



**UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA  
SEDE REGIONAL CAMOAPA  
RECINTO MYRIAM ARAGÓN FERNÁNDEZ**

Por un Desarrollo Agrario  
Integral y Sostenible

**Trabajo de tesis**

Análisis económico-financiero de Carnicería San Luis en el casco urbano del municipio de Camoapa, Boaco, de mayo a octubre del 2022.

**Autor**

Br. Meyrrudd de los Angeles Bassett González

**Asesor**

MSC. Luis Guillermo Hernández Malueños.

**Camoapa, Boaco, Nicaragua.**

**Marzo, 2023**





**UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA  
SEDE REGIONAL CAMOAPA  
RECINTO MYRIAM ARAGÓN FERNÁNDEZ**

Por un Desarrollo Agrario  
Integral y Sostenible

## **Trabajo de tesis**

Análisis económico-financiero de Carnicería San Luis en el casco urbano del municipio de Camoapa, Boaco, de mayo a octubre del 2022

### **Autor**

Br. Meyrrudd de los Angeles Bassett González

### **Asesor**

MSC. Luis Guillermo Hernández Malueños.

Trabajo sometido a consideración del honorable comité evaluador de la Universidad Nacional Agraria para optar al grado de:

**Licenciatura en Administración de empresas con mención en  
Agronegocios**

**Camoapa, Boaco, Nicaragua.  
Marzo, 2023**

# **UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA SEDE UNIVERSITARIA UNA CAMOAPA**

Este trabajo de graduación fue evaluado y aprobado por el honorable comité evaluador designado por la decanatura de la universidad nacional Agraria sede Regional Camoapa como requisito parcial para optar al título profesional de:

## **Licenciatura en Administración de empresas con mención en Agronegocios**

Miembros del Honorable Comité evaluador

---

MSc. Freddy Argúello Murillo  
Presidente

---

MSc. Lidia del Carmen Picado  
Secretaria

---

Lic. Osmar Díaz Urbina  
Vocal

**Camoapa, Boaco, Nicaragua**

**Marzo, 2023**

## ÍNDICE DE CONTENIDO

SECCION	PÁGINA
<b>DEDICATORIA</b>	i
<b>AGRADECIMIENTO</b>	ii
<b>INDICE DE CUADROS</b>	iii
<b>INDICE DE FIGURAS</b>	iv
<b>INDICE DE ANEXOS</b>	v
<b>RESUMEN</b>	viii
<b>ASTRAC</b>	ix
<b>I. INTRODUCCIÓN</b>	1
<b>II. OBJETIVOS</b>	2
2.1 Objetivo general .....	2
2.2 Objetivos específicos.....	2
<b>III. MARCO DE REFERENCIA</b>	3
3.1 Análisis económico financiero .....	3
3.1.1 Balance general .....	4
3.1.2 Estados de pérdidas y ganancias .....	5
3.1.3 Flujo de caja .....	5
3.1.4 Indicadores financieros .....	6
3.1.5 Pasos del análisis económico - financiero.....	8
3.2 Consumo de carne de res a nivel nacional.....	9
3.3 El negocio de las carnicerías .....	10
3.3.1. Concepto .....	10
3.3.2 Normas básicas a considerar en los establecimientos de carnicería.....	10
3.3.3 Requisitos mínimos debe reunir el local .....	12
3.4 Carnicería San Luis .....	14
<b>IV. MATERIALES Y MÉTODOS</b>	16
4.1. Ubicación y fechas del estudio.....	16
4.2. Diseño de la investigación.....	17

4.3 Datos evaluados.....	18
4.3.1 Estados financieros .....	18
4.3.2 Indicadores financieros .....	19
4.3.3 Alternativas de mejoras.....	20
4.4 Análisis de datos .....	23
4.4.1 Flujo de caja.....	23
4.4.2 Estados de resultados .....	26
4.4.3 Balance general.....	23
4.4.4 Indicadores financieros .....	26
<b>V. RESULTADOS Y DISCUSIÓN</b>	<b>29</b>
5.1 Estados financieros .....	29
5.1.1 Flujo de caja.....	29
5.1.2 Balance general.....	29
5.1.3 Estado de resultados.....	31
5.2 Indicadores financieros .....	33
5.2.1 Liquidez.....	33
5.2.2 Eficiencia.....	33
5.2.3. Eficacia.....	34
5.2.4 Productividad .....	36
5.2.6 Diagnóstico financiero .....	37
5.1.4 Alternativas de mejoras.....	40
<b>VI. CONCLUSIONES</b>	<b>44</b>
<b>VII. RECOMENDACIONES</b>	<b>46</b>
<b>VIII.LITERATURA CITADA</b>	<b>47</b>
<b>IX. ANEXOS</b>	<b>49</b>

---

## **DEDICATORIA**

Dedico esta tesis primeramente a Dios y la virgen Maria de los Milagros por haberme dado la sabiduria e inteligencia necesaria para alcanzar mis objetivos y poder lograr y culminar mi carrera y regalarme uno de mis sueños.

A mi madre Meyling del Socorro González Martínez por su amor, confianza, dedicación, consejos, paciencia; por ser mi guía en los momentos difíciles, por los muchos sacrificios para que yo pudiera lograr un sueño más en mi vida, por motivarme, por ayudarme a ser una mejor persona cada día, se lo agradezco de todo corazón es la que siempre está conmigo, será siempre el pilar de mi vida TE AMO.

**Br. Meyrudd de los Angeles Bassett González**

## **AGRADECIMIENTO**

Agradezco infinitamente a Dios y la virgen María por regalarme la vida, salud y sabiduría necesaria para culminar mi carrera, por las bendiciones recibas para cumplir cada meta propuesta.

A mi asesor Ing. Luis Guillermo Hernández Malueños por brindarme el apoyo, parte de su tiempo, conocimiento y empeño sobre todo para la realización de la investigación.

A todos los docentes de la universidad nacional agraria por cada grano de enseñanza, amabilidad y esmero que se tomaron para enseñarme cada una de sus asignaturas, por confiar en mi persona que llegaría a un nivel más alto y brindarme sus servicios cuando más lo necesité.

A las Lic. Lidia del Carmen Picado, Lic. Yadira de los Angeles González Flores por haberme brindado su ayuda y el tiempo necesario para la culminación de la investigación.

A todas mis familias y mis amistades principalmente a María Isabel González por todo tu apoyo y animo incondicional que siempre has estado conmigo a lo largo de mi carrera.

A cada uno de mis compañeros que fueron parte de esta bonita historia de la carrera de administración de empresa que siempre estuvieron en los momentos más lindos y apoyándonos mutuamente para poder salir adelante, los llevaré en mi corazón.

**Br. Meyrrudd de los Angeles Bassett González**



## ÍNDICE DE CUADROS

<b>CUADRO</b>	<b>PÁGINA</b>
1. Operacionalización de variables de análisis económico financiero Carnicería San Luis	21
2. Fórmulas sugeridas para el cálculo de los indicadores financieros Carnicería San Luis.	27
3. Balance inicial Carnicería San Luis del 2022.	30
4. Balance General Mayo-Octubre 2022	31
5. Estado de Resultado Mayo-Octubre 2022	32
6. Flujo de Caja Mayo-Octubre 2022	33
7. Indicador Eficiencia	34
8. Indicador eficacia	36
9. Indicador productividad	37
10. Indicador diagnostico financiero	38
11. Distribución de costos variables por productos.	39
12. Punto de equilibrio multiproductos.	40

## ÍNDICE DE FIGURAS

<b>FIGURA</b>	<b>PÁGINA</b>
1. Mapa de Camoapa Fuente: Castillo J. y Argenis R. (2018, p.4).	17
2. Función sustantiva	28
3. La Matriz FODA	28
4. Matriz FODA de Carnicería San Luis	41

## ÍNDICE DE ANEXOS

<b>ANEXO</b>	<b>PÁGINA</b>
1. Inventario Inicial de Carnicería San Luis	49
2. Inventario final del mes de mayo del 2022	49
3. Inventario final de mes de junio del 2022.	50
4.. Inventario final del mes de julio del 2022.	50
5. Inventario final del mes de agosto del 2022.	51
6. Inventario final del mes de septiembre del 2022.	51
7. Inventario final del mes de octubre del 2022.	52
8. Inventario cantidades en libras del mes de mayo del 2022	52
9. Inventario cantidades en libras del mes de junio del 2022.	53
10. Inventario cantidades en libras del mes de julio del 2022.	53
11. Inventario cantidades en libras del mes de agosto del 2022.	54
12. Inventario cantidades en libras del mes de septiembre del 2022.	54
13. Inventario cantidades en libras del mes de octubre del 2022.	55
14. Ventas totales del mes de mayo del 2022.	55
15. Ventas totales del mes de junio del 2022.	56
16. Ventas totales del mes de julio del 2022.	56
17. Ventas totales del mes de agosto del 2022.	57
18. Ventas totales del mes de septiembre del 2022.	57
19. Ventas totales del mes de octubre del 2022.	58
20. Gastos de compras del mes de mayo del 2022.	58
21. Gastos de compras del mes de junio del 2022	58
22. Gastos de compras del mes de julio del 2022	59
23. Gastos de compras del mes de agosto del 2022.	59
24 Gastos de compras del mes de septiembre del 2022.	59
25. Gastos de compras del mes de octubre del 2022.	59
26. Gastos de administración del mes de mayo del 2022.	60

<b>27.</b> Gastos de administración del mes de junio del 2022	60
<b>28.</b> Gastos de administración del mes de julio del 2022.	60
<b>29.</b> Gastos de administración del mes de agosto del 2022.	61
<b>30.</b> Gastos de administración del mes de septiembre del 2022.	61
<b>31.</b> Gastos de administración del mes de octubre del 2022.	61
<b>32.</b> Gastos de venta del mes de mayo del 2022	62
<b>33.</b> Gastos de venta del mes de junio del 2022.	62
<b>34.</b> Gastos de venta del mes de julio.	63
<b>35.</b> Gastos de venta del mes de agosto del 2022.	63
<b>36.</b> Gastos de venta del mes de septiembre del 2022.	64
<b>37.</b> Gastos de venta del mes de octubre del 2022.	64
<b>38.</b> Estado de resultado del mes de mayo del 2022	65
<b>39.</b> Estado de resultado del mes de junio del 2022	66
<b>40.</b> Estado de resultado del mes de julio del 2022	67
<b>41.</b> Estados de resultados del mes de agosto del 2022	68
<b>42.</b> Estado de resultado del mes de septiembre del 2022	69
<b>43.</b> Estados de resultado del mes de octubre del 2022	70
<b>44.</b> Flujo de Caja General del mes de mayo del 2022.	71
<b>45.</b> Flujo de Caja General del mes de junio del 2022	72
<b>46.</b> Flujo de Caja General del mes de julio del 2022.	73
<b>47.</b> Flujo de caja general del mes de agosto del 2022.	74
<b>48.</b> Flujo de caja general del mes de septiembre del 2022.	75
<b>49.</b> Flujo de caja del mes de octubre del 2022.	76
<b>50.</b> Depreciación de equipo de transporte de Carnicería San Luis	76
<b>51.</b> Depreciación de equipo de venta de Carnicería San Luis	77
<b>52.</b> Herramientas de Carnicería San Luis.	77
<b>53.</b> Depreciación de edificio de Carnicería San Luis.	77
<b>54.</b> Resumen de venta totales de Carnicería San Luis.	78

<b>55.</b> Ventas al crédito de la Carnicería San Luis.	78
<b>56.</b> Abonos de clientes de la Carnicería San Luis.	78
<b>57.</b> Saldo de cartera de créditos Carnicería San Luis.	79
<b>58.</b> Matriz de interacciones FO	79
<b>59.</b> Matriz de interacciones FA	80
<b>60.</b> Matriz de interacciones DO	80
<b>61.</b> Matriz de interacciones DA	80

---

## RESUMEN

El propósito de este trabajo consistió en el “Análisis económico-financiero de carnicería San Luis en el casco urbano del municipio de Camoapa, Boaco” de mayo a octubre 2022, con la elaboración de los estados financieros, la aplicación de los indicadores financiero y así proponer alternativas de mejoras que logren maximizar sus recursos. La investigación es de tipo cuantitativa basada en la consolidación de información contable de la Carnicería San Luis, para la construcción del balance general, estado de resultado y flujo de caja y la determinación de los indicadores financieros. Para la identificación de la situación actual de la empresa, se efectuó un análisis interno y externo, para diseñar estrategias hacia el aprovechamiento de sus fortalezas y oportunidades y la minimización de las debilidades y amenazas. El flujo de caja del periodo fue de C\$316,692.02, utilidad del ejercicio de C\$16,601.56 con un capital de inversión C\$622,469.56; los indicadores aplicados fueron liquidez, eficacia, eficiencia, productividad y diagnóstico financiero generando: rotación de inventario 61.68 veces; rotación de cartera 75.26 veces; rotación activos totales 2.92 veces; margen bruto de utilidad 8.41 %; rentabilidad sobre venta 0.91%, rentabilidad sobre activo totales 24.61%, rentabilidad sobre el patrimonio 2.67%; índice de dupont 0.03% y el índice de crecimiento en venta en el mes de junio disminuyó en 49.57%, en el mes de julio aumentó 13.01, en agosto de 17.16%, septiembre disminuye un 77.48% y en el último mes de octubre se incrementó en 337.94%; la contribución marginal fue de C\$ 160,987.33, el punto de equilibrio fue de 2,909.66 libras, el cual representa el nivel de actividades del margen realizado para pagar los gastos fijos y variables de la empresa. Como alternativas de mejoras se propone realizar alianza con otros proveedores, reducir y controlar los gastos, realizar convenio de pago con clientes, vender otros productos para diversificar, implementación de un sistema contable básico para el control financiero, hacer programación de pedidos al matadero con compromiso y afianzando los acuerdos verbales y ofrecer delivery para asegurar la accesibilidad del producto por parte de nuestros clientes.

**Palabras claves:** alternativas, balance, resultado, flujo, indicadores

## ABSTRAC

The purpose of this work consisted of the "Economic-financial analysis of San Luis butcher shop in the urban area of the municipality of Camoapa, Boaco" from May to October 2022, with the preparation of financial statements, the application of financial indicators and thus propose alternatives for improvements that maximize their resources. The research is quantitative based on the consolidation of accounting information of the Carnicería San Luis, for the construction of the balance sheet, income statement and cash flow and the determination of financial indicators. To identify the current situation of the company, an internal and external analysis was carried out to design strategies towards taking advantage of its strengths and opportunities and minimizing weaknesses and threats. Cash flow for the period was C\$316,692.02, profit for the year was C\$16,601.56 with investment capital C\$622,469.56; The indicators applied were liquidity, effectiveness, efficiency, productivity and financial diagnosis generating: inventory turnover 61.68 times; portfolio turnover 75.26 times; total asset turnover 2.92 times; gross profit margin 8.41%; return on sale 0.91%, return on total assets 24.61%, return on equity 2.67%; DuPont index 0.03% and the growth rate in sales in the month of June decreased by 49.57%, in the month of July it increased by 13.01, in August by 17.16%, September decreases by 77.48% and in the last month of October it increased by 337.94%; the marginal contribution was C\$ 160,987.33, the break-even point was 2,909.66 pounds, which represents the level of activities of the margin realized to pay the fixed and variable expenses of the company. As alternatives for improvements, it is proposed to make an alliance with other suppliers, reduce and control expenses, make payment agreements with customers, sell other products to diversify, implementation of a basic accounting system for financial control, schedule orders to the slaughterhouse with commitment and strengthening verbal agreements and offer delivery to ensure the accessibility of the product by our customers.

Keywords: alternatives, balance, result, flow, indicators

## I. INTRODUCCIÓN

El análisis financiero se limita principalmente a organizaciones individuales o sus unidades. Implica un enfoque cuantitativo basado en la comparación de los gastos e ingresos del negocio para determinar la rentabilidad y, por lo tanto, la sostenibilidad. Dicha evaluación a menudo puede emplear el estado financiero: el balance general, el estado de resultados y el estado de flujo de efectivo.

Lean finance (s.f.), determina el concepto de análisis económico de la siguiente manera:

El análisis económico empresarial permite estudiar su estructura, así como la evolución de los resultados que ha obtenido y la rentabilidad de su capital en un período de tiempo.

Forma parte de la calificación cuantitativa de una empresa con históricos (parr.1).

Dentro de una empresa los elementos de los análisis financieros y económico son un instrumento clave de planificación, evaluación y control, los cuales diagnostican y ofrecen una sombra global de la estructura organizacional; en relación a la rentabilidad, solvencia y riesgos que tiene una empresa, al mismo tiempo ofrecen la estructura financiera donde nos referimos al balance general, estados de resultados e indicadores financieros es esencial para financiar una empresa con más seguridad.

Con el presente estudio tiene como propósito un análisis económico-financieramente de la carnicería San Luis en el casco urbano del municipio de Camoapa, departamento de Boaco para un periodo de seis meses de mayo a octubre, elaborando sus estados financieros para aplicar los indicadores y generar alternativas de mejoras. Se realizó dicho estudio para valorar la rentabilidad, solvencia y estabilidad financiera de la Carnicería San Luis ayudándole a tener una mejor visión económico-financiero en las debilidades de la empresa.



## **II. OBJETIVOS**

### **2.1 Objetivo general**

- Analizar económico-financieramente de carnicería San Luis en el casco urbano del municipio de Camoapa, Boaco, mayo a octubre del 2022.

### **2.2 Objetivos específicos**

- Elaborar los estados financieros de la Carnicería San Luis en el casco urbano del municipio de Camoapa.
- Determinar los indicadores financieros a carnicería San Luis en el casco urbano del municipio de Camoapa.
- Proponer alternativas de mejoras económicos- financieras en la carnicería San Luis en el casco urbano del municipio de Camoapa.

