

DACEA
DIVISIÓN ACADÉMICA
DE CIENCIAS ECONÓMICO
ADMINISTRATIVAS

" DESDE EL CORAZÓN DE LA UJAT "

PANIFICADORA LA CHOCA

EQUIPO 6

DE LO CONVENCIONAL A LO CONTABLE

DACEA

UNIVERSIDAD: JUARES AUTONOMA DE TABASCO

MATERIA: CONTABILIDAD

GARCÍA MORALES ÁNGEL JARED 252B41058

BRYAN DANIEL DE LA CRUZ ARIAS 252B41047 CRUZ

TRINIDAD CRISTIAN ALEXANDER 252B41051

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN
2. ANTECEDENTES
3. PROBLEMÁTICA
4. POSIBLE SOLUCIÓN
5. PROPUESTA
6. CONCLUSIÓN
7. RECOMENDACIONES
8. ANEXO

INTRODUCCIÓN



LA ADMINISTRACIÓN DE CAJA, ALMACÉN Y MATERIA PRIMA ES FUNDAMENTAL PARA EL BUEN FUNCIONAMIENTO DE LA PANADERÍA LA CHOCA, YA QUE PERMITE MANTENER UN CONTROL EFICIENTE DE LOS RECURSOS ECONÓMICOS Y MATERIALES DEL NEGOCIO.

EL CONTROL DE CAJA SE ENCARGA DE REGISTRAR Y SUPERVISAR TODOS LOS MOVIMIENTOS DE DINERO, ASEGURANDO UN MANEJO ADECUADO DE LOS INGRESOS Y EGRESOS.

POR SU PARTE, LA ADMINISTRACIÓN DE ALMACÉN GARANTIZA QUE LOS INSUMOS Y PRODUCTOS ESTÉN ORGANIZADOS, REGISTRADOS Y DISPONIBLES CUANDO SE NECESITEN, EVITANDO PÉRDIDAS O EXCESOS DE INVENTARIO.

FINALMENTE, LA MATERIA PRIMA REPRESENTA LA BASE DE LA PRODUCCIÓN, YA QUE DE SU CORRECTA GESTIÓN DEPENDE LA CALIDAD Y CANTIDAD DEL PAN ELABORADO.

EN CONJUNTO, ESTOS TRES ELEMENTOS SON ESENCIALES PARA LOGRAR UNA ADMINISTRACIÓN EFICIENTE, REDUCIR COSTOS, MEJORAR LA PRODUCTIVIDAD Y ASEGURAR LA RENTABILIDAD DE LA PANADERÍA.

Panificador a la choca



objetivo

Idea de la principal de la problemática

Historia

mision

vision

valores

Nos comprometemos a utilizar solo los mejores ingredientes para garantizar la frescura y el sabor auténtico del pan .

Lo que buscamos es que la empresa tenga un mejor control en almacén y caja y optimizar la materia prima ya que, actualmente no se tiene un buen control de estas, lo que ha ocasionado que se tengan más perdidas que ganancias.

Comienza en el año 20002 en tabasco con una pequeña casa en el municipio de nacajuca, creando una diversidad del pan con el auténtico sabor de hogar.

Servir a nuestros clientes con productos de calidad y sabor igualable para su satisfacción

Ser una marca de confianza en la industria de la panificación dentro del estado

Honestidad:
Compromiso
calidad

PROBLEMATICA

1.

La panadería “La Choca” enfrenta una disminución constante en la disponibilidad de materia prima debido a la falta de control en la administración del almacén, lo cual provoca desorden en los registros, ausencia de inventarios actualizados y desconocimiento del nivel real de insumos. Esta situación genera retrasos en la producción, compras de emergencia a precios más altos y uso ineficiente de los materiales, afectando la continuidad operativa y aumentando los costos de manera innecesaria.

