



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas

Carrera de Contabilidad y Auditoría

Análisis de la aplicación de la NIC 2 en la empresa El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., y propuesta de un sistema de gestión de inventarios.

Trabajo de titulación previo a la obtención
del título de Contador Público Auditor

Modalidad: Proyecto Integrador

Autoras:

Hilda Rosalía Pillacela Naula

CI: 0106393382

Correo electrónico: hilda_rosaliap@hotmail.com

María Isabel Tenezaca Chimbay

CI: 0302716428

Correo electrónico: isatenezaca97@gmail.com

Tutor:

Ing. Alex Santiago Vázquez Calderón

CI: 0102143989

Cuenca-Ecuador

07 de marzo de 2022



Resumen

El inventario es un activo importante, es el capital en forma de suministros e insumos por lo que su control y gestión es un reto en la Empresa El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., así como la aplicación de la Norma Internacional de Contabilidad de Inventarios NIC 2.

Por lo cual el presente trabajo se divide en dos ejes: el primero es el análisis de la aplicación de la Norma Internacional de Contabilidad de Inventarios NIC 2; la valoración inicial, el sistema de medición de costos, el método de valoración, mientras la segunda parte es proponer un modelo de gestión de inventarios de acuerdo a las necesidades de la empresa a fin de minimizar los costos, mantener el inventario adecuado, contribuyendo a la consecución de los objetivos y metas de la empresa.

Por la importancia que representa los inventarios y la aplicación de la normativa se aplicó un enfoque mixto con datos cualitativos y cuantitativos, obtenidos a través de entrevistas, observación directa y revisión de documentación.

Palabras Claves: Inventarios. Norma Internacional de Contabilidad NIC 2. Gestión de inventarios.



Abstract

Inventory is an important asset, it is the capital in the form of supplies and inputs so its control and management is a challenge in the Company El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., as well as the application of the International Accounting Standard for Inventories IAS 2.

Therefore, this work is divided into two axes: the first is the analysis of the application of the International Accounting Standard for Inventories IAS 2; the initial valuation, the cost measurement system, the valuation method, while the second part is to propose an inventory management model according to the needs of the company in order to minimize costs, maintain adequate inventory, contributing to the achievement of the objectives and goals of the company.

Given the importance of inventories and the application of the regulations, a mixed approach was applied with qualitative and quantitative data, obtained through interviews, direct observation and review of documentation.

Key words: Inventories. International Accounting Standard IAS 2. Inventory management.



Índice de Contenido

Resumen.....	2
Abstract.....	3
Agradecimiento	18
Dedicatoria.....	20
Introducción	22
Justificación.....	24
Problema de Investigación	25
Objetivos de Investigación	26
Objetivo General.....	26
Objetivos Específicos	26
Capítulo I.....	27
1. Antecedentes Generales.....	27
1.1. Antecedentes de la empresa El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda.	27
1.2. Plan Estratégico	29
1.2.1. Misión	29
1.2.2. Visión.....	29
1.2.3. Análisis FODA	29
1.3. Estructura Orgánica	30
1.4. Base Legal	32
1.5. Organismos de Control	32
1.5.1. Superintendencia de Compañías Valores y Seguros.....	32
1.5.2. Servicio de Rentas Internas.....	33
1.5.3. Ministerio de Trabajo.....	33
1.5.4. Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social	34
1.6. Número de Personal por Área de la Empresa El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda.	34
1.7. Principales Productos	35
1.8. Análisis del Sector Económico	37
Capítulo II	39
2. Marco Conceptual.....	39
2.1. Normas Internacionales de Información Financiera (NIIF)	39
2.2. Normas Internacionales de Contabilidad (NIC).....	39



2.3.	<i>Norma Internacional de Contabilidad de Inventarios (NIC 2)</i>	39
2.4.	<i>Inventario</i>	40
	Importancia. El inventario tiene como objetivo fundamental proveer a la empresa de insumos y suministros necesarios, para su correcto desenvolvimiento durante el proceso de producción y abasteciendo así la demanda, razón por lo cual es importante su control y la gestión del inventario. (Molina, 2015)	40
2.5.	<i>Costo de Adquisición</i>	40
2.6.	<i>Costo de Transformación</i>	40
2.7.	<i>Costo Por Falta de Existencias</i>	41
2.8.	<i>Costo de Almacenamiento</i>	41
2.9.	<i>Inventario de Seguridad</i>	41
2.10.	<i>Valor Razonable</i>	41
2.11.	<i>Costo de venta</i>	41
2.12.	<i>Reconocimiento como gasto</i>	41
2.13.	<i>Otros Costos</i>	42
2.14.	<i>Métodos de Valoración de Inventarios</i>	42
2.14.1.	Método FIFO o PEPS (Primero en entrar, primero en salir)	42
2.14.2.	Costo Promedio Ponderado	43
2.15.	<i>Sistema de Inventarios</i>	43
2.15.1.	Sistema de Inventario periódico	43
2.15.2.	Sistema de Inventarios Permanente o Perpetuo	43
2.16.	<i>Gestión de inventario</i>	43
	Importancia. La gestión de inventario es relevante porque permite determinar la cantidad de inventario que se debe mantener, la fecha en que se deberán colocar las órdenes o producirse el inventario, la cantidad de unidades que se solicitará en cada orden de pedido con la finalidad de minimizar costos, optimizar las utilidades y afrontar la demanda para evitar pérdidas de clientes. (Durán, 2012)	43
2.17.	<i>Logística</i>	44
2.18.	<i>Lote óptimo</i>	44
2.19.	<i>Demanda</i>	44
2.20.	<i>Indicadores Financieros</i>	44
2.20.1.	Rotación de Inventarios	44
2.20.2.	Promedio de rotación de inventarios	44
2.20.3.	Rotación de Cuentas por Cobrar	44
2.20.4.	Período Promedio de Cobro	45



2.21.	<i>Modelos de Gestión de Inventarios</i>	45
2.21.1.	Modelo ABC	45
2.21.2.	Modelo de la Cantidad Económica de Pedido (EOQ)	45
2.21.3.	Planeación de Requerimiento de Materiales (MRP, materials requirements planning)	46
Capítulo III	47
3.	Situación Actual de la Empresa	47
3.1.	<i>Análisis e interpretación de los Estados Financieros 2019-2020</i>	47
3.1.1.	<i>Análisis Vertical</i>	47
3.1.1.1.	Análisis Vertical del Balance General	47
3.1.1.2.	Análisis Vertical del Estado de Resultados	62
3.1.2.	<i>Análisis Horizontal</i>	75
3.1.2.1.	Análisis Horizontal del Balance General 2019-2020	75
3.1.2.2.	Análisis Horizontal del Estado de Resultados 2019-2020	82
3.1.3.	<i>Razones Financieros</i>	91
3.1.3.1.	Razones De Liquidez	91
	Razón Circulante.....	91
	Razón Circulante2019.....	91
	Razón Circulante2020.....	91
	Prueba ácida	91
	Prueba ácida 2019.....	92
	Prueba ácida 2020.....	92
	Razón del efectivo	92
	Razón del efectivo2019.....	92
	Razón del efectivo2020.....	92
	Razón Capital de Trabajo	93
	Razón Capital de Trabajo2019	93
	Razón Capital de Trabajo2020	93
3.1.3.2.	Razones de Actividad	93
3.1.3.3.	Razones de Endeudamiento	98
3.1.3.4.	Razones de Rentabilidad	99
	Margen de Utilidad Bruta.....	99
	Margen de Utilidad Bruta2019.....	99



Margen de Utilidad Bruta2020.....	99
Margen de Utilidad Operativa	100
Margen de Utilidad Operativa2019.....	100
Margen de Utilidad Operativa2020.....	100
Margen de Utilidad Neta	100
Margen de Utilidad Neta2019	100
Margen de Utilidad Neta2020	100
En el año 2019.....	101
Rendimiento Sobre Activos Totales	101
ROA.....	101
ROA2019	101
ROA2020	101
ROE.....	102
ROE2019	102
ROE2020	102
3.1.4. Diagnóstico del Análisis Financiero	102
3.2. Situación Actual de Inventarios	103
3.2.1. Tipo de Inventarios	104
3.2.1.1. Inventario de Materia Prima	104
3.2.1.2. Inventario de Productos en Proceso	107
3.2.1.3. Inventario de Producto Terminado.....	108
3.2.2. Proceso de Almacenamiento y Despacho	108
3.2.3. Registros Contables por Ventas, Descuentos y Devoluciones	109
3.2.3.1. Venta de Productos	109
3.2.3.2. Descuento en Ventas de Productos	110
3.2.3.3. Devolución En Ventas.....	111
3.3. Análisis de la Aplicación de la NIC 2.....	112
3.3.1. Valoración Inicial	112
3.3.1.1. Costos de Adquisición.....	112
3.3.1.2. Costo de transformación	113
3.3.2. Sistema de Medición de Costos	114
3.3.3. Método de Valoración.....	115
3.3.4. Baja de Inventarios	116



3.3.5. Reconocimiento como Gastos.....	117
Capítulo IV	118
4. Propuesta de Gestión de Inventarios.....	118
4.1. <i>Análisis del Problema Relacionado con la Gestión de Inventarios</i>	118
4.2. <i>Propuesta de Sistema de Gestión de Inventarios</i>	119
4.2.1. Modelo de la Cantidad Económica de Pedido (EOQ).....	119
4.2.1.1. Costo de Ordenar o Preparar	120
4.2.1.2. Costo de Mantener	121
4.2.1.3. Número de Ordenes al Año.....	122
4.2.1.4. Tiempo entre Ordenes de Pedido	122
4.2.2. Planeación de Requerimientos de Materiales (MRP)	133
4.2.2.1. Plan Maestro de Producción	133
4.2.2.2. Lista Estructurada de Materiales.....	135
4.2.2.3. Ordenes de Compras Pendientes	138
4.3. <i>Políticas de Inventarios</i>	138
Conclusiones y Recomendaciones.....	140
Conclusiones	140
Recomendaciones	142
Bibliografía	143
ANEXOS.....	145



Índice de Tablas

Tabla 1: Personal por Área.	35
Tabla 2: Línea de Productos.	35
Tabla 3: Aportación al PIB.	38
Tabla 4: Análisis Vertical Cuentas Generales del Balance General.	47
Tabla 5: Análisis Vertical Activo Corriente 2019.	49
Tabla 6: Análisis Vertical Activo Corriente 2020.	50
Tabla 7: Análisis Vertical Activo No Corriente 2019.	52
Tabla 8: Análisis Vertical Activo No Corriente 2020.	53
Tabla 9: Análisis Vertical Pasivo Corriente 2019.	55
Tabla 10: Análisis Vertical Pasivo Corriente 2020.	56
Tabla 11: Análisis Vertical Pasivo No Corriente 2019.	58
Tabla 12: Análisis Vertical Pasivo No Corriente 2020.	58
Tabla 13: Análisis Vertical Patrimonio 2019.	60
Tabla 14: Análisis Vertical Patrimonio 2020.	60
Tabla 15: Análisis Vertical Estado de Resultado.	62
Tabla 16: Análisis Vertical Estado de Resultados 2019.	63
Tabla 17: Análisis Vertical Estado de Resultados 2020.	69
Tabla 18: Análisis Horizontal Balance General 2019-2020.	75
Tabla 19: Análisis Horizontal Estado de Resultados 2019-2020.	83
Tabla 20: Razón Circulante.	91
Tabla 21: Prueba Ácida.	92
Tabla 22: Razón del Efectivo.	92
Tabla 23: Razón Capital de Trabajo.	93
Tabla 24: Rotación de Inventarios.	94
Tabla 25: Edad Promedio del Inventario.	94
Tabla 26: Rotación Cuentas Por Cobrar.	95
Tabla 27: Periodo Promedio de Cobro.	96
Tabla 28: Rotación Cuentas Por Pagar.	96
Tabla 29: Periodo Promedio de Pago.	97
Tabla 30: Rotación Activos Totales.	97
Tabla 31: Razón de Endeudamiento.	98
Tabla 32: Razón Deuda-Capital.	99
Tabla 33: Margen de Utilidad Bruta.	99
Tabla 34: Margen de Utilidad Operativa.	100
Tabla 35: Margen de Utilidad Neta.	101
Tabla 36: Rendimiento Sobre Activos Totales.	101
Tabla 37: Rendimiento Sobre Capital.	102
Tabla 38: Asiento Contable Ventas a Crédito.	110
Tabla 39: Asiento Contable Ventas al Contado.	110
Tabla 40: Asiento Contable del Costo de Venta.	110
Tabla 41: Asiento Contable Descuento en Ventas.	111



Tabla 42: Asiendo Contable Devolución de Producto Terminado.	111
Tabla 43: Asiento Contable Costo de Venta por Devolución de Producto Terminado.	112
Tabla 44: Asiento Contable Compra de Materia Prima.	113
Tabla 45: Asiento Contable de Consumo del Proceso de Producción.	113
Tabla 46: Asiento Contable de la Culminación del Proceso Productivo.	114
Tabla 47: Hoja de Costo Estándar.	115
Tabla 48: Asiento Contable por Perdida de Inventario.	117
Tabla 49: Asiento Contable de Reconocimiento de Gastos.	117
Tabla 50: Devolución de Productos.	118
Tabla 51: Porcentaje de Devolución de Productos con Referencia a la Ventas.	119
Tabla 52: Demanda Anual de Molde Cortado Blanco.	120
Tabla 53: Costo de Preparar.	121
Tabla 54: Costo de Mantener.	121
Tabla 55: Costo Total de Acuerdo a la Demanda de Molde Cortado Blanco.	122
Tabla 56: Cantidad Económica de Pedido.	124
Tabla 57: Diferencia de Costos Aplicados el Modelo de la Cantidad Económica de Pedido.	132
Tabla 58: Pronóstico de Ventas Enero 2020.	134
Tabla 59: Pronóstico de Unidades a Producir.	134
Tabla 60: Ordenes de Producción Enero 2020.	134
Tabla 61: Plan Maestro de Producción.	135
Tabla 62: Lista Estructurada de Materiales.	136
Tabla 63: Consumo Neto de Materia Prima.	137
Tabla 64: Costo Total de la Lista Estructurada de Materia Prima.	137
Tabla 65: Balance General 2019.	149
Tabla 66: Balance General 2020.	151
Tabla 67: Estado de Resultados 2019.	152
Tabla 68: Estado de Resultados 2020.	154
Tabla 69: Demanda De Productos Año 2020.	157



Índice de Gráficos

Gráfico 1: Cuentas del Balance General 2019.....	48
Gráfico 2: Cuentas del Balance General 2020.....	48
Gráfico 3: Análisis Vertical Cuentas Representativas del Activo Corriente 2019.	51
Gráfico 4: Análisis Vertical Cuentas Representativas del Activo Corriente 2020.	51
Gráfico 5: Análisis Vertical Cuentas Representativas Activo No Corriente 2019.	54
Gráfico 6: Análisis Vertical Cuentas Representativas Activo No Corriente 2020.	54
Gráfico 7: Análisis Vertical Cuentas Representativas Pasivo Corriente 2019.	57
Gráfico 8: Análisis Vertical Cuentas Representativas Pasivo Corriente 2020.	57
Gráfico 9: Análisis Vertical Cuentas Representativas Pasivo No Corriente 2019.....	59
Gráfico 10: Análisis Vertical Cuentas Representativas Pasivo No Corriente 2020.....	59
Gráfico 11: Análisis Vertical Cuentas Representativas Patrimonio 2019.	61
Gráfico 12: Análisis Vertical Cuentas Representativas Patrimonio 2020.	61
Gráfico 13: Análisis Vertical Estado de Resultados 2019.	62
Gráfico 14: Análisis Vertical Estado de Resultados 2020.	63
Gráfico 15: Análisis Vertical Cuentas Representativas de Costos Estado de Resultados 2019.	68
Gráfico 16: Análisis Vertical Cuentas Representativas de Gastos Estado de Resultados 2019.	68
Gráfico 17: Análisis Vertical Cuentas Representativas de Costos Estado de Resultados 2020.	74
Gráfico 18: Análisis Vertical Cuentas Representativas Gastos Estado de Resultados 2020.	74
Gráfico 19: Análisis Horizontal Balance General 2019-2020.	79
Gráfico 20: Análisis Horizontal Cuentas Representativas del Activo Corriente 2019-2020.....	79
Gráfico 21: Análisis Horizontal Cuentas Representativas Activo No Corriente 2019-2020.....	80
Gráfico 22: Análisis Horizontal Cuentas Representativas del Pasivo Corriente 2019-2020.	81
Gráfico 23: Análisis Horizontal Cuentas Representativas Pasivo No Corriente 2019-2020.	81
Gráfico 24: Análisis Horizontal Cuentas Representativas del Patrimonio 2019-2020.	82
Gráfico 25: Análisis Horizontal Estado de Resultados 2019-2020.....	89
Gráfico 26: Análisis Horizontal Cuentas Representativas Costos 2019-2020.....	90
Gráfico 27: Análisis Horizontal Cuentas Representativas Gastos 2019-2020.....	90
Gráfico 28: Costos Totales.	123
Gráfico 29: Costos de Mantener.	132
Gráfico 30: Costos de Producción.	132
Gráfico 31: Costos de Materia Prima.....	137



Índice de Ilustraciones

Ilustración 1: Análisis FODA.....	30
Ilustración 2: Organigrama.	31
Ilustración 3: Proceso de Compra de Materia Prima.....	106
Ilustración 4: Proceso de Almacenamiento y Despacho.	109
Ilustración 5: Kárdex.....	116
Ilustración 6: Premezcla de Materia Prima.	156
Ilustración 7: Bodega de Materia Prima.....	156
Ilustración 8: Producto Terminado.....	157
Ilustración 9: Bodega de Producto Terminado.....	157



Índice de Anexos

ANEXO 1: Entrevista al Gerente Administrativo.....	145
ANEXO 2: Entrevista al Contador.....	146
ANEXO 3: Estados Financieros.....	148
ANEXO 4: Bodegas Empresa El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda.	156
ANEXO 5: Demanda de Productos.....	157
ANEXO 6: Protocolo del Trabajo de Titulación.....	162



Cláusula de licencia y autorización para publicación en el Repositorio
Institucional

Hilda Rosalía Pillacela Naula en calidad de autora y titular de los derechos morales y patrimoniales del trabajo de titulación "Análisis de la aplicación de la NIC 2 en la empresa El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., y propuesta de un sistema de gestión de inventarios", de conformidad con el Art. 114 del CÓDIGO ORGÁNICO DE LA ECONOMÍA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN reconozco a favor de la Universidad de Cuenca una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial de la obra, con fines estrictamente académicos.

Asimismo, autorizo a la Universidad de Cuenca para que realice la publicación de este trabajo de titulación en el repositorio institucional, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Cuenca, 07 de marzo del 2022

Hilda R. Pillacela N.

Hilda Rosalía Pillacela Naula

C.I: 0106393382



Cláusula de licencia y autorización para publicación en el Repositorio Institucional

María Isabel Tenezaca Chimbay en calidad de autora y titular de los derechos morales y patrimoniales del trabajo de titulación "Análisis de la aplicación de la NIC 2 en la empresa El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., y propuesta de un sistema de gestión de inventarios.", de conformidad con el Art. 114 del CÓDIGO ORGÁNICO DE LA ECONOMÍA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN reconozco a favor de la Universidad de Cuenca una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial de la obra, con fines estrictamente académicos.

Asimismo, autorizo a la Universidad de Cuenca para que realice la publicación de este trabajo de titulación en el repositorio institucional, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Cuenca, 07 de marzo de 2022

María Isabel Tenezaca Chimbay

C.I: 0302716428



Cláusula de Propiedad Intelectual

Hilda Rosalía Pillacela Naula, autora del trabajo de titulación "Análisis de la aplicación de la NIC 2 en la empresa El Homo Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., y propuesta de un sistema de gestión de inventarios", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autora.

Cuenca, 07 de marzo del 2022

Hilda R. Pillacela N.

Hilda Rosalía Pillacela Naula

C.I: 0106393382



Cláusula de Propiedad Intelectual

María Isabel Tenezaca Chimbay, autora del trabajo de titulación “Análisis de la aplicación de la NIC 2 en la empresa El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., y propuesta de un sistema de gestión de inventarios.”, certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autora.

Cuenca, 07 de marzo de 2022

María Isabel Tenezaca Chimbay

C.I: 0302716428



Agradecimiento

Agradezco a Dios por darme salud, conocimiento, fuerza y la oportunidad de cumplir una meta más en mi vida, también agradezco a mi madre Rosa Naula y a mi hermana Karina Pillacela por su amor, consejo, comprensión y por apoyarme en los buenos y malos momentos de mi vida, quienes han sido mi principal motivo para salir adelante y nunca darme por vencida.

A la empresa El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., por habernos aceptado y por permitirnos desarrollar el proyecto integrador, especialmente al Ingeniero Felipe Quizhpe y al Ingeniero Santiago Quizhpe.

Agradezco a nuestro tutor el Ingeniero Alex Vázquez por sus consejos, por compartir sus conocimientos y apoyarnos en nuestro proyecto.

Finalmente, a mi compañera Isabel Tenezaca agradezco por su amistad, paciencia y apoyo para la culminación del trabajo de titulación.

Hilda Pillacela



Agradecimiento

Agradezco a Dios por permitirme cumplir una meta más, por guiarme, darme fortaleza y sabiduría en todo el trayecto universitario, a mis tíos por todo el apoyo incondicional y la confianza que me brindaron para concluir mi carrera.

Agradezco al personal de la Empresa El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., por la colaboración y las facilidades prestadas para la elaboración del trabajo de investigación.

Expreso mi gratitud a la Economista Elizabeth Tacuri, quien nos brindó su apoyo y orientación para el planteamiento de la presente investigación. A nuestro tutor el Ingeniero Alex Vázquez agradecerle por su orientación, conocimientos y consejos para el desarrollo del trabajo de titulación.

Isabel Tenezaca



Dedicatoria

Este proyecto está dedicado especialmente a mi madre Rosa por su apoyo incondicional en mi desarrollo profesional, por la confianza, la paciencia y por ser un ejemplo de humildad, valentía y persistencia. A mi hermana, quien siempre estuvo a mi lado en cada desvelada, lágrima y me animaba con sus palabras.

Hilda Pillacela



Dedicatoria

A Dios por permitirme seguir adelante y lograr una meta más en mi vida, a mis abuelos quienes en la tierra me vieron crecer y me guiaron siempre por el camino correcto con sus consejos, sus enseñanzas y el ejemplo, ahora desde el cielo me cuidan y guían mi camino.

A mi familia por el apoyo brindado, por sus consejos para seguir adelante y cumplir mi meta, a mis amigas que siempre estuvieron en cada momento y me supieron alentar y apoyar.

Isabel Tenezaca



Introducción

La gestión de los inventarios es un proceso fundamental dentro de una organización, debido a que estos representan una inversión significativa para el giro del negocio, razón por la que es primordial la aplicación efectiva de controles, administración y gestión de los mismos, permitiendo a la empresa alcanzar sus objetivos planteados y obtener información útil y oportuna para la toma de decisiones, que garantice los recursos necesarios en tiempo, cantidad y calidad al menor costo posible, logrando satisfacer adecuadamente la demanda de los clientes.

La base para la gestión y control del inventario es la aplicación de la Norma Internacional de Contabilidad de Inventarios NIC 2, razón por lo que su análisis es relevante en la empresa El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., de la misma manera los controles y las estrategias que se pueden implementar para mejorar el problema que tiene la empresa con la gestión de inventarios, por el giro del negocio cualquier problema que afecte a los inventarios también, afectará financiera y económicamente a la empresa.

El trabajo está conformado por cuatro capítulos desarrollados de la siguiente manera:

Capítulo I. Información general de la empresa El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., a través de sus antecedentes, misión, visión, estructura organizacional, base legal, análisis FODA y sus principales productos.

Capítulo II. Marco Teórico donde se recopila la información sobre la normativa contable vigente y conceptos aplicables a los inventarios.

Capítulo III. Metodología de investigación enfocada en el desarrollo y aplicación de diferentes herramientas que nos permitan obtener un diagnóstico de los inventarios y la aplicación de la Norma Internacional de Contabilidad de Inventarios NIC 2 en la empresa.



Capítulo IV. Propuesta de un sistema de gestión de inventarios que se ajuste a la necesidad de la empresa.

Finalmente, se establecerán conclusiones y recomendaciones que contribuyan a una eficiente y eficaz gestión de inventarios dentro de la empresa.



Justificación

El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., al ser una empresa dedicada a la fabricación y comercialización de derivados de la harina, como son: pan, pasta, galletas, etc., por su giro de negocio el contar con un sistema de gestión de inventarios que abarque procedimientos y estrategias para el control de los mismos, permitiendo la optimización de los recursos. Los rubros de inventarios, clientes y proveedores son muy representativos dentro de sus estados financieros, demostrado así la incidencia que tienen los inventarios dentro de la empresa.

El inventario es un activo importante en la empresa, siendo un eje central de las operaciones y un medio para conseguir los objetivos planteados si son gestionados correctamente. Los resultados obtenidos al final del periodo contable dependerán de la medición, control y administración que aplica la empresa a dichos inventarios. En el análisis de la Norma Internacional de Contabilidad de Inventarios NIC 2, se verificará si la empresa cumple con la valoración inicial, aplica un sistema de medición de costos y un método de valoración acorde a lo establecido en la normativa vigente.



Problema de Investigación

La empresa El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., al ser una empresa dedicada a la producción y comercialización de derivados de la harina, como son: pan, pasta, galletas, etc., utiliza un elevado nivel de inventarios el cual presenta dificultades en los controles, supervisión de la entrada y salida de inventarios causando problemas en la información contable y física de dichos inventarios, provocando registros contables incorrectos, causando acumulación o faltantes de inventarios, afectando la parte contable y financiera de la empresa todo esto debido a la falta de un sistema gestión de inventarios.



Objetivos de Investigación

Objetivo General

Analizar la aplicación de la Norma Internacional de Contabilidad de Inventarios NIC 2 en la empresa El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., y proponer un sistema de gestión de inventarios para la correcta valoración de los mismos que ayudará en la toma de decisiones y a minimizar los costos.

Objetivos Específicos

- Determinar el estado actual en el que se encuentra la empresa El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., para identificar las posibles deficiencias o problemas en el control de inventarios.
- Analizar la aplicación de la Norma Internacional de Contabilidad de Inventarios NIC 2, en la empresa El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda.
- Proponer un Sistema de gestión de inventarios que contenga procedimientos y controles adecuados para mejorar la gestión de inventarios con el fin de optimizar el uso de los recursos, minimizar los costos contribuyendo a la consecución de los objetivos de la empresa.
- Establecer conclusiones y recomendaciones para mejorar las deficiencias y problemas en los inventarios de la empresa El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda.



Capítulo I

1. Antecedentes Generales

1.1. Antecedentes de la empresa El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda.

La empresa El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., surge como una idea de emprendimiento en los años 2000 por el Licenciado Carlos Quizhpe quien contaba con experiencia en el sector panificador luego de haber ocupado varios cargos en el área de producción, ventas y administración en una importante empresa del sector. (EL Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., 2021)

La empresa empezó con la elaboración de pan en su propio domicilio, siendo sus primeros clientes familiares y amigos. (EL Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., 2021)

Un año después se decidió constituir la compañía para la cual el Licenciado Carlos Quizhpe recibió el apoyo de sus hermanos quien aportarían con una suma económica para constituir legalmente la compañía. (EL Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., 2021)

En el año 2001 fue constituida la empresa El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., mediante escritura pública celebrada el doce de marzo del año dos mil uno en la Notaría Quinta del cantón Cuenca, e inscrita en el Registro Mercantil de Cuenca el dos de abril del año dos mil uno, la empresa se estableció jurídicamente como Compañía de Responsabilidad Limitada, teniendo como objeto social la producción y comercialización de los derivados de harina como son: pan, galletas, etc., iniciando con un capital social de 2000 dólares, de los cuales el 50% correspondía a Carlos Quizhpe, el 49% a Jorge Quizhpe y el 1% a Juan Quizhpe. (EL Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., 2021)



Una vez constituida la compañía empezó la construcción de la actual infraestructura localizada en Ricaurte, además, se adquirió maquinaria de segundo uso, dicha inversión permitió llegar a producir 400 kg diarios de pan empaçado, con lo que se presentó la oportunidad de buscar nuevos mercados y expandir sus productos hacia el resto de la ciudad y sectores aledaños, como Gualaceo, Paute y Santa Isabel. (EL Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., 2021)

En el año 2005 se compra pequeñas máquinas que de alguna manera ayudaban a tener un producto más uniforme y aumentando la capacidad de producción permitiéndole elaborar una variedad de productos de manera artesanal e industrial sin perder la calidad del producto. Razón por la cual se decide arrendar el terreno aledaño para ampliar su infraestructura de producción, y realizar un parqueadero que permita el ingreso de los vehículos que transportan y comercializan los productos y también para el ingreso de materia prima hacia la planta de producción, el terreno paso a formar parte de la empresa en el año 2010. (EL Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., 2021)

En el año 2009 ya los productos se vendían en la mayoría de comisariatos, supermercados y tiendas de autoservicio en toda la provincia del Azuay. (EL Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., 2021)

En el año 2014 ante la creciente demanda la administración decide efectuar un préstamo bancario para la remodelación de infraestructura y adquisición de maquinaria, además los socios de la compañía decidieron incrementar el capital en 98.000 dólares dando como resultado un nuevo capital de 100.000 dólares. (EL Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., 2021)



En el año 2017 se adquiere maquinaria con tecnología de punta, permitiendo convertirse en una de las empresas panificadoras más grandes del Austro Ecuatoriano. (EL Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., 2021)

Actualmente, la empresa cuenta con tres marcas propias de productos (El horno Deli, Trigueño y Fabi Pastel) que llegan a toda la provincia del Azuay, Cañar, parte del norte de la provincia de Loja, una parte de la provincia de Guayas, y una parte de la Provincia de Tungurahua y Cotopaxi. (EL Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., 2021)

1.2. Plan Estratégico

1.2.1. Misión

“Producir y comercializar alimentos de calidad, en constante innovación, satisfaciendo necesidades de nuestros clientes y consumidores, comprometidos con el bienestar de nuestros colaboradores, socios y comunidad” (EL Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., 2021).

1.2.2. Visión

“Para el año 2024, ser una industria de alimentos con presencia nacional con altos estándares de calidad, eficiente en el uso de recursos, rentable e innovadora” (EL Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., 2021).

1.2.3. Análisis FODA

Ilustración 1: Análisis FODA.

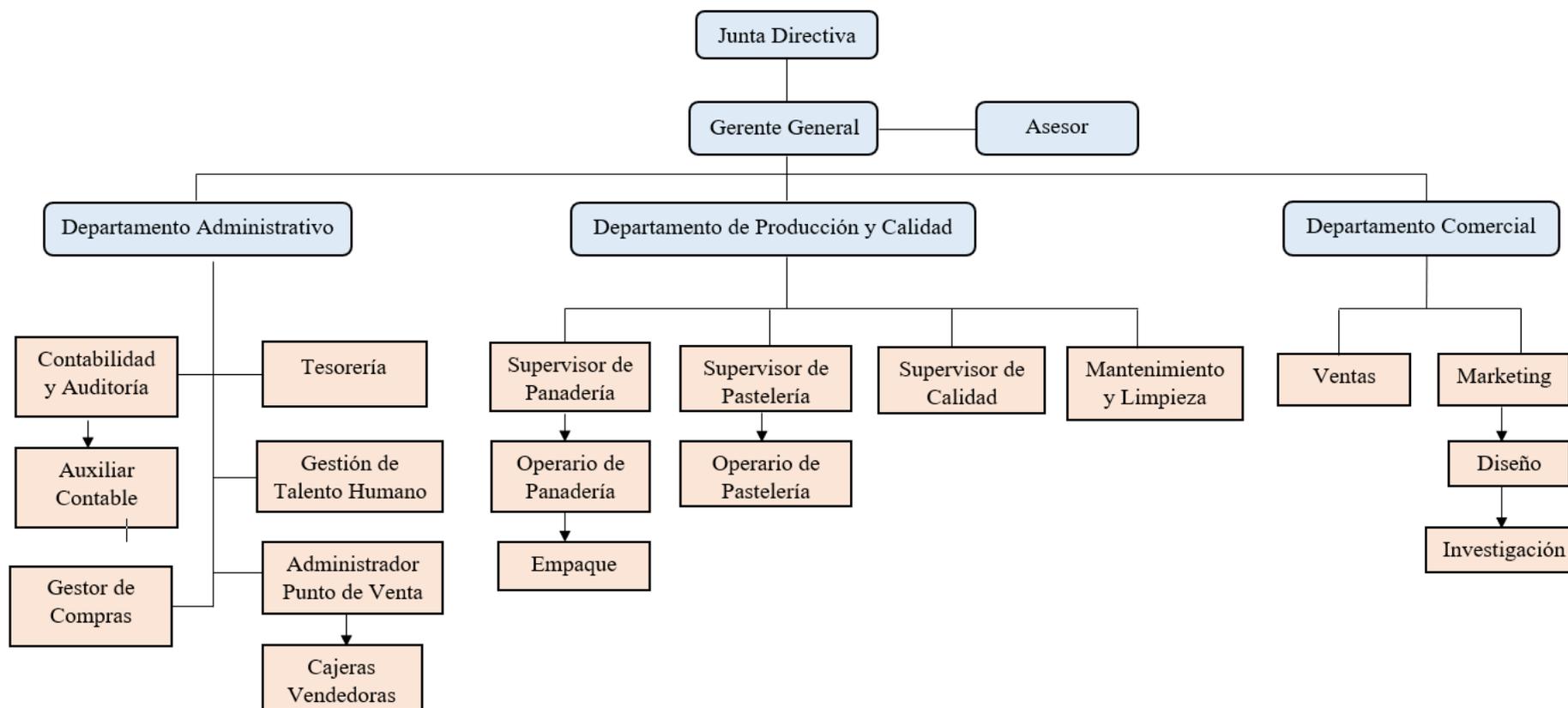
F Fortalezas	O Oportunidades	D Debilidades	A Amenazas
<ul style="list-style-type: none">• Productos con sabor artesanal.• Amplias instalaciones.• Tecnología de punta.• Personal Capacitado.	<ul style="list-style-type: none">• Mayor posicionamiento en el mercado.• Ingreso a nuevas cadenas de comisariato, supermercados.• Pertenecer a un sector estratégico del país.• Generar alianzas estratégicas.	<ul style="list-style-type: none">• Falta de un sistema de gestión de inventarios.• Deficientes procedimientos operativos y administrativos.• Falta de políticas y normas internas• Ineficiencia en el uso de recursos.	<ul style="list-style-type: none">• Ingreso de nuevos competidores.• Competencias con marcas y productos posicionados.• Incremento de Productos sustitutos.• Cambios en la economía nacional.

Fuente: (EL Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., 2021)

Elaborado por: Las Autoras

1.3. Estructura Orgánica

Ilustración 2: Organigrama.



Fuente: *(El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., 2021)*

Elaborado por : Las Autoras



1.4. Base Legal

La base legal que rige a la empresa El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., está conformada por:

- Código de Trabajo;
- Ley de Compañías;
- Norma Internacional de Información Financiera (NIIF);
- Norma Internacional de Contabilidad (NIC);
- Ley de Régimen Tributario Interno;
- Reglamento para la Aplicación de la Ley de Régimen Tributario Interno.

1.5. Organismos de Control

1.5.1. Superintendencia de Compañías Valores y Seguros

“La Superintendencia de Compañías, Valores y Seguros es una institución técnica, con autonomía administrativa y económica, que supervisa y controla las actividades, operación, disolución y liquidación de las compañías en las circunstancias y condiciones establecidas por la Ley” (Superintendencia de Compañías Valores y Seguros, 2021).

De acuerdo al Art. 20 de la Ley de compañías, dispone que la empresa El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., debe enviar la siguiente información en el primer cuatrimestre de cada año:

- Estados Financieros en los cuales incluyen: Estado de Situación Financiera, Estado de Resultados, Estado de Flujo de Efectivo, Estado de Cambios en el Patrimonio y Notas Explicativas;
- Informe presentado por el representante legal de la compañía;
- Informe de auditoría externa;



- Nómina de administradores y representante legal;
- Nómina de socios;
- Copia del Registro Único de Contribuyentes (RUC);
- Copia del acta de la junta que aprobó los estados financieros. (Ley de Compañías, 2020)

1.5.2. Servicio de Rentas Internas

El Servicio de Rentas Internas “es una institución creada basada en los principios de justicia y equidad, independiente en la definición de políticas y estrategias de gestión, aplicando de manera transparente políticas de legislación tributaria” (Servicio de Rentas Internas, 2021).

Por lo tanto, la empresa El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., presenta las siguientes obligaciones tributarias de acuerdo al Código Tributario:

- Inscripción y actualización del Registro Único de Contribuyentes (RUC);
- Emisión y entrega de comprobantes de venta autorizados;
- Declaración del Impuesto a la Renta;
- Declaración mensual del Impuesto al Valor Agregado (IVA);
- Declaración de retención en la fuente;
- Anexo transaccional simplificado. (Código Tributario, 2018)

1.5.3. Ministerio de Trabajo

“El Ministerio de Trabajo es una institución que busca la justicia social de una manera digna y en igualdad de oportunidades laborales” (Ministerio de Trabajo, 2021).

Las obligaciones de la empresa El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., con el Ministerio de Trabajo son:



- Legalizar los contratos;
- Pago de sueldos y salarios, pago de décimo tercero y décimo cuarto sueldo, pago de vacaciones, pago de utilidades, pago de fondos de reserva y demás beneficios de ley;
- Indemnización por accidente laboral;
- Actas de Finiquito;
- Registro del Reglamento Interno de Trabajo y su aprobación;
- Aprobación de Reglamento de Higiene y Seguridad. (Código de Trabajo, 2021)

1.5.4. Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social

El Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social es una entidad, que su funcionamiento y organización se basa en los principios de solidaridad, obligatoriedad, universalidad, equidad, eficiencia. (Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social, 2021)

Las obligaciones de la empresa El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., con el Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social son:

- Inscribir al trabajador, enviar al IESS el aviso de entrada dentro de los primeros quince días;
- Notificar al IESS la modificación de sueldo o salario, enfermedad, aviso de salida u otras novedades relevantes;
- Pago de aportes. (Código de Trabajo, 2021)

1.6. *Número de Personal por Área de la Empresa El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda.*

Tabla 1: Personal por Área.

Departamento	Cargo	# de Empleados
Producción	Jefe de Producción	1
	Supervisor	3
	Hornero	2
	Formador	5
	Saca masas	2
	Mecánico	1
	Limpieza	1
Comercial	Empaque	9
	Bodega de Materia Prima	2
	Bodega de Producción	3
	Terminado	3
	Vendedor	5
Administración	Gerente	1
	Compras	1
	Contador	1
	Auxiliar Administrativo	1
	Talento Humano	1
	Tesorería	1
Total		40

Fuente: (EL Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., 2021)

Elaborado Por: Las Autoras

1.7. Principales Productos

Tabla 2: Línea de Productos.

Producto	Imagen
Hot Dog	
Mini Dog 13 cm Personal 15 cm Grande 18 cm Extra Grande 25 cm Jumbo 32 cm	
Hamburguesa	
Mini Grande Extra Grande	

Producto	Imagen
Jumbo	
Junior Personal	
Baggette	
Baggette	
Molde Cubano	
Molde Cubano	
Jumbo Especial	
Pequeño Grande	
Pernil	
Pernil	
Cortado Blanco	
Cortado Blanco	
Cortado Integral	
Cortado Integral	
Pan de Yuca	
Pan de Yuca	

Producto	Imagen
Manitos	
Manitos	
Brioche	
Brioche	
Cachitos	
Cachitos	
Enrollados	
Enrollados	
Integral	
Integral	

Fuente: (EL Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., 2021)

Elaborado por: Las Autoras

1.8. Análisis del Sector Económico

El pan es un alimento que se ha “constituido en una de las principales fuentes de alimentación en diferentes lugares del mundo, llegando a ser recomendado por la Organización Mundial de la Salud (OMS), que considera adecuado un consumo de 200-250 g/día” (Fierro & Herrera, 2019, p. 142).

Durante el tiempo de confinamiento por el coronavirus (COVID-19), el sector panificador pese a los riesgos y limitaciones no dejó de operar. Se implementaron medidas y



protocolos de bioseguridad recomendados por la Organización Mundial de la Salud (OMS), para proteger la salud de los trabajadores y para asegurar la inocuidad de sus productos siguiendo los principios del análisis de peligros en puntos críticos de control, con el fin de gestionar los riesgos que puedan afectarlos, manteniendo así la inocuidad y la higiene en las plantas de producción, permitiendo satisfacer la demanda.

La relevancia es también económica, puesto que el sector panificador aporta con una productividad en ventas anuales de \$ 306 millones y generando alrededor de 20.000 plazas de empleo. (Revista Líderes, 2019).

Registrando así de acuerdo a la Corporación Financiera Nacional CFN, (2021):

El sector de elaboración de productos de la molinería, panadería y fideos registró en el 2019 una disminución de 0.10% con respecto al 2018, teniendo una participación en ese año del 0.45% del Producto Interno Bruto (PIB). Mientras que para el 2020 se estima que el sector creció en 7.30% en comparación al año 2019. (p. 7)

Tabla 3: Aportación al PIB.

Año	Elaboración de productos de molinería, panadería y fideos. (MM \$)	PIB Total	Participación PIB
2017	335.84	70,955.69	0,47%
2018	326.99	71,870.52	0,45%
2019	326.66	71,879.22	0,45%
2020	350.52	65,535.30	0,53%

Fuente: (Corporación Financiera Nacional CFN, 2021)

Elaborado por: Las Autoras



Capítulo II

2. Marco Conceptual

2.1. Normas Internacionales de Información Financiera (NIIF)

- Las Normas Internacionales de Información Financiera brindan transparencia al mejorar la calidad de la información financiera, lo que permite a los inversores y otros participantes del mercado tomar decisiones económicas. (Fundación IFRS, 2021)
- Las Normas Internacionales de Información Financiera ayudan a reducir la brecha de información entre los proveedores de capital y las personas a quienes han confiado su dinero, que es esencial para regular los mercados y la economía a nivel mundial. (Fundación IFRS, 2021)
- Las NIIF ayuda a los inversores a identificar oportunidades y riesgos, mejorando así la asignación de capital, a través del uso de un lenguaje contable único y confiable para las empresas. (Fundación IFRS, 2021)

2.2. Normas Internacionales de Contabilidad (NIC)

Las Normas Internacionales de Contabilidad regula la información económica que se debe presentar en los estados financieros a fin de reflejar la situación económica y financiera real de la empresa. (IFS GROUP, 2019)

2.3. Norma Internacional de Contabilidad de Inventarios (NIC 2)

Los objetivos de la Norma Internacional de Contabilidad de Inventarios NIC 2, según el Consejo de Normas Internacionales de Contabilidad IASB, (2007) son:

- Dictaminar las pautas para el tratamiento contable de los inventarios;
- Proporcionar una guía práctica para la determinación del costo, su posterior reconocimiento como gasto, y cualquier deterioro que disminuya el valor en libros



al valor neto realizable, así como las fórmulas de costes que se utilizan para atribuir los costos a los inventarios. (p.7)

2.4. *Inventario*

Los inventarios según Díaz (1999), es la cantidad de insumos y materiales que una empresa mantiene en existencia en un periodo de tiempo, ya sea que se use para las ventas ordinarias del negocio o para ser consumidos durante el proceso de producción de bienes o servicios para su posterior comercialización. (p.3)

Importancia. El inventario tiene como objetivo fundamental proveer a la empresa de insumos y suministros necesarios, para su correcto desenvolvimiento durante el proceso de producción y abasteciendo así la demanda, razón por lo cual es importante su control y la gestión del inventario. (Molina, 2015)

2.5. *Costo de Adquisición*

De acuerdo a la Norma Internacional de Contabilidad de Inventarios NIC 2, (2007):

El costo de adquisición de los inventarios comprenderá el precio de compra, los aranceles y otros impuestos (que no sean recuperables posteriormente de las autoridades fiscales), el transporte, el almacenamiento y otros costos directamente atribuibles a la adquisición. Los descuentos y las rebajas se deducirán para determinar el costo de adquisición. (p. 9)

2.6. *Costo de Transformación*

Los costos de transformación de los inventarios son aquellos costos directamente relacionados con las unidades de producción, tales como la mano de obra directa, materia prima directa y otros costos indirectos de fabricación. (Norma Internacional de Contabilidad de Inventarios NIC 2, 2007, p. 9)



2.7. Costo Por Falta de Existencias

Son costos generados debido a la falta del inventario, ya sea por cliente insatisfecho o por pedidos pendientes de despachar. Provocando que la empresa pierde clientes y utilidades por no satisfacer la demanda. (Rossetti & Arcusin, 2013)

2.8. Costo de Almacenamiento

“Costos en que la empresa incurre por mantener el inventario en bodegas. Los costos de almacenaje se suelen medir por unidad almacenada” (Rojas, Guisao, & Cano, 2011, p. 53).

