



# UTMACH

UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS EMPRESARIALES

CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

COSTOS DE FABRICACIÓN DE LOS HELADOS CASEROS

AGUIRRE LEON GEOVANNA ELIZABETH  
INGENIERA COMERCIAL MENCIÓN EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

MACHALA  
2019



**UTMACH**

**UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS EMPRESARIALES**

**CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS**

**COSTOS DE FABRICACIÓN DE LOS HELADOS CASEROS**

**AGUIRRE LEON GEOVANNA ELIZABETH  
INGENIERA COMERCIAL MENCIÓN EN ADMINISTRACIÓN DE  
EMPRESAS**

**MACHALA  
2019**



# UTMACH

UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS EMPRESARIALES

CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

EXAMEN COMPLEXIVO

COSTOS DE FABRICACIÓN DE LOS HELADOS CASEROS

AGUIRRE LEON GEOVANNA ELIZABETH  
INGENIERA COMERCIAL MENCIÓN EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

CAPA BENITEZ LENNY BEATRIZ

MACHALA, 12 DE FEBRERO DE 2019

MACHALA  
12 de febrero de 2019

CLÁUSULA DE CESIÓN DE DERECHOS DE PUBLICATION EN EL REPOSITORIO DIGITAL INSTITUCIONAL

**Nota de aceptación:**

Quienes suscriben, en nuestra condición de evaluadores del trabajo de titulación denominado COSTOS DE FABRICACIÓN DE LOS HELADOS CASEROS, hacemos constar que luego de haber revisado el manuscrito del precitado trabajo, consideramos que reúne las condiciones académicas para continuar con la fase de evaluación correspondiente.

Los derechos de reproducción, distribución y comunicación pública de la obra, que constituye un trabajo de autoría propia, sobre la cual tiene potestad para otorgar los derechos contenidos en esta licencia.

La autora declara que el contenido que se publicará es de carácter académico y se enmarca en las disposiciones definidas por la Universidad Técnica de Machala.

Se autoriza a transformar los contenidos de esta obra cuando sea necesario, y a realizar las adaptaciones pertinentes para su preservación, distribución y publicación en el repositorio digital institucional de la Universidad Técnica de Machala.

La autora como garante de la obra, declara que la universidad no asume ninguna responsabilidad sobre el contenido de la obra, ni la responsabilidad frente a cualquier reclamo o demanda por parte de terceros de manera exclusiva.

Al aceptar esta licencia, se otorga a la Universidad Técnica de Machala el derecho de utilizar, reproducir, publicar, comunicar y/o distribuir la obra en el repositorio digital institucional de la universidad para obtener beneficio económico.

