



PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR
SEDE MANABÍ
CARRERA DE NEGOCIOS INTERNACIONALES

TRABAJO DE TITULACIÓN

**ANÁLISIS DEL USO DE PRODUCTOS NACIONALES E
IMPORTADOS DE LA EMPRESA BAKELS ECUADOR EN
LA CADENA DE PRODUCCIÓN DE PANADERÍAS Y
PASTELERÍAS, EN LA CIUDAD DE MANTA.**

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN
ADMINISTRACIÓN EFICIENTE Y EFICAZ DE LAS ORGANIZACIONES PARA
LA COMPETITIVIDAD SOSTENIBLE Y LOCAL

SUBLÍNEA
GESTIÓN CONTABLE, FINANCIERA, TRIBUTARIA Y DE COSTOS

PREVIO AL TÍTULO DE
LICENCIADA EN NEGOCIOS INTERNACIONALES

AUTORA
INTRIAGO BERGMANN MARIA PILAR

TUTOR
MGTR. DAVID ALEJANDRO ZALDUMBIDE PERALVO

MANABÍ, JULIO 2024

**CERTIFICACIÓN DEL TUTOR DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN
CURRICULAR**

Mgtr. David Alejandro Zaldumbide Peralvo

Tutor del trabajo de integración curricular

Certifica:

En mi calidad de tutor del trabajo de integración curricular, certifico haber revisado el presente manuscrito de investigación, el mismo que se ajusta a las normas vigentes de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Manabí, cumpliendo la Normativa del Trabajo de Integración Curricular; en consecuencia, es apto para su presentación y sustentación.

Mgtr. David Alejandro Zaldumbide Peralvo

TUTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

C.C. 1720536851

ACTA DE APROBACIÓN DEL TRIBUNAL

El jurado examinador aprueba el presente trabajo de integración curricular en nombre de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, Sede Manabí.

C.C. 1720536851

C.C. 0603012535

Mgtr. David Alejandro Zaldumbide

Mgtr. Vicente Fabricio Álvarez Tituano

PRIMER LECTOR

SEGUNDO LECTOR

C.C.1310821911

Mgtr. Oscar Iván Cerón Tatac

TERCER LECTOR

DECLARACIÓN DE ORIGINALIDAD

Este manuscrito no contiene ningún tipo de material que ha sido aceptado para la obtención de un título universitario en otra institución, excepto en forma de información de soporte que ha sido debidamente citada en mi trabajo.

Este trabajo es de total responsabilidad del autor, quien declara bajo juramento que ninguna sección de este trabajo de integración curricular infringe los derechos de autor de nadie.

Portoviejo, Julio 2024

(f): _____
María Pilar Intriago Bergmann
1350755037
pilarintriago454@gmail.com
+593 997 663 497

DECLARACIÓN DE DERECHOS DE AUTOR

Autorizo a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador a distribuir este manuscrito de investigación en medios físicos y electrónicos con el fin de promover la divulgación de mis resultados a la comunidad científica y a la sociedad en general. Adicionalmente autorizo el uso de los contenidos de esta investigación como bibliografía para fines académicos, por cualquier medio o procedimiento, citando como fuente de información al autor de este trabajo.

María Pilar Intriago Bergmann

1350755037



DEDICATORIA

Este trabajo se lo dedico a mi mamá Ruth Bergman, la persona que me guio y acompaño en toda mi vida de formación académica y profesional. Por su compromiso con mis estudios y su amor incondicional en cada etapa de mi vida.

A mis abuelos que estuvieron presentes y me daban sus consejos siempre que los necesite.

A Dios, que nunca me abandonó y siempre guiaba mis pasos para que yo logre todo lo que me proponía.

Y, por último, un agradecimiento especial a mi hermana Joyce, gracias por acompañarme en esta etapa, tus guías, consejos y palabras de aliento me brindaron la seguridad para completar este proceso.

María Pilar Intriago Bergmann

AGRADECIMIENTOS

En primer lugar, agradezco a Dios, la bendición que tengo que contar con él en mi vida.

A toda mi familia, a mis padres Ruth y Leonel, a mis tíos, abuelos, hermanos, primos y sobrinos. Todos mediante consejos, palabras, enseñanzas y conocimientos contribuyeron a mi formación profesional.

A mi tutor de tesis, Mgtr. David Zaldumbide, por su guía y apoyo en todo este proceso.

A mi profesor Fabricio Álvarez, por sus conocimientos brindados en la carrera, e impulsarme a querer aprender más sobre todo lo referente a los procesos de negociación internacional.

A la empresa Bakels Ecuador, por permitirme desarrollar mi trabajo en base a su trayectoria y participación en el mercado como una empresa internacional.

María Pilar Intriago Bergmann

Resumen

El estudio se centró en investigar el beneficio de la utilización de productos Bakels en la industria de la panificación y pastelería en la ciudad de Manta, Ecuador. Bakels es una empresa multinacional con una larga trayectoria en el mercado, ha establecido una reputación sólida como proveedor líder de ingredientes y soluciones especializadas para panaderías y pastelerías a nivel mundial. Se utilizó un enfoque exploratorio que implicó la colaboración de panaderos y pasteleros locales, así como expertos en la industria, para recopilar datos relevantes. Se llevaron a cabo encuestas, entrevistas y análisis de la documentación relacionada con la utilización de productos Bakels. Los resultados revelaron una percepción positiva de los productos Bakels entre los panaderos y pasteleros de Manta. Se destacó la calidad, facilidad de uso y durabilidad de los productos Bakels, así como su capacidad para optimizar los procesos de producción y reducir los costos operativos. Como resultado, concluimos que los panaderos y pasteleros aprecian positivamente el sabor, la facilidad de preparación, el tiempo de preparación y la duración del producto final de los productos Bakels. Un dato revelador es que el 100% de los clientes encuestados aseguran que los productos Bakels no afectan el sabor original de sus productos. El 87% de los encuestados valoran la calidad de los productos como su mayor beneficio de utilización, seguido de un 35% de votos a favor de la facilidad de preparación de los mismos. A partir de estos resultados podemos orientar con información clave para la toma de decisiones de parte de los panificadores y pasteleros en cuanto a los productos utilizados en sus negocios, con el objetivo de siempre mantener estándares de calidad alto y utilidades positivas mediante precios justos y rentables para la industria panadera y pastelera.

Palabras clave: Industria panadera y pastelera, calidad, eficiencia, optimización de procesos

Abstract

This study focused on investigating the benefits of using Bakels products in the baking and pastry industry in the city of Manta, Ecuador. Bakels is a multinational company with a long history in the market, having established a strong reputation as a leading provider of specialized ingredients and solutions for bakeries and pastry shops worldwide. An exploratory approach was used, involving the collaboration of local bakers and pastry chefs, as well as industry experts, to collect relevant data. Surveys, interviews, and analysis of documentation related to the use of Bakels products were conducted. The results revealed a positive perception of Bakels products among bakers and pastry chefs in Manta. The quality, ease of use, and durability of Bakels products were highlighted, as well as their ability to optimize production processes and reduce operating costs. As a result, we conclude that bakers and pastry chefs positively appreciate the flavor, ease of preparation, preparation time, and shelf life of the final product of Bakels products. A revealing fact is that 100% of the surveyed customers assure that Bakels products do not affect the original flavor of their products. 87% of respondents value product quality as their greatest benefit of use, followed by 35% of votes in favor of ease of preparation. Based on these results, we can guide bakers and pastry chefs with key information for making decisions regarding the products used in their businesses, with the aim of always maintaining high quality standards and positive profits through fair and profitable prices for the bakery and pastry industry.

Keywords: *Bakery and pastry industry, quality, efficiency, process optimization*

Índice de contenidos

Certificación del tutor de integración curricular	ii
Acta de aprobación del tribunal	iii
Declaración de originalidad	iv
Declaraciones de derechos de autor	v
Dedicatoria.....	vi
Agradecimientos	vii
Resumen.....	viii
Abstract.....	ix
Índice de contenido	x
Índice de tablas	xi
Índice de gráficos.....	xiii
Introducción	1
Antecedentes	1
Conceptos teóricos	4
Costos Directos	4
Cadena de producción	6
Beneficio Empresarial	6
Definición del problema	8
Preguntas de investigación.....	9
Objetivos de la investigación.....	10
Objetivo general.....	10
Objetivos específicos	10
Materiales y métodos	11
Tipo de investigación.....	11
Técnicas de investigación	12

Población y muestra.....	12
Resultados.....	16
Costo directo de productos nacionales e importados de la empresa BAKELS ECUADOR en la cadena de producción de panificadoras y pastelerías, en la ciudad de Manta.....	16
Receta torta chocolate usando la premezcla quequex de chocolate bakels.....	17
Receta tradicional torta chocolate	19
Costo receta de la utilización premezcla panilista pan de dulce de bakels.....	23
Pan de dulce tradicional	33
Beneficio del uso de productos nacionales e importados de la empresa BAKELS ECUADOR en la cadena de producción de panificadoras y pastelerías, en la ciudad de Manta.....	29
Percepción sobre la utilización de los productos Bakels (nacionales e importados) para panificación y pastelería en la ciudad Manta.. ..	35
Discusión	40
Conclusiones	45
Recomendaciones	47
Bibliografía	48
Anexos	51

Índice de tablas

Tabla 1 Listado de panaderías, pastelerías y propietarios	13
Tabla 2 Cálculo costo de la materia prima.	16
Tabla 3 Cálculo de la mano de obra	16
Tabla 4 Cálculo de la maquinaria.....	17
Tabla 5 Cálculo de servicios básicos.....	17

Tabla 6 Cálculo del costo total de la utilización de la premezcla Quequex de chocolate de Bakels.....	18
Tabla 7 Cálculo costo de la materia prima	18
Tabla 8 Cálculo de mano de obra	19
Tabla 9 Cálculo de la maquinaria	19
Tabla 10 Cálculo de servicios básicos	20
Tabla 11 Cálculo del costo total de la utilización de la receta de chocolate tradicional .	20
Tabla 12 Cálculo costo de la materia prima	22
Tabla 13 Cálculo costo de la materia prima	23
Tabla 14 Cálculo costo maquinaria	23
Tabla 15 Cálculo costo servicios básicos	23
Tabla 16 Cálculo del costo total de la utilización de la receta de chocolate tradicional.	24
Tabla 17 Cálculo de materia prima del uso de la receta tradicional para pan de dulce...25	
Tabla 18 Cálculo de mano de obra necesaria para la elaboración de receta del pan de dulce.....	25
Tabla 19 Cálculo de mano de obra necesaria para la elaboración de receta del pan de dulce.....	26
Tabla 20 Cálculo de servicios básicos necesarios para la elaboración de receta del pan de dulce.....	26
Tabla 21 Cálculo del costo total de la utilización de la receta del pan de dulce	27
Tabla 22 Frecuencia de uso de los productos Bakels	29
Tabla 23 Calificación de las cualidades de los productos Bakels	30
Tabla 24 Porcentajes de calificación de las cualidades de los productos Bakels	30
Tabla 25 Calificación de los productos Bakels (Nacionales e importados) frente a otras marcas.....	31

Tabla 26 Principales beneficios que ha encontrado al usar productos BAKELS en la producción de las panaderías y pastelerías	33
Tabla 27 Factores que influyen en la decisión de compras entre productos BAKELS (nacionales e importados) frente a otras marcas.....	35
Tabla 28 Percepción sobre el uso de productos BAKELS y su impacto en el sabor original de sus productos de panadería/pastelería	37

Índice de gráficos

Gráfico 1 Esquema de una cadena de producción.....	7
Gráfico 2 Frecuencia de los productos Bakels	29
Gráfico 3 Calificación de las cualidades de los productos Bakels	30
Gráfico 4 Calificación de los productos Bakels (Nacionales e importados) frente a otras marcas.....	32
Gráfico 5 Principales beneficios que ha encontrado al usar productos BAKELS en la producción de las panaderías y pastelerías	33
Gráfico 6 Factores que influyen en la decisión de compras entre productos BAKELS (nacionales e importados) frente a otras marcas.....	36
Gráfico 7 Percepción sobre el uso de productos BAKELS y su impacto en el sabor original de sus productos de panadería/pastelería	37

ANÁLISIS DEL USO DE PRODUCTOS NACIONALES E IMPORTADOS DE LA EMPRESA BAKELS ECUADOR EN LA CADENA DE PRODUCCIÓN DE PANADERÍAS Y PASTELERÍAS, EN LA CIUDAD DE MANTA.

