



UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ

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

TÍTULO:

Los costos de producción y su efecto en los resultados económicos y financieros del Restaurante LAS VELAS del cantón Manta.

AUTORA: Anggie María Chávez Bailón.

TUTOR: MsC. Argelio Antonio Hidalgo Avila.

Facultad de Contabilidad y Auditoría

Carrera de Contabilidad y Auditoría

Manta – Manabí – Ecuador

Abril, 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 **"LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN Y SU EFECTO EN LOS RESULTADOS ECONÓMICOS Y FINANCIEROS DEL RESTAURANTE LAS VELAS DEL CANTÓN 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 al señor/señora/señorita **ANGGIE MARÍA CHÁVEZ BAILÓN**, estudiante de la carrera de Contabilidad y Auditoría, período académico 2018-2, quien se encuentra apto para la sustentación de su trabajo de titulación.

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

Lugar, 7 de febrero de 2019.

Lo certifico,



Lic. Argelio Antonio Hidalgo Avila MSc.
Docente Tutor(a)
Área: Contabilidad y Auditoría



UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ
FACULTAD DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
ECHA 08 FEB 2019 HOR/

Ing. Jonás Rodríguez Reyes
AUXILIAR ADMINISTRATIVO

DECLARACIÓN DE AUTORÍA.

Quien suscribe;

CHÀVEZ BAILÓN ANGGIE MARÍA, con C.I. #131346057-6, egresada de la Facultad de Contabilidad y Auditoría de la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí declaro que el presente trabajo de titulación denominado “LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN Y SU EFECTO EN LOS RESULTADOS ECONÓMICOS Y FINANCIEROS DEL RESTAURANTE LAS VELAS DEL CANTÓN MANTA”, constituye una elaboración personal realizado con las ideas, doctrinas, resultados y propuestas de quien suscribe.

He desarrollado el trabajo de titulación de manera íntegra, y no se ha utilizado fuentes sin antes haberlas citado correctamente.

Manta, abril del 2019.

APROBACIÓN DEL TRABAJO.

Los miembros de Tribunal de Grado, aprueban el informe del Proyecto de Investigación, sobre el tema “Los costos de producción y su efecto en los resultados económicos y financieros del Restaurante LAS VELAS del cantón Manta.”.

Presentado por: La Srta. : **ANGGIE MARÍA CHÁVEZ BAILÓN.**

De acuerdo con las disposiciones reglamentarias emitidas por la Universidad Laica “Eloy Alfaro” De Manabí, constancia que, el mencionado Proyecto está Aprobado.

Para constancia firman:

f.....

PRESIDENTE

f.....

DELEGADO

f.....

DELEGADO

DEDICATORIA

Quiero dedicar este proyecto primero a Dios, por haberme colmado de bendiciones, fuerzas, paciencia, salud y sabiduría para poder sobrepasar todos los obstáculos que se me han presentado en el camino.

A mi madre, por su amor, valores inculcados, consejos y motivación para no darme por vencida cuando todo parecía imposible.

A mi padre, por haberme apoyado constantemente, por su ejemplo de superación, gracias a su trabajo y sacrificio he cumplido uno de mis anhelos más deseados.

A mi hija Hailey Haidee, quien me inspira a seguir adelante y superarme, para que vea en mí un ejemplo a seguir.

A mi compañero de vida Elvis Ariel, por su apoyo incondicional aunque hemos pasado momentos difíciles siempre ha estado brindándome su comprensión cariño y amor.

A mis abuelos y Martin, por su infinito amor, apoyo y por consentirme, siempre los llevo en mi corazón.

A mis amigas, por tantos buenos momentos compartidos en toda mi etapa estudiantil.

Esta meta ha sido posible gracias a ellos.

Anggie María.

RECONOCIMIENTO

A Dios por sus bendiciones y a mis padres por el apoyo incondicional, sin ellos no habría podido lograr esta meta.

A mi tutor de tesis, MsC. Argelio Antonio Hidalgo Avila por su tiempo empleado, dedicación y orientación.

A mis docentes por compartir sus conocimientos y consejos que han contribuido a mi formación como profesional.

Y a todas las personas que a lo largo de mi carrera universitaria de una u otra forma me han brindado su ayuda y apoyo incondicional.

Anggie María.

SÍNTESIS

La empresa LAS VELAS CÍA. LTDA. de la ciudad de Manta, dedicada al rubro gastronómico, actualmente carece de un sistema de costos adecuado, que le permita un mejor control sobre los elementos del costo de producción, brindar información oportuna para la toma de decisiones y para generar más ganancia a través de la correcta fijación de precios.

Por tal motivo se plantea el presente proyecto de investigación denominado LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN Y SU EFECTO EN LOS RESULTADOS ECONÓMICOS Y FINANCIEROS DEL RESTAURANTE LAS VELAS DEL CANTÓN MANTA, el cual tiene como objetivo principal analizar la incidencia de los costos de producción en los resultados económicos y financieros del Restaurante Las Velas del cantón Manta.

Los métodos y técnicas empleadas permiten tener diferentes puntos de vista de los involucrados en el proceso productivo, la empresa también facilitó documentos económicos y financieros que ayudaron a obtener datos e información relevante para poder realizar el análisis de la situación en la que esta encuentra y posteriormente dar solución al problema.

Para poder suprimir el problema que tiene la empresa se propone un modelo de sistema de costos por órdenes de producción, realizando la clasificación adecuada de materia prima directa, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación y así conocer el costo real que permita tomar decisiones correctas para mejorar los resultados económicos y financieros.

Palabras claves: sistema, costos, producción, rentabilidad, resultados económicos y resultados financieros.

\

ABSTRACT

The company LAS VELAS CÍA. LTDA of the city of Manta, dedicated to the gastronomic sector, currently lacks an adequate cost system, which allows a better control over the elements of the cost of production, provide timely information for decision making and to generate more profit through the correct pricing.

For this reason, the present research project called THE PRODUCTION COSTS AND ITS EFFECT ON THE ECONOMIC AND FINANCIAL RESULTS OF THE RESTAURANT LAS VELAS DEL CANTON MANTA is proposed, whose main objective is to analyze the incidence of production costs on economic results. and financial of LAS VELAS Restaurant in the Manta canton.

The methods and techniques used allow to have different points of view of those involved in the production process, the company also provided economic and financial documents that helped to obtain data and relevant information to be able to perform the analysis of the situation in which it is located and subsequently Give solution to the problem.

To be able to suppress the problem that the company has, a cost system model is proposed for production orders, making the appropriate classification of direct raw material, direct labor and indirect manufacturing costs, and thus knowing the real cost to make decisions correct to improve economic and financial results.

Key words: system, costs, production, profitability, and economic results and financial results.

ÍNDICE DE CONTENIDO

DECLARACIÓN DE AUTORÍA.....	iii
APROBACIÓN DEL TRABAJO.....	iv
DEDICATORIA	v
RECONOCIMIENTO.....	vi
SÍNTESIS	vii
ABSTRACT	viii
INTRODUCCIÓN.....	1
CAPÍTULO I	4
1 Fundamento teórico.....	4
1.1. Variable independiente: Costos de producción	4
1.1.1. Contabilidad de costos	4
1.1.2. Sistemas de costeo.....	5
1.1.3. Definición de costos.....	6
1.1.4. Objetivos del costo.....	7
1.1.5. Clasificación según la relación con la producción.	8
1.1.6. Clasificación según la relación con el volumen.....	8
1.1.7. Determinación del costo.....	9
1.1.8. Elementos del costo.....	9
1.2. Variable dependiente: Resultados económicos y financieros.....	11
1.2.1. Gestión financiera.....	11
1.2.2. Gestión económica.....	12
1.2.3. Estados financieros.....	13
1.2.4. Costo de venta.....	15
1.2.5. Gastos.....	15
1.2.6. Indicadores financieros.....	16
1.3. Antecedentes investigativos.....	19
CAPÍTULO II	29
2. Diagnóstico o estudio de campo.....	29
2.1. Métodos y tipos de investigación aplicada	29
2.1.1. Método de análisis y síntesis.....	29

2.1.2. Tipos.....	29
2.2. Técnicas e instrumentos de recolección de datos.....	30
2.2.1. Entrevista.....	30
2.3. Aspectos generales de la empresa.....	31
2.3.1. Descripción general de la empresa.....	31
2.3.2. Misión.....	31
2.3.3. Visión.....	31
2.3.4. Objetivos institucionales.....	31
2.3.5. Ubicación.....	32
2.3.6. Estructura Organizacional.....	32
2.3.7. Resumen de ventas del mes de diciembre.....	33
2.3.8. Análisis del proceso de producción.....	34
2.3.9. Análisis de los elementos del costo.....	35
2.4. Análisis de resultados.....	41
2.4.1. Entrevista.....	41
2.4.2. Análisis de la asignación de costos actual.....	44
2.4.3. Indicadores Financieros.....	47
2.5. Análisis de información de la situación de la empresa.....	51
CAPITULO III.....	53
3. Diseño de la propuesta.....	53
3.1. Título de la propuesta.....	53
3.2. Justificación.....	53
3.3. Objetivos.....	54
3.3.1. Objetivo General.....	54
3.3.2. Objetivo Específicos.....	54
3.4. Fundamentación de la propuesta.....	54
3.5. Desarrollo de la propuesta.....	55
3.5.1. Datos generales del caso.....	55
3.5.2. FASE I: Determinar costo materia prima directa.....	56
3.5.3. FASE II: Determinar costo de mano de obra directa.....	58
3.5.4. FASE III: Determinar costos indirectos de fabricación.....	60

3.5.5. FASE IV: Realizar hoja de costos.	66
3.5.6. Análisis comparativo de los costos.	71
3.6. Factibilidad de la propuesta.	72
3.6.1. Factibilidad socio cultural.	72
3.6.2. Factibilidad tecnológica.	72
3.6.3. Factibilidad ambiental.	73
3.6.4. Factibilidad económica.	73
3.6.5. Factibilidad legal.	73
3.7. Beneficiarios.	73
3.8. Resultados científicos.	74
CONCLUSIONES.	78
RECOMENDACIONES.	79
BIBLIOGRAFÍA.	80
ANEXOS.	84

ÍNDICE DE TABLAS.

Tabla 1. Ventas del mes de diciembre.....	33
Tabla 2. Resumen compra mariscos, carnes, pollos, pescados.	35
Tabla 3. Resumen compras verduras.....	36
Tabla 4. Rol de pagos mano de obra directa.....	37
Tabla 5. Resumen compra materia prima indirecta.....	38
Tabla 6. Resumen otros costos indirectos de fabricación.	39
Tabla 7. Rol de pagos mano de obra indirecta.....	40
Tabla 8. Preguntas y respuestas de la entrevista a la propietaria.	41
Tabla 9. Preguntas y respuestas de la entrevista a la administradora.....	43
Tabla 10. Preguntas y respuestas de la entrevista al contador.....	44
Tabla 11. Valor de materia prima según costeo de la empresa.	45
Tabla 12. MOD según costeo de la empresa.	45
Tabla 13. MOD según costeo de la empresa.	46
Tabla 14. CIF según costeo de la empresa.	46
Tabla 15. Resumen asignación de costos de la empresa.....	47
Tabla 16. Análisis indicadores financieros.....	48
Tabla 17. Orden de producción.....	56
Tabla 18. Materia prima directa arroz con calamar.	57
Tabla 19. Materia prima directa ceviche de pescado.....	57
Tabla 20. Materia prima directa chicharrón de pescado.....	57
Tabla 21. Materia prima directa chicharrón de camarón.	58
Tabla 22. Materia prima directa camotillo frito.....	58
Tabla 23. Distribución mano de obra directa.	59
Tabla 24. Costo de mano de obra directa por plato.	60
Tabla 25. Materia prima indirecta arroz con calamar.	60
Tabla 26. Materia prima indirecta ceviche de pescado.....	61
Tabla 27. Materia prima indirecta chicharrón de pescado.....	61
Tabla 28. Materia prima indirecta chicharrón de camarón.	61
Tabla 29. Materia prima indirecta camotillo frito.....	62
Tabla 30. Distribución mano de obra indirecta.	62
Tabla 31. Costo de mano de obra indirecta por plato.	64
Tabla 32. Distribución otros costos indirectos de fabricación.	64
Tabla 33. Otros costos indirectos de fabricación por plato.....	65
Tabla 34. Hoja de costos arroz con calamar	66
Tabla 35. Hoja de costos ceviche de pescado.	67
Tabla 36. Hoja de costos chicharrón de pescado.	68
Tabla 37. Hoja de costos chicharrón de camarón.	69
Tabla 38. Hoja de costos camotillo frito.....	70
Tabla 39. Resumen de costos por plato.....	71

Tabla 40. Costos totales según el método propuesto.	71
Tabla 41. Costos totales según el método de la empresa.....	72
Tabla 42. Valor venta del mes de diciembre.....	74
Tabla 43. Estado de costo de producción.	74
Tabla 44. Estado de resultados según el método propuesto	75
Tabla 45. Estado de resultados según el método de la empresa.	76

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Contabilidad de costos.	4
Ilustración 2. Ubicación de la empresa.	32
Ilustración 3. Estructura organizacional LAS VELAS CIA LTDA	32
Ilustración 4. Flujograma del proceso de producción.	34
Ilustración 5. Sistema de costo por órdenes de producción.....	55

INTRODUCCIÓN

El presente proyecto de investigación se enfoca en el proceso de producción llevado a cabo en LAS VELAS CÍA. LTDA., un restaurante de carácter familiar constituida como persona jurídica, se encuentra ubicado en la ciudad de Manta, provincia de Manabí, Ecuador, con el fin de proponer un modelo de sistema de costos de producción adecuado al negocio, para que optimice recursos, satisfaga necesidades y se obtenga de manera correcta el margen de utilidad o ganancia.

Se puede mencionar que el problema surge debido a que en este tipo de negocios aplican sistemas de costeo empíricos o incorrectos, lo que ocasiona el desconocimiento de las deficiencias de los elementos del costo involucrados en el proceso de producción, si los productos son rentables y en el peor de los casos si el producto elaborado genera pérdidas.

Realizando el análisis del proceso de producción y la gestión realizada por la administración del restaurante se comprobó que no utilizan un adecuado sistema de control de los costos de producción que le proporcione costos exactos incurridos en todo el proceso de elaboración de las comidas, lo que ocasiona que el margen de utilidad no se refleje de manera adecuada y al mismo tiempo no demuestre la razonabilidad de sus ganancias o pérdidas al terminar el ejercicio.

Al desconocer la adecuada aplicación y clasificación de los costos de producción, la empresa no tiene un valor real de los costos incurridos en la elaboración de las comidas, por ende; el personal administrativo desconoce los valores que requiere recuperar para continuar en el mercado. Por lo tanto, al no disponer con un adecuado control del costo de los productos, la empresa no podrá adoptar una técnica para fijar precio a las comidas que elaboran, con la correcta cuantificación de costos se revelará la verdadera situación financiera de un periodo determinado.

En base a aquello el restaurante LAS VELAS se ha visto en la necesidad de determinar cuáles son los costos reales de sus platos, además de que podrá

contar con información que le permita tener el control de los procesos productivos, determinar responsabilidades y establecer un base de datos que sirva para evaluar las variaciones de los costos en los próximos períodos.

El objeto de estudio de la investigación son los costos de producción, con su campo de aplicación en el área de producción del restaurante LAS VELAS.

Se estableció como objetivo principal analizar la incidencia de los costos de producción en los resultados económicos y financieros del Restaurante Las Velas del cantón Manta.

Las tareas científicas se establecieron así: analizar el sistema control de costos que utiliza actualmente la empresa para la determinación de los costos del servicio, determinar en qué medida afectan los costos de producción en los resultados económicos y financieros y proponer la aplicación de un sistema de costos que permita la adecuada asignación de los recursos económicos y financieros en el proceso de producción

Las variables de estudio están dadas por la variable dependiente: costos de producción y la variable independiente: resultados económicos y financieros.

El desarrollo de la investigación se enmarcó dentro de un diseño de tipo descriptiva, documental y de campo, para ello se requirió de la aplicación de un conjunto de técnicas o procedimientos que son considerados métodos de investigación, utilizando el método de análisis y síntesis, además del uso de diferentes técnicas de recolección de información como la entrevista, análisis de costo actual e indicadores financieros que nos permitió conocer la situación de la empresa, específicamente en su área de producción.

Con el desarrollo de la propuesta se pudo evidenciar que el restaurante no aplicaba un sistema de costeo adecuado en el proceso productivo lo que implica que la rentabilidad establecida no era real y desconocimiento a la alta gerencia de costos por cada proceso, evidenciando así que con la correcta aplicación de un sistema de costos por órdenes de producción el restaurante tendrá control e

información sobre los costos lo que le permitirá tomar decisiones apropiadas en busca de mejorar los resultados de su gestión.

CAPÍTULO I

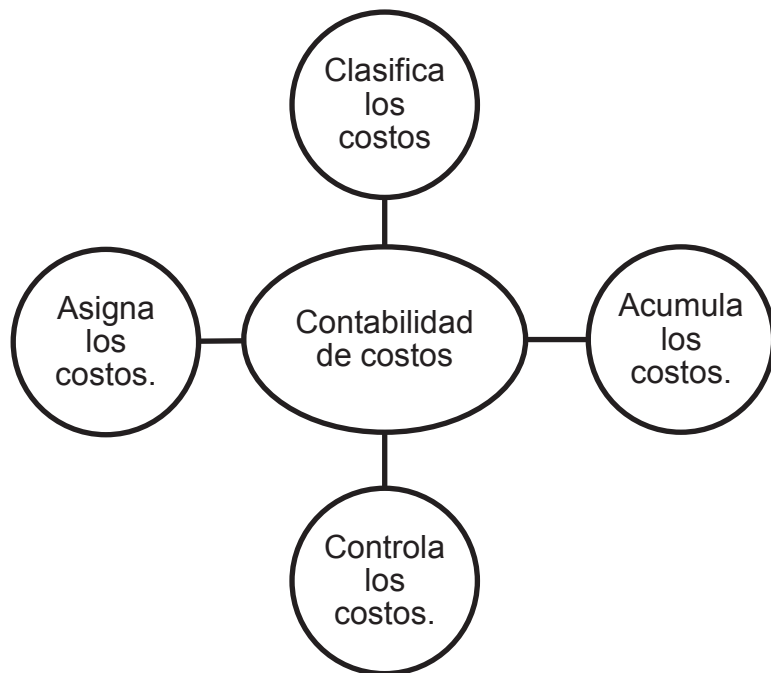
1 Fundamento teórico

1.1. Variable independiente: Costos de producción

1.1.1. Contabilidad de costos.

La contabilidad de costos es la rama de la contabilidad que trata de la distribución, clasificación y recopilación de información de los costos en los que incurre la organización, la determinación de los costos por departamentos, actividades o productos. (Garzón Ramos, 2014)

Ilustración 1. Contabilidad de costos.



Elaborado por: Anggie Chávez Bailón.

Fuente: (Garzón Ramos, 2014)

1.1.2. Sistemas de costeo

Los sistemas de costeo es el conjunto de procedimientos que ayudan a determinar el costo de los productos terminados. (Rivero Zanatta, 2013)

Los sistemas de costeo que generalmente se utilizan son:

1.1.2.1. Sistema de costos ABC

Mediante actividades este sistema toma en cuenta tanto los costos de producción como los gastos de venta y administrativos. Toro López (2016) Señala:

Asignar costos a los insumos necesarios para ejecutar las diversas actividades de un proceso productivo, identificadas como las relevantes para obtener un determinado objeto de costo, calculando el costo de estos insumos mediante mecanismos de absorción del costo de las actividades. (p. 55)

Todo lo que se consume en la producción del bien o la prestación del servicio debe ser recuperado posteriormente.

