



**Diagnóstico a los sistemas de costos y su incidencia para la determinación de la utilidad,
en el sector panificador del cantón Latacunga, periodo 2018 -2019**

Lema Taco, Jenny Estefany y Toapanta Sánchez Estefanía Elizabeth

Departamento de Ciencias Económicas Administrativas y del Comercio

Trabajo de titulación, previo a la obtención del título de Ingeniería en Finanzas y Auditoría

Mg. Pavón Sierra, David Enrique

19 de marzo del 2021



**DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y DE
COMERCIO**

CARRERA DE INGENIERÍA EN FINANZAS Y AUDITORIA

CERTIFICACIÓN

Certifico que el trabajo de titulación: **“Diagnóstico a los sistemas de costos y su incidencia para la determinación de la utilidad, en el sector panificador del cantón Latacunga, periodo 2018 -2019”** fue realizado por las señoritas **Lema Taco, Jenny Estefany y Toapanta Sánchez, Estefanía Elizabeth**, el cual ha sido revisado y analizado en su totalidad por la herramienta de verificación de similitud de contenido; por lo tanto cumple con los requisitos legales, teóricos, científicos, técnicos y metodológicos establecidos por la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE, razón por la cual me permito acreditar y autorizar para que lo sustente públicamente.

Latacunga, 19 de Marzo del 2021

Firma:



Firmado electrónicamente por:

**DAVID
ENRIQUE
PAVON
SIERRA**

.....
Ing. Pavón Sierra, David Enrique

C. C.: 171140164-4

Urkund



Document Information

Analyzed document	Tesis_Lema_Jenny y Toapanta_Estefania.docx (D98899010)
Submitted	3/19/2021 1:05:00 PM
Submitted by	
Submitter email	eetoapanta1@espe.edu.ec
Similarity	1%
Analysis address	depavon.espe@analysis.orkund.com



Sources included in the report

W	URL: http://201.159.222.36/bitstream/123456789/630/3/AN%C3%81LISIS%20DEL%20SISTEMA%20DE... Fetched: 1/20/2021 2:47:46 AM		1
W	URL: https://docplayer.es/amp/20091755-Universidad-tecnica-de-ambato-centro-de-estudios... Fetched: 7/25/2020 2:36:34 AM		3
SA	TESIS SOPASE SIN CUADROS.docx Document TESIS SOPASE SIN CUADROS.docx (D48774630)		1
SA	TESIS ALEJANDRA.docx Document TESIS ALEJANDRA.docx (D83176630)		2
SA	LOS COSTOS DE PRODUCCION Y SU INCIDENCIA EN LA RENTABILIDAD ADRIANA.MARZO 2016.doc Document LOS COSTOS DE PRODUCCION Y SU INCIDENCIA EN LA RENTABILIDAD ADRIANA.MARZO 2016.doc (D18857571)		1
SA	TESIS GONZABAY FLORES.docx Document TESIS GONZABAY FLORES.docx (D96820356)		1
W	URL: https://docplayer.es/93182605-Universidad-tecnica-de-ambato-facultad-de-contabilid... Fetched: 7/15/2020 11:06:35 PM		1
W	URL: http://repositorio.uta.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/20620/1/T2627i.pdf Fetched: 12/14/2020 4:36:27 AM		1
CA	LOS COSTOS DE PRODUCCION Y LA FIJACION DE PRECIO DE VENTA DE LA AVICOLA LOS ANDES ...		1



**DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y DE
COMERCIO**

CARRERA DE INGENIERÍA EN FINANZAS Y AUDITORIA

RESPONSABILIDAD DE AUTORÍA

Nosotras, **Lema Taco, Jenny Estefany**, con cédula de ciudadanía n° 050426413-6 y **Toapanta Sánchez, Estefanía Elizabeth**, con cédula de ciudadanía n° 050377583-5 declaramos que el contenido, ideas y criterios del trabajo de titulación: Certifico que el trabajo de titulación: **“Diagnóstico a los sistemas de costos y su incidencia para la determinación de la utilidad, en el sector panificador del cantón Latacunga, periodo 2018 -2019**

”, es de nuestra autoría y responsabilidad, cumpliendo con los requisitos legales, teóricos, científicos, técnicos, y metodológicos establecidos por la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE, respetando los derechos intelectuales de terceros y referenciando las citas bibliográficas.

Latacunga, 18 de marzo 2021

Firmas:

Lema Taco, Jenny Estefany

C.C.: 050426413-6

Toapanta Sánchez, Estefanía Elizabeth

C.C.: 050377583-5



**DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS, ADMINISTRATIVAS Y DE
COMERCIO**

CARRERA DE INGENIERÍA EN FINANZAS Y AUDITORIA

AUTORIZACIÓN DE PUBLICACIÓN

Nosotras, **Lema Taco, Jenny Estefany**, con cédula de ciudadanía N° 050426413-6 y **Toapanta Sánchez, Estefanía Elizabeth**, con cédula de ciudadanía N° 050377583-5 autorizamos a la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE publicar el trabajo de titulación: **“Diagnóstico a los sistemas de costos y su incidencia para la determinación de la utilidad, en el sector panificador del cantón Latacunga, periodo 2018 -2019”**, en el Repositorio Institucional, cuyo contenido, ideas y criterios son de mi/nuestra responsabilidad.

Latacunga, 08 de marzo 2021

Firmas:

Lema Taco, Jenny Estefany

C.C.: 050426413-6

Toapanta Sánchez, Estefanía Elizabeth

C.C.: 050377583-5

Dedicatoria

Este esfuerzo y tiempo dedicado, forma parte de mi deuda como ser humano y es de justicia que parte de mi trabajo y alegría los comparta con quienes no han sido dotados de la capacidad cognitiva o social, especialmente a mi hermano Christopher que, a pesar de su condición mental, está siempre a mi lado apoyándome.

A mis padres Raúl Lema y Cecilia Taco por su amor, confianza, paciencia y apoyo incondicional durante toda mi vida; especialmente a mí Papi Raúl quien siempre ha luchado día a día por darme lo mejor y acompañarme en mis mejores y peores momentos a lo largo de mi carrera. ¡Gracias por regalarme la fortaleza que siempre necesité!

A mi Abuelito Julián (+), a pesar de que no esté ya con nosotros, siempre vivirá en mi corazón y en mis pensamientos. Su sabiduría y enseñanza me instruyo a ser una persona fuerte, leal y correcta.

A mi Hermano Patricio, mi cuñada Verito y mi sobrina Helen que siempre estuvieron pendientes de mí, en las buenas y malas luchando por la familia unida. Y porque no a personas magnificas que he encontrado en mi vida; Viviana Suasnavas, María Loachamín, Yulitza Cueva, quiénes con su sabiduría, y picardía han lograron tocarme el corazón.

Finalmente, a una persona muy especial, Jonathan, quién siempre ha tenido las palabras correctas de aliento y motivación cuando lo he necesitado, brindándome su paciencia, comprensión y amor para seguir adelante.

Jenny Estefany Taco Lema

Dedicatoria

El presente trabajo de titulación va dedicado principalmente a Dios quien nunca me abandono en los momentos difíciles de mi vida, aquel que me dio fortaleza, constancia y veracidad para cumplir cada uno de mis proyectos, sobre todo a mantener mi corazón bondadoso.

A mis amados padres Mariana y José quienes me apoyaron en cada etapa de mi vida, porque gracias a su amor y la confianza que pusieron en mi pude culminar y cumplir uno de mis sueños tan anhelados, gracias mami por las palabras que me decías día a día que aunque estaba lejos de ti supiste apoyarme, a los dos papitos por nunca dejarme sola, y ser mi mayor inspiración en este proceso, por saber guiarme por la senda correcta, gracias a ustedes soy la mujer que hoy soy una mujer que nunca se da por vencida, sé que falta mucho camino por recorrer pero este es el comienzo a todos nuestros anhelos y bendito sea nuestro Señor y la vida por haberme bendecido con unos padres tan maravillosos como ustedes.

A mis hermanos que estuvieron conmigo apoyándome con su compañía y apoyo incondicional, por ser mi ejemplo a seguir, por cuidarme y estar ahí cuando los he necesitado. A mi perrito Hachico quien apareció en un momento muy difícil de mi vida, como un angelito de Dios que con su amor su compañía pude seguir adelante.

Finalmente dedico mi tesis a mis amigos, familiares y docentes quienes de cierta manera supieron apoyarme desinteresadamente, para culminar mi carrera con éxito.

Estefanía Elizabeth Toapanta Sánchez

Agradecimiento

Esta tesis es fruto de varios años de esfuerzo y dedicación, frustración y sobre todo felicidad. Me enorgullece mucho haber culminado esta meta personal. A pesar de que fue más complicado de lo que creí estoy segura que el haber cumplido este objetivo me permitirá conseguir el éxito profesional.

Agradezco de todo corazón a mis padres que son mi pilar fundamental y apoyo en mi formación académica lo que me han forjado lo que soy ahora como persona, mis valores, principios, perseverancia y mi empeño por salir adelante. A mis hermanos Patricio, Christopher y Jordy por su amor incondicional. Y al resto de mi familia que de una u otra forma me estuvieron dando la fuerza y apoyo moral para lograr mi objetivo.

A la Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE por los conocimientos adquiridos para formarme profesionalmente como Ingeniera en Finanzas y Auditoría CPA.

A mi tutor de tesis, Ing. David Pavón, por ser una excelente persona, profesional y guía, gracias por su paciencia, dedicación y por motivarnos de una forma sincera y amable.

A Rocío Taco propietario de la Panadería Mashca Pan, por darnos la apertura de contribuir y brindarnos la información necesaria para realizar esta investigación.

Especialmente quiero agradecer a la Familia Beltrán Suasnavas por considerarme parte de su familia y brindarme su cariño, y apoyo incondicional en todo momento.

Jenny Estefany Taco Lema

Agradecimiento

Principalmente agradezco a Dios por haberme dado, unos maravillosos padres y las fuerzas necesarias para poder cumplir mi meta.

Padres míos gracias por tanto, quiero que sepan que no existe palabras para agradecerles todo lo que han hecho por mí que más que mis padres son mis mejores amigos, por darme la confianza, y apoyarme, por no dejar que tire la toalla, por enseñarme que lo importante no es soñar sino cumplir los sueños, por demostrarme que todo sacrificio vale la pena e inculcarme todos los valores necesarios, este logro no solo es mío es nuestro logro.

Quiero agradecer a amigos Daniel, Leonardo y Fenarda, quienes fueron un apoyo fundamental en esta etapa de mi vida, estuvieron conmigo en mis momentos difíciles, quienes me cautivaron con su corazón y las locuras diarias, gracias por tanto.

Finalmente mi más sincero agradecimiento a la universidad de las Fuerzas Armadas ESPE-L al Departamento de Ciencias Económicas y de Comercio CEAC a mis docentes que impartieron sus conocimientos y enseñanza de valores, en especial al Ingeniero David Pavón y a la Ingeniera Verónica Moreno quienes con su apoyo direccionaron la investigación y el desarrollo del mismo.

Estefanía Elizabeth Toapanta Sánchez

Tabla de Contenido

Carátula.....	1
Certificación	2
Urkund.....	3
Responsabilidad de Autoría.....	4
Autorización de Publicación	5
Dedicatoria	6
Dedicatoria	7
Agradecimiento.....	8
Agradecimiento.....	9
Tabla de Contenido	10
Índice de Tablas.....	14
Índice de Figuras.....	16
Resumen.....	18
ABSTRACT	19
Problema de investigación.....	20
Antecedentes	20
Planteamiento del problema.....	23
<i>Macro Contextualización</i>	23
<i>Meso Contextualización</i>	26
<i>Micro Contextualización</i>	29
<i>Árbol de Problemas</i>	32
Formulación del problema.....	33
<i>Variable Independiente</i>	33
<i>Variable Dependiente</i>	33
Descripción resumida del proyecto	33

Justificación e importancia	34
Objetivos Generales y Específicos.....	36
<i>Objetivo General</i>	36
<i>Objetivos Específicos</i>	36
Variables de la investigación	36
<i>Variable independiente</i>	36
<i>Variable Dependiente</i>	36
Hipótesis	37
Marco Teórico	38
Base Teórica.....	38
<i>Operacionalización de variables</i>	40
Marco Conceptual.....	43
Base Legal	53
Metodología.....	63
Enfoque de la investigación	63
<i>Investigación Experimental</i>	63
Tipo de investigación	64
Según la Inferencias Científicas	65
Modalidad básica de la investigación	65
Fuentes y Técnicas De Recopilación de Información y Análisis de Datos ..	66
Población y Muestra.....	66
Fuentes y técnicas de recolección de Información.....	73
<i>Instrumento de recolección de datos</i>	73
Técnicas de análisis de datos	74
Resultados de la investigación.....	76
Análisis de resultados.....	76

Tabulación y análisis de las encuestas	76
Comprobación de la hipótesis	112
Propuesta	119
Antecedentes de la propuesta	119
Justificación de la Propuesta.....	121
Objetivos de la Propuesta.....	122
<i>Objetivo General</i>	122
Objetivo Específicos	122
Fundamentación de la propuesta	122
Diseño de la propuesta	123
Manual 1: Flujo gramas	123
Conclusiones y Recomendaciones	143
Conclusiones	143
Recomendaciones	145
Bibliografía	146
ANEXOS.....	149

Índice de Tablas

Tabla 1 <i>Capacitaciones de los contadores públicos en Pichincha y el Ecuador.....</i>	28
Tabla 2 <i>Población asalariada de acuerdo a las actividades en Latacunga</i>	30
Tabla 3 <i>Clasificación de los costos.....</i>	45
Tabla 4 <i>Principales fórmulas para el cálculo de los Costos.....</i>	46
Tabla 5 <i>Obligatoriedad de llevar contabilidad - Artesanos.....</i>	61
Tabla 6 <i>Descripción de la metodología.....</i>	63
Tabla 7 <i>Población de la investigación.....</i>	66
Tabla 8 <i>Matriz de Variables</i>	69
Tabla 9 <i>Operacionalización de la Variable Independiente: Los costos</i>	70
Tabla 10 <i>Datos pregunta 1.....</i>	76
Tabla 11 <i>Datos pregunta 2.....</i>	78
Tabla 12 <i>Datos pregunta 3.....</i>	79
Tabla 13 <i>Datos pregunta 4.....</i>	80
Tabla 14 <i>Datos pregunta 5.....</i>	81
Tabla 15 <i>Datos pregunta 6.....</i>	82
Tabla 16 <i>Datos pregunta 7.....</i>	84
Tabla 17 <i>Datos pregunta 8.....</i>	85
Tabla 18 <i>Datos pregunta 9.....</i>	87
Tabla 19 <i>Datos pregunta 10.....</i>	88
Tabla 20 <i>Datos pregunta 11.....</i>	90
Tabla 21 <i>Datos pregunta 12.....</i>	91
Tabla 22 <i>Datos pregunta 13.....</i>	93
Tabla 23 <i>Datos pregunta 14.....</i>	94
Tabla 24 <i>Datos pregunta 15.....</i>	96

Tabla 25 <i>Datos pregunta 16</i>	97
Tabla 26 <i>Datos pregunta 19</i>	100
Tabla 27 <i>Datos pregunta 19</i>	101
Tabla 28 <i>Datos pregunta 20</i>	103
Tabla 29 <i>Datos pregunta 21</i>	104
Tabla 30 <i>Datos pregunta 22</i>	106
Tabla 31 <i>Datos pregunta 23</i>	107
Tabla 32 <i>Datos pregunta 24</i>	109
Tabla 33 <i>Datos pregunta 25</i>	110
Tabla 34 <i>Datos pregunta 9</i>	113
Tabla 35 <i>Datos pregunta 20</i>	113
Tabla 36 <i>Frecuencia Observada</i>	114
Tabla 37 <i>Frecuencia Esperada</i>	114
Tabla 38 <i>Calculo del Chi-cuadrado (X^2)</i>	115

Índice de Figuras

Figura 1 <i>Historia de la Contabilidad de costos</i>	21
Figura 2 <i>Tasa de variación del valor agregado</i>	24
Figura 3 <i>Variación interanual de la ocupación por rama de actividad</i>	25
Figura 4 <i>Dinámica laboral: sector manufacturero</i>	27
Figura 5 <i>Árbol de Problemas de la Panificadoras del cantón Latacunga</i>	32
Figura 6 <i>Origen de los costos método tradicional y método ABC</i>	39
Figura 7 <i>Operacionalización de Variables</i>	40
Figura 8 <i>Subordinación Conceptual Variable independiente</i>	41
Figura 9 <i>Subordinación Conceptual Variable independiente</i>	42
Figura 10 <i>Esquema de un Sistema de Costos</i>	47
Figura 11 <i>Panorama General del Presupuesto Maestro</i>	51
Figura 12 <i>Cumplimiento de los requisitos y deberes formales</i>	55
Figura 13 <i>Vigencia de los comprobantes de venta</i>	57
Figura 14 <i>¿Cuánto tiempo lleva en funcionamiento su negocio?</i>	77
Figura 15 <i>¿La panadería lleva contabilidad?</i>	78
Figura 16 <i>¿Si su respuesta es “Si” cada cuanto recibe información?</i>	79
Figura 17 <i>¿Conoce o lleva algún registro de costos el negocio?</i>	81
Figura 18 <i>¿La panadería cuenta con algún sistema de control de costos?</i>	82
Figura 19 <i>¿Conoce usted como se calculan los costos de producción?</i>	83
Figura 20 <i>¿Considera usted que la determinación del costo?</i>	84
Figura 21 <i>¿Piensa que es importante llevar un control?</i>	86
Figura 22 <i>¿Considera usted que es importante que las panificadoras?</i>	87
Figura 23 <i>¿De qué forma lleva un registro de costos de producción?</i>	89
Figura 24 <i>¿Conoce usted la utilidad operacional que genera anualmente?</i>	90

Figura 25	<i>¿Cada cuánto su negocio realiza un conteo físico de inventarios?</i>	92
Figura 26	<i>¿Dentro de que porcentaje considera usted que se encuentre</i>	93
Figura 27	<i>¿Cree usted que el volumen de ventas a incrementado?.....</i>	95
Figura 28	<i>¿Para establecer el precio de venta que elementos de los costos?.....</i>	97
Figura 29	<i>¿En una escala de 1(fácil) a 5 (complejo), seleccione cuál</i>	99
Figura 30	<i>El precio de venta se establece por:.....</i>	100
Figura 31	<i>¿Usted ha llegado a conocer si su negocio obtuvo utilidad</i>	102
Figura 32	<i>¿Cree usted que al determinar los costos inciden en la rentabilidad.....</i>	103
Figura 33	<i>¿Conoce o ha escuchado usted el sistema de costeo por actividades</i>	105
Figura 34	<i>¿Considera usted que la aplicación de los costos ABC.....</i>	106
Figura 35	<i>¿Usted en su opinión como consideraría las utilidades generadas.....</i>	108
Figura 36	<i>En el caso de que su negocio no posea un sistema de costos.....</i>	109
Figura 37	<i>¿Cuánto estaría dispuesto a invertir para adquirir un sistema.....</i>	111
Figura 38	<i>Distribución de chi-cuadrado.....</i>	116
Figura 39	<i>Ilustración del Chi cuadrado.....</i>	117
Figura 40	<i>Flujograma de la elaboración del pan de agua.....</i>	124
Figura 41	<i>Flujograma de la elaboración del pan de sal.....</i>	125
Figura 42	<i>Portada del sistema de costos</i>	126
Figura 43	<i>Datos generales</i>	128
Figura 44	<i>Indicaciones.....</i>	129
Figura 45	<i>Características del pan de agua</i>	130
Figura 46	<i>Flujo grama del pan de agua.....</i>	131
Figura 47	<i>Hoja de costos.....</i>	132
Figura 48	<i>Hoja de resumen</i>	133
Figura 49	<i>Características del pan de sal.....</i>	134
Figura 50	<i>Flujo grama del pan de sal.....</i>	135

Figura 51 <i>Hoja de costos</i>	136
Figura 52 <i>Resumen masa de sal</i>	137
Figura 53 <i>Costos indirectos de fabricación</i>	138
Figura 54 <i>Propiedad planta y equipo</i>	139
Figura 55 <i>Costos de materia prima</i>	140
Figura 56 <i>Rol de pagos</i>	141
Figura 57 <i>Planilla del IESS</i>	142

Resumen

En la actualidad en el cantón Latacunga es uno de los cantones de la provincia de Cotopaxi que existe más panificadoras contando con 274 panificadoras según los datos establecidos por el SRI y datos del INEC, nuestro trabajo se desarrolló en base a una investigación bibliográfica, de campo, explicativa, descriptiva y se aplicó la metodología de enfoque cuantitativo la que facilitó a la recolección de información a través de encuestas, por otra parte uno de los problemas que aqueja al sector es que en un 85,19% no lleva contabilidad, ni ningún registro de costos en sus procesos productivos debido a la existencia de un desconocimiento, lo cual afecta a la rentabilidad del periodo económico, por tal razón se realizó un diagnóstico a los sistemas de costos bajo la teoría de Kaplan & Cooper, mismo que permitió crear y diseñar una herramienta que tiene como función, calcular el costo real de producir un pan, y establecer la optimización de los recursos disminuyendo desperdicios en cada proceso productivo, todo esto se logra a través de una hoja de costos que se encuentra distribuido por actividades. El simulador de costos inicia su funcionamiento posicionándose constantemente y no puede ser modificado debido a que se encuentra automatizado a lo largo de todas las pestañas. Para un nuevo cálculo solo se debe llenar la información que se encuentra de color rojo, Con la realización del presente proyecto se pretende que el sector panificador pueda acceder a conocer el costo real de cada uno de sus productos, debido a su alto desconocimiento de la utilización de los costos directos e indirectos.

Palabras clave:

- **COSTOS DE PRODUCCIÓN**
- **PANIFICADORAS - COSTOS DE PRODUCCIÓN**
- **UTILIDAD**

ABSTRACT

Latacunga is one of the cantons of the province of Cotopaxi where there are more bread industries, having 274 according to the data of SRI and INEC, our work was developed based on a bibliographic investigation, field investigation, explicative and descriptive investigation, and the quantitative approach which facilitated the compilation of information through surveys. On the other hand, one of the problems that affects the 85,19% of the bread industries, is that they do not have any account registers, nor any information related to what they invest in their process due to ignorance. This affects the rentability of the economic term. For this reason, a diagnostic evaluation was done using the theory of Kaplan & Cooper, which allowed to create and design a tool that has the main function of calculating the real cost of making bread and establishing the way to optimize the resources, lowering waste in each productive process. All of this was accomplished by the use of a cost sheet that was distributed by activities. The cost simulator begins its function placing itself frequently and it cannot be modified because it is set to go through all the tabs. For a new calculation, only what is in red has to be filled. With the carrying out of this project it is pretended that the bread industries can have access to know the real cost of each one of their products.

Key words

- **PRODUCTION COSTS**
- **BREAD INDUSTRIES - PRODUCTION COSTS**
- **UTILITY.**

CAPÍTULO I

Problema de investigación

1.1. Antecedentes

En la provincia de Cotopaxi se ha observado una fuerte presencia de las panificadoras, las mismas que no cuentan con un registro de los costos y gastos automatizado y desconocen sobre su utilización y manejo de los costos de producción, por lo tanto presentan dificultades en la determinación de costos. La mayor parte de las panificadoras están ubicadas la ciudad de Latacunga, reconocida a nivel nacional por su producto tradicional las hallullas y queso de hoja, receta que ha pasado de generación en generación, de esta manera forma parte de la cultura Latacungueña.

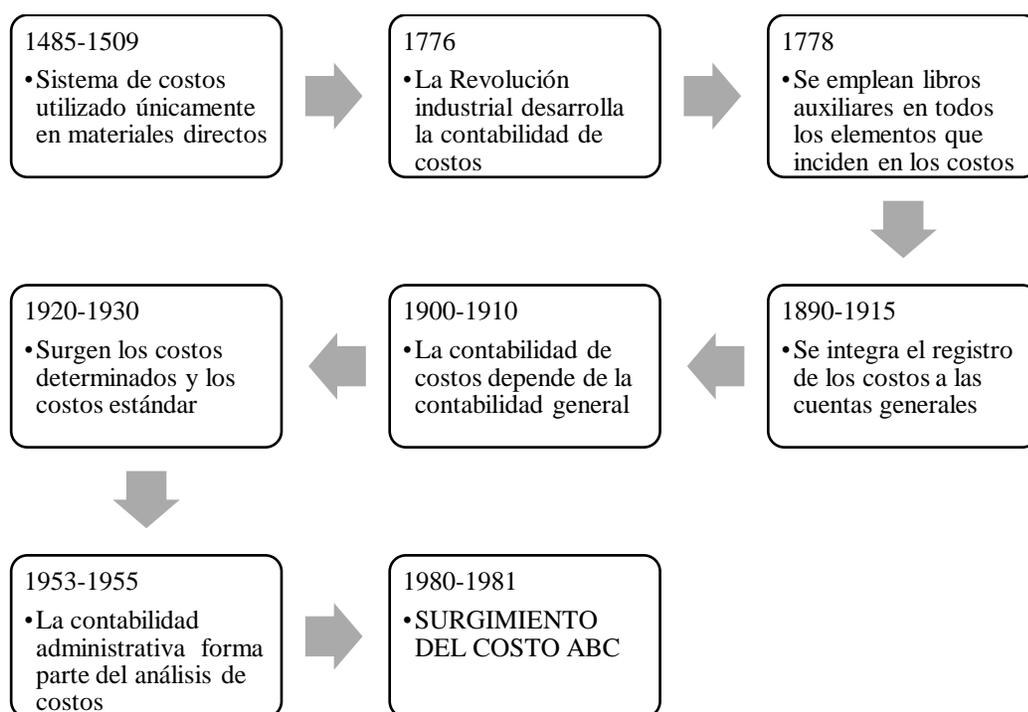
Por otra parte en Cotopaxi según datos del SRI existen 493 contribuyentes registrados con la actividad económica de elaboración de pan y otros productos de panadería secos como son: pan de todo tipo, bizcochos, galletas, etcétera, incluso envasados. En cuanto a la ciudad de Latacunga el SRI establece el registro de 272 panaderías que están conformados por los obligados y no obligados a llevar contabilidad, sin embargo, las entidades reguladoras no generan auditorías tributarias enfatizadas a la aplicación de la NIC 12, por otra parte, existen actividades indirectamente involucradas que no se encuentran incluidas como son: la elaboración de otros productos de panadería, tales como las tortillas de maíz y la elaboración de pasteles, que llevan costos que ya no graban tarifa 0%.

Cabe mencionar que las panificadoras en su gran mayoría son reconocidos como artesanos, mismas que desconocen sus beneficios tributarios y los cambios que se dio en la en año 2016, y en junio del 2020, también el establecimiento del costo real que les cuesta producir el pan.

En la gran mayoría de estas panificadoras establecen un precio empírico para su producto, o lo determinan mediante oferta y demanda, y en otros casos únicamente por la competencia, existiendo así un desconocimiento en el margen de utilidad que las mismas generarían.

Figura 1

Historia de la Contabilidad de costos



Nota. El grafico anterior se observa la evolución de la de contabilidad de costos.

Tomado de *Revisión sistémica de las investigaciones en el área de costos en Colombia y Latinoamérica en los últimos 10 años* (p.19-21) por Arango (2017)

Antiguamente, el sistema de costos analizaba únicamente los materiales directos empleados y por la necesidad de un mayor control nacen los libros auxiliares y se fusiona con las partidas contables. Actualmente, la práctica contable sigue siendo un instrumento de apoyo, sin embargo, en la actualidad se plantea mucho más allá de la presentación de los datos y registros de información; desde 1981, gracias a grandes pensadores tales como Kaplan & Cooper es capaz de encontrar errores en la cadena de valor, que minimicen los costos de producción de acuerdo a las actividades de una empresa industria (p.19-21)

Según Pifarre (1961), afirma que: “La contabilidad tiene sus propias leyes y enuncia sus principios científicos. La contabilidad no se limita a registrar proposiciones empíricas; utilizando la lógica y la matemática, fomenta también proposiciones que tengan validez general por inferencia (p. 25).

En el proyecto de investigación la gestión administrativa y su incidencia en los costos de producción para las haciendas productoras de leche ubicadas en el cantón Mejía, analiza cada actividad realizada en el proceso productivo de la línea económica inmersa en las haciendas. Surge de las necesidades actuales de las haciendas y el desconocimiento de los propietarios por el cual, se elaboró un sistema contable que apoya a las buenas prácticas tanto administrativas, contables y económicas en las haciendas. Caiza & Tipanluisa (2019).

La toma de decisiones de dichos contribuyentes es obstruida por la falta de conocimiento de la utilidad contable; misma que nace de la diferencia del total de ventas, menos el costo de ventas y los gastos incurridos en un determinado periodo. En algunos casos, el desconocimiento de la distribución de los costos y gastos impide conocer una utilidad promedio de un determinado producto.

Por lo tanto, el mejoramiento del registro de costos permite establecer de mejor manera el precio de venta de un producto y minimizar costos elevados en los procesos de fabricación, obteniendo un consumo eficiente de los recursos.

1.2. Planteamiento del problema

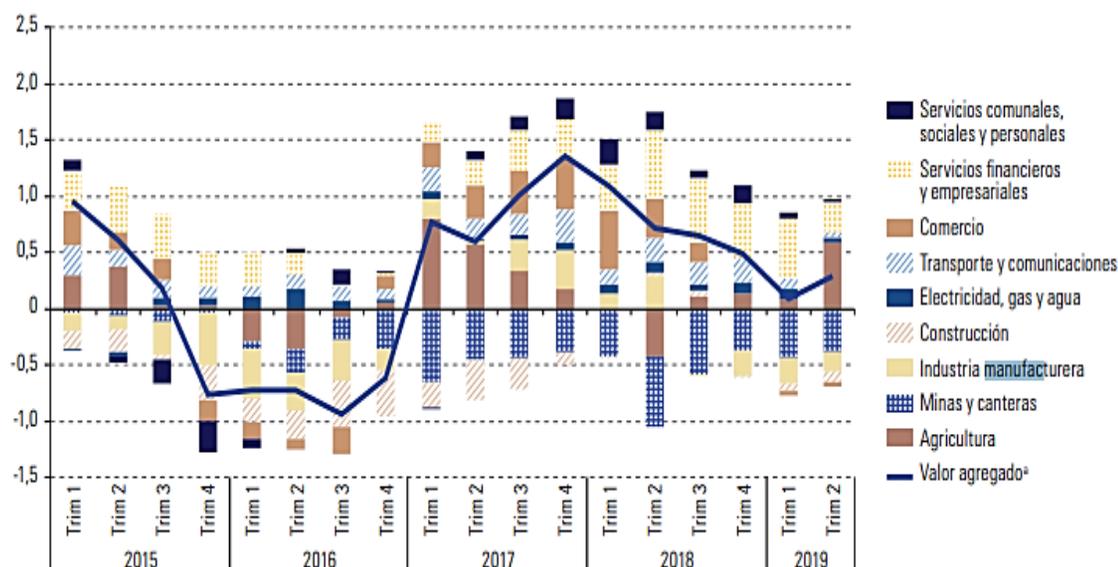
1.2.1. Macro Contextualización

La colonización contable de América Latina se desarrolla mediante la segunda aplicación de la teoría del Régimen Internacional en contabilidad a partir de la década de 1970, de esta manera se establece la conformación de cada uno de los organismos de regulación internacionales como es el IASC e IFAC, sin embargo existe el apoyo de organismos multinacionales como es el Fondo Monetario Internacional y el Banco Mundial. Franco (2013).