INTRODUCCIÓN

Antecedentes

El pan es un alimento esencial y completo, contiene todos los nutrientes necesarios en la vida y la salud humana, como proteínas, carbohidratos complejos, calcio, hierro, fósforo y vitaminas B, como tiamina, niacina y riboflavina, con una pequeña cantidad de grasa, lo que permite adaptarlo a las necesidades de personas con enfermedades. Mickiewicz, B., & Britchenko , I. (2022).

Por lo tanto, es muy necesario asegurar una provisión de pan de alta calidad. El consumo es más de 140 millones de toneladas de productos de panadería en todo el mundo. Mickiewicz, B., & Britchenko , I. (2022). En este contexto, Bakels ha emergido como una marca que se destaca en el panorama global en esta industria forjando una reputación sólida y una presencia en todo el mundo como proveedor líder de ingredientes y soluciones especializadas para panaderías y pastelerías.

Bakels es una empresa multinacional, que se especializa en la fabricación y distribución de ingredientes para la panadería y pastelería. Su historia abarca más de un siglo y su enfoque en la innovación ha sido el motor que ha dado forma a la organización global que es hoy en día. En 1904, Hendrik Adrianus y Bernardus Johannes Bakels fundaron Bakels Senior en Ámsterdam. A lo largo de los años, la empresa ha experimentado un crecimiento constante y se ha ramificado en diversas regiones del mundo. La empresa ofrece una amplia y variada cartera de productos que incluye mezclas para pan, pasteles, glaseados, mejoradores, rellenos, agentes de

fermentación y otros componentes esenciales para la preparación y demanda de sus clientes. Además de proporcionar y fabricar estos productos, Bakels colabora estrechamente con sus clientes para desarrollar soluciones a medida que satisfagan las necesidades específicas de la industria.

En el Ecuador, la industria de la panificación y pastelería ha experimentado una notable transformación en los últimos años. Han sido diversos los factores entre ellos económicos, culturales y sociales los que han influido en la demanda de estos productos.

Según Terán (2022), hace algunos años la industria pastelera y panadera en el país manejaba únicamente un proceso artesanal para la elaboración de sus productos, en la cual estos eran preparados de forma manual, sin la necesidad de utilizar premezclas para la realización de los mismos, pero en la actualidad, y debido a la modificación del estilo de vida de la población en general, los productores están en la necesidad de utilizar este tipo de insumos que les faciliten y acorten el proceso y trabajo.

La industria panadera es muy demandada en el Ecuador, debido a que la mayoría de las familias consideran el pan uno de los alimentos fijos de su día a día, a su vez existen muchas tradiciones que se vinculan a la panadería, en la que por temporadas importantes su consumo es más elevado, podemos mencionar la temporada de guaguas en el mes de noviembre, o las celebraciones Navideñas que las acompañan con rosca de reyes y pan de pascuas, además del consumo de complementos pasteleros como es el chocolate, según datos del Instituto nacional de estadística y censos (Inec), en el mes de Diciembre del año 2023 el chocolate generó USD 95.088.915 por sus ventas.

Romero (2019) menciona que en el país existe un consumo de 27 kilos de pan al año por habitante. El mercado de panificación y pastelería es altamente competitivo, lo

que ha impulsado la necesidad de la innovación constante y la diferenciación de productos.

Según Beltrán, N. (2022), como se citó en Malovany, 2019, uno de los sectores con más representación en la industria alimenticia es la panadera. (Garzón et al., 2015) menciona que, en la industria alimentaria, la panadería y la molienda son los más destacados en cuanto a la cantidad de empresas del país. De acuerdo con los datos de la Encuesta Estructural Empresarial del Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC), anualmente, la industria de la panadería pone a la venta aproximadamente 48,000 toneladas de productos. Según datos del INEC a nivel nacional, la industria panadera crea alrededor de 22,000 empleos. (Franco, 2022)

Datos del Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC) en 2019, mencionan que se estima que el ciudadano ecuatoriano consume alrededor de 20 kilogramos de pan anualmente, en los hogares de bajos ingresos, el 6% de los alimentos adquiridos corresponde a pan, mientras que, en los hogares de ingresos altos, esta proporción es del 5%. De acuerdo con el gremio panificador, existen más de 9,000 panaderías de barrio en todo el país. El precio promedio del pan popular se sitúa alrededor de USD 0.15, y posteriormente se encuentran panes de diversos precios, dependiendo del tipo, las mezclas y las zonas de cada ciudad.

La empresa Bakels al ofrecer una gama de productos prefabricados, son una opción muy adecuada y demandada, ya que su misión empresarial se basa en la excelencia en la industria de ingredientes para alimentos horneados. La empresa se enfoca en proporcionar el éxito de sus clientes al ofrecer ingredientes de alta calidad y soluciones personalizadas que se adapten a sus necesidades específicas, destacando su compromiso con la innovación, la calidad y la sostenibilidad en la industria.

Por consiguiente, en la presente investigación se realizará un análisis de la utilización de los productos Bakels (nacionales e importados) para la elaboración de panes y pasteles, centrándose en la ciudad Manta, a través de este estudio se propone identificar la factibilidad de emplear cada uno de los productos y materia prima, así como los beneficios que estos derivan.

Conceptos Teóricos

Costos directos

Es importante para cada empresa o negocio que deseen impulsar ingresos verse en la necesidad y obligación de mantener un estricto control en sus costos, según Pérez (2023), son todos aquellos gastos de una empresa, necesarios para la realización de una tarea, un trabajo o un proyecto determinado. Pérez menciona que hay dos principales clases de costos, y estos son conocidos como costos directos e indirectos.

T Horngren et al. (2012) definen los costos directos como aquellos costos que pueden rastrearse o vincularse directamente hasta un producto o actividad en particular, lo cual permite a las empresas realizar un seguimiento preciso de los costos asociados con la producción. De esta manera se facilita la toma de decisiones basada en costos y la evaluación de la rentabilidad de productos específicos. Los costos directos según Hansen y Mowen incluyen los costos directos de materiales y mano de obra. Es decir, los costos de los materiales que se utilizan directamente en la producción y los salarios asociados con la mano de obra directa.

Bajo esta descripción, es importante para nuestra investigación realizar un cálculo de los costos directos de las diferentes panaderías y pastelerías de objeto de estudio en dos modalidades: el uso y práctica de la realización y producción de los diversos productos de forma tradicional, y su desarrollo con el uso de productos nacionales e importados de la empresa Bakels Ecuador.

- Costos Directos de Materiales:

El cálculo de los costos directos de materiales involucra la identificación y suministro de todos aquellos gastos que están asociados con los materiales que se utilizan directamente en la producción de un bien o servicio. Esto puede incluir el costo de materias primas y cualquier otro material directamente asociado con la fabricación del producto.

Para ello existe una fórmula básica:

$$\text{Costos Directos de Materiales} = \text{Cantidad de Materiales Utilizados} \times \text{Costo Unitario de Materiales}$$

- Costos Directos de Mano de Obra:

El cálculo de los costos directos de mano de obra incluye la medición de los salarios referentes a la mano de obra directa utilizada en la producción del bien o servicio.

Fórmula básica:

$$\text{Costos Directos de Mano de Obra} = \text{Horas de Trabajo Directo} \times \text{Tasa de Salario por Hora}$$

- Determinación de la Tasa de Salario por Hora:

Es fundamental determinar la tasa de salario por hora para calcular los costos directos. Esta tasa incluye el salario base y cualquier beneficio asociado con la mano de obra directa.

- Suma de Costos Directos:

Cuando ya tenemos calculados los costos directos de materiales y mano de obra, se suman para obtener el costo total directo asociado con la producción del bien o servicio.

Fórmula general:

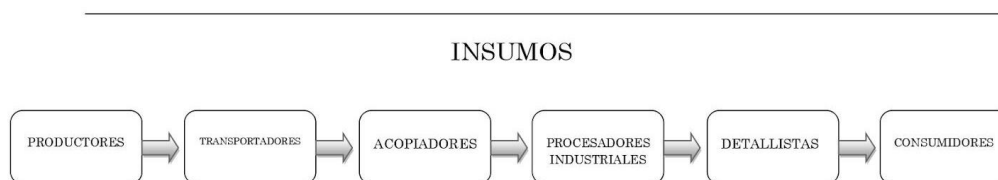
Costos Directos Totales = Costos Directos de Materiales + Costos Directos de Mano de Obra

Cadena de producción

Para Vizcaino (2007) la cadena de producción es un conjunto que está conformado por participantes interconectados y por una secuencia de operaciones que abarcan la producción, transformación y comercialización de un producto o conjunto de productos en un contexto específico.

Según la Organización de las Naciones Unidas para el Desarrollo Industrial como se citó en Cayeros et al. 2016, se define a la cadena de producción como “un conjunto estructurado de procesos de producción que tiene en común un mismo mercado y en el que las características tecno-productivas de cada eslabón afectan la eficiencia y productividad de la producción en su conjunto”. De acuerdo con un artículo publicado por el Gobierno Bolivariano de Venezuela (s. f.), se describe como “conjunto de procesos que transforman una o más materias primas en productos terminados, los cuales se destinan al consumo final o a otro conjunto de sectores que los usan como insumos para la producción de bienes más complejos, por cuanto adicionalmente a éstos, incorporan productos provenientes de otras cadenas.”

Gráfico 1. *Esquema de una cadena de producción*



Fuente: Adaptado de ONUDI, Universidad Nacional, 2003.

Beneficio Empresarial

Para Friedman (1970), en su artículo “The social responsibility of business is to increase its profits” para la revista *New York Times Magazine*, no hay mayor responsabilidad de la cual las empresas deben enfocarse que en la maximización de sus beneficios, lo que supone una potenciación del valor de su capital. Las compañías, en calidad de entidades económicas, tienen la responsabilidad de favorecer la optimización del rendimiento del sistema económico. Esto se logra al buscar la maximización de sus beneficios, siempre y cuando se cumplan ciertas condiciones.

En otras palabras, Friedman argumenta que la principal responsabilidad del gerente es trabajar en beneficio de los accionistas y que todas las decisiones empresariales deben estar dirigidas a maximizar los beneficios económicos para estos. Esta perspectiva a menudo se asocia con la idea de maximización de la riqueza de los accionistas y ha sido objeto de debate en el ámbito de la responsabilidad social empresarial, ya que algunos argumentan que las empresas deben considerar no sólo los aspectos económicos, sino también los sociales y éticos en sus decisiones.

Conceptuando el beneficio económico, se refiere a la ganancia o utilidad financiera que una empresa, individuo u organización obtiene, mediante sus actividades económicas después de restar los costos asociados. En términos generales, el beneficio económico es fundamental para evaluar la viabilidad y el éxito financiero de una empresa.

Según Fernández (2011), “El BE (beneficio económico) es el beneficio contable menos el valor contable de las acciones multiplicado por la rentabilidad exigida a las acciones.”

El economista Joseph Schumpeter sugería un cambio en el enfoque de la teoría económica al postular la innovación como un factor clave. La teoría económica ha

tenido su enfoque central en el costo, pero la propuesta es que este enfoque se oriente hacia el riesgo.

Este cambio en perspectiva tiene implicaciones para la comprensión del beneficio. El beneficio ya no sería simplemente una diferencia entre ingresos y costos, sino que se vería influido por la capacidad de asumir riesgos y llevar a cabo innovaciones.

El beneficio económico, su cálculo y significado es muy importante para los resultados de esta investigación, pues, se pretende estudiar y analizar la efectividad, ventaja, ganancia y rendimiento que proporciona el uso de los productos Bakels, caracterizados por ser en su mayoría premezclas que tienen el objetivo de acortar tiempos y costos.

Definición Del Problema

En el Ecuador la panadería y pastelería ha estado muy presente desde siempre, es una costumbre muy común que todas las familias acompañen su mañana, tarde o noche con un pan, asimismo, en el país hay una extensa gama de tradiciones que van desde lo pastelero por los tradicionales dulces, o panadero con las distintas celebraciones que acompañan diversos tipos de pan.