1.1.2.2. Sistema de costos por proceso

En este sistema los costos y gastos incurridos en el proceso de transformación se acumulan en los distintos departamentos o centro de costos, los cuales se mantendrán operando aunque no existan compras de los clientes. Arredondo González (2015) Afirma:

El sistema de costos por procesos está enfocado en obtener costos periódicos, generalmente mensuales, relacionando el valor de cada uno de los elementos del costo y la producción obtenida en dicho periodo. De esta forma, el costo unitario de cada producto representa un promedio de la producción ocurrida en cada periodo de costos. (p. 93)

Es apropiado para las empresas que producen artículos en grandes cantidades, ya que los procesos productivos son continuos.

1.1.2.3. Sistema de costos por órdenes

En este sistema de costos se utiliza una orden de pedido para elaborar el producto, ya que los elementos que se van a utilizar son únicos y claramente identificables, lo que ayuda a llevar un mejor control desde el proceso de producción hasta cuando se entrega el producto terminado. (Cárdenas y Nápoles, 2016, pág. 144)

Un sistema de costeo por órdenes de trabajo es el más apropiado cuando los productos manufacturados difieren en cuanto a los requerimientos de materiales y de conversión. Cada producto acuerdo con las especificaciones del cliente, y el precio cotizado se asocia estrechamente al costo estimado. El costo incurrido en la elaboración de una orden de trabajo específica debe asignarse, por tanto, a los artículos producidos. (Polimeni, Fabozzi, Adelberg, & Kole, 1994)

1.1.2.3.1. Hoja de costos.

Este documento se utiliza en las empresas que manejan el sistema de costos por órdenes de producción, para tener organizada la información sobre los costos que se incurren en los lotes de producción de un bien o servicio.

En esta hoja se especificará el número de orden de producción, el nombre del cliente, fecha de inicio, fecha de terminación, breve descripción del artículo, cantidad de unidades que se fabricarán, requisiciones de materia prima directa y sus costos, tarjetas de tiempo de la mano de obra directa y su tarifa y la tasa predeterminada de gastos indirectos de fabricación utilizada. (Arredondo González M. M., 2015, p. 63)

1.1.3. Definición de costos.

Son todos los valores incurridos en el proceso de producción de algún bien o servicio. Arredondo González (2015) Expresa que “El costo hace referencia al conjunto de erogaciones incurridas para producir un bien o prestar un servicio” (p.8). Por lo tanto los costos representan una inversión que se podrá recuperar al momento que se venta el bien o servicio.

Aplicar y asignar correctamente los costos en una empresa ayuda significativamente a la toma de decisiones, lo que ayudara a alcanzar sus metas y objetivos.

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

Costos es el conjunto de pagos y causaciones que se incurre para el proceso de transformación del bien o servicio, independientemente de gastos administrativos y financieros (Rodríguez Vera, 2012).

En consecuencia los costos se generan en el proceso de transformación de la materia prima en producto terminado

1.1.4. Objetivos del costo.

- ✓ Generar informes para medir la utilidad, proporcionando el costo de ventas correcto.
- ✓ Proporcionar reportes para ayudar a ejercer el control administrativo.
- ✓ Valuar los inventarios para el estudio de situaciones financieras.
- ✓ Ofrecer información para la toma de decisiones.
- ✓ Ayudar a la administración en el proceso del mejoramiento continuo, eliminando las actividades o procesos que no generan valor.
- ✓ Generar información para ayudar a la administración a fundamentar la estrategia competitiva. (Arredondo González M. M., 2015)

1.1.5. Clasificación según la relación con la producción.

1.1.5.1. Costos fijos.

Son costos que cambian y evolucionan en paralelo con el volumen de las actividades de una empresa, si la actividad aumenta el costo también aumenta, el costo variable es la suma de los costos marginales en todas las unidades de producción". (Hagardon, 2014)

1.1.5.2. Costos variables.

Son aquellos que no dependen del nivel de actividad de la empresa, sino que son una cantidad determinada independientemente del volumen de producción, la empresa incurrirá en este coste, aunque su actividad sea muy reducida, convirtiéndose en una carga considerable que lleva a pérdida. (Hagardon, 2014)

1.1.5.3. Costos mixtos.

Son costos que contienen dos elementos: uno fijo y uno variable. (Arredondo González M. M., 2015)

1.1.6. Clasificación según la relación con el volumen.

1.1.6.1. Costos primos.

Son los materiales directos y la mano de obra directa. Estos costos se relacionan en forma directa con los costos de producción. (Cuevo & Osorio, 2014)

1.1.6.2. Costos de conversión.

Son los relacionados con la transformación de los materiales directos en productos terminados. Los costos de conversión son la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación. (Cuevo & Osorio, 2014)

1.1.7. Determinación del costo.

Nos ayuda a la fijación de precios, y debe ser primordial ya que si los costos de producción se incrementan se reducirá la utilidad de la empresa. Rodríguez Vera (2012) Analiza lo siguiente:

El conocimiento del costo debe ser inmediato, pues de ello dependen decisiones como determinar el precio de venta, negociar o vender rápidamente para obtener la rotación de inventarios y obtener los ingresos previstos para pagar las obligaciones de la misma producción.(p.18)

Controlar y asignar correctamente los costos de producción nos ayuda a la toma de decisiones económicas y financieras ya que se pueden determinar valores más exactos de procesos, productos y actividades.

1.1.8. Elementos del costo

El costo está compuesto por tres elementos:

1.1.8.1. Materia prima.

Es todo material que se transforma e incorpora en el producto final. Polo García (2017) Señala que: “Representa el valor de los elementos que pueden ser identificados, medidos y valorizados exactamente en una sola unidad de producto terminado, o en un servicio prestado” (p. 24). En la producción de los alimentos, el elemento esencial es la materia prima, ya que participa significativamente en la producción

Son todos los materiales que incurren directamente en la fabricación del producto. “Materia prima todos aquellos insumos que son identificables y cuantificables en el producto terminado” (Laporta, 2016, p. 39). Representan un alto valor en el producto terminado.

Por lo tanto la materia prima es un elemento fundamental en el proceso de producción e influye significativamente el precio del producto terminado.

1.1.8.2. Mano de obra.

Es la fuerza de trabajo que realiza el hombre e interviene en el proceso de transformación de materia prima en producto terminado o la prestación de un servicio. Polo García (2017) Define que “Son los salarios y prestaciones y demás pagos que la empresa hace a los operarios y por los operarios que transforman las materias primas o los materiales en un producto totalmente terminado o que prestan un servicio” (p. 24). Por esta razón el esfuerzo humano se atribuye a los costos de producción.

La mano de obra es considerada como el esfuerzo físico o mental que tiene relación directa con la producción del bien o la prestación del servicio, también comprende todos los costos vinculados a los empleados como sueldos y beneficios sociales.

Comprende los salarios de obreros u operarios las prestaciones sociales, y aportes patronales de las personas que intervienen con su acción directa en la fabricación de los productos, bien sea manualmente o accionando las maquinas que transforman las materias primas en productos terminados. (Pastrana Pastrana, 2012, pág. 5)

Por ende la mano de obra es un elemento del costo de producción en la que los trabajadores participan directamente en la producción del bien o prestación del servicio.

1.1.8.3. Costos indirectos de producción.

Representan el tercer elemento del costo de producción y lo conforman aquellas erogaciones que no pueden ser atribuidos directamente a la producción del bien o servicio prestado. Polo García (2017) Afirma que los costos indirectos de producción. “Lo integran todas aquellas erogaciones que siendo necesarias para lograr la producción de un artículo o de un servicio no es posible determinar en forma precisa la cantidad que corresponde a la unidad producida o al servicio prestado” (p. 24). Aun sabiendo que participan en el proceso de producción no se

puede conocer con exactitud la cantidad de esos recursos que han intervenido en el proceso productivo.

Los costos indirectos de producción no se pueden atribuir directamente en el servicio o bien terminado, ya que están vinculados al proceso mas no al producto como tal.

Son todos los costos fabriles de las áreas de servicio a los productivos y de las mismas áreas productivas, que no sea la materia prima o la mano de obra directa, los cuales intervengan en la transformación de productos terminados. (Magallón Vázquez, 2015, p. 23)

En efecto los costos indirectos de producción son esenciales en el proceso de producción pero no pueden ser medidos con exactitud entre ellos figuran materiales indirectos, mano de obra indirecta, servicios básicos, depreciaciones y arrendamientos.

1.2. Variable dependiente: Resultados económicos y financieros.

1.2.1. Gestión financiera.

La gestión financiera analiza los logros, utilización y control de los recursos financieros de la organización. (Córdova Padilla, 2012)

La gestión financiera maneja tanto necesidades como recursos disponibles con el fin de cumplir la visión y misión de la empresa. Pérez-Carballo Veiga (2015) Indica que: “Todas las decisiones adoptadas en la empresa, en cualquiera de sus áreas o niveles de responsabilidad, se manifiestan con mayor o menor intensidad en términos monetarios y repercuten antes o después sobre su situación financiera” (p. 25). Lo que ayuda a poder llevar un control de los ingresos y gastos que tiene la empresa.

La gestión financiera está relacionada con la toma de decisiones relativas a las siguientes características:

- “La definición de los requerimientos de recursos financieros, que incluye el planteamiento de las necesidades, descripción de los recursos disponibles, previsión de recursos liberados y cálculo de las necesidades de financiación externa.
- La obtención de la financiación más conveniente, desde el punto de vista de costos, plazos, aspectos fiscales y estructura financiera de la organización.
- La adecuada utilización de los recursos financieros en términos de equilibrio, eficiencia y rentabilidad.
- El estudio de la información financiera para conocer la situación financiera de la organización.
- El estudio de la viabilidad económica y financiera de las inversiones” (Córdova Padilla, 2012, pág. 3)

1.2.2. Gestión económica.

Es la recolección información certera de la empresa para realizar un estudio y posteriormente diagnosticar los beneficios que genera la empresa y la capacidad que tiene esta para poder atender satisfactoriamente sus obligaciones. “Análisis financiero, en términos generales, parte de un diagnóstico del entorno y utiliza el análisis estructural de estados financieros y los indicadores financieros para llegar a conclusiones mucho más complejas en un entorno dinámico para cada empresa” (Arias Pérez & Castaño Ríos, 2012, p. 87). Para que este análisis sea más confiable y veraz se debe de tomar en cuenta precio e inflación, ya que influye significativamente en los resultados.

Este análisis resulta ventajoso para los propietarios, gerentes, administradores y demás directivos ya que permite conocer si la situación económica y financiera de una organización es viable en un futuro.

1.2.3. Estados financieros.

Son documentos contables relevantes, confiables, veraces y útiles que reflejan la situación financiera y económica de una organización, entidad o persona, para que los interesados puedan tomar decisiones correctas.

1.2.3.1. Elementos que conforman los estados financieros

Lo conforman las cuentas de activos, pasivos, patrimonio, ingreso, gastos y de orden, estos elementos ayudan a obtener información financiera y económica, para poder detectar situaciones positivas y negativas que sirven de base para aprovechar las fortalezas detectadas o tomar decisiones correctivas.

Representan los elementos básicos que los conforman para lograr criterios de elaboración, análisis e interpretación del Balance General, del Estado de Resultados, del Estado de Variaciones en el Capital Contable y de los Estados de Flujo de Efectivo y Cambios en la Situación Financiera. (Moreno Fernández, 2014, pág. 74)

1.2.3.2. Estado de situación financiera

El estado de situación financiera, también conocido como balance general, su estructura la componen las cuentas de activos, pasivos y patrimonio, permiten realizar análisis comparativos para poder evaluar hechos pasados, presentes o futuros.

El balance, como elemento principal del conjunto de estados financieros que transmite la estructura económico-financiera de la empresa en un momento dado, tiene su complemento informativo en la memoria, recopilación de datos de índole financiera, si bien incorpora datos de otro tipo, siempre que estén relacionados de alguna forma con los componentes propiamente contables de los estados financieros, cuya información completan, amplían y comentan. (Somoza López, 2016, pp. 23-24)

1.2.3.3. Estado de resultados

El estado de resultados, también denominado como estado de pérdidas y ganancias, muestra de manera detallada los ingresos netos y gastos incurridos en un periodo determinado de tiempo, lo que ayuda a la empresa a saber si ha generado utilidades o no. Arias Pérez & Castaño Ríos (2012) Lo afirma que: “El estado de resultados revela información financiera importante, en términos de los beneficios obtenidos por el desarrollo de la actividad económica después de cubrir las erogaciones que permiten generar los ingresos” (p. 91). Una vez que se ha determinado el valor de la utilidad neta, se procede a realizar el cálculo de los impuestos de ley y participaciones.

1.2.3.4. Estado de cambios en el patrimonio

Explica y analiza los motivos de las variaciones que ha tenido el patrimonio a lo largo de un ejercicio contable. Estupiñán Gaitán (2012) Expresa que debe contener: “El saldo de las utilidades o pérdidas acumuladas al principio del periodo y a la fecha de corte de operaciones así como los movimientos que la hubieran afectado durante el periodo” (p. 62). Tener claro los movimientos que se ha tenido en el patrimonio ayuda a realizar acciones correctivas o aprovechar las ventajas que se tiene.

1.2.3.5. Estado de flujo de efectivo

Es un resumen de las variaciones y movimientos del efectivo y sus equivalentes en un momento determinado, contiene información importante que puede ayudar a la empresa a afrontar imprevistos que se presenten.

El estado de flujos de efectivo permite a sus usuarios tomar decisiones respecto de la empresa. El estado de flujos de efectivo se parece más al estado de resultados que al balance general en cuanto a que también es un estado financiero que muestra cambios, variaciones. Muestra las transacciones que ocasionaron los cambios que el efectivo ha

experimentado desde el inicio de las operaciones hasta el final del período respectivo. (Label, de León Ledesma, & Ramos Arriagada, 2016, pág. 63)

1.2.3.6. Notas a los estados financieros

Representan aclaraciones de hechos o situaciones que no están reflejadas directamente en los Estados financieros.

Como se ha mencionado, los estados financieros deben contener la información complementaria que forma parte integrante de ellos, por medio de notas. No se presenta un modelo de las notas debido a que cada ente económico en particular tiene sus notas de conformidad a la información que contienen los estados financieros y a sus necesidades propias. (Moreno Fernández, 2014, pág. 244)

1.2.4. Costo de venta.

Al referirse al costo de venta se puede indicar que es el valor que se incurre para la venta de un bien o la prestación del servicio en un determinado periodo. “Representa el valor final invertido en un producto o en un servicio; se integra por las erogaciones realizadas en el área de operación, las del área de producción y distribución” (Reveles López, 2017, pág. 37). Del valor del costo de venta depende que se pueda tener utilidad.

Por ende el costo de venta es el valor de la inversión que se ha realizado para producir un bien o prestar un servicio, por lo que es importante fijar un precio de venta superior al del costo de ventas para poder tener rentabilidad.

1.2.5. Gastos.

El gasto es un egreso que paga la empresa por la compra de un bien o prestación de un servicio para desarrollar las actividades de la empresa y pueden ser administrativos, financieros y de ventas.

Los gastos representan los bienes o servicios que se han consumido durante el ejercicio para poder realizar la actividad de la empresa, por tanto,

son costos en los que incurre la empresa con la finalidad de generar los ingresos del período en cuestión, formando ambos la columna vertebral del estado de resultados del ejercicio contable; a su vez, la empresa también suele incurrir en otros gastos durante el período, pero que son necesarios para obtener los ingresos del período. (Label, de León Ledesma, & Ramos Arriagada, 2016, p. 49)

1.2.6. Indicadores financieros.

1.2.6.1. Definición.

Los indicadores financieros se basaran en los estados financieros específicamente en los rubros ventas, costos de ventas, gastos, utilidad, para determinar la contribución marginal, margen de contribución, punto de equilibrio, rentabilidad sobre ventas, gastos a ventas.

Los indicadores financieros o razones financieras expresan la relación matemática entre una cifra y otra, extraída de los estados financieros, exigiendo que dicha relación sea clara, directa y comprensible para que se pueda obtener información, condiciones y situaciones que no podrían ser detectadas mediante la simple observación de los componentes individuales de la razón financiera. Se utiliza para poder estudiar el comportamiento de la entidad a través del tiempo. (Flores Villalpando, 2014, p. 25)

1.2.6.2. Indicadores de liquidez.

1.2.6.2.1. Liquidez o razón corriente.

Este índice relaciona los activos y pasivos corrientes, cuanto más alto sea el coeficiente, la empresa tendrá mayores posibilidades de efectuar sus pagos de corto plazo. (Somoza López, 2016)

$$\textit{Razón corriente} = \frac{\textit{Activo corriente}}{\textit{Pasivo corriente}}$$

1.2.6.3. Indicadores de gestión.

1.2.6.4.1. Rotación de activos fijos.

Este indicador indica que tanto de las operaciones de la empresa ha sido productivas financieramente, cuando mayor sea la rotación, mejor es la utilización de sus activos fijos. (Baena Toro, 2014)

$$\text{Rotación de activos fijos} = \frac{\text{Ventas netas}}{\text{Activo fijo}}$$

1.2.6.4.2. Rotación de ventas.

Este indicador mide la eficiencia y eficacia de la organización, mientras mayor sea el volumen de ventas, más eficiente es la dirección y administración de la empresa. (Pérez-Carballo Veiga, 2015)

$$\text{Rotación de ventas} = \frac{\text{Ventas netas}}{\text{Activo total}}$$

1.2.6.4.3. Impacto gastos administración y ventas.

Permite calcular el porcentaje de erogaciones adicionales que son necesarias para operar en la empresa que no están incorporadas directamente en el producto. (García Nava & Hernández Ludgar, 2014)

$$\text{Impacto gastos administración y ventas} = \frac{\text{Gastos administrativos y de ventas}}{\text{Ventas}}$$

1.2.6.3.4. Impacto de la carga financiera.

Indica el porcentaje que representan los gastos financieros frente a las ventas del periodo. (Baena Toro, 2014)

$$\text{Impacto gastos financieros} = \frac{\text{Gastos financieros}}{\text{Ventas}}$$

1.2.6.4. Indicadores de solvencia.

1.2.6.4.1. Endeudamiento sobre activos totales.

Este indicador financiero representa la relación entre el pasivo total y el activo total; es la proporción del endeudamiento de una empresa. (Baena Toro, 2014)

$$\text{Nivel de endeudamientos} = \frac{\text{Total pasivo}}{\text{Total activo}}$$

1.2.6.5. Indicadores de rentabilidad.

1.2.6.5.1. Margen bruto.

Indica el porcentaje de ingresos que se tiene después de cubrir el costo que se ha tenido. A mayor margen bruto, mayor utilidad para la compañía. (Lavalle Burguete, 2017)

La fórmula es la siguiente:

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

1.2.6.5.3. Margen operacional.

Este indicador nos muestra si el negocio es rentable o no, independientemente de la forma que ha sido financiado.

El margen operacional de utilidad muestra al realidad económica de un negocio, es decir sirve para determinar realmente si el negocio es lucrativo o no independiente de cómo ha sido financiado, es decir sin considerar el costo, si lo tiene, de sus pasivos, lo anterior se sustenta en el hecho de que se compara la utilidad neta, depurada con gastos operativos, en relación las ventas netas; podría decirse que es la parte de las ventas netas que queda a disposición de los dueños para cubrir el costo financiero de la deuda, si existe, y obtener sus ganancias. (Godoy, 2018, p. 310)

La fórmula es la siguiente:

$$\text{Margen operacional} = \frac{\text{Utilidad operacional}}{\text{Ventas}}$$

1.3. Antecedentes investigativos.

Previamente se realizó investigaciones y se pudo analizar 20 tesis de grado, pregrado, artículos científicos, entre otros, que guardan similitud al presente tema de estudio. A continuación se mencionaran las más relevantes.

Tema: Los costos y su influencia en la fijación de precios de las comidas y bebidas del restaurante de la HOSTERÍA BASCÚN en el año 2011.

Autor: Mera Ubilluz Juan Diego

Universidad: Universidad Técnica De Ambato

Año: 2013

Resumen: La presente investigación se realizó con el fin de dar solución a los problemas que aquejan a las empresas en especial al caso de HOSTERÍA BASCÚN en el tema relacionado a la correcta fijación de precios, debido a que algunas empresas operan sin conocer cuál es la rentabilidad real obtenida por cada producto.

