

2

Optimizando la eficiencia de la fundación nos necesitan Ecuador mediante la implementación del costeo basado en actividades (ABC) en la elaboración de postres del taller de inclusión laboral (TIL)

Chiluiza-Mullo, Edgar Fabián, Esmeraldas-Quiñonez Johanna Maricela, Solorzano-Cedeño Pamela Maribel, Miryam Alejandra Montero Cobo

Resumen:

El Costeo Basado en Actividades (ABC) es un sistema ampliamente utilizado en empresas productivas para asignar costos de manera precisa a las actividades que generan estos costos. Este método permite una mayor exactitud en la identificación y distribución de costos indirectos, optimizando la toma de decisiones. El ABC facilita el análisis detallado de los procesos, identificando actividades que añaden valor y eliminando aquellas que no lo hacen, lo que mejora la eficiencia operativa y competitividad. Además, proporciona información confiable sobre el comportamiento de costos a largo plazo, lo que permite a las empresas planificar mejor sus estrategias y ajustar sus precios según los costos reales de producción.

En el contexto del Centro de Discapacidad Intelectual Jacinta y Francisco, el costeo ABC se aplica para la producción de postres, optimizando los recursos y fomentando la inclusión laboral de personas con discapacidad intelectual, integrándolas exitosamente en el mercado laboral.

Palabras clave:

asignación de costos; eficiencia operativa; inclusión laboral; toma de decisiones; Costeo ABC.

Chiluiza-Mullo, E. F., Esmeraldas-Quiñonez J. M., Solorzano-Cedeño P. M., Montero Cobo, M. A. (2024). Optimizando la eficiencia de la fundación nos necesitan Ecuador mediante la implementación del costeo basado en actividades (ABC) en la elaboración de postres del taller de inclusión laboral (TIL) En C. I. Narváez Zurita, J. C. Erazo Álvarez. *Implementación del costeo ABC: vinculación con la sociedad y transferencia de conocimientos. Volumen I.* (pp. 64-99). Religación Press. <http://doi.org/10.46652/religacionpress.217.c250>



Preámbulo

Hoy en día, la gestión de costos se ha vuelto un aspecto crítico para empresas a nivel global. Por esta razón, muchas han optado por implementar el sistema de Costeo Basado en Actividades (ABC), reconocido por su eficacia en abordar los costos asociados con las actividades realizadas en sus operaciones productivas. El ABC proporciona una visión detallada de los aspectos económicos de cada proceso, sirviendo como base sólida para la toma de decisiones informadas. En el contexto de las empresas productoras, donde la gestión eficiente de costos es esencial para la competitividad y rentabilidad sostenida, el ABC surge como una herramienta esencial. Una de sus ventajas más destacadas radica en su capacidad para asignar costos indirectos de manera precisa, lo que permite calcular el costo real de producción con mayor exactitud, facilitando así la determinación de precios más competitivos en el mercado.

Además, el ABC facilita la identificación de actividades de valor añadido en el proceso de producción, permitiendo a las empresas enfocar sus recursos en áreas cruciales para garantizar la calidad y eficiencia del producto final. También ayuda a eliminar actividades no productivas, reduciendo costos innecesarios y mejorando la eficiencia operativa.

Finalmente, al proporcionar información detallada sobre los costos en diferentes áreas de la empresa, el ABC permite una toma de decisiones más informada y estratégica por parte de los gerentes. Esto les permite implementar acciones concretas para mejorar la rentabilidad y competitividad a largo plazo en un mercado dinámico y desafiante (Villacís & Villaroel, 2020).

Beneficios del costeo basado en actividades ABC: perspectivas de investigadores y expertos

El sistema de costos basado en actividades (ABC, por sus siglas en inglés) ha sido reconocido por varios investigadores y expertos por los beneficios que ofrece a las organizaciones. Aquí hay una síntesis de los beneficios destacados:

Mayor exactitud en la información de costos: los costos ABC proporcionan una mayor precisión en la asignación de costos al identificar y asignar los costos indirectos de manera más precisa a las actividades que los generan.

- a. Gran cantidad de información útil para la toma de decisiones:** este sistema produce una gran cantidad de información detallada sobre los costos relacionados con diversas actividades, lo que ayuda a los gerentes a tomar decisiones informadas sobre la asignación de recursos y la mejora de procesos.

- b. **Reducción de costos:** el sistema de costos ABC es útil para identificar áreas donde se pueden reducir los costos innecesarios o mejorar la eficiencia operativa.
- c. **Exactitud en los costos de línea de productos:** se destaca que el costeo ABC permite una mejor comprensión de los costos asociados con cada línea de productos, lo que facilita la toma de decisiones relacionadas con precios, promociones y discontinuación de productos no rentables.
- d. **Flexibilidad para analizar costos, procesos y áreas de responsabilidad:** el ABC permite analizar los costos desde diferentes perspectivas, lo que facilita la identificación de áreas de mejora tanto a nivel de procesos internos como de responsabilidades administrativas y de clientes.
- e. **Señales confiables a largo plazo sobre costos de producción variables:** el sistema proporciona información valiosa sobre cómo los costos varían en función de diferentes niveles de actividad, lo que ayuda a las empresas a planificar a largo plazo y tomar decisiones estratégicas.
- f. **Evaluación de actividades de producción para eliminar aquellas que no añaden valor:** los costos ABC permite a las empresas identificar y eliminar actividades que no contribuyen al valor del producto final, lo que ayuda a mejorar la eficiencia y la rentabilidad.
- g. **Comprensión del comportamiento de costos:** el ABC ayuda a las organizaciones a comprender mejor cómo cambian los costos en respuesta a diferentes factores, lo que facilita la fijación de precios y la gestión de costos.
- h. **Fijación de precios del producto o servicio:** al comprender mejor los costos asociados con la producción y entrega de productos o servicios, las empresas pueden establecer precios más precisos que reflejen los costos involucrados y maximicen la rentabilidad.
- i. **Desarrollo de prácticas que mejoran los costos y la competitividad en el mercado:** el ABC proporciona información valiosa que ayuda a las empresas a identificar áreas de mejora y desarrollar prácticas más eficientes, lo que les permite competir de manera más efectiva en el mercado.

El sistema de costos ABC es reconocido por su capacidad para proporcionar información precisa y detallada que ayuda a las empresas a tomar decisiones informadas, reducir costos y mejorar su competitividad en el mercado (López et al., 2011).

Optimización de la gestión de producción: importancia de la precisión y calidad de la información

La eficiencia en la gestión de una empresa de producción se basa en la calidad y precisión de la información disponible para la planificación y el control. Para lograrlo, es importante identificar y comprender las distintas etapas del proceso productivo, lo que permite generar datos específicos para cada actor involucrado. El análisis detallado de cada fase y la provisión de información pertinente reducen los costos asociados con posibles no conformidades o errores.

Asimismo, resalta la importancia de los procesos que añaden valor, pues son decisivos tanto para la producción como para la generación de información dirigida a satisfacer las necesidades de los clientes (Casanova et al., 2021). Un sistema de costos ABC logra una determinación precisa, con un margen de error inferior al 10% del costo de un servicio o producto, a diferencia del sistema tradicional que no logra un margen de error menor al 25%.

En el sistema tradicional, la distribución de los costos indirectos (CIF) se realiza según métodos de asignación que no consideran el consumo de estos recursos. En contraste, el sistema ABC reconoce que la producción de un servicio o producto requiere de actividades que consumen todos los recursos necesarios para su producción (Vásquez et al., 2021). De esta manera, la implementación de un sistema de costos ABC permite una mejor comprensión y control de los costos, lo que contribuye a la mejora de la eficiencia en la gestión de la empresa.