2.9. Inventario de Seguridad

El inventario de seguridad sirve como protección contra el desabastecimiento de productos necesarios para satisfacer la demanda. (Van & Wachowicz, 2010, p. 269)

2.10. Valor Razonable

De acuerdo a la Norma Internacional de Contabilidad de Inventarios NIC 2, (2007) el valor razonable se refiere a la cantidad por el cual puede ser intercambiado un activo o cancelado un pasivo, entre partes interesadas y debidamente informadas. (p. 8)

2.11. Costo de venta

Es el costo de producir o adquirir productos o servicios para su posterior comercialización.

2.12. Reconocimiento como gasto

De acuerdo a la Norma Internacional de Contabilidad de Inventarios NIC 2, (2007) el valor del inventario se reconoce como un gasto cuando:

Los inventarios se venden, su valor en libros se reconocerá como un gasto durante el periodo en el que se reconozcan los correspondientes ingresos operacionales. Cualquier deducción de valor, hasta alcanzar el valor neto realizable, así como todas las demás



pérdidas en el inventario, se reconocerán en el periodo en que se incurran. La reversión de la disminución de valor causada por el incremento en el valor neto realizable, se reconocerá como una disminución en el valor del inventario, que hayan sido reconocidos como gasto, en el periodo en el cual se dé la recuperación del valor. (p. 13)

2.13. Otros Costos

“Se incluirán otros costos en los inventarios, siempre que se hubiera incurrido en los mismos para dar a los inventarios su condición y su ubicación actual” (Norma Internacional de Contabilidad de Inventarios NIC 2, 2007, p. 10).

Son costos excluidos del costo del inventario, por lo que se reconocen como gastos durante el periodo en los que se incurrieron los siguientes:

- Las cantidades anormales de desperdicio de materia prima, mano de obra y costos generales de producción;
- Costos de almacenamiento, a menos que sean necesarios en el proceso productivo;
- Los costos indirectos de administración que no hayan contribuido a dar su condición y ubicación actual a los inventarios; y
- Los costos de venta. (Norma Internacional de Contabilidad de Inventarios NIC 2, 2007, p. 10)

2.14. Métodos de Valoración de Inventarios

2.14.1. Método FIFO o PEPS (Primero en entrar, primero en salir)

El método FIFO “consiste que las primeras unidades adquiridas o producidas, serán vendidas en primer lugar, y los productos que queden en el saldo final serán los producidos o comprados más recientemente” (Hansen Holm, 2011, p. 335).



2.14.2. Costo Promedio Ponderado

Consiste en dividir el importe del saldo entre el número en unidades en existencia. Esta operación se realiza cada vez que se realice una compra, o cada vez que haya una modificación en los saldos o en los inventarios. El costo promedio ponderado permitirá valorar el costo de ventas y el inventario final. (Horngren, Datar, & Rajan, 2012)

2.15. Sistema de Inventarios

2.15.1. Sistema de Inventario periódico

“En el inventario periódico la empresa no mantiene un registro continuo del inventario disponible, sino al final del periodo esta hace un conteo físico del inventario existente y con base en los costos unitarios determina el costo del inventario final” (Mendoza & Ortiz, 2016, p. 209).

2.15.2. Sistema de Inventarios Permanente o Perpetuo

En este sistema el control de los inventarios se realiza de manera constante, obteniendo la información sobre los mismos de manera instantánea y actualizada. “Registrando los movimientos de compraventa o devoluciones de mercancías de manera directa. También se registra inmediatamente la cuenta Costo de Ventas, que se necesita para determinar el costo de la mercancía en venta” (Urueña, 2010, p. 94).

2.16. Gestión de inventario

Importancia. La gestión de inventario es relevante porque permite determinar la cantidad de inventario que se debe mantener, la fecha en que se deberán colocar las órdenes o producirse el inventario, la cantidad de unidades que se solicitará en cada orden de pedido con la finalidad de minimizar costos, optimizar las utilidades y afrontar la demanda para evitar pérdidas de clientes. (Durán, 2012)



2.17. Logística

La logística es el proceso empresarial que permite gestionar de forma adecuada la rotación, la distribución eficiente y el almacenamiento de inventarios, además del control sobre los mismos. (Bastos, 2007)

2.18. Lote óptimo

El lote óptimo es mantener el inventario necesario para cubrir la demanda sin incurrir en rotura de stocks, obteniendo así la cantidad necesaria y minimizando los costos. (Martín, González, Guerra, & Montes, 2006, p. 87)

2.19. Demanda

Es la cantidad y calidad de bienes y servicios que pueden ser adquiridos en el mercado por un consumidor en un momento dado. (Mora, Salcido, & Armenta, 2008)

2.20. Indicadores Financieros

2.20.1. Rotación de Inventarios

“Mide cuántas veces se ha vendido el inventario durante el año, da una idea de la liquidez del inventario y de la tendencia a abastecer en exceso” (Van Horne & Wachowicz, 2010, p. 157).

2.20.2. Promedio de rotación de inventarios

Es el número de días que se requiere para que el inventario sea vendido, la velocidad con la que una compañía rota su inventario. (Allen, Myers, & Brealey, 2010)

2.20.3. Rotación de Cuentas por Cobrar

“Mide cuántas veces las cuentas por cobrar se han convertido en efectivo durante el año, generando una idea de la gestión de cobro que tiene la empresa” (Van Horne & Wachowicz, 2010, p. 157).



2.20.4. Período Promedio de Cobro

“Número promedio de días en que las cuentas por cobrar están pendientes, es decir, el número de días que transcurren antes de cobrarlas” (Van Horne & Wachowicz, 2010, p. 157).

2.21. Modelos de Gestión de Inventarios

2.21.1. Modelo ABC

Es una técnica de administración de inventarios en las cuales se busca clasificar el inventario en grupos. En el grupo A se encuentran los inventarios más importantes, los de mayor costo o los que generan más ingreso, por lo tanto, su supervisión es más rigurosa. En el grupo B se encuentra los artículos de importancia intermedia, su control es menor. En el grupo C son aquellas de bajo costo, una inversión relativamente pequeña y por ende tiene pocos controles. (Guerrero, 2009, p. 21)

2.21.2. Modelo de la Cantidad Económica de Pedido (EOQ)

Es una técnica que considera varios costos del inventario que permiten determinar el volumen de existencias adecuadas que disminuyen al mínimo el costo total del inventario. (Gitman & Zutter, 2012, p. 552)

Esta técnica considera los costos de ordenar o prepara y costos de mantener. Los costos de ordenar representan los costos de realizar y recibir los pedidos, en el caso de los costos de preparar son los costos incurridos en la elaboración de los productos. Los costos de mantener representan los costos de almacenamiento, seguro, deterioro y obsolescencia y costo de oportunidad de tener invertido en el inventario. (Gitman & Zutter, 2012, p. 553)

Los costos de mantener el inventario aumentan y los costos de ordenar o preparar se reducen, conforme aumenta los niveles de inventarios. Este método determina el tamaño de



pedido que la empresa debe colocar cuando reabastece su inventario. (Ross, Westerfield, & Jaffe, 2012, p. 863)

2.21.3. Planeación de Requerimiento de Materiales (MRP, materials requirements planning)

De acuerdo Ross, Westerfield, & Jaffe, (2012) la planeación de requerimiento de materiales es:

Un sistema para ordenar o programar la producción de inventarios, la idea básica de la Planeación de Necesidades de Materiales es que, una vez que se establecen los niveles de inventario de productos terminados, es posible determinar los niveles de productos en proceso que deben existir para satisfacer la demanda de productos terminados. A partir de ahí, es posible calcular la cantidad de materias primas que se necesitan. Esta posibilidad de programar hacia atrás, a partir de los inventarios de producto terminados, tiene su origen en la naturaleza dependiente de los inventarios en proceso y materias primas. La Planeación de Necesidades de Materiales es muy importante para productos que necesitan una variedad de componentes para crear el producto terminado. (p. 869)

Capítulo III

3. Situación Actual de la Empresa

El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., tiene como objeto social la producción de los derivados de la harina, como son: pan, pasta, galletas, etc. Así como su comercialización y ventas al por mayor y menor de sus productos.

3.1. Análisis e interpretación de los Estados Financieros 2019-2020

Para profundizar en la situación actual de la empresa El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., se realizará el análisis e interpretación de los estados financieros, mediante análisis vertical y horizontal, así como también mediante razones financieras.

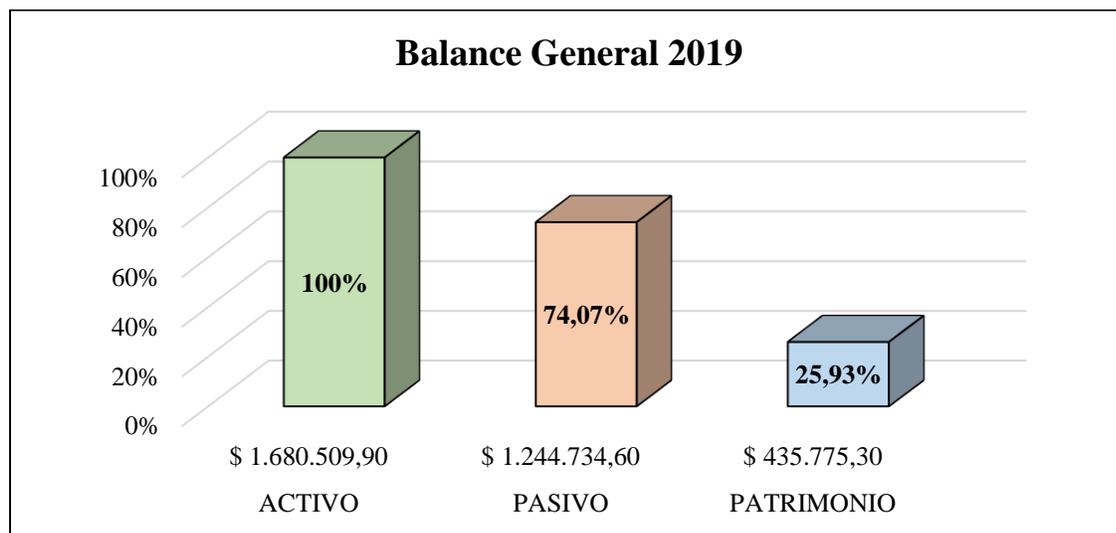
3.1.1. Análisis Vertical

3.1.1.1. Análisis Vertical del Balance General

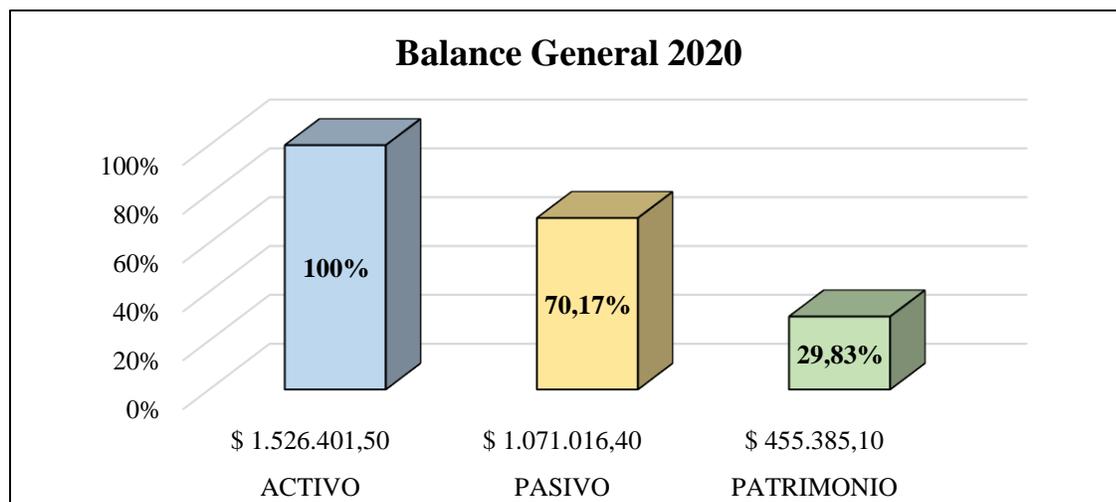
Tabla 4: Análisis Vertical Cuentas Generales del Balance General.

Balance General					
El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda.					
Cuentas	2019 Valor (En USD \$)	2019 Análisis Vertical	Cuentas	2020 Valor (En USD \$)	2020 Análisis Vertical
ACTIVO	\$ 1.680.509,90	100%	ACTIVO	\$ 1.526.401,50	100%
PASIVO	\$ 1.244.734,60	74,07%	PASIVO	\$ 1.071.016,40	70,17%
PATRIMONIO	\$ 435.775,30	25,93%	PATRIMONIO	\$ 455.385,10	29,83%

Elaborado por: Las Autoras

Gráfico 1: Cuentas del Balance General 2019.

Elaborado por: Las Autoras

Gráfico 2: Cuentas del Balance General 2020.

Elaborado por: Las Autoras

Activo

Activo Corriente

**Tabla 5:** Análisis Vertical Activo Corriente 2019.

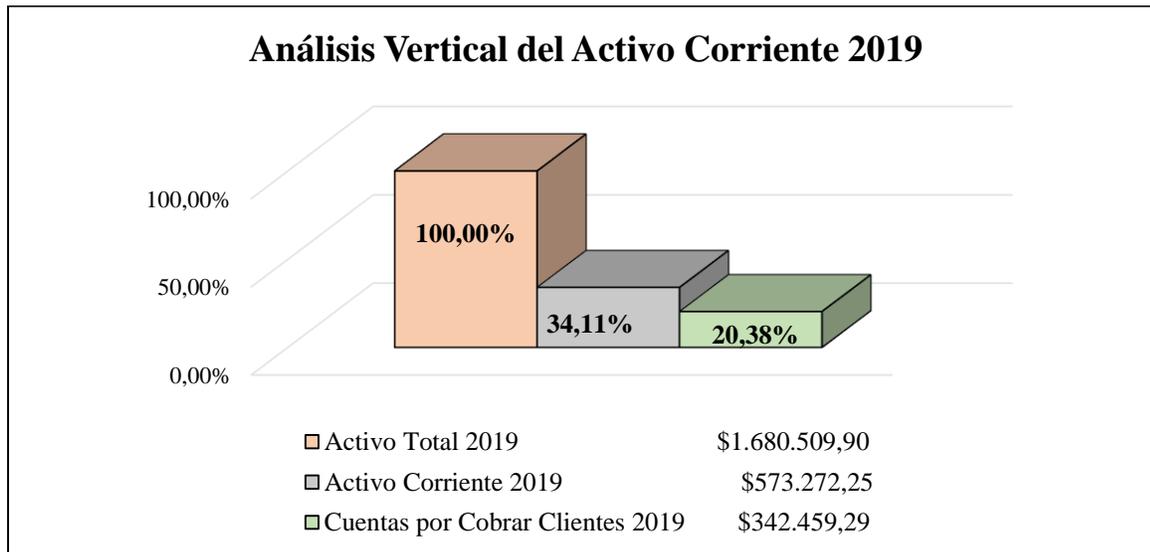
El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda.			
Balance General			
Al 31 de Diciembre de 2019			
Cód. Cuenta	Cuenta	Valor (En USD \$)	Análisis Vertical
1.	ACTIVOS		
1.1.	ACTIVO CORRIENTE	\$ 573.272,25	34,11%
1.1.1.	DISPONIBLE	\$ 11.810,69	0,70%
1.1.1.1.	Caja	\$ 2.084,00	0,12%
1.1.1.1.01	Caja General 2016	\$ 150,00	0,01%
1.1.1.1.09	Caja Chica	\$ 1.000,00	0,06%
1.1.1.1.99	Cheques Posfechados	\$ 934,00	0,06%
1.1.1.2.	Bancos	\$ 9.376,23	0,56%
1.1.1.2.02	Banco del Pichincha cta. ahorro	\$ 234,00	0,01%
1.1.1.2.07	Cooperativa JEP	\$ 8.676,43	0,52%
1.1.1.2.10	Cooperativa Jardín Azuayo	\$ 167,00	0,01%
1.1.1.2.14	Banco del Pacifico Cta. Corriente	\$ 34,76	0,00%
1.1.1.2.15	Banco del Pacifico AHORROS	\$ 264,04	0,02%
1.1.1.3	Pólizas	\$ 350,46	0,02%
1.1.1.3.1	Póliza Banco de Pichincha	\$ 346,56	0,02%
1.1.1.3.2	Póliza Jep	\$ 3,90	0,00%
1.1.2.	EXIGIBLE	\$ 369.805,47	22,01%
1.1.2.1.	Cuentas por Cobrar Clientes	\$ 332.528,88	19,79%
1.1.2.1.01	Clientes	\$ 342.459,29	20,38%
1.1.2.1.04	Provisión de cuentas incobrables	-\$ 9.930,41	-0,59%
1.1.2.3	Cuentas por Cobrar Empleados	\$ 3.456,67	0,21%
1.1.2.3.3	Anticipo a Empleados	\$ 3.456,67	0,21%
1.1.2.4	Anticipo Proveedores Varios	\$ 31.474,45	1,87%
1.1.2.7	Cuenta para la CFN por Cobrar	\$ 2.345,47	0,14%
1.1.3.	REALIZABLE	\$ 109.953,00	6,54%
1.1.3.1.	Inventarios	\$ 109.953,00	6,54%
1.1.3.1.01	Materias Primas	\$ 40.452,33	2,41%
1.1.3.1.03	Productos Terminados Panadería	\$ 3.545,44	0,21%
1.1.3.1.04	Productos Terminados de Terceros	\$ 6.805,22	0,40%
1.1.3.1.05	Materiales y Empaques	\$ 21.394,36	1,27%
1.1.3.1.06	Utensilios de panadería	\$ 34.105,08	2,03%
1.1.3.1.07	Utensilios de pastelería	\$ 39,57	0,00%
1.1.3.1.08	Materiales de oficina	\$ 1.234,00	0,07%
1.1.3.1.09	Útiles de aseo y otros	\$ 456,00	0,03%
1.1.3.1.10	Otros bienes muebles	\$ 1.340,00	0,08%
1.1.3.1.11	Combustible	\$ 325,00	0,02%
1.1.3.1.12	Herramientas y Accesorios	\$ 256,00	0,02%
1.1.4.	ANTICIPADOS	\$ 27.436,27	1,63%
1.1.4.1.	Impuestos Anticipados	\$ 27.436,27	1,63%
1.1.4.1.04	Retención IR	\$ 11.994,55	0,71%
1.1.4.1.07	Crédito Tributario Impuesto a la Renta	\$ 15.011,72	0,89%
1.1.4.1.08	Crédito Tributario IVA	\$ 0,52	0,00%
1.1.4.1.09	Crédito Tributario ISD	\$ 224,90	0,01%
1.1.4.1.10	Otros Anticipos	\$ 204,58	0,01%
1.1.5	OTROS PREPAGADOS	\$ 53.050,58	3,16%
1.1.6	OTROS ACTIVOS CORRIENTES	\$ 1.216,24	0,07%

Elaborado por: Las Autoras

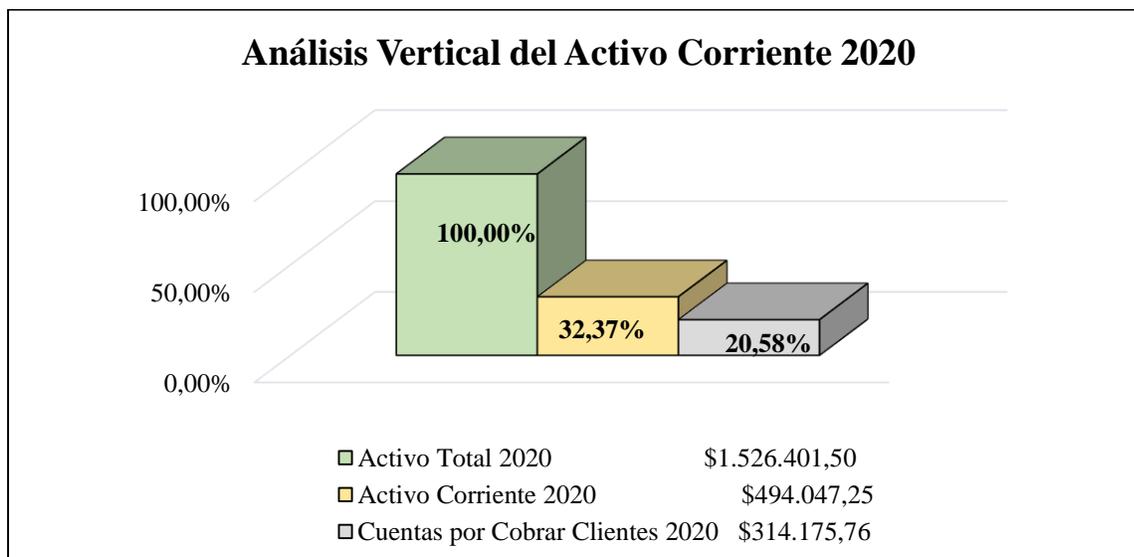
**Tabla 6:** Análisis Vertical Activo Corriente 2020.

El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda.			
Balance General			
Al 31 de Diciembre de 2020			
Cód. Cuenta	Cuenta	Valor (En USD \$)	Análisis Vertical
1.	ACTIVOS		
1.1.	ACTIVO CORRIENTE	\$ 494.047,25	32,37%
1.1.1.	DISPONIBLE	\$ 14.210,04	0,93%
1.1.1.1.	Caja	\$ 2.447,83	0,16%
1.1.1.1.01	Caja General 2016	\$ 292,49	0,02%
1.1.1.1.09	Caja Chica	\$ 1.000,00	0,07%
1.1.1.1.99	Cheques Posfechados	\$ 1.155,34	0,08%
1.1.1.2.	Bancos	\$ 11.223,30	0,74%
1.1.1.2.02	Banco del Pichincha ELHOPAPA cta. ahorros	\$ 373,94	0,02%
1.1.1.2.07	Cooperativa JEP	\$ 10.138,93	0,66%
1.1.1.2.10	Cooperativa Jardín Azuayo	\$ 199,68	0,01%
1.1.1.2.14	Banco del Pacifico Cta. corriente	\$ 48,71	0,00%
1.1.1.2.15	Banco del Pacifico AHORROS	\$ 462,04	0,03%
1.1.1.3	Pólizas	\$ 538,91	0,04%
1.1.1.3.1	Póliza Banco de Pichincha	\$ 534,22	0,03%
1.1.1.3.2	Póliza Jep	\$ 4,69	0,00%
1.1.2.	EXIGIBLE	\$ 394.093,81	25,82%
1.1.2.1.	Cuentas por Cobrar Clientes	\$ 301.076,16	19,72%
1.1.2.1.01	Clientes	\$ 314.175,76	20,58%
1.1.2.1.04	Provisión de cuentas incobrables	-\$ 13.099,60	-0,86%
1.1.2.3	Cuentas por Cobrar Empleados	\$ 13.759,26	0,90%
1.1.2.3.3	Anticipo a Empleados	\$ 13.759,26	0,90%
1.1.2.4	Anticipo Proveedores Varios	\$ 74.020,63	4,85%
1.1.2.7	Cuenta para la CFN por Cobrar	\$ 5.237,76	0,34%
1.1.3.	REALIZABLE	\$ 65.399,07	4,28%
1.1.3.1.	Inventarios	\$ 65.399,07	4,28%
1.1.3.1.01	Materias Primas	\$ 8.896,18	0,58%
1.1.3.1.03	Productos Terminados Panadería	\$ 660,26	0,04%
1.1.3.1.04	Productos Terminados de Terceros	\$ 6.397,71	0,42%
1.1.3.1.05	Materiales y Empaques	\$ 14.174,67	0,93%
1.1.3.1.06	Utensilios de panadería	\$ 32.782,82	2,15%
1.1.3.1.07	Utensilios de pastelería	\$ 39,57	0,00%
1.1.3.1.08	Materiales de oficina	\$ 1.087,11	0,07%
1.1.3.1.09	Útiles de aseo y otros	\$ 26,95	0,00%
1.1.3.1.10	Otros bienes muebles	\$ 1.029,72	0,07%
1.1.3.1.11	Combustible	\$ 100,51	0,01%
1.1.3.1.12	Herramientas y Accesorios	\$ 203,57	0,01%
1.1.4.	ANTICIPADOS	\$ 20.344,33	1,33%
1.1.4.1.	Impuestos Anticipados	\$ 18.618,54	1,22%
1.1.4.1.04	Retención IR	\$ 12.745,59	0,84%
1.1.4.1.07	Crédito Tributario Impuesto a la Renta	\$ 5.872,95	0,38%
1.1.4.3	Seguros Anticipados	\$ 1.725,79	0,11%
1.1.4.3.05	Seguros de vehículos	\$ 1.725,79	0,11%

Elaborado por: Las Autoras

Gráfico 3: Análisis Vertical Cuentas Representativas del Activo Corriente 2019.

Elaborado por: Las Autoras

Gráfico 4: Análisis Vertical Cuentas Representativas del Activo Corriente 2020.

Elaborado por: Las Autoras

El activo corriente del año 2019 representa un 34,11% del total del activo, en el cual sobresalen las cuentas por cobrar a clientes con un valor 20,38%. En el año 2020 el 32,37% corresponde al activo corriente, siendo incidente de igual manera el rubro cuentas por cobrar a

clientes con 20,58% puesto que, la empresa realiza ventas a crédito, razón por lo que nos lleva a poner atención a la administración de liquidez que tiene la empresa, ya que su capacidad para afrontar sus obligaciones dependerá de su eficiente gestión de cobro.

Activo No Corriente

Tabla 7: Análisis Vertical Activo No Corriente 2019.

El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda.			
Balance General			
Al 31 de Diciembre de 2019			
Cód. Cuenta	Cuenta	Valor (En USD \$)	Análisis Vertical
1.2.	ACTIVO NO CORRIENTE	\$ 1.107.237,65	65,89%
1.2.1	FIJO TANGIBLE	\$ 1.107.237,65	65,89%
1.2.1.1.	NO Depreciable	\$ 589.260,00	35,06%
1.2.1.1.01	Terrenos	\$ 589.260,00	35,06%
1.2.1.2.	Depreciable	\$ 1.052.273,06	62,62%
1.2.1.2.01	Edificios	\$ 311.518,39	18,54%
1.2.1.2.02	Instalaciones	\$ 13.849,04	0,82%
1.2.1.2.03	Maquinaria	\$ 448.432,83	26,68%
1.2.1.2.04	Muebles y Enseres	\$ 26.342,37	1,57%
1.2.1.2.05	Equipo de Trabajo de fábrica	\$ 10.380,71	0,62%
1.2.1.2.06	Equipos Oficina	\$ 161,51	0,01%
1.2.1.2.07	Equipo de Computación	\$ 28.756,63	1,71%
1.2.1.2.09	Vehículos	\$ 211.831,58	12,61%
1.2.1.2.10	Software	\$ 1.000,00	0,06%
1.2.1.6.	Depreciación Acumulada Normal	-\$ 534.295,41	-31,79%
1.2.1.6.01	Dep. Acum. de Edificios	-\$ 179.036,41	-10,65%
1.2.1.6.03	Dep. Acum. Maquinaria	-\$ 160.250,50	-9,54%
1.2.1.6.04	Dep. Acum. Muebles y Enseres	-\$ 23.084,47	-1,37%
1.2.1.6.05	Dep. Acum. de Equipo de Trabajo	-\$ 6.482,54	-0,39%
1.2.1.6.06	Dep. Acum. de Equipos de oficina	-\$ 161,51	-0,01%
1.2.1.6.07	Dep. Acum. Equipo de Computación	-\$ 23.663,11	-1,41%
1.2.1.6.09	Dep. Acum. de Vehículos	-\$ 140.616,87	-8,37%
1.2.1.6.10	Dep. Acum. Software	-\$ 1.000,00	-0,06%

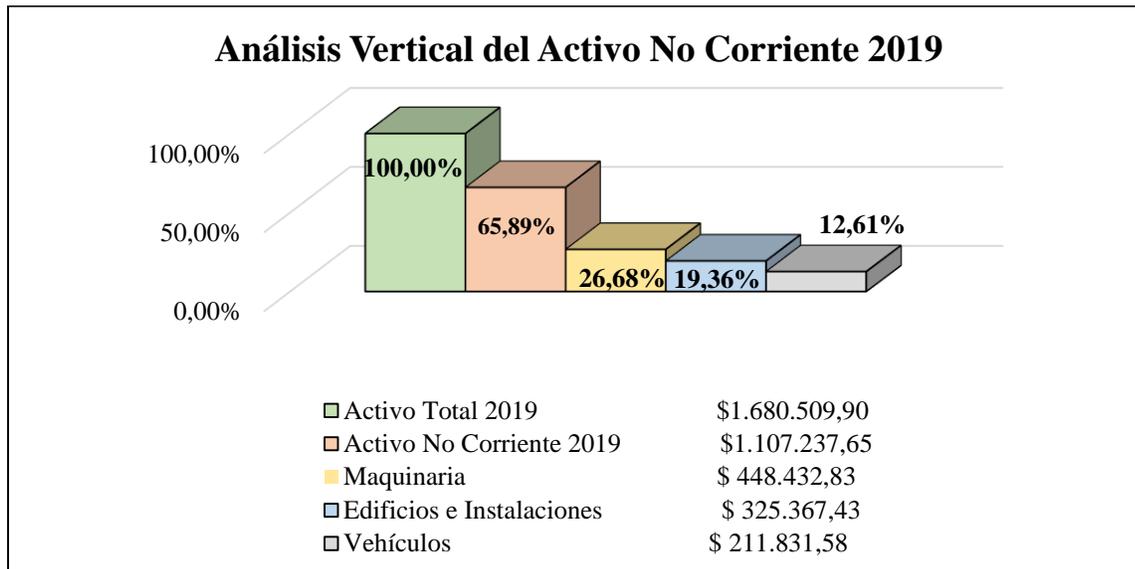
Elaborado por: Las Autoras

**Tabla 8:** Análisis Vertical Activo No Corriente 2020.

El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda.			
Balance General			
Al 31 de Diciembre de 2020			
Cód. Cuenta	Cuenta	Valor (En USD \$)	Análisis Vertical
1.2.	ACTIVO NO CORRIENTE	\$ 1.032.354,25	67,63%
1.2.1	FIJO TANGIBLE	\$ 1.032.354,25	67,63%
1.2.1.1.	<i>NO Depreciable</i>	\$ 589.260,00	38,60%
1.2.1.1.01	Terrenos	\$ 589.260,00	38,60%
1.2.1.2.	<i>Depreciable</i>	\$ 1.053.959,88	69,05%
1.2.1.2.01	Edificios	\$ 311.518,39	20,41%
1.2.1.2.02	Instalaciones	\$ 13.849,04	0,91%
1.2.1.2.03	Maquinaria	\$ 449.264,32	29,43%
1.2.1.2.04	Muebles y Enseres	\$ 26.848,70	1,76%
1.2.1.2.05	Equipo de Trabajo de fabrica	\$ 10.380,71	0,68%
1.2.1.2.06	Equipos Oficina	\$ 161,51	0,01%
1.2.1.2.07	Equipo de Computación	\$ 29.105,63	1,91%
1.2.1.2.09	Vehículos	\$ 211.831,58	13,88%
1.2.1.2.10	Software	\$ 1.000,00	0,07%
1.2.1.6.	<i>Depreciación Acumulada Normal</i>	-\$ 610.865,63	-40,02%
1.2.1.6.01	Dep. Acum. de Edificios	-\$ 197.852,40	-12,96%
1.2.1.6.03	Dep. Acum. Maquinaria	-\$ 202.977,67	-13,30%
1.2.1.6.04	Dep. Acum. Muebles y Enseres	-\$ 23.516,21	-1,54%
1.2.1.6.05	Dep. Acum. de Equipo de Trabajo	-\$ 7.206,34	-0,47%
1.2.1.6.06	Dep. Acum. de Equipos de oficina	-\$ 161,51	-0,01%
1.2.1.6.07	Dep. Acum. Equipo de Computación	-\$ 26.647,92	-1,75%
1.2.1.6.09	Dep. Acum. de Vehículos	-\$ 151.503,58	-9,93%
1.2.1.6.10	Dep. Acum. Software	-\$ 1.000,00	-0,07%

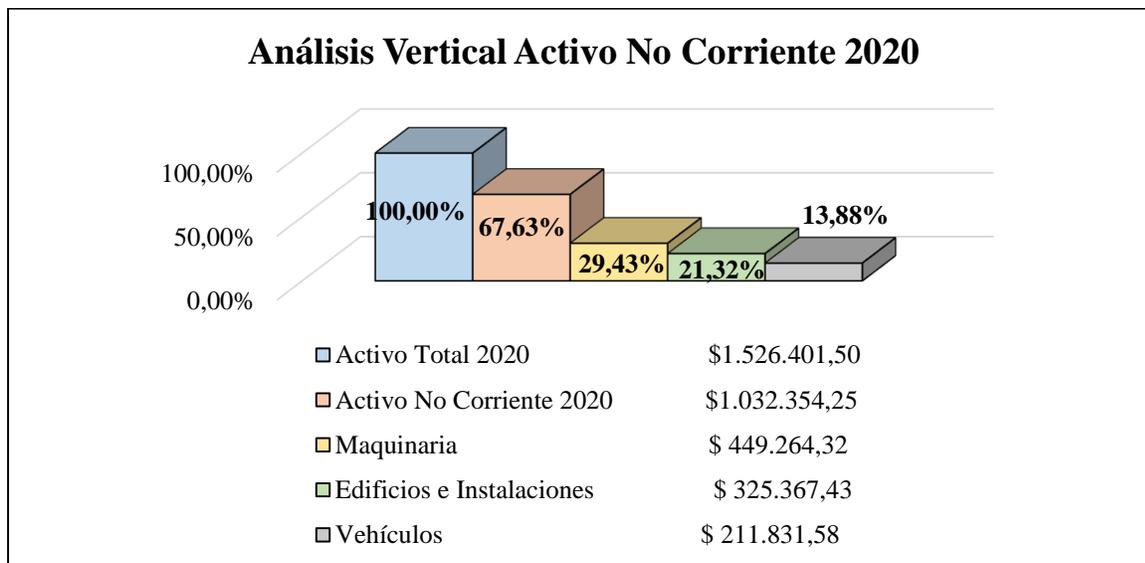
Elaborado por: Las Autoras

Gráfico 5: Análisis Vertical Cuentas Representativas Activo No Corriente 2019.



Elaborado por: Las Autoras

Gráfico 6: Análisis Vertical Cuentas Representativas Activo No Corriente 2020.



Elaborado por: Las Autoras

En el activo no corriente en el año 2019 representa el 65,89% y en el 2020 el activo no corriente es del 67,63% del total del activo, siendo propiedad planta y equipo el rubro con mayor incidencia, debido a la actividad propia de la empresa, ya que la misma al ser una empresa de



producción, comercialización y ventas necesita invertir en su planta de producción, en sus maquinarias y vehículos para poder cumplir con su objeto social.

Pasivo

Pasivo Corriente

Tabla 9: Análisis Vertical Pasivo Corriente 2019.

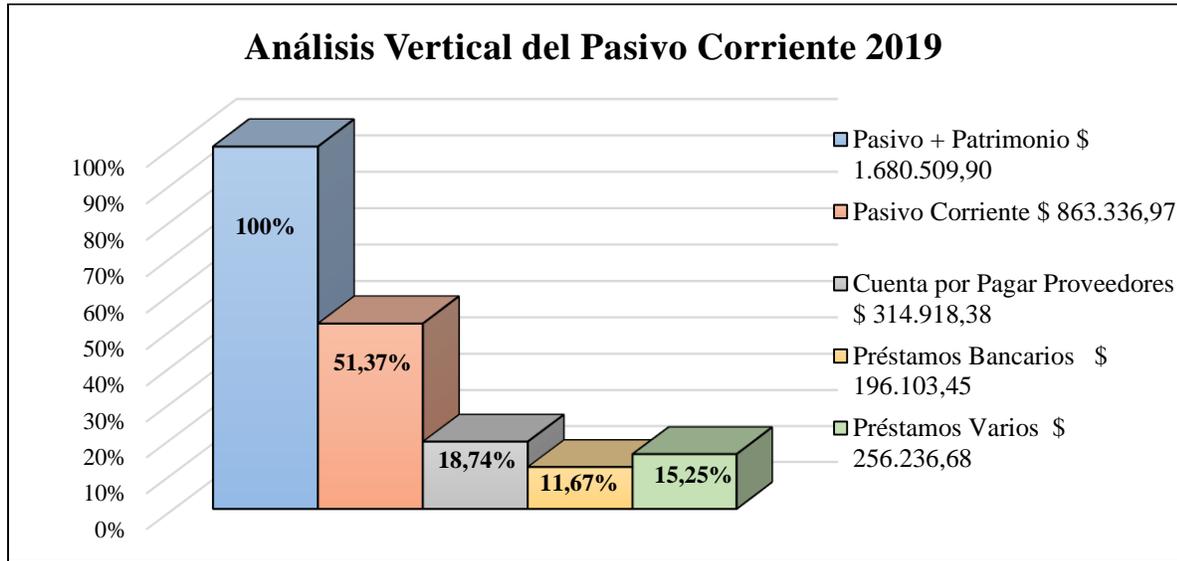
El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda.			
Balance General			
Al 31 de Diciembre de 2019			
Cód. Cuenta	Cuenta	Valor (En USD \$)	Análisis Vertical
2.	PASIVO		
2.1.	PASIVO CORRIENTE	\$ 863.336,97	51,37%
2.1.1.1	Proveedores Nacionales	\$ 314.918,38	18,74%
2.1.1.1.01	Proveedores	\$ 314.918,38	18,74%
2.1.1.2	Transferencias en Tránsito	\$ 16.365,08	0,97%
2.1.1.2.2	Banco Guayaquil Cta. Ahorros - transferencias en transito	\$ 11.087,28	0,66%
2.1.1.2.3	Banco Guayaquil Cta. Cte. - Cheques en transito	\$ 5.277,80	0,31%
2.1.1.4.	Provisiones por Pagar	\$ 35.638,14	2,12%
2.1.1.4.01	Décimo Tercer Sueldo	\$ 13.410,07	0,80%
2.1.1.4.02	Décimo Cuarto Sueldo	\$ 6.597,23	0,39%
2.1.1.4.03	Provisión Vacaciones x Pagar	\$ 12.208,46	0,73%
2.1.1.4.04	Provisión de beneficios contratos subrogantes	\$ 1.305,57	0,08%
2.1.1.4.99	Provisión agasajos al personal	\$ 2.116,81	0,13%
2.1.1.5.	Obligaciones con el IESS por Pagar	\$ 6.765,86	0,40%
2.1.1.5.03	Fondos de Reserva	\$ 563,60	0,03%
2.1.1.5.04	IESS por Pagar	\$ 6.202,26	0,37%
2.1.1.6.	Impuestos por Pagar	\$ 11.672,69	0,69%
2.1.1.6.03	I.V.A. en Ventas	-\$ 46,78	0,00%
2.1.1.6.06	Impuesto IVA por pagar	\$ 986,20	0,06%
2.1.1.6.07	Retenciones Renta mensual por pagar	\$ 1.321,00	0,08%
2.1.1.6.08	Impuesto a la Renta por pagar anual	\$ 9.412,27	0,56%
2.1.1.7.	Sueldos y Beneficios a Empleados	\$ 25.636,69	1,53%
2.1.1.7.01	Sueldos por Pagar	\$ 20.154,04	1,20%
2.1.1.7.03	Participación Empleados	\$ 5.482,65	0,33%
2.1.1.8.	Préstamos Bancarios	\$ 196.103,45	11,67%
2.1.1.8.02	Banco de Guayaquil	\$ 109.772,07	6,53%
2.1.1.8.06	intereses por pagar	\$ 3.485,79	0,21%
2.1.1.8.15	Banco del Pacifico	\$ 82.845,59	4,93%
2.1.1.9	Préstamos Varios	\$ 256.236,68	15,25%

Elaborado por: Las Autoras

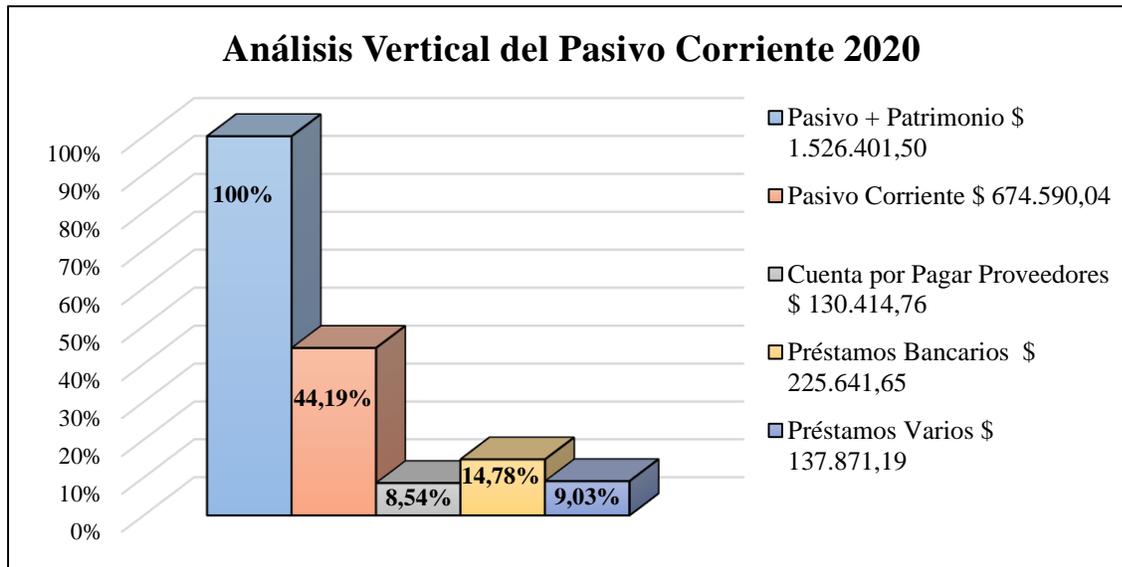
Tabla 10: Análisis Vertical Pasivo Corriente 2020.

El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda. Balance General Al 31 de Diciembre de 2020			
Cód. Cuenta	Cuenta	Valor (En USD \$)	Análisis Vertical
2.	PASIVOS		
2.1.	PASIVO CORRIENTE	\$ 674.590,04	44,19%
2.1.1.1	Proveedores Nacionales	\$ 130.414,76	8,54%
2.1.1.1.01	Proveedores	\$ 130.414,76	8,54%
2.1.1.2	Transferencias en Tránsito	\$ 91.610,24	6,00%
2.1.1.2.2	Banco Guayaquil Cta. Ahorros - transferencias en transito	\$ 12.469,28	0,82%
2.1.1.2.3	Banco Guayaquil Cta. Cte. - Cheques en transito	\$ 79.140,96	5,18%
2.1.1.4.	Provisiones por Pagar	\$ 44.170,04	2,89%
2.1.1.4.01	Décimo Tercer Sueldo	\$ 15.730,38	1,03%
2.1.1.4.02	Décimo Cuarto Sueldo	\$ 7.779,95	0,51%
2.1.1.4.03	Provisión Vacaciones x Pagar	\$ 15.303,58	1,00%
2.1.1.4.04	Provisión de beneficios contratos subrogantes	\$ 2.983,09	0,20%
2.1.1.4.99	Provisión agasajos al personal	\$ 2.373,04	0,16%
2.1.1.5.	Obligaciones con el IESS por Pagar	\$ 6.846,94	0,45%
2.1.1.5.03	Fondos de Reserva	\$ 530,97	0,03%
2.1.1.5.04	IESS por Pagar	\$ 5.420,61	0,36%
2.1.1.5.09	Cuentas varias por pagar	\$ 895,36	0,06%
2.1.1.6.	Impuestos por Pagar	\$ 11.544,96	0,76%
2.1.1.6.03	I.V.A. en Ventas	-\$ 37,52	0,00%
2.1.1.6.06	Impuesto IVA por pagar	\$ 950,62	0,06%
2.1.1.6.07	Retenciones Renta mensual por pagar	\$ 2.189,10	0,14%
2.1.1.6.08	Impuesto a la Renta por pagar anual	\$ 8.442,76	0,55%
2.1.1.7.	Sueldos y Beneficios a Empleados	\$ 26.490,25	1,74%
2.1.1.7.01	Sueldos por Pagar	\$ 21.539,80	1,41%
2.1.1.7.03	Participación Empleados	\$ 4.950,45	0,32%
2.1.1.8.	Préstamos Bancarios	\$ 225.641,65	14,78%
2.1.1.8.02	Banco de Guayaquil	\$ 128.149,52	8,40%
2.1.1.8.06	intereses por pagar	\$ 5.825,50	0,38%
2.1.1.8.15	Banco del Pacifico	\$ 91.666,63	6,01%
2.1.1.9	Préstamos Varios	\$ 137.871,19	9,03%

Elaborado por: Las Autoras

Gráfico 7: Análisis Vertical Cuentas Representativas Pasivo Corriente 2019.