### **III. MARCO DE REFERENCIA**

#### **3.1 Antecedente**

Córdovas (2008) en su diplomado de análisis económico- financiero de la empresa empleadora del níquel interpreta las razones financieras de forma que puedan tomarse decisiones de la siguiente manera:

Partiendo de la información necesaria en el período 2006 y 2007, se logró la aplicación del método de comparación y los resultados esperados permitieron identificar cuáles fueron los indicadores que incidieron en la efectividad de la Empresa para el proceso de proyección de la actividad económica – financiera. Se aplicó el método de sustitución en cadena demostrándose que la entidad es rentable, aumentando con relación al 2006 la utilidad generada en \$ 63 198.00. El Capital de Trabajo en el período analizado significó un incremento de \$173.078,00. Contribuyendo positivamente las cuentas y efectos por cobrar, así como los efectos por pagar a corto plazo, los préstamos recibidos y las nóminas por pagar de forma negativa. El Flujo de Efectivo durante el período fue desfavorable pues hubo una disminución de \$ 235 263.00 lo que demuestra que la capacidad de la empresa no le permite cumplir con sus obligaciones (p.48).

Táuler (2015) en el análisis económico y financiero de los grupos españoles de comunicación cotizados, desde el punto de vista comparativo, los indicadores más relevantes relativos a la rentabilidad, los márgenes de ventas, la intensidad de capital, la evolución del negocio:

Los cuatro grupos multimedia analizados presentan situaciones financieras semejantes en relación a los moderados índices de liquidez existentes en sus respectivos balances. Se trata de posiciones que pueden incidir, positivamente, en la eficiencia de sus estructuras de pasivo, a costa de asumir ciertos niveles de riesgos en relación al vencimiento de sus fuentes de financiación a corto plazo (p.396).

## 3.2 Análisis económico financiero

Nogueira, et. al (2016) nos habla sobre los estados financiero que evalúa la posición económica y financiera de la siguiente manera (p. 108-109):

También conocido como análisis de estados financieros, análisis de balances o análisis contable, es un conjunto de técnicas para diagnosticar la situación de la empresa, detectar reservas y tomar las decisiones adecuadas. Su utilidad está en función del objetivo que se defina en el estudio y de la posición de quien lo realiza: desde una perspectiva interna, la dirección de la empresa puede tomar decisiones que corrijan los puntos débiles que puedan amenazar el futuro, así como potenciar los puntos fuertes para alcanzar los objetivos; desde una perspectiva externa, resultan de utilidad para las personas y organizaciones interesadas en conocer la situación y evolución previsible de la empresa.

El análisis de los estados financieros permite evaluar la posición económica y la posición financiera de una empresa, a saber:

- **Posición económica:** capacidad de la empresa para generar beneficios, ser redituable y, en un sentido amplio, generar excedente durante un periodo determinado. Se considera el motor de la empresa y se mide por el rendimiento de sus activos (rentabilidad económica).
- **Posición financiera:** capacidad de afrontar y atender al conjunto de pasivos y obligaciones financieras de la empresa a cualquier plazo. Integra tres dimensiones: liquidez, solvencia y endeudamiento.

Franco (1998) nos habla acerca de los estados financieros dentro de una empresa (p. 52-53):

### 3.2.1 Balance general

Respecto al balance general se menciona que:

Es el estado financiero que presenta la situación económica-financiera de una empresa a un momento determinado. La frecuencia de su elaboración varía en relación con las necesidades de cada empresa, y la gerencia puede requerirlo quincenal o mensualmente para medir las tendencias de las relaciones entre activos y pasivos, por ejemplo. Los usuarios externos necesitan la información semestral o anualmente, de acuerdo con los requerimientos específicos de las entidades supervisoras. Sin embargo, la mayoría de las empresas elaboran estados financieros oficiales anualmente. El resumen de la información muestra todos los derechos y obligaciones que tiene la empresa a una fecha determinada.

### **3.2.2 Estados de pérdidas y ganancias**

En cuanto al estado de pérdidas y ganancias, se refiere a que:

Muestra la gestión económica que ha tenido una entidad durante un período determinado, llegando a un resultado del ejercicio que puede ser utilidad o pérdida. Este reporte, conocido como estado de resultados, incluye los ingresos y gastos que se han generado y producido respectivamente durante un período o ciclo contable, independientemente de la oportunidad en la que se generó la entrada o salida real del efectivo.

### **3.2.3 Flujo de caja**

Accion Opportunity Fund (2001) nos explica el concepto sobre el flujo de caja de esta manera:

Un estado de flujo de caja es una forma muy valiosa de medir la fortaleza, rentabilidad y las futuras posibilidades de una empresa. El estado de flujo de caja ayuda a determinar si una empresa tiene suficiente liquidez o efectivo para pagar sus gastos. Una empresa puede ayudar a elaborar un presupuesto, ya que con él se puede predecir el futuro flujo de efectivo.

Para un inversionista, el estado de flujo de caja es un cuadro de la salud financiera de una empresa. Como regla general, cuanto más efectivo esté disponible para operaciones comerciales, mejor. Pero a veces, un flujo de caja negativo es el resultado de una estrategia de crecimiento de una empresa expandiendo sus operaciones. (parr. 21-22)

### 3.2.4 Indicadores financieros

En Instituto Nacional de Contadores Públicos (s.f.) explica sobre los principales indicadores financieros de la siguiente manera (p. 108-112):

#### *Indicadores de eficiencia*

Establecen la relación entre los costos de los insumos y los productos de proceso; determinan la productividad con la cual se administran los recursos, para la obtención de los resultados del proceso y el cumplimiento de los objetivos. Los indicadores de eficiencia miden el nivel de ejecución del proceso, se concentran en el Cómo se hicieron las cosas y miden el rendimiento de los recursos utilizados por un proceso. Tienen que ver con la productividad:

- **Rotación de inventarios:** presenta las veces que los costos en inventarios se convierten en efectivo o se colocan a crédito.
- **Inventarios en existencias:** Mide el número de días de inventarios disponibles para la venta. A menor número de días, mayor eficiencia en la administración de los inventarios.
- **Rotación de cartera:** Mide el número de veces que las cuentas por cobrar giran en promedio, durante un periodo de tiempo.
- **Periodos de cobro:** Mide la frecuencia con que se recauda la cartera.
- **Rotación de activos:** Es un indicador de productividad. Mide cuántos pesos genera cada peso invertido en activo total.

### *Indicadores de eficacia*

Se enfocan en el qué se debe hacer, por tal motivo, en el establecimiento de un indicador de eficacia es fundamental conocer y definir operacionalmente los requerimientos del cliente del proceso para comparar lo que entrega el proceso contra lo que él espera:

- **Margen bruto de utilidad:** Por cada peso vendido, cuánto se genera para cubrir los gastos operacionales y no operacionales.
- **Rentabilidad sobre ventas:** Es la relación que existe de las utilidades después de ingresos y egresos no operacionales e impuestos, que pueden contribuir o restar capacidad para producir rentabilidad sobre las ventas.
- **Rentabilidad sobre activos:** Mide la rentabilidad de los activos de una empresa, estableciendo para ello una relación entre los beneficios netos y los activos totales de la sociedad.
- **Rentabilidad sobre el patrimonio:** Refleja el rendimiento tanto de los aportes como del superávit acumulado, el cual debe compararse con la tasa de oportunidad que cada accionista tiene para evaluar sus inversiones.

### *Indicadores de productividad*

Está asociada a la mayor producción por cada hombre dentro de la empresa y al manejo razonable de la eficiencia y la eficacia.

- **Índice dupont:** Es una forma de integrar un indicador de rentabilidad con otro de actividad con el propósito de determinar si un rendimiento de inversión es procedente del uso eficiente de los recursos para generar ventas o del margen neto de utilidad que dichas ventas produzcan.
- **Índice de crecimiento en ventas:** Alto Margen de utilidad y baja rotación: La empresa no gana por eficiencia sino porque maneja un alto margen de utilidad. Alto margen de utilidad y alta rotación: Sería ideal para empresas de mucha competitividad. Bajo

margen de utilidad y alta rotación: La eficiencia es la que da los rendimientos en el mercado. Bajo margen de utilidad y baja rotación: La situación es peligrosa.

### ***Indicadores de diagnóstico financiero***

Es un conjunto de indicadores que, a diferencia de los indicadores de análisis financiero, se construyen no solamente a partir de las cuentas del Balance General sino además de cuentas del Estado de Resultados, Flujo de Caja y de otras fuentes externas de valoración de mercado. Esto conlleva a que sus conclusiones y análisis midan en términos más dinámicos, y no estáticos, el comportamiento de una organización en términos de rentabilidad y efectividad en el uso de sus recursos.

- **Contribución marginal:** Es considerado también como el exceso de ingresos con respecto a los costos variables, exceso que debe cubrir los costos fijos y la utilidad o ganancia.
- **Punto de equilibrio:** Representa el nivel de actividad que permite, gracias al margen realizado (diferencia entre el nivel de ventas y los gastos variables que se derivan implícitamente de este volumen de negocios) poder pagar todas las demás cargas del ejercicio, es decir, los gastos fijos.

### **3.2.5 Pasos del análisis económico - financiero**

También Nogueira et. al (2016) aporta sobre los pasos para el análisis económico-financiero (p. 108-109):

- **Definir el objetivo:** Permite centrar la atención en la información relevante para el estudio y, con ello, ser más efectivo en el análisis.
- **Establecer la forma de análisis:** Análisis estático, el estudio se realiza para un instante de tiempo determinado; y, análisis dinámico, se investiga la evolución para obtener información que permita hacer previsiones futuras.

- **Definir el método de análisis:** Posibilita la conversión de los datos en información útil para la toma de decisiones. Se toma como fuente de datos los estados financieros y otros elementos generales de la organización.
- **Diagnóstico e interpretación:** Se evalúa e interpreta la situación económico-financiera de la empresa, a partir de los métodos empleados y sustentado en un adecuado tratamiento de la estructura del capital de trabajo de la empresa en función de garantizar que se mantenga la suficiente disponibilidad financiera para su funcionamiento.
- **Análisis los inductores de actuación:** en caso de que el análisis económico-financiero sea desfavorable se puede aplicar el método Dupont para descomponer la ratio en su mínima expresión, con el mayor nivel de detalle posible; y, posteriormente, con el método de las sustituciones seriadas, determinar las causas que inciden en el comportamiento negativo de esa ratio.
- **Recomendaciones:** se presentan las acciones a tomar o un plan de acción para atacar los problemas detectados en base a los objetivos definidos.

### 3.3 Consumo de carne de res a nivel nacional

Milano (2022) nos muestra las cantidades del consumo de carne bovina a nivel nacional de la siguiente manera:

Si nos retrotraemos a los números previos a la crisis de la PPA, la demanda mundial de carne vacuna pasó, según el USDA, de 7,6 millones de toneladas en 2017 a 10,1 millones previstos para este año, es decir un crecimiento de 1,7 millones de toneladas en los últimos 5 años. En tanto que la producción pasó de 56,3 a 58,2 millones, creciendo apenas 500 mil toneladas en ese mismo lapso. Claramente, detrás de esa feroz expansión se encuentra China que pasó de representar el 12% de la demanda mundial de carne vacuna (902 mil toneladas en 2017) a más del 32%, con 3,25 millones de toneladas previstas para 2022 (parr. 7).

El Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional (2021) sobre la producción de carne bovina indica que:



En 2021 la producción de carne fue de 368.9 millones de libras (+9.5% respecto al año anterior), abasteciendo todo el consumo nacional de 49.8 millones de libras. Las exportaciones de carne y despojos de bovino totalizaron 320.4 millones de libras, por US \$762.3 millones. Por su parte, el valor de las exportaciones de ganado en pie fue de US \$16.8 millones de dólares. La producción nacional proyectada para el año 2022 es de 387.4 millones de libras de carne (+5% respecto a 2021); y exportaciones de 325.3 millones de libras por US \$843.3 millones (+10.6%). Así mismo, se estima un consumo aparente de 62.0 millones de libras (pag.30).

### **3.4 El negocio de las carnicerías**

#### **3.4.1. Concepto**

Creación de Empresas y Asesoría Empresarial. Cámara Zaragoza (2008) se refiere a la carnicería de la siguiente manera:

Se entiende por carnicería todo establecimiento dedicado a la manipulación y preparación de carnes frescas y congeladas, con o sin hueso, en sus diferentes modalidades (fileteado, troceado, picado, mechado y otras análogas), y venta al detalle de las mismas en el propio establecimiento (p.2).

#### **3.4.2 Normas básicas a considerar en los establecimientos de carnicería**

Creación de Empresas y Asesoría Empresarial. Cámara Zaragoza (2008) nos explica sobre las normas de los establecimientos de carnicería a considerar (p. 4):

- Las paredes de todas sus dependencias estarán recubiertas de material impermeable hasta el techo y se mantendrán en todo momento en perfecto estado de limpieza.
- Dispondrán de mesa de trabajo u otro elemento de similares características funcionales, que deberá ser de material autorizado.

- Las carnes que se vendan deberán estar en todo momento en frigoríficos, sea de almacenamiento o de exposición, no pudiendo estar sobre mostradores, vitrinas o similares, a la temperatura ambiente. Estos frigoríficos deberán asegurar una temperatura máxima de 7.C, tanto para carnes como para aves o conejos.
- La capacidad frigorífica del establecimiento será suficiente para cubrir las necesidades correspondientes al promedio de venta de dos días.
- Las carnes congeladas deberán mantenerse en todo momento en congeladores que aseguren una temperatura entre -18.C y -22. C.
- Si se conservan en la misma cámara aves, conejos y carne, deberán estar separados entre sí por panel impermeable, cristal o similar, de forma que se evite el contacto entre ellos.
- En el caso de almacenar en la misma cámara aves, conejos y caza, las temperaturas serán las mismas y tendrá que haber una separación física con los otros productos que podrá ser de papel impermeable o similar, salvo que venga envasado en recipientes cerrados.
- Las carnes y demás alimentos cárnicos procederán de centros autorizados debiendo llevar los marchamos, sellos o cualquier otro distintivo que se aplique como garantía sanitaria y de origen, siendo de responsabilidad del carnicero el comprobarlo al entrar el producto en su establecimiento.
- Ante la solicitud del inspector sanitario, el carnicero deberá acreditar la procedencia de dichos productos mediante los albaranes correspondientes y guía sanitaria, en su caso.
- En el caso de piezas no evisceradas, el inspector veterinario podrá disponer en cualquier momento la evisceración de los mismos para poder ponerlos a la venta.
- Aquellas piezas que se presenten con piel o plumas se dispondrán de forma que no contacten ni estén encima de otros alimentos no envasados.
- Los subproductos y residuos de carnicería deberán evacuarse diariamente y guardarse en recipientes herméticos, a no ser que se guarden en cámara frigorífica congeladora independiente y de uso exclusivo. La cámara se vaciará, limpiará y

desinfectará periódicamente, de forma que no produzca olores ni riesgo de contaminación.

***Queda expresamente prohibido en los establecimientos de carnicería:***

- Vender ningún otro artículo distintivo de los propios de carnicería, enumerados anteriormente.
- La utilización de cámaras frigoríficas para cualquier otro fin que no sea el almacenamiento de carnes autorizadas, y especialmente cuando se trate de productos en mal estado.
- No se podrá utilizar madera en útiles de trabajo destinados a la manipulación de productos cárnicos no envasados, a excepción de lo autorizado para tajos y encimeras, cuya superficie se mantendrá en perfecto estado de limpieza.

**3.4.3 Requisitos mínimos que debe reunir el local**

El mismo autor indica los requisitos que debería tener una carnicería de la siguiente manera:

- La superficie mínima de la sala de venta se ajustará a lo que las Ordenanzas Municipales de Edificación establezcan al respecto.
- Pavimentos impermeables, incombustibles y de fácil limpieza y desinfección.
- Paredes y pilares donde exista, revestidos hasta el techo. Material impermeable, de superficie lisa, de fácil limpieza y desinfección, y de colores claros.
- Servicio de aseo o sanitario con al menos lavabo, jabón o detergente, cepillo de uñas, toallas de un solo uso o dispositivo de secado automático, todo ello separado del inodoro por una puerta.
- Ventilación e iluminación natural o artificial apropiada a la capacidad del local. Los puntos de luz estarán protegidos de tal forma que en caso de rotura no se produzca contaminación de los alimentos. La iluminación será tal que no modifique los colores naturales de los alimentos.

- Agua corriente potable en cantidad suficiente para la limpieza y lavado de locales y útiles.
- Pila o fregadero para la limpieza y desinfección de utensilios, así como para el lavado de manos accionado a pedal o mediante otro dispositivo no manual. En aquellos establecimientos que vendan todos los productos envasados no será obligatorio el dispositivo no manual.
- Los mostradores y materiales en contacto con los alimentos serán de material fácilmente lavable.
- Frigoríficos o congeladores de capacidad suficiente para almacenar los productos que requieran dicha conservación, que estarán en funcionamiento constante mientras haya alimentos en su interior. Deberán tener un termómetro fácilmente visible desde el exterior y en perfecto estado de funcionamiento.
- Para la exposición de alimentos susceptibles de alteración a temperatura ambiente dispondrán, como mínimo, de un frigorífico expositor que garantice la temperatura entre 0y 8.C, de forma ininterrumpida mientras haya alimentos en su interior.
- Los alimentos se mantendrán en todo momento, y en especial en su exposición al público, separados y ordenados, de forma que cada uno conserve sus características peculiares.
- El almacenamiento de material de limpieza y desinfección del establecimiento estará independizado de los productos alimenticios. (p. 5-7).

### *Consideraciones respecto al personal encargado de manipular los alimentos*

- Mantener en todo momento la máxima pulcritud en su aseo personal y utilizar ropa de uso exclusivo para el trabajo, cubrecabezas o redecilla, en su caso, y calzado adecuado a su función. Todo ello en perfecto estado de limpieza.
- Lavarse las manos con agua y jabón, o detergente adecuado, tantas veces lo requieran las condiciones de trabajo, siempre que se simultaneen dos actividades y siempre antes de incorporarse al puesto y después de haber realizado actividades ajenas a su cometido específico.