\_\_\_\_\_  
CAPA BENITEZ LENNY BEATRIZ

1103292320

TUTOR- ESPECIALISTA 1

\_\_\_\_\_  
BETANCOURT GONZAGA VICTOR ALBERTO

0701109753

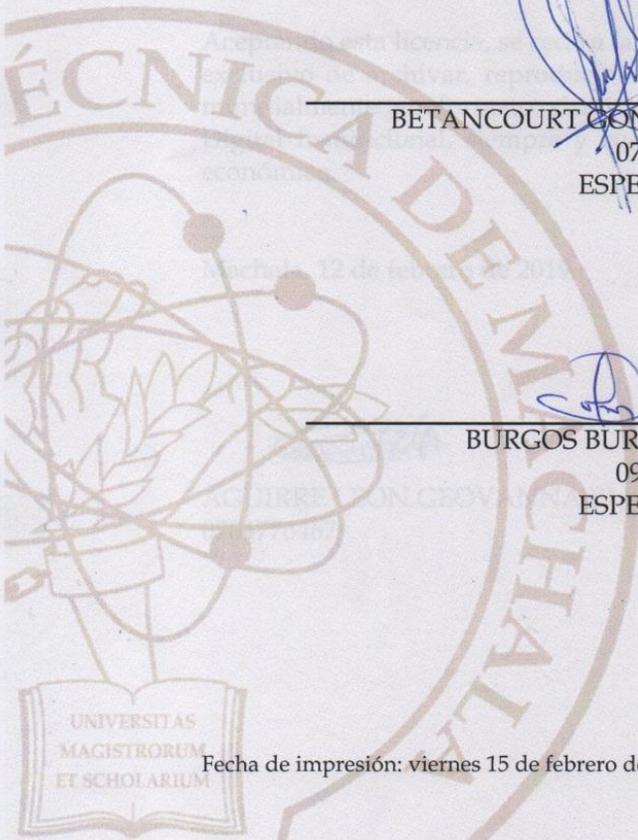
ESPECIALISTA 2

\_\_\_\_\_  
BURGOS BURGOS JOHN EDDSON

0907922710

ESPECIALISTA 3

Fecha de impresión: viernes 15 de febrero de 2019 - 14:39



## Urkund Analysis Result

**Analysed Document:** BENAVIDES GONZALEZ LENIN STALIN\_PT-010517.pdf  
(D29658727)  
**Submitted:** 2017-07-16 16:13:00  
**Submitted By:** titulacion\_sv1@utmachala.edu.ec  
**Significance:** 4 %

### Sources included in the report:

G2 8vo C NOCT ADMIN-2016-2.docx (D25648697)  
<http://www.ciad.mx/estudiosociales/index.php/es/article/view/452/289>

### Instances where selected sources appear:

2

## CLÁUSULA DE CESIÓN DE DERECHO DE PUBLICACIÓN EN EL REPOSITORIO DIGITAL INSTITUCIONAL

La que suscribe, AGUIRRE LEON GEOVANNA ELIZABETH, en calidad de autora del siguiente trabajo escrito titulado COSTOS DE FABRICACIÓN DE LOS HELADOS CASEROS, otorga a la Universidad Técnica de Machala, de forma gratuita y no exclusiva, los derechos de reproducción, distribución y comunicación pública de la obra, que constituye un trabajo de autoría propia, sobre la cual tiene potestad para otorgar los derechos contenidos en esta licencia.

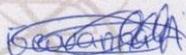
La autora declara que el contenido que se publicará es de carácter académico y se enmarca en las disposiciones definidas por la Universidad Técnica de Machala.

Se autoriza a transformar la obra, únicamente cuando sea necesario, y a realizar las adaptaciones pertinentes para permitir su preservación, distribución y publicación en el Repositorio Digital Institucional de la Universidad Técnica de Machala.

La autora como garante de la autoría de la obra y en relación a la misma, declara que la universidad se encuentra libre de todo tipo de responsabilidad sobre el contenido de la obra y que asume la responsabilidad frente a cualquier reclamo o demanda por parte de terceros de manera exclusiva.

Aceptando esta licencia, se cede a la Universidad Técnica de Machala el derecho exclusivo de archivar, reproducir, convertir, comunicar y/o distribuir la obra mundialmente en formato electrónico y digital a través de su Repositorio Digital Institucional, siempre y cuando no se lo haga para obtener beneficio económico.

Machala, 12 de febrero de 2019



AGUIRRE LEON GEOVANNA ELIZABETH  
0704776467

## **DEDICATORIA**

El presente ensayo de investigación, lo dedico primeramente a Dios por guiarme en cada etapa de mi vida y en segundo lugar a mis padres quienes incondicionalmente, me han apoyado hacia el logro de cada una de mis metas personales y profesionales.

También dedico a mis familiares y amigos que de una u otra forma han estado siempre motivándome a seguir adelante, para ser una persona de bien en pro de contribuir con mi contingente en mi futuro campo profesional.

Geovanna Aguirre L.

## **AGRADECIMIENTO**

Un profundo agradecimiento a todas las autoridades y catedráticos de la Universidad Técnica de Machala, por permitirme formar parte de este selecto grupo de futuros profesionales.

También hago un extensivo agradecimiento, a mis docentes, que con sólidos conocimientos científicos y técnicos, han dado realce científico al mi proceso de formación personal y profesional, forjando con sus enseñanzas una persona con las competencias necesarias, para dar respuesta oportuna a las futuras exigencias laborales que asumiré con gran responsabilidad y profesionalismo.