Elaborado por: Las Autoras

Gráfico 8: Análisis Vertical Cuentas Representativas Pasivo Corriente 2020.

Elaborado por: Las Autoras

El pasivo corriente representa el 51,37% durante el año 2019 de los cuales las cuentas que sobresalen son las cuentas por pagar a proveedores con 18,74%; préstamos bancarios con un 11,67% y prestamos varios con 15,25%. En el 2020 la empresa mantuvo un pasivo corriente de



44,19 % siendo representativas las cuentas antes mencionadas con el 8,54%, 14,78% y 9,03% respectivamente, por lo que podemos interpretar que la empresa mantiene un margen alto de endeudamiento, tanto con instituciones financieras como con terceros.

Pasivo NO Corriente

Tabla 11: Análisis Vertical Pasivo No Corriente 2019.

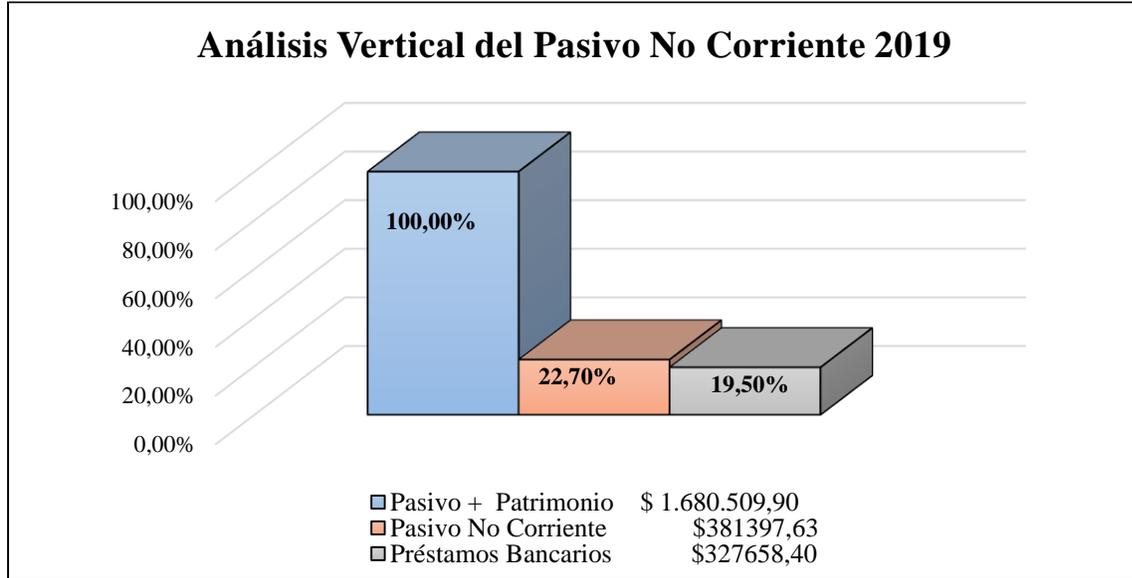
El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda.			
Balance General			
Al 31 de Diciembre de 2019			
Cód. Cuenta	Cuenta	Valor (En USD \$)	Análisis Vertical
2.2.	PASIVO NO CORRIENTE	\$ 381.397,63	22,70%
2.2.1.1	<i>Obligaciones Varias</i>	\$ 53.739,23	3,20%
2.2.1.1.1	Provisiones Desahucio y Jubilación patronal	\$ 53.739,23	3,20%
2.2.1.2	<i>Préstamos Bancarios</i>	\$ 327.658,40	19,50%
2.2.1.2.05	Banco de Guayaquil	\$ 172.698,07	10,28%
2.2.1.2.09	Banco del Pacifico	\$ 154.960,33	9,22%

Elaborado por: Las Autoras

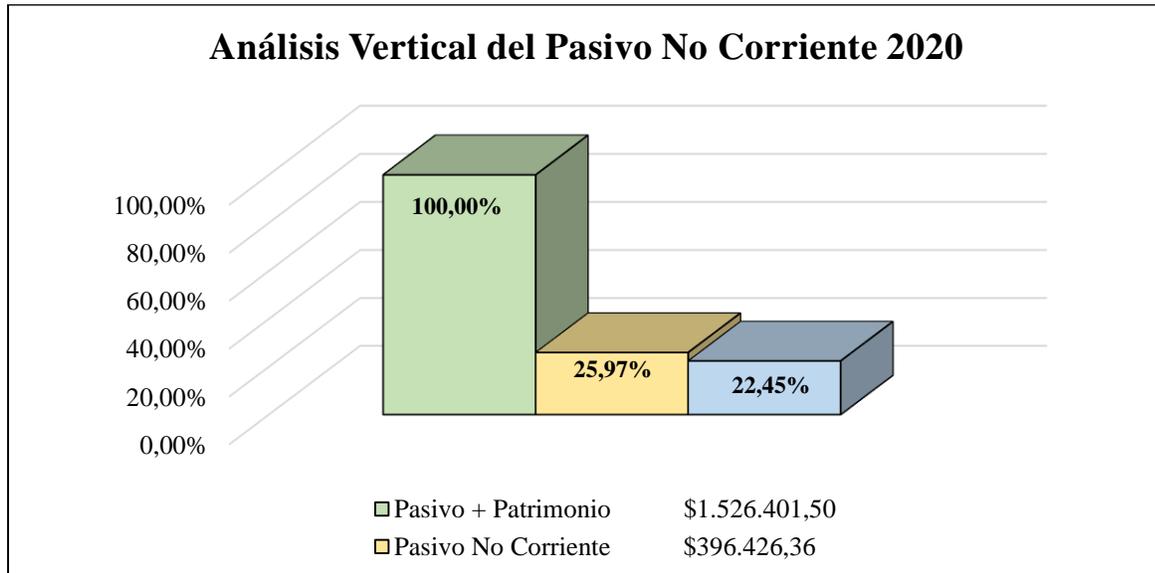
Tabla 12: Análisis Vertical Pasivo No Corriente 2020.

El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda.			
Balance General			
Al 31 de Diciembre de 2020			
Cód. Cuenta	Cuenta	Valor (En USD \$)	Análisis Vertical
2.2.	PASIVO NO CORRIENTE	\$ 396.426,36	25,97%
2.2.1.1	<i>Obligaciones Varias</i>	\$ 53.739,23	3,52%
2.2.1.1.1	Provisiones Desahucio y Jubilación patronal	\$ 53.739,23	3,52%
2.2.1.2	<i>Préstamos Bancarios</i>	\$ 342.687,13	22,45%
2.2.1.2.05	Banco de Guayaquil	\$ 184.353,76	12,08%
2.2.1.2.09	Banco del Pacifico	\$ 158.333,37	10,37%

Elaborado por: Las Autoras

Gráfico 9: Análisis Vertical Cuentas Representativas Pasivo No Corriente 2019.

Elaborado por: Las Autoras

Gráfico 10: Análisis Vertical Cuentas Representativas Pasivo No Corriente 2020.

Elaborado por: Las Autoras

El pasivo no corriente es del 22,70% en el 2019, siendo las obligaciones con instituciones financieras el rubro que sobresale con 19,50% y en el 2020 es de 25,97% el pasivo no corriente, de los cuales las obligaciones con instituciones financieras representan el 22,45%.



Concluyendo que el pasivo tiene una gran incidencia en la empresa, ya que en su mayoría está financiada por obligaciones tanto a corto plazo como a largo plazo.

Patrimonio

Tabla 13: Análisis Vertical Patrimonio 2019.

El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda.			
Balance General			
Al 31 de Diciembre de 2019			
Cód. Cuenta	Cuenta	Valor (En USD \$)	Análisis Vertical
3.	PATRIMONIO	\$ 435.775,30	25,93%
3.1.1.	Capital Social	\$ 100.000,00	5,95%
3.1.1.1.	Capital Pagado	\$ 100.000,00	5,95%
3.1.2.	Reservas	\$ 52.200,98	3,11%
3.1.2.1	Reserva Legal	\$ 10.937,20	0,65%
3.1.2.2	Reserva Facultativa	\$ 41.263,79	2,46%
3.1.3.	Aportes Socios Futuras Capitalizaciones	\$ 111.725,46	6,65%
3.1.3.1	Carlos Quizhpe	\$ 95.670,96	5,69%
3.1.3.2	Jorge Quizhpe	\$ 16.054,50	0,96%
3.1.5.	Resultados	\$ 171.848,86	10,23%
3.1.5.01	Pérdidas Acumuladas Ejercicios Anteriores	\$ 0,00	0,00%
3.1.5.02	Utilidad Acumulada Ejercicios Anteriores	\$ 150.143,79	8,93%
3.1.5.03	Utilidad del Ejercicio	\$ 21.705,07	1,29%

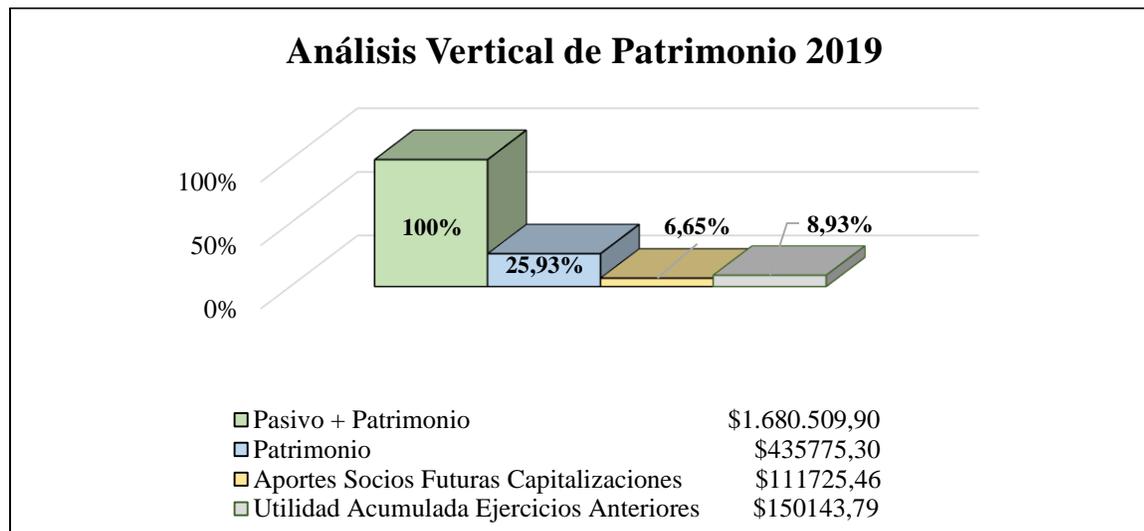
Elaborado por: Las Autoras

Tabla 14: Análisis Vertical Patrimonio 2020.

El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda.			
Balance General			
Al 31 de Diciembre de 2020			
Cód. Cuenta	Cuenta	Valor (En USD \$)	Análisis Vertical
3.	PATRIMONIO	\$ 455.385,10	29,83%
3.1.1.	Capital Social	\$ 100.000,00	6,55%
3.1.1.1.	Capital Pagado	\$ 100.000,00	6,55%
3.1.2.	Reservas	\$ 54.437,54	3,57%
3.1.2.1	Reserva Legal	\$ 12.591,13	0,82%
3.1.2.2	Reserva Facultativa	\$ 41.846,41	2,74%
3.1.3.	Aportes Socios Futuras Capitalizaciones	\$ 111.725,46	7,32%
3.1.3.1	Carlos Quizhpe	\$ 95.670,96	6,27%
3.1.3.2	Jorge Quizhpe	\$ 16.054,50	1,05%
3.1.5.	Resultados	\$ 189.222,11	12,40%
3.1.5.01	Pérdidas Acumuladas Ejercicios Anteriores	\$ 0,00	0,00%
3.1.5.02	Utilidad Acumulada Ejercicios Anteriores	\$ 170.763,59	11,19%
3.1.5.03	Utilidad del Ejercicio	\$ 18.458,52	1,21%

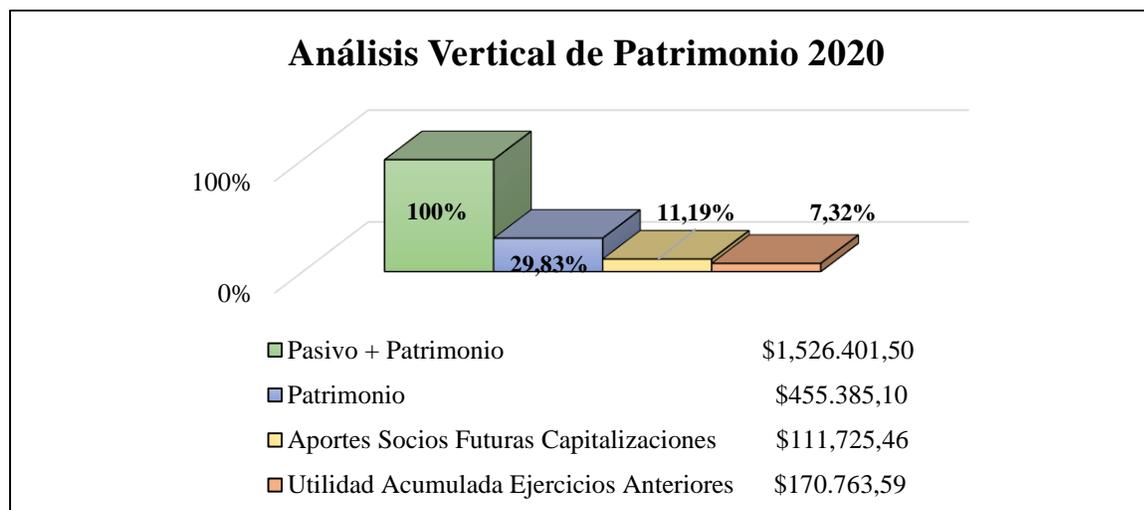
Elaborado por: Las Autoras

Gráfico 11: Análisis Vertical Cuentas Representativas Patrimonio 2019.



Elaborado por: Las Autoras

Gráfico 12: Análisis Vertical Cuentas Representativas Patrimonio 2020.



Elaborado por: Las Autoras

El patrimonio representa el 25,93% en el año 2019, siendo representativa la utilidad acumulada de ejercicios anteriores con 8,93% y con el 6,65% aporte de socios de la empresa, de la misma manera en el 2020 el 29,83% representa al patrimonio, donde sobresalen las utilidades acumuladas de años anteriores con 11,19% y también los aportes de socios con el 7,32%.

Por lo que podemos decir que las utilidades no son pagadas en concepto de dividendos, sino que son reinvertidas en la empresa, también los aportes de los socios son muy importantes para garantizar la liquidez de la empresa en un momento determinado.

3.1.1.2. Análisis Vertical del Estado de Resultados

Tabla 15: Análisis Vertical Estado de Resultado.

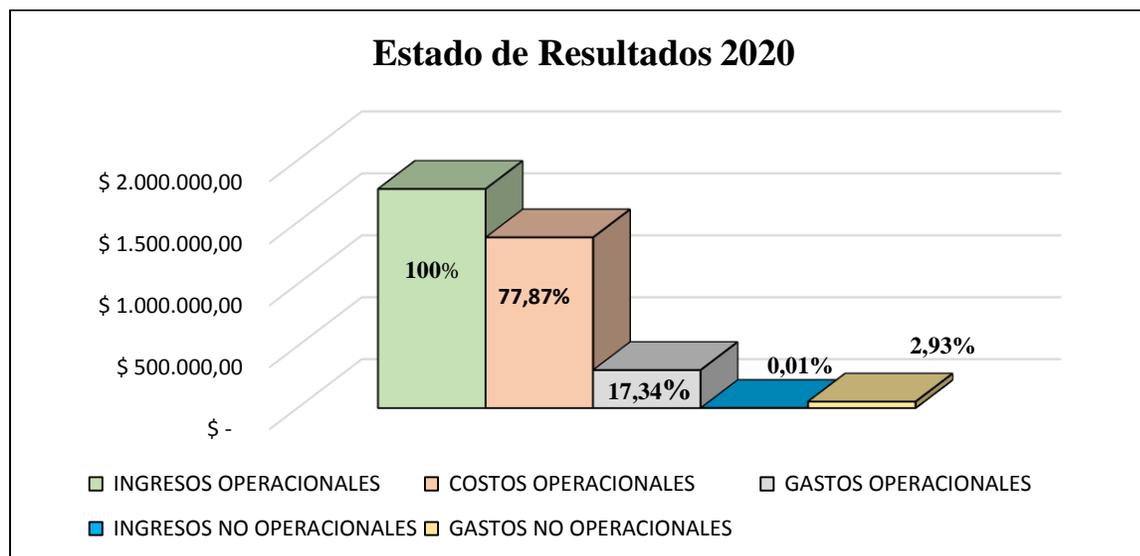
Estado de Resultados					
El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda.					
Cuentas	2019	2019	Cuentas	2020	2020
	Valor (En USD \$)	Análisis Vertical		Valor (En USD \$)	Análisis Vertical
Ingresos Ordinarios	\$ 1.963.857,68	100,00%	Ingresos Ordinarios	\$ 1.768.946,40	100,00%
Costos Operacionales	\$ 1.475.178,48	75,12%	Costos Operacionales	\$ 1.377.418,70	77,87%
Gastos Operacionales	\$ 401.340,68	20,44%	Gastos Operacionales	\$ 306.806,16	17,34%
Ingresos No Operacionales	\$ 4.951,67	0,25%	Ingresos No Operacionales	\$ 179,88	0,01%
Gastos No Operacionales	\$ 55.739,20	2,84%	Gastos No Operacionales	\$ 51.898,39	2,93%

Elaborado por: Las Autoras

Gráfico 13: Análisis Vertical Estado de Resultados 2019.



Elaborado por: Las Autoras

Gráfico 14: Análisis Vertical Estado de Resultados 2020.


Elaborado por: Las Autoras

Tabla 16: Análisis Vertical Estado de Resultados 2019.

El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda.			
Estado de Resultados			
Del 01 de enero al 31 de diciembre 2019			
Cód. Cuenta	Cuenta	Valor (En USD \$)	Análisis Vertical
4.	INGRESOS		
4.1.	INGRESOS OPERACIONALES		
4.1.1.	Ingreso por Ventas Propias	\$2.120.966,30	108,00%
4.1.1.01	Ventas Panadería	\$2.119.984,37	107,95%
4.1.1.02	Ventas Pastelería	\$981,93	0,05%
4.1.1.10	Descuentos	-\$91.202,18	-4,64%
4.1.1.10.01	Descuentos en Ventas	-\$91.202,18	-4,64%
4.1.1.11	Devolución de Productos	-\$108.952,88	-5,55%
4.1.1.11.01	Producto No Conforme	-\$71.036,94	-3,62%
4.1.1.11.02	Producto Caducado	-\$37.915,94	-1,93%
4.1.2.1	Otros Ingresos	\$43.046,45	2,19%
4.1.2.1.	Venta de productos term. de terceros	\$43.046,45	2,19%
TOTAL DE INGRESOS OPERACIONALES		\$1.963.857,68	100%
5.	COSTOS		
5.1.	MATERIA PRIMA	\$788.086,35	40,13%
5.1.1	Costo de Materia Prima	\$788.086,35	40,13%
5.1.1.01	Harinas	\$435.687,98	22,19%
5.1.1.02	Grasas	\$108.483,56	5,52%
5.1.1.03	Endulzantes	\$65.727,98	3,35%
5.1.1.04	Lácteos	\$79.944,33	4,07%
5.1.1.05	Mejoradores	\$64.766,60	3,30%



Cód. Cuenta	Cuenta	Valor (En USD \$)	Análisis Vertical
5.1.1.07	Saborizantes	\$14.407,09	0,73%
5.1.1.08	Decoradores	\$16.544,20	0,84%
5.1.1.91	Otras Materias Primas	\$2.659,47	0,14%
5.1.1.98.	Descuento en compras	-\$7.918,41	-0,40%
5.2.	MANO DE OBRA	\$352.275,38	17,94%
5.2.1.	Mano de Obra Directa Producción	\$185.206,68	9,43%
5.2.1.1	<i>Sueldos y Salarios (Producción)</i>	\$138.409,73	7,05%
5.2.1.1.1	Sueldos y Salarios	\$87.971,97	4,48%
5.2.1.1.2	Horas Extras	\$40.613,22	2,07%
5.2.1.1.3	Bonificación Extra Alimentos	\$2.994,97	0,15%
5.2.1.1.4	Bonificaciones por Desahucio y Otros	\$5.057,04	0,26%
5.2.1.1.5	Bonificación	\$1.772,52	0,09%
5.2.1.2	<i>Beneficios Sociales (Producción)</i>	\$20.715,32	1,05%
5.2.1.2.1	Décimo Tercer Sueldo	\$9.274,55	0,47%
5.2.1.2.2	Décimo Cuarto Sueldo	\$5.849,91	0,30%
5.2.1.2.3	Vacaciones	\$5.590,85	0,28%
5.2.1.3.1	Fondos de Reserva	\$10.103,85	0,51%
5.2.1.3.2	Aporte Patronal	\$15.977,78	0,81%
5.2.2	Mano de Obra Directa Pastelería	\$8.127,03	0,41%
5.2.2.1	<i>Sueldos y Salarios (Pastelería.)</i>	\$6.586,38	0,34%
5.2.2.1.1	Sueldos y Salarios	\$5.419,86	0,28%
5.2.2.1.2	Horas Extras	\$1.166,53	0,06%
5.2.2.2	<i>Beneficios Sociales (Pastelería)</i>	\$1.012,56	0,05%
5.2.2.2.1	Décimo Tercer Sueldo	\$432,80	0,02%
5.2.2.2.2	Décimo Cuarto Sueldo	\$363,38	0,02%
5.2.2.2.3	Vacaciones	\$216,39	0,01%
5.2.2.3.1	Fondos de Reserva	\$528,08	0,03%
5.2.3	Mano de Obra Directa Empaque	\$87.620,97	4,46%
5.2.3.1	<i>Sueldos y Salarios (Empaque)</i>	\$62.993,19	3,21%
5.2.3.1.1	Sueldos y Salarios	\$48.229,30	2,46%
5.2.3.1.2	Horas Extras	\$14.763,89	0,75%
5.2.3.2	<i>Beneficios Sociales (Empaque)</i>	\$11.518,48	0,59%
5.2.3.2.1	Décimo Tercer Sueldo	\$5.236,45	0,27%
5.2.3.2.2	Décimo Cuarto Sueldo	\$3.734,08	0,19%
5.2.3.2.3	Vacaciones	\$2.547,95	0,13%
5.2.3.3	<i>Prestaciones Sociales (Empaque)</i>	\$13.109,30	0,67%
5.2.3.3.1	Fondos de Reserva	\$4.624,12	0,24%
5.2.3.3.2	Aporte Patronal	\$8.485,17	0,43%
5.2.4	Mano de Obra Indirecta	\$18.726,14	0,95%
5.2.4.2	Mano de Obra Indirecta	\$18.726,14	0,95%
5.2.5	Honorarios de Terceros + Intelecto	\$333,33	0,02%
5.2.6	Mano de Obra Directa Bodega	\$52.261,23	2,66%
5.2.6.01	<i>Sueldo y salario (Bodega)</i>	\$38.022,47	1,94%
5.2.6.01.01	Sueldo y Salarios	\$29.000,63	1,48%
5.2.6.01.02	Horas Extras	\$9.012,71	0,46%
5.2.6.01.05	Bonificación	\$9,13	0,00%
5.2.6.02	<i>Beneficios Sociales (Bodega)</i>	\$6.890,12	0,35%
5.2.6.02.01	Décimo tercer sueldo	\$2.609,05	0,13%



Cód. Cuenta	Cuenta	Valor (En USD \$)	Análisis Vertical
5.2.6.02.03	Vacaciones	\$1.989,24	0,10%
5.2.6.03	Prestaciones Sociales (Bodega)	\$7.348,64	0,37%
5.2.6.03.01	Fondo de Reserva	\$2.706,72	0,14%
5.2.6.03.02	Aporte Patronal	\$4.641,92	0,24%
5.3.	COSTO DE FABRICACIÓN	\$334.816,75	17,05%
5.3.1	Costo de Producción	\$224.673,59	11,44%
5.3.1.01	Diésel	\$25.863,55	1,32%
5.3.1.02	Gas industrial	\$347,59	0,02%
5.3.1.06	Útiles de Aseo	\$4.985,78	0,25%
5.3.1.07	Refrigerios	\$3.183,47	0,16%
5.3.1.08	Ropa de Trabajo	\$267,42	0,01%
5.3.1.10	Materiales de Empaque	\$135.057,10	6,88%
5.3.1.11	Otros Costos de Fabricación	\$483,48	0,02%
5.3.1.15	IVA que se carga al Costo	\$52.287,50	2,66%
5.3.1.16	Bajas Inventario	\$203,79	0,01%
5.3.1.17	Recolección de basura	\$1.993,91	0,10%
5.3.2	Mantenimiento/ Reparaciones y Repuestos.	\$37.184,44	1,89%
5.3.2.01	Mantenimiento de Maquinaria	\$14.558,51	0,74%
5.3.2.02	Mantenimiento Equipo de Trabajo	\$116,00	0,01%
5.3.2.03	Mantenimiento de Local	\$20.120,22	1,02%
5.3.2.04	Control Plagas	\$2.380,33	0,12%
5.3.2.05	Suministros, herramientas, materiales y repuestos	\$9,38	0,00%
5.3.3	Impuestos, contribuciones y otros	\$1.503,65	0,08%
5.3.4	Depreciaciones Fabrica	\$47.908,77	2,44%
5.3.4.01	Depreciación Edificios - Producción	\$9.666,42	0,49%
5.3.4.02	Depreciación Maquinaria y Equipo	\$37.492,71	1,91%
5.3.4.03	Depreciación Muebles y Enceres	\$253,91	0,01%
5.3.4.04	Depreciación Equipo de Computación	\$495,73	0,03%
5.3.5.01	Amortización Seguros	\$3.048,19	0,16%
5.3.6	Servicios Básicos	\$20.498,11	1,04%
5.3.6.01	Energía Eléctrica	\$16.900,38	0,86%
5.3.6.02	Internet	\$331,84	0,02%
5.3.6.03	Agua Potable	\$2.946,51	0,15%
5.3.6.04	Telefonía	\$319,38	0,02%
TOTAL DE COSTOS OPERACIONALES		\$1.475.178,48	75,12%
UTILIDAD BRUTA		\$488.679,20	24,88%
6.	GASTOS		
6.1.	GASTOS DE ADMINISTRACIÓN	\$144.067,45	7,34%
6.1.01	Sueldos y Salarios Administración	\$52.695,93	2,68%
6.1.01.01	Sueldos y Salarios	\$47.802,95	2,43%
6.1.01.02	Horas Extras	\$423,47	0,02%
6.1.01.03	Bonificaciones por Desahucio y Otros	\$1.458,10	0,07%
6.1.01.04	Bonificación alimentos	\$3.011,42	0,15%
6.1.02	Beneficios Sociales	\$7.790,80	0,40%
6.1.02.01	Décimo Tercer Sueldo	\$3.004,68	0,15%
6.1.02.02	Décimo Cuarto Sueldo	\$2.285,26	0,12%
6.1.02.03	Vacaciones	\$2.500,85	0,13%



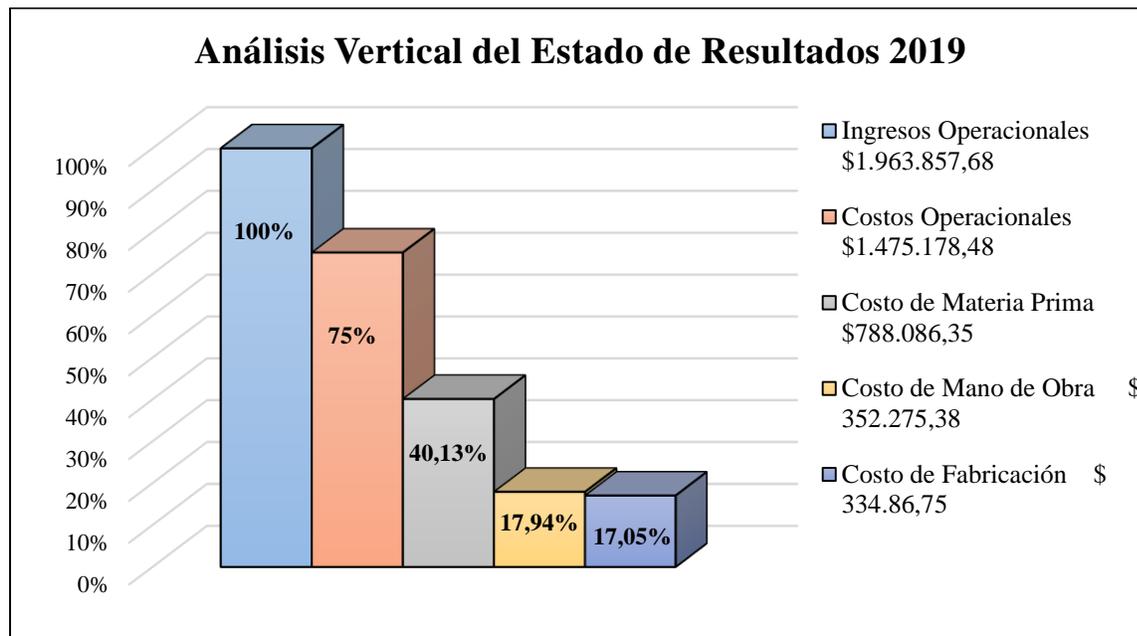
Cód. Cuenta	Cuenta	Valor (En USD \$)	Análisis Vertical
6.1.03.01	Fondos de Reserva	\$2.772,77	0,14%
6.1.03.02	Aporte Patronal	\$7.509,24	0,38%
6.1.04	Otros Sueldos y Salarios	\$5.592,55	0,28%
6.1.05	Gastos Varios Administrativos	\$37.108,70	1,89%
6.1.05.01	Comunicación- Envío y Correspondencia	\$9.089,71	0,46%
6.1.05.03	Trámites Legales y Judiciales	\$359,73	0,02%
6.1.05.05	Gastos de Representación	\$972,62	0,05%
6.1.05.08	Cuotas y Contribuciones, Donaciones	\$15.772,84	0,80%
6.1.05.12	Otros Gastos Adm. Servicios	\$5.325,53	0,27%
6.1.05.13	Refrigerios Administración	\$251,14	0,01%
6.1.05.14	Otros Gastos medicamentos	\$5.282,06	0,27%
6.1.05.16	Uniforme de administración	\$55,06	0,00%
6.1.07	Depreciaciones	\$6.862,94	0,35%
6.1.07.01	Gasto Dep. Edificios Administración	\$2.961,33	0,15%
6.1.07.02	Depreciación de Muebles y Enceres	\$208,76	0,01%
6.1.07.04	Depreciación de Equipo de Computación	\$505,15	0,03%
6.1.07.06	Depreciación de Vehículos	\$3.187,70	0,16%
6.1.08	Gastos por Amortización	\$3.337,20	0,17%
6.1.08.01	Otras Amortizaciones por ajuste acumulado por reexpresiones o revaluación	\$3.337,20	0,17%
6.1.09	Gasto de Provisiones	\$3.213,78	0,16%
6.1.09.02	Otros	\$3.213,78	0,16%
6.1.10	Pérdida en Venta de Activos Fijos	\$3.815,00	0,19%
6.1.10.01	Pérdida en venta de activos fijos	\$3.815,00	0,19%
6.1.99	Otros Gastos de Administración	\$13.368,55	0,68%
6.2.	GASTOS DE VENTAS	\$257.273,23	13,10%
6.2.01	Sueldos y Salarios Ventas	\$32.173,14	1,64%
6.2.01.01	Sueldos y Salarios	\$26.035,70	1,33%
6.2.01.02	Horas Extras	\$5.501,39	0,28%
6.2.01.04	Bonificación alimentación	\$636,05	0,03%
6.2.02	Beneficios Sociales	\$6.295,79	0,32%
6.2.02.01	Décimo Tercer Sueldo	\$2.854,86	0,15%
6.2.02.03	Vacaciones	\$1.774,31	0,09%
6.2.03	Prestaciones Sociales	\$7.223,42	0,37%
6.2.03.01	Fondos de Reserva	\$2.377,48	0,12%
6.2.03.02	Aporte Patronal	\$4.845,94	0,25%
6.2.05	Otros Gastos de Ventas	\$183.966,36	9,37%
6.2.05.01	Publicidad y Propaganda	\$13.215,43	0,67%
6.2.05.02.	Inversión en Educación Personal	\$964,92	0,05%
6.2.05.03	Mantenimiento y Repuesto Equipos Comp.	\$106,84	0,01%
6.2.05.04	Combustible de Vehículos	\$7.695,28	0,39%
6.2.05.06	Mantenimiento y Repuestos de Vehículos	\$10.189,74	0,52%
6.2.05.07	Matrículas de Vehículos	\$208,89	0,01%
6.2.05.08	Transporte, Fletes y Movilización	\$150.846,97	7,68%
6.2.05.09	Viáticos viajes Ventas	\$559,44	0,03%
6.2.05.11	Refrigerios Ventas	\$85,58	0,00%
6.2.05.12	Uniformes de Ventas	\$93,26	0,00%
6.2.06	Amortización Seguros	\$240,00	0,01%



Cód. Cuenta	Cuenta	Valor (En USD \$)	Análisis Vertical
6.2.07	Depreciaciones	\$22.179,02	1,13%
6.2.07.01	Gasto Dep de Edificios Ventas	\$3.026,44	0,15%
6.2.07.03	Depreciación Equipos de Computación	\$1.488,23	0,08%
6.2.07.04	Depreciación Vehículos	\$17.664,36	0,90%
6.2.99	Otros Gastos de Ventas	\$5.195,50	0,26%
TOTAL DE GASTOS OPERACIONALES		\$401.340,68	20,44%
UTILIDAD OPERATIVA		\$87.338,52	4,45%
4.2	INGRESOS NO OPERACIONALES		
4.2.1.	Otros Ingresos	\$4.951,67	0,25%
4.2.1.01	Otros Ingresos por Dividendos	\$1.708,48	0,09%
4.2.1.02	Otros Ingresos Interés bancario	\$2.081,60	0,11%
4.2.1.03	Otros Ingresos Seguros	\$1.161,59	0,06%
TOTAL INGRESOS NO OPERACIONALES		\$4.951,67	0,25%
6.3	GASTOS NO OPERACIONALES		
6.3.02	Gastos Financieros	\$55.739,20	2,84%
6.3.02,01	Intereses con Instituciones Financieras	\$54.529,05	2,78%
6.3.02,03	Interés y comisiones Sobregiros	\$1.210,15	0,06%
TOTAL GASTOS NO OPERACIONALES		\$55.739,20	2,84%
UTILIDAD ANTES DEL 15% PARTICIPACIÓN TRABAJADORES Y EMPLEADOS		\$36.550,99	1,86%
15% Participación Empleados y Trabajadores		\$5.482,65	0,28%
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTO A LA RENTA		\$31.068,34	1,58%
Impuesto a la Renta		\$9.363,27	0,48%
UTILIDAD NETA		\$21.705,07	1,11%

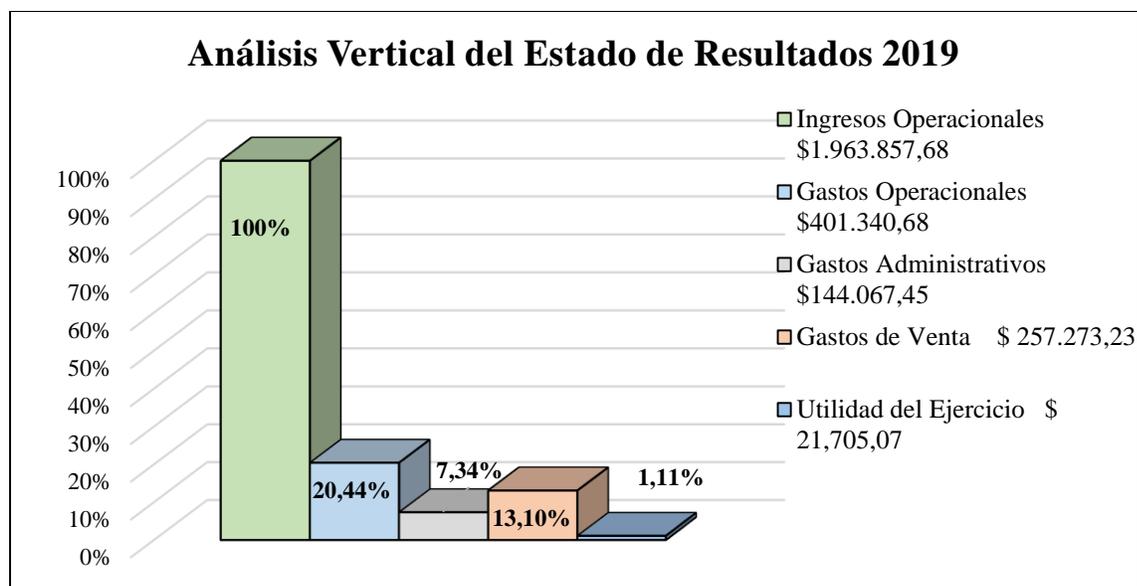
Elaborado por: Las Autoras

Gráfico 15: Análisis Vertical Cuentas Representativas de Costos Estado de Resultados 2019.



Elaborado por: Las Autoras

Gráfico 16: Análisis Vertical Cuentas Representativas de Gastos Estado de Resultados 2019.



Elaborado por: Las Autoras

En el estado de resultados durante el año 2019 los ingresos operacionales fueron de \$1.963.857,68 que representa el 100% que corresponde a ventas de panadería y pastelería

restados los descuentos más las devoluciones de productos que se realizaron durante el periodo, mientras que en los costos operacionales la cuenta más representativa son los costos de materia prima con el 40,13% y en los gastos operacionales, tenemos a los gastos de venta con 13,10% y gastos de administración con 7,34%.

Tabla 17: Análisis Vertical Estado de Resultado 2020.

