



UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ

INFORME DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE LICENCIADO EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

TÍTULO:

La gestión de costos y su efecto en la rentabilidad de la empresa Asaderos la esquina de Ales
Cía. Ltda.

AUTORA: Martínez Pacheco Lady Lissethe

TUTOR: Ing. Gutiérrez Zambrano Carmen Ebelina, Mg.

Facultad de Ciencias Administrativas, Contables y Comercio

Carrera de Contabilidad y Auditoría

Manta- Manabí- Ecuador

Julio, 2025

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

CERTIFICACIÓN

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

Haber dirigido, revisado y aprobado preliminarmente el Trabajo de Integración Curricular bajo la autoría de la estudiante Martínez Pacheco Lady Lissethe, legalmente matriculada en la carrera de Contabilidad y Auditoría, período académico 2025-2026-1, cumpliendo el total de 384 horas, cuyo tema del proyecto es "La gestión de costos y su efecto en la rentabilidad de la empresa Asaderos la esquina de Ales Cía. Ltda."

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, 6 de agosto de 2025.

Lo certifico,

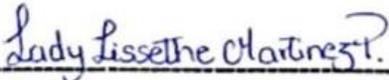


Mg. Carmen E. Gutiérrez Zambrano
Docente Tutora
Área: Contabilidad y Auditoría

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Quien firma, MARTINEZ PACHECO LADY LISSETHE, en calidad de autora del presente proyecto de investigación “La gestión de costos y su efecto en la rentabilidad de la empresa Asaderos la esquina de Ales Cía. Ltda.”, declaro libre y voluntariamente que el contenido y formato desarrollado es original, auténtico y personal. En tal virtud que si el contenido para los efectos legales y académicos que se segmenta en el presente trabajo final es y será de mi exclusiva responsabilidad legal y académica.

Realizando una investigación íntegra y respetando los derechos de autor correspondientes a cada una de las fuentes bibliográficas citadas en el desarrollo del contenido. Certificando que las ideas, análisis, datos son producto de investigación y desarrollo personal.



Martínez Pacheco Lady Lissethe

C.I. 1317986725

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. Martínez Pacheco Lady Lissethe; de acuerdo con las disposiciones reglamentarias emitidas por la Universidad Laica "Eloy Alfaro de Manabí".

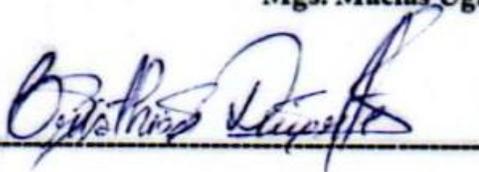
Con el tema "La gestión de costos y su efecto en la rentabilidad de la empresa Asaderos la esquina de Ales Cia. Ltda."

Para constancia firman:



PRESIDENTE DEL TRIBUNAL

Mgs. Macías Ugalde Lexandra Tatiana



MIEMBRO DEL TRIBUNAL

Mgs. Duarte Valencia Cristhian Dario



MIEMBRO DEL TRIBUNAL

Mgs. Alcívar Cedeño Beatriz Isabel

DEDICATORIA

El presente trabajo final de titulación tiene una dedicatoria especial, ya que todas las personas a quienes voy a nombrar formaron parte de este proceso. A Dios, por darme fortaleza y ser mi guía en todo momento e iluminar cada paso de este camino lleno de desafíos.

A mis padres, por ser ese pilar fundamental en mi desarrollo personal y profesional, por darme la mejor herencia, el estudio, y por enseñarme el valor de la perseverancia. Hoy, este triunfo también es de ustedes. Gracias porque cuyo respaldo ha sido la clave en este proceso. A mis hermanos, por ser mi red de apoyo silenciosa pero constante, gracias por sus palabras de ánimos y por celebrar mis logros como propios.

A mi princesa Isabella, quien se unió a este camino y ha sido la fuente de inspiración y el motivo principal para continuar con firmeza esta meta que la estamos alcanzando juntas. Este logro, más que académico, es una promesa de todo lo que quiero construir para ti.

A mi pareja, por su apoyo, paciencia constante y por caminar a mi lado con respeto, amor y con su convicción de que podía lograrlo. Gracias, por escucharme e impulsarme aun cuando el cansancio parecía ganar, por tu fe inquebrantable cuando la mía desistía.

A mis amigos, por su acompañamiento en los momentos más exigentes de este camino, por estar presentes desde el inicio y en los momentos más importantes de mi vida.

RECONOCIMIENTO

Agradezco profundamente a Dios, por darme sabiduría y fuerzas necesarias para continuar este camino con firmeza y valentía, por no dejarme sola en los momentos más difíciles.

Mi gratitud a la Ing. Carmen Gutiérrez, por su orientación y guía constante, por compartir sus conocimientos conmigo con paciencia y compromiso.

A la empresa Asaderos La Esquina de Ales, gracias por abrirme las puertas y brindarme la información necesaria para el desarrollo de esta investigación.

A quienes me acompañaron en este proceso, los docentes que fueron parte de esta formación, porque gracias a sus conocimientos son nuestros logros, a mi familia, a mi esposo por sus palabras de apoyo cuando sentía colapsar, a mis amigos, por brindarme tan bonita amistad y a mi hija, que siempre me dio las energías suficientes para continuar. Gracias por recordarme que todo esfuerzo tiene recompensa.

ÍNDICE DE CONTENIDO

| | |
|--|-----|
| DECLARACIÓN DE AUTORÍA..... | iii |
| APROBACIÓN DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN POR EL TRIBUNAL..... | iv |
| DEDICATORIA | v |
| RECONOCIMIENTO | vi |
| RESUMEN | xv |
| INTRODUCCIÓN | 1 |
| CAPITULO I..... | 3 |
| 1. MARCO TEÓRICO | 3 |
| 1.1. Fundamentación Teórica | 3 |
| 1.1.1. Variable Independiente: Gestión de Costos..... | 3 |
| 1.2. Clasificación de los Costos..... | 4 |
| 1.2.1. Según el Área donde se Consume..... | 4 |
| 1.2.2. Según su Comportamiento | 4 |
| 1.2.3. Según su Identificación | 5 |
| 1.2.4. Según el momento en el que se calcula..... | 5 |
| 1.2.5. Según el momento en que se reflejan en los resultados | 5 |
| 1.3. Sistemas de costeo | 5 |
| 1.4. Elementos del costo | 6 |
| 1.4.1. Variable Dependiente: Rentabilidad de la empresa | 7 |
| 1.5. Tipos de rentabilidad | 8 |
| 1.5.1. Rentabilidad económica | 8 |
| 1.5.2. Rentabilidad financiera | 8 |
| 1.6. Indicadores financieros..... | 8 |

| | | |
|------------------|---|----|
| 1.6.1. | Indicadores de liquidez..... | 9 |
| 1.6.2. | Indicadores de rentabilidad..... | 9 |
| 1.6.3. | Indicadores de gestión..... | 10 |
| 1.7. | Factores que afectan la rentabilidad..... | 12 |
| 1.8. | Fundamentación legal | 12 |
| 1.9. | Antecedentes Investigativos | 19 |
| CAPITULO II..... | | 25 |
| 2. | DIAGNÓSTICO O ESTUDIO DE CAMPO | 25 |
| 2.1. | Información general de la empresa | 25 |
| 2.2. | Metodología..... | 26 |
| 2.3. | Modalidad de investigación..... | 26 |
| 2.3.1. | Método cuantitativo | 26 |
| 2.3.2. | Método inductivo..... | 27 |
| 2.3.3. | Método deductivo | 27 |
| 2.3.4. | Método analítico | 27 |
| 2.4. | Tipo de investigación..... | 28 |
| 2.4.1. | Investigación documentada | 28 |
| 2.4.2. | Investigación cualitativa..... | 28 |
| 2.4.3. | Investigación de campo..... | 28 |
| 2.5. | Población y muestra | 29 |
| 2.5.1. | Población..... | 29 |
| 2.5.2. | Muestra..... | 30 |
| 2.6. | Técnicas e instrumentos..... | 31 |
| 2.6.1. | Entrevista..... | 31 |
| 2.6.2. | Check list..... | 31 |
| 2.6.3. | Análisis FODA | 31 |

| | | |
|--------------------|---|----|
| 2.7. | Análisis e interpretación de resultados | 32 |
| 2.7.1. | Resultados de la entrevista | 32 |
| 2.7.2. | Resultados de Check list..... | 33 |
| 2.7.3. | Resultados de Análisis FODA | 34 |
| 2.7.4. | Resultados de los Análisis de los Estados Financieros | 37 |
| 2.8. | Triangulación de la información | 44 |
| CAPITULO III | | 46 |
| 3. | PROPUESTA..... | 46 |
| 3.1. | Título..... | 46 |
| 3.2. | Justificación..... | 46 |
| 3.3. | Objetivos de la propuesta | 47 |
| 3.3.1. | Objetivo general..... | 47 |
| 3.3.2. | Objetivos específicos | 47 |
| 3.4. | Beneficiarios..... | 47 |
| 3.5. | Factibilidad..... | 47 |
| 3.5.1. | Factibilidad tecnológica | 47 |
| 3.5.2. | Factibilidad económica financiera | 48 |
| 3.5.3. | Factibilidad Operacional | 48 |
| 3.6. | Desarrollo de la propuesta | 48 |
| 3.6.1. | Procedimiento para los menús de la empresa Asaderos La Esquina de Ales Cía. Ltda. | 52 |
| 3.6.2. | Procedimiento para la adquisición de materia prima | 55 |
| 3.6.3. | Hoja de Costos..... | 76 |
| 3.6.4. | Precios de venta | 77 |
| 3.6.5. | Estado de Costos y Estado de Resultados | 78 |
| 3.6.6. | Libro Diario..... | 80 |
| 3.6.7. | Matriz de Indicadores financieros..... | 81 |

| | |
|----------------------|----|
| CONCLUSIONES | 83 |
| RECOMENDACIONES..... | 84 |
| BIBLIOGRAFÍA..... | 85 |
| ANEXOS | 90 |

ÍNDICE DE TABLAS

| | |
|--|----|
| Tabla 1 Población de trabajadores de la empresa Asaderos La Esquina de Ales Cía. Ltda. | 29 |
| Tabla 2 Muestra Poblacional de Trabajadores de la empresa Asaderos La Esquina de Ales Cía. Ltda. | 30 |
| Tabla 3 Matriz de Análisis FODA | 34 |
| Tabla 4 Matriz de Análisis FODA Valorizado de Asaderos La Esquina de Ales Cía. Ltda. | 35 |
| Tabla 5 Análisis Vertical del Estado de Situación Financiera 2023-2024 | 37 |
| Tabla 6 Análisis Vertical del Estado de Resultados Integral 2023-2024 | 39 |
| Tabla 7 Análisis Horizontal del Estado de Situación Financiera 2023-2024 | 41 |
| Tabla 8 Análisis Horizontal del Estado de Resultados Integral del año 2023-2024..... | 43 |
| Tabla 9 Menú del pollo asado de Asaderos La Esquina de Ales Cía. Ltda. | 52 |
| Tabla 10 Menú del seco de gallina de Asaderos La Esquina de Ales Cía., Ltda. | 52 |
| Tabla 11 Menú del aguado de pollo de Asaderos La Esquina de Ales Cía., Ltda. | 53 |
| Tabla 12 Menú de papi pollo de Asaderos La Esquina de Ales Cía., Ltda. | 53 |
| Tabla 13 Lista de compra semanal de materia prima de la empresa Asaderos La Esquina de Ales Cía. Ltda. | 55 |
| Tabla 14 Orden de producción del pollo asado de la Asaderos La Esquina de Ales Cía. Ltda. | 56 |
| Tabla 15 Orden de producción del seco de gallina de Asaderos La Esquina de Ales Cía. Ltda. | 57 |
| Tabla 16 Orden de producción del aguado de pollo de Asaderos La Esquina de Ales Cía. Ltda. | 57 |
| Tabla 17 Orden de producción del papi pollo de Asaderos La Esquina de Ales Cía. Ltda. | 58 |
| Tabla 18 Orden de requisición del pollo asado de Asaderos La Esquina de Ales Cía. Ltda.... | 59 |
| Tabla 19 Orden de requisición del seco de gallina de Asaderos La Esquina de Ales Cía. Ltda. | 60 |
| Tabla 20 Orden de requisición del aguado de pollo de Asaderos La Esquina de Ales Cía. Ltda. | 60 |

| | | |
|-----------------|--|----|
| Tabla 21 | Orden de requisición del papi pollo de Asaderos La Esquina de Ales Cía. Ltda. | 61 |
| Tabla 22 | Orden de compra de Asaderos La Esquina de Ales Cía. Ltda. | 62 |
| Tabla 23 | Nómina de trabajadores de Asaderos La Esquina de Ales Cía. Ltda. | 64 |
| Tabla 24 | Cálculo del MOD de la empresa Asaderos la esquina de Ales Cía. Ltda. | 64 |
| Tabla 25 | Hoja de Asignación de costos indirectos de Asaderos La Esquina de Ales Cía. Ltda. | 65 |
| Tabla 26 | Kardex de inventario del pollo | 67 |
| Tabla 27 | Kardex de inventario de la lechuga | 67 |
| Tabla 28 | Kardex de inventario del pepino..... | 67 |
| Tabla 29 | Kardex de inventario del cilantro | 68 |
| Tabla 30 | Kardex de inventario de la cebolla blanca | 68 |
| Tabla 31 | Kardex de inventario de la cebolla morada..... | 68 |
| Tabla 32 | Kardex de inventario del limón | 69 |
| Tabla 33 | Kardex de inventario de la zanahoria | 69 |
| Tabla 34 | Kardex de inventario del pimiento | 69 |
| Tabla 35 | Kardex de inventario de la papa | 70 |
| Tabla 36 | Kardex de inventario del tomate..... | 70 |
| Tabla 37 | Kardex de inventario del ajo | 70 |
| Tabla 38 | Kardex de inventario de sal..... | 71 |
| Tabla 39 | Kardex de inventario de sazón de pollo..... | 71 |
| Tabla 40 | Kardex de inventario de pimienta..... | 71 |
| Tabla 41 | Kardex de inventario de comino..... | 72 |
| Tabla 42 | Kardex de inventario de paprika..... | 72 |
| Tabla 43 | Kardex de inventario del arroz..... | 72 |
| Tabla 44 | Kardex de inventario del plátano | 73 |
| Tabla 45 | Kardex de inventario de aceite..... | 73 |
| Tabla 46 | Kardex de inventario del vinagre..... | 73 |
| Tabla 47 | Kardex de inventario de achiote en líquido | 74 |
| Tabla 48 | Kardex de inventario de miel | 74 |
| Tabla 49 | Kardex de inventario de mantequilla..... | 74 |
| Tabla 50 | Kardex de inventario de mostaza..... | 75 |

| | |
|--|----|
| Tabla 51 Kardex de inventario del agua | 75 |
| Tabla 52 Kardex de inventario del gas..... | 75 |
| Tabla 53 Hoja de costos semanal | 76 |
| Tabla 54 Precios de venta de productos..... | 77 |
| Tabla 55 Calculo del precio de ventas | 77 |
| Tabla 56 Estado de costos..... | 78 |
| Tabla 57 Estado de resultados | 79 |
| Tabla 58 Libro diario | 80 |
| Tabla 59 Matriz de indicadores financieros para asaderos La Esquina de Ales Cía. Ltda. | 81 |

ÍNDICE DE ANEXOS

| | |
|---|----|
| Anexo 1 Certificado de anti-plagio Compilatio | 90 |
| Anexo 2 Entrevista realizada al gerente de la empresa Asaderos La Esquina de Ales Cía. Ltda. | 91 |
| Anexo 3 Entrevista realizada al contador de la empresa Asaderos La Esquina de Ales Cía. Ltda. | 92 |
| Anexo 4 Check List aplicado a la empresa Asaderos La Esquina de Ales Cía. Ltda. | 94 |

RESUMEN

El presente proyecto de investigación tiene como objetivo analizar la gestión de costo y efecto en la rentabilidad de la empresa Asaderos la esquina de Ales Cía. Ltda., dado que la empresa no contaba con un método de costeo y un análisis de indicadores financieros que optimizara los procesos productivos, el estudio inició con un análisis empresarial y fundamentación teórica que abordó conceptos básicos. Desde el enfoque mixto permitió analizar la problemática desde una perspectiva cuantitativa y cualitativa. Se emplearon los métodos inductivo, analítico y estadístico, complementados con técnicas como entrevistas, observación directa de procesos y análisis documental de los estados financieros del periodo 2023 y 2024.

El estudio incluyó un diagnóstico de la situación actual de la organización, donde se dialogó con la gente, se revisaron documentos, se cruzaron cifras y se analizó los estados financieros. El FODA ayudó a dejar claro lo que está funcionando, sobre todo en cómo se usan los recursos. Aunque las utilidades han mejorado, eso no significa que todo esté bien. Por eso se armó un modelo de costeo que no complica, que se ajusta al ritmo real del negocio y que ayuda a tener más claridad, usando formatos sencillos como hojas de costos, requisiciones, Kardex y registros que sirvan para tomar el control. Se sumaron indicadores que no solo muestran resultados, sino monitorean el desempeño de la empresa desde un enfoque más técnico.

Palabras claves: Gestión de Costos, rentabilidad, sistema de costos, ordenes de producción.

INTRODUCCIÓN

En el contexto actual, la sostenibilidad financiera y la competitividad empresarial dependen en gran medida de una adecuada gestión de costos, en el sector alimenticio, debido a factores como la inestabilidad económica y los cambios constantes en el mercado esto se vuelve cada vez más desafiante, llevar un control adecuado es una necesidad para mantenerse en un entorno donde los márgenes de utilidad son cada vez más ajustados.

Si los costos no se gestionan con precisión, la estructura financiera de la empresa termina desajustándose, lo que repercute de forma inmediata en su rentabilidad, y la carencia de métodos claros para identificar, ordenar y controlar sus componentes impide calcular con realismo los márgenes de ganancia y responder con agilidad a los cambios del mercado.

Una muestra evidente de lo que implica gestionar de forma adecuada los costos es el de la empresa Asokavisa S.A., citado por Arauz y Ricaurte (2024), que presenta serias complicaciones para determinar sus costos por la ausencia de un sistema que registre y clasifique con precisión los insumos, la mano de obra y los gastos indirectos. Esta situación genera ineficiencias, márgenes de utilidad poco claros y limitaciones en la planificación financiera. A raíz de ello, implementan un sistema de costeo que mejora el control de sus recursos utilizados en cada etapa del proceso.

Bajo este criterio, la investigación parte desde la problemática en ¿Cómo influye la gestión de costos en la rentabilidad de la empresa Asaderos la Esquina de Ales Cía. Ltda.?, en donde, aunque la empresa muestra mejoras en su rentabilidad en el año 2024, persisten debilidades relacionadas con el control de costos, el uso de herramientas manuales, y la ausencia de una estructura formal para el costeo por unidad, lo que limita su capacidad para optimizar procesos y maximizar beneficios.

El objetivo general de esta investigación es analizar la gestión de costos y su efecto en la rentabilidad de la empresa Asaderos La Esquina de Ales Cía. Ltda., y se derivan objetivos específicos como: analizar y sistematizar los conceptos, teorías y antecedentes relevantes relacionados con la investigación para establecer una base conceptual sólida que sustente la comprensión del problema de investigación que haga referencia al marco teórico; diagnosticar la situación actual de la gestión de costos y la rentabilidad en la empresa Asaderos La Esquina

de Ales Cía. Ltda.; y, diseñar una propuesta que contribuya a dar solución a la influencia en la gestión de costos en la rentabilidad de la empresa Asaderos La Esquina de Ales Cía. Ltda. Se establece como variable independiente la gestión de costos y como variable dependiente la rentabilidad.

Metodológicamente, se adopta un enfoque mixto que permite analizar la problemática desde una perspectiva cuantitativa y cualitativa. Se emplean los métodos inductivo, analítico y estadístico, complementados con técnicas como entrevistas, observación directa de procesos y análisis documental de los estados financieros del periodo 2023 y 2024, la población está compuesta por el personal administrativo, contable y operativo de la empresa, y la muestra es intencional, seleccionada por su relación directa con el manejo de los costos y procesos productivos. Este análisis permite reconocer prácticas de costeo informales y detectar fallas que afectan el cálculo real del costo unitario de cada producto.

Este proyecto nace de la necesidad de crear un modelo de gestión de costos que fortalezca la rentabilidad de la empresa, sustentado en un análisis inicial que revela deficiencias como el cálculo manual de la producción, la falta de un control automatizado y la escasa capacidad para dar seguimiento a indicadores financieros. Cuando no hay datos claros, las decisiones se retrasan y eso frena el crecimiento que la empresa podría alcanzar con un mejor control. Ya se ha visto en otros casos cómo aplicar un sistema de costeo bien pensado marca la diferencia y confirma que esta propuesta tiene sentido y es totalmente aplicable.

Después de ver todo lo que pasaba en la empresa, se planteó una forma simple de saber cuánto cuesta cada cosa y llevar ese control sin complicarse, usando un modelo que encaje con lo que ya hacen y les ayude a trabajar con más claridad. Esto permite mejorar su control financiero y avanzar hacia una gestión más eficiente y rentable.

CAPITULO I

1. MARCO TEÓRICO

1.1. Fundamentación Teórica

1.1.1. *Variable Independiente: Gestión de Costos*

1.1.1.1. Definición

La gestión se entiende como el proceso de coordinar y administrar actividades, enfocado en ejecutar acciones que generen beneficios, mediante el control y la mejora continua de los procesos. Desde esta perspectiva, la gestión adopta una visión más amplia, considerando tanto la eficiencia interna como externa de la organización, con el propósito de obtener resultados más favorables y competitivos dentro del mercado en el que opera (Mora Pisco et al., 2016).

Según Muñoz (2017), la gestión “se considera como el proceso de planificar, organizar, ejecutar y evaluar una empresa. El termino gestión puede abarcar una larga lista de actividades, pero siempre se enfoca en la utilización eficiente de los recursos” (p.64).

Bajo este contexto, se hace evidente la interacción de la gestión con las disciplinas administrativas y financieras, debido a que se refleja en la planificación y organización de las actividades empresariales de forma integral y se manifiesta en el análisis y aprovechamiento eficiente de los recursos económicos.

1.1.1.2. Objetivos de la Gestión de Costos

Controlar los costos no es solo llevar cuentas, sino ver con claridad cómo se mueve el dinero y qué impacto tienen las decisiones que se toman, de ese modo se hacen presupuestos que reflejan la realidad, se usan mejor los recursos y se detectan pequeños ajustes que pueden cambiar el día a día, lo que ayuda a que la empresa tome decisiones más firmes y enfrente los problemas con mayor seguridad.

Llevar bien el control de costos se vuelve un hábito que cambia la forma de ver el mercado, porque no basta con fijar precios para cubrir gastos, sino que es clave identificar qué áreas sostienen el negocio, cuáles productos aportan más y dónde se escapa dinero, por eso esa

claridad ofrece a quienes deciden una base sólida para invertir mejor, optimizar procesos y lograr que el esfuerzo se traduzca en resultados concretos, además permite anticiparse a posibles problemas y responder con mayor agilidad a los cambios del entorno

Al final, hablar de gestión de costos es hablar de una herramienta estratégica que acompaña la vida de la organización, sosteniéndola en momentos difíciles y empujándola cuando hay espacio para crecer. Es el puente entre lo que se calcula en los números y lo que se construye en el futuro.

1.2. Clasificación de los Costos

Tal como afirma Vega (2016), los costos se modifican cuando cambia el volumen de producción. Entender cómo se comportan resulta fundamental para diversos aspectos, como la determinación del costo de productos, la evaluación del desempeño y la toma de decisiones por parte de la gerencia. Bajo esta clasificación, los costos se clasifican en:

1.2.1. Según el Área donde se Consume

Costos de Producción. Corresponden a los costos originados durante la transformación de la materia prima en productos terminados, y se dividen en materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación.

Costos de Distribución. Son aquellos relacionados con el traslado del producto o servicio hasta el cliente final.

Costos Administrativos. Son aquellos vinculados a las actividades de gestión dentro de la empresa, conocidos también como gastos administrativos.

Costos de Financiamiento. Se refieren a los costos derivados del uso de capital para financiar las operaciones empresariales.

1.2.2. Según su Comportamiento

Costos fijos. Son aquellos que se generan simplemente por el hecho de mantener operativa la empresa. Estos costos se mantienen constantes incluso si no se realiza ninguna producción y no varían con los cambios en el nivel de ventas, permaneciendo fijos dentro de un rango relativamente estrecho del volumen de ventas

Costos variables. Son aquellos costos que cambian en proporción directa al nivel de ventas, es decir, aumentan o disminuyen según se incrementen o reduzcan las ventas.

1.2.3. Según su Identificación

Costos directos. Se refieren a aquellos que la administración puede asociar directamente con productos o áreas específicas.

Costos indirectos. Corresponden a aquellos que se comparten entre varios productos o áreas, lo que impide asociarlos de manera directa con un artículo o sección específica.

1.2.4. Según el momento en el que se calcula

Históricos. Corresponden a los costos ya incurridos en periodos anteriores

Predeterminados. Son aquellos que se estiman previamente mediante métodos estadísticos y se emplean para la elaboración de presupuestos

1.2.5. Según el momento en que se reflejan en los resultados

Costos del periodo. Son aquellos que se vinculan a un intervalo de tiempo específico y no directamente al producto; deben relacionarse con los ingresos obtenidos durante ese mismo periodo en que se incurrió el costo.

Costos del producto. Se asocian directamente con los ingresos solo cuando han contribuido de manera directa a su generación, correspondiendo al costo de la mercancía vendida

1.3. Sistemas de costeo

De acuerdo con Sánchez (2015), se pueden identificar diversos sistemas de costos utilizado en las organizaciones, entre los cuales se encuentran: el sistema por órdenes de producción, por procesos, el sistema de costos estándar y basado en actividades ABC. Cada uno de estos métodos responde a distintas necesidades operativas y de control, permitiendo a las empresas seleccionar el enfoque más adecuado según el tipo de producción

Por su parte, Sinisterra (2016), señala que un sistema de costos se refiere al conjunto de normas contables, técnicas y procedimientos utilizados para recopilar información relacionada

con los costos con el objetivo de calcular el costo unitario de un producto. Existen dos tipos principales de sistemas de costos, el sistema por órdenes de producción y el sistema por procesos. La elección del sistema adecuado depende de las particularidades del proceso productivo de cada empresa, ya que el sistema de costos se ajusta al tipo de operación que se lleva a cabo.

