

Análisis



Análisis del sistema de costos en panaderías de Poncitlán, Jalisco, para mejorar la rentabilidad

Cost System Analysis in Bakeries of Poncitlán, Jalisco, to Improve Profitability

DOI: <https://doi.org/10.51378/reuca.vi21.9791>

Fecha de recepción: 30 de mayo de 2025

Fecha de aceptación: 26 de agosto de 2025

Sandra Leticia Chávez Bautista

Profesora-Investigadora
Universidad de Guadalajara,
Centro Universitario de la Ciénega (CUCIÉNEGA)
México
sandra.cbautista@academicos.udg.mx
ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8611-9288>

Fátima Lizette Rodríguez Hernández

Estudiante investigadora
Universidad de Guadalajara,
Centro Universitario de la Ciénega (CUCIÉNEGA)
México
fatima.rodriguez9293@alumnos.udg.mx
ORCID: <https://orcid.org/0009-0001-6552-6383>

Sandra Flores Cervera

Profesora
Universidad de Guadalajara,
Centro Universitario de la Ciénega (CUCIÉNEGA)
México
sandra.fcervera@academicos.udg.mx
ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-7829-9848>



Resumen

El presente artículo tuvo como objetivo proponer un sistema de costos para las panaderías del municipio de Poncitlán, Jalisco, a partir del análisis de sus procesos operativos, el método que utilizaban para determinar sus costos y las dificultades asociadas. Se aplicó una encuesta dirigida al personal encargado de establecer los precios, con el fin de conocer la estructura, funcionamiento, procedimientos y criterios de los empleados. La metodología empleada fue de tipo mixto, incorporando tanto elementos cualitativos como cuantitativos, considerando factores como el tamaño de la empresa, sus procesos productivos y los gastos involucrados, incluyendo materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación. Como resultado, se identificaron deficiencias en la determinación de precios y se diseñó una propuesta de sistema de costos adecuada a las características del sector. Esta propuesta permitiría reducir los márgenes de error en el cálculo de precios finales y, por ende, mejorar la rentabilidad y la gestión financiera de las panaderías.

Palabras clave: sistemas de costos, procesos de producción, materia prima, costos indirectos, mano de obra.

Abstract

The paper aimed to propose a cost system for bakeries in the municipality of Poncitlán, Jalisco, Mexico, based on the analysis of their operating processes, the way they determine costs, and the challenges they face in doing so. A survey was given to the personnel responsible for cost management to understand their structure, operations, procedures, and criteria used to set prices. The methodology used was of a mixed type, incorporating both qualitative and quantitative elements, by considering factors such as company size, production processes, current cost determination methods, and the expenses involved, including raw materials, labor, and manufacturing overhead. As a result, deficiencies in price calculation were identified, and a cost system proposal was designed according to the characteristics of the sector. This proposal would reduce pricing errors and, therefore, improve the profitability and financial management of bakeries.

Keywords: cost systems, production processes, raw materials, indirect costs, workforce.

Introducción

El cálculo de los costos de producción es un elemento central para la gestión eficiente de las empresas manufactureras, pues influye directamente en la fijación de precios, la rentabilidad y la competitividad en el mercado (Bhimani *et al.*, 2023). Sin embargo, en el caso de micro y pequeñas empresas, como las panaderías de Poncitlán, Jalisco, México, la ausencia de sistemas formales de costos limita la precisión en el cálculo de precios y conduce a decisiones financieras poco acertadas (Roffia *et al.*, 2024; Ruiz Torres *et al.*, 2019), lo que refuerza la necesidad de integrar prácticas logísticas eficientes en la gestión de costos y abastecimientos (Mora García, 2023).

Diversos estudios han resaltado la importancia de implementar sistemas de costos en pequeñas unidades

productivas para mejorar la asignación de recursos y fortalecer su rentabilidad (Núñez-Liberio *et al.*, 2023). Incluso en negocios que no llevan registros contables completos, contar con un esquema básico de costos permite mejorar la toma de decisiones (Gelanzé Sevilla, 2024). De igual manera, la mayoría de estas investigaciones se han concentrado en pequeñas y medianas empresas manufactureras en general, sin atender de manera específica al sector panificador, que enfrenta condiciones particulares como la variabilidad de los precios de insumos, la fuerte competencia local y la transmisión generacional de prácticas de gestión.

Ante este vacío, el presente estudio busca responder la pregunta: ¿cómo puede diseñarse un sistema de costos eficiente que se ajuste a las particularidades de las panaderías de Poncitlán para mejorar su gestión

financiera y rentabilidad? Con ese fin, se realizó un análisis detallado de sus procesos productivos y de las principales dificultades que enfrentan en esta tarea.