En América Latina el uso de la investigación y la contabilidad ha sido impuesto por un régimen internacional que le ha permitido desarrollar técnicas; sin embargo, existe poca iniciativa para indagar sobre los registros de costos de producción. En el cual en los primeros 6 meses el PIB de América Latina no obtuvo crecimiento generando un 1,34% registrado en el mismo periodo, cabe recalcar que si se hace una comparación no hay crecimiento alguno o en un valor considerable sino mínimo, el PIB de América Latina se estancó y tuvo un crecimiento nulo, por debajo del 1,34% registrado en el mismo período del año anterior. Por lo tanto a América Latina este problema se torna grave debido a su incidencia, lo cual se la considera como debilidad limitando una economía a nivel mundial prescrita por el autor Casal (2006). La falta de control contable impide determinar las ventajas competitivas o los errores existentes. (Ver Figura 2)

Figura 2

Tasa de variación del valor agregado



Nota. En esta figura se puede observar la tasa de variación del valor agregado y contribución al crecimiento del valor agregado por sector de actividad económica, 2015 a 2019 (en porcentajes). Tomado de *Comisión Económica para América Latina y el Caribe* CEPAL (2019)

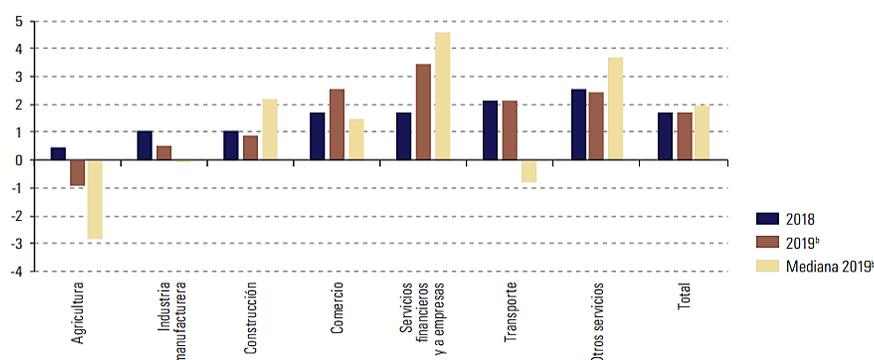
En los últimos trimestres hubo un retroceso de la industria manufacturera y el comercio (de la mano de la disminución del consumo privado), así como de la construcción, que ha mostrado cifras negativas durante tres trimestres consecutivos, tal como se muestra en la Figura 3.

En el presente año existe un decrecimiento económico a nivel regional por lo que la optimización de recursos y actividades contribuirá a la permanencia de sectores que se han visto afectados incluso antes del inicio de la pandemia (trimestre 1 y 2 del año 2019).

Su valor agregado incentiva a los consumidores, por ejemplo, se puede observar los sectores financieros y empresariales quienes siempre se encuentran en mejoramiento continuo, sin embargo este mejoramiento no existen en todos los sectores el que tiene más probabilidad de crecimiento es el sector son los servicios comunales sociales y personales seguido por el crecimiento considerable de los servicios financieros, el comercio y el servicio de telecomunicaciones quienes ocupan los primeros lugares dentro de la tabla que indica médiante una gráfica el crecimiento y desarrollo que ha existido en los sectores en los últimos años como son desde el año 2015 hasta el año 2019.

Figura 3

Variación interanual de la ocupación por rama de actividad



Nota. En la figura se puede apreciar la variación interanual de la ocupación por rama de actividad años 2018 – 2019 y promedio ponderado y mediana del primer al tercer trimestre de 2019. Tomado de *Comisión Económica para América Latina y el Caribe* CEPAL (2019)

El empleo manufacturero registró cierto repunte en 2017 y 2018 después de una evolución muy débil entre 2012 y 2016. En 2019, este repunte se atenuó, como lo indican la reducción de su expansión en el promedio ponderado y su estancamiento en la mediana de las tasas de crecimiento del empleo manufacturero de los países Comisión Económica para América Latina y el Caribe CEPAL (2019).

La variación interanual alta la representan los servicios financieros y empresas los cuales han tenido evoluciones considerables en los últimos años. Se toma de ejemplo para compararlo con las empresas manufactureras ya que ellas también brindan servicios, su cadena de valor debe ser correctamente estructurada para evitar un estancamiento económico, esto se logra con una correcta identificación de las actividades y registro de los costos.

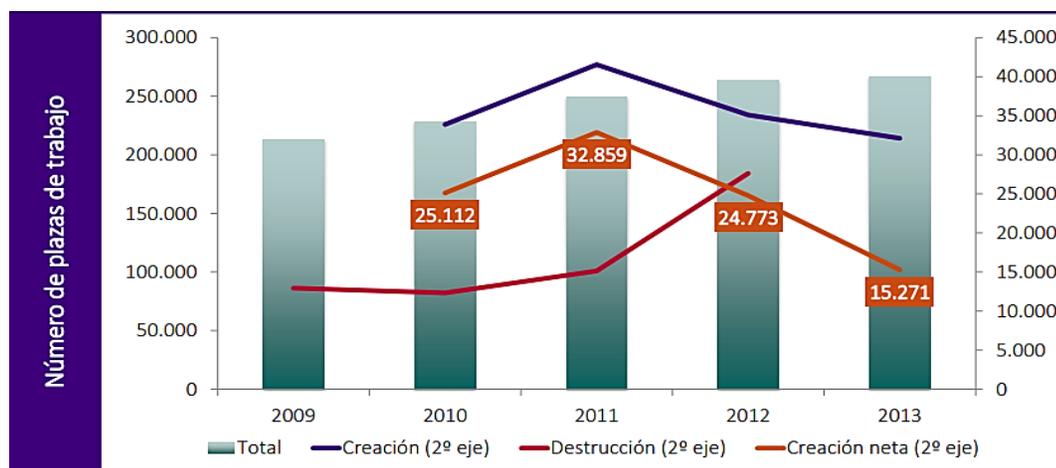
1.2.2. Meso Contextualización

En el Ecuador las MIPYMES se periodo dio una transformación en el año 2011, es decir, las MIPYMES tuvieron que presentar la información bajo normativa de manera local como internacional. El nivel de cumplimiento de dicho requisito fue de 3,97%, lo que da una idea de lo alto que fue el incumplimiento de este tipo de entidades respecto de la resolución de la Superintendencia de Compañías. En nuestro país Ecuador, esta resolución generó polémicas en los distintos niveles tanto empresarial, educativo y gubernamental; debido a que al ser un tema nuevo para estos niveles las preguntas e inquietudes saltaron a la comunidad investigadora. García & Fonseca (2017)

En periodos anteriores al 2011, las empresas utilizaban las normas ecuatorianas de contabilidad; los contribuyentes y las contadoras no se capacitaban adecuadamente para una correcta gestión financiera. Un cambio en la normativa permitió crear inquietud en los contribuyentes sobre normativas internacionales que se encuentran estandarizadas a nivel nacional. A pesar de estas normativas en los contribuyentes del sector panificador, sus métodos de costeo deben ser aplicados para solucionar problemas en la determinación de los costos y gastos. (Ver Figura 4)

Figura 4

Dinámica laboral: sector manufacturero



Nota. En la figura anterior se puede ver las plazas de trabajo según sus totalidades de 5 años. Tomado de *Instituto Nacional de Estadísticas y Censo INEC (2015)*

En el año 2011 se observa una creación de 32.859 plazas de empleo en el sector manufacturero, el cual ha ido disminuyendo en creación neta en los años 2012 y 2013. Se puede observar que las plazas totales son 250.000 y a pesar de su lenta evolución abarca a varias familias ecuatorianas.

Por consiguiente, es importante destacar el papel de las panaderías en el Ecuador, su participación promueve a varias plazas de trabajo de forma directa e incentiva a la economía por lo que tan bien promueve plazas indirectas de trabajo. De acuerdo al Colegio de Contadores Públicos de Pichincha y del Ecuador (2020) las afiliaciones y renovaciones en el año 2019 fueron de un total de 4.634 de los cuales, en el mismo año existió un ingreso casa de campos de 17.985. Cabe la pena recalcar varios de los contadores en el Ecuador no se encuentran afiliados a un Colegio de Contadores. Lamentablemente, las estadísticas presentadas para medir la cantidad de contadores que accedieron a las capacitaciones fue únicamente de 1.765 personas; es decir, no existen capacitaciones constantes en teorías contables. (Ver Tabla 1)

Tabla 1

Capacitaciones de los contadores públicos en Pichincha y el Ecuador

Detalle	No. Personas
Capacitados por cursos	884
Capacitados por escuela	881
Total	1765

Nota. Esta tabla indica los datos de las capacitaciones que realizan los contadores, como se puede notar no existe un numero amplio. Recuperado de: Colegio de Contadores Públicos de Pichincha y del Ecuador (2020)

Los contadores en su mayoría se actualizan por reformas tributarias, boletines informativos y la comprensión personal de nuevas leyes aprobadas, por lo que en el Ecuador existe un vacío en investigaciones y teorías contables, Las cuales son necesarias para presentar informes que permitan comprender los avances a nivel mundial. Por ejemplo, conocer la utilización del costeo ABC en los sistemas contables permitirá ofrecer a los gerentes e incluso al personal operativo nuevas propuestas en la cadena de valor.

1.2.3. Micro Contextualización

En la provincia de Cotopaxi, perteneciente a la Zona 3 de la región Sierra existen 1353 establecimientos de industrias manufactureras que abarcan 5.765 personas Instituto Nacional de Estadística y Censos - INEC (2010), un dato importa se establece que en el mes de junio de 1992 en la nueva Asamblea Provincial del Colegio de Contadores de Cotopaxi, se procede a la elección del Directorio del Colegio quienes direccionaran hasta el año de 1994, por tal razón se establece el objetivo del nuevo Directorio direccionar a los colegas contadores, estableciendo conjuntamente con la Federación Nacional de Contadores del Ecuador y El Congreso Nacional Colegio Provincial de contadores de Cotopaxi (2018).

En la ciudad de Latacunga para el año 2010, existían 71.626 personas de las cuales 38.825 se encontraban asalariadas. La mayor participación existe en el sector rural con un total de 21.907 pertenecientes al sector agricultor y ganadero. En el sector manufacturero, mismo que abarca actividades vinculadas con la industria alimentaria como son las panaderías; se tiene un total de 5.848 personas que en su mayoría se encuentran en el sector rural.

Estas actividades representan a un sector importante de la población por lo que dichas actividades deben ser incentivadas y controladas para su correcto funcionamiento. (Ver Tabla 2)

Tabla 2

Población asalariada de acuerdo a las actividades en Latacunga

Población	Sector		Total
	Urbano	Rural	
Población asalariada en manufactura	2.020	3.828	5.848
Población asalariada en comercio	2.189	1.571	3.760
Población asalariada en agricultura, silvicultura, caza y pesca	838	8.174	9.012
Población asalariada en otras actividades	11.871	8.334	20.205
Población Asalariada	16.918	21.907	38.825

Nota. Cuadro representativo sobre la población que tiene un salario mensual.

Recuperado de: Sistema Nacional de Información SIN (2010)

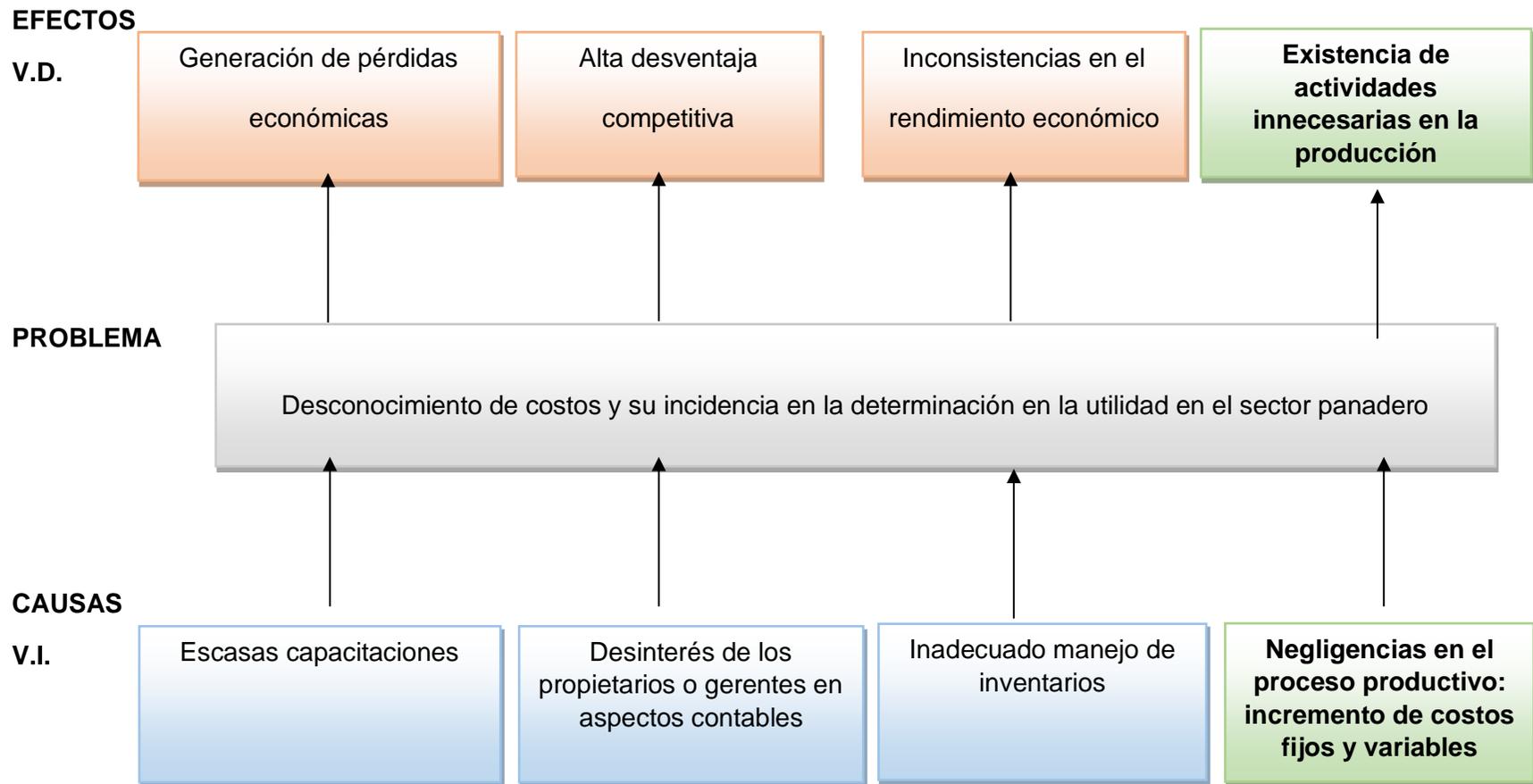
El sector comercial es uno de los principales aportadores al Servicio de Rentas Internas; sin embargo, con las nuevas reformas existentes de acuerdo a la Ley Orgánica de Simplificación y Progresividad Tributaria para los microempresarios (negocios que tienen hasta \$ 300.000 de ingresos anuales) en las declaraciones del IVA, que antes eran mensuales y a partir del año 2020, son semestrales crea una mayor incertidumbre en los contribuyentes.

Por parte cabe recalcar que su control de costos de forma periódica es escaso. Además, la reforma del pago del Impuesto a la Renta sobre el 2 % de sus ingresos brutos elimina la obligatoriedad de conocer la base imponible o la utilidad gravada en cada ejercicio económico. Asamblea Nacional (2019)

1.3. Árbol de Problemas

Figura 5

Árbol de Problemas de la Panificadoras del cantón Latacunga



1.3.1. Formulación del problema

¿De qué manera el desconocimiento de costos incide en la determinación en la utilidad en el sector panadero del cantón Latacunga?

Variable Independiente

Los costos

Variable Dependiente

Determinación de la utilidad bajo la perspectiva de Kaplan & Cooper

1.4. Descripción resumida del proyecto

El principal problema de estudio es el desconocimiento de costos y su incidencia en la determinación utilidad en el sector panificador de la ciudad de la Latacunga que se origina por las negligencias en el proceso productivo ocasionando que existan actividades innecesarias en los procesos de producción (Ver Figura 5). El desconocimiento de los costos existentes incluso de aquellos que no participan en el proceso de fabricación, como es la atención al cliente, impiden optimizar los recursos tiempo y dinero, dichas actividades pueden suprimirse de acuerdo a las necesidades de una empresa; sin embargo, el descuido en la cadena de valor provoca el incremento de costos y recursos en las distintas actividades.

Dentro de las causas derivadas del problema se encuentra la existencia escasa de capacitaciones tanto del personal administrativo como operativo que están ocasionando pérdidas económicas. El descuido en la capacitación del personal contable por la falta de inversión en educación, da pie al desconocimiento del sistema de costos tan necesario para un correcto funcionamiento de las empresas manufactureras.

Esto permitió determinar otra de las causas existentes: el desinterés de los propietarios o gerentes en aspectos contables que da como principal efecto una alta desventaja competitiva; impidiendo que se optimicen recursos en el presente y en el futuro, por ejemplo: evitar multas, sanciones o sustitutivas. Los locales que conocen sistemas de costos en la ciudad de Latacunga pueden ofrecer mayor cantidad de promociones en sus productos o de ser el caso mejorar continuamente el proceso productivo.

Por último, se ha determinado como una de las causas en el desconocimiento de costos al inadecuado manejo de inventarios, ocasionando inconsistencias en el rendimiento económico estimulando al ineficiente uso de los recursos.

1.5. Justificación e importancia

El desarrollo de la presente investigación es esencial para el desarrollo manufacturero de la ciudad de Latacunga en el sector panificador. Muchas veces las empresas se ven obstruidas por la poca información sobre la contabilidad de costos, por lo que acarrearán problemas en la determinación de los costos de producción; el mencionado problema se intensifica por la alta rotación existente en los inventarios. Sus dificultades en la distribución del costeo ocasionan incertidumbre en los contribuyentes y les impide tener un crecimiento económico. Al no generarse un proyecto encaminado a implantar un proceso adecuado para la determinación de costos por actividades de acuerdo a Kaplan & Cooper existirá pérdidas en la materia prima, desventajas competitivas en la comercialización de los productos, afectaciones en el crecimiento empresarial e incluso despidos del personal.

La idea nace con la finalidad de determinar un diagnóstico oportuno y real de los costos utilizados en los distintos productos elaborados por el sector panificador por medio de la obtención del costo de producción de acuerdo a todas las actividades que engloba una empresa, para posteriormente distribuirlo a cada producto, lo que permitirá a los empresarios establecer un nivel óptimo de fabricación y actuar ante la fuerte competencia del sector. Para ello es necesario realizar un profundo análisis utilizando la contabilidad gerencial y contabilidad de costos.

La creación de valor es la clave para que los departamentos financieros y administrativos se conviertan en socios efectivos de una organización. Al entregar información sobre la creación de valor, incluso sobre activos estratégicos, como clientes, innovación y datos; factores ambientales, sociales y de gobernanza; e impactos más amplios en la sociedad y el medio ambiente, se proporciona información sobre el 80% del valor empresarial que está oculto en las declaraciones tributarias y los balances. International Federation of Accountants IFAC (2020)

La importancia de aplicar este sistema radica en efectuar un cambio de mentalidad en los contribuyentes que poseen poca capacitación sobre procesos de producción; especialmente, para aquellos contribuyentes que no están obligados a llevar contabilidad, quienes en su mayoría pertenecen al régimen de microempresas desde el año 2020. Ellos presentan varios problemas para la determinación del costo de ventas y en algunos casos incluso en la fijación de precios mínimos de venta; la propuesta planteada les permitirá asumir retos y aprovechar al máximo las oportunidades existentes en el mercado. Además, se justifica la realización de la investigación por la factibilidad al acceso a fuentes de información, que son verídicas y confiables.

1.6. Objetivos Generales y Específicos

1.6.1. Objetivo General

Fundamentar el diagnóstico a los sistemas de costos en el sector panificador del cantón Latacunga, por medio de técnicas de investigación en el periodo 2018 - 2019 bajo la perspectiva de Kaplan & Cooper.

1.6.2. Objetivos Específicos

- Analizar la base epistemológica según el autor Kaplan & Cooper a través de la recopilación de información en la determinación de costos.
- Contextualizar los costos, a través de la recopilación de información que englobe a la contabilidad gerencial con la finalidad de generar un diagnóstico general del sistema de costos.
- Desarrollar un estudio de campo mediante herramientas metodológicas a las panificadoras de la ciudad de Latacunga para determinar el costo de producción.
- Diseñar un sistema de costos que facilite la distribución por actividades de los costos directos e indirectos de fabricación a través de herramientas informáticas enfocada a la perspectiva de Kaplan & Cooper con la finalidad de brindar un apoyo al sector panificador

1.7. Variables de la investigación

Variable independiente

- Los costos

Variable Dependiente:

- Determinación de la utilidad bajo la perspectiva de Kaplan & Cooper

1.8. Hipótesis

En el presente trabajo de investigación una vez indagado mediante fuentes primarias y secundarias se procede a plantear las siguientes hipótesis:

HO: El diagnostico a los sistemas de costos no inciden para la determinación de la utilidad en el sector panificador del cantón Latacunga, periodo 2018 -2019, bajo la perspectiva de Kaplan & Cooper

H1: El diagnostico a los sistemas de costos inciden para la determinación de la utilidad en el sector panificador del cantón Latacunga, periodo 2018 -2019, bajo la perspectiva de Kaplan & Cooper

CAPÍTULO II

Marco Teórico

2.1.1. Base Teórica

Historia y antecedentes del método de costo ABC

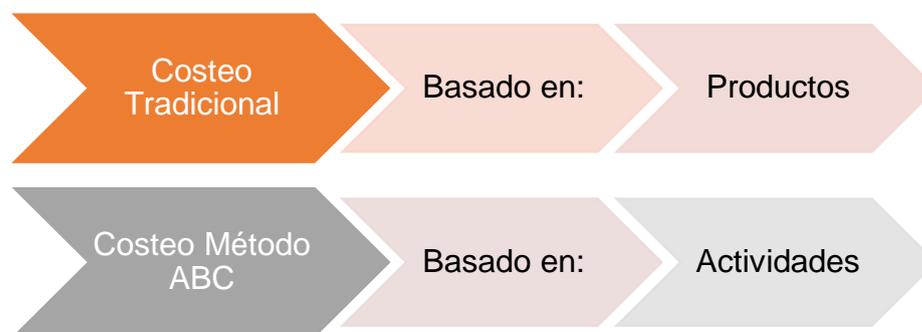
En la década de los 80, se crea el modelo de costes ABC, o también llamado "Basado en Actividades", de los creadores Cooper Robín y Kaplan Robert, siendo considerado hasta la actualidad uno de los modelos más efectivos, dado a que permite tener una mayor exactitud en la asignación de los costos por actividad, los autores justifican su aplicación para intentar dar respuesta a las limitaciones que se presentan en el proceso productivo, con un margen de error no mayor al 10%.

Para la investigación del análisis a los sistemas de costos del sector panificador se toma como referencia la teoría de Kaplan & Cooper creadores del modelo de coste ABC, que es una modelo que permite asignar y distribuir los diferentes costos indirectos de producción conforme a la identificación de las actividades que se realiza en la producción de un bien o servicio y en la distribución y venta. Por otra parte cuando se habla de actividad se entiende como el conjunto de acciones que tiene como objetivo la incorporación del valor añadido, de esta manera permite establecer un precio real del bien o servicio de manera adecuada y eficiente.

Cabe recalcar que los sistemas tradicionales de costeo establece la distribución de los CIF en función de criterios de asignación lo cual no miden de manera adecuada el consumo de los mismos. Ramis, Neriz (2016), para una mejor interpretación los autores antes mencionados establecen que el costeo tradicional se realiza en base a productos y el costeo ABC en base a actividades.

Figura 6

Origen de los costos método tradicional y método ABC



La industria panificadora

Según Sectorial (2019) La industria panadera y pastelera ocupa liderazgo aporta al PIB (%) en el país y se encuentra en constante crecimiento, hoy en día para el Ecuador representa un consumo de 27 kilos anuales por habitante de pan y según un estudio existe un promedio de vida de 13 años, comúnmente se conoce que las panificadoras casi no fracasan ya que producen un producto de primera necesidad. Según estudios la panificadora durante el 2015 muestra una difícil situación derivada de la informalidad que se presenta y que afecta a las empresas legalmente constituidas, además de algunos factores que afectaron la provisión de los insumos como la emergencia sanitaria la cartelización del azúcar y la fortaleza del dólar. Aun así, para el 2015, la elaboración de los productos de panificación aumento en un crecimiento del 4,3%, comparado con el 2014.

Las panificadoras son un punto importante de la gastronomía ecuatoriana y lo que buscan es salvaguardar la diversidad del producto, por ende, la panificadora de Ecuador se enfoca en el producto histórico, técnicas, procesos, ingredientes y

recetas, ya que estos temas son realmente fundamentales para el patrimonio alimentario.

2.2.1. Operacionalización de variables

Figura 7

Operacionalización de Variables

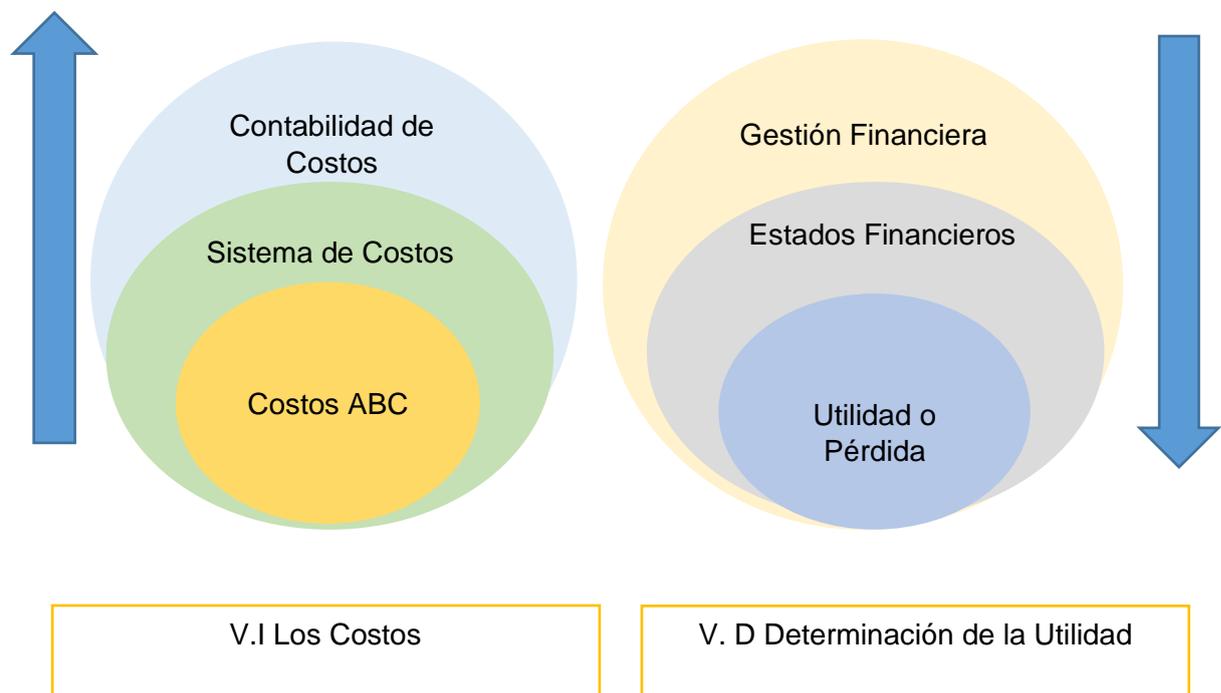


Figura 8

Subordinación Conceptual Variable independiente

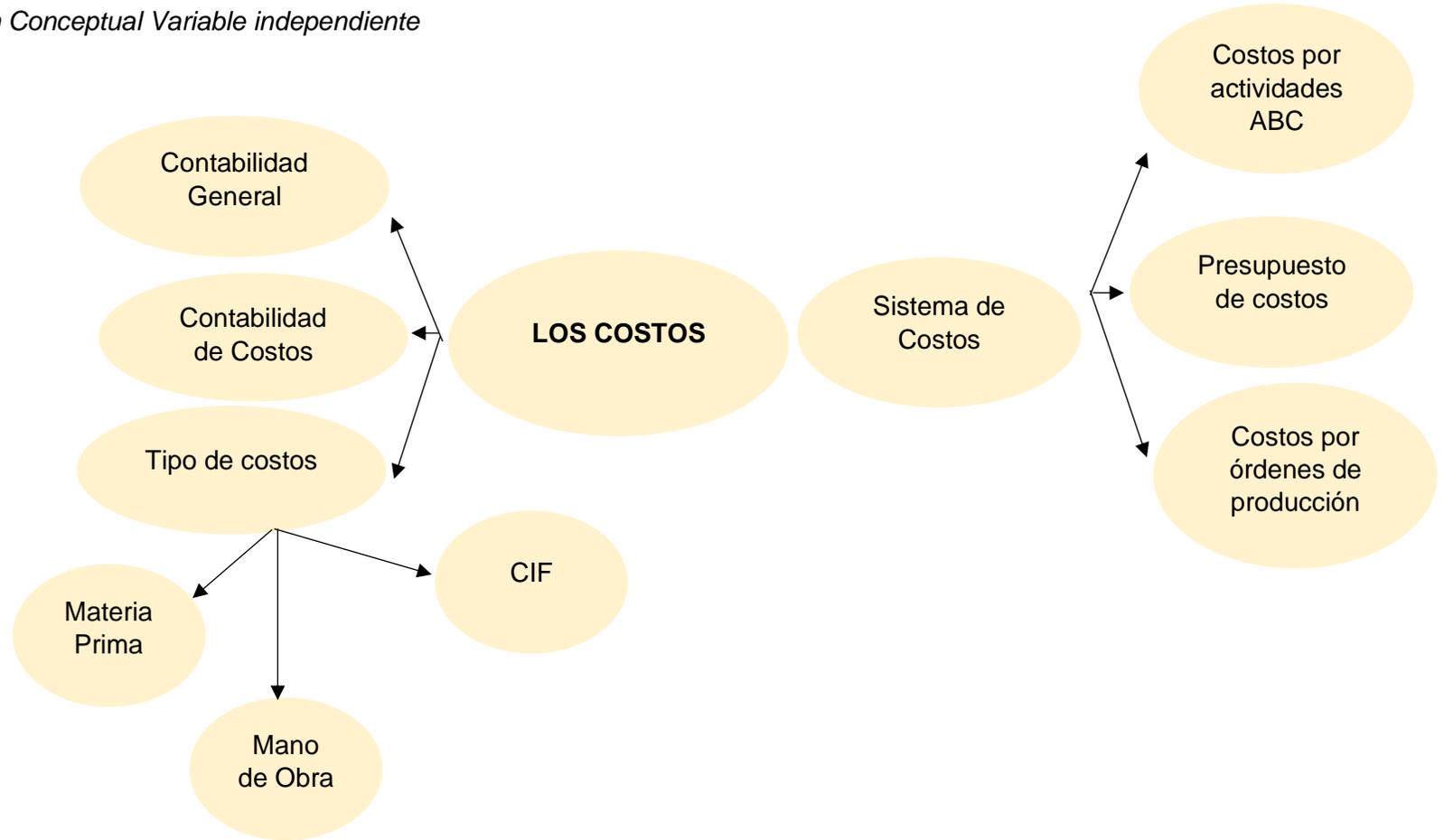
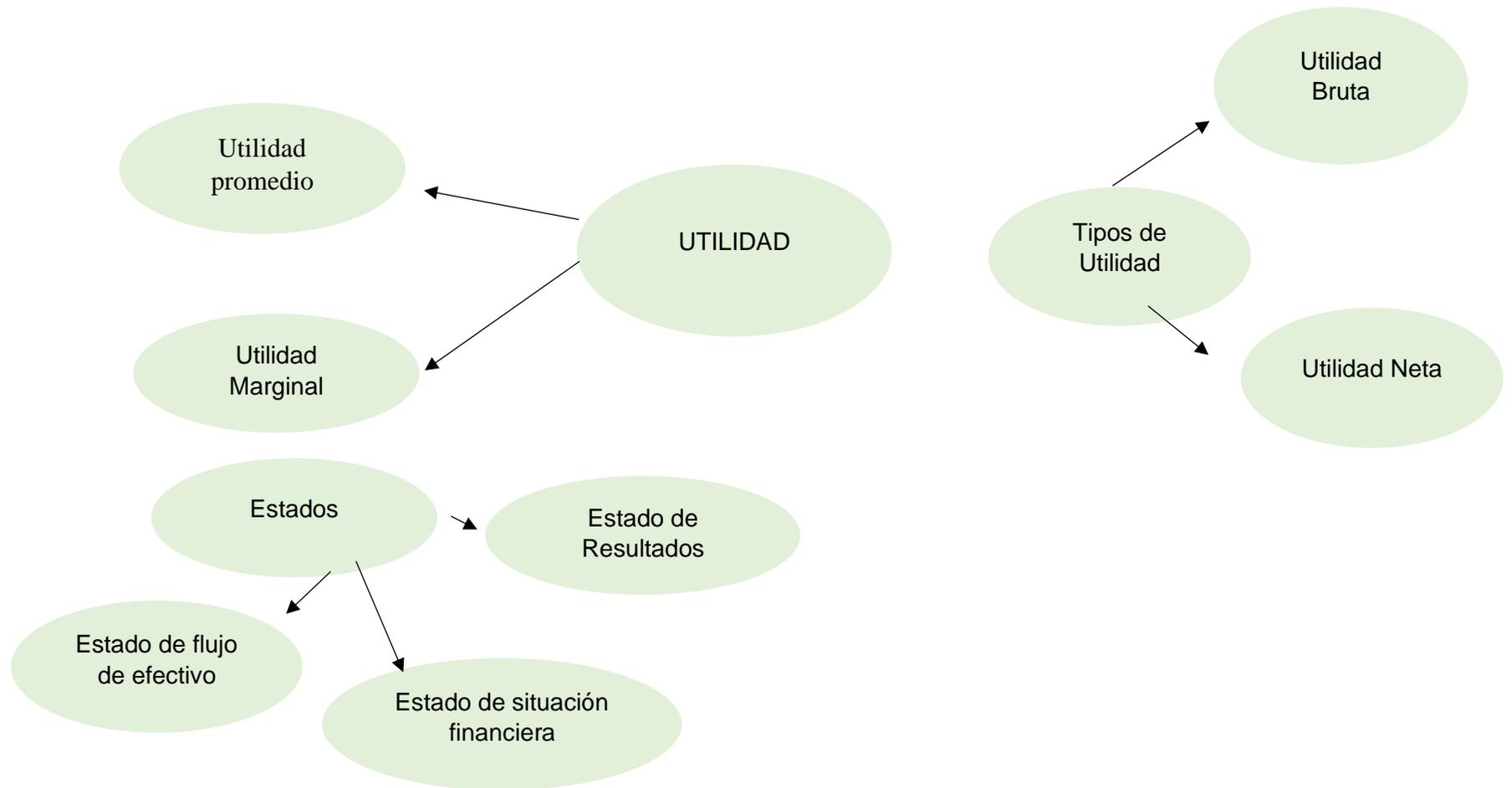


Figura 9.