Finalmente quiero dejar constancia de un sincero agradecimiento, en la persona de la Ing. Lenny Capa Benítez, tutora del presente trabajo de investigación, quien con sus conocimientos y directrices metodológicas han dado la solidez científica y técnica a los trabajos de esta naturaleza, enmarcada en las directrices de rigurosidad científica exigida por la Universidad Técnica de Machala, de la Unidad Académica de Ciencias Empresariales.

Geovanna Aguirre L.

## RESUMEN

Trabajo práctico de examen complejo, previo a la obtención de título de Ingeniera en Administración de Empresas. El siguiente trabajo contiene el proceso que se debe seguir para la fabricación de los helados caseros, los materiales e insumos que se utiliza para su realización, y que se debe tomar en cuenta para obtener un producto que sea agradable para el paladar de los posibles consumidores. Se ha pensado en la fabricación de helados, considerando que nos encontramos en la región Costa, y más aún que estamos en épocas de calor las personas consumen productos de este tipo para poder refrescarse. El mercado de venta de helados se ha expandido por todo el mundo, entre helados industriales y artesanales, pero a las personas les gusta la posibilidad de degustar diferentes marcas de helados. Los helados son elaborados de forma natural, sin la presencia de químicos ni ninguna otra sustancia que pueda afectar la salud de los posibles consumidores. Las personas que van a poder degustar de este producto pueden ser de cualquier edad ya que son saludables, a bajo costo y sobre todo deliciosos.

**Palabras claves:** Costos, materia prima, mano de obra, costos fijos, costos variables

## **ABSTRACT**

Practical work of complex examination, prior to obtaining a degree in Business Administration. The following work contains the process that must be followed for the manufacture of homemade ice cream, materials and supplies used for its realization, and that must be taken into account to obtain a product that is pleasant to the palate of potential consumers . It has been thought in the manufacture of ice cream, considering that we are in the Costa region, and even more that we are in times of heat people consume products of this type to be able to cool off. The ice cream market has expanded all over the world, among industrial and artisanal ice creams, but people like the possibility of tasting different brands of ice cream. Ice creams are made naturally, without the presence of chemicals or any other substance that may affect the health of potential consumers. The people who will be able to taste this product can be of any age since they are healthy, inexpensive and above all delicious.

**Keywords:** Costs, raw material, labor, fixed costs, variable costs

## ÍNDICE

PORTADA .....	i
NOTA DE ACEPTACIÓN .....	ii
CESIÓN DE DERECHO .....	iii
DEDICATORIA .....	iv
AGRADECIMIENTO .....	v
RESUMEN.....	vi
ABSTRACT.....	vii
ÍNDICE .....	viii
INTRODUCCIÓN.....	1
Contabilidad de gestión .....	2
Elementos de Costos.....	3
Materia Prima.....	3
Materia prima directa.....	4
Materia prima indirecta.....	4
Mano de obra.....	5
Mano de Obra Directa.....	5
Mano de obra Indirecta.....	6
Costos indirectos de fabricación.....	6
Costos fijos.....	6
Costos variables.....	7
METODOLOGÍA.....	7
Caso práctico .....	8
CONCLUSIONES.....	10
BIBLIOGRAFÍA.....	11

## INTRODUCCIÓN

El presente trabajo vinculado con los costos de fabricación de helados caseros, parte del análisis de costos de producción, dado que se debe tomar en cuenta el tipo de materia prima, tanto directa como indirecta, cuyos valores inciden directamente sobre el costo final de la fabricación de los helados caseros. Lo mencionado es complementado por López y otros que puntualizan “para determinar el precio del producto la empresa debe contar previamente con los costos de producción y distribución. Esto facilita tener el margen de utilidad respecto a la competencia del medio y la estrategia para su expendio. (López & Moises., 2017)

En la producción de helados caseros, también se debe tener presente lo correspondiente a la mano de obra de carácter directa e indirecta, la misma que demanda costos que deben ser cubiertos, con la finalidad de tener el costo real de producción del producto, lo que facilitó tomar decisiones sobre el costo de expendio del helado y el pago de los colaboradores contratados para elaborar el producto en mención.

