



**UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ**  
**FACULTAD DE EDUCACIÓN, TURISMO, ARTES Y HUMANIDADES**  
**CARRERA DE HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA**

**TRABAJO DE TITULACIÓN**

Proyecto De Investigación Previo A La Obtención Del Título De Licenciados En Hospitalidad Y  
Hotelería

**TEMA**

Gestión de Costos como Estrategia para Fijación de Precios de la Chicha de Maíz en Manabí

**AUTORES**

Párraga Vera Bryan Eduardo

Tigrero Pin Danna Pamela

**TUTORA**

Lcda. Catagua Mieves Jessenia

**MANTA, 2024 - 2025**

## Certificación del Tutor

En calidad de docente tutor(a) de la Facultad de Educación, Turismo, Artes y Humanidades de la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí, CERTIFICO:

Haber dirigido, revisado y aprobado preliminarmente el Trabajo de Integración Curricular bajo la autoría de los estudiantes **PÁRRAGA VERA BRYAN EDUARDO** y **TIGRERO PIN DANNA PAMELA**, legalmente matriculados en la carrera de **HOSPITALIDAD Y HOTELERÍA**, período académico **2025-1**, cumpliendo el total de 384 horas, cuyo tema del proyecto o núcleo problémico es **"GESTIÓN DE COSTOS COMO ESTRATEGIA PARA FIJACIÓN DE PRECIOS DE LA CHICHA DE MAÍZ EN MANABÍ."**

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, jueves, 14 de agosto de 2025.

Lo certifico,



CATAGUA MIELES JESENIA ELIZABETH

**Docente Tutor**

## Declaración de Autoría

Certificamos que el presente trabajo de titulación fue realizado en su totalidad por **PÁRRAGA VERA BRYAN EDUARDO** con identificación **135068183-7** y **TIGRERO PIN DANNA PAMELA** con identificación **135075580-5** declaramos que el proyecto de investigación, llevando el tema **“GESTIÓN DE COSTOS COMO ESTRATEGIA PARA FIJACIÓN DE PRECIOS DE LA CHICHA DE MAÍZ EN MANABÍ”** es absolutamente original, autentica, personal, que se han citado las fuentes correspondientes y que en su ejecución se respetaron las disposiciones legales que protegen los derechos de autor vigentes. Las ideas, conclusiones a los que hemos llegado son de nuestra absoluta responsabilidad.



Párraga Vera Bryan Eduardo



Tigero Pin Danna Pamela

## Atribución del Tribunal

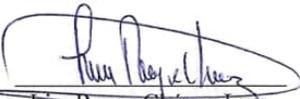
El tribunal evaluador certifica:

Que, el trabajo de carrera, titulado: "GESTIÓN DE COSTOS COMO ESTRATEGIA PARA FIJACIÓN DE PRECIOS DE LA CHICHA DE MAÍZ EN MANABÍ ", ha sido realizado y concluido por los estudiantes PÁRRAGA VERA BRYAN EDUARDO y TIGRERO PIN DANNA PAMELA; el mismo que ha sido controlado y supervisado por los miembros del tribunal.

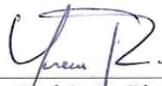
El trabajo de fin de carrera reúne todos los requisitos pertinentes en lo referente a la investigación y diseño que ha sido continuamente revisada por este tribunal en las reuniones llevada a cabo.

Para dar testimonios y autenticidad,

Firmamos:

  
Lic. Reyes Chávez Luis

**Presidente de tribunal**

  
Ing. Rodríguez Pincay Irene

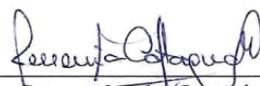
**Miembro de Tribunal**

  
Párraga Vera Bryan

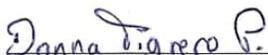
**Egresado**

  
Ing. Lucas Mantuano Carmen

**Miembro de tribunal**

  
Ing. Catagua Mielés Jessenia

**Docente tutor**

  
Tigrero Pin Danna

**Egresada**

## **Agradecimiento**

Quiero agradecer a mis padres por haberme apoyado y darme la oportunidad de poder formarme profesionalmente, brindándome su apoyo a través de sus consejos y palabras de aliento.

A mí compañera de trabajo y mejor amiga Danna, por haber recorrido juntos este duro camino el cual cierra una gran etapa de nuestras vidas, aunque fue complicado y nos llevábamos la contraria en varias ocasiones pudimos lograrlo, es duro de creer, pero podemos decir que lo logramos.

A mí pareja Leiry, por ser un apoyo emocional muy grande y con un abrazo y palabras de aliento me hacía ver qué no podía tirar la toalla sin importar que.

Muestro una gran gratitud ante Melissa, una gran amiga que demostró la calidad de amistad que es, ayudándome y apoyándome para la finalización de este trabajo, brindándome la mejor guía posible.

A la señora Alexandra que con sus consejos y enseñanzas me demostró que no todo era tan complicado como yo lo veía.

A mis amigos Steven y Richard que estuvieron conmigo brindándome su apoyo incondicional.

Agradezco a todas estas personas que fueron pilares importantes para mí durante el cierre de esta etapa, estoy muy agradecido con todos, por seguir conmigo en los buenos y malos momentos sin importar las circunstancias, este logro no solo lo considero mío sino que también es para ustedes, muchísimas gracias por todo lo que me han brindado, les estaré agradecido eternamente.

Bryan Eduardo Párraga Vera

## **Agradecimiento**

Quiero agradecer a cada persona que ha dejado una enseñanza en mí, cuya presencia marcó la diferencia y merece ser honrada.

A mis padres, Alfredo Tigrero y María Pin, a mis abuelos, Rosa Rivas y Ramón Pin, a mis hermanos, Jhon y Alisson de los que siempre he tenido y sé que tendré su apoyo de la manera más incondicional posible. Sin ustedes, simplemente no habría sido posible.

A Bryan, uno de mis mejores amigos y compañero de tesis, por no dejar que me rindiera, incluso cuando yo misma pensaba hacerlo. Gracias por recordarme que podía seguir.

A David, quien ha sido más que un mejor amigo, un verdadero pilar en mi vida. Tu presencia ha sido constante y valiosa en más formas de las que puedo decir.

A mis amigos Melissa, Alan, Lilith, Matti y mis TJ's hermosas, por ser esa red que me sostuvo en los días difíciles. Su compañía fue más que suficiente para no rendirme.

A la señora Alexandra Reinoso, a mis padrinos Víctor Acebo y Olga Benítez, a su hija Letty Acebo y su esposo Henry Reyes, quienes, aunque no llevan mucho tiempo en mi vida, en este corto tiempo también fueron de gran apoyo en este proceso.

Sin cada una de estas personas, no estaría donde estoy hoy.

- Danna Pamela Tigrero Pin

## **Dedicatoria**

Dedico este trabajo a mi madre por ser fuente de inspiración y dedicación a no dejarme vencer de las adversidades que la vida me presente en el transcurso, a mi padre por apoyarme constantemente en todo lo que estaba a su alcance, demostrándome su gran valor.

A mis dos grandes e importantes amigas Danna y Melissa por apoyarme en buenas y malas y junto a ellas poder cumplir este objetivo tan importante para nosotros.

A mi pareja Leiry por estar conmigo en cada momento y por brindarme su apoyo, amor y cariño.

A la señora Alexandra por sus sabios consejos y dedicación y a mis dos amigos Steven y Richard por sus consejos y palabras de aliento.

Este logro es dedicado para o por ustedes.

Bryan Eduardo Párraga Vera

## **Dedicatoria**

Este trabajo va dedicado primero a mis padres y a mi hermana por estar siempre, por cada palabra de aliento, por su presencia diaria, por sostenerme incluso cuando no sabían cómo. Su apoyo ha sido mi impulso constante.

A mis abuelos por su amor y cuidados, en especial a mi abuelito, quien creyó en mí incluso cuando yo aún ni sabía qué quería. Me habría gustado que pudiera estar hoy, pero lo llevo conmigo en este logro que también es suyo. Su orgullo me acompaña.

A mis amigos por no dejarme caer, a quienes han estado desde siempre y a quienes llegaron en el momento justo, gracias por ser apoyo, compañía y fuerza. Este camino se volvió más llevadero con ustedes a mi lado.

Por último, me lo dedico a mí, porque nadie más que yo, sabe cuánto costó cada paso hasta llegar aquí, porque me caí más veces de las que conté, pero aun así me levanté, por el esfuerzo silencioso y las veces que dudé si podría. Lo logré.

Danna Pamela Tigreiro Pin

## Resumen

La Chicha de Maíz es una bebida tradicional con un gran valor cultural en el Ecuador, especialmente en la provincia de Manabí, donde su elaboración artesanal ha sido transmitida por generaciones. Sin embargo, su producción enfrenta dificultades en términos de rentabilidad y sostenibilidad económica. El propósito de este proyecto de investigación fue analizar como la Gestión de Costos incide en la Estrategia de Fijación de Precios que aplican los productores artesanales. Para obtener información, se utilizó un enfoque cualitativo con investigación exploratoria y analítica, como técnica de recolección de datos se aplicaron entrevistas semiestructuradas y fichas de observación a cinco productores de Chicha de Maíz de la provincia de Manabí. Los resultados demostraron que la mayoría de productores no llevan un control de costos ni aplican algún método técnico para establecer precios, lo que limita la rentabilidad del negocio sin ellos tener el conocimiento, sino más bien fijan el precio de manera empírica, basándose en criterios personales y aun así consideran que su producción es rentable. Se concluye que la implementación de herramientas básicas de costeo permitirá establecer precios más justos que aseguren la recuperación de la inversión y un margen de ganancia adecuado.

**Palabras Clave:** Gestión de Costos, Fijación de Precios, Chicha de Maíz, Producción Artesanal, Rentabilidad.

## **Abstract**

Chicha de Maíz is a traditional beverage with great cultural value in Ecuador, especially in the province of Manabí, where its artisanal production has been passed down through generations. However, its production faces challenges in terms of profitability and economic sustainability. The purpose of this research project was to analyze how Cost Management impacts the Pricing Strategy applied by artisanal producers. To obtain information, a qualitative approach with exploratory and analytical research was used. As a data collection technique, semi-structured interviews and observation sheets were applied to five Chicha de Maíz producers in the province of Manabí. The results demonstrated that most producers do not maintain cost control or apply any technical method to establish prices, which limits the profitability of the business without their having the knowledge. Instead, they set the price empirically, based on personal criteria, and still consider their production profitable. It is concluded that the implementation of basic costing tools will allow for fairer prices that ensure investment recovery and an adequate profit margin.

**Keywords:** Cost Management, Pricing, Chicha de Maiz, Artisanal Production, Profitability.

## Contenido

Certificación del Tutor-----	II
Declaración de Autoría -----	III
Atribución del Tribunal-----	IV
Agradecimiento -----	IV
Agradecimiento -----	VI
Dedicatoria -----	VII
Dedicatoria -----	VIII
Resumen -----	IX
Abstract -----	X
Introducción -----	1
Justificación -----	3
Diseño Teórico-----	3
Problemática -----	3
Objetivos-----	5
Objetivo General -----	5
Objetivos Específicos-----	5
Hipótesis General-----	5
Variables-----	5
Capítulo I -----	7

Marco Teórico -----	7
Antecedentes Investigativos -----	7
Marco Conceptual-----	12
Gestión-----	12
Costos -----	13
Gestión de costos -----	13
Clasificación de costos -----	14
Función -----	15
Identificación -----	15
Comportamiento-----	15
Toma de decisiones -----	15
Elementos del costo-----	16
Materia prima -----	16
Mano de Obra-----	16
Costos Indirectos de Producción -----	17
Sistema de costeo-----	17
Por orden de producción -----	17
Costos por procesos -----	18
Sistema de costeo ABC-----	18
Fijación de Precios -----	19
Métodos de Fijación de Precios -----	20
Método basado en el coste. -----	20
Método basado en la competencia. -----	20

Método basado en el valor percibido. -----	21
Otro método de fijación de costos (Cost – Plus). -----	21
Costo Volumen Utilidad -----	21
Historia de la Chicha de Maíz -----	22
Método ancestral de preparación -----	23
CAPÍTULO II -----	25
Marco metodológico -----	25
Enfoque de la investigación -----	25
Tipo de investigación -----	26
Técnicas de recolección de datos -----	27
Observación -----	27
Entrevista -----	27
Instrumentos de recolección de datos -----	28
Cuestionario -----	28
Ficha de observación -----	28
Universo, Población y Muestra -----	29
Universo -----	29
Población -----	29
Muestra -----	30
Muestreo por conveniencia. -----	30
CAPÍTULO III -----	31
Resultados/ Hallazgos y Discusiones -----	31

Análisis de resultados-----	31
Tabla 2. Cuadro Comparativo -----	31
Análisis de Resultados de La Entrevista -----	38
Resultados obtenidos de la Observación Directa: Fichas de Observación aplicadas a la producción de la Chicha de Maíz en Manabí -----	44
Análisis de las Fichas de Observación -----	60
Resultados por objetivos -----	62
Análisis Objetivo General-----	62
Análisis Objetivo Específico 1 -----	63
Análisis Objetivo Específico 2 -----	63
Análisis Objetivo Específico 3 -----	64
Conclusiones -----	70
Recomendaciones -----	72
Bibliografía-----	73
Anexos -----	78
Anexo 1: Cuestionario de Entrevista -----	78
Anexo 2: Formato de Ficha de Observación -----	79

## Índice de Tablas

<b>Tabla 1.</b> <i>Tabla de variables</i> .....	5
<b>Tabla 2.</b> <i>Cuadro Comparativo</i> .....	31
<b>Tabla 3.</b> <i>Ficha de Observación del Proceso de Elaboración de la Sra. Narcisa - Jipijapa</i> .	45
<b>Tabla 4.</b> <i>Ficha de Observación del Proceso de Elaboración del Sr. Luis Ruiz - Rocafuerte</i>	49
<b>Tabla 5.</b> <i>Ficha de Observación del Proceso de Elaboración de la Sra. María Baque - Manta</i> .....	53
<b>Tabla 6.</b> <i>Ficha de Observación del Proceso de Elaboración de la Sra. Martha - Montecristi</i> .....	56
<b>Tabla 7.</b> <i>Método De Fijación De Costos Basado En El Coste Aplicada A La Sra. Narcisa - Jipijapa- Comuna Sancán</i> .....	66
<b>Tabla 8.</b> <i>Método De Fijación De Costos Basado En El Coste Aplicada Al Sr. Luis Ruiz – Rocafuerte</i> .....	67
<b>Tabla 9.</b> <i>Método De Fijación De Costos Basado En El Coste Aplicada A La Sra. María Baque – Manta</i> .....	68
<b>Tabla 10.</b> <i>Método De Fijación De Costos Basado En El Coste Aplicada A La Sra. Martha López – La Pila</i> .....	69

## Índice de ilustración

<b>Ilustración 1.</b> <i>Clasificación de Costos</i> .....	14
--	----

## Introducción

Ecuador es un país con una rica diversidad cultural y geográfica, pero también es hogar de una variedad de bebidas tradicionales que reflejan su patrimonio único. Cada región tiene sus propias especialidades, las cuales se elaboran a través de distintas técnicas y procesos ancestrales transmitidos de generación en generación.

Algunas de estas bebidas incluyen: el Canelazo, una bebida caliente a base de aguardiente, canela y panela, ideal para combatir el frío de las alturas andinas; el Morocho, similar al arroz con leche, pero preparado con maíz mote, leche y especias, consumido como desayuno reconfortante en la Sierra; y la Chicha, una bebida fermentada que se remonta a épocas precolombinas, simbolizando la conexión profunda entre el ser humano y la tierra. Estas bebidas, junto con muchas otras, forman una parte de la identidad culinaria de Ecuador.

(Ecuador En Línea.org, 2021)

La Chicha de Maíz representa una parte esencial del patrimonio cultural en diversas partes de América Latina, incluyendo Ecuador, donde su elaboración y consumo se transmite de padres a hijos. La preparación de esta bebida fermentada es un reflejo de las prácticas tradicionales y suele llevarse a cabo mediante métodos artesanales que implican la fermentación del maíz. Este proceso destaca la importancia histórica y el valor ceremonial de la Chicha, integrándola profundamente en las celebraciones y rituales locales, así como en la identidad cultural andina. (Castilla, 2020)

La Chicha de Maíz y su tradicional proceso de elaboración, resaltan la gran importancia de las prácticas tradicionales en el país, donde el maíz, considerado sagrado en muchas culturas preincaicas, se transforma en un símbolo de fertilidad, abundancia y comunidad. En Ecuador, variantes como la Chicha de jora, la cual se consume en la Sierra del país o la Chicha de yuca de

la Amazonía, evidencian la capacidad de adaptación de esta bebida a distintos entornos y tradiciones.

Particularmente en la provincia de Manabí, la Chicha de Maíz adquiere una relevancia especial debido a su arraigo en comunidades rurales y su integración en la gastronomía local; esta provincia, reconocida por su riqueza agrícola y tradiciones mestizas, ha mantenido la elaboración artesanal de la Chicha como una práctica transmitida de manera oral, especialmente en cantones como Jipijapa, Rocafuerte y Montecristi.

