

**REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA EDUCACIÓN UNIVERSITARIA
INSTITUTO UNIVERSITARIO JESÚS OBRERO
EXTENSIÓN BARQUISIMETO**

**ESTRATEGIAS PARA CONTROLAR LA ESTRUCTURA DE COSTOS
EN EL EMPRENDIMIENTO TUS DULCES DEL CIELO**

**Autora: Andreina Guédez
Asesora: Yosmary Araujo**

Barquisimeto, diciembre del 2022



**REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA EDUCACIÓN UNIVERSITARIA
INSTITUTO UNIVERSITARIO JESÚS OBRERO
EXTENSIÓN BARQUISIMETO**

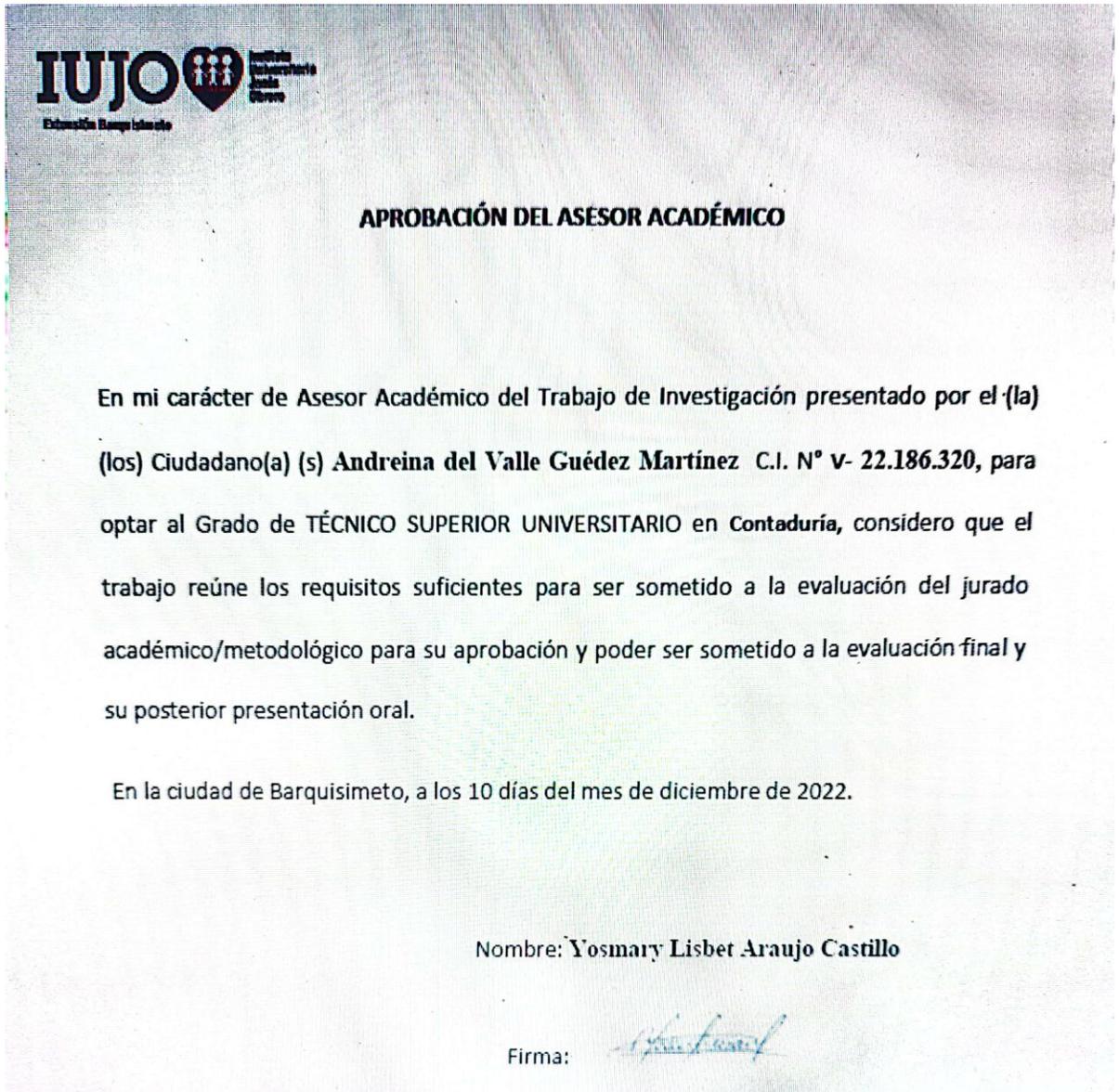
**ESTRATEGIAS PARA CONTROLAR LA ESTRUCTURA DE COSTOS
EN EL EMPRENDIMIENTO TUS DULCES DEL CIELO**

Trabajo Especial presentado como requisito para optar al grado de Técnico Superior
en Contaduría

AUTORA: Andreina Guédez

Barquisimeto, diciembre del 2022

APROBACIÓN DEL ASESOR ACADÉMICO



REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA EDUCACIÓN UNIVERSITARIA
INSTITUTO UNIVERSITARIO JESÚS OBRERO
EXTENSIÓN BARQUISIMETO

VEREDICTO



VEREDICTO

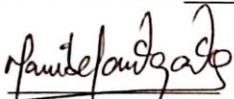
Quienes suscribimos, Prof. Yosmary Araujo C.I.: V-11.791.516 (Asesor Académico); Profe Marisabel Gallardo C.I.: V-13.566.864 (Jurado), Prof. Glennimar Carreño (a) C.I.: V-18.262.221 (Jurado), designados por la Coordinación Académica, con la aprobación de la Dirección del Instituto Universitario Jesús Obrero, Extensión Barquisimeto, para examinar el Trabajo Especial de Grado de la Carrera: Contaduría de (la) Br.: Andreina del Valle Guédez Martínez C.I.: V-22.186.320

Titulado: ESTRATEGIAS PARA CONTROLAR LA ESTRUCTURA DE COSTOS EN EL EMPRENDIMIENTO TUS DULCES DEL CIELO

Hacemos constar que hoy, 14 de Diciembre del 2022.

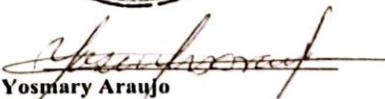
Nos reunimos en la sede del instituto para evaluar y calificar dicho trabajo y decidimos otorgarle: Calificación en %: (98) equivalente a Veinte (20) puntos

Expresión Cualitativa: Excelente


Prof. (a) Marisabel Gallardo
Jurado
C.I.: V-13.566.864




Prof. (a) Glennimar Carreño
Jurado
C.I.: V-18.262.221


Prof. Yosmary Araujo
Asesor
C.I.: V-11.791.516

DEDICATORIA

Con todo mi amor dedico mi Trabajo Especial de Grado a Dios quién ha sido mi amigo fiel, mi refugio y el dador de mis capacidades y habilidades. Para él toda la honra y la gloria por siempre.

A mis Padres Carlos y Haydee por el apoyo incondicional, el amor brindado, que es el más puro y bonito. Son mi ejemplo a seguir y lo más valioso e importante en mi vida.

A mi Hermano Ángel Guédez por ser el mejor hermano. Brindándome su apoyo y siempre recordándome lo capaz que soy.

A mi novio por apoyarme y motivarme cada día. Por llenarme de alegrías en los momentos donde más lo necesitaba.

A todos mis familiares y amigos que siempre me han brindado algún consejo o un gesto de motivación

Andreina Guédez

AGRADECIMIENTO

Primeramente, agradezco a Dios por su amor infinito y misericordioso que día a día derrama sobre mí y mi familia. Gracias a él he logrado muchos éxitos y éste es uno de ellos. Dios es bueno siempre, me acompaña en cada paso que doy. Aprendí a levantarme gracias a su presencia y su eterno amor.

A mis padres Carlos y Haydée. Gracias a ellos he podido alcanzar mis metas. Ustedes me han dado mucho amor, un excelente ejemplo el cual valoro mucho. Eternamente agradecida con Dios por regalarme a los mejores padres y con ustedes por amarme incondicionalmente. Los amo infinitamente y éste logro es de ustedes también.

A mi hermano gemelo por apoyarme cada día, ser mi consejero y también un amigo. Gracias por amarme y brindarme motivación, y la ayuda en los momentos más importantes. Infinitamente agradecida con Dios por regalarme al mejor hermano y tener la bendición de ser morocha.

A mi novio, por ayudarme y acompañarme en éste momento tan importante para mí. Gracias por brindarme la motivación necesaria para seguir adelante. Por facilitarme las herramientas que me permitieron avanzar en cada momento y transmitirme seguridad, confianza en cada paso que daba. Gracias por creer en mis capacidades desde el primer día que inicié la carrera.

Al instituto universitario Jesús Obrero por apoyarme en mi formación y brindar una educación de calidad. Gracias por siempre estar prestos a las inquietudes y dificultades que todo estudiante en algún momento llega a tener.

A mi asesora Yosmary Araujo por aceptar guiarme en mi trabajo especial de grado. Le agradezco por su esmero, paciencia, motivación, y su excelente ayuda. Gracias a sus valiosas sugerencias, aportes y conocimientos se logró avanzar de una manera satisfactoria. Inmensamente agradecida con usted.

A mi jurado académico y metodológico, las profesoras Marisabel Gallardo y la profesora Glennimar Carreño gracias por brindarme su apoyo y sus conocimientos en ésta etapa tan importante para mí. Inmensamente agradecida con ustedes.

Andreina Guédez

INDICE GENERAL

VEREDICTO	iii
.....	iv
DEDICATORIA	v
....	vi
AGRADECIMIENTO	vii
....	vii
ÍNDICE	i
GENERAL	ix
LISTA DE CUADROS	1
LISTA DE GRAFICOS	
RESUMEN	
.....	
INTRODUCCIÓN	
.....	
MOMENTO I SITUACIÓN OBJETO DE ESTUDIO	4
Descripción detallada de la situación objeto de estudio.....	4
Objetivos.....	9
General.....	9
Específicos.....	9
Justificación e importancia.....	9
Alcance.....	10
MOMENTO II. SOPORTE CONCEPTUAL	12
Antecedentes.....	12
Bases teóricas.....	16
Sustentación legal.....	26
Sistema de Variables.....	28

MOMENTO III. ORIENTACIÓN	31
PROCEDIMENTAL	31
Naturaleza de la	32
Investigación.....	33
Población y	34
muestra.....	
Técnicas e instrumentos de recolección de	
datos.....	
Estrategias procedimentales de desarrollo de la investigación.....	
MOMENTO IV. RESULTADOS DE LA	35
INVESTIGACIÓN	35
Resultados de la	51
investigación.....	
Propuesta	
.....	
MOMENTO V. CONCLUSIONES Y	64
RECOMENDACIONES	64
	65
Conclusiones.....	
Recomendaciones.....	
REFERENCIAS	67
..	69
ANEXOS	
..	

LISTA DE CUADROS

CUADRO		p.p.
1	Operacionalización de la variable.....	29
2	Cantidad de producto.....	35
3	Cantidad de materiales.....	37
4	Costo de la mano obra.....	38
5	Costos indirectos de fabricación.....	39
6	Conocimiento de los procesos.....	40
7	Definición de los procesos para elaborar cada producto.....	41
8	Estructura de costos para la elaboración de cada producto.....	42
9	Actualización de la estructura de costos	43
10	Pasos para elaborar una estructura de costos.....	44
11	Distribución del costo de la materia prima.....	46
12	Distribución del costo de la mano de obra directa.....	47
13	Distribución de los costos indirectos de fabricación.....	48
14	Ingresos mensuales percibidos.....	49
15	Estructura de costos.....	52
16	Estructura de costos.....	53

LISTA DE GRÁFICOS

GRÁFICO		p.p.
1	Cantidad de productos.....	36
2	Cantidad de materia prima.....	37
3	Costo de la mano de obra.....	38
4	Costos indirectos de fabricación.....	39
5	Conocimiento de los procesos.....	40
6	Definición de los procesos para elaborar cada producto.....	41
7	Estructura de costos para elaborar cada producto.....	42
8	Actualización de la estructura de costos.....	43
9	Pasos para elaborar una estructura de costos.....	45
10	Distribución del costo de la materia prima.....	46
11	Distribución del costo de la mano de obra directa.....	47
12	Distribución de los costos indirectos de fabricación.....	48
13	Ingresos mensuales percibidos.....	49

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA EDUCACIÓN UNIVERSITARIA
INSTITUTO UNIVERSITARIO JESÚS OBRERO
EXTENSIÓN BARQUISIMETO

ESTRATEGIAS PARA CONTROLAR LA ESTRUCTURA DE COSTOS
EN EL EMPRENDIMIENTO TUS DULCES DEL CIELO

Autora: Andreina Guédez

Asesora Académica: Yosmary Araujo

Fecha: Noviembre 2022

RESUMEN

Esta investigación tuvo como fin plantear estrategias para controlar la estructura de costos del emprendimiento tus Dulces del Cielo. Se enmarca en el paradigma positivista, es de tipo descriptivo, con diseño de campo, debido a que busca caracterizar un hecho, fenómeno, individuo o grupo, con el objeto de establecer su estructura o comportamiento, en la misma, la investigadora obtiene la información directamente de la población, pero no altera las condiciones existentes. Se utilizó como técnicas de recolección de información la encuesta, apoyándose del instrumento de recolección de información; denominado cuestionario. Este fue aplicado a tres (3) personas que conforman el total de la población. El cuestionario contiene preguntas cerradas, con trece (13) ítems específicos con alternativa de respuesta dicotómica (si/no). Luego de recolectada, analizada e interpretada, la información. Se concluye que todo el personal conoce la cantidad de productos que se realizan, lo cual permite dar respuestas asertivas a los clientes, se evidencia un claro conocimiento en el costo de la materia prima, lo cual favorece al emprendimiento, permitiendo de ésta manera manejar una información real y precisa, se percibe que se tienen claros los procesos a ejecutar en la elaboración de cada producto, los encuestados indican que se tiene establecida la estructura de costos, pero no se actualiza constantemente, indican conocer los pasos para elaborar la estructura de costos, plantean ausencia de conocimientos referentes a los ingresos percibidos mensualmente. Se recomienda implementar talleres de formación al personal, atinentes a la distribución de los costos, considerando cada uno de sus elementos, como lo son materia prima, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación, de igual forma, se rediseña la estructura de costos y se invita a mantenerla actualizada.

Descriptores: Estrategias Administrativas, Contabilidad de Costos, Estructura de Costos, Emprendimiento.

INTRODUCCIÓN

Actualmente los emprendimientos ocupan un lugar importante en el mundo de los negocios, ya que, luego de partir de una idea inicial, a través de una decisión, abordan un proyecto empresarial que les permite insertarse en el mercado bajo algunas modalidades, ya sea fabricando un producto o prestando un servicio. Es de resaltar que, los emprendimientos buscan desarrollar nuevos negocios, con el firme propósito de satisfacer las necesidades de la población, permiten a su vez incrementar la productividad y generar mayor parte del empleo. Estos deben enfrentarse a grandes retos, como lo son mantener el crecimiento sostenido de la empresa, garantizar el servicio al cliente de calidad, emanar productividad de forma constante, erradicar las fallas en la comunicación de clientes externos e internos.

En este orden de ideas, se resalta que, el emprendimiento “Tus Dulces del Cielo”, no escapa a estos retos, debido a la ausencia de estrategias para Controlar la Estructura de Costos, lo cual, representa una debilidad en los controles administrativos y operativos del emprendimiento. Dicha situación da vida a este trabajo de investigación, en el cual se busca subsanar la problemática existente, persiguiendo como objetivo general plantear estrategias para controlar la estructura de costos del emprendimiento tus Dulces del Cielo. Aspirando con ello, que el emprendimiento tenga oportunidad de mercado, sea rentable y de beneficio a la sociedad.

Según Polimeni (1994), manifiesta que, "los materiales o suministros son los elementos básicos que se transforman en productos terminados a través del uso de la mano de obra y los costos indirectos de fabricación en el proceso de producción, los materiales pueden ser directos o indirectos" (p.4). Cabe destacar que, el establecer un control de costos en el emprendimiento, permitirá asegurar un buen manejo del capital de trabajo. Destacando que, el capital de trabajo es el activo más importante de la organización, debido a que, este representa el dinero con el que se sustentan los costos y las actividades principales del emprendimiento. Al dar cumplimiento al objetivo general de esta investigación, se estarán poniendo en práctica una serie de acciones, planificadas, en

Concordancia con los recursos y la situación actual, con el fin de, pasar de una situación actual a una futura, exitosa.

Asimismo, el controlar los costos en cualquier emprendimiento, ayudará a identificar los elementos que integran estos costos, materiales, mano de obra, costos indirectos de fabricación, que proporción se asigna a cada unidad de producto, y también diferenciar de los gastos, y determinar su rentabilidad en función de los precios de mercado. De igual manera, permitirá fijar precios de venta al público, contar con una utilidad real, competir en el mercado y lo más importante sobrevivir, crecer y desarrollarse en el tiempo. La optimización de la estructura de costos busca la manera de hacer más cosas, pero gastando menos, para lograrlo se debe optimizar los costos revisando todos los procesos de la empresa, sean estos financieros, comerciales, procesos de compras, gestión de inventarios, entre otros.

Para exponer la presente investigación es necesario estructurarla tomando en consideración los siguientes momentos que se describen a continuación

La presente investigación se estructura en cinco (5) momentos, los cuales se especifican a continuación:

En cuanto al momento I: Comprende la Situación Objeto de Estudio, integrado por la descripción detallada de la situación objeto de estudio, donde se hace una descripción de la problemática se establecen los objetivos general y específicos de la investigación, las razones que lo justifican, así como los alcances y delimitación del estudio.

El momento II: Ocupa a este punto, titulado Soporte Conceptual, la reseña de los antecedentes, bases teóricas y sustentación legal que sirvió de sustento y orientación para analizar la realidad, así como guiar la interpretación de resultados y la operacionalización de la variable.

Seguidamente en el momento III: Denominado Orientación Procedimental, se especifica la naturaleza de la investigación, paradigma, enfoque, tipo de investigación, estrategias procedimentales de desarrollo de la investigación.

De igual forma, el momento IV: Se comparten en este espacio, los resultados de la Investigación, se expone y explica detalladamente el análisis e interpretación de los

resultados organizados en cuadros y los gráficos, originados de las respuestas a las preguntas realizadas en el instrumento de recolección de información.

En el momento V: En este espacio se reflejan las conclusiones a las cuales se llegó en la investigación, de igual forma, plasma las recomendaciones pertinentes para resolver el problema objeto de estudio. Con ello, se emanan respuestas a las interrogantes que se plantean al comienzo del estudio.

Por último, se presentan las referencias bibliográficas y el conjunto de anexos utilizados para el proceso de investigación.

MOMENTO I

SITUACIÓN OBJETO DE ESTUDIO

Descripción detallada de la situación objeto de estudio

Los emprendedores de hoy en día son personas que cambian sus ideas en propuestas beneficiosas y rentables, para ello, se requiere de personas visionarias, disciplinadas, responsables, arriesgadas, talentosas, con capacidad de iniciar cambios como innovar para así generar bienes y servicios de una manera creativa explorando nuevos mercados. Según Burns (2016), “los emprendedores, por lo tanto, crean nueva demanda o encuentran nuevas formas de explotar los mercados existentes; identifican una oportunidad comercial y luego la explotan “(p. 3). En tal sentido, los emprendedores estimulan el progreso y el crecimiento en el mercado generando demanda laboral, con la finalidad de reducir el desempleo, dinamizar la estructura productiva e incrementar el nivel de producción.

