



UNIVERSIDAD NACIONAL DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVA
CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

Costo de producción y su repercusión en la rentabilidad en la panadería y
pastelería El Embajador, ciudad de Quito, período 2022

**Trabajo de titulación para optar al título de Licenciada en Contabilidad
y Auditoría**

Autor:

Toaquiza Anguisaca, Jenny Margoth

Tutor:

Mgs. Jhonny Mauricio Coronel Sánchez

Riobamba, Ecuador. 2024

DECLARATORIA DE AUTORÍA

Yo, **Jenny Margoth Toaquiza Anguisaca**, con cédula de ciudadanía **0550014245**, autor (a) (s) del trabajo de investigación titulado: **“COSTO DE PRODUCCIÓN Y SU REPERCUSIÓN EN LA RENTABILIDAD EN LA PANADERÍA Y PASTELERÍA EL EMBAJADOR, CIUDAD DE QUITO, PERIODO 2022”**, certifico que la producción, ideas, opiniones, criterios, contenidos y conclusiones expuestas son de mí exclusiva responsabilidad.

Asimismo, cedo a la Universidad Nacional de Chimborazo, en forma no exclusiva, los derechos para su uso, comunicación pública, distribución, divulgación y/o reproducción total o parcial, por medio físico o digital; en esta cesión se entiende que el cesionario no podrá obtener beneficios económicos. La posible reclamación de terceros respecto de los derechos de autor (a) de la obra referida, será de mi entera responsabilidad; librando a la Universidad Nacional de Chimborazo de posibles obligaciones.

En Riobamba, 24 del mes de julio de 2024.



JENNY MARGOTH TOAQUIZA ANGUISACA

C.I:0550014245

DICTAMEN FAVORABLE DEL PROFESOR TUTOR

Quien suscribe, **Mgs. Jhonny Mauricio Coronel Sánchez**, catedrático adscrito a la Facultad de Ciencias Políticas y Administrativa, por medio del presente documento certifico haber asesorado y revisado el desarrollo del trabajo de investigación titulado: **“COSTO DE PRODUCCIÓN Y SU REPERCUSIÓN EN LA RENTABILIDAD EN LA PANADERÍA Y PASTELERÍA EL EMBAJADOR, CIUDAD DE QUITO, PERIODO 2022”**, bajo la autoría de **Jenny Margoth Toaquiza Anguisaca**; por lo que se autoriza ejecutar los trámites legales para su sustentación.

Es todo cuanto informar en honor a la verdad; en Riobamba, a los 24 del mes de julio de 2024.

A handwritten signature in blue ink, consisting of several loops and a long horizontal stroke at the bottom.

Mgs. Jhonny Mauricio Coronel Sánchez

C.I:0602279354

CERTIFICADO DE LOS MIEMBROS DEL TRIBUNAL

Quienes suscribimos, catedráticos designados Miembros del Tribunal de Grado para la evaluación del trabajo de investigación “**COSTO DE PRODUCCIÓN Y SU REPERCUSIÓN EN LA RENTABILIDAD EN LA PANADERÍA Y PASTELERÍA EL EMBAJADOR, CIUDAD DE QUITO, PERIODO 2022**” por **Jenny Margoth Toaquiza Anguisaca**, con cédula de identidad número **055001424-5**, bajo la tutoría de **Mgs. Jhonny Mauricio Coronel Sánchez**; certificamos que recomendamos la **APROBACIÓN** de este con fines de titulación. Previamente se ha evaluado el trabajo de investigación y escuchada la sustentación por parte de su autor; no teniendo más nada que observar.

De conformidad a la normativa aplicable firmamos, en Riobamba 22 del mes de julio de 2024.

Presidente del Tribunal de Grado
Mgs. Marco Antonio Moreno Castro

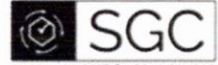
Miembro del Tribunal de Grado
Mgs. Gema Viviana Paula Alarcón

Miembro del Tribunal de Grado
Mgs. Norma Patricia Jiménez Vargas



Dirección
Académica
VICERRECTORADO ACADÉMICO

en movimiento



UNACH-RGF-01-04-08.15
VERSIÓN 01: 06-09-2021

CERTIFICACIÓN

Que, JENNY **MARGOTH TOAQUIZA ANGUISACA** con CC: **055001424-5**, estudiante de la Carrera **CONTABILIDAD Y AUDITORÍA**, Facultad de **CIENCIAS POLÍTICAS Y ADMINISTRATIVA**; ha trabajado bajo mi tutoría el trabajo de investigación titulado " **COSTO DE PRODUCCIÓN Y SU REPERCUSIÓN EN LA RENTABILIDAD EN LA PANADERÍA Y PASTELERÍA EL EMBAJADOR, CIUDAD DE QUITO, PERÍODO 2022**", cumple con el **9%**, de acuerdo al reporte del sistema Anti plagio **TURNITIN**, porcentaje aceptado de acuerdo a la reglamentación institucional, por consiguiente autorizo continuar con el proceso.

Riobamba, 16 de julio de 2024

Mgs. Jhonny Mauricio Coronel Sánchez
TUTOR (A)

DEDICATORIA

El proyecto de investigación está dedicado en primer lugar a Dios y a mi padre, Alfonsito, que, aunque ya no está físicamente conmigo, siempre ha sido mi guía desde el cielo, su influencia y sabiduría han sido fundamentales para superar los desafíos y alcanzar este meta en mi vida.

A mi querida madre, María Anguisaca, quien ha sido el pilar de apoyo y el faro de amor incondicional que me ha guiado a lo largo de este viaje, su presencia constante ha sido mi mayor fortaleza, y su apoyo inquebrantable ha sido el motor que me ha impulsado en los momentos más difíciles.

Mi sincero agradecimiento a Elías Álvarez, cuya comprensión y apoyo fueron cruciales en este camino hacia la culminación de mis estudios, su generosidad y colaboración fueron un faro de esperanza en momentos de incertidumbre, con su ayuda, pude superar obstáculos y alcanzar mis metas académicas.

Agradezco profundamente a cada una de ellas por ser parte de este camino y por contribuir a mi éxito.

JENNY MARGOTH TOAQUIZA ANGUISACA

AGRADECIMIENTO

Es reconfortante comenzar expresando mi profundo agradecimiento a Dios, quien me ha otorgado la fuerza, la sabiduría y la fortaleza necesarias para alcanzar todas las metas propuestas durante esta etapa de mi vida.

A mi familia, especialmente a mi madre, hermano y hermanas, un agradecimiento infinito, por su amor incondicional, apoyo constante y sacrificios han sido mi mayor inspiración y motivación para perseverar y culminar mi carrera.

A mi tutor, el Mgs. Jhonny Mauricio Coronel, cuya orientación experta y apoyo constante han sido cruciales en cada etapa del desarrollo de mi proyecto de investigación.

Mi profundo agradecimiento al Mgs. Aníbal Balcázar, contador de la panadería y pastelería "El Embajador", quién generosamente compartió la información importante para el desarrollo de mi proyecto de investigación.

Agradecer sinceramente a Elías Álvarez, propietario de la panadería, por su generosidad al permitirme realizar mi trabajo de investigación en su establecimiento y su apoyo incondicional durante mi formación profesional.

JENNY MARGOTH TOAQUIZA ANGUISACA

ÍNDICE GENERAL

DECLARATORIA DE AUTORÍA	
DICTAMEN FAVORABLE DEL PROFESOR TUTOR	
CERTIFICADO DE LOS MIEMBROS DEL TRIBUNAL	
CERTIFICADO ANTIPLAGIO	
DEDICATORIA	
AGRADECIMIENTO	
ÍNDICE DE TABLAS	
RESUMEN	
ABSTRACT	
CAPÍTULO I.....	14
1. MARCO REFERENCIAL.....	14
1.1 INTRODUCCIÓN.....	14
1.2 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	15
1.3 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA.....	16
1.4 JUSTIFICACIÓN.....	16
1.5 VARIABLES.....	16
1.6 OBJETIVOS.....	17
CAPÍTULO II.....	18
2. MARCO TEÓRICO.....	18
2.1 Estado de arte.....	18
2.2 DATOS GENERALES DE LA ENTIDAD.....	19
2.2.1 Reseña histórica.....	19
2.2.2 Misión:.....	20
2.2.3 Visión:.....	20
2.2.4 Actividad económica.....	20
2.2.5 Objetivo de la empresa.....	20
2.2.6 Localización.....	20
2.2.7 Principales Productos.....	21
2.2.8 Estructura organizacional.....	21
2.3 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA.....	22
2.3.1 CONTABILIDAD DE COSTOS.....	22
2.3.2 Costos.....	22
2.3.3 Clasificación de costos.....	23
2.3.4 Costos de producción.....	23
2.3.5 Elementos de costos.....	23
2.3.6 Sistemas de costos.....	24
2.3.7 ESTADOS FINANCIEROS.....	25
2.3.8 Los Estados Resultados Integral.....	25
2.3.9 RENTABILIDAD.....	26
2.3.10 Tipos de rentabilidad.....	26
2.3.11 Indicadores de rentabilidad.....	27
CAPÍTULO III.....	29

3. METODOLOGIA.....	29
3.1 MÉTODO DE INVESTIGACIÓN	29
3.2 TIPO DE INVESTIGACIÓN	29
3.3 DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN	29
3.4 ENFOQUE DE LA INVESTIGACIÓN CUANTITATIVO	30
3.5 NIVEL DE INVESTIGACIÓN	30
3.6 POBLACIÓN Y MUESTRA.....	30
3.6.1 Determinación de población.....	30
3.7 TÉCNICAS Y RECOLECCIÓN DE DATOS	31
3.7.1 Determinación de la técnica de recolección de información.....	31
3.7.2 Determinación de los instrumentos de recogida de información	31
3.8 TÉCNICAS DE INTERPRETACIÓN	31
CAPÍTULO IV	32
4. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	32
4.1 Resultado de la entrevista	32
4.2 Resultado de la observación.....	36
4.2.1 Materia prima	43
4.2.2 Mano de obra directa.....	47
4.2.3 Costos indirectos de fabricación	49
4.3 Evaluación de los costos de producción y su rentabilidad.....	51
4.4 DETERMINACIÓN DE COSTOS DE PRODUCCIÓN	52
4.4.1 Determinación de la materia prima directa	52
4.4.2 Determinación del costo mano de obra directa	53
4.4.3 Determinación de costo indirecto de fabricación.....	54
4.4.4 ANÁLISIS DE LA RENTABILIDAD	55
4.4.5 Indicadores de rentabilidad	56
5. CAPÍTULO V.....	61
5.1 CONCLUSIONES y RECOMENDACIONES	61
5.1.1 Conclusiones	61
5.1.2 Recomendaciones.....	62
6. BIBLIOGRAFÍA	63
7. ANEXOS	65

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Principales productos.....	21
Tabla 2. Población de entidad.....	30
Tabla 3. Recursos documental.....	30
Tabla 4. Análisis de estados de resultados de la panadería EL EMBAJADOR del año 2021 y 2022 Ver anexo 10 (pp.99).....	36
Tabla 5. Ventas mensuales de la panadería EL EMBAJADOR del año 2022.	37
Tabla 6. Cambio de precios de venta.....	37
Tabla 7. Precio de materia prima 2022 Ver anexo (pp. 86-64).....	39
Tabla 8. Insumos para la transformación de los productos terminados de la panadería EL EMBAJADOR.....	43
Tabla 9. Compra de materia prima de la panadería EL EMBAJADOR del año 2022.....	44
Tabla 10. Análisis de los insumos de la panadería EL EMBAJADOR del año 2022.....	45
Tabla 11. Mano de obra directa de la panadería EL EMBAJADOR del año 2022.....	47
Tabla 12. Análisis mano de obra directa de la panadería EL EMBAJADOR del año 2022.....	47
Tabla 13. Costos indirectos de fabricación de la panadería EL EMBAJADOR del año 2022.....	49
Tabla 14. Análisis costos indirectos de fabricación de la panadería EL EMBAJADOR del año 2022.....	49
Tabla 15. Evaluación de la rentabilidad bruto de la panadería EL EMBAJADOR del año 2022.....	51
Tabla 16. Costo de la Materia prima de los panes de la panadería EL EMBAJADOR.	52
Tabla 17. Costo de la materia prima de la panadería EL EMBAJADOR.	52
Tabla 18. Costo de mano de obra directa de la panadería EL EMBAJADOR.....	53
Tabla 19. Costo indirecto de fabricación de la panadería EL EMBAJADOR.	54
Tabla 20. Costos de producción de la panadería EL EMBAJADOR.....	55
Tabla 21. Análisis de la rentabilidad de la panadería EL EMBAJADOR.....	55
Tabla 22. Margen bruto de la panadería EL EMBAJADOR de año 2022.	56
Tabla 23 . Margen operacional de la panadería EL EMBAJADOR del año 2022.....	58
Tabla 24. Rentabilidad neta en ventas de la panadería EL EMBAJADOR del año 2022...	59
Tabla 25. Rentabilidad del patrimonio de la panadería EL EMBAJADOR del año 2022.	59
Tabla 26. Rentabilidad del activo de la panadería EL EMBAJADOR del año 2022.....	60

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Ubicación Av. de las palmeras y de los viñedos, Quito.....	20
Figura 2. Estructura de la organización.....	22
Figura 3. Análisis de los insumos de la panadería EL EMBAJADOR del año 2022.....	45
Figura 4. Análisis de mano de obra directa de la panadería EL EMBAJADOR del año 2022.....	48
Figura 5. Costos indirectos de fabricación de la panadería EL EMBAJADOR del año 2022.....	50
Figura 6. Evaluación de la rentabilidad bruto de la panadería EL EMBAJADOR del año 2022.....	51
Figura 7. Margen bruto de la panadería EL EMBAJADOR del año 2022.....	57
Figura 8. Margen operacional de la panadería EL EMBAJADOR del año 2022.....	58

RESUMEN

La presente investigación titulada “COSTO DE PRODUCCIÓN Y SU REPERCUSIÓN EN LA RENTABILIDAD EN LA PANADERÍA Y PASTELERÍA EL EMBAJADOR, CIUDAD DE QUITO, PERÍODO 2022”, tuvo como objetivo evaluar los costos de producción y repercusión de la rentabilidad de la panadería y pastelería EL EMBAJADOR. Por lo tanto, se examinaron cada uno de los componentes que conforman como materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación, así también el nivel rentabilidad de la entidad. Por consiguiente, el estudio de la investigación se adoptó un marco teórico sólido que respaldó la investigación, proporcionando información relevante sobre del estudio, una metodología con un enfoque cuantitativo que permitió medir, describir y analizar la información presentada por la entidad, con un diseño no experimental, para describir el problema en su entorno sin ningún tipo de manipulación, esta investigación se aplicó técnicas de documentales y de campo como una guía observación y una guía la entrevista. Los resultados revelaron que hubo un incremento de costos de la materia prima, provocando una reducción de rentabilidad de la panificadora, además señalaron que le negocio no cuenta con un adecuado control de los procesos de producción. Se concluye que la rentabilidad disminuyo como consecuencia del aumento de precio de combustible que decretó el Gobierno en el año 2021, causando el incremento de costo de materia prima.

Palabras claves: Costos de producción, Rentabilidad, Contabilidad de costos, Indicadores

ABSTRACT

The research entitled "PRODUCTION COST AND ITS IMPACT ON PROFITABILITY IN THE PANADERÍA Y PASTELERÍA EL EMBAJADOR, QUITO CITY, 2022" aimed to evaluate the production costs and their impact on the profitability of the Panadería y Pastelería EL EMBAJADOR. The study examined each component, including raw materials, labor, and indirect manufacturing costs, as well as the profitability level of this business. A solid theoretical framework was adopted to support the research, providing relevant information on the study, and a quantitative methodology was used to measure, describe, and analyze the information presented by the business. The research had a non-experimental design to describe the problem in its environment without any manipulation, and it applied documentary and field techniques, such as an observation guide and an interview guide. The results revealed an increase in raw material costs, leading to a reduction in the bakery's profitability. Additionally, it was noted that the business lacks adequate control over production processes. The conclusion is that profitability decreased due to the rise in fuel prices decreed by the government in 2021, causing an increase in raw material costs.

Keywords: Production costs, Profitability, Cost accounting, Indicators



Reviewed by:
Mgs. Edison Salazar Calderón
ENGLISH PROFESSOR
I.D. 0603184698

CAPÍTULO I

1. MARCO REFERENCIAL

1.1 INTRODUCCIÓN

En la actualidad las empresas multinacionales y las pequeñas y medianas empresas (PYMES), utilizan diferentes tipos de mecanismos para determinar los costos de producción; sin embargo, debido al entorno competitivo que aumenta más rápido como producto de la globalización y surgimiento de nuevas tecnologías, se hacen indispensable que las organizaciones conozcan con mayor objetividad los diferentes costos asociados que intervienen en la cadena productiva.

La investigación busca analizar los componentes de los costos de producción, ya que son aquellos rubros que utiliza para determinar el costo incurrido para la elaboración de un producto o servicio, es necesario tener un conocimiento claro y preciso de cuánto se está invirtiendo en el proceso productivo en cada uno de los elementos que lo conforman como: la materia prima, la mano de obra, costos indirectos de fabricación. Por lo tanto, es indispensable optar por un sistema de costos, que responda a la necesidad de costeo de sus productos de manera confiable.

La panadería “El Embajador” es una microempresa que se dedica a la producción y comercialización de productos de panadería, pastelería y repostería, en este tipo de empresas al igual que en otras es necesario medir la gestión de los recursos materiales, laborales y financieros que se utilizan en el proceso productivo. Consecuentemente, dependerá del sistema de costo que haya implantado la organización que le permita el planteamiento de soluciones a los diferentes problemas que se pueda identificar, aportando a la entidad información confiable y oportuna para la toma de decisiones.

En este sentido, la presente investigación se refiere a los “Costos de Producción y su repercusión en la rentabilidad en la panadería y pastelería EL EMBAJADOR, Ciudad de Quito, Periodo 2022”, con la finalidad poder evaluar todos los costos de producción, mejorar, buscar y establecer parámetros eficientes para alcanzar los resultados esperados para la empresa. En tal sentido, los costos de producción son un egreso necesario que realiza la empresa, son indispensables para brindar un producto de calidad que permita la satisfacción del cliente.

Para su mejor comprensión, se encuentra estructurada en 5 capítulos:

Capítulo I: contempla la introducción, planteamiento de problema, justificación del proyecto de investigación, objetivos que permitió determinar los costos de producción y analizar el nivel de rentabilidad de la panificadora.

El Capítulo II: se describe los antecedentes de la investigación relacionados con la temática, información de la entidad y el marco teórico donde permitió obtener conocimiento sobre los conceptos básicos del proyecto de investigación.

El capítulo III: se encuentra la metodología, misma que fue de carácter deductivo, el enfoque de investigación es cuantitativo, se realizó a nivel descriptivo, el diseño es no experimental, la población y muestra está constituida por 21 recursos humanos y 3 recursos documentales y como técnica de recopilación de datos es de campo y documental, se empleó una guía observación y una guía de entrevista.

El Capítulo IV: abarca los resultados del proyecto de investigación dando el cumplimiento a los objetivos.

El Capítulo V: se da a conocer las conclusiones y recomendaciones.

1.2 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

En la actualidad, las empresas para su desarrollo, toman como alternativa la optimización de los costos, ya que la misma tiene objetivos enmarcados hacia la rentabilidad en el menor tiempo, ya que la mayoría de las entidades no dan importancia a la contabilidad de costos dentro de sus operaciones. El tema de costos es una herramienta fundamental para un eficiente rendimiento financiero principalmente en generar la rentabilidad, más aún en los Costos de producción en una empresa panadera, se primordial determinar el costo unitario de cada uno de los productos fabricados.

Así mismo, nueve de cada diez ecuatorianos consumen anualmente 30 kilogramos de pan por habitante, lo que convierte uno de los alimentos básicos del país. Además, Ecuador cuenta con unas aproximadamente 7957 panaderías a nivel nacional, mientras en la provincia de Pichincha hay 2500 panaderías, que se concentra en el sur de Quito, con un 60% y un 40% al norte de Quito. Comercio,(2011).

La panadería “El Embajador” está ubicada al norte de Quito, Frente a la estación de Río Coca, es una empresa panificadora que se dedica a la producción y comercialización de los productos tales como: Enrollado, pan de casa, pan de leche, pan de maíz, pan integral, pan de agua, pan especial, gusanitos, manitos, trenzas, porciones de tortas, pasteles, donas, berlines, bocaditos, melvas, flan, mil hojas etc., además, cuenta con 30 clientes minoritarias que distribuyen sus productos diariamente. Las ventas del año 2022 de esta panadería alcanzaron el valor de \$ 604.671,65; pero los resultados económicos de este período nos arrojaron una pérdida de \$ 21.057,10 lo que representa un 3,48% del valor de las ventas.

Ante esta situación la panificadora presenta varias dificultades al realizar su actividad, cuyo origen radica en el inadecuado control de costo de producción, no cuenta con un documento de respaldo o personal responsable que respalde la salida e ingreso de mercadería de la bodega, no cuenta con registro de costos y exceso de productos terminados por falta de control. Así mismo, el incremento de precio de costo de materia prima en el mes de junio ha causado el cambio de precio de los productos terminados; como consecuencia, ha provocado la disminución de ventas en el mes de febrero, julio, noviembre y diciembre del año 2022, a causa del incremento de precio del combustible.

Una vez analizado el problema es necesario examinar el sistema de costos que aplican en la empresa y determinar cuáles son los costos que más influyen sobre la rentabilidad; esta información servirá para apoyar al crecimiento progresivo de la empresa, aplicando los costos que sean innecesarios, establecer una planificación bien estructurada de los costos que intervienen en la producción y analizar de manera oportuna la disminución en la rentabilidad, generando información necesaria para la toma de decisiones sobre la rentabilidad y producción de la empresa.

1.3 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

¿De qué manera el costo de producción afecta a la rentabilidad de la panadería y pastelería EL EMBAJADOR, ciudad de Quito, periodo 2022?

1.4 JUSTIFICACIÓN

La panadería y pastelería el Embajador siendo una microempresa que produce diferentes tipos de productos como pasteles, repostería y panes, en el período 2022 presenta una pérdida de 3,47% del valor de las ventas, por lo que da conocer que no hubo utilidad en dicho periodo, por tal motivo se analiza para evitar más pérdidas.

Por lo tanto, el objetivo principal es obtener rentabilidad de acuerdo con la inversión realizada, mediante un control adecuado de costos de producción, para obtener un futuro de éxito dentro del mercado y que pueda adquirir buenos resultados frente a la competencia.

Por tal razón, para mejorar es necesario evaluar los costos de producción y su repercusión de la rentabilidad de la Panadería y Pastelería el Embajador, ciudad de Quito, periodo 2022; por lo cual, es importante determinar los costos de producción que aplica la panificadora.

Así mismo, servirá para dar conocer la problemática de la deficiencia de la rentabilidad que presenta la entidad, mediante un análisis de cada uno de los componentes del costeo para conocer el costo real, así determinar el nivel de rentabilidad de cada uno de los productos terminados. Por lo tanto, está enfocada en el análisis del manejo de sistema de costeo que aplica para dicha determinación que tiene implementado la organización, con el fin de tomar decisiones encaminadas a la mejora.

Con lo antes expuesto, esta investigación brindará información de gran utilidad para el sector panificadora y así mismo para las nuevas investigaciones, por lo que es un tema novedoso, las misma que permitirá como guía para realizar la investigación más profunda y amplia.

1.5 VARIABLES

- **Variables Independientes:** Costos de producción
- **Variable Dependiente:** Rentabilidad

1.6 OBJETIVOS

General

- Evaluar los costos de producción y su repercusión en la rentabilidad de la panadería y pastelería EL EMBAJADOR, ciudad de Quito, período 2022.

Específicos

- Determinar los costos de producción de la panadería y pastelería EL EMBAJADOR, ciudad de Quito, periodo 2022.
- Analizar el nivel de la rentabilidad de la panadería y pastelería EL EMBAJADOR, ciudad de Quito, periodo 2022.

CAPÍTULO II.

