





Costo de producción y ventas con variación en el tiempo de ejecución de los derivados del chaguarmishqui en el barrio La Argentina, cantón Salcedo

Cost of production and sales with variation in the execution time of the derivatives of chaguarmishqui in the La Argentina neighborhood, Salcedo canton

Viviana Melissa Cuadra Jama¹ , Marco Vinicio Gallo Pacheco¹ , Jessenia Maribel Granja Viteri¹ , Mayra Angélica Heredia Llumiluisa¹ 

¹Instituto Superior Tecnológico Vicente León, Latacunga – Ecuador

Correo correspondencia: v.cuadra@istvicenteleon.edu.ec, m.gallo@istvicenteleon.edu.ec, j.granja@istvicenteleon.edu.ec, m.heredia@istvicenteleon.edu.ec

Información del Resumen artículo

Tipo de artículo:
Artículo original

Recibido:
12/08/2022

Aceptado:
15/10/2022

Publicado:
18/11/2022

Revista:
DATEH

OPEN ACCESS



Introducción. La presente investigación establece un estudio sobre los costos de producción y ventas con variación en el tiempo de ejecución de los derivados del Chaguarmishqui, conocido también como dulce de cabuya, que posee un gran potencial para ser usada en múltiples preparaciones, se menciona los componentes activos y nutritivos como la insulina y la fructosa, ideal para personas que padecen diversos tipos de enfermedades en la sangre. Objetivo. Identificar los costos de producción y ventas con variación en el tiempo de ejecución de los derivados del Chaguarmishqui en el barrio La Argentina, cantón Salcedo. Metodología. Este estudio corresponde a una investigación de tipo cualitativo – descriptivo, con una indagación de campo porque se recogió las principales ideas de un grupo pequeño de agricultores dedicados a la producción de la cabuya, este análisis se lo realizó mediante la aplicación de un cuestionario con preguntas básicas que fueron contestadas en una entrevista personal y documental fundamentado en artículos científicos, tesis y libros referentes al tema de investigación. Resultados. La investigación arrojó como resultados que hasta el momento no existe en el país una industria dedicada a la explotación de este insumo como endulzante natural, o productos preparados con chaguarmishqui; a pesar que tiene un alto poder nutritivo pero el desconocimiento en la producción de pencos, elaboración de productos a base de dulce de penco o cabuya, da paso a perder un gran mercado que no está siendo explotado, además que presentan limitaciones en recursos tecnológicos, humanos y financieros. Conclusión. Se concluyó que los pequeños productores desconocen los esfuerzos comerciales que implica la promoción de productos en el mercado y los esfuerzos de mercadotecnia sobre la actividad económica. Área de estudio general: Educación comercial y administración. Área de estudio específica: Gestión financiera, creación y emprendimiento.

Palabras clave: Chaguarmishqui, costos, ganancia, penco, cabuya.

Abstract

Introduction. The present investigation establishes a study on the production and sales costs with variation in the execution time of the Chaguarmishqui derivatives, also known as cabuya candy, which has a great potential to be used in multiple preparations, it is mentioned the active and nutritious components such as insulin and fructose, ideal for people suffering from various types of blood diseases. Objective. To identify the costs of production and sales with variation in the time of execution of Chaguarmishqui derivatives in the neighborhood of La Argentina, Salcedo canton. Methodology. This study corresponds to a qualitative - descriptive type of research, with a field inquiry because the main ideas of a small group of farmers dedicated to the production of cabuya were collected, this analysis was carried out through the application of a questionnaire with basic questions that were answered in a personal and documentary interview based on scientific articles, theses and books related to the research topic. Results. The research showed that so far there is no industry in the country dedicated to the exploitation of this input as a natural sweetener, or products prepared with chaguarmishqui, although it has a high nutritional value, but the lack of knowledge in the production of pencos and the elaboration of products based on sweet penco or cabuya, leads to the loss of a large market that is not being exploited, in addition to the limitations in technological, human and financial resources. Conclusion. It was concluded that small producers are unaware of the commercial efforts involved in promoting products in the market and marketing efforts on economic activity. General area of study:

Business education and administration. Specific area of study: Financial management, creation and entrepreneurship.

