuerdo a las necesidades del negocio, como se muestra en la **Figura 4**.

Figura 4

Organigrama estructural "La Blanquita"



Nota. El organigrama estructural muestra la distribución del cargo dentro de "La Blanquita". Está diseñado para reflejar la jerarquía organizacional.

2.4.10 Análisis e interpretación de resultados

2.4.10.1 Análisis de la información presentada por la empresa

Costo de la materia prima.

El negocio tiene definida su materia prima y sus materiales directos necesarios para la elaboración de las masas de yuca en el mes de septiembre de 2024, esta información es importante para el diseño de la ficha de costo.

En la **Tabla 5** se detallan la materia prima y materiales directos e indirectos para la producción de la masa de yuca:

Tabla 5

Costo de la materia prima y materiales directos

MASA DE YUCA "LA BLANQUITA"				
MATERIA PRIMA				
SEPTIEMBRE DE 2024				
MATERIA PRIMA	CANTIDAD	MEDIDA	COSTO U.	COSTO TOTAL
Yuca	100	Quintal	\$ 5,00	\$ 500,00
Sal	22	Libras	\$ 0,50	\$ 11,00
Manteca de chancho	20	Litros	\$ 0,75	\$ 15,00
Agua	17	Bidones	\$ 1,25	\$ 21,25
Queso	450	Gramos	\$ 0,02	\$ 6,75
Fundas	2603	Unidades	\$ 0,10	\$ 260,30
Etiquetas	2603	Unidades	\$ 0,10	\$ 260,30
TOTAL				\$ 1.074,60

Nota. En esta tabla se detalla la materia prima y los materiales directos, que se utilizan en la producción de las masas de yuca junto con la cantidad, medida, costo unitario y costo total.

Se logra identificar que la propietaria no tiene clasificados de manera adecuada los materiales directos e indirectos, considerando las etiquetas como un material directo. En este sentido, con el diseño de la ficha de costo y varios formatos se le facilitara clasificar los costos de la materia directa y materiales directos, con el fin de que quienes formen parte del proceso de producción los tengan bien identificados.

Costo de la mano de obra

Dentro de este elemento, la propietaria cancela a sus trabajadores de forma diaria a quienes se involucran en el proceso de pelado de la yuca y de manera semanal el proceso de amasado, este último se debe a que muchas veces no se termina de amasar la yuca rayada en un solo día, sino que se llevan más de lo mencionado, además en el proceso de pelado no tiene un personal fijo como en el proceso del amasado.

En la **Tabla 6** podemos observar la cantidad de mano de obra directa el costo que interviene en este elemento.

Tabla 6

Costo de la mano de obra directa

MASA DE YUCA "LA BLANQUITA"					
MANO DE OBRA DIRECTA					
SEPTIEMBRE DE 2024					
CARGO	PROCESO	CANTIDAD	COSTO U.	COSTO TOTAL	
Peladores	Producción	28	\$ 15,00	\$ 420,00	
Amasadores	Producción	18	\$ 12,00	\$ 216,00	
TOTAL				\$ 636,00	

Nota. En esta tabla que muestra el número de personal que trabajo en el mes de septiembre, también se detalla el costo unitario y el costo total de la mano de obra.

“La Blanquita” no lleva un registro de asistencia que controle las horas de trabajo de cada persona durante la producción de la masa, lo que si tiene establecido es el costo de mano de obra por día.

Nota: El negocio no tiene identificado los costos indirectos de fabricación que incurren en el proceso de producción de la masa de yuca.

Es fundamental que este tercer elemento se considere para determinar el precio de venta al público, y de esta manera considerar todos los costos necesarios para la elaboración del producto final.

Forma de calcular el PVP por parte de la empresa

Para determinar el precio de venta al público de cada producto elaborado, la propietaria considera la materia prima, mano de obra, fundas y etiquetas, pero no toma en cuenta los costos indirectos de fabricación, dando como resultado un PVP que ha sido ajustado de acuerdo al mercado. Realmente no conocen el costo unitario de cada producto elaborado, mucho menos saben cuál es el margen de ganancia, sin embargo, la propietaria menciona que tiene un margen de ganancia del 25% por cada producto.

En la **Tabla 7** se muestran datos de unidades producidas, precio de venta unitario y precio de venta total:

Tabla 7

Precio de venta al público determinado por el negocio

MASA DE YUCA "LA BLANQUITA"				
PRECIO DE VENTA DETERMINADO POR LA EMPRESA				
SEPTIEMBRE DE 2024				
PRODUCTOS	UNID. PRODUCIDAS	PVP UNITARIO	PVP TOTAL	
Masa 1360 gr	967	\$ 2,25	\$ 2.175,75	
Masa 680 gr	1544	\$ 1,25	\$ 1.930,00	
Masa con queso de 1360 gr	28	\$ 2,50	\$ 70,00	
Masa con queso de 680 gr	64	\$ 1,35	\$ 86,40	
TOTAL	2603		\$ 4262,15	

Nota. Se muestra el PVP unitario ya incluido el margen de ganancia que la empresa tiene establecido.


La forma empírica con el que establecen el precio de venta al público, no es el adecuado, ya que no están considerando todos los elementos del costo que intervienen para lograr el producto final. Con la ficha de costo y los demás formatos a implementar se pretende lograr una clasificación correcta de los costos y la determinación del margen de ganancia de cada producto, sin dejar que se aleje de la realidad del negocio.

2.4.10.1 Entrevista aplicado al propietario y administrador del negocio

A continuación, en la **Tabla 8** se evidencia la entrevista que se le realizó a la propietaria del negocio, en donde se obtuvo información relevante para la investigación:

Tabla 8

Entrevista a la dueña del negocio

		ENTREVISTA PARA LA PROPIETARIA DEL EMPRESA MASA DE YUCA "LA BLANQUITA"	
Nombre:	Nieve Mariana Moreira Zambrano		
Edad:	45 años		

Cargo: Gerente/Propietaria
Actividad económica: Propietaria del negocio
Fecha de la entrevista: 31 de octubre de 2024
1. ¿Qué tipo de producto ofrece?
El tipo de producto que ofrezco en mi negocio es masa de yuca.
2. ¿Cómo determina el costo de su producto?
Sumando el costo de la materia prima, mano de obra, fundas y etiquetas.
3. ¿Considera que las ganancias obtenidas le permiten cubrir lo invertido en la fabricación de los productos alimenticios?
Si considero ganancia, siempre y cuando el costo de la materia prima no incremente su precio.
4. ¿Cuál es la principal materia prima e insumos que utiliza en la fabricación de la masa de yuca?
Los principales insumos son: yuca, sal, manteca, fundas, etiquetas.
5. ¿Cómo determina el precio de venta de su producto?
Una vez que tenemos el costo de producción se le aplica el 25% para determinar el precio de venta del producto.
6. ¿Utiliza algún sistema para el análisis de los costos? En el caso de que utilice ¿Cuál?
No utilizo ningún tipo de sistema para analizar los costos.
7. ¿Cuáles son los procesos de producción que existen en su negocio?
Para obtener el producto final contamos con los siguientes procesos: pelado, rayado, secado, cocinado, amasado, pesado, empaçado y sellado.
8. ¿Tiene definido algún flujo del proceso de producción de su negocio?
No tengo definido un flujo de procesos.
9. ¿Considera que implementar una ficha de costos en su negocio es necesario para determinar sus costos de producción y ganancias netas?
Si es necesario porque nos ayuda conocer los costos de la materia prima y analizar la ganancia del producto.
10. ¿Cree usted que dar valor a los subproductos, le ayudaría a generar ingresos extras?
Si porque en la actualidad la innovación genera más ventas, los clientes siempre optan por ver valor agregado en los productos sea en sabor, presentación, precio y calidad.

Nota. La entrevista nos detalla la información proporcionada por la propietaria sobre los procesos productivos, que nos permiten contextualizar el desarrollo de la empresa.

2.4.10.2 Análisis de la entrevista

La entrevista con la propietaria de "La Blanquita" reveló información clave sobre los costos, el proceso de producción y la valorización de subproductos. Actualmente, los costos del producto se calculan sumando insumos como materia prima, mano de obra, fundas y etiquetas, y el precio de venta se fija aplicando un margen del 25% sobre el costo de producción. Sin embargo, este método carece de una estructura formal que permita un análisis detallado, por lo que una ficha de costos estructurada podría mejorar la precisión en la asignación de costos y márgenes de ganancia.

En cuanto al proceso de producción, se identifican etapas clave, pero no existe un flujo documentado. Aunque los empleados siguen ciertos pasos, la falta de formalización

puede generar variaciones en la calidad del producto. Documentar un flujo de trabajo podría mejorar la eficiencia y estandarizar los resultados.

Por otro lado, la gestión de subproductos, como las cáscaras de yuca, se considera una posible fuente de ingresos adicionales. Un sistema de registro y análisis permitiría una mejor valorización de estos subproductos, identificando oportunidades para su venta. Incorporar los subproductos en una ficha de costos ayudaría a optimizar recursos y aumentar la rentabilidad del negocio.

Para comprender mejor y valorar la entrevista se realizó la triangulación de información con los datos de la entrevista brindada. A continuación, en la **Tabla 9** se evidencia el análisis empírico, teórico y el aporte personal:

Tabla 9

Triangulación de datos de la entrevista

Pregunta	Análisis empírico	Análisis teórico	Aporte
¿Qué tipo de producto ofrece?	El tipo de producto que ofrezco en mi negocio es masa de yuca.	Producto: De acuerdo con Gonzáles y García (2022), el producto final es aquel que se encuentra completamente terminado y disponible para el consumidor, cumpliendo con los estándares de calidad y presentación.	La masa de yuca lista para uso permite satisfacer una demanda específica en el mercado alimenticio local, cumpliendo con estándares de calidad.
¿Cómo determina el costo de su producto?	Sumando el costo de la materia prima, mano de obra, fundas y etiquetas.	Costo de producción: Según Casanova et al. (2023) el costo de un producto incluye los costos directos (materia prima y mano de obra) e indirectos, que son necesarios para completar la producción.	Este método garantiza una determinación precisa del precio de venta, asegurando la cobertura de costos y un margen de ganancia, lo que es esencial para la sostenibilidad del negocio.
¿Considera que las ganancias obtenidas le permiten cubrir lo invertido en la fabricación de los productos alimenticios?	Si considero ganancia, siempre y cuando el costo de la materia prima no incremente su precio.	Ganancia: Las ganancias son el excedente resultante tras deducir todos los costos de producción y operativos; su sostenibilidad depende de la gestión adecuada de los recursos, según Peralta (2021).	Un adecuado control de costos permite garantizar la rentabilidad del negocio, alineándose con la importancia destacada por el autor.
¿Cuál es la principal materia prima e	Los principales insumos son: yuca,	Materiales directos: Los materiales directos son aquellos indispensables para	El análisis de insumos permite identificar

insumos que utiliza en la fabricación de la masa de yuca?	sal, manteca, fundas, etiquetas.	la fabricación del producto final, representando una parte significativa del costo total, de acuerdo con Eras et al. (2015).	oportunidades de optimización en la cadena de suministro, lo que refuerza lo mencionado por Eras et al. (2015).
¿Cómo determina el precio de venta de su producto?	Una vez que tenemos el costo de producción se le aplica el 25% para determinar el precio de venta del producto.	Precio de venta: El precio de venta debe considerar el costo total de producción, margen de ganancia y competitividad del mercado, según Villón (2020).	Este enfoque asegura un balance entre rentabilidad y aceptación del cliente.
¿Utiliza algún sistema para el análisis de los costos?	No utilizo ningún tipo de sistema para analizar los costos.	Sistema para análisis de costos: Los sistemas para el análisis de costos permiten identificar oportunidades de reducción de gastos y optimización de procesos de acuerdo a lo fundamentado por Vega et al. (2019).	Implementar un sistema podría mejorar la toma de decisiones financieras y operativas.
¿Cuáles son los procesos de producción que existen en su negocio?	Para obtener el producto final contamos con los siguientes procesos: pelado, rayado, secado, cocinado, amasado, pesado, empacado y sellado.	Procesos de producción: Los procesos de producción incluyen una serie de etapas interconectadas, que aseguran la transformación de la materia prima en un producto final de calidad Casanova et al. (2021)	Identificar y optimizar cada etapa del proceso productivo permite asegurar eficiencia y calidad del producto.
¿Tiene definido algún flujo del proceso de producción de su negocio?	No tengo definido un flujo de procesos.	Flujo de proceso: Un flujo de procesos bien definido abarca desde la adquisición de insumos hasta la entrega del producto final, asegurando la eficiencia y calidad según lo mencionado por Álvarez (2021).	Documentar los flujos permite detectar ineficiencias y optimizar la producción, lo que coincide con lo señalado por Álvarez (2021).
¿Considera que implementar una ficha de costos en su negocio es necesario para determinar sus costos de producción y ganancias netas?	Si es necesario porque nos ayuda conocer los costos de la materia prima y analizar la ganancia del producto.	Ficha de costo: Las fichas de costos son herramientas clave para desglosar y analizar cada componente del costo de producción, según Mellado (2010).	Facilita la identificación de áreas de mejora en la gestión financiera del negocio.
¿Cree usted que dar valor a los subproductos, le ayudaría a	Si porque en la actualidad la innovación genera más ventas, los	Innovación: La innovación en productos permite diferenciarse en el mercado, generando	La diversificación de productos impulsa la sostenibilidad y

generar ingresos extras?	clientes siempre optan por ver valor agregado en los productos sea en sabor, presentación, precio y calidad.	mayores oportunidades de ingresos de acuerdo al. (2021).	de crecimiento del negocio.
---------------------------------	--	--	-----------------------------

Nota. Esta tabla evidencia la triangulación de datos efectuada a la propietaria del negocio, en donde se muestra un análisis empírico, un análisis teórico y un aporte personal.