El método tradicional de producción involucra etapas como la molienda, la cocción, la fermentación y el colado, procesos que requieren dedicación manual, conocimiento ancestral y aprovechamiento de recursos locales, fortaleciendo tanto la sostenibilidad como el valor cultural de la bebida. No obstante, a pesar de su presencia en mercados locales y ferias, la Chicha enfrenta desafíos significativos en términos económicos, particularmente por la limitada implementación de herramientas modernas de gestión que permitan controlar costos y establecer precios competitivos.

Esta situación genera una desproporción entre el valor real de elaboración y el valor establecido para su comercialización, muchos productores operan en entornos informales donde la transmisión del conocimiento prevalece sobre la planificación financiera, resultando en fijaciones de precios basadas en intuición o comparación con competidores, en lugar de un análisis estructurado de costos; la gestión eficiente de estos costos es, por tanto, crucial para la sostenibilidad de los negocios artesanales.

El presente trabajo de titulación surge de la necesidad de examinar cómo la gestión de costos puede convertirse en una estrategia efectiva para la fijación de precios de la Chicha de Maíz, mediante un enfoque cualitativo que incluye entrevistas a productores artesanales y

observación de los procesos de elaboración de cada productor. Al hacerlo, se permite ofrecer herramientas prácticas para mejorar la rentabilidad del producto, promoviendo su integración en circuitos turísticos y mercados formales. De esta manera, se plantea una visión que transforma los desafíos económicos en oportunidades de crecimiento, reconociendo al mismo tiempo el esfuerzo y conocimiento de las comunidades que mantienen viva esta tradición.

### **Justificación**

La Chicha de Maíz es una bebida tradicional muy popular en Manabí y en otras regiones de Ecuador, pero su producción y comercialización no tienen un fuerte impacto económico. La Chicha es parte de la identidad cultural y gastronómica de la región, pero pese a su popularidad, los fabricantes de Chicha de Maíz suelen tener desafíos para mantener su negocio por su poca comercialización.

La gestión eficiente de los costos puede ser una estrategia clave, al identificar y controlar los costos del producto, los productores pueden fijar precios que cubran con los rubros en los que incurren hasta poder obtener el producto terminado y proporcionen un margen de beneficio razonable. Además, este estudio puede proporcionar información valiosa para otros productores de bebidas tradicionales y alimentos en la región, ya que los principios de la gestión de costos y la fijación de precios son aplicables a una amplia gama de productos. Por lo tanto, este estudio tiene el potencial de contribuir significativamente a la sostenibilidad y el crecimiento de la industria de la Chicha de Maíz en Manabí.

### **Diseño Teórico**

#### **Problemática**

Según Horngren et al. (2012) la gestión de costos se ha reconocido como un componente esencial en la sostenibilidad de los negocios, especialmente en las pequeñas y medianas

empresas, donde los márgenes de rentabilidad suelen ser más ajustados, en el que el uso adecuado de los sistemas de costos permite a los negocios establecer precios rentables y competitivos y así garantizar la viabilidad del negocio.

Asimismo, en productos tradicionales como las bebidas fermentadas, la correcta planificación de costos se vuelve vital para competir en mercados donde el valor cultural y artesanal influye cada vez más en la percepción del consumidor.

Dentro de la provincia de Manabí, la elaboración de Chicha de Maíz es una práctica ancestral, la cual se ha conservado principalmente en comunidades rurales, donde la transmisión del conocimiento es oral y el proceso productivo responde a criterios culturales más que comerciales. Sin embargo, esta forma de producción presenta limitaciones cuando se busca rentabilidad económica sin aplicar herramientas técnicas de gestión de costos.

Según Andrade Sornoza (2012), en Manabí, la producción y comercialización de Chicha artesanal no aplica un análisis de costos estructurado, lo que impide una adecuada fijación de precios y limita su expansión hacia mercados más formales o turísticos. Esto crea un desequilibrio entre el esfuerzo invertido en la elaboración y los beneficios económicos percibidos por los productores.

La falta de conocimiento de estrategias efectivas de gestión de costos en la producción de Chicha de Maíz en Manabí afecta directamente a la adecuada fijación de precios y la sostenibilidad de los pequeños productores.

### **Formulación del problema**

¿Cómo influye la gestión de costos en la estrategia de fijación de precios de la Chicha de Maíz en los productores artesanales de la provincia de Manabí?

## Objetivos

### *Objetivo General*

Analizar la gestión de costos como estrategia para la fijación de precios de la Chicha de Maíz en la provincia de Manabí.

### *Objetivos Específicos*

- Identificar los componentes del costo de producción de la Chicha de Maíz en la provincia de Manabí.
- Determinar los sistemas de costeo más adecuado para obtener el costo de producción de la Chicha de Maíz, para la fijación de precios de la Chicha.
- Establecer el método apropiado para la fijación de precios de la Chicha de Maíz, acorde a la estructura del negocio de los productores.

### **Hipótesis General**

La gestión de costos influye significativamente en la estrategia de fijación de precios de la Chicha de Maíz en la provincia de Manabí.

### **Variables**

Se han identificado dos variables: Gestión de Costos como variable independiente y Fijación de precios variable dependiente.

**Tabla 1.** *Operacionalización de variables*

<b>Tipo de variable</b>	<b>Nombre de la variable</b>	<b>Indicadores</b>	<b>Instrumentos o recursos</b>
<b>Independiente</b>	Gestión de costos	Costo de materia prima	Entrevista a productores
		Mano de obra	
		Costos indirectos	Ficha de observación

Sistema de costeo			
		Precio de venta	
		Margen de ganancia	
<b>Dependiente</b>	Fijación de precios	Método de fijación de precios	Entrevista a productores
		Comparación con precios del mercado	

**Nota.** Tabla de elaboración propia que describe los tipos de variables a tratar en la investigación

## Capítulo I

### Marco Teórico

#### Antecedentes Investigativos

La gestión de costos es una herramienta de la contabilidad de costos que ayuda en la administración de los costos generados. Esta gestión se puede considerar como una iniciativa para la toma de decisiones que mejorarán la eficiencia de una organización. (Xochitl, 2018) Podemos decir que la gestión de costos es el proceso mediante el cual una organización planifica y controla los gastos asociados a sus operaciones y proyectos. Su objetivo es asegurar que los recursos financieros se utilicen de manera eficiente, minimizando costos innecesarios y maximizando la rentabilidad, sin comprometer la calidad del producto.

Actualmente, podemos encontrar varios ejemplos de cómo la gestión de costos ayuda a la fijación de precios de un producto, como la investigación de Llanes A, et al. (2019) denominado *“La Evaluación De Los Costos Y Su Incidencia En Los Resultados. Estudio Teórico”*, realizado en la Universidad Ignacio Agramonte Camagüey de Cuba. El estudio, siendo de carácter teórico y documental, recopiló y analizó información proveniente de diversas fuentes bibliográficas y científicas relacionadas con la contabilidad de costos, su evolución conceptual y su utilidad práctica dentro de las empresas.

En esta investigación se argumenta que la adecuada determinación de los costos permite a las entidades tomar decisiones informadas, mejorar la planificación interna, controlar eficientemente los recursos y establecer precios de venta que garanticen la sostenibilidad del negocio. Entre los principales hallazgos del estudio, se resaltó que muchas empresas, especialmente las pequeñas y medianas, carecen de un sistema de costos estructurado, lo que genera una débil relación entre la inversión realizada y los beneficios obtenidos.

Asimismo, se concluyó que la implementación de metodologías apropiadas de costeo contribuye no solo a optimizar los procesos productivos, sino también a incrementar los márgenes de ganancia mediante una fijación de precios coherente con la realidad del negocio. También propusieron un procedimiento para evaluar cómo los costos impactan los resultados de los servicios prestados en la entidad Servi Cupet “Santa Lucía”, con el objetivo de optimizar la planificación, el control y la toma de decisiones.

Utilizando métodos históricos, lógicos, de análisis y síntesis, junto con la revisión de documentos normativos, informes económicos y validación por expertos, los autores identificaron que el sistema de costos actual era inadecuado al asignar un costo ponderado uniforme a servicios diferenciados, lo que limitaba la precisión en la asignación de recursos.

Por ende, propusieron un sistema de costos por procesos basado en contabilidad de gestión, que permite registrar y analizar costos por centros de costos, mejorando la rentabilidad y la eficiencia. Concluyeron que las insuficiencias en los mecanismos contables dificultan la toma de decisiones oportunas, destacando la necesidad de normas y procedimientos para un control riguroso de los recursos (Llanes Montes et al., 2019, p. 13).

Según Mera Ubilluz (2013) en su investigación *“Los Costos y su Influencia en la Fijación de Precios en la Hostería Bascún”*, cuyo objetivo es analizar la inexistencia del sistema de costos y su influencia en la fijación de precios de las comidas y bebidas en el restaurante de la Hostería Bascún. La investigación fue de tipo de campo, documental y bibliográfica, con un enfoque cuantitativo y un diseño no experimental y descriptivo, ya que buscó establecer la relación entre la ausencia de herramientas técnicas de costeo y la fijación empírica de precios.

Las herramientas aplicadas fueron encuestas estructuradas y entrevistas, dando como resultado que en la Hostería Bascún no existe un sistema de costos y que los precios se fijan

principalmente por experiencia y observación del mercado, lo cual provoca que los precios de comidas y bebidas sean inadecuados y no correspondan a los costos reales. Concluyendo que la inexistencia de un sistema de costos técnico y contable es la causa principal de la fijación empírica de precios en la hostería, lo cual deteriora la rentabilidad y competitividad del restaurante. Por lo cual se propuso implementar un sistema por órdenes de producción que permita establecer precios acordes a los costos reales e incluir un margen de utilidad razonable.

Martínez Sánchez (2019) en su trabajo de investigación “*Costos de producción y la fijación de precios en la empresa Man Water, provincia de Santa Elena, año 2018*” en el cual tuvo como objetivo determinar los costos de producción mediante procedimientos contables para la fijación de precios en la empresa MAN WATER, provincia de Santa Elena, año 2018, se implementó la metodología descriptiva, para el estudio de cada uno de los hechos que se generan en el proceso productivo, se realizó la recolección de datos utilizando como herramientas la observación y una entrevista al personal para lo cual se aplicó un cuestionario semiestructurado.

Los resultados revelaron que MAN WATER no aplicaba una estructura adecuada para reconocer y distribuir los costos (materia prima directa, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación), lo que resultaba en una asignación generalizada de costos y gastos, impidiendo conocer los rubros por unidad producida y generando utilidades no ajustadas a la realidad. Se propuso un sistema de costos por órdenes de producción, con herramientas como hojas de costos y órdenes de requisición, para mejorar la precisión en la fijación de precios considerando costos, competencia y demanda. La autora concluyó que la ausencia de un sistema de costos estructurado limitaba la toma de decisiones y la competitividad, recomendando la implementación de procedimientos contables rigurosos para un control efectivo de recursos y una fijación de precios competitiva.

Chicaiza Freire, J. C. (2020) en su proyecto de Investigación *“La Gestión De Costos De Producción Y La Fijación De Precios De Venta De La Empresa Ambatextil, Un Estudio Comparativo Períodos 2017 – 2018”* teniendo como objetivo determinar la gestión de los costos de producción y la fijación de precios de venta en la Empresa AMBATEXTIL. El estudio fue enmarcado dentro de una investigación de tipo descriptiva con un diseño no experimental para la cual se aplicó métodos de análisis deductivo y sintético. Para la obtención de información se utilizó como herramientas una entrevista y ficha de observación dirigida al departamento de producción, que ayudó a obtener información relevante acerca de las variables de estudio, los resultados obtenidos identificaron que la empresa no contaba con un sistema adecuado para la asignación de costos, lo cual impedía conocer con exactitud los rubros que correspondían para cada unidad producida. La autora propuso un sistema de costos por órdenes de producción que redujo el costo unitario, permitiendo un precio de venta más competitivo manteniendo el precio original.

Presenta como conclusión principal que la empresa destaca la necesidad urgente de implementar un sistema de costos que permita a la empresa determinar con mayor exactitud los costos incurridos, establecer precios adecuados para así mejorar su rentabilidad. La autora propuso un sistema de costos por órdenes de producción que redujo el costo unitario, permitiendo un precio de venta más competitivo manteniendo el precio original.

También concluye que la empresa destaca la necesidad urgente de implementar un sistema de costos que permita a la empresa determinar con mayor exactitud los costos incurridos, establecer precios adecuados para así mejorar su rentabilidad.

Según Del Pezo (2024) en su ensayo *“Costos de producción aplicados en las ventas del sector agrícola de la provincia de Manabí”* cuyo objetivo se centra en analizar la importancia de

los costos de producción mediante un caso ilustrativo para la fijación de precios en los productos agrícolas. La metodología empleada fue descriptiva con un enfoque mixto, fundamentado en la revisión sistemática de autores, ejercicios prácticos aplicados a la empresa agrícola “Llévalo Todo”.

Los instrumentos utilizados incluyeron revisión documental para la fundamentación teórica, análisis de transacciones financieras de la empresa (materia prima directa, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación), y cálculos basados en fórmulas de costo y precio, como el costo primo (MPD+MOD) y el precio unitario de venta (costo unitario total + utilidad). Los resultados ilustrados mediante un caso práctico, mostraron que un sistema adecuado de contabilidad de costos permite determinar el costo unitario de producción y establecer un precio de venta competitivo, destacando la importancia de controlar los costos indirectos mixtos y variables para evitar pérdidas.

Finalmente, es importante añadir que, la autora enfatizó que la correcta aplicación de la contabilidad de costos es crucial para optimizar la toma de decisiones, garantizar la rentabilidad y establecer precios justos, recomendando la adopción de sistemas de costeo por procesos.

Así mismo, según Carlos Segovia, (2015) en su trabajo de investigación *“La gestión administrativa y los costos de producción, en la fábrica de interiores D’CHRISTIAN – MARYURI”*, tuvo como objetivo general estudiar la gestión administrativa y los costos de producción para establecer procedimientos administrativos que optimicen la fabricación de ropa interior en la empresa D’CHRISTIAN – MARYURI, con objetivos específicos que incluyeron detectar cuellos de botella en la producción, analizar el control de costos y proponer un modelo de costos por órdenes de producción.

La metodología empleada fue de enfoque mixto, combinando investigación exploratoria,

descriptiva y correlacional, utilizando técnicas de campo y bibliográfico-documental, con un diseño no experimental aplicando instrumentos como lista de verificación o check list a una población de 50 empleados en el periodo abril – septiembre de 2014. Los resultados demostraron que la deficiente gestión administrativa causaba un control inadecuado de costos, generando precios de venta sobrevalorados.

En conclusión, el autor afirmó que implementar un sistema de costos por órdenes de producción mejora la determinación de costos reales, optimiza la toma de decisiones y aumenta la competitividad, recomendando su adopción junto con un organigrama funcional y evaluaciones periódicas para garantizar la eficiencia.

Las investigaciones mencionadas anteriormente, demuestran que una eficiente gestión de costos no solo mejora la rentabilidad, también es importante para identificar mejoras, además de ser fundamental para la fijación de precios y la toma de decisiones, lo que impacta de forma positiva.

## **Marco Conceptual**

### ***Gestión***

Según Tobar (2002), dice que la gestión consiste en guiar a las personas para que realicen su labor de manera más eficiente, independientemente de su función, alineando esfuerzos, armonizando metas, visiones e intereses, con el propósito de alcanzar un objetivo común.

Además, se puede ver desde la perspectiva de Chiavenato (2007) que para él, la gestión es el proceso mediante el cual una organización toma decisiones, coordina actividades, dirige personas y asigna recursos estratégicamente para alcanzar sus objetivos en un entorno altamente competitivo.

Con relación en los autores anteriores, se puede decir que la gestión es aquella que nos

permite guiar de forma adecuada a las personas, además de facilitar la toma de decisiones y con esto garantizar el cumplimiento de los objetivos previamente planteados.

### ***Costos***

Según Arteaga, (2022) los costos son uno de los elementos que conforman el estado financiero, además de ser muy necesarios para determinar la utilidad o pérdida de una entidad económica. Los costos son un recurso que se entregan o dan a cambio de bienes o servicios adquiridos para generar ingresos y utilidades. Permiten calcular el valor real de lo producido, tomando decisiones estratégicas para establecer políticas de precios adecuados. Según Llanes, et al. (2019), el costo no solo se limita al aspecto financiero, sino que también refleja consecuencias económicas derivadas de la asignación de recursos, lo cual lo convierte en una herramienta clave para la administración.

Económicamente, se entiende al costo como la suma de esfuerzos y recursos que son necesarios a invertir para producir un artículo o servicio (Ramírez, 2009). En conclusión, se puede sugerir que los costos son una base económica que, una vez invertidos, ayuda a producir bienes o servicios para generar ingresos. Recordando que más allá del aspecto financiero, también reflejan el impacto económico de la asignación de recursos, lo que los convierte en una herramienta esencial para la administración.

### ***Gestión de costos***

Según Gómez, et al (2018), dice que la gestión de costos es un sistema que se puede usar como herramienta a la contabilidad de costos, para administrar los costos generales generados en todas las áreas dentro de la empresa.

Para Charlita Hidalgo (2009) la gestión de costos contiene una variedad de actividades desarrolladas para el control de costos a corto y mediano plazo; de ser aplicada de forma

adecuada, esta gestión refleja altos niveles de eficacia, eficiencia y calidad.

