



UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABI

**PLANIFICACION DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A
LA OBTENCION DEL TITULO DE INGENIERO EN
CONTABILIDAD Y AUDITORÍA.**

TÍTULO:

Análisis de los costos operacionales para mejorar la rentabilidad del restaurante “TACU TACU PERUANA FUSIÓN” de la ciudad de Manta.

AUTORA: Vélez Cedeño Karen Valeria

TUTOR: Mgs. Marcela García Álava

Facultad de Contabilidad y Auditoría

Carrera de Contabilidad y Auditoría

Manta – Manabí – Ecuador

Agosto, 2019

	NOMBRE DEL DOCUMENTO: CERTIFICADO DE TUTOR(A).	CÓDIGO: PAT-01-F-010
	PROCEDIMIENTO: TITULACIÓN DE ESTUDIANTES DE GRADO.	REVISIÓN: 1
		Página 1 de 1

CERTIFICACIÓN

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 **"Análisis de los Costos Operacionales Para Mejorar la Rentabilidad del Restaurante TACU TACU PERUANA FUSION de la ciudad de Manta"**, el mismo que ha sido desarrollado de acuerdo a 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 **Vélez Cedeño Karen Valeria**, estudiante de la carrera de Ingeniería en Contabilidad y Auditoría, periodo académico 2019-2020(1), 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.

Manta, 15 de agosto de 2019.

Lo certifico,


 Ing. Marcela García Álava
Docente Tutor(a)
Área: Ciencias Administrativas



DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Dejo en constancia que el presente trabajo de investigación cuyo tema es **Análisis de los costos operacionales para mejorar la rentabilidad del restaurante "TACU TACU PERUANA FUSIÓN"** del cantón Manta. Es de exclusiva responsabilidad y sumo compromiso de mi autoría.



Karen Valeria Vélez Cedeño

Ci: 131666743-3

APROBACIÓN DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN POR EL TRIBUNAL.

Los miembros del tribunal examinador aprueban el informe de proyecto de investigación "Análisis de los costos operacionales para mejorar la rentabilidad del restaurante TACU TACU PERUANA FUSION de la ciudad de Manta". Sometido a consideración de las autoridades de la facultad de Contabilidad y Auditoría de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, como requisito para la obtención del título de ingeniería en Contabilidad y Auditoría.



Mgs. Cristhian Duarte

Presidente del Tribunal



Mgs. Argelio Hidalgo



Mgs. Alexandra Macías

DEDICATORIA

El presente trabajo de investigación lo dedico principalmente a Dios por brindarme la fortaleza y guiarme a lo largo de esta experiencia, a mis padres, Sebastián Vélez y Ana María Cedeño quienes han sido ejemplo de lucha, constancia, amor, comprensión, por impulsar mis sueños, e inculcarme valores y principios, a mi esposo Christian Figueroa por animarme cada día a seguir adelante con mis estudios, a mi hija Ana Kristel Figueroa , quien representa mi mayor motivación y centro de vida, a mis hermanos Neycer Vélez, Abraham Vélez y Jasmín Vélez por creer en mí y brindarme su apoyo y cariño y a mi sobrina Kailyn Mariel a quien quiero y considero mi segunda hija.

Finalmente quiero dedicarle esta tesis a una gran amiga Ma. Fernanda Cantos por brindarme su apoyo y sus palabras de aliento en momentos difíciles.

Karen Valeria Vélez Cedeño

AGRADECIMIENTO

En primer lugar, agradezco a Dios por permitirme llegar a este día tan anhelado gozando de salud y unión familiar, por brindarme fortaleza, sabiduría y entendimiento para superar los momentos difíciles, por colocar en mi camino personas buenas que colaboraron a que este día sea posible.

Le agradezco a mi padre Sebastián Vélez por su ejemplo, su amor y cariño, por creer en mi e impulsarme para que cumpla mis metas, le agradezco por ser un padre ejemplar e inculcarme valores, y enseñarme el valor de la vida de las personas y de los sueños, por la educación que me brindó y por el valor de responsabilidad con el que enfrenta sus roles, por ser un excelente ser humano, mi ejemplo a seguir.

A mi madre Ana María Cedeño por brindarme su amor y apoyo incondicional, por enfrentar con valentía las circunstancias difíciles y predicar con el ejemplo por brindarme su cariño su amistad y su confianza, le agradezco profundamente por haberme dado la vida y brindarme felicidad, por ser una excelente madre, por ser mi luz y mi guía.

A mi Esposo Christian Figueroa por darme ánimos para seguir adelante, y siempre estar a mi lado, por su gran preocupación en mi crecimiento profesional, agradezco su apoyo constante y su amor.

A mis hermanos Neycer Vélez, Abraham Vélez y Jasmín Vélez por creer en mí, por su respeto y admiración, agradezco su cariño y apoyo, agradezco a mi hija Ana Kristel y a mi sobrina Kailyn Mariel por alegrar mis días y brindarme su ternura y cariño, por llenar cada día de mi vida y convertirse en mi mayor inspiración.

Finalmente quiero agradecer a una Gran amiga Ma. Fernanda Cantos y a su familia Cantos Alcívar por su amistad, por haberme ayudado en momentos difíciles y ser el ejemplo de que existen personas buenas.

INDICE

CERTIFICACION DEL TUTOR	ii
DECLARACIÓN DE AUTORÍA	iii
APROBACIÓN DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN POR EL TRIBUNAL.	IV
DEDICATORIA.....	v
AGRADECIMIENTO	vi
RESUMEN	xi
ABSTRACT	xii
INTRODUCCIÓN	1
1. MARCO TEÓRICO	2
1.1. Fundamentación Teórica.....	2
1.1.1. Variable independiente: Análisis de Costos operacionales.....	2
1.1.1.1. Análisis.....	2
1.1.1.2. Costos.....	2
1.1.1.3. Costos Operacionales.....	3
1.1.1.4. Clasificación de los Costos	3
1.1.1.5. Elementos del Costo	5
1.1.1.6. Fines del Costo	6
1.1.1.7. Sistemas de Costos	7
1.1.1.8. Contabilidad de Costos.	10
1.1.1.9. Gastos.....	10
1.1.1.10. Diferencia entre Costos y Gastos.....	11
1.1.2. Variable Dependiente: Mejorar la rentabilidad	12
1.1.2.1. Rentabilidad	12
1.1.2.2. Rentabilidad Económica.....	12
1.1.2.3. Rentabilidad Financiera.....	13
1.2. Antecedentes Investigativos	14
1.3. Marco legal	18
CAPÍTULO II	20
2. DIAGNÓSTICO O ESTUDIO DE CAMPO	20
2.1. Métodos de la Investigación.....	20
2.1.1. Método Descriptivo.....	20
2.1.2. Método Analítico.....	21
2.1.3. Método Deductivo.....	21

2.1.4. Método Inductivo	21
2.2. Población y Muestra.....	21
2.2.1. Población.....	21
2.2.2. Muestra	22
2.3. Técnicas e instrumentos de recolección de datos	23
2.3.1. Entrevista.....	23
2.3.2. Observación	23
2.3.3. Análisis Financiero.....	23
2.3.3.1. Indicadores Financieros.....	24
2.3.4. Punto de Equilibrio.....	24
2.4. Antecedentes	25
2.4.1. Misión	26
2.4.2. Visión.....	27
2.4.3. Valores	27
2.4.4. Análisis FODA	28
2.5. Análisis e interpretación de los resultados	29
2.5.1. Entrevista aplicada al Gerente-Administrador y Propietario del Restaurante “TACU TACU PERUANA FUSION”.	29
2.5.2. Análisis de Punto de Equilibrio	38
2.5.3. Indicadores Financieros	40
CAPÍTULO III	42
3. DISEÑO DE LA PROPUESTA	42
3.1. TÍTULO DE LA PROPUESTA.....	42
3.2. Justificación	42
3.3. Objetivo general de la propuesta	42
3.4. Objetivos Específicos.....	42
3.5. Fundamentación de la Propuesta	43
3.6. Desarrollo de la Propuesta.....	43
3.6.1. Factibilidad de la propuesta.....	44
3.7. Modelo de Sistema de Costos por Órdenes de Producción Para el Restaurante “TACU TACU PERUANA FUSION” de la ciudad de Manta.....	47
3.8. Antecedentes	47
3.9. Misión.....	48
3.10. Visión.....	48
3.11. Justificación	49

3.12.	“Organigrama del restaurante TACU TACU PERUANA FUSIÓN” ..	50
3.13.	Técnicas y procedimientos para el proceso de elaboración de los platos en el Restaurante	51
3.13.1.	Descripción de proceso de elaboración de platos	51
3.13.2.	Simbología	52
3.13.3.	Platos gourmet al estilo peruano y fusión ofertados en la carta.	54
3.13.4.	Platos de comida gourmet al estilo peruano y fusión más vendidos.	57
3.14.	Elementos del Costo: Materia prima, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación que inciden en el proceso para la preparación de los platos del restaurante.	58
3.14.1.	Materia Prima y Materiales Directos.	58
3.14.2.	Mano de obra	60
3.14.3.	Costos de la mano de obra directa.	62
3.14.4.	Costos Indirectos de Fabricación (C.I.F.).....	63
3.14.5.	Asignación Costos indirectos de Fabricación (CIF).....	64
3.15.	Elaboración de las respectivas hojas de costos, las cuales permitirán llevar un control apropiado en cuanto a la asignación y uso de los recursos en la producción para la preparación de cada plato.	65
3.15.1.	Hoja de Costo	65
3.15.2.	Orden de Compra	73
3.15.3.	Orden de Producción	76
3.16.	Márgenes de Rentabilidad.....	76
	Bibliografía	91

INDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1.	Clasificación de los Costos	4
Ilustración 2 .	Representación del Costo del producto y del periodo.....	5
Ilustración 3 .	Sistema de Costos por órdenes de producción	8
Ilustración 4.	Sistema de Costos por procesos	9
Ilustración 5.	Ubicación	25
Ilustración 6.	Restaurante "TACU TACU PERUANA FUSIÓN".....	26
Ilustración 7.	Organigrama del Restaurante.....	27
Ilustración 8.	Punto de Equilibrio.....	40
Ilustración 9.	Flujograma de los procesos para la preparación de los platos ...	53

Ilustración 10. Detalle de la Carta ofertada en el Restaurante "TACU TACU PERUANA FUSIÓN"	54
---	----

INDICE DE TABLAS

Tabla 1 .Población del Restaurante "TACU TACU PERUANA FUSIÓN"	22
Tabla 2. Costos Fijos.....	38
Tabla 3. Costos Variables	38
Tabla 4. Ingresos por Ventas	39
Tabla 5. Materia prima y materiales directos utilizados en el mes de diciembre del 2018	58
Tabla 6. Rol de Pagos de los trabajadores del área de Producción (cocina)	61
Tabla 7. Determinación de los Costos de MOD por plato	62
Tabla 8. Costos Indirectos de Fabricación.....	63
Tabla 9. Asignación CIF por plato	64
Tabla 10. Hoja de Costo de Leche de tigre	66
Tabla 11. Hoja de Costo de Pulpo al Olivo	67
Tabla 12. Hoja de Costo Tacu Tacu Marinero	68
Tabla 13. Hoja de Costo Camotillo en Salsa de Mariscos	69
Tabla 14. Hoja de costo de Lomo Saltado.....	70
Tabla 15. Hoja de Costo de Ceviche Peruano.....	71
Tabla 16. Solicitud de Compra	72
Tabla 17. Orden de Compra Proveedor 1.....	73
Tabla 18. Orden de compra Proveedor 2	75

ANEXOS

Anexos 1. Entrevista al Gerente Administrador del Restaurante "TACU TACU PERUANA FUSION"	94
Anexos 2. Entrevista al Contador del Restaurante "TACU TACU PERUANA FUSION"	96
Anexos 3. Entrevista al Gerente Administrador del Restaurante "TACU TACU PERUANA FUSION"	98
Anexos 4. Entrevista al Contador del Restaurante "TACU TACU PERUANA FUSION"	98

RESUMEN

El restaurante “TACU TACU PERUANA FUSIÓN” del cantón Manta, dedicado a la preparación de comida gourmet al estilo peruano, no cuenta con un sistema de costos, únicamente disponen de registros de Excel con los cuales elaboran costeos empíricos. Para la determinación de los precios de venta de sus platos toman como referencia los precios que la competencia mantiene, es por esta razón que no se lleva un control adecuado sobre estos costos operacionales y como consecuencia no se tiene información oportuna al momento de tomar decisiones lo que afecta su margen de ganancia y rentabilidad. Por este motivo se plantea el presente trabajo de investigación titulado: Análisis de los costos operacionales para mejorar la rentabilidad del Restaurante “TACU TACU PERUANA FUSIÓN” de la ciudad de Manta, cuyo propósito es diseñar un modelo de sistema de costos para mejorar la rentabilidad.

Para llevar a cabo esta investigación los métodos que se utilizaron fueron los siguientes: El método descriptivo, el cual fue empleado para ejecutar un análisis sobre la situación actual y real del restaurante; Además se utilizó el método analítico el cual permitió conocer un poco más sobre el objeto de estudio, establecer las causas que lo originan para así comprender mejor las variables de este proyecto de investigación. El Método deductivo fue de utilidad en la revisión de la literatura y la presentación del informe final. De la misma forma se aplicó el método Inductivo mediante el cual se procesaron y analizaron los datos obtenidos para su posterior interpretación.

ABSTRACT

The restaurant "TACU TACU PERUANA FUSIÓN" of the Manta canton, dedicated to the preparation of gourmet food in the Peruvian style, does not have a cost system, they only have Excel records with which they elaborate empirical costs. For the determination of the sale prices of their dishes they take as reference the prices that the competition keeps, it is for this reason that there is no adequate control over these operational costs and as a consequence there is no timely information when making decisions. that affects your profit margin and profitability. For this reason, the present research work entitled: Analysis of operational costs to improve the profitability of the restaurant "TACU TACU PERUANA FUSIÓN" of the city of Manta, whose purpose is to design a cost system model to improve profitability.

In order to carry out this investigation the methods that were used were the following: The descriptive method, which was used to execute an analysis on the current and real situation of the restaurant; In addition, the analytical method was used which allowed to know a little more about the object of study, establish the causes that originate it in order to better understand the variables of this research project. The deductive method was useful in reviewing the literature and presenting the final report. In the same way, the Inductive method was applied through which the data obtained from the questionnaires were processed and analyzed for subsequent interpretation.

INTRODUCCIÓN

La presente investigación se refiere a un análisis de los Costos Operacionales para mejorar la rentabilidad basado en el restaurante “TACU TACU PERUANA FUSIÓN”, ubicado en la ciudad de Manta, el cual tiene 8 años y cinco meses brindando sus servicios, su misión es ofrecer comida gourmet de primera calidad con las mejores materias primas, e importadas desde Perú, con una excelente presentación en los platos y calidad de servicio para la satisfacción y fidelidad de los clientes.

El problema se genera debido a que particularmente en este tipo de negocios es muy común que los costos sean administrados de forma empírica, lo cual no brinda información real para la correcta toma de decisiones y determinación de la rentabilidad.

En esta investigación intervienen dos variables de estudio; la variable independiente: análisis de costos operacionales, y la variable dependiente: mejorar la rentabilidad.

En el primer capítulo se desarrolló el marco teórico, en el que se puntualizan los temas referentes a las variables de estudio, lo cual es de suma importancia para la correcta elaboración del presente trabajo, asimismo se detallan los antecedentes investigativos, tomados como referencia, en esta investigación.

El segundo capítulo consta de los métodos y técnicas utilizados en el desarrollo del presente trabajo, asimismo contiene toda la información referente al restaurante “TACU TACU PERUANA FUSIÓN”.

En el tercer capítulo se detalla la elaboración de la propuesta, mediante la cual se logró comprobar que el establecimiento, requiere de mejoras en su rentabilidad, mediante la herramienta establecida.

Finalmente se elaboraron conclusiones y recomendaciones, mismas que deben ser cumplidas por los propietarios, administrador y contador.

CAPITULO I

1. MARCO TEÓRICO

1.1. Fundamentación Teórica

1.1.1. Variable independiente: Análisis de Costos operacionales.

1.1.1.1. Análisis

Según Noguero (2002) El análisis de contenido es una técnica de investigación que pretende ser objetiva sistemática y cuantitativa en el estudio del contenido de la comunicación. (pág. 173)

Por lo antes mencionado podemos definir el análisis como una técnica de investigación que cuenta con múltiples beneficios, el mismo permitirá analizar los costos operacionales del restaurante TACU TACU PERUANA FUSIÓN.

1.1.1.2. Costos

Costo es un término utilizado para medir los esfuerzos asociados con la fabricación de un bien o la prestación de un servicio. Representa el valor monetario del material, mano de obra y gastos generales empleados (Garzón Ramos, 2014, pág. 40).

De acuerdo a lo citado el costo es el dinero que una empresa invierte para la producción de bienes o servicios, representa los recursos económicos que se utilizaron para la producción, costo y poder establecer el precio de venta al público del bien o servicio.

1.1.1.3. Costos Operacionales

La identificación de los Costos operacionales contribuye en la obtención de los valores de los gastos en los que se incurre al producir.

Se definen como el costo que incurre las empresas para mantener en funcionamiento, una máquina, un proceso, un área o contablemente hablando para toda la empresa en operar en su oficio; este costo abarca los costos fijos y los costos variables; y engloba el costo de producción, gastos administración, gastos ventas y gastos financieros. (Bazán Chavez, 2017, pág. 6).

Los costos operacionales son aquellos gastos generados durante el proceso de transformación o elaboración de un producto o servicio donde se espera obtener rentabilidad en el proceso de comercialización, en síntesis, los costos de producción son la adición de los valores generados por la mano de obra, de recursos materiales obtenidos y la maquinaria utilizada para la elaboración del producto o servicio.