Al concluir el análisis de la triangulación de datos, se puede afirmar que la entrevista es válida, ya que se sustenta tanto en aspectos teóricos como prácticos. Este enfoque permite contrastar y enriquecer las respuestas obtenidas, además, facilita la identificación de soluciones a los temas abordados y, cuando sea necesario, permite emitir recomendaciones fundamentadas.

2.4.10.3 Checklist aplicado al personal de producción del negocio “La Blanquita”

Para evaluar el checklist aplicado de acuerdo a la estructura del COSO III, consideramos la siguiente tabla donde detalla el nivel de confianza y riesgo en relación al porcentaje que se obtienen como respuesta. A continuación, en la **Tabla 10** se muestran los rangos del nivel de confianza y riesgo:

Tabla 10

Ponderaciones del Nivel de Confianza y Riesgo

NIVEL DE CONFIANZA		
BAJO	MODERADO	ALTO
15% - 50%	51% - 75%	76% - 95%
NIVEL DE RIESGO (100-NC)		
ALTO	MODERADO	BAJO
85% - 50%	49% - 25%	24% - 5%

Nota. Rangos del nivel de confianza y de riesgo. Extraído del libro Manual de auditoría de gestión: enfoque empresarial y de riesgos Cubero (2019).

Este recurso es esencial para identificar posibles áreas de riesgos y determinar el grado de seguridad en las conclusiones, fortaleciendo la validez de los resultados y orientando las decisiones y recomendaciones.

A continuación, se detalla cada uno de los checklist aplicado a “La Blanquita” al área de producción, de acuerdo a los componentes del COSO III, con cada resultado obtenido se analizará que no se está realizando de manera correcta.

Ambiente de Control

Este apartado está relacionado con las normas y procesos necesarios para garantizar un adecuado control interno en el negocio 'La Blanquita'. A continuación, en la **Tabla 11** se detalla el checklist correspondiente al componente de ambiente de control.

Tabla 11

Checklist aplicado al negocio de acuerdo al componente Ambiente de Control

N°	PREGUNTA	RESPUESTA			EVALUACIÓN	
		SI	NO	N/A	PT	CT
AMBIENTE DE CONTROL						
1.	¿Se fomenta en el equipo el respeto por los valores y la misión de "La Blanquita"?	X			1	1
2.	¿Los empleados entienden y siguen un protocolo en sus actividades diarias?	X			1	1
3.	¿Existe un documento accesible que describa los procedimientos para cada puesto?		X		1	0
4.	¿Se revisan y actualizan periódicamente las descripciones de funciones de cada miembro del equipo?		X		1	0
5.	¿Se da retroalimentación sobre el desempeño laboral y se documentan las evaluaciones?		X		1	0
TOTALES					5	2
NIVEL DE CONFIANZA					CT/PT*100	40%
NIVEL DE RIESGO					100-NC	60%

Nota. La lista de verificación evalúa aspectos claves del ambiente de control en “La Blanquita”, se elaboró y adaptó al contexto de la microempresa.

El checklist aplicado a "La Blanquita", para evaluar el componente ambiente de control nos evidenció un nivel de confianza bajo (40%) y un nivel de riesgo alto (60%) por lo siguiente:

- La empresa promueve valores y misión, pero carece de documentos oficiales que los respalden o describan procedimientos detallados para cada puesto. Esto indica un cumplimiento empírico, donde los valores se mantienen por la cultura de trabajo, pero sin protocolos formales. Además, la falta de descripciones de funciones


actualizadas y accesibles sugiere que la capacitación y orientación del equipo se basan en la experiencia diaria acumulada.

Evaluación de riesgos

Durante la realización de este cuestionario, se evidencia que el negocio 'La Blanquita' carece de estandarización dentro de su sistema de control interno. En la **Tabla 12** se presenta el checklist enfocado en el componente de evaluación de riesgos.

Tabla 12

Checklist aplicado al negocio de acuerdo al componente Evaluación de Riesgos

CHECKLIST APLICADO A "LA BLANQUITA"						
	EMPRESA:	Masa de yuca "La Blanquita"	CÓDIGO:	CCC-02		
	ÁREA:	Producción	FECHA:	31/10/2024		
N°	PREGUNTA	RESPUESTA			EVALUACIÓN	
		SI	NO	N/A	PT	CT
EVALUACION DE RIESGOS						
1.	¿Se identifican y se discuten los riesgos asociados con la producción y almacenamiento de la yuca?	X			1	1
2.	¿El personal recibe capacitación sobre cómo identificar riesgos potenciales en sus actividades diarias?	X			1	1
3.	¿Hay medidas preventivas para mitigar accidentes o daños en el área de producción?	X			1	1
4.	¿Se implementan prácticas para el manejo seguro de materiales percederos?	X			1	1
5.	¿El negocio realiza controles de calidad de la materia prima antes de su procesamiento?	X			1	1
TOTALES					5	5
NIVEL DE CONFIANZA			CT/PT*100		100%	
NIVEL DE RIESGO			100-NC		0%	

Nota. La lista de verificación analiza la capacidad de "La Blanquita" para identificar, analizar y gestionar los riesgos que pueden afectar el cumplimiento de sus metas.

En la revisión al componente evaluación de riesgos aplicado a "La Blanquita" se evidenció un nivel de confianza del 100%, sin embargo, el cumplimiento total se lo hace de forma empírica, dando como conclusión que:


- Se identifican y discuten los riesgos asociados con la producción y almacenamiento de la yuca, y el personal recibe capacitación para reconocer riesgos potenciales, aunque no están estandarizadas ni documentadas. Las prácticas de manejo seguro de materiales y controles de calidad de la materia prima son observadas empíricamente, sin un marco formal de evaluación de riesgos

Actividades de control

En el desarrollo de este checklist se llevó a cabo la evaluación del componente de actividades de control. A continuación, en la **Tabla 13** se presenta lo alineado con las prácticas de control y seguimiento.

Tabla 13

Checklist aplicado al negocio de acuerdo al componente Actividades de Control

CHECKLIST APLICADO A “LA BLANQUITA”						
	EMPRESA:	Masa de yuca “La Blanquita”	CÓDIGO:	CCC-03		
	ÁREA:	Producción	FECHA:	31/10/2024		
N°	PREGUNTA	RESPUESTA			EVALUACIÓN	
		SI	NO	N/A	PT	CT
ACTIVIDADES DE CONTROL						
1.	¿Existe un registro adecuado de la entrada y salida de materiales y productos?		X		1	0
2.	¿Los documentos de inventario y de control de productos terminados se verifican regularmente?		X		1	0
3.	¿Los procesos de entrega y recepción de productos se documentan y revisan para asegurar precisión?	X			1	1
4.	¿Se inspeccionan periódicamente las herramientas y equipos utilizados en la producción?	X			1	1
5.	¿El negocio tiene políticas para el almacenamiento seguro de productos y materia prima?		X		1	0
TOTALES					5	2
NIVEL DE CONFIANZA			CT/PT*100		40%	
NIVEL DE RIESGO			100-NC		60%	

Nota. El checklist examina las actividades de control para asegurar la correcta ejecución de los procesos, este incluye controles en la producción, recursos y políticas.

Al evaluar este componente se obtuvo que el nivel de confianza fue de 40% mientras que el nivel de riesgo el 60%, donde se constató que:


- Aunque se implementan prácticas de control como la inspección de herramientas y equipos, no existen registros formales de entrada y salida de materiales ni documentos regulares de control de inventario. La falta de documentación limita el control y seguimiento efectivo de los inventarios, y depende de la experiencia empírica del equipo para evitar problemas en el proceso de producción.

Información y comunicación

Este apartado está relacionado con la información necesarios para una adecuada comunicación interna en el negocio 'La Blanquita'. A continuación, en la **Tabla 14** se detalla el checklist correspondiente al componente de información y comunicación.

Tabla 14

Checklist aplicado al negocio de acuerdo al componente Información y Comunicación

CHECKLIST APLICADO A "LA BLANQUITA"						
	EMPRESA:	Masa de yuca "La Blanquita"	CÓDIGO:	CCC-04		
	ÁREA:	Producción	FECHA:	31/10/2024		
N°	PREGUNTA	RESPUESTA			EVALUACIÓN	
		SI	NO	N/A	PT	CT
INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN						
1.	¿Los canales de comunicación dentro de "La Blanquita" facilitan que los empleados reporten irregularidades?	X			1	1
2.	¿El personal es informado regularmente sobre actualizaciones en los procedimientos de control?	X			1	1
3.	¿Los empleados conocen sus responsabilidades específicas en el sistema de control interno?	X			1	1
4.	¿El equipo tiene acceso a la información necesaria para llevar a cabo sus funciones de manera efectiva?		X		1	0
5.	¿La administración mantiene un canal de comunicación con proveedores y clientes en temas de calidad y control?		X		1	0
TOTALES					5	3
NIVEL DE CONFIANZA			CT/PT*100	60%		
NIVEL DE RIESGO			100-NC	40%		

Nota. El checklist evalúa los procesos de recopilación y comunicación de información en "La Blanquita", enfocándose a que los canales de comunicación sean claros y exista disponibilidad de datos relevantes al momento de tomar decisiones.

El checklist aplicado al componente información y comunicación en "La Blanquita" nos dio como resultado un 60% de nivel de confianza y un 40% de riesgo, por lo que concluimos con lo siguiente:


- Los canales de comunicación permiten que los empleados reporten irregularidades y se informen sobre sus responsabilidades, pero no son formales ni estandarizados. La administración no da acceso a toda la información, lo que hace que los reportes dependan más del criterio individual de cada empleado.

Monitoreo de actividades

Este apartado está relacionado con los mecanismos de seguimiento para un adecuado control interno en el negocio 'La Blanquita'. A continuación, en la **Tabla 15**, se detalla el checklist correspondiente al componente de monitoreo de actividades.

Tabla 15

Checklist aplicado al negocio de acuerdo al componente Monitoreo de Actividades

 EMPRESA: Masa de yuca “La Blanquita” ÁREA: Producción		CHECKLIST APLICADO A “LA BLANQUITA”			CÓDIGO: CCC-05	
		PREGUNTA			FECHA: 31/10/2024	RESPUESTA
		SI	NO	N/A	EVALUACIÓN	
					PT	CT
MONITOREO DE ACTIVIDADES						
1.	¿Se revisan las políticas de control interno con regularidad para detectar posibles mejoras?	X			1	1
2.	¿Se monitorea y registra la frecuencia de fallos o desviaciones en el proceso de producción?		X		1	0
3.	¿El personal participa en sesiones de retroalimentación para mejorar las prácticas de control?		X		1	0
4.	¿Se documentan y se implementan de manera rápida las acciones correctivas tras auditorías internas?		X		1	0
5.	¿La administración hace un seguimiento de desempeño para garantizar la eficiencia del control interno?		X		1	0
TOTALES					5	1
NIVEL DE CONFIANZA					CT/PT*100	20%
NIVEL DE RIESGO					100-NC	80%

Nota. El checklist revisa los mecanismos de seguimiento de control en "La Blanquita", con el objetivo de verificar el cumplimiento de objetivos y la mejora de los procesos.

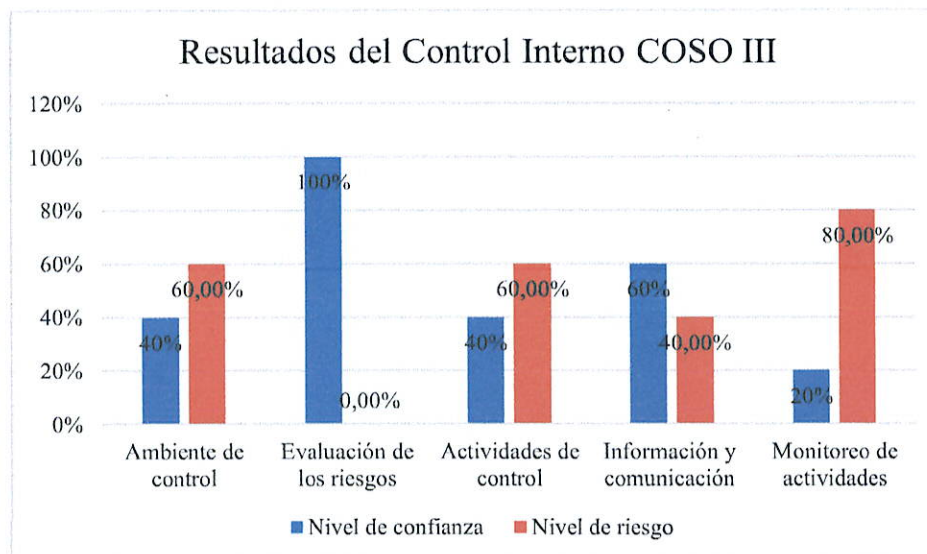
Por último, se evaluó el componente monitoreo de actividades, del cual se obtuvo un nivel de confianza del 20% y 80% de nivel de riesgo, en el cual se evidenció que:

- El monitoreo de actividades y la revisión de políticas de control interno se realizan empíricamente. Aunque se reconoce la necesidad de revisar y corregir los procesos productivos, esta revisión no sigue un procedimiento formal ni se documentan las acciones correctivas de manera consistente. No hay un sistema de seguimiento de desempeño, lo cual dificulta medir la eficiencia en el control interno. Las mejoras se realizan de manera reactiva y en función de la experiencia del equipo.