El aporte de esta investigación radica en proponer un sistema de costos por procesos, adaptado específicamente al contexto de microempresas panificadoras locales, ofreciendo una herramienta práctica que contribuye a reducir márgenes de error en la fijación de precios y a mejorar la rentabilidad. Con ello se busca no solo fortalecer la sostenibilidad de estas unidades económicas, sino también ofrecer un referente académico y práctico aplicable a otros negocios similares en la región.

Metodología

En la presente investigación se empleó un enfoque mixto, integrando datos cualitativos y cuantitativos, con la finalidad de obtener una visión integral de la gestión de costos en las panaderías de Poncitlán, Jalisco. Se analizaron aspectos cualitativos, como las características de las panaderías, sus procesos operativos y la forma en que registran sus costos, así como información cuantitativa sobre su elaboración, costos de materia prima, mano de obra, costos indirectos y márgenes de utilidad.

El tipo de investigación fue exploratorio y descriptivo. Se analizó un sector poco estudiado y se describió cómo manejan sus costos las panaderías locales. El diseño fue no experimental y transversal, ya que la recolección de datos se hizo en un único momento y sin manipular las variables de estudio.

La población estuvo conformada por 27 panaderías ubicadas en el municipio de Poncitlán, Jalisco, de las cuales se seleccionaron 10 establecimientos situados en la zona centro, mediante un muestreo no probabilístico intencional. Los criterios de inclusión fueron: antigüedad mínima de un año en operación, accesibilidad para la recolección de datos y disposición para proporcionar información contable y operativa. De acuerdo con Hernández Sampieri y Mendoza Torres (2023), una muestra intencional puede ser válida en estudios exploratorios siempre que refleje las características clave de la población objetivo; en este caso, las panaderías participantes comparten procesos de producción, tipos

de productos y formas de manejo de costos similares a las demás del municipio, lo que permitió considerarlas representativas del sector local.

En cuanto a los instrumentos de recolección de datos, el principal instrumento fue un cuestionario estructurado, compuesto por 25 preguntas distribuidas en tres secciones: información general sobre las panaderías (años de operación, número de empleados, volumen de producción, canales de distribución), gestión de costos (clasificación de costos fijos y variables, identificación de costos indirectos, uso de sistemas o software contable), así como su rentabilidad y control (costos de producción, precios de venta, márgenes de utilidad, control de inventarios).

Las preguntas que se realizaron fueron de opción múltiple y escala tipo Likert de 1 a 5 y preguntas abiertas para obtener información cualitativa. El cuestionario fue revisado por dos especialistas en contabilidad de costos para asegurar su pertinencia y claridad, y posteriormente se aplicó una prueba piloto en dos panaderías no incluidas en la muestra, con el fin de afinar su redacción y orden. También se hicieron entrevistas semiestructuradas dirigidas a los propietarios o encargados, que permitieron profundizar en aspectos no capturados por el cuestionario, como percepciones sobre la rentabilidad, problemas para fijar precios y prácticas de control interno.

Procedimiento

Como primer paso, nos pusimos en contacto con los dueños de las panaderías seleccionadas, para explicarles los objetivos de la investigación y garantizar la confidencialidad de la información. Posteriormente se aplicó de manera presencial el cuestionario a los propietarios o encargados, con una duración aproximada de 20 minutos por entrevista. Seguidamente, se llevó a cabo la revisión de registros contables y documentos operativos, para contrastar la información recabada. Después de recopilar las respuestas de las encuestas, se ordenaron y se clasificaron en categorías según su contenido. Esta información se ingresó en una hoja de Excel para poder analizarla de manera ordenada y facilitar la elaboración de tablas, gráficos y cálculos estadísticos.

Análisis de datos

Se analizaron los datos cuantitativos y se procesaron mediante análisis descriptivo (frecuencias, porcentajes, promedios y rangos), así como el cálculo del margen de utilidad (utilidad neta / ventas netas \times 100). Y en cuanto a los datos cualitativos, se procesaron tanto las respuestas abiertas del cuestionario como las entrevistas semiestructuradas, mediante un proceso de codificación temática. Esto implicó analizar todas las respuestas, identificar ideas clave que respondieron los participantes, asignarles etiquetas a esas ideas descriptivas, por ejemplo: el aumento de precios de insumos, la falta de control de inventarios, la ausencia de sistema de costos. Después se agruparon esos datos en categorías más amplias, tales como: los problemas externos que afectan la rentabilidad, las deficiencias en la gestión interna, la carencia de herramientas y conocimientos contables. Este procedimiento permitió reconocer patrones, carencias y oportunidades de mejora. La integración de los datos cuantitativos (números) y cualitativos (opiniones y percepciones) proporcionó una visión más

completa del manejo de costos en las panaderías de Poncitlán, Jalisco, y sustentó la propuesta de un sistema de costos adaptado al sector.