2. MARCO TEÓRICO.

2.1 Estado de arte

El presente proyecto de investigación se analizó diferentes fuentes bibliográficas con relación a la temática como tesis de pregrado y posgrado que permitió ampliar el conocimiento sobre los costos de producción y su rentabilidad, a continuación, podríamos puntualizar los siguientes:

Según, Alvino et al, (2021), en la tesis titulada “**Costos de producción y rentabilidad de la panadería y pastelería grupo san Carlos; Huánuco 2021**” se planteó como objetivo principal determinar como la estructura de costos de producción incide en la rentabilidad de la Panadería y Pastelería Grupo San Carlos; Huánuco 2021. Para lo cual llego a las conclusiones mediante el cálculo de los costos de cada producto en la elaboración de panes y pasteles como producto terminado, se exponen los costos incurridos en el proceso productivo de cada bien final los costos de producción (materia prima, mano de obra y CIF), los costos totales de fabricación del pan clásico 284,574.60 soles, del pan de molde 261,970.36 soles, del pan especial 215,751.07 soles, de los bocaditos 48,402.58 soles, del pastel 62 especial 78,945.97 soles, del queque normal 94,589.53 soles y del panetón 110,532.50 soles, sienta totalizado un costo de ventas de 1,094,766.60 soles en el periodo. Es decir, que los costos son establecidos de manera también empírica por lo que, los encargados del registro contable no tienen conocimiento de los costos reales de producción, tal situación dificulta la aplicación de decisiones estratégicas que beneficien al negocio y que orienten a un mayor nivel de rentabilidad ya que no se cuenta con información fidedigna ya que los diversos elementos del costo son establecidos de manera ineficaz (pp. 62).

Por otra parte, Olsen, (2022), con su tema investigación “**Análisis de los costos de producción que incidieron en la disminución de la rentabilidad de una empresa camaronera ubicada en Taura durante el periodo 2018-2021**”, tuvo por objetivo evaluar los costos de producción y su influencia en la rentabilidad de una empresa camaronera ubicada en Taura durante el periodo 2018-2021. se concluye que los costos de materiales directos e indirectos influyen significativamente en el precio final del producto, dejando con ello un alto riesgo en la competitividad y rentabilidad de la empresa debido a los altos costos. Sin embargo, la inversión en el desarrollo de tecnología y técnicas de procesamiento para el cultivo sostenible de camarón se enfrenta a un crecimiento impresionante en la reducción de camarones enfermos y la preservación de entornos de estanques más beneficiosos con bajas tasas de pérdida. Es por ello que los acuicultores del sector reconocen la necesidad de cambiar todos los procesos productivos con el objetivo de garantizar productos de calidad y competitividad en el mercado internacional (pp.50).

De igual forma el trabajo realizado por, Moreno, (2022) presenta una investigación denominada “**los costos de producción y la rentabilidad en microempresas del sector panificador de la ciudad de Ambato**”, el cual establece como objetivo analizar los costos de producción en las microempresas del sector panificador de la ciudad de Ambato para la optimización de su rentabilidad. Una vez analizado la información se llegó a que los costos de producción se identifican de manera sencilla porque tiene conocimiento del manejo y la determinación de costos, además se halló que los microempresarios del sector panificador de la ciudad de Ambato, aunque no poseen un conocimiento especializado en el manejo de costos, se guían mediante método empírica y estimada del valor que les causa la producción de los productos.

Finalmente, al relacionar los costos de producción con la rentabilidad a través del Coeficiente de Pearson que señala el objetivo tres, se determina que tienen una correlación alta de un 99% por lo que se evidencia la significancia y dependencia directa de las variables (pp.76).

Por otro lado, Tacca, (2015) con tema titulada "**Costos de Producción y rentabilidad del C.I.S Panadería y Confitería - Puno, Períodos 2011-2012**", menciona su objetivo principal es determinar la Influencia de los Costos de Producción en la determinación de la Rentabilidad del CIS Panadería y Confitería de la UNA- Puno, en los periodos 2011 y 2012. En la presente tesis se concluye que se ha calculado los costos de cada proceso por producto en la elaboración de panes y pasteles como producto terminado, y se exponen los costos incurridos en el proceso productivo de cada bien final, por lo que detallar los diferentes montos incurridos que corresponden a los elementos de los costos de producción (materia prima, mano de obra y CIF) por cada producto de elaboración, generalizando así los costos totales de fabricación del pan clásico 284,574.60 soles, del pan de molde 261,970.36 soles, del pan especial 215,751.07 soles, de los bocaditos 48,402.58 soles, del pastel 62 especial 78,945.97 soles, del queque normal 94,589.53 soles y del panteón 110,532.50 soles, sienta totalizado un costo de ventas de 1,094,766.60 soles en el periodo. Sin embargo, los costos que están establecidos de manera también empírica por lo que, los encargados del registro contable no tienen conocimiento de los costos reales de producción (pp. 62).

2.2 DATOS GENERALES DE LA ENTIDAD

2.2.1 Reseña histórica

Panadería Embajador es una microempresa que inicia sus actividades el 01 de marzo de 1987, su propietario el señor Elías Álvarez inician un negocio en un local pequeño ubicado en las Av. De las Palmeras y Viñedos, empieza el emprendimiento con un familiar como socio, 3 años más tarde el local y la sociedad se disuelve, posteriormente el 06 de agosto de 1996 reabre el negocio de forma individual en Av. Las palmeras, en el transcurso de tiempo la panadería fue creciendo donde abrió 4 sucursales que estaba ubicada en Machala, El inca, Jipijapa, Comité de pueblo. Sin embargo, en debido al COVID _19 se cerraron dos puntos de venta, actualmente cuenta con 3 puntos de ventas y tres puntos de

producción, además dispone de una bodega donde se distribuye mercadería y materia prima para los locales y cuenta con una oficina administrativa. Al comenzó contaba con 2 colaboradores y actualmente cuenta con 21 trabajadores tanto administrativo, producción y de punto de venta.

2.2.2 Misión:

“Proveer productos panadería, pastelería y empacados para distribución y consumo de los clientes”.

2.2.3 Visión:

Ser líder departamental en participación y crecimiento entre otras empresas panificadoras, brindando un producto confiable a nuestros consumidores siendo el proveedor preferido de nuestros clientes y garantizar un lugar idóneo para la elaboración del producto, así como también un ambiente que cumpla con los estándares de seguridad para nuestros trabajadores.

2.2.4 Actividad económica

Elaboración y venta al por mayor y menor de productos de panadería, galletería, pastelería y repostería, venta al por menor de productos lácteos en establecimientos especializados, venta al por menor de bebidas no alcohólicas.

2.2.5 Objetivo de la empresa

Elaboración y venta al por mayor y menor de productos de panadería, pastelería para distribución y consumidores finales.

2.2.6 Localización

Como podemos ver en la figura 1, el local principal de la panadería EL EMBAJADOR, se encuentra ubicada en la Avenida de las palmeras y viñedos. Así mismos, cuenta con dos sucursales: sector del Inca y Nayón.

Figura 1.

Ubicación Av. de las palmeras y de los viñedos, Quito



Nota. La figura es obtenida de la aplicación de google Mapas

2.2.7 Principales Productos

En la siguiente tabla 1, podemos observar los principales productos que ofrece la panadería EL EMBAJADOR, como los productos de panadería y pastelería.

Tabla 1. Principales productos

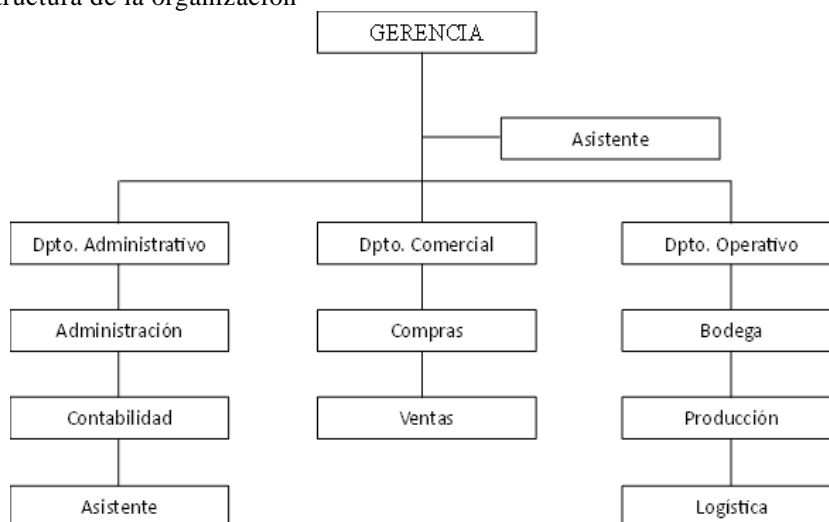
PRODUCTOS DE PANADERÍA	PRODUCTOS DE PASTELERÍA
Panes normales	Pasteles (grande, mediano, pequeño)
Enrollado	Mil hojas
Pan de casa	Alfajores
Pan especial	Melvas
Empanadas	Moncaiba
Empanadas de pollo	Bohemios
Empanadas integrales	Suspiros
Cachitos (con queso, sin queso)	Suspiros de funda 1 lb
Gusanos	Brazo gitano
Manos	Ponkey (grande, mediano, pequeño)
Pan de dulce	Pasta de peña
Injerto	Tortas proporciones
Trenzas de dulce	Tajadas (naranja y chocolate)
Pan de leche	Orejas
Pan de maíz	Bastones
Integral	Cañitas
Integral de dulce	Pañuelos de manjar
Reventado	Budín
Pan queso	Flan
Palanquitas (con queso, sin queso)	Torta Fría Vainilla (grande, mediano, pequeño)
Pan bizcocho	Pan de crema
Pan con queso	Pan de fruta
Caracol	Tajada de café
Pan sandwiches	Pan de canela
Pan de chocolate	Rosquillas
Guagua de pan	Fundas de biscochos
Pan de agua	Fundas de galletas
Bolillos	Torta de mus de maracuyá
Rosas	Torta de mus de mora
Baquet	Postres tres leches
Pan de agua orégano	Funda Galletas Choco chips
Integral de agua palanqueta	Funda Galletas Estrellitas
Integral d agua redondo	Galleta Choco chips
Molde integral	Galleta Estrella

Nota. la tabla muestra los principales productos de venta de la panadería EL EMBAJADOR. Elaboración propia obtenidos del sistema KAPITAL.

2.2.8 Estructura organizacional

Como podemos ver en la figura 2, de la estructura organizacional de la panadería ELEMBAJADOR, cuenta con un Gerente que es el dueño y propietario, un asistente y tres Departamentos, Administrativo, comercial y operativo.

Figura 2. Estructura de la organización



Nota. Estructura organizacional de la panadería Embajador de los departamentos que se encuentran en el área administrativa, obtenida del contador Mgs. Balcázar Aníbal, (2023).

2.3 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

2.3.1 CONTABILIDAD DE COSTOS

Según el autor, Gillespie, (2012) menciona: La contabilidad de costos es: “El procedimiento de contabilidad de costos implica tomar los costos de producción y usarlos para calcular el costo por unidad de bienes producidos y proporcionar varias comparaciones que se pueden usar para medir el desempeño productivo” (pp. 21).

Es decir, la contabilidad de costos clasifica todos los costos que están vinculados con los costos totales de una unidad producida, así mismo constituye en una fuente de información para la toma de decisiones en las empresas, lo cual esto permite mantener mayor control de las operaciones donde proporcione los elementos necesarios para mantener los niveles adecuados de los materiales. En conclusión, permite obtener información real y concreta con relación a los costos, con la finalidad de la correcta toma de decisiones de los directivos.

2.3.2 Costos

Los costos representan una parte de valor monetaria que la empresa invierte en los materiales, suministros, servicios, equipos y mano de obra para la adquisición de un bien o servicio. Es decir, permite conocer los recursos utilizados durante la producción y la estimación denominada costo-beneficio actual o futuro para una organización, López, (2019).

De acuerdo la definición antes mencionada se determina que los costos representa una parte del precio que incide para adquirir un bien o servicio. Por lo tanto implica en sacrificarse los recursos económicos para la utilización en la producción tangibles o intangibles, con el objetivo de obtener un producto o servicio.

2.3.3 Clasificación de costos

Es necesario conocer cada uno de los componentes de la clasificación de los costos de acuerdo con las características naturales, dado que permite la determinación del comportamiento o variabilidad del costeo.

Según, Tello et al., (2017) conceptualizan de la siguiente manera:

De acuerdo con su función son los siguientes:

- **Costos de producción**, son la materia prima directa, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación.
- **Gastos de ventas**, todos aquellos desembolsos que la empresa hace en el proceso de venta de los productos terminados y son llevados a los puntos de venta.
- **Gastos de administración**, son los desembolsos que realiza la empresa para llevar a cabo la gestión administrativa interna de la empresa.

De acuerdo con sus comportamientos, el costo se clasifica en:

- **Costos Fijos:** Son aquellos valores que no se modifica con el cambio del volumen de la actividad. Es decir que estos costos tienden ser bajo el tiempo y no en la cantidad producida, Por lo tanto, a diferencia de los variables, los costos fijos permanecen constante, esto no dependen de la cantidad de bienes o servicios producidos.
- **Costo variable:** Son aquellos valores que modifican constantemente en relación directa a una actividad o volumen de ventas, es decir los costos varían porque están construido de materia prima.

2.3.4 Costos de producción

Según, Pastrana, (2012) Los costos de producción son los costos generados de forma directa e indirecta en el proceso de transformación de materias primas y materiales indirectos en productos terminados corresponde de forma directa a la suma de los elementos del costo: $MP + MOD + CIF$ (pp. 4).

En otras palabras, el costo de producción son todos los gastos necesarios que están involucrados de manera directa o indirecta para llevar a cabo la transformación de un bien o servicio, con el propósito de satisfacer al cliente.

2.3.5 Elementos de costos

Marulanda Oscar, (2009) menciona que los elementos de costo son los siguientes:

Materias primas (MP.): Los materiales están directamente relacionados con el producto terminado simplemente determinando, asignando o correlacionando el valor incluido en el primer componente del costo. Asimismo, es reconocido como elemento principal en la transformación del producto terminado, se identifica por el peso, volumen, etc.

Materiales directos. Son todos los materiales que se utilizan en la elaboración de un producto final, de forma general, representan el principal costo de materiales en la elaboración del producto. Ejemplo. Harina, sal, azúcar, agua, levadura y huevos que se utiliza en la fabricación de los panes.

Materiales indirectos. Son todos aquellos materiales sujetos a la transformación que no se puede identificar a simple vista. Generalmente este tipo de elemento no se realiza un seguimiento a través de un sistema o inventario, sin embargo, se lo usa un sistema informal, para determinar, Ej. Depreciación de las maquinarias.

Mano de obra directa (MOD.): Este es el segundo elemento de costo, que incluye todas las remuneraciones (salarios, beneficios sociales, deducciones fiscales, asistencia de transporte, horas extras, incentivos, etc.) a los operadores (trabajadores directamente involucrados en el procesamiento de materias primas). Es decir, son las horas hombre dedicada a la producción real del producto o a la realización de una operación o proceso.

Mano de obra Indirecta: Es aquellas personas que no están relacionadas con la transformación de la materia prima, se incorporan las prestaciones sociales o también conocida como fuerza laboral, se lo define como el costo de la mano de obra/empleado. Es decir, son los salarios pagados a la mano de obra que no se emplea en la producción constituyen la mano de obra indirecta. Ej. cajeras y supervisores, trabajadores de mantenimiento, personal administrativo, entre otros, Véliz & Culcay,(2022).

Costos indirectos de fabricación (CIF.): Es el tercer elemento de costo, que incluye los costos necesarios para la producción de distintos de MP y MOD.

Materiales indirectos: Es la materia prima de forma indirecta que necesariamente se utiliza durante o después de fabricación de producto final como los materiales incluyen envases, frutas, crema, etc.

Mano de obra indirecta (MOI): La mano de obra indirecta corresponde a (salario, beneficios, aportes patronales y personales, horas extras, transporte, etc.) para el personal de producción no operario (jefes de producción, jefes de planta, supervisores, secretarías/os, ayudantes, personal de mantenimiento (pp. 11).

2.3.6 Sistemas de costos

En cuanto, Chambergó, (2012) menciona que: “Un sistema de costos es un conjunto de técnicas analíticas de costos utilizadas por varias empresas e instituciones para determinar el costo de cualquier producción, comercialización o servicio que producen, venden o brindan a los usuarios.”

Costos por procesos

El sistema de costos por procesos, Julán, (2009) define que es:

Un sistema que acumula los costos de producción en cada etapa se usa cuando se fabrican productos similares a partir de uno o más productos que se procesan en grandes cantidades y de manera continua a través de una serie de pasos de producción. (pp.123).

Costos por órdenes

Según, Pacheco, (2019) menciona que los costos por órdenes de producción son:

Este sistema se encarga de encontrar el costo total de materiales, mano de obra y costos indirectos asociados al proceso de producción para obtener un producto terminado a partir de órdenes de producción producidas en un período determinado y luego entregado al sector comercial o clientes que solicitaron dichas órdenes (pp.10).

Costos basados en actividades (ABC)

Según, Julán,(2009) Afirma que: El costeo basado en actividades en un sentido general es un método sistemático de planificación, control y gestión y se utiliza para satisfacer los requisitos de informes internos al establecer el costo de cualquier actividad, servicio, cliente u objeto de costo. (pp. 165).

2.3.7 Estados Financieros

Por otro lado, Vergara, J. et al.,(2019) manifiesta que los estados financieros son informes cuya finalidad principal es suministrar la información contable de un ente económico a todos los terceros interesados, como son los accionistas, socios, Estado, clientes, proveedores, etc., los cuales sirven como herramientas que permiten a los empresarios o dueños de negocios tener una comprensión clara de la situación financiera de una empresa por un período determinado para evaluar su rendimiento, con el fin de entender y definir de dónde se obtienen y aplican los recursos de una empresa para la toma de decisiones (pp. 85-144). Por consiguiente, los estados financieros constituyen información acerca de la situación y desempeño financieros, así como de los flujos de efectivo, que sea útil a un amplio espectro de usuarios al tomar sus decisiones económicas. Así mismo, también muestran los resultados de la gestión que los administradores han hecho de los recursos.

2.3.8 Los Estados Resultados Integral

De acuerdo, a las NIIF PARA PYMES,(2009), El Estado del Resultado Integral, es un Estado Financiero básico que presentan todas las partidas de ingreso y gastos reconocidas en el periodo contable; así mismo, hace notar las ganancias y pérdidas que percibe una entidad por las actividades realizadas durante un tiempo determinado.

De acuerdo a la conceptualización antes mencionada, el Estado de Resultado Integral, es el Estado Financiero que presenta el resultado de las actividades realizadas por la empresa y da conocer la rentabilidad de cada uno de las operaciones realizadas durante el tiempo determinado, que corresponde los ingreso y gastos que tuvo la entidad durante periodo contable.

A continuación, se expone un ejemplo que describe de cómo llevar a cabo la presentación del Estados Resultados Integral.

EMPRESA XXX
ESTADO RESULTADO INTEGRAL
DE 31 DE DICIEMBRE XXX

DETALLE	AÑO	
	1	2
Ingresos de actividades ordinarias	Xxxx	Xxxx
Costos de venta	Xxxx	Xxxx
Costos de distribución	Xxxx	Xxxx
Gastos de administración	Xxxx	Xxxx
Costos financieros	Xxxx	Xxxx
Participación de las ganancias y asociados	Xxxx	Xxxx
GANANCIAS ANTES DE IMPUESTOS	Xxxx	Xxxx
Gastos por impuesto a las ganancias	Xxxx	Xxxx
GANANCIA DEL AÑO PROCEDENTE DE OPERACIONES CONTINUADAS	Xxxx	Xxxx
Perdida del año procedente de operaciones discontinuadas	Xxxx	Xxxx
PERDIDA DEL AÑO DE OPERACIONES DISCONTINUADAS	Xxxx	Xxxx
GANANCIA DEL AÑO	Xxxx	Xxxx
OTROS RESULTADO INTEGRAL	Xxxx	Xxxx
Diferencia del cambio al proceder a la conversión por negocios en el extranjero, neto de impuestos	Xxxx	Xxxx
Ganancias actuarias sobre obligaciones de pensión por beneficios definidos, netos de impuestos	Xxxx	Xxxx
Participación de otros resultados de asociados	Xxxx	Xxxx
OTRO RESULTADOS INTEGRAL DEL AÑO, NETO DE IMPUESTOS	Xxxx	Xxxx
RESULTADO INTEGRAL DEL AÑO	Xxxx	Xxxx

NOTA. Estados Resultado Integral, obtenida en base a las NIIF PARA PYMES,(2009).

2.3.9 RENTABILIDAD

Según, Santos, (2014), Una empresa debe ser rentable para generar beneficios, que se expresan en porcentaje, la cual genera la proporción entre las ganancias obtenidas y las inversiones realizadas para evaluar el negocio y determinar el retorno de la inversión, se debe calcular la rentabilidad.

2.3.10 Tipos de rentabilidad

De acuerdo, Sánchez, (2002) nos indica que los tipos de rentabilidad son los siguientes:

La rentabilidad económica o de la inversión es una medida

La rentabilidad económica se considera como una medida de la capacidad de una empresa para crear valor, independientemente de su método de financiación, lo que permite comparar la rentabilidad entre empresas sin diferencias entre estructuras financieras aparece al pagar intereses, afecta la cantidad de intereses. En otras palabras, se centra en cuántos beneficios obtiene la empresa en relación con la cantidad de dinero que ha invertido, tanto mediante capital propio como a través de deudas (pp. 5).

La rentabilidad financiera o de los fondos propios

Denominado retorno sobre el capital (ROE) en la literatura anglosajona, es una medida del retorno sobre el capital durante un período de tiempo, generalmente independiente de la distribución de las ganancias. Es decir, es la capacidad de una empresa para generar beneficios en relación con su inversión total, incluyendo tanto el capital propio como el de los accionistas (pp. 10).

2.3.11 Indicadores de rentabilidad

Según, Molina et al., (2018) “Los indicadores de rentabilidad ayudan a optimizar los costos y gastos de la mejor forma, además permite generar ganancias para un buen funcionamiento de las operaciones de las organizaciones” (pp. 24-26).

Los indicadores son ratios financieras que permite medir y analizar la rentabilidad de una organización. Asimismo, mediante estos indicadores se puede evaluar la administración de las actividades, la gestión de los gastos y costos para convertir ingresos en utilidades. En otras palabras, ayuda conocer el resultado con el capital invertido y la Ganancia obtenida.

2.3.11.1 Indicadores de rentabilidad

Los indicadores de rendimiento, conocido también como rentabilidad o lucratividad, que permite medir la efectividad de una entidad para controlar los costos y gastos. Según Santillan, (2021) con base a Molina et al., (2018), Los indicadores de la rentabilidad son los siguientes:

Margen bruto

Representa la discrepancia entre el precio de venta de un artículo y su precio de compra. Es decir, la ganancia que obtienen una entidad por las ventas de sus productos o servicios además es la diferencia entre ingresos por las ventas y el costo de producción considerando todos los gastos sean estos directos e indirectos.

$$MARGEN\ BRUTO = \frac{VENTAS - COSTOS\ DE\ VENTAS}{VENTAS} \times 100$$

Margen operacional

Sostiene que el porcentaje de utilidad operativa ha sido calculado por cada dólar de ventas descontando tanto el costo de los bienes vendidos como otros gastos. Por lo tanto, la

utilidad operacional es sumamente importante porque indica si es o no lucrativo de acuerdo con lo invertido.

$$\text{MARGEN OPERACIONAL} = \frac{\text{UTILIDAD OPERACIONAL}}{\text{VENTAS}} \times 100$$

Rentabilidad neta de ventas

La rentabilidad neta de ventas es una ratio financiera que permite evaluar la eficiencia operativa. Es decir, utilidad que la entidad obtiene de sus ventas, por cada dólar del importe de las ventas en un periodo determinado.

$$\text{RENDIMIENTO DEL NETA EN VENTAS} = \frac{\text{UTILIDAD NETA}}{\text{VENTAS}} \times 100$$

Rendimiento del patrimonio (ROE)

Se obtiene una ganancia por cada dólar invertido, de acuerdo con el rendimiento de la propia inversión. Es decir, medir el rendimiento del patrimonio neto que corresponde el capital inicial de los accionistas más el beneficio, este indicador es importante debido aquí determina la capacidad que tiene la empresa para generar beneficios a los socios.

$$\text{RENDIMIENTO DEL PATRIMONIO} = \frac{\text{UTILIDAD NETA}}{\text{PATRIMONIO}} \times 100$$

Rendimiento del activo (ROA)

Habla del hecho de que las empresas obtienen un rendimiento de sus activos, o que sus activos contribuyen a su capacidad de ganar dinero, ya sea por medio de deuda o patrimonio propio. Además, se puede adquirir la utilidad mediante la fórmula de **sistema Dupont** que es la numeración #2, que es la utilidad neta dividido activo total.

$$\text{RENDIMIENTO DEL ACTIVO} = \frac{\text{UTILIDAD NETA}}{\text{ACTIVO TOTAL}} \times 100$$

CAPÍTULO III

3. METODOLOGIA.

3.1 MÉTODO DE INVESTIGACIÓN

El desarrollo de este trabajo de investigación se enfocó en el método deductivo, que argumenta de lo general a lo particular, es decir, se analizó la valoración global de los costos de producción de la panadería y pastelería EL EMBAJADOR”, del periodo 2022, y su rentabilidad durante periodo contable.

