



UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ

PLANIFICACIÓN DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERO EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA.

TÍTULO:

Contabilidad de costos y su incidencia en la determinación de márgenes de ganancias en restaurantes. Caso: Cevichería “Juventud Italiana” del cantón Manta.

AUTORA: Cantos Alcívar María Fernanda

TUTOR: Ing. Cristhian Duarte Valencia Mg.

Facultad de Contabilidad y Auditoría

Carrera de Contabilidad y Auditoría

Manta – Manabí– Ecuador

Abril, 2019

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

En calidad de docente tutor (a) de la Facultad de Contabilidad y Auditoría de la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí, certifico:

Haber dirigido y revisado el trabajo de titulación, cumpliendo el total de 400 horas, bajo la modalidad de Proyecto de Investigación, cuyo tema del proyecto es Contabilidad de costos y su incidencia en la determinación de márgenes de ganancias en restaurantes. Caso: Cevichería “Juventud Italiana” del cantón Manta, el mismo que ha sido desarrollado de acuerdo con los lineamientos internos de la modalidad en mención y en apego al cumplimiento de los requisitos exigidos por el Reglamento de Régimen Académico, por tal motivo CERTIFICO, que el mencionado proyecto reúne los méritos académicos, científicos y formales, suficientes para ser sometido a la evaluación del tribunal de titulación que designe la autoridad competente.

La autoría del tema desarrollado corresponde a la Señorita Cantos Alcívar María Fernanda, estudiante de la carrera de Ingeniería en Contabilidad y Auditoría, período académico 2018(2), quien se encuentra apto para la sustentación de su trabajo de titulación.

Particular que certifico para los fines consiguientes, salvo disposición de Ley en contrario.

Lo certifico,

Ing. Cristhian Duarte Valencia, Mg.

Docente Tutor (a)

Área: CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

APROBACIÓN DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN POR EL TRIBUNAL

Los registrados por los miembros del tribunal dan la aprobación al trabajo final de titulación, el mismo que cumple con lo estipulado por los reglamentos y disposiciones que fueron determinados por la Facultad de Contabilidad y Auditoría de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí.

JURADO

f _____

Ing. Carmen Gutiérrez Zambrano, Mg.

f _____

Dr. Justo Cevallos Mero.

f _____

Ing. Paola Castillo García, Mg.

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Dejo constancia que el presente trabajo de investigación cuyo tema es Contabilidad de costos y su incidencia en la determinación de márgenes de ganancias en restaurantes. Caso: Cevichería “Juventud Italiana del cantón Manta. Es de exclusiva responsabilidad y sumo compromiso de mi autoría.

María Fernanda Cantos Alcívar

C.I. 131022840-6

DEDICATORIA

Sin duda alguna llegar a cumplir esta meta no fue nada fácil, pero tampoco fue imposible, es por esta razón, este trabajo se lo dedico a mis padres Juan Cantos e Isabel Alcívar, quienes han sido un pilar muy importante en mi vida, con su amor, paciencia y esfuerzo me han permitido llegar a cumplir hoy un sueño más, les doy gracias por inculcar en mí el ejemplo de esfuerzo y valentía para enfrentar las situaciones difíciles, nunca me alcanzaran las palabras para agradecerles por todo lo que han hecho por mí, por todo el amor que me dan y me siguen brindando, por la confianza dedicada hacia mí. Por siempre recordarme, que todo en la vida se puede lograr, pero con esfuerzo, dedicación y sobre todo paciencia.

Todos los valores que me han inculcado me han llevado a convertirme en la persona que hoy en día soy.

Cantos Alcívar María Fernanda

AGRADECIMIENTO

En primer lugar, agradezco a Dios, por haberme permitido llegar a este día, con salud, por darme la fortaleza necesaria para avanzar durante este largo recorrido, incluidos aquellos momentos de debilidad, y por darme la bendición de haber compartido con gente generosas y amables que a lo largo del camino se fueron convirtiendo en personas muy importantes en mi vida.

Le agradezco a mi madre Mercedes Isabel Alcívar Rodríguez, por ser mi apoyo incondicional, por brindarme siempre su amor y comprensión y por saber guiarme en todo momento y siempre con una palabra de aliento diciéndome que debo seguir, continuar a pesar de lo difícil que se me torne el camino, o de las adversidades que se me presenten en la vida, pero siempre hacerlo con fe y paciencia de que todo se puede lograr.

A mi padre Juan Cantos Pincay, por preocuparse por mí en todo momento, por ser mi guía por estar siempre pendiente de que nada me falte, por siempre recordarme que puedo llegar mucho más allá de lo que me haya propuesto en la vida.

A mis hermanos César Andrés y Juan Carlos Cantos Alcívar, por confiar en mí por brindarme todo su apoyo, y estar siempre presentes en cada uno de los momentos más importantes en mi vida. A mi sobrina Sarita Cantos Montalván, quien fue mi motor, mi motivación para seguir adelante, desde que llego a nuestras vidas se convirtió en el ser más importante en mi vida.

A mi comadre Cristina Ozaeta Toala, quien ha estado ahí cuando la he necesitado, por ser más que una amiga por ser como una hermana. Por todo el apoyo que me brindo y me sigue brindando hasta ahora por estar siempre apoyándome y compartiendo cada uno de los momentos buenos y malos.

ÍNDICE DE CONTENIDO

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR	ii
APROBACIÓN DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN POR EL TRIBUNAL	iii
DECLARACIÓN DE AUTORÍA	iv
DEDICATORIA.....	v
AGRADECIMIENTO	vi
ÍNDICE DE CONTENIDO.....	vii
RESUMEN	xii
ABSTRACT	xiii
INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO I.....	3
1. MARCO TEÓRICO	3
1.1. Fundamentación Teórica	3
1.1.1. Variable Independiente: Contabilidad de Costos	3
1.1.1.1. Contabilidad.	3
1.1.1.2. Objetivos de la Contabilidad.....	3
1.1.1.3. Importancia de la Contabilidad.....	4
1.1.1.4. Tipos de Contabilidad.....	4
1.1.1.5. Costos	5
1.1.1.6. Gasto.....	5
1.1.1.7. Contabilidad de Costos	5
1.1.1.8. Objetivos de la Contabilidad de Costos.....	6
1.1.1.9. Importancia de la Contabilidad de Costos.....	6
1.1.1.10. Clasificación de los Costos	6
1.1.1.11. Elementos del Costo	7
1.1.1.12. Sistemas de Costos	9
1.1.2. Variable Dependiente: Márgenes de Ganancias.....	12
1.1.2.1. Márgenes de ganancias	12
1.1.2.2. Margen de utilidad bruta.....	12
1.1.2.3. Margen de utilidad neta.....	13
1.1.2.4. Rentabilidad de los activos.....	13
1.1.2.5. Rentabilidad de las operaciones	13

1.1.2.6.	Rentabilidad operativa de los activos	13
1.1.2.7.	Rentabilidad del capital total	14
1.1.2.8.	Rentabilidad económica	14
1.2.	Antecedentes Investigativos	14
1.2.1.	Marco Legal	24
1.2.1.1.	Principios de la Contabilidad Generalmente Aceptados..	24
CAPÍTULO II	27
2.	DIAGNÓSTICO O ESTUDIO DE CAMPO	27
2.1.	Métodos de la Investigación.....	27
2.1.1.	Método Descriptivo.....	27
2.1.2.	Método Analítico	27
2.2.	Población y muestra	28
2.2.1.	Población	28
2.2.2.	Muestra	28
2.3.	Técnicas e instrumentos de recolección de datos	29
2.3.1.	Entrevista	29
2.3.2.	Encuesta	29
2.4.	Análisis de la situación actual del Restaurante Cevichería "Juventud Italiana".....	30
2.4.1.	Reporte de Ventas de los platos vendidos en diciembre del 2018.	32
2.4.2.	Información General de la Empresa.....	33
2.4.3.	Misión y Visión	33
2.4.4.	Organigrama Estructural	34
2.4.5.	Análisis FODA.....	34
2.5.	Análisis e Interpretación de los Resultados	35
2.5.1.	Entrevista aplicada al Administrador – Propietario del Restaurante Cevichería "Juventud Italiana".....	35
2.5.2.	Entrevista aplicada a la Cajera-contadora del Restaurante Cevichería "Juventud Italiana".	38
2.5.3.	Encuesta aplicada al personal que labora en el área de producción del Restaurante Cevichería "Juventud Italiana".....	41

CAPÍTULO III	43
CAPÍTULO III	53
3. DISEÑO DE LA PROPUESTA.....	53
3.1. Título de la propuesta	53
3.2. Justificación de la propuesta.....	53
3.3. Objetivos General de la Propuesta	53
3.4. Objetivos Específicos.....	53
3.5. Fundamentación de la Propuesta	54
3.6. Desarrollo de la Propuesta.....	54
3.6.1. Identificación de los procesos o procedimientos que se llevan a cabo en el restaurante para la elaboración de los platos.....	55
3.6.2. Identificación de los elementos del costo de materia prima, mano de obra directa, costos indirectos de fabricación que se incurren en el proceso para la elaboración de los platos.....	59
3.6.3. Elaboración de formatos para llevar un control apropiado para el uso y asignación de recursos en la producción para la elaboración de cada plato.	64
3.6.4. Determinar los márgenes de rentabilidad.....	75
3.7. Factibilidad de la Propuesta.....	78
3.7.1. Factibilidad Económica-Financiera	78
3.7.2. Factibilidad Técnica.....	78
3.7.3. Factibilidad Humana.....	78
3.7.4. Factibilidad Legal	78
CONCLUSIONES	79
RECOMENDACIONES	80
BIBLIOGRAFÍA.....	81
ANEXOS	84

ÍNDICE DE TABLAS

<i>Tabla 1. Población del Restaurante Cevichería “Juventud Italiana”</i>	29
Tabla 2. Costos y gastos del mes de diciembre del 2018 para la producción del Restaurante cevichería “Juventud Italiana”	31

Tabla 3. Número de platos vendidos en el mes de diciembre 2018.....	32
Tabla 4. Misión y Visión	33
Tabla 5. Control de entradas y salidas del personal	41
Tabla 6. Receta estándar para la preparación de los platos	42
Tabla 7. Personal con experiencia en la preparación de alimentos	43
Tabla 8. Materiales e insumos en el área de producción	44
Tabla 9. Medidas o porciones en la elaboración del producto	45
Tabla 10. Determinación de medidas o porciones	46
Tabla 11. Frecuencia de requerimiento de materia prima	47
Tabla 12. Encargado de solicitar materia prima	48
Tabla 13. Requerimiento de la materia prima	49
Tabla 14. Manejo y control de los costos de producción.....	50
Tabla 15. Detalle de la materia prima y materiales directos utilizados en el mes de diciembre del 2018.....	59
Tabla 16. Rol de pago del personal del área de producción	61
Tabla 17. Determinación de costos de MOD por plato.....	62
Tabla 18. Registro de los costos indirectos de fabricación	63
Tabla 19. Determinación de los CIF por plato	64
Tabla 20. Hoja de costos del ceviche de pescado	65
Tabla 21. Hoja de costos del ceviche de camarón.....	66
Tabla 22. Hoja de costos del ceviche de concha	67
Tabla 23. Hoja de costos del ceviche mixto	68
Tabla 24. Hoja de costos del pescado Apanado	69
Tabla 25. Encebollado de Pescado.....	70
Tabla 26. Hoja de costos de la Hayaca.....	71
Tabla 27. Solicitud de Compra	72
Tabla 28. Orden de requisición de materiales.....	73
Tabla 29. Orden de Producción	74
Tabla 30. Márgenes de rentabilidad de los platos vendidos en el mes de diciembre 2018.....	75

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Ilustración 1. Control de entradas y salidas del personal	41
Ilustración 2. Receta estándar para la preparación de los platos.....	42
Ilustración 3. Personal con experiencia en la preparación de alimentos	43
Ilustración 4. Materiales e insumos en el área de producción.....	44
Ilustración 5. Medidas o porciones en la elaboración del producto	45
Ilustración 6. Determinación de medidas o porciones.....	46
Ilustración 7 .Frecuencia de requerimiento de materia prima	47
Ilustración 8 .Encargado de solicitar materia prima.....	48
Ilustración 9. Requerimiento de la materia prima	49
Ilustración 10 .Manejo y control de los costos de producción	50
Ilustración 11. Implementación de un sistema de costos	51
Ilustración 12 .Implementación de un sistema de costos	51
Ilustración 13. Flujo de las actividades para la elaboración de los platos	57

ANEXOS

Anexo 1. Entrevista al Administrador –propietario del Restaurante Cevichería “Juventud Italiana”	84
Anexo 2. Entrevista al Contador del Restaurante Cevichería “Juventud Italiana”	86
Anexo 3. Encuesta personal de la empresa.....	88
Anexo 4. Estado de Situación Inicial	91
Anexo 5 Libro diario	92
Anexo 6. Libro Mayor	97
Anexo 7 .Balance de Comprobación.....	103
Anexo 8 .Estado de Situación Final	104
Anexo 9 .Entrevista realizada al Administrador - Propietario	105
Anexo 10. Encuesta realizada a la Cajera- Contadora	105

RESUMEN

El presente proyecto de investigación tiene como objetivo diseñar e implementar un sistema de costos, mismo que permitirá determinar los márgenes de ganancias en la cevichería “Juventud Italiana”, su principal problema radica en que no se conoce con certeza los costos y gastos que se incurren en la preparación de los alimentos debido a que no se maneja ningún tipo de sistema, herramienta o técnica que permita determinar los costos y recursos que se utilizaran, ya que su función consiste en recibir pedidos y realizar una estimación de estos valores a ser utilizados en el área de producción, todas las actividades que aquí se realizan se las hace de manera empírica, los precios de ventas de cada producto se determinan en base a los precios que mantiene la competencia, no existe una correcta asignación de los elementos del costo por falta de conocimiento, todo se lo lleva a cabo en base a la experiencia de años en el negocio.

Los métodos que se utilizan para esta investigación son el método descriptivo y analítico, estos permiten conocer la situación actual en la que se encuentra de acuerdo con el proceso de producción, de la misma manera nos permite conocer un poco más sobre el objeto de estudio, determinando las causas, efectos y consecuencias que lo originan. Los instrumentos a utilizar son la entrevista y la encuesta mismas que serán aplicadas a todo el personal. La aplicación de este sistema permite, reducir costos, optimizar recursos y generar mayor rentabilidad en el restaurante.

ABSTRACT

The present research project aims to design and implement a cost system, which will determine the profit margins in the cevichería “Juventud Italiana”, its main problem is that it is not known with certainty the costs and expenses that are incurred in the preparation of food because no type of system, tool or technique is used to determine the costs and resources that will be used, since its function is to receive orders and make an estimate of these values to be used in the production area, all the activities performed here are done empirically, the sales prices of each product are determined based on the prices maintained by the competition, there is no correct allocation of cost elements for lack of knowledge, everything is carried out based on the experience of years in the business.

The methods that are used for this investigation are the descriptive and analytical method, these allow to know the current situation in which it is in accordance with the production process, in the same way it allows us to know a little more about the object of study, determining the causes, effects and consequences that originate it. The instruments to be used are the interview and the same survey that will be applied to all the personnel. The application of this system allows, reduce costs, optimize resources and generate greater profitability in the restaurant.

INTRODUCCIÓN

La presente investigación hace mención a la contabilidad de costos y su incidencia en la determinación de márgenes de ganancias en restaurantes, tomando en consideración la cevichería “Juventud Italiana”.

En el Ecuador existen pequeñas y medianas empresas que se dedican a diversos tipos de actividades entre las cuales se destacan los negocios de comidas o restaurantes, siendo estas las principales fuentes de trabajo que contribuyen al desarrollo de nuestra sociedad. Pero muchas de estas pequeñas empresas hoy no cuentan con un sistema de costos, que le permitan conocer la manera adecuada de llevar a cabo las actividades que determinen la correcta asignación de los costos (materia prima, mano de obra, gastos indirectos de fabricación), al establecer el valor de venta del producto terminado u otros factores que afecten a la rentabilidad de la empresa y la calidad de sus productos.

En la actualidad el restaurante cevichería “Juventud Italiana”, dentro de su proceso de producción, no cuenta con una correcta asignación de los costos debido a la falta de control de los factores de la producción, de tal manera que se obtienen costos irreales lo cual influye en la rentabilidad del restaurante, ya que al no conocer con certeza su costo real impide determinar su utilidad bruta y establecer si sus precios son competitivos o no. Este problema ya se lo viene presentando desde hace varios años, más sin embargo no se ha realizado una investigación profunda para poder dar una solución a este problema.

El objeto de estudio de esta investigación se fundamenta en el análisis, procesos, y procedimientos que se llevan a cabo en la cevichería, el campo de esta investigación se enfoca en el área administrativa y contable, su periodo de estudio se lo realizará el mes de diciembre del 2018, siendo su eje temático la contabilidad de costos y la determinación de márgenes de ganancias en la cevichería “Juventud Italiana”.

Como objetivo general se planteó diseñar un sistema de costos para establecer su incidencia en la determinación de márgenes de ganancias en restaurantes cevichería “Juventud Italiana”. Como objetivos específicos se plantearon los siguientes: Analizar los procesos o procedimientos que se llevan actualmente en la empresa para la determinación de los costos, elaborar un sistema de costos de producción para lograr optimizar los recursos en la empresa, y demostrar como los costos influyen en la rentabilidad de la empresa

La hipótesis de la presente investigación es que al utilizar un sistema de costos le permitirá a la administración tomar mejores decisiones, realizar nuevos cálculos, tener un mejor control y uso de los costos que realmente se incurren en la preparación de los platos, para así de esta manera poder establecer los márgenes de ganancias en el restaurante. Para esta investigación se señalaron las siguientes variables: variable independiente: Contabilidad de costos; variable dependiente: su incidencia en la determinación de márgenes de ganancias, de las cuales se hará uso de la investigación bibliográfica que será fundamentada por los autores de libros, informes de tesis y documentos web.

Para el desarrollo de esta investigación se aplicó el método descriptivo el cual nos permitió describir la situación actual de la forma en que llevan los procesos y procedimientos para la preparación de los platos en el restaurante. De la misma manera se realizó el método analítico que sirvió de apoyo para conocer un poco más sobre el tema a investigar, establecer las causas que lo originan a través de las diferentes definiciones de autores que se sustentan en las bibliografías.

Las técnicas que se utilizaron para la recolección de datos fueron la entrevista y la encuesta dirigidas al personal involucrado de manera directa siendo su población pequeña con un total de 12 personas. En donde se pudo evidenciar que toda la actividad que aquí se realiza se las hace de forma empírica en base a la experiencia obtenido de años en el negocio.

CAPÍTULO I

1. MARCO TEÓRICO

1.1. Fundamentación Teórica

1.1.1. Variable Independiente: Contabilidad de Costos

1.1.1.1. Contabilidad.

La contabilidad es una técnica que produce sistemática y estructuralmente información cuantitativa expresada en unidades monetarias, sobre los eventos económicos identificables y cuantificables que realiza una entidad a través de un proceso de captación de las operaciones que cronológicamente mida, clasifique, registre y resuma con claridad. (Moreno Fernández, 2014, pág. 12).

En base a lo que menciona el autor anteriormente expuesto, nos referimos a la contabilidad como una técnica que se utiliza para obtener información oportuna y veraz de los hechos económicos y financieros durante un tiempo determinado, ya que ayuda a la administración en la toma de decisiones con el fin de cumplir con los objetivos y metas propuestas por la organización.

1.1.1.2. Objetivos de la Contabilidad

El autor Guerrero (2014), señala que “La contabilidad tiene como fin producir información precisa, confiable y oportuna, de tal manera que el usuario la pueda interpretar en forma clara y comprensible, y que una vez analizada, pueda utilizarse para tomar decisiones”. (pág. 22).

Córdoba (2014), explica que la contabilidad, “tiene como objetivo proporcionar información razonada, con base en registros técnicos, de las operaciones realizadas por un ente privado o público para cumplir con el objetivo administrativo y financiero de la organización”. (pág. 58).

El objetivo de la contabilidad es de demostrar la situación en la que realmente se encuentra una empresa tanto económica como financiera durante

un tiempo determinado, y que la información que se obtenga sea oportuna, clara y precisa para la toma de decisiones.

1.1.1.3. Importancia de la Contabilidad

Su importancia radica en llevar un control adecuado de los hechos económicos que se realizan en la empresa permitiéndoles así obtener información real, veraz y confiable, siendo este un factor determinante para la toma de decisiones.

Razón por la cual Díaz (2011) menciona lo siguiente, “su importancia se deriva de la necesidad de llevar un adecuado control de las operaciones y transacciones financieras. Así como la de obtener y analizar la información y emprender alguna acción basada en su interpretación”. (pág. 29).

1.1.1.4. Tipos de Contabilidad

De acuerdo al autor Fierro (2015), menciona que la contabilidad se clasifica de acuerdo a las actividades y para ello indica las siguientes:

Contabilidad Pública: Es la que proporciona información para el estado. Aplica las normas de contabilidad del estado.

Contabilidad de Servicios: se aplica para aquellas empresas que se dedican a la prestación de servicios tales como bancarios, hotelería, turismo y de seguros.

Contabilidad Comercial: Para aquellas empresas que operan mediante la compra y venta de mercancías no fabricadas por ellas.

Contabilidad de Costos: Se aplica en las empresas industriales, que manejan la confección de sus productos, mano de obra, materia prima, y costos indirectos de fabricación, para determinar al final del ejercicio los productos terminados y los productos en procesos.

Contabilidad Social: Mide el impacto de la actividad en la sociedad o comunidad en la cual se desarrolla, tanto en la generación de empleo como en el mejoramiento de la calidad de vida. (pág. 32).

1.1.1.5. Costos

El costo se define como las erogaciones y causaciones que son efectuadas en el área de producción, necesarios para fabricar un artículo o prestar un servicio, cumpliendo así con el desarrollo del objeto social propuesto por la empresa y debe generar un beneficio económico futuro. (Polo García, 2017, pág. 17)

Sin embargo, García (2008), expresa que el costo es un: “Valor monetario de los recursos que se entregan o prometen entregar a cambio de bienes o servicios que se adquieren”. (pág. 9).

Los costos representan un valor monetario que se requiere para la fabricación de un producto, o la prestación de un bien o servicio con el único fin de generar un ingreso que genere una rentabilidad a futuro en la organización, mediante estos costos podemos determinar el precio de venta de los productos, el costo de los productos o servicios que se han vendido y determinar su utilidad o pérdida.

1.1.1.6. Gasto

Los autores Cuervo & Osorio, (2013), mencionan que; “El gasto son los recursos económicos que se consumen para mantener las áreas administrativas o comerciales de las empresas, como, por ejemplo: sueldos administrativos, comisiones por ventas, depreciaciones de los equipos de oficina, servicios públicos consumidos por las oficinas administrativas, entre otros”. (pág. 36).