- El manipulador aquejado de enfermedad transmisible o que sea portador de gérmenes patógenos deberá ser excluido de toda actividad directamente relacionada con los alimentos hasta su total curación clínica y bacteriológica. Si existe lesión cutánea susceptible de contaminar directa o indirectamente los alimentos, al manipulador afectado se le facilitará el oportuno tratamiento y, en su caso, una protección con vendaje impermeable.
- Queda expresamente prohibido realizar durante la manipulación las siguientes prácticas:
  - Fumar y masticar goma
  - Comer en el puesto de trabajo. o Utilizar prendas de trabajo distintas a las reglamentarias. o Estornudar o toser sobre los alimentos. o Cualquier otra actividad que pueda ser causa de la contaminación de los alimentos.
- La presencia injustificada de personas ajenas a la empresa en las zonas de almacenamiento y elaboración de los alimentos. En los demás supuestos, deberán hacerlo acompañados de personal del establecimiento y siempre observando las debidas garantías sanitarias. El incumplimiento de esta norma será responsabilidad exclusiva de la empresa. (p.10)

### **3.5 Carnicería San Luis**

La empresa Carnicería San Luis fundada en marzo del 2002 con la necesidad económica que su propietaria, Doña Meyling González tenía en ese momento y con la idea de quien sería su socia Brenda Robleto de la ciudad Juigalpa – Chontales, de iniciar un pequeño negocio dando un capital inicial de C\$ 20,000.00 (veinte mil córdobas) cada una, siendo la primer carnicería en el municipio de Camoapa; comenzó con 7 cajas de variedades de productos como: carne molida, carne de bistec, posta, seso, médula, testículo, hígado, riñón teniendo un frízer con capacidad de 500 libras para mantener la carne, luego les surgió la idea de visitar a pulperías, restaurante y comideras para ofrecer el producto y levantar pedido y traer más variedades de cortes de carnes. Teniendo ahora un mayor capital de C\$ 130,000 (ciento treinta mil córdobas) de activos (8 frízeres actuales) y la cartera de clientes (6 restaurante) y el menudeo que satisfaces la necesidad de la población.

Realizó préstamos familiares para surtir los restaurantes y ella tener producto suficiente y así darle una mejor atención y calidad de producto a sus clientes. Sin embargo, entro una competencia al mercado del matadero Nuevo Carnic bajando las ventas a nivel de menudeo, en sus tiempos de inicio ella no contaba con llevar un control contable de lo que se vendía en el día ahora actualmente ha evolucionado teniendo un inventario de los productos que se compran y se vende tanto en distribución como menudeo, no buscó más personal dentro de la empresa ya que el espacio es pequeño pero ahora que los pedidos son más grandes y existen más clientela requiere de un chofer y a alguien que le ayude a cargar el producto al transporte.

Su principal estrategia además de visitar a su cliente mayoristas es vender la cantidad que los clientes desean al menudeo y de estar forma satisfacer sus necesidades teniendo sus productos estrellas que son la carne molida en las pulperías, la chapa en comidería, milanesa en restaurante y riñón en menudeo.

## **IV. MATERIALES Y MÉTODOS**

### **4.1. Ubicación y fechas del estudio**

El estudio se realizó en el casco urbano del municipio de Camoapa, departamento de Boaco:

Ubicado a 114 Km de la capital y a 30 km de la cabecera municipal, entre las coordenadas 12° 23' de latitud norte y 85° 30' de longitud oeste. Limitado al norte con los municipios de Boaco, Matiguás y Paiwas. Al sur con Cuapa y Comalapa (Nicaragua), al este con los municipios del El Rama y La Libertad (Nicaragua). Al oeste con los municipios de San Lorenzo y Boaco. La extensión territorial es de 1,483.29 Km<sup>2</sup>.

El clima es variado, su temperatura promedio anual es de 25.2 grados centígrados, y en algunos períodos logra descender 23° centígrados. La precipitación pluvial alcanza desde los 1200 hasta los 2000 milímetros en el año, sobre todo en la parte noroeste del municipio. El paisaje se encuentra caracterizado por un relieve ondulado ocupado principalmente por áreas cubiertas de pastizales con árboles aislados. La vegetación arbórea se reduce a las márgenes de los ríos corriendo paralela al curso de estos. (ECURED, s.f., párr.1)

El estudio se efectuó en el período comprendido del mayo a octubre del año 2022.





Los datos generados fueron cuantitativos, provenientes de los registros contables que se manejan en Carnicería San Luis, tales como, inventario (Anexos 1 al 13) registro de ventas (Anexo 14 al 19) gasto de compra (Anexos 20 al 25) gasto de administración (Anexo 26 al 31) gasto de venta (Anexos 32 al 37) cuentas por cobrar (Anexo 63).

La información anterior, permitió la elaboración del balance general, estado de resultados (Anexos 38 al 43) y flujo de caja (Anexos 44 al 50) y para la posterior determinación de los indicadores financieros para la toma de decisiones y/o generación de alternativas de mejora en Carnicería San Luis.

El análisis FODA para la generación de alternativas fue a través de la metodología sugerida por el Instituto Politécnico Nacional (2002) y consistió en: la identificación de cada una de las funciones sustantivas que representan el FODA, elaboración de las matrices de interacción (Anexos 58 al 61) de cada una de las funciones sustantivas (FO, FA, DO y DA) para la definición de las estrategias maxi – maxi, maxi – mini, mini – maxi, y mini – mini respectivamente.

### **4.3 Datos evaluados**

Los datos evaluados en la presente investigación se obtuvieron de la medición de las siguientes variables:

#### **4.3.1 Estados financieros**

Tienen la capacidad para poder demostrar o brindar una imagen de certeza de las condiciones financieras existentes, brindando una interpretación o un análisis en relación con la información de la empresa Carnicería San Luis, a fin de lograr una toma de decisiones más acertada. Para medir esta variable se consideraron las sub variables:

- **Balance general:** Es un registro financiero que la carnicería, brinda la información de registro contables que indica los elementos principales como los recursos que la empresa

tiene (Activos), los que debería de pagar (Pasivos) y la diferencia que hay entre ambos (Patrimonio) para mantener la solvencia de la empresa.

- **Estado de resultados:** Es un informe financiero que representa Carnicería San Luis en un periodo determinado detallando los ingresos que se obtiene de la empresa, los gastos en el momento que se compra productos cárnicos, como resultado el rendimiento o perdidas que ha generado en dicho periodo de tiempo; para estudiar este informe en base a esto, y poder tomar las decisiones correctas.
- **Flujo de caja:** Es un reporte financiero que Carnicería San Luis demuestra cómo se mueve el dinero en efectivo, tanto dentro como fuera de la empresa durante un determinado periodo de tiempo.

#### 4.3.2 Indicadores financieros

Es una herramienta de la carnicería para tener un fácil acceso a todos aquellos datos que le permitan dirigir a la empresa con eficiencia, tienen la posibilidad de desarrollar y encontrar oportunidades, riesgos, problemas o cualquier situación de carácter financiero que pudiera afectar el ritmo de la empresa.

Teniendo en cuenta las herramientas que se utilizaron para dicho análisis que se dividen en eficiencia, eficacia, productividad y diagnostico financieros para medir la estabilidad dentro de la empresa que nos garantice el funcionamiento adecuado. Para medir esta variable se considerarán las sub variables:

- **Eficiencia:** Determina la producción de la Carnicería San Luis con la cual se dirigen los recursos, para la lograr los resultados del desarrollo y la culminación de los objetivos.
- **Eficacia:** Mide el nivel de ejecución de la transformación en la carnicería, que se concentran en cómo se hicieron las cosas y determina el rendimiento de los medios utilizados por un proceso.
- **Productividad:** Son una serie de variables que, una vez analizadas de forma agrupada, permitieron comprender lo productivo que es la carnicería para generar un margen de utilidad.

- **Diagnóstico financiero:** Es un instrumento que permite detectar las debilidades que se presentaron en la carnicería y asimismo examina la actividad y su capacidad para producir beneficios (rentabilidad), la capacidad de inversión y la calidad de la financiación de la compañía (Equilibrio financiero).

### **4.3.3 Alternativas de mejoras**

Las alternativas de mejora para la empresa Carnicería San Luis, constituye un instrumento que se utilizaron para un mejor funcionamiento y evaluar la situación y el desempeño económico y financiero real, encontrar dificultades y aplicar correctivos adecuados para solucionarlas; asimismo, constituye una herramienta más efectiva para estimar el desempeño económico y financiero de la carnicería a lo largo de una función específica y para confrontar sus resultados.

En el siguiente cuadro se resume la operacionalización de variables sobre Análisis económico-financiero de la carnicería San Luis en el casco urbano del municipio de Camoapa:

**Cuadro 1.** Operacionalización de variables de análisis económico financiero de carnicería San Luis

<b>Variables identificadas</b>	<b>Conceptualización</b>	<b>Sub variables</b>	<b>Alcance de medición</b>	<b>Instrumentos</b>
Estados financieros	Son informes que reflejaron el estado financiero de Carnicería San Luis que se componen de varios documentos en los que se determinará la situación financiera tanto económica como patrimonial.	<p>Balance general</p> <p>Estados de resultados</p> <p>Flujo de caja</p>	<p>Activos, pasivos y capital neto en la empresa</p> <p>Ingreso, egresos y pérdidas o ganancias</p> <p>Entradas, salidas y flujo neto</p>	<p>Recepción de documentación:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Facturas de compra</li> <li>- Registros de ventas</li> <li>- Facturas y recibo de gastos</li> <li>- Control de cuentas por cobrar</li> <li>- Control de ventas</li> </ul> <p>Llenado de formatos en Excel</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tarjetas Kardex</li> <li>- Libro mayor de cuentas (gastos administración y venta, gastos)</li> </ul>

**Cuadro 1.** Continuación...

<b>Variables identificadas</b>	<b>Conceptualización</b>	<b>Sub variables</b>	<b>Alcance de medición</b>	<b>Instrumentos</b>
Indicadores financieros	Permitieron el análisis de la realidad financiera, de manera individual, para medir, los rendimientos y las utilidades de la entidad, a través de la interpretación de las cifras.	<p>Eficiencia</p> <p>Eficacia</p> <p>Productividad</p> <p>Diagnóstico financiero</p>	<p>Rotación de inventario e inventario en existencia, rotación de cartera y periodo de cobro, rotación de activos</p> <p>Margen de utilidad, la rentabilidad sobre venta, rentabilidad sobre activos, rentabilidad sobre el patrimonio.</p> <p>Índice de dupont, índice de crecimiento de venta</p> <p>Contribución marginal y punto de equilibrio multiproductos</p>	<p>Datos de estados financieros generados: balance general y estados financieros</p> <p>Fórmulas de indicadores financieros</p>

**Cuadro 1.** Continuación...

<b>Variables identificadas</b>	<b>Conceptualización</b>	<b>Sub variables</b>	<b>Alcance de medición</b>	<b>Instrumentos</b>
<b>Alternativas de mejoras económicas-financieras</b>	Fue la base para poder administrar los esfuerzos de solución en Carnicería San Luis, permitiendo focalizar y priorizar las acciones pertinentes.	Fortalezas Oportunidades Debilidades Amenazas	Alternativas de mejora mediante la definición de las estrategias, maxi – maxi, maxi – mini, mini - maxi y mini - mini	Herramienta FODA - DOFA

#### **4.4 Análisis de datos**

Con la recopilación de información de la empresa se realizó los estados financieros (balance general, el estado de resultados y flujo de caja) en el periodo evaluado de mayo a octubre 2022, los que sirvieron como vía para el análisis e interpretación de los datos, a través de los indicadores financieros.

##### **4.4.1 Balance general**

Para la elaboración de dicho informe, se reunieron ciertos datos relacionado con la finanzas y registro de la Carnicería San Luis, ente ellos:

##### ***Activos corrientes***

- Caja Chica es un monto de dinero que utiliza la carnicería cuando tienes gasto imprevisto para sustentarlo.
- Caja General es el dinero que cuenta la empresa de forma inmediata para realizar las gestiones de la carnicería.
- Inventario es el conjunto de mercancías o productos que tiene la carnicería para comercializarlo al mercado.

- Cuentas por cobrar es un crédito monetario de la empresa Carnicería San Luis en el que el cobro del crédito puede ser a corto o largo plazo.

#### ***Activo no corriente/fijo***

- Maquinaria y equipo son herramientas y equipo que utiliza la carnicería para operar en un servicio y ofrecer mejor calidad a los clientes.
- Vehículos empresariales es un transporte diseñado para trasladar mercancía a carnicería en los diferentes puntos de venta.
- Edificios es una construcción para generar un valor agregado a la carnicería y ofrecer un mejor servicio.

#### ***Pasivo corriente o circulante / Pasivo diferidos y largo plazo***

La Carnicería San Luis no consta de pasivos no contiene ninguna deuda, todas las operaciones las realiza en efectivo y le abastece un solo proveedor.

#### ***Capital o patrimonio***

Registrando cada una de la cuenta de la Carnicería San Luis correspondiente e identificando los activos que contiene y se suma el total de los activos, se ingresa los montos en la cuenta de capital y obtén la suma total, luego sumar el total pasivo con el total de capital y al final comprobar que la suma del pasivo más capital sea igual el monto del total de activos.

#### **4.4.2 Estados de resultados**

Para realizar el reporte financiero en el documento que refleja los gastos e ingresos de la carnicería en el período evaluado, se utilizaron los siguientes elementos:

- Ventas hace referencia a los ingresos por las ventas que se han generado en un periodo determinado de tiempo en la carnicería.

- Costos de ventas esta cuenta refleja el costo de vender los productos cárnicos de la carnicería en un periodo contable.
- Utilidad bruta es el resultado de la diferencia que existe entre la venta y el costo de venta de la Carnicería San Luis o el margen bruto que indica cuánto fue la ganancia por la venta del producto, sin tomar en cuenta los gastos asociados.
- Gastos de venta se refieren a los recursos necesarios para la distribución, entrega de los productos de la carnicería.
- Gastos administrativos engloba todos los gastos que se producen directamente durante las operaciones de Carnicería San Luis.
- Total, de Gastos Operativos es la suma de todos los gastos bien definidos de administración y venta para determinar el umbral de la rentabilidad de la carnicería.
- Utilidad del ejercicio indica que los ingresos percibidos de la Carnicería San Luis en el periodo de tiempo evaluado, superan al monto de los costos y gastos en que se incurrió, por lo que se dice que el resultado de la empresa fue favorable

Los cuales realizan una función importante para brindar información que interese al dueño y al mismo tiempo para conocer facilidad con la que podrá devolver el dinero a los proveedores. Se elabora de la siguiente manera:

- Se elige el periodo de tiempo que se va analizar la empresa
- Se detallan los ingresos o las ventas que se realicen en el período
- Se registran las devoluciones o algún descuento de las ventas
- Al resultado que proyecten las ventas netas se le restarán aquellos costos que influyeron para que esos productos vendidos llegaran al consumidor final los gastos operativos (administrativos y de venta los cuales el de venta son todo aquellos que utiliza la empresa para ofrecer su producto a la clientela y los administrativos son los que se le pagan al empleador (Nomina, pagos de servicios básicos).
- El resultado de restar los gastos operativos dará la utilidad o pérdida operativa de la carnicería.



#### **4.4.3 Flujo de caja**

Para formular dicho reporte financiero se recopiló información asociada con finanzas y anotación dentro de la empresa, como son:

- Entradas
- Salidas
- Flujo neto

Toda la información que se recaudó fue de herramientas para determinar la salud financiera, siendo indispensable para la carnicería:

- Iniciando con un saldo para un comienzo, sumando las ventas al contado y los abonos o pagos de la cartera de cliente que son los ingresos del mes.
- A esto debe agregarle las entradas y restarle las salidas, lo que da como resultado el efectivo al final del mes. El efectivo al final del mes pasa a ser el efectivo inicial del mes siguiente.

#### **4.4.4 Indicadores financieros**

En caso de tener la información correspondiente, se determinaron los indicadores financieros a través de las fórmulas detalladas en el siguiente cuadro:

**Cuadro 2.** Fórmulas sugeridas para el cálculo de los indicadores financieros de Carnicería San Luis.

INDICADORES	FÓRMULAS
<b>Indicadores de eficiencia</b>	
Rotación de inventario	Costo de mercancía vendida/ inventario promedio
Inventario en existencia	inventario promedio * 365/ costo de mercancía vendida
Rotación de cartera	ventas a créditos/ cuentas por cobrar
Periodo de cobro	cuenta por cobrar *365 /venta al crédito
Rotación de activos	ventas netas / activo total
<b>Indicadores de eficacia</b>	
Margen bruto de utilidad	Utilidad bruta/ ventas netas *100
Rentabilidad sobre venta	Utilidad neta / ventas netas *100
Rentabilidad sobre activos	Utilidad bruta/ activo total
Rentabilidad sobre el patrimonio	Utilidad neta/ patrimonio
<b>Índice de productividad</b>	
Índice de dupont	(Utilidad neta/ventas) *(ventas/activo total) *(Multiplicador del capital)
Índice de crecimiento de venta	[( $\$$ ) Mes de ingresos B–( $\$$ ) Mes de ingresos A]/ ( $\$$ ) Mes de ingresos A*100= (%)
<b>Indicadore de diagnóstico financiero</b>	
Contribución marginal	Ingresos operacionales- costo y gastos variables
Punto de equilibrio	Costos fijos / precio- costo variables unitario.