En la actualidad, la captación de la sociedad en relación a los emprendedores ha mejorado puesto que ven el emprendimiento como una opción de carrera siendo cada vez más atractiva a nivel mundial, puesto que existe la necesidad de muchas personas de lograr su independencia y estabilidad económica. En el mismo orden de ideas, Global Entrepreneurship Monitor Ecuador (2019), indica que “Ecuador es una de los países con mayor índice de emprendedores de América Latina: alrededor del 30% de la población tiene un trabajo nuevo o existente “(p.4). Por otro lado, Borja (2021), manifiesta “El país se caracteriza por ser emprendedor, debido a que 15% de los adultos son propietarios de negocios predeterminados, lo que posiciona a Ecuador como uno de los países más emprendedores del mundo (p. 2). Lo antes mencionado, refleja que los ecuatorianos están orientados a obtener mayores ingresos, a tener independencia económica y la satisfacción de necesidades.

En el mismo orden de ideas, el 70% de los adultos en Perú señala que la sociedad otorga un elevado nivel de prestigio a los emprendedores; cabe destacar que, es bastante parecido el porcentaje al promedio de toda la población mundial. Aunado a esto, un 40% de los peruanos manifiesta que intentará abrir un negocio en los próximos 3 años. Según

Conexión Esan (2016), "Con frecuencia se tiene la percepción errónea de que la mayoría de los emprendedores en las economías menos desarrolladas han sido motivados por la necesidad" (p.3). Cabe destacar que, una idea de negocio puesta en marcha rápidamente, limitada a la rigurosidad y dirigida a la generación de ingresos inmediatos es lo que se conoce como emprendimiento por necesidad.

Manifiesta Banesco Contigo (2022), "Banesco Banco Universal estableció una alianza con la Fundación de Economía Social (Emprende BQTO), para impartir el Programa de Formación para Microempresarios a cerca de 500 emprendedores barquisimetanos ". El curso ofrece las herramientas necesarias para que los participantes alcancen la eficiencia productiva de sus negocios con la obtención de conocimientos prácticos, administrativos, gerenciales y tecnológicos. Dicha información, genera satisfacción en todos los barquisimetanos, este curso ofrece a los emprendedores las herramientas necesarias para lograr la eficiencia productiva de sus negocios.

Por otro lado, Kirzner (1997), manifiesta que "las oportunidades existen previamente y de forma independiente su descubrimiento por un emprendedor "(p.10). Aunado a ello surge el emprendimiento por oportunidad, se basa en la constitución empresarial la cual se caracteriza por desarrollar soluciones a las necesidades que fueron reconocidas en el mercado por un posterior análisis y una investigación con un modelo estructurado que busca satisfacer las necesidades y los problemas de los clientes, sin embargo, existe una proyección más real en el plan de ingresos. Además, se resaltan tres dimensiones en el potencial del emprendimiento unas de ellas son las fuerzas internas, la personalidad emprendedora y fuerzas externas.

Seguidamente plantea Ordoñez (2020), en esa misma línea, definen al emprendimiento como: "La Actividad que impulsa al mejoramiento de la calidad de vida de la población por sus implicaciones con la generación de ingresos" (p.3). Si bien es cierto, que los emprendimientos podrían generar ingresos, estabilidad económica, es preciso mencionar que los resultados requieren tiempo, es decir, es preciso tener paciencia, valentía para afrontar las dificultades que todo emprendedor se le presente en el camino.

Para Correa (2022), “Cada vez son más los venezolanos que buscan nuevos modelos de negocios para generar mejores ingresos y cubrir las demandas del mercado” (p.1). Lo antes mencionado, genera satisfacción porque el emprendimiento en Venezuela ha surgido, mejorando la productividad del país, y de ese modo ayudar en el proceso de convertir todas las ideas en algo tangible. Además, se visualiza muchos talentos e ideas novedosas descubriendo el potencial y lo increíble que puede ser un verdadero emprendedor ya que dentro de las carencias o dificultades que se le puedan presentar va a saber aprovechar las restricciones y la crisis para proponer soluciones a esos problemas.

Según Angulo (2021), manifiesta que “Conocer a detalle la estructura de costos de cualquier producto, o en su defecto de cualquier negocio, es un factor indispensable para que, independientemente de su tamaño, pueda tener rentabilidad” (p.1). En medio de este panorama, es preciso mencionar que, para mantener las finanzas en un emprendimiento es necesario tener la estructura de costos al día, es la herramienta obligatoria, ya que, permite visualizar y organizar a detalles los costos reales, brindando un panorama inicial para garantizar si el proyecto es rentable y sostenible en el tiempo.

Además, ayuda a visualizar cómo marcha el negocio para poder tomar las mejores decisiones. Es importante mencionar que los siguientes elementos se deben tomar en cuenta: tipos de costos, porcentajes, producto, clientes, ente otros, ya que una exitosa gestión empresarial depende de los cálculos, es decir si se establecen precios de ventas sin determinar si este cubre el costo real, la rentabilidad del negocio se verá afectada de manera que el negocio no prospere.

De igual manera, Bassó (2022), indica que “hoy en día toda empresa debe focalizar sus objetivos en buscar la máxima eficiencia, reducir al máximo sus costos, alcanzar la excelencia en calidad y presentar precios competitivos, disponer de todos los sistemas de costos e información” (p. 1). Es decir, se debe tener claro el costo por la compra de insumos, el pago de la mano de obra, los gastos en la producción, y otros gastos que pueda tener el negocio, debido que los costos y los gastos se suele tomar como sinónimos, pero en contabilidad difieren sustancialmente. Es decir, una diferencia considerable en ellos es que los costos son considerados como inversiones, ya que, se espera que vuelvan como forma de

ganancias, en cambio los gastos son los que permiten el correcto funcionamiento de la empresa, pero que no se encuentran directamente relacionados con las ganancias.

Por lo aunado anteriormente, es preciso mencionar, el grave problema de vender por menos de lo que corresponde, es necesario tener claro los costos implicados en la producción del producto o servicio que se ofrece. Desde lo más sencillo hasta los costos menos tangibles. Cabe destacar que, en la estructura de costos se debe sumar todos los gastos, y los costos asociados a cada proceso. Cabe destacar que, muchos emprendedores no suman los gastos de luz, agua, arriendo o simplemente tienen dificultad para determinar un precio real por lo que cuesta. Por su parte, Miranda (2021), “Señala demasiadas veces he visto cómo el plan de negocios no incluye los gastos en que una empresa incurrirá después de la fase de arranque” (p. 1). Es por ello, que es de suma importancia incluir todos los elementos en la estructura de costos, cada uno es relevante y ejerce su función en la misma.

Otro punto importante, es definir el costo de la mano de obra. Por otro lado, un error común es colocar los precios de los productos o servicios guiándose por la competencia, es bueno ver los precios para comparar, y de ésta manera tener una idea de los precios que tienen la competencia. Es preciso recalcar que, cada negocio es diferente, y las ventajas en los costos varían. Manifiesta Muñoz (2019), “Para crear una estrategia de precio de un producto basada en el precio de la competencia primero deberás encontrar el producto rival que sea idéntico” (p. 1). Es decir, se requiere de una buena estrategia de precios, para poder tener un impacto directo y rápido en el resultado del negocio.

Ahora bien, Conexión Esan (2018), “Para el cálculo de los costos se debe seguir los siguientes pasos: Crear una lista de acciones y tareas, realizar una estimación temporal, calcular los costos laborales internos, calcular los costos de la mano de obra externa, entre otros”. La estructura de costos es la base para el éxito del negocio ya que en ella se refleja si el proyecto va en la dirección correcta. Así mismo la rentabilidad del negocio dependerá de los cálculos y del sistema de control de gastos y costos que se lleve día a día, ya que es un trabajo que requiere dedicación, orden, disciplina e inteligencia para saber manejar los recursos disponibles e implementar satisfactoriamente las técnicas de actualización de estructuras de costos necesarias para lograr tal fin.

Además, tus dulces del cielo es un emprendimiento, el mismo nace como búsqueda de superación personal. Se trata de una idea que surgió en base a una inversión adquirida en el año 2018, cabe destacar que, antes de la inversión existía el agrado por preparar tortas y postres en el cual las personas cercanas lo veían como un hobby más que un posible negocio. Este emprendimiento es liderado por: Andreina Guédez que lleva a sus clientes la elaboración de tortas, dulces y postres que se adapten a los gustos y necesidades del consumidor. Ofrece Torta Bizcocho, marmoleada, la otra estrella es la torta de auyama, es deliciosa porque es tipo quesillo, también se ofrece torta de piña, de chocolate con una rica cobertura de chocolate con chispas de chocolate, porquercitos, trufas, galletas, alfajores. Los productos son al detal y al mayor con excelentes precios.

Tus dulces del cielo, ha cumplido parte de sus objetivos como la inversión de implementos necesarios para la producción, y la innovación en sus productos, la misma presenta algunas dificultades, que se deben primordialmente a la ausencia de experiencia en la estructura de costos, no se poseen estrategias para controlar la estructura de costos, por la razón ya mencionada anteriormente. Como posible solución se plantea la idea de formular estrategias para controlar estructuras de costos, de dicho emprendimiento, teniendo en consideración realizar la actualización de una forma semanal, mensual, y trimestral, así mismo toda la información de utilidad para el crecimiento y desarrollo del emprendimiento.

De igual forma, no se actualizan en su totalidad los costos, es por ello, que si se mejora la estructura de costos se puede mejorar la rentabilidad del negocio, buscando incrementar los ingresos y disminuir los egresos, también se tomarán las mejores decisiones tanto operativas como estratégicas.

Siguiendo, con respecto a la problemática el negocio necesita implementar un método de actualización de costos, llevarlos digitalmente, de una manera ordenada y más formal. Como seguimiento de las ideas anteriores, se establecen las siguientes interrogantes:

¿Cuáles son los costos en los que se incurren en la producción de tortas del emprendimiento Tus Dulces del Cielo?

¿Existe un control de los costos en la producción de tortas del emprendimiento Tus Dulces del Cielo?

¿Cómo controlan los costos en la producción de tortas del emprendimiento Tus Dulces del Cielo?

Objetivos de la Investigación

General

Plantear estrategias para controlar la estructura de costos del emprendimiento tus Dulces del Cielo.

Específicos

Determinar cuáles son los costos en los que se incurren en la producción de tortas del emprendimiento Tus Dulces del Cielo.

Analizar cómo se controlan los costos en la producción de tortas del emprendimiento Tus Dulces del Cielo.

Formular estrategias para controlar la estructura de costos del emprendimiento tus Dulces del Cielo.

Justificación de la Investigación e Importancia

Manifiesta Sampieri (2016), además de los objetivos y las preguntas de investigación es necesario justificar el estudio exponiendo sus razones. La mayoría de las investigaciones se efectúan con un propósito definido, no se hacen simplemente por capricho de una persona; y ese propósito debe de ser lo suficientemente fuerte para que justifique su realización.

En virtud de lo anterior, las investigaciones tienen un propósito y ese elemento es el que se debe tomar en cuenta para señalarlo, de la misma manera exponer las razones y motivos que impulsaron a trabajar con la problemática en estudio. La justificación es muy importante en el trabajo especial de grado ya que en ella se refleja los propósitos de la investigación en estudio. En este caso la presente investigación se justifica puesto que se genera conocimiento científico comprobable con respecto a la realidad que existe en el emprendimiento tus dulces del cielo. Se busca implementar estrategias para controlar la

estructura de costo, ya que el negocio carece de herramientas para realizar las actualizaciones de las estructuras de costos.

Por el otro lado, desde el punto de vista metodológico, el trabajo sirve como punto de partida para la realización de trabajos similares. En este mismo orden de ideas se puede decir que, el trabajo en proceso puede representar para el emprendimiento tus dulces del cielo un aporte significativo, mejorando la productividad y rentabilidad a largo plazo. Además, el desarrollo de la presente investigación sirve de base para los futuros estudiantes de la carrera contaduría y también en la carrera administración de empresas, de ésta manera se busca potenciar búsquedas futuras debido a la importancia del tema.

También se pretende motivar a los estudiantes en las carreras antes mencionadas, a los emprendedores y orientarlos a resolver la problemática que pueda tener su emprendimiento. Además, todas aquellas personas que se sientan identificados con el tema de investigación. En este sentido la importancia de la presente investigación radica en formular estrategias para controlar la estructura de costos, ya que, se busca poder incrementar los ingresos, tomar las decisiones correctas en las inversiones y en toda la parte estratégica y operativa.

Alcance de la Investigación

Según Arteaga (2022), el alcance del estudio, también conocido como el ámbito de una investigación, se define al inicio del proyecto de investigación antes de que comience la recogida de datos. Los investigadores lo utilizan para establecer los límites y las limitaciones dentro de los cuales se realizará el estudio.

Siguiendo lo antes mencionado, se debe destacar que, en los trabajos de investigación es importante tener definido el alcance porque es lo que delimita el problema en estudio, aunado también a que se define la línea de investigación, existen diferentes formas de abordar los trabajos de investigación, pero siempre se debe tomar en cuenta el objetivo que se desea estudiar y de allí ver si se mostrará datos cualitativos, cuantitativos o ambos si lo requiere. Aunado a lo antes mencionado se deben tener las limitaciones claras que tanto se va a abordar porque si bien es cierto, que en los emprendimientos existen dificultades, es allí

donde se debe decidir qué problema abordar según en el orden de importancia que exista o simplemente lo más conveniente para ese momento.

Esta investigación tiene por objeto “plantear estrategias para controlar la estructura de costos del emprendimiento tus Dulces del Cielo”, el mismo se llevará a cabo en el periodo II-2022 del semestre académico, el cual debe ir en sintonía con las semanas establecidas en el TEG. Este proceso investigativo llevado a cabo en el emprendimiento tus dulces del cielo, tiene por alcance establecer estrategias para controlar la estructura de costos que le permitan mejorar la rentabilidad y gestionar de una manera efectiva la materia prima, para así aumentar los ingresos y disminuir los egresos. Por lo cual, sus resultados y análisis estarán enfocados exclusivamente a las necesidades que se presenten en la estructura de costos para así optimizar las ganancias de dicho emprendimiento.

Por lo antes planteado, se espera que, el negocio logre consolidar los objetivos planteados y que se implementen en el emprendimiento para obtener lo que se desea obteniendo mayores posibilidades de crecimiento. Esta investigación se vincula con la línea de investigación de la carrera de Contaduría titulada “Contabilidad de Gestión Sostenible”, destacando que, dicha línea busca resaltar la importancia de incorporar el Desarrollo Sostenible en las empresas, a través del ejercicio de la profesión contable.

MOMENTO II

Soporte Conceptual

Según Leal (2017), el soporte conceptual corresponde a los supuestos teóricos relacionados con la argumentación del diseño de prueba, los cuales en correspondencia con la estrategia metodológica de la investigación darán lugar a los distintos resultados teóricos y empíricos a los que llegue el estudio.

Además de ello, el soporte conceptual o teórico permite orientar las búsquedas del investigador e identificar la metodología necesaria y, por otro lado, permite el consentimiento del investigador y el lector al respecto del lenguaje y los conceptos manejados. Por ello, una investigación requiere un conocimiento teórico que amplíe, integre y explique el área de los fenómenos de estudio con la descripción del problema y sus relaciones mutuas, es por ello que se busca antecedentes, teorías, documentales, blogs, informes científicos, como forma de sustentación, de la investigación desarrollada.

Antecedentes

Manifiesta García (2022), los antecedentes de investigación son todos aquellos trabajos de investigación que preceden al que se está realizando. Es decir, son los trabajos de investigación realizados, relacionados con el objeto de estudio presente en la investigación que se está haciendo. Por ejemplo, si el trabajo trata sobre el inventario, sus antecedentes tienen que ver con investigaciones previas relacionadas con el inventario y que orienten al cumplimiento de los objetivos de la investigación que se realiza.

En base a lo anteriormente señalado, se debe tener en cuenta, que los antecedentes son también llamados “estados de la cuestión” son el conjunto de estudios previos que se realizaron, estos pueden ser de índole: nacional, regional o internacional. Es de resaltar que, la importancia de los antecedentes radica en que ellos conectan la introducción con el tema de investigación y permite el flujo lógico de las ideas, es decir, permiten al lector comprender las razones de realizar dicha investigación. Los mismos deben ser agrupados de acuerdo con las variables que tiene el tema de investigación. En este caso, se recomienda que las investigaciones sean escritas considerando desde las recientes a las más antiguas.

En el ámbito internacional Quispe E. (2018), realizó un trabajo de investigación para la Universidad Señor de Sipán, Pimentel, Perú titulado: “**Estructura de Costos para Fijar el**

Precio de Venta del Café de la Cooperativa de Servicios Múltiples Sol & Café Ltda. Jaén 2018", trabajo de grado presentado para optar al grado académico profesional de Bachiller en Administración, su objetivo general fue: "Proponer una estructura de costos para determinar el precio de venta del café en la cooperativa de servicios múltiples sol & café Ltda", la investigación se desarrolló bajo el tipo de investigación descriptiva, y el diseño de la investigación es no experimental, la población hace referencia a cuatro trabajadores de la cooperativa de servicios múltiples sol & Café Ltda. Jaén 2018. La muestra está conformada por la gerente y el contador de la cooperativa de servicios múltiples sol & Café Ltda. Jaén 2018.

Dicho investigador utilizó como técnica de recolección de datos la entrevista y el análisis documental, lo que le permitió obtener la información para diagnosticar el problema existente. La investigación tuvo como conclusión que la cooperativa agraria cafetalera, no cuenta con políticas sobre costos para fijar sus precios, tales deficiencias son reflejadas con mayor énfasis en el área de ventas generando desorden y confusión, lo cual, conlleva a que los agricultores no estén obteniendo las ganancias que corresponden. Por ello, proponen aplicar una estructura de costos para determinar el precio de venta del café en la cooperativa de servicios múltiples sol & Café Ltda. Jaén 2018, con el fin de aplicar un precio justo al café para que los socios puedan obtener mejor ganancia y así producir un café de calidad. Este antecedente se vincula con el presente trabajo, ya que toca el tema de estructura de costos, el cual, es de suma importancia ya que, constituye una importante herramienta para llevar la información de una manera ordenada, sistematizada y estructurada.

Seguidamente, en el entorno internacional Pastrano K. (2018), presento su trabajo de investigación para la universidad de Guayaquil, Ecuador titulado: "**Diseñar un Sistema de Costo por Órdenes de Producción de Dulces, Pasteles Tortas Radu S.A** ", trabajo de grado presentado para optar por el título de contador público autorizado, su objetivo general fue: "Diseñar un sistema de costos por órdenes de producción para la empresa dulces pasteles y tortas Radu S.A., la investigación fue de tipo exploratoria, descriptiva y explicativa. El diseño de investigación que se utilizó fue de campo, debido a que la recolección de información fue obtenida en el lugar de los hechos, el investigador se apoyó en un análisis de tipo cuantitativo,

lo cual, le permitió realizar una evaluación estadística y así determinar la posibilidad de lograr la asignación de costos.

En cuanto a la población, hace referencia a 122 trabajadores de la empresa, cuya muestra está conformada por 25 personas en función de las responsabilidades del departamento de producción y administrativo que implican la toma de decisiones. Las técnicas utilizadas para la recolección de datos fueron entrevistas y encuestas. Dentro de las conclusiones arrojadas, el investigador determinó que, la empresa Dulces Pasteles y Tortas Radu S.A., no tiene implementado un adecuado sistema de contabilidad de costo que proporcione con claridad y veracidad los costos de producción, por ende, la entidad se ha visto perjudicada a la hora de determinar sus precios de ventas.

En consecuencia, se desea efectuar y aplicar un sistema organizado de costos por órdenes de producción para instaurar un control adecuado y eficaz de los materiales (materia prima), mano de obra y costos indirectos de fabricación, de acuerdo a las necesidades de la empresa y su entorno. Este trabajo de investigación, se vincula con el presente, ya que, busca diseñar un sistema de acumulación de costo con la finalidad de tener un control de todo el proceso productivo desde inicio (orden de producción) hasta el final (hoja de costos) permitiendo conocer el costo total de la orden y el costo unitario del producto.