Metodología de costeo ABC en la elaboración de postres: la estrategia del Centro de Discapacidad Intelectual Jacinta y Francisco para la integración laboral

La Fundación Nos Necesitan Ecuador, iniciativa promovida por las hermanas Siervas del Plan de Dios, gestiona el Centro de Discapacidad Intelectual Jacinta y Francisco, así como el Centro Pastoral y Solidario Nuestra Señora de la Reconciliación. Esta fundación, establecida en Guayaquil el 25 de mayo de 2004, tiene como objetivo principal asistir a las personas más necesitadas, en línea con los principios del evangelio y la Enseñanza Social de la Iglesia. Su sede se encuentra en Cedros 329, Urdesa Central, Guayaquil.

Uno de los proyectos emblemáticos de la Fundación nos necesita Ecuador es el Centro de Discapacidad Intelectual Jacinta y Francisco, en el cual se enfocará el presente trabajo de investigación, en su centro de costos dedicado a la elaboración y comercialización de postres.

El Centro de Discapacidad Intelectual Jacinta y Francisco fue establecido en 1993 con el propósito de brindar atención especializada y residencia a mujeres con discapacidad intelectual. En 2004, la obra fue donada a la comunidad Siervas del Plan de Dios, quienes se dedican a servir a personas frágiles y necesitadas.

A lo largo de los años, con el respaldo de la sociedad guayaquileña, el centro ha ampliado su cobertura y servicios, incluyendo programas de inclusión laboral. Se ha duplicado el número de beneficiarias y se han creado nuevos talleres. Se ha enfatizado en actividades extracurriculares para promover el desarrollo integral de las participantes en los programas formativos e inclusión laboral.

El programa de inclusión laboral comenzó en 2007 con empleo con apoyo en empresas locales. A lo largo de los años, este programa ha crecido y en veinticuatro alumnas trabajan en empresas reconocidas del medio, manteniendo estabilidad laboral gracias al acompañamiento proporcionado.

En 2010, se estableció un centro especial de empleo dentro de la institución, brindando oportunidades laborales a veinticuatro alumnas con mayores necesidades. Una empresa privada se sumó a esta iniciativa y, gracias al acompañamiento continuo, el proceso de inclusión ha sido exitoso y sigue en curso.

Actualmente, el Centro de Discapacidad Intelectual Jacinta y Francisco, atiende a más de cincuenta alumnas en diferentes programas y servicios de formación para el trabajo e inclusión laboral. Cuenta con un equipo humano comprometido, capacitado y dedicado a la misión institucional.

Justificación

En la actualidad, la sociedad ha mostrado un progresivo esfuerzo por concientizar sobre la dignidad, valores y capacidades de las personas con discapacidad. A pesar de los avances en ámbitos sociales, culturales y legales, aún persisten barreras que dificultan su inclusión social y laboral plena. En la Fundación nos necesitan Ecuador surge. El Centro de Discapacidad Intelectual Jacinta y Francisco como un espacio especializado de aprendizaje y formación para mujeres con discapacidad intelectual, ofreciendo herramientas personalizadas y acompañamiento profesional para potenciar su desarrollo y autonomía.

Con más de 30 años dedicados a esta labor, el Centro de Discapacidad Intelectual Jacinta y Francisco busca compartir su experiencia y proporcionar las herramientas necesarias para una inclusión laboral y social efectiva de las mujeres con discapacidad. De esta manera, contribuye al progreso de la sociedad guayaquileña.

Misión

Somos un centro perteneciente a la Fundación Nos Necesitan Ecuador, dedicado a la formación integral de mujeres con discapacidad intelectual y síndrome de Down, basado en los principios de la fe católica. Nuestro objetivo es promover la inclusión social y laboral a través de un enfoque holístico.

En nuestro trabajo, ofrecemos herramientas personalizadas y un acompañamiento profesional para facilitar la rehabilitación integral y el óptimo desenvolvimiento social y laboral de nuestras participantes.

Visión

Nuestro objetivo es ser una institución auto sostenible, con una infraestructura de vanguardia que permita ofrecer servicios personalizados de alta calidad a las jóvenes y adultas con discapacidad intelectual y síndrome de Down en la provincia del Guayas. Nos esforzamos por lograr su plena inclusión familiar y laboral.

Para alcanzar este propósito, nuestro equipo de trabajo se enfoca en fortalecer sus habilidades profesionales y fomentar el trabajo colaborativo. Además, trabajamos en la socialización de la identidad de nuestra institución, asegurando que nuestra labor sea reconocida y valorada en la comunidad.

Buscamos la sostenibilidad institucional mediante una gestión eficiente de recursos en diversos ámbitos. Promovemos de forma activa nuestros servicios y establecemos convenios y alianzas estratégicas con otras instituciones para maximizar nuestro impacto y alcance en la sociedad.

Valores

En nuestra organización, nos comprometemos a vivir y practicar los siguientes valores:

Fe: En nuestra organización, nos guiamos por los valores fundamentales de la fe cristiana católica, reconociendo el amor de Dios en nuestras acciones diarias. Nos comprometemos a compartir esta experiencia vital con quienes servimos, promoviendo una comunidad basada en la fe y la solidaridad. Además, contamos con un área dedicada a la pastoral formativa y celebrativa, y fomentamos la participación voluntaria del equipo de trabajo y familiares en actividades pastorales.

Servicio: Nuestra organización se fundamenta en el servicio amoroso y generoso hacia nuestras alumnas, sus familias, nuestro equipo y todas las personas con las que interactuamos. Nos comprometemos a estar presentes en la vida de nuestras alumnas más allá del ámbito académico, brindando apoyo y atención a sus familias en todo lo que podamos.

Alegría: En nuestra institución, valoramos y promovemos la alegría como parte integral de nuestro ambiente de trabajo y relación con las alumnas, sus familias y todo nuestro equipo. Esto se refleja en nuestra práctica diaria, donde celebramos los cumpleaños de todos los miembros de la institución y realizamos actividades lúdicas para crear un ambiente positivo y contagiar alegría a todos.

Espíritu de familia: En el Centro de Discapacidad Intelectual Jacinta y Francisco, valoramos y cultivamos un ambiente de espíritu familiar y confianza, donde todos los miembros de nuestra comunidad pueden compartir y apoyarse mutuamente.

Dignidad: En el Centro de Discapacidad Intelectual Jacinta y Francisco, honramos la dignidad inherente de cada individuo, reconociendo su valor como ser humano creado por Dios. Esto nos impulsa a brindar apoyo y asistencia en su desarrollo personal y crecimiento humano.

Objetivo general

- Formar integralmente, desde la fe católica, a mujeres adolescentes, jóvenes y adultas con discapacidad intelectual y Síndrome de Down autónomas con o sin otras patologías en el Ecuador, para una adecuada inclusión social y laboral de acuerdo a sus condiciones y necesidades en un ambiente profesional, confiable y seguro.

Objetivos específicos

- Brindar educación, formación integral y capacitación a mujeres con discapacidad intelectual, con o sin otras patologías, para prepararlas para una adecuada inclusión social y laboral.
- Promover la inclusión social y laboral de mujeres con discapacidad intelectual con o sin otras patologías.
- Dar orientación psicológica y apoyo espiritual a las familias de las mujeres con discapacidad intelectual que se atienden en la Institución, promoviendo la reconciliación y unidad de la familia.
- Apoyar en la sensibilización de la sociedad sobre temas asociados a la discapacidad y fomentar la inclusión social y laboral de las personas con discapacidad.
- Ofrecer un servicio de residencia temporal o permanente a aquellas que por alguna condición personal o familiar no puedan convivir con sus familias.

Metodología

Bajo la metodología de empleo con apoyo, nuestro equipo multidisciplinario se centra en fortalecer habilidades esenciales para la producción y elaboración de postres. Esto incluye el desarrollo de autonomía, independencia y habilidades sociales, así como la formación en aprendizajes cognitivos específicos y la capacitación en habilidades laborales relacionadas con la producción de postres. Estas actividades se complementan con ejercicios físicos y artísticos, creando un entorno de aprendizaje integral. El empleo con apoyo es una valiosa metodología de inclusión socio laboral que facilita el acceso y la permanencia en empleos regulares del mercado para personas en situación de vulnerabilidad, mediante el respaldo de un facilitador laboral. Este enfoque individualizado y centrado en la persona busca apoyar a aquellos con discapacidades y desafíos especiales para que puedan integrarse, avanzar y prosperar en entornos laborales convencionales con el respaldo de profesionales y otros recursos de apoyo.

