



**UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ**

**INFORME FINAL DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA  
OBTENCIÓN DE TÍTULO DE INGENIERO EN CONTABILIDAD  
Y AUDITORÍA**

**TÍTULO:**

Costos de producción en microempresas de parrilladas para optimizar los resultados económicos y financieros, caso parrillada “El Niño Acosta”

**AUTORA:** Carlos Alberto Acosta Eras


**TUTOR:** Ing. Juan Carlos Sornoza Mg.

**Facultad de Contabilidad y Auditoría**

**Carrera de Contabilidad y Auditoría**

Manta- Manabí- Ecuador

Agosto, 2018

	<b>NOMBRE DEL DOCUMENTO:</b> <b>CERTIFICADO DE TUTOR(A).</b>	<b>CÓDIGO: PAT-01-F-010</b>
	<b>PROCEDIMIENTO: TITULACIÓN DE ESTUDIANTES DE GRADO.</b>	<b>REVISIÓN: 1</b> Página ii de 79

## 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 240 horas, bajo la modalidad de Proyecto de Investigación, cuyo tema del proyecto es “Costos de producción en microempresas de parrilladas para optimizar los resultados económicos y financieros, caso parrillada “El Niño Acosta””, 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 ACOSTA ERAS CARLOS ALBERTO, estudiante de la carrera de Contabilidad y Auditoría, período académico 2018-2019(I), quien se encuentra apto para la sustentación de su trabajo de titulación.

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

Manta, 22 de agosto de 2018.

Lo certifico,

Ing. Juan Carlos Sornoza Mg.  
**Docente Tutor(a)**  
**Área:** Contabilidad y Auditoría

## **DECLARACIÓN DE AUTORIA**

Quien suscribe: Acosta Eras Carlos Alberto, libre y voluntariamente declaro que el presente tema de investigación: “Costos de producción en microempresas de parrilladas para optimizar los resultados económicos y financieros, caso Parrillada “El niño Acosta” es original, auténtico y personal. En tal virtud el contenido para los efectos legales y académicos que se desprenden del presente trabajo final de titulación es y será de mi exclusiva responsabilidad legal y académica, para respetar el derecho intelectual de los autores, la información teórica utilizada como fundamentación se sustenta a manera de citas bibliográficas, por todo lo demás declaro mi aporte intelectual como parte de los conocimientos adquiridos a lo largo de la carrera universitaria.

Atentamente,

---

**Acosta Eras Carlos Alberto**

## **APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN**

Los miembros del Tribunal Examinador aprueban el informe de proyecto de investigación “Costos de producción en microempresas de parrilladas para optimizar los resultados económicos y financieros, caso parrillada “El Niño Acosta” sometido a consideración de las actividades de la Facultad de Contabilidad y Auditoría, y de la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí, como requisito para la obtención del título de Ingeniero en Contabilidad y Auditoría.

---

**PRESIDENTE DEL TRIBUNAL**

---

**MIEMBRO DEL TRIBUNAL**

---

**MIEMBRO DEL TRIBUNAL**

## DEDICATORIA

***“El futuro recompensa a los que siguen adelante. No tengo tiempo para sentir pena por mí mismo. No tengo tiempo para quejarme. Voy a seguir adelante.”*** Barack Obama

Dedico este trabajo primeramente a Dios, el que nunca me permitió decaer y quien fue y es mi refugio en los momentos más difíciles no solo de mi vida académica, sino que es parte de todos mis días, gracias por permitirme aprender cada día lo valioso que es la vida y disfrutar de lo bello que es vivir

A mis padres Carlos y Edilma que me demuestran día a día que la vida no es fácil, que se lucha, se trabaja, se anhela y se sueña, siempre con dedicación y con muchas ganas, que no es sencillo pero que todo se puede mientras cuentas con el apoyo y el amor incondicional de las personas que amas.

A mis hermanos Carlos Luis, Anthony y Jean Carlos, les dedico este logro que es suyo también, para demostrarles que si yo puedo Uds. pueden con mayor seguridad cumplir sus sueños, que pueden establecer sus propias metas, superarse, que día tras día los vea crecer como personas y profesionales, y que sean mejores seres humanos que su hermano mayor.

A uno de los pilares de mi vida, uno de los soportes que ha formado parte fundamental entre mis metas, mi novia Andrea García, la persona que estuvo conmigo en los momentos de mayores angustias dándome su apoyo incondicional para superarlas, así como en los momentos de alegría en los que celebraba cada logro que cumplía, gracias por ser ese apoyo tan esencial en mis días, solo puedo dar gracias a Dios por permitirme encontrarte y sé que él tiene grandes planes para ti y este es solo el punto de inicio de un futuro lleno de bendiciones que espero compartir contigo por mucho tiempo.

A todos mis compañeros de clases que se volvieron mi segunda familia, especialmente a Jorge, Fabiana, Katherine y Johanny o como a ellos les gusta llamarse “Los Tutras” gracias amigos por hacer de mis días de clases los mejores por contar con su amistad sincera, me llevo grandes recuerdos y muchas ganas de seguir con nuevas experiencias y alegrías junto a Uds. mis futuros colegas.

## RECONOCIMIENTO

En primer lugar, a Dios por formar parte de mis días y ser mi refugio y mi guía, por permitirme seguir adelante y por darme lo esencial para vivir, mi familia, personas que me proporcionan su amor y compañeros de vida incondicionales.

A mis familiares por estar atentos a mis logros y motivarme a seguir adelante en mi vida profesional.

A mis amigos, gracias por su amistad sincera, por momentos sin igual y llenos de alegría, gracias por ser quienes hacían de mis días de clases los mejores por Uds.

A la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, Facultad de Contabilidad y Auditoría por permitirme formar profesional y moralmente día tras día, a los docentes los cuales inculcaron sus conocimientos en mí y su apoyo constante para lograr formar a un profesional de calidad como lo espero ser.

A mi tutor el Ing. Juan Carlos Sornoza, que a través de sus conocimientos me permitió elaborar el presente trabajo y que a través de su dedicación y paciencia me permitieron culminarlo ofreciendo un trabajo investigativo de calidad con los lineamientos técnicos requeridos.

Al gerente de la empresa Parrilladas “El Niño Acosta” y a su equipo de colaboradores por permitirme ser parte de su organización y brindarme las facilidades necesarias para poder realizar el presente trabajo investigativo.

## SINTESIS

El presente trabajo de investigación pretende el evaluar los costos de producción con los que incurre la microempresa a través de sus actividades y poder estructurar un correcto sistema que permita la optimización de los resultados económicos, así como financieros teniendo como objetivo principal el desarrollo de un manual de procedimientos enfocados en los procesos productivos que permitan el aprovechamiento de distintos recursos a través de la implantación de conocimientos técnicos relacionados, ya que está a sido la desventaja que presenta la organización por los procesos que realizan de manera empírica sin una correcta visión y enfoque económico que podrían aprovecharse para un óptimo desarrolla de la microempresa.

Los métodos empleados en esta investigación son el método descriptivo ya que nos permite determinar las distintas perspectivas adquiridas durante la misma para la determinación de conclusiones, el método bibliográfico ya que como todo trabajo investigativo este debe de estar basado en conocimientos científicos de indagaciones previas y el método analítico que permite desfragmentar cada uno de los componentes y procesos inmiscuidos en la manufactura empleada para poder comprender y evaluar así mismo cada uno de los aspectos relevantes examinados

La propuesta realizada permitirá que la microempresa se enfoque correctamente en la elaboración de sus productos aprovechando cada uno de los recursos con los que disponga hasta optimizar los resultados que obtenga permitiendo un desarrollo perdurado.

**Palabras claves:** Costos, producción, optimización, control, microempresa,

## Contenido

<b>DECLARACIÓN DE AUTORIA .....</b>	<b>iii</b>
<b>APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN .....</b>	<b>iv</b>
<b>DEDICATORIA.....</b>	<b>v</b>
<b>RECONOCIMIENTO .....</b>	<b>vi</b>
<b>SINTESIS .....</b>	<b>vii</b>
<b>INTRODUCCIÓN.....</b>	<b>1</b>
<b>CAPITULO I .....</b>	<b>3</b>
<b>1. Marco teórico .....</b>	<b>3</b>
<b>1.1 Variable independiente: Costos de producción .....</b>	<b>3</b>
1.1.1 Contabilidad de costos.....	3
1.1.2 Costos.....	3
1.1.3 Clasificación de Costos.....	4
1.1.4 Objetivos de la contabilidad de costos .....	5
1.1.5 Actividades básicas de la contabilidad de costos .....	5
1.1.6 Materiales .....	5
1.1.7 Mano de Obra .....	6
1.1.8 Costos indirectos de fabricación .....	6
1.1.9 Clasificación de los Sistemas de Costos .....	6
<b>1.2 Variable dependiente: Resultados económicos y financieros.....</b>	<b>7</b>
1.2.1 Compras .....	7
1.2.2 Margen de contribución .....	7
1.2.3 Rentabilidad.....	7
1.2.4 Finanzas.....	8
1.2.5 Finanzas y economía .....	8
1.2.6 Administrador financiero .....	8
1.2.7 Optimizar.....	8
1.2.8 Recursos .....	8
1.2.9 Punto de equilibrio.....	9
<b>1.3 Antecedentes investigativos .....</b>	<b>9</b>
<b>Capitulo II .....</b>	<b>15</b>
<b>2. Diagnostico o estudio de campo .....</b>	<b>15</b>
<b>2.1 Diseño metodológico .....</b>	<b>15</b>
2.1.1 Método Descriptivo .....	15
2.1.2 Método Bibliográfico .....	15



2.1.3 Método Analítico .....	15
<b>2.2. Población .....</b>	<b>16</b>
<b>2.3. Muestra .....</b>	<b>17</b>
<b>2.4. Presentación de la empresa .....</b>	<b>17</b>
2.4.1 Antecedentes .....	17
2.4.2 Objetivos .....	17
2.4.3 Misión.....	18
2.4.4 Visión.....	18
2.4.5 Valores .....	18
2.4.6 Perfil del consumidor .....	19
2.4.7 Competitividad.....	19
2.4.8 Producto y mercado.....	19
2.4.9 Proveedores de insumos.....	20
2.4.10 Instituciones y demás entidades de control .....	20
2.4.11 Obligaciones tributarias y sociales.....	20
2.4.12 Resultados de la observación de procesos .....	21
2.4.12.3 Análisis FODA .....	22
2.4.12.4. Descripción actual del proceso productivo.....	23
2.4.12.7. Resultados de la revisión documental .....	26
2.4.12.8. Revisión económica de los procesos productivos .....	27
2.4.12.9 Comparación del procesamiento de los costos .....	29
<b>2.5. Análisis e interpretación de los resultados .....</b>	<b>30</b>
<b>CAPITULO III .....</b>	<b>41</b>
<b>3. Propuesta .....</b>	<b>41</b>
<b>3.1 Título .....</b>	<b>41</b>
<b>3.2 Objetivos.....</b>	<b>41</b>
3.2.1 Objetivo general.....	41
3.2.2 Objetivos específicos.....	41
<b>3.3 Fundamentación.....</b>	<b>41</b>
<b>3.4 Factibilidad .....</b>	<b>42</b>
3.4.1. Organizacional.....	42
3.4.2. Legal .....	42
3.4.3. Económico – Financiero .....	43
3.4.4. Tecnología.....	43
3.4.5. Medio ambiente.....	43

<b>3.5. Descripción de propuesta .....</b>	<b>45</b>
<b>3.6. Plan de ejecución .....</b>	<b>45</b>
<b>3.7. Fase 1: Determinación de costos unitarios por producto .....</b>	<b>46</b>
3.7.1. Identificación de costos .....	46
3.8.2. Productos .....	46
3.7.3. Definición de costos por producto.....	47
3.7.4. Margen de utilidad.....	50
<b>3.8. Fase 2: Metodología de aplicación.....</b>	<b>50</b>
3.8.1. Controles internos de la producción.....	51
3.8.2. Pérdidas en la producción.....	51
3.8.3. Formatos de control propuestos .....	52
3.8.4. Definición de cargos y responsabilidades .....	53
<b>3.9. Ejemplo práctico de un sistema de costos basado en ordenes de producción. ....</b>	<b>53</b>
<b>3.10. Comparación de metodologías reflejados en los documentos financieros.....</b>	<b>57</b>
3.10.1 Estado de situación financiera .....	57
3.10.2 Estado de resultados.....	58
<b>4. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES .....</b>	<b>59</b>
<b>4.1. CONCLUSIONES .....</b>	<b>59</b>
<b>4.2. RECOMENDACIONES .....</b>	<b>60</b>
<b>BIBLIOGRAFIA.....</b>	<b>61</b>
<b>ANEXOS .....</b>	<b>63</b>

## Tablas de información

Tabla 1. Empleados de la parrillada "El Niño Acosta".....	16
Tabla 2. Operaciones del proceso de producción y ventas.....	24
Tabla 3. Costos totales de producción del periodo analizado.....	26
Tabla 4. Análisis de costos de la parrillada "El Niño Acosta" del mes de abril 2018	27
Tabla 5. Análisis de costos de la parrillada "El Niño Acosta" del mes de mayo 2018 .....	28
Tabla 6. Capacitación al personal .....	32
Tabla 7. Existe un manual sobre los procesos productivos .....	33
Tabla 8. Conocimientos sobre costos de la empresa .....	34
Tabla 9. Manejo de los costos de la empresa .....	35
Tabla 10. Uso de materiales en procesos.....	36
Tabla 11. Conocimiento de los procesos productivos.....	37
Tabla 12. Optimización de procesos productivos .....	38
Tabla 13. Plan de ejecución de la propuesta.....	45
Tabla 14. Identificación de los costos de producción .....	46
Tabla 15. Opciones para definir pedido según requerimiento del cliente .....	47
Tabla 16. Definición de costos unitario de materia prima.....	47
Tabla 17. Definición de costo unitario de mano de obra.....	48
Tabla 18. Definición de costo unitario de mano de obra sobre tiempo .....	48
Tabla 19. Definición de los costos indirectos de fabricación.....	48
Tabla 20. Resumen de costos unitarios por producto.....	50
Tabla 21. Margen de utilidad.....	50
Tabla 22. Modelo de control al almacenamiento y conservación de los inventarios	52
Tabla 23. Modelo de orden de compra.....	52
Tabla 24. Determinación de costos unitarios de materia prima.....	54
Tabla 25. Determinación de costo de materia prima por jornada.....	54
Tabla 26. Definición de mano de obra por hora .....	55
Tabla 27. Definición de costos de mano de obra por jornada.....	55
Tabla 28. Definición de costos indirectos de fabricación .....	56
Tabla 29. Definición de costos indirectos de fabricación por jornada.....	56
Tabla 30. Resumen general de costos por jornada.....	57
Tabla 31. Utilidad por jornada .....	57

## Ilustraciones

Ilustración 1 Clasificación de los Costos .....	4
Ilustración 2. Proceso de atención al cliente.....	21
Ilustración 3. Análisis FODA a la parrillada "El Niño Acosta" .....	22
Ilustración 4 . Descripción del proceso productivo.....	23
Ilustración 5. Gráfico de costos de la parrillada "El Niño Acosta" correspondientes al mes de abril 2018.....	28
Ilustración 6. Gráfico de costos de la parrillada "El Niño Acosta" correspondientes al mes de mayo 2018.....	29
Ilustración 7. Comparación del procesamiento de los costos .....	30
Ilustración 8. Capacitación al personal .....	32
Ilustración 9. Existe un manual sobre los procesos productivos .....	33
Ilustración 10. Conocimientos sobre costos de la empresa .....	34
Ilustración 11. Manejo de los costos de la empresa.....	35
Ilustración 12. Uso de materiales en procesos.....	36
Ilustración 13. Conocimiento de los procesos productivos.....	37
Ilustración 14. Optimización de procesos productivos .....	38

## INTRODUCCIÓN

La falta de información siempre será una desventaja en cualquier organización, es por ello que al no contar con un sistema que permita obtener datos exactos sobre la situación de los procedimientos productivos la institución no cuenta con los recursos necesarios para poder explotar su producción y sin contar con conocimientos técnicos básicos sobre la industria productiva la toma de decisiones se puede definir en opciones a tomar de manera empírica sin estar respaldadas en una decisión basada en datos económicos que hayan sido estudiados con anterioridad.