En la ciudad Manta, estas industrias son altamente demandadas y desempeñan un papel crucial en la economía de la región y se componen de una amplia gama de establecimientos, desde pequeñas panaderías familiares hasta pastelerías de renombre.

Sin embargo, en los últimos años, se ha manifestado un fenómeno preocupante: las fluctuaciones en los precios de las materias primas, como la harina, el azúcar, la levadura, entre otros ingredientes clave. Estas variaciones en los costos de los insumos han planteado desafíos significativos para los negocios de panificación y pastelería en la provincia. Además, la creciente competencia y la búsqueda constante de eficiencia en

los procesos de producción han llevado a la consideración de la utilización de productos Bakels, tanto nacionales como importados, que ofrecen premezclas y soluciones convenientes para la elaboración de diversos productos.

La problemática radica en la necesidad de ejecutar un análisis de la utilización de productos Bakels en Manta, teniendo en cuenta la importancia de mantener las tradiciones ecuatorianas y preservar la calidad de los productos de panadería y pastelería. Por un lado, los productos Bakels, al proporcionar premezclas y soluciones listas para usar, pueden mejorar la eficiencia en la producción y reducir el tiempo necesario para la preparación de productos horneados. Esto podría resultar en un ahorro de costos operativos significativo y un aumento en la capacidad de producción.

Por otro lado, existe la preocupación de que la adopción de productos Bakels, podría influir en la autenticidad y el sabor de los productos, lo que podría afectar la satisfacción de los clientes y la preservación de las recetas y técnicas culinarias tradicionales.

Por lo tanto, se considera necesario llevar a cabo un análisis exhaustivo que evalúe tanto los aspectos económicos como los culturales de la utilización de productos Bakels en la panificación y pastelería. Este análisis debe considerar la relación entre el costo de los insumos, la calidad de los productos finales, la satisfacción del cliente y el beneficio económico para los negocios. El objetivo final es proporcionar información valiosa a los panaderos y pasteleros de la ciudad para tomar decisiones informadas que equilibren la eficiencia y la tradición en esta industria.

Preguntas De Investigación

Pregunta General. - ¿Cuál es el beneficio del uso de productos nacionales e importados de la empresa BAKELS ECUADOR en la cadena de producción de panificadoras y pastelerías, en la ciudad de Manta?

Preguntas Específicas.

PE 1. ¿Cuáles son las diferencias en los costos directos en la utilización de productos Bakels nacionales e importados para panificación y pastelería en la ciudad de Manta?

PE 2. ¿Cuál es la diferencia del uso de productos nacionales o productos importados de la empresa Bakels y los productos nacionales en la cadena de producción de panificadoras y pastelerías, en la ciudad de Manta?

PE 3. ¿Cuál es el beneficio que encuentran los panificadores y pasteleros en el uso de productos nacionales o productos importados de la empresa Bakels en la cadena de producción de panificadoras y pastelerías, en la ciudad de Manta?

Objetivos De La Investigación

Objetivo general

Analizar el uso de productos nacionales e importados de la empresa BAKELS ECUADOR en la cadena de producción de panificadoras y pastelerías, en la ciudad de Manta.

Objetivos específicos

OE1.- Determinar el costo directo de productos nacionales e importados de la empresa BAKELS ECUADOR en la cadena de producción de panificadoras y pastelerías, en la ciudad de Manta.

OE2.- Identificar el beneficio del uso de productos nacionales e importados de la empresa BAKELS ECUADOR en la cadena de producción de panificadoras y pastelerías, en la ciudad de Manta.

OE3.- Analizar la percepción sobre la utilización de los productos Bakels (nacionales e importados) para panificación y pastelería en la ciudad Manta.

MATERIALES Y MÉTODOS

Tipo de investigación

Descriptiva: La investigación descriptiva se enfoca en recopilar y presentar datos. Según Hernández, Fernández y Baptista (2010), la investigación descriptiva tiene un enfoque principal en describir y caracterizar las propiedades, características y comportamientos de un fenómeno o situación específica. Busca especificar las particularidades importantes y esenciales de personas, grupos, comunidades u otros objetos de estudio.

Con el objetivo de comprender mejor la situación y las diferencias en la utilización de productos Bakels nacionales e importados en la ciudad Manta, haremos uso de este método investigativo y de esta manera identificaremos beneficios en comparación con las recetas tradicionales de los productos mediante un análisis descriptivo de los mismos.

Analítica: Se puede entender al análisis como una descomposición de un fenómeno en sus componentes fundamentales, la cual ha sido uno de los métodos más frecuentemente empleados a lo largo de la historia humana para obtener comprensión sobre las diversas dimensiones de la realidad. Diego Lopez et al. (2010)

En este caso, el uso de este método nos permitirá identificar patrones y tendencias en el uso de productos Bakels, proporcionando una visión clara de las preferencias y prácticas predominantes en el sector de panaderías y pastelerías. Se analizará los resultados de la investigación como oportunidades para optimizar recursos, ya sea en términos de costos, eficiencia en la producción o aprovechamiento de insumos nacionales.

Técnicas de investigación

- **Encuesta:** Se implementaron encuestas dirigidas a los trabajadores de pastelerías y panaderías con el objetivo de identificar los beneficios de utilizar productos Bakels nacionales e importados para la panificación y pastelería.
- **Entrevistas:** Se diseñó un instrumento para realizar entrevistas dirigidas a los dueños de las panaderías y pastelerías con el objetivo de determinar sus percepciones generalizadas del uso, ventajas y beneficios de los productos Bakels frente a las recetas originales con la materia prima nacional.

Población y muestra

Tipo y tamaño de muestra

La población de estudio se compone por clientes Bakels y pasteleros y panaderos en general, específicamente de la ciudad Manta perteneciente a la provincia de Manabí.

Muestra

Para la realización de esta investigación, se hará uso del muestreo por conveniencia el cual, según Gay, Mills y Airasian (2009), el muestreo por conveniencia se caracteriza por seleccionar participantes que están disponibles y que pueden ser fácilmente contactados. En este tipo de muestreo se eligen a personas que se encuentran fácilmente accesibles para el investigador, sin seguir un proceso aleatorio o sistemático de selección.

En nuestra investigación es imprescindible que nuestros encuestados cumplan las siguientes características: Panaderías o Pastelerías de la ciudad de Manta que consuman frecuentemente los productos Bakels.

A partir de ello se ha hecho una selección de 31 locales, entre panaderías y pastelerías de la ciudad de Manta.

Tabla 1. Listado de panaderías, pastelerías y propietarios.

NOMBRE	PANADERÍA	PASTELETERÍA	CIUDAD	PROPIETARIO
DULCE Y CREMOSO		X	MANTA/PORTOVI EJO	VALERIA MONTESINO
HOTEL WHYNHAM PLAZA	X	X	MANTA	
HOTEL ORO VERDE	X	X	MANTA	
PANADERIA SUPERIOR	X		MANTA	MERCEDES CHANCAY
ANDONIS PASTERERÍA-	X	X	MANTA/PORTOVI EJO/ MONTECRISTI	JORGE VALDIVIEZO
PASTERERÍA LOLITA		X	MANTA	JOSE ZAMBRANO
PASTERERIA ALISSCAFE		X	MANTA	ALICIA LEON
PANADERIA MASSPAN	X	X	MANTA	LIDER GILCES
PANADERÍA BRYAN	X		MANTA	BYRON VELEZ
PANADERÍA Y PASTERERÍA SWEET TIME	X	X	MANTA	JESSICA SANCHEZ
PASTERERÍA CANDY LOVE	X	X	MANTA	KAREN LOPEZ
PASTERERIA NONNAZ		X	MANTA	NICOLE CARRILLO
CAFETERÍA LOUIS XV	X	X	MANTA	<u>JOSELYN RISCO</u>
MELISSAS FACTORY	X	X	MANTA	CESAR QUIMBA

PASTELERIA ALESSIA ANDRADE		X	MANTA	ALESSIA ANDRADE
PASTELERIA ANTHONY	X	X	MANTA	FREDDY CEDENO
CANDY CAKES		X	MANTA	STEFANIA YANEZ
PANADERIA AVEPAN		X	MANTA	GEMA VELEZ SABANDO
PANADERIA BRIDA	X		MANTA	JOSE SABANDO
HELADERIA PIANETA	X		MANTA	FERNANDO PABLO
PANADERIA ARLETH		X	MANTA	JENNIFER PILOZO
PANADERIA KATRIPAN	X	X	MANTA	JHONNY TUBAY
PANADERIA Y PASTELERIA PAN DE VIDA	X	X	MANTA	JUAN CARLOS CONFORME
PASTELERIA LEON	X		MANTA	JULIO LEON
PANADERIA VELASQUEZ		X	MANTA	CARLOS VELASQUEZ
PANADERIA EN SWEET HONEY		X	MANTA	MARIA LEONOR RODRIGUEZ
PASTELERÍA PAT-MON		X	MANTA	NORMA OLTON
PASTELERÍA MY DULCE ATELIER		X	MANTA	MARIALICI A VERA
PANADERIA MANUEL		X	MANTA	MANUEL RIVAS



CARMEL COOKIE		X	MANTA	AARON ZAMBRANO
CASA ROSADA	X	X	MANTA	

RESULTADOS

**Costo directo de productos nacionales e importados de la empresa BAKELS
ECUADOR en la cadena de producción de panificadoras y pastelerías, en la
ciudad de Manta.**

**RECETA TORTA CHOCOLATE USANDO LA PREMEZCLA QUEQUEX DE
CHOCOLATE BAKELS**

Tabla 2. *Cálculo costo de la materia prima.*

INSUMO	U	CANT A USAR	COSTO POR PRODUCTO	
PREMEZCLA	gr	1000	\$	3,79
AGUA	gr	220	\$	0,00
MARGARINA	gr	280	\$	0,90
HUEVO	gr	330	\$	0,90
TOTAL			\$	5,59

Nota. La receta de la premezcla Quequex de chocolate de Bakels, es una formulación para preparar una torta de chocolate, se necesita únicamente 3 ingredientes más, con un resultado de 3 tortas pequeñas, o dos grandes de aproximadamente 22cm

Tabla 3. *Cálculo de la mano de obra.*

MANO DE OBRA	TIEMPO DE PREPARACIÓN (MINUTOS)	VALOR TOTAL
PASTELERO	70	\$ 2,95

Nota. El cálculo de la mano de obra se realizó mediante una suma de las obligaciones anuales y el sueldo básico, para finalmente estimar la ganancia por hora y multiplicándose por el tiempo que toma el pastelero en realizar la torta.

Tabla 4. *Cálculo de la maquinaria.*

MAQUINARIA	PRECIO MAQUINARIA	COSTO DE USO (HORAS)	TIEMPO DE USO (HORAS)	COSTO DE USO DE MAQUINARIA
BATIDOR A	\$ 600,00	0,006849315	0,116	0,00079909
HORNO	\$ 200,00	0,003805175	1,000	0,00380518
MESA	\$ 40,00	0,000913242	0,083	7,6104E-05
BALANZA	\$ 20,00	0,002283105	0,083	0,00019026
MOLDE	\$ 15,00	0,001712329	1,333	0,00228311
TANQUE DE GAS	\$ 50,00	0,001141553	1,333	0,00152207
TOTAL				\$ 0,008676

Tabla 5. *Cálculo de servicios básicos.*

ELECTRICIDAD					
EQUIPOS	POTENCIA (KW)	TIEMPO DE USO (H)	ENERGIA CONSUMIDA (KW/H)	PRECIO ENERGÍA ELÉCTRICA \$ KW/H	COSTO DE USO ENERGÍA ELÉCTRICA
BATIDOR A	1,5	0,116	0,175	0,19	0,03325
GLP	CAPACIDAD CILINDRO	COSTO GLP POR KG	CONSUMO HORNO (Kg/H)	Tiempo de uso de horno (calentamiento y horneado) (horas)	COSTO DE USO DE GLP
CILINDRO 15 KG	15	0,106	1,384	1	0,077071291

Tabla 6. *Cálculo del costo total de la utilización de la premezcla Quequex de chocolate de Bakels.*

	\$	%
MATERIA PRIMA	\$ 5,59	64,8%
MANO DE OBRA	\$ 2,95	34,2%
MAQUINARIA	\$ 0,01	0,10%
SERVICIOS BÁSICOS	\$ 0,08	0,89%
TOTAL	\$ 8,62	100%

Interpretación

Finalmente, los resultados de cada costo que interviene en la preparación del producto final lo ponderamos en porcentaje, para así analizar cual proceso es el que demanda un costo más elevado, como podemos observar la materia prima representa el 64,8% del costo de la torta, seguido de la mano de obra como segundo proceso de mayor impacto en cuanto al costo.