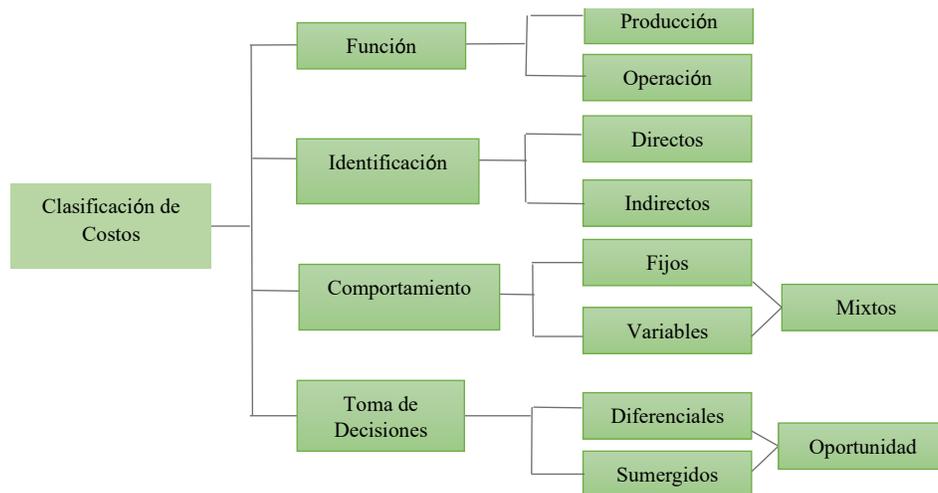
Por otro lado, la contabilidad de costos es un sistema de información empleado para calcular, acumular, registrar, analizar, controlar, interpretar e informar todo lo que esté relacionado con los costos de la producción, venta, administración y financieros. Se trabaja con un mismo objetivo, el cual es generar utilidades con el mínimo de costos, (Xochitl, 2018).

Según los autores antes mencionados, se puede definir la gestión de costos como una herramienta que ayuda a administrar y controlar los costos dentro de una empresa obteniendo de esta manera los resultados esperados en la comparación de costos realizados e ingresos generados.

### ***Clasificación de costos***

Dentro de los costos se puede identificar varios criterios sobre su clasificación, cada criterio se puede aplicar dependiendo las necesidades de cada negocio o emprendimiento.

**Ilustración 1.** Clasificación de Costos



**Nota.** Elaboración propia en base al libro “Gestión de costos y precios” por Gómez, (2018)

### ***Función***

- **Producción.** Los costos de producción se generan dentro del área productiva, este proceso se realiza en conjunto con la mano de obra, la materia prima y los costos indirectos.
- **Operación.** Los costos operacionales son generadas tanto en el área de administración como en el área de comercialización, las operaciones también son conocidas como gastos de administración.

### **Identificación**

- **Directos.** Los costos directos son identificados plenamente en el producto como la materia prima directa y la mano de obra directa.
- **Indirectos.** Estos costos no pueden ser identificados directamente en el producto como son los pagos de herramientas y servicios.

### **Comportamiento**

- **Fijos.** Estos costos deben ser pagados ya sea que el producto se produzca o no, permaneciendo constante como el pago de la renta o el de los salarios para colaboradores.
- **Variables.** Estos dan un cambio dependiendo de la producción, por ejemplo, la materia prima mientras mayor es su producción, mayor es su gasto.
  - **Mixtos.** Estos son una combinación entre los costos fijos y las variables.

### **Toma de decisiones**

- **Diferenciales.** La toma de decisiones diferenciales son utilizadas para el análisis de producción, en la decisión de aceptar si producir o comprar productos o materiales.
- **Sumergidos.** Son aquellos costos que ya han sido incurridos y no se puede recuperar.

- **De oportunidad.** Son todos los beneficios que se dejan de recibir al seleccionar una alternativa de la otra.

### ***Elementos del costo***

Se considera dentro de los elementos de costos de producción aquellos que participan para la cuantificación del costo de un producto, como la materia prima, la mano de obra y los costos indirectos de producción. (López & Gómez, 2018).

### ***Materia prima***

Es todo material básico que una empresa utiliza para fabricar productos, ya sea en su estado natural o previamente procesado. Según Arredondo (2015) clasificarse en directa, cuando se identifica y cuantifica fácilmente en el producto final o indirecta, cuando no se asocia de forma precisa a un solo artículo, pero es necesaria.

- **Materia prima directa (MPD):** es aquel insumo que se puede identificar plenamente en la elaboración de un producto y que representa el principal componente material en su fabricación.
- **Materia prima indirecta (MPI):** es aquel material que participa en el proceso de producción, pero que no puede identificarse ni cuantificarse directamente en el producto final. (Arredondo González, 2015)

### ***Mano de Obra***

Es la fuerza humana que se utiliza en la fabricación de un producto y está compuesto por el salario y prestaciones que se les paga a los empleados por dicha actividad, ya sea directa o indirecta.

- **Mano de obra directa:** es aquel costo de los salarios que se le ofrecen como paga a las personas que participan directamente en la elaboración de un producto.

- **Mano de obra indirecta:** son los costos de los salarios que se pagan al personal de apoyo en la producción, pero que no elaboran directamente el producto, (López & Gómez, 2018).

### ***Costos Indirectos de Producción***

Los costos indirectos no pueden asignarse directamente a un producto específico, por lo que requieren distribuirse con criterios de repartición. Incluyen gastos generales de fabricación, como mano de obra indirecta, energía, supervisión, depreciaciones, seguros, así como costos de ventas y financieros que no se relacionan directamente con un solo bien o servicio. (Boero, 2020)

### ***Sistema de costeo***

Para determinar el costo de un producto, además de conocer sus componentes, se debe de tener en cuenta cómo se efectúa su cálculo, para ello se utilizan sistemas de costeo, los cuales pueden definirse como un conjunto de procedimientos específicos. Es importante tener en cuenta que cada método conduce a un costo unitario distinto para la misma unidad de producto. Por ello, es necesario tener en cuenta de qué se trata cada uno de estos sistemas y así saber cuál puede adaptarse a cada caso particular (Levana, 2015).

Para Sinisterra (1994) en cambio, los sistemas de costeo son subsistemas de la contabilidad general, los cuales manipulan los detalles referentes al costo total de fabricación.

En otras palabras, ambos autores coinciden en que los sistemas de costeo son herramientas fundamentales para determinar el precio de un producto con precisión, también reconocen que estos sistemas implican procedimientos específicos y según el método utilizado se consiguen distintos costos unitarios.

### ***Por orden de producción***

Se utiliza para recolectar todos los costos por cada número de lotes que sean totalmente reconocibles dentro del proceso de producción. En el sistema de costeo por orden los costos que participan son la maquinaria, mano de obra directa, costos indirectos de fabricación, ya que estos se acumulan de acuerdo con un orden de trabajo. (Chicaiza, 2020)

Según Sinisterra (1994) este sistema es aquel en el que se acumulan los costos de la producción de acuerdo con los gustos de los clientes. De modo que todo costo que solicita cada orden de trabajo se va acumulando para cada trabajo, siendo el objeto de costo cada lote o grupo de productos producidos con cada característica deseada por el cliente.

Por otra parte, Cuevas (2010) dice que el sistema de costo por orden de producción, se usa en aquellas situaciones de producción en la que muchos productos, trabajos u órdenes de producción se efectúen en cada periodo siguiendo un respectivo orden.

### ***Costos por procesos***

De acuerdo con Gonzales M. (2015), este sistema es aplicado dentro de empresas manufactureras que produzcan grandes cantidades de productos similares utilizando la producción en serie, en la cual todo costo de materia prima directa y mano de obra directa son asignados a los departamentos de producción.

Dentro de este sistema, la unidad de costeo es el proceso de producción, acumulándose los costos por cada uno de estos durante un período de tiempo determinado. El total de costos correspondientes a un proceso particular dividido por el total de unidades obtenidas en el periodo respectivo da como resultado el costo unitario de dicho proceso. Por su parte, el costo total del producto terminado se obtiene de la suma de los costos unitarios de cada proceso por donde haya pasado el artículo para su fabricación. (Montoya, 2010)

### ***Sistema de costeo ABC***

Este sistema parte de la diferencia entre costos directos y costos indirectos, relacionando los últimos con las actividades que se realizan en la empresa. Las actividades se plantean de tal forma que los costos indirectos aparecen como directos a las actividades, desde donde se les traslada a los productos, según la cantidad de actividades consumidas por cada objeto de costos. De esta manera, el costo final está conformado por los costos directos y por los costos asociados a ciertas actividades, consideradas como las que añaden valor a los productos (Torrecilla, 1993).

Una de las ventajas de este sistema de costeo es que es un excelente instrumento de planeación, puesto que provee información oportuna para la toma de decisiones como optimización de insumos y materiales, además de la fijación de precio de venta, otra ventaja es que este sistema impulsa a comprender la conducta de los costos de la empresa y es un mecanismo que ayudará a la organización a tomar decisiones financieras a futuro, también, este sistema se apoya en sucesos reales y es completamente parcial, puesto que no puede ser maniobrado ni manipulado (Chicaiza, 2020).

### ***Fijación de Precios***

Rodríguez (2015) demuestra que la fijación de precios es un elemento clave para la determinación de la rentabilidad de un negocio de cualquier tipo, persistiendo siempre en que el precio debe tener un punto medio donde no debe ser muy alto para evitar la reducción de demanda, ni muy bajo para no caer en la generación insuficiente de ingresos.

Monferrer (2013) también dice que las estrategias de fijación de precios son un grupo de normas y formas de actuar en base a la variable precio, estas van dirigidas a distintos objetivos que deben ser acordes con los objetivos generales de la empresa.

Es así como se define a la fijación de precios como un proceso estratégico fundamental para la rentabilidad de un negocio, que busca establecer un equilibrio entre atraer la demanda y

generar ingresos suficientes, alineándose con los objetivos generales de la empresa mediante el uso de diversas estrategias.

### ***Métodos de Fijación de Precios***

Según De la Luz (2021) la estrategia óptima de fijación de precios se interpreta, desde el punto de vista de la teoría económica, como la reducción de las pérdidas de “peso muerto” o pérdida irrecuperable de eficiencia. El consumidor encuentra lo que desea y el proveedor vacía su inventario.

**Método basado en el coste.** Considerado como el método más objetivo porque consiste en la fijación de un margen sobre el coste del producto o en el establecimiento de un precio objetivo que proporcione un nivel de rendimiento establecido. Este es un sistema muy simple que no contempla en un principio otros factores que podrían permitir cambiar el precio aun teniendo este un recorrido más grande. Su cálculo se hace a partir del análisis de los costes variables incurridos en la fabricación del producto, a lo que se le suma la parte proporcional de gastos fijos de la empresa., (Pérez & Pérez, 2006).

Por su parte, según Monroe y Lee (2011) este método es internamente racional, pero extremadamente ciego, ya que se enfoca en lo que cuesta producir sin considerar lo que el cliente esté dispuesto a pagar. En lo cual, por este sentido es recomendable utilizarlo como un método de base y no como una única herramienta de precios.

**Método basado en la competencia.** Consiste en fijar los precios según los precios establecidos por los competidores. Varían según la posición que tenga la empresa, de líder o de seguidor, la calidad del producto o servicio prestado y la forma contractual de la compraventa.

De esta manera se definen los límites en los que deben moverse los precios para que el producto sea adquirido por el comprador. Dentro de este método, las ventajas diferenciales se

convierten en el arma utilizada para poder sacar algún margen adicional sobre los precios de la competencia (Pérez & Pérez, 2006).

**Método basado en el valor percibido.** Nagle, et al (2016) argumentan que este enfoque requiere comprender de una manera profunda como los clientes evalúan los beneficios que les ofrecen los productos y como estos se compran con las alternativas disponibles. Para ello recomiendan la utilización de herramientas como entrevistas de valor, segmentaciones por beneficios y simulaciones de precio - valor.

Pero Kotler y Keller (2012) sostienen que este método es el más centrado en el cliente y el más alineado con las tendencias actuales de marketing relacional. Sin embargo, requiere el uso de una mayor inversión en investigación de mercado y en los análisis psicográficos, lo que lo convierte en un enfoque más complejo, pero altamente rentable si se gestiona correctamente.

**Otro método de fijación de costos (Cost – Plus).** En el contexto de la teoría financiera y la fijación de precios, según Javier Cadena, (2014) se hace alusión al método de fijación de precios basado en los costos o en el costo más un margen, conocido como Cost - Plus. Este método, que es uno de los más antiguos, requiere previamente un análisis detallado de varios aspectos: primero, del sistema de costeo que se utilizará para determinar los costos del producto; segundo, de la meta de ventas en unidades considerando la capacidad de la planta del negocio y el entorno; y tercero, del margen que se establecerá, el cual debe cubrir los riesgos del negocio y ser coherente con las realidades del mercado.

### ***Costo Volumen Utilidad***

Según Blocher, et al (2008) dicen que el CVU permite evaluar cómo las decisiones operativas y comerciales influyen en las utilidades de una empresa, al examinar la interacción entre los costos fijos y variables, los precios y los niveles de producción.

Esta herramienta resulta esencial para tomar decisiones estratégicas como fijar precios o determinar el punto de equilibrio, ya que proporciona un modelo claro sobre cómo varían los costos y ganancias según el nivel de actividad.

Además, Hurtado, et al (2018) también proponen que el CVU facilita el proceso de toma de decisiones gerenciales al proporcionar datos relevantes derivados del estudio de variables clave. Uno de sus aportes fundamentales es la determinación del punto de equilibrio, que permite identificar el nivel mínimo de ventas requerido para que una organización no tenga pérdidas ni ganancias.

Basándose en los autores anteriores, se define el CVU como una herramienta significativa para la gestión empresarial, ya que permite comprender cómo las decisiones relacionadas con costos, precios y niveles de producción afectan las utilidades.

### ***Historia de la Chicha de Maíz***

La Chicha de Maíz es un brebaje legado por antepasados indígenas, puede variar desde un refresco hasta un tipo de vino embriagante.

Aunque los primeros registros de la palabra "Chicha" se encuentran en documentos del siglo XVI, los etimologistas aún no han llegado a un consenso sobre su origen. Algunos creen que proviene del idioma de los cunas panameños, otros defienden su origen arahuaco u otomí. Lo cierto es que, aunque inicialmente el término "Chicha" se usó únicamente para referirse a una bebida fermentada de maíz, posteriormente se aplicó a cualquier bebida obtenida de granos fermentados (Andrade Sornoza, 2012).

La Chicha, era la bebida preferida por curacas, caciques e incas desde la época preincaica hasta el día de hoy, desde tiempos antiguos, ha sido un alimento y bebida fundamental en las festividades de los robustos y laboriosos habitantes de todo el Tahuantinsuyo. El Dios Inti,

Viracocha, la Pachamama y los Apus eran venerados a través de complejos ritos y ceremonias, en los cuales la Chicha era la ofrenda que constituía una parte importante del culto.

La Chicha es una de las diversas maneras en que se consume el maíz en Perú, Ecuador y la región del callejón interandino. Durante casi dos mil años, la Chicha fue la bebida ecuatoriana por excelencia, existen diferentes tipos, colores y sabores, pero en Ecuador se prefiere la Chicha de jora, fresca y ligera para calmar la sed, en la Amazonía la Chicha de yuca más espesa y fermentada para animar reuniones familiares y comunitarias, y otras variedades más fuertes y añejas, como la Chicha huevona en Chimborazo, la que usan para liberar el cuerpo y la mente en fiestas colectivas.

Actualmente, la Chicha se consume principalmente en la región serrana del Ecuador, aunque también se disfruta en menor medida en la costa. Esta bebida es prácticamente la cerveza de las comunidades indígenas, quienes la utilizan para embriagarse durante sus principales fiestas y celebraciones, como la fiesta de la Mama Negra y el Carnaval. (Andrade Sornoza, 2012).

### ***Método ancestral de preparación***

Para elaborar la Chicha, primero se muele el maíz, luego se hierve agua en un recipiente junto con frutas como la maracuyá y la piña, especias como clavo de olor, anís estrellado y canela, hojas aromáticas de albahaca, hoja de naranja y hierba luisa. Posteriormente, el maíz molido se disuelve en agua fría para evitar grumos y se añade lentamente al recipiente donde se hierven los otros ingredientes. Una vez se obtiene una pasta consistente, se deja enfriar para iniciar la fermentación. Después se cuela, se añade endulzante y esencia de vainilla, y se embotella, resultando en una bebida ligeramente dulce (Reyes, et al., 2024).

En cuanto a su fabricación, el ingrediente principal, el maíz, pasará por un proceso de

cocción y fermentación inicialmente natural, seguido de una molienda y mezclando con una variedad de ingredientes seleccionados como lo son el agua, endulzantes, frutas como la piña, la papaya o el mango y otros ingredientes como clavo de olor o canela.

Ya teniendo el maíz fermentado se cuela separando los sólidos de los líquidos, ya en este punto se pueden añadir ingredientes opcionales como la cáscara de piña para mejorar el sabor.

Finalizado el proceso de colación, la bebida se deja en reposo para que los sabores se mezclen bien antes de servirse.