Por su parte, a nivel nacional tenemos a Freitas J. (2017), el cual, efectuó un trabajo de investigación para la universidad Central de Venezuela, Facultad de Agronomía titulado: **“Estructura de Costos de un Sistema Bovino de Producción de Leche en el Municipio Muñoz, Estado Apure”**, trabajo de grado presentado para optar al título de ingeniero agrónomo, su objetivo general fue: “Describir la estructura de costos de un sistema bovino de producción de leche ubicado en el municipio Muñoz del Estado Apure. La investigación es de tipo de descriptiva. El diseño de investigación aplicado fue el modelo de campo, debido a que la recolección de información fue obtenida en el lugar de los hechos.

Esta investigación se encuentra apoyada en un diseño documental, se realizó una revisión bibliográfica previa para conocer otros aspectos teóricos, antecedentes y experiencias de otros autores que permiten afianzar el tema de investigación, de igual forma, se hizo una revisión de los datos de la unidad de producción tanto técnico, y económicos,

esto es con el fin de dar respuesta a los objetivos planteados. Las técnicas utilizadas para la recolección de datos fueron la entrevista y encuesta, también la técnica de observación directa no estructurada y la observación directa, donde el investigador se integró a las actividades y tareas diarias, en virtud a obtener la descripción completa de los eventos ocurridos y finalmente la utilización de cámara fotográfica que permitieron grabar los hechos en tiempo real.

Es de resaltar que, el investigador concluye que el sistema bovino de producción presenta ausencia de información en cuanto a los registros actualizados de costos. También falta de metodología para la determinación de los precios unitarios de venta. De igual forma, observa que es necesario la elaboración de la estructura de costos del sistema de producción de leche vacuna en la unidad de producción sonrisa, esto con la finalidad de determinar el costo unitario de producción. Se aplicó la metodología de costos por actividad (ABC). El aporte para esta investigación radica en la importancia de realizar la estructura de costo y evaluar los elementos materia prima, mano de obra, mano de obra y costos indirectos de fabricación, ayudando de esta manera a conocer si el sector ganadero es rentable en las condiciones que se encuentran, de este modo garantizar los productos y evitar los incrementos del mismo.

Se hace importante mencionar que, las investigaciones antes citadas, representan un referente fundamental para el trabajo presentado, debido a que, la estructura de costos constituye una herramienta de vital importancia para todas las organizaciones, gracias a que, permite determinar el precio del producto de acuerdo con los costos necesarios para su elaboración, conllevando ello a, plasmar y determinar el margen de ventas de un producto y su rentabilidad, cuyos resultados arrojados ayudarán a las organizaciones a la toma de decisiones oportunas. Coadyuvando a ello, al logro de los objetivos operativos planteados de la organización y una mejor administración del futuro, reduciendo costos, maximizando rentabilidad, sin afectar la calidad de los productos o del servicio que ofrece tus dulces del cielo.

Bases Teóricas

Las bases teóricas representan el apoyo inicial que tiene el investigador en el objeto de estudio a desarrollar. En base a lo señalado Pérez (2021), dice que “las bases teóricas constituyen el corazón del trabajo de la investigación, pues es sobre estas que se construye todo el trabajo” (p. 2). En este sentido, se comprende que las bases teóricas son el análisis sistemático y sintético de las teorías que principalmente explica el tema que se está investigando. Además, ayuda a precisar y a organizar los elementos contenidos en la descripción del problema de tal forma que los mismos puedan ser manejados y convertidos en acciones concretas.

Estrategias Administrativas

Actualmente hablar de estrategias administrativas, nos lleva a contextualizar que las organizaciones se enfrentan a superar los retos del desarrollo estratégico, con el fin de aprovechar nuevas oportunidades y subsanar diferentes problemas. Destacando que, todo tipo de empresa debe apegarse a la expresión estrategia, así como a la dirección o planeación estratégica, debido a que, ello les permitirá implementar algunas destrezas en las diferentes áreas funcionales teniendo la perspectiva desde el punto de vista interno de la empresa, indicado por Sánchez (2015).

Atendiendo a lo antes citado, Prieto (2003), define a la estrategia como la creación de una posición única y valiosa que involucra un conjunto diferente de actividades, es decir, acciones a seguir para lograr un objetivo. Para Mintzberg, (1998), la estrategia es el curso de acción a largo plazo de una organización, diseñado para lograr una experiencia única del cliente, y al mismo tiempo alcanzar sus metas. Este autor plantea, que las estrategias forman parte de todas aquellas acciones que lleva a cabo una organización para el logro de sus metas.

Por otra parte, Fred (2003), define a la dirección estratégica, como el arte y la ciencia de formular, implantar y evaluar las decisiones a través de las funciones que permitan a una empresa lograr sus objetivos. La definición antes citada, plasma a la dirección estratégica, como aquella que se centra en la integración de la gerencia, la mercadotecnia, las finanzas, la contabilidad, la producción, las operaciones, la investigación y desarrollo, los recursos humanos y los sistemas de información por computadora para lograr el éxito de la empresa.

Características de las Decisiones Estratégicas:

A continuación Johnson, Scholes y Whitt (2006), resaltan algunas características de las decisiones estratégicas y las suelen relacionar con los términos de “estrategia” y “dirección estratégica”, a continuación se comparten:

- La estrategia probablemente se ocupe de la dirección a largo plazo de una organización. Las decisiones estratégicas regularmente requieren de un considerable periodo de tiempo, cuando se habla de largo plazo se refiere a situaciones que las organizaciones tienen que ir analizando y considerando a lo largo de años, dos, tres hasta diez, quince o más años.
- Las decisiones estratégicas se ocupan también del alcance de una organización. Por ejemplo, aquí las organizaciones pueden tratar de contestar si ¿se concentran y/o deberían concentrarse en un área de actividad, o deberían tener muchas? El hablar del alcance de las actividades es elemental para definir la estrategia porque les afecta directamente a los responsables a la hora de pensar en los límites de la organización. Aquí se pueden incluir decisiones importantes sobre la variedad de productos y la cobertura geográfica.
- Las decisiones estratégicas generalmente tratan de lograr cierta ventaja para la organización respecto a la competencia. Para las organizaciones la ventaja puede lograrse de distintas formas y también puede significar cosas diferentes, para algunos los precios bajos son lo prioritario, aunque por otro lado el mejorar el servicio, contar con servicio posventa, la calidad en los productos, el valor agregado entre otros también son ventajas importantes ante la competencia.
- La estrategia puede considerarse como un acomodo o ajuste estratégico con el ambiente empresarial. Esto significa contemplar importantes cambios en los recursos de la organización para el futuro. Por ejemplo, el que una empresa crezca geográficamente puede tener importantes consecuencias en cuanto a la necesidad de cimentar una nueva base de clientes; así también es fundamental por ejemplo conseguir el posicionamiento correcto de la organización en los nuevos mercados.
- La estrategia también se puede considerar como la creación de oportunidades mediante la acumulación de recursos y competencias en una organización. Esto es lo que se conoce como el enfoque de recursos y capacidades internas que se ocupan de explotar la capacidad

estratégica de una organización en términos de recursos y competencias para lograr la ventaja competitiva y las nuevas oportunidades.

Con lo antes manifestado, queda evidenciado que la administración estratégica involucra decisiones inter-funcionales que permiten a la organización alcanzar sus objetivos planteados y obtener el éxito deseado, persiguiendo como fin, ofrecer productos y servicios competitivos en un ámbito mundial y no solo local. La globalización y la capacidad de adaptación a los nuevos cambios que exige el entorno repercuten en adoptar adecuadas decisiones estratégicas. Situación que lleva a replantear que las estrategias de las empresas son distintas, por eso se deben de aplicar herramientas para que la planeación estratégica se realice tal y como se pretende.

Tipos de Estrategia: Es de resaltar que, en el día a día de las organizaciones se van a encontrar circunstancias que pueden ser relevantes al momento que los administradores decidan cómo encararlas y de qué forma minimizar el riesgo que se origine con la adopción de estrategias que conduzcan al logro de los objetivos propuestos, para ello deben conocer los diferentes tipos de estrategias, existentes en el entorno, al respecto Koontz y Weihrich (1998), comparten las más importantes:

Estrategia de Aprendizaje: En este caso, la estrategia hace referencia a los diferentes procedimientos, modelos y tácticas a través de los cuales se aprende y se adquieren diferentes conocimientos. Así, que se puede definir la estrategia de aprendizaje como el plan de acción que se ha de seguir en el ámbito educativo para lograr el aprendizaje de una tercera persona. Por ejemplo, la utilización de mapas conceptuales para fijar conceptos complejos.

Estrategia Militar: La estrategia militar es el plan a través del cual se disponen los recursos militares para cumplir con una misión militar en cuestión.

Estrategia Empresarial: Este concepto hace referencia a los planes o la metodología que sigue una empresa para lograr conseguir sus objetivos empresariales. Así, la estrategia empresarial es el plan de acción que, plasmado en la misión, visión y los valores de la entidad, han de seguir cada una de las áreas de la empresa para lograr las metas de la misma.

Estrategia de Negocio: Este aspecto hace referencia, al plan que sigue una empresa para conseguir los objetivos fijados con anterioridad, centrándose, sobre todo, en el

posicionamiento en el mercado de la misma y en la obtención de ingresos. Aunque puedan parecer parecidas, la estrategia empresarial es mucho más amplia, abarcando muchas áreas de una empresa, mientras que la estrategia de negocio se circunscribe a conseguir más beneficios.

Estrategia de Inversión: En este caso, estrategia hace referencia a los lineamientos que las personas que van a invertir van a seguir a la hora de elaborar su portafolio. Así, el inversionista deberá decidir, por ejemplo, qué porcentaje de dinero destinará a renta fija y qué porcentaje a renta variable.

Estrategia de Marketing: La estrategia de marketing hace referencia al plan de acción que se ha de llevar a cabo para conseguir un objetivo comercial, tales como conseguir un aumento de las ventas o la participación de una empresa en el mercado.

Contabilidad de Costos

La contabilidad de costos, por parte de Label (2017), "viene a ser la técnica empleada para recoger, registrar y reportar la información relacionada con los costos y con base en dicha información, decidir de manera óptima y adecuada, relacionada con la planeación y el control de los mismos".

Dentro de esta óptica, si analizamos detenidamente la contabilidad de costos tiene un enfoque gerencial, ya que ayuda a los gerentes a tomar decisiones dentro de la empresa, de igual forma, proporciona la información para determinar el costo de venta, y poder calcular la utilidad o pérdida del período, también permite el estudio de la situación financiera de la empresa. Cabe destacar que, la contabilidad de costos se aplica mediante: sistemas por procesos, por actividades y por órdenes de producción.

Importancia de la Contabilidad de Costos: La contabilidad de costos es de suma importancia, ya que del cumplimiento de sus objetivos dependerá que el aparato económico de la empresa, se fortalezca y produzca mejores precios. Según Esan (2020), manifiesta que, "Esta herramienta les permite a las empresas determinar las pérdidas económicas que tendrán en cuanto a consumos de bienes, depreciación de activos y deducciones" (p. 2). Por tanto, es imprescindible el estudio detallado de los elementos del costo de producción ya que

permitirá percibir los parámetros de control con la finalidad de maximizar el uso de los factores productivos.

Definición de Costos: El autor Sarmiento (2011), manifiesta que, “el costo es una inversión, que se hace directamente en el departamento de producción, en consecuencia, es un valor recuperable e inventariable” (p. 46). En efecto, los costos es todo aquello que va a generar ingresos, es decir, representan inversión ya sea presente o futura. Es imprescindible resaltar que, al saber el costo de un bien o servicio facilitaría conocer la cantidad de tiempo y esfuerzo que las empresas destinan a la elaboración de dichos bienes.

Clasificación de los Costos:

Costos Directos: Para el autor Gómez (2014), “el costo directo se define como un sistema de operación que valúa el inventario y representa el principal costo de materiales en la elaboración de un producto”(p. 1). Desde esta perspectiva, los costos directos son aquellos que influyen directamente en la producción o fabricación de un producto o servicio e influirá en el precio final del mismo. Representan una herramienta infalible para determinar la rentabilidad de un proyecto en específico ayudando a determinar el precio del producto y el umbral rentable de este mismo. Entre ellos se encuentran: la materia prima para fabricar un producto o la mano de obra asociada al trabajo para producir el producto o servicio.

Costos Indirectos: Son aquellos que no se pueden identificar o cuantificar plenamente con una actividad determinada. Por ejemplo, la depreciación de la maquinaria o el sueldo del director de producción respecto al producto; la clasificación de un costo como directo o indirecto está en función de la actividad que se analiza. Según Gómez (2014), plantea que, “los costos indirectos son los que están involucrados en la elaboración, pero tienen una relevancia relativa frente a los directos” (p. 1). En concordancia con lo expuesto, se deben incluir en la estructura de costos y de igual forma, son necesarios para la elaboración de algún bien o servicio.

Elementos del Costo: Al respecto García (2017), manifiesta que, “todo bien producido está integrado por tres elementos que son: costos de los materiales directos, costos de la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación” (p. 46). En consecuencia, estos

componentes suministran la información necesaria para la medición del ingreso y la fijación del precio del producto.

Materia Prima: De acuerdo con este término, Rivero (2015), dice que, “los materiales son los principales recursos en la producción y se transforman en productos terminados, adicionándoles el costo de mano de obra y los costos indirectos de fabricación” (p. 24). En consecuencia, los materiales pueden comprarse a proveedores exteriores, debiendo ser conformes a los requisitos de calidad, también se puede decir, que los materiales son bienes que se consumen en el proceso productivo. Ahora bien, en lo que respecta a la clasificación de los materiales, estos se identifican fácilmente como parte del producto terminado, se denominan materiales directos y los que tienen importancia secundaria o no se convierten en productos terminados, se denominan materiales indirectos.

Mano de Obra: Es considerado como el esfuerzo físico o mental empleado para la elaboración de un producto. Ejemplos de mano de obra se encuentran: Los sueldos, salarios y prestaciones del personal de la fábrica que paga la empresa, así como todas las obligaciones a que den lugar. En la clasificación tenemos: La mano de obra directa la cual es aquella que se encuentra involucradamente en la fabricación de un producto terminado y tiene un gran costo en la elaboración. En cambio, la mano de obra indirecta no tiene un costo significativo en el momento de la producción del producto.

Costos Indirectos de Fabricación: El autor Padilla (2018), manifiesta que, “los costos indirectos de fabricación, son los costos que intervienen en la transformación de los productos, con excepción de la materia prima y la mano de obra directa. Por ejemplo, el sueldo de supervisor, mantenimientos, depreciación” (p. 50). Debe señalarse que, los costos son todos aquellos que se acumulan de los materiales indirectos y la mano de obra indirecta más todos los incurridos en la producción, pero al momento de obtener el costo del producto terminado no son fácilmente identificables de forma directa con el mismo. Aunado a ello, es importante decir que, los costos indirectos de fabricación son uno de los elementos principales para asignar el precio del producto o servicio. Algunos ejemplos de costos de fabricación son: Alquiler, impuestos, luz, gas, suministros, entre otros.

Definición de Gastos: Es una partida que implica una reducción del patrimonio de la empresa. Desde su óptica, Álvarez (2016), dice que, “el gasto es un egreso, es decir, una salida de dinero que una empresa o persona paga por la compra de un producto, un bien o un servicio” (p. 2). Ahora bien, es preciso mencionar que, los gastos producen doble circulación económica, debido a que al tiempo que sale dinero (egreso), se ingresa un bien, un producto o un servicio.

Clasificación de los Gastos:

Gastos Administrativos: Según Padilla (Ob. Cit.), manifiesta que, “son los que se originan en el área administrativa. Por ejemplo, los sueldos del personal administrativo, los gastos de las oficinas generales como teléfono y energía, entre otros” (p. 77). De este modo, es necesario incluir estos gastos que están vinculados con la gestión, organización y dirección de un negocio puesto que forman parte de los gastos generales que una empresa requiere para mantenerse operativa.

Gastos Financieros: El mismo autor, plantea que, “son los que se originan por el uso de recursos ajenos, que permiten financiar el crecimiento y desarrollo de las empresas. El mejor ejemplo de este tipo de costos es el gasto por interés que tiene una compañía por los créditos que se le han otorgado” (p. 78). Dicho de otra manera, los gastos financieros forman parte de la partida de los gastos deducibles de la actividad económica, es decir, son todos aquellos gastos en los que incurre una empresa como consecuencia del uso de capitales puestos a su disposición por terceras personas.

Gastos de Ventas: Seguidamente manifiesta que, “son los gastos que se incurren en el área que se encarga de llevar el producto desde la empresa hasta el consumidor final; por ejemplo, publicidad, comisiones, sueldos del personal del departamento de venta, estudios de mercadotecnia, entre otros” (p. 78). Es importante mencionar que, estos gastos surgen exclusivamente a partir de la venta, por lo que abarca todos los procesos necesarios para que lleguen al cliente, así como los que se deriven en la posventa.

Estructuras de Costos

Definición de Estructuras de Costos: Es un proceso que tiene por objetivo organizar de forma efectiva los costos dentro de una empresa y así mejorar la toma de decisiones. Según Inchausti (2011), plantea que, la estructura de costos es un proceso de organización de

manera práctica de los costos incurridos, según las prioridades estratégicas y operativas de la organización; contemplando todas las operaciones de forma cuantitativas y financiera, según la capacidad del sistema contable de presentación de información oportuna y de calidad con fines de toma de decisiones y/o externas.

En base a lo anteriormente señalado, la estructura de costo representa una manera práctica y detallada de conocer cuánto dinero se está erogando en el negocio para así conocer si se están dando los resultados que se espera.

Importancia de Controlar los Costos a través de la Estructuras de Costos: Según León (2012) dice que, "el buen manejo de los costos es uno de los aspectos más importantes dentro de las empresas, para tomar buenas decisiones, obtener un producto o servicio de calidad" (p.1). Si bien es cierto que, una empresa obtiene ventaja competitiva en costos cuando puede comercializar un producto o servicio a precio inferior que el resto de las empresas es necesario el cálculo de los costos para una correcta gestión empresarial.

Definición Sistemas de Acumulación de Costos: El autor Siniesterra (1997), diserta que, "Los sistemas de acumulación de costos, es un conjunto de normas contables, técnicas y procedimientos de acumulación de datos con miras a la determinación del costo unitario del producto" (p.1). Es preciso decir que, un buen sistema de costeo ayuda a una empresa a alcanzar sus metas y objetivos.

Clasificación de los Sistemas de Acumulación de Costos:

Sistemas de Acumulación de Costos por Órdenes Específicas: Desde su punto de vista, Gómez (2005), exhibe que, también conocido con los nombres de costos por producción, por lotes de trabajo o por pedidos de los clientes, es propio de aquellas empresas cuyos costos se pueden identificar con el producto, en cada orden de trabajo en particular, a medida que se van realizando las diferentes operaciones de producción en esa orden específica.

Dentro de esta perspectiva, este sistema es apropiado para aquellas empresas que fabrican sus productos mediante el ensamblaje de varias partes hasta obtener un producto acabado en los cual los diferentes productos pueden identificarse fácilmente por unidades o

por lotes individuales, como las industrias, los talleres de mecánica, las sastrerías, entre otras que elaboran productos a la orden y especificaciones de los clientes.

Sistemas de Acumulación de Costos por Procesos: El sistema de acumulación de costos por proceso en una empresa manufacturera, se lleva a cabo cuando los productos son similares u homogéneos y se elaboran masivamente de forma continua e ininterrumpidamente a través de departamentos, procesos, estaciones de producción, centros de costos, dependencias productivas o cualquier otra denominación, tal como lo expone Molina (2009:17). Es decir, este tipo de sistema de costos por procesos supone la existencia de un flujo secuencial de un centro de costos a otro a medida que las unidades viajan a través del proceso de producción.

Emprendimiento

Definición de Emprendimiento: Es el hecho de innovar o plantear ideas, de acuerdo a la necesidad de superación ante los problemas económicos. Para el autor Timmons (1992), "el emprendimiento significa tomar acciones humanas, creativas para construir algo de valor a partir de prácticamente nada" (p. 2). En efecto, el emprender requiere de la creatividad y de la disciplina constante. Podemos decir que, es la búsqueda insistente de la oportunidad independientemente de los recursos disponibles o de la carencia de ellos.