A continuación, analizaremos una receta de torta de chocolate, utilizando procesos tradicionales y sin uso de premezclas.

RECETA TRADICIONAL TORTA CHOCOLATE

Tabla 7. *Cálculo costo de la materia prima.*

INSUMO	U	CANT A USAR	COSTO POR PRODUCTO
HARINA	gr	350	\$ 0,03
AZUCAR IMPALPABLE	gr	475	\$ 1,17
CACAO EN POLVO	gr	90	\$ 0,90
BICARBONATO	gr	95	\$ 0,67
SAL	gr	3	\$ 0,00
CAFÉ	gr	6	\$ 0,22

AGUA	gr	180	\$	0,00
LECHE	gr	216	\$	0,29
MANTEQUILLA	gr	200	\$	2,79
HUEVO	gr	215	\$	0,61
		1830 gr	\$	6,69

Nota. La receta tradicional de torta de chocolate requiere un proceso más largo al utilizar más ingredientes (requiere 10), por lo tanto, el tiempo de preparación se alarga y los costos finales de los insumos también se ven afectados.

Tabla 8. *Cálculo de mano de obra.*

MANO DE OBRA	TIEMPO DE PREPARACIÓN (MINUTOS)	VALOR TOTAL
PASTELERO	78	\$ 3,29

Tabla 9. *Cálculo de maquinaria.*

MAQUINARIA	PRECIO MAQUINARIA	COSTO DE USO (HORAS)	TIEMPO DE USO (HORAS)	COSTO DE USO DE MAQUINARIA
BATIDORA	\$ 600,00	0,00684	0,333	\$ 0,00228
HORNO	\$ 200,00	0,00380	1,000	\$ 0,00381
MESA	\$ 40,00	0,00091	0,166	\$ 0,00015
BALANZA	\$ 20,00	0,002283105	0,166	\$ 0,00038
MOLDE	\$ 15,00	0,001712329	1,333	\$ 0,00228
TANQUE DE GAS	\$ 50,00	0,001141553	1,333	\$ 0,00152
TOTAL				\$ 0,01043

Tabla 10. *Cálculo de servicios básicos.*

ELECTRICIDAD					
EQUIPOS	POTENCIA (KW)	TIEMPO DE USO (H)	ENERGIA CONSUMIDA (KW/H)	PRECIO ENERGÍA ELÉCTRICA \$ KW/H	COSTO DE USO ENERGÍA ELÉCTRICA
BATIDOR A	1,5	0,3333333333 3	0,5	0,19	0,095

GLP	CAPACIDAD CILINDRO	COSTO GLP POR KG	CONSUMO HORNO (Kg/H)	Tiempo de uso de horno (calentamiento y hornado) (horas)	COSTO DE USO DE GLP
CILINDRO 15 KG	15	0,1066666666 7	1,384	1	0,077071291

Tabla 11. *Cálculo del costo total de la utilización de la receta de chocolate tradicional.*

	\$	%
MATERIA PRIMA	\$ 6,69	65,82%
MANO DE OBRA	\$ 3,29	32,39%
MAQUINARIA	\$ 0,01	0,10%
SERVICIOS BÁSICOS	\$ 0,17	1,69%
TOTAL	\$ 10,16	100%

Interpretación

El costo directo para la producción de una torta de chocolate de Bakels con un peso de 1830gr es de \$8.62, mientras que el de la receta tradicional es de \$10,16. Analizaremos ambos resultados desglosando cada costo por receta.

En la receta de la premezcla Quequex de chocolate de Bakels, la materia prima representa el 64.8% del costo final del producto, con un costo de \$5.59 por torta.

Por otro lado, la receta tradicional de torta de chocolate, la materia prima representa el 65.82% del costo final del producto, con un costo de \$6.69 por torta.

Ambas tienen un costo significativo de materia prima, pero la receta tradicional de torta de chocolate tiene un porcentaje ligeramente mayor de la materia prima en relación con el costo total.

La premezcla Quequex de chocolate de Bakels, la mano de obra representa el 34.2% del costo final del producto, con un costo de \$2.95 por torta, la receta tradicional de torta de chocolate, la mano de obra representa el 32.39% del costo final del producto, con un costo de \$3.29 por torta.

La mano de obra es un factor importante en ambas recetas, pero la receta tradicional de torta de chocolate tiene un porcentaje ligeramente menor de mano de obra en relación con el costo total.

En ambas recetas, el costo de la maquinaria es muy bajo en relación con el costo total del producto, representando solo el 0.10%. Con ello podemos concluir que la maquinaria utilizada para la producción tiene un impacto mínimo en los costos directos en ambas recetas.

En la receta de la premezcla Quequex de chocolate de Bakels, los servicios básicos representan el 0.89% del costo final del producto, la receta tradicional de torta de chocolate, los servicios básicos representan el 1.69% del costo final del producto.

Los servicios básicos tienen un impacto bajo en los costos directos en ambas recetas, pero la receta tradicional de torta de chocolate tiene un porcentaje levemente mayor.

Aunque ambas recetas tienen costos similares en algunos aspectos, como la mano de obra y la maquinaria, la receta tradicional de torta de chocolate tiene un costo total sutilmente más alto debido al mayor costo de la materia prima. Sin embargo, la diferencia en los porcentajes es relativamente pequeña, lo que sugiere que ambas recetas tienen una eficiencia similar en términos de costos directos.

Es importante mencionar que los clientes manifiestan la calidad de los productos Bakels tienen una característica importante que influye en su preferencia de marca, y es que estos a diferencia de los productos elaborados bajo receta tradicional, tienen un tiempo de duración de consumo mucho más largo.

A continuación, el cálculo de los costos directos del uso de un producto en este caso de la línea de panificación, la premezcla panilisto de Bakels es utilizada para la elaboración de panes de dulce.

COSTO RECETA DE LA UTILIZACION PREMEZCLA PANILISTO PAN DE DULCE DE BAKELS

Tabla 12. *Cálculo costo de la materia prima.*

	CANT A USAR	PRECIO DE LA U	PRECIO DE LA CANT A USAR
PREMEZCLA	1500 gr	\$ 47,54	\$ 2,85
LEVADURA BAKELS	23 gr	\$ 3,51	\$ 0,16
AGUA	510 gr	\$ 1,00	\$ 0,134728
			\$ 3,15

Tabla 13. Cálculo costo de la materia prima.

ROL	UNIDAD	COSTO H/H	TIEMPO DE PREPARACIÓN (HORAS)	COSTO PREPARACIÓN
PANADERO	H/H	\$ 2,53	1	\$ 2,53

Tabla 14. Cálculo costo maquinaria

MAQUINARIA	PRECIO MAQUINARIA	DURACIÓN ESTIMADA EN AÑOS	TIEMPO DE USO (HORAS)	COSTO DE USO DE MAQUINARIA
AMASADORA RAPIDA	\$ 1.115,0	12	0,0667	0,000707128
HORNO	\$ 200,0	6	0,2667	0,001014713
MESA	\$ 40,0	5	135,0000	0,123287671
BALANZA	\$ 20,0	1	0,4000	0,000913242
BANDEJA PARA HORNEAR	\$ 14,0	1	185,0000	0,2956621
TANQUE DE GAS	\$ 50,0	5	30,0000	0,034246575
				0,45583

Tabla 15. Cálculo costo servicios básicos

EQUIPOS	POTENCIA (KW)	TIEMPO DE USO (H)	ENERGÍA CONSUMIDA (KW/H)	PRECIO ENERGÍA ELÉCTRICA \$ KW/H	COSTO DE USO ENERGÍA ELÉCTRICA
---------	---------------	-------------------	--------------------------	----------------------------------	--------------------------------

AMASADOR A RAPIDA	1,5	\$ 0,066667	0,1	0,19	0,019
GLP	CAPACI DAD CILIND RO	COSTO GLP POR KG	consumo horno (Kg/H)	tiempo de uso de horno(calenta miento y horneado) (horas)	COSTO DE USO DE GLP
CILINDRO 15 KG	15	\$ 0,106667	1,384	0,2667	\$ 0,02

Tabla 16. *Cálculo del costo total de la utilización de la receta de chocolate tradicional.*

		\$	%
MATERIA PRIMA	\$	3,148588	51,0%
MANO DE OBRA	\$	2,530000	41,0%
MAQUINARIA	\$	0,455831	7,4%
SERVICIOS BÁSICOS	\$	0,039552	0,6%
TOTAL	\$	6,173972	100,0%

El costo total del uso de la premezcla panilisto pan de dulce de Bakels es de \$6.17 obteniendo así una media de aproximadamente de 34 panes de 60gr.

A continuación, los costos directos de una receta tradicional para panes de dulce.

PAN DE DULCE TRADICIONAL

Tabla 17. *Cálculo de materia prima del uso de la receta tradicional para pan de dulce.*

INSUMO	UNIDAD	PRECIO X UNIDAD	CANT A USAR	COSTO POR PRODUCTO
HARINA	gr	\$ 44,20	1000	\$ 0,884000
AZUCAR	gr	\$ 49,50	300	\$ 0,297000
MARGARINA	gr	\$ 11,00	100	\$ 0,220000
MANTECA	gr	\$ 11,00	150	\$ 0,330000
LEVADURA	gr	\$ 3,51	18	\$ 0,126360
HUEVO	gr	\$ 0,20	200	\$ 0,520000
AGUA	gr	\$ 1,00	300	\$ 0,079252
ESENCIA DE VAINILLA	gr	\$ 8,48	10	\$ 0,085657
			2078	\$ 2,54

Tabla 18. Cálculo de mano de obra necesaria para la elaboración de receta del pan de dulce.

ROL	UNIDAD	COSTO H/H	TIEMPO DE PREPARACIÓN (HORAS)	COSTO PREPARACIÓN
PANADERO	H/H	\$ 2,53	1	\$ 2,53

Tabla 19. Cálculo de mano de obra necesaria para la elaboración de receta del pan de dulce.

MAQUINARIA	PRECIO MAQUINARIA	DURACIÓN ESTIMADA EN AÑOS	TIEMPO DE USO (HORAS)	COSTO DE USO DE MAQUINARIA
AMASADORA RAPIDA	\$ 1.115,0	12	0,0667	0,00070713
HORNO	\$ 200,0	6	0,2667	0,00101471
MESA	\$ 40,0	5	140,0000	0,12785388
BALANZA	\$ 20,0	1	0,8000	0,00182648
BANDEJA PARA HORNEAR	\$ 14,0	1	185,0000	0,2956621
TANQUE DE GAS	\$ 50,0	5	30,0000	0,03424658
				0,46131

Tabla 20. Cálculo de servicios básicos necesarios para la elaboración de receta del pan de dulce

EQUIPOS	POTENCIA (KW)	TIEMPO DE USO (H)	ENERGÍA CONSUMIDA (KW/H)	PRECIO ENERGÍA ELÉCTRICA \$ KW/H	COSTO DE USO ENERGÍA ELÉCTRICA
AMASADORA RAPIDA	1,5	\$ 0,066667	0,1	0,19	0,019

GLP	CAPACIDAD CLINDRO	COSTO GLP POR KG	consumo horno (Kg/H)	tiempo de uso de horno (calentamiento y hornado) (horas)	COSTO DE USO DE GLP
CILINDRO 15 KG	15	\$ 0,106667	1,384	0,2667	\$ 0,02

Tabla 21. *Cálculo del costo total de la utilización de la receta del pan de dulce*

	\$	%
MATERIA PRIMA	\$ 2,5423	45,6%
PANADERO	\$ 2,5300	45,4%
MAQUINARIA	\$ 0,4613	8,3%
SERVICIOS BASICOS	\$ 0,0396	0,7%
TOTAL	\$ 5,5731	100,0%

Interpretación

Como resultado obtenemos que en la receta de la premezcla Panilisto de Bakels, la materia prima representa el 51.0% del costo final del producto, con un costo de \$3.14.