Resultados

La primera sección de la encuesta abordó aspectos generales de las panaderías. La mayoría cuenta con una trayectoria entre 25 y más de 50 años, siendo negocios familiares concentrados en la zona centro de Poncitlán, Jalisco (figura 1). Algunos de los propietarios señalaron que el negocio ha pasado de generación en generación, lo que ha permitido una permanencia estable en el mercado local. Este dato refleja que las panaderías tienen una presencia estable y reconocida en la comunidad desde hace muchos años y que la gente las reconoce por los años que llevan operado, por las recetas tradicionales o incluso por los vínculos de amistad que logran formar, pero también sugiere que muchas prácticas de gestión son heredadas y que, en varios casos, no han sido modernizadas, lo que podría reducir su competitividad.

Figura 1

Antigüedad de las panaderías participantes.



Nota. Elaboración propia con base en encuestas realizadas.

En cuanto a la percepción de rentabilidad, el 80% de los encuestados calificaron su negocio con una puntuación de entre 7 y 9 (figura 2), mostrando

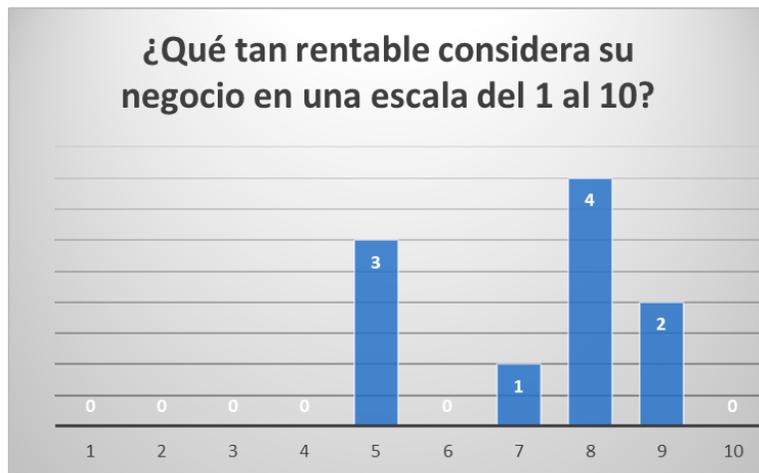
confianza en su desempeño económico. De igual manera, como se identificó tanto en las encuestas como en las entrevistas, esta confianza se da paralelamente

con problemas estructurales en la determinación de precios. El 60% manifestó dificultades para fijar los precios de venta (figura 3), principalmente debido a que el precio de insumos como harina, azúcar, margarina, levadura, leche y huevo cambia con frecuencia, lo que dificulta mantener un precio de venta estable, situación que también se observa en el sector restaurantero de Jalisco, donde el 24.3% de

los negocios incrementó precios en los últimos meses debido al alza de insumos (Instituto de Información Estadística y Geográfica de Jalisco [IIEG], 2024). Y además por el incremento generalizado en los precios de la industria panadera en México (EFE, 2022). Esto, considerando además que, no cuentan con un procedimiento contable estructurado para calcular los precios de venta (ver hallazgos cualitativos).

Figura 2

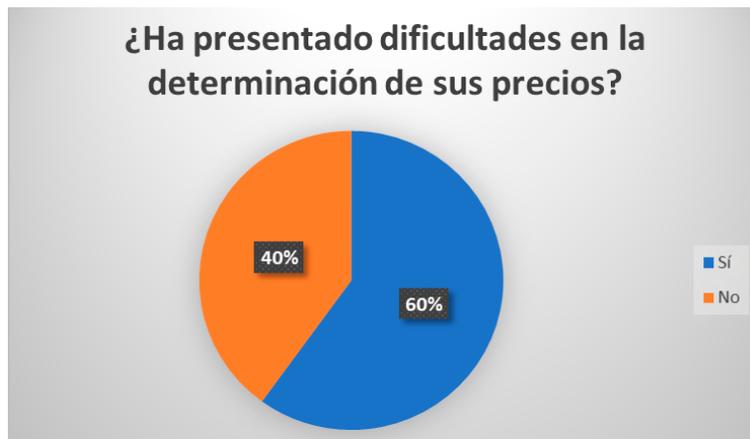
Percepción de rentabilidad por parte de los propietarios.



Nota. Elaboración propia con base en encuestas realizadas.

Figura 3

Dificultades para determinar precios.



