

UCUENCA

Universidad de Cuenca

Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas

Carrera de Contabilidad y Auditoría

Elaboración del presupuesto vinculado a costos de producción, para el periodo fiscal 2024, para una empresa heladera en la ciudad de Cuenca y su impacto en la toma de decisiones financieras y de inversión

Trabajo de titulación previo a la obtención del título de Licenciado en Contabilidad y Auditoría

Autores:

Paula Sofía Garrido Carmona

Christian Geovanny Saavedra Abril

Director:

Johanna Catalina Armijos Cordero

ORCID:  0000-0002-5597-1440

Cuenca, Ecuador

2023-03-23

Resumen

Esta investigación busca estudiar a una empresa heladera que se encuentra ubicada en la ciudad de Cuenca, provincia del Azuay, con base en la información obtenida del año 2023 para proponer una herramienta financiera como es un presupuesto vinculado a costos de producción, para el periodo fiscal 2024. Se tuvo acceso a información estratégica, al igual que información contable y financiera que facilitó la recolección de datos y cálculos para cada uno de los presupuestos que conforman el presupuesto maestro; sin embargo, es importante mencionar que algunos elementos de análisis con los que no contaba la empresa se procedió a desarrollarlos y presentar una propuesta de estos. Inicialmente se plantea el análisis del micro y macroentorno, para comprender la posición de la organización en el mercado y de esta manera plantear posteriormente el presupuesto operativo y en relación con este, el presupuesto financiero; finalmente, se recibió la validación de expertos y presentación de Estados Financieros proyectados.

Palabras clave: planificación financiera, presupuesto operativo, proyecciones financieras



El contenido de esta obra corresponde al derecho de expresión de los autores y no compromete el pensamiento institucional de la Universidad de Cuenca ni desata su responsabilidad frente a terceros. Los autores asumen la responsabilidad por la propiedad intelectual y los derechos de autor.

Repositorio Institucional: <https://dspace.ucuenca.edu.ec/>

Abstract

This research aims to study an Ice Cream Shop located in Cuenca, Azuay province. The study is based on information obtained from 2023 to propose a financial tool, such as a budget linked to production costs, for the fiscal period 2024. Access to strategic information, accounting, and financial information was obtained, facilitating data collection and calculations for each component of the master budget. However, it is essential to note that some elements of analysis unavailable to the company were developed, and a proposal was presented. Initially, the micro and macro environmental analysis was proposed to understand the organization's position in the market and subsequently suggest the operating budget and, concerning this, the financial budget. Finally, expert validation and the presentation of projected financial statements were received.

Keywords: financial planning, operative budget, financial projections



The content of this work corresponds to the right of expression of the authors and does not compromise the institutional thinking of the University of Cuenca, nor does it release its responsibility before third parties. The authors assume responsibility for the intellectual property and copyrights.

Institutional Repository: <https://dspace.ucuenca.edu.ec/>

Índice de Contenido

INTRODUCCIÓN	13
JUSTIFICACIÓN	13
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	14
OBJETIVOS	16
Objetivo General.....	16
Objetivos Específicos	16
DISEÑO METODOLÓGICO	17
Tipo de Investigación.....	17
Enfoque investigativo	17
CAPÍTULO I	19
1. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA.....	19
1.1 Antecedentes del sector	19
1.1.1 Sector Lácteo	19
1.1.1.1 Sector Heladero.....	20
1.1.2 Sector Panificador	21
1.2 Conceptos Contables.....	23
1.2.1 Contabilidad.....	23
1.2.1.1 Contabilidad General.....	23
1.2.1.1.1 Tipos de contabilidad.....	24
1.2.1.2 Contabilidad de Costos.	24
1.2.1.2.1 Tipos de Costos.....	25
1.2.1.2.2 Elementos del Costo.....	26
1.2.1.2.3 Tipos de Sistemas de Costeo.....	28
1.2.1.3 Depreciación.....	28
1.2.1.3.1 Métodos de Depreciación.....	29
1.2.1.4 Punto de Equilibrio.....	29
1.2.1.4.1 Punto de Equilibrio en Unidades Monetarias.	30
1.2.2 Planificación financiera.....	31
1.2.2.1 Presupuesto.....	31
1.2.2.2 Presupuesto maestro.	33
1.2.2.2.1 Presupuesto Operativo.	34
1.2.2.2.2 Presupuesto Financiero.....	39

1.2.3 Evaluación presupuestaria.....	40
1.2.3.1 Análisis de Sensibilidad.....	40
1.2.3.2 Evaluación presupuestaria.....	40
CAPÍTULO II.....	41
2. ANÁLISIS DEL MACRO Y MICROENTORNO EMPRESARIAL.....	41
2.1 Análisis del Macroentorno de la empresa.....	41
2.1.1 Análisis competitivo.....	41
2.1.1.1 Segmentación del Mercado.....	41
2.1.1.1.1 Segmentación geográfica.....	41
2.1.1.1.2 Segmentación demográfica.....	43
2.1.1.2 Análisis de la Oferta.....	44
2.1.1.2 Productos sustitutos.....	45
2.1.1.3 Productos complementarios.....	46
2.1.2 Análisis P.E.S.T.E.L.....	47
2.1.3 Análisis de las 5 fuerzas de Porter.....	47
2.2 Análisis del Microentorno de la empresa.....	49
2.2.1 Aspectos Generales.....	49
2.2.1.1 Reseña histórica.....	49
2.2.1.2 Plan Estratégico y Operativo.....	50
2.2.1.2.1 Misión.....	50
2.2.1.2.2 Visión.....	50
2.2.1.2.3 Valores corporativos sugeridos.....	50
2.2.1.2.4. Objetivos Estratégicos.....	51
2.2.1.3 Análisis F.O.D.A.....	51
2.2.1.4 Organigrama de la empresa.....	52
2.2.1.5 Flujograma de procesos productivos de la empresa.....	52
2.2.1.6 Organismos de control.....	55
2.2.1.6.1 Superintendencia de Compañías, Valores y Seguros.....	55
2.2.1.6.2 Servicio de Rentas Internas.....	55
2.2.1.6.3 Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria.....	56
2.2.1.7 Normativa aplicable.....	56
2.3 Análisis financiero de la empresa.....	57

2.3.1 Situación financiera de años anteriores.....	58
2.3.1.1 Estado de Situación Financiera.....	58
2.3.1.2 Estado de Resultados	59
2.3.2 Análisis de composición y variación de Estados Financieros	60
2.3.2.1 Análisis de composición y variación de ESF 2022-2023.....	61
2.3.2.2 Análisis de composición y variación de ER 2022-2023.....	62
2.3.3 Indicadores financieros	64
CAPÍTULO III	67
3. PRESUPUESTO.....	67
3.1 Presupuesto Operativo	67
3.1.1 Proyección de Ventas	67
3.1.2 Presupuesto de producción	69
3.1.3 Presupuesto de Uso de Materiales.....	71
3.1.4 Presupuesto de Compra de Inventario	73
3.1.5 Presupuesto de Mano de Obra Directa MOD.....	75
3.1.6 Presupuesto de Costos Indirectos de Fabricación CIF	77
3.1.7 Estado de Costos Presupuestado	78
3.1.8 Presupuesto de Gastos.....	79
3.2 Presupuesto Financiero	80
3.2.1 Precio de Venta.....	80
3.2.2 Presupuesto de Ventas.....	81
3.2.3 Saldo Óptimo.....	82
3.2.4 Presupuesto de Tesorería.....	83
3.3 Estados Financieros Presupuestados	85
3.4 Punto de Equilibrio	88
3.5 Análisis de sensibilidad.....	88
3.6 Evaluación presupuestaria.....	88
CAPÍTULO IV.....	90
4. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	90
4.1 Conclusiones.....	90
4.2 Recomendaciones	91
Referencias.....	92

Anexos.....	99
Anexo A Protocolo del Trabajo Integrador.....	99
Anexo B Análisis vertical y horizontal del Estado de Situación Financiera.....	115
Anexo B.1 Análisis vertical y horizontal del ESF de los años 2018 y 2019.....	115
Anexo B.2 Análisis vertical y horizontal del ESF de los años 2019 y 2020.....	116
Anexo B.3 Análisis vertical y horizontal del ESF de los años 2020 y 2021.....	117
Anexo B.4 Análisis vertical y horizontal del ESF de los años 2021 y 2022.....	118
Anexo B.5 Análisis vertical y horizontal del ESF de los años 2022 y 2023.....	119
Anexo C Análisis vertical y horizontal del Estado de Resultados	120
Anexo C.1 Análisis vertical y horizontal del ER de los años 2018 y 2019	120
Anexo C.2 Análisis vertical y horizontal del ER de los años 2019 y 2020	122
Anexo C.3 Análisis vertical y horizontal del ER de los años 2020 y 2021	124
Anexo 3.4 Análisis vertical y horizontal del ER de los años 2021 y 2022	126
Anexo 3.5 Análisis vertical y horizontal del ER de los años 2022 y 2023	128
Anexo D Cálculo de Ventas Presupuestadas.....	130
Anexo D.1 Ventas presupuestadas del área heladera	130
Anexo D.2 Ventas presupuestadas del área panadera	131
Anexo D.3 Ventas presupuestadas del área pastelera	132
Anexo E Presupuesto de Producción Analítico	133
Anexo F Presupuesto de Uso de Materiales Analítico	139
Anexo G Presupuesto de Compras Analítico	144
Anexo H Presupuesto de Mano de Obra Analítico.....	148
Anexo I Presupuesto de Costos Indirectos de Fabricación Analítico.....	153
Anexo J Presupuesto de Gastos Analíticos.....	155
Anexo K Presupuesto de Ventas Analíticos	157
Anexo L Presupuesto de Tesorería	160
Anexo M Punto de Equilibrio en Cantidades y en dólares	163
Anexo N Análisis de Sensibilidad.....	163
Anexo O Análisis de Sensibilidad	164
Anexo O.1 Caso Pesimista.....	164
Anexo O.2 Caso Base (Normal)	167
Anexo O.3 Caso Optimista	170

Anexo P. Entrevista al gerente de la empresa con sus respuestas.....	174
Anexo Q. Validación del presupuesto mediante exposición ante expertos internacionales	175

Índice de Tablas

Tabla 1. Participación porcentual de las 5 principales provincias productoras de leche y sus derivados en el territorio ecuatoriano.	20
Tabla 2. Estructura del presupuesto de producción.	36
Tabla 3. Estructura del presupuesto de inventarios.....	36
Tabla 4. Estructura del presupuesto de compras.	37
Tabla 5. Estructura del presupuesto de MOD.....	38
Tabla 6. Estructura del presupuesto de CIF.	38
Tabla 7. Estructura del presupuesto de Gastos.....	39
Tabla 8. Principales competidores ubicados en la ciudad de Cuenca.	45
Tabla 9. Estados de Situación Financiera comparativos de la empresa.....	58
Tabla 10. Estados de Resultados comparativos de la empresa.	59
Tabla 11. Análisis vertical y horizontal del ESF de los años 2023 y 2022.	61
Tabla 12. Análisis vertical y horizontal del ER de los años 2023 y 2022.	62
Tabla 13. Indicadores financieros al 2023.	64
Tabla 14. Estacionalidad de las ventas.....	69
Tabla 15. Requerimiento de materiales para elaborar Helado de Crema.....	71
Tabla 16. Requerimiento de materiales para elaborar Pan.....	72
Tabla 17. Requerimiento de materiales para elaborar Pasteles.	72
Tabla 18. Presupuesto de Compra de Materia Prima.....	75
Tabla 19. Procesos y su asignación de recursos de MOD por proceso.	76
Tabla 20. Presupuesto de MOD.....	76
Tabla 21. Estado de Costos Presupuestado.....	78
Tabla 22. Costos de Producción presupuestado por producto.	80
Tabla 23. Gastos Presupuestados por producto.	80
Tabla 24. Precios de Venta presupuestados	81
Tabla 25. Precios de Venta manejados por la empresa	81
Tabla 26. Presupuesto de Ventas	82
Tabla 27. Resumen de financiamiento de la empresa para mantener saldo óptimo	85
Tabla 28. Estado de Resultados y de Situación Financiera Presupuestados.....	86
Tabla 29. Punto de Equilibrio en Unidades.....	88
Tabla 30. Escenarios probables de venta.....	89
Tabla 31. Costo de subactividad.....	89

Índice de Ilustraciones

Ilustración 1. Mapa de parte de Europa cercana al Mar Mediterráneo y Mar Tirreno.	22
Ilustración 2. Punto de equilibrio, tomando como factores a las ventas y los costos totales.	30
Ilustración 3. Estructura de un presupuesto maestro.	33
Ilustración 4. Gráfico de Regresión Lineal.	35
Ilustración 5. Mapa del cantón Cuenca, con su área urbana y rural.	42
Ilustración 6. Ubicaciones de los locales de la empresa heladera en la ciudad de Cuenca.	43
Ilustración 7. Distribución porcentual de la población de la provincia del Azuay en rangos de edades.	44
Ilustración 8. Análisis P.E.S.T.E.L. de la empresa.....	47
Ilustración 9. Análisis F.O.D.A. de la empresa.....	51
Ilustración 10. Organigrama funcional de la empresa.	52
Ilustración 11. Flujograma de proceso productivo de la empresa.	53
Ilustración 12. Flujograma de proceso productivo del área de heladería.....	54
Ilustración 13. Flujograma de proceso productivo del área de panadería.	54
Ilustración 14. Flujograma de proceso productivo del área de pastelería.	55
Ilustración 15. Proyección lineal de las ventas de helados de los últimos 6 años.....	68
Ilustración 16. Proyección lineal de las ventas de panadería de los últimos 6 años.	68
Ilustración 17. Proyección lineal de las ventas de pastelería de los últimos 6 años.....	68
Ilustración 18. Ventas presupuestadas en unidades.	69
Ilustración 19. Porcentaje de producción de cada producto.....	70
Ilustración 20. Porcentaje de uso de materiales para la producción de cada producto.....	73
Ilustración 21. Presupuesto de CIF.....	77
Ilustración 22. Presupuesto de Gastos.	79

DEDICATORIA

A mis padres, Roberto y Ximena por respetar mi decisión de estudiar esta carrera y apoyarme incondicionalmente con amor y paciencia para lograr mis objetivos; además de enseñarme a luchar por lo que deseo.

-Sofía Garrido

A mis padres, Rafael e Ilda, por dejarme elegir una carrera que me guste y no imponerme una decisión y por siempre apoyarme a pesar de las dificultades que se presentaron debido a la misma; y a mi hermano Xavier por ser mi guía y en muchas ocasiones profesor en mis dudas.

-Christian Saavedra.

AGRADECIMIENTO

Mi agradecimiento a la Carrera de Contabilidad y Auditoría por prepararme con profesores de alta calidad educativa, a nuestra querida docente Johanna Armijos por la paciencia y cariño con la que siempre nos ha enseñado y apoyado en cualquier circunstancia. A mis padres, a mi Tata, a mis tíos, a mi hermana, a Edmundo, a Christian y Lu por siempre apoyarme y acompañarme en las largas rutinas de estudio a lo largo de la carrera.

Gracias de todo corazón por ayudarme a volar alto.

-Sofía Garrido

Mi agradecimiento a la Universidad de Cuenca por haberme educado en todos los conocimientos que he adquirido en estos años, a nuestra estimada profesora Johanna Armijos quien nos apoyó a lograr culminar este trabajo y por llegar a convertirse en una gran amiga apoyándonos no solo en lo educativo sino también en lo personal. A mis padres, a mi hermano, a Sofia y a Paco por apoyarme y acompañarme muchas veces hasta altas horas de la noche debido a la exigencia que la carrera amerita.

Muchas gracias por todo su apoyo y cariño que me han ayudado a cumplir con esta meta.

-Christian Saavedra.

INTRODUCCIÓN

JUSTIFICACIÓN

La alimentación a lo largo de la historia ha ido evolucionando desde los inicios de la humanidad, que datan hace 6 millones de años aproximadamente, en África Oriental, y ha tenido una fuerte influencia en la conducta y cultura de la población alrededor del planeta. América Latina se encuentra privilegiada geográficamente, pues está enriquecida con minerales que han permitido una producción próspera de una gran cantidad de alimentos y derivados a lo largo de todo su territorio (Salas, J, et al., 2009).

De acuerdo con datos proporcionados por el Banco Central del Ecuador BCE (2021) y Mucho Mejor Ecuador (2022), el sector de elaboración de productos lácteos, C10500, y el de alimentos preparados y bebidas, C1071, tienen una representatividad con respecto al Producto Interno Bruto PIB correspondiente al 2021 del 1,3% y 6,6% respectivamente, siendo industrias económicamente importantes a nivel nacional. Es importante mencionar que, según el Instituto Nacional de Estadística y Censos (2020), en Cuenca existen alrededor de 43 empresas dedicadas a la elaboración de productos lácteos y derivados; y, por parte del sector panificador constan 1937 organizaciones en el registro.

Por tal motivo, una correcta proyección de información económico-financiera ayudará a la adecuada toma de decisiones, ya que se tendrá conocimiento de los costos de la organización y su plan estratégico, lo que optimizará recursos y procesos de la organización, generando así una ventaja competitiva en el mercado y contribuirá a alcanzar la consecución de sus objetivos planteados a corto y largo plazo.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Los productos lácteos y derivados conocidos desde tiempos remotos como una fuente indispensable de nutrientes y energía, ha mostrado una gran evolución productiva en los últimos tiempos generando oportunidades de inversión para los empresarios. Ecuador se encuentra entre los 10 países productores de Latinoamérica de leche entera y fresca de vaca lo que ha permitido el crecimiento en la comercialización de estos, en varias ciudades del Ecuador se encuentran grandes industrias dedicadas a la comercialización de lácteos y sus derivados (Kouzmine, 2003).

Por otra parte, aunque en años pasados no tenía la importancia que tiene ahora, la realización de un presupuesto para un previo conocimiento y análisis de posibles escenarios, hoy en día, genera una importante ventaja a la hora de tomar decisiones, pues ayuda a, si bien no eliminar, minimizar la incertidumbre al presentarse tales circunstancias.

Tras una indagación en empresas de la pequeña y la mediana industria, PYMES, en la ciudad de Cuenca, se logra evidenciar que los administradores de estas organizaciones no consideran la importancia que la aplicación de un presupuesto en su empresa podría tener y, menos aún, los beneficios que podría generar; esto sumado al costo que tiene la implementación de un sistema de este tipo, se opta por no aplicar esta herramienta de análisis y toma de decisiones, y simplemente se decide con base en la experiencia de los administradores, pero con riesgo exponencial al no tener posibles escenarios futuros ya previstos y analizados.

Este escenario no difiere de la situación actual de la empresa heladera que se realizará el presupuesto, pues, en esta compañía no se ha aplicado ningún tipo de planificación financiera, ocasionando así problemáticas como incertidumbre en la eficiencia y eficacia en el uso de recursos, así como de niveles tolerables de pérdida en procesos de producción, ausencia de indicadores financieros como herramienta de toma de decisiones, carencia de un

sistema óptimo de costos de producción, escasez de planificación presupuestaria que permita aprovechar oportunidades de inversión y proyectar objetivos a largo plazo.

Esta problemática en la industria de nuestro país y, específicamente de nuestra ciudad, ha llevado a la decisión de realizar este proyecto integrador con el que se busca generar un sistema de presupuesto que ayude a la empresa heladera a tener un conocimiento de eventuales situaciones futuras que podrían llegar a afectar a la empresa y, tras el análisis de estos escenarios se tengan ya previstas decisiones que ayuden oportunamente a la solución de tales circunstancias.

OBJETIVOS

Objetivo General

Desarrollar un presupuesto vinculado a costos de producción para la empresa heladera. para el periodo fiscal 2024.

Objetivos Específicos

- Establecer una postura teórica con base en la fundamentación teórica de bases conceptuales que funcionen de pilar para el desarrollo de este proyecto integrador.
- Recabar información del entorno macro y microempresarial que permita diagnosticar la situación actual de la empresa.
- Proponer un presupuesto vinculado a costos, que se acople a las condiciones específicas de la empresa, y establecer mecanismos de evaluación presupuestaria.
- Validar la propuesta de presupuesto, para determinar la factibilidad de su posible aplicación en la organización.

DISEÑO METODOLÓGICO

Tipo de Investigación

1. **Aplicada.** Este tipo de investigación aborda alguna problemática específica real y propone soluciones prácticas a la misma. Como es el caso de este Trabajo de Titulación, que lo que busca es brindar una herramienta que ayude en el análisis de información proyectada de la empresa heladera, y así facilitar la toma de decisiones por parte de los administrativos, principalmente en el aspecto financiero y operativo.
2. **Descriptiva.** Esta figura investigativa ayuda a especificar la estructura o la composición de un elemento en concreto; en el contexto de este trabajo, se especifica la estructura y composición de un presupuesto maestro y su aplicación específica en una empresa heladera.

Enfoque investigativo

1. **Cuantitativo.** Este tipo de enfoque implica recolectar, tratar y analizar información numérica para explicar determinados escenarios, en el caso puntual de esta tesis se refiere al análisis de ventas, flujo de caja, compra de mercadería, cantidades a producir y el costo pertinente de la producción, para con todo este tratamiento se pueda desembocar en una herramienta de análisis como lo son los Estados Financieros proyectados.
2. **Cualitativo.** Este enfoque busca analizar información sobre las personas y el entorno que las rodea. En el caso de estudio se refiere al análisis de macro y microentorno de la empresa heladera para obtener información extra que aporte un plus de apoyo para el análisis de información cuantitativa.

Además, para el desarrollo neto del análisis presupuestario se utilizará el modelo del porcentaje de ventas, el cual se basa en la proyección de cuentas con base en dato históricos, partiendo de la premisa que las ventas afectan a la mayoría de las cuentas. Este modelo inicia

con la proyección de las ventas, basándose en el análisis de regresión, para luego utilizar cédulas presupuestarias que se basa en el costo porcentual de cada rubro que conforman el costo de los productos vendidos y otros valores y cuentas relacionadas a las ventas (Armijos C., 2019).

CAPÍTULO I

1. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

1.1 Antecedentes del sector

1.1.1 Sector Lácteo

La leche y todos los productos que se obtienen tras sus distintos tipos de procesamientos son una fuente rica de proteínas y nutrientes y que, según la Secretaría de Salud del Gobierno de México, en su artículo *Sabías que... la leche es un buen aliado para la salud* (2016), el consumir la cantidad óptima de este alimento proporciona nutrientes como “calcio, magnesio, selenio, riboflavina, vitamina B12 y ácido pantoténico”; siendo un alimento esencial para la salud por lo que, es considerado de primera necesidad por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).

Ecuador, al encontrarse en América Latina, es un gran productor de lácteos y sus derivados, lo que ha generado que, con el paso de los años, este sector productivo sea una de las principales fuentes de empleo, además de contribuir a la dinamización de la economía nacional. De acuerdo con datos del BCE (2020) y de la CFN (2022), la producción de leche y sus derivados se concentra principalmente en 5 provincias, las cuales están representadas en la siguiente tabla.

Tabla 1.

Participación porcentual de las 5 principales provincias productoras de leche y sus derivados en el territorio ecuatoriano.

Provincia	Participación (%) a la producción nacional
Pichincha	18,00%
Azuay	13,60%
Manabí	10,80%
Cotopaxi	10,50%
Chimborazo	9,40%
TOTAL	62,30%

Fuente. CFN (2022). *Elaboración propia.*

Como se aprecia en la tabla anterior, la provincia del Azuay se encuentra en segundo lugar en la producción de insumos lácteos a nivel nacional, y toda esta producción es utilizada para, ser distribuida de manera pura o como bebida láctea procesada; o bien, es dirigida a plantas productoras de derivados lácteos para su tratamiento y producción de alimentos como son quesos, yogures, crema de leche, helados, entre muchos otros. De estos últimos productos, el actual trabajo se enfocará en una empresa que corresponde al sector heladero.

1.1.1.1 Sector Heladero.

En el país, el sector heladero se encuentra clasificado, de acuerdo con la CFN (2022), dentro del grupo C “Industria Manufactureras”, subgrupo C10 “Elaboración de Productos Alimenticios” y categoría C10500 “Elaboración de Productos Lácteos”. Esta industria se encuentra en auge, esto debido a los avances tecnológicos e innovación en técnicas gastronómicas, permitiendo que, a nivel nacional exista una amplia variedad de referencias de helados, que en algunos casos han superado los 90 tipos (El Universo, 2021).

De acuerdo con las últimas investigaciones que se han realizado, el impacto que ha generado esta industria ha llegado a tal magnitud que, varios productores han tomado la decisión de comercializar sus productos no sólo a nivel nacional, sino que también a nivel

internacional, es así como Tonato (2018) proyecta exportaciones para el periodo 2023 que ascienden a 4.451.112,00 litros de helado.

Este grupo productivo ha llegado a alcanzar un consumo per cápita anual de 300 millones de paletas o barras de helado aproximadamente, estimando así la ingesta de 18 unidades por habitante. Debido a la ubicación geográfica de Ecuador, la demanda de este alimento se incrementa principalmente en dos épocas del año, siendo la primera de ellas el invierno, en la región Costa, durante el primer trimestre del año en donde la temperatura asciende; y la segunda, en la época de verano en la región Sierra, entre los meses de julio a septiembre (El Universo, 2021).

Cabe recalcar que, este sector económico, en su mayoría se encuentra conformado por PYMES de índole familiar, desarrolladas por artesanos que, debido a su experiencia, han podido perfeccionar técnicas productivas aprovechando la abundancia de nutrientes en el territorio nacional al utilizar insumos naturales de primera calidad, lo que ayuda a crear un amplio catálogo de sabores, principalmente, frutales (López Moreno, Catota Mesías, & Vilcacundo Pérez, 2022).

1.1.2 Sector Panificador

El pan es uno de los alimentos más consumido a nivel mundial, los hay de muchos tamaños, formas y sabores, tienen diferente preparación, leudado y horneado. Según la RAE (2022), el pan se define como un “alimento que consiste en una masa de harina, por lo común de trigo, levadura y agua, cocida en un horno”; en cada cultura, a lo largo de la historia de la humanidad, ha ido adquiriendo esta preparación diferentes características y nombres propios de las diferentes regiones del mundo.

El pan se lo elabora a base de harina, por lo general, de trigo, el cual es un cereal que remonta su aparición en Oriente Medio y que posteriormente fue llevado, según se tiene evidencia histórica, a Egipto en donde se cultivaba dicha gramínea cerca de las riberas del río

Nilo y en donde se tiene vestigios de los primeros *panes* que datan de hace 2700 a.C.; sin embargo, se encontró en una excavación arqueológica un horno de horneado de pan de hace 4000 a.C., demostrando aún más la antigüedad del consumo humano de este alimento (2009, págs. 21-22).

Tras transcurrir los años, y con la expansión de territorios y vínculos comerciales este alimento llegó a ser muy popular en Europa, desde la época romana hasta la actualidad, teniendo principalmente impacto en la región cercana al mar Mediterráneo y Tirreno, como lo es en lo que actualmente son los territorios de Italia, Francia, España, Grecia (2009, pág. 22), según se observa en la Ilustración 1.

Ilustración 1.

Mapa de parte de Europa cercana al Mar Mediterráneo y Mar Tirreno.



Fuente. *Google Maps* (2023).

En la actualidad el pan es un alimento consumido de manera global, está presente en todo tipo de dietas, con sus pertinentes modificaciones en las preparaciones, siendo considerado como un alimento de primera necesidad por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). Además, tomando como base los ingredientes y la preparación del pan han existido diversas variaciones para crear otro tipo de

plátanos tanto dulces como salados, siendo amplio su uso en el ámbito dulce para la elaboración de postres como son pasteles, galletas, brownies, hojaldre, crepés, croissants, etc., que no son más que variaciones de la receta original del pan.

En nuestro país, la realidad no es diferente, el pan y sus variaciones, tanto dulces como saladas, se encuentran en la dieta de todos los ecuatorianos a diario. Según datos obtenidos del INEC (2017), en el país existen alrededor de 5670 empresas formales que se dedican a la industria panificadora; y de manera más específica, según el INEC (2020), en Cuenca existen alrededor de 1937 organizaciones en el registro y otras 543 fuera del padrón oficial; por lo que según datos oficiales, esta industria genera fuentes de empleo para alrededor de 13500 personas de manera directa a nivel nacional y a 5300 de manera indirecta.

1.2 Conceptos Contables

1.2.1 Contabilidad

1.2.1.1 Contabilidad General.

Se puede definir a la contabilidad como un sistema que permite el registro de hechos económicos a partir de la clasificación e interpretación de estos en términos monetarios, en donde se verán relacionados directamente a las operaciones y los movimientos de la empresa (Díaz Moreno, 2006).

Para poder desarrollar de una manera óptima la contabilidad hay que tener en cuenta los objetivos que engloba esta ciencia, uno de los más importantes es comunicar a los usuarios de información financiera la situación de la organización con base en los principios contables. Adicionalmente, se informará acerca de los resultados dentro de un periodo fiscal con los respectivos anexos que detallen la causa de aquellos resultados (Omeñaca García, 2017).

Los usuarios se dividen en internos y externos, como primeros tenemos a los propietarios, contadores, financieros, gerentes y demás involucrados directamente con el desarrollo de esta información; mientras que los usuarios externos estarán compuestos por

aquellos que mantienen relaciones de comerciales como proveedores o instituciones financieras, además aquellos organismos de control y supervisión, posibles inversores, entre otros (Zapata, 2017).

1.2.1.1.1 Tipos de contabilidad.

La contabilidad se subclasifica en varias ramas especializadas y aplicadas para diversos giros de negocios. Esta puede estar clasificada por el origen de capital, es decir, será privada cuando su finalidad de registro de movimientos económicos sea de empresas particulares; mientras que, será de origen público cuando el registro sea bajo normativa y direccionada a entes estatales (Díaz Moreno, 2006).

También podemos contar con una clasificación según la actividad económica que la empresa ejerza, una de estas es contabilidad comercial que se encuentra orientada a empresas que realizan únicamente comercialización de inventario, mediante compra y venta directa. Por otro lado, tenemos al sector productivo que, debido a que manejan diferentes productos finales, mano de obra que se encuentra relacionada, otros costos indirectos y demás elementos, es necesario aplicar una contabilización de acuerdo con los costos incurridos en el proceso productivo. También, podemos contar con profesionales que brinden únicamente sus servicios, por ejemplo, asesoría en ese caso necesitaremos registros que plasmen esta actividad. Al igual que las áreas recién nombradas la contabilidad puede llegar a diversificarse y aplicarse según la necesidad de la empresa (Díaz Moreno, 2006).

1.2.1.2 Contabilidad de Costos.

La contabilidad ha demostrado ser una herramienta esencial para el desarrollo de las actividades de una organización y más aún cuando se trata de costos, una de las más importantes en el sector productivo es la contabilidad de costos, la misma que se define como la ciencia y técnica de registrar y analizar los costos necesarios para prestar un servicio o producir un ítem, así como también sus procesos de elaboración (Zapata Sánchez, 2007).

Es importante comprender la definición de costo, para lo cual Ricardo Rojas (2007) en su libro Sistema de Costos. Un Proceso para su Implementación lo define como “la suma de erogaciones en que incurre una persona para la adquisición de un bien o servicio, con la intención de que genere un ingreso en el futuro”, es decir todos los desembolsos de dinero que se realizan al momento de la compra de un bien o servicio hasta que esté listo para su utilización.

Al utilizar este tipo de contabilidad se puede encontrar varias ventajas como lo es el valorar los costos incurridos en un proceso de producción de manera confiable, lo que conlleva a un establecimiento oportuno de precios de venta, también promueve un óptimo uso de recursos debido a que con este se pueden aminorar los despilfarros, además de esto ayuda a prevenir mediante escenarios y condiciones diferentes movimientos en el mercado que puedan ocurrir y afectar de manera directa o indirecta a la empresa. A partir de esto, existe una adecuada toma de decisiones por parte del gobierno corporativo, ya que cuentan con la información necesaria para una acertada decisión (Zapata, 2019).

1.2.1.2.1 Tipos de Costos.

Los tipos de costos se encuentran clasificados de varias maneras según su funcionalidad, naturaleza y otras características relacionadas a la aplicación que se le dará dentro de lo contable, para lo cual es relevante considerar las siguientes agrupaciones:

- **Por el alcance.**
 - **Costos Totales.** Es la suma de todos los componentes del costo que han incurrido en la producción de un bien o la prestación de un servicio (Zapata Sánchez, 2007).
 - **Unitarios.** Corresponde a la división de los costos totales entre el total de las unidades producidas fabricadas (Zapata Sánchez, 2007).

- **Por la identidad.**
 - **Directos.** Son aquellos que se los asigna directamente al costo de un producto o servicio, son fácilmente identificables a la hora de su asignación (Zapata Sánchez, 2007).
 - **Indirectos.** Son aquellos que se utiliza una proporción o relación a la hora de asignarlos debido a su complejidad de identificación de una cantidad atribuible a cada bien producido o servicio prestado (Zapata Sánchez, 2007).
- **Por su relación con el nivel de producción.**
 - **Fijos.** Son aquellos que, independiente a la cantidad de producción, se mantienen constantes sin considerar los niveles productivos (Zapata Sánchez, 2007).
 - **Variables.** Son aquellos que tienen una relación directamente proporcional al nivel productivo de la entidad, es decir, aumentan también si la producción aumenta (Zapata Sánchez, 2007).

1.2.1.2.2 Elementos del Costo.

Según Zapata, P. (2019), en su libro Contabilidad de costos Herramientas para la toma de decisiones existen tres elementos que en cualquier proceso de producción son indispensables, por ello se detallará a continuación:

- **Materia prima:**

Son aquellos insumos que se encuentren en estado natural o no, los mismos que servirán para el proceso de producción del artículo previsto.

- **Mano de Obra:**

En esta se incluirán rubros considerando si el aporte fue de manera intelectual o físicamente para el proceso respectivo.

- **Costos indirectos de fabricación:**

Se incluirán los bienes y servicios complementarios pero necesarios para el proceso productivo o prestación de servicio, como ejemplo tenemos a los servicios básicos.

Adicional a las definiciones anteriores, Ortega, J. (2017) nos indica que estos elementos del costo pueden subclasificarse de la siguiente manera:

- **Materia prima.**

- **Directa.**

Serán directas cuando al momento de obtener el producto terminado, su composición o función en este se pueda detectar rápidamente y de manera clara.

- **Indirecta.**

Materiales que se utilizaron en el proceso productivo para lograr el resultado final y no necesariamente están visibles en el producto terminado, como ejemplo tenemos la pintura en muebles.

- **Mano de obra.**

- **Directa.**

Aquella que tiene participación evidente en el proceso productivo para lograr obtener el producto.

- **Indirecta.**

No se relaciona con el producto directamente, sin embargo, si puede participar en el proceso productivo realizando inspecciones, supervisiones y otras funciones.

- **Costos indirectos de fabricación.**

- **Variables.** Relacionados directamente a las cantidades producidas.

- **Fijos.** No presentan cambio al momento de variaciones en niveles de

producción. Son aquellos que se mantendrán independientemente si la empresa produce o no.

1.2.1.2.3 Tipos de Sistemas de Costeo.

Los sistemas de costeo mayormente utilizados se detallan a continuación, habiendo tomado como referencia los planteamientos encontrados en el libro Contabilidad de costos Herramientas para la toma de decisiones según Zapata, P. (2019).

- **Sistema de órdenes de producción.**

Este sistema usualmente se utiliza en las organizaciones dedicadas a realizar producción por orden de pedido o en lotes. Por lo tanto, este sistema inicia con el pedido que recibe el encargado en la empresa, además, para esta orden existirá una hoja de costos, en donde posteriormente se podrá realizar una comparación entre costos reales y estimados. Es importante mencionar que este además de proporcionarnos información relevante y oportuna, nos permitirá realizar un seguimiento y control en el proceso productivo.

- **Sistema de costeo por procesos.**

Las empresas que realizan producción por serie utilizan este sistema de costeo, en donde estará acompañado por planificación de producción con periodicidad según lo requiera la organización. El costo de producción se dividirá según cada proceso productivo, lo que permitirá elaborar informes de cantidades y costo monetario por cada fase. También se consideran costos históricos y predeterminados. Esto permitirá la implementación de políticas de precios y generará mayor eficiencia y eficacia en los procesos.

1.2.1.3 Depreciación.

Según Enciso y Peña (2022), este concepto se refiere a la pérdida de valor de un activo fijo por el uso o paso de tiempo, para esto se considera la vida útil, la cual es el tiempo que se establece que dure un activo fijo. En el Ecuador, según el Reglamento para la Aplicación Ley de Régimen Tributario Interno (2010), en su última reforma realizada en el año 2021, se plantea

de la siguiente manera:

- Inmuebles (excepto terrenos), naves, aeronaves, barcasas y similares 5% anual.
- Instalaciones, maquinarias, equipos y muebles 10% anual.
- Vehículos, equipos de transporte y equipo caminero móvil 20% anual.
- Equipos de cómputo y software 33% anual.

1.2.1.3.1 Métodos de Depreciación.

Existen diferentes métodos de determinar dicho rubro, según Enciso y Peña (2022), dentro de los más conocidos son:

- Método lineal: Es aquel en el que se deprecia el activo de manera uniforme a lo largo de toda su vida útil. Para este método se utiliza la fórmula:

$$Dep. Lineal = \frac{\text{Valor de adquisición del Activo Fijo}}{\text{Vida útil (en años)}}$$

- Método de porcentaje fijo: Es un método en el cual la tasa de depreciación se mantiene constante, asemejándose al modelo anterior pero de método de cálculo diferente, por lo que se tiene la siguiente fórmula:

$$Dep. \% Fijo = 1 - \left(\frac{\text{Valor residual}}{\text{Valor del activo}} \right)^{\frac{1}{\text{Vida útil (en años)}}}$$

- Método por unidades producidas: Es un modelo en el que el activo tiene una vida útil que se relaciona de manera directa a la cantidad de producción o las horas en que lo hará. Su fórmula es:

$$D. U. P. = \frac{\text{Valor nominal} - \text{Valor Residual}}{\text{Unidades producidas}}$$

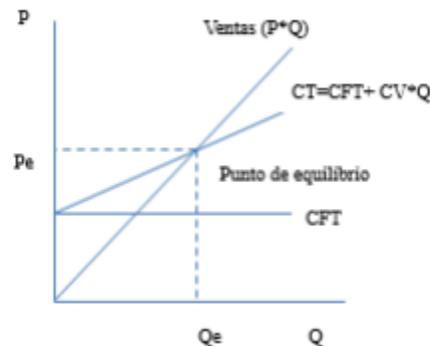
1.2.1.4 Punto de Equilibrio.

Conforme con Mazón Arévalo (2017), el punto de equilibrio es aquel nivel en donde se igualan los ingresos totales de la empresa con los gastos totales, por ende, no existen ganancias ni pérdidas. Este indicador es de gran importancia para el análisis empresarial pues

ayuda a los directivos de las compañías conocer el nivel de ventas, ya sea en cantidades o en valores monetarios, cuánto es lo mínimo que se debe vender y empezar a obtener ganancias.

Ilustración 2.

Punto de equilibrio, tomando como factores a las ventas y los costos totales.



Fuente. Mazón Arévalo, L. & et. al. (2017).

1.2.1.4.1 Punto de Equilibrio en Unidades Monetarias.

Se puede calcular cuánto es lo que se debe vender en términos de dinero, para poder cumplir con todos los pagos y obligaciones (Mazón Arévalo & et. al, 2017), con la siguiente fórmula:

$$PEQ = \frac{CT}{\sum[(1 - \frac{CV_i}{PV_i}) * W_i]}$$

En donde,

- CT = Costos Totales
- CV_i = Costo Variable Unitario del producto i
- PV_i = Precio de Venta Unitario del producto i
- W_i = Contribución a las ventas totales del producto i

Obteniendo la contribución marginal ponderada, que nos ayuda a obtener las cantidades de punto de equilibrio individual por producto que al ser divisor de los costos totales,

se obtiene la cantidad de productos a vender para tener el punto de equilibrio.

1.2.2 Planificación financiera

Llevar un control sobre las finanzas, ya sea en el ámbito personal como empresarial, es esencial para garantizar un bienestar económico, tanto a corto como a largo plazo. Sin embargo, no es sino hasta hace pocos años que se comenzó a reconocer la importancia de la implementación de planificación en finanzas, principalmente en el mundo de los negocios pues, como lo define Maroto (1998), se trata de “representaciones simplificadas de la realidad empresarial”; además, esta esquematiza y direcciona el camino óptimo para la organización.

Por otro lado, Cibrán et. al. (2013) definen a la planificación financiera como aquella información detallada, que ha sido cuantificada, de los planes que tiene a futuro una empresa, una organización o incluso, una persona, en los cuales tienen afección los recursos financieros (pág. 43).

Siendo la planificación financiera un proceso que, aunque, conlleva análisis y compromiso, genera una amplia gama de beneficios a quien la aplique; por lo que, resulta de crucial importancia para cualquier organización ya que, permite una administración efectiva de los recursos y, además, contribuye a la consecución de sus metas y objetivos. En este sentido, la principal herramienta de este proceso es la realización de presupuesto.

1.2.2.1 Presupuesto.

El presupuesto, según Bateman, T. (2017), es una de las herramientas más importantes que se utiliza en la gestión empresarial y financiera. Tiene la función de planificar y controlar los recursos financieros de la empresa, para generar un plan de acción en el que se establecen los objetivos económicos en un periodo determinado de tiempo.

En conformidad con lo anteriormente planteado, Hidalgo, Villarroel, & Hidalgo (2020) definen al presupuesto como una herramienta de análisis, que conlleva un proceso sistematizado, en el cual se plantean los objetivos de la empresa a corto o largo plazo, además

de situaciones previstas a futuro (págs. 9-10).

El presupuesto es una herramienta financiera de suma importancia ya que, esta permitirá la toma de decisiones acertadas y el planteamiento de objetivos de manera cuantitativa en un periodo determinado de tiempo. Teniendo conocimiento sobre qué es y qué busca un presupuesto, se puede inferir que es de gran extensión, por lo que para mayor comprensión es importante detallar la clasificación de los presupuestos que Burbano, J. (2000) plantea en su libro Presupuestos: Enfoque de gestión, planeación y control de recursos, tal como son:

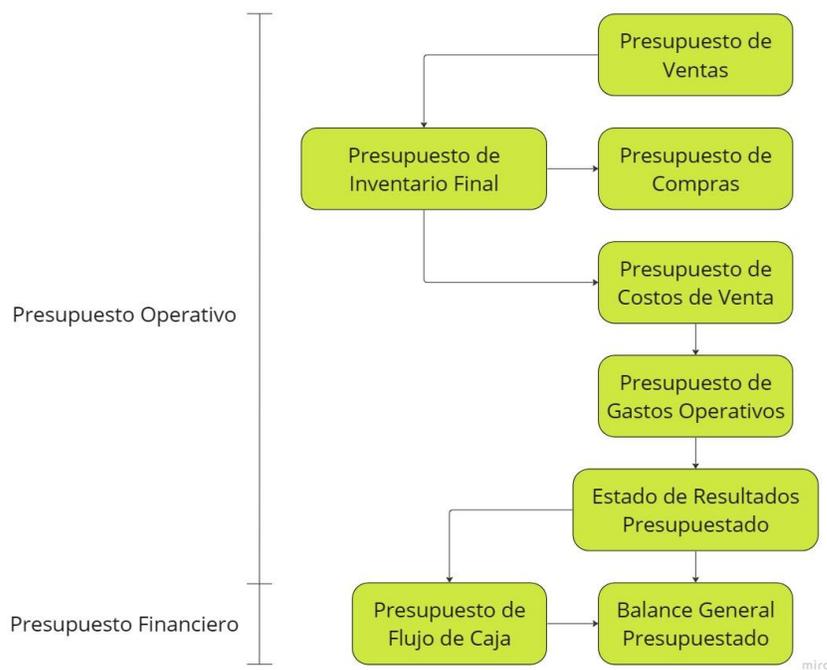
- Según la flexibilidad:
 - Rígidos: No admite reajustes al presupuesto inicial.
 - Flexibles: Permite realizar ajustes de acuerdo con ciertas variaciones que puedan ocurrir a lo largo de la aplicación de este.
- Según el periodo:
 - Corto plazo: Aquellos que se tiene como objetivo lograrlos en un periodo de hasta un año.
 - Largo plazo: Estos se planifican para varios periodos, su duración será mayor a un año, suelen utilizarse en grandes empresas.
- Según el campo de aplicabilidad de la empresa:
 - Económicos: Se detallan actividades y procesos que tendrán como base aplicativa el Estado de Resultados.
 - Financieros: Los cálculos engloban actividades que repercutirán en el Estado de Situación Financiera.
- Según el sector:
 - Privado.
 - Público.

- De recursos mixtos.

Además, es importante recordar que el presupuesto maestro según Horngren, Sundem, & Stratton (2006), se clasifica en dos grandes grupos como lo podemos visualizar a continuación:

Ilustración 3.

Estructura de un presupuesto maestro.



Fuente. Horngren, Sundem, & Stratton (2006). *Desarrollado en Miro, elaboración propia.*

Según se observa en el gráfico anterior, un presupuesto maestro se encuentra compuesto por el presupuesto operativo y el financiero, pero ¿qué es un presupuesto maestro?

1.2.2.2 Presupuesto maestro.

De acuerdo con Burbano, J. (2000), este presupuesto es aquel que abarca un análisis completo del macro y el microentorno de la empresa sobre la cual se va a desarrollar este estudio; abarcando desde los planes y objetivos administrativos para los siguientes periodos y

no sólo para el actual, analizando el entorno externo de la empresa y el interno, principalmente con políticas empresariales, su planificación estratégica, procesos productivos y operativos y posibles decisiones de inversión que tenga en consideración la directiva; es decir, comprende todos los presupuestos que la empresa plantee analizar.