La receta tradicional para panes de dulce, la materia prima representa el 45.6% del costo final del producto, con un costo de \$2.54. La premezcla Panilisto de Bakels tiene un porcentaje ligeramente mayor de la materia prima en relación con el costo total en comparación con la receta tradicional para panes de dulce.

La mano de obra es un factor importante en ambas recetas, y la premezcla Panilisto de Bakels tiene un porcentaje menor en relación con el costo total en comparación con la receta tradicional. Con un resultado de representación de mano de obra del Panilisto y de la receta tradicional del 41.0% del costo final del producto, con un costo de \$2.53.

En ambas recetas, el costo de la maquinaria es muy bajo en relación con el costo total del producto, representando alrededor del 7.4% en la premezcla Panilisto de Bakels y el 8.3% en la receta tradicional para panes de dulce. Con ello concluimos que la

maquinaria utilizada para la producción tiene un impacto mínimo en los costos directos en ambas recetas.

Así mismo en ambas recetas, los servicios básicos representan una proporción mínima del costo total del producto, alrededor del 0.6% en la premezcla Panilisto de Bakels y el 0.7% en la receta tradicional para panes de dulce. Estos servicios básicos tienen un impacto muy bajo en los costos directos en ambas recetas.

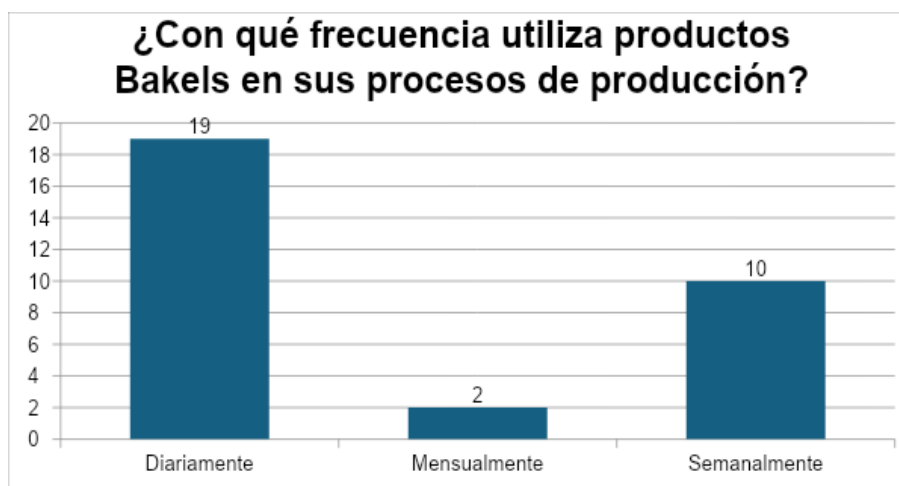
Ambas recetas tienen costos similares en algunos aspectos, como la mano de obra, la premezcla Panilisto de Bakels tiene un costo total sutilmente más alto debido al mayor costo de la materia prima. Sin embargo, la diferencia en los porcentajes es relativamente pequeña. Es importante mencionar que también influyen los tiempos de vida de los productos, los panes realizados con la receta de Bakels tienen un 200% más de duración que la receta tradicional.

Beneficio del uso de productos nacionales e importados de la empresa BAKELS ECUADOR en la cadena de producción de panificadoras y pastelerías, en la ciudad de Manta.

En el desarrollo de la propuesta investigativa, es necesario identificar el beneficio del uso de productos nacionales e importados de la empresa BAKELS ECUADOR en la cadena de producción de panificadoras y pastelerías, en la ciudad de Manta; por lo que, han sido consultados mediante encuestas 31 dueños de panaderías y panificadoras.

Tabla 22. *Frecuencia de uso de los productos Bakels*

Opciones	Respuestas	Porcentaje
Diariamente	19	61%
Mensualmente	2	6%
Semanalmente	10	32%

Gráfico 2. *Frecuencia de los productos Bakels.*

Elaborado: El Autor

Interpretación

Los cuales expresan, el 61,3% utiliza diariamente productos de la marca Bakels en sus procesos de producción, mientras que el 32,3% hace uso de los productos semanalmente, basado en esta información se puede indicar que el mayor porcentaje de panaderos y panificadores hacen uso de los productos Bakels, por tal motivo, representa ser la primera opción y favorita del mercado para producir sus productos.

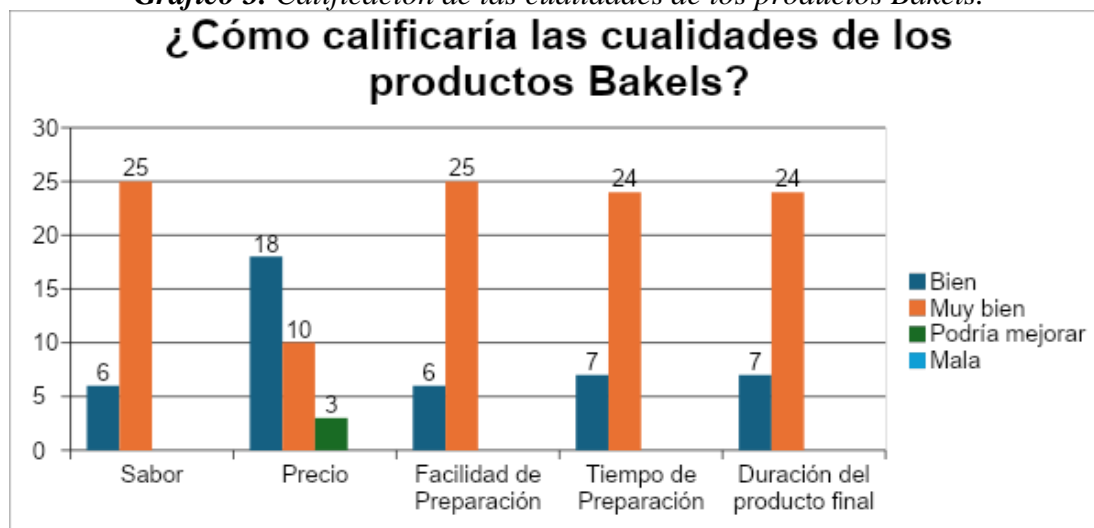
Por otro lado; mediante la encuesta se realizaron una serie de preguntas basadas en conocer las cualidades de los productos Bakels según los panificadores y pasteleros con la intención de conocer el beneficio que encuentran en su uso.

Tabla 23. Calificación de las cualidades de los productos Bakels.

Opciones	Sabor	Precio	Facilidad de Preparación	Tiempo de Preparación	Duración del producto final
Bien	6	18	6	7	7
Muy bien	25	10	25	24	24
Podría mejorar	0	3	0	0	0
Mala	0	0	0	0	0
Total general	31	31	31	31	31

Tabla 24. Porcentajes de calificación de las cualidades de los productos Bakels.

Porcentajes Sabor	Porcentajes Precio	Porcentajes Facilidad de preparación	Porcentajes Tiempo de Preparación	Porcentajes Duración del Producto Final
19%	58%	19%	23%	23%
81%	32%	81%	77%	77%
0%	10%	0%	0%	0%
0%	0%	0%	0%	0%
100%	100%	100%	100%	100%

Gráfico 3. Calificación de las cualidades de los productos Bakels.

Elaborado: El Autor

Interpretación

En cuanto a sabor, el 81% de los panaderos y panificadores encuestados, indican que el sabor es muy bueno, mientras que el 19% indican que el sabor es bueno, lo cual refleja que el sabor que los productos pueden aportar al producto final elaborado es importante para los panificadores y panificadores.

Con relación al precio, el 58% indican que está bien, el 10% indica que podría mejorar, y el 32% indican que es muy bueno, en referencia a aquello puede obtenerse del análisis del objetivo anterior donde se correlaciona precio, producción y ganancia.

Basados en la producción y utilización del producto, el 81% de los encuestados indican que tienen muy buena facilidad de preparación, mientras que el 19% indica que tiene buena facilidad de preparación, sin embargo, el 77% indica que el tiempo de preparación del producto final usando productos Bakels es de muy bueno, pero el 23% dice que es bueno, en análisis a esta información recopilada podemos identificar que el uso de los productos Bakels representa mayor facilidad para el personal de mano de obra que produce el producto final pero también un apoyo positivo para el tiempo de producción, lo que genera mayor productividad para los panaderos y panificadores.

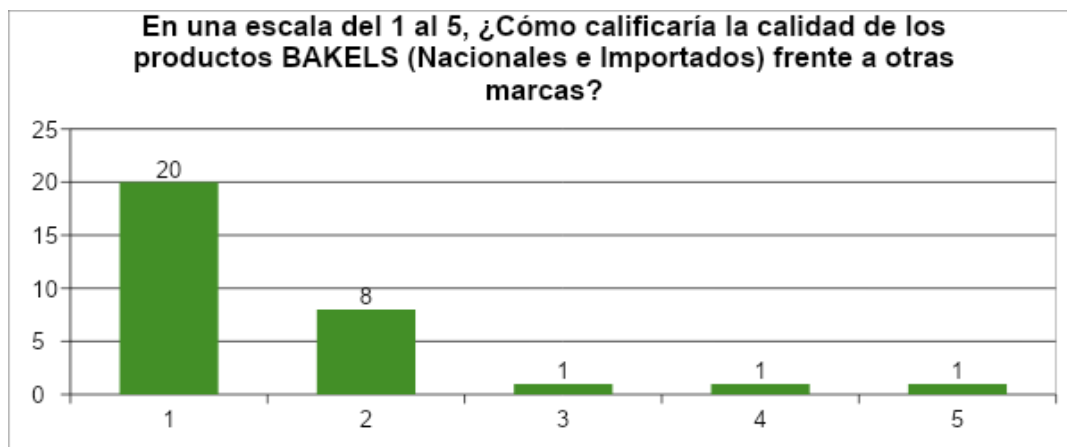
Dentro del análisis de las cualidades de los productos, se realiza la consulta sobre la duración final del producto en esta pregunta el 77% de los pasteleros y panificadores corresponde que es muy buena mientras que el 23% dice es bueno.

Tabla 25. *Calificación de los productos Bakels (Nacionales e importados) frente a otras marcas.*

Opciones	Respuestas	Porcentaje
1 Muy Buena	20	65%
2 Bueno	8	26%

3 Regular	1	3%
4 Malo	1	3%
5 Muy Malo	1	3%
Total general	31	100%

Gráfico 4. Calificación de los productos Bakels (Nacionales e importados) frente a otras marcas.



Elaborado: El Autor

Interpretación

Bakels tiene en el mercados productos nacionales e importados para las pastelerías y panificadores, por tal motivo, cumpliendo con el objetivo se busca analizar el beneficio que representa el uso de estos productos en la cadena de producción; para los panificadores y pasteleros encuestados el uso de productos Bakels representa beneficio debido que, mediante una calificación del 1 al 5, siendo 1 muy bueno y 5 muy malo; el 3% de los encuestados indican que la calificación es 5, mientras que el 65% indican que es 1; por lo tanto, para los panaderos y panificadores la calidad de los productos Bakels es significativo que genera un gran beneficio.