## CAPÍTULO II

### Marco metodológico

#### Enfoque de la investigación

Este estudio uso un enfoque cualitativo, según Hernández, et al. (2014) este método puede ayudar a desarrollar preguntas e hipótesis antes, durante o después de la recolección y el análisis de los datos. Con frecuencia, estas actividades sirven para descubrir cuáles son las preguntas de investigación más importantes para perfeccionarlas y responderlas. Busca principalmente la dispersión o expansión de los datos e información, para que el investigador forme sus propias creencias propias sobre el fenómeno estudiado, como lo serían un grupo de personas únicas o un proceso en particular.

Se uso este enfoque, ya que se aspira entender como los comerciantes de la Chicha de Maíz de la provincia de Manabí, fijan precios y gestionan los costos. Para ello, se requiere un contacto directo con los comerciantes a través de una entrevista donde se presentan preguntas referentes a los ingredientes que compran, a qué precio, cuánto tiempo dedican a cada etapa para la producción y qué herramientas o métodos usan para llevar un control de sus gastos.

También se indago cómo deciden el precio de venta para el producto, si suma un porcentaje fijo, si ajusta según la demanda o si se guía por lo que pagan otros vendedores. Al recopilar y ordenar toda esta información, se entenderá mejor la relación que existe entre el control de costos y la fijación de precios de esta bebida tradicional. Este acercamiento permitirá proponer, al final, un método de fijación de precios que le permita al productor identificar tanto los costos directos como indirectos y así poder establecer un precio justo que vaya de la mano con los gastos que conlleva la elaboración de la Chicha de Maíz.

El método cualitativo facilita la adaptación de las preguntas de investigación a medida

que se avanza en el trabajo de campo, esto permite captar de manera más precisa las dinámicas locales del proceso de producción, los componentes del costo, el sistema de costeo empleado por los productores de la provincia y las formas de establecer precios, desde la perspectiva de los productores.

La información se recopiló principalmente mediante una entrevista a los productores y una ficha de observación, que permite recoger datos relevantes sobre los costos y los métodos utilizados para fijar precios.

### **Tipo de investigación**

Según. Vásquez Ramírez, et al. (2023) La investigación exploratoria es de utilidad para identificar problemas potenciales dentro una investigación posterior más rigurosa. Al descubrir ideas, conceptos y variables significativos, la investigación exploratoria puede ayudar a refinar la pregunta de investigación y a desarrollar un diseño de investigación más eficaz.

Con esta investigación exploratoria se pretende identificar como incide la deficiente gestión de costos en la fijación de precios para la comercialización de la Chicha de Maíz dentro de la provincia de Manabí.

Para el desarrollo de esta investigación, se aplicó también el tipo de investigación analítica, el cual según Lopera Echavarría (2010) es un camino para llegar a cierto resultado mediante la descomposición de un fenómeno en los elementos que lo constituyen, dependiendo el objetivo de la investigación, gracias al método analítico se puede analizar desde las aplicaciones más empíricas y concretas hasta las más abstractas y simbólicas.

Para el presente proyecto de investigación, el método analítico permitió interpretar la información obtenida a través de entrevistas y observaciones del proceso de elaboración de la Chicha de Maíz, desde las cantidades de ingredientes que se usa en cada receta, hasta la manera

en la que cada productor establece el costo de cada litro de Chicha de Maíz.

### **Técnicas de recolección de datos**

Permiten obtener información válida y confiable para el análisis de fenómenos investigativos. Estas varían según su enfoque de investigación, ya sea cuantitativo, cualitativo o mixto, y deben adaptarse a las características del problema.

Según Vásquez Ramírez, et al. (2023) las técnicas de recolección de datos constituyen instrumentos operativos que permiten al investigador aproximarse a la realidad de estudio y obtener evidencias empíricas que sustenten sus hallazgos, lo cual significa que no solo recogen información, sino que la hace posible en términos de contraste con la teoría.

### ***Observación***

Es la forma más sistematizada y lógica para el registro visual y verificable de lo que se pretende conocer, captando de la manera más objetiva posible, ya sea para describirlo, analizarlo o explicarlo desde una perspectiva científica.

La observación es el procedimiento empírico elemental dentro de la ciencia que tiene como objeto de estudio uno o variados hechos, objetos o fenómenos dentro de la realidad actual; por lo que en el caso de las ciencias naturales, cualquier dato observado será considerado como algo factual, verdadero o contundente, a diferencia, dentro de las ciencias sociales, el dato será el resultado que se obtiene del proceso entre los sujetos y sus relaciones por lo que no es tan factual y pudiera ser subjetivo. (Campos Covarrubias & Lule Martínez, 2012)

### ***Entrevista***

Se define como una reunión con el objetivo de lograr una conversación entre personas, el intercambio eficaz de información, a través de preguntas y respuestas para lograr una comunicación, resolución de problemas y la construcción conjunta de significados respecto a un

tema (Hernández et al., 2014).

Esta entrevista permitirá obtener información detallada y flexible sobre los aspectos relacionados con:

- Costos directos e indirectos en la producción de la Chicha de Maíz.
- Métodos utilizados para calcular precios.
- Percepción de rentabilidad y competitividad.
- Prácticas culturales asociadas a la producción.

### ***Instrumentos de recolección de datos***

Los instrumentos de recolección de datos en investigación científica se emplean de manera distinta de acuerdo tipo de investigación, al objetivo y técnica seleccionada. Tradicionalmente, uno de los instrumentos más utilizado es el Cuestionario tanto en investigaciones con enfoque cuantitativo y cualitativo, que permite la obtención y registro de datos a través de preguntas de varios tipos sobre los hechos de interés de la investigación, constituyéndose, así como una herramienta de gran versatilidad

### ***Cuestionario***

Este instrumento consiste en una serie de preguntas organizadas, estructuradas y específicas, que permiten medir o evaluar una o varias de las variables definidas en el estudio, respondiendo al planteamiento del problema e hipótesis. En el cuestionario las preguntas, abiertas o cerradas, entre otras, y sus contenidos son tan variados como los aspectos que se pretendan medir, sin embargo, cada pregunta y sus posibles respuestas deben ser diseñadas, implementadas y valoradas con rigor estadístico, y el esquema a seguir debe obedecer a un orden en gran medida jerárquico para asegurar la calidad del resultado (Cisneros. A, et al. 2022).

### ***Ficha de observación***

Una ficha de observación es un instrumento de recolección de datos, que permite el análisis minucioso de una situación determinada, el comportamiento y características de una persona.

La ficha de observación resulta una herramienta útil para muchos ámbitos, como la docencia y la investigación científica, a su vez la ficha de observación puede ser aprovechada para evaluar un problema y ofrecer recomendaciones.

La ficha de observación es muy fácil de confundirla con la ficha de campo o la ficha descriptiva, por tal motivo es fundamental conocer sus características para distinguirla de las anteriores. Puede construirse en dos tipos de formatos, ficha de observación estructurada y no estructurada, la primera se rige por un conjunto de variables específicas, mientras que el segundo formato le permite al observador recoger cualquier información que considere relevante. Debe conservar siempre la objetividad, necesita describir el cuadro lo más cercano a la realidad como sea posible, utiliza la estructura de un cuadro, porque a través de las filas y columnas es mucho más sencillo clasificar la información y analizarla posteriormente. (Ruiz, 2021)

Esta ficha de observación se realizó en presencia de los investigadores al momento que se realizó la preparación de la Chicha de Maíz, con el fin de observar los procesos de elaboración de la chicha, los ingredientes que utilizan, sus cantidades, el área de trabajo y quienes intervienen en el proceso de elaboración.

## **Universo, Población y Muestra**

### ***Universo***

El universo está compuesto por todas las personas naturales o negocios que se dedican a la producción y comercialización de la Chicha de Maíz existentes en Ecuador.

### ***Población***

En una investigación, la población se compone de los elementos partícipes del fenómeno. Tiene como característica ser estudiada, medida y cuantificada, delimitándose claramente en sus características de contenido lugar y tiempo. En este sentido, la población está conformada por los productores y comercializadores de Chicha de Maíz ubicados en los diferentes Cantones de la Provincia de Manabí quienes participan activamente en la elaboración, venta y distribución de la Chicha de Maíz.

### ***Muestra***

La muestra es una parte representativa de la población seleccionada para realizar este proyecto de investigación, en un estudio cualitativo la muestra no se calcula con fórmulas estadísticas, sino que se elige de forma intencional o por conveniencia.

**Muestreo por conveniencia.** Se suele utilizar sobre todo al principio una muestra por conveniencia que se denomina muestra de voluntarios, y se utiliza si el investigador necesita que los posibles participantes se presenten por sí mismos.

Este muestreo es fácil y eficiente pero no es uno de los preferidos debido a que en estos estudios la clave es extraer la mayor cantidad posible de información de los pocos casos de la muestra, y el método por conveniencia puede no suministrar las fuentes más ricas en información. Es un proceso fácil y económico que permite pasar a otros métodos a medida que se colectan los datos (Crespo & Salamanca, 2007). Es decir que, para este proyecto de investigación la muestra está conformada por un grupo intencionado de productores de Chicha de Maíz de la provincia de Manabí, seleccionados por su experiencia, trayectoria y su disposición a participar en este estudio, se realizaron entrevistas a 5 productores ubicados en distintos cantones de la provincia de Manabí.

## CAPÍTULO III

### Resultados/ Hallazgos y Discusiones

#### Análisis de resultados

Para la recopilación de datos, se aplicó entrevista a cinco productores de Chicha de Maíz en la provincia de Manabí, de los cantones de Jipijapa, Rocafuerte, Manta, Montecristi y Junín, con preguntas semiestructuradas, cuyas respuestas se resumen en la tabla que se observa a continuación.

**Tabla 2. Cuadro Comparativo**

PREGUNTAS	Entrevistado 1 Sra. Narcisa (Jipijapa)	Entrevistado 2 Sr. Luis Ruiz (Rocafuerte)	Entrevistado 3 Sra. María Baque (Manta)	Entrevistado 4 Sra. Martha López (Montecristi)	Entrevistado 5 Sr. Yamir Intriago (Junín)
<b>¿Desde hace cuánto tiempo usted elabora la chicha de maíz?</b>	Llevo más o menos 24 años elaborando la chicha, antes vendía toda la semana, pero ahora solo la hago bajo pedido.	Yo llevo haciendo la chicha ya unos 20 años más o menos.	Yo hago la chicha tengo 45 años.	Ya como 10 años.	Si es de saber pues toda la vida he sabido sobre la chicha, pero hacer para vender ya desde que estoy a cargo del lugar, que son más de 20 años.
<b>¿Quiénes se encargan de la comercialización de la chicha de maíz?</b>	Yo misma, ahora solo la vendo bajo pedido.	Yo mismo salgo a vender aquí en el sector, ya tengo clientes fijos a los que	Solo yo, nadie más yo sola yo me encargo de mi negocio.	Yo y mi hija.	Bueno, no puedo decir que sea solo una persona la encargada de la

		solo les debo avisar.			comercialización cuando la venta se realiza aquí, en el restaurante, así que seríamos todos los encargados de eso.
<b>¿Cuáles son los ingredientes que utiliza y en qué cantidad? ¿Cuánto invierte aproximadamente por cada uno?</b>	Los ingredientes que yo uso son: Maíz criollo para la harina de maíz, fundas de \$0,50 de canela y clavo de olor de media onza cada una, hierva luisa y albahaca atados de \$0.50 de los que uso solo la mitad, 1 piña que aproximadamente suele costar \$1.50, 2 maracuyá que	Utilizo maíz criollo, canela, agua, vainillina y esencia de vainilla. Preparo con 20 libras de maíz, agua más o menos unos 50 litros, lo que es la vainillina le pongo lo que es media onza, unas 2 onzas de esencia de vainilla y en canela podrían ser que se yo 2 onzas también. Yo compro la vainilla por galón que me	Yo uso el maíz, la canela y se le pone el anís chiquito y también se pone vainillina esencia de vainilla también, anís estrellado. Yo uso cuatro libras de maíz que me cuestan son sesenta centavos la libra que son \$2,40 eso en canela un dólar se paga y un dólar de anís chiquito, un frasquito de cincuenta	Se usa la harina de maíz, agua, naranja, maracuyá, piña, naranjilla, los aliños duces que es la canela, clavo de olor, la pimienta dulce, anís chiquito, anís estrellado, esencia de vainilla, también se le pone amarillo huevo. Cada fundita de aromático vale \$0,25 y la fundita de amarillo huevo cuesta \$0,50	Lo que usamos para 40 litros son 20 lb de harina de maíz amarillo que cultivamos aquí mismo, 30 litros de agua, onza y media de canela que la suelo comprar por libra a \$8, hojas de naranjo, hojas de higo, 1 onza de clavo de olor y 1 onza de pimienta dulce que las compro por media libra a \$4 cada una, 1

	<p>equivaldrían a \$0.50, aproximadamente 30ml de esencia de vainilla, 2 hojas de naranja de mis árboles y 6 litros de agua.</p>	<p>sale más o menos \$7 y eso me alcanza para muchas preparaciones, el maíz criollo lo compro por quintal que ahorita está como en \$60, la vainillina la compro por 4 onzas que esa la onza sale como a \$2.50 y la canela la compro por libra que vale \$9 la libra.</p>	<p>centavos de esencia de vainilla, en vainillina una fundita de treinta y cinco centavos, yo uso todo eso en una preparación y azúcar negra uso dos kilos y uso una olla de agua pero de ahí no sé cuánto es la olla, pero quizás sean diez litros.</p>	<p>pero uso \$0,50 de cada uno; de maíz compro \$2 en granos que me sale para 20 litros de chicha y de las frutas uso 2 maracuyás que son como \$0,25, 4 naranjillas que serían \$0,50, una piña que suele estar a \$1,50 y una naranja que compro a 2 por \$0,25.</p>	<p>onza de vainillina que la compro por 4 onzas a \$7, media onza de laurel que lo suelo comprar por 4 onzas que suele costar \$5 y 2 onzas de esencia de vainilla que la compro por galón que me cuesta como \$7.</p>
<p><b>Además de los ingredientes, ¿en qué otros ingredientes invierten dinero para producir la chicha? (Por ejemplo: gas, agua, ollas, transporte, etc.)</b></p>	<p>No gasto más, no uso gas porque cocino a leña y cómo es bajo pedido las personas tienen que venir a retirar la chicha así que tampoco gasto en transporte.</p>	<p>En fundas, el paquete de funda para líquidos vale \$1,25 y vienen 100 fundas, una botella de gas que cuesta \$2,50 que me dura 4 cocinadas.</p>	<p>Yo cocino en horno de leña, no uso energía ni gas solo agua para lavar.</p>	<p>Gasto en leña, transporte y fundas para llenar la chicha.</p>	<p>En lo que son gastos indirectos solemos gastar en los embaces (botellas y fundas) y la gasolina del carro por lo que mandamos a Manta también el producto para</p>

					poder venderlo ahí también.
<b>¿Cuántas personas participan en la preparación de la chicha?</b>	Pues yo, mi marido para moler el maíz y a veces mis hijas me ayudan cernir.	Solo yo con mi esposa, lo que es el proceso de preparación y cocinada lo hago yo y ya en la llenada me acompaña ella porque hay que hacerlo entre dos.	Solo yo me encargo en la preparación	Solo me ayuda mi hija, entre las dos hacemos.	Para la elaboración de la chicha están encargadas dos personas, yo y alguien más que esté al pendiente.
<b>¿Cuánto tiempo aproximadamente se lleva el proceso de preparación y envasado de la chicha desde el inicio hasta que se culmina el producto?</b>	A ver pongo de 2 a 3 horas hervir el maíz, molerlo y tamizarlo unos 30 minutos, hervir el agua y cocinar la harina unas 2 horas también, reposando sobre las brasas unas 3 horas, lo deajo enfriar unas 7 horas y en cernir y envasar 1 hora y media; así	Le doy una primera molida que me toma como media hora, 6 horas entre la preparación y la cocinada, lo deajo enfriar por 15 horas y la cernida final con el envasado es otra hora y media hora, serían unas 23 horas.	Cocinando la Chicha tres horas meneando la chicha para que no se pegue y no se hiera humo y me acuesto en la maca para descansar por ratos, y la deajo reposar después hasta las ocho de la noche a refrescar y que pase el tiempo y me levanto a	Para arreglar todo y poner a hervir la olla de agua con las especias es media hora, de ahí dejar que hierva y poner a cocinar la harina son como 2 horas, ahí la suelo dejar al calor de las brasas por unas 2 horas y luego la saco a enfriar que ya son unas 9	En moler el maíz, hervir el agua con las especias y poner a cocinar la harina son casi 5 horas, se le deja enfriar por unas 10 horas y el cernir y envasar son casi una hora y media, por lo que nos toma más o menos unas 16 horas.

	que demoro 16 horas más o menos.		las cuatro de la mañana y a esa hora me levanto para cernir y enfundar en esto me tomo una hora haciendo y eso de enfundar no demoro ni tres minutos.		horas y ya al llenar es una hora más, son poco más de 15 horas.
<b>¿Usted lleva un registro o algún control para determinar el costo invertido en la chicha?</b>	En un cuaderno anoto lo que uso y cuanto gasté.	No, porque yo compro por cantidades grandes y me alcanza para varias preparaciones y solo tomo lo que necesito.	No yo no llevo eso.	No.	Sí, llevo un control con un registro diario.
<b>¿Utiliza algún método que le permita acumular los costos incurridos en la producción para identificar la inversión realizada en la elaboración del producto? ¿Me</b>	No llevo ninguno.	No, eso no llevo en cuenta porque yo sé más o menos lo que invierto y lo que hago.	No, yo no hago eso porque no entiendo que es, desde que yo estoy en el negocio no existían esas cosas así que no entiendo que es eso.	No, de eso yo no llevo.	Sí, llevo un registro diario electrónico que me permite calcular hasta el último centavo que invierto.