1.1.1.4. Clasificación de los Costos

Según Muñoz, Espinoza, Zúñiga, Guerrero y Campos (2017) mencionan que los costos se clasifican desde varios enfoques. (pág. 22)

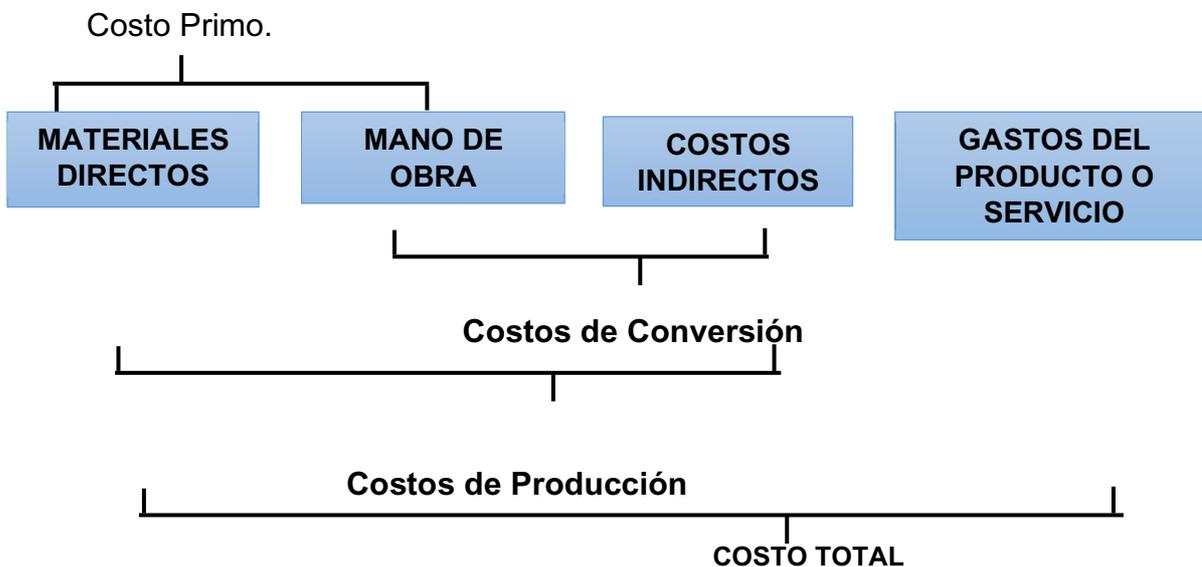
a. De acuerdo con la función en la que se originan:

- Costos de producción.
- Costos de Materia Prima
- Costos de mano de obra.
- Costos indirectos de fabricación

b. De acuerdo con al análisis y reporte:

- Costo Primo.
- Costos de Conversión
- Costo de distribución y venta
- Costos de administración
- Costos de Financiamiento

Ilustración 1. Clasificación de los Costos



Fuente: Muñoz, Espinoza, Zúñiga, Guerrero y Campos (2017)

Elaborado por: Vélez Cedeño Karen Valeria

c. De acuerdo con su identidad:

Los costos de acuerdo a su identidad son Costos que se clasifican de acuerdo a su identificación con una actividad, departamento o producto, estos pueden ser directos e indirectos. (pág. 26)

- Directos
- Indirectos

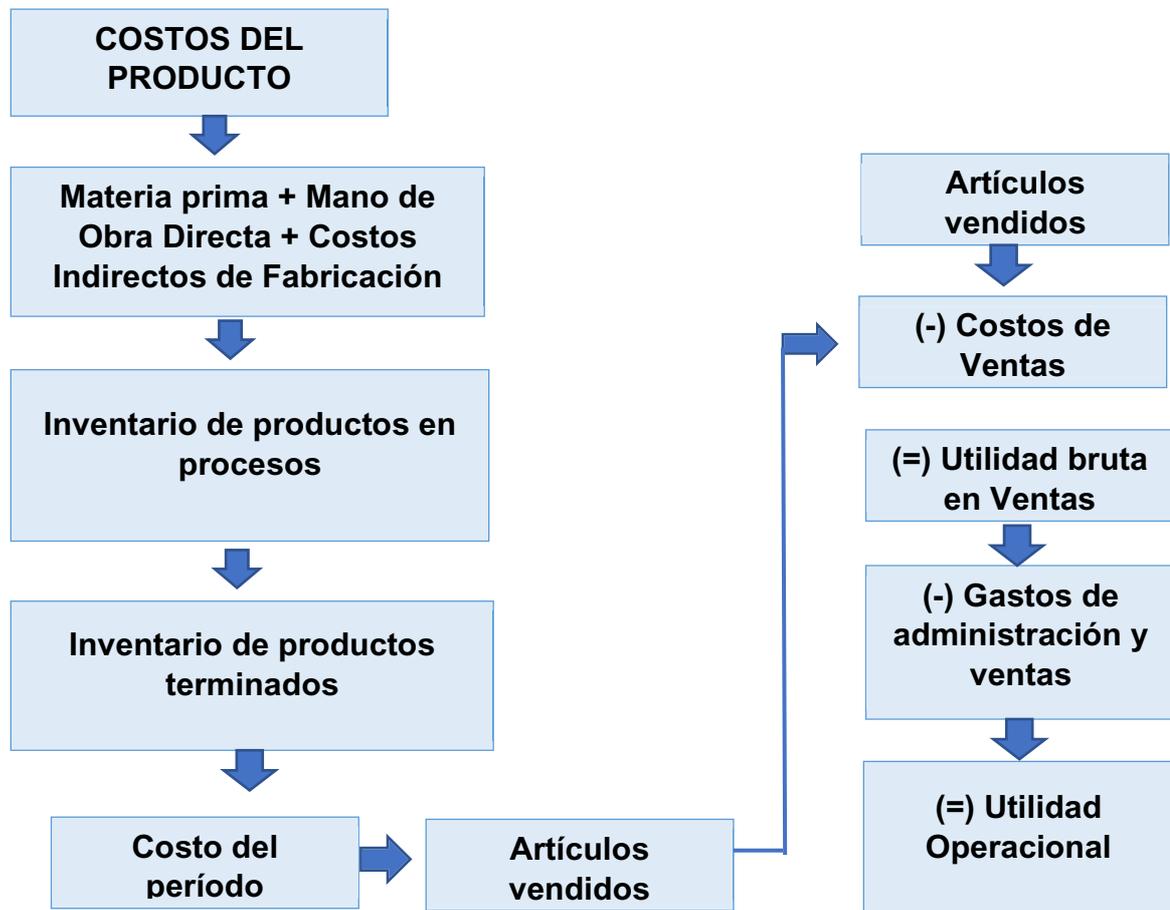
d. De acuerdo con el tiempo en que fueron calculados:

- Costo Real o Histórico:
- Costo Predeterminado:

e. De acuerdo con el tiempo en que se cargan o se enfrentan a los ingresos:

- Costos del Producto:
- Costos del Período

Ilustración 2 .Representación del Costo del producto y del periodo



Fuente: Muñoz, Espinoza, Zúñiga, Guerrero y Campos (2017)

Elaborado por: Vélez Cedeño Karen Valeria

f. De acuerdo con su comportamiento:

- Costos Variables
- Costos Fijos
- Costos Mixtos

1.1.1.5. Elementos del Costo

Es importante conocer los elementos del costo para su correcta identificación dentro del proceso de producción.

“Los costos están conformados por tres grandes elementos que participan y forman parte de manera directa en un proceso ya sea para la producción de un bien o un servicio” (Chamba & Cuenca, 2010, pág. 26). Los elementos del costo son los siguientes:

- **Materia prima.** - En la fabricación de un producto entran diversos materiales. Algunos de estos materiales conforman parte integral del producto, Estos reciben el nombre de materiales directos y su costo constituye el primer elemento integral del costo total del producto terminado. (pág. 26)
- **Mano de obra.** – Para la transformación de los materiales directos en productos terminados hace falta el trabajo humano por el cual la empresa paga una remuneración llamada salario. (pág. 26)
- **Costos Indirectos de Fabricación.** – Son todos los gastos adicionales generados en el proceso de producción, y que no son identificados fácilmente al momento de obtener el costo final del producto. (pág. 25).

Los elementos del costo son aquellos que intervienen en el proceso de producción de un bien o un servicio, de forma directa. Al decir elementos del costo nos referimos a materia prima, mano de obra y costos o gastos indirectos de fabricación los cuales cumplen una función indispensable a la hora de fijar el costo del producto final.

1.1.1.6. Fines del Costo

Según Montiel (2003) Establece que los fines del costeo son los siguientes:

- Analiza todas las actividades que han ocurrido en obtener algo.
- Da la información exacta y oportuna a la gerencia
- La información sirve para una toma de decisiones, lo cual lleva a hacer cambios en las políticas de la empresa. (pág. 33)

De acuerdo a lo antes mencionado los costeos son de gran importancia para el Restaurante TACU TACU PERUANA FUSION, puesto que a través del mismo podremos conocer la situación real, correspondiente a los costos,

además de obtener información oportuna para la toma de decisiones del establecimiento, cuyo fin es obtener rentabilidad.

1.1.1.7. Sistemas de Costos

Según Cárdenas y Nápoles (2016) En su libro de Costos 1 menciona que un sistema de Costos “Es 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 producción”. (pág. 39)

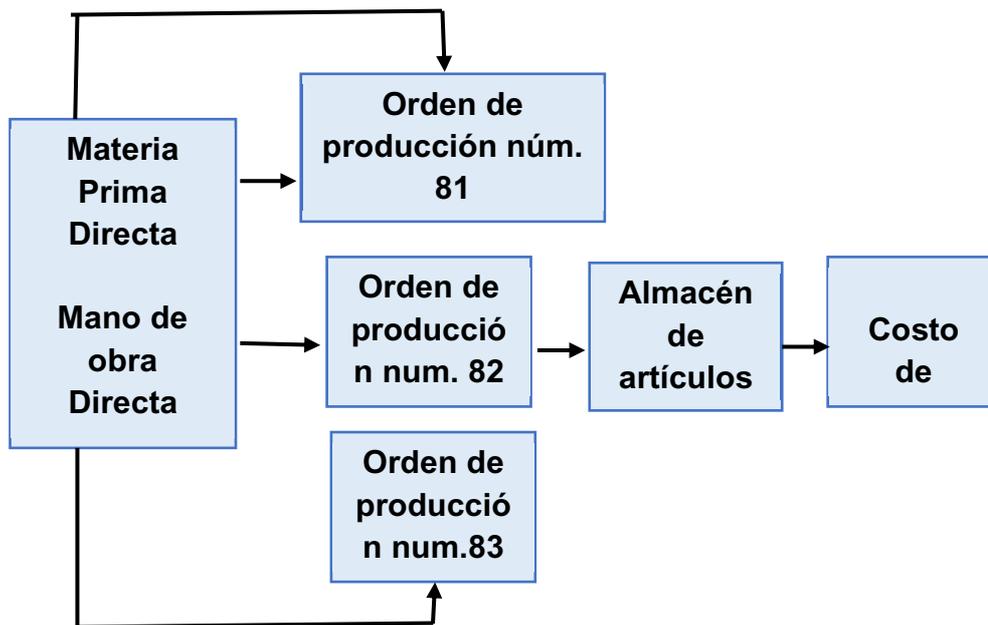
Según Muñoz, Espinoza, Zúñiga, Guerrero y Campos (2017) Un sistema de costos es un conjunto de procedimientos y técnicas para calcular el costo de las ultimas actividades. Básicamente existen dos clases de sistemas de costos caracterizados por la unidad de costeo y por la modalidad de producción. (pág. 111)

Sistema de Costos por órdenes de producción:

Es importante conocer el sistema de costos por órdenes de producción para determinar su utilidad en el tipo de negocio al cual va dirigido.

Es aquel en donde los costos de los elementos se acumulan e identifican por cada orden o encargo, lo que posibilita conocer el costo de cada pedido u orden. Es especialmente apropiado cuando la producción consiste en trabajos o procesos especiales. También se emplea cuando el tiempo requerido para fabricar una unidad de producto es relativamente largo y cuando el precio de venta depende estrechamente del costo de la producción. (Blanco, 2004, pág. 31)

Ilustración 3 .Sistema de Costos por órdenes de producción



Fuente: García (2008)

Elaborado por: Vélez Cedeño Karen Valeria

Un sistema de Costos por órdenes de producción nos brinda datos específicos, debido a que el mismo agrupa los costos por orden o por lote, el cual maneja dos controles fundamentales: el de órdenes y el control de hoja de costo. Este sistema es el más apropiado cuando hablamos de trabajos concretos o procesos determinados.

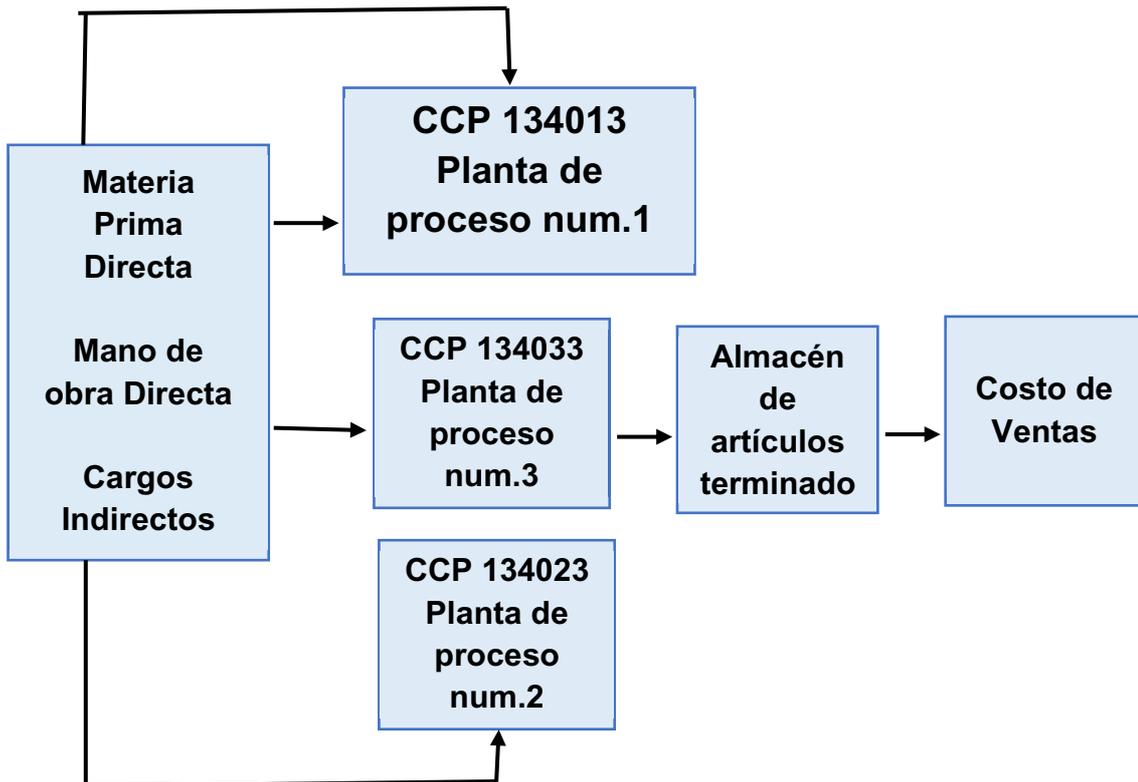
Sistema de Costos por proceso:

El sistema de costos por proceso se caracteriza por la acumulación de los costos en su proceso productivo.

En este sistema, la unidad de costeo es un proceso de producción, los costos se acumulan para cada proceso durante un período, ese total de costos es dividido entre el total de unidades producidas en ese mismo periodo lo que nos da el costo unitario de cada proceso. (Blanco, 2004, pág. 31).

Según lo referido en TACU TACU PERUANA FUSION los sistemas de Costos van a contribuir en la toma de decisiones, puesto que los mismos permiten conocer los costos y gastos reales en los que incurre el restaurante para producir los platos a la carta que ofertan a sus clientes.

Ilustración 4. Sistema de Costos por procesos



Fuente: García (2008)

Elaborado por: Vélez Cedeño Karen Valeria

Sistema de Costos por Actividades

En esta metodología se toma en cuenta todos los costos, pero también los gastos administrativos y de ventas, puesto que, según el método a estudiar, todo lo que consume en la producción del artículo o servicio debe ser recuperado. (Chacon, 2017, pág. 39)

El costeo ABC, es una metodología que centra los fundamentos en el desempeño de las actividades realizadas, es decir que, para conseguir la

prestación de un servicio o la producción de un bien, es necesario ejecutar actividades, éstas a la vez necesitan recursos, para posteriormente asignarlas a los objetos del costo. (Padilla Matailo & Plaza Euquilla, pág. 47)

El Costeo ABC es un método que tiene como referencia los costos y gastos involucrados en la elaboración de un producto o servicio que se basa en el desempeño de las actividades, las cuales posteriormente son asignadas al objeto del costo.

1.1.1.8. Contabilidad de Costos.

Para el correcto funcionamiento de todo tipo de negocio la contabilidad de costos es fundamental a continuación se define la misma.

La contabilidad de costos se ocupa de los registros de los importes de los materiales y materias primas que adquieren y/o consumen, de las personas que emplean y/o trabajan y de todos los recursos que invierten y/o utilizan en los procesos, actividades y tareas que ejecutan en la compra o elaboración de los productos, con la finalidad de determinar, controlar e informar los costos que demanda la fabricación de los bienes materiales o la prestación de los servicios, según la clase de producto objeto de costeo. (Ramirez, García, & Pantoja, 2010, pág. 45)

En todo negocio la contabilidad de costos cumple un papel fundamental e indispensable, la misma se encarga del registro de las actividades de compra y venta y demás transacciones que involucra la elaboración de un producto o servicio, de esta manera se puede obtener un control eficiente de los costos y gastos de la empresa.

1.1.1.9. Gastos

Según Muñoz, Espinoza, Zúñiga, Guerrero y Campos (2017) Definen el gasto como un desembolso en efectivo para cumplir con las funciones de administración, distribución y financiamiento. En un sentido más limitado, la

palabra gasto se refiere a gastos de operación, de ventas o administración, a intereses e impuestos. (pág. 21)

Toda empresa en la elaboración de un producto o servicio incurre en gastos, los mismos pueden ser directos o indirectos y no son recuperables, simplemente se cargan al resultado del período contable; estos se caracterizan por ser administrativos, operativos o de ventas.

1.1.1.10. Diferencia entre Costos y Gastos

Según Ramírez, García y Pantoja (2010) Los costos son valores imputables a recursos económicos que pueden estar disponibles para la venta, ser utilizados en las actividades empresariales o destinarse a cualesquiera otras causas y, como tal, tienen la cualidad de ser susceptibles de convertirse en dinero. (pág. 26)

Los gastos están relacionados con erogaciones, consumos, amortizaciones o causaciones que se necesitan para realizar las operaciones y actividades correspondientes al desarrollo de las funciones de mercadeo, ventas, administración y financiamiento y, por ende, se cargan a los resultados del período que se causan o reconocen. (Ramírez, García, & Pantoja, 2010, pág. 26).

La principal diferencia que podemos observar entre costos y gastos se trata de que los costos son valores que están propensos a convertirse en dinero; mientras que los gastos son erogaciones que se cargan al resultado final del período.

1.1.2. Variable Dependiente: Mejorar la rentabilidad

1.1.2.1. Rentabilidad

La rentabilidad es un factor muy importante para dar continuidad a un negocio, determinar la misma permitirá la correcta toma de decisiones.

La rentabilidad es la relación que existe entre la utilidad y la inversión necesaria para lograrla, ya que mide tanto la efectividad de la gerencia de una empresa, demostrada por las utilidades obtenidas de las ventas realizadas y utilización de inversiones, su categoría y regularidad es la tendencia de las utilidades. (Zamora, 2011, págs. 53-54)

La rentabilidad es 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. (Merino Pérez, 2016, pág. 20)

En términos generales la rentabilidad se trata de la facultad o capacidad de obtener beneficios económicos para poder reponer lo invertido, la misma calcula la eficacia de la organización en la utilización de los recursos financieros.