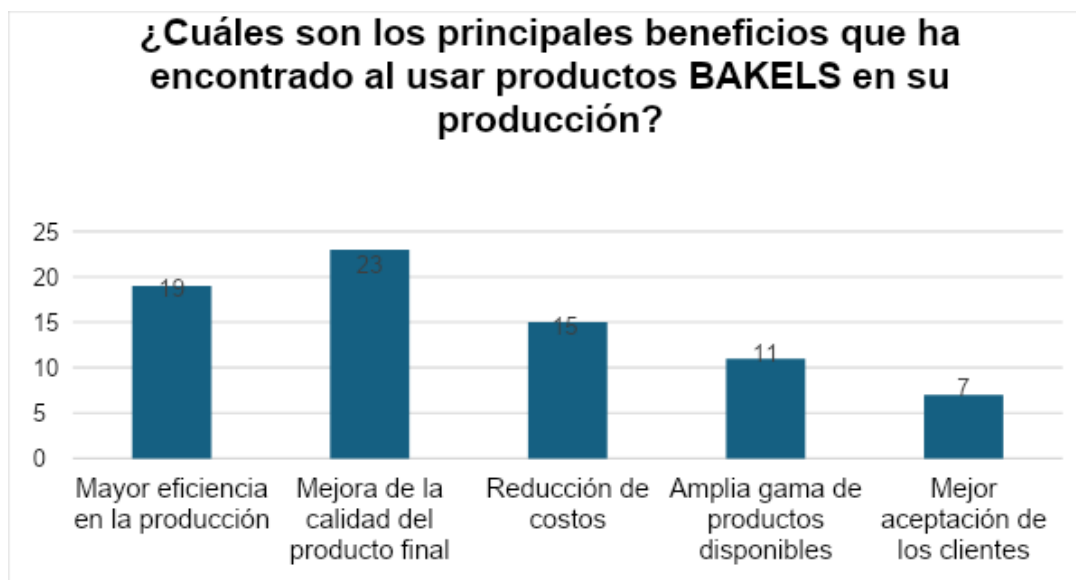
Para cumplir el objetivo de identificar el beneficio del uso de productos nacionales e importados de la empresa BAKELS ECUADOR en la cadena de producción de

panificadoras y pastelerías, se consulta a los encuestados sobre los principales beneficios al usar productos Bakels en su cadena de producción.

Tabla 26. Principales beneficios que ha encontrado al usar productos BAKELS en la producción de las panaderías y pastelerías.

Opciones	Conteo	Porcentaje
Mayor eficiencia en la producción	19	61,3%
Mejora de la calidad del producto final	23	74,2%
Reducción de costos	15	48,4%
Amplia gama de productos disponibles	11	35,5%
Mejor aceptación de los clientes	7	22,6%

Gráfico 5. Principales beneficios que ha encontrado al usar productos BAKELS en la producción de las panaderías y pastelerías.



Elaborado: El Autor

Interpretación

Las repuestas son, el 74,2% indica que usar productos Bakels mejor el producto final, el 48,4% expone que el uso de estos productos reduce el costo de producción, el 61,3% que genera mayor eficiencia en la producción, el 35,5% indica que el uso de estos

productos genera que puedan ofertar mayor gama de producción y el 22,6% indica que utiliza productos Bakels en la cadena de producción porque es aceptado por los clientes.

Por lo tanto, con la recepción y análisis de los datos se identifica que, los pasteleros y panificadores encuentran beneficio del uso de productos nacionales e importados de la empresa Bakels en sus cadenas de producción debido a que él estos productos representan para ellos en calidad, mejor sabor, mejor precio, reducción de gastos de producción y les permite ofrecer variedad a sus clientes.

Percepción sobre la utilización de los productos Bakels (nacionales e importados) para panificación y pastelería en la ciudad Manta.

Para analizar la percepción de los clientes sobre la utilización de los productos Bakels en sus negocios, se realizaron entrevistas con dueños de panaderías y pastelerías, con el objetivo de escuchar sus opiniones y criterios. Los clientes entrevistados pertenecientes a la pastelería “Nonna Bakes”, pastelería “Cakes y tentaciones”, panadería y pastelería “Avepan” expresaron una percepción generalmente positiva sobre la calidad de los productos Bakels en comparación con otras marcas disponibles en el mercado. Destacan que Bakels es considerada como una marca de alta y constante calidad, lo que indica una confianza establecida en sus clientes, ellos confían en la marca por sus satisfactorios resultados en sus productos de panadería y pastelería.

En cuanto a la percepción de los clientes sobre precios, ellos evaluaron los precios de los productos Bakels en relación con su calidad y beneficios para sus negocios. La mayoría de los clientes consideran que los precios son justos, dado que la eficacia de los productos Bakels se alinea con sus estándares de calidad y les proporciona beneficios tangibles, como mayor rendimiento y rentabilidad. Sin embargo, un cliente expresó que considera que los precios de Bakels son más altos en comparación con otras marcas.

Por otro lado, en cuanto a los aspectos que influyen en la elección de los productos Bakels, los clientes mencionaron varios aspectos específicos que influyen en su elección de compra, entre ellos el precio, el manejo de la receta del producto, la variedad de productos y, sobre todo, la calidad y el rendimiento constante.

Los entrevistados expresaron cuál es su experiencia general en la utilización de Bakels, comparándolo con otros productos del mercado, destacaron una práctica general positiva en comparación con otras marcas. Se destacó que los productos Bakels ofrecen resultados consistentes y satisfactorios tanto para ellos como para sus clientes. La calidad percibida de los productos Bakels se observa en la satisfacción del cliente y, en última instancia, en una mejor rentabilidad para sus negocios.

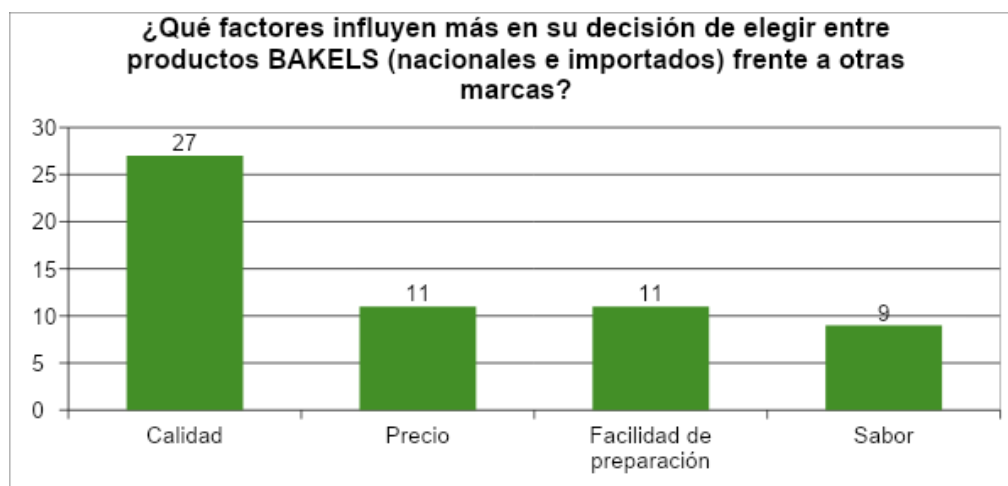
Las entrevistas realizadas nos indican que los productos Bakels tienen una buena reputación entre los panaderos y pasteleros de la ciudad de Manta. Los clientes aprecian la calidad constante y la fiabilidad de la marca al elegir sus productos. No obstante, hay opiniones divididas sobre los precios, lo que destaca la necesidad de encontrar un equilibrio entre la calidad y la accesibilidad económica para algunos clientes.

A su vez, varias de las preguntas realizadas en las encuestas, fueron alineadas a analizar las opiniones de los clientes.

Tabla 27. Factores que influyen en la decisión de compras entre productos BAKELS (nacionales e importados) frente a otras marcas.

Opciones	Respuestas	Porcentajes
Calidad	27	87%
Precio	11	35%
Facilidad de preparación	11	35%
Sabor	9	29%
Total encuestados	31	100%

Gráfico 6. Factores que influyen en la decisión de compras entre productos BAKELS (nacionales e importados) frente a otras marcas.



Elaborado: El Autor

Interpretación

Hubo un total de 27 respuestas a favor de la calidad, lo que representa aproximadamente el 87% de los votos. Este alto porcentaje sugiere que la mayoría de los encuestados perciben que los productos Bakels, tanto nacionales como importados, tienen una buena calidad.

Y consideran que es un factor crucial en la industria de la panificación y pastelería, siendo una de las principales decisiones de compras, Bakels ha logrado una buena reputación en este aspecto.

En cuanto al precio se obtuvo un resultado con 11 respuestas, lo que representa aproximadamente el 35% de los votos. Aunque es significativo, el porcentaje de respuestas sobre el precio es considerablemente menor que el de la calidad, esto puede indicar que, si bien algunos encuestados pueden considerar que los productos Bakels son de buena calidad, el precio puede ser un factor limitante para algunos consumidores.

La facilidad de preparación arrojó un resultado de 11 respuestas, representando aproximadamente el 35% de los votos. Este es un aspecto significativo en la elección de productos para los panificadores y pasteleros, ya que puede afectar la eficiencia de los productos. El sabor obtuvo 9 respuestas, aproximadamente el 29% de los votos.

Aunque el sabor es un factor fundamental en la decisión de compra de alimentos, parece ser el aspecto menos destacado en esta encuesta en comparación con la calidad y la facilidad de preparación. Esto podría indicar que la percepción sobre el sabor de los productos Bakels es menos uniforme entre los encuestados en comparación con otros aspectos como la calidad y la facilidad de preparación.

Según la percepción de los encuestados

Tabla 28. *Percepción sobre el uso de productos BAKELS y su impacto en el sabor original de sus productos de panadería/pastelería*

Opciones	Respuestas	Porcentaje
No	31	100%
Si	0	0%
Total general	31	100%

Gráfico 7. *Percepción sobre el uso de productos BAKELS y su impacto en el sabor original de sus productos de panadería/pastelería*



Elaborado: El Autor

Interpretación

El 100% de los encuestados considera que los productos Bakels no afectan el sabor de sus productos finales, esto es un resultado muy positivo y sugiere que los productos Bakels, tanto nacionales como importados, son percibidos como neutrales en cuanto al sabor, lo que significa que no alteran negativamente el sabor original de los productos finales elaborados por los encuestados.

DISCUSIÓN

El progreso económico en el ámbito de la productividad se fundamenta en implementar tácticas administrativas con el objetivo de impactar el desarrollo productivo. (J Jalon Arias et al., 2022). En esta intención de crear tácticas administrativas es muy necesario que los dueños de los negocios analicen todas las áreas, especialmente en el proceso de producción. Existe una teoría denominada “buena gestión” que se enfoca en maximizar la eficiencia y de esta manera prevenir desviaciones y minimizar el tiempo. (Huber et al., 2014). Con el objetivo de que las empresas que desarrollen esta “buena gestión” y se diferencien de sus competidores en aspectos de volumen de ventas, calidad de productos y finalmente una mayor retribución económica.

A partir de estas pautas, se analizaron cuáles son todos los beneficios que perciben los clientes de una marca no nacional. Bakels es una empresa internacional con una presencia en el mercado de 110 años, enfocado en proporcionar a las industrias panaderas y pasteleras herramientas innovadoras. Bakels (2024).

Los productos Bakels son percibidos positivamente en términos de sabor, facilidad de preparación, duración del producto final y relación calidad-precio.

Dentro del catálogo de productos que Bakels ofrece a sus clientes, destacan principalmente las premezclas, los rellenos y la levadura. Y de ello podemos analizar los tres puntos principales que envuelven la misión de innovación de la marca.

Específicamente, las premezclas están diseñadas para optimizar tanto los costos como los procesos, lo que se traduce en una reducción del tiempo requerido para la preparación de productos. Esta orientación hacia la eficiencia resulta particularmente beneficiosa para las panaderías y pastelerías que operan con volúmenes de producción elevados, ya que les permite mejorar su productividad y rentabilidad.

Los rellenos de Bakels se destacan por su variedad de sabores distintivos, su precio tiende a ser algo más elevado en comparación con los productos de la competencia. Sin embargo, esta diferenciación de costos se justifica por la amplia gama de opciones únicas que ofrecen en el mercado. El tercer producto con mayor venta de Bakels es la levadura, la cual, aunque su procedencia es Suizo el precio es bastante competitivo con las demás marcas del mercado y su calidad es superior, con unos resultados de uso muy satisfactorio para los clientes.

Los resultados de la comparación entre los costos directos de la producción de una torta de chocolate utilizando la premezcla Quequex de chocolate de Bakels y una receta tradicional ofrece una perspectiva valiosa sobre los factores que influyen en la eficiencia y rentabilidad de ambas opciones.