A continuación, se presentan los resultados de la evaluación de los componentes de control interno en "La Blanquita". Los niveles de confianza y riesgo obtenidos para cada componente se muestran en la **Figura 5:**

Figura 5

Resultados de cada componente del COSO III



Nota. El gráfico de barras muestra los niveles de confianza y riesgo obtenidos en la evaluación de los componentes de control interno en "La Blanquita".

Como resultado de la aplicación del checklist y a los resultados obtenidos se puede mencionar que, "La Blanquita" no tiene documentación que respalde las políticas, los procesos y procedimientos que realiza la misma, sin embargo, lo cumple de manera práctica, esto puede provocar deficiencias en el cumplimiento de metas y objetivos, pero, no quiere decir que no esté realizando sus actividades de manera adecuada.

2.4.10.5 Análisis general de la información

Estos resultados metodológicos hacen mención al uso de los diferentes métodos, que permiten al investigador comprobar la información obtenida. En este sentido las técnicas usadas revelan coincidencias y puntos críticos, los cuales se cumplen de manera empírica. En la entrevista, se indicó que el costo se calcula sumando los insumos básicos y se aplica un margen para definir el precio de venta, el checklist mostró una falta de documentación formal que respalde los procesos. Esto nos demuestra que, aunque se realiza un cálculo de costos, carece de un sistema estructurado para gestionar y optimizar estos gastos, lo cual podría ser mejorado mediante una ficha de costos.

En el proceso de producción, el equipo sigue una serie de pasos específicos para transformar la yuca en masa, pero no cuentan con un flujo de procesos documentado, esto demuestra la ausencia de documentos accesibles que detallen las actividades a realizar. Esto

indica que, el equipo cumple ciertas obligaciones, pero carece de procedimientos formalizados, haciendo que las operaciones dependen de la experiencia del personal.

Finalmente, en cuanto a la valorización de subproductos, se considera el potencial de los residuos de yuca para generar ingresos adicionales, pero no existe un sistema de aprovechamiento. Al observar que el manejo de residuos y prácticas de innovación son realizados de forma empírica, incorporar un sistema de registro y valorización de subproductos podría permitir a "La Blanquita" dar valor agregado a estos desechos, optimizando así los recursos y diversificando las fuentes de ingreso del negocio.

CAPÍTULO III

3. PROPUESTA

3.1. Título de la propuesta

Procedimientos para determinar los costos de producción a través de una ficha de costos.

3.2. Objetivo de la propuesta

Desarrollar un modelo de ficha de costo que permita valorar los subproductos generados en el emprendimiento "La Blanquita", optimizando los recursos y contribuyendo a la sostenibilidad económica y ambiental del negocio.

3.2.1 Objetivo general

Determinar el costo de producción que interviene en el proceso de la elaboración de masa y dar valor a los subproductos.

3.2.2 Objetivos específicos

- Identificar los costos que intervienen en el proceso de producción de masa de yuca "La Blanquita".
- Analizar el efecto de valuación en los subproductos del proceso de elaboración de la masa de yuca.
- Plantear un modelo de ficha de costo para el registro de los costos y valoración de los subproductos de la masa de yuca "La Blanquita".

3.3. Fundamentación de la propuesta

3.3.1 Descripción de la propuesta

La elaboración de una ficha de costos permite el control de los costos en el emprendimiento "La Blanquita", este resulta fundamental para optimizar los recursos y mejorar la rentabilidad de la empresa. Como negocio dedicado a la producción de masa de yuca, "La Blanquita" enfrenta el desafío de gestionar sus costos de producción y aprovechar los subproductos generados, como el almidón y las cáscaras de yuca. Actualmente, estos subproductos representan una oportunidad desaprovechada para generar ingresos adicionales.

La ficha de costos permitirá identificar y clasificar los costos directos e indirectos de cada etapa del proceso de producción. Además, facilitará la asignación precisa del precio a los subproductos, permitiendo a la empresa valorar económicamente los residuos y considerar su posible reutilización en actividades de valor agregado.

El uso de esta ficha de costos ayuda a que "La Blanquita" mejore su gestión de recursos, reduzca los desperdicios y maximice su rentabilidad al optimizar el uso de insumos. Este enfoque no solo coadyuva a reducir el impacto ambiental del negocio, sino que también le posibilita distinguirse como una empresa responsable y comprometida con el aprovechamiento de los subproductos que genera.

La implementación de la ficha de costos en el negocio "La Blanquita" se llevará a cabo en tres fases. En la primera fase, se analizarán los procesos actuales para identificar las etapas críticas de producción donde se generan los costos y subproductos. En la segunda fase, se diseñará y probará la ficha de costos, asegurándose de que incluya categorías para todos los elementos del costo: materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación. Además, se agregará una sección específica para registrar la generación y aprovechamiento de subproductos. Finalmente, la ficha de costos será incorporada de manera formal al proceso productivo y contable. Se establecerán rutinas periódicas de revisión y actualización de los datos, así como controles internos para garantizar la precisión en el registro de costos.

De manera general, plantear un modelo de ficha de costos en "La Blanquita" está justificada para optimizar el uso de recursos, mejorar la rentabilidad, contribuir a la sostenibilidad del negocio y aprovechar los subproductos generados en el proceso de producción. Este proyecto no solo beneficiará a la empresa desde una perspectiva financiera, sino que también reforzará su compromiso con un modelo de producción responsable y sostenible.

3.4. Factibilidad de la propuesta

La factibilidad de la propuesta para implementar una ficha de costos en el emprendimiento "La Blanquita" es alta y se sostiene en los siguientes aspectos: factibilidad técnica, económica y operativa. Cada uno de estos elementos refuerza la viabilidad de desarrollar un modelo de ficha de costos que permita mejorar los costos, optimizar recursos y valorizar subproductos en el proceso de producción de masa de yuca.

3.4.1 Factibilidad técnica

La ficha de costo es una herramienta técnica sencilla de implementar en "La Blanquita". Los procesos y estructura del negocio permitirán integrar la ficha de costos sin necesidad de realizar modificaciones en la producción. Además, los elementos principales para el cálculo de costos, son conocidos por la propietaria y el equipo de trabajo. La adopción de un formato estructurado para los costos, brindará una guía clara y accesible que el

personal puede manejar sin complejidad alguna. Esta ficha también permitirá registrar y monitorear de manera sistemática los costos de producción y la valoración de subproductos.

3.4.2 Factibilidad económica

La propuesta tiene un costo bajo de implementación. Al contar con una ficha de costo el emprendimiento podrá controlar mejor los costos y ajustar los márgenes de ganancia de acuerdo con datos precisos. De la misma manera la valorización de subproductos permitirá generar ingresos adicionales mediante la venta o reutilización de los residuos, como las cáscaras de yuca y el almidón. Estos ingresos adicionales justifican económicamente la inversión de tiempo y recursos en la creación e implementación de la ficha de costos.

3.4.3 Factibilidad operativa

“La Blanquita” posee una estructura operativa que es compatible con la implementación de la ficha de costos, ya que cuenta con un equipo de trabajo familiarizado con los procesos de producción, tanto la dueña como los empleados pueden adaptarse fácilmente al nuevo sistema de registro de costos. Además, el negocio ya utiliza un método de cálculo de precios basado en el costo de producción, por lo que formalizar este proceso mediante la ficha no será complejo.

Con la ficha de costos, "La Blanquita" no solo podrá registrar los costos directos e indirectos, sino también identificar y valorar los subproductos que se generan durante el proceso de producción. Al implementar la ficha de costo se promete mejorar la precisión de los costos, optimar recursos y brindar oportunidades para la valoración de subproductos.

3.5. Beneficiarios de la propuesta

La presente propuesta beneficiara al dueño/ propietario del emprendimiento y a los empleados, debido a que se llevara un mejor control del proceso de producción para la elaboración de la masa de yuca, de la misma manera permitirá que los clientes puedan adquirir dichos productos a un precio justo, accesible y de buena calidad.

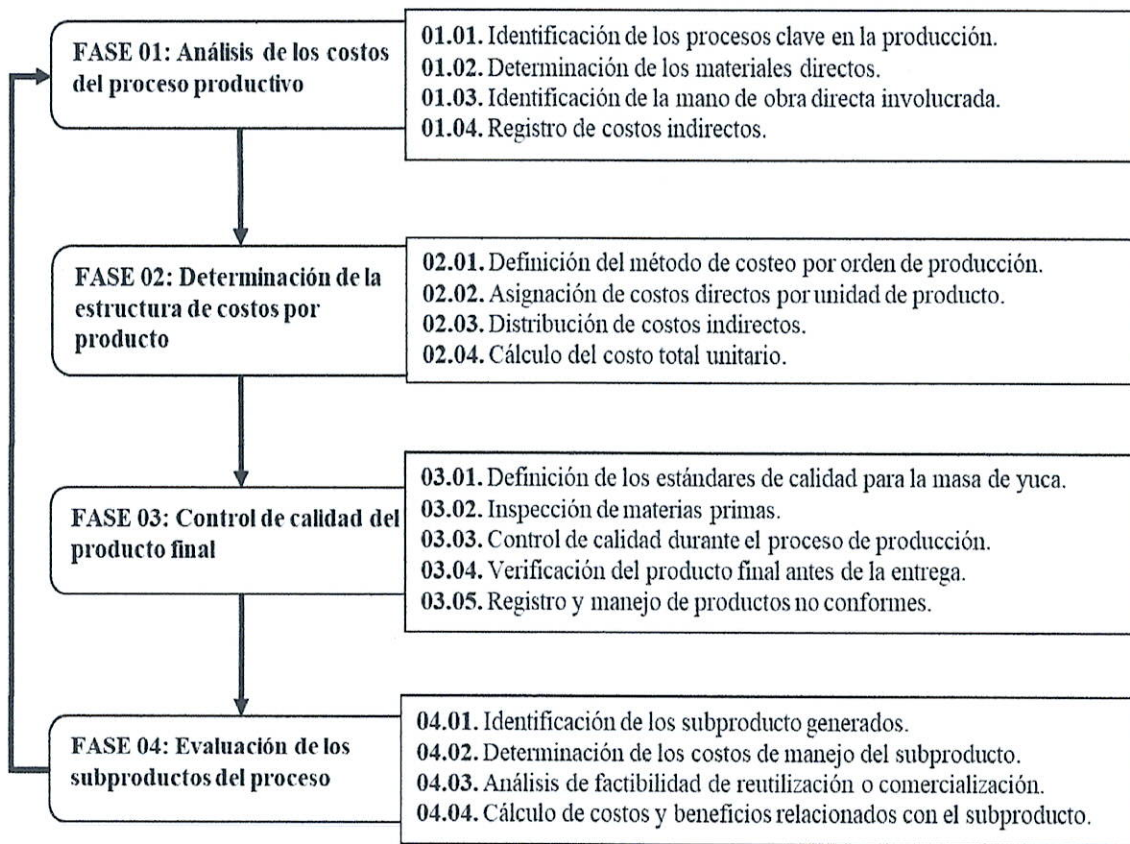
3.6. Procedimiento para diseñar una ficha de costo que integra el control de calidad y la valoración de los subproductos.

El diseño de una ficha de costo en donde integre el control de calidad y la valoración de subproductos requiere un enfoque estructurado que permita identificar y analizar todos los elementos del proceso productivo. El procedimiento se divide en cuatro fases, comenzando con el análisis de los costos del proceso productivo, luego se determina la estructura de costos por producto, continua con el control de calidad del producto final, y

por último la evaluación de los subproductos. A continuación, se ilustran las actividades de cada fase en la **Figura 6**:

Figura 6

Procedimientos para determinar los costos de producción y dar valor a los subproductos



Nota. Este procedimiento detalla los pasos para una evaluación integral de los costos asociados al proceso productivo, así como el aseguramiento de la calidad en cada etapa, contribuyendo a la eficiencia operativa del negocio.

El control de calidad juega un papel fundamental en este procedimiento, ya que asegura que el producto final cumpla con los estándares esperados por los clientes, fortaleciendo la confianza en la marca y reduciendo costos asociados a devoluciones o productos no conformes.