1.1.1.7. Contabilidad de Costos

La contabilidad de costos nos permite calcular y determinar los costos que realmente se incurren en el proceso de fabricar o producir un producto o servicio, además sirve como una herramienta de ayuda que facilita para la toma de decisiones, permitiendo optimizar los recursos y de esta manera aumentar su rentabilidad. Hay varios autores que definen a la contabilidad de costos como:

Según Arredondo (2015), indica que, “La contabilidad de costos forma parte de la contabilidad administrativa de tal forma que al clasificar, acumular,

analizar y asignar los costos provee la información necesaria a la administración para la toma de decisiones”. (pág. 4).

Los autores Vanderbeck, E., & Mitchell, M. (2017), definen a la contabilidad de costos aquella que “informan el detalle de los costos que la gerencia necesita para un mejor control de sus operaciones actuales, así como para sus planes a futuro”. (pág. 2).

1.1.1.8. Objetivos de la Contabilidad de Costos

Los objetivos fundamentales de la contabilidad de costos según Arredondo (2015) son:

- Clasificar, acumular, controlar y asignar los costos.
- Informar sobre los costos existentes en la empresa para medir correctamente la utilidad y valorar correctamente el inventario, quien tiene impacto directo en el Estado de Resultados (dentro del costo de ventas) y en el Balance General (inventarios).
- Proporcionar información a la administración que sea el fundamento en el proceso de planeación, control y toma de decisiones.

1.1.1.9. Importancia de la Contabilidad de Costos

La contabilidad de costos debemos considerarla como elemento clave de la gerencia en todas las actividades de planeación, control y formulación de estrategias ya que proporciona las herramientas contables indispensables para lograr el buen funcionamiento de algunas fases del proceso administrativo como son: la planeación, el control, y la evaluación de las operaciones. (Arredondo González, 2015, pág. 2).

1.1.1.10. Clasificación de los Costos

De acuerdo con su función: Se encuentran los costos de producción, y operación. Los costos de producción se generan en el área productiva y se encuentran integrados por la materia prima, la mano de obra y costos indirectos de producción, mientras que los de costos de operación, se generan en el área administrativa y de comercialización, y se los conoce como gastos de

administración, financieros y de ventas. (López Alcántara & Gómez Agundiz, 2018, pág. 3).

De acuerdo con su identificación: Se encuentran los costos directos e indirectos. Los costos directos son los que se identifican plenamente en el producto como la materia prima directa y la mano de obra directa, sin embargo, los costos indirectos son aquellos que no se pueden identificar directamente en el producto como: los pagos de servicios y herramientas. (López Alcántara & Gómez Agundiz, 2018, pág. 3).

De acuerdo con su comportamiento: Se encuentran los costos fijos, variables y mixtos. Los costos fijos son aquellos que se tienen que pagar se produzcan o no, se venda o no, y que permanecen constantes como: el pago de la renta o los salarios a los ayudantes generales, mientras que los costos variables son aquellos costos que cambian de acuerdo con la producción como, por ejemplo; la materia prima entre más unidades se producen más se gasta, y los costos mixtos se refiere a una combinación entre los costos fijos y variables; por ejemplo el servicio del teléfono. (López Alcántara & Gómez Agundiz, 2018, pág. 3).

De acuerdo a la toma de decisiones: Están los costos diferenciales, sumergidos y de oportunidad. Los costos diferenciales se refieren a la diferencia que se genera de comparar una o varias alternativas de costos, y que generalmente se utilizan para el análisis de producción en la decisión de aceptar producir o comprar ciertos materiales o productos, sin embargo los costos sumergidos se refiere a los costos históricos erogados, es decir el costo que ya fue incurrido y que no se puede recuperar, mientras que los costos de oportunidad son los que se definen como los beneficios que se dejan de recibir al seleccionar una alternativa en lugar de otra. (López Alcántara & Gómez Agundiz, 2018, pág. 3).

1.1.1.11. Elementos del Costo

Dentro del proceso para la elaboración de un producto, bien o servicio intervienen tres elementos los cuales son la materia prima la mano de obra, y

los costos indirectos de fabricación quienes son los encargados de suministrar la información necesaria para producir un nuevo producto y que este se encuentre disponible para la venta, además de medir los ingresos y fijar los precios al producto.

1.1.1.11.1. Materia prima:

Para los autores López, M. & Gómez, X. (2018), expresan que la materia prima es el “costo de los materiales con los que se elabora un producto y que esta puede ser directa e indirecta”. (pág. 4).

La materia prima directa (MPD): Representa el costo de los materiales con los que se elabora el producto y que se puede identificar plenamente en el mismo. Sin embargo, la materia prima indirecta (MPI): representa el costo de los materiales que no se pueden identificar o cuantificar plenamente en el producto. (López Alcántara & Gómez Agundiz, 2018, pág. 4).

1.1.1.11.2. Mano de obra:

De acuerdo con López, M. & Gómez, X. (2018), “es la fuerza humana que se utiliza en la fabricación de un producto y está compuesta por el salario y prestaciones que se les paga por dicha actividad, puede ser directa o indirecta”. (pág. 9).

La mano de obra directa (MOD): Es el costo de los salarios que se les pagan a las personas que participan directamente en la elaboración de un producto. Mientras que la mano de obra indirecta (MOI): Son aquellos costos de los salarios que se le pagan al personal que apoya en la producción pero que no elabora directamente el producto. (López Alcántara & Gómez Agundiz, 2018, pág. 9).

1.1.1.11.3. Costos Indirectos de Producción:

Son el costo de las herramientas y servicios necesarios para la fabricación de los productos, así como los costos de los materiales indirectos y salarios de las personas que intervienen de forma indirecta en dicha fabricación, también se les conoce como gastos indirectos de fabricación, costos indirectos de

fabricación y costos indirectos fabriles. (López Alcántara & Gómez Agundiz, 2018, pág. 11).

Los costos fijos son aquellos costos que permanecen constantes dentro de un rango específico de producción y durante un determinado período, esto quiere decir, que no importa si se produce o se vende una o más unidades, los costos fijos siempre serán los mismos. Sin embargo, los costos variables son aquellos que varían en forma directamente proporcional con las unidades producidas o vendidas, esto quiere decir que conforme aumenta la producción o las ventas, los costos variables aumentan en la misma proporción. Y Los costos mixtos son aquellos que constan de una parte fija y otra semivariable. (Arredondo González, 2015, pág. 9).

1.1.1.12. Sistemas de Costos

Para Cárdenas, R., & Nápoles (2016), los sistemas de costos son “un conjunto de normas, procedimientos, y técnicas que nos indican la forma en que los costos se cargan al producto manufacturado, el control de los inventarios y como se pueden determinar los valores de la producción”. (pág. 39).

Con lo antes expuesto podemos decir que los sistema de costos son muy importantes ya que se los utilizan de acuerdo a las necesidades que tiene cada organización, estos sistemas se basan en un conjunto de normas, técnicas y procedimientos que nos permite, determinar, identificar y analizar aquellos costos que se incurren en el proceso de producción de un producto y a la vez lograr un mejor aprovechamiento de la materia prima, convirtiéndose en una herramienta que servirá de ayuda para la toma de decisiones.

Los sistemas de costos se clasifican en: Sistemas de costos por órdenes de producción, Sistema de costos por procesos y los sistemas de costos basados en actividades ABC.

1.1.1.12.1. Sistema de costos por órdenes de producción

Los sistemas de costos por órdenes de producción permiten acumular los costos de acuerdo a cada orden o lote en específico, y generalmente se las

aplica en aquellas industrias en donde su producción se la realiza en forma continua ya que estas dependen de los pedidos u órdenes que realizan los clientes.

Razón por la cual García (2008), menciona lo siguiente: “Se establece este sistema cuando la producción tiene un carácter interrumpido, lotificado, diversificado, que responda a órdenes e instrucciones concretas y específicas de producción uno o varios artículos o un conjunto similar de los mismos”. (pág. 117).

Mientras que Polo (2017), indica que los sistemas de costos por órdenes de producción, “Se utilizan en aquellas empresas que operan sobre pedidos especiales de clientes, en donde se conoce el destinatario de los bienes o servicios y por lo general el cliente es quien define las características del producto y los costos se acumulan por lotes de pedido. Normalmente la demanda antecede a la oferta y por lo tanto a su elaboración. Los productos no son de consumo masivo”. (pág. 36).

1.1.1.12.2. Sistemas de costos por procesos

El sistema de costos por procesos está enfocado en obtener costos periódicos, generalmente mensuales, relacionando el valor de cada uno de los elementos del costo y la producción obtenida en dicho período. Puede ser aplicable a la industria química, textil, alimentos, madera entre otras, así como también a empresas de servicios como la de gas y electricidad. (Arredondo González, 2015, pág. 93)

Se utilizan en aquellas empresas que producen en serie y en forma continua, donde los costos se acumulan por departamentos, son costos promedios, la oferta antecede a la demanda y se acumulan existencias de productos terminados en un inventario. Los productos son de consumo masivo. (Polo García, 2017, pág. 36)

Por lo anteriormente expuesto podemos mencionar que los sistemas de costos por procesos nos permiten llevar de forma ordenada los costos que son

utilizados en cada proceso, siendo así su objetivo el de calcular los costos de las unidades terminadas y de las que aún no han sido terminadas y que se encuentran en el inventario de la producción en proceso. Además, este sistema se lo realiza cuando se elaboran productos similares a productos que se procesan de manera continua e interrumpida, a través de una serie de pasos en los que se utiliza la materia prima, la mano de obra y los costos indirectos de fabricación.

1.1.1.12.3. Sistema de costos basado en actividades ABC

Es una metodología que consiste en asignar costos a los insumos necesarios para ejecutar las diversas actividades de un proceso productivo, identificadas como las relevantes para obtener un determinado objeto de costo, calculando el costo de estos insumos mediante mecanismos de absorción del costo de las actividades. Una actividad es un trabajo que consume recursos de una organización, y es, generalmente, una parte que integra un proceso compuesto por varias tareas para alcanzar un objetivo. (Toro López, 2016, pág. 55) .

Cuervo & Osorio (2013), hacen referencia a lo siguiente: “los productos o servicios (objetos de costo) no consumen recursos, consumen actividades”. (pág. 64).

Con respecto a lo mencionado por los autores, el sistema de costos ABC, nos permite asignar a cada actividad los costos que se han incurrido en el proceso de producción, este sistema es muy importante en la organización ya que permite conocer el papel que juegan los departamentos indirectos dentro del proceso productivo y de cómo los gastos indirectos de fabricación que se incurren en estos departamentos contribuyen al éxito de toda la empresa. Además, hay que tener muy en cuenta que al analizar estas actividades no son los productos sino las actividades las que causan los costos, y por lo tanto son los productos los que consumen las actividades.

1.1.2. Variable Dependiente: Márgenes de Ganancias.

1.1.2.1. Márgenes de ganancias

Los márgenes de ganancias representan una medida de rentabilidad, ya que permite medir y conocer si su negocio, producto o servicio está siendo rentable o no, y este genere utilidades que le permitan obtener un crecimiento económico en la empresa. Es por ello que los autores a continuación hacen mención a lo siguiente:

Para el autor Córdoba (2014), “la rentabilidad llamada también rendimiento, se emplea para medir la eficiencia de la administración de la empresa para controlar los costos y gastos en que debe incurrir, y así convertir las ventas en ganancias o utilidades”. (pág. 243).

Según Merino (2016), define a “la rentabilidad como la capacidad de generar beneficios, de modo que los ingresos sean suficientes para recuperar las inversiones, cubrir los costos operacionales y obtener un beneficio. Así mismo la rentabilidad puede ser medida mediante indicadores económicos y financieros”. (pág. 20).

Las razones de rentabilidad de uso más relevante en el análisis financiero son las siguientes: margen de utilidad bruta, margen de utilidad neta, rentabilidad de los activos, margen de utilidad en operaciones, rentabilidad operativa de los activos, rentabilidad del capital.

1.1.2.2. Margen de utilidad bruta

Establece la relación entre la utilidad bruta en ventas y las ventas, determina el porcentaje promedio de beneficio bruto de las ventas en relación con el costo original de adquisición de los productos vendidos y permite comparar este margen bruto de ganancia con los de la firma de años anteriores. (Córdoba Padilla, 2014, pág. 244). Calculándose de la siguiente manera:

$$\text{Margen de utilidad bruta} = \frac{\text{Utilidad Bruta}}{\text{Ventas}} * 100$$

1.1.2.3. Margen de utilidad neta

El autor Córdoba (2014), expresa que el margen de ganancia neta, “mide la relación entre las utilidades netas e ingresos por ventas y la capacidad de convertir las ventas en ganancias después de impuestos”. (pág. 245). Su fórmula es la siguiente.

$$\text{Margen de utilidad neta} = \frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{Ventas}} * 100$$

1.1.2.4. Rentabilidad de los activos

Para Córdoba (2014), “mide la capacidad de la firma para obtener beneficios mediante el uso de sus activos. Es decir las utilidades que generan los recursos totales con los que cuenta el negocio”. (pág. 245). Se calcula de la siguiente manera:

$$\text{Rentabilidad de los activos} = \frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{Activo Total}} * 100$$

1.1.2.5. Rentabilidad de las operaciones

Según Córdoba (2014), señala que la rentabilidad de las operaciones “mide la capacidad de la firma para producir beneficios antes de ingresos o gastos por intereses e impuestos. Este indicador considera todo lo relacionado a ganancias operativas antes que cualquier otra fuente de ingresos”. (pág. 245). A continuación, se detalla la fórmula:

$$\text{Rentabilidad de las operaciones} = \frac{\text{Utilidad Operativa}}{\text{Ventas}} * 100$$

1.1.2.6. Rentabilidad operativa de los activos

De acuerdo con Córdoba (2014), “mide la eficiencia en el uso de los activos, determinando la proporción en que el ingreso neto operativo depende de los activos”. (pág. 246). Siendo su fórmula:

$$\text{Rentabilidad operativa de los activos} = \frac{\text{Utilidad Operativa}}{\text{Activo Total}} * 100$$

1.1.2.7. Rentabilidad del capital total

Es la razón que informa a los propietarios o accionistas de la firma acerca de la rentabilidad de su inversión. Es decir, señala la rentabilidad de la inversión de los dueños en el negocio. (Córdoba Padilla, 2014, pág. 246).

$$\text{Rentabilidad del capital total} = \frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{Capital Total}} * 100$$

1.1.2.8. Rentabilidad económica

Córdoba (2014), relaciona a la rentabilidad económica como “una medida de la eficiencia de la inversión que mide la generación de beneficios como consecuencia del despliegue de los activos sin considerar la forma en que estos han sido financiados”. (pág. 248).

En otras palabras, podemos mencionar que la rentabilidad económica nos permite conocer mucho más a fondo si la empresa es rentable o no, y si esta no lo es, nos permite realizar un estudio y análisis de mercado tomando en cuenta la financiación que le entidad pueda abarcar.

1.2. Antecedentes Investigativos

Título: Contabilidad de costos para restaurantes en las pequeñas organizaciones.

Autor: Coronel Véliz Anabell Lisseth

Repositorio: Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil

Año: 2016.

El autor de esta investigación planteo como objetivo determinar una metodología de costos que permita ser aplicada para restaurantes en las pequeñas organizaciones de cualquier sector, con el fin de mejorar su rentabilidad a través de la optimización de los costos y gastos. Y para ello se propuso implementar un sistema de costos que permita conocer los costos y gastos que realmente se incurren en cada una de las actividades que se desarrollan en el proceso de elaboración de los productos, y que a través de esta

información el dueño de la organización pueda tener una idea mucho más clara de la forma de como fijar los precios de una manera razonable para así obtener mayores beneficios y mejorar su rentabilidad.

Esta investigación se la realizó bajo un enfoque cualitativo, mismo que permitió realizar un análisis de la situación actual de la forma de cómo se llevaba a cabo la contabilidad de costos dentro de estas pequeñas organizaciones, y se pudo constatar a través de la técnica de la encuesta que no cuenta con ningún tipo de sistemas de contabilidad de costos, carecen de información financiera básica como son los estados financieros, y no cuentan con un control adecuado de los costos, lo cual no permite conocer ni identificar los costos unitarios de cada producto que es ofertado al cliente, originando así un desconocimiento de la verdadera rentabilidad o liquidez.

Con lo antes expresado podemos decir que toda organización por muy pequeña que sea, debe disponer de un sistema de costos, que le permita controlar de manera eficiente las operaciones que en ella se realizan, ya que será un factor importante que marcará el éxito o fracaso del negocio.

Título: Aplicación de un sistema de costos para mejorar la rentabilidad del restaurante J&L S.A.C., Bagua 2015.

Autor: Peralta Valdivia Dora Mirtha

Repositorio: Universidad Señor de Sipan

Año: 2016.

En la presente investigación, el autor planteo como objetivo principal determinar un sistema de costos adecuado que le permita calcular el costo que le cuesta producir cada plato elaborado en el restaurante, para así obtener resultados que indiquen la situación económica y financiera en la que se encuentra la empresa y para ello se propuso implementar un sistema de costos por órdenes de trabajo.

La metodología que utilizó esta investigación fue de campo y documental, y para ello se aplicaron las técnicas de recolección de la información como son la observación, el análisis, y la entrevista.

En los resultados que se obtuvieron de la entrevista se pudo determinar que el restaurante no cuenta con políticas establecidas para la realización de las compras, ocasionando gastos innecesarios, además de que existe un desperdicio excesivo de la materia prima debido a la falta de control en el almacenamiento de los mismos, y muy a pesar de estos inconvenientes la empresa goza de una buena capacidad económica, que le permite afrontar obligaciones con terceros.

Es por ello que es necesario establecer un sistema de costos, que le permita a llevar un control adecuado de todas aquellas actividades que se incurren en el proceso de producción, permitiendo así optimizar el consumo de los insumos y aprovechar mejor la utilización del recurso humano y de los gastos que se generen. Además de que le permitirá a la administración tomar decisiones oportunas.

Título: Selección de una estructura de contabilidad de costos para el Restaurante UQ UKU.

Autor: Barbosa Pérez Karen Marcela; Portillo Cabrera Dulce Daniela

Repositorio: Universidad Francisco de Paula Santander Ocaña.

Año: 2014.

Los autores en esta investigación tuvieron como propósito llevar una contabilidad de costos en restaurantes, su investigación se basó en las metodologías de tipo explicativa, descriptiva y exploratoria, además de ser también de tipo cualitativa. Las técnicas que se utilizaron para la recolección de la información fueron la entrevista y la encuesta.

En los hallazgos encontrados se evidenció que la empresa no llevaba una contabilidad de costos en el restaurante, ocasionando que exista un desorden financiero, lo cual impedía obtener una información real y oportuna, y mucho menos se permitía conocer los costos y gastos que realmente se incurrieron en la fabricación del producto, además de que no existía un control del uso de las herramientas y materiales de trabajo, impidiendo medir así la eficiencia del uso de estos recursos y por ende la toma de decisiones.

A través de una buena estructura de costos se logró llevar un adecuado registro y control de cada movimiento económico y financiero que se daba en la empresa permitiendo así tomar decisiones adecuadas, la aplicación de este sistema de costos por órdenes de producción logró reducir costos de una manera significativa, evitando así que haya más desperdicios indebidos en la producción y a la vez mejoró su rentabilidad.

Título: Modelo de Sistema contable de costos por órdenes de producción para restaurantes basado en NIIF.

Autor: Ullauri Vásquez Digna Elizabeth

Repositorio: Universidad Católica de Cuenca.

Año: 2014.

De acuerdo con los problemas existentes en la investigación se pudo notar que la falta de la aplicación de un sistema contable impide obtener una información clara y útil para la toma de decisiones, razón por la cual se propuso de la creación de un sistema contable para restaurantes basado en las NIIF, ya que será de mucha utilidad, permitiendo así al propietario del negocio llevar un mayor control y conocimiento de los movimientos que se realizan en el transcurso del ciclo económico, y así de esta manera poder tomar decisiones adecuadas a futuro.

El autor para realizar esta investigación utilizó como técnica de recolección de información a la encuesta, por medio de ella se pudo constatar que existe un desconocimiento total en cuanto a los aspectos contables, la falta de conocimiento impide realizar de forma correcta un buen registro y control de los movimientos que se suscitan en la empresa.

Para ello, la aplicación de este sistema de costos por órdenes de producción basada en las NIIF será de gran importancia para la empresa, ya que permitirá tener un mejor conocimiento de los costos que se incurren y que se van acumulando en la elaboración de los productos, permitiendo así establecer costos unitarios, precio de venta, y en base a su costo unitario poder establecer el margen de utilidad que la empresa desea obtener por la producción de dicho producto.

Título: Sistema de costos y su efecto en la rentabilidad de la empresa ganadera Productos Lácteos del Norte S.A.C. del Distrito de Cao, Año 2015.

Autor: Merino Pérez Vanessa Gabriela

Repositorio: Universidad César Vallejo

Año: 2016.

El presente trabajo de investigación tiene como objetivo determinar el efecto de un sistema de costos en la rentabilidad de una empresa ganadera, siendo su investigación de tipo descriptiva, aplicada de diseño no experimental de corte transversal.

Las técnicas que se aplicaron fueron el análisis documental y la entrevista utilizando como instrumentos el análisis de los estados financieros y los ratios.

En los resultados obtenidos a través de la entrevista se pudo constatar que no cuentan con un adecuado control, orden y clasificación de los costos de insumos, ya que existe una mala organización de estos costos provocando que

no exista una distribución adecuada, el uso inadecuado de estos costos perjudica notablemente a la información financiera de la empresa ya que sus reportes de costos no muestran información detallada que permita determinar la situación económica en la que se encuentra, impidiendo así tomar decisiones que le permitan reducir sus costos, afectando de alguna manera u otra su rentabilidad.

Por lo tanto, se demostró que cuando se aplica de forma adecuada el sistema de costos este se ve reflejado notoriamente en los costos del producto y por ende refleja su utilidad en el estado de resultados.

Título: “Diseño de un sistema de costos para una empresa agroindustrial de colorantes naturales- achiote”.

Autor: Beltrán Ramírez Carlos Alfredo

Repositorio: Universidad Nacional Mayor de San Marcos

Año: 2014.

El autor en proyecto de investigación tiene como objetivo identificar cuáles son las principales dificultades que enfrenta la determinación del costo de producción en la empresa, razón por la cual propone implementar un sistema de costos por órdenes de producción.

La investigación utiliza como tipos de investigación, la descriptiva y la explicativa.