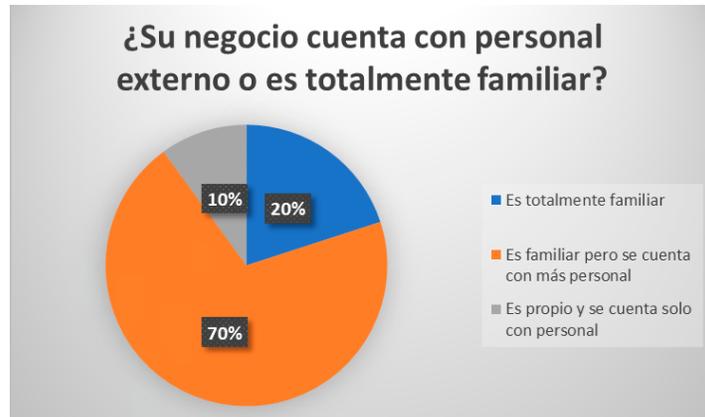
Nota. Elaboración propia con base en encuestas realizadas.

Respecto a la estructura organizativa, el 70% de las panaderías, aunque son empresas familiares, contrata personal externo de apoyo para mantener orden en los roles y funciones (figura 4), incluyendo ayudantes de horno, repartidores y personal de limpieza. Lo anterior evidencia una organización básica, pero no necesariamente implica

que estas panaderías cuenten con una administración financiera y contable profesionalizada, ya que en la mayoría no utilizan métodos técnicos, como un sistema de costos, software contable, controles de inventario o análisis de datos.

Figura 4

Tipo de organización del personal.



Nota. Elaboración propia con base en encuestas realizadas.

En la segunda sección, en lo que se refiere a los conocimientos de un sistema de costos, solo el 20% indicó conocer el concepto con claridad, el 50% lo reconoció muy superficialmente y el 30% declaró no tener conocimiento (figura 5). Y con todo esto, el 100% afirmó no implementar un sistema de costos estructurado (figura 6), estableciendo

sus precios de manera empírica, sin calcular el costo exacto de cada pieza de pan, considerando insumos, mano de obra y energía (figura 7). Este hallazgo confirma la brecha entre el conocimiento teórico y la aplicación práctica, lo que repercute directamente en la precisión de la fijación de precios y en la rentabilidad.

Figura 5

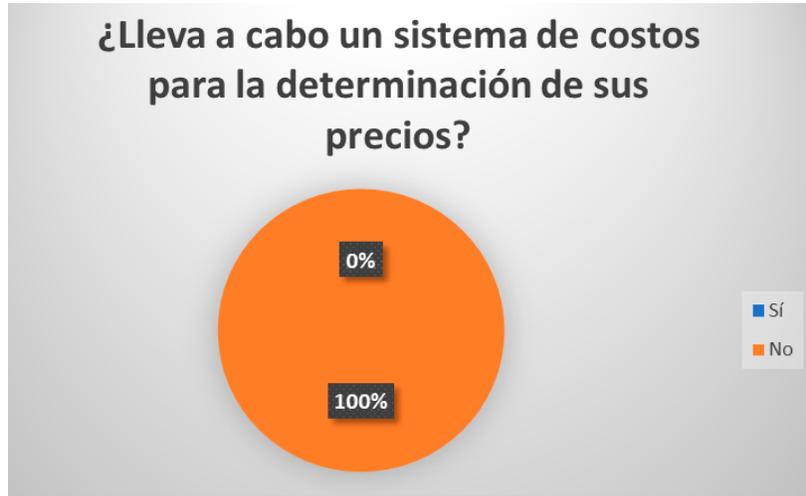
Nivel de conocimiento sobre sistemas de costos.



Nota. Elaboración propia con base en encuestas realizadas.

Figura 6

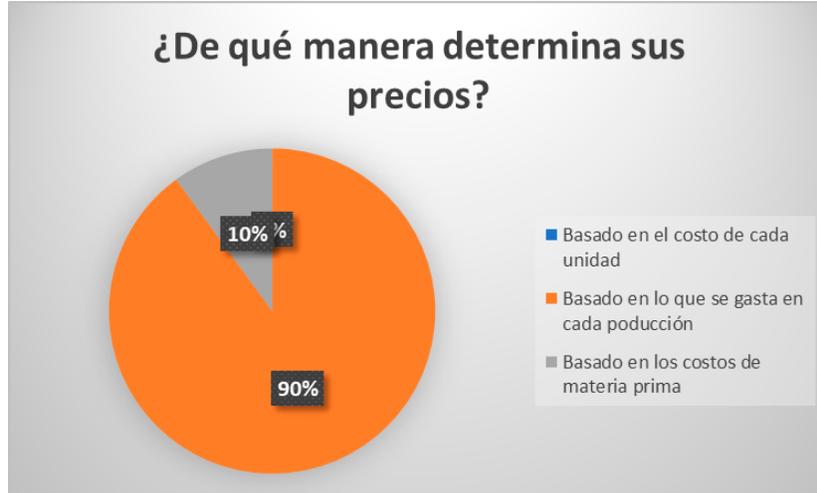
Aplicación de sistemas de costos.



