



UNIVERSIDAD CATÓLICA  
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL  
FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA  
CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

TEMA:

Propuesta metodológica para la determinación de los costos y su efecto en la rentabilidad de los productos de las empresas productoras de embutidos de la ciudad de Guayaquil

AUTORAS:

Burgos Mera, Somers Dayana  
Espinoza Pérez, Grazziana Valentina

TRABAJO DE TITULACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL  
TÍTULO DE LICENCIADA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

TUTORA:

CPA. Yong Amaya, Linda Evelyn, PhD.

Guayaquil, Ecuador

05 de septiembre del 2024



UNIVERSIDAD CATÓLICA  
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL  
FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA  
CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

**CERTIFICACIÓN**

Certificamos que el presente trabajo fue realizado en su totalidad por: **Burgos Mera, Somers Dayana y Espinoza Pérez, Grazziana Valentina**, como requerimiento parcial para la obtención del Título de: Licenciada en Contabilidad y Auditoría.

TUTORA

f. \_\_\_\_\_  
CPA. Yong Amaya, Linda Evelyn, PhD.

DIRECTOR DE LA CARRERA

f. \_\_\_\_\_  
Ing. Diez Farhat, Said Vicente, PhD.

Guayaquil, a los 05 días del mes de septiembre del año 2024



UNIVERSIDAD CATÓLICA  
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL  
FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA  
CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA  
DECLARACIÓN DE RESPONSABILIDAD

Nosotras, Burgos Mera, Somers Dayana y Espinoza Pérez, Grazziana  
Valentina

DECLARAMOS QUE:

El Trabajo de Titulación *Propuesta metodológica para la determinación de los costos y su efecto en la rentabilidad de los productos de las empresas productoras de embutidos de la ciudad de Guayaquil* previa a la obtención del Título de: Licenciada en Contabilidad y Auditoría, ha sido desarrollado respetando derechos intelectuales de terceros conforme las citas que constan al pie de las páginas correspondientes, cuyas fuentes se incorporan en la bibliografía. Consecuentemente este trabajo es de nuestra total autoría.

En virtud de esta declaración, nos responsabilizamos del contenido,  
veracidad y alcance científico del Trabajo de Titulación referido.

Guayaquil, a los 05 días del mes de septiembre del año 2024

LAS AUTORAS

---

Burgos Mera, Somers Dayana

---

Espinoza Pérez, Grazziana Valentina



UNIVERSIDAD CATÓLICA  
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL  
FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA  
CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

AUTORIZACIÓN

Nosotras, Burgos Mera, Somers Dayana y Espinoza Pérez, Grazziana  
Valentina.

Autorizamos a la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil, la publicación en la biblioteca de la institución del Trabajo de Titulación *Propuesta metodológica para la determinación de los costos y su efecto en la rentabilidad de los productos de las empresas productoras de embutidos de la ciudad de Guayaquil*, cuyo contenido, ideas y criterios son de nuestra exclusiva responsabilidad y total autoría.

Guayaquil, a los 05 días del mes de septiembre del año 2024

LAS AUTORAS

---

Burgos Mera, Somers Dayana

---

Espinoza Pérez, Grazziana Valentina

## REPORTE ANTIPLAGIO

<https://app.compilatio.net/v5/report/325239b848ebf214c72034eff2dc836598f379ff/sources>

 CERTIFICADO DE ANÁLISIS  
magister

Burgos  
\_Somers\_y\_Espinoza\_Grazziana\_FINAL

**< 1%**  
Textos sospechosos

**< 1%** Similitudes (ignorado)  
0% similitudes entre comillas (ignorado)  
< 1% entre las fuentes mencionadas (ignorado)

**< 1%** Idiomas no reconocidos

**3%** Textos potencialmente generados por IA (ignorado)

Nombre del documento: Burgos_Somers_y_Espinoza_Grazziana_FINAL.docx ID del documento: eefd9f6f107fbc65173956764ac0dfd7def3d69 Tamaño del documento original: 508.95 kB Autores: []	Depositante: Linda Evelyn Yong Amaya Fecha de depósito: 22/8/2024 Tipo de carga: interface fecha de fin de análisis: 22/8/2024	Número de palabras: 23.277 Número de caracteres: 150.004
---	---	---



f. \_\_\_\_\_

CPA. Yong Amaya, Linda Evelyn, PhD.

## **Agradecimiento**

En primer lugar, quiero expresar mi más profundo agradecimiento a Dios, quien fue mi fuente de sabiduría y fortaleza, por guiarme en este camino académico y brindarme el entendimiento necesario para alcanzar esta gran meta, él y la virgen son quienes me han bendecido con la capacidad de aprender y tener este logro.

Con profunda gratitud y amor, agradezco inmensamente este logro a mis padres por su inquebrantable apoyo, sacrificio y amor incondicional, han sido la luz que me ha guiado a lo largo de este gran camino académico. Cada éxito que alcanzo es también suyo, ya que sin su fe y su constante aliento y ejemplo de superación han sido mi mayor inspiración.

Agradeciendo a la familia UCSG de la Facultad de Economía y Empresa, a la Carrera de Contabilidad y Auditoría, a mi tutor de tesis, por su guía, paciencia y sabiduría. Sus valiosos consejos han sido fundamentales para la realización de este trabajo. A los demás profesores y miembros del comité, gracias por sus enseñanzas y orientación a lo largo de estos años.

Gracias a la vida por este nuevo triunfo, gracias a todas las personas que me apoyaron y creyeron en mi capacidad.

A todos, mi más sincero agradecimiento.

Grazziana Valentina Espinoza Pérez

## **Agradecimiento**

Al concluir esta etapa de mi vida, tengo mucho que agradecer primero que nada a Dios por darme la fortaleza, la paciencia y la guía necesaria para ir por el camino correcto y no rendirme para poder concluir con sabiduría mi carrera universitaria, por supuesto a mi familia, a mis abuelos por siempre estar pendiente de mi educación y por su puesto a mis papas que han sido mi apoyo incondicional y me han dado muchos consejos sabios cuando he querido abandonar mis sueños, y a mis hermanos que también han estado ahí ayudándome en todo lo que ha sido necesario para continuar.

Un agradecimiento profundo a mis profesores que han compartido conmigo esta etapa de la universidad que me han llenado de conocimientos necesarios para poder aprender de mi carrera hasta el día de hoy, a la universidad por haber hecho de esta experiencia una de las mejores, donde encontré amigas buenas que han estado ahí para apoyarme.

A cada uno de ellos les puedo dar mis profundos agradecimientos por haberme acompañado en esta etapa de crecimiento, aprendizajes, enseñanzas que me han ayudado a crecer en mi personalidad, pensamientos y conocimientos.

Somers Dayana Burgos Mera

## **Dedicatoria**

“El tiempo de Dios es perfecto” Eclesiastés 3;1

La presente tesis está dedicada a Dios, ya que gracias a él he logrado concluir mi carrera.

Con mucho amor y cariño a mis padres, por ser mis pilares en los momentos más desafiantes y por celebrar conmigo cada triunfo. En especial a mi madre Pilar Pérez, este logro lleva tu nombre y dedicación y es en honor a ti que continúo esforzándome para alcanzar mis metas. Con todo mi cariño esta tesis lleva grabado sus nombres en cada página. A mi hermano, quien es, mi mejor aliado, por apoyarme y ser mi fuente de alegrías.

A mi amado esposo por la comprensión y tolerancia en esta etapa de mi vida que paso de una meta personal a un triunfo en equipo. Pues este logro también es tuyo, gracias por tu gran amor, por ser mi norte, mi soporte en mis momentos de debilidad, junto a ti encontré las fuerzas necesarias para culminar esta etapa.

De manera muy especial se la dedico a quienes fueron en vida motivo de superación, mis abuelitos, que, aunque no estén físicamente sé que desde el cielo fueron mi guía y protección durante todo este camino y se sienten orgullosos por mí, los llevo en mi corazón infinitamente.

Y, por último, me lo dedico a mí, por demostrarme que los logros no son suerte, son esfuerzo y dedicación.

Todo esto es por y para ustedes.

Grazziana Valentina Espinoza Pérez

## **Dedicatoria**

Dedico este trabajo a Dios por haber permitido que yo culmine este trabajo importante para mi formación profesional. A mi mamá, por ser una pieza clave para que hoy pueda decir que lo logre, por ser un pilar fundamental y siempre apoyarme en cada una de mis decisiones, por haberme aconsejado siempre de la mejor manera para poder en el futuro ser una persona profesional, con conocimientos y valores que siempre llevaré guardado en mi mente y mi corazón.

A mi papá, que también me ha ayudado mucho en crecimiento tanto como personal y profesional, por estar a mi lado en cada etapa de mi vida, y sé que será un orgullo verme culminar una etapa más y sé que estarán ambos orgullosos de mí, porque en algún momento pensé que este momento no llegaría, pero gracias a ellos y a Dios una etapa más está por concluir.

A mis abuelos que sin ellos esto no hubiera sido posible, ya que ellos desde el kínder siempre estuvieron pendiente que todos tengamos buenas formaciones, y buenos conocimientos, este trabajo también se los dedico a ustedes por siempre apoyarme en cada paso que doy y todos sus consejos los llevo en mi corazón.

A Damaris y a Donovan, mis hermanos menores, que espero que en el futuro me puedan tomar como ejemplo, o puedan ser mejores en la vida, este trabajo se los dedico para que vean que todo lo que se lo propongan lo podrán cumplir, cada sueño que tengan lo cumplirán como lo estoy haciendo yo. Con mucho cariño este trabajo es para cada uno de ustedes los amo.

Somers Dayana Burgos Mera



UNIVERSIDAD CATÓLICA  
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL  
FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA  
CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA  
**TRIBUNAL DE SUSTENTACIÓN**

f. \_\_\_\_\_

Ing. Diez Farhat, Said Vicente, PhD.

DIRECTOR DE CARRERA

f. \_\_\_\_\_

CPA. Jurado Reyes, Pedro Omar MBA.

COORDINADOR DEL ÁREA

f. \_\_\_\_\_

CPA. Barberán Zambrano, Nancy Johanna, Phd

OPONENTE



UNIVERSIDAD CATÓLICA  
DE SANTIAGO DE GUAYAQUIL  
FACULTAD DE ECONOMÍA Y EMPRESA  
CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

CALIFICACIÓN



f. \_\_\_\_\_

CPA. Yong Amaya, Linda Evelyn, PhD.

TUTORA

## Índice General

Introducción.....	2
Antecedentes.....	3
Planteamiento del Problema .....	5
Justificación .....	6
Objetivos.....	7
Objetivo General .....	7
Objetivos Específicos .....	7
Preguntas de Investigación.....	7
Delimitaciones .....	7
Limitaciones.....	8
Capítulo 1: Fundamentación Teórica.....	9
Marco Teórico.....	9
Teorías de la Rentabilidad .....	9
Teoría de Costos y Producción .....	11
Teoría de la Firma .....	13
Marco Conceptual.....	14
Definición de costos .....	14
Componentes del costo.....	15
Sistemas de costeo .....	16
Costeo estándar .....	22
Fijación de precios .....	24
Marco Normativo .....	25

NIC 2 Normativo.....	25
NIC 1 Presentación de estados financiero.....	26
Norma INEN 056 Carnes y productos cárnicos .....	27
Marco Referencial.....	27
Estudios previos .....	27
Proceso de producción de embutidos .....	30
Capítulo 2: Metodología de la Investigación .....	31
Diseño de Investigación.....	31
Enfoque .....	32
Tipo de Investigación.....	33
Población.....	34
Muestra.....	35
Fuentes de Información .....	35
Herramientas de Investigación.....	36
Diseño de instrumentos.....	37
Validación del Instrumento.....	39
Análisis de Entrevistas.....	40
Entrevistas a contadores de costos .....	40
Entrevistas a expertos en costos.....	47
Matriz de hallazgos .....	57
Discusión de resultados .....	64
Capítulo 3: Propuesta Metodológica.....	65
Conocimiento del Ciclo Productivo.....	65
Guía de Determinación del Estándar .....	67

Formatos de control de costos.....	71
Guía de Costeo por Órdenes de Producción .....	73
Análisis de rentabilidad .....	78
Conclusiones.....	81
Recomendaciones.....	83
Referencias .....	84
Apéndices .....	88

## Lista de Tablas

Tabla 1 Aporte al PIB -Sector manufacturero .....	3
Tabla 2 Sistemas de costeo .....	21
Tabla 3 Población de estudio .....	34
Tabla 4 Perfil de la experta.....	39
Tabla 5 <i>Matriz de hallazgos – Contadores de costos. Parte 1</i> .....	57
Tabla 6 <i>Matriz de hallazgos – Contadores de costos. Parte 2</i> .....	58
Tabla 7 <i>Matriz de hallazgos – Contadores de costos. Parte 3</i> .....	59
Tabla 8 <i>Matriz de hallazgos – Expertos en costos. Parte 1</i> .....	60
Tabla 9 <i>Matriz de hallazgos – Expertos en costos. Parte 2</i> .....	61
Tabla 10 <i>Matriz de hallazgos – Expertos en costos. Parte 3</i> .....	62
Tabla 11 <i>Matriz de hallazgos – Expertos en costos. Parte 3</i> .....	63
Tabla 12 <i>Determinación del estándar de materia prima</i> .....	67
Tabla 13 <i>Determinación del estándar de mano de obra. Parte 1</i> .....	68
Tabla 14 <i>Determinación del estándar de mano de obra. Parte 2</i> .....	68
Tabla 15 <i>Determinación del estándar de CIF</i> .....	69
Tabla 16 <i>Determinación del estándar de la receta</i> .....	70
Tabla 17 Formato de órdenes de producción .....	72
Tabla 18 <i>Órdenes de producción. Parte 1.</i> .....	74
Tabla 19 <i>Órdenes de producción. Parte 2.</i> .....	75
Tabla 20 Comparación con el estándar en precios .....	76
<i>Tabla 21</i> Comparación con el estándar en cantidades .....	76
Tabla 22 Cálculo de desviaciones en precios.....	77
Tabla 22 Cálculo de desviaciones en cantidades .....	77

Tabla 22 Cálculo de rentabilidad .....79

## **Lista de figuras**

Figura 1 Proceso productivo del embutido .....	66
Figura 2 Formato de orden de requisición .....	71
Figura 3 Datos de costos mensuales.....	78

## **Lista de Apéndices**

Apéndice A Validación de entrevistas.....	88
---	----

## Resumen

En el presente trabajo de investigación con tema Propuesta metodológica para la determinación de los costos y su efecto en la rentabilidad de los productos de las empresas productoras de embutidos de la ciudad de Guayaquil se abordó la problemática relacionada de cómo la ausencia de un sistema de costos dificulta la identificación de los mismos e impide una correcta fijación de precios afectando la rentabilidad de los productos. Producto de lo anterior, se planteó el objetivo de proponer una metodología para determinar de los costos y su efecto en la rentabilidad de los productos de las empresas productoras de embutidos de la ciudad de Guayaquil. La metodología aplicada consistió en una investigación no experimental, con diseño retrospectivo y de corte transversal. El enfoque fue cualitativo, el mismo que llevó a usar entrevistas para el levantamiento y procesamiento de la información. Dentro de las principales conclusiones se encuentran en lo que concierne a la determinación del estándar, es presenta altamente importante elaborar un análisis histórico de la información referente a materias primas, horas incurridas por la mano de obra y el tiempo que usan las maquinarias para elaborar los diferentes productos, cuando se determinan las desviaciones respecto al estándar se puede identificar si las variaciones corresponden a problemas en la cadena de suministro por compra de materia prima a precios más altos lo que permite tomar decisiones para mejorar la rentabilidad de los productos.

**Palabras claves:** costos, materia prima, embutidos, costos estándar, rentabilidad

## **Introducción**

La presente tesis gira en torno a la determinación de los costos y sus efectos en la rentabilidad de los productos en las empresas productoras de embutidos de la ciudad de Guayaquil. Dicho lo anterior, en el desarrollo de la tesis se analizan las causas y errores que se presentan en la gestión de costos y cómo los procesos en el costeo inciden en la rentabilidad de los productos. Un punto importante en la investigación será la asignación de los costos, con el fin de determinar los márgenes de ganancia por cada producto.

Con el fin de realizar un desarrollo lógico y estructurado del presente estudio, se ha diseñado en tres capítulos que abarcan la información teórica, el estudio metodológico para el diseño de los instrumentos de investigación y el desarrollo de la propuesta metodológica enfocada en el estudio de los costos y sus efectos en la rentabilidad. Explicando lo anterior mencionado, en el capítulo 1 se establece un antecedente teórico de la información, analizando las principales teorías de los costos, la clasificación y asignación de los costos en los productos y la normativa tributaria y contable que lo rige. De igual forma, se establecen los antecedentes de investigaciones anteriores que se encuentran relacionadas con el tema de estudio.

Luego de la fundamentación teórica se procede a establecer el capítulo 2 que analiza la estructura metodológica para la investigación. En este capítulo se hace la selección del diseño, tipo y enfoque de la investigación lo cual tiene como principal fin el estudio y selección de los instrumentos de investigación. Después de lo anterior, se procede a seleccionar los instrumentos de investigación determinando la población y muestra sobre los cuales serán ejecutados. Al mismo tiempo de lo anterior mencionado, se establecen las bases conceptuales metodológicas.

Para concluir, se elaborará el capítulo 3 en el cual se diseña y se muestra la propuesta metodológica para el análisis de los costos de producción en las empresas de embutido y cómo estos inciden en la rentabilidad de los productos.

## Antecedentes

De acuerdo a la información de Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC, p.1):

En el Ecuador se calcula que el negocio de los embutidos mueve unos 120 millones de dólares al año, que el consumo anual es de 3Kg por persona y que la demanda crece a una tasa del 5%. De todos los embutidos existentes, los más apetecidos son las mortadelas y las salchichas. Juntas representan el 75% de la producción nacional (p.1).

Por otro lado, la información proporcionada por la Superintendencia de Compañías, Valores y Seguros (SCVS) al cierre del 2023 bajo la clasificación CIIU C1010.22 fabricación de productos cárnicos, se encontraban registradas 69 empresas en todo el Ecuador cuyos ingresos totalizaban un aproximado de US\$646.559.878 durante el año 2023 empleando a un aproximado de 8.160 personas a nivel nacional, mostrando un incremento del 10% en referencia a 5 años atrás (SCVS, 2024).

Respecto al aporte económico que tiene el sector manufacturero para el primer trimestre del año 2023 se registró un aporte al PIB ecuatoriano de US\$1.982 millones siendo el subsector procesamiento y conservación de carne el que aportó con US\$315 millones, de acuerdo al siguiente detalle:

Tabla 1  
*Aporte al PIB -Sector manufacturero*

<b>Sector manufacturero</b>	<b>PIB</b>	<b>%</b>	<b>2017-2022</b>	<b>2021-2022</b>	<b>2022-2023</b>
Procesamiento y conservación de carne	315	16%	1%	4%	0%
Procesamiento y conservación de camarón	574	29%	9%	12%	6%
Procesamiento y conservación de pescado y otros acuáticos	215	11%	2%	-6%	-15%
Elaboración de aceites y grasas origen vegetal y animal	50	3%	-3%	0%	-8%
Elaboración de productos lácteos	83	4%	-2%	-1%	0%
Elaboración de productos de la molinería, panadería y fideos	284	14%	1%	0%	0%
Elaboración de azúcar	12	1%	-1%	1%	-1%
Elaboración de cacao, chocolate y productos de confitería	22	1%	1%	3%	1%
Elaboración de otros productos alimenticios	130	7%	1%	0%	0%
Elaboración de bebidas	297	15%	0%	1%	-4%
	1982				

*Nota:* La tabla muestra los aportes al PIB del sector manufacturero en el primero trimestre de cada año. Tomado de Revista Industrial (2023). Recuperado de <https://revistaindustrias.com/dinamica-de-la-actividad-agroindustrial-en-ecuador/>

De acuerdo a lo señalada por el Banco Central del Ecuador (BCE, 2023):

A nivel trimestral, el VAB de la manufactura registró una tasa de variación de -2,6%, relacionada con el decrecimiento de industrias como la de fabricación productos químicos, la fabricación de otros productos minerales no metálicos, el procesamiento y conservación de pescado, el procesamiento y conservación de carne, fabricación de productos textiles (p.15).