3.2 TIPO DE INVESTIGACIÓN

De Campo. – según, Molina et al., (2018) menciona lo siguiente: “Es la investigación metódica de los hechos en la escena del crimen. En este método, el investigador interactúa directamente con la realidad para recopilar datos que le ayudarán alcanzar los objetivos del proyecto” (pp.87).

La investigación de campo permitió interactuar con el personal de diferentes áreas como: administrativo, producción y ventas que está conformado por el Gerente General, asistente, contador, auxiliar contable, cajeras y panaderos para conocer los procedimientos y elementos que utilizan para la elaboración de panes y pasteles de la panadería y pastelería “EL EMBAJADOR”.

Documental- bibliográfica. – por otro lado, Salas, (2009) menciona que “Es la primera etapa de la investigación que ofrece el conocimiento de estudios previos, que adquiere gran relevancia durante el proceso y cuyo objetivo es procesar los escritos claves del tema objeto del estudio”.

Mediante la investigación bibliográfica permitió identificar, aclarar y mejorar varias teorías, conceptualizaciones y estándares presentados por varios autores sobre un tema en particular que permite recaudar información requerida en la investigación. Principalmente de las fuentes primarias, como documentos, libros, revistas, periódicos o fuentes secundarias.

3.3 DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

No Experimental. - En cuanto a Dzul, (2013) define: “Es aquel que se lleva a cabo sin manipular deliberadamente ninguna variable. Se basa principalmente en la observación directa de los fenómenos tal y como se producen en su entorno natural para su posterior análisis.”.

Es no experimental porque se abordó con la observación directa para describir la problemática sin ningún cambio en su entorno, después se analizó para dar solución a lo planteado mediante el análisis de las dos variables.

3.4 ENFOQUE DE LA INVESTIGACIÓN CUANTITATIVO

La investigación se llevó a cabo mediante el enfoque cuantitativo que permitió medir, describir y analizar la información y documentación presentada por la panadería y pastelería “EL EMBAJADOR”.

3.5 NIVEL DE INVESTIGACIÓN

La investigación realizada es de carácter descriptiva ya que busca señalar los aspectos más importantes de costos de producción y la rentabilidad de la panificadora como objeto de estudio y evaluación los componentes correspondientes del mismo.

3.6 POBLACIÓN Y MUESTRA

3.6.1 Determinación de población

En la presente investigación la población se determinó dos tipos de recursos: recursos humanos que presenta todos los colaboradores de la panadería y recursos documentales los documentos pertinentes como los Estados Financieros, Estado de resultado y entre otros.

a) Recursos humanos

Como podemos ver en la tabla 2, El tamaño de la población es de 21 colaboradores entre las tres áreas administrativa, punto de ventas y área de producción.

Tabla 2. Población de entidad

Población	Cantidad	Porcentaje
Personal administrativo	4	19%
Personal de ventas	8	38%
Personal de área de producción	9	43%
Total	21	100%

Nota. La tabla muestra la población y muestra de la panadería EL EMBAJADOR. Elaboración propia.

b) Recursos documentales

Mediante la tabla 3, podemos observar los documentos respectivos que fueron examinados para conocer la situación en el si encuentra la panadería EL EMBAJADOR.

Tabla 3. Recursos documental

Numero	Documentos	Frecuencia
2	Estado de situación financiera	2
1	Estados de resultados	1
Total		4

Nota. La tabla indica los recursos documentales de la panadería EL EMBAJADOR. Elaboración propia.

3.7 TÉCNICAS Y RECOLECCIÓN DE DATOS

3.7.1 Determinación de la técnica de recolección de información

Las técnicas que se aplicó son los siguientes:

- **Observación.** - se ejecutó mediante un análisis de documentos fuentes que ayude obtener información pertinente para el proyecto de investigación.
- **Entrevista.** – Es la técnica que permitió obtener información relevante de la empresa de forma directa, mediante una serie de preguntas debidamente estructuradas.

3.7.2 Determinación de los instrumentos de recogida de información

- **Guía de observación.** – Se puntualizó mediante aspectos importantes para establecer el proceso a seguir durante la elaboración de los productos ofrece la entidad.
- **Guía de entrevista.** – Se realizó preguntas que permitió obtener información relevante para conocer al fondo la organización y conocer la realidad de su actividad.

3.8 TÉCNICAS DE INTERPRETACIÓN

El estudio de investigación se desarrolló utilizando el programa Microsoft Excel, el cual permitió resumir y visualizar claramente los resultados mediante el uso de técnicas estadísticas e interpretación gráficas.

CAPÍTULO IV

4. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1 Resultado de la entrevista

Como podemos ver la siguiente entrevista se realizó al contador de la panadería y pastelería EL EMBAJADOR, Mgs. Aníbal Balcázar, sobre costo de producción y su rentabilidad del año 2022, Ver en el anexo 1 (pp.80).

ENTREVISTA AL CONTADOR DE LA PANADERÍA Y PASTELERÍA “EL EMBAJADOR”		
Mgs. ANIBAL BALCAZAR		
NUMERO	PREGUNTAS	RESPUESTAS
1	¿Desde punto de vista, Cuál fue el resultado de la panadería el embajador en el año 2022, de acuerdo al costo de producción?	La panadería obtuvo una disminución en el costo de producción por causa de la disminución de las ventas, que fue provocado por el aumento en los precios de venta de los productos terminados. Este aumento de precios fue resultado de la presión económica enfrentada por la entidad, debido al aumento de los costos de la materia prima por el incremento del precio del combustible que provocó cambios respectivos.
2	¿Cuentan con algún sistema contable que permita llevar un control de los procesos de producción?	Si, utilizamos el sistema KAPITAL que emplea el método de costo ponderado para calcular el costo de la materia prima. Sin embargo, debido a errores en la entrada de datos por parte de los colaboradores, la información puede no reflejar con precisión la realidad y afectar la confiabilidad de la información financiera.
3	¿Cómo se determina el valor del costo de producción y qué elementos se tienen en cuenta?	El cálculo de costos se toma en cuenta el valor del costo de producción se determina a través del uso de la materia prima, que incluye elementos como harina, azúcar, levadura, queso, manteca, margarina, leche, entre otros, debo recalcar no se toman en cuenta mano obra tampoco las CIF, por la panadería no maneja adecuadamente la contabilidad de costos, También se evalúa el inventario inicial y final para precisar los costos vinculados al proceso productivo.
4	¿Qué costos están incluidos en los costos de producción de la panadería	El costo de venta solo incluye materia prima, los costos de mano de obra directa se contabilizan como gastos de producción, mientras que los costos

		indirectos de fabricación están incorporados en los gastos operativos, que abarcan aspectos como arriendo, servicios básicos, combustible, reparaciones y mantenimiento de vehículos y máquinas de producción.
5	¿Cómo usted determina el precio de venta de la panadería el embajador?	Se desconoce, ya que al no contar con un manejo de contabilidad de costos no se determinan el precio de los productos, por ello, se toman en cuenta de acuerdo a la competencia, razón por la cual actualmente la panadería no se encuentra en condiciones de pagar un profesional para determinación del costo de producción.
6	¿Conoce usted la utilidad bruta y neta promedio de los productos fabricados por la panadería?	Según el análisis realizado, la utilidad bruta generada por la mayoría de los productos se sitúa entre un 45% y un 50%, mientras que la utilidad neta alcanza un 10%.
7	¿Se han implementado algún control para minimizar estos errores?	Ninguno, la panadería no cuenta con ningún control de las áreas, cada empleado es responsable de su área de trabajo por ende desde momento que ingresa es responsable hasta la salida de esta manera funciona y se maneja todas las actividades

Nota. Elaboración propia de los resultados de la entrevista.

Así mismo, se realiza entrevista al maestro panadero de la panadería y pastelería EL EMBAJADOR, Sr. Edison Calcan, con respecto al área producción, ver en el anexo 2 (pp. 81).

ENTREVISTA AL MAESTRO PANADERO DE LA PANADERÍA Y PASTERERÍA “EL EMBAJADOR” SR. EDISON CALCAN		
NUMERO	PREGUNTAS	RESPUESTAS
1	¿Cuáles son los principales materiales utilizados en la elaboración de los productos terminado en la panadería?	Para la elaboración de panes los principales materiales que utilizamos harina blanca, huevos, agua, sal, levadura, manteca, leche, azúcar y margarina y los ingredientes se utilizan para la producción de productos de pastelería incluyen holjandrina, margarina, manteca, leche, harina, azúcar, chocolate en barra, cocoa y queques.
2	¿Usted conocen el proceso de transformación para elaborar productos como pan y productos de pastelería?	Sí, es importante conocer cada uno del proceso de transformación porque implica pesar los ingredientes, amasar la masa resultante, darle forma mediante el boleado, su leudado y finalmente, proceder con la etapa de horneado, saber identificar o tener en claro el tiempo y las medidas exactas garantiza la obtención de productos finales de calidad.
3	¿Cuál es el nivel de producción promedio diario de la panadería y cuántos tipos de pan se elaboran?	La panadería utiliza un promedio de 14 quintales de harina diarios, lo que permite la elaboración de un promedio de 10.000 panes de diferentes tipos, como pan de casa, enrollados, gusanos, manitos, cachitos, empanadas, pan de agua, entre otros.
4	¿Desde su punto de vista, hubo disminución en la producción durante el año 2022 en la panadería?	La producción se redujo un poco, a causa de la calidad de pan, hubo nuevos empleados sin experiencia que afectó la calidad, esto paso debido a hubo renuncias de colaboradores 15 años de prestación de servicio.

5	¿Qué deficiencias observa usted durante el proceso de elaboración de los productos terminados?	La panadería tiene muchas fallas ya que no cuenta con control, una supervisión durante los procesos de transformación, no tiene documentos de respaldo, no cuenta con recetas estandarizados y no ahí protocolos claros para la adquisición, y uso de insumos y tampoco ahí horario de entrada y salida.
6	¿La panadería cuenta con equipos y herramientas necesarios para la elaboración de los productos?	Si, las panaderías cuentan con máquinas necesarios, cuenta con batidora, amasadura, mesón y un horno todo lo necesario, sin embargo, en el año 2022 contaban con horno viejo que dañaba la calidad de pan.
7	¿Cuenta con un lugar adecuada para almacenamiento de la materia prima?	A nivel de infraestructura, el almacenamiento de la materia prima cumple con las condiciones adecuadas para su óptima conservación y manipulación,.

Nota. Elaboración propia de los resultados de la entrevista,

4.2 Resultado de la observación

Se realizó la guía de observación a la panadería EL EMBAJADOR, se analizó los estados financieros del año 2021 y 2022 proporcionado por entidad.

Tabla 4. Análisis de estados de resultados de la panadería EL EMBAJADOR del año 2021 y 2022 Ver anexo 10 (pp.99)

DESCRIPCIÓN	AÑO 2021	ANÁLISIS VERTICAL	AÑO 2022	ANÁLISIS VERTICAL	V. ABSOLUTA	V. RELATIVA
Costo de Ventas y Producción	\$ 550.322,00	72,08%	\$ 427.825,76	70,75%	\$ -122.496,24	-22,26%
gasto operativo	\$ 22.400,00	2,93%	\$ 36.011,67	5,96%	\$ 13.611,67	60,77%
gasto de producción	\$ 63.935,11	8,37%	\$ 44.005,85	7,28%	\$ -19.929,26	-31,17%
Venta de Bienes y Servicios	\$ 763.479,05	100,00%	\$ 604.671,65	100,00%	\$ -158.807,40	-20,80%

Nota. la siguiente tabla muestra el análisis de estados de resultado del año 2021 y 2022 de la panadería y pastelería EL EMBAJADOR. Elaboración propia en base a los resultados resultado de la panadería EL EMBAJADOR, obtenidos del contador Mgs. Balcázar Aníbal, (2022).

Mediante un análisis financiero comparativo entre los ejercicios fiscales 2021 y 2022, se constató una notable variación en el costo de producción en el año 2021, representa un 72,08%, mientras que en el año 2022 se registra un descenso a 70,75%, reflejando una reducción del 22,26% en relación con el ejercicio anterior.

Los gastos operativos, se observó una variación significativa en el 2021 representa el 2,93%, mientras que en 2022 se incrementa al 5,96%, dando como resultado un aumento del 60,77%. Por otro lado, los gastos de producción, representa el 8,37% en 2021, mientras que 2022 cuenta con un costo de 7,28%, que implicando una reducción del 31,17% a la comparación del año anterior. De igual manera, se evidencia una reducción en las ventas del 20,80% con respecto al año 2021.

Tras el análisis de las cuentas pertinentes, el contador señaló que los valores relacionados con los costos de producción comprenden tanto la materia prima directa como la indirecta. En cambio, el costo de la mano de obra directa se contabiliza como gastos de producción, abarcando a todo el personal involucrado en el área productiva. Por otro lado, los costos indirectos de fabricación se incorporan dentro de los gastos operativos, tales como arriendo, servicios básicos, combustible, reparaciones y mantenimiento de vehículos y maquinaria de producción. Además, es importante destacar que el aumento en los gastos operativos se atribuye de un horno defectuoso.

La panadería “EL EMBAJADOR” cuenta con una reducción en las ventas durante distintos meses del año 2022. En particular, se observó una disminución del 0,92% en el mes de febrero, seguido por un descenso significativo del 9,70% en julio. Asimismo, se registran caídas del 4,91% en septiembre, del 10,18% en noviembre y del 0,69% en diciembre. A continuación, un análisis más detallado de la variación de las ventas del año 2022.

Tabla 5. Ventas mensuales de la panadería EL EMBAJADOR del año 2022.

FECHA	VALOR	VARIACIÓN	VARIACIÓN PORCENTUAL
ENERO	\$ 43.096,41	-	0%
FEBRERO	\$ 42.698,24	\$ -398,17	-0,92%
MARZO	\$ 46.427,62	\$ 3.729,38	8,73%
ABRIL	\$ 49.461,56	\$ 3.033,94	6,53%
MAYO	\$ 53.982,90	\$ 4.521,34	9,14%
JUNIO	\$ 64.221,18	\$ 10.238,28	18,97%
JULIO	\$ 57.989,00	\$ -6.232,18	-9,70%
AGOSTO	\$ 59.442,52	\$ 1.453,52	2,51%
SEPTIEMBRE	\$ 56.524,96	\$ -2.917,56	-4,91%
OCTUBRE	\$ 58.234,84	\$ 1.709,88	3,02%
NOVIEMBRE	\$ 52.309,00	\$ -5.925,84	-10,18%
DICIEMBRE	\$ 51.950,36	\$ -358,64	-0,69%

Nota. La tabla muestra las ventas mensuales del año 2022 de la panadería EL EMBAJADOR. Elaboración propia en base a los informes del Mgs. Balcázar Aníbal, (2022).

Por consiguiente, las variaciones en las ventas durante el mes de julio se vinculan al cambio de precios de los productos terminados. Se observó incrementos específicos en los costos de los panes, con variaciones de \$0,10, \$0,05, \$0,03 y \$0,02 centavos, respectivamente. En cuanto a los productos de pastelería, se registró un ajuste de \$2,00, \$1,00, \$0,50, \$0,25, \$0,15, \$0,10, \$0,05 y \$0,02 centavos.

Seguidamente, se detallan los cambios específicos en los precios de cada uno de los productos mencionados. Este análisis de cambio de precios tiene como finalidad ofrecer una comprensión más precisa del impacto directo de estas variaciones en las cifras de ventas presentadas anteriormente.

Tabla 6. Cambio de precios de venta

DESCRIPCIÓN	ENERO A JUNIO 2022	JULIO A DICIEMBRE 2022	DIFERENCIA
PANES			
TRENZAS	\$ 0,50	\$ 0,60	\$ 0,10
CANCHOS CON QUESO	\$ 0,25	\$ 0,30	\$ 0,05
CACHOS SIN QUESO	\$ 0,20	\$ 0,25	\$ 0,05
EMPANADAS DE CEBOLLA	\$ 0,20	\$ 0,25	\$ 0,05
EMPANADAS INTEGRALES	\$ 0,30	\$ 0,35	\$ 0,05
PALANQUETAS CON QUESO	\$ 0,15	\$ 0,20	\$ 0,05
PAN DE QUESO	\$ 0,15	\$ 0,20	\$ 0,05
PAN DE LECHE	\$ 0,30	\$ 0,35	\$ 0,05
PAN DE SANDUCHE	\$ 0,20	\$ 0,25	\$ 0,05
PAN MAÍZ	\$ 0,25	\$ 0,30	\$ 0,05
PAN DE CHOCOLATE	\$ 0,45	\$ 0,50	\$ 0,05
ENROLLADOS	\$ 0,15	\$ 0,18	\$ 0,03
ESPECIAL	\$ 0,15	\$ 0,18	\$ 0,03
PAN DE AGUA INTEGRAL REDONDO	\$ 0,17	\$ 0,20	\$ 0,03

PAN DE AGUA INTEGRAL			
PALANQUETA	\$ 0,17	\$ 0,20	\$ 0,03
PAN INTEGRAL DE DULCE	\$ 0,15	\$ 0,18	\$ 0,03
PAN DE YEMA	\$ 0,15	\$ 0,18	\$ 0,03
PAN INTEGRAL	\$ 0,15	\$ 0,18	\$ 0,03
REVENTADO	\$ 0,15	\$ 0,18	\$ 0,03
PAN DE CASA	\$ 0,15	\$ 0,18	\$ 0,03
PAN DE DULCE	\$ 0,15	\$ 0,18	\$ 0,03
INGERTO	\$ 0,16	\$ 0,18	\$ 0,02
PAN ZUIZO	\$ 0,20	\$ 0,22	\$ 0,02
BOLILLOS	\$ 0,13	\$ 0,15	\$ 0,02
ROSAS	\$ 0,13	\$ 0,15	\$ 0,02
CARACOL	\$ 0,16	\$ 0,18	\$ 0,02
GUSANO	\$ 0,13	\$ 0,15	\$ 0,02
MANOS	\$ 0,13	\$ 0,15	\$ 0,02
PAN BISCOCHO	\$ 0,20	\$ 0,22	\$ 0,02
PASTELERIA			
PASTELES GRANDE	\$ 10,00	\$ 12,00	\$ 2,00
PASTELES MEDIANO	\$ 7,00	\$ 8,00	\$ 1,00
PASTELES PEQUEÑO	\$ 5,00	\$ 6,00	\$ 1,00
PONKEY MEDIANO	\$ 3,50	\$ 4,00	\$ 0,50
PONKEY MEDIANO	\$ 2,50	\$ 3,00	\$ 0,50
ROSCA DE REYES MEDIANO	\$ 3,50	\$ 4,00	\$ 0,50
ROSCA DE REYES PEQUEÑO	\$ 2,00	\$ 2,50	\$ 0,50
TRES LECHE	\$ 1,25	\$ 1,50	\$ 0,25
MIL HOJAS	\$ 1,00	\$ 1,25	\$ 0,25
BISCOCHOS DE 1 LB	\$ 1,00	\$ 1,25	\$ 0,25
MELVAS PEQUEÑA	\$ 0,20	\$ 0,35	\$ 0,15
MONACIBAS	\$ 0,40	\$ 0,50	\$ 0,10
CAÑITAS	\$ 0,50	\$ 0,60	\$ 0,10
DONALS	\$ 0,40	\$ 0,50	\$ 0,10
POKEY TAJAS	\$ 0,50	\$ 0,60	\$ 0,10
PAN DE FRUTA	\$ 0,40	\$ 0,50	\$ 0,10
ALFANJORES	\$ 0,40	\$ 0,50	\$ 0,10
BASTONES	\$ 0,40	\$ 0,50	\$ 0,10
BERLINES	\$ 0,40	\$ 0,50	\$ 0,10
BOHEMIOS	\$ 0,25	\$ 0,35	\$ 0,10
PAN DE CREMA	\$ 0,30	\$ 0,35	\$ 0,05
GALLETAS ESTRELA	\$ 0,15	\$ 0,20	\$ 0,05
MELVAS GRANDE	\$ 0,50	\$ 0,55	\$ 0,05
SUSPIROS POR UNIDAD	\$ 0,25	\$ 0,30	\$ 0,05
ROSQUILLAS	\$ 0,13	\$ 0,15	\$ 0,02

Nota. La tabla muestra el cambio de precio de los productos de la panadería EL EMBAJADOR. Elaboración propia.

El ajuste de precios de venta se atribuye directamente del incremento del precio del combustible que decreto el Gobierno el año 2021. En octubre del 2021, el galón de diésel se cotizaba a \$1,69 centavos, y durante el mes de noviembre a junio del 2022, experimentó un alza considerable, alcanzando los \$1,90 centavos, lo que se traduce en un aumento de 0,21 centavos.

El incremento del precio del combustible ha impactado directamente en los costos de producción, como la harina, azúcar, huevos, levadura, queso, entre otros. La Tabla 7 ofrece una visión detallada de la magnitud de estos cambios de precios para cada uno de estos componentes.

Tabla 7. Incremento de precio de materia prima 2022 Ver anexo (pp. 86-64)

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
HARINA BLACA	KG	\$ -	\$ 0,70	\$ 0,67	\$ 0,70	\$ 0,85	\$ 0,84	\$ -	\$ 0,89	\$ -	\$ 0,86	\$ 0,87	\$ 0,84
MARGARINA	KG	\$ 2,03	\$ 1,79	\$ 1,90	\$ 2,10	\$ 2,40	\$ 2,40	\$ 2,37	\$ 2,06	\$ 2,20	\$ 2,00	\$ 2,20	\$ 2,17
MANTECA	KG	\$ 2,03	\$ 1,79	\$ 1,90	\$ 2,41	\$ 2,37	\$ 2,40	\$ 2,17	\$ 2,07	\$ 2,20	\$ -	\$ 1,90	\$ 2,20
HUEVOS	KG	\$ 1,44	\$ 1,63	\$ 1,72	\$ 1,71	\$ 2,79	\$ 1,83	\$ 1,83	\$ 1,77	\$ 1,86	\$ 1,75	\$ 1,66	\$ 1,69
LECHE	UNIDAD	\$ 0,64	\$ 0,64	\$ 0,69	\$ 0,69	\$ 0,73	\$ 0,73	\$ 0,75	\$ 0,75	\$ 0,75	\$ 0,75	\$ 0,75	\$ 0,75
LEVADURA	UNIDAD	\$ 2,51	\$ 2,51	\$ 2,51	\$ 2,67	\$ 2,67	\$ 2,67	\$ 2,67	\$ 2,67	\$ 2,67	\$ 2,67	\$ 3,04	\$ 3,04
QUESO	UNIDAD	\$ 2,80	\$ 2,80	\$ 3,00	\$ 3,00	\$ 3,00	\$ 3,20	\$ 3,20	\$ 3,20	\$ 3,20	\$ 3,20	\$ 3,20	\$ 3,20
AZUCAR	KG	\$ 0,64	\$ 0,67	\$ 0,67	\$ 0,71	\$ 0,80	\$ 0,85	\$ 0,85	\$ 0,84	\$ 0,87	\$ 0,87	\$ 0,83	\$ 0,82
HOLJANDRINA	KG	\$ 2,51	\$ 2,49	\$ 2,47	\$ 2,78	\$ 2,80	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 2,60	\$ 2,82	\$ -	\$ 2,81
BIZCOCHOX FLEISMAN	KG	\$ -	\$ -	\$ 2,43	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 3,00	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 2,93	\$ 2,93
SAL	KG	\$ 0,30	\$ 0,30	\$ 0,30	\$ 0,30	\$ 0,30	\$ 0,43	\$ 0,36	\$ 0,36	\$ 0,36	\$ 0,36	\$ 0,36	\$ 0,36
HARINA INTEGRAL	KG	\$ -	\$ 0,76	\$ -	\$ -	\$ 0,87	\$ -	\$ -	\$ 0,88	\$ -	\$ -	\$ 0,89	\$ -

Nota. La siguiente tabla indica el incremento de precios en la compra de materia prima de la panadería el embajador del año del 2022. Elaboración propia en base a las facturas del sistema KAPITAL.

