



**UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ**

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

**TITULO:**

Costo de producción en microempresas de parrilladas para mejorar los resultados económicos y financieros. Caso parrilladas esquina del Guso.

**AUTORA:** Samantha Ivonne Larrea Intriago

**TUTOR:** Ing. Bosco Vera Mendieta Mg.

**Facultad de Contabilidad y Auditoría  
Carrera de Contabilidad y Auditoría**

Manta – Manabí – Ecuador

**Septiembre, 2018**

## CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

A través del presente, certifico sobre el contenido del Trabajo Final de Titulación: **“COSTO DE PRODUCCIÓN EN MICROEMPRESAS DE PARRILLADAS PARA MEJORAR LOS RESULTADOS ECONÓMICOS Y FINANCIEROS. CASO PARRILLADAS ESQUINA DEL GUSO”** desarrollado por la egresada: Srta. Samantha Ivonne Larrea Intriago, con Cédula de Identidad N° 135027759-4, aspirante a obtener el título de Ingeniero en Contabilidad y Auditoría: y, como responsables de este trabajo final de titulación, damos fe el desarrollo del mismo, bajo los requisitos teóricos, científicos, técnicos, metodológicos y legales establecidos por La Universidad.

Por lo tanto me permito dar a conocer la culminación de este trabajo investigativos con mi aprobación y responsabilidad que el caso amerita.

-----  
Ing. Bosco Vera Mendieta Mg

## **DECLARACIÓN DE AUTORIA**

Dejo constancia que el presente trabajo de investigación cuyo tema es **“COSTO DE PRODUCCIÓN EN MICROEMPRESAS DE PARRILLADAS PARA MEJORAR LOS RESULTADOS ECONÓMICOS Y FINANCIEROS. CASO PARRILLADAS ESQUINA DEL GUSO.”**, es de exclusiva responsabilidad y sumo compromiso de mi autoría.

---

Samantha Ivonne Larrea Intriago

C.I. 135027759-4

## **APROBACIÓN DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN POR EL TRIBUNAL**

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

### **JURADO**

---

*Presidente Del Tribunal*

---

*Miembro Del Tribunal*

---

*Miembro del Tribunal*

## DEDICATORIA

Este logro del cual estoy muy orgullosa se lo dedico sin duda alguna a quien han sido fundamentales en mi vida.

Al amor de mi vida, mi esposo Salvador Gavilánez Rosado quien con su amor y respeto y motivación me ha ayudado a dar lo mejor de mí. Al hombre que se alegra de mis logros como si fueran suyos siempre incentivándome a cumplir todos mis sueños y diciéndome que mis logros son los suyos. Quien me ha acompañado en mis malas noches haciendo deberes.

A mis padres, Ivonne Intriago y Pablo Larrea quienes nunca me alcanzarán la vida para agradecerles todo lo que han hecho por mí, por todo el amor que me han dado y la confianza depositada. Por siempre recordarme lo orgullosos que están de ser mis padres, aprovechare para decirles lo orgullosa que soy de ser su hija

*Samantha Ivonne Larrea Intriago*

## AGRADECIMIENTO

En primer lugar agradezco a Dios, por darme la salud e iluminarme durante estos 5 años, por haber permitido que culminara esta carrera y darme la bendición de contar con personas maravillosas durante esta etapa.

A mi madre **Ivonne Intriago Manzaba**, quien también es mi amiga ya que siempre me ha dicho las palabras necesarias para motivarme y pensar positivo de que todo saldrá bien. Siempre me recuerda lo orgullosa que esta de mí y de lo lejos que puedo llegar si me lo propongo.

A mi padre **Pablo Larrea Sáenz**, quien siempre se ha preocupado y cuidado de mí, siempre viendo que tenga todo lo necesario, y me ha recordado en muchas situaciones de mi vida profesional que no esté nerviosa que soy muy capaz de cumplir todas mis metas

A mi esposo **Salvador Gavilánez Rosado**, quien me ha acompañado en la mayor parte de mi carrera y me ha ayudado siempre que lo he necesitado, quien se preocupa y me ha brindado todo su amor y paciencia durante este tiempo, siempre incentivándome a ser mejor.

A mi hermana **Macarena Larrea Intriago**, quien ha estado para mí cuando la he necesitado, la primera amiga que tuve y con la única que sé que siempre lo será.