Tipos de Emprendimientos: Según Rivera (2022), revela que para elaborar esta categorización se tomaron en cuenta aspectos como el propósito del emprendimiento, la inversión inicial, el tipo de solución que desarrolla y su impacto en la sociedad. A partir de estas variables se encuentran: Emprendimiento pequeño, escalable, social, de espejo o imitación, oportunista, incubador. Esta clasificación de emprendimiento es interesante, ya que, se establecen según las variables, cada uno tienen características diferentes, va a depender de la necesidad de cada emprendedor, pero todos requieren de la disciplina y constancia para poder perdurar en el tiempo.

1. Emprendimiento Pequeño: Este tipo de emprendimiento es atinente a los negocios unipersonales, o a algunos donde puede haber uno o dos socios más. De igual forma, son conocidos como micro-emprendimientos y se caracterizan por tener una inversión inicial

baja. A estos se les consideran emprendimientos locales, ya que, que su fin es distribuir sus productos o servicios dentro de los límites de su ciudad.

2. Emprendimiento Escalable: Estos emprendimientos se originan con la finalidad de propagarse velozmente y convertirse en empresas multinacionales, se caracterizan por que buscan tener un crecimiento exponencial en el corto y mediano plazo. Ejemplo de ellas tenemos las empresas vinculadas al ámbito tecnológico con la generación de aplicaciones móviles como Netflix, Facebook e Instagram entre otras.

3. Emprendimiento Social: Es de resaltar que, el propósito primordial del emprendimiento social es concebir un impacto positivo en su comunidad y el mundo. Como ejemplo de ello, tenemos los emprendimientos sociales que revistan desarrollar sus iniciativas en sectores vinculados a la educación, la salud y el ambiente.

4. Emprendimiento Espejo o de Imitación: Este tipo de emprendimiento se basa en aquellos que responden a una idea que fue o está siendo exitosa en el mercado, es decir, que ya fue creada y aplicada por otros en el entorno. En este aspecto se puede repetir un producto, servicio o un modelo de negocio. Como ejemplo tangible de ello, tenemos las franquicias. Para emprender este tipo de negocios se requiere contar con una alta inversión, gracias al alto costo que representa pagar por una marca reconocida en el mercado.

5. Emprendimiento Oportunista: Este tipo de emprendimiento aparece en el momento apropiado, con el objeto de emanar respuesta a problemáticas presentes, atiende requerimientos precisos e inminentes. Se distinguen por su visión de emprendedores, por su creatividad y su brillante aforo de confeccionar y producir con rapidez. Ejemplo de ello, podemos citar empresas que surgieron durante la pandemia y fabricaron diferentes e innumerables cantidades de tapabocas.

6. Emprendimiento Incubador: Este emprendimiento une sus esfuerzos para indagar cuáles son las necesidades permanentes del mercado para ofrecer una solución innovadora. El mismo, demanda el realizar una gran inversión, con el fin de realizar las investigaciones que le permitan llegar a conclusiones acertadas sobre las necesidades del nicho que están analizando. En el caso venezolano tenemos empresas que ofrecen apoyo a empresas emergentes a través de asesorías en gestión de negocios y marketing.

Sustentación Legal

Seguidamente Villafranca (2002), ostenta que "las bases legales no son más que leyes que sustentan de forma legal el desarrollo del proyecto" (p. 2). Aunado a ello, las bases legales son las normativas jurídicas que respaldan el estudio desde la carta magna, las leyes orgánicas, las resoluciones, decretos, entre otros. Es importante mencionar que, las bases legales deben guardar una relación con la investigación de estudio, los artículos deben ser copiados tal como son y como último objetivo parafrasearlo con la relación que tiene con la investigación.

Constitución de la República Bolivariana de Venezuela

La Constitución de la República Bolivariana de Venezuela (Gaceta Oficial Extraordinaria N° 36.860 de fecha 30 de diciembre de 1.999) en su Título VI Del Sistema Socioeconómico Capítulo I Del Régimen Socio Económico y de la Función del Estado en la Economía:

Menciona en su Artículo 308. El Estado protegerá y promoverá la pequeña y mediana industria, las cooperativas, las cajas de ahorro, así como también la empresa familiar, la microempresa y cualquier otra forma de asociación comunitaria para el trabajo, el ahorro y el consumo, bajo régimen de propiedad colectiva, con el fin de fortalecer el desarrollo económico del país, sustentándolo en la iniciativa popular. Se asegurará la capacitación, la asistencia técnica y el financiamiento oportuno. (p. 112)

Este artículo plasma el apoyo por parte de la República Bolivariana de Venezuela hacia las personas que desean invertir en algún tipo de actividad económica, siempre y cuando cumplan con las restricciones que imponen las leyes correspondientes para fortalecer el desarrollo económico del país. Asimismo, la ley protege al emprendedor y a la empresa.

Ley Orgánica de Precios Justos (2014)

Ley Orgánica de Precios Justos, fue publicada en Gaceta Oficial 40.340 del 24 de enero del 2014. Dicho instrumento jurídico fue dictado a través del Decreto No. 600, denominado Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de Precios Justos. Vigencia a partir del 24 de enero del 2014, salvo las excepciones contempladas en la Ley. Se deroga la Ley de Costos y Precios Justos, del 18 de julio de 2011, publicada en Gaceta Oficial N° 39.715 y las demás

normas que colidan con esta Ley. Se derogan la Ley para la Defensa de las Personas en el Acceso a los Bienes y Servicios, del Primero de febrero de 2010, publicada en Gaceta Oficial N° 39.358 y las demás normas que colidan con esta ley orgánica.

Su objeto principal es asegurar el desarrollo armónico, justo, equitativo, productivo y soberano de la economía nacional, a través de la determinación de precios justos de bienes y servicios, en este orden de ideas en su primer artículo N- 1: tenemos que el estado venezolano busca otorgar precios justos a la ciudadanía, para garantizar el acceso de los bienes y servicios: “mediante el análisis de las estructuras de costos, la fijación del porcentaje máximo de ganancia y la fiscalización efectiva de la actividad económica y comercial.

Lo antes referido, evidencia la clara intención del legislador de analizar las estructuras de costos de todas las entidades que desarrollen actividades económicas dentro del territorio nacional y el establecimiento de porcentajes máximos de ganancias. Por ello, hoy en día las organizaciones deben contar con una estructura de costos bien fundada sobre los lineamientos que ordena los legislados en materia de costos y precios justos de ventas.

Providencia Administrativa No. 003/2014 (la Providencia) (2014)

Para el 7 de febrero de 2014, la nueva Superintendencia Nacional para la Defensa de los Derechos Socio Económicos (SUNDDE), creada mediante el Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de Precios Justos (la 64 Ley de Precios), publicado en Gaceta Oficial No. 40.340, del 23 de enero de 2014, promulgó la Providencia Administrativa No. 003/2014 (la Providencia) mediante la cual se fijan los Criterios Contables Generales para la Determinación de Precios Justos.

En su artículo 1, establece por objeto establecer criterios contables generales que deberán utilizar los sujetos de aplicación del Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de Precios Justos para la adecuación de sus estructuras de costos que les permitan determinar precios justos.

Lo antes citado, establece de manera clara que es la nueva Superintendencia Nacional para la Defensa de los Derechos Socio Económicos (SUNDDE), el organismo facultado para

establecer los criterios contables generales que deben ser usados por los sujetos de aplicación de la ley orgánica de precios justos en la adecuación de sus estructuras de costos, que le permitan determinar un precio justo.

El artículo 2 de la Providencia señala que se debe dar estricto cumplimiento a ciertos criterios contables, de los sujetos de aplicación del Decreto con Rango, Valor y Fuerza de Ley Orgánica de Precios Justos.

Sistema de Variables

De acuerdo con Álvarez (2008), declara que "un sistema de variables consiste en una serie de características por estudiar definidas de manera operacional, es decir en función de sus indicadores o unidades de medida" (p. 2). En consecuencia, es todo aquello que se va a medir, controlar y estudiar en una investigación o estudio, estas hacen referencia a las características que el investigador va a estudiar.

Variable de Estudio

En este contexto, Cazau (2006), exterioriza que "Las variables se refieren a atributos, propiedades o características de las unidades de estudio, que pueden adoptar distintos valores o categorías " (p. 2). En decir, entre las variables tenemos: estado civil, sexo, lugar de procedencia. Se encuentran las variables cuantitativas y cualitativas.

Cuadro: Operacionalización de la Variable

Fuente: Guédez, A. (2022)

Objetivo General: Plantear estrategias para controlar la estructura de costos del emprendimiento tus Dulces del Cielo						
Objetivos Específicos	Variable	Dimensiones	Indicadores	Ítems	Metodología	Técnicas
Determinar cuáles son los costos en los que se incurren en la producción de tortas del emprendimiento Tus Dulces del Cielo	Costos de Producción	Costos Vinculados en la Elaboración de cada producto	- Cantidad de Productos que se Elaboran - Materia Prima por cada producto -Mano de Obra por	1 2 3 4		

			<p>cada producto</p> <p>- Costos Indirectos de Fabricación por cada producto</p>		Cuantitativa	Cuestionario
<p>Analizar cómo se controlan los costos en la producción de tortas del emprendimiento Tus Dulces del Cielo</p>	<p>Control de los Costos de Producción</p>	<p>Control Interno de los Costos de Producción</p>	<p>-Procesos concretos para la elaboración de las tortas</p> <p>-Clasificación de los procesos para elaborar las tortas</p>	<p>5</p> <p>6</p> <p>7</p> <p>8</p>		
<p>Formular estrategias para controlar la estructura de costos del emprendimiento tus Dulces del Cielo</p>	<p>Estructura de Costos</p>	<p>Estrategias para actualizar la Estructura de Costos</p>	<p>-Estructuras de Costos</p> <p>-Pasos Administrativos para actualizar la Estructura de Costos</p>	<p>9</p> <p>10</p> <p>11</p> <p>12</p> <p>13</p>		

MOMENTO III

ORIENTACIÓN PROCEDIMENTAL

Cabe señalar que, cuando se realiza una investigación, se debe estar apoyado en el tipo de estrategia metodológica que debe seguir para el desarrollo del tema de estudio y análisis de los datos recolectados. Por su parte, Balestrini (2006), indica que, “la instancia referida a los métodos, las diversas reglas, registros, técnicas y protocolos con los cuales una teoría y su método calculan las magnitudes de lo real ” (p. 126). Ahora bien, todo trabajo de investigación debe orientarse, basarse, y apoyarse en métodos y técnicas para lograr de forma satisfactoria cada objetivo planteado.

Naturaleza de la Investigación

Toda actividad científica, como forma particular de conocimiento, supone una teoría sobre qué es, cómo se realiza, qué y para qué sirve la investigación. Dentro de este orden de ideas, Martínez (2007), plantea que “un conocimiento de algo, sin referencia y sin ubicación en un estatuto epistemológico, ontológico y metodológico que le dé sentido y proyección, queda huérfano y resulta ininteligible” (p. 228). Por ello, la necesidad que tiene todo investigador de ubicarse paradigmáticamente, bien sea para abordar la realidad que asume como dada, o para construirla en interacción con los actores sociales.

Paradigma de la Investigación

Es de resaltar que, esta investigación se enmarca el paradigma positivista, el cual según Ricoy (2006), sustenta que, el “paradigma positivista se califica de cuantitativo, empírico analítico, racionalista, sistemático gerencial y científico tecnológico” (p. 14). Este paradigma positivista se basa en analizar datos por medios estadísticos o determinar los parámetros de una determinada variable mediante la expresión numérica. El mismo, busca explicar, predecir, controlar los fenómenos, verificar teorías y leyes para regular los fenómenos; identificar causas reales, temporalmente precedentes o simultáneas.

Enfoque de la Investigación

De acuerdo con lo planteado, ésta investigación se concibe dentro del enfoque cuantitativo, apegada al juicio de Ruiz e Ispizua (2003), quienes plantean que este enfoque “se basa en la teoría positivista del conocimiento, usada en el estudio de las ciencias naturales

para intentar explicar los eventos, procesos y fenómenos del mundo social, con el apoyo de evidencias empíricas, las cuales son sometidas a procesos de validez y confiabilidad, para llegar a una generalización objetiva". (p. 282).

Tipo y Diseño de Investigación

Esta investigación es de tipo descriptiva, la cual, para Arias (2016), "consiste en la caracterización de un hecho, fenómeno, individuo o grupo, con el fin de establecer su estructura o comportamiento". Con la misma, se pretende plantear estrategias para controlar la estructura de costos del emprendimiento tus Dulces del Cielo, apoyándose de tres objetivos específicos que permitirán dar respuesta al objetivo general de esta investigación.

En cuanto al diseño de investigación, se conceptualiza según Arias (ob. Cit), como la estrategia general que adopta el investigador para responder al problema planteado. En atención al diseño, la investigación se clasifica en documental, de campo y experimental. Atendiendo a la clasificación antes expuesta, se puede indicar que, esta investigación se enmarca en un diseño de investigación de campo, considerada esta, para el autor antes referido, como aquella que consiste en la recolección de datos directamente de los sujetos investigados, o de la realidad donde ocurren los hechos (datos primarios), sin manipular o controlar variable alguna, es decir, el investigador obtiene la información, pero no altera las condiciones existentes. De allí su carácter de investigación no experimental.

Población y Muestra

Asimismo, hablar de población en una investigación nos invita a ubicarnos en lo señalado por Arias (ob. Cit), quien la define como "un conjunto finito o infinito de elementos con características comunes para los cuales serán extensivas las conclusiones de la investigación. Es de resaltar que, para Ramírez (2010), la investigación de campo puede ser extensiva, cuando se realiza en muestras y en poblaciones enteras (censos); e intensiva cuando se concentra en casos particulares, sin la posibilidad de generalizar los resultados. Ésta queda delimitada por el problema y objetivos del estudio" (p.81). Entonces, hablar de población es hablar de un grupo de personas o elementos fundamentales en la investigación, puesto que representan los actores principales para inferir levantar los hallazgos.

Por su parte, la muestra en una investigación para Arias (ob. Cit), viene a ser “un subconjunto finito y representativo que se extrae de la población accesible” (p.83). En virtud de lo anterior, la muestra es un subconjunto de la población, por ende, reúne características similares y esto hace posible la generalización sobre los resultados y propiedades de la población que conforma el estudio. Por lo antes citado, se puede decir que, en esta investigación, la población y la muestra se encuentran representadas por las tres (3) personas que representan el equipo de trabajo del emprendimiento “Tus Dulces del Cielo”.

Técnicas e Instrumentos de Recolección de Datos

En este apartado, se lleva a la práctica la planificación realizada en la investigación, es decir, obtener datos globales que corresponden a la opinión de las personas en estudio sobre el problema abordado. Es importante aclarar que, técnicas e instrumentos de recolección de datos no significan lo mismo, ni son iguales; se puede considerar instrumentos al soporte obtenido tras aplicar una técnica que conduce por un proceso de recopilar, analizar y almacenar información Arias (Ob.Cit). Sin embargo, técnica e instrumento se complementan para llevar a cabo la comprobación de hipótesis y repuestas de interrogantes de manera óptima.

Visto de esta forma, en la presente investigación se utilizará como técnica de recolección de información, la encuesta definida por el autor antes citado, como una estrategia oral o escrita, cuyo propósito es obtener información acerca de un grupo o muestra de individuos, consulta que se hace a un grupo de sujetos sobre sus datos personales, socioeconómicos, costumbres, gustos, preferencias, expectativas, entre otros. De igual manera, se resalta que, se utilizará como instrumento de recolección de información, el cuestionario siendo este, para Mariño (2008), “un formulario con un listado de preguntas estandarizadas y estructuradas que se han de exponer de idéntica manera a todos los encuestados” (p.3). Entorno a la idea anterior, la elaboración del cuestionario está basado de acuerdo a las variables, dimensiones e indicadores definidos en la investigación, sus ítems tienen correlación con los objetivos específicos para responder a la problemática planteada.

Estrategias Procedimentales de Desarrollo de la Investigación

En el desarrollo de la presente investigación, se tomarán en consideración seis (06) actividades dentro de las cuales tenemos: (a) análisis de la situación, (b) exploración, (c) comparación y (d) confirmación, (e) resultados obtenidos y análisis, y formulación de estrategias para controlar la estructura de costos (f) conclusiones y recomendaciones para plantear estrategias para controlar la estructura de costos del emprendimiento tus Dulces del Cielo:

a. Análisis de la situación actual: en este espacio se recolecta la documentación e información relacionada con el ambiente dentro del cual se desarrollará el estudio, al identificar y justificar la situación problemática, así como establecer los objetivos de la investigación, justificación y alcances.

b. Exploración: ocupa a este punto la detección del área a analizar y negociación de entrada con los trabajadores que laboran en la empresa tus Dulces del Cielo, destacando que, la investigadora forma parte de los trabajadores de dicho emprendimiento.

c. Comparación: responde a este punto la compilación de un recuento de conceptos, estudios previos, teorías, bases legales y operacionalización de las variables con la realidad, a fin de obtener enfoques globales de distribución, ubicación y parámetros a manejar durante las pruebas.

d. Confirmación: refiere este ámbito al diseño y aplicación de un instrumento tipo cuestionario de recolección de datos del contexto a la muestra seleccionada, en este caso, trabajadores que laboran en la empresa tus Dulces del Cielo.

e. Los resultados obtenidos se colocarán en tablas de datos para su posterior procesamiento y análisis. Seguidamente se formularán estrategias para controlar la estructura de costos del emprendimiento tus Dulces del Cielo, dando así cumplimiento a los objetivos de esta investigación.

f. Conclusiones y recomendaciones.

MOMENTO IV

Resultados de la investigación

En el presente momento se logra evidenciar los resultados de la investigación los cuales fueron obtenidos después de haber aplicado el cuestionario como instrumento de recolección de datos, correspondientes con su análisis e interpretación. Es imprescindible destacar que, el análisis de datos es importante para comprender los problemas que presenta el negocio, presentándola de una forma ordenada y comprensible. La importancia de los objetivos que se plantea en dicha investigación radica en los alcances de los mismos

Según Arias (2004), manifiesta que “en este punto se describen las distintas operaciones a las que serán sometidos los datos que se obtengan” (p.99). Cabe destacar con respecto a este punto es que los datos en sí mismos son simplemente hechos y cifras, pero en cambio el análisis de los datos organiza, interpreta, estructura y presenta los datos en información útil para la toma de decisiones. Aunado a esto, se espera en este capítulo proporcionar respuestas a las interrogantes de la investigación.

En la presente investigación se empleó la técnica de la encuesta apoyada en un cuestionario conformado por trece (13) ítems, cuyas opciones de respuestas son SI Y NO, con su respectiva frecuencia y porcentaje de los datos recolectados las cuales están relacionadas con respecto a los tres objetivos específicos, aplicándolo a las tres personas que laboran en el emprendimiento tus dulces del cielo. Es importante mencionar que el investigador expresará las conclusiones y recomendaciones que hubiere alcanzado con el propósito del instrumento.

Ítem N°1 ¿Conoce usted la cantidad de productos que se elaboran en el emprendimiento tus dulces del cielo?

Cuadro N°2: Cantidad de productos

Opciones	Respuestas	Porcentaje
SI	3	100%
NO	0	0%
TOTAL	3	100%

Fuente: Guédez (2022)

Gráfico 1: Cantidad de productos



Fuente: Guédez (2022)

Análisis: En el siguiente ítem los encuestados en su totalidad indicaron que SI en un 100%, esto significa que en el emprendimiento tus dulces del cielo, está definida la cantidad de productos que se realizan, es decir, existe un portafolio que evidencia la lista de productos, que allí se generan. Con ello, se pone de manifiesto la dirección estratégica del emprendimiento, definida por Álvarez (2000), como un “fenómeno altamente complejo al tener como objeto de estudio la forma en que una organización busca la adaptación a su entorno, en competencia con otras organizaciones, en un proceso continuo en el tiempo” (p.15).