La empresa utiliza el sistema contable “KAPITAL COMPANY” que facilita el manejo de todas las operaciones financieras, económicas e productiva y ofrece los siguientes módulos:

- Registro de compras y venta
- Facturación y documentación electrónica
- Informes de ingreso y salida de mercadería, kardex, anticipos, resumen de arqueos, planificación, proveedores, nómina etc.
- Control el inventario
- Libros contables como: Estado de resultados, balance general, balance de comprobación, libro diario, libro mayor, estado de resultados por centro de costos, flujo de efectivo, cambios de patrimonio.
- SRI ofrece los anexos número 103, 104, 107 y ats.
- Check list control de calidad en cada proceso protocolo de pruebas.
- Módulo de producción que permite determinar el costo de materia prima

Por lo tanto, se pudo observar que la entidad no realiza uso de todos los módulos que ofrece el sistema por la negligencia de los colaboradores tanto administrativa y operativa. Sin embargo, da uso de los siguientes módulos: registro compras, inventario, facturación, informe de nómina, anexos y determinación de costo de materia prima.

Por ende, la forma de determinar el costo de la panadería y pastelería el embajador en el sistema “KAPITAL COMPANY” es forma diaria. Sin embargo, solo ofrece la determina el costo de materia prima directa, mientras que los costos de mano obra y CIF no cuentan con módulo de que permita determinar el costo correspondiente.

A continuación, se realizó un análisis respectivo del costo de la materia prima el producto más relevante en el sistema KAPITAL COMPANYY, es importante mencionar que la entidad maneja una producción que abarca más de 72 productos terminados.

ENROLLADOS

1009

1

Almacén ingredientes: PALMERAS

Almacén resultado: PALMERAS

Observaciones

ver el artículo, 9096 en stock.

Ingredientes Merma Historial

Referencia	Descripción	Necesarios	Stock	Unidad de medida	Coste \$	Coste Total \$	
4006	HARINA BLANCA KG	0.040909091	11014.335		12.233094	0.50	
4010	MANTECA KG	0.004090909	615		51.067088	0.21	
4011	MARGARINA KG	0.008181818	168.287		49.532745	0.41	
4001	AZUCAR KILOS	0.004090909	578.373		27.726413	0.11	
4009	LEVADURA LEPAVAN KG	0.001022727	327.117		60.23306	0.06	
4008	HUEVOS KILOS (0.06 UNIDAD)	0.005454532	2611.111		23.380253	0.13	
4007	HARINA DE MAIZ KG	0.000681818	84.084		13.825279	0.01	
Coste Total:					1.43		

Como ustedes pueden observar en el gráfico adjunto para la determinación de costos utilizan la materia prima directa que es la harina, manteca, margarina, azúcar, levadura, huevos y harina de maíz para pan de enrollados, mientras que la mano de obra y CIF no se toman en consideración. Además, de las evidencias obtenida a través de las capturas de la determinación de costo de materia prima es demasiado elevado, por ejemplo: el costo de pan de enrollado está en \$ 1,42 ctvs. Dicha información se investigó con el contador que supo manifestar que el resultado de costo no es real, por error de ingreso de información.

En el área de producción se pudo observar la falta de seguimiento detallado de la materia prima, la ausencia de supervisión directa en la producción, la falta de control en los productos terminados, la carencia de documentación específica en los procesos de producción, la carencia de sistema de registro de ingreso e salida de los colaboradores, falta de estandarización de la receta, contratación de personal sin experiencia y falta de instrumentos de producción. Estas deficiencias han generado una serie de problemas, como el exceso de producción, el uso excesivo de materia prima por parte de nuevos colaboradores, la elaboración de productos que no cumplen con los estándares de peso establecidos y consumo materia prima, como leche, cacao, queso, azúcar y huevos que causa el incrementa el costo de producción y al mismo tiempo afecta la rentabilidad.

El lugar de almacenamiento de la materia prima se encuentra a una distancia de 30 minutos de la zona de producción, donde se verificó que el traslado de estos insumos se efectúa diariamente conforme a los pedidos realizados por los maestros panaderos. Por lo tanto, el almacenamiento de materiales en el área de producción dispone de un espacio pequeño pero adecuado para el resguardo de los materiales, esto se debe a que la materia prima se utiliza de manera inmediata, lo que permite mantener un flujo de producción constante y eficiente.

La panadería cuenta con tres puntos de venta: un local principal y dos sucursales. Ofrece servicio las 24 horas del día, lo que hace que sea conveniente para los clientes. Estos puntos de venta están bien ubicados geográficamente, además tiene alrededor de 50 clientes minoristas, lo que indica que tiene una base de clientes estable y una buena aceptación de sus productos en el mercado.

En el ámbito administrativo, la empresa cuenta con 3 personas profesionales interno, que son responsables de realizar registros de compras, control de las ventas diarias e inventario y contador general que es personal externo que lleva un análisis financiero para subir a la plataforma del contribuyente la información correspondiente para cumplir con los requisitos tributarios.

Además, se investigó los insumos que se utiliza para la elaboración de los productos y su análisis de costos de producción de manera mensual del 2022.

4.2.1 Materia prima

Como podemos ver en la tabla 8, son aquellos insumos que se utiliza para la elaboración de los productos terminados como: panes y pasteles.

Tabla 8. Insumos para la transformación de los productos terminados de la panadería EL EMBAJADOR.

ENROLLADOS	EMPANADAS	PAN ESPECIAL	GUSANOS	PAN DE CASA	ROSAS DE AGUA	PAN DE CHOCOLATE	INTEGRAL
Harina blanca KG	Harina blanca KG	Harina blanca KG	Harina blanca KG	Harina blanca KG	Harina blanca KG	Harina blanca KG	Harina blanca
Manteca kg	Manteca kg	Manteca kg	Manteca kg	Manteca kg	margarina Kg	margarina Kg	harina integral
margarina Kg	margarina Kg	azucar kl	azucar kl	azucar kl	levadura levapan kg	levadura levapan kg	manteca
azucar kl	azucar kl	levadura levapan kg	levadura levapan kg	levadura levapan kg	azucar	huevos por kilos (0.06 unidades)	sal
levadura levapan kg	levadura levapan kg	huevos por kilos (0.06 unidades)	huevos por kilos (0.06 unidades)	huevos por kilos (0.06 unidades)	sal	cocoa	huevos
huevos por kilos (0.06 unidades)	huevos por kilos (0.06 unidades)	Leche	sal	sal	claras de huevos	Sal	levadura
sal	Leche	sal		esencia			azucar
	Queso	margarina Kg					
	manteca de chancho	manteca de chancho					

PAN DE CREMA	MIL HOJA	EMPANADAS DE POLLO	ROSQUILLAS	BERLINES	BUDIN	DONALS	PONKEY	PASTELES
Harina blanca KG	Harina blanca KG	Harina blanca KG	Harina blanca KG	Harina blanca KG	Harina blanca KG	Harina blanca KG	Quequex tota vainilla 1 kl bakels	Quequex tota vainilla 1 kl bakels
Crema pastelera	Hojaldrina	Hojaldrina	Manteca kg	Manteca kg	margarina Kg	Manteca kg	huevos por kilos (0.06 unidades)	huevos por kilos (0.06 unidades)
leche	Manteca kg	Pollo	margarina Kg	margarina Kg	azucar kl	margarina Kg	LECHE	LECHE
azucar kl	leche	Manteca kg	azucar kl	azucar kl	huevos por kilos (0.06 unidades)	azucar kl	margarina Kg	
levadura levapan kg	huevos por kilos (0.06 unidades)		levadura levapan kg	levadura levapan kg	Leche	levadura levapan kg		
huevos por kilos (0.06 unidades)			huevos por kilos (0.06 unidades)	huevos por kilos (0.06 unidades)		huevos por kilos (0.06 unidades)		
			Leche			Leche		

Nota. La tabla muestra los ingredientes que se utiliza para realizar la transformación de materia prima a productos terminados. Elaboración propia

4.2.1.1 Cuadro de resumen de materia prima

En la siguiente tabla 9, se detalla la compra de materia prima de manera mensual; así mismo, se puede observar cual es producto que más requiere para la elaboración del bien.

Tabla 9. Compra de materia prima de la panadería EL EMBAJADOR del año 2022

DETALLE	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
HARINA BLANCA	\$ -	\$ 15.750,00	\$ 13.023,86	\$ 10.815,41	\$ 12.749,82	\$ 12.600,00	\$ 15.473,78	\$ 13.356,11	\$ 12.456,89	\$ 12.909,78	\$ 13.002,02	\$ 12.669,00
HARINA DE MAIZ	\$ -	\$ -	\$ 100,00	\$ -	\$ 250,00	\$ -	\$ -	\$ 150,00	\$ -	\$ -	\$ 200,00	\$ -
HARINA INTEGRAL	\$ -	\$ 1.190,40	\$ -	\$ -	\$ 1.499,51	\$ -	\$ -	\$ 1.318,51	\$ -	\$ -	\$ 1.329,29	\$ -
MANTECA	\$ 1.438,18	\$ 6.855,71	\$ 855,00	\$ 4.411,69	\$ 6.487,50	\$ 7.209,84	\$ 6.500,00	\$ 4.650,00	\$ 5.325,08	\$ -	\$ 2.707,50	\$ 1.298,53
MARGARINA	\$ 1.794,33	\$ 2.984,63	\$ 427,50	\$ 5.475,00	\$ 2.669,20	\$ 3.610,93	\$ 3.340,00	\$ 2.476,80	\$ 660,60	\$ 8.100,00	\$ 1.740,09	\$ 1.299,70
LECHE	\$ 361,85	\$ 480,00	\$ 371,20	\$ 463,30	\$ 297,30	\$ 292,00	\$ 450,00	\$ 390,00	\$ 285,00	\$ 562,50	\$ 348,75	\$ 650,75
HUEVOS	\$ 3.220,20	\$ 3.426,50	\$ 3.370,00	\$ 3.948,10	\$ 3.504,00	\$ 2.639,50	\$ 6.430,00	\$ 3.430,00	\$ 5.257,90	\$ 4.397,50	\$ 4.517,05	\$ 4.422,50
AZUCAR	\$ 800,00	\$ 568,50	\$ 997,50	\$ 11.781,00	\$ 1.607,50	\$ 1.275,00	\$ 850,00	\$ 2.100,00	\$ 870,00	\$ 1.945,00	\$ 1.025,00	\$ 1.535,00
LEVADURA	\$ 993,71	\$ 801,54	\$ 1.095,20	\$ 1.200,00	\$ 831,08	\$ 1.050,00	\$ 1.287,16	\$ 1.050,00	\$ 1.050,00	\$ 1.330,00	\$ 1.404,81	\$ 1.085,89
QUESO	\$ 545,00	\$ 770,00	\$ 585,00	\$ 1.044,00	\$ 1.035,00	\$ 705,00	\$ 960,00	\$ 848,00	\$ 960,00	\$ 1.360,00	\$ 352,00	\$ 1.600,00
HOLJANDRINA	\$ 75,53	\$ 523,44	\$ 112,02	\$ 83,60	\$ 560,00	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 421,90	\$ -	\$ 296,40
QUEQUEX TORTA VAINILLA												
NARANJA 1KG FLEISCHMAN	\$ 290,30	\$ 362,88	\$ 512,40	\$ -	\$ 502,42	\$ 293,38	\$ 271,54	\$ 256,84	\$ 151,60	\$ 381,50	\$ -	\$ 349,03
QUEQUEX VAINILLA 1 KG												
BAKELS	\$ -	\$ -	\$ 189,79	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
QUEQUEX TORTA CHOCO 1KG												
FLEISCHMAN BAKELS	\$ -	\$ -	\$ 173,11	\$ -	\$ 114,28	\$ -	\$ 54,90	\$ 109,79	\$ 90,85	\$ -	\$ -	\$ 313,82
BIZCOCHOX VAINILLA 1 LK												
BAKELS FLEISHMAN	\$ -	\$ -	\$ 195,96	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 154,22	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 284,31	\$ 243,01
CREMA DE CHANTILLIN												
VAINILLA	\$ 123,45	\$ 123,45	\$ 123,45	\$ 123,45	\$ 123,45	\$ 123,45	\$ 123,45	\$ 123,45	\$ 155,78	\$ 175,78	\$ 155,78	\$ 125,67
AZUCAR Y MIEL	\$ 53,35	\$ 79,48	\$ 103,28	\$ -	\$ 47,68	\$ 111,90	\$ -	\$ 93,36	\$ -	\$ 246,16	\$ 95,36	\$ 46,81
ACEITE	\$ 225,00	\$ -	\$ -	\$ 225,00	\$ -	\$ -	\$ 270,00	\$ -	\$ -	\$ 464,00	\$ -	\$ -
COROLANTE CARAMELO	\$ -	\$ 30,24	\$ -	\$ 30,24	\$ -	\$ -	\$ 30,24	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 30,24
POLLO	\$ 24,00	\$ 24,00	\$ 24,00	\$ 24,00	\$ 24,00	\$ 24,00	\$ 40,00	\$ 40,00	\$ 40,00	\$ 40,00	\$ 40,00	\$ 40,00
POLVO PARA HORNEAR	\$ 61,34	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 61,34	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 75,46	\$ -	\$ -	\$ 80,56
PANETON	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 93,73	\$ -
TOTAL	\$ 10.006,24	\$ 33.970,77	\$ 22.259,27	\$ 39.624,79	\$ 32.364,08	\$ 29.935,00	\$ 36.235,29	\$ 30.392,86	\$ 27.379,16	\$ 32.334,12	\$ 27.295,69	\$ 26.086,91

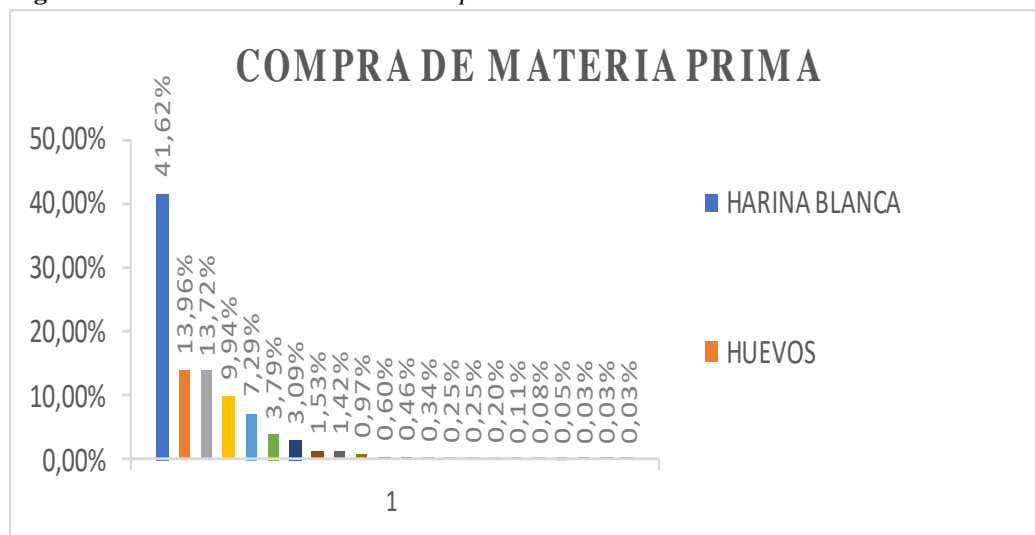
Nota. Elaboración propia de la compra de materia prima de forma mensual de la panadería EL EMBAJADOR del año 2022.

Tabla 10. Análisis de los insumos de la panadería EL EMBAJADOR del año 2022

DETALLE	TOTAL ANUAL	PORCENTUAL
HARINA BLANCA	\$ 144.806,67	41,62%
HUEVOS	\$ 48.563,25	13,96%
MANTECA	\$ 47.739,03	13,72%
MARGARINA	\$ 34.578,78	9,94%
AZUCAR	\$ 25.354,50	7,29%
LEVADURA	\$ 13.179,39	3,79%
QUESO	\$ 10.764,00	3,09%
HARINA INTEGRAL	\$ 5.337,71	1,53%
LECHE	\$ 4.952,65	1,42%
QUEQUEX TORTA VAINILLA NARANJA 1KG FLEISCHMAN BAKELS	\$ 3.371,89	0,97%
HOLJANDRINA	\$ 2.072,89	0,60%
CREMA DE CHANTILLIN VAINILLA	\$ 1.600,61	0,46%
ACEITE	\$ 1.184,00	0,34%
BIZCOCHOX VAINILLA 1 LK BAKELS FLEISHMAN	\$ 877,50	0,25%
AZUCAR Y MIEL	\$ 877,38	0,25%
HARINA DE MAIZ	\$ 700,00	0,20%
POLLO	\$ 384,00	0,11%
POLVO PARA HORNEAR	\$ 278,70	0,08%
QUEQUEX VAINILLA 1 KG BAKELS	\$ 189,79	0,05%
COROLANTE CARAMELO	\$ 120,96	0,03%
PANETON	\$ 93,73	0,03%
QUEQUEX TORTA CHOCO 1KG FLEISCH	\$ 856,75	0,03%
TOTAL	\$ 347.884,18	100,00%

Nota. La tabla muestra el análisis de los insumos de compra de materia prima de la panadería embajador del año 2022.

Figura 3. Análisis de los insumos de la panadería EL EMBAJADOR del año 2022



Nota. La siguiente figura muestra la compra de prima mensual de la panadería el embajador del año 2022. Elaboración propia

Análisis

El análisis de la gráfica de la adquisición de la materia prima revela una distribución de los costos sobre la composición de los insumos utilizados en el proceso productivo. Destacando en primer lugar, la harina blanca emerge como el componente preponderante, representando un 41,62% del total de los costos. A pesar de que su costo unitario es bajo, su prominente participación se debe al considerable volumen del uso del material en el proceso de producción. Asimismo, se observó que el huevo presenta un 13,96%, la manteca 13,72% y la margarina presenta un 9,94%, siendo su precio unitario más elevado por menor uso durante la transformación de los productos, el azúcar cuenta con 7,29%, la levadura 3,69% y el queso 3,09%, representan porcentajes menores en comparación a los demás insumos. Además, se identifican otros materiales, como la harina integral, la leche, el quequex y el bizcochuelo, con menos del 1 a 0,03%, son los insumos con menos frecuencia a ser utilizados o son usados una cantidad poco menor que los demás productos.

4.2.2 Mano de obra directa

Como podemos ver la siguiente tabla demuestra de manera mensual los valores de la mano de obra directa de la panadería EL EMBAJADOR del año 2022.

Tabla 11. Mano de obra directa de la panadería EL EMBAJADOR del año 2022

DETALLE	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
MAESTRO PANADEROS	8	8	7	7	7	7	7	7	6	6	7	7
SUELDO Y SALARIOS	\$ 3.746,55	\$ 3.746,55	\$ 3.096,52	\$ 3.171,52	\$ 3.196,52	\$ 3.671,52	\$ 3.671,52	\$ 3.146,52	\$ 2.546,22	\$ 2.546,22	\$ 3.000,03	\$ 3.300,03
APORTE PATRONAL	\$ 231,17	\$ 231,17	\$ 174,46	\$ 174,46	\$ 174,46	\$ 174,46	\$ 174,46	\$ 174,46	\$ 117,76	\$ 117,76	\$ 56,70	\$ 56,70
FONDO DE RESERVA	\$ 203,77	\$ 203,77	\$ 153,79	\$ 153,79	\$ 153,79	\$ 153,79	\$ 153,79	\$ 153,79	\$ 103,81	\$ 103,81	\$ 49,98	\$ 49,98
DECIMO TERCERO	\$ 107,63	\$ 107,63	\$ 107,63	\$ 107,63	\$ 107,63	\$ 107,63	\$ 107,63	\$ 107,63	\$ 107,63	\$ 107,63	\$ 107,63	\$ 107,63
DECIMO CUARTO	\$ 100,50	\$ 100,50	\$ 100,50	\$ 100,50	\$ 100,50	\$ 100,50	\$ 100,50	\$ 100,50	\$ 100,50	\$ 100,50	\$ 100,50	\$ 100,50
LIQUIDACION LABORAL	\$ -	\$ -	\$ 1.112,40	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 3.631,00	\$ -	\$ 885,42	
TOTAL	\$ 4.389,62	\$ 4.389,62	\$ 4.745,30	\$ 3.707,90	\$ 3.732,90	\$ 4.207,90	\$ 4.207,90	\$ 3.682,90	\$ 6.606,92	\$ 2.975,92	\$ 4.200,26	\$ 3.614,84

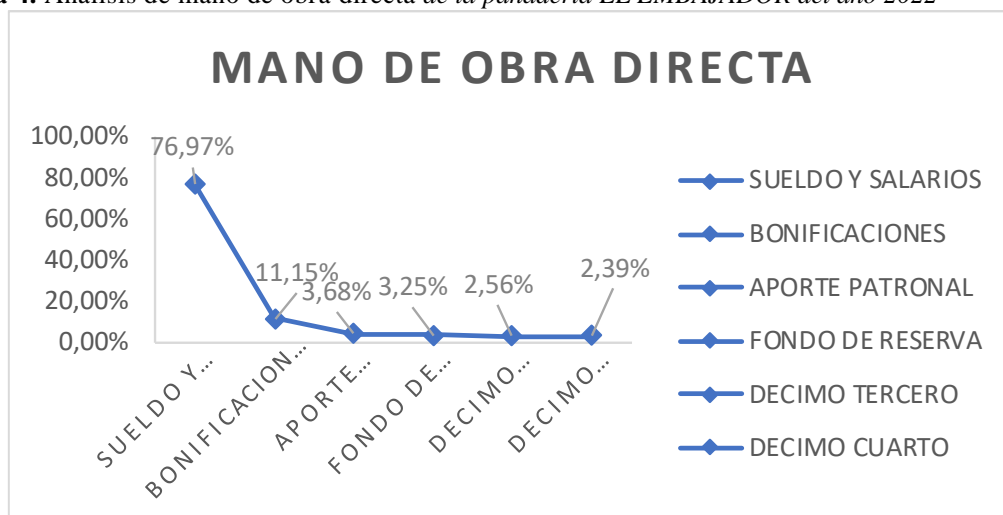
Nota. Elaboración propia de la mano de obra directa en base al sistema KAPITAL de la panadería el embajador.

Tabla 12. Análisis mano de obra directa de la panadería EL EMBAJADOR del año 2022

DETALLE	ANUAL	PORCENTUAL
SUELDO Y SALARIOS	\$ 38.839,72	76,97%
BONIFICACIONES	\$ 5.628,82	11,15%
APORTE PATRONAL	\$ 1.858,02	3,68%
FONDO DE RESERVA	\$ 1.637,86	3,25%
DECIMO TERCERO	\$ 1.291,56	2,56%
DECIMO CUARTO	\$ 1.206,00	2,39%
TOTAL	\$ 50.461,98	100%

Nota. Elaboración propia del análisis de mano de obra

Figura 4. Análisis de mano de obra directa de la panadería EL EMBAJADOR del año 2022



Nota. Elaboración propia de análisis de mano de obra de la panadería el embajador del año 2022

Análisis

Tras un análisis de los costos de mano de obra directa, se constata que el componente más significativo recae en los sueldos y salarios, los cuales representan un 76,97%, este hallazgo resalta la importancia el factor humano en los procesos de producción de la panadería. Además, se identificaron otros elementos que contribuyen la estructura de costos, como la liquidación laboral, que abarca un 11,15%, así como el Aporte Patronal 3,68% y los Fondos de Reserva 3,25%, destinados a garantizar la seguridad y el bienestar de los empleados. De igual manera, se observó la asignación de recursos para beneficios laborales, como el Décimo Tercero que representa un 2,56% y el Décimo Cuarto con 2,39%.