Subordinación Conceptual Variable independiente



2.3.1. Marco Conceptual

Contabilidad general

Considerada como la ciencia y técnica que se basa en las PGA (Principios y procedimientos generalmente aceptados), permitiendo analizar, registrar, informar, interpretar y controlar todas las operaciones realizadas diariamente en las organizaciones, en un período determinado. Cevallos Bravo, Dávila Pinto, & Mantilla Garcés (2015).

La contabilidad es una técnica sumamente importante en una empresa, de ella nacen los registros de ingresos y egresos para mantener el control de las actividades; su uso adecuado facilita la toma de decisiones e impide el uso inadecuado de recursos por lo que promueve el crecimiento económico de una organización. Las Normas Internacionales de Contabilidad promueven la utilización de metodologías específicas para cada área de la producción, por lo que su correcta aplicación facilita el registro contable.

Contabilidad de costos

La contabilidad de costos nace de la contabilidad, estableciendo relación con los costos misma que su función radica en controlar y registrar el proceso de producción y ventas, para establecer los costos de producción y los que se crean en la venta, mediante la elaboración del estado de costos de producción y ventas. Morales Puruncaja , Pachama Socasi, & Gómez Herrera (2017)

La aplicación de la contabilidad de costos, se respalda en una amplia gama de herramientas como son: la hoja de costos, las ordenes de producción, el control de inventario, entre otros; el uso adecuado en un determinado producto permite establecer el precio de venta, el margen de utilidad y la utilidad neta en un negocio, facilitando a los contables y gerentes una correcta toma de decisiones.

Tipo de Costos

Los costos de producción se subdividen en:

- **Costos de Materia Prima:** Los productos manufacturados comienzan con materia Prima en bruto que se convierte en producto terminado; es decir, son los materiales que con un proceso de transformación deben ser una parte integral del producto terminado y representan una parte significativa del Costo total. Por ejemplo: la harina, la levadura y el trigo.
- **Costos de Mano de Obra:** Es el esfuerzo físico y mental que realiza el hombre para transformar los materiales en bienes aptos para el uso humano. Por ejemplo: sueldos del ayudante de cocina, operadores de máquina.
- **Costos indirectos de fabricación:** Son todos aquellos que se involucran en el proceso de transformación de la materia prima a productos terminados, pero no manipulan directamente la materia prima a transformar como ejemplo los servicios básicos del local comercial. Crespo Acosta (2017).

Clasificación de los costos

La clasificación de los costos se establece por el tipo, finalidad y naturaleza por tal razón los costos se clasifican en diferentes tipos, a continuación, se menciona los principales que son los siguientes:

Tabla 3

Clasificación de los costos

CLASIFICACIÓN DE LOS COSTOS		
LA PRODUCCIÓN	LA ACTIVIDAD O PRODUCTO	ÁREAS FUNCIONALES
<ul style="list-style-type: none"> • Costos Primos. <p>Se establece por la sumatoria de: Materiales directos y mano de obra directa.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Costos Directos. <p>Son identificados en la actividad, departamento o producto, considerado parte esencial del proceso productivo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Costos de Administración. <p>Son los establecidos en el departamento de administración, como sueldos, energía eléctrica, entre otros.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Costos de Conversión <p>Transforma los materiales directos para establecer los productos terminados</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Costos Indirectos. <p>Son aquellos que son difíciles de identificar e incurren indirectamente en la producción.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Costos de Distribución o Venta. <p>Se genera cuando el producto está terminado hasta que es entregado.</p>
		<ul style="list-style-type: none"> • Costos de Producción. <p>Se genera en el momento que empieza la elaboración del producto.</p>

Nota. Se explica la clasificación de los costos, con su respectiva definición. Recuperado de: Contabilidad de Costos (p. 45-67) por Ortega (2016).

Por otra parte, se menciona las principales fórmulas que se utiliza en el cálculo de los costos debido a que se aplica de diferente manera por el tipo de costo que se establece dentro de una organización o de un sistema productivo.

Tabla 4

Principales fórmulas para el cálculo de los Costos

TIPO DE COSTO	FÓRMULA
Costo de conversión	$CC= MOD+CIF$
Costo primo	$CC= MOD+CIF$
Costo total	$CT= CF+CV$
Costo de productos fabricados	$CPF= MD+MOD+CIF$
Precio de ventas	$PV= CT+UTILIDAD$
Disponible de material prima	$DMP= IMPF+ CMP$
Disponible de suministros y materiales	$DSM= IISM+CSM$
Costo de venta	$CV=CPP+IIAP-IFAP$

Nota. Se detalla de manera resumida las fórmulas de los costos. Recuperado de: libro de Contabilidad de costos por: García (2014)

Sistemas de costos

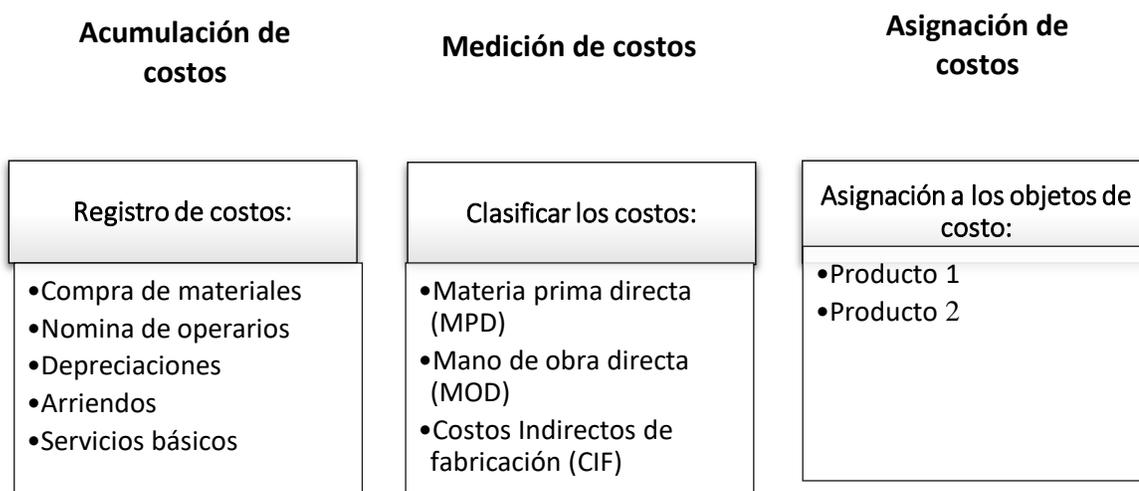
Según Ramirez Molinares, Garcia Barbosa, & Pantoja Algarin (2010), Da a conocer que el sistema busca determinar los costos de sus operaciones de acuerdo a

un conjunto de procedimientos técnicos, contables y administrativos con la finalidad de presentar información contable, que sirva como herramienta en la mejora de la gestión y toma de decisiones. Por otra parte, ayuda en el control de las operaciones y determinación de los costos unitarios y de producción. (pp. 9-14).

Por consiguiente, es un conjunto de procedimientos, registros, reportes de toda la información del control de costos de la producción misma que permite a una empresa conocer sus costos para establecer sus precios, control de operaciones, desarrollo de estados financieros para tomar decisiones gratificantes ya sean reduciendo costos, personal incremento de calidad entre otros.

Figura 10

Esquema de un Sistema de Costos



Nota. En la figura se puede establecer como está la asignación de los costos.

Recuperado de: Especificación de los costos por Vázquez (2019)

Componentes de los sistemas de costos

La clave principal de un sistema de costos es que habitualmente forma parte del sistema contable o de información de un ente social o económico establecido por los siguientes componentes que se menciona a continuación:

- Talento humano.
- Materiales a utilizar en la producción
- Lugar e instalaciones, equipos
- Recursos tangibles e intangibles que son parte de la producción.
- Los procedimientos y normas.
- La información utilizada en la producción.

Cabe mencionar que los antes mencionados componentes esto permite el control y manejo de los costos, al momento de realizar un proceso productivo, así como menciona el autor García, el mejor control de los costos es establecer por actividades.

Informes de costos

Los informes de costos sirven para poder analizar la información recaudada en un determinado periodo. El control de costos es un tema de suma importancia para las empresas que realizan distintas actividades para obtener uno o varios productos finales. Los costos de producción nacen de la suma de los costos directos, mano de obra y costos indirectos de fabricación.

Existen varios sistemas de costeo, dentro de ellos están: Costos por órdenes de producción, Costos por procesos, Costos ABC.

Estos sistemas se aplican de acuerdo a la metodología de trabajo de los distintos contribuyentes, por lo tanto, se adaptan a sus necesidades. Por ejemplo, el sistema de Costos ABC o costeo basado en actividades, es una metodología que mide el costo y el desempeño de actividades, recursos y objetos de costo. Por lo tanto los recursos se determinan primero a las actividades; luego a los costos de las actividades de esta manera se establece dependiendo al uso. Arias Montoya, Portilla, & Fernández (2010)

Costes basados en Actividades

También conocido como modelo de coste ABC o por sus siglas en inglés: Activity Based Costing, es una teoría fundamentada por Kaplan & Cooper.

Permite determinar aquellos costos que no han sido identificados en cada uno de los procesos de producción, estos costos serán controlados a través del número de actividades, además utiliza la escala de las actividades dependiendo a la utilización de la misma estableciendo una base generadoras de costos relacionadas al volumen. Determina las fallas existentes por lo tanto las empresas conocen cuales son los costos que ingresan dentro del proceso productivo, mencionando datos correctos en el momento de realizar la respectiva toma de decisiones.

- Implementar la cadena de Valor para monitorear las actividades
- Distribuir los costos a los puntos de ventas de forma parcial, así la perdida no recaerá en la administración la cual no genera ingresos. Crespo Acosta (2017).

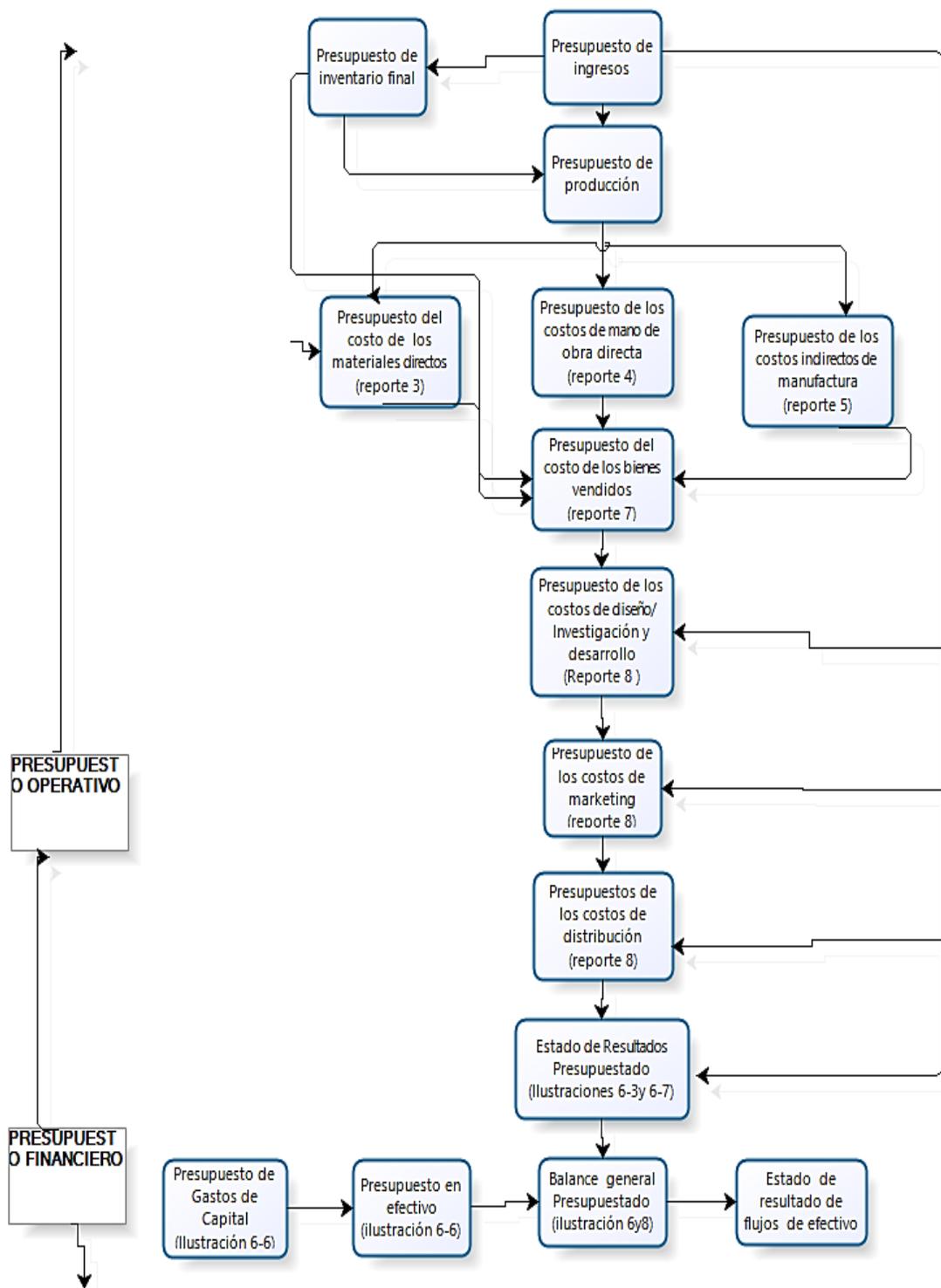
La perspectiva de costeo ABC no es tradicional, su distribución abarca la cadena de valor desde incluso antes de la compra del inventario del producto hasta el seguimiento de satisfacción después de la entrega de los productos al cliente. El análisis de la cadena de valor es importante debido a que gracias a ella se realizará la distribución de los costos indirectos afectándolo directamente al costo del producto.

Presupuesto de Costos

Según Horngren, Datar, & Rajan (2012), afirma que: los presupuestos son piezas claves en el sector operativo, en el caso de ausencia de presupuestos, es difícil que los gerentes y los que intervienen en el sistema productivo desconocen si están encaminados correctamente para lograr el objetivo de las metas propuestas como son las de crecimiento y de los gastos a utilizar. Por otra parte el presupuesto maestro tiene su final y su aprobación luego de discutirlo varias veces entre la alta gerencia y los gerentes encargados de la producción y de varias funciones en la organización siendo parte de la cadena de valor.

Cabe mencionar que el presupuesto general se desarrollan para un periodo establecido por la organización puede ser como para un mes, un trimestre, un semestre o anual o más tiempo dependiendo a las necesidades de la organización. Un claro ejemplo sería que si un presupuesto en efectivo se lo establece para dos años dando como sub periodos 24 periodos mensuales esto se realiza para que los flujos de entrada y de salida de efectivo se pueda establecer y trabajar de mejor manera. La mejor forma de explicar cómo elaborar un presupuesto operativo es revisando los pasos que tomaría una compañía para hacerlo (pp. 98-115), (Ver Figura 11).

Figura 11 Panorama General del Presupuesto Maestro



Nota. En la figura se puede detallar una explicación sobre el panorama general del presupuesto maestro. Tomado de Horngren, Datar, & Rajan (2012)

Estados financieros

Las Normas Internacionales de Información Financiera aseguran que los estados financieros de una entidad contienen información de alta calidad que:

- a) Sea transparente para los usuarios y comparable para todos los periodos en que se presenten;
- b) Suministre un punto de partida adecuado para la contabilización según las Normas Internacionales de Información Financiera (NIIF); y
- c) Pueda ser obtenida a un costo que no exceda a sus beneficios. IFRS Foundation (2013).

Los estados financieros bien elaborados son una de las finalidades del contador que representan de manera transparente todos los movimientos económicos incurridos en un determinado periodo. Su presentación debe darse de forma periódica al igual que su registro y control, de esta manera se evalúa los beneficios que obtienen los contribuyentes al realizar su inversión.

Utilidad

La utilidad fue mencionada por primera vez por el filósofo Jeremy Bentham, definiéndola como la variable cuya magnitud relativa indica la dirección de la preferencia. La utilidad económica por lo tanto hace referencia al porcentaje de ganancias percibidas en la inversión al realizar una determinada actividad. En términos contables se lo define como utilidad neta. La utilidad de un bien se calcula mediante las fórmulas matemáticas de la Utilidad Total (Utx), utilidad marginal (Umx) y la Promedio (Up_x). Gonzáles (2002).

Utilidad promedio

En las empresas que se fabrican varios productos es necesario conocer la utilidad promedio para poder definir el precio de ventas de acuerdo a las expectativas de los administradores. La utilidad promedio hace referencia a la media aritmética, es decir la cantidad total de unidades producidas dividida para la utilidad neta de la respectiva línea de productos.

Utilidad marginal

La utilidad marginal analiza las ventajas de aumentar los niveles de producción, gracias a fórmulas aritméticas demuestran la cantidad óptima de unidades a producir; a pesar de que la utilidad total aumenta, la marginal disminuirá. Esto se puede observar cuando la utilidad total del periodo llega a su máximo; por lo tanto se conserva un comportamiento normal a la media aritmética, por otra parte la utilidad marginal será igual a cero. Determinando el punto de Saturación en el consumo lo que permite visualizar una total satisfacción por parte del consumidor. Gonzáles (2002).

El sistema de costos permite recopilar la información adecuada para poder calcular el nivel óptimo de fabricación, aprovechando al máximo los recursos que posee la empresa.

2.4.1. Base Legal

Según la Comisión de Legislación y codificación (2004), en su artículo 10 “Deducciones” menciona las causales para determinar la base imponible sujeta a este impuesto se deducirán los gastos que se establecen.

Con el propósito de mejorar los ingresos de la fuente ecuatoriana que no estén exentos dentro de la ley.

En el reglamento a la Ley de Régimen Tributario Interno en su artículo 28 “Gastos generales deducibles” para efectos del impuesto a la renta destacamos lo siguiente:

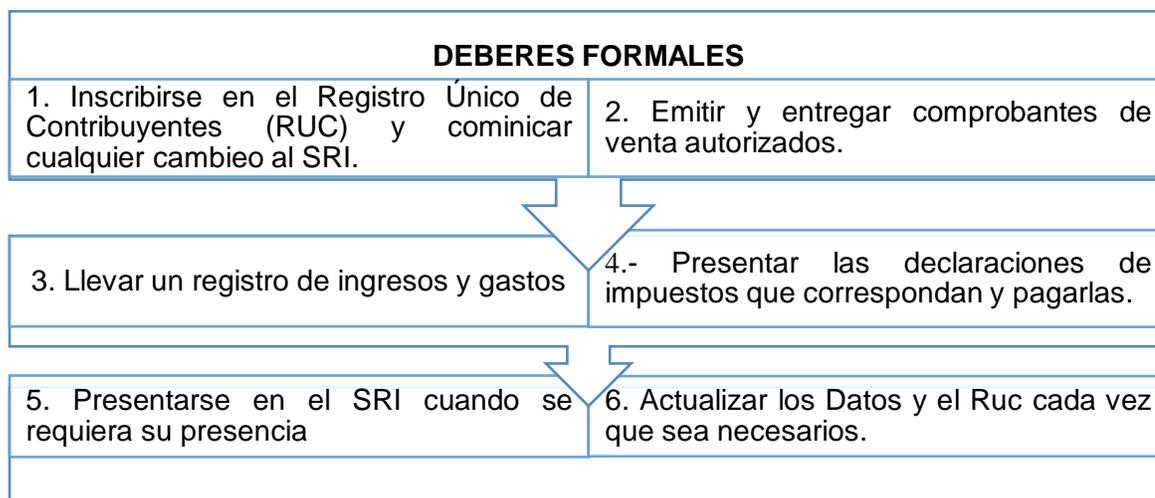
- Remuneraciones y beneficios sociales
- Servicios de terceros
- Créditos incobrables
- Suministros y materiales
- Reparaciones y mantenimientos
- Depreciación de activos
- Amortización de inversiones
- Perdidas
- Tributos y aportaciones
- Gastos de gestión
- Promoción y publicidad
- Gastos de instalación
- Deducción adicional por bienes o servicios a organizaciones de la economía popular y solidaria. Com de Legislación y codificación (2004).

Obligaciones Tributarias de los Artesanos Calificados

Según el Servicio de Rentas Internas (2015), establece que se reconoce únicamente a los artesanos calificado por la Junta Nacional de Defensa del Artesano, por lo tanto para ser reconocido debe cumplir los siguientes requisitos.

Figura 12

Cumplimiento de los requisitos y deberes formales



Nota. En la figura anterior se explica de forma detallada el proceso de inscripción de los artesanos calificados. Tomado de Servicio de Rentas Internas (2015) Mi Guía del Artesano (p. 15-25).

Cabe mencionar que los artesanos calificados por la Junta están obligados a cumplir los deberes formales mencionados en el cuadro anterior con la finalidad de evitar multas y sanciones por parte del SRI, sin embargo, las problemáticas nacen debido al desconocimiento por parte de los artesanos, y la falta de interés en la preparación sobre temas tributarios generando la consecuencia de afectación económica para sus negocios.

Los artesanos pueden emitir estos documentos

- **Comprobantes de Venta**

Son documentos que sustentan la transferencia y emisión de productos y servicios que brindan cada uno de los contribuyentes, para ello se deberá de solicitar la impresión de los mismos, una vez que se haya escrito el artesano en el RUC, en una imprenta autorizada por el Servicio de Rentas Internas, estos comprobantes se deben emitir cuando:

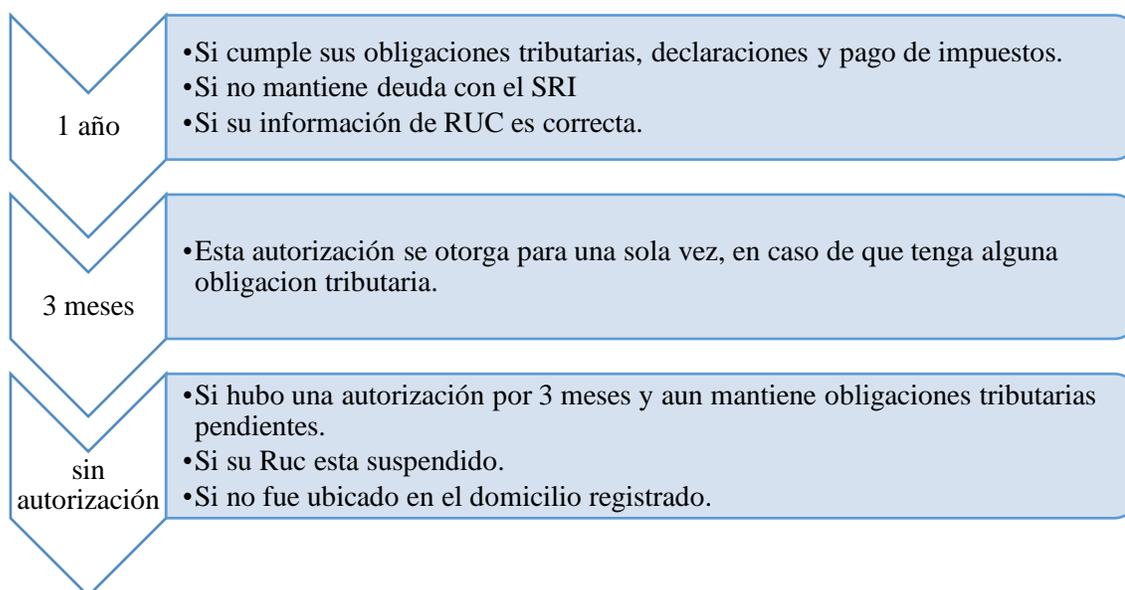
- Las Ventas iguales o inferiores a \$ 4,00 dólares americanos
- Si el consumidor no requiere de su comprobante de venta final se deberá imprimir un resumen de la transacción.
- De estar inscrito en el RISE tiene la obligación de entregar su comprobante a partir de los \$12,00 dólares americanos

Comprobantes que se pueden Utilizar

1. Las Facturas
2. Las Notas de venta – RISE
3. Las Liquidación de compra de bienes y presentación de servicios
4. Los Tiquetes de máquinas registradas

Vigencia de los comprobantes de Venta

El tiempo de vigencia de estos documentos el SRI los clasifica por el tiempo y la autorización de los documentos para un mayor entendimiento se presenta la siguiente ilustración:

Figura 13*Vigencia de los comprobantes de venta*

Nota. En la figura anterior explicativa sobre la vigencia de los documentos de venta tomado de Servicio de Rentas Internas (2015) Mi Guía del Artesano

Cuando se da de baja los comprobantes de venta

En el Servicio de Rentas Internas se menciona que cuando se va dar de baja sus comprobantes el contribuyente lo deberá de hacer mediante el formulario 321 vía online en donde se indicara los comprobantes con su respectiva numeración que no se hayan utilizado y por otros motivos que pueden ser:

- La terminación de las operaciones de la organización.
- Por el Cierre definitivo del establecimiento.
- Por el Deterioro de los documentos.

- Por el Robo de los documentos.
- El Extravío.
- Por los Cambio de dirección u condiciones del contribuyente.
- Fallas generales de impresión.
- Cierre del punto de emisión.

Cabe recalcar que el Servicio de Rentas Internas establece que se debe dar de baja estos documentos para no tener problemas de falsedad de documentos o mala utilización de los mismos para evitar multas y sanciones debido a este motivo es necesario que se den de baja los comprobantes de venta por las situaciones antes mencionadas.

Impuestos a declarar

Impuesto al Valor Agregado (IVA)

El Impuesto del Valor Agregado se cancela en las transferencias de bienes muebles de naturaleza corporal, servicios prestados y las importaciones. Los bienes vendidos o servicios prestados por los artesanos calificados están gravados con tarifa 0% de IVA, siempre y cuando, se cumpla con las siguientes condiciones según el art. 171 de la Ley de Regimen Tributario Interno, (2018) en el cual menciona lo siguiente:

- Tener actualizado su calificación por la (JNDA).
- Actualizada la Inscripción en el SRI.
- No superar el monto permitido por la Ley de Defensa del Artesano en sus activos totales.
- Realizar los servicios a los que se refiere la calificación de la Junta

- Requerir a sus proveedores las facturas y archivarlas de forma y condiciones que determine el SRI.
- Acarrear su registro de ingresos y gastos de acuerdo con lo dispuesto en la LORTI.
- Demostrar semestralmente su declaración del IVA y anualmente, su declaración de IR-

Para continuar con el apartado de la información el SRI en caso de incumplimiento deberá gravar sus ventas de bienes o prestación de servicios con tarifa 12% de IVA. Además, se establecen otras sanciones de acuerdo a lo que establece la Ley de Régimen Tributario Interno, estas sanciones se dará a conocer a los contribuyentes previa notificación.

Derechos y obligaciones a declarar

- **Derecho a Crédito Tributario.** - Los artesanos calificados no poseen derecho a crédito tributario debido a que generan bienes o servicios gravados con tarifa 0% de IVA, según Artículo 144 de la Lorti.
- **El crédito tributario.** - Crédito tributario en el valor del IVA pagado en las adquisiciones de bienes y servicios que será restado del IVA en las ventas.
- **Declaraciones de IVA.** - Los artesanos que estén previamente calificados que establecen los requisitos previstos, deberán presentar declaraciones cada seis meses según el noveno dígito del RUC, y lo deberán hacer en los meses de julio según su número de cédula y enero de cada año.