El resultado de esta investigación arrojó que no existe un documento que le permita llevar un control de los materiales, materia prima y mano de obra, además de que se desconoce el tiempo que se toma en el procesamiento del producto, no se le proporciona la información necesaria al contador sobre la estacionalidad del producto para ser registrado en el periodo contable haciendo imposible identificar el periodo en que la empresa no dispondrá de esta materia

prima y por lo tanto determinar el costo de la capacidad anticipada para evitar que los márgenes de contribución en la producción se vean afectados por las variaciones que surjan.

Lo que se logra con esta propuesta es determinar el costo unitario del producto a través de una correcta asignación de los costos optimizando recursos y proporcionando información real, oportuna y veraz que le permita a la administración tomar decisiones correctas al momento de asignar el precio de venta al producto,

Título: Implementación de un sistema de costos para el restaurante el Huerto de la ciudad de Ocaña

Autor: Ropero Padilla Omar Antonio

Repositorio: Universidad Francisco de Paula Santander

Año: 2016.

El autor de esta investigación propone la implantación de un sistema de costos que le permita efectuar registros contables en la empresa de una manera técnica y acorde a los principios de la contabilidad generalmente aceptados, permitiendo así determinar los costos que se incurren en la producción, para demostrar la situación económica en la que se encuentra.

Su investigación es de tipo descriptiva, y cualitativa, la técnica aplicada para la recolección de la información utilizada es la entrevista.

Los resultados obtenidos en la entrevista se pudo observar que no se puede determinar su costo unitario debido que a que no existen controles adecuados del manejo del inventario, además de que no cuenta de una persona idónea y capacitada para el manejo de los costos y que se encargue de analizar la información que se obtenga, impidiendo medir la utilidad que se obtiene al producir cada plato.

Al implementar este sistema de costos en la empresa se logró demostrar que permite llevar un mejor control del uso de los recursos tanto humano como económico, además de que se puede programar mejor las actividades y procesos que se realizan, este sistema facilita la toma de decisiones.

Título: Diseño de un sistema de contabilidad de costos por órdenes de producción estándar para la empresa de catering “Gourmet Santa Fe”.

Autor: García Vélez Alex Patricio

Repositorio: Pontificia Universidad Católica del Ecuador

Año: 2015.

La investigación tiene como propuesta diseñar un modelo de sistema de costos por órdenes de producción estándar que permita reconocer el costo que le cuesta producir cada plato, en forma exacta, pues al no tener información confiable y oportuna sobre los costos de los productos impide identificar potenciales clientes y expandirse en el mercado.

En la evaluación de este modelo de sistema se tomaron dos variables que son la cualitativa y la cuantitativa las cuales permitieron identificar las características que influyen en el diseño de este sistema.

Mediante la evaluación del sistema, se pudo evidenciar que la empresa no puede realizar los cálculos de los costos de producción debido a que no manejan estándares de precios ni de cantidad por lo que la información que le proporciona el administrador pertenece años anteriores. Además de que no se diferencia los costos de los gastos ya que la administración involucra a todo como un solo importe de costo lo cual hace difícil identificar lo que realmente se utilizó para la elaboración del plato.

La adecuada aplicación de un sistema de costos permitirá determinar los recursos que son necesarios para elaboración de los platos, controlando de tal manera el costo y la cantidad a utilizarse con el único fin de que al aplicarse este sistema se puedan tomar decisiones correctas en la colocación del precio de venta del producto teniendo como base de información los costos.

Título: “Los costos y su incidencia en la rentabilidad de la empresa WIMPORTSAT S.A”.

Autor: Sánchez Sierra Eduardo Andrés

Repositorio: Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil

Año: 2016.

El propósito de esta investigación es la de evaluar los costos y las incidencias que estos originan en la rentabilidad de una empresa, y para ello se utilizaron las técnicas de recolección de la información como el análisis y la entrevista, además esta investigación se basa en un enfoque cualitativo y cuantitativo.

Los resultados obtenidos en la entrevista muestran que la empresa no se encuentra desempeñando la actividad económica por la cual fue constituida, por lo tanto no es la que se ejecuta en la contabilización de los registros contables lo que conlleva a contribuir con incumplimientos tributarios, además de que existe una inadecuada fijación en los precios debido a que no se están tomando en cuenta todos los costos y gastos operacionales ya que estos están siendo asumidos por la empresa, ocasionando que influya en los precios y por ende baje la rentabilidad de la empresa.

Título: Costos y gastos en el proceso de producción y su incidencia en la rentabilidad de la empresa Caribol S.A.

Autor: Murillo Solórzano Matilde de los Ángeles.

Repositorio: Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil

Año: 2016.

El presente trabajo de investigación tiene como propósito analizar los costos y gastos en el proceso de producción y la manera de cómo estos afectan en la rentabilidad de la empresa. Su investigación tiene un enfoque cualitativo, y se aplicó la técnica de la entrevista para la obtención de la información.

Razón por la cual se propuso implementar un sistema de costeo que le permita al empresario conocer con exactitud los materiales e insumos que se utilizaran en la producción, permitiendo así llevar un control de los costos y gastos, a través de una buena asignación de los elementos del costo y poder establecer precios competitivos que permitan el crecimiento de las ventas y por ende mejore su rentabilidad.

El resultado que se obtuvo en la investigación es que existe una inadecuada aplicación en el sistema de costeo, debido a una mala planeación en la producción, lo cual afecta a la situación financiera de la empresa, esto se debe a que no se realizó una correcta asignación de los elementos del costo, impide medir la rentabilidad y saber si su producto es rentable o no, el sistema contable que antes utilizaban se encuentra obsoleto por lo que debe ser actualizado, al igual que al personal, ya que desconoce de los cambios que se han realizado en las normas y reformas además de que carecen de políticas y procedimientos que le permitan optimizar los recursos tanto humano como económico. Muy a pesar de estos resultados la empresa muestra en sus estados financieros cifras razonables que permiten solventar las deudas a corto plazo.

Los costos y gastos influyen en la rentabilidad de la empresa cuando en esta existe una mala organización debido a la falta de políticas y estrategias y procedimientos que determinen una buena organización de las actividades, y buen aprovechamiento de la materia prima, logrando optimizar los recursos y evitando que se incurran gastos innecesarios en la producción.

1.2.1. Marco Legal

1.2.1.1. Principios de la Contabilidad Generalmente Aceptados

1.2.1.1.1. Definición

Los principios de contabilidad generalmente aceptados o Normas de Información financiera conocidos como (PCGA), “son un conjunto de reglas generales y normas que sirven de guía contable para formular criterios referidos a la medición del patrimonio y a la información de los elementos patrimoniales y económicos de un ente”.

Los PCGA, constituyen parámetros para que la confección de los estados financieros sea sobre la base de métodos uniforme de técnica contable. (Calameo, 2016).

Está compuesto por 14 principios que a continuación se detallan:

Principio fundamental o postulado básico: La equidad es el principio fundamental que debe orientar la acción de los contadores en todo momento.

Equidad: La contabilidad y su información deben basarse en el principio de la equidad, de tal manera que el registro de los hechos económicos y su información se basen en la igualdad para todos los sectores sin preferencia para ninguno en particular.

Principios generales: Constituidos por conceptos básicos que hacen a la estructura general del estado financiero.

Ente: Lo constituye la empresa como entidad que desarrolla la entidad económica. El campo de acción de la contabilidad financiera, es la actividad económica de la empresa.

Bienes económicos: Los estados financieros se refieren siempre a bienes económico, es decir bienes materiales e inmateriales que poseen valor económico y por ende, susceptible de ser evaluado en términos monetarios.

Moneda en cuenta: La contabilidad y la información financiera se fundamentan en los bienes materiales e inmateriales que poseen valor económico y por lo tanto susceptible de ser valuados en términos monetarios.

Empresa en marcha: Implica la permanencia y proyección de la empresa, en el mercado no debiendo interrumpir sus actividades, sino por el contrario deberá seguir operando de forma indefinida.

Valuación al costo: Establece que los activos de una empresa deben ser valuados al costo de adquisición o producción. Es un concepto fundamental de la contabilidad, que dicta registrar los activos al precio que se pagó por adquirirlos.

Ejercicio: La empresa se ve obligada a medir el resultado de su gestión, cada cierto tiempo, ya sea por razones administrativas, legales, fiscales o financieras.

Devengado: Las variaciones patrimoniales que deben considerarse para establecer el resultado económico son las que corresponden a un ejercicio sin entrar a considerar si se ha cobrado o pagado, durante dicho período.

Objetividad: Los cambios en los activos, pasivos y en la expresión contable del patrimonio neto, se deben reconocer formalmente en los registros contables, tan pronto como sea posible medirlos objetivamente y expresar dicha medida en términos monetarios.

Realización: Los resultados económicos solo deben computarse cuando sean realizados, ósea cuando la operación que los origina queda perfeccionada desde el punto de vista de la legislación o prácticas comerciales aplicables y se hayan ponderado fundamentalmente todos los riesgos inherentes a tal operación.

Prudencia: Ante la circunstancia en tener que elegir entre dos valores, el contador debe optar por el más bajo.

Uniformidad: Tanto los principios generales como las normas particulares –principios de valuación, que se utilizan para la formulación de los estados financieros deben ser aplicados uniformemente de un período a otro. Esto permitirá una mejor comparación de los estados financieros en los diversos períodos de una empresa en marcha

Materialidad: Al ponderar la correcta aplicación de los principios generales y normas particulares deben necesariamente actuarse con sentido práctico.

Exposición: Los estados financieros deben contener toda la información y discriminación básica y adicional que sea necesaria para una adecuada interpretación de la situación financiera y de los resultados económicos del ente a que se refieren.

CAPÍTULO II

2. DIAGNÓSTICO O ESTUDIO DE CAMPO

Para llevar a cabo la realización de este trabajo fue necesario realizar una investigación, teniendo como enfoque de investigación el uso del método descriptivo y analítico.

2.1. Métodos de la Investigación

Para el desarrollo de esta investigación se utilizaron los siguientes métodos de investigación, con el fin de conocer, analizar e interpretar las situaciones que se dan entorno al objeto en estudio.

2.1.1. Método Descriptivo

Para este método de investigación tomamos como referencia la definición del autor Dos Santos (2017). En la cual menciona que:

La investigación descriptiva como indica su nombre, describe las características de los objetos, personas, grupos, organizaciones y entornos. En términos más sencillos, la investigación descriptiva trata de, “pintar un cuadro” respondiendo a las preguntas: quién, qué, cuándo, dónde, porqué y cómo. (pág. 32).

Por medio de este método podemos describir la situación actual, real y social en la que se encuentra la empresa, especificando cada uno de los procesos y actividades que más sobresalen con el fin de ser evaluados, y que a través de los resultados obtenidos en esta investigación se puedan tomar acciones correctivas.

2.1.2. Método Analítico

Para el autor Abreu (2014), El método analítico “permite aplicar posteriormente el método comparativo, permitiendo establecer las principales relaciones de casualidad que existen entre las variables o factores de la realidad estudiada. Es un método fundamental para toda investigación científica o

académica y es necesario para realizar operaciones teóricas como son la conceptualización y la clasificación. (pág. 199).

Se procedió a realizar este método de investigación para conocer un poco más la situación que enfrenta el objeto de estudio, y así establecer los factores y las causas que lo originan, y poder comprender de una mejor manera las variables de este proyecto.

2.2. Población y muestra

2.2.1. Población

Los autores Hernández, R & Coello S. (2012), hacen referencia a la población como: “cualquier conjunto de elementos que tengan un o más propiedades en común definidas por el investigador y que puede ser desde toda la realidad, hasta un grupo muy reducido de fenómenos”. (pág. 59).

La población del presente trabajo de investigación la conforman el propietario-administrador, y demás colaboradores de restaurante Cevichería “Juventud Italiana” del cantón Manta.

2.2.2. Muestra

Gómez, S. (2012), indica que la muestra “es el medio a través del cual el investigador, selecciona las unidades representativas para obtener los datos que le permitirán obtener información acerca de la población a investigar”. (pág. 34).

Por considerar que la población es muy pequeña se tomó en consideración la totalidad de la población.

Tabla 1. Población del Restaurante Cevichería “Juventud Italiana”.

Cargo	Cantidad
Propietario-Administrador	1
Cajera-contador	1
Meseros	4
Cocineros	3
Ayudantes de cocina	3
Total	12

Fuente: Cevichería “Juventud Italiana”

Elaborado por: Cantos Alcívar María Fernanda

2.3. Técnicas e instrumentos de recolección de datos

Los instrumentos aplicados para la recolección de la información son las siguientes:

2.3.1. Entrevista

La entrevista, más que un simple recordatorio, es una técnica basada en un diálogo o conversación “cara a cara”, entre el entrevistador y el entrevistado acerca de un tema previamente determinado, de tal manera que el entrevistador pueda obtener la información requerida. (Fidias G, 2012, pág. 73).

La entrevista se la llevo a cabo en el restaurante cevichería “Juventud Italiana”, y fueron diseñadas para la administración, en la que participaron el administrador-propietario, cajera-contadora.

2.3.2. Encuesta

Para Fidias, G. (2012), define a la encuesta “como una técnica que pretende obtener información que suministra un grupo o muestra de sujetos acerca de sí mismos, o en relación con un tema en particular. (pág. 72).

En la investigación la encuesta fue diseñada y dirigida para el personal del área de producción y servicio al cliente.

2.4. Análisis de la situación actual del Restaurante Cevichería “Juventud Italiana”.

El restaurante en la actualidad no cuenta con un sistema contable, que le permita llevar un adecuado registro, clasificación y control de los costos y gastos que se generan, la falta de control del uso de los elementos del costo impiden conocer con exactitud el valor que cuesta producir el mismo, por lo que dificulta determinar el precio unitario de la materia prima que se va a requerir para la elaboración de los platos en la producción, las actividades y procesos son llevada a cabo de forma empírica, para determinar el precio del producto se basa en los valores que maneja el mercado y la competencia, no existe una adecuada asignación de responsabilidades.

A continuación, se muestra el detalle de los costos y gastos que incurrieron en el mes de diciembre. Cabe mencionar que las compras se las realiza la mayor parte en el mercado sobre todo en lo que respecta a las legumbres, ya que este es un producto que se puede dañar con facilidad, para la compra de los mariscos se las realiza a través de los proveedores y se la realiza cada semana.

Tabla 2. Costos y gastos del mes de diciembre del 2018 para la producción del Restaurante cevichería "Juventud Italiana"

				
DETALLE	UNIDAD	CANTIDAD	V.UNITARIO	VALOR TOTAL
Pescado	Lb	2843,96	\$ 2,50	\$ 7.109,90
Camarón	Lb	600,76	\$ 5,00	\$ 3.003,80
Concha	Lb	600,77	\$ 5,25	\$ 3.154,04
Pechugas de Pollo	Lb	760,6	\$ 1,60	\$ 1.216,96
Cebolla	Sacos	5	\$ 50,00	\$ 250,00
Pepino	Sacos	2	\$ 25,00	\$ 50,00
Tomate	Cajas	5	\$ 15,00	\$ 75,00
Lechuga	Fundas	10	\$ 10,00	\$ 100,00
Cilantro	Mazos	10	\$ 3,00	\$ 30,00
Plátano	Racimo	10	\$ 3,00	\$ 30,00
Yuca	Sacos	5	\$ 16,00	\$ 80,00
Limón	Sacos	8	\$ 25,00	\$ 200,00
Aceite	Canecas	3	\$ 2,00	\$ 6,00
Sal	Kilo	20	\$ 0,50	\$ 10,00
Pimienta	Kilo	20	\$ 0,90	\$ 18,00
Ají peruano	Lb	10	\$ 1,50	\$ 15,00
Apanadura	Lb	10	\$ 1,00	\$ 10,00
Comino	Kilo	8	\$ 1,00	\$ 8,00
Ajo	Lb	6	\$ 0,80	\$ 4,80
Cubo de caldo de pollo	Cajas	10	\$ 0,99	\$ 9,90
Salsa de Tomate	Galón	3	\$ 3,00	\$ 9,00
Maíz Sabrosa	Lb	15	\$ 1,00	\$ 15,00
Maní	Lb	20	\$ 1,50	\$ 30,00
Huevos	Cubeta	10	\$ 2,20	\$ 22,00
Hojas de Plátano	Und	200	\$ 0,05	\$ 10,00
Pasas	Kilo	4	\$ 1,00	\$ 4,00
Redecillas para cabello	Und	11	\$ 1,00	\$ 11,00
Guantes	Und	11	\$ 1,00	\$ 11,00
Fundas	Paquete	100	\$ 0,10	\$ 10,00
Útiles de Aseo				\$ 300,00
Agua Potable				\$ 350,00

Energía Eléctrica				\$	700,00
Internet				\$	80,00
Teléfono Convencional				\$	10,00
Gas				\$	1,50
Tv Pagada				\$	60,00
Sueldo a empleados (MOI)				\$	599,55
TOTAL DE COSTOS Y GASTOS DICIEMBRE 2018					\$ 17.604,45

Fuente: Cevichería "Juventud Italiana"

Elaborado por: Cantos Alcívar María Fernanda

2.4.1. Reporte de Ventas de los platos vendidos en diciembre del 2018.

Tabla 3. Número de platos vendidos en el mes de diciembre 2018.

					
#	DESCRIPCION	# DE PLATOS VENDIDOS MENSUA L	V. UNITARIO	VALOR TOTAL DE PLATOS VENDIDOS MENSUAL	% DE DISTRIBUCION
1	Ceviche de pescado	1000	\$ 4,00	\$ 4.000,00	16,75%
2	Ceviche de camarón	700	\$ 5,00	\$ 3.500,00	14,66%
3	Ceviche concha	700	\$ 5,50	\$ 3.850,00	16,13%
4	Ceviche mixto	300	\$ 6,75	\$ 2.025,00	8,48%
5	Apanado de pescado	1000	\$ 6,00	\$ 6.000,00	25,13%
6	Encebollado de pescado	500	\$ 4,00	\$ 2.000,00	8,38%
7	Hayaca	1000	\$ 2,50	\$ 2.500,00	10,47%
	TOTAL	5200	\$ 33,75	\$ 23.875,00	100,00%

Fuente: Cevichería "Juventud Italiana"

Elaborado por: Cantos Alcívar María Fernanda

2.4.2. Información General de la Empresa

El Restaurante Cevichería “Juventud Italiana”, es una empresa manabita que lleva en el mercado más de 37 años, se encuentra ubicado en la calle 10-11 ave 24, se dedica a la venta de comidas y bebidas en cevichería para su consumo inmediato, siendo su propietario el Sr. Hugo Ozaeta Zambrano quien se encuentra registrado en el SRI con el RUC # 1301727986001.

El restaurante cuenta con una excelente atención al cliente, con un espacio amplio y acogedor perfectamente acondicionado y con un ambiente familiar, entre los servicios que ofrece esta la preparación de alimentos de productos del mar como: el ceviche de pescado, camarón, concha, mixto, pescado apanado, encebollado, y las deliciosas hayacas.

El restaurante se encuentra ubicado en la zona céntrica de manta, tiene como principales competencias una gran variedad de negocios que se dedican a la misma actividad, a pesar de esto, por los años que llevan en el mercado este negocio se distingue de los demás por su excelente atención, imagen, variedad en sus servicios, precios accesibles, además maneja una buena relación con el cliente.

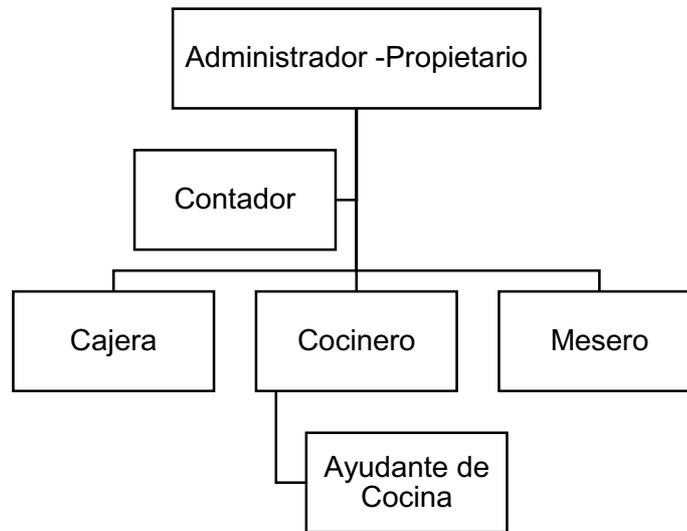
2.4.3. Misión y Visión

Tabla 4. Misión y Visión

Misión	Visión
Satisfacer los paladares de nuestros clientes e incluso de los más exigentes ofreciéndoles un servicio de calidad a un precio accesible, ambiente familiar.	Llegar a ser uno de los mejores restaurantes posicionados en el mercado, con un ambiente acogedor y familiar, con personal altamente capacitado, que brinde confianza y un excelente trato para nuestros clientes.

Fuente: Cevichería “Juventud Italiana”
Elaborado por: Cantos Alcívar María Fernanda

2.4.4. Organigrama Estructural



Fuente: Cevichería "Juventud Italiana"
Elaborado por: Cantos Alcívar María Fernanda

2.4.5. Análisis FODA

ANÁLISIS INTERNO

FORTALEZAS	DEBILIDADES
<ul style="list-style-type: none">- Excelente calidad de servicio.- Personal con experiencia en preparación de alimentos.- Variedades de platos de productos del mar.- Excelente ubicación geográfica e infraestructura segura y de fácil acceso.- Ambiente agradable y acogedor que garantiza la comodidad y seguridad del cliente.	<ul style="list-style-type: none">- No cuentan con un sistema de costos.- No llevan un control adecuado de los costos y gastos que se incurren en la producción.- Inadecuada asignación de responsabilidades.- Falta de registro documental en los procesos.- Falta de control en el uso y almacenamiento de la materia prima.

Fuente: Cevichería "Juventud Italiana"
Elaborado por: Cantos Alcívar María Fernanda

ANÁLISIS EXTERNO

OPORTUNIDADES

- Aprovechar las facilidades de financiamiento que ofrecen las entidades financieras para adquirir un crédito y así poder ampliar el negocio.
- Clientela fija.
- Aumento en la rentabilidad

AMENAZAS

- Que otros restaurantes ofrezcan los mismos productos a precios más bajos
 - Inestabilidad Económica.
 - Aumento de precios en la materia prima.
-

Fuente: Cevichería "Juventud Italiana"

Elaborado por: Cantos Alcívar María Fernanda

2.5. Análisis e Interpretación de los Resultados

A continuación, se muestra los resultados obtenidos a través de las técnicas utilizadas para la recolección de la información:

2.5.1. Entrevista aplicada al Administrador – Propietario del Restaurante Cevichería "Juventud Italiana".

Pregunta 1. ¿Actualmente el restaurante cuenta con un sistema de contos que le permita el registro de sus operaciones?

En el restaurante no se maneja ningún tipo de sistema de costos, ni se realizan registros contables, lo que si utiliza aquí es un programa de facturación que tengo, por medio de el puedo saber cuánto he vendido.