La microempresa parrilladas “El niño Acosta” posee como principal problemática la falta de conocimientos técnicos referentes a lo que define como contabilidad de costos en la producción, así como de poseer una dirección enfocada en aspectos económicos como financieros dentro de sus actividades cotidianas.

Ya que el desarrollo de una organización de este tipo está ligada al conocimiento de su producción, al no implicar conocimientos técnicos en los mismos permite que exista una brecha en la misma la cual podría reestructurarse para poder obtener beneficios a través de estos resultados, es así como la principal problemática que enfrenta la industria productiva de esta rama es la de obtener información sobre sus procesos y obtener resultados que a través de una correcta toma de decisiones permitan el crecimiento de la microempresa.

El objeto de estudio del presente trabajo investigativo son los costos productivos que se reflejan en la elaboración de productos que realiza la organización en sus labores cotidianas y por lo cual el campo de investigación del presente trabajo está definido en los costos productivos en los que incurre la organización al realizar sus productos para la comercialización de la clientela de la microempresa parrilladas “El Niño Acosta”.

Así mismo el objetivo general determinado para este trabajo investigativo es la evaluación de los costos de producción para optimizar los resultados económicos y financieros de la parrillada “El Niño Acosta” definiendo a su vez

el análisis del control de los costos de producción e identificación de los elementos del costo que se presentan en el procedimiento productivo, el análisis de la rentabilidad que posee la microempresa y proponer la reestructuración del sistema de costos actual para obtener una herramienta enfocada en la optimización de recursos como objetivos específicos de la investigación planteada para poder comprobar si la hipótesis de que a través del análisis de los costos y una mejor reestructuración permitiría la optimización de los resultados económicos y financieros de la organización en estudio.

El presente trabajo tiene definidos sus variables independientes a los costos de producción y así mismo a sus variables dependientes como los resultados económicos y financieros que se obtienen a través de las actividades comerciales de parrilladas “El Niño Acosta”.

El diseño metodológico de la investigación fue realizado junto a la aplicación del método descriptivo por su sistematización a la obtención de datos, el método bibliográfico ya que el presente trabajo se basa en conocimientos científicos de indagaciones previas y el método analítico que permite evaluar y comprender cada uno de los aspectos relevantes a examinar.

Así mismo la determinación de la población se basa en dos pilares fundamentales como lo son la población productiva con la que cuenta la empresa que son sus colaboradores y la población documental que se basa en las facturas de compras y ventas del negocio en estudio; cabe recalcar que por ser una población de un tamaño mínimo será considerada a la vez como la muestra a analizar.

A través del estudio se propone un sistema de costos que permita la recolección de información certera y confiable del proceso productivo con la identificación de los distintos elementos del costo, posterior al análisis exhaustivo de la información que maneja la organización.

# CAPITULO I

## 1. Marco teórico

Para un mejor entendimiento de los fundamentos a estudio a continuación se realizará un repaso sobre las conceptualizaciones más esenciales a ser considerados para obtener los conocimientos primordiales clasificados entre variables independientes y dependientes.

### 1.1 Variable independiente: Costos de producción

#### 1.1.1 Contabilidad de costos

La Contabilidad de costos, aplicada a las actividades fabriles, es el procedimiento para llevar los costos de producción con una doble finalidad; determinar el costo por unidad de los artículos producidos y facilitar diversas clases de comparaciones con las cuales se mide la ejecución productora. (Jacobsen, 1970, pág. 26)

La Contabilidad de Costos es un proceso ordenado que usa los principios generales de contabilidad para registrar los costos de operación de un negocio de tal manera que, con datos de producción y ventas, la gerencia pueda usar las cuentas para averiguar los costos de producción y los costos de distribución, ambos por unidad y en total de uno o de todos los productos fabricados o servicios prestados, y los costos de otras funciones diversas de la negociación, con el fin de lograr una operación económica, eficiente y productiva. (Lawrence, 1975, pág. 12)

#### 1.1.2 Costos

En muchos de los casos al escuchar costos se puede sobreentender a valores negativos para la empresa pero aquello no es real, es así como (Horngree, 2005) refiere que los costos se definen como recursos dados a cambio para alcanzar un objetivo específico, considerando los costos medidos en la forma contable convencional, es decir, unidades monetarias que deben ser pagadas para adquirir bienes y servicios.

Así mismo otros autores concuerdan que estos poseen una estrecha relación con la producción y los resultados a obtener a través de esta.

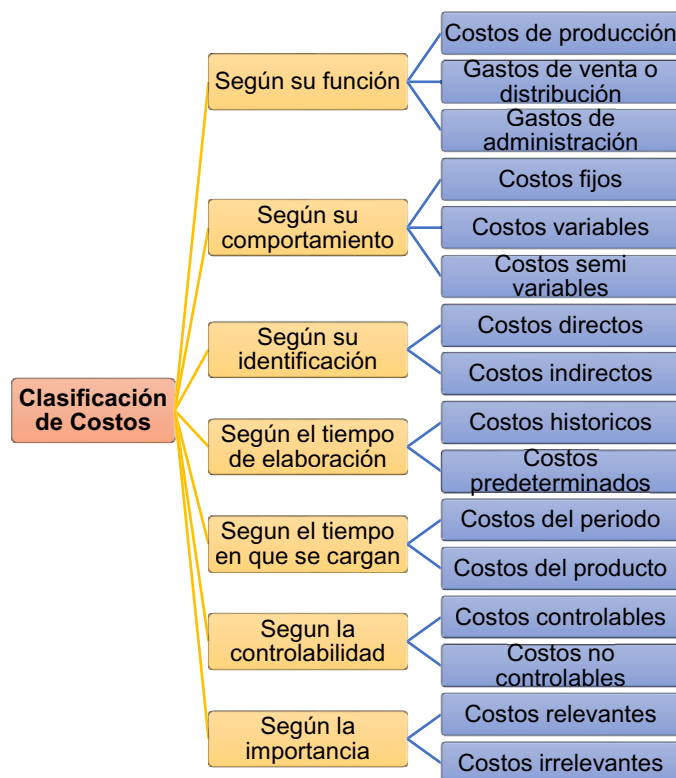
(Trujillo, 2007) Los define como la expresión monetaria de los gastos de producción que incluye el valor de los factores de producción gastados y el valor de los recursos creados mediante el trabajo necesario.

Por lo cual se puede confirmar como los costos son el fundamento de la producción y su alta importancia al momento de definir resultados. (Polimeni, Fabozzi, & Adelberg, 1997) Definen el costo como el valor sacrificado para adquirir bienes o servicios, que se mide en dólares mediante la reducción de activos o al incurrir en pasivos en el momento en que se obtienen los beneficios. Por lo cual si se desea estudiar la producción los costos serán un punto fundamental que se considerara de manera obligatoria para el correcto entendimiento del mismo.

### 1.1.3 Clasificación de Costos

Los costos poseen singularidades y características que permiten su clasificación según sea el punto de vista a considerar para lo cual se puede esquematizar de la siguiente manera:

*Ilustración 1* Clasificación de los Costos



**Autor:** Carlos Acosta Eras  
**Fuente:** Choy, Z (2012).



#### **1.1.4 Objetivos de la contabilidad de costos**

Según establece (Jiménez W. , 2010) entre los objetivos que se pueden definir en la contabilidad de costos podemos encontrar los siguientes como primordiales:

- ✓ Acumular los datos de costos para determinar costo unitario del producto fabricado.
- ✓ Facilitar información para la planificación de los procesos productivos.
- ✓ Contribuir al control de los procesos productivos.
- ✓ Facilitar información para la elaboración de presupuestos generales y estudios económicos de la empresa.
- ✓ Facilitar la racionalidad en la toma de decisiones

#### **1.1.5 Actividades básicas de la contabilidad de costos**

Entre las actividades que posee la contabilidad de costos como lo define (Jiménez W. , 2010) esta debe desarrollar cuatro actividades básicas para satisfacer sus objetivos:

Primera: Medición del costo. Acumulación de información necesaria para determinar el costo final de un producto: materiales, mano de obra, otros insumos, etc.

Segunda: Registro de los costos en los libros de contabilidad.

Tercera: Análisis de los costos para diferentes propósitos: planeación de operaciones, identificación de tendencias, etc.

Cuarto: Presentación detallada de informes para la toma de decisiones internas.

#### **1.1.6 Materiales**

Toda materia utilizada para la elaboración de un producto final a través de su transformación se puede definir como materiales según la contabilidad de costos es por ello que (Polimeni, Fabozzi, & Adelberg, 1997) los definen como los principales recursos que se usan en la producción; estos se

transforman en bienes terminados con la adición de mano de obra directa y costos indirectos de fabricación.

### **1.1.7 Mano de Obra**

La materia no se puede transformar por si sola es por ello que se requiere una fuerza externa que a través de sus conocimientos y habilidades realice la producción y a esta fuerza (Polimeni, Fabozzi, & Adelberg, 1997) refiere que es el esfuerzo físico o mental empleados en la fabricación de un producto. Los costos de mano de obra pueden dividirse en mano de obra directa y mano de obra indirecta.

Así mismo (Jiménez, 2015) lo define como el esfuerzo humano que intervienen en el proceso de transformación de materias primas en productos terminados. Los sueldos, salarios y prestaciones al personal de la empresa, así como todas las obligaciones a que den lugar, son el costo de la mano de obra. Es decir que la mano de obra es la que permite que el producto sea transformado en el resultado a comercializar por la empresa a sus clientes

### **1.1.8 Costos indirectos de fabricación**

En toda producción incurren costos que no se pueden determinar cómo costos por materiales o mano de obra directamente pero los mismos también conforman parte del costo del productos para estos (Polimeni, Fabozzi, & Adelberg, 1997) se refiere a la acumulación de materiales indirectos, la mano de obra indirecta y los demás costos indirectos de fabricación que no pueden identificarse directamente con los productos específicos son definidos como costos indirectos de fabricación.

### **1.1.9 Clasificación de los Sistemas de Costos**

Según (Garcia, 2008) define la clasificación de los sistemas de costos de la siguiente manera:

- Sistema de costos por órdenes de trabajo.
- Sistema de costos por procesos de fabricación.
- Sistema combinado.
- Según su naturaleza de los costos.

- Sistema de costos real histórico, incurrido.
- Sistemas de costos predeterminados.
- Sistemas de costos estimado o normal.
- Sistema de costos estándar.

## **1.2 Variable dependiente: Resultados económicos y financieros**

### **1.2.1 Compras**

La adquisición o contratación de todo lo necesario para la producción es uno de los procesos más controlados y con más cuidado que debe de poseer la organización (Jiménez, 2015) refiere a este proceso de procurar los materiales, suministros, las máquinas, las herramientas y los de servicio a un costo final compatible con las condiciones económicas que rodean a la partida comprada, salvaguardando el estándar de calidad y la continuidad de servicio.

### **1.2.2 Margen de contribución**

En toda actividad comercial lo que se busca es la obtención de utilidades que recompensen los procesos seguidos, pero una manera de evaluar el grado de utilidades obtenidos es el margen de contribución por lo cual (Lemus, 2010) lo define como el exceso de ingresos con respecto a los costos variables; los cuales contribuyen a cubrir los costos fijos y a obtener utilidad.

### **1.2.3 Rentabilidad**

La rentabilidad no es otra cosa que el resultado del proceso productivo. Si este resultado es positivo, la empresa gana dinero (utilidad) y ha cumplido su objetivo. Si este resultado es negativo, el producto en cuestión está dando pérdida por lo que es necesario revisar las estrategias y en caso de que no se pueda implementar ningún correctivo, el producto debe ser discontinuado (León, 2014, pág. 59)

#### **1.2.4 Finanzas**

Es una fase de la administración general, que tiene por objeto maximizar el patrimonio de una empresa a largo plazo, mediante la obtención de recursos financieros por aportaciones de capital u obtención de créditos, su correcto manejo y aplicación, así como la coordinación eficiente del capital de trabajo, inversiones y resultados, mediante la presentación e interpretación para tomar decisiones acertadas. (Moreno, 2001, pág. 3)

#### **1.2.5 Finanzas y economía**

Las finanzas como se describió son el conjunto de actividades que, a través de la toma de decisiones, mueven, controlan, utilizan y administran dinero y otros recursos de valor. La economía puede enmarcarse dentro del grupo de ciencias sociales ya que se dedica al estudio de los procedimientos productivos y de intercambio, y al análisis del consumo de bienes (productos) y servicios. (Padilla, 2014, pág. 7)

#### **1.2.6 Administrador financiero**

En toda organización las responsabilidades y las tomas de decisiones definitivas deben de ser llevadas por una persona que se encuentre en las capacidades para poder ejercer este puesto y como confirmación de lo mismo (Brealey, Myers, & Allen, 2010) refiere que es la persona que tiene la responsabilidad de tomar decisiones importantes de inversión o financiamiento.

#### **1.2.7 Optimizar**

Planificar una actividad para obtener los mejores resultados ejemplo: han hecho cambios de personal con el fin de optimizar los rendimientos. (Aguilar & Carrión , 2013)

#### **1.2.8 Recursos**

Medios elementos disponibles para realizar una empresa recursos humanos recursos naturales. Fuente o suministro del cual se produce un beneficio. (Aguilar & Carrión , 2013)

### 1.2.9 Punto de equilibrio

Concepto de las finanzas que hace referencia al nivel de ventas donde los costos fijos y variables se encuentran cubiertos, esto supone que las empresas, en su punto de equilibrio, tiene un beneficio que es igual a cero, es decir no gana ni pierde. (Pérez Porto & Merino, 2009 )

### 1.3 Antecedentes investigativos

Para poder obtener una amplia gama de conocimientos relacionados al tema de investigación actual el presente trabajo también fue apoyado con los proyectos investigativos realizados con anterioridad por distintos autores y los cuales permiten obtener conocimientos más precisos sobre la temática a considerar.

**Título:** “Los costos de producción y su efecto en la rentabilidad de la planta fibra de vidrio en Cepolfi Industrial C.A de la ciudad de Ambato”,  
**Autor:** Gonzalo Salinas **Año:** 2012 **Fuente:** Universidad Técnica de Ambato

Durante el trabajo investigativo el autor aplicó distintas herramientas para poder establecer información certera la cual pudo determinar que la organización antes mencionada no poseía un adecuado sistema de costos ya que los procesos que se aplicaban no eran los adecuados y proporcionaban información irreal pro lo cual no se podía definir los costos exactos y evitaba obtener una cifra sobre la rentabilidad que poseía la organización en el momento del análisis.

A través de su trabajo también pudo evidenciar que los precios que se ofrecían no poseían un estudio técnico realizados antes de que el producto se comercialice, sino que se determinaba de manera empírica por decisión de la administración por lo cual su trabajo determino la realización de un estudio técnico a los precios ofrecidos con el fin de obtener los precios más convenientes para los clientes, así como para la organización misma.