Referente a los costos indirectos de producción de los helados caseros, se consideró los costos fijos de producción asociados con el pago del personal, energía eléctrica, costos financieros, pago de seguro, rubros de utilidad, gastos de oficina. En torno a los costos variables se consideró los imprevistos, variación de costos de la materia prima; respecto a los costos ambientales se estimaron las vallas de concientización ecológica y tachos de basura, con la finalidad de contribuir en la preservación y conservación del medio ambiente circundante.

En lo metodológico, se describe los cuadros respectivos los gastos de producción, el pago de personal, los egresos de operación, así como los costos de expendio de los helados por unidad y por mayos, con lo cual se obtiene el valor real de ingresos y egresos, con la rentabilidad de la producción de los helados caseros.

Finalmente se establece el proceso de elaboración de los helados caseros, donde se resalta que toda la materia prima de natural, evitando la utilización de conservantes y preservantes, que con el pasar del tiempo afectan la salud de las personas. Los helados fabricados son de buena calidad, agradables al paladar, económicos, higiénicos, donde se utiliza solo la licuadora, por lo que la fuerza física e intelectual, es el principal aporte de las personas que colaboran en la producción de los helados caseros.

Por lo expuesto, se planteó el siguiente objetivo: Calcular los costos de producción de para elaborar helados caseros nutritivos y libre de preservantes, considerando los costos financieros de la elaboración del producto.

Establecer alternativas sobre los costos de fabricación de un producto denominado helado casero, implica ofrecer a las personas interesadas en la fabricación de helados caseros, un principio de un valor agregado, que le facilite obtener un helado de buena calidad, agradable a los paladares más exigentes del medio y a un costo relativamente asequible a todo tipo de nivel económico, situación que requiere identificar proveedores serios que ofrecen materia prima de muy buena calidad a un justo precio, que reduzca el incremento de costo, por afectar directamente a los potenciales compradores de helados caseros.

Para cumplir con las exigencias de elaboración de los helados caseros, se ha establecido el siguiente marco de referencia, por lo que es necesario que a la hora de emprender en la oferta de un nuevo producto, como es la elaboración de helados caseros, se considere los aspectos relacionados con la fabricación de los helados y también, lo concerniente a costos directos e indirectos que demanda su elaboración, con la finalidad que el valor del producto este al alcance de todo bolsillo, sin descuidar la calidad nutricional y normativas de higiene.

## **1.-Contabilidad de gestión**

El administrador moderno se caracteriza por una alta dosis de iniciativa, visionario y mentalidad estratégica, en pro de asegurar el mejoramiento de la rentabilidad de sus empresa o negocio, lo cual implica tener una gran capacidad para tomar decisiones oportunas, que contribuyan a mejorar la estabilidad de sus colaboradores y posicionar su producto o servicios en un determinado segmento de la sociedad.

El costo son los valores económicos que se requiere utilizar en la fabricación o producción de un determinado producto, que se pretende ofrecer a un público específico o en general, al respecto Vargas, menciona: “El costo se define como el valor sacrificado para adquirir bienes o servicios. Se mide en unidades monetarias mediante la reducción de activos o al incurrir en pasivos en el momento en que se obtienen los beneficios”, (Vargas, 2017) . Lo expuesto resalta que el costo hace alusión a valor mínimo que exige la adquisición de bienes o servicios, o en su defecto para la elaboración de un determinado producto.

Los costos de producción se relacionan directa e indirectamente con los diferentes recursos imprescindibles que demandó en su momento, la fabricación o elaboración de un producto o también de la oferta de servicios que se pretende realizar a un sector específico de la sociedad. Lo mencionado guarda correspondencia con lo propuesta por Chambergó (2008) citado por Rodríguez, quien manifiesta lo siguiente: “El flujo de costos de producción se genera en base a la compra de la materia prima que se reciben, almacenan, gastan y se convierten en producto terminados” (Rodríguez, 2018).