Pregunta 2. ¿Utiliza usted una herramienta de medición que le permita conocer o determinar los márgenes de ganancias?

No, aquí no se utiliza ningún tipo de medición o herramienta que me permita conocer si estoy ganando o perdiendo, lo único que yo hago es que de acuerdo a mis ventas y lo que he invertido establezco una diferencia y esa es mi ganancia claro está que también incluyo todo lo que tiene que ver en gastos como la luz el agua entre otras cosas.

Pregunta 3. ¿Cómo determina usted el precio por cada plato, en que se basa?

De acuerdo a los costos y los gastos que se incurren en la elaboración del producto final, tomamos en cuenta todos esos gastos y establecemos una diferencia entre lo que cuesta producir y el precio de venta, obteniendo como resultado el margen de ganancia.

Pregunta 4. ¿Conoce usted la rentabilidad que genera el restaurante?

Claro que si me doy cuenta por las ventas que me genera la máquina de facturar. Además, llevo tantos años en el negocio que ya la experiencia me permite conocer cuando mi negocio está bueno o malo.

Pregunta 5. ¿El restaurante cuenta con políticas y procedimientos tanto en el área de producción?

Claro que sí, aquí todos tienen un horario establecido el cual es controlado a través del reloj biométrico, pero asignaciones en específicas no las tienen ya que todo el personal de esta área realiza todas las actividades que sean necesarias para salir adelante con los pedidos del restaurante.

Pregunta 6. ¿Cuenta usted con un presupuesto para la compra de la materia prima y demás productos necesarios en la producción?

Por supuesto, se tiene un presupuesto destinado para las compras de la semana para la producción y también para los demás insumos dentro del mes.

Pregunta 7. ¿El área de producción cuenta con un registro o documentos soporte que le permita conocer si los insumos o materiales a ser utilizados se los realiza de la manera correcta?

No aquí no hay un documento que le permita llevar un control de los materiales que se utilizan en la elaboración del producto, pero yo siempre estoy pendiente de que este todo en orden que no falte ningún producto o mucho menos que este se deteriore como usted sabe los alimentos son más fáciles de dañarse.

Pregunta 8. ¿Se cuenta con proveedores fijos para la compra de los insumos en la producción?

Si se cuenta con proveedores, pero algunos son fijos otros no, en lo que respecta a mariscos el proveedor si es fijo, sin embargo, para la compra de legumbres y otros productos como de limpieza estas compras se las realiza en el mercado o comisariatos. Siempre estoy pendiente de lo que hace falta con la ayuda del jefe de cocina quien se encarga de detallarme en una lista lo que se necesita para poder abastecernos durante los días de trabajo.

Pregunta 9. ¿Cree usted, que una estrategia de precios es la clave para obtener más rentabilidad en la empresa?

Claro que, si es necesario, porque al crear estrategias, se logra captar nuevos clientes, mayor afluencia, por lo que se incrementan más las ventas, crecen las ganancias y hace que el negocio sea rentable.

Pregunta 10. ¿Qué procedimiento realiza usted para calcular el costo por órdenes de producción?

Específicamente el procedimiento es anotar en una hojita los valores de lo que se necesita adquirir para la elaboración de los platos, todo se lo realiza de manera empírica en base a los conocimientos adquiridos en años de experiencia en el mismo negocio.

Pregunta 11. ¿Cómo considera usted que es la comunicación con el personal que labora en el restaurante?

La comunicación con el personal del restaurante es muy buena, usted sabe que para todo tipo de negocio es lo principal si no existe una buena comunicación téngalo por seguro que el negocio no funciona.

Pregunta 12. ¿Estaría dispuesto a invertir en la implementación de un sistema de costos?

Claro que sí, sería muy beneficioso para el restaurante ya que tendría una idea más clara de lo que se invierte o gasta, además de que podría conocer con exactitud los costos que realmente se dan al producir cada plato y ver si mis productos están siendo rentables o no.

2.5.2. Entrevista aplicada a la Cajera-contadora del Restaurante Cevichería “Juventud Italiana”.

Pregunta 1. ¿Tiene usted experiencia en el área contable?

Claro que sí, la experiencia la he ganado en cada uno de los sitios en donde me he desempeñado profesionalmente

Pregunta 2. ¿Tiene usted conocimiento acerca de los sistemas empleados para el cumplimiento de las obligaciones tributarias?

Si tengo conocimiento de los formularios y de la información que se necesita conocer para elaborarlos y cumplir con las obligaciones tributarias debido a mi experiencia y formación académica.

Pregunta 3. ¿Qué herramientas utiliza para calcular el costo por órdenes de producción?

Se anota en una hojita todos los materiales, insumos y materia prima camarón, pescado, concha, pollo, y se realiza un cálculo de cuántos platos se van a vender en la semana de trabajo.

Pregunta 4. ¿De qué manera determina el costo unitario de los productos?

Se lo obtiene dividiendo el costo que cuesta producir el plato para el número de productos terminados, es decir que entre más pedidos se tenga más bajo se nuestro costo unitario.

Pregunta 5. ¿Conoce usted los costos fijos y variables que actualmente maneja el restaurante, refiérase a ellos?

Claro que sí, los costos fijos son aquellos costos que independientemente de que se produzca o no en el restaurante se tienen que pagar como el pago de los servicios básicos, el sueldo a los empleados entre otros. Cuanto mayor sea el volumen en la producción más costos variables se pagarán.

Pregunta 6. ¿Cree usted que un reporte de análisis de aplicación de costos y gastos permitirá un mejor control?

Sí, porque por medio de estos informes obtendremos información real de la situación en la que se encuentra el manejo y uso de los costos y gastos que se suscitan en la empresa, ya que sirven como instrumentos de control y facilita la toma de decisiones.

Pregunta 7. ¿Tiene conocimiento de la forma en que se realiza la fijación de precios?

Si se lo realiza a través de los costos y gastos que se incurren en la elaboración del producto.

Pregunta 8. ¿Usted se encarga de llevar la contabilidad en el Restaurante?

Me encargo de realizar los documentos correspondientes al pago de las obligaciones tributarias mensuales.

Pregunta 9. ¿Existe un informe de costos y gastos y cada que tiempo se lo emite?

No existe ningún tipo de informe, pero si es necesario que se lo realice para conocer las variaciones que se han tenido en el restaurante en cuanto a los costos y gastos que se incurren en el proceso de elaboración del producto final.

Pregunta 10. ¿Está usted de acuerdo con la implementación de un sistema de costos para el restaurante?

Claro que sí, es muy beneficioso para el negocio ya que permitirá a través de los cálculos conocer con exactitud los costos necesarios que realmente se incurren en la elaboración del producto y así evitar gastos innecesarios, que perjudiquen de alguna u otra manera la rentabilidad del negocio.

Análisis e Interpretación general de la Entrevista

De acuerdo con la información proporcionada por el Administrador propietario del Restaurante Cevichería “Juventud Italiana”, se pudo determinar que no cuentan con un sistema de contabilidad de costos que le permita conocer con exactitud aquellos costos y gastos que se incurren en la elaboración de los platos, además no se lleva ningún registro contable ni reporte que indique la situación económica en la que se encuentra, por consiguiente desconocen si su negocio es rentable o no, debido a que no utilizan ningún tipo de herramienta que le permita medir su rentabilidad, todas las actividades que se desarrollan en el restaurante son llevadas de forma empírica, en base a experiencia de años que llevan en el mercado. De igual manera se comprobó que el precio de cada plato se determina en base a los costos que se generan al elaborar el producto.

A través de la entrevista realizada al contador se pudo observar que el restaurante solo cuenta con un programa de facturación que es el que le permite conocer cuáles fueron sus ventas diarias aunque no lo parezca le resulta bastante beneficioso para el dueño, pero este no le permite llevar un control de sus cuentas ni conocer la situación financiera del negocio, también se pudo observar que no se realizan ningún registro contable, y que para la determinación del precio del producto se lo hace en base a los costos y gastos incurridos en la elaboración del producto final, otro de los aspectos que se da es que la contadora solo se encarga de realizar los documentos que le permiten cumplir con sus obligaciones tributarias y lo referente a los laboral con el ministerio de trabajo.

Ante los resultados obtenidos en la entrevista tanto el administrador-propietario con la contadora concuerdan que es de suma importancia llevar un sistema de costos en el restaurante, ya que le permitirá llevar mejor las cuentas y un adecuado control de los costos de producción y por ende ayudara a mejorar la rentabilidad en el negocio.

2.5.3. Encuesta aplicada al personal que labora en el área de producción del Restaurante Cevichería “Juventud Italiana”.

Pregunta 1. ¿Se lleva un control adecuado de las entradas y salidas del personal en el área de trabajo?

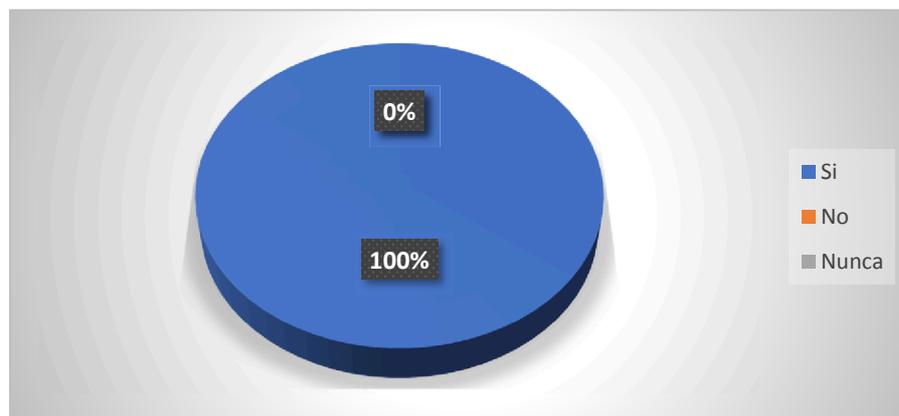
Tabla 5. Control de entradas y salidas del personal

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	10	100%
No	0	0%
Nunca	0	0%
Total	10	100%

Fuente: Cevichería “Juventud Italiana”

Elaborado por: Cantos Alcívar María Fernanda

Ilustración 1. Control de entradas y salidas del personal



Fuente: Cevichería “Juventud Italiana”

Elaborado por: Cantos Alcívar María Fernanda

Análisis e Interpretación:

De acuerdo con el gráfico obtenido, se pudo evidenciar que un 100% de los encuestados indicaron que, si existe un control en las entradas y salidas del restaurante, debido a que cuentan con un reloj biométrico que permite registrar estas horas.

Pregunta 2. ¿Existe una receta estándar que le permita conocer los costos que se incurren en la preparación de los platos?

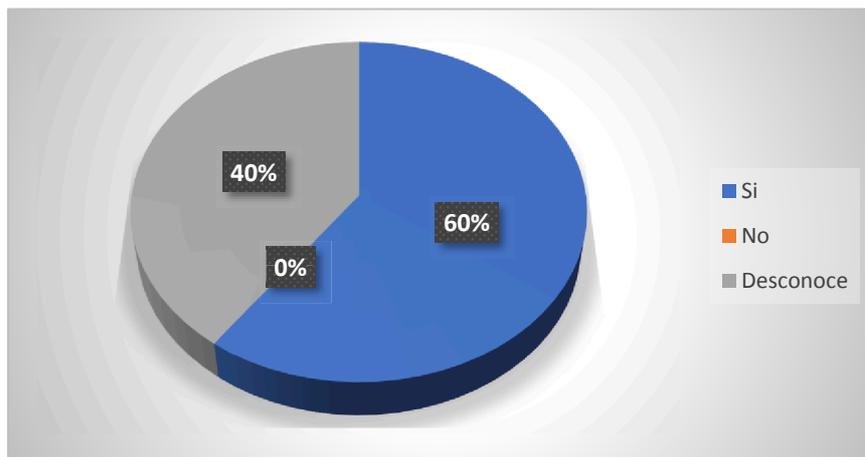
Tabla 6. Receta estándar para la preparación de los platos

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	6	60%
No	0	0%
Desconoce	4	40%
Total	10	100%

Fuente: Cevichería “Juventud Italiana”

Elaborado por: Cantos Alcívar María Fernanda

Ilustración 2. Receta estándar para la preparación de los platos



Fuente: Cevichería “Juventud Italiana”

Elaborado por: Cantos Alcívar María Fernanda

Análisis e Interpretación:

Con respecto a los resultados obtenidos en la encuesta se obtuvo que un 60% de los encuestados indican que si hay una receta estándar para la preparación de los platos mientras que un 40% desconoce de que exista.

Pregunta 3. ¿El área de producción cuenta con personas que tengan experiencia en la preparación de alimentos?

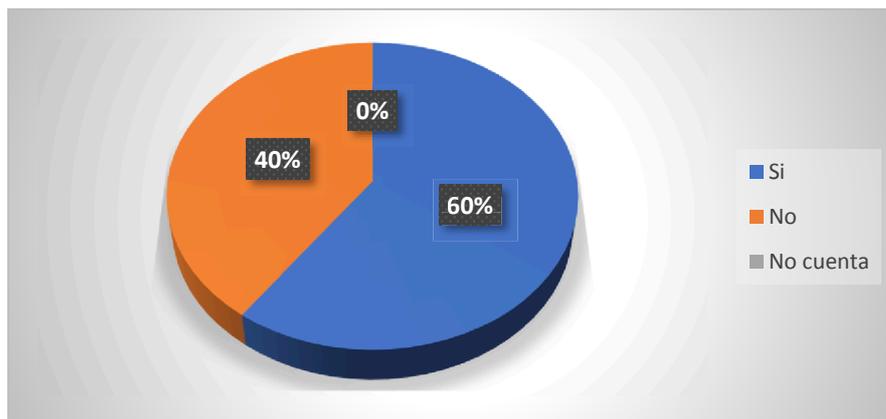
Tabla 7. Personal con experiencia en la preparación de alimentos

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	6	60%
No	4	40%
No cuenta	0	0%
Total	10	100%

Fuente: Cevichería “Juventud Italiana”

Elaborado por: Cantos Alcívar María Fernanda

Ilustración 3. Personal con experiencia en la preparación de alimentos



Fuente: Cevichería “Juventud Italiana”

Elaborado por: Cantos Alcívar María Fernanda

Análisis e Interpretación:

De los resultados obtenidos en el gráfico podemos analizar que un 60% de la población, indica que el restaurante si cuenta con personal adecuado y capacitado para laborar en esta área, mientras que el 40% indica que no se cuenta con el personal idóneo para realizar esta labor.

Pregunta 4. ¿El área de producción cuenta con los materiales e insumos necesarios para la elaboración de los platos?

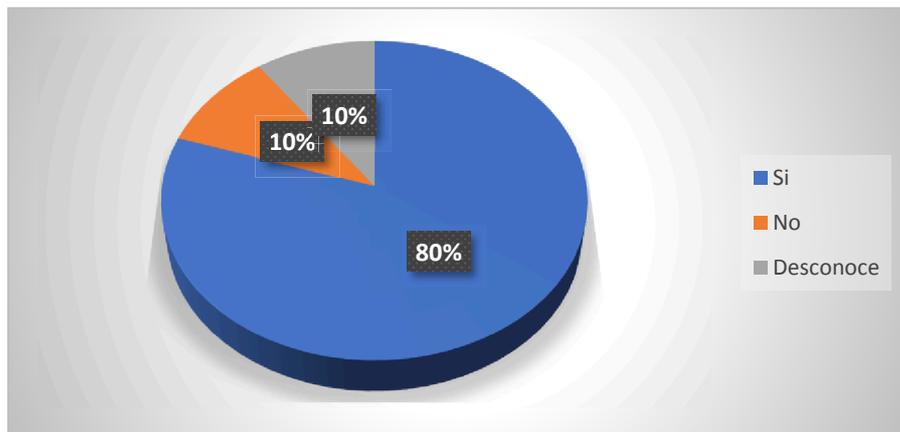
Tabla 8. Materiales e insumos en el área de producción

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	8	80%
No	1	10%
Desconoce	1	10%
Total	10	100%

Fuente: Cevichería “Juventud Italiana”

Elaborado por: Cantos Alcívar María Fernanda

Ilustración 4. Materiales e insumos en el área de producción



Fuente: Cevichería “Juventud Italiana”

Elaborado por: Cantos Alcívar María Fernanda

Análisis e Interpretación:

En un restaurante es muy importante contar con todos los materiales e insumos necesarios para la preparación de los alimentos ya que al no contar con alguno de ellos no se obtiene el resultado que se espera. Los resultados muestran que un 80% indican que si disponen del material requerido mientras que un 10% menciona que no y un 10% desconoce de la situación.

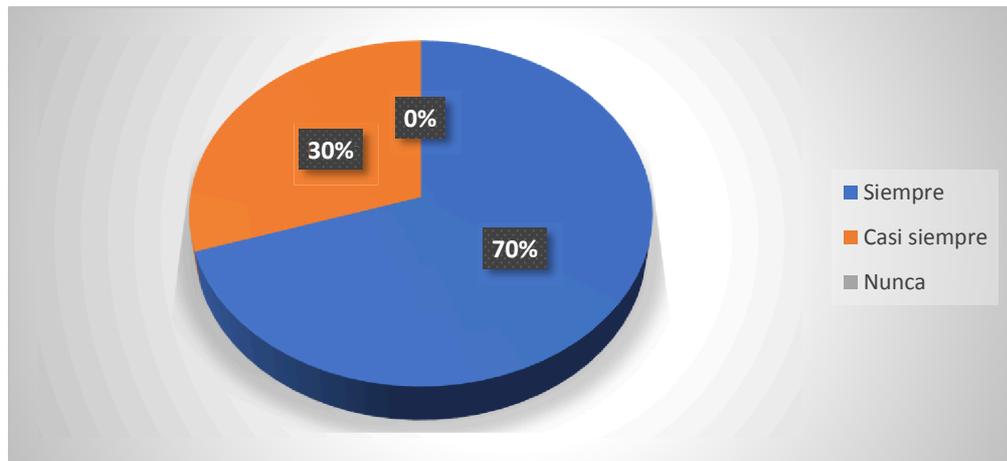
Pregunta 5. ¿El restaurante cuenta con las medidas o porciones requeridas para la preparación de los alimentos?

Tabla 9 .Medidas o porciones en la elaboración del producto

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Siempre	7	70%
Casi siempre	3	30%
Nunca	0	0%
Total	10	100%

Fuente: Cevichería “Juventud Italiana”
Elaborado por: Cantos Alcívar María Fernanda

Ilustración 5. Medidas o porciones en la elaboración del producto



Fuente: Cevichería “Juventud Italiana”
Elaborado por: Cantos Alcívar María Fernanda

Análisis e Interpretación:

De acuerdo a los resultados que muestra el gráfico se puede observar que un 70% indica que en el restaurante si cuenta con las medidas necesarias para la preparación de cada uno de los platos que se ofertan mientras que un 30% menciona que no se tiene una medida exacta ya que algunas veces varía.

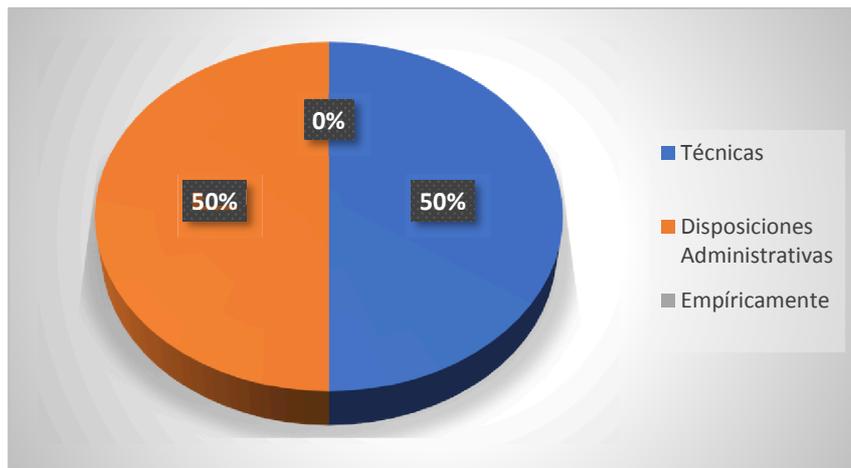
Pregunta 6. ¿Las medidas o porciones por cada plato se las determina mediante?

Tabla 10. Determinación de medidas o porciones

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Técnicas	5	50%
Disposiciones Administrativas	5	50%
Empíricamente	0	0%
Total	10	100%

Fuente: Cevichería “Juventud Italiana”
Elaborado por: Cantos Alcívar María Fernanda

Ilustración 6. Determinación de medidas o porciones



Fuente: Cevichería “Juventud Italiana”
Elaborado por: Cantos Alcívar María Fernanda

Análisis e Interpretación:

El gráfico nos muestra que en el restaurante a pesar de contar con las medidas y utensilios necesarios para la preparación de los alimentos estas se determinan en un 50% por técnicas mientras que un 50% son a través de las disposiciones administrativas.

Pregunta 7. ¿Cada que tiempo se determina los requerimientos de la materia prima?

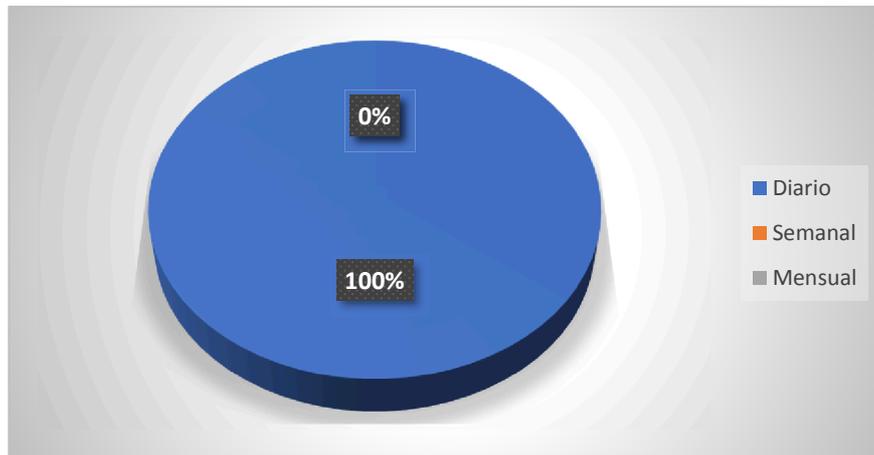
Tabla 11 .Frecuencia de requerimiento de materia prima

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Diario	10	100%
Semanal	0	0%
Mensual	0	0%
Total	10	100%

Fuente: Cevichería “Juventud Italiana”

Elaborado por: Cantos Alcívar María Fernanda

Ilustración 7 .Frecuencia de requerimiento de materia prima



Fuente: Cevichería “Juventud Italiana”

Elaborado por: Cantos Alcívar María Fernanda

Análisis e Interpretación:

Esta pregunta se la realiza con la finalidad de conocer cada que tiempo realizan los requerimientos de la materia prima en el restaurante ya que hay días en la semana que se observan una mayor afluencia de clientes y por ende se debe de proveer para poder cumplir con las demandas, además nos permite calcular los costos que se van a incurrir sea diario, semanal o mensual, por esta razón el personal encuestado manifestó, que se lo realiza diario en un 100%.