Se determina a través de la investigación que en la empresa utilizan como técnica para fijar precios de las comidas y bebidas de su restaurante, el basarse en el mercado; cerca del 80% de hoteles que poseen restaurantes en la ciudad de Baños de Agua Santa no tiene un sistema de costos como base para un precio, además un 43,85% concuerda exactamente en estos precios; razón por la cual se han manejado concepciones erróneas y sin base para una adecuada toma de decisiones y finalmente este autor propone la aplicación del sistema de costos por órdenes de producción para una adecuada fijación de precios de las comidas y bebidas para determinar el precio de las comidas y bebidas en el restaurante de la Hostería Bascún, que garantice una mayor rentabilidad.

Tema: Los costos de producción y la asignación de precios restaurante hotel PUNTA DEL MAR cantón la Libertad provincia de Santa Elena, año 2017.

Autor: Paola Zulay Balón Vera

Universidad: Universidad Estatal Península De Santa Elena

Año: 2018

Resumen: Debido a la constante competencia del mercado y las exigencias de los clientes a la que se enfrenta el restaurante hotel PUNTA DEL MAR, surge la necesidad de plantear una solución a los problemas de costos, a través de la implantación de un sistema de costos por órdenes de producción y la determinación del precio unitario de sus platos.

El autor propone un modelo de costos "Modelo de determinación de costos de producción en el Hotel- restaurante Punta del Mar", el cual se fundamenta en la medición de la capacidad instalada. Dicha técnica de medición, constituye, en esencia un presupuesto de lo que debería costar producir un plato de comida, tomando en cuenta los platos con más volumen de venta. Para ello, se consideró la cantidad de materia prima, el tiempo requerido para un empleado y los recursos secundarios que se utilizan para elaborar un producto, deben de estar siempre dentro de un rango razonablemente pequeño de variabilidad.

En esta propuesta, se pudo evidenciar que existen diferencias significativas entre los precios de venta al cliente de acuerdo al factor de proporcionalidad asignado y los precios promedios según las competencias, por lo tanto, las diferencias entre precios determina que existen precios más reducidos en comparación con la competencia, es decir, precios favorables para la entidad.

Tema: Aplicación de sistemas de costos por órdenes de producción en una fábrica de calzados de la ciudad de Azogues.

Autor: Guambaña Damián Blanca de la Nube.

Universidad: Universidad Católica de Santiago de Guayaquil, Guayaquil – Ecuador.

Año: 2018

Resumen: Esta investigación se desarrolló con el fin de diseñar una propuesta que permitiera conocer los valores reales de producción como una herramienta que permitiría solucionar posibles problemas de pérdidas de dinero en producción dentro de la empresa.

El tema que se menciona tiene similitud a la tesis investigada porque se basa en asignación de costos dentro de una empresa de calzado y el fin que persigue es obtener costos reales con el fin de determinar la eficiencia de los procesos productivos que se llevarían a cabo estableciendo para ello costos estándares, identificando actividades y procesos de cada una de las áreas productivas y estableciendo los tiempos estándares de producción, además de la rentabilidad que se generaría con la determinación de los costos de producción incurridos, para ello se determinó las fortalezas y debilidades del sistema manejado.

Con la aplicación del sistema por órdenes de producción la fábrica de calzados Ruthcita se obtuvo que se podía cuantificar los costos reales y con los mismos mantenía un control de la producción ofreciéndole así a sus clientes productos con precios competitivos que pudieran tener más aceptación y posicionamiento en el mercado de la ciudad de Guayaquil que como conocemos se mueven diferentes sectores productivos y la competencia cada día en más fuerte, de la misma manera se evidencia que la empresa no asignaba los precios a los productos que los ofrecía en base a estimaciones generando pérdidas ya que no tenían conocimiento si la fabricación de un calzado era costoso o rentable. Los resultados obtenidos de esta investigación, fueron que la empresa estaba generando pérdidas en ciertos productos según los estados financieros, provocados por no utilizar un sistema de costeo correcto.

Se demostró que la correcta aplicación del sistema de costos permitiría implementar las mejoras en el producto evitando pérdidas, reduciendo costos y llevando un control más riguroso de las operaciones.

Tema: Estudio de la Optimización del Sistema de Costos por Órdenes de Producción y su relación con el margen de rentabilidad de la fábrica de calzado Lady Rose de la ciudad de Ambato. (Trabajo de investigación previa a la obtención del grado académico de Magister en Administración Financiera y Comercio Internacional)

Autor: Margarita Garcés Pérez. Universidad Técnica de Ambato

Año: 2013

Resumen: La investigación se realiza a fin de plantear al propietario una alternativa para poder controlar los recursos y procesos a través de un sistema de registro para la generación de datos útiles para la toma de decisiones. Además de poder reconocer parámetros de gran importancia como: retraso en producción, procesos estancados, lo que, ocasionada la insatisfacción e incomodidad del cliente, información útil que generaría decisiones acertadas para que la empresa pueda hacer frente al mercado competitivo.

A través de las técnicas de investigación utilizadas se evidencio que es sistema de costeo que utilizaba la compañía era deficiente, debido a la falta de optimización de los recursos empleados provocando una inestabilidad en el margen de rentabilidad.

Se determinó implementado un sistema de costos conllevaría a la empresa al mejoramiento de los deficientes procesos productivos que se estaban llevando a cabo ocasionando que la empresa cuente con información oportuna y confiable provocando tardíos conocimientos de información valiosa.

Tema: Los costos de producción y los resultados Económicos en la AVÍCOLA DIVINO NIÑO

Autor: María Gabriela Riofrío Mesías

Año: 2014

Resumen: Esta investigación tiene similitud al tema a investigar porque se desarrolló con el fin de emplear un sistema de costos de producción en la avícola que sea claro, eficiente y basado en los requerimientos de la empresa cuya finalidad sea ofrecer información veraz de su actividad productiva indispensable para aplicación de medidas oportunas; conllevará a la Avícola a mantener una buena organización y gozar de un alto nivel de bienestar empresarial, y pueda así orientarse a la mejora de su problema.

Esta autor propone el diseño de una metodología de costos ajustada a las necesidades de la Avícola Divino Niño que contribuirá a una adecuada determinación del costo de producción lo que beneficiará en cierta medida a sus directivos dar una solución efectiva al problema mantenido por la empresa, además esta metodología busca optimizar recursos materiales, humanos y económicos presentes en la producción y colaborar a la toma de decisiones apropiadas.

Tema: Implementación de un Sistema de Costos por Órdenes de Producción para mejorar la Rentabilidad de la Empresa Consorcio D&E Sac” (Tesis de grado para obtener el título de Contador Público)

Autor: Flor Gutiérrez Servan.

Universidad: Universidad Privada del Norte, Trujillo- Perú.

Año: 2015

Resumen: Debido a la constante competencia del mercado y las exigencias de los clientes a la que se enfrenta la empresa Consorcio D&E Sac, surge la necesidad de plantear una solución a los problemas de costos, a través de la implantación de un sistema de costos por órdenes de producción y la determinación del precio unitario de sus productos.

La presente investigación se desarrolló con el objetivo de dar solución a los problemas que enfrentan las empresas hoy en día, la determinación de sus costos y es que las compañías operan sin saber en realidad si están obteniendo pérdida o utilidad para lo cual la investigación plantea aplicar un sistema de costeo por órdenes de producción que ayudaría a mejorar los procedimientos llevados a cabo así como también a definir cuáles son las fortalezas y debilidades del sistema que se manejaba anteriormente.

Se demostró que la empresa controlaba sus procesos, pero de manera manual que contradecía información en diferentes departamentos. Finalmente se aplicó el sistema de costos planteados en el que se evidencio la verdadera utilidad que este tendría sobre la empresa ayudando a medir la rentabilidad de la producción y el control de los elementos del costo que permitiría tomar las decisiones entre aceptar o no un pedido lo que ocasiono una contribución relevante en cuanto al control de sistema de registros y generación de datos reales y oportunos manejando de tal manera una información razonable.

Tema: 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.

Universidad: Pontificia Universidad Católica Del Ecuador - Matriz

Año: 2017

Resumen: El autor propone El sistema de costos por ordenes de producción está basado en el uso de un documento fuente llamado hoja de costos, en la cual se detallan en el encabezado los datos de cada departamento solicitante , las características del producto, se identifican los costos reales de: materia prima que serían los ingredientes, la mano de obra que en este caso sería el chef y por último los costos indirectos de fabricación que se subdividen en materiales indirectos en mano de obra indirecta y los demás gastos en luz, agua, teléfono, la depreciación de los equipos y el mantenimiento.

Con la implementación de la propuesta se evidencio que se generó mayores recursos y se evitó un desperdicio de los mismos y de esta manera los fondos extras se podrán destinar a inversiones en infraestructura o la adquisición de maquinaria y así optimizando los procesos y generar más utilidad.

Tema: Análisis de los sistemas de costos como herramientas estratégicas de gestión en las pequeñas y medianas empresas (PYMES)". (Artículo Científico)

Autor: Carlos Artieda R.

Universidad: Escuela Politécnica Nacional de la Facultad de Ciencias Administrativas, de la ciudad de Quito.

Año:2015

Resumen: El autor de este artículo científico, realizo un análisis concreto a los datos empíricos disponibles entre los años 2012 y 2014 a través de encuestas, datos empresariales y estudios sectoriales aplicado las pequeñas y medianas empresas sobre el uso de herramientas estratégicas en los sistemas de costos, estableciendo que ellas desconocen la reciprocidad entre causa y actividad generadora de valor que le permitan tomar decisiones.

Por muchos años las organizaciones han manejado un sin número de actividades, en este artículo se deduce que la mayoría no conoce como tomar decisiones frente a un mercado competitivo disminuyendo su rentabilidad, al desconocer los sistemas de costos que debería aplicar, resaltando que independientemente de la actividad que desarrolle la empresa el principal objetivo que todas persiguen es reducir sus costos, principalmente las empresas manufactureras porque es allí donde el costo juega un papel muy importante.

En su artículo relata que este tipo de empresas llevan una contabilidad de costos tradicional, incurriendo en costos de comercialización, marketing y logística hacia distintos canales de distribución para atender las necesidades de los clientes,

aplicándolas a regiones, provincias zonas etc., y no determinan un sistema de costos por cada ítem mencionado anteriormente que les permita conocer si los productos que distribuyen son rentables o no en relación a los valores recaudados por ventas, comprueba también que algunos costos como depreciación, comisiones, pagos a vendedores, publicidad entre otros están dados de forma arbitraria teniendo así costos inexactos, factor que afecta a la asignación del precio de los productos.

Las empresas no manejan o disponen de sistemas de información gerencial que surjan de la información del costo, que permita a las máximas autoridades a tomar decisiones teniendo en cuenta puntos de vistas estratégicos estableciendo la eficiencia y eficacia de la productividad. En este artículo se concluye señalando que la gestión ejecutada por las pequeñas y medianas empresas tiene que estar direccionada a que los sistemas de costos que estas apliquen les permita tomar decisiones sobre los recursos que se maneja en el proceso de producción con el único objetivo de maximizar la rentabilidad de las empresas.

Tema: Análisis e implementación de un sistema de costos de producción de insumos médicos en la empresa Hosplife Medical Cía. Ltda. en el año 2013. (Tesis de grado para obtener el título de Ing. En Contabilidad & Auditoría),

Autoras: Sandra del Pilar Quinatoa Solís y María Isabel Patiño Morocho de la **Universidad:** Universidad de Cuenca.

Año: 2014

Resumen: La presente investigación se realizó con el fin de dar solución a los problemas que aquejan a las empresas en especial al caso de Hosplife Medical Cía. Ltda., en el tema relacionado a la correcta asignación de costos, debido a que algunas empresas operan sin conocer cuál es la rentabilidad obtenida por cada producto.

En su trabajo de investigación expresan lo siguiente:

“Toda empresa dedicada a la transformación de materia prima en productos terminados, requiere de un adecuado sistema de producción que vaya de acuerdo a sus necesidades, y que los resultados se vean reflejados en la toma de decisiones, cumpliendo con el objetivo de crecimiento, supervivencia a través del tiempo y obtención de utilidades para la satisfacción de sus accionistas”.

Implementar un sistema de costeo dentro de una empresa es sinónimo de que la empresa es productiva para ello se depende de diferentes factores y es que toda empresa desea un crecimiento empresarial para ello es necesario que se deje de llevar contabilidades de costos de manera empírica y se establezca en tener al alcance datos reales y que se aplique un sistema de costos dependiendo de la necesidad de la compañía y del cliente.

Se determina a través de la investigación que le empresa no contaba con un sistema de costo de producción con el que se podía identificar, registrar y evaluar los costos a los que se incurría en los procesos productivos que se llevaban a cabo, detectando falencias dentro del entorno como entrega atrasada de mercadería malos cálculos en la mano de obra que intervenían de forma negativa. El autor menciona que para poder implementar de mejor manera el sistema de costos por órdenes de producción es necesario tener un orden cronológico de documentación para dar inicio al proceso.

Tema: La asignación de costos y la rentabilidad en el Hotel Volcano de la ciudad de Baños de Agua Santa

Autor: Rodríguez Benavides, Lourdes Guadalupe

Año: 2017

Resumen: : La presente investigación se realizó con el fin de dar solución a al problema sobre el costeo irregular en los servicios así como el cálculo empírico que la empresa, que actualmente desconoce totalmente los costos de los servicios que ofrece y por ende su rentabilidad, debido a que hotel “Volcano” utilizada el sistema de contabilidad general

Esta autora propone un Sistema de contabilidad hotelera para el adecuado cálculo de los costos en Hotel “Volcano” que ayudara a presentar el estado de resultados, según la información financiera del Hotel Volcano con esta su aplicación será de gran importancia para contrarrestar los errores en cuanto a la inapropiada determinación de costos de servicios.

CAPÍTULO II

2. Diagnóstico o estudio de campo.

2.1. Métodos y tipos de investigación aplicada.

El método de investigación empleado ayudara a conseguir información relevante para efectuar satisfactoriamente la investigación en el RESTAURANTE LAS VELAS CÍA. LTDA., y se especifican a continuación:

2.1.1. Método de análisis y síntesis.

Este método parte de un todo, luego descompone y estudia las partes de forma individual (análisis), y posteriormente realiza una sinopsis de los acontecimientos más relevantes (síntesis). (Baena Paz, 2017)

Debido a que este trabajo de titulación busca dar solución al problema presentado previamente, se empleara el método de análisis y síntesis el cual ayudara a determinar las causas por las que se da y posteriormente concluir con una propuesta que ayude a determinar correctamente los costos de producción para poder mejorar los resultados económicos y financieros de esta compañía.

2.1.2. Tipos.

Los tipos de investigación que se aplicaran en este proyecto están orientados a las exigencias que presenta y se detallan a continuación:

2.1.2.1. Investigación descriptiva.

En este tipo de investigación pueden establecerse relaciones o vínculos entre los elementos que se ponen en juego. Los trabajos descriptivos realizan diagnósticos respecto de algún tema en particular. (Com & Ackerman, 2013)

Es una investigación es considerada descriptiva ya que se conocerá toda la información relacionada con los costos de producción, para así poder tener una perspectiva más clara de por qué ocurre el problema y en qué condiciones se da, con el fin de ayudar a la correcta asignación de los costos .

2.1.2.2. Investigación documental.

Este tipo de investigación radica en recopilar, revisar y analizar información a partir de documentos ya existentes. (Guerrero Dávila, 2014)

Se procedió a levantar información documental de carácter financiero y bibliográfico que fueron recopilados de las siguientes fuentes: la empresa, libros, artículos y tesis para ampliar el conocimiento sobre el tema investigado.

2.1.2.3. Investigación de campo.

La investigación de campo recopila y registra ordenadamente datos directamente de la fuente y las principales técnicas que utiliza son la observación y la interrogación (Baena Paz, 2014).

El proyecto expuesto se desarrolló con la técnica de investigación de campo debido a que su campo de aplicación fue directamente en el área de producción del Restaurante LAS VELAS CÍA. LTDA, y de esta manera conocer la manera como actualmente se manejan los costos para así poder proponer una mejora al sistema de costeo actual.

2.2. Técnicas e instrumentos de recolección de datos.

Para la recolección de la investigación se utilizaron algunas técnicas e instrumentos que se especifican a continuación:

2.2.1. Entrevista.

En esta técnica dos o más personas mantienen un dialogo con el objetivo de obtener respuestas a las interrogantes trazadas. (Ruiz Olabuénaga, 2012)

Se llevó a cabo una serie de preguntas debidamente estructuradas que dependen de las variables de estudio para de esta manera obtener información de la problemática. A través de esta técnica se pudo recopilar datos y conocer sobre

el funcionamiento de la empresa y detalles de la elaboración de cada plato, los entrevistados fueron al gerente general, administradora y el contador.

2.3. Aspectos generales de la empresa.

2.3.1. Descripción general de la empresa.

La empresa LAS VELAS CIA LTDA, es una empresa familiar constituida como persona jurídica, se encuentra ubicado en la ciudad de Manta, provincia de Manabí, Ecuador. Sus actividades son:

- ✓ Suministros de Comidas y Bebidas Preparadas para Banquetes.
- ✓ Venta de Alimentos y Bebidas para consumo inmediato en Restaurantes.
- ✓ Servicios de Restaurantes a domicilio.

Se constituyó en Manta, el 22 de Febrero del 2008, los socios que conforman la Cía., son los señores Ariel Vásquez Rodríguez y Dianeysi Felipe Bernal, esta empresa a través de los años ha ganado renombre y una numerosa clientela por sus cómodos precios y servicios son de calidad.

2.3.2. Misión.

Alcanzar el primer lugar en el mercado nacional como el mejor restaurante y en su preparación de banquetes, con un excelente servicio y calidad en nuestros productos, para lograr la consolidación en la preferencia de nuestros clientes y a sus invitados. (LAS VELAS CÍA. LTDA., 2013)

2.3.3. Visión.

Ser líder en el servicio de alimentos y bebidas en el sector turístico, trabajando con calidad de producción y satisfacción al cliente. (LAS VELAS CÍA. LTDA., 2013)

2.3.4. Objetivos institucionales.

- ✓ Contribuir al incremento de la productividad de la empresa.
- ✓ Fortalecer los sistemas de capacitación a los chefs.
- ✓ Satisfacer todas las expectativas de los clientes con eficiencia.

- ✓ Dar un ambiente agradable para el cliente. (LAS VELAS CÍA. LTDA., 2013)

2.3.5. Ubicación.

La empresa LAS VELAS CIA LTDA está ubicada en la ciudadela Universitaria Calle U4 diagonal teatro La Trinchera.

Ilustración 2. Ubicación de la empresa.

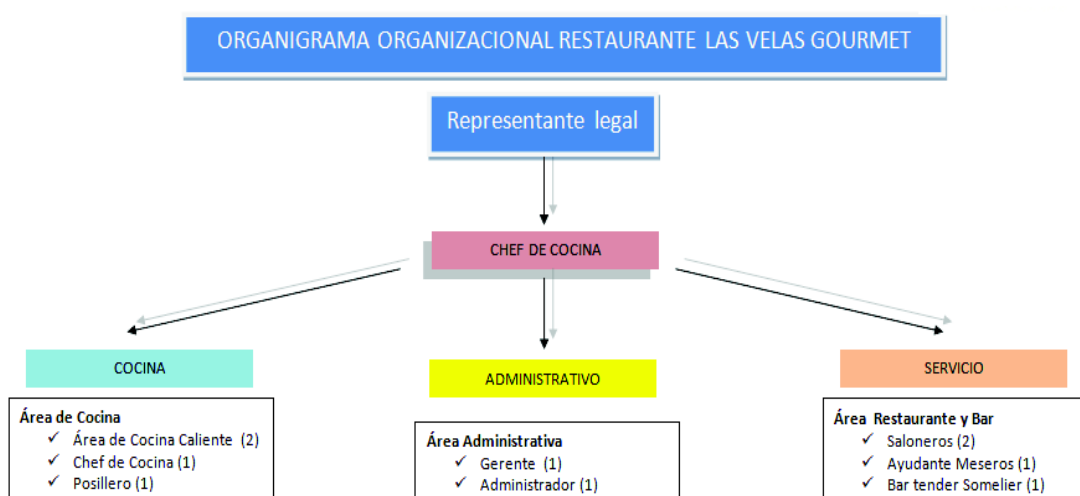


Fuente: (Google Maps, 2018)

2.3.6. Estructura Organizacional.

El organigrama estructural de la empresa LAS VELAS CIA, se compone de los departamentos administrativo, producción y servicio.