Keywords: *Chaguarmishqui, costs, gain, penco, cabuya.*

Forma sugerida de citar (APA): López-Rodríguez, C. E., Sotelo-Muñoz, J. K., Muñoz-Venegas, I. J. y López-Aguas, N. F. (2024). Análisis de la multidimensionalidad del brand equity para el sector bancario: un estudio en la generación Z. Retos Revista de Ciencias de la Administración y Economía, 14(27), 9-20. <https://doi.org/10.17163/ret.n27.2024.01>

INTRODUCCIÓN

El desarrollo de este trabajo de investigación tiene como alcance el emprendimiento tradicional, revalorizando saberes ancestrales como es el rescate cultural y la creación de productos innovadores a base del dulce de cabuya, que son factores fundamentales para su notable y exitosa aceptación en el mercado, a pesar de considerarse un emprendimiento pequeño, las expectativas de crecimientos son formidables por el apego y respeto a la cultura produciendo el famoso Chaguarmishqui, además de brindar oportunidades laborales a personas dentro de su comunidad.

Como menciona GARCIA, F. S. (2022):

la fama que tiene actualmente el mezcal tanto a nivel nacional como internacional, la necesidad de materia prima que se necesita para producirlo y la demanda de las industrias de las mieles e inulinas y del tequila han ocasionado que los volúmenes de producción de materia prima aumenten año con año. (p. iii)

El penco o mezcal que se produce en el Ecuador es materia prima y permite un estudio novedoso para futuras líneas de investigación en el sector gastronómico ecuatoriano, ya que actualmente no existe una aportación similar con el dulce de cabuya, es decir es un producto nuevo y con gran visualización de crecimiento.

Según la tesis de (Villarreal, 2018); menciona en su proyecto de investigación: “el proyecto está dirigido a un mercado objetivo de hogares sin importar su clase social que tengan la necesidad de adquirir un edulcorante natural para obtener una alimentación sana y saludable, enfocada a mejorar su salud”.

El dulce de cabuya es un producto nuevo en el mercado, pues rescata los saberes ancestrales y la innovación de un endulzante natural, por lo cual no existe competencia directa en el mercado.

Como menciona Beltrán & Alexandra (2021), en su trabajo de investigación: el estudio comercial elaborado se aprecia que los alimentos y bebidas producidos artificialmente han perdido cuota de mercado por distintos factores, dentro de los más importantes conviene resaltar el cambio en el gusto y preferencias de los consumidores provocado por la aspiración de una alimentación más sana y por otra parte

un incentivo estatal por el consumo de productos elaborados a partir de alimentos naturales, de acuerdo a este estudio existe una demanda insatisfecha suficientemente amplia como para permitir hacer factible la iniciativa, también se observa que la oferta por alimentos naturales crece más rápidamente que la demanda pero esto es producto de que las bebidas tradicionales están perdiendo espacio y éste ha sido reemplazado por empresas que ofertan una alternativa más natural. (p. 107).

La Organización Mundial de la Salud ha lanzado proyectos para eliminar el consumo excesivo de azúcares, ya que consideran que es un factor para proliferar el sobrepeso y la obesidad, con la acumulación anormal o excesiva de grasa que puede ser perjudicial para la salud; por lo mismo, el chaguarmishqui es un aliado para la salud, ya que sus beneficios al tener sacarato, fluctuosa, vitaminas, fósforo, minerales como el magnesio, el calcio, entre otros, es idóneo para las personas diabéticas, lo cual hace un mercado no explotado en el Ecuador.

Un proyecto con tales características y proyecciones de exportar productos derivados del Chaguarmishqui, favorecería no solamente a la comunidad de La Argentina, sino a todas las comunidades del cantón Salcedo que se dedica a esta actividad que puede generar más plazas de trabajo, y beneficio económico en emprendimientos rentables para el país.

Como objetivo general de la investigación esta, identificar los costos de producción y ventas con variación en el tiempo de ejecución de los derivados del Chaguarmishqui en el barrio La Argentina, cantón Salcedo. Dentro de los objetivos específicos a cumplir están analizar los fundamentos teóricos-científicos con respecto a costos de producción y ventas dentro de la oferta de productos derivados del Chaguarmishqui; determinar los costos de producción y ventas, en relación con la oferta de productos derivados del Chaguarmishqui; implementar un reporte costos y ventas fundamentados en la clasificación de identidad para los productos derivados del Chaguarmishqui.