El costo de producción se vincula directamente con todos los gastos o costos que demanda la fabricación de un producto o la prestación de servicios, los mismos que deben ser considerados para determinar los costos de inversión en correspondencia con las ganancias netas que se estima obtener, para evitar por un lado pérdidas económicas en los inversionistas o elevar en exceso el precio del producto o servicio, limitando la adquisición del mismo, especialmente en las personas de bajos recursos económicos.

## **2.-Elementos del costo**

### **2.1 Materia prima**

La materia prima se refiere a los elementos o componentes indispensables que se requiere en cada una de las fases de elaboración o fabricación de un producto, elementos que, por su característica al momento de sufrir un proceso de transformación, permite obtener de producto de consumo que se pretende expender masivamente en la comunidad de influencia.

Para corroborar lo mencionado, Mitchell citado por Benavides, considera que las materias primas, son:

El conjunto de insumos que adquiere una determinada empresa para procesarla y convertirla en un producto terminado, se podría decir que siempre es transformada en la fábrica de la persona que compra la materia prima. Podemos plantear los siguientes ejemplos: El trigo, la madera, el cuero, la leche (Benavides, 2017)

Partiendo de lo mencionado, la materia prima constituye todos los insumos que se requiere para elaborar un producto concluido, que puede ser como consecuencia de un proceso de transformación industrial o casero, en base a la utilización de la materia prima requerida, producto que al ser puesto a la venta o expendio, debe contener las características ofertadas, como es el caso de la elaboración de los helados caseros, la higiene, lo nutricional, el costo y estar apto para el consumo humano, son indispensables.

#### **2.1.1. Materia prima directa**

La materia prima directa comprende cada uno de los distintos componentes que precisa la elaboración de un producto específico, por lo que es necesario considerar los costos de adquisición, transformación, movilización y expendio, para garantizar la rentabilidad de sus producción y calidad del mismo, especialmente que sea idóneo para el consumo humano, si es el propósito de la elaboración del mismo. Morales y otros, en torno a la

materia prima directa, puntualiza que “son los materiales necesarios para la elaboración del producto” (Morales, Ramírez, Salinas, & Yugcha, 2017)

Desde este contexto, la materia prima directa se refiere a todos los materiales que son imprescindibles para la fabricación de un producto de carácter casero o industrializado, sin estos componentes, es indudable que no se puede obtener el producto a ser elaborado, como es la producción de helados caseros con un buen nivel nutricional, higiénicos y totalmente aptos para el consumo humano, indistintamente de la edad de los consumidores.

### **2.1.2. Materia prima indirecta**

La materia prima indirecta corresponde a los múltiples materiales que, en el proceso de transformación, generalmente no son susceptibles de identificarlos de forma concreta o con exactitud, pero que forman parte de los componentes esenciales del producto a ser elaborado. Torres (2010) citado por Garcés y otros, sostienen que “la materia prima indirecta tiene una relevancia poco relativa, se agregan al material principal para dar forma al producto terminado” (Garcés, Cruz, & Garcés, 2017)

La materia prima indirecta forma parte de la materia prima directa, aunque no es fácil de ser cuantificada, pero su presencia contribuye a que el producto a ser elaborado, alcance las características que pretende ofertar al público, con la finalidad que se posicione dentro de las preferencias de consumo de las personas de distinta edad.

## **2.2. Mano de obra**

La mano de obra, recurso humano o talento humano, es un elemento indispensable en la elaboración de todo producto, independientemente que se cuente con los recursos materiales, porque es el ser humano con sus habilidades y capacidades que facilita la producción del producto deseado. Esto ha dado lugar que, en la sociedad del conocimiento, Chiavenato (2009) citado por canales, en torno a la denominación de mano de obra tradicional, puntualiza: “Las personas dejarían de ser un problema dentro de las relaciones industriales y pasan a convertirse en la solución, dejarían de ser mano de obra para convertirse en talentos, seres dotados de inteligencia, capacidades, conocimientos y habilidades” (Canales, 2016)

La mano de obra, asumida como talento humano, implica que la persona o personas requeridas en la elaboración de un determinado producto, son seres pensantes, como es el caso de la fabricación de helados caseros, por ello se les debe brindar las condiciones necesarias para que trabajen en un ambiente laboral confortable.