El sistema de costos por órdenes de producción se aplica cuando la producción está dirigida a un solo artículo, a un grupo específico de productos o a servicios elaborados según las necesidades de cada cliente, y en este esquema cada orden se gestiona como un trabajo independiente, lo que facilita mantener un control claro de los costos. Su uso es valioso en encargos personalizados o lotes pequeños, pues permite asignar de forma directa materiales, mano de obra y gastos indirectos para conocer la rentabilidad real de cada proyecto.

Por otro lado, el sistema de costos por procesos se emplea en producciones más continuas estandarizadas, en donde los productos pasan por varias etapas antes de llegar al resultado final. En este método los costos se acumulan en cada fase del proceso y luego se distribuyen entre todas las unidades producidas, lo que permite calcular un costo promedio por producto de forma práctica y eficiente.

1.4. Elementos del costo

Como mencionan Melean y Torres (2018), los elementos del costo sirven para identificar, clasificar y controlar los diferentes recursos que intervienen en la producción de un bien o servicio. Aquello permite determinar el costo total y unitario para facilitar la toma de decisiones; estos elementos se clasifican en:

Materia prima: se refiere a todos aquellos materiales que se incorporan al producto final luego de ser transformados durante el proceso de producción.

- **Materia prima directa:** son los insumos clave que permiten poner en marcha la producción y su provisión se organiza desde el departamento de compras con la supervisión de un responsable que garantiza su disponibilidad.
- **Materia prima indirecta:** agrupa materiales que no se aprecian en el producto final, pero que resultan imprescindibles para que el proceso avance con normalidad en cada una de sus fases.

Mano de obra: es el valor del trabajo que realizan quienes participan de forma directa en la elaboración, e incluye el pago por las tareas que transforman las materias primas en el producto final, siendo un recurso que, cuando se gestiona con acierto, eleva la calidad y la eficiencia de toda la operación.

Costos indirectos de fabricación: son aquellos asociados a la producción que no se pueden asignar de manera directa a un producto terminado, los cuales son indispensables para la elaboración de los bienes, pero no se reflejan de forma inmediata en cada unidad producida.

Finalmente, el valor de un producto o servicio está determinado por la suma de estos tres componentes, en donde una gestión eficiente de los mismos mejora la rentabilidad y aumenta la competitividad empresarial, al ser bien administrados, representan la base para una operación productiva sostenible y económicamente viable.

1.4.1. Variable Dependiente: Rentabilidad de la empresa

1.4.1.1. Rentabilidad

Para Aguirre (2020), la rentabilidad es aquel indicador que mide la efectividad y eficiencia de los proyectos o iniciativas emprendidas por la dirección de la empresa. Aquello contribuye a controlar y evaluar si los objetivos establecidos en los programas de innovación son viables y aportan valor.

La rentabilidad según Raffino (2025), mide el beneficio medio que una empresa obtiene en relación con el total de los recursos invertidos, suele expresarse en porcentajes, calculándose al comparar la inversión total con los resultados obtenidos, tanto los costes incurridos como las ganancias generadas.

Ante este panorama, la rentabilidad constata que las acciones promovidas por la dirección alcancen los niveles de eficiencia y viabilidad, además, refleja el porcentaje de desempeño económico de la empresa al confrontar el total de recursos invertidos con los resultados obtenidos.

1.5. Tipos de rentabilidad

La rentabilidad se considera un indicador fundamental del rendimiento de una organización, ya que permite medir los resultados obtenidos mediante la utilización de recursos financieros, tanto en el corto como en el largo plazo. En relación con esto Villasmil (2020), destaca que la rentabilidad implica analizar la proporción existente entre los ingresos obtenidos y los recursos utilizados para generarlos, este tipo de evaluación es clave para el diseño de estrategias financieras eficaces o para realizar ajustes que contribuyan a mejorar el rendimiento económico.

1.5.1. Rentabilidad económica

De acuerdo con Villasmil (2020), la rentabilidad económica analiza la capacidad que tienen los activos de una empresa para generar beneficios, sin considerar la estructura de financiamiento utilizada por la organización.

1.5.2. Rentabilidad financiera

La rentabilidad financiera, por otro lado, está más relacionada con los intereses de los accionistas y propietarios, ya que busca reflejar el beneficio que obtienen por su inversión en la empresa. Se refiere a la ganancia que reciben los socios por el capital aportado y se calcula dividiendo la utilidad neta entre el patrimonio neto, expresando el resultado en porcentaje. Este indicador permite valorar la efectividad de la gestión empresarial desde la perspectiva del inversor (Villasmil Molero et al., 2020).

1.6. Indicadores financieros

Como sostiene Aching (2018), los ratios financieros es una relación entre dos cifras que permite analizar distintos aspectos del estado financiero de una empresa, a partir de la comparación de cuentas del balance general o del estado de resultados. Esto brinda información relevante que facilita la toma de decisiones por parte de quienes tienen interés en el funcionamiento y desempeño de la organización.

1.6.1. Indicadores de liquidez

Los indicadores de liquidez como lo afirma Andrade (2017) “muestran el comportamiento de la capacidad de pago que tiene la empresa sobre sus obligaciones a corto plazo, tomando como referencia cuentas relacionadas en el estado de situación financiera, refiriéndose al activo corriente y al pasivo corriente” (p. 53).

- ✓ **Liquidez corriente:** este indicador determina cuantas veces los activos corrientes cubren a los pasivos corrientes, representando así la proporción total entre ambas cuentas, lo cual un valor superior a uno refleja una posición financiera saludable.

$$\text{Liquidez corriente} = \frac{\text{Activo corriente}}{\text{Pasivo corriente}}$$

- ✓ **Prueba ácida:** Muestra de forma directa la solvencia inmediata de la empresa, dejando ver que puede cumplir sus compromisos a corto plazo sin recurrir a la venta de existencias o inventarios.

$$\text{Prueba ácida} = \frac{\text{Activos corrientes} - \text{inventarios}}{\text{Pasivos corrientes}}$$

- ✓ **Capital de trabajo:** Se define como la diferencia entre los activos y pasivos corrientes, la organización puede operar y cubrir sus obligaciones a corto plazo de manera más efectiva cuando su capital de trabajo es positiva.

$$\text{Capital de trabajo} = \text{Activos corrientes} - \text{Pasivos corrientes}$$

1.6.2. Indicadores de rentabilidad

De acuerdo con lo señalado por Aching (2018) “La rentabilidad representa una de las variables más importantes dentro del análisis financiero, pues es de vital importancia para el inversionista identificar claramente cómo será compensado por destinar recursos a una empresa o proyecto en específico” (p. 55).

Margen bruto: es lo que queda limpio después de producir, y si ese número no convence entonces algo no está funcionando bien y vale más revisar antes de seguir igual.

$$\text{Margen bruto} = \frac{\text{Ventas netas} - \text{Costo de ventas}}{\text{Ventas netas}} \times 100$$

Margen neto: Refleja cuánto logra ganar la empresa después de cubrir todos sus costos y gastos, tanto operativos como financieros y tributarios, y deja claro qué proporción de los ingresos por ventas termina convertida en utilidad neta.

$$\text{Margen neto} = \frac{\text{Utilidad neta}}{\text{Ventas netas}} \times 100$$

Inversión Operativa Neta: Según Garcés (2019), la inversión que realmente importa es la que mantiene viva la actividad principal de la empresa. Debido a cómo se mueve ese dinero, se ve si aprovechan bien lo que tienen para seguir adelante y crecer, entender eso ayuda a saber si están cumpliendo sus objetivos.

$$ION = \text{Activos operativos} - \text{Pasivos operativos}$$

Retorno sobre los activos: Como menciona Briseño (2016), evalúa la capacidad de la empresa para generar ganancias a partir de la totalidad de sus activos, mostrando que tan eficazmente estos se utilizan para obtener rendimientos financieros.

$$ROA = \frac{(\text{Ingresos} - \text{Gastos})}{\text{Activo}}$$

1.6.3. Indicadores de gestión

Según la Superintendencia de Compañías, Valores y Seguros (2020), los indicadores de gestión tienen por objetivo facilitar la evaluación del desempeño operativo y medir la eficiencia con la que las empresas utilizan sus recursos, estos indicadores de gestión se clasifican en:

- **Rotación de cartera.** Permite conocer el número de veces que, en promedio, se recuperan las cuentas por cobrar dentro de un periodo, normalmente por periodo.

$$\text{Rotación de Cartera} = \frac{\text{Ventas}}{\text{Cuentas por cobrar}}$$

- **Rotación del activo fijo.** Muestra cuantos dólares en ventas se generan por cada dólar invertido en activos inmovilizados, tales como maquinaria, equipos o instalaciones.

$$\text{Rotación del Activo Fijo} = \frac{\text{Ventas}}{\text{Activo Fijo Neto}}$$

- **Rotación de ventas.** Expresa cuantas veces, durante un periodo, los activos totales de la empresa generan ingresos.

$$\text{Rotación de Ventas} = \frac{\text{Ventas}}{\text{Activo Total}}$$

- **Periodo medio de cobranza.** Mide el tiempo, en días, que tarda la empresa en recuperar las cuentas por cobrar y fundamental para evaluar la liquidez.

$$\text{Periodo Medio de Cobranza} = \frac{\text{Cuentas y Documentos por cobrar} * 365}{\text{Ventas}}$$

- **Periodo Medio de Pago.** Refleja el número de días que la empresa tarda en pagar sus obligaciones, principalmente con proveedores, por lo que periodos excesivos de pago podrían derivarse de problemas de liquides.

$$\text{Periodo Medio de pago} = \frac{\text{Cuentas y Documentos pagar} * 365}{\text{Inventarios}}$$

- **Impacto gastos administrativos y de ventas.** Evalúa que porcentaje de los ingresos de la empresa se destina a cubrir los gastos operacionales. A pesar de que una empresa puede contar con un buen margen bruto, altos gastos administrativos pueden afectar la rentabilidad.

$$\text{Impacto de los gastos administrativos y de ventas} = \frac{\text{Gastos Admin. y de ventas}}{\text{Ventas}}$$

- **Impacto de la carga financiera.** Mide la proporción que representan los gastos financieros respecto a las ventas y permite entender si está incurriendo al endeudamiento que puedan comprometer su rentabilidad.

$$\text{Impacto a la carga financiera} = \frac{\text{Gastos Financieros}}{\text{Ventas}}$$

1.7. Factores que afectan la rentabilidad

Cavero (2019), explica que el rendimiento financiero de una empresa surge de la combinación entre lo que ocurre dentro, como la forma en que se administran los recursos y la eficiencia con que se producen los bienes o servicios. Mantener la rentabilidad implica reaccionar a tiempo ante cambios en la demanda, recortar gastos que no aportan valor y buscar mejoras constantes en las operaciones, mientras que fenómenos como la inflación, las variaciones del mercado o una competencia más intensa pueden modificar de forma considerable los resultados, por lo que se requiere una gestión activa y preparada para anticiparse.

En este contexto, contar con un seguimiento constante de la información financiera ayuda a la empresa a reconocer con rapidez los factores que pueden disminuir su rentabilidad, y el uso de indicadores se convierte en una guía para decidir con mayor acierto cómo proteger su estabilidad y proyectar un crecimiento sostenible.

1.8. Fundamentación legal

Constitución de la República del Ecuador

La Constitución de la República del Ecuador (2008), en su artículo 283 y 284 menciona sobre:

Art. 283.- El sistema económico es social y solidario; reconoce al ser humano como sujeto y fin; propende a una relación dinámica y equilibrada entre sociedad, Estado y mercado, en armonía con materiales e inmateriales que posibiliten el buen vivir.

El sistema económico se integrará por las formas de organización económica pública, privada, mixta, popular y solidaria, y las demás que la Constitución determine. La economía

popular y solidaria se regulará de acuerdo con la ley e incluirá a los sectores cooperativistas, asociativos y comunitarios.

Art. 284.- La política económica tendrá los siguientes objetivos:

1. Asegurar una adecuada distribución del ingreso y de la riqueza nacional.
2. Incentivar la producción nacional, la productividad y competitividad sistémicas, la acumulación del conocimiento científico y tecnológico, la inserción estratégica en la economía mundial y las actividades productivas complementarias en la integración regional.
3. Asegurar la soberanía alimentaria y energética.
4. Promocionar la incorporación del valor agregado con máxima eficiencia, dentro de los límites biofísicos de la naturaleza y el respeto a la vía y a las culturas.
5. Lograr un desarrollo equilibrado del territorio nacional, la integración entre regiones, en el campo, entre el campo y la ciudad, en lo económico, social y cultural.
6. Impulsar el pleno empleo y valorar todas las formas de trabajo, con respeto a los derechos laborales.
7. Mantener la estabilidad económica, entendida como el máximo nivel de producción y empleo sostenibles en el tiempo.
8. Propiciar el intercambio justo y complementario de bienes y servicios en mercados transparentes y eficientes.
9. Impulsar un consumo social y ambientalmente responsable.

Ley del Régimen Tributario Interno

La Ley del Régimen Tributario Interno (2004), en sus artículos menciona:

Art. 4.- Sujetos pasivos: Son sujetos pasivos del impuesto a la renta las personas naturales, las sucesiones indivisas y las sociedades, nacionales o extranjeras, domiciliadas o no en el país, que obtengan ingresos gravados de conformidad con las disposiciones de esta ley.

Los sujetos pasivos obligados a llevar contabilidad, pagarán el impuesto a la renta en base de los resultados que arroje la misma.

Art. 21.- Estados financieros: Los estados financieros servirán de base para la presentación de las declaraciones de impuestos, así como también para su presentación a la Superintendencia de Compañías y a la Superintendencia de Bancos y Seguros, según el caso. Las entidades financieras, así como las entidades y organismos del sector público que, para cualquier trámite, requieran conocer sobre los mismos estados financieros que sirvieron para fines tributarios.

Art. 97.3.- Ámbito subjetivo: Se sujetan a este régimen los sujetos pasivos personas naturales y sociedades con ingresos brutos anuales hasta trescientos mil dólares de los Estados Unidos de América.

Dentro de este régimen, constituyen negocios populares aquellos sujetos pasivos, personas naturales, con ingresos brutos existentes de hasta veinte mil dólares de los Estados Unidos de América: todos los demás sujetos a este régimen constituyen emprendedores.

Por ingresos brutos se entenderán a los ingresos gravados percibidos por el sujeto pasivo, menos descuentos, devoluciones y sueldos a sus empleados afiliados al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social pagados por los RIMPE Negocios populares, siempre que hubiesen cumplido con sus obligaciones legales con la precitada institución a la fecha de presentación de la declaración del impuesto a la renta. Los sujetos pasivos dentro del régimen RIMPE pagarán el Impuesto a la Renta conforme a la correspondiente tabla progresiva, aplicable sobre los ingresos brutos del respectivo ejercicio fiscal (Ley del Régimen Tributario Interno, 2004).

Art. 97.5.- Vigencia del Régimen RIMPE: El presente régimen será de aplicación obligatoria por el plazo perentorio de tres (3) años contados desde la primera declaración del impuesto, siempre que el sujeto pasivo no perciba ingresos brutos superiores a los trescientos mil dólares de los Estados Unidos de América. En caso de que el sujeto pasivo perciba ingresos brutos superiores al monto establecido anteriormente, los sujetos pasivos acogidos al régimen deberán liquidar los impuestos dentro del régimen general del Impuesto a la Renta. Los sujetos pasivos que mantengan su condición de negocios populares se mantendrán dentro del régimen RIMPE mientras conserven dicha condición.

Una vez que el sujeto pasivo hubiere sido excluido del régimen RIMPE, o podrá ingresar nuevamente al régimen regulado en este Capítulo.

El Servicio de Rentas Internas dictará las resoluciones que establezcan las formalidades y requisitos para la inscripción de los sujetos pasivos en el RUC y su acogimiento al régimen RIMPE (Ley del Régimen Tributario Interno, 2004).

Art. 97.6.- Tarifa del Impuesto: Los sujetos pasivos dentro del régimen RIMPE pagarán el Impuesto a la Renta conforme a las siguientes tablas progresivas:

| NEGOCIOS POPULARES | | |
|---------------------------|-----------------|---------------------------------|
| Límite inferior | Límite superior | Impuesto a pagar (cuota en USD) |
| 0.00 | 2.500.00 | 0.00 |
| 2.500.01 | 5.000.00 | 5.00 |
| 5.000.01 | 10.000.00 | 15.00 |
| 10.000.01 | 15.000.00 | 35.00 |
| 15.000.01 | 20.000.00 | 60.00 |

| EMPRENEDORES HASTA VEINTE MIL DÓLARES | | |
|--|-----------------|---------------------------------|
| Límite inferior | Límite superior | Impuesto a pagar (cuota en USD) |
| 0.00 | 2.500 | 0.00 |
| 2.500.01 | 5.000 | 5.00 |
| 5.000.01 | 10.000 | 15.00 |
| 10.000.01 | 15.000 | 35.00 |
| 15.000.01 | 20.000 | 60.00 |

| EMPRENDEDORES | | | |
|----------------------|-----------------|-------------------------------|--|
| Límite inferior | Límite superior | Impuesto a la Fracción Básica | Tipo marginal sobre fracción excedente |
| 20.000 | 50.000 | 60.00 | 1.00% |
| 50.000 | 75.000 | 360.00 | 1,25% |
| 75.000 | 100.000 | 672.50 | 1,50% |
| 100.000 | 200.000 | 1.047.50 | 1.75% |
| 200.000 | 300.000 | 2.797.52 | 2.00% |

Si al cierre del ejercicio fiscal, el contribuyente hubiere tenido ingresos brutos superiores a los trescientos mil dólares de los Estados Unidos de América deberá declarar y pagar el impuesto a la renta conforme lo dispuesto en el régimen general.

Art. 97.7.- Deberes formales: Sin perjuicio de los demás deberes formales previstos en el artículo 96 del código Tributario. De acuerdo con La Ley del Régimen Tributario Interno, (2004), los sujetos pasivos sujetos al régimen RIMPE tendrán los siguientes deberes formales:

- a. Los contribuyentes considerados negocios populares llevarán un registro de ingresos y gastos; y, pagarán el impuesto a la renta conforme a la tabla prevista para el efecto.
- b. Los contribuyentes considerados emprendedores estarán obligados a llevar contabilidad cuando la normativa así lo disponga, caso contrario, deberán llevar un registro de ingresos y gastos, En ambos casos, declararán los impuestos respectivos conforme a sus registros.
- c. Emitir comprobantes de venta conforme al Reglamento de Comprobantes de Venta, Retención y Documentos Complementarios. Los negocios populares podrán emitir notas de venta o facturas electrónicas a su elección.

Los sujetos pasivos inscritos como RIMPE por el Servicio de Rentas Internas deberán cumplir con los deberes formales atribuibles a dicho régimen durante el ejercicio fiscal corriente.

Los sujetos pasivos bajo este régimen no se encuentran obligados a actuar como agentes de retención del Impuesto a la Renta ni del Impuesto al Valor Agregado. Sin perjuicio de lo expuesto, observaran lo previsto en el artículo 92 numeral 2 del Reglamento para la Aplicación de la Ley de Régimen Tributario Interno, cuando corresponda.

Código de trabajo

El código de trabajo (2020) en sus artículos menciona:

Art. 12.- Contrato expreso y tácito: Manifiesta que el contrato es expreso cuando empleador y trabajador acuerdan las condiciones, ya sea por escrito o de palabra, pero también acepta que exista un contrato tácito si la relación laboral sigue adelante sin pausas. Esto sirve para validar ese vínculo de cualquier forma, lo que facilita llevar un control claro de sueldos, beneficios y obligaciones y evita que aparezcan problemas que puedan afectar las finanzas de la empresa, al mismo tiempo ayuda a que la relación laboral sea más clara y segura para todos.

Art. 42.- Obligaciones del empleador: Determina que el empleador tiene que pagar los sueldos puntualmente, afiliarse a su gente al IESS, asegurar un ambiente de trabajo seguro y respetar las normas de higiene. Cumplir con esto no es solo adherirse a la ley, sino también evitar multas, controlar mejor los gastos en personal y ayudar a que el negocio se mantenga estable, además de promover un ambiente más sano y agradable para todos.

Art. 47.- De la jornada máxima: Menciona que la jornada laboral debe ser de máximo ocho horas al día o cuarenta a la semana, y eso ayuda a organizar los turnos sin que el trabajo se frene. En un asadero de pollo, donde la faena no para, respetar ese tiempo facilita repartir mejor las tareas, evita pagar de más por horas extra y permite tener un control real de los gastos, lo que mejora la gestión del negocio.

Art. 95.- Sueldo o salario y retribución accesorio: La norma indica que, para efectos del pago de indemnizaciones, se considera como remuneración todo ingreso que el trabajador reciba en dinero, en especie o en servicios, incluyendo pagos por horas extras, trabajo a destajo, comisiones, participación en beneficios y aportes al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social asumidos por el empleador, así como cualquier otra retribución habitual en la actividad. No se consideran, en cambio, el porcentaje legal de utilidades, el fondo de reserva mensual, viáticos o subsidios ocasionales, las decimas remuneraciones, la compensación por salario digno, componentes salariales en proceso de incorporación y los beneficios de carácter social.

Norma Internacional de Contabilidad 2 Inventarios

Tiene como finalidad establecer el tratamiento contable adecuado de los inventarios, la norma determina que los inventarios deben reconocerse como activos hasta que los ingresos asociados a ellos se registren. Esta norma define los lineamientos para la determinación de su costo, su medición posterior y su presentación en los estados financieros (Norma Internacional de Contabilidad 2 Inventarios).

En términos generales, la norma establece que los inventarios se valoran al costo o al valor neto realizable, según cual sea menor, con el objetivo de no sobrestimar los activos de una entidad. El costo incluye los gastos de adquiridos, los costos de transformación y otros desembolsos necesarios para que los inventarios alcancen su condición y ubicación actual. Asimismo, la norma precisa que rubros deben excluirse de dicho costo, tales como pérdidas anormales, gastos administrativos no relacionados con la producción y costos de venta. Además, regula las técnicas de medición de los costos como el costo estándar, las fórmulas de asignación del costo como el método FIFO o costo promedio ponderado y las condiciones para efectuar rebajas de valor cuando el costo de los inventarios supera el valor neto realizable.

Cabe destacar, que menciona que las entidades deben revelar información relevante en sus estados financieros, como las políticas contables aplicadas, los importes en los libros de los inventarios y las rebajas de valor reconocidas.

Norma Internacional de contabilidad 18 Ingresos de Actividades Ordinarias

La Norma Internacional de Contabilidad 18 señala que estos provienen de actividades comunes como vender productos, ofrecer servicios o usar activos que generan intereses o regalías, y deben registrarse cuando se tiene certeza de recibir beneficios económicos y pueden medirse claramente, además, en ventas solo se consideran cuando el comprador asume los riesgos y beneficios principales para reflejar fielmente la realidad financiera (Norma Internacional de Contabilidad 18 Ingresos de Actividades Ordinarias).

La NIC 18 también resalta que el reconocimiento de un ingreso debe basarse en evidencia objetiva, evitando que se registre antes o después del momento adecuado y afecte la

fiabilidad de los estados financieros en actividades como las del sector alimenticio o de servicios. Su correcta implementación garantiza que los ingresos estén alineados con los principios de devengado y prudencia, mejorando la comparabilidad y utilidad de la información financiera para los usuarios internos y externos.

1.9. Antecedentes Investigativos

En la investigación realizada por Ochoa (2020), titulada “Gestión de costos como herramienta de rentabilidad en pequeñas y medianas empresas”, se abordaron temas sobre la problemática del deficiente control y planificación de costos en las PYMES, y su impacto negativo en la rentabilidad empresarial. El estudio dirigió su atención a la relación entre la gestión de costos y el desempeño financiero, revisando cómo se planifican y controlan los costos y qué sistemas de costeo utilizan las empresas del sector.

Bajo un enfoque explicativo, la investigación orienta su análisis a descubrir qué factores influyen en la rentabilidad y en la eficiencia operativa de estas organizaciones, resaltando que una gestión contable y financiera bien aplicada resulta decisiva para su desempeño.

Metodológicamente, el estudio se encuadra en un enfoque cuantitativo, explicativo y de campo, con un diseño no experimental, en donde aplicaron un censo a una población conformada por quince empresas del sector, a través de un cuestionario de cincuenta ítems, validados por expertos del área y aplicando herramientas que le permitieron establecer relaciones significativas entre las variables, además de cuantificar las debilidades existentes en la planificación, control y análisis de la rentabilidad.

Uno de los hallazgos más claros fue que las pequeñas y medianas empresas del sector muestran deficiencias importantes en la planificación y el control de costos, lo que las mantiene en un nivel de baja eficiencia (Ochoa Triana et al., 2020). Por lo cual, la falta de sistemas automatizados impide calcular con precisión la rentabilidad por actividad, y la aplicación limitada de indicadores financieros reduce la posibilidad de tomar decisiones estratégicas con sustento.

Elizabeth Coaquila Condori (2019), desarrolló una investigación titulada “Costos de producción y su relación con la rentabilidad en la empresa ganadera de producción de leche

Ezequiel Júcaro Cahuana”, cuyo objetivo principal fue identificar y analizar la correlación existente entre los costos de producción y la rentabilidad de dicha empresa. La autora se propuso demostrar como una adecuada gestión de los costos incide directamente en los niveles de utilidad económica.

Para cumplir con el objetivo planteado, la autora implemento un enfoque cuantitativo que hizo posible trabajar con datos numéricos precisos para identificar relaciones estadísticas, integrando los métodos inductivo y deductivo para analizar de forma detallada la información y extraer conclusiones generales, y situó la investigación dentro de un estudio aplicado de nivel descriptivo correlacional, en el que además de describir las variables se determinó su grado de relación, permitiendo contar con un panorama más claro del fenómeno analizado.

A finales de 2020 se notó con fuerza que producir salió mucho más caro, y no por decisiones internas, sino por el encarecimiento de insumos como el maíz y la soya, que son básicos para alimentar al ganado. Esa subida, provocada por movimientos del mercado global, afectó directamente los costos locales y terminó golpeando la rentabilidad, dejando claro que hacen falta formas de anticiparse o responder cuando ese tipo de cambios llegan sin aviso.

En la investigación titulada “La contabilidad de costos y su incidencia en la rentabilidad de las PYMES”, realizada por los autores Casanova y Villalva (2023) cuyo objetivo principal fue confrontar la importancia de la información contable de costos y su impacto directo en la rentabilidad de las pequeñas y medianas empresas en Ecuador. La investigación busco demostrar como una adecuada gestión de costos influye en la toma de decisiones estratégicas que afectan los niveles de utilizad económica en este sector.