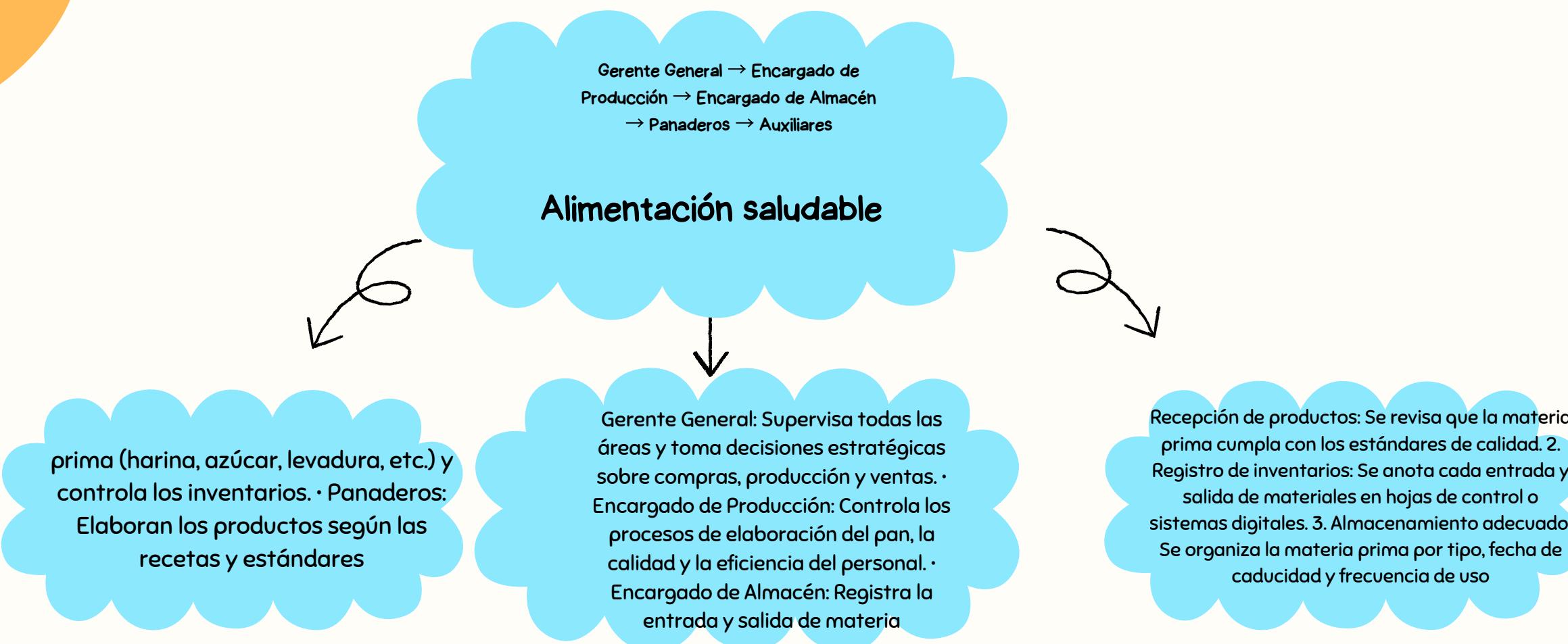
2.

En la panadería “La Choca” se han identificado pérdidas recurrentes de materia prima ocasionadas por el robo hormiga, derivadas de la falta de procedimientos formales de control, supervisión deficiente y ausencia de medidas de seguridad en el almacén y el área de producción. Esta situación provoca disminución en los inventarios sin una explicación clara, alteración en los registros contables, aumento injustificado en los costos y desconfianza entre el personal, afectando directamente la rentabilidad del negocio.

3.

En la panadería “La Choca” una gestión ineficiente del inventario está afectando negativamente tanto los costos de producción como la calidad del producto final. La falta de métodos adecuados para controlar entradas, salidas y caducidades provoca compras innecesarias, desperdicio de insumos, uso de materias primas en mal estado y variaciones en las recetas. Esto reduce la calidad del pan, genera devoluciones o quejas de clientes, y eleva los costos operativos, disminuyendo la competitividad del negocio.

POSIBLE SOLUCION



PROPUESTA

1. Implementar un sistema digital de control de inventarios

La panificadora puede utilizar un software sencillo (Excel, SICOI, o aplicaciones móviles) para registrar entradas y salidas de materia prima en tiempo real.