- **Formulario de Declaración:** Las declaraciones de Impuesto al Valor Agregado se presentará cada seis meses, esta declaración se debe realizar en el formulario 104 A, así el contribuyente no haya registrado ninguna venta.
- **Multa y plazo.** - Cuando la fecha de vencimiento coincida con fines de semana o feriados, podrá declarar al siguiente día hábil. Si no declara en los plazos previstos, deberá calcular la multa que corresponde al 0,1% por mes o fracción del mes del total del valor de las ventas.

Cambios en la ley del Artesano

Los Artesanos hasta el año 2016 no estaban obligados a llevar contabilidad simplemente su obligatoriedad regia en que debían llevar control de sus ingresos y gastos, para el año 2017 cambia la ley y exige obligatoriedad de llevar contabilidad a los artesanos que superen las fracciones de las tablas establecida así mismo rigiera las multas y sanciones por no cumplimiento de sus obligaciones, sus productos llevaran IVA siempre y cuando superen los límites establecidos en la ley y las condiciones del mismo caso contrario no.

Tabla 5*Obligatoriedad de llevar contabilidad - Artesanos*

Cambios en el artículo 19 año 2017			
Obligatoriedad	Superación del Monto	Actividad Económica	Superación de Capital
Dentro de la normativa tienen obligatoriedad de llevar contabilidad las sociedades que superen ingresos anuales de:	USD 300.000	\$.	
Personas naturales cuyos ingresos brutos del ejercicio fiscal	USD 300.000	\$.	
Realización de actividades económicas tales como: agrícolas, pecuarias, forestales o similares, así como los profesionales comisionistas, artesanos, agentes, representantes.	USD 300.000	\$.	Ingresos superiores a USD\$ 300.000,00 Capital superior a los USD\$ 180.000,00.
Cambios de la ley de los artesanos ecuatorianos del año 2014 al 2020			
Normas Anteriores			
<ul style="list-style-type: none"> • Art. 25 de la ley Fomento Artesanal: Los Artesanos no están sujetos a las obligaciones impuestas a los empleadores por el código de trabajo. • Art. 2 Este será calificado por la Junta de Defensa del Artesano y Registro en Ministerio de Relaciones laborales. 			

Cambios de la ley de los artesanos ecuatorianos del año 2014 al 2020

	<ul style="list-style-type: none"> • Ley del artesano: Un taller artesanal es aquel que tiene un máximo de 15 operarios y 5 aprendices
Modificaciones	<ul style="list-style-type: none"> • Los artesanos están sujetos a las obligaciones aplicadas a las o los empleados en el Código inclusive al pago de Utilidades. • Se considera artesano que, entre otras cosas, tuviere bajo su subordinación laboral, a no más de 10 operarios y 3 aprendices. • Art. 19 Obligatoriedad de llevar un registro de ingresos y gastos a los artesanos
Normas Actuales	<ul style="list-style-type: none"> • Art. 19.- Obligación de llevar contabilidad. - Toda sociedad que superen los ingresos de \$300.000,00 dólares americanos en el periodo económico incluyendo el sector artesanal. • Cambios de los beneficios con son exentos a pagos de impuesto por exportación. • Se mantiene la consideración que para ser artesanos calificados debe contar con 10 operarios y 3 aprendices.

Nota. Esta tabla muestra los cambios principales que se dio en los últimos años en la ley de régimen tributario Interno. Recuperado de Buro Tributario - Consultores, (2019).

CAPÍTULO III

Metodología

3.1. Enfoque de la investigación

Investigación Experimental

En el presente trabajo de investigación está encaminado bajo un diseño metodológico de tipo experimental descriptivo debido a que el objetivo de una investigación experimental es descubrir las causas de un fenómeno. Por esta razón también se le conoce como investigación causal, pues se planifica que se evaluará el comportamiento que han tenido las dos variables de estudio; la indagación del trabajo se encuentra en base a parámetros de investigación de campo, debido a que se pretende aplicar encuestas como instrumentos de recolección de información con el fin de obtener resultados como respaldo fidedigno y confiable que contribuyan a determinar conclusiones al proyecto investigativo. (Ver Tabla 6)

Tabla 6

Descripción de la metodología

Tema	Enfoque	Metodología
Diagnóstico a los sistemas de costos en el sector panificador del cantón Latacunga, periodo 2018 -2019 bajo la perspectiva de Kaplan & Cooper	Cuantitativo	Chi Cuadrado

3.2. Según el objeto de estudio

Investigación Aplicada.

Según García (2018), la investigación aplicada consiste en:

“Centrar en la resolución de problemas en un contexto determinado, es decir, busca la aplicación o utilización de conocimientos, desde una o varias áreas especializadas, con el propósito de implementarlos de esta forma se menciona que para satisfacer necesidades concretas, proporcionando una forma más eficiente e explicativa”

Por otra parte, la investigación aplicada tiene por objetivo resolver un determinado problema o planteamiento específico, enfocándose en la búsqueda y consolidación del conocimiento para su aplicación y, por ende, para el enriquecimiento del desarrollo cultural y científico, por tal motiva en la presente investigación se aplicara la investigación aplicada debido al problema a investigar.

3.3. Tipo de investigación

Investigación descriptiva

Se define esta investigación como descriptiva debido a que describe el objeto de estudio, por otra parte el enfoque se hace sobre conclusiones dominantes o sobre cómo una persona, grupo o cosa se conduce o funciona en el presente, lo más recomendable es establecer esta investigación se emplea cuando se posee pocos datos del fenómeno. Dado a esta razón la investigación descriptiva se realiza previo a la investigación expositiva y el conocimiento de las propiedades de un fenómeno determinado permite dar explicaciones a otros asuntos que guardan relación. Caiza & Tipanluisa (2019)

Por lo cual en el presente trabajo de investigación se establece el tipo de investigación descriptiva que es tipo de investigación que se utiliza para estudiar a fenómenos o sujetos de forma cualitativa, antes de hacerlo de forma cuantitativa que tiene por objeto de estudio mediante la aplicación de encuestas que es lo que se realizara en el desarrollo y recopilación de la información.

3.4. Según la Inferencias Científicas

Método Hipotético Deductivo

El método trata de establecer la verdad o falsedad de las hipótesis, que o podemos comprobar directamente sino a través de una investigación, este método sintetiza, básicamente, los principales aspectos del método inductivo y el deductivo p. 40 según Behar D. (2008)

En la investigación vamos a trabajar con este método ya que se trabaja con los métodos deductivo e inductivo puesto que se realizará una observación y análisis de una serie de fenómenos con la finalidad de proponer una hipótesis de los resultados y posteriormente poder explicar dichos fenómenos y verificar a través de experimento en nuestro caso la aplicación de un sistema de costos.

3.5. Modalidad básica de la investigación

Investigación Cuantitativa

Este enfoque estudia hechos observables, medibles y replicables, haciéndolo en un contexto controlado donde se utiliza un lenguaje con precisión matemática y con modelos estadísticos de la codificación numérica Rivadeneira (2017).

La investigación es cuantitativa por la relación directa con los datos estadísticos, es por ello que por medio de las encuestas realizadas se podrá representar el efecto que tiene el sistema de costos.

Investigación Documental

La metodología de investigación documental permitirá el respaldo de la información adecuada en libros, publicaciones, videos, grabaciones, respaldando y guiando la correcta ejecución de la investigación.

3.6. Fuentes y Técnicas De Recopilación de Información y Análisis de Datos

Según Martin (2011). Menciona que la encuesta es una base de recolección de información proporcionada verbalmente o por escrito directamente de la persona entrevistada, en el cual escribe su información personal, mediante un cuestionario estructurado, utilizando muestras intencionadas que pretenden representar a la población objeto de estudio.

3.7. Población y Muestra

La población sujeta al estudio sobre el control de costos y su incidencia en el proceso contable para la determinación de utilidad en el sector panificador del cantón Latacunga asciende a un total de 272 empresas panaderas, que registran su actividad económica como: elaboración de pan y otros productos de panadería secos: pan de todo tipo, etcétera. Como se menciona en la siguiente tabla:

Tabla 7

Población de la investigación

Actividad Económica	Contribuyentes
Elaboración de pan y otros productos de panadería secos.	272
TOTAL	272

Nota. Cuadro resumen de la población de las panificadoras de del cantón. Recuperado de: Servicio de Rentas Internas (2020).

Se define a la muestra como: Un segmento por definición pequeño, tomada de la población basada en ciertos criterios, para poder representar a la población Badii (1989).

Para la presente investigación se utiliza la fórmula probabilística aleatoria para el cálculo de la muestra. De acuerdo al tamaño de la población mencionada en el numeral anterior y con un nivel de confianza del 90%, se determina una muestra de 54 panaderías en la ciudad de Latacunga como objetos de análisis.

Donde:

N = Población

P = Probabilidad de ocurrencia

Q = Probabilidad de no

ocurrencia E = Error de

muestreo

Z = Nivel de confianza

Datos de investigación:

N= 272

P= 0.5

Q= 0.5

E= 10%= 0.1

Z= 1.64

Nivel de confianza 90%

$$Muestra = \frac{(1.64)^2 * 272 * (0.5 * 0.5)}{((272 - 1) * 0.10^2) + (1.64)^2 * (0.5 * 0.5)}$$

$$Muestra = \frac{182,8928}{3.3824}$$

$$Muestra = 54,072$$

Por lo tanto la presente investigación considera una muestra del 54 del total de las panificadoras en el cantón Latacunga, Provincia de Cotopaxi.

3.8. Determinación de Variables

Definición

Por consiguiente se puede determinar que una variable es una propiedad que puede generar una variación susceptible a medida o a observación, estableciéndola como un fenómeno que varía, al mismo tiempo puede ser medido y evaluado.

De esta manera se detalla las variables dependiente e independiente que se estableció en la presente investigación.

Variable independiente: Los costos

Variable Dependiente: Determinación de la utilidad bajo la perspectiva de Kaplan & Cooper.

Tabla 8*Matriz de Variables*

Operacionalización de la Variable Dependiente: Determinación de la utilidad bajo la perspectiva de Kaplan & Cooper

CONCEPTUALIZACIÓN	DIMENSIONES	INDICADORES	ÍTEM BÁSICO	TÉCNICAS INSTRUMENTOS
Utilidades: las utilidades hacen referencia a los beneficios que se reciben en un determinado ejercicio económico por el correcto desenvolvimiento en el mercado.	Impuesto a la Renta	Estados Financieros Participación a los trabajadores.	¿La panadería lleva contabilidad? ¿Conoce usted la utilidad operacional que genera anualmente el negocio? ¿Cada cuánto recibe información mensual, trimestral, semestral, anual, más de un año, o nunca?	Aplicar cuestionarios a los contadores o gerentes del sector panificador de la ciudad de Latacunga

CONCEPTUALIZACIÓN	DIMENSIONES	INDICADORES	ÍTEM BÁSICO	TÉCNICAS
				INSTRUMENTOS
Entendida también en el aspecto contable como el interés o beneficio económico por una empresa en el curso de sus operaciones. En base a esto, las utilidades de un negocio se dividen en dos: netas y brutas.	Crecimiento económico	Incremento en ventas	¿Cree usted que el volumen de ventas a incrementado entre el año 2018 a comparación del año 2019?	
	Utilidad Bruta	Margen Bruto de Utilidad (Utilidad Bruta / Ventas Netas x 100) Estados financieros	¿Dentro de que porcentaje en cual considera usted que se encuentre la utilidad bruta?	
	Beneficio	Preferencia de los clientes	¿Enumere los tres productos de su negocio le da más rentabilidad?	
	Crecimiento económico	Incremento en ventas	¿Cree usted que el volumen de ventas a incrementado entre el año 2018 a comparación del año 2019?	

Tabla 9

Operacionalización de la Variable Independiente: Los costos

CONCEPTUALIZACIÓN	DIMENSIONES	INDICADORES	ÍTEM BÁSICO	TÉCNICAS
				INSTRUMENTOS
<p>Costos: los costos son los rubros correspondientes a los recursos destinados a la producción y comercialización de un bien o servicio se respalda en una amplia gama de herramientas como son: la hoja de costos.</p>	<p>Presupuesto de Costos</p>	<p>Costo de producción Nivel de producción Actividades Operativas Promedio de las Ventas totales 2018 – 2019</p>	<p>¿Considera usted que la determinación del costo de producción cumple los principios de fiabilidad y confiabilidad? ¿Conoce o lleva algún registro de costos el negocio? ¿Considera usted que las panificadoras lleven un control de costos? ¿Conoce usted como se calculan los costos de producción?</p>	<p>Aplicar cuestionarios a los contadores o gerentes del sector panificador de la ciudad de Latacunga</p>

CONCEPTUALIZACIÓN	DIMENSIONES	INDICADORES	ÍTEM BÁSICO	TÉCNICAS INSTRUMENTOS
<p>Las ordenes de producción, el control de inventario, entre otros; el uso adecuado en un determinado producto permite establecer el precio de venta, el margen de utilidad y la utilidad neta en un negocio, facilitando a los contables y gerentes una correcta toma de decisiones.</p>	<p>Metodología para el cálculo de costos</p> <p>Toma física de inventarios</p>	<p>Control de tarjetas Kardex</p> <p>Metodología para el cálculo de costos</p> <p>Actividades Operativas</p> <p>Nivel de producción</p> <p>Promedio de las Ventas totales 2018 – 2019</p>	<p>¿Conoce usted la utilidad operacional que genera anualmente?</p> <p>¿Cada cuánto su negocio realiza un conteo de inventarios?</p> <p>¿Piensa que es importante llevar un control de los procedimientos operativos en la elaboración del pan?</p>	

3.8. Fuentes y técnicas de recolección de Información

Las herramientas utilizadas para la recopilación de la información y datos, para la presente investigación son las siguientes:

- **Bibliográfica:** Mediante fuentes primarias y secundarias dentro de ellos se utilizó libros, tesis, estudios referentes al tema, en el cual se establece los principales datos para la investigación.
- **Campo:** Se precede a realizar encuestas para obtener información de las panificadoras del cantón Latacunga de manera personal.

Por lo tanto se establece que estas fuentes son las más utilizadas dentro del proceso de recolección de datos e información que nos permitirá el desarrollo de la investigación, y desarrollo de la propuesta.

3.8.1. Instrumento de recolección de datos.

a) Entrevista

La entrevista es una de las maneras más directas de obtener información del objeto de estudio, permitiendo recopilar información de manera exacta, es decir las personas informan de manera oral al entrevistador de algún tema relacionado al estudio.

b) Encuesta:

Las encuestas es una forma de recolección de información de manera escrita directa o indirectamente por el objeto de estudio, esto permite obtener información mediante un cuestionario de preguntas ya sean preguntas abiertas o cerradas.

3.9. Técnicas de análisis de datos

Para la presente investigación se obtiene datos mediante encuestas realizadas a los gerentes propietarios de las panificadoras de la ciudad de Latacunga, estas encuestas están dirigidas a los gerentes, para los cuales los datos se obtendrán mediante las técnicas explicadas anteriormente, para posteriormente realizar los análisis respectivos.

Nuestro proyecto de investigación para el análisis de datos utilizara el chi-cuadrado para la comprobación de la hipótesis, se opta por el esta metodología de análisis debido a que cuenta con un procesamiento inmediato de base de datos, debido a su interface para un análisis oportuno de los datos mediante tabas y gráficos, permitiendo la obtención de resultados verídicos.

3.9.1. Estadística descriptiva

Para los autores Macías & Miranda (2016), en su libro establece que:

La estadística descriptiva es aquella que establece recomendación de como resumir los datos de manera clara, y sencilla, para lo cual se necesita realizar un análisis descriptivo, por otra parte tiene el objetivo la medición e identificación de distintas variables.

Cabe recalcar que los autores hacen mención a distintas medidas que toma la estadística descriptiva dentro de ellas están las siguientes como son: Promedio o media (aritmética), mediana, moda que se procede a analizar.

3.9.2. Prueba Chi cuadrado

La prueba estadística chi-cuadrado es una prueba no paramétrica, que mediante varios autores menciona que puede ser utilizado en las distribuciones no normales, con las variables que son discretas y categóricas, esta prueba es utilizado para realizar un análisis de la hipótesis tanto nula como alternativa haciendo referencia entre estas dos variables, mismo que se utiliza tablas de contingencia.

Por otra parte la hipótesis nula es aquella que expresan negación de la relación de las variables y la hipótesis alternativa es aquella que da a conocer la hipótesis puesta a prueba y está directamente relacionada con las variables objeto de estudio, esto permite demostrarse mediante análisis estadísticos.

CAPÍTULO IV

Resultados de la investigación

4.1. Análisis de resultados

En el presente capítulo se conoce de los resultados de las encuestas aplicadas a las panaderías del sector de Latacunga, en la provincia de Cotopaxi sustentando la importancia de los sistemas de costos bajo la perspectiva de Kaplan & Cooper. Para mejorar la presentación de resultados se utilizó Excel como una herramienta de soporte y obtener de los datos cuantitativos las gráficas correspondientes a las encuestas.

4.2. Tabulación y análisis de las encuestas

Las empresas objeto de estudio se encuentran registrados como contribuyentes en el catastro presentado en el SRI como obligados y no obligados a llevar contabilidad. Su actividad principal es la elaboración de pan y otros productos de panadería secos:

Pregunta 1: ¿Cuánto tiempo lleva en funcionamiento su negocio?

Tabla 10

Datos pregunta 1

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
a) Menor a 1 año	2	3,70%
b) De 1 a 2 años	1	1,85%
c) De 2 a 4 años	4	7,41%
d) De 4 a 5 años	12	22,22%
e) Más de 5 años	35	64,81%
TOTAL	54	100,00%

Nota. Datos obtenidos mediante encuestas a los gerentes del sector panificador

Figura 14

¿Cuánto tiempo lleva en funcionamiento su negocio?



Nota. Datos obtenidos mediante encuestas a los gerentes del sector panificador

Análisis e interpretación:

Se puede observar que las 54 encuestas realizadas a los gerentes el 64,81% de panaderías tienen más de 5 años en funcionamiento y únicamente el 1,85% se encuentra en funcionamiento menor a un año. Lo que indica que las panaderías en Latacunga tienen una trayectoria comercial y un posicionamiento previamente establecido, llegando a la conclusión están en la capacidad de acogerse a lineamientos contables, tales como hojas de costos para mejorar su información contable.

Pregunta 2: ¿La panadería lleva contabilidad?

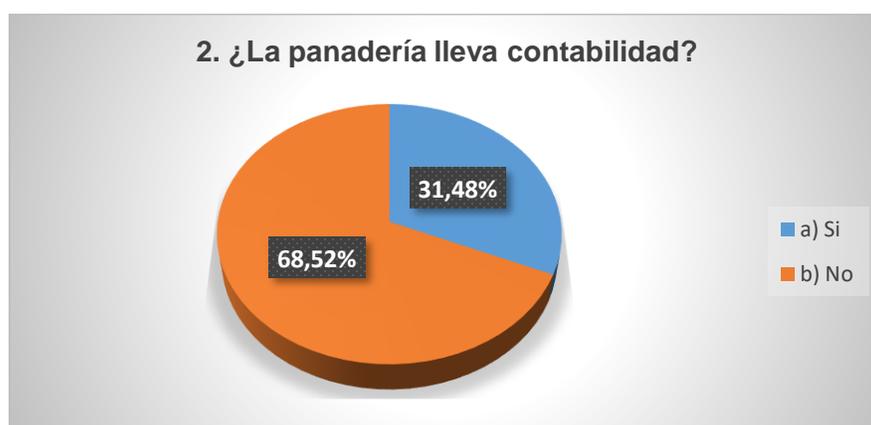
Tabla 11*Datos pregunta 2*

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
a) Si	17	31,48%
b) No	37	68,52%
TOTAL	54	100,00%

Nota. Datos obtenidos mediante encuestas a los gerentes del sector panificador

Figura 15

¿La panadería lleva contabilidad?



Nota. Datos obtenidos mediante encuestas a los gerentes del sector panificador

Análisis e interpretación:

De las 54 panificadoras encuestadas el 68,52% no llevan contabilidad y 31,48% de las panaderías llevan contabilidad, Esta información nos permite deducir que algunas panaderías tendrán falencias, no solamente en determinar sus ingresos, costos y gastos, sino que además se les dificultará determinar el nivel de rentabilidad.

Pregunta 3: ¿Si su respuesta es “Si” cada cuanto recibe información? Y si su respuesta es “NO”, Conteste la pregunta 4.

Tabla 12

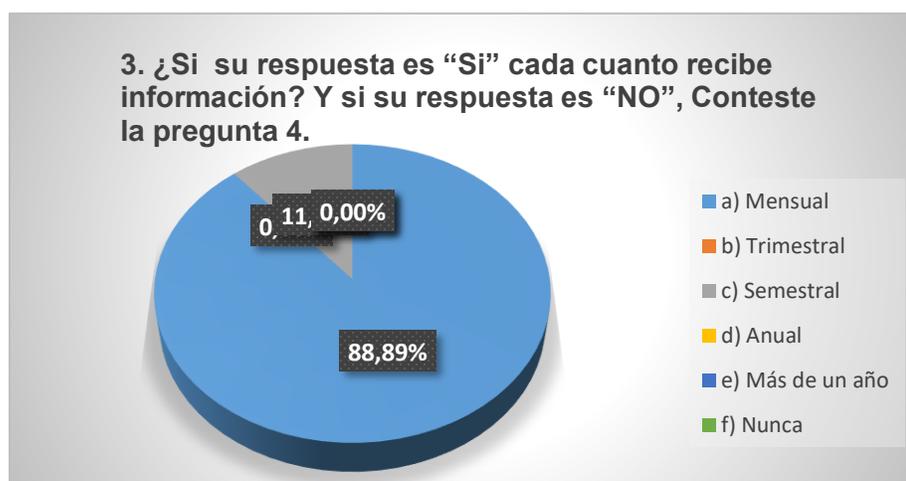
Datos pregunta 3

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
a) Mensual	16	88,89%
b) Trimestral	0	0,00%
c) Semestral	2	11,11%
d) Anual	0	0,00%
e) Más de un año	0	0,00%
f) Nunca	0	0,00%
TOTAL	18	100,00%

Nota. Datos obtenidos mediante encuestas a los gerentes del sector panificador

Figura 16

¿Si su respuesta es “Si” cada cuanto recibe información? Y si su respuesta es “NO”, Conteste la pregunta 4.



Nota. Datos obtenidos mediante encuestas a los gerentes del sector panificador

Análisis e interpretación:

Referente a esta pregunta realizada a las panaderías laticungueñas se determinó que 36 nunca reciben información. De las 18 panaderías que reciben información, en su gran mayoría, es decir, el 88,89% (16 panaderías) reciben información de forma mensual, y únicamente el 11,11% (2 panaderías) reciben información de forma semestral.

Esto se debe a que la mayor parte de panaderías realizan sus declaraciones de forma mensual y los contadores comparten la información de compras y ventas con los dueños de los locales. Se puede evidenciar el poco interés de los propietarios para conocer información. La cultura contable ecuatoriana se plasma únicamente para tributación, por lo que se pierde la oportunidad de manejar información contable gerencial para mejorar la toma de decisiones.

Pregunta 4: ¿Conoce o lleva algún registro de costos el negocio?

Tabla 13

Datos pregunta 4

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
a) Si	26	48,15%
b) No	28	51,85%
TOTAL	54	100,00%

Nota. Datos obtenidos mediante encuestas a los gerentes del sector panificador

Figura 17

¿Conoce o lleva algún registro de costos el negocio?



Nota. Datos obtenidos mediante encuestas a los gerentes del sector panificador

Análisis e interpretación:

Referente al registro de costos del negocio panadero manifiestan que casi la mitad de las panaderías encuestadas, es decir: el 48,15% no llevan un registro de costos. El 51,85% si llevan un registro de costos. Esta diferencia causa preocupación, pues evidencia el desconocimiento de los propietarios sobre los costos en los que incurren día a día.

Pregunta 5: ¿La panadería cuenta con algún sistema de control de costos?

Tabla 14

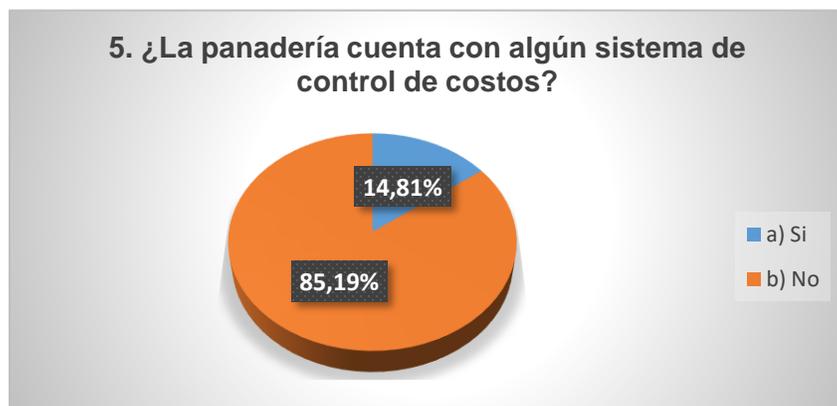
Datos pregunta 5

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
a) Si	8	14,81%
b) No	46	85,19%
TOTAL	54	100,00%

Nota. Datos obtenidos mediante encuestas a los gerentes del sector panificador

Figura 18

¿La panadería cuenta con algún sistema de control de costos?



Nota. Datos obtenidos mediante encuestas a los gerentes del sector panificador

Análisis e interpretación:

De las 54 encuestas realizadas 46 panificadoras que representan el 85,19% no tienen algún sistema de costos y solo 8 panificadoras que representan el 14,81% no cuentan con un sistema de costos. Es necesario socializar o presentar propuestas accesibles para las panaderías porque únicamente el conocimiento sobre el proceso productivo provoca una mejora continua en la cadena de valor.

Pregunta 6: ¿Conoce usted como se calculan los costos de producción?

Tabla 15

Datos pregunta 6

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
a) Si	23	42,59%
b) No	31	57,41%
TOTAL	54	100,00%

Nota. Datos obtenidos mediante encuestas a los gerentes del sector panificador

Figura 19

¿Conoce usted como se calculan los costos de producción?



Nota: Datos obtenidos mediante encuestas a los gerentes del sector panificador

Análisis e interpretación:

De las 54 panaderías encuestadas se determina que 31 de ellas que representa el 57,41% no conocen sobre los cálculos en los costos de producción, y 23 panificadoras que representan el 42,59% si conocer sobre los cálculos por lo que tienen un dominio empírico de los ingresos y gastos de los negocios. Esta pregunta demuestra que, el desconocimiento de los propietarios sobre el cálculo de los costos no es la causa para su falta de aplicación. En otras palabras, los propietarios están en la capacidad de aplicar costos en su proceso productivo pero es necesaria la creación de herramientas que faciliten su aplicabilidad con la finalidad de ayudar a disminuir los recursos costos- tiempo, de tal manera que el costo de implantación de una herramienta contable no supere los beneficios del mismo.

Pregunta 7: ¿Considera usted que la determinación del costo de producción cumple los principios de fiabilidad y confiabilidad?

Tabla 16

Datos pregunta 7

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
a) Si	54	100%
b) No	0	0%
TOTAL	54	100%

Nota. Datos obtenidos mediante encuestas a los gerentes del sector panificador

Figura 20

¿Considera usted que la determinación del costo de producción cumple los principios de fiabilidad y confiabilidad?



Nota. Datos obtenidos mediante encuestas a los gerentes del sector panificador

Análisis e interpretación:

De las 54 encuestas realizadas al sector panificador se determina que 54 de ellas que representa el 100% de la muestra cumple con los principios de fiabilidad y confiabilidad. Un sistema de costeo se sustenta en todos los elementos que participan en el sistema productivo, es decir materia prima, mano de obra y costos indirectos.

En base a estas características y a las actividades del sector panificador, con una hoja de costos correctamente elaborado se contribuye a un mejor acoplamiento y distribución de información contable de acuerdo al producto realizado.

Pregunta 8: ¿Piensa que es importante llevar un control de los procedimientos operativos en la elaboración del pan?

Tabla 17

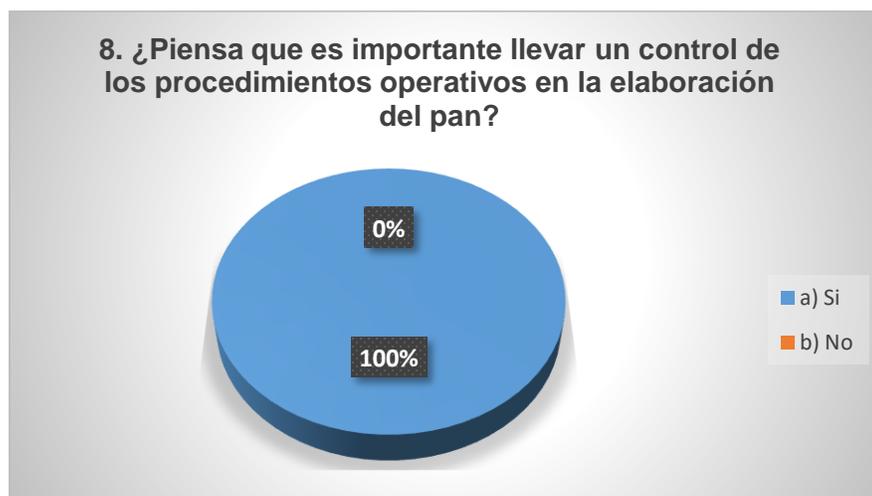
Datos pregunta 8

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
a) Si	54	100%
b) No	0	0%
TOTAL	54	100%

Nota. Datos obtenidos mediante encuestas a los gerentes del sector panificador

Figura 21

¿Piensa que es importante llevar un control de los procedimientos operativos en la elaboración del pan?



Nota. Datos obtenidos mediante encuestas a los gerentes del sector panificador

Análisis e interpretación:

De las 54 encuestas realizadas se establece que el 100% de la población aprueba el control de los procedimientos operativos, es decir, el total de la muestra está de acuerdo en realizar análisis en cada una de las actividades necesarias para la elaboración de pan y sus derivados, para poder determinar el costo real.

Pregunta 9: ¿Considera usted que es importante que las panificadoras lleven un control de costos?

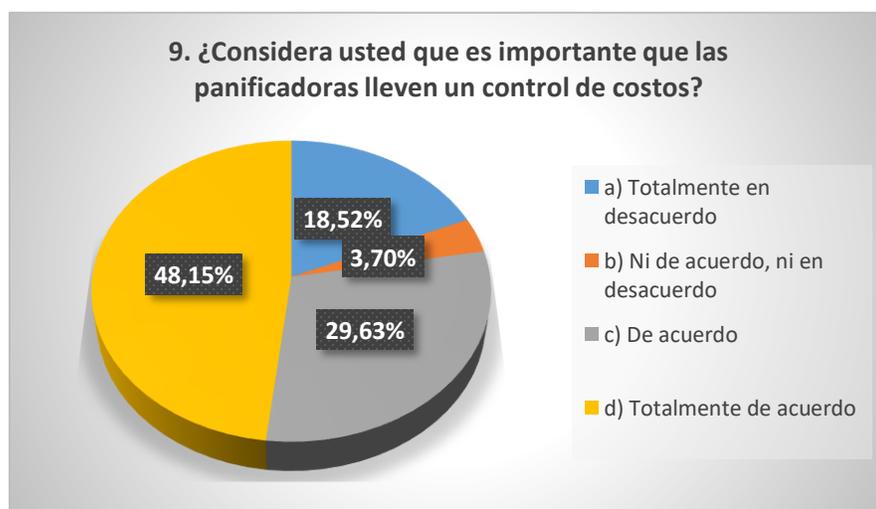
Tabla 18*Datos pregunta 9*

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
a) Totalmente en desacuerdo	10	18,52%
b) Ni de acuerdo, ni en desacuerdo	2	3,70%
c) De acuerdo	16	29,63%
d) Totalmente de acuerdo	26	48,15%
TOTAL	54	100,00%

Nota. Datos obtenidos mediante encuestas a los gerentes del sector panificador

Figura 22

¿Considera usted que es importante que las panificadoras lleven un control de costos?