Metodología

Víctor Hugo Abril (2008), menciona que: la investigación de campo es el estudio sistemático de los hechos en el

lugar en que se producen los acontecimientos. En esta modalidad el investigador toma contacto en forma directa con la realidad, para obtener información de acuerdo con los objetivos del proyecto. (p. 55)

A través de la investigación de campo se puede palpar la realidad que acontece con los derivados del Chaguarmishqui elaborados en el barrio La Argentina, del cantón Salcedo durante el segundo semestre del año 2022, ya que permite relacionarnos directamente con los principales actores de esta actividad y por ende se puede percibir de mejor manera por qué es necesario la utilización de un sistema de costos que les permita determinar el valor real de los productos lo que permitirá identificar la rentabilidad en el desarrollo de esta actividad.

Víctor Hugo Abril (2008), menciona que: la investigación documental tiene el propósito de conocer, comparar, ampliar, profundizar y deducir diferentes enfoques, teorías, conceptualizaciones y criterios de diversos autores sobre una cuestión determinada, basándose en documentos (fuentes primarias), o en libros, revistas, periódicos y otras publicaciones (fuentes secundarias). (p. 55)

El presente trabajo de investigación responde a un estudio documental ya que se recurre a fuentes bibliográficas como son libros y textos sobre costos de producción y referentes bibliográficos como revistas y folletos de entidades públicas que impulsan el desarrollo de esta actividad productiva y comercial.

Para César Augusto Bernal (2006), manifiesta lo siguiente: la investigación documental consiste en un análisis de la información escrita sobre un tema determinado, con el propósito de establecer relaciones, diferencias, etapas, posturas o estado actual del conocimiento respecto del tema objeto del estudio. (p. 110)

La investigación bibliográfica documental es de gran ayuda para el presente trabajo de investigación porque permitirá utilizar la mayor cantidad de bibliografía de investigaciones anteriores con el fin de darle un enfoque mejorado y ajustado a la realidad de los derivados del Chaguarmishqui elaborados en el barrio La Argentina, del cantón Salcedo durante el segundo semestre del año 2022. De acuerdo con el autor Llopis (2004), manifiesta que: “la investigación exploratoria es aquella en la que se intenta obtener una familiarización con un tema del que se tiene un conocimiento general, para plantear posteriores investigaciones u obtener hipótesis” (p. 40).

Para el autor Posso (2009), menciona que: la investigación descriptiva permite decir como es o se manifiesta el objeto, fenómeno, problema o motivo de estudio; son investigaciones o estudios que buscan especificar y/o

particularizar las propiedades importantes de personas, grupos, comunidades o cualquier otro fenómeno que sea sometido a análisis (p. 23)

El presente artículo corresponde a una investigación descriptiva porque transmite el conocimiento empírico sobre la producción del chaguarmishqui y sus derivados, argumentando de manera teórica las diferentes actividades que cumplen las personas encargadas de mantener los saberes ancestrales y como tal el rescate cultural.

Según los investigadores Hernández et al. (2010), manifiestan que: la investigación correlacional tiene como finalidad conocer la relación o grado de asociación que existe entre dos o más conceptos, categorías o variables en un contexto en particular (p. 81).

Los estudios correlacionales, al evaluar el grado de asociación entre dos o más variables, miden cada una de ellas (presuntamente relacionadas) y, después, cuantifican y analizan la vinculación. Tales correlaciones se sustentan en hipótesis sometidas a prueba.

En el trabajo investigativo se determinan dos variables:
Variable independiente: Costo de Producción y Ventas
Variable dependiente: Variación en el tiempo de ejecución de los derivados del Chaguarmishqui.

Variables que se detallan conforme su operacionalización. Según Herrera et al. (2004), manifiesta que: la operacionalización de las variables es un procedimiento por el cual se pasa del plano abstracto de la investigación a un plano más operativo, traduciendo cada variable de la hipótesis a manifestaciones directamente observables y medibles, en el contexto en que se ubica el objeto de estudio, de manera que oriente la recolección de información. En el presente proyecto de investigación, el realizar la operacionalización de las variables permitirá el direccionamiento hacia el tipo de instrumento para la recolección de información que se debe implementar en el presente estudio (p. 245).