# ÍNDICE

CERTIFICACIÓN DEL TUTOR.....	I
DECLARACIÓN DE AUTORIA .....	II
APROBACIÓN DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN POR EL TRIBUNAL .....	III
DEDICATORIA.....	IV
AGRADECIMIENTO.....	V
RESUMEN .....	XI
ABSTRACT .....	XII
INTRODUCCIÓN .....	1
CAPÍTULO I .....	3
1. MARCO TEÓRICO .....	3
1.1. Fundamentación Teórica .....	3
1.1.1. Variable Independiente: Costo de producción en microempresas.....	3
1.1.1.1. Costo de producción y precios en microempresas.....	5
1.1.1.2. Elementos del costo de producción.....	6
1.1.2. Variable Dependiente: Resultados económicos y financieros: .....	8
1.1.2.1. Resultados Económicos .....	9
1.1.2.2. Rentabilidad económica .....	12
1.1.2.3. Cálculo de la rentabilidad económica.....	13
1.1.2.4. Cálculo del umbral de la rentabilidad .....	14
1.1.2.5. Rentabilidad financiera .....	15
1.1.2.6. Características de los informes de rentabilidad.....	16
1.2. Antecedentes Investigativos.....	17
1.3. Marco Legal .....	25
CAPÍTULO II .....	30

2. DIAGNÓSTICO O ESTUDIO DE CAMPO.....	30
2.1. Métodos de investigación.....	30
2.2. Técnica y procesamiento de la información .....	31
2.3. Población y muestra.....	32
Población.....	32
2.4. Instrumentos aplicados en la Investigación.....	33
2.4.1. Análisis de la entrevista aplicada al personal contable encargado de los 6 locales de la parrillada Esquina del Guso.....	34
2.4.2. Análisis de la encuesta aplicada al personal de cocina de los 6 locales de la parrillada Esquina del Guso.....	38
CAPITULO III .....	55
3. DISEÑO DE LA PROPUESTA.....	55
3.1. Título .....	55
3.2. Objetivo general .....	55
3.3. Objetivos específicos .....	55
3.4. Fundamentación de la propuesta.....	55
3.5. Análisis de factibilidad.....	56
3.5.1. Factibilidad Organizacional.....	56
3.5.2. Factibilidad legal.....	56
3.5.3. Factibilidad económica – financiera.....	56
3.5.4. Factibilidad tecnológica .....	57
3.6. Descripción de la propuesta.....	57
3.6.1. Mecanismo o procedimiento de determinación de costos de producción que actualmente se lleva en Las Parrilladas de la Esquina del Guso.....	57
3.6.2. Sistema de costos de producción.....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
3.7. Plan de Acción .....	94
CONCLUSIONES.....	95
RECOMENDACIONES .....	96

4. BIBLIOGRAFÍA.....	97
5. ANEXOS.....	100

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Área de producción .....	38
Tabla 2: Medidas en el producto .....	39
Tabla 3: Determinación de medidas o porciones .....	40
Tabla 4: Desperdicios de materiales .....	41
Tabla 5: Frecuencia de requerimiento de materia prima .....	42
Tabla 6: Encargado de solicitar la materia prima .....	43
Tabla 7: Requisición de materia prima en base a existencia .....	44
Tabla 8: Adquisición de materia prima .....	45
Tabla 9: Aplicación actual del sistema de costos .....	46
Tabla 10: Necesario modificar sistema de control de costos .....	47
Tabla 11: Porción por Plato de Materiales .....	59
Tabla 12 Precio unitario por presa .....	60
Tabla 13 Nota de Pedido.....	61
Tabla 14 Orden de Producción N°001 .....	62
Tabla 15 Orden de Producción N°002 .....	62
Tabla 16 Consumo de materia Prima de la O.P N°001 .....	63
Tabla 17 Consumo de materia Prima O.P N°002.....	63
Tabla 18 Solicitud de Compra .....	64
Tabla 19 Orden de requisición O.P N° 001 .....	65
Tabla 20 Orden de Requisición O.P N° 002.....	65
Tabla 21 Orden de Compra de Materiales .....	66
Tabla 22 Kardex-Chuleta .....	67
Tabla 23 Kardex-Pescado.....	67
Tabla 24 Kardex-Arroz .....	67
Tabla 25 Kardex-Frejol.....	68
Tabla 26 Kardex-Lechuga .....	68
Tabla 27 Kardex-Verde .....	68
Tabla 28 Kardex-Pepino.....	69

Tabla 29 Kardex-Tomate.....	69
Tabla 30 Boleta de Trabajo Orden de Producción N° 001 .....	70
Tabla 31 Boleta de trabajo de la Orden de Producción N°002.....	71
Tabla 32 Rol de Pagos Y Rol de Beneficios y Provisiones .....	72
Tabla 33 Cuadro detallado de la Mano de Obra Directa .....	74
Tabla 34 Cálculo de los Costos Indirectos de Fabricación.....	75
Tabla 35 Hoja de Costos O.P N°001.....	77
Tabla 36 Hoja de Costos O.P N° 002.....	78
Tabla 37 Estado de Situación Inicial .....	79
Tabla 38 Libro Diario.....	80
Tabla 39 Libro Mayor General.....	85
Tabla 40 Balance de Comprobación .....	88
Tabla 41 Estado de Situación Final.....	89
Tabla 42 Estado de Costo de productos vendidos.....	90
Tabla 43 Estado de Resultado .....	91
Tabla 44: Plan de acción.....	94

