



**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÒGICO BOLIVARIANO DE  
TECNOLOGÌA  
UNIDAD ACADÉMICA DE EDUCACIÓN COMERCIAL,  
ADMINISTRATIVA Y CIENCIAS**

**Proyecto de Investigación previo a la obtención del título  
de:**

**TECNÓLOGA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA**

**TEMA:**

**MEJORAS A LA DETERMINACIÓN DE LOS COSTOS DE  
PRODUCCIÓN DE LA PASTELERÍA “LA GEMA”**

**Autora:**

**GEMA LÓPEZ SALCEDO**

**Tutor:**

**Mgs. HENRY DARIO FOGACHO ORTA**

**Guayaquil, Ecuador**

**2018**

## **CAPITULO I**

### **EL PROBLEMA**

#### **PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

##### **Ubicación del problema en un contexto**

La contabilidad de costo nos proporciona información en la cual podemos enmarcar a la situación de la empresa, la utilización de sistemas de costeo mediante la utilización de cedulas de costeos unitarios permite controlar y analizar razonablemente el uso de los recursos, el cálculo del costo unitario se elabora por cada uno de los productos o servicios que la entidad produce.

Actualmente la pastelería la gema muestra nuevas tendencias en la innovación de productos para la venta, debido a las variaciones de productos que brinda la competencia, como consecuencia, esto acarrea nuevas formas y aspectos a ser considerados al momento de determinar los costos reales de producción y esto se debe a que no tiene un sistema de costeo para poder determinar de forma cuantitativa un margen de rentabilidad sobre sus costos de producción.

En Pastelería la 'Gema' ubicado en el cantón Babahoyo, Provincia de Los Ríos, muestra falencias en la forma de llevar sus costos, dado que la organización actual de la entidad por ser de carácter netamente familiar, no lleva un control adecuado de sus costos de producción.

Basado en lo ante expuesto se ha decidido desarrollar el siguiente estudio que permita determinar los costos de producción y sirvan como herramienta a la gerencia para mejorar la toma de decisiones, dentro del área de la pastelería.

## **Situación conflicto**

La pastelería “La Gema”, en la actualidad no cuenta con un sistema incorporado que le permita obtener sus costos de producción, el desarrollo normal de su actividad en la actualidad se lleva a cabo con la ausencia de registros de control para la elaboración de sus productos.

La producción de pan en la pastelería, se efectúa a diario de acuerdo con el criterio de los propietarios y mediante la utilización de los recursos disponibles en bodega, todo esto sin llevar un adecuado control de sus insumos e inventarios necesarios para la elaboración de sus productos terminados, no cuenta con un registro de compras, costo de mano de obra entre otros elementos que se requieren para la determinación del costo de producción.

La pastelería la gema muestra falencias en el manejo de sus inventarios de materia prima para la elaboración de sus productos y esto trae consecuencias lo cual se evidencia en:

1. No contar con un apropiado manejo de inventario que le permita clasificar su materia prima y los insumos que utilizan.
2. No cuenta con un sistema de para la elaboración de los costos de producción.
3. Desconocimiento absoluto del tratamiento de los costos en general.

La utilización de un sistema de costeo permite controlar y analizar razonablemente el uso de los recursos y el cálculo unitario de cada producto, teniendo así un control de cada uno de sus productos y sobre todo tiene un punto de equilibrio de la entidad.

Determinar el costo unitario, requiere del conocimiento preciso de cada uno de los elementos del costo: materia prima, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación, ya que de lo contrario se estaría generando información errónea.

## **Delimitación del problema**

**Campo:** Contabilidad de costo

**Área:** Proceso de producción

**Aspecto:** costo de producción / margen de utilidad

**Provincia:** Los Ríos

**Cantón:** Babahoyo

## **Formulación del problema**

¿Cómo contribuir a mejorar la determinación de los costos de producción para obtener los precios de ventas competitivos en el mercado y la utilidad real en la pastelería “La Gema” ubicada en la ciudad de Babahoyo, provincia de los Ríos durante el año 2017?

## **Variables de investigación:**

Las variables de este estudio son:

**Variable Independiente:** El Costo de Producción.

**Variable Dependiente:** El margen de utilidad.

## **Evaluación del problema**

**Delimitado:** la investigación del presente proyecto describe el problema de la falta de control y determinación de costos de producción.

**Claro:** se propone una solución al problema que está planteado, para ello se utiliza un lenguaje que está redactado aplicando normas y técnicas que lo hagan fácil de comprender.

**Evidente:** la determinación de los costos unitarios de producción contribuirá a la toma de decisiones por parte de la gerencia para optimizar sus niveles de rentabilidad.

**Relevante:** permite conocer la solución al problema que se plantea, el

costo de producción es un factor determinante dentro de la construcción del estado de resultados integral, que deriva en la obtención de la utilidad neta.

**Concreto:** se realizará mediante la conceptualización, profundización de la teoría que permita encontrar herramientas para la solución de la problemática.

**Original:** para la empresa “Pastelería la Gema” constituye en un aporte único, puesto que en la actualidad no lleva control ni conocimiento de sus costos unitarios.

## **Objetivos**

### **Objetivo general**

Establecer los costos unitarios de producción mediante la aplicación de cedulas de costeo para obtener el margen de utilidad de la pastelería “La Gema” ubicada en la ciudad de Babahoyo, provincia de los Ríos durante el año 2017

### **Objetivos específicos**

- Fundamentar desde la teoría el proceso de los costos de producción para conocer el beneficio real de la pastelería “La Gema”.
- Diagnosticar las falencias en la determinación de los costos del proceso de producción.
- Reconocer los puntos críticos de control, para determinar los elementos necesarios que permitan identificar, evaluar y dar respuesta a los riesgos en el desarrollo de los costos de producción.

## **Justificación de la investigación**

Este proyecto se desarrolla debido a la importancia que tiene la práctica dentro los costos de producción, ya que con los resultados se obtienen resultados que determinan el monto en la que incurre la entidad en los procesos de producción.

La pastelería “La Gema” de la ciudad de Babahoyo dedicada a elaborar productos de panificación, posee un incorrecto control en los costos de producción porque no cuenta con un registro mensual adecuado, que permita adoptar medidas necesarias que garanticen buenas prácticas en todo el proceso y lograr una reducción eficiente de costos a fin de conocer la utilidad real.

El valor práctico que nos proporciona la siguiente investigación es la importancia que tiene un sistema de costeo en la entidad, porque así no da indicadores que proporcionen de forma cuantitativa el costo total operativo de la pastelería.

La utilidad metodológica de este estudio, es la técnica de investigación y está basado en la contabilidad de costo y en las leyes fiscales de nuestro país: y su reglamento para la aplicación (Iorti, relorti).

La relevancia social es dar a conocer de forma monetaria el total que la pastelería incurre en sus procesos de producción garantizando sus costos a nivel general para así poder obtener un margen de utilidad estimado de las operaciones que se realizan a diario en la entidad.

## CAPITULO II

### MARCO TEORICO

#### FUNDAMENTACION TEORICA

##### **Antecedentes históricos**

Desde el principio o inicio de la existencia de las primeras civilizaciones que estuvieron en la fase de a tierra tuvieron la necesidad de guardar y transmitir datos de información financieras contables, para tiempos posteriores, hoy en la actualidad existen muchas escuelas especializadas que enseñan esta ciencia; con el pasar de los tiempos se logró descubrir o determinar que existieron 4 etapas marcadas en la historia de la contabilidad las cuales detallo a continuación.

**La edad antigua;** donde el hombre gracias a su ingenio proporcionó al principio métodos primitivos de registración; ya que tuvieron la necesidad de registrar cada transacción comercial que realizaban mediante cheques, e implementaron la tablilla de barro. Desde entonces la evolución del sistema contable no ha parado en desarrollar hasta ahora.

**La edad media;** se consolida el “Solidus”, moneda de oro que es admitida como principal medio de transacciones internacionales entres comerciantes, permitiendo mediante esta medida homogénea la registración contable para garantizar las ganancias de cada empresario o comerciante de esa época.

**La edad moderna;** nace el más grande autor de su época, Fray Lucas de Paciolo, Autor de la obra “Tractus XI”, este personaje da a conocer el concepto de la partida doble en la práctica de cada transacción comercial donde no únicamente se refiere al sistema de registro por partida doble basado en el axioma: “No hay deudor sin acreedor”, sino también a las prácticas comerciales concernientes a sociedades, ventas intereses, letras de cambio, etc. Con esta evolución de la contabilidad y todos los

cambios que surgieron a raíz de esta conceptualización con gran detalle, ingresa en el aspecto contable explicando el inventario, como una lista de activos y pasivos preparado por el propietario de la empresa antes que comience a operar con esta nueva medida optada por los empresarios comenzó la evolución a gran escala.

**Edad Contemporánea;** da lugar a la creación de escuelas como ser: la personalista, del valor, la abstracta, la jurídica y la positivista tendientes a solucionar problemas como es el caso de las normas actuales vigentes de contabilidad adoptadas en gran parte del mundo. (Thompson, 2008).