Dicho lo anterior, se resalta la importancia de analiza cómo afecta a la rentabilidad el buen manejo de los costos de los productos. Los investigadores Aguilar y Pareja (2023) analizaron el efecto de los costos por mermas en la rentabilidad de los productos de embutidos. Identificaron que las mermas pueden alcanzar un 8% de la producción incidiendo en el aumento de los costos y disminución de la rentabilidad.

Dentro de los principales análisis realizados, se encontró que la capacitación del personal incidía directamente en el aumento de las mermas y costos. Además, se identificó que un correcto orden en las bodegas y la aplicación de mantenimientos recurrentes y preventivos a las maquinarias que se usan en la producción contribuyeron significativamente en la reducción de los costos operacionales.

Por otra parte, Criollo (2021) analizó cómo la gestión de costos incidía en la generación de precios. Para el desarrollo de la investigación, se planteó un enfoque cualitativo con modalidad deductiva e inductiva para establecer los instrumentos de investigación. Como principal problema abordado se identificó la falta de un sistema de costo y un sistema informático adecuado para la generación de información que permita administrar los costos y determinar las cantidades de materiales que se emplean en la producción.

Como principales conclusiones del estudio mencionado se encuentran que el diseño y aplicación de un sistema de costeo; así como herramientas para el control de costos permitirá calcular adecuadamente el costo de los productos y fijar un precio que permita obtener la rentabilidad deseada y evitar pérdidas por líneas de negocios.

## **Planteamiento del Problema**

De acuerdo con Bastidas (2023) la ausencia de un sistema de control de costos puede incidir en un 8% sobre la rentabilidad de un producto y su fijación del precio, haciéndolo menos rentable. Respecto a las empresas productoras de embutidos, debido a su estructura organizacional no se sigue un proceso formal de control de costos. Además, dentro de este tipo de empresas se ha priorizado la generación de ingresos, descuidando la organización de costos que permitan controlar los insumos aplicados que inciden en la rentabilidad de un producto.

Dentro de estos costos se incluye el valor pagado por la materia prima, los costos incurridos en la mano de obra y los otros costos indirectos de fabricación que se incurren al momento de la producción de embutidos. Respecto a los costos de materia prima no se controlan las fluctuaciones en su precio afectando a los costos de producción, generando desviaciones y encareciendo el producto. Considerando los valores de pagados a la mano de obra, no se realiza una adecuada asignación de estos montos a los diversos productos. La falta de un sistema de costeo adecuado ha impedido que se tenga información confiable sobre cuál es el costo real de un producto e incide en la fijación de un precio que permita obtener un margen de ganancia adecuado.

Con lo anterior, el investigador Criollo (2021) analizó cómo la ausencia de un sistema de costos dificulta la identificación de los mismos e impide una correcta fijación de precios. Puesto que la fijación de precios de venta se ha basado principalmente en precios de mercado. En adición a lo mencionado previamente, existe el desconocimiento de las estructuras de costos por parte de los administradores y una resistencia al cambio en la aplicación de nuevas formas de costeo, lo que afecta la rentabilidad de los productos y en la continuidad del negocio.

## **Justificación**

La justificación académica, teórica y práctica de la presente investigación recae en la importancia de la industria de embutidos para la economía ecuatoriana y en la generación de empleo. Además, mientras este sector se fortalezca, se generarán fuentes de empleo y mejorará la economía popular de varias familias. Lo anterior, muestra la necesidad de analizar la problemática de cómo se estructuran los costos y de qué manera estos inciden en la rentabilidad de los productos de las empresas de embutidos.

Analizando el campo académico, esta investigación aporta con conocimiento sobre el uso de las herramientas metodológicas para el levantamiento y procesamiento de la información. Por lo que los resultados obtenidos servirán de modelo para futuras investigaciones en áreas relacionadas al sector manufacturero y de embutidos. Esta investigación aportará conocimiento al ya existente sobre el sector agroindustrial y a sus estructuras de costos.

En lo referente a la justificación teórica, el presente estudio analiza las teorías de costos y sus efectos en la rentabilidad, reúne una discusión de diferentes autores y genera conclusiones a partir de la teoría analizada. Los resultados teóricos obtenidos contribuirán y complementarán los conocimientos del personal que investiga ramas similares y servirá como fuente de consulta para el campo académico.

Finalmente, el aporte práctico que genera la investigación recae en las empresas productoras de embutidos. Puesto que se generarán ideas y sugerencias de cómo debe estar estructurado un sistema de costos; así como, se establecerán formatos para llevar las órdenes de producción y el control de las mermas. Esta información contribuirá a que las empresas productoras de embutidos cuenten con herramientas prácticas para aplicarlas en las operaciones diarias y mejoren sus efectos en la rentabilidad.

## **Objetivos**

### ***Objetivo General***

Proponer una metodología para determinar de los costos y su efecto en la rentabilidad de los productos de las empresas productoras de embutidos de la ciudad de Guayaquil.

### ***Objetivos Específicos***

Fundamentar la teoría relacionada con el control de costos y sus efectos en la rentabilidad de los productos.

Evaluar la estructura de costos y sus efectos en la rentabilidad de los productos en las empresas de embutidos.

Proponer un sistema de control de costos para el control y aumento de la rentabilidad de los productos de las empresas productoras de embutidos de la ciudad de Guayaquil.

## **Preguntas de Investigación**

A continuación, se presentan las preguntas de investigación que serán contestadas a lo largo del desarrollo de la presente:

¿De qué manera se evalúan la estructura de costos en las empresas de embutidos de la ciudad de Guayaquil?

¿De qué manera afectan los costos en la rentabilidad de los productos en las empresas de embutidos?

¿Qué elementos debe tener un sistema de control de costos para la producción de embutidos?

## **Delimitaciones**

El presente trabajo de investigación presenta las siguientes delimitaciones:

Sector: Empresas de embutidos, con clasificación CIIU C1010.22  
Fabricación de productos cárnicos: salchichas, salchichón, chorizo, salame,

morcillas, mortadela, patés, chicharrones finos, jamones, embutidos, etcétera. Incluso snacks de cerdo.

Campo: Costos

Geografía: Guayaquil

Año: 2023

### **Limitaciones**

Dentro de las posibles limitaciones que se tiene en el presente estudio se encuentran el acceso al personal clave encargado del manejo de los costos de producción de embutidos y a la información que dicho personal maneja.

## Capítulo 1: Fundamentación Teórica

### Marco Teórico

#### Teorías de la Rentabilidad

En esta sección se destacan dos teorías para explicar cómo la liquidez y la solvencia afectan la rentabilidad de la empresa. Estas teorías son la Teoría del Intercambio Estático (*trade off*) y la Teoría del Orden Dinámico introducidas por Myers en el año 1984. La explicación detallada de cada teoría se explica en la siguiente subsección.

Según la hipótesis del *trade-off* estático, el desempeño de una empresa afecta su ratio de endeudamiento objetivo, lo que a su vez se refleja en la elección de los valores emitidos por la empresa y en sus ratios de endeudamiento observados (Ramírez et al., 2019). Esta teoría también afirma que la estructura de capital óptima se obtiene equilibrando la ventaja fiscal del financiamiento de la deuda y los costos relacionados con el apalancamiento, como las dificultades financieras y la quiebra, manteniendo constantes los activos y la inversión de la empresa.

Según Myers (1984), se podría considerar que las empresas que adoptan esta teoría establecen el ratio de endeudamiento objetivo y avanzan gradualmente hacia su consecución. La teoría del *trade-off* estático también sugiere que las empresas más rentables tienen un ratio de endeudamiento objetivo más alto. Las empresas con mayor rentabilidad garantizan mayores ahorros fiscales derivados de la deuda, una menor probabilidad de quiebra y un mayor exceso de inversión, y todo esto requiere un ratio de endeudamiento objetivo más alto.

Según esta teoría, una mayor rentabilidad reduce los costos esperados de las dificultades y permite a las empresas aumentar sus beneficios fiscales al aumentar el apalancamiento; por lo tanto, las empresas deberían preferir la financiación mediante deuda debido al beneficio fiscal. Según esta teoría, las empresas pueden endeudarse hasta el punto en que el beneficio fiscal de un dólar extra de deuda sea exactamente igual al costo que surge de la mayor probabilidad de dificultades financieras (Ramírez & Palacín, 2018).

También afirma que las empresas buscan niveles de deuda que equilibren las ventajas fiscales de una deuda adicional con los costos de posibles dificultades financieras. Aparte de la ventaja fiscal de la deuda, los costos de agencia y de quiebra pueden alentar a las empresas altamente rentables a tener más deuda en su estructura de capital. Esto se debe a que las empresas altamente rentables tienen menos probabilidades de verse expuestas al riesgo de quiebra debido a su mayor capacidad para cumplir con sus obligaciones de pago de deuda. Por lo tanto, exigirán más deuda para maximizar su escudo fiscal a costos de deuda más atractivos. Por estas consideraciones, la teoría del *trade-off* predice una relación positiva entre apalancamiento y rentabilidad (Ramírez & Palacín, 2018).

Por otra parte, Contreras y Díaz (2015), establecen que la teoría del orden jerárquico es contraria a la teoría estática del *trade-off*. Dentro de esta teoría se sugiere que las empresas hagan uso de la financiación interna primero y, si es necesario, las empresas emitan primero la garantía más segura. Comienzan con deuda, luego valores híbridos como bonos y luego, como último recurso, acciones (Myers, 1984).

Esto sugiere que existe un cierto nivel de jerarquía en la estructura de capital de las empresas. La razón por la que las empresas recurren a las ganancias retenidas como fuente de financiación de la inversión es para evitar el coste de emisión. La razón por la que se prefiere la deuda a las acciones está relacionada con el alto costo de emitir acciones, así como con el miedo a perder el control de la empresa cuando se emiten nuevas acciones. También aboga por que la empresa solicite préstamos, en lugar de emitir acciones, cuando el flujo de efectivo interno no sea suficiente para financiar gastos de capital.

Por lo tanto, el monto de la deuda reflejará la necesidad acumulada de fondos externos de la empresa. Se concluye una asociación negativa entre apalancamiento y rentabilidad porque las empresas altamente rentables podrán generar más capital a través de ganancias retenidas y luego tendrán

menos apalancamiento. Por lo tanto, se espera que exista una relación negativa entre el apalancamiento y el índice de rentabilidad (Myers, 1984).

Las implicaciones de la teoría del orden jerárquico son que las empresas con pocas oportunidades de inversión y un flujo de caja libre sustancial tendrán ratios de endeudamiento bajos (o incluso negativos) porque el efectivo se utilizará para pagar la deuda. También sugiere que las empresas de alto crecimiento con menores flujos de efectivo operativos tendrán altos índices de endeudamiento debido a su renuencia a obtener nuevo capital.

Muchos gestores financieros adoptan un enfoque conservador cuando se trata de financiación. En términos de este enfoque, un negocio existente se financia primero con ganancias retenidas, luego con deuda y, por último, con la emisión de acciones. Este enfoque es consistente con la teoría del orden jerárquico descrita anteriormente y desarrollada.

### **Teoría de Costos y Producción**

Las funciones de costos se derivan de la producción que describe los métodos eficientes de función y producción disponibles en un momento dado (Reyes, 2006). La teoría económica distingue entre costos de corto plazo y costos de largo plazo. Los costos a corto plazo son los costos de un período durante el cual algunos factores de producción son fijos. Los costos de largo plazo son los costos durante un período suficientemente largo como para permitir el cambio de todos los factores de producción (Cuenta, 2020).

Tanto en el corto como en el largo plazo, el costo total es una función multivariable, es decir, el costo total está determinado por muchos factores. Si estos factores cambian, esto determina los costos. Por lo tanto, cualquier cambio en estos determinantes (por ejemplo, la introducción de un mejor método de organización de la producción, la aplicación de un programa educativo a la mano de obra existente) desplazará la función de producción y, por lo tanto, resultará en un cambio de la curva de costos. De manera similar, la mejora de las materias primas, o la mejora en el uso de las mismas materias primas, conducirá a un desplazamiento hacia abajo de la función de costos (Vilcapoma, 2020).

Los costos de corto plazo son los costos con los que opera la empresa en cualquier período. Los costos de largo plazo son costos de planificación, en el sentido de que presentan las posibilidades óptimas para la expansión de la producción y, por lo tanto, ayudan al empresario a planificar sus actividades futuras. Antes de decidir una inversión, el empresario se encuentra en una situación de largo plazo, en el sentido de que puede elegir cualquiera de una amplia gama de inversiones alternativas, definidas por el estado de la tecnología. Una vez que se toma la decisión de inversión y se inmovilizan los fondos en equipos de capital fijo, el empresario opera en condiciones de corto plazo: se encuentra en una curva de costos de corto plazo (Casanova & Núñez, 2021).

Es necesaria una distinción entre economías de escala internas (para la empresa) y economías externas. Las economías internas están integradas en la forma de la curva de costos de largo plazo, porque la empresa las obtiene de sus propias acciones a medida que expande el nivel de su producción. (Véase la sección II infra.) Las economías externas surgen fuera de la empresa, a partir de la mejora (o deterioro) del entorno en el que opera la empresa. Estas economías externas a la empresa pueden realizarse a partir de acciones de otras empresas en la misma industria o en otra. La característica importante de tales economías es que son independientes de las acciones de la empresa, son externas a ella. Su efecto es un cambio en los precios de los factores empleados por la empresa (o una reducción en la cantidad de insumos por unidad de producción) y, por lo tanto, provoca un desplazamiento de las curvas de costos, tanto a corto como a largo plazo. Correr (Guananga & Muyulema, 2020).

En resumen, mientras que las economías de escala internas se relacionan sólo con el largo plazo y están incorporadas en la forma de la curva de costos de largo plazo, las economías externas afectan la posición de las curvas de costos: tanto las de corto como las de largo plazo. Las curvas de costos de ejecución se desplazarán si las economías externas afectan los precios de los factores y/o la función de producción (Cuenta, 2020).

Cualquier punto de una curva de costos muestra el costo mínimo al que se puede producir un cierto nivel de producción. Esta es la optimización implícita en los puntos de una curva de costos. Por lo general, la optimización anterior está asociada con la curva de costos de largo plazo. Sin embargo, se puede aplicar un concepto similar al corto plazo, dada la planta de la empresa en cualquier período (Reyes, 2006).

### **Teoría de la Firma**

Se puede utilizar una perspectiva a nivel macro para abordar las cuestiones fundamentales relacionadas con el papel y el propósito de las empresas dentro de la sociedad y la naturaleza en general. Aunque podría pensarse que el único propósito de las empresas es generar beneficios para sus propietarios, tal suposición pasa por alto una serie de cuestiones clave sobre el papel de las empresas en la sociedad, su papel en el entorno natural más amplio y su nivel de interacción con otras instituciones (Rodríguez, 2011).

Las empresas pueden ser investigadas desde una dimensión social, ambiental y económica (Chilpa et al., 2023). Las empresas se crean para el bien social colectivo y brindan una contribución positiva al mundo en general al combinar habilidades y conocimientos de manera eficiente. Las empresas son intrínsecamente positivas para la sociedad en el sentido de que su propósito es reunir a los individuos en organizaciones y que la empresa, con la motivación de maximizar las ganancias combinando la producción y la distribución de bienes, es precursora de mejores eficiencia social general y desarrollo y mejora continuos de la sociedad.

También se ha utilizado una perspectiva de la empresa basada en la economía para explicar por qué existen las empresas. Coase (1937) sostiene que la creación de empresas puede entenderse mejor en términos de derechos de propiedad y eficiencias contractuales. Una definición clara de los derechos de propiedad es la base para una economía de libre mercado que funcione en la que las empresas existen para minimizar los costos de transacción entre los individuos. Como tal, Coase (1937) sostiene que las empresas existen para reducir los costos y las ineficiencias de la contratación

entre muchos individuos. Específicamente, que el costo económico para cada consumidor individual de negociar contratos con múltiples proveedores se minimice mediante la existencia de empresas, que desempeñan el papel de reducir el número de transacciones contractuales (García & Taboada, 2012).

## **Marco Conceptual**

### ***Definición de costos***

La contabilidad de costos se considera uno de los subsistemas más importantes del sistema de información de gestión del establecimiento, ya que proporciona información de costos a la administración de una manera que le permite hacer el mejor uso de los recursos disponibles y tomar medidas administrativas (Véliz, 2022). Las definiciones de contabilidad de costos varían según los investigadores y sus puntos de vista debido a su amplitud en términos de mantenerse al día con los desarrollos.

Casanova, Núñez y Navarrete (2021) definen como la ciencia que se ocupa de la definición, medición y análisis de los elementos de costos en las listas e informes muestra el costo de este artículo producido o servicio brindado para ayudar a la gestión en tomar decisiones administrativas e imponer control sobre los elementos de costos y la formulación de políticas y mejorar el nivel de desempeño comparando los costos reales con los costos antes de lo planificado para determinar y tratar las causas de la desviación.

Esta definición trataba del papel de la contabilidad de costos en el análisis de los elementos del costo, la determinación del costo del producto producido y la asistencia a la administración para reforzar el control y establecer políticas. Mientras que Porporato y Tiepermann (2021) la definió como aquella rama de la contabilidad, que se interesa en la estimación de la recopilación, registro y distribución, análisis e interpretación de datos relacionados con los costos, y estos datos relacionados con los costos de materiales, mano de obra y fabricación. indirectos relacionados con la producción de bienes o servicios para medir el costo de estas actividades y la imposición del control y racionalización de las decisiones administrativas.

## ***Componentes del costo***

Según la literatura de contabilidad de costos, para facilitar la determinación de los costos de los productos, los costos totales se subdividen en tres elementos: costos de mano de obra, materia prima y otros gastos. Los costos de materiales son las sustancias utilizadas para fabricar el producto; los materiales podrían estar en estado bruto o manufacturado y podrían usarse directa o indirectamente en la producción (Cárdenas, Huamán & Siguenza, 2020).

Hay dos tipos de materiales utilizados en la producción, materiales directos que incluyen las sustancias que pasan a formar parte de un determinado producto y podrían identificarse fácilmente con ese producto; en otras palabras, los costos de los materiales pueden imputarse directamente como parte de los costos primos (por ejemplo, la madera en la fabricación de muebles, el hierro en la producción de automóviles, el caucho en la producción de neumáticos o los tejidos en la producción de telas); y materiales indirectos, que se refieren a todos los materiales que no se pueden rastrear directamente hasta un producto específico, o incluso si es posible rastrear esos materiales hasta el producto, tienen costos relativamente insignificantes (por ejemplo, clavos, pegamento, grasa y aceite) (Véliz, 2022).

Quesada (2020) definió los costos indirectos como materiales que no pueden asignarse pero que pueden ser distribuidos o absorbidos por centros o unidades de costos. Los costos de materiales incluyen no sólo los precios de los materiales, sino también el costo de compra, manipulación y almacenamiento del material; de hecho, todos los costos relacionados con la compra, transporte y almacenamiento de los materiales deben agregarse a los costos de materiales.

Los costos de mano de obra se refieren a la conversión de los materiales en productos terminados (Ochoa, Marrufo & Ibañez, 2023). Este proceso necesita trabajo humano y se llama costos laborales. En otras palabras, los costos laborales incluyen toda la mano de obra gastada en la construcción,

conformación o condición del producto, incluidos los salarios de los trabajadores calificados y no calificados.