Pregunta 8. ¿Quién es la persona encargada de solicitar la materia prima necesaria que se requiere en el área de producción?

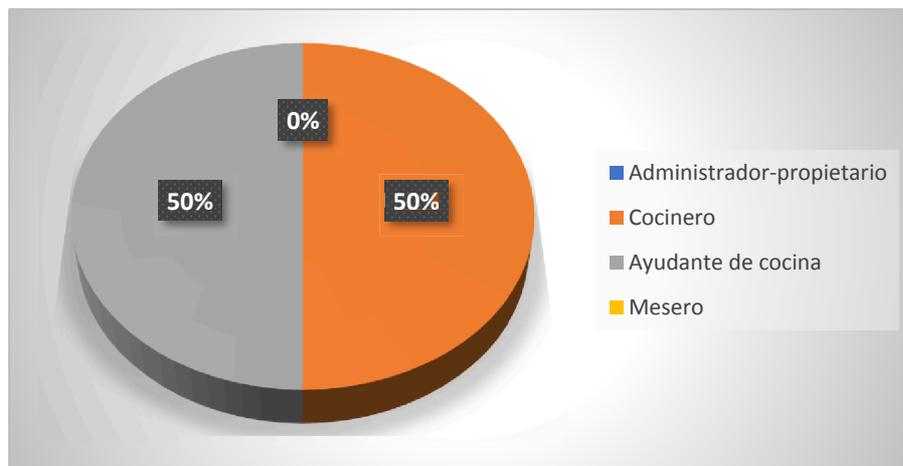
Tabla 12 .Encargado de solicitar materia prima

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Administrador-proprietario	0	0%
Cocinero	5	50%
Ayudante de cocina	5	50%
Mesero	0	0%
Total	10	100%

Fuente: Cevichería “Juventud Italiana”

Elaborado por: Cantos Alcívar María Fernanda

Ilustración 8 .Encargado de solicitar materia prima



Fuente: Cevichería “Juventud Italiana”

Elaborado por: Cantos Alcívar María Fernanda

Análisis e Interpretación:

De acuerdo con el gráfico podemos apreciar que la persona que se encarga de solicitar la materia prima es el cocinero y su ayudante entre los dos realizan una lista de la materia prima que se necesita para la producción lo cual muestra que un 50% la responsabilidad es compartida.

Pregunta 9. ¿El requerimiento de la materia prima e insumos se la realiza en base a la existencia de la misma del día anterior?

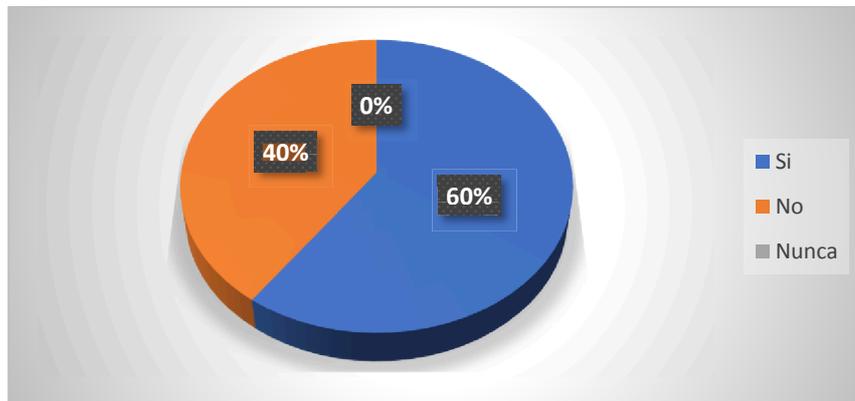
Tabla 13. Requerimiento de la materia prima

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	6	60%
No	4	40%
Nunca	0	0%
Total	10	100%

Fuente: Cevichería “Juventud Italiana”

Elaborado por: Cantos Alcívar María Fernanda

Ilustración 9. Requerimiento de la materia prima



Fuente: Cevichería “Juventud Italiana”

Elaborado por: Cantos Alcívar María Fernanda

Análisis e Interpretación:

Es importante realizar este tipo de pregunta ya que se necesita conocer si la persona encargada de realizar la compra de la materia prima lo hace en función del día anterior o simplemente de forma tradicional. En el gráfico se observa que un 60% si lo hace, y un 40% no lo hace.

Pregunta 10. ¿En qué forma se lleva a cabo el manejo y control de los costos de producción?

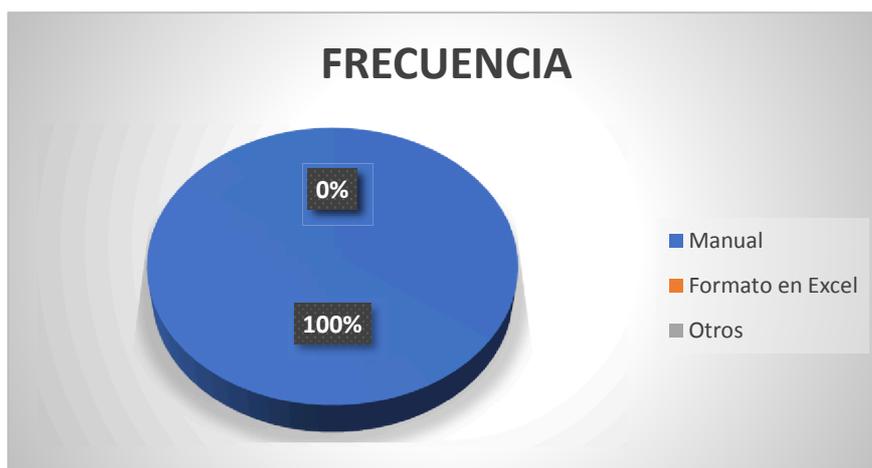
Tabla 14. Manejo y control de los costos de producción

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Manual	10	100%
Formato en Excel	0	0%
Otros	0	0%
Total	10	100%

Fuente: Cevichería “Juventud Italiana”

Elaborado por: Cantos Alcívar María Fernanda

Ilustración 10 .Manejo y control de los costos de producción



Fuente: Cevichería “Juventud Italiana”

Elaborado por: Cantos Alcívar María Fernanda

Análisis e Interpretación:

En el restaurante no cuenta con un sistema o algún programa que le permita llevar un control adecuado de los costos y gastos que se tienen tanto para los servicios que se ofrecen como para los gastos que se realizan en el local. Por lo tanto, el 100% de los encuestados respondieron que se lo realiza de forma manual.

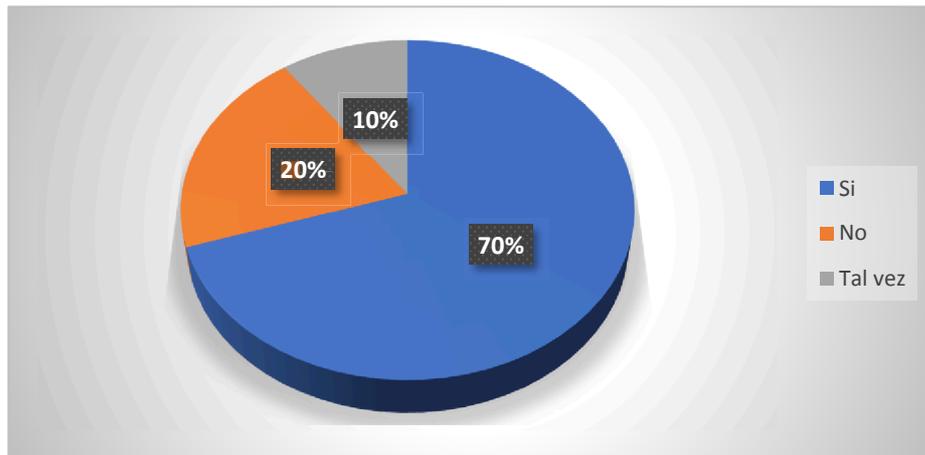
Pregunta 11. ¿Considera usted que es necesario que en el restaurante se implemente un sistema de costos?

Ilustración 11. Implementación de un sistema de costos

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	7	70%
No	2	20%
Tal vez	1	10%
Total	10	100%

Fuente: Cevichería “Juventud Italiana”
Elaborado por: Cantos Alcívar María Fernanda

Ilustración 12 .Implementación de un sistema de costos



Fuente: Cevichería “Juventud Italiana”
Elaborado por: Cantos Alcívar María Fernanda

Análisis e Interpretación:

Del 100% de los encuestados, el 70% dice que si es necesario implementar un sistema de costos porque permitirá conocer la situación real en la que se encuentra la empresa, el 20% menciona que no es necesario, y un 10% dice que tal vez por desconocimiento.

Análisis Final de los Resultados

De acuerdo con los resultados obtenidos a través de las encuestas realizadas al personal del área de producción en el restaurante cevichería ‘Juventud Italiana’, se pudo evidenciar que todas las actividades y procesos que se realizan en esta área, se las realiza de forma empírica en base a los años de experiencia que han ido ganando, no existe una herramienta que permita llevar un control adecuado de los costos y gastos que realmente se incurren en la elaboración de cada plato, esta área se abastece de la materia prima e insumos diariamente, el encargado de realizar este pedido es el cocinero y en ocasiones el ayudante para luego ser entregada al administrador quien será el responsable de comprar la materia prima, este pedido se lo hace en base al día anterior.

También se notó que porciones o medidas que van en cada plato se las hace en base a disposiciones administrativas. No existe un control de los costos de producción.

Por lo tanto, consideran necesario la implementación de un sistema de costos por órdenes de producción ya que se podrá llevar un mejor control de los costos y gastos incurridos en la elaboración del producto con el fin de obtener valores reales que permitan tomar decisiones adecuadas para el negocio mejorar su rentabilidad.

CAPÍTULO III

3. DISEÑO DE LA PROPUESTA

3.1. Título de la propuesta

Modelo de un sistema de costos por órdenes de producción para determinar los márgenes de ganancias en el Restaurante Cevichería “Juventud Italiana” de la ciudad de Manta.

3.2. Justificación de la propuesta

El objetivo de esta propuesta es diseñar un modelo de sistema de costos por órdenes de producción que le permita al restaurante mejorar la eficacia y eficiencia de los procesos en la elaboración de los productos.

Es importante que las empresas de productos y servicios que se dediquen a la venta de comida de productos derivados del mar manejen un sistema de costos que le permita a la empresa poder escoger las decisiones correctas en cuanto a la determinación de precios de ventas por cada plato.

Mediante la identificación de los elementos del costo, el restaurante podrá llevar a cabo un adecuado registro, control, medición y análisis de los costos que se incurren en el proceso de elaboración de los platos mediante la asignación de valores unitarios totales, con la información real y no ficticia. Esto permitirá tomar decisiones apropiadas que permitan mejorar la rentabilidad en el restaurante.

3.3. Objetivos General de la Propuesta

Diseñar un modelo de sistema de costos por órdenes de producción que permita determinar los márgenes de ganancias en el Restaurante Cevichería “Juventud Italiana” de la ciudad de Manta.

3.4. Objetivos Específicos

- Identificar los procesos o procedimientos que se llevan a cabo en el restaurante para la elaboración de los platos.

- Identificar los elementos del costo de materia prima, mano de obra directa, costos indirectos de fabricación que se incurren en el proceso para la elaboración de los platos.
- Elaborar formatos que permitan llevar un control apropiado de la asignación y uso de los recursos en la producción para la elaboración de cada plato.
- Determinar los márgenes de rentabilidad

3.5. Fundamentación de la Propuesta

En el restaurante actualmente no manejan ningún tipo de sistemas ni se lleva un control adecuado de todas las actividades y procesos que se realizan en esta área, aquí se realiza el proceso de producción de forma empírica no existe un inventario de la materia prima, que permita determinar la cantidad de producto que se requiere para la elaboración de los platos ellos se basan en lo que va quedando del día anterior, por lo tanto no permite establecer los costos, y por ende determinar los márgenes de ganancia en el restaurante provocando un bajo desempeño en sus funciones.

Es por esto que para realizar este proyecto de investigación se presenta una propuesta de un modelo de sistema de costos por órdenes de producción que permitirá identificar a los elementos del costo como son la materia prima, la mano de obra directa, y los costos indirectos de fabricación que se encuentran en el proceso de producción para así de esta manera poder obtener los costos reales que se incurren en esta actividad y una correcta asignación de los recursos dentro del restaurante.

El modelo sugerido ayudara a controlar las principales fuentes de costos, permitiendo identificar cualquier tipo de variación que exista por muy significativa que este sea.

3.6. Desarrollo de la Propuesta

El restaurante Cevichería “Juventud Italiana”, es una empresa que brinda servicios de comida de productos derivados del mar que requiere de la utilización de procesos específicos que le permitan garantizar la calidad en sus productos.

Razón por la cual se propone el diseño de un modelo de sistema de costos que permita a la empresa llevar un registro y control adecuado de los costos de una forma correcta y ordenada, su uso facilitará la a toma decisiones y medir si el negocio es rentable o no.

3.6.1. Identificación de los procesos o procedimientos que se llevan a cabo en el restaurante para la elaboración de los platos.

Para identificar los procesos que se suscitan en el restaurante cevichería “Juventud Italiana”, se procederá a realizar un flujo de las actividades que se realizan a partir desde el momento en que se requiere la materia prima, su proceso de elaboración hasta llegar al despacho de los platos hacia el cliente.

Se procede a realizar un listado de la materia prima que se requerirá en la jornada laboral, para ello la jefa del área de cocina será la encargada de determinar la cantidad de materia prima que se requiera en base a la existente, de inmediato se le comunica al administrador para que este se encargue de realizar el pedido a los proveedores o el mismo se encarga de comprarlos, esto se lo realiza con anterioridad.

Una vez que recibe el pedido el administrador procede a verificar que todo se encuentre en orden y completo a través de la lista de la factura, cabe indicar que lo que, se solicita al proveedor son los mariscos, en lo que respecta a las legumbres el administrador se encarga de comprar directamente en el mercado.

La materia prima se almacena, refrigera y congela a temperatura ambiente, se realiza una preparación previa de la materia prima que se requieren en la cocina, el jefe de cocina es el responsable de preparar los alimentos de acuerdo con los pedidos que se han solicitado. Una vez listo el plato y con una buena presentación el mesero se encargará de servirlo a la mesa del cliente.

3.6.1.1. Simbología

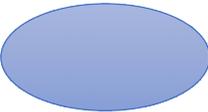
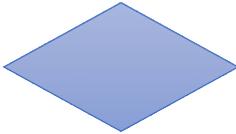
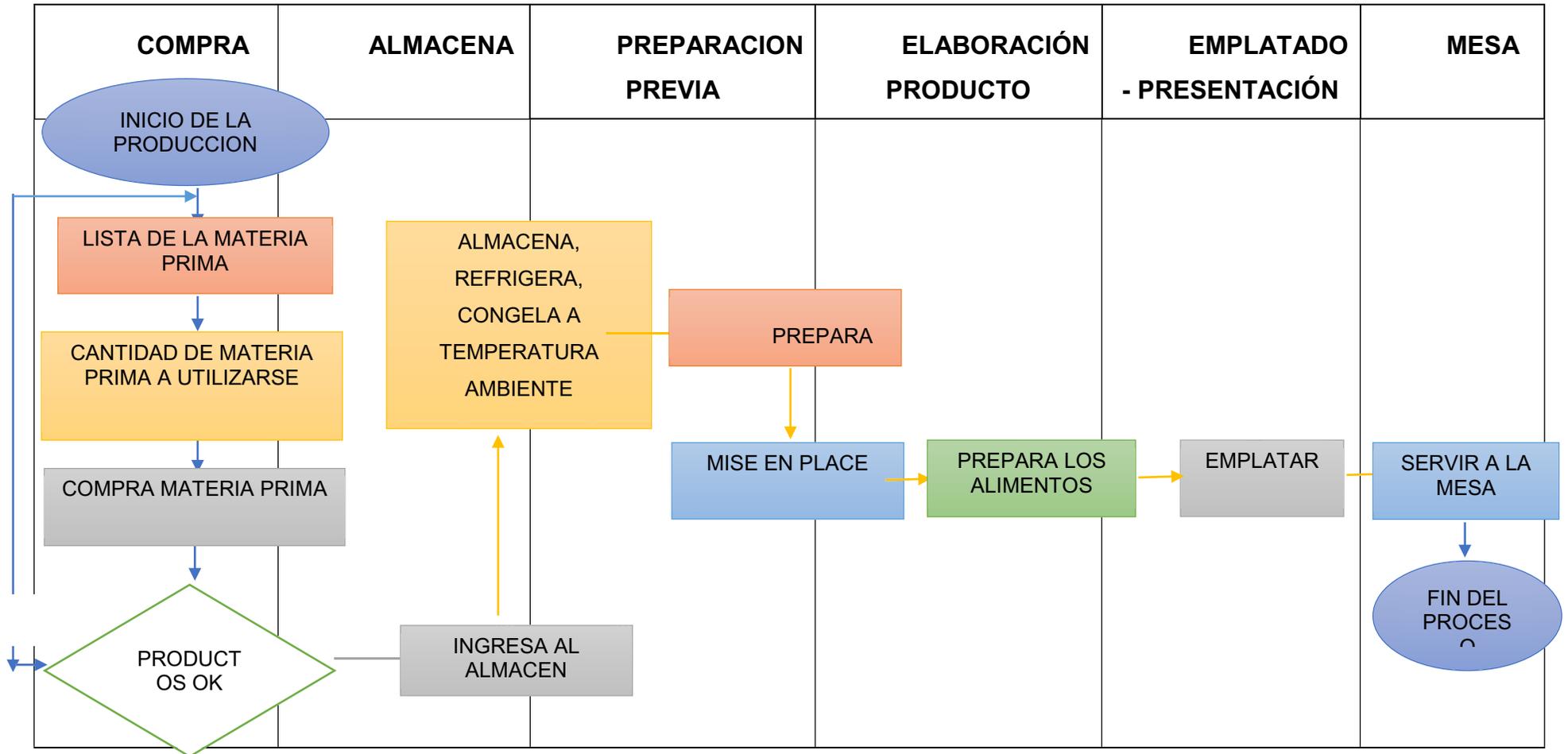
SÍMBOLO	NOMBRE	DESCRIPCIÓN
	INCIO / FIN	Señala el inicio y final del proceso
	PROCESO	Simboliza los procesos que se de producción que se van a elaborar
	SELECCIÓN	Permite tomar una decisión acerca del proceso a realizar
	LÍNEAS DE FLUJO	Señala las conexiones con los procesos a realizarse en la producción

Ilustración 13. Flujo de las actividades para la elaboración de los platos



3.6.1.2. *Identificación de los productos*

A continuación, se muestra el detalle de los platos que ofrece el restaurante “Juventud Italiana” junto con los precios actuales.



\$ 4,00

CEVICHE DE PESCADO



\$ 5,00

CEVICHE DE CAMARON



\$ 5,50

CEVICHE DE CONCHA



\$ 6,75

CEVICHE MIXTO



\$ 6,00

APANADO DE PESCADO



\$ 4,00

ENCEBOLLADO DE PESCADO



HAYACA \$ 2,50

3.6.2. Identificación de los elementos del costo de materia prima, mano de obra directa, costos indirectos de fabricación que se incurren en el proceso para la elaboración de los platos.

3.6.2.1. Materia prima y Materiales Directos

La materia prima es el elemento del producto final al cual le vamos a dar un valor agregado, una vez identificada la cantidad del producto que se va a requerir para la respectiva asignación durante el mes.

En el siguiente cuadro se muestra la cantidad de materia prima que se va a requerir para la preparación de los platos.

Tabla 15. Detalle de la materia prima y materiales directos utilizados en el mes de diciembre del 2018

				
DETALLE	UNIDAD	CANTIDAD	V.UNITARIO	VALOR TOTAL
Pescado	Lb	2843,96	\$ 2,50	\$ 7.109,90
Camarón	Lb	600,76	\$ 5,00	\$ 3.003,80
Concha	Lb	600,77	\$ 5,25	\$ 3.154,04
Pechugas de Pollo	Lb	760,6	\$ 1,60	\$ 1.216,96
Cebolla	Sacos	5	\$ 50,00	\$ 250,00
Pepino	Sacos	2	\$ 25,00	\$ 50,00
Tomate	Cajas	5	\$ 15,00	\$ 75,00
Lechuga	Fundas	10	\$ 10,00	\$ 100,00
Cilantro	Mazos	10	\$ 3,00	\$ 30,00
Plátano	Racimo	10	\$ 3,00	\$ 30,00
Yuca	Sacos	5	\$ 16,00	\$ 80,00
Limón	Sacos	8	\$ 25,00	\$ 200,00
Aceite	Canecas	3	\$ 2,00	\$ 6,00
Sal	Kilo	20	\$ 0,50	\$ 10,00
Pimienta	Kilo	20	\$ 0,90	\$ 18,00

Ají peruano	Lb	10	\$ 1,50	\$ 15,00
Apanadura	Lb	10	\$ 1,00	\$ 10,00
Comino	Kilo	8	\$ 1,00	\$ 8,00
Ajo	Lb	6	\$ 0,80	\$ 4,80
Cubo de caldo de pollo	Cajas	10	\$ 0,99	\$ 9,90
Salsa de Tomate	Galón	3	\$ 3,00	\$ 9,00
Maiz Sabrosa	Lb	15	\$ 1,00	\$ 15,00
Maní	Lb	20	\$ 1,50	\$ 30,00
Huevos	Cubeta	10	\$ 2,20	\$ 22,00
Hojas de Plátano	Und	200	\$ 0,05	\$ 10,00
Pasas	Kilo	4	\$ 1,00	\$ 4,00
TOTAL				\$ 15.471,40

Fuente: Cevichería “Juventud Italiana”

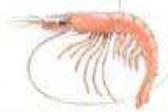
Elaborado por: Cantos Alcívar María Fernanda

Nota: la compra de la materia prima se la realiza a los proveedores a los cuales se los solicita cada semana, el administrador se encarga de realizar estas compras así mismo, con la compra de las verduras y otros víveres que se las realiza en el mercado.

3.6.2.2. Mano de Obra

Dentro del restaurante se denomina a la mano de obra al personal que trabaja directamente con el producto para ello se adjunta el rol de pago, en él se muestran todos los beneficios de ley recibidos. Cabe mencionar que personal labora 5 días a la semana, ya que esos son los días en que el restaurante brinda la atención al público. A continuación, se adjunta el rol de pagos.