Nota. Datos obtenidos mediante encuestas a los gerentes del sector panificador

Análisis e interpretación:

En las encuestas realizadas se determinó que el 48,15% de la muestra está totalmente de acuerdo que las panificadoras lleven un control de costos, el 29,63% de la muestra está de acuerdo, el 18,52% de la población está totalmente en desacuerdo y el 3,7% no está ni en acuerdo ni en desacuerdo. Gracias a esto se puede conocer que las empresas tienen un gran interés en tener un control de costos sin embargo, en preguntas anteriores se pudo evidenciar el déficit existente en su aplicación. Por ende, es necesario socializar temas de costos entre las panificadoras por la importancia que los propietarios dan a la información proveniente de los costos.

Pregunta 10: ¿De qué forma lleva un registro de costos de producción?

Tabla 19

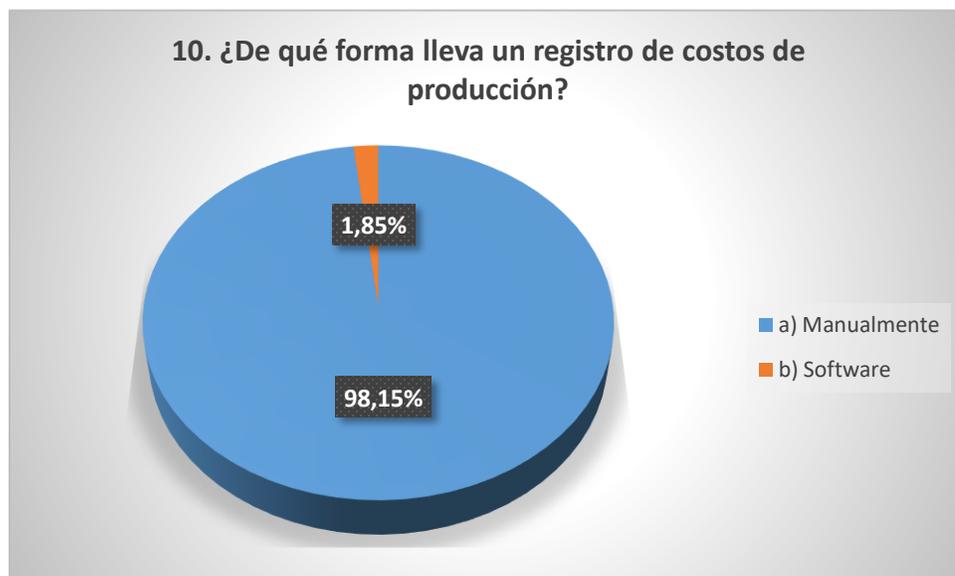
Datos pregunta 10

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
a) Manualmente	53	98,15%
b) Software	1	1,85%
TOTAL	54	100,00%

Nota. Datos obtenidos mediante encuestas a los gerentes del sector panificador

Figura 23

¿De qué forma lleva un registro de costos de producción?



Nota. Datos obtenidos mediante encuestas a los gerentes del sector panificador

Análisis e interpretación:

De las 54 encuestas realizadas 53 panificadoras que representan el 98,15% lleva el control de sus costos de manera manual. Esto se debe al costo que se genera al adquirir un programa contable y el costo de capacitar al personal.

Por lo tanto el sistema contable pueda aplicarse correctamente; en pequeños negocios los beneficios existentes para el registro de los costos por medio de un software contable superan a los beneficios de obtener información confiable. Es así, que únicamente el 1,85% de la muestra lleva sus costos mediante un software.

Pregunta 11: ¿Conoce usted la utilidad operacional que genera anualmente el negocio?

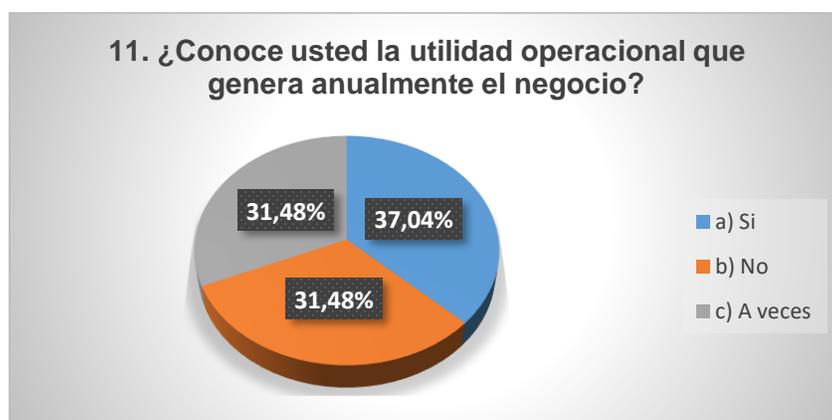
Tabla 20*Datos pregunta 11*

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
a) Si	20	37,04%
b) No	17	31,48%
c) A veces	17	31,48%
TOTAL	54	100,00%

Nota. Datos obtenidos mediante encuestas a los gerentes del sector panificador

Figura 24

¿Conoce usted la utilidad operacional que genera anualmente el negocio?



Nota. Datos obtenidos mediante encuestas a los gerentes del sector panificador

Análisis e interpretación:

En las 54 encuestas realizadas a las panaderías en Latacunga se determinó que únicamente el 37,04% de los encuestados conocen anualmente su utilidad operacional, lo que es lamentable porque los propietarios deberían tener conocimiento

de la rentabilidad y utilidad que generan al invertir en su negocio. El 31,48% de las panaderías a veces conoce la utilidad que genera anualmente su negocio y de igual forma el 31,48% de los locales no conocen la utilidad que generan.

Pregunta 12: ¿Cada cuánto su negocio realiza un conteo físico de inventarios?

Tabla 21

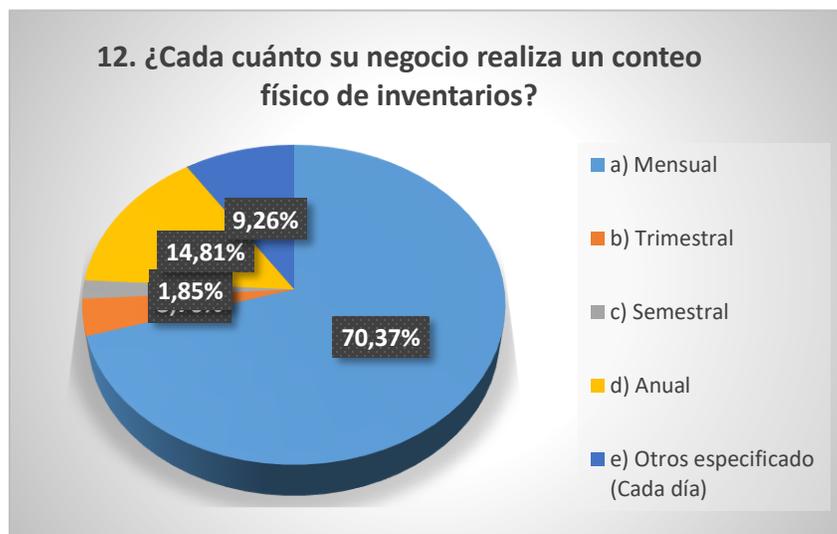
Datos pregunta 12

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
a) Mensual	38	70,37%
b) Trimestral	2	3,70%
c) Semestral	1	1,85%
d) Anual	8	14,81%
e) Otros especificado (Cada día)	5	9,26%
TOTAL	54	100,00%

Nota. Datos obtenidos mediante encuestas a los gerentes del sector panificador

Figura 25

¿Cada cuánto su negocio realiza un conteo físico de inventarios?



Nota. Datos obtenidos mediante encuestas a los gerentes del sector panificador

Análisis e interpretación:

De las 54 panaderías encuestadas en el sector de Latacunga se determinó que el 70.37% realizan un conteo físico de los inventarios de forma mensual, el 15% realiza el conteo de forma trimestral, el 9% de la muestra realiza conteos de inventario diariamente. Una minoría del 4% lo realiza de forma trimestral y del 2% de forma semestral. El mayor costo que se genera en la actividad productiva es el costo de materia prima que se evidencia en los productos terminados de las panaderías, por lo que conocer el inventario da una amplia visión de los costos incurridos.

Pregunta 13: ¿Dentro de que porcentaje considera usted que se encuentre la utilidad bruta, con relación a las ventas?

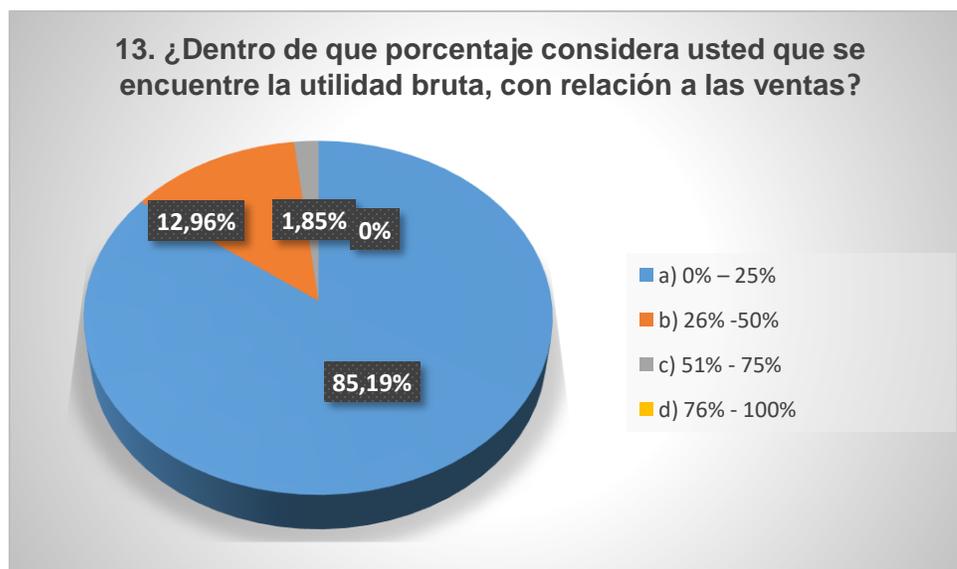
Tabla 22*Datos pregunta 13*

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
a) 0% – 25%	46	85,19%
b) 26% -50%	7	12,96%
c) 51% - 75%	1	1,85%
d) 76% - 100%	0	0,00%
TOTAL	54	100,00%

Nota. Datos obtenidos mediante encuestas a los gerentes del sector panificador

Figura 26

¿Dentro de que porcentaje considera usted que se encuentre la utilidad bruta, con relación a las ventas?



Nota. Datos obtenidos mediante encuestas a los gerentes del sector panificador

Análisis e interpretación:

El sector panificador en las encuestas realizadas manifestó que el 83% tienen una utilidad bruta con respecto a las ventas del 0-25%, es decir, las ganancias obtenidas de los ingresos menos los costos, es inferior al 25%. El 12,96% de las panaderías manifestaron que tienen una utilidad bruta del 12,96%; el 1,85% tienen una ganancia del 51% al 75%.

Esto se debe a que el costo de un pan es competitivo en el mercado y la ganancia individual en cada producto es mínima, sin embargo, debido a los montos o a las variedades de los productos esta utilidad bruta va variando; el valor agregado de ciertas panaderías permiten que esta utilidad bruta supere el 50% en una minoría de la muestra.

Pregunta 14: ¿Cree usted que el volumen de ventas a incrementado entre el año 2018 a comparación del año 2019, en cuánto?

Tabla 23

Datos pregunta 14

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
a) Si	28	51,85%
b) No	26	48,15%
TOTAL	54	100,00%

Nota. Datos obtenidos mediante encuestas a los gerentes del sector panificador

Figura 27

¿Cree usted que el volumen de ventas a incrementado entre el año 2018 a comparación del año 2019, en cuánto?



Nota. Datos obtenidos mediante encuestas a los gerentes del sector panificador

Análisis e interpretación:

A partir de las 54 encuestas realizadas se llegó a la conclusión que 28 panaderías (51,85%) incrementaron su volumen de ventas en el año 2019 a comparación del año 2018. Un total de 25 empresas (48,15%) no incrementaron su volumen de ventas.

Si bien es cierto, el volumen de ventas se da de acuerdo a las demandas existentes en la población, sin embargo, las ofertas realizadas en ciertos locales panaderos ganan una ventaja competitiva ante aquellas que se limitan a la producción y venta de pan y sus derivados.

Pregunta 15: ¿Cuáles considera usted que son los productos estrella en su panadería?

Tabla 24

Datos pregunta 15

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
Bocaditos	12	22,22%
Postre	6	11,11%
Pan	36	66,67%
TOTAL	54	100,00%

Nota. Datos obtenidos mediante encuestas a los gerentes del sector panificador

Análisis e interpretación:

A partir de las 54 encuestas realizadas se determinó que en 36 panaderías el producto que más se vende es el pan. En 12 panaderías tiene una mejor aceptación los bocaditos y en 6 panaderías las preferencias de los consumidores son los postres. Por lo tanto se puede deducir que las panaderías obtienen sus ingresos principalmente de la venta del pan, los otros productos que ofrecen son para cubrir las demandas de los clientes.

Pregunta 16: ¿Para establecer el precio de venta que elementos de los costos se toma en consideración?

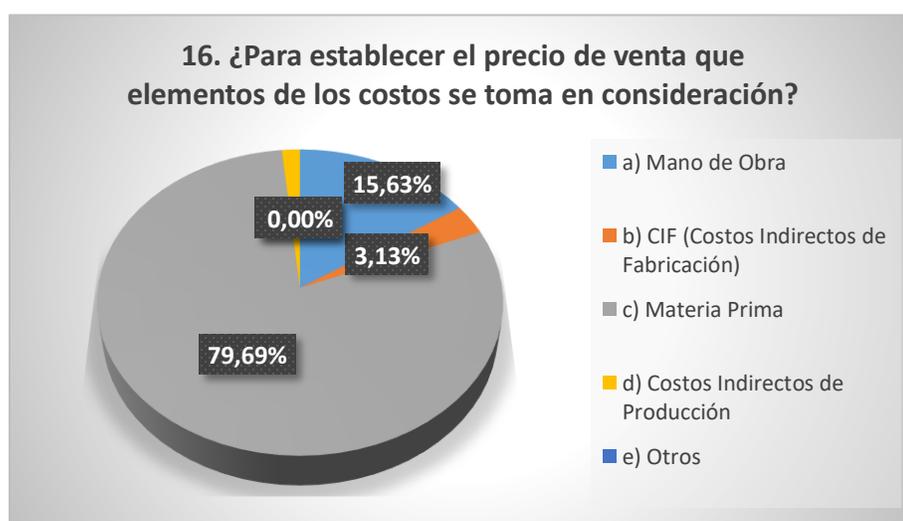
Tabla 25*Datos pregunta 16*

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
a) Mano de Obra	10	15,63%
b) CIF (Costos Indirectos de Fabricación)	2	3,13%
c) Materia Prima	51	79,69%
d) Costos Indirectos de Producción	1	1,56%
e) Otros	0	0,00%
TOTAL	64	100,00%

Nota. Datos obtenidos mediante encuestas a los gerentes del sector panificador

Figura 28

¿Para establecer el precio de venta que elementos de los costos se toma en consideración?



Nota. Datos obtenidos mediante encuestas a los gerentes del sector panificador

Análisis e interpretación:

Del total de panaderías encuestadas que mencionaron los elementos de los costos que se toman en consideración, el 79,69% señala que la materia prima es el principal elemento para establecer el precio de venta debido a que es el rubro más elevado en el proceso productivo. El segundo elemento que consideran para el precio de venta es en un 15,63% la mano de obra y únicamente un 3,13% señala a los costos indirectos de fabricación.

El desconocimiento de los elementos de costos en conjunto conlleva a un déficit de información; un sistema de costeo permite medir lo planificado de acuerdo a lo ejecutado, manteniendo un presupuesto equilibrado y, a su vez eliminando o mejorando los procesos para aumentar el nivel de rentabilidad en las panaderías.

Pregunta 17: ¿En una escala de 1(fácil) a 5 (complejo), seleccione cuál es el grado de complejidad en el manejo de los Costos?

Tabla 23

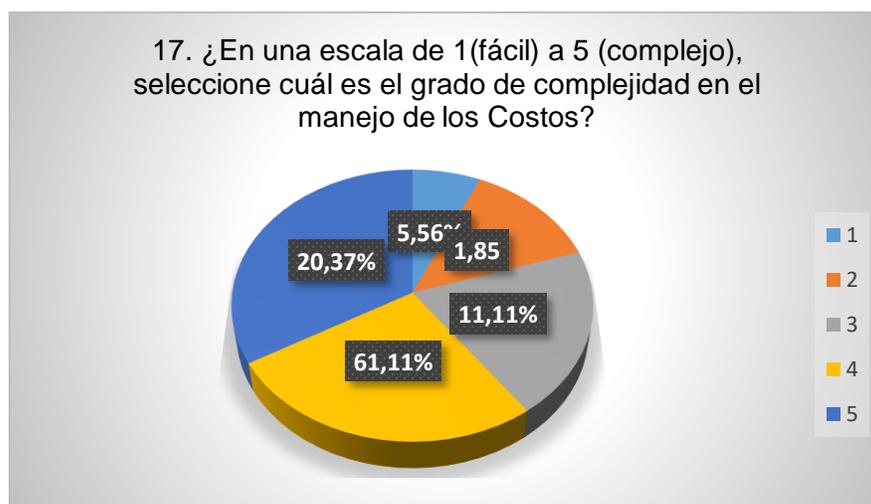
Datos pregunta 17

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
1	3	5,56%
2	1	1,85%
3	6	11,11%
4	33	61,11%
5	11	20,37%
TOTAL	54	100,00%

Nota. Datos obtenidos mediante encuestas a los gerentes del sector panificador

Figura 29

¿En una escala de 1(fácil) a 5 (complejo), seleccione cuál es el grado de complejidad en el manejo de los Costos?



Nota. Datos obtenidos mediante encuestas a los gerentes del sector panificador

Análisis e interpretación:

De los resultados evidenciados en esta pregunta acerca del grado de complejidad en el manejo de los costos se conoce que: el 61,11% considera un nivel 4 de complejidad; el 20,37% considera un nivel 5 de complejidad; el 11,11% establecen un nivel 3 de complejidad para el manejo de costos.

Únicamente el 5,56% y el 1,85% de las panaderías señalaron un nivel 2 y un nivel 1, respectivamente, en cuanto a la complejidad en el manejo de los costos. Como era de evidenciarse, el tema de costos entre los propietarios es considerado complejo, por la variación existente en el proceso productivo; no obstante, la adaptabilidad ante un sistema de costeo basado en las actividades es una herramienta necesaria; ésta

permitirá planificar previamente los recursos, presupuestar y estimar con los proveedores los costos y, finalmente establecer estrategias de ahorro.

Pregunta 19: El precio de venta se establece por:

Tabla 26

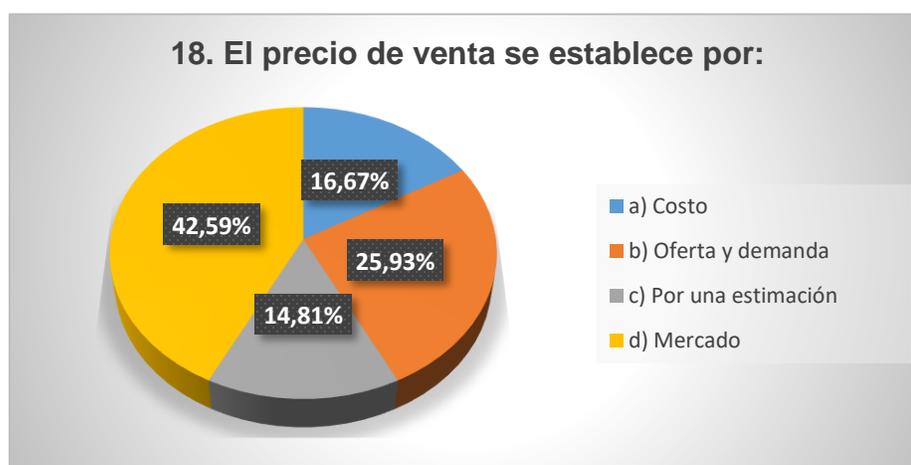
Datos pregunta 19

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
a) Costo	9	16,67%
b) Oferta y demanda	14	25,93%
c) Por una estimación	8	14,81%
d) Mercado	23	42,59%
TOTAL	54	100,00%

Nota. Datos obtenidos mediante encuestas a los gerentes del sector panificador

Figura 30

El precio de venta se establece por:



Nota. Datos obtenidos mediante encuestas a los gerentes del sector panificador

Análisis e interpretación:

El precio de venta de productos alimenticios generalmente se establece en el punto en el que se encuentran las fuerzas de oferta y demanda, una temática sustentada en el precio de mercado. En las encuestas realizadas se evidencia esta información: el 42,59% de las panaderías señalan que el precio de venta se establece de acuerdo al mercado, porque es un valor generalizado entre los latacungueños.

El 25,93% establece el precio de acuerdo a la oferta y demanda, es decir, de acuerdo al nivel de productos elaborados y la cantidad de personas que desean comprar dichos productos. El 14,81% de las panaderías establecen sus precios de acuerdo a una estimación y solamente el 16,67% establece en base a los costos el precio de venta.

Pregunta 19: ¿Usted ha llegado a conocer si su negocio obtuvo utilidad o pérdida en sus operaciones anuales?

Tabla 27

Datos pregunta 19

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
a) Siempre	13	24,07%
b) Casi Siempre	3	5,56%
c) A veces	34	62,96%
d) Nunca	4	7,41%
TOTAL	54	100,00%

Nota. Datos obtenidos mediante encuestas a los gerentes del sector panificador

Figura 31

¿Usted ha llegado a conocer si su negocio obtuvo utilidad o pérdida en sus operaciones anuales?



Nota: Datos obtenidos mediante encuestas a los gerentes del sector panificador

Análisis e interpretación:

Los propietarios de las panaderías manifiestan que lo que han llegado a conocer si su negocio obtuvo utilidad o pérdida en sus operaciones anuales es a veces en un 62,96% debido a que cuentan con un reporte interno de los ingresos y gastos los cuales sirven para sus declaraciones generalmente, mensuales. El 24,07% de los encuestados casi siempre conocen los resultados de sus operaciones.

El 5,56% casi siempre han conocido si su negocio presentó pérdidas o utilidades. Y por el contrario, el 7,41% nunca conocieron sus resultados. Mientras los gastos y costos no superen a los ingresos obtenido de las ventas se considera una utilidad, por ello es recomendable el registro de los ingresos, costos y gastos.

Pregunta 20: ¿Cree usted que al determinar los costos inciden en la rentabilidad del negocio?

Tabla 28

Datos pregunta 20

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
a) Si	53	98,15%
b) No	1	1,85%
TOTAL	54	100,00%

Nota. Datos obtenidos mediante encuestas a los gerentes del sector panificador

Figura 32

¿Cree usted que al determinar los costos inciden en la rentabilidad del negocio?



Nota. Datos obtenidos mediante encuestas a los gerentes del sector panificador

Análisis e interpretación:

Del total de las panaderías encuestadas se determinó que el 98,15% considera que los costos inciden en la rentabilidad del negocio. Una minoría del 1,85% considera que los costos no inciden en la rentabilidad del negocio.

La rentabilidad a diferencia de la utilidad, se la diferencia a largo plazo; el nivel de rentabilidad permite a los propietarios tener una estimación a futuro, de lo que se puede llegar a ganar o se está ganando, de acuerdo al monto de inversión realizada. Es uno de los indicadores financieros más importantes y su fórmula nace al dividir la utilidad operacional sobre el patrimonio.

Pregunta 21: ¿Conoce o ha escuchado usted el sistema de costeo por actividades (ABC)?

Tabla 29

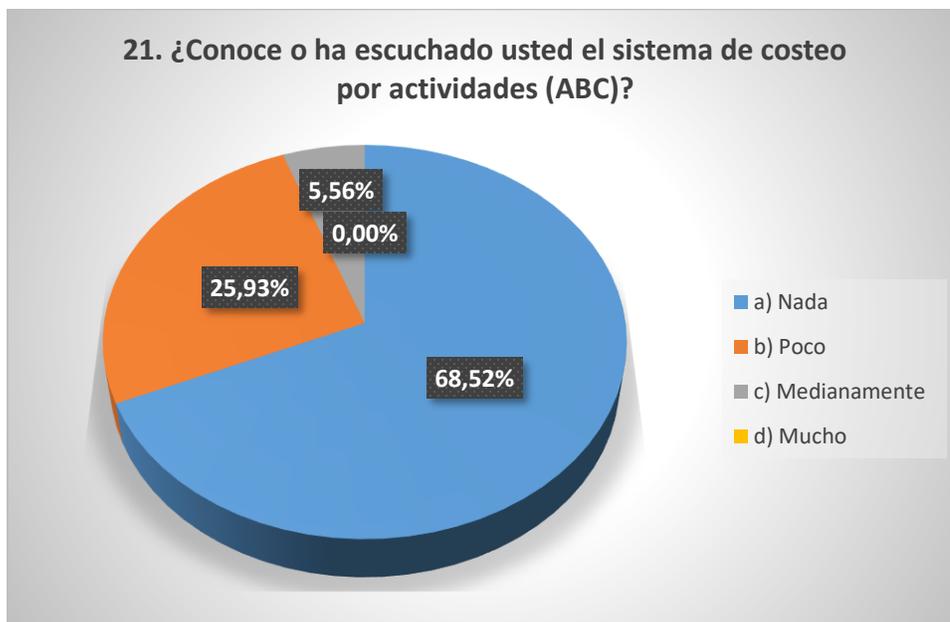
Datos pregunta 21

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
a) Nada	37	68,52%
b) Poco	14	25,93%
c) Medianamente	3	5,56%
d) Mucho		0,00%
TOTAL	54	100,00%

Nota: Datos obtenidos mediante encuestas a los gerentes del sector panificador

Figura 33

¿Conoce o ha escuchado usted el sistema de costeo por actividades (ABC)?



Nota. Datos obtenidos mediante encuestas a los gerentes del sector panificador

Análisis e interpretación:

De los resultados evidenciados acerca del conocimiento de los propietarios sobre el sistema de costeo por actividades (ABC), se determinó que el 68,52% de los encuestados no conocen ni han escuchado sobre el sistema de costeo ABC. El 25,93% conoce poco sobre el costeo ABC y el 5,56% considera medianamente su conocimiento sobre dicho sistema.

Con estos antecedentes se puede afirmar que existe una necesidad de propuestas sobre el sistema de costeo basado en actividades, debido a que es la más conveniente y de fácil aplicabilidad en el ámbito de la elaboración de pan y similares.

Pregunta 22: ¿Considera usted que la aplicación de los costos ABC permitirían reflejar la rentabilidad económica real del sector panificador?

Tabla 30

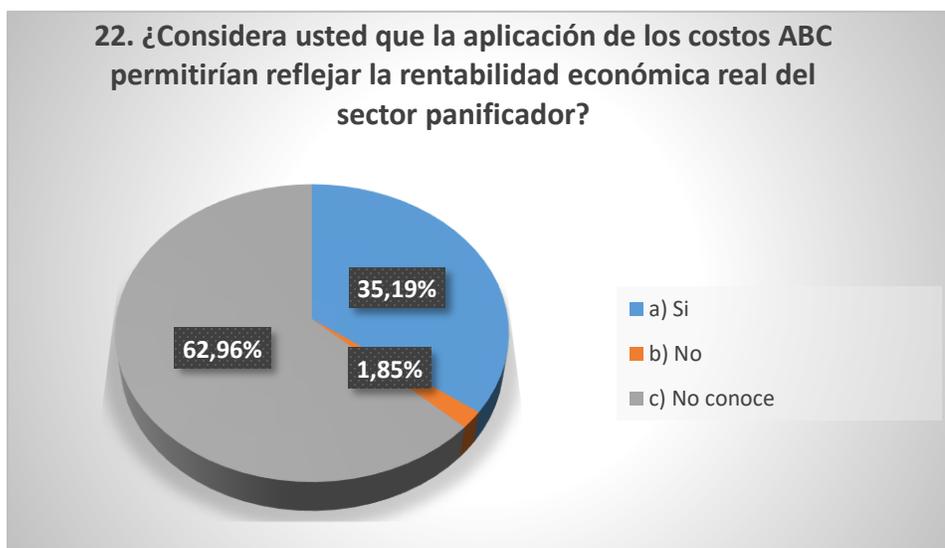
Datos pregunta 22

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
a) Si	19	35,19%
b) No	1	1,85%
c) No conoce	34	62,96%
TOTAL	54	100,00%

Nota. Datos obtenidos mediante encuestas a los gerentes del sector panificador

Figura 34

¿Considera usted que la aplicación de los costos ABC permitirían reflejar la rentabilidad económica real del sector panificador?



Nota. Datos obtenidos mediante encuestas a los gerentes del sector panificador

Análisis e interpretación:

De acuerdo a Kaplan y Cooper para las empresas que brindan servicios, en este caso servicios alimenticios una de las metodologías más eficientes para determinar los costos y distribuirlo entre los distintos productos es el sistema de costeo ABC. No obstante, el 62,96% de los encuestados no conocen sobre los beneficios de aplicar el costeo ABC para reflejar la rentabilidad económica real del sector panificador.

Gracias a empresas que han aplicado el sistema de costeo ABC, se puede conocer que su utilización beneficia al aumentar la competitividad productiva mediante el análisis de los costos indirectos, que surgen del conocimiento de manera exacta sobre los procedimientos y gastos incurridos, en la actividad productiva. Es así como el 35,19% de los encuestados sustentan que la rentabilidad de las panaderías se puede conocer mediante el costeo ABC. Únicamente, el 1,85% de los encuestados no.

Pregunta 23: ¿Usted en su opinión como consideraría las utilidades generadas por el negocio en el último año económico?