Los costos laborales también se clasifican en costos laborales directos y costos laborales indirectos. Soto y García (2020) definieron la mano de obra directa como la mano de obra que puede identificarse consistentemente con el producto por unidad, número de pieza, operación o departamento, o por cualquier unidad de costo empleada en el sistema de costos. La mano de obra directa incluye el trabajo de los empleados cuyo trabajo es importante y está directamente involucrado en la producción del producto. La mano de obra indirecta se refiere a todos los empleados cuyo trabajo no es necesario para transformar la materia prima en producto terminado.

El tercer elemento de los costos, llamado gastos, también se divide en gastos directos y gastos indirectos. Los gastos directos se refieren a aquellos gastos que son fácilmente asignables a centros de costos o unidades de costos, como el costo de herramientas especiales para un determinado producto o la contratación de máquinas especiales necesarias para realizar un trabajo específico. Los gastos indirectos son lo opuesto a los gastos directos y se refieren a los gastos que no pueden asignarse a centros de costos o unidades de costos (Véliz, 2022).

### ***Sistemas de costeo***

#### **Basado en actividades**

Como las estructuras de costos de las empresas globales son complejas y necesitan ser competitivas en todo momento, es necesario comprender las causas subyacentes de los costos y especialmente los costos generales, en lugar de simplemente reconocer los costos a medida que ocurren. El costeo basado en actividades tiene como objetivo lograr esto identificando las acciones que suceden dentro de una organización y rastreando los gastos generales con precisión (Porporato & Tiepermann, 2021).

Véliz (2022) afirma que el costeo basado en actividades permite una división más realista de los recursos monetarios entre los segmentos comerciales que los necesitan, liberándolos de los segmentos que no los

necesitan. Este problema de asignación incorrecta de costos generales también se denomina promedio amplio, y el cálculo de costos basado en actividades tiene como objetivo eliminarlo definiendo con precisión los costos generados por actividades específicas. La producción de productos básicos genera diferentes actividades, estas actividades generan costos, y el reconocimiento y análisis de los costos incurridos por estas actividades es la esencia del costeo basado en actividades.

El beneficio del costeo basado en actividades en comparación con los sistemas de costeo tradicionales, como el costeo por absorción, es que identifica actividades individuales como objetos de costos fundamentales, en lugar de simplemente asignar aproximadamente los costos indirectos a los productos terminados. En pocas palabras, el costeo basado en actividades crea un costo para una actividad, logrando lo que el costeo tradicional no puede. Este es el objetivo final de esta tesis, crear una plantilla para rastrear costos para actividades específicas, permitiendo un análisis preciso de la rentabilidad de diferentes procesos o productos vendidos.

### **Costeo por procesos**

Un método de costeo que surge del costeo tradicional es el costeo por procesos. Con este método, los costos se rastrean en cada departamento. Estos departamentos serían células o áreas de producción, como fabricación y ensamblaje, por las que debe pasar el producto en el proceso de producción. Los departamentos rastrean los costos en los que se incurre en su celda y aplican esos costos a la cuenta de trabajo en proceso del departamento. Esta cuenta se utiliza para activos que aún no se han completado (Quesada, 2020).

Hay dos tipos de métodos de costeo de procesos, el método de promedio ponderado y el método de primero en entrar, primero en salir (FIFO). El método promedio ponderado incluye los costos generales tanto para el período actual como para el anterior en su cálculo del costo por unidad. Por el contrario, el método FIFO solo utiliza los costos incurridos en el período actual para determinar el costo por unidad (Véliz, 2022). Si bien estos dos tipos de métodos de costeo de procesos calculan los costos de manera

diferente, las circunstancias en las que se utilizan los métodos y muchos de sus beneficios son similares.

El costeo de procesos, en su conjunto, se emplea normalmente en empresas que generan productos homogéneos y, según algunos investigadores, los usuarios de este método reciben beneficios similares, sin importar qué tipo de método de costeo de procesos utilicen. Algunos de estos beneficios percibidos incluyen proporcionar a los gerentes información detallada sobre las diversas estadísticas de producción de departamentos o grupos de trabajo individuales. Esto se logra haciendo que cada departamento cree su propio generador de costos que sea exclusivo de lo que hace cada departamento y asigne los gastos generales incurridos desde su celda de producción específica al bien final.

Para luego determinar la cantidad final de gastos generales asignados a cada producto se suman las asignaciones de gastos generales individuales de cada departamento. Al tener factores de costo únicos en lugar de un factor de costo general, la empresa puede determinar de manera más confiable cuántos gastos generales se deben aplicar al producto final (Chomba & Cotrina, 2020). La asignación de gastos generales por departamento también puede ayudar a comprender el desempeño del departamento al convertir el costo asignado al producto y el generador de costos en términos de control de costos, eficiencia y productividad. Medir estos términos a lo largo del tiempo puede ayudar a una empresa a realizar un seguimiento de la efectividad de los cambios en las políticas.

Al determinar la viabilidad del costeo de procesos para una empresa, se deben considerar las desventajas del método. Las empresas tienen la opción de incluir o no los costos no relacionados con la producción en su asignación de gastos generales. La omisión o inclusión de dichos costos puede generar discrepancias con respecto a la eficiencia de los departamentos. Si quienes toman las decisiones no son conscientes de que los costos no relacionados con la producción se asignan a los productos, pueden determinar incorrectamente que un departamento está operando con una eficiencia menor de la que realmente es.

Este método también puede conducir a totales de productos terminados distorsionados. Si las unidades equivalentes, la cantidad de trabajo en proceso del inventario que podría combinarse para formar unidades terminadas al final del período contable, no se calculan al final de un período contable con precisión. El costeo por procesos puede ser difícil de utilizar para algunas empresas, ya que debe existir un método preciso de gestión de inventarios para poder determinar dónde están los productos al final del período a fin de calcular unidades equivalentes. Números inexactos de dónde se encuentran los artículos en el proceso del producto pueden dar como resultado un total de productos terminados inexacto, lo que dificulta que la empresa determine cuántos productos tiene disponibles para vender en el mercado abierto. El método de costeo no se recomienda para empresas que no generan productos homogéneos.

### **Órdenes de producción**

El costeo por orden de trabajo suele encontrarse en empresas que generan productos heterogéneos. Este método es similar al costeo por procesos, pero en lugar de que cada departamento aplique los costos, los costos se rastrean y aplican utilizando la hoja de costos del trabajo. Esto significa que el costo de cada producto se determina analizando los materiales directos, mano de obra directa y costos generales que pueden atribuirse específicamente al trabajo (Herrera et al., 2023). Un trabajo se define como una unidad o varias unidades de un producto o servicio distinto. Los trabajos normalmente incluyen artículos o servicios personalizados, como la creación de gabinetes personalizados o la confección de una prenda de vestir.

El costeo por orden de trabajo tiene varios beneficios inherentes, puesto que permite a los gerentes calcular de manera más confiable los costos de cada trabajo, lo que lleva a una mejor comprensión de las ganancias en comparación con el método principal del cálculo de costos de trabajos, el cálculo de costos basado en el tradicional. Esto permite a los gerentes establecer qué trabajos son más deseables y deben realizarse. Otros beneficios incluyen que los gerentes reciban las herramientas para rastrear el desempeño tanto de un individuo como de un equipo con respecto al control

de costos. Esto se hace analizando las hojas de costos del trabajo para ver cómo fluctúan los costos generales. Dado que esta fluctuación sería causada por el generador de costos aplicado, los gerentes pueden analizar los costos generales aplicados de trabajos similares para comprender mejor el desempeño del individuo o del equipo, dependiendo de cuál se utilice (Arias & Paredes, 2020).

Sin embargo, el cálculo del coste del trabajo tiene varias deficiencias. El método requiere mano de obra extraña de los empleados, ya que los empleados deben realizar un seguimiento de todo el material y la mano de obra para cada trabajo. Esto puede llevar mucho tiempo y, por tanto, ser costoso para la empresa. Además, el mantenimiento de registros varía para cada trabajo, ya que los trabajos varían y es posible que se les cobre de manera inexacta por ineficiencias, como el tiempo de inactividad (Arias & Paredes, 2020). Si bien el costeo por procesos y el costeo por orden de trabajo se utilizan mejor en industrias que generan tipos de productos específicos, el costeo homogéneo o heterogéneo basado en actividades se puede aplicar a cualquier tipo de producto.

A continuación, se presenta un resumen de los sistemas de costeo analizados:

Tabla 2  
Sistemas de costeo

<b>Sistema</b>	<b>Ventaja</b>	<b>Desventaja</b>
Basado en actividades	<p>Permite un aumento en la asignación de costos</p> <p>Permite identificar los drivers que generan costos</p> <p>Ayuda a identificar actividades que no aportan valor agregado</p>	<p>Altos costos de implementación.</p> <p>Se requiere un seguimiento constante para obtener información detallada</p> <p>Puede no ser compatible con los marcos de información financiera</p>
Procesos	<p>Se presente como simple y sencillo de aplicación</p> <p>Permite aplicar en procesos de empresas pequeñas</p> <p>Reduce costos administrativos</p>	<p>Se presentan problemas de asignación de costos</p> <p>No permite identificar claramente las deficiencias y las desviaciones en costos</p> <p>No es flexible para la producción de productos personalizados</p>
Órdenes de producción	<p>Los costos se especifican en cada orden de producción terminada</p> <p>Permite determinar la rentabilidad por cada producto</p> <p>Permite el control y seguimiento de las desviaciones</p>	<p>Requiere de sistemas informáticos robustos que permitan un constante control</p> <p>Puede tomar más tiempo, debido a la necesidad de ingresar los datos</p> <p>Pueden surgir errores en la asignación de costos</p>

*Nota:* se presenta un resumen de los sistemas de costeo analizados en la teoría.

### ***Costeo estándar***

Un estándar es una norma estipulada, algo establecido y establecido por la autoridad como regla para medir cantidad, peso, extensión, valor o calidad. En el mundo de la contabilidad, los estándares representan insumos financieros o físicos objetivo por unidad de producción (Torres, 2020). En pocas palabras, el costo estándar de un producto consta de dos cosas: un precio estándar y una cantidad estándar. En general, cuando se trata de estándares de precios, se habla de precios de materiales y tarifas de mano de obra; los estándares cuantitativos comunes son la calidad del material y el tiempo de la mano de obra. Además, la cantidad identifica un material, tarea o actividad, y el precio representa cuánto debería costar.

En consecuencia, los costos estándar representan costos predeterminados; son costos objetivo, en los que se debe incurrir en condiciones operativas bien organizadas. Es importante distinguir los costos estándar de los costos presupuestarios. En la literatura contable un presupuesto se relaciona con toda una actividad u operación; un estándar presenta la misma información, pero por unidad (Moreno et al., 2022). Tradicionalmente, los sistemas de costeo estándar se utilizan para apoyar a la industria manufacturera, pero también se pueden utilizar en todo tipo de industrias. Sin embargo, este estudio se centrará en los sistemas de costeo estándar relacionados con las empresas manufactureras.

El costeo estándar es más adecuado en operaciones, donde las actividades consisten en una serie de operaciones comunes o repetitivas. En las organizaciones de fabricación, los procesos suelen ser de naturaleza repetitiva y, por lo tanto, el costeo estándar es relevante en este tipo de organizaciones. Los procedimientos estándar de cálculo de costos se pueden aplicar a actividades no manufactureras donde las operaciones son de naturaleza repetitiva. Sin embargo, no se puede aplicar fácilmente a actividades de naturaleza no repetitiva, ya que no existe una base para observar operaciones repetitivas y, por lo tanto, no se pueden establecer

estándares. En organizaciones que producen muchos productos diferentes y la producción consiste en una serie de operaciones comunes, es posible aplicar un sistema de costeo estándar (Torres, 2020).

En un sistema de costeo estándar, los costos estándar de la producción real para un período particular se remontan a los gerentes de los centros de responsabilidad que son responsables de las diversas operaciones. Los costes reales del mismo período también se cargan a los centros de responsabilidad. Luego se comparan los dos costos, el estándar y el real, y se informa la variación entre los dos.

Los gerentes necesitan ayuda para analizar dónde han surgido las variaciones. Los contadores pueden ayudar a los gerentes a hacer esto, pero es importante que lo hagan junto con los gerentes responsables para poder llevar a cabo una investigación adecuada. Al hacer esto juntos, se identificará fácilmente el motivo de la variación. Un ejemplo de la importancia de la cooperación en la investigación de variaciones es que el contador podría identificar el motivo de una variación material directa como debido al uso excesivo de un determinado material. Por otro lado, el responsable del centro de responsabilidad debe investigar este proceso e identificar el motivo del uso excesivo.

El hecho de que los costos estándar sean una fuente de datos confiable y conveniente los hace valiosos para la elaboración de presupuestos. Los datos que proporcionan los costos estándar pueden convertir fácilmente el programa de producción presupuestado en requisitos físicos y monetarios de materiales, mano de obra y otros servicios. Los estándares también proporcionan una base para predecir qué desempeño se puede esperar en el futuro cercano. Para medir el desempeño de cualquier tipo es necesario comparar el desempeño real con alguna medición de referencia. La variación, el nombre de la diferencia entre una medición estándar y una real, es una herramienta para señalar la necesidad de una recompensa o una acción correctiva.

## ***Fijación de precios***

El precio se refiere a la decisión que debe tomar una empresa sobre qué precio debe ofrecer a sus clientes, por los productos o servicios proporcionados. En realidad, este es el único medio de competencia que tiene una doble función para el desempeño comercial de la empresa. Internamente, para garantizar que el beneficio generado sea suficiente para la supervivencia, y externamente, como instrumento de marketing necesario para atraer clientes a los competidores. De ahí que las empresas deberían haber establecido objetivos a largo plazo para sus estrategias de precios, como forma de maximizar la rentabilidad. Además, un requisito para fijar el precio adecuadamente es que la demanda y el costo no sean inciertos.

Las tres estrategias de fijación de precios más comunes difieren en términos de enfoque principal. Puede basarse en; costes, competencia o clientes. Todas estas alternativas pueden ser favorables en determinadas situaciones, que se explican a continuación.

La fijación de precios basada en costos se usa comúnmente en mercados maduros donde la diferencia entre los productos que ofrecen las empresas es insignificante. Posteriormente, es el coste el que fija el precio mínimo. El procedimiento común es entonces agregar un margen de beneficio al costo, que luego constituye el precio final de oferta. Obviamente, todas las decisiones de fijación de precios se basan más o menos en los costos. Sin embargo, el valor de un producto no depende enteramente del costo de producirlo. Por lo tanto, es arriesgado para una empresa fijar el precio de sus productos basándose simplemente en tales estimaciones de costos.

La fijación de precios basada en la competencia es una alternativa favorable para mercados con un nivel de madurez relativamente alto, donde los productos ofrecidos son bastante similares. Para estos productos, el precio suele ser la parte más distinguible de la propuesta de valor. Sin embargo, cuando el producto está algo diferenciado en comparación con el equivalente de la competencia, este enfoque definitivamente se vuelve inapropiado, ya que los productos ya no son comparables.

La fijación de precios basada en el cliente, que a veces también se denomina fijación de precios basada en el valor, requiere una comprensión más amplia de las necesidades de los clientes. En estas situaciones el cliente suele valorar la oferta en función del coste total del servicio. En consecuencia, el precio se fija simplemente en función de lo que el cliente está dispuesto a pagar por el producto, junto con el servicio prestado. Por tanto, esta estrategia se suele aplicar cuando los productos son más diferenciados y personalizados.

La estrategia de precios más adecuada, de las mencionadas anteriormente, dependerá también de qué tan bien informados estén los clientes del mercado sobre las características y el desempeño del producto. Si los clientes están relativamente desinformados, puede ser preferible dar una impresión de alta calidad. El método de señalar un precio alto se conoce como dar una señal de precio. Este enfoque puede ayudar a aumentar el precio de reserva, es decir, el precio que los clientes están dispuestos a pagar por el producto. Sin embargo, el precio de reserva para clientes bien informados no se verá afectado por las señales de precios. En consecuencia, la señalización de precios tiende a ser un enfoque adecuado cuando el producto se encuentra en la fase introductoria del ciclo de vida, ya que entonces los clientes están relativamente desinformados. De manera equivalente, este enfoque es inapropiado para productos en la fase de madurez.

## **Marco Normativo**

### ***NIC 2 Normativo***

El objetivo de esta norma es ofrecer guía y principios para el tratamiento contable de los inventarios. Proporciona orientación para determinar el costo de los inventarios y para reconocer posteriormente un gasto, incluida cualquier amortización al valor neto realizable. También proporciona orientación sobre las fórmulas de costos que se utilizan para asignar costos a los inventarios (IASB, 2020).

De acuerdo con el párrafo 6 de la citada norma, los inventarios incluyen activos mantenidos para la venta en el curso normal del negocio (productos terminados), activos en el proceso de producción para la venta en el curso normal del negocio (trabajo en proceso) y materiales y suministros que se consumen en la producción (materias primas) (IASB, 2020).

Para la presente investigación que está orientada al control de costos y su inclusión en el proceso productivo, se considera lo expuesto en los párrafos 10 al 16 que establecen los principios básicos para incluir un rubro dentro del costo de cada producto. De acuerdo con los párrafos mencionados, la medición del costo de los inventarios debe incluir:

- Costos de compra (incluidos impuestos no recuperables, transporte y manipulación) netos de los descuentos comerciales recibidos.
- costos de conversión (incluidos los gastos generales de fabricación fijos y variables) y
- otros costos incurridos para llevar los inventarios a su ubicación y condición actuales.

La NIC 2 permite que una entidad revele los costos operativos reconocidos durante el período por la naturaleza del costo (materias primas y consumibles, costos laborales, otros costos operativos) y el monto del costo neto. variación de inventarios del período). Esto es consistente con la NIC 1 Presentación de Estados Financieros, que permite la presentación de gastos por función o naturaleza.

### ***NIC 1 Presentación de estados financiero***

La NIC 1 establece la presentación y elaboración de los estados financieros. De acuerdo con esta normativa, tiene que presentarse dentro del grupo de activos corrientes los inventarios. Considerando que el inventario es consumido dentro un periodo productivo de 12 meses, por lo que califican como un activo corriente en cuando a su liquidez.

Además, la norma establece el concepto para considerar un rubro como activo, de acuerdo con esta normativa, un activo sería un recurso controlado

por la empresa producto de sucesos pasados los cuáles y que generan más recursos para una entidad.

De acuerdo con esta definición, es importante considerar los costos que se incurren en el proceso productivo del inventario para poder evaluar si estos rubros podrían llegar a formar parte del costo de inventarios y considerar si pueden ser activados como tales en los estados financieros.

### ***Norma INEN 056 Carnes y productos cárnicos***

El Servicio Ecuatoriano de Normalización ha emitido las normas de calidad a seguir para la elaboración de carne y productos cárnicos. Dentro de este cuerpo normativo, se establece que los productos cárnicos deben mantenerse bajo cadena de frío, desde la planta de faenamiento hasta su expendio (INEN, 2014).

La carne molida; así como los elementos de los productos embutidos, deben tener ausencia al 100% de E. Coli y Salmonella. Cumpliendo con un porcentaje mínimo del 10% de proteína animal, un máximo del 2% de proteína vegetal y un máximo del 3% de almidón.

La temperatura de almacenamiento de los productos cárnicos en lugares de producción y almacenamiento debe mantenerse entre 0 y 4 grados Celsius.