Lo antes citado, permite puntualizar que hoy día los emprendimientos tienen la necesidad de incurrir en la dirección estratégica, con el fin de que puedan contribuir a la obtención de metas de la organización y del grupo. Destacando que, la estrategia empresarial se enfrenta a la incertidumbre sobre las posibles acciones y reacciones de las restantes empresas con quienes compite, tanto en los mercados de factores como en productos. Es por ello que al conocer la cantidad de productos se procede a

determinar cuáles son los costos en los que se incurren en la producción de tortas del emprendimiento Tus Dulces del Cielo.

Ítems N °2 ¿Conoce usted la cantidad de materia prima utilizada para elaborar cada producto en el emprendimiento tus dulces del cielo?

Cuadro N °3: Cantidad de materia prima

Opciones	Respuestas	Porcentaje
SI	3	100%
NO	0	0%
TOTAL	3	100%

Fuente: Guédez (2022)

Gráfico 2: Cantidad de materia prima



Fuente: Guédez (2022)

Análisis: En la siguiente interrogante los encuestados en su totalidad respondieron que SI en un 100%, representando de ésta manera que, en el emprendimiento tus dulces del cielo, se tiene el conocimiento de la cantidad de materia prima utilizada para elaborar cada producto. En el mundo de la repostería es determinante las medidas de cada ingrediente, al cambiar uno de ellos o bajar la cantidad e inclusive aumentar la medida trae consecuencias.

Según Gerencie.com “el valor del producto final está compuesto en buena parte por el valor de las materias primas incorporadas. Igualmente, la calidad del producto depende en gran parte de la calidad mismas de las materias primas” (p. 1). Ahora bien, es por ello que, la materia prima forma parte de uno de los aspectos más importantes en un negocio, gracias a que forma parte de los productos que se elaboran.

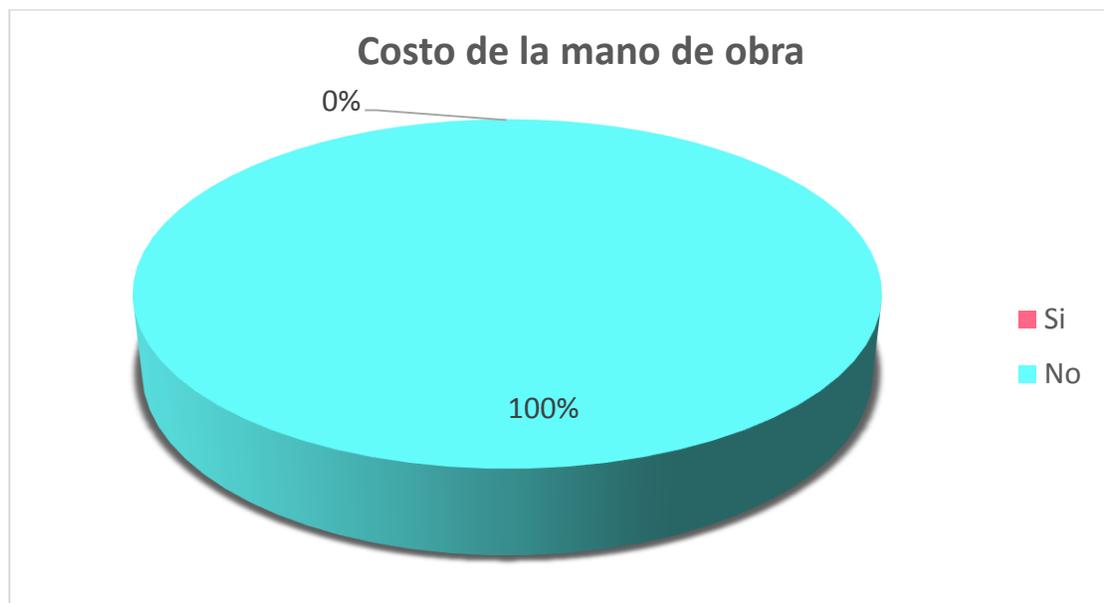
Ítems N°3 ¿Conoce usted el costo de la mano de obra aplicado para elaborar cada producto en el emprendimiento tus dulces del cielo?

Cuadro N° 4: Costo de la mano de obra

Opciones	Repuestas	Porcentaje
SI	0	0%
NO	3	100%
TOTAL	3	100%

Fuente: Guédez (2022)

Gráfico N° 3: Costo de la mano de obra



Fuente: Guédez (2022)

Análisis: En este caso el 100% de los encuestados respondieron que no conocen el costo de la mano de obra aplicado para elaborar cada producto, lo cual representa un motivo para rediseñar la estructura de costos. Refiriendo que, la mano de obra es un componente

importante dentro del mercado laboral, representa un costo en el proceso de producción, comercialización o servicio. Según, Polimeni (2005), manifiesta que “la mano de obra es el esfuerzo físico o mental empleados en la fabricación de un producto” (p.12). Este punto es primordial, ya que, como lo menciona el autor es un esfuerzo que se aplica para elaborar un producto, por ese motivo se debe incluir dentro del costo del producto.

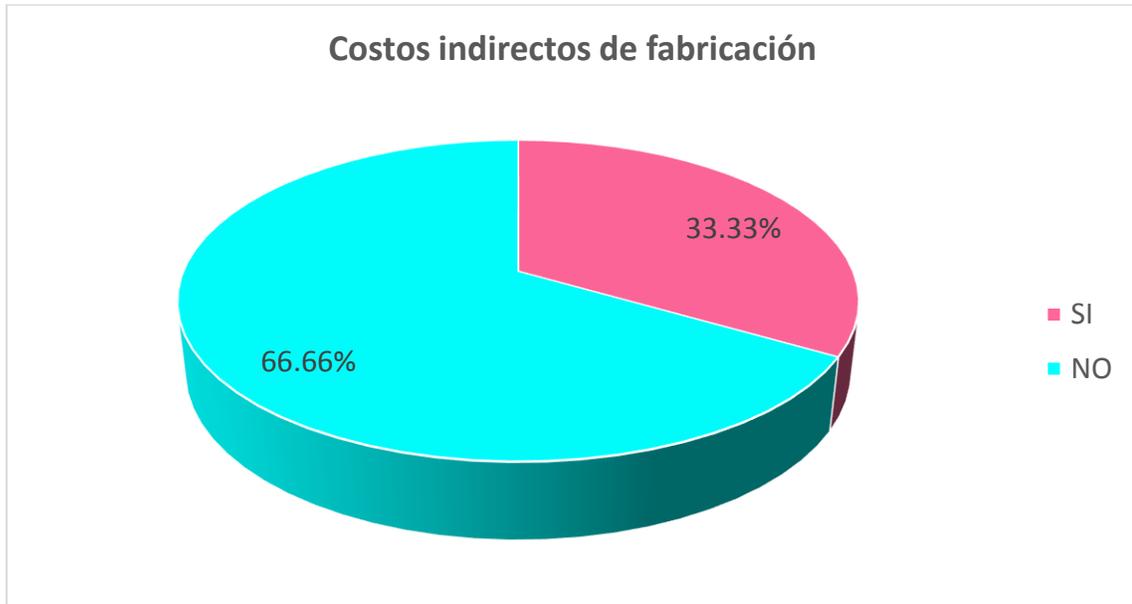
Ítems N° 4 ¿Conoce usted los costos indirectos de fabricación por cada producto que se elabora en el emprendimiento tus dulces del cielo?

Cuadro N° 5: Costos indirectos de fabricación

Opciones	Repuestas	Porcentaje
SI	1	33,33%
NO	2	66,66%
TOTAL	3	100%

Fuente: Guédez (2022)

Gráfico N° 4: Costos indirectos de fabricación



Fuente: Guédez (2022)

Análisis: Para el presente ítem, el 66,66% de los encuestados respondieron que no conocen los costos indirectos de fabricación aplicados por cada producto que se elabora, por el contrario, un 33,33% de los encuestados respondieron que si conocen los costos indirectos

de fabricación aplicados por cada producto. Estos resultados, motivan a rediseñar, es decir reestructurar la estructura de costos. Acentuando que, los costos indirectos de fabricación son aquellos que provienen de actividades que no están implicadas directamente en la cadena de producción o fabricación. Según Agila (2016), manifiesta que, “los costos indirectos de fabricación son el tercer elemento integral del costo total del producto terminado, indispensable para la fabricación de los productos y se refiere a los costos tales como servicios públicos, luz, arrendamientos, etc.” (p.69).

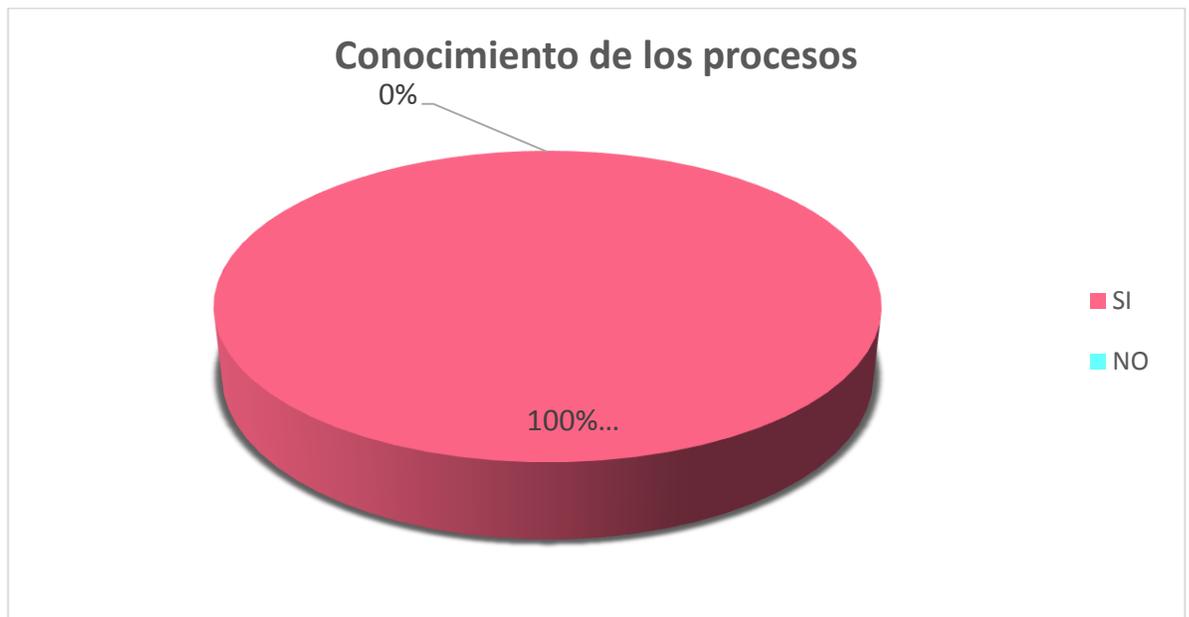
Ítems N°5 ¿Conoce usted cada uno de los procesos para elaborar cada producto en el emprendimiento tus dulces del cielo?

Cuadro N°6: Conocimiento de los procesos

Opciones	Repuestas	Porcentaje
SI	3	100%
NO	0	0%
TOTAL	3	100%

Fuente: Guédez (2022)

Gráfico N° 5: Conocimiento de los procesos



Fuente: Guédez (2022)

Análisis: La respuesta de los encuestados conformó un 100% SI donde expresan que el emprendimiento tus dulces del cielo conoce cada uno de los procesos para elaborar cada producto, esto indica que están claros los procedimientos que permiten transformar un recurso, una idea o una materia prima en el resultado final que un negocio o empresa ofrece al mercado. Para ello, Gayle (1999), matiza que “el proceso productivo permite transformar los recursos utilizados en productos o servicios, y para realizarlo involucra a todas las áreas funcionales de la entidad, incluyendo la estructura organizacional, dándose una relación ínter, intra y transfuncional en la organización” (P7).

Con lo antes citado, se puede resaltar que, si los trabajadores conocen el proceso productivo del emprendimiento, tomando en cuenta las exigencias del mercado para satisfacer las necesidades del usuario, ello representa un aspecto positivo, en cuanto a que el proceso productivo viene a ser el eje dinamizador, sobre el cual giran directa o indirectamente todas las actividades de la organización para alcanzar los objetivos predeterminados. Ahora bien, uno de los objetivos se basa en analizar cómo se controlan los costos en la producción, y para poder cumplir con dicho objetivo es preciso saber primeramente si conocen el proceso para elaborar cada producto.

Ítems N °6 ¿En el emprendimiento tus dulces del cielo se tienen definidos cada uno de los procesos para elaborar cada producto?

Cuadro N°7: Definición de los procesos para elaborar cada producto

Opciones	Repuestas	Porcentaje
SI	3	100%
NO	0	0%
TOTAL	3	100%

Fuente: Guédez (2022)

Gráfico N° 6 Definición de los procesos para elaborar cada producto



Análisis: En este punto, el 100% de los encuestados respondió que si se tienen definidos los procesos para elaborar cada producto en el emprendimiento tus dulces del cielo. Ello es muy importante, ya que, definir claramente los pasos a seguir para la producción de los bienes es esencial, de éste modo permite hacer más eficientes las operaciones de una empresa, organizar las áreas de producción, delegando funciones y responsabilidades en cada paso del proceso. Según Santos (2021), manifiesta que “no contar con una fórmula clara de las etapas en la producción conlleva una mala gestión de las actividades” (p.2). Esto se traduce en una falta de eficiencia en las labores, un retraso en las cadenas productivas e incluso una pérdida de ingresos, los cuales son imprescindibles analizar en el proceso de control

Ítems N 97 ¿El emprendimiento tus dulces del cielo tiene establecida la estructura de costos para la elaboración de cada uno de sus productos?

Cuadro N°8: Estructura de costos para la elaboración de cada uno de sus productos

Opciones	Repuestas	Porcentaje
SI	3	100%
NO	0	0%
TOTAL	3	100%

Fuente: Guédez (2022)

Gráfico N° 7: Estructura de costos para elaborar cada producto



Fuente: Guédez (2022)

Análisis: En este punto la respuesta de los encuestados conformó un 100% SI, donde expresan que el emprendimiento tus dulces del cielo tiene establecida la estructura de costos, esto indica que, es un gran paso en el negocio, ya que, al tener la estructura de costos, le permite conocer si el emprendimiento está dando resultados en función de los ingresos.

Al respecto Torres (2019), plantea que, la estructura de costos “es un proceso que tiene por objetivo organizar de forma efectiva los costos dentro de una empresa y así mejorar la toma de decisiones. Toma en cuenta diferentes aspectos como tipos de costos, porcentajes, producto, cliente, entre otros” (p.6). Se precisa resaltar que, existen debilidades administrativas, es decir, no se lleva un control detallado de las salidas de dinero relacionadas, directa o indirectamente, con su producción. Por esta razón, los costos no se determinan de forma adecuada, lo cual incide en los márgenes de ganancias.

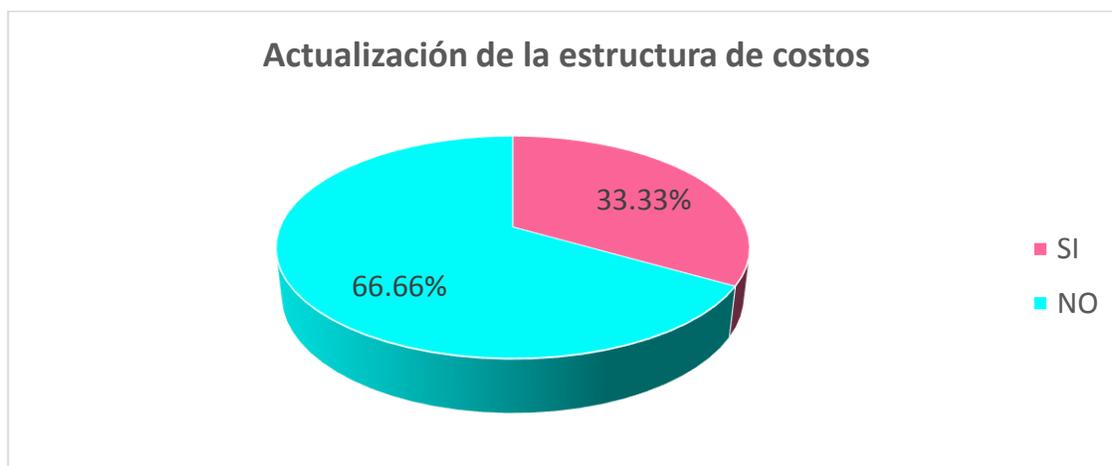
Ítems N 8 ¿Se actualiza constantemente la estructura de costos en el emprendimiento tus dulces del cielo?

Cuadro N°9: Actualización de la estructura de costos

Opciones	Repuestas	Porcentaje
SI	1	33,33%
NO	2	66,66%
TOTAL	3	100%

Fuente: Guédez (2022)

Gráfico N° 8: Actualización de la estructura de costos



Fuente: Guédez (2022)

Análisis: En el siguiente ítem, el 66,66% de los encuestados respondieron que no se actualiza constantemente la estructura de costos, y un 33,33% respondió lo contrario, dichas opiniones representan un motivo importante para implementar la reestructuración de la estructura de costos en el emprendimiento tus dulces del cielo, con el objeto de lograr determinar el margen de utilidad y por ende conocer los resultados reales evaluando el negocio como un todo.

Lo antes plasmado, permite puntualizar que, la estructura de costos según Torres (Ob. Cit.), “es una herramienta útil para describir los recursos que necesitas y saber cuánto te costará cada uno. Esto te da una visualización de cuánta inversión inicial requieres para cubrir los gastos de diferentes aspectos: servicios, materia prima, sueldos, publicidad, etc.”. (p.12). Ello ofrece, un buen panorama inicial a la organización, debido a que avala si un proyecto es rentable o no, proporciona valiosa información dividida o fraccionada, facilitando la

sistematización de los gastos asociados a la producción de cada unidad, etapa o departamento. Es por ello que, se recomienda la reestructuración de la estructura de costos, es decir, el replanteamiento de cada uno de los elementos con el fin de calcular el margen de ventas de un producto y, en consecuencia, también su rentabilidad.

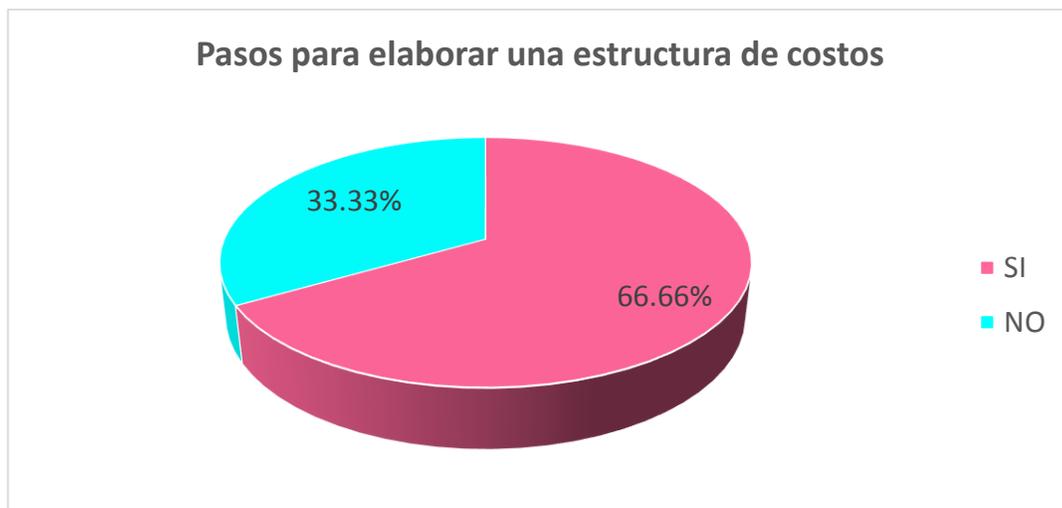
Ítems N 99 ¿Conoce usted los pasos para elaborar una estructura de costos en el emprendimiento tus dulces del cielo?