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

Grafico 1: Área de producción.....	38
Grafico 2: Medidas en el producto .....	39
Grafico 3: Determinación de medidas o porciones.....	40
Grafico 4: Desperdicios de materiales.....	41
Grafico 5: Frecuencia de requerimiento de materia prima .....	42
Grafico 6: Encargado de solicitar la materia prima.....	43
Grafico 7: Requisición de materia prima en base a existencia.....	44
Grafico 8: Adquisición de materia prima.....	45
Grafico 9: Aplicación actual del sistema de costos .....	46
Grafico 10: Necesario modificar sistema de control de costos.....	47

## ÍNDICE DE IMAGEN

Imagen 1: Flujograma de proceso de produccion .....	58
Imagen 2: Costo actual del proceso de producción ....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
Imagen 3: Costo por plato .....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
Imagen 4: Costo de carnes por unidad .....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
Imagen 5: Rol de pago actual .....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
Imagen 6: Planilla actual de servicios básicos .....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>

## ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1: Costo actual del proceso de producción: .....	100
Anexo 2: Costo de la presa por plato .....	100
Anexo 3: Costo de carnes por unidad .....	101
Anexo 4: Rol de pago actual .....	101
Anexo 5: Planilla actual de servicios básicos .....	102
Anexo 6: Encuesta al personal.....	102

## RESUMEN

Esta investigación tiene como objetivo investigar si los procedimientos del sistema de costo de producción de Las Parrilladas de la Esquina del Guso son adecuados, y su incidencia en la mejora de los resultados económicos y financieros, puesto que en el restaurante no existe una asignación de costos, que permita determinar la utilidad bruta real, es por ello que se analizará el sistema de costos de producción como una herramienta enfocada a su funcionalidad con la finalidad de identificar los procesos actuales que se aplican para comprobar los valores de los costos que asumen como organización.

El método que se utilizó en esta investigación es el cuantitativo, dado que se mediante e, se recogen y analizan los datos e información que permiten conocer las causas, efectos y consecuencias sobre el tema de estudio, para ello se empleó la entrevista dirigida al personal administrativo y contable, las encuestas al personal que labora en cocina, la información que obtenida se analizará y tabulará para determinar los resultados relevantes de la investigación.

## **ABSTRACT**

The objective of this research work is to investigate if the procedures of the production cost system of Las Parrilladas de la Esquina del Guso are adequate, and their impact on the improvement of economic and financial results, since the main problem presented by the company is the inadequate allocation of costs, which prevents determining the real gross profit, that is why the production cost system will be analyzed as a tool focused on its functionality in order to identify the current processes that are applied to verify the values of the costs that they assume as an organization. The method used in this research is quantitative, since it is used to collect and analyze the data and information that allow us to know the causes, effects and consequences on the subject of study, for this purpose the personnel interview was used. Accounting and customer service surveys, the information will be analyzed and tabulated in order to obtain the relevant results of the investigation.

## INTRODUCCIÓN

La presente investigación hace mención a los costos de producción en microempresas de parrilladas, tomando en cuenta la parrillada de la Esquina del Guso, y de qué manera mediante estos costos, se mejora los resultados económicos y financieros.

Actualmente dentro del proceso productivo de la empresa parrillada Esquina del Guso, no cuenta con la respectiva asignación de costos; ya que no se controla correctamente los factores de la producción en los procesos de alimentos, materia prima, mano de obra, servicios básicos, pago de impuestos, alquiler de local, entre otros, de tal manera se obtienen costos irreales de producción, lo cual incide en la rentabilidad de las Parrilladas Esquina del Guso, por lo tanto al no conocer el costo verdadero, impide determinar la utilidad bruta real y, establecer si sus precios son competitivos o no. Este problema se vienen presentando desde hace tiempo de los cuales no se ha hecho una investigación profunda para solucionar esta situación.

El campo de proyecto se enfoca directamente al área contable, durante el período de estudio del año 2018, su eje temático es el costo de producción y los resultados económicos y financieros de la parrillada Esquina de Guso.

Como objetivo general se determinó los procedimientos del sistema de costo de producción de Las Parrilladas de la Esquina de Guso, y su incidencia en la mejora de los resultados económicos y financieros. Como objetivos específicos se estudiaron los fundamentos teóricos de los costos de producción en microempresas de parrilladas que se deben considerar para la mejorar los resultados económicos y financieros. Se analizó los costos de producción de Las

Parrilladas de la Esquina del Guso con la finalidad de identificar el procedimiento actual que rige la determinación de sus costos. Finalmente se propuso un sistema de costos de producción de Las Parrilladas de la Esquina del Guso, que sirva de herramienta enfocada a su funcionalidad la cual permita mejorar los resultados económicos y financieros en el restaurante.

Las variables del tema de investigación son: Variable Independiente: Costo de Producción; Variable Dependiente: Rentabilidad, para las cuales se utilizará la investigación bibliográfica fundamentada por autores de libros, artículos de revista, informe de tesis y documentos web.

Para el desarrollo de esta investigación, se aplicó el método cuantitativo, la metodología descriptiva que nos permitirá obtener un conocimiento inicial de la realidad que se produce de la observación directa, también se ejecutará el método analítico, el mismo que nos aporta un análisis de la situación de la empresa y del tema a investigar, todo esto de la mano del método bibliográfico, con el cual sustentamos las definiciones básicas y deducciones por otros autores que dan su apoyo mediante sus documentales.