Ilustración 3. Estructura organizacional LAS VELAS CIA LTDA



Fuente: Restaurante LAS VELAS.

2.3.7. Resumen de ventas del mes de diciembre.

Se procedió a tabular las ventas del mes de diciembre, en las cuales se obtuvo el número de platos vendidos y se los distribuyó en porcentajes.

Tabla 1. Ventas del mes de diciembre.

No	Nombre del plato	# Platos vendidos	% de Distribución
1	Arroz con camarones	103	2,89%
2	Arroz con calamar	184	5,17%
3	Arroz con concha	76	2,14%
4	Arroz mixto	110	3,09%
5	Ceviche de pescado	210	5,90%
6	Ceviche de camarón	109	3,06%
7	Ceviche de calamar	198	5,56%
8	Ceviche de cangrejo	45	1,26%
9	Ceviche de concha	76	2,14%
10	Ceviche mixto	118	3,32%
11	Chicharrón de pescado	186	5,23%
12	Chicharrón de camarón	195	5,48%
13	Chicharrón de calamar	96	2,70%
14	Chicharrón mixto	105	2,95%
15	Sopa de tomate	76	2,14%
16	Sopa marinera	90	2,53%
17	Sopa de camarón	87	2,45%
18	Sudado de pescado	78	2,19%
19	Sudado de mariscos	96	2,70%
20	Camarones crutados con coco	99	2,78%
21	Pez espada en salsa de mariscos	105	2,95%
22	Camotillo frito	206	5,79%
23	Camotillo a la plancha	105	2,95%
24	Ensalada Las Velas	110	3,09%
25	Tablita Las Velas	99	2,78%
26	Paella con pollo, cerdo y mariscos	94	2,64%
27	Nugget de pollo	89	2,50%
28	Alitas BBQ	87	2,45%
29	Costillas BBQ	79	2,22%
30	Parrillada de mariscos	88	2,47%
31	Parrillada de langostinos	67	1,88%
32	Langosta al grill	92	2,59%
Totales		3558	100,00%

Elaborado por: Chávez Bailón Anggie María.

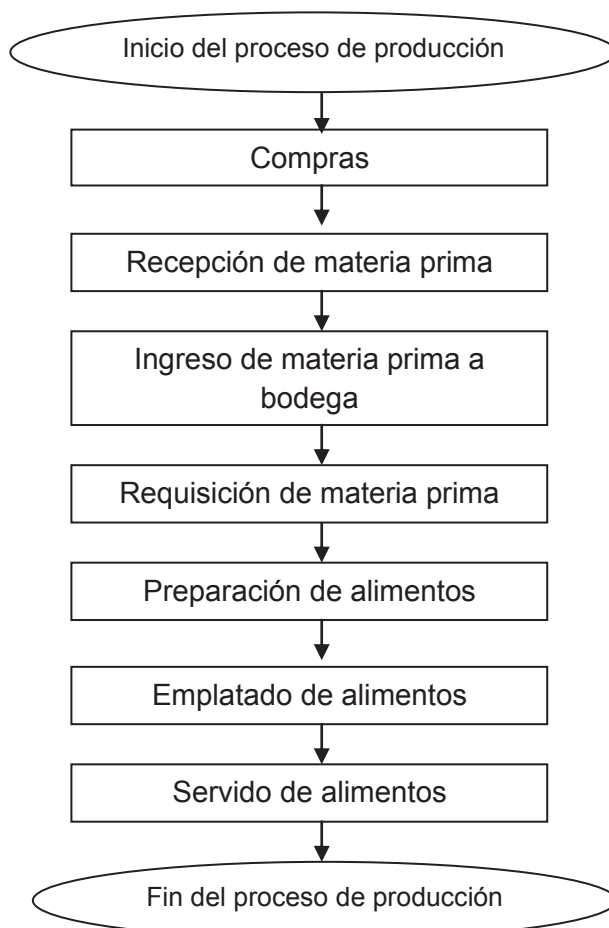
Fuente: Ventas mes de diciembre Restaurante LAS VELAS CÍA LTDA.

La matriz permite identificar cuáles son los platos con mayor demanda en el restaurante LAS VELAS, los cuales se tomará como muestra en el presente proyecto de investigación para poder determinar sus costos de materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación.

2.3.8. Análisis del proceso de producción.

El proceso de producción empieza con las compras de materia prima, quien se encarga de los pedidos y recepción de esta es la administradora del restaurante, después la materia prima pasa a bodega, que a su vez, debe estar ordenada y limpia. Posteriormente el chef realiza el respectivo requerimiento de materia prima a utilizar según los platos que pida el cliente y la administradora entrega la materia prima sin algún documento de registro de la cantidad y peso entregados. Finalmente se procede a cocinar y preparar los alimentos, luego se emplata y se sirve al cliente.

Ilustración 4. Flujograma del proceso de producción.



Elaborado por: Chávez Bailón Anggie María.

Fuente: Restaurante LAS VELAS CÍA LTDA.

El flujograma de procesos permitió conocer el proceso de producción de los alimentos, desde su compra, transformación, y servicio al cliente, donde se pudo observar que no existe un control adecuado de los costos.

2.3.9. Análisis de los elementos del costo.

El análisis de materiales corresponde a la base de costos que la compañía mantiene en sus registros y con las que actualmente tiene asignado su costo a los distintos platos.

2.3.9.1. Análisis de materia prima directa.

La materia prima directa es uno de los elementos más importantes a tener en cuenta en el manejo de costos final del plato. A continuación se presentará la lista de precios de la materia prima directa.

Tabla 2. Resumen compra mariscos, carnes, pollos, pescados.

Materia prima	Cantidad	UM	Costo unitario	Costo total
Camarón	350	Libra	\$ 5,20	\$ 1.820,00
Pulpo	100	Libra	\$ 5,00	\$ 500,00
Calamar	256	Libra	\$ 5,50	\$ 1.408,00
Concha	120	Tarrinas	\$ 8,00	\$ 960,00
Pescado espada	74	Libra	\$ 2,50	\$ 185,00
Pescado dorado	130	Libra	\$ 2,50	\$ 325,00
Pescado albacora	49	Libra	\$ 3,00	\$ 147,00
Pescado camotillo	350	Unidad	\$ 5,00	\$ 1.750,00
Almeja	20	Libra	\$ 3,25	\$ 65,00
Mejillón	16	Libra	\$ 3,25	\$ 52,00
Cangrejo	32	Tarrina	\$ 8,00	\$ 256,00
Langostinos	105	Libra	\$ 6,00	\$ 630,00
Langosta	120	Unidad	\$ 8,00	\$ 960,00
Pechugas	18,98	Libra	\$ 4,68	\$ 88,83
Alas de pollo marinadas	23	Libra	\$ 7,85	\$ 180,55
Nugget de pollo	15	Libra	\$ 7,60	\$ 114,00
Costillas	26,8	Libra	\$ 6,37	\$ 170,72
Chuletas de cerdo	30	Libra	\$ 7,11	\$ 213,30
				\$ 9.825,39

Elaborado por: Chávez Bailón Anggie.

Fuente: Información obtenida de la base de costos del restaurante.

Tabla 3. Resumen compras verduras.

Compras mensuales verduras	
Semana 1	\$ 105.00
Semana 2	\$ 96.00
Semana 3	\$ 124.00
Semana 4	\$ 180.00
Costo mensual	\$ 505.00

Elaborado por: Chávez Bailón Anggie.

Fuente: Información obtenida de la base de costos del restaurante.

La buena selección de los productos principales para preparar los alimentos, conllevan a tener un servicio de calidad que logre la aceptación del público, por ende; en las tablas 2 y 3 se muestra el costo unitario de verduras, pescados, carnes, mariscos, pollos, entre otros materiales directos que intervienen en el proceso de producción.

2.3.9.2. Análisis de mano de obra directa.

A continuación se mostrara el rol de pagos de la mano de obra directa por un valor de \$ 2.125.13 la misma que corresponde al departamento de producción: chef, cocineros, pocilleros departamento de producción y al departamento de servicio: saloneros y ayudantes de salón, quienes intervienen directamente en la transformación de la materia prima y servicio para que esta llegue al cliente.

Para ello se determinó los beneficios sociales como son el décimo tercer y cuarto sueldo, aportes al seguro social por parte del empleador por 11.15%, fondos de reservas para trabajadores con más de un año de prestación laboral a la compañía y bonos que les corresponde a cada trabajador para determinar valor unitario tanto de la mano de obra directa como de los gastos de sueldo.

Tabla 4. Rol de pagos mano de obra directa.

#	Apellidos y Nombres Completos	Cargo	DPTO	INGRESOS							EGRESOS						Líquido a Recibir presente Mes
				Sueldos y Salarios	Fondo de Reserva	Bonos	Prov Decimo 3ero	Prov Decimo 4to	Vacaciones	Total Ingresos Generales	Aporte IESS	Prest Quilo.	Acum Decimo 3ero	Acum Decimo 4to	Vacación	Total Egresos Generales	
1	Alcivar Intriago Douglas Fabricio	Pocillero	Prod	\$ 496.00	\$ 41.32	\$ 42.90	\$ 41.33	\$ 32.17	\$ 20.67	\$ 674.38	\$ 46.87	\$ 101.76	\$ 41.33	\$ 32.17	\$ 20.67	\$ 242.80	\$ 431.58
2	Salto Macías Aldrim Asunción	Salonero	Prod	\$ 536.00	\$ 44.65	\$ 35.30	\$ 44.67	\$ 32.17	\$ 22.33	\$ 715.12	\$ 50.65	\$ 68.84	\$ 44.67	\$ 32.17	\$ 22.33	\$ 218.66	\$ 496.46
3	Salto Macías Andrés Mauricio	Cocinero	Prod	\$ 496.00	\$ 41.32	\$ 32.30	\$ 41.33	\$ 32.17	\$ 20.67	\$ 663.78	\$ 46.87	\$ 72.92	\$ 41.33	\$ 32.17	\$ 20.67	\$ 213.96	\$ 449.82
4	Peralta Pico Walter Darío	Cocinero	Prod	\$ 700.00	\$ 58.31	\$ 140.00	\$ 58.33	\$ 32.17	\$ 29.17	\$ 1,017.98	\$ 66.15	\$ 84.90	\$ 58.33	\$ 32.17	\$ 29.17	\$ 270.72	\$ 747.26
5	Chávez Loor Byron Javier	Salonero	Serv.	\$ 389.01	\$ 32.40	\$ 75.58	\$ 32.42	\$ 32.17	\$ 16.21	\$ 577.79	\$ 36.76	\$ 24.58	\$ 32.42	\$ 32.17	\$ 16.21	\$ 142.13	\$ 435.65
6	Rodríguez Piloza Ubaldo Aquilino	Bartender	Serv.	\$ 389.01	\$ 32.40	\$ 75.58	\$ 32.42	\$ 32.17	\$ 16.21	\$ 577.79	\$ 36.76		\$ 32.42	\$ 32.17	\$ 16.21	\$ 117.55	\$ 460.23
7	García Campos Katia	Ayudante de salonereros	Serv.	\$ 386.00	\$ 32.15	\$ 16.80	\$ 32.17	\$ 32.17	\$ 16.08	\$ 515.37	\$ 36.48	\$ 40.00	\$ 32.17	\$ 32.17	\$ 16.08	\$ 156.89	\$ 358.48
8	Vazquez Rodríguez Ariel	Chef	Prod	\$ 1,000.00	\$ 83.30					\$ 1,083.30	\$ 94.50		\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 177.80	\$ 905.50
Total				\$ 2,228.00	\$ 185.59	\$ 250.50	\$ 185.67	\$ 128.67	\$ 92.83	\$ 3,071.26	\$ 210.55	\$ 328.42	\$ 185.67	\$ 128.67	\$ 92.83	\$ 946.13	\$ 2,125.13

Elaborado por: Chávez Bailón Anggie.

Fuente: Información obtenida de la base de costos del restaurante.

2.3.9.3. Análisis de costos indirectos de fabricación.

Conocemos que los CIF, es el elemento más difícil de calcular y controlar dentro del proceso productivo lo que representa un problema dentro de las empresas, a continuación se procederá a analizar la materia prima indirecta, mano de obra indirecta y otros CIF.

2.3.9.3.1. Análisis de materia prima indirecta.

A continuación se presentará el resumen de adquisiciones de materia prima indirecta realizadas en el mes de diciembre:

Tabla 5. Resumen compra materia prima indirecta.

Compras mensuales abarrotos							
Fecha	RUC	Razón social	12%	0%	Subtotal	IVA 12%	Total
01/12/2018	1391766378001	Producong S.A.	\$ 1.46	\$ 41.24	\$ 42.70	\$ 0.18	\$ 42.88
01/12/2018	1391772823001	Comercial Plastilópez SA	\$ 76.47	\$ 0.00	\$ 76.47	\$ 9.18	\$ 85.65
01/12/2018	1790016919001	Corporación favorita	\$ 223.33	\$ 222.45	\$ 445.78	\$ 26.80	\$ 472.58
05/12/2018	1308533015001	Gorozabel Ramírez María Magdalena	\$ 0.00	\$ 64.00	\$ 64.00	\$ 0.00	\$ 64.00
05/12/2018	1314921634001	Solórzano Sornoza Katherine Ximena	\$ 0.00	\$ 85.79	\$ 85.79	\$ 0.00	\$ 85.79
06/12/2018	1390012949001	La Fabril SA	\$ 0.00	\$ 214.23	\$ 214.23	\$ 0.00	\$ 214.23
07/12/2018	0992465042001	Sud Food Service SA	\$ 110.00	\$ 0.00	\$ 110.00	\$ 13.20	\$ 123.20
11/12/2018	1790016919001	Corporación favorita	\$ 133.36	\$ 124.21	\$ 257.57	\$ 16.00	\$ 273.57
12/12/2018	1308533015001	Gorozabel Ramírez María Magdalena	\$ 0.00	\$ 64.00	\$ 64.00	\$ 0.00	\$ 64.00
14/12/2018	1391766378001	Producong S.A.	\$ 59.92	\$ 0.00	\$ 59.92	\$ 7.19	\$ 67.11
15/12/2018	1790016919001	Corporación favorita	\$ 109.82	\$ 140.87	\$ 250.69	\$ 13.18	\$ 263.87
18/12/2018	1314921634001	Solórzano Sornoza Katherine Ximena	\$ 0.00	\$ 56.35	\$ 56.35	\$ 0.00	\$ 56.35
19/12/2018	1308533015001	Gorozabel Ramírez María Magdalena	\$ 0.00	\$ 64.00	\$ 64.00	\$ 0.00	\$ 64.00
19/12/2018	1790016919001	Corporación favorita	\$ 262.70	\$ 151.41	\$ 414.11	\$ 31.52	\$ 445.63
20/12/2018	1390012949001	La Fabril SA		\$ 459.99	\$ 459.99	\$ 0.00	\$ 459.99
21/12/2018	0992465042001	Sud Food Service SA	\$ 110.00	\$ 0.00	\$ 110.00	\$ 13.20	\$ 123.20
21/12/2018	1305960914001	Bergmann Distribuciones	\$ 61.43	\$ 0.00	\$ 61.43	\$ 7.37	\$ 68.80
23/12/2018	1790016919001	Corporación favorita	\$ 289.59	\$ 260.99	\$ 550.58	\$ 34.75	\$ 585.33
26/12/2018	1314921634001	Solórzano Sornoza Katherine Ximena	\$ 0.00	\$ 96.00	\$ 96.00	\$ 0.00	\$ 96.00
27/12/2018	1391766378001	Producong S.A.	\$ 31.42	\$ 39.60	\$ 71.02	\$ 3.77	\$ 74.79
29/12/2018	1792593190001	Dinámica Mercados	\$ 53.28	\$ 0.00	\$ 53.28	\$ 6.39	\$ 59.67
Total			\$ 1,522.78	\$ 2,898.28	\$ 4,746.64	\$ 221.80	\$ 4,968.44

Elaborado por: Chávez Bailón Anggie.

Fuente: Información obtenida de la base de costos del restaurante.

En la tabla 5 se resume las compras de materia prima indirecta como arroz, aceites, sal, azúcar, salsas, condimentos, entre otros abarrotes con la finalidad de mostrar el costo mensual de las compras varias, por un total de \$4,746.64

2.3.9.3.2 Análisis de otros costos indirectos de fabricación.

A continuación se procederá a detallar un resumen de los otros costos indirectos de fabricación correspondientes al mes de diciembre:

Tabla 6. Resumen otros costos indirectos de fabricación.

Concepto	Detalle	Total	Valor mensual
Energía eléctrica			\$ 567.00
Agua			\$ 268.00
Gas	30 unidades	\$ 5.00	\$ 150.00
Arrendamiento			\$ 350.00
Depreciación muebles y enseres		\$ 3,340.06	\$ 278.34
Depreciación equipos de computación		\$ 281.50	\$ 23.46
Depreciación instalaciones		\$ 787.23	\$ 65.60
Depreciación equipo de cocina		\$ 6,323.78	\$ 526.98
Total			\$ 2,229.38

Elaborado por: Chávez Bailón Anggie.

Fuente: Facturas de compra y depreciaciones Restaurante LAS VELAS.

La tabla 6 detalla otros costos indirectos de fabricación por un valor de \$ 2.229,38 que serán cargados al proceso de producción.

2.3.9.3.3. Análisis de mano de obra indirecta.

A continuación se mostrara el rol de pagos de la mano de obra indirecta por un valor de \$ 1.811.00 la misma que corresponde al departamento administrativo: gerente general y administradora quienes intervienen indirectamente en el proceso de producción.

Para ello se determinó los beneficios sociales como son el décimo tercer y cuarto sueldo, aportes al seguro social por parte del empleador por 11.15%, fondos de reservas para trabajadores con más de un año de prestación laboral a la compañía y bonos que les corresponde a cada trabajador para determinar valor unitario tanto de la mano de obra directa como de los gastos de sueldo.

Tabla 7. Rol de pagos mano de obra indirecta.

#	Apellidos y Nombres Completos	Cargo	DPTO	INGRESOS						EGRESOS					Líquido a Recibir presente Mes
				Sueldos y Salarios	Fondo de Reserva	Prov Decimo 3ero	Prov Decimo 4to	Vacaciones	Total Ingresos Generales	Aporte IESS	Acum Decimo 3ero	Acum Decimo 4to	Vacaciones	Total Egresos Generales	
1	Marquez López María Verónica	Administrador	Adm	\$ 1,000.00	\$ 83.30	\$ 83.33	\$ 32.17	\$ 41.67	\$ 1,240.47	\$ 94.50	\$ 83.33	\$ 32.17	\$ 41.67	\$ 334.97	\$ 905.50
3	Felipe Bernal Dianeyssi	Gerente G.	Adm	\$ 1,000.00	\$ 83.30				\$ 1,083.30	\$ 94.50	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 0.00	\$ 177.80	\$ 905.50
Total				\$ 2,000.00	\$ 166.60	\$ 83.33	\$ 32.17	\$ 41.67	\$ 2,323.77	\$ 189.00	\$ 83.33	\$ 32.17	\$ 41.67	\$ 512.77	\$ 1,811.00

Elaborado por: Chávez Bailón Anggie.