Toda esta información fue obtenida a través de herramientas utilizadas por el autor, tales como encuestas, entrevistas y observaciones en el área productiva de la empresa que permitieron recopilar todos los datos

necesarios para poder obtener un punto de vista y trabajar en la disminución de cada uno de las desventajas encontradas en la empresa que permitan su mejora.

Una vez identificados todos esos puntos el autor basándose en sus conocimientos propuso elaborar el mismo un sistema de costos adaptado a la operatividad de la empresa aprovechando cada uno de los recursos con los que contaba y optimizando la mano de obra de la empresa misma que no poseía motivación alguna a su trabajo y que fue uno de los puntos mejorados en este trabajo

**Título:** “Análisis de costos de producción en la elaboración de perfiles de acero estándar de la empresa Ferro torre S. A. utilizando métodos de costos por órdenes de producción”, **Autor:** Baidal María **Año:** 2018 **Fuente:** Universidad de Guayaquil

En este trabajo se basó en una empresa que produce materiales en acero los cuales se elaboran de manera tradicional sin poseer conocimientos técnicos que puedan optimizar las actividades de la empresa, entre las singularidades que se encontró en dicha organización se encuentran el desperdicio exagerado de materiales fundamentales para la producción, el que el personal no contaba con los conocimientos necesarios para la realización de su trabajo y la pérdida de tiempo productivo por falta de interés por parte de la administración y supervisión de la producción.

Como primer punto a considerar por parte de la autora se encontró en la necesidad de obtener una visión primordial para poder comprender la situación en la que se encontraba la empresa en el momento que se realizó el trabajo investigativo por lo cual las visitas a las instalaciones de la empresa fue uno de los mayores recursos utilizados para la obtención de datos, así mismo se basó en la recolección de información de manera técnica como lo son las encuestas y entrevistas aplicadas para poder profundizar en sus conocimientos.

Es por todos estos problemas que se encuentran en la organización que el principal objetivo es la capacitación del personal relacionado a la

producción para aumentar la rentabilidad y producción disminuyendo los desperdicios que son provocados normalmente, así como a través de nuevas tácticas disminuir los costos en los que incurre la empresa con la intención de aumentar su rentabilidad de manera vertiginosa.

Una vez que la autora pudo obtener la información necesaria propuso distintos puntos a considerar para la mejora de los procesos como por ejemplo la capacitación del personal productivo para el aprovechamiento de los tiempos y el aumento de los conocimientos y procedimientos para poder disminuir los desechos que se obtenían normalmente para poder lograr el objetivo principal que poseía la autora ante los costos.

**Título:** “Costos de la producción de alimentos en un restaurante, caso práctico: La Parrilla de Héctor”, **Autor:** Barrera María **Año:** 2012 **Fuente:** Universidad de Cuenca

Un caso similar es el que estudió la autora María Barrera al estudio de los costos de producción que conlleva una parrillada denominada La Parrilla de Héctor en la ciudad de Cuenca, la cual realizó el estudio del contexto de la organización, así como su medio comercial para poder conocer un poco más sobre la naturaleza de la misma para el desarrollo de su tesis y poder enfocar de manera correcta la hipótesis definida.

En este material investigativo la autora pudo definir que la empresa en estudio no poseía los conocimientos técnicos necesarios para poder obtener el precio adecuado para comercializar sus productos y por lo cual se encontraba en la incertidumbre si con los mismos obtenían los beneficios que requerían sin que se sobrepasara el precio con el que contaba la competencia, por lo cual sugirió la implementación de un sistema de costos que considerara la inflación que pueden obtener los materiales utilizados en la producción y así mismo minimizar los costos de los mismos.

Es así como su principal propuesta fue la capacitación masiva y la cual desarrolla de manera clara y objetiva a las dificultades con las que tiene que lidiar al momento de poder en marcha su planificación, es por ello que lo adjunta en su estudio para lo cual será beneficioso en distintos parámetros

que permitan una mayor productividad, una disminución de pérdidas en materiales y bajos costos productivos.

Este proyecto fue fundamental para la elaboración del presente estudio y de distintos parámetros a ser considerados en el mismo para poder obtener un segundo punto de vista y su enfoque en empresas de la misma naturaleza.

**Título:** “Aplicación de un sistema de costos para mejorar la rentabilidad del restaurant J&L S.A.C., Bagua 2015.”, **Autor:** Peralta Dora **Año:** 2016  
**Fuente:** Universidad Señor de Sipán

En este proceso investigativo el autor propuso la implementación de un Modelo de Costos por órdenes de trabajo para poder realizar cambios importantes en la contabilidad de la organización, como la identificación de cada uno de los elementos del costo desde cualquier punto de la producción el cual ayude a la definición del costo real de las actividades y poder actuar sobre estos resultados.

Esta organización se dedica a ofrecer sus servicios a la comunidad en general por lo cual el precio que ofrece es uno de los puntos fundamental y a la vez siendo uno de los hallazgos más considerados dentro de esta investigación ya que dicha empresa poseía precios variados cada día por lo poder controlar los costos que les incurría la elaboración de los platos que ofrecían por lo cual se confirmó la importancia de poder controlarlos adecuadamente para poder determinarlos y así los clientes no se vean afectados.

Otro de los puntos a considerar fue el poco grado de utilidad que obtenían al final del día el cual no les proporcionaba la rentabilidad adecuada para poder seguir con sus actividades y el desarrollo que se deseaba del negocio y así mismo tenía como raíz la problemática de la determinación de los costos que no eran definidos adecuadamente.

Es por todos estos puntos que el autor propuso como principales recomendaciones el desarrollar una aproximación de los costos para los recursos que son necesarios para completar las actividades que se realizan



de manera diaria y poder obtener información real sobre los mismos que sean una base fundamental que refleje la realidad y diseñar un modelo de costo que brinde sustento a las técnicas de costeo específicas que se apliquen al negocio.

**Título:** “Sistema de costos y la rentabilidad en la microempresa de fabricación de bloques en el sector de la Cangahua, Provincia de Cotopaxi”,  
**Autor:** Ramos Johanna **Año:** 2014 **Fuente:** Universidad Técnica de Ambato

El trabajo investigativo posee la misma fuente de conocimientos que el proyecto a realizar por lo cual fue considerado para el mismo por enfocarse principalmente en los costos productivos en los que incurren las pequeñas empresas de nuestro medio.

La recolección de información se realizó a través de una encuesta dirigida a nueve microempresas fabricantes de bloques del sector de Cangahua, provincia de Cotopaxi para poder conocer el medio en el que se comercializan sus productos y la situación por la que surgen en sus actividades.

Es por ello que al realizar el estudio pertinente a este trabajo investigativo el autor pudo definir que las empresas del medio que forman parte de la competencia del negocio como de sí mismo no cuentan con un adecuado registro de los costos en los que incurren por lo cual no poseen una visión adecuada al momento de establecer su rentabilidad como tal, por lo cual no es una base confiable para los propietarios en futuras tomas de decisiones.

Entre las recomendaciones que el autor propone se encuentran el implantar un control a cada uno de los elementos del costo de los productos en los que incurre la producción de manera concurrente para evitar el aumento de costos que conforman el precio final.

Y como recomendación final propone la realización de un sistema de costos por órdenes que se adapte a la naturaleza del negocio y sus necesidades que permitan realizar un análisis de los materiales que se utilizan, la mano de obra y demás costos en los que incurren, ya que por ser

un sistema de aislamiento por cada una de las ordenes permite el análisis de los mismos para considerar los resultados para futuras decisiones de manera más técnica.

## **Capítulo II**

### **2. Diagnostico o estudio de campo**

#### **2.1 Diseño metodológico**

Para el presente proyecto se emplearon distintos métodos investigativos que fueron oportunos en su aplicación por el análisis de las variables, así como la naturaleza del negocio y la problemática que posee. Los métodos investigativos utilizados se detallan a continuación:

##### **2.1.1 Método Descriptivo**

La recolección de información que se realizó durante el proceso fue un punto fundamental para poder determinar el medio del negocio y demás aspectos importantes que fueron considerados para su evaluación y poder emitir una opinión basada en datos reales que respalden las opiniones vertidas en el presente trabajo investigativo.

##### **2.1.2 Método Bibliográfico**

Los estudios y análisis realizados con anterioridad por personas que cuentan con un amplio conocimiento sobre los temas considerados en este trabajo investigativo han permitido obtener una opinión externa sobre lo cual permitió el enfoque adecuado y el sustento de la opinión ejercida en esta problemática apoyando en su solución.

##### **2.1.3 Método Analítico**

La base de los conocimientos contables se estructura en la comprensión y evaluación continua de un todo para poder comprender cada una de las partes que lo conforman, es por ello que el método analítico ha sido uno de los aspectos más necesarios para permitir el análisis exhaustivo de los datos obtenidos y percibir la realidad de los puntos analizados para obtener un mejor resultado.

## 2.2. Población

Población es el total de los individuos o elementos a quienes se refiere la investigación, es decir, todos los elementos que vamos a estudiar, por ello también se le llama universo. (Toro., 1998)

Para el presente trabajo investigativo la población que se consideró para el estudio se enfoca en dos pilares fundamentales como lo son los empleados de la empresa los cuales son los relacionados directamente con la producción de los productos y la población documental que permitió obtener un punto de vista fundamental sobre las cifras que maneja la microempresa en estudio.

### 2.2.1. Empleados productivos y potenciales de la empresa

Por la naturaleza de la investigación y su enfoque productivo se consideró como partes relacionadas directamente con la elaboración de los productos finales a todos los trabajadores que conforman la microempresa parrillada “El niño Acosta” lo cual permitió evaluar los procesos que se realizan dentro de la organización.

Tabla 1. *Empleados de la parrillada "El Niño Acosta"*

#	NOMBRE	CARGO
1	Carlos Acosta Moreira	Gerente
2	Edilma Eras Pasiche	Cocinera
3	Soledad Ponce García	Cocinera
4	J. Carlos Delgado Morales	Parrillero
5	Diego Espinales Esmeraldas	Mesero
6	J. Carlos Acosta Eras	Cajero
7	Anthony Acosta Eras	Mesero

**Autor:** Carlos Acosta Eras

**Fuente:** Gerente Parrillada “El Niño Acosta”

### 2.2.2. Revisión documental

Por el motivo de estudio que posee el presente proyecto el análisis documental fue un punto fundamental para poder obtener cifras que demuestren la situación actual de la empresa, por lo cual se consideró

como población a la totalidad de comprobantes de ventas y compras que la empresa posee por el momento y a los cuales incurre durante sus actividades.

### **2.3. Muestra**

Por el número reducido de la población que participa en el presente proyecto investigativo la totalidad de la misma es considerada como la muestra para un mejor análisis de las variables.

## **2.4. Presentación de la empresa**

### **2.4.1 Antecedentes**

La parrillada “El Niño Acosta” nace gracias al espíritu emprendedor del Sr. Carlos Acosta Moreira y familia el 21 de junio del año 2009 estableciendo su local en el kilómetro 1 ½ de la vía Crucita en la ciudad de Portoviejo en donde se mantiene actualmente y en cuyo lugar le proporciona a la comunidad en general platos a la carta de alta calidad y de exquisito sabor.

El negocio se encuentra registrado bajo el RUC del señor propietario correspondiente al 1304031873001 y con calificación artesanal 137003.

La parrillada “El niño Acosta” realiza sus operaciones de venta de comidas los días martes a domingo en el horario de 05:30 de la tarde a las 10:30 de la noche al público que desea degustar de platos preparados con mucha dedicación para complacer el paladar más estricto.

### **2.4.2 Objetivos**

- Proporcionar productos de alta calidad a la comunidad
- Brindar una atención adecuada a los clientes
- Proporcionar un ambiente apropiado
- Ser una empresa competitiva con el fin de superarse a sí misma en todos los aspectos posibles
- Mediante la implementación de la sucursal obtener mayor rentabilidad

### 2.4.3 Misión

La misión de la parrillada “El Niño Acosta” es el ofrecer a la sociedad en general alimentos elaborados de forma casera manteniendo la sazón de la comida criolla manabita sin descuidar la alta calidad con la que son elaborados cada uno de sus platos, ofreciéndoles a la vez un lugar de recreación familiar en un ambiente tranquilo y cómodo para su selecta clientela.

### 2.4.4 Visión

La visión de la parrillada “El Niño Acosta” es posicionarse en el mercado de comidas de la ciudad de Portoviejo y a la vez darse mención a un nivel inter cantonal por la calidad de comida que comercializa y proporcionar un ambiente más amplio y adecuado a las exigencias de su clientela con el afán de ofrecerles un mejor servicio.

### 2.4.5 Valores

- **Trabajo en Equipo:** Con el aporte de todos los que intervienen en los diferentes procesos de La Parrillada buscamos el logro de los objetivos organizacionales.
- **Confianza:** Cumplimos con lo prometido al ofrecer un producto y servicio a precio justo y razonable.
- **Respeto:** Escuchamos, entendemos y valoramos al otro, buscando armonía en las relaciones interpersonales, laborales y comerciales
- **Responsabilidad:** Obramos con seriedad, en consecuencia, con nuestros deberes y derechos acorde con nuestro compromiso con La Parrillada
- **Honestidad:** realizamos todas las operaciones con transparencia y rectitud.
- **Lealtad:** Somos fieles a La Parrillada y buscamos su desarrollo y permanencia en el tiempo

- **Excelencia:** todo el personal es altamente calificado, capacitado y especializado en su labor, para ofrecer al cliente los mejores resultados buscando la excelencia

#### **2.4.6 Perfil del consumidor**

Entre los clientes que se pueden identificar como clientes potenciales del negocio se pueden determinar:

- ❖ Los hogares del sector
- ❖ Los estudiantes universitarios
- ❖ Amas de casa
- ❖ Las familias Portovejenses
- ❖ Los consumidores en general que pasen por la Vía Crucita o clientes que ya conozcan el lugar.

#### **2.4.7 Competitividad**

La competitividad que posee la microempresa son organizaciones que ofrecen un servicio similar a los clientes del medio en el que participa, entre las más destacadas se pueden nombrar las siguientes:

- Parrilladas “El costillar”
- Parrilladas “El gato”
- Parrilladas “El profe”
- Parrilladas “El primo”

#### **2.4.8 Producto y mercado**

Los productos que se comercializan en el mercado poseen una gran aceptación a pesar que posee una gran competencia, el toque de distinción en su sabor y la atención que se les proporciona a los clientes son sus principales atractivos, sin embargo, los precios con los que se comercializan los productos no han sido definidos a través de un análisis técnico que determine que es el correcto, por lo cual existe la incertidumbre si los mismos son los adecuados.