**Fuente:** Instituto Nacional Contadores Públicos (pág. 108-112).

% participación en venta =  $\text{Número de unidades venta} / \text{Total Unidades Vendidas} \times 100$

Margen de Contribución = Precio de venta - Costo Variable Unitario

Promedio ponderado de los márgenes = % la partición \* el margen de contribución

Unidades totales punto de equilibrio =  $\text{costos fijos} / \text{margen de contribución ponderado total}$

PE por producto =  $\text{unidades totales punto de equilibrio} * \% \text{ participación de las ventas.}$

Multiplicador del capital =  $\text{Activo total} / \text{total de Capital.}$

Del análisis económico-financiero resultaron unas listas planas (ver Figura 2) de fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas que influyen sobre Carnicería San Luis, procedentes del entorno y para cada una de las funciones sustantivas:



**Figura 2.** Función sustantiva del análisis FODA. **Fuente:** (IPN, 2002)

De lo anterior se determinó la matriz FODA, tal y como se expresa en la siguiente figura:

<b>Factores Internos</b>	<b>Lista de Fortalezas</b> F1 F2 ... Fn.	<b>Lista de Debilidades</b> D1 D2 ... Dr.
<b>Factores Externos</b>		
<b>Lista de Oportunidades</b> O1 O2 ... Op.	<b>FO (Maxi-Maxi)</b> Estrategia para maximizar tanto las F como las O.  1. XXXXXXXXXXXX (O1, O2, F1, F3 ...)	<b>DO (Maxi-Maxi)</b> Estrategia para minimizar las D y maximizar las O.  1. XXXXXXXXXXXX (O1, O2, D1, D3 ...)
<b>Lista de Amenazas</b> A1 A2 ... Aq.	<b>FA (Maxi-Mini)</b> Estrategia para maximizar tanto las F y minizar las Amenazas  1. XXXXXXXXXXXX (F1, F3, A2, A3 ...)	<b>DA (Mini-Mini)</b> Estrategia para minimizar tanto las A como las D.  1. XXXXXXXXXXXX (D1, D3, A2, A3 ...)

**Figura 3.** La Matriz FODA para la generación de alternativas. **Fuente:** IPN (2002)

## **V. RESULTADOS Y DISCUSIÓN**

### **5.1 Estados financieros**

#### **5.1.1 Balance inicial**

El balance general ayuda a visualizar el funcionamiento del negocio y así percibir fácilmente si todo esta financieramente en orden la Carnicería San Luis, inicia sus operaciones en el mes de mayo con un saldo en caja chica de C\$ 3,000.00 (Tres mil córdobas 0/100), caja general C\$ 148,000.00 (Ciento cuarenta y ocho mil córdobas 0/100), inventario en productos cárnicos de res C\$ 123,169.00 (Ciento veinte y tres mil ciento sesenta y nueve córdobas 0/100), iniciando con una cartera de clientes de 5 negocios por un monto inicial de C\$ 53,319.00 (Cincuenta tres mil trescientos diecinueve córdobas 0/100), equipo de venta por C\$ 18,380.00 (Dieciocho mil trescientos ochenta córdobas 0/100) en concepto de 8 mantenedores para los productos y un vehículo propio para el transporte de la mercadería, valorado en C\$ 60,000.00 (Sesenta mil córdobas 0/100).

También se cuenta con un local propio valorado el terreno de C\$ 85,000.00 (Ochenta y cinco mil córdobas 0/100) y un edificio de C\$ 115,000.00 (Ciento quince mil córdobas 0/100); cabe destacar, que esta empresa no contiene pasivos dado que los productos se compran al contado y a un solo proveedor; sin embargo, existe un capital contable de C\$ 605,868.00 (Seiscientos cinco mil ochocientos sesenta y ocho córdobas 0/100) como se muestra en el siguiente cuadro:

**Cuadro 3.** Balance inicial Carnicería San Luis del 2022.

**BALANCE INICIAL  
MAYO DEL 2022**

<b>ACTIVOS</b>	<b>C\$</b>	<b>PASIVO</b>	<b>C\$</b>
<b>Activo circulante</b>		Pasivo circulante	
Caja chica	3000.00	Pagos a proveedores	0.00
Caja General	148000.00	Impuestos	0.00
Inventario	123169.00	<b>Total de pasivo corriente</b>	<b>0.00</b>
Cuentas por cobrar	53319.00		
<b>Total de Activo circulante</b>	<b>327488.00</b>	<b>TOTAL PASIVOS</b>	<b>0.00</b>
<b>Activos fijos</b>			
Terreno	85000.00	<b>CAPTIAL</b>	
Edificio	115000.00	Capital contable	605868.00
Equipo de venta	18380.00		
Vehiculo empresarial	60000.00	<b>TOTAL DE CAPITAL</b>	<b>605868.00</b>
<b>Total de Activos fijos</b>	<b>278380.00</b>		
<b>TOTAL DE ACTIVOS</b>	<b>C\$ 605,868.00</b>	<b>TOTAL DE C+P</b>	<b>C\$ 605,868.00</b>

**Fuente:** *Elaboración propia*

### 5.1.2 Comparación del balance general durante el período evaluado

La comparación del balance general en cada periodo, el mes más significativo fue agosto, obteniendo total de activos de C\$ 656,766.79 (Seiscientos cincuenta y cinco mil setecientos sesenta y seis mil córdobas 79/100), además, el capital contable a C\$ 648,503.61 (Seiscientos cuarenta y ocho mil quinientos tres córdobas 61/100) en comparación de los meses de mayo a julio e incrementando la cartera de cliente a recuperar.

El mes de octubre hubo una disminución de capital por pérdidas del ejercicio seguido del mes de mayo disminuyendo su activo total a C\$ 629,587.83 (Seiscientos veinte y nueve mil quinientos ochenta y siete córdobas 583/100) por el capital contable que se inició en ese periodo que correspondiente a C\$ 605,868.00 (Seiscientos cinco mil ochocientos sesenta y ocho córdobas 0/100).

#### Cuadro 4. Balance general mayo a octubre 2022

**CARNICERIA SAN LUIS**  
**BALANCE GENERAL**  
**DEL 1 DE MAYO AL 31 DE OCTUBRE DEL 2022**

<b>ACTIVOS</b>	<b>MAYO</b>	<b>JUNIO</b>	<b>JULIO</b>	<b>AGOSTO</b>	<b>SEPTIEMBRE</b>	<b>OCTUBRE</b>
<b>Activo circulante</b>						
Caja chica	3000.00	3000.00	3000.00	3000.00	3000.00	3000.00
Caja General	271282.02	262825.58	288597.56	246191.71	377943.38	339258.97
Inventario	10731.65	49363.10	15280.55	57560.91	2346.67	9523.54
Cuentas por cobrar	68042.50	45892.50	68790.50	79027.50	1460.00	10710.00
<b>Total de Activo circulante</b>	<b>353056.17</b>	<b>361081.18</b>	<b>375668.61</b>	<b>385780.12</b>	<b>384750.05</b>	<b>362492.51</b>
<b>Activos fijos</b>						
Terreno	85000.00	85000.00	85000.00	85000.00	85000.00	85000.00
Edificio	115000.00	114520.83	114041.67	113562.50	113083.33	112604.17
Depreciacion de edificio	479.17	479.17	479.17	479.17	479.17	479.17
Equipo de venta	18380.00	18260.83	18141.67	18022.50	17903.33	17784.17
Depreciacion equipo de venta	119.17	119.17	119.17	119.17	119.17	119.17
Vehiculo empresarial	60000.00	58750.00	57500.00	56250.00	55000.00	53750.00
Depreciacion de vehiculo	1250.00	1250.00	1250.00	1250.00	1250.00	1250.00
<b>Total de Activos fijos</b>	<b>276531.67</b>	<b>274683.33</b>	<b>272835.00</b>	<b>270986.67</b>	<b>269138.33</b>	<b>267290.00</b>
<b>TOTAL DE ACTIVOS</b>	<b>C\$629,587.83</b>	<b>C\$635,764.51</b>	<b>C\$648,503.61</b>	<b>C\$656,766.79</b>	<b>C\$653,888.39</b>	<b>C\$629,782.51</b>
<b>TOTAL PASIVOS</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>CAPTIAL</b>						
Capital contable	605868.00	629587.83	635764.51	648503.61	656766.79	653888.39
Utilidad o perdida del ejercicio	23719.83	6176.68	12739.10	8263.18	-2878.40	-24105.88
<b>TOTAL DE CAPITAL</b>	<b>629587.83</b>	<b>635764.51</b>	<b>648503.61</b>	<b>656766.79</b>	<b>653888.39</b>	<b>629782.51</b>
<b>TOTAL DE C+P</b>	<b>C\$629,587.83</b>	<b>C\$635,764.51</b>	<b>C\$648,503.61</b>	<b>C\$656,766.79</b>	<b>C\$653,888.39</b>	<b>C\$629,782.51</b>

**Fuente:** *Elaboración propia*

#### 5.2.1 Comparación de los estados de resultados del periodo evaluado

Carnicería San Luis obtuvo utilidades desde el mes de mayo al mes de septiembre, siendo el primer mes el más alto con la utilidad de C\$ 23,719.83 (Veinte y tres mil setecientos diecinueve córdobas 83/100) debido a que había disponibilidad de producto en inventario para su venta, la venta por las actividades de convivios familiares.

En el mes de septiembre se generó una pérdida neta C\$ 2,878.40 (Dos mil ochocientos setenta y ocho córdobas 40/100) debido a la falta de producto por razones externas, el proveedor no cubrió los pedidos que se realizaron, obteniendo volumen de venta muy bajos con lo poco

disponible en inventario del mes anterior, no logrando cubrir los gastos de la empresa que siempre se generan indiferentemente a que se realice una venta.

En el mes de octubre se obtuvo pérdida neta de C\$ 24,105.88 (Veinte y cuatro mil cientos cinco córdobas 88/100) debido al alza de los precios por el proveedor, ocasionando mermas en la utilidad, además, no se realizó incremento de precios de los productos a la hora de la venta, y los gastos incrementaron por mantenimientos de los equipos que no estaban contemplados.

**Cuadro 5.** Estado de Resultado mayo-octubre 2022 de carnicería San Luis.

**CARNICERIA SAN LUIS  
ESTADO DE RESULTADOS  
DEL 1 DE MAYO AL 31 DE OCTUBRE DEL 2022**

	<b>MAYO</b>	<b>JUNIO</b>	<b>JULIO</b>	<b>AGOSTO</b>	<b>SEPTIEMBRE</b>	<b>OCTUBRE</b>
Ventas totales	575936.50	290452.75	328241.50	271930.00	61245.60	292718.85
Total de costo de venta	521977.10	264024.75	297411.30	248266.39	55214.24	295021.29
Utilidad o perdida bruta	53959.40	26428.00	30830.20	23663.61	6031.36	-2302.44
Total de gastos operativos	30239.56	20251.32	18091.10	15400.43	8909.76	21803.44
<b>Utilidad o perdida neta</b>	<b>C\$23,719.83</b>	<b>C\$6,176.68</b>	<b>C\$12,739.10</b>	<b>C\$8,263.18</b>	<b>-C\$2,878.40</b>	<b>-C\$24,105.88</b>

**Fuente:** *Elaboración propia*

### 5.3 Comparación del flujo de caja de los meses evaluados

Carnicería San Luis en el periodo evaluado de mayo a octubre obtuvo la mayor disponibilidad de efectivo en el mes septiembre de C\$ 377,943.38 (Trescientos setenta y siete mil novecientos cuarenta y tres córdobas 38/100) donde disminuyeron gastos y no se realizó compra de productos, en cambio hubo recuperación de cartera de clientes de los créditos del mes anterior.

En el mes de agosto se obtuvo menor disponibilidad de efectivo C\$ 246,191.71 (Doscientos cuarenta y seis mil cientos noventa un córdoba 71/100) en el período evaluado por causa de los gastos de venta y compra y el alza en luz y combustible y al mismo tiempo hubo más ventas al crédito que al contado.

## Cuadro 6. Flujo de Caja mayo-octubre 2022

**CARNICERIA SAN LUIS**  
**FLUJO DE CAJA GENERAL**  
**DEL 1 DE MAYO AL 31 DE OCTUBRE DEL 2022**

DESCRIPCION	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE
Saldo inicio	148000.00	271282.02	262825.58	288597.56	246191.71	377943.38
Ventas al contado	384791.00	143552.75	173541.50	86330.00	42495.60	183831.35
Abono de clientes	176422.00	169050.00	131802.00	175363.00	96317.50	99637.50
Gasto de administración	5760.45	5823.67	5830.12	5850.56	5586.56	5876.76
Gasto de venta	22630.78	12579.32	10412.65	7701.54	974.87	14078.35
Gasto de compra	10200.00	10200.00	7800.00	8000.00	500.00	4400.00
Compra de producto	399339.75	292456.20	255528.75	282546.75	0.00	297798.15
<b>TOTAL</b>	<b>C\$271,282.02</b>	<b>C\$262,825.58</b>	<b>C\$288,597.56</b>	<b>C\$246,191.71</b>	<b>C\$377,943.38</b>	<b>C\$339,258.97</b>

**Fuente:** *Elaboración propia.*

### 5.2 Indicadores financieros

#### 5.2.1 Eficiencia

Permite detectar uso irracional de algún recurso que tienda a reducir la productividad dentro las razones de eficiencia que se desarrollaron en el periodo del mes de mayo a octubre del 2022.

#### *Rotación de inventario e inventario en existencia*

En la rotación de inventario de la carnicería san Luis en mayo fue el mes más significativo, siendo de 48.64 veces su rotación, es decir, el inventario en existencia se da cada 0.62 días, debido a que existió alta demanda de producto, aumentaron las ventas, sin embargo, en agosto fue un mes bajo de 4.31 veces, es decir que el inventario en existencia se hace cada 6.96 días, según Status2 (s.f.), un índice de rotación perfecto debe de ser no menor de dos ni mayor de cuatro, los meses evaluado no llegan al parámetro indicado por el autor.

#### *Rotación de cartera y periodo de cobro*

En Carnicería San Luis la rotación de cartera de clientes se realizó 12.84 veces en el mes de septiembre, es decir, que el período de cobro fue cada 2.34 días, lo que se muestra que este indicador es un parámetro que está dentro de su rango de recuperación establecido, según lo



sugerido por Siigo (s.f.), que considera que la rotación de una empresa puede darse cada 20 días. La rotación de cartera de cliente el mes de julio fue bajo donde se realizó 2.25 veces en el mes, que corresponde al período de cobro cada 13.34 días, donde la recuperación de dinero en efectivo en tardada.

### ***Rotación de activos***

La rotación de activos en mayo, fue el más alto obtenido en la generación de ventas, siendo de 0.91 veces, es decir por cada córdoba invertido en activos totales se generó C\$ 0.91 (91/100 centavo) en ventas; por el contrario, el mes rotación de activos más bajo es septiembre, con 0.09 veces, que corresponde que por cada córdobas invertido en activos totales se generó C\$ 0.09 (09/100 centavo) en ventas, donde hubo poca disponibilidad del producto para comercializar, siendo un parámetro bajo, en comparación con ARDAN (2011) quien demostró un valor en las carnicería sistema productivo agroalimentario de Galicia-España de C\$ 13.66 (Trece córdobas 66/100) que generan en ventas.

**Cuadro 7.** Indicadores de eficiencia en Carnicería San Luis

<b>INDICADORES</b>	<b>MAYO</b>	<b>JUNIO</b>	<b>JULIO</b>	<b>AGOSTO</b>	<b>SEPT</b>	<b>OCTUBRE</b>
<b>Indicadores de eficiencia</b>						
Rotación de inventario	48.64	5.35	19.46	4.31	23.53	30.46
Inventario en existencia	0.62	5.61	1.54	6.96	1.28	0.98
Rotación de cartera	2.81	3.20	2.25	2.35	12.84	10.17
Periodo de cobro	10.68	9.37	13.34	12.77	2.34	2.95
Rotación de activos	0.91	0.46	0.51	0.41	0.09	0.46

**Fuente:** *Elaboración propia.*

### **5.2.2 Eficacia**

En Carnicería San Luis medimos el grado de alcance de los resultados, es decir el enfoque en la realización y no en los recursos gastados para llegar a dicho resultado. Dentro de las razones financiera de eficacia se encuentran:

### ***Margen de utilidad***

En el mes de septiembre, el margen de utilidad bruta indica que por cada córdoba generados en ventas se obtiene una utilidad bruta de 9.85%, independientemente a que ese periodo da perdidas en el ejercicio, cubre los costos de venta y genera utilidad bruta. En el mes de octubre existe una perdida bruta por cada córdoba en ventas de 0.79 % debido a que este mes no genero ventas lo suficiente para cubrir los costos de venta, según López (2017) oscila entre el 20 al 50 % de utilidad bruta donde en estos meses no llegan al parámetro establecido por el autor.

### ***Rentabilidad sobre ventas***

En carnicería San Luis hay una rentabilidad sobre venta, en el mes de mayo de 4.12 % a través de utilidad neta, siendo mayor que en los demás meses, por la demanda de producto, en cambio en octubre se generó una pérdida sobre venta de 8.24% de utilidad neta; no son parámetros aceptables de acuerdo a las políticas establecida por la empresa que debería de tener un margen de utilidad neta del 5% para superar las operaciones necesarias para producir los ingresos.

Al respecto Torrez D. (2022) explica sobre la rentabilidad sobre las ventas en una empresa:

El objetivo de toda empresa es generar utilidades, las cuales se obtienen cuando los ingresos por las ventas superan los costos derivados de las operaciones necesarias para producir estos ingresos. Esto significa que los gastos deben ser descontados de lo que ingrese a la empresa por concepto de ventas, a fin de que tu negocio pueda venderse (pag.10).

### ***Rentabilidad sobre activos***

La empresa por cada córdoba invertido en activos totales en el mes de mayo, genero 8.57% en utilidad bruta, valor aceptable respaldado por Rodríguez (2022) que indica que el ROA debe de ser mayor a 5%. En comparación al mes octubre por cado córdobas invertido en activos totales se generó 0.37% en consecuencia de una pérdida neta del ejercicio; es un parámetro no aceptable de acuerdo al autor.

### ***Rotación sobre el patrimonio***

La rentabilidad sobre el patrimonio por cada córdoba aportado al capital se generó en el mes de mayo 3.77 % en utilidad neta; es un parámetro que consigue llegar a lo indicado que refiere Antonio (2016) en su análisis de la rentabilidad sobre el patrimonio el que debe de ser mayor al 3 %; en comparación con el mes de octubre que genero 3.83 % en utilidad neta debido a la pérdida del ejercicio y no consigue llegar a lo indicado por dicho autor.