La metodología que aplicaron dichos autores fue de enfoque cuantitativo de base exploratoria mediante revisiones bibliográficas, que permitieron analizar el efecto de la calidad de la información contable en las decisiones empresariales, El estudio se enmarca en un tipo de investigación documental y exploratoria, lo que facilito comprender el contexto y las variables involucradas en la relación entre contabilidad de costos y rentabilidad.

El estudio evidencio que las PYMES, que representan el 99% del sector empresarial ecuatoriano, muchas veces no invierten lo suficiente en sistemas contables de costos, debido a su estructura simple. Esta situación provoca que las decisiones se basen en información limitada

superficial, lo cual repercute negativamente en la rentabilidad. No obstante, se concluyó que una correcta gestión de costos genera bases sólidas de datos para fijar precios, realizar adquisiciones, proyectar ventas, y en consecuencia mejorar la rentabilidad y sostenibilidad económica de las PYMES.

El estudio denominado “El costo de producción y su incidencia en la rentabilidad de la empresa Incalsid Cía. Ltda. de la ciudad de Ambato”, realizado por De la Cruz Chalco (2015), desarrolló un estudio orientado a examinar cómo una determinación exacta del costo de producción repercute directamente en la rentabilidad empresarial, y como propuesta planteó la adopción de un sistema de costos por órdenes de producción que posibilitara calcular con detalle el costo de cada artículo fabricado, con el propósito de optimizar los procesos y obtener mejores resultados financieros.

La metodología utilizada integró tanto el enfoque cualitativo como cuantitativo, con una estrategia de investigación centrada en fuentes bibliográficas, documentales y de campo, lo que permitió un análisis integral del proceso de producción y su vínculo con los niveles de rentabilidad. El tipo de estudio fue catalogado como exploratorio, descriptivo y correlacional, y estuvo dirigido al personal administrativo y de producción de la empresa. Se levantó la información usando recursos puntuales y al revisar lo que arrojaron los datos, fue evidente que algunos componentes del costo tuvieron un peso directo en cómo le fue a la organización en términos económicos.

Al revisar todo a fondo se notó que la empresa trabajaba sin un sistema que le permitiera saber con certeza cuánto ganaba, y esa falta de claridad le quitaba una base sólida para tomar decisiones con confianza. Sin embargo, al aplicar el sistema propuesto, fue posible identificar el costo real de cada producto, lo que brindó a la administración y al área contable información fiable para la planificación financiera. En conclusión, el estudio demuestra que una adecuada gestión de los costos de producción no solo mejora el control interno, sino que también fortalece la rentabilidad y asegura la estabilidad económica de la empresa en el largo plazo.

En la investigación titulada “Costos de Producción y su efecto en la Rentabilidad de la empresa Samitex E.I.R.L”, elaborada por Champitaz (2018), analizó una problemática común en micro y pequeñas empresas: el control deficiente de los costos de producción, donde la

imprecisión en su registro y gestión afecta la confiabilidad de los estados financieros, limita la solidez de las decisiones estratégicas y pone en riesgo la estabilidad económica, reflejando una realidad extendida en el sector MYPE, donde la ausencia de mecanismos para calcular con exactitud el costo real de los productos disminuye la rentabilidad y compromete la permanencia en el mercado, haciendo evidente la necesidad de adoptar sistemas que fortalezcan el control y la gestión de estos costos.

En este estudio se usó una metodología mixta para entender mejor lo que ocurre, combinando lo que las personas piensan con lo que muestran los datos. Fue una investigación aplicada, sin manipulación de variables, con observación en un solo momento y enfocada en describir y relacionar la información recogida. Esto permitió analizar tanto los aspectos técnicos y contables del proceso productivo, como también los efectos financieros asociados a los márgenes de rentabilidad. Además, se utilizaron herramientas estadísticas para correlacionar las variables clave del estudio y validar las hipótesis planteadas.

El principal objetivo de esta investigación fue demostrar la vinculación directa entre los costos de producción y la rentabilidad empresarial. Cuando no se lleva un control claro de los costos, la empresa pierde margen sin darse cuenta, y eso impacta directamente en lo que realmente gana. En el caso de Samitex, mejorar esa gestión no solo hizo más confiables sus cifras, también le permitió tomar mejores decisiones y avanzar de forma sostenida, dejando un camino que puede servirle a otras MYPES que enfrenten lo mismo.

En el estudio titulado “Costos de producción mediante el sistema de costeo ABC y su efecto en la rentabilidad” realizada por Espinoza (2020), se evidenció que la empresa no tenía claridad sobre qué actividades agrícolas generaban realmente ganancias, lo que la llevaba a tomar decisiones basadas en cifras generales sin distinguir lo rentable de lo que causaba pérdidas. Esa confusión nacía de no asignar bien los costos, y por eso se volvió urgente encontrar una forma de mirar cada proceso por separado, entender cómo se usaban los recursos y mejorar el manejo económico sin seguir repitiendo los mismos errores.

Para resolver el problema, usaron el costeo ABC directamente en el campo, recorriendo cada terreno, observando cómo se hacía el trabajo y hablando con quienes lo hacían o

supervisaban, así pudieron ver qué tareas realmente consumían recursos y dónde había gastos que no aparecían en los libros, luego compararon esos datos con los registros contables y eso les ayudó a tomar decisiones más claras.

Al mirar con más atención, se descubrió que tanto el banano como el maracuyá eran los únicos que sostenían la economía del negocio, mientras la porcicultura venía generando pérdidas que no se notaban por la forma en que se llevaba la contabilidad. El costeo ABC ayudó a ver con claridad cómo se estaban usando los recursos, qué actividades valía la pena mantener y cuáles no tenían futuro si seguían igual. Ese cambio de mirada permitió tomar decisiones más conscientes y demostró que cuando se entiende bien lo que pasa dentro del negocio, también se puede ordenar mejor todo lo demás.

En la investigación desarrollada por diversos autores titulada “Los Costos de Producción y su efecto en la rentabilidad de la empresa Cacaotera Vearan S.A” , realizada por Yagual (2018), se abordó la problemática relacionada con el impacto de los procesos de industrialización, transformación tecnológica y modernización administrativa en el sector agrícola cacaotero. Los investigadores se propusieron analizar cómo estos factores, derivados de la globalización, incidieron directamente en la estructura de costos de producción de la empresa y cómo esta situación afectó los resultados financieros del período analizado.

Para alcanzar lo que se buscaba, se combinaron entrevistas con quienes conocían el negocio por dentro, observaciones en campo para ver cómo se trabajaba en la práctica y una revisión de documentos contables que mostraban cómo se movía el dinero. Juntando todo eso, pudieron ir más allá de los documentos y realmente ver cómo se decidía en un mercado tan incierto como el del cacao, captando lo que realmente funcionaba y lo que no, sin quedarse atrapados solo en lo que decían los informes.

En el desarrollo del trabajo se advirtió que Vearan S.A. venía operando sin un control claro de sus costos, lo que complicaba cualquier decisión importante cuando el mercado cambiaba de forma brusca. Esa falta de orden pasaba desapercibida en el día a día, pero iba reduciendo poco a poco las ganancias sin que se tuviera conciencia real del impacto. Los autores recomendaron aplicar herramientas contables más funcionales que ayuden a distribuir mejor los

recursos, a recuperar margen sin afectar el ritmo del negocio y a sostener la estabilidad sin poner en riesgo lo que ya se había construido.

Los autores Baque y Cedeño (2023), en su investigación "Los Costos de Producción y su efecto en la Rentabilidad de la heladería Jeyely Yogur de la ciudad de Manta", se descubrió algo que pasa en muchas pequeñas empresas: no saber con exactitud cuánto cuesta producir lo que venden. En el caso de esta heladería, esa falta de control hacía que se fijaran precios sin base clara y que las ganancias fueran más una suposición que un dato real. Con el tiempo, no saber bien cuánto costaba todo empezó a jugar en contra del negocio porque cualquier intento de cambiar algo se sentía más como un riesgo que una ayuda esto afectaba las ganancias la permanencia en el mercado y dificultaba tomar buenas decisiones financieras además no tener registros claros y una contabilidad débil hacía que enfrentar problemas económicos fuera aún más complicado

A través de metodologías mixtas y de tipo descriptivo, los investigadores aplicaron entrevistas a gerentes, contadores y operarios de las empresas analizadas, así como observaciones directas en áreas productivas y análisis documental de los estados financieros. El estudio se centró en descubrir por qué los costos subían sin que nadie se diera cuenta, y lo que salió a la luz fue algo común en muchos negocios pequeños: los recursos no se usaban bien, las materias primas se manejaban sin criterio claro y muchas decisiones se tomaban más por costumbre que por cálculo. No contar con esa información impedía tener claridad sobre el costo real de producción y, sin eso, ajustar precios o aumentar las ganancias resultaba una decisión incierta y arriesgada.

Con un sistema de costeo que funcionara bien, las empresas lograron ver en qué fallaban, corregir lo que hacía falta y empezar a notar cambios reales en sus ganancias. Tener claro lo que pasaba con los números cambió por completo las cosas, y también quedó claro que llevar una contabilidad que realmente responda a lo que el negocio necesita ayuda a usar mejor los recursos, planificar sin sorpresas y decidir con más confianza. De esta forma, los estudios resaltaron la necesidad de fortalecer la gestión de costos como herramienta clave para alcanzar una rentabilidad sostenida en el tiempo.

CAPITULO II

2. DIAGNÓSTICO O ESTUDIO DE CAMPO

2.1. Información general de la empresa

Nombre comercial: Asadero La Esquina de Ales Cía. Ltda.

Actividad económica

Preparación y venta de alimentos preparados, especialmente pollos asados, comercialización de productos alimenticios de primera necesidad y venta de productos complementarios.

Ubicación de la empresa



Misión

La empresa se dedica a ofrecer alimentos preparados con buena sazón, sobre todo pollos asados, además de productos básicos que las familias consumen a diario, todo con un servicio rápido, limpio y amable, su objetivo es cubrir lo que la comunidad realmente necesita, manteniendo precios accesibles, cuidando la forma en que opera y tratando a cada cliente con cercanía y respeto.

Visión

La empresa busca ser reconocida en todo el país por la forma en que cocina, por la confianza que transmite con cada venta y por la constancia con la que mantiene la calidad de lo que ofrece, quiere crecer sin perder su esencia, llegar a más familias sin dejar de ser cercana y

convertirse en una marca que las personas recuerden por cómo las atendió, por cómo les cumplió y por cómo hizo que volvieran.

Valores institucionales

- Calidad: Se preocupa por que cada preparación esté bien hecha desde el inicio
- Responsabilidad: Actúa con seriedad cumpliendo lo que exige la norma y el sentido común
- Servicio: Se esfuerza por atender con rapidez, respeto y cercanía en todo momento
- Honestidad: Mantiene claridad en sus precios, procesos y decisiones
- Trabajo en equipo: Valora el esfuerzo colectivo y la colaboración entre su gente
- Innovación: Siempre está buscando formas nuevas de mejorar sin perder lo esencial

2.2. Metodología

La presente investigación se basó en un diseño metodológico organizado que facilitó el análisis de gestión de costos y su efecto en la rentabilidad de la empresa Asaderos la esquina de Ales Cía. Ltda. Este diseño respondió a la naturaleza aplicada del estudio, combinando enfoques cualitativos y cuantitativos con el fin de asegurar la validez científica y la utilidad práctica de los resultados obtenidos.

2.3. Modalidad de investigación

2.3.1. Método cuantitativo

El enfoque cuantitativo constituyó una estrategia destinada a medir y examinar datos numéricos con el objetivo de comprender el fenómeno investigado. De acuerdo con Manzano et al. (2016), este método resulta pertinente cuando se pretende observar, medir y contratar características que pueden representarse en cifras, permitiendo así obtener conclusiones objetivas, comprobables y confiables.

Desde esta perspectiva, el método cuantitativo resultó fundamental para obtener información precisa sobre los procesos de gestión de costos dentro de la empresa Asaderos La Esquina de Ales Cía. Ltda.

2.3.2. Método inductivo

Feria (2019), menciona que la inducción es un modo de pensar que parte de casos específicos para encontrar lo que tienen en común y así entender un fenómeno más general.

El método inductivo arranca viendo hechos concretos y poco a poco va construyendo conclusiones que sirven para entender ideas más amplias. En el caso de Asaderos la esquina de Ales Cía. Ltda., este enfoque fue clave para entender el efecto real de la gestión de costos en la rentabilidad y en la eficiencia del negocio.

2.3.3. Método deductivo

Desde la perspectiva deductiva, se tomó como punto de partida las teorías y principios generales sobre la gestión de costos y su influencia en la rentabilidad empresarial, con base a este marco conceptual, se aplicaron dichos principios a la empresa Asaderos la esquina de Ales Cía. Ltda., evaluando como la empresa implementa practicas relacionadas con la administración de insumos, el uso racional de sus recursos y el control sobre los gastos operativos.

Finalmente, permitió comparar la situación actual de la empresa con los modelos existentes detectando posibles diferencias o áreas de mejora dentro de su estructura organizativa.

2.3.4. Método analítico

Según Reyes et al. (2022) , el método analítico se basa en fraccionar un problema en elementos más simples, los cuales son examinados de manera individual para luego identificar las relaciones que existen entre ellos, con el propósito de comprender el fenómeno en su conjunto.

En el análisis realizado sobre los costos y la rentabilidad en Asaderos la esquina de Ales Cía. Ltda. se vio que la metodología permitió entender con claridad qué cosas hacían subir los gastos y cómo eso terminaba afectando las ganancias, al revisar lo dicho en las entrevistas fue posible ubicar los elementos que forman parte del costo total lo que ayudó a leer mejor la situación y a encontrar espacios donde se podía mejorar sin complicar la operación.

2.4. Tipo de investigación

2.4.1. Investigación documentada

La investigación documental es una técnica que se enfoca en recolectar, examinar e interpretar información proveniente de materiales previamente elaborados, como libros, artículos científicos, reportes y otros documentos escritos. Conforme a lo expuesto por Gómez (2016), este enfoque investigativo facilita la organización, estructuración y comprensión de datos ya existentes, con el propósito de obtener conclusiones significativas relacionadas con el objeto de estudio

En el caso de la empresa La Esquina de Ales Cía. Ltda., este tipo de investigación fue una base fundamental para construir un sustento teórico firme, en donde, se llevó a cabo una revisión de fuentes vinculadas con la administración de los costos de producción, sus métodos para optimizar recursos y su análisis de viabilidad. Esto permitió reconocer fundamentos y estrategias que podrían ser aplicadas en la organización.

2.4.2. Investigación cualitativa

Como sostiene Alegre (2022), la investigación cualitativa constituye un enfoque orientado a recoger la visión de los participantes mediante técnicas como entrevistas, observaciones y análisis de contenido, lo que posibilita obtener información profunda y no numérica. En este sentido, la investigación cualitativa permitió abordar aspectos subjetivos y percepciones de los involucrados en la gestión, recopilando opiniones, experiencias y puntos de vista que facilitaron una comprensión más amplia sobre la importancia y efectividad de los procesos analizados.

2.4.3. Investigación de campo

La investigación de campo sirve para entender y resolver problemas justo donde ocurren, recogiendo información que ayuda a ver mejor lo que pasa. Estar en el lugar permite notar detalles que se perderían de otra forma, lo que hace que el análisis sea más completo y las decisiones más acertadas (Bartis, 2017).

En Asaderos La Esquina de Ales Cía. Ltda., se recogió la información directamente donde la empresa opera. Esto facilitó el análisis del impacto que tienen los costos de producción y otros elementos sobre las ganancias obtenidas.

2.5. Población y muestra

2.5.1. Población

Ventura (2017), señala que la población se refiere al conjunto de casos que poseen características claves comunes y que constituyen la base para seleccionar la muestra del estudio. Esta población debe cumplir con los criterios establecidos de antemano. La correcta definición de la población resulta esencial, ya que permite que los resultados obtenidos a partir del análisis de una muestra puedan generalizarse al total de dicha población

En este caso, la población de estudio estuvo conformada por el total de colaboradores de la empresa Asaderos La Esquina de Ales Cía. Ltda., incluyendo tanto al personal administrativo como al operático.

Esta población abarcó a quienes están directamente involucrados en los procesos de producción, considerar la totalidad del personal permitió tener una perspectiva amplia y precisa sobre cómo se ejecutan las prácticas de gestión dentro de la organización

Tabla 1

Población de trabajadores de la empresa Asaderos La Esquina de Ales Cía. Ltda.

| Departamentos | Cargo | Nº empleados |
|-----------------------------|---------------------|--------------|
| Departamento administrativo | Gerente | 1 |
| | Representante legal | 1 |
| | Contador | 1 |
| Área de producción | Trabajadores | 9 |

Nota: Elaboración propia basado en la información de la empresa Asaderos La Esquina de Ales Cía. Ltda.

2.5.2. Muestra

Una muestra es simplemente un grupo más pequeño tomado de una población más grande que sirve para entender cómo se comporta el conjunto sin tener que estudiarlo por completo.

El muestreo no probabilístico por conveniencia como menciona Espinoza (2016), se caracteriza porque los elementos de la población no cuentan con la misma probabilidad de ser seleccionados, ya que la muestra se conforma con los sujetos que están disponibles durante el periodo de investigación, lo que resulta práctico porque permite acceder con facilidad a la información.

En el caso de Asaderos La Esquina de Ales Cía. Ltda. se aplicó un muestreo no probabilístico por conveniencia, seleccionando a los trabajadores de los departamentos más representativos de la empresa, el departamento administrativo siendo el gerente y contador de la empresa y el área de producción. La elección de esta muestra responde a que en ellos se concentra la mayor parte de la actividad operativa y administrativa de la empresa, lo que permitió acceder de manera directa a información útil y relacionada con los objetivos de la investigación. De esta forma, fue posible observar el manejo de los recursos, analizar su uso operativo y obtener una visión más realista. La tabla 2 detalla la distribución de la muestra seleccionada.

Tabla 2

Muestra Poblacional de Trabajadores de la empresa Asaderos La Esquina de Ales Cía. Ltda.

| Departamentos | Cargo | N° empleados |
|-----------------------------|--------------|--------------|
| Departamento administrativo | Gerente | 1 |
| | Contador | 1 |
| Área de producción | Trabajadores | 1 |

Nota: Elaboración propia basado en la información de la empresa Asaderos La Esquina de Ales Cía. Ltda.

2.6. Técnicas e instrumentos

2.6.1. Entrevista

La entrevista como expresa Feria (2019), es una técnica que busca crear un vínculo entre el investigador y los participantes para obtener respuestas verbales relacionadas con el problema que se estudia.

En este estudio se decidió conversar con el gerente y el contador de Asaderos La Esquina de Ales Cía. Ltda. usando la entrevista como una forma directa de conocer cómo se manejan los costos y cómo eso influye en lo que la empresa gana o pierde. La entrevista se basó en preguntas abiertas que ayudaron a entender de forma sencilla cómo se manejan los insumos dentro de la empresa cómo se cuidan los gastos diarios y qué tanto se aplican las prácticas contables en lo que se hace cada día.

Esta interacción directa con el responsable del área contable brindó una perspectiva técnica y fundamentada sobre el comportamiento financiero de la empresa, facilitando la identificación de factores que inciden directamente en la estructura de costos revelando oportunidades de mejora para optimizar la toma de decisiones y fortalecer la situación económica de la compañía.

2.6.2. Check list

En palabras de Gehlbach et. al (2018), el check list es una herramienta que organiza de manera sistemática las actividades o requisitos que deben cumplirse dentro de un proceso. Su función principal es servir como guía práctica que facilite el control, evite omisiones y asegure la correcta ejecución de las tareas, lo que permite tener una visión clara y ordenada de cada paso a realizar. En la empresa, el check list se aplicó como una herramienta de control para supervisar el proceso productivo lo que facilita la organización y disminuye errores.

2.6.3. Análisis FODA

Según lo expuesto por Sánchez (2020), el análisis FODA constituye una herramienta estratégica de gran utilidad para comprender de forma integral la situación actual de una organización. Esta metodología permite mirar lo que la organización tiene dentro y fuera al mismo tiempo porque ayuda a ver con claridad lo que funciona bien lo que debe corregirse lo

que puede aprovecharse y lo que conviene evitar por eso se vuelve útil cuando se quiere tomar decisiones que se conecten con la realidad y no con ideas sueltas

El autor explica que esta herramienta fue creada por Albert Humphrey en la Universidad de Stanford durante los años sesenta y que sigue vigente porque se adapta con facilidad, funciona en distintos contextos y permite tomar decisiones con más claridad, por eso todavía se aplica tanto en empresas grandes como en proyectos personales que necesitan dirección, enfoque y una visión más ordenada del camino.

Su estructura dividida en cuatro partes ayuda a ubicar la información sin enredos, mostrar qué se debe reforzar, qué conviene aprovechar y qué riesgos es mejor atender, esto hace que la matriz no se quede solo en el análisis, sino que también sirva como una guía para actuar con pasos claros, sobre todo cuando la organización necesita avanzar sin perder estabilidad

2.7. Análisis e interpretación de resultados

2.7.1. Resultados de la entrevista

En la entrevista con el gerente de Asadero de Pollo La Esquina de Ales Cía. Ltda. se dejó claro que el pollo asado es el producto que más se vende y el que más ganancias deja porque el consumidor lo prefiere por precio y sabor, para tener control sobre los costos la empresa lleva un registro semanal donde anota los gastos en insumos, en trabajo y en todo lo que se mueve alrededor del proceso lo que les ayuda a no perder de vista cuánto les cuesta realmente producir cada porción.

Para evitar desperdicios la empresa decidió apoyarse en la contratación de un servicio externo que se encargue del control porque vieron que era mejor prevenir que corregir después, el inventario de productos perecibles todavía se lleva a mano con hojas de ingreso y salida y eso vuelve lento el control y deja espacio para errores, el propio gerente reconoció que cuando no se cuidan bien los costos las pérdidas llegan sin avisar y que ya han pasado por momentos donde ese mal manejo les afectó directamente en lo que ganaban.

Asimismo, la empresa ha establecido metas a corto y mediano plazo orientadas a optimizar sus procesos y está dispuesta a implementar estrategias que mantengan un equilibrio

entre la calidad del producto, el control de costos y la rentabilidad. Estos resultados reflejan un enfoque consciente hacia la mejora continua, aunque todavía se perciben oportunidades para fortalecer la sistematización y el análisis financiero dentro de la organización.

El diálogo con el contador de Asaderos La Esquina de Ales Cía. Ltda. permitió conocer de cerca cómo se gestionan los costos y qué impacto tienen en los resultados del negocio, el control se lleva con hojas de trabajo que cumplen su función pero no permiten avanzar con mayor agilidad ni automatizar los procesos, la supervisión del uso de insumos fue delegada a una empresa externa que brinda apoyo en esa parte aunque también deja ver que dentro del equipo todavía no se cuenta con la capacidad suficiente para manejarlo directamente.

En la entrevista se mencionó que los costos se revisan cada semana, lo que permite mantener la información actualizada, detectar variaciones a tiempo, y evitar que se acumulen errores en los registros, sin embargo, no se utiliza un método de costeo formal, lo que puede generar cifras poco precisas y afectar decisiones importantes, aun así, la empresa recurre a hojas de cálculo internas para seguir de cerca la rentabilidad, y en ese proceso se ha evidenciado un crecimiento constante del margen de utilidad frente al año anterior.

El contador cree que sí hay acciones que buscan mejorar la rentabilidad, y asegura que cuando los costos se manejan bien es notable en los números, también se resaltó que la producción está pensada en función de lo que el cliente busca, lo que ayuda a que el negocio no pierda ritmo frente a la competencia, aún con esto quedó claro que la empresa todavía necesita ajustar mejor sus sistemas, trabajar más en automatización, y dar un paso hacia una forma de gestión más ordenada y firme.

2.7.2. Resultados de Check list

La evaluación mediante el checklist evidenció que Asaderos La Esquina de Ales Cía. Ltda., cumple con ciertos factores claves que permiten el desempeño en la organización, sin embargo, se presentan áreas que requieren de una acción correctiva por parte de la entidad, dado que no se establece un control adecuado de sus insumos, lo que puede generar pérdidas económicas, por lo que es recomendable que se implementen medidas de mejora continua para la organización.

2.7.3. Resultados de Análisis FODA

Tabla 3

Matriz de Análisis FODA

| Matriz de Análisis FODA | |
|---|---|
| Fortalezas | Oportunidades |
| <ul style="list-style-type: none"> -Control semanal de los costos de producción mediante hojas de trabajo. -Uso de indicadores internos para evaluar la rentabilidad de la empresa. -Contratación de empresa externa para control de insumos. -Alta orientación hacia el cumplimiento de prácticas eficientes en el área de producción. | <ul style="list-style-type: none"> -Ubicación estratégica del local facilita el acceso de nuevos clientes. -Los pedidos a domicilio facilita el incremento de las ventas. -Diversificación de menú incluyendo productos complementarios facilitando el consumo de más productos e incrementando sus ventas. - Expansión del mercado a través de sucursales aprovechando el reconocimiento de la organización. |
| Debilidades | Amenazas |
| <ul style="list-style-type: none"> -Ausencia de un método formal de costeo para determinar con precisión los costos unitarios. -Dependencia de herramientas manuales como hojas de cálculo, lo cual limita la precisión y rapidez. -Falta de automatización en el sistema de control de costos. - Insuficiente documentación formal de procedimientos contables productivos | <ul style="list-style-type: none"> -Aumento de los costos de materia prima. - Competencia directa en el mercado con procesos más técnicos y estructuras de costos más precisas. -Riesgos operativos por fallas en el equipo de cocina si no se mantiene adecuadamente. - Posibles retrasos con proveedores externos. - Cambios en la demanda del mercado. |

Nota: Elaboración propia en base a información proporcionada por la empresa Asaderos La Esquina de Ales Cía. Ltda.