Para obtener información sobre cuánto nos cuesta integrar un control de calidad por cada producción de masa de yuca acudimos al Centro de Servicios para el Control de Calidad (CESECCA) ubicado en la Uleam, aquí nos ayudaron con una cotización con la cual ya podemos saber en cuanto se incrementaría el costo al integrarlo en los costos del producto.

En estos controles de calidad solo se harán análisis microbiológicos, ya que garantizan que el producto cumpla con las normativas de salud, de esta manera se fortalezca la confianza del consumidor y se reduzcan los riesgos asociados con posibles contaminaciones.

3.7. Desarrollo de la propuesta

Una vez realizada la investigación, surge la necesidad de optimizar sus costos y valorar adecuadamente los subproductos generados durante la producción de masa de yuca y así desarrollar un modelo de ficha de costo. Plantear este modelo, facilitará la asignación precisa de los costos y maximización de su rentabilidad con el aprovechamiento de los subproductos.

“La Blanquita” se dedica a producir y comercializar masa de yuca como producto alimenticio, es así, que este emprendimiento posee dos procesos productivos principales, los cuales son: pelado y amasado, y otros como auxiliares que son: rayado, secado, cocinado, pesado, empacado y sellado, necesarios para una adecuada producción del producto. Esta es la razón por la que es esencial integrar un control de calidad, para asegurar que el producto es de alta calidad y cumple con los estándares de inocuidad y seguridad alimenticia.

Implementando el modelo de ficha de costo no solo facilitará la asignación precisa de los costos directos e indirectos, sino que también resulta ser una herramienta clave. Este modelo permitirá planificar, mantener un control más detallado del inventario, asegurando la trazabilidad de las materias primas y los insumos utilizados, proporcionando una visión más clara de los gastos asociados a cada producción. Los datos que se describan en la ficha de costo mejoran la precisión de los registros financieros y contribuye o a una mejor toma de decisiones estratégicas para el negocio.

Para el desarrollo de la propuesta se tomó como base la producción del mes de septiembre de 2024, y se detalla a continuación en la **Tabla 16**:

Tabla 16

Productos finales

PRODUCTOS	UNIDADES	MEDIDA	TOTAL LIBRAS
Masa de yuca 1360 gr	967	Libra	2901
Masa de yuca 680 gr	1544	Libra	2316
Masa de yuca con queso de 1360 gr	28	Libra	84
Masa de yuca con queso de 680 gr	64	Libra	96
TOTAL	2603		5397

Nota. En la tabla se detallan las unidades producidas por cada producto, de la misma manera el rendimiento en libras de acuerdo a la materia prima adquirida durante el mes.

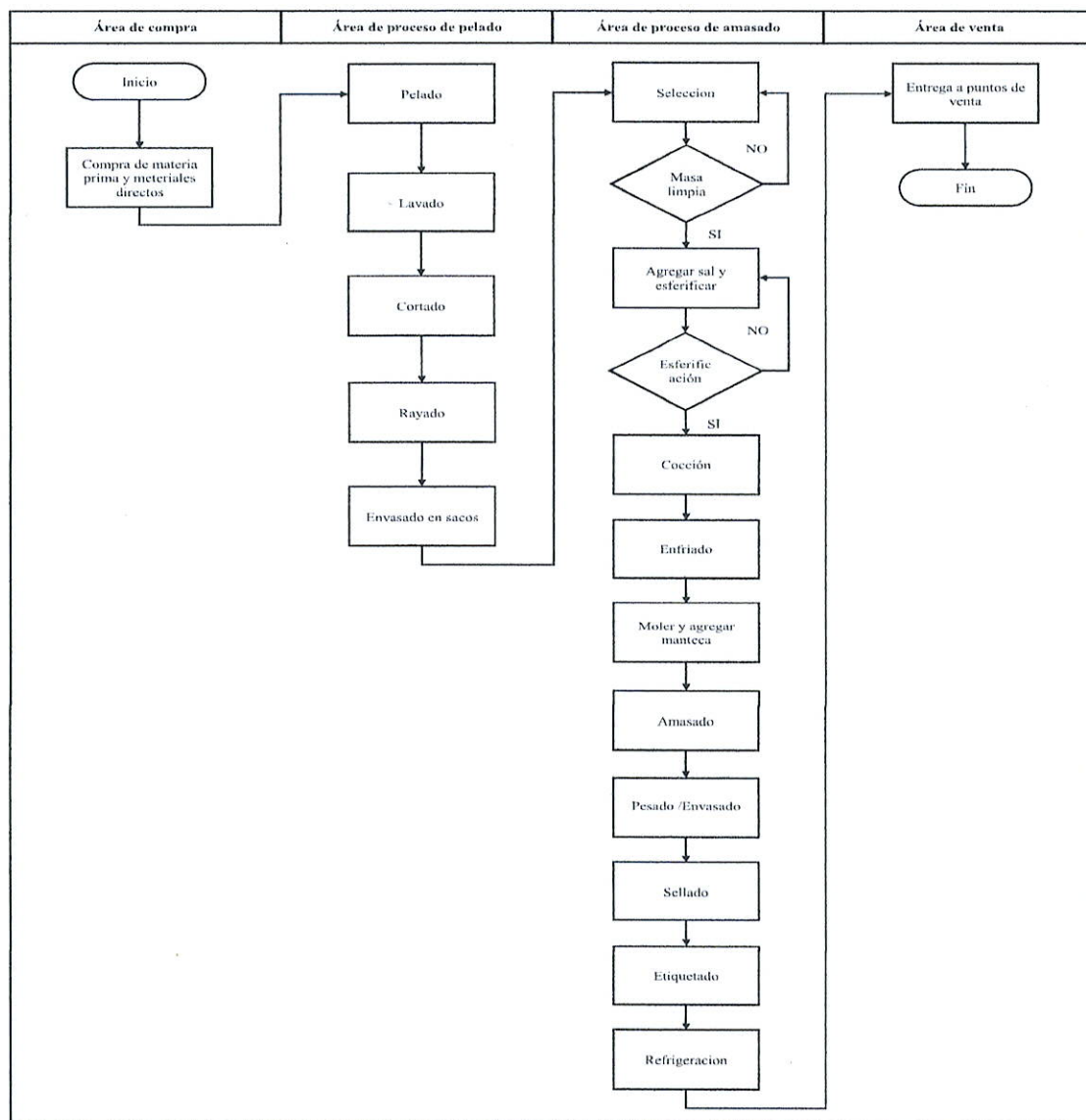
Los datos presentados por la propietaria del negocio pertenecen al mes antes mencionado, haciendo referencia a los productos y las unidades fabricadas.

Por otra parte, en la **Figura 7**, se muestra el flujo del proceso del negocio de manera general, desde que adquiere la materia prima y los materiales hasta que entrega el producto a los puntos de ventas.

3.7.1 Identificación de los procesos del negocio.

Figura 7

Flujo del proceso de producción de masa de yuca "La Blanquita"



Nota. Se muestra cada actividad del proceso que se debe cumplir hasta llegar al producto final.

Para una mejor comprensión, a continuación, se detalla el paso a paso del proceso de producción de masa de yuca.

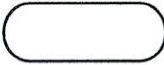
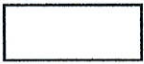


1. Comienzo del proceso productivo.
2. Adquisición de yuca y otros insumos necesarios para la producción.
3. Retiro de la cáscara de la yuca.
4. Limpieza de la yuca para eliminar impurezas, residuos de cáscaras u otros contaminantes.
5. Troceado de la yuca en piezas más pequeñas para facilitar su manejo en procesos posteriores.
6. Rayado de la yuca, para obtener una textura adecuada.
7. Colocación del material procesado en sacos para que escurra el agua de la yuca, durante aproximadamente 72 horas.
8. Verificación de la masa.
9. Si la masa está limpia y apta para el amasado continua el proceso, caso contrario se regresa al paso 8.
10. Adición de sal y formar bolas con la masa de yuca.
11. Si la masa está formada en bolas se procede con el siguiente paso, caso contrario se regresa al paso 10.
12. Cocción de la masa durante 10 minutos.
13. Una vez que las bolas pasaron por la cocción se dejan enfriar por unos 15 minutos.
14. Se procede a moler las bolas y se le adiciona unas cucharadas de manteca para mejorar su consistencia.
15. Una vez que se saca de la moledora, se amasa la mezcla para garantizar que tenga una textura uniforme, en el caso de las masas que llevan queso en este paso se le procede a agregar.
16. Se divide en porciones según el peso y se coloca en los envases.
17. Se procede con el sellado para garantizar la conservación del producto
18. Una vez que la masas están selladas, se le colocan las etiquetas con la información relevante que debe contener.
19. Se coloca el producto en refrigeración a baja temperatura para mantener su calidad y frescura.
20. La propietaria distribuye el producto a puntos de comercialización.

21. Culmina el proceso, con el producto listo para el consumidor.

En el flujo de procesos se utilizó simbologías, estas son esenciales para entender y seguir correctamente cada paso del proceso. En la **Tabla 17** se muestra lo antes mencionado, proporcionando una referencia visual clara y detallada para facilitar la comprensión y el seguimiento de los procedimientos:

Tabla 17

Simbología del flujograma

SIMBOLOGÍA	NOMBRE	FUNCIÓN
	Inicio / Final	Representa el punto Inicial/ Final del proceso o sistema involucrado, por lo regular se marca con la palabra inicio/final.
	Proceso o actividad a realizar	Indica un solo paso dentro del proceso o subproceso macro, indicando la actividad desarrollada en ese paso.
	Decisión	Orienta la decisión a dos puntos alternativos siendo SI o NO dentro de un proceso clave.
	Línea de flujo	Indica la secuencia de la ejecución de los procesos o actividades.

Nota. Figuras usadas en el flujo de procesos, con su nombre y significado, de esta manera podemos entender fácilmente el proceso.

3.7.2 Identificación de los elementos del costo

3.7.2.1 Materia prima directa

La materia prima directa representa aquellos materiales que se relacionan directamente con la producción, a continuación, se detallarán en la **Tabla 18**.

Tabla 18

Materia prima para producir masa de yuca

MASA DE YUCA "LA BLANQUITA"					
MATERIA PRIMA Y MATERIALES DIRECTOS UTILIZADOS					
SEPTIEMBRE DE 2024					
MATERIA PRIMA	CANTIDAD	MEDIDA	COSTO UNITARIO		COSTO TOTAL
Yuca	100	Quintal	\$	5,00	\$ 500,00
Sal	22	Libras	\$	0,50	\$ 11,00
Manteca de chancho	20	Libras	\$	0,75	\$ 15,00
Agua	17	Bidones	\$	1,25	\$ 21,25
Queso	450	Libras	\$	0,02	\$ 6,75
Fundas	2603	Unidades	\$	0,10	\$ 260,30
TOTAL					\$ 814,30

Nota. Descripción de la materia prima y los materiales directos que incurren en el proceso de producción

“La Blanquita” no cuenta con formatos que le permitan identificar los materiales o materia prima directa, por ende, para diseñar la ficha de costo se necesita comprender los mismos. De esta manera, una vez que la propietaria tenga el costo de cada uno de los materiales puede conocer el costo total de la producción de la masa de yuca en relación a la materia prima y materiales directos.

3.7.2.2 Mano de obra directa

La mano de obra se encuentra conformada por las personas que están relacionadas directamente con la producción de la masa de yuca, y que gracias a su fuerza laboral se logra transformar las materias primas en productos terminados. En este sentido, la mano de obra directa está conformada por la propietaria y los ayudantes de producción en el proceso de pelado y amasado.

A partir de la investigación para el trabajo de investigación, la dueña del negocio decidió empezar a llevar un control documentado de la mano de obra.

A continuación, en la **Tabla 19** se describe la mano de obra incurrida en el proceso de producción de masa de yuca durante el mes.

Tabla 19

Mano de obra para producir masa de yuca

MANO DE OBRA DIRECTA					
SEPTIEMBRE DE 2024					
CARGO	PROCESO	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	
Peladores	Producción	28	\$ 15,00	\$ 420,00	
Amasadores	Producción	18	\$ 12,00	\$ 216,00	
TOTAL				\$ 636,00	

Nota. Descripción de la mano de obra que incurre durante el proceso de producción de la masa de yuca

3.7.2.3 Costos indirectos de fabricación

Estos costos no están relacionados directamente con la producción de la masa de yuca, pero son necesarios para lograr el producto final. En este elemento solo se consideran aquellos costos que forman parte del área de producción.

En la **Tabla 20** se detallan los consumos y suministros generados en el mes de septiembre de 2024.

Tabla 20

Costos indirectos de fabricación para la producción de masa de yuca

MASA DE YUCA "LA BLANQUITA"	
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION	
SEPTIEMBRE DE 2024	
COSTO	TOTAL
Transporte	\$ 100,00
Etiquetas	\$ 104,40
Energía eléctrica	\$ 42,50
Depreciación maquinarias	\$ 53,17
Control de calidad	\$ 110,40
TOTAL	\$ 531,91

Nota. Descripción de los costos indirectos de fabricación incurridos durante la producción de la masa de yuca

Dentro de los costos indirectos de fabricación está el rubro que pertenece al control de calidad, si revisamos el **Anexo A.** podemos observar que la cotización nos detalla el valor de un solo control, este se realizara de acuerdo a las producciones que tenga el negocio durante el mes, el fin de integrarlo en los CIF es para garantizar la inocuidad del producto alimenticio. El integrar este control nos incrementa el costo, sin embargo, con el garantizamos que el producto que ofrecemos es de calidad y esté libre de cualquier contaminante que pueda perjudicar la salud de los consumidores.