4.2.3 Costos indirectos de fabricación

Tabla 13. Costos indirectos de fabricación de la panadería EL EMBAJADOR del año 2022

DETALLE	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
MATERIA PRIMA INDIRECTOS	\$ 6.046,93	\$ 6.006,61	\$ 7.132,37	\$ 4.681,16	\$ 9.622,43	\$ 7.306,03	\$ 7.517,21	\$ 6.419,65	\$ 3.556,32	\$ 6.302,26	17965,36	\$ 890,00
SERVICIOS BASICO (LUZ, AGUA, INTERNET)	\$ 678,45	\$ 690,35	\$ 785,16	\$ 679,20	\$ 908,65	\$ 755,56	\$ 1.109,12	\$ 665,78	\$ 670,88	\$ 680,25	\$ 705,25	\$ 700,34
MANTENIMIENTO Y REPARACIONES	\$ 500,00	\$ -	\$ 1.500,00	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 1.000,00	\$ -	\$ -	\$ 500,00	\$ -	\$ 900,00
COMBUSTIBLE	\$ 1.055,66	\$ 1.018,17	\$ 1.043,57	\$ 1.116,18	\$ 1.013,62	\$ 1.023,02	\$ 832,91	\$ 831,50	\$ 794,26	\$ 810,34	\$ 801,34	\$ 986,82
ARRIEDAMIENTO	\$ 3.230,00	\$ 3.230,00	\$ 3.230,00	\$ 3.230,00	\$ 3.230,00	\$ 3.230,00	\$ 3.230,00	\$ 3.230,00	\$ 3.230,00	\$ 3.230,00	\$ 3.230,00	\$ 3.230,00
DEPRECIACION	\$ 1.098,29	\$ 1.098,29	\$ 1.098,29	\$ 1.098,29	\$ 1.098,29	\$ 1.098,29	\$ 1.098,29	\$ 1.098,29	\$ 1.098,29	\$ 1.098,29	\$ 1.098,29	\$ 1.098,29
GASTOS UTILICES DE OFICINA y ASEO	\$ 527,76	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 553,21	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
GASTOS VARIOS	\$ 400,00	\$ 400,00	\$ 400,00	\$ 400,00	\$ 400,00	\$ 400,00	\$ 400,00	\$ 400,00	\$ 400,00	\$ 400,00	\$ 400,00	\$ 400,00
TOTAL	\$ 13.537,09	\$ 12.443,42	\$ 15.189,39	\$ 11.204,83	\$ 16.272,99	\$ 13.812,90	\$ 15.740,74	\$ 12.645,22	\$ 9.749,75	\$ 13.021,14	\$ 24.200,24	\$ 8.205,45

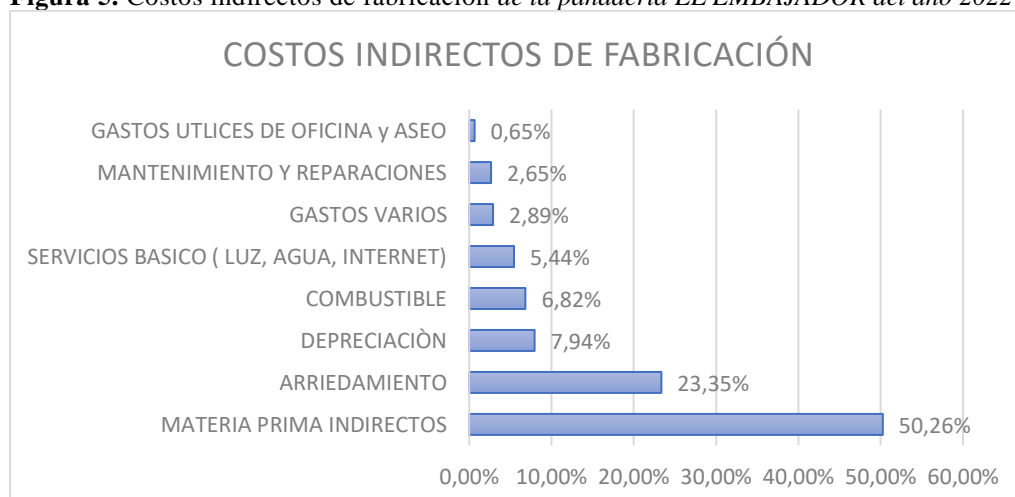
Nota. Elaboración propia de la tabla muestra CIF de la panadería EL EMBAJADOR del año 2022.

Tabla 14. Análisis costos indirectos de fabricación de la panadería EL EMBAJADOR del año 2022

DETALLE	ANUAL	ORCENTAJ
MATERIA PRIMA INDIRECTOS	83.44	50,26%
ARRIEDAMIENTO	38.76	23,35%
DEPRECIACION	13.17	7,94%
COMBUSTIBLE	11.32	6,82%
SERVICIOS BASICO (LUZ, AGUA, INTERNET)	9.02	5,44%
GASTOS VARIOS	4.80	2,89%
MANTENIMIENTO Y REPARACIONES	4.40	2,65%
GASTOS UTILICES DE OFICINA y ASEO	1.08	0,65%
TOTAL	166.02	100%

Nota. Elaboración propia del análisis de CIF de la panadería EL EMBAJADOR del año 2022.

Figura 5. Costos indirectos de fabricación de la panadería EL EMBAJADOR del año 2022



Nota. Elaboración propia del análisis de CIF de la panadería EL EMBAJADOR del año 2022

Análisis

Mediante un análisis de la siguiente gráfica de los costos indirectos de fabricación, se destaca que la materia prima indirecta constituye el mayor porcentaje, representando un total de 50,26%; este componente abarca una amplia variedad de insumos como envases para repostería, frutas, pechuga de pollo, fundas, ajonjolí, esencias, cremas, gel, cocoa entre otros. En segundo lugar, el arrendamiento de los tres locales se posiciona con mayor costo, con un porcentaje del 23,35%. Por otro lado, la depreciación de activos ocupa un 7,94%, considerando todos los equipos involucrados en la transformación, como hornos, amasadoras, mesones, balanzas, entre otros. Además, el combustible representa un 6,82%, mientras que los servicios básicos, que incluyen electricidad, agua e internet, representan el 5,44%, los gastos varios que comprenden materiales de producción como espátulas, baldes y cuchillos representan un 2,89%, por otra parte, el mantenimiento y reparación con un 2,65% y, por último, los gastos útiles de oficina y aseo contribuyen con un 0,65%, incluyendo la compra de cuadernos, esferos, agujas, estiletes y tijeras, mientras que los útiles de aseo representan la adquisición de escobas, trapeadores, cloro y detergente, entre otros.

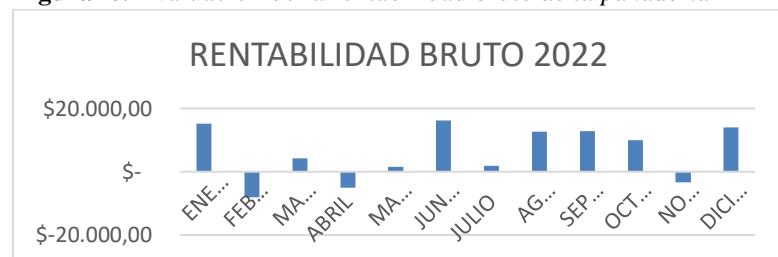
4.3 Evaluación de los costos de producción y su rentabilidad.

Tabla 15. Evaluación de la rentabilidad bruto de la panadería EL EMBAJADOR del año 2022

DETALLE	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
VENTAS	\$ 43.096,41	\$ 42.698,24	\$ 46.427,62	\$ 49.461,56	\$ 53.982,90	\$ 64.221,18	\$ 57.989,00	\$ 59.442,52	\$ 56.524,96	\$ 58.234,84	\$ 52.309,00	\$ 51.950,36
TOTAL	\$ 43.096,41	\$ 42.698,24	\$ 46.427,62	\$ 49.461,56	\$ 53.982,90	\$ 64.221,18	\$ 57.989,00	\$ 59.442,52	\$ 56.524,96	\$ 58.234,84	\$ 52.309,00	\$ 51.950,36
COSTOS												
MATERIA PRIMA	\$ 10.006,24	\$ 33.970,77	\$ 22.259,27	\$ 39.624,79	\$ 32.364,08	\$ 29.935,00	\$ 36.235,29	\$ 30.392,86	\$ 27.379,16	\$ 32.334,12	\$ 27.295,69	\$ 26.086,91
MANO DE OBRA	\$ 4.389,62	\$ 4.389,62	\$ 4.745,30	\$ 3.707,90	\$ 3.732,90	\$ 4.207,90	\$ 4.207,90	\$ 3.682,90	\$ 6.606,92	\$ 2.975,92	\$ 4.200,26	\$ 3.614,84
CIF	\$ 13.537,09	\$ 12.443,42	\$ 15.189,39	\$ 11.204,83	\$ 16.272,99	\$ 13.812,90	\$ 15.740,74	\$ 12.645,22	\$ 9.749,75	\$ 13.021,14	\$ 24.200,24	\$ 8.205,45
TOTAL	\$ 27.932,95	\$ 50.803,81	\$ 42.193,96	\$ 54.537,52	\$ 52.369,97	\$ 47.955,80	\$ 56.183,93	\$ 46.720,98	\$ 43.735,83	\$ 48.331,18	\$ 55.696,19	\$ 37.907,20
RENTABILIDAD BRUTA	\$ 15.163,46	\$ -8.105,57	\$ 4.233,66	\$ -5.075,96	\$ 1.612,93	\$ 16.265,38	\$ 1.805,07	\$ 12.721,54	\$ 12.789,13	\$ 9.903,66	\$ -3.387,19	\$ 14.043,16

Nota. Elaboración propia de la evaluación de la rentabilidad de la panadería EL EMBAJADOR del año 2022.

Figura 6. Evaluación de la rentabilidad bruto de la panadería EL EMBAJADOR del año 2022



Nota. Elaboración propia de evaluación de la rentabilidad de la panadería EL EMBAJADOR del año 2022.

Análisis

La gráfica de costo y rentabilidad podemos observar pérdida de rentabilidad en los meses de febrero, abril y noviembre del 2022, se debe por el aumento de los costos de la materia prima, impulsado por el incremento de precio del combustible. El combustible desempeña un papel crucial en el proceso de producción de la panadería EL EMBAJADOR, impactando directamente en los costos de la adquisición y transporte de la materia prima afectando directamente el costo final de los productos terminados. Además, es importante mencionar que la estrategia de mantener los precios sin cambios durante un período prolongado exacerbó aún más esta situación, aunque posteriormente realizan un ajuste de precio en mes junio para mitigar el impacto negativo en la rentabilidad de la panadería EL EMBAJADOR.

4.4 DETERMINACIÓN DE COSTOS DE PRODUCCIÓN

4.4.1 Determinación de la materia prima directa

Tabla 16. Costo de la Materia prima de los panes de la panadería EL EMBAJADOR.

PRODUCTOS	UNIDADES MENSUALES	HARINA	MANTECA	MARGARINA	LEVADURA	SAL	HUEVOS	QUESO	LECHE	AZUCAR	COSTO DE MATERIA PRIMA
CASA	22200	\$ 0,03675	\$ 0,02157	\$ 0,00010	\$ 0,00291	\$0,00042	\$0,01259	\$ -	\$ -	\$0,00481	\$ 0,08
PAN DE AMBATO	14400	\$ 0,03818	\$ 0,02487	\$ -	\$ 0,00170	\$0,00041	\$0,01920	\$ -	\$ 0,01155	\$0,00734	\$ 0,10
EMPANADAS	10080	\$ 0,03818	\$ 0,02487	\$ -	\$ 0,00170	\$0,00041	\$0,01920	\$0,07786	\$ 0,01155	\$0,00734	\$ 0,18
MANOS	18000	\$ 0,02897	\$ 0,02157	\$ 0,00010	\$ 0,00291	\$0,00042	\$0,01259	\$ -	\$ -	\$0,00481	\$ 0,07
ENROLLADOS	48000	\$ 0,02992	\$ 0,00734	\$ 0,01618	\$ 0,00092	\$0,00036	\$0,01000	\$ -	\$ -	\$0,00285	\$ 0,07

Nota. Elaboración propia de determinación de costos de materia prima de los panes de la panadería EL EMBAJADOR, mediante la observación directa.

Tabla 17. Costo de la materia prima de la panadería EL EMBAJADOR.

PRODUCTOS	UNIDADES MENSUALES	HARINA	MANTECA	MARGARINA	HUEVOS	LECHE	AZUCAR	HOLJANDRE	CREMA PASTELERA	GEL DE PIÑA	ACEITE	COSTO DE MATERIA PRIMA
MIL HOJAS	1050	0,17949	-	0,00567	0,02154	0,05744	0,02154	0,10769	0,07179	-	\$ -	0,46
BUDIN	960	-	-	0,00956	0,0126	0,02625	0,02856	-	0,02856	0,00315	\$ -	0,13
ROSQUILLA	3600	0,014	0,01267	-	0,0126	0,007	0,00476	-	-	-	\$ -	0,05
MONCAIBAS	1664	0,09844	-	0,02625	0,02625	-	0,03281	-	-	-	\$ -	0,18
DONALS	1400	0,10573	-	0,00266	0,01057	0,0235	0,00799	-	-	-	\$ 0,0717	0,23

Nota. Elaboración propia de determinación de costos de materia prima de la pastelería de la panadería EL EMBAJADOR, mediante la observación directa.

4.4.2 Determinación del costo mano de obra directa

Tabla 18. Costo de mano de obra directa de la panadería EL EMBAJADOR.

PRODUCTOS	MANO DE OBRA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA
	PESADA	MOLDEADA	LEUDADO	HORNEADA	
CASA	\$ 0,00084	\$ 0,00163	\$ 0,00126	\$ 0,00670	\$ 0,0104
PAN DE AMBATO	\$ 0,00431	\$ 0,00123	\$ 0,00032	\$ 0,00450	\$ 0,0104
EMPANADAS	\$ 0,00089	\$ 0,01630	\$ 0,00056	\$ 0,00421	\$ 0,0220
MANOS	\$ 0,00026	\$ 0,00324	\$ 0,00126	\$ 0,00432	\$ 0,0091
ENROLLADOS	\$ 0,00435	\$ 0,00021	\$ 0,02043	\$ 0,00045	\$ 0,0254
MIL HOJAS	\$ 0,00345	\$ 0,02689	\$ -	\$ 0,00213	\$ 0,0325
BUDIN	\$ 0,00023	\$ 0,00213	\$ -	\$ 0,00231	\$ 0,0047
ROSQUILLA	\$ 0,00025	\$ 0,03020	\$ 0,00043	\$ 0,00234	\$ 0,0332
MONCAIBAS	\$ 0,00412	\$ 0,02231	\$ -	\$ 0,00546	\$ 0,0319
DONALS	\$ 0,00231	\$ 0,01012	\$ 0,00243	\$ 0,00034	\$ 0,0152

Nota. Elaboración propia, la siguiente tabla muestra determinación de mano de obra directa de la panadería EL EMBAJADOR.

4.4.3 Determinación de costo indirecto de fabricación.

Tabla 19. Costo indirecto de fabricación de la panadería EL EMBAJADOR.

PRODUCTOS	COSTO INDIRECTO DE FABRICACIÓN									
	MATERIA PRIMA INDIRECTOS	SERVICIOS BASICO (LUZ, AGUA, INTERNET)	MANTENIMIENTO Y REPARACIONES	COMBUSTIBLE	ARRENDAMIENTO	DEPRECIACIÓN	GASTOS UTILICES DE OFICINA y ASEO	SERVICIOS BASICO (LUZ, AGUA, INTERNET)	GASTOS VARIOS	CIF
CASA	\$ -	\$ 0,00556	\$ 0,006010	\$ 0,000840	\$ 0,00023	\$ 0,00087	\$ 0,00041	\$ 0,00002	\$ 0,00031	\$ 0,01425
PAN DE AMBATO	\$ -	\$ 0,00556	\$ 0,006010	\$ 0,000840	\$ 0,00023	\$ 0,00087	\$ 0,00041	\$ 0,00002	\$ 0,00031	\$ 0,01425
EMPANADAS	\$ -	\$ 0,00556	\$ 0,006010	\$ 0,000840	\$ 0,00023	\$ 0,00087	\$ 0,00041	\$ 0,00002	\$ 0,00031	\$ 0,01425
MANOS	\$ -	\$ 0,00556	\$ 0,006010	\$ 0,000840	\$ 0,00023	\$ 0,00087	\$ 0,00041	\$ 0,00002	\$ 0,00031	\$ 0,01425
ENROLLADOS	\$ -	\$ 0,00556	\$ 0,006010	\$ 0,000840	\$ 0,00023	\$ 0,00087	\$ 0,00041	\$ 0,00002	\$ 0,00031	\$ 0,01425
MIL HOJAS	\$ 0,00231	\$ 0,00556	\$ 0,006010	\$ 0,000840	\$ 0,00023	\$ 0,00087	\$ 0,00041	\$ 0,00002	\$ 0,00031	\$ 0,01656
BUDIN	\$ 0,03342	\$ 0,00556	\$ 0,006010	\$ 0,000840	\$ 0,00023	\$ 0,00087	\$ 0,00041	\$ 0,00002	\$ 0,00031	\$ 0,04767
ROSQUILLA	\$ -	\$ 0,00556	\$ 0,006010	\$ 0,000840	\$ 0,00023	\$ 0,00087	\$ 0,00041	\$ 0,00002	\$ 0,00031	\$ 0,01425
MONCAIBAS	\$ 0,02232	\$ 0,00556	\$ 0,006010	\$ 0,000840	\$ 0,00023	\$ 0,00087	\$ 0,00041	\$ 0,00002	\$ 0,00031	\$ 0,03657
DONALS	\$ 0,00398	\$ 0,00556	\$ 0,006010	\$ 0,000840	\$ 0,00023	\$ 0,00087	\$ 0,00041	\$ 0,00002	\$ 0,00031	\$ 0,01823

Nota. Elaboración propia de determinación de las CIF de la pastelería de la panadería EL EMBAJADOR, mediante la observación directa

Tabla 20. Costos de producción de la panadería EL EMBAJADOR.

PRODUCTOS	COSTOS			COSTOS DE PRODUCCIÓN
	CIF	MANO DE OBRA DIRECTA	MATERIA PRIMA DIRECTA	
CASA	\$ 0,01	\$ 0,01	\$ 0,08	\$ 0,10
PAN DE AMBATO	\$ 0,01	\$ 0,01	\$ 0,10	\$ 0,13
EMPANADAS	\$ 0,01	\$ 0,02	\$ 0,18	\$ 0,22
MANOS	\$ 0,01	\$ 0,01	\$ 0,07	\$ 0,09
ENROLLADOS	\$ 0,01	\$ 0,03	\$ 0,07	\$ 0,11
MIL HOJAS	\$ 0,02	\$ 0,03	\$ 0,46	\$ 0,51
BUDIN	\$ 0,05	\$ 0,00	\$ 0,13	\$ 0,19
ROSQUILLA	\$ 0,01	\$ 0,03	\$ 0,05	\$ 0,10
MONCAIBAS	\$ 0,04	\$ 0,03	\$ 0,18	\$ 0,25
DONALS	\$ 0,02	\$ 0,02	\$ 0,23	\$ 0,27

Nota. Elaboración propia, la siguiente tabla muestra determinación de los costos de producción de la panadería EL EMBAJADOR.

Análisis

La tabla proporciona un desglose detallado de los costos unitarios de producción de los productos más demandados en la panadería y pastelería "EL EMBAJADOR". Por ejemplo, el pan de casa tiene un costo de 10 centavos por unidad, mientras que el pan de Ambato tiene un costo de 13 centavos, las empanadas tienen un costo unitario de 22 centavos cada una, y el pan de enrollados tiene un costo de producción de 11 centavos por unidad, las manitos tienen un costo unitario de producción de 9 centavos cada una. Entre los productos más complejos, las mil hojas tienen el mayor costo de producción, con 51 centavos, el budín, que cuesta 19 centavos, las rosquillas tienen un costo de 10 centavos cada una, las moncaibas y las donals tienen costos de producción de 25 y 27 centavos respectivamente.

4.4.4 ANÁLISIS DE LA RENTABILIDAD

Tabla 21. Análisis de la rentabilidad de la panadería EL EMBAJADOR

PRODUCTOS	COSTO UNITARIO	PRECIO DE VENTA	PRECIO DE VENTA MENORISTA	BENEFICIO 1	BENEFICIO 2	RENTABILIDAD DE VENTA AL PÚBLICO	RENTABILIDAD POR VENTA MENORISTA
CASA	\$ 0,10	\$ 0,18	\$ 0,15	\$ 0,08	\$ 0,05	42%	26%
PAN DE AMBATO	\$ 0,13	\$ 0,18	\$ 0,15	\$ 0,05	\$ 0,02	29%	12%
EMPANADAS	\$ 0,22	\$ 0,35	\$ 0,30	\$ 0,13	\$ 0,08	38%	24%
MANOS	\$ 0,09	\$ 0,15	\$ 0,13	\$ 0,06	\$ 0,04	37%	24%
ENROLLADOS	\$ 0,11	\$ 0,18	\$ 0,15	\$ 0,07	\$ 0,04	40%	24%
MIL HOJAS	\$ 0,05	\$ 1,00	\$ 0,70	\$ 0,95	\$ 0,65	95%	65%
BUDIN	\$ 0,05	\$ 0,50	\$ 0,40	\$ 0,45	\$ 0,35	90%	70%
ROSQUILLA	\$ 0,05	\$ 0,15	\$ 0,13	\$ 0,10	\$ 0,08	68%	55%
MONCAIBAS	\$ 0,07	\$ 0,50	\$ 0,40	\$ 0,43	\$ 0,33	86%	66%
DONALS	\$ 0,03	\$ 0,50	\$ 0,40	\$ 0,47	\$ 0,37	93%	73%

Nota. Elaboración propia, la siguiente tabla muestra el análisis de la rentabilidad de panes y pasteles de la panadería EL EMBAJADOR.

Análisis

En la siguiente tabla nos indican la determinación de la rentabilidad neta de los productos con mayor demanda de la panadería y pastelería "EL EMBAJADOR", tanto en las

ventas al público como en las ventas a menorista, lo cual se observa que existe una variación en los niveles de rentabilidad entre ambos tipos de ventas. Por tanto, las ventas al público de los panes muestran una rentabilidad que varía entre el 28% y el 43%. Sin embargo, en el caso de las ventas menorista, la rentabilidad es menor, oscilando entre el 12% y el 19%, esto puede indicar que los márgenes de beneficio menor. Es decir, que el producto con mayor margen de beneficio es cuando se venden directamente al consumidor final. Por otro lado, los productos de repostería y pastelería muestran una alta rentabilidad tanto en las ventas al público, que varían entre el 34% y el 62%, como en las ventas al por menorista, que está entre el 19% y el 43%. Esto indica que estos productos son rentables tanto en ventas

minoristas como mayoristas, generan un margen de beneficio razonables en ambos casos.