#### **2.4.9 Proveedores de insumos**

La adquisición de los materiales y los alimentos necesarios para la elaboración de los platos son realizados por parte del propietario en los distintos días de labor y surtiéndose constantemente para evitar un faltante en cualquiera de ellos; además se debe de aclarar que algunos de los productos son entregados por parte de los proveedores principales, los cuales se detallarán a continuación:

- Procesadora de alimentos PRONACA S.A
- Procesadora de pescado y mariscos FLIPPER S.A
- Faenadora y distribuidora de carnes “EL COMPA”
- Distribuidora de especias ILE S.A
- Empresa de bebidas gaseosas COCA COLA COMPANY S.A
- Empresa de bebidas gaseosas PEPSICO S.A
- Representaciones Aval

#### **2.4.10 Instituciones y demás entidades de control**

Al ser un negocio de venta masiva y al público en general este se encuentra supervisado por distintas instituciones públicas que se dedican a la comprobación de estándares de calidad y normativas legales ya dispuestas, entre las principales entidades que regulan este establecimiento se encuentran:

- ✓ Servicio de Rentas Internas
- ✓ Ministerio de Relaciones Laborales
- ✓ Ministerio de Turismo
- ✓ Ministerio de Salud
- ✓ Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social
- ✓ Gobierno Autónomo Descentralizado de Portoviejo
- ✓ Cuerpo de Bomberos

#### **2.4.11 Obligaciones tributarias y sociales**

- ❖ Declaración Mensual de IVA (formulario 104 A)
- ❖ Declaración del Impuesto a la Renta (formulario 102 A)



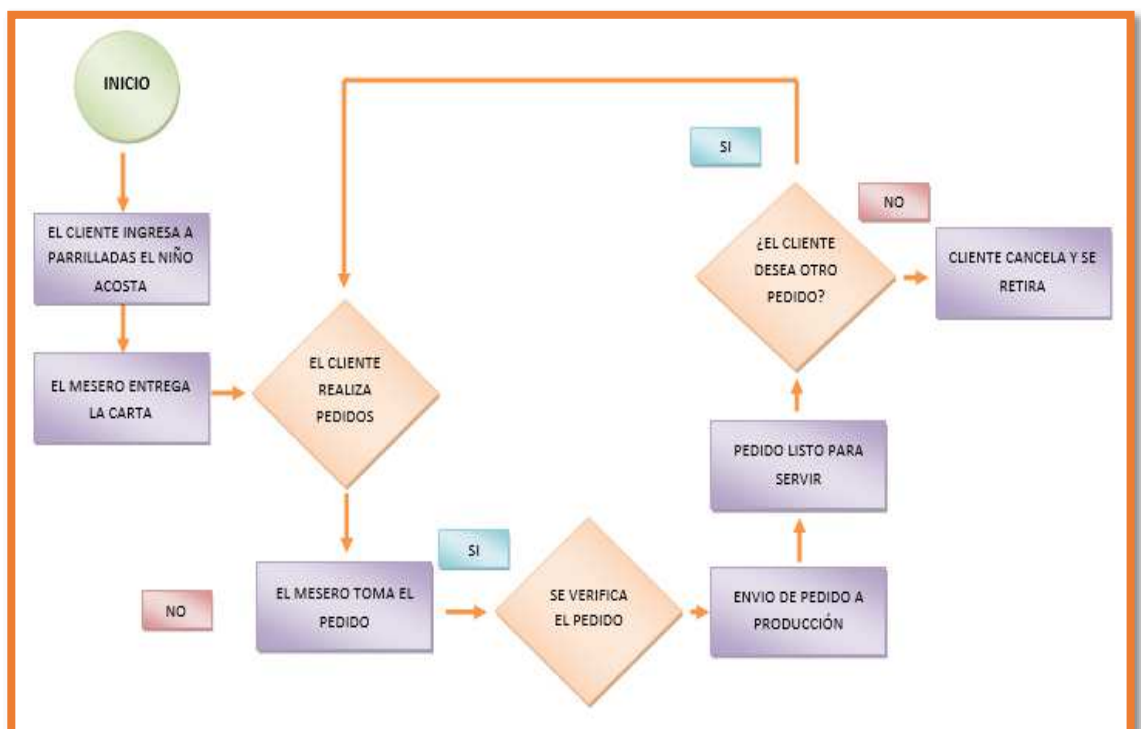
- ❖ Anexo de Gastos Personales
- ❖ Planillas mensuales del IESS
- ❖ Patente municipal (anual)
- ❖ Permisos de funcionamiento de instituciones publicas

## 2.4.12 Resultados de la observación de procesos

### 2.4.12.1 Atención al cliente

El cliente es el principal objetivo de este negocio por lo cual es la primera prioridad dentro del mismo, el personal no cuenta con una capacitación técnica debidamente implantada pero aun asi por conocimiento general conocen sobre atencion al cliente y la importancia que ocupan dentro de las actividades de la microempresa y cumplir con las peticiones mas estrictas, logrando asi su satisfacción y cumpliendo con una atención de primera.

Ilustración 2. *Proceso de atención al cliente*



**Autor:** Carlos Acosta Eras  
**Fuente:** Parrillada “El Niño Acosta”

### 2.4.12.2. Compras y almacenamiento

Las compras se realizan de forma directa con los proveedores, efectuando los pedidos de los materiales requeridos y obteniéndolos como tiempo máximo de dos días por lo cual es necesario un pequeño inventario de materiales por lo que no es necesario un gran número de productos pero que es fundamental para el adecuado funcionamiento del negocio.

Así mismo el almacenamiento de los materiales se realiza en una pequeña bodega que cuenta con todos los equipos y requerimientos necesarios para su conservación, dicha bodega se encuentra surtida de manera artesanal por no contar con los conocimientos adecuados por las personas que se encuentran encargadas de la misma.

### 2.4.12.3 Análisis FODA

Por las ventajas que permite el análisis FODA se realizó para poder definir la situación de la empresa desde un punto de vista interior y exterior de las características de la organización en una matriz simplificada.

Ilustración 3. Análisis FODA a la parrillada "El Niño Acosta"



**Autor:** Carlos Acosta Eras

**Fuente:** Gerente Parrillada "El Niño Acosta"

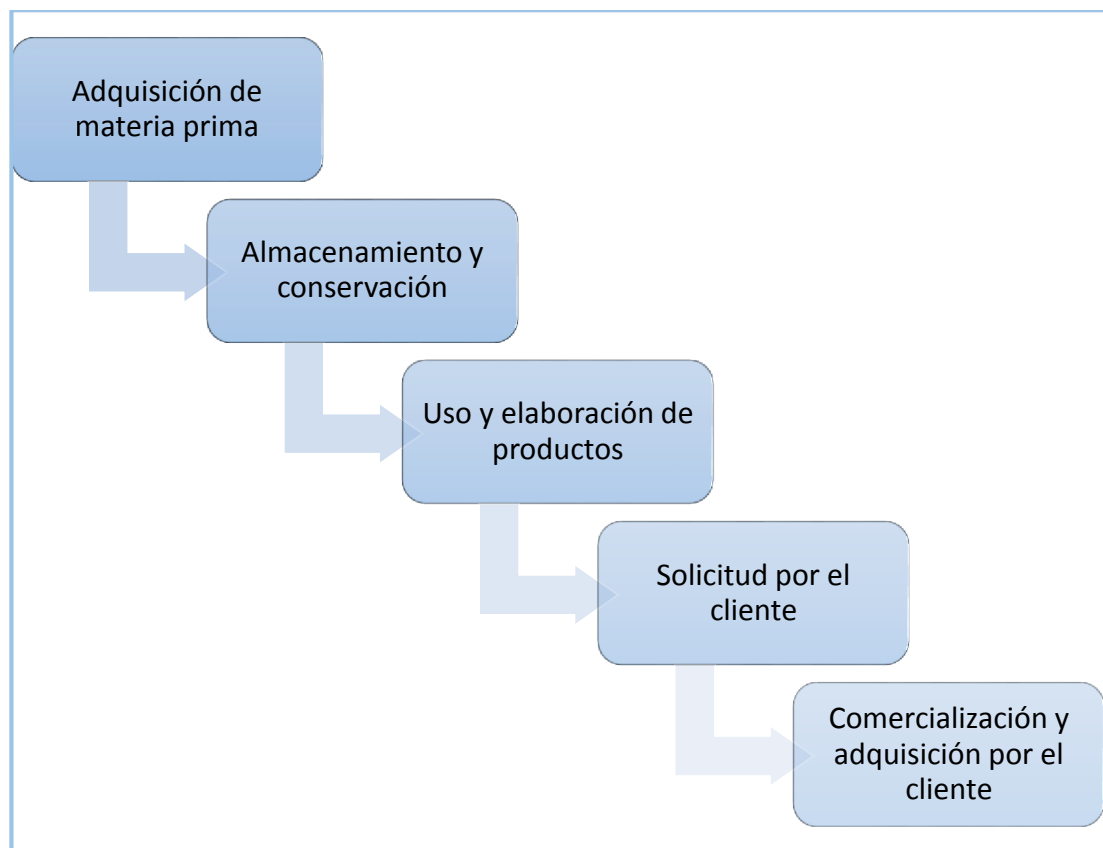
## ANALISIS:

Una vez realizado el análisis respectivo desde el estudio FODA se puede establecer que el negocio en general tiene la oportunidad de aceptación en el mercado local por poseer puntos muy favorables en su proceso productivo, así como en el ambiente en que se desarrollan versus las debilidades y amenazas que presenta, siendo un competidor innato en el mercado local que se desarrolla.

### 2.4.12.4. Descripción actual del proceso productivo

Una vez realizada un análisis del proceso productivo se puede definir que el proceso actual de producción se establece desde el punto de adquisición de los materiales hasta la obtención del producto terminado al cliente, como se lo puede simplificar de la siguiente manera:

Ilustración 4 . Descripción del proceso productivo



**Autor:** Carlos Acosta Eras

**Fuente:** Gerente Parrillada “El Niño Acosta”

### 2.4.12.5. Operaciones del proceso de producción

Tabla 2. Operaciones del proceso de producción y ventas

PROCESO	OPERACIÓN	PARTICIPANTES	DESCRIPCIÓN
Adquisición de materia prima	Solicitud de materiales	Cocineras Gerente	Las cocineras realizan la solicitud de materiales al gerente, solicitando cantidad y demás especificaciones según sea requerido.
	Compra o solicitud de materiales	Gerente Proveedores	El gerente se contacta con los proveedores o realizan las adquisiciones necesarias de materiales.
Almacenamiento y conservación	Entrega de materiales	Gerente Proveedores	Los proveedores realizan la entrega de materiales al propietario.
	Almacenamiento de materiales	Gerente	Los materiales son almacenados y conservados según los requerimientos necesarios.
Uso y elaboración de productos	Obtención de materiales de bodega	Gerente Cocineras	El gerente realiza la entrega de materiales necesarios a las cocineras para la continuidad de la producción.
	Preparación de productos	Cocineras	Una vez que las cocineras poseen todo lo necesario continúan con la producción.
Solicitud del cliente	Realización de solicitud de productos	Meseros Clientes	Los meseros son los encargados de receptor los requerimientos de los clientes según sus necesidades y comunicar a la cocina.
Comercialización y adquisición por el cliente	Entrega de producto al cliente	Meseros Clientes	La cocina realiza la solicitud y se entrega el producto al cliente.

**Autor:** Carlos Acosta Eras

**Fuente:** Parrillada “El Niño Acosta”

Entre los puntos que son necesarios considerar para un mejor entendimiento del proceso productivo encontramos los siguientes:

- Las adquisiciones de los materiales se realizan de manera constante sin un periodo establecido, sino que se adquieren según su demanda se vaya dando durante sus actividades.
- El almacenamiento de los materiales es limitado por no poseer con el espacio necesario para poder obtener más materiales.
- La producción se realiza de manera empírica sin una determinación técnica que especifique cada uno de los procesos.
- La solicitud del cliente se realiza con distintas especificaciones según sus requerimientos.
- Los precios de comercialización del producto al cliente no varían según el aumento de los costos en los que se incurren para la producción de los mismos, por lo cual si los costos de los elementos aumentan sería una desventaja para la organización por su afectación al grado de utilidad obtenido el cual disminuiría.

#### 2.4.12.6 Margen bruto

$$\text{Margen Bruto} = \frac{\text{Precio de venta} - \text{Costos variable}}{\text{Precio de venta}}$$

##### Costos variables:

Materia prima	\$ 1,18
Costos indirectos de fabricación	\$ 0,30
<b>Total de costos variables</b>	<b>\$ 1,48</b>

$$\text{Margen Bruto} = \frac{3,50 - 1,48}{3,50}$$

$$\text{Margen Bruto} = \frac{2,02}{3,50}$$

$$\text{Margen Bruto} = 0,5771\%$$

#### 2.4.12.7. Punto de equilibrio monetario

*Costos fijos* = Mano de Obra

$$\text{Punto de equilibrio} = \frac{\text{Costos fijos}}{\text{Margen bruto}}$$

$$\text{Punto de equilibrio} = \frac{1.158,00}{0,5771\%}$$

$$\text{Punto de equilibrio} = \$2.439,79$$

#### 2.4.12.8. Punto de equilibrio por unidad

$$\text{Punto de equilibrio} = \frac{\text{costos fijos}}{\text{Precio de venta} - \text{Costos variables}}$$

$$\text{Punto de equilibrio} = \frac{1.408,00}{3,50 - 1,48}$$

$$\text{Punto de equilibrio} = \frac{1.408,00}{2,02}$$

$$\text{Punto de equilibrio} = 697,0297 = 697 \text{ unidades}$$

#### 2.4.12.7. Resultados de la revisión documental

Mediante la verificación de documentación que respalda los costos se puede detallar los siguientes costos incurridos en los meses de análisis:

Tabla 3. *Costos totales de producción del periodo analizado*

<b>Costos</b>	<b>Valor monetario (\$)</b>
Materia prima	4.181,59
Mano de obra	2.702,00
Costos indirectos de fabricación	204,50
<b>Total</b>	<b>7.088,09</b>

**Autor:** Carlos Acosta Eras

**Materia prima:** Para poder determinar la cuantía respectiva por este rubro se consideró 48 facturas de los meses a analizar para la presente investigación.

**Mano de Obra:** Se consideró los gastos de sueldos del personal que se encuentra directamente relacionado con la producción.

**Costos Indirectos de Fabricación:** Se consideraron los costos necesarios para la producción que no son definidos como materia prima o mano de obra pero que son necesarios para la fabricación de los productos.

#### **2.4.12.8. Revisión económica de los procesos productivos**

A través de la revisión de los costos en los que incide la microempresa “El niño Acosta” se puede realizar un resumen de la situación en la cual se encuentra el negocio en estudio, lo cual permite establecer los siguientes puntos:

##### **2.4.12.8.1. Análisis económico del mes de abril 2018**

En un análisis de manera individual se puede reflejar que la clasificación de los costos permite obtener un punto de vista más específico que es de gran importancia para el gerente de la microempresa ya que permite cuestionar la operatividad de la misma y los costos relacionados a su producción durante este periodo.