Tabla 31

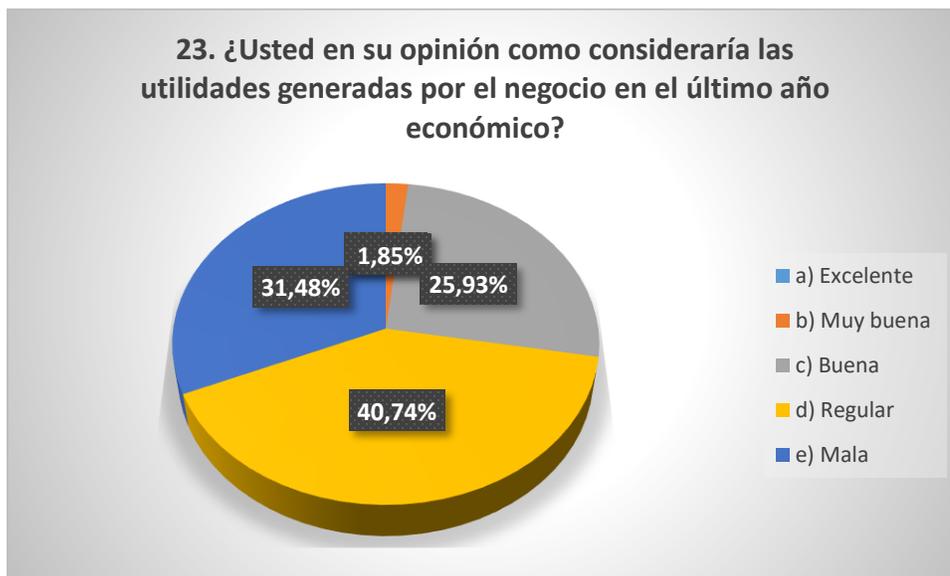
Datos pregunta 23

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
a) Excelente	0	0%
b) Muy buena	1	1,85%
c) Buena	14	25,93%
d) Regular	22	40,74%
e) Mala	17	31,48%
TOTAL	54	100,00%

Nota. Datos obtenidos mediante encuestas a los gerentes del sector panificador

Figura 35

¿Usted en su opinión como consideraría las utilidades generadas por el negocio en el último año económico?



Nota. Datos obtenidos mediante encuestas a los gerentes del sector panificador

Análisis e interpretación: Se puede evidenciar mediante esta pregunta que las panaderías consideran que las utilidades generadas por el negocio en el último año económico fueron regulares, para un 40,74% y el 31,48% ubican que su utilidad como mala. La mitad de los negocios panaderos basan sus costos productivos en la materia prima; sin embargo, para que el producto pueda comercializarse de manera adecuada existe una gran cantidad de costos indirectos que participan en el proceso.

Vale la pena resaltar que si existen empresas que consideran que su utilidad es buena en un 25,93%. Y sólo el 1,85% considero que su utilidad es muy buena. La asignación de costos en base a un presupuesto de ingresos y gastos permite modificar

actividades para generar mayor utilidad. Cabe la pena recalcar que ninguna de las panaderías considero que tiene una excelente utilidad.

Pregunta 24: En el caso de que su negocio no posea un sistema de costos ¿Estaría usted dispuesto a implementarlo?

Tabla 32

Datos pregunta 24

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
a) Si	44	81,48%
b) No	10	18,52%
TOTAL	54	100,00%

Nota. Datos obtenidos mediante encuestas a los gerentes del sector panificador

Figura 36

En el caso de que su negocio no posea un sistema de costos ¿Estaría usted dispuesto a implementarlo?



Nota. Datos obtenidos mediante encuestas a los gerentes del sector panificador

Análisis e interpretación:

El sistema de costeo basado en la creación de una hoja de costos propuesto en la presente investigación es aceptado en un 81,48% del sector panadero. Su creación promete mejorar el conocimiento de los propietarios dependiendo de las actividades que se realizan, desde el momento de presupuestar la materia prima hasta cuando el producto terminado es vendido a los clientes; en otras palabras, compromete a los investigadores a crear un modelo de hoja de costos, basado en actividades, que determine la viabilidad del negocio y mida el grado de eficiencia en la utilización de recursos.

Únicamente el 18,52% de los encuestados no coincidieron con implementar un sistema de costeo en sus negocios.

Pregunta 25: ¿Cuánto estaría dispuesto a invertir para adquirir un sistema de costos en el caso de no tenerlo?

Tabla 33

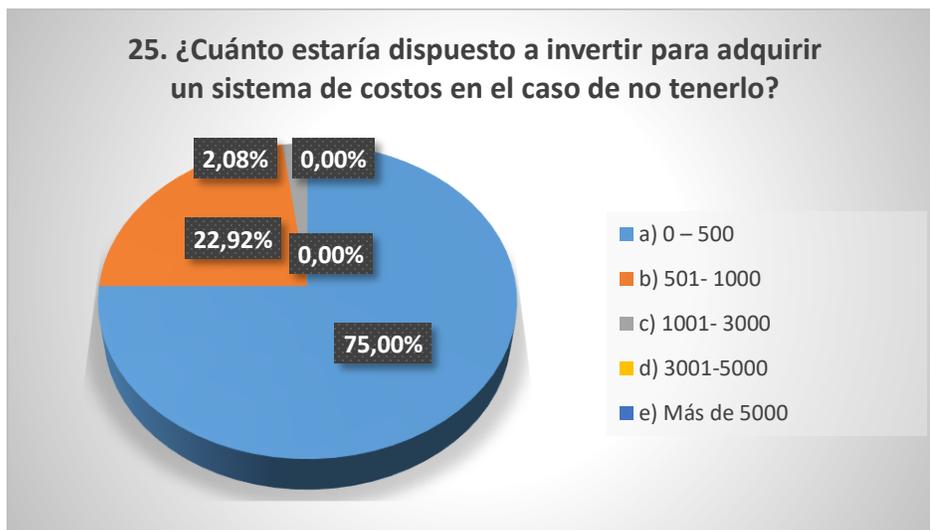
Datos pregunta 25

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
a) 0 – 500	36	75,00%
b) 501- 1000	11	22,92%
c) 1001- 3000	1	2,08%
d) 3001-5000	0	0,00%
e) Más de 5000	0	0,00%
TOTAL	48	100,00%

Nota. Datos obtenidos mediante encuestas a los gerentes del sector panificador

Figura 37

¿Cuánto estaría dispuesto a invertir para adquirir un sistema de costos en el caso de no tenerlo?



Nota: Datos obtenidos mediante encuestas a los gerentes del sector panificador

Análisis e interpretación:

Con los datos encuestados se determinó que el 75% de las panaderías latacungueñas estarían dispuestas a invertir entre \$0 a \$500 en la adquisición de un sistema de costos. El 23% de las panaderías invertirían entre \$501 y \$1000 y únicamente el 2% entre \$1001 y \$3000. A partir de este análisis se determina que las propuestas que se planteen para implementar un sistema de costos deben ser económicas y accesibles para la mayoría de los negocios, su costo no debe superar los beneficios que se vayan a obtener, es decir, el costo de inversión debe ser inferior a \$500 para lograr su aceptación.

Comprobación de la hipótesis

HO: El diagnostico a los sistemas de costos no inciden para la determinación de la utilidad en el sector panificador del cantón Latacunga, periodo 2018 -2019, bajo la perspectiva de Kaplan & Cooper

H1: El diagnostico a los sistemas de costos inciden para la determinación de la utilidad en el sector panificador del cantón Latacunga, periodo 2018 -2019, bajo la perspectiva de Kaplan & Cooper

En la presente investigación para establecer la comprobación de la hipótesis se eligió la prueba del Chi-cuadrado, en la cual la fórmula es la siguiente:

$$X^2 = \sum \frac{(O - E)^2}{E}$$

Simbología:

O = Datos observados

E = Datos esperados

Pregunta 9

¿Considera usted que es importante que las panificadoras lleven un control de costos?

Tabla 34*Datos pregunta 9*

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
a) Totalmente en desacuerdo	10	18,52%
b) Ni de acuerdo, ni en desacuerdo	2	3,70%
c) De acuerdo	16	29,63%
d) Totalmente de acuerdo	26	48,15%
TOTAL	54	100,00%

Nota. Datos obtenidos mediante encuestas a los gerentes del sector panificador

Pregunta 20

¿Cree usted que al determinar los costos inciden en la rentabilidad del negocio?

Tabla 35*Datos pregunta 20*

Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
a) Si	53	98,15%
b) No	1	1,85%
TOTAL	54	100,00%

Nota. Datos obtenidos mediante encuestas a los gerentes del sector panificador

Tabla 36*Frecuencia Observada*

Preguntas	Respuestas		Total
	Si	No	
Pregunta 9	42	12	54
Pregunta 20	53	1	54
Total	95	13	108
	87,97%	12,03%	100%

Nota. Datos obtenidos mediante encuestas a los gerentes del sector panificador

Por lo cual se procede a utilizar un nivel de significancia para la comprobación de la hipótesis de $\alpha = 0,05$

Frecuencia Esperada

$$fe = \frac{(\text{Total de renglón})(\text{Total de Columna})}{N}$$

Tabla 37*Frecuencia Esperada*

Preguntas	Respuestas		Total
	Muy Buena	Buena	
Pregunta 9	47,5	6,5	54
Pregunta 20	47,5	6,5	54
Total			108

Nota. Frecuencia esperada de la pregunta 9 y 20

Una vez obtenido y calculado la frecuencia esperada se procede a la aplicación de la siguiente fórmula:

$$X^2 = \sum \frac{(O - E)^2}{E}$$

Donde:

Σ = Sumatoria

O = Frecuencia observada

E = Frecuencia esperada en cada celda

Se calcula para cada celda la diferencia de la frecuencia observada con la frecuencia esperada, la misma que se eleva al cuadrado y se procede a dividir entre la frecuencia esperada, luego se suma los resultados misma que será el valor de X^2 .

Tabla 38

Calculo del Chi-cuadrado (X^2)

$X^2 = \sum \frac{(O - E)^2}{E}$	O	E	O - E	$(O - E)^2$	$\frac{(O - E)^2}{E}$
Pregunta 9 / Si	42	47,5	-5,5	30,25	0,63684211
Pregunta 9 / No	12	6,5	5,5	30,25	4,65384615
Pregunta 20 / Si	53	47,5	5,5	30,25	0,63684211
Pregunta 20 / No	1	6,5	-5,5	30,25	4,65384615
	108	108		$X^2 =$	10,5813765

Nota. Cálculos en base a los datos de la encuesta comerciantes.

Por consiguiente para establecer si el valor de X^2 es significativo o no significativo se debe calcular los grados de libertad, el cual se obtiene el valor mediante la siguiente fórmula que es:

$$\text{Grados de libertad (gl)} = (\text{N}^\circ \text{ de filas} - 1) (\text{N}^\circ \text{ de columnas} - 1)$$

$$(gl) = (2-1)(2-1)$$

$$(gl) = (1) (1)$$

$$(gl) = 1$$

De tal manera se tiene que $gl=1$ y el nivel de significancia es de $\alpha=0,005$; en la tabla de distribución de Chi-cuadrado equivale a 3,842, por lo tanto:

$$X^2 = \text{Critico} = 3,842$$

Figura 38

Distribución de chi-cuadrado

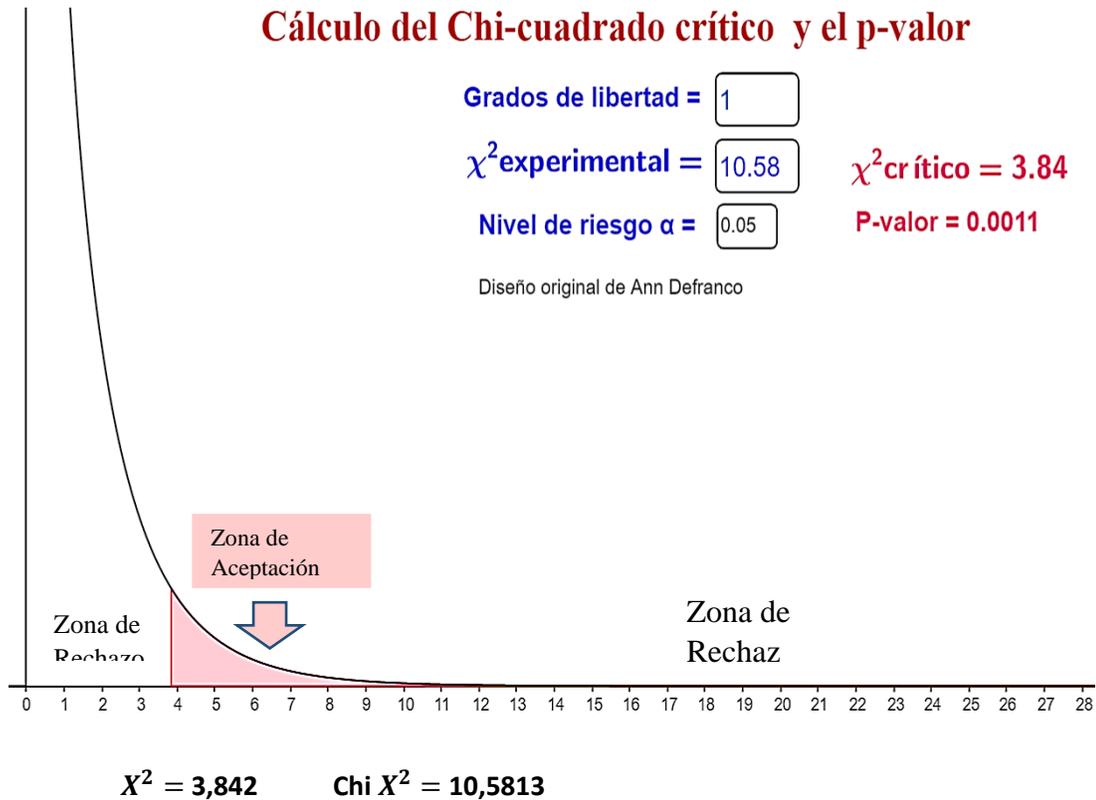
DISTRIBUCION DE χ^2

Grados de libertad	Probabilidad										
	0,95	0,90	0,80	0,70	0,50	0,30	0,20	0,10	0,05	0,01	0,001
1	0,004	0,02	0,06	0,15	0,46	1,07	1,64	2,71	3,84	6,64	10,83
2	0,10	0,21	0,45	0,71	1,39	2,41	3,22	4,60	5,99	9,21	13,82
3	0,35	0,58	1,01	1,42	2,37	3,66	4,64	6,25	7,82	<u>11,34</u>	16,27
4	0,71	1,06	1,65	2,20	3,36	4,88	5,99	7,78	9,49	13,28	18,47
5	1,14	1,61	2,34	3,00	4,35	6,06	7,29	9,24	11,07	15,09	20,52
6	1,63	2,20	3,07	3,83	5,35	7,23	8,56	10,64	12,59	16,81	22,46
7	2,17	2,83	3,82	4,67	6,35	8,38	9,80	12,02	14,07	18,48	24,32
8	2,73	3,49	4,59	5,53	7,34	9,52	11,03	13,36	15,51	20,09	26,12
9	3,32	4,17	5,38	6,39	8,34	10,66	12,24	14,68	16,92	21,67	27,88
10	3,94	4,86	6,18	7,27	9,34	11,78	13,44	15,99	18,31	23,21	29,59
	No significativo								Significativo		

Nota. Tabla de la distribución, grafica tomado de la Fuente: (Gutierrez, 2011)

Figura 39

Ilustración del Chi cuadrado



Nota. Se muestra el punto X^2 crítico de: 3,84 establecido por la tabla de distribución X^2 .

El valor tabulado de X^2 con 1 gl (grados de libertad) y un nivel de significancia de 0,05, estableciendo un resultado de 3,84, mismo que se presentó en la figura anterior.

Para establecer una decisión en una prueba de hipótesis se debe tomar en cuenta lo siguiente:

1. Analizar el nivel de significancia, el mismo que debe ser mayor a 0,05 para aceptar la hipótesis alternativa.

2. Si el nivel de significancia es menor a 0,05 se rechaza la hipótesis alternativa y se acepta la hipótesis nula.

Decisión

Una vez analizado los datos presentados en la presente investigación en el cual $\chi^2_{t=3,842} < \chi^2_{c=10,5813}$, tras el resultado obtenido a través del contraste de hipótesis realizado, se dispone de evidencia suficiente para poder rechazar la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alternativa concluyendo que el diagnostico a los sistemas de costos inciden para la determinación de la utilidad en el sector panificador del cantón Latacunga, periodo 2018 -2019, bajo la perspectiva de Kaplan & Cooper.

CAPÍTULO V

Propuesta

5.1. 1 Título de la propuesta

Diseño de un instrumento para medición de costos de producción para el sector panificador basado en el sistema ABC (Actividades).

5.1.2. Institución ejecutora

Universidad de las Fuerzas Armadas ESPE-L

5.1.3. Beneficiarios

La propuesta está dirigida al sector panificador del cantón Latacunga Provincia de Cotopaxi

5.1.4. Ubicación

País: Ecuador

Provincia: Cotopaxi

Cantón: Latacunga

5.2. Antecedentes de la propuesta

El sector panificador es considerado uno de los sectores con crecimiento económico del Ecuador y el resto de América Latina, es importante considerar que el 83% pertenecen al sector artesanal, y un 27% al sector industrial, por otra parte Federación Nacional de Panificadores (2017), establece que existen más de 6500 panaderías artesanales, sin contar con las panaderías grandes pertenecientes al grupo

de industrias, por lo tanto en la presente investigación se decide realizar un diagnóstico al sistema de costos del sector panificador.

Por lo tanto dado a las investigaciones el 68,52% no lleva registros contables de ningún tipo por no estar obligados a llevar contabilidad según el SRI (Servicios de Rentas Internas) y no poseen conocimientos sobre los cambios tributarios que se presenta el 29 de julio del 2020 en donde surgieren cambios en la ley de Régimen Tributario Interno estableciendo beneficios al sector entre ellos están, la exoneraciones de pago de tasas de certificaciones inspecciones de aranceles, de impuestos a la 5transferencia de dominio, abono tributario sobre las exportaciones y contratación temporal bajo figura de aprendices entre otros.

Por consiguiente según INEC establece que los dueños y gerentes de las panificadoras solo poseen estudios de escolaridad, desconociendo el manejo contable y de costos que lo realizan de forma manual, y empírica por estimación, bajo lo expuesto se pretende generar una herramienta contable a base a las políticas PCGA, como es el principio contable de Valuación al Costo, en el cual el valor de costo de adquisición o producción constituye el criterio principal y básico de la valuación, que condiciona la formulación de los estados financieros llamados de situación o empresa en marcha. Adicionalmente se busca conocer el grado de afectación que implica el no llevar un sistema de costos.

La investigación intenta concientizar al sector panificador sobre la afectación que se provoca en su economía el no contar con un sistema de costos, cabe recalcar que este sector aporta el 1% del PIB en el año 2016 y con estimación de crecimiento del 5% y 6% para los años siguientes.

5.6. Justificación de la Propuesta

En el presente documento se propone un sistema de costos para las panificadoras que les permita tener una herramienta fácil de uso para los dueños y gerentes, permitiéndoles un control de manera sistemática de los costos de producción, en la cual puedan determinar el precio de cada uno de ellos incluyendo: materia prima, mano de obra, (CIF) costos indirectos de fabricación, con el objetivo de mejorar el buen uso de los recursos, y disminuir desperdicios en los procesos productivos, la mayor parte de las personas que se dedican a la actividad de artesanía desconocen el manejo tributario y contable de sus negocios o aún se basan en la ley que se les regía hasta el año 2016, dando como origen a la afectación de sus negocios, provocando también el escaso desarrollo económico, por otra parte se puede hacer mención que los artesanos en su 86,9% según los datos del INEC pertenecen a la preparación de escolaridad, lo que denota la escasa preparación para llevar un control y registro de los ingresos, el escaso interés existente en los artesanos en los temas contables y tributarios, lo que provoca desconocimiento real de los costos de producción, provocando que sus productos enfrenten en pérdidas considerables o escaso margen de utilidad.

Para este sector es necesario conocer que son los sistemas de costeo, como se utiliza, esto permitirá garantizar el control de la producción, la utilización de los recursos materiales y financiero. Lo importante es incentivar al sector panificador, autoridades y organismos de control a incentivar la capacitación de este sector para que logren un buen manejo financiero y una cultura tributaria contribuyendo así a una mejor calidad de vida y al desarrollo económico.

5.7. Objetivos de la Propuesta

5.7.1. Objetivo General

Diseñar un sistema de costos basados en los costos ABC para el sector panificador del cantón Latacunga mismo que permita establecer y generar el costo de producción y la rentabilidad económica que se genera en las panificadoras.

5.7.2. Objetivo Específicos

- Determinar cada uno de los procesos que se realiza en la elaboración de los productos de las panificadoras tomando en consideración como el producto principal el pan blanco.
- Crear una herramienta costos utilizando los costos ABC en base a datos del Excel para establecer los costos de producción y la utilidad generada por cada proceso productivo.
- Calcular costos de producción reales
- Establecer una comparación de los costos por cada por cada proceso productivo.

5.8. Fundamentación de la propuesta

Las encuestas realizadas al sector panificador ubicadas en el cantón Latacunga sirvieron como base fundamental para la obtención de la información acerca de la utilización de los sistemas de costos en el sector panificador y sobre el conocimiento de los mismos para establecer la incidencia en la rentabilidad, llegando a determinar que el desconocimiento de la utilización de los costos en el proceso de producción generan

pérdidas económicas debido a los desperdicios que se genera en los procesos productivos, y en la colocación de los precios de venta en base a variables como la oferta y la demanda, la competencia en el mercado, debido a que el 85,19% de las panificadoras no cuentan con un sistema de costos, y el 57,41% desconoce sobre los cálculos de los costos.

Diseño de la propuesta

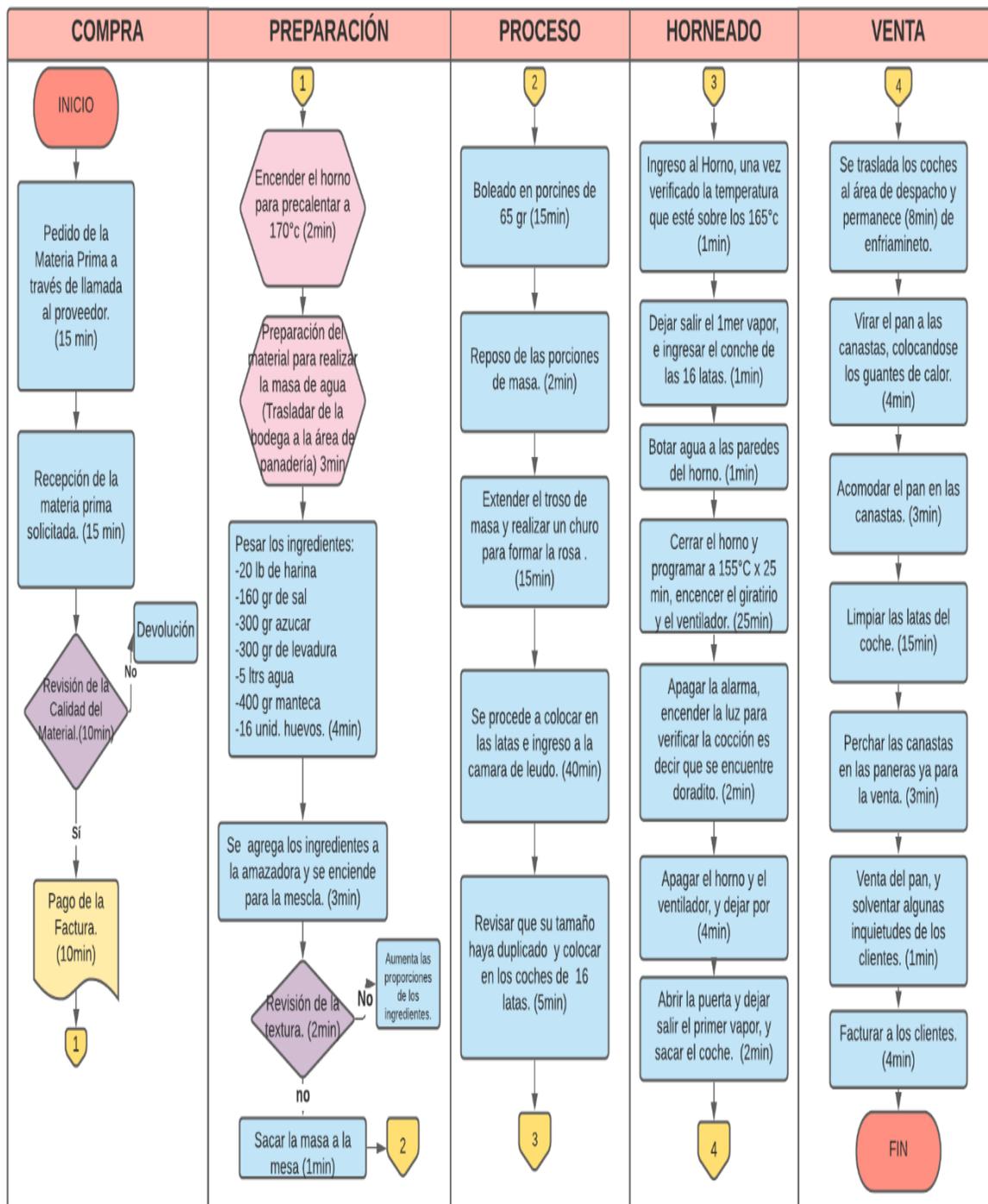
Para diseñar un sistema de costos basados en el método ABC para el sector panificador del Cantón Latacunga que permita generar el costo de producción y la rentabilidad que se genera en el mismo se adopta el método ABC de los autores Kaplan y Cooper de tal manera que la aplicación de los costos ABC, este modelo se realizara en una hoja de cálculo de Excel y los datos a utilizar se toma de referencia a la panificadora Mashca Pan ubicado en la ciudad de Latacunga.

Por tal la razón la presente propuesta posee una estructura de la siguiente manera:

Manual 1: Flujo gramas

Figura 40

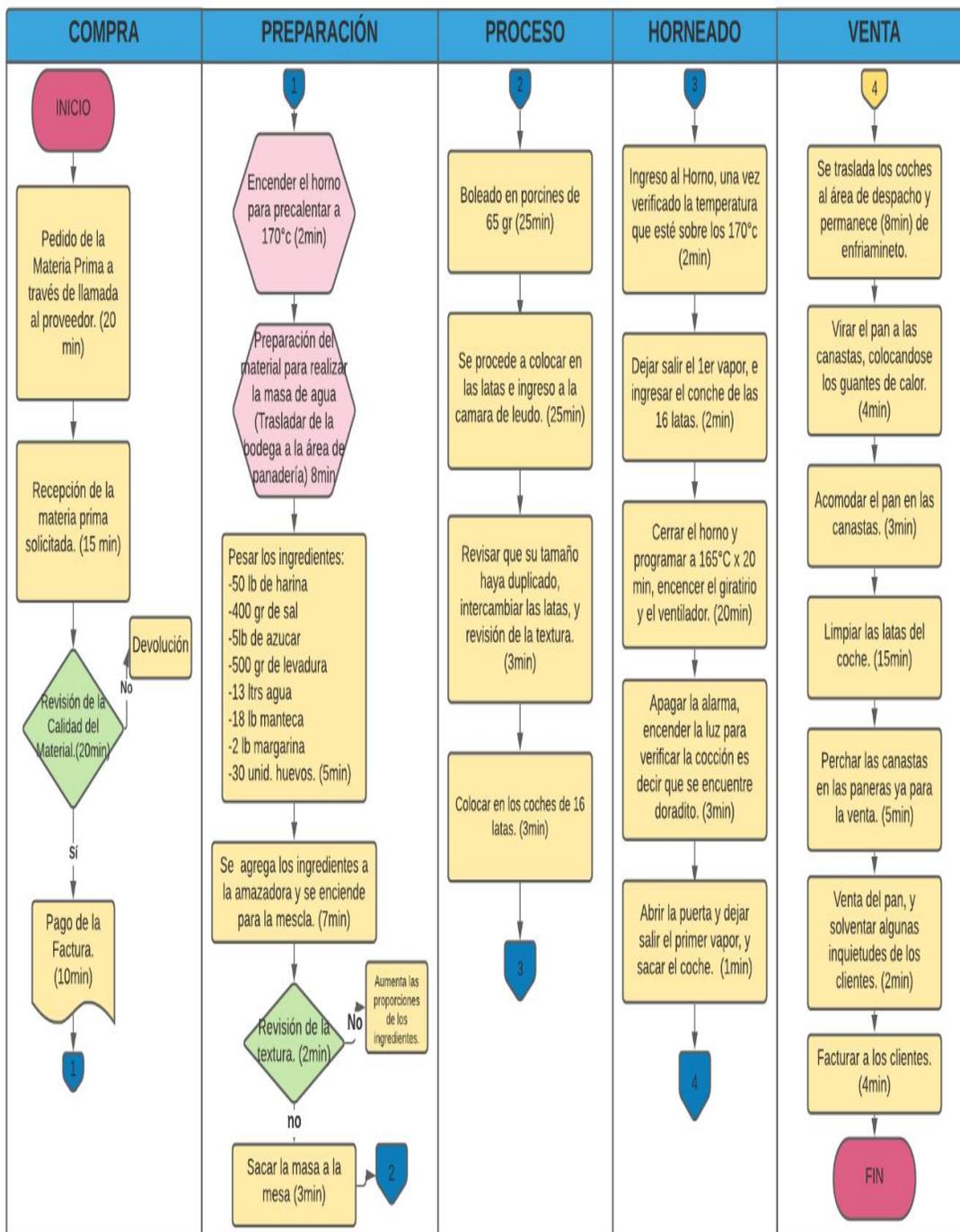
Flujo grama de la elaboración del pan de agua



Nota. Presenta el procedimiento de la elaboración del pan de agua.

Figura 41

Flujo grama de la elaboración del pan de sal



Nota. Presenta el procedimiento de la elaboración del pan de sal.

Manual 3: Procedimiento para utilizar el simulador de costos.

Proceso del simulador de costos de producción.

La herramienta Excel es la base para ejecutar el simulador de costos de producción, por lo que se encuentra conformado de 16 (Dieciséis) hojas de cálculo, finalmente para dar a conocer los costos de producción, de dos tipos de panes básicos que realizan las panificadoras.

Hoja 1. Portada del sistema de costos

Se muestra a continuación la propuesta diseñada por las estudiantes que ejecutaron la investigación para dar solución a una problemática que se relaciona con las panificadoras de la ciudad de Latacunga, provincia de Cotopaxi. Se presentan los autores y el director del proyecto.

Figura 42

Portada del sistema de costos



Nota. La portada contiene los datos de los autores.

Caratula del sistema de costos de producción.

La propuesta dispone de hojas de cálculo vinculadas entre sí y de igual forma por secciones, es por ello que no se debe realizar ningún cambio aparte de los señalados en color rojo. Además, existe una hoja de “Datos Generales” en donde se encontrará el índice de ingreso a cada una de las hojas y para su regreso, se debe seguir los comandos presentados.

Hoja 2. *Datos Generales*

- En el primer campo se debe ingresar los datos de la panificadora a evaluar, como el nombre del establecimiento, la dirección y ciudad, el año de fundación y por último el RUC.
- En el segundo campo se encuentra los datos generales para la elaboración de la hoja de costos como; los días de trabajo al mes, el número de personas que laboran, el número de procesos diarios que realiza por cada tipo de pan o a su vez del pan analizado. Posteriormente tenemos los datos de la producción en unidades y minutos como; las unidades producidas de la masa de agua o de sal, el tiempo en horas al mes, las horas extras, las extraordinarias, el total de horas que tiene el mes y finalmente el total en minutos que tiene un mes que se estudia.
- En el tercer campo se encontrará el índice detallado de las acciones que se van a realizar de forma ordenada y sistemática.