Según (Catacora, 2011) “La contabilidad es el arte que utilizan los empresarios para medir, controlar y presentar los resultados que se obtuvieron en el ejercicio en curso, como es el estado de situación financiera de las entidades, y los cambios que surgen en el área financiera, el estado de resultado integral y/o en el flujo de efectivo”. Se está en concordancia con el autor ante citado porque la contabilidad bajo las normas internacionales de información financiera se ha convertido en el lenguaje universal que utilizan todas las entidades a nivel mundial.

Existen muchos conceptos de la contabilidad que es una técnica pero en lo personal pienso que una ciencias y no una técnica porque no solo registra y clasifica sino que estudia e interpreta los resultados del ejercicio económico presente, pasado y futuro.

**Contabilidad de costo.-** La contabilidad de costos la podemos definir como una asociación o conjunto de procesos y procedimientos técnicos, administrativos y sobre todo contables porque son utilizados en cualquier operación de las empresas con procesos de control de calidad para determinar el costo de sus operaciones, a fin de coger la información que proporciona el costeo para utilizarla y tomar decisiones.

Como es el caso de este autor nos dice que “La asignación de los costos es, también básica en la preparación en los estados financieros. En

general, la contabilidad de costo se relaciona con la estimación de los costos, los métodos de asignación y la determinación de costo de bienes y servicios” (Cueva, 2001, pág. 3).

Se está en concordancia con el autor antes citado porque es de vital importancia tener un sistema de cedulas de costeos en las empresas.

### **Costos de producción**

Los costos de producción son los valores o recursos que se utilizan al elaborar algún producto o prestar algún servicio, es decir consumir o transformar el insumos de los materiales para la producción determinada de bienes o servicios.

La elaboración de dichos productos o la prestación de servicios es un proceso en donde se transforma los materiales que se necesitan en esta etapa denominados elementos, y son las primeras partes elementales con las que empieza a elabora un producto o servicio:

### **Elementos del Costo**

Los elementos del costo de un producto o servicio son aquellos materiales que incurren o se presentan de manera directa en la elaboración de un producto o en la prestación de un servicio, y estos son: la materia prima, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación.

Esta clasificación por así describir le proporciona a la parte administrativa la información necesaria para que midan los ingresos y pueda fijar el precio de venta del producto y este tiene que ser competitivo en el mercado local.

### **Materiales directos o materia prima**

“Existe un portafolio de variedades de materiales se pueden utilizar para elaborar un producto o prestar un servicio. Esto materiales que son necesariamente obligatorio para elaborar un bien, Dichos materiales que

forman parte importante e integral del producto, se pueden identificarse de manera adecuada en el mismo” (Cueva, 2001, pág. 12).

### **Mano de obra directa**

Para (Cueva, 2001) “los empleados que están directamente vinculado con la elaboración de los producción de la pastelería que son considerados en el cálculo, estos son los costos que la pastelería incurre para la elaboración de sus productos y se los denominan costos laborales que se pueden asignar a la producción de la pastelería” (pág. 13) .

### **Costos indirectos de fabricación**

Denominados según (Cueva, 2001) “costos generales que incurren de manera distintas o indirectas en la fabricación son definidos como los costos de producción, con excepción a los materiales directos y la mano de obra directa de un determinado producto o servicio” (pág. 13).

### **Proceso de producción**

Es el lugar de tiempo en donde transforman la materia prima de los productos o servicios con la finalidad de alcanzar la aceptación y lograr la satisfacción de los clientes, para cubrir las necesidades que existen mediante un producto o servicio (Chain, 2017)

En mi opinión, se puede decir que a medida que avanza el proceso de producción, lo que al inicio solo fue materia prima y se convertirá en un producto en proceso o terminado, pero en este proceso los tres elementos de costo actúan e interactúan de manera apropiada para producir los articulo o productos, generando costos de producción que deben ser acumulados es decir, determinar su costo y su precio de venta.

## **Antecedentes referenciales**

Según Patricia Jiménez en su tema “los costos de la producción y los efectos en el margen de rentabilidad de la planta fibra de vidrio en Cepolfi Industrial C.A de la ciudad de Ambato” nos dice que las entidades en la actualidad se ven obligadas a innovar constantemente para garantizar el desarrollo y direccionarse a nuevos enfoques que permiten cumplir satisfactoriamente las necesidades que surgen en el mercado.

**Resumen.-** esta investigación se basa en el planteamiento de una problemática que afecta a la entidad Cepolfi Industrial C.A, la misma que no cuenta con un control de costos de producción en su planta de fibras de vidrio, y las consecuencias de esta problemática se ven reflejados en los datos de costeos no son los valores reales y las consecuencias de este error es que afecta la rentabilidad de la empresa.

**La propuesta.-** es un modelo de sistema de costos detallado a las órdenes de producción para la planta de fibra de vidrio de la empresa Cepolfi Industrial C.A, la cual va a mejorar considerablemente los costos de producción mediante su esquema. Y permite obtener los costos reales de la elaboración y fabricación de los productos terminados, además nos ayuda a determinar la rentabilidad de la planta de fibra de vidrio de la entidad Cepolfi Industrial C.A.

Según Mayra Armijos & Carolina Barrera en su tema “ El análisis de los costos de producción y la rentabilidad con respecto a la inversión de los servicios que ofrecen las unidades de la cooperativa de transporte Loja. Propuesta de mejoramiento” nos dice que mediante el cumplimiento de los objetivos se presenta un análisis de todos los costos y de la rentabilidad con respecto a su inversión para brindar el servicio de transporte de calidad y estos se ven obligados a innovar constantemente para garantizar la comodidad de los usuarios de la cooperativa Loja.

**Resumen.-** esta investigación es basada en el servicio ejecutivo de transporte por lo cual estas unidades circulan constantemente por las vías de nuestro país y por ende tiene un alto grado de inversión para brindar un servicio como este, lo que afecta a la Cooperativa Loja, es calcular y establecer los costos y por ende la rentabilidad se ve afectada y la misma.

**La propuesta.-** es un análisis al sistema de costos para obtener de forma monetaria el resultado de cada dólar invertido cuanto tiene en rentabilidad para la Cooperativa Loja, para obtener como resultado un indicador de la rentabilidad del mismo y con ese resultado se obtendrá en forma cuantitativa un valor razonable del margen de utilidad.

Es por esta razón es indispensable la información de la contabilidad financiera es importante para la asignación de todos los costos incluidos los costos de producción a los bienes vendidos y a los inventarios elaborados. Por lo tanto, solo se van a utilizar medidas simples como es el sistema por cedulas de costeo para el cálculo de todos los costos en general y para los costos de comercialización. Esto significa que en este momento no se pretendía indicar la causalidad de los costos, sino su veracidad.

La planificación económica y financiera retribuyen a la rentabilidad de los negocios, ya que facilita la obtención de información a través de herramientas económicas y financieras, tomando así constantemente la evaluación de los costos y gastos necesarios que constituyen un instrumento primordial para mantener la estabilidad económica y financiera, y porque no operacional y mejorar el control de sus recursos financieros y agilizar la definición de los parámetros para la toma de decisión por la administración.

En mi opinión, puedo concluir que el sistema de costo es la adquisición de los datos fundamentales de un bien o servicio, para ser utilizado en la producción de un producto o servicio determinado, lo que generará una inversión en el presente pero lo compensara con ingreso a futuro.

## **Fundamentación legal**

Este proyecto se basa en la siguiente normativa legal, a continuación se resaltarán algunos artículos de las normativas correspondientes:

Constitución de la República del Ecuador

El estado ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria.

Ley de Seguridad Social

Beneficios Sociales de Ley

Se establecen para estos beneficios otras bases legales:

- Ley Orgánica Reformatoria la LOSSCA y al Código del Trabajo – Registro Oficial No. 528
- Código del Trabajo (Artículos: 4, 69, 78, 97, 155, 216)
- Reformas 2012 al código del trabajo
- Afiliación a la Seguridad Social.
- Pago por Horas extras y Suplementarias.
- Pago de la Decimotercera Remuneración (Décimo tercer sueldo) o Bono navideño.
- Pago de la Decimocuarta remuneración (Décimo cuarto Sueldo) o Bono escolar.
- Pago del Fondo de reserva.
- Vacaciones anuales.
- Pago de la Jubilación patronal
- Licencia por Paternidad.
- Licencia por Maternidad.
- Pago del Subsidio por Maternidad.
- Pago de utilidades.

Código de Régimen Tributario Interno

En lo que se refiere a las respectivas declaraciones de impuestos, mensuales, semestrales, y el respectivo pago de los mismos, y en general todo lo que respecta a materia tributaria.

Ordenanzas Municipales

## **Variables de la investigación**

### **Variable independiente: Costo de producción.**

Costos de producción son los gastos que se forma indispensable para la elaboración de un determinado producto, para mantener el control de los procesos de producción y de esta forma se puede expresar de forma monetaria el costo de adquisición de los elementos que rodean al sistema de costeo.

Se asume el concepto de autor antes mencionado porque el objetivo principal es tener el control de los gastos de materiales e insumos que se utilizan para la elaboración de un determinado producto.

### **Variable dependiente: Margen de utilidad.**

El margen de utilidad es una manera de medir la rentabilidad de una entidad. Y esto origina una estimación razonable de forma cuantitativa de cuanto espera obtener dicho negocio al final del periodo económico.