<b>podría explicar su método?</b>					
<b>¿Cómo determina el precio al que comercializa la chicha? ¿En qué factores fundamenta su decisión?</b>	La vendo a \$1 el litro porque sé lo que invertí para hacerla y eso lo toma en cuenta para ponerle un precio porque sé cuánto invertí en mi trabajo.	En lo que me da renta porque invierto \$25 y yo me hago \$80.	Yo vendo a todo precio a cincuenta centavos a veinticinco centavos y la funda de litro a dólar porque me parece bien venderla así.	Pues con lo que preparo trato de recuperar la inversión.	El precio lo establecimos sabiendo que hay una inversión que recuperar y que la mano de obra no es fácil.
<b>¿El cambio de precio en los elementos del costo (materia prima, mano de obra) utilizada para la elaboración de la chicha afecta en el precio de comercialización? ¿El precio de la chicha cambia constantemente?</b>	Sí lo cambio cuando sube los precios, aunque solo le subo \$0.25 más que nada para no tener tanta pérdida ya que la gente por aquí no paga \$1,50 por un litro de chicha.	Sí me afecta un poquito es el cambio del maíz porque es el que se pone más caro por lo que no hay. Igual la venta es lo mismo por lo que yo no le subo más y las veces en que sube demasiado el maíz ya prefiero no trabajar para no subir porque la	No porque si cambio se van a quejar a administración porque les parece caro.	Sí los cambio, debo tener una ganancia así que vendo el medio litro a dólar mismo. El precio no cambia mucho, una vez al año tal vez, depende de cuando sube el maíz.	No, a pesar de los cambios que han habido o pueden llegar a haber hemos mantenidos los precios durante los últimos y así planeamos mantenerlo.

		gente no va a pagar. Solo cambia en tiempo de invierno que es cuando sube el maíz.			
		Exactamente, para mí es muy rentable, para las personas que sabemos trabajar, el que no sabe trabajar pues no le sale porque no cuida el dinero en su bolsillo. Claro, si usted tiene bastante entrega, hace bastante a lo grande, yo lo mío es lo mínimo porque no tengo una demanda bastante.			
<b>¿Considera usted que la producción y comercialización de la chicha es rentable?</b>	Sí, al menos para mí lo es porque la gente sabe la calidad de mi producto. Sí se podría hacer de forma masiva siempre que lo hagan bien.		Sí, considero que es rentable mi negocio y no quiero hacerlo más grande porque así como estoy bien.	Sí es rentable, pero es de vender todo antes de hacer más. Sí se puede hacer en grandes cantidades.	Sí lo veo rentable además de producirla de forma masiva, al menos para nosotros por lo que producimos varias de nuestras materias prima.
<b>¿Podría realizarse en forma masiva?</b>					

*Nota.* Elaboración Propia

## *Análisis de Resultados de La Entrevista*

### **Pregunta 1:**

Las respuestas de los productores a la pregunta sobre el tiempo que llevan elaborando la Chicha de Maíz reflejan una amplia experiencia que varía entre los 10 y 45 años, evidenciando un fuerte arraigo cultural y una práctica transmitida de generación en generación; la mayoría de productores indican tener más de dos décadas en esta labor, lo que demuestra un conocimiento profundo del proceso artesanal, mientras que uno de ellos resalta haber aprendido sobre la chicha “toda la vida”, aunque se dedica a elaborarla comercialmente desde hace más de 20 años, esto sugiere una transmisión de saberes tradicionales y familiares.

En tanto que uno de los productores señala que anteriormente producía la Chicha durante toda la semana pero que ahora lo hace solo bajo pedido, esto refleja que se han ido adaptando a los cambios en la demanda o en su dinámica de trabajo, esto demuestra que la elaboración y producción de la Chicha de Maíz representa un legado cultural que se mantiene vigente gracias a la experiencia y sabor de sus productos.

### **Pregunta 2:**

Sobre la pregunta referente a quienes se encargan de la comercialización de la Chicha de Maíz, refieren que en la mayoría de los casos, son los propios productores quienes realizan esta labor, evidenciando un modelo de autogestión y emprendimiento individual; cuatro de los cinco productores mencionan que son ellos mismos quienes venden el producto, ya sea este bajo pedido, en el sector donde se encuentran ubicados o con clientes fijos, otro productor menciona que lo hace con la ayuda de su hija, reflejando un apoyo importante del entorno familiar, únicamente un productor señala que la comercialización es una tarea compartida dentro del contexto de un restaurante, esto implica una gestión más colectiva.

En términos generales se observa que la venta de la Chicha de Maíz es una actividad que requiere iniciativa personal y contacto directo con los consumidores, manteniendo una producción pequeña y personalizada.

**Pregunta 3:**

Los productores con respecto a la pregunta planteada sobre los ingredientes y las cantidades que usan en la elaboración de la Chicha de Maíz, mencionan el uso de una gran variedad de insumos y métodos de elaboración, aunque todos coinciden en el uso de maíz criollo como base principal de esta bebida ancestral, acompañado por especias y frutas que enriquecen su sabor, los ingredientes más recurrentes son la canela, vainillina, la esencia de vainilla, clavo de olor, anís en sus diversas variedades y frutas como la piña, maracuyá, naranja y naranjilla, destacan también el uso de hierbas aromáticas como la albahaca, hierba luisa y hojas de higo o naranjo. Las presentaciones y cantidades de estos ingredientes varían según el volumen de producción, usando cada productor, cantidades que van desde 4 hasta 20 libras de maíz por preparación, entre 6 y 50 litros de agua, de acuerdo a la cantidad que van a producir. Con respecto a la inversión, algunos productores indican precios detallados por cada ingrediente que utilizan, reflejando un costo aproximado que puede oscilar entre \$4 y \$10, dependiendo de si se compra al por menor o al por mayor; también se encuentran entre los ingredientes productos que provienen de cultivos propios, lo que ayuda a reducir costos. Estas respuestas reflejan que la receta de la Chicha de Maíz es flexible, se adapta a los recursos disponibles y al estilo de cada productor, pero mantienen una base común que refleja el carácter artesanal y tradicional de esta bebida.

**Pregunta 4:**

El análisis de las respuestas de los productores sobre la inversión en otros ingredientes y

gastos, mencionan que invierten en insumos como fundas plásticas, envases, transporte y en algunos casos el gas o la leña para la cocción de la Chicha; dos de los productores cocinan exclusivamente con leña, lo que elimina el gasto en gas de uso doméstico, uno de ellos menciona que no incurre en gastos adicionales ya que sus clientes retiran directamente el producto del lugar donde lo produce, otros indican que gastan en fundas para el envasado, mismas que tienen un costo accesible.

Las respuestas reflejan que hay productores que gastan en transporte, especialmente cuando la chicha se distribuye a lugares fuera de la comunidad, en un caso concreto cuando llevan el producto a la ciudad de Manta, esto implica el uso de vehículos y combustible, en conjunto las respuestas de los productores reflejan diferencias en los modelos de producción, unos son más autosuficientes y locales con bajos costos indirectos y otros con mayor alcance comercial que requieren inversiones adicionales en lo referente a distribución y empaquetado.

**Pregunta 6:**

Con respecto a la pregunta sobre cuantas personas participan en la preparación de la Chicha de Maíz, se puede decir que este proceso es mayoritariamente familiar y de pequeña escala, involucrando entre una y tres personas en promedio, la mayoría de los productores indican que elaboran la chicha con ayuda de familiares cercanos como esposos, hijas o alguien de confianza, en varios casos se señala que la participación está dividida según las etapas del proceso de elaboración, como moler, tamizar, cernir, cocinar o envasar, solo uno de los productores afirma encargarse completamente solo, resaltando el carácter artesanal del producto como el nivel de compromiso personal, en términos generales estas respuestas reflejan una producción basada en el trabajo colaborativo familiar, sin mano de obra externa contratada, reforzando el valor tradicional de esta práctica.

**Pregunta 6:**

Con respecto a la pregunta sobre el tiempo que toma el proceso de preparación y envasado de la Chicha de Maíz, revela que se trata de una actividad laboriosa y prolongada que puede durar entre 15 y 23 horas, esto depende de los métodos y ritmos de trabajo de cada productor, todos coinciden en que el proceso incluye varias etapas claves como son: hervir, moler, cocinar la harina, dejar reposar o fermentar, cernir y finalmente envasar. El enfriamiento o fermentado de la bebida ya cocinada es una de las fases más largas con duraciones de hasta 15 horas, esto evidencia la necesidad de respetar los tiempos tradicionales para garantizar la calidad del producto. Algunos productores dividen claramente cada etapa con tiempos estimados, otros relatan su experiencia de forma más narrativa, destacando el esfuerzo físico y la dedicación personal, como es el caso del productor que manifiesta que se levanta de madrugada para continuar con la preparación, en términos generales el proceso se extiende por casi un día completo, resaltando el carácter artesanal de la Chicha de Maíz y el compromiso que implica su elaboración.

**Pregunta 7:**

En relación con la pregunta sobre si los productores llevan un registro o control de los costos invertidos en la elaboración de la Chicha de Maíz, muestra que esta práctica no es común entre la mayoría de ellos es decir no todos los productores llevan un registro de dichos costos, una muestra de ello es que dos de los productores afirman llevar algún tipo de control, el primero mediante anotaciones en un cuaderno y el segundo con un registro diario, esto indica un mayor grado organización y posiblemente una visión más estructurada del negocio, los otros tres productores en cambio admiten no llevar ningún tipo de registro argumentando en algunos casos que compran ingredientes en grandes cantidades y solo toman lo necesario para la producción

que tienen que hacer específicamente, esta falta de control financiero dificulta calcular con precisión los costos por unidad de producción, limitando la capacidad de evaluar la rentabilidad del negocio, este análisis de las respuestas de los productores de Chicha de Maíz evidencia la necesidad de fortalecer las prácticas administrativas entre los productores para optimizar los recursos y elevar la sostenibilidad económica de esta práctica artesanal.

**Pregunta 8:**

Las respuestas de los productores sobre la pregunta planteada acerca del uso de un método para acumular los costos de producción reflejan que en su mayoría los productores no aplican esta herramienta para poder identificar con precisión los costos de inversión de la elaboración de la Chicha de Maíz, por tal motivo se evidencia que cuatro de los cinco productores indican que no llevan ningún método de control de los gastos, ya sea esto por desconocimiento, falta de costumbre, porque siempre lo han hecho de esa manera o porque manejan sus gastos de forma estimada y empírica; en contraste, un solo productor afirma utilizar un registro electrónico diario, lo que le permite llevar un control detallado de los costos de inversión, esta diferencia refleja que aunque predomina una gestión informal del negocio, existen casos aislados de organización más técnica, resaltando la importancia de fortalecer la formación en administración básica para mejorar la eficiencia y sostenibilidad de esta práctica tradicional y artesanal.

**Pregunta 9:**

Ante esta pregunta sobre cómo determina el productor el precio de venta de la Chicha de Maíz, revela que aunque no todos los productores aplican un método técnico, la mayoría basa su decisión en la necesidad de recuperar la inversión y dar un valor al trabajo realizado, por ende hay productores que establecen el precio considerando directamente los costos de los

ingredientes y el esfuerzo invertido, mientras que otros se basan en la rentabilidad obtenida, como es el caso del productor que menciona que invierte 25\$ para generar \$80, también hay quienes fijan precios variados con el fin de sacarle mayor provecho a la producción y venden su producto en diferentes presentaciones envasándolo en fundas y vasos de diferentes tamaños y otros que simplemente lo hacen porque consideran que ese precio es el adecuado, siendo este un criterio más bien intuitivo y empírico. En términos generales todos reconocen la importancia de cubrir los costos de inversión y obtener un margen de ganancia aunque esto sea mediante distintos niveles de control de gastos y justificación de los mismos, sugiriendo que si bien existe conciencia sobre la relación entre inversión y precio aún queda la posibilidad de mejorar la estrategia de fijación de precios a través de herramientas básicas de contabilidad y análisis de costos.

**Pregunta 10:**

Con relación a la pregunta referente al impacto del cambio de los precios en los costos de producción se refleja una preocupación compartida por parte de los productores ante el aumento en el valor de los insumos básicos siendo el maíz su principal preocupación al ser la base de su producto final, sin embargo la mayoría coinciden en que aunque dichos incrementos afectan su rentabilidad no siempre se trasladan esos valores al precio final de la Chicha de Maíz por temor a perder su clientela, ya que los consumidores no están dispuestos a pagar más por el mismo producto; algunos productores optan por subir ligeramente el costo, es decir subir un máximo de \$0,25 al producto final, mientras que otros prefieren mantenerlo estable asumiendo ellos mismos esas diferencia mientras que otros prefieren cesar temporalmente la producción cuando estos costos se elevan demasiado, de los cinco productores solo uno menciona realizar ajustes anuales según el alza del costo del Maíz, mientras que otro afirma que ha mantenido el mismo precio

durante los últimos años sin variarlo pese al alza en los costos de la materia prima. Este análisis de las respuestas de los productores muestra que aunque los costos de los ingredientes con los que se realiza la Chicha de Maíz influyen directamente en la producción, los cambios en el precio de venta son moderados o inexistentes debido a la sensibilidad del mercado local lo que limita la capacidad de los productores para adaptarse económicamente a esta variación de precios.

**Pregunta 11:**

Las respuestas de los productores muestran un consenso general en que la producción y comercialización de la Chicha de Maíz es una actividad rentable, todos los productores coinciden en que la rentabilidad depende del manejo adecuado de los recursos, la calidad del producto y la capacidad de adaptación al mercado, algunos productores destacan que aunque la producción podría ampliarse a una escala masiva, esto solo sería posible si se mantiene el estándar de producción artesanal, otros prefieren mantener su producción a pequeña escala porque esto les resulta suficiente y manejable, en conjunto este análisis revela que si bien la chicha es vista como fuente sostenible de ingresos, su expansión requiere de una planificación, organización y compromiso con la calidad del producto.

***Resultados obtenidos de la Observación Directa: Fichas de Observación aplicadas a la producción de la Chicha de Maíz en Manabí***

A continuación, se presentan los datos obtenidos en las diversas visitas de campo en las que se aplicaron las fichas de observación en relación a todo el proceso de producción de la chicha de maíz en Manabí, la misma que se realizó a cuatro de los productores entrevistados, a uno de ellos no se hizo posible el presenciar el proceso de elaboración por cuestiones de logística.