Nota. Elaboración propia con base en encuestas realizadas.

Figura 7

Método actual de determinación de costos.



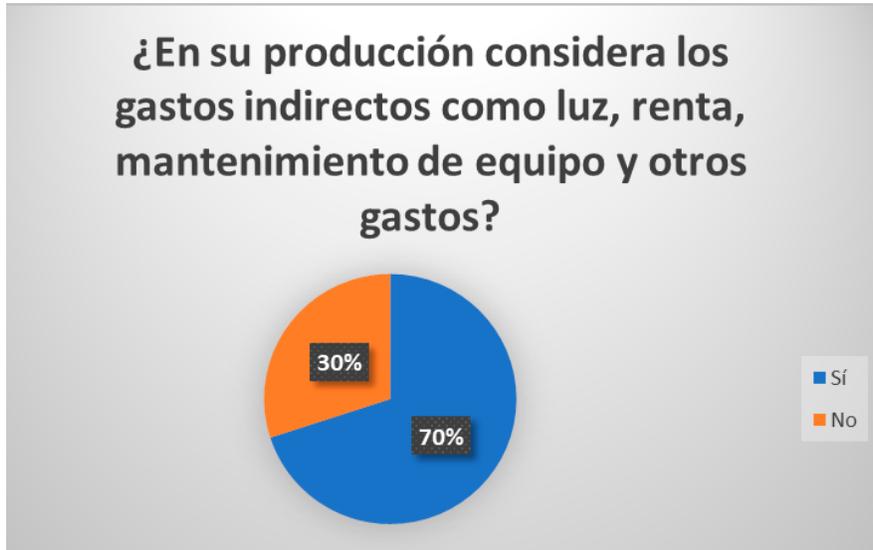
Nota. Elaboración propia con base en encuestas realizadas.

En cambio, el 70% de las panaderías considera los costos indirectos de fabricación, pero el 30% los absorbe sin clasificarlos (figura 8). Además, el 70% no hace una clasificación adecuada de sus costos (figura 9), y solo el 30% los agrupa en categorías como materia prima, mano de obra y costos indirectos (figura 10).

Ninguna utiliza software especializado para el registro y análisis de costos, y más de la mitad no lleva un control de inventarios, lo que representa una desventaja competitiva, que limita la eficiencia operativa y la capacidad de respuesta ante fluctuaciones de demanda.

Figura 8

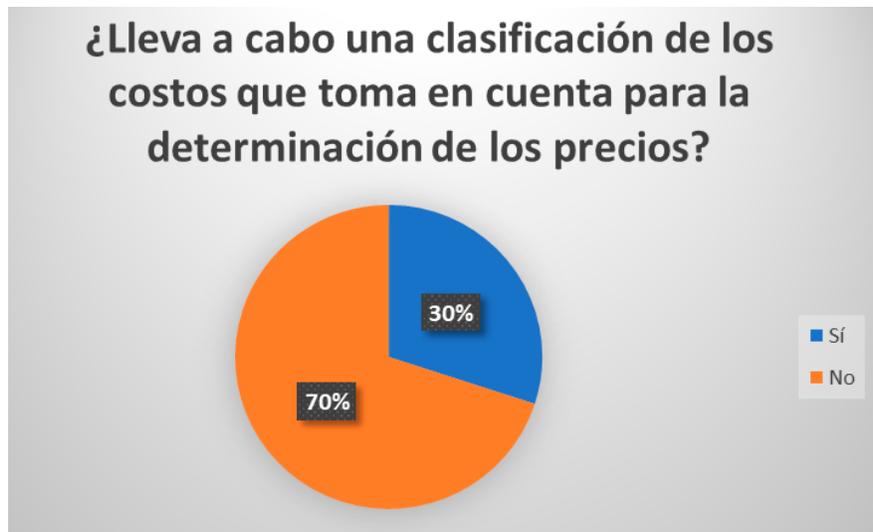
Consideración de costos indirectos.



Nota. Elaboración propia con base en encuestas realizadas.

Figura 9

Clasificación de costos en las panaderías.



Nota. Elaboración propia con base en encuestas realizadas.

Figura 10

Clasificación utilizada por el 30% de las panaderías.



Nota. Elaboración propia con base en encuestas realizadas.