Se utilizó la técnica de recolección de datos mediante encuesta y entrevista dirigidas al personal que labora en los seis locales de las parrilladas La Esquina del Guso, que son un total de 14 personas, mismos que están involucrados directamente por ser una población pequeña.

# CAPÍTULO I

## 1. MARCO TEÓRICO

### 1.1. Fundamentación Teórica

#### 1.1.1. Variable Independiente: Costo de producción en microempresas

Los costos de producción son todos los gastos que se realizan al momento de invertir en la creación y mantenimiento de un proyecto, dicho en otras palabras, es la valoración monetaria que se asigna a los gastos que se efectúan para la obtención de un bien.

El costo de producción son los que se generan en cualquier proceso productivo en donde se hagan transformaciones de materia prima para finalmente conseguir un producto terminado; entre los costos de producción se encuentran costos de materia prima, costos de mano de obra y costos generales de fabricación”.

(Salinas G. V., 2012, pág. 52)

Para que exista la producción total y efectiva en una empresa es necesario conocer los costos que se obtienen para lograr resultados económicos positivos, considerando los pagos a las partes que colaboran en la producción como al capital, la mano de obra, los servicios básicos consumidos, la materia prima y la transformación de la misma, etc.

#### **Microempresa:**

Las microempresas o pequeñas empresas forman parte fundamental en la economía de la sociedad, puesto que este tipo de empresas tienen un crecimiento notable a corto y mediano plazo, pero que del mismo modo se

enfrentan a factores que impiden su desarrollo, como las fallas del mercado financiero, es decir que la demanda a la que se dirigen generalmente son de clase social media y baja, muy pocas veces alta.

Para microempresa es “la unidad productiva en la que laboran de 1 a 9 personas, es una estructura social que funciona como agente en el campo económico”. (Sancén, 2010, pág. 22)

En los últimos tiempos ha existido mucha crisis económica, sin embargo las microempresas han permitido que esta situación se regularice, puesto que realizan una contribución significativa a la economía local y nacional, ya que son generadoras de empleos.

Las microempresas incluyen desde negocios de subsistencia hasta empresas que utilizan métodos de producción relativamente sofisticados, crecen con rapidez y tienen una relación directa con empresas a gran escala que funcionan en la economía regulada. Entre las microempresas se incluyen vendedores callejeros, talleres de reparación, tiendas en las que se trabaja el metal, panaderías, restaurante y sastrerías entre otros. (Bautista, 2013, pág. 8)

Generalmente estas pequeñas empresas están formadas por los miembros de una misma familia, y se orientan a diversos mercados, su actividad comercial varía entre locales de gastronomía, textiles, servicio al cliente, medicinales, talleres de reparación (bicicletas, autos, barcos, carpintería, tapicerías, etc.) los mismos que están destinados a satisfacer las necesidades de la comunidad, activando la economía de las personas en general.

### **1.1.1.1. Costo de producción y precios en microempresas**

Los costos dan referencia al análisis de los mismos que parte de los gastos totales y general de la producción de un activo determinado que posteriormente será destinado a la venta, en este ámbito se toman en cuenta los procesos de transformación de la materia prima a producto terminado, que da como resultado el rubro de costo de fabricación que posteriormente nos ayudara a fijar el margen de ganancia también conocido como margen de contribución y el precio de venta total.

Es necesario indicar que las microempresas productivas se constituyeron con fines de lucro pero con capital de inversión mediano (lo que les permite dentro del sistema tributario ecuatoriano a ser personas naturales no obligadas a llevar contabilidad), a la vez que también cumplen la función social de crear fuentes de empleo y ser vinculante en el desarrollo local, regional y nacional. (Albán, Betancourt, & Morales, 2015, pág. 4).

Lo que hace posible asegurar la búsqueda de una rentabilidad en las pequeñas empresas mediante una eficaz y optima producción que se refleje en todas y cada una de las actividades operativas que se lleven a cabo en una empresa que generen costos y la determinación y cuantificación de los mismos que se asocian en su gran mayoría a la producción y elaboración de los diferentes elementos que comercialicen para llevar a cabo su actividad económica. Este flujo de datos no es más que las actividades y procedimientos que son necesarios para la elaboración o prestación de los servicios, conversión de los diferentes materiales o materias primas para la elaboración de los productos

finales que se ofrecen los diferentes usuarios o consumidores de un determinado sector social y económico.

#### **1.1.1.2. Elementos del costo de producción**

Los elementos del costo de producción están representados por: materia prima, mano de obra y gastos indirectos de fábrica.

**Materia prima.-** Los elementos básicos que son parte del proceso para elaborar un bien en la planta, como aquellos que se deben adquirir externamente para que formen parte del producto final.

Las materias primas, se presentan en los siguientes estados:

- Materias primas en el almacén (inventario de materiales);
- Material en proceso de fabricación (producto en proceso); y
- Material convertida en producto terminado (producto terminado) (Jiménez & Espinoza, 2007, pág. 115)

Mismos que requieren de la intervención de los departamentos de compras, almacén de materiales y contabilidad para su correcta administración.