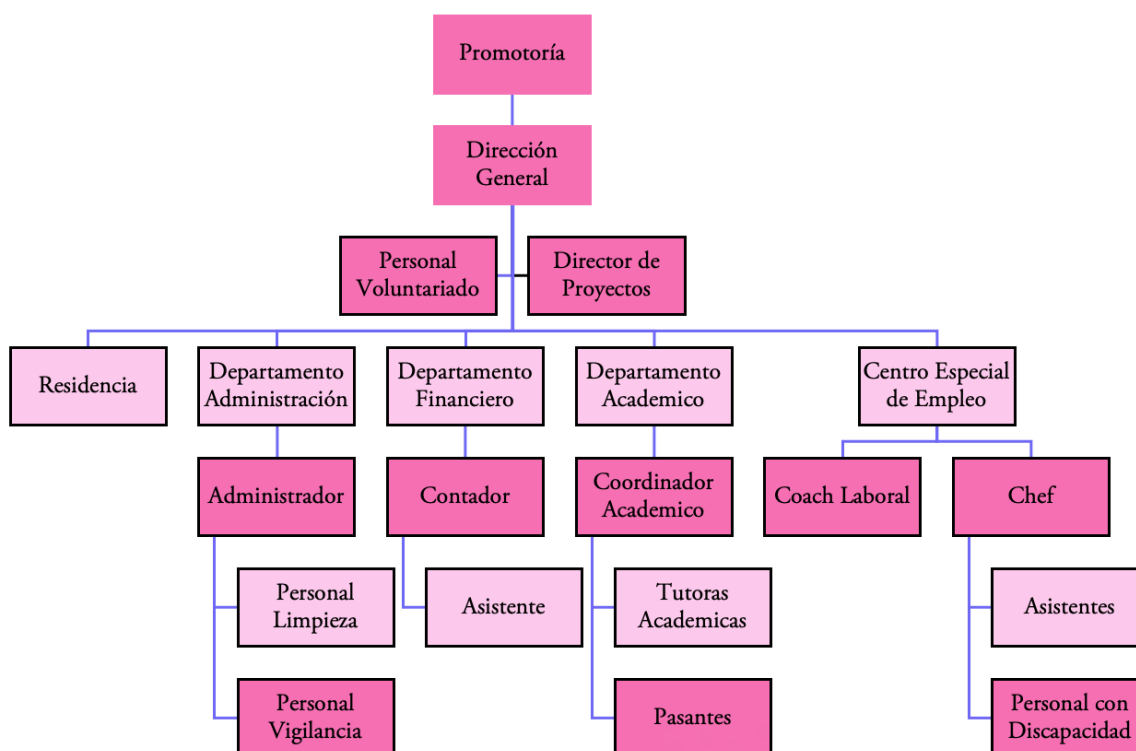
Figura 1. Análisis FODA del taller de inclusión laboral



Fuente: elaboración propia

Nota. El análisis FODA del Taller de Inclusión Laboral (TIL) del Centro de Discapacidad Intelectual Jacinta y Francisco destaca la optimización de la eficiencia mediante la implementación del Costeo Basado en Actividades (ABC) en la elaboración de postres. Se identifican fortalezas como la inclusión social y laboral, oportunidades de crecimiento en el mercado de postres y la capacidad de adaptación a nuevas tecnologías. Entre las debilidades se mencionan posibles limitaciones en recursos financieros y amenazas como la competencia en el mercado y cambios en regulaciones laborales.

Figura 2. Organigrama estructural de la institución



Fuente: elaboración propia

Nota. Estructura organizacional del Centro de Discapacidad Intelectual Jacinta y Francisco.

Proceso productivo elaboración de postres

Planificación y preparación:

- **Recetas:** Seleccionar o diseñar recetas para los postres que se van a producir.
- **Lista de ingredientes:** Elaborar una lista de los ingredientes necesarios para cada receta.
- **Compra de ingredientes:** Adquirir los ingredientes de los proveedores.
- **Almacenamiento:** Almacenar los ingredientes de forma adecuada para mantener su frescura y calidad.

Preparación de ingredientes:

- **Medición y pesaje:** Medir y pesar los ingredientes según las proporciones indicadas en las recetas.

- Preparación previa: Limpiar, pelar, picar o preparar de cualquier otra forma los ingredientes que lo necesiten.

Elaboración de mezclas:

- **Mezclado de ingredientes:** Combinar los ingredientes según las instrucciones de la receta.
- **Batido o amasado:** Realizar procesos de batido o amasado según sea necesario para lograr la consistencia adecuada.

Cocción u horneado:

- **Precalentamiento:** Precalentar los hornos u otros equipos de cocción.
- **Cocción:** Cocinar los postres según las especificaciones de la receta.
- **Control de calidad:** Supervisar el proceso de cocción para evitar que los postres se quemen o cocinen de manera incorrecta.

Enfriamiento y acabado:

- **Enfriamiento:** Dejar enfriar los postres a temperatura ambiente o en refrigeración.
- **Decoración:** Decorar los postres con ingredientes como glaseado, crema, frutas, etc.
- **Empaquetado:** Empaquetar los postres de forma adecuada para su almacenamiento y venta.

Almacenamiento:

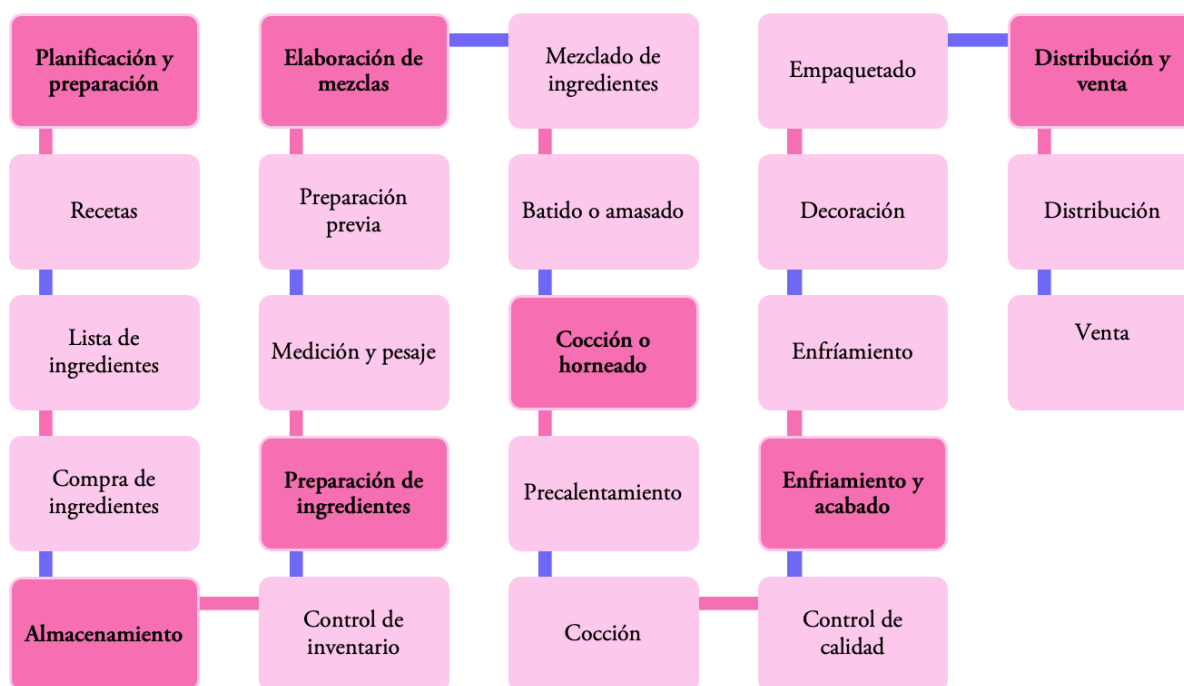
- **Almacenamiento:** Guardar los postres en condiciones óptimas (refrigeración, temperatura ambiente, etc.) según el tipo de postre.
- **Control de inventario:** Llevar un registro de la cantidad de postres producidos y almacenados.