**Tabla 3. Ficha de Observación del Proceso de Elaboración de la Sra. Narcisa - Jipijapa**

<b>Nombres de los observadores</b>		Bryan Párraga, Danna Tigrero	
<b>Nombre del productor</b>		Sra. Narcisa (Jipijapa- Comuna Sancán)	
<b>Condiciones del entorno de trabajo</b>			
<b>Ítem observado</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>Observaciones</b>
Área de trabajo limpia y libre de contaminantes visibles	x		El área de trabajo se encuentra sumamente limpia y ordenada.
Superficies adecuadas para manipulación de ingredientes	x		Usa una mesa auxiliar para colocar los ingredientes y utensilios.
Buena iluminación natural o artificial	x		El área de trabajo está bien iluminada, puesto que es un espacio abierto y al aire libre.
<b>Observación del proceso productivo</b>			
<b>Etapa del proceso</b>	<b>Duración estimada</b>		<b>Observaciones</b>
Selección del maíz	2 horas		El maíz ya está seleccionado desde la cosecha ya que la productora siembra y cosecha su propio maíz lo que agiliza el proceso de elaboración.
Molienda del maíz	20 min		El maíz pasa por una especie de rallador eléctrico que convierte los granos de maíz en harina muy fina.
Tamizado	10 min		Ya molido el maíz se procedió a tamizar para separar residuos de la

		harina.
Cocción con ingredientes aromáticos	2 horas	Se colocaron todos los ingredientes aromáticos y la fruta junto con agua en una olla de aproximadamente 10 litros, para luego llevar al fuego y cocinarlo hasta que espese.
Adición de frutas u otros insumos		
Reposo	3 horas	El proceso del reposo se hace directamente en las brasas, luego de terminado el proceso de cocción.
Fermentación	7 horas	Una vez enfriado queda listo para que se fermente la Chicha en la misma olla hasta obtener el resultado deseado.
Colado y envasado	1 hora y 30 minutos	La Chicha una vez reposada se procede a colar en una tela fina especial para tamizar y a continuación a envasar en fundas de un litro.
<b>Insumos utilizados</b>		
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad aproximada</b>	<b>Observaciones</b>
Maíz criollo	4 lb	Para su preparación se utilizó maíz criollo ya molido y tamizado, del cual se obtiene la harina de la que aproximadamente se utilizan la cantidad de 4lb (la cantidad utilizada dependerá del pedido).
Frutas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 piña</li> <li>• 2 maracuyás</li> </ul>	Se utilizó la cascara de piña y trocitos de esta (lo restante de la piña

		lo uso como decoración para servirla) y las maracuyás se las cortó a la mitad y se añadieron enteras.	
Aromáticos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Canela: ½ onza</li> <li>• Clavo de olor: ½ onza</li> <li>• Hierba luisa: 2 onzas</li> <li>• Albaca: 2 onzas</li> <li>• Hojas de naranja: 2 hojas</li> </ul>	La utilización de estos aromáticos ya es seleccionada a intuición y experiencia, con motivo de este estudio se hizo una excepción utilizando una balanza para obtener sus respectivas medidas.	
Saborizante	Esencia de vainilla: 30ml	Se utiliza ya enfundada la Chicha un chorrito de esencia de vainilla para cada funda y dar un toque de aroma y sabor. La utilización del azúcar dependerá del cliente al momento de prepararla y consumirla.	
Endulzante	-----	No Aplica	
Agua	6 L	Se utiliza la cantidad de agua dependiendo del pedido a realizar, en esta ocasión se utilizaron seis litros de agua.	
Botellas o recipientes de empaque	Fundas	Cada funda lleva un litro de Chicha.	
<b>Organización del trabajo y participación</b>			
<b>Actividad</b>	<b>Persona responsable</b>	<b>Nivel de experiencia (Alta/Media/Baja)</b>	<b>Observaciones</b>

Preparación de ingredientes	Sra. Narcisa	Alto	Ella es la encargada de toda la elaboración de la Chicha.
Molienda	Sr. Félix	Alta	Encargado de la molienda y tamizado del maíz.
Fermentación y almacenamiento	Sra. Narcisa	Alta	Ya finalizado el proceso de cocción se deja a la brasa hasta que enfrié y alcancé el punto de fermentación deseado.
Proceso de colación	Sra. Narcisa	Alta	Ya pasando el tiempo de fermentación, utiliza una tela para colar la chicha dentro de un recipiente.
Empaque o embotellado	Sra. Narcisa	Alta	En su mayoría ella se encarga del envasado del producto, si el pedido es grande, dependiendo de las ocupaciones de sus hijas ellas intervienen.
Supervisión o control general	Sra. Narcisa	Alta	Es quien lleva el control de todo el proceso de elaboración.
<b>Costos indirectos de fabricación</b>			
<b>Gastos indirectos</b>		<b>Observación</b>	
Luz Agua		No cuenta con gastos indirectos dado que hace la preparación netamente en horno de leña lo cual le evita el consumo de gas. Al realizar sus ventas bajo pedido no se moviliza, sino que sus clientes retiran sus pedidos directamente. La luz se utiliza para el funcionamiento del Molino eléctrico y el agua para lavar los utensilios que se usan para el proceso de elaboración de la Chicha.	

**Nota:** Tabla de elaboración propia explicando sobre la ficha aplicada a los productores

entrevistados.

**Tabla 4.** Ficha de Observación del Proceso de Elaboración del Sr. Luis Ruiz - Rocafuerte

<b>Nombres de los observadores</b>		Bryan Párraga, Danna Tigreiro	
<b>Nombre del productor</b>		Sr. Luis Ruiz, 53 años (Rocafuerte- Sector Valdés)	
<b>Condiciones del entorno de trabajo</b>			
<b>Ítem observado</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>Observaciones</b>
Área de trabajo limpia y libre de contaminantes visibles	X		El área de trabajo es limpia y está libre de suciedad.
Superficies adecuadas para manipulación de ingredientes	X		Utiliza un mesón el cual esta ordenado con los ingredientes y utensilios que se van a usar.
Buena iluminación natural o artificial	X		El proceso de elaboración se realiza en la cocina de su vivienda la cual cuenta con la iluminación natural y artificial adecuada.
<b>Observación del proceso productivo</b>			
<b>Etapas del proceso</b>	<b>Duración estimada</b>		<b>Observaciones</b>
Selección del maíz	-----		El maíz es adquirido por quintal, se usa el maíz criollo en grano.
Molienda del maíz	30 min		Utiliza un molino eléctrico para moler el maíz para así

		obtener la harina.
Tamizado	1 hora	<p>Lo realiza en dos etapas durante el proceso de elaboración que consisten:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Se coloca agua en la harina y se mezcla bien hasta obtener una masa suelta, se la pasa por el colador para así separar las partes más gruesas (bagazo) de la mezcla y retirarlas.</li> <li>2. Este bagazo se vuelve a moler y se repite el proceso de colado.</li> </ol>
Cocción con ingredientes aromáticos	5 horas	<p>Coloca la olla con la mezcla líquida y la canela a fuego medio durante 5 h, tiempo en el que se encarga de revolver para evitar que la masa se pegue en el fondo de la olla, agregando más agua hervida hasta completar el nivel de la olla, se toma breves descansos manipulando la llama.</p>
Adición de frutas u otros insumos	-----	<p>No utiliza ni frutas ni otras especies para aromatizar la Chicha</p>
Reposo / fermentación	15 h	<p>Deja reposar la preparación en la cocina con la llama apagada hasta el día</p>

		siguiente.
Colado y envasado	1 h 30 min	El proceso de colado lo realiza el Sr. Luis, utilizando una tela blanca muy fina, luego del colado le añade la esencia de vainilla y vainillina en polvo para aromatizar. El embazado en fundas de un litro lo realiza la Sra. Martha, esposa del productor.
<b>Insumos utilizados</b>		
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad aproximada</b>	<b>Observaciones</b>
Maíz	20lb	Para iniciar la preparación vierte agua sobre la masa de maíz la cual la pasa por un proceso de cernido y colado para retirar los residuos del maíz, proceso que repite dos veces hasta retirar todo el residuo.
Frutas	-----	No utiliza frutas.
Aromáticos	Canela: 2 onzas	Utiliza únicamente canela.
Saborizante	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esencia de vainilla: 60ml</li> <li>• Vainillina: ½ onza</li> </ul>	Estos saborizantes son utilizados durante la última etapa del proceso de elaboración para dar sabor.
Endulzante	-----	No Aplica
Agua	50 L	Utiliza un caldero con esta medida de agua.
Botellas o	80 Fundas	Cada funda lleva un litro

recipientes de empaque			de Chicha.
<b>Organización del trabajo y participación</b>			
<b>Actividad</b>	<b>Persona responsable</b>	<b>Nivel de experiencia (Alta / Media / Baja)</b>	<b>Observaciones</b>
Preparación de ingredientes	Sr. Luis Ruiz	Alto	Se encarga completamente del proceso de elaboración de la Chicha.
Molienda	Sr. Luis Ruiz	Alta	Utiliza un molino eléctrico para realizar este proceso.
Fermentación y almacenamiento	Sr. Luis Ruiz	Alta	Deja la olla en reposo en la hornilla hasta la mañana siguiente, lista para el colado.
Proceso de colación	Sr. Luis Ruiz	Alta	Ya fría y fermentada procede a colar utilizando una tela blanca muy fina.
Empaque o embotellado	Sra. Martha Ponce	Alta	Ella es quien se encarga de poner el saborizante y de enfundar la chicha.
Supervisión o control general	Sr. Luis Ruiz	Alta	El Sr. Luis es quien lleva el control de todo el proceso de elaboración.
<b>Costos indirectos de fabricación</b>			
<b>Gastos indirectos</b>		<b>Observación</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gas</li> <li>• Luz</li> <li>• Agua</li> </ul>		<p>Sus únicos gastos indirectos para considerar son el uso de energía para el molino eléctrico que se encarga de la molienda del maíz, el uso de gas para la cocina industrial y el agua para el lavado de los utensilios.</p>	

**Nota:** *Tabla de elaboración propia explicando sobre la ficha aplicada a los productores*

entrevistados.

**Tabla 5.** Ficha de Observación del Proceso de Elaboración de la Sra. María Baque - Manta

<b>Nombres de los observadores</b>	Bryan Párraga, Danna Tigreiro		
<b>Nombre del productor</b>	Sra. María Baque, 76 años (Manta- Parroquia Eloy Alfaro)		
<b>Condiciones del entorno de trabajo</b>			
<b>Ítem observado</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>Observaciones</b>
Área de trabajo limpia y libre de contaminantes visibles		x	El proceso de elaboración se realiza en un área despejada, pese a que no es un espacio en mal estado, se recomienda mejorarlo.
Superficies adecuadas para manipulación de ingredientes	x		Se apoya con una mesa pequeña para la colocación de ingredientes y utensilios para la elaboración de la Chicha.
Buena iluminación natural o artificial	x		Cuenta con buena iluminación natural.
<b>Observación del proceso productivo</b>			
<b>Etapas del proceso</b>	<b>Duración estimada</b>		<b>Observaciones</b>
Selección del maíz	-----		Compra la harina de maíz ya procesada.
Molienda del maíz	-----		No Aplica

Tamizado	-----	No Aplica
Cocción con ingredientes aromáticos	4 h	Coloca la olla en el horno de leña al fuego intenso. Primero deja que el agua hierva junto a los aromáticos durante media hora, separa un poco de agua en un recipiente antes de añadir la harina de maíz, esta agua se utilizará después del tiempo de fermentación para el respectivo colado. Ya agregada la harina de maíz procede a revolver por tres horas.
Adición de frutas u otros insumos	-----	No usa frutas.
Reposo / fermentación	8 h	Deja la olla a fuego bajo hasta que la leña se consuma y enfríe, reposando hasta el día siguiente.
Colado y envasado	1 h	Para el respectivo colado utiliza una tela fina sobre un recipiente. Ya colado envasa diez fundas de un litro cada una, el resto lo vierte en un balde para lo venta por vaso.
<b>Insumos utilizados</b>		
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad aproximada</b>	<b>Observaciones</b>
Maíz	4 lb	Compra la harina de maíz

			ya libreada.
Frutas	-----		No utiliza frutas.
Aromáticos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Canela: 2 onzas</li> <li>• Anís chiquito: 2 onzas</li> <li>• Anís estrellado: 2 onzas</li> </ul>		Se usa de dos a tres onzas de cada aromático para toda la preparación.
Saborizante	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esencia de vainilla: 60ml</li> <li>• Vainillina: 4,2 gr</li> </ul>		Estos saborizantes los añade directamente al contenedor.
Endulzantes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Azúcar: 4,4 libras</li> </ul>		El azúcar los añade al final del proceso de elaboración.
Agua	30 L		Realiza su preparación en una olla, coloca hasta 30 L de agua.
Botellas o recipientes de empaque	Fundas		Vierte toda la Chicha en un recipiente, luego los envasa en fundas de un litro cada una, en su totalidad utiliza diez fundas.
<b>Organización del trabajo y participación</b>			
Actividad	Persona responsable	Nivel de experiencia (Alta / Media / Baja)	Observaciones
Preparación de ingredientes	Sra. María Baque	Alto	Es la encargada de todo el proceso de elaboración.
Molienda	-----	-----	No Aplica
Fermentación y almacenamiento	Sra. María Baque	Alta	Deja la olla de chicha en reposo hasta el siguiente día.
Proceso de	Sra.	Alta	Ya cumplido el tiempo de

colación	María Baque		enfriado y fermentación, se encarga de colar la chicha.
Empaque o embotellado	Sra. María Baque	Alta	La Sra. María Baque es quien se encarga del envasado.
Supervisión o control general	Sra. María Baque	Alta	Controla y supervisa todo el proceso de elaboración.
<b>Costos indirectos de fabricación</b>			
<b>Gastos indirectos</b>		<b>Observación</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Combustible</li> <li>• Transporte</li> <li>• Agua</li> </ul>		<p>Gasta en la compra de gasolina para encender la leña del horno.</p> <p>Para la movilización del producto tiene a una persona de confianza quien es el encargado de realizar su traslado a su lugar comercial y de retorno a su vivienda.</p> <p>Se usa el agua para lavar los utensilios utilizados en el proceso de elaboración.</p>	

**Nota:** *Tabla de elaboración propia explicando sobre la ficha aplicada a los productores entrevistados.*

**Tabla 6.** *Ficha de Observación del Proceso de Elaboración de la Sra. Martha - Montecristi*

<b>Nombres de los observadores</b>	Bryan Párraga, Danna Tigreiro		
<b>Nombre del productor</b>	Sra. Martha, 30 años (La Pila- Montecristi)		
<b>Condiciones del entorno de trabajo</b>			
<b>Ítem observado</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>Observaciones</b>
Área de trabajo limpia y libre de contaminantes	x		Área limpia y ordenada.

visibles			
Superficies adecuadas para manipulación de ingredientes	x		Un mesón de fácil acceso.
Buena iluminación natural o artificial	x		Realiza el proceso de elaboración en el patio de su vivienda.
<b>Observación del proceso productivo</b>			
<b>Etapa del proceso</b>	<b>Duración estimada</b>		<b>Observaciones</b>
Selección del maíz	-----		Compra el maíz en grano.
Molienda del maíz	5 min		Utiliza un pequeño molino.
Tamizado	-----		No Aplica
Cocción con ingredientes aromáticos	4 h		Para la cocción se utilizan dos ollas, en una coloca la harina de maíz junto con agua y en la otra hierve todos los demás ingredientes como los aromáticos y frutas en agua, ya hecho esto pone a hervir a fuego alto en horno de leña hasta que hierva y así proceder a agregar el maíz, ya mezclados estos ingredientes procede a mover en un lapso determinado de tiempo hasta conseguir un espesor

		adecuado.
Adición de frutas u otros insumos	1 min	Coloca todo a la vez en una olla con agua.
Reposo / fermentación	10 h	Apaga la olla y deja en reposo hasta el siguiente día, lista para el colado.
Colado y envasado	1 h	Llena en fundas de litro.
<b>Insumos utilizados</b>		
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad aproximada</b>	<b>Observaciones</b>
Maíz	8 lb	Compra el maíz en grano y lo muele en un pequeño molino para obtener la harina de maíz.
Frutas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Naranja: 1</li> <li>• Piña: 1</li> <li>• Naranja: 4</li> <li>• Maracuyá: 2</li> </ul>	Principalmente usa la piña y la naranja, la naranjilla y la maracuyá las usa solo si ya los tiene.
Aromáticos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Canela: 1 onzas</li> <li>• Anís chiquito: 1 onzas</li> <li>• Anís estrellado: 1 onzas</li> <li>• Amarillo al huevo: 1 onza</li> <li>• Clavo de Olor: 1 onza</li> <li>• Pimienta Dulce: 1 onza</li> </ul>	Hirvió todo en una sola olla antes de añadir la harina de maíz, misma que prepara a parte con agua y luego la añade. El amarillo huevo solo lo usa en pequeña cantidad para dar un tono naranja.
Saborizantes	Esencia de vainilla: 15 ml	Utilizó esencia de vainilla al final para dar una buena

		fragancia.
Endulzantes	-----	No aplica.
Agua	20 L	Es utilizada por partes, primero en un recipiente a parte prepara la masa del maíz y en la olla principal hierve con todos lo aromáticos y frutas.
Botellas o recipientes de empaque	20 Fundas	Utiliza fundas de litro para su comercialización.

### Organización del trabajo y participación

<b>Actividad</b>	<b>Persona responsable</b>	<b>Nivel de experiencia (Alta / Media / Baja)</b>	<b>Observaciones</b>
Preparación de ingredientes	Sra. Martha	Alto	Es la encargada de todo el proceso de elaboración.
Molienda	Hija (nombre en anonimato)	Media	Hace su participación en la molienda del grano de maíz.
Fermentación y almacenamiento	Sra. Martha	Alta	Deja en reposo y enfriando para el siguiente día.
Proceso de colación	Sra. Martha	Alta	Ya cumplido el enfriado y fermentación, se encarga de colar.
Empaque o embotellado	Sra. Martha	Alta	Ella es quien se encarga del llenar las fundas, aunque en ocasiones cuenta con la ayuda de su hija.
Supervisión o control general	Sra. Martha	Alta	Encargada de la supervisión de todo el proceso

			de elaboración.
<b>Costos indirectos de fabricación</b>			
<b>Gastos indirectos</b>		<b>Observación</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leña</li> <li>• Transporte</li> <li>• Fundas para embazar</li> <li>• Agua</li> </ul>		<p>Al realizar la preparación en horno de leña, la leña es fundamental para este uso, por lo que lo ve como un gasto sumamente importante.</p> <p>Se transporta en bus a su respectivo lugar de comercialización.</p> <p>Invierte en el uso de fundas para envasado, aunque por la cantidad que comercializa el uso de estas por unidad es duradero.</p>	

**Nota:** *Tabla de elaboración propia explicando sobre la ficha aplicada a los productores entrevistados.*

La ficha de observación correspondiente al Sr. Intriago no se pudo llenar debido a factores como movilidad, tiempo y disposición del productor para estar presentes durante el proceso de elaboración, ya que, debido a la situación de inseguridad del país, este productor no dio la apertura necesaria para acompañarlo durante el proceso de elaboración, sin embargo, se pudo realizar la entrevista correspondiente en persona.