Fuente: Información obtenida de la base de costos del restaurante

2.4. Análisis de resultados.

2.4.1. Entrevista.

La entrevista fue empleada al gerente general, administradora y contador del RESTAURANTE LAS VELAS CIA. LTDA., los resultados se detallan a continuación:

2.4.1.1. Resultado entrevista a la propietaria.

Se realizó la entrevista a la Lic. Dianeyssi Felipe, propietaria del restaurante (*Ver anexo 1*), en la que se pudo evidenciar que la compañía posee un sistema contable denominado TOMI el cual cuenta con varios módulos como contabilidad, compras, facturación y pagos, pero este sistema no cuenta con un módulo que ayude a la correcta determinación del costo de producción de los platos, todo esto influye negativamente ya que al no saber cuáles son los costos reales que incurren en el proceso de producción los propietarios no pueden tomar decisiones de manera acertada para que la empresa aumente su rentabilidad. Se cree conveniente que la empresa implemente un sistema de costos que vaya de acuerdo a su actividad para que sus resultados económicos y financieros mejoren, esto ayudara a la toma de decisiones a favor de la empresa.

Tabla 8. Preguntas y respuestas de la entrevista a la propietaria.

#	Pregunta	Respuesta
1	¿La empresa utiliza ratios financieros para medir la rentabilidad del negocio?	No, no utilizamos ratios financieros para evaluar la rentabilidad del negocio.
2	¿Poseen un determinado sistema contable para el registro de la información?	Si, se usa el sistema contable y de facturación Tomi.
3	¿El sistema contable maneja información de costos?	No, el sistema contable no posee un módulo que maneje específicamente inventarios o información de costos.

4	¿Cree usted que el sistema de costos que manejan en la compañía refleja correctamente los resultados económicos y financieros?	No, ya que no se maneja un sistema de costos específico.
5	¿El sistema de coste actual permite a la empresa la toma de decisiones estratégicas que le permitan hacer frente a un mercado competitivo?	No, ya que se determinan los costos de producción de forma empírica, mas no como debería ser.
6	¿Utilizan algún formulario, formato o documento para obtener los costos que incurren en el proceso de producción?	No, se usa ningún documento para el registro de los materiales, mano de obra o costos indirectos de fabricación que incurren en el proceso productivo.
7	¿Es posible determinar el precio sin tomar en cuenta los costos de producción?	No, debido a que los costos influyen de manera significativa en el precio y por lo que se deben determinar y asignar correctamente.

Elaborado por: Chávez Bailón Anggie María.

Fuente: Entrevista propietaria Restaurante LAS VELAS CÍA LTDA.

2.4.1.2. Resultado entrevista a la administradora.

Se efectuó la entrevista a la Ing. Verónica Márquez López, administradora de LAS VELAS (*Ver anexo 2*), se pudo determinar que revisan constantemente el inventario de materia prima, su estado, sus fechas de vencimiento para verificar lo que hace falta y hacer el pedido a los proveedores, la entrevistada expresa que realizan constantes variaciones de precio, resultado de no tener implementado un sistema de costos y por ende no realizan seguimiento y análisis de los resultados económicos y financieros que se han obtenido. Es necesario que elaboren informes semanales o mensuales de los estados de resultados para poder conocer cuál es la utilidad o pérdida neta que se ha tenido en un determinado lapso de tiempo, la entrevistada recalco que un sistema de costos correcto ayudará a que este tipo de falencias u errores en la determinación del precio.

Tabla 9. Preguntas y respuestas de la entrevista a la administradora.

#	Pregunta	Respuesta
1	¿Se lleva un control de inventario de materia prima y materiales disponibles adquiridos para el proceso de producción?	Sí, yo soy la encargada de revisar el inventario y de realizar los pedidos semanalmente a los proveedores.
2	¿Realizan constantes variaciones de precio?	Si, generalmente se varía el precio de algunos platos, ya que a veces los proveedores suben precios porque existen escases de algunos mariscos.
3	¿Las variaciones de precio afectan los resultados?	Sí, porque no se tiene un precio uniforme.
4	¿En base a los resultados obtenidos en los estados financieros, se da el respectivo seguimiento y análisis?	No, no se realiza un análisis de los resultados obtenidos.
5	¿Tienen algún margen de ganancia por plato vendido?	Sí, tenemos un margen de ganancia del 35%.
6	¿Afecta la incorrecta determinación de los costos de producción en los resultados económicos?	Si, ya que no se tiene un costo real lo que no permite determinar cuál es el valor exacto de ganancia.
7	¿Cree usted que los resultados mejorarán si se sigue determinando los costos de producción como actualmente se lo hace?	No, si se tiene un costo real el precio puede disminuir y así ganar más clientela.

Elaborado por: Chávez Bailón Anggie María.

Fuente: Entrevista administradora Restaurante LAS VELAS CÍA LTDA.

2.4.1.3. Resultado entrevista al contador.

También se efectuó la entrevista al contador del restaurante Ing. Carlos Echeverría (*Ver anexo 3*), se pudo evidenciar que al no emplear un sistema de costos específico, los propietarios determinan el precio de venta de las comidas de manera empírica en base de la experiencia que tiene el chef y los propietarios de la empresa, también acotó que esta incorrecta determinación de los costos de

producción afectan a los resultados económicos y financieros, se considera necesario tener bien definidos los costos que incurren en el proceso de producción ya que a mayor costo, se tiene menor ganancia o utilidad, la empresa debe priorizar recursos, definir responsabilidades y soluciones a este problema.

Tabla 10. Preguntas y respuestas de la entrevista al contador.

#	Pregunta	Respuesta
1	¿Es adecuada la forma que identifican los costos de producción?	No, se debe de implementar un sistema de costeo a que los estados financieros reflejen resultados reales.
2	¿Si la respuesta es negativa, como determinan el precio de venta de las comidas?	El precio de venta lo determinan de manera empírica la propietaria y el chef en base a su experiencia y conocimientos.
3	¿Cuáles son las causas que inciden en la incorrecta determinación de los costos de producción?	La principal causa de que se de esta incorrecta determinación de costos es porque no se tiene un sistema de costos implementado.
4	¿Se realiza un análisis a las cuentas que han tenido variaciones significativas?	Se hace el análisis de todas las cuentas cada semestre del año.
5	¿Afecta la incorrecta determinación de los costos de producción en los resultados económicos?	Sí, porque los resultados económicos y financieros ayudan a la toma de decisiones oportunas y eficaces; si los costos no se calculan correctamente se tienen datos financieros irreales.
6	¿Cree usted que los resultados mejoraran si se sigue determinando los costos de producción como actualmente se lo hace?	No, ya que tener un costo real es necesario para planear actividades a beneficio de la empresa
7	¿Qué sistema de costos recomienda usted para mejorar los resultados económicos y financieros?	Recomiendo el sistema de costo por órdenes de producción, ya que este modelo acumula los costos de acuerdo a las especificaciones de los clientes.

Elaborado por: Chávez Bailón Anggie María.

Fuente: Entrevista al contador Restaurante LAS VELAS CÍA LTDA.

2.4.2. Análisis de la asignación de costos actual.

Se procederá a analizar como calculan actualmente los costos de los cinco platos más vendidos.

2.4.2.1.1. Materia prima directa e indirecta.

El valor de la materia prima para cada plato está definido de la siguiente forma:

Tabla 11. Valor de materia prima según costeo de la empresa.

No.	Platos más vendidos	Total MP
1	Arroz con calamar	\$ 2.16
2	Ceviche de pescado	\$ 1.00
3	Chicharrón de pescado	\$ 1.66
4	Chicharrón de camarón	\$ 2.66
5	Camotillo frito	\$ 4.16

Elaborado por: Chávez Bailón Anggie.

Fuente: Información obtenida de la base de costos del restaurante.

En la tabla 11 se muestran los rubros unitarios por plato de lamateria prima directa e indirecta las cuales se encuentran unificados.

2.4.2.1.2. Mano de obra.

El valor de mano obra directa según el rol de pagos del departamento de producción y servicio es de \$ 2125,13 en la empresa proceden a dividir estos valores por los 30 días del mes, y después a dividirlo por el número de platos que tienen en el menú.

Tabla 12. MOD según costeo de la empresa.

MOI / 30 (Días)	\$ 80.84
MOI diario / # platos en menú	\$ 2,21

Elaborado por: Chávez Bailón Anggie.

Fuente: Información obtenida de la base de costos del restaurante.

Actualmente empresa asigna \$ 2,21 de mano de obra directa para todos los platos.

2.4.2.1.3. Costos indirectos de fabricación.

Los costos indirectos de fabricación son elementos difíciles de calcular y controlar dentro del proceso de producción, lo que representa un problema dentro del restaurante.

2.4.2.1.3.1. Mano de obra indirecta.

El valor de mano obra indirecta según el rol de pagos del departamento administrativo es de \$ 1.254,36 en la empresa proceden a dividir estos valores por los 30 días del mes, y después a dividirlo por el número de platos que tienen en el menú.

Tabla 13. MOD según costeo de la empresa.

MOD / 30 (Días)	\$ 41,81
MOD diario / # platos en menú	\$ 1,31

Elaborado por: Chávez Bailón Anggie.

Fuente: Información obtenida de la base de costos del restaurante.

Según del costeo empírico de la empresa el valor de mano de obra directa es de \$2,21 y de mano de obra indirecta es de \$1,31 para cada plato.

2.4.2.1.3.2. Otros costos indirectos de fabricación.

La tabla 10 refleja los costos indirectos de fabricación, por un valor de \$2229, 38 el cual lo dividen para los 30 días del mes y posteriormente lo dividen para el número de platos que tienen en la carta.

Tabla 14. CIF según costeo de la empresa.

CIF / 30 (Días)	\$ 74,31
CIF diario / # platos en menú	\$ 2,32

Elaborado por: Chávez Bailón Anggie.

Fuente: Información obtenida de la base de costos del restaurante.

El valor de otros costos indirectos de fabricación que asignan a cada plato de \$ 2,32 para cada plato.

A continuación se muestra el resumen de todos los costos según la asignación de la empresa para los cinco platos más vendidos:

Tabla 15. Resumen asignación de costos de la empresa.

No.	Platos más vendidos	DIRECTOS		INDIRECTOS		TOTAL
		MP	MOD	MOI	CIF	
1	Arroz con calamar	\$ 2.16	\$ 2.21	\$ 1.31	\$ 2.32	\$ 8.00
2	Ceviche de pescado	\$ 1.00	\$ 2.21	\$ 1.31	\$ 2.32	\$ 6.84
3	Chicharrón de pescado	\$ 1.66	\$ 2.21	\$ 1.31	\$ 2.32	\$ 7.50
4	Chicharrón de camarón	\$ 2.66	\$ 2.21	\$ 1.31	\$ 2.32	\$ 8.50
5	Camotillo frito	\$ 4.16	\$ 2.21	\$ 1.31	\$ 2.32	\$ 10.00

2.4.3. Indicadores Financieros.

Para obtener los resultados que se derivan de los indicadores financieros es necesario tomar los estados financieros de la empresa correspondiente a los años 2017 y 2018.

Tabla 16. Análisis indicadores financieros.

Indicadores		Fórmula	Año	Desarrollo	Análisis
Indicadores de liquidez.	Liquidez o razón corriente=	$\frac{\text{Activo corriente}}{\text{Pasivo corriente}}$	2017	$\frac{15\ 191.01}{46\ 119.57} = 1.4$	Por cada dólar de pasivo corriente la empresa cuenta con 1,04 USD Y 0,91 USD de respaldo en el activo corriente para efectuar sus pagos a corto plazo para los años 2017 y 2018 respectivamente.
			2018	$\frac{42\ 131.42}{46\ 119.57} = 0.91$	
Indicadores de gestión	Rotación de activos fijos=	$\frac{\text{Ventas netas}}{\text{Activo fijo}}$	2017	$\frac{128\ 351.28}{319\ 634.45} = 0.40 \text{ Veces}$	Esta interpretación permite concluir que la compañía rotó su activo fijo en 2016 0,40 veces lo que es negativo ya que a mayor rotación mejor ha sido la utilización del activo fijo y en 2018 0,64 veces.es decir una vez.
			2018	$\frac{136\ 461.50}{214\ 345.17} = 0.64 \text{ Veces}$	
Indicadores de gestión	Rotación de ventas=	$\frac{\text{Ventas netas}}{\text{Activo total}}$	2017	$\frac{128\ 351.28}{334\ 825.46} = 0.38 \text{ Veces}$	Se puede concluir que independientemente de cómo hayan sido financiados los activos totales rotaron en 2017 0,38 veces y en 2018 0,53 veces, lo que indica poca actividad ya que a mayor rotación mejor uso del activo total en la generación de ventas.
			2018	$\frac{136\ 461.50}{256\ 476.59} = 0.53 \text{ Veces}$	

Impacto gastos administración y ventas=	$\frac{\text{Gastos adm. y de ventas}}{\text{Ventas}}$	2017	$\frac{115\,027.76 + 2\,303.79}{399\,402.61} = 29.38\%$	Este análisis permite concluir que en el año 2016 la empresa invirtió en gastos de administración y ventas un 29,38% del total de ventas y en 2017 invirtió en gastos administrativos 25,03%, en el último año este índice disminuyó lo que es positivo ya que está contribuyendo a fortalecer el patrimonio y aumentar las utilidades.	
		2018	$\frac{118\,477.73}{473\,248.48} = 25.03\%$		
Impacto de la carga financiera=	$\frac{\text{Gastos financieros}}{\text{Ventas}}$	2017	$\frac{14\,503.98}{399\,402.61} = 3.63\%$	Los resultados anteriores indican que en el año 2017 la empresa tuvo un 3,63% y en el 8 un 16,39% de gastos financieros en relación a las ventas de cada uno de los periodos, en el último año aumento con un 12,76%, lo que influye negativamente debido a que no es aconsejable que la carga financiera supere el 10%.	
		2018	$\frac{22\,369.21}{473\,248.48} = 16.39\%$		
Indicadores de solvencia o endeudamiento	Endeudamiento sobre activos totales=	$\frac{\text{Total pasivo}}{\text{Total activo}}$	2017	$\frac{201\,805.30}{334\,825.46} = 60.27\%$	Este análisis lleva a concluir que el año 2017 el 60,27% y en el año 2018 el 78,81% del activo total es financiado por el pasivo total de la empresa, lo que es favorable ya que estos porcentajes indican que el mayor riesgo se traslada a los acreedores especialmente con la obtención de financiamiento de largo plazo. La diferenciase realiza por medio del patrimonio de la empresa.
			2018	$\frac{202\,119.57}{256\,476.59} = 78.81\%$	

Indicadores de rentabilidad	Margen bruto=	$\frac{\text{Ventas} - \text{Costo de ventas}}{\text{Ventas}}$	2017	$\frac{399\,402.61 - 271\,051.33}{399\,402.61} = 32.14\%$	A pesar de que en el año 2017 el costo de venta fue mayor se tuvo un margen de contribución de 0,67% más en relación al año 2016, esto porque también se tuvieron ventas más elevadas.
			2018	$\frac{473\,248.48 - 318\,002.06}{473\,248.48} = 32.80\%$	
	Margen operacional=	$\frac{\text{Utilidad operacional}}{\text{Ventas netas}}$	2017	$\frac{14\,647.39}{128\,351.28} = 10.73\%$	En el año 2017 se obtuvo una pérdida de 33 052,75 USD por lo que no se procedió a realizar este análisis, en el 2017 la empresa genero una utilidad operacional de 10,73% con respecto al total de ventas.

Elaborado por: Chávez Bailón Anggie.

Fuente: Estados financieros restaurante LAS VELAS

2.5. Análisis de información de la situación de la empresa.

De acuerdo a la información obtenida con las técnicas que se utilizaron se procederá a establecer cómo se encuentra la compañía en la actualidad concerniente a los costos de producción y como estos inciden significativamente en los resultados económicos y financieros.

A través de las facturas de venta se identificó el número de platos vendidos en el mes de diciembre, y se hizo una distribución porcentual para cada uno, lo que ayudará a trabajar en los platos que tengan mayor demanda.

Para ello se realizó entrevistas a la propietaria, administradora y al contador, coinciden que la manera de la que determinan los costos actualmente, no es apropiada, también consideran que es necesario emplear un sistema de costos que se ajuste a las necesidades del restaurante, con el objetivo de conocer cuál es el costo real de producción, a controlar sus procesos y optimizar recursos.

Tomando en cuenta lo mencionado anteriormente las entrevistas permitieron identificar las deficiencias del proceso de producción y dieron lugar a propuestas de mejora para la gestión adecuada e costos.

Se demuestra en el análisis documental de la base de datos que actualmente ha establecido el restaurante por un valor de costo de producción de los cinco platos más vendidos es de \$ 8,020.90, se determinó que existe sobrecargo en la mano de obra directa, mano de obra indirecta y otros costos indirectos de fabricación.

Tomando en cuenta lo antes mencionado surge la necesidad de que la pastelería analice la implementación de un sistema de costos que se adapte a las necesidades y expectativas de la organización ayudando así a lograr cumplir los objetivos que la gerencia se ha establecido, para aquello la empresa contará con información real de la producción para que los costos que se asignen sean los correctos, determinado tiempo y recursos empleados.

Interpretando los porcentajes de los indicadores financieros, se puede evidenciar que la empresa no cuenta con una liquidez suficiente para cumplir sus obligaciones a corto plazo; por otro lado el margen bruto no es el adecuado para poder cubrir los gastos de administración, ventas y financieros; respecto al margen operacional indica que la rentabilidad de la empresa no es buena ya que representa únicamente el 10,73% del total de ventas.

CAPITULO III

3. Diseño de la propuesta.

3.1. Título de la propuesta.

Modelo de un sistema de costos por órdenes para el Restaurante “Las Velas” Cía. Ltda., de la ciudad de Manta, para optimizar y asignar correctamente los recursos que intervienen en el proceso de producción y establecer correctamente los resultados de las ventas.

3.2. Justificación.

A base de la experiencia que los propietarios de LAS VELAS tienen en el sector, el restaurante ha crecido considerablemente, ha tomado buenas y malas decisiones y pesar de todo ha logrado su permanencia en el mercado, en la actualidad quiere dejar de llevar su contabilidad de costos de forma incorrecta y empezar a aplicar el sistema de costeo por órdenes de producción, con el objetivo de que sus estados financieros reflejen resultados veraces obtenidos en su operación.

Según los resultados obtenidos en la aplicación de entrevistas, análisis de costo e indicadores financieros se determinó que el Restaurante LAS VELAS CÍA LTDA., no cuenta con un modelo de sistema de costos, lo no permite que se genere un resultado económico real.

Identificando correcta y oportunamente los elementos de los costos, se tendrá registros, controles, mediciones y análisis de los costos incurridos en el proceso de preparación de cada plato, asignando los valores unitarios y totales con información real y no supuesta que ayude a la toma de decisiones favorables para la compañía.

3.3. Objetivos.

3.3.1. Objetivo General.

Emplear un modelo de sistema de costos por órdenes para contribuir a la correcta asignación de recursos económicos y financieros en el proceso de producción del Restaurante “Las Velas” Cía. Ltda.

3.3.2. Objetivo Específicos.

- Calcular detalladamente los costos incurridos en el proceso productivo, para la determinación razonable del costo de producción de los cinco platos más vendidos.
- Consolidar los costos a través de la hoja de costos por cada pedido de producción para tener una mejor administración de los costos.
- Realizar un análisis comparativo entre los resultados económicos determinados por la empresa y el modelo propuesto.

3.4. Fundamentación de la propuesta.

El presente proyecto de investigación propone un modelo de sistema de costos por órdenes de producción que ayudara a identificar la cantidad de materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación que están presentes en el proceso de producción para de esta forma mediante la hoja de costos obtener el costo real del desarrollo de la actividad productiva.

El modelo de costos sugerido tiene instrumentos de control que monitorean las fuentes de costos primordiales, para que sea posible detectar variaciones significativas en los mismos. Una vez que se haya determinado el costo de producción se tendrán resultados económicos y financieros reales y veraces.