Variable	Definición	Categorías	Indicadores	Ítems Básicos	Características de la variable	Técnicas e Instrumentos
Costo de Producción y Ventas	El control de los costos de producción y ventas permiten a las organizaciones manejar de manera adecuada y correcta los elementos del costo	Elementos del Costo	Materia Prima	¿Existen costos innecesarios que no son utilizados en la elaboración del producto?	Reporte de costos	Entrevista y Cuestionario
			Mano de Obra	¿La remuneración está acorde a la producción y tiempo de elaboración de la producción?	Salario Tiempo	

		Reporte de Costos	Costos Indirectos de Fabricación	¿Son controlados los CIF?	Presupuesto Eficiencia Capacidad
			Por Identidad	¿Piensa que la forma de manejar los costos actuales es efectiva?	Si No
			Por Comportamiento	¿Cree necesario la implementación de un modelo de reporte de costos que ayude a la determinación de los costos de producción?	Reporte de costos

Tabla 1. Operacionalización de la variable independiente

Variable	Definición	Categorías	Indicadores	Ítems Básicos	Características de la variable	Técnicas e Instrumentos
Variación en el tiempo de ejecución de los derivados del Chaguarmishqui	Establecer las condiciones actuales de producción y comercialización del Chaguarmishqui	Variación Materia Prima	Precio	¿Con qué frecuencia realiza compras de productos con endulzantes naturales?	Clientes internos Mercado	Entrevista y Cuestionario
			Cantidad	¿Con qué frecuencia elabora productos naturales?	Diario Semanal Mensual	
		Variación Mano de Obra	Salario	¿Considera usted que fabricar productos con materiales naturales tiene un beneficio económico para los emprendedores?	Si No	
			Eficiencia	¿Le gustaría que los productos naturales tengan alianzas con otros productores del sector?	Si No	
		Variación Costos Indirectos de Fabricación	Presupuesto	¿Considera usted que elaborar productos naturales tiene un costo elevado en su fabricación?	Si No	
			Volumen	¿Ha considerado que fabricar productos naturales sería un riesgo a largo plazo hasta darse a conocer?	Si No	

				en el mercado?		
--	--	--	--	----------------	--	--

Tabla 2. Operacionalización de la variable dependiente

MATERIAL Y MÉTODOS

Según Lerma (2006), manifiesta que: “la población es el conjunto de todos los elementos de la misma especie que presentan una característica determinada o que corresponden a una misma definición y a cuyos elementos se les estudiarán sus características y relaciones” (p. 73).

En esta investigación se trabajará con un conjunto poblacional pequeño, que corresponde a las personas del barrio La Argentina, del cantón Salcedo; quienes trabajan con los derivados del Chaguarmishqui elaborados. A continuación, se presenta una ilustración que podría ser implementada para el registro de los pequeños productores de los derivados del dulce de cabuya, manteniendo un control adecuado en el registro.

No.	Apellidos y nombres	Observación

Tabla 3. Nómina oficial del personal

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

En la presente investigación se utilizó la metodología cualitativa con la aplicación de la técnica entrevista que se empleó con la finalidad de mantener un dialogo cordial y amistoso con los pequeños productores del chaguarmishqui, para obtener información que contribuya al proceso de indagación.

Con referencia y apoyo en el marco teórico se presenta el análisis de la entrevista aplicada a los pequeños productores del chaguarmishqui.

Según Ana Isabel Caisaluisa productora del chaguarmishqui manifiesta que: conoce el penco que es una planta de la cual se extrae el dulce de cabuya, que sus antepasados le comentaban que estas plantas crecían bastante, cada mañana la raspaban y ese líquido lo cocinaban para hacer arroz de dulce. Como aspecto positivo de la producción del penco menciona que podían generar un ingreso económico con estas plantas y lamentablemente con la inmigración interna de personas del campo a la ciudad se está perdiendo la tradición; siendo provechosos en la elaboración de alimentos, remedios

naturales y alimentación de animales, ya que es un producto que ayuda en el tratamiento de dolencias y endulzante natural; aunque el tiempo para maduración de la planta es largo (8 – 10 años).

En relación con los productos que se derivan del penco están: dulce de cabuyo, chicha, licor cabos o sogas para amarrar, cabe recalcar que la remuneración que se percibe por la producción del chaguarmishqui no está acorde al proceso de cultivo de la planta y la producción de sus derivados. Hay que tomar en cuenta que la producción del dulce de cabuya es natural y no necesita el aporte de nutrientes adicionales en el cultivo lo que permite el normal desarrollo de la planta sin poner en riesgo el medioambiente.