Distribución y venta:

- **Distribución:** Distribuir los postres a los puntos de venta o clientes según corresponda.
- **Venta:** Realizar la venta de los postres a los clientes finales o mayoristas.

Es importante destacar que el proceso productivo debe cumplir con las normas de higiene y seguridad alimentaria, además de ser eficiente para garantizar la calidad de los postres y optimizar los costos de producción.

Figura 3. Diagrama de Flujo: Proceso productivo en la elaboración de postres



Fuente: elaboración propia

Nota. Proceso productivo en la elaboración de postres del Centro de Discapacidad Intelectual Jacinta y Francisco.

Costos ABC en la elaboración de postres

El costo basado en actividades (ABC, por sus siglas en inglés) es un método de contabilidad de costos que se centra en identificar y asignar los costos de acuerdo a las actividades que se llevan a cabo en una empresa. Al aplicar este método en la elaboración de postres, se identifican las actividades clave en el proceso de producción y se asignan los costos en función de los recursos consumidos por cada actividad. A continuación, te explico cómo aplicar el proceso ABC en la elaboración de postres:

Identificación de actividades: El primer paso es identificar todas las actividades que se llevan a cabo en la elaboración de postres. Por ejemplo:

- Compra de ingredientes.
- Preparación de la mezcla.
- Horneado o cocción.
- Decoración.
- Empaquetado.
- Limpieza y mantenimiento.

Asignación de costos a actividades: Una vez identificadas las actividades, se deben asignar los costos a cada una de ellas. Esto incluye costos directos, como los ingredientes, y costos indirectos, como la energía utilizada en el horneado o el tiempo de mano de obra.

Identificación de generadores de costos: Se deben identificar los generadores de costos para cada actividad. Por ejemplo:

- **Compra de ingredientes:** La cantidad de ingredientes comprados.
- **Preparación de la mezcla:** El tiempo de mano de obra dedicado a la preparación.
- **Horneado:** El consumo de energía.

Asignación de costos a productos: Los costos de cada actividad se asignan a los diferentes postres según su uso de recursos y generadores de costos. Por ejemplo, si un postre utiliza más tiempo de mano de obra en la decoración, se le asignará un mayor costo de esa actividad.

Cálculo del costo total por producto: Al sumar los costos asignados de todas las actividades, se obtiene el costo total de cada postre.

Análisis y toma de decisiones: Al entender los costos de cada producto, puedes tomar decisiones informadas sobre precios, producción, y estrategias de ventas. Por ejemplo,

puedes identificar si ciertos postres son más costosos de producir y ajustar su precio en consecuencia para mantener un margen de ganancia adecuado. También puedes identificar actividades que consumen muchos recursos y buscar formas de optimizarlas para reducir costos.

Mejora continua: Al aplicar el proceso ABC de manera continua, puedes evaluar y ajustar tus procesos de producción para mejorar la eficiencia y reducir costos. Esto puede implicar cambiar el diseño de ciertos postres, ajustar el tamaño de los lotes de producción, o buscar proveedores más económicos.

En resumen, el método ABC te ayuda a entender cómo se distribuyen los costos en la elaboración de postres, permitiéndote tomar decisiones informadas sobre la producción y el precio de venta. Esto puede ayudarte a mejorar la rentabilidad de tu negocio de postres.

Propuesta del procedimiento para la determinación del coste basado en actividades en el Centro de Producción del Centro de Discapacidad Intelectual Jacinta y Francisco

Figura 4. Procedimiento para la determinación del Costeo ABC



Fuente: elaboración propia

Nota. Identifica todas las actividades asociadas con la determinación del costeo ABC en la producción de bienes o servicios, así como los recursos consumidos por cada una.

1. Reconocimiento de información inicial

- Identificación de ingredientes
- Determinación de costos fijos
- Establecimiento de costos variables

2. Cálculo de costos de producción

- Costo de materia prima
- Costo de mano de obra directa
- Costo de mano de obra indirecta
- Costo de equipos y maquinaria

3. Determinación del costo unitario

- División del costo total entre la cantidad de postres elaborados
- Inclusión de gastos generales de producción y otros costos indirectos

Adición de margen de beneficio

- Establecimiento de un porcentaje de margen de beneficio sobre el costo unitario

4. Establecimiento del precio de venta

Suma del costo unitario y el margen de beneficio

Establecimiento de políticas de precios

Análisis del mercado y la competencia

Consideración de calidad del producto, demanda y márgenes de beneficio

5. Control de costos durante la producción

Monitoreo continuo de costos de materia prima y mano de obra

Implementación de medidas para optimizar la eficiencia

6. Cálculo de costos de distribución

Evaluación de costos de embalaje, almacenamiento y transporte

Determinación de gastos de distribución y su inclusión en el precio de venta

7. Control de costos postventa

Evaluación periódica de costos para ajustar precios

Identificación de áreas de mejora en el proceso de costeo y producción

Procesos y actividades de valor en el procedimiento para la determinación del costeo basado en actividades

Identificación de ingredientes:

Figura 5. Matriz: Identificación de ingredientes



Fuente: elaboración propia

Nota. En la fase de preparación de cada postre, es esencial seleccionar y listar los ingredientes específicos necesarios. Este proceso garantiza el uso adecuado de cada ingrediente, así como su cantidad precisa en la receta.

Implementación del costeo ABC en la línea de producción de postres

Figura 6. Matriz: Cálculo de costos de producción



Fuente: elaboración propia

Nota. Para garantizar una gestión financiera eficiente, es crucial determinar con precisión los costos asociados con la materia prima, la mano de obra directa e indirecta, así como los equipos y maquinaria utilizados en la producción de los postres. Esto implica no solo calcular el costo directo de los ingredientes, sino también considerar los salarios del personal involucrado en la elaboración y aquellos costos indirectos relacionados con la operación de la maquinaria y equipos. Al tener claridad sobre estos aspectos, se puede realizar una evaluación exhaustiva de los costos de producción y establecer precios que sean competitivos en el mercado pero que también aseguren la rentabilidad del negocio.

Determinación del costo unitario:

Figura 7. Matriz: Determinación del costo unitario



Fuente: elaboración propia

Nota. Para una gestión financiera precisa, es esencial calcular el costo unitario de cada postre. Esto se logra dividiendo el costo total de producción entre la cantidad de postres elaborados. Además de los costos directos de materia prima y mano de obra, este cálculo también considera los gastos generales de producción y otros costos indirectos asociados. Con esta información detallada, se puede establecer un precio adecuado para cada postre que refleje tanto los costos involucrados en su elaboración como los márgenes de ganancia deseados.

Establecimiento de políticas de precios:

Figura 8. Matriz: Establecimiento de políticas de precios



Fuente: elaboración propia

Nota. El análisis del mercado y la competencia desempeña un papel crucial en la fijación de precios competitivos y atractivos para los clientes. Este proceso implica evaluar la calidad del producto, comprender la demanda del mercado y tener en cuenta los márgenes de beneficio esperados. Al entender el panorama competitivo y las preferencias del consumidor, se puede establecer un precio que no solo sea competitivo, sino también que refleje el valor percibido del producto. Este enfoque permite maximizar las oportunidades de ventas mientras se mantiene la rentabilidad del negocio.