El sistema de costos mencionado posteriormente es adaptable a las necesidades del negocio ayudara a tomar decisiones favorables y oportunas que

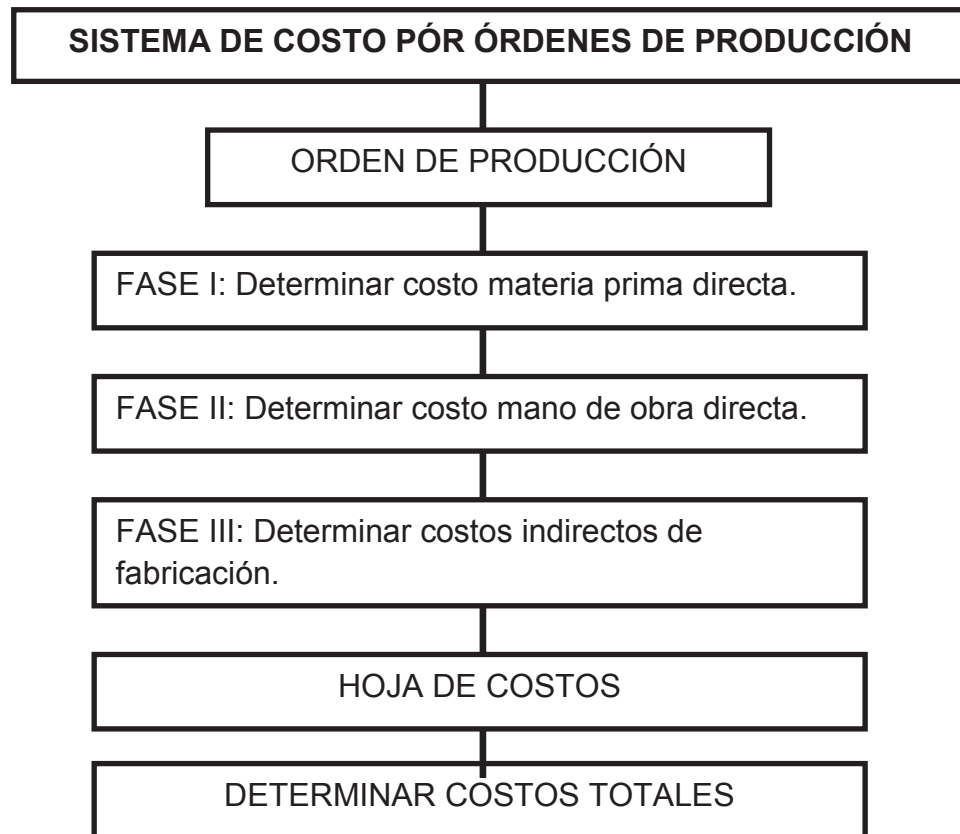
ayuden a la compañía a seguir manteniéndose en el mercado y crecer significativamente.

3.5. Desarrollo de la propuesta.

.5.1. Datos generales del caso.

Se ha desarrollado un modelo de sistema de costo por órdenes de producción compuesto por seis fases que son base para la correcta determinación del costo de producción y se detallan a continuación:

Ilustración 5. Sistema de costo por órdenes de producción.



Elaborado por: Chávez Bailón Anggie.

En la siguiente tabla se muestra la orden de producción que se utilizara para tomar pedidos, en esta orden se debe detallar el número, cliente, fecha, numero de mesa, la cantidad de platos a producir, el plato a producir y las especificaciones según las requiera el cliente.

Tabla 17. Orden de producción.

ORDEN DE PRODUCCIÓN		NO. _____
RESTAURANTE LAS VELAS CIA LTDA		
Cliente: _____ Fecha: _____ Mesa: _____		
Cantidad	Descripción	Especificaciones
Elaborado por:		Autorizado por:

Elaborado por: Chávez Bailón Anggie.

3.5.2. FASE I: Determinar costo materia prima directa.

En esta fase se detallara la materia prima que se necesita para elaborar cada plato, se multiplicara la cantidad por su costo unitario según la unidad de medida, estos valores se incluirán en la hoja de costos final de cada plato.

Tabla 18. Materia prima directa arroz con calamar.

Materia prima	Cant	UM	C unit	C total
Calamar	320	gramos	\$ 0,01	\$ 3,88
Arroz	200	gramos	\$ 0,00	\$ 0,44
Cebolla	1	unidad	\$ 0,20	\$ 0,20
Tomate	1	unidad	\$ 0,30	\$ 0,30
Pimiento verde	1	unidad	\$ 0,50	\$ 0,50
Pimiento rojo	1	unidad	\$ 0,30	\$ 0,30
Costo MPD				\$ 5,62

Elaborado por: Chávez Bailón Anggie.

Fuente: Restaurante Las Velas.

El costo de materia prima directa para el arroz con calamar es de **\$ 5,62**.

Tabla 19. Materia prima directa ceviche de pescado.

Materia prima	Cant	UM	C unit	C total
Pescado	300	gramos	\$ 0,01	\$ 1,65
Cebolla	75	gramos	\$ 0,00	\$ 0,10
Limón	4	unidad	\$ 0,06	\$ 0,24
Tomate	75	gramos	\$ 0,00	\$ 0,07
Pimiento	60	gramos	\$ 0,00	\$ 0,07
Cilantro	10	gramos	\$ 0,00	\$ 0,04
Plátano	3	unidad	\$ 0,20	\$ 0,60
Costo MPD				\$ 2,78

Elaborado por: Chávez Bailón Anggie.

Fuente: Restaurante Las Velas.

El costo de materia prima directa para el ceviche de pescado es de **\$ 2,78**.

Tabla 20. Materia prima directa chicharrón de pescado

Materia prima	Cant	UM	C unit	C total
Pescado albacora	300	gramos	\$ 0,01	\$ 1,98
Apanadura	100	gramos	\$ 0,00	\$ 0,44
Harina	50	gramos	\$ 0,00	\$ 0,06
Huevo	2	unidad	\$ 0,15	\$ 0,30
Plátano	3	unidad	\$ 0,20	\$ 0,60
Costo MPD				\$ 3,38

Elaborado por: Chávez Bailón Anggie.

Fuente: Restaurante Las Velas.

El costo de materia prima directa para el chicharrón de pescado es de **\$ 3,38**

Tabla 21. Materia prima directa chicharrón de camarón.

Materia prima	Cant	UM	C unit	C total
Camarón	250	gramos	\$ 0,01	\$ 2,87
Apanadura	100	gramos	\$ 0,00	\$ 0,44
Harina	50	gramos	\$ 0,00	\$ 0,06
Huevo	2	unidad	\$ 0,15	\$ 0,30
Plátano	3	unidad	\$ 0,20	\$ 0,60
Costo MPD				\$ 4,26

Elaborado por: Chávez Bailón Anggie.

Fuente: Restaurante Las Velas.

El costo de materia prima directa para el chicharrón de camarón es de **\$ 4,26**.

Tabla 22. Materia prima directa camotillo frito.

Materia prima	Cant	UM	C unit	C total
Pescado camotillo	1	unidad	\$ 5,00	\$ 5,00
Plátano	4	unidad	\$ 0,20	\$ 0,80
Costo MPD				\$ 5,80

Elaborado por: Chávez Bailón Anggie.

Fuente: Restaurante Las Velas.

El costo de materia prima directa para el camotillo frito es de **\$ 5,80**.

3.5.3. FASE II: Determinar costo de mano de obra directa.

Para poder determinar los costos de mano de obra directa según el número de platos vendidos se procederá a analizar y a distribuir el valor de los roles de pago con sus respectivos beneficios sociales del departamento de producción y de servicio (*Ver tabla 4*).

Tabla 23. Distribución mano de obra directa.

No	Nombre del plato	# Platos	% de Distribución	Asignación MOD
1	Arroz con camarones	103	2.89%	\$ 61.52
2	Arroz con calamar	184	5.17%	\$ 109.90
3	Arroz con concha	76	2.14%	\$ 45.39
4	Arroz mixto	110	3.09%	\$ 65.70
5	Ceviche de pescado	210	5.90%	\$ 125.43
6	Ceviche de camarón	109	3.06%	\$ 65.10
7	Ceviche de calamar	198	5.56%	\$ 118.26
8	Ceviche de cangrejo	45	1.26%	\$ 26.88
9	Ceviche de concha	76	2.14%	\$ 45.39
10	Ceviche mixto	118	3.32%	\$ 70.48
11	Chicharrón de pescado	186	5.23%	\$ 111.09
12	Chicharrón de camarón	195	5.48%	\$ 116.47
13	Chicharrón de calamar	96	2.70%	\$ 57.34
14	Chicharrón mixto	105	2.95%	\$ 62.71
15	Sopa de tomate	76	2.14%	\$ 45.39
16	Sopa marinera	90	2.53%	\$ 53.76
17	Sopa de camarón	87	2.45%	\$ 51.96
18	Sudado de pescado	78	2.19%	\$ 46.59
19	Sudado de mariscos	96	2.70%	\$ 57.34
20	Camarones crutados con coco	99	2.78%	\$ 59.13
21	Pez espada en salsa de mariscos	105	2.95%	\$ 62.71
22	Camotillo frito	206	5.79%	\$ 123.04
23	Camotillo a la plancha	105	2.95%	\$ 62.71
24	Ensalada Las Velas	110	3.09%	\$ 65.70
25	Tablita Las Velas	99	2.78%	\$ 59.13
26	Paella con pollo, cerdo y mariscos	94	2.64%	\$ 56.14
27	Nugget de pollo	89	2.50%	\$ 53.16
28	Alitas BBQ	87	2.45%	\$ 51.96
29	Costillas BBQ	79	2.22%	\$ 47.19
30	Parrillada de mariscos	88	2.47%	\$ 52.56
31	Parrillada de langostinos	67	1.88%	\$ 40.02
32	Langosta al grill	92	2.59%	\$ 54.95
Totales		3558	100.00%	\$ 2,125.13

Elaborado por: Chávez Bailón Anggie.

Fuente: Roles de pago Restaurante LAS VELAS.

Esta asignación porcentual por prorratio, se realizó tomando el total del costo directo mensual, que es de \$2,125.13, conformado por el personal de cocina y de servicio, lo cual servirá para determinar los costos de los platos con mayor demanda en el restaurante.

Con el fin de elaborar la hoja de costos final, de acuerdo a la remuneración que reciben los trabajadores que intervienen en el proceso de producción según el departamento al que pertenezcan se procederá a dividir la mano de obra directa (departamento de producción y servicio) mensual entre la cantidad de platos vendidos.

Tabla 24. Costo de mano de obra directa por plato.

Nombre del plato	MOD Mensual	# Platos vendidos	MOD Plato
Arroz con calamar	\$ 109.90	184	\$ 0.60
Ceviche de pescado	\$ 125.43	210	\$ 0.60
Chicharrón de pescado	\$ 111.09	186	\$ 0.60
Chicharrón de camarón	\$ 116.47	195	\$ 0.60
Camotillo frito	\$ 123.04	206	\$ 0.60

Elaborado por: Chávez Bailón Anggie.

Fuente: Roles de pago Restaurante LAS VELAS.

El resultado de la división de la mano de obra directa por plato es de \$0.60 centavos.

3.5.4. FASE III: Determinar costos indirectos de fabricación.

3.5.4.1. Materia prima indirecta.

Se procederá a calcular el costo de la materia prima indirecta que interviene en el proceso de producción para cada plato.

Tabla 25. Materia prima indirecta arroz con calamar.

Materia prima	Cant	UM	C unit	C total
Sal	20	gr	\$ 0,00	\$ 0,01
Costo MPI				\$ 0,01

Elaborado por: Chávez Bailón Anggie.

Fuente: Restaurante Las Velas.

El costo de materia prima indirecta del arroz con calamar es de \$ 0,01.

Tabla 26. Materia prima indirecta ceviche de pescado.

Materia prima	Cant	UM	C unit	C total
Sal	10	gr	\$ 0,00	\$ 0,01
Pimienta	5	gr	\$ 0,00	\$ 0,01
Salsa de tomate	15	gr	\$ 0,01	\$ 0,11
Mostaza	15	gr	\$ 0,01	\$ 0,11
Costo MPI				\$ 0,23

Elaborado por: Chávez Bailón Anggie.

Fuente: Restaurante Las Velas.

El costo de materia prima indirecta del ceviche de pescado es de \$ 0,23.

Tabla 27. Materia prima indirecta chicharrón de pescado.

Materia prima	Cant	UM	C unit	C total
Sal	20	gramos	\$ 0,00	\$ 0,01
Pimienta	20	gramos	\$ 0,00	\$ 0,01
Orégano	20	gramos	\$ 0,00	\$ 0,01
Aceite oliva	245	ml	\$ 0,01	\$ 1,23
Costo MPI				\$ 1,26

Elaborado por: Chávez Bailón Anggie.

Fuente: Restaurante Las Velas.

El costo de materia prima indirecta del chicharrón de pescado es de \$ 1,26.

Tabla 28. Materia prima indirecta chicharrón de camarón.

Materia prima	Cant	UM	C unit	C total
Sal	20	gramos	\$ 0,00	\$ 0,01
Pimienta	30	gramos	\$ 0,00	\$ 0,02
Orégano	30	gramos	\$ 0,00	\$ 0,02
Aceite oliva	250	ml	\$ 0,01	\$ 1,25
Costo MPI				\$ 1,30

Elaborado por: Chávez Bailón Anggie.

Fuente: Restaurante Las Velas.

El costo de materia prima indirecta del chicharrón de camarón es de \$ 1,30.

Tabla 29. Materia prima indirecta camotillo frito

Materia prima	Cant	UM	C unit	C total
Aceite oliva	250	ml	\$ 0,01	\$ 1,25
Sal	20	gramos	\$ 0,00	\$ 0,01
Pimienta	30	gramos	\$ 0,00	\$ 0,02
Orégano	30	gramos	\$ 0,00	\$ 0,02
Costo MPI				\$ 1,30

Elaborado por: Chávez Bailón Anggie.

Fuente: Restaurante Las Velas.

El costo de materia prima indirecta del camotillo frito es de \$ 1,30.

3.5.4.2. Mano de obra indirecta.

Para poder determinar los costos de mano de obra indirecta según el número de platos vendidos se procederá a analizar y a distribuir el valor de los roles de pago con sus respectivos beneficios sociales del departamento administrativo (*Ver tabla 7*).

Tabla 30. Distribución mano de obra indirecta.

No	Nombre del plato	# Platos vendidos	% de Distribución	Asignación MOI
1	Arroz con camarones	103	2,89%	\$ 36,31
2	Arroz con calamar	184	5,17%	\$ 64,87
3	Arroz con concha	76	2,14%	\$ 26,79
4	Arroz mixto	110	3,09%	\$ 38,78
5	Ceviche de pescado	210	5,90%	\$ 74,03
6	Ceviche de camarón	109	3,06%	\$ 38,43
7	Ceviche de calamar	198	5,56%	\$ 69,80
8	Ceviche de cangrejo	45	1,26%	\$ 15,86
9	Ceviche de concha	76	2,14%	\$ 26,79
10	Ceviche mixto	118	3,32%	\$ 41,60

11	Chicharrón de pescado	186	5,23%	\$	65,57
12	Chicharrón de camarón	195	5,48%	\$	68,75
13	Chicharrón de calamar	96	2,70%	\$	33,84
14	Chicharrón mixto	105	2,95%	\$	37,02
15	Sopa de tomate	76	2,14%	\$	26,79
16	Sopa marinera	90	2,53%	\$	31,73
17	Sopa de camarón	87	2,45%	\$	30,67
18	Sudado de pescado	78	2,19%	\$	27,50
19	Sudado de mariscos	96	2,70%	\$	33,84
20	Camarones crutados con coco	99	2,78%	\$	34,90
21	Pez espada en salsa de mariscos	105	2,95%	\$	37,02
22	Camotillo frito	206	5,79%	\$	72,62
23	Camotillo a la plancha	105	2,95%	\$	37,02
24	Ensalada Las Velas	110	3,09%	\$	38,78
25	Tablita Las Velas	99	2,78%	\$	34,90
26	Paella con pollo, cerdo y mariscos	94	2,64%	\$	33,14
27	Nugget de pollo	89	2,50%	\$	31,38
28	Alitas BBQ	87	2,45%	\$	30,67
29	Costillas BBQ	79	2,22%	\$	27,85
30	Parrillada de mariscos	88	2,47%	\$	31,02
31	Parrillada de langostinos	67	1,88%	\$	23,62
32	Langosta al grill	92	2,59%	\$	32,43
Totales		3558	100,00%	\$	1.254,36

Elaborado por: Chávez Bailón Anggie.

Fuente: Roles de pago Restaurante LAS VELAS.

Esta asignación porcentual por prorratio, se realizó tomando el total del costo directo mensual del departamento d administración, que es de \$1.254,36 conformado por la administradora, asistente contable y gerente, lo cual servirá para determinar los costos de los platos con mayor demanda en el restaurante. A continuación se procederá a dividir el valor de mano de obra indirecta de los cinco platos más vendidos entre su número de platos vendidos.

Tabla 31. Costo de mano de obra indirecta por plato.

Nombre del plato	MOI Mensual	# Platos vendidos	MOI Plato
Arroz con calamar	\$ 93.65	184	\$ 0.51
Ceviche de pescado	\$ 106.89	210	\$ 0.51
Chicharrón de pescado	\$ 94.67	186	\$ 0.51
Chicharrón de camarón	\$ 99.25	195	\$ 0.51
Camotillo frito	\$ 104.85	206	\$ 0.51

Elaborado por: Chávez Bailón Anggie.

Fuente: Roles de pago Restaurante LAS VELAS.

El costo de mano de obra indirecta por plato es de \$0.51 para los cinco platos.

3.5.4.3. Otros CIF.

Se procederá a distribuir otros CIF, es decir los 2 229.38 USD distribuidos para los 3558 platos con comida vendidos en el mes de diciembre:

Tabla 32. Distribución otros costos indirectos de fabricación.

No	Nombre del plato	# Platos vendidos	% de Distribución	Asignación CIF
1	Arroz con camarones	103	2.89%	\$ 64.54
2	Arroz con calamar	184	5.17%	\$ 115.29
3	Arroz con concha	76	2.14%	\$ 47.62
4	Arroz mixto	110	3.09%	\$ 68.92
5	Ceviche de pescado	210	5.90%	\$ 131.58
6	Ceviche de camarón	109	3.06%	\$ 68.30
7	Ceviche de calamar	198	5.56%	\$ 124.06
8	Ceviche de cangrejo	45	1.26%	\$ 28.20
9	Ceviche de concha	76	2.14%	\$ 47.62
10	Ceviche mixto	118	3.32%	\$ 73.94
11	Chicharrón de pescado	186	5.23%	\$ 116.54
12	Chicharrón de camarón	195	5.48%	\$ 122.18
13	Chicharrón de calamar	96	2.70%	\$ 60.15
14	Chicharrón mixto	105	2.95%	\$ 65.79
15	Sopa de tomate	76	2.14%	\$ 47.62
16	Sopa marinera	90	2.53%	\$ 56.39

17	Sopa de camarón	87	2.45%	\$ 54.51
18	Sudado de pescado	78	2.19%	\$ 48.87
19	Sudado de mariscos	96	2.70%	\$ 60.15
20	Camarones crutados con coco	99	2.78%	\$ 62.03
21	Pez espada en salsa de mariscos	105	2.95%	\$ 65.79
22	Camotillo frito	206	5.79%	\$ 129.08
23	Camotillo a la plancha	105	2.95%	\$ 65.79
24	Ensalada Las Velas	110	3.09%	\$ 68.92
25	Tablita Las Velas	99	2.78%	\$ 62.03
26	Paella con pollo, cerdo y mariscos	94	2.64%	\$ 58.90
27	Nugget de pollo	89	2.50%	\$ 55.77
28	Alitas BBQ	87	2.45%	\$ 54.51
29	Costillas BBQ	79	2.22%	\$ 49.50
30	Parrillada de mariscos	88	2.47%	\$ 55.14
31	Parrillada de langostinos	67	1.88%	\$ 41.98
32	Langosta al grill	92	2.59%	\$ 57.65
Totales		3558	100.00%	\$ 2,229.38

Elaborado por: Chávez Bailón Anggie.

Fuente: Facturas de compra y depreciaciones Restaurante LAS VELAS

Con el fin de elaborar la hoja de costos final, de acuerdo a la distribución realizada anteriormente (*Ver tabla 8*) de otros costos indirectos de fabricación que intervienen en el proceso de producción se procederá a dividir otros costos indirectos de fabricación entre la cantidad de platos vendidos.