1.1.2.2. Rentabilidad Económica

La rentabilidad económica o de inversión es una medida, referida a un determinado periodo de tiempo, del rendimiento de los activos de una empresa con independencia de la financiación de los mismos. (Macas & Luna, 2010, pág. 45).

Se le conoce por sus siglas en inglés R.O.A. (Return Over Assets). Hay que indicar que, si en la empresa en cuestión su activo tiene oscilaciones, o se maquilla a fin de año, más exacto y correcto sería tomar el Activo Total Medio (ATM), muy usado en las entidades financieras. (Díaz Llanes, 2012, pág. 52).

Este indicador permite conocer mucho más a fondo si la empresa es rentable o no lo es, nos permite realizar un estudio y análisis de mercado, tomando en cuenta la financiación que la entidad pueda abarcar.

1.1.2.3. Rentabilidad Financiera

La rentabilidad financiera o de los fondos propios, es una medida, referida a un determinado periodo de tiempo, del rendimiento obtenido por los capitales propios, generalmente con independencia de la distribución del resultado. (Macas & Luna, 2010, pág. 46).

Se le conoce por sus siglas en inglés, ROE (Return On Equity). Es un clásico en el análisis de empresas y muy usado en la información de los analistas bursátiles. (Díaz Llanes, 2012, pág. 53).

Por lo antes mencionado podemos indicar que la rentabilidad financiera es un indicador muy importante dentro de una organización, ya que mediante este recurso se podrá medir el beneficio neto del capital invertido por parte de los propietarios de la empresa.

1.2. Antecedentes Investigativos

Para la realización del presente trabajo se tomó como referencia los trabajos detallados a continuación.

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

Autor: Merino Pérez Vanessa Gabriela

Repositorio: Universidad César Trujillo Perú.

Año: 2016.

El autor en su estudio investigativo menciona como objetivo Determinar el efecto de un sistema de costo en la rentabilidad de la empresa ganadera que permite conocer la situación actual en que se encuentra, en cuanto a los costos que se incurren en el proceso de producción. (Merino Pérez, 2016, pág. 23)

Se Concluye que la empresa no cuenta con un adecuado orden, clasificación y control de los costos de insumos como: costos indirectos de fabricación, mano de obra, y materia prima, una mala reorganización de los costos de insumos de la empresa, genera que estos costos no sean distribuidos adecuadamente, lo cual impedirá tomar decisiones que le permitan reducir costos, debido a que son los más significativos, por lo tanto esto perjudicará directamente a su costo de producción y a la rentabilidad de la empresa. (Merino Pérez, 2016, pág. 38)

Título: Determinación de Costos y Análisis de la Rentabilidad de una Empresa de Alimentos Caso: Casa de la Humita y Tamal Lojano.

Autor: Nathaly Pamela Chacón Guerrero

Repositorio: Pontificia Universidad Católica del Ecuador - Matriz

Año: 2017

El autor menciona como objetivo principal de este proyecto de tesis contar con una herramienta de apoyo para la administración en la toma de decisiones, con el fin de controlar, organizar y manejar los recursos humanos y económicos. (Chacon, 2017, pág. 14)

Se concluye que la empresa tenido un crecimiento considerable desde el inicio de sus actividades y a través del tiempo ha buscado adaptarse de mejor manera a los cambios que se han generado. Los métodos y técnicas de administración como contables han sido encaminadas por las buenas decisiones del administrador. Sin embargo, la falta de un sistema de costos impide un conocimiento exacto del costo final del producto. (Chacon, 2017, pág. 109)

Título: Propuesta de un Sistema de Control de Costos de Alimentos y Bebidas y su Incidencia en la Gestión Empresarial de Restaurantes del Distrito de los Olivos-Lima Metropolitana, año 2016 - 2017

Autor: Ninosska Rayssa Jenipher Saravia Guzmán

Repositorio: Universidad Ricardo Palma Lima-Perú

Año: 2018

El autor menciona como objetivo principal Señalar como Sistema de control de costos de alimentos y bebidas incide en la gestión empresarial de restaurantes en el distrito de Los Olivos – Lima Metropolitana, año 2016-2017. (Saravia Guzmán, 2018, pág. 3)

Uno de los Objetivos específicos de este proyecto es establecer si el sistema de control de costos de alimentos y bebidas se convierte en deficiente por la inadecuada política de compras en la gestión empresarial de restaurantes del distrito de Los Olivos – Lima Metropolitana, año 2016-2017 (pág. 18).

Concluye que, mediante la implementación de procesos y controles de costos de alimentos y bebidas en los departamentos de compras, recepción de mercadería y bodega ha aumentado la rotación de inventario. evitando el sobre stock en las bodegas de víveres. (pág. 18)

Título: Determinación de un sistema de Costos ABC para los Restaurantes de Lujo de la Ciudad de Cuenca Caso Práctico: Restaurante Rancho Chileno, septiembre 2015.

Autores: Viviana Elizabeth Padilla Matailo; María Eugenia Plaza Auquilla

Repositorio: Universidad de Cuenca

Año: 2016

El autor menciona como objetivo principal determinar el sistema de Costos basado en actividades para los restaurantes de Lujo de la Ciudad de Cuenca en Rancho Chileno, para la correcta toma de decisiones estratégicas. (Padilla Matailo & Plaza Euquilla, pág. 120).

En el presente trabajo se concluye que el sistema contable que posee la empresa está siendo subutilizado a consecuencia de no poseer un sistema de costos para controlar los procesos internos de la empresa. (pág. 86).

Título: Análisis y Mejora de un Sistema de Costos en la Panadería del Tambo, Ubicada en el Cantón Mejía, Parroquia del Tambillo en el Periodo Enero-diciembre 2014.

Autor: Quinaluisa Paredes Paulina

Repositorio: Universidad Central del Ecuador

Año: 2016

El objetivo principal es facilitar a la Sra. Edith Tituaña un sistema de costos adecuado, que le permita realizar eficientemente el proceso de asignación de costos, gastos y determinación de los precios de venta para cada uno de los productos. (Quinaluisa Paredes, pág. 14)

La panadería y pastelería “EL TAMBO” no cuenta con un sistema de costos, que le permita realizar el proceso de asignación de costos, gastos y determinación de los precios de venta para cada uno de los productos. (Análisis y Mejora de un Sistema de Costos en la Panadería El Tambo, Ubicada en el Cantón Mejía, Parroquia de Tambillo En el Periodo Enero – Diciembre 2014., pág. 143)

1.3. Marco legal

Norma internacional de Contabilidad 2 Inventarios

Objetivo

El objetivo de esta Norma es prescribir el tratamiento contable de los inventarios. Un tema fundamental en la Contabilidad de los inventarios es la cantidad de Costo que debe reconocerse como un activo, para que sea diferido hasta que los ingresos correspondientes sean reconocidos. Esta norma suministra una guía práctica para la determinación de ese costo, así como para el subsiguiente reconocimiento como un gasto del período, incluyendo también cualquier deterioro que rebaje el importe en libros al valor neto realizable.

También suministra directrices sobre fórmulas del costo que se usan para atribuir costos a los inventarios.

Medición de los Inventarios.

Los inventarios se medirán al costo o al valor neto realizable, según cual sea menor.

Costo de los Inventarios

El Costo de adquisición de los inventarios comprenderá el precio de compra, los aranceles de importación y otros impuestos (que no sean recuperables posteriormente de las autoridades fiscales), os transportes, el almacenamiento y otros costos directamente atribuibles a la adquisición de las mercaderías, los materiales o los servicios. Los descuentos comerciales, las rebajas y otras partidas similares se deducirán para determinar el costo de adquisición.

Costos de Adquisición

El costo de adquisición de los inventarios comprenderá el precio de compra, los aranceles de importación y otros impuestos (que no sean recuperables posteriormente de las autoridades fiscales), los transportes, el almacenamiento y otros costos directamente atribuibles a la adquisición de las mercaderías, los materiales o los servicios. Los descuentos comerciales, las rebajas y otras partidas similares se deducirán para determinar el costo de adquisición.

Costos de Transformación

Los Costos de transformación de los inventarios comprenderán aquellos costos directamente relacionados con las unidades producidas, tales como la mano de obra directa. También comprenderán una parte, calculada de forma sistemática, de los costos indirectos, variables o fijos, en los que se haya incurrido para transformar las materias primas en productos terminados. Son costos indirectos fijos los que permanecen relativamente constantes, con independencia del volumen de producción, tales como la depreciación y mantenimiento de los edificios y equipos de fábrica, así como el costo de gestión y Administración de la planta. Son costos indirectos variables los que varían directamente, o casi directamente, con el volumen de producción obtenida, tales como los materiales y la mano de obra indirecta.

CAPÍTULO II

2. DIAGNÓSTICO O ESTUDIO DE CAMPO

2.1. Métodos de la Investigación

La metodología que se utilizó en este proyecto de investigación fue aplicada a través de diferentes visitas de campo las mismas que fueron planificadas con el propietario de la entidad, en las cuales se realizó la recopilación de la información requerida mediante técnicas e instrumentos tales como la observación, entrevista y análisis financiero. La información recopilada será de mucha utilidad para conocer detalles de sus procesos y el manejo de sus operaciones, y de esta manera saber cuáles son los puntos críticos de la entidad con la finalidad de disminuir o solucionar por completo las problemáticas existentes.

Actualmente el Restaurante no cuenta con un sistema contable que le permita controlar sus costos y gastos en tiempo real lo cual es una fuente importante para la toma de decisiones, sin embargo, llevan un control manual, mismo que ha sido su única herramienta para manejar dichos valores, pero que no cubre con las necesidades que cumple un sistema de costos, como el proceso de asignación de costos y gastos y determinación de los precios de venta para cada uno de los productos.

2.1.1. Método Descriptivo

En la elaboración de este Proyecto de Investigación fue utilizado el método descriptivo, el mismo nos permitió valorar el escenario o situación actual y real del establecimiento, además nos permitió adquirir la descripción detallada de cada proceso y posteriormente analizar e interpretar la información

2.1.2. Método Analítico

El método analítico se utilizó para poder conocer el objeto de estudio, y así instaurar las causas y factores que lo suscitaron, de esta forma se logró comprender de manera óptima cada una de las variables de este proyecto de investigación.

2.1.3. Método Deductivo

Este método se utilizó durante el desarrollo de la investigación, concretamente en la revisión de la literatura y presentación del Informe final, de esta forma se logró una mayor comprensión a la investigación realizada

2.1.4. Método Inductivo

El método Inductivo fue utilizado en el proceso, análisis e interpretación de los datos obtenidos producto de los instrumentos aplicados en este proyecto de investigación.

2.2. Población y Muestra

2.2.1. Población

La población se caracteriza por ser el todo, por conformar la totalidad de los elementos que se serán objeto de estudio.

La población o universo es la totalidad de elementos a investigar respecto a ciertas características. En muchos casos, no se puede investigar a toda la población sea por razones económicas, por falta de auxiliares de investigación o porque no se dispone del tiempo necesario, circunstancias en que se recurre a un método estadístico de muestreo, que consiste en seleccionar una parte de las unidades de un conjunto, de manera que sea lo más representativa del colectivo en las características sometidas al estudio". (Garzón Ramos, 2014, pág. 68)

De acuerdo con lo antes mencionado la población del presente trabajo de investigación la conforman, los propietarios (Administradores) y demás

trabajadores del Restaurante “TACU TACU PERUANA FUSIÓN” del cantón Manta, misma que puede ser observada en la siguiente tabla.

Tabla 1 .Población del Restaurante "TACU TACU PERUANA FUSIÓN"

Cargo	Cantidad
Administrador	1
Contador	1
Cajera	1
Meseros	2
Chef Ejecutivo	1
Sub Chef	1
Ayudantes de Cocina	2
TOTAL	9

Fuente: Restaurante “TACU TACU PERUANA FUSIÓN”

Elaborado por: Vélez Cedeño Karen Valeria

2.2.2. Muestra

El muestreo es un instrumento de gran validez en la investigación, 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. (Garzón Ramos, 2014, pág. 69)

Conforme a lo antes citado el estudio utilizado en el actual proyecto de investigación la cual es de tipo no probabilística, ocupa toda la población debido a que la misma es pequeña, así se tomará en consideración al administrador y trabajadores del Restaurante “TACU TACU PERUANA FUSION” del Cantón Manta, se puede observar en la tabla 01.

2.3. Técnicas e instrumentos de recolección de datos

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

2.3.1. Entrevista

La entrevista se aplicó a todo el personal administrativo que labora en el Restaurante “TACU TACU PERUANA FUSION”, una vez recolectada la información requerida se procederá a tabularla para posteriormente realizar su respectivo análisis e interpretación.

2.3.2. Observación

Es la Operación Central en el contexto de justificación, significa la observación de la realidad investigada con el fin de obtener datos referentes a la misma y contrastar, en su caso, la hipótesis formulada. (Alcivar Macías & Francisco, pág. 56)

Esta técnica se empleó para observar los hechos que se suscitan en el lugar de estudio, con el fin de determinar los factores que influyen en la problemática existente en la empresa.

2.3.3. Análisis Financiero

Un análisis Financiero hace referencia a una valoración de la rentabilidad de una Empresa o negocio a través de sus Estados Financieros.

“El análisis de estados financieros es el proceso crítico dirigido a evaluar la posición financiera, presente y pasada, y los resultados de las operaciones de una empresa. Con el objetivo primario de establecer las mejores estimaciones y predicciones posibles sobre las condiciones y resultados futuros”. (Cedeño Guadamud & Zambrano Rosado, 2015).

El análisis Financiero Realizado en el Restaurante “TACU TACU PERUANA FUSION” Tomo como referencia los Estados Financieros del mes de diciembre del año 2018, mediante el cual se evaluó la posición financiera de la entidad con el único objetivo de sugerir planes de mejora y realizar predicciones sobre la situación financiera futura.

2.3.3.1. Indicadores Financieros

Según Sánchez López (2011) Un índice financiero es una relación entre dos cifras extraídas de los estados financieros o de cualquier otro informe interno con el cual el usuario de la información busca tener una medición de los resultados internos de un negocio o de un sector específico de la economía. (pág. 26).

Los Índices Financieros según la Superintendencia de Compañías se clasifican en:

- Indicadores de liquidez
- Indicadores de Solvencia
- Indicadores de Gestión
- Indicadores de Rentabilidad

2.3.4. Punto de Equilibrio

El punto de equilibrio, en términos de Contabilidad de Costos, es aquel punto de actividad (volumen de ventas) en donde los ingresos son iguales a los costos, es el punto de actividad en donde no existe utilidad ni pérdida. (Luzuriaga Jimenez, 2015, pág. 30)

2.4. Antecedentes

El Restaurante TACU TACU PERUANA FUSION es una empresa muy joven, que lleva en el mercado 5 años, se encuentra ubicado en la Vía Barbasquillo calle 32 y Av. Umiña de la ciudad de Manta, se dedica a la venta de comida gourmet al estilo peruano, siendo sus propietarios los señores, Gabriel Esteban y Belarmino Ulca, el cual se encuentra registrado en el SRI con el RUC # 1391855389001.

Ilustración 5.Ubicación



Fuente: <https://www.google.com/maps>

Elaborado por: Vélez Cedeño Karen Valeria

El restaurante se caracteriza por una excelente atención al cliente y la calidad de la preparación de sus platos gourmet al estilo peruano y fusión, cuenta con un espacio que brinda mucha comodidad, confort y sofisticación; la carta que se ofrece es muy variada pues la misma consta de 62 platos, divididos en 29 entradas, tales como: ceviches, tiraditos, causas, tequeños, ensaladas anticuchos, entre otros; 3 sopas, chupe, sudado y parihuela; 25 platos fuertes, como: pastas y risotos, parrillas y chaufas; 5 postres de los cuales sobresalen el suspiro limeño y la crema volteada. Además, el restaurante ofrece un menú de bebidas y colas y por supuesto un menú kids.

El Restaurante se encuentra ubicado en la Vía Barbasquillo, zona muy caracterizada por negocios de comidas gourmet, por lo cual tiene una fuerte competencia, no obstante TACU TACU PERUANA FUSION cuenta con una fiel clientela, la cual se ha mantenido a través de los años por el excelente servicio, la calidad de sus platos y el menú característicamente variado.

Ilustración 6. Restaurante "TACU TACU PERUANA FUSIÓN"



Fuente: Restaurante "TACU TACU PERUANA FUSIÓN"

Elaborado por: Vélez Cedeño Karen Valeria

2.4.1. Misión

Nuestra misión es ofrecer comida gourmet de primera calidad con las mejores materias primas, e importadas desde Perú, con una excelente presentación en los platos y calidad de servicio para la satisfacción y fidelidad de nuestros clientes.

2.4.2. Visión

Ser una marca reconocida en el país por la calidad de los platos y el servicio, destacado por ser un restaurante innovador sobre la gastronomía peruana y fusión.

2.4.3. Valores

Respeto, responsabilidad, Cultura abierta, transparencia, lealtad trabajo en equipo.

Ilustración 7. Organigrama del Restaurante



Fuente: Restaurante "TACU TACU PERUANA FUSIÓN"

Elaborado por: Vélez Cedeño Karen Valeria

2.4.4. Análisis FODA

ANÁLISIS INTERNO	
FORTALEZAS	DEBILIDADES
<ul style="list-style-type: none"> -Excelente Calidad de servicio. -Personal altamente capacitado en la preparación de alimentos. -Adecuada ubicación, acorde con el tipo de negocio. -Ambiente agradable, cómodo y sofisticado. -Cuentan con una carta muy variada y clasificada 	<ul style="list-style-type: none"> -No cuentan con un sistema de Costos. -No cuentan con políticas y procedimientos definidos para el área de producción. -La facturación manual que realizan ocasiona demora en el proceso y clientes insatisfechos por la falta de eficacia en la elaboración de las respectivas facturas. -No existe un control adecuado de los costos y gastos en que se incurren para la elaboración de los productos. -No existe un método adecuado para la fijación de los precios de los productos

ANÁLISIS EXTERNO	
OPORTUNIDADES	AMENAZAS
<ul style="list-style-type: none"> - Existe gran demanda de servicios de alimentación al estilo gourmet. -Aprovechar las facilidades de financiamiento, como los créditos bancarios que existen en el país para la expansión del negocio. -Precios competitivos. 	<ul style="list-style-type: none"> -La competencia está bien establecida en los servicios de comida gourmet -Incremento en el costo de la materia prima -Surgimiento de nuevos negocios de Restaurantes.

2.5. Análisis e interpretación de los resultados

A continuación, podemos observar los resultados alcanzados mediante las técnicas empleadas en la recolección de la información.

2.5.1. Entrevista aplicada al Gerente-Administrador y Propietario del Restaurante “TACU TACU PERUANA FUSION”.

Entrevistado 1. Gerente-Administrador

1. ¿Cuántos años de funcionamiento tiene este restaurante?