4.4.5 Indicadores de rentabilidad

4.4.5.1 Margen bruto de la panadería EL EMBAJADOR de año 2022.

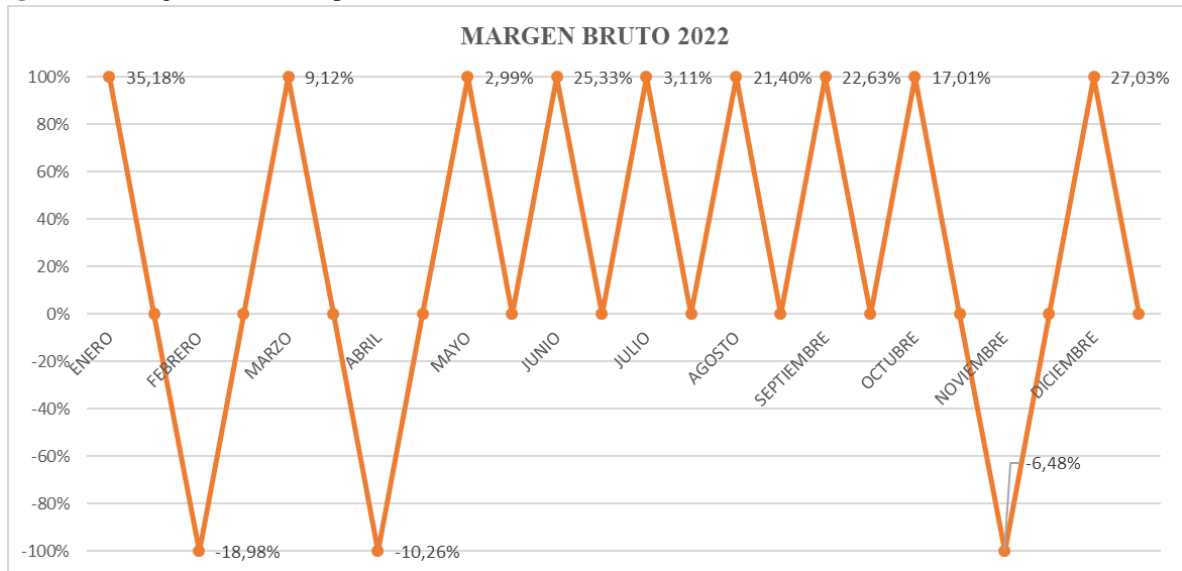
$$\text{Fórmula: margen bruto} = \frac{\text{ventas} - \text{costo de venta}}{\text{ventas}} * 100$$

Tabla 22. Margen bruto de la panadería EL EMBAJADOR de año 2022.

MARGEN BRUTO 2022		
MES	FÓRMULA	PORCENTAJE
ENERO	$MB = \frac{43.096,41 - 27.932,95}{43.096,41} * 100$	35,18%
FEBRERO	$MB = \frac{42.698,24 - 50.803,61}{42.698,24} * 100$	-18,98%
MARZO	$MB = \frac{46.427,62 - 42.193,96}{46.427,62} * 100$	-9,12%
ABRIL	$MB = \frac{49.462,56 - 54.537,57}{49.462,56} * 100$	-10,26%
MAYO	$MB = \frac{53.989,82 - 52.369,97}{53.989,82} * 100$	2,99%
JUNIO	$MB = \frac{64.221,18 - 47.955,80}{64.221,18} * 100$	25,33%
JULIO	$MB = \frac{57.989,00 - 56.183,93}{57.989,00} * 100$	3,11%
AGOSTO	$MB = \frac{59.442,52 - 46.720,98}{59.442,52} * 100$	21,40%
SEPTIEMBRE	$MB = \frac{56.524,96 - 43.735,83}{56.524,96} * 100$	22,63%
OCTUBRE	$MB = \frac{58.234,84 - 48.331,18}{58.234,84} * 100$	17,01%
NOVIEMBRE	$MB = \frac{52.309,00 - 55.696,19}{52.309,00} * 100$	-6,48%
DICIEMBRE	$MB = \frac{51.950,36 - 37.907,20}{51.950,36} * 100$	27,03%

Nota. Elaboración propia, la siguiente tabla muestra la rentabilidad bruto de la panadería EL EMBAJADOR de año 2022.

Figura 7. Margen bruto de la panadería EL EMBAJADOR del año 2022



Nota. Elaboración propia, la siguiente tabla muestra el análisis de la rentabilidad bruta de la panadería EL EMBAJADOR de año 2022.

Análisis

El margen bruto proporciona información sobre la utilidad generada después de la comercialización de los diversos productos elaborados por la panadería y pastelería "EL EMBAJADOR" a lo largo del año 2022. Se observa una variación en los márgenes de rentabilidad en diferentes meses del año. Por ejemplo, en enero, septiembre, agosto y diciembre se registran márgenes de rentabilidad más altos, alcanzando el 35.18%, 21.40%, 22.65% y 27.03% respectivamente, lo cual se debe a la disminución del costo de la materia prima. Sin embargo, en el mes febrero, abril y noviembre se observa que los márgenes de rentabilidad hubo una disminución del 18.98%, 20.26% y 6.48% respectivamente, debido al aumento en el costo de la materia prima.

4.4.5.2 Margen operacional de la panadería EL EMBAJADOR de año 2022.

Fórmula: Margen operacional $\frac{\text{Utilidad Operacional}}{\text{Ventas}} * 100$

Tabla 23 . Margen operacional de la panadería EL EMBAJADOR del año 2022.

MARGEN OPERACIONALIDAD		
MES	FÒRMULA	PORCENTAJE
ENERO	$MB = \frac{8.791,91}{43.266,95} * 100$	20,32%
FEBRERO	$MB = \frac{-6.167,61}{42.868,78} * 100$	-14,39%
MARZO	$MB = \frac{-2.614,86}{46.598,16} * 100$	-5,61%
ABRIL	$MB = \frac{-5.973,911}{49.632,10} * 100$	-12,04%
MAYO	$MB = \frac{-2.019,51}{54.153,44} * 100$	-3,73%
JUNIO	$MB = \frac{9.548,02}{64.391,72} * 100$	14,83%
JULIO	$MB = \frac{-2.363,20}{58.159,54} * 100$	-4,06%
AGOSTO	$MB = \frac{6.028,58}{59.613,06} * 100$	10,11%
SEPTIEMBRE	$MB = \frac{6.384,58}{56.695,50} * 100$	11,26%
OCTUBRE	$MB = \frac{3.499,11}{58.405,38} * 100$	5,99%
NOVIEMBRE	$MB = \frac{-1.918,01}{52.479,54} * 100$	-3,65%
DICIEMBRE	$MB = \frac{7.570,50}{52.120,90} * 100$	14,52%

Nota. Elaboración propia, la siguiente tabla muestra la rentabilidad operacional de la panadería EL EMBAJADOR de año 2022.

Figura 8. Margen operacional de la panadería EL EMBAJADOR del año 2022



Nota. Elaboración propia, la siguiente tabla muestra análisis de la rentabilidad bruta de la panadería EL EMBAJADOR de año 2022.

Análisis

La utilidad operacional en el año 2022, en los siguientes meses respectivamente presenta con una utilidad de 13.79% en el mes de enero, junio con 14.83%, agosto con 10.11%, septiembre 11.26%, octubre con un porcentaje de 5.99% y diciembre con un 14.52%, es decir obtuvo un margen de utilidad positivo después de los pagos de las obligaciones que tiene la entidad. Sin embargo, en los siguientes meses cuenta con una disminución de 36.94% en el mes de febrero, marzo con 5.62%, abril con 45.40%, julio con 11.51%, agosto con 12.64 y, por último, noviembre con 19.37%, se debe principalmente al aumento en el costo de la materia prima, combinado con la decisión de mantener los precios de venta de los productos terminados.

4.4.5.3 Rentabilidad de netas de ventas

$$\text{Fórmula: Rendimiento neta de ventas} = \frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{Ventas}} \times 100$$

Tabla 24. Rentabilidad neta en ventas de la panadería EL EMBAJADOR del año 2022

RENTABILIDAD NETA EN VENTAS
$= \frac{(-17.898,54)}{606.718,10} * 100$
$= -2,95\%$

Nota. Elaboración propia, la siguiente la rentabilidad venta en ventas de la panadería EL EMBAJADOR de año 2022.

Análisis

Al analizar los resultados de los indicadores el rendimiento neto en vetas de la panadería "EL EMBAJADOR", presenta un valor negativo de 2,95%, lo que significa que está experimentando pérdidas en relación con sus ventas totales.

4.4.5.4 Rentabilidad del patrimonio

$$\text{Fórmula: Rendimiento del patrimonio} = \frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{Patrimonio}} \times 100$$

Tabla 25. Rentabilidad del patrimonio de la panadería EL EMBAJADOR del año 2022

ROE
$= \frac{(-17.898,54)}{46.997,80} * 100$
$= -38,08\%$

Nota. Elaboración propia, la siguiente tabla muestra EL ROE de la panadería EL EMBAJADOR de año 2022.

Análisis

El Rendimiento del Patrimonio (ROE) de la Panadería “EL EMBAJADOR” revela un valor negativo del 38.04%, lo que indica de un desempeño financiero desfavorable. Es decir, el resultado refleja la incapacidad de la empresa para generar ganancias suficientes en relación con su inversión de su capital propio.

4.4.5.5 Rentabilidad del activo

Fórmula: Rendimiento del activo = $\frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{activo total}}$

Tabla 26. Rentabilidad del activo de la panadería EL EMBAJADOR del año 2022

ROA
$= \frac{(-17.898,54)}{234.271,91} * 100$
$= -7,64\%$

Nota. Elaboración propia, la siguiente tabla muestra EL ROA de la panadería EL EMBAJADOR de año 2022.

Análisis

El Rendimiento Financiero (ROA) de la panadería, se ha determinado en un valor negativo del 7.64% es decir, las ganancias generadas son insuficientes y que, en realidad, la microempresa está operando con pérdidas. En otras palabras, la panadería no está obteniendo un rendimiento adecuado de sus activos, lo que puede indicar problemas subyacentes en la eficiencia operativa, la gestión de recursos o el desempeño financiero general.

5. CAPÍTULO V.

5.1 CONCLUSIONES y RECOMENDACIONES

5.1.1 Conclusiones

- Al finalizar la investigación, se concluye que los costos de producción tienen un impacto directo en la rentabilidad de la panadería y pastelería “EL EMBAJADOR”; durante el período 2022. Lo cual, se observó una disminución del 20,23% en los costos y un decremento del 20.80% en las ventas en comparación con el año 2021. Como consecuencia, provocó una disminución del 3,48% en la utilidad del ejercicio, con una pérdida de utilidad antes impuesto de (\$ 21,057.10). Los datos de las Tablas 6 y 7 revelan problemas de rentabilidad hasta el mes de junio, provocado por incremento de los costos de la materia prima por el aumento del precio del combustible.
- Con respecto a la determinación de los costos de producción de la panadería y pastelería "EL EMBAJADOR", se concluye que, la panadería no tiene estandarizado las recetas, no cuenta con ningún documento que respalde el proceso de producción. Sin embargo, se logró calcular los costos de producción mediante observación directa y medición empírica, enfocándose en los productos más demandados. lo cual se puede decir, que los costos de producción son razonables y viables, ya que su margen de beneficio supera el 50% en la pastelería y un 43% en la venta de panes, esto se evidencia una gestión eficaz de los costos y una estructura de precios adecuada para generar ganancias.
- De acuerdo, a los niveles de rentabilidad mediante el análisis de los indicadores financieros de la panadería "EL EMBAJADOR" del periodo 2022, se concluye un rendimiento financiero desfavorable, con un margen de beneficio del -9,85% en rendimiento neto en ventas; el rendimiento del patrimonio (ROE) del -38,08% y el rendimiento de los activos (ROA) del -7,64% lo que muestran valores negativos, lo que indica que la entidad está experimentando pérdidas y tiene dificultades para generar ganancias suficientes para cubrir sus costos y gastos operativos.

5.1.2 Recomendaciones

- Se recomienda tener planes de contingencias de ajustes de precios de los productos terminados para mantener un equilibrio adecuado entre costos y beneficios y de esta manera tener estrategias en las cuales que se pueda tomar decisiones eficientes para afrontar las crisis económicas que presente al futuro en la panadería y pastelería "EL EMBAJADOR".
- Se sugiere estandarizar las recetas, mantener documentación de respaldo como es la hoja de costos y un control adecuada de todos los procesos de elaboración, ya que esto facilitará un cálculo más preciso de los costos y ayudará a identificar áreas de mejora en la eficiencia operativa.
- Se recomienda realizar una evaluación exhaustiva de la estructura de costos y gastos operativos de la panadería "EL EMBAJADOR" para identificar áreas de optimización y eficiencia, que implique la revisión de los procesos de producción, la negociación directa a los proveedores y la implementación de medidas para reducir el desperdicio de materia prima. Además, implementar estrategias efectivas de marketing y promoción para aumentar las ventas y mejorar el rendimiento financiero.

6. BIBLIOGRAFÍA

- Alvino Daza & Teomiro Leandro. (2021). *costos de producción y rentabilidad de la panadería y pastelería grupo carlos*; Huanuco 2021. Huanuco, Perú.
- Andrade, E. (2014). "Manual de Contabilidad de Costos",. Lima - Perú.
- Chambergó, I. (2014). " Contabilidad de costos para la toma de decisiones aplicacion practica",. Lima-Perú: SAC.
- Chambergó, I. G. (2012). *Sistemas de costos diseño e implementación en las empresas de servicios, comerciales e industriales*. Lima: Pacífico Editores. https://books.google.com.ec/books/about/Sistemas_de_costos_dise%C3%B1o_e_implementac.html?id=VPDixgEACAAJ&redir_esc=y
- Danza Alvino & Teodomiro Leandro. (2021). "*Costo de producción y rentabilidad de la panadería y pastelería San Carlos*; Huànuco 2021"(Título Maestria, Universidad de Huanuco).
- De La Hoz Suárez, Betty, Ferrer, María Alejandra, & De La Hoz Suárez, Aminta. (2008). Indicadores de rentabilidad: herramientas para la toma decisiones financieras en hoteles de categoría media ubicados en Maracaibo. *Revista de Ciencias Sociales*, (14)1, 88-109. Retrieved 8 de Octubre de 2023, from. http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1315-95182008000100008&lng=es&tlng=es.
- Jeménez, W. (2010). " *Contabilidad de costos*" : Fundación para la educación superior San Mateo. Bogotá- Colombia.
- Julán Luis. (2009). contabilidad de costos. Lima 34 - Perú: Gaceta Jurídica S.A.
- Lopez Ricardo. (2019). *Analisis de elementos de costos* (2ª ed.). Mexico: Garcia Azucena. <https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=5pGpDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT13&dq=definici%C3%B3n+de+costo&ots=c-9ipxiWt2&sig=MhO7ikfxZ-gomka1Mw06PbYt4vY#v=onepage&q=definici%C3%B3n%20de%20costo&f=false>
- Molina L.,Oña s.,Tipan M. & Topan Sh. (2018). Análisis financiero en las empresas comerciales Ecuador. *Revista de Investigación Sigma*, 5(1)13.
- Olsen Renzo. (22). " Analisis de los costos de producción que incidieron en la disminución de la rentabilidad de una empresa camaronera ubicada en Taura durante el periodo 2018-2021". Guayaquil, Ecuador. <https://doi.org/https://repositorio.ecotec.edu.ec/bitstream/123456789/546/1/OLSEN%2c%20RENZO.pdf>
- Pacheco Fabiola . (2019). *costos de producción* (Primera edición ed.). Usta Tunja. <https://doi.org/Universidad Santo Tomás Seccional Tunja>
- Sánchez Juan. (2002). "Análisis de Rentabilidad de la empresa". [en línea] *5campus.com*, *Análisis contable*, págs. 5-10. Retrieved 28 de Mayo de 2023, from: <http://ciberconta.unizar.es/leccion/anarenta/analisisR.pdf>
- Santillan Jefferson. (2021). *Costos de producción y su incidencia en la rentabilidad de la empresa Productos de Alimentos SAN SALVADOR* . Riobamba , Chimborazo, Ecuador

- Soto María de Jesús & Ortega Maria . (2021). Percepción de los empresarios de un municipio del estado de Guanajuato. *UPGTO Management Review*, 6(1).
<https://doi.org/https://editorial.upgto.edu.mx/index.php/umr/article/view/176>
- Tacca Bustinza Luz Dania. (2015). "Costos de Producción y rentabilidad del C.I.S Panadería y Conditería - Puno, Períodos 2011-2012". Puno-Perú.
http://tesis.unap.edu.pe/bitstream/handle/20.500.14082/2085/Taca%20_Fernandez_Luz_Dani_a.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Tello Ivon, Vaca Angel, Estupiñan Carol & Herrera Edison. (2017). *costos de producción y procesos* (Primera ed.). Guayaquil, Ecuador.
<http://142.93.18.15:8080/jspui/bitstream/123456789/502/3/costos%20de%20producci%C3%B3n.pdf>
- Vèliz Marisol & Culcay Mariasol. (2022). *Contabilidad de costos*. Guayaqui-ecuador: Universidad Técnica Estatal de Quevedo.

7. ANEXOS

Anexo 1: Guía de entrevista realizada al contador panadero la panadería y pastelería “EL EMBAJADOR”

GUÍA ENTREVISTA AL CONTADOR DE LA PANADERÍA Y PASTELERÍA “EL EMBAJADOR”	
Objetivo: Realizar entrevista al contador y al maestro panadero de la panadería y pastelería EL EMBAJADOR de ciudad de Quito, con la finalidad de recabar la información necesaria para realizar el proyecto de investigación.	
NUMERO	PREGUNTAS
1.	¿Desde punto de vista, Cuál fue el resultado de la panadería el embajador en el año 2022, de acuerdo al costo de producción?.
2.	¿Cuentan con algún sistema contable que permita llevar un control de los procesos acuerdo al costo de producción?
3.	¿Cómo se determina el valor del costo de producción y qué elementos se tienen en cuenta?
4.	¿Qué costos están incluidos en los costos de producción de la panadería?
5.	¿Cómo usted determina el precio de venta de la panadería el embajador?
6.	¿Conoce usted la utilidad bruta y neta promedio de los productos fabricados por la panadería?
7.	¿Se han implementado algún control para minimizar estos errores?

Anexo 2: Guía de entrevista realizada al maestro panadero la panadería y pastelería “EL EMBAJADOR”

GUÍA ENTREVISTA AL MAESTRO PANADERO DE LA PANADERÍA Y PASTELERÍA “EL EMBAJADOR”	
Objetivo: Realizar entrevista al contador y al maestro panadero de la panadería y pastelería EL EMBAJADOR de ciudad de Quito, con la finalidad de recabar la información necesaria para realizar el proyecto de investigación.	
NUMERO	PREGUNTAS
1.	¿Cuáles son los principales materiales utilizados en la elaboración de los productos terminados en la panadería?
2.	¿Usted conocen el proceso de transformación para elaborar productos como pan y productos de pastelería?
3.	¿Cuál es el nivel de producción promedio diario de la panadería y cuántos tipos de pan se elaboran?
4.	¿Desde su punto de vista, cual fue la causa de la disminución en la producción durante el año 2022 en la panadería?
5.	¿Qué deficiencias observa usted durante el proceso de elaboración de los productos terminados?
6.	¿La panadería cuenta con equipos y herramientas necesarios para la elaboración de los productos?
7.	¿Cuenta con un lugar adecuada para almacenamiento de la materia prima?

Anexo 3: Bodega es el almacenamiento de materia prima



Anexo 4: Área de producción de la panadería y pastelería EL EMBAJADOR





Anexos 5: Certificado Servicio de Rentas Interna

SRI		Certificado Registro Único de Contribuyentes
Apellidos y nombres ALVAREZ ELIAS AFRANEO		Número RUC 1705324935001
Estado ACTIVO	Régimen GENERAL	Artesano No registra
Fecha de registro 06/04/1987	Fecha de actualización 26/09/2023	
Inicio de actividades 01/03/1987	Reinicio de actividades 06/08/1996	Cese de actividades No registra
Jurisdicción ZONA 9 / PICHINCHA / QUITO		Obligado a llevar contabilidad SI
Tipo PERSONAS NATURALES	Agente de retención SI	Contribuyente especial NO
Domicilio tributario		
Ubicación geográfica		
Provincia: PICHINCHA Cantón: QUITO Parroquia: LA CONCEPCIÓN		
Dirección		
Barrio: LOS LAURELES Calle: AV. DE LAS PALMERAS Número: N44-155 Intersección: VIÑEDOS Número de oficina: PB Referencia: FRENTE AL DISPENSARIO MEDICO DEL INSTITUTO ECUATORIANO DE SEGURIDAD SOCIAL		
Medios de contacto		
Teléfono trabajo: 022242019 Email: panaderiaembajador@hotmail.com Celular: 0987469907		
Actividades económicas		
<ul style="list-style-type: none">• C10710101 - ELABORACIÓN DE PAN, PANECILLOS.• C10710104 - ELABORACIÓN DE OTROS PRODUCTOS DE PANADERÍA.• C10710204 - ELABORACIÓN DE OTROS PRODUCTOS DE PASTELERÍA.• G463021 - VENTA AL POR MAYOR DE PRODUCTOS LÁCTEOS, INCLUIDO HELADOS, BOLOS, ETCÉTERA.• G463093 - VENTA AL POR MAYOR DE PRODUCTOS DE PANADERÍA Y REPOSTERÍA.• G47210201 - VENTA AL POR MENOR DE LÁCTEOS EN ESTABLECIMIENTOS ESPECIALIZADOS.• G47220101 - VENTA AL POR MENOR DE BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS (NO DESTINADAS AL CONSUMO EN EL LUGAR DE VENTA) EN ESTABLECIMIENTOS ESPECIALIZADOS, BOLOS, HELADOS, HIELO, ETCÉTERA.• I56100104 - VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN CAFETERÍAS, INCLUSO PARA LLEVAR.		
Establecimientos		
Abiertos 5	Cerrados 3	

Anexo 6: La compra mensual de materia prima y sus respectivos proveedores.