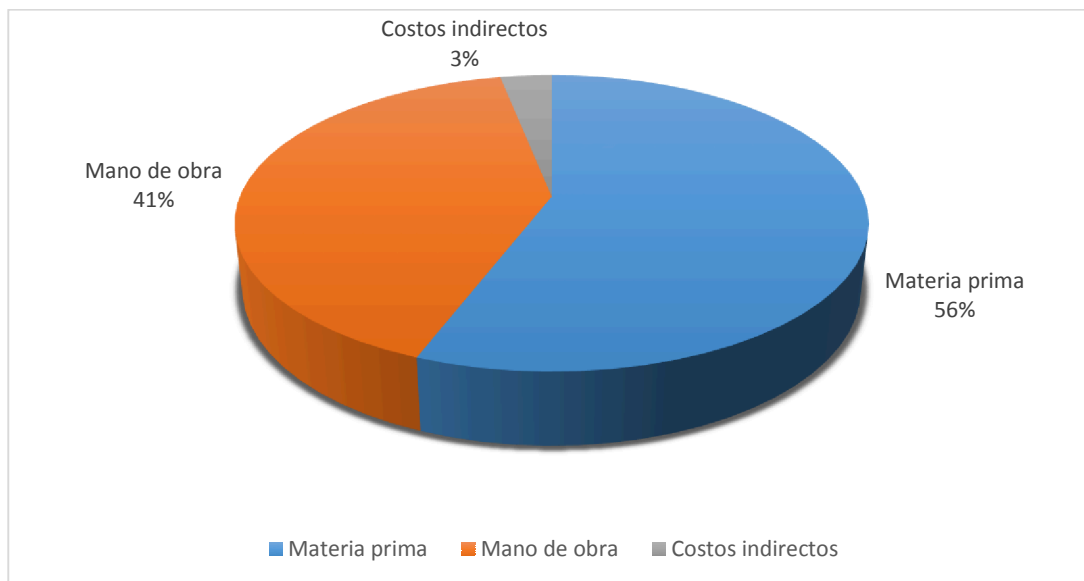
Tabla 4. *Análisis de costos de la parrillada "El Niño Acosta" del mes de abril 2018*

<b>CONCEPTO</b>	<b>VALOR (\$)</b>	<b>VALOR PORCENTUAL (%)</b>
Materia prima	1.839,31	55,86
Mano de obra	1.351,00	41,03
Costos indirectos	102,25	3,11
<b>TOTAL</b>	<b>3.292,56</b>	<b>100,00</b>

**Autor:** Carlos Acosta Eras

**Fuente:** Parrillada “El Niño Acosta”

*Ilustración 5.* Gráfico de costos de la parrillada "El Niño Acosta" correspondientes al mes de abril 2018



### **Análisis**

A través del estudio documental se puede evidenciar que en el mes de abril los costos correspondientes a materia prima corresponden a una cuantía superior al 50% del total de los costos continuando con los costos de mano de obra con un 38% y por último los costos indirectos de fabricación representan el 10%, lo cual refleja que el rubro más alto en el proceso productivo es el de adquisición de materiales que permitan la continuidad de las operaciones.

#### **2.4.12.8.2. Análisis económico del mes de mayo 2018**

*Tabla 5. Análisis de costos de la parrillada "El Niño Acosta" del mes de mayo 2018*

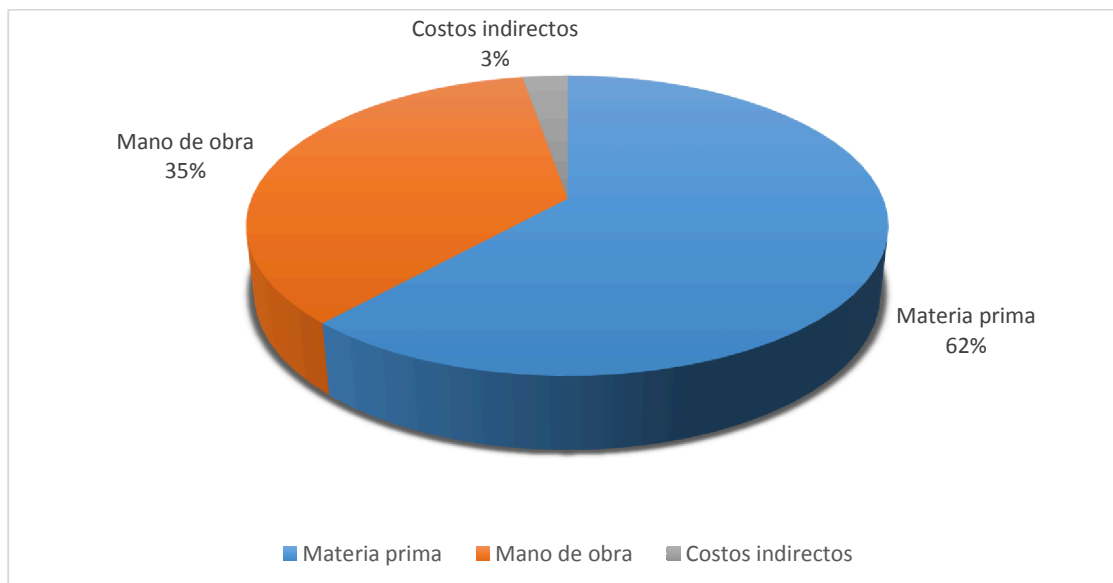
CONCEPTO	VALOR (\$)	VALOR PORCENTUAL (%)
Materia prima	2.342,28	61,71
Mano de obra	1.351,00	35,60
Costos indirectos	102,25	2,69
<b>TOTAL</b>	<b>3.795,53</b>	<b>100,00</b>

**Autor:** Carlos Acosta Eras

**Fuente:** Parrillada "El Niño Acosta"



*Ilustración 6.* Gráfico de costos de la parrillada "El Niño Acosta" correspondientes al mes de mayo 2018



### **Análisis**

Una vez realizado el estudio en el mes de mayo de los costos se puede observar un aumento del 14% del total de los costos en relación con el mes anterior, siendo la adquisición de materia prima la que posee un alto grado de acrecimiento, cabe recalcar que los costos de adquisición de cada uno de los materiales que conforman la materia prima no poseen variación entre los distintos periodos de producción pero que pueden existir este tipo de diferencias según el nivel de ventas que se hayan presentado en el periodo a analizar el cual puede ser afectado por distintos factores.

#### **2.4.12.9 Comparación del procesamiento de los costos**

A través de la observación de los procesos se pueden determinar que las definiciones de los valores relacionados al proceso productivo se realizaban de manera empírica, a través de la aplicación de los conocimientos técnicos estos costos se clasificarían y junto a la implementación de controles y determinación de inventarios estos se optimizarían y no solo se sumarían los costos al valor necesario de producción sino que permitiría tener un beneficio y una visión específica a la empresa en comparación al método que se usaba normalmente, reflejándose de la siguiente manera:

Ilustración 7. Comparación del procesamiento de los costos

<b>PARRILLADAS “EL NIÑO ACOSTA”</b>			
<b>METODO TRADICIONAL</b>		<b>METODO TECNICO</b>	
<b>INGRESOS</b>	<b>7.823,83</b>	<b>INGRESOS</b>	<b>7.823,83</b>
Ventas	7.823,83	Ventas	7.823,83
<b>EGRESOS</b>	<b>7.088,09</b>	<b>EGRESOS</b>	<b>6.460,85</b>
Compras	7.088,09	Materia prima	3.554,35
<b>UTILIDAD BRUTA</b>	<b>735,74</b>	Mano de obra	2.702,00
		C.I.F.	204,50
		<b>UTILIDAD BRUTA</b>	<b>1.362,98</b>

**Autor:** Carlos Acosta Eras

**Fuente:** Gerente Parrillada “El Niño Acosta”

*Datos a considerar:*

- Los datos aplicados en la comparación del procesamiento de los costos son los valores totales del periodo estudiado utilizados para su determinación práctica.
- Los costos que son incurridos en materia prima disminuirían (15% estimado) ya que al existir un inventario no utilizado aun para la producción no se pueden cargar al costo total durante este periodo y formarían parte de los costos de producciones futuras.
- La clasificación de elementos del costo permite un mejor entendimiento del proceso y un análisis rápido de las operaciones realizadas.

## **2.5. Análisis e interpretación de los resultados**

Mediante una investigación de campo se pudo recolectar información de primera mano, a través de una entrevista al gerente y propietario de la micro empresa “El Niño Acosta”, el señor Carlos Acosta Moreira y a la vez se aplicó como método secundario de recolección una encuesta, la misma que fue aplicada al personal operativo de dicha institución con el fin de obtener una visión interna de la situación de la empresa a estudio.

Los resultados obtenidos en cada una de las respuestas son aceptables debido a la claridad y sencillez que se empleó en las herramientas de recolección utilizadas.

A continuación, se detallan los resultados obtenidos en la encuesta empleada.

### 2.5.1. Encuesta a trabajadores

#### 1.- ¿A sido capacitado por la empresa para mejorar sus conocimientos en el proceso productivo?

Tabla 6. Capacitación al personal

Respuesta	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa (%)
Si	0	0,00
No	7	100,00
<b>TOTAL</b>	<b>7</b>	<b>100,00</b>

**Elaborado por:** Carlos Acosta Eras

**Fuente:** Encuesta a trabajadores (2018)

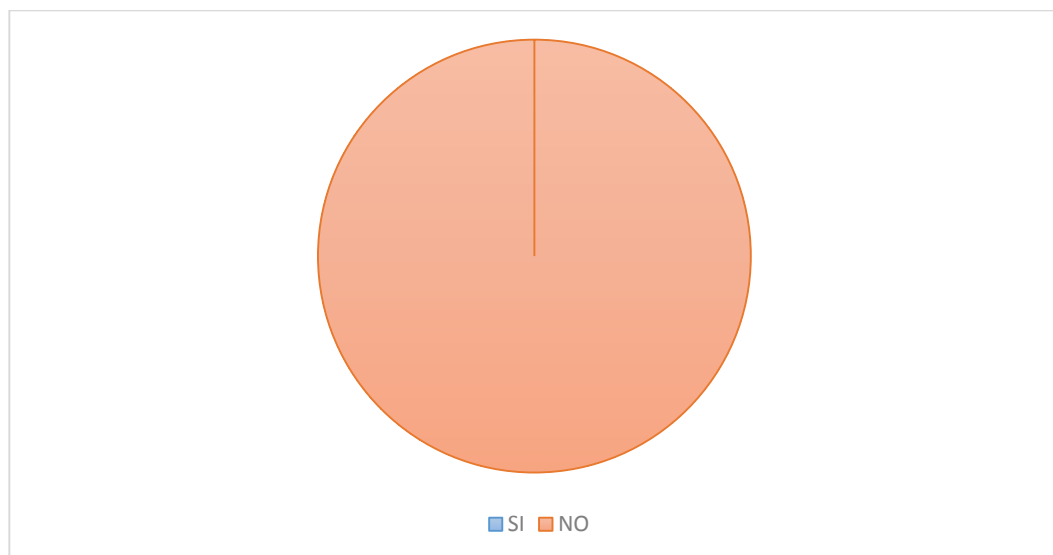


Ilustración 8. Capacitación al personal

#### **Análisis:**

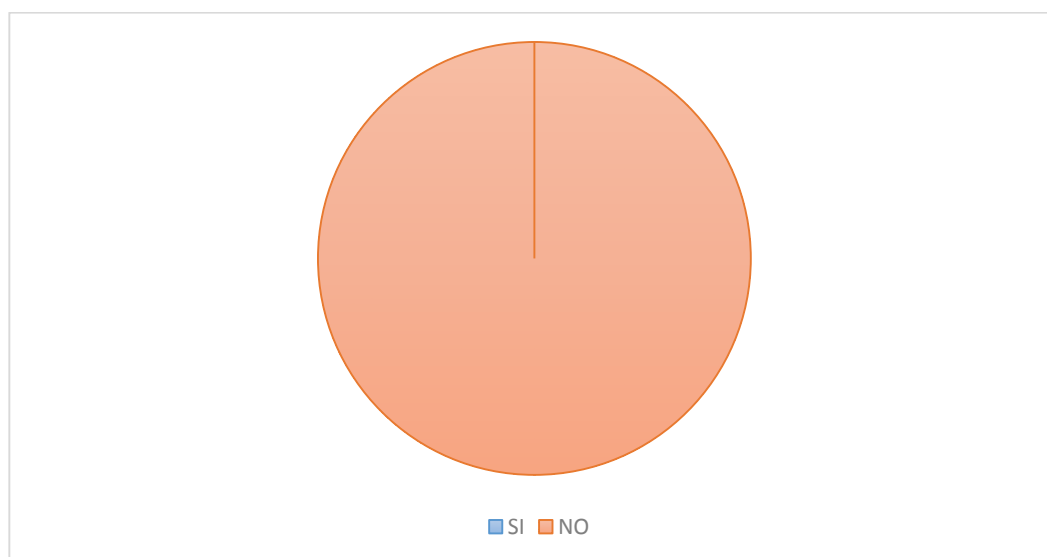
Para poder obtener información acerca del grado de conocimientos que poseen los trabajadores de la microempresa se aplicó la pregunta planteada anteriormente en la cual del 100% de las encuestas realizadas, el 100% que constituyen las 7 personas encuestadas manifiestan que no han sido capacitadas por la empresa por no darle importancia a los conocimientos de producción con los que cuentan lo cual es una desventaja potencial dentro de los procesos productivos.

**2.- ¿Posee algún manual o guía que le proporcione información sobre el proceso productivo de la empresa y como realizar las responsabilidades de su cargo?**

Tabla 7. *Existe un manual sobre los procesos productivos*

Respuesta	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa (%)
Si	0	0,00
No	7	100,00
<b>TOTAL</b>	<b>7</b>	<b>100,00</b>

**Elaborado por:** Carlos Acosta Eras  
**Fuente:** Encuesta a trabajadores (2018)



*Ilustración 9. Existe un manual sobre los procesos productivos*

**Análisis:**

Para poder obtener información si los trabajadores poseían una guía en la cual establezca los cargos y responsabilidades, así como los procesos relacionados a la producción y la manera de realizarlos se planteó esta pregunta dentro de la cual del 100% de las encuestas realizadas el 100% que constituyen las 7 personas encuestadas declaran que no cuentan con una guía en la cual basarse para la realización de su trabajo y lo realizan de manera empírica.

### 3.- ¿Posee conocimientos sobre los costos que maneja la empresa actualmente?

Tabla 8. Conocimientos sobre costos de la empresa

Respuesta	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa (%)
Si	4	57,14
No	3	42.86
<b>TOTAL</b>	<b>7</b>	<b>100,00</b>

**Elaborado por:** Carlos Acosta Eras  
**Fuente:** Encuesta a trabajadores (2018)

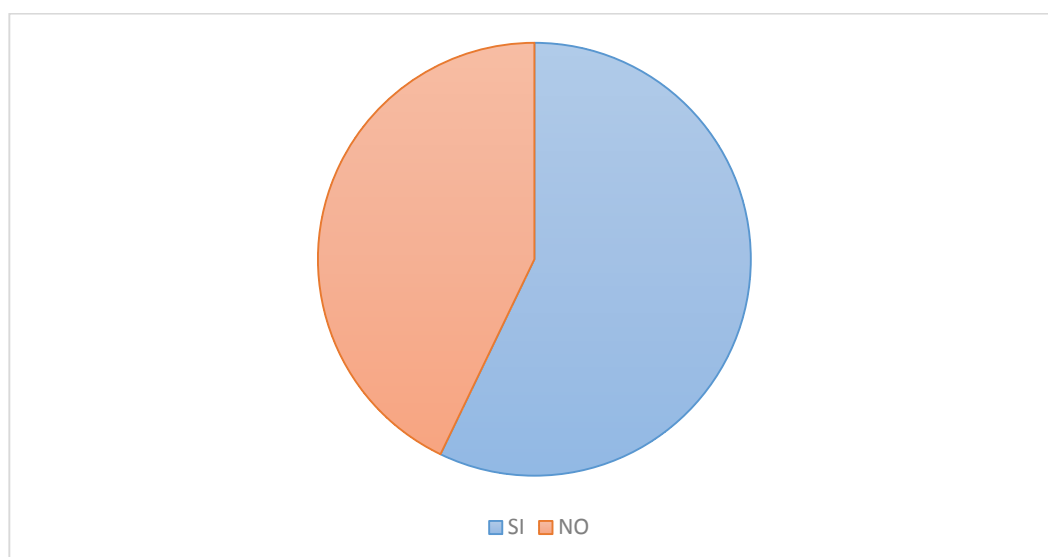


Ilustración 10. Conocimientos sobre costos de la empresa

#### **Análisis:**

Con el fin de conocer si los empleados se encuentran relacionados con los valores de costos que incurre la empresa se realizó esta pregunta dentro de la cual del 100% de las encuestas realizadas el 57% que constituyen 4 personas manifiestan que poseen un conocimiento básico sobre los costos en los que incurre el negocio, mientras el 43% restante declara que posee un escaso conocimiento sobre los mismos por lo cual se podría incorporar a los trabajadores para que conozcan un poco sobre los costos continuos que participan en las operaciones de la empresa para ser conscientes de los mismos.