Se admite la conceptualización del autor antes mencionado es clara relevante y apropiada para la toma de decisiones por parte de los socios, pero para que la información sea confiable se necesita implementar un apropiado sistema de costeo sin dejar sin efecto los principios de contabilidad.

## **Definiciones conceptuales**

Las definiciones conceptuales consisten en dar una mejor comprensión y manejo del tema de investigación.

**Materia prima.** La materia prima no es más que todos los elementos que encierran o se incluyen en la fabricación o elaboración de un determinado producto o servicio.

**Mano de obra directa.** Es el personal que labora en el área de fabricación o producción de una entidad y tiene una estrecha relación con la fabricación de los productos. Estos son generalmente llamados como obreros o pueden ser operarios de la entidad.

**Mano de obra indirecta.** Es el personal que labora en el área de producción pero que no tiene una estrecha relación con los productos fabricados para la venta como por ejemplo un supervisor del área o un gerente de producción cabe mencionar que este elemento pertenece al grupo de los CIF.

**Costos indirectos de fabricación.** Son los costos que incurre la empresa para elaborar su producto para la venta pero no tienen estrecha relación con la materia prima de producción. Como por ejemplo la energía, el teléfono y todos los servicios básicos que se necesitan.

**Elementos del costo.** Son aquellos elementos que están intervenidos en la producción de un bien o servicios.

**Dinero.-** El dinero es la piedra angular de una economía; Es lo que da sentido a todo el sistema económico y financiero, pero es a su vez la cosa más cotidiana que existe, ya que todos nos movemos con él en nuestro día a día. (Morales, 2011)

**Costo de producción.** Estos costos son indispensable para la fabricación de un producto por eso son llamados también como costos de operación.

**Propiedades.-** En el derecho, el dominio o propiedad, es el poder directo e inmediato sobre un objeto o bien, por la que se atribuye a su titular la capacidad de disponer del mismo, sin más limitaciones que las que imponga la ley. Es el derecho real que implica el ejercicio de las

facultades jurídicas que aplican el ordenamiento jurídico concede sobre un bien. Disponible en la web: <https://es.wikipedia.org/wiki/Propiedad>

**Pagos anticipados.-** son activos derivados de pagos efectuados en efectivo o equivalentes con la finalidad de asegurar el abastecimiento de bienes, servicios u otros beneficios que se van a recibir en el desarrollo normal de las operaciones futuras de la entidad. (Rodríguez, 2017)

**Pago a corto plazo.-** son aquellos que se han adquirido con la finalidad de ser liquidados en un plazo de un año o menos y para efectos Financieros de manejo de Negocios, estos se deben de utilizar solo para cubrir necesidades o deficiencias en el flujo de efectivo en la operación. Disponible en la web: <http://pymesempresariales.com/definicion-de-pasivo-corto-y-largo-plazo/>

**Efectivo.-** comprende dinero en efectivo y depósitos a la vista. (NIC, 2008)

**Rentabilidad.-** En términos sencillos, se refiere a la relación que existe entre los ingresos y los costos generados por aquellos activos que fueron utilizados para la operación de la empresa. (Robles, 2012)

**Capital.-** Es la posición financiera (patrimonio) que tienen los clientes, y es necesario que se estudie para saber si el cliente cuenta con los fondos monetarios suficientes con relación al monto otorgado en crédito, ya sean fondos en bienes muebles e inmuebles. (Robles, 2012)

**Transacciones.-** En economía, una transacción es la operación en la que se intercambia un bien, valor o activo por dinero, en la que participan tanto un vendedor como un comprador. Disponible en la web: <http://conceptodefinicion.de/transaccion/>

**Devengado.-** La contabilidad debe considerar todos los recursos y obligaciones en el periodo que se produjeron, aunque no hayan sido cobrados o pagados (Gonzales, 2003)

**Corto plazo.-** Son deuda que se deben pagarse en el curso del ejercicio (Gonzales, 2003)

**Cuantificar.-** Podemos describir al término cuantificar como el acto de convertir determinada información o datos en números o algún tipo de dato en forma de cantidad. La palabra cuantificar hace referencia justamente a la idea de cantidad, algo que puede ser contado, medido o medurado en términos numéricos y que por tanto puede conocerse de manera exacta y no aproximada o estimativa. Disponible en la web: <https://www.definicionabc.com/general/cuantificar.php>

**Largo plazo.-** Son aquellas deudas u obligaciones por pagar, cuyo vencimiento excede el periodo operacional de la empresa. (Gonzales, 2003)

## CAPITULO III

### MARCO METODOLÓGICO

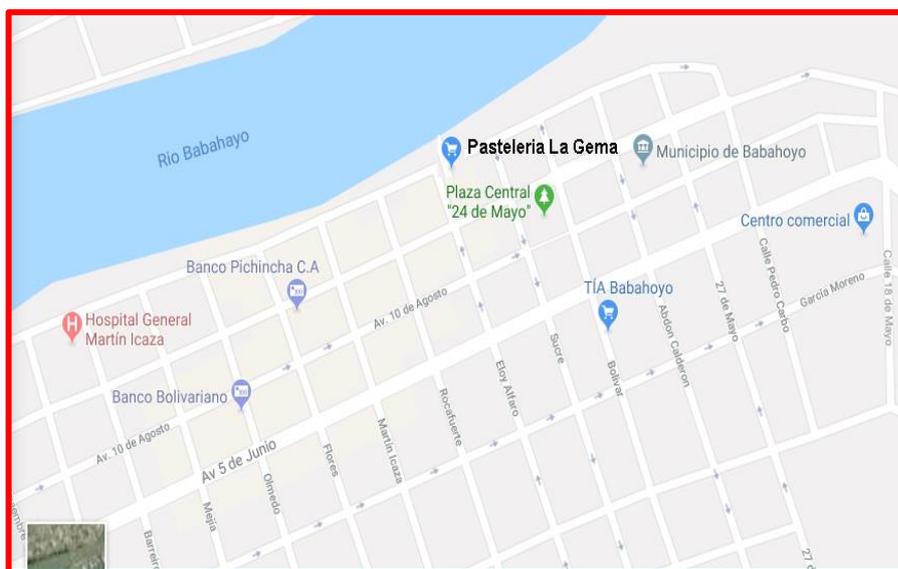
La Pastelería “La Gema” micro empresa dedicada a la elaboración de panificación y dulces en general, fue fundada el 25 de julio del 2012 por su Gerente Propietario Sr. Antonio López Barragán, domiciliada en la provincia de los ríos cantón Babahoyo: Dir. Calle Malecón (6 de octubre) entre Sucre y Bolívar con la finalidad de cubrir las demandas de los habitantes de la localidad.

La Pastelería “La Gema” cuenta con un aspecto muy importante y se debe al sector comercial donde esta ubicada, la población estudiantil la cual tiene un alto índice de tránsito en el sector por las diversas jornadas que mantiene como son: matutina, vespertina y nocturna es sin duda un alto punto dentro de la comercialización de sus productos.

#### Nombre completo de la institución.

Pastelería “La Gema”

Gráfico 1 Ubicación Geografías



Fuente: pastelería la gema

- **Fecha, de creación.**

25 de julio de 2012

- **Objeto social**

Elaboración y venta de productos de panificación y postre en general.

- **Misión**

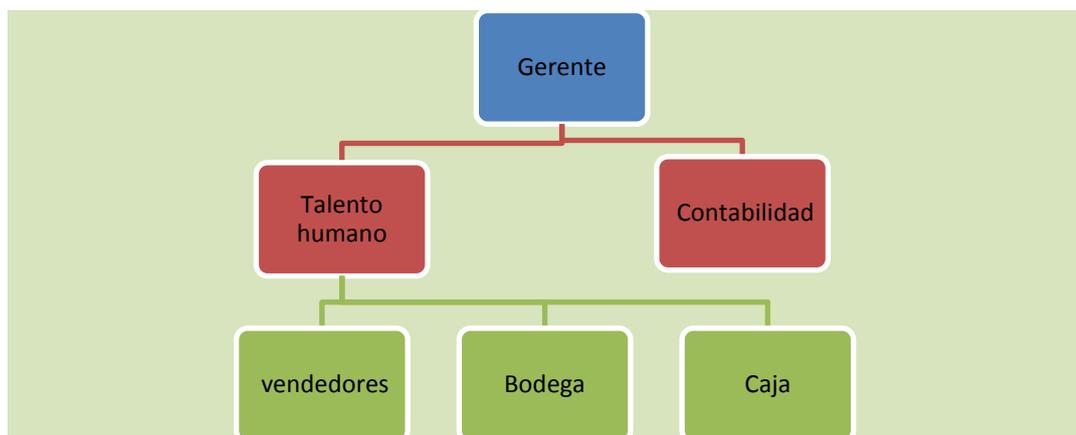
Somos la pastelería con experiencia en el sector de panificación, garantizando la calidad de los productos que procesamos y comercializamos, contamos con un amplio portafolio de productos, de excelente calidad y somos competitivos y a través de nuestro grupo de talento humano capacitado, día a día nos esforzamos por ser los numero 1 en el mercado local.