Tabla 4

Matriz de Análisis FODA Valorizado de Asaderos La Esquina de Ales Cía. Ltda.

| Tabla: Análisis FODA Valorizado de la Empresa “Asaderos La Esquina de Ales Cía. Ltda.” | | | | | | |
|---|---|-------------------|------------|----------|----------|----------|
| Fecha: Martes, 24 de junio | | | PT/ | | | |
| Responsable: Martínez Pacheco Lady Lissethe | | | | | | |
| Categoría | Factor | Valoración | | | | |
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Fortalezas | -Control semanal de los costos de producción mediante hojas de trabajo. | | | | | ✓ |
| | -Uso de indicadores internos para evaluar la rentabilidad de la empresa. | | | ✓ | | |
| | -Contratación de empresa externa para supervisión operativa y control de insumos. | | | | ✓ | |
| | -Alta orientación hacia el cumplimiento de prácticas eficientes en el área de producción. | | | | | ✓ |
| | -Ubicación estratégica del local facilita el acceso de nuevos clientes. | | | | | ✓ |
| | -Los pedidos a domicilio facilita el incremento de las ventas. | | | | | ✓ |
| | -Diversificación de menú incluyendo productos complementarios facilitando | | | | | ✓ |
| Oportunidades | | | | | | |

| | | | |
|--------------------|---|---|---|
| | el consumo de más productos e incrementando sus ventas. | | |
| | - Expansión del mercado a través de sucursales aprovechando el reconocimiento de la organización. | | ✓ |
| | -Ausencia de un método forma de costeo para determinar con precisión los costos unitarios. | | ✓ |
| | -Dependencia de herramientas manuales como hojas de cálculo, lo cual limita la precisión y rapidez. | | ✓ |
| Debilidades | -Falta de automatización en el sistema de control de costos. | | ✓ |
| | - Insuficiente documentación formal de procedimientos contables productivos | | ✓ |
| | -Aumento de los costos de materia prima. | | ✓ |
| | - Competencia directa en el mercado con procesos más técnicos y estructuras de costos más precisas. | | ✓ |
| Amenazas | -Riesgos operativos por fallas en el equipo de cocina si no se mantiene adecuadamente. | ✓ | |
| | - Posibles retrasos con proveedores externos. | ✓ | |

- Cambios en la demanda del mercado

✓

Elaborado por:

Revisado por: Aprobado por:

Lady Lissethe Martínez Pacheco

Nota: Elaboración propia en base a la información de Asaderos La Esquina de Ales Cía. Ltda., considerando que 1 es bajo impacto y 5 alto impacto.

El análisis FODA revela que dentro de las principales fortalezas de la empresa se centran en la eficiencia operativa y el enfoque estratégico como organización para el debido control de los costos, sin embargo, se lograron identificar debilidades que requieren de acción correctiva como la ausencia de herramientas digitales que permitan la automatización de los procesos, y la ausencia de un sistema de costeo lo que conlleva a no poder tomar decisiones acertadas en beneficio para la empresa. Además, se identificaron amenazas como la variación de precios debido a los cambios constantes en el mercado y las posibles fallas durante el proceso productivo que pueden influir en el rendimiento del negocio al no tomar medidas a tiempo.

2.7.4. Resultados de los Análisis de los Estados Financieros

Análisis Vertical del Estado de Situación Financiera y Estado de Resultados de los años 2023 y 2024.

Tabla 5

Análisis Vertical del Estado de Situación Financiera 2023-2024

| ASADEROS LA ESQUINA DE ALES CÍA LTDA | | | | | |
|---|------|---------------|----------|---------------|----------|
| ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA | | | | | |
| POR EL AÑO TERMINADO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2023- 2024 | | | | | |
| EXPRESADO EN DOLARES ESTADOUNIDENSES | | | | | |
| | | 2024 | | 2023 | |
| ACTIVO | | \$ | % | \$ | % |
| ACTIVOS | | | | | |
| CORRIENTES | | | | | |
| Efectivo y equivalentes al efectivo | y al | \$ 248.428,39 | 4,26% | \$ 348.348,75 | 9,23% |
| Documentos y cuentas por cobrar | y | \$ 851.316,73 | 14,61% | \$ 102.555,23 | 2,72% |

| | | | | |
|--|-------------------------------|-----------------------|-------------------------------|-----------------------|
| Otras cuentas por cobrar | \$ 1.270.563,30 | 21,80% | \$ 996.862,18 | 26,42% |
| Inventarios | \$ 761.101,81 | 13,06% | \$ 307.436,41 | 8,15% |
| Anticipos a proveedores | \$ 1.263.302,48 | 21,68% | \$ 470.083,55 | 12,46% |
| Impuestos corrientes | \$ 27.628,63 | 0,47% | \$ 6.300,12 | 0,17% |
| TOTAL DE | \$ 4.422.341,34 | 75,89% | \$ 2.231.586,24 | 59,15% |
| ACTIVOS CORRIENTES | | | | |
| ACTIVO NO CORRIENTE | | | | |
| Propiedades, planta y equipo | \$ 2.269.288,95 | 38,94% | \$ 2.197.696,28 | 58,25% |
| (-) Depreciación acumulada | \$ 863.975,47 | 14,83% | \$ 656.225,08 | 17,39% |
| TOTAL ACTIVO NO CORRIENTE | \$ 1.405.313,48 | 24,11% | \$ 1.541.471,20 | 40,85% |
| TOTAL ACTIVO | <u>\$ 5.827.654,82</u> | <u>100,00%</u> | <u>\$ 3.773.057,44</u> | <u>100,00%</u> |
| PASIVO PASIVO CORRIENTE | | | | |
| Cuentas y documentos por pagar | \$ 1.539.702,26 | 26,42% | \$ 1.293.625,47 | 34,29% |
| Obligaciones con instituciones bancarias | \$ 366.064,27 | 6,28% | \$ 523.907,79 | 13,89% |
| Otras cuentas por pagar | \$ 111.847,83 | 1,92% | \$ 187.995,53 | 4,98% |
| Anticipos de clientes | \$ 563.165,30 | 9,66% | \$ - | 0,00% |
| TOTAL PASIVO CORRIENTE | \$ 2.580.779,66 | 44,29% | \$ 2.005.528,79 | 53,15% |
| PASIVOS NO CORRIENTES | | | | |
| Cuentas por pagar largo plazo | \$ 1.379.276,71 | 23,67% | \$ 597.847,91 | 15,85% |

| | | | | |
|-------------------------------------|-------------------------------|-----------------------|-------------------------------|-----------------------|
| TOTAL PASIVO NO CORRIENTE | \$ 1.379.276,71 | 23,67% | \$ 597.847,91 | 15,85% |
| TOTAL PASIVO | \$ 3.960.056,37 | 67,95% | \$ 2.603.376,70 | 69,00% |
| PATRIMONIO | | | | |
| Capital | \$ 682.141,00 | 11,71% | \$ 682.141,00 | 18,08% |
| Reserva legal | \$ 94.139,21 | 1,62% | \$ 20.360,72 | 0,54% |
| Revaluación de activos | \$ 91.879,16 | 1,58% | \$ 91.879,16 | 2,44% |
| (-) Pérdidas acumuladas | \$ 100.831,02 | 1,73% | \$ - | 0,00% |
| Utilidad neta del periodo | \$ 1.100.270,10 | 18,88% | \$ 375.299,86 | 9,95% |
| TOTAL PATRIMONIO | \$ 1.867.598,45 | 32,05% | \$ 1.169.680,74 | 31,00% |
| TOTAL DE PASIVO Y PATRIMONIO | <u>\$ 5.827.654,82</u> | <u>100,00%</u> | <u>\$ 3.773.057,44</u> | <u>100,00%</u> |

Nota: Elaboración propia en base a la información de Asaderos La Esquina de Ales Cía. Ltda.

Al cierre del año 2024, la empresa muestra una mejora importante en su situación financiera, con un crecimiento en sus activos en comparación del año anterior, esto se debe al aumento en cuentas por cobrar, anticipo a proveedores e inventarios, por otro lado, sus pasivos también incrementaron en el corto y largo plazo, lo que indica que la empresa está recurriendo a financiamiento externo para sus operaciones. Aunque aparecen pérdidas acumuladas el aumento en su utilidad es de mucha ayuda para aliquebrarse, lo que indica que la empresa está obteniendo buenos resultados, pero aun es necesario continuar examinando sus cuentas por cobrar y el nivel de endeudamiento para mantener su equilibrio financiero.

Tabla 6

Análisis Vertical del Estado de Resultados Integral 2023-2024

| |
|---|
| ASADEROS LA ESQUINA DE ALES CÍA LTDA |
| ESTADO DE RESULTADOS INTEGRAL |
| POR EL AÑO TERMINADO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2023- 2024 |
| EXPRESADO EN DOLARES ESTADOUNIDENSES |

| | | 2024 | | 2023 | |
|--|-----------------|-------------|----------------------|----------------|--|
| INGRESOS | | \$ | 17.292.985,33 | 100,00% | \$ 18.547.755,53 100,00% |
| INGRESOS POR ACTIVIDADES ORDINARIAS | | \$ | 16.953.808,16 | 98,04% | \$ 18.245.087,87 98,37% |
| OTROS INGRESOS DE ACTIVIDADES ORDINARIAS | | \$ | 339.177,17 | 1,96% | \$ 302.667,66 1,63% |
| (-) COSTO DE VENTAS Y PRODUCCIÓN | | \$ | 14.126.540,80 | 81,69% | \$ 14.333.516,95 77,28% |
| MATERIALES UTILIZADOS O PRODUCTOS VENDIDOS | | \$ | 12.706.168,34 | 73,48% | \$ 13.505.033,39 72,81% |
| INVENTARIO INICIAL | | \$ | 307.436,41 | 1,78% | \$ 608.874,11 3,28% |
| COMPRAS LOCALES PRODUCIDOS POR LA COMPAÑÍA | NETAS NO POR LA | \$ | 13.158.211,91 | 76,09% | \$ 13.140.254,68 70,85% |
| (-)INVENTARIO FINAL | | \$ | 759.479,98 | 4,39% | \$ 307.436,41 1,66% |
| COMPRAS LOCALES DE PRIMA | NETAS DE MATRIA | \$ | - | 0,00% | \$ 63.341,01 0,34% |
| OTROS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN | COSTOS DE | \$ | 1.420.372,46 | 8,21% | \$ 828.483,56 4,47% |
| GASTOS | | | | | |
| (-) ADMINISTRATIVOS Y DE VENTA | GASTOS | \$ | 2.066.174,43 | 11,95% | \$ 3.668.811,32 19,78% |
| GANANCIA(PERDIDA) ANTES DE 15% A TRABAJADORES | | \$ | 1.100.270,10 | 6,36% | \$ 545.427,26 2,94% |
| IMPUESTO A LA RENTA POR PAGAR | | \$ | - | 0,00% | \$ 170.127,40 0,92% |
| UTILIDAD NETA | | \$ | 1.100.270,10 | 6,36% | \$ 375.299,86 2,02% |

Nota: Elaboración propia en base a la información de Asaderos La Esquina de Ales Cía. Ltda.

Asaderos La Esquina de Ales Cía. Ltda., tuvo un incremento en su utilidad en el año 2024, a pesar de que sus ingresos fueron menores que en el año 2023, su mejora se basa en la reducción de los gastos administrativos representando acciones correctivas en el control de

gastos. Aunque el costo de ventas se mantuvo alto, representa un porcentaje menor sobre los ingresos del año 2024 en comparación del 2023 por lo que se destaca una gestión más eficiente del inventario debido a que el valor es más alto a diferencia del año anterior, lo que también ayuda a reducir los costos. El aumento en la utilidad también se debe a que la empresa no tuvo que pagar impuesto a la renta, en definitiva, aunque sus ingresos fueron menores la empresa fue más eficiente en sus procesos productivos en la reducción de gastos logrando un resultado más favorable.

Análisis Horizontal del Estado de Situación Financiera y el Estado de Resultados de los años 2023 y 2024.

Tabla 7

Análisis Horizontal del Estado de Situación Financiera 2023-2024

| ASADEROS LA ESQUINA DE ALES CÍA LTDA | | | | | |
|---|------------------------|------------------------|---------------------------|---------------------------|--|
| ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA | | | | | |
| POR EL AÑO TERMINADO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2023- 2024 | | | | | |
| EXPRESADO EN DOLARES ESTADOUNIDENSES | | | | | |
| ACTIVO | 2024 | 2023 | Variación absoluta | Variación relativa | |
| | | | \$ | % | |
| ACTIVOS | | | | | |
| CORRIENTES | | | | | |
| Efectivo y equivalentes al efectivo | \$ 248.428,39 | \$ 348.348,75 | \$ -99.920,36 | -28,68% | |
| Documentos y cuentas por cobrar | \$ 851.316,73 | \$ 102.555,23 | \$ 748.761,50 | 730,11% | |
| Otras cuentas por cobrar | \$ 1.270.563,30 | \$ 996.862,18 | \$ 273.701,12 | 27,46% | |
| Inventarios | \$ 761.101,81 | \$ 307.436,41 | \$ 453.665,40 | 147,56% | |
| Anticipos a proveedores | \$ 1.263.302,48 | \$ 470.083,55 | \$ 793.218,93 | 168,74% | |
| Impuestos corrientes | \$ 27.628,63 | \$ 6.300,12 | \$ 21.328,51 | 338,54% | |
| TOTAL DE | \$ 4.422.341,34 | \$ 2.231.586,24 | \$ 2.190.755,10 | 98,17% | |
| ACTIVOS | | | | | |
| CORRIENTES | | | | | |
| ACTIVO NO CORRIENTE | | | \$ | - | |
| Propiedades, planta y equipo | \$ 2.269.288,95 | \$ 2.197.696,28 | \$ 71.592,67 | 3,26% | |

| | | | | | | | |
|--|-----------|---------------------|-----------|---------------------|-----------|---------------------|----------------|
| (-) | \$ | 863.975,47 | \$ | 656.225,08 | \$ | 207.750,39 | 31,66% |
| Depreciación acumulada | | | | | | | |
| TOTAL | \$ | 1.405.313,48 | \$ | 1.541.471,20 | \$ | -136.157,72 | -8,83% |
| ACTIVO NO CORRIENTE | | | | | | | |
| TOTAL | \$ | 5.827.654,82 | \$ | 3.773.057,44 | \$ | 2.054.597,38 | 54,45% |
| ACTIVO | | | | | | | |
| PASIVO PASIVO CORRIENTE | | | | | | | |
| Cuentas y documentos por pagar | \$ | 1.539.702,26 | \$ | 1.293.625,47 | \$ | 246.076,79 | 19,02% |
| Obligaciones con instituciones bancarias | \$ | 366.064,27 | \$ | 523.907,79 | \$ | -157.843,52 | -30,13% |
| Otras cuentas por pagar | \$ | 111.847,83 | \$ | 187.995,53 | \$ | -76.147,70 | -40,51% |
| Anticipos de clientes | \$ | 563.165,30 | \$ | - | \$ | 563.165,30 | |
| TOTAL | \$ | 2.580.779,66 | \$ | 2.005.528,79 | \$ | 575.250,87 | 28,68% |
| PASIVO PASIVO CORRIENTE | | | | | | | |
| PASIVOS NO CORRIENTES | | | | | | | |
| Cuentas por pagar largo plazo | \$ | 1.379.276,71 | \$ | 597.847,91 | \$ | 781.428,80 | 130,71% |
| TOTAL | \$ | 1.379.276,71 | \$ | 597.847,91 | \$ | 781.428,80 | 130,71% |
| PASIVO NO CORRIENTE | | | | | | | |
| TOTAL PASIVO | \$ | 3.960.056,37 | \$ | 2.603.376,70 | \$ | 1.356.679,67 | 52,11% |
| PATRIMONIO | | | | | | | |
| Capital | \$ | 682.141,00 | \$ | 682.141,00 | \$ | - | 0,00% |
| Reserva legal | \$ | 94.139,21 | \$ | 20.360,72 | \$ | 73.778,49 | 362,36% |
| Revaluación de activos | \$ | 91.879,16 | \$ | 91.879,16 | \$ | - | 0,00% |
| (-) Pérdidas acumuladas | \$ | 100.831,02 | \$ | - | \$ | 100.831,02 | |
| Utilidad neta del periodo | \$ | 1.100.270,10 | \$ | 375.299,86 | \$ | 724.970,24 | 193,17% |
| TOTAL | \$ | 1.867.598,45 | \$ | 1.169.680,74 | \$ | 697.917,71 | 59,67% |
| PATRIMONIO | | | | | | | |
| | \$ | | | | \$ | - | |

| | | | | | | | | |
|----------------------------------|-----------|-----------|----------------------------|-----------|----------------------------|-----------|----------------------------|----------------------|
| TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO | DE | \$ | <u>5.827.654,82</u> | \$ | <u>3.773.057,44</u> | \$ | <u>2.054.597,38</u> | <u>54,45%</u> |
|----------------------------------|-----------|-----------|----------------------------|-----------|----------------------------|-----------|----------------------------|----------------------|

Nota: Elaboración propia en base a la información de Asaderos La Esquina de Ales Cía. Ltda.

En el año 2023 y 2024, la organización tuvo un crecimiento del 54.45% en sus activos totales, debido a sus inventarios y cuentas por cobrar, sin embargo, también se observó un decremento del efectivo y equivalentes del efectivo lo que representa una menor liquidez a corto plazo. En cuanto a sus pasivos, el crecimiento fue del 52,11% debido a que aumentaron sus deudas a largo plazo, por lo que requiere de un apalancamiento financiero, además su patrimonio incrementó un 59.57% gracias a su utilidad neta y su reserva legal. Finalmente, la empresa muestra incremento en su utilidad lo que es positivo, pero se presentan pérdidas acumuladas, lo que requiere de atención, también, es importante examinar el efectivo y el endeudamiento para mantener un equilibrio financiero.

Tabla 8

Análisis Horizontal del Estado de Resultados Integral del año 2023-2024

| ASADEROS LA ESQUINA DE ALES CÍA LTDA | | | | | | |
|---|--|-----------|----------------------|-------------------------|---------------------------|---------------------------|
| ESTADO DE RESULTADOS INTEGRAL | | | | | | |
| POR EL AÑO TERMINADO AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2023- 2024 | | | | | | |
| EXPRESADO EN DOLARES ESTADOUNIDENSES | | | | | | |
| | | | 2024 | 2023 | Variación absoluta | Variación relativa |
| INGRESOS | | \$ | 17.292.985,33 | \$ 18.547.755,53 | \$ -1.254.770,20 | -6,77% |
| INGRESOS POR ACTIVIDADES ORDINARIAS | | \$ | 16.953.808,16 | \$ 18.245.087,87 | \$ -1.291.279,71 | -7,08% |
| OTROS INGRESOS DE ACTIVIDADES ORDINARIAS | | \$ | 339.177,17 | \$ 302.667,66 | \$ 36.509,51 | 12,06% |
| (-) COSTO DE VENTAS Y PRODUCCIÓN | | \$ | 14.126.540,80 | \$ 14.333.516,95 | \$ -206.976,15 | -1,44% |
| MATERIALES UTILIZADOS PRODUCTOS VENDIDOS | | \$ | 12.706.168,34 | \$ 13.505.033,39 | \$ -798.865,05 | -5,92% |
| INVENTARIO INICIAL | | \$ | 307.436,41 | \$ 608.874,11 | \$ -301.437,70 | -49,51% |

| | | | | | | | |
|--|----|---------------------|----|---------------------|----|---------------|----------|
| COMPRAS NETAS LOCALES NO PRODUCIDOS POR LA COMPAÑÍA | \$ | 13.158.211,91 | \$ | 13.140.254,68 | \$ | 17.957,23 | 0,14% |
| (-)INVENTARIO FINAL | \$ | 759.479,98 | \$ | 307.436,41 | \$ | 452.043,57 | 147,04% |
| COMPRAS NETAS LOCALES DE MATERIA PRIMA | \$ | - | \$ | 63.341,01 | \$ | -63.341,01 | -100,00% |
| OTROS COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN | \$ | 1.420.372,46 | \$ | 828.483,56 | \$ | 591.888,90 | 71,44% |
| GASTOS | | | | | | | |
| (-) GASTOS ADMINISTRATIVOS Y DE VENTA | \$ | 2.066.174,43 | \$ | 3.668.811,32 | \$ | -1.602.636,89 | -43,68% |
| GANANCIA(PERDIDA) ANTES DE 15% A TRABAJADORES | \$ | 1.100.270,10 | \$ | 545.427,26 | \$ | 554.842,84 | 101,73% |
| IMPUESTO A LA RENTA POR PAGAR | \$ | - | \$ | 170.127,40 | \$ | -170.127,40 | -100,00% |
| UTILIDAD NETA | \$ | 1.100.270,10 | \$ | 375.299,86 | \$ | 724.970,24 | 193,17% |

Nota: Elaboración propia en base a la información de Asaderos La Esquina de Ales Cía. Ltda.

Asadero La Esquina de Ales Cía. Ltda., en el año 2024 logró mejorar sus utilidades en comparación del año anterior, esto gracias a que disminuyeron sus gastos administrativos y de ventas debido al control más estricto, lo que denotó una gestión más eficiente de sus recursos. A pesar de que sus ventas disminuyeron, la empresa pudo suplir con una mejor administración del inventario, también hubo un incremento en sus gastos indirectos de fabricación esto se debe a inversiones en mejoras operativas, por último, no tuvieron impuesto a la renta por pagar, lo que contribuyó a un mejor resultado, aunque bajaron sus ventas, la organización supo manejar sus costos y gastos, lo que fue de gran ayuda para incrementar sus beneficios.

2.8. Triangulación de la información

La triangulación se realizó contrastando los resultados obtenidos mediante la entrevista, el análisis FODA, Checklist y el análisis de estados financieros, con el fin de corroborar la consistencia de los hallazgos y garantizar la validez de las conclusiones.

La entrevista al contador de la empresa permitió identificar que el control de costos se realiza semanalmente, con registros manuales y hojas de trabajo lo cual ofrece seguimiento básico, pero limita la precisión y agilidad de la información. Se reconoció la ausencia de un método formal de costeo y de herramientas tecnológicas, con dependencia de un control externo para inventarios. Aun así, se destacó un crecimiento en la rentabilidad y la voluntad de implementar mejoras.

El análisis FODA confirmó las fortalezas mencionadas en la entrevista, como el control periódico de costos y la utilización de indicadores internos, pero también reforzó las debilidades detectadas como la falta de automatización, ausencia de un sistema de costeo formal y dependencia de procedimientos manuales. En el ámbito externo, se identificaron oportunidades como la ubicación estratégica y la diversificación del menú, así como amenazas relacionadas con el incremento de costos de materia prima y la competencia con procesos más tecnificados.

El checklist sirvió de instrumento para la verificación del grado de cumplimiento de controles y procedimiento en donde reveló que, aunque existen prácticas de control como los registros semanales hay áreas que requieren de acciones correctivas, especialmente en el control de insumos y en la formalización documental. De este modo aportó evidencia que valida las afirmaciones de las entrevistas y las debilidades identificadas en el análisis FODA.

El análisis vertical y horizontal de los estados financieros evidenció un incremento de la rentabilidad en 2024 frente a 2023, con un aumento de la utilidad neta. Sin embargo, también reflejó variaciones significativas en cuentas relacionadas con inventarios y cuentas por cobrar, lo que respalda la necesidad de un buen control más riguroso y sistemático de los costos.

Estos instrumentos coinciden en que la empresa cuenta con un control de costos básicos y no estandarizados, que ha permitido mantener e incluso mejorar la rentabilidad, pero que carece de las condiciones técnicas necesarias para garantizar sostenibilidad y precisión en el largo plazo.

CAPITULO III

3. PROPUESTA

3.1. Título

Modelo de gestión de costos para fortalecer la rentabilidad de Asaderos La Esquina de Ales Cía. Ltda.

3.2. Justificación

Asadero La Esquina de Ales Cía. Ltda. es una empresa dedicada a la venta de pollos asados y productos complementarios, pero aún tiene dificultades para manejar sus costos por la falta de un sistema formal y el uso de registros manuales, lo que limita el control y complica la toma de decisiones claras. Esta situación genera imprecisiones en la determinación del costo unitario, limita la eficiencia operativa y dificulta la toma de decisiones estratégicas orientadas a la optimización de la rentabilidad.

Durante el diagnóstico se constató que, aunque se lleva un control semanal y se utilizan indicadores internos para medir la rentabilidad, la falta de automatización y de procesos contables estandarizados provoca imprecisiones y retrasa la toma de decisiones. Esto no solo abre la puerta a desperdicios de insumos y uso ineficiente de recursos, sino que también expone a la empresa a riesgos frente a competidores con sistemas técnicos y precisos.

Esta investigación cobra sentido porque implementar un sistema de gestión de costos adaptado a la realidad de la empresa asegura la sostenibilidad, proteger su rentabilidad y permitirle crecer, con un control más técnico y confiable, la empresa podrá establecer precios más competitivos, optimizar el uso de sus recursos y responder con rapidez a los cambios del mercado.

En definitiva, contar con un modelo de gestión de costos sólido no solo fortalecerá la rentabilidad de Asaderos La Esquina de Ales, sino que también le dará la seguridad financiera necesaria para seguir ofreciendo calidad a sus clientes, generar estabilidad a su equipo de trabajo y proyectarse hacia el crecimiento.

3.3. Objetivos de la propuesta

3.3.1. Objetivo general

Diseñar un modelo de gestión de costos técnico que permita optimizar los procesos productivos, reducir perdidas y aumentar la rentabilidad de la empresa Asaderos La Esquina de Ales Cía. Ltda.

3.3.2. Objetivos específicos

- ✓ Identificar y clasificar los elementos que integran los costos presentes en el proceso productivo de Asadero La Esquina de Ales Cía. Ltda.
- ✓ Diseñar un método de costeo por órdenes de producción que permita mejorar el control de los costos.
- ✓ Proponer mecanismos prácticos para controlar los costos usando formatos que ayuden a revisar y evaluar los gastos de manera constante.
- ✓ Establecer herramientas financieras que permitan medir la rentabilidad y faciliten decidir con datos actualizados y confiables.

3.4. Beneficiarios

Este proyecto le servirá a la empresa porque proporcionar una herramienta práctica para controlar mejor sus costos, lo que ayudará a que su producción sea más eficiente y sus ganancias crezcan. Además, se beneficiará el área contable al contar con herramientas digitales que mejoren su capacidad de análisis y control financiero, así como el departamento de producción al disponer de procesos más organizados y eficientes.

3.5. Factibilidad

3.5.1. Factibilidad tecnológica

Es factible porque se fundamenta en el uso de herramientas accesibles, prácticas y adaptables a la infraestructura actual de la empresa, por lo que no requiere de equipamiento especializado ni inversiones de alto costo, lo que permite su ejecución con recursos tecnológicos existentes lo que garantiza que sea aplicable sin generar una carga significativa para la empresa.

3.5.2. Factibilidad económica financiera

Presenta viabilidad debido a que las acciones de la propuesta no demandan de grandes inversiones, la implementación del modelo contribuirá a la sostenibilidad financiera de la empresa al permitir una administración de recursos de manera más eficiente, consolidándose como una inversión financiera con alto potencial de retorno.