Cuadro N°10: Pasos para elaborar una estructura de costos

Opciones	Repuestas	Porcentaje
SI	2	66,66%
NO	1	33,33%
TOTAL	3	100%

Fuente: Guédez (2022)

Gráfico N° 9: Pasos para elaborar una estructura de costos



Fuente: Guédez (2022)

Análisis: En este gráfico se aprecia que el 66,66% de los encuestados, si conocen los pasos para elaborar una estructura de costos en el emprendimiento tus dulces del cielo, y el 33,33% de los encuestados no conoce los pasos para elaborar una estructura de costos, mostrando de ésta manera, reforzar los conocimientos para que en su totalidad dominen el tema y procedan a rediseñar la estructura de costos.

El escenario antes mencionado, permite indicar la presencia de una debilidad, ya que, según Inchausti (2011), plantea que, la estructura de costos es un proceso de organización de manera práctica de los costos incurridos, según las prioridades estratégicas y operativas de la organización; contemplando todas las operaciones de forma cuantitativas y financiera, según la capacidad del sistema contable de presentación de información oportuna y de calidad con fines de toma de decisiones y/o externas. Por ende, dicho desconocimiento, afecta a la toma de decisiones oportunas, aleja a la organización de la herramienta de control sobre las erogaciones realizadas para elaborar sus productos.

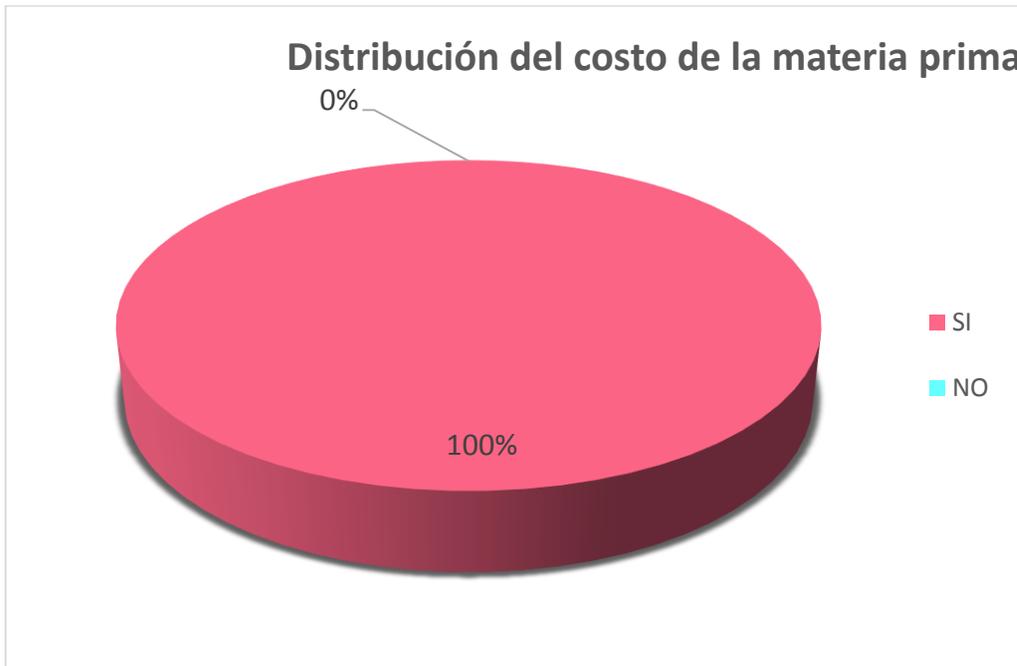
Ítems N °10 ¿Conoce usted cómo se realiza la distribución del costo de la materia prima para elaborar cada producto en él emprendimiento tus dulces del cielo?

Cuadro N°11: Distribución del costo de la materia prima

Opciones	Repuestas	Porcentaje
SI	3	100%
NO	0	0%
TOTAL	3	100%

Fuente: Guédez (2022)

Gráfico N° 10: Distribución del costo de la materia prima



Fuente: Guédez (2022)

Análisis: En este gráfico se observa la concordancia total de la población estudiada, donde el 100% afirma que si poseen conocimiento, de cómo se realiza la distribución del costo de la materia prima, representando una ventaja significativa para el negocio. Debido a que, Rivero (2015), dice que, “los materiales son los principales recursos en la producción y se transforman en productos terminados, adicionándoles el costo de mano de obra y los costos indirectos de fabricación” (p.24).

De igual forma, se estaría dando cumplimiento a lo indicado en la Providencia Administrativa No. 003/2014, en su artículo 2, numeral 7, el cual, plantea que forman parte de los costos de adquisición de materiales y materias primas: el precio o valor de compra de los materiales; aranceles de importación, gastos de importación (seguro de flete marítimo, almacenamiento primario, etc.) y otros impuestos (no recuperables); transporte y manejo de materiales; almacenamiento y otros costos directamente atribuibles a la adquisición de materiales, productos terminados y servicios. Por lo antes citado, se puede decir que, el conocer cómo se realiza la distribución del costo de la materia prima en el emprendimiento, permitirá que se cumpla con su determinación de los costos de adquisición, apegados a la regulación establecida en materia de precios de transferencia.

Ítems N °11 ¿Conoce usted cómo se realiza la distribución del costo de la mano de obra directa para elaborar cada producto en él emprendimiento tus dulces del cielo?

Cuadro N°12: Distribución del costo de la mano de obra directa

Opciones	Repuestas	Porcentaje
SI	0	0%
NO	3	100%
TOTAL	3	100%

Fuente: Guédez (2022)

Gráfico N° 11: Distribución del costo de la mano de obra directa



Fuente: Guédez (2022)

Análisis: En este gráfico presentado se observa que el 100% de la población estudiada, afirman que no poseen conocimiento de la distribución de la mano de obra directa en el emprendimiento tus dulces del cielo. Dicha situación, representa para el emprendimiento una debilidad, ya que, según Bastidas (2015), la mano de obra se entiende como “el trabajo del hombre requerido en el proceso de transformación son los trabajadores que laboran de manera directa sobre el producto (porque en el proceso predomina el trabajo manual) o bien opera las maquinarias de producción (cuando el proceso es automatizado) y por lo tanto resulta económicamente factible su control para imputar sus costos a cada unidad de producción (un producto o lote). Ejemplos: operadores de máquinas o costureras” (p.19).

Por lo antes mencionado, es un requisito necesario que el emprendimiento tenga conocimiento referente a cómo se realiza la distribución del costo de la mano de obra directa para elaborar cada producto, ello les permitirá controlar de forma eficaz y eficiente los elementos del costo por cada producto que se elabore en el emprendimiento.

Ítems N °12 ¿Conoce usted cómo se realiza la distribución de los costos indirectos de fabricación para elaborar cada producto en el emprendimiento tus dulces del cielo?

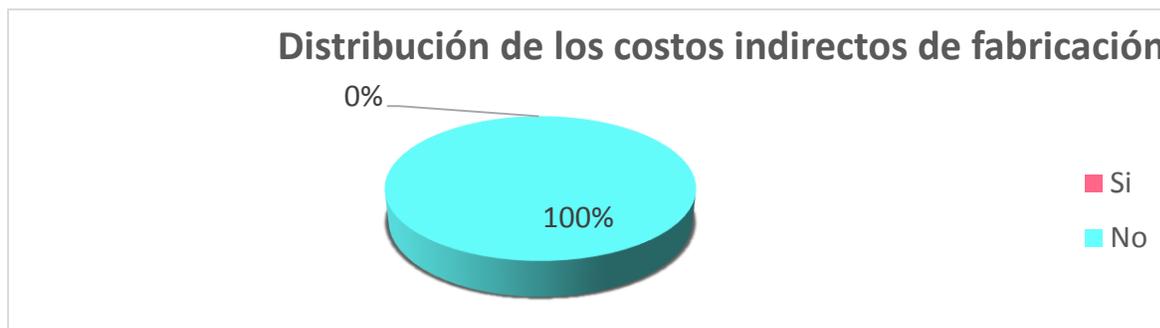
Cuadro N°13: Distribución de los costos indirectos de fabricación

Opciones	Repuestas	Porcentaje
SI	0	0%

NO	3	100%
TOTAL	3	100%

Fuente: Guédez (2022)

Gráfico N° 12: Distribución de los costos indirectos de fabricación



Fuente: Guédez (2022)

Análisis: Se percibe que, el total de la población estudiada, representada por el 100%, afirma que no poseen conocimiento referente a la distribución de los costos indirectos de fabricación en el emprendimiento tus dulces del cielo. Dicha situación, representa para el emprendimiento un escenario negativo, debido a que no se controlan los mismos, ello puede afectar la utilidad de la organización.

Destacando que, para Bastidas (Ob. Cit.), los costos indirectos de fabricación, se definen como “los gastos causados en la fábrica, no identificables, no es factible su cuantificación. Ejemplos: depreciación de planta, depreciación equipos y maquinarias de producción, amortización patente de fábrica, servicios básicos de fábrica, combustibles y lubricantes, consumo de artículos de oficina, artículos de limpieza, mantenimiento de equipos y máquinas, etc.” (p.21).

Ítems N °13 ¿Conoce usted cuales son los ingresos mensuales percibidos en el emprendimiento tus dulces del cielo?

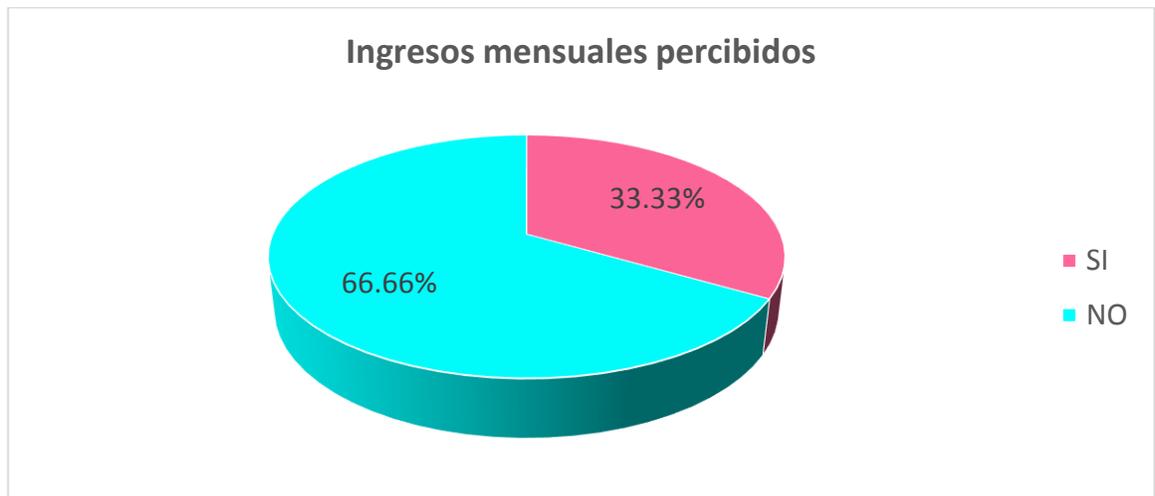
Cuadro N°14: Ingresos mensuales percibidos

Opciones	Repuestas	Porcentaje
----------	-----------	------------

SI	1	33,33%
NO	2	66,66%
TOTAL	3	100%

Fuente: Guédez (2022)

Gráfico N° 13: Ingresos mensuales percibidos



Análisis: En el gráfico presentado se expresa que el 66,66% de la población encuestada no conoce cuales son los ingresos mensuales percibidos en el emprendimiento tus dulces del cielo, por otra parte, el 33,33% indica si conocerlos, dichos datos reiteran gran debilidad referente al desconocimiento del ingreso, significando esto: el incremento en el patrimonio neto del emprendimiento, esto conlleva muchas veces no encontrar las mejores soluciones en cada momento.

Acentuando que, deben aplicar en su estructura de costos lo indicado en el artículo 31 de la ley orgánica de precios justos, el cual plantea que, "ningún margen de ganancia superará el treinta por ciento (30%) de la estructura de costos del bien producido o servicio prestado en el territorio nacional" (p.7). Por otra parte, Pampillón (2008), define a los ingresos económicos como, "la cantidad total pagada por los compradores y recibida por los vendedores de un bien; se calcula multiplicando el precio del bien por la cantidad vendida de dicho bien" (p.30). Lo antes citado, invita a que, el emprendimiento debe conocer cuáles son los ingresos mensuales percibidos, para con ello, tomar las decisiones correctas, respecto a

más inversión o ajustes en los costos, de igual forma, deben obtener los ingresos apegados a lo que indica la norma antes citada, con la necesidad de ampliar las ganancias y mantenerlo exitosamente en un mercado dinámico y competitivo.

PROPUESTA

ESTRATEGIAS PARA CONTROLAR LA ESTRUCTURA DE COSTOS EN EL EMPRENDIMIENTO TUS DULCES DEL CIELO

En esta investigación para alcanzar el cumplimiento de los objetivos se formulan las siguientes estrategias, destacando que, las mismas ayudarán al emprendimiento tus dulces del cielo, a establecer controles sobre la estructura de costos, permitiendo ello, maximizar los márgenes de ganancia y niveles de rentabilidad, lo cual le permitirá invertir en estructuras, adquisición de nuevos activos, aumentar sueldos y salarios a los trabajadores, e innovar en nuevos mercados entre otros.

El emprendimiento tus dulces del cielo debería aplicar las siguientes estrategias:

1- Formar al personal que labora en el emprendimiento tus dulces del cielo

- Dictar charlas al personal dando a conocer los elementos del costo para elaborar cada producto, utilizando láminas en papel bond

- Dictar charlas al personal dando a conocer la estructura de costo, destacando la importancia de distribuir de forma adecuada los elementos del costo para elaborar cada producto, utilizando láminas en papel bond

2- Elaborar la estructura de costos base tipo plantilla (en Excel) basada en los elementos del costo utilizados para elaborar los diferentes productos del emprendimiento

Cuadro N°15: Estructura de costos torta bizcocho

<p style="text-align: center;"> Emprendimiento “Tus Dulces del Cielo” Estructura de Costo Producto: Torta Bizcocho Fecha: 3/12/2022 </p> 							
Elemento del Costo	PRESENTACIÓN			UTILIZADA EN RECETA		COSTO EN RECETA	
	Costo	Cantidad	Unidad	Cantidad	Unidad	Total (Bs)	
Materiales Directos:							
Mantequilla	Bs.S 50,00	1,00	Kg	0,25	Kg	Bs.S 12,50	
Azúcar	Bs.S 13,00	1,00	kg	0,50	Kg	Bs.S 6,50	
Huevos	Bs.S 2,00	1,00	Unid	5,00	Unid	Bs.S 10,00	
Harina	Bs.S 25,00	1,00	Kg	0,50	Kg	Bs.S 12,50	
Leche Polvo 400 grs	Bs.S 40,00	1,00	grs	0,10	grs	Bs.S 4,00	
Esencia de vainilla 250 ml	Bs.S 12,00	1,00	ml	0,032	ml	Bs.S 0,38	
Base de aluminio (paquete)	Bs.S 84,00	12,00	Unid	1	Unid	Bs.S 7,00	
					Sub-Total:	Bs.S 52,88	
Mano de Obra Directa							
	Salario	Cantidad	Unidad	Cantidad	Unidad	Total (Bs)	
Trabajador 1 (Repostera principal)	Bs.S 22,50	1,0	HH	3,00	HH	Bs.S 67,50	
Trabajador 2 (Repostera Ayudante)	Bs.S 15,00	1,0	HH	2,00	HH	Bs.S 30,00	
Trabajador 3 (Ayudante)	Bs.S 11,25	1,0	HH	1,00	HH	Bs.S 11,25	
					Sub-Total:	Bs.S 108,75	
Costos Indirectos de Fabricación							
	Costo	Cantidad	Unidad	Cantidad	Depreciación	Unidad	Total (Bs)
Gas	Bs.S 20,00	1,00	Cilindro	0,04		Cilindro	Bs.S 0,80
Batidora Manual	Bs.S 630,00	1,00	Und	1,00	0,000087	Hr	Bs.S 0,05
Horno Industrial	Bs.S 15.000,00	1,00	Und	1,00	0,000043	Hr	Bs.S 0,65
Gastos de Ventas (Persona que realiza el delivery)	Bs.S 24,00	1	Traslado	1,00		Traslado	Bs.S 24,00
						Sub-Total:	Bs.S 25,51

Costo Total del Producto: Bs.S 187,14

Gasto Administrativo 20%: Bs.S 37,43

Sub-Total: Bs.S 224,57

Utilidad 30% Bs.S 67,37

Costo Total del Producto: Bs.S 291,94

Fuente: Guédez (2022)

Detalle costo en receta por cada elemento de costo:

Materiales directos

- ✓ El costo en receta total de la mantequilla fue calculado de multiplicar el costo de la mantequilla según presentación, el cual es 50,00 bs. por la cantidad de presentación, siendo esta 1, por la cantidad utilizada en receta, siendo esta 0,25 Kg, se obtuvo como resultado Bs. 12,50
- ✓ El costo en receta total del azúcar fue calculado de multiplicar el costo del azúcar según presentación, el cual es 13,00 bs. por la cantidad de presentación, siendo esta 1, por cantidad utilizada en receta, siendo esta 0,50 Kg, se obtuvo como resultado Bs. 6,50
- ✓ El costo en receta total de los huevos fue calculado de multiplicar el costo de los huevos según presentación, el cual es 2,00 bs. por la cantidad de presentación, siendo esta 1, por cantidad utilizada en receta, siendo esta 5 unidades, se obtuvo como resultado Bs. 10,00
- ✓ El costo en receta total de la harina fue calculado de multiplicar el costo de la harina según presentación, la cual es 25,00 bs. por la cantidad de presentación, siendo esta 1, por cantidad utilizada en receta, siendo esta 0,50 Kg, se obtuvo como resultado Bs. 12,50
- ✓ El costo en receta total de la leche en polvo fue calculado de multiplicar el costo de la leche según presentación, la cual es 40,00 bs. por la cantidad de presentación, siendo esta 1, por cantidad utilizada en receta, siendo esta 0,10 grs, se obtuvo como resultado Bs. 4
- ✓ El costo en receta total de la esencia de vainilla fue calculado de multiplicar el costo de la vainilla según presentación, el cual es 12,00 bs. por la cantidad de presentación, siendo esta 1, por cantidad utilizada en receta, siendo esta 0,032 ml, se obtuvo como resultado Bs. 0,38 ml
- ✓ El costo en receta total de la base de aluminio, el cual fue calculado de dividir el costo del paquete de la base de aluminio según presentación, el cual es 84,00 bs. entre la cantidad de presentación, siendo esta 12 unidades, por cantidad utilizada en receta, siendo esta 1 base de aluminio, se obtuvo como resultado Bs. 7

Mano de Obra Directa

- ✓ La mano de obra directa de la repostera principal se calculó estableciendo un salario diario base de 22,50 Bs. por horas hombre trabajadas, multiplicadas por 3 horas trabajadas, origina como resultado 67,50 Bs.
- ✓ La mano de obra directa de la repostera ayudante se calculó estableciendo un salario diario base de 15,00 Bs. por horas hombre trabajadas, multiplicadas por 2 horas trabajadas, origina como resultado 30,00 Bs.
- ✓ La mano de obra directa del ayudante se calculó estableciendo un salario diario base de 11,25 Bs. por horas hombre trabajadas, multiplicadas por 1 hora trabajada, origina como resultado 11,25 Bs.

Costos Indirectos de Fabricación

- ✓ En cuanto al gas utilizado, se multiplica el costo del cilindro de gas es de 20,00 Bs. por la cantidad de gas utilizada, siendo esta 0,04, generando como resultado 0,80 Bs.

Cálculos: De acuerdo a la experiencia, el cilindro cubre como cantidad 25 horneados, lo cual surge de:

Costo de bombona: 20 Bs

Cantidad de horneados: 25 veces

$1/25: 0,04$

Cálculo: $20 \times 1 \times 0,04 = 0,80$ Bs

- ✓ La depreciación de la batidora manual se calculó multiplicando el costo de la batidora siendo este 630,00Bs. por 1 hora de trabajo, por el factor de depreciación, siendo este 0,000087, lo cual arroja como resultado Bs. 0,05 Bs.