- **Visión**

Ser líder en el sector de panificación, buscando satisfacer y superar las expectativas de nuestros clientes, proyectándonos como una pastelería competitiva que sea de gran aporte y soporte para el crecimiento económico de nuestro cantón.

**Organigrama. Principales departamentos de la pastelería.**

Gráfico 2 Organigrama de la pastelería.



Fuente: pastelería la gema

Elaborado por: Gema López

Plantilla total de trabajadores de la pastelería la gema (representado en gráfico).

Gráfico 3 Plantilla total de trabajadores.



Fuente: pastelería la gema

Elaborado por: Gema López

### Total de trabajadores por departamentos

Tabla 1 personal que laboran

COLABORADORES DE LOS DEPARTAMENTOS			
DPTOS	HOMBRES	MUJERES	TOTAL
VENTAS	1	2	3
TALENTO HUMANO	0	1	1
CONTABILIDAD	1	0	1
BODEGA	1	0	1
CAJA	0	1	1
PANIFICADOR	2	0	2
<b>TOTAL</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>9</b>

Fuente: pastelería la gema

Elaborado por: Gema López

## Proveedores

Tabla 2 proveedores.

---

RAZON SOCIAL
Dismero S.A
Saúl S.A
Tienda y asociados Cia.ltda
Panochi S.A

---

Fuente: pastelería la gema

Elaborado por: Gema López

## Clientes

Tabla 3 clientes.

---

RAZON SOCIAL
TISOL S.A

## Estudiantes

Moradores del sector
----------------------

---

Fuente: pastelería la gema

Elaborado por: Gema López

## Competidores

Tabla 4 competencia.

---

RAZON SOCIAL
Panadería "Dulcesa"
Panadería EL Mamey
Panadería Rosita

---

Fuente: pastelería la gema

Elaborado por: Gema López

## **DISEÑO DE INVESTIGACION**

El diseño de investigación nos brindara ayuda para desglosar las tácticas que se van a utilizar para recopilar la información apropiada que puede ser exacta o podemos interpretar los resultados, y el diseño de investigación nos ayuda a encontrar las respuestas a las preguntas como. Si podríamos medir, controlar y hasta describir.

Para esta investigación utilizare dos métodos de investigación las cuales son.

### **Cualitativo**

Se admite el concepto del autor antes mencionado ya que la investigación del método cualitativo es más profundo en las cualidades que refleja el estudio y a su vez evita la cuantificación, también se presta con las personas que investigan hagan informes narrativos de los acontecimientos que son estudiados.

### **Cuantitativo**

El autor admite la opinión de lo antes mencionado y es que este método nos va a reflejar los resultados de forma monetaria, debido a que este método nos ayuda de forma proporcionada y sistemáticas los resultados..

## **TIPOS DE INVESTIGACIÓN**

**Investigación explicativa.-** El propósito de buscar un porqué de los acontecimientos que se suscitaron en periodos posteriores de las causas o problema este tipo de investigación trata y se enfoca en delimitar las causas y los efectos. Dichos estudios explicativos van arrojar los resultados apropiado y llegar a las conclusiones de los niveles más profundo de conocimientos. Con este método la pastelería la gema conocerá de forma explícita los resultados de la aplicación del sistema de costeo.

**Investigación descriptiva.-** Nos da información muy detallada sobre un problema para poder describir y descubrir las variables de este estudio con precisión, expresando propiedades y características muy significativa e importantes para poder especificar y describir la importancia de un sistema de costeo para la panadería la gema.

**Investigación exploratoria.-** Es aquella que en efecto se centra sobre los estudios que se realiza un tema poco analizado, y los resultados de esta investigación, constituyen una opinión apropiada y aproximada de los resultado del estudio, sobre la elaboración del sistema de costeo que se efectuara en la panadería la Gema.

Con estos métodos que aplicaremos en la investigación nos dará los indicadores que van a proporciona el estudio de investigación, y esto se debe a la estrecha relación que hay entre variables, que determinan las causas y por ende refleja los efectos que tienen dicha aplicación en la pastelería la gema.

## **POBLACIÓN Y MUESTRA**

### **Población**

Decimos que la población es el total de un universo es decir, que el número total de todas las personas que trabajan en la panadería la gema, lo cual nos brinda información para el estudio de investigación.

**Tabla 5 Población de la pastelería**

ITEM	INFORMACION	POBLACION
1	VENTAS	3
3	BODEGA	1
4	CAJA	1
5	CONTABILIDAD	1
	PANIFICADOR	3

Fuente: pastelería la gema

Elaborado por: Gema López

## **Muestra**

La muestra en cambio es una porción o una parte proporcional del total de la población como nos dice el concepto que viene.

La conceptualización anterior de la muestra nos da una idea clara de cómo se simplifica un fracción del total de la población, porque si tomamos una pequeña muestra del total de la población o universo podemos tener los resultados la investigación.

## **TECNICAS E INSTRUMENTOS DE LA INVESTIGACIÓN**

### **La Observación**

Para poder realizar o elaborar un diagnóstico previo y así poder tener una estructura del problema de investigación se utilizó el método de observación directa, debido a que la información necesaria la obteníamos con la interacción de los colaboradores de los departamentos involucrados en el trabajo investigativo, así como de los lugares, espacios, problemas y hechos relacionados con el tema de estudio. (Contreras M., 20085)

### **Entrevistas**

La entrevista es la técnica de la investigación que se realizara con la finalidad de obtener resultados apropiados, es muy intensiva ya que se utiliza para profundizar en todos los aspectos teóricos que forman parte de la investigación. El esquema de funcionamiento es un contexto de la investigación y nos proporcionan indicadores para tener una máxima interacción entre el investigador y el informante. En todo caso, todas las particularidades que se puedan adoptar se producen la misma representación e información.

Para esta investigación no se realizara encuestas debido a que para culminar el estudio necesitamos información relevante en la cual haremos una entrevista al contador para recaudar la información.

En la pastelería la Gema existen dificultades en el conocimiento del costo real de producción que no mantienen cédulas de costeo de producto que se ofrecen durante los periodos de trabajo, por ello es importante conocer el costo de producción para mejorar su utilidad y tener un alcance claro de sus costos que permitan determinar la afectación de la rentabilidad y competitividad de la empresa.

**Cuestionario de pregunta que será respondidas por el contador a través de una entrevista.**

1. ¿Existe un control en la adquisición de los insumos para la producción del producto terminado?
2. ¿Se emplea algún tipo de registro en la adquisición de la materia prima?
3. ¿Controlan la cantidad de pedido de la materia prima que se utiliza en la elaboración de los productos?
4. ¿Existe un tipo de control en la salida de materia prima de la bodega?
5. ¿Cómo calcula la pastelería la gema su costo de producción?
6. ¿La pastelería la gema cuenta con un apropiado margen de utilidad en la actualidad?
7. ¿Cómo se estima o como calcula el margen de utilidad de la pastelería?
8. ¿Qué mecanismo o que sistema utiliza la pastelería la gema para controlar los gastos de adquisición?
9. ¿Cree usted que es factible o apropiado un cambio en el

procedimiento de los cálculos de los costos de producción?

10. ¿La pastelería la gema ha considerado que debe implementar un plan de mejoras en los procesos de sus costos de producción?

## **CAPITULO IV**

### **ANALISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS**

Para la investigación se realizó el siguiente cuestionario de preguntas, las cuales fueron dirigidas y respondidas durante la entrevista dirigidas al sr. contador de la pastelería la Gema, con la finalidad de determinar cuáles son las causas que incurren en el proceso de producción, para elaborar el correspondiente proceso de determinación del costo de producción y poder estimar el margen de utilidad de la pastelería la Gema.

**1. ¿Existe un control en la adquisición de los insumos para la producción del producto terminado?**

Si hablamos de un control de insumos para producir los productos. Pues la verdad no se cuenta en la actualidad con dicho control o sistema para medir de manera razonable los costos, se ha estudiado para aplicar un mecanismo que permita calcular dichos costos pero aún no se ha concretado nada.

**2. ¿Se emplea algún tipo de registro en la adquisición de la materia prima?**

En bodega se tiene un formato para ver y conocer cuánto se cancela a los proveedores por la mercadería para la producción pero no se cuenta con ningún formato para medir, controlar o registrar los ingresos a bodega de la materia prima es decir en pocas palabras no se sabe con exactitud cuánto hay en las existencias.

**3. ¿Controlan la cantidad de pedido de la materia prima que se utiliza en la elaboración de los productos?**

Es una pregunta interesante debido a que ese control es un indicador fundamental para tener un control absoluto de cuánto gasta la pastelería en material para producir sus productos. Y

lastimosamente no cuenta con dicho control.

**4. ¿Existe un tipo de control en la salida de materia prima de la bodega?**

La pastelería si cuenta el control de las salidas de materia prima de la bodega pero no en forma correcta. Como por ejemplo si necesita harina se redondea la cantidad por quintal sin saber si existen desperdicios del material.

**5. ¿Cómo calcula la pastelería la gema su costo de producción?**

Solos se estima los gastos que incurren en todo el ciclo operativo para tener una idea de cuánto se debe de tener para poder producir lo que oferta la pastelería.