Según José María Aimacaña pequeño productor del chaguarmishqui manifiesta que el penco es una planta que cuando madura se puede obtener maguey y se puede elaborar un dulce hervido o chicha de jora; es una planta que siempre ha estado en nuestro país.

El penco es una planta que brota hijuelos que al plantarlos dan vida a un nuevo penco, estos pencos constituyen una tradición que ha sido utilizada como fuente de alimentación para animales domésticos como vacuno, porcinos y bovino, también utilizado en las personas como medicina tradicional, derivados alimenticios como la chicha y el dulce lo que retribuye la inversión ya que las personas prefieren productos naturales.

La maduración del penco varía de 12 a 20 años dependiendo de su variedad, clima, estado del suelo, etc y su producción es tan solo de 2 a 5 meses lo que perjudica la sostenibilidad económica de cualquier proyecto que se derive del mismo. La producción del penco se ha visto afectada debido a la inmigración campo – ciudad de las generaciones pertenecientes a las familias productoras, perjudicando la continuidad de los saberes ancestrales en el contexto de la actividad económica en mención.

Análisis de los resultados

De acuerdo con la variación en el tiempo de los precios de los productos de primera necesidad en el Ecuador, el Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG), diseñó un servicio integrado de información estadística y geográfica, que sirve como insumo para la toma de decisiones del sector agropecuario, y además permite generar conocimiento científico-académico en el área y exponer la situación del país en los precios oficiales de productos de la canasta básica familiar.

INGREDIENTES	CANTIDAD	PRECIOS
Harina	Kilo	\$ 0.85
Polvo de hornear	Libra	\$ 1.25
Manteca	Libra	\$ 1.15
Margarina	Libra	\$ 1.25
Maicena	Libra	\$ 1.00
Azúcar	Kilo	\$ 0.95
Misky	Litro	\$ 0.50
Cebada	Kilo	\$ 0.48
Sal	Kilo	\$ 0.90
Colorante	10 gramos	\$ 2.50
Leche	900 mililitros	\$ 0.90
Azúcar impalpable	Kilo	\$ 2.72
Crema de leche	L	\$ 4.50
Esencia de vainilla	100 ml	\$ 1.15
Leche condensada	300 g	\$ 3.25
Leche evaporada	450ml	\$ 2.70
Vinagre	200 mililitros	\$ 1.10
Aceite	900 mililitros	\$ 3.60
Huevos	50 gramos	\$ 0.15
Frutilla	Libra	\$ 0.75
Mora	Libra	\$ 0.75
Queso	250 g	\$ 2.00
Tocino	250 g	\$ 1.85
Tortillas de maíz blanco	Funda	\$ 2.75
Queso crema	250 g	\$ 2.25
Lechuga crespita	Funda	\$ 0.60
Jamón	5 u.	\$ 0.85
Tomate	1 unid.	\$ 0.10
Cocoa	175 g	\$ 1.00
Bicarbonato	10 g	\$ 0.25
Colorante de caramelo	10 g	\$ 2.50
Chocolate negro	Kilo	\$ 6.60
Pulpa de maracuyá	400 ml	\$ 1.00
Levadura seca	100	\$ 0.75
Frutilla	454	\$ 0.75
Camarón	1kl	\$ 3.25
Albaca	50	\$ 0.80
Orégano	100	\$ 0.95
Jamón	85	\$ 0.74
Cebolla perla	40	\$ 0.25
Pimiento verde	15	\$ 0.25
Ajo en polvo	100	\$ 0.95
Pimienta en polvo	100	\$ 0.95
Pepperoni	200	\$ 3.40
Queso mozzarella	250	\$ 2.25
Pure de tomate	454	\$ 1.15
Limón	10	\$ 0.5
Hierbitas de sal	40	\$ 0.25
Jalea	1000	\$ 3.05
Gelatina sin sabor	30 g	1.00 \$
Chocolate blanco	200 g	1.00 \$
Verde	200 g	3.00 \$
Ajo	434 g	1.00 \$
Harina de maíz	Libra	0.85
Pechuga de pollo	400 g	2.00 \$
Cebolla	200 g	1.00 \$
Arveja	200 g	1.00 \$
Tomate Cherry	500 gr	\$1.50
Levadura	250 gr	\$2.65
Aceitunas	320 gr	\$ 1.25