#### 4.- ¿Conoce cómo se manejan los costos en los que incurre la empresa y sus afectaciones?

Tabla 9. Manejo de los costos de la empresa

Respuesta	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa (%)
Si	2	28,57
No	5	71,43
<b>TOTAL</b>	<b>7</b>	<b>100,00</b>

Elaborado por: Carlos Acosta Eras

Fuente: Encuesta a trabajadores (2018)

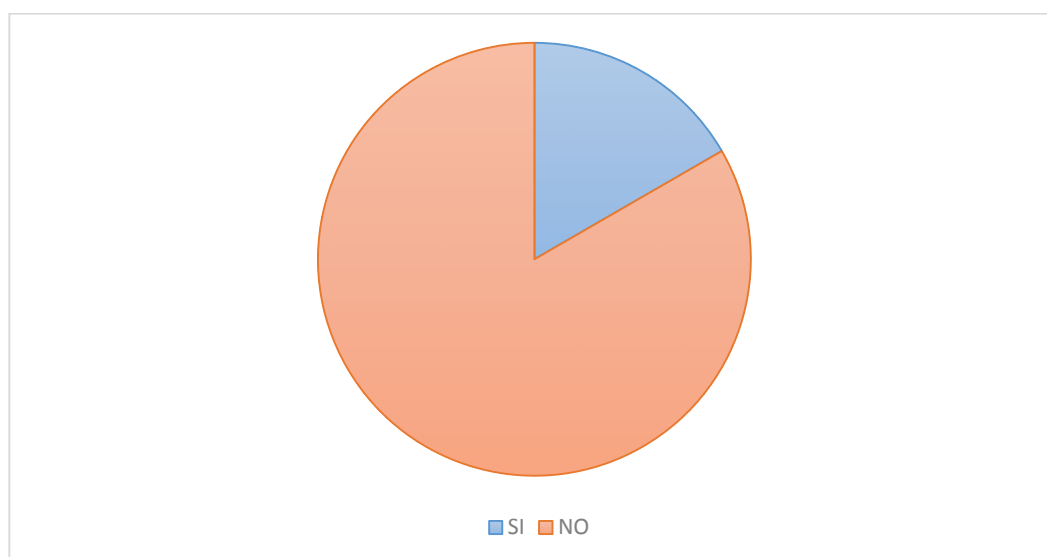


Ilustración 11. Manejo de los costos de la empresa

#### Análisis:

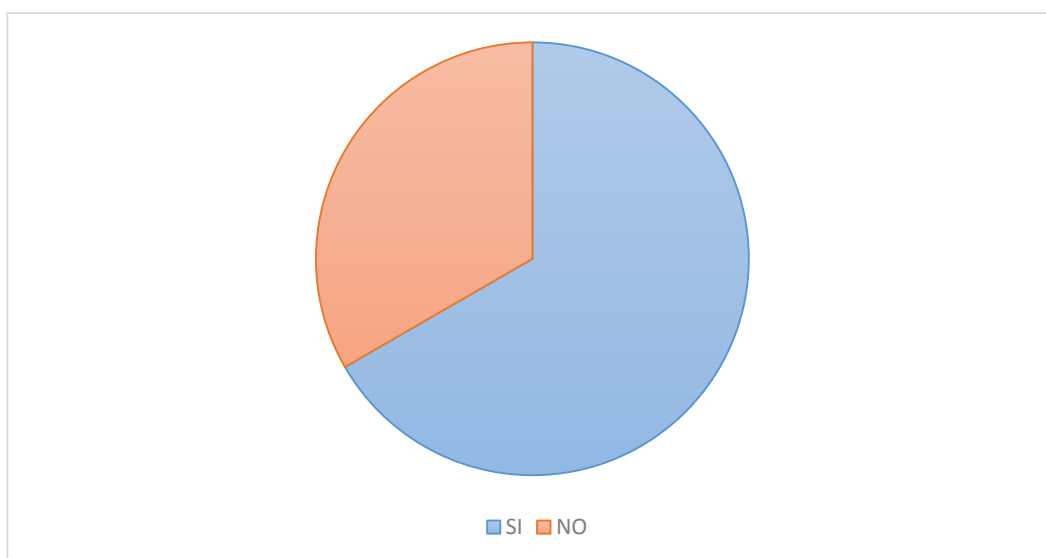
El que el trabajador sea consciente de que cada costo dentro de la producción es un costo que se debe de optimizar lo mejor posible es un punto importante dentro de la investigación, dentro de la presente metodología del 100% de las encuestas realizadas el 29% que constituyen 2 persona responde que conocen sobre el manejo de los costos que realiza la empresa durante sus actividades, mientras el 71% que representan 5 personas declaran que no tienen ningún conocimiento sobre el tema y solo realizan sus actividades cotidianas.

**5.- ¿Es óptimo el uso de los materiales utilizados por la organización durante sus procesos?**

Tabla 10. *Uso de materiales en procesos*

Respuesta	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa (%)
Si	4	57,14
No	3	42,86
<b>TOTAL</b>	<b>7</b>	<b>100,00</b>

**Elaborado por:** Carlos Acosta Eras  
**Fuente:** Encuesta a trabajadores (2018)



*Ilustración 12. Uso de materiales en procesos*

**Análisis:**

La optimización de los materiales es un punto que afecta al resultado económico final del ejercicio por lo cual este debe de ser el mayor posible y debe de ser prioridad de los trabajadores, es así como del 100% de las encuestas realizadas el 57% representado por 4 personas estipula que los materiales son utilizados de manera óptima para la producción de productos, mientras el 43% que se encuentra conformada por 3 personas comunican que los materiales pueden ser utilizados de una mejor manera para el beneficio de la empresa.

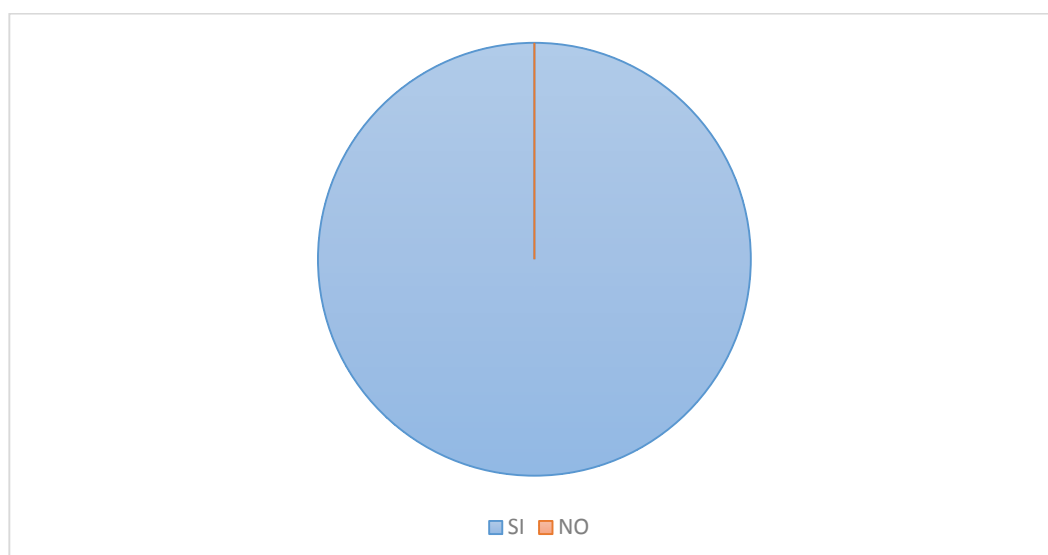


**6.- ¿Conoce todo el proceso de producción hasta llegar al producto final a comercializar?**

Tabla 11. *Conocimiento de los procesos productivos*

Respuesta	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa (%)
Si	7	100,00
No	0	0,00
<b>TOTAL</b>	<b>7</b>	<b>100,00</b>

**Elaborado por:** Carlos Acosta Eras  
**Fuente:** Encuesta a trabajadores (2018)



*Ilustración 13. Conocimiento de los procesos productivos*

**Análisis:**

El conocimiento de cada uno de los procesos que se realizan hasta obtener el producto final es necesario para poder comprender de una mejor manera las actividades a realizar es por ello que al implementar esta pregunta se refleja que del 100% de las encuestas realizadas el 100% de encuestados que se encuentra formado por 7 personas declaran que poseen conocimientos del proceso de producción desde el inicio hasta el final del mismo cuando ya los productos son comercializados.

**7.- ¿Cree Ud. que los procesos productivos pueden optimizarse y disminuir costos para el aumento de la rentabilidad?**

Tabla 12. Optimización de procesos productivos

Respuesta	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa (%)
Si	6	85,71
No	1	14,29
<b>TOTAL</b>	<b>7</b>	<b>100,00</b>

**Elaborado por:** Carlos Acosta Eras  
**Fuente:** Encuesta a trabajadores (2018)

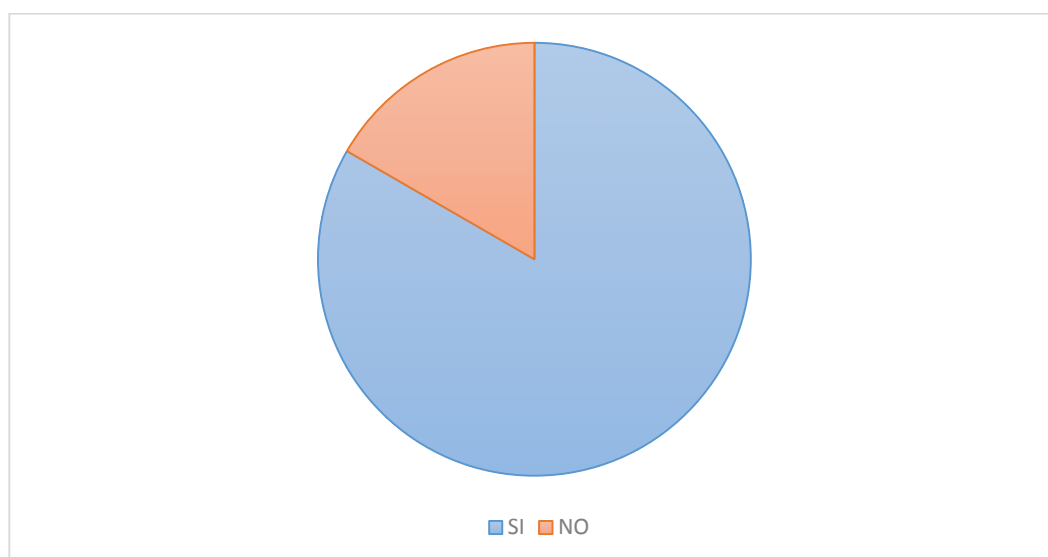


Ilustración 14. Optimización de procesos productivos

**Análisis:**

La opinión de las personas que se encuentran estrechamente relacionados con las actividades productivas es importante por lo cual si ellos poseen la opinión que se puede mejorar aún más los procedimientos permite el cuestionarse con mayor fuerza, por lo cual del 100% de las encuestas realizadas el 86% que constituyen 6 personas manifiestan que los procesos productivos se pueden mejorar para así evitar costos innecesarios a la organización y el 14% que se encuentra conformado por 1 persona cree que los procesos productivos utilizados actualmente son los adecuados.

### **2.5.2. Análisis de la entrevista al gerente**

Una vez que se aplicó la respectiva entrevista al Sr. Carlos Acosta Moreira se pudo obtener información valiosa para la presente investigación, como por ejemplo que no existe una pre calificación de los proveedores ni de los costos que estos ofrecen, más son considerados por las facilidades que ofrecen a sus clientes.

A través de este fundamento queda establecido que los productos considerados como materia prima son obtenidos según se dé la necesidad de compra ya que su adquisición es irregular, sus necesidades de almacenamiento son variables y según se vayan ocupando se van adquiriendo o solicitando al respectivo proveedor.

Un aspecto importante es que los costos de los materiales poseen variaciones por su naturaleza ya que algunos poseen escasas según la temporada de cultivo por lo cual sus costos aumentan, aun así, no afectan el precio de venta de los productos comercializados por la microempresa por lo cual este aumento afecta directamente al margen de utilidad obtenido.

Otro de los aspectos a considerar que el propietario también establece es que el precio de los materiales ha aumentado en los últimos años de manera progresiva pero que los precios de comercialización de sus productos no han variado con el propósito de no afectar a sus clientes ni al grado de adquisición de sus productos.

### **2.5.3 Análisis final**

Entre los puntos beneficiosos que se pueden definir sobre la situación actual de la empresa se encuentran los siguientes:

- Fácil identificación de los elementos del costo
- Determinación de inventario final accesible por su mínimo tamaño.
- Personal comprometido con la empresa
- Proceso productivo no complejo por poseer pocos procedimientos para la elaboración del producto final.

A más de los resultados obtenidos se pueden establecer como desventajosos los siguientes puntos:

- Despreocupación por parte de la administración sobre el tratamiento de los costos
- El personal no posee conocimientos técnicos sobre los procesos de producción y sus afectaciones en los resultados económicos de la organización.
- La optimización de los recursos no es un punto considerado durante los procesos productivos.

Por todos estos aspectos a considerar se puede definir que la empresa posee todos los requerimientos necesarios para poder aplicar un sistema de costos óptimo que permita la obtención de información veraz pero que también refleja una carencia de conocimientos técnicos que permitan realizarlos y controlar el sistema de producción para obtener resultados aún más favorables a la organización.

## **CAPITULO III**

### **3. Propuesta**

#### **3.1 Titulo**

Modelo de costos por órdenes de producción para mejorar la rentabilidad de la microempresa Parrilladas “El Niño Acosta” de la ciudad de Portoviejo, Manabí.

#### **3.2 Objetivos**

##### **3.2.1 Objetivo general**

Establecer un sistema de costos por órdenes de producción en la microempresa PARRILLADAS “EL NIÑO ACOSTA” de la ciudad de Portoviejo, provincia de Manabí, para optimizar los resultados económicos y financieros.

##### **3.2.2 Objetivos específicos**

- Evaluar e identificar los costos de producción del proceso productivo de la empresa parrillada “El Niño Acosta”
- Elaborar formatos de fácil entendimiento que permitan controlar y analizar los costos de producción de cada orden de fabricación.
- Analizar los costos de mano de obra y costos indirectos de producción para poder implementar nuevos lineamientos que permitan su control y supervisión durante los procesos productivos.
- Ejecutar el modelo práctico aplicado a las microempresas que se dedican a esta actividad, tomando a la microempresa PARRILLADAS “EL NIÑO ACOSTA” como empresa piloto.

#### **3.3 Fundamentación**

A través del análisis a la investigación realizada por Peralta Valdivia Dora en su trabajo investigativo denominado aplicación de un sistema de costos para mejorar la rentabilidad del restaurant J&L S.A., permite testificar en que la aplicación de un modelo de costos por órdenes de producción

permite controlar los costos, así como definir procesos que beneficien a la organización que lo aplique, así mismo Salinas Bonilla Gonzalo en su trabajo investigativo denominado los costos de producción y su efecto en la rentabilidad de la planta de fibra de vidrio en Cepolfi Industrial C.A. de la ciudad de Ambato, recalca la importancia de definir los costos productivos para poder obtener información en cual basarse para la toma de decisiones, es por ello que fundamentándose en estos pensamientos se estructura la presente propuesta para poder proporcionar una herramienta técnica en beneficio de la empresa de estudio.