**6. ¿La pastelería la gema cuenta con un apropiado margen de utilidad en la actualidad?**

En la actualidad no se puede decir o estimar un margen de utilidad apropiado o con deficiencia porque no se tiene el control de los elementos fundamentales para el cálculo solo puedo decir que no se tiene perdida pero tampoco se conoce la utilidad neta.

**7. ¿Cómo se estima o como calcula el margen de utilidad de la pastelería?**

Solo se consideran los elementos fundamentales y se resta los gastos que encierra la producción de los productos y esa es la estimación que se tiene.

**8. ¿Qué mecanismo o que sistema utiliza la pastelería la gema para controlar los gastos de adquisición?**

Mecanismo no existe solo se elabora una lista de los materiales y se compra para que la producción no pare bajo ninguna

circunstancia por la demanda que existe en el local.

**9. ¿Cree usted que es factible o apropiado un cambio en el procedimiento de los cálculos de los costos de producción?**

Cada cambio para bien es bienvenido y lo apropiado solo es cuestión de organización para aplicar cualquier mejora en cualquier departamento. El único limitante es cuanto le costara a la pastelería la gema la aplicación de dichos cambios.

**10. ¿La pastelería la gema ha considerado que debe implementar un plan de mejoras en los procesos de sus costos de producción?**

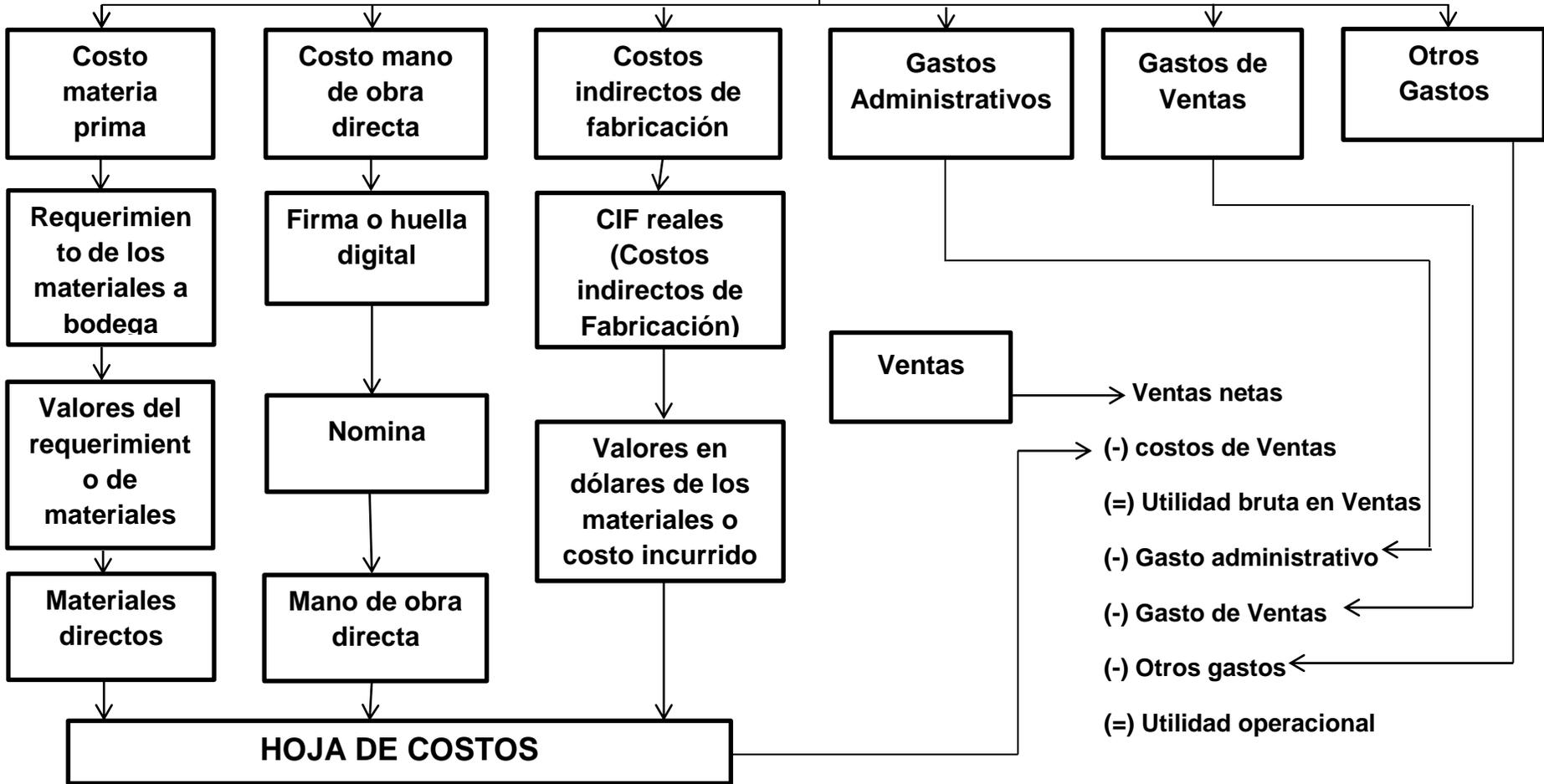
En un negocio en donde la fuente principal de sus ingresos es el producto terminado para la venta, se debería estudiar factores alternativos ya que en el mercado cada vez llegan variedades de productos y si el plan de mejoras da resultados apropiados no sería necesario considerar sino que se necesitaría aplicar.

Una vez que culmino la entrevista se pudo recopilar la información apropiada y fundamental para concluir con la investigación y determinar el costo de producción de la pastelería la Gema atraves de un sistema de costeo bien estructurado, sin dejar de lado que la información que nos fue revelada con una entrevista, nos proporcionó información necesaria para continuar con la investigación y de esta manera podemos obtener el margen de utilidad de la entidad.

**Esquema para la determinación de los costos de producción**

Con el siguiente esquema de los costos de producción se explicara en un cuadro de forma gráfica de cómo se clasifica y cuáles son los elementos que lo enmarcan con la finalidad de dejar en claro todo los procedimientos

**Esquema para determinar los costos de producción**



Con el esquema que presentamos anteriormente detallamos cada elemento que contiene que forma parte de la estructura de los costos de producción de la pastelería la gema, con la finalidad de que se detalle y aplique en cada elemento que encierra este esquema.

La materia prima de la pastelería para la elaboración del pan:

**Tabla 6 materia prima de la pastelería**

<b>ESQUEMA DE COSTO DIARIO</b>
<b>Producto:</b> Panes de Sal
<b>Datos de compra</b>
<b>Productos</b>
Harina
Manteca
Huevo
Levadura
Sal
Mantequilla
<b>Gas</b>

Fuente: pastelería la gema

Elaborado por: Gema López

La mano de obra de la pastelería para la elaboración del pan:

**Tabla 7 mano de obra de la pastelería**

<b>Mano de obra</b>
<b>Panificador</b>
<b>Total</b>

Fuente: pastelería la gema

Elaborado por: Gema López

Costos indirectos de fabricación de la pastelería la gema:

**Tabla 8 costos indirectos de fabricación de la pastelería**

<b>Productos</b>
Papel de despacho
Fundas plasticas

Elaborado por: Gema López Salcedo

Gastos administrativos de la pastelería la gema:

**Tabla 9 gastos administrativos de la pastelería**

<b>Gastos administrativos</b>
<b>Sueldos</b>
<b>Aporte iess:</b>
<b>Luz:</b>
<b>Agua:</b>

Elaborado por: Gema López Salcedo

Este es el esquema para determinar los costos de producción que se debe implementar en la pastelería la gema para lleva un control absoluto de todas las operaciones que realiza la entidad, para garantizar la optimización de los recursos de la empresa y así poder determinar el margen de utilidad.

Cabe mencionar que no se utilizaron los gastos de ventas y los otros gastos porque es un diseño de prueba que es considerado como un ejemplo de cómo se debe aplicar y como está estructurado dicho esquema, pero esto no significa que no tenga un valor proporcional solo que en la hoja de cálculo de los costos se va a detallar los valor para

determinar el precio de costo de la elaboración de los panes de sal junto con el punto de equilibrio.