### **2.2.1. Mano de obra directa**

La mano de obra directa o recurso humano, es la persona o personas necesarias e indispensables para la elaboración de un producto, en este caso la fabricación de

helados caseros. Por ello se asume a la mano de obra directa lo que está representado por la “remuneración que reciben los trabajadores que intervienen en la fabricación del producto a cambio del esfuerzo físico e intelectual que realizan, combinando la experiencia y conocimiento” (Garcés, Cruz, & Garcés, 2017)

Esto determina que la mano de obra directa constituye los costos de contratación de personal, que requiere la elaboración de helados caseros en el caso de realizarse a gran escala, valores que deben ser tomados en cuenta en la producción de los helados, para evitar pérdidas y el deterioro de la calidad del producto.

### **2.2.2. Mano de obra indirecta**

La mano de obra indirecta, es generalmente la que no se encuentra directamente inmersa en la elaboración del producto, pero forma parte del contexto administrativo, cuya función es apoyar en la difusión y expendio. Al respecto Navarrete y otros, mencionan que la mano de obra indirecta, es la “consumida en las áreas administrativas de la empresa que sirven de apoyo a la producción y al comercio. (Navarrete, Pérez, Rodríguez, & Espinoza, 2017). Costos que también forman parte del valor global de la producción de los helados, los mismos que deben ser considerados, para determinar la ganancia efectiva y en la medida de las posibilidades, ampliar las utilidades entre el personal que labora.

### **2.3. Costos indirectos de fabricación**

Este tipo de costos se vincula directamente con los gastos de funcionamiento que debe mantener la organización o empresa para cumplir con éxito la elaboración del producto ofertado. Morales y otros, expresan que los costos indirectos de fabricación “son aquellos elementos que se utilizan para complementar la producción o la prestación del servicio, por lo que no es identificado con el producto final”. (Morales, Ramírez, Salinas, & Yugcha, 2017). Tener en cuenta estos costos es de vital importancia, para tener un criterio real del costo final del producto elaborado, con la finalidad de establecer un precio justo para el consumir, en función de calidad y apto para el consumo humano a cualquier edad.

## **3.- Clasificación de los costos**

### **3.1 Costos fijos**

En la fabricación de un producto es pertinente considerar los costos fijos, dado que, por su naturaleza, se tienen que pagar siempre, indistintamente del volumen de producción del producto, el mismo que puede variar según la temporada, pero igual se tiene que cubrir sus costos. Al respecto Stimolo y Díaz, mencionan que los costos fijos

No dependen del nivel de actividad y variables a los que varían proporcionalmente con el nivel de actividad, de esta manera la magnitud de cambio en los costos depende

solamente de la magnitud de cambio en la actividad, pero no de la dirección de ese cambio (aumento o disminución)(Stimolo & Díaz, 2018)

Lo mencionado por las autoras, aclara que independientemente que la producción de helados, se encuentre en su más alto apogeo o simplemente no se encuentre produciendo, igual este tipo de costos se tiene que pagar, mientras la micro empresa o empresa se encuentre con las patentes de funcionamiento.

### **3.2. Costos variables**

En la fabricación de un producto, también entran en escena los costos variables, asumidos como los valores que se deben pagar para continuar elaborado el producto, esto determina, que a mayor volumen de producción se incrementa el costo o viceversa. De Acuerdo a Horngren (2012), citado por Arellano y otros, los costos variables, son:

Costos que cambian y evolucionan en paralelo con el volumen de las actividades de una empresa, (si la actividad sería nula, los costes serían prácticamente cero), si la actividad aumenta el costo también aumenta, el costo variable es la suma de los costos marginales en todas las unidades de producción, los costos fijos y los costos variables constituyen el costo total (Arellano, Quispe, Nina, & Fortunato., 2017)

Por lo expuesto los costos variables fluctúan de acuerdo al volumen de producción de del producto, por lo tanto, en la medida que se consideren los costos fijos y variables, se tiene un costo real de la producción y con ello se establece con mayor objetividad los costos de venta del producto.