3.5.3. Factibilidad Operacional

Es operacionalmente realizable debido a que las acciones están encadenadas en función de las capacidades de la empresa, sin interferir en su operatividad. La propuesta plantea una forma de trabajo que encaja con cómo funciona la empresa, buscando que los procesos sean uniformes y se realicen sin pausas ni problemas.

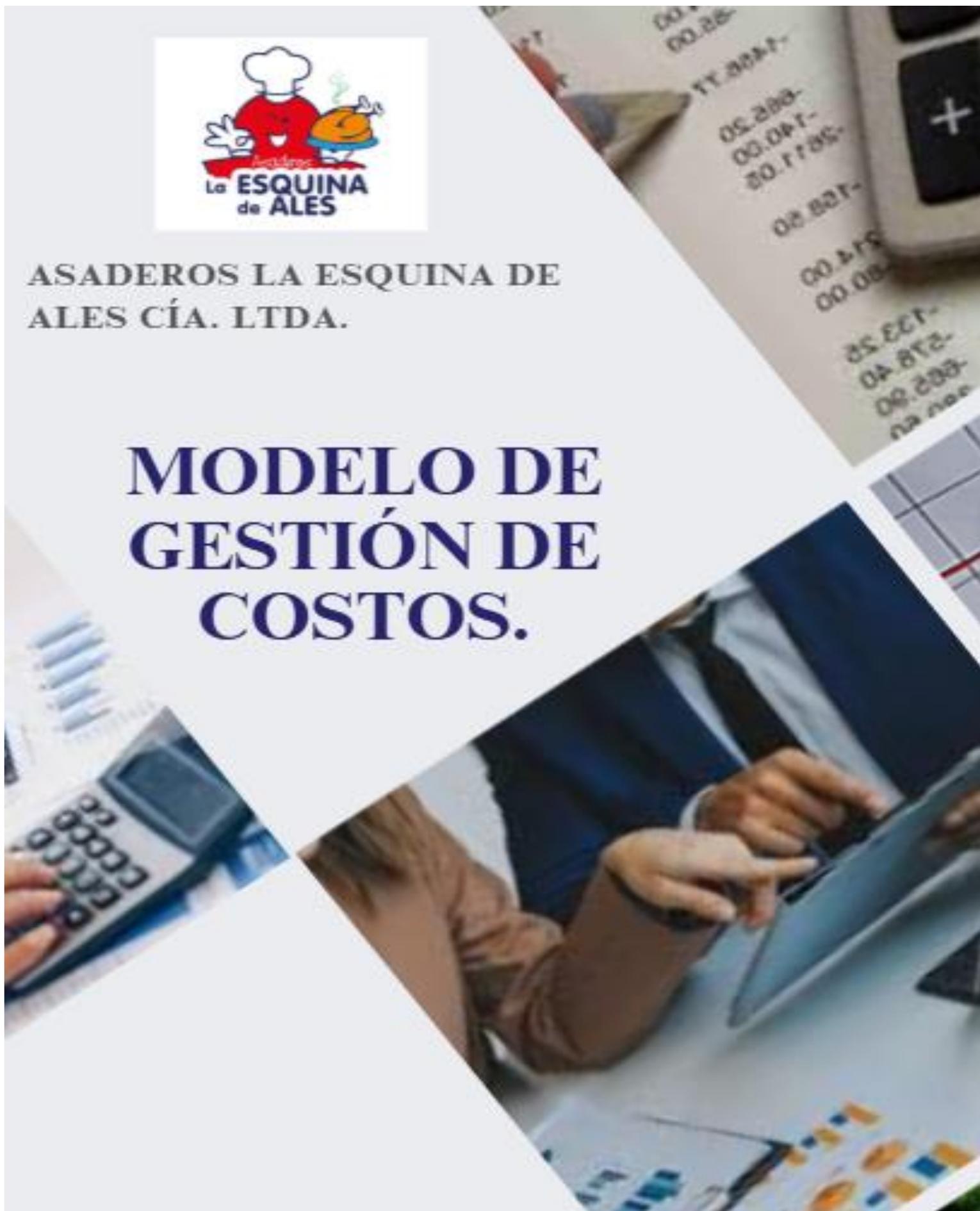
3.6. Desarrollo de la propuesta

La idea de esta propuesta es diseñar y aplicar un modelo que permita manejar mejor los costos, para que la producción en Asaderos La Esquina de Ales Cía. Ltda. sea más eficiente y las ganancias crezcan. Para conseguirlo, se analizaron detalladamente los diferentes costos que intervienen en cada paso de la producción, identificando y organizando los costos. Se desarrolló un sistema práctico basado en ordenes de producción que permita registrar y controlar los costos de forma clara y constante. Además, se diseñaron herramientas y formatos que facilitan el seguimiento diario, ayudando a la empresa a tomar decisiones más acertadas.



ASADEROS LA ESQUINA DE
ALES CÍA. LTDA.

MODELO DE GESTIÓN DE COSTOS.



| | | |
|--|--|-------------------------------|
|  | ASADEROS LA ESQUINA DE ALES CÍA. LTDA. | MGC/001 |
| | MODELO DE GESTIÓN DE COSTOS | |
| <p>Introducción al Modelo de gestión de costos</p> <p>Asaderos La Esquina de Ales Cía. Ltda., es una empresa ubicada en la ciudad de Manta, dedicada a la preparación y comercialización de pollos asados y productos complementarios. Su actividad se desarrolla en un entorno altamente competitivo, donde la calidad del producto, la eficiencia operativa y la rentabilidad son factores determinantes para su permanencia en el mercado. Con el tiempo, la empresa ha sabido ganarse un lugar entre sus clientes, pero sigue enfrentando dificultades para tomar decisiones financieras claras por la falta de orden en sus procesos contables, lo que frena su crecimiento y le impide planificar con base en información confiable.</p> <p>El modelo que permita controlar mejor los costos y cuidar la rentabilidad sin interferir en el trabajo diario, la idea es organizar lo que se gasta por unidad, tener a la mano los datos que realmente importan y dejar atrás la dependencia de registros manuales que muchas veces se vuelven imprecisos, el modelo fue pensado para adaptarse a lo que ya hace la empresa, usando herramientas accesibles y formas de trabajo simples que no interrumpen el ritmo normal de las operaciones, con esto se espera que el negocio gane orden, optimice sus decisiones y pueda sostener su crecimiento sin perder el control de lo que invierte ni de lo que gana.</p> | | |
| Elaborado por: Lady Lissethe Martínez Pacheco | Revisado por: Gutiérrez Zambrano Carmen Ebelina. | Fecha de emisión: 2025 |

| | | |
|--|---|-------------------------------|
|  | ASADEROS LA ESQUINA DE ALES CÍA LTDA | MGC/001 |
| | MODELO DE GESTIÓN DE COSTOS | |
| <p>Objetivos</p> <p>Objetivo general</p> <p>Contar un modelo de gestión de costos técnico que permita optimizar los procesos productivos, reducir perdidas y aumentar la rentabilidad de la empresa Asaderos La Esquina de Ales Cía. Ltda.</p> <p>Objetivos específicos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificar y clasificar los elementos que integran los costos presentes en el proceso productivo de Asadero La Esquina de Ales Cía. Ltda. • Diseñar un método de costeo por órdenes de producción que permita mejorar el control de los costos. • Desarrollar formatos digitales que permitan el monitoreo continuo mediante la sistematización digital. • Proponer la evaluación de la rentabilidad mediante indicadores financieros que faciliten la toma de decisiones basado en datos actualizados. | | |
| Elaborado por: Martínez Pacheco Lady Lissethe | Revisado por: Gutiérrez Zambrano Carmen Ebelina. | Fecha de emisión: 2025 |

3.6.1. Procedimiento para los menús de la empresa Asaderos La Esquina de Ales Cía. Ltda.

3.6.1.1. Menús correspondientes a la última semana de junio del 2025

La organización del menú semanal comienza con un previo análisis de la demanda esperada en donde se revisan los registros de las ventas de las semanas anteriores y se consideran las preferencias que fueron más solicitadas por los clientes proyectando la cantidad que se preparará cada día.

Tabla 9

Menú del pollo asado de Asaderos La Esquina de Ales Cía. Ltda.

|  MENÚ DEL POLLO ASADO | | |
|---|-----------------------|---|
| TIPO | COMPONENTES | INGREDIENTES |
| PROTEINA | Pollo entero | Pollo, comino, cebolla morada, cebolla blanca, pimienta ajo, sal, agua, sazónador de pollo, pimienta. |
| | 1/2 Pollo | |
| | 1/4 Pollo | |
| | 1/8 Pollo | |
| GUARNICIÓN | Platano verde | Platano y aceite. |
| ENSALADA | Ensalada de vegetales | Lechuga, tomate, cebolla, pepino, limón, miel, agua, vinagre y mostaza. |

Nota. La tabla detalla el menú correspondiente al pollo asado. Elaborado por autora, 2025

Tabla 10

Menú del seco de gallina de Asaderos La Esquina de Ales Cía., Ltda.

|  MENÚ DEL SECO DE GALLINA | | |
|---|--------------------|---|
| TIPO | COMPONENTES | INGREDIENTES |
| PROTEINA | Seco de gallina | Pollo, pimienta, tomate, cebolla morada, cebolla blanca, ajo, sal, agua, papa, comino, achiote líquido, sazónador de pollo, paprika y pimienta. |
| ARROZ | Arroz blanco | Arroz, agua, aceite y sal. |
| GUARNICIÓN | Platano verde | Platano y aceite. |

Nota. La tabla detalla el menú correspondiente al seco de gallina. Elaborado por autora, 2025

Tabla 11*Menú del aguado de pollo de Asaderos La Esquina de Ales Cía., Ltda.*

|  MENÚ DEL AGUADO DE POLLO | | |
|---|--------------------|---|
| TIPO | COMPONENTES | INGREDIENTES |
| AGUADO | Aguado de pollo | Pollo, pimienta, cebolla blanca, Zanahoria, ajo, sal, agua, cilantro, arroz |
| GUARNICIÓN | Platano verde | Platano y aceite. |

Nota. La tabla detalla el menú correspondiente al aguado de pollo. Elaborado por autora, 2025

Tabla 12*Menú de papi pollo de Asaderos La Esquina de Ales Cía., Ltda.*

|  MENÚ DEL PAPI POLLO | | |
|--|--------------------|---|
| TIPO | COMPONENTES | INGREDIENTES |
| PROTEINA | 1/8 de pollo | Pollo, comino, cebolla morada, cebolla blanca, pimienta ajo, sal, agua, sazónador de pollo, pimienta. |
| GUARNICIÓN | Papas fritas | Papas, aceite, sal. |

Nota. La tabla detalla el menú correspondiente al papi pollo. Elaborado por autora, 2025

En las tablas 9 hasta la 12 se observa que todos los menús parten de una misma base de insumos, lo que permite comprar en volumen, reducir desperdicios y llevar un inventario más predecible, pero cada plato introduce variaciones que cambian su costo y rentabilidad; el seco de gallina demanda más ingredientes y trabajo, el pollo asado ofrece opciones de porción que se adaptan a la demanda, el Aguado de Pollo rinde más con menor inversión y el papi pollo es rápido y sencillo de preparar, lo que desde un enfoque contable facilita comparar márgenes y decidir dónde ajustar precios o porciones para mejorar el resultado del negocio.

3.6.1.1. Bienes inventariables

Los bienes inventariables comprenden aquellos activos que la empresa mantiene para ser utilizados en su proceso productivo para la elaboración de bienes y servicios. En este sentido, también se incluyen utensilios de cocina que resultan necesarios para la preparación de los alimentos, dado que forman parte de los recursos operativos esenciales para transformar las materias primas en productos terminados, estos bienes al ser registrados como inventario aseguran la continuidad del proceso productivo.

Tabla 13

Bienes Inventariables de utensilios de la empresa Asaderos La Esquina de Ales Cía. Ltda.

| ASADERO LA ESQUINA DE ALES CÍA LTDA LISTADO DE INSUMOS | | |
|---|--------------|-------------|
| COMPONENTE | VALOR | TIPO |
| Contenedores | \$ 3.418,80 | Variable |
| Cucharas | \$ 500,00 | Fijo |
| Tijeras de cocina | \$ 30,00 | Fijo |
| Bandejas de acero | \$ 25,00 | Fijo |
| Tablas de picar | \$ 19,40 | Fijo |
| Cuchillos | \$ 26,85 | Fijo |
| Sartenes | \$ 41,20 | Fijo |
| Tapas de cocina | \$ 93,75 | Fijo |
| Ollas | \$ 98,40 | Fijo |

Nota. La matriz detalla la información preliminar de los bienes inventariables en un listado de insumos.

Elaborado por autora, 2025

3.6.2. Procedimiento para la adquisición de materia prima

3.6.2.1. Lista de compras semanal

La planificación de compras se realiza de manera semanal mediante una lista que asegura que se cuente con la cantidad adecuada para poder cubrir la producción prevista, sirviendo de guía para que los insumos se mantengan frescos.

Tabla 13

Lista de compra semanal de materia prima de la empresa Asaderos La Esquina de Ales Cía. Ltda.

|  | | LISTA DE COMPRAS SEMANAL | | | |
|---|----------------------|---------------------------------|-----------------|---------------|--------------------|
| CÓDIGO | MATERIA PRIMA | UNIDAD | CANTIDAD | PRECIO | TOTAL |
| 1.1.1 | Pollo | Unidad | 700,00 | \$ 4,15 | \$ 2.905,00 |
| 1.1.2 | Lechuga | Unidad | 30,00 | \$ 0,40 | \$ 12,00 |
| 1.1.3 | Pepino | Unidad | 43,00 | \$ 0,30 | \$ 12,90 |
| 1.2.1 | Cilantro | Mazo | 4,00 | \$ 2,10 | \$ 8,40 |
| 1.2.2 | Cebolla blanca | lb | 35,00 | \$ 1,80 | \$ 63,00 |
| 1.3.1 | Cebolla morada | lb | 50,00 | \$ 0,50 | \$ 25,00 |
| 1.3.2 | Limón | Saco | 1,00 | \$ 17,00 | \$ 17,00 |
| 1.3.3 | Zanahoria | Saco | 1,00 | \$ 13,00 | \$ 13,00 |
| 1.3.4 | Pimiento | lb | 30,00 | \$ 0,50 | \$ 15,00 |
| 1.3.5 | Papa | lb | 60,00 | \$ 0,50 | \$ 30,00 |
| 1.4.1 | Tomate | lb | 6,00 | \$ 0,75 | \$ 4,50 |
| 1.5.1 | Ajo | lb | 12,00 | \$ 0,45 | \$ 5,40 |
| 1.5.2 | Sal | lb | 11,00 | \$ 0,35 | \$ 3,85 |
| 1.5.3 | Sazonador de pollo | lb | 3,00 | \$ 5,84 | \$ 17,52 |
| 1.5.4 | Pimienta | lb | 1,00 | \$ 4,67 | \$ 4,67 |
| 1.5.5 | Comino | lb | 20,00 | \$ 2,60 | \$ 52,00 |
| 1.5.6 | Paprika | lb | 2,00 | \$ 4,35 | \$ 8,70 |
| 1.5.7 | Lenteja | lb | 29,50 | \$ 0,50 | \$ 14,75 |
| 1.6.1 | Arroz | qq | 3,00 | \$ 37,00 | \$ 111,00 |
| 1.7.1 | Platano | Racimo | 15,00 | \$ 7,00 | \$ 105,00 |
| 1.8.1 | Aceite | lt | 40,00 | \$ 2,50 | \$ 100,00 |
| 1.8.2 | Vinagre | lt | 2,00 | \$ 1,60 | \$ 3,20 |
| 1.8.3 | Achiote liquido | lt | 5,00 | \$ 1,50 | \$ 7,50 |
| 1.8.4 | Miel | lt | 1,00 | \$ 37,50 | \$ 37,50 |
| 1.9.1 | Mantequilla | Tacho | 2,00 | \$ 10,85 | \$ 21,70 |
| 1.9.2 | Mostaza | Tacho | 2,00 | \$ 13,83 | \$ 27,66 |
| 1.10.1 | Agua | Bidón | 15,00 | \$ 1,00 | \$ 15,00 |
| 1.11.1 | Gas | Tanque | 5,00 | \$ 2,75 | \$ 13,75 |
| TOTAL | | | | | \$ 3.655,00 |

Nota. La tabla detalla la lista de productos necesarios que la empresa requiere para su proceso productivo en la semana. Elaborado por autora, 2025

La tabla 13 deja ver con claridad las compras semanales de la empresa que incluye desde insumos principales como el pollo hasta los condimentos que dan el sabor distintivo a sus productos por lo que este registro no solo sirve para saber lo que se necesita casa semana, sino también para planificar mejor el abastecimiento y evitar faltantes que frenen la producción o excesos que generen desperdicios y costos innecesarios.

3.6.2.2. Orden de Producción

Las ordenes de producción funcionan como una guía para organizar el proceso, detallando lo que solicita el cliente, de esta manera se coordina que cada plato sea servido a tiempo reduciendo desperdicios.

Tabla 14

Orden de producción del pollo asado de la Asaderos La Esquina de Ales Cía. Ltda.

| | | |
|---|-------------|--|
|  ORDEN DE PRODUCCIÓN ASADEROS LA ESQUINA DE ALES CÍA LTDA Dirección: Calle M3 y AV 24 Ciudad: Manta | | Fecha: 23/6/2025 N° de Orden: 237 |
| DATOS DEL CLIENTE | | |
| Cliente: | PUBLIMAX | |
| Dirección: | | |
| Ciudad: | | |
| Telefono: | | |
| DETALLE DE LA ORDEN | | |
| CONCEPTO: | POLLO ASADO | |
| FECHA: | 23/6/2025 | |
| N° DE PEDIDO: | 237 | |
| DESCRIPCIÓN | | CANTIDAD |
| Pollo asado entero | | 500 |
| | | Jefe de cocina |
| ELABORADO POR: | | AUTORIZACIÓN: |

Nota. Orden de producción correspondiente al pollo asado en donde se especifican cantidades y el personal encargado. Elaborado por autora, 2025

Tabla 15

Orden de producción del seco de gallina de Asaderos La Esquina de Ales Cía. Ltda.

| | | | |
|---|-----------------|-------------------------|------------------|
|  ORDEN DE PRODUCCIÓN ASADEROS LA ESQUINA DE ALES CÍA LTDA Dirección: Calle M3 y AV 24 Ciudad: Manta | | Fecha: 25/6/2025 | |
| | | N° de Orden: 239 | |
| DATOS DEL CLIENTE | | | |
| Cliente: | PUBLIMAX | | |
| Dirección: | | | |
| Ciudad: | | | |
| Telefono: | | | |
| DETALLE DE LA ORDEN | | | |
| CONCEPTO: | SECO DE GALLINA | | |
| FECHA: | 25/6/2025 | | |
| N° DE PEDIDO: | 239 | | |
| DESCRIPCIÓN | | CANTIDAD | ENCARGADO |
| SECO DE GALLINA | | 200 | Jefe de cocina |
| | | | |
| ELABORADO POR: | | AUTORIZACIÓN: | |

Nota. Orden de producción correspondiente al seco de gallina en donde se especifican cantidades y el personal encargado. Elaborado por autora, 2025

Tabla 16

Orden de producción del aguado de pollo de Asaderos La Esquina de Ales Cía. Ltda.

| | | | |
|--|-----------------|-------------------------|------------------|
|  ORDEN DE PRODUCCIÓN ASADEROS LA ESQUINA DE ALES CÍA LTDA Ciudad: Manta | | Fecha: 24/6/2025 | |
| | | N° de Orden: 238 | |
| DATOS DEL CLIENTE | | | |
| Cliente: | PUBLIMAX | | |
| Dirección: | | | |
| Ciudad: | | | |
| Telefono: | | | |
| DETALLE DE LA ORDEN | | | |
| CONCEPTO: | AGUADO DE POLLO | | |
| FECHA: | 24/6/2025 | | |
| N° DE PEDIDO: | 238 | | |
| DESCRIPCIÓN | | CANTIDAD | ENCARGADO |
| AGUADO DE POLLO | | 279 | Jefe de cocina |
| | | | |
| ELABORADO POR: | | AUTORIZACIÓN: | |

Nota. Orden de producción correspondiente al aguado de pollo en donde se especifican cantidades y el personal encargado. Elaborado por autora, 2025

Tabla 17

Orden de producción del papi pollo de Asaderos La Esquina de Ales Cía. Ltda.

| | | |
|--|----------------------|--|
|  ORDEN DE PRODUCCIÓN ASADEROS LA ESQUINA DE ALES CÍA LTDA Ciudad: Manta | | Fecha: 26/6/2025 N° de Orden: 240 |
| DATOS DEL CLIENTE | | |
| Cliente: | PUBLIMAX | |
| Dirección: | | |
| Ciudad: | | |
| Telefono: | | |
| DETALLE DE LA ORDEN | | |
| CONCEPTO: | PAPI POLLO | |
| FECHA: | 26/6/2025 | |
| N° DE PEDIDO: | 240 | |
| DESCRIPCIÓN | CANTIDAD | ENCARGADO |
| PAPI POLLO | 200 | Jefe de cocina |
| ELABORADO POR: | AUTORIZACIÓN: | |

Nota. Orden de producción correspondiente al papi pollo en donde se especifican cantidades y el personal encargado. Elaborado por autora, 2025

Las ordenes de producción presentadas en las tablas 14 hasta la 17 permiten tener un control sobre los insumos, las cantidades que se necesitan en la preparación y el personal encargado de su elaboración lo que ayuda a evitar excesos y optimiza el tiempo al contar con una manera de coordinar las tareas en el proceso productivo.

3.6.2.3. Orden de Requisición

A través de este formato se realiza la solicitud de la entrega de insumos que se especificaron en las ordenes de producción y que permite llevar un control de los costos en el proceso y registrar los materiales que se utilizan en cada producto para asignar correctamente los costos.

Tabla 18

Orden de requisición del pollo asado de Asaderos La Esquina de Ales Cía. Ltda.

|  ORDEN DE REQUISICIÓN ASADEROS LA ESQUINA DE ALES CÍA LTDA Dirección: Calle M3 y AV 24 Ciudad: Manta | | | | |
|--|---------------|--------|----------------|--------------------|
| Concepto: | Pollos Asados | | | |
| N° orden: | 237 | | | |
| N° menús | 500 | | | |
| POLLO ASADO | | | | |
| PRODUCTO | CANTIDAD | MEDIDA | VALOR UNITARIO | VALOR TOTAL |
| Pollo | 500 | Unidad | \$ 4,15 | \$ 2.075,00 |
| Comino | 10 | lb | \$ 2,60 | \$ 26,00 |
| Cebolla morada | 20 | lb | \$ 0,50 | \$ 10,00 |
| cebolla blanca | 20 | lb | \$ 1,80 | \$ 36,00 |
| Pimiento | 20,00 | lb | \$ 0,50 | \$ 10,00 |
| Ajo | 5 | lb | \$ 0,45 | \$ 2,25 |
| Sal | 4 | lb | \$ 0,35 | \$ 1,40 |
| Sazonador de pollo | 1 | Caja | \$ 5,84 | \$ 5,84 |
| Pimienta | 1 | lb | \$ 4,67 | \$ 4,67 |
| Platano | 2 | Racimo | \$ 7,00 | \$ 14,00 |
| Aceite | 7 | lt | \$ 2,50 | \$ 17,50 |
| Lechuga | 25 | Unidad | \$ 0,40 | \$ 10,00 |
| Tomate | 1 | lb | \$ 0,50 | \$ 0,50 |
| Pepino | 24 | Unidad | \$ 0,75 | \$ 18,00 |
| Limon | 0,5 | Saco | \$ 17,00 | \$ 8,50 |
| Miel | 0,4 | lt | \$ 37,50 | \$ 15,00 |
| Vinagre | 1 | lt | \$ 1,60 | \$ 1,60 |
| Mostaza | 1 | Tacho | 2,00 | \$ 2,00 |
| TOTAL | | | | \$ 2.258,26 |

Nota. Esta tabla detalla los insumos necesarios para la preparación del pollo asado, indicando cantidades y unidades con el fin de garantizar la asignación de los costos, Elaborado por autora, 2025

Tabla 19

Orden de requisición del seco de gallina de Asaderos La Esquina de Ales Cía. Ltda.

|  ORDEN DE REQUISICIÓN ASADEROS LA ESQUINA DE ALES CÍA LTDA Dirección: Calle M3 y AV 24 Ciudad: Manta | | | | |
|--|-----------------|-------------------|----------------|-----------------|
| Concepto: | Seco de gallina | | | |
| N° orden: | 239 | | | |
| Unidades vendidas: | 200 | | | |
| SECO DE GALLINA | | | | |
| PRODUCTO | CANTIDAD | MEDIDA | VALOR UNITARIO | VALOR TOTAL |
| Pollo entero | 10 | Unidad | \$ 4,15 | \$ 41,50 |
| Pimiento | 1 | lb | \$ 0,50 | \$ 0,50 |
| Tomate | 1 | lb | \$ 0,75 | \$ 0,75 |
| Cebolla morada | 1 | lb | \$ 0,50 | \$ 0,50 |
| Cebolla blanca | 1 | lb | \$ 0,45 | \$ 0,45 |
| Ajo | 1 | lb | \$ 1,00 | \$ 1,00 |
| Sal | 0,5 | g | \$ 0,00350 | \$ 0,00175 |
| Comino | 0,5 | lb | \$ 2,60 | \$ 1,30 |
| Achiote liquido | 1 | litro | \$ 1,50 | \$ 1,50 |
| Sazonador de pollo | 1 | Caja de 12 Unidad | \$ 1,15 | \$ 1,15 |
| Aceite vegetal | 0,25 | litro | \$ 2,50 | \$ 0,63 |
| Arroz | 4 | lb | \$ 0,50 | \$ 2,00 |
| Naranja | 2 | Unidad | \$ 0,10 | \$ 0,20 |
| Agua | 0,5 | Bidon | \$ 1,00 | \$ 0,50 |
| TOTAL | | | | \$ 51,98 |

Nota. Esta tabla detalla los insumos necesarios para la preparación del seco de gallina, indicando cantidades y unidades con el fin de garantizar la asignación de los costos, Elaborado por autora, 2025

Tabla 20

Orden de requisición del aguado de pollo de Asaderos La Esquina de Ales Cía. Ltda.

|  ORDEN DE REQUISICIÓN ASADEROS LA ESQUINA DE ALES CÍA LTDA Dirección: Calle M3 y AV 24 Ciudad: Manta | | | | |
|--|-----------------|---------|----------------|------------------|
| Concepto: | Aguado de pollo | | | |
| N° orden: | 238 | | | |
| Unidades vendidas: | 279 | | | |
| AGUADO DE POLLO | | | | |
| PRODUCTO | CANTIDAD | MEDIDA | VALOR UNITARIO | VALOR TOTAL |
| Pollo | 30 | Unidad | \$ 4,15 | \$ 124,50 |
| Zanahoria | 0,5 | Saco | \$ 13,00 | \$ 6,50 |
| Cebolla blanca | 10 | lb | \$ 1,80 | \$ 18,00 |
| Pimiento | 0,50 | lb | \$ 0,50 | \$ 0,25 |
| Ajo | 5 | lb | \$ 0,45 | \$ 2,25 |
| Sal | 3 | lb | \$ 0,35 | \$ 1,05 |
| Agua | 8 | Bidones | \$ 1,00 | \$ 8,00 |
| Cilantro | 1 | Mazo | \$ 2,10 | \$ 2,10 |
| Arroz | 1 | qq | \$ 37,00 | \$ 37,00 |
| Platano | 2 | Racimo | \$ 7,00 | \$ 14,00 |
| Aceite | 0,25 | lt | \$ 2,50 | \$ 0,63 |
| TOTAL | | | | \$ 214,28 |

Nota. Esta tabla detalla los insumos necesarios para la preparación del aguado de pollo, indicando cantidades y unidades con el fin de garantizar la asignación de los costos, Elaborado por autora, 2025

Tabla 21*Orden de requisición del papi pollo de Asaderos La Esquina de Ales Cía. Ltda.*

|  ORDEN DE REQUISICIÓN ASADEROS LA ESQUINA DE ALES CÍA LTDA Dirección: Calle M3 y AV 24 Ciudad: Manta | | | | |
|--|------------|--------|----------------|------------------|
| Concepto: | Papi pollo | | | |
| N° orden: | 240 | | | |
| Unidades vendidas: | 200 | | | |
| PAPI POLLO | | | | |
| PRODUCTO | CANTIDAD | MEDIDA | VALOR UNITARIO | VALOR TOTAL |
| Pollo asado | 20 | Unidad | \$ 4,43 | \$ 88,60 |
| Papas | 55 | lb | \$ 0,50 | \$ 27,50 |
| Aceite | 10 | litros | \$ 2,50 | \$ 25,00 |
| TOTAL | | | | \$ 141,10 |

Nota. Esta tabla detalla los insumos necesarios para la preparación del aguado de pollo, indicando cantidades y unidades con el fin de garantizar la asignación de los costos. Elaborado por autora, 2025

En las tablas 18 hasta la 21 se presentan las ordenes de producción del pollo asado, seco de gallina, aguado de pollo y papi pollo, las cuales permiten controlar la compra de los insumos principales para la producción de estos menús, por lo que su correcta gestión asegura una mejor planificación en la adquisición de insumos y optimiza los costos lo que asegura una mejor rentabilidad para la organización.