Para la elaboración de la hoja de costo utilizaremos solo tres elementos que enmarcan los costos:

**Grafico 5 elementos de la hoja de costo**



Elaborado por: Gema López Salcedo

**Tabla 10 hoja de costos de la pastelería**

<b>ESQUEMA DE COSTO DIARIO</b>			
<b>Producto:</b> Panes de Sal (700 unidades) producto A			
<b>Datos de compra</b>			
<b>Materia prima</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio (kg/lt)</b>	<b>Costo</b>
Harina	30 Libras	\$ 0.37	\$ 11.10
Manteca	3 ½ Kilos	\$ 3.00	\$ 10.50
Huevo	10 Unidades	\$ 0.12	\$ 1.20
Levadura	125 g	\$ 6.12	\$ 0.77
Sal	10 g	\$ 0.55	\$ 0.01
Mantequilla	1 ½ Kilo	\$ 3.50	\$ 5.25
<b>Total Materia Prima(A)</b>			<b>\$28.83</b>
<b>Mano de obra Total(B)</b>	1	\$ 12.86	<b>\$ 12.86</b>
<b>Costos Indirectos de Fabricación</b>			
Papel de despacho	2	\$ 1.50	\$ 3
Fundas plasticas	3	\$ 1	\$ 3
Gas	½ Cilindro	\$ 2.50	\$ 1.25

<b>Total CIF(C)</b>			<b>\$7.25</b>
<b>Total Costo de Producción (A+B+C)</b>			<b>\$48.94</b>
<b>Costo unitario</b>			<b>0.0699</b>

Elaborado por: Gema López Salcedo

<b>ESQUEMA DE COSTO DIARIO</b>			
<b>Producto:</b> Panamitos (500 unidades) producto B			
<b>Datos de compra</b>			
<b>Producto</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio (kg/lt)</b>	<b>Costo</b>
Harina	20 Libras	\$ 0.37	\$ 7.40
Manteca	2 ½ Kilos	\$ 3.00	\$ 7.50
Huevo	10 Unidades	\$ 0.12	\$ 1.20
Levadura	125 g	\$ 6.12	\$ 0.77
Sal	10 g	\$ 0.55	\$ 0.01
Mantequilla	1 Kilo	\$ 3.50	\$ 3.50
Azucar	10 g	\$ 1.00	\$ 0.10
<b>Costo del producto</b>			<b>\$20.48</b>
<b>Mano de obra</b>	1	\$ 12.86	<b>\$ 12.86</b>
<b>GIF</b>			<b>\$ 7.25</b>
Papel de despacho	2	\$ 1.50	\$ 3
Fundas plasticas	3	\$ 1	\$ 3
Gas	½ Cilindro	\$ 2.50	\$ 1.25
<b>Total Costo Primo</b>			<b>40.59</b>
<b>Costo unitario</b>			<b>0.08118</b>

Elaborado por: Gema López Salcedo

<b>ESQUEMA DE COSTO DIARIO</b>			
<b>Producto:</b> pan de chocolate (400 unidades) producto C			
<b>Datos de compra</b>			
<b>Producto</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio (kg/lt)</b>	<b>Costo</b>
Harina	25 Libras	\$ 0.37	\$ 9.25
Manteca	2 Kilos	\$ 3.00	\$ 6
Huevo	15 Unidades	\$ 0.12	\$ 1.80
Levadura	2.50 g	\$ 6.12	\$ 1.54
Chocolate	100 g	\$ 2.50	\$ 2.50
Mantequilla	1 ½ Kilo	\$ 3.50	\$ 5.25
Azucar	½ kilo	\$ 1.00	\$ 0.50
Canela	1 g	\$ 1.00	\$ 0.10
<b>Costo del producto</b>			<b>\$26.94</b>
<b>Mano de obra</b>	1	\$ 12.86	<b>\$ 12.86</b>
<b>GIF</b>			<b>\$ 7.25</b>
Papel de despacho	2	\$ 1.50	\$ 3
Fundas plasticas	3	\$ 1	\$ 3
Gas	½ Cilindro	\$ 2.50	\$ 1.25
<b>Total Costo Primo</b>			<b>47.05</b>
<b>Costo unitario</b>			<b>0.117625</b>

Elaborado por: Gema López Salcedo

Con la elaboración de la hoja de costo de la pastelería la gema se podrá determinar los costos de producción de la entidad y para tener un margen de utilidad se utilizara los elementos que faltan en el esquema que se detalla a continuación.

**Tabla 11 Gastos administrativos**

Gastos administrativos	
<b>Sueldos:</b>	\$25.73
<b>Aporte iess: (11.15%)</b>	\$2.87
<b>Luz:</b>	\$1.17
<b>Agua:</b>	\$1
<b>Total:</b>	\$30.77

Elaborado por: Gema López Salcedo

Los gastos administrativos representan un conjunto de elementos que necesariamente la empresa necesita pagar para desempeñar el correcto funcionamiento de la pastelería.

Calculo de la utilidad de un producto determinado.

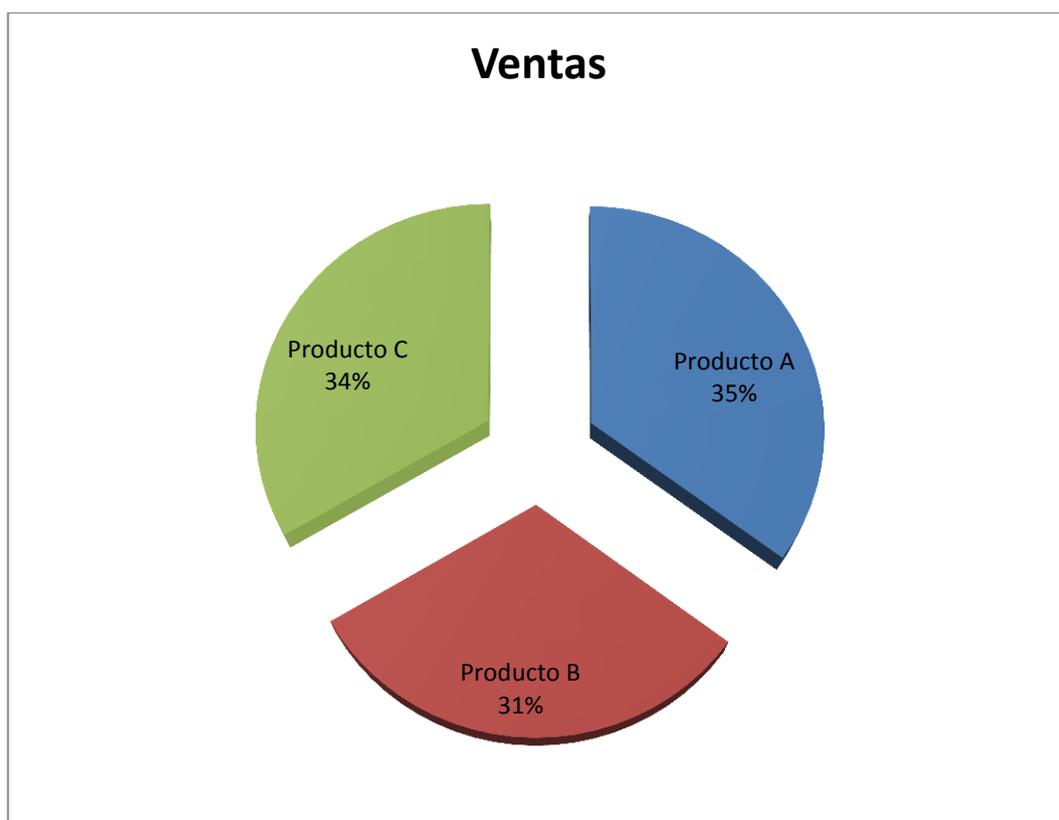
**Tabla 12 Calculo del margen de utilidad**

	Producto A \$0.12	Producto B \$0.15	Producto C \$0.20
<b>Ventas</b>	\$84	\$75	\$80
<b>Costo fijo</b>	\$30.77	\$30.77	\$30.77
<b>Costo variable</b>	\$42.59	\$40.59	\$47.05
<b>Utilidad/ perdida</b>	\$10.64	\$3.64	\$2.18

Elaborado por: Gema López Salcedo

Cálculo de participación de Ventas	
Ventas	239
Producto A ( \$ 84 )	35%
Producto B ( \$ 75 )	31%
Producto C ( \$ 80 )	34%
Total:	100%

**Gráficos de los porcentajes de las ventas:**



Elaborado por: Gema López Salcedo

## **PLAN DE MEJORAS**

Para el siguiente plan de mejora se estudiaron diversos factores que son de vital importancia para la ejecución y elaboración del mismo, que tiene como finalidad implementar el sistema de costeo con su esquema de determinación del costo de producción para calcular en forma monetaria de cuanto le cuesta la producción a la pastelería y así obtener el margen de utilidad estimado con valor razonables.

- Alcance
- Cuadro explicativo

### **Alcance**

Se determina de acuerdo a los párrafos anteriores ya que el planteamiento de todo el estudio de la investigación ha tenido soporte de un modo sistemático al problema enmarcado a sus objetivos y son muy viables e importantes en el proyecto.

Esta propuesta nace estrictamente a la necesidad que tiene la pastelería la gema en implementar un sistema de costeo para que determine su costo de producción, con la finalidad de controlar de manera apropiada y llevando un control absoluto de las operaciones de la pastelería con estos se garantiza el apropiado tratamiento a los costos de producción y se puede estimar razonablemente el margen de utilidad.

Al aplicar el esquema de los costos de producción les facilitara los resultados de las operaciones en el ámbito operativo con la intención de obtener resultados reales.

Como se realizara específicamente:

- Capacitar al personal del área de contabilidad sobre el sistema de costeo que se va a adoptar.

- Retroalimentar al personal de la bodega constantemente para que lleve un registro y un control apropiado de la materia prima e insumos.
- Ejecutar el esquema de costo de producción con la respectiva hoja de costo para determinar el valor a precio de costo.
- Realizar un formato kardex para tener el control de la materia prima que se tiene en inventario.