Figura 43

Datos generales

BIENVENIDOS AL SIMULADOR DE COSTEO "ABC"

BASADO EN EL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN A LAS PANADERÍAS LATACUNGUERAS

DATOS GENERALES		INDICE	
NOMBRE DE LA PANADERÍA: PANADERIA ESPE		INDICACIONES PAN DE AGUA	
DIRECCIÓN DE LA PANADERÍA: LATACUNSA		CARACTERÍSTICAS A FLUJOGRAMA A	
RUC: 17XXXXXX001		MASA DE AGUA RESUMEN MASA DE AGUA	
AÑO DE FUNDACIÓN: 2019		PAN DE SAL CARACTERÍSTICAS S FLUJOGRAMA S MASA DE SAL RESUMEN MASA DE SAL	
NOMBRE DE LA PANADERÍA: PANADERIA (ESPE)		INDICE CIF	
Días de Trabajo al Mes: 24 Días # DE COLABORADO: 8 Personas # de Procesos diarios: 2 Por Masa de Sal # de Procesos diarios: 3 Por Masa de Agua Masa de Sal: 12000 Por Masa de Agua Masa de Agua: 53280 Por Masa de Agua		PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO COSTOS DE MATERIA PRIMA ROL DE PAGOS PLANILLA IEES	
UNIDADES DIARIAS PRODUCCIONAS Masa de Agua: 250 Unidades Masa de Sal: 740 Unidades			
TIEMPO DE TRABAJO AL MES Horas Laborables: 160 Almes H.E. Fin de Semana: 28 Almes H.E. Lunes a Viernes: 20 Horas Horas almes: 208 Horas Minutos almes: 12480 Minutos			

PORTADA **DATOS GENERALES** INDICACIONES CARACTERÍSTICAS A FLUJOGRAMA A MA ...

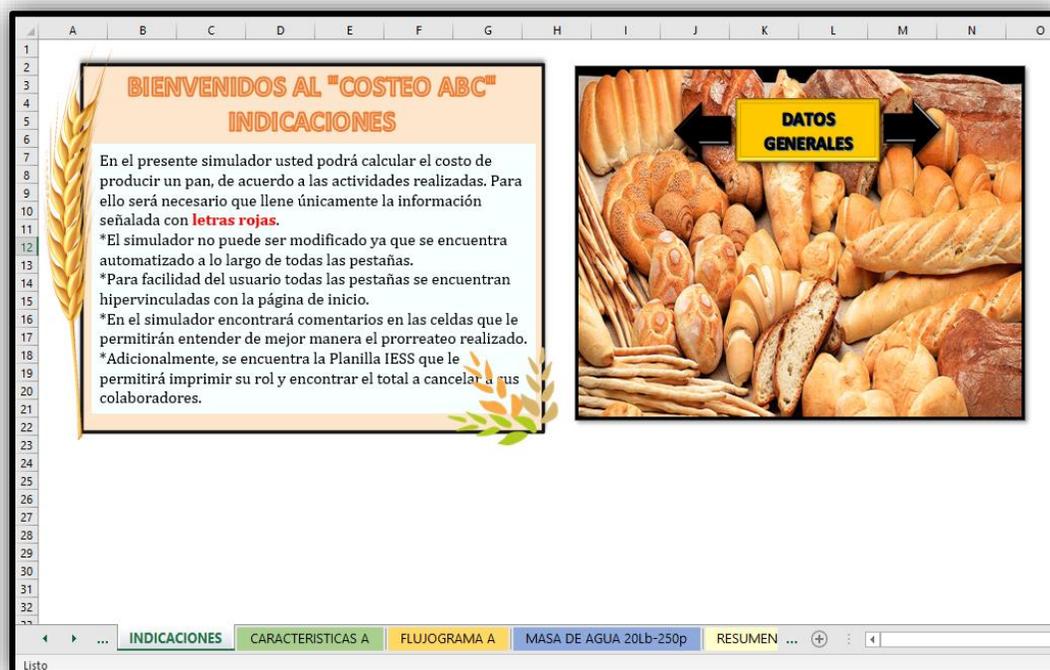
Nota. Contiene el índice.

Hoja 3 Indicaciones

La pestaña de "Indicaciones" describe los lineamientos que se debe tomar en cuenta antes de que la persona encargada inicie con el ingreso de datos al simulador, de igual forma existen celdas con comentarios para ayudar al usuario a llenar la información requerida.

Figura 44

Indicaciones



Nota. Presenta las indicaciones para el manejo del sistema.

Hoja 4 Características

En este apartado encontraremos una breve reseña del pan de agua, así también como sus características y la receta que fue parte primordial para el cálculo de los costos de producción.

Figura 45

Características del pan de agua

The image shows a presentation slide titled "PAN DE AGUA" with a yellow background and a wheat stalk illustration. The slide is divided into three main sections:

- Left Section:** A photograph of several round, golden-brown loaves of bread arranged on a tray.
- Middle Section (CARACTERISTICAS):** A yellow box containing a list of characteristics:
 - Es la versión caribeña del pan francés.
 - La masa lleva agua como ingrediente principal.
 - Su corteza es crujiente y tiene un interior liviano y esponjoso.
 - No contiene grasas.
 - La tasa de hidratación es cercana al 90% con respecto a la harina.
- Right Section (INGREDIENTES):** A scroll graphic containing a list of ingredients for 20 loaves:
 - 20 libras de harina.
 - 160 gramos de sal.
 - 300 gramos de azúcar.
 - 300 gramos de levadura.
 - 5 litros de agua.
 - 400 gramos manteca.
 - 16 huevos.

A yellow button labeled "DATOS GENERALES" with a double-headed arrow is positioned to the right of the scroll. The slide is displayed within a software window with a spreadsheet-style grid at the top and a navigation bar at the bottom.

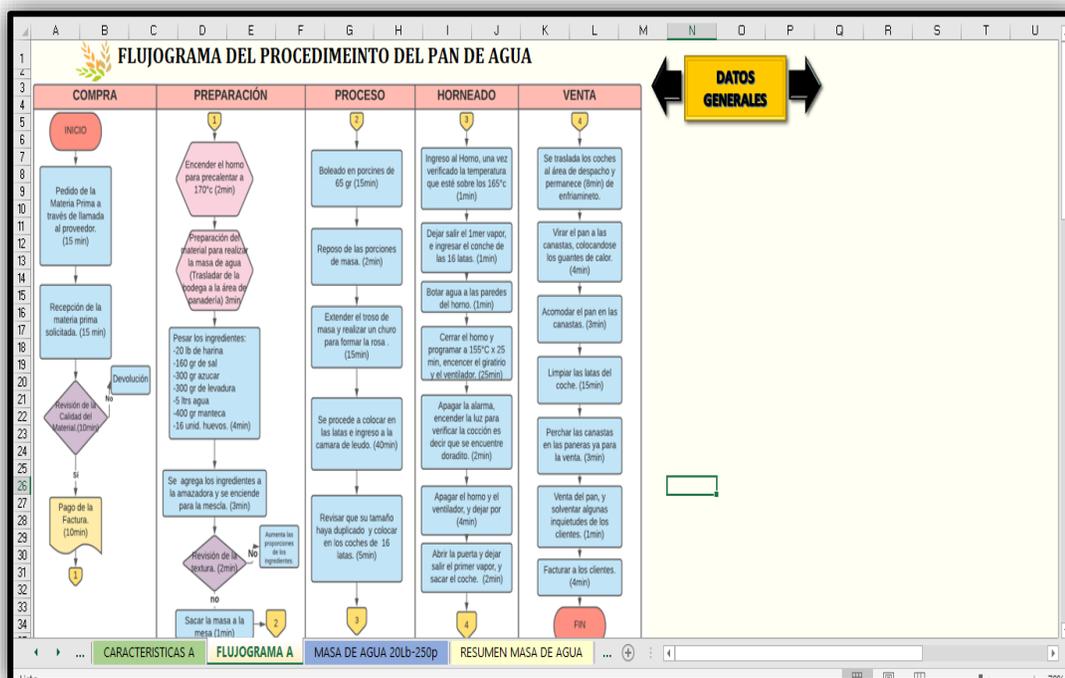
Nota. Descripción del pan de agua

Hoja 5. Flujo grama del procedimiento del pan de agua

Descripción de todo el procedimiento que lleva a cabo la elaboración del pan de agua de inicio a fin. Cada uno de sus procedimientos describe los materiales utilizados, el lugar de trabajo y el tiempo que emplea al realizar dicha actividad. Para su elaboración se utilizó el programa Lucid chart y se empleó la nomenclatura del diagrama de flujo.

Figura 46

Flujo grama del pan de agua



Nota: Proceso de elaboración del pan de agua

Hoja 6 hoja de costos de la masa de Agua

En este apartado se encontrará todas las actividades del flujo grama de elaboración de pan, con sus responsables, en las siguientes celdas se encontrará el tiempo de inicio y fin de la actividad y la diferencia que sería el tiempo de duración con el cual se maneja para el cálculo de los costos. Posteriormente se calcula la mano de obra y el costo de propiedad planta y equipo a través del cálculo de las depreciaciones y del rol de pagos por minuto. De igual forma los costos indirectos de fabricación que vendrían a ser las funciones adicionales al proceso.

Para finalizar se calcula el total de costos de producción de cada actividad que es la suma de la materia prima directa, la mano de obra directa más el total de los costos indirectos de fabricación. Para el cálculo del costo general del pan también se incluyen los gastos de venta que vendrían a ser los gastos de perchar el pan, de atención y de solventar las inquietudes de los clientes. Para sacar los costos y gastos se debe sumar los costos totales más los costos indirectos de fabricación adicionales que vendrían a ser los gastos administrativos, pago de servicios básicos y de local. Y para sacar el costo unitario, este total se divide para las unidades producidas.

Figura 47

Hoja de costos

PANADERIA (ESPE)																				
MASA DE AGUA 20LB																				
HOJA DE COSTOS BASADO EN ACTIVIDADES																				
No	ACTIVIDAD	SUB ACTIVIDAD	VALOR DE MANO DE OBRA Y PPE POR MINUTO	CANTIDAD DE MP POR ACTIVIDAD	RESPONSABLES	INICIO	FIN	TIEMPO POR MINUTOS	MATERIA PRIMA DIRECTA	MANO DE OBRA DIRECTA	MATERIA PRIMA INDIRECTA	MANO DE OBRA INDIRECTA	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	TOTAL CIF	TOTAL COSTOS DE PRODUCCIÓN					
6	1	REALIZA PEDIDOS	0.0600588		SUPERVISOR	12:20:00	12:35:00	15,00					\$ 0.900881	\$ 0.900881	\$ 0.900881					
7		ESCRITORIO	0.0000250														\$ 0.000376	\$ 0.000376	\$ 0.000376	
8		COMPUTADOR	0.0002003															\$ 0.003005	\$ 0.003005	\$ 0.003005
9		CELULAR	0.0001002															\$ 0.001502	\$ 0.001502	\$ 0.001502
10		CALCULADORA	0.0000130															\$ 0.000195	\$ 0.000195	\$ 0.000195
11		UTILS DE OFICINA	0.0000901															\$ 0.001352	\$ 0.001352	\$ 0.001352
12		IMPRESORA	0.0000830										\$ 0.001335	\$ 0.001335	\$ 0.001335					
13		SUBTOTAL							\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 0.908647	\$ 0.908647	\$ 0.908647					
14	2	RECEPCIÓN DE	0.0409303		ASISTENTE DE COMPRAS	12:35:00	12:50:00	15,00					\$ 0.613954	\$ 0.613954	\$ 0.613954					
15		ESCRITORIO	0.0000250														\$ 0.000376	\$ 0.000376	\$ 0.000376	
16		ARCHIVADOR	0.0001002														\$ 0.001502	\$ 0.001502	\$ 0.001502	
17		CALCULADORA	0.0000130														\$ 0.000195	\$ 0.000195	\$ 0.000195	
18		UTILS DE OFICINA	0.0000901														\$ 0.001352	\$ 0.001352	\$ 0.001352	
19		SUBTOTAL							\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 0.617300	\$ 0.617300	\$ 0.617300					
20	3	REVISAR LA CALIDAD	0.0409395		ASISTENTE DE PANADERIA	12:50:00	13:00:00	10,00					\$ 0.480295	\$ 0.480295	\$ 0.480295					
21		BODEGA	0.0480769								10,00					\$ 0.480769	\$ 0.480769	\$ 0.480769		
22		SUBTOTAL							\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 0.890064	\$ 0.890064	\$ 0.890064					
23	4	PAGO A PROVEEDORES	0.0409395		CAJERA	14:00:00	14:10:00	10,00					\$ 0.013355	\$ 0.013355	\$ 0.013355					
24		SISTEMA CONTABLE									10,00					\$ 0.000130	\$ 0.000130	\$ 0.000130		
25		(VENTAFACIL)	0.0013355								10,00					\$ 0.000901	\$ 0.000901	\$ 0.000901		
26		CALCULADORA	0.0000130								10,00					\$ 0.003673	\$ 0.003673	\$ 0.003673		
27		UTILS DE OFICINA	0.0000901								10,00					\$ 0.003673	\$ 0.003673	\$ 0.003673		
28		CAJA CON SEGURO	0.0003673				10,00						\$ 0.003673	\$ 0.003673	\$ 0.003673					
29		SUBTOTAL							\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 0.427354	\$ 0.427354	\$ 0.427354					
30	5	PRECALENTADO EN 185gr	0.0600588		PANADERO 1	14:10:00	14:12:00	2,00		\$ 0.120118			\$ -	\$ -	\$ 0.120118					
31		HORNO	0.0037177								2,00					\$ 0.006343	\$ 0.006343	\$ 0.006343		
32		SUBTOTAL							\$ -	\$ 0.120118	\$ -	\$ -	\$ 0.006343	\$ 0.006343	\$ 0.126461					
33	6	LLEVAR DE LA BODEGA A EL AREA DE PANADERIA	0.0600588		PANADERO 1	14:12:00	14:15:00	3,00					\$ 0.144231	\$ 0.144231	\$ 0.144231					
34		BODEGA	0.0480769								3,00					\$ 0.007803	\$ 0.007803	\$ 0.007803		
35		BALANZA DE QUINTAL	0.0006070								3,00					\$ 0.000200	\$ 0.000200	\$ 0.000200		
36		GAVETA	0.0000688								3,00					\$ 0.000080	\$ 0.000080	\$ 0.000080		
37		LONA	0.0000287				3,00						\$ 0.000080	\$ 0.000080	\$ 0.000080					
38		SUBTOTAL							\$ -	\$ 0.180176	\$ -	\$ -	\$ 0.144231	\$ 0.144231	\$ 0.144231					

Nota: Costos de producción por minuto

Hoja 7. Hoja de resumen

Se presenta un resumen de los costos por actividades ABC, en donde se detallan los siguientes apartados; persona responsable de la función, materia prima, mano de obra, materia prima indirecta, mano de obra indirecta, costos indirectos de fabricación y los totales tanto del costo indirecto de fabricación como el total del costo de producción y para finalizar el gasto de ventas. En la tabla se muestra los costos por actividad de forma horizontal y los costos totales por el tipo de costo.

Figura 48

Hoja de resumen

PANADERIA (ESPE)											
RESUMEN DE PROCESOS EXISTENTES DE ACUERDO AL TIPO DE MASA											
MASA DE AGUA											
NO	ACTIVIDAD	RESPONSABLE	MP	MO	MP INDIRECTA	MO INDIRECTA	CIF	TOTAL CIF	TOTAL PRODUCCION	GASTO VENTAS	TOTAL COSTO
1	PEDIDO DEL MATERIAL	SUPERVISOR	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 0.908647	\$ 0.908647	\$ 0.908647	\$ -	\$ 0.908647
2	COMPRA DE MATERIAL	ASISTENTE DE COMPRAS	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 0.617380	\$ 0.617380	\$ 0.617380	\$ -	\$ 0.617380
3	VERIFICACIÓN DE MATERIALES	ASISTENTE DE PANADERIA	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 0.890064	\$ 0.890064	\$ 0.890064	\$ -	\$ 0.890064
4	PAGO DE FACTURAS	CAJERA	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 0.427354	\$ 0.427354	\$ 0.427354	\$ -	\$ 0.427354
5	INICIO DE PRODUCCIÓN	PANADERO 1	\$ -	\$ 0.12018	\$ -	\$ -	\$ 0.006343	\$ 0.006343	\$ 0.126461	\$ -	\$ 0.126461
6	PREPARACIÓN DE MATERIALES	PANADERO 1	\$ -	\$ 0.180176	\$ -	\$ -	\$ 0.148197	\$ 0.148197	\$ 0.328373	\$ -	\$ 0.328373
7	MEZCLA DE MATERIALES (20Lb)	PANADERO 1	\$ 8.482327	\$ 0.240235	\$ -	\$ -	\$ 0.001736	\$ 0.001736	\$ 8.724299	\$ -	\$ 8.724299
8	AMAZADO	PANADERO 1	\$ -	\$ 0.180176	\$ -	\$ -	\$ 0.001902	\$ 0.001902	\$ 0.181478	\$ -	\$ 0.181478
9	REVISIÓN DE TEXTURA	PANADERO 1	\$ -	\$ 0.240235	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 0.240235	\$ -	\$ 0.240235
10	SACAR LA MASA	PANADERO 1	\$ -	\$ 0.080583	\$ -	\$ -	\$ 0.000287	\$ 0.000287	\$ 0.080285	\$ -	\$ 0.080285
11	SOLEADO	PANADERO 1	\$ -	\$ 1.801763	\$ -	\$ -	\$ 0.003766	\$ 0.003766	\$ 1.805529	\$ -	\$ 1.805529
12	REFOSGAR	PANADERO 1	\$ -	\$ 0.240235	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 0.240235	\$ -	\$ 0.240235
13	FORMAR LAS ROSAS	PANADERO 2	\$ -	\$ 0.900881	\$ -	\$ -	\$ 0.003506	\$ 0.003506	\$ 0.904387	\$ -	\$ 0.904387
14	LEUDADO	PANADERO 2	\$ -	\$ 2.762703	\$ -	\$ -	\$ 2.769232	\$ 2.769232	\$ 5.531935	\$ -	\$ 5.531935
15	PREPARACIÓN PARA HORNEAR	PANADERO 2	\$ -	\$ 0.120501	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 0.120501	\$ -	\$ 0.120501
16	INGRESO AL HORNO	PANADERO 1	\$ -	\$ 1.561528	\$ 0.007100	\$ -	\$ 0.006343	\$ 0.013443	\$ 1.574971	\$ -	\$ 1.574971
17	SALIDA DEL HORNO	PANADERO 2	\$ -	\$ 0.480470	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 0.480470	\$ -	\$ 0.480470
18	ÁREA DE DESPACHO	DESPACHADOR	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 0.327436	\$ 0.327436	\$ 0.293417	\$ 0.620853	\$ 0.620853
19	PERCHAR LAS CANASTAS EN LAS PANERAS	VENDEDOR 1	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 0.122788	\$ 0.122788
20	RESOLVER INQUIETUDES DE CLIENTES	VENDEDOR 1	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 0.081859	\$ 0.081859
21	FACTURAR A LOS CLIENTES	VENDEDOR 1	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 0.163718	\$ 0.163718
22	CIF NO INCLUIDOS EN PROCESO		\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 0.015086	\$ 0.015086	\$ -	\$ 0.015086	\$ 0.015086
23	SUBTOTAL		\$ 8.482327	\$ 8.889081	\$ 0.007100	\$ -	\$ 6.111574	\$ 6.133760	\$ 23.505168	\$ 0.661783	\$ 24.166951

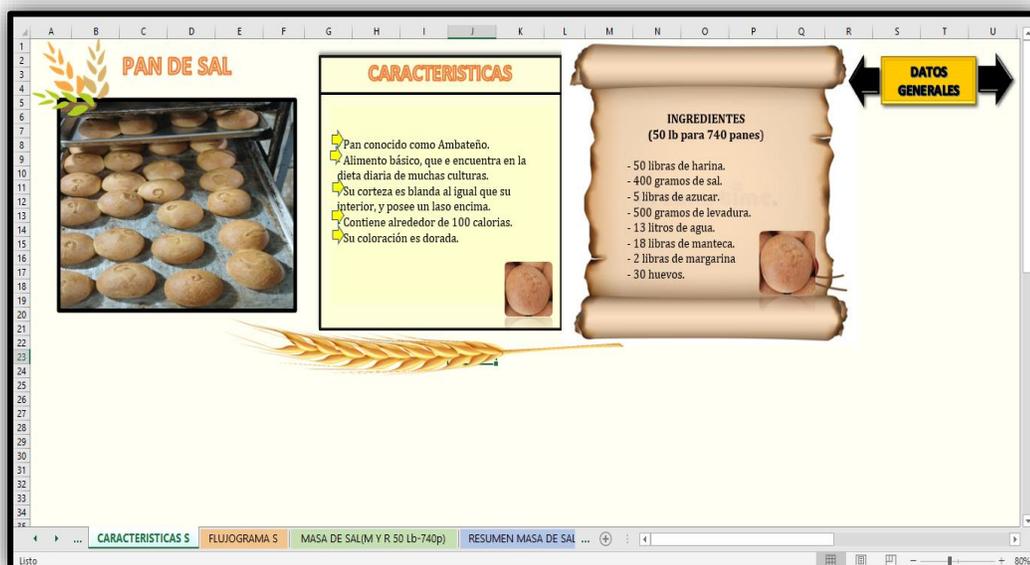
Nota. Costos por actividades.

Hoja 8. Características del pan de sal

Presenta una breve descripción del pan de sal, sus características y receta, la cual es importante para tomar datos y procedimientos para efectuar el cálculo de los costos de producción y finalmente el costo del pan.

Figura 49

Características del pan de sal



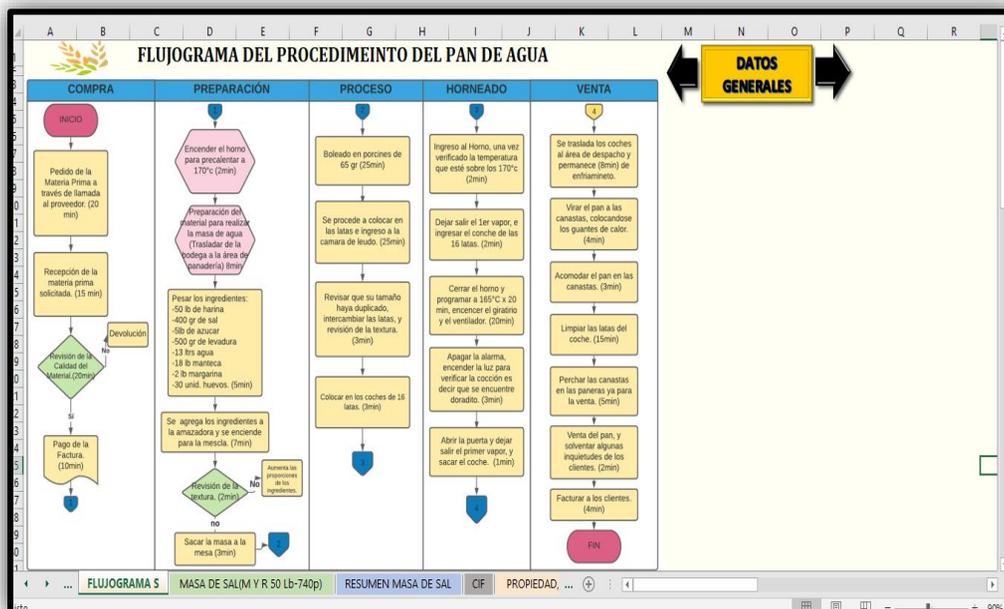
Nota. Presenta las características y receta del pan de sal.

Hoja 9. Flujo grama del procedimiento del pan de sal

En la siguiente pestaña se encontrará el flujo grama de proceso de la elaboración del pan de sal común o también llamado pan de Ambato, mostrando cada uno de sus procedimientos, utilización de materiales, tiempo y uso de materia prima.

Figura 50

Flujo grama del pan de sal



Nota. Procedimiento de la elaboración del pan de sal

Hoja 10. Hoja de costos

El cálculo es el mismo que la hoja de costos del pan de agua, cambiando los valores que se encuentran en rojo ya descritos por las indicaciones del simulador. En esta hoja de costos se calcula el tiempo total usado en cada actividad para posteriormente calcular los costos según el tiempo empleado y subdividirlos por proceso en donde se encontrará costos adicionales como los costos indirectos de fabricación. Para el cálculo del costo unitario se suma todos los costos y gastos ya efectuados más los gastos administrativos, gastos de servicios básico y patente., y dividirlos para las unidades producidas de acuerdo a la receta de la masa de sal.

Figura 51

Hoja de costos

PANADERIA (ESPE)													DATOS GENERALES	
MASA DE SAL (M Y R 50LB)														
HOJA DE COSTOS BASADO EN ACTIVIDADES														
No.	ACTIVIDAD	SUB ACTIVIDAD	VALOR DE MANO DE OBRA Y PPE POR MINUTO	RESPONSABLES	INICIO	FIN	TIEMPO POR MINUTOS	MATERIA PRIMA DIRECTA	MANO DE OBRA DIRECTA	MATERIA PRIMA INDIRECTA	MANO DE OBRA INDIRECTA	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	TOTAL CIF	TOTAL COSTOS D PRODUCCIÓN
1	PEDIDO DEL MATERIAL	REALIZA PEDIDOS	0.060058761	SUPERVISOR	11:45:00	12:05:00	20						\$ 1.20175	\$ 1.20175
		ESCRITORIO	0.000025940										\$ 0.000501	\$ 0.000501
		COMPUTADOR	0.000003021										\$ 0.004006	\$ 0.004006
		CELULAR	0.000700760										\$ 0.002003	\$ 0.002003
		CALCULADORA	0.000013021										\$ 0.000260	\$ 0.000260
		UTILES DE OFICINA	0.000030944										\$ 0.007803	\$ 0.007803
		IMPRESORA	0.000083031										\$ 0.001781	\$ 0.001781
		SUBTOTAL											\$ 1.21530	\$ 1.21530
2	COMPRA DE MATERIAL	RECEPCION DE MATERIALES	0.040300289	SISTENTE DE COMPRA	12:05:00	12:20:00	15						\$ 0.61354	\$ 0.61354
		ESCRITORIO	0.000025940										\$ 0.000376	\$ 0.000376
		ARCHIVADOR	0.000000760										\$ 0.005502	\$ 0.005502
		CALCULADORA	0.000013021										\$ 0.000195	\$ 0.000195
		UTILES DE OFICINA	0.000030944										\$ 0.001352	\$ 0.001352
		SUBTOTAL											\$ 0.617360	\$ 0.617360
3	VERIFICACION DE MATERIALES	REVISAR LA CALIDAD	0.040302487	SISTENTE DE PANADERIA	12:20:00	12:40:00	20						\$ 0.98538	\$ 0.98538
		BODEGA	0.040076323										\$ 0.98538	\$ 0.98538
		SUBTOTAL											\$ 1.780128	\$ 1.780128
4	PAGO DE FACTURAS	PAGO A PROVEEDORES	0.040302487	CAJERA	12:40:00	12:50:00	10						\$ 0.403295	\$ 0.403295
		SISTEMA CONTABLE	0.001335470										\$ 0.013355	\$ 0.013355
		INVENTARIOS	0.000013021										\$ 0.000130	\$ 0.000130
		CALCULADORA	0.000013021										\$ 0.000301	\$ 0.000301
		UTILES DE OFICINA	0.000030944										\$ 0.003873	\$ 0.003873
		CAJA CON SEGURO	0.000026754										\$ 0.000971	\$ 0.000971
		SUBTOTAL											\$ 0.427354	\$ 0.427354
5	INICIO DE PRODUCCION	PRECALENTADO EN 170gr HORNO	0.060058761	PANADERO 1	13:50:00	13:52:00	2		\$ 0.120118				\$ 0.005343	\$ 0.006343
			0.00317741										\$ 0.005343	\$ 0.006343
		SUBTOTAL							\$ 0.120118				\$ 0.006343	\$ 0.006343
6	PREPARACION DE MATERIALES	LLEVAR DE LA BODEGA A EL AREA DE PANADERIA	0.060058761	PANADERO 1	13:52:00	14:00:00	8		\$ 0.480470				\$ 0.384615	\$ 0.480470
		BODEGA	0.048076323										\$ 0.384615	\$ 0.384615
		BALANZA DE CANTAL	0.000000362										\$ 0.004808	\$ 0.004808
		CAJETA	0.000006714										\$ 0.000534	\$ 0.000534
		LONA	0.000002703										\$ 0.000234	\$ 0.000234
		SUBTOTAL							\$ 0.480470				\$ 0.384615	\$ 0.480470

Nota. Cálculo de los costos de producción

Hoja 11. Resumen de masa de sal

En la hoja de resumen van los costos por actividades de acuerdo a los procedimientos en la elaboración del pan de sal. Las celdas se encuentran con hipervínculos que una vez cambiada la hoja de costos automáticamente se va elaborando la hoja de resumen.

Figura 52

Resumen masa de sal

PANADERIA (ESPE)												
RESUMEN DE PROCESOS EXISTENTES DE ACUERDO AL TIPO DE MASA												
MASA DE SAL												
NO	ACTIVIDAD	RESPONSABLE	MP	MO	MP INDIRECTA	MO INDIRECTA	CIF	TOTAL CIF	TOTAL PRODUCCION	GASTO VENTAS	TOTAL COSTO	
1	PEDIDO DEL MATERIAL	SUPERVISOR	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 1,21530	\$ 1,21530	\$ 1,21530	\$ -	\$ 1,21530	
2	COMPRA DE MATERIAL	ASISTENTE DE COMPRAS	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 0,617380	\$ 0,617380	\$ 0,617380	\$ -	\$ 0,617380	
3	VERIFICACIÓN DE MATERIALES	ASISTENTE DE PANADERIA	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 1,780128	\$ 1,780128	\$ 1,780128	\$ -	\$ 1,780128	
4	PAGO DE FACTURAS	CAJERA	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 0,427354	\$ 0,427354	\$ 0,427354	\$ -	\$ 0,427354	
5	INICIO DE PRODUCCIÓN	PANADERO 1	\$ -	\$ 0,120188	\$ -	\$ -	\$ 0,006343	\$ 0,006343	\$ 0,126461	\$ -	\$ 0,126461	
6	PREPARACIÓN DE MATERIALES	PANADERO 1	\$ -	\$ 0,480470	\$ -	\$ -	\$ 0,395192	\$ 0,395192	\$ 0,875662	\$ -	\$ 0,875662	
7	MEZCLA DE MATERIALES (50n)	PANADERO 1	\$ 33,227389	\$ 0,300234	\$ -	\$ -	\$ 0,006910	\$ 0,006910	\$ 33,534193	\$ -	\$ 33,534193	
8	AMAZADO	PANADERO 1	\$ -	\$ 0,420411	\$ -	\$ -	\$ 0,000234	\$ 0,000234	\$ 0,420645	\$ -	\$ 0,420645	
9	REVISIÓN DE TEXTURA	PANADERO 1	\$ -	\$ 0,240235	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 0,240235	\$ -	\$ 0,240235	
10	SACAR LA MASA	PANADERO 1	\$ -	\$ 0,180178	\$ -	\$ -	\$ 0,000801	\$ 0,000801	\$ 0,180978	\$ -	\$ 0,180978	
11	SOLEADO	PANADERO 1	\$ -	\$ 0,002336	\$ -	\$ -	\$ 0,006277	\$ 0,006277	\$ 3,003215	\$ -	\$ 3,003215	
12	LEUDADO	PANADERO 2	\$ -	\$ 1,501469	\$ -	\$ -	\$ 0,182254	\$ 0,182254	\$ 1,683723	\$ -	\$ 1,683723	
13	PREPARACIÓN PARA HORNEAR	PANADERO 2	\$ -	\$ 0,180178	\$ -	\$ -	\$ 0,000576	\$ 0,000576	\$ 0,180752	\$ -	\$ 0,180752	
14	INGRESAR AL HORNO	PANADERO 2	\$ -	\$ 0,303670	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 0,303670	\$ -	\$ 0,303670	
15	SALIDA DEL HORNO	PANADERO 2	\$ -	\$ 0,300294	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 0,300294	\$ -	\$ 0,300294	
16	ÁREA DE DESPACHO	DESPACHADOR	\$ -	\$ 0,613842	\$ -	\$ -	\$ 0,006911	\$ 0,006911	\$ 0,620653	\$ -	\$ 0,620653	
17	PERCHAR LAS CANASTAS EN LAS PANERAS	VENDEDOR 1	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 0,204647	\$ -	\$ 0,204647	
20	RESOLVER INQUIETUDES DE CLIENTES	VENDEDOR 1	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 0,081859	\$ -	\$ 0,081859	
21	FACTURAR A LOS CLIENTES	VENDEDOR 1	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 0,081859	\$ -	\$ 0,081859	
25	CIF NO INCLUIDOS EN PROCESO		\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 0,044656	\$ 0,044656	\$ -	\$ -	\$ 0,044656	
SUBTOTAL			\$ 33,227389	\$ 7,844193	\$ -	\$ -	\$ 4,641430	\$ 4,686146	\$ 45,557728	\$ 0,368365	\$ 45,926093	

Nota. Resumen de los costos por actividades

Hoja 12. Costos Indirectos de Fabricación

De acuerdo a los datos generales, se encuentran las cantidades producidas por tipo de pan y su tiempo en la elaboración para con estos datos sacar el costo por minuto y proceder al cálculo de los CIF iniciando con el costo de alimentación que viene a ser una hora laboral diaria y 7 del fin de semana. Los otros gastos indirectos son la patente municipal, el gasto de servicios básicos, el teléfono y las fundas plásticas en las que se vende el pan a los clientes.