3.7.2.4 Determinación del precio de venta

Una vez que se han determinado todos los costos de producción necesarios para la elaboración de las masas, es importante calcular el precio de venta que le corresponde en base a los costos que intervinieron en el proceso.

En base a lo anterior, el PVP se lo realizo de acuerdo a los costos que intervinieron durante el proceso de producción, considerando la materia prima, materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación, así mismo se muestra el margen de ganancia de cada producto en la **Tabla 21:**

Tabla 21

PVP determinado durante la investigación

MASA DE YUCA "LA BLANQUITA"					
PRECIO DE VENTA DETERMINADO					
SEPTIEMBRE DE 2024					
PRODUCTOS	UNID	C/U	MARGEN	PVP U.	PVP T.
Masa de yuca 1360 gr	967	\$ 1,01	55,2%	\$ 2,25	\$ 2175,75

**MASA DE YUCA "LA BLANQUITA"
PRECIO DE VENTA DETERMINADO
SEPTIEMBRE DE 2024**

PRODUCTOS	UNID	C/U	MARGEN	PVP U.	PVP T.
Masa de yuca 680 gr	1544	\$ 0,60	51,7%	\$ 1,25	\$ 1930,00
Masa de yuca con queso de 1360 gr	28	\$ 1,12	55,1%	\$ 2,50	\$ 70,00
Masa de yuca con queso de 680 gr	64	\$ 0,66	51,1%	\$ 1.35	\$ 86,40

Nota. Esta tabla muestra el precio de venta de cada tipo de masa de yuca, también se detalla el margen de cada una.

3.7.3 Análisis del efecto de la valuación de los subproductos en la elaboración de masa de yuca.

Durante el procesamiento de la masa de yuca se generan subproductos como el almidón y la cáscara, los cuales tienen un valor potencial económico que puede ser aprovechado. La finalidad es evaluar cómo la valorización de estos subproductos impacta en la sostenibilidad y rentabilidad del negocio, considerando las oportunidades económicas y ambientales.

El valorizar subproductos nos trae beneficios como: reducir desechos orgánicos, disminuir el impacto ambiental por residuos, aprovechar al máximo los recursos y crear nuevos modelos de negocio en conjunto con la innovación.

La valorización de los subproductos no solo genera ingresos adicionales, sino que también contribuye a la sostenibilidad económica, ambiental y social del negocio. Al optimizar el aprovechamiento del almidón y la cáscara se fortalece la rentabilidad operacional y se generan beneficios para las comunidades locales.

Los subproductos generados durante la producción de masa de yuca, como las cáscaras y el almidón, tienen un alto potencial de reutilización. Por ejemplo, las cáscaras de yuca pueden procesarse para elaborar alimentos para animales debido a su contenido de fibra y nutrientes. Esto representa una oportunidad para vender estos subproductos a pequeños productores agropecuarios de la región, que podrían utilizarlos como suplemento alimenticio.

Otra alternativa es utilizar los residuos para producir compost o abono orgánico. Esto no solo reduciría los desechos generados, sino que también podría ser comercializado entre agricultores locales interesados en prácticas sostenibles.

Adicionalmente, existe la posibilidad de investigar y desarrollar productos innovadores, Este tipo de iniciativas podría requerir colaboraciones, pero podría abrir nuevas oportunidades de mercado con un enfoque tecnológico.

El mercado para estos subproductos es amplio y diverso. En el caso del alimento para animales, podría establecerse una red de distribución con granjas locales que buscan alternativas de bajo costo para alimentar a su ganado o porcinos. Este segmento tiene un gran potencial debido a la demanda constante de insumos agropecuarios.

Por otro lado, la producción de compost podría dirigirse a viveros, jardineros y agricultores interesados en productos orgánicos. Con el creciente interés por la agricultura sostenible, posicionar el compost como un producto ecológico podría generar ingresos adicionales y mejorar la imagen del negocio como una empresa comprometida con el medio ambiente.

En el largo plazo, el desarrollo de productos innovadores podría abrir mercados internacionales. La tendencia hacia materiales sostenibles está en auge, y “La Blanquita” podría posicionarse como un proveedor de materia prima para este sector. Sin embargo, este enfoque requiere una inversión inicial y estudios de viabilidad.

Para determinar el rendimiento de la materia prima, se consideró la producción total en unidades, luego se convirtió en libras para conocer qué porcentaje representa cada presentación del producto final, como se muestra a continuación:

La **Tabla 22** muestra la distribución porcentual de las 2603 unidades de masa producidas, divididas en cuatro presentaciones principales.

Tabla 22

Producción total

PRODUCTOS	UNIDADES	LIBRAS	TOTAL LB.	%
Masa de yuca 1360 gr	967	3	2901	53,75%
Masa de yuca 680 gr	1544	1,5	2316	42,91%
Masa de yuca con queso de 1360 gr	28	3	84	1,56%
Masa de yuca con queso de 680 gr	64	1,5	96	1,78%
	2603		5397	100,00%

Nota. La tabla nos describe la producción total de mes, además se establece el rendimiento de la yuca en total de libras y de manera porcentual.

La mayor proporción corresponde a la masa de 1360 gramos, que representa aproximadamente el 54% del total, con 967 unidades, seguida por la masa de 680 gramos, que constituye casi el 43%, equivalente a 1544 unidades.

Las masas con queso tienen una participación menor en la producción: la masa de 680 gramos con queso equivalente casi al 2% del total (64 unidades), mientras que la masa

de 1360 gramos con queso representa el 1.56%, con 28 unidades. Estas cifras reflejan cómo se distribuye la producción entre los diferentes tipos de masa.

Para producir 2603 unidades de masa se adquirieron 100 quintales de yuca, de los cuales solo rinden 5397 libras, la diferencia es la merma. En la **Tabla 23** se detalla el rendimiento de la materia prima y la merma en libras y en porcentaje.

Tabla 23

Rendimiento y merma de la materia prima.

Materia prima	Cantidad	Medida	Libras	Rendimiento	%	Merma	%
Yuca	100	Quintal	10000	5397	54%	4603	46%

Nota. Detalle del rendimiento y la merma de los 100 quintales de masa adquirida durante el mes de septiembre.

En este detalle de la distribución del rendimiento y la merma durante la producción de 100 quintales de yuca, el 54%, equivalente a 5397 libras, corresponde al rendimiento, es decir, la cantidad aprovechada para la producción. El 46% restante se le da el nombre de merma, representando la parte de la yuca que no es utilizable en el proceso. Esta distribución evidencia la relación entre el producto final obtenido y los desperdicios generados.

El objetivo con la merma es dar valor a los subproductos que la forman, como son el almidón y las cáscaras. La **Tabla 24**, muestra a continuación el detalle de cómo se distribuye el 100% de la merma.

Tabla 24

Distribución de la merma.

	QUINTAL	LIBRAS	%
MERMA	46,03	4603	100%
CÁSCARA	43,83	4383	95%
AGUA	2,2	220	5%

Nota. Esta tabla demuestra el porcentaje que corresponde a las cáscaras y al agua., haciendo referencia a la merma.

Esta tabla demuestra la composición de la merma total generada durante el procesamiento de la yuca. El 95% de la merma corresponde a la cáscara, mientras que el 5% restante se atribuye al agua. Esto refleja que la mayor parte de los desechos está compuesta por material sólido no aprovechable.

Por esta razón, al analizar la información obtenida, se ha observado que los subproductos no son aprovechados como un ingreso. A los subproductos se le puede dar diferentes usos, sin embargo, para no incurrir a costos se va a analizar el efecto de dar valor a las cáscaras como un producto de alimentación animal y al almidón para consumo humano.

Con la información obtenida que se encuentra representada en las **Tablas 23 y 24** se establece lo siguiente:

- Del 5% de la merma que es considerada agua y que equivale a 200 litros salen 5 libras de almidón, el restante del agua se desecha, porque ya no se le puede dar más uso.
- Por otra parte, el 95 % correspondiente a la cáscara se ha decidido darle uso como alimentación animal, aunque puede tener más usos.

El precio a determinar para la cáscara puede variar dependiendo de la región y la demanda. “La blanquita” por estar ubicada en la costa se le hace más factible venderla como alimento para animales ganado y porcinos, ya que beneficia a quienes se dedican a criarlos porque es rica en fibras y nutrientes.

El precio para cada libra de cáscara de yuca puede oscilar entre 0,10 y 0,25 centavos, se determinó esta aproximación porque existe la probabilidad de que no la compren o caso contrario porque les ayuda a reducir costos de alimentación. Por esta razón se ha estimado que el precio por libra sea de \$0,15. A continuación se detalla en la **Tabla 25** un aproximado del precio de los subproductos:

Tabla 25

Valoración de los subproductos

SUBPRODUCTO	CANTIDAD	MEDIDA	PRECIO	PVP TOTAL
ALMIDON	5	LIBRAS	\$ 0,80	\$ 4,00
CÁSCARAS	4383	LIBRAS	\$ 0,15	\$ 657,45
				\$ 661,45

Nota. Esta tabla detalla la cantidad de cada subproducto con el precio estimado, de acuerdo al análisis realizado.

De acuerdo a la tabla el almidón tiene un precio de \$0,80 centavos este resulta ser cambiante en el mercado por la demanda del producto, sin embargo, actualmente se mantiene, por otra parte, la estimación del precio de las cáscaras es de \$0.15 centavos, este último al ser vendido en su totalidad nos genera un ingreso de \$657,45, que puede ser

necesario para cubrir los costos de producción o cualquier gasto que se presente de manera inesperada.

3.7.4 Diseño de Modelo de Ficha de Costo

El diseño del modelo de ficha de costo para el emprendimiento "La Blanquita" está enfocado en proporcionar un esquema práctico y eficaz que permita identificar y asignar correctamente los costos directos e indirectos de la producción de masa de yuca, así como valorar los subproductos generados.

La ficha de costo propuesta se divide en secciones específicas que permiten un registro detallado y organizado de los recursos empleados en el proceso productivo. Este modelo será fundamental para mejorar la gestión de los costos, optimizar el uso de los insumos y maximizar la rentabilidad de los subproductos.

Con la asignación precisa de los costos el negocio valorar y aprovechar los subproductos se abren nuevas oportunidades de ingresos, además proporcionará información clave para tomar decisiones estratégicas y controlar los gastos del negocio.

Para diseñar la ficha de costo, se necesita de varios formatos que le van a permitir recoger información para luego reflejarla en la ficha de costo.

3.7.4.1 Orden de Producción

La orden de producción es un documento que detalla la planificación de la producción, indicando qué cantidad de producto, materiales requeridos y tiempo estimado se necesita para la elaboración del producto.

Esta orden de producción ayuda a “ La Blanquita” a organizar los recursos y programar de manera eficiente las tareas del personal, asegurando que se cumplan las metas de producción, así como lo muestra la **Figura 8**.

Figura 8*Orden de producción propuesta*

MASA DE YUCA "LA BLANQUITA"			
ORDEN DE PRODUCCION			
Fecha de emision:	1/9/2024	No.	001
Cliente:	Comercial Zambrano		
DETALLE	CANTIDAD	CARACTERISTICAS	
Masa de yuca	967	Fundas de 1360 gramos	
Masa de yuca	1544	Fundas de 680 gramos	
Masa de yuca	28	Fundas de 1360 gramos con queso	
Masa de yuca	64	Fundas de 680 gramos con queso	
Total a producir	2603		
Fecha de inicio	2/9/2024		
Fecha de finalización	25/9/2024		
XXXXXX			
Firma			

Nota. La orden de producción detalla la cantidad de masas que deben elaborarse en un período determinado, permitiendo la planificación eficiente de recursos y tiempo para cumplir con la demanda del producto.

3.7.4.2 Kardex

El Kardex es un sistema de registro para llevar el control detallado de los inventarios de materiales directos consumidos por producción. Permite monitorear la entrada y salida de cada uno de los insumos, desde la compra hasta el consumo para la elaboración de los productos. A continuación, en la **Figura 9** se muestra el registro de las entradas y salidas de los materiales directos.

Figura 9

Registro de entrada y salida de materiales directos.