Comencemos analizando los costos de la materia prima en ambos casos. En la receta de la premezcla Quequex de chocolate de Bakels, la materia prima representa el 64.8% del costo final del producto, mientras que, en la receta tradicional de torta de chocolate, este porcentaje asciende ligeramente al 65.82%. Aunque ambas recetas tienen un costo significativo de materia prima, la receta tradicional muestra una proporción ligeramente mayor de la materia prima en relación con el costo total.

En cuanto a la mano de obra, ambos casos muestran un desglose similar. En la receta de la premezcla Quequex de chocolate de Bakels, la mano de obra es de \$2.95 del costo final del producto, mientras que, en la receta tradicional, este costo es de \$3.29, esto es debido a que el proceso que utiliza la tradicional, al funcionar con más ingredientes es muy más largo en cuanto al tiempo, aunque la mano de obra es un factor importante en ambas recetas, la ligera diferencia en los porcentajes sugiere una eficiencia similar en términos de costos laborales. Como menciona Williams et al. (1989), lo que representa

los costos laborales es menos de la mitad de lo que significan los costos de producción por lo cual la relación con los costos y precio final de los productos es mínima.

Es interesante notar que el costo de la maquinaria también es prácticamente insignificante en ambos casos, representando solo el 0.10% del costo total del producto. En cuanto a los servicios básicos, aunque tienen un impacto bajo en los costos directos en ambas recetas, la receta tradicional de torta de chocolate muestra un porcentaje levemente mayor en comparación con la premezcla Bakels. Sin embargo, esta diferencia es mínima y no altera significativamente la comparación general entre ambas recetas. El incentivar a una eficiencia energética contribuye a que las panaderías reduzcan los costos (Therkelsen et al., 2014). Y aunque los resultados muestran que la participación de los servicios básicos en el costo final del producto es baja, a la larga es un número significativo que las industrias no deben pasar por desapercibido.

La receta tradicional de torta de chocolate tiene un costo total más alto debido al mayor costo de la materia prima, la diferencia en los porcentajes es relativamente pequeña, por lo que se entiende que ambas recetas tienen una eficiencia similar en términos de costos directos. Dettori et al. (2020) menciona que el cliente considera que innovar con los productos tradicionales en la industria panadera da como resultado una mala calidad, sin embargo, es importante considerar que los resultados del estudio demuestran que los clientes valoran la durabilidad de los productos Bakels, ya que tienen un tiempo de duración de consumo mucho más largo en comparación con los productos elaborados bajo receta tradicional. Esto puede ser un factor diferenciador clave que influye en la preferencia del consumidor y que no se refleja únicamente en los costos directos de producción. Continuando con el análisis comparativo de costos, ahora con la premezcla Panilisto, esta presenta un costo total ligeramente mayor que la receta tradicional. Sin embargo, la diferencia se ve altamente compensada por una mayor duración del

producto, un factor crucial para la rentabilidad en el negocio. La premezcla también ofrece ventajas en cuanto a simplicidad y rapidez de producción, aspectos que como ya se mencionaron pueden ser determinantes para optimizar el tiempo y la mano de obra en un mercado cada vez más competitivo.

Un 61.3% de los clientes Bakels realizan sus compras diariamente, lo que nos demuestra que el flujo de ventas de su producción es constante y la necesidad de nuevo inventario es continua, esto sugiere una preferencia notable por esta marca en el mercado local. Para los panaderos y pasteleros, las características más relevantes de un producto son su sabor, facilidad de preparación y precio. Estefania Betancourt (2017) menciona que los consumidores perciben que, al pagar un precio más alto, obtienen un producto de calidad superior, y buscan en una premezcla que su sabor sea auténtico y que pueda rendir las porciones indicadas en el empaque. Las premezclas de Bakels se distinguen por su fidelidad a los sabores tradicionales, lo que resulta altamente favorable al no comprometer ni alterar el gusto original de las recetas.

La facilidad de preparación es uno de los puntos en los que más sobresale el uso de las premezclas Bakels ya que su objetivo principal es la reducción de tiempo mediante la utilización de pocos insumos para el proceso de producción. Y como resultado de las encuestas sus consumidores concuerdan en que el tiempo es un beneficio relevante y en esencia una gran ventaja. El precio sí que es un factor que arroja un resultado que muestra una ligera inconformidad de parte de los usuarios, esto debido a que la mayoría de los productos son importados de diferentes países como Brasil, Suiza, Bélgica e Italia, además, aunque las premezclas son fabricadas en Ecuador, el uso de materias primas provenientes de Europa influye en el costo total de los productos.

El resultado de las encuestas expresa que los panaderos y pasteleros aprecian positivamente el sabor, la facilidad de preparación, el tiempo de preparación y la

duración del producto final de los productos Bakels. El precio genera opiniones más diversas, con una ligera tendencia hacia la satisfacción.

En cuanto al factor percepción de la utilización entendemos que la calidad es el factor dominante en la elección de productos para panaderos y pasteleros de Manta, con un 87% de los encuestados que la consideran crucial. Por otro lado, el precio emerge como un factor importante a considerar para el 35% de los encuestados, lo que indica que los Bakels tienen espacio para mejorar su competitividad en este aspecto. Estudios demuestran que, para los consumidores finales de los productos, el tener costos elevados en ellos es un significado de que su calidad es alta (Estefania Betancourt, 2017). Pero podemos analizar que la percepción de los panaderos y pasteleros no es así ya que ellos analizan que los costos directos del producto no sobrepasen los precios y así obtener una positiva ganancia de ellos. La facilidad de preparación y el sabor también se perfilan como relevantes en la percepción de los productos Bakels. La facilidad de uso se traduce en eficiencia para los negocios, mientras que el sabor es un elemento fundamental en la satisfacción del cliente.

Según mencionan La Cruz Revilla Sthefanie Lizbeth y Guillermo (2023), el uso de premezclas puede proporcionar una ventaja estratégica al disminuir los gastos laborales y mejorar la eficiencia en la producción. No obstante, también puede restringir la capacidad de una panadería para distinguir sus productos mediante perfiles de sabor exclusivos o combinaciones de ingredientes diferenciadas.

Un dato significativo es que el 100% de los encuestados no percibe que los productos Bakels afecten el sabor original de sus productos. Esto representa una gran ventaja para la marca, ya que permite a los panaderos y pasteleros mantener la esencia de sus recetas sin sacrificar la calidad o la eficiencia.

CONCLUSIONES

En el contexto ecuatoriano, la empresa BAKELS ECUADOR cuenta con una trayectoria operativa de dos décadas, lo que significa que se encuentra en una fase relativamente corta de su desarrollo y su penetración en el mercado. En consecuencia, su reconocimiento aún se encuentra en desarrollo. No obstante, las impresiones provenientes de la clientela indica que la adopción de sus productos ha generado impactos positivos significativos en el desempeño empresarial en varios dominios.

En nuestro análisis de costos directos concluimos que la receta tradicional tiene un costo ligeramente mayor de materia prima que la premezcla Quequex de chocolate de Bakels, sumando el costo de la mano de obra la cual es similar en ambas recetas, con un ligero favoritismo hacia la premezcla (2.95 USD) vs. la receta tradicional (3.29 USD). Por otro lado, la premezcla de pan de dulce presenta un costo total ligeramente mayor que la receta tradicional, pero se compensa por la mayor rapidez y simplicidad de producción, esto nos sugiere que los costos directos son variantes de acuerdo con los diferentes productos que ofrece Bakels ofreciendo una eficiencia similar a la receta tradicional en términos de costos directos.

Los productos Bakels no solo optimizan la producción y reducen costos, sino que también aumentan la calidad y amplían la variedad de panes y pasteles. Su facilidad de uso y resultados consistentes generan una alta confianza en sus usuarios y satisfacción en los clientes.

Los encuestados valoran y reconocen la calidad y consistencia, y consideran que son características que ofrecen los productos Bakels además de ser fáciles de preparar también ahorran tiempo y esfuerzo a los panaderos y pasteleros.

La innovación constante de Bakels permite ofrecer nuevos productos al mercado, ayudando a los panaderos y pasteleros a mantenerse competitivos.

La relación calidad-precio de los productos es considerada como muy buena.

En resumen, Bakels es un aliado estratégico para panaderías y pastelerías que buscan ofrecer productos de alta calidad a sus clientes, aumentar su eficiencia y rentabilidad, y mantenerse competitivos en el mercado.

La decisión final entre la tradición y la practicidad dependerá de las necesidades y prioridades de cada panadero o pastelero. En última instancia, queda en consideración de cada panadería y pastelería el encontrar un equilibrio entre sabores, costos y adaptación de nuevas herramientas para que su negocio sea competitivo y resalte en las industrias.



RECOMENDACIONES

Es necesario para la empresa Bakels Ecuador considerar el estudio y adopción de nuevas estrategias que ayuden a la reducción del precio de sus productos sin llegar a afectar la calidad de los mismos. Es importante mantener la calidad como principal diferenciador de la marca.

También se considera necesario fortalecer la comunicación sobre la variedad de productos y sus beneficios para los panificadores y pasteleros. Hay que aprovechar que el negocio de la panadería y pastelería es una industria fuerte en la mayoría de los países en todo el mundo, por lo tanto, la demanda del mercado siempre va a existir y la competencia se encuentra en constante desarrollo. Se debe aprovechar que el Ecuador es un país muy rico en cuanto a la obtención de materia prima necesaria para la elaboración de los productos de Bakels, el cual cuenta con múltiples plantas de producción alrededor del mundo y así atender las necesidades del mercado extranjero con la exportación de productos nacionales.

Continuar innovando y desarrollando productos que satisfagan las necesidades del mercado.

BIBLIOGRAFÍA

- Abdel-Hamid, M., & Abdelhaleem, H. M. (2020). Impact of poor labor productivity on construction project cost. *International Journal Of Construction Management*, 22(12), 2356-2363. <https://doi.org/10.1080/15623599.2020.1788757>
- Administración de costos: Contabilidad y control (5.a ed.). (2007). Cengage Learning Editores, S.A. <http://fullseguridad.net/wp-content/uploads/2016/11/Administracion-de-costos.-Contabilidad-y-control-Hansen-5th.pdf>
- Bauplan des innovativen Unternehmens [Versión EPub]. Recuperado de Beltrán Herrera, N. M. (2019). Evaluación de la sostenibilidad socio-ambiental del sector de panificación: comparación intersectorial entre conglomerados de las ciudades de Latacunga y Ambato. UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERÍA EN ALIMENTOS Y BIOTECNOLOGÍA CARRERA DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS.
- Cayeros, S., Javier Robles Zepeda, F., & Soto Ceja, E. (2016). Cadenas Productivas y Cadenas de Valor. *EDUCATECONCIENCIA.*, 10(11). <https://core.ac.uk/download/pdf/268579414.pdf>
- Cevallos, P. (2009). Evolución de la panadería y pastelería en el Ecuador. *Revista Innovare*, 4(2), 123-135.
- Creswell, J. W. (2013). *Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches*. Sage Publications.
- Del Carmen, V. J. M. (2019). Aplicación de principios presupuestarios en la variación de los componentes del factor costo en la producción de pan de pascua. <http://repositorio.utmachala.edu.ec/handle/48000/13661>
- Dettori, A., Floris, M., & Dessì, C. (2020). Customer-perceived quality, innovation and

tradition: some empirical evidence. *The Tqm Journal*, 32(6), 1467-1486.
<https://doi.org/10.1108/tqm-11-2019-0273>

Díaz, O. (2012). *La industria panadera en Ecuador.*: Tesis de Licenciatura. Universidad Central del Ecuador.

Diego Lopez, J., Arturo Ramirez, C., Zuluaga, M., Ortiz, J., & Euro-Mediterranean University Institute. (2010). EL MÉTODO ANALÍTICO COMO MÉTODO NATURAL. *Nómadas. Revista Crítica de Ciencias Sociales y Jurídicas*, 25(1), 1578-6730. <https://www.redalyc.org/pdf/181/18112179017.pdf>

Estefania Betancourt, V. (2017).
<https://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/7841/1/UDLA-EC-TINI-2017-66.pdf>. UDLA- FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS y ADMINISTRATIVAS.