### **Marco Referencial**

#### ***Estudios previos***

En la presente sección se procede a analizar estudios anteriores relacionados con el presente tema de investigación:

En el estudio realizado por Aguilar y Pareja (2023) se analizó la problemática de un aumento de las mermas en la producción de embutido incidiendo en una reducción de la rentabilidad en comparación con el precio de venta. Dicho lo anterior, se planteó el objetivo de reducir a un 2% las mermas de producción generadas dentro del proceso de producción de salchichas de una fábrica productora de embutidos a través de la aplicación de metodologías Lean manufacturing.

Como principal resultado de la investigación, se presenta la aplicación de la metodología 5S para la reestructuración del proceso productivos y la reducción de las mermas. Esto tuvo como resultado una reducción de 2.21% de las mermas, superando al objetivo planteado inicialmente. Esta investigación se relaciona con la presente puesto que aporta metodología de estructuración de procesos con el fin de mejorar la producción, reducir las mermas y aumentar la rentabilidad.

Por otra parte, Criollo (2021) analizó el problema de los sistemas de costeo y su relación con la fijación del precio de venta, para mantener márgenes adecuados de rentabilidad. De acuerdo con esta investigación, la ausencia de un sistema de costeo formal y la fijación de precios sin evidencia, inciden directamente en una reducción de la rentabilidad de los productos y pérdida en la venta de los mismos. Por lo anterior, se planteó el objetivo de analizar el sistema de costeo y cómo este incide en la determinación del precio de venta.

Para la investigación, se planteó una metodología con enfoque cualitativo, diseño no experimental y tipo de investigación descriptiva. Dentro de los principales resultados se tiene la estructuración del sistema de costeo empleando órdenes de producción, órdenes de pedido de materiales tanto para el uso interno de una empresa como para el uso externo con los proveedores, de esta manera se puede llevar el control de forma más apropiada. Además, estas herramientas permiten obtener información actualizada para la fijación de precios, manteniendo los márgenes de rentabilidad esperados.

Además, Quiroz (2021) analizó la problemática relacionada con los costos de producción en la elaboración de embutidos. De acuerdo con la investigadora, se abordó el problema de la falta de control de costos en la elaboración de embutidos lo que tenía como principal incidencia en la disminución de la rentabilidad ante los costos ocultos que no se encontraban administrados.

De acuerdo con los principales resultados obtenidos, se pudo evidenciar que una adecuada estructura de costos en la producción, permitió obtener un costo real de cada producto, identificar sus principales componentes y determinar un precio que permita recuperar los valores invertidos. Este análisis de costos permitió establecer precios competitivos que mejoraron la rentabilidad de la empresa en cuestión de análisis.

Continuando con la argumentación, Espinoza (2022) estudio la producción de embutido desde un punto de vista de factibilidad financiera. El investigador planteó el objetivo de analizar la viabilidad económica y financiera de producir embutidos. Planteó una metodología descriptiva y un enfoque mixto de la investigación que permitía definir claramente los instrumentos a utilizar. Además, el investigador mencionado realizó un análisis de los principales recursos técnicos que se deben seguir para asegurar la calidad del producto.

Dentro de los principales resultados que generó la investigación se encuentran que un análisis de la mano de obra necesaria para generar la producción permite identificar los costos en los que se deben incurrir. Tener claro estos costos, contribuyen a estructurar la estrategia de precios para mantener una buena rentabilidad y cuidar la salud financiera de una empresa.

Por otra parte, Bastidas (2023) realizó un estudio relacionado con la aplicación del sistema de costeo por procesos para la determinación de un precio de venta en una empresa de embutidos. Esta investigación parte de la ausencia de un sistema de costeo y plantea el objetivo de definir un sistema de costeo basado en procesos para la fijación del precio de venta.

Con los resultados de la investigación se plantea la importancia de identificar los elementos del costo de producción. El entender estos costos permite mejorar la gestión de los mismos e identificar en qué punto presentan desviaciones, lo que contribuirá a obtener información confiable para la toma de decisiones y dirigir las acciones hacia un ahorro de costos y mejora en la rentabilidad financiera.

## ***Proceso de producción de embutidos***

Dentro del proceso productivo de embutidos, se presentan los siguientes pasos:

Para empezar el proceso productivo, se comienza con la recepción de la materia prima que consiste en carnes que provienen de res, cerdo, pollo; así como, la grasa y cebo de las diferentes razas de animales. Esta materia prima proviene de centros de faenamiento autorizados. Sin embargo, es necesario contar con una revisión de calidad para determinar que las carnes se encuentran en buen estado para el proceso productivo. Además de lo mencionado, es necesario el uso de diferentes insumos como condimentos, preservantes, aditivos, materiales de empaque, entre otros productos necesarios.

La materia prima que se usará para la producción pasa por un proceso de curación y eliminación de impurezas, para este proceso se hace uso de salmuera, dejándola reposar el tiempo necesario para evitar que esta se caliente o embarre en el contenedor. De forma posterior, se sigue un proceso de corte en trozos menores empleando herramientas automáticas o de forma manual.

Luego del corte de la materia prima viene el paso de la trituración en el cual se emplean molinos. En este proceso se agrega agua para lograr una compactación consistente. Además, se agregan los insumos como condimentos, preservantes, entre otros para lograr el sabor y la calidad deseada. Durante el proceso de mezclado al mismo tiempo se realiza el proceso de emulsión entre la proteína muscular, grasa y agua hasta obtenerla pasta de carne.

La pasta obtenida es colocada en la maquina embutidora y atadas en tripas naturales o sintéticas; además, se usan fundas de alta resistencia para mortadelas y jamones; este proceso depende del uso y de la empresa. Finalmente, se sigue un proceso de cocinado para eliminar posibles actividades bacteriana y conservar el producto.

## **Capítulo 2: Metodología de la Investigación**

En la presente sección se plantea la estrategia metodológica a seguir para poder realizar el trabajo de forma estructurada y organizada. En la metodología se organiza el diseño de la investigación, el enfoque a seguir para la aplicación de los instrumentos de investigación y el tipo de investigación a utilizar. Se procede a desarrollar los principales conceptos que serán usados para el levantamiento y procesamiento de los datos.

### **Diseño de Investigación**

De acuerdo con Hernández et al. (2014) el diseño de la investigación se presenta como la estrategia que el investigador diseña para efectuar un correcto levantamiento y procesamiento de los datos. Para las presentes investigadoras el diseño es de alta relevancia, puesto que establece las principales técnicas a aplicar para los datos de estudio y la forma en la que se levantará la información.

El diseño de la investigación puede clasificarse por según el propósito, de acuerdo a la cronología y según las mediciones (Hernández et al., 2014). Según el propósito de la investigación, el diseño puede ser categorizado como experimental y no experimental. En el diseño experimental, el investigador crea un ambiente controlado, realizando una manipulación de las variables de estudio con el fin de incidir en los resultados obtenidos.

Mientras que, en el diseño no experimental, el investigador no hace alguna manipulación de las variables, sino que se centra en la observación y descripción de las principales características del objeto estudiado. Dicho lo anterior, el presente estudio considera el propósito de la investigación y plantea un diseño no experimental observacional, que consiste principalmente en la observación y descripción de la estructura de costos dentro de las empresas productoras de embutidos.

Continuando con la argumentación, el diseño de la investigación según la cronología puede clasificarse en retrospectiva y prospectiva (Baena, 2017). En el aspecto retrospectivo, se realiza una investigación cuando los efectos del fenómeno de estudio ya se han realizado y existen. Mientras que, en el

aspecto prospectivo, se realiza la investigación antes de la configuración de los efectos de un problema analizado.

De acuerdo con las características de la investigación a realizar, se establece un diseño retrospectivo el cual se considera es adecuado para la investigación en vista que se analizan los efectos de la ausencia de un sistema de costeo en las empresas productoras de embutidos. Se analizará información histórica sobre los costos y cómo estos han incidido en la rentabilidad de las empresas productoras de embutidos.

Finalmente, el diseño de la investigación según las mediciones efectuadas se categoriza en transversal y longitudinal. De acuerdo con Hernández et al. (2014) en el diseño transversal se analiza información en un periodo específico y bien definido, en contraste con el diseño longitudinal que establece el análisis en varios periodos en los cuales el fenómeno de estudio se ha presentado.

Considerando la necesidad del presente estudio, se ha establecido un diseño transversal; puesto que, de acuerdo a la delimitación establecida la información será recolectada con datos del año 2023. La información consistirá en los costos de producción de las empresas de embutidos y los precios establecidos, con el fin de analizar de qué manera se han comportado los costos y si estos han incidido en la rentabilidad de la empresa.

Para resumir lo analizado, se han tomado en consideración la estructura de la investigación con sus necesidades. Por lo antes expuesto, el diseño de la investigación se ha establecido en no experimental observacional, puesto que no se realizará una manipulación de las variables. El aspecto retrospectivo será considerado, en virtud de la información analizar del 2023, este periodo seleccionado satisfará el aspecto transversal usado para la selección del análisis de datos.

## **Enfoque**

De acuerdo con la teoría existente, el enfoque de la investigación puede ser clasificado como cuantitativo, cualitativo, y mixto (Hernández et al., 2014). El enfoque cuantitativo realiza un análisis numérico el problema de estudio

realizando un levantamiento de datos a través de herramientas matemáticas y estadísticas (Baena, 2017). Una herramienta común dentro de este enfoque es la encuesta.

Por otra parte, el enfoque cualitativo realiza un análisis no numérico de la información. Este enfoque se centra principalmente en el uso de la observación y descripción de las características de un fenómeno de estudio (Baena, 2017). Dentro de las principales herramientas que usa este enfoque se encuentra la entrevista y el análisis documental.

Finalmente, el enfoque mixto de la investigación hace uso combinado de las herramientas y procedimientos descritos en el enfoque cualitativo y cuantitativo.

Para resumir lo expuesto, con el antecedente del diseño seleccionado se escoge el enfoque cualitativo de la investigación. Este enfoque se ajusta a los requerimientos del presente estudio. Como herramientas a usar se encuentra la entrevista y el análisis documental de los costos que se generan en la producción de embutido.

### **Tipo de Investigación**

Los investigadores Hernández et al. (2014) plantean diferentes tipos de investigación, dentro de los cuales se pueden mencionar la investigación exploratoria, descriptiva y explicativa.

Los estudios exploratorios se generan y realizan cuando el objeto a investigar ha sido poco estudiado, del cual se tiene muchas dudas y no ha sido estudiado antes (Hernández et al., 2014). Es decir, de este tipo de estudio la investigación bibliográfica ha mostrado que existe poca información e ideas poco relacionadas con el tema analizado.

Por otra parte, los estudios descriptivos surgen cuando el investigador describe fenómenos, situaciones, contextos y sucesos que se manifiestan de diferentes maneras (Hernández et al., 2014). En este aspecto, el objetivo principal de quienes investigan es observar y describir al objetivo de estudio en su hábitat natural y recolectar información para este fin.

Continuando con la argumentación, se presenta el estudio explicativo. Este tipo de estudio no solo se limita a describir, sino a correlacionar las situaciones con los fenómenos estudiados. Se centra en explicar por qué ocurre el problema analizado y en qué condiciones se manifiestan (Hernández et al., 2014).

Finalmente, luego de haber analizado los tipos de investigación, se considera el enfoque diseño y enfoque de la investigación seleccionados. Por lo tanto, el tipo de investigación a realizar es descriptiva. Este tipo de investigación será usada al describir cómo se comportan los costos y de qué manera afectan a la rentabilidad de las empresas productoras de embutidos.

### **Población**

La población se define como el conjunto de individuos que son objeto de una investigación y sobre los cuales se pretende obtener información (Pimienta & De la Orden, 2017). En armonía con la delimitación seleccionada, se han seleccionado a las empresas de Guayaquil bajo la CIU C1010.22 Fabricación de productos cárnicos: salchichas, salchichón, chorizo, salame, morcillas, mortadela, patés, chicharrones finos, jamones, embutidos, etcétera. Incluso snacks de cerdo.

La información fue tomada de la página oficial de la Superintendencia de Compañías, Valores y Seguros (2024) y se presentan de la siguiente manera:

Tabla 3  
*Población de estudio*

<b>Clasificación</b>	<b>Cantidad</b>
CIU C1010.22 Fabricación de productos cárnicos: salchichas, salchichón, chorizo, salame, morcillas, mortadela, patés, chicharrones finos, jamones, embutidos, etcétera. Incluso snacks de cerdo.	15

*Nota:* empresas productoras de embutidos. Obtenido de Superintendencia de Compañías, Valores y Seguros (2024). Recuperado de <https://appscvsmovil.supercias.gob.ec/ranking/reporte.html>

## **Muestra**

La muestra a seleccionar es un subconjunto de la población y tiene características representativas de la población, por lo que los resultados obtenidos pueden extrapolarse a la población en su totalidad (Hernández et al., 2014).

Referente a los métodos de selección de la muestra, Baena (2017) establece que existen métodos probabilísticos y no probabilísticos. El método probabilístico hace uso de las herramientas estadísticas para que cada elemento de la población tenga la misma probabilidad de ser escogido para conformar la muestra. Mientras que el muestreo no probabilístico hace uso de herramientas cualitativas para la selección de la muestra y no hace uso de las técnicas estadísticas.

Para la presente investigación, se ha seleccionado el tipo de muestreo no probabilístico por conveniencia de las investigadoras. Empleando este método, se han seleccionado a 3 contadores de costos de empresas productoras de embutidos diferentes con el fin de levantar la información y generar datos. Estos datos serán recolectados a través de las entrevistas.

Por otra parte, se han seleccionado a 3 expertos en costos con el fin de obtener un punto de vista externo e independiente sobre el sistema de manejo de costos en empresas particulares como son las productoras de embutidos.

## **Fuentes de Información**

En el presente estudio se usarán fuentes de información primarias y secundarias. Las fuentes de información primaria tienen la característica de ofrecer información actualizada y tomada directamente de los involucrados en generar los datos y quienes se encuentran dentro del proceso (Pimienta & De la Orden, 2017). Por otra parte, las fuentes de información secundarias se proporcionan de elementos externos al problema de estudio.

Para la presente investigación, se procede a establecer como fuente de información primaria a los contadores de costos de las empresas en cuestión

de análisis. Además, dentro del grupo primario se encuentran los documentos e información se costos que se usará para el análisis, mientras que las fuentes secundarias son los expertos en costos que serán entrevistados.

### **Herramientas de Investigación**

Las herramientas de investigación a usar en la presente investigación serán la entrevista a profundidad con preguntas abiertas y el análisis documental. De acuerdo con Pimienta & De la Orden 2017) la entrevista consiste en obtener información a través del uso de preguntas y respuestas con los entrevistados que forman parte de un fenómeno de estudio. Esta herramienta permite un acercamiento directo para obtener la información y procesarla.

Por otra parte, el análisis documental hace uso de los documentos relacionados a los costos de producción de las empresas productoras de embutidos. Estos costos serán analizados con el fin de identificar tendencias y comportamientos que permitan generar conclusiones para obtener guía en la elaboración de la propuesta metodológica.

## ***Diseño de instrumentos***

### **Entrevistas a contadores de costos**

#### **Perfil del entrevistado:**

Contador de costo

Experiencia mínima de 5 años en costos de empresas industriales

#### **Objetivo:**

Obtener de primera fuente información que describa el tratamiento de los costos en las empresas productoras de embutidos.

#### **Guía de preguntas:**

1. ¿Cuáles son los principales desafíos que se generan en el costeo de los productos?
2. ¿De qué manera se identifican los costos en la producción de embutidos?
3. ¿Cuál es el sistema de costos utilizado? ¿se emplean tasas de asignación? ¿cómo se distribuyen los costos?
4. ¿De qué manera se controla que los costos sean estables y homogéneos?
5. ¿Cuál es el tratamiento respecto a las mermas?
6. ¿De qué manera se relacionan el costo de los productos con la rentabilidad la empresa? ¿Cuáles son los análisis que se realizan? ¿se han fijado porcentajes mínimos de rentabilidad por cada producto?
7. ¿Cuáles considera que podrían ser las oportunidades de mejora en el costo de los productos?

## **Entrevistas a expertos en costos**

### **Perfil del entrevistado:**

5 años de experiencia

5 años de experiencia en firmas asesoras externas

Graduado en contabilidad y auditoría

### **Objetivo:**

Obtener una opinión de un tercero sobre los procedimientos para el costeo de productos industriales.

### **Guía de preguntas:**

1. ¿Cuáles son los principales riesgos en el costeo de productos embutidos?
2. ¿De qué manera influyen las desviaciones en el costo de los productos sobre la rentabilidad de los mismos?
3. ¿Cuál es el sistema de costeo recomendado para empresas productoras de embutidos?
4. ¿De qué manera se puede mitigar el impacto de costos variables en la adquisición de materias primas?
5. ¿Cómo estructurar un proceso para emplear las órdenes de producción en el costeo de embutidos?
6. ¿Cómo estructurar un proceso para emplear el costeo estándar en la producción de embutidos?
7. ¿De qué manera se pueden controlar las mermas en el proceso productivo?
8. ¿Cuáles son las principales estrategias para el control y reducción de costos enfocados en mejorar la rentabilidad de los productos?

## Validación del Instrumento

Las preguntas del instrumento son originales, puesto que han sido creadas por las autoras y no han sido tomadas de otras investigaciones. Con el fin de obtener aseguramiento sobre si las preguntas cumplen los criterios de pertinencia, coherencia y claridad, se procedió a realizar la validación del instrumento con un experto en el área. Este proceso de validación consistió en exponer las preguntas a la revisión del experto, para que este cuestione la estructura de las interrogantes y evalúe si cumplen el objetivo para el cual fueron establecidas. A continuación, se presenta el perfil de la experta a cargo de la validación.

Tabla 4  
*Perfil de la experta*

Experto	Cargo	Experiencia
CPA. Anggie Villegas Moreira Magister en Finanzas.	Gerente de Asesoría Financiera	Más de 15 años en firmas internacionales

*Nota:* se presenta el perfil de la experta que validó el instrumento de investigación

La experta que realizó la validación del instrumento cuenta con la experiencia y conocimiento necesario en el área financiera y de costos. Además, ha participado en proyectos de análisis de costos en empresa nacionales e internacionales, lo que le ha proporcionado el conocimiento suficiente para determinar si las preguntas se ajustan a los objetivos de la presente investigación. Ver **¡Error! No se encuentra el origen de la referencia..**

A continuación, se presentan las respuestas de las entrevistas con sus respectivos análisis.

## **Análisis de Entrevistas**

### ***Entrevistas a contadores de costos***

#### **Entrevistado 1**

##### **1. ¿Cuáles son los principales desafíos que se generan en el costeo de los productos?**

Dentro de los principales desafíos que se generan en el costeo de los productos, se encuentran la identificación de los generadores de costos, identificar un correcto método de asignación de costos, Determinar y Gestionar cuales son los costos fijos y costos variables, identificar si el producto a elaborar genera rentabilidad apropiada para la empresa, determinar un correcto control de los desperdicios que estos generan; así como también optimizarlos dentro del proceso productivo (reciclaje)

##### **2. ¿De qué manera se identifican los costos en la producción de embutidos?**

Los costos en el proceso productivo se clasifican como materias primas directas, materias primas indirectas, mano de obra directas, costos directos e indirectos de fabricación. Finalmente, para temas de presupuestos se tienen costos fijos y costos variables.

##### **3. ¿Cuál es el sistema de costos utilizado? ¿se emplean tasas de asignación? ¿cómo se distribuyen los costos?**

El sistema de costo que se utiliza en la producción de embutidos es por órdenes de producción. Los costos se distribuyen mediante costos estándar, que se maneja mediante una ficha técnica (recetas) de consumo por cada componente (materias primas / insumos) para la elaboración del embutido determinado

##### **4. ¿De qué manera se controla que los costos sean estables y homogéneos?**

Los costos se manejan mediante control de tiempos y métodos, esto es; que se controla el tiempo de cada proceso dentro de la cadena de producción hasta su empaclado y perchado.