Nota: Acorde a las políticas del emprendimiento, la depreciación de la batidora se calculó utilizando el método de línea recta, para ello se determinó un factor, dividiendo 1 entre los 4 años de vida útil de la misma, dividido entre 12 meses del año, dividido entre 30 días que trae el mes, dividido entre 8 horas que se laboran diariamente, cuyo resultado es 0,000087; es de acotar que, el costo de la batidora es de 630,00 Bs. la vida útil es de 4 años, no se estableció valor de salvamento, porque se estima utilizarla hasta su máxima duración.

- ✓ La depreciación del horno industrial se calculó multiplicando el costo del horno siendo este 15.000,00 Bs. por 1 hora de trabajo, por el factor de depreciación, siendo este 0,000043, lo cual arroja como resultado Bs. 0,65 Bs.

Nota: Acorde a las políticas del emprendimiento, la depreciación del horno industrial se calculó utilizando el método de línea recta, para ello se determinó un factor, dividiendo 1 entre los 8 años de vida útil de la misma, dividido entre 12 meses del año, dividido entre 30 días que trae el mes, dividido entre 8 horas que se laboran diariamente, cuyo resultado es 0,000043; es de acotar que, el costo del horno es de 15.000,00 Bs. la vida útil es de 8 años, no se estableció valor de salvamento, porque se estima utilizarla hasta su máxima duración.

- ✓ En cuanto a los gastos de ventas (persona que realiza el delivery), se cancelan 24,00 Bs. por traslado, multiplicado por 1 traslado de la torta, arroja un total de 24,00 Bs.
- ✓ El costo total del producto surge de sumar los subtotales emanados en cada elemento del costo siendo estos MD=52,88 MOD=108,75 CIF=25,51, arrojando un total de 187,14 Bs.
- ✓ El gasto administrativo 20%, surge de multiplicar por 20% el costo total del producto, tal como se indica, $187,14 \text{ Bs} \times 20\% = 37,43$
- ✓ El sub-total se deriva de sumar el gasto administrativo más el costo total del producto, quedando de esta forma, $37,43 + 187,14 = 224,57$
- ✓ La utilidad 30% surge de multiplicar el subtotal por 30%, tal como se indica, $224,57 \times 30\% = 67,37$
- ✓ El costo total del producto surge de sumar el sub-total más la utilidad del 30%, quedando de la siguiente manera, $224,57 + 67,67 = 291,94 \text{ Bs.}$

Cuadro N°16: Estructura de costos torta de auyama

Emprendimiento "Tus Dulces del Cielo" Estructura de Costo Producto: Auyama Fecha: 3/12/2022									
Elemento del Costo			PRESENTACIÓN			UTILIZADA EN RECETA	COSTO EN RECETA		
			Costo	Cantidad	Unidad	Cantidad	Unidad	Total (Bs)	
Materiales Directos:									
Leche condensada 397ml	Bs.S 40,00	1,00	ml	1,00	ml			Bs.S 40,00	
Azúcar	Bs.S 13,00	1,00	kg	0,50	Kg			Bs.S 6,50	
Huevos	Bs.S 2,00	1,00	Unid	5,00	Unid			Bs.S 10,00	
Harina	Bs.S 25,00	1,00	Kg	0,50	Kg			Bs.S 12,50	
Leche Polvo 400 grs	Bs.S 40,00	1,00	grs	0,10	grs			Bs.S 4,00	
Esencia de vainilla 250 ml	Bs.S 12,00	1,00	ml	0,032	ml			Bs.S 0,38	
Auyama	Bs.S 7,00	1,00	Grs	1,00	Grs			Bs.S 7,00	
Base de aluminio (paquete)	Bs.S 84,00	12,00	Unid	1,00	Unid			Bs.S 7,00	
							Sub-Total:	Bs.S 87,38	
Mano de Obra Directa			Salario	Cantidad	Unidad	Cantidad	Unidad	Total (Bs)	
Trabajador 1 (Repostera principal)	Bs.S 22,50	1,0	HH	3,00	HH			Bs.S 67,50	
Trabajador 2 (Repostera Ayudante)	Bs.S 15,00	1,0	HH	2,00	HH			Bs.S 30,00	
Trabajador 3 (Ayudante)	Bs.S 11,25	1,0	HH	1,00	HH			Bs.S 11,25	
							Sub-Total:	Bs.S 108,75	
Costos Indirectos de Fabricación			Costo	Cantidad	Unidad	Cantidad	Depreciación	Unidad	Total (Bs)
Gas	Bs.S 20,00	1,00	Cilindro	0,08				Cilindro	Bs.S 1,60
Batidora Manual	Bs.S 630,00	1,00	Und	1,00	0,000087			Hr	Bs.S 0,05
Horno Industrial	Bs.S 15.000,00	1,00	Und	1,00	0,000043			Hr	Bs.S 0,65
Gastos de Ventas (Persona que realiza el delivery)	Bs.S 24,00	1	Traslado	1,00				Traslado	Bs.S 24,00
							Sub-Total:	Bs.S 26,31	
							Costo Total del Producto:	Bs.S 222,44	
							Gasto Administrativo 20%:	Bs.S 44,49	
							Sub-Total:	Bs.S 266,93	
							Utilidad 30%:	Bs.S 80,08	
							Costo Total del Producto:	Bs.S 347,01	

Fuente: Guédez (2022)

Detalle costo en receta por cada elemento de costo:

Materiales directos

- ✓ El costo en receta total de la leche condensada fue calculado de multiplicar el costo de la misma según presentación, el cual es 40,00 bs. por la cantidad de presentación, siendo esta 1, por la cantidad utilizada en receta, siendo esta una unidad, se obtuvo como resultado Bs. 40
- ✓ El costo en receta total del azúcar fue calculado de multiplicar el costo del azúcar según presentación, el cual es 13,00 bs. por la cantidad de presentación, siendo esta 1, por cantidad utilizada en receta, siendo esta 0,50 Kg, se obtuvo como resultado Bs. 6,50
- ✓ El costo en receta total de los huevos fue calculado de multiplicar el costo de los huevos según presentación, el cual es 2,00 bs. por la cantidad de presentación, siendo esta 1, por cantidad utilizada en receta, siendo esta 5 unidades, se obtuvo como resultado Bs. 10,00
- ✓ El costo en receta total de la harina fue calculado de multiplicar el costo de la harina según presentación, la cual es 25,00 bs. por la cantidad de presentación, siendo esta 1, por cantidad utilizada en receta, siendo esta 0,50 Kg, se obtuvo como resultado Bs. 12,50
- ✓ El costo en receta total de la leche en polvo fue calculado de multiplicar el costo de la leche según presentación, la cual es 40,00 bs. por la cantidad de presentación, siendo esta 1, por cantidad utilizada en receta, siendo esta 0,10 grs, se obtuvo como resultado Bs. 4
- ✓ El costo en receta total de la esencia de vainilla fue calculado de multiplicar el costo de la vainilla según presentación, el cual es 12,00 bs. por la cantidad de presentación, siendo esta 1, por cantidad utilizada en receta, siendo esta 0,032 ml, se obtuvo como resultado Bs. 0,38 ml
- ✓ El costo en receta total de la auyama fue calculado de multiplicar el costo del kilogramo de auyama según presentación, el cual es 7,00 bs. por la cantidad de presentación, siendo esta 1, por cantidad utilizada en receta, siendo esta 1 kg, se obtuvo como resultado Bs. 7

- ✓ El costo en receta total de la base de aluminio, el cual fue calculado de dividir el costo del paquete de la base de aluminio según presentación, el cual es 84,00 bs. entre la cantidad de presentación, siendo esta 12 unidades, por cantidad utilizada en receta, siendo esta 1 base de aluminio, se obtuvo como resultado Bs. 7

Mano de Obra Directa

- ✓ La mano de obra directa de la repostera principal se calculó estableciendo un salario diario base de 22,50 Bs. por horas hombre trabajadas, multiplicadas por 3 horas trabajadas, origina como resultado 67,50 Bs.
- ✓ La mano de obra directa de la repostera ayudante se calculó estableciendo un salario diario base de 15,00 Bs. por horas hombre trabajadas, multiplicadas por 2 horas trabajadas, origina como resultado 30,00 Bs.
- ✓ La mano de obra directa del ayudante se calculó estableciendo un salario diario base de 11,25 Bs. por horas hombre trabajadas, multiplicadas por 1 hora trabajada, origina como resultado 11,25 Bs.

Costos Indirectos de Fabricación

- ✓ En cuanto al gas utilizado, se multiplica el costo del cilindro de gas es de 20,00 Bs. por la cantidad de gas utilizada, siendo esta 0,08, generando como resultado 1,60 Bs.

Cálculos: De acuerdo a la experiencia, el cilindro cubre como cantidad 25 horneados, lo cual surge de:

Costo de bombona: 20 Bs

Cantidad de horneados: 25 veces

$$2/25: 0,04$$

$$\text{Cálculo: } 20 \times 1 \times 0,04 = 1,60 \text{ Bs}$$

- ✓ La depreciación de la batidora manual se calculó multiplicando el costo de la batidora siendo este 630,00Bs. por 1 hora de trabajo, por el factor de depreciación, siendo este 0,000087, lo cual arroja como resultado Bs. 0,05 Bs.

Nota: Acorde a las políticas del emprendimiento, la depreciación de la batidora se calculó utilizando el método de línea recta, para ello se determinó un factor, dividiendo 1 entre los 4 años de vida útil de la misma, dividido entre 12 meses del año, dividido

entre 30 días que trae el mes, dividido entre 8 horas que se laboran diariamente, cuyo resultado es 0,000087; es de acotar que, el costo de la batidora es de 630,00 Bs. la vida útil es de 4 años, no se estableció valor de salvamento, porque se estima utilizarla hasta su máxima duración.

- ✓ La depreciación del horno industrial se calculó multiplicando el costo del horno siendo este 15.000,00 Bs. por 1 hora de trabajo, por el factor de depreciación, siendo este 0,000043, lo cual arroja como resultado Bs. 0,65 Bs.

Nota: Acorde a las políticas del emprendimiento, la depreciación del horno industrial se calculó utilizando el método de línea recta, para ello se determinó un factor, dividiendo 1 entre los 8 años de vida útil de la misma, dividido entre 12 meses del año, dividido entre 30 días que trae el mes, dividido entre 8 horas que se laboran diariamente, cuyo resultado es 0,000043; es de acotar que, el costo del horno es de 15.000,00 Bs. la vida útil es de 8 años, no se estableció valor de salvamento, porque se estima utilizarla hasta su máxima duración.

- ✓ En cuanto a los gastos de ventas (persona que realiza el delivery), se cancelan 24,00 Bs. por traslado, multiplicado por 1 traslado de la torta, arroja un total de 24,00 Bs.
- ✓ El costo total del producto surge de sumar los subtotales emanados en cada elemento del costo siendo estos MD=87,38 MOD= 108,75 CIF=26,31, arrojando un total de 222,44 Bs.
- ✓ El gasto administrativo 20%, surge de multiplicar por 20% el costo total del producto, tal como se indica, $222,44 \text{ Bs} \times 20\% = 44,49$
- ✓ El sub-total se deriva de sumar el gasto administrativo más el costo total del producto, quedando de esta forma, $44,49 + 222,44 = 266,93$
- ✓ La utilidad 30% surge de multiplicar el subtotal por 30%, tal como se indica, $266,93 \times 30\% = 80,08$
- ✓ El costo total del producto surge de sumar el sub-total más la utilidad del 30%, quedando de la siguiente manera, $266,93 + 80,08 = 347,01 \text{ Bs.}$

Cuadro N°17: Estructura de costos torta de chocolate

Emprendimiento "Tus Dulces del Cielo" Estructura de Costo Producto: Torta de chocolate Fecha: 3/12/2022							
Elemento del Costo	PRESENTACIÓN			UTILIZADA EN RECETA		COSTO EN RECETA	
Materiales Directos:	Costo	Cantidad	Unidad	Cantidad	Unidad	Total (Bs)	
Mantequilla	Bs.S 50,00	1,00	Kg	0,30	Kg	Bs.S 15,00	
Azúcar	Bs.S 13,00	1,00	kg	0,50	Kg	Bs.S 6,50	
Huevos	Bs.S 2,00	1,00	Unid	6,00	Unid	Bs.S 12,00	
Harina	Bs.S 25,00	1,00	Kg	0,30	Kg	Bs.S 7,50	
Malta 250 ml	Bs.S 8,00	1,00	Und	1,00	Und	Bs.S 8,00	
Esencia de vainilla 250 ml	Bs.S 12,00	1,00	ml	0,032	ml	Bs.S 0,38	
Cacao 100 grs	Bs.S 10,00	1,00	Grs	1,00	Grs	Bs.S 10,00	
Base de aluminio (paquete)	Bs.S 84,00	12,00	Unid	1,00	Unid	Bs.S 7,00	
Sub-Total:						Bs.S 66,38	
Mano de Obra Directa	Salario	Cantidad	Unidad	Cantidad	Unidad	Total (Bs)	
Trabajador 1 (Repostera principal)	Bs.S 22,50	1,0	HH	3,00	HH	Bs.S 67,50	
Trabajador 2 (Repostera Ayudante)	Bs.S 15,00	1,0	HH	2,00	HH	Bs.S 30,00	
Trabajador 3 (Ayudante)	Bs.S 11,25	1,0	HH	1,00	HH	Bs.S 11,25	
Sub-Total:						Bs.S 108,75	
Costos Indirectos de Fabricación	Costo	Cantidad	Unidad	Cantidad	Depreciación	Unidad	Total (Bs)
Gas	Bs.S 20,00	1,00	Cilindro	0,04		Cilindro	Bs.S 0,80
Batidora Manual	Bs.S 630,00	1,00	Hr	1,00	0,000087	Hr	Bs.S 0,05
Horno Industrial	Bs.S 15.000,00	1,00	Hr	1,00	0,000043	Hr	Bs.S 0,65
Gastos de Ventas (Persona que realiza el delivery)	Bs.S 24,00	1	Traslado	1,00		Traslado	Bs.S 24,00
Sub-Total:						Bs.S 25,51	
Costo Total del Producto:						Bs.S 200,64	
Gasto Administrativo 20%:						Bs.S 40,13	
Sub-Total:						Bs.S 240,77	
Utilidad 30%:						Bs.S 72,23	
Costo Total del Producto:						Bs.S 313,00	

Fuente: Guédez (2022)

Detalle costo en receta por cada elemento de costo:

Materiales directos

- ✓ El costo en receta total de la mantequilla fue calculado de multiplicar el costo de la mantequilla según presentación, el cual es 50,00 bs. por la cantidad de presentación, siendo esta 1, por la cantidad utilizada en receta, siendo esta 0,30 Kg, se obtuvo como resultado Bs. 15,00
- ✓ El costo en receta total del azúcar fue calculado de multiplicar el costo del azúcar según presentación, el cual es 13,00 bs. por la cantidad de presentación, siendo esta 1, por cantidad utilizada en receta, siendo esta 0,50 Kg, se obtuvo como resultado Bs. 6,50
- ✓ El costo en receta total de los huevos fue calculado de multiplicar el costo de los huevos según presentación, el cual es 2,00 bs. por la cantidad de presentación, siendo esta 1, por cantidad utilizada en receta, siendo esta 6 unidades, se obtuvo como resultado Bs. 12,00
- ✓ El costo en receta total de la harina fue calculado de multiplicar el costo de la harina según presentación, la cual es 25,00 bs. por la cantidad de presentación, siendo esta 1, por cantidad utilizada en receta, siendo esta 0,30 Kg, se obtuvo como resultado Bs. 7,50
- ✓ El costo en receta total de la malta fue calculado de multiplicar el costo de la malta según presentación, la cual es 8,00 bs. por la cantidad de presentación, siendo esta 1, por cantidad utilizada en receta, siendo esta 1 unidad, se obtuvo como resultado Bs. 8
- ✓ El costo en receta total de la esencia de vainilla fue calculado de multiplicar el costo de la vainilla según presentación, el cual es 12,00 bs. por la cantidad de presentación, siendo esta 1, por cantidad utilizada en receta, siendo esta 0,032 ml, se obtuvo como resultado Bs. 0,38 ml
- ✓ El costo en receta total del cacao fue calculado de multiplicar el costo del cacao de por unidad según presentación, el cual es 10,00 bs. por la cantidad de presentación, siendo esta 1, por cantidad utilizada en receta, siendo esta una unidad, se obtuvo como resultado Bs. 10

- ✓ El costo en receta total de la base de aluminio, el cual fue calculado de dividir el costo del paquete de la base de aluminio según presentación, el cual es 84,00 bs. entre la cantidad de presentación, siendo esta 12 unidades, por cantidad utilizada en receta, siendo esta 1 base de aluminio, se obtuvo como resultado Bs. 7

Mano de Obra Directa

- ✓ La mano de obra directa de la repostera principal se calculó estableciendo un salario diario base de 22,50 Bs. por horas hombre trabajadas, multiplicadas por 3 horas trabajadas, origina como resultado 67,50 Bs.
- ✓ La mano de obra directa de la repostera ayudante se calculó estableciendo un salario diario base de 15,00 Bs. por horas hombres trabajados, multiplicadas por 2 horas trabajadas, origina como resultado 30,00 Bs.
- ✓ La mano de obra directa del ayudante se calculó estableciendo un salario diario base de 11,25 Bs. por horas hombre trabajadas, multiplicadas por 1 hora trabajada, origina como resultado 11,25 Bs.

Costos Indirectos de Fabricación

- ✓ En cuanto al gas utilizado, se multiplica el costo del cilindro de gas es de 20,00 Bs. por la cantidad de gas utilizada, siendo esta 0,04, generando como resultado 0,80 Bs.

Cálculos: De acuerdo a la experiencia, el cilindro cubre como cantidad 25 horneados, lo cual surge de:

Costo de bombona: 20 Bs

Cantidad de horneados: 25 veces

$$1/25: 0,04$$

$$\text{Cálculo: } 20 \times 1 \times 0,04 = 0,80 \text{ Bs}$$

- ✓ La depreciación de la batidora manual se calculó multiplicando el costo de la batidora siendo este 630,00Bs. por 1 hora de trabajo, por el factor de depreciación, siendo este 0,000087, lo cual arroja como resultado Bs. 0,05 Bs.

Nota: Acorde a las políticas del emprendimiento, la depreciación de la batidora se calculó utilizando el método de línea recta, para ello se determinó un factor, dividiendo 1 entre los 4 años de vida útil de la misma, dividido entre 12 meses del año, dividido

entre 30 días que trae el mes, dividido entre 8 horas que se laboran diariamente, cuyo resultado es 0,000087; es de acotar que, el costo de la batidora es de 630,00 Bs. la vida útil es de 4 años, no se estableció valor de salvamento, porque se estima utilizarla hasta su máxima duración.

- ✓ La depreciación del horno industrial se calculó multiplicando el costo del horno siendo este 15.000,00 Bs. por 1 hora de trabajo, por el factor de depreciación, siendo este 0,000043, lo cual arroja como resultado Bs. 0,65 Bs.

Nota: Acorde a las políticas del emprendimiento, la depreciación del horno industrial se calculó utilizando el método de línea recta, para ello se determinó un factor, dividiendo 1 entre los 8 años de vida útil de la misma, dividido entre 12 meses del año, dividido entre 30 días que trae el mes, dividido entre 8 horas que se laboran diariamente, cuyo resultado es 0,000043; es de acotar que, el costo del horno es de 15.000,00 Bs. la vida útil es de 8 años, no se estableció valor de salvamento, porque se estima utilizarla hasta su máxima duración.