Tabla 16. Rol de pago del personal del área de producción

Personal del área de producción										
			CEVICHERÍA "JUVENTUD ITALIANA"							
#	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	SUELDO BASICO	HORAS EXTRAS 100%	DECIMO TERCER SUELDO	DECIMO CUARTO SUELDO	VACACIONES	FONDOS DE RESERVAS 8.33%	APORTE PATRONAL 12.15%	TOTAL DE COSTO MOD
1	Reyes Posligua Andres	Mesero	\$ 386,00	\$ 25,73	\$ 34,31	\$ 32,17	\$ 17,16	\$ 34,30	\$ 50,03	\$ 579,69
2	Salazar Barcia Carlos	Mesero	\$ 386,00	\$ 25,73	\$ 34,31	\$ 32,17	\$ 17,16	\$ 34,30	\$ 50,03	\$ 579,69
3	Reyes Mera Jixon Adrian	Mesero	\$ 386,00	\$ 25,73	\$ 34,31	\$ 32,17	\$ 17,16	\$ 34,30	\$ 50,03	\$ 579,69
4	Reyes Toala Joel	Mesero	\$ 386,00	\$ 25,73	\$ 34,31	\$ 32,17	\$ 17,16	\$ 34,30	\$ 50,03	\$ 579,69
5	Valle Mero Jacqueline	Jefe de Cocina	\$ 400,00	\$ 26,67	\$ 35,56	\$ 32,17	\$ 17,78	\$ 35,54	\$ 51,84	\$ 599,55
6	Lopez Lopez Mercedes	Jefe de Cocina	\$ 400,00	\$ 26,67	\$ 35,56	\$ 32,17	\$ 17,78	\$ 35,54	\$ 51,84	\$ 599,55
7	Sanchez Rodriguez Blanca	Cocinero	\$ 400,00	\$ 26,67	\$ 35,56	\$ 32,17	\$ 17,78	\$ 35,54	\$ 51,84	\$ 599,55
8	Cevallos Ocha Adolfo	Ayudante de cocina	\$ 386,00	\$ 25,73	\$ 34,31	\$ 32,17	\$ 17,16	\$ 34,30	\$ 50,03	\$ 579,69
9	Zambrano Ostaiza Rosalia	Ayudante de cocina	\$ 386,00	\$ 25,73	\$ 34,31	\$ 32,17	\$ 17,16	\$ 34,30	\$ 50,03	\$ 579,69
10	Jaime Piloza Florida	Ayudante de cocina	\$ 386,00	\$ 25,73	\$ 34,31	\$ 32,17	\$ 17,16	\$ 34,30	\$ 50,03	\$ 579,69
SUMAS TOTALES			\$ 3.902,00	\$ 260,13	\$ 346,84	\$ 321,67	\$ 173,42	\$ 346,71	505,70	\$ 5.856,47

Fuente: Cevichería "Juventud Italiana"

Elaborado por: Cantos Alcívar María Fernanda

En él se encuentra detallada la distribución de la mano de obra directa la cual representa al personal que interactúa directamente con la materia prima.

3.6.2.2.1. Determinación de los costos de producción de la mano de obra

Para determinar el costo de la mano de obra se tomó como referencia el rol de pago del personal que labora directamente con el producto, en este caso se refiere al personal del área de producción los cuales corresponden al jefe cocina, cocinero, ayudante de cocina y mesero cuyo valor corresponde a \$ 5.856,47.

Tabla 17. Determinación de costos de MOD por plato

		CEVICHERÍA "JUVENTUD ITALIANA"				
#	DESCRIPCIÓN DEL PLATO	# DE PLATOS VENDIDOS MENSUAL	ASIGNACIÓN COSTO M.O.D	% REPREST	COSTO M.O.D	
1	Ceviche de pescado	1000	1126,24	19%	\$	0,89
2	Ceviche de camaron	700	788,37	13%	\$	0,89
3	Ceviche concha	700	788,37	13%	\$	0,89
4	Ceviche mixto	300	337,87	6%	\$	0,89
5	Apanado de pescado	1000	1126,24	19%	\$	0,89
6	Encebollado de pesca	500	563,12	10%	\$	0,89
7	Hayaca	1000	1126,24	19%	\$	0,89
TOTAL		5200	\$ 5.856,47	100%		

Fuente: Cevichería "Juventud Italiana"

Elaborado por: Cantos Alcívar María Fernanda

Para determinar el costo de la M.O.D por plato, se procedió a dividir el valor de la M.O.D que corresponde al personal que labora en el área de producción para el número de platos vendidos, obteniendo como resultado el costo de producción por un valor de \$ 0,89. También se obtuvo el porcentaje que representa producir cada plato y para ello se dividió el número de platos vendidos para el total de platos vendidos en el mes de diciembre.

3.6.2.3. Costos Indirectos de Fabricación

Los costos indirectos de fabricación son aquellos costos que no influyen directamente en la elaboración del producto, pero sin embargo son necesarios para su transformación. En el cuadro se detalla lo siguiente:

Tabla 18. Registro de los costos indirectos de fabricación

				
DETALLE	UNIDAD	CANTIDAD	V.UNITARIO	VALOR TOTAL
Redecillas para cabello	Und	11	\$ 1,00	\$ 11,00
Guantes	Und	11	\$ 1,00	\$ 11,00
Fundas	paquete	100	\$ 0,10	\$ 10,00
Útiles de Aseo				\$ 300,00
Agua Potable				\$ 350,00
Energía Eléctrica				\$ 700,00
Internet				\$ 80,00
Teléfono Convencional				\$ 10,00
Gas				\$ 1,50
Tv Pagada				\$ 60,00
Sueldo a empleados (MOI)				\$ 599,55
TOTAL				\$ 2.133,05

Fuente: Cevichería "Juventud Italiana"

Elaborado por: Cantos Alcívar María Fernanda

3.6.2.3.1. Determinación de los costos indirectos de fabricación

Para determinar los costos indirectos de fabricación se utilizó como base los gastos incurridos en el mes de diciembre, para llevar a cabo este cálculo se tomó como referencia el valor de los costos indirectos mensuales.

Para determinar los CIF por plato, se procedió a dividir el valor de los CIF en el mes para el # total de platos vendidos, obteniendo como resultado \$0.41, y se procedió a realizar el cálculo de representatividad como se realizó en la determinación del costo de la M.O.D.

Tabla 19. Determinación de los CIF por plato

					
#	DESCRIPCIÓN DEL PLATO	# DE PLATOS VENDIDOS MENSUAL	ASIGNACIÓN COSTO M.O.D	% REPREST	COSTO M.O.D
1	Ceviche de pescado	1000	410,20	19%	\$ 0,41
2	Ceviche de camarón	700	287,14	13%	\$ 0,41
3	Ceviche concha	700	287,14	13%	\$ 0,41
4	Ceviche mixto	300	123,06	6%	\$ 0,41
5	Apanado de pescado	1000	410,20	19%	\$ 0,41
6	Encebollado de pescado	500	205,10	10%	\$ 0,41
7	Hayaca	1000	410,20	19%	\$ 0,41
	TOTAL	5200	\$ 2.133,05	100%	

Fuente: Cevichería "Juventud Italiana"

Elaborado por: Cantos Alcívar María Fernanda

3.6.3. Elaboración de formatos para llevar un control apropiado para el uso y asignación de recursos en la producción para la elaboración de cada plato.

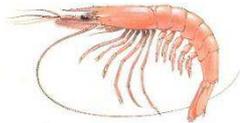
3.6.3.1. Hoja de costos

Las hojas de costos serán de vital importancia dentro del restaurante, ya que mediante ellas podemos llevar un mejor control de los elementos utilizados en el proceso de elaboración de cada plato, pero para ello debemos realizar los cálculos correspondientes a cada uno de estos elementos como son la mano de obra directa e indirecta, y costos indirectos de fabricación basándonos en los platos que oferta el restaurante con sus respectivas asignaciones.

En el restaurante se trabajará con una receta estándar que servirá para la preparación de los ceviches esta contiene todos los componentes que se necesitan para la elaboración de los platos como (ingredientes, unidad de medida, cantidad, precio, valor total). Así mismo se muestra la receta para los encebollados, apanados de pescado y las exquisitas hayacas.

A continuación, se muestran las hojas de costos que serán utilizadas para la elaboración de los platos las cuales permitirá determinar el costo que cuesta producir cada uno de ellos y la ganancia que representa.

Tabla 20. Hoja de costos del ceviche de pescado

HOJA DE COSTOS					
		CEVICHERÍA "JUVENTUD ITALIANA"			
CLIENTE	ANDRES CENTENO LOPEZ				
FECHA	05/12/2018				
PRODUCTO	Ceviche de Pescado				
UNIDADES A PRODUCIR					
PORCIONES	2 Porciones				
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO COMPRA	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Pescado	250	Gr	\$ 2,50	0,0055	1,38
Limonos	5	Und	\$ 0,01	0,0100	0,05
Cebolla	1	Und	\$ 0,10	0,1000	0,10
Tomate	1	Und	\$ 0,10	0,1000	0,10
Aceite	15	ml	\$ 3,00	0,0030	0,05
Sal	15	Gr	\$ 0,45	0,0005	0,01
Pepino	1	Und	\$ 0,10	0,1000	0,10
Cilantro	10	gr	\$ 0,25	0,0025	0,03
Pimienta	3	gr	\$ 0,90	0,0090	0,03
Salsa de Tomate	40	gr	\$ 0,66	0,0017	0,07
Chifle	1	Und	\$ 0,10	0,1000	0,10
COSTO DE M.P.D					2,00
COSTO DE M.O.D					1,78
COSTOS CIF					0,82
COSTOS DE PRODUCCION TOTAL					4,59
COSTOS DE PRODUCCION UNITARIO					2,30
PRECIO DE VENTA					4,00
MARGEN DE GANANCIA					1,70
RENTABILIDAD BRUTA					43%

Fuente: Cevichería "Juventud Italiana"

Elaborado por: Cantos Alcívar María Fernanda

Tabla 21 .Hoja de costos del ceviche de camarón

HOJA DE COSTOS					
		CEVICHERÍA "JUVENTUD ITALIANA"			
CLIENTE	ANDRES CENTENO LOPEZ				
FECHA	05/12/2018				
PRODUCTO	Ceviche de Camarón				
UNIDADES A PRODUCIR					
PORCIONES	2 Porciones				
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO COMPRA	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Camarón	300	Gr	\$ 5,00	0,0110	3,30
Limonos	5	Und	\$ 0,01	0,0100	0,05
Cebolla	1	Und	\$ 0,10	0,1000	0,10
Tomate	1	Und	\$ 0,10	0,1000	0,10
Aceite	15	ml	\$ 3,00	0,0030	0,05
Sal	15	Gr	\$ 0,45	0,0005	0,01
Pepino	1	Und	\$ 0,10	0,1000	0,10
Cilantro	10	gr	\$ 0,25	0,0025	0,03
Pimienta	3	gr	\$ 0,90	0,0090	0,03
Salsa de Tomate	40	gr	\$ 0,66	0,0017	0,07
Chifle	1	Und	\$ 0,10	0,1000	0,10
COSTO DE M.P.D					3,92
COSTO DE M.O.D					1,78
COSTOS CIF					0,82
COSTOS DE PRODUCCION TOTAL					6,52
COSTOS DE PRODUCCION UNITARIO					3,26
PRECIO DE VENTA					5,00
MARGEN DE GANANCIA					1,74
RENTABILIDAD BRUTA					35%

Fuente: Cevichería "Juventud Italiana"

Elaborado por: Cantos Alcívar María Fernanda

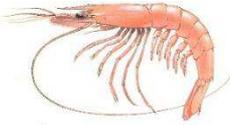
Tabla 22. Hoja de costos del ceviche de concha

HOJA DE COSTOS					
		CEVICHERÍA "JUVENTUD ITALIANA"			
CLIENTE	ANDRES CENTENO LOPEZ				
FECHA	05/12/2018				
PRODUCTO	Ceviche de Concha				
UNIDADES A PRODUCIR					
PORCIONES	2 Porciones				
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	VALOR UNITARIO	COSTO UNITARIO	VALOR TOTAL
Concha	300	Gr	\$ 5,25	0,0116	3,47
Limonas	5	Und	\$ 0,01	0,0100	0,05
Cebolla	1	Und	\$ 0,10	0,1000	0,10
Tomate	1	Und	\$ 0,10	0,1000	0,10
Aceite	15	ml	\$ 3,00	0,0030	0,05
Sal	15	Gr	\$ 0,45	0,0005	0,01
Cilantro	10	gr	\$ 0,25	0,0025	0,03
Pimienta	3	gr	\$ 0,90	0,0090	0,03
Salsa de Tomate	40	gr	\$ 0,66	0,0017	0,07
Chifle	1	Und	\$ 0,10	0,1000	0,10
COSTO DE M.P.D					3,99
COSTO DE M.O.D					1,78
COSTOS CIF					0,82
COSTOS DE PRODUCCION TOTAL					6,59
COSTOS DE PRODUCCION UNITARIO					3,29
PRECIO DE VENTA					5,50
MARGEN DE GANANCIA					2,21
RENTABILIDAD BRUTA					40%

Fuente: Cevichería "Juventud Italiana"

Elaborado por: Cantos Alcívar María Fernanda

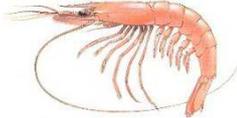
Tabla 23. Hoja de costos del ceviche mixto

HOJA DE COSTOS					
		CEVICHERÍA "JUVENTUD ITALIANA"			
CLIENTE	ANDRES CENTENO LOPEZ				
FECHA	05/12/2018				
PRODUCTO	Ceviche Mixto				
UNIDADES A PRODUCIR					
PORCIONES	2 Porciones				
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	VALOR UNITARIO	COSTO UNITARIO	VALOR TOTAL
Pescado	250	Gr	\$ 2,50	0,0055	1,38
Camarón	300	Gr	\$ 5,00	0,0110	3,30
Concha	300	Gr	\$ 5,25	0,0116	3,47
Limonas	5	Und	\$ 0,01	0,0100	0,05
Cebolla	1	Und	\$ 0,10	0,1000	0,10
Tomate	1	Und	\$ 0,10	0,1000	0,10
Aceite	15	ml	\$ 3,00	0,0030	0,05
Sal	15	Gr	\$ 0,45	0,0005	0,01
Cilantro	10	gr	\$ 0,25	0,0025	0,03
Pimienta	3	gr	\$ 0,90	0,0090	0,03
Salsa de Tomate	40	gr	\$ 0,66	0,0017	0,07
Chifle	1	Und	\$ 0,10	0,1000	0,10
COSTO DE M.P.D					7,29
COSTO DE M.O.D					1,78
COSTOS CIF					0,82
COSTOS DE PRODUCCION TOTAL					9,89
COSTOS DE PRODUCCION UNITARIO					4,94
PRECIO DE VENTA					6,75
MARGEN DE GANANCIA					1,81
RENTABILIDAD BRUTA					27%

Fuente: Cevichería "Juventud Italiana"

Elaborado por: Cantos Alcívar María Fernanda

Tabla 24. Hoja de costos del pescado Apanado

HOJA DE COSTOS					
		CEVICHERÍA “JUVENTUD ITALIANA”			
CLIENTE	ANDRES CENTENO LOPEZ				
FECHA	05/12/2018				
PRODUCTO	Pescado Apanado				
UNIDADES A PRODUCIR					
PORCIONES	2 Porciones				
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO COMPRA	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Pescado	500	Gr	\$ 2,50	0,0055	2,75
Apanadura	250	Gr	\$ 1,00	0,0022	0,55
Lechuga	1	Und	\$ 0,65	0,3250	0,33
Limonos	2	Und	\$ 0,01	0,0100	0,02
Cebolla	1	Und	\$ 0,10	0,1000	0,10
Tomate	1	Und	\$ 0,10	0,1000	0,10
Aceite	100	ml	\$ 3,00	0,0030	0,30
Sal	30	Gr	\$ 0,45	0,0005	0,01
Huevo	2	Und	\$ 0,10	0,1000	0,20
Pimienta	10	gr	\$ 0,90	0,0090	0,09
Salsa de Tomate	40	gr	\$ 0,66	0,0017	0,07
Plátano	2	Und	\$ 0,30	0,3000	0,60
COSTO DE M.P.D					5,12
COSTO DE M.O.D					1,78
COSTOS CIF					0,82
COSTOS DE PRODUCCION TOTAL					7,72
COSTOS DE PRODUCCION UNITARIO					3,86
PRECIO DE VENTA					6,00
MARGEN DE GANANCIA					2,14
RENTABILIDAD BRUTA					36%

Fuente: Cevichería “Juventud Italiana”

Elaborado por: Cantos Alcívar María Fernanda

Tabla 25. Encebollado de Pescado

HOJA DE COSTOS					
		CEVICHERÍA “JUVENTUD ITALIANA”			
CLIENTE	ANDRES CENTENO LOPEZ				
FECHA	05/12/2018				
PRODUCTO	Encebollado de Pescado				
UNIDADES A PRODUCIR					
PORCIONES	2 Porciones				
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO COMPRA	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Pescado	500	Gr	\$ 2,50	0,0055	2,75
Yuca	4	Und	\$ 0,05	0,0500	0,20
Cebolla	2	Und	\$ 0,10	0,1000	0,20
Limón	10	Und	\$ 0,01	0,0100	0,10
Aceite	15	ml	\$ 3,00	0,0030	0,05
Sal	15	Gr	\$ 0,45	0,0005	0,01
Ajo	75	gra	\$ 0,80	0,0018	0,13
Comino	10	Gr	\$ 1,00	0,0010	0,01
Pimienta	6	gr	\$ 0,90	0,0090	0,05
Ají Peruano	150	gr	\$ 1,50	0,0033	0,50
Cilantro	15	gr	\$ 0,25	0,0025	0,04
COSTO DE M.P.D					4,03
COSTO DE M.O.D					1,78
COSTOS CIF					0,82
COSTOS DE PRODUCCION TOTAL					6,63
COSTOS DE PRODUCCION UNITARIO					3,32
PRECIO DE VENTA					6,00
MARGEN DE GANANCIA					2,68
RENTABILIDAD BRUTA					45%

Fuente: Cevichería “Juventud Italiana”

Elaborado por: Cantos Alcívar María Fernanda

Tabla 26. Hoja de costos de la Hayaca

HOJA DE COSTOS					
		CEVICHERÍA			
"JUVENTUD ITALIANA"					
CLIENTE	ANDRES CENTENO LOPEZ				
FECHA	05/12/2018				
PRODUCTO	Hayaca				
UNIDADES A PRODUCIR					
PORCIONES	5 Porciones				
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD MEDIDA	PRECIO COMPRA	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Pechuga de Pollo	250	Gr	\$ 1,60	0,0035	0,88
Maíz Sabrosa	250	Gr	\$ 1,00	0,0022	0,55
Huevo	3	Und	\$ 0,10	0,1000	0,30
Maní	200	Gr	\$ 1,50	0,0033	0,66
Cubo de caldo de pollo	1	Und	\$ 0,99	0,9900	0,99
Cilantro	10	gr	\$ 0,25	0,0025	0,03
Pasas	80	Gr	\$ 1,00	0,0010	0,08
Sal	15	Gr	\$ 0,45	0,0005	0,01
Hojas de Plátano	30	Und	\$ 0,05	0,0500	1,50
COSTO DE M.P.D					4,99
COSTO DE M.O.D					8,88
COSTOS CIF					4,10
COSTOS DE PRODUCCION TOTAL					17,98
COSTOS DE PRODUCCION UNITARIO					1,80
PRECIO DE VENTA					2,50
MARGEN DE GANANCIA					0,70
RENTABILIDAD BRUTA					28%

Fuente: Cevichería "Juventud Italiana"

Elaborado por: Cantos Alcívar María Fernanda

3.6.3.2. Solicitud de compra

Este formato se lo utiliza con el fin de ubicar la cantidad de materia prima con la que cuenta el almacén y a su vez comprar la que se necesita para cumplir con las ordenes de producción, el encargado de realizar esta labor es el jefe de cocina quien se encarga de emitir la orden al administrador quien se encargará de realizar la compra.

Tabla 27. Solicitud de Compra

CEVICHERÍA			
"JUVENTUD ITALIANA"		Solicitud de Compra # 001	
Fecha de Pedido:	05/12/2018	Fecha de Entrega:	05/12/2018
Responsable:			
Descripcion del Producto	Cantidad a Comprar	Unidad de Medida	Cantidad Solicitada
Pescado	2843,96	Lb	2843,96
Camaron	600,76	Lb	600,76
Concha	600,77	Lb	600,77
Pechugas de Pollo	760,6	Lb	760,6
Debolla	5	Sacos	5
Pepino	2	Sacos	2
Tomate	5	Cajas	5
Lechuga	10	Fundas	10
Cilantro	10	Mazos	10
Plátano	10	Racimo	10
Yuca	5	Sacos	5
Limón	8	Sacos	8
Aceite	3	Canecas	3
Sal	20	Kilo	20
Pimienta	20	Kilo	20
Aji peruano	10	Lb	10
Apanadura	10	Lb	10
Comino	8	Kilo	8
Ajo	6	Lb	6
Cubo de caldo de poll	10	Cajas	10
Salsa de Tomate	3	Galón	3
Maiz Sabrosa	15	Lb	15
Maní	20	Lb	20
Huevos	10	Cubeta	10
Hojas de Plátano	200	Und	200
Pasas	4	Kilo	4
Valle Mero Jacqueline		Hugo Ozaeta Z.	
Jefe de Cocina		RUC: 1301727986001	

Fuente: Cevichería "Juventud Italiana"
Elaborado por: Cantos Alcívar María Fernanda

3.6.3.3. Orden de Requisición de materiales

La orden de requisición sirve para detallar el precio de cada uno de los materiales que se necesitan para la producción requerida.