Fernández, P. (2011). 201 PREGUNTAS SOBRE FINANZAS. IESE Business School.
<https://www.iese.edu/media/research/pdfs/DI-0913.pdf>

Gabriela Terán Espinosa, M. (2022). Estudio de factibilidad para la creación de una empresa productora de insumos pasteleros en el sector norte de Ecuador. UdlA Escuela de negocios, Repositorio UDLA.

Gay, L. R., Mills, G. E., & Airasian, P. (2009). *Education research: Competencies for analysis and applications*. Pearson Education.

Gobierno Bolivariano de Venezuela. (s. f.). CADENAS PRODUCTIVAS: Herramientas de planificación estratégica para la toma de decisiones y la aplicación de una correcta política de desarrollo integral para el impulso del sector productivo nacional. Despacho del Viceministro de Planificación Económica Dirección General de Planificación Sectorial e Intersectorial.

https://mppp.gob.ve/wp-content/uploads/2023/07/Documento_Presentacion-Cadenas-Productivas-V4-JUN23.pdf

Guzmán, M. (2014). Influencia de las panaderías boutique en la industria panadera de Ecuador: Tesis de Maestría. Universidad San Francisco de Quito.

Hernández, R., Fernández, C. y Baptista, P. (2010). Metodología de la investigación (5a ed.). Mc Graw Hill.

Hernández-Sampier, R., Fernández-Collado, C., & Baptista-Lucio, P. (2010). Metodología de la Investigación. McGraw-Hill.

<https://link.springer.com/book/10.1007%2F978-3-662-43925-8>

Huber, D., Kaufmann, H., & Steinmann, M. (2014). Bridging the Innovation Gap -

J Jalon Arias, E., F Bustillos, M., F Bustillos, S., & L Verdezoto, C. (2022). Vista de contribución al crecimiento económico de panaderías de la *Parroquia La Esperanza del Cantón Quevedo*. *Estudios del Desarrollo Social: Cuba y América Latina*. <https://revistas.uh.cu/revflacso/article/view/142/119>

La Cruz Revilla Sthefanie Lizbeth, D., & Guillermo, L. S. D. (2023). Plan de negocio para la producción y comercialización de brookies. Repositorio de la Universidad San Ignacio de Loyola. <https://repositorio.usil.edu.pe/entities/publication/b0149501-392a-4743-9d7c-3dbc9f8024d2/full>

Mickiewicz, B., & Britchenko, I. (2022). Main trends and development forecast of bread and bakery products market. *VUZF Review*, 7(3), 113-123. <https://doi.org/10.38188/2534-9228.22.3.11>

Pérez, A. (2023, 21 agosto). ¿Qué son los costos directos e indirectos de un proyecto? OBS Business School. <https://www.obsbusiness.school/blog/que-son-los->

costos-directos-e-indirectos-de-un-proyecto

- Solís, R. (2017). Cambios en las preferencias del consumidor en la industria panadera y pastelera de Ecuador. *Revista de Investigación en Alimentación y Nutrición*, 5(3), 215-230.
- T Horngren, C., M Datar, S., & V Rajan, M. (2012). *Contabilidad de costos. Un enfoque gerencial* (14.a ed.). Educación Superior Latinoamérica: Marisa de Anta.
- Vizcarra, J. (2007). *Diccionario de economía. Términos, ideas y fenómenos económicos*. Grupo Editorial Patria, México, D.F, 3-162.
- Williams, K., Williams, J., & Haslam, C. (1989). Do labour costs really matter? *Work, Employment And Society*, 3(3), 281-305.
<https://doi.org/10.1177/0950017089003003002>

ANEXOS



Anexo 1.

1. ¿Cuál es la denominación de su negocio?
 - Pequeño
 - Mediano
 - Grande

2. Para la elaboración de sus productos ¿Usted utiliza productos de la empresa BAKELS ECUADOR ?
 - Si
 - No

3. ¿Qué marca de productos usted utiliza para la elaboración de sus productos?

4. ¿Qué productos de la empresa BAKELS ECUADOR usted utiliza para la elaboración de sus productos?

Selecciona todos los que correspondan.

 - Premezclas
 - Rellenos
 - Levadura
 - Cremas
 - Esencias
 - Chocolate en barra
 - Otros _____

5. ¿Con qué frecuencia utiliza productos Bakels en sus procesos de producción?

Marca solo un óvalo.

- Diariamente
- Semanalmente
- Mensualmente
- Ocasionalmente

6. ¿Cómo calificaría las cualidades de los productos Bakels? *

	Muy bien	Bien	Podría mejorar	Mala
Sabor				
Precio				
Facilidad de preparación				
Duración del producto final				

7. En una escala del 1 al 5, ¿cómo calificaría la calidad de los productos

BAKELS (Nacionales e Importados) frente a otras marcas?

8. ¿Qué factores influyen más en su decisión de elegir entre productos

BAKELS (nacionales e importados) frente a otras marcas?

- Calidad
- Precio
- Facilidad de preparación
- Sabor

9. Describa cómo el uso de productos BAKELS (nacionales e importados) ha afectado la eficiencia en la producción de su negocio.

10. ¿Cuáles son los principales beneficios que ha encontrado al usar productos

BAKELS en su producción?

- Mejora de la calidad del producto final
- Reducción de costos
- Mayor eficiencia en la producción
- Amplia gama de productos disponibles
- Mejor aceptación por parte de los clientes

11. ¿Considera que el uso de productos BAKELS afecta el sabor original de sus productos de panadería/pastelería?

- Si
- No

Anexo 2

Guía de entrevista correspondiente al objetivo de investigación específica 3.

ENTREVISTADO:	Nicole Carrillo	ENTREVISTADOR:	Pilar Intriago
FECHA:	06 Junio 2024	UNIVERSIDAD:	Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Manabí
CARGO ENTREVISTADO:	Propietaria pastelería Nonna Bakes	CARRERA:	Negocios Internacionales
<i>OE 3: Analizar la percepción sobre la utilización de los productos Bakels (nacionales e importados) para panificación y pastelería en la ciudad Manta.</i>			
ANTECEDENTES			
1	¿Cuál es su opinión sobre la calidad de los productos Bakels en comparación con otras marcas disponibles?	La calidad de los productos Bakels me parece super buena, la ejecución, la complementación con la receta. Es un proceso que no falla y el resultado es super bueno, muy similar a una torta realizada desde cero.	
2	¿Considera que los precios de los productos Bakels son justos en relación con la calidad y beneficios para su negocio?	La relación de precios, considero que debido a la calidad y beneficios son totalmente justos. Realmente desde que empecé a usar la marca me gusto mucho todo, su precio, sus indicaciones, sus productos, la variedad. Todo me gusto	

- | | | |
|---|---|--|
| 3 | ¿Qué aspectos específicos de los productos Bakels le han llevado a elegirlos o no para su negocio de panadería o pastelería? | Yo en mi negocio tengo dos opciones, realizar las tortas desde cero o utilizar premezclas, en este caso a mí me ha beneficiado totalmente el uso de premezclas para más cantidad, utilizo menos ingredientes, lo único que hago para darle mi toque es complementarlo con algún almíbar. |
| 4 | ¿Cuál es su experiencia general al utilizar productos Bakels en comparación con otras marcas? | En general desde que empecé a usar bakels, no me he cambiado para nada, una vez trate de usar otro tipo de manjar, pero no me gusto, entonces solamente trabajo con Bakels |

OBSERVACIONES (Notas, preguntas y respuestas adicionales, aclaraciones o explicaciones)

Ninguna.

Nota. Esta tabla detalla la guía de la entrevista aplicada a Nicole Carrillo, propietaria y pastelera de “Nonna Bakes”, con las preguntas y respuestas por componentes para el objetivo de investigación 3.

Guía de entrevista correspondiente al objetivo de investigación específica 3.

ENTREVISTADO:	Orlando Avellan	ENTREVISTADOR:	Pilar Intriago
FECHA:	06 Junio 2024	UNIVERSIDAD:	Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Manabí
CARGO ENTREVISTADO:	Propietari panadería Avepan	CARRERA:	Negocios Internacionales

OE 3: Analizar la percepción sobre la utilización de los productos Bakels (nacionales e importados) para panificación y pastelería en la ciudad Manta.

ANTECEDENTES

- | | | |
|---|---|---|
| 1 | ¿Cuál es su opinión sobre la calidad de los productos Bakels en comparación con otras marcas disponibles? | La calidad de los productos a mi criterio personal, son los mejores que hay en el mercado. A título personal están por encima de otras marcas. |
| 2 | ¿Considera que los precios de los productos Bakels son justos en relación con la calidad y beneficios para su negocio? | No estoy muy de acuerdo con los precios, estoy de acuerdo que son productos muy buenos, con buena respuesta, pero hay productos que otras marcas ofrecen casi la misma calidad y son mucho más económicos |
| 3 | ¿Qué aspectos específicos de los productos Bakels le han llevado a elegirlos o no | En cuanto al rendimiento, durabilidad del producto, es lo que me ha hecho alinearme con Bakels. |

para su negocio de panadería o pastelería?

- | | | |
|---|--|--|
| 4 | ¿Cuál es su experiencia general al utilizar productos Bakels en comparación con otras marcas? | Los productos me duran mucho mas y la cantidad de los mismos aumentan, lo cual me genera una mayor rentabilidad en mi negocio. |
|---|--|--|

OBSERVACIONES (Notas, preguntas y respuestas adicionales, aclaraciones o explicaciones)

Ninguna.

Nota. Esta tabla detalla la guía de la entrevista aplicada a Orlando Avellan, propietario y panadero de “Ave Pan”, con las preguntas y respuestas por componentes para el objetivo de investigación 3.

Guía de entrevista correspondiente al objetivo de investigación específica 3.

ENTREVISTADO: Verny Cedeño **ENTREVISTADOR:** Pilar Intriago

FECHA: 06 junio 2024 **UNIVERSIDAD:** Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Manabí

CARGO: Cake y tentaciones **CARRERA:** Negocios Internacionales

OE 3: Analizar la percepción sobre la utilización de los productos Bakels (nacionales e importados) para panificación y pastelería en la ciudad Manta.

ANTECEDENTES

- | | | |
|---|---|---|
| 1 | ¿Cuál es su opinión sobre la calidad de los productos Bakels en comparación con otras marcas disponibles? | En nuestro negocio lo hemos ocupado por muchos años en los cuales no hemos tenido variaciones en cuanto a la calidad de los productos, por lo cual yo sigo utilizando los productos bakels para mi consumo diario. |
| 2 | ¿Considera que los precios de los productos Bakels son justos en relación con la calidad y beneficios para su negocio? | Cuando uno busca calidad y busca un estándar dentro de tu negocio, debe ver ese producto que le brinde las facilidades y la calidad que siempre nos mantenga en una línea recta, sin variaciones negativas. Por lo que considero que el precio va relacionado muy de la mano con la calidad que ofrecen |
| 3 | ¿Qué aspectos específicos de los productos Bakels le han llevado a elegirlos o no? | Siempre Bakels a decidido a estar a la vanguardia de los productos que ofrecen, hay nuevos productos que sin dudarlos ya los elijo porque se que la calidad tiene una base histórica por lo cual yo prefiero un producto ya conocido, de |

para su negocio de panadería o pastelería?	una marca conocida y usada en mi empresa a elegir productos que recién se lanzan al mercado y lo tenga que probar, lo cual al final resultan ser pérdidas. Si debe de haber buenos productos en el mercado, pero siempre es un riesgo
4 ¿Cuál es su experiencia general al utilizar productos Bakels en comparación con otras marcas?	Son muy buenos productos, pero quien mas que el cliente que es quien da la ultima palabra, y ellos siempre me dicen que esta bien, cuando realizo una variación que no es Bakels, ellos me manifiestan que no es lo mismo, si sienten es diferencia de calidad y sabores. Por lo que considero a Bakels con buenos estándares, precios y satisfacción del cliente

OBSERVACIONES (Notas, preguntas y respuestas adicionales, aclaraciones o explicaciones)

Ninguna.

Nota. Esta tabla detalla la guía de la entrevista aplicada a Verny Cedeño, propietario de la panadería y pastelería “Cakes y tentaciones”, con las preguntas y respuestas por componentes para el objetivo de investigación 3.