Orégano	40 gr	\$ 0.25
Camarón	454 gr	\$ 3.00
Tomate	10 unid	\$ 1.00
Limón	15 unid	1.00
Mango	3 unid	\$1.50
Palmito	450 gr	\$1.90
Naranjas	7 unid	\$1.00
Cebolla paitaña	8 unid	\$1.00
Bizcocho de chocolate	1000 gr	\$ 2.50
Queso crema	250 gr	\$ 2.10
Sprinkles	250 gr	\$ 1.90
Pechuga de pollo	1000	\$ 3.00
Albaca	50	\$ 0.80
Apanadura	500	\$ 1.46
Jamón	85	\$ 0.74
Pan	1000	\$ 3.03
Cebolla blanca	30	\$ 0.15
Cebollín	50	\$ 0.80
Tomate cherry	100	\$ 0.48
Albaca	50	\$ 0.25
Galleta María	172	\$ 0.90
Crema chantillí	100	\$ 1.28
Cereza	160	\$ 2.79
Duradnos en almíbar	250	\$ 2.35
Pimiento rojo	75 g	0.50\$
Pimiento verde	75 g	0.50\$
Cilantro	25 g	0.25\$
Mayonesa	350 g	1.29\$
Supan	100g	1.60\$
Alcaparras	50g	1.59\$
Cebolla colorada	100 g	0.50
Atún	800 g	1.79\$
Apio	30 g	0.50\$
Queso cheddar	100 g	4.49\$
Queso mozzarella	100 g	2.50\$
Champiñones	300 g	1.98\$
Piña	1 unid.	\$ 1.00
Jengibre	1 unidad	\$ 0.25

Tabla 4. Lista de precios oficiales de productos de la canasta básica familiar, Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG)

De acuerdo con el reporte de costos y ventas fundamentado en la clasificación de costos en la identidad para los productos derivados del Chaguarmishqui se empleó en tres recetas que se podrían implementar como opciones de venta en productos no tradicionales y de fácil elaboración. Los reportes se presentan a continuación:

Receta:	Coctel Emplacé	Mice	RESULTADOS
Rendimiento en porciones:	1000 BOTELLAS ML	50	COSTO DE ELABORACIÓN 42,46
Fecha de elaboración:	44686,00		BOTELLAS 50 ML 500,00 COSTO UNITARIO 0,08 % DE GANANCIA 40% PRECIO 0.14 IVA 12% PVP + IVA 0.16 GANANCIA 0.06 TOTAL COSTO 42,46
INSUMOS			
INGREDIENTE	PRESENTACIÓN	UTILIZADA EN RECETA	EN RECETA

		COS TO	CANTI DAD	UNI DAD	CANTID AD	UNID AD	
MATERIA PRIMA							
DIRECTA							
Crema de Leche		4,50	1000,00	Grs	4500,00	Grs	20,25
Cebada		0,48	907,18	Grs	4500,00	Grs	2,38
Mishky		0,50	1000,00	Grs	10800,00	Grs	5,40
Azúcar		0,95	453,59	Grs	1140,00	Grs	2,39
Puro		6,00	3000	Grs	1020,60	Grs	2,04
Zumo de maracuya		7,25	1000	Grs	1380,00	Grs	10,01
MANO DE OBRA DIRECTA							
Sueldo Básico 3 empleados	SBU	425,00	850,00	2	perso nas	0,00	sueldo s 0,00
COSTOS INDIRECTO DE FABRICACIÓN							
Tanque de Gas		2,65	1	tanqu e		mes	0,00
Energía eléctrica		24,00	1	mes		mes	0,00
Agua potable		7,00	1	mes		mes	0,00
Internet		35,00	100	Mbps		mes	0,00
Botellas		0,25	1	unida d		unidad	0,00
Diseño Marca		150,00	37,50				0,00
Publicidad		425,00	17,71				0,00
Depreciación Activos fijos			18,53				0,00
4 Bol	5,00	20,00					
1 batidor de mano	20,00	20,00					
1 tamizador	5,00	5,00					
2 espátulas	4,00	8,00					
1 licuadora	60,00	60,00					
2 ollas	30,00	60,00					
1 cocina	400,00	400,00					
1 tanque de gas	65,00	65,00					
2 cucharones	10,00	10,00					
1 puntilla	15,00	15,00					
1 embudo	4,00	4,00					
Impuestos fábrica		5,00	1	mes			0,00
Mantenimiento Fijos	Activos	40,00					0,00