## **4. Metodología**

Para la realización del presente trabajo se recabó información bibliográfica relacionado con la elaboración de helados, los costos que se debe considerar y se conversó con personas dedicadas a la elaboración de helados, por lo que fue necesario observar su procesos, al tiempo que se colaboró en la elaboración de los heladas, también se visitó los lugares de expendio de la materia prima y los implementos que exige la transformación de la materia prima, hasta obtener un producto acabado como son los helados, con los respectivos costos a ser ofrecidos al público, quedando una rentabilidad aceptable. Los procesos realizados, contribuyeron a dar solución a la problemática de elaboración de helados nutritivos, tomando en cuenta los diversos costos directos e indirectos.

Para la elaboración de helados caseros sabor a mora a base de leche, se debe considerar lo siguiente.

#### 4.1.-Caso práctico

Para demostrar la coherencia entre la teoría y la práctica de la contabilidad de costos en la transformación de la materia prima, se presenta el siguiente ejercicio.

#### Materia prima

<b>Ingredientes</b>
50 lbs. Mora
70 lts. Leche
25 lbs. Azúcar
Esencia de mora
Crema de mora
Ollas
Licuada
Cuchara
Vasos para helados
Paletas

#### Preparación:

- Se procede a cocinar la mora en un recipiente
- Luego a licuarla y colarla
- Hervir la leche a fuego lento y continuamente moverla utilizando un cucharón

- Proceder a mezclar la leche y el zumo de la mora en un recipiente
- Añadir azúcar, esencia de mora y la crema de mora
- Se deja enfriar la mezcla
- Proceder a colocar en vasos adecuadamente para los helados
- Añadir paletas

Para cumplir con el proceso de elaboración de los helados de mora caseros, con un nivel nutritivo, con un costo asequible a todo bolsillo y con una rentabilidad aceptable, en base a considerar la adquisición y transformación de la materia prima y con ello implica la inclusión de los costos directos e indirectos, para obtener de forma concreta la rentabilidad real, se describe a continuación el detalle financiero y administrativo.

#### **Cuadro de ingredientes y costo mensual**

<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio</b>
Mora	200 Lbs.	\$ 200.00
Leche	280 Lts.	\$ 280.00
Azúcar	100 Lbs.	\$ 70.00
Esencia de mora	12 Lts.	\$ 60.00
Crema de mora	40 Fds.	\$ 80.00
<b>TOTAL</b>		<b>\$ 690.00</b>

#### **Cuadro de mano de obra (costo fijo)**

<b>Cantidad de personas</b>	<b>Costo/mensual (- el seguro 9.45%)</b>	<b>Costo total sin el seguro)</b>
2 preparadores	\$ 356.77	\$ 713.54
1 expendedor y varios	\$ 356.77	\$ 356.77
<b>TOTAL MENSUAL</b>		<b>\$ 1070.31</b>

### Cuadro de costos fijos, variables y ambientales

Costos	Insumo	Costo total mensual
<b>Fijos</b>	Corriente eléctrica	\$ 90.00
	Permisos de funcionamiento	\$ 10.00
	Telefonía e internet	\$ 35.00
	Gastos de oficina (Ad hoc)	\$ 40.00
	Pago de seguro (3 personas) (Aporte del trabajador 37.23 (9.45%); Aporte del patrono 47.87 (12.15), Total 85)	\$ 255.00
	Utilidades para el personal (3) \$ 60 C/u	\$ 180.00
<b>Variables</b>	Publicidad	\$ 40.00
	Variación de materia prima	\$ 100.00
	Imprevistos	\$ 100.00
<b>Ambientales</b>	Vallas de concientización ambiental	\$ 30.00
	Tachos ecológicos	\$ 60.00
<b>TOTAL MENSUAL</b>		<b>\$ 940.00</b>