Esto permitirá:

- Evitar faltantes y excesos.
- Tener un control más preciso del costo de producción.
- Mejorar la planeación de compras

2. Capacitar al personal en manejo adecuado de materias primas

Brindar pequeñas capacitaciones sobre:

- Rotación de inventarios (PEPS).
- Conservación adecuada de harinas, azúcar, levadura y mantequilla.
- Correcto registro de movimientos.

Esto evitará pérdidas por caducidad, humedad o mala manipulación.

3. Reorganizar físicamente el almacén

Proponer una mejor distribución del almacén para mejorar la eficiencia:

- Estanterías etiquetadas por tipo de materia prima.
- Área específica para materia prima nueva y otra para producto próximo a utilizar.
- Señalización clara y ordenada.

Esto reduce tiempos de búsqueda y disminuye errores al surtir producción.

¿QUÉ ES LA MATERIA PRIMA?
A?

ENTREVISTA EXCLUSIVA

Importancia contable:

Clasificación de los materiales

Representa un activo circulante dentro del inventario.

- Se registra contablemente en la cuenta 'Almacén de materias primas'.
- Permite controlar los costos de producción y conocer la rentabilidad

Objetivo del control de materia prima:
- Evitar desperdicios o pérdidas.
- Asegurar el suministro constante.
- Determinar el costo real del producto



MÉTODOS DE INVENTARIOS

EJEMPLO CONTABLE:

Para controlar la materia prima en:

contabilidad se usan varios métodos: Ejemplo:
1. PEPS (Primeras Entradas, Primeras Salidas): Las primeras harinas que entran 20 kg de harina a \$20 = \$400
son las primeras que se usan. 20 kg de harina a \$24 = \$480
Costo promedio = \$22 por kg.

2. UEPS (Últimas Entradas, Primeras Salidas): Las últimas materias primas compradas son las primeras en usarse.
3. Promedio Ponderado: Se calcula un costo promedio para valorar los materiales.



ADMINISTRA CIÓN DE ALMACÉN

La administración de almacén se encarga de organizar, controlar y registrar la entrada y salida de materiales.
Funciones principales:
- Recepción de materiales.
- Registro y codificación.
- Control de inventarios.
- Entrega a producción.
Importancia:
Un buen control de almacén evita:
- Faltantes de materiales.
- Exceso de inventario.



MATERIA PRIMA

"Controlar los materiales es controlar el futuro de la producción."



MÉTODOS DE VALUACIÓN DE INVENTARIOS

EJEMPLO CONTABLE:

Para controlar la materia prima en:

contabilidad se usan varios métodos: Ejemplo:
1. PEPS (Primeras Entradas, Primeras Salidas): Las primeras harinas que entran 20 kg de harina a \$20 = \$400
son las primeras que se usan. 20 kg de harina a \$24 = \$480
Costo promedio = \$22 por kg.

2. UEPS (Últimas Entradas, Primeras Salidas): Las últimas materias primas compradas son las primeras en usarse.
3. Promedio Ponderado: Se calcula un costo promedio para valorar los materiales.

LLa Panadería La Choca depende del buen manejo contable y administrativo de sus materias primas para mantener la calidad de sus productos. Un control eficiente del almacén permite producir sin interrupciones, reducir costos y asegurar la rentabilidad del negocio.

¿QUÉ ES LA MATERIA PRIMA? A?

ENTREVISTA EXCLUSIVA

Importancia contable:

Representa un activo circulante dentro del inventario.

- Se registra contablemente en la cuenta 'Almacén de materias primas'.
- Permite controlar los costos de producción y conocer la rentabilidad

Objetivo del control de materia prima:

- Evitar desperdicios o pérdidas.
- Asegurar el suministro constante.
- Determinar el costo real del producto



MÉTODOS DE INVENTARIOS

MÉTODOS DE VALUACIÓN DE INVENTARIOS

Para controlar la materia prima en contabilidad se usan varios métodos:

1. PEPS (Primeras Entradas, Primeras Salidas): Las primeras harinas que entran son las primeras que se usan.

2. UEPS (Últimas Entradas, Primeras Salidas): Las últimas materias primas compradas son las primeras en usarse.

3. Promedio Ponderado: Se calcula un costo promedio para valorar los materiales.

Clasificación de los materiales

1. Materia prima directa: Se incorpora físicamente al producto (ejemplo: harina en pan).

2. Materia prima indirecta: No forma parte del producto, pero es necesaria (ejemplo: aceite para engrase de máquinas).

Contabilidad de la materia prima

Asiento contable de compra:

Almacén de Materias Primas

Proveedores

Asiento contable de consumo:

Producción en Proceso

Almacén de Materias Primas



¿Qué es la materia prima?