**Cuadro 8.** Indicadores de eficacia en Carnicería San Luis

<b>INDICADORES</b>	<b>MAYO</b>	<b>JUNIO</b>	<b>JULIO</b>	<b>AGOS</b>	<b>SEPT</b>	<b>OCT</b>
<b>Indicadores de eficacia</b>						
Margen bruto de utilidad	9.37	9.10	9.39	8.70	9.85	-0.79
Rentabilidad sobre venta	4.12	2.13	3.88	3.04	-4.70	-8.24
Rentabilidad sobre activos	8.57	4.16	4.75	3.60	0.92	-0.37
Rentabilidad sobre el patrimonio	3.77	0.97	1.96	1.26	-0.44	-3.83

**Fuente:** *Elaboración propia.*

### **5.2.3 Productividad**

Es uno de los principales indicadores que permitió medir el rendimiento en Carnicería San Luis. Dentro de los indicadores de productividad se encuentran:

#### ***Índice de dupont***

Se encontró un índice dupont en el mes de mayo 0.04 % y septiembre de 0.00 % de lo que indica que nivel de endeudamiento de la empresa no pone en riesgo la estabilidad financiera de la carnicería, sin embargo, podrían implementarse estrategias para aumentar el margen de ganancia en las ventas.

### *El índice de crecimiento*

Este índice, de mayo a junio, disminuyó en 49.57 % debido a disminución en ventas por la poca disponibilidad de producto, para el mes de julio incrementó un 13.01% con referencia a junio, en agosto disminuyó 17.16%, en el mes de septiembre se redujo a 77.48% dado que las ventas cayeron significativamente; sin embargo, para el mes de octubre se incrementó en 337.94% por la disponibilidad del producto del proveedor y el aprovechamiento de actividades locales para el consumo en restaurantes y eventos.

**Cuadro 9.** Indicador productividad en Carnicería San Luis.

INDICADORES	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE
Índice de productividad						
Índice de dupont	0.04	0.01	0.02	0.01	0.00	-0.04
Índice de crecimiento de venta		-75.31%	108.64%	-36.91%	-141.07%	686.16%

**Fuente:** *Elaboración propia.*

### **5.2.4 Diagnóstico financiero**

Con este instrumento se analizó la rentabilidad y la creación de valor de Carnicería San Luis. Se consideraron los siguientes indicadores:

#### ***Contribución marginal***

En la carnicería San Luis obtuvo un resultado en los meses de mayo, julio y septiembre de C\$ 143,765.97 (Ciento cuarenta y tres mil setecientos sesenta y cinco córdobas 97/100), C\$ 54,500 (Cincuenta y cuatro mil quinientos córdobas) y C\$ 59,770.73 (Cincuenta y nueve mil setecientos setenta córdobas 73/100) respectivamente, debido a que hubo excesos de ingresos en lo que se absorbió los costos y gastos fijos que la empresa generó.

Mientras que en los meses de junio, agosto y octubre resultó C\$ -24,782.77 (Menos Veinte y cuatro mil setecientos ochenta y dos córdobas 77/100), C\$ -26,318.29 (Menos Veinte seis mil trescientos dieciocho córdobas 29/100) y C\$ -23,557.65 (Menos Veinte y tres mil quinientos

cincuenta y siete córdobas 65/100) en consecuencia de que obtuvieron menos ingresos y más gastos, costos fijos que se generaron de la empresa Carnicería San Luis.

**Cuadro 10.** Indicador diagnostico financiero de Carnicería San Luis.

INDICADORES	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE
<b>Indicadore de diagnóstico financiero</b>						
Contribución marginal	143765.97	-24782.77	54500.10	-26318.29	59770.73	-23557.65

**Fuente:** *Elaboración propia.*

***Punto de equilibrio multiproductos***

Cuyo resultado fue de 2660.28 libras el cual representa el nivel de actividades del margen realizado para pagar todo los gastos fijos y variables de la Carnicería.

En Carnicería San Luis, la cantidad de producto vendido en el periodo de mayo a octubre fue de 18339.95 libras; teniendo gastos de administración y venta por C\$ 109,477.51 (Ciento nueve mil cuatrocientos setenta y siete córdobas 51/100) y las compras de producto de C\$ 1,528,579.80 (Un millón quinientos veintiocho mil quinientos setenta y nueve córdobas 80/100) obteniendo un total de costo variables de 1,638,057.80 (Un millón seiscientos treinta y ocho mil cincuenta y siete córdobas 80/100).

**Cuadro 11.** Distribución de costos variables por productos.

<b>Costo variables</b>								
<b>Producto</b>	<b>N ° ventas</b>	<b>Precio libras C\$</b>	<b>% distribucion gastos</b>	<b>Gastos de Admon, Venta, Compra C\$</b>	<b>Compras de producto C\$</b>	<b>Total Costo variable C\$</b>	<b>Costo variable unitario</b>	
Carne molida	3930.00	80.00	31.00%	33938.03	196047.25	229985.28	58.52	
Testiculo	282.50	60.00	1.00%	1094.78	15038.50	16133.28	57.11	
Milanesa	9024.40	135.00	31.00%	33938.03	977521.55	1011459.58	112.08	
Chapa	2803.15	120.00	31.00%	33938.03	271535.40	305473.43	108.98	
Seso	319.50	50.00	1.00%	1094.78	13839.80	14934.58	46.74	
Medula	268.05	50.00	1.00%	1094.78	11932.25	13027.03	48.60	
Orilla de costilla	631.10	35.00	1.00%	1094.78	19756.60	20851.38	33.04	
Higado	561.65	35.00	2.00%	2189.55	15516.85	17706.40	31.53	
Riñones	519.60	22.00	1.00%	1094.78	7391.60	8486.38	16.33	
<b>Total</b>	<b>18339.95</b>	<b>587.00</b>	<b>100.00%</b>	<b>109477.51</b>	<b>1528579.80</b>	<b>1638057.31</b>		

Fuente: Elaboración propia

El punto de equilibrio multiproductos proporciona una visión más realista del funcionamiento de la empresa y le permite tomar mejores decisiones para lograr el éxito empresarial en Carnicería San Luis; el punto de equilibrio multiproductos es de 2542.37 libras globales para cubrir gastos fijos y variables. De los cuales se debe de vender 544.79 libras de carne molida, 39.16 libras de testículos, 1251.00 libras de milanesa, 388.59 libras de chapa, 44.29 libras de sesos, 37.16 libras de médula, 87.49 libras de orilla de costilla, 77.86 libras de hígado, 72.03 libras de riñón como me muestra en el siguiente cuadro:

**Cuadro 12.** Punto de equilibrio multiproductos (libras)

Producto	N ° ventas	Precio libras C\$	Costo variable unitario	% participacion ventas	Margen de Contribucion unitario C\$	Promedio		Unidades totales	Punto de equilibrio por producto
						Margenes contribucion	Costos fijos		
Carne molida	3930.00	80.00	58.52	21.43%	21.48	4.60	45818.12	2542.37	544.79
Testiculo	282.50	60.00	57.11	1.54%	2.89	0.04			39.16
Milanesa	9024.40	135.00	112.08	49.21%	22.92	11.28			1251.00
Chapa	2803.15	120.00	108.98	15.28%	11.02	1.69			388.59
Seso	319.50	50.00	46.74	1.74%	3.26	0.06			44.29
Medula	268.05	50.00	48.60	1.46%	1.40	0.02			37.16
Orilla de costilla	631.10	35.00	33.04	3.44%	1.96	0.07			87.49
Higado	561.65	35.00	31.53	3.06%	3.47	0.11			77.86
Riñones	519.60	22.00	16.33	2.83%	5.67	0.16			72.03
<b>Total</b>	<b>18339.95</b>	<b>587.00</b>		<b>100.00%</b>		<b>18.02</b>			<b>45818.12</b>

**Fuente:** *Elaboración propia*

### 5.3.1 Alternativas de mejoras

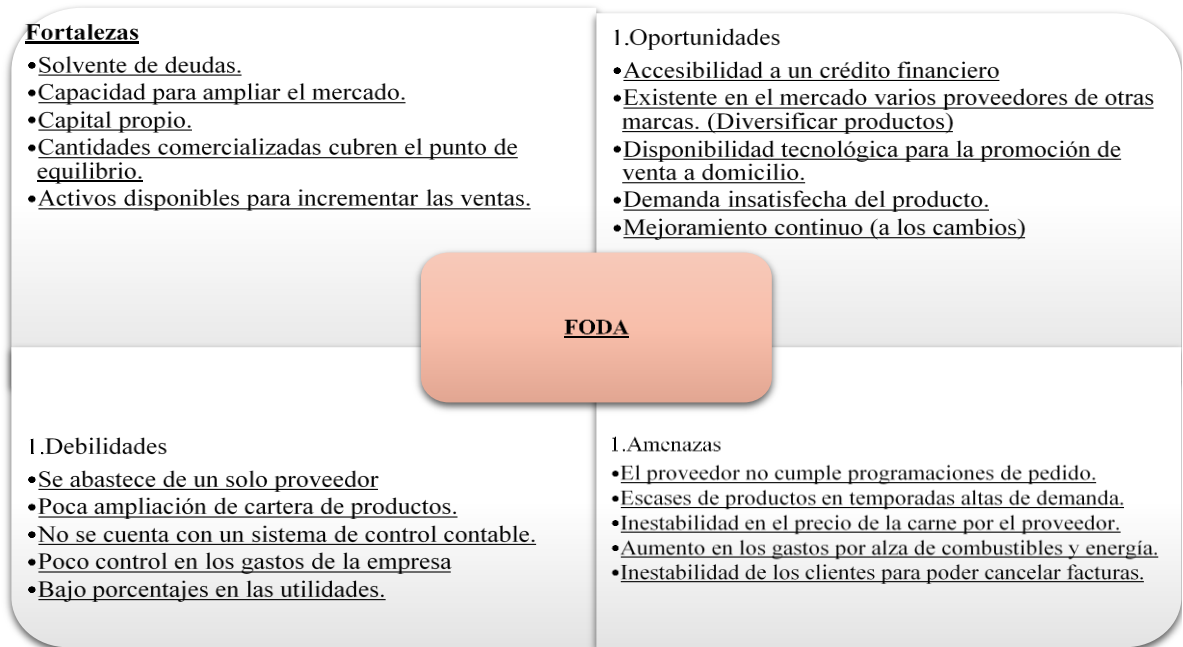
Es la técnica que se usa para identificar las fortalezas, las oportunidades, las debilidades y las amenazas de Carnicería San Luis con el fin de planificar estrategias de mejora para la empresa.

#### *Análisis FODA*

El Instituto Politécnico Nacional (2002) explica la matriz FODA de la siguiente manera:

Al tener ya determinadas cuales son las FODA en un primer plano, nos permite determinar los principales elementos de fortalezas, oportunidades, amenazas y debilidades, lo que implica ahora hacer un ejercicio de mayor concentración en dónde se determine, teniendo como referencias a la Misión y la Visión del Instituto, cómo afecta cada uno de los elementos de FODA (p. 8).

El ambiente interno y externo de Carnicería San Luis se expresa en la siguiente figura:



**Figura 4.** Matriz FODA de Carnicería San Luis

De la matriz FODA se realizaron las interacciones correspondientes entre funciones sustantivas, generando las siguientes alternativas:

**Alternativa FO**

Referente alternativas maxi-maxi se dice que “tales instituciones podrían echar mano de sus fortalezas, utilizando recursos para aprovechar la oportunidad del mercado para sus productos y servicios” (IPN, 2002, p.9.).

Hay una alternativa derivada:

- Incrementar las ventas por la oferta de los Delivery para asegurar la accesibilidad del producto por parte de nuestros clientes (F2, O4, O5).



### *Alternativa FA*

Referente alternativas maxi-mini se dice que “se basa en las fortalezas de la institución que pueden copar con las amenazas del medio ambiente externo. Su objetivo es maximizar las primeras mientras se minimizan las segundas” (IPN, 2002, p.9).

Resultó la siguiente alternativa:

- Hacer programación formal de pedidos con compromisos del proveedor para afianzar los acuerdos verbales y contribuir al incremento de los volúmenes de venta según lo programado (F2, F3, F4, F5, A1, A2, A3).

### *Alternativa DO*

Referente a las alternativas mini-maxi se dice que “intenta minimizar las debilidades y maximizar las oportunidades. Una institución podría identificar oportunidades en el medio ambiente externo, pero tener debilidades organizacionales que le eviten aprovechar las ventajas del mercado” (IPN, 2002, p.8).

Surgieron las siguientes alternativas:

- Diversificar los productos y trabajar con nuevos proveedores para hacer frente a la escasez de productos ofrecidos por el principal proveedor (D1, D2, O2, O4, O5).
- Implementar el uso de tecnología a través de un sistema contable básico para el control financiero que contribuya a la toma de decisiones en planificaciones futuras (D3, D4, O3, O5).

## *Alternativa DA*

Referente a la alternativa mini - mini se dice:

Es el de minimizar tanto las debilidades como las amenazas. Una institución que estuviera enfrentada sólo con amenazas externas y con debilidades internas, pudiera encontrarse en una situación totalmente precaria. De hecho, tal institución tendría que luchar por su supervivencia o llegar hasta su liquidación (IPN, 2002, p.8).

Resultaron las siguientes alternativas:

- Establecer alianzas con otros proveedores para abastecer todos los meses y garantizar disponibilidad de producto (D1, A1, A2).
- Reducir y controlar los gastos para incrementar las utilidades, es decir hacer uso eficiente de los recursos (D4, D5, A4).
- Realizar convenio de pago para el establecimiento de fechas para abono o cancelación de las facturas (D6, A5).

## VI. CONCLUSIONES

Los estados financieros de Carnicería San Luis sirven para conocer los recursos, obligaciones, capital, gastos, ingresos, costos y todos los cambios que se presentaron en el período de mayo a octubre 2022; al mismo tiempo, sirven como insumo para una buena planeación y dirección en la toma de decisiones al análisis y la evaluación de los encargados de la gestión que ejercen sobre los rubros económicos internos para medir las entradas y salidas.

El balance general de Carnicería San Luis del periodo presentó un total de activos de C\$ 629,945.02 (Seiscientos veinte y nueve mil novecientos cuarenta y cinco córdobas 02/100) y un total de pasivo de C\$ 629,945.02 ((Seiscientos veinte y nueve mil novecientos cuarenta y cinco córdobas 02/100). Por otro lado, una utilidad neta de C\$ 24,077.02 (Veinte y cuatro mil setenta y siete córdobas 02/100) presentado en el estado de resultados. El flujo de caja de presentó una disponibilidad al final del período de C\$ 339,258.97 (Trescientos treinta y nueve mil doscientos cincuenta y ocho córdobas 97/100) y

Los indicadores financieros permitieron identificar debilidades y fortalezas de la empresa Carnicería San Luis, la solidez que posee, su estado actual y real, con el objetivo de mejorar el proceso de toma de decisiones que generen un impacto positivo a futuro tanto financiera como operativamente. También permitieron evaluar los resultados, la gestión y los movimientos financieros realizados en la Carnicería, emitiendo diagnósticos, determinando que el indicador de eficiencia hace una rotación de 2.93 días el parámetro es alto siendo un producto perecederos con rotación de venta diaria; al mismo tiempo la rotación de cartera de los clientes que cancelan o abonos es cada 2.43 días teniendo una recuperación bastante óptima para la compra de producto cárnicos; en la rotación de activos es de 2.89 es un parámetro bajo, mientras más productos se venda mayor dinero generara.

Sin embargo, los indicadores eficacia dentro de ellos existen el margen bruto de utilidad y rentabilidad sobre las ventas son muy bajos para una empresa que la venta es en volumen que no llegan a los parámetros de indicadores establecido, sin embargo, la rotación de rentabilidad sobre activos totales y rentabilidad sobre el patrimonio es un resultado aceptable que permite

conocer los activos de la empresa con 21.95% y 3.82%. Mientras que en el indicador de productividad en dupont no pone en riesgo la estabilidad financiera de la Carnicera con 0.03 %, pero en el índice de crecimiento tiene en los meses de junio, agosto y septiembre tiene una disminución del 49.57, 17.16 y 77.48 en venta por poca disponibilidad de productos del proveedor, mientras que en los siguientes meses julio y octubre incrementaron la productividad por existencia de productos cárnicos.

En el indicador de diagnóstico financiero considerando un resultado de C\$ 182,467.89 (Cien ochenta y dos mil cuatrocientos sesenta y siete córdobas 89/100) considerando como el exceso de ingresos de los meses evaluados para pagar los costos y gastos fijos de la empresa. Resultando con un punto de equilibrio de 2542.37 libras representa las actividades del margen para pagar sustentar todo los gastos fijos y variables de la Carnicería.

Las alternativas de mejoras surgidas del análisis económicos- financiero de carnicería San Luis, consideran el incremento de las ventas, la programación de pedidos al proveedor, la diversificación de productos provenientes de diferentes proveedores, la incorporación de la tecnología, la alianza con proveedores, la reducción de gastos y el convenio de pagos con los clientes para recuperación de cartera.

## **VII. RECOMENDACIONES**

Fomentar el uso de pedidos Delivery para cubrir el mercado minorista y ser más competitiva y lograr captar un porcentaje mayor de mercado, donde se vería reflejado en el incremento de sus ventas y posicionamiento de marca.

Elaborar plan de mercado para gestión de publicidad, para poder lograr las ventas pronosticadas del servicio de venta a domicilio.

Incorporar al portafolio, productos que los consumidores quieren encontrar adicionalmente de la carne de res en la venta a domicilio. Esto brindaría un complemento al servicio, ya que sus clientes encontrarían un variado portafolio de productos.

Para un mejor funcionamiento del servicio, se recomienda aplicar el cronograma de pedidos, para garantizar el aumento de nuevos clientes y por consiguiente lograr una mayor participación en el mercado.

Llevar un sistema contable que permita identificar signo de pérdida de competitividad empresarial.

Es necesario que la empresa tome conciencia de la importancia de aplicar un modelo financiero que les permita realizar un diagnóstico de su situación financiera actual y futura.