El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda.			
Estado de Resultados			
Del 01 de enero al 31 de diciembre del 2020			
Cód. Cuenta	Cuenta	Valor (En USD \$)	Análisis Vertical
4.	INGRESOS		
4.1.	INGRESOS OPERACIONALES		
4.1.1.	Ingreso por ventas propias	\$2.049.102,80	115,84%
4.1.1.01	Ventas Panadería	\$2.048.190,46	115,79%
4.1.1.02	Ventas Pastelería	\$912,34	0,05%
4.1.1.10	Descuentos	-\$162.631,91	-9,19%
4.1.1.10.01	Descuentos en Ventas	-\$162.631,91	-9,19%
4.1.1.11	Devolución de Productos	-\$194.285,00	-10,98%
4.1.1.11.01	Producto No Conforme	-\$126.673,21	-7,16%
4.1.1.11.02	Producto Caducado	-\$67.611,79	-3,82%
4.1.2.1	Otros Ingresos	\$76.760,51	4,34%
4.1.2.1.	Venta de productos terminados de terceros	\$76.760,51	4,34%
TOTAL DE INGRESOS OPERACIONALES		\$1.768.946,40	100%
5.	COSTOS		
5.1.	MATERIA PRIMA	\$763.961,92	43,19%
5.1.1	Costo de Materia Prima	\$658.125,90	37,20%
5.1.1.01	Harinas	\$363.840,26	20,57%
5.1.1.02	Grasas	\$90.593,93	5,12%
5.1.1.03	Endulzantes	\$54.889,02	3,10%
5.1.1.04	Lácteos	\$66.761,00	3,77%
5.1.1.05	Mejoradores	\$54.086,18	3,06%
5.1.1.06	Preservantes	\$6.499,99	0,37%
5.1.1.08	Decoradores	\$13.815,95	0,78%
5.1.1.91	Otras Materias Primas	\$2.220,91	0,13%
5.1.1.98.	Descuento en compras	-\$6.612,61	-0,37%
5.1.2	Producto Terminado	\$38.752,57	2,19%
5.1.2.1	Costo de Producto Terminado Panadería	\$38.752,57	2,19%
5.1.4	Productos Terminados de Terceros	\$67.083,44	3,79%
5.1.4.01	Productos terminados de terceros	\$67.083,44	3,79%
5.2.	MANO DE OBRA	\$307.026,52	17,36%
5.2.1.	Mano de Obra Directa Producción	\$162.225,51	9,17%
5.2.1.1	Sueldos y Salarios (Producción)	\$116.128,75	6,56%
5.2.1.1.1	Sueldos y Salarios	\$75.968,74	4,29%



Cód. Cuenta	Cuenta	Valor (En USD \$)	Análisis Vertical
5.2.1.1.3	Bonificación Extra Alimentos	\$3.280,00	0,19%
5.2.1.1.4	Bonificaciones por Desahucio y Otros	\$277,54	0,02%
5.2.1.1.5	Bonificación	\$1.530,67	0,09%
5.2.1.2	Beneficios Sociales (Producción)	\$22.686,81	1,28%
5.2.1.2.1	Décimo Tercer Sueldo	\$10.157,22	0,57%
5.2.1.2.2	Décimo Cuarto Sueldo	\$6.406,65	0,36%
5.2.1.2.3	Vacaciones	\$6.122,94	0,35%
5.2.1.3	Prestaciones Sociales (Producción)	\$23.409,95	1,32%
5.2.1.3.1	Fondos de Reserva	\$9.068,86	0,51%
5.2.1.3.2	Aporte Patronal	\$14.341,09	0,81%
5.2.2	Mano de Obra Directa Pastelería	\$7.270,63	0,41%
5.2.2.1	Sueldos y Salarios (Pastelería)	\$5.687,71	0,32%
5.2.2.1.1	Sueldos y Salarios	\$4.680,35	0,26%
5.2.2.1.2	Horas Extras	\$1.007,36	0,06%
5.2.2.2	Beneficios Sociales (Pastelería)	\$1.108,93	0,06%
5.2.2.2.1	Décimo Tercer Sueldo	\$473,99	0,03%
5.2.2.2.2	Décimo Cuarto Sueldo	\$397,96	0,02%
5.2.2.2.3	Vacaciones	\$236,98	0,01%
5.2.2.3.1	Fondos de Reserva	\$473,99	0,03%
5.2.3	Mano de Obra Directa Empaque	\$78.779,30	4,45%
5.2.3.1	Sueldos y Salarios (Empaque)	\$54.398,16	3,08%
5.2.3.1.1	Sueldos y Salarios	\$41.648,71	2,35%
5.2.3.1.2	Horas Extras	\$12.749,45	0,72%
5.2.3.2	Beneficios Sociales (Empaque)	\$12.614,70	0,71%
5.2.3.2.1	Décimo Tercer Sueldo	\$5.734,81	0,32%
5.2.3.2.2	Décimo Cuarto Sueldo	\$4.089,45	0,23%
5.2.3.2.3	Vacaciones	\$2.790,44	0,16%
5.2.3.3	Prestaciones Sociales (Empaque)	\$11.766,44	0,67%
5.2.3.3.1	Fondos de Reserva	\$4.150,45	0,23%
5.2.3.3.2	Aporte Patronal	\$7.615,99	0,43%
5.2.4	Mano de Obra Indirecta	\$9.706,02	0,55%
5.2.4.2	Mano de Obra Indirecta	\$9.706,02	0,55%
5.2.5	Honorarios de Terceros + Intelecto	\$2.066,67	0,12%
5.2.6	Mano de Obra Directa Bodega	\$46.978,39	2,66%
5.2.6.01	Sueldo y salario (Bodega)	\$32.836,65	1,86%
5.2.6.01.01	Sueldo y Salarios	\$25.043,67	1,42%
5.2.6.01.02	Horas Extras	\$7.782,98	0,44%
5.2.6.01.04	Bonificación	\$10,00	0,00%
5.2.6.02	Beneficios Sociales (Bodega)	\$7.545,86	0,43%
5.2.6.02.01	Décimo tercer sueldo	\$2.857,36	0,16%
5.2.6.02.02	Décimo cuarto sueldo	\$2.509,94	0,14%
5.2.6.02.03	Vacaciones	\$2.178,56	0,12%
5.2.6.03	Prestaciones Sociales (Bodega)	\$6.595,88	0,37%
5.2.6.03.01	Fondo de Reserva	\$2.429,46	0,14%
5.2.6.03.02	Aporte Patronal	\$4.166,42	0,24%
5.3.	COSTO DE FABRICACIÓN	\$306.430,26	17,32%
5.3.1	Costo de Producción	\$226.147,35	12,78%
5.3.1.01	Diésel	\$17.032,16	0,96%



Cód. Cuenta	Cuenta	Valor (En USD \$)	Análisis Vertical
5.3.1.07	Refrigerios	\$10.542,30	0,60%
5.3.1.08	Ropa de Trabajo	\$885,59	0,05%
5.3.1.10	Materiales de Empaque	\$125.134,42	7,07%
5.3.1.11	Otros Costos de Fabricación	\$1.601,08	0,09%
5.3.1.12	Utensilios de Panadería	\$29.887,92	1,69%
5.3.1.15	IVA que se carga al Costo	\$33.721,82	1,91%
5.3.1.16	Bajas Inventario	\$674,85	0,04%
5.3.1.17	Recolección de basura	\$1.818,84	0,10%
5.3.2	Mantenimiento/ Reparaciones y Repuestos.	\$12.879,98	0,73%
5.3.2.01	Mantenimiento de Maquinaria	\$6.817,43	0,39%
5.3.2.02	Mantenimiento Equipo de Trabajo	\$54,32	0,00%
5.3.2.03	Mantenimiento de Local	\$5.108,42	0,29%
5.3.2.04	Control Plagas	\$824,50	0,05%
5.3.2.05	Suministros, herramientas, materiales y repuestos	\$4,39	0,00%
5.3.2.06	Mantenimiento de Local 2	\$70,92	0,00%
5.3.4	Depreciaciones Fabrica	\$46.318,71	2,62%
5.3.4.01	Depreciación Edificios - Producción	\$9.345,60	0,53%
5.3.4.02	Depreciación Maquinaria y Equipo	\$36.248,35	2,05%
5.3.4.03	Depreciación Muebles y Enceres	\$245,48	0,01%
5.3.4.04	Depreciación Equipo de Computación	\$479,28	0,03%
5.3.5	Amortizaciones Seguros	\$2.385,90	0,13%
5.3.5.01	Amortización Seguros	\$2.385,90	0,13%
5.3.6	Servicios Básicos	\$18.698,32	1,06%
5.3.6.01	Energía Eléctrica	\$15.416,48	0,87%
5.3.6.02	Internet	\$302,70	0,02%
5.3.6.03	Agua Potable	\$2.687,80	0,15%
5.3.6.04	Telefonía	\$291,34	0,02%
TOTAL DE COSTOS OPERACIONALES		\$1.377.418,70	77,87%
UTILIDAD BRUTA		\$391.527,70	22,13%
6.	GASTOS		
6.1.	GASTOS DE ADMINISTRACION	\$104.883,52	5,93%
6.1.01	Sueldos y Salarios Administración	\$34.246,39	1,94%
6.1.01.01	Sueldos y Salarios	\$31.081,77	1,76%
6.1.01.02	Horas Extras	\$275,34	0,02%
6.1.01.04	Bonificación alimentos	\$2.889,28	0,16%
6.1.02	Beneficios Sociales	\$7.474,82	0,42%
6.1.02.01	Décimo Tercer Sueldo	\$2.882,82	0,16%
6.1.02.02	Décimo Cuarto Sueldo	\$2.192,58	0,12%
6.1.02.03	Vacaciones	\$2.399,42	0,14%
6.1.03	Prestaciones Sociales	\$5.378,05	0,30%
6.1.03.01	Fondos de Reserva	\$1.450,31	0,08%
6.1.03.02	Aporte Patronal	\$3.923,95	0,22%
6.1.03.07	Ajuste de planillas	\$3,79	0,00%
6.1.05	Gastos Varios Administrativos	\$38.434,13	2,17%
6.1.05.01	Comunicación- Envío y Correspondencia	\$6.239,00	0,35%

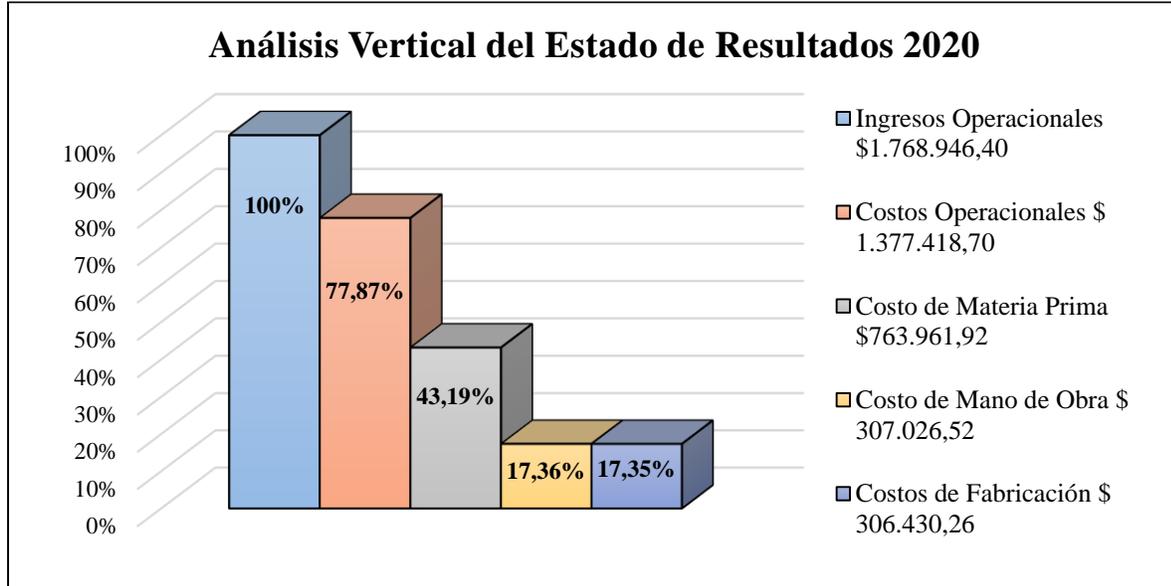


Cód. Cuenta	Cuenta	Valor (En USD \$)	Análisis Vertical
6.1.05.03	Trámites Legales y Judiciales	\$2.452,36	0,14%
6.1.05.04	Gastos de viaje, movilización y estadía	\$1,75	0,00%
6.1.05.05	Gastos de Representación	\$6.620,00	0,37%
6.1.05.08	Cuotas y Contribuciones, Donaciones	\$10.938,08	0,62%
6.1.05.10	Provisión de Ctas. Incobrables	\$3.169,19	0,18%
6.1.05.12	Otros Gastos Adm. Servicios	\$2.878,63	0,16%
6.1.05.13	Refrigerios Administración	\$99,91	0,01%
6.1.05.14	Otros Gastos medicamentos	\$3.581,87	0,20%
6.1.05.16	Uniforme de administración	\$38,97	0,00%
6.1.05.18	Seguridad y Salud Ocupacional	\$1.745,00	0,10%
6.1.06	Amortización	\$596,49	0,03%
6.1.06.01	Amortización de Seguros	\$596,49	0,03%
6.1.07.01	Gasto Dep. Edificios Administración	\$3.115,20	0,18%
6.1.07.02	Depreciación de Muebles y Enceres	\$254,28	0,01%
6.1.07.04	Depreciación de Equipo de Computación	\$886,79	0,05%
6.1.07.06	Depreciación de Vehículos	\$2.962,56	0,17%
6.1.99	Otros Gastos de Administración	\$11.534,81	0,65%
6.2.	GASTOS DE VENTAS	\$201.922,64	11,41%
6.2.01	Sueldos y Salarios Ventas	\$21.115,86	1,19%
6.2.01.01	Sueldos y Salarios	\$16.928,57	0,96%
6.2.01.02	Horas Extras	\$3.577,04	0,20%
6.2.01.04	Bonificación alimentación	\$610,25	0,03%
6.2.02	Beneficios Sociales	\$6.040,45	0,34%
6.2.02.01	Décimo Tercer Sueldo	\$2.739,07	0,15%
6.2.02.02	Décimo Cuarto Sueldo	\$1.599,03	0,09%
6.2.02.03	Vacaciones	\$1.702,35	0,10%
6.2.03	Prestaciones Sociales	\$3.778,24	0,21%
6.2.03.01	Fondos de Reserva	\$1.243,55	0,07%
6.2.03.02	Aporte Patronal	\$2.534,69	0,14%
6.2.05	Otros Gastos de Ventas	\$139.076,01	7,86%
6.2.05.01	Publicidad y Propaganda	\$4.398,98	0,25%
6.2.05.02.	Inversión en Educación Personal	\$239,43	0,01%
	Mantenimiento y Repuesto Equipos		
6.2.05.03	Comp.	\$91,48	0,01%
6.2.05.04	Combustible de Vehículos	\$2.649,32	0,15%
	Mantenimiento y Repuestos de		
6.2.05.06	Vehículos	\$8.938,27	0,51%
6.2.05.07	Matrículas de Vehículos	\$178,85	0,01%
6.2.05.08	Transporte, Fletes y Movilización	\$122.202,21	6,91%
6.2.05.09	Viáticos viajes Ventas	\$228,77	0,01%
6.2.05.11	Refrigerios Ventas	\$84,10	0,00%
6.2.05.12	Uniformes de Ventas	\$64,60	0,00%
6.2.06	Amortización	\$4.958,32	0,28%
6.2.06.01	Amortización de Seguros	\$4.958,32	0,28%
6.2.07.01	Gasto Dep de Edificios Ventas	\$3.115,20	0,18%
6.2.07.03	Depreciación Equipos de Computación	\$1.080,60	0,06%
6.2.07.04	Depreciación Vehículos	\$18.836,88	1,06%
6.2.99	Otros Gastos de Ventas	\$3.921,08	0,22%

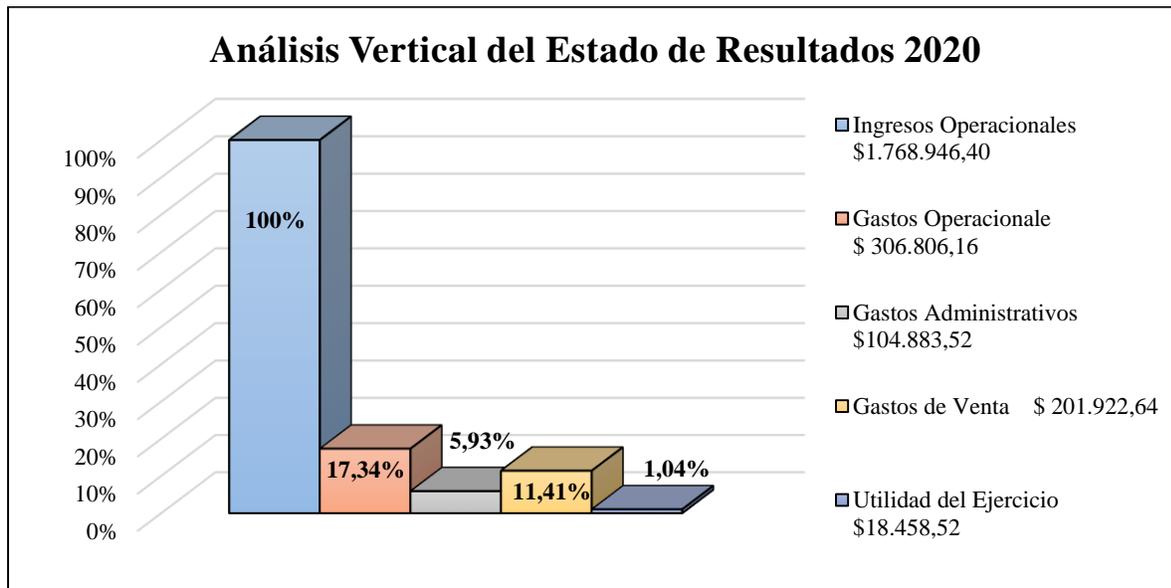


TOTAL DE GASTOS OPERACIONALES		\$306.806,16	17,34%
UTILIDAD OPERATIVA		\$84.721,54	4,79%
4.2	INGRESOS NO OPERACIONALES		
4.2.1.	Otros Ingresos	\$179,88	0,01%
4.2.1.02	Otros Ingresos Interés bancario	\$179,88	0,01%
TOTAL INGRESOS NO OPERACIONALES		\$179,88	0,01%
6.3.	GASTOS NO OPERACIONALES		
6.3.02	Gastos Financieros	\$51.898,39	2,93%
6.3.02,01	Intereses con Instituciones Financieras	\$49.764,91	2,81%
6.3.03	Interés y comisiones Sobregiros	\$275,24	0,02%
6.3.04	Otros Interés pagados	\$1.858,24	0,11%
TOTAL GASTOS NO OPERACIONALES		\$51.898,39	
UTILIDAD ANTES DEL 15% PARTICIPACIÓN TRABAJADORES Y EMPLEADOS		\$33.003,03	2,93%
15% Participación Empleados y Trabajadores		\$4.950,45	1,87%
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTO A LA RENTA		\$28.052,58	0,28%
Impuesto a la Renta		\$9.594,06	1,59%
UTILIDAD NETA		\$18.458,52	1,04%

Elaborado por: Las Autoras

Gráfico 17: Análisis Vertical Cuentas Representativas de Costos Estado de Resultados 2020.

Elaborado por: Las Autoras

Gráfico 18: Análisis Vertical Cuentas Representativas Gastos Estado de Resultados 2020.

Elaborado por: Las Autoras

Para el año 2020 los ingresos operacionales son de \$ 1.768.946,40 que representan el 100% de las ventas de panadería y pastelería restados los descuentos más las devoluciones de productos que se realizaron durante el periodo, teniendo como costos operacionales un 77,87%



de los cuales el 43,19% representa el costo de materia prima, mientras los gastos operacionales son del 17,34% en los cuales, los gastos de venta representan el 11,41% y los gastos administrativos el 5,93%.

Generando una utilidad en el 2019 de \$ 21.705,07 la misma que representa 1,11% del total de los ingresos operacionales mientras en el 2020 la utilidad neta es de \$ 18.458,52 que representa el 1,04% del total de ingresos operacionales, por lo que podemos concluir que los costos y gastos operacionales absorben en su mayoría a los ingresos por ventas afectando así a la utilidad de la empresa, misma que disminuyó en el 2020.

3.1.2. Análisis Horizontal

3.1.2.1. Análisis Horizontal del Balance General 2019-2020

Tabla 18: Análisis Horizontal Balance General 2019-2020.

El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda.					
Balance General					
Cód. Cuenta	Cuenta	2019	2020	Variación	
				Absoluta	Relativa
1.	ACTIVOS				
1.1.	ACTIVO CORRIENTE	\$573.272,25	\$494.047,25	-\$79.225,00	-13,82%
1.1.1.	DISPONIBLE	\$11.810,69	\$14.210,04	\$2.399,35	20,32%
<i>1.1.1.1.</i>	<i>Caja</i>	<i>\$2.084,00</i>	<i>\$2.447,83</i>	<i>\$363,83</i>	<i>17,46%</i>
1.1.1.1.01	Caja General 2016	\$150,00	\$292,49	\$142,49	94,99%
1.1.1.1.09	Caja Chica	\$1.000,00	\$1.000,00	\$0,00	0,00%
1.1.1.1.99	Cheques Posfechados	\$934,00	\$1.155,34	\$221,34	23,70%
<i>1.1.1.2.</i>	<i>Bancos</i>	<i>\$9.376,23</i>	<i>\$11.223,30</i>	<i>\$1.847,07</i>	<i>19,70%</i>
1.1.1.2.02	Banco del Pichincha ELHOPAPA cta. Aho.	\$234,00	\$373,94	\$139,94	59,80%
1.1.1.2.07	Cooperativa JEP	\$8.676,43	\$10.138,93	\$1.462,50	16,86%
1.1.1.2.10	Cooperativa Jardín Azuayo	\$167,00	\$199,68	\$32,68	19,57%
1.1.1.2.14	Banco del Pacífico Cta. Cte.	\$34,76	\$48,71	\$13,95	40,13%
1.1.1.2.15	Banco del Pacífico Ahorros	\$264,04	\$462,04	\$198,00	74,99%
1.1.1.3	Pólizas	\$350,46	\$538,91	\$188,45	53,77%
1.1.1.3.1	Póliza Banco de Pichincha	\$346,56	\$534,22	\$187,66	54,15%
1.1.1.3.2	Póliza Jep	\$3,90	\$4,69	\$0,79	20,26%
1.1.2.	EXIGIBLE	\$369.805,47	\$394.093,81	\$24.288,34	6,57%



Cód. Cuenta	Cuenta	2019	2020	Variación	
				Absoluta	Relativa
1.1.2.1.	Cuentas por Cobrar Clientes	\$332.528,88	\$301.076,16	-\$31.452,72	-9,46%
1.1.2.1.01	Clientes	\$342.459,29	\$314.175,76	-\$28.283,53	-8,26%
1.1.2.1.04	Provisión de cuentas incobrables	-\$9.930,41	-\$13.099,60	-\$3.169,19	31,91%
1.1.2.3	Cuentas por Cobrar Empleados	\$3.456,67	\$13.759,26	\$10.302,59	298,05%
1.1.2.3.3	Anticipo a Empleados	\$3.456,67	\$13.759,26	\$10.302,59	298,05%
1.1.2.4	Anticipo Proveedores Varios	\$31.474,45	\$74.020,63	\$42.546,18	135,18%
1.1.2.7	Cuenta para la CFN por Cobrar	\$2.345,47	\$5.237,76	\$2.892,29	123,31%
1.1.3.	REALIZABLE	\$109.953,00	\$65.399,07	-\$44.553,93	-40,52%
1.1.3.1.	Inventarios	\$109.953,00	\$65.399,07	-\$44.553,93	-40,52%
1.1.3.1.01	Materias Primas	\$40.452,33	\$8.896,18	-\$31.556,15	-78,01%
1.1.3.1.03	Productos Terminados Panadería	\$3.545,44	\$660,26	-\$2.885,18	-81,38%
1.1.3.1.04	Productos Terminados de Terceros	\$6.805,22	\$6.397,71	-\$407,51	-5,99%
1.1.3.1.05	Materiales y Empaques	\$21.394,36	\$14.174,67	-\$7.219,69	-33,75%
1.1.3.1.06	Utensilios de panadería	\$34.105,08	\$32.782,82	-\$1.322,26	-3,88%
1.1.3.1.07	Utensilios de pastelería	\$39,57	\$39,57	\$0,00	0,00%
1.1.3.1.08	Materiales de oficina	\$1.234,00	\$1.087,11	-\$146,89	-11,90%
1.1.3.1.09	Útiles de aseo y otros	\$456,00	\$26,95	-\$429,05	-94,09%
1.1.3.1.10	Otros bienes muebles	\$1.340,00	\$1.029,72	-\$310,28	-23,16%
1.1.3.1.11	Combustible	\$325,00	\$100,51	-\$224,49	-69,07%
1.1.3.1.12	Herramientas y Accesorios	\$256,00	\$203,57	-\$52,43	-20,48%
1.1.4.	ANTICIPADOS	\$27.436,27	\$20.344,33	-\$7.091,94	-25,85%
1.1.4.1.	Impuestos Anticipados	\$27.436,27	\$18.618,54	-\$8.817,73	-32,14%
1.1.4.1.04	Retención IR	\$11.994,55	\$12.745,59	\$751,04	6,26%
1.1.4.1.07	Crédito Tributario Impuesto a la Renta	\$15.011,72	\$5.872,95	-\$9.138,77	-60,88%
1.1.4.1.08	Crédito Tributario IVA	\$0,52	\$0,00	-\$0,52	-100,00%
1.1.4.1.09	Crédito Tributario ISD	\$224,90	\$0,00	-\$224,90	-100,00%
1.1.4.1.10	Otros Anticipos	\$204,58	\$0,00	-\$204,58	-100,00%
1.1.4.3	Seguros Anticipados	\$0,00	\$1.725,79	\$1.725,79	-
1.1.4.3.05	Seguros de vehículos	\$0,00	\$1.725,79	\$1.725,79	-
1.1.5	OTROS PREPAGADOS	\$53.050,58	\$0,00	-\$53.050,58	-100,00%
1.1.6	OTROS ACTIVOS CORRIENTES	\$1.216,24	\$0,00	-\$1.216,24	-100,00%
1.2.	ACTIVO NO CORRIENTE	\$1.107.237,65	\$1.032.354,25	-\$74.883,40	-6,76%
1.2.1	FIJO TANGIBLE	\$1.107.237,65	\$1.032.354,25	-\$74.883,40	-6,76%
1.2.1.1.	NO Depreciable	\$589.260,00	\$589.260,00	\$0,00	0,00%
1.2.1.1.01	Terrenos	\$589.260,00	\$589.260,00	\$0,00	0,00%
1.2.1.2.	Depreciable	\$1.052.273,06	\$1.053.959,88	\$1.686,82	0,16%
1.2.1.2.01	Edificios	\$311.518,39	\$311.518,39	\$0,00	0,00%



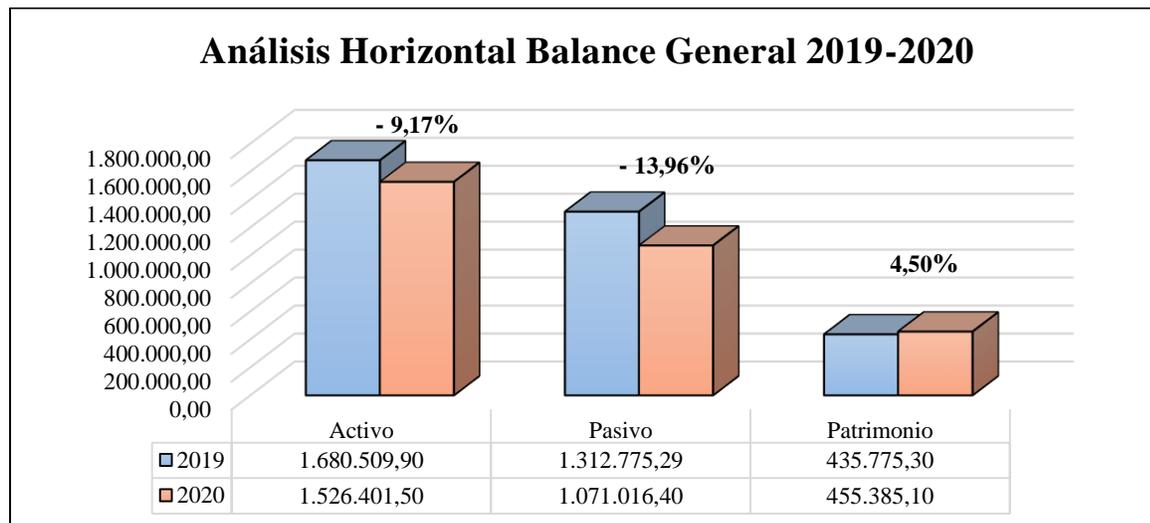
Cód. Cuenta	Cuenta	2019	2020	Variación	
				Absoluta	Relativa
1.2.1.2.02	Instalaciones	\$13.849,04	\$13.849,04	\$0,00	0,00%
1.2.1.2.03	Maquinaria	\$448.432,83	\$449.264,32	\$831,49	0,19%
1.2.1.2.04	Muebles y Enseres	\$26.342,37	\$26.848,70	\$506,33	1,92%
1.2.1.2.05	Equipo de Trabajo de fabrica	\$10.380,71	\$10.380,71	\$0,00	0,00%
1.2.1.2.06	Equipos Oficina	\$161,51	\$161,51	\$0,00	0,00%
1.2.1.2.07	Equipo de Computación	\$28.756,63	\$29.105,63	\$349,00	1,21%
1.2.1.2.09	Vehículos	\$211.831,58	\$211.831,58	\$0,00	0,00%
1.2.1.2.10	Software	\$1.000,00	\$1.000,00	\$0,00	0,00%
1.2.1.6.	Depreciación Acumulada Normal	-\$534.295,41	-\$610.865,63	-\$76.570,22	14,33%
1.2.1.6.01	Dep. Acum. de Edificios	-\$179.036,41	-\$197.852,40	-\$18.815,99	10,51%
1.2.1.6.03	Dep. Acum. Maquinaria	-\$160.250,50	-\$202.977,67	-\$42.727,17	26,66%
1.2.1.6.04	Dep. Acum. Muebles y Enseres	-\$23.084,47	-\$23.516,21	-\$431,74	1,87%
1.2.1.6.05	Dep. Acum. de Equipo de Trabajo	-\$6.482,54	-\$7.206,34	-\$723,80	11,17%
1.2.1.6.06	Dep. Acum. de Equipos de oficina	-\$161,51	-\$161,51	\$0,00	0,00%
1.2.1.6.07	Dep. Acum. Equipo de Computación	-\$23.663,11	-\$26.647,92	-\$2.984,81	12,61%
1.2.1.6.09	Dep. Acum. de Vehículos	-\$140.616,87	-\$151.503,58	-\$10.886,71	7,74%
1.2.1.6.10	Dep. Acum. Software	-\$1.000,00	-\$1.000,00	\$0,00	0,00%
TOTAL ACTIVOS		\$1.680.509,90	\$1.526.401,50	-\$154.108,40	-9,17%
2.	PASIVOS	\$1.244.734,60	\$1.071.016,41	-\$173.718,19	-13,96%
2.1.	PASIVO CORRIENTE	\$863.336,97	\$674.590,05	-\$188.746,92	-21,86%
2.1.1.1	Proveedores Nacionales	\$314.918,38	\$130.414,76	-\$184.503,62	-58,59%
2.1.1.1.01	Proveedores	\$314.918,38	\$130.414,76	-\$184.503,62	-58,59%
2.1.1.2	Transferencias en Tránsito	\$16.365,08	\$91.610,24	\$75.245,16	459,79%
2.1.1.2.2	Banco Guayaquil Cta. Ahorros - transferencias en transito	\$11.087,28	\$12.469,28	\$1.382,00	12,46%
2.1.1.2.3	Banco Guayaquil Cta. Cte. - Cheques en transito	\$5.277,80	\$79.140,96	\$73.863,16	1399,51%
2.1.1.4.	Provisiones por Pagar	\$35.638,14	\$44.170,04	\$8.531,90	23,94%
2.1.1.4.01	Décimo Tercer Sueldo	\$13.410,07	\$15.730,38	\$2.320,31	17,30%
2.1.1.4.02	Décimo Cuarto Sueldo	\$6.597,23	\$7.779,95	\$1.182,72	17,93%
2.1.1.4.03	Provisión Vacaciones x Pagar	\$12.208,46	\$15.303,58	\$3.095,12	25,35%
2.1.1.4.04	Provisión de beneficios contratos subrogantes	\$1.305,57	\$2.983,09	\$1.677,52	128,49%
2.1.1.4.99	Provisión agasajos al personal	\$2.116,81	\$2.373,04	\$256,23	12,10%
2.1.1.5.	Obligaciones con el IESS por Pagar	\$6.765,86	\$6.846,95	\$81,09	1,20%
2.1.1.5.03	Fondos de Reserva	\$563,60	\$530,98	-\$32,62	-5,79%
2.1.1.5.04	IESS por Pagar	\$6.202,26	\$5.420,61	-\$781,65	-12,60%
2.1.1.5.09	Cuentas varias por pagar	\$0,00	\$895,36	\$895,36	0,00%
2.1.1.6.	Impuestos por Pagar	\$11.672,69	\$11.544,96	-\$127,73	-1,09%



Cód. Cuenta	Cuenta	2019	2020	Variación	
				Absoluta	Relativa
2.1.1.6.03	I.V.A. en Ventas	-\$46,78	-\$37,52	\$9,26	-19,79%
2.1.1.6.06	Impuesto IVA por pagar	\$986,20	\$950,62	-\$35,58	-3,61%
2.1.1.6.07	Retenciones Renta mensual por pagar	\$1.321,00	\$2.189,10	\$868,10	65,72%
2.1.1.6.08	Impuesto a la Renta por pagar anual	\$9.412,27	\$8.442,76	-\$969,51	-10,30%
2.1.1.7.	<i>Sueldos y Beneficios a Empleados</i>	\$25.636,69	\$26.490,25	\$853,56	3,33%
2.1.1.7.01	Sueldos por Pagar	\$20.154,04	\$21.539,80	\$1.385,76	6,88%
2.1.1.7.03	Participación Empleados	\$5.482,65	\$4.950,45	-\$532,20	-9,71%
2.1.1.8.	<i>Préstamos Bancarios</i>	\$196.103,45	\$225.641,65	\$29.538,20	15,06%
2.1.1.8.02	Banco de Guayaquil	\$109.772,07	\$128.149,52	\$18.377,45	16,74%
2.1.1.8.06	intereses por pagar	\$3.485,79	\$5.825,50	\$2.339,71	67,12%
2.1.1.8.15	Banco del Pacifico	\$82.845,59	\$91.666,63	\$8.821,04	10,65%
2.1.1.9	<i>Préstamos Varios</i>	\$256.236,68	\$137.871,19	-\$118.365,49	-46,19%
2.2.	PASIVO NO CORRIENTE	\$381.397,63	\$396.426,36	\$15.028,73	3,94%
2.2.1.1	<i>Obligaciones Varias</i>	\$53.739,23	\$53.739,23	\$0,00	0,00%
2.2.1.1.1	Provisiones Desahucio y Jubilación patronal	\$53.739,23	\$53.739,23	\$0,00	0,00%
2.2.1.2	<i>Préstamos Bancarios</i>	\$327.658,40	\$342.687,13	\$15.028,73	4,59%
2.2.1.2.05	Banco de Guayaquil	\$172.698,07	\$184.353,76	\$11.655,69	6,75%
2.2.1.2.09	Banco del Pacifico	\$154.960,33	\$158.333,37	\$3.373,04	2,18%
3.	PATRIMONIO	\$435.775,30	\$455.385,10	\$19.609,80	4,50%
3.1.1.	<i>Capital Social</i>	\$100.000,00	\$100.000,00	\$0,00	0,00%
3.1.1.1.	Capital Pagado	\$100.000,00	\$100.000,00	\$0,00	0,00%
3.1.2.	<i>Reservas</i>	\$52.200,98	\$54.437,53	\$2.236,55	4,28%
3.1.2.1	Reserva Legal	\$10.937,19	\$12.591,13	\$1.653,94	15,12%
3.1.2.2	Reserva Facultativa	\$41.263,79	\$41.846,40	\$582,61	1,41%
3.1.3.	<i>Aportes Socios Futuras Capitalizaciones</i>	\$111.725,46	\$111.725,46	\$0,00	0,00%
3.1.3.1	Carlos Quizhpe	\$95.670,96	\$95.670,96	\$0,00	0,00%
3.1.3.2	Jorge Quizhpe	\$16.054,50	\$16.054,50	\$0,00	0,00%
3.1.5.	<i>Resultados</i>	\$171.848,86	\$189.222,11	\$17.373,25	10,11%
3.1.5.01	Pérdidas Acumuladas Ejercicios Anteriores	\$0,00	\$0,00	\$0,00	0,00%
3.1.5.02	Utilidad Acumulada Ejercicios Anteriores	\$150.143,79	\$170.763,59	\$20.619,80	13,73%
3.1.5.03	Utilidad del Ejercicio	\$21.705,07	\$18.458,52	-\$3.246,55	-14,96%
TOTAL PASIVO+PATRIMONIO		\$1.680.509,90	\$1.526.401,50	-\$154.108,40	-9,17%

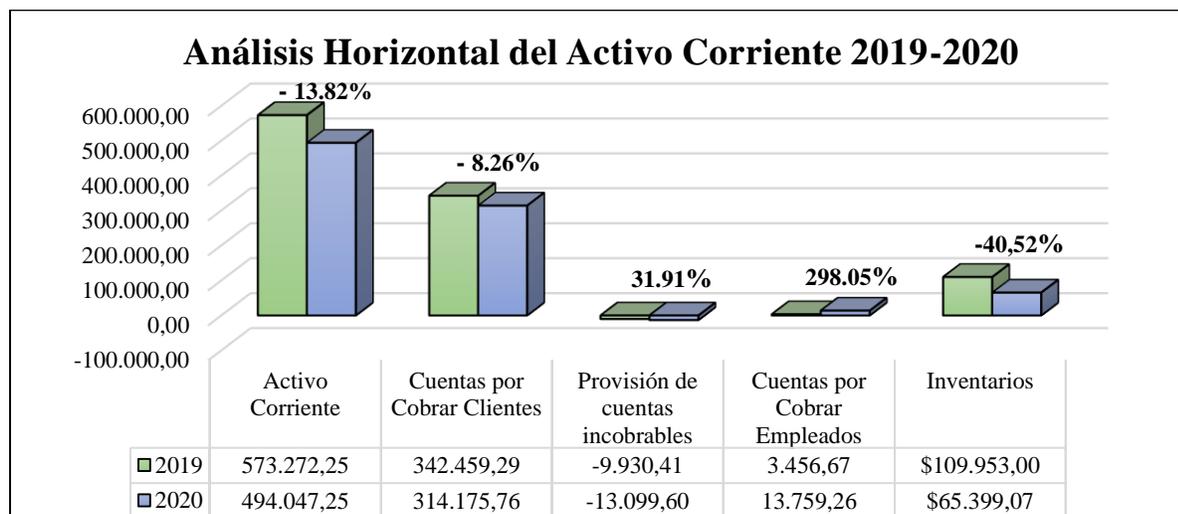
Elaborado por: Las Autoras

Gráfico 19: Análisis Horizontal Balance General 2019-2020.



Elaborado por: Las Autoras

Gráfico 20: Análisis Horizontal Cuentas Representativas del Activo Corriente 2019-2020.

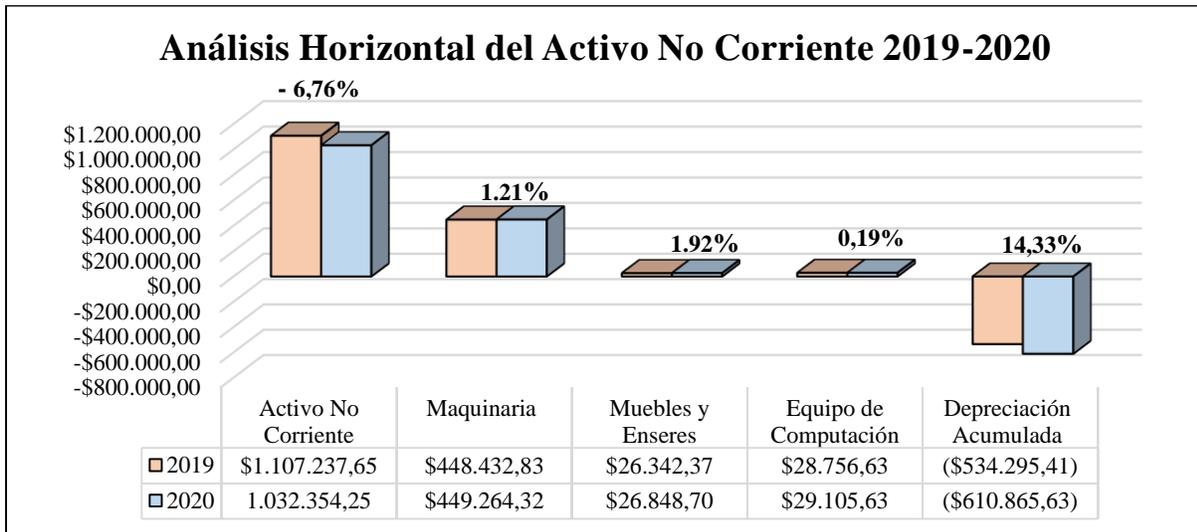


Elaborado por: Las Autoras

El activo corriente para el año 2020 se redujo en un 13,82% en comparación con el año anterior, siendo el rubro con mayor incidencia cuentas y documentos por cobrar a clientes con una disminución 8,26% debido a que la empresa otorgó menos ventas a crédito en el año 2020 con respecto al año anterior, existe un crecimiento en las provisiones para cuentas incobrables de 31,91% y otro rubro que sobresale por su incremento de 298.05% son cuentas por cobrar a

empleados, porque la empresa otorgo anticipos a sus empleados. Los inventarios decrecieron en un 40,52% debido a los problemas económicos que surgieron en 2020 causados por la pandemia del coronavirus (COVID-19).

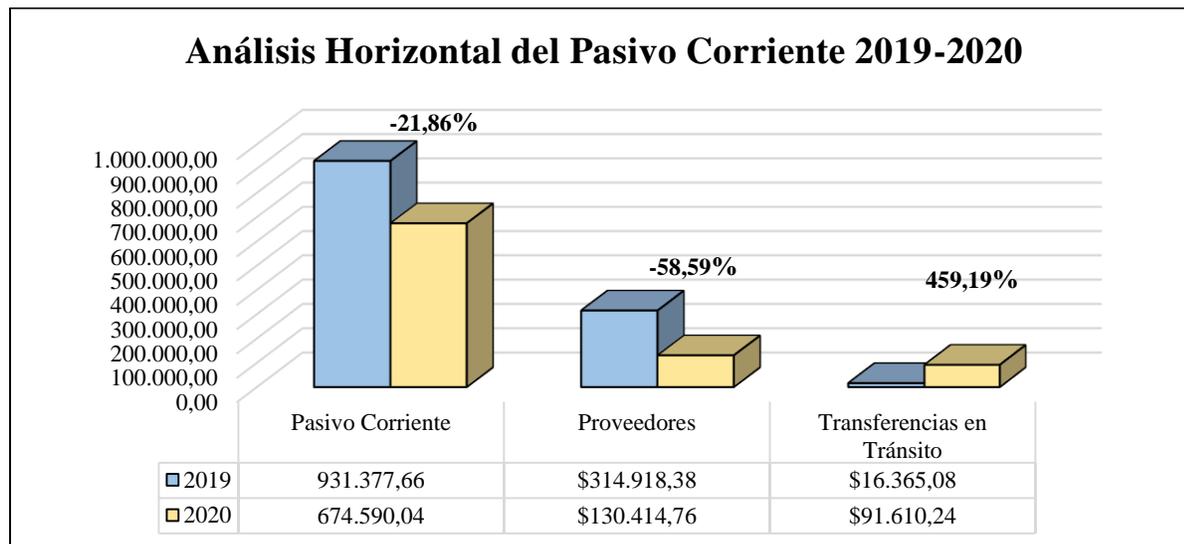
Gráfico 21: Análisis Horizontal Cuentas Representativas Activo No Corriente 2019-2020.



Elaborado por: Las Autoras

En el activo no corriente del año 2019 al 2020 existe una disminución del 6,76% de los cuales las cuentas más representativas son: con el 1,21% Equipo de Computación, con el 1,92% Muebles y Enseres y con el 0,19% Maquinaria y Equipo, causando también un incremento en la depreciación acumulada.

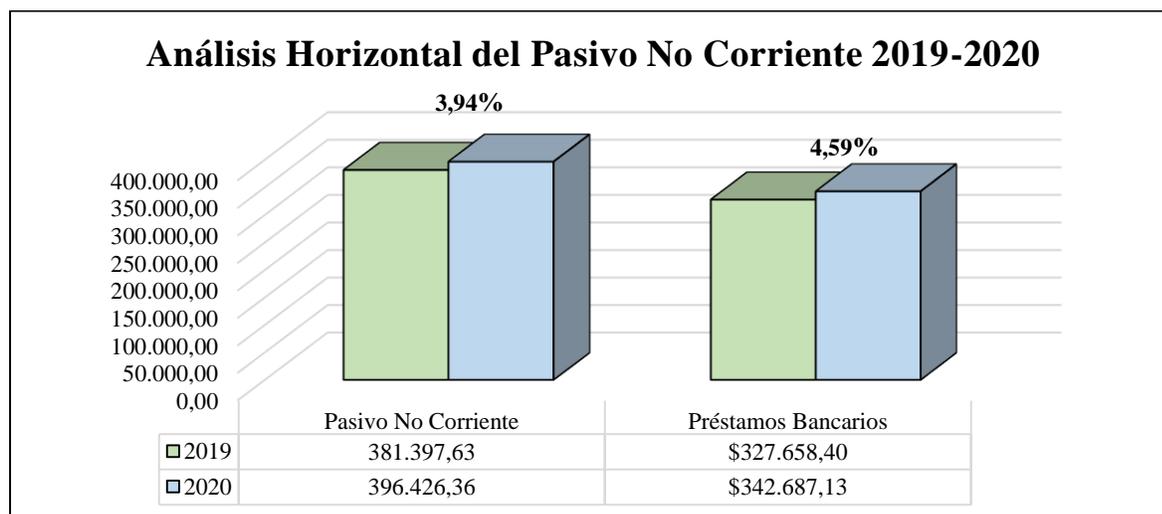
Gráfico 22: Análisis Horizontal Cuentas Representativas del Pasivo Corriente 2019-2020.



Elaborado por: Las Autoras

En cuanto al pasivo corriente para el año 2020 existe una disminución del 21,86% respecto al año 2019, sobresaliendo el rubro de cuentas por pagar a proveedores con una disminución de 58,59%. Por otro lado, existe un incremento del 459,19% en transferencias en tránsito, esto debido a que la empresa autorizó el pago de algunas cuentas que estaban pendientes de pago.

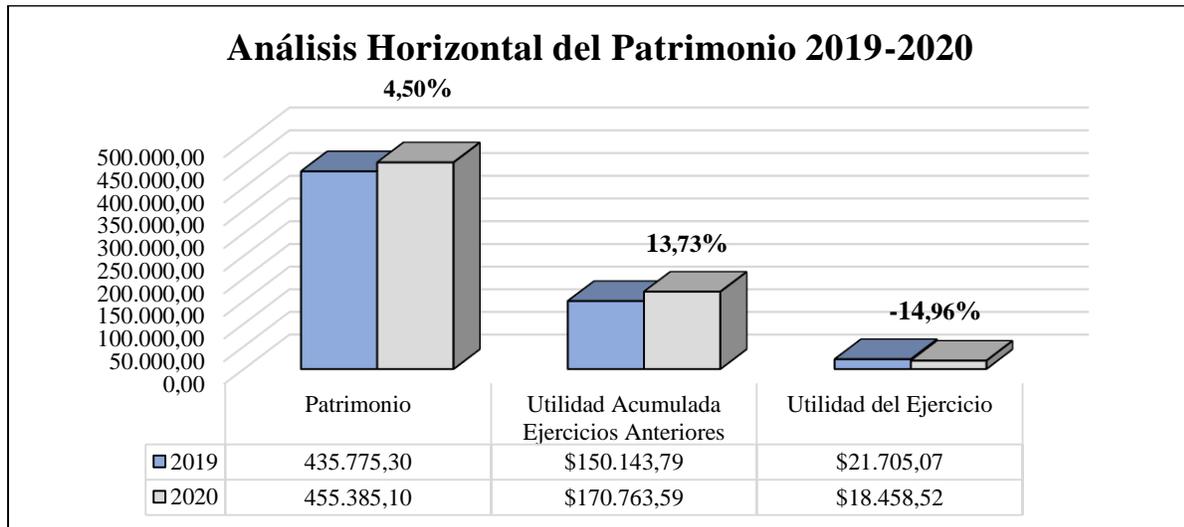
Gráfico 23: Análisis Horizontal Cuentas Representativas Pasivo No Corriente 2019-2020.



Elaborado por: Las Autoras

En el pasivo no corriente para el año 2020 tiene un incremento de 3,94% en comparación con el 2019, siendo representativo con el 4,59% el rubro de préstamos bancarios, esta variación se debe a los créditos que ha solicitado la empresa a las diferentes instituciones financieras.

Gráfico 24: Análisis Horizontal Cuentas Representativas del Patrimonio 2019-2020.



Elaborado por: Las Autoras

El patrimonio incremento en 4,50% en el año 2020, el rubro con mayor incidencia son utilidades acumuladas de ejercicios anteriores con un incremento 13,73% porque, las utilidades no han sido divididas entre los socios, mientras que la utilidad del ejercicio tuvo una disminución de 14,96% debido a que durante el 2020 no se pudieron desarrollar con normalidad las actividades de producción por el confinamiento realizado por la pandemia del Coronavirus (COVID-19).

3.1.2.2. Análisis Horizontal del Estado de Resultados 2019-2020

Tabla 19: Análisis Horizontal Estado de Resultados 2019-2020.