En contabilidad, la materia prima es el material básico que se transforma en un producto terminado. En la panadería La Choca, las materias primas son: harina, azúcar, levadura, mantequilla, huevo y sal. Estas materias primas forman parte

12 JUNIO

AÑO 2030



ADMINISTRA CIÓN DE ALMACÉN

La administración de almacén se encarga de organizar, controlar y registrar la entrada y salida de materiales.

Funciones principales:

- Recepción de materiales.
- Registro y codificación.
- Control de inventarios.
- Entrega a producción.

Importancia:

Un buen control de almacén evita:

- Faltantes de materiales.
- Exceso de inventario.

MATERIA PRIMA

"Controlar los materiales es controlar el futuro de la producción."



La Panadería La Choca depende del buen manejo contable y administrativo de sus materias primas para mantener la calidad de sus productos. Un control eficiente del almacén permite producir sin interrupciones, reducir costos y asegurar la rentabilidad del negocio.



CONCLUSIÓN

LA SITUACIÓN ACTUAL DE LA PANIFICADORA “LA CHOCA” EVIDENCIA QUE LA FALTA DE CONTROL EN EL ALMACÉN Y EN LA GESTIÓN DE MATERIA PRIMA AFECTA DE MANERA DIRECTA LA CALIDAD DEL PRODUCTO, INCREMENTA LOS COSTOS Y LIMITA LA EFICIENCIA OPERATIVA. ANTE ESTE ESCENARIO, LA IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA INTEGRAL DE CONTROL Y ORGANIZACIÓN DE INVENTARIOS (SICOI) SE PRESENTA COMO UNA ALTERNATIVA ESTRATÉGICA QUE RESPONDE A LAS NECESIDADES REALES DE LA EMPRESA.

LA ADOPCIÓN DE UN CONTROL DIGITAL, LA REORGANIZACIÓN DEL ALMACÉN MEDIANTE EL MÉTODO PEPS, LA CAPACITACIÓN DEL PERSONAL Y LA ESTANDARIZACIÓN DE LOS PROCESOS PERMITEN CONSTRUIR UN SISTEMA DE TRABAJO MÁS ORDENADO, TRANSPARENTE Y EFICIENTE. GRACIAS A ESTAS ACCIONES, LA PANIFICADORA PUEDE REDUCIR MERMAS, PREVENIR PÉRDIDAS POR CADUCIDAD, MANTENER NIVELES ADECUADOS DE INVENTARIO Y ASEGURAR LA DISPONIBILIDAD INMEDIATA DE LOS INSUMOS NECESARIOS PARA LA PRODUCCIÓN DIARIA.

EN CONJUNTO, EL SICOI NO SOLO SOLUCIONA LAS PROBLEMÁTICAS ACTUALES, SI NO QUE TAMBIÉN FORTALECE LA ESTRUCTURA INTERNA DE LA PANIFICADORA, MEJORA LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS Y PROMUEVE UNA GESTIÓN SOSTENIBLE ORIENTADA AL CRECIMIENTO. CON ELLO, “LA CHOCA” SE ENCAMA HACIA UNA OPERACIÓN MÁS PROFESIONAL, RENTABLE Y PREPARADA PARA ENFRENTAR LOS DESAFÍOS DEL MERCADO..

RECOMENDACIONES

RECOMENDACIONES PARA EL CONTROL DE CAJA Y ALMACÉN EN UNA PANADERÍA

1. IMPLEMENTAR REGISTROS DIARIOS Y ACTUALIZADOS:

LLEVAR UN CONTROL DIARIO DE ENTRADAS Y SALIDAS DE EFECTIVO, ASÍ COMO DE LOS MOVIMIENTOS DE INVENTARIO, PERMITE DETECTAR ERRORES O PÉRDIDAS A TIEMPO.