Tabla 5. Reporte por Identidad Costos de Producción Receta de Coctel de Mice Emplacé

Receta:	Mishquinan	RESULTADOS				
Rendimiento en porciones:	9100 U. 40 grs	COSTO DE ELABORACIÓN 906,42				
INSUMOS						
INGREDIENTE	PRESENTACIÓN	UTILIZADA EN RECETA				
	COS TO	CANTI DAD				
	UNI DAD	CANTID AD				
		UNID AD				
MATERIA PRIMA						
DIRECTA						
Harina	0,85	1000,00	Grs	175.000,00	Grs	148,75
Sal	0,90	1000,00	Grs	700,00	Grs	0,63
Azúcar	0,50	1000,00	Grs	43.750,00	Grs	21,88
Levadura	0,95	1000,00	Grs	7.000,00	Grs	6,65
Mantequilla	1,25	453,59	Grs	43.750,00	Grs	120,57
Huevo	0,15	50,00	Grs	42.000,00	Grs	126,00
Mishky	0,50	1000,00	MI	52.500,00	MI	26,25
MANO DE OBRA DIRECTA						
Sueldo Básico 3 empleados	SBU	425,00	1275,00	3	perso nas	318,75
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN						
Tanque de Gas	2,65	1	tanqu e	0,66	mes	0,66
Energía eléctrica	24,00	1	mes	6,00	mes	6,00
Agua potable	7,00	1	mes	1,75	mes	1,75
Internet	35,00	100	Mbps	8,75	mes	8,75
Diseño Marca	150,00	37,50		37,50		37,50

Publicidad	425,00	17,71		17,71		17,71
Depreciación Activos Fijos		19,58		19,58		19,58
4 bol	5,00	20,00				
1 balanza	10,00	10,00				
1 batidor de mano	20,00	20,00				
1 tamizador	5,00	5,00				
2 espátulas	4,00	8,00				
1 tabla de hogar	3,00	3,00				
1 molde aluminio	4,00	4,00				
1 juego de cubiertos y cucharas	7,00	7,00				
1 espátula	3,00	3,00				
1 bandeja	3,00	3,00				
1 exprimidor de limón	2,00	2,00				
1 manga pastelera	4,00	4,00				
1 pinza para decorar	2,00	2,00				
1 licuadora	60,00	60,00				
2 ollas	30,00	60,00				
1 cocina	400,00	400,00				
1 tanque de gas	65,00	65,00				
2 cucharones	10,00	10,00				
1 puntilla	15,00	15,00				
1 embudo	4,00	4,00				
Impuestos fábrica		5,00	1 mes	5,00		5,00
Mantenimiento Activos Fijos		40,00		40,00		40,00

Tabla 6. Reporte por Identidad Costos de Producción Receta de Mishquipan

Receta:	Mouse de Mishky	RESULTADOS				
Rendimiento en porciones:	500 porciones	COSTO ELABORACIÓN UNIDADES GRS	DE 40	458,60	500,00	
		COSTO UNITARIO		0,92		
		% DE GANANCIA		32%		
		PRECIO		1,34		
		IVA		12%		
		PVP + IVA		1,50		
		GANANCIA		0,42		
		TOTAL COSTO		458,60		
INSUMOS						
INGREDIENTE	PRESENTACIÓN	UTILIZADA RECETA	EN CANTIDAD	COS TO EN REC ETA		
MATERIA DIRECTA	PRIMA					
Misqui	0,50	1000,00	MI	19.800,00	Grs	9,90
Azúcar	0,95	453,59	Grs	4.800,00	Grs	10,05
Crema de leche	4,50	1000,00	Grs	12.000,00	Grs	54,00
Gelatina	1,00	30,00	Grs	420,00	Grs	14,00
Galletas de máchica	0,90	453,59	Grs	600,00	Grs	1,19
MANO DE OBRA DIRECTA						
Sueldo Básico 3 empleados	SBU	425,00	850,00	2 personas	212,50	sueldos
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN						
Tanque de Gas	2,65	1	tanque	0,66	mes	0,66
Energía eléctrica	24,00	1	mes	6,00	mes	6,00
Agua potable	7,00	1	mes	1,75	mes	1,75
Internet	35,00	100	Mbps	8,75	mes	8,75
Platitos	0,02	1	unidad	20,00	unidad	20,00
Diseño Marca	150,00	37,50		37,50		37,50
Publicidad	425,00	17,71		17,71		17,71
Depreciación Activos fijos		19,58		19,58		19,58
4 bol	5,00	20,00				
1 balanza	10,00	10,00				
1 batidor de mano	20,00	20,00				
1 tamizador	5,00	5,00				
2 espátulas	4,00	8,00				
1 tabla de hogar	3,00	3,00				
1 molde aluminio	4,00	4,00				