El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda.					
Estado de Resultados					
Cód. Cuenta	Cuenta	2019	2020	Variación	
				Absoluta	Relativa
4.1.	INGRESOS OPERACIONALES				
4.1.1.	Ingreso por Ventas Propias	\$2.120.966,30	\$2.049.102,80	-\$71.863,50	-3,39%
4.1.1.01	Ventas Panadería	\$2.119.984,37	\$2.048.190,46	-\$71.793,91	-3,39%
4.1.1.02	Ventas Pastelería	\$981,93	\$912,34	-\$69,59	-7,09%
4.1.1.10	Descuentos	-\$91.202,18	-\$162.631,91	-\$71.429,73	78,32%
4.1.1.10.01	Descuentos en Ventas	-\$91.202,18	-\$162.631,91	-\$71.429,73	78,32%
4.1.1.11	Devolución de Productos	-\$108.952,88	-\$194.285,00	-\$85.332,12	78,32%
4.1.1.11.01	Producto No Conforme	-\$71.036,94	-\$126.673,21	-\$55.636,27	78,32%
4.1.1.11.02	Producto Caducado	-\$37.915,94	-\$67.611,79	-\$29.695,85	78,32%
4.1.2.1	Otros Ingresos	\$43.046,45	\$76.760,51	\$33.714,06	78,32%
4.1.2.1.	Venta de productos terminados de terceros	\$43.046,45	\$76.760,51	\$33.714,06	78,32%
	TOTAL INGRESOS OPERACIONALES	\$1.963.857,68	\$1.768.946,40	-\$194.911,28	-9,92%
5.	COSTOS				
5.1.	MATERIA PRIMA	\$788.086,35	\$763.961,92	-\$24.124,44	-3,06%
5.1.1	Costo de Materia Prima	\$788.086,35	\$658.125,90	-\$129.960,45	-16,49%
5.1.1.01	Harinas	\$435.687,98	\$363.840,26	-\$71.847,72	-16,49%
5.1.1.02	Grasas	\$108.483,56	\$90.593,93	-\$17.889,63	-16,49%
5.1.1.03	Endulzantes	\$65.727,98	\$54.889,02	-\$10.838,96	-16,49%
5.1.1.04	Lácteos	\$79.944,33	\$66.761,00	-\$13.183,33	-16,49%
5.1.1.05	Mejoradores	\$64.766,60	\$54.086,18	-\$10.680,42	-16,49%
5.1.1.06	Preservantes	\$7.783,55	\$6.499,99	-\$1.283,56	-16,49%
5.1.1.07	Saborizantes	\$14.407,09	\$12.031,27	-\$2.375,82	-16,49%
5.1.1.08	Decoradores	\$16.544,20	\$13.815,95	-\$2.728,24	-16,49%
5.1.1.91	Otras Materias Primas	\$2.659,47	\$2.220,91	-\$438,56	-16,49%
5.1.1.98.	Descuento en compras	-\$7.918,41	-\$6.612,61	\$1.305,80	-16,49%
5.1.2	Producto Terminado	\$0,00	\$38.752,57	\$38.752,57	-
5.1.2.1	Costo de Producto Terminado Panadería	\$0,00	\$38.752,57	\$38.752,57	-
5.1.4	Productos Terminados de Terceros	\$0,00	\$67.083,44	\$67.083,44	-
5.1.4.01	Productos terminados de terceros	\$0,00	\$67.083,44	\$67.083,44	-
5.2.	MANO DE OBRA	\$352.275,38	\$307.026,52	-\$45.248,86	-12,84%
5.2.1.	Mano de Obra Directa Producción	\$185.206,68	\$162.225,51	-\$22.981,17	-12,41%



Cód. Cuenta	Cuenta	2019	2020	Variación	
				Absoluta	Relativa
5.2.1.1	Sueldos y Salarios (Producción)	\$138.409,73	\$116.128,75	-\$22.280,98	-16,10%
5.2.1.1.1	Sueldos y Salarios	\$87.971,97	\$75.968,74	-\$12.003,23	-13,64%
5.2.1.1.2	Horas Extras	\$40.613,22	\$35.071,80	-\$5.541,42	-13,64%
5.2.1.1.3	Bonificación Extra Alimentos	\$2.994,97	\$3.280,00	\$285,03	9,52%
5.2.1.1.4	Bonificaciones por Desahucio y Otros	\$5.057,04	\$277,54	-\$4.779,50	-94,51%
5.2.1.1.5	Bonificación	\$1.772,52	\$1.530,67	-\$241,85	-13,64%
5.2.1.2	Beneficios Sociales (Producción)	\$20.715,32	\$22.686,81	\$1.971,49	9,52%
5.2.1.2.1	Décimo Tercer Sueldo	\$9.274,55	\$10.157,22	\$882,67	9,52%
5.2.1.2.2	Décimo Cuarto Sueldo	\$5.849,91	\$6.406,65	\$556,74	9,52%
5.2.1.2.3	Vacaciones .	\$5.590,85	\$6.122,94	\$532,09	9,52%
5.2.1.3	Prestaciones Sociales (Producción)	\$26.081,64	\$23.409,95	-\$2.671,69	-10,24%
5.2.1.3.1	Fondos de Reserva	\$10.103,85	\$9.068,86	-\$1.034,99	-10,24%
5.2.1.3.2	Aporte Patronal	\$15.977,78	\$14.341,09	-\$1.636,69	-10,24%
5.2.2	Mano de Obra Directa Pastelería	\$8.127,03	\$7.270,63	-\$856,40	-10,54%
5.2.2.1	Sueldos y Salarios (Pastelería.)	\$6.586,38	\$5.687,71	-\$898,67	-13,64%
5.2.2.1.1	Sueldos y Salarios	\$5.419,86	\$4.680,35	-\$739,51	-13,64%
5.2.2.1.2	Horas Extras	\$1.166,53	\$1.007,36	-\$159,17	-13,64%
5.2.2.2	Beneficios Sociales (Pastelería)	\$1.012,56	\$1.108,93	\$96,37	9,52%
5.2.2.2.1	Décimo Tercer Sueldo	\$432,80	\$473,99	\$41,19	9,52%
5.2.2.2.2	Décimo Cuarto Sueldo	\$363,38	\$397,96	\$34,58	9,52%
5.2.2.2.3	Vacaciones past.	\$216,39	\$236,98	\$20,59	9,52%
5.2.2.3	Prestaciones Sociales (Pastelería)	\$528,08	\$473,99	-\$54,09	-10,24%
5.2.2.3.1	Fondos de Reserva	\$528,08	\$473,99	-\$54,09	-10,24%
5.2.3	Mano de Obra Directa Empaque	\$87.620,97	\$78.779,30	-\$8.841,67	-10,09%
5.2.3.1	Sueldos y Salarios (Empaque)	\$62.993,19	\$54.398,16	-\$8.595,03	-13,64%
5.2.3.1.1	Sueldos y Salarios	\$48.229,30	\$41.648,71	-\$6.580,59	-13,64%
5.2.3.1.2	Horas Extras	\$14.763,89	\$12.749,45	-\$2.014,44	-13,64%
5.2.3.2	Beneficios Sociales (Empaque)	\$11.518,48	\$12.614,70	\$1.096,22	9,52%
5.2.3.2.1	Décimo Tercer Sueldo	\$5.236,45	\$5.734,81	\$498,36	9,52%
5.2.3.2.2	Décimo Cuarto Sueldo	\$3.734,08	\$4.089,45	\$355,37	9,52%
5.2.3.2.3	Vacaciones	\$2.547,95	\$2.790,44	\$242,49	9,52%
5.2.3.3	Prestaciones Sociales (Empaque)	\$13.109,30	\$11.766,44	-\$1.342,86	-10,24%



Cód. Cuenta	Cuenta	2019	2020	Variación	
				Absoluta	Relativa
5.2.3.3.1	Fondos de Reserva	\$4.624,12	\$4.150,45	-\$473,67	-10,24%
5.2.3.3.2	Aporte Patronal	\$8.485,17	\$7.615,99	-\$869,18	-10,24%
5.2.4	Mano de Obra Indirecta	\$18.726,14	\$9.706,02	-\$9.020,12	-48,17%
5.2.4.2	Mano de Obra Indirecta	\$18.726,14	\$9.706,02	-\$9.020,12	-48,17%
5.2.5	Honorarios de Terceros + Intelecto	\$333,33	\$2.066,67	\$1.733,34	520,01%
5.2.6	Mano de Obra Directa Bodega	\$52.261,23	\$46.978,39	-\$5.282,84	-10,11%
5.2.6.01	Sueldo y salario (Bodega)	\$38.022,47	\$32.836,65	-\$5.185,82	-13,64%
5.2.6.01.01	Sueldo y Salarios	\$29.000,63	\$25.043,67	-\$3.956,96	-13,64%
5.2.6.01.02	Horas Extras	\$9.012,71	\$7.782,98	-\$1.229,73	-13,64%
5.2.6.01.05	Bonificación	\$9,13	\$10,00	\$0,87	9,52%
5.2.6.02	Beneficios Sociales (Bodega)	\$6.890,12	\$7.545,86	\$655,74	9,52%
5.2.6.02.01	Décimo tercer sueldo	\$2.609,05	\$2.857,36	\$248,31	9,52%
5.2.6.02.02	Décimo cuarto sueldo	\$2.291,83	\$2.509,94	\$218,11	9,52%
5.2.6.02.03	Vacaciones	\$1.989,24	\$2.178,56	\$189,32	9,52%
5.2.6.03	Prestaciones Sociales (Bodega)	\$7.348,64	\$6.595,88	-\$752,76	-10,24%
5.2.6.03.01	Fondo de Reserva	\$2.706,72	\$2.429,46	-\$277,26	-10,24%
5.2.6.03.02	Aporte Patronal	\$4.641,92	\$4.166,42	-\$475,50	-10,24%
5.3.	COSTOS DE FABRICACIÓN	\$334.816,75	\$306.430,26	-\$28.386,49	-8,48%
5.3.1	Costo de Producción	\$224.673,59	\$226.147,35	\$1.473,76	0,66%
5.3.1.01	Diésel	\$25.863,55	\$17.032,16	-\$8.831,39	-34,15%
5.3.1.02	Gas industrial	\$347,59	\$228,90	-\$118,69	-34,15%
5.3.1.06	Útiles de Aseo	\$4.985,78	\$4.619,47	-\$366,31	-7,35%
5.3.1.07	Refrigerios	\$3.183,47	\$10.542,30	\$7.358,83	231,16%
5.3.1.08	Ropa de Trabajo	\$267,42	\$885,59	\$618,17	231,16%
5.3.1.10	Materiales de Empaque	\$135.057,10	\$125.134,42	-\$9.922,68	-7,35%
5.3.1.11	Otros Gastos de Fabricación	\$483,48	\$1.601,08	\$1.117,60	231,16%
5.3.1.12	Utensilios de Panadería	\$0,00	\$29.887,92	\$29.887,92	-
5.3.1.15	IVA que se carga al Costo	\$52.287,50	\$33.721,82	-\$18.565,68	-35,51%
5.3.1.16	Bajas Inventario	\$203,79	\$674,85	\$471,07	231,16%
5.3.1.17	Recolección de basura	\$1.993,91	\$1.818,84	-\$175,07	-8,78%
5.3.2	Mantenimiento/ Reparaciones y Repuestos.	\$37.184,44	\$12.879,98	-\$24.304,46	-65,36%
5.3.2.01	Mantenimiento de Maquinaria	\$14.558,51	\$6.817,43	-\$7.741,08	-53,17%
5.3.2.02	Mantenimiento Equipo de Trabajo	\$116,00	\$54,32	-\$61,68	-53,17%
5.3.2.03	Mantenimiento de Local	\$20.120,22	\$5.108,42	-\$15.011,80	-74,61%
5.3.2.04	Control Plagas	\$2.380,33	\$824,50	-\$1.555,83	-65,36%



Cód. Cuenta	Cuenta	2019	2020	Variación	
				Absoluta	Relativa
5.3.2.05	Suministros, herramientas, materiales y repuestos	\$9,38	\$4,39	-\$4,99	-53,17%
5.3.2.06	Mantenimiento de Local 2		\$70,92	\$70,92	-
5.3.3	Impuestos, contribuciones y otros	\$1.503,65	\$0,00	-\$1.503,65	-100,00%
5.3.4	Depreciaciones Fabrica	\$47.908,77	\$46.318,71	-\$1.590,06	-3,32%
5.3.4.01	Depreciación Edificios - Producción	\$9.666,42	\$9.345,60	-\$320,82	-3,32%
5.3.4.02	Depreciación Maquinaria y Equipo	\$37.492,71	\$36.248,35	-\$1.244,36	-3,32%
5.3.4.03	Depreciación Muebles y Enceres	\$253,91	\$245,48	-\$8,43	-3,32%
5.3.4.04	Depreciación Equipo de Computación	\$495,73	\$479,28	-\$16,45	-3,32%
5.3.5	Amortizaciones Seguros	\$3.048,19	\$2.385,90	-\$662,29	-21,73%
5.3.5.01	Amortización Seguros	\$3.048,19	\$2.385,90	-\$662,29	-21,73%
5.3.6	Servicios Básicos	\$20.498,11	\$18.698,32	-\$1.799,79	-8,78%
5.3.6.01	Energía Eléctrica	\$16.900,38	\$15.416,48	-\$1.483,90	-8,78%
5.3.6.02	Internet	\$331,84	\$302,70	-\$29,14	-8,78%
5.3.6.03	Agua Potable	\$2.946,51	\$2.687,80	-\$258,71	-8,78%
5.3.6.04	Telefonía	\$319,38	\$291,34	-\$28,04	-8,78%
TOTAL DE COSTOS OPERACIONALES		\$1.475.178,48	\$1.377.418,70	-\$97.759,78	-6,63%
UTILIDAD BRUTA		\$488.679,20	\$391.527,70	-\$97.151,50	-19,88%
6.	GASTOS				
6.1.	GASTOS DE ADMINISTRACIÓN	\$144.067,45	\$104.883,52	-\$39.183,93	-27,20%
6.1.01	Sueldos y Salarios Administración	\$52.695,93	\$34.246,39	-\$18.449,54	-35,01%
6.1.01.01	Sueldos y Salarios	\$47.802,95	\$31.081,77	-\$16.721,18	-34,98%
6.1.01.02	Horas Extras	\$423,47	\$275,34	-\$148,13	-34,98%
6.1.01.03	Bonificaciones por Desahucio y Otros	\$1.458,10	\$0,00	-\$1.458,10	-100,00%
6.1.01.04	Bonificación alimentos	\$3.011,42	\$2.889,28	-\$122,14	-4,06%
6.1.02	Beneficios Sociales	\$7.790,80	\$7.474,82	-\$315,98	-4,06%
6.1.02.01	Décimo Tercer Sueldo	\$3.004,68	\$2.882,82	-\$121,86	-4,06%
6.1.02.02	Décimo Cuarto Sueldo	\$2.285,26	\$2.192,58	-\$92,68	-4,06%
6.1.02.03	Vacaciones	\$2.500,85	\$2.399,42	-\$101,43	-4,06%
6.1.03	Prestaciones Sociales	\$10.282,01	\$5.378,05	-\$4.903,96	-47,69%
6.1.03.01	Fondos de Reserva	\$2.772,77	\$1.450,31	-\$1.322,46	-47,69%
6.1.03.02	Aporte Patronal	\$7.509,24	\$3.923,95	-\$3.585,29	-47,75%
6.1.03.07	Ajuste de planillas	\$0,00	\$3,79	\$3,79	-
6.1.04	Otros Sueldos y Salarios	\$5.592,55	\$0,00	-\$5.592,55	-100,00%



Cód. Cuenta	Cuenta	2019	2020	Variación	
				Absoluta	Relativa
6.1.05	Gastos Varios Administrativos	\$37.108,70	\$38.434,13	\$1.325,43	3,57%
6.1.05.01	Comunicación- Envío y Correspondencia	\$9.089,71	\$6.239,00	-\$2.850,71	-31,36%
6.1.05.02	Útiles de Oficina	\$0,00	\$669,37	\$669,37	-
6.1.05.03	Trámites Legales y Judiciales	\$359,73	\$2.452,36	\$2.092,63	581,71%
6.1.05.04	Gastos de viaje, movilización y estadía	\$0,00	\$1,75	\$1,75	-
6.1.05.05	Gastos de Representación	\$972,62	\$6.620,00	\$5.647,38	580,64%
6.1.05.08	Cuotas y Contribuciones, Donaciones	\$15.772,84	\$10.938,08	-\$4.834,76	-30,65%
6.1.05.10	Provisión de Ctas. Incobrables	\$0,00	\$3.169,19	\$3.169,19	-
6.1.05.12	Otros Gastos Adm. Servicios	\$5.325,53	\$2.878,63	-\$2.446,90	-45,95%
6.1.05.13	Refrigerios Administración	\$251,14	\$99,91	-\$151,23	-60,22%
6.1.05.14	Otros Gastos medicamentos	\$5.282,06	\$3.581,87	-\$1.700,19	-32,19%
6.1.05.16	Uniforme de administración	\$55,06	\$38,97	-\$16,09	-29,23%
6.1.05.18	Seguridad y Salud Ocupacional	\$0,00	\$1.745,00	\$1.745,00	-
6.1.06	Amortización	\$0,00	\$596,49	\$596,49	-
6.1.06.01	Amortización de Seguros	\$0,00	\$596,49	\$596,49	-
6.1.07	Depreciaciones	\$6.862,94	\$7.218,83	\$355,89	5,19%
6.1.07.01	Gasto Dep. Edificios Administración	\$2.961,33	\$3.115,20	\$153,87	5,20%
6.1.07.02	Depreciación de Muebles y Enceres	\$208,76	\$254,28	\$45,52	21,81%
6.1.07.04	Depreciación de Equipo de Computación	\$505,15	\$886,79	\$381,64	75,55%
6.1.07.06	Depreciación de Vehículos	\$3.187,70	\$2.962,56	-\$225,14	-7,06%
6.1.08	Gastos por Amortización	\$3.337,20	\$0,00	-\$3.337,20	-100,00%
6.1.08.01	Otras Amortizaciones por ajuste acumulado por reexpresiones o revaluación	\$3.337,20	\$0,00	-\$3.337,20	-100,00%
6.1.09	Gasto de Provisiones	\$3.213,78	\$0,00	-\$3.213,78	-100,00%
6.1.09.02	Otros	\$3.213,78	\$0,00	-\$3.213,78	-100,00%
6.1.10	Pérdida en Venta de Activos Fijos	\$3.815,00	\$0,00	-\$3.815,00	-100,00%
6.1.10.01	Pérdida en venta de activos fijos	\$3.815,00	\$0,00	-\$3.815,00	-100,00%
6.1.99	Otros Gastos de Administración	\$13.368,55	\$11.534,81	-\$1.833,74	-13,72%
6.2.	GASTOS DE VENTAS	\$257.273,23	\$201.922,64	-\$55.350,59	-21,51%

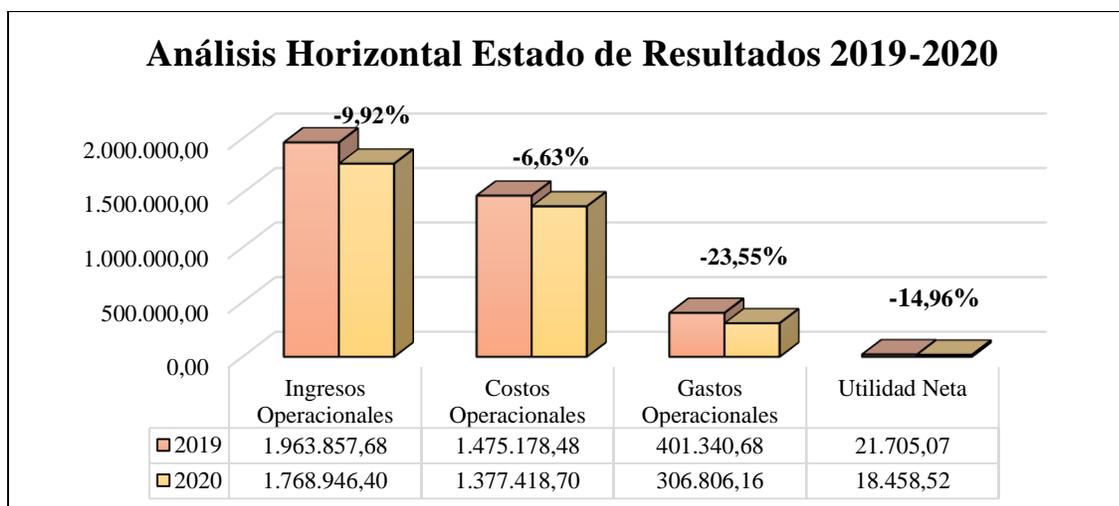


Cód. Cuenta	Cuenta	2019	2020	Variación	
				Absoluta	Relativa
6.2.01	Sueldos y Salarios Ventas	\$32.173,14	\$21.115,86	-\$11.057,28	-34,37%
6.2.01.01	Sueldos y Salarios	\$26.035,70	\$16.928,57	-\$9.107,13	-34,98%
6.2.01.02	Horas Extras	\$5.501,39	\$3.577,04	-\$1.924,35	-34,98%
6.2.01.04	Bonificación alimentación	\$636,05	\$610,25	-\$25,80	-4,06%
6.2.02	Beneficios Sociales	\$6.295,79	\$6.040,45	-\$255,34	-4,06%
6.2.02.01	Décimo Tercer Sueldo	\$2.854,86	\$2.739,07	-\$115,79	-4,06%
6.2.02.02	Décimo Cuarto Sueldo	\$1.666,62	\$1.599,03	-\$67,59	-4,06%
6.2.02.03	Vacaciones	\$1.774,31	\$1.702,35	-\$71,96	-4,06%
6.2.03	Prestaciones Sociales	\$7.223,42	\$3.778,24	-\$3.445,18	-47,69%
6.2.03.01	Fondos de Reserva	\$2.377,48	\$1.243,55	-\$1.133,93	-47,69%
6.2.03.02	Aporte Patronal	\$4.845,94	\$2.534,69	-\$2.311,25	-47,69%
6.2.05	Otros Gastos de Ventas	\$183.966,36	\$139.076,01	-\$44.890,35	-24,40%
6.2.05.01	Publicidad y Propaganda	\$13.215,43	\$4.398,98	-\$8.816,45	-66,71%
6.2.05.02.	Inversión en Educación Personal	\$964,92	\$239,43	-\$725,49	-75,19%
6.2.05.03	Mantenimiento y Repuesto Equipos Comp.	\$106,84	\$91,48	-\$15,36	-14,38%
6.2.05.04	Combustible de Vehículos	\$7.695,28	\$2.649,32	-\$5.045,96	-65,57%
6.2.05.06	Mantenimiento y Repuestos de Vehículos	\$10.189,74	\$8.938,27	-\$1.251,47	-12,28%
6.2.05.07	Matrículas de Vehículos	\$208,89	\$178,85	-\$30,04	-14,38%
6.2.05.08	Transporte, Fletes y Movilización	\$150.846,97	\$122.202,21	-\$28.644,76	-18,99%
6.2.05.09	Viáticos viajes Ventas	\$559,44	\$228,77	-\$330,67	-59,11%
6.2.05.11	Refrigerios Ventas	\$85,58	\$84,10	-\$1,48	-1,73%
6.2.05.12	Uniformes de Ventas	\$93,26	\$64,60	-\$28,66	-30,73%
6.2.06	Amortización Seguros	\$240,00	\$4.958,32	\$4.718,32	1965,97%
6.2.06.01	Amortización de Seguros	\$240,00	\$4.958,32	\$4.718,32	1965,97%
6.2.07	Depreciaciones	\$22.179,02	\$23.032,68	\$853,66	3,85%
6.2.07.01	Gasto Dep de Edificios Ventas	\$3.026,44	\$3.115,20	\$88,76	2,93%
6.2.07.03	Depreciación Equipos de Computación	\$1.488,23	\$1.080,60	-\$407,63	-27,39%
6.2.07.04	Depreciación Vehículos	\$17.664,36	\$18.836,88	\$1.172,52	6,64%
6.2.99	Otros Gastos de Ventas	\$5.195,50	\$3.921,08	-\$1.274,42	-24,53%
TOTAL DE GASTOS OPERACIONALES		\$401.340,68	\$306.806,16	-\$94.534,52	-23,55%
UTILIDAD OPERATIVA		\$87.338,52	\$84.721,54	-\$2.616,98	-3,00%
4.2	INGRESOS NO OPERACIONALES				
4.2.1.	Otros Ingresos	\$4.951,67	\$179,88	-\$4.771,79	-96,37%
4.2.1.01	Otros Ingresos por Dividendos	\$1.708,48	\$0,00	-\$1.708,48	-100,00%
4.2.1.02	Otros Ingresos Interés bancario	\$2.081,60	\$179,88	-\$1.901,72	-91,36%

Cód. Cuenta	Cuenta	2019	2020	Variación	
				Absoluta	Relativa
4.2.1.03	Otros Ingresos Seguros	\$1.161,59	\$0,00	-\$1.161,59	-100,00%
TOTAL DE INGRESOS NO OPERACIONALES		\$4.951,67	\$179,88	-\$4.771,79	-96,37%
6.3	GASTOS NO OPERACIONALES				
6.3.02	<i>Gastos Financieros</i>	<i>\$55.739,20</i>	<i>\$51.898,39</i>	<i>-\$3.840,81</i>	<i>-6,89%</i>
6.3.02,01	Intereses con Instituciones Financieras	\$54.529,05	\$49.764,91	-\$4.764,14	-8,74%
6.3.02,03	Interés y comisiones Sobregiros	\$1.210,15	\$275,24	-\$934,91	-77,26%
6.3.04	Otros Interés pagados		\$1.858,24	\$1.858,24	-
TOTAL DE GASTOS NO OPERACIONALES		\$55.739,20	\$51.898,39	-\$3.840,81	-6,89%
UTILIDAD ANTES DEL 15% PARTICIPACIÓN TRABAJADORES Y EMPLEADOS		\$36.550,99	\$33.003,03	-\$3.547,96	-9,71%
15% Participación Empleados y Trabajadores		\$5.482,65	\$4.950,45	-\$532,19	-9,71%
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTO A LA RENTA		\$31.068,34	\$28.052,58	-\$3.015,77	-9,71%
Impuesto a la Renta \$		\$9.363,27	\$9.594,06	\$230,79	2,46%
UTILIDAD NETA		\$21.705,07	\$18.458,52	-\$3.246,56	-14,96%

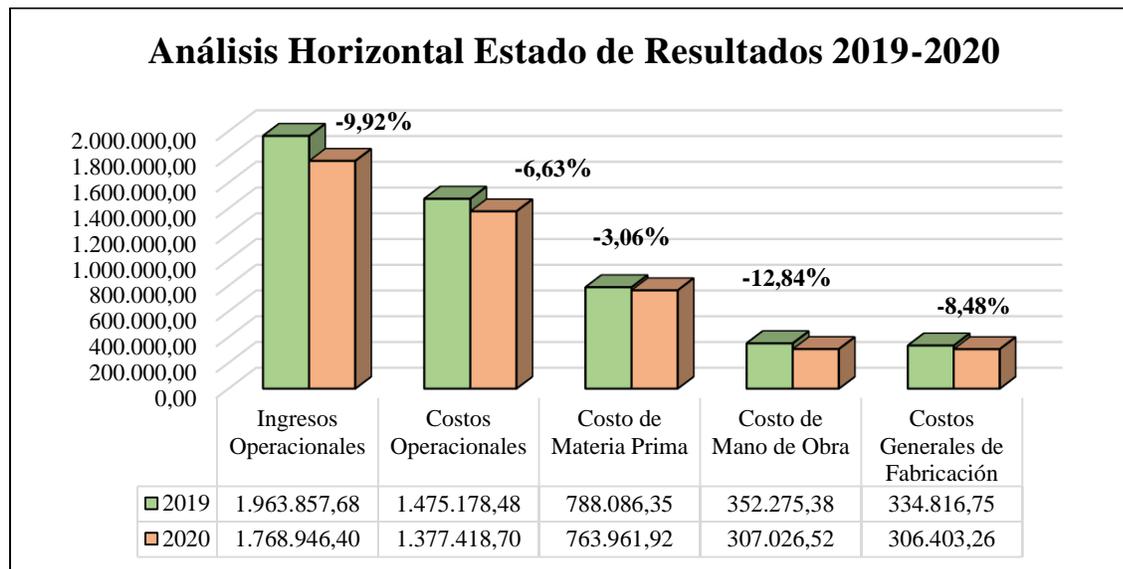
Elaborado por: Las Autoras

Gráfico 25: Análisis Horizontal Estado de Resultados 2019-2020.



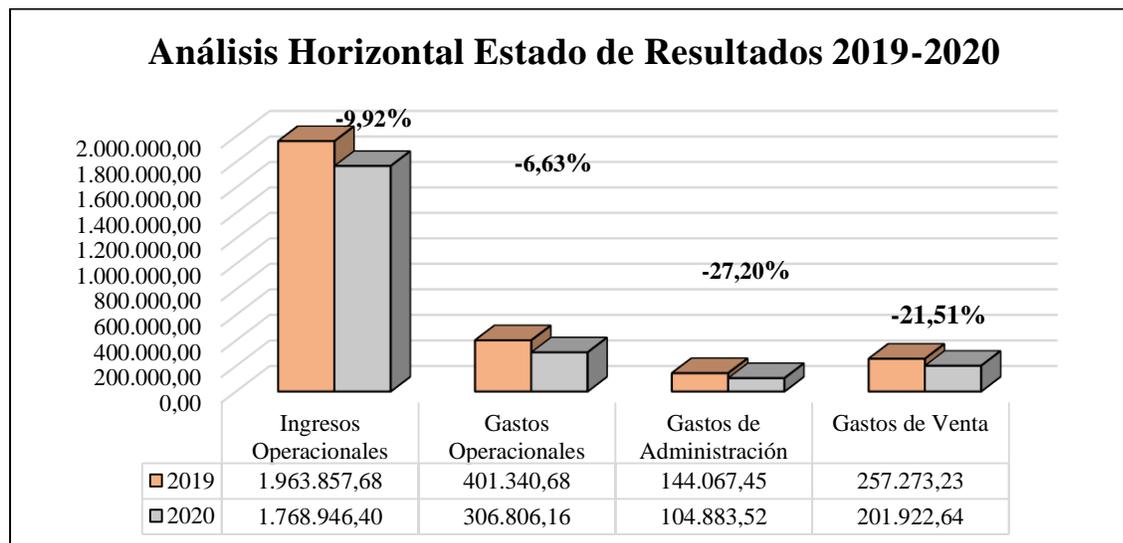
Elaborado por: Las Autoras

Gráfico 26: Análisis Horizontal Cuentas Representativas Costos 2019-2020.



Elaborado por: Las Autoras

Gráfico 27: Análisis Horizontal Cuentas Representativas Gastos 2019-2020.



Elaborado por: Las Autoras

Los ingresos operacionales para el año 2020 decrecieron en 9,92% en comparación con el año anterior, los costos operacionales en el año 2020 tuvieron una disminución del 6,63% con respecto al año 2019. También, los gastos operacionales tienen una disminución 23,55% dando como resultado una utilidad neta menor en el año 2020 en comparación con el año 2019, debido



a una disminución de las ventas que sufrió la empresa, a raíz del confinamiento generado por la pandemia, por el cual en el año 2020 las actividades de producción no se pudieron desarrollar con normalidad.

3.1.3. Razones Financieros

3.1.3.1. Razones De Liquidez

Razón Circulante

$$\text{Razón Circulante} = \frac{\text{Activo Circulante}}{\text{Pasivo Circulante}}$$

$$\text{Razón Circulante}_{2019} = \frac{573.272,25}{863.336,97} = 0,66 \text{ veces}$$

$$\text{Razón Circulante}_{2020} = \frac{494.047,25}{674.590,04} = 0,73 \text{ veces}$$

Tabla 20: Razón Circulante.

Razón Circulante	
El Horno Panadería Y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda.	
2019	2020
0,66 veces	0,73 veces

Elaborado por: Las Autoras

En el año 2019 la empresa El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., tiene una razón circulante de 0,66 es decir, que por cada dólar de deuda cuenta con 0,66 centavos para cubrir sus deudas a corto plazo, mientras que para el año 2020 por cada dólar de deuda tiene 0,73 centavos para cubrir la misma teniendo un ligero incremento respecto al año anterior.

Prueba Ácida

$$\text{Prueba ácida} = \frac{\text{Activo Circulante} - \text{Inventario}}{\text{Pasivo Circulante}}$$



$$\text{Prueba ácida}_{2019} = \frac{573.272,25 - 50.803,01}{863.336,97} = 0,61 \text{ veces}$$

$$\text{Prueba ácida}_{2020} = \frac{494.047,25 - 30.128,82}{674.590,04} = 0,69 \text{ veces}$$

Tabla 21: Prueba Ácida.

Prueba Ácida	
El Horno Panadería Y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda.	
2019	2020
0,61 veces	0,69 veces

Elaborado por: Las Autoras

La empresa para el año 2019 y 2020 tiene una prueba ácida de 0,61 y 0,69 respectivamente, es decir, que por cada dólar de deuda a corto plazo dispone de 0,61 y 0,69 centavos para cubrir sus obligaciones.

Razón Del Efectivo

$$\text{Razón del efectivo} = \frac{\text{Efectivo}}{\text{Pasivo Circulante}}$$

$$\text{Razón del efectivo}_{2019} = \frac{11.810,69}{863.336,97} = 0,01$$

$$\text{Razón del efectivo}_{2020} = \frac{14.210,04}{674.590,04} = 0,02$$

Tabla 22: Razón del Efectivo.

Razón del Efectivo	
El Horno Panadería Y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda.	
2019	2020
0,01	0,02

Elaborado por: Las Autoras



Si las obligaciones fueran exigidas en este momento la empresa El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., no podría cumplir con las mismas debido a que en el año 2019 tiene una razón del efectivo de 0,01 esto indica que, por cada dólar de deuda a corto plazo, dispone de 0,01 centavos de efectivo para poder cubrir sus obligaciones mientras que para el año 2020 la empresa dispone de 0,02 centavos para cubrir sus obligaciones a corto plazo.

Razón Capital De Trabajo

$$\text{Razón Capital de Trabajo} = \frac{\text{Activo Circulante} - \text{Pasivo Circulante}}{\text{Activo Total}}$$

$$\text{Razón Capital de Trabajo}_{2019} = \frac{573.272,25 - 863.336,97}{1.680.509,90} = -0,17$$

$$\text{Razón Capital de Trabajo}_{2020} = \frac{494.047,25 - 674.590,04}{1.526.401,50} = -0,12$$

Tabla 23: Razón Capital de Trabajo.

Razón Capital de Trabajo	
El Horno Panadería Y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda.	
2019	2020
-0,17	-0,12

Elaborado por: Las Autoras

En el año 2019 la empresa indica una razón de capital de trabajo negativa de -0,17 de igual manera en el año 2020 que es de -0,12 la cual ha tenido una ligera disminución. Lo que puede representar que la entidad puede estar teniendo dificultades para cubrir sus deudas.

3.1.3.2. Razones de Actividad

Rotación de Inventarios

$$\text{Rotación de Inventarios} = \frac{\text{Costo de Venta}}{\text{Inventario}}$$



$$\text{Rotación de Inventarios}_{2019} = \frac{788.086,35}{50.803,01} = 15,51 \text{ veces}$$

$$\text{Rotación de Inventarios}_{2020} = \frac{763.961,92}{30.128,82} = 25,36 \text{ veces}$$

Tabla 24: Rotación de Inventarios.

Rotación de Inventarios	
El Horno Panadería Y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda.	
2019	2020
15,51 veces	25,36 veces

Elaborado por: Las Autoras

La rotación de inventarios incremento en el 2020, pasando de rotar 15,51 veces en el año 2019 a 25,36 veces en el año 2020, siendo esto bueno para la empresa ya que al ser productos altamente perecederos se debe rotar rápido, con la finalidad de evitar que el producto caduque dentro de las bodegas de la empresa.

Edad Promedio del Inventario

$$\text{Edad Promedio del Inventario} = \frac{360}{\text{Rotación de Inventarios}}$$

$$\text{Edad Promedio del Inventario}_{2019} = \frac{360}{15,51} = 23 \text{ días}$$

$$\text{Edad Promedio del Inventario}_{2020} = \frac{360}{25,36} = 14 \text{ días}$$

Tabla 25: Edad Promedio del Inventario.

Edad Promedio del Inventario	
El Horno Panadería Y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda.	
2019	2020
23 días	14 días

Elaborado por: Las Autoras



La rotación del inventario es más rápida en el año 2020, pasando de rotar cada 23 días durante el año 2019 a rotar cada 14 días durante el 2020, siendo esto favorable para la empresa por que el producto tiene un periodo de caducidad relativamente corto.

Rotación Cuentas por Cobrar

$$\text{Rotación de Cuentas Por Cobrar} = \frac{\text{Ventas}}{\text{Cuentas por Cobrar}}$$

$$\text{Rotación de Cuentas por Cobrar}_{2019} = \frac{1.963.857,68}{369.805,47} = 5,31 \text{ veces}$$

$$\text{Rotación de Cuentas por Cobrar}_{2020} = \frac{1.768.946,40}{394.093,81} = 4,49 \text{ veces}$$

Tabla 26: Rotación Cuentas Por Cobrar.

Rotación Cuentas por Cobrar	
El Horno Panadería Y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda.	
2019	2020
5,31 veces	4,49 veces

Elaborado por: Las Autoras

La capacidad de la empresa de convertir en efectivo sus ventas a crédito ha disminuido de 5,31 veces en el año 2019 a 4,49 veces en año 2020, la empresa debería evaluar sus políticas de crédito y mejorar su gestión de cobro.

Periodo Promedio de Cobro

$$\text{Perdiodo Promedio de Cobro} = \frac{360}{\text{Rotación Cuentas por Cobar}}$$

$$\text{Periodo Promedio de Cobro}_{2019} = \frac{360}{5,31} = 68 \text{ dias}$$

$$\text{Periodo Promedio de Cobro}_{2020} = \frac{360}{4,49} = 80 \text{ dias}$$

Tabla 27: Periodo Promedio de Cobro.

Periodo Promedio de Cobro	
El Horno Panadería Y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda.	
2019	2020
68 días	80 días

Elaborado por: Las Autoras

La capacidad de cobro de la empresa se ha ido deteriorando, ya que en el 2019 se tardaba 68 días para convertir en efectivo sus ventas a crédito, mientras que en el 2020 les toma 80 días, por lo que podemos decir que su gestión de cobro y la fijación de los plazos en las políticas de créditos es ineficiente.

Rotación Cuentas por Pagar

$$\text{Rotación Cuentas Por Pagar} = \frac{\text{Costo de Ventas}}{\text{Cuentas por Pagar}}$$

$$\text{Rotación Cuentas Por Pagar}_{2019} = \frac{788.086,35}{571.155,06} = 1,40 \text{ veces}$$

$$\text{Rotación Cuentas Por Pagar}_{2020} = \frac{763.961,92}{261.104,52} = 2,93 \text{ veces}$$

Tabla 28: Rotación Cuentas Por Pagar.

Rotación Cuentas por Pagar	
El Horno Panadería Y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda.	
2019	2020
1,40 veces	2,93 veces

Elaborado por: Las Autoras

En el 2019 se pagaba a sus acreedores 1,40 veces al año mientras que en el año 2020 se paga 2,93 veces, mostrando así una mejora en su calidad crediticia.

Periodo Promedio de Pago



$$\text{Periodo Promedio de Pago} = \frac{360}{\text{Rotación de Cuentas por Pagar}}$$

$$\text{Periodo Promedio de Pago}_{2019} = \frac{360}{1,40} = 257 \text{ días}$$

$$\text{Periodo Promedio de Pago}_{2020} = \frac{360}{2,93} = 123 \text{ días}$$

Tabla 29: Periodo Promedio de Pago.

Periodo Promedio de Pago	
El Horno Panadería Y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda.	
2019	2020
257 días	123 días

Elaborado por: Las Autoras

En el 2019 a la empresa El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., le toma 257 días en pagar sus obligaciones mientras que el 2020 el tiempo es menor, pagando sus obligaciones en 123 días, mejorando así el tiempo para cubrir sus obligaciones y por ende su calificación crediticia.

Rotación Activos Totales

$$\text{Rotación de Activos Totales} = \frac{\text{Ventas}}{\text{Activos Totales}}$$

$$\text{Rotación Activos Totales}_{2019} = \frac{1.963.857,68}{1.680.509,90} = 1,17 \text{ veces}$$

$$\text{Rotación Activos Totales}_{2020} = \frac{1.768.946,40}{1.526.401,50} = 1,16 \text{ veces}$$

Tabla 30: Rotación Activos Totales.

Rotación de Activos Totales	
El Horno Panadería Y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda.	
2019	2020
1,17 veces	1,16 veces

Elaborado por: Las Autoras



La rotación de activos totales no ha variado mucho entre los dos años, en el 2019 existe una rotación de 1,17 veces del activo y en el 2020 de 1,16 veces, por lo que podemos decir que esta rotación se debe a que empresa mantiene dentro de sus rubros de activos a los inventarios los mismos que tienen una alta rotación, esto debido también al alto volumen de ventas que mantiene la empresa.

3.1.3.3. Razones de Endeudamiento

Razón De Endeudamiento

$$\text{Razón de Endeudamiento} = \frac{\text{Pasivo Total}}{\text{Activo Total}}$$

$$\text{Razón de Endeudamiento}_{2019} = \frac{1.244.734,60}{1.680.509,90} = 74\%$$

$$\text{Razón de Endeudamiento}_{2020} = \frac{1.071.016,40}{1.526.401,50} = 70\%$$

Tabla 31: Razón de Endeudamiento.

Razón de Endeudamiento	
El Horno Panadería Y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda.	
2019	2020
74%	70%

Elaborado por: Las Autoras

La empresa mantiene más de la mitad de sus activos financiada con deudas, sin embargo, para el año 2020 se observa una ligera disminución, en el año 2019 se tiene un 74% de endeudamiento mientras que para el 2020 es del 70%.

Razón Deuda/Capital

$$\text{Razón Deuda /Capital} = \frac{\text{Pasivo Total}}{\text{Patrimonio Neto}}$$

$$\text{Razón Deuda/Capital}_{2019} = \frac{1.244.734,60}{435.775,30} = 2,86$$



$$\text{Razón Deuda/ Capital}_{2020} = \frac{1.071.016,40}{455.385,10} = 2,35$$

Tabla 32: Razón Deuda-Capital.

Razón Deuda/Capital	
El Horno Panadería Y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda.	
2019	2020
2,86	2,35

Elaborado por: Las Autoras

La razón deuda capital es del 2,35 en el 2020 y del 2,86 en el 2019, por lo que podemos decir que las deudas que mantiene la empresa supera el patrimonio de la misma, esto se debe a que la empresa se encuentra financiada mayormente con fondos de terceros. Por cada dólar aportado por los socios, los acreedores aportan en el 2019 un \$ 2,86 dólares y en el 2020 un \$2,35 dólares.

3.1.3.4. Razones de Rentabilidad

Margen De Utilidad Bruta

$$\text{Margen de Utilidad Bruta} = \frac{\text{Utilidad Bruta}}{\text{Ventas}}$$

$$\text{Margen de Utilidad Bruta}_{2019} = \frac{488.679,20}{1.963.857,68} = 24,88\%$$

$$\text{Margen de Utilidad Bruta}_{2020} = \frac{391.527,70}{1.768.946,40} = 22,13\%$$

Tabla 33: Margen de Utilidad Bruta.

Margen de Utilidad Bruta	
El Horno Panadería Y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda.	
2019	2020
24,88%	22,13%

Elaborado por: Las Autoras



El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., en el año 2019 por cada dólar vendido el 75,12% son consumidos por los costos, mientras en el 2020 los costos absorben un 77,87% teniendo así el 24,88% y el 22,13% respectivamente para cubrir otra actividad realizada por la empresa.

Margen De Utilidad Operativa

$$\text{Margen de Utilidad Operativa} = \frac{\text{Utilidad Operativa}}{\text{Ventas}}$$

$$\text{Margen de Utilidad Operativa}_{2019} = \frac{87.338,52}{1.963.857,68} = 4,45\%$$

$$\text{Margen de Utilidad Operativa}_{2020} = \frac{84.721,54}{1.768.946,40} = 4,79\%$$

Tabla 34: Margen de Utilidad Operativa.

Margen de Utilidad Operativa	
El Horno Panadería Y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda.	
2019	2020
4,45%	4,79%

Elaborado por: Las Autoras

La empresa El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., en el 2019 le queda 4,45% por cada dólar de ventas después de haber cubierto los costos y gastos operacionales, cifra que para el año 2020 ha tenido un ligero incremento.

Margen De Utilidad Neta

$$\text{Margen de Utilidad Neta} = \frac{\text{Utilidad Neta (UDAC)}}{\text{Ventas}}$$

$$\text{Margen de Utilidad Neta}_{2019} = \frac{21.705,07}{1.963.857,68} = 1,11\%$$

$$\text{Margen de Utilidad Neta}_{2020} = \frac{18.458,52}{1.768.946,40} = 1,04\%$$

Tabla 35: Margen de Utilidad Neta.