2. DESIGNAR PERSONAL RESPONSABLE Y CAPACITADO:

CADA ÁREA (CAJA Y ALMACÉN) DEBE CONTAR CON UN ENCARGADO QUE TENGA CONOCIMIENTOS BÁSICOS DE CONTABILIDAD Y ADMINISTRACIÓN, PARA GARANTIZAR UN MANEJO ADECUADO DE LOS RECURSOS.

3. UTILIZAR SISTEMAS DIGITALES DE CONTROL:

EMPLEAR PROGRAMAS O HOJAS DE CÁLCULO PARA REGISTRAR VENTAS, GASTOS E INVENTARIOS AYUDA A TENER UNA MEJOR ORGANIZACIÓN Y REDUCE LOS ERRORES HUMANOS.

4. REALIZAR ARQUEOS DE CAJA PERIÓDICOS:

COMPARAR EL EFECTIVO DISPONIBLE CON LOS REGISTROS CONTABLES DE FORMA SEMANAL O MENSUAL PERMITE VERIFICAR LA EXACTITUD DEL CONTROL DE CAJA Y DETECTAR POSIBLES FALTANTES.

5. CONTROLAR LAS ENTRADAS Y SALIDAS DE MATERIA PRIMA:

CADA VEZ QUE SE RECIBA O SE UTILICE MATERIA PRIMA DEBE REGISTRARSE LA CANTIDAD, FECHA Y RESPONSABLE, PARA MANTENER UN INVENTARIO CONFIABLE Y ACTUALIZADO.

6. EVITAR EL ACCESO LIBRE AL ALMACÉN Y A LA CAJA:

LIMITAR EL ACCESO ÚNICAMENTE A PERSONAL AUTORIZADO AYUDA A PREVENIR PÉRDIDAS, ROBOS O DESCONTROL EN LOS REGISTROS.

7. RELACIONAR VENTAS CON CONSUMO DE INSUMOS:

COMPARAR LOS INGRESOS DE VENTAS CON EL USO DE MATERIA PRIMA AYUDA A IDENTIFICAR INCONSISTENCIAS Y A CALCULAR LA EFICIENCIA DE PRODUCCIÓN.

8. ESTABLECER POLÍTICAS INTERNAS CLARAS:

CREAR REGLAS ESPECÍFICAS SOBRE CÓMO REGISTRAR LAS OPERACIONES, HORARIOS DE CORTE DE CAJA Y PROCEDIMIENTOS PARA REPONER INVENTARIOS, ASEGURA UN FUNCIONAMIENTO ORDENADO Y TRANSPARENTE.

9. REALIZAR AUDITORÍAS INTERNAS PERIÓDICAS:

SUPERVISAR DE FORMA INTERNA LOS REGISTROS Y MOVIMIENTOS DE AMBAS ÁREAS GARANTIZA LA CONFIABILIDAD DE LA INFORMACIÓN FINANCIERA Y DEL INVENTARIO.

10. PROMOVER LA COMUNICACIÓN ENTRE ÁREAS:

MANTENER COORDINACIÓN CONSTANTE ENTRE EL ENCARGADO DEL ALMACÉN Y EL DE CAJA PERMITE RELACIONAR CORRECTAMENTE LOS EGRESOS E INGRESOS, Y TOMAR DECISIONES INFORMADAS SOBRE COMPRAS O PRODUCCIÓN.