Control de costos durante la producción:

Figura 9. Matriz: Control de costos durante la producción



Fuente: elaboración propia

Nota. Es fundamental monitorear de manera continua los costos de materia prima y mano de obra para prevenir excesos o desperdicios en la producción de postres. Este seguimiento constante permite identificar oportunidades de optimización de la eficiencia y de reducción de costos operativos. Al mantener un control cercano sobre estos aspectos, es posible implementar medidas correctivas y estratégicas que contribuyan a mantener la rentabilidad del negocio a largo plazo.

Control de costos post-venta:

Figura 10. Matriz: Control de costos post-venta



Fuente: elaboración propia

Nota. Es esencial realizar evaluaciones periódicas de los costos de producción y distribución con el fin de ajustar los precios según sea necesario y mantener la competitividad en el mercado. Esta práctica permite garantizar que los precios reflejen los costos actuales y las condiciones del mercado. Además, al identificar áreas de mejora en el proceso de costeo y producción, se pueden implementar medidas para optimizar la rentabilidad a largo plazo, asegurando así la viabilidad y el crecimiento continuo del negocio.

Estos procesos son esenciales para la gestión eficaz de la empresa de elaboración de postres, ya que influyen en la calidad del producto, la rentabilidad y la satisfacción del cliente.

Modelo de cuestionario de procesos y actividades

Identificación de ingredientes:

¿Cómo se determinan los ingredientes necesarios para cada postre?

¿Se utiliza alguna lista o receta estándar para asegurar la consistencia en la selección de ingredientes?

¿Quién es responsable de verificar la disponibilidad y calidad de los ingredientes?

Cálculo de costos de producción:

¿Qué costos se incluyen en el cálculo de los costos de producción?

¿Cómo se determinan los costos de mano de obra directa e indirecta?

¿Se utiliza algún sistema o software específico para llevar a cabo estos cálculos?

Determinación del costo unitario:

¿Cuál es el proceso para calcular el costo unitario de cada postre?

¿Qué factores se tienen en cuenta al incluir los gastos generales de producción y otros costos indirectos?

¿Cómo se asegura la precisión en el cálculo del costo unitario?

Establecimiento de políticas de precios:

¿Qué estrategias se utilizan para fijar los precios de venta de los postres?

¿Qué información se recopila y analiza para determinar los precios competitivos y atractivos para los clientes?

¿Se realizan ajustes periódicos en los precios en función de cambios en el mercado o costos de producción?

Control de costos durante la producción:

¿Cómo se monitorean y controlan los costos de materia prima y mano de obra durante la producción?

¿Qué medidas se implementan para optimizar la eficiencia y reducir costos operativos?

¿Quiénes son responsables de supervisar este proceso y tomar medidas correctivas si es necesario?

Control de costos postventa:

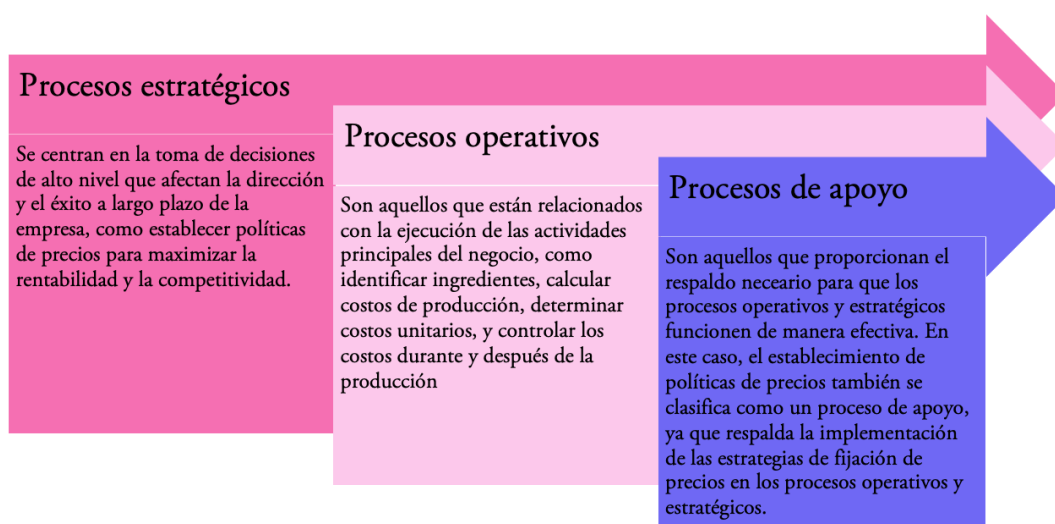
¿Qué se hace para evaluar de manera periódica los costos de producción y distribución?

¿Cómo se identifican y abordan las áreas de mejora en el proceso de costeo y producción?

¿Se realizan análisis comparativos con la competencia para ajustar los precios de venta si es necesario?

Esquema de clasificación de procesos relevantes en la elaboración de postres del Centro de Producción Centro de Discapacidad Intelectual Jacinta y Francisco

Estos procesos son clasificados como lo muestra la Figura 11:



Fuente: elaboración propia

Nota. Los procesos estratégicos son primordiales para establecer políticas de precios que impulsen la rentabilidad y la competitividad a largo plazo. Los procesos operativos, como la identificación de ingredientes y el cálculo de costos, garantizan una ejecución eficiente de la producción. Por otro lado, los procesos de apoyo, incluido el establecimiento de políticas de precios, respaldan la implementación efectiva de las estrategias clave en todos los niveles de la empresa, asegurando su funcionamiento armonioso y su éxito continuo.

Tabla 1. Diseño estratégico de los procesos

Proceso operativo de la elaboración de postres	
Planificación y selección de recetas:	Considera los ingredientes disponibles y el tiempo que tienes para dedicar a la elaboración del postre.
Reunir ingredientes y equipos necesarios:	Asegurarse de tener todos los ingredientes y equipos necesarios
Preparación de ingredientes	Lava, pela y corta los ingredientes según sea necesario. Mide con precisión los ingredientes secos y líquidos para garantizar que la receta salga como se espera.
Proceso de mezcla:	Esto puede incluir batir, mezclar a mano, doblar o cualquier otra técnica específica para el postre en preparación
Cocción o enfriamiento:	Cocción o enfriamiento, según lo requiera el postre
Decoración y presentación:	Una vez que el postre esté listo, se procede a la decoración
Almacenamiento y servido	Almacenar o servir en recipientes herméticos en el refrigerador o a temperatura ambiente según sea necesario.

Fuente: elaboración propia

Nota. Esta tabla describe el proceso operativo para la elaboración de postres, abarcando desde la planificación y selección de recetas hasta el almacenamiento y servicio del producto final. Se destacan las etapas clave, incluyendo la preparación de ingredientes, la mezcla, la cocción y la decoración, asegurando un enfoque sistemático en cada fase del proceso.

Tabla 2. Codificación de las actividades





Códigos	Actividades
(OA)	Proceso de planificación y preparación
(OA-1)	Recetas
(OA-2)	Lista de Ingredientes
(OA-3)	Compra de ingredientes
(OA-4)	Almacenamiento
(OAp)	Subproceso de preparación de ingredientes
OAp-1	Medición y pesaje
OAp-2	Preparación previa
(OAe)	Subproceso de elaboración de mezclas
OAe-1	Mezclado de ingredientes
OAe-2	Batido o amasado



Códigos	Actividades
(OAc)	Subproceso de cocción o horneado
OAc-1	Precalentamiento
OAc-2	Cocción
OAc-3	Control de calidad
(OAx)	Subproceso de enfriamiento y acabado
OAx-1	Enfriamiento
OAx-2	Decoración
OAx-3	Empaquetado
(OAa)	Subproceso de almacenamiento
OAa-1	Almacenamiento
OAa-2	Control de inventario
(OAd)	Subproceso de distribución y venta
OAd-1	Distribución
OAd-2	Venta

Fuente: elaboración propia

Nota. En esta tabla se presenta la codificación de las actividades involucradas en el proceso operativo de elaboración de postres. Cada código corresponde a una actividad específica, lo que facilita la organización y seguimiento de los diferentes subprocesos, desde la planificación hasta la distribución y venta del producto.