- ✓ En cuanto a los gastos de ventas (persona que realiza el delivery), se cancelan 24,00 Bs. por traslado, multiplicado por 1 traslado de la torta, arroja un total de 24,00 Bs.
- ✓ El costo total del producto surge de sumar los subtotales emanados en cada elemento del costo siendo estos MD=66,38 MOD=108,75 CIF=25,51, arrojando un total de 200,64 Bs.
- ✓ El gasto administrativo 20%, surge de multiplicar por 20% el costo total del producto, tal como se indica, $200,64 \text{ Bs} \times 20\% = 40,13$
- ✓ El sub-total se deriva de sumar el gasto administrativo más el costo total del producto, quedando de esta forma, $40,13 + 200,64 = 240,77$
- ✓ La utilidad 30% surge de multiplicar el subtotal por 30%, tal como se indica, $240,77 \times 30\% = 72,23$
- ✓ El costo total del producto surge de sumar el sub-total más la utilidad del 30%, quedando de la siguiente manera, $240,77 + 72,23 = 313,00 \text{ Bs}$

MOMENTO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Según Hurtado (2010), las conclusiones son aquellas que “contienen, en pocas palabras, los resultados de la investigación (p.365). Se debe resaltar que las conclusiones deben ser claras, de modo que reflejen la necesidad de dicho estudio. En otras palabras, las conclusiones del trabajo de investigación muestran los descubrimientos de mayor importancia. En este sentido a continuación se van a presentar las evidencias encontradas en cada uno de los elementos que era necesario estudiar.

En cuanto al objetivo específico determinar cuáles son los costos en los que se incurren en la producción de tortas del emprendimiento Tus Dulces del Cielo. Basándose la dimensión 1 “Costos Vinculados en la Elaboración de cada producto”, se evidenció lo siguiente: todos los miembros de tus dulces del cielo conocen la cantidad de productos que se realizan lo cual es de suma importancia conocer el rubro que se maneja para dar respuestas asertivas a los clientes cuando realicen el pedido y de esa manera tener la seguridad de poder ofrecer un producto de calidad y si el solicitado no es posible realizarlo por alguna razón, se debe participar de la mejor manera posible recordando que la atención es un elemento esencial.

Por otra parte, se refleja un claro conocimiento en el costo de la materia prima lo cual favorece al negocio, permitiendo de ésta manera una información real y precisa. Cabe destacar que se evidencia la falta de conocimiento en un 100%, en cuánto al costo de la mano de obra demostrando la necesidad de rediseñar la estructura de costos. También se evidencia que los costos indirectos de fabricación no se tienen cotizados por completo.

Seguidamente en lo atinente al objetivo específico analizar cómo se controlan los costos en la producción de tortas del emprendimiento Tus Dulces del Cielo. Enmarcándose en la dimensión 2 titulada “Control Interno de los Costos de Producción”, se obtuvo la siguiente información relevante: Se demuestra que se tienen claros los procesos a ejecutar

en la elaboración de cada producto, además se refleja que el emprendimiento tus dulces del cielo tiene establecida la estructura de costos, pero no se actualiza constantemente demostrando de ésta manera una falla, la cual es imprescindible mejorar para asegurar la rentabilidad y perdurabilidad en el tiempo.

Por último, en lo referente al objetivo específico formular estrategias para controlar la estructura de costos del emprendimiento tus Dulces del Cielo. Vinculado a la dimensión 3 denominada "Estrategias para actualizar la Estructura de Costos", se concluye lo siguiente: No todos los integrantes del emprendimiento tus dulces del cielo conocen los pasos para elaborar la estructura de costos, aunado que el 100% no conoce la distribución de los costos indirectos de fabricación y de la mano de obra, también se evidencia la falta de conocimiento en los ingresos percibidos mensualmente.

Recomendaciones

Con las evidencias encontradas anteriormente, se recomienda lo siguiente:

Se debe realizar un taller de formación en el tema de estructura de costos, para que se alcance en su totalidad la seguridad de realizar la cotización de cada producto elaborado, con todos los elementos incluidos. Es por ello, la importancia de implementar ésta formación para que el personal en su totalidad conozca y domine el tema para su posterior práctica en el emprendimiento.

Además, se recomienda dictar un taller de formación alusivo a como se deben distribuir los costos, ya que, se evidencia desconocimiento atinente a este tema en cuanto a la mano de obra, un elemento del costo imprescindible y no es sólo por cumplir con la ley de precios justo, sino para monitorear los costos y margen de comercialización de cada servicio o producto.

En el mismo orden de ideas, se recomienda rediseñar la estructura de costos, incluir todos los elementos que deben ir, como la materia prima, la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación, para así mejorar la rentabilidad del negocio y tener la certeza de que el negocio es un éxito. De éste modo la mejor alternativa es contar con una estructura

de costos completa para poder percibir dichos ingresos y saber que recursos se tienen disponibles.

Desarrollar lo antes mencionado, es de suma importancia, también se sugiere actualizar constantemente la estructura de costos, ya que, se evidenció la necesidad de la misma. Las sugerencias antes mencionadas solucionarían las necesidades encontradas en dicho emprendimiento. Si se toman en cuenta cada una de las recomendaciones, el negocio dará buenos resultados.

Referencias

Álvarez, H. (2000) Fundamentos de dirección Estratégica. Ediciones Eudecor, Córdoba, Argentina

Angulo, R (2021) [Web en línea] Disponible: <https://www.veninformado.pe/estructura-de-costos/> [Consulta: 2022. Octubre 8]

Banesco Contigo (2022) [Web en línea] Disponible: <https://www.banesco.com/somos-banesco/sala-de-prensa/notas-de-prensa/banesco-y-emprende-bqto-le-tienden-la-mano-al-emprendimiento-en-barquisimeto> [Consulta: 2022. Octubre 5]

Bassó, C (2022) <https://improven.com/blog/resultoria-los-errores-mas-frecuentes-en-un-sistema-de-costes/>

Bastidas, L (2015) Determinación de costos y cálculo de la mano de obra en el marco legal venezolano 1era edición en versión electrónica. Año: Julio 2015. 185 páginas.

Burns J. (2016). Área de innovación y desarrollo, S.L. C/ Els Alzamora, 17-03802-Alcoy (Alicante) inf@3ciencias.com . Primera edición: mayo 2018.

Conexión Esan [Web en línea] Disponible: <https://www.esan.edu.pe/conexion-esan/emprendimiento-es-opcion-de-carrera-cada-vez-mas-atractiva-nivel-mundial> [Consulta: 2022. Octubre 3]

Correa, A [Web en línea] Disponible: <https://www.vozdeamerica.com/a/venezolanos-emprender-en-medio-de-la-crisis-/6385795.html> [Consulta: 2022. Octubre 7]

Francés, A. (2006). Estrategia y planes para la empresa: Con el cuadro de mando integral. M. F. Castillo (Ed.) México DF, México: Pearson Prentice Hall.

Gayle (1999). "Contabilidad y Administración de Costos". McGraw- Hill Interamericana Editores. Sexta Edición. México. Pp. 971.

Hernández, S., Fernández, R, y Baptista C. (2014). Metodología de la investigación. Ed. Mc Graw Hill 6ª ed. México páginas 40 y 4

Koontz & Weihrich, H. (1998). Administración. Una perspectiva global. México D.F., México: McGraw Hill

Lasio, V., Amaya, A., Zambrano, J, y Ordeñana, K. (2020). Global entrepreneurship monitor ecuador 2019/2020.

Mintzberg, A. (1998). Safari a la estrategia. Buenos Aires: Gránica. Mundim Pena, R. P. (2004). Ética y estrategia en un marco teórico referencial de la ética de negocios. Revista de Administración Contemporánea (Edición especial), 229-252.

Polimeni, D. (1994). Control de materiales como herramienta de gestión de costos en empresas manufactureras, Sapienza Organizacional, vol.3, núm.5, pp.55-78, 2018.

Prieto J. (2003). Gestión estratégica organizacional (3ª. ed.). Bogotá D.C., Colombia: Ecoe. Ediciones.

Torres Gálvez, C. A. (2019). Diseño de una estructura de costo de servicio de transporte de carga para la mejora de la rentabilidad de la empresa M&B S.A.C. Chiclayo.

Whitt R. (2006). Dirección estratégica. Séptima edición. España: Prentice Hall. 685 páginas.

**ANEXO A:
INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN**

REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA EDUCACIÓN UNIVERSITARIA
INSTITUTO UNIVERSITARIO JESÚS OBRERO
EXTENSIÓN BARQUISIMETO

Barquisimeto, 15 de noviembre del 2.022

**Cuestionario de opinión dirigido a los socios (as) y empleados (as) del
emprendimiento “Tus Dulces del Cielo”**

Apreciado ciudadano (a): solicitamos de su disposición para el desarrollo de una investigación orientada al trabajo de grado de la bachiller: Andreina Guédez como requerimiento necesario para dar cumplimiento a la culminación de la carrera y optar al título de Técnico Superior Universitario en Contaduría. Para ello, resulta necesaria su participación consistente en el llenado del presente cuestionario, cuyo propósito es obtener información relacionada a la operatividad que se lleva a cabo en el **emprendimiento “Tus Dulces del Cielo”**, ubicado en el Municipio Iribarren, Parroquia Ana Soto, en el Estado Lara.

Se hace de su conocimiento que, el presente cuestionario está estructurado por quince (13) preguntas y no se requiere de su identificación, ya que, toda la información que usted aporte será manejada confidencialmente; solo tendrá validez para fines de la investigación.

Agradecemos y valoramos de antemano, el tiempo invertido, así como también toda la información que usted suministre, aspectos que serán de gran importancia para el desarrollo del estudio antes referido.

Atentamente,

Andreina Guédez

Instrucciones:

1.- El cuestionario será entregado para que sea llenado de manera auto-administrada, es decir por los propios encuestados.

2.- La persona encargada de entregar el cuestionario realizara una breve explicación en torno al llenado del mismo.

3.- Lea las preguntas con detenimiento y tómesese el tiempo necesario para responder de manera clara, completa y lo más sinceramente posible.

4.- Marque con una equis (X) la opción que mejor representa su respuesta.

5.- La información que usted suministre es de carácter anónimo, será utilizada de manera confidencial y de uso exclusivo para la investigación.

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN.

CUESTIONARIO “EMPREDIMIENTO TUS DULCES DEL CIELO”			
ITEMS	PREGUNTAS	SI	NO
	Dimensión 1: Costos vinculados en la elaboración de cada producto		
1	¿Conoce usted la cantidad de productos que se elaboran en el emprendimiento Tus Dulces del Cielo?		
2	¿Conoce usted la cantidad de materia prima utilizada para elaborar cada producto en el emprendimiento Tus Dulces del Cielo?		
3	¿Conoce usted el costo de la mano de obra aplicado para elaborar cada producto en el emprendimiento Tus Dulces del Cielo?		
4	¿Conoce usted los costos Indirectos de fabricación aplicados por cada producto que se elabora en el emprendimiento Tus Dulces del Cielo?		
	Dimensión 2: Control interno de los costos de producción		
5	¿Conoce usted cada uno de los procesos para elaborar cada producto que en el emprendimiento Tus Dulces del Cielo?		
6	¿En el emprendimiento Tus Dulces del Cielo se tienen definidos cada uno de los procesos para elaborar cada producto?		
7	¿El emprendimiento tus dulces del cielo tiene establecida la estructura de costos para la elaboración de cada uno de sus productos?		
8	¿Se actualiza constantemente la estructura de costos en él emprendimiento Tus Dulces del Cielo?		
	Dimensión 3: Estrategias para actualizar la estructura de costos		
9	¿Conoce usted los pasos para elaborar una estructura de costos en él emprendimiento Tus Dulces del Cielo?		
10	¿Conoce usted cómo se realiza la distribución del costo de material directo, para elaborar cada producto en él emprendimiento Tus Dulces del Cielo?		
11	¿Conoce usted cómo se realiza la distribución del costo, de la mano de obra directa para elaborar cada producto en él emprendimiento Tus Dulces del Cielo?		
12	¿Conoce usted cómo se realiza la distribución de los costos indirectos de fabricación para elaborar cada producto en él emprendimiento Tus Dulces del Cielo?		
13	¿Conoce usted cuales son los ingresos mensuales percibidos en el emprendimiento Tus Dulces del Cielo?		

**ANEXO B:
VALIDEZ DEL INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN**

**REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA
MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA LA EDUCACIÓN UNIVERSITARIA
INSTITUTO UNIVERSITARIO JESÚS OBRERO
EXTENSIÓN BARQUISIMETO**

Barquisimeto, 15 de noviembre de 2.022.

Estimado Experto (a):

Con motivo de realizar el Trabajo Especial de Grado, cuyo título es: **“Estrategias para Controlar la Estructura de Costos en el Emprendimiento Tus Dulces Del Cielo”**, solicito su valiosa colaboración para analizar y validar el instrumento diseñado con el propósito de recolectar la información requerida para el estudio planteado, el cual será presentado para optar al título de Técnico Superior en Contaduría.

A continuación, se le proporcionarán las instrucciones, conjuntamente con los objetivos planteados en la investigación, el cuadro de las variables y la matriz de validación.

Agradezco la sinceridad y objetividad de las observaciones pertinentes que realice a los instrumentos, con el fin de elaborar los definitivos con las preguntas adecuadas y significativas.

Gracias por su colaboración.

Atentamente,

Andreina Guédez

**ANEXO B. Matriz de Validación
MATRIZ DE VALIDACION POR JUICIO DE EXPERTO**

Items	Coherencia				Pertinencia				Claridad			
	A	B	C	D	A	B	C	D	A	B	C	D
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												
13												

Referencia: A = Dejar B = Modificar C = Incluir otra pregunta D = Eliminar
Observaciones:

Nombre del Experto: Marisabel Gallardo
Profesión: Contador Público
C.I. V- xxxxxxxxxxxxxx
Fecha: 15-11-22

Firma:

**ANEXO C:
INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN
APLICADO A TRABAJADOR A**

CUESTIONARIO “EMPREDIMIENTO TUS DULCES DEL CIELO”			
ITEMS	PREGUNTAS	SI	NO
Dimensión 1: Costos vinculados en la elaboración de cada producto			
1	¿Conoce usted la cantidad de productos que se elaboran en el emprendimiento Tus Dulces del Cielo?	x	
2	¿Conoce usted la cantidad de materia prima utilizada para elaborar cada producto en el emprendimiento Tus Dulces del Cielo?	x	
3	¿Conoce usted el costo de la mano de obra aplicado para elaborar cada producto en el emprendimiento Tus Dulces del Cielo?		x
4	¿Conoce usted los costos Indirectos de fabricación aplicados por cada producto que se elabora en el emprendimiento Tus Dulces del Cielo?		x
Dimensión 2: Control interno de los costos de producción			
5	¿Conoce usted cada uno de los procesos para elaborar cada producto que en el emprendimiento Tus Dulces del Cielo?	x	
6	¿En el emprendimiento Tus Dulces del Cielo se tienen definidos cada uno de los procesos para elaborar cada producto?	x	
7	¿El emprendimiento tus dulces del cielo tiene establecida la estructura de costos para la elaboración de cada uno de sus productos?	x	
8	¿Se actualiza constantemente la estructura de costos en él emprendimiento Tus Dulces del Cielo?		x
Dimensión 3: Estrategias para actualizar la estructura de costos			
9	¿Conoce usted los pasos para elaborar una estructura de costos en él emprendimiento Tus Dulces del Cielo?	x	
10	¿Conoce usted cómo se realiza la distribución del costo de material directo, para elaborar cada producto en él emprendimiento Tus Dulces del Cielo?	x	
11	¿Conoce usted cómo se realiza la distribución del costo, de la mano de obra directa para elaborar cada producto en él emprendimiento Tus Dulces del Cielo?		x
12	¿Conoce usted cómo se realiza la distribución de los costos indirectos de fabricación para elaborar cada producto en él emprendimiento Tus Dulces del Cielo?		x
13	¿Conoce usted cuales son los ingresos mensuales percibidos en el emprendimiento Tus Dulces del Cielo?		x

**ANEXO D:
INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN
APLICADO A TRABAJADOR B**

CUESTIONARIO “EMPREDIMIENTO TUS DULCES DEL CIELO”			
ITEMS	PREGUNTAS	SI	NO
Dimensión 1: Costos vinculados en la elaboración de cada producto			
1	¿Conoce usted la cantidad de productos que se elaboran en el emprendimiento Tus Dulces del Cielo?	x	
2	¿Conoce usted la cantidad de materia prima utilizada para elaborar cada producto en el emprendimiento Tus Dulces del Cielo?	x	
3	¿Conoce usted el costo de la mano de obra aplicado para elaborar cada producto en el emprendimiento Tus Dulces del Cielo?		x
4	¿Conoce usted los costos Indirectos de fabricación aplicados por cada producto que se elabora en el emprendimiento Tus Dulces del Cielo?		x
Dimensión 2: Control interno de los costos de producción			
5	¿Conoce usted cada uno de los procesos para elaborar cada producto que en el emprendimiento Tus Dulces del Cielo?	x	
6	¿En el emprendimiento Tus Dulces del Cielo se tienen definidos cada uno de los procesos para elaborar cada producto?	x	
7	¿El emprendimiento tus dulces del cielo tiene establecida la estructura de costos para la elaboración de cada uno de sus productos?	x	
8	¿Se actualiza constantemente la estructura de costos en él emprendimiento Tus Dulces del Cielo?	x	
Dimensión 3: Estrategias para actualizar la estructura de costos			
9	¿Conoce usted los pasos para elaborar una estructura de costos en él emprendimiento Tus Dulces del Cielo?		x
10	¿Conoce usted cómo se realiza la distribución del costo de material directo, para elaborar cada producto en él emprendimiento Tus Dulces del Cielo?		x
11	¿Conoce usted cómo se realiza la distribución del costo, de la mano de obra directa para elaborar cada producto en él emprendimiento Tus Dulces del Cielo?		x
12	¿Conoce usted cómo se realiza la distribución de los costos indirectos de fabricación para elaborar cada producto en él emprendimiento Tus Dulces del Cielo?		x
13	¿Conoce usted cuales son los ingresos mensuales percibidos en el emprendimiento Tus Dulces del Cielo?		x

**INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE INFORMACIÓN
APLICADO A TRABAJADOR C**

CUESTIONARIO “EMPREDIMIENTO TUS DULCES DEL CIELO”			
ITEMS	PREGUNTAS	SI	NO
Dimensión 1: Costos vinculados en la elaboración de cada producto			
1	¿Conoce usted la cantidad de productos que se elaboran en el emprendimiento Tus Dulces del Cielo?	x	
2	¿Conoce usted la cantidad de materia prima utilizada para elaborar cada producto en el emprendimiento Tus Dulces del Cielo?	x	
3	¿Conoce usted el costo de la mano de obra aplicado para elaborar cada producto en el emprendimiento Tus Dulces del Cielo?		x
4	¿Conoce usted los costos Indirectos de fabricación aplicados por cada producto que se elabora en el emprendimiento Tus Dulces del Cielo?	x	
Dimensión 2: Control interno de los costos de producción			
5	¿Conoce usted cada uno de los procesos para elaborar cada producto que en el emprendimiento Tus Dulces del Cielo?	x	
6	¿En el emprendimiento Tus Dulces del Cielo se tienen definidos cada uno de los procesos para elaborar cada producto?	x	
7	¿El emprendimiento tus dulces del cielo tiene establecida la estructura de costos para la elaboración de cada uno de sus productos?	x	
8	¿Se actualiza constantemente la estructura de costos en él emprendimiento Tus Dulces del Cielo?		x
Dimensión 3: Estrategias para actualizar la estructura de costos			
9	¿Conoce usted los pasos para elaborar una estructura de costos en él emprendimiento Tus Dulces del Cielo?	x	
10	¿Conoce usted cómo se realiza la distribución del costo de material directo, para elaborar cada producto en él emprendimiento Tus Dulces del Cielo?		x
11	¿Conoce usted cómo se realiza la distribución del costo, de la mano de obra directa para elaborar cada producto en él emprendimiento Tus Dulces del Cielo?	x	
12	¿Conoce usted cómo se realiza la distribución de los costos indirectos de fabricación para elaborar cada producto en él emprendimiento Tus Dulces del Cielo?		x
13	¿Conoce usted cuales son los ingresos mensuales percibidos en el emprendimiento Tus Dulces del Cielo?		x