### **3.4 Factibilidad**

Todas las empresas se dedican a realizar actividades de comercio, pero muy indiferente del tamaño de las mismas el controlar los procesos productivos y verificar la rentabilidad obtenida a través de sus procesos de producción son aspectos fundamentales a considerar, por lo cual la factibilidad de esta propuesta se basa principalmente en controlar los costos de producción utilizando como una herramienta fundamental el modelo de costos por órdenes de producción.

La presente propuesta está encaminada a proveer de procesos que permitan cumplir con la calidad de los alimentos que solicitan los clientes y con el objetivo de poder minimizar y/o mantener los costos de producción para que la organización como tal no se vea afectada.

#### **3.4.1. Organizacional**

La presente propuesta es factible gracias a la colaboración por parte de las autoridades y colaboradores del negocio en estudio, ya que a través de un análisis a los procesos productivos y al identificar los costos permitirán determinar nuevos objetivos basados en esta información fundamental.

#### **3.4.2. Legal**

Un adecuado control desde los aspectos contables y administrativos permitirán mantener la imagen integra de la organización al cumplir de una

manera más vigilada el cumplimiento de las leyes y reglamentos estipulados por las autoridades máximas del país.

### **3.4.3. Económico – Financiero**

La propuesta implantada para la presente investigación no posee una afectación directa a la economía del negocio, por lo cual la factibilidad que posee la propuesta no se ve afectada desde el punto económico – financiero de la microempresa.

### **3.4.4. Tecnología**

La utilización de la tecnología como un recurso de apoyo es fundamental ya que la tecnología permite la obtención, mantenimiento, conservación y uso de la información que se puede recolectar de los procesos productivos.

### **3.4.5. Medio ambiente**

La propuesta no incumple con ningún proceso que afecte directa e indirectamente al medio ambiente por lo cual la factibilidad de la propuesta no se encuentra comprometida con el bienestar del medio ambiente.

Modelo de costos por órdenes de producción para mejorar la rentabilidad de la microempresa Parrilladas “El Niño Acosta”.





### 3.5. Descripción de propuesta

Se realizará un estudio íntegro y detallado sobre los costos más significativos que reflejen la realidad de la microempresa para poder obtener una visión de la situación actual del negocio y en qué grado los costos influyen con la utilidad obtenida de las operaciones de la misma para poder definir normativas y procedimientos que permitan la disminución y control de materia prima utilizada para los procesos productivos así como la obtención de información certera que permita considerar aspectos fundamentales para la administración y futuras decisiones.

### 3.6. Plan de ejecución

Para la adecuada implementación de los procesos que se estipulan en la presente propuesta se realizara un plan que se adaptara desde el análisis previo hasta la implementación total de la propuesta.

Tabla 13. *Plan de ejecución de la propuesta*

	<b>FINES</b>	<b>ACTIVIDADES</b>	<b>PARTICIPANTES</b>
<b>F A S E 1</b>	Determinación de costos reales de acuerdo a las órdenes de producción determinando la rentabilidad a obtener a través del proceso productivo	Definir cantidades y costos necesarios para cada uno de los procesos productivos y poder definir los costos unitarios de cada uno de los productos	Gerente Cocineras Parrillero Meseros
<b>F A S E 2</b>	Análisis de procesos relacionados directamente con los costos de materia prima, mano de obra y costos indirectos de producción.	Adecuar y establecer políticas necesarias para el proceso productivo con la intención de controlar y mejorar cada uno de los componentes que lo conforman.	Gerente Cocineras Parrillero Meseros

**Autor:** Carlos Acosta Eras

### 3.7. Fase 1: Determinación de costos unitarios por producto

#### 3.7.1. Identificación de costos

Por la naturaleza del negocio que es el expendio de alimentos se pueden identificar como costos de la producción los siguientes conceptos:

Tabla 14. *Identificación de los costos de producción*

N°	CONCEPTO	ELEMENTO DEL COSTO
1	Arroz	
2	Lenteja	
3	Lechuga	
4	Papa	
5	Cebolla	
6	Carnes (pollo, res, chancho, etc.)	Materia prima
7	Ajo	
8	Plátano	
9	Especias	
10	Aceite vegetal	
11	Carbón	
12	Personal del proceso productivo	Mano de obra
13	Gas para uso de cocina	
14	Energía eléctrica	Costos indirectos de fabricación
15	Agua potable	
16	Arriendo de local comercial	

**Autor:** Carlos Acosta Eras

**Fuente:** Gerente Parrillada “El Niño Acosta”

#### 3.8.2. Productos

En la microempresa parrillada “El Niño Acosta” el producto es definido por el cliente según sus gustos, entre los cuales puede escoger el tipo de menestra que desee y así mismo la carne con la que desea que este acompañado su plato.

Tabla 15. Opciones para definir pedido según requerimiento del cliente

		MENESTRAS	CARNES
Arroz	Lenteja		Chancho
			Pollo
			Res
	Frejol		Chuleta
			Costilla
			Mixto

**Autor:** Carlos Acosta Eras

**Fuente:** Gerente Parrillada “El Niño Acosta”

Cabe recalcar que el precio de venta al público en general es de \$3,50 en cualquier combinación que realice el cliente entre las limitaciones antes mencionadas.

### 3.7.3. Definición de costos por producto

La identificación de costos unitarios es fundamental para poder obtener la visión más acertada sobre los mismos, por lo cual se establecen los costos unitarios según el elemento del costo al que es identificado cada uno a continuación.

#### 3.7.3.1 Materia prima

Tabla 16. Definición de costos unitario de materia prima

Nº	CONCEPTO	U. MEDIDA	PLATOS A PRODUCIR	COSTO TOTAL	COSTO UNITARIO
1	Arroz	Saco	400	35,00	0,09
2	Lenteja	Saco	800	70,00	0,09
3	Lechuga	Unidad	20	0,55	0,03
4	Papa	Libra	8	0,40	0,05
5	Cebolla	Libra	25	0,35	0,01
6	Carnes (pollo, res, etc.)	Libra	4	2,70	0,68
7	Ajo	Libra	100	1,50	0,02
8	Plátano	Unidad	2	0,12	0,06
9	Especias	Libra	150	2,30	0,02
10	Aceite vegetal	Litro	35	1,19	0,03
11	Carbón	Saco	75	7,50	0,10
<b>COSTO UNITARIO</b>					<b>\$1,18</b>

**Autor:** Carlos Acosta Eras

**Fuente:** Gerente Parrillada “El Niño Acosta”

### 3.7.3.2. Mano de obra

Tabla 17. *Definición de costo unitario de mano de obra*

N°	Empleado	Sueldo	Hora de trabajo	Aporte IESS por hora	Total
1	Cocinera	386,00	1,61	0,18	1,79
2	Parrillero	386,00	1,61	0,18	1,79
3	Mesero 1	193,00	0,80	0,09	0,89
4	Mesero 2	193,00	0,80	0,09	0,89
<b>Costo de mano de obra por hora</b>					<b>\$5,36</b>

**Autor:** Carlos Acosta Eras

**Fuente:** Parrillada “El Niño Acosta”

Para la elaboración de un plato solicitado por el cliente se considera un tiempo promedio de 10 minutos, por lo cual el costo por mano de obra por plato se puede definir de la siguiente manera:

Tabla 18. *Definición de costo unitario de mano de obra sobre tiempo*

Costo de mano de obra por hora	5,36
Costo de mano de obra por minuto	0,09
<b>Costo por tiempo de producción (10 minutos)</b>	<b>\$0,89</b>

**Autor:** Carlos Acosta Eras

**Fuente:** Parrillada “El Niño Acosta”

Cabe destacar que al momento de definir los costos estos serán considerados por jornada de trabajo por la misma naturaleza del negocio que no puede limitar el costo de mano de obra por cada producto sino de manera global determinando los costos de manera diaria.

### 3.7.3.3. Costos indirectos de fabricación

Tabla 19. *Definición de los costos indirectos de fabricación*

Costos	Valor mensual
Gas de cocina	12,25
Energía eléctrica	57,20
Agua potable	34,70
Arriendo de local	250,00
<b>TOTAL</b>	<b>354,15</b>

**Autor:** Carlos Acosta Eras

**Fuente:** Parrillada “El Niño Acosta”

La determinación y asignación de los costos indirectos de fabricación siempre ha sido una problemática para la definición de costos es por ello que por la naturaleza del negocio en el cual posee una sola línea productiva y en donde la totalidad de los costos indirectos de fabricación son utilizados para los mismos.

Es así como el autor del libro Contabilidad de Costos, el sr. Pedro Zapata (2007) establece la tasa predeterminada de aplicación, en donde los costos indirectos de fabricación son enfrentados a una base predefinida (horas trabajadas, unidades, etc.) según el criterio del contador de costos.

La fórmula establecida entonces es la siguiente:

$$\textit{Tasa predeterminada} = \text{C. Indirectos de Fabricación} / \text{Base predeterminada}$$

Para la determinación de los costos indirectos de fabricación en el presente trabajo investigativo se tomará las unidades promedias a vender de manera mensual como la base predeterminada, es decir los costos indirectos de fabricación serán cargados de manera equitativa entre las unidades que se esperan vender en el mes.

$$\textit{Unidades mensuales a vender} = \text{unidades promedio diario} \times \text{días trabajados}$$

$$\textit{Unidades mensuales a vender} = 50 \text{ unidades} \times 24 \text{ días}$$

$$\textit{Unidades mensuales a vender} = 1.200 \text{ unidades}$$

Entonces al definir el valor a cargar a cada unidad producida referente a los costos indirectos de producción sería el siguiente:

$$\textit{Tasa predeterminada} = \text{C. Indirectos de Fabricación} / \text{Base predeterminada}$$

$$\textit{Tasa predeterminada} = 354,15 / 1.200$$

$$\textit{Tasa predeterminada} = 0,30$$

### 3.7.3.4. Resumen de costos unitarios por producto

Tabla 20. *Resumen de costos unitarios por producto*

Elemento del costo	Valor unitario
Materia prima	1,18
Mano de obra	0,89
Costos indirectos de producción	0,30
<b>TOTAL</b>	<b>2,37</b>

**Autor:** Carlos Acosta Eras

**Fuente:** Parrillada “El Niño Acosta”

A través del análisis establecido se pudo determinar que un plato de comida estándar que ofrece la microempresa parrillada “El Niño Acosta” posee un costo promedio de \$2,37.

### 3.7.4. Margen de utilidad

Tabla 21. *Margen de utilidad*

PRODUCTO	COSTO UNITARIO	PRECIO DE VENTA	MARGEN DE UTILIDAD	MARGEN DE UTILIDAD (%)
Arroz con menestra y carne	2,37	3,50	1,13	32%

**Autor:** Carlos Acosta Eras

**Fuente:** Parrillada “El Niño Acosta”

### 3.8. Fase 2: Metodología de aplicación

Al realizar la definición de los costos en los que el negocio se maneja se pueden considerar lineamientos que permitan la optimización de los mismos y permitan aumentar el margen de utilidad obtenido en futuros procesos productivos.

Para lo cual entre los puntos más destacados a considerar son:

- ✓ Establecer un mayor control en las operaciones de producción
- ✓ Supervisar las operaciones y tratar de minimizar las pérdidas obtenidas a través de la optimización de los materiales utilizados.

- ✓ Definir las responsabilidades y de ser necesario ampliar las que se poseen actualmente, así como los cargos que se relacionan con la producción.

### **3.8.1. Controles internos de la producción**

Se basa en el uso de formatos que permitan el control de la producción de manera diaria para poder identificar los costos en los que se incurrieron durante las actividades y poder detectar diferencias entre los procesos que han sido llevados a cabo.

Estos formatos contarán con formatos simples de fácil entendimiento para su manejo y que a las veces permitan controlar cada uno de los componentes que conforman el proceso productivo.

Entre estos componentes podemos detallar los siguientes:

- Fecha
- Suministros (Descripción de los materiales a ser utilizados)
- Número de platos a producir
- Inventario inicial
- Entradas (Adquisiciones)
- Perdidas
- Usos
- Inventario final

### **3.8.2. Pérdidas en la producción**

Entre uno de los puntos fundamentales que más cuidado se le deben de dar en esta fase de la producción se encuentra la pérdida de insumos, los cuales se pueden entender como cualquier desperdicio de material que se aparta del proceso productivo por su deterioro o no uso para el mismo, en el tema del presente estudio las principales causantes de este tipo de pérdidas de materiales pueden ser:

- Errores en el almacenamiento de los materiales
- Exceso en adquisiciones
- Mala calidad de los productos

- No supervisión de los materiales al momento de su entrega
- No contar con políticas de compras
- Falta de capacitación o supervisión al personal de cocina durante la producción

### 3.8.3. Formatos de control propuestos

A través del análisis y como herramienta para poder aumentar aún más el control en las áreas productiva la implementación de formatos de fácil entendimiento y manejo serian un instrumento fundamental que representaría un gran apoyo para la organización y sus procesos.

Tabla 22. *Modelo de control al almacenamiento y conservación de los inventarios*

CONTROL INTERNO DE PRODUCCIÓN						
ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN						
PERIODO:				ENCARGADO:		
SUMINISTROS	INV. INICIAL	ENTRADA	PERDIDA	USO	INV. FINAL	

**Autor:** Carlos Acosta Eras

**Fuente:** Parrillada “El Niño Acosta”

Tabla 23. *Modelo de orden de compra*

SOLICITUD DE MATERIALES					
PERIODO:			ENCARGADO:		
ABARROTES					
PRODUCTO	EXISTENCIA BODEGA	MINIMO	MAXIMO	ADQUIRIR	
ESPECIAS Y CONDIMENTOS					
PRODUCTO	EXISTENCIA BODEGA	MINIMO	MAXIMO	ADQUIRIR	
CARNES					
PRODUCTO	EXISTENCIA BODEGA	MINIMO	MAXIMO	ADQUIRIR	

**Autor:** Carlos Acosta Eras

**Fuente:** Parrillada “El Niño Acosta”



### **3.8.4. Definición de cargos y responsabilidades**

Para la presente propuesta es necesario la definición de nuevas responsabilidades según el cargo que cumplan cada uno de los colaboradores dentro de la organización, los cuales se establecen de la siguiente manera:

#### **3.8.4.1. Gerente**

- ✓ Establece un presupuesto para las actividades productivas a realizar
- ✓ Supervisa y controla el uso de materiales por parte de los trabajadores
- ✓ Supervisa horarios y trabajos
- ✓ Regula conductas para corregir errores en el área de producción.
- ✓ Delega y asigna tareas durante el proceso productivo
- ✓ Determinar estrategias para minimizar costos
- ✓ Supervisión de uso de insumos

#### **3.8.4.2. Área productiva (Cocineras, parrillero, meseros)**

- ✓ Cumplir con funciones establecidas en el proceso productivo
- ✓ Determinación acertada de cantidades a utilizar durante los procedimientos
- ✓ Aprovechamiento máximo de materiales
- ✓ Almacenamiento y conservación de insumos adecuado
- ✓ Optimización del tiempo usado para la producción

### **3.9. Ejemplo práctico de un sistema de costos basado en órdenes de producción.**

Para poder ejemplificar el modelo de costos se establece un día de labores de la microempresa en la cual se definen la producción de 50 platos por día estándar.