#### **5. ¿Cuál es el tratamiento respecto a las mermas?**

En el proceso de los embutidos, se generan mermas y desperdicios, los mismo que están cubiertos con un recargo del 5% sobre el costo de producción y en lo que respecta a los desperdicios; estos se reprocessan para volver a ser producidos.

#### **6. ¿De qué manera se relacionan el costo de los productos con la rentabilidad la empresa? ¿Cuáles son los análisis que se realizan? ¿se han fijado porcentajes mínimos de rentabilidad por cada producto?**

La relación costo producción con la rentabilidad de la empresa van de la mano, ya que existe un margen de rentabilidad fijo que debe ser cubierto con la producción en volumen se maneja mensual y a la vez nos permite cubrir los presupuestos establecidos.

El análisis que se realiza es determinar el precio de mercado de acuerdo a los competidores, luego de eso se compara con los costos en los que se han incurrido para la producción de los embutidos y se determina si existe una rentabilidad apropiada para la empresa. La empresa, maneja porcentajes mínimos de rentabilidad no menor al 15%.

#### **7. ¿Cuáles considera que podrían ser las oportunidades de mejora en el costo de los productos?**

Una de las Mejoras que se requieren para optimizar el proceso productivo, sería la innovación de nuevas maquinarias con tecnología de punta que ahorra tiempo en el ciclo productivo.

## **Entrevistado 2**

### **1. ¿Cuáles son los principales desafíos que se generan en el costeo de los productos?**

Uno de los principales desafíos es la variación en el precio de las materias primas, centrandó la atención en las carnes. Estos precios fluctúan debido a precios de mercado y temas económicos. Por lo que mantener una constante en el costeo de los productos se vuelve todo un desafío.

Otro reto es el manejo de las mermas, puesto que es importante mantener rangos permitidos de las mermas y monitorearlas constantemente para determinar si hay excesos. En este punto se menciona que los diferentes tipos de embutidos hace necesario mantener un adecuado control de costos, puesto que son necesario diversos tiempos de producción y mano de obra, lo cual requiere un esfuerzo adicional.

### **2. ¿De qué manera se identifican los costos en la producción de embutidos?**

Principalmente se tiene en cuenta que los costos pueden ser clasificados como indirectos y directos. Los costos directos como la materia prima; tales como, carne, especias, entre otros de pueden controlar de forma directa para cada tipo de embutido y mejora la información que se genera. Mientras que los costos indirectos como la energía eléctrica y el mantenimiento de equipos, así como la depreciación por hora máquina son costos que requieren ser distribuidos a una producción y esto genera un trabajo adicional.

### **3. ¿Cuál es el sistema de costos utilizado? ¿se emplean tasas de asignación? ¿cómo se distribuyen los costos?**

En la empresa se usan sistemas de órdenes de producción. Este sistema se emplea para monitorear cada lote que se genera y analizar cómo se han comportado los costos. Además, cobra relevancia analizando la cantidad de productos que se generan en la empresa y cada orden de producción permite llevar un control sobre los costos incurridos en cada lote de producto.

Las tasas de asignación se usan para los costos indirectos. En la empresa se realiza una ponderación de los productos más fabricados y los que más se venden, para determinar una tasa que haga que un producto que más se vende absorba una mayor cantidad de costos. Mientras que los productos que menos se venden absorben menos costos.

Los costos se distribuyen de tal forma que se garantice que se refleje su adecuado costo de producción y permita determinar una rentabilidad apropiada para cada ítem.

#### **4. ¿De qué manera se controla que los costos sean estables y homogéneos?**

El departamento de costos realiza un monitoreo continuo de los precios de las materias primas y otros insumos claves. Se realizan análisis históricos para determinar de qué manera se han comportado los precios de adquisición y cómo estos han incidido en el costo unitario de los productos. Con la información que se obtiene se pueden tomar decisiones y mejorar las estrategias de control de costos.

Además, se realizan capacitaciones al personal de tal manera que se recuerden y refresquen los conocimientos para los mejores procedimientos para el costo de los productos y así el personal cuenta con las herramientas necesarias para ejecutar un adecuado costeo de los productos.

#### **5. ¿Cuál es el tratamiento respecto a las mermas?**

Es importante mantener un control adecuado de las mermas puesto que pueden representar una pérdida para la empresa y afectar la rentabilidad de los productos. Por este motivo, las mermas se controlan para poder registrarlas y determinar el costo real de los productos.

Las mermas que no se pueden evitar como los recortes o pérdidas de peso durante el procesamiento, se incluyen dentro del proceso normal del costeo y se monitorean para determinar si se requiere algún tipo de ajuste al proceso productivo.

Finalmente, se lleva un registro histórico de las mermas para poder realizar análisis comparativos y determinar si existe algún elemento que afecte al proceso productivo.

**6. ¿De qué manera se relacionan el costo de los productos con la rentabilidad la empresa? ¿Cuáles son los análisis que se realizan? ¿se han fijado porcentajes mínimos de rentabilidad por cada producto?**

La relación de los costos de los productos con la rentabilidad de la empresa es inversamente proporcional. Es decir, si los costos aumentan, la rentabilidad de la empresa disminuye. Por tal motivo, se realizan los análisis de margen de contribución para determinar la rentabilidad que se tiene. Además, se fijan presupuestos y luego se los compara con la información real. Se agrega especial atención a los costos variables, puesto que estos inciden en los niveles de rentabilidad y son los costos que se controlan con una mayor dificultad.

Otro análisis que se realiza es la rentabilidad por producto, lo que permite identificar productos con baja rentabilidad para la toma de decisiones como la discontinuación de productos no rentables, o la optimización de los procesos productivos que permitan aumentar los márgenes.

**7. ¿Cuáles considera que podrían ser las oportunidades de mejora en el costo de los productos?**

Una de las principales oportunidades de mejora es la cadena de suministros. Esto es, negociar las mejores condiciones la compra de la materia prima y manteniendo la misma calidad a un mejor precio.

Además, en los tiempos modernos que se manejan actualmente, está el uso de tecnología más eficiente que reduzcan los tiempos de procesamiento y el consumo de energía, para poder reducir las pérdidas y mermas que se generan. Al mismo tiempo, esto permite automatizar el proceso y disminuir el costo de mano de obra.

### **Entrevistado 3**

#### **1. ¿Cuáles son los principales desafíos que se generan en el costeo de los productos?**

Los principales desafíos que se generan es la diversidad de productos y el costeo que se genera. Esto porque cada tipo de embutido tiene su tiempo de producción y una diversidad de insumos que se emplean, lo que hace necesario una correcta administración de costos. Además, se presenta la volatilidad de los precios en la materia prima que complica el costeo.

El control y manejo de las mermas es crucial en el costeo de los productos, puesto que pueden aumentar el costo como disminuirlo. El principal desafío se presenta en mantener buenos márgenes de rentabilidad ante las variaciones en los costos que se generan.

#### **2. ¿De qué manera se identifican los costos en la producción de embutidos?**

Se separan entre costos directos e indirectos y fijos y variables. Los costos fijos y variables se emplean principalmente para el análisis de presupuestos y rentabilidades, puesto que con esta información se realizan las tomas de decisiones.

Mientras que con los costos directos se realiza una trazabilidad para determinar de qué forma estos se han comportado y cómo se pueden optimizar.

Para el caso de los costos indirectos, se emplean tasas de asignación, puesto que no pueden ser claramente asociados con una orden de producción en general.

Finalmente, se tiene los costos de empaquetado y distribución, estos son fundamentales para determinar el costo total de cada producto y asegurar la previsión de los sistemas de control de costos e inventario. Además, que la información genera permite realizar los análisis correspondientes.

**3. ¿Cuál es el sistema de costos utilizado? ¿se emplean tasas de asignación? ¿cómo se distribuyen los costos?**

El sistema que se emplea es el sistema de costeo por órdenes de producción, dado que se producen grandes cantidades de volúmenes y los procesos se encuentran estandarizados. Además, se considera que este sistema permite acumular los costos en cada proceso productivo y luego evaluar su distribución a los productos terminados.

**4. ¿De qué manera se controla que los costos sean estables y homogéneos?**

Se han diseñado e implementado políticas estrictas de estandarización de procesos. Esto implicó un análisis de las recetas parametrizadas en el sistema, el control de las materias primas y la supervisión de cerca del rendimiento de las máquinas y el personal con el fin de identificar alguna oportunidad de mejora y enfocarse en la reducción de costos de producción.

También se han diseñado indicadores de control que permiten identificar cualquier desviación que se presenta con el fin de realizar los ajustes correspondientes.

**5. ¿Cuál es el tratamiento respecto a las mermas?**

El tratamiento de las mermas es un punto crítico en la gestión del inventario y el costeo del mismo. En primero lugar, se han fijado un porcentaje máximo en mínimo de mermas de los cuales se lleva el control para determinar de qué manera se han comportado. Las mermas se contabilizan dentro del costo de producción. En caso que las mermas superen los niveles esperados, se procede a realizar una investigación para determinar cuáles fueron los motivos que llevaron a un crecimiento en el desperdicio.

El objetivo que tiene la empresa es minimizar el desperdicio para así aumentar los niveles de rentabilidad de cada producto. También se ajustan las mermas para llevarlas a un nivel operativamente aceptable.

**6. ¿De qué manera se relacionan el costo de los productos con la rentabilidad la empresa? ¿Cuáles son los análisis que se realizan?**

## **¿se han fijado porcentajes mínimos de rentabilidad por cada producto?**

Existe una relación directa. Es decir, si los costos aumentan, la rentabilidad disminuye, mientras que si los costos disminuyen la rentabilidad aumenta. Con el fin de mantener buenos márgenes de rentabilidad se controla el punto de equilibrio para el grupo de productos que tiene la empresa.

También se analizan los puntos de beneficio bruto y beneficio neto. Se evalúan cómo las fluctuaciones en el precio de las materias primas han incidido en los costos de producción y la rentabilidad. Estos análisis son esenciales para evaluar la rentabilidad de cada producto y sirven como referencia para tomar decisiones que lleven a la reducción de mermas y aumento de productividad.

## **7. ¿Cuáles considera que podrían ser las oportunidades de mejora en el costo de los productos?**

Se pueden implementar tecnologías más avanzadas para la producción que permitirían mejorar la eficiencia de la mano de obra utilizadas, reducir los costos operativos y monitorear efectivamente el uso de los recursos de una empresa en la producción.

Además, se presenta como necesaria la capacitación hacia el personal que labora en la empresa, para poder blindar al equipo de conocimiento actualizado y disminuir pérdidas.

### ***Entrevistas a expertos en costos***

#### **Entrevistado 1**

## **1. ¿Cuáles son los principales riesgos en el costeo de productos embutidos?**

Los principales riesgos en el costeo en general como es una empresa alimenticia es que dentro de la parametrización del costeo no se incluyan todos los costos asociados con otro producto, que no se incluya los porcentajes de daños de merma de residuo por demás que queden en la

maquinaria o queden en el proceso y que esto a la vez no quedara como parte del costo y va a representar perdidas a futuro.

## **2. ¿De qué manera influyen las desviaciones en el costo de los productos sobre la rentabilidad de los mismos?**

Cuando se tiene una parametrización, se deben considerar los principales costos del producto y otros factores que involucran en el proceso de producción para que el producto se encuentre listo para la venta. Por lo tanto, al no ser debidamente identificado las variaciones, va a dar como resultado el producto a un costo menor y no va permitir estimar correctamente el precio por ende no se obtendrá una utilidad esperada.

## **3. ¿Cuál es el sistema de costeo recomendado para empresas productoras de embutidos?**

En general uno de los sistemas más recomendados a todo lo que corresponde en industrias de alimentos es mantener siempre un costo estándar actualizado periódicamente, ya que al ser productos alimenticios donde la materia prima suele subir o bajar de precio constantemente se puede mantener nivelado un costo estándar y un costo real para ver la diferencia ya que esto dependerá de la compañía y que tanto de parametrización tiene.

## **4. ¿De qué manera se puede mitigar el impacto de costos variables en la adquisición de materias primas?**

El costo estándar se podría mantener siempre y se vaya actualizando y que este periodo no sea extenso. Se analizan las condiciones del mercado para ver que tanto cambia el precio de la materia prima, los costos indirectos, mano obra.

## **5. ¿Cómo estructurar un proceso para emplear las órdenes de producción en el costeo de embutidos?**

El proceso de orden de producción va a depender mucho si la compañía trabaja bajo pedidos, caso contrario no es necesario tener matizado las ordenes de producción. Pero si es muy necesario tener internamente el control procesado con el objetivo de poder primero dentro de las cadenas de procesos

tener una adquisición una compra de toda la materia prima necesaria de pronto por alto volumen que ese volumen permita tener descuentos para una compra grande que abarque la capacidad que se tendrá de producción y finalmente el almacenamiento que se va a obtener, para que el producto se pueda conservar de la manera más optima posible y de esta manera poder trabajar órdenes de producción con un volumen mayor tratando de optimizar el 100% el uso de las maquinas, los trabajadores y demás.

#### **6. ¿Cómo estructurar un proceso para emplear el costeo estándar en la producción de embutidos?**

Lo más importante cuando se parametriza un costo estándar es conocer todo el proceso, los reprocesos, tener completamente mapeado cuál es el proceso principal, secundarios, tener estimado la capacidad de producción, ver las jornadas laborales, pero en este caso como se habla de alimentos de una receta de un producto previamente laborado lo más recomendable es trabajar con el costo estándar. El objetivo realmente es que tengan incluidos todos estos factores que se conoce en el proceso de producción para que quede estimado posible, y lo más importante es que se vaya actualizado para tener un costo real.

#### **7. ¿De qué manera de pueden controlar las mermas en el proceso productivo?**

Para controlar el tema de las mermas debemos estar conscientes que es algo que siempre va a existir, tener identificado en el proceso a los productos más perecibles o los que van a ir consumiendo para tener un indicador de mermas; segundo, el proceso de las máquinas al momento de cambiar de una maquina a otra el proceso de cocción y demás; así mismo va a existir una merma de proceso.

Es clave ser consciente de aquello para poder asignar un valor dentro las acciones que tienen las compañías para irlos controlando es aceptar un porcentaje mínimo y si este varía y aumenta se tendría que ver si hubo un desorden en el proceso.

**8. ¿Cuáles son las principales estrategias para el control y reducción de costos enfocados en mejorar la rentabilidad de los productos?**

Cuando se habla en específico lo que pasa en una industria de alimentos es muy poco el enfoque se le da a la reducción de costos principalmente a todo lo que corresponde a la materia prima. Siempre hay que mantener una calidad, una igualdad entre todos los procesos productivos para garantizar que se va a tener siempre el mismo producto independientemente los distintos lotes.

En el momento de querer analizar una reducción de costos es muy importante ver que parte se espera sacrificar si es el lado de la calidad; puesto que de esta manera se va a enfocar en productos de menor costos, pero a la larga no sería la estrategia para reducir costos.

Se considera que se podría enfocar en otros costos indirectos que carecen del proceso productivo, alquiler, maquinaria, mantenimiento de maquinaria, horas laborales, bonos, mano de obra para enfocar específicamente en reducción de costos es atacar esos otros costos que están afectas nuestro proceso de producción, y por último antes mencionado es tener mapeado el 100% del proceso productivo para no dejar de lado la merma, de producto altamente predecibles que se puedan almacenar que no sea necesario incluir en un costo adicionales.

**Entrevistado 2**

**1. ¿Cuáles son los principales riesgos en el costeo de productos embutidos?**

Uno de los principales riesgos es la fluctuación de los precios de la materia prima como la carne que puede variar por la demanda y la oferta en el mercado. Además, se corre el riesgo de tener problemas en la cadena de suministros que esto aumente los días de producción y se deteriore la carne. Esto aumentaría la merma y afectaría considerablemente la situación financiera de la empresa.

Lo anterior, puede llevar a una inexactitud en los costos proyectados y disminuir la rentabilidad. Al mismo tiempo, se presentan los problemas de distribución de costos indirectos como la energía, mano de obra y otros costos asociados que impiden costear correctamente cada producto.

## **2. ¿De qué manera influyen las desviaciones en el costo de los productos sobre la rentabilidad de los mismos?**

Las desviaciones tienen una incidencia directa en la rentabilidad de los productos. Si los costos reales, superan los costos presupuestados la rentabilidad se ve afectada negativamente puesto que esto disminuye el margen de las ganancias y en algunos casos puede volverse negativo. El aumento en las desviaciones puede generarse por falta de actualización del estándar o por errores en el ingreso de la información; así mismo, en la volatilidad de los precios de la materia prima que es un factor externo difícil de controlar.

## **3. ¿Cuál es el sistema de costeo recomendado para empresas productoras de embutidos?**

Se sugiere analizar la estructura de cada empresa y determinar el mejor sistema que se adapte a las necesidades. Por lo general se propone un sistema de órdenes de producción manteniendo los costos estándar lo que es crucial para la industria, en la cual las variaciones de los ingredientes afectan significativamente el costeo.

Además, el costo por órdenes de producción facilita la asignación directa de los costos y mejora el control que se tiene para el uso de las tasas de asignación en la distribución de los costos indirectos.

## **4. ¿De qué manera se puede mitigar el impacto de costos variables en la adquisición de materias primas?**

Es fundamental tener una estrategia de compras y entender el mercado para identificar el punto en el que las materias primas tiene sus temporadas bajas. En estos periodos, se considera apropiado realizar las compras de los productos para minimizar el impacto del aumento de costos.

Otra estrategia es diversificar la cartera de proveedores, de tal manera que se pueda encontrar el producto con la calidad deseada a un menor precio y se puede negociar los acuerdos de pago hasta incidiendo en los niveles de apalancamiento.

Finalmente, un inventario de seguridad de las materias primas críticas contribuye a mantener los costos estables.

#### **5. ¿Cómo estructurar un proceso para emplear las órdenes de producción en el costeo de embutidos?**

Se debe comenzar con la creación de una orden de producción en la cual se detallan los materiales usados, la mano de obra empleada y los costos que se usa para fabricar los lotes en específicos. Es importante tener un sistema ERP robusto que permita rastrear los costos en tiempo real y determinar el comportamiento de la producción.

Al finalizar la producción es importante comparar los costos reales con los costos estimados para identificar variaciones y tomar las mejores decisiones para la producción.

#### **6. ¿Cómo estructurar un proceso para emplear el costeo estándar en la producción de embutidos?**

El primer paso es determinar las recetas que se usan para la producción de cada embutido. Luego de esto, realizar las pruebas correspondientes para identificar las cantidades que se usan, las mermas que se generan y la rentabilidad que se obtiene por usar ciertos productos en determinado momento y tiempo. Analizando esta información, se puede formar un estándar que guíe el uso de la materia prima y los tiempos asignados.

Es importante que dentro de la estructura de costos se definan las revisiones periódicas para mantener bajo control las desviaciones y establecer mecanismos de respuesta.

**7. ¿De qué manera de pueden controlar las mermas en el proceso productivo?**

Se puede analizar de forma detallada las etapas del proceso productivo identificando en cual parte de proceso se genera mayor pérdida. Estos puntos permiten identificar las medidas correctivas que pueden ser por una actualización de la receta, del estándar o de una mala gestión de los tiempos en el proceso de producción. Al mismo tiempo, se pueden generar por la calidad de los productos.

**8. ¿Cuáles son las principales estrategias para el control y reducción de costos enfocados en mejorar la rentabilidad de los productos?**

Una de las estrategias para el control y reducción de los costos en la producción de embutidos es la optimización de la cadena de suministro. Esto quiere decir la negociación con proveedores, comprar los productos en sus temporadas bajas de costos y aprovechar los descuentos por pronto pago. Claro, esto tiene una influencia directa en el flujo de efectivo que se genera, pero se debe coordinar con todas las áreas para mejorar la gestión de costos.