1.2.2.2.1 Presupuesto Operativo.

Este presupuesto abarca, como lo indica su nombre, toda la parte operativa y relacionada al giro normal del negocio, siguiendo un proceso metódico que tiene diferentes secciones, las cuales deben seguir un orden específico para el correcto desarrollo, tomando como guía el proceso de elaboración de un presupuesto que sugiere Burbano, J. (2000) en su libro *Presupuestos: Enfoque de gestión, planeación y control de recursos*, que se verá complementado con la dinámica de realización planteada por Armijos J. (2019), según se expone a continuación:

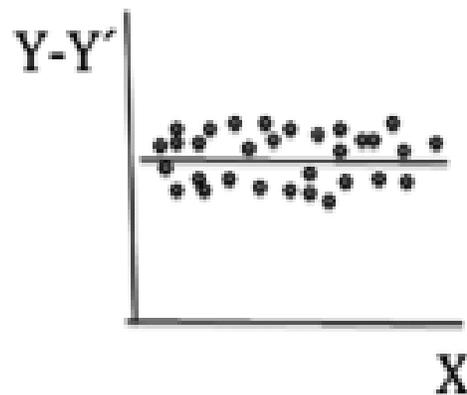
- 1. Presupuesto de Ventas:** Es aquel presupuesto en el que se cuantifican, tanto en cantidad como con valores monetarios, las ventas esperadas de la empresa, por cada tipo de producto, basándose en diferentes tipos de análisis, en el caso de Burbano, sugiere el método conocido como *“Método del porcentaje de ventas”*, en el cual se hace uso de un sistema de análisis de regresión lineal de la cantidad de ventas de periodos fiscales anteriores para lograr con dicho análisis la obtención de una estimación de la cantidad y, ligada al precio de venta de cada producto, el valor monetario que dicha cantidad represente. Para una mayor confiabilidad en dicha proyección sugiere también la utilización de estudios al macroentorno del mercado; siendo vital mencionar también que, este presupuesto es la base del desarrollo del presupuesto maestro, pues con la información obtenida en el mismo se va a realizar cálculos en los demás presupuestos que vienen a continuación de este.

Según Dagnino J. (2014), la regresión lineal existe siempre y cuando exista una línea

que se logra ajustar a todos los valores de las variables planteadas, siendo utilizada como un análisis de relaciones causales entre dichas variables, según se observa en el Gráfico 4.

Ilustración 4.

Gráfico de Regresión Lineal.



Fuente. Dagnino S. (2014)

- 2. Presupuesto de Producción:** Tras la obtención de la proyección de ventas y el presupuesto de ventas, es necesario proyectar la cantidad de productos que se tienen que fabricar para poder cumplir con la cifra de ventas proyectada, para esto se deben considerar la proyección de ventas previamente obtenida, restando los inventarios iniciales de productos en proceso de fabricación como de productos terminados disponibles para la venta y sumando los inventarios finales de productos en proceso de fabricación como de productos terminados disponibles para la venta, hallándose estructurado de la siguiente manera:

Tabla 2.

Estructura del presupuesto de producción.

	Cantidad	V. Unit.	V. Total
Presupuesto de Ventas			
(-) Inv. In. PP			
(+) Inv. Fin. PP			
(-) Inv. In. PT			
(+) Inv. Fin. PT			
Presupuesto de Producción			

Fuente. *Autoría propia.*

3. Presupuesto de Inventarios: Para lograr producir la cantidad proyectada con base en las ventas esperadas, es necesario tener los insumos o materia prima necesaria para esto, por lo que este es uno de los más importantes presupuestos en una empresa productora, pues el inventario de materia prima es la base de su funcionamiento. Este presupuesto se enlaza a la cantidad proyectada de producción y a la cantidad requerida de cada materia para la producción del bien en específico, siendo así que su cálculo se lo estructura acorde con la siguiente tabla:

Tabla 3.

Estructura del presupuesto de inventarios.

	Material a			Material b		
	Cantida d	V. Unit.	V. Total	Cantida d	V. Unit.	V. Total
Producto A						
Producto B						
Presupuesto de Uso de Materiales						

Fuente. *Autoría propia.*

4. Presupuesto de Compras: Para tener la cantidad óptima de materiales necesarios para producir las cantidades de mercadería esperada se debe planificar las cantidades de materia prima necesaria para la fabricación de los productos que se espera vender,

así como el valor monetario de dichas compras; esto se obtiene con el presupuesto de compra que analiza el valor al cual puede ser adquirido cada materia prima en el futuro, considerando aspectos económicos del mercado como lo es, por ejemplo, la inflación.

El cálculo de este presupuesto se estructura acorde con la tabla 4.

Tabla 4.

Estructura del presupuesto de compras.

	Material a			Material b		
	Cantidad	V. Unit.	V. Total	Cantidad	V. Unit.	V. Total
Presup. de Uso de Materiales						
II Insumos						
IF Insumos						
Presupuesto de Compras						

Fuente. Autoría propia.

- 5. Presupuesto de Mano de Obra Directa (MOD):** A pesar de la automatización de muchos procesos, ya sean productivos o no, sigue siendo indispensable la mano humana en la realización de los procesos a la hora de la producción, ya sea de bienes o de servicios y, por ende, al tener implicación de personal se debe presupuestar los recursos monetarios que los mismos representarían en un proceso productivo, y se lo debe asignar acorde al tiempo utilizado en cada proceso que ha realizado cada personal, y esto se lo realiza a través del presupuesto de MOD; en este presupuesto se debe considerar tanto los beneficios sociales otorgados a los trabajadores por ley como también beneficios que maneje internamente la empresa si los existe, también se consideran los aportes al IESS, tanto el personal (9,45%) como el patronal (12,15%). Dicho presupuesto se encuentra estructurado conforme se observa en la tabla 5.

Tabla 5.

Estructura del presupuesto de MOD.

	Proceso 1			Proceso 2		
	Cantidad	V. Unit.	V. Total	Cantidad	V. Unit.	V. Total
Producto A						
Producto B						
Presupuesto de MOD						

Fuente. Autoría propia.

- 6. Presupuesto de Costos Indirectos de Fabricación (CIF):** En este presupuesto se aspira a determinar los costos que se utilizan para la fabricación de los productos o la prestación de servicios, pero que no son de fácil o de directa asignación, es decir, los costos indirectos. Dentro de este presupuesto se consideran la materia prima indirecta y la mano de obra indirecta, que son rubros que se los debe distribuir conforme sea la carga de estos a la fabricación de los productos. El cálculo de este presupuesto se lo realiza con la ayuda de la estructura planteada en la Tabla 6.

Tabla 6.

Estructura del presupuesto de CIF.

	Producto 1	Producto 2
Presupuesto de Producción		
CIF Fijo		
CIF Variable		
Presupuesto de CIF		

Fuente: Autoría propia.

- 7. Presupuesto de Gastos:** Así como todos los otros rubros antes mencionados, los gastos son erogaciones que deben ser presupuestadas y ser controladas; y esto se logra con el presupuesto de gastos, que se encuentra estructurado como sigue en la Tabla 7.

Tabla 7.

Estructura del presupuesto de Gastos.

	Producto 1	Producto 2
Presupuesto de Ventas		
Gasto Fijo		
Gasto Variable		
Presupuesto de Gastos		

Fuente: *Autoría propia.*

- 8. Elaboración de Estado de Costos y Estado de Resultados Presupuestados:** Con la información previamente obtenida en los presupuestos antes mencionados se debe obtener ya algunos estados financieros presupuestados, como lo son el Estado de Costos y el Estado de Resultados.

1.2.2.2.2 Presupuesto Financiero.

- 9. Presupuesto de Tesorería:** Los movimientos, tanto entradas como salidas de efectivos, y el presupuesto de tesorería lo que hace es una comparativa entre ingresos y egresos para poder determinar la futura liquidez de la empresa la manera más próxima a la que en un futuro pueda suceder, pero ya tener estos escenarios previamente analizados. En este presupuesto se obtiene un saldo mínimo que sea el óptimo para la empresa y con base en él poder tomar decisiones de inversión o financiamiento.

- 10. Estados Financieros Presupuestados finales:** Con todos los presupuestos ya calculados se debe proyectar los estados financieros al periodo del presupuesto, los cuales serían Estado de Situación Financiera Presupuestado, Estado de Resultados Presupuestados final y el Estado de Flujos de Efectivo. Además de esto, con estos EEFF se pueden obtener indicadores financieros que ayuden como herramienta de análisis con indicadores anteriores.

Al considerar las necesidades de la empresa, y la claridad de la información obtenida

por parte de Burbano en su método de la elaboración de un presupuesto maestro, es el modelo para seguir en cuanto a cálculos del presupuesto para la empresa heladera.

1.2.3 Evaluación presupuestaria

1.2.3.1 Análisis de Sensibilidad.

El análisis de sensibilidad es de fundamental importancia en la elaboración de una herramienta financiera debido que al considerar las variables obtenidas tras los cálculos efectuados se pueden llegar a presentar variaciones que afecten a los resultados proyectados, para lo cual, en este trabajo se analizará la situación de la empresa tras un pronóstico de diferentes escenarios para determinar la rentabilidad en la que incurriría en cada caso (Sapag Chain & Sapag Chain, 2008).

1.2.3.2 Evaluación presupuestaria.

Para determinar la factibilidad del presupuesto es importante evaluar diferentes componentes, uno de ellos es la subactividad, aquella que se caracteriza por el desembolso de fondos financieros para el desarrollo del proceso productivo que no han sido aplicados de manera eficiente. Esta subactividad se clasifica en operativa y no operativa, distinguiéndose la primera por enfocarse en las acciones implementadas naturalmente en la producción, mientras que la segunda se puede entender como ociosidad generada por factores externos como las decisiones administrativas relacionadas al proceso productivo; para lograr establecer el factor subactividad es necesario fijar un estándar de producción, el mismo que nos ayudará a evaluar los resultados con respecto a este. (Díez, 2020).

CAPÍTULO II

2. ANÁLISIS DEL MACRO Y MICROENTORNO EMPRESARIAL

2.1 Análisis del Macroentorno de la empresa

2.1.1 Análisis competitivo

2.1.1.1 Segmentación del Mercado.

La segmentación del mercado nos permite obtener información acerca de los consumidores con variables geográficas, demográficas y psicográficas que permitirán a la empresa orientar sus productos a las necesidades del cliente, es decir a quien toma la decisión de adquirirlo, debido a esto se estudiaron los hábitos de compra de esta población (Sapag Chain & Sapag Chain, Preparación y evaluación de proyectos, 2008).

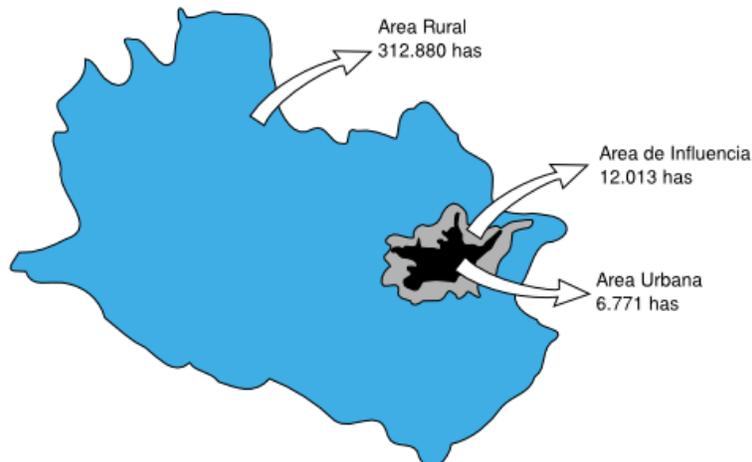
2.1.1.1.1 Segmentación geográfica.

Se divide en localidades de la zona geográfica en países, ciudades, regiones y demás divisiones que se necesiten para el análisis. (Baca Urbina, 2013)

En el caso de esta empresa heladera, es una empresa ecuatoriana se encuentra localizada en la provincia del Azuay, en la ciudad de Cuenca. Este cantón se encuentra a 2.538 m.s.n.m. y tiene la extensión de 8.639 km², se encuentra limitando al norte con la provincia del Cañar, al este con los cantones Paute, Gualaceo y Sígsig, al sur con Girón, San Fernando y Santa Isabel y al oeste con la provincia del Guayas. (ALCALDÍA DE CUENCA, s.f.) La Atenas del Ecuador, declarada el 01 de diciembre de 1999 por la UNESCO como Patrimonio Cultural de la Humanidad, se encuentra conformada por su territorio rural con 21 parroquias como Baños, Chaucha, Checa Chiquintad, Cumbe, El Valle, Llacao, Molleturo, Nulti, Octavio Cordero Palacios, Paccha, Quingeo, Ricaurte, San Joaquín, Santa Ana, Sayausí, Sidcay, Sinincay, Tarqui, Turi y Victoria del Portete. Adicionalmente en el sector urbano cuenta con 15 parroquias, entre ellas se encuentran Huayna Cápac, Cañaribamba, Totoracocha y Yanuncay.

Ilustración 5.

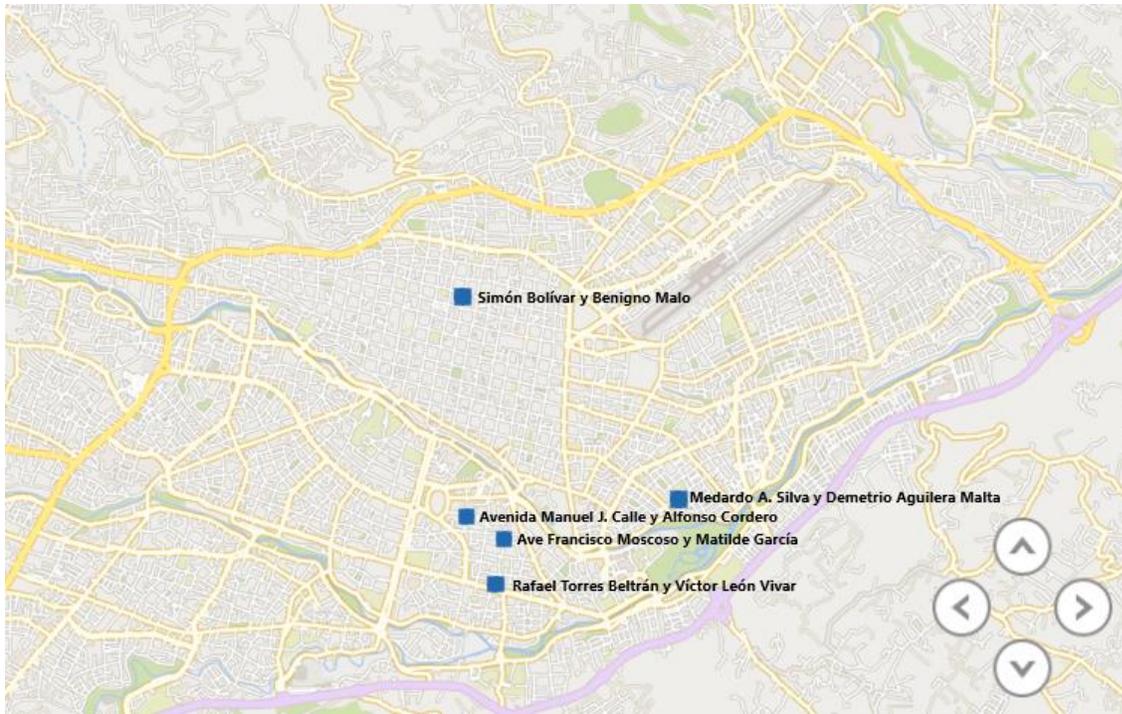
Mapa del cantón Cuenca, con su área urbana y rural.



Fuente. *Alcaldía de Cuenca (2021).*

Se encuentra conformado por cuatro ríos principales que son: Tomebamba, Yanuncay, Machángara y Tarqui. Su clima oscila entre los 14 y 18 grados centígrados durante el año, permitiendo de esta manera que haya afluencia en días soleados en empresas heladeras (ALCALDÍA DE CUENCA, s.f.).

La empresa heladera cuenta con diversas sucursales y proveedores autorizados en todo el territorio de Cuenca cubriendo varios sectores de consumidores interesados, como lo podemos visualizar en el siguiente mapa geo localizador, en donde se muestra a Cuenca y las sucursales de la compañía.

Ilustración 6.**Ubicaciones de los locales de la empresa heladera en la ciudad de Cuenca.**

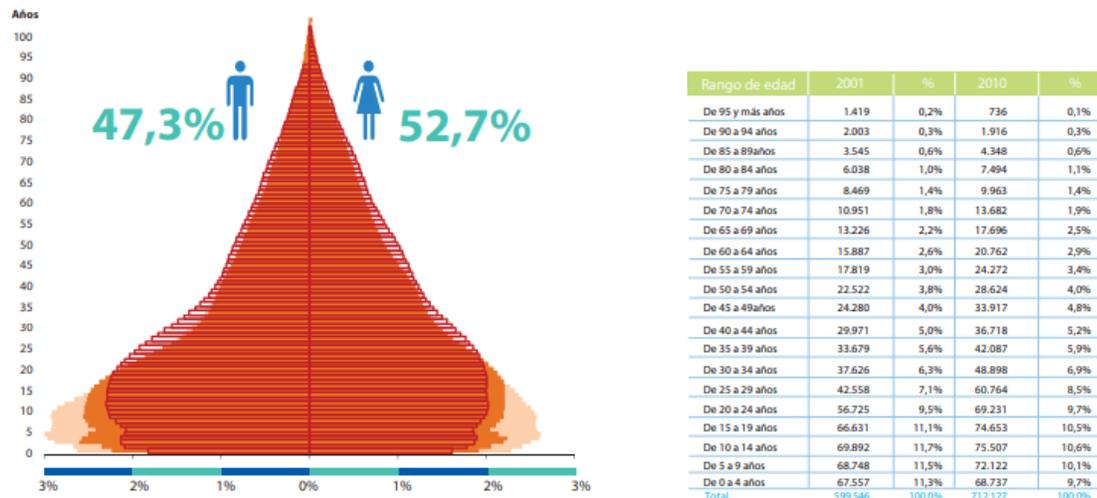
Fuente. Autoría propia (2023). Desarrollado en Excel.

2.1.1.1.2 Segmentación demográfica.

Tomando como base de análisis al Censo Poblacional realizado en nuestro país en el año 2010 (debido a que aunque ya se realizó el mismo proceso censal en el 2022, dicha información no se encuentra cargada en la página oficial del Instituto Nacional de Estadísticas y Censos – INEC a la fecha de consulta), se obtuvo que en la provincia del Azuay existen 712.127 personas, siendo que el foco de ventas de esta empresa heladera se comprende entre las edades de 10 a 80 años, manteniendo un alcance demográfico del Azuay del 78.2% del total de la población (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, 2010), conforme se visualiza en el siguiente gráfico:

Ilustración 7.

Distribución porcentual de la población de la provincia del Azuay en rangos de edades.



Fuente. INEC (2010).

De manera específica, en la ciudad en la cual se estableció la empresa, Cuenca, se obtuvo que existen 505.585 personas, con un rango de distribución por edad similar al de la población correspondiente del Azuay, teniendo un rango de alcance en el mercado del 78.2% de acuerdo con datos recuperados del Censo Poblacional (2001), evidenciando el potencial de crecimiento de la empresa.

2.1.1.2 Análisis de la Oferta.

En Ecuador la industria heladera es nicho de inversión para varios empresarios, su diversificación parte desde la empresa artesanal a la producción industrial de helados formando así un mercado altamente competitivo. Por lo que ha representado un desafío para la empresa heladera pues tiene como principales marcas posicionadas en este sector a:

Tabla 8.

Principales competidores ubicados en la ciudad de Cuenca.

MARCA	LOGO	NIVEL DE VENTAS (USD)
Pingüino		235.590.000,00
Topsy		170.000.000,00
Los Coqueiros		1.956.254,86
Helados de Salcedo		1.428.150,87
Bogati		1.262.949,49

Fuente. *Elaboración propia.*

2.1.1.2 Productos sustitutos.

Los productos sustitutos son aquellos productos que satisfacen la misma necesidad que

otro; es decir, que puede reemplazar a otro sin que el cliente se vea afectado en su afán de consumo. (Herrera & Baquero, 2018). En el caso de los helados, y específicamente en la ciudad de Cuenca, esta amenaza se da con los siguientes productos:

- Yogurt congelado
- Bolos de helado
- Sorbetes
- Granizados
- Batidos y smoothies
- Tortas heladas
- Tartas frías

Todos estos productos pueden afectar a la demanda de helados de la empresa heladera en la población cuencana, sin embargo, la empresa heladera se destaca por su innovación en sabores únicos de helados, complementándolos con otros productos de panadería y pastelería para mantener y hacer crecer su demanda.

2.1.1.3 Productos complementarios.

Los productos complementarios son aquellos que se deben consumir en conjunto a otro producto para que pueda satisfacer las necesidades del consumidor (Roldán, 2020). Conforme esta definición, el mercado de heladería, en la ciudad como a nivel general, posee productos complementarios que ayudan a mejorar la experiencia del cliente con el producto, los principales pueden ser:

- Toppings
- Conos, tulipanes y barquillos
- Bebidas frías como batidos, smoothies, café o té helado
- Pasteles
- Postres (principalmente brownies)

- Waffles
- Galletas
- Pan
- Fruta fresca

Esta empresa heladera al observar el potencial de estos productos ha diversificado su oferta, ampliándose a la producción y expendio de productos de panadería y pastelería, incrementado así su demanda y por ende, sus ventas e ingresos.

2.1.2 Análisis P.E.S.T.E.L.

Ilustración 8.

Análisis P.E.S.T.E.L. de la empresa.

P	E	S	T	E	L
Político	Económico	Social	Tecnológico	Ecológico	Legal
Resoluciones normativas que incluyan al sector heladero afectando directamente a la empresa en su funcionamiento o de manera tributaria. Incertidumbre política.	Aumento impuestos, contribuciones y demás tasas que impliquen un mayor costo de producción.	Al ser una empresa tradicional de Cuenca y a su expansión en otras ciudades del país incentiva al consumo de productos nacionales de pequeños y grandes proveedores.	Innovación en sabores de helados ofertados al mercado. Además de encontrarse en plataformas digitales que permiten realizar comercio a domicilio.	Fácil accesibilidad y disminución de costos en recursos como energía eléctrica, agua potable debido a la zona favorecida del país para la generación de fuentes de energía renovables.	Permisos sanitarios y de funcionamiento que implemente el GAD respectivo, además de nueva normativa de calidad relacionada al sector heladero.

Fuente. *Autoría propia* (2023).

2.1.3 Análisis de las 5 fuerzas de Porter

De acuerdo con Herrera & Baquero (2018), este análisis empresarial mide el nivel de dificultad o facilidad que tiene la empresa en determinado ámbito, que Michael Eugene Porter ha clasificado en los siguientes:

- **Poder de negociación de los proveedores.** En este aspecto cuenta con un nivel bajo, pues el precio de la materia prima es establecido principalmente por el movimiento de oferta y demanda del país, sin tomar factores sociales, políticos, ambientales que afectan a Ecuador. Además, Ecuador es un país lacto productor lo que ha facilitado la obtención de materias primas con una diversidad de proveedores.
- **Poder de negociación de los compradores.** En este ámbito cuenta con un nivel medio, esto porque los compradores minoristas son susceptibles a cambios en el precio de los productos y podrían elegir otra opción. Es importante tomar en cuenta que para consumidor final son precios establecidos, es decir, no hay negociación; también, debido a que existen compradores mayoristas potenciales, la compañía destaca por sus sabores, tradición y calidad; sin embargo, tienen poder de negociación con base en la cantidad entregada.
- **Amenaza de productos sustitutos.** Media, los productos sustitutos podrían ser los helados en bolo, postres congelados, yogurt, pasteles, entre otros. La amenaza se podría considerar moderada debido a que los helados tienen su propio atractivo, adicional la empresa está implementando su línea de panadería y nuevos productos que disminuirán el riesgo de ser sustituidos.
- **Amenaza de nuevos competidores.** Baja, a pesar de ser el sector heladero nicho de varias inversiones, para crear una empresa existen barreras que se deben de cumplir en cuanto a requisitos de sanidad de acuerdo con la ARCSA. Adicionalmente, la fidelización con la empresa tradicional representa ventaja competitiva con respecto a los demás. Cabe recalcar que en el mercado existen una cantidad considerable de competidores en este sector por lo que representa una barrera de entrada importante para micro comerciantes.

- **Rivalidad entre competidores existentes:** En este campo cuenta con un nivel medio – alto debido a que, existe una gran cantidad de competencia, sin embargo, se ha podido visualizar que los sabores manejados en la empresa destacan entre otros competidores; y, la herramienta de marketing no ha sido tan desarrollada en comparación a empresas de mayor volumen de producción.

2.2 Análisis del Microentorno de la empresa

2.2.1 Aspectos Generales

2.2.1.1 Reseña histórica.

Según información obtenida directamente por parte de la empresa en su Planificación Estratégica y Comercial (2022), y en una entrevista realizada por parte de Diario El Mercurio al Sr. Cedillo, Jefe de Comercialización de la empresa heladera, (2021); la historia de esta empresa inicia en el año de 1980 por la pareja de esposos conformada por el Sr. Enrique Solano y Sra. Beatriz Jaramillo, en el sector aledaño al Hospital Regional, conocido hoy en día como el barrio Cañaribamba, siendo inicialmente una tienda de abacería como fuente de ingresos y sustento para su hogar, en la cual se empieza a vender helados caseros, los cuales obtuvieron gran aceptación y predominaron frente a la venta de abarrotes, desde esa fecha se han ido creando diferentes sabores de helados, así también como de helados de temporada, contando actualmente en su menú con más de 30 sabores diferentes, y que además en los últimos años también ha optado por la venta de productos de panadería y pastelería.

Es una empresa que destaca por su innovación pues además de su amplio menú, poseen 5 locales, distribuyen en 25 puntos de venta, sus productos se ofertan en 4 ciudades diferentes, cuentan también con convenios y colaboraciones con 23 empresas y restaurantes y además para la elaboración de todos sus productos cuentan con 2 plantas de producción.

2.2.1.2 Plan Estratégico y Operativo.

2.2.1.2.1 Misión.

Evocar la tradición familiar y los dulces recuerdos, a través de nuestros sabores únicos de helados y complementos de panadería y pastelería, conquistando el paladar de quienes nos visitan con productos elaborados con ingredientes de origen natural, bajo estándares de Calidad y BPM, comercializados a nivel nacional ("Empresa heladera", 2022).

2.2.1.2.2 Visión.

“Consolidar nuestro modelo de negocio, estandarizado y solvente, que promueva la calidad e inocuidad y el desarrollo sostenible en un ambiente familiar, profesional y con trato justo” ("Empresa heladera", 2022).

2.2.1.2.3 Valores corporativos sugeridos.

- Respeto
- Responsabilidad
- Compromiso
- Trabajo en equipo / Colaboración
- Honestidad
- Orientación al cliente
- Calidad
- Transparencia
- Integridad
- Excelencia
- Tradición
- Innovación
- Servicio
- Responsabilidad social

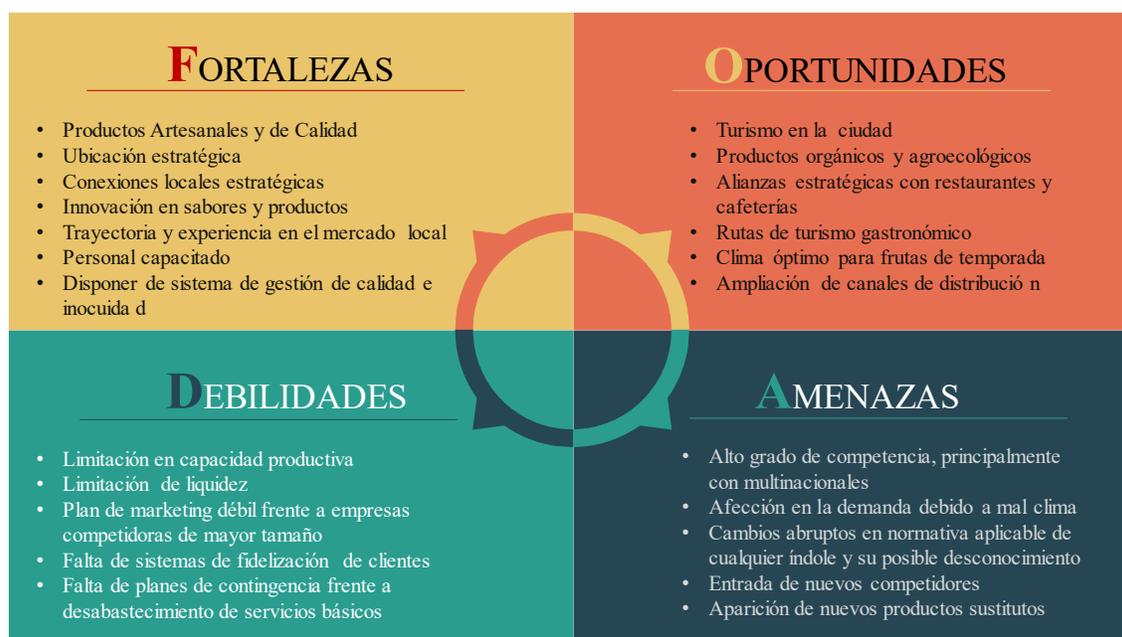
2.2.1.2.4. Objetivos Estratégicos

Los objetivos planteados por la empresa son: “1. Generar el crecimiento sostenido y rentable de esta empresa heladera., 2. Impulsar la productividad, mejora e innovación de nuestros productos y servicios; y, 3. Mejorar el entorno laboral y las competencias de nuestro equipo de trabajo” ("Empresa heladera", 2022).

2.2.1.3 Análisis F.O.D.A.

Ilustración 9.

Análisis F.O.D.A. de la empresa.

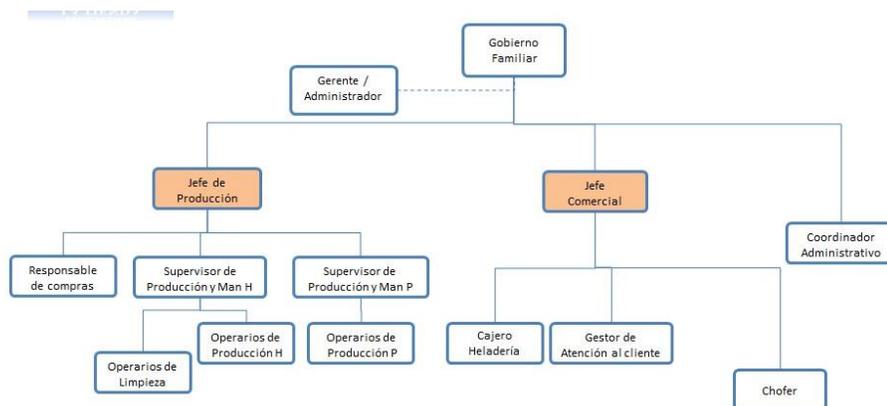


Fuente. *Autoría propia* (2023).

2.2.1.4 Organigrama de la empresa.

Ilustración 10.

Organigrama funcional de la empresa.



Fuente. “Empresa heladera” (2022).

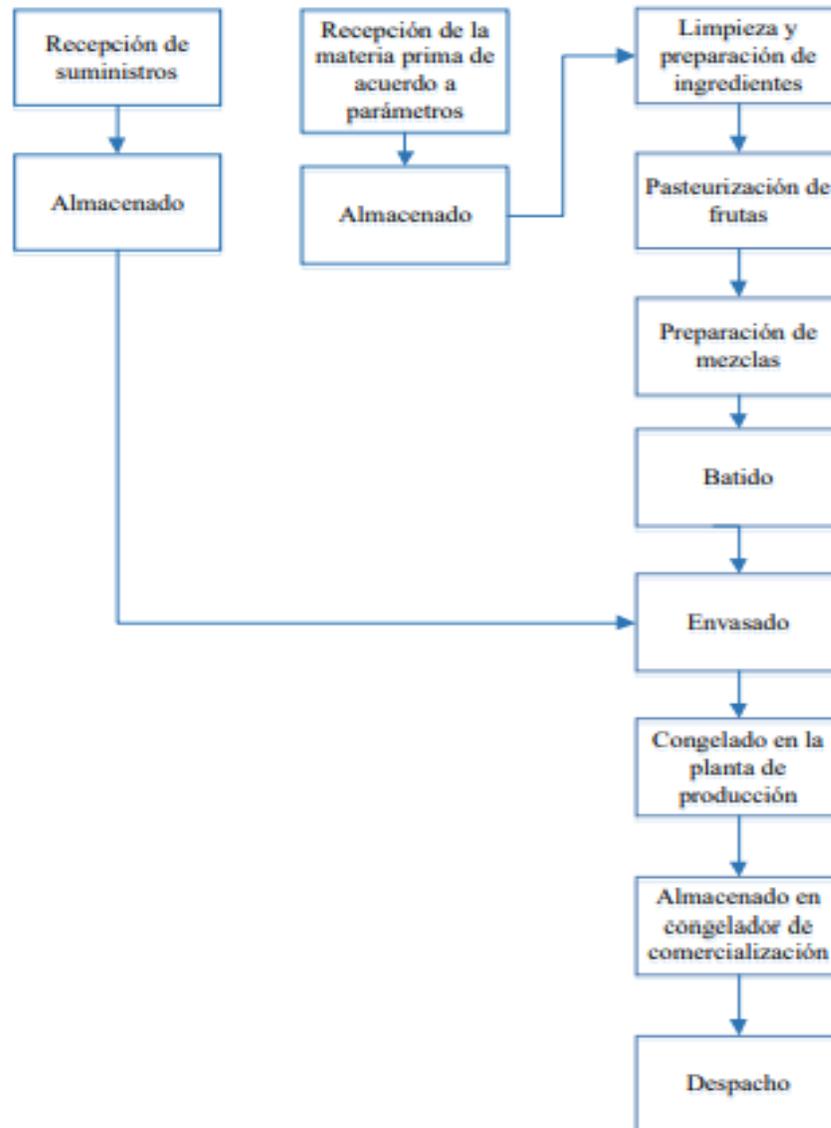
2.2.1.5 Flujograma de procesos productivos de la empresa.

A continuación, se presentan los diferentes diagramas de procesos productivos de cada uno de los productos que elabora y vende la empresa.

La empresa heladera de Cuenca proporcionó su flujograma de procesos, el mismo que tiene como última fecha de actualización 20 de abril de 2018, los mismos que se encuentran a continuación:

Ilustración 11.

Flujograma de proceso productivo de la empresa.



Fuente. “Empresa heladera” (2022). *Elaboración propia.*

Es importante mencionar, que a pesar de que el anterior flujograma es el que utiliza la empresa, se ha decidido unificar procesos con la finalidad de contar con información más cercana al estudio, por lo que se utilizará el siguiente modelo para la elaboración del presupuesto:

Ilustración 12.

Flujograma de proceso productivo del área de heladería.



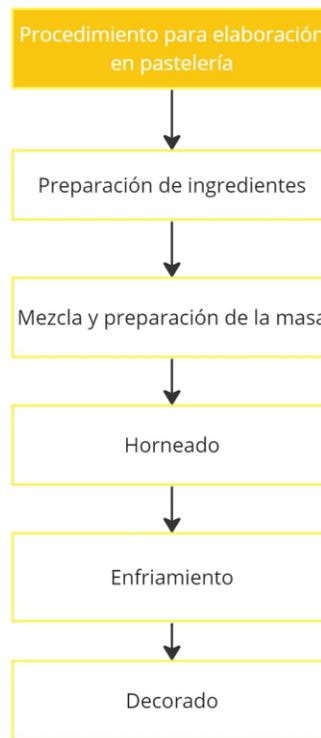
Fuente. “Empresa heladera” (2022). *Elaboración propia.*

Ilustración 13.

Flujograma de proceso productivo del área de panadería.



Fuente. “Empresa heladera” (2022). *Elaboración propia.*

Ilustración 14.**Flujograma de proceso productivo del área de pastelería.**

Fuente. “*Empresa heladera*” (2022). *Elaboración propia.*

2.2.1.6 Organismos de control.

2.2.1.6.1 Superintendencia de Compañías, Valores y Seguros.

Esta entidad pública realiza control y seguimiento a las compañías y otras entidades, desde su constitución hasta la disolución de estas, promoviendo de esta manera el crecimiento confiable y transparente de las anteriormente mencionadas.

La empresa heladera cuenta con diferentes obligaciones con esta entidad como la carga de Estados Financieros al cierre del periodo fiscal, informe de gerente, informe de comisario, entre otros. Es importante mencionar que, esta empresa cuenta con el certificado de cumplimiento de obligaciones y existencia legal en este órgano de control.

2.2.1.6.2 Servicio de Rentas Internas.

El SRI a través de política fiscal busca una recaudación efectiva de tributos, de esta

manera garantiza que la obtención de fondos de las personas naturales o jurídicas sean lícitos y de acuerdo con la normativa, por lo que los contribuyentes deben presentar formularios, anexos, declaraciones y demás documentos que sustenten los ingresos y gastos de su actividad comercial.

La compañía se encuentra en obediencia de sus obligaciones tributarios de acuerdo con el certificado de cumplimiento generado en la página del Servicio de Rentas Internas.

2.2.1.6.3 Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria.

La ARCSA se encarga de vigilar y controlar que los productos de consumo humano estén de acuerdo con los estándares de calidad y normativa aplicable. Por lo que, la empresa heladera se encuentra bajo la regulación de este organismo y sujeto a posibles consideraciones a tomar en este ámbito.

2.2.1.7 Normativa aplicable.

En Ecuador se maneja diversa normativa que regula al sector alimenticio, algunas de estas se presentan a continuación:

- Constitución de la República del Ecuador
- Ley de Régimen Tributario Interno y su reglamento.
- Ley de Compañías y su reglamento.
- Código de Trabajo.
- Reglamento Técnico Ecuatoriano Rte. INEN 070 “Helados”
- BPM ARCSA 067-2015-GGG
- Reglamento de comprobantes
- Ley de Seguridad Social
- ISO 9001

2.3 Análisis financiero de la empresa

El lograr obtener un conocimiento de la situación financiera de la empresa, la cual está próxima a la aplicación de una herramienta de análisis como lo es el presupuesto, es fundamental para lograr obtener un resultado acorde a la naturaleza y necesidades de esta; por lo que, es fundamental reconocer la situación financiera de la empresa en años anteriores, los cambios y variaciones que han existido en sus estados financieros, así como los principales indicadores financieros que sean de relevancia para la compañía.

2.3.1 Situación financiera de años anteriores

2.3.1.1 Estado de Situación Financiera.

Tabla 9.

Estados de Situación Financiera comparativos de la empresa.

CUENTA	2018	2019	2020	2021	2022	2023
ACTIVO	488.870,35	530.124,52	493.208,61	491.221,52	545.187,56	586.503,98
ACTIVO CORRIENTE	112.113,11	90.994,42	79.022,13	67.248,53	112.169,94	139.882,00
Efectivo y Equivalentes de Efectivo	57.527,95	51.609,07	52.221,36	26.912,21	31.246,10	57.695,26
Activos Financieros	300,00	-	-	144,72	2.324,38	4.504,04
Inventarios	26.528,73	20.584,27	26.547,27	27.457,99	36.625,16	48.640,80
Servicios y Otros Pagos Anticipados	5.886,03	13.010,03	55,00	12.182,87	41.090,40	36.572,29
Activos por Impuestos Corrientes	21.870,40	5.791,05	198,50	550,74	883,90	947,62
ACTIVO NO CORRIENTE	376.757,24	439.130,10	414.186,48	423.972,99	433.017,62	446.621,98
Propiedad Planta y Equipo	375.673,11	436.995,37	401.499,19	385.308,48	401.449,11	400.144,58
Activo por Impuestos Diferidos	1.084,13	2.134,73	1.687,29	999,09	2.595,05	2.265,92
Gastos por Amortizar	-	-	11.000,00	-	-	2.200,00
Inversiones en Locales por Amortizar	-	-	-	37.665,42	28.973,46	42.011,48
PASIVOS	269.030,73	277.075,05	226.710,19	214.408,79	262.952,47	273.250,64
PASIVOS CORRIENTES	78.214,64	68.964,30	66.087,11	70.460,62	75.067,56	77.502,93
Cuentas y Documentos por Pagar	22.409,36	12.090,19	11.020,20	5.232,06	13.292,32	7.486,26
Pasivos Financieros a Corto Plazo - PFCP	8.810,29	9.003,08	5.471,16	5.636,19	6.740,96	5.906,70
Acreedores Entidades Oficiales, Públicas	18.584,04	19.336,11	12.196,66	11.660,64	14.339,89	10.374,34
Pasivos Corrientes Empleados	28.410,95	28.534,92	37.399,09	47.931,73	40.694,39	53.735,63
PASIVOS NO CORRIENTES	190.816,09	208.110,75	160.623,08	143.948,17	187.884,91	195.747,71
Pasivos Financieros a Largo Plazo - PFLP	168.621,55	182.170,22	136.585,23	120.779,52	161.854,52	170.003,37

CUENTA	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Provisiones No Corrientes	22.194,54	25.940,53	24.037,85	23.168,65	26.030,39	25.744,34
PATRIMONIO	219.839,62	253.049,47	266.498,42	276.812,73	282.235,09	313.253,33
CAPITAL	2.000,00	24.500,00	24.500,00	24.500,00	24.500,00	33.500,00
Capital Social	2.000,00	24.500,00	24.500,00	24.500,00	24.500,00	33.500,00
RESERVAS, SUPERAVIT, RESULTADOS	217.839,62	228.549,47	241.998,42	252.312,73	257.735,09	279.753,33
Reservas	26.935,15	4.435,15	6.106,33	6.699,10	7.785,07	8.581,30
Superávit	149.736,55	149.522,76	151.116,24	150.973,81	151.160,16	151.791,39
Resultados	41.167,92	74.591,56	84.775,85	94.639,82	98.789,86	127.858,67

Fuente. "Empresa heladera" (2023). Elaboración propia.

2.3.1.2 Estado de Resultados

Tabla 10.

Estados de Resultados comparativos de la empresa.

CUENTA	2018	2019	2020	2021	2022	2023
INGRESOS	612.973,89	638.917,72	869.955,66	800.578,60	863.336,20	838.004,03
INGRESOS VENTAS	612.973,89	638.917,72	869.955,66	800.578,60	863.336,20	838.004,03
Ingresos de Actividades Ordinarias	612.456,55	637.664,15	860.687,82	792.052,09	854.068,36	828.983,30
Otros Ingresos	517,34	1.253,57	9.267,84	8.526,51	9.267,84	9.020,73
COSTOS	92.437,36	129.461,56	487.706,94	448.051,35	487.706,94	474.488,41
COSTO DE VENTA Y PRODUCCION	92.437,36	129.461,56	487.706,94	448.051,35	487.706,94	474.488,41
Materiales Utilizados o Productos Vendidos	92.437,36	129.766,47	197.214,88	168.017,32	197.214,88	187.482,36
Mano de Obra Directa	-	-	132.696,87	144.858,51	132.696,87	136.750,75
Costos Indirectos de Fabricación	-	-304,91	157.795,19	135.175,52	157.795,19	150.255,30
GASTOS	441.530,09	427.900,76	349.195,02	304.894,11	349.195,02	334.428,05
GASTOS	184.108,02	192.778,36	267.248,51	215.497,40	267.248,51	249.998,14

CUENTA	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Gastos en Personal Directo de Operación	184.108,02	192.778,36	175.127,35	138.178,62	175.127,35	162.811,11
Otros Gastos en Ventas	-	-	92.121,16	77.318,78	92.121,16	87.187,03
GASTOS ADMINISTRATIVOS	257.422,07	235.122,40	81.946,51	89.396,71	81.946,51	84.429,91
Gastos Directos de Administración	42.394,52	27.539,75	45.828,99	44.356,75	45.828,99	45.338,24
Gastos Administrativos	215.027,55	207.582,65	36.117,52	45.039,96	36.117,52	39.091,67
GASTOS/INGRESOS NO OPERACIONALES	4.897,20	28.669,19	16.115,36	13.062,76	16.115,36	15.097,83
GASTOS FINANCIEROS	4.897,20	28.669,19	16.115,36	13.062,76	16.115,36	15.097,83
Gastos Intereses Pasivos Financieros	4.897,20	28.669,19	16.115,36	13.062,76	16.115,36	15.097,83
OTROS GASTOS NO DEDUCIBLE	7.380,56	-59,37	2.037,96	4.393,12	2.037,96	3.052,41
OTROS GASTOS NO DEDUCIBLES	6.296,43	991,23	2.037,96	3.704,92	2.037,96	3.052,41
Otros Gastos No Deducibles	6.296,43	991,23	2.037,96	3.704,92	2.037,96	2.593,61
Ganancia (Pérdida) de Operaciones Continuadas	1.084,13	-1.050,60	-	688,20	-	229,40
GASTOS IMPUESTOS	25.560,76	19.521,94	3.044,91	8.457,82	3.044,91	4.849,21
GASTOS IMPUESTOS	25.560,76	19.521,94	4.662,49	8.457,82	4.662,49	5.927,60
Gastos Impuestos	25.560,76	19.521,94	4.662,49	8.457,82	4.662,49	5.927,60
GANANCIA OPERACIONES CONTINUADAS ANTES IMPUESTO DIFERIDO	-	-	-1.617,58	-	-1.617,58	-1.078,39
Ganancia (Pérdida) de Operaciones Continuadas antes del Impuesto Diferido	-	-	-1.617,58	-	-1.617,58	-1.078,39

Fuente. "Empresa heladera" (2023). Elaboración propia.

2.3.2 Análisis de composición y variación de Estados Financieros

Para resumen del análisis vertical y horizontal de los Estados Financieros, en este apartado se presenta únicamente la comparación de 2022 y 2023, tanto del Estado de Situación Financiera como el de Resultados; de los años anteriores se encuentran en los anexos 1 y 2.

2.3.2.1 Análisis de composición y variación de ESF 2022-2023.

Tabla 11.

Análisis vertical y horizontal del ESF de los años 2023 y 2022.

Cuenta	2023	Composición	2022	Composición	Variación absoluta (US\$)	Variación Relativa (%)
ACTIVO	586.503,98	100%	545.187,56	100%	41.316,42	8%
ACTIVO CORRIENTE	139.882,00	24%	112.169,94	21%	27.712,06	25%
Efectivo y Equivalentes de Efectivo	57.695,26	10%	31.246,10	6%	26.449,16	85%
Activos Financieros	4.504,04	1%	2.324,38	0%	2.179,66	94%
Inventarios	48.640,80	8%	36.625,16	7%	12.015,64	33%
Servicios y Otros Pagos Anticipados	36.572,29	6%	41.090,40	8%	-4.518,11	-11%
Activos por Impuestos Corrientes	947,62	0%	883,90	0%	63,72	7%
ACTIVO NO CORRIENTE	446.621,98	76%	433.017,62	79%	13.604,36	3%
Propiedad Planta y Equipo	400.144,58	68%	401.449,11	74%	-1.304,53	0%
Activo por Impuestos Diferidos	2.265,92	0%	2.595,05	0%	-329,13	-13%
Gastos por Amortizar	2.200,00	0%	-	0%	-	0%
Inversiones en Locales por Amortizar	42.011,48	0%	28.973,46	0%	-	0%
PASIVOS	273.250,64	47%	262.952,47	48%	10.298,17	4%
PASIVOS CORRIENTES	77.502,93	13%	75.067,56	14%	2.435,37	3%
Cuentas y Documentos por Pagar	7.486,26	1%	13.292,32	2%	-5.806,06	-44%
Pasivos Financieros A Corto Plazo - PFCP	5.906,70	1%	6.740,96	1%	-834,26	-12%
Acreeedores Entidades Oficiales, Públicas	10.374,34	2%	14.339,89	3%	-3.965,55	-28%
Pasivos Corrientes Empleados	53.735,63	9%	40.694,39	7%	13.041,24	32%
PASIVOS NO CORRIENTES	195.747,71	33%	187.884,91	34%	7.862,80	4%
Pasivos Financieros a Largo Plazo - PFLP	170.003,37	29%	161.854,52	30%	8.148,85	5%

Cuenta	2023	Composición	2022	Composición	Variación absoluta (US\$)	Variación Relativa (%)
Provisiones No Corrientes	25.744,34	4%	26.030,39	5%	-286,05	-1%
PATRIMONIO	313.253,33	53%	282.235,09	52%	31.018,24	11%
CAPITAL	33.500,00	6%	24.500,00	4%	9.000,00	37%
Capital Social	33.500,00	6%	24.500,00	4%	9.000,00	37%
RESERVAS, SUPERAVIT, RESULTADOS	279.753,33	48%	257.735,09	47%	22.018,24	9%
Reservas	8.581,30	1%	7.785,07	1%	796,23	10%
Superávit	151.791,39	26%	151.160,16	28%	631,23	0%
Resultados	127.858,67	22%	98.789,86	18%	29.068,81	29%

Fuente. "Empresa heladera" (2023). Elaboración propia.