MATERIA PRIMA						
HARINA BLANCA						
PROVEEDOR	MES	MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	IVA	TOTAL
MOLINOS E INDUSTRIA QUITO	FEBRERO		22900	\$ 0,70	0%	\$ 15.750,00
MOLINOS E INDUSTRIA QUITO	MARZO	KG	19564	\$ 0,67	0%	\$ 13.023,86
MOLINOS E INDUSTRIA QUITO	ABRIL	KG	20345	\$ 0,70	0%	\$ 10.815,41
CORPORACION SUPERIOR	MAYO	KG	15000	\$ 0,85	0%	\$ 12.749,82
MOLINOS MIRAFLORES		KG	10050	\$ 0,82	0%	\$ -
MOLINOS INDUSTRIA QUITO	JUNIO	KG	15000	\$ 0,84	0%	\$ 12.600,00
MOLINOS INDUSTRIA QUITO	AGOSTO	KG	1500	\$ 0,84	0%	\$ -
CORPORACION SUPERIOR		KG	12390	\$ 0,89	0%	\$ 13.356,11
CORPORACION SUPERIOR	OCTUBRE	KG	15550	\$ 0,86	0%	\$ 12.909,78
CORPORACION SUPERIOR	NOVIEMBRE	KG	16050	\$ 0,87	0%	\$ 13.002,02
CORPORACION SUPERIOR	DICIEMBRE	KG	12300	\$ 0,84	0%	\$ 12.669,00
TOTAL		KG	160649		0%	\$ 116.876,00
MARGARINA						
PROVEEDOR	MES	MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	IVA	TOTAL
MANZA	ENERO	KG	270	\$ 2,06	0%	\$ 558,00
YAGUACHE		KG	75	\$ 1,83	0%	\$ 137,50
DANEC		KG	225	\$ 2,11	0%	\$ 456,29
JARAMILLO		KG	315	\$ 2,03	0%	\$ 642,54
TOTAL			\$ 885,00			\$ 1.794,33
PROVEEDOR	MES	MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	IVA	TOTAL
DANEC S.A	FEBRERO	KG	30	\$ 2,52	0%	\$ 75,53
DANEC S.A		KG	225	\$ 2,03	0%	\$ 457,05
DANEC S.A		KG	225	\$ 2,12	0%	\$ 476,09
INTRIAGO RIVERA		KG	315	\$ 2,03	0%	\$ 635,96
OLIOJOYA		KG	750	\$ 1,79	0%	\$ 1.340,00
TOTAL			1545			\$ 2.984,63
PROVEEDOR	MES	MEDIDAD	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	IVA	TOTAL
OLIOJOYA	MARZO	KG	225	\$ 1,90	0%	\$ 427,50
PROVEEDOR	MES	MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	IVA	TOTAL
OLIOJAYA	ABRIL	KG	1250	\$ 1,86	0%	\$ 2.325,00
OLIOJAYA		KG	1500	\$ 2,10	0%	\$ 3.150,00
TOTAL			2750			\$ 5.475,00

PROVEEDOR	MES	MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	IVA	TOTAL
DANEC	MAYO	KG	960	\$ 2,40		\$ 2.304,20
		KG	150	\$ 2,37		\$ 365,00
TOTAL			1110			\$ 2.669,20
PROVEEDOR	MES	MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	IVA	TOTAL
DANEC S.A	JUNIO		585	\$ 2,40		\$ 1.403,43
DANEC S.A			600	\$ 2,20		\$ 1.320,00
DANEC S.A			375	\$ 2,37		\$ 887,50
TOTAL			1560			\$ 3.610,93
PROVEEDOR	MES	MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	IVA	TOTAL
OLIOYOYA	JULIO	KG	450	\$ 2,37	0%	\$ 1.065,00
OLIOYOJA		KG	1050	\$ 2,17	0%	\$ 2.275,00
TOTAL			1500			\$ 3.340,00
PROVEEDOR	MES	MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	IVA	TOTAL
OLIOJOYA	AGOSTO		1200	\$ 2,06	0%	\$ 2.476,80
PROVEEDOR	MES	MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	IVA	TOTAL
DANEC S.A	SEPTIEMBRE		300	\$ 2,20	0%	\$ 660,60
PROVEEDOR	MES	MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	IVA	TOTAL
OLIOYADA	OCTUBRE	KG	1800	\$ 2,00	0%	\$ 3.600,00
OLIOYADA		KG	2250	\$ 2,00	0%	\$ 4.500,00
TOTAL			4050			\$ 8.100,00
PROVEEDOR	MES	MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	IVA	TOTAL
OLIOJOYA	NOVIEMBRE	KG	375	\$ 2,00	0%	\$ 750,00
OLIOJOYA		KG	450	\$ 2,20	0%	\$ 990,09
TOTAL			825			\$ 1.740,09
PROVEEDOR	MES	MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	IVA	TOTAL
DANEC S.A	DICIEMBRE	KG	2250	\$ 2,17	0%	\$ 1.299,70
MANTECA						
PROVEEDOR	MES	MEDIDAD	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	IVA	TOTAL
DANEC S.A	ENERO		120	\$ 1,83	0%	\$ 220,00
DANEC S.A			600	\$ 2,03	0%	\$ 1.218,18
TOTAL			720			\$ 1.438,18
PROVEEDOR	MES	MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	IVA	TOTAL
DANEC S.A	FEBRERO	KG	450	\$ 2,12	0%	\$ 952,19
DANEC S.A		KG	4,5	\$ 2,03	0%	\$ 914,10
INTRIAGO RIVERA		KG	105	\$ 1,90	0%	\$ 199,50
INTRIAGO RIVERA		KG	450	\$ 1,98	0%	\$ 895,06
INTRIAGO RIVERA		KG	30	\$ 1,90	0%	\$ 57,00
OLIOJOYA		KG	570	\$ 2,03	0%	\$ 1.157,86
OLIOJOYA		KG	1500	\$ 1,79	0%	\$ 2.680,00
TOTAL			3109,5			\$ 6.855,71

<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>
OLIOJOYA	MARZO	KG	450	\$ 1,90	0%	\$ 855,0
<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>
DANEC S,A	ABRIL	KG	450	\$ 2,21		\$ 996,2
DANEC S,A		KG	1050	\$ 2,22		\$ 2.332,4
DANEC S,A		KG	450	\$ 2,41		\$ 1.083,0
TOTAL			1950			\$ 4.411,6
<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>
OLIOYAJA	MAYO	KG	1500	\$ 2,37	0%	\$ 3.550,0
OLIOYAJA		KG	1250	\$ 2,35	0%	\$ 2.937,5
TOTAL			2750			\$ 6.487,5
<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>
DANEC S.A	JUNIO	KG	525	\$ 2,40		\$ 1.259,8
DANEC S.A		KG	1500	\$ 2,20		\$ 3.300,0
OLIOYADA		KG	1250	\$ 2,12		\$ 2.650,0
TOTAL			3275			\$ 7.209,8
<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>
OLIOYOJA	JULIO	KG	3000	\$ 2,17	0%	\$ 6.500,0
<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>
OLIOJOYA	AGOSTO	KG	2250	\$ 2,07	0%	\$ 4.650,0
<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>
OLIOYADA	SEPTIEMBRE	KG	2250	\$ 2,00	0%	\$ 4.500,0
DANEC		KG	375	\$ 2,20	0%	\$ 825,0
TOTAL			2625			\$ 5.325,0
<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>
OLIOYADA	NOVIEMBRE	KG	1425	\$ 1,90	0%	\$ 2.707,5
<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>
DANEC S.A	DICIEMBRE	KG	150	\$ 2,05		\$ 307,6
DANEC S.A		KG	450	\$ 2,20		\$ 990,9
TOTAL			600			\$ 1.298,5
HUEVOS						
<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>
CIFUENTES MAURIO	ENERO	KG	360	\$ 1,31	0%	\$ 490,0
CIFUENTES MAURIO		KG	270	\$ 1,33	0%	\$ 367,5
CIFUENTES MAURIO		KG	270	\$ 1,35	0%	\$ 367,5
CIFUENTES MAURIO		KG	270	\$ 1,38	0%	\$ 375,0
CIFUENTES MAURIO		KG	259	\$ 1,45	0%	\$ 374,5
CIFUENTES MAURIO		KG	1429	\$ 1,44		\$ 1.245,7
TOTAL			2858			\$ 3.220,2

<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>
CIFUENTES	FEBRERO	KG	520	\$ 1,44	0%	\$ 780,00
CIFUENTES		KG	235	\$ 1,47	0%	\$ 342,00
CIFUENTES		KG	225	\$ 1,50	0%	\$ 338,00
CIFUENTES		KG	342	\$ 1,63	0%	\$ 560,50
CIFUENTES		KG	270	\$ 1,58	0%	\$ 475,50
CIFUENTES		KG	360	\$ 1,63	0%	\$ 576,50
CIFUENTES		KG	216	\$ 1,63	0%	\$ 354,00
TOTAL			2168			\$ 3.426,50
<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>
CIFUENTES	MARZO	KG	520	\$ 1,63	0%	\$ 885,00
CIFUENTES		KG	270	\$ 1,63	0%	\$ 442,50
CIFUENTES		KG	360	\$ 1,61	0%	\$ 580,00
CIFUENTES		KG	324	\$ 1,66	0%	\$ 540,00
CIFUENTES		KG	270	\$ 1,69	0%	\$ 457,50
CIFUENTES		KG	270	\$ 1,72	0%	\$ 465,00
TOTAL			2014			\$ 3.370,00
<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>
CIFUENTES	ABRIL	KG	288	\$ 1,72	0%	\$ 496,00
CIFUENTES		KG	399	\$ 1,74	0%	\$ 697,10
CIFUENTES		KG	360	\$ 1,75	0%	\$ 630,00
CIFUENTES		KG	1231	\$ 1,71	0%	\$ 2.125,00
TOTAL			2278			\$ 3.948,10
<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>
CIFUENTES	MAYO	KG	360	\$ 1,78	0%	\$ 642,00
CIFUENTES		KG	307	\$ 1,69	0%	\$ 519,00
CIFUENTES		KG	844	\$ 1,79	0%	\$ 1.513,50
CIFUENTES		KG	491	\$ 1,63	0%	\$ 799,50
CIFUENTES		KG	20	\$ 1,50	0%	\$ 30,00
TOTAL			2022			\$ 3.504,00
<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>
CIFUENTES	JUNIO	KG	743	\$ 1,80	0%	\$ 1.339,50
CIFUENTES		KG	720	\$ 1,83	0%	\$ 1.300,00
TOTAL			1463			\$ 2.639,50
<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>
CIFUENTES	JULIO	KG	1242	\$ 1,83	0%	\$ 2.278,50
CIFUENTES		KG	475	\$ 1,74	0%	\$ 825,00
CIFUENTES		KG	371	\$ 1,77	0%	\$ 656,50
CIFUENTES		KG	540	\$ 1,55	0%	\$ 840,00
CIFUENTES		KG	720	\$ 1,50	0%	\$ 1.080,00
CIFUENTES		KG	630	\$ 1,61	0%	\$ 750,00
TOTAL			3978			\$ 6.430,00
<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDAD</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>
CIFUENTES	AGOSTO	KG	720	\$ 1,58	0%	\$ 1.140,00
CIFUENTES		KG	540	\$ 1,67	0%	\$ 900,00
CIFUENTES		KG	450	\$ 1,66	0%	\$ 750,00
CIFUENTES		KG	360	\$ 1,77	0%	\$ 640,00
TOTAL			2070			\$ 3.430,00

<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>
CIFUENTES	SEPTIEMBRE	KG	1800	\$ 1,81		\$ 3.260,00
CIFUENTES		KG	630	\$ 1,86		\$ 1.172,90
CIFUENTES		KG	450	\$ 1,83		\$ 825,00
TOTAL			2880			\$ 5.257,90
<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>
CIFUENTES	OCTUBRE	KG	630	\$ 1,67	0%	\$ 1.050,00
CIFUENTES		KG	630	\$ 1,75	0%	\$ 1.102,50
CIFUENTES		KG	720	\$ 1,66	0%	\$ 1.085,00
CIFUENTES		KG	720	\$ 1,61	0%	\$ 1.160,00
TOTAL			2700			\$ 4.397,50
<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>
CIFUENTES	NOVIEMBRE	KG	810	\$ 1,61	0%	\$ 1.306,05
CIFUENTES		KG	540	\$ 1,55	0%	\$ 840,00
CIFUENTES		KG	720	\$ 1,64	0%	\$ 1.181,50
CIFUENTES		KG	720	\$ 1,66	0%	\$ 1.189,50
TOTAL			2790			\$ 4.517,05
<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>
CIFUENTES	DICIEMBRE	KG	2070	\$ 1,69	0%	\$ 3.507,50
CIFUENTES	ENERO	KG	540	\$ 1,70	0%	\$ 915,00
TOTAL			2610			\$ 4.422,50
LECHE						
<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>
CARCHI	ENERO	UNIDADES	205	\$ 0,61	0%	\$ 125,05
CARCHI		UNIDADES	370	\$ 0,64	0%	\$ 236,80
TOTAL			575	\$ 60,00		\$ 361,85
<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>
CARCHI	FEBRERO	UNIDADES	750	\$ 0,64	0%	\$ 480,00
<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>
CARCHI	MARZO	UNIDADES	380	\$ 0,64	0%	\$ 371,20
<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>
CARCHI	ABRIL	UNIDADES	520	\$ 0,64	0%	\$ 332,80
CARCHI		UNIDADES	200	\$ 0,69	0%	\$ 130,50
TOTAL			720			\$ 463,30
<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>
CARCHI	MAYO	UNIDADES	50	\$ 0,69	0%	\$ 34,50
CARCHI		UNIDADES	460	\$ 0,73	0%	\$ 262,80
TOTAL			510			\$ 297,30
<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>
CARCHI	JUNIO	UNIDADES	400	\$ 0,73	0%	\$ 292,00
<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>
CARCHI	JULIO	UNIDADES	600	\$ 0,75	0%	\$ 450,00

<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>
CARCHI	AGOSTO	UNIDADES	520	\$ 0,75	0%	\$ 390,00
<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>
CARCHI	SEPTIEMBRE	UNIDADES	380	\$ 0,75	0%	\$ 285,00
<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>
CARCHI	OCTUBRE	UNIDADES	750	\$ 0,75	0%	\$ 562,50
<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>
CARCHI	NOVIEMBRE	UNIDADES	465	\$ 0,75	0%	\$ 348,75
<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>
CARCHI	DICIEMBRE	UNIDADES	650	\$ 0,75	0%	\$ 650,75
LEVADURA						
<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>
LEVAPAN ECUADOR	ENERO		300	\$ 2,51	12%	\$ 843,71
LEVAPAN ECUADOR			50	\$ 2,68	12%	\$ 150,00
TOTAL			350			\$ 993,71
<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>
ALCALSA S.A	FENRERO	KG	150	\$ 2,67	12%	\$ 450,00
LEVAPAN		KG	125	\$ 2,51	12%	\$ 351,54
TOTAL			275			\$ 801,54
<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>
LEVAPAN ECUADOR S.A	MARZO		250	\$ 2,51	12%	\$ 730,20
ABCALSA			120	\$ 2,68		\$ 365,00
TOTAL			370			\$ 1.095,20
<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>
ABCALSA	ABRIL	KG	400	\$ 2,67	12%	\$ 1.200,00

<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>
ABCALSA	MAYO	KG	375	\$ 2,67	12%	\$ 675,00
ABCALSA		KG	50	\$ 2,79	12%	\$ 156,08
TOTAL			425			\$ 831,08
<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>
ABCALSA	JUNIO	KG	350	\$ 2,67	12%	\$ 1.050,00
<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>
LEVAPAN	JULIO	KG	50	\$ 1,56		\$ 87,16
ABCALSA		KG	400	\$ 2,67		\$ 1.200,00
TOTAL			450			\$ 1.287,16
<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>
ABCALSA	AGOSTO	KG	350	\$ 2,67	12%	\$ 1.050,00
<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>
ABCALSA	SEPTIEMBRE	KG	350	\$ 2,67	12%	\$ 1.050,00
<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>KG</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>
ABCALSA	OCTUBRE		450	\$ 2,67	12%	\$ 1.330,00
<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>
ABCALSA	NOVIEMBRE		300	\$ 2,67	12%	\$ 900,00
LEVAPAN			159	\$ 3,04	12%	\$ 504,81
TOTAL			459			\$ 1.404,81
<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>
ABCCALSA	DICIEMBRE	KG	50	\$ 3,04	12%	\$ 504,81
LEVAPAN		KG	200	\$ 2,59	12%	\$ 581,08
TOTAL			250			\$ 1.085,89
QUESO						
<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDAD</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>
FARINANGO	ENERO	KG	50	\$ 1,35	0%	\$ 70,00
FARINANGO		KG	50	\$ 2,80	0%	\$ 140,00
FARINANGO		KG	26	\$ 2,69	0%	\$ 70,00
FARINANGO		KG	50	\$ 2,80	0%	\$ 140,00
FARINANGO		KG	50	\$ 2,50	0%	\$ 125,00
TOTAL			226			\$ 545,00
<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>
FARINANDO	FEBRERO	KG	275	\$ 2,80	0%	\$ 770,00
<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>
FARINANGO	MARZO	KG	75	\$ 2,80	0%	\$ 210,00
FARINANGO		KG	125	\$ 3,00	0%	\$ 375,00
TOTAL			200			\$ 585,00

<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>
CARRILLO	JUNIO		1500	\$ 0,85	12%	\$ 1.275,00
<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>
CARRILLO	JULIO	KG	100	\$ 0,85	12%	\$ 850,00
<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>
LAVAVERDE	AGOSTO	KG	2500	\$ 0,84	0%	\$ 2.100,00
<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>
LAVAVERDE	SEPTIEMBRE	KG	1000	\$ 0,87	0%	\$ 870,00
<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>
CARRILLO	OCTUBRE	KG	1000	\$ 0,87		\$ 870,00
CARRILLO		KG	1250	\$ 0,86		\$ 1.075,00
TOTAL			2250			\$ 1.945,00
<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>
LAVAVERDE	NOVIEMBRE	KG	1250	\$ 0,82	0%	\$ 1.025,00
<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>
CARRILLO	DICIEMBRE	KG	1750	\$ 0,82	0%	\$ 1.535,00
Azucares y Miel						
<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>
LEVAPAN ECUADOR	ENERO	UNIDAD	1	\$ 53,35	0%	\$ 53,35
<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>
ALCALSA S.A	FEBRERO	UNIDAD	2	\$ 39,74	0%	\$ 79,48
<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>
LEVAPAN	MARZO	UNIDAD	1	\$ 103,28	0%	\$ 103,28
<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>
LEVAPAN	MAYO	UNIDAD	1	\$ 47,68	0%	\$ 47,68
<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>
LEVAPAN	JULIO	UNIDADES	1	\$ 70,22	0%	\$ 70,22
LEVAPAN		UNIDADES	1	\$ 41,68	0%	\$ 41,68
TOTAL			2			\$ 111,90
<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>
LEVAPAN	AGOSTO	UNIDAD	1	\$ 47,68		\$ 47,68
LEVAPAN		UNIDAD	1	\$ 45,68		\$ 45,68
TOTAL			2			\$ 93,36
<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>
CASTRO PALACIOS	OCTUBRE		2	\$ 47,68	0%	\$ 95,36
CASTRO PALACIOS			1	\$ 134,00	0%	\$ 150,80
TOTAL			3			\$ 246,16
<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>
LEVAPAN	NOVIEMBRE	UNIDAD	2	\$ 47,68	0%	\$ 95,36
<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>
CASTRO PALACIOS	DICIEMBRE	UNIDAD	1	\$ 46,81	0%	\$ 46,81

<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>	
LAVAVERDE	NOVIEMBRE	KG	1250	\$ 0,82	0%	\$ 1.025,00	
<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>	
CARRILLO	DICIEMBRE	KG	1750	\$ 0,82	0%	\$ 1.535,00	
Azucres y Miel							
<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>	
LEVAPAN ECUADOR	ENERO	UNIDAD	1	\$ 53,35	0%	\$ 53,35	
<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>	
ALCALSA S.A	FEBRERO	UNIDAD	2	\$ 39,74	0%	\$ 79,48	
<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>	
LEVAPAN	MARZO	UNIDAD	1	\$ 103,28	0%	\$ 103,28	
<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>	
LEVAPAN	MAYO	UNIDAD	1	\$ 47,68	0%	\$ 47,68	
<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>	
LEVAPAN	JULIO	UNIDADES	1	\$ 70,22	0%	\$ 70,22	
LEVAPAN		UNIDADES	1	\$ 41,68	0%	\$ 41,68	
TOTAL			2			\$ 111,90	
<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>	
LEVAPAN	AGOSTO	UNIDAD	1	\$ 47,68		\$ 47,68	
LEVAPAN		UNIDAD	1	\$ 45,68		\$ 45,68	
TOTAL			2			\$ 93,36	
<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>	
CASTRO PALACIOS	OCTUBRE		2	\$ 47,68	0%	\$ 95,36	
CASTRO PALACIOS			1	\$ 134,00	0%	\$ 150,80	
TOTAL			3			\$ 246,16	
<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>	
LEVAPAN	NOVIEMBRE	UNIDAD	2	\$ 47,68	0%	\$ 95,36	
<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>	
CASTRO PALACIOS	DICIEBRE	UNIDAD	1	\$ 46,81	0%	\$ 46,81	
ESENCIAS							
<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>	
LEVAPAN ECUADOR	ENERO	UNIDAD	1	\$ 62,23	12%	\$ 69,69	
LEVAPAN ECUADOR		UNIDAD	1	\$ 83,94	12%	\$ 94,01	
LEVAPAN ECUADOR		UNIDAD	1	\$ 37,56	12%	\$ 42,07	
		UNIDAD					
LEVAPAN ECUADOR				1	\$ 100,94	12%	\$ 113,05
			4			\$ 318,82	
<i>PROVEEDOR</i>	<i>MES</i>	<i>MEDIDA</i>	<i>CANTIDAD</i>	<i>COSTO UNITARIO</i>	<i>IVA</i>	<i>TOTAL</i>	
ABCALSA	MARZO	UNIDAD	1	\$ 16,62	12%	\$ 18,61	
LEVAPAN		UNIDAD	1	\$ 9,19	12%	\$ 10,29	
TOTAL			2			\$ 28,90	

Anexo 7: Estado de Situación Financiera del 2022 de la panadería y pastelería EL EMBAJADOR.

EL Embajador		
Contabilidad General		
Estado Financiero		
Desde 01/01/2022 hasta 31/12/2022		
Expresado en dólares		
ACTIVO		
CORRIENTE		
Efectivo y Equivalente de Efectivo	\$ 19.567,31	
Cuentas Por Cobrar - Clientes	\$ -	
Cuentas Por Cobrar Trabajadores	\$ -	
Consumo Trabajadores	\$ -	
Préstamo Trabajadores	\$ -	
Pagos Anticipados	\$ -	
Impuestos Anticipados-Credito Tributario	\$ 3.702,05	
Otras Cuentas Por Cobrar	\$ 20.000,00	
Cuentas Por Cobrar Socios	\$ -	
Inventario Productos Terminados	\$ 841,57	
Inventario Productos en proceso	\$ -	
Inventario Mercadería	\$ 3.198,83	
Inventario Materia Prima	\$ 10.114,68	
Total Activo Corriente	\$ 57.424,44	\$234.271,91
NO CORRIENTE		
Terreno	\$ 30.000,00	
Construcciones	\$ 40.000,00	
Muebles y Enseres	\$ 11.276,12	
Maquinaria y Equipos	\$ 64.910,00	
Equipos de Computación	\$ 1.800,00	
Vehículos	\$ 65.848,21	
Depreciación Acumulada	\$ -42.482,46	
Sistemas	\$ 2.495,60	
Amortizaciones	\$ -	
Garantía de Arriendo	\$ 3.000,00	
Total Activo No Corriente	\$176.847,47	
Total Activo	\$234.271,91	
PASIVO		
CORRIENTE		
		\$208.331,21

Cuentas Por Pagar Proveedores	\$ 23.446,10	
Obligaciones con Instituciones Financieras (Corto Plazo)	\$ 10.425,77	
Tarjetas De Crédito	\$ 14.195,64	
Obligaciones con Administración Tributaria	\$ 17.542,49	
Obligaciones con Accionistas	\$ -	
Obligaciones Patronales	\$ 25.172,65	
Cuentas Por Pagar Personal	\$ 6.904,47	
Otras Cuentas Por Pagar	\$ 85.000,00	
Total Pasivo Corriente	\$182.687,12	
NO CORRIENTE		
Obligaciones con Instituciones Financieras (Largo Plazo)	\$ 25.644,09	
Provisiones	\$ -	
Total Pasivo No Corriente	\$ 25.644,09	
Total Pasivo	\$208.331,21	
PATRIMONIO NETO		
Capital Suscrito o Asignado (Aporte Socios)	\$ 46.997,80	
Resultados del Ejercicio	\$ -21.057,10	\$
Resultados Acumulados	\$ -	25.940,70
Reserva Legal	\$ -	
Reserva Estatutaria	\$ -	
Total Patrimonio Neto	\$ 25.940,70	
	\$	
Activo	234.271,91	
	\$	
Pasivo + Patrimonio	234.271,91	
	\$	
Comprobación	-	



Anexo 8: Estado de Situación Financiera del 2022 de la panadería y pastelería EL EMBAJADOR.