Respuesta: De acuerdo a la información brindada por el administrador el Restaurante “TACU TACU PERUANA FUSION” tiene en funcionamiento específicamente 8 años y 5 meses.

2. ¿Cuánto tiempo lleva conociendo este ambiente de negocios?

Respuesta: Según la respuesta dada el administrador ha trabajado desde muy joven, pero hace 16 años empezó a interesarse e involucrarse en el negocio de comida y servicios gourmet

3. ¿Cuáles son los aspectos del tema financiero que usted considera más importante para un restaurante?

Respuesta: El administrador considera que el control de los precios y cantidades son fundamentales en el aspecto financiero del negocio de restaurantes.

4. ¿Cuenta el restaurante actualmente con un sistema de costos para el registro de sus operaciones?

Respuesta: De acuerdo a la respuesta obtenida el restaurante no cuenta con un sistema de costos, pues la forma de controlar y administrar los mismos es a través de una hoja de Excel que el administrador elabora.

5. **¿Cuenta usted con una herramienta que le permita obtener los márgenes de ganancias en el restaurante?**

Respuesta: El administrador mencionó que no cuentan con herramientas para obtener márgenes de ganancia, indico que el único instrumento que tiene es una hoja de cálculo en Excel.

6. **¿Conoce usted la situación actual y real respecto a la rentabilidad que genera el restaurante?**

Respuesta: Según la respuesta dada por el administrador asegura conocer perfectamente la rentabilidad del negocio a partir de las ventas, las cuales afirma son buenas debido a que tienen muchos clientes conocidos, que los frecuentan desde hace algún tiempo.

7. **¿Qué método utiliza usted para determinar los precios de ventas de los platos?**

Respuesta: De acuerdo a la respuesta generada por el administrador para determinar los precios de los platos se realiza un análisis de los precios de la competencia y posterior a eso se enfocan en los costos y gastos generados en la elaboración de los productos.

8. **¿Conoce usted el margen bruto de cada plato que vende?**

Respuesta: El administrador afirma que conoce completamente el margen bruto gracias a sus cálculos en Excel los cuales realiza en base a lo que se invierte y se gana en la elaboración y venta de sus productos.

9. **¿Cuentan ustedes con proveedores fijos de materia prima?**

Respuesta: Según la información brindada el establecimiento cuenta con proveedores fijos que realizan entrega a domicilio, el administrador es el encargado de contactar a los proveedores para realizar los respectivos pedidos, además cuentan con un proveedor de Perú.

10. **Esta dispuesto a invertir en la implementación de un sistema de costos.**

Respuesta: El administrador indicó que sí está dispuesto a implementar un sistema de costos, y asegura que sería de gran ayuda, porque considera que es una mejor herramienta que el costeo empírico que actualmente se está llevando en el establecimiento.

Entrevistado 2. Contador

1. **¿Qué tiempo lleva brindando sus servicios en este restaurante?**

Respuesta: Según la información brindada por el contador, ha colaborado con el Restaurantes durante 1 año

2. **¿Cuenta usted con experiencia en el área contable?**

Respuesta: De acuerdo a la respuesta obtenida el contador ha brindado servicios contables a diferentes establecimientos desde hace mucho tiempo, por lo cual asegura que cuenta con gran experiencia en el área mencionada, sin embargo, en el restaurante "TACU TACU PERUANA FUSION", maneja únicamente la parte tributaria y lo referente al Ministerio de Trabajo

3. **¿Considera usted que la rentabilidad del restaurante cubre todas las obligaciones que ha adquirido la organización?**

Respuesta: El contador indica que la rentabilidad del restaurante sí cubre todas las obligaciones, aunque no en un nivel alto, pero aun así considera que se podría mejorar y tener mayor disponibilidad y rentabilidad económica y financiera.

4. **¿Cree usted que los costos de producción del Restaurante inciden en la rentabilidad del mismo?**

Respuesta: De acuerdo a lo expuesto por el Contador los costos de producción inciden en la rentabilidad del establecimiento, y considera que hay que mejorar.

5. **¿Existe un informe detallado de sobre costos y gastos de producción y con qué frecuencia se elabora?**

Respuesta El Contador manifestó que no se elaboran informes, pero asegura que su elaboración es de suma importancia para conocer las variaciones entre los periodos sobre los costos y gastos de producción.

6. **¿Qué sistema utilizan en el Restaurante para administrar los costos y Gastos?**

Respuesta: Según lo expresado por el contador el restaurante no cuenta con un sistema de costos, los mismos se administran de manera empírica, manifestó que la entidad no cuenta con ningún sistema, ni contable, ni de costos, ni de facturación.

7. **¿Considera usted que la forma empírica de administrar los Costos y Gastos en el restaurante es apropiada?**

Respuesta: El contador indicó que bajo su criterio es de suma importancia implementar un sistema de Costos, pues lo empírico afecta mucho los resultados reales sobre las ganancias.

8. **¿Conoce usted el método utilizado para la fijación de precios de los platos que ofrece el restaurante?**

Respuesta: Según la información brindada por el contador los precios se fijan en base a los costos y gastos incurridos, así como se consideran los precios que mantiene la competencia

9. ¿Conoce usted la situación actual respecto a la Rentabilidad de la Empresa?

Respuesta: El contador indicó que ella maneja las actividades tributarias y lo referente al Ministerio de trabajo, y especificó que para la parte contable únicamente sugiere o asesora, sin embargo, conoce la información actual respecto a la rentabilidad.

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

Respuesta: El Contador aseguró estar de acuerdo con la implementación de un sistema de costos, ella considera que es una herramienta que facilitaría el proceso de llevar los costos, además de que brindará información oportuna, real suficiente y competente respecto a los Costos y Gatos.

Análisis e interpretación general de la entrevista

De acuerdo con la información obtenida a través del propietario y Administrador del Restaurante “TACU TACU PERUANA FUSION”, se logró comprobar que no cuentan con un Sistema de Costos que le permita conocer detalladamente los rubros de costos y gastos en los que se incurren para la producción de cada plato que se oferta en este negocio, además se pudo evidenciar que no existen herramientas óptimas que ayuden a determinar la rentabilidad y la ganancia bruta, pues toda la información respecto a los costos de producción se llevan a través de cálculos empíricos, y por ende no existe realización de informes ; todo se realiza en base a los años de experiencia y de servicio que tiene esta entidad. También se pudo comprobar que los precios de venta de cada plato son fijados por el administrador tomando como referencia los precios de la competencia y como segundo factor se toma en consideración los rubros de los costos gastos incurridos.

Mediante la entrevista realizada al Contador del Restaurante se pudo comprobar que este establecimiento no cuenta con sistema de facturación, las mismas se elaboran de forma manual lo cual ocasiona demora en el proceso y clientes insatisfechos por la falta de eficacia en la elaboración de las respectivas facturas, así mismo se logró conocer que el manejo de los costos de forma empírica no permite llevar un correcto control de sus cuentas, por ende no conocen cual es la situación real del Restaurante; Cabe mencionar que el Contador de este establecimiento únicamente maneja la parte tributaria del mismo, y lo referente al Ministerio de Trabajo.

Mediante los resultados obtenidos en la entrevista dirigidas al Propietario-Administrador y Contador podemos notar la importancia que tiene llevar un sistema de Costos en el establecimiento, lo cual permitirá sin lugar a duda un mejor control de Costos y Gastos, lo cual ayudará a mejorar la rentabilidad.

Estado de Situación Final

Restaurante "TACU TACU PERUANA FUSION" Estado de Situación Final Al 31 de diciembre de 2018				
Activo			Pasivo	
Activo Corriente			Pasivo Corriente	
Caja	\$ 70.656,45		Cuentas por pagar	\$ 18.000,00
Banco	\$ 61.651,32		Documentos por pagar	\$ 5.000,00
Cuentas por cobrar	\$ 2.000,00			
Total Activo Corriente		\$ 134.307,77	Total Pasivo Corriente	\$ 23.000,00
Activo no corriente			Pasivo no Corriente	
Maquinaria	\$ 5.000,00		Aporte al IESS por pagar	\$ 1.640,09
Equipo de Computación	\$ 1.000,00		Cuenta por pagar a proveedores	\$ 1.000,00
Dep. Acum. Equipo de Computación	\$ (333,30)			
Vehículo	\$ 4.000,00		Total Pasivos no Corrientes	\$ 2.640,09
Dep. Acum. Vehículo	\$ (1.578,80)			
Muebles y enseres	\$ 10.000,00		Total Pasivo	\$ 25.640,09
Dep. Acum Muebles y enseres	\$ (3.000,00)		Patrimonio	
Total Activo no Corriente		\$ 15.087,90	Capital Social	\$ 122.387,67
			Reservas	\$ 277,17
			Utilidad del Ejercicio	\$ 1090,74
Total Activos		\$ 149.395,68	Total Patrimonio	\$ 123.755,58
			Total Pasivo + Patrimonio	\$ 149.395,68
		GERENTE		CONTADOR

Estado de Resultado

Estado de Resultado Al 31 de diciembre del 2018



Ventas		\$ 57.563,35
(-) Costo de producción		\$ 54.092,64
	\$	
Costo de Materia prima	45.825,66	
	\$	
Costo de Mano de Obra	4.821,98	
Costos Indirectos de	\$	
Fabricación	3.445,00	
(=) Utilidad Bruta		\$ 3.470,71
(-) Gastos Operacionales		\$ 500,00
	\$	
Gastos Generales	500,00	
Utilidad Operativa		\$ 2.970,71

GERENTE

CONTADOR

2.5.2. Análisis de Punto de Equilibrio

En la elaboración del análisis del punto de equilibrio del Restaurante "TACU TACU PERUANA FUSIÓN" se tomaron en consideración los valores correspondientes a los costos fijos, los costos variables y los ingresos por ventas

Tabla 2. Costos Fijos

COSTOS FIJOS	
COSTOS	VALOR
Salario Obreros	\$ 3.496,54
Dep. acum.equip. Comp.	\$ 333,30
Dep. acum. Vehículo	\$ 1.578,80
Dep acum muebles y enseres	\$ 3.000,00
Teléfono	\$ 20,00
TOTAL	\$ 8.428,64

Fuente: Restaurante "TACU TACU PERUANA FUSIÓN"

Elaborado por: Vélez Cedeño Karen Valeria

Tabla 3. Costos Variables

COSTOS VARIABLES	
COSTOS	Valor
Materia prima	\$ 45.825,66
CIF	
Mantenimiento	\$ 200,00
Servicios básicos	\$ 850,00
Gas	\$ 60,00
Implementos	\$ 23,00
TOTAL	\$ 46.958,66

Fuente: Restaurante "TACU TACU PERUANA FUSIÓN"

Elaborado por: Vélez Cedeño Karen Valeria

Tabla 4. Ingresos por Ventas

Producto	N° de unidades	Ventas
Platos de la carta	6.121	\$ 57.563,35

Fuente: Restaurante "TACU TACU PERUANA FUSIÓN"

Elaborado por: Vélez Cedeño Karen Valeria

$$\text{Costo variable unitario} = \frac{\text{Costos variable}}{\text{N° de unidades producidas}} = \frac{46.958,66}{6.121} = 7,67$$

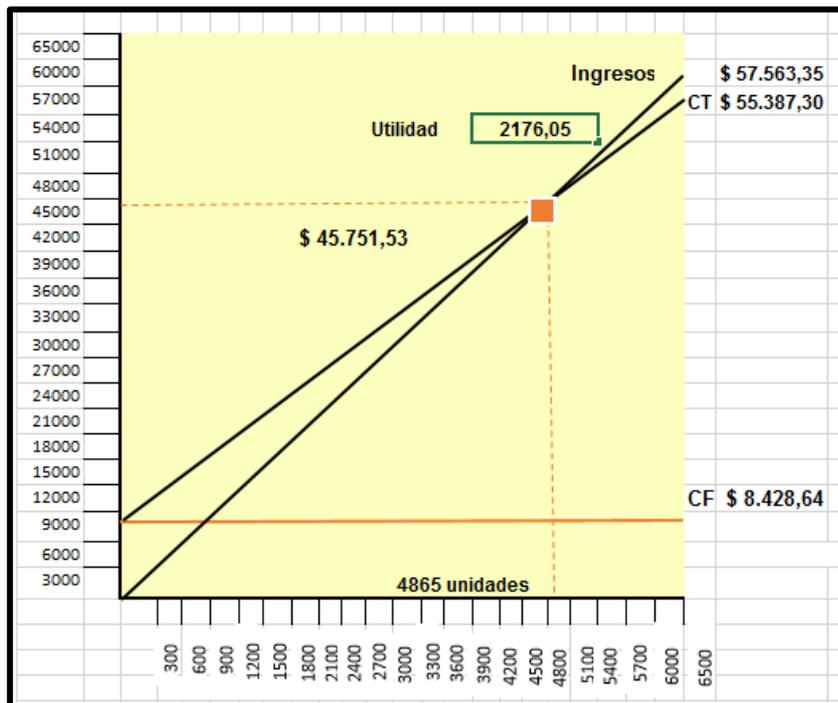
$$PEU = \frac{\text{Costos Fijos}}{\text{Precio de venta unitario} - \text{Costo variable unitario}}$$

$$PEU = \frac{8.276,10}{9,404240 - 7,62} = \frac{8.428,64}{1,732509} = 4.865$$

$$PEV = \frac{\text{Costos fijos}}{1 - \frac{\text{costos variables}}{\text{Ventas totales}}}$$

$$PEV = \frac{8.428,64}{1 - \frac{46.958,66}{57.563,35}} = 45.751,53$$

Ilustración 8. Punto de Equilibrio



Elaborado por: Vélez Cedeño Karen Valeria

Interpretación:

De acuerdo con el gráfico el punto de equilibrio surge cuando las líneas que representan los ingresos y los costos totales se interceptan, brindando como resultado que el Restaurante “TACU TACU PERUANA FUSION” debe lograr una venta de 4865 unidades y percibir un valor de 45751,53 para poder cubrir todos los costos; este es el punto en el que la entidad no gana ni pierde.

2.5.3. Indicadores Financieros

Indicadores de Liquidez:

$$\text{Liquidez o razón corriente} = \frac{\text{Activo Corriente}}{\text{Pasivo Corriente}} = \frac{134.307,77}{23.000,00} = 5,84$$

Análisis:

De acuerdo al resultado obtenido con el indicador de liquidez el Restaurante tendrá un respaldo de 5,84 en el activo corriente por cada dólar del pasivo corriente para el pago o cumplimiento de sus obligaciones a corto plazo correspondientes al año 2018.

Indicadores de endeudamiento:

$$\text{Endeudamiento sobre activos totales} = \frac{\text{Total pasivo}}{\text{Total activo}} = \frac{25.640,09}{149.395,68} = 0,17\%$$

Análisis:

De acuerdo al resultado obtenido en el indicador de endeudamiento, nos permite concluir que el 0,17% de los activos totales encuentra financiado por el total de pasivos del restaurante, por lo cual se concluye que el establecimiento es solvente.

Indicadores de Rentabilidad:

$$\text{Margen bruto} = \frac{\text{Ventas} - \text{costos de ventas}}{\text{Ventas}}$$

$$\text{Margen bruto} = \frac{57.563,35 - 54.092,64}{57.563,35} * 100 = 6\%$$

$$\text{Margen operacional} = \frac{\text{Utilidad operacional}}{\text{Ventas netas}} * 100 = \frac{2.970,71}{57.563,35} * 100 = 5,16\%$$

Análisis:

De acuerdo a los resultados obtenidos se ha podido concluir que a pesar de la gran cantidad de ventas que tienen en el Restaurante no ha obtenido un porcentaje de rentabilidad adecuado, pues se obtuvo un 5,16% lo cual indica que existe la necesidad de mejorar.

CAPÍTULO III

3. DISEÑO DE LA PROPUESTA

3.1. TÍTULO DE LA PROPUESTA

Modelo de un Sistema de Costos para mejorar la Rentabilidad en el Restaurante “TACU TACU PERUANA FUSION” de la ciudad de Manta.

3.2. Justificación

Esta propuesta tiene como objetivo diseñar un modelo de sistema de Costos por órdenes de producción para el correcto manejo de los costos y gastos y así mejorar la rentabilidad.

Es de gran importancia que las entidades dedicadas a la venta de comida y alimentos preparados operen un sistema de costos que les brinde la información correcta para la toma de decisiones correspondiente a la fijación de precios de venta de sus productos.

A través de la identificación de los elementos del costo, el restaurante logrará elaborar un adecuado análisis de los costos incurridos en el proceso de producción y preparación de cada plato por consecuencia de la fijación de precios unitarios para de esta forma, mejorar la rentabilidad del Restaurante.

3.3. Objetivo general de la propuesta

Diseñar un modelo de un Sistema de Costos por órdenes de producción que permita mejorar la Rentabilidad en el Restaurante “TACU TACU PERUANA FUSION” de la ciudad de Manta.

3.4. Objetivos Específicos

- Identificar las técnicas y procedimientos que se ejecutan en el proceso de elaboración de los platos en el Restaurante.
- Identificar los elementos del Costo, de la Materia prima, mano de obra directa, costos indirectos de fabricación que inciden en el proceso para la preparación de los platos.

- Elaborar las respectivas hojas de costos, las cuales permitirán llevar un control apropiado en cuanto a la asignación y uso de los recursos en la producción para la preparación de los platos.
- Determinar los márgenes de rentabilidad de la empresa.

3.5. Fundamentación de la Propuesta

Actualmente el Restaurante “TACU TACU PERUANA FUSIÓN” no cuenta con un sistema de costos que le permita administrar los costos y gastos de una manera adecuada, pues todos los procesos de costeo son elaborados de forma empírica en hojas de cálculo de Excel por el administrador del negocio, razón por la que desconocen la rentabilidad real de su entidad y provocan un bajo desempeño en sus funciones. Además, la determinación de los precios de los productos ofertados se realiza tomando como referencia, los precios que mantiene la competencia, y la materia prima utilizada en cada plato, siendo este un método no adecuado.

Para la elaboración de este proyecto se ha establecido la propuesta de un Modelo de Sistema de Costos por órdenes de producción cuya función principal es permitir la identificación de los elementos del costo: la Materia prima, la mano de obra directa, y los costos indirectos de fabricación que inciden en el proceso de la preparación de los platos, y así poder controlar todos los rubros referentes a los costos y gastos para de esta manera obtener datos y resultados reales.

El modelo de Costos establecido en la propuesta permitirá obtener el costo de producción de cada producto, además del resultado inmediato de la ganancia bruta y la identificación de las variaciones dadas en los costos y gastos.