2.3.2.2 Análisis de composición y variación de ER 2022-2023.

Tabla 12.

Análisis vertical y horizontal del ER de los años 2023 y 2022.

Cuenta	2023	Composición	2022	Composición	Variación absoluta (US\$)	Variación Relativa (%)
INGRESOS	955.868,06	100%	863.336,20	100%	92.531,86	11%
INGRESOS VENTAS	955.868,06	100%	863.336,20	100%	92.531,86	11%
Ingresos de Actividades Ordinarias	942.669,26	99%	854.068,36	99%	88.600,90	10%
Otros Ingresos	13.198,80	1%	9.267,84	1%	3.930,96	42%
COSTOS	661.811,52	69%	487.706,94	56%	174.104,58	36%
COSTO DE VENTA Y PRODUCCION	661.811,52	69%	487.706,94	56%	174.104,58	36%
Materiales Utilizados o Productos Vendidos	231.271,95	24%	197.214,88	23%	34.057,07	17%
Mano de Obra Directa	205.126,13	21%	132.696,87	15%	72.429,26	55%

Cuenta	2023	Composición	2022	Composición	Variación absoluta (US\$)	Variación Relativa (%)
Costos Indirectos de Fabricación	225.413,44	24%	157.795,19	18%	67.618,25	43%
GASTOS	282.239,96	30%	349.195,02	40%	-66.955,06	-19%
GASTOS	282.076,17	30%	267.248,51	31%	14.827,66	6%
Gastos en Personal Directo de Operación	151.295,62	16%	175.127,35	20%	-23.831,73	-14%
Otros Gastos en Ventas	130.780,55	14%	92.121,16	11%	38.659,39	42%
GASTOS ADMINISTRATIVOS	163,80	0%	81.946,51	9%	-81.782,71	-100%
Gastos Directos de Administración	48.295,58	5%	45.828,99	5%	2.466,59	5%
Gastos Administrativos	-48.131,78	-5%	36.117,52	4%	-84.249,30	-233%
GASTOS/INGRESOS NO OPERACIONALES	17.820,94	2%	16.115,36	2%	1.705,58	11%
GASTOS FINANCIEROS	17.820,94	2%	16.115,36	2%	1.705,58	11%
Gastos Intereses Pasivos Financieros	17.820,94	2%	16.115,36	2%	1.705,58	11%
OTROS GASTOS NO DEDUCIBLE	1.288,23	0%	2.037,96	0%	-749,73	-37%
OTROS GASTOS NO DEDUCIBLES	1.272,72	0%	2.037,96	0%	-765,24	-38%
Otros Gastos No Deducibles	1.272,72	0%	2.037,96	0%	-765,24	-38%
GANANCIA (PÉRDIDA) DE OPERACIONES CONTINUADAS ANTES DEL IMPUESTO DIFERIDO	15,51	0%	-	0%	15,51	0%
Ganancia (Pérdida) de Operaciones Continuas antes del Impuesto Diferido	15,51	0%	-	0%	15,51	0%
GASTOS IMPUESTOS	-4.902,68	-1%	3.044,91	0%	-7.947,59	-261%
GASTOS IMPUESTOS	-3.285,10	0%	4.662,49	1%	-7.947,59	-170%
Gastos Impuestos	-3.285,10	0%	4.662,49	1%	-7.947,59	-170%
GANANCIA (PÉRDIDA) DE OPERACIONES CONTINUADAS ANTES DEL IMPUESTO DIFERIDO	-1.617,58	0%	-1.617,58	0%	0,00	0%
Ganancia (Pérdida) de Operaciones Continuas	-1.617,58	0%	-1.617,58	0%	0,00	0%

Cuenta	2023	Composición	2022	Composición	Variación absoluta (US\$)	Variación Relativa (%)
antes del Impuesto Diferido						

Fuente. “Empresa heladera” (2023). Elaboración propia.

2.3.3 Indicadores financieros

Los indicadores financieros son herramientas de análisis de la situación de la empresa, dependiendo del indicador nos ayuda a determinar el estado de terminada área dentro de la compañía, para medir el desempeño y la salud empresarial en su totalidad (UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DEL PERÚ, 2019).

Para el cálculo de los indicadores financieros de interés para la empresa se obtuvieron fórmulas del libro Fundamentos de Administración Financiera de Block (2011) y del libro homónimo del autor Van Horne, J. (2010), las cuales se presentan a continuación con un detalle de la función que cumplen las mismas dentro de las entidades:

Tabla 13.

Indicadores financieros al 2023.

	Van Horne	Resultados			
RAZONES DE LIQUIDEZ		Datos 2022	Datos 2023	2022	2023
Razón de Liquidez Corriente	$\frac{Activos\ Corrientes}{Pasivos\ Corrientes}$	112.169,94	139.882,00	1,49	1,80
		75.067,56	77.502,93		
RAZONES DE ENDEUDAMIENTO		Datos 2022	Datos 2023	2022	2023
Razón de Endeudamiento	$\frac{Deuda\ Total}{Capital\ de\ accionistas}$	262.952,47	273.250,64	10,73	8,16
		24.500,00	33.500,00		

	Van Horne	Resultados			
Razón entre deuda y activos totales	$\frac{\text{Deuda Total}}{\text{Activos Totales}}$	262.952,47	273.250,64	0,48	0,47
		545.187,56	586.503,98		
Razón de endeudamiento a Largo Plazo	$\frac{\text{Deuda a Largo Plazo}}{\text{Capitalización Total}}$	187.884,91	195.747,71	0,67	0,62
		282.235,09	313.253,33		
RAZONES DE COBERTURA		Datos 2022	Datos 2023	2022	2023
Razón de Cobertura de Intereses	$\frac{\text{Utilidades Netas}}{\text{Gastos de Intereses}}$	26.013,86	27.113,55	1,61	1,80
		16.115,36	15.097,83		
Razón de Cobertura de Cargos Fijos	$\frac{\text{Utilidades Netas}}{\text{Cargos Fijos}}$	26.013,86	27.113,55	2,45	2,73
		10.629,83	9.943,57		
RAZONES DE ACTIVIDAD		Datos 62022	Datos 2023	2022	2023
Razón de Rotación de Cuentas por Cobrar	$\frac{\text{Ventas a crédito anuales}}{\text{Cuentas por Cobrar}}$	17.081,37	16.579,67	28,72	13,94
		594,69	1189,38		
Razón de Rotación de Cuentas por Cobrar en Días	$\frac{\text{Días del año}}{\text{Rotación de C x C}}$	365	365	12,71	26,18
		28,72	13,94		
Razón de Rotación de Cuentas por Pagar	$\frac{\text{Cuentas por Pagar}}{\text{Compras a crédito anuales}}$	59.164,46	56.244,71	4,45	7,51
		13.292,32	7.486,26		
Razón de Rotación de Cuentas por Pagar en Días	$\frac{\text{Días del año}}{\text{Rotación de C x P}}$	365	365	82,00	48,58
		4,45	7,51		
Razón de Rotación de Inventarios	$\frac{\text{Costo de Bienes Vendidos}}{\text{Inventarios}}$	487.706,94	474.488,41	13,32	9,75
		36.625,16	48.640,80		
Razón de Rotación de Inventarios en días	$\frac{\text{Días del año}}{\text{Rotación de Inventario}}$	365	365	27,41	37,42
		13,32	9,75		
Razón de Rotación de Activos totales o de capital	$\frac{\text{Ventas Netas}}{\text{Activos Totales}}$	863.336,20	838.004,03	1,58	1,43
		545.187,56	586.503,98		
Razón de Rotación de Activos Fijos	$\frac{\text{Ventas}}{\text{Activos Fijos}}$	863.336,20	838.004,03	2,15	2,09
		401.449,11	400.144,58		
RAZONES DE RENTABILIDAD		Datos 2022	Datos 2023	2022	2023

	Van Horne	Resultados			
Margen de ganancias brutas	$\frac{\text{Ventas Netas} - \text{Costo de ventas}}{\text{Ventas Netas}}$	366.361,42	354.494,89	0,43	0,43
		854.068,36	828.983,30		
Margen de ganancia neta	$\frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{Ventas}}$	5.236,01	6.088,12	0,01	0,01
		854.068,36	828.983,30		
Rendimiento sobre la inversión	$\frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{Activos Totales}}$	5.236,01	6.088,12	0,01	0,01
		545.187,56	586.503,98		
Rendimiento sobre el capital	$\frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{Capital Contable}}$	5.236,01	6.088,12	0,02	0,02
		282.235,09	313.253,33		

Fuente. *Elaboración propia.*

CAPÍTULO III

3. PRESUPUESTO

El análisis del presupuesto en la empresa, debido a la gran magnitud de variantes de cada línea de productos, se realizó con base en el producto modelo de cada línea de producción, que a partir de ahora se los llamará como se detalla a continuación:

- HC: Helado de Crema
- PA: Pan
- PL: Porción de Pastel

3.1 Presupuesto Operativo

3.1.1 Proyección de Ventas

Para la determinación de las ventas presupuestadas, de manera individual para cada producto, se utiliza la siguiente fórmula:

$$\text{Ventas presupuestadas} = (V + F) * E * A$$

En donde,

- V = Ventas del último año
- F = Factor específico de ventas (a + b + c)
- a = Ajuste de la tendencia de ventas
- b = Cambios en la capacidad instalada, que para el cálculo se utilizó el 1% debido a que se espera ampliar la producción con un nuevo local ("Empresa heladera", 2023).
- c = Crecimiento o decrecimiento propio del producto / empresa, se utiliza la diferencia entre la cantidad vendida de cada producto entre los dos últimos años.
- E = Crecimiento o decrecimiento porcentual del sector económico, que para el año 2024, según el BCE, el sector presentará un crecimiento del 1% (Subgerencia de Programación y Regulación - Dirección Nacional de Programación y Regulación

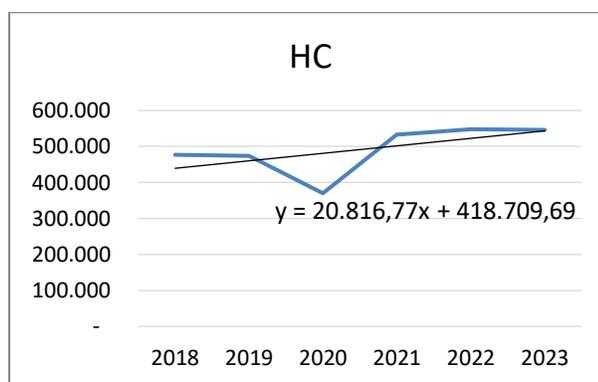
Monetaria y Financiera, 2023).

- A = Crecimiento o decrecimiento por decisiones administrativas, que por cambio en políticas de producción, se espera un crecimiento del 1%.

Con la resolución de dicha fórmula para cada producto, adjunto en el anexo 3, se obtuvieron las siguientes gráficas de tendencia de proyección lineal:

Ilustración 15.

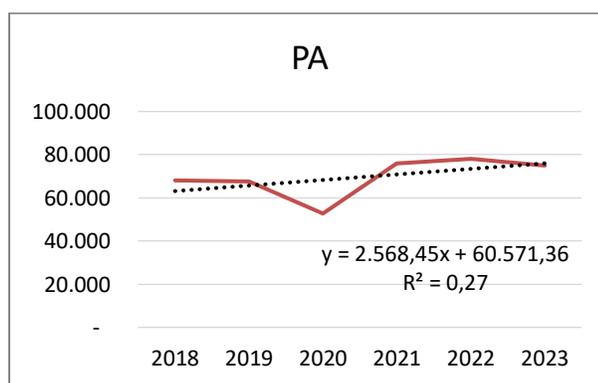
Proyección lineal de las ventas de helados de los últimos 6 años.



Fuente. *Elaboración propia.*

Ilustración 16.

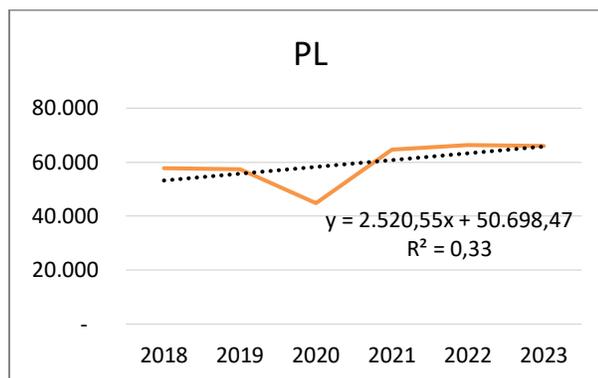
Proyección lineal de las ventas de panadería de los últimos 6 años.



Fuente. *Elaboración propia.*

Ilustración 17.

Proyección lineal de las ventas de pastelería de los últimos 6 años.



Fuente. *Elaboración propia.*

Teniendo como resultado unas ventas presupuestadas (en unidades) para cada producto de:

Ilustración 18.

Ventas presupuestadas en unidades.

Producto	Ventas presupuestadas (Unidades)
Helados de Crema	600.032
Pan	84.502
Porción de Pastel	72.653

Fuente. *Elaboración propia.*

3.1.2 Presupuesto de producción

Para la realización de este presupuesto se consideró la estacionalidad de las ventas para determinar el porcentaje a producir en cada mes según la demanda, conforme el siguiente detalle:

Tabla 14.

Estacionalidad de las ventas

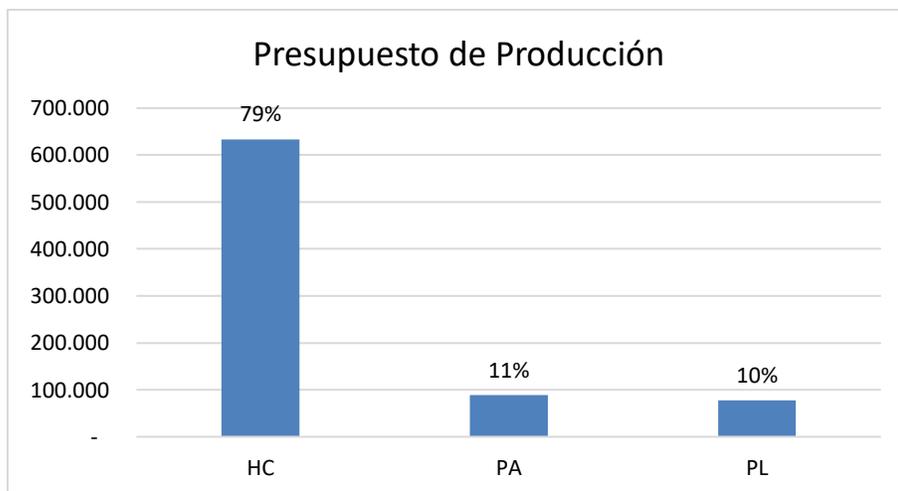
Enero	7%
Febrero	6%
Marzo	5%
Abril	7%
Mayo	8%
Junio	7%
Julio	8%
Agosto	9%
Septiembre	8%
Octubre	13%
Noviembre	12%
Diciembre	10%

Fuente. *Elaboración propia.*

Tras el análisis mensual del presupuesto de producción que se encuentra detallado en el Anexo 5, se obtuvo el presupuesto de producción anual, el cual se encuentra constituido por el presupuesto de ventas, menos el inventario inicial y sumando el inventario final del producto terminado.

Ilustración 19.

Porcentaje de producción de cada producto



Fuente. *Elaboración propia.*

Como se puede visualizar en el gráfico, el principal producto son los helados de crema

con una representatividad del inventario del 79%, seguido por el pan con el 11% y finalmente, la pastelería con el 10% de la totalidad del inventario.

Además, cabe mencionar que, respecto al año anterior se comienza con un inventario inicial de producto terminado menor, indicando que en el 2024 se tiene que incrementar la compra de materia prima para la posterior producción, pero que se concluirá con menor inventario que el ejercicio fiscal anterior, denotando el incremento en la capacidad de venta de la compañía.

3.1.3 Presupuesto de Uso de Materiales

Este presupuesto se enlaza directamente con el presupuesto de producción, pues todo aquello que se va a producir demanda de materia prima la cual se transformará en el producto terminado, por lo que, considerando los ingredientes para cada producto, y teniendo en cuenta los precios de mercado de 2024 que se especificará la modalidad en el presupuesto de compra de inventarios, según esto tenemos que:

Tabla 15.

Requerimiento de materiales para elaborar Helado de Crema.

HC		
Ingredientes	Cantidad	V. Total
Crema de leche (Lt)	72.827	\$ 68.824,72
Leche (Lt)	36.414	\$ 15.566,82
Azúcar (Kg)	94.992	\$ 41.036,55
Saborizante (Lt)	728	\$ 505,02
Mermelada (Kg)	12.666	\$ 19.544,61
Frutas (Kg)	9.499	\$ 949,92
TOTAL		\$ 146.424,64

Fuente. *Elaboración propia.*

Tabla 16.

Requerimiento de materiales para elaborar Pan.

PA		
Ingredientes	Cantidad	V. Total
Azúcar (Kg)	35	\$ 109,43
Harina (Kg)	1.330	\$ 3.419,71
Sal (Kg)	28	\$ 50,66
Levadura seca (kg)	21	\$ 18,47
Mantequilla (kg)	98	\$ 729,35
TOTAL		\$ 4.327,62

Fuente. *Elaboración propia.*

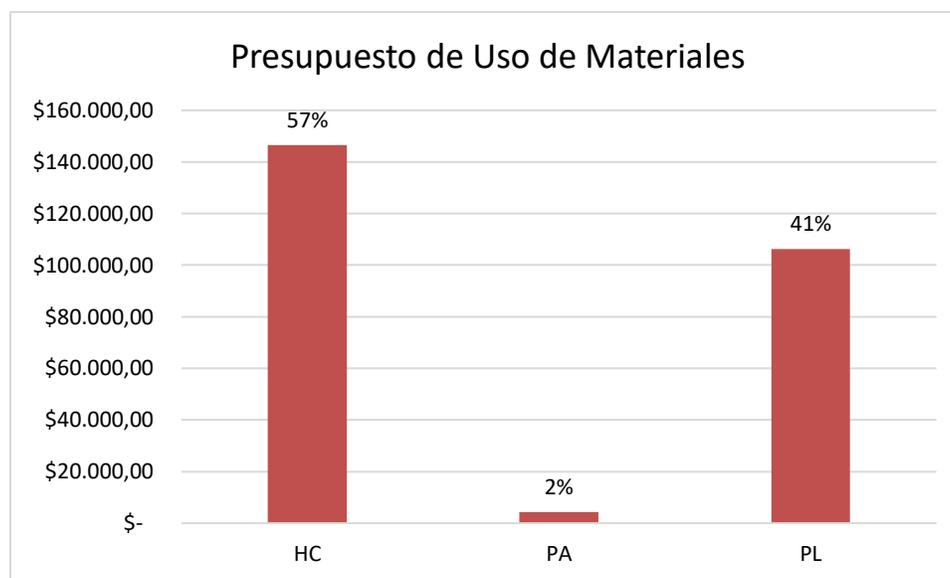
Tabla 17.

Requerimiento de materiales para elaborar Pasteles.

PL		
Ingredientes	Cantidad	V. Total
Leche (Lt)	1.925	\$ 6.768,18
Azúcar (Kg)	15.402	\$ 54.715,40
Huevos (U)	26.954	\$ 24.935,41
Saborizante (Lt)	347	\$ 1.976,17
Harina (Kg)	1.540	\$ 4.559,62
Sal (Kg)	17	\$ 35,62
Mantequilla (Kg)	1.540	\$ 13.260,89
TOTAL		\$ 106.251,29

Fuente. *Elaboración propia.*

Conforme los datos expuestos en los cuadros previos, el inventario que necesita la empresa para poder producir la cantidad de productos antes mencionados en el presupuesto de producción es un total de USD 257.003,55, el cual se encuentra conformado de la siguiente manera, la producción de los helados de crema necesitan el 57% del inventario a ocupar; seguido por los pasteles, los cuales necesitan el 41% y finalmente el pan, el cual necesita tan sólo el 2% del inventario requerido para producción:

Ilustración 20.**Porcentaje de uso de materiales para la producción de cada producto**

Fuente. *Elaboración propia.*

3.1.4 Presupuesto de Compra de Inventario

Este presupuesto se relaciona con el anterior, debido a que el inventario inicial de la empresa no puede cubrir la demanda de producción anual, por lo que tiene que adquirir materia prima de manera progresiva mes tras mes. Está por demás decir que, este presupuesto se encadena de los datos obtenidos previamente en el presupuesto de producción y el de uso de materiales.

Además, por la globalización y la alta competencia que existe en el mercado hay un aspecto clave a considerar en la adquisición de cualquier rubro o insumo, en este caso específico, materia prima; este aspecto es la inflación, la cual varía porcentualmente de manera mensual por múltiples factores macroeconómicos, en el caso de este proyecto se utilizó un valor del -0,04% obtenido del BCE, el cual es el valor correspondiente a la inflación del mes de noviembre de 2023 (Banco Central del Ecuador, 2023).

En este cálculo se toma como base el presupuesto de uso de materiales, al cual se

resta el inventario inicial de materias primas y se suma el inventario final de materias primas. Para determinar el inventario final mensual se utiliza la fórmula de la Cantidad Económica de Pedido (EOQ), la cual ayuda a determinar la cantidad de pedido de materia prima para lograr un equilibrio apropiado entre mantener materia prima y minimizar los costos de almacenamiento (Armijos C., 2019), y su fórmula es:

$$EOQ = \frac{\sqrt{2 * PUM * S}}{2}$$

En donde,

- PUM = Presupuesto de Uso de Materiales, es la cantidad de materia prima requerida para la producción, varía conforme el mes
- S = Costo de solicitar insumos, se determinó que a la empresa le cuesta USD 0,10.
- M = Costo de mantener los insumos; para la empresa, el mantener la mercadería en bodega le representa un costo de USD 0,02 del valor del producto.

Con todos estos datos se determinó que las cantidades y montos a invertir en la adquisición de materia prima es como se detalla en el cuadro a continuación:

Tabla 18.

Presupuesto de Compra de Materia Prima

Ingredientes	Cantidad	V. Total
Crema de leche (Lt)	71.102	\$ 67.190,69
Leche (Lt)	35.538	\$ 21.137,34
Azúcar (Kg)	97.907	\$ 90.451,23
Huevos (U)	17.986	\$ 23.926,43
Saborizante (Lt)	972	\$ 2.409,76
Mermelada (Kg)	12.429	\$ 19.179,74
Frutas (Kg)	5.117	\$ 511,71
Harina (Kg)	1.093	\$ 7.339,45
Sal (Kg)	(38.302)	\$ (9.500,76)
Levadura seca (kg)	(7)	\$ (15,01)
Mantequilla (kg)	1.356	\$ 13.694,75
TOTAL		\$ 236.355,35

Fuente. *Elaboración propia.*

Considerando que en los ingredientes Sal (Kg) y Levadura seca (kg), no se tienen que adquirir debido a que la empresa con su inventario inicial ya tiene mayor cantidad de la que necesita para la producción, se determinó que para cubrir la producción del año 2024 tiene que invertir en materia prima un total de USD 236.355,35.

3.1.5 Presupuesto de Mano de Obra Directa MOD

Para este presupuesto se considera únicamente los valores pagados a las personas que están relacionadas de manera directa con el proceso productivo de la empresa, determinando que la hora de producción tiene un valor de USD 117,16. Este valor se distribuye de manera prorrateada conforme está compuesto todo el proceso productivo de cada uno de los productos, el cual es de la siguiente manera:

Tabla 19.

Procesos y su asignación de recursos de MOD por proceso.

Producto	Procesos				
Helados de Crema	Limpieza y preparación de ingredientes	Pasteurización de frutas	Preparación de mezclas	Batido	Envasado
	12%	21%	42%	11%	14%
Panes	Limpieza y preparación de ingredientes	Mezcla y amasado	Fermentación y levado	División y formado	Horneado
	8%	16%	20%	6%	50%
Pasteles	Limpieza y preparación de ingredientes	Mezcla y preparación de masa	Horneado	Enfriamiento	Decoración
	8%	9%	40%	20%	23%

Fuente. *Elaboración propia.*

Con estos datos, y el valor de hora de producción se determinó que la totalidad de la producción de los 3 productos tiene el siguiente detalle:

Tabla 20.

Presupuesto de MOD

Producto	Monto USD
HC	\$ 70.163,88
PA	\$ 5.493,05
PL	\$ 153.380,17
TOTAL	\$ 229.037,10

Fuente. *Elaboración propia.*

En consecuencia, el rubro de Mano de Obra Directa para la compañía en el periodo fiscal 2024 tendrá un monto de USD 229.037,10, los que de manera porcentual se dividen en Pasteles con el 67%, Helados de Crema con el 31% y la elaboración de Panes con el 2% de la totalidad del costo de mano de obra.

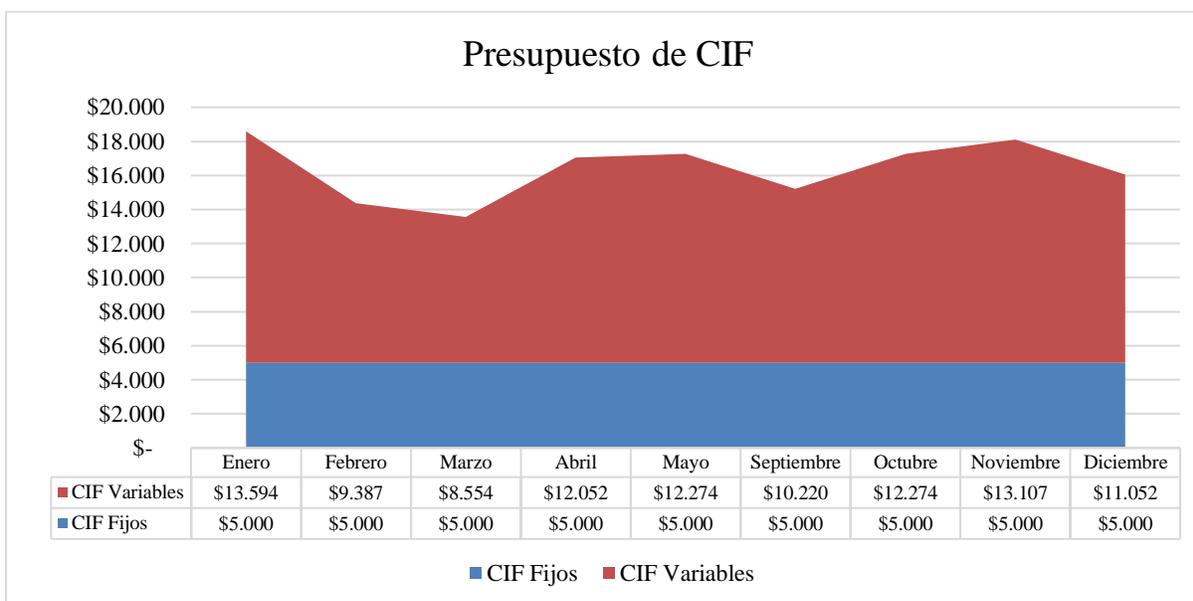
3.1.6 Presupuesto de Costos Indirectos de Fabricación CIF

En este presupuesto se compone de todos aquellos rubros que son de difícil cuantificación y distribución para cada uno de los productos, y que son utilizados para la producción directa de los productos, uno de los principales ejemplos son los servicios básicos utilizados en el área de producción.

Dentro de estos costos se encuentran los que son proporcionales a la cantidad producida, llamados costos indirectos variables; y los que siempre se mantienen constantes de manera independiente a la producción, que son llamados costos indirectos fijos. La empresa tiene costos fijos de USD 5.000,00 mensuales y USD 0,11 atribuibles a cada producto de costos indirectos, es con esto que se obtiene la siguiente gráfica:

Ilustración 21.

Presupuesto de CIF



Fuente. *Elaboración propia.*

Como se visualiza en el gráfico, la variación en los costos indirectos variables va acorde con la estacionalidad de las ventas presentadas en apartados anteriores, teniendo un rubro total de CIF de USD 147.886,99.

3.1.7 Estado de Costos Presupuestado

Tras la obtención de los valores de *Materia Prima* que se va a utilizar a lo largo del siguiente año, la *Mano de Obra Directa* necesaria para la producción de la cantidad de ventas presupuestadas y los *Costos Indirectos de Fabricación*, ya se puede obtener el Estado de Costos Presupuestado, lo que nos ayuda a la obtención del *Costo de Productos Vendidos Presupuestado*, uno de los principales datos de interés para la administración de cualquier empresa para la toma de decisiones consciente. Por esto, se ha planteado el siguiente estado:

Tabla 21.

Estado de Costos Presupuestado

Estado de Costos de Productos Fabricados y Vendidos Presupuestado				
	HC	PA	PL	Sumatoria
Materia Prima Usada Presupuestada				\$ 257.003,55
Inv. Ini. de Materiales Presupuestado				\$ 21.102,29
Compras				\$ 236.355,35
Inv. Fin. de Materiales Presupuestado				\$ 454,09
Mano de Obra Presupuestada				\$ 229.037,10
MOD Presupuestada	\$70.163,88	\$5.493,05	\$153.380,17	
Costos Indirectos de Fabricación Presupuestados				\$ 147.886,99
Costos Fijos	\$47.557,08	\$6.659,70	\$5.783,21	
Costos Variables	\$69.660,82	\$9.755,02	\$8.471,16	
Costos de Producción Presupuestado del Periodo				\$ 633.927,64
Inventario Inicial de Productos en Proceso Presupuestado				\$ -
Costo de Productos en Proceso Presupuestado				\$ 633.927,64
Inventario Final de Productos en Proceso Presupuestado				\$ -
Costo de Productos Terminados Presupuestado				\$ 633.927,64
Inventario Inicial de Productos Terminados Presupuestado				\$ 11.008,04
Costo de Producción Disponible Presupuestado				\$ 644.935,68
Inventario Final Productos Terminados Presupuestado				\$ 43.975,76
Costo de Productos Vendidos Presupuestado				\$ 600.959,92

Fuente. *Elaboración propia.*

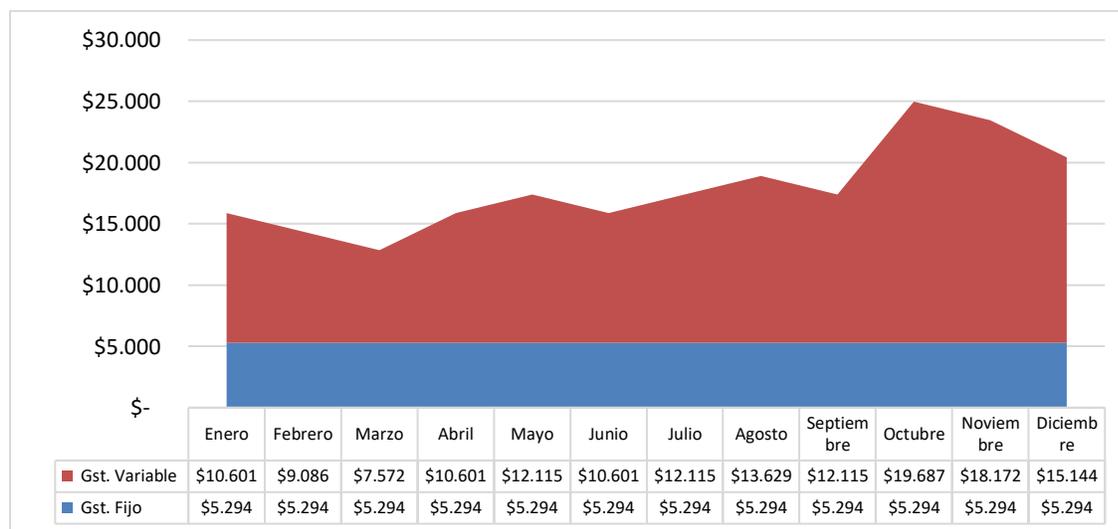
Con este estado se logra determinar que el costo de todo el año 2024 sería de USD 600.959,92, un dato necesario a la hora de determinar precios de venta de productos, margen de rentabilidad, e incluso el análisis neto de dicho valor para tomar decisiones sobre la producción y sobre cómo disminuir este rubro sin sacrificar la calidad de su producción.

3.1.8 Presupuesto de Gastos

De igual manera que el presupuesto de CIF se divide en una porción fija que no es proporcional a la producción, y una porción variable que sí. La empresa maneja un rubro de gastos fijos administrativos y de ventas de USD 5.293,57 de manera mensual, y gastos variables que ascienden a USD 0,20 por unidad disponible a la venta, quedando el gráfico de este presupuesto de esta manera:

Ilustración 22.

Presupuesto de Gastos.



Fuente. *Elaboración propia.*

Conforme se puede observar, al igual que los costos indirectos de fabricación, tienen una mayor carga en los meses de mayor representatividad de ventas, esto por las exigencias de compra de insumos y tiempo de producción de su mercadería, teniendo un valor total de gasto de USD 214.960,14.

3.2 Presupuesto Financiero

3.2.1 Precio de Venta

Antes de determinar el Estado de Resultados Presupuestado se necesita conocer el rubro de ingresos, esto se determina al multiplicar la cantidad vendida, en este caso presupuestada a vender, por el precio de venta de cada producto. Para determinar el precio de venta de cada uno de los productos se aplicó la siguiente fórmula:

$$PV = \frac{CPP + GP}{VP * (1 - MU)}$$

En donde:

- CPP = Costo de Producción Presupuestado de manera individual para cada producto, separando lo correspondiente a cada uno se tiene que:

Tabla 22.

Costos de Producción presupuestado por producto.

	Costo de Producción Presupuestado
HC	333.806,43
PA	26.235,39
PL	273.885,82

Fuente. *Elaboración propia.*

- GP = Gastos Presupuestados, que de igual manera, separándolos se tendría:

Tabla 23.

Gastos Presupuestados por producto.

	Gastos Presupuestados
HC	170.344,91
PA	23.989,41
PL	20.625,81

Fuente. *Elaboración propia.*

- VP = Ventas Presupuestadas, las cuales se toman del apartado 3.1 *Proyección de Ventas*
- MU = Margen de Utilidad, este dato se obtiene directamente de la política empresarial estipulado por administración, el cual es del 26%.

Con estos datos se calculó que los precios de venta de cada producto son los siguientes:

Tabla 24.

Precios de Venta presupuestados

	P.V.P. Calculado
HC	\$ 1,14
PA	\$ 0,80
PL	\$ 5,48

Fuente. *Elaboración propia.*

Sin embargo, en revisiones con la empresa, decidieron mantener los precios que llevaron el 2023 siendo con los cuales se realizaron todos los cálculos siguientes, siendo así dichos precios:

Tabla 25.

Precios de Venta manejados por la empresa

	P.V.P. 2023
HC	\$ 1,30
PA	\$ 0,75
PL	\$ 4,75

Fuente. *“Empresa heladera” (2023). Elaboración propia.*

3.2.2 Presupuesto de Ventas

Con todos los datos previos de las ventas presupuestadas y el P.V.P. se puede determinar el presupuesto de ventas en valores monetarios; por consiguiente, el presupuesto de ventas se presentaría de la siguiente manera:

Tabla 26.

Presupuesto de Ventas

Producto	Cantidad	V. Unitario	V. Total
HC	600.032	\$ 1,30	\$ 780.041,04
PA	84.502	\$ 0,75	\$ 63.376,15
PL	72.653	\$ 4,75	\$ 345.103,72

Fuente. *Elaboración propia.*

Según este presupuesto, la empresa obtendría ventas totales de USD 1.188.520,90, incrementando sus ventas respecto al año 2023, que se obtuvo un monto aproximadamente de USD 838.000,00, pero también hay que considerar que los gastos también incrementaron significativamente por la inversión en la ampliación del nuevo local de producción.

3.2.3 Saldo Óptimo

El saldo óptimo de caja es el nivel de liquidez que cualquier empresa debería mantener disponible para poder satisfacer sus necesidades operativas y financieras, de tal manera que no tengan déficit de liquidez pero tampoco una cantidad innecesaria de la misma perdiendo oportunidades de inversión, lo que maximiza su eficiencia.

Para la determinación de este valor, al igual que en el presupuesto de compra de inventario, se determina con el modelo de Cantidad Económica de Pedido (EOQ), que en el caso del saldo óptimo se tiene que:

$$EOQ = \frac{\sqrt{\frac{2*ENA*S}{M}}}{2}$$

En donde,

- ENA = Efectivo Necesario Anual, se utilizó la sumatoria de costos y gastos del ejercicio fiscal anterior.
- S = Costo de solicitar créditos, se determinó que, según la Disposición General Décimo Cuarta del Código Monetario y Financiero (2014), corresponde al 0,5% del monto

financiado, la empresa no contrata seguro de desgravamen, ni aplica a seguro de desempleo, incendio o de vehículo.

- M = Costo de mantener los insumos; para el momento del cálculo se determinó que es del 7,7% que corresponde a la tasa pasiva del BCE a diciembre de 2023 (Banco Central del Ecuador, 2023).

Consecuentemente, tras la realización del cálculo se obtuvo que el saldo que para la compañía sería óptimo manejar de manera mensual corresponde a USD 55.733,11, esto basándonos en el histórico de necesidad de efectivo anual de la empresa.

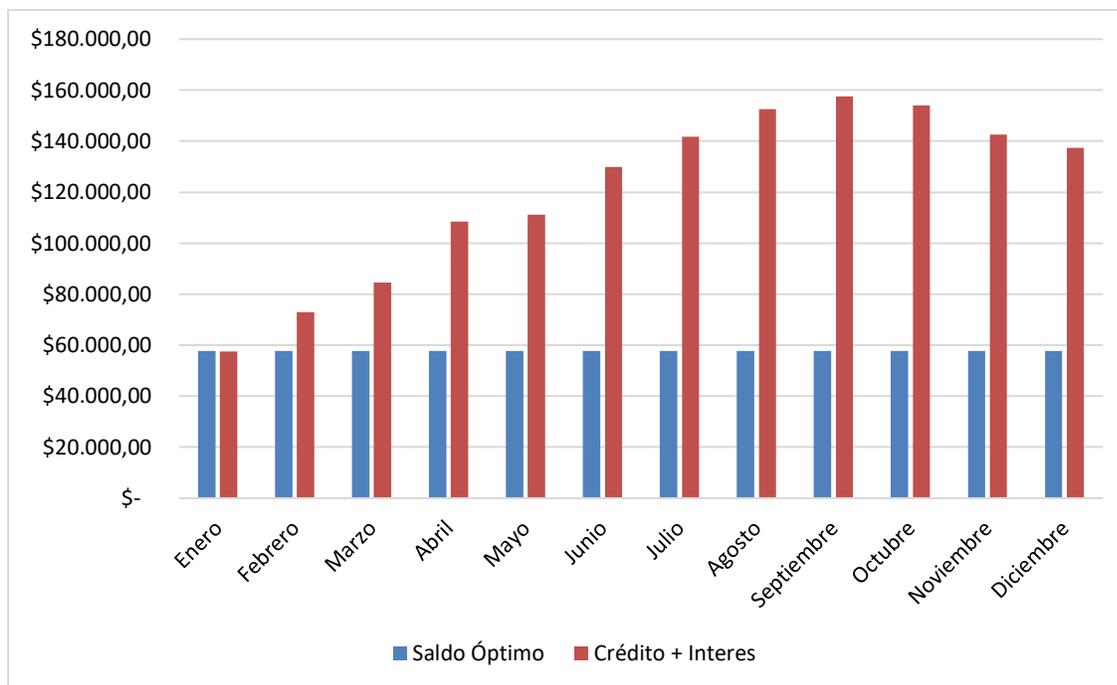
3.2.4 Presupuesto de Tesorería

En el caso de los cálculos de este apartado del presupuesto financiero, se tomó en consideración variables como el nivel de ventas y compras gravadas con IVA 12% y 0%; la obtención de un préstamo de USD 115.000,00 para la financiación de la compra de un edificio con su terreno valorado en USD 87.295,90, del cual la porción restante se financiará con ganancias acumuladas; las políticas de cobro que fluctúan entre el cobro al contado hasta el cobro a 90 días plazo y políticas de pago con plazos otorgados en convenios con los proveedores; las tasas referenciales del BCE (2023) del 9,94% y 9,7% correspondientes a la tasa activa y pasiva respectivamente; consumos prepagados de publicidad, seguros y arriendos por USD 3.850,00 mensuales; gastos de horarios y comisiones por USD 883,57; anticipos a proveedores por USD 2.000,00 mensuales; la compensación de IVA; pagos de otros créditos que mantiene actualmente la empresa; el pago de salarios y beneficios sociales de ley a todos los empleados; esto dentro de las principales consideraciones, además al momento de ajustarle al saldo óptimo se determina si existe un sobrante para invertirlo en inversión a corto plazo, o en el caso de existir un déficit, solicitar un crédito a corto plazo.

Bajo las premisas anteriores, se obtuvo que este presupuesto se daría de la siguiente manera:

Ilustración 23.

Presupuesto de Tesorería.



Fuente. *Elaboración propia.*

Conforme con el gráfico previamente expuesto, se observa que en los periodos de a julio se necesitaría más dinero del que se tendría disponible, lo que llevaría a la empresa a tomar la decisión de solicitar créditos a corto plazo con su interés a lo largo del periodo de febrero a diciembre debido a que, aunque en los últimos tres meses si tuvieran mayores ingresos que gastos, ahora se incluye la variable del pago de los créditos a corto plazo y si cargo de intereses.

El detalle de dichos créditos solicitados con sus intereses sería de la siguiente manera:

Tabla 27.

Resumen de financiamiento de la empresa para mantener saldo óptimo

	Crédito	Intereses
Enero	\$ 57.135,56	\$ 473,27
Febrero	\$ 72.370,22	\$ 599,47
Marzo	\$ 83.930,22	\$ 695,22
Abril	\$ 107.606,30	\$ 891,34
Mayo	\$ 110.164,20	\$ 912,53
Junio	\$ 128.833,48	\$ 1.067,17
Julio	\$ 140.565,02	\$ 1.164,35
Agosto	\$ 151.243,36	\$ 1.252,80
Septiembre	\$ 156.281,21	\$ 1.294,53
Octubre	\$ 152.713,06	\$ 1.264,97
Noviembre	\$ 141.342,25	\$ 1.170,79
Diciembre	\$ 136.283,35	\$ 1.128,88

Fuente. *Elaboración propia.*

3.3 Estados Financieros Presupuestados

Tras la culminación del cálculo de los presupuestos y del Estado de Costos Presupuestado, se puede armar ya los EEFF Presupuestados para el periodo 2024 para así poder analizarlo de manera ya más concreta y que sirva de una herramienta de análisis y toma de decisiones para los administrativos de la empresa. El primer estado que se debe determinar es el de Resultados para así obtener ya sea la ganancia o pérdida, para poderlo asignar al patrimonio en el ESF.

Tabla 28.

Estado de Resultados y de Situación Financiera Presupuestados

ESTADO DE RESULTADOS PRESUPUESTADO		
Al 31 de diciembre del 2024		
INGRESOS		\$1.198.127,12
Presupuesto de Ventas	\$1.188.520,90	
Otros ingresos	\$9.606,22	
(-) COSTOS		\$ 600.959,92
Costos de Unidades Vendidas Presupuestado	\$600.959,92	
(=) UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		\$ 597.167,21
(-) GASTOS		\$ 566.026,53
Gasto Administrativo y de Ventas	\$220.960,14	
Gasto de Sueldos e IESS	\$252.168,55	
Gastos Amortizados por demanda e inversiones locales	\$22.105,74	
Gasto de Depreciación	\$69.504,88	
Gasto por Provisiones Laborales	\$1.287,22	
(=) UTILIDAD ANTES DE INTERESES PRESUPUESTADA		\$ 31.140,68
(+) INGRESOS NO OPERACIONALES		\$-
Intereses ganados	\$-	
(-) EGRESOS NO OPERACIONALES		\$ 21.744,11
Intereses Pagados	\$21.744,11	
(=) UTILIDAD ANTES DE PARTICIPACIONES		\$9.396,57
15% Participación Trabajadores	\$	1.409,48
(=) UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		\$ 7.987,08
(+) Gastos no deducibles	\$	2.707,11
(=) UTILIDAD CON GASTOS NO DEDUCIBLES		\$ 10.694,19
(-) Impuesto a la Renta	\$	2.673,55
(=) UTILIDAD ANTES DE RESERVAS		\$ 5.313,53
Reserva Legal	\$	531,35
(=) UTILIDAD DEL EJERCICIO		\$ 4.782,18

Fuente. *Elaboración propia.*

ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA			
Del 01 de enero al 31 de diciembre de 2024			
ACTIVO		PASIVO Y PATRIMONIO	
ACTIVO CORRIENTE	\$ 223.525,57	PASIVO CORRIENTE	\$ 74.513,52
Efectivo y Equivalentes al Efectivo	\$ 55.733,11	Proveedores 30 días	\$ 5.569,36
Cuentas por Cobrar 30 días	\$ 19.945,76	Proveedores 60 días	\$ 7.749,81
Cuentas por Cobrar 60 días	\$ 14.626,89	Proveedores 90 días	\$ 14.332,58
Cuentas por Cobrar 90 días	\$ 23.270,05	Proveedores 120 días	\$ 11.451,22
Inv. De Materia Prima	\$ 454,09	Impuesto a la Renta por Pagar	\$ 2.673,55
Inv. Producto en Proceso	\$ -	Beneficios de Ley a Empleados por Pagar	\$ 7.681,74
Inv. Producto Terminado	\$ 43.975,76	Part. Trabajadores por Pagar del Ejercicio	\$ 1.409,48
Gastos Pagados por Anticipado	\$ 64.572,29	Tarjetas de Crédito por Pagar	\$ 6.928,06
Activos por Impuestos Corrientes	\$ 947,62	IVA por Pagar	\$ 16.717,72
ACTIVO FIJO	\$ 514.791,34	PASIVO NO CORRIENTE	\$ 401.172,48
Terrenos	\$ 158.520,80	Obligaciones Préstamos Bancos Locales	\$ 318.247,99
Edificios	\$ 138.525,10	Préstamos Locales	\$ 30.552,63
Dep. Acum. Edificios	\$ 30.586,28	Provisiones Laborales	\$ 27.031,55
Muebles y Enseres	\$ 21.774,20	Interés Por Pagar Obligación Financiera	\$ 25.340,30
Dep. Acum. Muebles y Enseres	\$ 5.909,47	TOTAL PASIVO	\$ 475.686,00
Maquinaria y Equipo	\$ 354.865,59	PATRIMONIO	
Dep. Acum. Maquinaria y Equipo	\$ 169.022,27	Capital Social	\$ 24.500,00
Equipos De Computación	\$ 12.338,21	Reserva Legal	\$ 9.112,65
Dep. Acum. Equipos de Computación	\$ -12.338,21	Otros Superávit	\$ 102.954,10
Vehículos y Equipos de Transporte	\$ 158.402,08	Ganancias Acumuladas	\$ 119.490,60
Dep. Acum. Vehículos y Equ. de Transporte	\$ -133.884,14	Otros Resultados Integrales	\$ 1.791,38
Gastos por Amortizar Demandas	\$ 1.100,00	UTILIDAD DEL EJERCICIO	\$ 4.782,18
Inversiones en Locales Por Amortizar	\$ 21.005,74	TOTAL PATRIMONIO	\$ 262.630,91
TOTAL ACTIVOS	\$ 738.316,91	TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO	\$ 738.316,91

Fuente: Elaboración propia.