Para el correcto funcionamiento y cumplimiento de los objetivos del plan de mejoras, primero se debe elaborar acciones en los departamentos competentes a esta función, en las cuales se incluye al personal que tiene de forma directa una relación con el proceso de implementación.

- Preparar los formatos que se van a implementar en las áreas correspondientes al cambio y explicar su correcto uso.
- Implementar políticas internas para la ejecución del plan de mejoras en donde tiene que incluir las capacitaciones de manera continuas por si se presente algún cambio en el patrón principal.
- Realizar los seguimientos necesarios para garantizar la fiabilidad del proceso.

En el proceso del estudio se pudo comprobar que el plan de mejoras de este tema es fiable y puede ser aplicado en la pastelería la gema y así garantiza la optimización de los recursos de la entidad.

Se propuso aplicar este trabajo de investigación porque se determinó de acuerdo a los resultados que obtuvimos en todo este proceso, la importancia significativa que tiene el sistema de costeo aplicando el esquema para calcular el costo de producción y con esto tenemos soporte de forma sistemática referente al problema y a los objetivos planteados.

## PLAN DE MEJORAS

<b>Oportunidad de mejora:</b>	Sistema de costeo con el esquema para el cálculo del costo de producción					
<b>Meta:</b>	Aplicación del proceso de costeo					
<b>Responsable:</b>	Gema López Salcedo					
<b>¿Qué?</b>	<b>¿Quién?</b>	<b>¿Cómo?</b>	<b>¿Por qué?</b>	<b>¿Dónde?</b>	<b>¿Cuánto?</b>	<b>¿Cuándo?</b>
Aplicación del esquema para calcular el costo de producción	Departamento Contable	<p>Capacitar al personal para la aplicación del esquema de costos</p> <p>Aplicar los procedimientos para calcular el costo de producción</p> <p>Realizar formatos para tener el control de todas las operaciones.</p>	<p>Fortalece el conocimiento de los trabajadores y da buenos resultados</p> <p>Se realiza un planteamiento apropiado</p> <p>El seguimiento de los procesos es fundamental en este proceso</p>	Pastelería la Gema	160 dólares americano	Periodos actuales y futuros

Elaborado por: Gema López Salcedo

## CONCLUSIONES

Después de haber realizado el esquema del costo de producción de la pastelería la gema y haber recaudado información relevante mediante la entrevista se puede determinar las siguientes conclusiones:

- La pastelería la gema, no tiene un personal capacitado en el área contable para la implementación del sistema de costeo.
- No cuenta con los formatos correspondientes para el control de sus costos de producción.
- No realiza seguimiento a la materia prima que tiene en sus inventarios.
- No cuenta con soporte técnicos en el ámbito de sus controles en general.

## RECOMENDACIONES

Una vez elaborada las conclusiones se determinó que para aplicar el sistema de costeo, se debe tomar en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Capacitar al personal en referencia a la contabilidad de costo para así aplicar el esquema de cálculo del costo de producción.
- Elaborar los formatos correspondientes al control de los costos de producción como la hoja de costo, pedido de materiales a la bodegas entre otros.
- Realizar seguimiento de sus inventarios de materia prima que están en la bodega.
- Realizar constantemente los controles respectivos con sus formatos apropiados para tener soporte técnico en el cálculo de sus costos.



## CERTIFICACIÓN DE ACEPTACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de Tutor (a) del Proyecto de Investigación, nombrado por la Comisión de Culminación de Estudios del Instituto Superior Tecnológico Bolivariano de Tecnología.

### CERTIFICO:

Que después de analizado el proyecto de investigación con el tema: **mejoras a la determinación de los costos de producción de la pastelería “la gema”**. Y problema de investigación: **¿Cómo contribuir a mejorar la determinación de los costos de producción para obtener los precios de ventas competitivos en el mercado y la utilidad real en la pastelería “La Gema” ubicada en la ciudad de Babahoyo, provincia de los Ríos durante el año 2017?**, presentado por Gema López Salcedo como requisito previo para optar por el título de:

### TECNÓLOGA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

El mismo cumple con los requisitos establecidos, en el orden metodológico científico-académico, además de constituir un importante tema de investigación.



Egresada

**Gema López Salcedo**



Tutor

**Mgs. Henry Fogacho Orta**

# CLÁUSULA DE AUTORIZACIÓN PARA LA PUBLICACIÓN DE TRABAJOS DE TITULACIÓN

Yo, Gema López Salcedo en calidad de autor(a) con los derechos patrimoniales del presente trabajo de titulación mejoras a la **determinación de los costos de producción de la pastelería "La Gema"**, de la modalidad de **semipresencial** realizado en el Instituto Superior Tecnológico Bolivariano de Tecnología como parte de la culminación de los estudios en la carrera de **Contabilidad y Auditoría**, de conformidad con el *Art. 114 del CÓDIGO ORGÁNICO DE LA ECONOMÍA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN* reconozco a favor de la institución una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial del mencionado trabajo de titulación, con fines estrictamente académicos.

Asimismo, autorizo/autorizamos al Instituto Superior Tecnológico Bolivariano de Tecnología para que digitalice y publique dicho trabajo de titulación en el repositorio virtual de la institución, de conformidad a lo dispuesto en el *Art. 144 de la LEY ORGÁNICA DE EDUCACIÓN SUPERIOR*.

Gema Leonor López Salcedo

[Firma manuscrita]

Nombre y Apellidos del Autor

Firma

No. de cedula: 1207840487

[Firma manuscrita]  
Ab. Miguel A. Moreno Viteri  
NOTARIO PÚBLICO CUARTO  
Babahoyo - Los Ríos