Figura 12. Diagrama de flujo de procesos

Símbolos	Nombres	Significados
	Círculo	Operación
	Círculo y triángulo	Operación y almacenamiento
	Flecha	Transparente
	Cuadrado	Inspección

Símbolos	Nombres	Significados
	Cubo	Demora
	Triángulo	Almacenamiento

Fuente: elaboración propia

Nota. Esta figura ilustra el flujo de procesos en la elaboración de postres, utilizando diversos símbolos para representar operaciones, almacenamiento, inspección, demora y más. Este diagrama proporciona una visualización clara de cómo se interrelacionan las distintas etapas del proceso, lo que permite una mejor comprensión y gestión del mismo.

Tabla 3. Análisis de actividades

Códigos	Actividades	Primaria	De apoyo
(OA)	Proceso de planificación y preparación	x	
(OA-1)	Recetas		x
(OA-2)	Lista de Ingredientes	x	
(OA-3)	Compra de ingredientes	x	
(OA-4)	Almacenamiento		x
(OAp)	Subproceso de preparación de ingredientes	x	
OAp-1	Medición y pesaje	x	
OAp-2	Preparación previa	x	
(OAe)	Subproceso de elaboración de mezclas	x	
O Ae-1	Mezclado de ingredientes	x	
O Ae-2	Batido o amasado	x	
(OAc)	Subproceso de cocción o horneado	x	
OAc-1	Precalentamiento	x	
OAc-2	Cocción	x	
OAc-3	Control de calidad		x
(OAx)	Subproceso de enfriamiento y acabado	x	
OAx-1	Enfriamiento		x
OAx-2	Decoración		x
OAx-3	Empaquetado		x
(OAa)	Subproceso de almacenamiento	x	
O Aa-1	Almacenamiento		x

Códigos	Actividades	Primaria	De apoyo
OAA-2	Control de inventario	x	
(OAd)	Subproceso de distribución y venta	x	
OAd-1	Distribución		x
OAd-2	Venta		x

Fuente: elaboración propia

Nota. Esta tabla detalla el análisis de las actividades en la elaboración de postres, clasificando cada actividad como primaria o de apoyo. Este enfoque permite identificar las funciones esenciales que contribuyen al proceso y aquellas que brindan soporte.

Tabla 4. Jerarquía de las actividades por niveles

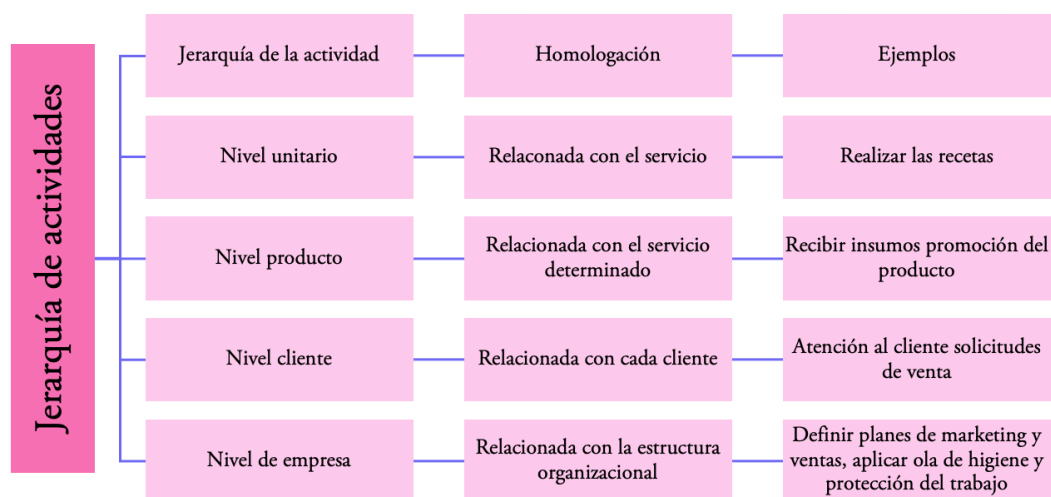
Códigos	Actividades	Unitario	Lote	Producto	Cliente	Empresa
(OA)	Proceso de planificación y preparación					
(OA-1)	Recetas			x		
(OA-2)	Lista de Ingredientes			x		
(OA-3)	Compra de ingredientes			x		
(OA-4)	Almacenamiento		x			
(OAp)	Subproceso de preparación de ingredientes					
OAp-1	Medición y pesaje	x				
OAp-2	Preparación previa	x				
(OAe)	Subproceso de elaboración de mezclas					
OAe-1	Mezclado de ingredientes	x				
OAe-2	Batido o amasado	x				
(OAc)	Subproceso de cocción o horneado					
OAc-1	Precalentamiento	x				
OAc-2	Cocción	x				
OAc-3	Control de calidad		x			
(OAx)	Subproceso de enfriamiento y acabado					
OAx-1	Enfriamiento	x				
OAx-2	Decoración		x			
OAx-3	Empaquetado		x			
(OAa)	Subproceso de almacenamiento					
OAA-1	Almacenamiento					x
OAA-2	Control de inventario					x

Códigos	Actividades	Unitario	Lote	Producto	Cliente	Empresa
(OAd)	Subproceso de distribución y venta					
OAd-1	Distribución				x	
OAd-2	Venta				x	

Fuente: elaboración propia

Nota. La tabla presenta la jerarquía de las actividades por niveles en el proceso de elaboración de postres. Se categorizan las actividades en función de su relevancia para el producto, el cliente y la empresa, lo que permite una gestión más efectiva de cada etapa del proceso y asegura que se cumplan los objetivos organizacionales.

Figura 13. Jerarquía de actividades



Fuente: elaboración propia

Nota. Esta figura ilustra la jerarquía de actividades en el proceso de elaboración de postres, destacando la organización y la importancia de cada actividad en la cadena de valor.

Tabla 5. Cantidad de actividades en función al valor que agregan a los clientes y a los locales

Grupos implicados	Total de actividades en ISO procesos			Total de actividades
	Operativos	Estratégicos	De apoyo	
Cliente				
Añaden Valor	1		1	2
No añaden Valor	2		1	3
Directivos				

Grupos implicados	Total de actividades en ISO procesos			Total de actividades
	Operativos	Estratégicos	De apoyo	
Añaden Valor			2	2
No añaden Valor	3	1		4
Empleados				
Añaden Valor	9		5	14
No añaden Valor				

Fuente: elaboración propia

Nota. Esta tabla presenta la cantidad de actividades clasificadas según su capacidad para agregar valor a los clientes y a los locales. Se distingue entre actividades operativas, estratégicas y de apoyo, permitiendo identificar aquellas que contribuyen significativamente al valor percibido por el cliente.

Tabla 6. Composición de las actividades primarias y de apoyo

Grupos implicados	Total de actividades en ISO procesos			Total de Actividades
	Operativos	Estratégicos	De apoyo	
Primarios	11		5	16
De Apoyo	4	1	4	9
Total	15	1	9	25

Fuente: elaboración propia

Nota. En esta tabla se detalla la composición de las actividades primarias y de apoyo en los procesos relevantes. Se muestran los totales de actividades operativas, estratégicas y de apoyo, lo que facilita el análisis de la estructura del proceso y la asignación de recursos.