El área encargada de las compras o adquisiciones recibe la respectiva solicitud de materiales y se hará cargo de suministrar y abastecer dichos materiales, según sean las diferentes normativas de calidad y costo. También se deben conocer las diferentes reglas de inventarios en los que se establecen las especificaciones de las compras que se realicen.

El área de almacén se encarga directamente del control que se realiza a los materiales, de vigilar si se cumple con las especificaciones del producto, sus condiciones y la respectiva normativa de inventarios que corresponda según el

caso. También el de solicitar la adquisición cuando el stock se encuentre en niveles mínimos y requiera re-aprovisionar las existencias.

El área contable de la encargada de velar por los movimientos que tienen las diversas materias primas y establecer sus valores respectivos.

**Mano de obra.-** La parte productiva la realiza el recurso humano con apoyo de maquinarias y tecnología, el contratar personal implican una serie de gastos como sueldos, seguridad social, prestaciones y otros aportes que por ley se deben realizar, mismos que se le cargan al costo del producto final, incluso la mano de obra de elaboración del mismo. El coste tiene una relación directa del tiempo empleado en la elaboración del bien entre persona o maquinaria.

La mano de obra son los individuos que son parte primordial de un proceso productivo el cual conlleva esfuerzo y dedicación para transformar un material directo y conseguir un producto terminado. Planificar la mano de obra no es más que definir una serie de características del trabajo a realizarse y con capacitación, programas productivos e incentivos de diversas índoles, motivar a una mejor producción más eficiente y rápida.

**Gatos indirectos de fábrica.-** Se le denomina como gastos indirectos a los desembolsos que son necesarios para que se pueda producir un bien o artículo, sin que se pueda determinar con total precisión qué cantidad es la que se utilizó para producirlo. En cuanto a su ocurrencia, los gastos indirectos de fábrica se clasifican en: fijos y variables.

Son gastos de producción fijos, aquellos que en cuanto a su monto y periodicidad, son constantes, por ejemplo; la renta, la depreciación de maquinaria, los salarios del personal técnico así como de los

ayudantes y el personal de servicio en general, impuestos especiales, todos aquellos gastos cuya erogación no esté en relación directa con el volumen de producción. Son gastos de fábrica variable aquellos cuyo monto fluctúa en razón directa de la producción, como por ejemplo, materiales indirectos, luz y fuerza combustible, etc. (Jiménez & Espinoza, 2007, pág. 125).

### **1.1.2. Variable Dependiente: Resultados económicos y financieros:**

Toda empresa que realice una actividad comercial, tiene manejos de costos de producción con la finalidad de observar la rentabilidad de su negocio a través de los resultados económicos y financiero que el mismo le brinde.

Los resultados económicos y financieros buscan “lograr la máxima eficiencia en la economía mediante el uso más racional de los recursos productivos (materiales y humanos) y producir el máximo de resultados con el mínimo de gasto”. (Garay & Jácome, 2009, pág. 64)

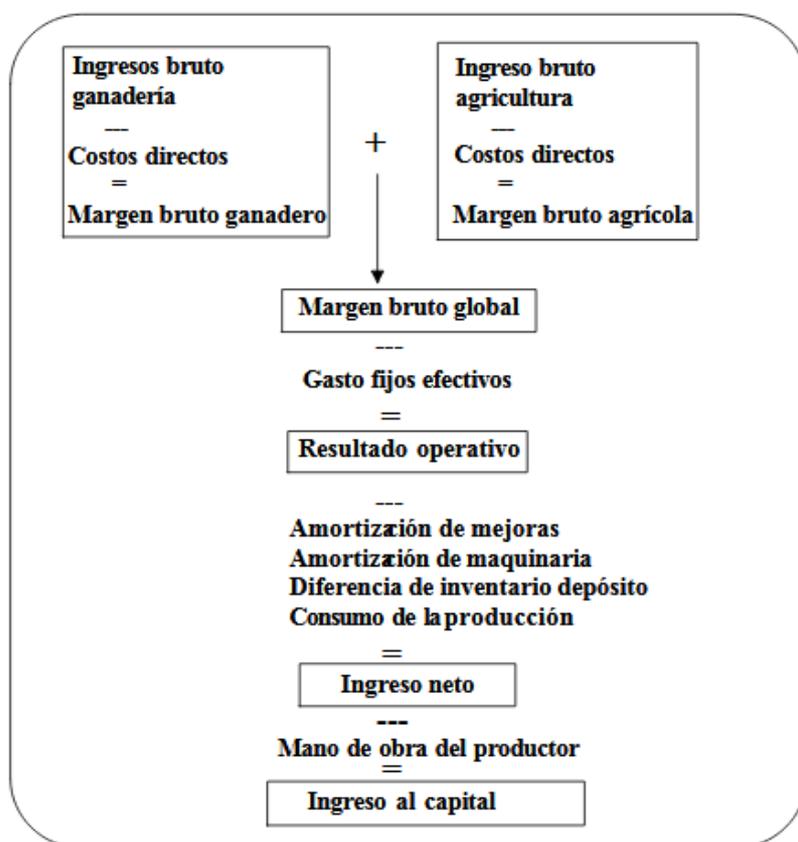
En las parrilladas La esquina del Guso, se puede obtener a través de los resultados económicos la realidad financiera que tiene la microempresa, y de este modo conocer la rentabilidad de su servicio, y poder establecer estrategias que les permita aumentar sus ganancias disminuyendo su inversión.