3.6. Desarrollo de la Propuesta

El Restaurante “TACU TACU PERUANA FUSION” es un negocio dedicado a la preparación de comida gourmet al estilo peruano, actividad que requiere ejecutar determinados procesos que garantizan la elaboración de productos de calidad, por lo cual se ha establecido como propuesta, el diseño de un modelo de sistema de costos por órdenes de producción para medir y mejorar la rentabilidad del negocio así como la adecuada administración de

costos y gastos en el proceso de producción , lo cual contribuirá a la correcta toma de decisiones.

3.6.1. Factibilidad de la propuesta

El modelo de un Sistema de costos por órdenes de producción establecido como propuesta para este proyecto de Investigación, es factible según lo que indican los siguientes factores.

3.6.1.1. Factibilidad Tecnológica

La propuesta establecida en este proyecto de investigación será de gran utilidad, a la hora de brindar información oportuna, referente a la administración y contabilización de los costos, lo cual contribuirá a la correcta toma de decisiones.

3.6.1.2. Factibilidad Económica Financiera

La entidad se encuentra en condiciones óptimas para aplicar el modelo de sistema de costos, mismo que tiene gran factibilidad para el restaurante debido a su bajo costo y gran utilidad ya que permitirá mejorar la rentabilidad del establecimiento y su constante crecimiento económico.

3.6.1.3. Factibilidad Técnica

La ejecución de la presente investigación será utilizada como herramienta principal en el desarrollo de los procesos de producción y administración de los costos, los cuales serán registrados de forma física y digital.

3.6.1.4. Factibilidad Humana

Para la elaboración de esta propuesta el factor humano juega un rol fundamental, el mismo intervino como parte de la muestra de estudio, y contribuyeron en la aplicación de entrevistas para la obtención de información requerida.

3.6.1.5. Factibilidad legal

El restaurante TACU TACU PRUANA FUSION es un establecimiento obligado a llevar contabilidad y cuenta con colaboradores asegurados, por ende, es Regido por los organismos siguientes: Servicios de Rentas Internas (SRI); ministerio de Relaciona Laborales (MRL), Superintendencia de Compañías, Instituto de Seguridad Social (IESS).



**Facultad de
Contabilidad y
Auditoría**

**Modelo de Sistema de Costos por Órdenes
de Producción Para el Restaurante “TACU
TACU PERUANA FUSION” de la ciudad de
Manta.**

Autor: Vélez Cedeño Karen Valeria

Tutor: Ing. Carmen García Alava

Agosto, 2019

3.7. Modelo de Sistema de Costos por Órdenes de Producción Para el Restaurante “TACU TACU PERUANA FUSION” de la ciudad de Manta.

3.8. Antecedentes

El Restaurante TACU TACU PERUANA FUSION es una empresa muy joven, que lleva en el mercado 5 años, se encuentra ubicado en la Vía Barbasquillo calle 32 y Av. Umiña de la ciudad de Manta, se dedica a la venta de comida gourmet al estilo peruano, siendo sus propietarios los señores, Gabriel Esteban y Belarmino Uilca, el cual se encuentra registrado en el SRI con el RUC # 1391855389001.

El restaurante se caracteriza por una excelente atención al cliente y la calidad de la preparación de sus platos gourmet al estilo peruano y fusión, cuenta con un espacio que brinda mucha comodidad, confort y sofisticación; la carta que se ofrece es muy variada pues la misma consta de 62 platos, divididos en 29 entradas, tales como: ceviches, tiraditos, causas, tequeños, ensaladas anticuchos, entre otros; 3 sopas, chupe, sudado y parihuela; 25 platos fuertes, como: pastas y risotos, parrillas y chaufas; 5 postres de los cuales sobresalen el suspiro limeño y la crema volteada. Además, el restaurante ofrece un menú de bebidas y colas y por supuesto un menú kids.

El Restaurante se encuentra ubicado en la Vía Barbasquillo, zona muy caracterizada por negocios de comidas gourmet, por lo cual tiene una fuerte competencia, no obstante TACU TACU PERUANA FUSION cuenta con una fiel clientela, la cual se ha mantenido a través de los años por el excelente servicio, la calidad de sus platos y el menú característicamente variado.

3.9. Misión

Nuestra misión es ofrecer comida gourmet de primera calidad con las mejores materias primas, e importadas desde Perú, con una excelente presentación en los platos y calidad de servicio para la satisfacción y fidelidad de nuestros clientes.

3.10. Visión

Ser una marca reconocida en el país por la calidad de los platos y el servicio, destacado por ser un restaurante innovador sobre la gastronomía peruana y fusión.

3.11. Justificación

Esta propuesta tiene como objetivo diseñar un modelo de sistema de Costos por órdenes de producción para el correcto manejo de los costos y gastos y así mejorar la rentabilidad.

Es de gran importancia que las entidades dedicadas a la venta de comida y alimentos preparados operen un sistema de costos que les brinde la información correcta para la toma de decisiones correspondiente a la fijación de precios de venta de sus productos.

A través de la identificación de los elementos del costo, el restaurante logrará elaborar un adecuado análisis de los costos incurridos en el proceso de producción y preparación de cada plato por consecuencia de la fijación de precios unitarios para de esta forma, mejorar la rentabilidad del Restaurante.

3.12. “Organigrama del restaurante TACU TACU PERUANA FUSIÓN”



Fuente: Restaurante “TACU TACU PERUANA FUSIÓN”
Elaborado por: Vélez Cedeño Karen Valeria

3.13. Técnicas y procedimientos para el proceso de elaboración de los platos en el Restaurante

3.13.1. Descripción de proceso de elaboración de platos

- Para la identificación de las técnicas y procedimientos que se ejecutan en el Restaurante “TACU TACU PERUANA FUSION” se elaborará un flujo de actividades, dentro del cual se describen cada uno de los procesos realizados, en la elaboración de los productos ofertados, a partir de la emisión de la orden de compra de la materia prima, el proceso de cocción y montaje de platos hasta la entrega del producto a los comensales.
- Se procede a emitir la solicitud de compra de la materia prima requerida, cuyo responsable es el Chef ejecutivo quien firma dicho documento y lo envía al despacho del administrador para su pertinente aprobación y posterior emisión de la respectiva orden de compra.
- Una vez aprobada la solicitud de compra el Administrador se contacta con los proveedores y emite la orden de compra, con plazo para la recepción de la materia prima.
- En cuanto la materia prima es recibida en las instalaciones del Restaurante se procede a guardar en almacén, Seleccionar, Porcionar, Congelar y refrigerar, siendo el Sub-chef el responsable de dirigir dicho proceso.
- Los ayudantes de Cocina junto al Sub-chef se encargan de realizar el Mise en place, cocción y montaje de platos, dirigidos por el Chef Ejecutivo. Una vez realizado el montaje de platos los meseros lo sirven a los comensales.

3.13.2. Simbología

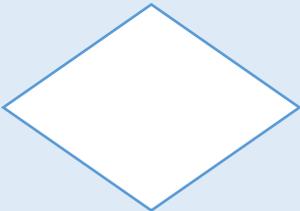
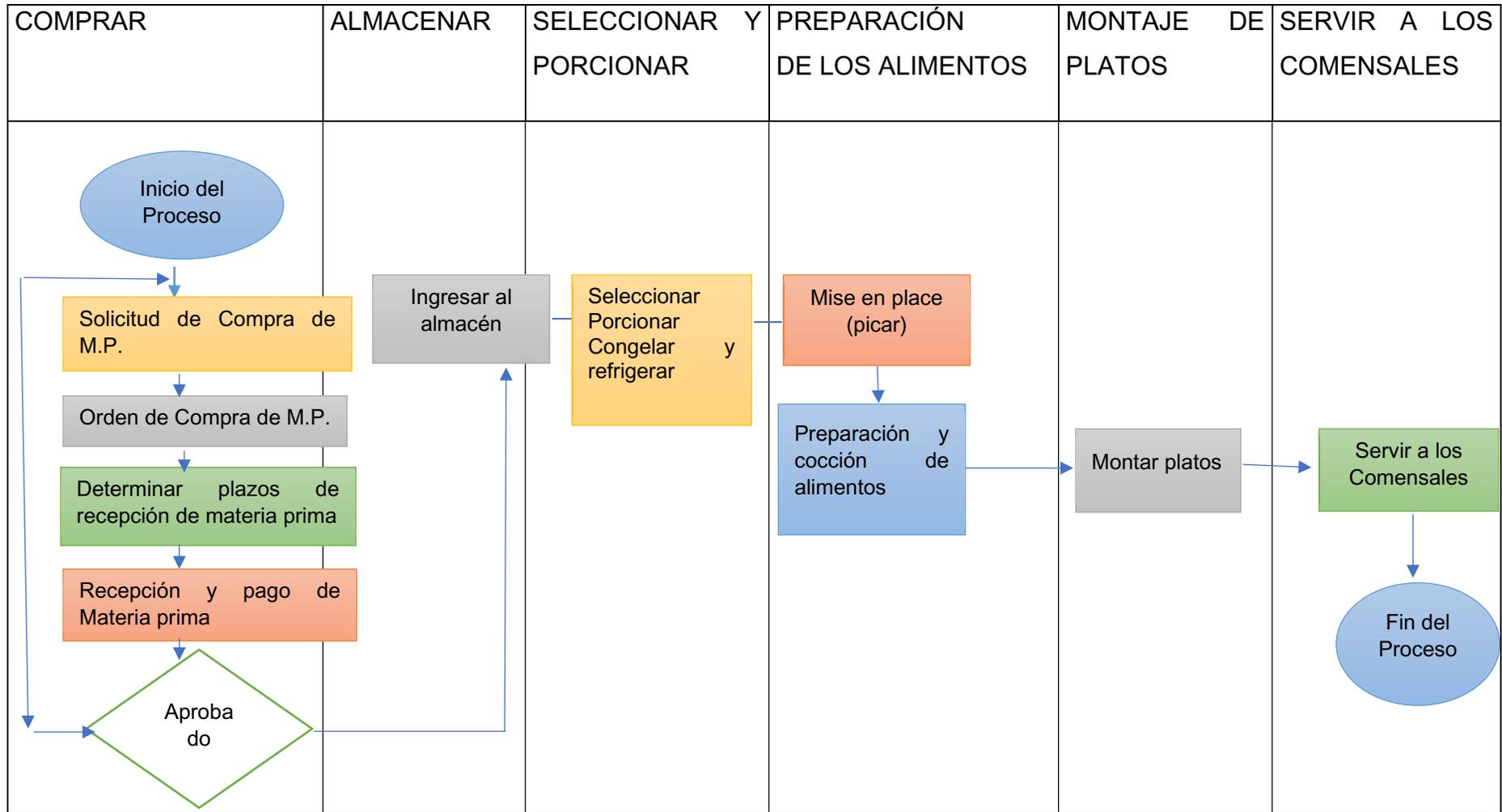
SÍMBOLO	NOMBRE	DESCRIPCIÓN
	INICIO/ FIN	Indica el inicio y el final del proceso
	PROCESO	Representa los procesos que se ejecutan en la producción
	SELECCIÓN	Permite la toma de decisiones acerca de los procesos a ejecutar.
	LÍNEAS DE FLUJOS	Señala la secuencia de los procesos que se realizan en la producción

Ilustración 9. Flujograma de los procesos para la preparación de los platos



3.13.3. Platos gourmet al estilo peruano y fusión ofertados en la carta.

A continuación, se detallan cada uno de los platos que se ofrecen en la carta del Restaurante "TACU TACU PERUANA FUSIÓN" con sus respectivos precios de venta.

Ilustración 10. Detalle de la Carta ofertada en el Restaurante "TACU TACU PERUANA FUSIÓN"

Restaurante "TACU TACU PERUANA FUSIÓN"		
N°	NOMBRE DEL PLATO	PRECIO DE VENTA
1	Ceviche Mixto	9,43
2	Ceviche de lenguado	8,60
3	Ceviche en crema rokoto	9,50
4	Tiradito en crema de aji amarillo	8,60
5	Piqueo frío marino	13,12
6	Piqueo trio tacu tacu	10,85
7	Choros a la chalaca	9,25
8	Piqueo tacu tacu	13,94
9	Tiradito en crema rokoto	8,60
10	Pulpo al olivo	8,75
11	Causa de camarón	7,25
12	Papa a la huancaína	4,10
13	Maky de camarón	6,50
14	Causa de pulpo	6,50
15	Rokoto relleno	7,20

16	Tequeños de jamón con queso	5,74
17	Chicharrón de calamar	9,84
18	Conchas a la parmesana	10,50
19	Canelones al pesto	11,15
20	Lasaña de alcachofa y camarón	9,50
21	Jalea de mariscos	12,30
22	Ensalada Rokoto	5,25
23	Leche de tigre	5,75
24	Alcachofa al pesto	9,50
25	Anticucho de corazón	8,20
26	Wantanes de ají de gallina	6,50
27	Chicharrón acevichado	7,20
28	Camote con salsa de mariscos	9,25
29	Chicharrón mixto	10,50
30	Chupe de marisco	12,25
31	Parihuela	12,25
32	Sudado de corvina	11,00
33	Tacu tacu marinero	12,00
34	Tacu tacu con lomo saltado	12,00
35	Tacu tacu manaba	12,00
36	Tacu tacu con mariscos	12,00
37	Tacu tacu con osobuco	12,00
38	Spagueti al pesto	10,50
39	Fetuchini a la huancaína	9,75
40	Atún a la pimienta	10,50

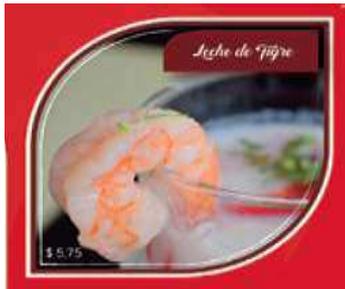
41	Spaguetti fruti di mare	9,50
42	Spaguetti con lomo saltado	9,75
43	Risotto a la Huancaína	9,50
44	Risotto de Camarón	10,25
45	Risotto de lomo saltado	10,85
46	Langosta a lo macho	12,00
47	Atún Nikey	11,50
48	Arroz Chaufa fusión	10,00
49	Arroz con mariscos	9,75
50	Lomo saltado	11,20
51	Arroz Chaufa de mariscos	9,75
52	Ají de gallina	9,50
53	Camotillo en salsa de mariscos	13,12
54	Corvina en salsa de mariscos	11,50
55	Parrilla roja	14,25
56	Parrilla marina	15,25
57	Salmón al grill	13,50
58	Suspiro limeño	3,89
59	Cheesecake de maracuyá	3,50
60	Tres leches	3,50
61	Crema volteada	3,25
62	Sundae Oreo	3,00

Fuente: Restaurante "TACU TACU PERUANA FUSIÓN"

Elaborado por: Vélez Cedeño Karen Valeria

3.13.4. Platos de comida gourmet al estilo peruano y fusión más vendidos.

A continuación, detallamos el listado de los platos más vendidos por el Restaurante “TACU TACU PERUANA FUSIÓN”.



**\$ 5,75
LECHE DE TIGRE**



**\$ 8,75
PULPO AL OLIVO**



**\$ 12,00
TACU TACU
MARINERO**



**\$ 13,12
CAMOTILLO EN
SALSA DE**



**\$ 11,20
LOMO SALTADO**



**\$ 8,60
CEVICHE DE
LENGUADO**

3.14. Elementos del Costo: Materia prima, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación que inciden en el proceso para la preparación de los platos del restaurante.

3.14.1. Materia Prima y Materiales Directos.

La materia prima son todos los materiales o elementos que se incorporan en el producto final, mediante el cual se le otorga un valor agregado al producto, permitiendo así identificar la cantidad de materia prima que se va a necesitar para su respectiva asignación.

A continuación, se detalla la cantidad de materia prima que se va a requerir en la preparación de los platos durante el mes.

Tabla 5. Materia prima y materiales directos utilizados en el mes de diciembre del 2018

Restaurante “TACU TACU PERUANA FUSIÓN”				
				
DETALLE	UNIDAD	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Gambas Peladas	LB	53	\$ 5,00	\$ 265,00
Filete de Merluza	LB	106	\$ 4,50	\$ 477,00
Pulpo	LB	158	\$ 5,00	\$ 790,00
Camotillo	LB	360	\$ 3,00	\$ 1.080,00
Camarones	LB	40	\$ 5,00	\$ 200,00
Calamar	LB	40	\$ 5,00	\$ 200,00
Pescado lenguado	LB	198	\$ 4,50	\$ 891,00
Lomo de res	LB	119	\$ 5,00	\$ 595,00
Tocino de lomo	LB	29	\$ 5,00	\$ 145,00
Huevos	CUBETAS	10	\$ 3,00	\$ 30,00
Mantequilla	LB	16	\$ 2,00	\$ 32,00
Crema de leche	LT	18	\$ 2,50	\$ 45,00
Vino Blanco	LT	9	\$ 6,00	\$ 54,00
Aceite	LT	10	\$ 2,00	\$ 20,00
Salsa de soya	LT	4	\$ 2,00	\$ 8,00

Vinagre de vino tinto	LT	17	\$ 2,00	\$ 34,00
Aceitunas negras	LB	35	\$ 3,00	\$ 105,00
Mayonesa	LT	4	\$ 2,00	\$ 8,00
Salsa tabasco	LT	5	\$ 3,00	\$ 15,00
Aceite de oliva	LT	3	\$ 2,00	\$ 6,00
Galletas de soda	PAQUETES	20	\$ 1,60	\$ 32,00
Sal	KILOS	15	\$ 0,80	\$ 12,00
Pimienta	LB	24	\$ 2,00	\$ 48,00
Frejol Canario	LB	29	\$ 2,24	\$ 64,96
Arroz	QUINTAL	4	\$ 30,00	\$ 120,00
Platanos de seda	RACIMOS	6	\$ 5,00	\$ 30,00
Limonas	SACO	4	\$ 5,00	\$ 20,00
Limas	SACO	1	\$ 6,00	\$ 6,00
Apio	ATADOS	15	\$ 2,38	\$ 35,70
Cebolla colorada	SACOS	3	\$ 10,00	\$ 30,00
Cilantro	ATADOS	10	\$ 2,00	\$ 20,00
Ají limo	SACO	1	\$ 4,00	\$ 4,00
Ajo	SACO	2	\$ 25,00	\$ 50,00
Ají amarillo	SACO	2	\$ 20,00	\$ 40,00
Orégano seco	KILO	2	\$ 3,00	\$ 6,00
Cebolla blanca	ATADO	5	\$ 3,00	\$ 15,00
Pimiento morron rojo	SACO	2	\$ 8,00	\$ 16,00
Cebolla Perla	SACO	3	\$ 10,00	\$ 30,00
Tomates	CAJA	5	\$ 12,00	\$ 60,00
´Papas	SACOS	6	\$ 10,00	\$ 60,00
Camote	SACO	5	\$ 12,00	\$ 60,00
Maíz tierno	SACO	6	\$ 11,00	\$ 66,00
				\$ 40000,00
TOTAL				\$ 5.825,66

Fuente: Restaurante "TACU TACU PERUANA FUSIÓN"

Elaborado por: Vélez Cedeño Karen Valeria

Nota: El Restaurante "TACU TACU PERUANA FUSIÓN" cuenta con proveedores fijos que entregan la materia prima directamente en el establecimiento, los cuales se manejan con órdenes de Compra ya sean de manera mensual semanas o quincenal.