Se recomienda tener claridad de los insumos que se requieren para desarrollar adecuadamente la actividad y llevar un mayor control sobre las futuras compras, es decir, el valor y en qué momento se va a comprar, y, tener un presupuesto para todo el año

## VIII. LITERATURA CITADA

- Antonio (10 de octubre del 2016). *Rentabilidad sobre el patrimonio neto*. Muchos ingresos pasivos <https://www.muchosingresospasivos.com/rentabilidad-patrimonio-neto/>
- Accion Opportuny fund. (2021). Estado de flujo de caja. *Apply for a Loan* <https://aofund.org/es/resource/estados-de-flujo-de-caja-2/>
- ARDAN (2011) *Carnicerías Sistemas productivo Agroalimentario* <https://acortar.link/3Z3JnY>
- Castillo J. y Argenis R. (2018). *Elaborar plan de finca de la unidad de producción agropecuaria Divino Niño, ubicada en la comarca la Lagartera del municipio de Camoapa departamento de Boaco, octubre 2017*. [Tesis de grado, UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA]. <https://repositorio.una.edu.ni/3755/1/tne90c352.pdf>
- Cordovas, Y. (2008) *Análisis Económico-Financiero de la empresa empleadora del níquel* [Trabajo de diplomado, Instituto Superior Minero Metalúrgico de Moa Dr. Antonio Núñez Jiménez]. Repositorio Instituto Superior Minero Metalúrgico de Moa Dr. Antonio Núñez Jiménez. <https://n9.cl/8eejv>
- Creación de Empresas y Asesoría Empresarial. Cámara Zaragoza (2008). *Guía de trámites y requisitos para la puesta en marcha de: Carnicerías* <https://www.camarazaragoza.com/docs/BolsaProyectos/Carniceria.pdf>
- EcuRed (s.f). *Camoapa (Nicaragua)* ECURED [https://www.ecured.cu/Camoapa\\_\(Nicaragua\)](https://www.ecured.cu/Camoapa_(Nicaragua))
- Franco, P. (1998). *Evaluación de Estados Financieros*. <https://core.ac.uk/download/pdf/84613093.pdf>
- Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional. (2022-2023). *Plan nacional de producción, consumo y comercio*. <https://acortar.link/zFUae5>
- Instituto Nacional Contadores Públicos (INCP) Colombia. (s.f.). *Principales indicadores financieros y de gestión* <https://incp.org.co/Site/2012/agenda/7-if.pdf>
- Instituto Politécnico Nacional. (2002). *Metodología para el análisis FODA* <https://n9.cl/dkikun>
- López, B. (16 de enero del 2017). Como abrir una carnicería. *UnCOMO*. <https://acortar.link/k3GmV3>
- Lean finance (s.f). *Análisis económico empresarial ¿Cómo lo hace enisa?* Lean Finance. <https://n9.cl/qcxn6m>

- Milano R, (2022). *En 2022, la demanda de carnes seguirá creciendo a mayor ritmo que la oferta*  
<https://rurales.elpais.com.uy/region/en-2022-la-demanda-de-carnes-seguira-creciendo-a-mayor-ritmo-que-la-oferta>
- Noriguea, D., Medina, A., Hernández, A., Comas. R., & Medina. D. (6 de diciembre del 2016)  
*Análisis económico-financiero: talón de Aquiles de la organización. Caso de aplicación.*  
<http://scielo.sld.cu/pdf/rii/v38n1/rii100117.pdf>
- Rodríguez, J. (20 de octubre del 2022). Como calcular la rentabilidad de su empresa. *Elite*  
<https://acortar.link/SQDLi9>
- Status2 (s.f). *¿Por qué es importante saber medir la rotación de inventario en tu negocio retail?*  
<https://acortar.link/qXAGFw>
- Siigo (s.f) *Rotación de cartera: que es y cómo manejarla en tu empresa*  
<https://acortar.link/fZq7L0>
- Torrez, D. (2022). *Rentabilidad de una empresa que es, como calcularla y ejemplos*  
<https://acortar.link/iFfOQg>
- Tauler C. (2019). *Análisis económico y financiero de los grupos españoles de comunicación cotizados* [Tesis doctoral, Universidad Complutense de Madrid]  
<https://eprints.ucm.es/id/eprint/58606/1/T41626.pdf>

## IX. ANEXOS

### Anexo 1. Inventario Inicial de Carnicería San Luis

N°	Producto	cantidad lb	Costo	costo total
1	carne molida	600	55.00	33000.00
2	testículos	30	53.00	1590.00
3	Milanesa	595.35	110.00	65488.50
4	Chapa	185.5	97.00	17993.50
5	Seso	40	35.00	1400.00
6	medula	40	40.00	1600.00
7	orilla de costilla	23	29.00	667.00
8	hígado	38	25.00	950.00
9	Riñón	30	16.00	480.00
<b>Total</b>				<b>C\$ 123169.00</b>

**Fuente:** *Elaboración propia*

### Anexo 2. Inventario final del mes de mayo del 2022

#### INVENTARIO FINAL MAYO

DESCRIPCION	INICIAL C\$	COMPRAS C\$	SALIDA INVENTARIO C\$	COSTO EXISTENCIA C\$
Carne molida	33000.00	57747.25	90471.40	275.85
Testículo	1590.00	9938.5	11528.50	0.00
Milanesa	65488.50	230810.75	292814.75	3484.50
Chapa	17993.50	89895	104693.50	3195.00
Seso	1400.00	1920	2496.00	824.00
Medula	1600.00	2280	3357.50	522.50
Orilla costilla	667.00	4118	2965.25	1819.75
Hígado	950.00	2630.25	2970.20	610.05
Riñón	480.00	0	480.00	0.00
<b>Total</b>	<b>123169.00</b>	<b>399339.75</b>	<b>511777.10</b>	<b>10731.65</b>

**Fuente:** *Elaboración propia*



**Anexo 3.** Inventario final de mes de junio del 2022.

<b>INVENTARIO FINAL JUNIO</b>				
<b>DESCRIPCION</b>	<b>INICIAL C\$</b>	<b>COMPRAS C\$</b>	<b>SALIDA INVENTARIO C\$</b>	<b>COSTO EXISTENCIA C\$</b>
Carne molida	275.85	36300	34210.85	2365.00
Testículo	0.00	0	0.00	0.00
Milanesa	3484.50	187484.5	156900.25	34068.75
Chapa	3195.00	55160	51700.00	6655.00
Seso	824.00	1049.6	963.40	910.20
Medula	522.50	1140	1121.00	541.50
Orilla costilla	1819.75	3194.35	3835.25	1178.85
Hígado	610.05	4018.35	4347.00	281.40
Riñón	0.00	4109.4	747.00	3362.40
<b>Total</b>	<b>10731.65</b>	<b>292456.20</b>	<b>253824.75</b>	<b>49363.10</b>

**Fuente:** *Elaboración propia***Anexo 4.** Inventario final del mes de julio del 2022.

<b>INVENTARIO FINAL JULIO</b>				
<b>DESCRIPCION</b>	<b>INICIAL C\$</b>	<b>COMPRAS C\$</b>	<b>SALIDA INVENTARIO C\$</b>	<b>COSTO EXISTENCIA C\$</b>
Carne molida	2365.00	59100	59145.00	2320.00
Testículo	0.00	3300	2365.00	935.00
Milanesa	34068.75	129242.75	161546.25	1765.25
Chapa	6655.00	55150	57400.00	4405.00
Seso	910.20	3250.2	1553.70	1696.50
Medula	541.50	0	541.50	0.00
Orilla costilla	1178.85	3371	4123.85	426.00
Hígado	281.40	3025	758.00	2548.40
Riñón	3362.40	0	2178.00	1184.40
<b>Total</b>	<b>49363.10</b>	<b>256438.95</b>	<b>289611.30</b>	<b>15280.55</b>

**Fuente:** *Elaboración propia*

**Anexo 5.** Inventario final del mes de agosto del 2022.

<b>INVENTARIO FINAL AGOSTO</b>				
<b>DESCRIPCION</b>	<b>INICAL C\$</b>	<b>COMPRAS C\$</b>	<b>SALIDA INVENTARIO C\$</b>	<b>COSTO EXISTENCIA C\$</b>
Carne molida	2320.00	26100	21170.00	7250.00
Testículo	935.00	1800	1510.00	1225.00
Milanesa	1765.25	228142.75	190900.00	39008.00
Chapa	4405.00	16784.75	18228.50	2961.25
Seso	1696.50	2340	2593.50	1443.00
Medula	0.00	2702.25	1845.00	857.25
Orilla costilla	426.00	3447	2010.00	1863.00
Hígado	2548.40	1230	974.39	2804.01
Riñón	1184.40	0	1035.00	149.40
<b>Total</b>	<b>15280.55</b>	<b>282546.75</b>	<b>240266.39</b>	<b>57560.91</b>

**Fuente:** *Elaboración propia*

**Anexo 6.** Inventario final del mes de septiembre del 2022.

<b>INVENTARIO FINAL SEPTIEMBRE</b>				
<b>DESCRIPCION</b>	<b>INICAL C\$</b>	<b>COMPRAS C\$</b>	<b>SALIDA INVENTARIO C\$</b>	<b>COSTO EXISTENCIA C\$</b>
Carne molida	7250.00	0	7250.00	0.00
Testículo	1225.00	0	1225.00	0.00
Milanesa	39008.00	0	39008.00	0.00
Chapa	2961.25	0	2961.25	0.00
Seso	1443.00	0	1443.00	0.00
Medula	857.25	0	857.25	0.00
Orilla costilla	1863.00	0	1863.00	0.00
Hígado	2804.01	0	457.34	2346.67
Riñón	149.40	0	149.40	0.00
<b>Total</b>	<b>57560.91</b>	<b>0.00</b>	<b>55214.24</b>	<b>2346.67</b>

**Fuente:** *Elaboración propia*

**Anexo 7.** Inventario final del mes de octubre del 2022.

**INVENTARIO FINAL OCTUBRE**

<b>DESCRIPCION</b>	<b>INICIAL C\$</b>	<b>COMPRAS C\$</b>	<b>SALIDA INVENTARIO C\$</b>	<b>COSTO EXISTENCIA C\$</b>
Carne molida	0.00	16800	16800.00	0.00
Testículo	0.00	0	0.00	0.00
Milanesa	0.00	201840.8	201204.80	636.00
Chapa	0.00	54545.65	51691.15	2854.50
Seso	0.00	5280	3641.00	1639.00
Medula	0.00	5810	4263.00	1547.00
Orilla costilla	0.00	5626.25	4834.50	791.75
Hígado	2346.67	4613.25	5421.44	1701.00
Riñón	0.00	3282.2	2765.40	516.80
<b>Total</b>	<b>2346.67</b>	<b>297798.15</b>	<b>290621.29</b>	<b>9686.05</b>

**Fuente:** *Elaboración propia*

**Anexo 8.** Inventario cantidades en libras del mes de mayo del 2022

<b>DESCRIPCION</b>	<b>CANTIDAD LIBRA</b>	<b>CANTIDAD REAL</b>	<b>PERDIDA LB</b>
Carne molida	5	5.00	0.00
Testículo	13.70	0.00	13.70
Milanesa	37.05	30.30	6.75
Chapa	39.45	31.95	7.50
Seso	27	25.75	1.25
Medula	15	13.75	1.25
Orilla costilla	65	62.75	2.25
Hígado	40.25	29.05	11.20
Riñón	2	0.00	2.00
<b>Total</b>			<b>45.90</b>

**Fuente:** *Elaboración propia*

**Anexo 9.** Inventario cantidades en libras del mes de junio del 2022.

<b>DESCRIPCION</b>	<b>CANTIDAD LIBRA</b>	<b>CANTIDAD REAL</b>	<b>PERDIDA LB</b>
Carne molida	43	43.00	0.00
Testículo	0	0.00	0.00
Milanesa	301.25	296.25	5.00
Chapa	70.55	66.55	4.00
Seso	28.75	27.75	1.00
Medula	15.25	14.25	1.00
Orilla costilla	41.9	40.65	1.25
Hígado	38.4	13.40	25.00
Riñón	191.3	186.80	4.50
<b>Total</b>			<b>41.75</b>

**Fuente:** *Elaboración propia*

**Anexo 10.** Inventario cantidades en libras del mes de julio del 2022.

<b>DESCRIPCION</b>	<b>CANTIDAD LIBRAS</b>	<b>CANTIDAD REAL</b>	<b>PERDIDA LB</b>
Carne molida	40	40.00	0.00
Testículo	20	17.00	3.00
Milanesa	21.1	15.35	5.75
Chapa	50.05	44.05	6.00
Seso	45	43.50	1.50
Medula	1	0.00	1.00
Orilla costilla	16.2	14.20	2.00
Hígado	111.4	102.00	9.40
Riñón	68.8	65.80	3.00
<b>Total</b>			<b>31.65</b>

**Fuente:** *Elaboración propia*

**Anexo 11.** Inventario cantidades en libras del mes de agosto del 2022.

<b>DESCRIPCION</b>	<b>CANTIDAD LIBRAS</b>	<b>CANTIDAD REAL</b>	<b>PERDIDA LB</b>
Carne molida	125	125.00	0.00
Testículo	21	20.50	0.50
Milanesa	344.2	339.20	5.00
Chapa	33.25	28.75	4.50
Seso	38.5	37.00	1.50
Medula	20.05	19.05	1.00
Orilla costilla	64.1	62.10	2.00
Hígado	124.2	112.20	12.00
Riñón	9.8	8.30	1.50
<b>Total</b>			<b>28.00</b>

**Fuente:** *Elaboración propia*

**Anexo 12.** Inventario cantidades en libras del mes de septiembre del 2022.

<b>DESCRIPCION</b>	<b>CANTIDAD LIBRAS</b>	<b>COSTO TOTAL</b>	<b>CANTIDAD REAL</b>	<b>PERDIDA LB</b>
Carne molida	0	0.00	0.00	0.00
Testículo	1	59.76	0.00	1.00
Milanesa	3.5	402.50	0.00	3.50
Chapa	2.5	257.50	0.00	2.50
Seso	0.25	9.75	0.00	0.25
Medula	0.3	13.50	0.00	0.30
Orilla costilla	1.8	54.00	0.00	1.80
Hígado	98.2	2454.14	93.90	4.30
Riñón	0.00	0.00	0.00	0.00
<b>Total</b>		<b>3251.14</b>		<b>13.65</b>

**Fuente:** *Elaboración propia*

**Anexo 13.** Inventario cantidades en libras del mes de octubre del 2022.

<b>INVENTARIO FINAL OCTUBRE</b>			
<b>DESCRIPCION</b>	<b>CANTIDAD LIBRAS</b>	<b>CANTIDAD REAL</b>	<b>PERDIDA LB</b>
Carne molida	30	30.00	0.00
Testículo	0	0.00	0.00
Milanesa	10.3	5.30	5.00
Chapa	29.45	25.95	3.50
Seso	39.25	37.25	2.00
Medula	31.25	29.75	1.50
Orilla costilla	24.75	22.25	2.50
Hígado	67.75	60.75	7.00
Riñón	35.3	32.30	3.00
<b>Total</b>			<b>24.50</b>

**Fuente:** *Elaboración propia*

**Anexo 14.** Ventas totales del mes de mayo del 2022.

<b>DESCRIPCION</b>	<b>INGRESOS VENTA</b>	<b>PARITCIPACION</b>
Carne molida	94375.00	16.39%
Testículo	11820.00	2.05%
Milanesa	328020.50	56.95%
Chapa	125400.00	21.77%
Seso	3650.00	0.63%
Medula	4250.00	0.74%
Orilla de costilla	3500.00	0.61%
Hígado	4305.00	0.75%
Riñón	616.00	0.11%
<b>Total, de venta mayo</b>	<b>C\$ 575936.50</b>	<b>100.00%</b>

**Fuente:** *Elaboración propia*

**Anexo 15.** Ventas totales del mes de junio del 2022.

<b>DESCRIPCION</b>	<b>INGRESOS VENTA</b>	<b>PARITCIPACION</b>
Carne molida	38680.00	13.32%
Testículo	0.00	0.00%
Milanesa	175568.75	60.45%
Chapa	61560.00	21.19%
Seso	1450.00	0.50%
Medula	1425.00	0.49%
Orilla de costilla	4585.00	1.58%
Hígado	6370.00	2.19%
Riñón	814.00	0.28%
<b>Total, de venta junio</b>	<b>C\$ 290452.75</b>	<b>100.00%</b>

**Fuente:** *Elaboración propia*

**Anexo 16.** Ventas totales del mes de julio del 2022.

<b>DESCRIPCION</b>	<b>INGRESOS VENTA</b>	<b>PARITCIPACION</b>
Carne molida	65605.00	19.99%
Testículo	2580.00	0.79%
Milanesa	180825.00	55.09%
Chapa	68160.00	20.77%
Seso	2150.00	0.66%
Medula	662.50	0.20%
Orilla de costilla	4858.00	1.48%
Hígado	805.00	0.25%
Riñón	2596.00	0.79%
<b>Total, de venta julio</b>	<b>328241.50</b>	<b>100.00%</b>

**Fuente:** *Elaboración propia*

**Anexo 17.** Ventas totales del mes de agosto del 2022.

<b>DESCRIPCION</b>	<b>INGRESOS VENTA</b>	<b>PARITCIPACION</b>
Carne molida	23135.00	8.51%
Testículo	1590.00	0.58%
Milanesa	216275.00	79.53%
Chapa	21228.00	7.81%
Seso	3250.00	1.20%
Medula	2000.00	0.74%
Orilla de costilla	2275.00	0.84%
Hígado	945.00	0.35%
Riñón	1232.00	0.45%
<b>Total, venta agosto</b>	<b>C\$ 271930.00</b>	<b>100.00%</b>

**Fuente:** *Elaboración propia*

**Anexo 18.** Ventas totales del mes de septiembre del 2022.

<b>DESCRIPCION</b>	<b>INGRESOS VENTA</b>	<b>PARITCIPACION</b>
Carne molida	7945.00	12.97%
Testículo	1230.00	2.01%
Milanesa	43362.50	70.80%
Chapa	3150.00	5.14%
Seso	1837.50	3.00%
Medula	937.50	1.53%
Orilla de costilla	2110.50	3.45%
Hígado	490.00	0.80%
Riñó	182.60	0.30%
<b>Total, venta septiembre</b>	<b>61245.60</b>	<b>100.00%</b>