3.4 Punto de Equilibrio

Tras el cálculo respectivo adjunto en el Anexo 13, se obtuvieron las cantidades individuales de PEQ, las cuales son:

Tabla 29.

Punto de Equilibrio en Unidades

	HC	PA	PL
PEQ	274.430	28.515	157.170

Fuente. *Elaboración propia.*

Ya obtenidas las unidades, para obtener el punto de equilibrio en dólares, se multiplican por el precio de venta unitario de cada producto y se obtiene el punto de equilibrio monetario, que al sumarlo nos da el PEQ_{\$} total, que en caso de nuestro estudio da un valor de USD 1.124.701,19.

3.5 Análisis de sensibilidad

Para realizar el análisis de sensibilidad definimos en conjunto con la empresa de estudio tres escenarios como lo son el optimista, normal y pesimista, considerando una probabilidad del 15%, 70% y 15% y un rendimiento de 19%, 14% y 6% respectivamente. Obteniendo un riesgo del proyecto de 0,00554, es decir menor a 1, por lo que se puede concluir que el proyecto es viable; adicional el escenario que nos proporciona un mayor riesgo es el optimista con un valor de 0,00391 debido a que su rendimiento es el más alto.

3.6 Evaluación presupuestaria

Se procedió a realizar la evaluación presupuestaria para determinar el costo de subactividad en cada uno de los escenarios propuestos, en donde fueron analizados de acuerdo con los siguientes parámetros:

Tabla 30.

Escenarios probables de venta

Escenarios		
Optimista		100%
Producto	Prevista	Máxima
HC	633.280	633.280
PA	88.682	88.682
PL	77.011	77.011
Normal		96%
Producto	Prevista	Máxima
HC	607.949	633.280
PA	85.135	88.682
PL	73.930	77.011
Pesimista		80%
Producto	Prevista	Máxima
HC	506.624	633.280
PA	70.946	88.682
PL	61.608	77.011

Fuente. *Elaboración propia.*

Obteniendo de esta manera un costo de subactividad para cada uno de los escenarios como se detalla a continuación:

Tabla 31.

Costo de subactividad

Subactividad		
Optimista	Normal	Pesimista
\$ 0	\$ 3.515,48	\$ 17.577,40

Fuente. *Elaboración propia.*

Dándonos como resultado al escenario pesimista como aquel que incurriría mayor costo de subactividad con respecto a los demás, por la utilización ineficiente de recursos proporcionados por la empresa y la capacidad productiva de la misma. El escenario optimista se destaca con un costo generado de cero debido al adecuado desarrollo de procesos productivos.

CAPÍTULO IV

4. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.1 Conclusiones

En conclusión, este proyecto integrador se desarrolló con bases metodológicas cualitativas y cuantitativas, las cuales ayudaron a determinar que el modelo óptimo de aplicación para el caso puntual de la empresa heladera es el del presupuesto maestro planteado anteriormente. Podemos destacar que esta compañía ha logrado un crecimiento exponencial en estos periodos de acuerdo con el análisis realizado al macro y microentorno, la empresa para el periodo fiscal 2024 decidió implementar una nueva planta productiva que abastezca la demanda con financiamiento bancario, de esta manera se logrará un incremento de ventas y, por lo tanto, ingresos que permitirá a la organización expandirse a nuevos campos.

Tras la realización de la propuesta de un presupuesto maestro para Helados La Tienda, y al analizar los estados financieros proyectados, se ha evidenciado que esta herramienta financiera va acorde a la realidad de la empresa y a lo esperado por los altos mandos de la compañía debido a que el mismo desglosa los costos de producción de cada área, así como niveles de financiamiento y liquidez que podría mantener la misma, siendo de gran utilidad para la administración al momento de tomar decisiones determinantes. Además, se realizó el análisis de tres distintos escenarios que podrían suscitarse en un futuro, de esta manera se proporcionó información relevante que será de utilidad para combatir riesgos y situaciones emergentes.

Adicionalmente, dicha propuesta de presupuesto se la validó con expertos internacionales conforme al Anexo 17 y en conjunto con el área administrativa de la compañía, los cuales confirmaron la factibilidad y cercanía a la realidad esperada por la organización para el año 2024.

4.2 Recomendaciones

Se recomienda mantener anexos de cada cuenta de Estados Financieros para presentar de manera razonable la información financiera que será de gran importancia para la elaboración del presupuesto. Adicional, implementar planificación estratégica y desarrollo de manuales de responsabilidades, roles y procesos que permitan disminuir costos de producción y gastos obteniendo así una mayor utilidad sin necesidad de incremento en precios de venta.

Es importante mantener un plan de cuentas establecido para poder analizar de manera efectiva los saldos de Estados Financieros, que será de utilidad para la proyección financiera. Diseñar un plan de marketing que ayude a llegar a un mayor número de mercado objetivo de manera más eficiente. Adicional, se debería llevar a cabo el análisis constante del crecimiento en ventas en comparación con la competencia.

Referencias

- ALCALDÍA DE CUENCA. (2021). *División del territorio del Cantón Cuenca*. Obtenido de https://www.cuenca.gob.ec/page_divisionterritorio
- ALCALDÍA DE CUENCA. (s.f.). *FUNDACIÓN TURISMO CUENCA*. Recuperado el 10 de Octubre de 2023, de <https://cuenca.com.ec/es/inicio#noticias>
- Arcos C., L. N., Rodríguez H., G. P., & Farinango V., M. C. (2009). *SISTEMA DE COSTOS PARA EL SECTOR PANIFICADOR* (Primera ed.). San Juan de Pasto, Nariño: TecnoGrafic. Obtenido de <http://repositorio.unicesmag.edu.co:8080/xmlui/handle/123456789/18>
- Arias, F. (2012). *El proyecto de investigación*. Caracas: EPISTEME.
- Armijos C., J. (2019). *GUÍA DIDACTICA PRESUPUESTO PRIVADO*.
- Asamblea Nacional del Ecuador. (2014). *Código Orgánico Monetario y Financiero*. Quito. Obtenido de <http://www.pge.gob.ec/documents/Transparencia/antilavado/REGISTROOFICIAL332.pdf>
- Baca Urbina, G. (2013). *Proyectos de Evaluación*. Santa Fé: McGRAW-HILL/INTERAMERICANA EDITORES, S.A.
- Banco Central del Ecuador. (2020). *REPORTE DE COYUNTURA SECTOR AGROPECUARIO N° 93-II T- 2020*. Quito.
- Banco Central del Ecuador. (2023). *INDICADORES ECONÓMICOS. Información Económica*. Obtenido de <https://www.bce.fin.ec/informacioneconomica>
- Bateman, T. (2017). *Administration: Theory and Practice*. Virginia.
- Block. (2011). *FUNDAMENTOS DE ADMINISTRACIÓN FINANCIERA* (Décimocuarta Edición ed.). México: McGRAW-HILL/INTERAMERICANA EDITORES, S.A. DE C.V.
- Burbano Ruiz, J. (2000). *Presupuestos: Enfoque de gestión, planeación y control de recursos*. Bogotá: Nomos.

- Burbano, J. (2005). *Presupuestos: Enfoque Mpderno de Planeación y Control de Recursos*. Bogotá: Mc Graw Hill.
- Callen, T. (2008). ¿Qué es el producto interno bruto? *Finanzas & Desarrollo*, 48-49. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=3432402>
- Cibrán F., P., & et al. (2013). *Planificación Financiera* (Primera Edición ed.). Madrid, España: ESIC Editorial. Obtenido de https://books.google.es/books?hl=es&lr=lang_es&id=bRg-AQAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA13&dq=definicion+de+planificaci%C3%B3n+financiera&ots=F4XQqT4FPL&sig=JdEPyHF13iDtUXIIJy2hTBVJN0g#v=onepage&q=definicion%20de%20planificaci%C3%B3n%20financiera&f=false
- Cibrán F., P., Prado R., C., Crespo C., M. Á., & Huarte G., C. (2013). *Planificación Financiera* (Primera ed.). Madrid, España: ESIC Business & Marketing School. Obtenido de https://books.google.es/books?hl=es&lr=lang_es&id=bRg-AQAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA13&dq=planificaci%C3%B3n+financiera&ots=F4XTxX2NTK&sig=VeB1RiDztEu9QXkXug389VWkM_w#v=onepage&q=planificaci%C3%B3n%20financiera&f=false
- Corporación Financiera Nacional. (2022). *FICHA SECTORIAL LECHE Y SUS DERIVADOS*. Quito. Obtenido de <https://www.cfn.fin.ec/wp-content/uploads/downloads/biblioteca/2022/fichas-sectoriales-2-trimestre/Ficha-Sectorial-Leche-y-derivados.pdf>
- Cristóbal, C. (2021). Helados de la Tienda: 40 años de historia en Cuenca. (D. E. Mercurio, Entrevistador) Cuenca. Obtenido de <https://www.facebook.com/watch/?v=814286626146069>
- Dagnino S., J. (2014). REGRESIÓN LINEAL. *Revista chilena de anestesia*, 143-144. Obtenido de https://www.sachile.cl/upfiles/revistas/54e63943b5d69_14_regresion-2-2014_edit.pdf
- Díaz Moreno, H. (2006). *Contabilidad general Enfoque práctico con aplicaciones informáticas* (Segunda ed.). Naucalpan de Juárez: Pearson. Obtenido de https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/55673851/Contabilidad_general._Enfoque_practico_con_aplicaciones_informaticas_-_Hernando_Diaz_-_2ed-libre.pdf?1517339484=&response-content-

disposition=inline%3B+filename%3DEnfoque_practico_con_aplicaciones_inform.pdf&

Díez, F. A. (Septiembre de 2020). *DETERMINACIÓN Y ANÁLISIS DE LOS COSTES DE SUBACTIVIDAD: APLICACIÓN PRÁCTICA EN UNA EMPRESA DE LA INDUSTRIA TEXTIL*. Obtenido de DETERMINACIÓN Y ANÁLISIS DE LOS COSTES DE SUBACTIVIDAD: APLICACIÓN PRÁCTICA EN UNA EMPRESA DE LA INDUSTRIA TEXTIL:

<https://repositorio.unican.es/xmlui/bitstream/handle/10902/20509/ALONSODIEZFERNANDO.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

El Universo. (14 de Febrero de 2021). El negocio de helados innova y busca recuperar consumo de ecuatorianos. *Diario El Universo*, pág. 1. Obtenido de <https://www.eluniverso.com/noticias/economia/el-negocio-de-helados-innova-y-busca-recuperar-consumo-de-ecuatorianos-nota/>

Enciso, V., & Peña, Á. (2022). *DEPRECIACIÓN Y AMORTIZACIÓN*. San Lorenzo, Paraguay: FCA-UNA. Obtenido de https://www.agr.una.py/ecorural/otras_publicaciones/depreciacion_y_amortizacion.pdf

Fierro M., Á. M., Fierro C., F. M., & Fierro C., F. A. (2021). *CONTABILIDAD GENERAL: ENFOQUE NIIF PARA PYMES*. Bogotá: Ediciones de la U.

Florez Quintero, S. M. (2011). EL APALANCAMIENTO FINANCIERO Y OPERATIVO UN GRAN DESAFÍO PARA LOS NEGOCIOS EN COLOMBIA. *Pasantía internacional: Diplomado en consultoría financiera para obtener el título de Ingeniera Financiera*. Pereira, Colombia.

Garrido, S., & Saavedra, C. (2023).

Google. (2023). *Google Maps*. Obtenido de <https://www.google.com/maps/@48.4006408,22.8633692,4z?entry=ttu>

Helados La Tienda. (Diciembre de 2022). PLANEACIÓN ESTRATEGICA Y COMERCIAL 2022-2024. Cuenca.

Helados La Tienda. (Diciembre de 2023). Planificación Estratégica 2024 - 2026.

- Herrera, R., & Baquero, M. (2018). *Universidad de Chile*. Obtenido de https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/36861655/_PD__Documentos_-_5_fuerzas_de_porter-libre.pdf?1425517582=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DLas_5_Fuerzas_de_Porter_Las_5_Fuerzas_de.pdf&Expires=1697645415&Signature=J9IRYBLM4-du5Ynojxmlw2MZ
- Hidalgo, M., Villarroel, A., & Hidalgo, M. (2020). *Presupuestos Empresariales* (Primera ed.). Cotopaxi, Ecuador: TALLPA. Obtenido de <https://istvicenteleon.edu.ec/cidivl/wp-content/uploads/2020/03/Libro-Presupuesto-Empresarial.pdf>
- Horngren, Sundem, & Stratton. (2006). *Contabilidad Administrativa*. México: Pearson.
- IFRS Foundation. (1997). NIC 1 Presentación de Estados Financieros.
- IFRS Foundation. (2008). Marco Conceptual. párrafo 4.25 (a).
- Instituto Ecuatoriano de Estadísticas y Censos - INEC. (2017). *Ecuador en cifras*. Obtenido de <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/conozcamos-cuenca-a-traves-de-sus-cifras/#:~:text=Cuenca%2C%20tambi%C3%A9n%20conocida%20como%20la,este%20cant%C3%B3n%20tenga%20636.996%20habitantes>.
- Instituto Ecuatoriano de Estadísticas y Censos. (2001). *Variables Estadísticas Cantón Cuenca*. Obtenido de https://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Bibliotecas/Fasciculos_Censales/Fasc_Cantonaes/Azuay/Fasciculo_Cuenca.pdf
- Instituto Ecuatoriano de Estadísticas y Censos. (2017). *Censo Nacional Económico*. Obtenido de [INEC Instituto Ecuatoriano de Estadísticas y Censos: https://www.ecuadorencifras.gob.ec/censo-nacional-economico/](https://www.ecuadorencifras.gob.ec/censo-nacional-economico/)
- Instituto Ecuatoriano de Estadísticas y Censos. (2020). *Ecuador - Directorio de Empresas y Establecimientos 2019*. Obtenido de Instituto Ecuatoriano de Estadísticas y Censos INEC: https://anda.inec.gob.ec/anda/index.php/catalog/808/get_microdata
- Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. (2010). *Población y Demografía*. Obtenido de <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/censo-de-poblacion-y-vivienda/>

- International Accounting Standards Boards (IASB). (2009). *Norma Internacional de Información Financiera para Pequeñas y Medianas Entidades (NIIF para las PYMES)*. Obtenido de <https://www.ifrs.org/>
- Jeria Cánovas, A., & Wall Opazo, C. (2005). *Repositorio Académico de la Universidad de Chile*. Obtenido de Segmentación Psicográfica: “Una aplicación para Chile”: <https://repositorio.uchile.cl/bitstream/handle/2250/142085/Seminario%20Segmentacion%20Psicogr%c3%a1fica%20Una%20aplicaci%c3%b3n%20para%20Chil.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Kouzmine, V. (Agosto de 2003). *América Latina: el comercio internacional de productos lácteos*. Obtenido de [cepal.org: https://www.cepal.org/sites/default/files/publication/files/4372/S2003716_es.pdf](https://www.cepal.org/sites/default/files/publication/files/4372/S2003716_es.pdf)
- López Moreno, J., Catota Mesías, V., & Vilcacundo Pérez, O. (2022). EXPORTACIÓN DE HELADOS ARTESANALES DE FRUTAS TROPICALES. *Aula Virtual Generando Conocimiento*, 104-111. Obtenido de <https://doi.org/10.5281/zenodo.7506322>
- Maroto, J. (1998). *LA PLANIFICACION FINANCIERA EN LA EMPRESA*. Madrid.
- Mazón Arévalo, L., Villao Burgos, D., Núñez, W., & Serrano Luyó, M. (Junio de 2017). Análisis de punto de equilibrio en la toma de decisiones de un negocio: caso Grand Bazar Riobamba –Ecuador. *Revista de Estrategias del Desarrollo Empresarial*, 2-18. Obtenido de https://www.ecorfan.org/spain/researchjournals/Estrategias_del_Desarrollo_Empresarial/vol3num8/Revista_de_Estrategias_del_Desarrollo_Empresarial_V3_N8_2.pdf
- Omeñaca García, J. (2017). *CONTABILIDAD GENERAL*. Barcelona: Deusto.
- Ortega, J. (2017). *Contabilidad de Costos*.
- Paella Stracuzzi, S., & Martins Pestana, F. (2006). *Metología de la investigación cuantitativa*. Caracas: FEDUPEL.
- Plaza, A. (2012). *Presupuesto Público*. Obtenido de [academia.edu: https://www.academia.edu/download/58641914/Enfoque_de_gestion__planeacion_y_control_de_recursos.pdf](https://www.academia.edu/download/58641914/Enfoque_de_gestion__planeacion_y_control_de_recursos.pdf)

Pontón, R. (2008). ¿Qué es la Inflación? *INVENIO* 21, 1-2.

PRESIDENTE CONSTITUCIONAL DE LA REPÚBLICA. (2010). *REGLAMENTO PARA APLICACIÓN LEY DE RÉGIMEN TRIBUTARIO INTERNO, LRTI*.

Real Académica Española de la Lengua. (2022). Diccionario de la lengua española. Obtenido de <https://dle.rae.es/pan>

Rojas Medina, R. A. (2007). *Sistema de Costos. Un proceso para su Implementación* (Primera Edición ed.). Manizales: Universidad Nacional de Colombia.

Roldán, P. (2020). *Bien complementario*. Obtenido de Economipedia: <https://economipedia.com/definiciones/bien-complementario.html>

Sáez Molina, R. (s.f). *CONTABILIDAD DE COSTOS*. Obtenido de academia.edu: https://www.academia.edu/download/56744482/CONTABILIDAD_DE_COSTOS_modulo.pdf

Sapag Chain, N., & Sapag Chain, R. (2008). *Preparación y evaluación de proyectos* (Quinta ed.). Bogotá: McGraw-Hill Interamericana S.A.

Sapag Chain, N., & Sapag Chain, R. (2008). *Preparación y evaluación de proyectos*. Bogotá: McGraw Hill.

Secretaría de Salud. Gobierno de México. (2016). *Sabías que... la leche es un buen aliado para la salud*. Ciudad de México. Obtenido de <https://www.gob.mx/salud/articulos/sabias-que-la-leche-es-un-buen-aliado-de-la-salud#:~:text=La%20leche%20contribuye%20a%20consumir,requieren%20para%20una%20buena%20salud>.

Subgerencia de Programación y Regulación - Dirección Nacional de Programación y Regulación Monetaria y Financiera. (Abril de 2023). Programación Macroeconómica Sector Real 2023 - 2026. *Banco Central del Ecuador - BCE*. Obtenido de https://contenido.bce.fin.ec/documentos/Administracion/SectorReal_042023.pdf

Tonato Tutasig, J. (Diciembre de 2018). *Proyecto de exportación de helados de la empresa "Productora y Comercializadora de los Helados de Salcedo Corpicecream S.A." de la*

ciudad de Salcedo, provincia de Cotopaxi, hacia la empresa la Serranita, New York, Estados Unidos, período 2018. Obtenido de Escuela Superior Politécnica del Chimborazo: <http://dspace.espoch.edu.ec/handle/123456789/11968>

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DEL PERÚ. (2019). *Costos y Presupuestos*. Lima: Vicerrectorado de Investigación.

Universidad Tecnológica del Perú. (s.f). *Costos y presupuestos*. Lima: TINS Básicos.

Van Horne, J. (2010). *Fundamentos de Administración Financiera* (Décimotercer Edición ed.). México: PEARSON EDUCACIÓN.

Zapata Sánchez, P. (2007). *Contabilidad de costos Herramienta para la toma de decisiones*. Bogotá: McGraw-Hill Interamericana.

Zapata, P. (2017). *CONTABILIDAD GENERAL Con base en Normas Internacionales de Información Financiera*. Bogotá: Alfaomega.

Zapata, P. (2019). *Contabilidad de costos Herramientas para la toma de decisiones*. Bogotá: Alfaomega.

Anexos

Anexo A Protocolo del Trabajo Integrador

UCUENCA

Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas

Carrera de Contabilidad y Auditoría - Rediseño

Elaboración del presupuesto vinculado a costos de producción, para el periodo fiscal 2024, para una empresa heladera en la ciudad de Cuenca y su impacto en la toma de decisiones financieras y de inversión.

Protocolo del Trabajo de titulación,
modalidad: Proyecto Integrador.

Autores:

Paula Sofía Garrido Carmona

Christian Geovanny Saavedra Abril

CI: 0150341444

CI: 0107315145

Tutor:

Ing. Johanna Catalina Armijos Cordero

CI: 0103569588

Cuenca, Ecuador

08-mayo-2023

1. Pertinencia Académica y Social

1.1. Pertinencia Académica

En el desarrollo de este proyecto integrador se abarcará conocimiento adquirido desde los primeros niveles de la carrera de Contabilidad y Auditoría, siendo de principal aplicación áreas tales como Presupuesto Privado, Contabilidad de Costos I y II, Evaluación Financiera de Proyectos, Contabilidad General y Comercial, Legislación y Aplicación Tributaria, Finanzas, Herramientas informáticas e inclusive, Administración Integral; representando así una oportunidad de adquirir conocimiento adicional que se vea potenciado a causa de la aplicación práctica.

Esto porque se aspira presentar una base de presupuesto que permita a la organización tomar decisiones acertadas, acorde a la situación actual de la empresa y sus objetivos de corto y largo plazo, así también sirva de herramienta de análisis de oportunidades de inversión, financiamiento y posicionamiento incremental en el mercado.

Es importante mencionar que, al tratarse de un tema en auge como lo es la planificación financiera y de manera específica el presupuesto, este trabajo de titulación busca ser una importante base de consulta que permita esclarecer diversas interrogantes relacionadas a este tópico.

1.2. Pertinencia Social

A lo largo de los años se ha podido visualizar un crecimiento exponencial en el sector alimenticio generando importantes fuentes de ingresos y empleo, por demás, en los últimos tiempos la industria se ha comprometido a fortalecer el papel que desarrolla la gastronomía nacional, siendo así un propulsor de turismo, además de cumplir la función de dinamizador de economía, al adquirir suministros y materia prima de los sectores rurales del país.

Por lo que, con la realización de este proyecto, se busca generar un presupuesto especializado en este sector productivo, que fomente su crecimiento en la industria y evidencie oportunidades de inversión y fuentes de financiamiento que permitan gestionar sus recursos de manera óptima tras el estudio y análisis de múltiples variables e información relevante.

2. Justificación

La alimentación a lo largo de la historia ha ido evolucionando desde los inicios de la humanidad, que datan hace 6 millones de años aproximadamente, en África Oriental, y ha tenido una fuerte influencia en la conducta y cultura de la población alrededor del planeta.

América Latina se encuentra privilegiada geográficamente, pues está enriquecida con minerales que han permitido una producción próspera de una gran cantidad de alimentos y derivados a lo largo de todo su territorio (Salas, J, et al., 2009).

De acuerdo con datos proporcionados por el Banco Central del Ecuador BCE (2021) y Mucho Mejor Ecuador (2022), el sector de elaboración de productos lácteos, C10500, y el de alimentos preparados y bebidas, C1071, tienen una representatividad con respecto al Producto Interno Bruto PIB correspondiente al 2021 del 1,3% y 6,6% respectivamente, siendo industrias económicamente importantes a nivel nacional. Es importante mencionar que, según el Instituto Nacional de Estadística y Censos (2020), en Cuenca existen alrededor de 43 empresas dedicadas a la elaboración de productos lácteos y derivados; y, por parte del sector panificador constan 1937 organizaciones en el registro.

Por tal motivo, una correcta proyección de información económico-financiera ayudará a la adecuada toma de decisiones, ya que se tendrá conocimiento de los costos de la organización y su plan estratégico, lo que optimizará recursos y procesos de la organización, generando así una ventaja competitiva en el mercado y contribuirá a alcanzar la consecución de sus objetivos planteados a corto y largo plazo.

3. Problema Central

Los productos lácteos y derivados conocidos desde tiempos remotos como una fuente indispensable de nutrientes y energía, ha mostrado una gran evolución productiva en los últimos tiempos generando oportunidades de inversión para los empresarios. Ecuador se encuentra entre los 10 países productores de Latinoamérica de leche entera y fresca de vaca lo que ha permitido el crecimiento en la comercialización de estos, en varias ciudades del Ecuador se encuentran grandes industrias dedicadas a la comercialización de lácteos y sus derivados (Kouzmine, 2003).

Por otra parte, aunque en años pasados no tenía la importancia que tiene ahora, la realización de un presupuesto para un previo conocimiento y análisis de posibles escenarios, hoy en día, genera una importante ventaja a la hora de tomar decisiones, pues ayuda a, si bien no eliminar, minimizar la incertidumbre al presentarse tales circunstancias.

Tras una indagación en empresas de la pequeña y la mediana industria, PYMES, en la ciudad de Cuenca, se logra evidenciar que los administradores de estas organizaciones no consideran la importancia que la aplicación de un presupuesto en su empresa podría tener y,

menos aún, los beneficios que podría generar; esto sumado al costo que tiene la implementación de un sistema de este tipo, se opta por no aplicar esta herramienta de análisis y toma de decisiones, y simplemente se decide con base en la experiencia de los administradores, pero con riesgo exponencial al no tener posibles escenarios futuros ya previstos y analizados.

Este escenario no difiere de la situación actual de la empresa heladera pues, en esta compañía no se ha aplicado ningún tipo de planificación financiera, ocasionando así problemáticas como incertidumbre en la eficiencia y eficacia en el uso de recursos, así como de niveles tolerables de pérdida en procesos de producción, ausencia de indicadores financieros como herramienta de toma de decisiones, carencia de un sistema óptimo de costos de producción, escasez de planificación presupuestaria que permita aprovechar oportunidades de inversión y proyectar objetivos a largo plazo.

Esta problemática en la industria de nuestro país y, específicamente de nuestra ciudad, ha llevado a la decisión de realizar este proyecto integrador con el que se busca generar un sistema de presupuesto que ayude a la compañía a tener un conocimiento de eventuales situaciones futuras que podrían llegar a afectar a la empresa y, tras el análisis de estos escenarios se tengan ya previstas decisiones que ayuden oportunamente a la solución de tales circunstancias.

4. Objetivos

4.1. Objetivo General

Desarrollar un presupuesto vinculado a costos de producción para la empresa heladera para el periodo fiscal 2024.

4.2. Objetivos Específicos

- a. Recabar información del entorno macro y microempresarial que permita diagnosticar la situación actual de la empresa.
- b. Proponer un presupuesto vinculado a costos, que se acople a las condiciones específicas de la empresa, y establecer mecanismos de evaluación presupuestaria.
- c. Validar la propuesta de presupuesto, para determinar la factibilidad de su posible aplicación en la organización.

5. Marco Teórico y Metodológico

5.1. Marco teórico

Desde el comienzo de la civilización, la contabilidad ha sido un elemento esencial para el control y registro de transacciones financieras y así también, como para la minimización de la incertidumbre causada a la hora de tomar decisiones. La contabilidad ha evolucionado para satisfacer las necesidades de la sociedad actual que se relaciona directamente con la toma de decisiones y ayuda al crecimiento económico mundial.

Según lo expresan Ángel María Fierro, et al. (2021) en su libro titulado Contabilidad General: Enfoque NIIF para PYMES afirman que la contabilidad es un proceso de elaboración financiera basada en todos los hechos económicos sucedidos durante un periodo fiscal y puede ser comparado con la de otros años, bajo el principio de devengamiento (pág. 21), que según las NIIF para PYMES (2009), se refiere al registro del hecho en el momento de ocurrencia más no cuando existe el ingreso o desembolso de efectivo o sus equivalentes (International Accounting Standards Boards (IASB), 2009).

La contabilidad se subclasifica en varias ramas especializadas y aplicadas para diversos giros de negocios, una de las más importantes en el sector productivo es la contabilidad de costos, la misma que se define como la ciencia y técnica de registrar y analizar los costos necesarios para prestar un servicio o producir un ítem, así como también sus procesos de elaboración (Zapata Sánchez, 2007).

Por otra parte, Sáez, R. (s.f) precisa a la contabilidad de costos como aquella que mantiene técnicas de clasificación y distribución de costos que permitirán catalogarlos en base a las actividades o procesos de producción. La misma que se clasifica en diferentes métodos de costeo, principalmente en costeo por absorción, costeo variable, costeo por órdenes de trabajo y costeo por procesos.

La contabilidad de costos se vincula con diversas áreas financieras, teniendo gran impacto en la planificación financiera. Una de las principales herramientas en este campo es el presupuesto, el que es definido por Burbano, J. (2005) como una valoración previa sistemática de la situación operativa y los objetivos que se esperan obtener durante un periodo, además de ser lo que los administradores desean alcanzar en términos cuantitativos empleando diferentes estrategias.

Así mismo, Plaza, A. (2012) expresa que “El presupuesto es un plan de acción dirigido a cumplir una meta prevista, expresada en valores y términos financieros que deben cumplirse en determinado tiempo y bajo ciertas condiciones previstas”, coincidiendo con otros autores en

que se trata de una herramienta cuantitativa para la administración que permite expresar los objetivos de un periodo de tiempo futuro, siendo de vital ayuda para la toma de decisiones.

Además, Universidad Tecnológica del Perú. (s.f), menciona que el presupuesto es el planteamiento de los objetivos, planes y metas de la organización integrando en su análisis diferentes saldos acumulados de cuentas contables, que permitirán el cálculo de cuentas de interés para la empresa como es la utilidad neta (págs. 97-99).

Teniendo conocimiento sobre qué es y qué busca un presupuesto, se puede inferir que es de gran extensión, por lo que para mayor comprensión es importante detallar los tipos de presupuesto que Burbano, J. (2000) en su libro Presupuestos: Enfoque de gestión, planeación y control de recursos plantea como son:

- **Según la flexibilidad:**
 - Rígidos: No se admitirán reajustes al presupuesto inicial.
 - Flexibles: Permite realizar ajustes de acuerdo con ciertas variaciones que puedan ocurrir a lo largo de la aplicación de este.
- **Según el periodo:**
 - Corto plazo: Aquellos que se tiene como objetivo lograrlos en un periodo de hasta un año.
 - Largo plazo: Estos se planifican para varios periodos, su duración será mayor a un año, suelen utilizarse en grandes empresas.
- **Según la aplicabilidad:**
 - Económicos: Se detallan actividades y procesos que tendrán como base aplicativa el Estado de Resultados.
 - Financieros: Los cálculos engloban actividades que repercutirán en el Estado de Situación Financiera.
- **Según el sector:**
 - Privado.
 - Público.
 - De recursos mixtos.

5.2. Marco Conceptual

Para el completo entendimiento y comprensión de este proyecto integrador se ha considerado pertinente la explicación de diferentes conceptos que se manejarán a lo largo de la realización de este.

5.2.1 Estados Financieros

Según se expresa en la NIC 1 (1997), son una representación de la situación y rendimiento financiero de una persona jurídica o natural, con los que se busca suministrar información financiera y económica que ayude y facilite la toma de decisiones tras su análisis. Estos suministrarán información de los siguientes elementos:

- a. Activos,
- b. Pasivos,
- c. Patrimonio,
- d. Ingresos,
- e. Costos, y
- f. Gastos.

Además, se los presenta en lo denominado “juego de Estados Financieros” que es la presentación conjunta de los 5 distintos tipos de EEFF, los cuales son: Estado de Situación Financiera, Estado de Resultados, Estado de Flujo de Efectivo, Estado de Cambios en el Patrimonio y Notas Explicativas a los EEFF.

5.2.2 Costo

Ricardo Rojas (2007) en su libro **Sistema de Costos. Un Proceso para su Implementación** define al costo como “la suma de erogaciones en que incurre una persona para la adquisición de un bien o servicio, con la intención de que genere un ingreso en el futuro”, es decir todos los desembolsos de dinero que se realizan al momento de la compra de un bien o servicio hasta que esté listo para su utilización.

5.2.3 Costos Indirectos de Fabricación (CIF)

Según Zapata, P. (2007) son aquellos ingredientes, ya sean materiales o no, que son complementarios e indispensables para la producción o generación de un bien o servicio (pág. 10).

5.2.4 Tipos de Costos

5.2.4.1 Por el alcance.

- **Costos Totales.** Es la suma de todos los componentes del costo que han incurrido en la producción de un bien o la prestación de un servicio (Zapata Sánchez, 2007).
- **Unitarios.** Corresponde a la división de los costos totales entre el total de las unidades producidas fabricadas (Zapata Sánchez, 2007).

5.2.4.2 Por la identidad.

- **Directos.** Son aquellos que se los asigna directamente al costo de un producto o servicio, son fácilmente identificables a la hora de su asignación (Zapata Sánchez, 2007).
- **Indirectos.** Son aquellos que se utiliza una proporción o relación a la hora de asignarlos debido a su complejidad de identificación de una cantidad atribuible a cada bien producido o servicio prestado (Zapata Sánchez, 2007).

5.2.4.3 Por su relación con el nivel de producción.

- **Fijos.** Son aquellos que, independiente a la cantidad de producción, se mantienen constantes sin considerar los niveles productivos (Zapata Sánchez, 2007).
- **Variables.** Son aquellos que tienen una relación directamente proporcional al nivel productivo de la entidad, es decir, aumentan también si la producción aumenta (Zapata Sánchez, 2007).

5.2.5 Gasto

Según se expone en el Marco Conceptual de las NIIF (2008), es el decremento de los beneficios económicos producidos en un periodo contable, con salidas o disminuciones del activo o aumento de los pasivos.

5.2.6 Apalancamiento

Es el uso de deuda con el fin de incrementar la rentabilidad y financiar la adquisición de activos sin la necesidad de recurrir a dinero líquido inmediato obtenido en el giro a corto plazo del negocio (Florez Quintero, 2011).

5.2.7 Planificación Financiera

Como lo menciona Cibrán & et al. (2013) "Es la información cuantificada de los planes de la empresa que tienen incidencia en los recursos financieros" (pág. 42).

5.2.8 Inflación

Según un artículo redactado por Rogelio Pontón (2008), en la revista científica *INVENIO* 21, se define a la inflación como “el aumento sostenido en el nivel promedio de precios”. Además, el economista Milton Friedman afirmó que la definición correcta de este término sería que la inflación es “el crecimiento de la oferta monetaria cuando supera al Producto Interno Bruto”.

5.2.9 Producto Interno Bruto (PIB)

Tim Callen (2008), jefe de División en el Departamento del Oriente Medio y Asia Central del FMI, en su artículo *¿Qué es el producto interno bruto?* define al PIB como el valor monetario final de compra por parte de los consumidores, producidos por un país o una región durante un periodo de tiempo determinado (págs. 48-49).

5.3. Marco Metodológico

De acuerdo con el respectivo análisis de los tipos de metodologías de investigación, se definió trabajar con la investigación de campo, debido a que Helados La Tienda HELATIENDA Cía. Ltda. es una empresa productora y la mayor concentración de actividades se encuentra en la planta de producción, por lo que sería de mayor efectividad recopilar la información *“in situ”*, evitando así la manipulación de cifras o de información.

Parella, S. y Martins, F. (2006) definen a la investigación de campo como aquella investigación que se realiza con base en la información recolectada en el presente para así poder solucionar las problemáticas planteadas, no existe alteración de datos debido a que se realiza en donde se desarrollan las actividades; de esta manera los datos obtenidos serán más confiables.

Además, Arias, F. (2012) expresa que la investigación de campo obtiene información directamente con el personal involucrado en esta, sin manipular o controlar las variables o sus condiciones naturales. Por otra parte, el autor también menciona las diferentes técnicas que se pueden utilizar en esta metodología como lo son la encuesta, cuyo fin es obtener datos u opiniones acerca de un grupo de individuos sobre un tema específico; panel, es una revisión periódica de grupo de estudio para analizar variaciones; estudio de casos, es un estudio detallado sobre un tema o varios; y, *ex post facto*, es la revisión de causas sobre un hecho ocurrido.

Con lo expuesto, definimos que este método es el adecuado a aplicar debido a que permitirá la recolección de información oportuna y confiable, que será de utilidad para la investigación en virtud del presupuesto al contemplar la gran mayoría de datos referentes a la organización. De esta manera, se realizará inicialmente un examen del contenido proporcionado por los sujetos de estudio y, posteriormente, se detallará un presupuesto maestro, correspondiente al periodo fiscal 2024, considerando todas las variables pertinentes y finalmente, un análisis de datos mediante estados financieros presupuestados e indicadores financieros que permitirán a la empresa conocer los resultados a obtener.

Además, es pertinente mencionar que se trabajará con un enfoque metodológico mixto, es decir que se utilizará y analizará información cualitativa y cuantitativa, haciendo uso de fuentes de datos primarias y secundarias, así como la utilización de métodos de análisis cuantitativos como lo es la regresión lineal. Se realizará un proceso de validación, previo a la culminación del proyecto, con la participación de actores clave y expertos.

6. Esquema Tentativo

I. Tema

II. Objetivos

- a. Objetivo General
- b. Objetivos Específicos

III. Problemática

IV. Marco Conceptual/Teórico

V. Levantamiento y análisis de información

- a. Generalidades
- b. Antecedentes de la empresa heladera
- c. Análisis del macroentorno
- d. Análisis del microentorno
- e. Costos de producción
- f. Análisis de proceso de producción
- g. Análisis financiero actual

VI. Elaboración de presupuesto maestro

- a. Análisis de variables macro y microempresariales
- b. Análisis de sistemas de costeo
- c. Componentes del costo

- d. Presupuesto Maestro
 - i. Presupuesto Operativo
 - ii. Presupuesto Financiero

VII. Construcción de Estados Financieros Presupuestados

VIII. Propuesta de indicadores financieros presupuestados

IX. Conclusiones y Recomendaciones

X. Bibliografía

XI. Anexos

7. Cronograma de Actividades

ACTIVIDAD	PLAZOS DE REALIZACIÓN																
	2023																
	19/04 al 23/04	24/04 al 30/04	01/05 al 07/05	08/05 al 14/05	15/05 al 21/05	22/05 al 28/05	29/05 al 04/06	05/06 al 11/06	11/06 al 18/06	19/06 al 25/06	26/06 al 02/07	03/07 al 09/07	10/07 al 16/07	17/07 al 23/07	24/07 al 30/07	31/07 al 06/08	07/08 al 13/08
Planificación del desarrollo del protocolo del proyecto integrador																	
Estructuración del Protocolo																	
Realización de la Pertinencia Social y Académica																	
Realización de la Justificación																	
Desarrollo de la Problemática Central del Proyecto Integrador																	
Elaboración de Objetivos del Protocolo																	
Reunión con Docente Tutor del Proyecto Integrador																	
Elaboración del Marco Teórico																	
Desarrollo del Marco Conceptual																	
Realización del Marco Metodológico																	
Realización del Esquema tentativo del Proyecto Integrador																	

ACTIVIDAD	PLAZOS DE REALIZACIÓN															
	2023															
	19/04 al 23/04	24/04 al 30/04	01/05 al 07/05	08/05 al 14/05	15/05 al 21/05	22/05 al 28/05	29/05 al 04/06	05/06 al 11/06	11/06 al 18/06	19/06 al 25/06	26/06 al 02/07	03/07 al 09/07	10/07 al 16/07	17/07 al 23/07	24/07 al 30/07	31/07 al 06/08
Revisión del Protocolo terminado con Docente Tutor																
Correcciones Pertinentes al Protocolo																
Revisión Final con Docente Tutor																
Envío del Protocolo, a través del SGA, para su revisión																
Realización del 25% del Proyecto Integrador																
Revisión del avance del Proyecto Integrador																
Realización del 25% del Proyecto Integrador																
Envío y sustentación del 25% del Proyecto Integrador, a través del SGA, para su revisión																

ACTIVIDAD	PLAZOS DE REALIZACIÓN														
	2023														
	18/09 al 24/09	25/09 al 01/10	02/10 al 08/10	09/10 al 15/10	16/10 al 22/10	23/10 al 29/10	30/10 al 05/11	06/11 al 12/11	13/11 al 19/11	20/11 al 26/11	27/11 al 03/12	04/12 al 10/12	11/12 al 17/12	18/12 al 24/12	25/12 al 31/12
Elaboración del Proyecto Integrador															
Revisión del avance del Proyecto Integrador															
Elaboración del Proyecto Integrador															
Revisión del avance del Proyecto Integrador															
Elaboración del Proyecto Integrador															

ACTIVIDAD	PLAZOS DE REALIZACIÓN														
	2023														
	18/09 al 24/09	25/09 al 01/10	02/10 al 08/10	09/10 al 15/10	16/10 al 22/10	23/10 al 29/10	30/10 al 05/11	06/11 al 12/11	13/11 al 19/11	20/11 al 26/11	27/11 al 03/12	04/12 al 10/12	11/12 al 17/12	18/12 al 24/12	25/12 al 31/12
Revisión del avance del Proyecto Integrador															
Elaboración del Proyecto Integrador															
Revisión del avance del Proyecto Integrador															
Elaboración del Proyecto Integrador															
Revisión del avance del Proyecto Integrador															
Elaboración del Proyecto Integrador															
Revisión del Proyecto Integrador terminado															
Realización de cambios pertinentes del Proyecto Integrador															
Envío del Proyecto Integrador, a través del SGA															
Sustentación del Proyecto Integrador															

8. Siglas

- **NIIF.** Normas Internacionales de Información Financiera
- **PYMES.** Pequeñas y Medianas Empresas
- **EEFF.** Estados Financieros
- **NIC.** Normas Internacionales de Contabilidad
- **CIF.** Costos Indirectos de Fabricación
- **PIB.** Producto Interno Bruto
- **FMI.** Fondo Monetario Internacional

Referencias

- Arias, F. (2012). El proyecto de investigación. Caracas: EPISTEME.
- Burbano Ruiz, J. (2000). Presupuestos: Enfoque de gestión, planeación y control de recursos. Bogotá: Nomos.
- Burbano, J. (2005). Presupuestos: Enfoque Moderno de Planeación y Control de Recursos. Bogotá: Mc Graw Hill.
- Callen, T. (2008). ¿Qué es el producto interno bruto? Finanzas & Desarrollo, 48-49. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=3432402>
- Cibrán F., P., & et al. (2013). Planificación Financiera (Primera Edición ed.). Madrid, España: ESIC Editorial. Obtenido de https://books.google.es/books?hl=es&lr=lang_es&id=bRg-AQAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA13&dq=definicion+de+planificaci%C3%B3n+financiera&ots=F4XQqT4FPL&sig=JdEPyHFI3iDtUXIIJy2hTBVJN0g#v=onepage&q=definicion%20de%20planificaci%C3%B3n%20financiera&f=false
- Corporacion Financiera Nacional - CFN. (2021). *Ficha Sectorial Leche y sus derivados*. CFN. <https://www.cfn.fin.ec/wp-content/uploads/downloads/biblioteca/2022/fichas-sectoriales-2-trimestre/Ficha-Sectorial-Leche-y-derivados.pdf>
- Fierro M., Á. M., Fierro C., F. M., & Fierro C., F. A. (2021). CONTABILIDAD GENERAL: ENFOQUE NIIF PARA PYMES. Bogotá: Ediciones de la U.
- Florez Quintero, S. M. (2011). EL APALANCAMIENTO FINANCIERO Y OPERATIVO UN GRAN DESAFÍO PARA LOS NEGOCIOS EN COLOMBIA. Pasantía internacional: Diplomado en consultoría financiera para obtener el título de Ingeniera Financiera. Pereira, Colombia.

Hernández Esteve, E. (2002). LA HISTORIA DE LA CONTABILIDAD. Revista Libros, 67-68, 1-7. Obtenido de http://aeca.es/old/comisiones/historia/articulo_revista_libros.pdf

IFRS Foundation. (1997). NIC 1 Presentación de Estados Financieros.

IFRS Foundation. (2008). Marco Conceptual. párrafo 4.25 (a).

INEC. (2020). *Ecuador - Directorio de Empresas y Establecimientos 2019*. INEC - Instituto Nacional de Estadística y Censos. https://anda.inec.gob.ec/anda/index.php/catalog/808/get_microdata

International Accounting Standards Boards (IASB). (2009). Norma Internacional de Información Financiera para Pequeñas y Medianas Entidades (NIIF para las PYMES). Obtenido de <https://www.ifrs.org/>

Kouzmine, V. (agosto de 2003). América Latina: el comercio internacional de productos lácteos. Obtenido de [cepal.org: https://www.cepal.org/sites/default/files/publication/files/4372/S2003716_es.pdf](https://www.cepal.org/sites/default/files/publication/files/4372/S2003716_es.pdf)

Menéndez Alvarez, D. O. (2001). Cruzando Fronteras: Tendencias de Contabilidad Directiva para el Siglo XXI. Obtenido de [intercostos.org: https://www.intercostos.org/documentos/congreso-07/Trabajo246.pdf](https://www.intercostos.org/documentos/congreso-07/Trabajo246.pdf)

Mucho Mejor Ecuador. (2022). El sector de alimentos y bebidas, un mercado que sigue creciendo en el Ecuador. | Mucho Mejor Ecuador. Mucho Mejor Ecuador | Sello de Calidad Ecuatoriano - Marca País de productos y servicios. <https://muchomejorecuador.org.ec/elementor-26163/>

Paella Stracuzzi, S., & Martins Pestana, F. (2006). Metodología de la investigación cuantitativa. Caracas: FEDUPEL.