### ***Análisis de las Fichas de Observación***

Las fichas de observación aplicadas a cuatro productores de la chicha de maíz permiten tener una visión más amplia y precisa del proceso artesanal de elaboración de esta bebida milenaria, evidenciando aspectos clave en cuanto a cantidad de materia prima utilizada, el uso de recursos, organización del trabajo y tiempos de elaboración.

Durante las visitas, se constató que no todos los espacios de producción cuentan con condiciones higiénicas óptimas ni con ventilación e iluminación adecuadas, no obstante en

algunos casos sí se observaron áreas relativamente limpias, con buena iluminación ya sea con luz natural o artificial, con superficies apropiadas para la manipulación de los ingredientes, estas condiciones cuando están presentes constituyen un factor positivo que influye directamente en la calidad del producto final, en este caso la Chicha de Maíz.

Asimismo, se evidenció que el tiempo de elaboración de la Chicha de Maíz varía considerablemente entre los productores, dependiendo del método que utilizan, desde la selección y preparación de los ingredientes hasta la cocción y reposo, este tiempo oscila entre 13 y 23 horas, lo que refleja una alta carga de trabajo y un proceso intensivo en mano de obra, típico de la producción artesanal.

Respecto a los ingredientes utilizados, el que todos usan en común, aunque lo comprenden en diferente presentación es el maíz, ya sea en grano o en harina y el agua, lo complementan durante el proceso de elaboración con canela, aromáticos como el clavo de olor, el anís, además de la esencia de vainilla. Algunos de los productores ocupan frutas como la piña, la maracuyá y la naranjilla, lo cual incrementa el costo de elaboración, pero a su vez la calidad del producto. El uso variado de ingredientes evidencia una falta de estandarización de la receta y por ende de los costos.

En cuanto a la organización del trabajo, se puede concluir que las actividades son realizadas por los mismos productores y sus familias, además el proceso de elaboración se divide en varias etapas como la preparación de los ingredientes, la molienda, la cocción, el envasado, entre otros, esto demuestra que es una dinámica artesanal pero estructurada.

Para finalizar, se puede evidenciar que el proceso de elaboración de la Chicha de Maíz se basa en prácticas tradicionales con una fuerte carga de trabajo manual y familiar, no se ocupa una correcta implementación de sistemas de costeo y en ciertos casos ni siquiera registros

organizados de insumos y costos, lo cual limita la capacidad para conocer los verdaderos costos con su verdadero margen de ganancia.

## **Resultados por objetivos**

### ***Análisis Objetivo General***

El objetivo general de este proyecto de investigación es Analizar la gestión de costos como estrategia para la fijación de precios de la Chicha de Maíz en la provincia de Manabí, este objetivo se cumple plenamente al integrar las dimensiones teóricas y prácticas de la gestión de costos con la realidad de los productores artesanales de Chicha de Maíz en la provincia de Manabí, esto se realizó a través de un enfoque cualitativo basado en entrevistas, fichas de observación y análisis de costos unitarios, esto se puede confirmar en las tablas de la 7 a la 10, además se identificó como los productores gestionan sus recursos, qué costos incurren y cómo determinan los precios de venta.

Asimismo se observó que existe una carencia de herramientas contables formales entre la mayoría de los productores, lo que dificulta una correcta fijación de precios, sin embargo al aplicar los principios de contabilidad de costos se pudo establecer una metodología clara para costear la producción y proponer un precio justo, la gestión de costos en este contexto, se convierte en una estrategia clave para alcanzar sostenibilidad, mejorar la rentabilidad y valorar adecuadamente un producto artesanal y representativo de la provincia de Manabí como lo es la Chicha de Maíz, la investigación evidencia que con el uso de sistemas adecuados como es el costeo por orden de producción y métodos coherentes de fijación de precio como lo es el basado en el coste, es posible mejorar significativamente la toma de decisiones económicas por parte de los productores, de este modo, el análisis propuesto cumple con el propósito de vincular la gestión de costos con una estrategia efectiva de fijación de precios.

### ***Análisis Objetivo Específico 1***

El primer objetivo específico es identificar los componentes del costo de producción de la Chicha de Maíz en la provincia de Manabí. Este objetivo se desarrolló y cumplió mediante el análisis detallado de la producción artesanal de la Chicha de Maíz sustentado en las tablas de la 7 a la 10, donde se desglosan y clasifican los componentes del costo bajo tres grandes rubros, el primero es la Materia Prima Directa (MPD) dónde se incluyen los valores del maíz criollo, la canela y el agua, insumos indispensables en cada preparación; en segundo lugar la Mano de Obra Directa (MOD) que son las hora de trabajo invertidas por los productores y sus ayudantes durante el proceso artesanal de elaboración desde la cocción hasta el envasado; en tercer lugar los Costos Indirectos de Fabricación (CIF) que son las frutas como la piña, maracuyá y la naranjilla, los aromáticos como son el clavo de olor y el anís, saborizantes como la esencia de vainilla y la vainillina, el gas de uso doméstico, la leña, las fundas para el envasado, el transporte y demás herramientas utilizadas para la producción.

De este modo el análisis demuestra que estos componentes representan los costos reales en que incurren los productores en cada tanda de producción, evidenciando que aunque la mayoría de productores no llevan registros estructurados, el levantamiento de información permitió calcular de forma precisa los valores unitarios, de este modo el objetivo se cumple al identificar y clasificar los costos reales, permitiendo así establecer una base sólida para el análisis de rentabilidad y fijación de precios.

### ***Análisis Objetivo Específico 2***

El segundo objetivo específico es determinar los sistemas de costeo más adecuados para obtener el costo de producción de la Chicha de Maíz, para la fijación de precios de la Chicha, para dar cumplimiento a este objetivo se toma en cuenta el análisis de las entrevistas y fichas de

observación que revelan que los productores no utilizan formalmente un sistema de costeo estructurado, sin embargo, se concluye que el sistema más adecuado para su realidad es el sistema de Costos por Orden de Producción, el cual se justifica por las siguientes razones: primero, la producción se realiza por lotes específicos o por pedido y no de forma continua; segundo, cada preparación puede tener diferencias en cantidades de insumos, horas de trabajo y métodos utilizados; tercero, el costeo por orden permite identificar con precisión el costo unitario de cada tanda de producción, facilitando una gestión más eficaz, este sistema ha sido también recomendado en estudios previos sobre la producción artesanal y en pequeñas empresas, se alinea con la estructura operativa de los productores de Chicha de Maíz, en base a lo mencionado anteriormente se cumple el objetivo al seleccionar un sistema adaptable, práctico y coherente con las condiciones del entorno productivo.

### ***Análisis Objetivo Específico 3***

El tercer objetivo específico es establecer el método apropiado para la fijación de precios de la chicha de maíz, acorde a la estructura del negocio de los productores, este objetivo se alcanza con claridad al determinar que el método más adecuado para la fijación de precios en este contexto es el método basado en el Coste (cost – based pricing o cost – plus), este método consiste en sumar un margen de utilidad al costo total unitario de producción, lo cual permite en primer lugar, recuperar todos los costos incurridos (MPD, MOD y CIF); en segundo lugar, obtener una utilidad razonable; en tercer lugar, mantener la competitividad del producto en el mercado.

Es así que a través del análisis de las tablas 7 a 10, se determinan los precios de venta sugeridos, considerando el costo total y un porcentaje de ganancia, esto demuestra que el método propuesto es viable, funcional y fácil de aplicar, especialmente en negocios familiares y de baja

formalización contable, este método también se respalda por la literatura teórica revisada y se adapta perfectamente al modelo de producción artesanal de los productores de la provincia de Manabí, en base a lo anterior se determina que el objetivo se cumple al establecer un método práctico y sustentado que fortalece la sostenibilidad económica del producto, a continuación se presenta el método de fijación de precios para la Chicha de Maíz alineado a la realidad de cada productor entrevistado.

**Tabla 7. Método De Fijación De Costos Basado En El Coste Aplicada A La Sra. Narcisa - Jipijapa- Comuna Sancán**

<b>PROPUESTA DE HOJA DE ACUMULACIÓN DE COSTOS</b>				
<b>NOMBRE DE PRODUCTO:</b>	Chicha de maíz			
<b>NOMBRE DEL PRODUCTOR:</b>	Sra. Narcisa			
<b>CANTIDAD PRODUCIDA:</b>	10 litros			
<b>MATERIA PRIMA DIRECTA</b>				
Descripción Materia Prima	Unidad de Medida	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
Maíz	lb	4	0,27	1,08
Agua	l	6	0,0625	0,375
Canela	oz	0,5	0,5	0,25
<b>Total Materia Prima Directa</b>				1,705
<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>				
Descripción de Puesto de Mano de Obra	No. Horas Hombre	Costo Hora Hombre	Costo Total	
Sra. Narcisa - Dueña	5,5	2,96	16,28	
Sr. Félix - Ayudante	0,5	2,96	1,48	
<b>Total Mano de Obra Directa</b>				17,76
<b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN</b> (materia prima o material indirecto, mano de obra indirecta, CIF producción)				
Descripción CIF	Unidad de Medida	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
Frutas	u	3	0,67	2,01
Aromáticos	oz	4,5	0,17	0,765
Saborizantes	ml	30	0,013	0,39
Agua (uso doméstico)	l	15	0,018	0,27
<b>Total Costos Indirectos de Fabricación</b>				3,435
<b>RESUMEN DE COSTOS</b>				
COSTOS TOTALES DE MATERIA PRIMA DIRECTA				1,705
COSTOS TOTALES DE MANO DE OBRA DIRECTA				17,76
COSTOS TOTALES DE COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN (CIF)				1,705
MARGEN DE ERROR O VARIACIÓN DE COSTOS 10%				2,117
MARGEN DE GANANCIA 25%				5,82175
<b>COSTO TOTAL DE PRODUCCIÓN</b>				23,287
<b>COSTO TOTAL UNITARIO DE PRODUCTO</b>				<b>2,33</b>

**Nota:** Tabla de elaboración propia aplicando el método de fijación de precios propuesto a los productores.

**Tabla 8. Método De Fijación De Costos Basado En El Coste Aplicada Al Sr. Luis Ruiz – Roca fuerte**

<b>PROPUESTA DE HOJA DE ACUMULACIÓN DE COSTOS</b>				
<b>NOMBRE DE PRODUCTO:</b>	Chicha de maíz			
<b>NOMBRE DEL PRODUCTOR:</b>	Sr. Luis Ruiz			
<b>CANTIDAD PRODUCIDA:</b>	80 litros			
<b>MATERIA PRIMA DIRECTA</b>				
Descripción Materia Prima	Unidad de Medida	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
Maíz	lb	20	0,27	5,4
Agua	lt	50	0,0625	3,125
Canela	oz	2	0,59	1,18
<b>Total Materia Prima Directa</b>				9,705
<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>				
Descripción de Puesto de Mano de Obra	No. Horas Hombre	Costo Hora Hombre	Costo Total	
Sr. Luis Ruiz	6,5	2,96	19,24	
Sra. Martha Ponce	1,5	2,96	4,44	
<b>Total Mano de Obra Directa</b>				23,68
<b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN</b>				
Descripción CIF	Unidad de Medida	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
Aromáticos	oz	7	0,25	1,75
Saborizantes	ml	75	0,018	1,35
Agua (uso doméstico)	lt	15	0,018	0,27
Gas	u	0,25	2,5	0,625
Fundas	u	80	0,0125	1
<b>Total Costos Indirectos de Fabricación</b>				4,995
<b>RESUMEN DE COSTOS</b>				
COSTOS TOTALES DE MATERIA PRIMA DIRECTA				9,705
COSTOS TOTALES DE MANO DE OBRA DIRECTA				23,68
COSTOS TOTALES DE COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN (CIF)				9,705
MARGEN DE ERROR O VARIACIÓN DE COSTOS 10%				4,309
MARGEN DE GANANCIA 25%				11,84975
<b>COSTO TOTAL DE PRODUCCIÓN</b>				47,399
<b>COSTO TOTAL UNITARIO DE PRODUCTO</b>				<b>0,59</b>

**Nota:** Tabla de elaboración propia aplicando el método de fijación de precios propuesto a los productores.

**Tabla 9. Método De Fijación De Costos Basado En El Coste Aplicada A La Sra. María Baque – Manta**

<b>PROPUESTA DE HOJA DE ACUMULACIÓN DE COSTOS</b>				
<b>NOMBRE DE PRODUCTO:</b>	Chicha de maíz			
<b>NOMBRE DEL PRODUCTOR:</b>	Sra. María Baque			
<b>CANTIDAD PRODUCIDA:</b>	20 litros			
<b>MATERIA PRIMA DIRECTA</b>				
Descripción Materia Prima	Unidad de Medida	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
Maíz	lb	8	0,6	4,8
Agua	l	10	0,0625	0,625
Canela	oz	2	0,5	1
<b>Total Materia Prima Directa</b>				<b>6,425</b>
<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>				
Descripción de Puesto de Mano de Obra	No. Horas Hombre	Costo Hora Hombre	Costo Total	
Sra. María Baque	5	2,96	14,8	
<b>Total Mano de Obra Directa</b>				<b>14,8</b>
<b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN</b>				
Descripción CIF	Unidad de Medida	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
Aromáticos	oz	4	0,5	2
Saborizantes	ml	64,2	0,01324	0,850008
Agua (uso doméstico)	l	15	0,018	0,27
Fundas	u	20	0,0125	0,25
Azúcar negra	kg	2	1,1	2,2
<b>Total Costos Indirectos de Fabricación</b>				<b>5,570008</b>
<b>RESUMEN DE COSTOS</b>				
COSTOS TOTALES DE MATERIA PRIMA DIRECTA				6,425
COSTOS TOTALES DE MANO DE OBRA DIRECTA				14,8
COSTOS TOTALES DE COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN (CIF)				6,425
MARGEN DE ERROR O VARIACIÓN DE COSTOS 10%				2,765
MARGEN DE GANANCIA 25%				7,60375
<b>COSTO TOTAL DE PRODUCCIÓN</b>				<b>30,415</b>
<b>COSTO TOTAL UNITARIO DE PRODUCTO</b>				<b>1,52</b>

**Nota:** Tabla de elaboración propia aplicando el método de fijación de precios propuesto a los productores.

**Tabla 10. Método De Fijación De Costos Basado En El Coste Aplicada A La Sra. Martha López – La Pila**

<b>PROPUESTA DE HOJA DE ACUMULACIÓN DE COSTOS</b>				
<b>NOMBRE DE PRODUCTO:</b>	Chicha de maíz			
<b>NOMBRE DEL PRODUCTOR:</b>	Sra. Martha López			
<b>CANTIDAD PRODUCIDA:</b>	20 litros			
<b>MATERIA PRIMA DIRECTA</b>				
Descripción Materia Prima	Unidad de Medida	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
Maíz	lb	8	0,25	2
Agua	l	20	0,0625	1,25
Canela	oz	3	0,25	0,75
<b>Total Materia Prima Directa</b>				4
<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>				
Descripción de Puesto de Mano de Obra	No. Horas Hombre	Costo Hora Hombre	Costo Total	
Sra. Martha	3,015	2,96	8,9244	
Hija	0,083	2,96	0,24568	
<b>Total Mano de Obra Directa</b>				9,17008
<b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN</b>				
Descripción CIF	Unidad de Medida	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
Aromáticos	oz	6	0,5	3
Saborizantes	ml	15	0,013	0,195
Agua (uso doméstico)	l	15	0,018	0,27
Frutas	u	8	0,296	2,368
Funda	u	20	0,0125	0,25
<b>Total Costos Indirectos de Fabricación</b>				6,083
<b>RESUMEN DE COSTOS</b>				
COSTOS TOTALES DE MATERIA PRIMA DIRECTA				4
COSTOS TOTALES DE MANO DE OBRA DIRECTA				9,17008
COSTOS TOTALES DE COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN (CIF)				4
MARGEN DE ERROR O VARIACIÓN DE COSTOS 10%				1,717008
MARGEN DE GANANCIA 25%				4,721772
<b>COSTO TOTAL DE PRODUCCIÓN</b>				<b>18,887088</b>
<b>COSTO TOTAL UNITARIO DE PRODUCTO</b>				<b>0,94</b>

**Nota:** Tabla de elaboración propia aplicando el método de fijación de precios propuesto a los productores.

## Conclusiones

La gestión de costos representa un instrumento esencial para la toma de decisiones en los negocios de carácter artesanal en la provincia de Manabí, en el caso concreto de la producción de la Chicha de Maíz, se evidenció que una identificación adecuada y control de los costos de producción permiten optimizar los recursos y también proyectar estrategias de crecimiento sostenible, determinando así que la aplicación de herramientas básicas de contabilidad de costos aun en contextos no formales favorecen la comprensión de los factores que influyen en la rentabilidad, especialmente en los mercados locales donde el producto tiene un alto valor cultural y económico.

Los componentes del costo de producción fueron identificados con claridad, clasificándose en materia prima directa (MPD), mano de obra directa (MOD) y costos indirectos de fabricación (CIF), esta clasificación permitió un análisis estructurado del proceso productivo de la Chicha de Maíz, destacando de esta forma la importancia de cada componente en la formación del costo total unitario, esta información es importante para el productor artesanal ya que muchas veces desconocen cuánto cuesta realmente producir su producto en este caso específico la Chicha de Maíz, lo que puede generar pérdidas o ganancias no planificadas, el análisis de las tablas 7 a la 10 facilita una guía clara para replicar estos cálculos de manera práctica.