KARDEX										
Artículo:		Sal								
Unidad De medida		Libra								
Metodo de Valoración:		FIFO								
FECHA	DETALLE	ENTRADA			SALIDAS			EXISTENCIA		
		CANT	V/U.	V/T.	CANT	V/U.	V/T.	CANT	V/U.	V/T.
	Saldo inicial							\$ -	\$ -	
1/9/2024	Compra de mercadería	44	\$ 0,50	\$ 22,00						
5/9/2024	Salida de material directo				13,2	\$ 0,50	\$ 6,60	30,8	\$ 0,50	\$ 15,40
18/9/2024	Salida de material directo				8,8	\$ 0,50	\$ 4,40	22	\$ 0,50	\$ 11,00
	TOTALES	44		\$ 22,00	22		\$ 11,00	22		\$ 11,00

KARDEX										
Artículo:		Manteca de chancho								
Unidad De medida		Litros								
Metodo de Valoración:		FIFO								
FECHA	DETALLE	ENTRADA			SALIDAS			EXISTENCIA		
		CANT	V/U.	V/T.	CANT	V/U.	V/T.	CANT	V/U.	V/T.
	Saldo inicial							\$ -	\$ -	
1/9/2024	Compra de mercadería	20	\$ 0,75	\$ 15,00						
5/9/2024	Salida de material directo				12	\$ 0,75	\$ 9,00	8	\$ 0,75	\$ 6,00
18/9/2024	Salida de material directo				8	\$ 0,75	\$ 6,00	0	\$ 0,75	\$ -
	TOTALES	20		\$ 15,00	20		\$ 15,00	-		\$ -

Nota. La figura muestra las entradas y salidas de los insumos, desde que es adquirido hasta su consumo dentro del proceso productivo.

3.7.4.3 Hoja de costo

Son documentos donde se detalla el costo total y unitario de cada presentación de la masa elaborada. En estas hojas, se consolidan los costos directos e indirectos, proporcionando información clave para la toma de decisiones sobre precios, márgenes de utilidad y estrategias de producción.

Este formato permite a “La Blanquita” un control detallado de cuánto cuesta producir cada presentación de masa de yuca, facilita el cálculo del precio de venta y ayuda en la toma de decisiones.

A continuación, se muestra la **Figura 10, 11, 12 y 13**, el detalle de los costos de cada presentación de masa de yuca

Figura 10

Hoja de costo de la Masa de yuca de 1360 gr

MASA DE YUCA "LA BLANQUITA"		
Hoja de Costos		
Producto:	Masa de 1360 gr	
Costo total:	\$	975,39
Costo unita.	\$	1,01
Materiales	MOD	CIF
\$ 390,86	\$ 341,86	\$ 242,67
\$ 390,86	\$ 341,86	\$ 242,67

Nota. Detalle del costo total y unitario de la presentación de masa de 1360 gr, junto con los valores de materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación.

Figura 11

Hoja de costo de la Masa de yuca de 680 gr

MASA DE YUCA "LA BLANQUITA"		
Hoja de Costos		
Producto:	Masa de 680 gr	
Costo total:	\$	933,10
Costo unita.	\$	0,60
Materiales	MOD	CIF
\$ 389,24	\$ 272,92	\$ 270,94
\$ 389,24	\$ 272,92	\$ 270,94

Nota. Detalle del costo total y unitario de la presentación de masa de 680 gr, junto con los valores de materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación.

Figura 12

Hoja de costo de la Masa de yuca con queso de 1360 gr

MASA DE YUCA "LA BLANQUITA"			
Hoja de Costos			
Producto:	Masa de 1360 gr queso		
Costo total:	\$	31,42	
Costo unita.	\$	1,12	
Materiales		MOD	CIF
\$	14,49	\$	9,90
		\$	7,03
\$	14,49	\$	9,90
		\$	7,03

Nota. Detalle del costo total y unitario de la presentación de masa con queso de 1360 gr, junto con los valores de materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación.

Figura 13

Hoja de costo de la Masa de yuca con queso de 680 gr

MASA DE YUCA "LA BLANQUITA"			
Hoja de Costos			
Producto:	Masa de 680 gr queso		
Costo total:	\$	42,26	
Costo unita.	\$	0,66	
Materiales		MOD	CIF
\$	19,71	\$	11,31
		\$	11,23
\$	19,71	\$	11,31
		\$	11,23

Nota. Detalle del costo total y unitario de la presentación de masa con queso de 680 gr, junto con los valores de materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación.

3.7.4.4 Asientos contables

Son registros que documentan las transacciones económicas del negocio en su libro diario, siguiendo la norma contable. Este tipo de información permiten un control detallado

de los ingresos y egresos, facilitan el análisis de los costos de producción para tomar decisiones y para elaborar los informes financieros.

Los asientos que se presentan están basados en la Nic 2, y se detallan a continuación:

– **Asiento por adquisición de materia prima o materiales directos**

Se origina al adquirir materia prima necesaria para la producción, en la **Tabla 26** se muestra el registro contable.

Tabla 26

Asiento contable por adquisición de materia prima o materiales directos

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
xxx	xxx			
	Inventario de materia prima/ materiales directos		xxx	
	Caja/ cuenta por pagar			xxx
	R/ compra de materias primas para la producción de xxxxx			

Nota. Este asiento refleja la adquisición de materia prima, aumentando el inventario y reconociendo la obligación de pago o la salida de efectivo.

– **Asiento por consumo de materia prima**

Se produce al consumir materia prima o materiales directos en el proceso de producción, en la **Tabla 27** se muestra el registro contable.

Tabla 27

Asiento contable por uso de materia prima o materiales directos en producción

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
xxx	xxx			
	Inventario de productos en proceso		xxx	
	Inventario de materia prima/ materiales directos			xxx
	R/ consumo de MP/ MD en la producción de xxxxx			

Nota. Aquí se transfiere el costo de la materia prima utilizada en la producción desde el inventario de materia prima al inventario de productos en proceso.

– **Asiento por registro de mano de obra directa**

Se origina al registrar el costo de la mano de obra directa utilizada en la producción, en la **Tabla 28** se muestra el registro contable.

Tabla 28

Asiento contable por registro de mano de obra directa

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
-------	---------	---------	------	-------

xxx	xxx		
	Mano de obra directa	xxx	
	Caja		xxx
	R/ pago de mano de obra del mes de xxxxx		

Nota. Este asiento registra el costo de la mano de obra directa utilizada en la producción, reconociendo la obligación de pago o la salida de efectivo.

– **Asiento por distribución de mano de obra directa**

Este asiento se origina para distribuir el costo de la mano de obra directa a los productos en proceso, en la **Tabla 29** se muestra el registro contable.

Tabla 29

Asiento contable por distribución de mano de obra

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
xxx	xxx			
	Inventario de productos en proceso		xxx	
	Mano de obra directa			xxx
	R/ asignación de mano de obra del mes de xxxxx			

Nota. Este asiento distribuye el costo de la mano de obra directa a los productos en proceso, asegurando que los costos se asignen correctamente.

– **Asiento por registro de CIF**

Se origina al registrar los costos indirectos de fabricación necesarios para el proceso productivo, en la **Tabla 30** se muestra el registro contable.

Tabla 30

Asiento contable por registro de los costos indirectos de fabricación

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
xxx	xxx			
	Costos indirectos de fabricación		xxx	
	Caja/ cuentas por pagar			xxx
	R/ CIF en el proceso de producción del mes de xxxxx			

Nota. Aquí se registran los costos indirectos de fabricación, como electricidad, depreciaciones, etc., aumentando los CIF y reconociendo la obligación de pago o la salida de efectivo.

– **Asiento por distribución de CIF**

Este asiento resulta para asignar los costos indirectos de fabricación a los productos en proceso, en la **Tabla 31** se muestra el registro contable.

Tabla 31

Asiento contable por distribución de cifra productos en proceso

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
xxx	xxx			
	Inventario de productos en proceso		xxx	
	Costos indirectos de fabricación			xxx
	R/ CIF en el proceso de producción del mes de xxxxx			

Nota. Este asiento distribuye los costos indirectos de fabricación a los productos en proceso, asegurando que todos los costos de producción se asignen correctamente.

– Asiento por transferencia de productos terminados

Se genera al completar la producción de productos, transfiriéndolos al inventario de productos terminado, en la **Tabla 32** se muestra el registro contable.

Tabla 32

Asiento contable por transferencia de productos terminados

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
xxx	xxx			
	Inventario de productos terminados		xxx	
	Inventario de productos en proceso			xxx
	R/ productos terminados del mes de xxxxx			

Nota. Aquí se transfiere el costo de los productos que han sido completados desde el inventario de productos en proceso al inventario de productos terminados.

– Asiento por registro de venta

Se origina al vender productos terminados, reconociendo los ingresos por venta, en la **Tabla 33** se muestra el registro contable.

Tabla 33

Asiento contable por registro de la venta

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
xxx	xxx			
	Caja/ cuentas por cobrar		xxx	
	Ventas			xxx
	R/ venta de xxx unidades de masa de yuca en el mes de xxxxx			

Nota. Este asiento registra la venta de productos, aumentando las cuentas por cobrar o el efectivo y reconociendo los ingresos por ventas.

– Asiento por costo de venta

Este asiento se origina al vender productos, reconociendo el costo asociado a ellos, en la **Tabla 34** se muestra el registro contable.

Tabla 34

Asiento contable registro del costo de los productos vendidos

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
xxx	xxx			
	Ventas		xxx	
	Costo de ventas			xxx
	R/ costo de la venta por xxx unidades de masa de yuca en el mes de xxxxx			

Nota. Aquí se registra el costo de los productos vendidos, disminuyendo el inventario de productos terminados y reconociendo el costo de ventas.

– **Asiento por otros ingresos**

Se genera al vender subproductos generados durante la producción, en la **Tabla 35** se muestra el registro contable.

Tabla 35

Asiento contable por registro de otros ingresos

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
xxx	xxx			
	Caja/ cuentas por cobrar		xxx	
	Otros ingresos			xxx
	R/ ingreso por la venta de los subproductos			

Nota. Este asiento registra los ingresos obtenidos por la venta de subproductos, aumentando el efectivo o las cuentas por cobrar y reconociendo los ingresos específicos de los subproductos.

En “La Blanquita” por la producción de masa de yuca durante el mes de septiembre se generaron los asientos contables que se muestran a continuación en la **Figura 14:**

Figura 14

Asientos contables generados durante el mes de septiembre

FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
xxx	xxx			
	Inventario de materia prima		\$ 500,00	
	Caja			\$ 500,00
	R/ compra de materias primas para la producción de masa de yuca			
xxx	xxx			
	Inventario de materiales directos		\$ 325,34	
	Caja			\$ 325,34
	R/ compra de materiales directos para la producción de masa de yuca			
xxx	xxx			
	Inventario de productos en proceso		\$ 500,00	
	Proceso de pelado	\$ 500,00		
	Inventario de materia prima			\$ 500,00
	R/ consumo de materia prima en la producción de masa de yuca			
xxx	xxx			
	Inventario de productos en proceso		\$ 314,34	
	Proceso de amasado	\$ 314,34		
	Inventario de materiales directos			\$ 314,34
	R/ consumo de materiales directos en la producción de masa de yuca			
xxx	xxx			
	Mano de obra directa		\$ 636,00	
	Proceso de pelado	\$ 420,00		
	Proceso de amasado	\$ 216,00		
	Caja			\$ 636,00
	R/ pago de mano de obra del mes de septiembre.			
xxx	xxx			
	Inventario de productos en proceso		\$ 636,00	
	Mano de obra directa			\$ 636,00
	Proceso de pelado	\$ 420,00		
	Proceso de amasado	\$ 216,00		
	R/ asignación de mano de obra del mes de septiembre			
xxx	xxx			
	Costos indirectos de fabricación		\$ 531,91	
	Caja			\$ 531,91
	R/ CIF en el proceso de producción del mes de septiembre			
xxx	xxx			
	Inventario de productos en proceso		\$ 531,91	
	Costos indirectos de fabricación			\$ 531,91
	R/ CIF en el proceso de producción del mes de septiembre			
xxx	xxx			
	Inventario de productos terminados		\$ 1.982,25	
	Inventario de productos en proceso			\$ 1.982,25
	R/ productos terminados del mes de septiembre			
xxx	xxx			
	Caja		\$ 4.262,15	
	Venta			\$ 4.262,15
	R/ venta de xxx unidades de masa de yuca en el mes de septiembre			
xxx	xxx			
	Venta		\$ 1.982,17	
	Costo de venta			\$ 1.982,17
	R/ costo de la venta por xxx unidades de masa de yuca en el mes de septiembre			
xxx	xxx			
	Caja		\$ 661,45	
	Otros ingresos			\$ 661,45
	Almidón	\$ 4,00		
	Cáscaras	\$ 657,45		
	R/ ingreso por la venta de los subproductos			


Nota. Transacciones generadas en el mes de septiembre por la producción de las masas de yuca, incluida la de la valoración de los subproductos.

considerando: Materia prima y materiales directos, mano de obra directa, costos indirectos de fabricación, costo total y la valoración de los subproductos.

A continuación, en las **Figura 16, 17, 18 y 19** se muestran los costos reales del mes de septiembre de cada presentación de masa de yuca elaborada por “La Blanquita”, véase el **Anexo C** donde se muestra el formato y los parámetros que contiene la ficha propuesta para registrar el costo total y unitario de cada presentación y la valorización de los subproductos.