Plaza, A. (2012). Presupuesto Público. Obtenido de [academia.edu: https://www.academia.edu/download/58641914/Enfoque_de_gestion__planeacion_y_control_de_recursos.pdf](https://www.academia.edu/download/58641914/Enfoque_de_gestion__planeacion_y_control_de_recursos.pdf)

Pontón, R. (2008). ¿Qué es la Inflación? INVENIO 21, 1-2.

Rojas Medina, R. A. (2007). Sistema de Costos. Un proceso para su Implementación (Primera Edición ed.). Manizales: Universidad Nacional de Colombia.

Sáez Molina, R. (s.f). CONTABILIDAD DE COSTOS. Obtenido de academia.edu:
https://www.academia.edu/download/56744482/CONTABILIDAD_DE_COSTOS_modulo.pdf

Salas, J; García, P; Sánchez, J. (2009). *La historia de la alimentación y la nutrición a través de la historia*. Chronica Nova. Revista de historia moderna de la Universidad de Granada, (35), 105-162.

Universidad Tecnológica del Perú. (s.f). Costos y presupuestos. Lima: TINS Básicos.

Zapata Sánchez, P. (2007). Contabilidad de costos Herramienta para la toma de decisiones. Bogotá: McGraw-Hill Interamericana.

Anexo B Análisis vertical y horizontal del Estado de Situación Financiera

Anexo B.1 Análisis vertical y horizontal del ESF de los años 2018 y 2019

Código	Cuenta	2019	Comp.	2018	Comp.	Variación absoluta (US\$)	Variación Relativa (%)
1.	ACTIVO	530.124,52	100%	488.870,35	100%	41.254,17	8%
1.1	ACTIVO CORRIENTE	90.994,42	17%	112.113,11	23%	21.118,69	-19%
1.1.1	EFFECTIVO Y EQUIVALENTES DE EFFECTIVO	51.609,07	10%	57.527,95	12%	-5.918,88	-10%
1.1.2	ACTIVOS FINANCIEROS	-	0%	300,00	0%	-	0%
1.1.3	INVENTARIOS	20.584,27	4%	26.528,73	5%	-5.944,46	-22%
1.1.4	SERVICIOS Y OTROS PAGOS ANTICIPADOS	13.010,03	2%	5.886,03	1%	7.124,00	121%
1.1.5	ACTIVOS POR IMPUESTOS CORRIENTES	5.791,05	1%	21.870,40	4%	16.079,35	-74%
1.2	ACTIVO NO CORRIENTE	439.130,10	83%	376.757,24	77%	62.372,86	17%
1.2.1	PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO	436.995,37	82%	375.673,11	77%	61.322,26	16%
1.2.2	ACTIVO POR IMPUESTOS DIFERIDOS	2.134,73	0%	1.084,13	0%	1.050,60	97%
2.	PASIVOS	277.075,05	52%	269.030,73	55%	8.044,32	3%
2.1	PASIVOS CORRIENTES	68.964,30	13%	78.214,64	16%	-9.250,34	-12%
2.1.1	CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR	12.090,19	2%	22.409,36	5%	10.319,17	-46%
2.1.2	PASIVOS FINANCIEROS A CORTO PLAZO - PFCP	9.003,08	2%	8.810,29	2%	192,79	2%
2.1.5	ACREEDORES ENTIDADES OFICIALES, PUBLICAS	19.336,11	4%	18.584,04	4%	752,07	4%
2.1.6	PASIVOS CORRIENTES EMPLEADOS	28.534,92	5%	28.410,95	6%	123,97	0%
2.2	PASIVOS NO CORRIENTES	208.110,75	39%	190.816,09	39%	17.294,66	9%
2.2.1	PASIVOS FINANCIEROS A LARGO PLAZO - PFLP	182.170,22	34%	168.621,55	34%	13.548,67	8%
2.2.2	PROVISIONES NO CORRIENTES	25.940,53	5%	22.194,54	5%	3.745,99	17%
3.	PATRIMONIO	253.049,47	48%	219.839,62	45%	33.209,85	15%
3.1	CAPITAL	24.500,00	5%	2.000,00	0%	22.500,00	1125%
3.1.1	CAPITAL SOCIAL	24.500,00	5%	2.000,00	0%	22.500,00	1125%
3.2	RESERVAS, SUPERAVIT, RESULTADOS	228.549,47	43%	217.839,62	45%	10.709,85	5%
3.2.1	RESERVAS	4.435,15	1%	26.935,15	6%	22.500,00	-84%
3.2.2	SUPERAVIT	149.522,76	28%	149.736,55	31%	-213,79	0%
3.2.3	RESULTADOS	74.591,56	14%	41.167,92	8%	33.423,64	81%

Anexo B.2 Análisis vertical y horizontal del ESF de los años 2019 y 2020

Código	Cuenta	2020	Comp.	2019	Comp.	Variación absoluta (US\$)	Variación Relativa (%)
1.	ACTIVO	493.208,61	100%	530.124,52	100%	36.915,91	-7%
1.1	ACTIVO CORRIENTE	79.022,13	16%	90.994,42	17%	11.972,29	-13%
1.1.1	EFFECTIVO Y EQUIVALENTES DE EFFECTIVO	52.221,36	11%	51.609,07	10%	612,29	1%
1.1.2	ACTIVOS FINANCIEROS	-	0%	-	0%	-	0%
1.1.3	INVENTARIOS	26.547,27	5%	20.584,27	4%	5.963,00	29%
1.1.4	SERVICIOS Y OTROS PAGOS ANTICIPADOS	55,00	0%	13.010,03	2%	12.955,03	-100%
1.1.5	ACTIVOS POR IMPUESTOS CORRIENTES	198,50	0%	5.791,05	1%	-5.592,55	-97%
1.2	ACTIVO NO CORRIENTE	414.186,48	84%	439.130,10	83%	24.943,62	-6%
1.2.1	PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO	401.499,19	81%	436.995,37	82%	35.496,18	-8%
1.2.2	ACTIVO POR IMPUESTOS DIFERIDOS	1.687,29	0%	2.134,73	0%	-447,44	-21%
2.	PASIVOS	226.710,19	46%	277.075,05	52%	50.364,86	-18%
2.1	PASIVOS CORRIENTES	66.087,11	13%	68.964,30	13%	-2.877,19	-4%
2.1.1	CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR	11.020,20	2%	12.090,19	2%	-1.069,99	-9%
2.1.2	PASIVOS FINANCIEROS A CORTO PLAZO - PFCP	5.471,16	1%	9.003,08	2%	-3.531,92	-39%
2.1.5	ACREEDORES ENTIDADES OFICIALES, PUBLICAS	12.196,66	2%	19.336,11	4%	-7.139,45	-37%
2.1.6	PASIVOS CORRIENTES EMPLEADOS	37.399,09	8%	28.534,92	5%	8.864,17	31%
2.2	PASIVOS NO CORRIENTES	160.623,08	33%	208.110,75	39%	47.487,67	-23%
2.2.1	PASIVOS FINANCIEROS A LARGO PLAZO - PFLP	136.585,23	28%	182.170,22	34%	45.584,99	-25%
2.2.2	PROVISIONES NO CORRIENTES	24.037,85	5%	25.940,53	5%	-1.902,68	-7%
3.	PATRIMONIO	266.498,42	54%	253.049,47	48%	13.448,95	5%
3.1	CAPITAL	24.500,00	5%	24.500,00	5%	-	0%
3.1.1	CAPITAL SOCIAL	24.500,00	5%	24.500,00	5%	-	0%
3.2	RESERVAS, SUPERAVIT, RESULTADOS	241.998,42	49%	228.549,47	43%	13.448,95	6%
3.2.1	RESERVAS	6.106,33	1%	4.435,15	1%	1.671,18	38%
3.2.2	SUPERAVIT	151.116,24	31%	149.522,76	28%	1.593,48	1%
3.2.3	RESULTADOS	84.775,85	17%	74.591,56	14%	10.184,29	14%

Anexo B.3 Análisis vertical y horizontal del ESF de los años 2020 y 2021

Código	Cuenta	2021	Comp.	2020	Comp.	Variación absoluta (US\$)	Variación Relativa (%)
1.	ACTIVO	491.221,52	100%	493.208,61	100%	-1.987,09	0%
1.1	ACTIVO CORRIENTE	67.248,53	14%	79.022,13	16%	11.773,60	-15%
1.1.1	EFFECTIVO Y EQUIVALENTES DE EFFECTIVO	26.912,21	5%	52.221,36	11%	25.309,15	-48%
1.1.2	ACTIVOS FINANCIEROS	144,72	0%	-	0%	-	0%
1.1.3	INVENTARIOS	27.457,99	6%	26.547,27	5%	910,72	3%
1.1.4	SERVICIOS Y OTROS PAGOS ANTICIPADOS	12.182,87	2%	55,00	0%	12.127,87	22051%
1.1.5	ACTIVOS POR IMPUESTOS CORRIENTES	550,74	0%	198,50	0%	352,24	177%
1.2	ACTIVO NO CORRIENTE	423.972,99	86%	414.186,48	84%	9.786,51	2%
1.2.1	PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO	385.308,48	78%	401.499,19	81%	16.190,71	-4%
1.2.2	ACTIVO POR IMPUESTOS DIFERIDOS	999,09	0%	1.687,29	0%	-688,20	-41%
1.2.3	GASTOS POR AMORTIZAR	-	0%	11.000,00	2%	-	0%
1.2.4	INVERSIONES EN LOCALES POR AMORTIZAR	37.665,42	0%	-	0%	-	0%
2.	PASIVOS	214.408,79	44%	226.710,19	46%	12.301,40	-5%
2.1	PASIVOS CORRIENTES	70.460,62	14%	66.087,11	13%	4.373,51	7%
2.1.1	CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR	5.232,06	1%	11.020,20	2%	-5.788,14	-53%
2.1.2	PASIVOS FINANCIEROS A CORTO PLAZO - PFCP	5.636,19	1%	5.471,16	1%	165,03	3%
2.1.5	ACREEDORES ENTIDADES OFICIALES, PUBLICAS	11.660,64	2%	12.196,66	2%	-536,02	-4%
2.1.6	PASIVOS CORRIENTES EMPLEADOS	47.931,73	10%	37.399,09	8%	10.532,64	28%
2.2	PASIVOS NO CORRIENTES	143.948,17	29%	160.623,08	33%	16.674,91	-10%
2.2.1	PASIVOS FINANCIEROS A LARGO PLAZO - PFLP	120.779,52	25%	136.585,23	28%	15.805,71	-12%
2.2.2	PROVISIONES NO CORRIENTES	23.168,65	5%	24.037,85	5%	-869,20	-4%
3.	PATRIMONIO	276.812,73	56%	266.498,42	54%	10.314,31	4%
3.1	CAPITAL	24.500,00	5%	24.500,00	5%	-	0%
3.1.1	CAPITAL SOCIAL	24.500,00	5%	24.500,00	5%	-	0%
3.2	RESERVAS, SUPERAVIT, RESULTADOS	252.312,73	51%	241.998,42	49%	10.314,31	4%
3.2.1	RESERVAS	6.699,10	1%	6.106,33	1%	592,77	10%
3.2.2	SUPERAVIT	150.973,81	31%	151.116,24	31%	-142,43	0%
3.2.3	RESULTADOS	94.639,82	19%	84.775,85	17%	9.863,97	12%

Anexo B.4 Análisis vertical y horizontal del ESF de los años 2021 y 2022

Código	Cuenta	2022	Comp.	2021	Com.	Variación absoluta (US\$)	Variación Relativa (%)
1.	ACTIVO	545.187,56	100%	491.221,52	100%	53.966,04	11%
1.1	ACTIVO CORRIENTE	112.169,94	21%	67.248,53	14%	44.921,41	67%
1.1.1	EFFECTIVO Y EQUIVALENTES DE EFFECTIVO	31.246,10	6%	26.912,21	5%	4.333,89	16%
1.1.2	ACTIVOS FINANCIEROS	2.324,38	0%	144,72	0%	2.179,66	1506%
1.1.3	INVENTARIOS	36.625,16	7%	27.457,99	6%	9.167,17	33%
1.1.4	SERVICIOS Y OTROS PAGOS ANTICIPADOS	41.090,40	8%	12.182,87	2%	28.907,53	237%
1.1.5	ACTIVOS POR IMPUESTOS CORRIENTES	883,90	0%	550,74	0%	333,16	60%
1.2	ACTIVO NO CORRIENTE	433.017,62	79%	423.972,99	86%	9.044,63	2%
1.2.1	PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO	401.449,11	74%	385.308,48	78%	16.140,63	4%
1.2.2	ACTIVO POR IMPUESTOS DIFERIDOS	2.595,05	0%	999,09	0%	1.595,96	160%
1.2.4	INVERSIONES EN LOCALES POR AMORTIZAR	28.973,46	0%	37.665,42	0%	-	0%
2.	PASIVOS	262.952,47	48%	214.408,79	44%	48.543,68	23%
2.1	PASIVOS CORRIENTES	75.067,56	14%	70.460,62	14%	4.606,94	7%
2.1.1	CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR	13.292,32	2%	5.232,06	1%	8.060,26	154%
2.1.2	PASIVOS FINANCIEROS A CORTO PLAZO - PFCP	6.740,96	1%	5.636,19	1%	1.104,77	20%
2.1.5	ACREEDORES ENTIDADES OFICIALES, PUBLICAS	14.339,89	3%	11.660,64	2%	2.679,25	23%
2.1.6	PASIVOS CORRIENTES EMPLEADOS	40.694,39	7%	47.931,73	10%	-7.237,34	-15%
2.2	PASIVOS NO CORRIENTES	187.884,91	34%	143.948,17	29%	43.936,74	31%
2.2.1	PASIVOS FINANCIEROS A LARGO PLAZO - PFLP	161.854,52	30%	120.779,52	25%	41.075,00	34%
2.2.2	PROVISIONES NO CORRIENTES	26.030,39	5%	23.168,65	5%	2.861,74	12%
3.	PATRIMONIO	282.235,09	52%	276.812,73	56%	5.422,36	2%
3.1	CAPITAL	24.500,00	4%	24.500,00	5%	-	0%
3.1.1	CAPITAL SOCIAL	24.500,00	4%	24.500,00	5%	-	0%
3.2	RESERVAS, SUPERAVIT, RESULTADOS	257.735,09	47%	252.312,73	51%	5.422,36	2%
3.2.1	RESERVAS	7.785,07	1%	6.699,10	1%	1.085,97	16%
3.2.2	SUPERAVIT	151.160,16	28%	150.973,81	31%	186,35	0%
3.2.3	RESULTADOS	98.789,86	18%	94.639,82	19%	4.150,04	4%

Anexo B.5 Análisis vertical y horizontal del ESF de los años 2022 y 2023

Código	Cuenta	2023	Comp.	2022	Comp.	Variación absoluta (US\$)	Variación Relativa (%)
1.	ACTIVO	586.503,98	100%	545.187,56	100%	41.316,42	8%
1.1	ACTIVO CORRIENTE	139.882,00	24%	112.169,94	21%	27.712,06	25%
1.1.1	EFFECTIVO Y EQUIVALENTES DE EFFECTIVO	57.695,26	10%	31.246,10	6%	26.449,16	85%
1.1.2	ACTIVOS FINANCIEROS	4.504,04	1%	2.324,38	0%	2.179,66	94%
1.1.3	INVENTARIOS	48.640,80	8%	36.625,16	7%	12.015,64	33%
1.1.4	SERVICIOS Y OTROS PAGOS ANTICIPADOS	36.572,29	6%	41.090,40	8%	-4.518,11	-11%
1.1.5	ACTIVOS POR IMPUESTOS CORRIENTES	947,62	0%	883,90	0%	63,72	7%
1.2	ACTIVO NO CORRIENTE	446.621,98	76%	433.017,62	79%	13.604,36	3%
1.2.1	PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO	400.144,58	68%	401.449,11	74%	-1.304,53	0%
1.2.2	ACTIVO POR IMPUESTOS DIFERIDOS	2.265,92	0%	2.595,05	0%	-329,13	-13%
1.2.3	GASTOS POR AMORTIZAR	2.200,00	0%	-	0%	-	0%
1.2.4	INVERSIONES EN LOCALES POR AMORTIZAR	42.011,48	0%	28.973,46	0%	-	0%
2.	PASIVOS	273.250,64	47%	262.952,47	48%	10.298,17	4%
2.1	PASIVOS CORRIENTES	77.502,93	13%	75.067,56	14%	2.435,37	3%
2.1.1	CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR	7.486,26	1%	13.292,32	2%	-5.806,06	-44%
2.1.2	PASIVOS FINANCIEROS A CORTO PLAZO - PFCP	5.906,70	1%	6.740,96	1%	-834,26	-12%
2.1.5	ACREEDORES ENTIDADES OFICIALES, PUBLICAS	10.374,34	2%	14.339,89	3%	-3.965,55	-28%
2.1.6	PASIVOS CORRIENTES EMPLEADOS	53.735,63	9%	40.694,39	7%	13.041,24	32%
2.2	PASIVOS NO CORRIENTES	195.747,71	33%	187.884,91	34%	7.862,80	4%
2.2.1	PASIVOS FINANCIEROS A LARGO PLAZO - PFLP	170.003,37	29%	161.854,52	30%	8.148,85	5%
2.2.2	PROVISIONES NO CORRIENTES	25.744,34	4%	26.030,39	5%	-286,05	-1%
3.	PATRIMONIO	313.253,33	53%	282.235,09	52%	31.018,24	11%
3.1	CAPITAL	33.500,00	6%	24.500,00	4%	9.000,00	37%
3.1.1	CAPITAL SOCIAL	33.500,00	6%	24.500,00	4%	9.000,00	37%
3.2	RESERVAS, SUPERAVIT, RESULTADOS	279.753,33	48%	257.735,09	47%	22.018,24	9%
3.2.1	RESERVAS	8.581,30	1%	7.785,07	1%	796,23	10%
3.2.2	SUPERAVIT	151.791,39	26%	151.160,16	28%	631,23	0%
3.2.3	RESULTADOS	127.858,67	22%	98.789,86	18%	29.068,81	29%

Anexo C Análisis vertical y horizontal del Estado de Resultados

Anexo C.1 Análisis vertical y horizontal del ER de los años 2018 y 2019

Código	Cuenta	2019	Com p.	2018	Com p.	Variación absoluta (US\$)	Variación Relativa (%)
4.	INGRESOS	638.91 7,72	100 %	612.97 3,89	100 %	25.943, 83	4%
4.1	INGRESOS VENTAS	638.91 7,72	100 %	612.97 3,89	100 %	25.943, 83	4%
4.1.1	INGRESOS DE ACTIVIDADES ORDINARIAS	637.66 4,15	100 %	612.45 6,55	100 %	25.207, 60	4%
4.1.2	OTROS INGRESOS	1.253,5 7	0%	517,34	0%	736,23	142%
5.	COSTOS	129.46 1,56	20%	92.437, 36	15%	37.024, 20	40%
5.1	COSTO DE VENTA Y PRODUCCION	129.46 1,56	20%	92.437, 36	15%	37.024, 20	40%
5.1.1	MATERIALES UTILIZADOS O PRODUCTOS VENDIDOS	129.76 6,47	20%	92.437, 36	15%	37.329, 11	40%
5.1.4	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION	-304,91	0%	-	0%	-304,91	0%
6.	GASTOS	427.90 0,76	67%	441.53 0,09	72%	13.629, 33	-3%
6.1	GASTOS	192.77 8,36	30%	184.10 8,02	30%	8.670,3 4	5%
6.1.1	GASTOS EN PERSONAL DIRECTO DE OPERACION	192.77 8,36	30%	184.10 8,02	30%	8.670,3 4	5%
6.2	GASTOS ADMINISTRATIVOS	235.12 2,40	37%	257.42 2,07	42%	22.299, 67	-9%
6.2.1	GASTOS DIRECTOS DE ADMINISTRACION	27.539, 75	4%	42.394, 52	7%	14.854, 77	-35%
6.2.2	GASTOS ADMINISTRATIVOS	207.58 2,65	32%	215.02 7,55	35%	7.444,9 0	-3%
7.	GASTOS/INGRESOS NO OPERACIONALES	28.669, 19	4%	4.897,2 0	1%	23.771, 99	485%
7.1	GASTOS FINANCIEROS	28.669, 19	4%	4.897,2 0	1%	23.771, 99	485%
7.1.1	GASTOS INTERESES PASIVOS FINANCIEROS	28.669, 19	4%	4.897,2 0	1%	23.771, 99	485%
8.	OTROS GASTOS NO DEDUCIBLE	-59,37	0%	7.380,5 6	1%	7.439,9 3	-101%
8.1	OTROS GASTOS NO DEDUCIBLES	991,23	0%	6.296,4 3	1%	5.305,2 0	-84%
8.1.1	OTROS GASTOS NO DEDUCIBLES	991,23	0%	6.296,4 3	1%	5.305,2 0	-84%
8.2	GANANCIA (PÉRDIDA) DE OPERACIONES CONTINUADAS ANTES DEL IMPUESTO DIFERIDO	- 1.050,6 0	0%	- 1.084,1 3	0%	- 2.134,7 3	-197%

Código	Cuenta	2019	Comp.	2018	Comp.	Variación absoluta (US\$)	Variación Relativa (%)
8.2.1	GANANCIA (PÉRDIDA) DE OPERACIONES CONTINUADAS ANTES DEL IMPUESTO DIFERIDO	- 1.050,60	0%	1.084,13	0%	- 2.134,73	-197%
9.	GASTOS IMPUESTOS	19.521,94	3%	25.560,76	4%	- 6.038,82	-24%
9.1	GASTOS IMPUESTOS	19.521,94	3%	25.560,76	4%	- 6.038,82	-24%
9.1.1	GASTOS IMPUESTOS	19.521,94	3%	25.560,76	4%	- 6.038,82	-24%

Anexo C.2 Análisis vertical y horizontal del ER de los años 2019 y 2020

Código	Cuenta	2020	Composición	2019	Composición	Variación absoluta (US\$)	Variación Relativa (%)
4.	INGRESOS	869.95 5,66	100%	638.91 7,72	100%	231.03 7,94	36%
4.1	INGRESOS VENTAS	869.95 5,66	100%	638.91 7,72	100%	231.03 7,94	36%
4.1.1	INGRESOS DE ACTIVIDADES ORDINARIAS	860.68 7,82	99%	637.66 4,15	100%	223.02 3,67	35%
4.1.2	OTROS INGRESOS	9.267, 84	1%	1.253, 57	0%	8.014,2 7	639%
5.	COSTOS	487.70 6,94	56%	129.46 1,56	20%	358.24 5,38	277%
5.1	COSTO DE VENTA Y PRODUCCION	487.70 6,94	56%	129.46 1,56	20%	358.24 5,38	277%
5.1.1	MATERIALES UTILIZADOS O PRODUCTOS VENDIDOS	197.21 4,88	23%	129.76 6,47	20%	67.448, 41	52%
5.1.2	MANO DE OBRA DIRECTA	132.69 6,87	15%	-	0%	132.69 6,87	0%
5.1.4	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION	157.79 5,19	18%	- 304,91	0%	158.10 0,10	51851 %
6.	GASTOS	349.19 5,02	40%	427.90 0,76	67%	- 78.705, 74	-18%
6.1	GASTOS	267.24 8,51	31%	192.77 8,36	30%	74.470, 15	39%
6.1.1	GASTOS EN PERSONAL DIRECTO DE OPERACION	175.12 7,35	20%	192.77 8,36	30%	- 17.651, 01	-9%
6.1.2	OTRAS GASTOS EN VENTAS	92.121 ,16	11%	-	0%	92.121, 16	0%
6.2	GASTOS ADMINISTRATIVOS	81.946 ,51	9%	235.12 2,40	37%	- 153.17 5,89	-65%
6.2.1	GASTOS DIRECTOS DE ADMINISTRACION	45.828 ,99	5%	27.539 ,75	4%	18.289, 24	66%
6.2.2	GASTOS ADMINISTRATIVOS	36.117 ,52	4%	207.58 2,65	32%	- 171.46 5,13	-83%
7.	GASTOS/INGRESOS NO OPERACIONALES	16.115 ,36	2%	28.669 ,19	4%	- 12.553, 83	-44%
7.1	GASTOS FINANCIEROS	16.115 ,36	2%	28.669 ,19	4%	- 12.553, 83	-44%
7.1.1	GASTOS INTERESES PASIVOS FINANCIEROS	16.115 ,36	2%	28.669 ,19	4%	- 12.553, 83	-44%
8.	OTROS GASTOS NO DEDUCIBLE	2.037, 96	0%	-59,37	0%	2.097,3 3	3533 %
8.1	OTROS GASTOS NO DEDUCIBLES	2.037, 96	0%	991,23	0%	1.046,7 3	106%

Código	Cuenta	2020	Composición	2019	Composición	Variación absoluta (US\$)	Variación Relativa (%)
8.1.1	OTROS GASTOS NO DEDUCIBLES	2.037,96	0%	991,23	0%	1.046,73	106%
8.2	GANANCIA (PÉRDIDA) DE OPERACIONES CONTINUADAS ANTES DEL IMPUESTO DIFERIDO	-	0%	-1.050,60	0%	1.050,60	-100%
8.2.1	GANANCIA (PÉRDIDA) DE OPERACIONES CONTINUADAS ANTES DEL IMPUESTO DIFERIDO	-	0%	-1.050,60	0%	1.050,60	-100%
9.	GASTOS IMPUESTOS	3.044,91	0%	19.521,94	3%	-16.477,03	-84%
9.1	GASTOS IMPUESTOS	4.662,49	1%	19.521,94	3%	-14.859,45	-76%
9.1.1	GASTOS IMPUESTOS	4.662,49	1%	19.521,94	3%	-14.859,45	-76%
9.2	GANANCIA (PÉRDIDA) DE OPERACIONES CONTINUADAS ANTES DEL IMPUESTO DIFERIDO	-1.617,58	0%	-	0%	1.617,58	0%
9.2.0	GANANCIA (PÉRDIDA) DE OPERACIONES CONTINUADAS ANTES DEL IMPUESTO DIFERIDO	-1.617,58	0%	-	0%	1.617,58	0%

Anexo C.3 Análisis vertical y horizontal del ER de los años 2020 y 2021

Código	Cuenta	2021	Com p.	2020	Com p.	Variación absoluta (US\$)	Variación Relativa (%)
4.	INGRESOS	800.57 8,60	100 %	869.95 5,66	100 %	69.377, 06	-8%
4.1	INGRESOS VENTAS	800.57 8,60	100 %	869.95 5,66	100 %	69.377, 06	-8%
4.1.1	INGRESOS DE ACTIVIDADES ORDINARIAS	792.05 2,09	99%	860.68 7,82	99%	68.635, 73	-8%
4.1.2	OTROS INGRESOS	8.526,5 1	1%	9.267,8 4	1%	-741,33	-8%
5.	COSTOS	448.05 1,35	56%	487.70 6,94	56%	39.655, 59	-8%
5.1	COSTO DE VENTA Y PRODUCCION	448.05 1,35	56%	487.70 6,94	56%	39.655, 59	-8%
5.1.1	MATERIALES UTILIZADOS O PRODUCTOS VENDIDOS	168.01 7,32	21%	197.21 4,88	23%	29.197, 56	-15%
5.1.2	MANO DE OBRA DIRECTA	144.85 8,51	18%	132.69 6,87	15%	12.161, 64	9%
5.1.4	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION	135.17 5,52	17%	157.79 5,19	18%	22.619, 67	-14%
6.	GASTOS	304.89 4,11	38%	349.19 5,02	40%	44.300, 91	-13%
6.1	GASTOS	215.49 7,40	27%	267.24 8,51	31%	51.751, 11	-19%
6.1.1	GASTOS EN PERSONAL DIRECTO DE OPERACION	138.17 8,62	17%	175.12 7,35	20%	36.948, 73	-21%
6.1.2	OTRAS GASTOS EN VENTAS	77.318, 78	10%	92.121, 16	11%	14.802, 38	-16%
6.2	GASTOS ADMINISTRATIVOS	89.396, 71	11%	81.946, 51	9%	7.450,2 0	9%
6.2.1	GASTOS DIRECTOS DE ADMINISTRACION	44.356, 75	6%	45.828, 99	5%	1.472,2 4	-3%
6.2.2	GASTOS ADMINISTRATIVOS	45.039, 96	6%	36.117, 52	4%	8.922,4 4	25%
7.	GASTOS/INGRESOS NO OPERACIONALES	13.062, 76	2%	16.115, 36	2%	3.052,6 0	-19%
7.1	GASTOS FINANCIEROS	13.062, 76	2%	16.115, 36	2%	3.052,6 0	-19%
7.1.1	GASTOS INTERESES PASIVOS FINANCIEROS	13.062,	2%	16.115,	2%	-	-19%

Código	Cuenta	2021	Com p.	2020	Com p.	Variación absoluta (US\$)	Variación Relativa (%)
		76		36		3.052,60	
8.	OTROS GASTOS NO DEDUCIBLE	4.393,12	1%	2.037,96	0%	2.355,16	116%
8.1	OTROS GASTOS NO DEDUCIBLES	3.704,92	0%	2.037,96	0%	1.666,96	82%
8.1.1	OTROS GASTOS NO DEDUCIBLES	3.704,92	0%	2.037,96	0%	1.666,96	82%
8.2	GANANCIA (PÉRDIDA) DE OPERACIONES CONTINUADAS ANTES DEL IMPUESTO DIFERIDO	688,20	0%	-	0%	688,20	0%
8.2.1	GANANCIA (PÉRDIDA) DE OPERACIONES CONTINUADAS ANTES DEL IMPUESTO DIFERIDO	688,20	0%	-	0%	688,20	0%
9.	GASTOS IMPUESTOS	8.457,82	1%	3.044,91	0%	5.412,91	178%
9.1	GASTOS IMPUESTOS	8.457,82	1%	4.662,49	1%	3.795,33	81%
9.1.1	GASTOS IMPUESTOS	8.457,82	1%	4.662,49	1%	3.795,33	81%
9.2	GANANCIA (PÉRDIDA) DE OPERACIONES CONTINUADAS ANTES DEL IMPUESTO DIFERIDO	-	0%	1.617,58	0%	1.617,58	-100%
9.2.0	GANANCIA (PÉRDIDA) DE OPERACIONES CONTINUADAS ANTES DEL IMPUESTO DIFERIDO	-	0%	1.617,58	0%	1.617,58	-100%

Anexo 3.4 Análisis vertical y horizontal del ER de los años 2021 y 2022

Código	Cuenta	2022	Com p.	2021	Com p.	Variación absoluta (US\$)	Variación Relativa (%)
4.	INGRESOS	863.33 6,20	100 %	800.57 8,60	100 %	62.757, 60	8%
4.1	INGRESOS VENTAS	863.33 6,20	100 %	800.57 8,60	100 %	62.757, 60	8%
4.1.1	INGRESOS DE ACTIVIDADES ORDINARIAS	854.06 8,36	99%	792.05 2,09	99%	62.016, 27	8%
4.1.2	OTROS INGRESOS	9.267,8 4	1%	8.526,5 1	1%	741,33	9%
5.	COSTOS	487.70 6,94	56%	448.05 1,35	56%	39.655, 59	9%
5.1	COSTO DE VENTA Y PRODUCCION	487.70 6,94	56%	448.05 1,35	56%	39.655, 59	9%
5.1.1	MATERIALES UTILIZADOS O PRODUCTOS VENDIDOS	197.21 4,88	23%	168.01 7,32	21%	29.197, 56	17%
5.1.2	MANO DE OBRA DIRECTA	132.69 6,87	15%	144.85 8,51	18%	- 12.161, 64	-8%
5.1.4	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION	157.79 5,19	18%	135.17 5,52	17%	22.619, 67	17%
6.	GASTOS	349.19 5,02	40%	304.89 4,11	38%	44.300, 91	15%
6.1	GASTOS	267.24 8,51	31%	215.49 7,40	27%	51.751, 11	24%
6.1.1	GASTOS EN PERSONAL DIRECTO DE OPERACION	175.12 7,35	20%	138.17 8,62	17%	36.948, 73	27%
6.1.2	OTRAS GASTOS EN VENTAS	92.121, 16	11%	77.318, 78	10%	14.802, 38	19%
6.2	GASTOS ADMINISTRATIVOS	81.946, 51	9%	89.396, 71	11%	- 7.450,2 0	-8%
6.2.1	GASTOS DIRECTOS DE ADMINISTRACION	45.828, 99	5%	44.356, 75	6%	1.472,2 4	3%
6.2.2	GASTOS ADMINISTRATIVOS	36.117, 52	4%	45.039, 96	6%	- 8.922,4 4	-20%
7.	GASTOS/INGRESOS NO OPERACIONALES	16.115, 36	2%	13.062, 76	2%	3.052,6 0	23%
7.1	GASTOS FINANCIEROS	16.115, 36	2%	13.062, 76	2%	3.052,6 0	23%
7.1.1	GASTOS INTERESES PASIVOS FINANCIEROS	16.115, 36	2%	13.062, 76	2%	3.052,6 0	23%
8.	OTROS GASTOS NO DEDUCIBLE	2.037,9 6	0%	4.393,1 2	1%	- 2.355,1 6	-54%
8.1	OTROS GASTOS NO DEDUCIBLES	2.037,9 6	0%	3.704,9 2	0%	- 1.666,9 6	-45%
8.1.1	OTROS GASTOS NO DEDUCIBLES	2.037,9 6	0%	3.704,9 2	0%	- 1.666,9 6	-45%
8.2	GANANCIA (PÉRDIDA) DE OPERACIONES CONTINUADAS ANTES	-	0%	688,20	0%	-688,20	-100%

Código	Cuenta	2022	Com p.	2021	Com p.	Variación absoluta (US\$)	Variación Relativa (%)
	DEL IMPUESTO DIFERIDO						
8.2.1	GANANCIA (PÉRDIDA) DE OPERACIONES CONTINUADAS ANTES DEL IMPUESTO DIFERIDO	-	0%	688,20	0%	-688,20	-100%
9.	GASTOS IMPUESTOS	3.044,91	0%	8.457,82	1%	5.412,91	-64%
9.1	GASTOS IMPUESTOS	4.662,49	1%	8.457,82	1%	3.795,33	-45%
9.1.1	GASTOS IMPUESTOS	4.662,49	1%	8.457,82	1%	3.795,33	-45%
9.2	GANANCIA (PÉRDIDA) DE OPERACIONES CONTINUADAS ANTES DEL IMPUESTO DIFERIDO	1.617,58	0%	-	0%	1.617,58	0%
9.2.01	GANANCIA (PÉRDIDA) DE OPERACIONES CONTINUADAS ANTES DEL IMPUESTO DIFERIDO	1.617,58	0%	-	0%	1.617,58	0%

Anexo 3.5 Análisis vertical y horizontal del ER de los años 2022 y 2023

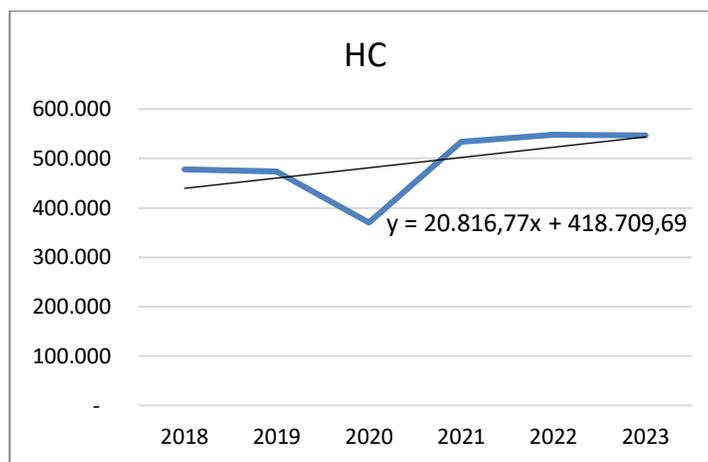
Código	Cuenta	2023	Com p.	2022	Com p.	Variación absoluta (US\$)	Variación Relativa (%)
4.	INGRESOS	955.868,06	100%	863.336,20	100%	92.531,86	11%
4.1	INGRESOS VENTAS	955.868,06	100%	863.336,20	100%	92.531,86	11%
4.1.1	INGRESOS DE ACTIVIDADES ORDINARIAS	942.669,26	99%	854.068,36	99%	88.600,90	10%
4.1.2	OTROS INGRESOS	13.198,80	1%	9.267,84	1%	3.930,96	42%
5.	COSTOS	661.811,52	69%	487.706,94	56%	174.104,58	36%
5.1	COSTO DE VENTA Y PRODUCCION	661.811,52	69%	487.706,94	56%	174.104,58	36%
5.1.1	MATERIALES UTILIZADOS O PRODUCTOS VENDIDOS	231.271,95	24%	197.214,88	23%	34.057,07	17%
5.1.2	MANO DE OBRA DIRECTA	205.126,13	21%	132.696,87	15%	72.429,26	55%
5.1.4	COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION	225.413,44	24%	157.795,19	18%	67.618,25	43%
6.	GASTOS	282.239,96	30%	349.195,02	40%	66.955,06	-19%
6.1	GASTOS	282.076,17	30%	267.248,51	31%	14.827,66	6%
6.1.1	GASTOS EN PERSONAL DIRECTO DE OPERACION	151.295,62	16%	175.127,35	20%	23.831,73	-14%
6.1.2	OTRAS GASTOS EN VENTAS	130.780,55	14%	92.121,16	11%	38.659,39	42%
6.2	GASTOS ADMINISTRATIVOS	163,80	0%	81.946,51	9%	81.782,71	-100%
6.2.1	GASTOS DIRECTOS DE ADMINISTRACION	48.295,58	5%	45.828,99	5%	2.466,59	5%
6.2.2	GASTOS ADMINISTRATIVOS	48.131,78	-5%	36.117,52	4%	84.249,30	-233%
7.	GASTOS/INGRESOS NO OPERACIONALES	17.820,94	2%	16.115,36	2%	1.705,58	11%
7.1	GASTOS FINANCIEROS	17.820,94	2%	16.115,36	2%	1.705,58	11%
7.1.1	GASTOS INTERESES PASIVOS FINANCIEROS	17.820,94	2%	16.115,36	2%	1.705,58	11%
8.	OTROS GASTOS NO DEDUCIBLE	1.288,23	0%	2.037,96	0%	-749,73	-37%
8.1	OTROS GASTOS NO DEDUCIBLES	1.272,72	0%	2.037,96	0%	-765,24	-38%
8.1.1	OTROS GASTOS NO DEDUCIBLES	1.272,72	0%	2.037,96	0%	-765,24	-38%
8.2	GANANCIA (PÉRDIDA) DE OPERACIONES CONTINUADAS ANTES DEL IMPUESTO DIFERIDO	15,51	0%	-	0%	15,51	0%
8.2.1	GANANCIA (PÉRDIDA) DE OPERACIONES CONTINUADAS ANTES	15,51	0%	-	0%	15,51	0%

Código	Cuenta	2023	Comp.	2022	Comp.	Variación absoluta (US\$)	Variación Relativa (%)
	DEL IMPUESTO DIFERIDO						
9.	GASTOS IMPUESTOS	4.902,68	-1%	3.044,91	0%	7.947,59	-261%
9.1	GASTOS IMPUESTOS	3.285,10	0%	4.662,49	1%	7.947,59	-170%
9.1.1	GASTOS IMPUESTOS	3.285,10	0%	4.662,49	1%	7.947,59	-170%
9.2	GANANCIA (PÉRDIDA) DE OPERACIONES CONTINUADAS ANTES DEL IMPUESTO DIFERIDO	1.617,58	0%	1.617,58	0%	0,00	0%
9.2.01	GANANCIA (PÉRDIDA) DE OPERACIONES CONTINUADAS ANTES DEL IMPUESTO DIFERIDO	1.617,58	0%	1.617,58	0%	0,00	0%

Anexo D Cálculo de Ventas Presupuestadas

Anexo D.1 Ventas presupuestadas del área heladera

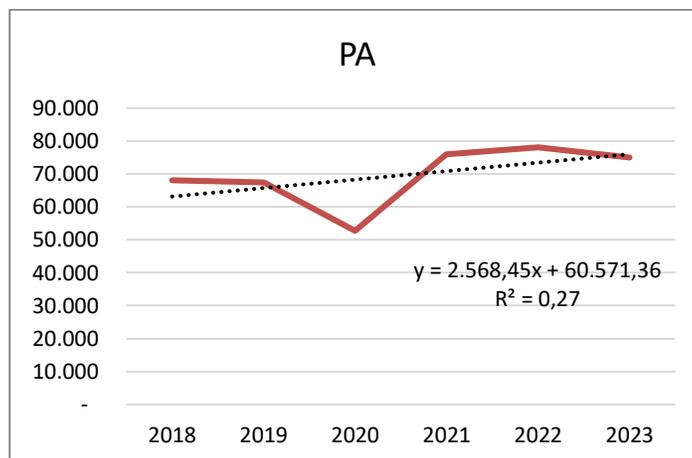
HC			
Año	Cantidad	Precio	Ventas
2018	477.716	\$ 1,00	\$ 477.716,11
2019	473.693	\$ 1,05	\$ 497.378,04
2020	370.152	\$ 1,10	\$ 408.092,96
2021	533.679	\$ 1,16	\$ 617.800,63
2022	548.062	\$ 1,22	\$ 666.173,32
2023	546.107	\$ 1,25	\$ 682.633,32
2024	564.427		



HC			
V			546.107
F			42.102
a			18.320
b	1%		5.461
c	564.427	546.107	18.320
E	1%		1,01
A	1%		1,01
Ventas Presupuestadas			600.032

Anexo D.2 Ventas presupuestadas del área panadera

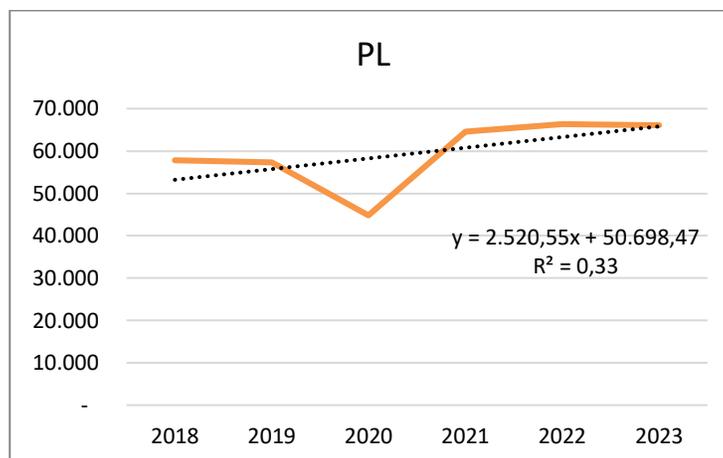
PA			
Año	Cantidad	Precio	Ventas
2018	68.051	\$ 0,45	\$ 30.622,83
2019	67.478	\$ 0,47	\$ 31.883,21
2020	52.728	\$ 0,50	\$ 26.159,81
2021	76.023	\$ 0,52	\$ 39.602,60
2022	78.072	\$ 0,55	\$ 42.703,42
2023	75.015	\$ 0,58	\$ 43.758,55
2024	78.551		



PA			
V			75.015
F			7.822
a			3.536
b	1%		750
c	78.551	75.015	3.536
E	1%		1,01
A	1%		1,01
Ventas Presupuestadas			84.502

Anexo D.3 Ventas presupuestadas del área pastelera

PL			
Año	Cantidad	Precio	Ventas
2018	57.843	\$ 1,80	\$ 104.117,61
2019	57.356	\$ 1,89	\$ 108.402,91
2020	44.819	\$ 1,98	\$ 88.943,34
2021	64.619	\$ 2,08	\$ 134.648,86
2022	66.361	\$ 2,19	\$ 145.191,62
2023	66.124	\$ 2,25	\$ 148.779,06
2024	68.342		



PL			
V			66.124
F			5.098
a			2.218
b	1%		661
c	68.342	66.124	2.218
E	1%		1,01
A	1%		1,01
Ventas Presupuestadas			72.653

Anexo E Presupuesto de Producción Analítico

Presupuesto Analítico	ENERO									Total General
	HC			PA			PL			
	Cantidad	V. Unitario	V. Total	Cantidad	V. Unitario	V. Total	Cantidad	V. Unitario	V. Total	
Presupuesto de Ventas	42.002	\$ 1,30	\$ 54.602,87	5.915	\$ 0,75	\$ 4.436,33	5.086	\$ 4,75	\$ 24.157,26	\$ 83.196,46
(-) IIPP	-	\$ 0,82	\$ -	-	\$ 0,38	\$ -	-	\$ 1,47	\$ -	\$ -
(+) IFPP	-	\$ 0,52	\$ -	-	\$ 0,29	\$ -	-	\$ 3,49	\$ -	\$ -
(-) IIPT	10.754	\$ 0,82	\$ 8.806,43	2.016	\$ 0,38	\$ 770,56	971	\$ 1,47	\$ 1.431,04	\$ 11.008,04
(+) IFPT	30.802	\$ 0,52	\$ 15.893,81	4.338	\$ 0,29	\$ 1.246,74	3.730	\$ 3,49	\$ 13.026,61	\$ 30.167,16
Presupuesto de Producción	62.050	\$ 0,52	\$ 32.018,20	8.237	\$ 0,29	\$ 2.367,32	7.844	\$ 3,49	\$ 27.399,25	\$ 61.784,77

Presupuesto Analítico	FEBRERO									Total General
	HC			PA			PL			
	Cantidad	V. Unitario	V. Total	Cantidad	V. Unitario	V. Total	Cantidad	V. Unitario	V. Total	
Presupuesto de Ventas	36.002	\$ 1,30	\$ 46.802,46	5.070	\$ 0,75	\$ 3.802,57	4.359	\$ 4,75	\$ 20.706,22	\$ 71.311,25
(-) IIPP	-	\$ 0,52	\$ -	-	\$ 0,29	\$ -	-	\$ 3,49	\$ -	\$ -
(+) IFPP	-	\$ 0,58	\$ -	-	\$ 0,35	\$ -	-	\$ 3,61	\$ -	\$ -
(-) IIPT	30.802	\$ 0,52	\$ 15.893,81	4.338	\$ 0,29	\$ 1.246,74	3.730	\$ 3,49	\$ 13.026,61	\$ 30.167,16
(+) IFPT	26.401	\$ 0,58	\$ 15.243,94	3.718	\$ 0,35	\$ 1.285,88	3.197	\$ 3,61	\$ 11.548,96	\$ 28.078,78
Presupuesto de Producción	31.602	\$ 0,58	\$ 18.246,53	4.450	\$ 0,35	\$ 1.539,16	3.826	\$ 3,61	\$ 13.823,75	\$ 33.609,44