Márgenes de utilidad antes de la propuesta de mejora

La tabla 1 muestra los márgenes de utilidad mensual aproximados antes de aplicar un sistema de costos por procesos. El margen promedio inicial fue de 14.71%, con un mínimo de 11.14% (El Mudo) y un máximo de 18.59% (Susucos). Es importante destacar que, aunque todos los negocios reportan utilidades positivas, esas utilidades o ganancias podrían ser mayores si tuvieran una mejor gestión de costos y precios, considerando además que en la región los negocios de alimentos presentan un desempeño

financiero limitado por los incrementos constantes en insumos y servicios (IIEG, 2024). Debido a que, no están explotando al máximo la capacidad de generar beneficios que su producción y su mercado les permitirían, lo que evidencia la ausencia de un sistema de control de costos consistente. De acuerdo con el Instituto Nacional de Estadística y Geografía [INEGI] (2025), los márgenes de utilidad de las microempresas panificadoras en México oscilan entre el 12% y el 20%, lo que permite comparar que los resultados de las panaderías de Poncitlán se encuentran dentro de ese rango, aunque con oportunidades de mejora al implementar un sistema de costos.

Tabla 1

Margen de utilidad mensual en panaderías seleccionadas de Poncitlán, Jalisco.

Panadería	Materia Prima	Mano de Obra	C. Indirectos	Costo Total	Ventas	Utilidad	% Utilidad
Susucos	\$18,000	\$17,000	\$1,260	\$36,260	\$43,000	\$7,000	18.59%
Jacobo	\$30,000	\$26,800	\$1,650	\$58,450	\$65,000	\$6,550	11.21%
Rentería	\$28,000	\$24,500	\$1,580	\$54,080	\$62,000	\$7,920	14.64%
Lolis	\$20,000	\$16,500	\$1,150	\$37,650	\$42,000	\$4,350	11.55%
La Osa	\$23,000	\$14,500	\$1,240	\$38,740	\$44,000	\$5,260	13.58%
El Perico	\$19,000	\$17,800	\$1,310	\$38,110	\$45,000	\$6,890	18.08%
El Mudo	\$18,500	\$18,000	\$1,290	\$37,790	\$42,000	\$4,210	11.14%
Don Paco	\$21,000	\$16,100	\$1,130	\$38,230	\$45,000	\$6,770	17.71%
Palmdale #20	\$25,000	\$17,900	\$1,142	\$44,042	\$50,000	\$5,958	13.53%
Ramón Corona #231	\$17,000	\$15,900	\$1,260	\$34,160	\$40,000	\$5,840	17.10%

Nota. Elaboración propia con base en datos obtenidos mediante encuestas aplicadas a propietarios de panaderías de la colonia Centro, de Poncitlán, Jalisco (2025).

Estos resultados reflejan utilidades favorables, aunque limitadas, y muestran diferencias significativas entre negocios con volúmenes de producción similares, lo que hace evidente la ausencia de un sistema de control costo capaz de garantizar precios más precisos y una rentabilidad sostenida.

Propuesta del sistema de costos por procesos

Con el propósito de dar cumplimiento al objetivo de este estudio, que fue ayudar a las panaderías a establecer precios ajustados a los costos concretos de producción, se propone un sistema que incluyó tres componentes: materia prima directa, mano de obra directa y costos indirectos de producción, distribuidos según unidades producidas. Este enfoque, tal como señalan Giovannini y Antón (2021), permite determinar con mayor precisión el costo unitario, al asignar los costos indirectos proporcionalmente a la producción. Como resultado de la aplicación de este sistema, los márgenes de utilidad (tabla 2) ascendieron a un promedio de 23.09%, con un mínimo de 17.50% (Jacobo) y un máximo de 31.89% (El Perico). Estos resultados coinciden con lo encontrado por Núñez-Liberio *et al.* (2023), quienes mencionan mejoras significativas en la rentabilidad de pequeñas empresas manufactureras, tras la implementación de un sistema de costos a través de la herramienta de CONTPAQi, y utilizando hojas de cálculo para registrar las ventas, compras, gastos e insumos, por ejemplo registrando las entradas y salidas de harina, azúcar, levadura, así como también elaborar estimaciones semanales o mensuales, con el fin de anticipar faltantes de efectivo. Lo anterior se alinea con lo señalado por Vargas Martínez (2023), al señalar que un sistema de costos aporta mejoras concretas incluso a negocios pequeños. En tal sentido, los márgenes obtenidos se posicionan por encima del promedio nacional para microempresas panificadoras, que según el INEGI (2022), oscila entre el 12% y el 20%.