Margen de Utilidad Neta	
El Horno Panadería Y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda.	
2019	2020
1,11%	1,04%

Elaborado por: Las Autoras

En el año 2019 la empresa El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., obtuvo alrededor de 0,11 centavos de utilidad, mientras que para el 2020 tuvo una disminución generando 0,04 centavos de utilidad por cada dólar de ventas.

Rendimiento Sobre Activos Totales

$$ROA = \frac{\text{Utilidad Neta (UDAC)}}{\text{Activos Totales}}$$

$$ROA_{2019} = \frac{21.705,07}{1.680.509,90} = 1,29\%$$

$$ROA_{2020} = \frac{18.458,52}{1.526.401,50} = 1,21\%$$

Tabla 36: Rendimiento Sobre Activos Totales.

Rendimiento sobre Activos Totales	
El Horno Panadería Y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda.	
2019	2020
1,29%	1,21%

Elaborado por: Las Autoras

La empresa en el año 2019 obtuvo 1,29% por cada dólar invertido mientras en el 2020 es de 1,21% por cada dólar invertido en activos, teniendo una ligera disminución en el año 2020, disminuyendo así la efectividad de la empresa para generar ventas con el uso de sus activos.

Rendimiento Sobre el Capital



$$\text{ROE} = \frac{\text{Utilidad Neta (UDAC)}}{\text{Patrimonio Neto}}$$

$$\text{ROE}_{2019} = \frac{21.705,07}{435.775,30} = 5\%$$

$$\text{ROE}_{2020} = \frac{18.458,52}{455.385,10} = 4,05\%$$

Tabla 37: Rendimiento Sobre Capital.

Rendimiento sobre el Capital	
El Horno Panadería Y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda.	
2019	2020
5%	4,05%

Elaborado por: Las Autoras

Durante el año 2019 la empresa obtuvo 0,05 centavos por cada dólar aportado por los socios, cifra que es ligeramente superior con respecto al año 2020 donde por cada dólar aportado por los socios, obtuvo 0,0405 centavos.

3.1.4. Diagnóstico del Análisis Financiero

Después de analizar e interpretar los resultados del análisis financiero realizado a la empresa El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., se puede concluir que la liquidez dependerá en gran medida de la gestión y políticas de cobro que mantenga, porque en el activo corriente durante el periodo 2019 y 2020 tiene mucha incidencia las cuentas por cobrar, puesto que la mayor parte de las ventas fueron efectuadas a crédito. La rotación de inventarios es alta, siendo esto muy bueno para la empresa, puesto que los productos son altamente perecibles. Sin embargo, si no gestiona de manera adecuada sus ventas a crédito podría poner en riesgo de liquidez a la empresa, debido a que en su mayoría está financiada por recursos externos.



Además de que su calificación crediticia puede verse afectada por el incumplimiento de sus obligaciones en los tiempos establecidos, como se observa en las cuentas por pagar su periodo promedio de pago en el 2020 ha disminuido, pero sigue siendo alto.

Los costos y gastos absorben en su mayoría a la utilidad en los dos periodos, por lo que se debería analizar los mismos y verificar si estos son absolutamente necesarios, o si se podría reducir alguno de ellos sin afectar a la producción, así como analizar la inversión de los recursos económicos solo lo necesario sin perjudicar la producción y el cumplimiento de la demanda, con la finalidad de mejorar la rentabilidad y liquidez de la empresa.

3.2. Situación Actual de Inventarios

Los inventarios en una empresa panificadora es el conjunto de insumos y productos destinados a la producción y ventas, siendo parte importante de los activos de la empresa porque requieren una inversión significativa de recursos para satisfacer la demanda.

A través de una entrevista con el Gerente Administrativo logramos conocer la situación actual de la gestión de inventarios de la empresa El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., quien nos manifestó que la empresa no cuenta con un sistema de gestión de inventario estructurado, sin embargo, piensa que es relevante un sistema de inventarios para mantener el control de los inventarios y obtener la información sobre los mismos al día.

Además, manifestó que la producción se realiza basándose en pronóstico de ventas que es llevado a cabo en conjunto con los vendedores, distribuidores y supervisores de venta. También, son encargados de ingresar las órdenes de pedido, las mismas que se deben efectuar acoplándose al tiempo estipulado para cumplir con la producción y satisfacer la demanda. La gestión y el control que desempeña el departamento de ventas en conjunto con bodega de producto terminado y empaque es muy importante, porque los mismos son responsables del control del producto



terminado, así como gestionar la venta a tiempo del producto, ya que al ser altamente perecible puede caducar. Siendo estas las causas para que se den devoluciones de producto.

También, a través de observación directa se pudo evidenciar que la empresa cuenta con bodega de materia prima y bodega de producto terminado, en las cuales el personal encargado de dichas bodegas maneja un rol fundamental, porque los mismos son quienes controlan y gestionan la materia prima y son los encargados de realizar la solicitud de requisición de materia prima, mientras que el personal de producto terminado son los encargados de verificar la calidad del producto terminado y gestionar en conjunto con el departamento de ventas la comercialización de dicho producto terminado.

3.2.1. Tipo de Inventarios

El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., mantiene los siguientes inventarios:

3.2.1.1. Inventario de Materia Prima

La empresa obtiene la materia prima de distintos proveedores nacionales, la cual después del proceso de adquisición que se describe más adelante, son almacenados en una bodega, para luego entrar al proceso de producción.

La materia prima que comúnmente utiliza la Empresa El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., para la elaboración del pan son: harina, sal, azúcar, levadura, manteca, margarina, esencia de mantequilla, propionato de sodio, agua y huevos.

Proceso de adquisición de materia prima

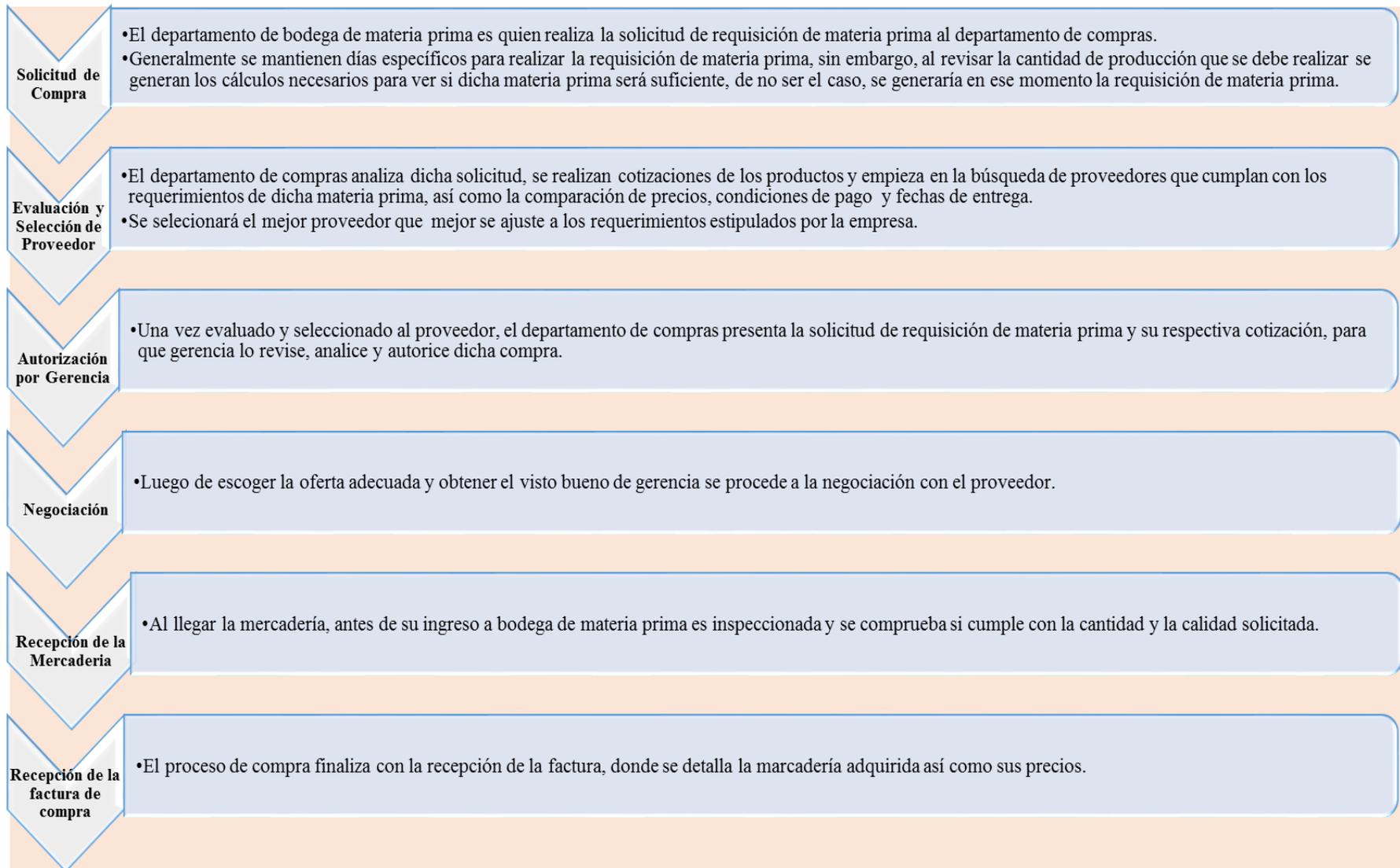
Consiste en buscar ofertas de materia prima e insumos en cantidades suficientes y con la calidad necesaria para el desarrollo de las actividades con el fin de satisfacer la demanda.

La importancia de la adquisición de materia prima radica en obtener los insumos necesarios para que no se interrumpa la producción y distribución de sus productos. Adquirir



materias primas de proveedores confiables, que sean de buena calidad y promover la entrega en su momento oportuno. El uso de materias primas de calidad garantizada aumentará el valor de los productos y la probabilidad de que sus clientes los consideren confiables. Las compras con la debida planificación deben generar para la empresa ahorros en efectivo, en su liquidez, y en la fluidez del capital.

La empresa El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA. Cía. Ltda., tiene las siguientes fases de compra:

Ilustración 3: Proceso de Compra de Materia Prima.

Elaborado Por: Las Autoras



3.2.1.2. Inventario de Productos en Proceso

Los productos en proceso son importantes costearlos, controlarlos y gestionarlos, ya que a medida que la materia prima se transforma esta aumenta su valor debido a los costos de producción involucrados.

La empresa El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., una vez que la materia prima se encuentra en la bodega y que se haya cumplido con todo el proceso de compra, dicha materia prima esta lista para entrar al proceso de producción.

Dicho proceso empieza con:

- **Premezcla:** Basándose en la hoja de producción se pesan y se mezclan los ingredientes de acuerdo a la formulación seleccionada, esto con la finalidad de reducir desperdicio de materia prima y controlar las mismas para evitar faltantes de materia prima;
- **Amasado:** su objetivo es mezclar los ingredientes hasta obtener una masa suave y elástica;
- **División:** Consiste en dividir la masa en formas esféricas;
- **Formado:** En este proceso se da forma a las porciones de masa según la clase del producto;
- **Leudado:** Su objetivo es colocar la masa en una instalación cerrada y dejarla reposar para que los panes puedan aumentar de tamaño;
- **Horneado:** Consiste llevar la masa fermentada al horno, obteniendo así el producto terminado.



3.2.1.3. Inventario de Producto Terminado

Es necesario mantener una organización y planificación en el inventario de producto terminado, porque de no existir los mismos puede generar un desbalance de inventario ocasionando exceso de productos o escasez de productos.

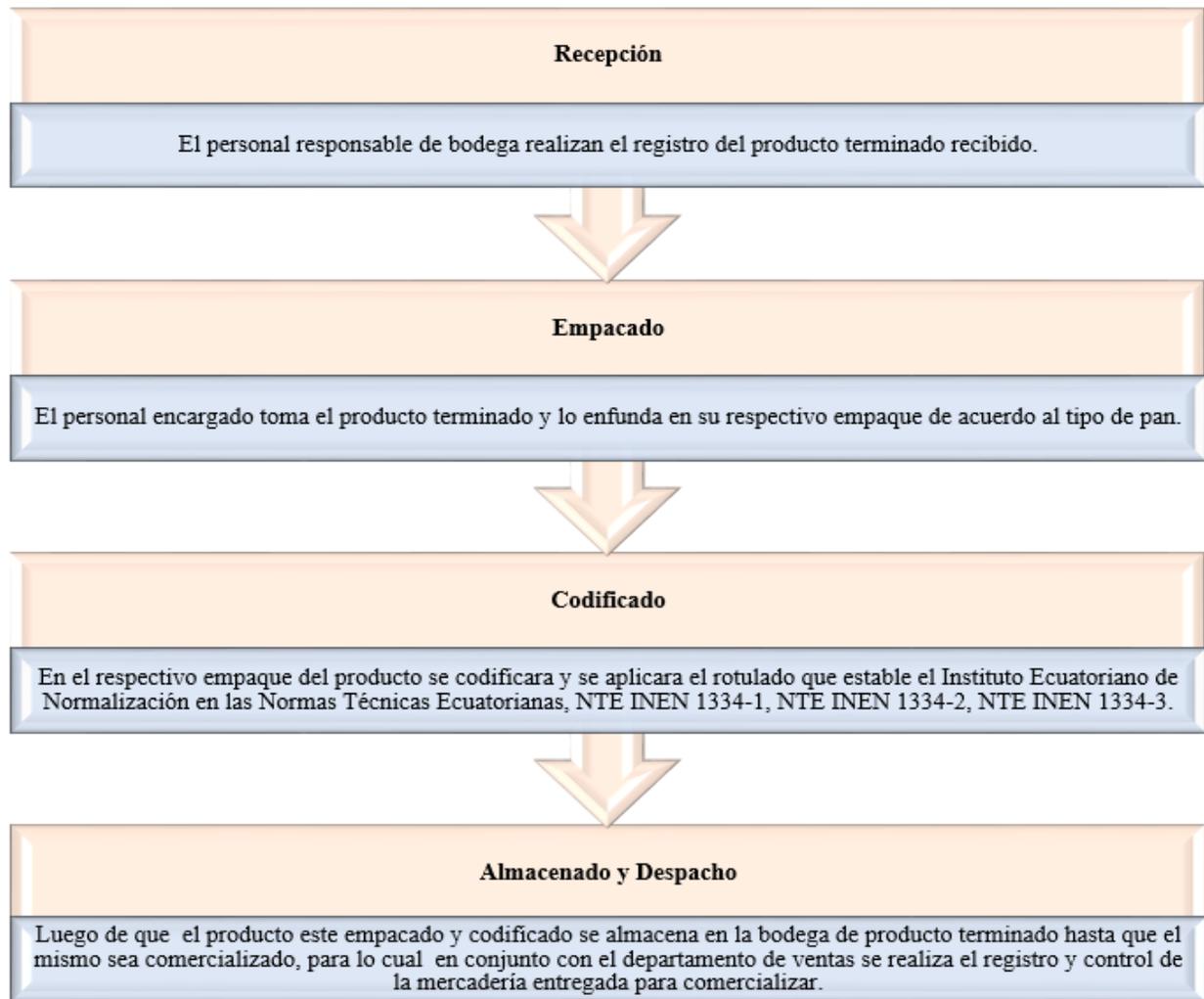
La empresa El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., una vez culminado el proceso de producción y obteniendo el producto terminado, pasa a bodega de producto terminado para ser empacados y almacenados para que estén disponibles para su comercialización.

3.2.2. Proceso de Almacenamiento y Despacho

El almacenamiento y despacho es de vital importancia, porque permite custodiar y conservar el producto terminado, minimizando así la obsolescencia, daños en el producto, la descomposición de productos perecederos o la pérdida de productos.

La empresa El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., cuenta con dos bodegas: bodega de materia prima y bodega de producto terminado.

En la bodega de producto terminado se encarga básicamente de receiptar el producto, almacenarlo y finalmente despacharlo para su comercialización.

Ilustración 4: Proceso de Almacenamiento y Despacho.

Elaborado por: Las Autoras

3.2.3. Registros Contables por Ventas, Descuentos y Devoluciones

3.2.3.1. Venta de Productos

Una vez finalizado el proceso de producción el producto terminado se pasa a bodegas para que el mismo sea comercializado. La empresa El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., realiza sus ventas a crédito y al contado permitiendo a sus clientes realizar sus compras de distintas modalidades, una vez realizada la venta, el agente vendedor realizará la factura correspondiente para que luego el contador registre la venta del producto.



Para la venta de productos a crédito la empresa realiza el siguiente asiento contable:

Tabla 38: Asiento Contable Ventas a Crédito.

Asiento Contable				
El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda.				
Grupo	Código	Detalle	Debe	Haber
Activo	1.1.2.1.01	Cuentas por Cobrar Clientes	XXXX	
Ingreso	4.1.1	Ingreso por Ventas Propias		XXXX
P/R Ventas a Crédito				

Elaborado por: Las Autoras

Para la venta de productos al contado la empresa registra la transacción de la siguiente manera:

Tabla 39: Asiento Contable Ventas al Contado.

Asiento Contable				
El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda.				
Grupo	Código	Detalle	Debe	Haber
Activo	1.1.1.1	Caja	XXXX	
Activo	1.1.3.1.02	Ingreso por Ventas Propias		XXXX
P/R Ventas al Contado				

Elaborado por: Las Autoras

En el momento que registra la venta también se registra el costo de venta:

Tabla 40: Asiento Contable del Costo de Venta.

Asiento Contable				
El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda.				
Grupo	Código	Detalle	Debe	Haber
Costo	5.4.1.01	Costo de Ventas	XXXX	
Activo	1.1.3.1.03	Inventario de Producto Terminado		XXXX
P/R Costo de Ventas del Producto Terminado				

Elaborado por: Las Autoras

3.2.3.2. Descuento en Ventas de Productos



La empresa El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., realiza el descuento de sus productos a los clientes que hacen grandes pedidos, este descuento lo realiza a través de notas de créditos, que son entregadas a la empresa para el correspondiente registro.

Tabla 41: Asiento Contable Descuento en Ventas.

Asiento Contable				
El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda.				
Grupo	Código	Detalle	Debe	Haber
Activo	1.1.2.1.01	Cuentas por Cobrar Clientes	XXXX	
Ingreso	4.1.1.10.01	Descuentos en Ventas	XXXX	
Ingreso	4.1.1.	Ingreso por Ventas Propias		XXXX
P/R Venta con Descuentos				

Elaborado por: Las Autoras

3.2.3.3. Devolución En Ventas

A la empresa El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., le generan devoluciones en ventas por dos razones: por producto desconforme o por producto caducado, dicho producto vuelve a ingresar a bodega, para continuar con los respectivos procedimientos. En el caso del departamento de contabilidad en base a las notas de crédito realizar los asientos contables correspondientes.

Tabla 42: Asiendo Contable Devolución de Producto Terminado.

Asiento Contable				
El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda.				
Grupo	Código	Detalle	Debe	Haber
Ingreso	4.1.1.11.01	Devolución Producto Terminado no conforme	XXXX	
Ingreso	4.1.1.11.02	Devolución Producto Terminado Caducado	XXXX	
Activo	1.1.2.1.01	Clientes		XXXX
P/R Devolución en Ventas de Acuerdo a la NC#				

Elaborado por: Las Autoras

**Tabla 43:** Asiento Contable Costo de Venta por Devolución de Producto Terminado.

Asiento Contable				
El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda.				
Grupo	Código	Detalle	Debe	Haber
Activo	1.1.3.1.03	Inventario Producto Terminado	XXXX	
Costo	5.4.1.01	Costo de Venta		XXXX
P/R Ajuste por Devolución de Productos				

Elaborado por: Las Autoras

3.3. Análisis de la Aplicación de la NIC 2

La empresa El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., de acuerdo a una entrevista realizada al Contador en la cual manifestó que se maneja un control de inventarios en cuanto a valoración y medición, de acuerdo a lo establecido en las Normas Internacionales de Contabilidad de Inventarios NIC 2.

También, luego de haber revisado y analizado la información contable de la empresa El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., sobre la contabilización de sus inventarios y la aplicación de la Normativa Contable, permitiéndonos así realizar el siguiente análisis:

3.3.1. Valoración Inicial

La medición inicial de los inventarios El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., de acuerdo a la Norma Internacional de Contabilidad de Inventarios NIC2, se asocia a los costos de adquisición de materia prima e insumos los mismos que luego serán utilizados dentro del proceso de producción, obteniendo así los costos de transformación.

3.3.1.1. Costos de Adquisición

Los costos de adquisición de materia prima son los costos asociados a los productos que han sido adquiridos por la empresa, para el costo de las adquisiciones se toman en cuenta el precio de la factura más impuestos no recuperables, transporte y embalajes menos descuentos o



rebajas, la empresa adquiere materia prima que es gravada con tarifa 12% y 0% a proveedores nacionales, por lo que sus registros contables se los realizan de la siguiente manera:

Tabla 44: Asiento Contable Compra de Materia Prima.

Asiento Contable				
El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda.				
Grupo	Código	Detalle	Debe	Haber
Activo	1.1.3.1.01	Inventario de Materia Prima	XXXX	
Activo	1.1.4.1.01	IVA en Compras	XXXX	
Pasivo	2.1.1.1.01	Proveedores		XXXX
Pasivo	2.1.1.6.04	Retención en la Fuente del IR por Pagar		XXXX
Pasivo	2.1.1.6.05	Retención en la Fuente IVA por pagar		XXXX
P/R Adquisición de Materia Prima				

Elaborado por: Las Autoras

3.3.1.2. Costo de transformación

El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., al ser una empresa manufacturera, incurren en costos de fabricación, dichos costos están directamente relacionados con las unidades producidas como son: materia prima, mano de obra y costos generales de fabricación.

Tabla 45: Asiento Contable de Consumo del Proceso de Producción.

Asiento Contable				
El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda.				
Grupo	Código	Detalle	Debe	Haber
Activo	1.1.3.1.02	Inventario de Productos en Proceso	XXXX	
Activo	1.1.3.1.01	Inventario de Materia Prima		XXXX
Costo	5.2.1.1.01	Mano de Obra		XXXX
Costo	5.1.3.1	Costos Generales de Fabricación		XXXX
P/R Costos de Transformación				

Elaborado por: Las Autoras

**Tabla 46:** Asiento Contable de la Culminación del Proceso Productivo.

Asiento Contable				
El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda.				
Grupo	Código	Detalle	Debe	Haber
Activo	1.1.3.1.03	Inventario de Productos Terminados	XXXX	
Activo	1.1.3.1.02	Inventario de Productos en Proceso		XXXX
P/R El Inventario de Producto Terminado				

Elaborado por: Las Autoras

3.3.2. Sistema de Medición de Costos

La empresa El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., aplica un sistema de medición de costos estándares, ya que su producción se basa en datos predeterminados de acuerdo a estudios, análisis y cuantificación de tiempos realizados tomando en cuenta los objetivos y metas de la empresa, así como la variedad de productos que se van a elaborar. Dichos costos no sirven solo para propósito contable, sino también para evaluar la eficiencia y eficacia dentro del proceso productivo. Razón por la cual se requiere coordinar con todas las áreas de la empresa para obtener la información necesaria para elaborar la Hoja de Costos Estándar que es utilizada por la empresa para calcular los costos de los productos.

**Tabla 47:** Hoja de Costo Estándar.

Hoja de Costo Estándar					
El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda.					
Por Unidad de Producto					
Materia Prima	Qs	Ps	Cs	TOTAL	
Harina					
Levadura					
Sal					
Huevos					
TOTAL					
Mano de Obra Directa	Qs	Ps	Cs	TOTAL	
Amasado					
Formado					
Horneado					
TOTAL					
Costos de Fabricación	Qs	Ps	Cs	Total	
Gas Industrial					
Moldes					
TOTAL					
Costo Estándar por Unidad de Producto					

Elaborado por: Las Autoras

3.3.3. Método de Valoración

La empresa El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., maneja un sistema de inventario permanente, razón por la cual aplica el método de valoración promedio ponderado, mediante el cual se pueden controlar más fácilmente los movimientos de los productos permitiendo conocer el costo y la existencia del producto. Para la aplicación del método de

Tabla 48: Asiento Contable por Perdida de Inventario.

Asiento Contable				
El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda.				
Grupo	Código	Detalle	Debe	Haber
Costos	5.3.1.16	Baja de Inventarios	XXXX	
Activo	1.1.3.1.3	Inventario de Producto Terminado		XXXX
Activo	1.1.3.1.01	Inventario de Materia Prima		XXX
P/R Baja de Inventarios				

Elaborado por: Las Autoras

3.3.5. Reconocimiento como Gastos

La empresa El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., cuando se dan perdida de los inventarios ya sea de inventario de producto terminado o inventario de materia prima, se dan de baja del inventario y dichos importes se reconocen como un costo. Sin embargo, la Norma Internacional de Contabilidad de Inventarios NIC 2 nos indica que, cuando se da de baja los inventarios dichos valores serán reconocidos como gastos dentro del periodo incurrido. Razón por lo que en el registro contable de la baja de inventario quedaría de la siguiente forma:

Tabla 49: Asiento Contable de Reconocimiento de Gastos.

Asiento Contable				
El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda.				
Grupo	Código	Detalle	Debe	Haber
Gasto	6.4.1	Gasto por Baja de Inventarios	XXXX	
Activo	1.1.3.1.3	Inventario de Producto Terminado		XXXX
P/R Baja de Inventarios				

Elaborado por: Las Autoras

Capítulo IV

4. Propuesta de Gestión de Inventarios

4.1. Análisis del Problema Relacionado con la Gestión de Inventarios

La empresa El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., al no tener un sistema de gestión de inventarios estructurado y políticas de inventario establecidas formalmente, puede generar pérdidas o costos elevados. Además de incumplimientos en la demanda del producto o generar productos que no cumplan con la calidad solicitada por el cliente, provocando así devoluciones lo cual le generaría mayores costos a la empresa.

En el año 2019 la empresa El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., tuvo 5,14% de devolución de productos del total de las ventas efectuadas de los cuales el 3,35% corresponde a devoluciones por producto no conforme y su diferencia corresponde a producto caducado. Mientras que para el año 2020 aumento la devolución a 9,48% de los cuales el 6,18% corresponde a producto no conforme y el 3,30% a producto caducado, razón por la cual se observa que es muy importante contar con un sistema de gestión de inventarios para lo cual se realiza una propuesta a la empresa sobre la gestión del inventario con la finalidad de mantener el control de los recursos en todo momento minimizando de esta manera los costos y satisfaciendo la demanda con productos de calidad.

Tabla 50: Devolución de Productos.

El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda.		
Periodo	2019	2020
Ventas	\$2.120.966,30	\$2.049.102,80
<i>Devolución de Productos</i>		
Producto No Conforme	\$71.036,94	\$126.673,21
Producto Caducado	\$37.915,94	\$67.611,79
<i>Total de Devolución</i>	<i>\$108.952,88</i>	<i>\$194.285,00</i>

Elaborado por: Las Autoras

Tabla 51: Porcentaje de Devolución de Productos con Referencia a la Ventas.

El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda.		
Periodo	2019	2020
Porcentaje de Devolución del Producto		
Producto No Conforme	3,35%	6,18%
Producto caducado	1,79%	3,30%
Total de Devolución	5,14%	9,48%

Elaborado por: Las Autoras

4.2. Propuesta de Sistema de Gestión de Inventarios

4.2.1. Modelo de la Cantidad Económica de Pedido (EOQ)

Es una técnica de gestión de inventarios que disminuye al mínimo el total de sus costos.

Está basado en mantener un equilibrio en los costos generados por la actividad económica, optimizando de forma eficaz el manejo y control de los inventarios.

El modelo fue desarrollado en 1913 por Ford Whitman Harris, en 1934 fue analizada y publicada nuevamente por el consultor R.H. Wilson razón por lo que es conocida también como el modelo de Wilson.

Esta técnica se basa en varios supuestos:

1. La demanda es conocida y constante;
2. Los tiempos entre colocar y recibir la orden se conocen;
3. La recepción del inventario llega en un lote y al mismo tiempo. (Heizer & Render, 2009, p. 490)

El modelo de la cantidad económica de pedido supone que los costos relevantes del inventario se dividen en costos de ordenar o preparar y costos de mantener el inventario.

Usando las siguientes variables, podemos determinar los costos de ordenar o preparar y de mantener:



Q = Número de unidades por orden

Q^* = Cantidad óptima de unidades a ordenar (EOQ)

D = Demanda anual en unidades para el producto en inventario

S = Costo de ordenar o de preparar para cada orden

H = Costo de mantener el inventario por unidad por año. (Heizer & Render, 2009. p. 492)

4.2.1.1. Costo de Ordenar o Preparar

En el caso de la empresa El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., al ser una empresa manufacturera incurre en costos de preparación, es decir, costos de producción, incluyendo así los costos de mano de obra, materia prima y otros costos indirectos de fabricación.

Para la aplicación de este modelo se tomó al producto con mayor demanda durante el año 2020 siendo el Pan Molde Cortado Blanco.

Tabla 52: Demanda Anual de Molde Cortado Blanco.

Producto	Demanda Anual 2020 (D)	# Ordenes de Producción Anual 2020	Unidades en promedio por orden (Q)
Molde Cortado Blanco	35.646	3.160	14

Elaborado por: Las Autoras

El costo de preparación se obtuvo de la suma de los siguientes costos y en proporción al inventario del año 2020 de la siguiente manera:

Tabla 53: Costo de Preparar.

Costo de Preparación			Inventario 2020
Costo de Materia Prima	\$	23.125,90	0,77
Mano de Obra Directa Producción	\$	11.225,51	0,37
Costo Indirectos de Fabricación	\$	6.947,35	0,23
Total de Costos de Preparación (S)		\$ 1,37	\$ 30.128,82

Elaborado por: Las Autoras

4.2.1.2. Costo de Mantener

El costo de mantener son los costos de almacenar los inventarios hasta que los mismos sean vendidos, por lo que se incluyen los costos de almacenamiento, costos de mano de obra, costos de deterioro o de obsolescencia, costos de depreciación y el costo de oportunidad.

Tabla 54: Costo de Mantener.

Costo de Mantener			Inventario 2020
Servicios Básicos	\$	770,00	2,56%
Depreciación de Instalaciones	\$	2.345,60	7,79%
Mantenimiento de Bodegas	\$	408,42	1,36%
Costo de Mano de Obra	\$	2.679,30	8,89%
Costo de Inversión	\$	3.525,50	11,70%
Costo Total de Mantener		32%	\$ 30.128,82
Costo por Unidad		1,25	
Costo Total de Mantener por Unidad (H)		0,40	

Elaborado por: Las Autoras

El costo de mantener es bajo debido a que la rotación del inventario es alta, porque el producto terminado no permanece mucho tiempo en bodega porque al ser producto altamente perecible se debe vender de manera inmediata, además que los pedidos ingresan con 24 horas de anticipación.

Para obtener la cantidad económica de pedido se aplicará la siguiente fórmula:



$$Q^* = \sqrt{\frac{2 * D * S}{H}}$$

$$Q^* = \sqrt{\frac{2 * 35.646 * 1,37}{0,40}} = 493 \text{ Unidades}$$

4.2.1.3. Número de Ordenes al Año

$$\text{Numero de Ordenes al Año} = \frac{D}{Q^*} = \frac{35.646}{493} = 72 \text{ Ordenes}$$

4.2.1.4. Tiempo entre Ordenes de Pedido

$$\text{Tiempo entre Ordenes} = \frac{Q^*}{D} = \frac{493}{35.646} * 365 = 5 \text{ días}$$

La cantidad económica de pedido para el producto Molde Cortado Blanco en la Empresa El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., es de 493 unidades, con 72 pedidos a realizarse, en un tiempo de 5 días entre pedido. Con la cantidad económica de pedido de 493 unidades igualo mis costos de preparar y mantener el inventario, generándome un costo total de \$ 814,30 como se presenta en la Tabla 55.

$$\text{Costo Total} = (Q^* \cdot C) + \frac{D}{Q^*} (S) + \frac{Q^*}{2} (H)$$

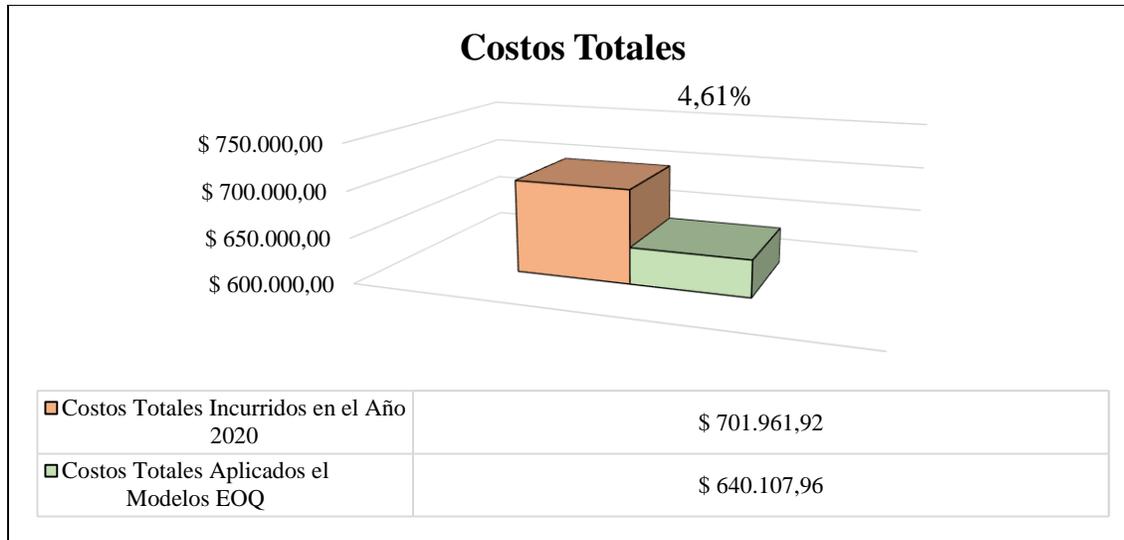
Tabla 55: Costo Total de Acuerdo a la Demanda de Molde Cortado Blanco.

Producto	Demanda	Costo Unitario	Cantidad económica de pedido Q*	Número de Ordenes	Costo de Mantener	Costo de Preparar	Costo Total
Molde Cortado Blanco	35.646	\$ 1,25	493	72	\$ 99,05	\$ 99,05	\$ 814,30

Elaborado por: Las Autoras

Conociendo la demanda de los productos que elabora la empresa El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., se logró aplicar el modelo de la cantidad económica de pedido (EOQ) a los demás productos, obteniendo una reducción del 4,61% de mis costos totales anuales, es decir, una reducción de \$61.853,96 dólares.

Gráfico 28: Costos Totales.



Elaborado por: Las Autora

**Tabla 56:** Cantidad Económica de Pedido.

Cantidad Económica de Pedido con Demanda Anual						
Producto	Demanda (D)	Costo Unitario	Cantidad económica de pedido (Q*)	Costo de Mantener	Costo de Preparar	Costo Total
PAN BISCOCHOS	977,00	\$ 0,90	96	\$ 281,38	\$ 1.338,49	\$ 1.619,87
F. BRIOCHE 460 GR X13 CRS	858,00	\$ 1,05	84	\$ 288,29	\$ 1.175,46	\$ 1.463,75
F. CACHO X10	2708,00	\$ 0,90	161	\$ 779,90	\$ 3.709,96	\$ 4.489,86
F. CARACOL X10	1269,00	\$ 0,90	110	\$ 365,47	\$ 1.738,53	\$ 2.104,00
F. CHOCOLATE CRS X10	4380,00	\$ 0,90	204	\$ 1.261,44	\$ 6.000,60	\$ 7.262,04
F. CHOCOLATE X10	22833,00	\$ 0,90	466	\$ 6.575,90	\$ 31.281,21	\$ 37.857,11
F. DE LECHE X10	798,00	\$ 1,30	72	\$ 331,97	\$ 1.093,26	\$ 1.425,23
F. DULCE EMPOLVADO X10	894,00	\$ 0,80	98	\$ 228,86	\$ 1.224,78	\$ 1.453,64
F. DULCE REDONDO X10	2193,00	\$ 1,00	137	\$ 701,76	\$ 3.004,41	\$ 3.706,17
F. EMBAJADORES X10	868,00	\$ 0,90	91	\$ 249,98	\$ 1.189,16	\$ 1.439,14
F. EMPANADAS MESTIZAS X10	870,00	\$ 0,90	91	\$ 250,56	\$ 1.191,90	\$ 1.442,46
F. EMPANADAS X10	5840,00	\$ 0,90	236	\$ 1.681,92	\$ 8.000,80	\$ 9.682,72
F. ENQUESILLADOS X10	2169,00	\$ 0,90	144	\$ 624,67	\$ 2.971,53	\$ 3.596,20
F. ENROLLADO X10	1356,00	\$ 0,90	114	\$ 390,53	\$ 1.857,72	\$ 2.248,25
F. GUSANO X10	15124,00	\$ 0,90	379	\$ 4.355,71	\$ 20.719,88	\$ 25.075,59
F. INTEGRAL DULCE X10	879,00	\$ 1,10	83	\$ 309,41	\$ 1.204,23	\$ 1.513,64
F. INTEGRAL X10	6539,00	\$ 1,10	226	\$ 2.301,73	\$ 8.958,43	\$ 11.260,16
F. LARGO SAL X10	5062,00	\$ 0,80	233	\$ 1.295,87	\$ 6.934,94	\$ 8.230,81
F. MIXTO X10	16548,00	\$ 0,80	421	\$ 4.236,29	\$ 22.670,76	\$ 26.907,05
F. PAN DE YEMA X10	874,00	\$ 1,30	76	\$ 363,58	\$ 1.197,38	\$ 1.560,96
F. PERNIL X10	800,00	\$ 1,10	79	\$ 281,60	\$ 1.096,00	\$ 1.377,60



Cantidad Económica de Pedido con Demanda Anual						
Producto	Demanda (D)	Costo Unitario	Cantidad económica de pedido (Q*)	Costo de Mantener	Costo de Preparar	Costo Total
F. REDONDO DE DULCE CON MERMELADA X10	2610,00	\$ 0,85	162	\$ 709,92	\$ 3.575,70	\$ 4.285,62
F. REDONDO SAL X10	9618,00	\$ 0,90	302	\$ 2.769,98	\$ 13.176,66	\$ 15.946,64
F. ROSCAS DE MANTECA X10	750,00	\$ 1,30	70	\$ 312,00	\$ 1.027,50	\$ 1.339,50
F. SAL LARGO MIGA X10	1958,00	\$ 0,80	145	\$ 501,25	\$ 2.682,46	\$ 3.183,71
F. SAL REDONDO MIGA X10	1308,00	\$ 0,80	118	\$ 334,85	\$ 1.791,96	\$ 2.126,81
F. SAL REDONDO MIGA X10 CARCEL	894,00	\$ 1,00	87	\$ 286,08	\$ 1.224,78	\$ 1.510,86
F. YUMBO JUNIOR OVALADO 15 CM X5	980,00	\$ 0,75	106	\$ 235,20	\$ 1.342,60	\$ 1.577,80
F. YUMBO PERSONAL OVALADO 20 CM X5	983,00	\$ 0,90	97	\$ 283,10	\$ 1.346,71	\$ 1.629,81
F. YUMBO RECTANGULAR AJONJOLI 15cm X5	909,00	\$ 1,25	79	\$ 363,60	\$ 1.245,33	\$ 1.608,93
F. YUMBO RECTANGULAR OREGANO x5	721,00	\$ 1,25	70	\$ 288,40	\$ 987,77	\$ 1.276,17
F.DULCE LARGO SABOR CHOCOLATE X10	679,00	\$ 0,80	85	\$ 173,82	\$ 930,23	\$ 1.104,05
FDA 08 PAN MESTIZO DE CARNAVAL	741,00	\$ 1,25	71	\$ 296,40	\$ 1.015,17	\$ 1.311,57
FDA 10 PAN HUEVO DE CARNAVAL	578,00	\$ 1,20	64	\$ 221,95	\$ 791,86	\$ 1.013,81
FDA 12 PAN HAMBURGUESA MINI	971,00	\$ 1,50	74	\$ 466,08	\$ 1.330,27	\$ 1.796,35
FDA*10 DE ROSCAS DE VIENTO	578,00	\$ 1,00	70	\$ 184,96	\$ 791,86	\$ 976,82



Cantidad Económica de Pedido con Demanda Anual						
Producto	Demanda (D)	Costo Unitario	Cantidad económica de pedido (Q*)	Costo de Mantener	Costo de Preparar	Costo Total
FDA*10 PAN HOT DOG * 18 cm.	967,00	\$ 1,55	73	\$ 479,63	\$ 1.324,79	\$ 1.804,42
FDA*12PAN HOT DOG MINI	970,00	\$ 1,26	81	\$ 391,10	\$ 1.328,90	\$ 1.720,00
GUAGUAS DULCE 100 GR FDA	588,00	\$ 0,40	112	\$ 75,26	\$ 805,56	\$ 880,82
GUAGUAS DULCE 60 GR FDA	592,00	\$ 0,25	142	\$ 47,36	\$ 811,04	\$ 858,40
GUAGUAS DULCE 60 GR SUELTO	647,00	\$ 0,25	149	\$ 51,76	\$ 886,39	\$ 938,15
GUAGUAS ESPECIAL DULCE 100 GR FDA	632,00	\$ 0,50	104	\$ 101,12	\$ 865,84	\$ 966,96
GUAGUAS ESPECIAL DULCE 100 GR SUELTO	636,00	\$ 0,45	110	\$ 91,58	\$ 871,32	\$ 962,90
GUAGUAS ESPECIALES DULCE 100 GR (MERMELADA) FDA	589,00	\$ 0,50	100	\$ 94,24	\$ 806,93	\$ 901,17
GUAGUAS SAL 100 GR FDA	561,00	\$ 0,50	98	\$ 89,76	\$ 768,57	\$ 858,33
GUAGUAS SAL 60 GR FDA	622,00	\$ 0,25	146	\$ 49,76	\$ 852,14	\$ 901,90
HAMBURGUESA EXTRA X12	1350,00	\$ 2,10	74	\$ 907,20	\$ 1.849,50	\$ 2.756,70
HAMBURGUESA EXTRA X12 CON ANILLOS	2450,00	\$ 2,10	100	\$ 1.646,40	\$ 3.356,50	\$ 5.002,90
HAMBURGUESA EXTRA X8	1345,00	\$ 1,46	89	\$ 628,38	\$ 1.842,65	\$ 2.471,03
HAMBURGUESA GRANDE X12	1211,00	\$ 1,80	76	\$ 697,54	\$ 1.659,07	\$ 2.356,61
HAMBURGUESA GRANDE X8	8975,00	\$ 1,35	239	\$ 3.877,20	\$ 12.295,75	\$ 16.172,95



Cantidad Económica de Pedido con Demanda Anual						
Producto	Demanda (D)	Costo Unitario	Cantidad económica de pedido (Q*)	Costo de Mantener	Costo de Preparar	Costo Total
HAMBURGUESA MINI X8	3973,00	\$ 1,20	168	\$ 1.525,63	\$ 5.443,01	\$ 6.968,64
HOT DOG 15cm. X10	2242,00	\$ 0,99	139	\$ 710,27	\$ 3.071,54	\$ 3.781,81
HOT DOG 25 CM X 5	1235,00	\$ 1,35	89	\$ 533,52	\$ 1.691,95	\$ 2.225,47
HOT DOG 25 CM X6	1478,00	\$ 1,62	88	\$ 766,20	\$ 2.024,86	\$ 2.791,06
HOT DOG 32 CM X4	1346,00	\$ 1,28	95	\$ 551,32	\$ 1.844,02	\$ 2.395,34
HOT DOG 35 CM X4	1670,00	\$ 1,44	100	\$ 769,54	\$ 2.287,90	\$ 3.057,44
HOT DOG GRANDE X8	12976,00	\$ 1,40	282	\$ 5.813,25	\$ 17.777,12	\$ 23.590,37
HOT DOG MINI X8	3880,00	\$ 1,02	180	\$ 1.266,43	\$ 5.315,60	\$ 6.582,03
MINI BRIOCHE X13	8965,00	\$ 1,05	270	\$ 3.012,24	\$ 12.282,05	\$ 15.294,29
MINI INTEGRAL X13	9241,00	\$ 1,05	275	\$ 3.104,98	\$ 12.660,17	\$ 15.765,15
MINI LECHE X13	5063,00	\$ 1,05	203	\$ 1.701,17	\$ 6.936,31	\$ 8.637,48
MINI MANITOS X13	4500,00	\$ 1,05	192	\$ 1.512,00	\$ 6.165,00	\$ 7.677,00
MINI YUCA X8	4838,00	\$ 1,20	186	\$ 1.857,79	\$ 6.628,06	\$ 8.485,85
MOLDE CORTADO BLANCO	35646,00	\$ 1,25	493	\$ 14.258,40	\$ 48.835,02	\$ 63.093,42
MOLDE CORTADO INTEGRAL	23737,00	\$ 1,46	373	\$ 11.089,93	\$ 32.519,69	\$ 43.609,62
PAN CACHOS	1025,00	\$ 0,10	296	\$ 32,80	\$ 1.404,25	\$ 1.437,05
PAN CARACOL	1008,00	\$ 0,10	294	\$ 32,26	\$ 1.380,96	\$ 1.413,22
PAN CARACOL ING	1350,00	\$ 0,09	358	\$ 38,88	\$ 1.849,50	\$ 1.888,38
PAN CHOCOLATE ING	868,00	\$ 0,09	287	\$ 25,00	\$ 1.189,16	\$ 1.214,16
PAN CON MIGA	290,00	\$ 0,10	158	\$ 9,28	\$ 397,30	\$ 406,58
PAN CROISSANT DE JAMON	699,00	\$ 0,25	155	\$ 55,92	\$ 957,63	\$ 1.013,55
PAN CUBANO 11 CM 5 UNIDS	906,00	\$ 1,00	88	\$ 289,92	\$ 1.241,22	\$ 1.531,14