Presupuesto Analítico	MARZO			
	HC	PA	PL	Total

	Canti dad	V. Unitari o	V. Total	Canti dad	V. Unitari o	V. Total	Canti dad	V. Unitari o	V. Total	Genera I
Presupuesto de Ventas	30.00 2	\$ 1,30	\$ 39.002,05	4.225	\$ 0,75	\$ 3.168,81	3.633	\$ 4,75	\$ 17.255,19	\$ 59.426,05
(-) IIPP	-	\$ 0,58	\$ -	-	\$ 0,35	\$ -	-	\$ 3,61	\$ -	\$ -
(+) IFPP	-	\$ 0,61	\$ -	-	\$ 0,38	\$ -	-	\$ 3,64	\$ -	\$ -
(-) IIPT	26.40 1	\$ 0,58	\$ 15.243,94	3.718	\$ 0,35	\$ 1.285,88	3.197	\$ 3,61	\$ 11.548,96	\$ 28.078,78
(+) IFPT	22.00 1	\$ 0,61	\$ 13.349,81	3.098	\$ 0,38	\$ 1.162,62	2.664	\$ 3,64	\$ 9.702,42	\$ 24.214,84
Presupuesto de Producción	25.60 1	\$ 0,61	\$ 15.534,32	3.605	\$ 0,38	\$ 1.352,86	3.100	\$ 3,64	\$ 11.290,08	\$ 28.177,27

Presupuesto Analítico	ABRIL									Total Genera I
	HC			PA			PL			
	Canti dad	V. Unitari o	V. Total	Canti dad	V. Unitari o	V. Total	Canti dad	V. Unitari o	V. Total	
Presupuesto de Ventas	42.00 2	\$ 1,30	\$ 54.602,87	5.915	\$ 0,75	\$ 4.436,33	5.086	\$ 4,75	\$ 24.157,26	\$ 83.196,46
(-) IIPP	-	\$ 0,61	\$ -	-	\$ 0,38	\$ -	-	\$ 3,64	\$ -	\$ -
(+) IFPP	-	\$ 0,53	\$ -	-	\$ 0,30	\$ -	-	\$ 3,57	\$ -	\$ -
(-) IIPT	22.00 1	\$ 0,61	\$ 13.349,81	3.098	\$ 0,38	\$ 1.162,62	2.664	\$ 3,64	\$ 9.702,42	\$ 24.214,84
(+) IFPT	30.80 2	\$ 0,53	\$ 16.324,96	4.338	\$ 0,30	\$ 1.294,64	3.730	\$ 3,57	\$ 13.297,05	\$ 30.916,65
Presupuesto de Producción	50.80 3	\$ 0,53	\$ 26.925,59	7.154	\$ 0,30	\$ 2.135,31	6.151	\$ 3,57	\$ 21.931,50	\$ 50.992,40

Presupuesto Analítico	MAYO									Total Genera I
	HC			PA			PL			
	Canti	V.	V. Total	Canti	V.	V.	Canti	V.	V. Total	

	dad	Unitari o		dad	Unitari o	Total	dad	Unitari o		I
Presupuesto de Ventas	48.00 3	\$ 1,30	\$ 62.403,28	6.760	\$ 0,75	\$ 5.070,09	5.812	\$ 4,75	\$ 27.608,30	\$ 95.081,67
(-) IIPP	-	\$ 0,53	\$ -	-	\$ 0,30	\$ -	-	\$ 3,57	\$ -	\$ -
(+) IFPP	-	\$ 0,53	\$ -	-	\$ 0,30	\$ -	-	\$ 3,56	\$ -	\$ -
(-) IIPT	30.80 2	\$ 0,53	\$ 16.324,96	4.338	\$ 0,30	\$ 1.294,64	3.730	\$ 3,57	\$ 13.297,05	\$ 30.916,65
(+) IFPT	35.20 2	\$ 0,53	\$ 18.573,27	4.957	\$ 0,30	\$ 1.467,78	4.262	\$ 3,56	\$ 15.186,48	\$ 35.227,53
Presupuesto de Producción	52.40 3	\$ 0,53	\$ 27.648,85	7.380	\$ 0,30	\$ 2.184,99	6.345	\$ 3,56	\$ 22.607,14	\$ 52.440,98
JUNIO										
Presupuesto Analítico	HC			PA			PL			Total Genera l
	Canti dad	V. Unitari o	V. Total	Canti dad	V. Unitari o	V. Total	Canti dad	V. Unitari o	V. Total	
Presupuesto de Ventas	42.00 2	\$ 1,30	\$ 54.602,87	5.915	\$ 0,75	\$ 4.436,33	5.086	\$ 4,75	\$ 24.157,26	\$ 83.196,46
(-) IIPP	-	\$ 0,53	\$ -	-	\$ 0,30	\$ -	-	\$ 3,56	\$ -	\$ -
(+) IFPP	-	\$ 0,56	\$ -	-	\$ 0,33	\$ -	-	\$ 3,59	\$ -	\$ -
(-) IIPT	35.20 2	\$ 0,53	\$ 18.573,27	4.957	\$ 0,30	\$ 1.467,78	4.262	\$ 3,56	\$ 15.186,48	\$ 35.227,53
(+) IFPT	30.80 2	\$ 0,56	\$ 17.168,33	4.338	\$ 0,33	\$ 1.413,41	3.730	\$ 3,59	\$ 13.399,17	\$ 31.980,90
Presupuesto de Producción	37.60 2	\$ 0,56	\$ 20.958,74	5.295	\$ 0,33	\$ 1.725,46	4.553	\$ 3,59	\$ 16.357,42	\$ 39.041,62

Presupuesto Analítico	JULIO									
	HC			PA			PL			Total Genera l
	Canti	V.	V. Total	Canti	V.	V.	Canti	V.	V. Total	

	dad	Unitari o		dad	Unitari o	Total	dad	Unitari o		I
Presupuesto de Ventas	48.00 3	\$ 1,30	\$ 62.403,28	6.760	\$ 0,75	\$ 5.070,09	5.812	\$ 4,75	\$ 27.608,30	\$ 95.081,67
(-) IIPP	-	\$ 0,56	\$ -	-	\$ 0,33	\$ -	-	\$ 3,59	\$ -	\$ -
(+) IFPP	-	\$ 0,53	\$ -	-	\$ 0,30	\$ -	-	\$ 3,56	\$ -	\$ -
(-) IIPT	30.80 2	\$ 0,56	\$ 17.168,33	4.338	\$ 0,33	\$ 1.413,41	3.730	\$ 3,59	\$ 13.399,17	\$ 31.980,90
(+) IFPT	35.20 2	\$ 0,53	\$ 18.573,27	4.957	\$ 0,30	\$ 1.467,78	4.262	\$ 3,56	\$ 15.186,48	\$ 35.227,53
Presupuesto de Producción	52.40 3	\$ 0,53	\$ 27.648,85	7.380	\$ 0,30	\$ 2.184,99	6.345	\$ 3,56	\$ 22.607,14	\$ 52.440,98

Presupuesto Analítico	AGOSTO									
	HC			PA			PL			Total General
	Canti dad	V. Unitari o	V. Total	Canti dad	V. Unitari o	V. Total	Canti dad	V. Unitari o	V. Total	
Presupuesto de Ventas	54.00 3	\$ 1,30	\$ 70.203,69	7.605	\$ 0,75	\$ 5.703,85	6.539	\$ 4,75	\$ 31.059,33	\$ 106.966,88
(-) IIPP	-	\$ 0,53	\$ -	-	\$ 0,30	\$ -	-	\$ 3,56	\$ -	\$ -
(+) IFPP	-	\$ 0,52	\$ -	-	\$ 0,29	\$ -	-	\$ 3,56	\$ -	\$ -
(-) IIPT	35.20 2	\$ 0,53	\$ 18.573,27	4.957	\$ 0,30	\$ 1.467,78	4.262	\$ 3,56	\$ 15.186,48	\$ 35.227,53
(+) IFPT	39.60 2	\$ 0,52	\$ 20.587,29	5.577	\$ 0,29	\$ 1.607,93	4.795	\$ 3,56	\$ 17.047,54	\$ 39.242,75
Presupuesto de Producción	58.40 3	\$ 0,52	\$ 30.361,05	8.225	\$ 0,29	\$ 2.371,29	7.072	\$ 3,56	\$ 25.140,81	\$ 57.873,15

Presupuesto Analítico	SEPTIEMBRE									
	HC			PA			PL			Total General
	Canti dad	V. Unitari o	V. Total	Canti dad	V. Unitari o	V. Total	Canti dad	V. Unitari o	V. Total	

		o			o			o		
Presupuesto de Ventas	48.003	\$ 1,30	\$ 62.403,28	6.760	\$ 0,75	\$ 5.070,09	5.812	\$ 4,75	\$ 27.608,30	\$ 95.081,67
(-) IIPP	-	\$ 0,52	\$ -	-	\$ 0,29	\$ -	-	\$ 3,56	\$ -	\$ -
(+) IFPP	-	\$ 0,54	\$ -	-	\$ 0,31	\$ -	-	\$ 3,58	\$ -	\$ -
(-) IIPT	39.602	\$ 0,52	\$ 20.587,29	5.577	\$ 0,29	\$ 1.607,93	4.795	\$ 3,56	\$ 17.047,54	\$ 39.242,75
(+) IFPT	35.202	\$ 0,54	\$ 19.110,49	4.957	\$ 0,31	\$ 1.543,43	4.262	\$ 3,58	\$ 15.251,52	\$ 35.905,45
Presupuesto de Producción	43.602	\$ 0,54	\$ 23.670,94	6.140	\$ 0,31	\$ 1.911,75	5.279	\$ 3,58	\$ 18.891,09	\$ 44.473,79

Presupuesto Analítico	OCTUBRE									
	HC			PA			PL			Total General
	Cantidad	V. Unitario	V. Total	Cantidad	V. Unitario	V. Total	Cantidad	V. Unitario	V. Total	
Presupuesto de Ventas	78.004	\$ 1,30	\$ 101.405,33	10.985	\$ 0,75	\$ 8.238,90	9.445	\$ 4,75	\$ 44.863,48	\$ 154.507,72
(-) IIPP	-	\$ 0,54	\$ -	-	\$ 0,31	\$ -	-	\$ 3,58	\$ -	\$ -
(+) IFPP	-	\$ 0,49	\$ -	-	\$ 0,26	\$ -	-	\$ 3,53	\$ -	\$ -
(-) IIPT	35.202	\$ 0,54	\$ 19.110,49	4.957	\$ 0,31	\$ 1.543,43	4.262	\$ 3,58	\$ 15.251,52	\$ 35.905,45
(+) IFPT	57.203	\$ 0,49	\$ 28.122,77	8.056	\$ 0,26	\$ 2.095,20	6.926	\$ 3,53	\$ 24.428,74	\$ 54.646,72
Presupuesto de Producción	100.005	\$ 0,49	\$ 49.165,68	14.084	\$ 0,26	\$ 3.662,94	12.109	\$ 3,53	\$ 42.707,59	\$ 95.536,22

Presupuesto Analítico	NOVIEMBRE									
	HC			PA			PL			Total General
	Cantidad	V. Unitario	V. Total	Cantidad	V. Unitario	V. Total	Cantidad	V. Unitario	V. Total	

Presupuesto de Ventas	72.004	\$ 1,30	\$ 93.604,92	10.140	\$ 0,75	\$ 7.605,14	8.718	\$ 4,75	\$ 41.412,45	\$ 142.622,51
(-) IIPP	-	\$ 0,49	\$ -	-	\$ 0,26	\$ -	-	\$ 3,53	\$ -	\$ -
(+) IFPP	-	\$ 0,51	\$ -	-	\$ 0,28	\$ -	-	\$ 3,55	\$ -	\$ -
(-) IIPT	57.203	\$ 0,49	\$ 28.122,77	8.056	\$ 0,26	\$ 2.095,20	6.926	\$ 3,53	\$ 24.428,74	\$ 54.646,72
(+) IFPT	52.803	\$ 0,51	\$ 26.962,19	7.436	\$ 0,28	\$ 2.075,24	6.394	\$ 3,55	\$ 22.671,02	\$ 51.708,45
Presupuesto de Producción	67.604	\$ 0,51	\$ 34.519,77	9.521	\$ 0,28	\$ 2.656,94	8.186	\$ 3,55	\$ 29.025,77	\$ 66.202,48
DICIEMBRE										
Presupuesto Analítico	HC			PA			PL			Total General
	Cantidad	V. Unitario	V. Total	Cantidad	V. Unitario	V. Total	Cantidad	V. Unitario	V. Total	
Presupuesto de Ventas	60.003	\$ 1,30	\$ 78.004,10	8.450	\$ 0,75	\$ 6.337,61	7.265	\$ 4,75	\$ 34.510,37	\$ 118.852,09
(-) IIPP	-	\$ 0,51	\$ -	-	\$ 0,28	\$ -	-	\$ 3,55	\$ -	\$ -
(+) IFPP	-	\$ 0,53	\$ -	-	\$ 0,30	\$ -	-	\$ 3,56	\$ -	\$ -
(-) IIPT	52.803	\$ 0,51	\$ 26.962,19	7.436	\$ 0,28	\$ 2.075,24	6.394	\$ 3,55	\$ 22.671,02	\$ 51.708,45
(+) IFPT	44.002	\$ 0,53	\$ 23.294,57	6.197	\$ 0,30	\$ 1.845,71	5.328	\$ 3,56	\$ 18.992,54	\$ 44.132,81
Presupuesto de Producción	51.203	\$ 0,53	\$ 27.106,40	7.211	\$ 0,30	\$ 2.147,73	6.200	\$ 3,56	\$ 22.100,41	\$ 51.354,54

Anexo F Presupuesto de Uso de Materiales Analítico

Presu. Ana.	ENERO																								Tot. Gen.															
	Crema de leche (Lt)			Leche (Lt)			Azúcar (Kg)			Huevos (U)			Saborizante (Lt)			Mermelada (Kg)			Frutas (Kg)			Harina (Kg)				Sal (Kg)			Levadura seca (kg)			Mantequilla (kg)								
	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.		Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.						
HC	7.1	0,9	\$ 6.743,29	3,5	0,4	\$ 1.525,27	9,3	0,4	\$ 4.020,08					0,1	\$ -	7	0,6	\$ 49,41	1,2	1,5	\$ 1.915,41	93	0,1	\$ 93,00					0,2	\$ -					0,1	\$ -				\$ 14.346,99
PA	-	0,9	\$ -	-	0,4	\$ -	25	0,4	\$ 10,72					0,1	\$ -	-	0,6	\$ -	-	1,5	\$ -		0,1	\$ -	93	0,3	\$ 335,00	2	0,2	\$ 4,90	15	0,1	\$ 1,80	68	1,0	\$ 71,46	\$ 424,03			
PL	-	0,9	\$ -	1,5	0,4	\$ 663,16	12	0,4	\$ 5.361,410	21	0,1	\$ 2.443,718	2	0,6	\$ 193,99	1,5		\$ -		0,1	\$ -	1,2	0,3	\$ 446,74	1	0,2	\$ 3,45		0,1	\$ -	1,2	1,0	\$ 1.299,41	\$ 10.410,72						
Presu. Uso Mat.	7.1	0,9	\$ 6.743,29	5.1	0,4	\$ 2.188,43	21	0,4	\$ 9.392,742	21	0,1	\$ 2.443,718	5	0,6	\$ 243,19	1,2	1,5	\$ 1.915,41	93	0,1	\$ 93,00	2,1	0,3	\$ 781,86	3	0,2	\$ 8,45	15	0,1	\$ 1,80	1,3	1,0	\$ 1.370,79	\$ 25.181,74						

Presu. Ana.	FEBRERO																								Tot. Gen.															
	Crema de leche (Lt)			Leche (Lt)			Azúcar (Kg)			Huevos (U)			Saborizante (Lt)			Mermelada (Kg)			Frutas (Kg)			Harina (Kg)				Sal (Kg)			Levadura seca (kg)			Mantequilla (kg)								
	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.		Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.						
HC	3.6	0,9	\$ 3.434,31	1,8	0,4	\$ 776,80	4,7	0,4	\$ 2.047,40					0,1	\$ -	3	0,6	\$ 25,26	63	1,5	\$ 975,32	47	0,1	\$ 47,40					0,2	\$ -					0,1	\$ -				\$ 7.306,82
PA	-	0,9	\$ -	-	0,4	\$ -	13	0,4	\$ 5,46					0,1	\$ -	-	0,6	\$ -	-	1,5	\$ -		0,1	\$ -	47	0,3	\$ 170,60	1	0,2	\$ 2,50	8	0,1	\$ 0,90	35	1,0	\$ 36,40	\$ 215,96			
PL	-	0,9	\$ -	79	0,4	\$ 337,70	6,3	0,4	\$ 2.730,20	11	0,1	\$ 1.244,061	4	0,6	\$ 98,62	1,5		\$ -		0,1	\$ -	63	0,3	\$ 227,50	7	0,2	\$ 1,78		0,1	\$ -	63	1,0	\$ 661,70	\$ 5.302,10						
Presu. Uso Mat.	3.6	0,9	\$ 3.434,31	2,6	0,4	\$ 1.114,55	11	0,4	\$ 4.783,073	11	0,1	\$ 1.244,061	7	0,6	\$ 123,99	63	1,5	\$ 975,32	47	0,1	\$ 47,40	1,1	0,3	\$ 398,10	1	0,2	\$ 4,30	8	0,1	\$ 0,90	66	1,0	\$ 698,10	\$ 12.824,88						

Presu. Ana.	MARZO																								Tot. Gen.									
	Crema de leche (Lt)			Leche (Lt)			Azúcar (Kg)			Huevos (U)			Saborizante (Lt)			Mermelada (Kg)			Frutas (Kg)			Harina (Kg)				Sal (Kg)			Levadura seca (kg)			Mantequilla (kg)		
	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.		Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.

		U.		U.		U.		U.		U.		U.		U.		U.		U.	T.		U.	T.		U.							
HC	2.9	0,9	\$ 2.782,23	1.4	0,4	\$ 629,31	3.8	0,4	\$ 1.658,40		0,1		2	0,6	\$ 20,49	51	1,5	\$ 790,12	38	0,1	\$ 38,40		0,3		\$ 0,25		\$ 0,12		\$ 1,05		\$ 5.919,45
PA	-	0,9	\$ -	-	0,4	\$ -	10	0,4	\$ 4,42		0,1		-	0,6	\$ -	-	1,5	\$ -		0,1	\$ -		0,3	\$ 138,25	8	0,2	\$ 2,05	6	0,7	\$ 28,55	\$ 29,49
PL	-	0,9	\$ -	64	0,4	\$ 273,61	5.1	0,4	\$ 2.211,20	8.9	0,1	\$ 1.008,60	1	0,6	\$ 79,85		1,5	\$ -		0,1	\$ -		0,3	\$ 184,36	6	0,2	\$ 1,45	-	0,1	\$ 2,59	\$ 4.295,38
Presu. Uso Mat.	2.9	0,9	\$ 2.782,23	2.1	0,4	\$ 902,93	8.9	0,4	\$ 3.875,71	8.9	0,1	\$ 1.008,60	4	0,6	\$ 100,31	51	1,5	\$ 790,12	38	0,1	\$ 38,40	89	0,3	\$ 322,56	1	0,2	\$ 3,45	6	0,7	\$ 54,05	\$ 10.389,77

ABRIL																																		
Presu. Ana.	Crema de leche (Lt)			Leche (Lt)			Azúcar (Kg)			Huevos (U)			Saborizante (Lt)			Mermelada (Kg)			Frutas (Kg)			Harina (Kg)			Sal (Kg)			Levadura seca (kg)			Mantequilla (kg)			Tot. Gen.
	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	
	HC	5.8	0,9	\$ 5.520,42	2.9	0,4	\$ 1.248,21	7.6	0,4	\$ 3.292,20		0,1	\$ -	5	0,6	\$ 40,58	1.0	1,5	\$ 1.567,16	76	0,1	\$ 76,20		0,3	\$ -		0,2	\$ -		0,1	\$ -		1,0	
PA	-	0,9	\$ -	-	0,4	\$ -	20	0,4	\$ 8,78		0,1	\$ -	-	0,6	\$ -	-	1,5	\$ -		0,1	\$ -	76	0,3	\$ 274,32	1	0,2	\$ 4,06	12	0,1	\$ 1,48	56	1,0	\$ 58,51	\$ 347,17
PL	-	0,9	\$ -	1.2	0,4	\$ 542,970	10.	0,4	\$ 4.389,161	17.	0,1	\$ 2.000,781	2	0,6	\$ 158,99		1,5	\$ -		0,1	\$ -	1.0	0,3	\$ 365,76	1	0,2	\$ 2,85	-	0,1	\$ -	1.0	1,0	\$ 1.063,81	\$ 8.523,64
Presu. Uso Mat.	5.8	0,9	\$ 5.520,42	4.1	0,4	\$ 1.791,91	17.	0,4	\$ 7.690,801	17.	0,1	\$ 2.000,781	8	0,6	\$ 199,79	1.0	1,5	\$ 1.567,16	76	0,1	\$ 76,20	1.7	0,3	\$ 640,178	2	0,2	\$ 6,98	12	0,1	\$ 1,42	1.0	1,0	\$ 1.122,32	\$ 20.617,21

MAYO																																		
Presu. Ana.	Crema de leche (Lt)			Leche (Lt)			Azúcar (Kg)			Huevos (U)			Saborizante (Lt)			Mermelada (Kg)			Frutas (Kg)			Harina (Kg)			Sal (Kg)			Levadura seca (kg)			Mantequilla (kg)			Tot. Gen.
	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	
	HC	6.0	0,9	\$ 5.694,26	3.0	0,4	\$ 1.288,13	7.8	0,4	\$ 3.395,60		0,1	\$ -	6	0,6	\$ 41,70	1.0	1,5	\$ 1.617,48	78	0,1	\$ 78,60		0,3	\$ -		0,2	\$ -		0,1	\$ -		1,0	
PA	-	0,9	\$ -	-	0,4	\$ -	21	0,4	\$ 9,06		0,1	\$ -	-	0,6	\$ -	-	1,5	\$ -		0,1	\$ -	78	0,3	\$ 282,96	1	0,2	\$ 4,15	13	0,1	\$ 1,53	58	1,0	\$ 60,35	\$ 358,10
PL	-	0,9	\$ -	1.3	0,4	\$ 560,010	10.	0,4	\$ 4.527,481	18.	0,1	\$ 2.063,341	3	0,6	\$ 163,69		1,5	\$ -		0,1	\$ -	1.0	0,3	\$ 377,348	1	0,2	\$ 2,95	-	0,1	\$ -	1.0	1,0	\$ 1.097,31	\$ 8.792,10
Presu. Uso Mat.	6.0	0,9	\$ 5.694,26	4.3	0,4	\$ 1.848,23	18.	0,4	\$ 7.932,362	18.	0,1	\$ 2.063,341	9	0,6	\$ 205,69	1.0	1,5	\$ 1.617,48	78	0,1	\$ 78,60	1.8	0,3	\$ 660,234	2	0,2	\$ 7,19	13	0,1	\$ 1,52	1.1	1,0	\$ 1.157,67	\$ 21.266,57

JUNIO																																		
Presu. Ana.	Crema de leche (Lt)			Leche (Lt)			Azúcar (Kg)			Huevos (U)			Saborizante (Lt)			Mermelada (Kg)			Frutas (Kg)			Harina (Kg)			Sal (Kg)			Levadura seca (kg)			Mantequilla (kg)			Tot. Gen.
	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	
	HC	4.3	0,9	\$ 4.086,24	2.1	0,4	\$ 924,362	5.6	0,4	\$ 2.436,40		0,1	\$ -	4	0,6	\$ 29,93	75	1,5	\$ 1.160,2	56	0,1	\$ 56,44		0,3	\$ -		0,2	\$ -		0,1	\$ -		1,0	

		5	39		3	0		3	61		1			9	9		4	,49		0	0		6		5		2		5		19			
PA	-	\$ 0,95	\$ -	-	\$ 0,43	\$ -	15	\$ 0,43	\$ 6,50	-	\$ 0,11	\$ -	-	\$ 0,69	\$ -	-	\$ 1,54	\$ -	-	\$ 0,10	\$ -	56	\$ 0,36	\$ 203,05	1	\$ 0,25	\$ 3,01	9	\$ 0,12	\$ 1,10	41	\$ 1,05	\$ 43,31	\$ 256,96
PL	-	\$ 0,95	\$ -	94	\$ 0,43	\$ 401,87	7,5	\$ 0,43	\$ 3,248	13,161	\$ 0,11	\$ 1,48058	1	\$ 0,69	\$ 117,934	-	\$ 1,54	\$ -	-	\$ 0,10	\$ -	75	\$ 0,32	\$ 270,73	8	\$ 0,25	\$ 2,12	-	\$ 0,12	\$ -	75	\$ 1,05	\$ 787,383	\$ 6.308,83
Presu. Uso Mat.	4.324	\$ 0,95	\$ 4.086,39	3,102	\$ 0,43	\$ 1.326,17	13,176	\$ 0,43	\$ 5.691,92	13,161	\$ 0,11	\$ 1.48058	2	\$ 0,69	\$ 147,932	75	\$ 1,54	\$ 1.16049	56	\$ 0,10	\$ 56,40	1,316	\$ 0,32	\$ 473,78	2	\$ 0,25	\$ 5,12	9	\$ 0,12	\$ 1,10	79	\$ 1,05	\$ 830,69	\$ 15.259,98

		JULIO																																				
Presu. Ana.		Crema de leche (Lt)			Leche (Lt)			Azúcar (Kg)			Huevos (U)			Saborizante (Lt)			Mermelada (Kg)			Frutas (Kg)			Harina (Kg)			Sal (Kg)			Levadura seca (kg)			Mantequilla (kg)			Tot. Gen.			
		Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.				
HC		6,026	\$ 0,95	\$ 5.694,87	3,013	\$ 0,43	\$ 1.288,13	7,860	\$ 0,43	\$ 3.395,70	-	\$ 0,11	\$ -	6	\$ 0,69	\$ 41,79	1,048	\$ 1,54	\$ 1.617,28	78	\$ 0,10	\$ 78,60	-	\$ 0,36	\$ -	-	\$ 0,25	\$ -	-	\$ 0,12	\$ -	-	\$ 0,12	\$ -	-	\$ 0,12	\$ -	\$ 12.116,37
PA		-	\$ 0,95	\$ -	-	\$ 0,43	\$ -	21	\$ 0,43	\$ 9,06	-	\$ 0,11	\$ -	-	\$ 0,69	\$ -	-	\$ 1,54	\$ -	-	\$ 0,10	\$ -	78	\$ 0,36	\$ 282,97	1	\$ 0,25	\$ 4,15	13	\$ 0,12	\$ 1,53	58	\$ 1,05	\$ 60,35	\$ 358,10			
PL		-	\$ 0,95	\$ -	1,310	\$ 0,43	\$ 560,03	10,481	\$ 0,43	\$ 4.527,60	18,341	\$ 0,11	\$ 2.063,36	3	\$ 0,69	\$ 163,52	-	\$ 1,54	\$ -	-	\$ 0,10	\$ -	1,048	\$ 0,32	\$ 377,30	1	\$ 0,25	\$ 2,95	-	\$ 0,12	\$ -	1,048	\$ 1,05	\$ 1.097,31	\$ 8.792,10			
Presu. Uso Mat.	6,026	\$ 0,95	\$ 5.694,87	4,323	\$ 0,43	\$ 1.848,18	18,362	\$ 0,43	\$ 7.932,35	18,341	\$ 0,11	\$ 2.063,36	2	\$ 0,69	\$ 205,931	1,048	\$ 1,54	\$ 1.617,28	78	\$ 0,10	\$ 78,60	1,816	\$ 0,32	\$ 660,27	2	\$ 0,25	\$ 7,14	13	\$ 0,12	\$ 1,53	1,106	\$ 1,05	\$ 1.157,67	\$ 21.266,57				

		AGOSTO																																				
Presu. Ana.		Crema de leche (Lt)			Leche (Lt)			Azúcar (Kg)			Huevos (U)			Saborizante (Lt)			Mermelada (Kg)			Frutas (Kg)			Harina (Kg)			Sal (Kg)			Levadura seca (kg)			Mantequilla (kg)			Tot. Gen.			
		Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.				
HC		6,716	\$ 0,95	\$ 6.346,95	3,358	\$ 0,43	\$ 1.435,62	8,760	\$ 0,43	\$ 3.784,52	-	\$ 0,11	\$ -	6	\$ 0,69	\$ 46,57	1,168	\$ 1,54	\$ 1.802,46	87	\$ 0,10	\$ 87,60	-	\$ 0,36	\$ -	-	\$ 0,25	\$ -	-	\$ 0,12	\$ -	-	\$ 0,12	\$ -	-	\$ 0,12	\$ -	\$ 13.503,74
PA		-	\$ 0,95	\$ -	-	\$ 0,43	\$ -	23	\$ 0,43	\$ 10,09	-	\$ 0,11	\$ -	-	\$ 0,69	\$ -	-	\$ 1,54	\$ -	-	\$ 0,10	\$ -	87	\$ 0,32	\$ 315,38	1	\$ 0,25	\$ 4,65	14	\$ 0,12	\$ 1,70	64	\$ 1,05	\$ 67,26	\$ 399,11			
PL		-	\$ 0,95	\$ -	1,460	\$ 0,43	\$ 624,18	11,681	\$ 0,43	\$ 5.046,03	20,441	\$ 0,11	\$ 2.299,62	6	\$ 0,69	\$ 182,925	-	\$ 1,54	\$ -	-	\$ 0,10	\$ -	1,168	\$ 0,32	\$ 420,50	1	\$ 0,25	\$ 3,25	-	\$ 0,12	\$ -	1,168	\$ 1,05	\$ 1.222,96	\$ 9.798,83			
Presu. Uso Mat.	6,716	\$ 0,95	\$ 6.346,95	4,818	\$ 0,43	\$ 2.059,80	20,464	\$ 0,43	\$ 8.840,64	20,441	\$ 0,11	\$ 2.299,62	3	\$ 0,69	\$ 228,982	1,168	\$ 1,54	\$ 1.802,46	87	\$ 0,10	\$ 87,60	2,044	\$ 0,32	\$ 735,88	3	\$ 0,25	\$ 7,96	14	\$ 0,12	\$ 1,70	1,232	\$ 1,05	\$ 1.290,22	\$ 23.701,67				

		SEPTIEMBRE																																				
Presu. Ana.		Crema de leche (Lt)			Leche (Lt)			Azúcar (Kg)			Huevos (U)			Saborizante (Lt)			Mermelada (Kg)			Frutas (Kg)			Harina (Kg)			Sal (Kg)			Levadura seca (kg)			Mantequilla (kg)			Tot. Gen.			
		Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.				
HC		5,014	\$ 0,95	\$ 4.738,48	2,507	\$ 0,43	\$ 1.071,80	6,540	\$ 0,43	\$ 2.825,43	-	\$ 0,11	\$ -	5	\$ 0,69	\$ 34,77	87	\$ 1,54	\$ 1.345,68	65	\$ 0,10	\$ 65,40	-	\$ 0,36	\$ -	-	\$ 0,25	\$ -	-	\$ 0,12	\$ -	-	\$ 0,12	\$ -	-	\$ 0,12	\$ -	\$ 10.081,56
PA		-	\$ 0,95	\$ -	-	\$ 0,43	\$ -	17	\$ 0,43	\$ 7,53	-	\$ 0,11	\$ -	-	\$ 0,69	\$ -	-	\$ 1,54	\$ -	-	\$ 0,10	\$ -	65	\$ 0,32	\$ 235,44	1	\$ 0,25	\$ 3,40	10	\$ 0,12	\$ 1,20	48	\$ 1,05	\$ 50,22	\$ 297,96			

Presu. Ana.	OCTUBRE																											Tot. Gen.																	
	Crema de leche (Lt)			Leche (Lt)			Azúcar (Kg)			Huevos (U)			Saborizante (Lt)			Mermelada (Kg)			Frutas (Kg)			Harina (Kg)			Sal (Kg)				Levadura seca (kg)			Mantequilla (kg)													
	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.		Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.											
PL	-	0,9	\$ -	1,0	0,4	\$ 466,0	8,7	0,4	\$ 3.767,20	15,261	0,1	\$ 1.716,84	9	0,6	\$ 136,06	1	1,5	\$ -	0	0,1	\$ -	6	0,3	\$ 87,26	5	0,2	\$ 313,90	5	0,2	\$ 2,45	9	0,1	\$ -	2	0,1	\$ 87,26	7	1,0	\$ 913,03	5	0,1	\$ 7.315,56			
Presu. Uso Mat.	5,0	0,9	\$ 4.738,48	3,5	0,4	\$ 1.537,80	15,278	0,4	\$ 6.600,30	15,261	0,1	\$ 1.716,84	9	0,6	\$ 170,83	87	1,5	\$ 1.345,68	65	0,1	\$ 65,40	1,5	0,3	\$ 26,69	549,3	2	0,2	\$ 5,94	5,9	0,1	\$ 4,45	5,9	0,1	\$ 4,45	10,2	1,2	\$ 10,27	92	1,0	\$ 963,20	5	0,1	\$ 17.695,08		
Presu. Ana.	NOVIEMBRE																											Tot. Gen.																	
	Crema de leche (Lt)			Leche (Lt)			Azúcar (Kg)			Huevos (U)			Saborizante (Lt)			Mermelada (Kg)			Frutas (Kg)			Harina (Kg)			Sal (Kg)				Levadura seca (kg)			Mantequilla (kg)													
	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.		Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.								
HC	7,7	0,9	\$ 7.346,74	3,8	0,4	\$ 1.661,87	10,141	0,4	\$ 4.380,71	-	0,1	\$ -	7	0,6	\$ 53,91	1,3	1,5	\$ 2.086,41	1,0	0,1	\$ 101,41	-	0,3	\$ -	-	0,2	\$ -	-	0,1	\$ -	-	0,1	\$ -	-	0,1	\$ -	-	0,1	\$ -	-	0,1	\$ -	15,631	0,4	\$ 15.631,04
PA	-	0,9	\$ -	-	0,4	\$ -	27	0,4	\$ 11,68	-	0,1	\$ -	-	0,6	\$ -	-	1,5	\$ -	-	0,1	\$ -	1,0	0,3	\$ 365,06	2	0,2	\$ 5,41	16	0,1	\$ 1,97	74	1,0	\$ 77,86	5	0,1	\$ -	74	1,0	\$ 77,86	5	0,1	\$ 461,98			
PL	-	0,9	\$ -	1,6	0,4	\$ 722,59	13,521	0,4	\$ 5.840,95	23,661	0,1	\$ 2.661,89	0	0,6	\$ 210,96	-	1,5	\$ -	-	0,1	\$ -	1,3	0,3	\$ 486,75	1	0,2	\$ 3,85	-	0,1	\$ -	-	0,1	\$ -	1,3	1,0	\$ 1.415,62	48	0,1	\$ 11.342,48						
Presu. Uso Mat.	7,7	0,9	\$ 7.346,74	5,5	0,4	\$ 2.384,29	23,688	0,4	\$ 10.233,34	23,661	0,1	\$ 2.661,89	8	0,6	\$ 264,87	1,3	1,5	\$ 2.086,41	1,0	0,1	\$ 101,41	2,3	0,3	\$ 851,86	3	0,2	\$ 9,25	16	0,1	\$ 1,97	1,4	1,0	\$ 1.493,48	26	0,1	\$ 27.435,49									
Presu. Ana.	DICIEMBRE																											Tot. Gen.																	
	Crema de leche (Lt)			Leche (Lt)			Azúcar (Kg)			Huevos (U)			Saborizante (Lt)			Mermelada (Kg)			Frutas (Kg)			Harina (Kg)			Sal (Kg)				Levadura seca (kg)			Mantequilla (kg)													
	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.		Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.								
HC	5,8	0,9	\$ 5.564,88	2,9	0,4	\$ 1.258,63	7,6	0,4	\$ 3.317,80	-	0,1	\$ -	5	0,6	\$ 40,83	1,0	1,5	\$ 1.580,24	76	0,1	\$ 76,80	-	0,3	\$ -	-	0,2	\$ -	-	0,1	\$ -	-	0,1	\$ -	-	0,1	\$ -	-	0,1	\$ -	11,838	0,89	\$ 11.838,89			
PA	-	0,9	\$ -	-	0,4	\$ -	20	0,4	\$ 8,85	-	0,1	\$ -	-	0,6	\$ -	-	1,5	\$ -	-	0,1	\$ -	76	0,3	\$ 276,48	1	0,2	\$ 4,16	12	0,1	\$ 1,49	56	1,0	\$ 58,97	5	0,1	\$ -	56	1,0	\$ 58,97	5	0,1	\$ 349,90			
PL	-	0,9	\$ -	1,2	0,4	\$ 547,28	10,241	0,4	\$ 4.423,04	17,921	0,1	\$ 2.016,01	2	0,6	\$ 159,06	-	1,5	\$ -	-	0,1	\$ -	1,0	0,3	\$ 368,62	1	0,2	\$ 2,80	-	0,1	\$ -	1,0	1,0	\$ 1.072,00	24	0,1	\$ 8.590,00									

		5			3	3		3	91		1	,11	0	9	78		4			0			6	6		5	8		2			5	,18	75
		\$	\$		\$	\$		\$	\$		\$	\$	2	\$	\$		\$	\$		\$	\$		\$	\$		\$	\$		\$	\$		\$	\$	\$
Presu.	5.8	0,9	5.564,	4.2	0,4	1.805	17.	0,4	7.750,	17.	0,1	2.016	8	0,6	200,	1.0	1,5	1.580	76	0,1	76,8	1.7	0,3	645,1	2	0,2	6,9		0,1	1,4	1.0	1,0	1.131	20.779
Uso Mat.	88	5	45	24	3	,86	941	3	70	921	1	,11	9	9	61	24	4	,24	8	0	0	92	6	5	8	5	8	12	2	9	80	5	,15	,55

Anexo G Presupuesto de Compras Analítico

Presu. Ana.	ENERO																											Tot. Gen.						
	Crema de leche (Lt)			Leche (Lt)			Azúcar (Kg)			Huevos (U)			Saborizante (Lt)			Mermelada (Kg)			Frutas (Kg)			Harina (Kg)			Sal (Kg)				Levadura seca (kg)			Mantequilla (kg)		
	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.		Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.
Presu. Uso Mat.	7.13	\$ 0,9	\$ 6.743,2	5.19	\$ 0,4	\$ 2.188,43	21.742	\$ 0,4	\$ 9.392,7	21.718	\$ 0,1	\$ 2.443,22	3.5	\$ 0,6	\$ 243,1	1.241	\$ 1,5	\$ 1.915,02	931	\$ 0,1	\$ 93,08	2.172	\$ 0,3	\$ 781,83	34	\$ 0,2	\$ 8,45	15	\$ 0,1	\$ 1,81	1.309	\$ 1,0	\$ 1.370,79	\$ 25.181,74
II Insumos	1.84	\$ 0,9	\$ 1.745,1	2.904	\$ 0,4	\$ 1.241,38	12.734	\$ 0,4	\$ 5.501,2	9.179	\$ 0,1	\$ 1.032,68	1.1	\$ 0,6	\$ 89,99	28	\$ 1,5	\$ 442,58	4.42	\$ 0,1	\$ 442,5	1.844	\$ 0,3	\$ 663,86	38.357	\$ 0,2	\$ 9.589,13	34	\$ 0,1	\$ 4,13	33	\$ 1,0	\$ 349,63	\$ 21.102,29
IF Insumos	134	\$ 0,9	\$ 126,17	11	\$ 0,4	\$ 48,34	233	\$ 0,4	\$ 100,68	233	\$ 0,1	\$ 26,20	3	\$ 0,6	\$ 20,52	56	\$ 1,5	\$ 85,92	48	\$ 0,1	\$ 4,82	74	\$ 0,3	\$ 26,52	9	\$ 0,2	\$ 2,30	6	\$ 0,1	\$ 0,74	57	\$ 1,0	\$ 59,88	\$ 502,08
Presu. Compra	5.42	\$ 0,9	\$ 5.124,3	2.83	\$ 0,4	\$ 995,39	9.241	\$ 0,4	\$ 3.992,1	12.771	\$ 0,1	\$ 1.436,75	2	\$ 0,6	\$ 173,6	1.01	\$ 1,5	\$ 1.558,36	(3.447)	\$ 0,1	\$ 344,6	40	\$ 0,3	\$ 144,48	(38.313)	\$ 0,2	\$ 9.578,3	(12)	\$ 0,1	\$ 1,58	1.033	\$ 1,0	\$ 1.081,03	\$ 4.581,53
Presu. Ana.	FEBRERO																											Tot. Gen.						
	Crema de leche (Lt)			Leche (Lt)			Azúcar (Kg)			Huevos (U)			Saborizante (Lt)			Mermelada (Kg)			Frutas (Kg)			Harina (Kg)			Sal (Kg)				Levadura seca (kg)			Mantequilla (kg)		
	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.		Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.
Presu. Uso Mat.	3.63	\$ 0,9	\$ 3.434,3	2.607	\$ 0,4	\$ 1.114,55	11.073	\$ 0,4	\$ 4.783,6	11.061	\$ 0,1	\$ 1.244,32	1	\$ 0,6	\$ 123,8	63	\$ 1,5	\$ 975,31	474	\$ 0,1	\$ 47,40	1.106	\$ 0,3	\$ 398,18	17	\$ 0,2	\$ 4,31	8	\$ 0,1	\$ 0,92	66	\$ 1,0	\$ 698,13	\$ 12.824,88
II Insumos	134	\$ 0,9	\$ 126,17	11	\$ 0,4	\$ 48,34	233	\$ 0,4	\$ 100,68	233	\$ 0,1	\$ 26,20	3	\$ 0,6	\$ 20,52	56	\$ 1,5	\$ 85,92	48	\$ 0,1	\$ 4,82	74	\$ 0,3	\$ 26,52	9	\$ 0,2	\$ 2,30	6	\$ 0,1	\$ 0,74	57	\$ 1,0	\$ 59,88	\$ 502,08
IF Insumos	95	\$ 0,9	\$ 90,00	81	\$ 0,4	\$ 34,49	166	\$ 0,4	\$ 71,82	166	\$ 0,1	\$ 18,69	2	\$ 0,6	\$ 14,64	40	\$ 1,5	\$ 61,29	34	\$ 0,1	\$ 3,44	53	\$ 0,3	\$ 18,92	7	\$ 0,2	\$ 1,64	4	\$ 0,1	\$ 0,53	41	\$ 1,0	\$ 42,71	\$ 358,17
Presu. Compra	3.59	\$ 0,9	\$ 3.398,1	2.575	\$ 0,4	\$ 1.100,69	11.006	\$ 0,4	\$ 4.754,7	10.994	\$ 0,1	\$ 1.236,80	1	\$ 0,6	\$ 117,9	61	\$ 1,5	\$ 950,68	460	\$ 0,1	\$ 46,02	85	\$ 0,3	\$ 390,58	15	\$ 0,2	\$ 3,65	6	\$ 0,1	\$ 0,71	65	\$ 1,0	\$ 680,97	\$ 12.680,96
Presu. Ana.	MARZO																											Tot. Gen.						
	Crema de leche (Lt)			Leche (Lt)			Azúcar (Kg)			Huevos (U)			Saborizante (Lt)			Mermelada (Kg)			Frutas (Kg)			Harina (Kg)			Sal (Kg)				Levadura seca (kg)			Mantequilla (kg)		
	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.		Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.
Presu. Uso Mat.	2.94	\$ 0,9	\$ 2.782,2	2.112	\$ 0,4	\$ 902,93	8.971	\$ 0,4	\$ 3.875,3	8.960	\$ 0,1	\$ 1.008,05	1	\$ 0,6	\$ 100,3	51	\$ 1,5	\$ 790,12	384	\$ 0,1	\$ 38,40	89	\$ 0,3	\$ 322,58	14	\$ 0,2	\$ 3,49	6	\$ 0,1	\$ 0,75	54	\$ 1,0	\$ 565,58	\$ 10.389,77
II Insumos	95	\$ 0,9	\$ 90,00	81	\$ 0,4	\$ 34,49	166	\$ 0,4	\$ 71,82	166	\$ 0,1	\$ 18,69	2	\$ 0,6	\$ 14,64	40	\$ 1,5	\$ 61,29	34	\$ 0,1	\$ 3,44	53	\$ 0,3	\$ 18,92	7	\$ 0,2	\$ 1,64	4	\$ 0,1	\$ 0,53	41	\$ 1,0	\$ 42,71	\$ 358,17
IF Insumos	86	\$ 0,9	\$ 80,98	73	\$ 0,4	\$ 31,03	150	\$ 0,4	\$ 64,62	150	\$ 0,1	\$ 16,82	1	\$ 0,6	\$ 13,17	36	\$ 1,5	\$ 55,14	31	\$ 0,1	\$ 3,09	47	\$ 0,3	\$ 17,02	6	\$ 0,2	\$ 1,47	4	\$ 0,1	\$ 0,48	37	\$ 1,0	\$ 38,43	\$ 322,25
Presu. Compra	2.93	\$ 0,9	\$ 2.773,2	2.104	\$ 0,4	\$ 899,47	8.954	\$ 0,4	\$ 3.868,1	8.941	\$ 0,1	\$ 1.006,18	1	\$ 0,6	\$ 98,84	50	\$ 1,5	\$ 783,97	381	\$ 0,1	\$ 38,06	89	\$ 0,3	\$ 320,68	13	\$ 0,2	\$ 3,32	6	\$ 0,1	\$ 0,69	53	\$ 1,0	\$ 561,29	\$ 10.353,85
Presu.	ABRIL																																	

Ana.	Crema de leche (Lt)			Leche (Lt)			Azúcar (Kg)			Huevos (U)			Saborizante (Lt)			Mermelada (Kg)			Frutas (Kg)			Harina (Kg)			Sal (Kg)			Levadura seca (kg)			Mantequilla (kg)			Tot. Gen.		
	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.			
		\$	\$		\$	\$		\$	\$		\$	\$		\$	\$		\$	\$		\$	\$		\$	\$		\$	\$		\$	\$		\$	\$			\$
Presu. Uso Mat.	5.84	0,9	5.520,9	4,1	0,4	1.791,3	17,8	0,4	7.690,1	17,7	0,1	2.000,36	2	0,6	199,0	1,0	1,5	1.567,90	762	0,1	76,20	1,7	0,3	640,11	28	0,2	6,92	12	0,1	2,48	1,0	1,0	1.122,32	21	0,5	20.617,21
IF Insumos	86	0,9	80,98	73	0,4	31,03	150	0,4	64,62	150	0,1	16,82	9	0,6	13,17	36	1,5	55,14	31	0,1	3,09	47	0,3	17,02	6	0,2	1,47	4	0,1	0,48	37	1,0	38,43	5	0,5	322,25
IF Insumos	121	0,9	114,02	2	0,4	43,69	211	0,4	90,99	211	0,1	23,68	2	0,6	18,55	50	1,5	77,65	44	0,1	4,36	67	0,3	23,96	8	0,2	2,08	6	0,1	0,67	52	1,0	54,11	5	0,5	453,76
Presu. Compra	5.87	0,9	5.554,0	4,2	0,4	1.804,41	17,8	0,4	7.716,5	17,8	0,1	2.007,22	9	0,6	204,4	1,0	1,5	1.590,40	775	0,1	77,47	1,7	0,3	647,06	30	0,2	7,52	14	0,1	1,68	1,0	1,0	1.138,00	20	0,5	20.748,72