Los resultados económicos y financieros de la microempresa se determinan mediante “un conjunto de procesos dirigidos a planificar, organizar y evaluar los recursos económicos – financiero al objeto de lograr la consecución de los objetivos de la empresa de la forma más eficaz y eficiente”. (Ruela, 2017, pág. 21)

### 1.1.2.1. Resultados Económicos

El valor de producción, de transformación de materia prima, los gastos directos e indirectos de fabricación, y la inversión que se hace en la obtención de un activo son los precios que se generan para obtener resultados económicos, los cuales se obtienen al restar todas estas cantidades al valor final de la venta del producto terminado.

*Imagen 1:  
Cálculo de resultados económicos*



Fuente. <sup>1</sup>

**Ingreso bruto:** Al referirnos al ingreso bruto hacemos énfasis al valor total, sin lugar a descuentos, deducciones o impuestos.

<sup>1</sup> <http://www.uco.es/dptos/prod-animal/economia/APOYODOC/libro%20gestion/capi6.pdf>

**Costos directos:** Los costos directos son todos aquellos que participan en la fabricación del producto, es decir, son los todos los valores que se aportan para la elaboración o la transformación de la materia prima a un producto terminado, los que englobo los gastos generado por la mano de obra y la publicidad aplicada para dar a conocer el activo a ofertar.

**Margen bruto global:** Entendemos por margen bruto global a el precio de venta de un bien o servicio sin el valor IVA, diferenciándolo del valor de venta del mismo, es decir, representa al margen de beneficio o utilidad por unidad antes de los impuestos.

**Gastos fijos efectivos:** En este rubro se pueden asentar todos los gastos generados para la estabilidad de la empresa, costos que comprenden los valores a pagar por la estructura, como los inmobiliarios, el personal que labora en la entidad de forma permanente, todos los gastos administrativos, de utensilios de oficina, la movilidad o transporte del personal o de los productos destinados a la venta, etc.

**Resultado operativo:** Cuando obtenemos el gasto total menos el precio de venta, asumimos el resultado operativo de la producción del producto, el mismo que se establece y se reconoce a través del Estado de Pérdidas y Ganancias, para esto se debe tomar en consideración todas las operaciones que se encuentren directamente conexas al producto de referencia.

**Amortización de mejoras:** Al referirnos a la amortización de mejoras debemos tomar en consideración los cambios o anexos al producto con la finalidad de mejorarlo, es decir, que se agrega un elemento totalmente nuevo a otro que ya tiene existencia, todo esto es el sumatorio de las cuotas que se dan durante el

ciclo anual, o la reservación de estos valores para las posibles reposiciones de mejor de un producto con vida útil determinada.

**Amortización de maquinarias:** Tiene mucha relación con la amortización de mejoras, con la diferencia que estos se aplican no a los productos, sino a las maquinarias y los equipos con los que cuenta el establecimiento para la producción de algún activo.

**Diferencia de inventario depósito:** En este rubro se asientan todos los productos o inventarios que se encuentran almacenados y sean destinados a la venta, es todo el stock de mercadería, contabilizando los insumos que se encuentran existentes durante todo el ciclo contable.

**Consumo de la producción:** Hace referencia al valor total o a la valorización del empleo del mismo por parte de la producción de la empresa.

**Ingreso neto:** El ingreso neto es el valor total que queda una vez descontado los gastos de producción y fabricación de un activo menos los impuestos y las pérdidas obtenidas de las unidades a vender, quedando netamente el ingreso total sin descuentos, y este mismo se destina como ganancias de la inversión.

**Mano de obra del productor y su familia:** Valorizar la mano de obra que brinda el productor y su familia a una organización es de gran importancia tomarla en cuenta debido a la remuneración que se le debe brindar a la misma, para poder luego analizar la situación financiera de esta entidad, este valor a cancelar es calculado según el tipo de actividad y el tiempo que en ella se lleven para culminarla.

**Ingreso al capital:** El valor de todos los recursos obtenidos luego de la venta de algún activo es considerado como el ingreso al capital, el mismo que será destinado como inversión futura, estos pueden ser el costo de la venta de un bien y raíces, de artefactos tangibles e intangibles que se utilizan por periodos específicos, etc.

#### **1.1.2.2. Rentabilidad económica**

La rentabilidad económica conocida también como ROI (Return on Investment) es la que le da la oportunidad a la empresa de determinar la utilidad que un activo o producto les puede brindar, para de esta manera generar beneficios monetarios y el incremento oportuno del Gross Margin, siendo el objetivo principal de la rentabilidad económica el seguimiento constante del rendimiento que pueda un activo darle a la organización, velando porque la aplicación de los recursos financieros sean los más acertados.