Tabla 28. Orden de requisición de materiales

CEVICHERÍA		Orden de Requisición de materiales # 001			
"JUVENTUD ITALIANA"					
Descripcion del Producto	Cantidad a utilizar	Unidad de Medida	V. Unitario	Total	
Pescado	2843,96	Lb	\$ 2,50	\$ 7.109,90	
Camarón	600,76	Lb	\$ 5,00	\$ 3.003,80	
Concha	600,77	Lb	\$ 5,25	\$ 3.154,04	
Pechugas de Pollo	760,6	Lb	\$ 1,60	\$ 1.216,96	
Cebolla	5	Sacos	\$ 50,00	\$ 250,00	
Pepino	2	Sacos	\$ 25,00	\$ 50,00	
Tomate	5	Cajas	\$ 15,00	\$ 75,00	
Lechuga	10	Fundas	\$ 10,00	\$ 100,00	
Cilantro	10	Mazos	\$ 3,00	\$ 30,00	
Plátano	10	Racimo	\$ 3,00	\$ 30,00	
Yuca	5	Sacos	\$ 16,00	\$ 80,00	
Limón	8	Sacos	\$ 25,00	\$ 200,00	
Aceite	3	Canecas	\$ 2,00	\$ 6,00	
Sal	20	Kilo	\$ 0,50	\$ 10,00	
Pimienta	20	Kilo	\$ 0,90	\$ 18,00	
Ají peruano	10	Lb	\$ 1,50	\$ 15,00	
Apanadura	10	Lb	\$ 1,00	\$ 10,00	
Comino	8	Kilo	\$ 1,00	\$ 8,00	
Ajo	6	Lb	\$ 0,80	\$ 4,80	
Cubo de caldo de pollo	10	Cajas	\$ 0,99	\$ 9,90	
Salsa de Tomate	3	Galón	\$ 3,00	\$ 9,00	
Maiz Sabrosa	15	Lb	\$ 1,00	\$ 15,00	
Maní	20	Lb	\$ 1,50	\$ 30,00	
Huevos	10	Cubeta	\$ 2,20	\$ 22,00	
Hojas de Plátano	200	Und	\$ 0,05	\$ 10,00	
Pasas	4	Kilo	\$ 1,00	\$ 4,00	
TOTAL				\$ 15.471,40	
Valle Mero Jacqueline Jefe de Cocina			Hugo Ozaeta Z. RUC: 1301727986001		

Fuente: Cevichería "Juventud Italiana"

Elaborado por: Cantos Alcívar María Fernanda

3.6.3.4. Orden de Producción

Una vez que se realiza el pedido por parte de los clientes esta pasa al área de producción quienes serán los encargados de elaborar el producto solicitado, en la orden se detallan las especificaciones del pedido, cantidad, características, fecha de inicio y terminación del proceso de producción.

Tabla 29. Orden de Producción

CEVICHERÍA		ORDEN DE PRODUCCIÓN	
"JUVENTUD ITALIANA"			
Para:	Área de Producción		
Fecha de Pedido:	05/12/2018		
Fecha de Entrega:	05/12/2018		
Cliente	Katerine Zambrano	C.I:	
Dirección:	Ave. Flavio Reyes	Ruc:	
Ciudad:	Manta		

Descripción del producto	Cantidad	Responsable
Ceviche de pescado	1000	Jefe de Cocina
Ceviche de camarón	700	Jefe de Cocina
Ceviche concha	700	Jefe de Cocina
Ceviche mixto	300	Jefe de Cocina
Apanado de pescado	1000	Jefe de Cocina
Encebollado de pescado	500	Jefe de Cocina
Hayaca	1000	Jefe de Cocina
TOTAL	5200	

<hr/> Valle Mero Jacqueline Jefe de Cocina	<hr/> Hugo Ozaeta Z. RUC: 1301727986001
--	---

Fuente: Cevichería "Juventud Italiana"

Elaborado por: Cantos Alcívar María Fernanda

3.6.4. Determinar los márgenes de rentabilidad

Para efectos de ilustración y de conocer la venta se hizo una estimación de la cantidad de platos que se venden por cada producto, a continuación, se muestra lo siguiente:

Tabla 30. Márgenes de rentabilidad de los platos vendidos en el mes de diciembre 2018

#	PLATOS CON MAYOR DEMANDA	C. UNITARIO	PVP	MARGEN DE GANANCIA	% MARGEN
1	Ceviche de pescado	\$ 2,30	\$ 4,00	\$ 1,70	43%
2	Ceviche de camarón	\$ 3,26	\$ 5,00	\$ 1,74	35%
3	Ceviche de concha	\$ 3,29	\$ 5,50	\$ 2,21	40%
4	Ceviche mixto	\$ 4,94	\$ 6,75	\$ 1,81	27%
5	Apanado de pescado	\$ 3,86	\$ 6,00	\$ 2,14	36%
6	Encebollado de pescado	\$ 3,32	\$ 4,00	\$ 0,68	17%
7	Hayaca	\$ 1,80	\$ 2,50	\$ 0,70	28%

Fuente: Cevichería "Juventud Italiana"

Elaborado por: Cantos Alcívar María Fernanda

Para obtener el margen de ganancia por platos se estableció una diferencia entre el PVP y el costo unitario, obteniendo así el margen de utilidad por cada plato y se demostró que los productos que generan más rentabilidad son el ceviche de concha con una utilidad de \$ 2,21, seguido del apanado de pescado con una utilidad de \$2,14, y así mismo se puede observar que el producto que genera menos rentabilidad es el encebollado de pescado con una utilidad de \$0,68, en cuanto a los costos.

Así mismo se determinó el porcentaje del margen de ganancia dividiendo el margen de ganancia para el PVP de cada plato, dando como resultado que el producto más vendido es el ceviche de pescado con porcentaje de utilidad de 43%, mientras que el menos vendido es el encebollado de pescado con un 17%.

Estado de Costos de Productos Vendidos

	Restaurante cevichería "Juventud Italiana"	
Estado de Costos de Productos Vendidos		
Inventario Inicial de Materia Prima		
Compras de Materia Prima	\$ 15.471,40	
Materia Prima Directa disponible para la producción	\$ 15.471,40	
Inventario Final de Materia Prima		
Materia Prima Directa Utilizada		\$ 15.471,40
Mano de Obra directa Utilizada		\$ 5.856,47
Costos Indirectos de Fabricación Utilizados		\$ 2.133,05
Producción en Proceso del Periodo		\$ 23.460,92
Inventario Inicial de Productos en Proceso		
Producción en Proceso Total		\$ 23.460,92
Inventario Final de Productos en Proceso		
Costo de Producción		\$ 23.460,92
Inventario Inicial de Productos Terminados		
Productos Terminados disponibles para la Venta		\$ 23.460,92
Inventario Final de Productos Terminados		
Costos de Productos Vendidos		\$ 23.460,92
_____		_____
Gerente		Contador

Fuente: Cevichería "Juventud Italiana"
Elaborado por: Cantos Alcívar María Fernanda

Estado de Resultados

	Estado de Resultados	
Al 31 de diciembre del 2018		
Ventas		\$ 23.073,00
(-) Costo de producción		\$ 23.460,92
Costo de Materia Prima	\$ 15.471,40	
Costos de Mano de obra	\$ 5.856,47	
Costos Indirectos de Fabricación	\$ 2.133,05	
(=) Utilidad Bruta		\$ 414,08
(-) Gastos Operacionales		\$ 100,00
Gastos Generales	\$ 100,00	
Utilidad Operativa		\$ 314,08
_____		_____
Gerente		Contador

Una vez obtenido los datos del estado de resultado se procedió a determinar el margen de utilidad bruta, margen de utilidad operativa.

Margen de utilidad Bruta

$$\text{Margen de utilidad bruto} = \frac{\text{Utilidad bruta}}{\text{Ventas}} * 100$$

$$\text{Margen de utilidad bruto} = \frac{879,02}{23.875,00} * 100$$

$$\text{Margen de utilidad bruta} = 1,73\%$$

Como se puede observar en la aplicación del método propuesto se obtuvo un margen de utilidad bruta de 1,73%, lo que quiere decir que el restaurante por cada dólar invertido tiene una ganancia de 0.73 centavos de dólar.

Rentabilidad de las operaciones

$$\text{Rentabilidad de las operaciones} = \frac{\text{Utilidad Operativa}}{\text{Ventas}} * 100$$

$$\text{Rentabilidad de las operaciones} = \frac{314,08}{23875,00} * 100$$

$$\text{Rentabilidad de las operaciones} = 1,32\%$$

Los activos de la empresa generan una rentabilidad operativa de 1,32%

Rentabilidad operativa de los activos

$$\text{Rentabilidad operativa de los activos} = \frac{\text{Utilidad Operativa}}{\text{Activo Total}} * 100$$

$$\text{Rentabilidad operativa de los activos} = \frac{314,08}{169.436,39} * 100$$

$$\text{Rentabilidad operativa de los activos} = 0,19\%$$

Los activos de la empresa generan una rentabilidad operativa de 0,19%

3.7. Factibilidad de la Propuesta

Mediante este estudio se analizará si la empresa cuenta con los recursos suficientes que puedan garantizar la viabilidad y rentabilidad que lleva al ejecutar esta propuesta para la solución del problema.

3.7.1. Factibilidad Económica-Financiera

El proyecto de investigación será factible para el restaurante ya que la aplicación de este sistema de costos no es oneroso, y permitirá al restaurante incrementar sus ventas y por ende mejorar su rentabilidad, además de brindar nuevas oportunidades de crecimiento en el mercado.

3.7.2. Factibilidad Técnica

La investigación realizada servirá como herramienta de apoyo para el desarrollo de los procedimientos que garanticen la mejora de los procesos en los costos de producción en el restaurante. Esta información será llevada de forma física y digital.

3.7.3. Factibilidad Humana

Para la realización de esta propuesta el factor humano es primordial, ya que serán el motivo de objeto de estudio de la problemática, y para ellos se utilizarán los instrumentos como las entrevistas, encuestas.

3.7.4. Factibilidad Legal

Se sujetará al cumplimiento de las normas y reglamentos de las Normas de contabilidad generalmente aceptadas, brindándole a la empresa una imagen integra en el control y desempeño de sus actividades.

CONCLUSIONES

El presente proyecto de investigación ha determinado que el restaurante cevichería “Juventud italiana”, necesita aplicar un sistema de costos por órdenes de producción, que le permita llevar un adecuado control de los materiales e insumos que se requieren en la producción.

Al aplicar este sistema propuesto, se realizó un análisis de los costos reales con los estimados por la empresa y se constató que, al llevar un registro y control adecuado, permite determinar y asignar de forma correcta los costos reales de la materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación, que se necesitan para la determinación del precio del producto terminado, evitando así, que existan gastos innecesarios. Se logró reducir los costos, resultando de manera favorable para la empresa, ya que mejora su rentabilidad.

Este sistema es de vital importancia, porque permite cumplir con los objetivos propuestos para el restaurante, además le facilita al dueño de la empresa para la toma de decisiones.

RECOMENDACIONES

Aplicar el sistema de costos de producción para registrar de manera correcta y oportuna los elementos del costo, y llevar un mejor control de ellos, con la finalidad de mejorar el rendimiento en este proceso y a la vez permita determinar los precios de los platos.

Capacitar al personal que labora en la empresa para que tengan un amplio conocimiento de la forma en cómo se debe llevar un control de los costos y gastos que se incurren en el proceso de producción a través de los formatos que se encuentran en la propuesta.

Asignar a una persona responsable para que se encargue del uso y manejo de los formatos necesario para el control de estos.

Realizar un seguimiento del sistema propuesto con la finalidad de evaluar su desempeño y realizar mejoras en caso de ser necesario.

BIBLIOGRAFÍA

Abreu, J. L. (2014). *El Método de la Investigación*. Daena: International Journal of Good Conscience.

Arredondo González, M. M. (2015). *Contabilidad y análisis de costos*. México: Grupo Editorial Patria. Obtenido de <https://ebookcentral.proquest.com/lib/uleamecsp/detail.action?docID=4569674>.

Calameo. (10 de 03 de 2016). *Calameo*. Obtenido de <https://es.calameo.com/read/0009436464ca32b6b7181>

Cárdenas , R. A., & Nápoles. (2016). *Costos 1*. México: Instituto Mexicano de Contadores Públicos. Obtenido de <https://ebookcentral.proquest.com/lib/uleamecsp/detail.action?docID=5308797>.

Córdoba Padilla, M. (2014). *Análisis Financiero* (1a. Ed ed.). Bogotá: Ecoe Ediciones. Obtenido de <https://ebookcentral.proquest.com/lib/uleamecsp/detail.action?docID=4870512>.

Cuervo, J., & Osorio, J. (2013). *Costeo basado en Actividades ABC: Gestión basada en Actividades ABM* (2da Ed ed.). Bogotá: Ecoe Ediciones. Obtenido de <https://ebookcentral.proquest.com/lib/uleamecsp/detail.action?docID=4870521>.

Díaz Moreno, H. (2011). *Contabilidad General. Enfoque práctico con aplicaciones informáticas* (Tercera ed.). Bogotá D.C, Colombia: Pearson.

Dos Santos, M. A. (2017). *Investigación de mercados: Manual universitario*. Díaz de Santos. Obtenido de

<https://ebookcentral.proquest.com/lib/uleamecsp/detail.action?docID=5190269>.

Fidias G, A. (2012). *El Proyecto de Investigación: Introducción a la metodología científica* (Primera ed.). Caracas - República Bolivariana de Venezuela: Episteme, C.A. Obtenido de https://trabajosocialudocpno.files.wordpress.com/2017/07/fidias_g-_arias-_el_proyecto_de_investigacic3a3c2b3n_6ta-_edicic3a3c2b3n1.pdf

Fierro Martínez, Á. M. (2015). *Contabilidad general con enfoque NIIF para las pymes* (5a ed.). Bogotá: Ecoe Ediciones. Obtenido de <https://ebookcentral.proquest.com/lib/uleamecsp/detail.action?docID=4422276>.

García C, J. (2008). *Contabilidad de Costos* (Tercera ed.). México, D.F.: Mc GRAW-HILL Interamericana.

Gómez Bastar, S. (2012). *Metodología de la Investigación* (Primera ed.). México: Red Tercer Milenio. Obtenido de http://www.aliat.org.mx/BibliotecasDigitales/Axiologicas/Metodologia_de_la_investigacion.pdf

Guerrero Reyes, J. C. (2014). *Contabilidad 1*. México, D.F.: Grupo Editorial Patria S.A. Obtenido de <https://ebookcentral.proquest.com/lib/uleamecsp/reader.action?docID=3228957&ppg=35>

Hernández León, R. A., & Coello González, S. (2012). *El proceso de investigación científica* (2da. ed.). La Habana: Universitaria. Obtenido de <https://ebookcentral.proquest.com/lib/uleamecsp/detail.action?docID=3198455>.

López Alcántara, M. B., & Gómez Agundiz, X. (2018). *Gestión de costos y precios*. México, D.F.: Grupo Editorial Patria S.A. Obtenido de

<https://ebookcentral.proquest.com/lib/uleamecsp/detail.action?docID=5635850>.

Merino, V. (2016). *Sistema de costos y su efecto en la rentabilidad de la empresa ganadera Productos lacteos del Norte S.A.C. del Distrito de Santiago de Cao, Año 2015*. Trujillo-Perú: Universidad César Vallejo.

Moreno Fernández, J. (2014). *Contabilidad básica*. México: Grupo Editorial Patria. Obtenido de <https://ebookcentral.proquest.com/lib/uleamecsp/detail.action?docID=3228603>

Polo García, B. E. (2017). *Contabilidad de costos en la Alta Gerencia: Teórico - Práctico*. Bogotá, D.C.: Grupo Editorial Nueva Legislación SAS. Obtenido de <https://ebookcentral.proquest.com/lib/uleamecsp/detail.action?docID=4909256>.

Toro López, F. J. (2016). *Costos ABC y presupuestos: Herramientas para la productividad* (Segunda ed.). Bogotá, Colombia: Ecoe Ediciones. Obtenido de <https://ebookcentral.proquest.com/lib/uleamecsp/detail.action?docID=4508345>.

Vanderbeck, E. J., & Mitchell, M. R. (2017). *Principios de Contabilidad de Costos* (Decimoséptima ed.). México, D.F.: Cengage Learning.

Zapata S, P. (2005). *Contabilidad General* (Quinta ed.). Punta Santa Fe: Mc Graw-Hill Interamericana.

ANEXOS

Anexo 1. Entrevista al Administrador –propietario del Restaurante Cevichería “Juventud Italiana”



**Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí
Facultad de Contabilidad y Auditoría**

Entrevista #1

Dirigida al Administrador-propietario del Restaurante Cevichería “Juventud Italiana”, de la ciudad de Manta.

Sr.....

1. ¿Actualmente el restaurante cuenta con un sistema de contos que le permita el registro de sus operaciones?

2. ¿Utiliza usted una herramienta de medición que le permita conocer o determinar los márgenes de ganancias?

3. ¿Cómo determina usted el precio por cada plato, en que se basa?

4. ¿Conoce usted la rentabilidad que genera el restaurante?

5. ¿El restaurante cuenta con políticas y procedimientos tanto en el área de producción?

6. ¿Cuenta usted con un presupuesto para la compra de la materia prima y demás productos necesarios en la producción?

7. ¿El área de producción cuenta con un registro o documentos soporte que le permita conocer si los insumos o materiales a ser utilizados se los realiza de la manera correcta?

8. ¿Se cuenta con proveedores fijos para la compra de los insumos en la producción?

9. ¿Cree usted, que una estrategia de precios es la clave para obtener más rentabilidad en la empresa?

10. ¿Qué procedimiento realiza usted para calcular el costo por órdenes de producción?

11. ¿Cómo considera usted que es la comunicación con el personal que labora en el restaurante?

12. ¿Estaría dispuesto a invertir en la implementación de un sistema de costos?

**Anexo 2. Entrevista al Contador del Restaurante Cevichería
"Juventud Italiana"**



**Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí
Facultad de Contabilidad y Auditoría**

Entrevista #1

**Dirigida al Contador del Restaurante Cevichería "Juventud Italiana",
de la ciudad de Manta.**

Sr.....

1. ¿Tiene usted experiencia en el área contable?

**2. ¿Tiene usted conocimiento acerca de los sistemas empleados
para el cumplimiento de las obligaciones tributarias?**

3. ¿Qué herramientas utiliza para calcular el costo por órdenes de producción?

4. ¿De qué manera determina el costo unitario de los productos?

5. ¿Conoce usted los costos fijos y variables que actualmente maneja el restaurante, refiérase a ellos?

6. ¿Cree usted que un reporte de análisis de aplicación de costos y gastos permitirá un mejor control?

7. ¿Tiene conocimiento de la forma en que se realiza la fijación de precios?

8. ¿Usted se encarga de llevar la contabilidad en el Restaurante?

9. ¿Existe un informe de costos y gastos y cada que tiempo se lo emite?

10. ¿Está usted de acuerdo con la implementación de un sistema de costos para el restaurante?

Anexo 3. Encuesta personal de la empresa.



Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí

Facultad de Contabilidad y Auditoría

Encuesta #1

- a. **Encuesta para determinar la problemática**
Contabilidad de costos y su incidencia en la determinación de márgenes de ganancias en restaurantes. Caso: Cevichería “Juventud Italiana” del cantón Manta.
- b. **Justificación**
La presente encuesta se la realiza con la finalidad de conocer la metodología que se utilizara para implementar un sistema de costos adecuado que le permita al restaurante la situación real en la que se encuentra su negocio.
- c. **Instrucciones**
- Lea detenidamente las preguntas
 - En las preguntas de selección marque con una X

1. ¿Se lleva un control adecuado de las entradas y salidas del personal en el área de trabajo?

Si ()
No ()
Nunca ()

2. ¿Existe una receta estándar que le permita conocer los costos que se incurren en la preparación de los platos?

Si ()
No ()
Desconoce ()

3. ¿El área de producción cuenta con personas que tengan experiencia en la preparación de alimentos?

Si ()
No ()
No cuenta ()

4. ¿El área de producción cuenta con los materiales e insumos necesarios para la elaboración de los platos?

Si ()
No ()
Desconoce ()

5. ¿El restaurante cuenta con las medidas o porciones requeridas para la preparación de los alimentos?

Siempre ()
Casi Siempre ()
Nunca ()

6. ¿Las medidas o porciones por cada plato se las determina mediante?

Técnicas ()
Disposiciones Administrativas ()
Empíricamente ()

7. ¿Cada que tiempo se determina los requerimientos de la materia prima?

Diario ()
Semanal ()
Mensual ()

8. ¿Quién es la persona encargada de solicitar la materia prima necesaria que se requiere en el área de producción?

Cocinero ()
Ayudante de cocina ()
Mesero ()

9. ¿El requerimiento de la materia prima e insumos se la realiza en base a la existencia de la misma del día anterior?

Si ()
No ()
Nunca ()

10. ¿En qué forma se lleva a cabo el manejo y control de los costos de producción?

Manual ()
Formato en Excel ()

11. ¿Considera usted que es necesario que en el restaurante se implemente un sistema de costos?