3.14.2. Mano de obra

En el Restaurante “TACU TACU PERUANA FUSIÓN” se denomina mano de obra al trabajo que aportan los colaboradores que manipulan directamente la materia prima para la elaboración de los productos; a continuación, se adjunta el rol de pagos de los trabajadores correspondientes con sus respectivos beneficios de ley, cabe resaltar que cada empleado labora cinco días a la semana, cuenta con dos días de descanso y trabajan cincuenta horas extras mensuales

Tabla 6. Cálculo de Mano de obra de los trabajadores del área de Producción (cocina)

Restaurante “TACU TACU PERUANA FUSIÓN”										
CARGO	SUELDO BASICO	VALOR HORA EXTRA-ORDINARIA	HORAS EXTRAS ORDINARIAS	DECIMO TERCER SUELDO	DECIMO CUARTO SUELDO	VACACIONES	FONDOS DE RESERVA 8,33	APORTE PATRONAL 12,15%	APORTE Personal 9,45%	TOTAL DE COSTO DE MOD
CHEF EJECUTIVO	1100	2,04	102,15	100,18	32,83	50,09	100,14	146,06	103,95	1.381,44
SUB CHEF	852,54	2,04	102,15	79,56	32,83	39,78	79,53	115,99	80,57	1.105,82
AYUDANTE DE COCINA	386	2,00	100,07	40,51	32,83	20,25	40,49	59,06	36,48	583,68
AYUDANTE DE COCINA	386	2,00	100,07	40,51	32,83	20,25	40,49	59,06	36,48	583,68
MESERA	386	2,00	100,07	40,51	32,83	20,25	40,49	59,06	36,48	583,68
MESERA	386	2,00	100,07	40,51	32,83	20,25	40,49	59,06	36,48	583,68
	3.496,54		604,59	341,76	197,00	170,88	341,62	498,29	330,42	4.821,98

Fuente: Restaurante “TACU TACU PERUANA FUSIÓN”

Elaborado por: Vélez Cedeño Karen Valeria

3.14.3. Costos de la mano de obra directa.

Se determinó el costo de la mano de obra directa tomando en consideración el rol de pagos de los trabajadores que manipulan directamente la materia prima, para la elaboración de los productos, y el servir los platos a los comensales este personal pertenece al área de producción (cocina), entre ellos se encuentra: Chef ejecutivo, Sub chef, ayudantes de cocina y meseros, lo cual nos arroja un valor de 4821,98.

Tabla 7. Determinación de los Costos de MOD por plato

Restaurante “TACU TACU PERUANA FUSIÓN”				
DESCRIPCION DEL PLATO	# DE PLATOS VENDIDOS MENSUAL	ASIGNACIÓN DE COSTO M.O.D.	% REPRESENT	COSTO M.O.D.
Leche de tigre	240	\$ 189,07	4%	0,79
Pulpo al olivo	210	\$ 165,43	3%	0,79
Tacu tacu marinero	130	\$ 102,41	2%	0,79
Camotillo en salsa de mariscos	180	\$ 141,80	3%	0,79
Lomo saltado	150	\$ 118,17	2%	0,79
Ceviche de lenguado	300	\$ 236,33	5%	0,79
Demás platos de la carta	4911	\$ 3.868,77	80%	0,79
TOTAL	6121	\$ 4.821,98	100%	

Fuente: Restaurante “TACU TACU PERUANA FUSIÓN”

Elaborado por: Vélez Cedeño Karen Valeria

Se ha podido determinar la asignación del costo de la mano de obra directa (MOD) por cada plato a través de la división del valor total de MOD correspondiente a los trabajadores que operan en el área de producción (cocina), entre el número de platos vendidos mensualmente, tomando en consideración los valores de las ventas de todos los platos de la carta del mes

de diciembre en el cual se realizó una venta de 6121 unidades, esta operación nos brindó un resultado de 0,79, además se calculó el porcentaje que representa producir los platos individualmente, deducción realizada a través de la división del número de cada plato vendido para el total general de platos que se vendieron en el mes de diciembre del año 2018.

3.14.4. Costos Indirectos de Fabricación (C.I.F.)

Los costos indirectos de fabricación son aquellos que no se utilizan de forma directa a la hora de elaborar el producto, sin embargo, cumplen un rol fundamental a la hora de producir a continuación se puntualizan los CIF correspondientes:

Tabla 8. Costos Indirectos de Fabricación

Restaurante “TACU TACU PERUANA FUSIÓN” 				
DETALLE	UNIDAD	CANTIDAD	V. UNITARIO	VALOR TOTAL
Gorros	Und	10	1,50	\$ 15,00
Guantes	Paquetes	2	4	\$ 8,00
Utiles de aseo				\$ 200,00
Energía eléctrica				\$ 500,00
Agua potable				\$ 350,00
Teléfono Convencional				\$ 20,00
Gas				\$ 60,00
Sueldo a empleados (MOI)				\$ 2.292,00
TOTAL				\$ 3.445,00

Fuente: Restaurante “TACU TACU PERUANA FUSIÓN”

Elaborado por: Vélez Cedeño Karen Valeria

3.14.5. Asignación Costos indirectos de Fabricación (CIF)

Para determinar el valor, de los costos indirectos de fabricación (CIF) se tomó en consideración el mes de diciembre del 2018. La operación efectuada para obtener el CIF por plato corresponde a la división del valor de CIF mensual entre en número de platos vendidos en el mes, lo cual nos brindó un resultado de 0,56, posterior a esto se calculó el porcentaje representativo.

Tabla 9. Asignación CIF por plato

Restaurante “TACU TACU PERUANA FUSIÓN”					
					
#	DESCRIPCIÓN PLATO	# PLATOS VENDIDOS EN EL MES	ASIGNACIÓN CIF	% REPRESENT.	COSTO CIF POR PLATO
1	Leche de Tigre	240	\$ 135,08	4%	\$ 0,56
2	Pulpo al Olivo	210	\$ 118,19	3%	\$ 0,56
3	Tacu Tacu Marinero	130	\$ 73,17	2%	\$ 0,56
4	Camotillo en salsa de Mariscos	180	\$ 101,31	3%	\$ 0,56
5	Lomo Saltado	150	\$ 84,42	2%	\$ 0,56
6	Ceviche de lenguado	300	\$ 168,84	5%	\$ 0,56
7	Demás platos de la carta	4911	\$ 2.763,99	80%	\$ 0,56
TOTAL		6121	\$ 3.445,00	100%	

Fuente: Restaurante “TACU TACU PERUANA FUSIÓN”

Elaborado por: Vélez Cedeño Karen Valeria

3.15. Elaboración de las respectivas hojas de costos, las cuales permitirán llevar un control apropiado en cuanto a la asignación y uso de los recursos en la producción para la preparación de cada plato.

3.15.1. Hoja de Costo

Las hojas de costo cumplen con un rol fundamental pues a través de las mismas se registran los valores exactos de los recursos utilizados para la elaboración de cada plato, a través de dicho registro nos permiten obtener los valores correspondientes a los elementos del costo: mano de obra directa e indirecta, y costos indirectos de fabricación, así como el costo por plato y el margen de ganancia.

En el restaurante se van a utilizar formatos establecidos en los cuales se registran datos tales como: los ingredientes, cantidad, unidad de medida, y precio de compras. Es importante mencionar que este formato será útil para todos los platos que ofertan en el establecimiento.

A continuación, se presentan las hojas de costos correspondientes a los platos más vendidos del restaurante “TACU TACU PERUANA FUSION” durante el mes de diciembre del año 2018.

Tabla 10. Hoja de Costo de Leche de tigre

HOJA DE COSTOS					
Restaurante					
"TACU TACU PERUANA FUSIÓN"					
CLIENTE	JOSÉ ALVAREZ				
FECHA	02/07/2019				
PRODUCTO	LOMO SALTADO				
N.º. PORCIONES	2				
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO DE COMPRA	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Lomo de res	360	GR	\$ 5,00	0,0110	3,96
Dientes de ajo	60	GR	\$ 2,00	0,0044	0,26
Sal	20	GR	\$ 0,40	0,0009	0,02
Pimienta	40	GR	\$ 2,00	0,0044	0,18
Aceite	25	ml	\$ 0,50	0,0050	0,13
Cebolla Colorada	300	GR	\$ 0,50	0,0011	0,33
Tomates	2	UNID	\$ 0,10	0,1000	0,20
Ají amarillo	2	UNID	\$ 0,25	0,2500	0,50
Salsa de Soya	30	ML	\$ 2,00	0,0114	0,34
Vinagre de vino tinto	50	ML	\$ 2,00	0,0040	0,20
Caldo de Carne	150	ML	\$ 1,00	0,0025	0,38
Cilantro fresco	30	GR	\$ 0,25	0,0031	0,09
Papas	150	GR	\$ 5,00	0,0110	1,65
Arroz	150	GR	\$ 2,00	0,0044	0,66
COSTO DE M.P.D					8,90
COSTO DE M.O.D					1,58
COSTOS CIF					1,12
COSTOS DE PRODUCCION TOTAL					11,60
COSTOS DE PRODUCCION UNITARIO					5,80
PRECIO DE VENTA					11,20
MARGEN DE GANANCIA					5,40
RENTABILIDAD BRUTA					48%

Fuente: Restaurante "TACU TACU PERUANA FUSIÓN"

Elaborado por: Vélez Cedeño Karen Valeria

Tabla 11. Hoja de Costo de Pulpo al Olivo

HOJA DE COSTOS					
Restaurante					
"TACU TACU PERUANA FUSIÓN"					
					
LIENTE	CARMEN LOZANO				
FECHA	02/07/2019				
PRODUCTO	PULPO AL OLIVO				
N.º PORCIONES	2				
DETALLE	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO DE COMPRA	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Pulpo	500	GR	\$ 5,00	0,0110	5,51
Aceitunas negras	150	GR	\$ 1,00	0,0200	3,00
Mayonesa	90	GR	\$ 2,60	0,0079	0,71
Sal	15	GR	\$ 0,40	0,0009	0,01
Pimienta	8	GR	\$ 2,00	0,0044	0,04
Salsa Tabasco	8	GR	\$ 3,00	0,0066	0,05
Aceite de oliva	10	ML	\$ 1,99	0,0133	0,13
Galletas de soda	100	GR	\$ 0,80	0,0040	0,40
COSTO DE M.P.D					9,85
COSTO DE M.O.D					1,58
COSTOS CIF					1,04
COSTOS DE PRODUCCION TOTAL					12,47
COSTOS DE PRODUCCION UNITARIO					6,23
PRECIO DE VENTA					8,75
MARGEN DE GANANCIA					2,52
RENTABILIDAD BRUTA					29%

Fuente: Restaurante "TACU TACU PERUANA FUSIÓN"

Elaborado por: Vélez Cedeño Karen Valeria

Tabla 12. Hoja de Costo Tacu Tacu Marinero

HOJA DE COSTOS					
“TACU TACU PERUANA FUSIÓN”					
CLIENTE	KATERINE SILVA				
FECHA	02/07/2019				
PRODUCTO	TACU TACU MARINERO				
N.º. PORCIONES	2				
DETALLE	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO DE COMPRA	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Frejol Canario	150	GR	\$ 2,24	0,0045	0,67
Tocino de lomo	200	GR	\$ 5,00	0,0110	2,20
Ajo molido	50	GR	\$ 4,50	0,0099	0,50
ají amarillo molido	100	GR	\$ 2,00	0,0044	0,44
Orégano seco	20	GR	\$ 1,00	0,0022	0,04
Arroz cocido	600	GR	\$ 0,50	0,0011	0,66
Plátanos de seda	2	UNID	\$ 0,10	0,1000	0,20
Huevos	2	UNID	\$ 0,10	0,1000	0,20
Sal	20	GR	\$ 0,25	0,0025	0,05
Pimienta	10	GR	\$ 2,00	0,0044	0,04
Camarones	200	GR	\$ 5,00	0,0110	2,20
Pulpo	200	GR	\$ 2,00	0,0044	0,88
COSTO DE M.P.D					8,09
COSTO DE M.O.D					1,58
COSTOS CIF					1,04
COSTOS DE PRODUCCION TOTAL					10,71
COSTOS DE PRODUCCION UNITARIO					5,36
PRECIO DE VENTA					12,00
MARGEN DE GANANCIA					6,64
RENTABILIDAD BRUTA					55%

Fuente: Restaurante “TACU TACU PERUANA FUSIÓN”

Elaborado por: Vélez Cedeño Karen Valeria

Tabla 13. Hoja de Costo Camotillo en Salsa de Mariscos

HOJA DE COSTOS					
Restaurante "TACU TACU PERUANA FUSIÓN"					
CLIENTE	CARMEN SUAREZ				
FECHA	02/07/2019				
PRODUCTO	CAMOTILLO EN SALSA DE MARISCOS				
Nº. PORCIONES	2				
DETALLE	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO DE COMPRA	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Camotillo	2	UNID	\$ 3,00	3,0000	6,00
Camarones	200	GR	\$ 5,00	0,0110	2,20
Calamar	200	GR	\$ 5,00	0,0110	2,20
Mantequilla	80	GR	\$ 2,00	0,0044	0,35
Cebolla blanca	25	GR	\$ 1,00	0,0022	0,06
Ajo	30	GR	\$ 2,00	0,0044	0,13
Vino blanco	100	ML	\$ 6,00	0,0060	0,60
Crema de leche	100	ML	\$ 2,50	0,0050	0,50
Sal	20	GR	\$ 0,40	0,0009	0,02
Pimienta	15	GR	\$ 2,00	0,0044	0,07
Arroz	400	GR	\$ 0,50	0,0011	0,44
Cilantro	30	GR	\$ 0,25	0,0031	0,09
Pimiento morron rojo	100	GR	0,25	0,005	0,50
Cebolla perla	100	GR	0,75	0,00200	0,20
COSTO DE M.P.D					12,66
COSTO DE M.O.D					1,58
COSTOS CIF					1,04
COSTOS DE PRODUCCION TOTAL					15,28
COSTOS DE PRODUCCION UNITARIO					7,64
PRECIO DE VENTA					13,12
MARGEN DE GANANCIA					5,48
RENTABILIDAD BRUTA					42%

Fuente: Restaurante "TACU TACU PERUANA FUSIÓN"

Elaborado por: Vélez Cedeño Karen Valeria

Tabla 14. Hoja de costo de Lomo Saltado

HOJA DE COSTOS					
Restaurante "TACU TACU PERUANA FUSIÓN"					
CLIENTE	JOSÉ ALVAREZ				
FECHA	02/07/2019				
PRODUCTO	LOMO SALTADO				
N.º. PORCIONES	2				
DETALLE	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO DE COMPRA	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Lomo de res	360	GR	\$ 5,00	0,0110	3,96
Dientes de ajo	60	GR	\$ 2,00	0,0044	0,26
Sal	20	GR	\$ 0,40	0,0009	0,02
Pimienta	40	GR	\$ 2,00	0,0044	0,18
Aceite	25	ml	\$ 0,50	0,0050	0,13
Cebolla Colorada	300	GR	\$ 0,50	0,0011	0,33
Tomates	2	UNID	\$ 0,10	0,1000	0,20
Ají amarillo	2	UNID	\$ 0,25	0,2500	0,50
Salsa de Soya	30	ML	\$ 2,00	0,0114	0,34
Vinagre de vino tinto	50	ML	\$ 2,00	0,0040	0,20
Caldo de Carne	150	ML	\$ 1,00	0,0025	0,38
Cilantro fresco	30	GR	\$ 0,25	0,0031	0,09
Papas	150	GR	\$ 5,00	0,0110	1,65
Arroz	150	GR	\$ 2,00	0,0044	0,66
COSTO DE M.P.D					8,90
COSTO DE M.O.D					1,58
COSTOS CIF					1,12
COSTOS DE PRODUCCION TOTAL					11,60
COSTOS DE PRODUCCION UNITARIO					5,80
PRECIO DE VENTA					11,20
MARGEN DE GANANCIA					5,40
RENTABILIDAD BRUTA					48%

Fuente: Restaurante "TACU TACU PERUANA FUSIÓN"

Elaborado por: Vélez Cedeño Karen Valeria

Tabla 15. Hoja de Costo de Ceviche Peruano

HOJA DE COSTOS					
Restaurante "TACU TACU PERUANA FUSIÓN"					
CLIENTE	CARLOS PUENTES				
FECHA	02/07/2019				
PRODUCTO	CEVICHE PERUANO				
N.º. PORCIONES	2				
DETALLE	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO DE COMPRA	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Pescado lenguado	300	GR	\$ 4,50	0,0099	2,97
Apio	50	GR	\$ 2,38	0,0052	0,26
Sal	15	GR	\$ 0,40	0,0009	0,01
Cilantro	20	GR	\$ 2,00	0,0044	0,09
Aceite	25	ml	\$ 0,50	0,0050	0,13
Aji limo	50	GR	\$ 0,50	0,0011	0,06
Ají amarillo	50	GR	\$ 0,10	0,1000	5,00
Limonas	15	UNID	\$ 2,00	0,0114	0,17
Base de pescado	50	ML	\$ 2,00	0,0040	0,20
Camote	80	GR	\$ 1,00	0,0025	0,20
Maíz tierno	80	GR	\$ 0,25	0,0031	0,25
Cebolla colorada	80	GR	\$ 5,00	0,0110	0,88
COSTO DE M.P.D					10,22
COSTO DE M.O.D					1,58
COSTOS CIF					1,12
COSTOS DE PRODUCCION TOTAL					12,92
COSTOS DE PRODUCCION UNITARIO					6,46
PRECIO DE VENTA					8,60
MARGEN DE GANANCIA					2,14
RENTABILIDAD BRUTA					25%

Fuente: Restaurante "TACU TACU PERUANA FUSIÓN"

Elaborado por: Vélez Cedeño Karen Valeria

Tabla 16. Solicitud de Compra

Restaurante “TACU TACU PERUANA FUSIÓN”			
Solicitud de Compra N° 001			
N°	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	CANTIDAD
1	Gambas Peladas	LB	53
2	Filete de Merluza	LB	106
3	Pulpo	LB	158
4	Camotillo	LB	360
5	Camarones	LB	40
6	Calamar	LB	40
7	Pescado lenguado	LB	198
8	Lomo de res	LB	119
9	Tocino de lomo	LB	29
10	Huevos	CUBETAS	10
11	Mantequilla	LB	16
12	Crema de leche	LT	18
13	Vino Blanco	LT	9
14	Aceite	LT	10
15	Salsa de soya	LT	4
16	Vinagre de vino tinto	LT	17
17	Aceitunas negras	LB	35
18	Mayonesa	LT	4
19	Salsa tabasco	LT	5
20	Aceite de oliva	LT	3
21	Galletas de soda	PAQUETES	20
22	Sal	KILOS	15
23	Pimienta	LB	24
24	Frejol Canario	LB	29
25	Arroz	QUINTAL	4
26	Plátanos de seda	RACIMOS	6
27	Limonas	SACO	4
28	Limas	SACO	1
29	Apio	ATADOS	15
30	Cebolla colorada	SACOS	3
31	Cilantro	ATADOS	10
32	Ají limo	SACO	1
33	Ajo	SACO	2
34	Ají amarillo	SACO	2
35	Orégano seco	KILO	2
36	Cebolla blanca	ATADO	5
37	Pimiento morrón rojo	SACO	2

38	Cebolla Perla	SACO	3
39	Tomates	CAJA	5
40	Papas	SACOS	6
41	Camote	SACO	5
42	Maíz tierno	SACO	6
Belarmino Uilca Rojas Chef Ejecutivo		Gabriel Esteban Administrador	

Fuente: Restaurante "TACU TACU PERUANA FUSIÓN"

Elaborado por: Vélez Cedeño Karen Valeria

3.15.2. Orden de Compra

La orden de compra es utilizada para hacer el requerimiento de materiales o materia prima requerida a los proveedores, la cual incluye los precios, unidades e impuestos, así como la fecha de elaboración y fecha de entrega del pedido.