Interpretación de hallazgos cualitativos

Las entrevistas revelaron que las principales dificultades para fijar precios son el aumento constante del costo de insumos, la competencia local y la falta de conocimientos contables. Un propietario mencionó: "Sube la harina,

el huevo, el azúcar, pero no siempre se puede subir el precio del pan, porque los clientes se van con otro". Estas opiniones coinciden con lo reportado por Quemain (2022), que documenta incrementos de entre el 20% y el 60% en insumos clave como harina, huevo, leche y grasas vegetales, afectando directamente la capacidad de las panaderías para mantener precios de venta estables. Del mismo modo, Vergara Mesa *et al.* (2023), en su artículo "Modelo de costos colaborativo para la cadena de suministro del sector panificador", señalan que las panaderías pequeñas son especialmente vulnerables a las fluctuaciones del mercado, debido a su bajo poder de negociación frente a proveedores y su limitada capacidad de almacenamiento de insumos.

Se encontraron deficiencias en la gestión interna: más del 50% de los negocios no lleva control de inventarios, lo que provoca desperdicio de insumos, y esto reduce la capacidad de respuesta ante la demanda. Uno de los propietarios comentó: "No llevamos inventario, solo vamos comprando conforme hace falta" (Propietario de panadería, comunicación personal, 2025). No obstante, surge la importancia de adoptar un sistema de costos que permita capturar de manera precisa el costo exacto, lo que abre la oportunidad para intervenciones de capacitación y digitalización.

De la misma manera, se carece de herramientas y conocimientos contables, ya que ninguna panadería utiliza un sistema metodológico de costos, y así, estas fijan sus precios de manera empírica. Un propietario lo resumió de la siguiente forma: "No usamos ningún sistema, todo es a ojo". Esto coincide con lo observado por Baez Hernández (2022), en donde señala que la falta de un sistema contable estandarizado en microempresas limita considerablemente el acceso a información financiera precisa y retrasa la toma de decisiones informadas.

Discusión

Los resultados muestran que las panaderías de Poncitlán carecen de un sistema formal de costos, lo que provoca precios poco ajustados a los costos reales y afecta tanto la utilidad como la competitividad. Aun cuando los márgenes de utilidad iniciales fueron positivos (14.71%), estos aumentaron a 23.09% tras

implementar un sistema de costos por procesos, lo que confirma que un método estandarizado reduce errores y fortalece la gestión financiera. Estos hallazgos coinciden con Giovannini y Antón (2021) y Núñez-Liberio *et al.* (2023), quienes destacan que los sistemas de costos mejoran la precisión del cálculo unitario y la rentabilidad en pequeñas empresas. En México, estudios recientes indican que la falta de sistemas de costos en microempresas limita la toma de decisiones estratégicas y, por ende, su competitividad (Moreno Millanes *et al.*, 2018), mientras que su implementación fortalece la resiliencia de microempresas familiares ante el aumento de insumos (Barrueto Pérez y Marchena Barrueto, 2024). De manera particular, en el sector de las panaderías se ha demostrado que metodologías como el costeo ABC permiten precios más precisos y competitivos (Torres Navarro *et al.*, 2017); resultados que coinciden con lo reportado en estudios sobre empresas mexicanas en general (Moreno Millanes *et al.*, 2018). Por último, al compararse con los márgenes nacionales de microempresas dedicadas a la elaboración de pan (12–20%) reportados por el INEGI (2025), así también de lo reportado a nivel estatal en el sector restaurantero de Jalisco (IIEG, 2024), lo que refuerza la relevancia de contar con sistemas de costos que permitan enfrentar incrementos en los insumos, confirmando la pertinencia del sistema propuesto.

Conclusión

Se confirmó que las panaderías de la zona centro de Poncitlán, Jalisco, no cuentan con un sistema de costos con registros claros, no aplican controles adecuados de gastos e inventarios, ni emplean herramientas digitales para la gestión de sus costos.

A pesar de todas estas ineficiencias detectadas, mantienen márgenes de utilidad aceptables, lo que indica un nivel de operación favorable, a pesar de que muchas de ellas operan de manera empírica. Conviene destacar además que, existe disposición por parte de los propietarios para adoptar un sistema de costos que les permita mejorar su rentabilidad y profesionalizar su gestión.

Considerando lo anterior, se presentó una propuesta de sistema de costos por procesos, adaptada a las

características de estas unidades económicas, así como recomendaciones específicas para optimizar la administración de sus recursos, incluyendo el control de inventarios y el uso de software contable.