La gestión adecuada de inventarios, minimizando el desperdicio y las mermas, también contribuye directamente a la reducción de costos. Finalmente, revisar y ajustar regularmente los precios de venta para reflejar los costos reales asegura que la rentabilidad de los productos se mantenga en niveles óptimos.

**Entrevistado 3**

**1. ¿Cuáles son los principales riesgos en el costeo de productos embutidos?**

La gestión de mermas puede llevar a una subestimación de los costos reales afectando directamente la rentabilidad de los productos. Además, se genera un riesgo en la asignación incorrecta de los costos indirectos, como los gastos por servicios básicos, depreciación y otros insumos indirectos.

Finalmente, los costos de transporte, almacenamiento y logística pueden ser costos hundidos que no se identifican apropiadamente, pero inciden en la rentabilidad de cada producto.

## **2. ¿De qué manera influyen las desviaciones en el costo de los productos sobre la rentabilidad de los mismos?**

Afectan directamente la rentabilidad de cada producto de la empresa como tal. Estas desviaciones pueden ser el resultado de factores como variaciones en la eficiencia del proceso de producción, cambios inesperados en los precios de materias primas o un aumento no controlado en los costos indirectos.

Además, también se presenta la necesidad de la revisión de las recetas y el proceso como tal para medir la cantidad de mermas generadas, que se relacionan estrechamente con las desviaciones.

## **3. ¿Cuál es el sistema de costeo recomendado para empresas productoras de embutidos?**

El sistema de costeo estándar es una opción que se ha usado recurrentemente en la producción de productos embutidos. El uso de este sistema permite estandarizar los procesos y controlar los costos que se generan, puesto que se miden respecto a un estándar.

Además, luego de la producción, este sistema te permite analizar los costos reales de los costos presupuestados, identificar las desviaciones y realizar los análisis respectivos para determinar en qué punto se han presentado las desviaciones.

## **4. ¿De qué manera se puede mitigar el impacto de costos variables en la adquisición de materias primas?**

Se pueden establecer una negociación con los proveedores para contratar la congelación de precios en los productos que más se adquieren. Esto tiene que ser controlado y analizado por la gerencia financiera y la gerencia de producción. De esta manera, se proyecta las cantidades a

producir, se fija un nivel requerido de materia prima y se negocian con los proveedores.

Esto permite congelar los precios de las materias primas principales y disminuir el impacto de la variabilidad en los costos de producción.

#### **5. ¿Cómo estructurar un proceso para emplear las órdenes de producción en el costeo de embutidos?**

Primero es necesario estandarizar las recetas y los procedimientos que se llevan a cabo en el proceso productivo. Luego de esto, establecer los formatos que se requieren para llevar el control de las órdenes de producción. También es altamente importante realizar una socialización del nuevo sistema a emplear para que todo el personal participe y se encuentre familiarizado con el proceso de costeo.

En este punto se resalta la importancia de crear capacitaciones recurrentes a personal a cargo para que cuenten con las herramientas necesarias que contribuyan a su ejecución adecuada de las funciones de costeo.

#### **6. ¿Cómo estructurar un proceso para emplear el costeo estándar en la producción de embutidos?**

Para este tipo de costeo se requiere un enfoque ordenado y sistemático. Primero se analiza la información histórica para identificar el comportamiento de la producción, identificando tiempos y cantidades de materia prima utilizados. esto es fundamental para crear el estándar en la producción. El estándar se crea realizando diversos ensayos para fijar el promedio de un producto bajo diversos parámetros.

Luego del análisis, es importante identificar las variaciones que se han generado en el proceso productivo.

**7. ¿De qué manera de pueden controlar las mermas en el proceso productivo?**

La reducción de viene de un proceso continuo de mejora y control riguroso. Es importante tener un equipo que controle las mermas y se dedique a la investigación de las cantidades de mermas en cada proceso productivo. De esta manera, se construyen bases de datos con información valiosa que permita tomar decisiones administrativas y estratégicas para la disminución del desperdicio.

**8. ¿Cuáles son las principales estrategias para el control y reducción de costos enfocados en mejorar la rentabilidad de los productos?**

Se recomienda realizar un análisis detallado de la estructura de costos para identificar áreas de ahorro y oportunidades de mejora. Además, es importante fomentar en el equipo de trabajo la conciencia de ahorro en costos y disminuir el desperdicio. Puesto que esta parte es fundamental para obtener resultados más rápido que de lo esperado.

## **Matriz de hallazgos**

Tabla 5

*Matriz de hallazgos – Contadores de costos. Parte 1*

<b>Criterio</b>	<b>Entrevistado 1</b>	<b>Entrevistado 2</b>	<b>Entrevistado 3</b>
Desafíos en el costeo de productos	Identificación de los generadores de costos, identificar un correcto método de asignación de costos, Determinar y Gestionar cuales son los costos fijos y costos variables,	Variación en el precio de las materias primas. Otro reto es el manejo de las mermas.	La diversidad de productos y el costeo que se genera. El control y manejo de las mermas es crucial en el costeo de los productos, puesto que pueden aumentar el costo como disminuirlo.
Identificación de costos de producción	Materias primas directas, materias primas indirectas, mano de obra directas, costos directos e indirectos de fabricación.	Los costos pueden ser clasificados como indirectos y directos.	Se separan entre costos directos e indirectos y fijos y variables. Costos de empaquetado y distribución, estos son fundamentales para determinar el costo total de cada producto

Tabla 6

*Matriz de hallazgos – Contadores de costos. Parte 2*

<b>Criterio</b>	<b>Entrevistado 1</b>	<b>Entrevistado 2</b>	<b>Entrevistado 3</b>
Sistema de costos utilizados	El sistema de costo que se utiliza en la producción de embutidos es por órdenes de producción	Sistemas de órdenes de producción. Este sistema se emplea para monitorear cada lote que se genera y analizar cómo se han comportado los costos	El sistema que se emplea es el sistema de costeo por órdenes de producción, dado que se producen grandes cantidades de volúmenes y los procesos se encuentran estandarizados.
Control de costos	Mediante control de tiempos y métodos	Monitoreo continuo de los precios de las materias primas y otros insumos claves. Capacitación al personal	Diseñando e implementado políticas de estandarización y análisis de las recetas y la supervisión de cerca del rendimiento de las máquinas y el personal
Tratamiento de mermas	Cubiertos con un recargo del 5% sobre el costo de producción y en lo que respecta a los desperdicios	Se monitorean para determinar si se requiere algún tipo de ajuste al proceso productivo.	Se han fijado un porcentaje máximo en mínimo de mermas de los cuales se lleva el control para determinar de qué manera se han comportado

Tabla 7

Matriz de hallazgos – Contadores de costos. Parte 3

<b>Criterio</b>	<b>Entrevistado 1</b>	<b>Entrevistado 2</b>	<b>Entrevistado 3</b>
Relación costos rentabilidad	La relación costo producción con la rentabilidad de la empresa van de la mano, ya que existe un margen de rentabilidad fijo que debe ser cubierto con la producción en volumen	Se realizan los análisis de margen de contribución para determinar la rentabilidad. Se fijan presupuestos y luego de comparan con la información real.	Si los costos aumentan, la rentabilidad disminuye, mientras que si los costos disminución la rentabilidad aumenta
Oportunidades de mejora	Innovación de nuevas maquinarias con tecnología de punta que ahorra tiempo en el ciclo productivo	Negociar las mejores condiciones la compra de la materia prima y manteniendo la misma calidad a un mejor precio	Se pueden implementar tecnologías más avanzadas para la producción que permitirían mejorar la eficiencia de la mano de obra utilizadas, reducir los costos operativos y monitorear efectivamente el uso de los recursos de una empresa en la producción.

Tabla 8

*Matriz de hallazgos – Expertos en costos. Parte 1*

<b>Criterio</b>	<b>Entrevistado 1</b>	<b>Entrevistado 2</b>	<b>Entrevistado 3</b>
Principales riesgos	Dentro de la parametrización del costeo no se incluyan todos los costos asociados con otro producto	Fluctuación de los precios de la materia prima. Inexactitud en los costos proyectados y disminuir la rentabilidad.	La gestión de mermas puede llevar a una subestimación de los costos reales afectando directamente la rentabilidad de los productos
Influencia de las desviaciones	Al no ser debidamente identificado las variaciones, va a dar como resultado el producto a un costo menor y no va permitir estimar correctamente el precio por ende no se obtendrá una utilidad esperada	Si los costos reales, superan los costos presupuestados la rentabilidad se ve afectada negativamente puesto que esto disminuye el margen de las ganancias y en algunos casos puede volverse negativo	Afectan directamente la rentabilidad de cada producto de la empresa como tal. Estas desviaciones pueden ser el resultado de factores como variaciones en la eficiencia del proceso de producción.

Tabla 9

*Matriz de hallazgos – Expertos en costos. Parte 2*

<b>Criterio</b>	<b>Entrevistado 1</b>	<b>Entrevistado 2</b>	<b>Entrevistado 3</b>
Sistema de costeo	Es mantener siempre un costo estándar actualizado periódicamente	Se propone un sistema de órdenes de producción manteniendo los costos estándar lo que es crucial para la industria	El sistema de costeo estándar es una opción que se ha usado recurrentemente en la producción de productos embutidos.
Impacto de costos variables	Se analizan las condiciones del mercado para ver que tanto cambia el precio de la materia prima, los costos indirectos, mano obra.	Tener una estrategia de compras y entender el mercado para identificar el punto en el que las materias primas tiene sus temporadas bajas	Se pueden establecer una negociación con los proveedores para la congelación de precios

Tabla 10

*Matriz de hallazgos – Expertos en costos. Parte 3*

<b>Criterio</b>	<b>Entrevistado 1</b>	<b>Entrevistado 2</b>	<b>Entrevistado 3</b>
Estructura del costeo por órdenes de producción	El proceso de orden de producción va a depender mucho si la compañía trabaja bajo pedidos.	Creación de una orden de producción en la cual se detallan los materiales usados, la mano de obra empleada y CIF	Primero es necesario estandarizar las recetas y los procedimientos que se llevan a cabo en el proceso productivo
Estructura del costeo estándar	Tener completamente mapeado cuál es el proceso principal, secundarios, tener estimado la capacidad de producción, ver las jornadas laborales y una receta	Determinar las recetas que se usan para la producción de cada embutido. Realizar las pruebas para identificar las cantidades que se usan, las mermas, la rentabilidad y tiempo.	Para este tipo de costeo se requiere un enfoque ordenado y sistemático

Tabla 11

*Matriz de hallazgos – Expertos en costos. Parte 3*

<b>Criterio</b>	<b>Entrevistado 1</b>	<b>Entrevistado 2</b>	<b>Entrevistado 3</b>
Control de mermas	Tener identificado en el proceso a los productos más perecibles o los que van a ir consumiendo para tener un indicador de mermas	Se puede analizar de forma detallada las etapas del proceso productivo identificando en cual parte de proceso se genera mayor pérdida.	Es importante tener un equipo que controle las mermas y se dedique a la investigación y mejora.
Reducción de costos	Es muy importante ver que parte se espera sacrificar si es el lado de la calidad.	Es la optimización de la cadena de suministro.	Realizar un análisis detallado de la estructura de costos para identificar áreas de ahorro

## ***Discusión de resultados***

En el análisis de los resultados de las entrevistas se puede determinar las principales conclusiones que orientan hacia el diseño de una propuesta metodológica para la mejora en la estructura de la gestión de costos con sus efectos en la rentabilidad.

Es importante mencionar que dentro de los principales riesgos que se generan en el costeo de los productos se encuentra la volatilidad de los precios de materias primas, el aumento de las mermas y la falta de una adecuada asignación de costos a los distintos productos. Además, el hecho de que existan distintos productos complica la gestión de costos en el proceso productivo.

Para un mejor control de costos se ha observado como denominador común el sistema de costeo por órdenes de producción en combinación con los costos estándar. Las órdenes de producción contribuyen a tener un control de las materias primas usadas, las horas invertidas con los costos de mano de obra claramente identificados y los otros costos indirectos de fabricación que deben ser distribuidos a los productos en producción.

Por otro lado, los costos estándar contribuyen a tener una unidad de medida para identificar desviaciones en el sistema de producción e identificar oportunidades de mejora como la revisión de recetas, actualización del proceso o actualización de los estándares usados para determinar si es necesario una mejora en el proceso productivo.

También se muestra la necesidad de tener un control de los costos para poder mantener buenos márgenes de rentabilidad, puesto que el control de los costos afecta la producción de cada inventario y la determinación de los costos. Esto incide directamente en la generación de rentabilidad y en los bajos niveles de márgenes. En el lado opuesto, una reducción de costos permite mejorar la rentabilidad de cada producto y de la empresa en general.

### **Capítulo 3: Propuesta Metodológica**

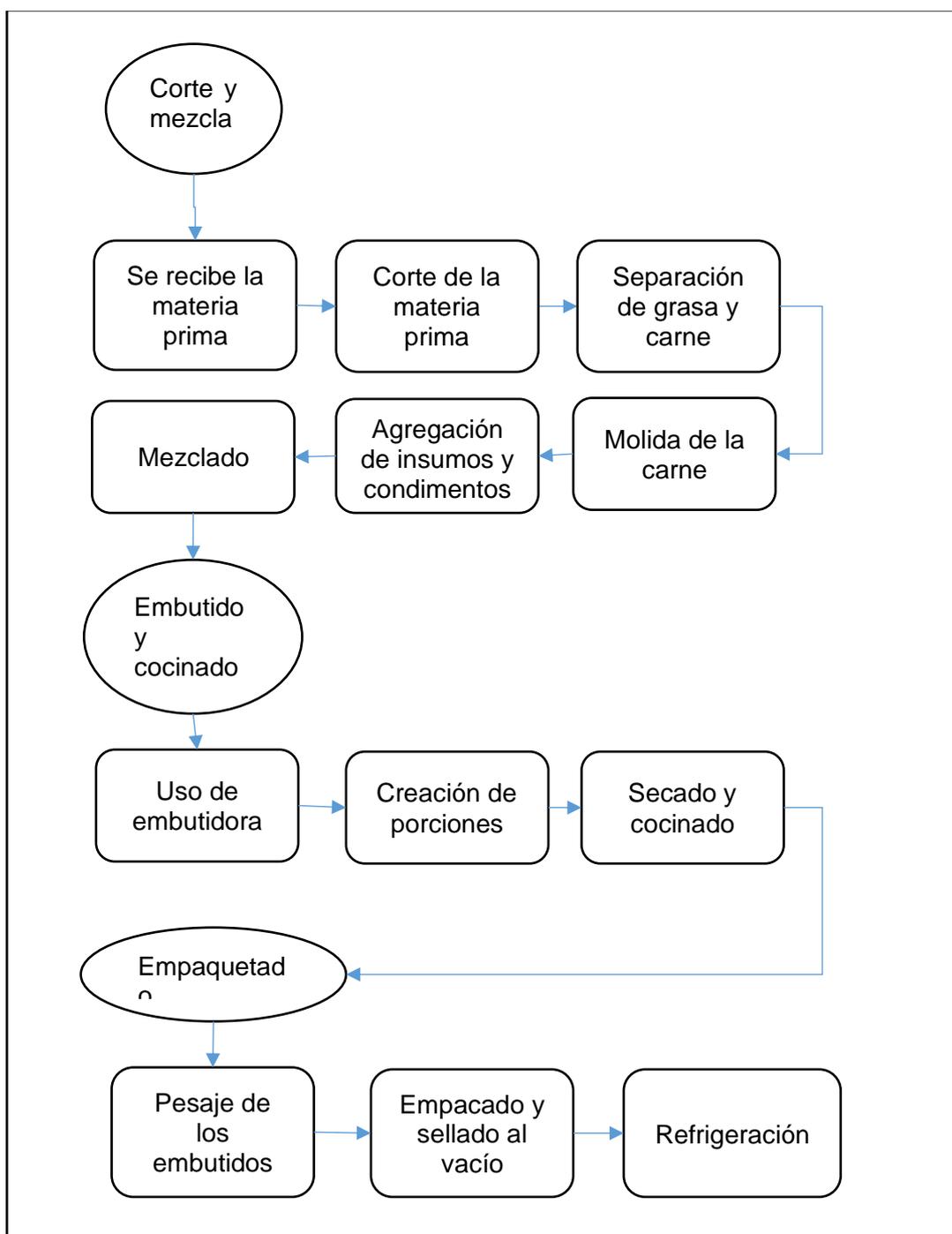
En la presente propuesta metodológica, se procede a establecer las guías necesarias para la estimación de los costos de producción de embutidos. Las propuestas aquí desarrolladas se han pensado y diseñado considerando la teoría levantada en el desarrollo de la investigación. Producto del conocimiento realizado, se plantea una guía de caso de estudio en el cual se aplica la metodología para proponer un sistema de control de costos que permita el control y aumento de la rentabilidad de los productos de las empresas productoras de embutidos de la ciudad de Guayaquil.

#### **Conocimiento del Ciclo Productivo**

Conocer el ciclo productivo de embutidos es imprescindible para determinar un sistema de costeo apropiado. El ciclo productivo muestra y describe las actividades que se generan para la producción de los diferentes tipos de embutidos, lo que permite entender cómo se generan los costos. Las etapas de producción también contribuyen a que se identifique la mano de obra necesaria, maquinaria y uso de energía que deben ser cuantificados para su respectiva contabilización e incorporación al costo del producto.

Además, entender el proceso productivo contribuye a monitorear la generación de mermas o desperdicio lo que es importante para un costeo preciso. Al mismo tiempo, facilita la asignación correcta de los costos indirectos tales como los gastos generales de fábrica. El proceso de la producción de embutidos, se describe de la siguiente manera:

Figura 1  
Proceso productivo del embutido



Nota: se describe el ciclo de producción de embutidos. Tomado de Asobanca (2022). Adaptado de <https://asobanca.org.ec/wp-content/uploads/2022/12/9.-Guia-Fabricacion-de-embutidos.pdf>

## Guía de Determinación del Estándar

Para estructurar el sistema de costeo, es importante tener claro cómo se generan los costos de materias primas, mano de obra y los costos indirectos de fabricación. El análisis de estos valores contribuye a la constitución de los costos estándar. Estos costos son utilizados para el estudio de las desviaciones y se determinan si existen errores en el proceso productivo que deban ser corregidos. A continuación, se presenta la determinación de los costos estándar en materias primas.

Tabla 12

*Determinación del estándar de materia prima*

<b>Materias primas generales</b>	<b>Unidad de medida</b>	<b>Proveed or 1</b>	<b>Proveed or 2</b>	<b>Proveed or 3</b>	<b>Costo estándar</b>
Carne de res	Kg	2.87	2.80	2.83	2.83
Carne de pollo	Kg	2.88	2.85	3.21	2.98
Carne de cerdo	Kg	2.45	2.45	2.75	2.55
Grasa de cerdo	Kg	2.45	2.45	2.75	2.55
Condimentos	Kg	1.32	1.55	1.25	1.37
Sal	Kg	1.25	1.35	1.45	1.35
Tripolifosfato de sodio	Kg	4.55	4.72	4.79	4.69
Nitrito de sodio	Kg	1.86	2.00	2.04	1.97
Otros conservantes	Kg	3.00	3.15	3.15	3.10
Material de empaque	Metro	15.00	17.00	13.00	15.00

*Nota:* se investiga los precios de proveedores y se determina el estándar de la materia prima.

Es importante mencionar que la determinación de los costos estándar en las materias primas se realiza analizando las compras históricas de materias primas a los principales proveedores en las condiciones normales posibles. Esto se realiza para establecer el precio estándar en el cual se adquieren los

productos y que se deben usar en el costeo de las recetas para la producción. El estándar calculado es el denominador común de los precios de las materias primas.