3.6.2.4. Orden de compra

Ayuda a establecer las cantidades y términos de entrega para que la adquisición se realice en condiciones acordadas y llevar un control administrativo que facilite también la planificación en los inventarios y la optimización de los costos contribuyendo continuidad de la empresa.

Tabla 22

Orden de compra de Asaderos La Esquina de Ales Cía. Ltda.

| ORDEN DE COMPRA | | | Fecha: | | 26/6/2025 |
|---|--------------------|--------|-------------------|--------------------------------------|--------------------|
|  ASADEROS LA ESQUINA DE ALES CÍA LTDA Dirección: Calle M3 y AV 24 Ciudad: Manta | | | N° de Orden: | | 125 |
| DATOS DEL PROVEEDOR | | | DATOS DEL CLIENTE | | |
| Empresa: | | | Cliente: | Asaderos La Esquina de Ales Cia Ltda | |
| Dirección: | | | Dirección: | Calle M3 y AV 24 | |
| Ciudad: | | | Ciudad: | Manta | |
| Telefono: | | | Telefono: | N/A | |
| CODIGO | DESCRIPCIÓN | UNIDAD | CANTIDAD | PRECIO UNITARIO | TOTAL |
| 1.1.1 | Pollo | Unidad | 700,00 | \$ 4,15 | \$ 2.905,00 |
| 1.1.2 | Lechuga | Unidad | 30,00 | \$ 0,40 | \$ 12,00 |
| 1.1.3 | Pepino | Unidad | 43,00 | \$ 0,30 | \$ 12,90 |
| 1.2.1 | Cilantro | Mazo | 4,00 | \$ 2,10 | \$ 8,40 |
| 1.2.2 | Cebolla blanca | lb | 35,00 | \$ 1,80 | \$ 63,00 |
| 1.3.1 | Cebolla morada | lb | 50,00 | \$ 0,50 | \$ 25,00 |
| 1.3.2 | Limón | Saco | 1,00 | \$ 17,00 | \$ 17,00 |
| 1.3.3 | Zanahoria | Saco | 1,00 | \$ 13,00 | \$ 13,00 |
| 1.3.4 | Pimiento | lb | 30,00 | \$ 0,50 | \$ 15,00 |
| 1.3.5 | Papa | lb | 60,00 | \$ 0,50 | \$ 30,00 |
| 1.4.1 | Tomate | lb | 6,00 | \$ 0,75 | \$ 4,50 |
| 1.5.1 | Ajo | lb | 12,00 | \$ 0,45 | \$ 5,40 |
| 1.5.2 | Sal | lb | 11,00 | \$ 0,35 | \$ 3,85 |
| 1.5.3 | Sazonador de pollo | Caja | 3,00 | \$ 5,84 | \$ 17,52 |
| 1.5.4 | Pimienta | lb | 1,00 | \$ 4,67 | \$ 4,67 |
| 1.5.5 | Comino | lb | 20,00 | \$ 2,60 | \$ 52,00 |
| 1.5.6 | Paprika | lb | 2,00 | \$ 4,35 | \$ 8,70 |
| 1.5.7 | Lenteja | lb | 29,50 | \$ 0,50 | \$ 14,75 |
| 1.6.1 | Arroz | qq | 3,00 | \$ 37,00 | \$ 111,00 |
| 1.7.1 | Platano | Racimo | 15,00 | \$ 7,00 | \$ 105,00 |
| 1.8.1 | Aceite | lt | 40,00 | \$ 2,50 | \$ 100,00 |
| 1.8.2 | Vinagre | lt | 2,00 | \$ 1,60 | \$ 3,20 |
| 1.8.3 | Achiote liquido | lt | 5,00 | \$ 1,50 | \$ 7,50 |
| 1.8.4 | Miel | lt | 1,00 | \$ 37,50 | \$ 37,50 |
| 1.9.1 | Mantequilla | Tacho | 2,00 | \$ 10,85 | \$ 21,70 |
| 1.9.2 | Mostaza | Tacho | 2,00 | \$ 13,83 | \$ 27,66 |
| 1.10.1 | Agua | Bidón | 15,00 | \$ 1,00 | \$ 15,00 |
| 1.11.1 | Gas | Tanque | 5,00 | \$ 2,75 | \$ 13,75 |
| SUTOTAL | | | | | \$ 3.613,03 |
| SUBTOTAL 15% | | | | | \$ 41,97 |
| IVA | | | | | \$ 6,30 |
| TOTAL | | | | | \$ 3.661,30 |

Nota. La matriz detalla la orden de compra de los insumos necesarios para la producción semanal, en donde se especifican las unidades, cantidades y precios. Elaborado por autora, 2025

El registro de la orden de compra permite establecer las cantidades, unidades y precios asegurando que las compras se realcen evitando desviaciones en el presupuesto y facilita el control y la planificación el inventario para la optimización de los costos.

3.6.2.5. Determinación del MOD

Establecer un control detallado de la mano de obra es fundamental para la correcta asignación de los costos, por lo cual, permite identificar donde se generan los gastos y que cada etapa se realice de manera organizada lo que constituye un soporte para el uso del personal. En las siguientes tablas se detalla el MOD en el proceso productivo entre el total de menús semanales lo que genera un resultado de \$0,49 de mano de obra directa.

Tabla 23

Nómina de trabajadores de Asaderos La Esquina de Ales Cía. Ltda.

| Cédula | Nombre | Suelto | Nº de días | Nº HE 50% | Horas Extras 50% | 10mo 3ero | 10mo 4to | Fondos de Reserva | Total ingresos | Aporte personal | Total de egresos | Valor a recibir |
|--------------|------------------------------------|--------------------|------------|-----------|------------------|------------------|------------------|-------------------|--------------------|------------------|------------------|--------------------|
| 1318796451 | NUÑEZ PAREDES ANGELA ESTHER | \$ 470,00 | 29 | 29 | \$ 85,19 | \$ 46,27 | \$ 37,86 | \$ 46,25 | \$ 685,56 | \$ 52,47 | \$ 52,47 | \$ 633,10 |
| 1350983727 | PINARGOTE CHAVEZ ELIZABETH MARIELA | \$ 470,00 | 30 | 30 | \$ 88,13 | \$ 46,51 | \$ 39,17 | \$ 46,49 | \$ 690,29 | \$ 52,74 | \$ 52,74 | \$ 637,55 |
| 1302975423 | RIVADENEIRA MERA JESSENIA VIVIANA | \$ 470,00 | 30 | 30 | \$ 88,13 | \$ 46,51 | \$ 39,17 | \$ 46,49 | \$ 690,29 | \$ 52,74 | \$ 52,74 | \$ 637,55 |
| TOTAL | | \$ 1.410,00 | | | \$ 261,44 | \$ 139,29 | \$ 116,19 | \$ 139,23 | \$ 2.066,15 | \$ 157,95 | \$ 157,95 | \$ 1.908,20 |

Nota. La matriz expone la nómina de trabajadores de la empresa en donde se presenta sus beneficios e ingresos. Elaborado por autora, 2025

Tabla 24

Cálculo del MOD de la empresa Asaderos la esquina de Ales Cía. Ltda.

| Cédula | Nombre | Base | 10mo 3ero | 10mo 4to | Fondos de Reserva | Aporte personal | Vacaciones | TOTAL |
|---------------------|------------------------------------|--------------------|-------------|-------------|-------------------|------------------|-----------------|--------------------|
| 1318796451 | NUÑEZ PAREDES ANGELA ESTHER | \$ 685,56 | | | | \$ 52,47 | \$ 28,57 | \$ 766,59 |
| 1350983727 | PINARGOTE CHAVEZ ELIZABETH MARIELA | \$ 690,29 | | | | \$ 52,74 | \$ 28,76 | \$ 771,80 |
| 1302975423 | RIVADENEIRA MERA JESSENIA VIVIANA | \$ 690,29 | | | | \$ 52,74 | \$ 28,76 | \$ 771,80 |
| TOTAL | | \$ 2.066,15 | \$ - | \$ - | \$ - | \$ 157,95 | \$ 86,09 | \$ 2.310,19 |
| TOTAL DIARIO | | \$ 77,01 | | | | | | |
| MOD TOTAL | | \$ 2.310,19 | | | | | | |
| MOD SEMANAL | | \$ 577,55 | | | | | | |

| | | |
|-----------------------|------------------|----------------|
| TOTAL DE MOD | \$ 577,55 | |
| TOTAL DE MENÚS | 1179 | \$ 0,49 |

Nota. La matriz presenta el cálculo del MOD semanal. Elaborado por autora, 2025

3.6.2.6. Costos Indirectos

Los costos indirectos de fabricación representan aquellos gastos necesarios para el proceso productivo que no se pueden asignar directamente a un producto específico pero que son necesarios para garantizar el proceso productivo, este análisis permite establecer los precios adecuados para la venta.

Tabla 25

Hoja de Asignación de costos indirectos de Asaderos La Esquina de Ales Cía. Ltda.

|  ASADERO LA ESQUINA DE ALES CÍA LTDA HOJA DE ASIGNACIÓN DE COSTOS DE COSTOS INDIRECTOS | | | |
|--|--------------|-------------------|---------------|
| COMPONENTE | VALOR | FRECUENCIA | TIPO |
| Materiales de limpieza | \$ 141,60 | Mensual | Fijo |
| Utensilios de limpieza | \$ 21,90 | Mensual | Fijo |
| Mantenimiento de cocina | \$ 180,00 | Mensual | Fijo |
| Mantenimiento de congeladores | \$ 80,00 | Mensual | Fijo |
| Mantenimiento de horno | \$ 190,00 | Mensual | Fijo |
| Depreciación de equipos de oficina | \$ 7,50 | Mensual | Fijo |
| Depreciación de maquinaria | \$ 39,42 | Mensual | Fijo |
| Menaje | \$ 112,00 | Mensual | Fijo |
| TOTAL GENERAL | \$ | | 772,42 |
| TOTAL SEMANAL | \$ | | 193,10 |
| Cálculo de CIF | | | |
| TOTAL DE CIF | \$ 193,10 | \$ | 0,16 |
| TOTAL DE MENÚS | 1179 | | |

Nota. La matriz expone la asignación de los costos indirectos y su cálculo semanal dando como resultado el total del CIF. Elaborado por autora, 2025

Los costos indirectos analizados tienen una naturaleza de costo fijo mensual, ya que no dependen directamente del volumen de producción, sino que se mantiene constantes para garantizar el cumplimiento de normas de higiene y servicio. El costo mensual total asciende a \$772,42 lo que representa un desembolso necesario y recurrente para la empresa. Para efectos de control, este monto se divide semanalmente, resultando en \$198,10 de costos indirectos semanales. En cuanto al costo asignado por menú, considerando una producción de 1179 menús, se determina que el costo indirecto de fabricación unitario es de \$ 0,16 por menú. Este valor es relativamente bajo frente al precio de venta, lo que evidencia una adecuada gestión y control de los gastos indirectos.

Es importante señalar que en este cálculo se consideró la totalidad de los costos indirectos de fabricación correspondientes al periodo analizado. Sin embargo, en los próximos meses este valor podría reducirse, ya que, en ciertos rubros, como materiales de limpieza y utensilios, no necesariamente se consumen en su totalidad dentro de un mismo mes. Esto implica que el costo indirecto mensual real puede presentar una ligera variación a la baja, reflejando un uso más eficiente y prolongado de dichos insumos.

3.6.2.1. Depreciación

La empresa Asaderos la esquina de Ales Cía. Ltda., dispone de diversos activos fijos utilizados en sus operaciones diarias, principalmente maquinaria y mobiliario. Estos bienes, al estar sujetos a desgaste por el uso y el paso del tiempo, requieren un cálculo sistemático de su depreciación con el fin de reflejar el costo de utilización de cada mes. A continuación, se presenta el detalle de la depreciación anual y mensual de los principales activos registrados.

Tabla 26

Hoja de Depreciación de Asaderos La Esquina de Ales Cía. Ltda.

| Depreciación de PPvE | | | | | | | | |
|----------------------|----------------|-------------------|----------|----------------|-------------|-------------------|--------------------|----------------------|
| FECHA DE ADQUISICIÓN | TIPO DE ACTIVO | DETALLE | CANTIDAD | VALOR UNITARIO | VALOR TOTAL | AÑOS DEPRECIACION | DEPRECIACIÓN ANUAL | DEPRECIACIÓN MENSUAL |
| 2022 | Maquinaria | Rosticero | 1 | \$ 3.000,00 | \$ 3.000,00 | 10 | \$ 300,00 | 25,00 |
| 2023 | Maquinaria | Neveras | 1 | \$ 650,00 | \$ 650,00 | 10 | \$ 65,00 | 5,42 |
| 2022 | Maquinaria | Cocina | 1 | \$ 250,00 | \$ 250,00 | 10 | \$ 25,00 | 2,08 |
| 2022 | Maquinaria | Vitrina | 1 | \$ 130,00 | \$ 130,00 | 10 | \$ 13,00 | 1,08 |
| 2022 | Maquinaria | Congeladores | 1 | \$ 300,00 | \$ 300,00 | 10 | \$ 30,00 | 2,50 |
| 2022 | Maquinaria | Freidoras | 2 | \$ 200,00 | \$ 400,00 | 10 | \$ 40,00 | 3,33 |
| 2022 | Muebles | Juegos de comedor | 6 | \$ 150,00 | \$ 900,00 | 10 | \$ 90,00 | 7,50 |
| TOTAL | | | | | | | \$ 563,00 | \$ 46,92 |

Nota. La matriz expone la depreciación de maquinaria y muebles de oficina con su cálculo. Elaborado por autora, 2025

Como se observa, la depreciación anual total asciende a \$563,00, mientras que la depreciación mensual corresponde a \$46,92. Este registro contable permite a la empresa reconocer de manera ordenada la pérdida de valor de sus activos, asignando adecuadamente este costo a los periodos en los que se utilizan. De esta forma, se obtiene una visión más precisa y facilita la planificación a futuro.

3.6.2.2. Aplicación de los Kardex

Tabla 27

Kardex de inventario del pollo

| ASADERO LA ESQUINA DE ALES CÍA LTDA | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------|---------------|----------|---------|-------------|---------|------|-------|--------|---------|-------------|
| POLLO | | ENTRADAS | | | SALIDAS | | | SALDOS | | |
| FECHA | DETALLE | CANT | C/U | TOTAL | CANT | C/U | TOTAL | CANT | C/U | TOTAL |
| Junio del 2025 | Saldo inicial | | | | | | | 0,00 | \$ 4,15 | \$ - |
| | Compra | 700,00 | \$ 4,15 | \$ 2.905,00 | | | | 700,00 | \$ 4,15 | \$ 2.905,00 |
| | Consumo | | | | 540 | 4,15 | 2241 | 160,00 | \$ 4,15 | \$ 664,00 |

Nota. La matriz presenta el saldo inicial, la compra y el consumo del pollo. Elaborado por autora, 2025

Tabla 28

Kardex de inventario de la lechuga

| ASADERO LA ESQUINA DE ALES CÍA LTDA | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------|---------------|----------|---------|----------|---------|-----|-------|--------|---------|----------|
| LECHUGA | | ENTRADAS | | | SALIDAS | | | SALDOS | | |
| FECHA | DETALLE | CANT | C/U | TOTAL | CANT | C/U | TOTAL | CANT | C/U | TOTAL |
| Junio del 2025 | Saldo inicial | | | | | | | 0,00 | \$ 0,40 | \$ - |
| | Compra | 30,00 | \$ 0,40 | \$ 12,00 | | | | 30,00 | 0,4 | \$ 12,00 |
| | Consumo | | | | 25 | 0,4 | 10 | 5,00 | \$ 0,40 | \$ 2,00 |

Nota. La matriz presenta el saldo inicial, la compra y el consumo de la lechuga. Elaborado por autora, 2025

Tabla 29

Kardex de inventario del pepino

| ASADERO LA ESQUINA DE ALES CÍA LTDA | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------|---------------|----------|---------|----------|---------|-----|-------|--------|---------|----------|
| PEPINO | | ENTRADAS | | | SALIDAS | | | SALDOS | | |
| FECHA | DETALLE | CANT | C/U | TOTAL | CANT | C/U | TOTAL | CANT | C/U | TOTAL |
| Junio del 2025 | Saldo inicial | | | | | | | 0,00 | \$ 0,30 | \$ - |
| | Compra | 43,00 | \$ 0,30 | \$ 12,90 | | | | 43,00 | \$ 0,30 | \$ 12,90 |
| | Consumo | | | | 24 | 0,3 | 7,2 | 19,00 | \$ 0,30 | \$ 5,70 |

Nota. La matriz presenta el saldo inicial, la compra y el consumo del pepino. Elaborado por autora, 2025

Tabla 30*Kardex de inventario del cilantro*

| ASADERO LA ESQUINA DE ALES CÍA LTDA | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------|---------------|----------|---------|---------|---------|-----|-------|--------|---------|---------|
| CILANTRO | | ENTRADAS | | | SALIDAS | | | SALDOS | | |
| FECHA | DETALLE | CANT | C/U | TOTAL | CANT | C/U | TOTAL | CANT | C/U | TOTAL |
| Junio del 2025 | Saldo inicial | | | | | | | 0,00 | \$ 2,10 | \$ - |
| | Compra | 4,00 | \$ 2,10 | \$ 8,40 | | | | 4,00 | \$ 2,10 | \$ 8,40 |
| | Consumo | | | | 1 | 2,1 | 2,1 | 3,00 | \$ 2,10 | \$ 6,30 |

Nota. La matriz presenta el saldo inicial, la compra y el consumo del cilantro. Elaborado por autora, 2025

Tabla 31*Kardex de inventario de la cebolla blanca*

| ASADERO LA ESQUINA DE ALES CÍA LTDA | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------|---------------|----------|---------|----------|---------|-----|-------|--------|---------|----------|
| CEBOLLA BLANCA | | ENTRADAS | | | SALIDAS | | | SALDOS | | |
| FECHA | DETALLE | CANT | C/U | TOTAL | CANT | C/U | TOTAL | CANT | C/U | TOTAL |
| Junio del 2025 | Saldo inicial | | | | | | | 0,00 | \$ 1,80 | \$ - |
| | Compra | 35,00 | \$ 1,80 | \$ 63,00 | | | | 35,00 | \$ 1,80 | \$ 63,00 |
| | Consumo | | | | 31 | 1,8 | 55,8 | 4,00 | \$ 1,80 | \$ 7,20 |

Nota. La matriz presenta el saldo inicial, la compra y el consumo de la cebolla blanca. Elaborado por autora, 2025

Tabla 32*Kardex de inventario de la cebolla morada*

| ASADERO LA ESQUINA DE ALES CÍA LTDA | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------|---------------|----------|---------|----------|---------|---------|----------|--------|---------|----------|
| CEBOLLA MORADA | | ENTRADAS | | | SALIDAS | | | SALDOS | | |
| FECHA | DETALLE | CANT | C/U | TOTAL | CANT | C/U | TOTAL | CANT | C/U | TOTAL |
| Junio del 2025 | Saldo inicial | | | | | | | 0,00 | \$ 0,50 | \$ - |
| | Compra | 50,00 | \$ 0,50 | \$ 25,00 | | | | 50,00 | \$ 0,50 | \$ 25,00 |
| | Consumo | | | | 21 | \$ 0,50 | \$ 10,50 | 29,00 | \$ 0,50 | \$ 14,50 |

Nota. La matriz presenta el saldo inicial, la compra y el consumo de la cebolla morada. Elaborado por autora, 2025

Tabla 33*Kardex de inventario del limón*

| ASADERO LA ESQUINA DE ALES CÍA LTDA | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------|---------------|----------|----------|----------|---------|----------|---------|--------|----------|----------|
| LIMON | | ENTRADAS | | | SALIDAS | | | SALDOS | | |
| FECHA | DETALLE | CANT | C/U | TOTAL | CANT | C/U | TOTAL | CANT | C/U | TOTAL |
| Junio del 2025 | Saldo inicial | | | | | | | 0,00 | \$ 17,00 | \$ - |
| | Compra | 1,00 | \$ 17,00 | \$ 17,00 | | | | 1,00 | \$ 17,00 | \$ 17,00 |
| | Consumo | | | | 0,5 | \$ 17,00 | \$ 8,50 | 0,50 | \$ 17,00 | \$ 8,50 |

Nota. La matriz presenta el saldo inicial, la compra y el consumo del limón. Elaborado por autora, 2025

Tabla 34*Kardex de inventario de la zanahoria*

| ASADERO LA ESQUINA DE ALES CÍA LTDA | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------|---------------|----------|----------|----------|---------|----------|---------|--------|----------|----------|
| ZANAHORIA | | ENTRADAS | | | SALIDAS | | | SALDOS | | |
| FECHA | DETALLE | CANT | C/U | TOTAL | CANT | C/U | TOTAL | CANT | C/U | TOTAL |
| Junio del 2025 | Saldo inicial | | | | | | | 0,00 | \$ 13,00 | \$ - |
| | Compra | 1,00 | \$ 13,00 | \$ 13,00 | | | | 1,00 | \$ 13,00 | \$ 13,00 |
| | Consumo | | | | 0,5 | \$ 13,00 | \$ 6,50 | 0,50 | \$ 13,00 | \$ 6,50 |

Nota. La matriz presenta el saldo inicial, la compra y el consumo de la zanahoria. Elaborado por autora, 2025

Tabla 35*Kardex de inventario del pimiento*

| ASADERO LA ESQUINA DE ALES CÍA LTDA | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------|---------------|----------|---------|----------|---------|---------|----------|--------|---------|----------|
| PIMIENTO | | ENTRADAS | | | SALIDAS | | | SALDOS | | |
| FECHA | DETALLE | CANT | C/U | TOTAL | CANT | C/U | TOTAL | CANT | C/U | TOTAL |
| Junio del 2025 | Saldo inicial | | | | | | | 0,00 | \$ 0,50 | \$ - |
| | Compra | 30,00 | \$ 0,50 | \$ 15,00 | | | | 30,00 | \$ 0,50 | \$ 15,00 |
| | Consumo | | | | 21,5 | \$ 0,50 | \$ 10,75 | 8,50 | \$ 0,50 | \$ 4,25 |

Nota. La matriz presenta el saldo inicial, la compra y el consumo del pimiento. Elaborado por autora, 2025

Tabla 36*Kardex de inventario de la papa*

| ASADERO LA ESQUINA DE ALES CÍA LTDA | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------|---------------|----------|---------|----------|---------|---------|---------|--------|---------|----------|
| PAPA | | ENTRADAS | | | SALIDAS | | | SALDOS | | |
| FECHA | DETALLE | CANT | C/U | TOTAL | CANT | C/U | TOTAL | CANT | C/U | TOTAL |
| Junio del 2025 | Saldo inicial | | | | | | | 0,00 | \$ 0,50 | \$ - |
| | Compra | 60,00 | \$ 0,50 | \$ 30,00 | | | | 60,00 | \$ 0,50 | \$ 30,00 |
| | Consumo | | | | 1 | \$ 0,50 | \$ 0,50 | 59,00 | \$ 0,50 | \$ 29,50 |

Nota. La matriz presenta el saldo inicial, la compra y el consumo de la papa. Elaborado por autora, 2025

Tabla 37*Kardex de inventario del tomate*

| ASADERO LA ESQUINA DE ALES CÍA LTDA | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------|---------------|----------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|---------|---------|
| TOMATE | | ENTRADAS | | | SALIDAS | | | SALDOS | | |
| FECHA | DETALLE | CANT | C/U | TOTAL | CANT | C/U | TOTAL | CANT | C/U | TOTAL |
| Junio del 2025 | Saldo inicial | | | | | | | 0,00 | \$ 0,75 | \$ - |
| | Compra | 6,00 | \$ 0,75 | \$ 4,50 | | | | 6,00 | \$ 0,75 | \$ 4,50 |
| | Consumo | | | | 2 | \$ 0,75 | \$ 1,50 | 4,00 | \$ 0,75 | \$ 3,00 |