**REPÚBLICA DEL ECUADOR**  
 DIRECCIÓN GENERAL DE REGISTRO CIVIL  
 IDENTIFICACIÓN Y CEDULACIÓN

CEDULA No. **120784048-7**

**CIUDADANIA**  
 APELLIDOS Y NOMBRES  
**LOPEZ SALCEDO  
 GEMA LEONOR**

**LUGAR DE NACIMIENTO**  
**LOS RIOS  
 BABAHOYO  
 CLEMENTE BAQUERIZO**

**FECHA DE NACIMIENTO** 1996-08-05

**NACIONALIDAD** ECUATORIANA

**SEXO** F

**ESTADO CIVIL** SOLTERA





**INSTRUCCION** BACHILLERATO

**PROFESION / OCUPACION** ESTUDIANTE

V4444V4442

**APELLIDOS Y NOMBRES DEL PADRE**  
**LOPEZ MACIAS MANUEL ALBERTO**

**APELLIDOS Y NOMBRES DE LA MADRE**  
**SALCEDO SANTILLAN KARINA DEL ROCIO**

**LUGAR Y FECHA DE EXPEDICION**  
**BABAHOYO  
 2014-08-03**

**FECHA DE EXPIRACION**  
**2024-08-03**

  
 DIRECTOR GENERAL

  
 FIRMA DEL CEDULADO



**CERTIFICADO DE VOTACION**  
 4 DE FEBRERO 2018

**033** JUNTA No.

**033 - 221** NUMERO

**1207840487** CEDULA

**LOPEZ SALCEDO GEMA LEONOR**  
 APELLIDOS Y NOMBRES

**LOS RIOS** PROVINCIA

**BABAHOYO** CANTON

**CLEMENTE BAQUERIZO** PARROQUIA

**CIRCUNSCRIPCION**

**ZONA**







**Ab. Miguel A. Moreno Viteri**  
**NOTARIO PÚBLICO CUARTO**  
**Babahoyo - Los Rios**



## CERTIFICADO DIGITAL DE DATOS DE IDENTIDAD



**Número único de identificación:** 1207840487

**Nombres del ciudadano:** LOPEZ SALCEDO GEMA LEONOR

**Condición del cedulado:** CIUDADANO

**Lugar de nacimiento:** ECUADOR/LOS RIOS/BABAHOYO/CLEMEN  
BAQUERIZO

**Fecha de nacimiento:** 5 DE AGOSTO DE 1996

**Nacionalidad:** ECUATORIANA

**Sexo:** MUJER

**Instrucción:** BACHILLERATO

**Profesión:** ESTUDIANTE

**Estado Civil:** SOLTERO

**Cónyuge:** No Registra

**Fecha de Matrimonio:** No Registra

**Nombres del padre:** LOPEZ MACIAS MANUEL ALBERTO

**Nombres de la madre:** SALCEDO SANTILLAN KARINA DEL ROCIO

**Fecha de expedición:** 3 DE SEPTIEMBRE DE 2014

Información certificada a la fecha: 21 DE AGOSTO DE 2018

Emisor: MIGUEL ALBERTO MORENO VITERI - LOS RIOS-BABAHOYO-NT 4 - LOS RIOS - BABAHOYO



N° de certificado: 184-148-07911



184-148-07911

Ing. Jorge Troya Fuertes

Director General del Registro Civil, Identificación y Cedulación

Documento firmado electrónicamente





Factura: 002-002-000018762

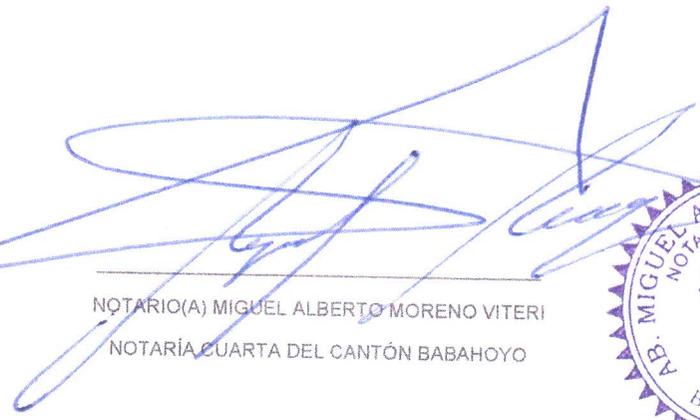


20181201004D01919

**DILIGENCIA DE RECONOCIMIENTO DE FIRMAS N° 20181201004D01919**

Ante mí, NOTARIO(A) MIGUEL ALBERTO MORENO VITERI de la NOTARÍA CUARTA , comparece(n) GEMA LEONOR LOPEZ SALCEDO portador(a) de CÉDULA 1207840487 de nacionalidad ECUATORIANA, mayor(es) de edad, estado civil SOLTERO(A), domiciliado(a) en BABAHOYO, POR SUS PROPIOS DERECHOS en calidad de COMPARECIENTE; quien(es) declara(n) que la(s) firma(s) constante(s) en el documento que antecede CLAUSULA DE AUTORIZACION PARA LA PUBLICACION DE TRABAJOS DE TITULACION, es(son) suya(s), la(s) misma(s) que usa(n) en todos sus actos públicos y privados, siendo en consecuencia auténtica(s), para constancia firma(n) conmigo en unidad de acto, de todo lo cual doy fe. La presente diligencia se realiza en ejercicio de la atribución que me confiere el numeral noveno del artículo dieciocho de la Ley Notarial -. El presente reconocimiento no se refiere al contenido del documento que antecede, sobre cuyo texto esta Notaria, no asume responsabilidad alguna. – Se archiva un original. BABAHOYO, a 21 DE AGOSTO DEL 2018, (10:48).

  
GEMA LEONOR LOPEZ SALCEDO  
CÉDULA: 1207840487



NOTARIO(A) MIGUEL ALBERTO MORENO VITERI  
NOTARÍA CUARTA DEL CANTÓN BABAHOYO



## CERTIFICACIÓN DE ACEPTACIÓN DEL CEGESCIT

En calidad de colaborador del Centro de Gestión de la Información Científica y Transferencia de Tecnológica (CEGESCIT) nombrado por el Consejo Directivo del Instituto Superior Tecnológico Bolivariano de Tecnología.

### CERTIFICO:

Que el trabajo ha sido analizado por el URKUND y cumple con el nivel de coincidencias permitido según fue aprobado en el **REGLAMENTO PARA LA UTILIZACIÓN DEL SISTEMA ANTIPLAGIO INSTITUCIONAL EN LOS PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y TRABAJOS DE TITULACIÓN Y DESIGNACIÓN DE TUTORES del ITB.**

Luis Alberto Akatep  Luis Alberto Akatep.

Nombre y Apellidos del Colaborador CEGESCIT Firma  
CEGESCYT



**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO BOLIVARIANO DE  
TECNOLOGÍA**

**UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS COMERCIALES,  
ADMINISTRATIVAS Y CIENCIAS**

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

**TEMA:**

**MEJORAS A LA DETERMINACIÓN DE LOS COSTOS DE  
PRODUCCIÓN DE LA PASTERERÍA "LA GEMA"**

**Autor:** López Salcedo Gema  
**Tutor:** Mgs. Fogacho Orta Henry

**Resumen**

La Pastelería la Gema, dedicada a la elaboración y ventas de panes, presentaba inconsistencias en su sistema de costo de producción debido a que no cuenta con la elaboración de cedulas para determinar en forma monetaria el costo de sus productos en general, generando incertidumbre en la utilidad. El propósito de la investigación está orientado a mejorar la determinación y el procedimiento de los costos, se fundamentó el estudio en los aspectos teóricos sobre los procesos de costo como es el método A B C para calcular los elementos que lo rodean. Los tipos de investigación utilizados son exploratoria, Descriptiva, explicativa. La entrevista al departamento contable fue la técnica utilizada para obtener indicadores en el estudio de investigación a la aplicación de metodología, la conclusión más relevante a la que se llego fue no se tiene el control de costos de producción. Se propuso como alternativa de solución implementar el sistema por cedulas de costeo con la finalidad de que se pueda establecer un precio de venta competitivo y el margen de la utilidad.

Costo

Producción

Utilidad



**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO BOLIVARIANO DE  
TECNOLOGÍA**

**UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS COMERCIALES,  
ADMINISTRATIVAS Y CIENCIAS**

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

**TEMA:**

**MEJORAS A LA DETERMINACIÓN DE LOS COSTOS DE  
PRODUCCIÓN DE LA PASTELERÍA "LA GEMA"**

**Autor:** López Salcedo Gema

**Tutor:** Mgs. Fogacho Orta Henry

**Abstract**

La Gema pastry shop, dedicated to the production and sales of bread, presented inconsistencies in its production cost system due to the fact that it does not have the elaboration of cedulas to determine in monetary terms the cost of its products in general, generating uncertainty in the utility. The purpose of the research is aimed at improving the determination and the procedure of costs, the study was based on the theoretical aspects of cost processes such as the method A B C to calculate the elements that surround it. The types of research used are exploratory, descriptive, explicatory. The interview to the accounting department was the technique used to obtain indicators in the research study to the application of methodology, the most relevant conclusion to which it was arrived was not the control of production costs. It was proposed as a solution alternative to implement the costing system by the A B C method in order to establish a competitive sale price and the profit margin.

Cost

Production

Utility

## INDICE GENERAL

	<b>Paginas</b>
Caratula.....	i
Dedicatoria.....	ii
Agradecimiento.....	iii
Certificación de aceptación del tutor.....	iv
Cláusula de autorización para la publicación de trabajos de titulación.....	v
Certificación de aceptación del cegescit.....	vi
Resumen.....	vii
Abstract.....	viii
Índice General.....	ix
Índice de Figura.....	x
Índice de Cuadros.....	xi

### CAPITULO I

#### EL PROBLEMA

##### PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Ubicación del problema en un contexto.....	1
Situación conflicto.....	2
Delimitación del problema.....	3
Formulación del problema.....	3
Variables de investigación:.....	3
Evaluación del problema.....	3
OBJETIVOS.....	4
Objetivo general.....	4
Objetivos específicos.....	4
JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN.....	4

## **CAPITULO II**

### **MARCO TEORICO**

#### **FUNDAMENTACION TEORICA**

Antecedentes históricos.....	6
Antecedentes referenciales .....	8
FUNDAMENTACIÓN LEGAL .....	13
VARIABLES DE LA INVESTIGACIÓN .....	23
Variable independiente: .....	23
Variable dependiente.....	24
DEFINICIONES CONCEPTUALES .....	24

## **CAPITULO III**

### **MARCO METODOLÓGICO**

DISEÑO DE INVESTIGACION.....	31
TIPOS DE INVESTIGACIÓN .....	33
POBLACIÓN Y MUESTRA .....	33
TECNICAS E INSTRUMENTOS DE LA INVESTIGACIÓN.....	35

## **CAPITULO IV**

### **ANALISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS**

PLAN DE MEJORAS .....	48
Alcance .....	49
CONCLUSIONES .....	49
RECOMENDACIONES.....	50
BIBLIOGRAFÍA.....	51
ANEXOS.....	67

# Índice de Figuras

Grafico nº 1	
<b>Ubicación Geografías.....</b>	<b>28</b>
Grafico nº 2	
<b>Organigrama de la pastelería.....</b>	<b>29</b>
Grafico nº 3	
<b>Plantilla total de trabajadores .....</b>	<b>30</b>
Grafico nº 4	
<b>Esquema de los costos de producción.....</b>	<b>41</b>
Grafico nº 5	
<b>Elementos de la hoja de costo .....</b>	<b>44</b>

## Índice de Cuadros

Tabla nº 1	
<b>Personal que laboran.....</b>	<b>30</b>
Tabla nº 2	
<b>Proveedores.....</b>	<b>31</b>
Tabla nº 3	
<b>Clientes.....</b>	<b>31</b>
Tabla nº 4	
<b>Competencia.....</b>	<b>31</b>
Tabla nº 5	
<b>Población de la pastelería .....</b>	<b>34</b>
Tabla nº 6	
<b>Materia prima de la pastelería.....</b>	<b>42</b>
Tabla nº 7	
<b>Mano de obra de la pastelería.....</b>	<b>42</b>
Tabla nº 8	
<b>Costos indirectos de fabricación de la pastelería.....</b>	<b>43</b>
Tabla nº 9	
<b>Gastos administrativos de la pastelería.....</b>	<b>43</b>
Tabla nº 10	
<b>Hoja de costos de la pastelería.....</b>	<b>44</b>
Tabla nº 11	
<b>Gastos administrativos.....</b>	<b>45</b>
Tabla nº 12	
<b>Calculo del margen de utilidad.....</b>	<b>45</b>