Tabla 17. Orden de Compra Proveedor 1

Restaurante "TACU TACU PERUANA FUSION"				
ORDEN DE COMPRA				
			Solicitud de compra	N° 00.1
Proveedor: Productos Mar y Tierra		Fecha de elaboración:		06/12/2018
Dirección: Calle 15 y Av. 20		Fecha de Entrega:		08/12/2018
Teléfono: 7567898				
E-mail: productos.maeytierra@gmail.com				
Ciudad: Manta				
CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	V. UNIT	V. TOTAL
53	LB	Gambas Peladas	\$ 5,00	\$ 265,00
106	LB	Filete de Merluza	\$ 4,50	\$ 477,00
158	LB	Pulpo	\$ 5,00	\$ 790,00
360	LB	Camotillo	\$ 3,00	\$ 1.080,00
40	LB	Camarones	\$ 5,00	\$ 200,00
40	LB	Calamar	\$ 5,00	\$ 200,00
198	LB	Pescado lenguado	\$ 4,50	\$ 891,00
119	LB	Lomo de res	\$ 5,00	\$ 595,00
29	LB	Tocino de lomo	\$ 5,00	\$ 145,00

6	RACIMOS	Platanos de seda	\$ 5,00	\$	30,00
4	SACO	Limonos	\$ 5,00	\$	20,00
1	SACO	Limas	\$ 6,00	\$	6,00
15	ATADOS	Apio	\$ 2,38	\$	35,70
3	SACOS	Cebolla colorada	\$ 10,00	\$	30,00
10	ATADOS	Cilantro	\$ 2,00	\$	20,00
1	SACO	Ají limo	\$ 4,00	\$	4,00
2	SACO	Ajo	\$ 25,00	\$	50,00
2	SACO	Ají amarillo	\$ 20,00	\$	40,00
2	KILO	Orégano seco	\$ 3,00	\$	6,00
5	ATADO	Cebolla blanca	\$ 3,00	\$	15,00
2	SACO	Pimiento morron rojo	\$ 8,00	\$	16,00
3	SACO	Cebolla Perla	\$ 10,00	\$	30,00
5	CAJA	Tomates	\$ 12,00	\$	60,00
6	SACOS	Papas	\$ 10,00	\$	60,00
5	SACO	Camote	\$ 12,00	\$	60,00
6	SACO	Maíz tierno	\$ 11,00	\$	66,00
1	VARIOS	Ingredientes	\$ 20.000,00	\$	20.000,00
1. No se permite prórroga en plazo de entrega			SUB TOTAL	\$	25.191,70
2. La mercadería se receipta en instalaciones del Restaurante			DESCUENTO (%)	\$	-
3. La entrega del pedido sera acompañada de esta orden			IVA 12%	\$	-
4. Solicitamos adjuntar factura correspondiente para ejecución del pago total			TOTAL	\$	25.191,70
Belarmino Uilca Rojas Chef Ejecutivo			Gabriel Esteban Administrador		

Fuente: Restaurante "TACU TACU PERUANA FUSIÓN"

Elaborado por: Vélez Cedeño Karen Valeria

Tabla 18. Orden de compra Proveedor 2

 Restaurante "TACU TACU PERUANA FUSION" ORDEN DE COMPRA				
Proveedor: Comercial Zambrano		Solicitud de compra		N° 00 2
Dirección: Calle 13 y Av. 18		Fecha de elaboración:		06/12/2018
Teléfono: 7457807		Fecha de Entrega:		08/02/2018
E-mail: comercial.zambrano@gmail.com				
Ciudad: Manta				
N°	CANTIDAD	UNIDAD	V. Unit.	V. Total
10	CUBETAS	Huevos	\$ 3,00	\$ 30,00
16	LB	Mantequilla	\$ 2,00	\$ 32,00
18	LT	Crema de leche	\$ 2,50	\$ 45,00
9	LT	Vino Blanco	\$ 6,00	\$ 54,00
10	LT	Aceite	\$ 2,00	\$ 20,00
4	LT	Salsa de soya	\$ 2,00	\$ 8,00
17	LT	Vinagre de vino tinto	\$ 2,00	\$ 34,00
35	LB	Aceitunas negras	\$ 3,00	\$ 105,00
4	LT	Mayonesa	\$ 2,00	\$ 8,00
5	LT	Salsa tabasco	\$ 3,00	\$ 15,00
3	LT	Aceite de oliva	\$ 2,00	\$ 6,00
20	PAQUETES	Galletas de soda	\$ 1,60	\$ 32,00
15	KILOS	Sal	\$ 0,80	\$ 12,00
24	LB	Pimienta	\$ 2,00	\$ 48,00
29	LB	Frejol Canario	\$ 2,24	\$ 64,96
4	QUINTAL	Arroz	\$ 30,00	\$ 120,00
1	VARIOS	Ingredientes	\$ 10.000,00	\$ 10.000,00
1. No se permite prórroga en plazo de entrega			SUB TOTAL	\$ 20.606,75
2. La mercadería se receipta en instalaciones del Restaurante			DESCUENTO	
3. La entrega del pedido será acompañada de esta orden			(%)	\$ -
4. Solicitamos adjuntar factura correspondiente para ejecución del pago total			IVA 12%	\$ 27,21
			TOTAL	\$ 20.633,96
Belarmino Uilca Rojas Chef Ejecutivo			Gabriel Esteban Administrador	

Fuente: Restaurante "TACU TACU PERUANA FUSIÓN"

Elaborado por: Vélez Cedeño Karen Valeria

3.15.3. Orden de Producción

El formato de orden de producción contribuye para obtener el número de platos vendidos durante determinado período, el mismo sirve como respaldo y es de vital importancia para la administración de los costos.

Tabla 19.Orden de Producción
Restaurante "TACU TACU PERUANA FUSION"
ORDEN DE PRODUCCIÓN



N° 001

Fecha de Emisión: 09/12/2018

Fecha de Entrega: 09/12/2018

Cliente: Comensales

Descripción	Cantidad	Responsable
Leche de Tigre	240	Chef Ejecutivo
Pulpo al Olivo	210	Chef Ejecutivo
Tacu Tacu Marinero	130	Chef Ejecutivo
Camotillo en salsa de Mariscos	180	Chef Ejecutivo
Lomo Saltado	150	Chef Ejecutivo
Ceviche de lenguado	300	Chef Ejecutivo
TOTAL	1210	

Belarmino Uilca Rojas
Chef Ejecutivo

Gabriel Esteban
Administrador

3.16. Márgenes de Rentabilidad.

A continuación, se muestran los márgenes de rentabilidad obtenidos en cada plato más vendido en el restaurante "TACU TACU PERUANA FUSIÓN" durante el periodo de diciembre del año 2018, el cual se obtuvo a partir de la diferencia entre costo unitario y el precio de venta.

Tabla 20. Margen de rentabilidad de los platos más vendidos del mes de diciembre del 2018

Restaurante "TACU TACU PERUANA FUSION"					
N°	Platos con mayor venta	Costo Unit.	PVP	Margen Ganancia	% Ganancia
1	Leche de Tigre	3,69	5,75	2,06	36%
2	Pulpo al Olivo	6,23	8,75	2,51	29%
3	Tacu Tacu Marinero	5,36	12,00	6,64	55%
4	Camotillo en salsa de Mariscos	7,64	13,12	5,48	42%
5	Lomo Saltado	5,80	11,2	5,40	48%
6	Ceviche de lenguado	6,46	8,6	2,14	25%
Belarmino Uilca Rojas Chef Ejecutivo			Gabriel Esteban Administrador		

Fuente: Restaurante "TACU TACU PERUANA FUSIÓN"

Elaborado por: Vélez Cedeño Karen Valeria

Estado de Situación Inicial

Restaurante "TACU TACU PERUANA FUSION"
Estado de Situación Inicial
Al 31 de diciembre de 2018



Activo		Pasivo	
Activo Corriente		Pasivo Corriente	
Caja	\$ 15.000,00	Cuentas por pagar	\$ 18.000,00
Banco	\$ 30.000,00	Documentos por pagar	\$ 5.000,00
Cuentas por cobrar	\$ 2.000,00	Total Pasivo Corriente	\$ 23.000,00
Total Activo Corriente	\$ 47.000,00		
 		Pasivo no Corriente	
Activo no corriente		Aporte al IESS por pagar	\$ 469,76
Maquinaria	\$ 5.000,00	Cuenta por pagar a proveedores	\$ 1.000,00
Equipo de Computación	\$ 1.000,00	Propinas por pagar 10%	\$ 520,31
Dep. Acum. Equipo de Computación	\$ (333,30)	Total Pasivos no Corrientes	\$ 1.990,07
Vehículo	\$ 4.000,00		
Dep. Acum. Vehículo	\$ (1.578,80)	Total Pasivo	\$ 24.990,07
Muebles y enseres	\$ 10.000,00	Patrimonio	
Dep. Acum Muebles y enseres	\$ (3.000,00)	Capital Social	\$ 36.820,66
Total, Activo no Corriente	\$ 15.087,90	Reservas	\$ 277,17
		Total Patrimonio	\$ 37.097,83
Total, Activos	\$ 62.087,90	Total Pasivo + Patrimonio	\$ 62.087,90
	<hr style="width: 100%;"/>		<hr style="width: 100%;"/>
	Gerente		Contador

Libro Diario

Restaurante "TACU TACU PERUANA FUSION"				
Libro Diario				
Al 31 de diciembre de 2018				
Fecha	Detalle	Parcial	Debe	Haber
01/12/2018	-1-			
	Caja		\$ 15.000,00	
	Banco		\$ 30.000,00	
	Cuentas por cobrar		\$ 2.000,00	
	Maquinaria		\$ 5.000,00	
	Equipo de Computación		\$ 1.000,00	
	Dep. Acum. Equipo de Computación		\$ (333,30)	
	Vehículo		\$ 4.000,00	
	Dep. Acum. Vehículo		\$ (1.578,80)	
	Muebles y enseres		\$ 10.000,00	
	Dep. Acum Muebles y enseres		\$ (3.000,00)	
	Cuentas por pagar			\$ 18.000,00
	Documentos por pagar			\$ 5.000,00
	Aporte al IESS por pagar			\$ 469,76
	Cuenta por pagar a proveedores			\$ 1.000,00
	Propinas por pagar 10%			\$ 520,31
	Capital Social			\$ 36.820,66
	Reservas			\$ 277,17
	R// Asiento de Apertura			
03/12/2018	-2-			
	Inventario de Materia prima		\$ 45.825,66	
	Gambas Peladas	\$ 265,00		
	Filete de Merluza	\$ 477,00		
	Pulpo	\$ 790,00		
	Camotillo	\$ 1.080,00		
	Camarones	\$ 200,00		
	Calamar	\$ 200,00		
	Pescado lenguado	\$ 891,00		
	Lomo de res	\$ 595,00		
	Tocino de lomo	\$ 145,00		
	Plátanos de seda	\$ 30,00		
	Limonos	\$ 20,00		
	Limas	\$ 6,00		
	Apio	\$ 35,70		
	PASAN			

	VIENEN			
	Cebolla colorada	\$	30,00	
	Cilantro	\$	20,00	
	Ají limo	\$	4,00	
	Ajo	\$	50,00	
	Ají amarillo	\$	40,00	
	Orégano seco	\$	6,00	
	Cebolla blanca	\$	15,00	
	Pimiento morrón rojo	\$	16,00	
	Cebolla Perla	\$	30,00	
	Tomates	\$	60,00	
	Papas	\$	60,00	
	Camote	\$	60,00	
	Maíz tierno	\$	66,00	
	Huevos	\$	30,00	
	Mantequilla	\$	32,00	
	Crema de leche	\$	45,00	
	Vino Blanco	\$	54,00	
	Aceite	\$	20,00	
	Salsa de soya	\$	8,00	
	Vinagre de vino tinto	\$	34,00	
	Aceitunas negras	\$	105,00	
	Mayonesa	\$	8,00	
	Salsa tabasco	\$	15,00	
	Aceite de oliva	\$	6,00	
	Galletas de soda	\$	32,00	
	Sal	\$	12,00	
	Pimienta	\$	48,00	
	Frejol Canario	\$	64,96	
	Arroz	\$	120,00	
	Demas ingredientes	\$	40.000,00	
	Banco			\$ 45.825,66
	R// Registro compra de materia prima			
04/12/2018	-3-			
	Inventario de productos en proceso			\$ 45.825,66
	Gambas Peladas	\$	265,00	
	Filete de Merluza	\$	477,00	
	Pulpo	\$	790,00	
	Camotillo	\$	1.080,00	
	Camarones	\$	200,00	
	Calamar	\$	200,00	
	PASAN			

	VIENEN			
	Pescado lenguado	\$	891,00	
	Lomo de res	\$	595,00	
	Tocino de lomo	\$	145,00	
	Plátanos de seda	\$	30,00	
	Limonos	\$	20,00	
	Limas	\$	6,00	
	Apio	\$	35,70	
	Cebolla colorada	\$	30,00	
	Cilantro	\$	20,00	
	Ají limo	\$	4,00	
	Ajo	\$	50,00	
	Ají amarillo	\$	40,00	
	Orégano seco	\$	6,00	
	Cebolla blanca	\$	15,00	
	Pimiento morrón rojo	\$	16,00	
	Cebolla Perla	\$	30,00	
	Tomates	\$	60,00	
	Papas	\$	60,00	
	Camote	\$	60,00	
	Maíz tierno	\$	66,00	
	Huevos	\$	30,00	
	Mantequilla	\$	32,00	
	Crema de leche	\$	45,00	
	Vino Blanco	\$	54,00	
	Aceite	\$	20,00	
	Salsa de soya	\$	8,00	
	Vinagre de vino tinto	\$	34,00	
	Aceitunas negras	\$	105,00	
	Mayonesa	\$	8,00	
	Salsa tabasco	\$	15,00	
	Aceite de oliva	\$	6,00	
	Galletas de soda	\$	32,00	
	Sal	\$	12,00	
	Pimienta	\$	48,00	
	Frejol Canario	\$	64,96	
	Arroz	\$	120,00	
	Demas ingredientes	\$	40.000,00	
	Banco			\$ 45.825,66
	R// Registro de consumo materia prima			
	PASAN			

	VIENEN			
05/12/2018	-4-			
	Mano de obra directa		\$ 5.152,399	
	Sueldos y salarios área de producción (cocina)	\$ 3.496,54		
	Horas extras	\$ 604,59		
	Décimo tercer sueldo	\$ 341,76		
	Décimo cuarto sueldo	\$ 197,00		
	Vacaciones	\$ 170,88		
	Fondo de Reserva	\$ 341,62		
	Aporte IESS por pagar			\$ 330,42
	Aporte personal 9,45%	\$ 330,42		
	Caja			\$ 4.821,98
	R// Registro pago de mano de obra directa			
15/12/2018	-5-			
	Mano de obra directa		\$ 1.549,554	
	Décimo tercer sueldo	\$ 341,76		
	Décimo cuarto sueldo	\$ 197,00		
	Vacaciones	\$ 170,88		
	Fondo de Reserva	\$ 341,62		
	Aporte patronal 12,15 %	\$ 498,29		
	Provisiones de beneficios sociales			\$ 709,64
	Décimo tercer sueldo	\$ 341,76		
	Décimo cuarto sueldo	\$ 197,00		
	Vacaciones	\$ 170,88		
	Aporte IESS por pagar			\$ 839,91
	Fondo de Reserva	\$ 341,62		
	Aporte patronal 12,15 %	\$ 498,29		
	R// Registro beneficios sociales personal de producción (cocina)			
16/12/2018	-6-			
	Inventario de Productos en procesos		\$ 4.821,98	
	Leche de Tigre	\$ 189,07		
	Pulpo al Olivo	\$ 165,43		
	Tacu Tacu Marinero	\$ 102,41		
	Camotillo en salsa de Mariscos	\$ 141,80		
	Lomo Saltado	\$ 118,17		
	PASAN			

	VIENEN			
	Ceviche de lenguado	\$ 236,33		
	Demás platos de la carta	\$ 3.868,77		
	Mano de obra directa			\$ 4.821,98
	R// Asignación MOD área de producción cocina)			
16/12/2018	-7-			
	Costos indirectos de fabricación		\$ 3.445,000	
	Gorros	\$ 15,00		
	Guantes	\$ 8,00		
	Útiles de aseo	\$ 200,00		
	Energía eléctrica	\$ 500,00		
	Agua potable	\$ 350,00		
	Teléfono Convencional	\$ 20,00		
	Gas	\$ 60,00		
	Sueldo a empleados (MOI)	\$ 2.292,00		
	IVA 12%		\$ 27,210	
	CAJA			\$ 3.472,21
	R// Registro de los CIF (costos indirectos de fabricación)			
17/12/2018	-8-			
	Propinas por pagar 10%		\$ 520,310	
	caja			\$ 520,31
	R// registro de pago de propina 10%			
23/12/2018	-9-			
	Inventario de productos en proceso		\$ 3.445,000	
	Leche de Tigre	\$ 135,08		
	Pulpo al Olivo	\$ 118,19		
	Tacu Tacu Marinero	\$ 73,17		
	Camotillo en salsa de Mariscos	\$ 101,31		
	Lomo Saltado	\$ 84,42		
	Ceviche de lenguado	\$ 168,84		
	Demás platos de la carta	\$ 2.763,99		
	Costos indirectos de fabricación			\$ 3.445,00
	R// Registro del inventario de productos en proceso			
24/12/2018	-10-			
	PASAN			