Tabla 33. Otros costos indirectos de fabricación por plato.

Nombre del plato	Otros CIF Mensual	# Platos vendidos	CIF Plato
Arroz con calamar	\$ 115.29	184	\$ 0.63
Ceviche de pescado	\$ 131.58	210	\$ 0.63
Chicharrón de pescado	\$ 116.54	186	\$ 0.63
Chicharrón de camarón	\$ 122.18	195	\$ 0.63
Camotillo frito	\$ 129.08	206	\$ 0.63

Elaborado por: Chávez Bailón Anggie.

Fuente: Facturas de compra y depreciaciones Restaurante LAS VELAS

El valor de otros costos indirectos de fabricación por plato es de \$0.63 para los cinco platos.

3.5.5. FASE IV: Realizar hoja de costos.

En base a los cinco platos de comida seleccionados, se procederá a trabajar en las hojas de costos, que permitirán llevar un mejor control de todos los elementos que intervienen en el proceso productivo, en la que se calculara la materia prima directa e indirecta, mano de obra directa e indirecta y otros costos indirectos de fabricación.

Tabla 34. Hoja de costos arroz con calamar

HOJA DE COSTOS		NO. 001		
RESTAURANTE LAS VELAS CIA				
LTDA				
Fecha: 15 de enero de 2019				
Plato: Arroz con calamar				
Unidades producidas: 1				
Materia prima	Cant	UM	C unit	C total
Calamar	320	gramos	\$ 0.01	\$ 3.88
Arroz	200	gramos	\$ 0.00	\$ 0.44
Cebolla	1	unidad	\$ 0.20	\$ 0.20
Tomate	1	unidad	\$ 0.30	\$ 0.30
Pimiento verde	1	unidad	\$ 0.50	\$ 0.50
Pimiento rojo	1	unidad	\$ 0.30	\$ 0.30
Costo MPD				\$ 5.62
Costo MOD				\$ 0.60
Costos indirectos de fabricación				\$ 1.15
Costo total de producción unitario				\$ 7.37
Precio de venta sugerido 35%				\$ 9.95
Precio carta				\$ 12.00

Elaborado por: Chávez Bailón Anggie.

Fuente: Restaurante Las Velas.

Tabla 35. Hoja de costos ceviche de pescado.

HOJA DE COSTOS				NO. 002
RESTAURANTE LAS VELAS CIA LTDA				
Fecha: 15 de enero de 2019				
Plato: Ceviche de pescado.				
Unidades producidas: 1				
Materia prima	Cant	UM	C unit	C total
Pescado	300	gr	\$ 0.006	\$ 1.65
Cebolla	75	gr	\$ 0.001	\$ 0.10
Limón	4	unidades	\$ 0.060	\$ 0.24
Tomate	75	gr	\$ 0.001	\$ 0.07
Pimiento	60	gr	\$ 0.001	\$ 0.07
Cilantro	10	gr	\$ 0.004	\$ 0.04
Plátano	3	unidad	\$ 0.200	\$ 0.60
Costo MPD				\$ 2.78
Costo MOD				\$ 0.60
Costos indirectos de fabricación				\$ 1.37
Costo total de producción unitario				\$ 4.74
Precio de venta sugerido 35%				\$ 6.40
Precio carta				\$ 7.00

Elaborado por: Chávez Bailón Anggie.

Fuente: Restaurante Las Velas.

Tabla 36. Hoja de costos chicharrón de pescado.

HOJA DE COSTOS		NO. 003		
RESTAURANTE LAS VELAS CIA LTDA				
Fecha: 16 de enero de 2019				
Plato: Chicharrón de pescado.				
Unidades producidas: 1				
Materia prima	Cant	UM	C unit	C total
Pescado albacora	300	gramos	\$ 0.007	\$ 1.98
Apanadura	100	gramos	\$ 0.004	\$ 0.44
Harina	50	gramos	\$ 0.001	\$ 0.06
Huevo	2	unidad	\$ 0.150	\$ 0.30
Plátano	3	unidad	\$ 0.200	\$ 0.60
Costo MPD				\$ 3.38
Costo MOD				\$ 0.60
Costos indirectos de fabricación				\$ 2.39
Costo total de producción unitario				\$ 6.37
Precio de venta sugerido 35%				\$ 8.60
Precio carta				\$ 10.00

Elaborado por: Chávez Bailón Anggie.

Fuente: Restaurante Las Velas.

Tabla 37. Hoja de costos chicharrón de camarón.

HOJA DE COSTOS		NO. 004		
RESTAURANTE LAS VELAS CIA				
LTDA				
Fecha: 17 de enero de 2019				
Plato: Chicharrón de camarón.				
Unidades producidas: 1				
Materia prima	Cant	UM	C unit	C total
Camarón	250	gramos	\$ 0.011	\$ 2.87
Apanadura	100	gramos	\$ 0.004	\$ 0.44
Harina	50	gramos	\$ 0.001	\$ 0.06
Huevo	2	unidad	\$ 0.150	\$ 0.30
Plátano	3	unidad	\$ 0.200	\$ 0.60
Costo MPD				\$ 4.26
Costo MOD				\$ 0.60
Costos indirectos de fabricación				\$ 2.44
Costo total de producción unitario				\$ 7.30
Precio de venta sugerido 35%				\$ 9.85
Precio carta				\$ 11.00

Elaborado por: Chávez Bailón Anggie.

Fuente: Restaurante Las Velas.

Tabla 38. Hoja de costos camotillo frito.

HOJA DE COSTOS		NO. 005		
RESTAURANTE LAS VELAS CIA				
LTDA				
Fecha: 18 de enero de 2019				
Plato: Camotillo frito.				
Unidades producidas: 1				
Materia prima	Cant	UM	C unit	C total
Pescado camotillo	1	unidad	\$ 5.00	\$ 5.00
Plátano	4	unidad	\$ 0.20	\$ 0.80
Costo MPD				\$ 5.80
Costo MOD				\$ 0.60
Costos indirectos de fabricación				\$ 2.44
Costo total de producción unitario				\$ 8.84
Precio de venta sugerido 35%				\$ 11.93
Precio carta				\$ 15.00

Elaborado por: Chávez Bailón Anggie.

Fuente: Restaurante Las Velas.

Estas tablas muestran los costos totales de producción de cada uno de los platos que representan la muestra en este proyecto de investigación, es decir el costo que asume la empresa hasta dejar el producto terminado y listo para la venta.

Tabla 39. Resumen de costos por plato.

Platos más vendidos	Costos directos		Costos indirectos			Costo de producción
	Materia prima	Mano de obra	Materia prima	Mano de obra	Otros CIF	
Arroz con calamar	\$ 5.62	\$ 0.60	\$ 0.01	\$ 0.51	\$ 0.63	\$ 7.37
Ceviche de pescado	\$ 2.78	\$ 0.60	\$ 0.23	\$ 0.51	\$ 0.63	\$ 4.74
Chicharrón de pescado	\$ 3.38	\$ 0.60	\$ 1.26	\$ 0.51	\$ 0.63	\$ 6.37
Chicharrón de camarón	\$ 4.26	\$ 0.60	\$ 1.30	\$ 0.51	\$ 0.63	\$ 7.30
Camotillo frito	\$ 5.80	\$ 0.60	\$ 1.30	\$ 0.51	\$ 0.63	\$ 8.84

Elaborado por: Chávez Bailón Anggie.

Fuente: Restaurante Las Velas.

En esta tabla se muestra el resumen de los costos totales de producción del mes de diciembre del 2018 de cada plato, siendo el ceviche de pescado el costo de producción más bajo y el camotillo frito el más alto.

3.5.6. Análisis comparativo de los costos.

A continuación se procederá a multiplicar el costo de producción por el número de platos vendidos en el mes para determinar el costo de producción total.

Tabla 40. Costos totales según el método propuesto.

No.	Platos más vendidos	# Platos vendidos	Costo unitario	Costo total
1	Arroz con calamar	184	\$ 7.37	\$ 1,355.56
2	Ceviche de pescado	210	\$ 4.74	\$ 996.10
3	Chicharrón de pescado	186	\$ 6.37	\$ 1,184.64
4	Chicharrón de camarón	195	\$ 7.30	\$ 1,423.08

5	Camotillo frito	206	\$ 8.84	\$ 1,820.17
Totales		981		\$ 6,779.53

Elaborado por: Chávez Bailón Anggie.

Fuente: Restaurante Las Velas.

Tabla 41. Costos totales según el método de la empresa.

No.	Platos más vendidos	# Platos vendidos	Costo unitario	Costo total
1	Arroz con calamar	184	\$ 8.00	\$ 1,472.00
2	Ceviche de pescado	210	\$ 6.84	\$ 1,436.40
3	Chicharrón de pescado	186	\$ 7.50	\$ 1,395.00
4	Chicharrón de camarón	195	\$ 8.50	\$ 1,657.50
5	Camotillo frito	206	\$ 10.00	\$ 2,060.00
Totales		981		\$ 8,020.90

Elaborado por: Chávez Bailón Anggie.

Fuente: Restaurante Las Velas.

Como se puede observar si se aplica el modelo de costo por órdenes de producción existe una reducción del costo de producción por 1241.37 USD, lo cual da cumplimiento a nuestro objetivo.

3.6. Factibilidad de la propuesta.

La propuesta del sistema de costos por órdenes será factible de acuerdo a los siguientes factores.

3.6.1. Factibilidad socio cultural.

Actualmente son 8 las personas que laboran en el restaurante, de comprobarse que el sistema de costos por órdenes sea efectivo, otorgue un producto y servicio de calidad que no afecte al restaurante ni a los consumidores, se logrará mantener y de ser el caso incrementar las fuentes de empleo por la aceptación y acogida del mercado.

3.6.2. Factibilidad tecnológica.

La propuesta servirá como fuente de consulta y herramienta tecnológica para que los costos puedan ser medidos y analizados a tiempo, estos serán

llevados de manera física y digital proporcionando información confiable, oportuna y organizada.

3.6.3. Factibilidad ambiental.

La aplicación de la propuesta no afecta en ningún aspecto al medio ambiente, debido a que el proceso de producción no genera emisiones que contaminen el aire, residuos que contaminen la tierra o vertidos que contaminen el agua.

3.6.4. Factibilidad económica.

La empresa está en condiciones óptimas de adaptarse al método de costeo por órdenes de producción, que permitirá tener un control más detallado de los egresos económicos que no estaban siendo tomados en cuenta en el proceso de producción, por ende la implementación de este modelo es la solución al problema que presenta el restaurante.

3.6.5. Factibilidad legal.

Las Velas Cía. Ltda. Al ser obligada a llevar contabilidad está regida por leyes, reglamentos y resoluciones emitidas por el Servicio de Rentas Internas (SRI) y Superintendencia de Compañías (SUPERCIAS), por tener empleados al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS) y Ministerio de Relaciones Laborales (MRL).

3.7. Beneficiarios.

Las personas que se benefician con la aplicación del sistema de costos por órdenes específicas en el Restaurante LAS VELAS CÍA. LTDA., son:

- El gerente general en la toma de decisiones que beneficien a la compañía.
- El personal de administración ya que con el sistema de costeo por órdenes servirá de mucha ayuda y contribuirá al desarrollo, superación y éxito de la compañía.
- El contador en la correcta determinación de los costos de producción para la elaboración de cada plato.

3.8. Resultados científicos.

Como se observó en la propuesta del presente proyecto de investigación se logró la correcta asignación de todos los elementos del costo de producción a los cinco platos más vendidos.

A continuación se detalla el valor de las ventas del mes de diciembre de los platos más vendidos:

Tabla 42. Valor venta del mes de diciembre.

Platos más vendidos	Valor venta	#Platos vendidos	Total venta
Arroz con calamar	\$ 10.80	184	\$ 1,987.20
Ceviche de pescado	\$ 9.23	210	\$ 1,939.14
Chicharrón de pescado	\$ 10.13	186	\$ 1,883.25
Chicharrón de camarón	\$ 11.48	195	\$ 2,237.63
Camotillo frito	\$ 13.50	206	\$ 2,781.00
Totales			\$ 10,828.22

Elaborado por: Chávez Bailón Anggie.

Fuente: Ventas Restaurante LAS VELAS.

El valor de las ventas del mes de diciembre de los cinco platos más vendidos es de **\$ 10,828.22** este valor nos servirá para poder elaborar el estado de resultados.

Tabla 43. Estado de costo de producción.

RESTAURANTE LAS VELAS CIA LTDA		
ESTADO DE COSTO DE PRODUCCIÓN		
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2018		
(+) Materia prima directa		\$ 4,271.78
(+) Mano de obra directa		\$ 585.93
(+) Costos indirectos de fabricación		\$ 1,921.82
Materia prima	\$ 807.81	
Mano de obra	\$ 499.32	
Otros CIF	\$ 614.68	
(=) Costo de venta		\$ 6,779.53

En la tabla 42 se muestra el costo de venta de los cinco platos más vendidos por **\$ 6,779.53** este valor también ayudará a elaborar el estado de resultados. A continuación, se mostrara el estado de resultados según el método de costeo propuesto y según el método que aplican en la empresa, para poder determinar la utilidad bruta y utilidad operacional.

Tabla 44. Estado de resultados según el método propuesto

RESTAURANTE LAS VELAS CIA LTDA		
ESTADO DE RESULTADOS		
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2018		
(+) Ingresos		\$ 10,828.22
Ventas de servicios catering	\$ 10,828.22	
(-) Egresos		\$ 6,779.53
Costo de ventas	\$ 6,779.53	
(-) Gastos		\$ 2,516.00
Gastos administrativos	\$ 1,514.00	
Gastos financieros	\$ 1,002.00	
(=) Utilidad bruta		\$ 1,532.68
(-) Participación de trabajadores 15%		\$ 229.90
(=) Utilidad antes de impuestos		\$ 1,302.78
(-) Impuesto a la renta 22%		\$ 286.61
(=) Resultado del ejercicio		\$ 1,016.17

Elaborado por: Chávez Bailón Anggie.

Fuente: Restaurante Las Velas

Según el método propuesto se tiene una utilidad bruta de \$1,532.68 y una utilidad operacional de \$1,016.17.

Tabla 45. Estado de resultados según el método de la empresa.

RESTAURANTE LAS VELAS CIA LTDA		
ESTADO DE RESULTADOS		
DEL 1 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2018		
(+) Ingresos		\$ 10,828.22
Ventas de servicios catering	\$ 10,828.22	
(-) Egresos		\$ 8,020.90
Costo de ventas	\$ 8,020.90	
(-) Gastos		\$ 2,516.00
Gastos administrativos	\$ 1,514.00	
Gastos financieros	\$ 1,002.00	
(=) Utilidad bruta		\$ 291.32
(-) Participación de trabajadores 15%		\$ 43.70
(=) Utilidad antes de impuestos		\$ 247.62
(-) Impuesto a la renta 22%		\$ 54.48
(=) Resultado del ejercicio		\$ 193.14

Elaborado por: Chávez Bailón Anggie.

Fuente: Documentos propios.

. También se pudo evidenciar que hubo una utilidad operacional más alta al aplicar el sistema de costos por órdenes de producción, de **\$ 193.14** a **\$ 1,016.17**, el restaurante tenía consumos excesivos ya que no contaba con un control de los elementos del costo, asimismo incurrían en costos innecesarios que detenían el aumento de la utilidad.

Se procederá a aplicar la fórmula para determinar el margen bruto de utilidad.

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

$$\text{Margen bruto de utilidad} = \frac{10,828.22 - 6,779.53}{10,828.22}$$

$$\text{Margen bruto de utilidad} = 37.39 \%$$

Según el método de sistema de costeo propuesto se tiene un margen bruto de utilidad de 35,13%.

$$\text{Margen operacional} = \frac{\text{Utilidad operacional}}{\text{Ventas}}$$

$$\text{Margen operacional} = \frac{1,016.17}{10,828.22}$$

$$\text{Margen operacional} = 9.38\%$$

De esta manera se demuestra que es importante aplicar un sistema de costeo que esté de acuerdo a la actividad de la empresa, ya que ayudara a tomar decisiones en cuanto a precio, inversiones y mejoras.

CONCLUSIONES

La investigación desarrollada determino que el restaurante LAS VELAS CÍA. LTDA., lleva de manera incorrecta la determinación de los costos de producción, por lo tanto no conoce con certeza cuales son los costos reales que intervienen en el proceso productivo, esto conduce a la compañía a tener información irreal la cual no ayuda a la correcta toma de decisiones.

Dentro de la investigación de campo y la aplicación de las técnicas de investigación se pudo observar el proceso productivo llevado a cabo en el restaurante y determinar las falencias en el sistema de costos actual del negocio.

No poseen un adecuado control sobre la materia prima, mano de obra y los costos indirectos de fabricación empleados en la producción, lo que no le permite tener información veraz.

Se evidencio que al emplear el sistema de costos por órdenes, mejoró la determinación del costo de producción, ya que se disminuyó en 1,241.37 en comparación al sistema de costos que actualmente aplican, que pueden ser utilizados para invertir o realizar mejoras en el restaurante para mejorar el servicio.

RECOMENDACIONES

Aplicar el modelo de costos por órdenes de producción propuesto, asimismo utilizar correctamente la hoja de costos para tener un mejor control y gestión del proceso productivo.

Clasificar los elementos del costo que incurren en el proceso de preparación de cada plato, lo que ayudara también a fijar precios estándares.

En la optimización de costos están involucrados todos los empleados de la empresa, por ende se debe mantener constante comunicación con ellos y capacitarlos para que sean de mucha ayuda en el proceso productivo.

Analizar constantemente los resultados económicos y financieros de la compañía para conocer si sus actividades productivas están generando beneficios para todos los involucrados.