Tabla 7. Entradas y salidas de las actividades ejecutadas en la empresa

Códigos	Actividades	Entradas	Salidas	Forma en que se identifica el costo con la actividad				
				Costos directos			Costos indirectos	
				MD	MOD	MI	MOI	OCI
(OA)	Proceso de planificación y preparación							
(OA-1)	Recetas	X		X				
(OA-2)	Lista de Ingredientes	X		X				

Códigos	Actividades	Entradas	Salidas	Forma en que se identifica el costo con la actividad				
				Costos directos			Costos indirectos	
				MD	MOD	MI	MOI	OCI
(OA-3)	Compra de ingredientes	X					X	
(OA-4)	Almacenamiento	X						X
(OAp)	Subproceso de Preparación de ingredientes							
OAp-1	Medición y pesaje	X			X			
OAp-2	Preparación previa	X			X			
(OAe)	Subproceso de elaboración de mezclas							
OAe-1	Mezclado de ingredientes	X			X			
OAe-2	Batido o amasado	X			X			
(OAc)	Subproceso de cocción o horneado							
OAc-1	Precalentamiento	X			X			
OAc-2	Cocción	X			X			
OAc-3	Control de calidad	X					X	
(OAx)	Subproceso de Enfriamiento y acabado	X						
OAx-1	Enfriamiento			X				
OAx-2	Decoración			X				
OAx-3	Empaquetado						X	
(OAa)	Subproceso de almacenamiento							
OAa-1	Almacenamiento	X					X	
OAa-2	Control de inventario	X					X	
(OAd)	Subproceso de Distribución y venta							
OAd-1	Distribución		X				X	
OAd-2	Venta		X				X	

Fuente: elaboración propia

Nota. Esta tabla muestra las entradas y salidas de las actividades realizadas en la empresa, así como la forma en que se identifican los costos asociados a cada actividad. Se categoriza en costos directos e indirectos, proporcionando una visión clara de la relación entre los recursos utilizados y los resultados obtenidos.

Tabla 8. Elección de inductores de costo

Recursos	Valor USD	Drivers (primer nivel)
Gastos de personal	1.536,220	% de MOTP
Materiales	58,891	Área ocupada en M2
Depreciación equipo y consumo	41,660	Hora- máquina
Total	1.636,771	

Fuente: elaboración propia

Nota. En esta tabla se presentan los inductores de costo seleccionados para las actividades de apoyo del proceso, junto con sus valores en USD. Se detalla cómo cada recurso impacta en los costos, facilitando la toma de decisiones sobre la gestión financiera del proceso.

Tabla 9. Análisis de costos y gastos

Actividades	% de MOTP	Área ocupada en M2	Horas-máquina
Proceso de planificación y preparación	0,303	0	0
Preparación de ingredientes	0,077	2	0
Elaboración de mezclas	0,035	5	100
Cocción o horneado	0,026	2	100
Enfriamiento y acabado	0,051	2	0
Almacenamiento	0,221	5	0
Distribución y venta	0,288	8	0
Total	1,000	24	200

Fuente: elaboración propia

Nota. Esta tabla ofrece un análisis de costos y gastos del proceso productivo de postres, clasificando las actividades según su porcentaje de MOTP, área ocupada y horas-máquina. Esto permite identificar las áreas más costosas y evaluar la eficiencia de cada etapa del proceso.

Tabla 10. Porcentaje mano de obra personal de trabajo

Apellidos y nombres	No personas	Nómina total USD	% de ponderación
Cabanilla Bran Nadia Katherine	1	751,14	0,49
Rodríguez Aguirre Alexandra Isaura	1	785,08	0,51
Total	2	1536,22	1,00

Fuente: elaboración propia

Nota. Esta tabla muestra el salario y el peso ponderado del personal de trabajo, detallando la nómina total en USD y el porcentaje correspondiente para cada empleado. Proporciona una visión clara de la distribución de costos laborales entre los miembros del equipo.

Tabla 11. Fracción de tiempo que se utiliza en cada proceso

Actividad	Cabanilla Nadia	Rodríguez Alexandra	Total	FTE
Proceso de planificación y preparación	0	100	100	0,227
Preparación de ingredientes	0	15	55	0,125
Elaboración de mezclas	0	70	70	0,159
Cocción o horneado	0	5	5	0,011
Enfriamiento y acabado	0	10	10	0,023
Almacenamiento	100	0	100	0,227
Distribución y venta	100	0	100	0,227
Total	200	200	440	1,000

Fuente: elaboración propia

Nota. En esta tabla se presenta la fracción de tiempo que cada miembro del personal dedica a las distintas actividades del proceso. Se muestra la participación de cada empleado en términos de porcentaje, así como el total en Full-Time Equivalent (FTE), lo que permite analizar la eficiencia del uso del tiempo en la planta de producción.

Tabla 12. Cálculo del costo de las actividades primarias y de apoyo

Actividad	Cabanilla Nadia	Rodríguez Alexandra	MOPT
Proceso de planificación y preparación	-	0,303	0,303
Preparación de ingredientes	-	0,077	0,077
Elaboración de mezclas	-	0,035	0,035
Cocción o horneado	-	0,026	0,026
Enfriamiento y acabado	-	0,051	0,051
Almacenamiento	0,221	-	0,221
Distribución y venta	0,288	-	0,288
Total	0,509	0,491	1,000

Fuente: elaboración propia

Nota. Esta tabla detalla el cálculo del costo de las actividades primarias y de apoyo, desglosando la contribución de cada empleado y el MOPT (Margen Operativo de Producción Total) correspondiente. Facilita la comprensión de cómo se distribuyen los costos en las distintas actividades del proceso.

Tabla 13. Cálculo de la tasa de aplicación TA para la distribución de los recursos

Recursos	TA
Gastos de personal	% MOPT
Consumo de servicios básicos	2,45
Depreciación maquinaria	0,21

Fuente: elaboración propia

Nota. En esta tabla se calcula la tasa de aplicación (TA) para la distribución de recursos, mostrando el porcentaje de MOPT asignado a gastos de personal y al consumo de servicios básicos y depreciación de maquinaria. Esta información es esencial para la gestión de costos y la planificación financiera.

Tabla 14. Cálculo del valor de las actividades y recursos

Actividad	Proceso de Planificación y preparación	Preparación de ingredientes	Elaboración de mezclas	Cocción o horneado	Enfriamiento y acabado	Almacenamiento	Distribución y venta
Gastos de personal	465,47	117,76	53,77	39,25	78,51	339,50	442,43
Consumo de servicios básicos	-	4,91	12,27	4,91	4,91	12,27	19,63
Depreciación maquinaria	-	-	20,83	20,83	-	-	-
Total	465,47	122,67	86,87	64,99	83,42	351,77	462,06

Fuente: elaboración propia

Nota. Esta tabla presenta el cálculo del valor de las actividades en función de los recursos utilizados, desglosando los gastos de personal, consumo de servicios básicos y depreciación de maquinaria para cada actividad.

Tabla 15. Asignación del costo de las actividades a los procesos productivos de los postres

Actividades	Valor	Drivers (segundo nivel)
Proceso de Planificación y preparación	465,47	Horas hombre dedicadas
Preparación de ingredientes	122,67	Horas hombre dedicadas
Elaboración de mezclas	86,87	Horas hombre dedicadas
Cocción o horneado	64,99	Horas hombre dedicadas
Enfriamiento y acabado	83,42	Horas hombre dedicadas

Actividades	Valor	Drivers (segundo nivel)
Almacenamiento	351,77	Horas hombre dedicadas
Distribución y venta	462,06	Unidades producidas

Fuente: elaboración propia

Nota. Esta tabla presenta la asignación de costos de las actividades a los procesos productivos de los postres, especificando el valor de cada actividad y el driver correspondiente. Se utiliza “horas hombre dedicadas” como principal indicador para la mayoría de las actividades, mientras que “unidades producidas” se aplica a la distribución y venta, facilitando el análisis de costos en cada etapa del proceso.

Tabla 16. Identificación de los objetos de costo y el consumo de actividades

Objeto de costo	Proceso de Planificación y preparación	Preparación de ingredientes	Elaboración de mezclas	Cocción o horneado	Enfriamiento y acabado	Almacenamiento	Distribución y venta	Unidades producidas
Torta frutos rojos	2,00	2	2	4	8	1	2,4	30
Bizcochos de tres leches	2,00	2	2	3	4	1	1	25
Galletas choco chips	1,00	1	1	1	1	1	0,4	100
Total	4	4	4	7	12	2	3,4	155

Fuente: elaboración propia

Nota. En esta tabla se identifican los objetos de costo relacionados con cada proceso de producción, mostrando el consumo de actividades y el número de unidades producidas. Esta información permite evaluar la eficiencia de cada producto y su costo asociado, proporcionando una base para la toma de decisiones sobre precios y producción.