ANEXO

| | | a la producción de pan y y alta | 8/18/2025 | 8/22/2025 | Una semana | concluido | cuenta con la información |
|----|---|--|------------|------------|--------------|-----------|--|
| 1 | Planteamiento claro de identificación de la problemática | la enfrenta problemas administrativos y financieros por la materia prima y la competencia | | | | | Identificamos la problemática principal relacionada con la falta de control en los costos de producción, lo que genera variaciones en los precios y una rentabilidad insostenible. Consideramos que esto a ritación afecta la eficiencia administrativa y contable de la |
| 2 | Planteamiento claro de propuesta de la posible solución | la implementar un sistema contable de costo de consumo en la microempresa | 8/25/2025 | 8/29/2025 | Una semana | concluido | Justificamos el proyecto en la necesidad de fortalecer la gestión de costos en Panificadora La Choca, con el fin de mejorar la toma de decisiones, optimizar recursos y |
| 3 | Conoce tu empresa (Antecedentes Históricos) : Actividad o Giro, Visión, Misión, Objetivos, metas, estructura organizativa | Giro: Producción y venta de productos de panadería y aguas frescas. Visión: Ser una microempresa líder en el sector panadero de Tabasco, reconocida regionalmente por la calidad, tradición y autenticidad de sus productos. Misión: Brindar productos de panadería y aguas frescas de alta calidad, elaborados con recetas tradicionales | 9/1/2025 | 9/5/2025 | Una semana | concluido | Recopilamos los antecedentes históricos de la Panificadora La Choca, comprendiendo su origen, misión, visión y estructura organizacional. Este análisis nos permitió contextualizar las actividades y entender su evolución dentro del mercado local. |
| 4 | Elaboración del Marco Referencial: Antecedentes | Antecedentes: En los últimos años, el negocio se ha enfrentado a una alta | 9/8/2025 | 9/12/2025 | Una semana | concluido | DreamBanes el marco teórico abordando conceptos relacionados con contabilidad de costos, punto de equilibrio y control administrativo, implementando estrategias para |
| 5 | Elaboración del Marco Referencial: Marco Teórico y Marco Conceptual | Marco teórico: la contabilidad de costos constituye una herramienta clave en la gestión de microempresas, ya que permite determinar el costo de producción por kilogramo de pan, evaluar la utilidad obtenida y fijar precios de venta atendiendo a la competencia y al mercado. Marco conceptual: Capacitación administrativa: Proceso mediante el cual los integrantes de la microempresa aprenden a manejar registros contables básicos, lo que contribuye a la sostenibilidad del negocio. | 9/22/2025 | 9/26/2025 | Una semana | concluido | Desarrollamos el marco teórico abordando conceptos relacionados con contabilidad de costos, punto de equilibrio y control administrativo, integrando autores relevantes para sustentar el desarrollo de la guía propuesta. |
| 6 | Planteamiento en la elaboración de la Guía o Críticos en una serie de pasos propuestos para su desarrollo | Implementar un sistema contable de costos de consumo en la Panificadora La Choca para organizar las finanzas, calcular costos de | 9/29/2025 | 10/17/2025 | Tres semanas | concluido | Desarrollamos la guía contable de costos para Panificadora La Choca, estructurada en pasos prácticos que permiten registrar, clasificar y controlar los costos de producción, favoreciendo la eficiencia |
| 7 | Presentación de la posible solución con la evidencia de la propuesta de una Guía o Críticos en donde se establecen los pasos asegur para su desarrollo | possible solución serán Recolección de información financiera actual; Diseño de un formato de registro diario de ventas y gastos; Implementación del control de inventarios de | 10/20/2025 | 10/31/2025 | Dos semanas | concluido | Apliquemos la guía propuesta de manera experimental, comprobando su funcionalidad y evidenciando mejoras en el registro de insumos, control de inventarios y determinación del costo unitario del pan producido. |
| 8 | Conclusión de la Guía para elaboración del proyecto integrador, con el fin de recabar los puntos clave para considerar en el desarrollo de la presentación de su proyecto integrador. | se recolecta toda la información de y precios paso a paso hasta llegar a los puntos clave, después aplicamos los puntos clave para el desarrollo de la planificación | 11/3/2025 | 11/7/2025 | una Semana | concluido | Evaluamos los resultados obtenidos tras la aplicación de la guía, observando una mayor organización en los procesos administrativos y una reducción de los errores en la determinación de precios. |
| 9 | Presentación previa de la Diapositiva del proyecto integrador | se informan los resultados para la aplicación de lo realizado y proyectar soluciones a los problemas de | 11/10/2025 | 11/14/2025 | Una semana | concluido | Concluimos que la implementación de una guía contable de costos en Panificadora La Choca es viable y necesaria, ya que permite |
| 10 | Preparación del Video | se presentan los resultados para la aplicación de lo realizado y proyectar soluciones a los problemas de | 11/17/2025 | 11/21/2025 | Una semana | concluido | Elaboraremos un video explicativo que resume los objetivos, metodología y resultados del proyecto, destacando el impacto positivo de |
| 11 | Presentación del Video | se presenta el video en tiempo y forma y manera oportuna y los | 11/24/2025 | 11/28/2025 | Una semana | concluido | Se presentará para su conocimiento |
| 12 | | | 12/1/2025 | 12/5/2025 | Una semana | concluido | |