MAYO

Presu. Ana.	Crema de leche (Lt)			Leche (Lt)			Azúcar (Kg)			Huevos (U)			Saborizante (Lt)			Mermelada (Kg)			Frutas (Kg)			Harina (Kg)			Sal (Kg)			Levadura seca (kg)			Mantequilla (kg)			Tot. Gen.		
	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.			
		\$	\$		\$	\$		\$	\$		\$	\$		\$	\$		\$	\$		\$	\$		\$	\$		\$	\$		\$	\$		\$	\$			\$
Presu. Uso Mat.	6.02	0,9	5.694,8	4,3	0,4	1.848,23	18,3	0,4	7.932,3	18,3	0,1	2.063,36	9	0,6	205,3	1,0	1,5	1.617,28	786	0,1	78,60	1,8	0,3	660,27	29	0,2	7,14	13	0,1	1,53	1,1	1,0	1.157,06	5	0,5	21.266,57
IF Insumos	121	0,9	114,02	2	0,4	43,69	211	0,4	90,99	211	0,1	23,68	7	0,6	18,55	50	1,5	77,65	44	0,1	4,36	67	0,3	23,96	8	0,2	2,08	6	0,1	0,67	52	1,0	54,11	5	0,5	453,76
IF Insumos	123	0,9	115,76	4	0,4	44,35	214	0,4	92,37	214	0,1	24,04	7	0,6	18,83	51	1,5	78,83	44	0,1	4,42	68	0,3	24,33	8	0,2	2,11	6	0,1	0,68	53	1,0	54,94	4	0,5	460,67
Presu. Compra	6.02	0,9	5.696,6	4,3	0,4	1.848,25	18,3	0,4	7.933,7	18,3	0,1	2.063,72	9	0,6	205,6	1,0	1,5	1.618,46	787	0,1	78,67	1,8	0,3	660,64	29	0,2	7,17	13	0,1	1,54	1,1	1,0	1.158,07	5	0,5	21.273,47

JUNIO

Presu. Ana.	Crema de leche (Lt)			Leche (Lt)			Azúcar (Kg)			Huevos (U)			Saborizante (Lt)			Mermelada (Kg)			Frutas (Kg)			Harina (Kg)			Sal (Kg)			Levadura seca (kg)			Mantequilla (kg)			Tot. Gen.		
	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.			
		\$	\$		\$	\$		\$	\$		\$	\$		\$	\$		\$	\$		\$	\$		\$	\$		\$	\$		\$	\$		\$	\$			\$
Presu. Uso Mat.	4.32	0,9	4.086,3	3,1	0,4	1.326,17	13,1	0,4	5.691,9	13,1	0,1	1.480,58	1	0,6	147,3	75	1,5	1.160,49	564	0,1	56,40	1,3	0,3	473,78	20	0,2	5,12	9	0,1	1,10	79	1,0	830,69	3	0,5	15.259,98
IF Insumos	123	0,9	115,76	4	0,4	44,35	214	0,4	92,37	214	0,1	24,04	7	0,6	18,83	51	1,5	78,83	44	0,1	4,42	68	0,3	24,33	8	0,2	2,11	6	0,1	0,68	53	1,0	54,94	4	0,5	460,67
IF Insumos	104	0,9	98,02	88	0,4	37,56	181	0,4	78,22	181	0,1	20,36	3	0,6	15,94	43	1,5	66,75	38	0,1	3,75	57	0,3	20,60	7	0,2	1,79	5	0,1	0,58	45	1,0	46,52	4	0,5	390,07
Presu. Compra	4.30	0,9	4.068,6	3,0	0,4	1.319,86	13,1	0,4	5.677,7	13,1	0,1	1.476,89	0	0,6	144,4	74	1,5	1.148,41	557	0,1	55,72	1,3	0,3	470,06	19	0,2	4,80	8	0,1	0,99	78	1,0	822,27	5	0,5	15.189,38

JULIO

Presu. Ana.	Crema de leche (Lt)			Leche (Lt)			Azúcar (Kg)			Huevos (U)			Saborizante (Lt)			Mermelada (Kg)			Frutas (Kg)			Harina (Kg)			Sal (Kg)			Levadura seca (kg)			Mantequilla (kg)			Tot. Gen.	
	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.		
		\$	\$		\$	\$		\$	\$		\$	\$		\$	\$		\$	\$		\$	\$		\$	\$		\$	\$		\$	\$		\$	\$		

Presu. Ana.	6.02	0,9	5.694,8	4,3	0,4	1.848,	18,3	0,4	7.932,3	18,3	0,1	2.063,	2	0,6	205,3	1,0	1,5	1.617,	786	0,1	78,60	1,8	0,3	660,27	29	0,2	7,14	13	0,1	1,53	0,6	1,1	1,0	1.157,	21.266,
Uso Mat.	6	5	7	23	3	18	62	3	5	41	1	36	9	6	1	48	4	28		0	34	6	6	29	5	5	13	2	2	0,6	5	5	5	67	57
II Insumos	104	0,9	98,02	88	0,4	37,56	181	0,4	78,22	181	0,1	20,36	2	0,6	15,94	43	1,5	66,75	38	0,1	3,75	57	6	6	7	5	5	5	0,1	0,58	45	4	1,0	46,52	390,07
IF Insumos	123	0,9	115,67	4	0,4	44,32	214	0,4	92,30	214	0,1	24,02	7	0,6	18,81	51	1,5	78,77	44	0	4,42	68	6	6	8	5	6	2	0,68	53	4	1,0	54,89	460,30	
Presu. Compra	6.04	0,9	5.712,5	4,3	0,4	1.854,	18,3	0,4	7.946,4	18,3	0,1	2.067,	3	0,6	208,1	1,0	1,5	1.629,	793	0,1	79,28	1,8	0,3	663,98	30	0,2	7,46	13	0,1	1,63	1,1	1,0	1.166,	21.336,	
Uso Mat.	5	4	2	39	3	94	95	3	3	74	1	02	0	9	8	56	4	30		0	44	6	6	30	5	5	13	2	2	1,4	14	5	04	80	

AGOSTO

Presu. Ana.	Crema de leche (Lt)			Leche (Lt)			Azúcar (Kg)			Huevos (U)			Saborizante (Lt)			Mermelada (Kg)			Frutas (Kg)			Harina (Kg)			Sal (Kg)			Levadura seca (kg)			Mantequilla (kg)			Tot. Gen.
	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	
	Presu. Ana.	6.71	0,9	6.346,9	4,8	0,4	2.059,	20,4	0,4	8.840,6	20,4	0,1	2.299,	3	0,6	228,8	1,1	1,5	1.802,	876	0,1	87,60	2,0	0,3	735,88	32	0,2	7,96	14	0,1	1,70	1,2	1,0	
Uso Mat.	6	5	5	18	3	80	64	3	4	41	1	62	0	9	2	68	4	46		0	44	6	6	32	5	5	14	2	2	32	5	22	67	
II Insumos	123	0,9	115,67	10	0,4	44,32	214	0,4	92,30	214	0,1	24,02	2	0,6	18,81	51	1,5	78,77	44	0	4,42	68	6	6	8	5	6	2	0,68	53	4	1,0	54,89	460,30
IF Insumos	130	0,9	122,06	0	0,4	46,77	226	0,4	97,40	226	0,1	25,35	9	0,6	19,85	54	1,5	83,12	47	0	4,66	71	6	6	9	5	6	2	0,72	56	4	1,0	57,93	485,74
Presu. Compra	6.72	0,9	6.353,3	4,8	0,4	2.062,	20,4	0,4	8.845,7	20,4	0,1	2.300,	3	0,6	229,8	1,1	1,5	1.806,	879	0,1	87,85	2,0	0,3	737,22	32	0,2	8,07	14	0,1	1,74	1,2	1,0	1.293,	23.727,
Uso Mat.	3	4	5	24	3	25	76	3	4	53	1	95	1	9	6	71	4	82		0	48	6	6	32	5	5	14	2	35	5	26	11		

SEPTIEMBRE

Presu. Ana.	Crema de leche (Lt)			Leche (Lt)			Azúcar (Kg)			Huevos (U)			Saborizante (Lt)			Mermelada (Kg)			Frutas (Kg)			Harina (Kg)			Sal (Kg)			Levadura seca (kg)			Mantequilla (kg)			Tot. Gen.
	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	
	Presu. Ana.	5.01	0,9	4.738,4	3,5	0,4	1.537,	15,2	0,4	6.600,2	15,2	0,1	1.716,	2	0,6	170,8	87	1,5	1.345,	654	0,1	65,40	1,5	0,3	549,39	24	0,2	5,94	10	0,2	1,27	0	5	
Uso Mat.	4	5	8	97	3	80	78	3	0	61	1	84	6	9	3	2	4	68		0	26	6	6	24	5	5	10	2	5	0	5	08		
II Insumos	130	0,9	122,06	11	0,4	46,77	226	0,4	97,40	226	0,1	25,35	9	0,6	19,85	54	1,5	83,12	47	0	4,66	71	6	6	9	5	6	2	0,72	56	4	1,0	57,93	485,74
IF Insumos	112	0,9	105,42	95	0,4	40,39	195	0,4	84,13	195	0,1	21,90	5	0,6	17,15	47	1,5	71,79	40	0	4,03	62	6	6	8	5	5	2	0,62	48	4	1,0	50,03	419,54
Presu. Compra	4.99	0,9	4.721,8	3,5	0,4	1.531,	15,2	0,4	6.586,9	15,2	0,1	1.713,	2	0,6	168,1	86	1,5	1.334,	648	0,1	64,77	1,5	0,3	545,89	23	0,2	5,64	10	0,2	1,17	2	5	955,35	17.628,
Uso Mat.	7	5	4	82	3	42	47	3	3	30	1	39	2	9	3	5	4	35		0	16	6	6	23	5	5	10	2	2	5	5	88		

OCTUBRE

Presu. Ana.	Crema de leche (Lt)			Leche (Lt)			Azúcar (Kg)			Huevos (U)			Saborizante (Lt)			Mermelada (Kg)			Frutas (Kg)			Harina (Kg)			Sal (Kg)			Levadura seca (kg)			Mantequilla (kg)			Tot. Gen.
	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	
	Presu. Ana.	11.5	0,9	10.868,	8,2	0,4	3.527,	35,0	0,4	15.138,	35,0	0,1	3.937,	5	0,6	391,8	00	1,5	3.086,	1.500	0,1	150,0	3,5	0,3	1.260,	55	0,2	13,63	24	0,1	2,92	2,1	1,0	
Uso Mat.	01	0,9	8,2	50	0,4	42	42	0,4	15,138,	02	0,1	3,937,	6	0,6	391,8	00	1,5	3,086,	0	0,1	150,0	00	0,3	1,260,	55	0,2	13,63	24	0,1	2,92	10	1,0	2,209,	40.585,

		5	07	3	06	3	08	1	71	5	9	2	4	41	0	1	6	07	5	2	5	29	05											
II Insumos	112	\$ 0,9	\$ 105,42	95	\$ 0,4	\$ 40,39	195	\$ 0,4	\$ 84,13	195	\$ 0,1	\$ 21,90	5	\$ 0,6	\$ 17,15	47	\$ 1,5	\$ 71,79	40	\$ 0,1	\$ 4,03	62	\$ 0,3	\$ 22,16	8	\$ 0,2	\$ 1,92	5	\$ 0,1	\$ 0,62	48	\$ 1,0	\$ 50,03	\$ 419,54
IF Insumos	170	\$ 0,9	\$ 159,60	14	\$ 0,4	\$ 61,15	296	\$ 0,4	\$ 127,35	296	\$ 0,1	\$ 33,15	3	\$ 0,6	\$ 25,96	71	\$ 1,5	\$ 108,68	61	\$ 0,1	\$ 6,10	94	\$ 0,3	\$ 33,54	12	\$ 0,2	\$ 2,91	8	\$ 0,1	\$ 0,94	73	\$ 1,0	\$ 75,74	\$ 635,11
Presu. Compra	11.58	\$ 0,9	\$ 10,922	8,2	\$ 0,4	\$ 3,547	35,1	\$ 0,4	\$ 15,181	35,1	\$ 0,1	\$ 3,948	5	\$ 0,6	\$ 400,6	2,0	\$ 1,5	\$ 3,123	1,52	\$ 0,1	\$ 152,0	3,5	\$ 0,3	\$ 1,271		\$ 0,2	\$ 1,0	\$ 2,1	\$ 1,0	\$ 2,235	\$ 40,800			
	58	4	24	99	3	82	42	3	30	02	1	96	8	9	3	24	4	30	1	0	8	32	6	45	58	5	\$ 14,61	27	2	3,23	35	5	00	
NOVIEMBRE																																		
Presu. Ana.	Crema de leche (Lt)			Leche (Lt)			Azúcar (Kg)			Huevos (U)			Saborizante (Lt)			Mermelada (Kg)			Frutas (Kg)			Harina (Kg)			Sal (Kg)			Levadura seca (kg)			Mantequilla (kg)			Tot. Gen.
	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	
	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	
Presu. Uso Mat.	7.77	\$ 0,9	\$ 7,346,8	5,5	\$ 0,4	\$ 2,384	23,6	\$ 0,4	\$ 10,233	23,6	\$ 0,1	\$ 2,661	3	\$ 0,6	\$ 264,8	1,3	\$ 1,5	\$ 2,086	1,01	\$ 0,1	\$ 101,4	2,3	\$ 0,3	\$ 851,80	37	\$ 0,2	\$ 9,21	16	\$ 0,1	\$ 1,97	1,4	\$ 1,0	\$ 1,493	\$ 27,435
II Insumos	170	\$ 0,9	\$ 159,60	14	\$ 0,4	\$ 61,15	296	\$ 0,4	\$ 127,35	296	\$ 0,1	\$ 33,15	3	\$ 0,6	\$ 25,96	71	\$ 1,5	\$ 108,68	61	\$ 0,1	\$ 6,10	94	\$ 0,3	\$ 33,54	12	\$ 0,2	\$ 2,91	8	\$ 0,1	\$ 0,94	73	\$ 1,0	\$ 75,74	\$ 635,11
IF Insumos	139	\$ 0,9	\$ 131,17	11	\$ 0,4	\$ 50,26	243	\$ 0,4	\$ 104,67	243	\$ 0,1	\$ 27,24	3	\$ 0,6	\$ 21,33	58	\$ 1,5	\$ 89,32	50	\$ 0,1	\$ 5,01	77	\$ 0,3	\$ 27,57	10	\$ 0,2	\$ 2,39	6	\$ 0,1	\$ 0,77	60	\$ 1,0	\$ 62,25	\$ 521,98
Presu. Compra	7.74	\$ 0,9	\$ 7,318,3	5,5	\$ 0,4	\$ 2,373	23,6	\$ 0,4	\$ 10,210	23,6	\$ 0,1	\$ 2,655	3	\$ 0,6	\$ 260,2	1,3	\$ 1,5	\$ 2,067	1,00	\$ 0,1	\$ 100,3	2,3	\$ 0,3	\$ 845,83	35	\$ 0,2	\$ 8,69	15	\$ 0,1	\$ 1,80	1,4	\$ 1,0	\$ 1,479	\$ 27,322
	4	5	9	52	3	40	36	3	65	09	1	99	5	9	5	39	4	05	3	0	2	49	6	845,83	35	5	\$ 8,69	15	2	1,80	14	5	99	36
DICIEMBRE																																		
Presu. Ana.	Crema de leche (Lt)			Leche (Lt)			Azúcar (Kg)			Huevos (U)			Saborizante (Lt)			Mermelada (Kg)			Frutas (Kg)			Harina (Kg)			Sal (Kg)			Levadura seca (kg)			Mantequilla (kg)			Tot. Gen.
	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	Q	V. U.	V. T.	
	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	
Presu. Uso Mat.	5.88	\$ 0,9	\$ 5,564,4	4,2	\$ 0,4	\$ 1,805	17,9	\$ 0,4	\$ 7,750,7	17,9	\$ 0,1	\$ 2,016	2	\$ 0,6	\$ 200,6	1,0	\$ 1,5	\$ 1,580		\$ 0,1	\$ 76,80	1,7	\$ 0,3	\$ 645,15	28	\$ 0,2	\$ 6,98	12	\$ 0,1	\$ 1,49	1,0	\$ 1,0	\$ 1,131	\$ 20,779
II Insumos	139	\$ 0,9	\$ 131,17	11	\$ 0,4	\$ 50,26	243	\$ 0,4	\$ 104,67	243	\$ 0,1	\$ 27,24	3	\$ 0,6	\$ 21,33	58	\$ 1,5	\$ 89,32	50	\$ 0,1	\$ 5,01	77	\$ 0,3	\$ 27,57	10	\$ 0,2	\$ 2,39	6	\$ 0,1	\$ 0,77	60	\$ 1,0	\$ 62,25	\$ 521,98
IF Insumos	121	\$ 0,9	\$ 114,11	10	\$ 0,4	\$ 43,72	212	\$ 0,4	\$ 91,05	212	\$ 0,1	\$ 23,70	2	\$ 0,6	\$ 18,56	51	\$ 1,5	\$ 77,70	44	\$ 0,1	\$ 4,36	67	\$ 0,3	\$ 23,98	8	\$ 0,2	\$ 2,08	6	\$ 0,1	\$ 0,67	52	\$ 1,0	\$ 54,15	\$ 454,09
Presu. Compra	5.87	\$ 0,9	\$ 5,547,3	4,2	\$ 0,4	\$ 1,799	17,9	\$ 0,4	\$ 7,737,0	17,8	\$ 0,1	\$ 2,012	2	\$ 0,6	\$ 197,8	1,0	\$ 1,5	\$ 1,568		\$ 0,1	\$ 76,15	1,7	\$ 0,3	\$ 641,57	27	\$ 0,2	\$ 6,67	11	\$ 0,1	\$ 1,39	1,0	\$ 1,0	\$ 1,123	\$ 20,711
	0	5	9	09	3	32	10	3	8	89	1	56	5	9	4	17	4	63		0	76,15	82	6	641,57	27	5	\$ 6,67	11	2	1,39	73	5	06	66

Pres. u. Ana.	ABRIL																											Tot. Gen.																																
	Limpieza y preparación de ingredientes			Pasteurización de frutas			Preparación de mezclas			Batido			Envasado			Limpieza y preparación de ingredientes			Mezcla y amasado			Fermentación y levado			División y formado				Horneado			Limpieza y preparación de ingredientes			Mezcla y amasado			Fermentación y levado			División y formado			Horneado																
	Q	V.U.	V.T.	Q	V.U.	V.T.	Q	V.U.	V.T.	Q	V.U.	V.T.	Q	V.U.	V.T.	Q	V.U.	V.T.	Q	V.U.	V.T.	Q	V.U.	V.T.	Q	V.U.	V.T.		Q	V.U.	V.T.	Q	V.U.	V.T.	Q	V.U.	V.T.	Q	V.U.	V.T.	Q	V.U.	V.T.	Q	V.U.	V.T.														
Pres. u. MO D	11	\$ 14,06	\$ 153,21	1	\$ 24,09	\$ 469,00	3	\$ 49,08	\$ 1,80	12	\$ 12,09	\$ 12,87	12	\$ 12,09	\$ 12,87	1	\$ 16,04	\$ 20,85	0	\$ 0,00	\$ 0,00	9,37	\$ 4,39	\$ 1,05	18	\$ 17,07	\$ 23,15	1	\$ 23,03	\$ 27,44	0	\$ 7,00	\$ 2,04	2,	\$ 2,00	\$ 0,00	3,	\$ 58,05	\$ 17,14	16	\$ 9,37	\$ 77,00	18	\$ 10,54	\$ 187,02	7	\$ 46,08	\$ 3,69	3	\$ 23,04	\$ 923,55	3	\$ 26,04	\$ 21,55	1,2	\$ 1,20	\$ 3,77			
HC	22	\$ 14,06	\$ 304,02	3	\$ 24,08	\$ 931,07	7	\$ 49,02	\$ 3,72	12	\$ 12,08	\$ 25,54	2	\$ 16,04	\$ 41,38	0	\$ 0,00	\$ 0,00	9,37	\$ 4,39	\$ 1,05	18	\$ 17,07	\$ 23,15	1	\$ 23,03	\$ 27,44	0	\$ 7,00	\$ 2,04	2,	\$ 2,00	\$ 0,00	3,	\$ 58,05	\$ 17,14	16	\$ 9,37	\$ 77,00	18	\$ 10,54	\$ 187,02	7	\$ 46,08	\$ 3,69	3	\$ 23,04	\$ 923,55	3	\$ 26,04	\$ 21,55	1,2	\$ 1,20	\$ 3,77						
PA	-	\$ 14,06	\$ -	-	\$ 24,00	\$ -	-	\$ 49,01	\$ -	-	\$ 12,09	\$ -	-	\$ 16,00	\$ -	1	\$ 9,37	\$ 8,71	2	\$ 18,05	\$ 34,42	2	\$ 23,04	\$ 44,23	1	\$ 7,03	\$ 0,30	6	\$ 58,08	\$ 34,06	-	\$ 9,37	\$ -	-	\$ 10,54	\$ -	-	\$ 46,06	\$ -	-	\$ 23,03	\$ -	-	\$ 26,05	\$ -	-	\$ -	\$ -	-	\$ -	\$ -									
PL	-	\$ 14,06	\$ -	-	\$ 24,00	\$ -	-	\$ 49,01	\$ -	-	\$ 12,09	\$ -	-	\$ 16,00	\$ -	-	\$ 9,37	\$ -	-	\$ 18,05	\$ -	-	\$ 23,04	\$ -	-	\$ 7,03	\$ -	-	\$ 58,08	\$ -	31	\$ 9,37	\$ 23,35	54	\$ 10,54	\$ 12,66	6	\$ 46,06	\$ 0,71	8	\$ 23,03	\$ 68,00	3	\$ 26,05	\$ 72,00	6	\$ -	\$ -	-	\$ -	\$ -	-	\$ -	\$ -	-	\$ -	\$ -			
Pres. u. MO D	22	\$ 14,06	\$ 304,02	3	\$ 24,09	\$ 931,07	7	\$ 49,02	\$ 3,72	12	\$ 12,08	\$ 25,54	2	\$ 16,04	\$ 41,38	0	\$ 0,00	\$ 0,00	9,37	\$ 4,39	\$ 8,71	2	\$ 18,05	\$ 34,42	2	\$ 23,04	\$ 44,23	1	\$ 7,03	\$ 0,30	6	\$ 58,08	\$ 34,06	31	\$ 9,37	\$ 23,35	54	\$ 10,54	\$ 12,66	6	\$ 46,06	\$ 0,71	8	\$ 23,03	\$ 68,00	3	\$ 26,05	\$ 72,00	6	\$ -	\$ -	-	\$ -	\$ -	-	\$ -	\$ -			
Pres. u. Ana.	MAYO																											Tot. Gen.																																
Pres. u. Ana.	Limpieza y preparación de ingredientes			Pasteurización de frutas			Preparación de mezclas			Batido			Envasado			Limpieza y preparación de ingredientes			Mezcla y amasado			Fermentación y levado			División y formado			Horneado			Limpieza y preparación de ingredientes			Mezcla y amasado			Fermentación y levado			División y formado			Horneado																	
HC	22	\$ 14,06	\$ 313,60	3	\$ 24,09	\$ 960,40	7	\$ 49,02	\$ 3,84	12	\$ 12,08	\$ 26,35	2	\$ 16,04	\$ 42,68	0	\$ 0,00	\$ 0,00	9,37	\$ 4,39	\$ -	5	\$ 18,07	\$ 35,19	2	\$ 23,04	\$ 44,23	1	\$ 7,03	\$ 0,30	6	\$ 58,08	\$ 35,09	-	\$ 9,37	\$ -	-	\$ 10,54	\$ -	-	\$ 46,08	\$ -	-	\$ 23,03	\$ -	-	\$ 26,05	\$ -	-	\$ -	\$ -	-	\$ -	\$ -						
PA	-	\$ 14,06	\$ -	-	\$ 24,00	\$ -	-	\$ 49,01	\$ -	-	\$ 12,09	\$ -	-	\$ 16,00	\$ -	1	\$ 9,37	\$ 8,98	2	\$ 18,05	\$ 4,75	2	\$ 23,04	\$ 16,23	1	\$ 7,03	\$ 0,30	6	\$ 58,08	\$ 8,88	-	\$ 9,37	\$ -	-	\$ 10,54	\$ -	-	\$ 46,08	\$ -	-	\$ 23,03	\$ -	-	\$ 26,05	\$ -	-	\$ -	\$ -	-	\$ -	\$ -									
PL	-	\$ 14,06	\$ -	-	\$ 24,00	\$ -	-	\$ 49,01	\$ -	-	\$ 12,09	\$ -	-	\$ 16,00	\$ -	-	\$ 9,37	\$ -	-	\$ 18,05	\$ -	-	\$ 23,04	\$ -	-	\$ 7,03	\$ -	-	\$ 58,08	\$ -	32	\$ 9,37	\$ 46,36	54	\$ 10,54	\$ 382,81	6	\$ 46,08	\$ 7,56	8	\$ 23,03	\$ 1,60	1	\$ 26,05	\$ 3,40	3	\$ -	\$ -	5	\$ -	\$ -	05	\$ -	\$ -	3	\$ -	\$ -			
Pres. u. MO D	22	\$ 14,06	\$ 313,60	3	\$ 24,09	\$ 960,40	7	\$ 49,02	\$ 3,84	12	\$ 12,08	\$ 26,35	2	\$ 16,04	\$ 42,68	0	\$ 0,00	\$ 0,00	9,37	\$ 4,39	\$ 8,98	2	\$ 18,05	\$ 35,19	2	\$ 23,04	\$ 44,23	1	\$ 7,03	\$ 0,30	6	\$ 58,08	\$ 8,88	32	\$ 9,37	\$ 46,36	54	\$ 10,54	\$ 382,81	6	\$ 46,08	\$ 7,56	8	\$ 23,03	\$ 1,60	1	\$ 26,05	\$ 3,40	3	\$ -	\$ -	5	\$ -	\$ -	05	\$ -	\$ -	7	\$ -	\$ -
Pres. u. Ana.	JUNIO																											Tot. Gen.																																
Pres. u. Ana.	Limpieza y preparación de ingredientes			Pasteurización de frutas			Preparación de mezclas			Batido			Envasado			Limpieza y preparación de ingredientes			Mezcla y amasado			Fermentación y levado			División y formado			Horneado			Limpieza y preparación de ingredientes			Mezcla y amasado			Fermentación y levado			División y formado			Horneado																	
HC	16	\$ 14,06	\$ 225,03	2	\$ 24,08	\$ 689,14	5	\$ 49,02	\$ 2,76	12	\$ 12,08	\$ 18,90	1	\$ 16,04	\$ 30,62	0	\$ 0,00	\$ 0,00	9,37	\$ 4,39	\$ -	5	\$ 18,07	\$ 25,17	3	\$ 23,04	\$ 40,30	1	\$ 7,03	\$ 0,30	4	\$ 58,05	\$ 1,85	-	\$ 9,37	\$ -	-	\$ 10,54	\$ -	-	\$ 46,08	\$ -	-	\$ 23,03	\$ -	-	\$ 26,05	\$ -	-	\$ -	\$ -	-	\$ -	\$ -						
PA	-	\$ 14,06	\$ -	-	\$ 24,00	\$ -	-	\$ 49,01	\$ -	-	\$ 12,09	\$ -	-	\$ 16,00	\$ -	1	\$ 9,37	\$ 6,45	1	\$ 18,05	\$ 7,15	2	\$ 23,04	\$ 30,23	1	\$ 7,03	\$ 0,30	4	\$ 58,05	\$ 1,85	-	\$ 9,37	\$ -	-	\$ 10,54	\$ -	-	\$ 46,08	\$ -	-	\$ 23,03	\$ -	-	\$ 26,05	\$ -	-	\$ -	\$ -	-	\$ -	\$ -									
PL	-	\$ 14,06	\$ -	-	\$ 24,00	\$ -	-	\$ 49,01	\$ -	-	\$ 12,09	\$ -	-	\$ 16,00	\$ -	-	\$ 9,37	\$ -	-	\$ 18,05	\$ -	-	\$ 23,04	\$ -	-	\$ 7,03	\$ -	-	\$ 58,08	\$ -	23	\$ 9,37	\$ 04,26	54	\$ 10,54	\$ 274,69	1	\$ 46,08	\$ 5,42	5	\$ 23,03	\$ 5,88	8	\$ 26,05	\$ 56,77	7	\$ -	\$ -	93	\$ -	\$ -	8,01	\$ -	\$ -						

Pres u. MO D	16	\$ 14,06	\$ 225,03	2,8	\$ 24,00	\$ 689,14	5,6	\$ 49,81	\$ 2,756	1,5	\$ 12,98	\$ 18,89	\$ 16,90	\$ 30,62	\$ 18,75	\$ 25,92	\$ 23,43	\$ 40,30	\$ 7,33	\$ 3,06	\$ 58,523	\$ 25,1,8	\$ 217,23	\$ 10,26	\$ 274,69	1,6	\$ 46,5,88	\$ 5,428	\$ 23,347	\$ 1,356	\$ 26,993	\$ 1,793	\$ 13,562,10
--------------	----	----------	-----------	-----	----------	-----------	-----	----------	----------	-----	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	---------	---------	-----------	-----------	-----------	----------	-----------	-----	------------	----------	-----------	----------	-----------	----------	--------------

Pres u. Ana.		JULIO																														Tot. Gen						
		Limpieza y preparación de ingredientes			Pasteurización de frutas			Preparación de mezclas			Batido		Envasado		Limpieza y preparación de ingredientes			Mezcla y amasado		Fermentación y levado		División y formado		Horneado		Limpieza y preparación de ingredientes			Mezcla y amasado		Fermentación y levado		División y formado		Horneado			
		Q	V.U.	V.T.	Q	V.U.	V.T.	Q	V.U.	V.T.	Q	V.U.	V.T.	Q	V.U.	V.T.	Q	V.U.	V.T.	Q	V.U.	V.T.	Q	V.U.	V.T.	Q	V.U.	V.T.	Q	V.U.	V.T.		Q	V.U.	V.T.	Q	V.U.	V.T.
HC	22	\$ 14,06	\$ 313,60	3,9	\$ 24,69	\$ 960,40	7,2	\$ 49,81	\$ 2,756	1,5	\$ 12,98	\$ 18,89	\$ 16,90	\$ 30,62	\$ 18,75	\$ 25,92	\$ 23,43	\$ 40,30	\$ 7,33	\$ 3,06	\$ 58,523	\$ 25,1,8	\$ 217,23	\$ 10,26	\$ 274,69	1,6	\$ 46,5,88	\$ 5,428	\$ 23,347	\$ 1,356	\$ 26,993	\$ 1,793	\$ 13,562,10					
PA	-	\$ 14,06	\$ -	-	\$ 24,69	\$ -	-	\$ 49,81	\$ -	-	\$ 12,98	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -		
PL	-	\$ 14,06	\$ -	-	\$ 24,69	\$ -	-	\$ 49,81	\$ -	-	\$ 12,98	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -		
Pres u. MO D	22	\$ 14,06	\$ 313,60	3,9	\$ 24,69	\$ 960,40	7,2	\$ 49,81	\$ 2,756	1,5	\$ 12,98	\$ 18,89	\$ 16,90	\$ 30,62	\$ 18,75	\$ 25,92	\$ 23,43	\$ 40,30	\$ 7,33	\$ 3,06	\$ 58,523	\$ 25,1,8	\$ 217,23	\$ 10,26	\$ 274,69	1,6	\$ 46,5,88	\$ 5,428	\$ 23,347	\$ 1,356	\$ 26,993	\$ 1,793	\$ 13,562,10					

Pres u. Ana.		AGOSTO																														Tot. Gen						
		Limpieza y preparación de ingredientes			Pasteurización de frutas			Preparación de mezclas			Batido		Envasado		Limpieza y preparación de ingredientes			Mezcla y amasado		Fermentación y levado		División y formado		Horneado		Limpieza y preparación de ingredientes			Mezcla y amasado		Fermentación y levado		División y formado		Horneado			
		Q	V.U.	V.T.	Q	V.U.	V.T.	Q	V.U.	V.T.	Q	V.U.	V.T.	Q	V.U.	V.T.	Q	V.U.	V.T.	Q	V.U.	V.T.	Q	V.U.	V.T.	Q	V.U.	V.T.	Q	V.U.	V.T.		Q	V.U.	V.T.	Q	V.U.	V.T.
HC	25	\$ 14,06	\$ 349,51	4,4	\$ 24,67	\$ 1,070,36	8,2	\$ 49,81	\$ 4,281,46	2,3	\$ 12,98	\$ 3,629,89	2,4	\$ 16,42	\$ 5,72	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	
PA	-	\$ 14,06	\$ -	-	\$ 24,69	\$ -	-	\$ 49,81	\$ -	-	\$ 12,98	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	
PL	-	\$ 14,06	\$ -	-	\$ 24,69	\$ -	-	\$ 49,81	\$ -	-	\$ 12,98	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	
Pres u. MO D	25	\$ 14,06	\$ 349,51	4,4	\$ 24,67	\$ 1,070,36	8,2	\$ 49,81	\$ 4,281,46	2,3	\$ 12,98	\$ 3,629,89	2,4	\$ 16,42	\$ 5,72	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	

Pres u. Ana.		SEPTIEMBRE																														Tot. Gen						
		Limpieza y preparación de ingredientes			Pasteurización de frutas			Preparación de mezclas			Batido		Envasado		Limpieza y preparación de ingredientes			Mezcla y amasado		Fermentación y levado		División y formado		Horneado		Limpieza y preparación de ingredientes			Mezcla y amasado		Fermentación y levado		División y formado		Horneado			
		Q	V.U.	V.T.	Q	V.U.	V.T.	Q	V.U.	V.T.	Q	V.U.	V.T.	Q	V.U.	V.T.	Q	V.U.	V.T.	Q	V.U.	V.T.	Q	V.U.	V.T.	Q	V.U.	V.T.	Q	V.U.	V.T.		Q	V.U.	V.T.	Q	V.U.	V.T.
HC	19	\$ 14,06	\$ 260,93	3,2	\$ 24,60	\$ 799,11	6,5	\$ 49,81	\$ 3,196,43	1,7	\$ 12,98	\$ 21,96	2,2	\$ 16,92	\$ 5,16	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	
PA	-	\$ 14,06	\$ -	-	\$ 24,69	\$ -	-	\$ 49,81	\$ -	-	\$ 12,98	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	
PL	-	\$ 14,06	\$ -	-	\$ 24,69	\$ -	-	\$ 49,81	\$ -	-	\$ 12,98	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	
Pres u. MO D	19	\$ 14,06	\$ 260,93	3,2	\$ 24,60	\$ 799,11	6,5	\$ 49,81	\$ 3,196,43	1,7	\$ 12,98	\$ 21,96	2,2	\$ 16,92	\$ 5,16	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	

Pres. u. Ana.	Limpieza y preparación de ingredientes		Pasteurización de frutas			Preparación de mezclas			Batido		Envasado		Limpieza y preparación de ingredientes			Mezcla y amasado		Fermentación y levado		División y formado		Horneado		Limpieza y preparación de ingredientes			Mezcla y amasado		Fermentación y levado		División y formado		Horneado		Tot. Gen										
	Q	V.U.	V.T.	Q	V.	V.T.	Q	V.	V.T.	Q	V.	V.T.	Q	V.U.	V.T.	Q	V.	V.T.	Q	V.	V.T.	Q	V.	V.T.	Q	V.U.	V.T.	Q	V.	V.T.	Q	V.	V.T.	Q		V.	V.T.								
	Q	V.U.	V.T.	Q	V.	V.T.	Q	V.	V.T.	Q	V.	V.T.	Q	V.U.	V.T.	Q	V.	V.T.	Q	V.	V.T.	Q	V.	V.T.	Q	V.U.	V.T.	Q	V.	V.T.	Q	V.	V.T.	Q		V.	V.T.								
	14,0			24			49			12			16			9,37			18			23			7,			58			9,37	251,		10,	318	3	46	6,29	7	23	1,5	7	26	2,0	10,5
	6			,6			,1			,8			,0						,7			,4			0			,5				54	,52	4	,8	1,72	7	,4	72,	7	,9	80,	15,0		
Pres. u. MO D	\$ 14,0	\$ 260,93	\$ 24,6	\$ 799,2	\$ 49,2	\$ 31,96	\$ 12,8	\$ 21,9	\$ 16,9	\$ 35,2	\$ 5,1	\$ 16,4	\$ 81,5	\$ 18,7	\$ 29,9	\$ 23,4	\$ 46,73	\$ 7,1	\$ 4,2	\$ 58,5	\$ 29,2	\$ 251,67	\$ 10,54	\$ 318,3	\$ 46,8	\$ 6,29	\$ 7,4	\$ 23,93	\$ 1,5	\$ 7,7	\$ 26,9	\$ 80,5	\$ 2,0	\$ 15,7	\$ 26,2	\$ 80,6	\$ 2,0	\$ 15,7	\$ 26,2	\$ 80,6					
OCTUBRE																																													
HC	43	\$ 14,0	\$ 598,47	7,4	\$ 24,0	\$ 1,8	\$ 32,8	\$ 4,9	\$ 7,3	\$ 12,3	\$ 50,8	\$ 16,0	\$ 81,4	\$ 18,5	\$ 23,4	\$ 23,7	\$ 46,3	\$ 7,0	\$ 4,0	\$ 58,5	\$ 29,2	\$ 251,67	\$ 10,54	\$ 318,3	\$ 46,8	\$ 6,29	\$ 7,4	\$ 23,93	\$ 1,5	\$ 7,7	\$ 26,9	\$ 80,5	\$ 2,0	\$ 15,7	\$ 26,2	\$ 80,6	\$ 2,0	\$ 15,7	\$ 26,2	\$ 80,6					
PA	-	\$ 14,0	\$ -	0	\$ 24,6	\$ -	0	\$ 49,2	\$ -	\$ 12,8	\$ -	\$ 16,4	\$ -	\$ 81,4	\$ -	\$ 18,7	\$ 5,9	\$ 23,7	\$ 10,1	\$ 7,9	\$ 58,6	\$ -	\$ 10,54	\$ -	\$ 318,3	\$ -	\$ 6,29	\$ -	\$ 7,4	\$ 23,93	\$ -	\$ 1,5	\$ 7,7	\$ 26,9	\$ 80,5	\$ -	\$ 15,7	\$ 26,2	\$ 80,6	\$ -	\$ 15,7	\$ 26,2	\$ 80,6		
PL	-	\$ 14,0	\$ -	0	\$ 24,6	\$ -	0	\$ 49,2	\$ -	\$ 12,8	\$ -	\$ 16,4	\$ -	\$ 81,4	\$ -	\$ 18,7	\$ 5,9	\$ 23,7	\$ 10,1	\$ 7,9	\$ 58,6	\$ -	\$ 10,54	\$ -	\$ 318,3	\$ -	\$ 6,29	\$ -	\$ 7,4	\$ 23,93	\$ -	\$ 1,5	\$ 7,7	\$ 26,9	\$ 80,5	\$ -	\$ 15,7	\$ 26,2	\$ 80,6	\$ -	\$ 15,7	\$ 26,2	\$ 80,6		
Pres. u. MO D	43	\$ 14,0	\$ 598,47	7,4	\$ 24,0	\$ 1,8	\$ 32,8	\$ 4,9	\$ 7,3	\$ 12,3	\$ 50,8	\$ 16,0	\$ 81,4	\$ 18,7	\$ 29,9	\$ 23,4	\$ 46,73	\$ 7,1	\$ 4,2	\$ 58,5	\$ 29,2	\$ 251,67	\$ 10,54	\$ 318,3	\$ 46,8	\$ 6,29	\$ 7,4	\$ 23,93	\$ 1,5	\$ 7,7	\$ 26,9	\$ 80,5	\$ 2,0	\$ 15,7	\$ 26,2	\$ 80,6	\$ 2,0	\$ 15,7	\$ 26,2	\$ 80,6					
NOVIEMBRE																																													
HC	29	\$ 14,0	\$ 404,57	5,0	\$ 24,6	\$ 1,2	\$ 38,0	\$ 1,49	\$ 4,9	\$ 12,33	\$ 33,6	\$ 16,5	\$ 55,0	\$ 18,7	\$ 23,4	\$ 23,7	\$ 46,3	\$ 7,0	\$ 4,0	\$ 58,5	\$ 29,2	\$ 251,67	\$ 10,54	\$ 318,3	\$ 46,8	\$ 6,29	\$ 7,4	\$ 23,93	\$ 1,5	\$ 7,7	\$ 26,9	\$ 80,5	\$ 2,0	\$ 15,7	\$ 26,2	\$ 80,6	\$ 2,0	\$ 15,7	\$ 26,2	\$ 80,6					
PA	-	\$ 14,0	\$ -	0	\$ 24,6	\$ -	0	\$ 49,2	\$ -	\$ 12,8	\$ -	\$ 16,4	\$ -	\$ 81,4	\$ -	\$ 18,7	\$ 5,9	\$ 23,7	\$ 10,1	\$ 7,9	\$ 58,6	\$ -	\$ 10,54	\$ -	\$ 318,3	\$ -	\$ 6,29	\$ -	\$ 7,4	\$ 23,93	\$ -	\$ 1,5	\$ 7,7	\$ 26,9	\$ 80,5	\$ -	\$ 15,7	\$ 26,2	\$ 80,6	\$ -	\$ 15,7	\$ 26,2	\$ 80,6		
PL	-	\$ 14,0	\$ -	0	\$ 24,6	\$ -	0	\$ 49,2	\$ -	\$ 12,8	\$ -	\$ 16,4	\$ -	\$ 81,4	\$ -	\$ 18,7	\$ 5,9	\$ 23,7	\$ 10,1	\$ 7,9	\$ 58,6	\$ -	\$ 10,54	\$ -	\$ 318,3	\$ -	\$ 6,29	\$ -	\$ 7,4	\$ 23,93	\$ -	\$ 1,5	\$ 7,7	\$ 26,9	\$ 80,5	\$ -	\$ 15,7	\$ 26,2	\$ 80,6	\$ -	\$ 15,7	\$ 26,2	\$ 80,6		
Pres. u. MO D	29	\$ 14,0	\$ 404,57	5,0	\$ 24,6	\$ 1,2	\$ 38,0	\$ 1,49	\$ 4,9	\$ 12,33	\$ 33,6	\$ 16,5	\$ 55,0	\$ 18,7	\$ 23,4	\$ 23,7	\$ 46,3	\$ 7,0	\$ 4,0	\$ 58,5	\$ 29,2	\$ 251,67	\$ 10,54	\$ 318,3	\$ 46,8	\$ 6,29	\$ 7,4	\$ 23,93	\$ 1,5	\$ 7,7	\$ 26,9	\$ 80,5	\$ 2,0	\$ 15,7	\$ 26,2	\$ 80,6	\$ 2,0	\$ 15,7	\$ 26,2	\$ 80,6					
DICIEMBRE																																													
HC	22	\$ 14,0	\$ 306,42	3,8	\$ 24,6	\$ 938,40	7,6	\$ 49,2	\$ 3,7	\$ 53,3	\$ 25,7	\$ 16,8	\$ 41,7	\$ 18,7	\$ 23,4	\$ 23,7	\$ 46,3	\$ 7,0	\$ 4,0	\$ 58,5	\$ 29,2	\$ 251,67	\$ 10,54	\$ 318,3	\$ 46,8	\$ 6,29	\$ 7,4	\$ 23,93	\$ 1,5	\$ 7,7	\$ 26,9	\$ 80,5	\$ 2,0	\$ 15,7	\$ 26,2	\$ 80,6	\$ 2,0	\$ 15,7	\$ 26,2	\$ 80,6					
PA	-	\$ 14,0	\$ -	0	\$ 24,6	\$ -	0	\$ 49,2	\$ -	\$ 12,8	\$ -	\$ 16,4	\$ -	\$ 81,4	\$ -	\$ 18,7	\$ 5,9	\$ 23,7	\$ 10,1	\$ 7,9	\$ 58,6	\$ -	\$ 10,54	\$ -	\$ 318,3	\$ -	\$ 6,29	\$ -	\$ 7,4	\$ 23,93	\$ -	\$ 1,5	\$ 7,7	\$ 26,9	\$ 80,5	\$ -	\$ 15,7	\$ 26,2	\$ 80,6	\$ -	\$ 15,7	\$ 26,2	\$ 80,6		

PL	-	\$ 14,06	\$ -	\$ -	\$ 24,60	\$ -	\$ -	\$ 49,21	\$ -	\$ -	\$ 12,89	\$ -	\$ -	\$ 16,40	\$ -	\$ -	\$ 9,37	\$ -	\$ -	\$ 18,75	\$ -	\$ 23,43	\$ -	\$ -	\$ 7,03	\$ -	\$ 58,58	\$ -	\$ 32	\$ 9,37	\$ 295,54	\$ 35	\$ 10,54	\$ 374,04	\$ 1,46	\$ 7,38	\$ 7,49	\$ 23,47	\$ 1,89	\$ 26,99	\$ 2,44	\$ 12,32
Pres u. MO D	22	\$ 14,06	\$ 306,42	3,80	\$ 24,938,40	7,61	\$ 49,3761	3,753,20	\$ 12,879	\$ 25,748	\$ 16,425	\$ 41,707	\$ 1	\$ 9,37	\$ 8,78	2,52	\$ 18,75	\$ 35,12	\$ 23,43	\$ 54,87	\$ 1	\$ 7,03	\$ 4,68	\$ 58,58	\$ 34,29	\$ 32	\$ 9,37	\$ 295,54	\$ 35	\$ 10,54	\$ 374,04	\$ 1,46	\$ 7,38	\$ 7,49	\$ 23,47	\$ 1,89	\$ 26,99	\$ 2,44	\$ 12,32			