Se determinó que el sistema de costos por orden de producción es el más adecuado para el modelo artesanal estudiado, dado que este permite una trazabilidad específica de cada tanda de producción, este sistema facilita la separación de costos por lote, lo que resulta indispensable cuando se elaboran productos con variaciones en ingredientes y cantidades, la implementación de este sistema ayuda a una mayor organización interna y a una proyección más

precisa de la inversión que realizan los productores artesanales de la Chicha de Maíz.

El método basado en el coste para la fijación de precios resulta el más funcional y coherente con la estructura de negocios familiares y tradicionales, garantizando que el precio de venta cubra todos los costos involucrados y además genere un margen de utilidad razonable, la simplicidad de este método permite una aplicación inmediata por parte de los productores incluso sin conocimientos técnicos avanzados, su implementación contribuye a mejorar la sostenibilidad económica de los productores artesanales, permitiendo así que sus precios sean competitivos pero a su vez sean rentables.

## Recomendaciones

- Se recomienda a los productores de Chicha de Maíz adoptar si es posible de forma progresiva el Método De Fijación De Precios Basado En El Coste, ya que este método facilita establecer precios más justos y rentables, esta estrategia contribuye a asegurar que todos los gastos de producción estén cubiertos y de este modo obtener una ganancia razonable, lo cual es importante para la continuidad del negocio, además se sugiere definir un margen de utilidad estándar y aplicarlo basándose en el análisis del costo total unitario de cada lote.
- La aplicación del Sistema De Costos Por Orden De Producción debe ser adaptada a la realidad de cada productor, utilizando herramientas simples como hojas de cálculo o formatos fiscos como la propuesta de este proyecto de investigación (Anexo 3).
- Se recomienda a los entes gubernamentales, organizaciones comunitarias y universidades desarrollar guías y herramientas que apoyen a la producción artesanal adaptadas a su realidad con la finalidad de mejorar su competitividad.

## Bibliografía

- Abbon, V., Guanuchi, L., Cahuana, R., Vera, R., & Holgado, J. (2023). *Metodos de investigacion cientifica*.
- Aleida, L., Miranda, K., Quesada, P., Ramirez, T., & Lemez, N. (2019). *La evaluación de los costos y su incidencia en los resultados. Estudio teórico*. Camagüey, Camagüey, Cuba.
- Aleida, L., Miranda, K., Virgen Quesada, P., Ramirez, T., & Lemes, N. (2019). *La evolucion de los costos y su incidencias en los resultados. Estudio teorico*. Camagüey.
- Andrade Sornoza, V. (2012). *La Producción y Comercialización de Chicha de Maíz con Calidad en el Servicio de Abastecimiento del Mercado Internacional, Cantón Santa Ana*. Jipijapa.
- Arredondo González, M. (2015). *Contabilidad y Análisis de Costos*. Grupo Editorial Patria.
- Arteaga, G. (2022). Concepto e importancia de los costos. Una sencilla .
- Blocher, E. J., Stout, D. E., Cokins, G., & Chen, K. H. (2008). *Administración de costos un enfoque estrategico*. McGRAW-HILL/INTERAMERICANA.
- Boero, C. (2020). *Costos Industriales*. Editorial Científica Universitaria.
- Cadena, J. (2014). Costos del periodo. En J. Cadena Lozano, *Fijación técnica de precios rentables* (pág. 71). Bogotá: Editorial CESA.
- Cadena, J. (2014). *Fijación técnica de precios rentables*. Bogotá: Colegio de Estudios Superiores de Administración.
- Cadena, J. (2014). *Fijación técnica de precios rentables*. Bogotá: Colegio de Estudios Superiores de Administración.
- Campos Covarrubias, G., & Lule Martínez, N. (2012). LA OBSERVACIÓN, UN MÉTODO PARA EL ESTUDIO DE LA REALIDAD. *XIHMAI*.

- Carlos, C. V. (2010). *Contabilidad de costos Enfoque gerencial y de gestión*.
- Castilla, F. B. (2020). *La chicha, producto gastronómico y ritual: caso Chorro de Quevedo (Colombia) y Otavalo (Ecuador)*.
- Charles, H., Datar , S., & Rajan, M. (2012). *Contabilidad de costos un enfoque gerencial* .
- Charlita Hidalgo, P. (2009). *Gestión de costos en salud: teoría, cálculo y uso*. Ecoe Ediciones.
- Chiavenato, I. (2007). *Introducción a la teoría general de la administración*. McGRAW-HILL.
- Chicaiza, J. F. (2020). *La gestión de costos de producción y la fijación de precios de venta de la empresa Ambatextil, un estudio comparativo periodos 2017-2018*. Repositorio UTA.
- Cisneros Caicedo, A. J., Guevara García, A. F., Urdánigo Cedeño , J. J., & Garcés Bravo, J. E. (2022). *Técnicas e Instrumentos para la Recolección de Datos que apoyan a la*. Jipijapa.
- Crespo, M. C., & Salamanca, A. B. (2007). *EL MUESTREO EN LA INVESTIGACIÓN CUALITATIVA*. Nure Investigación.
- De la Luz Juaréz, G. (2021). Fijación de Precios. En M. Castillo Soto, & F. Chíguil Figueroa, *Las estrategias en la fijación de precios: modelos y conceptos* (pág. 8). Ciudad de México: Editorial Miguel Ángel Porrúa.
- Ecuador En Línea.org. (2 de Julio de 2021). Acerca de: Ecuador. Obtenido de Blog Ecuador En Línea.org: <https://ecuadorenlínea.org/consultas-en-linea/cuales-son-las-bebidas-tradicionales-del-ecuador/>
- Guzmán, L. (2018). *Costos de Sustitución y Reposición*. Ciudad de Guatemala.
- Hansen, D., & Mowen, M. (2007). *Administración de costos Contabilidad y control*. CENGAGE Learning.
- Hernandez, R., Fernandez , C., & Del pilar, M. (2014). *METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION*. McGRAW-HILL / INTERAMERICANA EDITORES, S.A. DE C.V.

- Javier, C. L. (2014). La fijación de precios en función de los costos: el Cost-Plus. En J. Cadena Lozano, *Fijación técnica de precios rentables* (pág. 71). Bogotá: Editorial CESA.
- Kotler, P., & Keller, K. (2012). *Dirección de marketing*. Pearson Educación.
- León, N. (2015). *Población y muestra*.
- Levana, S. (2015). *Análisis De Los Principales Métodos De Costeo. Su Aplicación contable*.
- Lopera Echavarría, J. D., Ramírez Gómez, C. A., Zuluaga Aristizábal, M. U., & Ortiz Vanegas, J. (2010). *EL MÉTODO ANALÍTICO COMO MÉTODO NATURAL*. Antioquia: Universidad de Antioquia.
- Lopez Arrazola, S. (2013). *Precios y costos en el marketing relacional*. Bogota: Ediciones de la U.
- López, M., & Gómez, X. (2018). Elementos del costo de producción. En M. López, & X. Gómez, *Gestión de Costos y Precios* (pág. 4). Ciudad de México: Grupo Editorial Patria, SA.
- López, M., & Gómez, X. (2018). *Gestión de Costos y Precios*. Ciudad de México: Grupo Editorial Patria, SA.
- López, M., & Gómez, X. (2018). Materia prima. En M. López, & X. Gómez, *Gestión de Costos y Precios* (pág. 4). Ciudad de México: Grupo Editorial Patria.
- Maria, A. G. (2015). *Contabilidad y analisis de costos*. Mexico D.F: Grupo Editorial Patria.
- Maria, M. S. (2019). *Costos de produccion y la fijacion de precios en la empresa MAN WATER, provincia de Santa Elena, año 2018*. Repositorio UPSE.
- Martínez, J. (19 de Enero de 2020). *Acerca de: Econosublime*. Obtenido de Econosublime. Blog: <https://www.econosublime.com/2020/01/metodos-fijacion-precios.html>
- Mera, U. (2013). Los Costos y su Influencia en la Fijación de Precios en la Hostería Bascún.

- Monferrer Tirado, D. (2013). *Fundamentos de marketing*.
- Monroe, K., & Lee, A. (2011). *Pricing: Making Profitable Decisions*. McGraw-Hill.
- Montoya, L. A. (2010). *La distribución de costos indirectos de fabricación, factor clave al costear productos*. Scientia et Technica.
- Nagle, T. T., Hogan, J., & Zale, J. (2016). *La estrategia y las tácticas de la fijación de precios*. Routledge.
- Niria, G. A. (2008). *El precio. Variable clave en marketing*.
- Otzen, T., & Manterola, C. (2017). Técnicas de Muestreo sobre una Población a Estudio. *International Journal of Morphology*, 230.
- Palmiro, E. H., Darío, P. T., & Janina, V. A. (2018). Análisis del uso de la herramienta costo-volumen-utilidad. *Revista Observatorio de la Economía Latinoamericana*, pag.4.
- Paola, D. P. (2024). *Costos de producción aplicados en las ventas del sector agrícola de la provincia de Manabí*. Repositorio UPSE.
- Pérez, D., & Pérez, I. (2006). *MARKETING. El Precio. Tipos y Estrategias de Fijación*.
- Ramírez, H. F. (2009). Concepto de Costos. En H. F. Ramírez, *Gestión de costos en las PYMES: problemática y alternativas de solución* (págs. 32-33). Bogotá: Universidad Libre.
- Reyes, L., Rodríguez Pincay, I., Sión Saltos, G., & Palacios Coly, M. (6 de Marzo de 2024). Metodo ancestral para la elaboracion de la chicha de maíz. *Polo del conocimiento*, 22. Obtenido de Polo del Conocimiento, Revista Científico-Académica Multidisciplinaria: <https://polodelconocimiento.com/ojs/index.php/es/article/view/6676/html>
- Rodríguez Brindis, M. (2015). Política de fijación de precios: Una nueva metodología basada en la estructura de costos-competencia de la empresa.
- Ruiz, I. (2021). *Ficha de Observación*.

- Segovia, C. (2015). *La gestión administrativa y los costos de producción, en la fábrica de interiores D'CHRISTIAN – MARYURI*. Repositorio UTA.
- Sinisterra, G. (1994). *Contabilidad de costos*. Bogota: Ecoe Ediciones.
- Soto, M. (2021). *Las estrategias en la fijación de precios: modelos y conceptos*. Ciudad de México: Editorial Miguel Ángel Porrúa.
- Soto, M. C. (2021). Esquemas alternativos de fijación de Precios. En M. Castillo Soto, *Las estrategias en la fijación de precios: modelos y conceptos* (págs. 15-18). Ciudad de México: Editorial Miguel Ángel Porrúa.
- Tobar, F. (2002). *Modelos de gestion en salud*.
- Torrecilla, Á. S. (1993). *Contabilidad de costes y contabilidad de gestión*. McGraw-Hill.
- VÁSQUEZ RAMÍREZ, A., GUANUCHI ORELLANA, L., CAHUANA TAPIA, R., VERA TREVES, R., & HOLGADO TISOC, J. (2023). *MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA*. Puno: Instituto Universitario de Innovación Ciencia y Tecnología Inudi Perú S.A.C.
- Victoria, A. (2012). La produccion y comercializacion de chicha de maiz con calidad en el servicio de abastecimiento del mercado internacional, canton Santa Ana periodo 2012. *La produccion y comercializacion de chicha de maiz con calidad en el servicio de abastecimiento del mercado internacional, canton Santa Ana periodo 2012*.
- Xochitl, G. (2018). *Conceptos Generales de Costos*. Ciudad de México: Grupo Editorial Patria.

## **Anexos**

### **Anexo 1: Cuestionario de Entrevista**

#### **ENTREVISTA A PRODUCTORES DE CHICHA DE MAÍZ**

##### **A. DATOS GENERALES**

1. ¿Desde hace cuánto tiempo usted elabora la chicha de maíz?
2. ¿Quiénes se encarga de la comercialización de la chicha de maíz?

##### **B. GESTIÓN DE COSTOS**

3. ¿Cuáles son los ingredientes que usa y en qué cantidad? ¿Cuánto invierte aproximadamente por cada uno?
4. Además de los ingredientes, ¿en qué otras cosas invierten dinero para producir la chicha? (Por ejemplo: gas, ollas, transporte, etc.)
5. ¿Cuántas personas participan en la preparación de la chicha?
6. ¿Cuánto tiempo aproximadamente se lleva el proceso de preparación y envasado de la chicha desde el inicio hasta que se culmina el producto?
7. ¿Usted lleva un registro o algún control para saber cuánto invierte en hacer la chicha?
8. ¿Usa algún método que le permita acumular los costos incurridos en cada producción para identificar la inversión total realizada en la elaboración del producto? ¿Me podría explicar su método?

##### **C. FIJACIÓN DE PRECIOS**

9. ¿Cómo determina el precio al que comercializa la chicha? ¿En qué factores fundamenta su decisión?
10. ¿El Cambio de precio en los elementos del costo (materia prima, mano de obra) utilizada para la elaboración de la Chicha afecta en el precio de comercialización? ¿El precio de la

Chicha cambia constantemente?

#### D. RENTABILIDAD

11. ¿Considera usted que la producción y comercialización de la chicha es rentable? ¿Podría realizarse en forma masiva?

#### Anexo 2: Formato de Ficha de Observación

<b>Nombres de los observadores</b>			
<b>Nombre del productor</b>			
<b>Condiciones del entorno de trabajo</b>			
<b>Ítem observado</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>Observaciones</b>
Área de trabajo limpia y libre de contaminantes visibles			
Superficies adecuadas para manipulación de ingredientes			
Buena iluminación natural o artificial			
<b>Observación del proceso productivo</b>			
<b>Etapas del proceso</b>	<b>Duración estimada</b>		<b>Observaciones</b>
Selección del			

maíz			
Molienda del maíz			
Tamizado			
Cocción con ingredientes aromáticos			
Adición de frutas u otros insumos			
Reposo / fermentación			
Colado y envasado			
<b>Insumos utilizados</b>			
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad aproximada</b>	<b>Observaciones</b>	
Maíz			
Frutas			
Aromáticos			
Endulzantes			
Agua			
Botellas o recipientes de empaque			
<b>Organización del trabajo y participación</b>			
<b>Actividad</b>	<b>Persona responsable</b>	<b>Nivel de experiencia (Alta / Media / Baja)</b>	<b>Observaciones</b>
Preparación de			

ingredientes			
Molienda			
Fermentación y almacenamiento			
Proceso de colación			
Empaque o embotellado			
Supervisión o control general			
<b>Costos indirectos de fabricación</b>			
<b>Gastos indirectos</b>		<b>Observación</b>	

### **Anexo 3: Propuesta de Hoja para acumulación de costos**

#### **Propuesta General: Método de Costeo Simplificado para Productores de Chicha Artesanal**

Con base a la información recopilada en las entrevistas y la ficha de observación aplicada a productores de chicha de maíz de la Provincia de Manabí se ha diseñado un Método de Costeo adaptado a su realidad productiva y su estructura de negocio; este método busca facilitar la identificación de los costos reales de producción y mejorar la estrategia de fijación de precios sin necesidad de conocimientos contables avanzados.

#### **Objetivo:**

Brindar un método fácil y práctico para que los comerciantes de chicha de maíz puedan calcular sus costos de producción y establecer precios adecuados de acuerdo a los insumos que utilizan y a su método de preparación.

#### **Este método permite a los productores:**

- Saber exactamente cuánto les cuesta producir.
- Fijar precios con base real.
- Medir su ganancia sin necesidad de conocimientos contables.

<b>PROPUESTA DE HOJA DE ACUMULACIÓN DE COSTOS</b>				
<b>NOMBRE DE PRODUCTO:</b>				
<b>NOMBRE DEL PRODUCTOR:</b>				
<b>CANTIDAD PRODUCIDA:</b>				
		litros		
<b>MATERIA PRIMA DIRECTA</b>				
Descripción Materia Prima	Unidad de Medida	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
				0
				0
				0
<b>Total Materia Prima Directa</b>				0
<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>				
Descripción de Puesto de Mano de Obra		No. Horas Hombre	Costo Hora Hombre	Costo Total
				0
				0
<b>Total Mano de Obra Directa</b>				0
<b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN</b>				
Descripción CIF	Unidad de Medida	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
				0
				0
				0
				0
				0
<b>Total Costos Indirectos de Fabricación</b>				0
<b>RESUMEN DE COSTOS</b>				
COSTOS TOTALES DE MATERIA PRIMA DIRECTA				0
COSTOS TOTALES DE MANO DE OBRA DIRECTA				0
COSTOS TOTALES DE COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN (CIF)				0
MARGEN DE ERROR O VARIACIÓN DE COSTOS 10%				0
MARGEN DE GANANCIA 25%				0
<b>COSTO TOTAL DE PRODUCCIÓN</b>				0
<b>COSTO TOTAL UNITARIO DE PRODUCTO</b>				#¡DIV/0!

**Anexo 4. Visita a la Sra. Narcisa**



**Anexo 5. Visita al Sr. Luis**



**Anexo 6. Visita a la Sra. María**



**Anexo 7. Visita a la Sra. Martha**



**Anexo 8. Visita al Sr. Yamir Intriago**