ANEXO

| | | INVESTIGACIÓN | INICIAL | FINAL | | | | |
|-------------|---|---|---|------------|------------|----------------|----------------------------------|--|
| PREPARACIÓN | 1 | Identificación y elección de la empresa con la problemática | La elección de esta empresa se debe a que, a pesar de su reconocimiento por el sabor y la tradición de sus | | | Una semana | Cristian Alexander Cruz Trinidad | concluido |
| | 2 | Planteamiento claro de la identificación de la problemática y posible solución | la problemática central radica en la desorganización contable y financiera, que impide conocer con precisión las utilidades | | | Dos semanas | Angel Jared Garcia Morales | concluido |
| | 3 | Conoce tu empresa (Antecedentes Históricos) : Actividad o Giro, Visión, Misión, Objetivos, metas, estructura orgánica | La Panadería La Choca es un negocio familiar dedicado a la elaboración y venta de pan artesanal. Su objetivo es ofrecer productos frescos y de calidad, manteniendo una buena administración de sus materias primas y control de almacén para evitar pérdidas y mejorar sus utilidades. | | | Una semana | Cristian Alexander Cruz Trinidad | Concluido |
| DESARROLLO | 4 | Elaboración del Marco Referencial: Antecedentes, Marco teórico y Marco Conceptual | el marco teórico, se destaca que la administración de inventarios y el control de almacén son fundamentales para mantener el equilibrio entre los recursos disponibles y la producción. Según Gómez (2020) y Bautista (2018), una buena gestión contable | 9/22/2025 | 10/17/2025 | cuatro semanas | Hipólito García Diego | Concluido |
| | 5 | Presentación de la posible solución con la evidencia de la propuesta de una Guía o Cripticos en donde se establecen los pasos a seguir para su desarrollo | La Panadería La Choca enfrenta problemas administrativos y financieros debido al descenso en el manejo de materias primas y del almacén. La solución propuesta es implementar una guía práctica para el control de inventarios y costos de producción. | | | | Bryan Daniel De la Cruz Arzua | Concluido |
| MUNICACIÓN | | Presentación previa de la Diapositiva del proyecto integrador para posteriormente elaborar el video de la presentación del proyecto | Se elabora la diapositiva de las problemáticas, soluciones, y sugerencias desde el inicio el proyecto y como nos ayudar y indicar la problemática de la justificadora la clase | 10/20/2025 | 11/14/2025 | Dos semanas | Angel Jhoet Carrasco | concluido |
| | | | | | | | | Se prepara la presentación previa del proyecto integrador. |

ANEXO

| | | | Febrero | | | | marzo | | | | ABRIL | | | | MAYO | | | | JUNIO | | | | |
|-------------|----|---|---------|---|---|---|--------|---|---|---|-------|-----|-----|--------|------|---|---|--------|-------|---|---|---|--|
| | | Actividad | semana | | | | semana | | | | | sem | ana | semana | | | | semana | | | | | |
| | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | |
| PREPARACIÓN | 1 | Identificación y elección de la empresa con la problemática | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 2 | Planteamiento claro de la identificación de la | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 3 | Planteamiento claro de la propuesta de la posible | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | Conoce tu empresa (Antecedentes Historicos): | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| DESARROLLO | 5 | Elaboración del Marco Referencial: Antecedentes | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 6 | Elaboración del Marco Referencial: Marco Teorico | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 7 | Planteamiento en la elaboración de la Guía o | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 8 | Presentación de la posible solución con la evidencia de la | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| COMUNICACIÓ | 9 | Conclusión de la Guía para elaboración del proyecto | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 10 | Presentación previa de la Diapositiva del proyecto | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 11 | Preparación del Video | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 12 | Presentación del Video | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

MUCHAS GRACIAS