**Fuente:** *Elaboración propia*



**Anexo 19.** Ventas totales del mes de octubre del 2022.

<b>DESCRIPCION</b>	<b>INGRESOS VENTA</b>	<b>PARITCIPACION</b>
Carne molida	18700.00	6.39%
Testículo	0.00	0.00%
Milanesa	221850.00	75.79%
Chapa	33354.00	11.39%
Seso	3637.50	1.24%
Medula	2690.00	0.92%
Orilla de costilla	4760.00	1.63%
Hígado	4992.75	1.71%
Riñón	2734.60	0.93%
<b>Total, venta octubre</b>	<b>C\$ 292718.85</b>	<b>100.00%</b>

**Fuente:** *Elaboración propia*

**Anexo 20.** Gastos de compras del mes de mayo del 2022.

<b>GASTOS DE COMPRA</b>	<b>C\$</b>
Combustible	4500.00
Comida	2800.00
Pago de ayudante	900.00
Pago de chófer	2000.00
<b>Total</b>	<b>C\$ 10200.00</b>

**Fuente:** *Elaboración propia*

**Anexo 21.** Gastos de compras del mes de junio del 2022

<b>GASTOS DE COMPRA</b>	<b>C\$</b>
Combustible	5200
Comida	2000
Pago de ayudante	1000
Pago de chófer	2000
<b>Total</b>	<b>C\$ 10200</b>

**Fuente:** *Elaboración propia*

**Anexo 22.** Gastos de compras del mes de julio del 2022

<b>GASTOS DE COMPRA</b>	<b>C\$</b>
Combustible	4500
Comida	1000
Pago de ayudante	800
Pago de chófer	1500
<b>Total</b>	<b>C\$ 7800</b>

**Fuente:** *Elaboración propia*

**Anexo 23.** Gastos de compras del mes de agosto del 2022.

<b>GASTOS DE COMPRA</b>	<b>C\$</b>
Combustible	5200
Comida	700
Pago de ayudante	600
Pago de chófer	1500
<b>Total</b>	<b>C\$ 8000</b>

**Fuente:** *Elaboración propia*

**Anexo 24** Gastos de compras del mes de septiembre del 2022.

<b>GASTOS DE COMPRA</b>	<b>C\$</b>
Combustible	500
Comida	0
Pago de ayudante	0
Pago de chófer	0
<b>Total</b>	<b>C\$ 500</b>

**Fuente:** *Elaboración propia*

**Anexo 25.** Gastos de compras del mes de octubre del 2022.

<b>GASTOS DE COMPRA</b>	<b>C\$</b>
Combustible	1200
Comida	900
Pago de ayudante	800
Pago de chófer	1500
<b>Total</b>	<b>C\$ 4400</b>

**Fuente:** *Elaboración propia*

**Anexo 26.** Gastos de administración del mes de mayo del 2022.

<b>GASTOS ADMINSTRATIVO</b>	<b>C\$</b>
Recarga	280.00
Internet	850.45
Alcaldía	250.00
DGI	350.00
Basura	30.00
Salario	4000.00
<b>Total</b>	<b>C\$ 5760.45</b>

**Fuente:** *Elaboración propia*

**Anexo 27.** Gastos de administración del mes de junio del 2022

<b>GASTOS ADMINSTRATIVO</b>	<b>C\$</b>
Recarga	280
Internet	913.67
Alcaldía	250
DGI	350
Basura	30
Salario	4,000
<b>Total</b>	<b>C\$ 5823.67</b>

**Fuente:** *Elaboración propia*

**Anexo 28.** Gastos de administración del mes de julio del 2022.

<b>GASTOS ADMINSTRATIVO</b>	<b>C\$</b>
Recarga	280
Internet	920.12
Alcaldía	250
DGI	350
Basura	30
Salario	4,000
<b>Total</b>	<b>C\$ 5830.12</b>

**Fuente:** *Elaboración propia*

**Anexo 29.** Gastos de administración del mes de agosto del 2022.

<b>GASTOS ADMINSTRATIVO</b>	<b>C\$</b>
Recarga	280
Internet	940.56
Alcaldía	250
DGI	350
Basura	30
Salario	4,000
<b>Total</b>	<b>C\$ 5850.56</b>

**Fuente:** *Elaboración propia*

**Anexo 30.** Gastos de administración del mes de septiembre del 2022.

<b>GASTOS ADMINSTRATIVO</b>	<b>C\$</b>
Recarga	0
Internet	956.56
Alcaldía	250
DGI	350
Basura	30
Salario	4,000
<b>Total</b>	<b>C\$ 5586.56</b>

**Fuente:** *Elaboración propia*

**Anexo 31.** Gastos de administración del mes de octubre del 2022.

<b>GASTOS ADMINSTRATIVO</b>	<b>C\$</b>
Recarga	280
Internet	966.76
Alcaldía	250
DGI	350
Basura	30
Salario	4,000
<b>Total</b>	<b>C\$ 5876.76</b>

**Fuente:** *Elaboración propia*

**Anexo 32.** Gastos de venta del mes de mayo del 2022

<b>GASTOS DE VENTA</b>	<b>C\$</b>
Bolsa	1000.00
Guantes	75.00
Gorro	50.00
Alcohol	520.00
Jabón liquido	250.00
Agua	469.89
Mantenimiento de equipo	5000.00
Mantenimiento de transporte	6000.00
Luz	8965.89
Útiles de oficina	300.00
Gastos depreciación	1250.00
<b>Total</b>	<b>C\$ 23880.78</b>

**Fuente:** *Elaboración propia*

**Anexo 33.** Gastos de venta del mes de junio del 2022.

<b>GASTOS DE VENTA</b>	<b>C\$</b>
Bolsa	1400
Guantes	0
Gorro	0
Alcohol	680
Jabón liquido	280
Agua	520.67
Mantenimiento	0
Luz	9568.65
Útiles de oficina	130
Gasto depreciación	1250.00
<b>Total</b>	<b>C\$ 13829.32</b>

**Fuente:** *Elaboración propia*

**Anexo 34.** Gastos de venta del mes de julio.

<b>GASTOS DE VENTA</b>	<b>C\$</b>
Bolsa	1100
Guantes	150
Gorro	0
Alcohol	550
Jabón liquido	320
Agua	498.67
Mantenimiento	0
Luz	7543.98
Útiles de oficina	250
Gasto depreciación	1250.00
<b>Total</b>	<b>C\$ 11662.65</b>

**Fuente:** *Elaboración propia*

**Anexo 35.** Gastos de venta del mes de agosto del 2022.

<b>GASTOS DE VENTA</b>	<b>C\$</b>
Bolsa	990
Guantes	0
Gorro	0
Alcohol	400
Jabón liquido	280
Agua	545.78
Mantenimiento	0
Luz	5345.76
Útiles de oficina	140
Gasto depreciación	1250.00
<b>Total</b>	<b>C\$ 8951.54</b>

**Fuente:** *Elaboración propia*

**Anexo 36.** Gastos de venta del mes de septiembre del 2022.

<b>GASTOS DE VENTA</b>	<b>C\$</b>
Bolsa	250
Guantes	0
Gorro	0
Alcohol	0
Jabón liquido	0
Agua	245.89
Mantenimiento	0
Luz	478.98
Útiles de oficina	0
Gastos deprecación	1250.00
<b>Total</b>	<b>C\$ 2224.87</b>

**Fuente:** *Elaboración propia*

**Anexo 37.** Gastos de venta del mes de octubre del 2022.

<b>GASTOS DE VENTA</b>	<b>C\$</b>
Bolsa	580
Guantes	150
Gorro	50
Alcohol	340
Jabón liquido	360
Agua	350.46
Mantenimiento de transporte	0
Mantenimiento de equipo	7500
Luz	4567.89
Útiles de oficina	180
Gasto deprecación	1250.00
<b>Total</b>	<b>C\$ 15328.35</b>

**Fuente:** *Elaboración propia*

**Anexo 38.** Estado de resultado del mes de mayo del 2022

**CARNICERIA SAN LUIS  
ESTADO DE RESULTADO  
DEL 1 AL 31 DE MAYO**

	Venta contado	384791.00	
(+)	Venta al crédito	<u>191145.50</u>	
(=)	Ventas totales		575936.50
(-)	Costo de Ventas		
	inventario inicial productos	123169.00	
	(+) compras inventario	<u>399339.75</u>	
	(=) producto disponibles	522508.75	
	(-) inventario final	<u>10731.65</u>	
	(=) inventario utilizado	511777.10	
	(+) Gasto de compra		
	Combustible	4500.00	
	Viático alimentación	2800.00	
	pago ayudante	900.00	
	pago de chofer	<u>2000.00</u>	<u>10200.00</u>
	(=)Total Costo de venta		<u>521977.10</u>
(=)	<b>Utilidad Bruta</b>		<b>53959.40</b>
	Gasto operativo		
(+)	Gasto de administración		
	Recarga	280.00	
	Internet	850.45	
	Alcaldia	250.00	
	DGI	350.00	
	Basura	30.00	
	Salario	<u>4000.00</u>	
	total gasto de administración	5760.45	
(+)	Gasto de venta		
	Bolsa	1000.00	
	Guantes	75.00	
	Gorro	50.00	
	Alcohol	520.00	
	Jabon liquido	250.00	
	Agua	469.89	
	Mantenimiento de equipo	5000.00	
	Mantenimiento de transporte	6000.00	
	Luz	8965.89	
	Utiles de oficina	300.00	
	Gastos depreciacion	<u>1848.33</u>	
	Total gasto de venta	<u>24479.11</u>	
(-)	Total Gasto Operativo		<u>30239.56</u>
(=)	<b>Utilidad neta</b>		<b>C\$23,719.83</b>

**Fuente:** *Elaboración propia*



**Anexo 39.** Estado de resultado del mes de junio del 2022

**CARNICERIA SAN LUIS  
ESTADO DE RESULTADO  
DEL 1 AL 30 DE JUNIO**

	Venta contado	143552.75	
(+)	Venta al crédito	<u>146900.00</u>	
(=)	Ventas totales		290452.75
(-)	Costo de Ventas		
	inventario inicial productos	10731.65	
(+)	compras inventario	<u>292456.20</u>	
(=)	producto disponibles	303187.85	
(-)	inventario final	<u>49363.10</u>	
(=)	inventario utilizado		253824.75
(+)	Gasto de compra		
	Combustible	5200.00	
	Viático alimentación	2000.00	
	pago ayudante	1000.00	
	pago de chofer	<u>2000.00</u>	<u>10200.00</u>
(=)	Total Costo de venta		<u>264024.75</u>
(=)	<b>Utilidad Bruta</b>		<b>26428.00</b>
	Gasto operativo		
(+)	Gasto de administración		
	Recarga	280.00	
	Internet	913.67	
	Alcaldia	250.00	
	DGI	350.00	
	Basura	30.00	
	Salario	<u>4000.00</u>	
	total gasto de administración		5823.67
(+)	Gasto de venta		
	Bolsa	1400.00	
	Guantes	0.00	
	Gorro	0.00	
	Alcohol	680.00	
	Jabon liquido	280.00	
	Agua	520.67	
	Mantenimiento de equipo	0.00	
	Mantenimiento de transporte	0.00	
	Luz	9568.65	
	Utiles de oficina	130.00	
	Gastos depreciacion	<u>1848.33</u>	
	Total gasto de venta		<u>14427.65</u>
(-)	Total Gasto Operativo		<u>20251.32</u>
(=)	<b>Utilidad neta</b>		<b>C\$6,176.68</b>

**Fuente:** *Elaboración propia*

Anexo 40. Estado de resultado del mes de julio del 2022

**CARNICERIA SAN LUIS  
ESTADO DE RESULTADO  
DEL 1 AL 31 DE JULIO**

	Venta contado	173541.50	
(+)	Venta al crédito	<u>154700.00</u>	
(=)	Ventas totales		328241.50
(-)	Costo de Ventas		
	inventario inicial productos	49363.10	
(+)	compras inventario	<u>255528.75</u>	
(=)	producto disponibles	304891.85	
(-)	inventario final	<u>15280.55</u>	
(=)	inventario utilizado	289611.30	
(+)	Gasto de compra		
	Combustible	4500.00	
	Viático alimentación	1000.00	
	pago ayudante	800.00	
	pago de chofer	<u>1500.00</u>	<u>7800.00</u>
(=)	Total Costo de venta		<u>297411.30</u>
(=)	<b>Utilidad Bruta</b>		<b>30830.20</b>
	Gasto operativo		
(+)	Gasto de administración		
	Recarga	280.00	
	Internet	920.12	
	Alcaldia	250.00	
	DGI	350.00	
	Basura	30.00	
	Salario	<u>4000.00</u>	
	total gasto de administracion	5830.12	
(+)	Gasto de venta		
	Bolsa	1100.00	
	Guantes	150.00	
	Gorro	0.00	
	Alcohol	550.00	
	Jabon liquido	320.00	
	Agua	498.67	
	Mantenimiento de equipo	0.00	
	Mantenimiento de transporte	0.00	
	Luz	7543.98	
	Utiles de oficina	250.00	
	Gastos depreciacion	<u>1848.33</u>	
	Total gasto de venta	<u>12260.98</u>	
(-)	Total Gasto Operativo		<u>18091.10</u>
(=)	<b>Utilidad neta</b>		<b>C\$12,739.10</b>

Fuente: *Elaboración propia*

**Anexo 41.** Estados de resultados del mes de agosto del 2022

**CARNICERIA SAN LUIS  
ESTADO DE RESULTADO  
DEL 1 AL 31 DE AGOSTO**

	Venta contado	86330.00	
(+)	Venta al crédito	<u>185600.00</u>	
(=)	Ventas totales		271930.00
(-)	Costo de Ventas		
	inventario inicial productos	15280.55	
(+)	compras inventario	<u>282546.75</u>	
(=)	producto disponibles	297827.30	
(-)	inventario final	<u>57560.91</u>	
(=)	inventario utilizado	240266.39	
(+)	Gasto de compra		
	Combustible	5200.00	
	Viático alimentación	700.00	
	pago ayudante	600.00	
	pago de chofer	<u>1500.00</u>	<u>8000.00</u>
(=)	Total Costo de venta		<u>248266.39</u>
(=)	<b>Utilidad Bruta</b>		<b><u>23663.61</u></b>
	Gasto operativo		
(+)	Gasto de administración		
	Recarga	280.00	
	Internet	940.56	
	Alcaldia	250.00	
	DGI	350.00	
	Basura	30.00	
	Salario	<u>4000.00</u>	
	total gasto de administración	5850.56	
(+)	Gasto de venta		
	Bolsa	990.00	
	Guantes	0.00	
	Gorro	0.00	
	Alcohol	400.00	
	Jabon liquido	280.00	
	Agua	545.78	
	Mantenimiento de equipo	0.00	
	Mantenimiento de transporte	0.00	
	Luz	5345.76	
	Utiles de oficina	140.00	
	Gastos depreciacion	<u>1848.33</u>	
	Total gasto de venta	<u>9549.87</u>	
(-)	Total Gasto Operativo		<u>15400.43</u>
(=)	<b>Utilidad neta</b>		<b><u>C\$8,263.18</u></b>

**Fuente:** *Elaboración propia*

**Anexo 42.** Estado de resultado del mes de septiembre del 2022

**CARNICERIA SAN LUIS  
ESTADO DE RESULTADO  
DEL 1 AL 30 DE SEPTIEMBRE**

	Venta contado	42495.60	
(+)	Venta al crédito	<u>18750.00</u>	
(=)	Ventas totales		61245.60
(-)	Costo de Ventas		
	inventario inicial productos	57560.91	
(+)	compras inventario	<u>0.00</u>	
(=)	producto disponibles	57560.91	
(-)	inventario final	<u>2346.67</u>	
(=)	inventario utilizado	55214.24	
(+)	Gasto de compra		
	Combustible	0.00	
	Viático alimentación	0.00	
	pago ayudante	0.00	
	pago de chofer	<u>0.00</u>	<u>0.00</u>
(=)	Total Costo de venta		<u>55214.24</u>
(=)	<b>Utilidad Bruta</b>		<b>6031.36</b>
	Gasto operativo		
(+)	Gasto de administración		
	Recarga	0.00	
	Internet	956.56	
	Alcaldia	250.00	
	DGI	350.00	
	Basura	30.00	
	Salario	<u>4000.00</u>	
	total gasto de administración	5586.56	
(+)	Gasto de venta		
	Bolsa	250.00	
	Guantes	0.00	
	Gorro	0.00	
	Alcohol	0.00	
	Jabon liquido	0.00	
	Agua	245.89	
	Mantenimiento de equipo	0.00	
	Mantenimiento de transporte	0.00	
	Luz	478.98	
	Utiles de oficina	0.00	
	combustible venta	500.00	
	Gastos depreciacion	<u>1848.33</u>	
	Total gasto de venta	3323.20	
(-)	Total Gasto Operativo		<u>8909.76</u>
(=)	<b>Perdida neta</b>		<b>-C\$2,878.40</b>

**Fuente:** *Elaboración propia*

**Anexo 43.** Estados de resultado del mes de octubre del 2022

**CARNICERIA SAN LUIS  
ESTADO DE RESULTADO  
DEL 1 AL 31 DE OCTUBRE**

Venta contado	183831.35	
(+) Venta al crédito	<u>108887.50</u>	
(=) Ventas totales		292718.85
(-) Costo de Ventas		
inventario inicial productos	2346.67	
(+) compras inventario	<u>297798.15</u>	
(=) producto disponibles	300144.82	
(-) inventario final	<u>9523.54</u>	
(=) inventario utilizado		290621.29
(+) Gasto de compra		
Combustible	1200.00	
Viático alimentación	900.00	
pago ayudante	800.00	
pago de chofer	<u>1500.00</u>	<u>4400.00</u>
(=)Total Costo de venta		<u>295021.29</u>
(=) <b>Perdida Bruta</b>		<b>-2302.44</b>
Gasto operativo		
(+) Gasto de administración		
Recarga	280.00	
Internet	966.76	
Alcaldía	250.00	
DGI	350.00	
Basura	30.00	
Salario	<u>4000.00</u>	
total gasto de administración		5876.76
(+) Gasto de venta		
Bolsa	580.00	
Guantes	150.00	
Gorro	50.00	
Alcohol	340.00	
Jabon liquido	360.00	
Agua	350.46	
Mantenimiento de equipo	7500.00	
Mantenimiento de transporte	0.00	
Luz	4567.89	
Utiles de oficina	180.00	
Gastos depreciacion	<u>1848.33</u>	
Total gasto de venta		<u>15926.68</u>
(-) Total Gasto Operativo		<u>21803.44</u>
(=) <b>perdida neta</b>		<b>-C\$24,105.88</b>