Tabla 17. Cálculo de la tasa de aplicación TA para la distribución de las actividades a los objetos de costo

Actividades	TA
Proceso de Planificación y preparación	116,37
Preparación de ingredientes	30,67
Elaboración de mezclas	21,72
Cocción o horneado	9,28
Enfriamiento y acabado	6,95
Almacenamiento	175,89
Distribución y venta	135,90

Fuente: elaboración propia

Nota. Esta tabla calcula la tasa de aplicación (TA) para la distribución de actividades a los objetos de costo. Los valores reflejan el costo de cada proceso operativo, permitiendo una mejor comprensión de cómo se distribuyen los costos entre las diferentes actividades y productos.

Tabla 18. Cálculo del valor de los objetos de costo de acuerdo con la TA y con las actividades consumidas por cada uno de ellos

Actividad objeto costo	Torta de frutos rojos	Bizcochos de tres leches	Galletas choco chips
Proceso de Planificación y preparación	232,74	232,74	116,37
Preparación de ingredientes	61,33	61,33	30,67
Elaboración de mezclas	43,43	43,43	21,72
Cocción o horneado	37,14	27,85	9,28
Enfriamiento y acabado	55,61	27,81	6,95
Almacenamiento	175,89	175,89	175,89
Distribución y venta	326,16	135,90	54,36
Total	932,30	704,95	415,24
Unidades Producidas	30	25	100
Costo unitario	31,08	28,20	4,15

Fuente: elaboración propia

Nota. Esta tabla muestra el cálculo del valor de los objetos de costo, desglosando el costo de cada actividad para diferentes productos. Se incluyen los costos totales y unitarios, lo que permite evaluar la rentabilidad de cada producto y facilita la comparación de costos entre diferentes tipos de postres producidos.

Conclusiones sobre la eficiencia empresarial a través del costeo basado en actividades (ABC)

El Costeo Basado en Actividades (ABC) se posiciona como una herramienta esencial para la gestión eficiente de costos en las empresas productoras. Su capacidad para asignar costos indirectos con precisión brinda una visión detallada de los procesos económicos, permitiendo una toma de decisiones más informada y estratégica. La identificación de actividades de valor añadido y la eliminación de actividades no productivas contribuyen a mejorar la calidad y eficiencia del producto final, así como a reducir costos innecesarios, mejorando así la competitividad en el mercado.

Los beneficios del ABC, reconocidos por investigadores y expertos, refuerzan su importancia en la gestión empresarial. La mayor exactitud en la información de costos, la gran cantidad de datos útiles para la toma de decisiones y la flexibilidad para analizar costos, procesos y áreas de responsabilidad son solo algunas de las ventajas destacadas. Además, el ABC proporciona señales confiables sobre costos variables a largo plazo y facilita la identificación de prácticas que mejoran la competitividad en el mercado.

Por otro lado, el compromiso del Centro de Discapacidad Intelectual Jacinta y Francisco con la inclusión laboral y social representa un modelo de acción social responsable. A través de su enfoque holístico de formación integral, la institución promueve la autonomía y la inclusión de mujeres con discapacidad intelectual en la sociedad y el mercado laboral. Su labor, fundamentada en valores como la fe, el servicio y la dignidad humana, contribuye de forma significativa al progreso de la sociedad guayaquileña y al bienestar de las personas más vulnerables.

La aplicación del ABC en la elaboración de postres en el Centro Jacinta y Francisco demuestra cómo esta metodología puede optimizar la gestión financiera y operativa de una empresa social comprometida. Al identificar con precisión los costos asociados con cada actividad de producción, el ABC permite una toma de decisiones más fundamentada, promoviendo así la eficiencia y la rentabilidad del negocio. Además, el enfoque individualizado del empleo con apoyo en el Centro facilita la integración de personas con discapacidad en el mercado laboral, promoviendo la igualdad de oportunidades y la inclusión social.

Referencias

- Casanova, C., Núñez, R., & Navarrete, C. (2021). Gestión y costos de producción: Balances y perspectivas. *Revista de Ciencias Sociales*, XXVII(1), 304-314.
- López, M., Gómez, A., & Marín, S. (2011). Sistemas de costos ABC en la mediana empresa industrial mexicana. *Cuadernos de Contabilidad*, 12(30), 23-43.
- Vásquez, S., Quispe, C., Gonzales, D., & Hilario, Z. (2021). El sistema de costeo ABC, herramienta de gestión empresarial: una revisión teórica y sistemática. *Revista Hechos Contables*, 1(2), 18-33.
- Villacís, J., & Villaroel, V. (2020). Prácticas de contabilidad de gestión, para la toma de decisiones. *Costos y gestión*, (98), 50-75

Optimizing the efficiency of the “Nos necesitan Ecuador” foundation by implementing activity-based costing (ABC) in the elaboration of desserts in the labor inclusion workshop (TIL)

Otimização da eficiência da fundação nos necesitan Ecuador por meio da implementação do custeio baseado em atividades (ABC) na produção de sobremesas na oficina de inclusão de mão de obra (TIL)

Edgar Fabián Chiluíza-Mullo

Universidad Católica de Cuenca | Cuenca | Ecuador
<https://orcid.org/0009-0009-6206-1101>
edgar.chiluíza.12@est.ucacue.edu.ec

Johanna Maricela Esmeraldas-Quíñonez

Universidad Católica de Cuenca | Cuenca | Ecuador
<https://orcid.org/0009-0000-9339-718X>
johanna.esmeraldas.21@est.ucacue.edu.ec

Pamela Maribel Solorzano-Cedeño

Universidad Católica de Cuenca | Cuenca | Ecuador
<https://orcid.org/0009-0001-0143-5335>
pamela.solorzano.92@est.ucacue.edu.ec

Miryam Alejandra Montero Cobo

Universidad Católica de Cuenca | Cuenca | Ecuador
<https://orcid.org/0000-0001-8709-4457>
miriam.monteros@ucacue.edu.ec

Abstract:

Activity Based Costing (ABC) is a system widely used in productive enterprises to allocate costs accurately to the activities that generate these costs. This method allows greater accuracy in the identification and distribution of indirect costs, optimizing decision making. ABC facilitates the detailed analysis of processes, identifying activities that add value and eliminating those that do not, which improves operational efficiency and competitiveness. It also provides reliable information on long-term cost behavior, allowing companies to better plan their strategies and adjust their prices according to actual production costs.

In the context of the Jacinta y Francisco Intellectual Disability Center, ABC costing is applied to the production of desserts, optimizing resources and promoting the labor inclusion of people with intellectual disabilities, successfully integrating them into the labor market.

Palabras clave: cost allocation; operational efficiency; labor inclusion; decision making; ABC costing.

Resumo:

O custeio baseado em atividades (ABC) é um sistema amplamente utilizado em empresas de produção para alocar custos precisamente às atividades que geram esses custos. Esse método permite maior precisão na identificação e distribuição dos custos indiretos, otimizando a tomada de decisões. O ABC facilita a análise detalhada dos processos, identificando as atividades que agregam valor e eliminando as que não agregam, o que melhora a eficiência operacional e a competitividade. Ele também

fornece informações confiáveis sobre o comportamento dos custos a longo prazo, permitindo que as empresas planejem melhor suas estratégias e ajustem seus preços de acordo com os custos reais de produção. No contexto do Centro de Deficiência Intelectual Jacinta y Francisco, o custeio ABC é aplicado à produção de sobremesas, otimizando recursos e promovendo a inclusão laboral de pessoas com deficiência intelectual, integrando-as com sucesso ao mercado de trabalho.

Palabras clave: alocação de custos; eficiência operacional; inclusão laboral; tomada de decisão; custeio ABC.