Figura 53

Costos indirectos de fabricación

**PANADERIA (ESPE)
SISTEMA DE COSTEO ABC**

DATOS GENERALES

NO.	TIEMPOS DE PRODUCCIÓN	INICIO	FIN	DIFERENCIA	HORAS	MINUTOS	MINUTOS TOTALES
1	MASA DE SAL	11:45:00	15:20:00	3:35:00	3	35	215
1	MASA DE AGUA	12:20:00	17:00:00	4:40:00	4	40	280
TOTAL DE MINUTOS POR PROCESOS							495

DATOS PARA PRORRATEO

MINUTOS EXISTENTES EN UN DIA DE TRABAJO	520
CANTIDAD DE PANES ELABORADOS DIARIAMENTE	990
COSTOS DEL DESAYUNO Y ALMUERZO	\$ 2,50

**GASTOS ADMINISTRATIVOS
COSTOS ANUALES POR PROCESO**

DETALLE DE COSTOS	COSTO ANUAL	COSTO MENSUAL	COSTO DIARIO	COSTO POR MINUTO	COSTO POR PROCESO		TOTAL
					MASA DE AGUA	MASA DE SAL	
OBLIGACIONES EMPRESAR	55,0000	4,5833	0,1910	0,0004	\$ 0,000093	\$ 0,000275	\$ 0,000367
Patente Municipal							
Útiles de Limpieza	17,0000	1,4167	0,7083	0,0014	\$ 0,000344	\$ 0,001018	\$ 0,001362
Contador	42,0000	3,5000	1,7500	0,0034	\$ 0,000850	\$ 0,002516	\$ 0,003366
Alimentación Personal	420,0000	35,0000	17,5000	0,0337	\$ 0,000498	\$ 0,002515	\$ 0,003013
Fundas plásticas	157,0000	13,0833	6,5417	0,0126	\$ 0,003177	\$ 0,009403	\$ 0,012580
Gastos Varios	20,0000	1,6667	0,8333	0,0016	\$ 0,000405	\$ 0,001198	\$ 0,001603
Servicios básicos Luz	39,0000	3,2500	1,6250	0,0031	\$ 0,000789	\$ 0,002336	\$ 0,003125
Servicios básicos Agua	27,0000	2,2500	1,1250	0,0022	\$ 0,000546	\$ 0,001617	\$ 0,002163
Servicios básicos Telefono	19,0000	1,5833	0,7917	0,0015	\$ 0,000384	\$ 0,001138	\$ 0,001522
TOTAL					\$ 0,015086	\$ 0,044656	\$ 0,059742

Nota. Presenta los costos administrativos, SB y de las fundas.

Hoja 13. Propiedad Planta y Equipo

Aquí muestra las depreciaciones desde la bodega hasta el instrumento más pequeño que utiliza el panadero en la elaboración del pan. El método de depreciación tomado es el de línea recta por ende su porcentaje de depreciación va de acuerdo a los años de vida útil, y como la depreciación es anual para el cálculo de los costos, se debe dividir para 12 para conocer su valor mensual y posteriormente calcular la depreciación por minuto. Los resultados se encuentran enlazados con la hoja de costos para el cálculo del costo unitario.

Figura 54

Propiedad planta y equipo

PANADERIA (ESPE)									
PROPIEDAD, PLANTA Y EQUIPO									
DEPRECIACIONES									
UNIDADES EXISTENTES	UNIDADES UTILIZADAS POR ACTIVIDAD	LOCAL COMERCIAL	AÑOS DE VIDA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	% DEPRECIACION	DEPRECIACION UNITARIA ANUAL	DEPRECIACION UNITARIA MENSUAL	DEPRECIACION UNITARIA POR MINUTO
1	1	BODEGA	25	\$ 180.000,00	\$ 180.000,00	4,00%	\$ 7.200,00	\$ 600,00	\$ 0,04807692
		SUBTOTAL		\$ 180.000,00	\$ 180.000,00		\$ 7.200,00	\$ 600,00	\$ 0,04807692
UNIDADES EXISTENTES	UNIDADES UTILIZADAS POR ACTIVIDAD	MAQUINARIA Y EQUIPO	AÑOS DE VIDA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	% DEPRECIACION	DEPRECIACION UNITARIA ANUAL	DEPRECIACION UNITARIA MENSUAL	DEPRECIACION UNITARIA POR MINUTO
2	1	OILA	2	\$ 40,00	\$ 40,00	50,00%	\$ 20,00	\$ 1,67	\$ 0,00013355
3	1	HORNO	20	\$ 9.500,00	\$ 9.500,00	5,00%	\$ 475,00	\$ 39,58	\$ 0,00317174
1	1	COCINETA	18	\$ 80,00	\$ 80,00	5,56%	\$ 4,44	\$ 0,37	\$ 0,00002968
6	1	COCHES DE 16 GRADAS	8	\$ 230,00	\$ 230,00	12,50%	\$ 28,75	\$ 2,40	\$ 0,00019197
2	1	CAMARA DE LEUDE	15	\$ 120,00	\$ 120,00	6,67%	\$ 8,00	\$ 0,67	\$ 0,00005342
3	1	MESA DE ACERO INOXIDABLE	10	\$ 350,00	\$ 350,00	10,00%	\$ 35,00	\$ 2,92	\$ 0,00023371
1	1	AMAZADORA	15	\$ 900,00	\$ 900,00	6,67%	\$ 60,00	\$ 5,00	\$ 0,00040064
		SUBTOTAL		\$ 11.220,00	\$ 11.220,00		\$ 631,19	\$ 52,60	\$ 0,00421471
UNIDADES EXISTENTES	UNIDADES UTILIZADAS POR ACTIVIDAD	SUMINISTROS Y MATERIALES	AÑOS DE VIDA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	% DEPRECIACION	DEPRECIACION UNITARIA ANUAL	DEPRECIACION UNITARIA MENSUAL	DEPRECIACION UNITARIA POR MINUTO
6	1	GUANTES DE CALOR	1	\$ 17,00	\$ 17,00	100,00%	\$ 17,00	\$ 1,42	\$ 0,00011351
120	1	LATAS	10	\$ 26,00	\$ 26,00	10,00%	\$ 2,60	\$ 0,22	\$ 0,00001736
1	1	LONA	0,25	\$ 1,00	\$ 1,00	400,00%	\$ 4,00	\$ 0,33	\$ 0,00002671
5	1	BOLILLO	5	\$ 65,00	\$ 65,00	20,00%	\$ 13,00	\$ 1,08	\$ 0,00008681
3	1	TIJERA	1	\$ 17,00	\$ 17,00	100,00%	\$ 17,00	\$ 1,42	\$ 0,00011351
6	1	RASQUETA	1	\$ 5,00	\$ 5,00	100,00%	\$ 5,00	\$ 0,42	\$ 0,00003339
1	1	BALANZA DE QUINTAL	1	\$ 90,00	\$ 90,00	100,00%	\$ 90,00	\$ 7,50	\$ 0,00060096
4	1	GAVETA	1	\$ 10,00	\$ 10,00	100,00%	\$ 10,00	\$ 0,83	\$ 0,00006677
45	1	CANASTA	1	\$ 12,00	\$ 12,00	100,00%	\$ 12,00	\$ 1,00	\$ 0,00008013

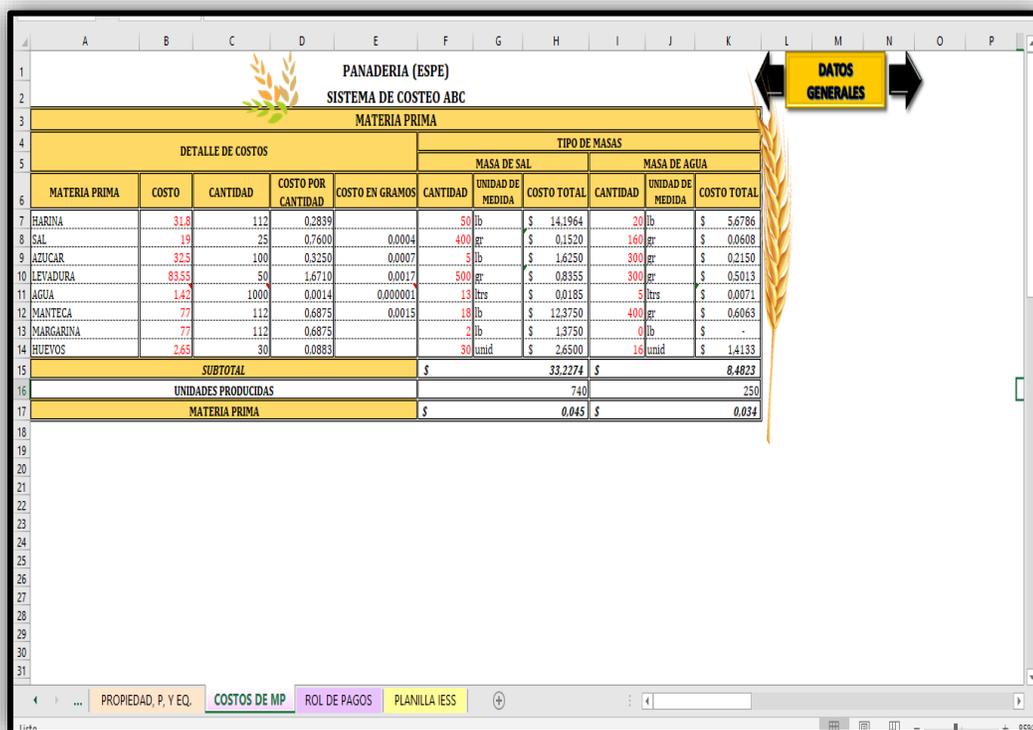
Nota. Cálculo de las depreciaciones.

Hoja 14. Hoja de cálculo de costos de materia prima

Se procede a tomar los costos por quintal, litro o unidades de toda la materia prima utilizada para la producción del pan de agua y del pan de sal. Para sacar los costos en gramos, litros, libras se realiza transformaciones entre unidades de medida y estas a su vez multiplicar por las unidades producida y de esta forma se concluye con el costo de materia prima.

Figura 55

Costos de materia prima



PANADERIA (ESPE)											
SISTEMA DE COSTEO ABC											
MATERIA PRIMA											
DETALLE DE COSTOS					TIPO DE MASAS						
MATERIA PRIMA	COSTO	CANTIDAD	COSTO POR CANTIDAD	COSTO EN GRAMOS	MASA DE SAL			MASA DE AGUA			
					CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO TOTAL	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	COSTO TOTAL	
HARINA	31.8	112	0.2839		50	lb	\$ 14.1964	20	lb	\$ 5.6786	
SAL	19	25	0.7600	0.0004	400	gr	\$ 0.1520	160	gr	\$ 0.0608	
AZUCAR	32.5	100	0.3250	0.0007	5	lb	\$ 1.6250	300	gr	\$ 0.2150	
LEVADURA	83.55	50	1.6710	0.0017	500	gr	\$ 0.8355	300	gr	\$ 0.5013	
AGUA	1.42	1000	0.0014	0.000001	13	litrs	\$ 0.0185	5	litrs	\$ 0.0071	
MANTECA	77	112	0.6875	0.0015	18	lb	\$ 12.3750	400	gr	\$ 0.6063	
MARGARINA	77	112	0.6875		2	lb	\$ 1.3750	0	lb	\$ -	
HUEVOS	2.65	30	0.0883		30	unid	\$ 2.6500	16	unid	\$ 1.4133	
SUBTOTAL					\$ 33.2274			\$ 8.4823			
UNIDADES PRODUCIDAS					740			230			
MATERIA PRIMA					\$ 0.045			\$ 0.034			

Nota. Cálculo de los costos de materia prima.

Hoja 15. Rol de pagos

En el siguiente apartado se presenta una planilla “Rol de Pagos” que calcula el sueldo líquido a recibir por trabajador, en este caso van todos aquellos que intervinieron en el proceso de elaboración del pan, el sueldo de cada uno, el aporte patronal, personal, fondos de reserva, secap IECE, décimo tercero y cuarto sueldo. Una vez calculado se realiza la multiplicación del costo en minutos y se lo traslada a la hoja de costos para conocer el valor de la mano de obra.

Figura 56

Rol de pagos

PANADERIA (ESPE)													BÁSICO: 400		
ROL DE PAGOS													FEBRERO 2021		
Nº	Cédula	Actividad	Relación de Trabajo	Sueldo	Días de Labor	Total Afiliado	Aporte Patronal 11.15%	Aporte Personal 9.45%	Secap/IECE	PROV.XIV SUELDO	PROV.XI II SUELDO	Fondos de Reserva	S. Salud Tiempo parcial	Costo Total	
1	ALEXANDER CUATIN	17249476538	SUPERVISOR	Trabajador en General	600.00	30	600.00	66.90	56.70	6.00	33.33	50.00	50.00	0.00	0.06
2	JENNY TOAPANTA	527462964	ASISTENTE DE COMPRAS	Trabajador en General	400.00	30	400.00	44.60	37.79	4.00	33.33	33.33	33.33	0.00	0.04
3	CRISTIAN YEPEZ	1874635628	ASISTENTE DE	Trabajador en General	400.00	30	400.00	44.60	37.80	4.00	33.33	33.33	33.33	0.00	0.04
4	ESTEFANY LEMA	502639463	CAJERA	Trabajador en General	400.00	30	400.00	44.60	37.80	4.00	33.33	33.33	33.33	0.00	0.04
5	JONATHAN MOLINA	508326294	PANADERO	Trabajador en General	600.00	30	600.00	66.90	56.70	6.00	33.33	50.00	50.00	0.00	0.06
6	FABIAN UGSHA	1784936528	PANADERO	Trabajador en General	600.00	30	600.00	66.90	56.70	6.00	33.33	50.00	50.00	0.00	0.06
7	DAVID ESPÍN	1894736594	DESPACHADOR	Trabajador en General	400.00	30	400.00	44.60	37.80	4.00	33.33	33.33	33.33	0.00	0.04
8	LESLEY MONTALVO	507356483	VENDEDOR	Trabajador en General	400.00	30	400.00	44.60	37.80	4.00	33.33	33.33	33.33	0.00	0.04
SUBTOTAL						3800.00	423.70	359.09	38.00	266.67	316.67	316.67	0.00	0.38	
Gasto sueldos y salarios				3800.00											
Gasto XIII sueldo				316.67											
Gasto XIV sueldo				286.67											
Gasto Aportes al less				461.70											
Gasto Fondos de Reserva				316.67											
										Sueldos y salarios por pagar		1384.38			
										Décimo XIII sueldo por Pagar		316.67			
										Décimo XIV sueldo por Pagar		286.67			
										Aportes al less por Pagar		820.79			
										Préstamos al less por pagar		0.00			

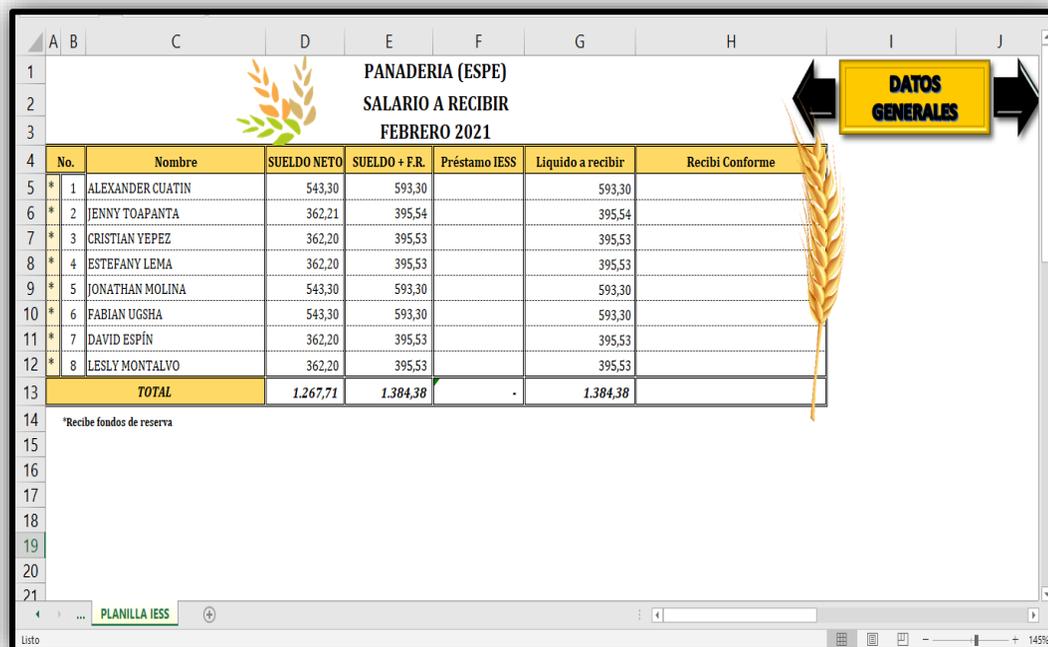
Nota. Genera el cálculo del sueldo con sus aportes.

Hoja 16. Planilla IESS

Es una tabla de resumen de los sueldos a recibir más los fondos de reserva.

Figura 57

Planilla del IESS



No.	Nombre	SUELDO NETO	SUELDO + F.R.	Préstamo IESS	Líquido a recibir	Recibi Conforme
1	ALEXANDER CUATIN	543,30	593,30		593,30	
2	JENNY TOAPANTA	362,21	395,54		395,54	
3	CRISTIAN YEPEZ	362,20	395,53		395,53	
4	ESTEFANY LEMA	362,20	395,53		395,53	
5	JONATHAN MOLINA	543,30	593,30		593,30	
6	FABIAN UGSHA	543,30	593,30		593,30	
7	DAVID ESPÍN	362,20	395,53		395,53	
8	LESLEY MONTALVO	362,20	395,53		395,53	
TOTAL		1.267,71	1.384,38	-	1.384,38	

*Recibe fondos de reserva

Nota. Elaboración de la planilla del IESS para conocer el líquido a recibir.

CAPÍTULO VI

Conclusiones y Recomendaciones

6.1.1. Conclusiones

- Se puede concluir que no existe un manejo adecuado de los costos debido a que el tema de costos entre los propietarios es considerado complejo en un 61,11%, por lo tanto se ve la necesidad de contribuir con la creación de un simulador de costos a través de la aplicación del método ABC, que se basa en la distribución de los costos por actividades, con la finalidad de obtener y presentar datos verídicos de los costos de producción para conocer el precio real del producto y poder determinar el margen de utilidad.
- Se concluye que el control de costos influye en la rentabilidad de la panificadora por lo que es importante llevar a cabo un control de costos y a pesar de que el sector panificador posee un porcentaje alto de desconocimiento en el manejo y distribución de los mismos, existe un 75% de encuestados que se encuentran dispuestos en adquirir e invertir en un sistema de costos lo que atraería financiamiento, precisión y maximización de la productividad eliminando los gastos y actividades que no agregan valor al proceso productivo.
- En las panificadoras del cantón Latacunga mediante las encuestas realizadas se pudo concluir que costos inciden en la generación de las utilidades, debido a que el 85,15% no llevan contabilidad de ningún tipo y el 55% desconoce sobre la utilización de los costos, por tal razón sus procesos productivos lo realizan de manera empírica y no real, no se están considera costos indirectos ni la mano de obra que se utiliza en cada proceso productivo, por otra parte el precio lo fija el mercado mediante oferta y demanda, para lo cual es necesario tener un

sistema de costos adecuado, cabe recalcar que las panificadoras no pueden irse hacia arriba y en lugar de aumentar precios hay que bajar utilizando de manera adecuado los costos.

- A través de un simulador en Excel, se aplicó la metodología de costos por actividades ABC mediante la automatización de una hoja electrónica que incluye costos directos e indirectos de fabricación, en el que se llegó a determinar los costos reales que inciden en producción de pan, la utilización de la misma permitirá aumentar la eficiencia y eficacia en la productividad, reducción de los desperdicios de materias y costos de producción, potenciar la productividad a un mayor rango, calidad en los productos, aumentos de utilidades y rentabilidad empresarial, creación de valor de la panificadoras, con controles adecuados productivos, y otras razón de ahí radica la importancia de los sistemas de costos.

6.1.2. Recomendaciones

- Se recomienda la aplicación del método ABC para las panificadoras, debido a que es el método más óptimo a utilizar en la asignación y distribución de los (CIF) Costos indirectos de fabricación, estos costos son asignados de acuerdo a las actividades realizadas, permite medir el desempeño de los empleados de acuerdo al tiempo empleado en el proceso productivo.
- Se recomienda a los propietarios de las panificadoras asistan a las capacitaciones que brindan el Gremio de Panificadores de la ciudad de Latacunga, para que puedan conocer respecto a la importancia de llevar un control de costos a la hora de realizar su proceso productivo, de igual forma actualizarse constantemente sobre los beneficios tributarios como sector artesanal.
- Se recomienda adquirir el simulador de costos para favorecer a la panificadora y mostrar costos reales y de coherencia de forma cronológica y sistemática lo que facilitaría el análisis de ganancia o pérdida y que se pueda tomar buenas decisiones con respecto a los desperdicios.
- Se recomienda adquirir el simulador de costos para favorecer a la panificadora mostrar costos reales y de coherencia de forma cronológica y sistemática, esto permitirá reducir el tiempo en producción aumento de la productividad, reducir gastos innecesarios en procesos productivos, beneficiara a la rentabilidad de la panadería debido a que permitirá llevar el control de los costos indirectos de fabricación.

Bibliografía

- Arango, S. (24 de Abril de 2017). Revisión sistémica de las investigaciones en el área de costos en Colombia y Latinoamérica en los últimos 10 años. Santiago de Cali: Universidad Autónoma de Occidente. Recuperado el 28 de abril de 2020, de <http://red.uao.edu.co/bitstream/10614/9850/1/T07519.pdf>
- Arias Montoya, L., Portilla, L., & Fernández, S. (agosto de 2010). *Redalyc*. Recuperado el 17 de agosto de 2020, de <https://www.redalyc.org/pdf/849/84917249014.pdf>
- Asamblea Nacional. (31 de diciembre de 2019). Recuperado el 22 de agosto de 2020, de https://www.registroficial.gob.ec/media/k2/attachments/SRO111_20191231_LEY_.pdf
- Badii, M. (1989). Ciencia y generación de hipótesis. Boletín de División General de Estudios de Postgrado UANL.
- Buro Tributario - Consultores. (2019). *LOS ARTESANOS Y SU OBLIGACIÓN DE LLEVAR CONTABILIDAD*. Recuperado el 21 de Septiembre de 2020, de <http://burotributario.blogspot.com/2019/04/los-artesanos-y-su-obligacion-de-llevar.html>
- Caiza, H., & Tipanluisa, M. (12 de octubre de 2019). Análisis de la gestión administrativa contable bajo la teoría de John Maynard Keynes y su incidencia en los costos de producción para las haciendas productoras de leche ubicadas en el cantón Mejía. Latacunga, Cotopaxi, Ecuador. Recuperado el 17 de septiembre de 2020, de <http://repositorio.espe.edu.ec/jspui/bitstream/21000/21155/1/T-ESPEL-CAI-0661.pdf>
- Cevallos Bravo, M., Dávila Pinto, P., & Mantilla Garcés, D. (s.f.). Recuperado el 12 de julio de 2020, de

https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/56418445/1.CONTABILIDAD_GENERAL_PARA_DOCENTES_Y_ESTUDIANTES_DE_NIVEL_SUPERIOR.pdf?1524678243=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DCONTABILIDAD_GENERAL_PARA_DOCE NTES_Y_EST.pdf&Expires=1593275507&Signature

- Colegio de Contadores Públicos de Pichincha y del Ecuador. (2020). Estadísticas CCPPE. Quito. Obtenido de <https://www.ccpp.org.ec/estadisticas-ccppe/>
- Colegio Provincial de contadores de Cotopaxi. (agosto de 2018). Reestructuración del colegio. Cotopaxi. Obtenido de <https://www.schoolandcollegelisting.com/XX/Unknown/297629693685952/Colegio-Provincial-de-Contadores-de-Cotopaxi>
- Comisión de Legislación y codificación. (2004). Ley de Régimen Tributario Interno. *Codificación No. 2004-026*. Quito: H. Congreso Nacional.
- Comisión Económica para América Latina y el Caribe CEPAL. (2019). *Balance Preliminar de las Economías de América Latina y el Caribe*. Naciones Unidas: División de Desarrollo Económico.
- Crespo Acosta, Y. (febrero de 2017). Costeo ABC y su aplicación en los costos por productos. Guayaquil: Revista Observatorio Economía Latinoamericana. Obtenido de <https://www.eumed.net/coursecon/ecolat/ec/2017/abc.html>
- Decreto Ejecutivo No. 806. (5 de julio de 2019). Reglamento para la aplicación de la Ley de Régimen Tributario Interno. *Suplemento del Registro Oficial No. 524*. Quito.
- García, G., & Fonseca, T. (2017). *Impuesto a las ganancias. Un estudio del costo beneficio*. Actualidad Contable Faces.
- González, M. (julio de 2002). Teoría de la Utilidad.
- Gutierrez, O. (2011). Recuperado el 03 de agosto de 2020, de <https://sites.google.com/site/omargutierrezestadistica/chi-cuadrada>

- Gutierrez, O. (2011). *Estadística Descriptiva*. Recuperado el 21 de agosto de 2020, de <https://sites.google.com/site/omargutierrezestadistica/chi-cuadrada>
- Horngrén, C., Datar, S., & Rajan, M. (2012). *Contabilidad de costos. Un enfoque gerencial* (Decimocuarta edición ed.). México: Pearson Education.
- IFRS Foundation. (2013). Obtenido de https://www.mef.gob.pe/contenidos/conta_publ/con_nor_co/no_oficializ/nor_inter_nac/ES_GVT_IFRS01_2013.pdf
- Instituto Nacional de Estadística y Censos - INEC. (2010). *Resultados Censo Económico*. Obtenido de <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/censo-nacional-economico/>
- Instituto Nacional de Estadísticas y Censo INEC. (septiembre de 2015). Laboratorio de Dinámica Laboral y Empresarial. *Panorama Laboral y Empresarial del Ecuador*. Quito. Obtenido de https://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/EMPLEO/Panorama%20Laboral/20150922_LanzamientoPanoramaLaboral.pdf
- International Federation of Accountants IFAC. (25 de 06 de 2020). Comprender y comunicar la creación de valor: el papel del CFO y la función financiera. Obtenido de <https://www.ifac.org/knowledge-gateway/preparing-future-ready-professionals/discussion/understanding-and-communicating-value-creation-role-cfo-and-finance-function>
- Kaplan, R., & Cooper, R. (2000). *Costo y Efecto. Cómo usar el ABC, AMB y el ABB para mejorar la gestión, los procesos y la rentabilidad*. Barcelona: Harvard Business School Press Boston.
- Ley de Regimen Tributario Interno. (26 de Abril de 2018). *Reglamento de Aplicación de la Ley de Regimen Tributario Interno*. Recuperado el 23 de Diciembre de 2020, de

http://gobiernoabierto.quito.gob.ec/Archivos/Transparencia/2018/04abril/A2/ANEXOS/PROCU_REGLAMENTO_PARA_APLICACION_LEY_DE_REGIMEN_TRIBUTARIO_INTERNO.pdf

Mallo, C. (1989). *Contabilidad de costes y de Gestión*. Madrid: Editorial Piramide.

Martin, A. (2011). La encuesta: una perspectiva general metodológica. *Cuadernos metodológicos, Volumen 35*.

Morales, A. (2017). Recuperado el 27 de junio de 2020, de Guía para el diseño de Indicadores Estratégicos:

https://www.transparenciapresupuestaria.gob.mx/work/models/PTP/Presupuesto/Seguimiento/guia_indicadores_estrategicos.pdf

Pifarre, M. (1961). Naturaleza de las leyes contables. *Técnica económica*.

Ramirez Molinares, C. V., Garcia Barbosa, M., & Pantoja Algarin, C. R. (2010).

Fundamentos y Técnicas de Costos. En *Fundamentos y Técnicas de Costos* (págs. 9-14). Cartagena de Indias, Colombia: Universidad Libre, Sede Cartagena.

Rivadeneira, R. (2017). Lineamientos teóricos y metodológicos de la investigación cuantitativa en Ciencias Sociales. In *Crescendo*.

Schneider, E. (15 de Abril de 1942). Teoría de la producción. Milan.

Servicio de Rentas Internas. (2015). *Mi Guía Tributaria para Artesanos calificados por la Junta Nacional de Defensa del Artesano*. Quito -Ecuador .

Sistema Nacional de Información SNI. (2010). *Indicadores económicos*. (S. N.

SENPLADES, Productor) Obtenido de

<http://indestadistica.sni.gob.ec/QvAJAXZfc/opendoc.htm?document=SNI.qvw&host=QVS@kukuri&anonymous=truehttp://indestadistica.sni.gob.ec/QvAJAXZfc/opendoc.htm?document=SNI.qvw&host=QVS@kukuri&anonymous=true&bookmark=Document/BM40>

Spranzi, A. (1966). *La variabilidad de los costos de producción*. Madrid, España:

Editorial Montecorvo.

Zapata, P. (2007). *Contabilidad de Costos herramienta para la toma*. Bogotá, Colombia:

McGraw Hill Interamericana S.A.

ANEXOS