Referencias

- Baez Hernández, A. N. (2022). Sistemas contables, aplicación efectiva dentro de las microempresas. *Publicaciones e Investigación*, 16(2). <https://doi.org/10.22490/25394088.6201>
- Barrueto Pérez, M. T. y Marchena Barrueto, O. B. (2024). Impacto de los costos estratégicos en la sostenibilidad empresarial de las PYMEs mediante una revisión bibliográfica. *Revista Científica en Ciencias Sociales*, 6, 1-11. <https://doi.org/10.53732/rccsociales/e601120>
- Bhimani, A., Horngren, C. T., Datar, S. M. y Rajan, M. V. (2023). *Management and cost accounting* (8.^a ed.). Pearson Education.
- EFE. (2022, 1 de julio). *La inflación no perdona al consumidores de pan, precios seguirán aumentando*. EXPANSIÓN. <https://expansion.mx/empresas/2022/07/01/la-inflacion-no-perdona-al-consumidores-de-pan-precios-seguiran-aumentando>
- Gelanzé Sevilla, F. M. (2024). *Ingeniería de costos sin contabilidad*. Rubiano Ediciones.
- Giovannini, O. F. y Antón, F. E. (2021). *Costos industriales: Administración de empresas*. Universitas Editorial.
- Hernández Sampieri, R. y Mendoza Torres, C. P. (2023). *Metodología de la investigación: Las rutas cuantitativa, cualitativa y mixta* (2.^a ed.). McGraw-Hill Education.
- Instituto de Información Estadística y Geográfica de Jalisco. (2024, 27 de junio). *Encuesta a res-*

- taurantes 2024. IIEG. <https://iieg.gob.mx/ns/wp-content/uploads/2024/06/Encuesta-a-restaurantes-2024-20240627.pdf>
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía. (2025, 25 de junio). *Estadísticas a propósito del Día de las Micro, Pequeñas y Medianas Empresas (mipymes)* [comunicado de prensa]. INEGI. https://www.inegi.org.mx/contenidos/saladeprensa/aproposito/2025/EAP_MIPYMES_25.pdf
- Mora García, L. A. (2023). *Gestión logística integral: Las mejores prácticas en la cadena de abastecimiento* (3.ª ed.). Ecoe Ediciones. https://www.ecoediciones.com/wp-content/uploads/2023/01/9789585035676-9789585035683-Gestion-logistica-integral.-Las-mejores-practicas-en-la-cadena-de-abastecimiento-3ra-edicion-contenido.pdf?srsItd=AfmBOop6UDJoXqi6nxiHB2wnWFAjli1uJf_M4oHbSSdL8jkd0Vx3nmhe
- Moreno Millanes, M. D., Ruiz Pérez, R. y Valenzuela Reynaga, R. (2018). Diagnóstico del sistema de costos en la microempresa: Cinco casos de estudio. *Revista de Investigación Académica Sin Frontera*, (27), 1-26. <https://doi.org/10.46589/rdiasf.v0i27.168>
- Núñez-Liberio, R. V., Suárez-Núñez, M. V., Navarrete-Zambrano, C. M., Ruiz-López, S. E. y Almenaba-Guerrero, P. Y. (2023). *Sistema de costos por órdenes de producción para PYMES*. Editorial Grupo AEA. <https://www.editorialgrupo-aea.com/index.php/EditorialGrupoAEA/catalog/view/26/43/137>
- Quemain, L. (2022, 15 de julio). Panaderos contra la inflación. *El Norte*. <https://www.elnorte.com/panaderos-contra-la-inflacion/ar2437197>
- Roffia, P., Benavides, M. M. y Carrilero, R. (2024, 3 de enero). Cost accounting practices in SMEs: liability of age and other factors that hinder or burst its implementation in turbulent years. *International Entrepreneurship and Management Journal*, 20, 115-139. <https://doi.org/10.1007/s11365-023-00938-2>
- Ruiz Torres, J., Ríos Flores, J. L. y Trejo Calzada, R. (2019). Microempresas en comunidades rurales y marginadas. *Revista Mexicana de Agronegocios*, 44, 146-156. <https://doi.org/10.22004/ag.econ.292256>
- Torres Navarro, C., Salette Waltrick, M. y Delgado Vizcarra, C. (2017). Costeo de productos en la industria panadera utilizando el método ABC. *Interciencia*, 42(10), 646-652. <https://www.re-dalyc.org/pdf/339/33953313004.pdf>
- Vargas Martínez, I. (2023). *Costos de ventas y márgenes de utilidad bruta: 8 métodos prácticos para calcular costos de ventas y margen de utilidad bruta de un negocio*. Publicación independiente.
- Vergara Mesa, G. A., Vergara Mesa, J., Rincón Soto, C. A. y Carranza Jiménez, J. T. (2023, 23 de octubre). Modelo de costos colaborativo para la cadena de suministro del sector panificador. *Revista Facultad de Ciencias Económicas*, 31(1), 119-135. <https://doi.org/10.18359/rfce.6578>