Anexo I Presupuesto de Costos Indirectos de Fabricación Analítico

Presupuesto Analítico	ENERO			
	HC	PA	PL	Total General
Presupuesto de Producción	62.050	8.237	7.844	78.131
CIF Fijo	\$3.970,90	\$527,10	\$502,01	\$5.000,00
CIF Variable	\$6.825,51	\$906,02	\$862,89	\$8.594,42
Presupuesto de CIF	\$10.796,41	\$1.433,11	\$1.364,90	\$13.594,42
Presupuesto Analítico	FEBRERO			
	HC	PA	PL	Total General
Presupuesto de Producción	31.602	4.450	3.826	39.878
CIF Fijo	\$3.962,24	\$558,00	\$479,76	\$5.000,00
CIF Variable	\$3.476,18	\$489,55	\$420,91	\$4.386,63
Presupuesto de CIF	\$7.438,43	\$1.047,54	\$900,66	\$9.386,63
Presupuesto Analítico	MARZO			
	HC	PA	PL	Total General
Presupuesto de Producción	25.601	3.605	3.100	32.307
CIF Fijo	\$3.962,24	\$558,00	\$479,76	\$5.000,00
CIF Variable	\$2.816,15	\$396,59	\$340,99	\$3.553,73
Presupuesto de CIF	\$6.778,39	\$954,59	\$820,75	\$8.553,73
Presupuesto Analítico	ABRIL			
	HC	PA	PL	Total General
Presupuesto de Producción	50.803	7.154	6.151	64.108
CIF Fijo	\$3.962,24	\$558,00	\$479,76	\$5.000,00
CIF Variable	\$5.588,29	\$786,99	\$676,65	\$7.051,93
Presupuesto de CIF	\$9.550,54	\$1.344,99	\$1.156,40	\$12.051,93
Presupuesto Analítico	MAYO			
	HC	PA	PL	Total General
Presupuesto de Producción	52.403	7.380	6.345	66.128
CIF Fijo	\$3.962,24	\$558,00	\$479,76	\$5.000,00
CIF Variable	\$5.764,30	\$811,78	\$697,96	\$7.274,04
Presupuesto de CIF	\$9.726,55	\$1.369,77	\$1.177,72	\$12.274,04
Presupuesto Analítico	JUNIO			
	HC	PA	PL	Total General
Presupuesto de Producción	37.602	5.295	4.553	47.450
CIF Fijo	\$3.962,24	\$558,00	\$479,76	\$5.000,00
CIF Variable	\$4.136,22	\$582,50	\$500,82	\$5.219,54
Presupuesto de CIF	\$8.098,46	\$1.140,49	\$980,58	\$10.219,54
Presupuesto Analítico	JULIO			
	HC	PA	PL	Total General
Presupuesto de Producción	52.403	7.380	6.345	66.128
CIF Fijo	\$3.962,24	\$558,00	\$479,76	\$5.000,00
CIF Variable	\$5.764,30	\$811,78	\$697,96	\$7.274,04
Presupuesto de CIF	\$9.726,55	\$1.369,77	\$1.177,72	\$12.274,04
Presupuesto Analítico	AGOSTO			
	HC	PA	PL	Total General
Presupuesto de Producción	58.403	8.225	7.072	73.699
CIF Fijo	\$3.962,24	\$558,00	\$479,76	\$5.000,00

CIF Variable	\$6.424,34	\$904,73	\$777,88	\$8.106,94
Presupuesto de CIF	\$10.386,58	\$1.462,73	\$1.257,63	\$13.106,94
Presupuesto Analítico	SEPTIEMBRE			
	HC	PA	PL	Total General
Presupuesto de Producción	43.602	6.140	5.279	55.022
CIF Fijo	\$3.962,24	\$558,00	\$479,76	\$5.000,00
CIF Variable	\$4.796,25	\$675,45	\$580,74	\$6.052,44
Presupuesto de CIF	\$8.758,50	\$1.233,45	\$1.060,50	\$11.052,44
Presupuesto Analítico	OCTUBRE			
	HC	PA	PL	Total General
Presupuesto de Producción	100.005	14.084	12.109	126.198
CIF Fijo	\$3.962,24	\$558,00	\$479,76	\$5.000,00
CIF Variable	\$11.000,58	\$1.549,19	\$1.331,98	\$13.881,75
Presupuesto de CIF	\$14.962,82	\$2.107,19	\$1.811,74	\$18.881,75
Presupuesto Analítico	NOVIEMBRE			
	HC	PA	PL	Total General
Presupuesto de Producción	67.604	9.521	8.186	85.310
CIF Fijo	\$3.962,24	\$558,00	\$479,76	\$5.000,00
CIF Variable	\$7.436,39	\$1.047,26	\$900,42	\$9.384,06
Presupuesto de CIF	\$11.398,64	\$1.605,25	\$1.380,18	\$14.384,06
Presupuesto Analítico	DICIEMBRE			
	HC	PA	PL	Total General
Presupuesto de Producción	51.203	7.211	6.200	64.613
CIF Fijo	\$3.962,24	\$558,00	\$479,76	\$5.000,00
CIF Variable	\$5.632,30	\$793,19	\$681,97	\$7.107,46
Presupuesto de CIF	\$9.594,54	\$1.351,18	\$1.161,73	\$12.107,46

Anexo J Presupuesto de Gastos Analíticos

Presupuesto Analítico	ENERO			
	HC	PA	PL	Total General
Presupuesto de Ventas	42.002	5.915	5.086	53.003
Gasto Fijo	\$ 4.194,88	\$ 590,76	\$ 507,93	\$ 5.293,57
Gasto Variable	\$ 8.400,44	\$ 1.183,02	\$ 1.017,15	\$ 10.600,61
Presupuesto de Gastos	\$ 12.595,33	\$ 1.773,78	\$ 1.525,08	\$ 15.894,18
Presupuesto Analítico	FEBRERO			
	HC	PA	PL	Total General
Presupuesto de Ventas	36.002	5.070	4.359	45.431
Gasto Fijo	\$ 4.194,88	\$ 590,76	\$ 507,93	\$ 5.293,57
Gasto Variable	\$ 7.200,38	\$ 1.014,02	\$ 871,84	\$ 9.086,24
Presupuesto de Gastos	\$ 11.395,26	\$ 1.604,78	\$ 1.379,77	\$ 14.379,81
Presupuesto Analítico	MARZO			
	HC	PA	PL	Total General
Presupuesto de Ventas	30.002	4.225	3.633	37.859
Gasto Fijo	\$ 4.194,88	\$ 590,76	\$ 507,93	\$ 5.293,57
Gasto Variable	\$ 6.000,32	\$ 845,02	\$ 726,53	\$ 7.571,87
Presupuesto de Gastos	\$ 10.195,20	\$ 1.435,77	\$ 1.234,46	\$ 12.865,44
Presupuesto Analítico	ABRIL			
	HC	PA	PL	Total General
Presupuesto de Ventas	42.002	5.915	5.086	53.003
Gasto Fijo	\$ 4.194,88	\$ 590,76	\$ 507,93	\$ 5.293,57
Gasto Variable	\$ 8.400,44	\$ 1.183,02	\$ 1.017,15	\$ 10.600,61
Presupuesto de Gastos	\$ 12.595,33	\$ 1.773,78	\$ 1.525,08	\$ 15.894,18
Presupuesto Analítico	MAYO			
	HC	PA	PL	Total General
Presupuesto de Ventas	48.003	6.760	5.812	60.575
Gasto Fijo	\$ 4.194,88	\$ 590,76	\$ 507,93	\$ 5.293,57
Gasto Variable	\$ 9.600,51	\$ 1.352,02	\$ 1.162,45	\$ 12.114,98
Presupuesto de Gastos	\$ 13.795,39	\$ 1.942,78	\$ 1.670,38	\$ 17.408,55
Presupuesto Analítico	JUNIO			
	HC	PA	PL	Total General
Presupuesto de Ventas	42.002	5.915	5.086	53.003
Gasto Fijo	\$ 4.194,88	\$ 590,76	\$ 507,93	\$ 5.293,57
Gasto Variable	\$ 8.400,44	\$ 1.183,02	\$ 1.017,15	\$ 10.600,61
Presupuesto de Gastos	\$ 12.595,33	\$ 1.773,78	\$ 1.525,08	\$ 15.894,18
Presupuesto Analítico	JULIO			
	HC	PA	PL	Total General
Presupuesto de Ventas	48.003	6.760	5.812	60.575
Gasto Fijo	\$ 4.194,88	\$ 590,76	\$ 507,93	\$ 5.293,57
Gasto Variable	\$ 9.600,51	\$ 1.352,02	\$ 1.162,45	\$ 12.114,98
Presupuesto de Gastos	\$ 13.795,39	\$ 1.942,78	\$ 1.670,38	\$ 17.408,55
Presupuesto Analítico	AGOSTO			
	HC	PA	PL	Total General

Presupuesto de Ventas	54.003	7.605	6.539	68.147
Gasto Fijo	\$ 4.194,88	\$ 590,76	\$ 507,93	\$ 5.293,57
Gasto Variable	\$ 10.800,57	\$ 1.521,03	\$ 1.307,76	\$ 13.629,36
Presupuesto de Gastos	\$ 14.995,45	\$ 2.111,79	\$ 1.815,69	\$ 18.922,93
Presupuesto Analítico	SEPTIEMBRE			
	HC	PA	PL	Total General
Presupuesto de Ventas	48.003	6.760	5.812	60.575
Gasto Fijo	\$ 4.194,88	\$ 590,76	\$ 507,93	\$ 5.293,57
Gasto Variable	\$ 9.600,51	\$ 1.352,02	\$ 1.162,45	\$ 12.114,98
Presupuesto de Gastos	\$ 13.795,39	\$ 1.942,78	\$ 1.670,38	\$ 17.408,55
Presupuesto Analítico	OCTUBRE			
	HC	PA	PL	Total General
Presupuesto de Ventas	78.004	10.985	9.445	98.434
Gasto Fijo	\$ 4.194,88	\$ 590,76	\$ 507,93	\$ 5.293,57
Gasto Variable	\$ 15.600,82	\$ 2.197,04	\$ 1.888,99	\$ 19.686,85
Presupuesto de Gastos	\$ 19.795,70	\$ 2.787,80	\$ 2.396,92	\$ 24.980,42
Presupuesto Analítico	NOVIEMBRE			
	HC	PA	PL	Total General
Presupuesto de Ventas	72.004	10.140	8.718	90.862
Gasto Fijo	\$ 4.194,88	\$ 590,76	\$ 507,93	\$ 5.293,57
Gasto Variable	\$ 14.400,76	\$ 2.028,04	\$ 1.743,68	\$ 18.172,48
Presupuesto de Gastos	\$ 18.595,64	\$ 2.618,80	\$ 2.251,61	\$ 23.466,05
Presupuesto Analítico	DICIEMBRE			
	HC	PA	PL	Total General
Presupuesto de Ventas	60.003	8.450	7.265	75.719
Gasto Fijo	\$ 4.194,88	\$ 590,76	\$ 507,93	\$ 5.293,57
Gasto Variable	\$ 12.000,63	\$ 1.690,03	\$ 1.453,07	\$ 15.143,73
Presupuesto de Gastos	\$ 16.195,51	\$ 2.280,79	\$ 1.961,00	\$ 20.437,30

Anexo K Presupuesto de Ventas Analíticos

Presupuesto Analítico	ENERO								
	HC			PA			PL		
	Cantidad	V. Unitario	V. Total	Cantidad	V. Unitario	V. Total	Cantidad	V. Unitario	V. Total
Presupuesto de Ventas	42.002	\$ 1,30	\$ 54.602,87	5.915	\$ 0,75	\$ 4.436,33	5.086	\$ 4,75	\$ 24.157,26
Presupuesto Analítico	FEBRERO								
	HC			PA			PL		
	Cantidad	V. Unitario	V. Total	Cantidad	V. Unitario	V. Total	Cantidad	V. Unitario	V. Total
Presupuesto de Ventas	36.002	\$ 1,30	\$ 46.802,46	5.070	\$ 0,75	\$ 3.802,57	4.359	\$ 4,75	\$ 20.706,22
Presupuesto Analítico	MARZO								
	HC			PA			PL		
	Cantidad	V. Unitario	V. Total	Cantidad	V. Unitario	V. Total	Cantidad	V. Unitario	V. Total
Presupuesto de Ventas	30.002	\$ 1,30	\$ 39.002,05	4.225	\$ 0,75	\$ 3.168,81	3.633	\$ 4,75	\$ 17.255,19
Presupuesto Analítico	ABRIL								
	HC			PA			PL		
	Cantidad	V. Unitario	V. Total	Cantidad	V. Unitario	V. Total	Cantidad	V. Unitario	V. Total
Presupuesto de Ventas	42.002	\$ 1,30	\$ 54.602,87	5.915	\$ 0,75	\$ 4.436,33	5.086	\$ 4,75	\$ 24.157,26
Presupuesto Analítico	MAYO								
	HC			PA			PL		
	Cantidad	V. Unitario	V. Total	Cantidad	V. Unitario	V. Total	Cantidad	V. Unitario	V. Total
Presupuesto de Ventas	48.003	\$ 1,30	\$ 62.403,28	6.760	\$ 0,75	\$ 5.070,09	5.812	\$ 4,75	\$ 27.608,30
Presupuesto Analítico	JUNIO								
	HC			PA			PL		

	Cantidad	V. Unitario	V. Total	Cantidad	V. Unitario	V. Total	Cantidad	V. Unitario	V. Total
Presupuesto de Ventas	42.002	\$ 1,30	\$ 54.602,87	5.915	\$ 0,75	\$ 4.436,33	5.086	\$ 4,75	\$ 24.157,26

JULIO									
Presupuesto Analítico	HC			PA			PL		
	Cantidad	V. Unitario	V. Total	Cantidad	V. Unitario	V. Total	Cantidad	V. Unitario	V. Total
Presupuesto de Ventas	48.003	\$ 1,30	\$ 62.403,28	6.760	\$ 0,75	\$ 5.070,09	5.812	\$ 4,75	\$ 27.608,30

AGOSTO									
Presupuesto Analítico	HC			PA			PL		
	Cantidad	V. Unitario	V. Total	Cantidad	V. Unitario	V. Total	Cantidad	V. Unitario	V. Total
Presupuesto de Ventas	54.003	\$ 1,30	\$ 70.203,69	7.605	\$ 0,75	\$ 5.703,85	6.539	\$ 4,75	\$ 31.059,33

SEPTIEMBRE									
Presupuesto Analítico	HC			PA			PL		
	Cantidad	V. Unitario	V. Total	Cantidad	V. Unitario	V. Total	Cantidad	V. Unitario	V. Total
Presupuesto de Ventas	48.003	\$ 1,30	\$ 62.403,28	6.760	\$ 0,75	\$ 5.070,09	5.812	\$ 4,75	\$ 27.608,30

OCTUBRE									
Presupuesto Analítico	HC			PA			PL		
	Cantidad	V. Unitario	V. Total	Cantidad	V. Unitario	V. Total	Cantidad	V. Unitario	V. Total
Presupuesto de Ventas	78.004	\$ 1,30	\$ 101.405,33	10.985	\$ 0,75	\$ 8.238,90	9.445	\$ 4,75	\$ 44.863,48

NOVIEMBRE									
Presupuesto Analítico	HC			PA			PL		
	Cantidad	V. Unitario	V. Total	Cantidad	V. Unitario	V. Total	Cantidad	V. Unitario	V. Total

Presupuesto de Ventas	72.004	\$ 1,30	\$ 93.604,92	10.140	\$ 0,75	\$ 7.605,14	8.718	\$ 4,75	\$ 41.412,45
Presupuesto Analítico	DICIEMBRE								
	HC			PA			PL		
	Cantidad	V. Unitario	V. Total	Cantidad	V. Unitario	V. Total	Cantidad	V. Unitario	V. Total
Presupuesto de Ventas	60.003	\$ 1,30	\$ 78.004,10	8.450	\$ 0,75	\$ 6.337,61	7.265	\$ 4,75	\$ 34.510,37

Anexo L Presupuesto de Tesorería

	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Enero	Febrero	Marzo	Abril
Saldo Inicial	\$57.695,26	\$55.733,11	\$55.733,11	\$55.733,11	\$55.733,11	\$55.733,11	\$55.733,11	\$55.733,11	\$55.733,11	\$55.733,11	\$55.733,11	\$55.733,11				
INGRESOS																
Cuentas por Cobrar al contado	\$69.810,15	\$59.837,27	\$49.864,39	\$69.810,15	\$79.783,03	\$69.810,15	\$79.783,03	\$89.755,91	\$79.783,03	\$129.647,43	\$119.674,55	\$99.728,79				
Cuentas por Cobrar a 30 días		\$13.962,03	\$11.967,45	\$9.972,88	\$13.962,03	\$15.956,61	\$13.962,03	\$15.956,61	\$17.951,18	\$15.956,61	\$25.929,49	\$23.934,91	\$19.945,76			
Cuentas por Cobrar a 60 días			\$4.654,01	\$3.989,15	\$3.324,29	\$4.654,01	\$5.318,87	\$4.654,01	\$5.318,87	\$5.983,73	\$5.318,87	\$8.643,16	\$7.978,30	\$6.648,59		
Cuentas por Cobrar a 90 días				\$4.654,01	\$3.989,15	\$3.324,29	\$4.654,01	\$5.318,87	\$4.654,01	\$5.318,87	\$5.983,73	\$5.318,87	\$8.643,16	\$7.978,30	\$6.648,59	
Cuentas por Cobrar a 30 días EEFF	\$594,69															
Cuentas por Cobrar a 60 días EEFF		\$594,69														
Otras cuentas por cobrar	\$828,67	\$828,67	\$828,67	\$828,67												
Cuentas por cobrar por otros ingresos	\$800,25	\$800,00	\$800,67	\$800,96	\$800,54	\$800,98	\$800,13	\$800,67	\$800,23	\$800,89	\$800,34	\$800,56				
Venta de Maquinaria	\$-															
IVA Venta de Maquinaria	\$-															
Préstamo a Corto Plazo	\$115.000,00															
Préstamo Op. 1	\$57.135,56	\$72.370,22	\$83.930,22	\$107.606,30	\$110.164,20	\$128.833,48	\$140.565,02	\$151.243,36	\$156.281,21	\$152.713,06	\$141.342,25	\$136.283,35				
Intereses ganados por inversión a corto plazo			\$-	\$-	\$-	\$-	\$-	\$-	\$-	\$-	\$-	\$-	\$-			
Inversión a corto plazo																
Total INGRESOS	\$244.169,32	\$148.392,88	\$152.045,42	\$197.662,11	\$212.023,25	\$223.379,53	\$245.083,09	\$267.729,43	\$264.788,53	\$310.420,58	\$299.049,22	\$274.709,64	\$36.567,22	\$14.626,89		
EGRESOS																
Cuentas por Pagar al Contado	\$6.216,52	\$4.773,87	\$3.897,81	\$7.811,06	\$8.008,61	\$5.718,19	\$8.032,45	\$8.932,31	\$6.636,57	\$15.359,81	\$10.285,77	\$7.797,11				
Cuentas por Pagar a 30 días		\$4.226,48	\$3.409,91	\$2.784,15	\$5.579,33	\$5.720,44	\$4.084,42	\$5.737,46	\$6.380,22	\$4.740,40	\$10.971,29	\$7.346,98	\$5.569,36			
Cuentas por Pagar a 60 días			\$739,18	\$2.045,95	\$1.670,49	\$3.347,60	\$3.432,66	\$2.450,65	\$3.442,48	\$3.828,13	\$2.844,24	\$6.582,77	\$4.408,19	\$3.341,62		
Cuentas por Pagar a 90 días				\$739,18	\$2.045,95	\$1.670,49	\$3.347,60	\$3.432,66	\$2.450,65	\$3.442,48	\$3.828,13	\$2.844,24	\$6.582,77	\$4.408,19	\$3.341,62	
Cuentas por Pagar a 120 días					\$492,79	\$1.363,96	\$1.113,66	\$2.231,73	\$2.288,17	\$1.633,77	\$2.294,99	\$2.552,09	\$1.896,16	\$4.388,52	\$2.938,79	\$2.227,75
Préstamo nuevo local		\$1.665,93	\$1.679,72	\$1.693,64	\$1.707,67	\$1.721,81	\$1.736,07	\$1.750,46	\$1.764,95	\$1.779,57	\$1.794,32	\$1.809,18	\$1.824,16	\$1.839,27	\$1.854,51	\$1.869,87
Interés por compra de local		\$1.066,8	\$1.053,0	\$1.039,1	\$1.025,1	\$1.011,0	\$996,74	\$982,36	\$967,86	\$953,24	\$938,50	\$923,64	\$908,65	\$893,5	\$878,3	\$862,9

		9	9	8	5	1								4	1	5
Compra nuevo local	\$115.00 0,00															
IVA Nuevo local	\$13.800, 00															
IVA Publicidad	\$72,00	\$72,00	\$72,00	\$72,00	\$72,00	\$72,00	\$72,00	\$72,00	\$72,00	\$72,00	\$72,00	\$72,00	\$72,00			
Pago de Nómina	\$41.404, 73	\$30.891, 26	\$28.931, 61	\$37.162, 14	\$32.594, 78	\$27.760, 97	\$32.594, 78	\$34.554, 43	\$29.720, 62	\$48.141, 34	\$37.559, 23	\$32.202, 85				
IESS por Pagar	\$7.501,9 4	\$8.662,6 1	\$6.154,7 0	\$5.687,2 5	\$7.650,5 8	\$7.775,2 3	\$6.622,1 6	\$7.775,2 3	\$8.242,6 9	\$7.089,6 2	\$11.483, 74	\$8.959,4 6	\$7.681,7 4			
CIF	\$13.594, 42	\$9.386,6 3	\$8.553,7 3	\$12.051, 93	\$12.274, 04	\$10.219, 54	\$12.274, 04	\$13.106, 94	\$11.052, 44	\$18.881, 75	\$14.384, 06	\$12.107, 46				
Gastos Administrativos y de Ventas	\$15.894, 18	\$14.379, 81	\$12.865, 44	\$15.894, 18	\$17.408, 55	\$15.894, 18	\$17.408, 55	\$18.922, 93	\$17.408, 55	\$24.980, 42	\$23.466, 05	\$20.437, 30				
Préstamo a Corto Plazo	\$4.325,5 4	\$6.825,5 4	\$6.825, 54													
Cuentas por Pagar Diversas/Relacionadas	\$1.273,0 3	\$1.273, 03	\$1.273, 03													
Anticipo a proveedores	\$2.000,0 0	\$2.000, 00														
IVA Seguro						\$7.776,0 0										
IVA Arriendo								\$300,00								
Consumos tarjeta empresarial	\$500,00	\$500,00	\$500,00	\$500,00	\$500,00	\$500,00	\$500,00	\$500,00	\$500,00	\$500,00	\$500,00	\$500,00	\$500,00			
IVA por Pagar Compensación EEFF	\$11.980, 44	\$-	\$-	\$-	\$1.283,7 4	\$10.546, 17	\$11.786, 59	\$9.257,6 5	\$10.188, 90	\$10.243, 95	\$13.434, 04	\$15.158, 97	\$13.187, 81	\$3.529, 91		
Beneficios Empleados por Pagar	\$875,80	\$875,80	\$875,80	\$875,80	\$875,80	\$875,80	\$875,80	\$5.684,9 9	\$875,80	\$875,80	\$875,80	\$2.593,3 2				
Participación Trabajadores por Pagar				\$933,25												
Dividendos por Pagar				\$3.044,0 6												
Liquidación por Pagar	\$3.952,1 9	\$3.952,1 9														
IESS por Pagar	\$7.501,9 4															
Inversión Corto Plazo																
Impuesto a la Renta por Pagar				\$10.374, 34												
Gastos no Deducibles	\$238,74	\$232,01	\$244,16	\$230,00	\$237,58	\$230,83	\$206,73	\$210,09	\$201,87	\$223,98	\$240,46	\$210,66				
PréstamoOp.1		\$57.135, 56	\$72.370, 22	\$83.930, 22	\$107.60 6,30	\$110.16 4,20	\$128.83 3,48	\$140.56 5,02	\$151.24 3,36	\$156.28 1,21	\$152.71 3,06	\$141.34 2,25	\$136.28 3,35			
InterésOp.1		\$473,27	\$599,47	\$695,22	\$891,34	\$912,53	\$1.067,1 7	\$1.164,3 5	\$1.252,8 0	\$1.294,5 3	\$1.264,9 7	\$1.170,7 9	\$1.128,8 8			
Total EGRESOS	\$246.13 1,47	\$148.39 2,88	\$152.04 5,42	\$197.66 2,11	\$212.02 3,25	\$223.37 9,53	\$245.08 3,09	\$267.72 9,43	\$264.78 8,53	\$310.42 0,58	\$299.04 9,22	\$274.70 9,64	\$189.56 9,66	\$28.49 9,61		
SALDOFINAL	\$55.733,															

	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11				
Saldo Óptimo	\$55.733,11	\$55.733,11	\$55.733,11	\$55.733,11	\$55.733,11	\$55.733,11	\$55.733,11	\$55.733,11	\$55.733,11	\$55.733,11	\$55.733,11	\$55.733,11				
Diferencia	\$-	\$-	\$-	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$0,00	\$-0,00	\$-0,00	\$0,00	\$0,00	\$-				

Anexo M Punto de Equilibrio en Cantidades y en dólares

	HC	PA	PL
Precio de Venta Unitario	\$ 1,30	\$ 0,75	\$ 4,75
CVU	\$ 0,11	\$ 0,11	\$ 0,11
Ventas	\$780.041,04	\$63.376,15	\$345.103,72
CM	\$ 1,19	\$ 0,64	\$ 4,64
% Participación	59,64%	6,20%	34,16%
CMP	\$ 0,71	\$ 0,04	\$ 1,58
PEQ	460.114		
PEQ Individual	274.430	28.515	157.170
PE\$ Individual	\$356.758,87	\$21.386,05	\$746.556,27
PEQ\$	\$ 1.124.701,19		

Anexo N Análisis de Sensibilidad

Escenario	Probabilidad	Rendimiento	Rendimiento esperado	Riesgo del proyecto	
Optimista	15%	19%	0,029	0,00391	
Normal	70%	14%	0,098	0,00123	
Pesimista	15%	6%	0,009	0,00039	
TOTAL	100%	39%	0,107	0,00554	Varianza
				0,074	Desviación Estándar

Anexo O Análisis de Sensibilidad

Anexo O.1 Caso Pesimista

ESCENARIO PESIMISTA (Se vende sólo el 80% de lo esperado)				
Producción (en Unidades)				
	Prevista	Máxima		
HC	506.624	633.280		
PA	70.946	88.682		
PL	61.608	77.011		
Valor estimado del estándar técnico				
	HC	PA	PL	
Limpieza y preparación de ingredientes	12%	8%	8%	
Pasteurización de frutas	21%	-	-	
Preparación de mezclas	42%	-	-	
Batido	11%	-	-	
Envasado	14%	-	-	
Mezclado y amasado	-	16%	9%	
Fermentación y levado	-	20%	-	
División y formado	-	6%	-	
Horneado	-	50%	40%	
Enfriamiento	-	-	20%	
Decorado	-	-	23%	
Actividad Presupuestada				
Actividad (horas)	HC	PA	PL	Total
Limpieza y preparación de ingredientes	60.795	5.676	4.929	71.399
Pasteurización de frutas	106.391	-	-	106.391
Preparación de mezclas	212.782	-	-	212.782
Batido	55.729	-	-	55.729
Envasado	70.927	-	-	70.927
Mezclado y amasado	-	11.351	5.545	16.896
Fermentación y levado	-	14.189	-	14.189
División y formado	-	4.257	-	4.257
Horneado	-	35.473	24.643	60.116
Enfriamiento	-	-	12.322	12.322
Decorado	-	-	14.170	14.170
Actividad máxima				

Actividad (horas)	HC	PA	PL	Total
Limpieza y preparación de ingredientes	75.994	7.095	6.161	89.249
Pasteurización de frutas	132.989	-	-	132.989
Preparación de mezclas	265.978	-	-	265.978
Batido	69.661	-	-	69.661
Envasado	88.659	-	-	88.659
Mezclado y amasado	-	14.189	6.931	21.120
Fermentación y levado	-	17.736	-	17.736
División y formado	-	5.321	-	5.321
Horneado	-	44.341	30.804	75.145
Enfriamiento	-	-	15.402	15.402
Decorado	-	-	17.712	17.712

Estándar Económico de CIF

	HC	PA	PL	Total
		\$	\$	\$
Costos Variables	\$264.145,61	16.480,37	265.414,67	546.040,65
Costos Fijos	\$ 69.660,82	\$9.755,02	\$8.471,16	\$ 87.886,99

Imputación de los CIF a cada sección de la empresa

	Costos Variables	Costos Fijos
Limpieza y preparación de ingredientes	\$ 50.963,79	\$8.202,79
Pasteurización de frutas	\$ 38.222,85	\$6.152,09
Preparación de mezclas	\$ 76.445,69	\$
Batido	\$ 20.021,49	\$3.222,52
Envasado	\$ 25.481,90	\$4.101,39
Mezclado y amasado	\$ 45.503,39	\$7.323,92
Fermentación y levado	\$ 36.402,71	\$5.859,13
División y formado	\$ 10.920,81	\$1.757,74
Horneado	\$163.812,19	\$
Enfriamiento	\$ 36.402,71	\$5.859,13
Decorado	\$ 41.863,12	\$6.738,00

Estándar económico para los costos fijos

Actividad	Costos	Costos
-----------	--------	--------

	Variables	Fijos
Limpieza y preparación de ingredientes	\$ 0,71	\$0,09
Pasteurización de frutas	\$ 0,36	\$0,05
Preparación de mezclas	\$ 0,36	\$0,05
Batido	\$ 0,36	\$0,05
Envasado	\$ 0,36	\$0,05
Mezclado y amasado	\$ 2,69	\$0,35
Fermentación y levado	\$ 2,57	\$0,33
División y formado	\$ 2,57	\$0,33
Horneado	\$ 2,72	\$0,35
Enfriamiento	\$ 2,95	\$0,38
Decorado	\$ 2,95	\$0,38

Costos Fijos Unitarios			
Actividad	HC	PA	PL
Limpieza y preparación de ingredientes	\$ 0,01	\$0,01	\$ 0,01
Pasteurización de frutas	\$ 0,01	\$ -	\$ -
Preparación de mezclas	\$ 0,02	\$ -	\$ -
Batido	\$ 0,01	\$ -	\$ -
Envasado	\$ 0,01	\$ -	\$ -
Mezclado y amasado	\$-	\$0,06	\$ 0,03
Fermentación y levado	\$-	\$0,07	\$ -
División y formado	\$-	\$0,02	\$ -
Horneado	\$-	\$0,18	\$ 0,14
Enfriamiento	\$-	\$ -	\$ 0,08
Decorado	\$-	\$ -	\$ 0,09
TOTAL	\$ 0,05	\$0,32	\$ 0,34

Costos Variables Unitarios			
Actividad	HC	PA	PL
Limpieza y preparación de ingredientes	\$ 0,09	\$0,06	\$ 0,06
Pasteurización de frutas	\$ 0,08	\$ -	\$ -
Preparación de mezclas	\$ 0,15	\$ -	\$ -
Batido	\$ 0,04	\$ -	\$ -
Envasado	\$ 0,05	\$ -	\$ -
Mezclado y amasado	\$-	\$0,43	\$ 0,24
Fermentación y levado	\$-	\$0,51	\$ -
División y formado	\$-	\$0,15	\$ -
Horneado	\$-	\$1,36	\$ 1,09
Enfriamiento	\$-	\$ -	\$ 0,59

Decorado	\$-	\$ -	\$ 0,68
TOTAL	\$ 0,40	\$2,52	\$ 2,66
	HC	PA	PL
Costo Total Unitario	\$ 0,45	\$2,84	\$ 3,00

COSTO DE SUBACTIVIDAD				
Subactividad	HC	PA	PL	Total
Limpieza y preparación de ingredientes	\$ 1.396,90	\$ 130,41	\$113,25	\$1.640,56
Pasteurización de frutas	\$ 1.230,42	\$ -	\$ -	\$1.230,42
Preparación de mezclas	\$ 2.460,84	\$ -	\$ -	\$2.460,84
Batido	\$ 644,50	\$ -	\$ -	\$ 644,50
Envasado	\$ 820,28	\$ -	\$ -	\$ 820,28
Mezclado y amasado	\$-	\$ 984,09	\$480,70	\$1.464,78
Fermentación y levado	\$-	\$1.171,83	\$ -	\$1.171,83
División y formado	\$-	\$ 351,55	\$ -	\$ 351,55
Horneado	\$-	\$3.111,57	\$2.161,65	\$5.273,22
Enfriamiento	\$-	\$ -	\$1.171,83	\$1.171,83
Decorado	\$-	\$ -	\$1.347,60	\$1.347,60
TOTAL	\$ 6.552,94	\$5.749,45	\$5.275,02	\$ 17.577,40

Anexo 0.2 Caso Base (Normal)

ESCENARIO NORMAL (Se vende el 96% de la mercadería)

Producción (en Unidades)		
	Prevista	Máxima
HC	607.949	633.280
PA	85.135	88.682
PL	73.930	77.011

Valor estimado del estándar técnico			
	HC	PA	PL
Limpieza y preparación de ingredientes	12%	8%	8%
Pasteurización de frutas	21%	-	-
Preparación de mezclas	42%	-	-
Batido	11%	-	-
Envasado	14%	-	-
Mezclado y amasado	-	16%	9%
Fermentación y levado	-	20%	-
División y formado	-	6%	-
Horneado	-	50%	40%
Enfriamiento	-	-	20%
Decorado	-	-	23%

Actividad Presupuestada				
Actividad (horas)	HC	PA	PL	Total

Limpieza y preparación de ingredientes	72.954	6.811	5.914	85.679
Pasteurización de frutas	127.669	-	-	127.669
Preparación de mezclas	255.339	-	-	255.339
Batido	66.874	-	-	66.874
Envasado	85.113	-	-	85.113
Mezclado y amasado	-	13.622	6.654	20.275
Fermentación y levado	-	17.027	-	17.027
División y formado	-	5.108	-	5.108
Horneado	-	42.567	29.572	72.139
Enfriamiento	-	-	14.786	14.786
Decorado	-	-	17.004	17.004

Actividad máxima

Actividad (horas)	HC	PA	PL	Total
Limpieza y preparación de ingredientes	75.994	7.095	6.161	89.249
Pasteurización de frutas	132.989	-	-	132.989
Preparación de mezclas	265.978	-	-	265.978
Batido	69.661	-	-	69.661
Envasado	88.659	-	-	88.659
Mezclado y amasado	-	14.189	6.931	21.120
Fermentación y levado	-	17.736	-	17.736
División y formado	-	5.321	-	5.321
Horneado	-	44.341	30.804	75.145
Enfriamiento	-	-	15.402	15.402
Decorado	-	-	17.712	17.712

Estándar Económico de CIF

	HC	PA	PL	Total
Costos Variables	\$264.145,61	\$16.480,37	\$265.414,67	\$546.040,65
Costos Fijos	\$69.660,82	\$9.755,02	\$8.471,16	\$87.886,99

Imputación de los CIF a cada sección de la empresa

	Costos Variables	Costos Fijos
Limpieza y preparación de ingredientes	\$50.963,79	\$8.202,79
Pasteurización de frutas	\$38.222,85	\$6.152,09
Preparación de mezclas	\$76.445,69	\$12.304,18
Batido	\$20.021,49	\$3.222,52
Envasado	\$25.481,90	\$4.101,39
Mezclado y amasado	\$45.503,39	\$7.323,92
Fermentación y levado	\$36.402,71	\$5.859,13
División y formado	\$10.920,81	\$1.757,74
Horneado	\$163.812,19	\$26.366,10
Enfriamiento	\$36.402,71	\$5.859,13
Decorado	\$41.863,12	\$6.738,00

Estándar económico para los costos fijos

Actividad	Costos Variables	Costos Fijos
Limpieza y preparación de ingredientes	\$0,59	\$0,09

Pasteurización de frutas	\$0,30	\$0,05
Preparación de mezclas	\$0,30	\$0,05
Batido	\$0,30	\$0,05
Envasado	\$0,30	\$0,05
Mezclado y amasado	\$2,24	\$0,35
Fermentación y levado	\$2,14	\$0,33
División y formado	\$2,14	\$0,33
Horneado	\$2,27	\$0,35
Enfriamiento	\$2,46	\$0,38
Decorado	\$2,46	\$0,38

Costos Fijos Unitarios			
Actividad	HC	PA	PL
Limpieza y preparación de ingredientes	\$0,01	\$0,01	\$0,01
Pasteurización de frutas	\$0,01	\$-	\$-
Preparación de mezclas	\$0,02	\$-	\$-
Batido	\$0,01	\$-	\$-
Envasado	\$0,01	\$-	\$-
Mezclado y amasado	\$-	\$0,06	\$0,03
Fermentación y levado	\$-	\$0,07	\$-
División y formado	\$-	\$0,02	\$-
Horneado	\$-	\$0,18	\$0,14
Enfriamiento	\$-	\$-	\$0,08
Decorado	\$-	\$-	\$0,09
TOTAL	\$0,05	\$0,32	\$0,34

Costos Variables Unitarios			
Actividad	HC	PA	PL
Limpieza y preparación de ingredientes	\$0,07	\$0,05	\$0,05
Pasteurización de frutas	\$0,06	\$-	\$-
Preparación de mezclas	\$0,13	\$-	\$-
Batido	\$0,03	\$-	\$-
Envasado	\$0,04	\$-	\$-
Mezclado y amasado	\$-	\$0,36	\$0,20
Fermentación y levado	\$-	\$0,43	\$-
División y formado	\$-	\$0,13	\$-
Horneado	\$-	\$1,14	\$0,91
Enfriamiento	\$-	\$-	\$0,49
Decorado	\$-	\$-	\$0,57
TOTAL	\$0,33	\$2,10	\$2,22

	HC	PA	PL
Costo Total Unitario	\$0,39	\$2,42	\$2,56

COSTO DE SUBACTIVIDAD				
Subactividad	HC	PA	PL	Total
Limpieza y preparación de ingredientes	\$279,38	\$26,08	\$22,65	\$328,11
Pasteurización de frutas	\$246,08	\$-	\$-	\$246,08

Preparación de mezclas	\$492,17	\$-	\$-	\$492,17
Batido	\$128,90	\$-	\$-	\$128,90
Envasado	\$164,06	\$-	\$-	\$164,06
Mezclado y amasado	\$-	\$196,82	\$96,14	\$292,96
Fermentación y levado	\$-	\$234,37	\$-	\$234,37
División y formado	\$-	\$70,31	\$-	\$70,31
Horneado	\$-	\$622,31	\$432,33	\$1.054,64
Enfriamiento	\$-	\$-	\$234,37	\$234,37
Decorado	\$-	\$-	\$269,52	\$269,52
TOTAL	\$1.310,59	\$1.149,89	\$1.055,00	\$3.515,48

Anexo O.3 Caso Optimista

ESCENARIO OPTIMISTA (Se vende todo lo producido)

Producción (en Unidades)		
	Prevista	Máxima
HC	633.280	633.280
PA	88.682	88.682
PL	77.011	77.011

Valor estimado del estándar técnico			
	HC	PA	PL
Limpieza y preparación de ingredientes	12%	8%	8%
Pasteurización de frutas	21%	-	-
Preparación de mezclas	42%	-	-
Batido	11%	-	-
Envasado	14%	-	-
Mezclado y amasado	-	16%	9%
Fermentación y levado	-	20%	-
División y formado	-	6%	-
Horneado	-	50%	40%
Enfriamiento	-	-	20%
Decorado	-	-	23%

Actividad Presupuestada				
Actividad (horas)	HC	PA	PL	Total
Limpieza y preparación de ingredientes	75.994	7.095	6.161	89.249
Pasteurización de frutas	132.989	-	-	132.989
Preparación de mezclas	265.978	-	-	265.978
Batido	69.661	-	-	69.661
Envasado	88.659	-	-	88.659
Mezclado y amasado	-	14.189	6.931	21.120
Fermentación y levado	-	17.736	-	17.736
División y formado	-	5.321	-	5.321
Horneado	-	44.341	30.804	75.145
Enfriamiento	-	-	15.402	15.402

Decorado	-	-	17.712	17.712
Actividad máxima				
Actividad (horas)	HC	PA	PL	Total
Limpieza y preparación de ingredientes	75.994	7.095	6.161	89.249
Pasteurización de frutas	132.989	-	-	132.989
Preparación de mezclas	265.978	-	-	265.978
Batido	69.661	-	-	69.661
Envasado	88.659	-	-	88.659
Mezclado y amasado	-	14.189	6.931	21.120
Fermentación y levado	-	17.736	-	17.736
División y formado	-	5.321	-	5.321
Horneado	-	44.341	30.804	75.145
Enfriamiento	-	-	15.402	15.402
Decorado	-	-	17.712	17.712
Estándar Económico de CIF				
	HC	PA	PL	Total
Costos Variables	\$264.145,61	\$16.480,37	\$265.414,67	\$546.040,65
Costos Fijos	\$69.660,82	\$9.755,02	\$8.471,16	\$87.886,99

Imputación de los CIF a cada sección de la empresa		
	Costos Variables	Costos Fijos
Limpieza y preparación de ingredientes	\$50.963,79	\$8.202,79
Pasteurización de frutas	\$38.222,85	\$6.152,09
Preparación de mezclas	\$76.445,69	\$12.304,18
Batido	\$20.021,49	\$3.222,52
Envasado	\$25.481,90	\$4.101,39
Mezclado y amasado	\$45.503,39	\$7.323,92
Fermentación y levado	\$36.402,71	\$5.859,13
División y formado	\$10.920,81	\$1.757,74
Horneado	\$163.812,19	\$26.366,10
Enfriamiento	\$36.402,71	\$5.859,13
Decorado	\$41.863,12	\$6.738,00
Estándar económico para los costos fijos		
Actividad	Costos Variables	Costos Fijos
Limpieza y preparación de ingredientes	\$0,57	\$0,09
Pasteurización de frutas	\$0,29	\$0,05
Preparación de mezclas	\$0,29	\$0,05
Batido	\$0,29	\$0,05
Envasado	\$0,29	\$0,05
Mezclado y amasado	\$2,15	\$0,35
Fermentación y levado	\$2,05	\$0,33
División y formado	\$2,05	\$0,33
Horneado	\$2,18	\$0,35

Enfriamiento	\$2,36	\$0,38
Decorado	\$2,36	\$0,38

Costos Fijos Unitarios			
Actividad	HC	PA	PL
Limpieza y preparación de ingredientes	\$0,01	\$0,01	\$0,01
Pasteurización de frutas	\$0,01	\$-	\$-
Preparación de mezclas	\$0,02	\$-	\$-
Batido	\$0,01	\$-	\$-
Envasado	\$0,01	\$-	\$-
Mezclado y amasado	\$-	\$0,06	\$0,03
Fermentación y levado	\$-	\$0,07	\$-
División y formado	\$-	\$0,02	\$-
Horneado	\$-	\$0,18	\$0,14
Enfriamiento	\$-	\$-	\$0,08
Decorado	\$-	\$-	\$0,09
TOTAL	\$0,05	\$0,32	\$0,34

Costos Variables Unitarios			
Actividad	HC	PA	PL
Limpieza y preparación de ingredientes	\$0,07	\$0,05	\$0,05
Pasteurización de frutas	\$0,06	\$-	\$-
Preparación de mezclas	\$0,12	\$-	\$-
Batido	\$0,03	\$-	\$-
Envasado	\$0,04	\$-	\$-
Mezclado y amasado	\$-	\$0,34	\$0,19
Fermentación y levado	\$-	\$0,41	\$-
División y formado	\$-	\$0,12	\$-
Horneado	\$-	\$1,09	\$0,87
Enfriamiento	\$-	\$-	\$0,47
Decorado	\$-	\$-	\$0,54
TOTAL	\$0,32	\$2,01	\$2,13

	HC	PA	PL
Costo Total Unitario	\$0,37	\$2,34	\$2,47

COSTO DE SUBACTIVIDAD				
Subactividad	HC	PA	PL	Total
Limpieza y preparación de ingredientes	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
Pasteurización de frutas	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
Preparación de mezclas	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
Batido	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
Envasado	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
Mezclado y amasado	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
Fermentación y levado	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
División y formado	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
Horneado	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
Enfriamiento	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -

Decorado	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
TOTAL	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -

Anexo P. Entrevista al gerente de la empresa con sus respuestas

Nombre del encuestado: Enrique Solano Jaramillo

Cargo: Gerente

1. ¿De qué valor va a ser la inversión planteada en nuevas instalaciones?

Adecuación Sta Anita \$40.000,00

Adecuación Cafetería Matriz \$30.000,00

2. ¿Se realizará alguna inversión en nueva maquinaria?, o ¿se seguirá trabajando con la misma capacidad instalada? De ser el caso que sí, indique el monto.

Compra de un Cuarto Frio para Panadería de Sta. Anita \$30.000,00

Mobiliario y Equipo de Cafetería de Matriz \$15.000,00

3. ¿Cuánto considera de crecimiento en ventas para el año 2024, por gestiones administrativas, tales como planes de marketing y publicidad, asociaciones estratégicas, oferta de nuevos productos, mayor inversión, nuevos puntos de venta propios o con distribuidores?

Se espera un crecimiento del 1% por decisiones administrativas y 1% por mercado normal

4. ¿Cuál es su proyección de ventas totales en dólares \$ en el 2024? ¿Considera que se alcanzará a vender el 100% del inventario producido?

\$ 1'800.000,00 Se venderá entre el 95% y 97% del inventario producido

5. ¿Cuál es el margen de utilidad manejado?

Es del 26,15%, se van a mantener los mismos precios de venta manejados en el 2023 para el 2024.

Anexo Q. Validación del presupuesto mediante exposición ante expertos internacionales

CERTIFICA QUE:

Christian Geovanny Saavedra Abril

Participó en la clase espejo internacional “El presupuesto, factor de competitividad Empresarial, con la ponencia titulada:

Presupuesto vinculado a costos de producción, para el periodo fiscal 2024, para la empresa “Helados La tienda HELATIENDA Cía. Ltda.” en la ciudad de Cuenca y su impacto en la toma de decisiones financieras y de inversión.

Ibagué Colombia, 20 de octubre de 2023

Aracelly Buitrago Mejía
Coordinadora de investigaciones campus Ibagué – Espinal



CERTIFICA QUE:

Paula Sofia Garrido Carmona

Participó en la clase espejo internacional “El presupuesto, factor de competitividad Empresarial, con la ponencia titulada:

Presupuesto vinculado a costos de producción, para el periodo fiscal 2024, para la empresa “Helados La tienda HELATIENDA Cía. Ltda.” en la ciudad de Cuenca y su impacto en la toma de decisiones financieras y de inversión.

Ibagué Colombia, 20 de octubre de 2023

Aracelly Buitrago Mejía
Coordinadora de investigaciones campus Ibagué – Espinal