**Fuente:** *Elaboración propia*

**Anexo 44.** Flujo de Caja General del mes de mayo del 2022.

**CARNICERIA SAN LUIS  
FLUJO DE CAJA GENERAL  
DEL 1 AL 31 DE MAYO**

<b>FECHA</b>	<b>COMPROBANTES N</b>	<b>DESCRIPCION</b>	<b>ENTRADAS</b>	<b>SALIDA</b>	<b>SALDO</b>
1/5/2022		saldo inicial			148000.00
		ventas al contado	384791.00		532791.00
		Abono de clientes	176422.00		709213.00
		Recarga		280.00	708933.00
		Internet		850.45	708082.55
		Alcaldía		250.00	707832.55
		DGI		350.00	707482.55
		Basura		30.00	707452.55
		Salario		4000.00	703452.55
		Bolsa		1000.00	702452.55
		Guantes		75.00	702377.55
		Gorro		50.00	702327.55
		Alcohol		520.00	701807.55
		Jabon liquido		250.00	701557.55
		Agua		469.89	701087.66
		Mantenimiento de equipo		5000.00	696087.66
		Mantenimiento de transporte		6000.00	690087.66
		Luz		8965.89	681121.77
		Utiles de oficina		300.00	680821.77
		Combustible		4500.00	676321.77
		Comida		2800.00	673521.77
		Pago de ayudante		900.00	672621.77
		Pago de shofer		2000.00	670621.77
9/5/2022	P0043697	Compra de producto		131724	538897.77
16/5/2022	P0043774	Compra de producto		151459.50	387438.27
24/5/2022	P0043849	Compra de producto		116156.25	271282.02
<b>Total</b>					<b>C\$271,282.02</b>

**Fuente:** *Elaboración propia*

**Anexo 45.** Flujo de Caja General del mes de junio del 2022

**CARNICERIA SAN LUIS  
FLUJO DE CAJA GENERAL  
DEL 1 AL 30 JUNIO**

<b>FECHA</b>	<b>COMPROBANTE N</b>	<b>DESCRIPCION</b>	<b>ENTRADAS</b>	<b>SALIDA</b>	<b>SALDO</b>
1/6/2022		saldo inicial			271282.02
		ventas al contado	143552.75		414834.77
		Abono de clientes	169050.00		583884.77
		Recarga		280.00	583604.77
		Internet		913.67	582691.10
		Alcaldia		250.00	582441.10
		DGI		350.00	582091.10
		Basura		30.00	582061.10
		Salario		4000.00	578061.10
		Bolsa		1400.00	576661.10
		Guantes		0.00	576661.10
		Gorro		0.00	576661.10
		Alcohol		680.00	575981.10
		Jabon liquido		280.00	575701.10
		Agua		520.67	575180.43
		Mantenimiento de equipo		0.00	575180.43
		Mantenimiento de transporte		0.00	575180.43
		Luz		9568.65	565611.78
		Utiles de oficina		130.00	565481.78
		Combustible		5200.00	560281.78
		Comida		2000.00	558281.78
		Pago de ayudante		1000.00	557281.78
		Pago de shofer		2000.00	555281.78
2/6/2022	P0043929	Compra de producto		127886.05	427395.73
16/6/2022	P0044059	Compra de producto		91790.35	335605.38
27/6/2022	P0044152	Compra de producto		72779.80	262825.58
<b>Total</b>					<b>C\$262,825.58</b>

**Fuente:** *Elaboración propia*

**Anexo 46.** Flujo de Caja General del mes de julio del 2022.

**CARNICERIA SAN LUIS  
FLUJO DE CAJA GENERAL  
DEL 1 AL 31 JULIO**

<b>FECHA</b>	<b>COMPROBANTE N</b>	<b>DESCRIPCION</b>	<b>ENTRADAS</b>	<b>SALIDA</b>	<b>SALDO</b>
1/7/2022		saldo inicial			262825.58
		ventas al contado	173541.50		436367.08
		Abono de clientes	131802.00		568169.08
		Recarga		280.00	567889.08
		Internet		920.12	566968.96
		Alcaldia		250.00	566718.96
		DGI		350.00	566368.96
		Basura		30.00	566338.96
		Salario		4000.00	562338.96
		Bolsa		1100.00	561238.96
		Guantes		150.00	561088.96
		Gorro		0.00	561088.96
		Alcohol		550.00	560538.96
		Jabon liquido		320.00	560218.96
		Agua		498.67	559720.29
		Mantenimiento de equipo		0.00	559720.29
		Mantenimiento de transporte		0.00	559720.29
		Luz		7543.98	552176.31
		Utiles de oficina		250.00	551926.31
		Combustible		4500.00	547426.31
		Comida		1000.00	546426.31
		Pago de ayudante		800.00	545626.31
		Pago de shofer		1500.00	544126.31
11/7/2022	P0044293	Compra de producto		128910.75	415215.56
25/7/2022	P0044420	Compra de producto		126618.00	288597.56
<b>Total</b>					<b>C\$288,597.56</b>

**Fuente:** *Elaboración propia*



**Anexo 47** Flujo de caja general del mes de agosto del 2022.

**CARNICERIA SAN LUIS  
FLUJO DE CAJA GENERAL  
DEL 1 AL 31 AGOSTO**

<b>FECHA</b>	<b>COMPROBANTE N</b>	<b>DESCRIPCION</b>	<b>ENTRADA</b>	<b>SALIDA</b>	<b>SALDO</b>
1/8/2022		saldo inicial			288597.56
		ventas al contado	86330.00		374927.56
		Abono de clientes	175363.00		550290.56
		Recarga		280.00	550010.56
		Internet		940.56	549070.00
		Alcaldia		250.00	548820.00
		DGI		350.00	548470.00
		Basura		30.00	548440.00
		Salario		4000.00	544440.00
		Bolsa		990.00	543450.00
		Guantes		0.00	543450.00
		Gorro		0.00	543450.00
		Alcohol		400.00	543050.00
		Jabon liquido		280.00	542770.00
		Agua		545.78	542224.22
		Mantenimiento de equipo		0.00	542224.22
		Mantenimiento de transporte		0.00	542224.22
		Luz		5345.76	536878.46
		Utiles de oficina		140.00	536738.46
		Combustible		5200.00	531538.46
		Comida		700.00	530838.46
		Pago de ayudante		600.00	530238.46
		Pago de shofer		1500.00	528738.46
3/8/2022	P0044505	Compra de producto		173764.75	354973.71
24/8/2022	P0044703	Compra de producto		108782.00	246191.71
<b>Total</b>					<b>C\$246,191.71</b>

**Fuente:** *Elaboración propia*

**Anexo 48.** Flujo de caja general del mes de septiembre del 2022.

**CARNICERIA SAN LUIS  
FLUJO DE CAJA GENERAL  
DEL 1 AL 30 SEPTIEMBRE**

FECHA	COMPROBANTE N	DESCRIPCION	ENTRADA: SALIDA	SALDO
1/9/2022		saldo inicial		246191.71
		ventas al contado	42495.60	288687.31
		Abono de clientes	96317.50	385004.81
		Recarga	0.00	385004.81
		Internet	956.56	384048.25
		Alcaldia	250.00	383798.25
		DGI	350.00	383448.25
		Basura	30.00	383418.25
		Salario	4000.00	379418.25
		Bolsa	250.00	379168.25
		Guantes	0.00	379168.25
		Gorro	0.00	379168.25
		Alcohol	0.00	379168.25
		Jabon liquido	0.00	379168.25
		Agua	245.89	378922.36
		Mantenimiento de equipo	0.00	378922.36
		Mantenimiento de transporte	0.00	378922.36
		Luz	478.98	378443.38
		Utiles de oficina	0.00	378443.38
		Combustible	500.00	377943.38
		Comida	0.00	377943.38
		Pago de ayudante	0.00	377943.38
		Pago de shofer	0.00	377943.38
		Compra de producto	0.00	377943.38
		Compra de producto	0.00	377943.38
		Compra de producto	0.00	377943.38
<b>Total</b>				<b>C\$377,943.38</b>

**Fuente:** *Elaboración propia*

**Anexo 49.** Flujo de caja del mes de octubre del 2022.

**CARNICERIA SAN LUIS  
FLUJO DE CAJA GENERAL  
DEL 1 AL 31 OCTUBRE**

FECHA	COMPROBANTE N	DESCRIPCION	ENTRADA	SALIDA	SALDO
1/10/2022		saldo inicial			377943.38
		ventas al contado	183831.35		561774.73
		Abono de clientes	99637.50		661412.23
		Recarga		280.00	661132.23
		Internet		966.76	660165.47
		Alcaldia		250.00	659915.47
		DGI		350.00	659565.47
		Basura		30.00	659535.47
		Salario		4000.00	655535.47
		Bolsa		580.00	654955.47
		Guantes		150.00	654805.47
		Gorro		50.00	654755.47
		Alcohol		340.00	654415.47
		Jabon liquido		360.00	654055.47
		Agua		350.46	653705.01
		Mantenimiento de equipo		7500.00	646205.01
		Mantenimiento de transporte		0.00	646205.01
		Luz		4567.89	641637.12
		Utiles de oficina		180.00	641457.12
		Combustible		1200.00	640257.12
		Comida		900.00	639357.12
		Pago de ayudante		800.00	638557.12
		Pago de shofer		1500.00	637057.12
11/10/2022	P0045045	Compra de producto		89070.05	547987.07
18/10/2022	P0045093	Compra de producto		107881.3	440105.77
27/10/2022	P0045192	Compra de producto		100846.8	339258.97
<b>Total</b>					<b>C\$339,258.97</b>

**Fuente:** *Elaboración propia*

**Anexo 50.** Depreciación de equipo de transporte de Carnicería San Luis

Vehículo		abril					
Descripcion	Compra	Año adquisición	vida util /mensual	meses uso	depreciacion mensual C\$	depreciacion acumulada C\$	Valor actual C\$
vehiculo	300000	2006	240	192	1250.00	240000.00	60000.00
<b>Total</b>							<b>C\$60,000.00</b>

**Fuente:** *Elaboración propia*

### Anexo 51. Depreciación de equipo de venta de Carnicería San Luis

#### Equipo de venta

Descripcion	Compra	Año adquisición	vida util /mensual	meses uso	depreciacion mensual C\$	depreciacion acumulada C\$	Valor actual C\$
friser 1	10000	2002	240	240	41.67	10000	0
friser 2	10000	2002	240	240	41.67	10000	0
friser 3	10000	2002	240	240	41.67	10000	0
friser 4	10000	2002	240	240	41.67	10000	0
friser 5	10000	2002	240	240	41.67	10000	0
friser 6	10000	2002	240	240	41.67	10000	0
friser 7	14000	2015	240	84	58.33	4900	9100
friser 8	14000	2015	240	84	58.33	4900	9100
Pesa	300	2018	120	48	2.5	120	180
<b>Total</b>					<b>C\$119.17</b>		<b>C\$18,380.00</b>

Fuente: *Elaboración propia*

### Anexo 52. Herramientas de Carnicería San Luis.

#### Herramientas

Descripción	Compra C\$	Meses uso	Valor actual C\$
Garfio	3500	12	0
Cuchillo	120		0
Panas	70		0
<b>Total</b>			<b>C\$0.00</b>

Fuente: *Elaboración propia*

### Anexo 53. Depreciación de edificio de Carnicería San Luis.

#### Edificio

Descripción	valor actual Mayo	vida útil /mensual	depreciación mensual C\$
Edificio	115000	240	C\$479.17
<b>Total</b>			<b>C\$479.17</b>

Fuente: *Elaboración propia*

**Anexo 54.** Resumen de venta totales de Carnicería San Luis.

**RESUMEN DE VENTA**

<b>Mes</b>	<b>Ventas contado</b>	<b>%</b>	<b>Ventas al crédito</b>	<b>%</b>	<b>Ventas totales</b>
Mayo	384791.00	67%	191145.50	33%	575936.50
Junio	143552.75	49%	146900.00	51%	290452.75
Julio	173541.50	53%	154700.00	47%	328241.50
Agosto	86330.00	32%	185600.00	68%	271930.00
Septiembre	42495.60	69%	18750.00	31%	61245.60
Octubre	183831.35	63%	108887.50	37%	292718.85
<b>Total</b>	<b>1014542.20</b>	<b>56%</b>	<b>805983.00</b>	<b>44%</b>	<b>1820525.20</b>

**Fuente:** *Elaboración propia*

**Anexo 55.** Ventas al crédito de la Carnicería San Luis.

<b>Cliente</b>	<b>VENTAS AL CRÉDITO</b>						
	<b>Mayo</b>	<b>Junio</b>	<b>Julio</b>	<b>Agosto</b>	<b>Sept.</b>	<b>Octubre</b>	<b>Total</b>
Zona elite	59403.50	48360.00	57655.00	63450.00	4050.00	29700.00	262618.50
Hassan	40430.00	39734.50	11134.50	49342.50	6075.00	23625.00	170341.50
Brasas	25187.50	18200.00	24713.00	30332.50	0.00	23962.50	122395.50
Quelite	42900.00	20800.00	30420.00	31425.00	4725.00	19575.00	149845.00
Camoapeño	23224.50	19805.50	30777.50	11050.00	3900.00	12025.00	100782.50
<b>Total</b>	<b>C\$191145.50</b>	<b>146900.00</b>	<b>154700.00</b>	<b>185600.00</b>	<b>18750.00</b>	<b>108887.50</b>	<b>805983.00</b>

**Fuente:** *Elaboración propia*

**Anexo 56.** Abonos de clientes de la Carnicería San Luis.

<b>Cliente</b>	<b>ABONOS DE CLIENTES</b>						
	<b>Mayo</b>	<b>Junio</b>	<b>Julio</b>	<b>Agosto</b>	<b>Sept.</b>	<b>Octubre</b>	<b>Total</b>
Zona elite	69547.50	37700.00	39715.00	66300.00	34455.00	29645.00	277362.50
Hassan	36300.00	44500.00	22799.00	23000.00	32000.00	23417.50	182016.50
Brasas	19500.00	29500.00	16112.50	26213.00	14835.00	19000.00	125160.50
Quelite	35456.00	31850.00	23270.00	38350.00	10800.00	16075.00	155801.00
Camoapeño	15618.50	25500.00	29905.50	21500.00	4227.50	11500.00	108251.50
<b>Total</b>	<b>176422.00</b>	<b>169050.00</b>	<b>131802.00</b>	<b>175363.00</b>	<b>96317.50</b>	<b>99637.50</b>	<b>848592.00</b>

**Fuente:** *Elaboración propia*

**Anexo 57.** Saldo de cartera de créditos Carnicería San Luis.

Cliente	Saldo inicial	SALDO CARTERA CRÉDITO					
		Mayo	Junio	Julio	Agosto	Sept.	Octubre
Zona elite	15344.00	5200.00	15860.00	33800.00	30950.00	545.00	600.00
Hassan	12300.00	16430.00	11664.50	0.00	26342.50	417.50	625.00
Brasas	8225.00	13912.50	2612.50	11213.00	15332.50	497.50	5460.00
Quelite	9456.00	16900.00	5850.00	13000.00	6075.00	0.00	3500.00
Camoapeño	7994.00	15600.00	9905.50	10777.50	327.50	0.00	525.00
<b>Total</b>	<b>C\$53319.00</b>	<b>C\$68042.50</b>	<b>C\$45892.50</b>	<b>C\$68790.50</b>	<b>C\$79027.50</b>	<b>C\$1460.00</b>	<b>C\$10710.00</b>

**Fuente:** *Elaboración propia*

**Anexo 58.** Matriz de interacciones FO

O P O R T U N I D A D E S	FORTALEZA						
		F1	F2	F3	F4	F5	FN.
	O1	0	0	0	0	0	0
	O2	0	0	0	0	0	0
	O3	0	0	0	0	0	0
	O4	0	+	0	0	0	+
	O5	0	+	0	0	0	+

**Fuente:** *Elaboración propia*

**Anexo 59.** Matriz de interacciones FA

<b>A M E N A Z A</b>	<b>FORTALEZA</b>						
		<b>F1</b>	<b>F2</b>	<b>F3</b>	<b>F4</b>	<b>F5</b>	<b>FN.</b>
	<b>A1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	+	+	+	+
	<b>A2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	+	+	+	+
	<b>A3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	+	+	+	+
	<b>A4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	+	+	<b>0</b>	<b>0</b>
	<b>A5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

**Fuente:** *Elaboración propia*

**Anexo 60.** Matriz de interacciones DO

<b>O P O R T U N I D A D E S</b>	<b>DEBILIDADES</b>						
		<b>D1</b>	<b>D2</b>	<b>D3</b>	<b>D4</b>	<b>D5</b>	<b>FN.</b>
	<b>O1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	<b>O2</b>	+	+	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	+
	<b>O3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	+	+	<b>0</b>	+
	<b>O4</b>	+	+	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	+
	<b>O5</b>	+	+	+	+	<b>0</b>	+

**Fuente:** *Elaboración propia*

**Anexo 61.** Matriz de interacciones DA

<b>A M E N A Z A</b>	<b>DEBILIDADES</b>						
		<b>D1</b>	<b>D2</b>	<b>D3</b>	<b>D4</b>	<b>D5</b>	<b>FN.</b>
	<b>A1</b>	+	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	+
	<b>A2</b>	+	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	+
	<b>A3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	<b>A4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	+	+	+
	<b>A5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	+	+

**Fuente:** *Elaboración propia*