Nota. La matriz presenta el saldo inicial, la compra y el consumo del tomate. Elaborado por autora, 2025

Tabla 38*Kardex de inventario del ajo*

| ASADERO LA ESQUINA DE ALES CÍA LTDA | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------|---------------|----------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|---------|---------|
| AJO | | ENTRADAS | | | SALIDAS | | | SALDOS | | |
| FECHA | DETALLE | CANT | C/U | TOTAL | CANT | C/U | TOTAL | CANT | C/U | TOTAL |
| Junio del 2025 | Saldo inicial | | | | | | | 0,00 | \$ 0,45 | \$ - |
| | Compra | 12,00 | \$ 0,45 | \$ 5,40 | | | | 12,00 | \$ 0,45 | \$ 5,40 |
| | Consumo | | | | 11 | \$ 0,45 | \$ 4,95 | 1,00 | \$ 0,45 | \$ 0,45 |

Nota. La matriz presenta el saldo inicial, la compra y el consumo del ajo. Elaborado por autora, 2025

Tabla 39*Kardex de inventario de sal*

| SAL | | ASADERO LA ESQUINA DE ALES CÍA LTDA | | | | | | | | |
|----------------|---------------|-------------------------------------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|---------|---------|
| | | ENTRADAS | | | SALIDAS | | | SALDOS | | |
| FECHA | DETALLE | CANT | C/U | TOTAL | CANT | C/U | TOTAL | CANT | C/U | TOTAL |
| Junio del 2025 | Saldo inicial | | | | | | | 0,00 | \$ 0,35 | \$ - |
| | Compra | 11,00 | \$ 0,35 | \$ 3,85 | | | | 11,00 | \$ 0,35 | \$ 3,85 |
| | Consumo | | | | 8 | \$ 0,35 | \$ 2,80 | 3,00 | \$ 0,35 | \$ 1,05 |

*Nota. La matriz presenta el saldo inicial, la compra y el consumo de sal. Elaborado por autora, 2025***Tabla 40***Kardex de inventario de sazónador de pollo*

| SAZONADOR DE POLLO | | ASADERO LA ESQUINA DE ALES CÍA LTDA | | | | | | | | |
|--------------------|---------------|-------------------------------------|---------|----------|---------|---------|----------|--------|---------|----------|
| | | ENTRADAS | | | SALIDAS | | | SALDOS | | |
| FECHA | DETALLE | CANT | C/U | TOTAL | CANT | C/U | TOTAL | CANT | C/U | TOTAL |
| Junio del 2025 | Saldo inicial | | | | | | | 0,00 | \$ 5,84 | \$ - |
| | Compra | 3,00 | \$ 5,84 | \$ 17,52 | | | | 3,00 | \$ 5,84 | \$ 17,52 |
| | Consumo | | | | 2 | \$ 5,84 | \$ 11,68 | 1,00 | \$ 5,84 | \$ 5,84 |

*Nota. La matriz presenta el saldo inicial, la compra y el consumo de sazónador de pollo. Elaborado por autora, 2025***Tabla 41***Kardex de inventario de pimienta*

| PIMIENTA | | ASADERO LA ESQUINA DE ALES CÍA LTDA | | | | | | | | |
|----------------|---------------|-------------------------------------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|---------|---------|
| | | ENTRADAS | | | SALIDAS | | | SALDOS | | |
| FECHA | DETALLE | CANT | C/U | TOTAL | CANT | C/U | TOTAL | CANT | C/U | TOTAL |
| Junio del 2025 | Saldo inicial | | | | | | | 0,00 | \$ 4,67 | \$ - |
| | Compra | 1,00 | \$ 4,67 | \$ 4,67 | | | | 1,00 | \$ 4,67 | \$ 4,67 |
| | Consumo | | | | 1 | \$ 4,67 | \$ 4,67 | 0,00 | | \$ - |

Nota. La matriz presenta el saldo inicial, la compra y el consumo de pimienta. Elaborado por autora, 2025

Tabla 42*Kardex de inventario de comino*

| ASADERO LA ESQUINA DE ALES CÍA LTDA | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------|---------------|----------|---------|----------|---------|---------|----------|--------|---------|----------|
| COMINO | | ENTRADAS | | | SALIDAS | | | SALDOS | | |
| FECHA | DETALLE | CANT | C/U | TOTAL | CANT | C/U | TOTAL | CANT | C/U | TOTAL |
| Junio del 2025 | Saldo inicial | | | | | | | 0,00 | \$ 2,60 | \$ - |
| | Compra | 20,00 | \$ 2,60 | \$ 52,00 | | | | 20,00 | \$ 2,60 | \$ 52,00 |
| | Consumo | | | | 10,5 | \$ 2,60 | \$ 27,30 | 9,50 | \$ 2,60 | \$ 24,70 |

Nota. La matriz presenta el saldo inicial, la compra y el consumo de comino. Elaborado por autora, 2025

Tabla 43*Kardex de inventario de paprika*

| ASADERO LA ESQUINA DE ALES CÍA LTDA | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------|---------------|----------|---------|---------|---------|-----|-------|--------|---------|---------|
| PAPRIKA | | ENTRADAS | | | SALIDAS | | | SALDOS | | |
| FECHA | DETALLE | CANT | C/U | TOTAL | CANT | C/U | TOTAL | CANT | C/U | TOTAL |
| Junio del 2025 | Saldo inicial | | | | | | | 0,00 | \$ 4,35 | \$ - |
| | Compra | 2,00 | \$ 4,35 | \$ 8,70 | | | | 2,00 | \$ 4,35 | \$ 8,70 |

Nota. La matriz presenta el saldo inicial, la compra y el consumo de paprika. Elaborado por autora, 2025

Tabla 44*Kardex de inventario del arroz*

| ASADERO LA ESQUINA DE ALES CÍA LTDA | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------|---------------|----------|----------|-----------|---------|----------|----------|--------|----------|-----------|
| ARROZ | | ENTRADAS | | | SALIDAS | | | SALDOS | | |
| FECHA | DETALLE | CANT | C/U | TOTAL | CANT | C/U | TOTAL | CANT | C/U | TOTAL |
| Junio del 2025 | Saldo inicial | | | | | | | 0,00 | \$ 37,00 | \$ - |
| | Compra | 3,00 | \$ 37,00 | \$ 111,00 | | | | 3,00 | \$ 37,00 | \$ 111,00 |
| | Consumo | | | | 1 | \$ 37,00 | \$ 37,00 | 2,00 | \$ 37,00 | \$ 74,00 |

Nota. La matriz presenta el saldo inicial, la compra y el consumo del arroz. Elaborado por autora, 2025

Tabla 45*Kardex de inventario del plátano*

| ASADERO LA ESQUINA DE ALES CÍA LTDA | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------|---------------|----------|---------|-----------|---------|---------|----------|--------|---------|-----------|
| PLATANO | | ENTRADAS | | | SALIDAS | | | SALDOS | | |
| FECHA | DETALLE | CANT | C/U | TOTAL | CANT | C/U | TOTAL | CANT | C/U | TOTAL |
| Junio del 2025 | Saldo inicial | | | | | | | 0,00 | \$ 7,00 | \$ - |
| | Compra | 15,00 | \$ 7,00 | \$ 105,00 | | | | 15,00 | \$ 7,00 | \$ 105,00 |
| | Consumo | | | | 4 | \$ 7,00 | \$ 28,00 | 11,00 | \$ 7,00 | \$ 77,00 |

Nota. La matriz presenta el saldo inicial, la compra y el consumo del plátano. Elaborado por autora, 2025

Tabla 46*Kardex de inventario de aceite*

| ASADERO LA ESQUINA DE ALES CÍA LTDA | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------|---------------|----------|---------|-----------|---------|---------|----------|--------|---------|-----------|
| ACEITE | | ENTRADAS | | | SALIDAS | | | SALDOS | | |
| FECHA | DETALLE | CANT | C/U | TOTAL | CANT | C/U | TOTAL | CANT | C/U | TOTAL |
| Junio del 2025 | Saldo inicial | | | | | | | 0,00 | \$ 2,50 | \$ - |
| | Compra | 40,00 | \$ 2,50 | \$ 100,00 | | | | 40,00 | \$ 2,50 | \$ 100,00 |
| | Consumo | | | | 17,25 | \$ 2,50 | \$ 43,13 | 22,75 | \$ 2,50 | \$ 56,88 |

Nota. La matriz presenta el saldo inicial, la compra y el consumo de aceite. Elaborado por autora, 2025

Tabla 47*Kardex de inventario del vinagre*

| ASADERO LA ESQUINA DE ALES CÍA LTDA | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------|---------------|----------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|---------|---------|
| VINAGRE | | ENTRADAS | | | SALIDAS | | | SALDOS | | |
| FECHA | DETALLE | CANT | C/U | TOTAL | CANT | C/U | TOTAL | CANT | C/U | TOTAL |
| Junio del 2025 | Saldo inicial | | | | | | | 0,00 | \$ 1,60 | \$ - |
| | Compra | 2,00 | \$ 1,60 | \$ 3,20 | | | | 2,00 | \$ 1,60 | \$ 3,20 |
| | Consumo | | | | 1 | \$ 1,60 | \$ 1,60 | 1,00 | \$ 1,60 | \$ 1,60 |

Nota. La matriz presenta el saldo inicial, la compra y el consumo de vinagre Elaborado por autora, 2025

Tabla 48*Kardex de inventario de achiote en líquido*

| ASADERO LA ESQUINA DE ALES CÍA LTDA | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------|---------------|----------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|---------|---------|
| ACHIOTE EN LÍQUIDO | | ENTRADAS | | | SALIDAS | | | SALDOS | | |
| FECHA | DETALLE | CANT | C/U | TOTAL | CANT | C/U | TOTAL | CANT | C/U | TOTAL |
| Junio del 2025 | Saldo inicial | | | | | | | 0,00 | \$ 1,50 | \$ - |
| | Compra | 5,00 | \$ 1,50 | \$ 7,50 | | | | 5,00 | \$ 1,50 | \$ 7,50 |
| | Consumo | | | | 1 | \$ 1,50 | \$ 1,50 | 4,00 | \$ 1,50 | \$ 6,00 |

Nota. La matriz presenta el saldo inicial, la compra y el consumo de achiote en líquido. Elaborado por autora, 2025

Tabla 49*Kardex de inventario de miel*

| ASADERO LA ESQUINA DE ALES CÍA LTDA | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------|---------------|----------|----------|----------|---------|----------|----------|--------|----------|----------|
| MIEL | | ENTRADAS | | | SALIDAS | | | SALDOS | | |
| FECHA | DETALLE | CANT | C/U | TOTAL | CANT | C/U | TOTAL | CANT | C/U | TOTAL |
| Junio del 2025 | Saldo inicial | | | | | | | 0,00 | \$ 37,50 | \$ - |
| | Compra | 1,00 | \$ 37,50 | \$ 37,50 | | | | 1,00 | \$ 37,50 | \$ 37,50 |
| | Consumo | | | | 0,4 | \$ 37,50 | \$ 15,00 | 0,60 | \$ 37,50 | \$ 22,50 |

Nota. La matriz presenta el saldo inicial, la compra y el consumo de miel. Elaborado por autora, 2025

Tabla 50*Kardex de inventario de mantequilla*

| ASADERO LA ESQUINA DE ALES CÍA LTDA | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------|---------------|----------|----------|----------|---------|-----|-------|--------|----------|----------|
| MANTEQUILLA | | ENTRADAS | | | SALIDAS | | | SALDOS | | |
| FECHA | DETALLE | CANT | C/U | TOTAL | CANT | C/U | TOTAL | CANT | C/U | TOTAL |
| Junio del 2025 | Saldo inicial | | | | | | | 0,00 | \$ 10,85 | \$ - |
| | Compra | 2,00 | \$ 10,85 | \$ 21,70 | | | | 2,00 | \$ 10,85 | \$ 21,70 |

Nota. La matriz presenta el saldo inicial, la compra y el consumo de mantequilla. Elaborado por autora, 2025

Tabla 51*Kardex de inventario de mostaza*

| ASADERO LA ESQUINA DE ALES CÍA LTDA | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------|---------------|----------|----------|----------|---------|----------|----------|--------|----------|----------|
| MOSTAZA | | ENTRADAS | | | SALIDAS | | | SALDOS | | |
| FECHA | DETALLE | CANT | C/U | TOTAL | CANT | C/U | TOTAL | CANT | C/U | TOTAL |
| Junio del 2025 | Saldo inicial | | | | | | | 0,00 | \$ 13,83 | \$ - |
| | Compra | 2,00 | \$ 13,83 | \$ 27,66 | | | | 2,00 | \$ 13,83 | \$ 27,66 |
| | Consumo | | | | 1 | \$ 13,83 | \$ 13,83 | 1,00 | \$ 13,83 | \$ 13,83 |

Nota. La matriz presenta el saldo inicial, la compra y el consumo de mostaza. Elaborado por autora, 2025

Tabla 52*Kardex de inventario del agua*

| ASADERO LA ESQUINA DE ALES CÍA LTDA | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------|---------------|----------|---------|----------|---------|---------|---------|--------|---------|----------|
| AGUA | | ENTRADAS | | | SALIDAS | | | SALDOS | | |
| FECHA | DETALLE | CANT | C/U | TOTAL | CANT | C/U | TOTAL | CANT | C/U | TOTAL |
| Junio del 2025 | Saldo inicial | | | | | | | 0,00 | \$ 1,00 | \$ - |
| | Compra | 15,00 | \$ 1,00 | \$ 15,00 | | | | 15,00 | \$ 1,00 | \$ 15,00 |
| | Consumo | | | | 8,5 | \$ 1,00 | \$ 8,50 | 6,50 | \$ 1,00 | \$ 6,50 |

Nota. La matriz presenta el saldo inicial, la compra y el consumo del agua. Elaborado por autora, 2025

Tabla 53*Kardex de inventario del gas*

| ASADERO LA ESQUINA DE ALES CÍA LTDA | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------|---------------|----------|---------|----------|---------|---------|----------|--------|---------|----------|
| GAS | | ENTRADAS | | | SALIDAS | | | SALDOS | | |
| FECHA | DETALLE | CANT | C/U | TOTAL | CANT | C/U | TOTAL | CANT | C/U | TOTAL |
| Junio del 2025 | Saldo inicial | | | | | | | 0,00 | \$ 2,75 | \$ - |
| | Compra | 5,00 | \$ 2,75 | \$ 13,75 | | | | 5,00 | \$ 2,75 | \$ 13,75 |
| | Consumo | | | | 4 | \$ 2,75 | \$ 11,00 | 1,00 | \$ 2,75 | \$ 2,75 |

Nota. La matriz presenta el saldo inicial, la compra y el consumo del gas. Elaborado por autora, 2025

En los Kardex de junio quedaron registradas las entradas, las salidas, y los saldos de los insumos del asadero, desde el ajo, el comino, y la pimienta, hasta productos de más volumen como el arroz, el plátano, y el aceite, lo que permite comparar cuánto se compra, cuánto se gasta, y cuánto queda, con esos datos se puede organizar mejor el abastecimiento y mantener el margen.

3.6.3. Hoja de Costos

Tabla 54

Hoja de costos semanal

| HOJA DE COSTOS SEMANAL | | | | | | | |
|--|---------------------|------------------|------------------|-------------------|-------------|----------------|--------------------|
| Asadero La esquina de Ales Cía. Ltda. DETALLE DE LOS COSTOS SEMANALES | | | | | | | |
| DIRECCIÓN: CIUDAD: Manta CORREO: asaderoesquinadeales@gmail.com TELÉFONO: N/A | | | | | | | |
| DETALLE | MATERIALES DIRECTOS | MO DIRECTA | CIF | TOTAL | Nº MENÚS | COSTO UNITARIO | COSTO TOTAL |
| Pollo asado | \$ 2.258,26 | \$ 244,93 | \$ 81,89 | \$2.585,08 | 500 | \$ 5,17 | \$ 2.585,08 |
| Seco de pollo | \$ 51,98 | \$ 97,97 | \$ 32,76 | \$ 182,71 | 200 | \$ 0,91 | \$ 182,71 |
| Aguado | \$ 214,28 | \$ 136,67 | \$ 45,70 | \$ 396,64 | 279 | \$ 1,42 | \$ 396,64 |
| Papi pollo | \$ 141,10 | \$ 97,97 | \$ 32,76 | \$ 271,83 | 200 | \$ 1,36 | \$ 271,83 |
| TOTAL | \$ 2.665,61 | \$ 577,55 | \$ 193,10 | \$3.436,26 | 1179 | \$ 8,86 | \$ 3.436,26 |

Nota. La matriz representa la hoja de costos semanal en donde se asignan los costos. Elaborado por autora, 2025.

La hoja de costos semanal muestra lo que se designa para cubrir materiales directos, mano de obra y costos indirectos, repartidos entre cuatro platos principales. Desde una mirada contable, esta proporción muestra con claridad dónde está el peso financiero y qué productos generan respaldo real para cubrir los costos. Ver estas cifras ayuda a cuestionar si todos los platos que se preparan generan rentabilidad.

3.6.4. Precios de venta

Tabla 55

Precios de venta de productos

| Junio | | | | |
|----------------------------|-----------------|----------------|----------------|----------------|
| Margen unitario | | | | |
| Menú | Pollo asado | Seco de pollo | Aguado | Papi pollo |
| PVP | \$ 19,00 | \$ 3,50 | \$ 2,50 | \$ 3,00 |
| Costo unitario | \$ 5,17 | \$ 0,91 | \$ 1,42 | \$ 1,36 |
| (-) Margen unitario | \$ 13,83 | \$ 2,59 | \$ 1,08 | \$ 1,64 |
| % margen | 73% | 74% | 43% | 55% |

Nota. La matriz presenta los precios de venta de cada plato y el margen de ganancia. Elaborado por autora, 2025

Tabla 56

Calculo del precio de ventas

| CALCULO DEL PRECIO DE VENTAS | | | | |
|---|-------------|---------------|---------|------------|
| Presentación | Pollo asado | Seco de pollo | Aguado | Papi pollo |
| PVP mercado | \$ 19,00 | \$ 3,50 | \$ 2,50 | \$ 3,00 |
| costo unitario | \$ 5,17 | \$ 0,91 | \$ 1,42 | \$ 1,36 |
| PVP calculado metodo del margen | \$ 7,76 | \$ 1,37 | \$ 2,13 | \$ 2,04 |
| PVP calculado metodo de la utilidad neta | \$ 10,34 | \$ 1,83 | \$ 2,84 | \$ 2,72 |

Nota. La matriz presenta el margen de cada presentación del menú. Elaborado por autora, 2025

En las tablas se logra observar que los productos principales generan buena rentabilidad, especialmente el pollo asado y el seco de pollo, que son los más convenientes para el negocio. En cambio, el aguado y el papi pollo muestran márgenes más bajos, lo que sugiere la necesidad de revisar su costo o estrategia de precio. En general, los precios del mercado resultan favorables para los productos principales, garantizando utilidad, mientras que los demás requieren ser ajustados para obtener una mejor rentabilidad.

3.6.5. Estado de Costos y Estado de Resultados

Tabla 57

Estado de costos

| ASADEROS LA ESQUINA DE ALES CÍA LTDA | | | | | |
|---|--------------------|----------------------|------------------|-------------------|--------------------|
| ESTADO DE COSTOS DE PRODUCCIÓN Y DE VENTAS | | | | | |
| PROYECCIÓN SEMANAL | | | | | |
| EXPRESADO EN DOLARES ESTADOUNIDENSES | | | | | |
| ELEMENTOS | POLLO ASADO | SECO DE POLLO | AGUADO | PAPI POLLO | TOTAL |
| (+) Materia prima directa | \$ 2.258,26 | \$ 51,98 | \$ 214,28 | \$ 141,10 | \$ 2.665,61 |
| (+) Mano de obra directa | \$ 244,93 | \$ 97,97 | \$ 136,67 | \$ 97,97 | \$ 577,55 |
| (+) Costos Indirectos de Fabricación | \$ 81,89 | \$ 32,76 | \$ 45,70 | \$ 32,76 | \$ 193,10 |
| (=) Costo de producción | \$ 2.585,08 | \$ 182,71 | \$ 396,64 | \$ 271,83 | \$ 3.436,26 |
| (+) Inv. Inicial de PP | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - |
| (=) Costo de producción en proceso | \$ 2.585,08 | \$ 182,71 | \$ 396,64 | \$ 271,83 | \$ 3.436,26 |
| (+) Inv. Final de PP | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - |
| (=) Costo de producción terminada | \$ 2.585,08 | \$ 182,71 | \$ 396,64 | \$ 271,83 | \$ 3.436,26 |
| (+) Inv. inicial de productos terminados | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - |
| (=) Costo de producción terminada y disponible para la vta | \$ 2.585,08 | \$ 182,71 | \$ 396,64 | \$ 271,83 | \$ 3.436,26 |
| (+) Inv. final de productos terminados | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - |
| (=) Costo del producto vendido | \$ 2.585,08 | \$ 182,71 | \$ 396,64 | \$ 271,83 | \$ 3.436,26 |

Nota. La matriz presenta el estado de costos de producción y ventas. Elaborado por autora, 2025

Un buen estado de costos es fundamental ya que permite reconocer con precisión los gastos asociados a la producción de bienes o servicios y evaluar la rentabilidad de las operaciones para tomar decisiones informadas, por lo cual, facilita el control para identificar áreas de mejoras y proporciona la información necesaria para la fijación de precios siendo una herramienta oportuna para la sostenibilidad económica.

Tabla 58

Estado de resultados

| ASADEROS LA ESQUINA DE ALES CÍA LTDA | | |
|---|-------------|---------------------|
| ESTADO DE RESULTADOS INTEGRAL | | |
| PROYECCIÓN SEMANAL | | |
| EXPRESADO EN DOLARES ESTADOUNIDENSES | | |
| INGRESOS | | |
| INGRESOS POR ACTIVIDADES ORDINARIAS | | \$ 11.497,50 |
| Pollo asado | \$ 9.500,00 | |
| Seco de pollo | \$ 700,00 | |
| Aguado | \$ 697,50 | |
| Papi pollo | \$ 600,00 | |
| OTROS INGRESOS DE ACTIVIDADES ORDINARIAS | | |
| (-) COSTO DE VENTAS Y PRODUCCIÓN | | \$ 3.436,26 |
| MATERIA PRIMA | \$ 2.665,61 | |
| MANO DE OBRA DIRECTA | \$ 577,55 | |
| COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN | \$ 193,10 | |
| UTILIDAD BRUTA | | \$ 8.061,24 |
| GASTOS | | |
| (-) GASTOS ADMINISTRATIVOS Y DE VENTA | | \$ 6.212,65 |
| SUELDOS ADMINISTRATIVOS | \$ 4.230,00 | |
| HORAS EXTRAS | \$ 793,13 | |
| BENEFICIOS SOCIALES | \$ 1.189,52 | |
| UTILIDAD ANTES DEL IMPUESTO A LA RENTA | | \$ 1.848,59 |

Nota. La matriz presenta el estado de resultados. Elaborado por autora, 2025

Un estado de resultados muestra los ingresos, costos, gastos y utilidades que permiten evaluar el desempeño financiero de la organización, su importancia recae porque permite identificar áreas de eficiencia o de gastos excesivos que sirva como base para tomar decisiones estratégicas que encaminen a la empresa.

3.6.6. Libro Diario

Tabla 59

Libro diario

|  ASADEROS LA ESQUINA DE ALES CÍA LTDA LIBRO DIARIO Dirección: Calle M3 y AV 24 Ciudad: Manta | | | | |
|--|--|-------------|---------------------|---------------------|
| FECHA | DETALLE | PARCIAL | DEBE | HABER |
| | 1 | | | |
| | Inventario de Materia Prima | | \$ 3.655,00 | |
| | Materiales excentos | \$ 3.613,03 | | |
| | Materiales con tarifa 15% | \$ 41,97 | | |
| | Impuesto al Valor Agregado | | 6,2955 | |
| | Cuentas por pagar proveedores | | | \$ 3.661,30 |
| | P/R Compra de materiales de producción semanal. | | | |
| | 2 | | | |
| | Producción en proceso | | \$ 3.243,16 | |
| | Inventario de materia prima | | | \$ 2.665,61 |
| | Mano de obra directa | | | \$ 577,55 |
| | P/R Asignación de costos de materia prima y mano de obra en las órdenes de producción semanales. | | | |
| | 3 | | | |
| | Producción en proceso | | \$ 193,10 | |
| | Costos Indirectos de Fabricación Aplicados | | | \$ 193,10 |
| | P/R Asignación de los Costos Indirectos de Fabricación aplicados en las órdenes de producción semanales. | | | |
| | 4 | | | |
| | Inventario de productos terminados | | \$ 3.436,26 | |
| | Inventario de productos en proceso | | | \$ 3.436,26 |
| | P/R la culminación del proceso de producción de los menús de | | | |
| | 5 | | | |
| | Cuentas por cobrar | | \$ 11.497,50 | |
| | Ingresos por venta | | | \$ 11.497,50 |
| | P/R El ingreso por la venta de 1179 menús de acuerdo con las órdenes de producción semanales. | | | |
| | 6 | | | |
| | Costo de Ventas | | \$ 3.436,26 | |
| | Inventario de productos terminados | | | \$ 3.436,26 |
| | P/R El costo de venta de 1179 menús de acuerdo con las órdenes de producción semanales. | | | |
| | TOTAL | | \$ 25.467,59 | \$ 25.467,59 |

Nota. Detalla las transacciones realizadas en todo el proceso productivo. Elaborado por autora 2025.