Ahora, también es importante contar con la información del personal a cargo de la producción. Entender los valores que se pagan al personal de la producción, permite identificar el valor de la hora hombre y determinar el costo de cada hora para el respectivo cálculo. Los resultados de análisis se presentan a continuación:

Tabla 13

*Determinación del estándar de mano de obra. Parte 1*

<b>Personal</b>	<b>Sueldo</b>	<b>Décimo Tercero</b>	<b>Décimo Cuarto</b>	<b>Aporte Patronal</b>
Operario A	\$460.00	\$38.33	38.33	\$55.89
Operario B	\$550.00	\$45.83	38.33	\$66.83
Jefatura	\$800.00	\$66.67	38.33	\$97.20

*Nota:* se calculan los valores de mano de obra y se determina el estándar hr/H

Tabla 14

*Determinación del estándar de mano de obra. Parte 2*

<b>Personal</b>	<b>Vacaciones</b>	<b>Fondos de Reserva</b>	<b>Total</b>	<b>Valor hr/H Estándar</b>
Operario A	\$19.17	\$38.32	\$650.04	\$2.71
Operario B	\$22.92	\$45.82	\$769.72	\$3.21
Jefatura	\$33.33	\$66.64	\$1,102.17	\$4.59

*Nota:* se calculan los valores de mano de obra y se determina el estándar hr/H

Para la estandarización de los costos por mano de obra, se empieza identificando los perfiles que participan en el proceso productivo. Para este caso se han identificado dos tipos de operarios que participan en el proceso de corte, embutido y empaquetado. Luego de esto, se procede a calcular los valores que se pagan a este personal de forma mensual calculando el valor

total y luego la hora/hombre (hr/H). El valor de hr/H es usado para calcular el costo estándar de la receta bajo condiciones de horas en cada proceso y con una rentabilidad esperada.

Junto a la materia prima y a la mano de obra, se comienza midiendo los otros costos indirectos de fabricación para determinar, de manera mensual, los costos que afectan a la producción, pero no se relacionan directamente. Estos costos son distribuidos a los productos bajo el cálculo de tasas de asignación de forma se distribuyan de acuerdo al uso de la capacidad instalada de cada producto. A continuación, se muestra la información promedio.

Tabla 15

*Determinación del estándar de CIF*

<b>Concepto</b>	<b>Costo mensual</b>	<b>Horas</b>	<b>Costo por hora</b>
<b>Servicios básicos</b>			
Luz	550	320	1.72
Agua	250	320	0.78
Internet	75	320	0.23
Comunicaciones	60	320	0.19
<b>Depreciación</b>			
Molino industrial	29.17	320	0.09
Mezcladora industrial	20.83	320	0.07
Embutidora	18.33	320	0.06
Congeladores	33.33	320	0.10
Hornos	41.67	320	0.13
Selladores	16.67	320	0.05
<b>Total por hora</b>			<b>3.42</b>

*Nota:* se calculan los valores CIF se determina el estándar

Los CIF se calculan para los servicios básicos y los costos asociados a la depreciación. Se toma como base las horas en dos turnos diarios por cada semana y se divide para el total de los costos generados de forma mensual. se obtiene un costo de por hora de CIF por el valor de US\$3.42

Luego de determinar los costos estándar para cada componente del costo genera, se procede a realizar el análisis de costo estándar para las recetas. Para efectos de la propuesta metodológica, se ha toma como caso de estudio la producción de un embutido chorizo tipo 1. Este producto es representativo en el nivel de ventas. La receta estandariza, se presenta de la siguiente manera:

Tabla 16

*Determinación del estándar de la receta*

<b>Receta</b>			
<b>Tipo:</b>	Embutido chorizo tipo 1		
<b>Productividad:</b>	1,000 kg		
<b>Concepto</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo</b>	<b>Total</b>
<b>Materia prima</b>			
Carne de res	390.00	2.83	1,105.00
Carne de pollo	240.00	2.98	715.20
Carne de cerdo	100.00	2.55	255.00
Grasa de cerdo	120.00	2.55	306.00
Condimentos	120.00	1.37	164.40
Sal	29.60	1.35	39.96
Tripolifosfato de sodio	0.20	4.69	0.94
Nitrito de sodio	0.10	1.97	0.20
Otros conservantes	0.10	3.10	0.31
Material de empaque	-	0.15	0.15
<b>Subtotal</b>			<b>2,587.15</b>
<b>Mano de obra</b>			
<b>Corte y mezcla</b>			
Operario A	1.3	2.71	3.523
<b>Embutido</b>			
Operario A	1.3	2.71	3.523
Operario B	1	3.21	3.21
<b>Empaquetado</b>			
Operario A	1	2.71	2.71
Operario B	1	3.21	3.21
Jefatura	1	4.59	4.59
<b>Subtotal</b>			<b>20.77</b>
<b>CIF</b>	<b>7</b>	<b>3.42</b>	<b>23.95</b>
<b>Total costo</b>			<b>2,631.87</b>

*Nota:* calculo de la receta estándar. Obtenido de la investigación de costos

## Formatos de control de costos

Para una adecuada estructura de costos, se tiene que establecer un orden dentro del proceso productivo. La presente propuesta metodológica, establece el uso de formatos que guiarán a las empresas de embutidos a mejorar el control sobre los costos a continuación, se muestra el modelo de formatos para el uso en el proceso de costeo.

En primer lugar, es importante contar con la orden de requisición, en la cual se formaliza el uso de los productos que van a salir de bodega para la producción. Este formato debe ser usado y firmado, con el fin de mantener un orden y fomentar la cultura organizacional en toda la producción. Se propone el siguiente formato:

Figura 2  
Formato de orden de requisición

EMPRESA DE EMBUTIDOS				
Orden de requisición - N.001				
Fecha:				
Solicitado por:				
Cantidad	Productos	Unidad	Valor unitario	Valor total
Recibí conforme			Entregado por:	

Nota: formato propuesto para el control de costos

Con este formato, se pretende fomentar la estructura de costos dentro de cualquier empresa de embutidos que decida usarla. Al mismo tiempo, se emplea el formato de control de costos para cada orden de producción, de

esta manera se puede monitorear los insumos utilizados en la producción. El formato propuesto es el siguiente:

Tabla 17  
Formato de órdenes de producción

<b>Empresa de Embutidos</b> <b>HOJA DE COSTOS POR ORDENES DE TRABAJO</b>				
<b>Orden Número:</b>				
<b>Producto:</b>				
<b>Cantidad estimada:</b>			<b>Fecha de inicio:</b>	
<b>Cantidad producida:</b>			<b>Fecha de final:</b>	
<b>Desperdicio:</b>				
Tipo	Material	Cantidad	Costo unitario	Total
Materia prima				
Mano de obra				
CIF				
			<b>Costo de fabricación:</b>	-
			<b>Precio de venta:</b>	-
			<b>Utilidad Bruta</b>	-
			<b>Gastos operativos y financieros</b>	-
			<b>Utilidad</b>	-

*Nota:* formato propuesto para el control de costos

Se propone el uso de formatos para cada orden de producción. Con el uso de este formato se procede a recomendar a las empresas de embutidos que realicen su proceso de costeo con el empleo del formato propuesta.

Por otra parte, se procede continuar con el caso de ejemplo, en el cual se hace uso de los formatos propuestos para el costeo de los productos.

## **Guía de Costeo por Órdenes de Producción**

En la presente sección se continúa con el caso de ejemplo dentro del proceso de costeo del embutido chorizo tipo 1. Se parte del análisis que se ha incurrido en la producción del embutido con dos órdenes de producción y los resultados serán comparados con el estándar para determinar las desviaciones y realizar el análisis al respecto.

Las órdenes de producción son herramientas que permitan monitorear cómo se ha comportado la producción, identificar los insumos que se han utilizado, las materias primas empleadas y los costos por mano de obra incurridos en la producción.

Con el uso de las órdenes de producción se pretende mostrar a las empresas productoras de embutidos cómo estructurar su proceso de costeo, en armonía con los objetivos plasmados en la presente investigación.

Por lo tanto, establecer el uso de las órdenes de producción contribuirá a obtener información real sobre cuánto cuesta producir los embutidos y luego contrastarlo con el estándar determinado. Este estándar permite identificar las desviaciones y evaluar cuáles fueron los puntos críticos que generaron tales desviaciones que provocaron un cambio en la rentabilidad.

Respecto al tema de rentabilidad, las órdenes de producción permiten realizar un estudio preliminar sobre cómo se comporta la rentabilidad en cada producción y esto permite tener información en tiempo real sobre los costos, para poder realizar la toma de decisiones efectivas.

Los datos se presentan como sigue:

Tabla 18

Órdenes de producción. Parte 1.

<b>Empresa de Embutidos</b>					
<b>HOJA DE COSTOS POR ORDENES DE TRABAJO</b>					
<b>Orden Número:</b>	2024-001				
<b>Producto:</b>	Embutido chorizo tipo 1				
<b>Cantidad estimada:</b>	1,000 kg	<b>Fecha de inicio:</b>			
<b>Cantidad producida:</b>	955 kg	<b>Fecha de final:</b>			
<b>Desperdicio:</b>	45kg				
<b>Tipo</b>	<b>Material</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Total</b>	
Materia prima	Carne de res	370.50	3.50	1,296.75	
	Carne de pollo	228.00	3.43	782.12	
	Carne de cerdo	95.00	3.35	318.20	
	Grasa de cerdo	114.00	3.09	352.55	
	Condimentos	114.00	1.66	189.41	
	Sal	28.12	1.64	46.04	
	Tripolifosfato de sodio	0.19	5.68	1.08	
	Nitrito de sodio	0.10	2.39	0.23	
	Otros conservantes	0.10	3.76	0.36	
	Mano de obra	Corte y mezcla Operario A	1.50	2.71	4.07
Embutido Operario A		1.50	2.71	4.07	
Operario B		1.00	3.21	3.21	
Empaquetado Operario A		2.00	2.71	5.42	
Operario B		1.00	3.21	3.21	
Jefatura		1.00	4.59	4.59	
CIF		Horas incurridas	7.00	3.42	23.95
			<b>Costo de fabricación:</b>	3,035	
			<b>Precio de venta:</b>	4,386	
			<b>Utilidad Bruta</b>	1,351	

Nota: orden de producción tomado con datos de producción de embutidos

Tabla 19

Órdenes de producción. Parte 2.

<b>Empresa de Embutidos</b>					
<b>HOJA DE COSTOS POR ORDENES DE TRABAJO</b>					
<b>Orden Número:</b>	2024-002				
<b>Producto:</b>	Embutido chorizo tipo 1				
<b>Cantidad estimada:</b>	1,000 kg	<b>Fecha de inicio:</b>			
<b>Cantidad producida:</b>	1,016 kg	<b>Fecha de final:</b>			
<b>Desperdicio:</b>	10 kg				
<b>Tipo</b>	<b>Material</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Total</b>	
Materia prima	Carne de res	396.44	3.05	1,209.13	
	Carne de pollo	243.96	3.13	763.35	
	Carne de cerdo	101.65	2.68	272.17	
	Grasa de cerdo	121.98	2.68	326.60	
	Condimentos	121.98	1.44	175.47	
	Sal	30.09	1.42	42.65	
	Tripolifosfato de sodio	0.20	4.92	1.00	
	Nitrito de sodio	0.10	2.07	0.21	
	Otros conservantes	0.10	3.26	0.33	
	Mano de obra	Corte y mezcla Operario A	1.50	2.71	4.07
Embutido Operario A		1.50	2.71	4.07	
Operario B		1.00	3.21	3.21	
Empaquetado Operario A		1.00	2.71	2.71	
Operario B		1.00	3.21	3.21	
Jefatura		1.00	4.59	4.59	
CIF		Horas incurridas	7.00	3.42	23.95
			<b>Costo de fabricación:</b>	2,837	
			<b>Precio de venta:</b>	4,386	
			<b>Utilidad Bruta</b>	1,550	

Nota: orden de producción tomado con datos de producción de embutidos

Ahora se procede con el análisis de las desviaciones en el costo estándar, se esta manera se puede determinar cuáles fueron los factores que afectaron el proceso productivo e identificar oportunidades de mejora. Los resultados son los siguientes:

Tabla 20  
Comparación con el estándar en precios

<b>Precios</b>	<b>Estándar</b>	<b>Orden 1</b>	<b>Orden 2</b>
Materia prima	2,587.15	2,986.73	2,790.91
Mano de obra	20.77	24.56	21.85
CIF	23.95	23.95	23.95
	2,631.87	3,035.24	2,836.71

*Nota:* se presentan las desviaciones del estándar respecto a precios

Tabla 21  
Comparación con el estándar en cantidades

<b>Cantidades</b>	<b>Estándar</b>	<b>Orden 1</b>	<b>Orden 2</b>
Materia prima	1,000.00	950.00	11.88
Mano de obra	7.00	8.00	7.00
CIF	7.00	7.00	7.00
	1,014.00	965.00	25.88

*Nota:* se presentan las desviaciones del estándar respecto a cantidades

Con la información mostrada, se procede a analizar la información real respecto a los valores estándar determinado previamente. El análisis de las desviaciones permite identificar el factor que las generó y determinar las principales causas.

Las desviaciones se presentan de la siguiente manera:

Tabla 22  
Cálculo de desviaciones en precios

<b>Precios</b>	<b>Orden 1</b>	<b>Orden 2</b>
Materia prima	-399.57	-203.75
Mano de obra	-3.79	-1.08
CIF	-	-

*Nota:* se calculan las desviaciones

Tabla 23  
Cálculo de desviaciones en cantidades

<b>Cantidades</b>	<b>Orden 1</b>	<b>Orden 2</b>
Materia prima	50.00	988.12
Mano de obra	-1.00	-
CIF	-	-

*Nota:* se calculan las desviaciones

Se analiza que, para la orden de producción 1, se tiene una desviación de precios en US\$-403.37 los cuales se generaron porque existió un aumento en los precios de la materia prima lo cual disminuyó la rentabilidad esperada de US\$1,754 al valor de US\$1,351 generado principalmente por el aumento de la materia prima. También se observa que aumentó el nivel de horas de mano de obra, lo que se debe a daños en las maquinarias.

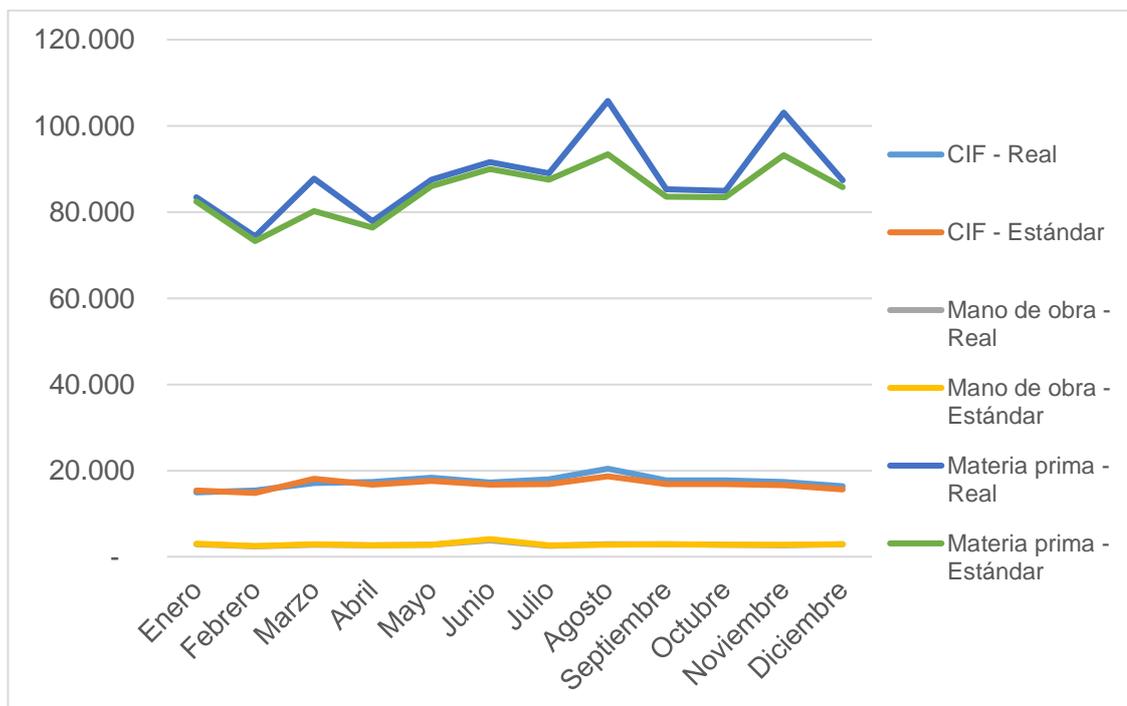
Por otra parte, en el costeo de la segunda orden de producción, se tiene una leve mejora puesto que las desviaciones disminuyen y se recupera la rentabilidad llegando al monto de US\$1,550 las mejoras en las desviaciones se producen por la compra de materia prima a precios más bajos y un estándar adecuado en las horas de trabajo de la mano de obra.

La importancia del costeo estándar es que permite tener la trazabilidad del punto en el cual se generan las diferencias y poder tomar las respectivas decisiones de mejora.

## Análisis de rentabilidad

A continuación, se realiza una revisión de cómo los costos estándar permiten monitorear el proceso productivo y analizar sus efectos en la rentabilidad de los productos. Se empieza con el monitoreo de la producción con la siguiente información.

Figura 3  
Datos de costos mensuales



Nota: se muestran los costos mensuales de producción

La figura 3 muestra los costos de producción mensuales de embutidos. Se realiza un contraste entre los costos estándares y los costos reales aplicados en cada orden de producción. De acuerdo con la información mostrada, para los meses de marzo, agosto y noviembre se presentan las mayores variaciones entre el costo estándar presupuestado y los costos reales aplicados al proceso productivo.

Estas variaciones presentadas gráficamente evidencian que en los meses analizados ocurrieron eventos que tuvieron efectos en los costos de producción. Ahora, se procede a realizar el análisis con las ventas para comparar el margen bruto esperado.

Tabla 24  
Cálculo de rentabilidad

<b>Costos</b>	<b>Enero</b>	<b>Febrero</b>	<b>Marzo</b>	<b>Abril</b>	<b>Mayo</b>	<b>Junio</b>	<b>Julio</b>	<b>Agosto</b>	<b>Septiembre</b>	<b>Octubre</b>	<b>Noviembre</b>	<b>Diciembre</b>	<b>Total</b>
Costo real	101,180	92,083	107,537	97,886	108,637	112,582	109,496	129,127	105,850	105,423	123,121	106,677	1,299,599
Costo estándar	100,786	90,544	101,086	95,787	106,550	110,802	106,968	114,885	103,366	103,090	112,548	104,315	1,250,725
Ventas	168,633	160,201	176,221	185,032	194,284	192,341	201,958	208,017	197,616	199,592	201,588	183,445	2,268,928
Margen bruto - Real	67,453	68,118	68,684	87,146	85,647	79,759	92,462	78,890	91,766	94,169	78,467	76,768	969,329
Margen bruto - Estándar	67,847	69,657	75,135	89,245	87,734	81,539	94,990	93,132	94,250	96,502	89,040	79,130	1,018,203
Rentabilidad - real	40%	43%	39%	47%	44%	41%	46%	38%	46%	47%	39%	42%	43%
Rentabilidad - estándar	40%	43%	43%	48%	45%	42%	47%	45%	48%	48%	44%	43%	45%

*Nota:* se muestra la rentabilidad por tipos de costos

De acuerdo con los datos mostrados en la figura 3 y tabla 22 se presenta el siguiente análisis. Para los meses de marzo, agosto y noviembre se han presentado variaciones significativas entre el costo real aplicado y el costo estándar. Las variaciones recaen principalmente en los rubros de materias primas. Es decir, los costos incurridos en materia prima dentro de la producción han superado a los presupuestados como estándar.