EL Embajador	
Contabilidad General	
Estado de Resultados	
Desde 01/01/2022 hasta 31/12/2022	
Expresado en dólares	
INGRESOS	
(+) Venta de Bienes y Servicios	\$ 604.671,65
(+) Ingresos Financieros	\$ 2.046,45
(+) Otros Ingresos	\$ -
(-) Descuentos y Devoluciones	\$ -
(=) Total Ingresos	\$ 606.718,10
COSTOS	
(-) Costo de Ventas y Producción	\$ 427.825,76
UTILIDAD BRUTA	
(=) Utilidad Bruta	\$ 178.892,34
GASTOS	
(-) Gastos Administrativos	\$ 96.836,49
(-) Gastos Operativos	\$ 36.011,67
(-) Gasto de Producción	\$ 44.005,85
(-) Gastos Depreciaciones y Amortizaciones	\$ 14.160,82
(-) Gastos Financieros	\$ 8.934,61
(-) Gastos de Impuestos	\$ -
(-) Gastos no Deducibles	\$ -
(=) Tota Gastos	\$ 199.949,44
RESULTADOS	
(=) Utilidad Antes de Impuestos	\$ -21.057,10
(-) 15% Trabajadores	\$ -3.158,57
(-) Impuesto a la Renta	\$ -
(=) Utilidad Neta del Ejercicio	\$ -17.898,54
(+) Ingresos Netos por Impuestos Diferidos	\$ -
(=) Resultado Integral Del Año	\$ -17.898,54



Firmado electrónicamente por:
ELIAS AFRANEO
ALVAREZ

Anexo 9: Análisis vertical y horizontal de los Estado de Situación Financiera del año 2021-2022

ACTIVO CORRIENTE	AÑO 2021	ANÁLISIS VERTICAL	AÑO 2022	ANÁLISIS VERTICAL	V.ABSOLUTA	V. RELATIVA
Efectivo y Equivalente de Efectivo	\$ 15.457,89	5,48%	\$ 19.567,31	8,35%	\$ 4.109,42	26,58%
Cuentas Por Cobrar - Clientes	\$ 29.943,93	10,62%	\$ -	0,00%	\$ -29.943,93	-100,00%
Impuestos Anticipados-Credito Tributario	\$ 9.943,93	3,53%	\$ 3.702,05	1,58%	\$ -6.241,88	-62,77%
Otras Cuentas Por Cobrar	\$ 20.000,00	7,09%	\$ 20.000,00	8,54%	\$ -	0,00%
Cuentas Por Cobrar Socios	\$ -	0,00%	\$ -	0,00%	\$ -	
Inventario Productos Terminados	\$ 567,54	0,20%	\$ 841,57	0,36%	\$ 274,03	48,28%
Inventario Productos en proceso	\$ -	0,00%	\$ -	0,00%	\$ -	
Inventario Mercaderia	\$ 2.777,35	0,98%	\$ 3.198,83	1,37%	\$ 421,48	15,18%
Inventario Materia Prima	\$ 18.635,94	6,61%	\$ 10.114,68	4,32%	\$ -8.521,26	-45,72%
Total Activo Corriente	\$ 97.326,58	34,52%	\$ 57.424,44	24,51%	\$ -39.902,14	-41,00%
ACTIVO NO CORRIENTE		0,00%		0,00%	\$ -	
Terreno	\$ 30.000,00	10,64%	\$ 30.000,00	12,81%	\$ -	0,00%
Construcciones	\$ 40.000,00	14,19%	\$ 40.000,00	17,07%	\$ -	0,00%
Muebles y Enseres	\$ 4.910,00	1,74%	\$ 11.276,12	4,81%	\$ 6.366,12	129,66%
Maquinaria y Equipos	\$ 64.910,00	23,02%	\$ 64.910,00	27,71%	\$ -	0,00%
Equipos de Computación	\$ 1.800,00	0,64%	\$ 1.800,00	0,77%	\$ -	0,00%
Vehículos	\$ 65.848,21	23,35%	\$ 65.848,21	28,11%	\$ -	0,00%
Depreciacion Acumulada	\$ -28.321,64	-10,04%	\$ -42.482,46	-18,13%	\$ -14.160,82	50,00%
Sistemas	\$ 2.495,60	0,89%	\$ 2.495,60	1,07%	\$ -	0,00%
Garantia de Arriendo	\$ 3.000,00	1,06%	\$ 3.000,00	1,28%	\$ -	0,00%
Total Activo No Corriente	\$ 184.642,17	65,48%	\$ 176.847,47	75,49%	\$ -7.794,70	-4,22%
Total Activo	\$ 281.968,75	100,00%	\$ 234.271,91	100,00%	\$ -47.696,84	-16,92%
PASIVO CORRIENTE					\$ -	
Cuentas Por Pagar Proveedores	\$ 42.360,00	17,86%	\$ 23.446,10	10,01%	\$ -18.913,90	-44,65%
Obligaciones con Instituciones Financiera	\$ 5.020,45	2,12%	\$ 10.425,77	4,45%	\$ 5.405,32	107,67%
Tarjetas De Crédito	\$ 30.414,26	12,82%	\$ 14.195,64	6,06%	\$ -16.218,62	-53,33%
Obligaciones con Administración Tributaria	\$ 6.499,45	2,74%	\$ 17.542,49	7,49%	\$ 11.043,04	169,91%
Obligaciones Patronales	\$ 12.639,73	5,33%	\$ -	0,00%	\$ -12.639,73	-100,00%
Obligaciones con Accionistas	\$ -	0,00%	\$ 25.172,65	10,75%	\$ 25.172,65	
Cuentas Por Pagar Personal	\$ 43.487,25	18,33%	\$ 6.904,47	2,95%	\$ -36.582,78	-84,12%
Otras Cuentas Por Pagar	\$ 135.903,14	57,29%	\$ 85.000,00	36,28%	\$ -50.903,14	-37,46%
Total Pasivo Corriente	\$ 135.903,14	57,29%	\$ 182.687,12	77,98%	\$ 46.783,98	34,42%
PASIVO NO CORRIENTE		0,00%		0,00%	\$ -	
Obligaciones con Instituciones Financiera	\$ 39.443,03	16,63%	\$ 25.644,09	10,95%	\$ -13.798,94	-34,98%
Provisiones	\$ -	0,00%	\$ -	0,00%	\$ -	
Total Pasivo No Corriente	\$ 39.443,03	16,63%	\$ 25.644,09	10,95%	\$ -13.798,94	-34,98%
Total Pasivo	\$ 175.346,17	73,91%	\$ 208.331,21	88,93%	\$ 32.985,04	18,81%
PATRIMONIO NETO		0,00%		0,00%	\$ -	
Capital Suscrito o Asignado (Aporte Socios)	\$ 35.740,30	15,07%	\$ 46.997,80	20,06%	\$ 11.257,50	31,50%
Resultados del Ejercicio	\$ 26.152,90	11,02%	\$ -21.057,10	-8,99%	\$ -47.210,00	-180,52%
Total Patrimonio Neto	\$ 61.893,20	26,09%	\$ 25.940,70	11,07%	\$ -35.952,50	-58,09%
PASIVO +PATRIMONIO	\$ 237.239,37	100,00%	\$ 234.271,91	100,00%	\$ -2.967,46	-1,25%

Anexo 10: Análisis vertical y horizontal de los Estados de Resultados del año 2021-2022

	AÑO 2021	ANÁLISIS VERTICAL	AÑO 2022	ANÁLISIS VERTICAL	V. ABSOLUTO	V. RELATIVA
Venta de Bienes y Servicios	\$ 763.479,05	100,00%	\$ 604.671,65	100,00%	\$ -158.807,40	-20,80%
Otros Ingresos	\$ -	0,00%	\$ 2.046,45	0,34%	\$ 2.046,45	
Descuentos y Devoluciones	-	0,00%	\$ -	0,00%	\$ -	
TOTAL INGRESOS	\$ 763.479,05	100,00%	\$ 606.718,10	100,34%	\$ -156.760,95	-20,53%
COSTOS		0,00%		0,00%	\$ -	
Costo de Ventas y Producción	\$ 550.322,00	72,08%	\$ 427.825,76	70,75%	\$ -122.496,24	-22,26%
UTILIDAD BRUTA		0,00%			\$ -	
Utilidad Bruta	\$213.157,05	27,92%	\$178.892,34	29,59%	\$ -34.264,71	-16,07%
GASTOS		0,00%		0,00%	\$ -	
Gastos Administrativos	\$ 101.419,34	13,28%	\$ 96.836,49	16,01%	\$ -4.582,85	-4,52%
gasto operativo	\$ 22.400,00	2,93%	\$ 36.011,67	5,96%	\$ 13.611,67	60,77%
gasto de producción	\$ 63.935,11	8,37%	\$ 44.005,85	7,28%	\$ -19.929,26	-31,17%
Gastos Depreciaciones y Amortizaciones	\$ 14.160,82	1,85%	\$ 14.160,82	2,34%	\$ -	0,00%
Gastos Financieros	\$ 4.443,52	0,58%	\$ 8.934,61	1,48%	\$ 4.491,09	101,07%
Gastos de Impuestos	\$ 539,01	0,07%	\$ -	0,00%	\$ -539,01	-100,00%
Gastos no Deducibles	\$ 106,35	0,01%	\$ -	0,00%	\$ -106,35	-100,00%
TOTAL GASTOS	\$ 207.004,15	27,11%	\$ 199.949,44	33,07%	\$ -7.054,71	-3,41%
Utilidad Antes de Impuestos	\$ 26.152,90	3,43%	\$ -21.057,10	-3,48%	\$ -47.210,00	-180,52%
15% trabajadores	\$ 3.922,94	0,51%	\$ 3.158,57	0,52%	\$ -764,37	-19,48%
Impuesto a la renta	\$ -	0,00%	\$ -	0,00%	\$ -	
UTILIDAD NETA DEL EJERCICIO	\$ 22.229,96	2,91%	\$ -17.898,53	-2,96%	\$ -40.128,49	-180,52%
Ingresos netos por impuesto diferidos	\$ -	0,00%	\$ -	0,00%	\$ -	
RESULTADO INTREGAL DEL AÑO	\$ 22.229,96	2,91%	\$ -17.898,53	-2,96%	\$ -40.128,49	-180,52%

Anexo 11: Planitalla de Instituto Ecuatoriana De Seduridad Social .



INSTITUTO ECUATORIANO DE SEGURIDAD SOCIAL

Consulta Consolidada de Planillas

Fecha : 08/11/202

Consolidado de Planillas												
Periodo	Cédula	Nombre	Rel. Trabajo	Sueldo	Días	Patronal	Individual	Aporte Adic	Cesantia	% CCC	Valor CCC	Total Aporte
2022-1	1719925230	ALVAREZ CELI BYRON ELIAS	06-CODIGO DEL TRABAJO - CT	44.15	3	4.92	4.17	0.00	0.00	1.00	0.44	9.09
2022-12	1705324935	ALVAREZ ELIAS AFRANEO	06-CODIGO DEL TRABAJO - CT	2,000.00	30	223.00	189.00	0.00	0.00	1.00	20.00	412.00
2022-11	1705324935	ALVAREZ ELIAS AFRANEO	06-CODIGO DEL TRABAJO - CT	2,000.00	30	223.00	189.00	0.00	0.00	1.00	20.00	412.00
2022-10	1705324935	ALVAREZ ELIAS AFRANEO	06-CODIGO DEL TRABAJO - CT	2,000.00	30	223.00	189.00	0.00	0.00	1.00	20.00	412.00
2022-9	1705324935	ALVAREZ ELIAS AFRANEO	06-CODIGO DEL TRABAJO - CT	2,000.00	30	223.00	189.00	0.00	0.00	1.00	20.00	412.00
2022-8	1705324935	ALVAREZ ELIAS AFRANEO	06-CODIGO DEL TRABAJO - CT	2,000.00	30	223.00	189.00	0.00	0.00	1.00	20.00	412.00
2022-7	1705324935	ALVAREZ ELIAS AFRANEO	06-CODIGO DEL TRABAJO - CT	2,000.00	30	223.00	189.00	0.00	0.00	1.00	20.00	412.00
2022-6	1705324935	ALVAREZ ELIAS AFRANEO	06-CODIGO DEL TRABAJO - CT	2,000.00	30	223.00	189.00	0.00	0.00	1.00	20.00	412.00
2022-5	1705324935	ALVAREZ ELIAS AFRANEO	06-CODIGO DEL TRABAJO - CT	2,000.00	30	223.00	189.00	0.00	0.00	1.00	20.00	412.00
2022-4	1705324935	ALVAREZ ELIAS AFRANEO	06-CODIGO DEL TRABAJO - CT	2,000.00	30	223.00	189.00	0.00	0.00	1.00	20.00	412.00
2022-3	1705324935	ALVAREZ ELIAS AFRANEO	06-CODIGO DEL TRABAJO - CT	2,000.00	30	223.00	189.00	0.00	0.00	1.00	20.00	412.00
2022-2	1705324935	ALVAREZ ELIAS AFRANEO	06-CODIGO DEL TRABAJO - CT	2,000.00	30	223.00	189.00	0.00	0.00	1.00	20.00	412.00
2022-1	1705324935	ALVAREZ ELIAS AFRANEO	06-CODIGO DEL TRABAJO - CT	2,000.00	30	223.00	189.00	0.00	0.00	1.00	20.00	412.00
2022-3	0804610186	BONE MORALES JEANINE ISABEL	06-CODIGO DEL TRABAJO - CT	340.00	24	37.91	32.13	0.00	0.00	1.00	3.40	70.04
2022-2	0804610186	BONE MORALES JEANINE ISABEL	06-CODIGO DEL TRABAJO - CT	486.55	30	54.25	45.98	0.00	0.00	2.00	4.87	100.23
2022-1	0804610186	BONE MORALES JEANINE ISABEL	06-CODIGO DEL TRABAJO - CT	425.00	30	47.39	40.16	0.00	0.00	1.00	4.25	87.55
2022-12	1003422191	CALCAN SIMBAÑA EDISON POLIVIO	06-CODIGO DEL TRABAJO - CT	600.03	30	66.91	56.70	0.00	0.00	2.00	6.00	123.61
2022-11	1003422191	CALCAN SIMBAÑA EDISON POLIVIO	06-CODIGO DEL TRABAJO - CT	600.03	30	66.91	56.70	0.00	0.00	2.00	6.00	123.61
2022-10	1003422191	CALCAN SIMBAÑA EDISON POLIVIO	06-CODIGO DEL TRABAJO - CT	600.03	30	66.91	56.70	0.00	0.00	2.00	6.00	123.61
2022-9	1003422191	CALCAN SIMBAÑA EDISON POLIVIO	06-CODIGO DEL TRABAJO - CT	600.03	30	66.90	56.71	0.00	0.00	1.00	6.00	123.61
2022-8	1003422191	CALCAN SIMBAÑA EDISON POLIVIO	06-CODIGO DEL TRABAJO - CT	600.03	30	66.91	56.70	0.00	0.00	2.00	6.00	123.61
2022-7	1003422191	CALCAN SIMBAÑA EDISON POLIVIO	06-CODIGO DEL TRABAJO - CT	600.03	30	66.90	56.71	0.00	0.00	1.00	6.00	123.61

Periodo	Cédula	Nombre	Rel. Trabajo	Sueldo	Días	Patronal	Individual	Aporte Adic	Cesantia	% CCC	Valor CCC	Total Aporte
2022-6	1003422191	CALCAN SIMBAÑA EDISON POLIVIO	06-CODIGO DEL TRABAJO - CT	600.03	30	66.91	56.70	0.00	0.00	2.00	6.00	123.61
2022-5	1003422191	CALCAN SIMBAÑA EDISON POLIVIO	06-CODIGO DEL TRABAJO - CT	600.03	30	66.91	56.70	0.00	0.00	2.00	6.00	123.61
2022-4	1003422191	CALCAN SIMBAÑA EDISON POLIVIO	06-CODIGO DEL TRABAJO - CT	600.03	30	66.91	56.70	0.00	0.00	2.00	6.00	123.61
2022-3	1003422191	CALCAN SIMBAÑA EDISON POLIVIO	06-CODIGO DEL TRABAJO - CT	600.03	30	66.91	56.70	0.00	0.00	2.00	6.00	123.61
2022-2	1003422191	CALCAN SIMBAÑA EDISON POLIVIO	06-CODIGO DEL TRABAJO - CT	600.03	30	66.91	56.70	0.00	0.00	2.00	6.00	123.61
2022-1	1003422191	CALCAN SIMBAÑA EDISON POLIVIO	06-CODIGO DEL TRABAJO - CT	433.16	30	48.30	40.93	0.00	0.00	1.00	4.33	89.23
2022-12	1716162506	HUANCA TANAZO LUZ MARIA	06-CODIGO DEL TRABAJO - CT	1,000.00	30	111.50	94.50	0.00	0.00	1.00	10.00	206.00
2022-11	1716162506	HUANCA TANAZO LUZ MARIA	06-CODIGO DEL TRABAJO - CT	1,000.00	30	111.50	94.50	0.00	0.00	1.00	10.00	206.00
2022-10	1716162506	HUANCA TANAZO LUZ MARIA	06-CODIGO DEL TRABAJO - CT	1,000.00	30	111.50	94.50	0.00	0.00	1.00	10.00	206.00
2022-9	1716162506	HUANCA TANAZO LUZ MARIA	06-CODIGO DEL TRABAJO - CT	1,000.00	30	111.50	94.50	0.00	0.00	1.00	10.00	206.00
2022-8	1716162506	HUANCA TANAZO LUZ MARIA	06-CODIGO DEL TRABAJO - CT	1,000.00	30	111.50	94.50	0.00	0.00	1.00	10.00	206.00
2022-7	1716162506	HUANCA TANAZO LUZ MARIA	06-CODIGO DEL TRABAJO - CT	1,000.00	30	111.50	94.50	0.00	0.00	1.00	10.00	206.00
2022-6	1716162506	HUANCA TANAZO LUZ MARIA	06-CODIGO DEL TRABAJO - CT	1,000.00	30	111.50	94.50	0.00	0.00	1.00	10.00	206.00
2022-5	1716162506	HUANCA TANAZO LUZ MARIA	06-CODIGO DEL TRABAJO - CT	1,000.00	30	111.50	94.50	0.00	0.00	1.00	10.00	206.00
2022-4	1716162506	HUANCA TANAZO LUZ MARIA	06-CODIGO DEL TRABAJO - CT	1,000.00	30	111.50	94.50	0.00	0.00	1.00	10.00	206.00
2022-3	1716162506	HUANCA TANAZO LUZ MARIA	06-CODIGO DEL TRABAJO - CT	1,000.00	30	111.50	94.50	0.00	0.00	1.00	10.00	206.00
2022-2	1716162506	HUANCA TANAZO LUZ MARIA	06-CODIGO DEL TRABAJO - CT	1,000.00	30	111.50	94.50	0.00	0.00	1.00	10.00	206.00
2022-1	1716162506	HUANCA TANAZO LUZ MARIA	06-CODIGO DEL TRABAJO - CT	1,000.00	30	111.50	94.50	0.00	0.00	1.00	10.00	206.00
2022-8	1150440962	LALANGUI DIAZ JUAN RAFAEL	06-CODIGO DEL TRABAJO - CT	28.88	2	3.22	2.73	0.00	0.00	1.00	0.29	5.95
2022-7	1150440962	LALANGUI DIAZ JUAN RAFAEL	06-CODIGO DEL TRABAJO - CT	600.03	30	66.90	56.71	0.00	0.00	1.00	6.00	123.61
2022-6	1150440962	LALANGUI DIAZ JUAN RAFAEL	06-CODIGO DEL TRABAJO - CT	600.03	30	66.91	56.70	0.00	0.00	2.00	6.00	123.61
2022-5	1150440962	LALANGUI DIAZ JUAN RAFAEL	06-CODIGO DEL TRABAJO - CT	600.03	30	66.91	56.70	0.00	0.00	2.00	6.00	123.61
2022-4	1150440962	LALANGUI DIAZ JUAN RAFAEL	06-CODIGO DEL TRABAJO - CT	600.03	30	66.91	56.70	0.00	0.00	2.00	6.00	123.61
2022-3	1150440962	LALANGUI DIAZ JUAN RAFAEL	06-CODIGO DEL TRABAJO - CT	600.03	30	66.91	56.70	0.00	0.00	2.00	6.00	123.61
2022-2	1150440962	LALANGUI DIAZ JUAN RAFAEL	06-CODIGO DEL TRABAJO - CT	599.83	30	66.88	56.68	0.00	0.00	2.00	6.00	123.56
2022-1	1150440962	LALANGUI DIAZ JUAN RAFAEL	06-CODIGO DEL TRABAJO - CT	433.16	30	48.30	40.93	0.00	0.00	1.00	4.33	89.23
2022-12	0503066425	NINASUNTA OÑA SONIA PAULINA	06-CODIGO DEL TRABAJO - CT	433.24	30	48.31	40.94	0.00	0.00	1.00	4.33	89.25

Consolidado de Planillas

Periodo	Cédula	Nombre	Rel. Trabajo	Sueldo	Días	Patronal	Individual	Aporte Adic	Cesantia	% CCC	Valor CCC	Total Aporte
2022-11	0503066425	NINASUNTA OÑA SONIA PAULINA	06-CODIGO DEL TRABAJO - CT	433.24	30	48.31	40.94	0.00	0.00	1.00	4.33	89.25
2022-10	0503066425	NINASUNTA OÑA SONIA PAULINA	06-CODIGO DEL TRABAJO - CT	433.24	30	48.31	40.94	0.00	0.00	1.00	4.33	89.25
2022-9	0503066425	NINASUNTA OÑA SONIA PAULINA	06-CODIGO DEL TRABAJO - CT	433.24	30	48.31	40.94	0.00	0.00	1.00	4.33	89.25
2022-8	0503066425	NINASUNTA OÑA SONIA PAULINA	06-CODIGO DEL TRABAJO - CT	433.24	30	48.31	40.94	0.00	0.00	1.00	4.33	89.25
2022-7	0503066425	NINASUNTA OÑA SONIA PAULINA	06-CODIGO DEL TRABAJO - CT	433.24	30	48.31	40.94	0.00	0.00	1.00	4.33	89.25
2022-6	0503066425	NINASUNTA OÑA SONIA PAULINA	06-CODIGO DEL TRABAJO - CT	433.24	30	48.31	40.94	0.00	0.00	1.00	4.33	89.25
2022-5	0503066425	NINASUNTA OÑA SONIA PAULINA	06-CODIGO DEL TRABAJO - CT	433.24	30	48.31	40.94	0.00	0.00	1.00	4.33	89.25
2022-4	0503066425	NINASUNTA OÑA SONIA PAULINA	06-CODIGO DEL TRABAJO - CT	433.24	30	48.31	40.94	0.00	0.00	1.00	4.33	89.25
2022-3	0503066425	NINASUNTA OÑA SONIA PAULINA	06-CODIGO DEL TRABAJO - CT	433.24	30	48.31	40.94	0.00	0.00	1.00	4.33	89.25
2022-2	0503066425	NINASUNTA OÑA SONIA PAULINA	06-CODIGO DEL TRABAJO - CT	433.24	30	48.31	40.94	0.00	0.00	1.00	4.33	89.25
2022-1	0503066425	NINASUNTA OÑA SONIA PAULINA	06-CODIGO DEL TRABAJO - CT	433.24	30	48.31	40.94	0.00	0.00	1.00	4.33	89.25
2022-9	1803953346	SIGCHO ROJANA ANGEL LUCIANO	06-CODIGO DEL TRABAJO - CT	43.32	3	4.83	4.09	0.00	0.00	1.00	0.43	8.92
2022-8	1803953346	SIGCHO ROJANA ANGEL LUCIANO	06-CODIGO DEL TRABAJO - CT	646.19	30	72.05	61.06	0.00	0.00	2.00	6.46	133.11
2022-7	1803953346	SIGCHO ROJANA ANGEL LUCIANO	06-CODIGO DEL TRABAJO - CT	646.19	30	72.05	61.07	0.00	0.00	1.00	6.46	133.12
2022-6	1803953346	SIGCHO ROJANA ANGEL LUCIANO	06-CODIGO DEL TRABAJO - CT	646.19	30	72.05	61.06	0.00	0.00	2.00	6.46	133.11
2022-5	1803953346	SIGCHO ROJANA ANGEL LUCIANO	06-CODIGO DEL TRABAJO - CT	646.19	30	72.05	61.06	0.00	0.00	2.00	6.46	133.11
2022-4	1803953346	SIGCHO ROJANA ANGEL LUCIANO	06-CODIGO DEL TRABAJO - CT	646.19	30	72.05	61.06	0.00	0.00	2.00	6.46	133.11
2022-3	1803953346	SIGCHO ROJANA ANGEL LUCIANO	06-CODIGO DEL TRABAJO - CT	646.19	30	72.05	61.06	0.00	0.00	2.00	6.46	133.11
2022-2	1803953346	SIGCHO ROJANA ANGEL LUCIANO	06-CODIGO DEL TRABAJO - CT	646.19	30	72.05	61.06	0.00	0.00	2.00	6.46	133.11
2022-1	1803953346	SIGCHO ROJANA ANGEL LUCIANO	06-CODIGO DEL TRABAJO - CT	433.16	30	48.30	40.93	0.00	0.00	1.00	4.33	89.23
2022-3	1714326004	TANDAZO GONZAGA SANTOS BODENMAY	06-CODIGO DEL TRABAJO - CT	600.03	30	66.91	56.70	0.00	0.00	2.00	6.00	123.61
2022-2	1714326004	TANDAZO GONZAGA SANTOS BODENMAY	06-CODIGO DEL TRABAJO - CT	600.03	30	66.91	56.70	0.00	0.00	2.00	6.00	123.61
2022-1	1714326004	TANDAZO GONZAGA SANTOS BODENMAY	06-CODIGO DEL TRABAJO - CT	433.16	30	48.30	40.93	0.00	0.00	1.00	4.33	89.23
2022-1	1724191349	TITUAÑA OCHOA PAOLA ALEJANDRA	06-CODIGO DEL TRABAJO - CT	425.00	30	47.39	40.16	0.00	0.00	1.00	4.25	87.55
Totales :				60,648.12		6,762.41	5,731.16	0.00	0.00		606.43	12,493.57