### Cuadro de ingreso y egresos

Producción total	Inversión	Costo de helado	
		Unidad	Total
<b>Ingredientes</b>	\$ 690.00	0.50 Cts. público 0.40 Cts. mayor	10000 helados
<b>Mano de obra</b>	\$ 1070.31		
<b>Costos fijos, variables y ambientales</b>	\$ 940.00		
<b>TOTAL egresos</b>	\$ 2700.31	<b>TOTAL Ingresos</b>	\$ 4000.00
<b>GANANCIA NETA (Ingresos – Egresos)</b>		<b>\$ 1299.69</b>	

## **5. CONCLUSIONES**

Tomando en cuenta el objetivo planteado, se consideró los aspectos financieros descritos en el presente trabajo de investigación, se respalda en los puntos de vista analizados a nivel de producción, costo, materia prima y el proceso de elaboración de los helados caseros, concluyendo en las siguientes apreciaciones:

Para iniciar un proceso de producción de helados caseros es necesario considerar todos los aspectos financieros, lo cual permite a la persona o personas emprendedoras tener una apreciación real de los costos de inversión que demanda la producción del mismo, tanto a corto como mediano plazo.

La producción de helados caseros, ofrece una rentabilidad aceptable, lo que implica a los propietarios, contar con las condiciones y los recursos imprescindibles para producir helados a gran escala.

La producción de los helados caseros a más de contar con la materia prima y los implementos de elaboración, debe procurar obtener un producto agradable al paladar de las personas, lo que exige cumplir con el proceso estricto de producción de los helados en función de tiempo y la mezcla gradual de los insumos, por lo que la materia prima debe ser de buena calidad y las porciones deben ser exactas, para que el helado tenga la consistencia deseada, de un sabor agradable y altamente higiénico.

Los helados de producción casera, por no incluir en su elaboración conservantes ni preservantes, tienen mejor aceptación entre el público, que busca consumir un helado que garantice la estabilidad de su salud, reduciendo con ello el riesgo de adquirir algunas de las enfermedades degenerativas, que son comunes en la actualidad, por el exceso del consumo de azúcares

## BIBLIOGRAFÍA

Arellano, O., Quispe, G., Nina, A., & Fortunato., E. (2017). Estudio de la Aplicación del Método de Costos ABC en las Mypes del Ecuador. Ecuador: Revista de Investigaciones Altoandinas, p. 38.

Benavides, M. (2017). Deficiencias del control en los inventarios de materiales de la empresa industrial Consorcio Carolina SAC del distrito de pueblo libre 2014. Lima: Universidad Privada, San Juan Bautista, p. 28.

Canales, M. (2016). Trabajo Social en el ámbito empresarial, proceso histórico, definiciones y tendencias. Colombia: Universidad Moserrate, p. 94.

Garcés, L., Cruz, S., & Garcés, D. (2017). Costos ABC/ABM para PYMES: caso de estudio, sector calzado de la provincia de Tungurahua. Ambato: Revista Publicando, p. 661.

López, P., & Moises., Z. (2017). *Plan de negocio para la elaboración y comercialización de helados de Macambo*. Perú: Universidad científica del Perú, p. 14.

Morales, A., Ramírez, C., Salinas, J., & Yugcha, J. (2017). Propuesta de caso práctico para la enseñanza de la materia de Costos por Procesos. Ambato: Revista Publicando, p. 1.

Navarrete, J., Pérez, R., Rodríguez, L., & Espinoza, Y. (2017). Diseño para Manual de Contabilidad de Costo en la Cervecería “Antonio Díaz Santana”. Cuba: Universidad Marta Abreu de las Villas, p. 6.

Rodríguez, T. (2018). Incidencia de los costos de producción en la rentabilidad de una empresa industrial. Lima: Universidad Norbert Wiener, p. 33.

Stimolo, M., & Díaz, M. (2018). Comportamiento asimétrico de los costos en empresas argentinas listadas en el mercado de valores de los sectores construcción, comercio y servicios. Argentina: Cuadernos del Cimbage, p. 45.

Vargas, M. (2017). Contabilidad de Costos y su Importancia para la Empresa colchones Relax SA en el Cálculo de sus Costos de Producción de Colchones a partir del Segundo Cuatrimestre del Año 2017. San José: Universidad Hispanoamericana, p. 19.