La rentabilidad económica se erige así en indicador básico para juzgar la eficiencia en la gestión empresarial, pues es precisamente el comportamiento de los activos, con independencia de su financiación, el que determina con carácter general que una empresa sea o no rentable en términos económicos. (Pérez, 2014, pág. 37)

Este rubro nos permite conocer a fondo si la empresa es o no rentable en el comercio, y si no lo es se da espacio a un estudio y análisis del mercado, tomando en cuenta la financiación que la entidad pueda abarcar.

### 1.1.2.3. Cálculo de la rentabilidad económica

Es fundamental que toda empresa que oferte un bien o servicio obtenga un estudio financiero completo que englobe los cálculos de la rentabilidad económica, con la finalidad de obtener información sobre la situación real económica de dicha entidad, para ello es imprescindible aplicar la siguiente fórmula:

*Imagen 2. Fórmula*

$$\text{RE} = \frac{\text{RESULTADOS ANTES DE INTERESES E IMPUESTOS}}{\text{ACTIVO TOTAL A SU ESTADO MEDIO}}$$

Elaborado por: Samantha Larrea

El resultado antes de intereses e impuestos suele identificarse con el resultado del ejercicio prescindiendo de los gastos financieros que ocasiona la financiación ajena y del impuesto de sociedades, al prescindir del gasto por impuesto de sociedades se pretende medir la eficiencia de los medios empleados con independencia del tipo de impuestos, que además pueden variar según el tipo de sociedad. (Pérez, 2014, pág. 37)

La descomposición en margen y rotación puede realizarse para cualquier indicador de rentabilidad económica, si bien es en la rentabilidad económica de explotación donde adquiere mayor significación al establecerse una mayor dependencia causal entre numeradores y denominadores. (Pérez, 2014, pág. 37)

*Imagen 3: Margen*

$$\text{MARGEN} = \frac{\text{RESULTADO}}{\text{VENTAS}}$$

Elaborado por: Samanta Larrea

El margen mide el beneficio obtenido por cada unidad monetaria vendida, es decir, la rentabilidad de las ventas, los componentes del margen pueden ser analizados atendiendo bien a una clasificación económica o bien a una clasificación funcional, en el primer caso se puede conocer la participación en las ventas de conceptos como los consumos de explotación, los gastos de personal o las amortizaciones y provisiones. (Pérez, 2014, pág. 39)

#### **1.1.2.4. Cálculo del umbral de la rentabilidad**

“El umbral de rentabilidad permite analizar la relación existente entre el resultado y las ventas, se denomina también Punto muerto o Punto de equilibrio y es la cifra de ventas que una empresa debe alcanzar para no perder dinero.” (FAH, 2013, pág. 13)

El punto de equilibrio no es más que la línea nivela entre los gastos y las ganancias de la actividad que desarrolla una empresa, ya sea la venta de bienes o activos o la prestación de algún tipo de servicio, es decir el punto de equilibrio es aquel nivel de actividad en el que la empresa consigue cubrir la totalidad de sus costes, tanto fijos como variables, obteniendo un beneficio cero.

- Por debajo de dicho punto la empresa genera pérdidas; y
- Por encima, la empresa se sitúa en beneficios. (FAH, 2013, pág. 14)

El Punto de Equilibrio es el volumen de actividad que da beneficio cero, luego:

CF: costes fijos;

CV: costes variables;

PV: precio de venta; y

Punto de equilibrio (X) =  $CF / PV - CV$  (FAH, 2013, pág. 14)

La diferencia (PV - CV) se conoce bajo el nombre de margen de contribución unitario para la absorción de costes fijos, pudiéndose obtener bajo esta expresión el punto muerto. (FAH, 2013, pág. 14)

De igual forma la ecuación indicada en unidades monetarias resultaría:

$$X * PV = CF / (1 - CV/PV)$$

En donde la expresión (1 - CV/PV) se conoce con el nombre de razón del margen de contribución y da lugar a calcular el nivel de ventas correspondientes al punto de beneficio cero. (FAH, 2013, pág. 14).

#### **1.1.2.5. Rentabilidad financiera**

La rentabilidad financiera se define cómo el beneficio neto por unidad de capital invertido, o más exactamente, por unidad de recurso propio, siendo éste la suma de capital social más las reservas. (FAH, 2013, pág. 22)

*Imagen 4: Rentabilidad Financiera*

$\text{Rentabilidad Financiera} = \frac{\text{Beneficio neto}}{\text{Recursos propios}}$
--

Elaborado por: Samanta Larrea

Al realizar una inversión se espera de ella la más alta rentabilidad para que pueda ofertar resultados económicos positivos, por ello la rentabilidad financiera gira entorno a los fondos propios de la empresa, para luego de ellos retribuir a los inversionistas su parte de ganancia y utilidad por su inversión, maximizando su participación en la empr

esa.