BIBLIOGRAFÍA

- Reveles López, R. (2017). *Análisis de los elementos del costo* (Primera ed.). Ciudad de México: Instituto Mexicano de Contadores Públicos. Obtenido de <http://ebookcentral.proquest.com/lib/ulearnecsp/detail.action?docID=5308778>
- Andía Valencia, W., & Paucara Pinto, E. (2013). Los planes de negocios y los proyectos de inversión: similitudes y diferencias. *Industrial Data*, 80-84. Recuperado el 3 de 12 de 2018, de Redalyc: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=81629469009>
- Arias Pérez, J. E., & Castaño Ríos, C. E. (10 de Diciembre de 2012). *Análisis financiero integral de empresas colombianas 2009-2010: perspectivas de competitividad regional*. Recuperado el 03 de Diciembre de 2018, de Dialnet: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=4469417>
- Arredondo González, M. M. (2015). *Contabilidad y análisis de costos*. Grupo Editorial Patria. Obtenido de <http://ebookcentral.proquest.com/lib/ulearnecsp/detail.action?docID=4569674>.
- Arredondo González, M. M. (2015). *Contabilidad y análisis de costos*. Grupo Editorial Patria.
- Baena Paz, G. M. (2014). *Metodología de la investigación*. México: Grupo Editorial Patria. Obtenido de <http://ebookcentral.proquest.com/lib/ulearnecsp/detail.action?docID=3228423>
- Baena Paz, G. M. (2014). *Metodología de la investigación*. México: Grupo Editorial Patria.
- Baena Paz, G. M. (2017). *Metodología de la investigación (3a. ed.)* (Tercera edición ed.). Ciudad de México, México: Grupo Editorial Patria. Obtenido de <http://ebookcentral.proquest.com/lib/ulearnecsp/detail.action?docID=5213563>
- Baena Toro, D. (2014). *Análisis financiero* (Segunda edición ed.). Bogotá, Colombia: Ecoe Ediciones.
- Balón Vera, P. Z. (2018). *Los costos de producción y la asignación de precios del Restaurantes Hotel Punta del Mar, cantón La Libertad provincia de Santa Elena, año 2017*. La Libertad, Ecuador: UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA DE SANTA ELENA. Obtenido de <http://repositorio.upse.edu.ec/handle/46000/4427>
- Cárdenas y Nápoles, R. A. (2016). *Costos 1*. Ciudad de México: Instituto Mexicano de Contadores Públicos. Obtenido de <http://ebookcentral.proquest.com/lib/ulearnecsp/detail.action?docID=5308797>.
- Chacón Guerrero, N. P. (2017). *Determinación de costos y análisis de la rentabilidad de una empresa de alimentos caso: casa de la humita y tamal lojano*. Quito: PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR. Obtenido de <http://repositorio.puce.edu.ec/handle/22000/14521>

- Com, S. L., & Ackerman, S. E. (2013). *Metodología de la investigación*. Buenos Aires, Argentina: Ediciones del Aula Taller. Obtenido de <http://ebookcentral.proquest.com/lib/uileamecsp/detail.action?docID=3216667>
- Com, S. L., & Ackerman, S. E. (2013). *Metodología de la investigación*. Buenos Aires, Argentina: Ediciones del Aula Taller.
- Córdova Padilla, M. (2012). *Gestión financiera*. Bogotá, Colombia: Ecoe ediciones. Obtenido de <https://books.google.es/books?id=cr80DgAAQBAJ>
- CORONEL VÉLIZ, A. L. (2016). *LA CONTABILIDAD DE COSTOS PARA RESTAURANTES EN LAS PEQUEÑAS ORGANIZACIONES*. GUAYAQUIL, Ecuador: Universidad Laica VICENTE ROCAFUERTE de Guayaquil. Obtenido de <http://repositorio.ulvr.edu.ec/handle/44000/1320>
- Cuevo, J., & Osorio, J. (2014). *Costeo basado en acciones BC*. Bogotá: Eco. Ediciones.
- Estupiñán Gaitán, R. (2012). *Estados financieros básicos bajo NIC/NIIF* (Segunda edición ed.). Bogotá, Colombia: Ecoe Ediciones. Obtenido de <http://ebookcentral.proquest.com/lib/uileamecsp/detail.action?docID=3204508>
- Flores Villalpando, R. (2014). *Análisis de estados financieros*. La Loma Tlalnepantla, México: Editorial Digital UNID.
- García Nava, J. A., & Hernández Ludgar, M. P. (2014). *Estrategias financieras empresariales* (Primera ed.). México: Grupo Editorial Patria. Obtenido de <http://ebookcentral.proquest.com/lib/uileamecsp/detail.action?docID=3227432>
- García, M., Feijoó, J. L., & Degrossi, M. C. (2018). *Alimentos y bebidas: su gerenciamiento en hoteles y restaurantes* (Segunda Edición ed.). Buenos Aires, Argentina: Ugerman Editor. Obtenido de <http://ebookcentral.proquest.com/lib/uileamecsp/detail.action?docID=5486876>.
- Garzón Ramos, S. P. (2014). *Los costos de producción en los resultados económicos de la granja avícola Garzón del cantón Pelileo*. Ambato, Ecuador: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO. Obtenido de <http://repositorio.uta.edu.ec/handle/123456789/20580>
- Godoy, R. (2018). *Aplicación contable para pequeñas y medianas empresas PyMES bajo NIIF*. Colombia: Grupo Editorial Nueva Legislación SAS. Obtenido de <http://ebookcentral.proquest.com/lib/uileamecsp/detail.action?docID=5514085>.
- Google Maps. (20 de 12 de 2018). Obtenido de Google Maps: <https://www.google.com.ec/maps/search/las+velas+Barbasquillo,+Manta/@-0.9453929,-80.743938,18z?hl=es>

- Guerrero Dávila, G. (2014). *Metodología de la investigación*. México: Grupo Editorial Patria. Obtenido de <http://ebookcentral.proquest.com/lib/uleamecsp/detail.action?docID=3228613>.
- Guerrero Dávila, G. (2014). *Metodología de la investigación*. México: Grupo Editorial Patria.
- Hagardon, J. (2014). *Contabilidad de Costos*. Bogotá, Colombia: Editorial Norma.
- Label, W., de León Ledesma, J., & Ramos Arriagada, R. A. (2016). *Contabilidad para no contadores* (Segunda ed.). Bogotá, Colombia: Ecoe Ediciones. Obtenido de <http://ebookcentral.proquest.com/lib/uleamecsp/detail.action?docID=4508346>
- Laporta, R. (2016). *Costos y gestión empresarial*. Ecoe Ediciones. Obtenido de <http://ebookcentral.proquest.com/lib/uleamecsp/detail.action?docID=4870523>.
- LAS VELAS CÍA. LTDA. (2013). Manta.
- Lavalle Burguete, A. C. (2017). *Análisis financiero*. México: Editorial Digital UNID. Obtenido de <http://ebookcentral.proquest.com/lib/uleamecsp/detail.action?docID=5513473>.
- Magallón Vázquez, R. (2015). *Costos de comercialización*. D.F., México: Instituto Mexicano de Contadores Públicos. Obtenido de <http://ebookcentral.proquest.com/lib/uleamecsp/detail.action?docID=5486876>.
- Moreno Fernández, J. (2014). *Contabilidad básica* (Cuarta ed.). México: Grupo Editorial Patria. Obtenido de <http://ebookcentral.proquest.com/lib/uleamecsp/detail.action?docID=3227349>
- Pastrana Pastrana, A. J. (2012). *Contabilidad de costos*. Obtenido de <http://ebookcentral.proquest.com/lib/uleamecsp/detail.action?docID=3201850>
- Pérez-Carballo Veiga, J. (2015). *La gestión financiera de la empresa*. Madrid: ESIC Editorial. Obtenido de <https://books.google.es/books?id=WJ16CgAAQBAJ>
- Polimeni, R., Fabozzi, F., Adelberg, A., & Kole, M. (1994). *CONTABILIDAD DE COSTOS* (Tercera edición ed.). MCGRAW-HILL. Recuperado el 2019 de 03 de 31, de <http://fullseguridad.net/wp-content/uploads/2017/01/Contabilidad-de-costos-3ra-Edici%C3%B3n-Ralph-S.-Polimeni.pdf>
- Polo García, B. (2017). *Contabilidad de costos en la alta gerencia*. Grupo Editorial Nueva Legislación SAS. Obtenido de <http://ebookcentral.proquest.com/lib/uleamecsp/detail.action?docID=4909256>.

- Rivero Zanatta, J. P. (2013). *Costos y presupuestos* (Primera ed.). Lima, Perú: Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas (UPC). Obtenido de <http://ebookcentral.proquest.com/lib/uileamecsp/detail.action?docID=4184870>.
- Rodríguez Benavides, L. G. (2017). *La asignación de costos y la rentabilidad en el Hotel Volcano de la ciudad de*. Ambato, Ecuador: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO. Obtenido de <http://repositorio.uta.edu.ec/jspui/handle/123456789/25907>
- Rodríguez Vera, R. (2012). *Costos aplicados en hotelería, alimentos y bebidas* (Cuarta Edición ed.). Bogotá: Ecoe Ediciones. Obtenido de <http://ebookcentral.proquest.com/lib/uileamecsp/detail.action?docID=3197367>
- Ruiz Olabuénaga, J. I. (2012). *Metodología de la investigación cualitativa (5a. ed.)* (Quinta ed.). Bilbao: Publicaciones de la Universidad de Deusto. Obtenido de <http://ebookcentral.proquest.com/lib/uileamecsp/detail.action?docID=3212925>.
- Ruiz Olabuénaga, J. I. (2012). *Metodología de la investigación cualitativa (5a. ed.)* (Quinta ed.). Bilbao: Publicaciones de la Universidad de Deusto.
- Somoza López, A. (2016). *Estados contables*. Barcelona: Editorial UOC. Obtenido de <http://ebookcentral.proquest.com/lib/uileamecsp/detail.action?docID=4626785>
- SUPERINTENDENCIA DE COMPAÑÍAS. (2016). *Tabla de indicadores*. Quito.
- Toro López, F. J. (2016). *Costos ABC y presupuestos* (Segunda Edición ed.). Ecoe Ediciones. Obtenido de <http://ebookcentral.proquest.com/lib/uileamecsp/detail.action?docID=4508345>

ANEXOS

Anexo 1. Formato entrevista propietaria.



UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ

Facultad de contabilidad y auditoría

Los costos de producción y su efecto en los resultados económicos y financieros
del Restaurante LAS VELAS del cantón Manta

Entrevista #1 dirigida la propietaria Lic. Dianeyssi Felipe Bernal.

1. ¿La empresa utiliza ratios financieros para medir la rentabilidad del negocio?

2. ¿Poseen un determinado sistema contable para el registro de la información?

3. ¿El sistema contable maneja información de costos?

4. ¿Cree usted que el sistema de costos que manejan en la compañía refleja correctamente los resultados económicos y financieros?

\

5. ¿El sistema de coste actual permite a la empresa la toma de decisiones estratégicas que le permitan hacer frente a un mercado competitivo?

6. ¿Utilizan algún formulario, formato o documento para obtener los costos que incurren en el proceso de producción?

7. ¿Es posible determinar el precio sin tomar en cuenta los costos de producción?

Anexo 2. Formato entrevista administradora.



UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ

Facultad de contabilidad y auditoría

Los costos de producción y su efecto en los resultados económicos y financieros
del Restaurante LAS VELAS del cantón Manta

**Entrevista #2 dirigida a la administradora Ing. Verónica Márquez
López.**

1. **¿Se lleva un control de inventario de materia prima y materiales disponibles adquiridos para el proceso de producción?**

2. **¿Realizan constantes variaciones de precio?**

3. **¿Las variaciones de precio afectan los resultados?**

4. ¿En base a los resultados obtenidos en los estados financieros, se da el respectivo seguimiento y análisis?

5. ¿Los costos de producción inciden en los resultados económicos y financieros?

6. ¿Tiene establecida un porcentaje de ganancia que se adiciona al costo de producción?

7. ¿Se Están identificados correctamente los recursos de la empresa dentro de los elementos del costo?

Anexo 3. Formato entrevista contador.



UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ

Facultad de contabilidad y auditoría

Los costos de producción y su efecto en los resultados económicos y financieros
del Restaurante LAS VELAS del cantón Manta

Entrevista #3 dirigida al contador Ing. Carlos Echeverria Silva.

1. ¿Es adecuada la forma que identifican los costos de producción?

2. ¿Si la respuesta es negativa, como determinan el costo unitario de las comidas que venden en el restaurante?

3. ¿Cuáles son las causas que inciden en la incorrecta determinación de los costos de producción?

4. ¿Se realiza un análisis a las cuentas que han tenido variaciones significativas?

5. ¿Los resultados económicos obtenidos reflejan la realidad del restaurante?

6. ¿Afecta la incorrecta determinación de los costos de producción en los resultados económicos?

7. ¿Cree usted que los resultados mejoraran si se sigue determinando los costos de producción como actualmente se lo hace?

Anexo 4. Estado de situación financiera año 2017 de LAS VELAS CÍA LTDA.

RESTAURANTE LAS VELAS CIA LTDA				
ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA				
AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2017				
1.	ACTIVO			\$ 334.825,46
1.1. .	ACTIVO CORRIENTE		\$ 15.191,01	
1.1.01.	EFFECTIVO Y EQUIVALENTES AL EFFECTIVO	\$ (24.384,85)		
1.1.02.	ACTIVOS FINANCIEROS	\$ 7.838,09		
1.1.03.	INVENTARIOS	\$ -		
1.1.04.	SERVICIOS Y OTROS PAGOS ANTICIPADOS	\$ 25.189,18		
1.1.05.	ACTIVOS POR IMPUESTOS CORRIENTES	\$ 5.348,59		
1.1.06.	OTROS ACTIVOS CORRIENTES	\$ 1.200,00		
1.1.07.	PRESTAMOS SOCIOS	\$ -		
1.1.08.	TRANSITORIAS	\$ -		
1.2. .	ACTIVO NO CORRIENTE		\$ 319.634,45	
1.2.01.	PROPIEDAD PLATA Y EQUIPO	\$ 319.634,45		
1.2.04.	ACTIVOS FINANCIEROS NO CORRIENTES	\$ -		
2.	PASIVOS			\$ (201.805,30)
2.1. .	PASIVO CORRIENTE		\$ (14.605,30)	
2.1.01.	PASIVO FINANCIEROS A VALOR RAZON	\$ 344,47		
2.1.03.	CTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR	\$ (6.695,13)		
2.1.07.	OTRAS OBLIGACIONES CORRIENTES	\$ (8.254,64)		
2.1.09.	OTROS PASIVOS FINANCIEROS	\$ -		
2.1.13.	OTROS PASIVOS CORRIENTES	\$ -		
2.1.15.	TARJETAS DE CREDITO	\$ -		
2.2. .	PASIVO NO CORRIENTE		\$ (187.200,00)	
2.2.03.	OBLIGACIONES CON INSTITUCIONES FIN	\$ (187.200,00)		
2.2.04.	CTAS POR PAGAR DIVERSAS /RELACIONAD	\$ -		
2.2.06.	ANTICIPO DE CLIENTES	\$ -		
3.	PATRIMONIO			\$ (133.020,16)
3. .			\$ 33.053,75	
3.0.60.		\$ 33.053,75		
3.1. .	CAPITAL SOCIAL		\$ (35.400,00)	
3.1.01.	CAPITAL SUSCRITO Y ASIGNADO	\$ (35.400,00)		

3.4. .	RESERVAS		\$ (20.329,30)	
3.4.01.	RESERVA LEGAL	\$ (80,00)		
3.4.02.	RESERVA FACULTATIVA	\$ (373,99)		
3.4.03.	RESERVA VOLUNTARIA	\$ (294,20)		
3.4.04.	OTRAS RESERVAS	\$ (19.581,11)		
3.5. .	OTROS RESULTADOS INTEGRALES		\$ (95.566,39)	
3.5.02.	SUPERAVIT POR REVALUACION D PROPIED	\$ (95.566,39)		
3.6. .	RESULTADOS ACUMULADOS		\$ (14.778,22)	
3.6.01.	GANANCIAS ACUMULADAS	\$ (23.919,98)		
3.6.02.	(-) PERDIDAS ACUMULADAS	\$ 9.141,76		

Anexo 5. Estado de resultados año 2017 de LAS VELAS CÍA LTDA.

RESTAURANTE LAS VELAS CIA LTDA				
ESTADO DE RESULTADOS				
AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2017				
4.	INGRESOS			\$ (399.402,61)
4.1. .	INGRESO DE ACTIVIDADES ORDINARIAS		\$ (399.402,61)	
4.1.02.	VENTA DE SERVICIOS CATERING	\$ (217.984,43)		
4.1.05.	VENTAS SERVICIO 12% (II)	\$ (181.418,18)		
5.	EGRESOS			\$ 435.681,85
5.1. .	COSTO DE VENTAS Y PRODUCCION		\$ 271.051,33	
5.1.01.	MATERIALES UTILIZADOS O PRODUCTOS V	\$ 217.785,87		
5.1.02.	(+) MANO DE OBRA DIRECTA	\$ 38.119,47		
5.1.04.	(+) OTROS COSTOS INDIRECTOS DE FABR	\$ 15.145,99		
5.2. .	GASTOS		\$ 164.630,52	
5.2.01.	GASTOS DE VENTAS	\$ 2.303,79		
5.2.02.	GASTOS ADMINISTRATIVOS	\$ 115.027,76		
5.2.03.	GASTOS FINANCIEROS	\$ 14.503,98		
5.2.04.	OTROS GASTOS	\$ 32.794,99		
N.				\$ (3.225,49)
N.O. .			\$ (3.225,49)	
N.O. A.		\$ (3.225,49)		
X. . .	Utilidad / Pérdida			\$ 33.053,75

Anexo 6. Estado de situación financiera 2018 de LAS VELAS CÍA LTDA.

RESTAURANTE LAS VELAS CIA LTDA				
ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA				
AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2018				
1.	ACTIVO			\$ 256.476,59
1.1. .	ACTIVO CORRIENTE		\$ 42.131,42	
1.1.01.	EFFECTIVO Y EQUIVALENTES AL EFFECTIVO	\$ (5.243,54)		
1.1.02.	ACTIVOS FINANCIEROS	\$ 6.428,96		
1.1.03.	INVENTARIOS	\$ 5.472,24		
1.1.04.	SERVICIOS Y OTROS PAGOS ANTICIPADOS	\$ 26.149,83		
1.1.05.	ACTIVOS POR IMPUESTOS CORRIENTES	\$ 9.926,69		
1.1.06.	OTROS ACTIVOS CORRIENTES	\$ 1.200,00		
1.1.07.	PRESTAMOS SOCIOS	\$ (1.802,76)		
1.1.08.	TRANSITORIAS	\$ -		
1.2. .	ACTIVO NO CORRIENTE		\$ 214.345,17	
1.2.01.	PROPIEDAD PLATA Y EQUIPO	\$ 214.345,17		
1.2.04.	ACTIVOS FINANCIEROS NO CORRIENTES	\$ -		
2.	PASIVOS			\$ (202.119,57)
2.1. .	PASIVO CORRIENTE		\$ (46.119,57)	
2.1.01.	PASIVO FINANCIEROS A VALOR RAZON	\$ 208,90		
2.1.03.	CTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR	\$ (7.664,03)		
2.1.07.	OTRAS OBLIGACIONES CORRIENTES	\$ (10.312,93)		
2.1.09.	OTROS PASIVOS FINANCIEROS	\$ (28.351,51)		
2.1.13.	OTROS PASIVOS CORRIENTES	\$ -		
2.1.15.	TARJETAS DE CREDITO	\$ -		
2.2. .	PASIVO NO CORRIENTE		\$ 156.000,00	
2.2.03.	OBLIGACIONES CON INSTITUCIONES FIN	\$ (156.000,00)		
2.2.06.	ANTICIPO DE CLIENTES	\$ -		
3.	PATRIMONIO			\$ (54.360,14)
3.0. .			<14,647.39>	
3.0.60.		<14,647.39>		
3.1. .	CAPITAL SOCIAL		<35,400.00>	
3.1.01.	CAPITAL SUSCRITO Y ASIGNADO	<35,400.00>		

3.4. .	RESERVAS		<20,329.30>	
3.4.01.	RESERVA LEGAL	<80.00>		
3.4.02.	RESERVA FACULTATIVA	<373.99>		
3.4.03.	RESERVA VOLUNTARIA	<294.20>		
3.4.04.	OTRAS RESERVAS	<19,581.11>		
3.6. .	RESULTADOS ACUMULADOS		\$ 16.016,55	
3.6.01.	GANANCIAS ACUMULADAS	<23,919.98>		
3.6.02.	(-) PERDIDAS ACUMULADAS	\$ 39.936,53		

Anexo 6. Estado de resultados año 2018 de LAS VELAS CÍA LTDA.

RESTAURANTE LAS VELAS CIA LTDA				
ESTADO DE RESULTADOS				
AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2018				
4.	INGRESOS			\$ (473.248,48)
4.1. .	INGRESO DE ACTIVIDADES ORDINARIAS		\$ (454.463,56)	
4.1.02.	VENTAS DE SERVICIOS CATERING 1	\$ (206.986,67)		
4.1.05.	VENTAS DE SERVICIOS CATERING 2	\$ (247.476,89)		
4.3. .	OTROS INGRESOS		\$ (18.754,92)	
4.3.04.	OTRAS RENTAS	\$ (18.754,92)		
4.3.05.	OTROS INGRESOS TC	\$ -		
5.	EGRESOS			\$ 458.849,00
5.1. .	COSTO DE VENTAS Y PRODUCCION		\$ 318.002,06	
5.1.01.	COMPRAS NETAS DE MATERIA PRIMA	\$ 246.738,54		
5.1.02.	(+) MANO DE OBRA DIRECTA	\$ 59.242,00		
5.1.04.	(+) OTROS COSTOS INDIRECTOS DE FABR	\$ 12.021,52		
5.2. .	GASTOS		\$ 140.846,94	
5.2.02.	GASTOS ADMINISTRATIVOS	\$ 118.477,73		
5.2.03.	GASTOS FINANCIEROS	\$ 22.369,21		
N.				\$ (247,91)
N.O. .			\$ -	
N.O. A.		\$ (247,91)		
X. . .	Utilidad / Pérdida			\$ (14.647,39)