Cantidad Económica de Pedido con Demanda Anual						
Producto	Demanda (D)	Costo Unitario	Cantidad económica de pedido (Q*)	Costo de Mantener	Costo de Preparar	Costo Total
PAN CUBANO 15 CM 4 UNIDS	589,00	\$ 1,00	71	\$ 188,48	\$ 806,93	\$ 995,41
PAN CUCHI	387,00	\$ 0,12	166	\$ 14,86	\$ 530,19	\$ 545,05
PAN DE CHOCOLATE	4198,00	\$ 0,10	600	\$ 134,34	\$ 5.751,26	\$ 5.885,60
PAN DE COCO	1360,00	\$ 0,24	220	\$ 104,45	\$ 1.863,20	\$ 1.967,65
PAN DE DULCE EMPOLVADO	880,00	\$ 0,09	289	\$ 25,34	\$ 1.205,60	\$ 1.230,94
PAN DE HUEVO	970,00	\$ 0,11	275	\$ 34,14	\$ 1.328,90	\$ 1.363,04
PAN DE HUEVO CARNAVAL	680,00	\$ 0,16	191	\$ 34,82	\$ 931,60	\$ 966,42
PAN DE LECHE	2459,00	\$ 0,13	402	\$ 102,29	\$ 3.368,83	\$ 3.471,12
PAN DE PASCUA 200 GR ECO	628,00	\$ 1,00	73	\$ 200,96	\$ 860,36	\$ 1.061,32
PAN DE PASCUA 200 GR ESP	874,00	\$ 1,29	76	\$ 360,79	\$ 1.197,38	\$ 1.558,17
PAN DE PASCUA 400 GR ECO	578,00	\$ 1,80	52	\$ 332,93	\$ 791,86	\$ 1.124,79
PAN DE PASCUA 400 GR ESP	778,00	\$ 2,18	55	\$ 542,73	\$ 1.065,86	\$ 1.608,59
PAN DE PASCUA 80 GR ESP	1391,00	\$ 0,42	168	\$ 186,95	\$ 1.905,67	\$ 2.092,62
PAN DE PASCUA CHOCOLATE 450 GR	507,00	\$ 4,15	32	\$ 673,30	\$ 694,59	\$ 1.367,89
PAN EMBAJADORES	670,00	\$ 0,10	240	\$ 21,44	\$ 917,90	\$ 939,34
PAN EMPANADA DE MANTECA	1130,00	\$ 0,11	297	\$ 39,78	\$ 1.548,10	\$ 1.587,88
PAN EMPANADA DULCE CON QUESO ING	347,00	\$ 0,09	182	\$ 9,99	\$ 475,39	\$ 485,38



Cantidad Económica de Pedido con Demanda Anual						
Producto	Demanda (D)	Costo Unitario	Cantidad económica de pedido (Q*)	Costo de Mantener	Costo de Preparar	Costo Total
PAN EMPANADA DULCE ING	750,00	\$ 0,09	267	\$ 21,60	\$ 1.027,50	\$ 1.049,10
PAN EMPANADA INTEGRAL	470,00	\$ 0,13	176	\$ 19,55	\$ 643,90	\$ 663,45
PAN EMPANADA SAL ING	346,00	\$ 0,09	181	\$ 9,96	\$ 474,02	\$ 483,98
PAN EMPANADAS	4109,00	\$ 0,10	593	\$ 131,49	\$ 5.629,33	\$ 5.760,82
PAN EMPANADAS ESP. DE QUESO	479,00	\$ 0,18	151	\$ 27,59	\$ 656,23	\$ 683,82
PAN EMPANADAS MESTIZAS	1559,00	\$ 0,10	365	\$ 49,89	\$ 2.135,83	\$ 2.185,72
PAN ENQUESILLADOS	2562,00	\$ 0,10	468	\$ 81,98	\$ 3.509,94	\$ 3.591,92
PAN ENRROLLADO	6525,00	\$ 0,10	747	\$ 208,80	\$ 8.939,25	\$ 9.148,05
PAN ENRROLLADOS DE QUESO	489,00	\$ 0,16	162	\$ 25,04	\$ 669,93	\$ 694,97
PAN GUSANO	1285,00	\$ 0,10	332	\$ 41,12	\$ 1.760,45	\$ 1.801,57
PAN GUSANO CON MERMELADA	580,00	\$ 0,13	195	\$ 24,13	\$ 794,60	\$ 818,73
PAN GUSANO ESPECIAL IT	486,00	\$ 0,34	111	\$ 52,88	\$ 665,82	\$ 718,70
PAN GUSANO SIN QUESO						
ING	580,00	\$ 0,09	235	\$ 16,70	\$ 794,60	\$ 811,30
PAN HAMB.ARTESANAL IT HUEVO	797,00	\$ 0,21	180	\$ 53,56	\$ 1.091,89	\$ 1.145,45
PAN HUEVO IT.	478,00	\$ 0,21	140	\$ 32,12	\$ 654,86	\$ 686,98
PAN INGAPIRCA	4540,00	\$ 0,09	657	\$ 130,75	\$ 6.219,80	\$ 6.350,55
PAN KILO	357,00	\$ 1,25	49	\$ 142,80	\$ 489,09	\$ 631,89
PAN MANITOS	1855,00	\$ 0,16	315	\$ 94,98	\$ 2.541,35	\$ 2.636,33



Cantidad Económica de Pedido con Demanda Anual						
Producto	Demanda (D)	Costo Unitario	Cantidad económica de pedido (Q*)	Costo de Mantener	Costo de Preparar	Costo Total
PAN MESTIZO DE CARNAVAL	477,00	\$ 0,17	155	\$ 25,95	\$ 653,49	\$ 679,44
PAN MIXTO	650,00	\$ 0,10	236	\$ 20,80	\$ 890,50	\$ 911,30
PAN MIXTO GRANDE	462,00	\$ 0,10	199	\$ 14,78	\$ 632,94	\$ 647,72
PAN MIXTO GRANDE OREGANO	367,00	\$ 0,13	155	\$ 15,27	\$ 502,79	\$ 518,06
PAN MOLDE CUBANO	421,00	\$ 1,00	60	\$ 134,72	\$ 576,77	\$ 711,49
PAN PALANQUETA GRANDE	346,00	\$ 0,80	61	\$ 88,58	\$ 474,02	\$ 562,60
PAN YEMITA	356,00	\$ 0,10	175	\$ 11,39	\$ 487,72	\$ 499,11
PAN YUMBO GUSANO MESTIZO IT	244,00	\$ 0,34	78	\$ 26,55	\$ 334,28	\$ 360,83
PANNETON FUNDA 700 GR ESP	220,00	\$ 4,57	20	\$ 321,73	\$ 301,40	\$ 623,13
PANNETTON CAJA 700 GR ESP	245,00	\$ 5,25	20	\$ 411,60	\$ 335,65	\$ 747,25
QUESO EL SALTO 225 GR	1045,00	\$ 0,95	97	\$ 317,68	\$ 1.431,65	\$ 1.749,33
ROSCÓN DE REYES 400 GR FDA	314,00	\$ 2,37	34	\$ 238,14	\$ 430,18	\$ 668,32
ROSCÓN DE REYES 720 GR FDA	255,00	\$ 3,17	26	\$ 258,67	\$ 349,35	\$ 608,02
ROSCÓN NAVIDEÑO CLM 400 GR FDA	200,00	\$ 1,90	30	\$ 121,60	\$ 274,00	\$ 395,60
ROSCON NAVIDEÑO CON MANJAR COCO 550 GR FDA	185,00	\$ 3,36	22	\$ 198,91	\$ 253,45	\$ 452,36
ROSCON NAVIDEÑO MANJAR 500 GR CAJA	179,00	\$ 5,19	17	\$ 297,28	\$ 245,23	\$ 542,51



Cantidad Económica de Pedido con Demanda Anual						
Producto	Demanda (D)	Costo Unitario	Cantidad económica de pedido (Q*)	Costo de Mantener	Costo de Preparar	Costo Total
ROSCON NAVIDEÑO						
MANJAR 500 GR FUNDA	192,00	\$ 3,80	21	\$ 233,47	\$ 263,04	\$ 496,51
TOSTADA INTEGRAL	1244,00	\$ 0,75	119	\$ 298,56	\$ 1.704,28	\$ 2.002,84
TOTAL				\$ 99.977,65	\$ 540.130,31	\$ 640.107,96

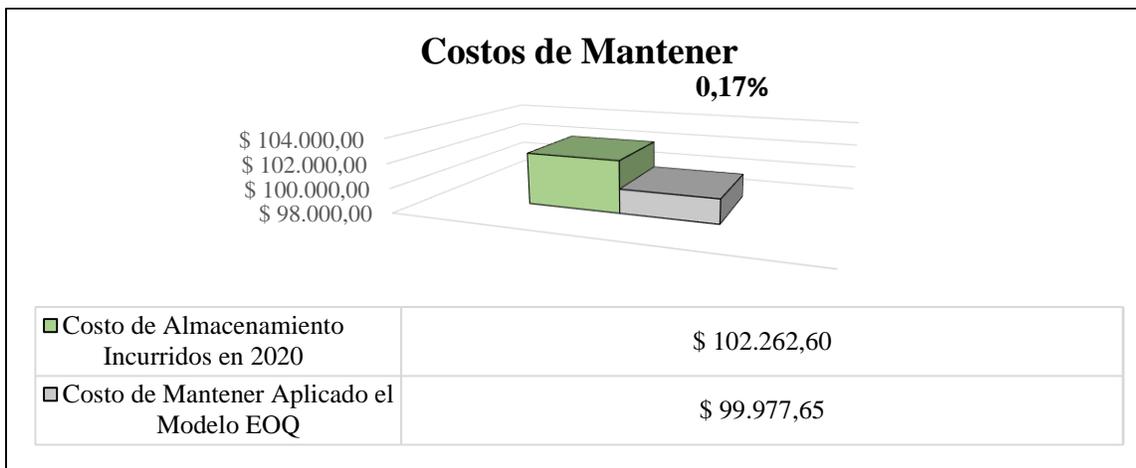
Elaborado por: Las Autoras

Tabla 57: Diferencia de Costos Aplicados el Modelo de la Cantidad Económica de Pedido.

Costos Actuales 2020	\$ 701.961,92
Costos Aplicados el EOQ	\$ 640.107,96
Diferencia	\$ 61.853,96
Reducción de Costos	4,61 %

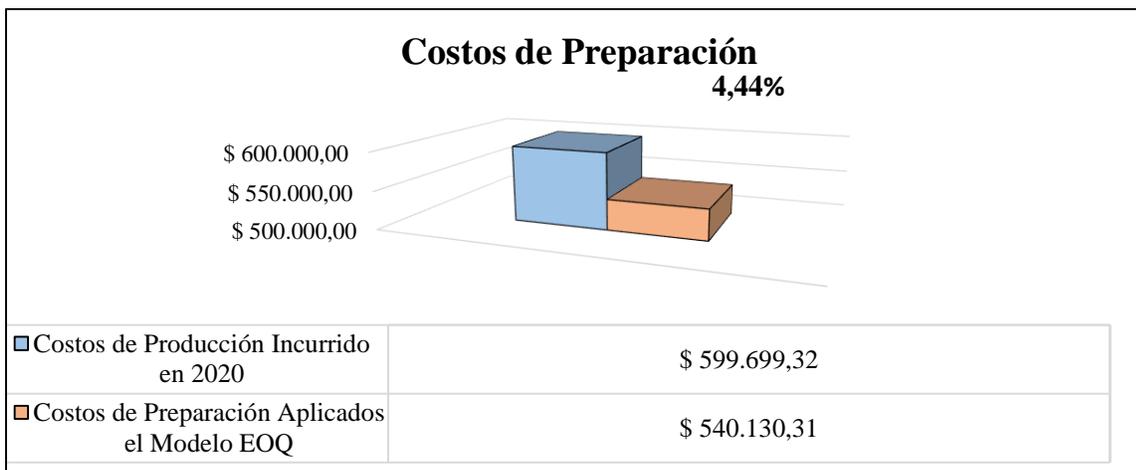
Elaborado por: Las Autoras

Gráfico 29: Costos de Mantener.



Elaborado por: Las Autoras

Gráfico 30: Costos de Producción.



Elaborado por: Las Autoras

También se plantea un modelo complementario, que permita un mayor control de los inventarios, al conocer los niveles del inventario de producto terminado necesario, con el



siguiente modelo se puede controlar el inventario de materia prima necesario para cumplir con la demanda del producto. Lo que permitirá que la empresa sea más competitiva, reduzca sus costos totales y optimice sus utilidades.

4.2.2. Planeación de Requerimientos de Materiales (MRP)

Como complemento a la propuesta del sistema de gestión de inventarios se puede aplicar el plan de requerimiento de materiales (MRP), porque El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., al ser una empresa manufacturera debe mantener un control no solo de sus inventarios de productos terminados, sino desde el inventario de materia prima utilizado durante el proceso de producción, razón por la cual se complementará a la propuesta de la gestión de inventarios con el Modelo de Planeación de Requerimiento de Materiales.

La planeación de requerimiento de materiales (MRP, del inglés materials requirements planning) busca que una vez establecidos la cantidad de inventarios de producto final se pueda determinar los inventarios de productos en proceso, así como el inventario de materia prima que se necesita para cumplir con la cantidad de producto terminado.

Para poder aplicar el modelo de la planeación de requerimiento de materiales se necesita lo siguiente:

4.2.2.1. Plan Maestro de Producción

En el plan maestro de producción se especifica la cantidad de producto a elaborar, el tiempo en el cual se va a producir, las proyecciones de venta y producción, las ordenes de pedido, la demanda del producto, y la cantidad económica de pedido. Siendo el propósito del mismo establecer un calendario de producción respetando los plazos de entrega, buscando ser eficientes y eficaces en la producción.

Tabla 58: Pronóstico de Ventas Enero 2020.

Pronóstico de Ventas El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda.					
Enero					
Producto	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	Total Ventas
MOLDE CORTADO BLANCO	\$ 872,50	\$ 930,00	\$ 948,75	\$ 962,50	\$ 3.713,75

Elaborado por: Las Autoras

Tabla 59: Pronóstico de Unidades a Producir.

Pronóstico de Unidades a Producir El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda.					
Enero					
Producto	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4	Total
MOLDE CORTADO BLANCO	698	744	759	770	2971

Elaborado por: Las Autoras

Tabla 60: Ordenes de Producción Enero 2020.

El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda. ENERO 2020							
ORDEN DE PRODUCCIÓN				ORDEN DE PRODUCCIÓN			
Primera Semana				Segunda Semana			
Producto	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total	Producto	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
Molde Cortado Blanco	487	\$ 1,25	\$ 608,75	Molde Cortado Blanco	495	\$ 1,25	\$ 618,75
El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda. ENERO 2020							
ORDEN DE PRODUCCIÓN				ORDEN DE PRODUCCIÓN			
Tercera Semana				Cuarta semana			
Producto	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total	Producto	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
Molde Cortado Blanco	502	\$ 1,25	\$ 627,50	Molde Cortado Blanco	476	\$ 1,25	\$ 595,00

Elaborado por: Las Autoras

Tabla 61: Plan Maestro de Producción.

Plan Maestro de Producción				
Requerimientos	<ul style="list-style-type: none">- Pronósticos- Cantidad Económica de Pedido (EOQ)- Orden de Pedido			
MOLDE CORTADO BLANCO	Enero 2020			
Tiempo de Entrega	Se emplea una política de entrega de 24 horas desde el ingreso de la orden de pedido.			
SEMANAS	1	2	3	4
Inventario Inicial	500	13	11	2
Pronósticos	698	744	759	770
Pedidos	487	495	502	476
Inventario Final	13	11	2	19
EOQ		493	493	493

Elaborado por: Las Autoras

4.2.2.2. Lista Estructurada de Materiales

En la misma se detalla la materia prima a utilizarse para elaborar el producto final que en nuestro caso es el Molde Cortado Blanco, se detalla la materia prima a utilizarse en cada fase de producción, así como sus cantidades a ser consumidas en cada fase del proceso de producción. Esto se planifica de acuerdo a la demanda del producto a obtener, en nuestro caso la demanda es de 2971 unidades durante el mes de enero 2020. De esta manera se puede controlar el inventario de materia prima necesario para la producción, evitando desperdicios y mayores costos.

**Tabla 62:** Lista Estructurada de Materiales.

Lista Estructurada de Materiales								
Producto	Molde Cortado Blanco		Cantidad	2971 Unidades		Mes	Enero	
Descripción	Inventario Inicial	Unidad de Medida	Cantidad	Recepciones Programadas		Inventario Total	Consumo Neto	Inventario Disponible
				Semana	Días			
Pre mezcla								
Harina	5.550	gr	572.500	Semana 1,2,3,4	Miércoles, Viernes	578.050	577.933	117
Levadura	111	gr	26.000	Semana 1,2,3,4	Martes	26.111	26.007	104
Azúcar	1.000	gr	34.000	Semana 1,2,3,4	Martes	35.000	34.676	324
Sal	100	gr	11500	Semana 1,2,3,4	Martes	11.600	11.559	41
Agua		cm ³	312.084	Semana 1,2,3,4	Diario	312.084	312.084	0
Amasado								
Harina	900	gr	353.500	Semana 1,2,3,4	Miércoles, Viernes	354.400	354.217	183
Azúcar	750	gr	20.550	Semana 1,2,3,4	Martes	21.300	21.253	47
Sal	100	gr	7000	Semana 1,2,3,4	Martes	7.100	7.084	16
Levadura	20	gr	16.000	Semana 1,2,3,4	Martes	16.020	15.940	80
Grasas	1.725	gr	73000	Semana 1,2,3,4	Martes	74.725	74.572	153
Emulsionante	19	gr	4.700	Semana 1,2,3,4	Martes	4.719	4.661	58
Anti moho	100	gr	2.700	Semana 1,2,3,4	Martes	2.800	2.796	4
Agua		cm ³	191.277	Semana 1,2,3,4	Diario	191.277	191.277	0
Empaque								
Amarras	15	Unidad	3.000	Semana 1,2,3,4	Martes	3.015	2.971	44
Fundas de Empaque Cartón	4.000	Unidad	0			4.000	2.971	1.029
Corrugado	2.260	Unidad	0			2.260	300	1.960

Elaborado por: Las Autoras

Tabla 63: Consumo Neto de Materia Prima.

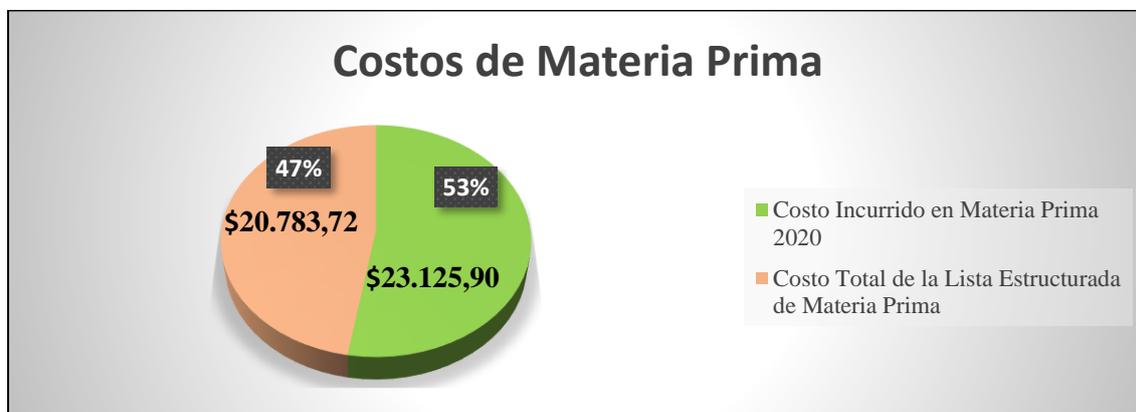
Suma Total del Consumo Neto	1.634.059 gr
Molde Cortado Blanco una Unidad	550 gr
Total de Unidades Disponibles	2971

Elaborado por: Las Autoras

Tabla 64: Costo Total de la Lista Estructurada de Materia Prima.

Materia Prima	Consumo Neto	Precio por Unidad de Medida	Costo Total
Harina	577.933	0,018	\$10.402,79
Levadura	26.007	0,0034	\$88,42
Azúcar	34.676	0,009	\$312,08
Sal	11.559	0,006	\$69,35
Agua	312.084	0,0025	\$780,21
Harina	354.217	0,018	\$6.375,91
Azúcar	21.253	0,009	\$191,28
Sal	7.084	0,006	\$42,50
Levadura	15.940	0,034	\$541,96
Grasas	74.572	0,013	\$969,44
Emulsionante	4.661	0,0037	\$17,25
Antimoho	2796	0,0023	\$6,43
Agua	191.277	0,0025	\$478,19
Amarras	2971	0,0182	\$54,07
Fundas de Empaque	2971	0,0438	\$130,13
Cartón Corrugado	300	1,079	\$323,70
Costo Total del Consumo de Materia Prima			\$20.783,72

Elaborado por: Las Autoras

Gráfico 31: Costos de Materia Prima.


Elaborado por: Las Autoras



Con el modelo de requerimiento de materiales (PRM), nos permite controlar el consumo de materia prima, manteniendo el inventario de materia prima en bodega lo necesario para cumplir con el proceso de producción. La empresa El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., en el 2020 incurrió en un costo de \$ 23.125,90 dólares en materia prima para la elaboración del producto Molde Cortado Blanco, aplicando el modelo de la planeación de requerimiento de materiales el costo de la materia prima es de \$ 20.783,72 dólares. Permitiendo un ahorro de \$ 2.342,18 dólares en costos de materia prima.

4.2.2.3. Ordenes de Compras Pendientes

El departamento de compras gestionará adecuadamente las ordenes de compras pendientes en concordancia con el departamento de producción, el mismo que debe tener acceso a los registros de pedidos y a las fechas programadas de la entrega, con la finalidad de generar y cumplir con los planes de producción.

Con el modelo de requerimiento de materiales se busca disminuir y controlar los niveles del inventario necesarios para cumplir con la producción, mejorando la planeación y la programación de la producción, asegurando que la materia prima esté disponible para la producción, manteniendo un inventario en un nivel óptimo, así como generando una respuesta rápida ante los cambios del mercado.

4.3. Políticas de Inventarios

Para mantener un control más riguroso sobre los inventarios se propone establecer de manera formal políticas de inventarios, siendo un lineamiento que facilitará la toma de decisiones en actividades rutinarias. Se proponen las siguientes políticas de inventarios:

- Realizar revisiones continuas desde que la materia prima llega a bodega, pasa al proceso de producción, hasta que el producto final sea comercializado.



- Verificar las características, la calidad y la cantidad del inventario de materia prima basándose en la orden de compras y en el caso del inventario de producto final basándose en la orden de producción.
- Presentar por parte del departamento de Contabilidad a Gerencia el importe total de productos por devolución ya sea por caducidad o por producto no conforme, así como los ajustes realizados al inventario de manera mensual con la finalidad de que la Gerencia tome acciones correctivas para reducir dichos indicadores.
- Evitar el acceso a personal no autorizado para la manipulación del inventario.
- Verificar que el registro de las devoluciones del inventario este respaldado por una nota de crédito debidamente aprobada.
- La salida de la mercadería deberá estar soportada por una guía de remisión o mediante una orden de compra debidamente aprobada.
- Clasificar el producto en la bodega de acuerdo a su tipo, para salvaguardar el mismo y para una ubicación rápida en el momento de despachar los productos.



Conclusiones y Recomendaciones

Conclusiones

- Mediante el análisis financiero realizado se identificó que la cuenta más representativa del activo después de maquinaria y equipos son las cuentas por cobrar a los clientes, durante los años 2019 y 2020, teniendo un periodo de cobro largo, lo cual puede generar riesgo de liquidez si no se gestionan de manera adecuada.
- La rotación del inventario es alta, siendo esto muy bueno para la empresa, ya que al ser productos altamente perecibles no se debe mantener mucho tiempo en bodega.
- La empresa se encuentra financiada en su mayoría por deudas a corto y largo plazo, poniendo en riesgo la solvencia de la empresa.
- Los costos y gastos son altos, ya que los mismos absorben en su mayoría a los ingresos afectando a la rentabilidad de la empresa.
- La empresa cumple con la valoración inicial, aplica un sistema de medición de costos, así como un método de valoración de acuerdo a la Norma Internacional de Contabilidad de Inventarios NIC 2, sin embargo, al momento de dar de baja los inventarios dichos valores son reconocidos como costos, causando inconsistencias en los estados financieros porque en la Norma Internacional de Contabilidad de Inventarios NIC 2 nos indica que cuando se dan de baja los inventarios dichos valores deben ser reconocidos como gastos durante el periodo.
- La propuesta de la Cantidad Económica de Pedido (EOQ), permite a la empresa El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., disminuir en un 4,61% los costos totales de mantener y preparar, mientras que con el modelo de la



Planeación de Requerimiento de Materiales (MRP) permite reducir el costo de la materia prima en un 5,33%. Permitiendo así, con los modelos planteados reducir los costos y mantener un control eficaz de los inventarios, además, dichos modelos propuestos tienen un diseño de entendimiento fácil para ser aplicados.



Recomendaciones

- ❖ Aplicar los modelos de gestión de inventarios propuestos con la finalidad de reducir costos y controlar los inventarios, optimizando el uso de los recursos y generando rentabilidad para la empresa.
- ❖ Generar estrategias y una gestión de cobro efectiva, disminuyendo los plazos de pago, determinando intereses por el pago tardío, con la finalidad de mejorar su liquidez y cumplir con sus obligaciones.
- ❖ Establecer políticas de inventarios que faciliten la toma de decisiones y permitan gestionar de manera eficiente los recursos, minimizando costos y satisfaciendo al cliente.
- ❖ Establecer políticas de calidad que deben mantener los inventarios a fin de ofrecer productos con altos estándares y satisfacer adecuadamente al cliente evitando devoluciones de productos y por ende pérdidas para la empresa.
- ❖ Contabilizar la miga de pan con la finalidad de tener conocimiento sobre los valores recuperados y el valor de la pérdida de los productos no conformes que se generaron devolución.
- ❖ Las proyecciones de ventas deben ser revisadas constantemente, observando los cambios con base en el tiempo, que permitirá precisar la demanda de los productos optimizando el uso de los recursos.



Bibliografía

- Allen, F., Myers, S., & Brealey, R. (2010). *Principios de Finanzas Corporativas*. México: McGraw-Hill.
- Bastos, A. (2007). *Distribución Logística y Comercial*. Vigo: Ideas Propias.
- Código Tributario. (21 de Agosto de 2018). *Ces.gob.ec*. Obtenido de <https://www.ces.gob.ec/lotaip/2018/Agosto/Anexos-literala2/CODIGO%20TRIBUTARIO.pdf>
- Consejo de Normas Internacionales de Contabilidad IASB. (2007). *Norma Internacional de Contabilidad de Inventarios NIC 2*. Londres: Fundación IFRS.
- Corporación Financiera Nacional CFN. (2021). *FICHA SECTORIAL*. Obtenido de <https://www.cfn.fin.ec/wp-content/uploads/downloads/biblioteca/2021/fichas-sectoriales-1-trimestre/Fichas-Sectorial-Pasta.pdf>
- Díaz, A. (1999). *Gerencia de Inventarios*. Caracas: IESA - Instituto de Estudios Superiores de Administración.
- Durán, Y. (Junio de 2012). Administración del Inventario. *Redalyc.org*, 55-73. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/4655/465545892008.pdf>
- EL Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda. (16 de Junio de 2021). *EL HORNO PANADERÍA Y PASTELERÍA*. Obtenido de EL HORNO PANADERÍA Y PASTELERÍA: <https://elhornopanaderia.com.ec>
- El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda. (2021). *Organigrama*. Cuenca. Obtenido de <file:///C:/Users/HP-/Desktop/TITULACI%C3%93N/organigrama.pdf>
- Fierro, D., & Herrera, H. (2019). Análisis de la evolución de la panificación en la provincia del Carchi. *UIDE*, 142-142. Obtenido de <https://revistas.uide.edu.ec/index.php/innova/article/view/748/748>
- Fundación IFRS. (05 de Agosto de 2021). *IFRS*. Obtenido de <https://www.ifrs.org/about-us/who-we-are/>
- Gitman, L., & Zutter, C. (2012). *Principios de Administración Financiera*. México: PEARSON.
- Guerrero, H. (2009). *Inventarios Manejo y Control*. Bogotá: Ecoe Ediciones.
- H. CONGRESO NACIONAL. (2021). *Código de Trabajo*. Quito.
- Hansen, M. (2011). *Manual para implementar las Normas Internacionales de Información Financiera*. Guayaquil: Hasen Holm & Co.
- Heizer, J., & Render., B. (2009). *Principios de Administración de Operaciones*. México: Pearson Educación.
- Hornigren, C., Datar, S., & Rajan, M. (2012). *Contabilidad de costos: Un enfoque gerencial*. México: Cámara Nacional de la Industria Editorial.
- IFS GROUP. (12 de Noviembre de 2019). *IFS GROUP*. Obtenido de <https://www.ifs-group.ec/post/normativa-vigente-nic>



- Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social. (2021). *IESS*. Recuperado el 16 de Julio de 2021, de <https://www.iess.gob.ec/es/inst-quienes-somos>
- Ley de Compañías*. (Febrero de 28 de 2020). Obtenido de https://www.derechoecuador.com/uploads/content/2020/11/file_1605286753_1605286758.docx
- Martín, J. A., González, M., Guerra, J., & Montes, A. (2006). *Gestión de Aprovisionamiento*. Madrid: Akal.
- Mendoza, C., & Ortiz, O. (2016). *Contabilidad Financiera para Contaduría y Administración*. Barranquilla: Eco Ediciones.
- Ministerio de Trabajo. (05 de agosto de 2021). *Plan Estratégico*. Recuperado el 16 de Julio de 2021, de <https://www.trabajo.gob.ec/valores-mision-vision/>
- Molina, D. (27 de Abril de 2015). *Repositorio Digital de la Universidad FASTA*. Obtenido de <http://redi.ufasta.edu.ar:8080/xmlui/bitstream/handle/123456789/839/dolores%20molina.pdf?sequence=1>
- Mora, J., Salcido, G., & Armenta, D. (02 de agosto de 2008). Analisis de Oferta y Demanda. *redalyc.org*, 299. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/461/46140215.pdf>
- Revista Líderes. (14 de Noviembre de 2019). *Revista Líderes*. Obtenido de La industria panificadora se halla en crecimiento: <https://www.revistalideres.ec/lideres/industria-panificadora-crecimiento-ecuador-produccion.html>
- Rojas, M., Guisao, E., & Cano, J. (2011). *Logística integral*. Bogotá: CEP.
- Ross, S., Westerfield, R., & Jaffe, J. (2012). *Finanzas Corporativas*. México: McGraw-Hill.
- Rossetti, G., & Arcusin, L. (25 de Septiembre de 2013). *Otimización del Sistema de Inventario*. Santa Fe. Obtenido de http://www.aaiq.org.ar/SCongresos/docs/04_025/papers/11a/11a_1510_069.pdf
- Servicio de Rentas Internas. (09 de Agosto de 2021). *Servicio de Rentas Internas*. Obtenido de <https://www.sri.gob.ec/que-es-el-sri>
- Sinisterra, G. (2006). *Contabilidad de Costos*. Bogotá: Ecoe Ediciones.
- Superintendencia de Compañías Valores y Seguros. (09 de Agosto de 2021). *Superintendencia de Compañías Valores y Seguros*. Obtenido de <https://portal.supercias.gob.ec/wps/portal/Inicio/Institucion#gsc.tab=0>
- Urueña, O. L. (2010). *Contabilidad Básica*. Bogotá: Fundación San Mateo.
- Van Horne, J., & Wachowicz, J. (2010). *Fundamentos de Administración Financiera* (Décimotercera Edición ed.). Mexico: PEARSON EDUCACIÓN.
- Zapata Cortes, J. A. (2014). *Fundamentos de la gestión de inventarios*. Medellín: Esume.
- Zapata, P. (2011). *Contabilidad General*. Colombia: Mc Graw Hill.



ANEXOS

ANEXO 1: Entrevista al Gerente Administrativo.

Buenos días/tardes Ingeniero, la presente entrevista se realiza con la finalidad de conocer la situación actual de la empresa El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda.

1. ¿La empresa El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., tiene un sistema de gestión de inventarios?

Contamos con un sistema de inventario no estructurado, contamos con la información básica pero no con base a modelos predefinidos.

2. ¿Considera Ud. importante que la empresa tenga un sistema de gestión de inventario?, ¿Por qué Razón?

Es muy importante e indispensable para poder llevar el control de inventarios y mantener la información al día.

3. ¿Quién o quiénes están involucrados en el proceso de ingresar una orden de pedido?

Las ordenes de pedido de materia prima lo realizan el personal de bodega de materia prima.

Las ordenes de productos finales lo generan los vendedores y distribuidores.

4. ¿Cómo se decide la cantidad de producto a producir?

De acuerdo a un pronóstico de ventas acordado entre vendedores y distribuidores y supervisores de venta.

5. Si un cliente pide un producto que no se tiene en ese momento, ¿el cliente espera por el producto o se pierde la venta?

La gestión de vendedores se debe acoplarse al tiempo estipulado para la producción que es de 24 horas.



6. ¿Cuál es el procedimiento administrativo que sigue en caso de faltante de mercadería?

Revisar los pronósticos, y aplicar correcciones de ser necesario.

7. ¿Han ocurrido pérdidas de productos en bodega?, ¿Cuál es su valor estimado?

Si se generan pérdidas, pero no en cantidades muy altas.

8. ¿Ha habido daños o deterioro o por producto caducado?, ¿Cuál es su valor estimado?

Por mala manipulación, o descuido se generan al menos una vez al mes pérdidas de producto, no en cantidades excesivas, pero mínimas de 20 dólares.

9. ¿La empresa aplica algún método para poder determinar la cantidad de existencias mínimas y máximas que deben manejarse en el área de inventario?

En la bodega de materia prima si se tienen establecidos un inventario mínimo y máximo, que les permite laborar por 2 semanas, en el caso de producto terminado de acuerdo a los pronósticos, se genera un inventario de seguridad del 10% del total de ventas pronosticadas.

10. ¿Por qué razones generalmente se producen devoluciones de productos por parte de los clientes?

Una de las principales causas de devolución es que el producto no ha rotado dentro del tiempo establecido al ser un producto altamente predecible y por producto defectuoso, sin embargo, el 5% de devoluciones en productos es por producto caducado y en 1% por producto defectuoso o desconforme.

ANEXO 2: Entrevista al Contador.

Buenos días/tardes CPA., la presente entrevista se realiza con la finalidad de conocer la situación actual de la empresa El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda.



1. ¿La empresa aplica normas internacionales de contabilidad en el control de los inventarios?

En la empresa se maneja un control de inventarios en cuanto a valoración y medición, de acuerdo a lo establecido en las normas internacionales de contabilidad.

2. ¿Aplican la Norma Internacional de Contabilidad de Inventarios (NIC 2) en los inventarios de la empresa?

En la empresa si se aplica la NIC 2.

3. ¿Considera usted que el manejo de los inventarios se da de una forma adecuada?

Actualmente, no se mantiene un proceso óptimo para el manejo de inventarios.

4. ¿Qué técnica de medición de los costos aplica en la empresa?

En la empresa se aplica el sistema de costos estándar.

5. ¿Qué método de valoración de inventarios se utiliza actualmente en la empresa?

En la empresa se aplica el método de valoración de inventarios promedio.

6. ¿Aplica alguna metodología dentro de inventarios para diferenciar los costos y gastos?

De acuerdo al proceso establecido para los bienes producidos por la empresa, se ha realizado la diferenciación entre costos y gastos para los mismos.

7. ¿Cuándo Ud. le reconoce como gasto algún valor generado en los inventarios?

Los valores generados por inventarios no son reconocidos como gastos.

8. ¿Qué documentos utiliza la empresa para el control de inventarios?

En la empresa se usan distintas herramientas proporcionadas por el sistema contable, tales como Kardex por ítem, hojas de producción, listados de existencias y costos, etc.



9. ¿La empresa tiene establecido políticas de inventarios?

En la actualidad, no se mantienen políticas de inventarios formalmente establecidas.

10. ¿Se mantiene un mínimo y un máximo de inventario o inventario de seguridad?

De acuerdo a la naturaleza de los ítems de inventarios, si se mantienen niveles mínimos y máximos de existencias para evitar el retraso en la producción o el deterioro de los productos.

11. ¿Con qué frecuencia se realizan tomas físicas en el año?

Las tomas físicas de inventarios se hacen de manera mensual, el último día de cada mes.

12. ¿Si existen productos dañados, obsoletos o en mal estado o caducados en la toma de inventario cuál es el tratamiento contable que se le da a estos productos?

En el caso de productos en mal estado o caducados, se dan de baja del inventario y se reconocen como un costo.

13. ¿De existir una diferencia en los inventarios entre las tomas físicas con los registros del sistema que procedimientos o ajustes se realizan contablemente?

Los inventarios no se descargan automáticamente por un proceso del sistema contable, motivo por el cual, todos los meses se realizan ajustes o consumos de materia prima y empaques, para ajustar el registro del sistema con la toma física.

ANEXO 3: Estados Financieros.

**Tabla 65:** Balance General 2019.

El Horno Panadería Y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda.	
Balance General	
Al 31 de Diciembre del 2019	
Cuentas	Valor (En USD \$)
ACTIVOS	
Activo corriente	\$ 573.272,25
Efectivo y equivalentes de efectivo	\$ 11.810,69
Cuentas y documentos por cobrar corrientes no relacionadas locales	\$ 342.459,29
(-) Provisiones para cuentas incobrables	\$ 9.930,41
Otras cuentas y documentos por cobrar no relacionadas locales	\$ 37.276,59
Crédito tributario a favor del sujeto pasivo (ISD)	\$ 224,90
Crédito tributario a favor del sujeto pasivo (IVA)	\$ 0,52
Crédito tributario a favor del sujeto pasivo (Impuesto a la Renta)	\$ 15.011,72
Otros	\$ 204,58
Inventario de materia prima (no para la construcción)	\$ 40.452,33
Inventario de prod. Term. Y mercad. En almacén (excluyendo obras/inmuebles terminados para la venta)	\$ 10.350,68
Inventario de suministros, herramientas, repuestos y materiales (no para la construcción)	\$ 59.150,01
Primas de seguro pagadas por anticipado	\$ 65.045,11
Otros	\$ 1.216,24
Activos no corrientes	\$ 1.107.237,65
Terreno	\$ 589.260,00
Edificio	\$ 311.518,39
Maquinaria, equipo, instalaciones y adecuaciones	\$ 472.824,09
Muebles y enseres	\$ 26.342,37
Equipo de Computación	\$ 28.756,63
Vehículos, Equipo de Transporte y Caminero Móvil	\$ 211.831,58
Propiedades, planta y equipo por contratos de arrendamiento financiero	\$ 1.000,00
(-) Depreciación acumulada de propiedades, planta y equipo	\$ 534.295,41
Total Activo	\$ 1.680.509,90



PASIVO	
Pasivo corriente	\$ 863.336,97
Cuentas y documentos por pagar no relacionados locales	\$ 314.918,38
Otras cuentas y documentos por pagar a socios y accionistas	\$ 12.422,72
Otras cuentas y documentos por pagar relacionados	\$ 196.203,52
Otras cuentas y documentos por pagar no relacionados	\$ 47.610,44
Obligaciones con instituciones financieras no relacionados	\$ 212.468,53
Otros pasivos financieros (Impuesto a la renta por pagar del ejercicio)	\$ 9.363,27
Pasivos corrientes por beneficios a los empleados	\$ 68.040,69
Otros pasivos corrientes	\$ 2.309,42
Pasivo no corriente	\$ 381.397,63
Obligaciones con instituciones financieras no relacionados	\$ 327.658,40
Pasivos no corrientes por beneficios a los empleados	\$ 53.739,23
Jubilación patronal	\$ 53.739,23
Total Pasivo	\$ 1.244.734,60
PATRIMONIO	
Capital	\$ 211.725,45
Capital Suscrito y/o Asignado	\$ 100.000,00
Aportes de Socios, Accionistas, Partícipes, Fundadores, Constituyentes, Beneficiarios U Otros Titulares De Derechos Representativos De Capital Para Futura Capitalización	\$ 111.725,45
Reservas	\$ 52.200,99
Reserva legal	\$ 10.937,20
Reserva facultativa	\$ 41.263,79
Resultados acumulados	\$ 171.848,86
Utilidades acumuladas de ejercicios anteriores	\$ 150.143,79
Utilidad del ejercicio	\$ 21.705,07
Total Patrimonio	\$ 435.775,30
Total Pasivo + Patrimonio	\$ 1.680.509,90

Fuente: (Superintendencia de Compañías Valores y Seguros, 2021)

Elaborado por: Las Autoras

**Tabla 66:** Balance General 2020.

El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda.	
Balance General	
Al 31 de Diciembre de 2020	
ACTIVO	
Activo Corriente	\$ 494.047,25
Efectivo y Equivalente al Efectivo	\$ 14.210,04
Cuentas y Documentos por Cobrar No Relacionados Locales	\$ 314.175,76
(-) Provisiones para Cuentas Incobrables	\$ -13.099,60
Otras cuentas por Cobrar No Relacionadas Locales	\$ 93.017,65
Crédito tributario a favor del sujeto pasivo (Impuesto a la Renta)	\$ 18.618,54
Inventario de materia prima (no para la construcción)	\$ 23.070,85
Inventario de prod. term. y mercad. en almacén (excluyendo obras/inmuebles terminados para la venta)	\$ 7.057,97
Inventario de suministros, herramientas, repuestos y materiales (no para la construcción)	\$ 35.270,25
Primas de seguro pagadas por anticipado	\$ 1.725,79
Activos no Corrientes	\$ 1.032.354,25
Terrenos	\$ 589.260,00
Edificios y Otros Inmuebles	\$ 311.518,39
Maquinaria y Equipo	\$ 473.655,58
Muebles y enseres	\$ 26.848,70
Equipo de Computación	\$ 29.105,63
Vehículos, Equipo de Transporte y Caminero Móvil	\$ 211.831,58
Propiedades, Planta Y Equipo Por Contratos De Arrendamiento Financiero	\$ 1.000,00
(-) Depreciación Acumulada De Propiedades, Planta Y Equipo	\$ -610.865,63
Total Activo	\$ 1.526.401,50
PASIVO	
Pasivo Corriente	\$ 674.590,04
Cuentas y Documentos por Pagar No Relacionados Locales	\$ 130.414,76
Otras Cuentas Y Documentos Por Pagar a Socios y Accionistas Locales	\$ 30.209,46
Otras Cuentas Y Documentos Por Pagar Relacionadas	\$ 68.114,88
Otras Cuentas Y Documentos Por Pagar No Relacionadas	\$ 32.365,42
Obligaciones con Instituciones Financieras No Relacionadas Locales	\$ 325.328,68
Impuesto A La Renta Por Pagar Del Ejercicio	\$ 8.442,77
Participación trabajadores por pagar del ejercicio	\$ 4.950,45
Obligaciones con el IESS	\$ 5.951,59
Otros Pasivos Corrientes Por Beneficios a Empleados	\$ 65.709,84
Otros Pasivos Corrientes	\$ 3.102,19
PASIVOS NO CORRIENTES	\$ 396.426,36
Obligaciones con Instituciones Financieras No Relacionadas Locales	\$ 342.687,13
Jubilación Patronal	\$ 53.739,23
Total Pasivo	\$ 1.071.016,40



PATRIMONIO	
Capital	\$ 211.725,46
Capital Suscrito y/o Asignado	\$ 100.000,00
Aportes de Socios, Accionistas, Partícipes, Fundadores, Constituyentes, Beneficiarios U Otros Titulares De Derechos Representativos De Capital Para Futura Capitalización	\$ 111.725,46
Reservas	\$ 54.437,53
Reserva legal	\$ 12.591,12
Reserva facultativa	\$ 41.846,41
Resultados Acumulados	\$ 189.222,11
Utilidades acumuladas de ejercicios anteriores	\$ 170.763,59
Utilidad del ejercicio	\$ 18.458,52
Total Patrimonio	\$ 455.385,10
Total Pasivo + Patrimonio	\$ 1.526.401,50

Fuente: (Superintendencia de Compañías Valores y Seguros, 2021)

Elaborado por: Las Autoras

Tabla 67: Estado de Resultados 2019.