Figura 16


Ficha de costo del producto Masa de yuca de 1360 gr

		Ficha de Costo Masa de Yuca "La Blanquita"	
Fecha:	Septiembre		
Producto:	Masa 1360 gr		
Responsable:	Propietaria		
Materia prima- materiales directos			
Descripción	Cantidad	Costo Un. (S)	Costo Total (S)
Yuca	53,75	\$ 5,00	\$ 268,76
Sal	11,83	\$ 0,50	\$ 5,91
Manteca de chancho	10,75	\$ 0,75	\$ 8,06
Agua	9,14	\$ 1,25	\$ 11,42
Fundas	967,00	\$ 0,10	\$ 96,70
Total Materiales			\$ 390,86
Mano de Obra Directa			
Actividad	Cantidad	Costo (S/día)	Costo Total (S)
Peladores	15,05	15	\$ 225,76
Amasadores	9,68	12	\$ 116,10
Total Mano de Obra			\$ 341,86
Costo Indirectos de Fabricación			
CIF	Monto (S)		
Transporte	43		
Etiquetas	96,7		
Energía eléctrica	15,05		
Depreciación maquinarias	28,58		
Control de calidad	59,34		
Total Costos Indirectos	242,67		
Costo Total de Producción			
Materiales+Mano de Obra+Costos Indirectos		\$	975,39
Unidades Producidas			967
Costo por Unidad		\$	1,01
Margen de Ganancia			55,17%
PVP unitario		\$	2,25
Valoración de Subproductos			
Subproducto	Cant.	Precio de	Valor final (S)
Almidón	5	\$ 0,80	\$ 4,00
Cáscaras	4383	\$ 0,15	\$ 657,45
Total			\$ 661,45

Nota. La figura muestra un desglose detallado de los costos de producción del producto Masa de yuca de 1360 gr, incluyendo la valorización de los subproductos, este último se reflejará en cada ficha de costo presentada.

Figura 17


Ficha de costo del producto Masa de yuca de 680 gr

		Ficha de Costo Masa de Yuca "La Blanquita"	
Fecha:	Septiembre		
Producto:	Masa 680 gr		
Responsable:	Propietaria		
Materia prima- materiales directos			
Descripción	Cantidad	Costo Un. (S)	Costo Total (S)
Yuca	42,91	\$ 5,00	\$ 214,56
Sal	9,44	\$ 0,50	\$ 4,72
Manteca de chancho	8,58	\$ 0,75	\$ 6,44
Agua	7,30	\$ 1,25	\$ 9,12
Fuixdas	1544,00	\$ 0,10	\$ 154,40
Total Materiales			\$ 389,24
Mano de Obra Directa			
Actividad	Día	Costo (S/día)	Costo Total (S)
Peladores	12,02	15	\$ 180,23
Amasadores	7,72	12	\$ 92,69
Total Mano de Obra			\$ 272,92
Costo Indirectos de Fabricación			
CIF	Monto (S)		
Transporte	34,33		
Etiquetas	154,4		
Energía eléctrica	12,02		
Depreciación maquinarias	22,82		
Control de calidad	47,38		
Total Costos Indirectos	270,95		
Costo Total de Producción			
Materiales+Mano de Obra+Costos Indirectos		\$	933,11
Unidades Producidas			1544
Costo por Unidad		\$	0,60
Margen de Ganancia			51,65%
PVP unitario		\$	1,25
Valoración de Subproductos			
Subproducto	Cant.	Precio de	Valor final (S)
Almidón	5	\$ 0,80	\$ 4,00
Cáscaras	4383	\$ 0,15	\$ 657,45
Total			\$ 661,45

Nota. La figura muestra un desglose detallado de los costos de producción del producto Masa de yuca de 680 gr, incluyendo la valorización de los subproductos, este último se reflejará en cada ficha de costo presentada.

Figura 18


Ficha de costo del producto Masa de yuca de 1360 gr con queso

		Ficha de Costo Masa de Yuca "La Blanquita"	
Fecha:	Septiembre		
Producto:	Masa 1360 gr con queso		
Responsable:	Propietaria		
Materia prima- materiales directos			
Descripción	Cantidad	Costo Un. (\$)	Costo Total (\$)
Yuca	1,56	\$ 5,00	\$ 7,78
Sal	0,34	\$ 0,50	\$ 0,17
Manteca de chancho	0,31	\$ 0,75	\$ 0,23
Agua	0,26	\$ 1,25	\$ 0,33
Fundas	28,00	\$ 0,10	\$ 2,80
Queso	211,50	\$ 0,02	\$ 3,17
Total Materiales			\$ 14,49
Mano de Obra Directa			
Actividad	Día	Costo (\$/día)	Costo Total (\$)
Peladores	0,44	15	\$ 6,54
Amasadores	0,28	12	\$ 3,36
Total Mano de Obra			\$ 9,90
Costo Indirectos de Fabricación			
CIF	Monto (\$)		
Transporte	1,25		
Etiquetas	2,8		
Energía eléctrica	0,44		
Depreciación maquinarias	0,83		
Control de calidad	1,72		
Total Costos Indirectos	7,04		
Costo Total de Producción			
Materiales+Mano de Obra+Costos Indirectos		\$	31,43
Unidades Producidas			28
Costo por Unidad		\$	1,12
Margen de Ganancia			55,12%
PVP unitario		\$	2,50
Valoración de Subproductos			
Subproducto	Cant.	Precio de	Valor final (\$)
Almidón	5	\$ 0,80	\$ 4,00
Cáscaras	4383	\$ 0,15	\$ 657,45
Total			\$ 661,45

Nota. La figura muestra un desglose detallado de los costos de producción del producto Masa de yuca de 1360 gr con queso, incluyendo la valorización de los subproductos, este último se reflejará en cada ficha de costo presentada.

Figura 19

Ficha de costo del producto Masa de yuca de 680 gr con queso

		Ficha de Costo Masa de Yuca "La Blanquita"	
Fecha:	Septiembre		
Producto:	Masa 680 gr con queso		
Responsable:	Propietaria		
Materia prima- materiales directos			
Descripción	Cantidad	Costo Un. (\$)	Costo Total (\$)
Yuca	1.78	\$ 5.00	\$ 8.89
Sal	0.39	\$ 0.50	\$ 0.20
Manteca de chanco	0.36	\$ 0.75	\$ 0.27
Agua	0.30	\$ 1.25	\$ 0.38
Fundas	64.00	\$ 0.10	\$ 6.40
Queso	238.50	\$ 0.02	\$ 3.58
Total Materiales			\$ 19.71
Mano de Obra Directa			
Actividad	Día	Costo (\$/día)	Costo Total (\$)
Peladores	0.50	15	\$ 7.47
Amasadores	0.32	12	\$ 3.84
Total Mano de Obra			\$ 11.31
Costo Indirectos de Fabricación			
CIF	Monto (\$)		
Transporte	1.42		
Etiquetas	6.4		
Energía eléctrica	0.5		
Depreciación maquinarias	0.95		
Control de calidad	1.96		
Total Costos Indirectos	11.23		
Costo Total de Producción			
Materiales+Mano de Obra+Costos Indirectos		\$	42.25
Unidades Producidas			64
Costo por Unidad		\$	0.66
Margen de Ganancia			51.09%
PVP unitario		\$	1.35
Valoración de Subproductos			
Subproducto	Cant.	Precio de	Valor final (\$)
Almidón	5	\$ 0.80	\$ 4.00
Cáscaras	4383	\$ 0.15	\$ 657.45
Total			\$ 661.45

Nota. La figura muestra un desglose detallado de los costos de producción del producto Masa de yuca de 680 gr con queso, incluyendo la valorización de los subproductos, este último se reflejará en cada ficha de costo presentada.

CONCLUSIONES

- El emprendimiento “La Blanquita” no aplica ningún sistema o formato que le permita determinar los costos reales que invierte para producir sus masas de yuca, lo que genera que los precios de venta sean establecidos de forma empírica, sin llevar ningún control que respalden los hechos económicos que se generan.
- El diseño de la ficha de costos permitirá identificar y clasificar con precisión todos los costos asociados al proceso productivo. Esto facilitará la fijación de precios competitivos y realistas, asegurando un margen de ganancia adecuado.
- La valorización de los subproductos generará ingresos adicionales al convertir desechos en productos comercializables, lo que incrementará la rentabilidad general del negocio. Además, este aprovechamiento contribuirá a la sostenibilidad ambiental del negocio.

RECOMENDACIONES

- Se recomienda aplicar la ficha de costo, ya que se adapta a la necesidad de la entidad y beneficiara en la determinación del precio de los productos de manera adecuada. Esta debe ser socializada y comprendida por los trabajadores del negocio para que sea desarrollada de la mejor manera.
- Aprovechar los subproductos que se generan en el proceso productivo, para generar ingresos extras, que incrementen la rentabilidad del negocio.
- Aplicar controles de calidad para garantizar la estandarización del producto y mejorar la satisfacción del cliente.

BIBLIOGRAFÍA

- Aguiar, S., Arboleda, L., & Uvidia, H. (2021). Aprovechamiento de residuos agroindustriales como alternativa en el mejoramiento de la calidad del ambiente. Obtenido de <https://revistaalfa.org/index.php/revistaalfa/article/view/156>
- Alejandro, M., Ramos, J., Samaniego, T., Ferruzola, E., & Suárez, K. (2019). *Contabilidad de Costo*. Ecuador: Colloquium. Obtenido de <https://colloquiumbiblioteca.com/index.php/web/article/view/11>
- Alvarez Villalobos, L. (2021). Gestión de la producción para mejorar la productividad de la Empresa Procesadora de Agua de Mesa San Félix, Tumán-2020. Perú. Obtenido de <https://repositorio.uss.edu.pe/handle/20.500.12802/8550>
- Arenas, B. (2019). Propuesta para el diseño de un biodigestor anaerobio como sistema de aprovechamiento de residuos sólidos orgánicos, generados en las viviendas del proyecto “La Villa Solar” ubicado en la ciudad de Buenaventura- Colombia. Obtenido de <https://hdl.handle.net/20.500.14625/21626>
- Arias, I., Vallejo, M. d., & Ibarra, M. d. (2020). Los costos de producción industrial en el Ecuador.
- Arredondo, M. (2015). *Contabilidad y Análisis de costos*. México D.F: Grupo Editorial Patria. Obtenido de [https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=i9NUCwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&dq=Contabilidad+y+An%C3%A1lisis+de+costos+\(2da+ed.\)+Grupo+Editorial+Patria.&ots=uLXWakruwt&sig=ZZyQdh6vcD22GQhQrdWRSxc5Fp4#v=onepage&q&f=false](https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=i9NUCwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&dq=Contabilidad+y+An%C3%A1lisis+de+costos+(2da+ed.)+Grupo+Editorial+Patria.&ots=uLXWakruwt&sig=ZZyQdh6vcD22GQhQrdWRSxc5Fp4#v=onepage&q&f=false)
- Bayona, C., Cepeda, M., & León, L. (2023). Aprovechamiento de los subproductos agroindustriales de la cadena productiva de la yuca (Manihot Esculenta): Una revisión. Obtenido de <https://ojs.unipamplona.edu.co/index.php/alimen/article/view/1658>
- Bayona, C., Cepeda, M., & León, L. (2023). Aprovechamiento de los subproductos agroindustriales de la cadena productiva de la yuca (Manihot Esculenta): Una revisión. Obtenido de <https://ojs.unipamplona.edu.co/index.php/alimen/article/view/1658>

- Cabrera, M., Arguello, J., & Orellana, K. (2020). Alternativas agroindustriales de los tubérculos de la parroquia Rosa Zárate. Obtenido de <https://revistas.uteq.edu.ec/index.php/cyt/article/view/620>
- Calderón, J., Mero, E., & Barreiro, F. (2022). Subproductos agrícolas (cáscara de yuca y arroz) para compost como alternativa de valoración económica. Obtenido de <https://revistas.ug.edu.ec/index.php/cna/article/view/1866>
- Cárdenas, R., & Nápoles. (2016). *Costos I*. México: Instituto Mexicano de Contadores Públicos.
- Casanova Villalba, C., Macias Loor, J., Proaño Gonzáles, E., & Ruiz López, S. (2023). La contabilidad de costos y su incidencia en la rentabilidad de las PYMES. 3(1). Obtenido de <https://economicsocialresearch.com/index.php/home/article/view/59/223>
- Casanova Villalba, C., Núñez Liberio, R., & Navarrete Zambrano, C. (2021). Gestión y costos de producción: Balances y perspectivas. *XXVII*(1). Obtenido de <https://www.redalyc.org/journal/280/28065533025/>
- Cedeño, D. (2023). Los costos de producción y su efecto en la rentabilidad de la Heladería “Jeyely Yogur” de la ciudad de Manta. Obtenido de <http://repositorio.unesum.edu.ec/handle/53000/5347>
- Consejo de Normas Internacionales de Contabilidad. (2001). *Nic 2- Inventarios*. IFRS Foundation.
- Cubero, T. (2019). *Manual de auditoría de gestión: enfoque empresarial y de riesgos*. Universidad del Azuay.
- Eras, R., Burgos, J., & Lalangui, M. (2015). *Contabilidad de Costos*. Universidad Técnica de Machala. Obtenido de https://www.academia.edu/download/61197473/99_CONTABILIDAD_DE_COSTO20191112-66263-1145f5x.pdf
- García, J. (2008). *Contabilidad de Costos*. McGraw-Hill Interamericana.