Si ()
No ()
Tal vez ()

Anexo 4.Estado de Situación Inicial

		Restaurante cevicheria "Juventud Italiana"			
		Estado de Situación Inicial			
		al 31 de diciembre del 2018			
Activo				Pasivo	
Activo Corriente				Pasivo Corriente	
Caja	\$ 24.384,00			Cuentas por pagar	\$ 16.987,00
Banco	\$ 100.000,00			Dctos por pagar	\$ 10.748,00
Ctas por cobrar	\$ 7.840,00				
Dctos por cobrar	\$ 3.657,00			Total Pasivo Corriente	\$ 27.735,00
Total Activo Corriente		\$ 135.881,00			
				Pasivo No Corriente	
Activo No Corriente				Obligaciones con	
Edificio	\$ 23.546,00			Instituciones Financieras	\$ 10.359,11
Maquinaria	\$ 8.900,00			Total Pasivo No Corriente	\$ 10.359,11
Equipo de Computacion	\$ 1.200,00			Total Pasivo	\$ 38.094,11
Depreciacion Equipo de Computacion	\$ (99,96)			Patrimonio	
Total No Corriente		\$ 33.546,04		Capital Social	\$ 122.012,93
				Reservas	\$ 9.320,00
				Total de Patrimonio	\$ 131.332,93
Total de Activos			\$ 169.427,04	Total Pasivo + Patrimonio	\$ 169.427,04

Gerente

Contador

Anexo 5 Libro diario

Restaurante cevichería "Juventud Italiana"				
Libro Diario				
al 31 de diciembre del 2018				
Fecha	Detalle	Parcial	Debe	Haber
01/12/2018	- 1 -			
	Caja		\$ 24.384,00	
	Banco		\$ 100.000,00	
	Ctas por cobrar		\$ 7.840,00	
	Dctos por cobrar		\$ 3.657,00	
	Edificio		\$ 23.546,00	
	Maquinaria		\$ 8.900,00	
	Equipo de Computación		\$ 1.200,00	
	Depreciación Acumulada M		\$ (99,96)	
	Cuentas por pagar			\$ 16.987,00
	Dctos por pagar			\$ 10.748,00
	Obligaciones con Instituciones financieras			\$ 10.359,11
	Capital Social			\$ 122.012,93
	Reservas			\$ 9.320,00
	R/ Asiento de Apertura			
	- 2 -			
	Inventario de Materia Prima		\$ 15.471,40	
	Pescado	\$ 7.109,90		
	Camarón	\$ 3.003,80		
	Concha	\$ 3.154,04		
	Pechuga de Pollo	\$ 1.216,96		
	Cebolla	\$ 250,00		
	Pepino	\$ 50,00		
	Tomate	\$ 75,00		
	Lechuga	\$ 100,00		
	Cilantro	\$ 30,00		
	Plátano	\$ 30,00		
	Yuca	\$ 80,00		
	Limón	\$ 200,00		
	Aceite	\$ 6,00		
	Sal	\$ 10,00		
	Pimienta	\$ 18,00		
	Ají Peruano	\$ 15,00		
	Apanadura	\$ 10,00		
	Comino	\$ 8,00		
	Ajo	\$ 4,80		
	TOTAL		\$ 184.898,44	\$ 169.427,04
	PASAN		\$ 184.911,04	\$ 169.427,04

Restaurante cevichería "Juventud Italiana"				
Libro Diario				
al 31 de diciembre del 2018				
Fecha	Detalle	Parcial	Debe	Haber
	VIENEN		\$ 184.911,04	\$ 169.427,04
	Cubo de caldo de pollo	\$ 10,00		
	Salsa de Tomate	\$ 9,00		
	Maíz Sabrosa	\$ 22,50		
	Maní	\$ 40,00		
	Huevos	\$ 22,10		
	Hoja de Plátano	\$ 10,00		
	Pasa	\$ 4,00		
	Banco			\$ 15.471,40
	R/ Adquisición de materiales			
	- 3 -			
	Inventario de Producto en proceso		\$ 15.471,40	
	Pescado	\$ 7.109,90		
	Camarón	\$ 3.003,80		
	Concha	\$ 3.154,04		
	Pechuga de Pollo	\$ 1.216,96		
	Cebolla	\$ 250,00		
	Pepino	\$ 50,00		
	Tomate	\$ 75,00		
	Lechuga	\$ 100,00		
	Cilantro	\$ 30,00		
	Plátano	\$ 30,00		
	Yuca	\$ 80,00		
	Limón	\$ 200,00		
	Aceite	\$ 6,00		
	Sal	\$ 10,00		
	Pimienta	\$ 18,00		
	Ají Peruano	\$ 15,00		
	Apanadura	\$ 10,00		
	Comino	\$ 8,00		
	Ajo	\$ 4,80		
	Cubo de caldo de pollo	\$ 10,00		
	Salsa de Tomate	\$ 9,00		
	Maíz Sabrosa	\$ 22,50		
	Maní	\$ 40,00		
	Huevos	\$ 22,10		
	Hoja de Plátano	\$ 10,00		
	PASAN		\$ 200.369,85	\$ 184.898,44

Restaurante cevichería "Juventud Italiana"				
Libro Diario				
al 31 de diciembre del 2018				
Fecha	Detalle	Parcial	Debe	Haber
	VIENEN		\$ 200.369,85	\$ 184.898,44
	Pasa	\$ 4,00		
	Banco			\$ 15.471,40
	R/ Registro de consumo de la materia prima			
	- 4 -			
	Mano de obra directa			
	Sueldos y salarios (área de producción)		\$ 5.856,47	
	Caja			\$ 5.856,47
	R/ registro del pago de la mano de obra directa del personal del área de producción			
	- 5 -			
	Beneficios Sociales (área de producción)			
	Décimo tercer sueldo		\$ 346,84	
	Décimo cuarto sueldo		\$ 321,67	
	Vacaciones		\$ 173,42	
	Fondos de Reservas		\$ 346,71	
	Aporte Patronal 12,15%		\$ 650,12	
	Beneficios Sociales (área de producción)			
	Décimo tercer sueldo			\$ 346,84
	Décimo cuarto sueldo			\$ 321,67
	Vacaciones			\$ 173,42
	Fondos de Reservas			\$ 346,71
	Aporte Patronal 12,15%			\$ 650,12
	R/ Registro del pago de los beneficios sociales del personal del área de producción			
	- 6 -			
	Inventario de productos en procesos		\$ 5.856,47	
	ceviche de pescado	\$ 1.126,24		
	ceviche de camarón	\$ 788,37		
	ceviche de concha	\$ 788,37		
	TOTAL		\$ 213.777,13	\$ 207.920,65
	PASAN		\$ 213.777,13	\$ 207.920,65

Restaurante cevichería "Juventud Italiana"				
Libro Diario				
al 31 de diciembre del 2018				
Fecha	Detalle	Parcial	Debe	Haber
	VIENEN		\$ 213.777,13	\$ 207.920,65
	ceviche mixto	\$ 337,87		
	Apanado de pescado	\$ 1.126,24		
	Encebollado de pescado	\$ 563,12		
	hayaca	\$ 1.126,24		
	Sueldos y Salarios (área de producción)			\$ 5.856,47
	R/ asignación de la mano de obra área de producción			
	- 7 -			
	Costos indirectos de fabricación		\$ 2.133,05	
	Redecillas para cabello	\$ 11,00		
	Guantes	\$ 11,00		
	Fundas	\$ 10,00		
	Útiles de Aseo	\$ 300,00		
	Agua Potable	\$ 350,00		
	Energía Eléctrica	\$ 700,00		
	Internet	\$ 80,00		
	Teléfono Convencional	\$ 10,00		
	Gas	\$ 1,50		
	Tv Pagada	\$ 60,00		
	Sueldo a empleados (MOI)	\$ 547,71		
	Iva 12%		\$ 58,02	
	Caja			\$ 2.191,07
	R/ registro de los costos indirectos de producción			
	- 8 -			
	Inventario de productos en procesos		\$ 2.133,05	
	ceviche de pescado	\$ 410,20		
	ceviche de camarón	\$ 287,14		
	ceviche de concha	\$ 287,14		
	ceviche mixto	\$ 123,06		
	apanado de pescado	\$ 410,20		
	encebollado de pescado	\$ 205,10		
	hayaca	\$ 410,20		
	Costos indirectos de fabricación			\$ 2.133,05
	PASAN		\$ 218.101,24	\$ 218.101,24
	PASAN		\$ 218.101,24	\$ 218.101,24

Restaurante cevichería "Juventud Italiana"				
Libro Diario				
al 31 de diciembre del 2018				
Fecha	Detalle	Parcial	Debe	Haber
	VIENEN		\$ 218.101,24	\$ 218.101,24
	- 9 -			
	Inventario de productos terminados		\$ 7.989,52	
	Inventario de productos en proceso			\$ 7.989,52
	R/ registro del producto terminado			
	- 10 -			
	Costo de Ventas		\$ 13.975,61	
	Inventario de productos terminados			\$ 13.975,61
	Ceviche de pescado	\$ 2.296,43		
	Ceviche de camarón	\$ 2.282,18		
	Ceviche de concha	\$ 1.111,84		
	Ceviche mixto	\$ 972,18		
	apanado de pescado	\$ 3.857,63		
	encebollado de pescado	\$ 1.657,78		
	hayaca	\$ 1.797,57		
	R/ registro del costo de producción			
	- 11 -			
	Caja		\$ 23.875,00	
	Ventas			\$ 23.875,00
	Ceviche de pescado	\$ 4000,00		
	Ceviche de camarón	\$ 3500,00		
	Ceviche de concha	\$ 3850,00		
	Ceviche mixto	\$ 2025,00		
	apanado de pescado	\$ 6.000,00		
	encebollado de pescado	\$ 2.000,00		
	hayaca	\$ 2.500,00		
	R/ Venta del inventario total			
	R/ registro del costo de producción			
	PASAN		\$ 263.941,38	\$ 263.941,38

Gerente

Contador

Anexo 6.Libro Mayor

		Restaurante cevichería "Juventud Italiana"				
Libro Mayor						
Código						
Cuenta	Caja					
Fecha	Ref.	Detalle	Debe	Haber	Saldo	
01/12/2018	- 1 -	R/ Asiento de Apertura	\$ 24.384,00	\$ 5.856,47	\$ 18.527,53	
			\$ 23.875,00	\$ 2.191,07	\$ 40.211,46	
			\$ 48.259,00	\$ 8.047,54	\$ 40.211,46	

		Restaurante cevichería "Juventud Italiana"				
Libro Mayor						
Código						
Cuenta	Banco					
Fecha	Ref.	Detalle	Debe	Haber	Saldo	
01/12/2018	- 1 -	R/ Asiento	\$ 100.000,00	\$ 15.471,40	\$ 84.528,60	
			\$ -	\$ -	\$ -	
			\$ 100.000,00	\$ 15.471,40	\$ 84.528,60	

		Restaurante cevichería "Juventud Italiana"				
Libro Mayor						
Código						
Cuenta	Cuentas por cobrar					
Fecha	Ref.	Detalle	Debe	Haber	Saldo	
01/12/2018	- 1 -	R/ Asiento de Apertura	\$ 7.840,00	\$ -	\$ 7.840,00	
					\$ -	
			\$ 7.840,00	\$ -	\$ 7.840,00	

		Restaurante cevichería "Juventud Italiana"				
Libro Mayor						
Código						
Cuenta	Documentos por cobrar					
Fecha	Ref.	Detalle	Debe	Haber	Saldo	
01/12/2018	- 1 -	R/ Asiento	\$ 3.657,00	\$ -	\$ 3.657,00	
					\$ -	
			\$ 3.657,00	\$ -	\$ 3.657,00	

Fuente: Cevichería "Juventud Italiana"
Elaborado por: Cantos Alcívar María Fernanda

		Restaurante cevichería "Juventud Italiana"				
Libro Mayor						
Código Cuenta	Edificio					
Fecha	Ref.	Detalle	Debe	Haber	Saldo	
01/12/2018	- 1 -	R/ Asiento de Apertura	\$ 23.546,00	\$ -	\$ 23.546,00	
					\$ -	
			\$ 23.546,00	\$ -	\$ 23.546,00	

		Restaurante cevichería "Juventud Italiana"				
Libro Mayor						
Código Cuenta	Maquinaria					
Fecha	Ref.	Detalle	Debe	Haber	Saldo	
01/12/2018	- 1 -	R/ Asiento	\$ 8.900,00	\$ -	\$ 8.900,00	
					\$ -	
			\$ 8.900,00	\$ -	\$ 8.900,00	

		Restaurante cevichería "Juventud Italiana"				
Libro Mayor						
Código Cuenta	Equipo de computacion					
Fecha	Ref.	Detalle	Debe	Haber	Saldo	
01/12/2018	- 1 -	R/ Asiento de Apertura	\$ 1.200,00	\$ -	\$ 1.200,00	
					\$ -	

		Restaurante cevichería "Juventud Italiana"				
Libro Mayor						
Código Cuenta	Depre. Equipo de computacion					
Fecha	Ref.	Detalle	Debe	Haber	Saldo	
01/12/2018	- 1 -	R/ Asiento	\$ (99,96)	\$ -	\$ (99,96)	
					\$ -	
			\$ (99,96)	\$ -	\$ (99,96)	

		Restaurante cevichería "Juventud Italiana"				
Libro Mayor						
Código Cuenta	Cuentas por pagar					
Fecha	Ref.	Detalle	Debe	Haber	Saldo	
01/12/2018	- 1 -	R/ Asiento de Apertura	\$ -	\$ 16.987,00	\$ 16.987,00	
					\$ -	
			\$ -	\$ 16.987,00	\$ 16.987,00	

Fuente: Cevichería "Juventud Italiana"
Elaborado por: Cantos Alcívar María Fernanda

 Restaurante cevichería "Juventud Italiana" Libro Mayor 					
Código Cuenta	Documentos por pagar				
Fecha	Ref.	Detalle	Debe	Haber	Saldo
01/12/2018	- 1 -	R/ Asiento	\$ -	\$ 10.748,00	\$ 10.748,00
					\$ -
			\$ -	\$ -	\$ -

 Restaurante cevichería "Juventud Italiana" Libro Mayor 					
Código Cuenta	Obligaciones con otras Instituciones Financieras				
Fecha	Ref.	Detalle	Debe	Haber	Saldo
01/12/2018	- 1 -	R/ Asiento de Apertura	\$ -	\$ 10.359,11	\$ 10.359,11
					\$ -
			\$ -	\$ 10.359,11	\$ 10.359,11

 Restaurante cevichería "Juventud Italiana" Libro Mayor 					
Código Cuenta	Capital Social				
Fecha	Ref.	Detalle	Debe	Haber	Saldo
01/12/2018	- 1 -	R/ Asiento	\$ -	\$ 122.012,93	\$ 122.012,93
					\$ -
			\$ -	\$ -	\$ -

 Restaurante cevichería "Juventud Italiana" Libro Mayor 					
Código Cuenta	Fondo de Reserva				
Fecha	Ref.	Detalle	Debe	Haber	Saldo
05/12/2018	- 4 -	R/ registro del	\$ 346,71	\$ 346,71	\$ -
			\$ 346,71	\$ 346,71	\$ -

 Restaurante cevichería "Juventud Italiana" Libro Mayor 					
Código Cuenta	Inventario de M.P				
Fecha	Ref.	Detalle	Debe	Haber	Saldo
01/12/2018	- 2 -	R/ Adquisición	\$ 15.471,40	\$ 15.471,40	\$ -
					\$ -
			\$ 15.471,40	\$ 15.471,40	\$ -

Fuente: Cevichería "Juventud Italiana"
Elaborado por: Cantos Alcívar María Fernanda

 Restaurante cevichería "Juventud Italiana" 					
Libro Mayor					
Código					
Cuenta	Iva en Compra				
Fecha	Ref.	Detalle	Debe	Haber	Saldo
05/12/2018	- 7 -	R/ registro de los costos indirectos de producción	\$ 58,02	\$ -	\$ 58,02
			\$ -		
			\$ 58,02	\$ -	\$ 58,02

 Restaurante cevichería "Juventud Italiana" 					
Libro Mayor					
Código					
Cuenta	Inventario de Producto en proceso				
Fecha	Ref.	Detalle	Debe	Haber	Saldo
05/12/2018	- 3 -	R/ Registro de consumo de la materia prima	\$ 15.471,40		\$ 15.471,40
05/12/2018	- 6 -	R/ asignación de la mano de obra area de producción	\$ 5.856,47		\$ 21.327,87
05/12/2018	- 8 -	R/ Asignación de los costos indirectos de fabricación	\$ 2.133,05		\$ 23.460,92
05/12/2018	- 9 -	R/ registro del producto terminado		\$ 7.989,52	\$ 15.471,40
			\$ 23.460,92	\$ 7.989,52	\$ 15.471,40

 Restaurante cevichería "Juventud Italiana" 					
Libro Mayor					
Código					
Cuenta	Sueldos y Salarios				
Fecha	Ref.	Detalle	Debe	Haber	Saldo
05/12/2018	- 4 -	R/ registro del pago de la	\$ 5.856,47	\$ -	\$ 5.856,47
05/12/2018	- 6 -	R/ asignación de la mano de obra area de producción		\$ 5.856,47	\$ -
			\$ 5.856,47	\$ 5.856,47	\$ -

 Restaurante cevichería "Juventud Italiana" 					
Libro Mayor					
Código					
Cuenta	Fondo de Reserva				
Fecha	Ref.	Detalle	Debe	Haber	Saldo
05/12/2018	- 4 -	R/ registro	\$ 346,71	\$ -	\$ 346,71
			\$ 346,71	\$ -	\$ 346,71

Fuente: Cevichería "Juventud Italiana"
Elaborado por: Cantos Alcívar María Fernanda

		Restaurante cevichería "Juventud Italiana"				
Libro Mayor						
Código						
Cuenta	Décimo tercer sueldo					
Fecha	Ref.	Detalle	Debe	Haber	Saldo	
05/12/2018	- 5 -	R/ Registro del pago de l	\$ 346,84	\$ 346,84	\$ -	
				\$ -		
			\$ 346,84	\$ 346,84	\$ -	

		Restaurante cevichería "Juventud Italiana"				
Libro Mayor						
Código						
Cuenta	Décimo cuarto sueldo					
Fecha	Ref.	Detalle	Debe	Haber	Saldo	
05/12/2018	- 5 -	R/ Registro	\$ 321,67	\$ 321,67	\$ -	
				\$ -		
			\$ 321,67	\$ 321,67	\$ -	

		Restaurante cevichería "Juventud Italiana"				
Libro Mayor						
Código						
Cuenta	Vacaciones					
Fecha	Ref.	Detalle	Debe	Haber	Saldo	
05/12/2018	- 5 -	R/ Registro del pago de lo	\$ 173,42	\$ 173,42	\$ -	
				\$ -		
			\$ 173,42	\$ 173,42	\$ -	

		Restaurante cevichería "Juventud Italiana"				
Libro Mayor						
Código						
Cuenta	Aporte Patronal 12,15%					
Fecha	Ref.	Detalle	Debe	Haber	Saldo	
05/12/2018	- 5 -	R/ Registro	\$ 505,70	\$ 505,70	\$ -	
			\$ 505,70	\$ 505,70	\$ -	

		Restaurante cevichería "Juventud Italiana"				
Libro Mayor						
Código						
Cuenta	CIF					
Fecha	Ref.	Detalle	Debe	Haber	Saldo	
05/12/2018	- 7 -	R/ registro de los costos indirectos de produccion	\$ 2.133,05	\$ -	\$ 2.133,05	
05/12/2018	- 8 -	R/ Asignacion de los costos indirectos de fabricacion		\$ 2.133,05	\$ -	
			\$ 2.133,05	\$ 2.133,05	\$ -	

Fuente: Cevichería "Juventud Italiana"
Elaborado por: Cantos Alcívar María Fernanda

		Restaurante cevichería "Juventud Italiana"				
Libro Mayor						
Código						
Cuenta	Inventario de Producto Terminado					
Fecha	Ref.	Detalle	Debe	Haber	Saldo	
05/12/2018	- 9 -	R/ registro del producto terminado	\$ 7.989,52	\$ 13.975,61	\$ 5.986,09	
			\$ -			
			\$ 7.989,52	\$ 13.975,61	\$ 5.986,09	

		Restaurante cevichería "Juventud Italiana"				
Libro Mayor						
Código						
Cuenta	Costo de Venta					
Fecha	Ref.	Detalle	Debe	Haber	Saldo	
05/12/2018	- 10 -	R/ registro del costo de producción	\$ 13.975,61	\$ -	\$ 13.975,61	
			\$ -			
			\$ 13.975,61	\$ -	\$ 13.975,61	

		Restaurante cevichería "Juventud Italiana"				
Libro Mayor						
Código						
Cuenta	Venta					
Fecha	Ref.	Detalle	Debe	Haber	Saldo	
05/12/2018	- 11 -	R/ Venta del inventario total	\$ -	\$ 23.875,00	\$ 23.875,00	
			\$ -			
			\$ -	\$ 23.875,00	\$ 23.875,00	

Fuente: Cevichería "Juventud Italiana"
Elaborado por: Cantos Alcívar María Fernanda

Anexo 7 .Balance de Comprobación

		Restaurante cevichería "Juventud Italiana"			
		Balance de Comprobación			
N.	Cuenta	Sumas		Saldos	
		Debe	Haber	Deudor	Acreedor
1	Caja	\$ 48.259,00	\$ 8.047,54	\$ 40.211,46	
2	Banco	\$ 100.000,00	\$ 15.471,40	\$ 84.528,60	
3	Ctas por cobrar	\$ 7.840,00		\$ 7.840,00	
4	Dctos por cobrar	\$ 3.657,00		\$ 3.657,00	
5	Edificio	\$ 23.546,00		\$ 23.546,00	
6	Maquinaria	\$ 8.900,00		\$ 8.900,00	
7	Equipo de computacion	\$ 1.200,00		\$ 1.200,00	
8	Deprec. Equipos de computacion	\$ (99,96)		\$ (99,96)	
9	Ctas por pagar		\$ 16.987,00		\$ 16.987,00
10	Dctos por pagar		\$ 10.748,00		\$ 10.748,00
11	Obligaciones con Instituciones Financieras		\$ 10.359,11		\$ 10.359,11
12	Capital social		\$ 122.012,93		\$ 122.012,93
13	Reservas		\$ 9.320,00		\$ 9.320,00
14	Inventario de Materia Prima	\$ 15.471,40	\$ 15.471,40	\$ -	\$ -
15	Inventario de Productos en proceso	\$ 23.460,92	\$ 7.989,52	\$ 15.471,40	
16	Sueldos y Salarios	\$ 5.856,47	\$ 5.856,47	\$ -	
17	Fondos de Reserva	\$ 346,71	\$ 346,71	\$ -	
18	Decimo Tercer sueldo	\$ 346,84	\$ 346,84	\$ -	\$ -
19	Decimo Cuarto sueldo	\$ 321,67	\$ 321,67	\$ -	\$ -
20	Vacaciones	\$ 173,42	\$ 173,42	\$ -	\$ -
21	Aporte Patronal 12,15%	\$ 505,70	\$ 505,70	\$ -	\$ -
22	Costos Indirectos de Fabricacion	\$ 2.133,05	\$ 2.133,05	\$ -	\$ -
23	Iva en compra 12%	\$ 58,02		\$ 58,02	
24	Costo de Ventas	\$ 13.975,61		\$ 13.975,61	
25	Inventario de Productos terminados	\$ 7.989,52	\$ 13.975,61		\$ 5.986,09
26	Ventas		\$ 23.875,00		\$ 23.875,00
	Totales	\$ 263.941,38	\$ 263.941,38	\$ 199.288,13	\$ 199.288,13

Fuente: Cevichería "Juventud Italiana"

Elaborado por: Cantos Alcívar María Fernanda

Anexo 8 .Estado de Situación Final

		Restaurante cevicheria "Juventud Italiana"			
		Estado de Situacion Final			
		al 31 de diciembre del 2018			
Activo				Pasivo	
Activo Corriente				Pasivo Corriente	
Caja	\$ 40.211,46			Cuentas por pagar	\$ 16.987,00
Banco	\$ 84.528,60			Dctos por pagar	\$ 10.748,00
Ctas por cobrar	\$ 7.840,00			Otros pasivos corrientes	\$ 41,98
Dctos por cobrar	\$ 3.657,00			Total Pasivo Corriente	
Total Activo Corriente		\$ 136.237,06			\$ 27.776,98
				Pasivo No Corriente	
Activo No Corriente				Obligaciones con Insituciones Financieras	\$ 10.359,11
Edificio	\$ 23.546,00			Total Pasivo No Corriente	\$ 10.359,11
Maquinaria	\$ 8.900,00			Total Pasivo	\$ 38.136,09
Equipo de Computacion	\$ 1.200,00			Patrimonio	
Depreciacion Equipo de Computacion	\$ (99,96)			Capital Social	\$ 122.012,93
Total No Corriente		\$ 33.546,04		Reservas	\$ 9.320,00
				utilidad del ejercicio	\$ 314,08
				Total de Patrimonio	\$ 131.647,01
Total de Activos			\$ 169.783,10	Total Pasivo + Patrimonio	
					\$ 169.783,10

Gerente

Contador

Anexo 9 .Entrevista realizada al Administrador - Propietario



Elaborado por: Cantos Alcívar María Fernanda

Anexo 10. Encuesta realizada a la Cajera- Contadora



Elaborado por: Cantos Alcívar María Fernanda