1 juego de cubiertos y cucharas	7,00	7,00				
1 espátula	3,00	3,00				
1 bandeja	3,00	3,00				
1 exprimidor de limón	2,00	2,00				
1 manga pastelera	4,00	4,00				
1 pinza para decorar	2,00	2,00				
1 licuadora	60,00	60,00				
2 ollas	30,00	60,00				
1 cocina	400,00	400,00				
1 tanque de gas	65,00	65,00				
2 cucharones	10,00	10,00				
1 puntilla	15,00	15,00				
1 embudo	4,00	4,00				
Impuestos fábrica		5,00	1 Mes	5,00		5,00
Mantenimiento Activos Fijos		40,00		40,00		40,00

Tabla 7. Reporte por identidad costos de producción receta de Mouse de Mishky

CONCLUSIONES

Los pequeños productores desconocen los esfuerzos comerciales que implica la promoción de productos en el mercado y los esfuerzos de mercadotecnia sobre la actividad económica.

Al realizar reportes de costos por identidad promueve que los pequeños productores de Chaguarmishqui, produzcan con la mayor eficiencia económica y dentro de los límites de capacidad productiva, con un adecuado control y manejo de los insumos que se requieren para elaborar los productos.

La producción en masa y con alianzas estratégicas beneficiaría el costo – producción ya que es necesario dividir los costos de maquinaria y mano de obra optimizando recursos minimizando el riesgo en pérdidas.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Beltrán, C., & Alexandra, C. (2021). Estudio de factibilidad para la creación de una microempresa productora y comercializadora de bebidas nutricionales a base de pulpa de fruta saborizada con agua de dulce (chaguarmishqui), en la ciudad de Ibarra, provincia de Imbabura (Bachelor's thesis).
- García, F. S. (2022). Producción de maguey-mezcal en Quetzalapa y Coahuilotla, Guerrero, del canal corto a la cadena global.
- Garwood, P. (2016, 10 de noviembre). La OMS recomienda aplicar medidas en todo el mundo para reducir el consumo de bebidas azucaradas y sus consecuencias para la salud. Organización Mundial de la Salud. <https://www.who.int/es/news/item/11-10-2016-who-urges-global-action-to-reduce-consumption-los-impactos-en-la-salud-de-las-bebidas-azucaradas#:~:text=La%20OMS%20recomienda%20que%2C>

%20si,de%20bebida%20azucarada%20al%20d
%C3%ADa%C2%BB.

Hernández, S. Roberto. C., Fernández, C. Carlos, & Baptista, Pilar L. (2010). Metodología de la Investigación, Cuarta Edición, Mc-GrawHill. México DF. 500pp

Instituto Nacional de Estadística y Censos. (2022). Índices de Precios al consumidor. INEC. <https://cubocanasta.ecudatanalytics.com/>

Herrera E., Luis, Medina F., Arnaldo, Naranjo L., Galo, & Proaño B., Jaime. (2004). Tutoría de la investigación. maestría en gerencia de proyectos educativos y sociales. Asociación de Facultades Ecuatorianas de Filosofía y Ciencias de la Educación, AFEFCE. Ecuador. 319pp.

Lerma, Héctor Daniel. (2006). Metodología de la Investigación. 6ta Edición, Colombia: Ecoe Ediciones.

Ministerio de Agricultura y Ganadería (2022). El MAGAP pone a disposición el monitoreo de precios en los principales mercados del país. MAG. <https://www.agricultura.gob.ec/el-magap-pone-a-disposicion-el-monitoreo-de-precios-en-los-principales-mercados-del-pais/>

Villarreal Chandi, V. L. (2018). Análisis de la oferta de Miel de Penco y su relación con la demanda potencial insatisfecha en la provincia del Carchi (Doctoral dissertation, UNIVERSIDAD POLITÉCNICA ESTATAL DEL CARCHI).