- García, J., Tumbajulca, I., & Cruz, J. (2021). Innovación organizacional como factor de competitividad empresarial en mypes durante el Covid-19. Obtenido de <http://www.scielo.org.pe/pdf/comunica/v12n2/2219-7168-comunica-12-02-99.pdf>
- González Enríquez, L., & García Pérez, E. (2022). Implementación de un sistema de gestión de calidad e inocuidad alimentaria en una comercializadora de alimentos. (63). Obtenido de <https://www.redalyc.org/journal/944/94472192002/html/>
- González, M., & López, C. (2023). Determinación de los costos de calidad del procesamiento de almidón en la microempresa “Yuca Pan” de la ciudad de Calceta. Obtenido de <https://repositorio.espam.edu.ec/handle/42000/2315>
- Horngren, C., Datar, S., & Rajan, M. (2012). *Cost accounting: a managerial emphasis*. Upper Saddle River, N.J: Pearson/Prentice Hall.
- Korasapati, R., Suresh, B., Rosangzuala, K., Ravinder, P., Gajjala, R., Ravindra, P., . . . Banoth, L. (2023). *Value Added Products Generation from Sugarcane Bagasse and Its Impact on Economizing Biorefinery and Sustainability of Sugarcane Industry*. IntechOpen. Obtenido de <https://www.intechopen.com/chapters/84262>
- López, R., Vera, P., & Alcivar, F. (2016). Contabilidad de costos en las empresas. 12. Obtenido de <https://www.eumed.net/rev/caribe/2016/08/costos.zip>
- Magueyal, J. (2018). *Análisis y reflexiones sobre los costos de producción y ventas*. Editorial Digital del Tecnológico del Monterrey. Obtenido de <https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=k1XUDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT3&dq=An%C3%A1lisis+y+reflexiones+sobre+los+costos+de+producci%C3%B3n+y+ventas.+Editorial+Digital+del+Tecnol%C3%B3gico+del+Monterrey.&ots=GTG2opzPP9&sig=lmJjC0i4I4ODLv7G129wPWccTf8#v=onepa>
- Mellado Vargas, N. (2010). Guía práctica para el cálculo de costos de producción y determinación de precios. Perú. Obtenido de https://www.perucamaras.org.pe/pdf/bv/2.%20Guia%20Practica%20para%20el%20calculode%20de%20Costos%20de%20Produccion%20y%20determinacion%20de%20precios.pdf?utm_source=chatgpt.com

- Molina, K., Molina, P., & Laje, J. (2019). La contabilidad de costos y su relación en el ámbito de aplicación de las entidades manufactureras o industriales. Obtenido de <https://zenodo.org/record/3240566>
- Peralta Machado, A. (2021). Análisis de los costos de producción de yogurt de la empresa "Trovia S.A" ubicada en el cantón Durán. Ecuador. Obtenido de <https://dspace.itb.edu.ec/handle/123456789/4087>
- Rámirez, D. (2018). *Contabilidad administrativa*. Mc Graw Hill.
- Rosales, J., & Paúcar, R. (2006). Uso de la cascara de yuca en raciones para cerdos en crecimiento. Obtenido de <http://revistas.iiap.org.pe/index.php/fofiaamazonica/article/view/324>
- Sepúlveda, L. Y. (2019). *Manual para la asignatura de costos: empresas de producción y servicios*. Medellín: Corporación Universitaria Remington. Obtenido de https://www.uniremington.edu.co/wp-content/uploads/fondo-editorial/l-acad-cult-art/Manual_Costos_Colmayor_PDF_digital.pdf
- Sinisterra, G. (2011). *Contabilidad de Costos*. Ecoe Ediciones 2006.
- Tiwari, A., & Khawas, R. (2021). *Food Waste and Agro By-Products: A Step towards Food Sustainability*. IntechOpen. Obtenido de <https://www.intechopen.com/books/innovation-in-the-food-sector-through-the-valorization-of-food-and-agro-food-by-products/food-waste-and-agro-by-products-a-step-towards-food-sustainability>
- Vanderbeck, E., & Mitchell, M. (2016). *Principles of cost accounting*. Australia: Cengage Learning.
- Vega, V., Pinda, B., Paredes, R., & Dominguez, J. (2019). Contabilidad de costos y gestión.
- Véliz, M., & Culcay, M. (2022). *Contabilidad de Costos: Conceptos elementales*. Guayaquil-Ecuador: Grupo Compás. Obtenido de <http://142.93.18.15:8080/jspui/bitstream/123456789/809/1/LIBRO%20DE%20CONTABILIDAD%20DE%20COSTOS%20%207%20edicio%CC%81n%202022.pdf>

Villón Yagual, J. R. (2020). Costos de producción y fijación de precios en la mueblería Villón, provincia de Santa Elena, año 2019. Ecuador, Santa Elena. Obtenido de <https://repositorio.upse.edu.ec/bitstream/46000/5342/1/UPSE-TCA-2020-0030.pdf>

Zapata, P. (2015). *Contabilidad de Costos. Herramientas para la toma de decisiones*. Alfaomega. Obtenido de <https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=5tFxEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&dq=Contabilidad+de+Costos.+Herramientas+para+la+toma+de+decisiones.+&ots=3nOKgxi-Wt&sig=k19XDSwsIHDcVJwV6WV0emygeGY>

ANEXOS

Anexo A. Cotización para control de calidad



La Red de CESECCA

LABORATORIO DE ENSAYOS
ACREDITADO POR EL SAE
CONACREDITACIÓN
N.º SAE LE108-04

COTIZACIÓN

FECHA/HORA: 17/12/2024 08:57
CLIENTE: DIANA ANABEL MOREIRA MORGANA
ATENCIÓN: DIANA ANABEL MOREIRA MORGANA
DIRECCIÓN: ULAM - MANITA
TIEMPO ENTREGA: BUENAS LABORABLES
OBSERVACIONES: NORMA 2497.2561

CODIGO: 241377
IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA: MASA DE YUCA
TIPO PRODUCTO: ALIMENTO
CANTIDAD: 1 MUESTRA (1 UNED. DE 300GR)
FECHA PRODUCCIÓN: N/A
ESTABILIDAD ESTIMADA POR EL CLIENTE: N/A
CONSERVACIÓN DE LA MUESTRA: REFRIGERACIÓN

LISTA DE ENSAYOS

CANT.	ENSAYO	TÉCNICA	MÉTODO	PRECIO UNITARIO	TOTAL
MICROBIOLÓGICOS					
1	E. Coli	Petri Film	PEE,CESECCA/M/02 Método de Referencia AOAC Ed. 22, 2023: 998.08	\$18,00	\$18,00
1	Mohos*	Petri Film	PEE,CESECCA/M/20 Método de Referencia AOAC Ed 22, 2023: 497.02	\$15,00	\$15,00
1	Recuento de Aerobios Mesófilos	Recuento en placa(30)	PEE,CESECCA/M/19 Método de Referencia FDA/CFSAN/BAM, Cap 3, 2006	\$15,00	\$15,00

MUESTRO REALIZADO POR EL CLIENTE S/Nº (\$1)

SUBTOTAL	\$48,00
DESC. 0%	\$0,00
SUBTOTAL	\$48,00
IVA 0%	\$0,00
IVA 15%	\$7,20
TOTAL	\$55,20

ACEPTACIÓN DEL CLIENTE PARA REALIZAR ENSAYOS

POR CESECCA

CLIENTE
CL

NOTAS:

Nota 1 Los ensayos marcados con (*) no están incluidos en el alcance de la acreditación del SAE.

TERMINOS Y CONDICIONES	
<ul style="list-style-type: none"> El resultado será entregado a los 4 días hábiles de la fecha que se indique el cliente. El laboratorio CESECCA se reserva el derecho para la interpretación de la información obtenida por el cliente y la generada por el laboratorio durante la ejecución de los análisis. El laboratorio CESECCA se compromete a realizar los análisis de acuerdo con el código de esta cotización, cuyos resultados una vez recibidos son de responsabilidad del cliente. En caso de requerir por los resultados de los análisis, se refrenda al cliente, vale como el resultado por los. La modificación de información suministrada por el cliente o la entrega del informe fuera del tiempo establecido tendrá un costo de \$100 + IVA USD. La entrega de informes de resultados se realizará cuando se confirme el pago por parte del cliente a menos que se indique otra forma de pago. Para muestras, el personal del laboratorio podrá retirar hasta 25 muestras en el lugar acordado, pasado este tiempo se deberá por cancelación del servicio y se cobrará el valor de logística, además los valores correspondientes a transporte y/o almacenamiento por cuenta del cliente. 	
REQUERIMIENTOS GENERALES	
Cantidad de muestra:	<p>Cervezas (p.e. embotelladas, pastas, vidrio): 500g por área de análisis, en el caso de incluir análisis microbiológicos el número de unidades mínimas a ser aceptada serán diez por área de análisis.</p> <p>Productos en presentación fresca, pastas, edulces y congelados: 500g por área de análisis, en el caso de incluir análisis microbiológicos el número de unidades mínimas a ser aceptada serán diez por esta área.</p> <p>Aguas (botellas y/o consumo): 1 litro por área de análisis, en el caso de incluir análisis microbiológicos el número de unidades mínimas a ser aceptada serán diez por esta área.</p> <p>Aguas Residuales: 4 litros</p> <p>Otros (p.e. harinas, café, maíz, snacks, etc.): 500g por área de análisis, en el caso de incluir análisis microbiológicos el número de unidades mínimas a ser aceptada serán diez por esta área.</p>
Tiempo de retención de muestras:	Las muestras, extractos y/o ensayos retirados serán descartados 30 días después de análisis.
Horarios de Recepción de Muestras:	Mañana: 08:00 a 12:00 y tarde: 14:00 a 18:00
Política de Confidencialidad:	El cliente requiere una declaración de confidencialidad, debe definir claramente dicho especificación o la norma y la regla de decisión a aplicar y marca que esta sea referente a la totalidad antes de aceptar esta cotización. El laboratorio acepta las reglas de.
Ensayo	Nombre o Descripción Regla de decisión
FORMAS DE PAGO	
El pago puede realizarse en efectivo, cheque o depósito o transferencia bancaria a las siguientes cuentas:	
<ul style="list-style-type: none"> CHEQUE, DEPÓSITO O TRANSFERENCIA: CUENTA CORRIENTE 001 - MONTEVIDEO - BANCO AGENCIA DE DIVULGACIÓN PÚBLICA ESTADÍSTICAS Y CONSTRUCCIONES ULAM S.R.L. RUC: 1500000001 	<ul style="list-style-type: none"> SOLICITUD TRANSFERENCIA: CUENTA CORRIENTE MONTEVIDEO - BANCO AGENCIA DE DIVULGACIÓN PÚBLICA ESTADÍSTICAS Y CONSTRUCCIONES ULAM S.R.L. RUC: 1500000001
Nota: por correo electrónico la copia del comprobante de transferencia o depósito.	
<p>☎ +593 980 847 908 📍 Av. Circunvalación - Vía San Mateo ✉ cesecca@uleam-epcc.gov.ec www.uleam-epcc.gov.ec</p>	

Anexo B. Formato de entrevista



**ENTREVISTA PARA LA PROPIETARIA DEL
EMPRENDIMIENTO MASA DE YUCA “LA
BLANQUITA”**

Nombre:

Edad:


Cargo:

Actividad económica:

Fecha de la entrevista:

1. **¿Qué tipo de producto ofrece?**
2. **¿Cómo determina el costo de su producto?**
3. **¿Considera que las ganancias obtenidas le permiten cubrir lo invertido en la fabricación de los productos alimenticios**
4. **¿Cuál es la principal materia prima e insumos que utiliza en la fabricación de la masa de yuca?**
5. **¿Cómo determina el precio de venta de su producto?**
6. **¿Utiliza algún sistema para el análisis de los costos? En el caso de que utilice ¿Cuál?**
7. **¿Cuáles son los procesos de producción que existen en su negocio?**
8. **¿Tiene definido algún flujo del proceso de producción de su negocio?**
9. **¿Considera que implementar una ficha de costos en su negocio es necesario para determinar sus costos de producción y ganancias netas?**
10. **¿Cree usted que dar valor a los subproductos, le ayudaría a generar ingresos extras?**

Anexo C. Modelo de ficha de costo propuesta

		Ficha de Costo Masa de Yuca "La Blanquita"	
Fecha:			
Producto:			
Responsable:			
Materia prima- materiales directos			
Descripción	Cantidad	Costo Un. (\$)	Costo Total (\$)
Total Materiales			\$ -
Mano de Obra Directa			
Actividad	Día	Costo (\$/día)	Costo Total (\$)
Total Mano de Obra			\$ -
Costo Indirectos de Fabricación			
CIF	Monto (\$)		
Total Costos Indirectos	\$ -		
Costo Total de Producción			
Materiales+Mano de Obra+Costos Indirectos			
Unidades Producidas			
Costo por Unidad			
Margen de Ganancia			
PVP unitario			
Valoración de Subproductos			
Subproducto	Cant.	Precio de venta unitario (\$)	Valor final (\$)
Almidón			
Cáscaras			
Total			\$ -