Tabla 24. Determinación de costos unitarios de materia prima

PLATO A PRODUCIR	Arroz con menestra de lenteja y carne		
FECHA:	xx-xx-xxxx	N° DE PLATOS:	50 platos
MATERIA PRIMA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	COSTO POR UNIDADES	COSTO UNITARIO
Arroz	25 libras	8,75	0,18
Lenteja	12,50 libras	8,75	0,18
Lechuga	3 unidades	1,65	0,03
Papa	6,5 libras	2,60	0,05
Cebolla	2 libras	0,70	0,01
Carnes (pollo, res, etc.)	12,50 libras	33,75	0,68
Ajo	½ libra	0,75	0,02
Plátano	25 unidades	3,00	0,06
Especias	1/3 libra	0,77	0,02
Aceite vegetal	1,50 litros	1,79	0,04
Carbón	1/3 saco	2,50	0,05
TOTAL			<b>\$ 1,30</b>

**Autor:** Carlos Acosta Eras

**Fuente:** Parrillada “El Niño Acosta”

Para poder obtener el costo unitario que se carga al costo unitario del producto producido se procede

**Costo Unitario** = Costo por unidades / platos a producir

A través de esta fórmula permite el análisis del costo por producto que representa la materia prima sobre el costo total del mismo.

Tabla 25. Determinación de costo de materia prima por jornada

PLATO A PRODUCIR	Arroz con menestra de lenteja y carne		
FECHA:	xx-xx-xxxx	N° DE PLATOS:	50 platos
MATERIA PRIMA POR JORNADA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Platos por jornada	50 platos	1.30	65.00

**Autor:** Carlos Acosta Eras

**Fuente:** Parrillada “El Niño Acosta”

Como se puede reflejar el costo de materia prima por jornada (día trabajado) es de \$65,00 en promedio según el estudio realizado.

Tabla 26. Definición de mano de obra por hora

<b>PLATO A PRODUCIR</b>	Arroz con menestra de lenteja y carne			
<b>FECHA:</b>	XX-XX-XXXX	<b>N° DE PLATOS:</b>	50 platos	
<b>MANO DE OBRA</b>				
<b>Empleado</b>	<b>Sueldo</b>	<b>Hora de trabajo</b>	<b>Aporte IESS por hora</b>	<b>Total</b>
Cocinera	386,00	1,61	0,18	1,79
Parrillero	386,00	1,61	0,18	1,79
Mesero 1	193,00	0,80	0,09	0,89
Mesero 2	193,00	0,80	0,09	0,89
<b>TOTAL</b>				<b>\$ 5,36</b>

**Autor:** Carlos Acosta Eras

**Fuente:** Parrillada “El Niño Acosta”

Una vez realizada la determinación de costos de mano de obra por hora se considerará el valor correspondiente al tiempo que laboran cada uno por jornada.

Tabla 27. Definición de costos de mano de obra por jornada

<b>PLATO A PRODUCIR</b>	Arroz con menestra de lenteja y carne				
<b>FECHA:</b>	XX-XX-XXXX	<b>N° DE PLATOS:</b>	50 platos		
<b>MANO DE OBRA POR JORNADA</b>					
<b>EMPLEADO</b>	<b>HORAS DE TRABAJO</b>	<b>HORA DE TRABAJO</b>	<b>A. IESS POR HORA</b>	<b>COSTO POR HORA</b>	<b>COSTO TOTAL JORNADA</b>
Cocinera	8 horas	1,61	0,18	1,79	14.32
Parrillero	8 horas	1,61	0,18	1,79	14.32
Mesero 1	4 horas	0,80	0,09	0,89	3.56
Mesero 2	4 horas	0,80	0,09	0,89	3.56
<b>TOTAL</b>					<b>35.76</b>

**Autor:** Carlos Acosta Eras

**Fuente:** Parrillada “El Niño Acosta”

El costo de mano de obra en el caso de estudio será constante ya que por la naturaleza del negocio si el número de productos comercializados es menor o mayor al esperado no cambiaría el costo de mano de obra con el que ya se cuenta ya que este no es en función al número de productos producidos.

Tabla 28. Definición de costos indirectos de fabricación

<b>PLATO A PRODUCIR</b>	Arroz con menestra de lenteja y carne		
<b>FECHA:</b>	xx-xx-xxxx	<b>N° DE PLATOS:</b>	50 platos
<b>GASTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>			<b>COSTOS MENSUALES</b>
Gas de cocina			12,25
Energía eléctrica			57,20
Agua potable			34,70
Arriendo de local comercial			250,00
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 354,15</b>

**Autor:** Carlos Acosta Eras

**Fuente:** Parrillada “El Niño Acosta”

En el caso de determinación de costos indirectos de fabricación como ya se había definido al obtener la tasa predeterminada solo basta con multiplicarla por el número de platos producidos en la jornada para poder obtener el valor monetario de costos indirectos de fabricación.

$$\text{Tasa predeterminada} = 0,30$$

$$\text{C.I.F. por jornada} = \text{tasa predeterminada} \times \text{número de platos por jornada}$$

$$\text{C.I.F. por jornada} = 0,30 \times 50$$

$$\text{C.I.F. por jornada} = 15,00$$

Tabla 29. Definición de costos indirectos de fabricación por jornada

<b>PLATO A PRODUCIR</b>	Arroz con menestra de lenteja y carne		
<b>FECHA:</b>	xx-xx-xxxx	<b>N° DE PLATOS:</b>	50 platos
<b>GASTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN POR JORNADA</b>			
<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>TASA PREDETERMINADA</b>	<b>COSTO TOTAL</b>
Platos por jornada	50 platos	0.30	15.00

**Autor:** Carlos Acosta Eras

**Fuente:** Parrillada “El Niño Acosta”

Tabla 30. Resumen general de costos por jornada

DESCRIPCIÓN	COSTO UNITARIO	PRODUCCIÓN PROMEDIO	COSTO TOTAL POR JORNADA
Materia prima	1,30	50 platos	65,00
Mano de obra	0,89	50 platos	44,50
Costos I.F.	0,30	50 platos	15,00
<b>COSTO TOTAL</b>	<b>\$ 2,49</b>		<b>\$124,50</b>

**Autor:** Carlos Acosta Eras

**Fuente:** Parrillada “El Niño Acosta”

Una vez que se ha realizado todos los procedimientos estipulados para la definición adecuada del costo de producción se puede obtener un valor basado en información real.

Tabla 31. Utilidad por jornada

COSTOS TOTALES	VENTAS PROMEDIO	UTILIDAD
124,50	175,00	50,50

**Autor:** Carlos Acosta Eras

**Fuente:** Parrillada “El Niño Acosta”

**Análisis:** Se puede demostrar que una vez realizada la implementación de la propuesta esta permitiría el control de los costos durante la jornada laboral, así como de los procesos productivos y ofrecería a los directivos información base que permitan identificar distintos aspectos a considerar para la toma de decisiones futuras.

### 3.10. Comparación de metodologías reflejadas en los documentos financieros.

#### 3.10.1 Estado de situación financiera

##### Metodología tradicional

Parrilladas “El Niño Acosta”		
Balance de situación financiera		
<b>Activo</b>		<b>9.560,00</b>
Efectivo	350,00	
Equipos y otros	9.210,00	
<b>Pasivos</b>		<b>320,00</b>
Cuentas por pagar	320,00	
<b>Patrimonio</b>		<b>9.240,00</b>

### Metodología técnica

<b>Parrilladas “El Niño Acosta”</b>		
<b>Balance de situación financiera</b>		
<b>Activo</b>		<b>10.093,15</b>
Efectivo	350,00	
Inventario	533,15	
Equipos y otros	9.210,00	
<b>Pasivos</b>		<b>320,00</b>
Cuentas por pagar	320,00	
<b>Patrimonio</b>		<b>9.773,15</b>

### 3.10.2 Estado de resultados

#### Metodología tradicional

<b>Parrilladas “El Niño Acosta”</b>		
<b>ESTADO DE RESULTADOS</b>		
Ventas		\$ 8.400,00
Costo de productos vendidos		\$ 7.088,09
Utilidad bruta en ventas		\$ 1.311,91
Gastos de operación		\$ 500,00
Gastos de administración	\$ 500,00	
Utilidad del ejercicio		\$ 811,91

#### Metodología técnica

<b>Parrilladas “El Niño Acosta”</b>		
<b>ESTADO DE RESULTADOS</b>		
Ventas		\$ 8.400,00
Costo de productos vendidos		\$ 5.976,00
Utilidad bruta en ventas		\$ 2.424,00
Gastos de operación		\$ 500,00
Gastos de administración	\$ 500,00	
Utilidad del ejercicio		\$ 1.924,00

## **4. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

### **4.1. CONCLUSIONES**

Una vez culminado el presente estudio se definen las siguientes conclusiones:

- En la microempresa la Parrillada “El Niño Acosta” las operaciones de producción se realizan de manera empírica sin la aplicación de conocimientos técnicos que permitan la optimización de los recursos y poder fomentar el grado de utilidad a obtener durante sus actividades.
- El gerente del negocio no posee conocimiento certero sobre los costos en los que incurre en cada periodo de producción, por lo cual no puede identificar de manera exacta las variaciones que hayan sufrido los costos de las adquisiciones realizadas para la elaboración de los productos.
- En la organización no existe un control sobre el uso de los materiales para la elaboración por lo cual no se puede asegurar un uso óptimo de los materiales utilizados para la producción y siendo un perjuicio al momento de considerar los costos incurridos por materia prima.

## 4.2. RECOMENDACIONES.

- Se recomienda la identificación y asignación de un trabajador que posea un mayor grado de conocimientos sobre la producción y de liderazgo que posea las intenciones de que la organización se desarrolle y supervise las distintas fases del proceso productivo para poder minimizar los costos.
- Implementar un sistema que permita obtener información detallada sobre los costos en los que se ha incurrido con el objetivo de poder identificar estas variaciones y poder tomar decisiones apoyadas en datos reales.
- Delegar a personal que se responsabilice del inventario de materiales para poder controlar el uso de los mismos y poder mantener abastecidos los inventarios necesarios para que la producción no se vea afectada por faltas o insuficiencias.



## BIBLIOGRAFIA

- Arnal J, D. R. (2001). *Investigación educativa: fundamentos y metodología*. Barcelona: Labor.
- Backer, J. y. (1997). *Contabilidad de Costos: Un Enfoque Administrativo para la Toma de Decisiones*. México: McgrawHill.
- Balestrini, M. (2006). *Cómo se elabora el Proyecto de. Investigación*. Caracas: BL Consultores Asociados.
- Brealey, R. A., Myers, S. C., & Allen, F. (2010). En *Principios de finanzas corporativas*. México : McGraw-Hill/Interamericana.
- Deming, W. E. (1993). *The New Economics for Industry, Government and Education*. . Boston : MIT Press.
- Harrington, H. (1993). *Mejoramiento de los procesos de la empresa*. . México: Mc. Graw Hill Interamericana, S.A.
- Harrington, H. J. (1992). *Mejoramiento de los procesos de la empresa*. Colombia: Editorial McGraw Hill.
- Horngree, C. (2005). En *Contabilidad de costo Tomo 1*. (págs. p. 4, 20,28, 35, 166.). La Habana : Editorial Félix Varela.
- Hoyle, D. y. (2002). *Del aseguramiento a la gestion de la calidad: el enfoque basado en procesos*. AENOR.
- Jacobsen, N. B. (1970). En *Contabilidad de Costos. Un enfoque administrativo y de gerencia*. (pág. 130). México D.F.: Editorial Litográfica Ingramex.
- Jiménez, M. (2015). *Elaboración y concepto de materia prima y mano de obra*. Obtenido de <https://prezi.com/mgyno4jtgvf/elaboracion-y-concepto-de-materia-prima-y-mano-de-obra/>
- Lawrence, W. B. (1975). En *Contabilidad de costos*. México: : Editorial UTEHA.
- Lemus, W. J. (2010). En *Contabilidad de Costos*. Bogota: FUNDACIÓN PARA LA EDUCACIÓN SUPERIOR.
- León, L. (2014). Obtenido de <https://prezi.com/kburzwz26y0y/analisis-financiero/>
- Loor, R. C. (2008). *Investigación científica y diseño de tesis*. Manta: Mar abierto.
- Macleod Clark, J. &. (1981). *Research for nursing: a guide of for the Enquiring Nurse*, Wiley. Chichester.
- Moreno, A. P. (2001). En *Elementos básicos de administración financiera* (pág. p. 31). México. Patria, S.A.
- Padilla, V. M. (2014). En *Introducción a las finanzas* . México: Patria, S.A.

- Perles, B., & Sullivan, C. (2000). *Economía Ppara todos*. Mexico : Andes Ediitorial.
- Polimeni, R., Fabozzi, F., & Adelberg, A. (1997). En *Contabilidad de Costos* . Colombia: Martha Edna Suarez R.
- Real Academia Española. (2014). *economía*. Madrid: La 23.<sup>a</sup> edición .
- Rementeria, A. (2008). *Concepto de gestión* . Santiago de Chile: Universidad Bolivariana.
- Resico, M. F. (2008). En *Introducción a la Economía Social de Mercado*. San Agustín: Olaf Jacob.
- Rivas Galarrete, E. (1994). *La investigación bibliográfica y los textos academicos* . Trujillo: U. P. Orrego.
- Tamayo, M. T. (2003). *El proceso de la investigacion cientifica* Noriega : México: Cientificlib.

## **ANEXOS**

## ENTREVISTA A GERENTE

**Nombre:**

**Cargo actual:**

**Fecha:**

- 1 ¿Cuál es su nivel de estudios?**
- 2.- ¿Cuál fue el motivo para emprender este nuevo negocio?**
- 3.- ¿Tiene días específicos para realizar las compras de los materiales?**
- 4.- ¿Cómo es el proceso de compras de la materia prima de su negocio?**
- 5.- ¿Hizo una pre validación de sus proveedores?**
- 6.- ¿Compara precios con los proveedores del medio?**
- 7.- ¿Posee una lista de proveedores sustitutos en el caso de existir algún inconveniente con los proveedores de su preferencia?**
- 8.- ¿Sus costos varían drásticamente entre un mes a otro?**
- 9.- ¿Posee un registro de los costos que realiza su microempresa de manera mensual para un análisis posterior?**
- 10.- ¿Qué sucede en el caso de que uno de sus productos sufra un aumento de su costo?**
- 11.- ¿El aumento de los costos en los materiales utilizados para la elaboración de los productos afectan el precio de venta al público?**
- 12.- ¿Cuándo fue la última vez que los precios al público de su negocio sufrieron cambios?**
- 13.- ¿Cómo se fijan los precios en su empresa?**
- 14.- ¿cree que con la implementación de un sistema de costos se obtendrían grandes beneficios para la parrillada?**

## ENCUESTA

Dirigida a trabajadores de la parrillada “El Niño Acosta”

Responda a las siguientes preguntas según su opinión:

**1.- ¿A sido capacitado por la empresa para mejorar sus conocimientos en el proceso productivo?**

Si

No

**2.- ¿Posee algún manual o guía que le proporcione información sobre el proceso productivo de la empresa y como realizar las responsabilidades de su cargo?**

Si

No

**3.- ¿Posee conocimientos sobre los costos que maneja la empresa actualmente?**

Si

No

**4.- ¿Conoce cómo se manejan los costos en los que incurre la empresa y sus afectaciones?**

Si

No

**5.- ¿Es optimo el uso de los materiales utilizados por la organización durante sus procesos?**

Si

No

**6.- ¿Conoce todo el proceso de producción hasta llegar al producto final a comercializar?**

Si

No

**7.- ¿Cree Ud. que los procesos productivos pueden optimizarse y disminuir costos para el aumento de la rentabilidad?**

Si

No