Las desviaciones entre el estándar y el real han provocado cambios en la rentabilidad esperada. Siendo así, que en el mes de marzo la rentabilidad bruta esperada era del 43% mientras que la real fue del 39%, en los meses de agosto y noviembre el margen bruto esperado fue de 45% y 44%, mientras que el real fue de 38% y 39%, respectivamente.

Las principales variaciones fueron en la materia prima. Estas variaciones pueden deberse a: un aumento en el costo de la materia prima, un aumento de la demanda, cambios de proveedores, aumento de desperdicio, baja calidad de productos, errores humanos en la producción entre otros motivos.

Además, es importante puntualizar que, la aplicación del costo estándar suministra a la administración los insumos necesarios para realizar el análisis e identificar dónde se generan los errores y determinar las medidas necesarias para la toma de decisiones.

Estas decisiones pueden ir orientadas hacia la revisión del estándar, mejorar los términos de negociación con los proveedores, implementar revisiones de calidad en los productos adquiridos; así como la revisión de las asignaciones de costos a los productos.

## **Conclusiones**

Al finalizar la presente investigación, se sugieren las siguientes conclusiones de estudio:

Producto del levantamiento de información se determina que las empresas de embutidos evalúan su estructura de costos clasificando a los costos como indirectos y directos. Los costos directos como la materia prima; tales como, carne, especias, entre otros se pueden controlar de forma directa para cada tipo de embutido mientras que los costos indirectos no se pueden asociar directamente con la producción.

La estructura de costos dentro de las empresas de embutidos se encuentra parametrizada por órdenes de producción. Este sistema se emplea para monitorear cada lote que se genera y analizar cómo se han comportado los costos. Cobra relevancia puesto que cada orden de producción permite llevar un control sobre los costos incurridos en cada lote de producto.

Respecto a los costos en la rentabilidad de los productos, estos tienen una incidencia directa en la rentabilidad de los productos. Si los costos reales, superan los costos presupuestados la rentabilidad se ve afectada negativamente puesto que esto disminuye el margen de las ganancias y en algunos casos puede volverse negativo. El aumento en las desviaciones puede generarse por falta de actualización del estándar o por errores en el ingreso de la información; así mismo, en la volatilidad de los precios de la materia prima que es un factor externo difícil de controlar.

Además, se concluye que los costos de los productos con la rentabilidad de la empresa son inversamente proporcionales. Es decir, si los costos aumentan, la rentabilidad de la empresa disminuye. Por tal motivo, se realizan los análisis de margen de contribución para determinar la rentabilidad que se tiene.

Respecto a los elementos que debe tener un sistema de control de costos para la producción de embutidos, se presenta altamente importante el manejo y entendimiento apropiado del ciclo productivo del negocio. Es importante identificar los centros de costos, los valores que se incurren para

la producción en cada etapa y las horas necesarias para llevar a cabo este proceso. Con la información que se obtiene, se procede a realizar el análisis de cuál sistema de costeo se ajusta a los requerimientos y a las necesidades del proceso productivo.

En lo que concierne a la determinación del estándar, es altamente importante elaborar un análisis histórico de la información referente a materias primas, horas incurridas por la mano de obra y el tiempo que usan las maquinarias para elaborar los diferentes productos. Con la información obtenida se procede a realizar y calcular el estándar del costo de producción de cada producto.

El cálculo del estándar permite analizar de qué forma se comportan los costos. Además, cuando se determinan las desviaciones respecto al estándar se puede identificar si las variaciones corresponden a problemas en la cadena de suministro por compra de materia prima a precios más altos, reprocesos por daños en maquinarias o un aumento no justificado en las horas trabajadas.

Analizando el uso de las órdenes de producción, se considera como una buena herramienta para llevar el control de los costos en los que se incurren para la producción. También permite tener información histórica que se utiliza para la toma de decisiones.

En lo que respecta a la rentabilidad, el costeo estándar y el uso de las órdenes de producción, permite identificar los factores que afectan la rentabilidad de cada producto. Es decir, se pueden identificar si los factores corresponden a materia prima más cara o errores en la producción por mala administración.

Finalmente, se pudo determinar que ante un aumento de los costos y desviaciones respecto al costo estándar la rentabilidad disminuye; mientras que, ante las correcciones en el proceso productivo, la rentabilidad tiende a mejorar y aumentar las ganancias para la empresa.

## **Recomendaciones**

Al finalizar la investigación, se presentan las siguientes recomendaciones:

Se recomienda a las empresas de embutidos en general tener como modelo la estructura de costos y los análisis que se han desarrollado en la presente investigación, puesto que la propuesta metodológica ha sido diseñada considerando las necesidades generales de las empresas de embutidos y se realizó un caso de ejemplo, demostrando que contribuye a monitorear los costos y manejar la rentabilidad dentro de la producción.

Implementar tecnologías más avanzadas para la producción que permitirían mejorar la eficiencia de la mano de obra utilizadas, reducir los costos operativos y monitorear efectivamente el uso de los recursos de una empresa en la producción.

Establecer un plan de capacitación hacia el personal que labora en la empresa, para poder blindar al equipo de conocimiento actualizado y disminuir pérdidas.

Diseñar indicadores de gestión que se alimenten con información en tiempo real de la producción para monitorear si los costos de un producto se encuentran cercanos a los estándares previamente calculados. Para esto, es importante contar con un sistema informático robusto que tenga las herramientas para monitorear el proceso y recopilar la información.

Finalmente, se recomienda analizar de forma detallada las etapas del proceso productivo con el fin de identificar en cual parte de proceso se genera mayor pérdida y si los estándares calculados necesitan una actualización. Estos puntos permiten identificar las medidas correctivas que pueden ser por una actualización de la receta, del estándar o de una mala gestión de los tiempos en el proceso de producción. Al mismo tiempo, se pueden generar por la calidad de los productos.

## Referencias

- Aguilar, S., & Pareja, B. (2023). Propuesta de mejora en los procesos de producción de salchichas para reducir las mermas en una empresa productora de embutidos. *UPC*. <https://repositorioacademico.upc.edu.pe/handle/10757/671842?locale-attribute=es>
- Andrade, X., Pisco, I., & Quinde, L. (2023). Dinámica de la actividad agroindustrial en Ecuador. *Revista Industria, 1*.
- Arias, M., & Paredes, L. (2020). El costeo por órdenes de producción y su incidencia en el estado de resultad integral. *EUMED*.
- Baena, G. (2017). *Metodología de la investigación* (Grupo Editorial Patria, Ed.; Tercera Edición).
- Bastidas, L. (2023). "Aplicación del sistema de costos por procesos y determinación del precio de venta en la empresa Embutidos Don Jorge. *UTA*.
- BCE. (2023). *Informe de resultados trimestrales*. [https://contenido.bce.fin.ec/documentos/PublicacionesNotas/Catalogo/CuentasNacionales/cnt65/InformelIT\\_2023.pdf](https://contenido.bce.fin.ec/documentos/PublicacionesNotas/Catalogo/CuentasNacionales/cnt65/InformelIT_2023.pdf)
- Cárdenas, B., Guamán, M., & Siguenza, L. (2020). Integración de información de costos para la toma de decisiones en industrias de ensamblaje. *Revista Economía y Política, 31*.
- Casanova, C., & Núñez, R. (2021). Gestión y costos de producción. *Revista de Ciencias Sociales, 26(1)*.
- Casanova, C., Núñez, R., Navarrete, C., & Proaño, E. (2021). Gestión y costos de producción: Balances y perspectivas. *Revista de Ciencias Sociales, 28(1)*.

- Chilpa, J., Cruz, M., & Sánchez, Y. (2023). Influencia: Dimensión Ambiental, Social y Económica en Desempeño de Empresas. *Investigación Administrativa*, 52–1, 1–17. <https://doi.org/10.35426/IAv52n131.02>
- Chomba, J., & Cotrina, J. (2020). Estructura de costos para mejorar la rentabilidad de la empresa Innova Cajamarca S.R.L., 2020. *UPAGU*, 1.
- Contreras, N. P., & Díaz, E. D. (2015). Estructura financiera y rentabilidad: origen, teorías y definiciones. *Revista de Investigación Valor Contable*, 2(1). <https://doi.org/10.17162/rivc.v2i1.824>
- Criollo, R. (2021). El sistema de costos y su incidencia en la determinación del precio de venta. *UNC*.
- Cuenta, N. (2020). *Teoría de la producción y costos*.
- Espinoza, D. (2022). Proyecto de factibilidad para la implementación de una microempresa de chorizo picante ahumado en la ciudad de Ambato. *UTA*.
- García, A., & Taboada, E. (2012). Teoría de la empresa: las propuestas de Coase, Alchian y Demsetz, Williamson, Penrose y Nooteboom. *Economía: Teoría y Práctica*, 1(36).
- Guananga, F. R., & Muyulema, J. C. (2020). La teoría de restricciones (TOC) y su incidencia en los costos de producción. Caso empresa MIVIRN de Riobamba-Ecuador. *Conciencia Digital*, 3(3.1), 285–306. <https://doi.org/10.33262/concienciadigital.v3i3.1.1395>
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2014). *Metodología de la investigación* (Mcgraw-Hill, Ed.; Sexta Edición).
- Herrera, M., Navarrete, C., Núñez, R., & López, P. (2023). Elementos de un sistema de costeo para la producción de Sacha Inchi. *Journal of Economic and Social Science Research*, 3(1), 1–16. <https://doi.org/10.55813/gaea/jessr/v3/n1/58>
- IASB. (2020). *NIC 2 Inventarios*.

- INEC. (2022). *Ficha técnica de alimentos*.  
[https://aplicaciones2.ecuadorencifras.gob.ec/SIN/co\\_alimentos.php?id=21174.03.02](https://aplicaciones2.ecuadorencifras.gob.ec/SIN/co_alimentos.php?id=21174.03.02)
- INEN. (2014). *Reglamento Técnico Ecuatoriano RTE INEN 056 Carnes y productos cárnicos*.
- Moreno, Y., Celi, Y., & Largo, N. (2022). Contabilidad y costos: enfoque de costos por procesos y costos estándar. *Enfoques*, 7(2).
- Myers, S. (1984). The Capital Structure Puzzle. *The Journal of Finance*, 39(3), 574–592. <https://doi.org/10.1111/j.1540-6261.1984.tb03646.x>
- Ochoa, C., Marrufo, R., & Ibanez, L. (2023). Gestión de costos como herramienta de la rentabilidad en pequeñas y medianas empresas. *Espacios*, 41(50), 287–298. <https://doi.org/10.48082/espacios-a20v41n50p20>
- Pimienta, J., & De la Orden, A. (2017). *Metodología de la investigación* (Pearson Educación, Ed.; Tercera Edición).
- Porporato, M., & Tiepermann, J. (2021). Costos Basados en las Actividades (ABC): aplicando una herramienta para la gestión estratégica en empresas de servicios. *Cuadernos Latinoamericanos de Administración*, 17(32). <https://doi.org/10.18270/cuaderlam.v17i32.3448>
- Quesada, C. (2020). El sistema de costeo por procesos y su influencia en la rentabilidad. *Universidad Continental*, 1(1).
- Quiroz, D. (2021). Evaluación de los costos de producción para la elaboración de embutidos de pavo en diferentes presentaciones. *UPSE*.
- Ramírez, L. M., & Palacín, M. J. (2018). El estado del arte sobre la teoría de la estructura de capital de la empresa. *Cuadernos de Economía*, 37(73), 143–165. <https://doi.org/10.15446/cuad.econ.v37n73.56041>
- Ramírez, V. P., Vicente, E., & Ríos, M. H. (2019). Teorías sobre estructura de capital y rentabilidad en las compañías. *Gestión En El Tercer Milenio*, 22(44), 25–34. <https://doi.org/10.15381/gtm.v22i44.17306>

- Reyes, G. (2006). Dualidad de las funciones de costo y de producción en sus formas homotética y no homotética con aplicación de transformadas de Lagrange. *Revista de Ciencias Sociales*, 12(3). [https://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1315-95182006000300002](https://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1315-95182006000300002)
- Rodríguez, G. (2011). La firma y los costos de transacción. *Actualidad Contable Faces*, 14(22), 120–133.
- Soto, E., & García, X. (2020). Costos de producción mediante el sistema de Costeo ABC y su efecto en la rentabilidad. *Cumbres*, 6(2).
- Supercías. (2024). *Ranking Supercías*. <https://appscvsmovil.supercias.gob.ec/ranking/reporte.html>
- Torres, J. (2020). El sistema de costeo estándar en los últimos diez años. Una revisión de la literatura científica. *UPN*, 1.
- Véliz, M. (2022). Contabilidad de costos - principios elementales. *Editorial Grupo Compás*.
- Vilcapoma, L. (2020). Teoría de la producción y costos. *PUCP*.

# Apéndices

## Apéndice A Validación de entrevistas

### Validación de instrumento de investigación

<b>1 Datos generales</b>					
<b>Nombres:</b>		Anngie Villegas Moreira			
<b>Título:</b>		Magister en Finanzas - CPA			
<b>Experiencia:</b>		Auditor externo y Contador			
<b>Instrumento:</b>					
<b>Autoras:</b>					
<b>2 Criterios de evaluación</b>					
Criterios	Indicadores	Inaceptable		Aceptable	
		Sí	No	Sí	No
Objetividad	Contribuye al cumplimiento de los objetivos planteados en la investigación			x	
Actualidad	Considera información actualizada acorde a los principios de la investigación			x	
Coherencia	Relaciona coherentemente las variables de investigación			x	
Metodología	Cumple con la metodología de la investigación planteada			x	
Pertinencia	El instrumento muestra relación entre el tema de estudio y la metodología planteada			x	
<b>3 Opinión de aplicabilidad</b>					
		<b>Sí</b>		<b>No</b>	
¿El instrumento cumple con los criterios de evaluación?		x			
<b>4 Aceptación de validación</b>					
 <p>Firmado digitalmente por Anngie Villegas DNI: 50140000 Anngie Villegas email: Anngie.Villegas@ec.ey.com Fecha: 2024.07.23 17:36:09 -05'00'</p>					
<hr/> <b>Firma del experto</b>					



## DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN

Yo, Burgos Mera, Somers Dayana con C.C: # 0921799821 autora del trabajo de titulación: PROPUESTA METODOLÓGICA PARA LA DETERMINACIÓN DE LOS COSTOS Y SU EFECTO EN LA RENTABILIDAD DE LOS PRODUCTOS DE LAS EMPRESAS PRODUCTORAS DE EMBUTIDOS DE LA CIUDAD DE GUAYAQUIL previo a la obtención del título de Licenciada en Contabilidad y Auditoría, en la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil.

- 1.- Declaro tener pleno conocimiento de la obligación que tienen las instituciones de educación superior, de conformidad con el Artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior, de entregar a la SENESCYT en formato digital una copia del referido trabajo de titulación para que sea integrado al Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública respetando los derechos de autor.
- 2.- Autorizo a la SENESCYT a tener una copia del referido trabajo de titulación, con el propósito de generar un repositorio que democratice la información, respetando las políticas de propiedad intelectual vigentes.

---

Burgos Mera, Somers Dayana

C.C. 0921799821



## DECLARACIÓN Y AUTORIZACIÓN

Yo, Espinoza Pérez, Grazziana Valentina con C.C: # 0950503722 autora del trabajo de titulación: PROPUESTA METODOLÓGICA PARA LA DETERMINACIÓN DE LOS COSTOS Y SU EFECTO EN LA RENTABILIDAD DE LOS PRODUCTOS DE LAS EMPRESAS PRODUCTORAS DE EMBUTIDOS DE LA CIUDAD DE GUAYAQUIL previo a la obtención del título de Licenciada en Contabilidad y Auditoría, en la Universidad Católica de Santiago de Guayaquil.

1.- Declaro tener pleno conocimiento de la obligación que tienen las instituciones de educación superior, de conformidad con el Artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior, de entregar a la SENESCYT en formato digital una copia del referido trabajo de titulación para que sea integrado al Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública respetando los derechos de autor.

2.- Autorizo a la SENESCYT a tener una copia del referido trabajo de titulación, con el propósito de generar un repositorio que democratice la información, respetando las políticas de propiedad intelectual vigentes.

---

Espinoza Pérez, Grazziana Valentina

C.C. 0950503722

<b>REPOSITORIO NACIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA</b>			
<b>FICHA DE REGISTRO DE TESIS/TRABAJO DE TITULACIÓN</b>			
<b>TÍTULO Y SUBTÍTULO:</b>	Propuesta metodológica para la determinación de los costos y su efecto en la rentabilidad de los productos de las empresas productoras de embutidos de la ciudad de Guayaquil		
<b>AUTORES:</b>	Burgos Mera, Somers Dayana Espinoza Pérez, Grazziana Valentina		
<b>REVISOR(ES)/TUTOR(ES)</b>	CPA. Yong Amaya, Linda Evelyn, PhD.		
<b>INSTITUCIÓN:</b>	Universidad Católica de Santiago de Guayaquil		
<b>FACULTAD:</b>	Facultad de Economía y Empresa		
<b>CARRERA:</b>	Contabilidad y Auditoría		
<b>TITULO OBTENIDO:</b>	Licenciada en Contabilidad y Auditoría		
<b>FECHA DE PUBLICACIÓN:</b>	05 de septiembre del 2024	<b>No. DE PÁGINAS:</b>	88
<b>ÁREAS TEMÁTICAS:</b>	Costos, análisis de rentabilidad		
<b>PALABRAS CLAVES:</b>	costos, materia prima, embutidos, costos estándar, rentabilidad		
<b>RESUMEN</b>			
<p>En el presente trabajo de investigación con tema Propuesta metodológica para la determinación de los costos y su efecto en la rentabilidad de los productos de las empresas productoras de embutidos de la ciudad de Guayaquil se abordó la problemática relacionada de cómo la ausencia de un sistema de costos dificulta la identificación de los mismos e impide una correcta fijación de precios afectando la rentabilidad de los productos. Producto de lo anterior, se planteó el objetivo de proponer una metodología para determinar de los costos y su efecto en la rentabilidad de los productos de las empresas productoras de embutidos de la ciudad de Guayaquil. La metodología aplicada consistió en una investigación no experimental, con diseño retrospectivo y de corte transversal. El enfoque fue cualitativo, el mismo que llevó a usar entrevistas para el levantamiento y procesamiento de la información. Dentro de las principales conclusiones se encuentran en lo que concierne a la determinación del estándar, es altamente importante elaborar un análisis histórico de la información referente a materias primas, horas incurridas por la mano de obra y el tiempo que usan las maquinarias para elaborar los diferentes productos, cuando se determinan las desviaciones respecto al estándar se puede identificar si las variaciones corresponden a problemas en la cadena de suministro por compra de materia prima a precios más altos lo que permite tomar decisiones para mejorar la rentabilidad de los productos.</p>			
<b>ADJUNTO PDF:</b>	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
<b>CONTACTO CON AUTORAS:</b>	<b>Teléfono:</b> +18624127908 +593985010850	E-mail: somers.dburgos@gmail.com; grazzianaespinoza10@gmail.com	
<b>CONTACTO CON LA INSTITUCIÓN (COORDINADOR DEL PROCESO UTE):</b>	<b>Nombre:</b> Bernabé Argandoña Lorena Carolina		
	<b>Teléfono:</b> +593-4-3804600 Ext. 1635		
	<b>E-mail:</b> lorena.bernabe@cu.ucsg.edu.ec		
<b>SECCIÓN PARA USO DE BIBLIOTECA</b>			
<b>Nº. DE REGISTRO (en base a datos):</b>			
<b>Nº. DE CLASIFICACIÓN:</b>			
<b>DIRECCIÓN URL (tesis en la web):</b>			