El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda.	
Estado de Resultados	
Del 01 de enero al 31 de diciembre 2019	
INGRESOS DE ACTIVIDADES OPERACIONALES	\$ 1.963.857,68
Ventas Gravadas con tarifa 12%	\$ 1.963.857,68
COSTOS OPERACIONALES	\$ 1.475.178,48
COSTOS DE VENTA	\$ 788.086,35
Compras netas locales de materia prima	\$ 788.086,35
COSTO POR BENEFICIOS A LOS EMPLEADOS Y HONORARIOS	\$ 352.275,38
Sueldos, salarios y demás remuneraciones que constituyen materia gravada del IESS	\$ 237.950,63
Beneficios sociales, indemnizaciones y otras remuneraciones que no constituyen materia gravada del IESS	\$ 43.140,58
Aporte a la seguridad social (incluye fondo de reserva)	\$ 47.067,66
Honorarios profesionales y dietas	\$ 333,33
Desahucio	\$ 5.057,04
Otros	\$ 18.726,14
COSTO POR DEPRECIACIONES	\$ 47.908,77
Depreciación de Propiedad Planta y Equipo	\$ 47.908,77
COSTO OPERACIONES DE REGALÍAS, SERVICIOS TÉCNICOS. ADMINISTRATIVOS, DE CONSULTARÍA Y SIMILARES	\$ 78.917,68
IVA que se carga al costo o gasto	\$ 52.287,50
Servicios públicos	\$ 22.492,02
Otros	\$ 4.138,16
OTROS COSTOS	\$ 207.990,30
Consumo de combustibles y lubricantes	\$ 26.211,14
Suministros, herramientas, materiales y repuestos	\$ 140.042,88
Mantenimiento y reparaciones	\$ 37.184,44
Seguros y reaseguros (primas y cesiones)	\$ 3.048,19
Impuestos, contribuciones y otros	\$ 1.503,65
UTILIDAD BRUTA	\$ 488.679,20



GASTOS OPERACIONALES	\$ 401.340,68
<i>GASTO POR BENEFICIOS A LOS EMPLEADOS Y HONORARIOS</i>	\$ 122.053,63
Sueldos, salarios y demás remuneraciones que constituyen materia gravada del IESS	\$ 79.763,50
Beneficios sociales, indemnizaciones y otras remuneraciones que no constituyen materia gravada del IESS	\$ 17.734,05
Aporte a la seguridad social (incluye fondo de reserva)	\$ 17.505,43
Desahucio	\$ 1.458,10
Otros	\$ 5.592,55
<i>GASTO POR DEPRECIACIONES</i>	\$ 32.550,49
Depreciación de Propiedad Planta y Equipo	\$ 32.550,49
<i>GASTO POR AMORTIZACIÓN</i>	\$ 3.337,20
Otras Amortizaciones por ajuste acumulado por reexpresiones o revaluación	\$ 3.337,20
<i>GASTO DE PROVISIONES</i>	\$ 3.213,78
Otros	\$ 3.213,78
<i>PERDIDA EN VENTA DE ACTIVOS FIJOS</i>	\$ 3.815,00
Pérdida en venta de activos fijos no relacionados	\$ 3.815,00
<i>GASTOS OPERACIONES DE REGALÍAS, SERVICIOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS, DE CONSULTARÍA Y SIMILARES</i>	\$ 39.450,58
Gastos Operacionales de Servicios Técnicos y Administrativos	\$ 39.450,58
<i>OTROS GASTOS</i>	\$ 196.920,00
Promoción y publicidad	\$ 13.215,43
Transporte	\$ 150.846,97
Consumo de combustibles y lubricantes	\$ 7.695,28
Gastos de viaje	\$ 559,44
Gastos de gestión	\$ 1.332,35
Mantenimiento y reparaciones	\$ 13.285,87
Seguros y reaseguros (primas y cesiones)	\$ 240,00
Impuestos, contribuciones y otros	\$ 9.744,66
UTILIDAD OPERATIVA	\$ 87.338,52
INGRESOS NO OPERACIONALES	\$ 4.951,67
Utilidad en venta de propiedades, planta y equipo	\$ 1.708,48
Por reembolso de seguro	\$ 1.161,59
Intereses con Instituciones Financieras No Relacionadas Locales	\$ 2.081,60
GASTOS NO OPERACIONALES	\$ 55.739,20
<i>GASTOS FINANCIEROS Y OTROS NO OPERACIONALES</i>	\$ 55.739,20
Costos de Transacción (Comisiones Bancarias, Tasas entre Otros)	\$ 1.210,15
Intereses con Instituciones Financieras No Relacionadas Locales	\$ 54.529,05
UTILIDAD ANTES DEL 15% PARTICIPACIÓN TRABAJADORES Y EMPLEADOS	\$ 36.550,99
15% Participación Empleados y Trabajadores	\$ 5.482,65
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTO A LA RENTA	\$ 31.068,34
IMPUESTO A LA RENTA	\$ 9.363,27
UTILIDAD NETA	\$ 21.705,07

Fuente: (Superintendencia de Compañías Valores y Seguros, 2021)

Elaborado por: Las Autoras

**Tabla 68:** Estado de Resultados 2020.

El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda.	
Estado de Resultados	
Del 01 de enero al 31 de diciembre de 2020	
INGRESOS DE ACTIVIDADES OPERACIONALES	\$ 1.768.946,40
Ventas Gravadas con tarifa 12%	\$ 13.362,49
Ventas Gravadas con tarifa 0% o exentas de IVA	\$ 1.755.583,91
COSTOS OPERACIONALES	\$ 1.377.418,70
COSTOS DE VENTA	\$ 763.961,92
Compras netas locales de bienes no producidos por el sujeto pasivo	\$ 72.921,15
(-) Inventario final de bienes no producidos por el sujeto pasivo	\$ -6.397,71
Inventario inicial de materia prima	\$ 40.452,33
Compras netas locales de materia prima	\$ 680.057,00
(-) Inventario final de materia prima	\$ -23.070,85
<i>COSTO POR BENEFICIOS A LOS EMPLEADOS Y HONORARIOS</i>	\$ 307.026,52
Sueldos, salarios y demás remuneraciones que constituyen materia gravada del IESS	\$ 205.483,73
Beneficios sociales, indemnizaciones y otras remuneraciones que no constituyen materia gravada del IESS	\$ 47.246,30
Aporte a la seguridad social (incluye fondo de reserva)	\$ 42.246,26
Honorarios profesionales y dietas	\$ 2.066,67
Desahucio	\$ 277,54
Otros	\$ 9.706,02
<i>COSTO POR DEPRECIACIONES</i>	\$ 46.318,71
Depreciación de Propiedad Planta y Equipo	\$ 46.318,71
<i>COSTO PÉRDIDAS NETAS POR DETERIORO EN EL VALOR</i>	\$ 29.887,92
De inventarios	\$ 29.887,92
<i>COSTO OPERACIONES DE REGALÍAS, SERVICIOS TÉCNICOS. ADMINISTRATIVOS, DE CONSULTARÍA Y SIMILARES</i>	\$ 67.942,80
IVA que se carga al costo o gasto	\$ 33.721,82
Servicios públicos	\$ 20.517,16
Otros	\$ 13.703,82
<i>OTROS COSTOS</i>	\$ 162.280,83
Consumo de combustibles y lubricantes	\$ 17.261,06
Suministros, herramientas, materiales y repuestos	\$ 129.753,89
Mantenimiento y reparaciones	\$ 12.879,98
Seguros y reaseguros (primas y cesiones)	\$ 2.385,90
UTILIDAD BRUTA	\$ 391.527,70



GASTOS OPERACIONALES	\$ 306.806,16
<i>GASTO POR BENEFICIOS A LOS EMPLEADOS Y HONORARIOS</i>	\$ 78.033,81
Sueldos, salarios y demás remuneraciones que constituyen materia gravada del IESS	\$ 51.862,72
Beneficios sociales, indemnizaciones y otras remuneraciones que no constituyen materia gravada del IESS	\$ 17.014,80
Aporte a la seguridad social (incluye fondo de reserva)	\$ 9.156,29
<i>GASTO POR DEPRECIACIONES</i>	\$ 30.251,51
Depreciación de Propiedad Planta y Equipo	\$ 30.251,51
<i>PÉRDIDAS NETAS POR DETERIORO EN EL VALOR</i>	\$ 3.169,19
De activos financieros (de provisiones para créditos incobrables)	\$ 3.169,19
<i>GASTOS OPERACIONES DE REGALÍAS, SERVICIOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS, DE CONSULTARÍA Y SIMILARES</i>	\$ 28.260,65
Gastos Operacionales de Servicios Técnicos y Administrativos	\$ 28.260,65
<i>OTROS GASTOS</i>	\$ 167.091,00
Promoción y publicidad	\$ 4.398,98
Transporte	\$ 122.202,21
Consumo de combustibles y lubricantes	\$ 2.649,32
Gastos de viaje	\$ 230,52
Gastos de gestión	\$ 9.072,36
Suministros, herramientas, materiales y repuestos	\$ 669,37
Mantenimiento y reparaciones	\$ 11.375,35
Seguros y reaseguros (primas y cesiones)	\$ 5.554,81
Impuestos, contribuciones y otros	\$ 10.938,08
UTILIDAD OPERATIVA	\$ 84.721,54
INGRESOS NO OPERACIONALES	\$ 179,88
Intereses con Instituciones Financieras No Relacionadas Locales	\$ 179,88
GASTOS NO OPERACIONALES	\$ 51.898,39
<i>GASTOS FINANCIEROS Y OTROS NO OPERACIONALES</i>	\$ 51.898,39
Costos de Transacción (Comisiones Bancarias, Tasas entre Otros)	\$ 1.341,85
Intereses con Instituciones Financieras No Relacionadas Locales	\$ 50.556,54
UTILIDAD ANTES DEL 15% PARTICIPACIÓN TRABAJADORES Y EMPLEADOS	\$ 33.003,03
15% Participación Empleados y Trabajadores	\$ 4.950,45
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTO A LA RENTA	\$ 28.052,58
IMPUESTO A LA RENTA	\$ 9.594,06
UTILIDAD NETA	\$ 18.458,52

Fuente: (Superintendencia de Compañías Valores y Seguros, 2021)

Elaborado por: Las Autoras

ANEXO 4: Bodegas Empresa El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda.

Ilustración 6: Premezcla de Materia Prima.



Ilustración 7: Bodega de Materia Prima.



Ilustración 8: Producto Terminado.



Ilustración 9: Bodega de Producto Terminado.



ANEXO 5: Demanda de Productos.

Tabla 69: Demanda De Productos Año 2020.



El Horno Panadería y Pastelería Cía. Ltda.			
Demanda de productos 2020			
Producto	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
PAN BISCOCHOS	977,00	\$ 0,90	\$ 879,30
F. BRIOCHE 460 GR X13 CRS	858,00	\$ 1,05	\$ 900,90
F. CACHO X10	2708,00	\$ 0,90	\$ 2.437,20
F. CARACOL X10	1269,00	\$ 0,90	\$ 1.142,10
F. CHOCOLATE CRS X10	4380,00	\$ 0,90	\$ 3.942,00
F. CHOCOLATE X10	22833,00	\$ 0,90	\$ 20.549,70
F. DE LECHE X10	798,00	\$ 1,30	\$ 1.037,40
F. DULCE EMPOLVADO X10	894,00	\$ 0,80	\$ 715,20
F. DULCE REDONDO X10	2193,00	\$ 1,00	\$ 2.193,00
F. EMBAJADORES X10	868,00	\$ 0,90	\$ 781,20
F. EMPANADAS MESTIZAS X10	870,00	\$ 0,90	\$ 783,00
F. EMPANADAS X10	5840,00	\$ 0,90	\$ 5.256,00
F. ENQUESILLADOS X10	2169,00	\$ 0,90	\$ 1.952,10
F. ENROLLADO X10	1356,00	\$ 0,90	\$ 1.220,40
F. GUSANO X10	15124,00	\$ 0,90	\$ 13.611,60
F. INTEGRAL DULCE X10	879,00	\$ 1,10	\$ 966,90
F. INTEGRAL X10	6539,00	\$ 1,10	\$ 7.192,90
F. LARGO SAL X10	5062,00	\$ 0,80	\$ 4.049,60
F. MIXTO X10	16548,00	\$ 0,80	\$ 13.238,40
F. PAN DE YEMA X10	874,00	\$ 1,30	\$ 1.136,20
F. PERNIL X10	800,00	\$ 1,10	\$ 880,00
F. REDONDO DE DULCE CON MERMELADA X10	2610,00	\$ 0,85	\$ 2.218,50
F. REDONDO SAL X10	9618,00	\$ 0,90	\$ 8.656,20
F. ROSCAS DE MANTECA X10	750,00	\$ 1,30	\$ 975,00
F. SAL LARGO MIGA X10	1958,00	\$ 0,80	\$ 1.566,40
F. SAL REDONDO MIGA X10	1308,00	\$ 0,80	\$ 1.046,40
F. SAL REDONDO MIGA X10			
CARCEL	894,00	\$ 1,00	\$ 894,00
F. YUMBO JUNIOR OVALADO 15 CM X5	980,00	\$ 0,75	\$ 735,00
F. YUMBO PERSONAL OVALADO 20 CM X5	983,00	\$ 0,90	\$ 884,70
F. YUMBO RECTANGULAR AJONJOLI 15cm X5	909,00	\$ 1,25	\$ 1.136,25
F. YUMBO RECTANGULAR OREGANO x5	721,00	\$ 1,25	\$ 901,25
F. DULCE LARGO SABOR CHOCOLATE X10	679,00	\$ 0,80	\$ 543,20
FDA 08 PAN MESTIZO DE CARNAVAL	741,00	\$ 1,25	\$ 926,25
FDA 10 PAN HUEVO DE CARNAVAL	578,00	\$ 1,20	\$ 693,60



Producto	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
FDA*10 DE ROSCAS DE VIENTO	578,00	\$ 1,00	\$ 578,00
FDA*10 PAN HOT DOG * 18 cm.	967,00	\$ 1,55	\$ 1.498,85
FDA*12PAN HOT DOG MINI	970,00	\$ 1,26	\$ 1.222,20
GUAGUAS DULCE 100 GR FDA	588,00	\$ 0,40	\$ 235,20
GUAGUAS DULCE 60 GR FDA	592,00	\$ 0,25	\$ 148,00
GUAGUAS DULCE 60 GR SUELTO	647,00	\$ 0,25	\$ 161,75
GUAGUAS ESPECIAL DULCE 100 GR FDA	632,00	\$ 0,50	\$ 316,00
GUAGUAS ESPECIAL DULCE 100 GR SUELTO	636,00	\$ 0,45	\$ 286,20
GUAGUAS ESPECIALES DULCE 100 GR (MERMELADA) FDA	589,00	\$ 0,50	\$ 294,50
GUAGUAS SAL 100 GR FDA	561,00	\$ 0,50	\$ 280,50
GUAGUAS SAL 60 GR FDA	622,00	\$ 0,25	\$ 155,50
HAMBURGUESA EXTRA X12	1350,00	\$ 2,10	\$ 2.835,00
HAMBURGUESA EXTRA X12 CON ANILLOS	2450,00	\$ 2,10	\$ 5.145,00
HAMBURGUESA EXTRA X8	1345,00	\$ 1,46	\$ 1.963,70
HAMBURGUESA GRANDE X12	1211,00	\$ 1,80	\$ 2.179,80
HAMBURGUESA GRANDE X8	8975,00	\$ 1,35	\$ 12.116,25
HAMBURGUESA MINI X8	3973,00	\$ 1,20	\$ 4.767,60
HOT DOG 15cm. X10	2242,00	\$ 0,99	\$ 2.219,58
HOT DOG 25 CM X 5	1235,00	\$ 1,35	\$ 1.667,25
HOT DOG 25 CM X6	1478,00	\$ 1,62	\$ 2.394,36
HOT DOG 32 CM X4	1346,00	\$ 1,28	\$ 1.722,88
HOT DOG 35 CM X4	1670,00	\$ 1,44	\$ 2.404,80
HOT DOG GRANDE X8	12976,00	\$ 1,40	\$ 18.166,40
HOT DOG MINI X8	3880,00	\$ 1,02	\$ 3.957,60
MINI BRIOCHE X13	8965,00	\$ 1,05	\$ 9.413,25
MINI INTEGRAL X13	9241,00	\$ 1,05	\$ 9.703,05
MINI LECHE X13	5063,00	\$ 1,05	\$ 5.316,15
MINI MANITOS X13	4500,00	\$ 1,05	\$ 4.725,00
MINI YUCA X8	4838,00	\$ 1,20	\$ 5.805,60
MOLDE CORTADO BLANCO	35646,00	\$ 1,25	\$ 44.557,50
MOLDE CORTADO INTEGRAL	23737,00	\$ 1,46	\$ 34.656,02
PAN CACHOS	1025,00	\$ 0,10	\$ 102,50
PAN CARACOL	1008,00	\$ 0,10	\$ 100,80
PAN CARACOL ING	1350,00	\$ 0,09	\$ 121,50
PAN CHOCOLATE ING	868,00	\$ 0,09	\$ 78,12
PAN CON MIGA	290,00	\$ 0,10	\$ 29,00
PAN CROISSANT DE JAMON	699,00	\$ 0,25	\$ 174,75
PAN CUBANO 11 CM 5 UNIDS	906,00	\$ 1,00	\$ 906,00
PAN CUBANO 15 CM 4 UNIDS	589,00	\$ 1,00	\$ 589,00



Producto	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
PAN DE CHOCOLATE	4198,00	\$ 0,10	\$ 419,80
PAN DE COCO	1360,00	\$ 0,24	\$ 326,40
PAN DE DULCE EMPOLVADO	880,00	\$ 0,09	\$ 79,20
PAN DE HUEVO	970,00	\$ 0,11	\$ 106,70
PAN DE HUEVO CARNAVAL	680,00	\$ 0,16	\$ 108,80
PAN DE LECHE	2459,00	\$ 0,13	\$ 319,67
PAN DE PASCUA 200 GR ECO	628,00	\$ 1,00	\$ 628,00
PAN DE PASCUA 200 GR ESP	874,00	\$ 1,29	\$ 1.127,46
PAN DE PASCUA 400 GR ECO	578,00	\$ 1,80	\$ 1.040,40
PAN DE PASCUA 400 GR ESP	778,00	\$ 2,18	\$ 1.696,04
PAN DE PASCUA 80 GR ESP	1391,00	\$ 0,42	\$ 584,22
PAN DE PASCUA CHOCOLATE 450 GR	507,00	\$ 4,15	\$ 2.104,05
PAN EMBAJADORES	670,00	\$ 0,10	\$ 67,00
PAN EMPANADA DE MANTECA	1130,00	\$ 0,11	\$ 124,30
PAN EMPANADA DULCE CON QUESO ING	347,00	\$ 0,09	\$ 31,23
PAN EMPANADA DULCE ING	750,00	\$ 0,09	\$ 67,50
PAN EMPANADA INTEGRAL	470,00	\$ 0,13	\$ 61,10
PAN EMPANADA SAL ING	346,00	\$ 0,09	\$ 31,14
PAN EMPANADAS	4109,00	\$ 0,10	\$ 410,90
PAN EMPANADAS ESP. DE QUESO	479,00	\$ 0,18	\$ 86,22
PAN EMPANADAS MESTIZAS	1559,00	\$ 0,10	\$ 155,90
PAN ENQUESILLADOS	2562,00	\$ 0,10	\$ 256,20
PAN ENROLLADO	6525,00	\$ 0,10	\$ 652,50
PAN ENROLLADOS DE QUESO	489,00	\$ 0,16	\$ 78,24
PAN GUSANO	1285,00	\$ 0,10	\$ 128,50
PAN GUSANO CON MERMELADA	580,00	\$ 0,13	\$ 75,40
PAN GUSANO ESPECIAL IT	486,00	\$ 0,34	\$ 165,24
PAN GUSANO SIN QUESO ING	580,00	\$ 0,09	\$ 52,20
PAN HAMB.ARTESANAL IT HUEVO	797,00	\$ 0,21	\$ 167,37
PAN HUEVO IT.	478,00	\$ 0,21	\$ 100,38
PAN INGAPIRCA	4540,00	\$ 0,09	\$ 408,60
PAN KILO	357,00	\$ 1,25	\$ 446,25
PAN MANITOS	1855,00	\$ 0,16	\$ 296,80
PAN MESTIZO DE CARNAVAL	477,00	\$ 0,17	\$ 81,09
PAN MIXTO	650,00	\$ 0,10	\$ 65,00
PAN MIXTO GRANDE	462,00	\$ 0,10	\$ 46,20
PAN MIXTO GRANDE			
OREGANO	367,00	\$ 0,13	\$ 47,71
PAN MOLDE CUBANO	421,00	\$ 1,00	\$ 421,00



Producto	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
PAN YEMITA	356,00	\$ 0,10	\$ 35,60
PAN YUMBO GUSANO MESTIZO IT	244,00	\$ 0,34	\$ 82,96
PANNETON FUNDA 700 GR ESP	220,00	\$ 4,57	\$ 1.005,40
PANNETTON CAJA 700 GR ESP	245,00	\$ 5,25	\$ 1.286,25
QUESO EL SALTO 225 GR	1045,00	\$ 0,95	\$ 992,75
ROSCÓN DE REYES 400 GR FDA	314,00	\$ 2,37	\$ 744,18
ROSCÓN DE REYES 720 GR FDA	255,00	\$ 3,17	\$ 808,35
ROSCÓN NAVIDEÑO CLM 400 GR FDA	200,00	\$ 1,90	\$ 380,00
ROSCON NAVIDEÑO CON MANJAR COCO 550 GR FDA	185,00	\$ 3,36	\$ 621,60
ROSCON NAVIDEÑO MANJAR 500 GR CAJA	179,00	\$ 5,19	\$ 929,01
ROSCON NAVIDEÑO MANJAR 500 GR FUNDA	192,00	\$ 3,80	\$ 729,60
TOSTADA INTEGRAL	1244,00	\$ 0,75	\$ 933,00
TOTAL			\$ 312.430,16



ANEXO 6: Protocolo del Trabajo de Titulación.



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas

Carrera de Contabilidad y Auditoría

Análisis de la aplicación de la NIC 2 en la empresa El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., y propuesta de un sistema de gestión de inventarios.

Trabajo de titulación previo a la
obtención del título de Contador
Público Auditor

Modalidad: Proyecto Integrador

Autoras:

Hilda Rosalía Pillacela Naula

CI: 0106393382

Correo electrónico: hilda_rosaliap@hotmail.com

María Isabel Tenezaca Chimbay

CI: 0302716428

Correo electrónico: isatenezaca97@gmail.com

Tutor:

Ing. Alex Santiago Vázquez Calderón

CI: 0102143989

Cuenca-Ecuador

29 de junio de 2021



1. IMPORTANCIA DEL TEMA

Con el planteamiento de un sistema de gestión de inventarios permitirá a la empresa El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., disminuir el costo de los suministros de la producción, facilitando el transporte y distribución del producto, además de satisfacer al cliente en tiempo y forma. Obteniendo con base en el cumplimiento de la normativa vigente NIC 2, información útil para la toma de decisiones gerenciales y siendo una herramienta para mejorar la rentabilidad de la empresa.

El presente tema también nos permitirá poner en práctica los conocimientos y capacidades adquiridos a lo largo de la carrera universitaria.

2. DELIMITACIÓN DEL TEMA

2.1. Título

ANÁLISIS DE LA APLICACIÓN DE LA NIC 2 EN LA EMPRESA EL HORNO PANADERÍA Y PASTELERÍA ELHOPAPA CIA. LTDA., Y PROPUESTA DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE INVENTARIOS.

2.2. Campo de Aplicación

Norma Internacional de Contabilidad de Inventarios NIC 2.

2.3. Espacio

Empresa El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA. Cía. Ltda., área de inventarios.

2.4. Tiempo

Periodos: 2019-2020

3. JUSTIFICACIÓN

3.1. Institucional

El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., al ser una empresa dedicada a la fabricación y comercialización de derivados de la harina, como son: pan,



pasta, galletas, etc., por su giro de negocio el contar con un sistema de gestión de inventarios que abarque procedimientos y estrategias para el control de los mismos, permitiendo la optimización de los recursos, dentro de sus estados financieros los rubros de inventarios, clientes y proveedores son muy representativos, demostrado así la incidencia que tienen los inventarios dentro de la organización.

El inventario es un activo importante en la empresa, siendo un eje central de las operaciones y un medio para conseguir los objetivos planteados si son gestionados correctamente. Los resultados obtenidos al final del periodo contable dependerán de la medición, control y administración que aplica la empresa a dichos inventarios. En el análisis de la Norma Internacional de Contabilidad de Inventarios NIC 2, se verificará si la empresa cumple con la valoración inicial, aplica un sistema de medición de costos, y un método de valoración acorde a lo establecido en la normativa vigente.

3.2. Académico

El presente proyecto integrador se realizará con el fin de ser una fuente de consulta para futuros trabajos de titulación que se encuentren encaminados a generar o aplicar una propuesta de un sistema de gestión de inventarios, así como la correcta aplicación de la normativa en una institución, en el proyecto se plasmará los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos a lo largo de la carrera universitaria.

4. PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

La empresa El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., al ser una empresa dedicada a la producción y comercialización de derivados de la harina, como son: pan, pasta, galletas, etc., utiliza un elevado nivel de inventarios el cual presenta dificultades en los controles, supervisión de la entrada y salida de inventarios causando problemas en la información contable y física de dichos inventarios, provocando registros contables incorrectos, deficiencia en la rotación de los inventarios, causando



acumulación o faltantes de inventarios, afectando la parte contable, tributaria y financiera de la empresa todo esto debido a la falta de un sistema gestión de inventarios.

5. DESCRIPCIÓN DEL OBJETO DE ESTUDIO

5.1. Antecedentes

La empresa El Horno Panadería Y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., surge como una idea de emprendimiento en los años 2000 por el Licenciado Carlos Quizhpe quien contaba con experiencia en el sector panificador, ya que había laborado en una importante empresa del sector ocupando varios cargos. (EL Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., 2021)

En el año 2001 encontró el respaldo en sus hermanos, quienes aportaron con recursos económicos para iniciar la construcción de la actual planta de producción localizada en Ricaurte, con un capital social de 2000 dólares, acciones suscritas por Carlos Quizhpe con el 50% por lo cual fue designado Gerente General, Jorge Quizhpe con el 49% y Juan Quizhpe con el 1%. (EL Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., 2021)

La inversión realizada permitió incrementar la producción del pan empacado, además se presentó la oportunidad de ingresar a nuevos mercados y expandir sus productos. (EL Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., 2021)

En el año 2005 se compra pequeñas máquinas que de alguna manera ayudaban a tener un producto más uniforme y aumento la capacidad de producción. Razón por la cual se decide arrendar el terreno aledaño para el uso de parqueadero y también para el ingreso de materia prima hacia la planta de producción. (EL Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., 2021)



Cuatro años más tarde ante la creciente demanda la administración decide efectuar un préstamo bancario para la remodelación de infraestructura y adquisición de maquinaria. (EL Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., 2021)

Actualmente, la empresa cuenta con tres marcas propias de productos que llegan a toda la provincia del Azuay, Cañar, parte del norte de la provincia de Loja una parte de la provincia de Guayas. (EL Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., 2021)

5.2. Misión

“Producir y comercializar alimentos de calidad, en constante innovación, satisfaciendo necesidades de nuestros clientes y consumidores, comprometidos con el bienestar de nuestros colaboradores, socios y comunidad” (EL Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., 2021).

5.3. Visión

“Para el año 2024, ser una industria de alimentos con presencia nacional con altos estándares de calidad, eficiente en el uso de recursos, rentable e innovadora” (EL Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., 2021).



5.4. Actividad Económica

La empresa El Horno Panadería Y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., se dedica a elaboración de pan, panecillos, bizcochos, tostadas, galletas, etcétera. También a la venta al por mayor y menor de productos de panadería y repostería.

6. OBJETIVOS DE INVESTIGACIÓN

6.1. Objetivo General

Analizar la aplicación de la Norma Internacional de Contabilidad de Inventarios NIC 2 en la empresa El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., y proponer un sistema de gestión de inventarios para la correcta valoración de los mismos que ayudará en la toma de decisiones y en el crecimiento de la empresa.

6.2. Objetivos Específicos

- Determinar el estado actual en el que se encuentra la empresa El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., para identificar las posibles deficiencias o problemas en el control de inventarios.
- Analizar la aplicación la Norma Internacional de Contabilidad de Inventarios NIC 2, en la empresa El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda.
- Proponer un sistema de gestión de inventarios que contenga procedimientos y controles adecuados para mejorar la gestión de inventarios con el fin de optimizar el uso de los recursos y que contribuyan a la consecución de los objetivos de la empresa.
- Establecer conclusiones y recomendaciones para mejorar las deficiencias y problemas en los inventarios de la empresa El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda.



7. MARCO CONCEPTUAL

7.1. Normas Internacionales de Información Financiera

Las Normas Internacionales de Información Financiera de acuerdo a Hansen Holm (2011), buscan mejorar la transparencia y la comparabilidad de la información financiera para que en el mundo se pueda comunicar a través de un mismo código normativo y se puedan evitar fraudes. (p. 3)

Las Normas Internacionales de Información Financiera (NIIF) son emitidas por el Consejo de Normas Internacionales de Contabilidad. (IASB, International Accounting Standards Board)

Las NIIF están conformados por:

- Normas Internacionales de Contabilidad (NIC);
- Comité de Interpretación de las Normas Internacionales de Información Financiera (CINIIF) o Consejo de Normas Internacionales de Contabilidad (SIC). (Hansen Holm, 2011, p. 65)

7.2. Normas Internacionales de Contabilidad

Las Normas Internacionales de Contabilidad (NIC), fueron creadas por la Junta de Normas Internacionales de Contabilidad (IASB) entre los años de 1973 y 2001 en Londres, son un conjunto de normas que cuyo propósito es que los estados financieros sean presentados de una forma clara y sencilla de interpretar. (Organización Interamericana de Ciencias Económicas , 2015)

Las Normas Internacionales de Contabilidad (NIC), nacieron en base a las necesidades de las empresas, ya que las mismas necesitan presentar sus estados financieros de una manera transparente, comparativa y fácil de entender. Estas normas contables están orientadas a inversionistas y otros usuarios de la información financiera, cuyo objetivo es dar a conocer la situación financiera de la compañía, y presentar una imagen fiel de



los estados financieros de una entidad. (Organización Interamericana de Ciencias Económicas , 2015)

7.3. Norma Internacional de Contabilidad de Inventarios NIC 2

De acuerdo a Zapata (2011), esta norma prescribe el tratamiento contable de los inventarios, así como la determinación de los costos y su consiguiente reconocimiento como gasto. Los inventarios deben ser valorados al menor entre el costo o al valor neto realizable. Los costos comprenderán el precio de adquisición, el costo de transformación y otros costos que se hayan incurrido para dar al inventario la condición actual. (p. 17)

7.4. Inventario

Según la Norma Internacional de Contabilidad de Inventarios NIC 2, (2007), define a los inventarios como aquellos activos:

- (a) mantenidos para ser vendidos en el curso normal de la operación;
- (b) en proceso de producción con vistas a ser comercializados;
- (c) en forma de insumos o suministros, para ser consumidos en el proceso de producción, o en la prestación de servicios. (p. 8)

7.5. Tipos de Inventarios

- ❖ **Inventarios de mercaderías:** son los bienes disponibles para su comercialización en cualquier momento sin ninguna transformación. (Hermanson, Edwards, & Maher, 2011)
- ❖ **Inventario de materia prima:** insumos y materiales almacenados que no han sido consumidos en el proceso de producción y que aguardan para convertirse en producto final. (Horngren, Datar, & Rajan, 2012)



- ❖ **Inventario de productos en proceso:** artículos parcialmente procesados, pero que aún no están listos para su comercialización. (Horngren, Datar, & Rajan, 2012)
- ❖ **Inventario de productos terminados:** productos terminados listos para su venta. (Horngren, Datar, & Rajan, 2012)

7.6. Valor Neto Realizable

“El valor neto realizable es el precio estimado de venta de un activo menos los costos estimados para terminar su producción y los necesarios para llevar a cabo la venta” (Norma Internacional de Contabilidad de Inventarios NIC 2, 2007, p. 8).

7.7. Medición de Inventarios

De acuerdo a la Norma Internacional de Contabilidad de Inventarios NIC 2, (2007) emitido por el Comité de Normas Internacionales de Contabilidad nos indica que:

Los inventarios se medirán al menor entre el costo o su valor neto realizable.
(p. 8)

7.8. Costo de los Inventarios

“El costo de los inventarios comprenderá todos los costos derivados de su adquisición, transformación y otros costos en los que se haya incurrido para darles su condición y ubicación actual” (Norma Internacional de Contabilidad de Inventarios NIC 2, 2007, p. 8).

7.9. Control de Inventarios

Mantener disponible la materia prima para el proceso productivo y generar el producto final para satisfacer la demanda, implica la coordinación y organización de las diferentes áreas de la empresa. (Zapata Cortes, 2014, p. 11)



7.10. Método de Valoración de Inventario

“Los precios de los productos fluctúan constantemente, razón por lo que es necesario aplicar un método para calcular su valor, de acuerdo con las necesidades de la empresa” (Urueña, 2010, p. 94).

7.11. Sistema de Costos

“Es el conjunto de normas, técnicas y procedimientos contables para la obtención de datos de costos con el objeto de determinar el precio unitario del producto elaborado, así como a planificar costos de producción y contribuir a la toma de decisiones” (Sinisterra, 2006, p. 34).

7.11.1. Sistema de Costos por Ordenes de Trabajo

De acuerdo a Rincón & Villarreal (2014) los costos por ordenes de trabajo son:

Los insumos y recursos necesarios por lote u orden de trabajo requeridos para la producción de una cantidad de productos o servicios debidamente planeados, acumulando el valor de los consumos de dichos recursos que fueron utilizados durante la producción, entregando información de los costos totales y unitarios de los productos o servicios fabricados. (p. 15)

7.11.2. Sistema de Costos por Procesos

De acuerdo a Sinisterra (2006), miden los costos de manufactura durante un periodo contable y los distribuye entre el número de unidades fabricadas, obteniendo el costo unitario del producto fabricado. Es aplicable a empresas que fabrican bienes con flujo continuo o en serie y es particularmente importante cuando el costo no puede ser identificado fácilmente. (p. 35)

7.12. Sistema de Inventarios

“Permite llevar el control de los inventarios, de acuerdo al volumen de ventas y las existencias del inventario, permitiendo asegurar el abastecimiento de mercaderías.



Existen dos sistemas de inventarios: El sistema de inventario periódico y el sistema de inventario permanente” (Urueña, 2010, p. 92).

7.13. Gestión de Inventarios

“La gestión de inventarios consiste en administrar los inventarios que se requieren para cumplir y satisfacer la demanda del producto con la mayor efectividad y al menor coste posible” (López, 2014, p. 13).

Para Zapata Cortes (2014) la gestión de inventario:

Es un proceso encargado de asegurar la cantidad de productos adecuados en la organización, de tal manera que se pueda asegurar la continuidad de las actividades, asegurando que el proceso de producción y comercialización no se detengan, cumpliendo con las entregas de los productos a los clientes. (p. 11)

7.14. Indicadores Financieros Relacionados

Es una herramienta gerencia útil para la toma de decisiones, que permite conocer la situación actual de la empresa su liquidez, el nivel del endeudamiento, así como su rentabilidad. (Ortíz, González, & Carlos., 2018, p. 104)

8. DISEÑO METODOLÓGICO

El presente trabajo corresponde a un estudio que se llevara a cabo en el área de inventarios de la empresa El Horno Panadería Y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda.

8.1. Tipo de Investigación:

Investigación descriptiva: en el presente trabajo se utilizará un tipo de investigación descriptiva, utilizando como unidad de análisis a la Empresa El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda., en la cual se descubrirá los procesos actuales en el manejo y control de inventarios para entender mejor sus funcionamientos y falencias, que nos permite analizar el problema sus características, reacciones y comportamientos.



8.2. Modalidad de Investigación

Modalidad Mixta: En cuanto a la modalidad de investigación se aplicará un enfoque mixto (cualitativo y cuantitativo).

Cuantitativo: Permitirá un análisis numérico referente a los inventarios permitiendo determinar la incidencia de los mismos en la parte contable y financiera de la empresa.

Cualitativo: Permitirá recopilar información detallada de los procesos y reacciones de los inventarios.

8.3. Fuentes de Información

Fuentes Primaria: La información de primera línea que manejaremos será la información proporcionada por la empresa el horno panadería y pastelería.

Fuente Secundarias: material bibliográfico, artículos académicos y científicos, tesis, normas internacionales de información financiera (NIIF), normas internacionales de contabilidad (NIC) y también con la normativa emitida por la Superintendencia de Compañías como ente regulador.

8.4. Técnicas de recolección de Información

Cuestionarios: Se realizará un cuestionario estructurado para obtener información que nos permita analizar y entender a profundidad el problema.

Observación: Se buscará poner en contacto con el área a investigar y de esta manera conocer, identificar y conocer a profundidad el problema de inventarios.

Entrevistas: se buscará una relación directa entre el investigador y el personal involucrado con el fin de obtener información relacionado con objetivo de estudio.

8.5. Tratamiento de la información

La información recolectada será clasificada, procesada, tabulada y ordenada en tablas, gráficos y figuras que nos permitirán obtener una información comprensible, para



realizar la presentación y divulgación de los resultados obtenidos en la investigación y generar una propuesta viable para la gestión de inventarios.

9. ESQUEMA TENTATIVO

9.1. Índice tentativo de tesis

Resumen

Agradecimiento

Dedicatoria

Introducción

Justificación

Planteamiento del problema

Objetivos

Objetivo general

Objetivos específicos

CAPÍTULO I

1. Antecedentes Generales

1.1. Antecedentes de El Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda.

1.2. Plan Estratégico

1.2.1. Misión

1.2.2. Visión

1.2.3. Análisis FODA

1.3. Estructura Orgánica

1.4. Base Legal

1.5. Organismos de Control

1.5.1. Superintendencia de Compañías Valores y Seguros

1.5.2. Servicio de Rentas Internas



1.5.3. Ministerio de Trabajo

1.5.4. Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social

CAPTITULO II

2. Marco Teórico

2.1. Normas Internacionales de Información Financiera

2.1.1. Concepto

2.1.2. Importancia

2.2. Normas Internacionales de Contabilidad

2.2.1. Concepto

2.2.2. Importancia

2.3. Norma Internacional de Contabilidad NIC 2 Inventario

2.3.1. Concepto

2.3.2. Importancia

2.4. Inventario

2.4.1. Concepto

2.4.2. Importancia

2.5. Tipo de Inventarios

2.6. Valor Neto Realizable

2.7. Medición de Inventarios

2.7.1. Costo de los Inventarios

2.7.2. Costo de Adquisición

2.7.3. Costo de Transformación

2.7.4. Costo por falta de existencias

2.7.5. Costo de Almacenaje

2.8. Control y Gestión de Inventarios



2.8.1. Concepto

2.8.2. Importancia

2.9. Método de Valoración de Inventario

2.9.1. Método FIFO o PEPS

2.9.2. Método Costo Promedio

2.10. Sistema de Costos

2.10.1. Sistema de Costos por Ordenes de Trabajo

2.10.2. Sistema de Costos por Proceso

2.11. Sistema de Inventarios

2.11.1. Sistema de Inventario Periódico

2.11.2. Sistema de Inventarios Permanente o Perpetuo

2.12. Indicadores Relacionados a los Inventarios

2.12.1. Rotación de Inventarios

2.12.2. Promedio de Rotación de Inventarios

2.12.3. Rotación de Cuentas por Cobrar

CAPITULO III

3. Metodología

3.1. Diseño Metodológico

3.1.1. Tipo de investigación

3.1.2. Metodología de Investigación

3.1.3. Fuentes de Información

3.1.4. Técnicas de Recolección de Información

3.1.5. Tratamiento de Información

3.2. Situación Actual de los inventarios de la empresa

3.2.1. Proceso de Compra



3.2.3. Estimación del Porcentaje de Desperdicio

3.2.3.1. Materia Prima

3.2.3.2. Productos en Proceso

3.2.3.3. Producto Terminado

3.2.4. Inventarios Obsoletos

3.2.5. Materiales Agotados

3.2.5.1. Materia Prima

3.2.6. Gestión de Almacenaje

3.3. *Análisis de la Aplicación NIC 2*

3.3.1. Medición de Inventarios

3.3.2. Reconocimiento como un gasto

CAPÍTULO IV

4. PROPUESTA DE GESTIÓN DE INVENTARIOS

4.1. Identificar la gestión organizacional con referencia a la demanda, proveedores y producción

4.2. Análisis del problema

4.3. Propuesta de mejora para la gestión de inventarios que responda a las necesidades de la empresa

Conclusiones

Recomendaciones

Referencias

Anexos

10. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES



CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES																												
PROYECTO INTEGRADOR: ANÁLISIS DE LA APLICACIÓN DE LA NIC 2 EN LA EMPRESA EL HORNO PANADERÍA Y PASTELERÍA EL HOPAPA CIA. LTDA. Y PROPUESTA DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE INVENTARIOS																												
ACTIVIDAD / FECHA	MES I				MES II				MES III				MES IV				MES V				MES VI							
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4				
Elaboración del Protocolo	█	█	█																									
Presentación del Protocolo				█																								
Aprobación del Protocolo				█																								
Elaboración del Proyecto Integrador																												
Resumen					█	█	█	█																				
Agradecimiento					█	█	█	█																				
Dedicatoria					█	█	█	█																				
Introducción					█	█	█	█																				
Justificación					█	█	█	█																				
Planteamiento del problema					█	█	█	█																				
Objetivos					█	█	█	█																				
Objetivo general					█	█	█	█																				
Objetivos específicos					█	█	█	█																				
CAPÍTULO 1																												
1. Antecedentes Generales								█																				



Bibliografía

- EL Horno Panadería y Pastelería ELHOPAPA Cía. Ltda. (16 de Junio de 2021). *EL HORNO PANADERÍA Y PASTELERÍA*. Obtenido de EL HORNO PANADERÍA Y PASTELERÍA: <https://elhornopanaderia.com.ec>
- Hansen Holm. (2011). *Manual para implementar las Normas Internacionales de Información Financiera*. Guayaquil.
- Hermanson, R., Edwards, J., & Maher, M. (2011). *Principios de Contabilidad: Una perspectiva empresarial*. Texas.
- Horngren, C., Datar, S., & Rajan, M. (2012). *Contabilidad de costos: Un enfoque gerencial*. México: Cámara Nacional de la Industria Editorial.
- López, J. (2014). *Gestión de Inventarios*. Madrid: Elearning.
- Organización Interamericana de Ciencias Económicas . (2015). *NIC NIIF*. Obtenido de <https://www.nicniif.org/home/iasb/que-es-el-iasb.html>
- Ortiz, M., González, & Carlos. (2018). *Gestion Financiera Empresarial*. Machala: UTMACH.
- Rojas, M., Guisao, E., & Cano, J. (2011). *Logística integral*. Bogotá: CEP.
- Rossetti, G., & Arcusin, L. (25 de Septiembre de 2013). *Otimización del Sistema de Inventario*. Santa Fe. Obtenido de http://www.aaig.org.ar/SCongresos/docs/04_025/papers/11a/11a_1510_069.pdf
- Sinisterra, G. (2006). *Contabilidad de Costos*. Bogotá: Ecoe Ediciones.
- Urueña, O. L. (2010). *Contabilidad Básica*. Bogotá: Fundación San Mateo.
- Van Horne, J., & Wachowicz, J. (2010). *Fundamentos de Administración Financiera* (Décimotercera Edición ed.). Mexico: PEARSON EDUCACIÓN.
- Zapata Cortes, J. A. (2014). *Fundamentos de la gestión de inventarios*. Medellín: Esume.
- Zapata, P. (2011). *Contabilidad General*. Colombia: Mc Graw Hill.