3.6.7. Matriz de Indicadores financieros

Tabla 60

Matriz de indicadores financieros para asaderos La Esquina de Ales Cía. Ltda.

| MATRIZ DE INDICADORES FINANCIEROS PARA ASADEROS LA ESQUINA DE ALES CÍA LTDA | | | | |
|---|--|--|------------|--|
| TIPO | NOMBRE | FORMULA | RESULTADOS | ANALISIS |
| Indicadores de liquidez | Liquidez corriente | $\text{Liquidez Corriente} = \frac{\text{Activo corriente}}{\text{Pasivo Corriente}}$ | \$ 1,71 | La empresa tiene 1,71 dólares en activos corrientes por cada dólar de deuda a corto plazo, indicando una capacidad adecuada para cumplir con sus obligaciones inmediatas. |
| | Prueba ácida | $PA = \frac{\text{Activos corrientes} - \text{Inventarios}}{\text{Pasivo corriente}}$ | \$ 1,42 | La empresa demuestra una buena solvencia inmediata, ya que por cada dólar de deuda a corto plazo cuenta con \$1,42 en activos líquidos para cubrirla sin depender de la venta de inventarios. Esto refleja una posición financiera sólida en el corto plazo. |
| | Rentabilidad Neta del Activo (Du Pont) | $RNA = (\text{Utilidad neta}/\text{Ventas}) * (\text{Ventas}/\text{Activo total})$ | 18,88% | Indica que los activos totales de la empresa están generando una buena rentabilidad neta, mostrando eficiencia en el uso de los recursos sin importar su forma de financiamiento. Este resultado positivo sugiere que las ventas y la gestión de activos contribuyen favorablemente al desempeño financiero. |
| Indicadores de rentabilidad | Margen bruto | $\text{Margen bruto} = \frac{\text{Ventas} - \text{Costo de ventas}}{\text{Ventas}}$ | 18,31% | Refleja la rentabilidad de las ventas después de cubrir el costo de ventas, mostrando que la empresa tiene capacidad para cubrir gastos operativos y generar utilidades antes de impuestos. Dado que el costo de ventas incluye la producción y el inventario de productos terminados, lo que indica una gestión adecuada. |
| | Margen neto | $\text{Margen Neto} = \frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{Ventas}}$ | 6,36% | Muestra que la empresa genera una utilidad neta positiva sobre sus ventas, lo que indica un desempeño rentable. |
| Indicadores de gestion | Rotacion de cartera | $\text{Rotación de cartera} = \frac{\text{Ventas}}{\text{Cuentas por cobrar}}$ | 20,31 | Indica que la empresa recupera sus cuentas por cobrar unas 20 veces al año, reflejando una gestión eficiente de cobros y un ciclo de recuperación rápido, lo que favorece la liquidez. |
| | Rotacion de ventas | $\text{Rotación de ventas} = \frac{\text{Ventas}}{\text{Activo total}}$ | 2,97 | La rotación de ventas de 2,97 indica que los activos de la empresa se utilizan casi tres veces al año para generar ventas. Este resultado refleja una eficiencia moderada en el uso de los recursos, lo que sugiere que aún existe margen para optimizar la gestión de activos y mejorar la productividad. |
| | Periodo medio de cobranza | $\text{Periodo medio de cobranza} = \frac{\text{Cuentas y Documentos por Cobrar} \times 365}{\text{Ventas}}$ | 17,97 | El período medio de cobranza de 17,97 días indica que la empresa tarda, en promedio, menos de 18 días en recuperar el dinero de sus ventas a crédito. Este resultado refleja una gestión de cobros ágil y eficiente, lo que contribuye positivamente a la liquidez y estabilidad financiera. |
| | Impacto gastos administrativos y de ventas | $\text{Impacto de los gastos administrativos y de ventas} = \frac{\text{Gastos Admin. y Ventas}}{\text{Ventas}}$ | 11,95% | El impacto de gastos administrativos y de ventas de 0,12 indica que estos representan aproximadamente el 12 % de las ventas totales. Este nivel sugiere que, aunque el gasto es moderado, es importante mantener un control constante para evitar que afecte el margen operativo y la rentabilidad. |

Nota. La matriz presenta los indicadores financieros necesarios para evaluar la rentabilidad de la empresa.

Elaborado por autora, 2025

Cuando se revisa la liquidez, salta a la vista que la empresa está en una posición bastante cómoda: por cada \$1 que debe en el corto plazo, tiene \$1,71 para responder, y si se saca del cálculo lo que hay en inventario, igual sigue firme con \$1,42, lo cual da bastante tranquilidad. En rentabilidad, también hay señales claras de buen manejo: un 18,88 % de retorno sobre los activos confirma que lo que se tiene no está quieto, el margen bruto se ubica en un 18,31 % mostrando que la cobertura de costos de ventas es adecuada, y el margen neto que queda después de cubrir todos los costos e impuestos es del 6,36 %, que, aunque no es altísimo sí permite decir que el negocio da resultados. No hay grandes desequilibrios, ni síntomas de pérdidas escondidas, y eso ya es bastante en este tipo de actividad.

En la parte operativa, el dinero no se queda estancado: las cuentas por cobrar se recuperan rápido, en apenas 17,97 días, lo que ayuda a sostener el ritmo sin necesidad de préstamos o maniobras para cubrir huecos. La rotación de ventas aún puede mejorar con un 2,97, pero no representa una alerta. En cambio, lo que sí hay que mirar de cerca son los gastos administrativos, que están en un 11,95 % de lo que se factura. Por ahora no presionan demasiado, pero si suben, pueden empezar a comerse una parte importante de las utilidades. Mientras todo eso se mantenga bajo control, la empresa tiene espacio para seguir creciendo sin desajustarse.

CONCLUSIONES

El estudio bibliográfico y la revisión de antecedentes permitieron construir un marco teórico sólido que respalda la relación directa entre una gestión de costos eficiente y la mejora de la rentabilidad empresarial. Los fundamentos científicos analizados confirman que la implementación de métodos de costeo formales, complementados con indicadores financieros constituye una práctica indispensable para optimizar recursos, fortalecer el control interno y sustentar decisiones estratégicas orientadas a la sostenibilidad económica.

El diagnóstico evidenció que, aunque la empresa realiza un control periódico de costos y emplea indicadores internos de rentabilidad, persiste la ausencia de un sistema formal de costeo y de herramientas tecnológicas de automatización. Esta limitación genera riesgos de imprecisión, retrasa el acceso a información confiable y puede comprometer al tomar decisiones. A pesar del incremento en los márgenes de ganancia las debilidades podrían afectar la sostenibilidad de la empresa a mediano plazo.

La propuesta diseñada incorpora un modelo de gestión de costos basado en ordenes de producción, requisiciones, Kardex e indicadores financieros, adaptado a la dinámica operativa de la empresa. Su aplicación permitirá calcular con mayor exactitud los costos unitarios, optimizar el control de inventarios, mejorar la trazabilidad de los insumos y reforzar el análisis financiero, generando información oportuna para favorecer el incremento sostenido de la utilidad.

RECOMENDACIONES

Aplicar un programa de actualización continua en gestión de costos y rentabilidad, mediante capacitaciones periódicas y revisión sistemática de normativas y metodologías que garantizará que las herramientas aplicadas se mantengan alineadas con los estándares internacionales y buenas prácticas.

Emplear un sistema de costeo formal complementado con digitalización de registros y análisis, que integren control de inventarios, seguimientos de órdenes de producción y calculo automatizado de indicadores financieros, cuando se automatizan tanto el control de inventarios como la asignación de costos con herramientas digitales accesibles se elimina la dependencia de papeles, se evitan errores en la contabilidad diaria y se consigue generar reportes sin esperar, ajustar los pedidos a la demanda del momento y reaccionar rápido si cambian los precios o si hay escasez de insumos, garantizando así que todo esté registrado de forma confiable y transparente sin duplicar esfuerzos ni dejar espacios abiertos a equivocaciones.

Desplegar el modelo de gestión de costos en fases progresivas, iniciando con el producto de mayor relevancia económica, luego ampliar su implementación a todo el proceso productivo, asegurando la capacitación al personal que trabaja tanto en oficina como en producción en temas de gestión de costos y en el uso correcto de los formatos, esa formación incluye cómo leer los datos, cómo encontrar puntos de mejora y cómo aplicar cambios simples que sostienen la rentabilidad con el tiempo, con esto, se logra que los procedimientos no se queden en el papel sino que realmente se vivan en el día a día.

BIBLIOGRAFÍA

- Aching Guzman, C. (2018). *Ratios financieros*. Gestipolis. chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://www.gestipolis.com/wp-content/uploads/2005/09/ratios-financieros-matematicas-financieras-1.pdf
- Aguirre Sajami, C., Barona Meza, C., & Dávila Dávila, G. (2020). *La rentabilidad como herramienta para la toma de decisiones: análisis empírico en una empresa industrial*. Revista de Investigación Valor Contable. file:///C:/Users/Usuario/Downloads/Dialnet-RentabilidadEmpresarialAllImportarMaquinariaIndustr-9124168.pdf
- Alegre Brítez, M. A. (2022). *Aspectos relevantes en las técnicas e instrumentos de recolección de datos en la investigación cualitativa. Una reflexión conceptual*. Población y desarrollo.
- Andrade Pinelo, A. M. (2017). *Artículo de ratios2*. Gaceta jurídica. <http://hdl.handle.net/10757/622323>
- Arauz Zambrano, R. A., & Ricaurte Andrade, K. E. (2024). *Costos de producción y su efecto en la rentabilidad de la empresa de servicios de catering hospitalarios ASOKAVISA S.A.*
- Baque Sánchez, E. R., & Cedeño Palma, D. C. (2023). *Los Costos de Producción y su efecto en la Rentabilidad de la heladería Jeyely Yogur*. Manta. <http://repositorio.unesum.edu.ec/handle/53000/5347>
- Bartis, P. (2017). *La tradición popular y la investigación de campo: Una introducción a las técnicas de investigación*.
- Blácido, I. R. (2022). *Métodos científicos y su aplicación en la investigación pedagógica. Dilemas contemporáneos: Educación, Política y Valores*. <https://dilemascontemporaneoseduccionpoliticayvalores.com/index.php/dilemas/articulo/view/3106/3096>

- Briseño, H. (2016). *Indicadores financieros*. Ediciones Umbral. https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=eZtdxkK74iQC&oi=fnd&pg=PA31&dq=indicadores+financieros&ots=MQfexQFOWx&sig=psLrp6DLJLFOjDoKCNdNgiL_TUw#v=onepage&q=indicadores%20financieros&f=false
- Casanova-Villalba, C. I.-G.-L.-L. (2023). *La contabilidad de costos y su incidencia en la rentabilidad de las PYMES*. Journal of Economic and Social Science Research. <https://doi.org/https://doi.org/10.55813/gaea/jessr/v3/n1/59>
- Cavero, C. E. (2019). *Factores que limitan la producción y afectan la rentabilidad en las micro y pequeñas empresas productoras de artículos de acero*. <https://repositorio.usmp.edu.pe/handle/20.500.12727/5784>
- Chumpitaz, S. L. (2018). *Costos de producción y su efecto en la rentabilidad de Inversiones Samitex E. I. R. L, La Victoria*. Repositorio de la Universidad Privada del Norte. <https://hdl.handle.net/11537/28822>
- Codigo de trabajo. (2020). *Codigo de Trabajo*. chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://www.geoenergia.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2020/07/05_codigo_trabajo_junio_2020.pdf
- Constitución de la República del Ecuador. (2008). *Ley 2008*. Asamblea Nacional del Ecuador. chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://www.defensa.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2021/02/Constitucion-de-la-Republica-del-Ecuador_act_ene-2021.pdf
- De La Cruz Chalco, N. Z. (2015). *El costo de producción y su incidencia en la rentabilidad de la empresa INCALSID Cía. Ltda. Ambato*.
- Espinoza Salvadó, I. (2016). *Tipos de muestreo*. Unidad de Investigación científica.
- Feria, H. (2019). *La dimensión metodológica del diseño de la investigación científica*. Academia Universitaria Edacun. <https://elibro.net/es/ereader/ulead/151739?page=26>.
- Garces Cajas, C. G. (2019). *Indicadores financieros para la toma de decisiones en la empresa Digtarta*. Pontificia Universidad Católica del Ecuador. chrome-

extension://efaidnbmnnnibpcajpcgclefindmkaj/https://repositorio.puce.edu.ec/server/api/core/bitstreams/3db5340d-bf0f-445f-b726-324a4fe99f30/content

Gehlbach, H. P., & Artino, A. R. (2018). *Lista de verificación de la encuesta*.
https://journals.lww.com/academicmedicine/fulltext/2018/03000/The_Survey_Checklist_Manifesto_.18.aspx

Gómez, L. (2016). *Un espacio para la investigación documental*.

Ley del Régimen Tributario Interno. (2004). *Ley del Régimen Tributario Interno*.
www.ces.gob.ec

Manzano, A., & Jiménez, U. (2016). *Análisis multivariante aplicado con R*. Ediciones Paraninfo, SA.
https://books.google.com.ec/books?hl=es&lr=&id=FyE3DwAAQBAJ&oi=fnd&pg=P1&dq=2.3.1.%09M%C3%A9todo+cuantitativo+jimenez&ots=dzoIAh11fV&sig=56W4Vf6tSDfCBp31LRrTV3kwcgY&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false

Meleán Romero, R., & Torres, F. (2018). *Gestión de costos en las cadenas productivas: reflexiones sobre su génesis*. Retos Revista de Ciencias de la Administración y Economía. <https://doi.org/10.17163/ret.n21.2021.08>

Mora Pisco, L., Duran Vasco, M., & Zambrano Loor, J. (2016). *Consideraciones actuales sobre gestión empresarial*. Dominio de las Ciencias.
<file:///C:/Users/Usuario/Downloads/Dialnet-GestionYCostosDeProduccion-7817700.pdf>

Muñoz Bernal, M. (2017). *Contabilidad de costos para gestión administrativa*. Universidad Estatal de Milagro. <file:///C:/Users/Usuario/Downloads/Dialnet-GestionYCostosDeProduccion-7817700.pdf>

Norma Internacional de Contabilidad 18 Ingresos de Actividades Ordinarias. (s.f.). *Norma Internacional de Contabilidad 18 Ingresos de Actividades Ordinarias*. chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcgclefindmkaj/https://www.mef.gob.pe/contenidos/connta_publ/con_nor_co/vigentes/nic/18_NIC.pdf

- Norma Internacional de Contabilidad 2 Inventarios. (s.f.). *Norma Internacional de Contabilidad 2 Inventarios*. chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://www.mef.gob.pe/contenidos/conta_publ/con_nor_co/vigentes/nic/2_NIC.pdf
- Ochoa Triana, C. A., Marrufo García, R. D., & Ibáñez Rojas, L. A. (2020). *Gestión de costos como herramienta de la rentabilidad en pequeñas y medianas empresas*. <http://ww.w.revistaespacios.com/a20v41n50/a20v41n50p20.pdf>
- Otzen, T., & Manterola, C. (2017). *Técnicas de Muestreo a una Poblacion de Estudio*. https://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S0717-95022017000100037&script=sci_arttext&tlng=pt
- Raffino, M. E. (2025). *Rentabilidad*. *Enciclopedia Concepto*. Equipo editorial, Etecé. <https://concepto.de/rentabilidad/>
- Sanchez Huerta, D. (2020). *Análisis FODA o DAFO*. https://books.google.com.ec/books?id=6h0JEAAAQBAJ&lpq=PT10&ots=8_QgU8hvuuh&dq=analisis%20foda&lr&hl=es&pg=PT10#v=onepage&q&f=false
- Sánchez Huerta, D. (2020). *Análisis FODA o DAFO*. https://books.google.com.ec/books?id=6h0JEAAAQBAJ&lpq=PT10&ots=8_QgU8hvuuh&dq=analisis%20foda&lr&hl=es&pg=PT10#v=onepage&q&f=false
- Sanchez, Z., & Pedro. (2015). *Contabilidad de Costos*. Alfaomega Bogotá.
- Sinisterra Valencia, G. (2016). *Contabilidad de costos*. Ecoe Ediciones.
- Soto Espinoza, E. E., & Leticia, G. Z. (2020). *Costos de producción mediante el sistema de Costeo ABC y su efecto en la rentabilidad*. Dialnet. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8228817>
- Superintendencia de Compañías Valores y Seguros. (2020). *Indicadores Financieros*. chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://www.supercias.gob.ec/bd_super_cias/descargas/ss/20111028102451.pdf

- Vega Falcón, V., Pinda Guanolema, B., Paredes Cruz, R., & Jorge, D. M. (2016). *Contabilidad de Costos y Gestión*. Uniandes. https://www.researchgate.net/profile/Vladimir-Vega-Falcon/publication/332288965_CONTABILIDAD_DE_COSTOS_Y_GESTION/links/5cabfb754585157bd32d2360/CONTABILIDAD-DE-COSTOS-Y-GESTION.pdf
- Ventura León, J. L. (2017). *¿ Población o muestra?: Una diferencia necesaria*. Revista cubana de salud pública.
- Villasmil Molero, M. d., Reyes Diaz, J. G., & Socorro Gonzalez, C. A. (2020). *Tipos de rentabilidad: consecuencias de una eficiente gestión estratégica de costos en empresas manufactureras del plástico*. Sello Editorial Tecnológico de Antioquia. <https://dspace.tdea.edu.co/handle/tdea/1074>
- Yagual Parreño, J. C. (2018). *Los Costos de Producción y su efecto en la rentabilidad de la empresa Cacaotera Vearan S.A.* <https://www.eumed.net/rev/oel/2018/06/produccion-rentabilidad-vearansa.html>

ANEXOS

Anexo 1

Certificado de anti-plagio Compilatio

CERTIFICADO DE ANÁLISIS
magister

Proyecto de investigación LADY MARTINEZ_revisado

5% Textos sospechosos

- 1% Similitudes < 1% similitudes entre comillas
- 0% entre las fuentes mencionadas
- 1% Idiomas no reconocidos (ignorado)
- 4% Textos potencialmente generados por la IA

Nombre del documento: Proyecto de investigación LADY MARTINEZ_revisado.docx
ID del documento: 554e579810156f67c7dc90c4f50da154d5e747e3
Tamaño del documento original: 12,49 MB

Depositante: CARMEN GUTIERREZ ZAMBRANO
Fecha de depósito: 15/8/2025
Tipo de carga: interface
fecha de fin de análisis: 15/8/2025

Número de palabras: 14.977
Número de caracteres: 94.957

Ubicación de las similitudes en el documento:

Fuentes principales detectadas

| Nº | Descripciones | Similitudes | Ubicaciones | Datos adicionales |
|----|---|-------------|-------------|--|
| 1 | PROYECTO DE INVESTIGACION_ARAUZ ROBERTO_RICAURTE KATIUSH... #e7adbe Viene de de mi grupo 4 fuentes similares | < 1% | | Palabras idénticas: < 1% (67 palabras) |
| 2 | repositorio.unesum.edu.ec http://repositorio.unesum.edu.ec/bitstream/53000/5347/1/CEDEÑO_PALMA_DAYANARA_CAR... 4 fuentes similares | < 1% | | Palabras idénticas: < 1% (45 palabras) |

Fuentes con similitudes fortuitas

| Nº | Descripciones | Similitudes | Ubicaciones | Datos adicionales |
|----|---|-------------|-------------|--|
| 1 | repositorio.uladech.edu.pe https://repositorio.uladech.edu.pe/bitstream/20.500.13032/40156/1/COSTOS_RENTABILIDAD... | < 1% | | Palabras idénticas: < 1% (27 palabras) |
| 2 | repositorio.uileam.edu.ec UNIVERSIDAD LAICA "ELOY ALFARO" DE MANABI: Cos... https://repositorio.uileam.edu.ec/handle/123456789/6352 | < 1% | | Palabras idénticas: < 1% (24 palabras) |
| 3 | repositorio.unjfc.edu.pe https://repositorio.unjfc.edu.pe/bitstream/20.500.14067/8813/1/TESIS_SANCHEZ_(1)_1_(1)_1... | < 1% | | Palabras idénticas: < 1% (20 palabras) |
| 4 | www.mef.gob.pe https://www.mef.gob.pe/contenidos/conta_publico/nor_co/nic/ES_GVT_2021_NIC08.pdf | < 1% | | Palabras idénticas: < 1% (14 palabras) |
| 5 | vsip.info Tesis de Costos Licorera - VSIP.INFO https://vsip.info/tesis-de-costos-licorera-pdf-free.html | < 1% | | Palabras idénticas: < 1% (13 palabras) |

Anexo 2

Entrevista realizada al gerente de la empresa Asaderos La Esquina de Ales Cía. Ltda.

| ASADERO DE POLLO LA ESQUINA DE ALES CÍA LTDA. | PT/ |
|---|-----|
| ENTREVISTA | |
| ENTREVISTA SOBRE LA GESTIÓN DE COSTOS Y SU EFECTO EN LA RENTABILIDAD DE LA EMPRESA ASADEROS LA ESQUINA DE ALES CÍA LTDA. | |
| Cargo: Gerente | |
| Objetivo: Obtener información clave sobre los mecanismos, estrategias y prácticas que aplica la empresa en la gestión de sus costos de producción y cómo estos inciden en su rentabilidad. | |
| <ol style="list-style-type: none">1. ¿Cuál considera que es el producto más representativo en términos de volumen de ventas y márgenes de ganancia? <i>Venta de pollos</i>2. ¿La empresa lleva un registro desglosado de los costos de materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación? <i>Si</i>3. ¿Qué métodos utiliza la empresa para calcular y controlar el costo de producción por unidad? <i>Hojas de costos (registros diarios)</i>4. ¿Con qué frecuencia se actualizan o revisan los costos de producción? <i>- cada semana</i>5. ¿Qué estrategias han implementado para reducir desperdicios durante el proceso de producción? <i>Contratación de empresa externa</i>6. ¿Cómo se controla el inventario de productos perecibles y qué medidas se aplican para minimizar pérdidas por caducidad o mal almacenamiento? <i>se controla mediante ingreso e egreso</i>7. Desde su experiencia, ¿cómo influye la gestión adecuada de los costos de producción en la rentabilidad general del negocio? <i>es la que nos da utilidad o perdida.</i>8. ¿Han identificado momentos en que un mal manejo de los costos de producción ha afectado negativamente las utilidades? <i>Si</i>9. ¿Existen metas a corto o mediano plazo para optimizar los procesos productivos y mejorar la rentabilidad? <i>Si</i>10. ¿Estaría interesado en implementar estrategias para mantener un equilibrio entre calidad del producto, control de costos y rentabilidad? <i>Si</i> | |

Anexo 3

Entrevista realizada al contador de la empresa Asaderos La Esquina de Ales Cía. Ltda.

| ASADERO DE POLLO LA ESQUINA DE ALES CÍA LTDA. ENTREVISTA | PT/ |
|---|-----|
| ENTREVISTA SOBRE LA GESTIÓN DE COSTOS Y SU EFECTO EN LA RENTABILIDAD DE LA EMPRESA ASADEROS LA ESQUINA DE ALES CÍA LTDA. | |
| Cargo: Contador | |
| Departamento: Contable | |
| Objetivo: Recopilar información detallada sobre los mecanismos y prácticas aplicadas en la gestión de costos de producción dentro del área contable de Asaderos La Esquina de Ales Cía Ltda., con el fin de analizar su impacto en los niveles de rentabilidad de la empresa, identificar los métodos de costeo utilizados, evaluar el uso de indicadores financieros y determinar la efectividad de las estrategias implementadas para optimizar recursos y mejorar los márgenes de utilidad. | |
| <ol style="list-style-type: none">1. ¿Cómo se gestionan los recursos para optimizar el costo de producción en la empresa? <i>Se gestiona mediante hojas de trabajo</i>2. ¿De qué manera se supervisa y controla el uso de insumos durante el proceso productivo? <i>Se ha contratado empresa externa para el trabajo</i>3. ¿Con que frecuencia revisan los costos de producción? <i>cada semana</i>4. ¿Qué tipo de control se lleva para las variaciones frecuentes en los costos de producción? <i>Se analiza las hojas de trabajo</i>5. ¿Qué estrategias se han implementado recientemente para reducir costos? <i>se contrato una empresa externa</i>6. ¿la empresa aplica algún método de costeo? <i>NO</i>7. ¿La empresa maneja indicadores de rentabilidad? <i>SI</i> | |

8. ¿Cuáles son los principales indicadores que utilizan para medir la rentabilidad? *hojas de calculo*
9. ¿En qué nivel considera la rentabilidad de la empresa? *Cuando estamos en +44.*
10. ¿Existen estrategias direccionadas a mejorar la rentabilidad? *Si*
11. ¿Se ha incrementado el margen de utilidad respecto al año anterior? *Si*
12. ¿Considera usted que la producción se ajusta a las necesidades y requerimientos del cliente? *Si*
13. ¿Considera que una gestión eficiente de los costos incide en la rentabilidad de la empresa? *Si*

ELABORADO POR:

REVISADO POR:

Anexo 4

Check List aplicado a la empresa Asaderos La Esquina de Ales Cía. Ltda.

| CHECK LIST | | PT/003 | |
|--|---|---------------|---|
| ÁREA DE PRODUCCIÓN | | | |
| ASADEROS LA ESQUINA DE ALES CÍA LTDA. | | | |
| OBJETIVO | Evaluar el cumplimiento de prácticas eficientes en la gestión de costos dentro del área de producción, con el fin de identificar oportunidades de mejora que contribuyan a optimizar el uso de los recursos, reducir desperdicios y aumentar la rentabilidad de la empresa Asaderos La Esquina de Ales Cía. Ltda. | | |
| LISTA DE VERIFICACIÓN | SI | NO | OBSERVACIÓN |
| ¿Existen registros precisos del número de pollos preparados y vendidos por jornada? | ✓ | | |
| ¿Se aprovechan correctamente los insumos sin generar desperdicios? | | ✓ | La empresa contrata una entidad externa que es la encargada de manejar los desperdicios, sin embargo no hay una medición de cuantos desperdicios se genera. |
| ¿Se revisan los pedidos para evitar producir más de lo necesario? | ✓ | | |
| ¿Se entregan los productos a tiempo para evitar pérdidas por cancelaciones o devoluciones? | ✓ | | |

| | | | |
|--|--------------------------------------|--------------------------|---|
| ¿Se mide y controlan los desperdicios de los insumos? | | ✓ | No se realiza un control técnico de los desperdicios, lo que también le dificulta a la empresa tomar acciones correctivas. |
| ¿Se realiza una planificación de compras de materia prima para evitar desperdicios o excesos? | | ✓ | La empresa no cuenta con una planificación adecuada, lo cual, repercute que no se pueda controlar de manera óptima los excesos. |
| ¿Se verifica el estado de los equipos de cocina para evitar costos por mantenimientos imprevistos? | ✓ | | |
| ¿Se hace un control de porciones para asegurar un rendimiento constante por cada pollo servido? | ✓ | | |
| ¿Se controlan los tiempos de producción para optimizar recursos? | ✓ | | |
| ¿Se revisan periódicamente los márgenes de ganancia para asegurar rentabilidad? | ✓ | | |
| ELABORADO POR: | Martínez Pacheco Lady Lissethe | REVISADO POR: | |