	VIENEN			
	Inventario productos terminados		\$ 8.266,980	
	Inventario productos en proceso			\$ 8.266,98
	R// Registro del producto terminado			
	-11-			
27/12/2018	Costo de Venta		\$ 31.610,90	
	Inventario de productos terminados			\$ 31.610,90
	Leche de tigre	\$ 885,60		
	Pulpo al olivo	\$ 1.308,30		
	Tacu tacu marinero	\$ 696,80		
	Camotillo en salsa de mariscos	\$ 1.375,20		
	Lomo saltado	\$ 864,00		
	Ceviche de lenguado	\$ 1.926,00		
	Demas platos de la carta	\$ 24.555,00		
	R// Registro del costo de producción			
28/12/2018	-12-			
	Caja		\$ 70.227,29	
	Ventas			\$ 57.563,35
	Leche de tigre	\$ 1.380,00		
	Pulpo al olivo	\$ 1.837,50		
	Tacu Tacu marinero	\$ 1.560,00		
	Camotillo en salsa de mariscos	\$ 2.361,60		
	Lomo saltado	\$ 1.680,00		
	Ceviche de lenguado	\$ 2.580,00		
	Demás platos de la carta	\$ 46.164,25		
	IVA 12%			\$ 6.907,60
	Propina por pagar 10%			\$ 5.756,34
	R// Registro de ventas			
29/12/2018	-13-			
	Propina por pagar 10%		\$ 5.756,34	
	Caja			\$ 5.756,34
	R// Registro de pago del 10% propinas			
	TOTAL		\$ 288.562,17	\$ 288.562,17

Balance de Comprobación

Restaurante "TACU TACU PERUANA FUSION" Balance de Comprobación					
N°	Cuenta	Sumas		Saldos	
		Debe	Haber	Deudor	Acreedor
1	Caja	\$ 85.227,29	\$ 14570,83	\$ 70.656,46	\$ -
2	Banco	\$ 30.000,00	\$ 91.651,32		\$ 61.651,32
3	Cuenta por cobrar	\$ 2.000,00	\$ -	\$ 2.000,00	\$ -
4	Maquinaria	\$ 5.000,00	\$ -	\$ 5.000,00	\$ -
5	Equipo de computación	\$ 1.000,00	\$ -	\$ 1.000,00	\$ -
6	Dep. Acum. Equipo Computación	\$ (333,30)	\$ -	\$ (333,30)	\$ -
7	Vehículo	\$ 4.000,00	\$ -	\$ 4.000,00	\$ -
8	Dep. Acum. Vehículo	\$ (1.578,80)	\$ -	\$ (1.578,80)	\$ -
9	Muebles y enseres	\$ 10.000,00	\$ -	\$ 10.000,00	\$ -
10	Dep. Acum. Muebles y Enseres	\$ (3.000,00)	\$ -	\$ (3.000,00)	\$ -
11	Cuentas por pagar	\$ -	\$ 18.000,00	\$ -	\$ 18.000,00
12	Documentos por pagar	\$ -	\$ 5.000,00	\$ -	\$ 5.000,00
13	Aporte IESS por pagar		\$ 1.640,09	\$ -	\$ 1.640,09
14	Cuentas por pagar a proveedores	\$ -	\$ 1.000,00	\$ -	\$ 1.000,00
15	Propina por pagar 10%	\$ 6.276,65	\$ 6.276,65	\$ -	\$ -
16	Capital Social	\$ -	\$ 36.820,66	\$ -	\$ 36.820,66
17	Reservas	\$ -	\$ 277,17	\$ -	\$ 277,17
18	Inventario de materia prima	\$ 45.825,66	\$ -	\$ 45.825,66	
19	Inventario de productos en proceso	\$ 54.092,64	\$ 8.266,98	\$ 45.825,66	
20	Mano de obra directa	\$ 6.701,95	\$ 4.821,98	\$ 1.879,98	
21	Provisiones de beneficios sociales	\$ -	\$ 709,64		\$ 709,64
26	Costos indirectos de fabricacion	\$ 3.445,00	\$ 3.445,00	\$ -	\$ -
27	IVA 12%	\$ 27,21	\$ 6.907,60		\$ 6.880,39
28	Inventario productos terminados	\$ 8.266,98	\$ 31.610,90		\$ 23.343,92
29	Costos de ventas	\$ 31.610,90	\$ -	\$ 31.610,90	
30	Ventas		\$ 57.563,35		\$ 57.563,35
	TOTALES	\$ 288.562,17	\$ 288.562,17	\$ 212.886,55	\$ 212.886,55

Fuente: Restaurante "TACU TACU PERUANA FUSIÓN"

Elaborado por: Vélez Cedeño Karen Valeria

Estado de Situación Final

Restaurante "TACU TACU PERUANA FUSION"				
Estado de Situación Final				
Al 31 de diciembre de 2018				
Activo			Pasivo	
Activo Corriente			Pasivo Corriente	
Caja	\$ 70.656,45		Cuentas por pagar	\$ 18.000,00
Banco	\$ 61.651,32		Documentos por pagar	\$ 5.000,00
Cuentas por cobrar	\$ 2.000,00			
Total Activo Corriente		\$ 134.307,77	Total Pasivo Corriente	\$ 23.000,00
Activo no corriente			Pasivo no Corriente	
Maquinaria	\$ 5.000,00		Aporte al IESS por pagar	\$ 1.640,09
Equipo de Computación	\$ 1.000,00		Cuenta por pagar a proveedores	\$ 1.000,00
Dep. Acum. Equipo de Computación	\$ (333,30)			
Vehículo	\$ 4.000,00		Total Pasivos no Corrientes	\$ 2.640,09
Dep. Acum. Vehículo	\$ (1.578,80)			
Muebles y enseres	\$ 10.000,00		Total Pasivo	\$ 25.640,09
Dep. Acum Muebles y enseres	\$ (3.000,00)		Patrimonio	
Total Activo no Corriente		\$ 15.087,90	Capital Social	\$ 122.387,67
			Reservas	\$ 277,17
			Utilidad del Ejercicio	\$ 1090,74
Total Activos		\$ 149.395,68	Total Patrimonio	\$ 123.755,58
			Total Pasivo + Patrimonio	\$ 149.395,678
		GERENTE		CONTADOR

Estado de costos de productos vendidos

Restaurante "TACU TACU PERUANA FUSION"		Estado de Costos de productos vendidos	
			
Inventario Inicial de Materia prima			
Compras de Materia Prima	\$	45.825,66	
Materia prima Directa disponible para la producción	\$	45.825,66	
Inventario Final de Materia Prima			
Materia Prima Directa utilizada	\$	45.825,66	
Mano de obra directa utilizada	\$	4.821,98	
Costos indirectos de fabricación utilizada	\$	3.445,00	
Producción en Proceso del Periodo	\$	54.092,64	
Inventario Inicial de Productos en proceso			
Producción en proceso total	\$	54.092,64	
Inventario Finalde Productos en proceso			
Costo de Producción	\$	54.092,64	
Inventario Inicial de Productos Terminados			
Productos Terminados disponibles para la venta	\$	54.092,64	
Inventario Final de productos terminados			
Costo de productos vendidos	\$	54.092,64	
GERENTE		CONTADOR	

Fuente: Restaurante "TACU TACU PERUANA FUSIÓN"

Elaborado por: Vélez Cedeño Karen Valeria

Estado de Resultado

Estado de Resultado Al 31 de diciembre del 2018



Ventas		\$ 57.563,35
(-) Costo de producción		\$ 54.092,64
	\$	
Costo de Materia prima	45.825,66	
	\$	
Costo de Mano de Obra	4.821,98	
Costos Indirectos de	\$	
Fabricación	3.445,00	
(=) Utilidad Bruta		\$ 3.470,71
(-) Gastos Operacionales		\$ 500,00
	\$	
Gastos Generales	500,00	
Utilidad Operativa		\$ 2.970,71

GERENTE

CONTADOR

Conclusiones

Se ha determinado mediante la investigación realizada que el Restaurante “TACU TACU PERUANA FUSION” actualmente maneja y administra sus costos de producción de manera empírica, llevando los controles de materia prima en sencillas hojas de cálculo de Excel, lo cual es obsoleto y no cumple con la necesidad del restaurante de obtener resultados e información real para la correcta toma de decisiones, así mismo la determinación de los precios de venta por plato se determinan en función a los precios que maneja la competencia

Al aplicar el modelo de sistema de costos propuesto se pudo determinar que el establecimiento si genera rentabilidad, no obstante, la misma es baja en relación al volumen de ventas que obtiene mensualmente; para determinar dicha rentabilidad se tomó en consideración el valor de ventas de todos los platos ofertados por el establecimiento, cabe resaltar que la empresa cuenta con gran liquidez debido a que los socios dueños reinvierten la ganancia líquida para el crecimiento del negocio.

El sistema propuesto es una herramienta de gran utilidad e importancia para mejorar la rentabilidad del restaurante ya que nos permitirá optimizar recursos y por ende lograr un mayor crecimiento tanto económico como financiero.

Recomendaciones

Se sugiere aplicar el modelo de sistema de costos por órdenes de producción para registrar de forma ordenada y adecuada los elementos del costo y así obtener información real y confiable que permita determinar los precios de venta y los márgenes de rentabilidad de los platos que se ofertan en el restaurante.

Se recomienda delegar un responsable del manejo y uso de los documentos de respaldo del sistema de costos y a la vez se encargue de socializar todos los cambios que se efectúen en la empresa.

Se sugiere que el administrador mantenga comunicación constante con cada uno de los colaboradores del restaurante, con el fin de aplicar correctamente el sistema y los formatos propuestos para el control de la materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación.

Se aconseja al propietario efectuar de forma continua un seguimiento al sistema propuesto para determinar su efectividad y realizar cambios si la situación lo amerita.

Bibliografía

- Alcivar Macías, M. M., & Francisco, P. C. (2014-2015). *Creación de un departamento de Post-Venta en el ámbito comercial y de Servicios del Área Técnica, para la Fidelización de SusClientes en la Empresa Ayasa de la ciudad de Manta en el período 2013*. Manta: Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí. Obtenido de <https://repositorio.uleam.edu.ec/bitstream/123456789/358/1/ULEAM-MKT-0022.pdf>
- Bazán Chavez, J. V. (2017). *La incidencia de los costos operativos en la rentabilidad de la institución educativa particular "Gran Chimú" año 2016*. Trujillo-Perú: Universidad César Vallejo. Obtenido de http://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/UCV/9940/bazan_chj.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Blanco, L. L. (2004). *Definición y Diseño de un Sistema de Información y Control de Gestión de Costos*. Puerto Ordaz: Universidad Católica Andrés Bello. Obtenido de <http://biblioteca2.ucab.edu.ve/anexos/biblioteca/marc/texto/AAQ3911.pdf>
- Cárdenas, & Nápoles, R. A. (2016). *Costos1 Instituto Mexicano de Contadores*. Mexico: ProQuest Ebook Central. Obtenido de <https://ebookcentral.proquest.com/lib/uleamecsp/detail.action?docID=5308797>
- Cedeño Guadamud, L., & Zambrano Rosado, A. (2015). *Análisis de los Estados Financieros en la toma de decisiones de la Cooperativa de Transporte Intraprovincial 5 De Mayo*. Chone: Repositorio de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí. Obtenido de <https://repositorio.uleam.edu.ec/bitstream/123456789/72/1/ULEAM-ECO-0003.pdf>
- Chacon, P. (2017). *Determinación de Costos y Análisis de la rentabilidad de una Empresa de Alimentos: Casa de la Humita y Tamal Lojano*. Quito: PONTIFICIA Universidad Católica Del Ecuador. Obtenido de <http://repositorio.puce.edu.ec/bitstream/handle/22000/14521/Trabajo%20de%20Titulaci%c3%b3n%20PUCE.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Chamba, M., & Cuenca, J. (2010). *Organizacion administrativa y propuesta de un sistema contable de costos por ordenes de producción en la mueblería "El éxito total del hogar" en la ciudad de Loja, periodo octubre-diciembre 2008*. Loja: Universidad Nacional de Loja. Obtenido de <https://dspace.unl.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/1527/1/tesis%20de%20costos.pdf>

- Díaz Llanes, M. (2012). *Análisis contable con un enfoque empresarial* (Diciembre de 2012 ed.). EUMED. Obtenido de <http://www.eumed.net/libros-gratis/2012b/1229/que-es-rentabilidad.html>
- Garzón Ramos, S. P. (2014). *Los costos de producción en los resultados económicos de la granja avícola Garzón del canton Pelileo*. Ambato: Universidad Técnica Ambato. Obtenido de <http://repositorio.uta.edu.ec/handle/123456789/20580>
- Luzuriaga Jimenez, R. M. (2015). *Análisis de las herramientas administrativas-financieras para la toma de decisiones a corto plazo y aplicación en "Suam Malatería y Publicidad"*. Loja: Universidad Técnica particular de Loja. Obtenido de http://dspace.utpl.edu.ec/bitstream/123456789/12252/1/Luzuriaga_Jimenez_Rosa_Matilde.pdf
- Macas, Y., & Luna, G. (2010). *Análisis de rentabilidad económica y financiera y propuesta de mejoramiento en la empresa comercializadora y exportadora de bioacústicos "COEXBI S.A" del canton Huaquillas en los periodos contables 2008-2009*. Loja: Universidad Nacional de Loja. Obtenido de <https://dspace.unl.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/1388/1/tesis%20ing.%20en%20contabilidad.pdf>
- Merino Pérez, V. G. (2016). *Sistema de costos y su efecto en la rentabilidad de la empresa ganadera Productos Lácteos del Norte S.A.C. del Distrito de Santiago de Cao, Año 2015*. Trujillo-Perú: Universidad César Vallejo. Obtenido de <http://repositorio.ucv.edu.pe/handle/UCV/361>
- Montiel, G. M. (2003). *Tutorial para la asignatura de Costos y Presupuestos*. México: Repositorio Universidad Nacional Autónoma de México. Obtenido de http://fcasua.contad.unam.mx/apuntes/interiores/docs/98/3/costos_y_presu.pdf
- Muñoz, Espinoza, Zuñiga, Guerrero, & Campos. (2017). *Contabilidad de Costos para la gestión administrativa*. Guayaquil, Guayas, Ecuador: Ediciones Holguin S.A. Obtenido de <http://repositorio.unemi.edu.ec/xmlui/handle/123456789/3847>
- Noguero, F. L. (2002). El Análisis de Contenido como método de Investigación. *Revista de educación-Universidad de Huelva*, 173. Obtenido de <http://rabida.uhu.es/dspace/bitstream/handle/10272/1912/b15150434.pdf?sequence1>
- Padilla Matailo, V. E., & Plaza Euquilla, M. E. (2016). *Determinación de un sistema de Costos ABC para los Restaurantes de la Ciudad de Cuenca Caso Práctico: Restaurante Rancho Chileno,septiembre 2015*. Cuenca: Universidad de Cuenca. Obtenido de

<http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/25954/1/Trabajo%20de%20Titulaci%C3%B3n.pdf>

Quinaluisa Paredes, P. V. (2016). *Análisis y Mejora de un Sistema de Costos en la Panadería El Tambo, Ubicada en el Cantón Mejía, Parroquia de Tambillo En el Periodo Enero – Diciembre 2014*. Quito: Universidad Central del Ecuador. Obtenido de <http://www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000/9802/1/T-UCE-0003-CA062-2016.pdf>

Ramirez, C. V., García, M., & Pantoja, C. R. (2010). *Fundamentos Y Técnicas de Costos*. Cartagena: Universidad Libre. Obtenido de http://www.unilibre.edu.co/cartagena/pdf/investigacion/libros/ceac/FUNDAMENTOS_Y_TECNICAS%20DE%20COSTO.pdf

Sánchez López, P. A. (2011). *Análisis Financiero y su incidencia en la toma de decisiones de la Empresa Vihalmotos*. Ambato. Obtenido de <http://repo.uta.edu.ec/bitstream/123456789/1511/1/TA0024.pdf>

Saravia Guzmán, N. (2018). *Propuesta de un Sistema de Control de Alimentos y Bebidas y su incidencia en la Gestión Empresarial de Restaurantes del Distrito de los Olivos-Lima Metropolitana*. Lima. Perú: Universidad Ricardo Palma. Obtenido de <http://repositorio.urp.edu.pe/bitstream/handle/URP/1466/SARAVIA%20GUZMAN.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Zamora, A. (2011). *Rentabilidad y Ventaja Comparativa: Un análisis de los sistemas de producción de Guayaba en el Estado de Michoacán*. Michoacán: Instituto de Investigaciones Económicas y empresariales. Obtenido de <http://www.eumed.net/libros-gratis/2011c/981/indice.htm>

ANEXOS

Anexos 1. Entrevista al Gerente Administrador del Restaurante "TACU TACU PERUANA FUSION"



Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí
Facultad de Contabilidad y Auditoría

Entrevista # 1. Gerente-Administrador

1. ¿Cuántos años de funcionamiento tiene este restaurante?

2. ¿Cuánto tiempo lleva conociendo este ambiente de negocios?

3. ¿Cuáles son los aspectos del tema financiero que usted considera más importante para un restaurante?

4. ¿Cuenta el restaurante actualmente con un sistema de costos para el registro de sus operaciones?

5. ¿Cuenta usted con una herramienta que le permita obtener los márgenes de ganancias en el restaurante?

6. ¿Conoce usted la situación actual y real respecto a la rentabilidad que genera el restaurante?

7. ¿Qué método utiliza usted para determinar los precios de ventas de los platos?

8. ¿Conoce usted el margen bruto de cada plato que vende?

9. ¿Cuentan ustedes con proveedores fijos de materia prima?

10. Esta dispuesto a invertir en la implementación de un sistema de costos.

Anexos 2. Entrevista al Contador del Restaurante "TACU TACU PERUANA FUSION"



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

Entrevista # 2. Contador

- 1. ¿Qué tiempo lleva brindando sus servicios en este restaurante?**

- 2. ¿Cuenta usted con experiencia en el área contable?**

- 3. ¿Considera usted que la rentabilidad del restaurante cubre todas las obligaciones que ha adquirido la organización?**

- 4. ¿Cree usted que los costos de producción del Restaurante inciden en la rentabilidad del mismo?**

- 5. ¿Existe un informe detallado de sobre costos y gastos de producción y con qué frecuencia se elabora?**

6. ¿Qué sistema utilizan en el Restaurante para administrar los costos y Gastos?

7. ¿Considera usted que la forma empírica de administrar los Costos y Gastos en el restaurante es apropiada?

8. ¿Conoce usted el método utilizado para la fijación de precios de los platos que ofrece el restaurante?

9. ¿Conoce usted la situación actual respecto a la Rentabilidad de la Empresa?

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

Anexos 3. Entrevista al Gerente Administrador del Restaurante "TACU TACU PERUANA FUSION"



Elaborado por: Vélez Cedeño Karen Valeria

Anexos 4. Entrevista al Contador del Restaurante "TACU TACU PERUANA FUSION"



Elaborado por: Vélez Cedeño Karen Valeria