#### **1.1.2.6. Características de los informes de rentabilidad**

Un informe de rentabilidad es el que nos presenta la situación actual y el Gross Margin de un producto y de la empresa en general, por ello se presentan tres principales características que nos ayudan al entendimiento de la misma:

**Fidedigna:** La información que se recolecta en base a datos de valores financieros deben ser los mismos que se plasman en los libros contables;

**Claro y Sencillo:** La redacción del informe debe ser clara y precisa en todos sus valores y procesos, para que su entendimiento sea óptimo y factible para todos no solo para los profesionales de la rama; y

**Funcional:** El proceso o la manera en la que se desarrollan los estados financieros deben ser analizados y acorde a lo estipulado por los organismos superiores de una empresa, deben estar en función a su razón social. (Macas & Luna, 2010).

## **1.2. Antecedentes Investigativos**

**Título:** “Los mecanismos del control interno administrativo y su impacto en los resultados de gestión de los restaurantes de la provincia de Ayabaca, año 2016”.

**Autor:** Alfaro Domínguez Wilder

**Repositorio:** Universidad Católica los Ángeles Chimbote.

**Año:** 2016

Alfaro, hizo referencia a que si la producción es más o menos de lo habitual o de lo recomendado, esto ocasionará problemas de costos, ya que los excesos se traducen en mermas y los faltantes afectan la imagen del negocio, lo que a largo plazo afecta a las ventas de sus productos y por consiguiente los costos (Alfaro, 2016, pág. 4).

Para la obtención de información en este trabajo investigativos, el autor utilizó el diseño No Experimental basado principalmente en la observación de una situación o problemática tal y como se presenta para luego analizarlos. El diseño transaccional que utilizó para recolectar datos y describir las variables. El diseño descriptivo con el que se indagó la incidencia y los valores en que se manifiestan las variables. Para la recolección de información utilizó la entrevista, el cuestionario y la observación.

El autor concluyó que en relación a los mecanismos de control interno en los restaurantes de la provincia de Ayabaca en el año 2015, la investigación

determinó que los restaurantes no cuentan con procedimientos de control interno, no aplican medidas en el desarrollo de sus operaciones comerciales, ejecutándolas empíricamente, de acuerdo a sus conocimientos. (Alfaro, 2016, pág. 133)

También concluyó que no se ha establecido un monto para gastos menores o caja chica, todo sale del mismo cajón y muchas veces sin sustento físico que pueda servir como elemento de cuadro y no se realizan depósitos al banco, en algunos casos por que no se tiene una cuenta bancaria y en otros porque es costumbre guardarla en casa. (Alfaro, 2016, pág. 135)

**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:** Salinas Gonzalo Vinicio

**Repositorio:** Universidad Técnica de Ambato.

**Año:** 2012

El autor en su tesis fundamentó que el costo de producción engloba la materia prima, la mano de obra y el costo indirecto de fabricación del producto, como pagos de servicios básicos, marketing, etc., todo esto sumado para conocer los resultados económicos y financieros del emprendimiento luego de la venta de la oferta (Salinas G. V., 2012, págs. 44 - 45)

El autor utilizó la investigación bibliográfica a través de libros de Contabilidad de Costos, tesis en temas similares a la investigación, revistas, etc., para la recolección de la información, el autor se basó en la investigación de campo que

le permitió obtener datos primarios sobre la realidad de los hechos en la planta industrial Cepolfi de la ciudad de Ambato.

La mayor parte de la administración de la empresa consideró que es necesario una reestructuración al control de costos, ya que es bueno seguir innovando y perfeccionando en la forma de dirigir y controlar la compañía (Salinas G. V., 2012, pág. 77)

De esta investigación realizada en la empresa, el autor concluyó que no cuenta con un adecuado control de los costos, afectando en conocer el verdadero costo unitario de producción, lo que influye directamente en la rentabilidad, esto es provocado por el desinterés de las autoridades de dar un verdadero seguimiento a todo el proceso productivo. (pág. 79)

**Título:** “Determinación de costos de la empresa Embutidos Palones correspondientes al trimestre enero a marzo 2015, ubicada en la provincia de San Juan, Capital”

**Autor:** Nápoli María Agustina

**Repositorio:** Universidad Empresarial Siglo 21.

**Año:** 2016

El informe tuvo como objetivo comprender y conocer los costos de los principales productos que elabora una empresa, además expone que es imprescindible conocer cómo se comportan los ingresos y los costos de la propia empresa, no solo por el simple conocimiento para generar resultados, sino para tomar decisiones estratégicas que puedan ser útiles para el crecimiento de la empresa. (Nápoli, 2016)

El autor utilizó como metodología de investigación el enfoque mixto. Por un lado se identificó variables económicas y su correlación a través del ordenamiento de datos y registros en planillas asociando fórmulas matemáticas para calcular los resultados de los costos de los productos y por otro lado el enfoque cualitativo, donde se recabó datos de la realidad, la estructura de la organización, su sistema de relaciones a través de toda la información que se analizó de las entrevistas, observaciones directas e indirectas y reuniones con el personal de la empresa. (Nápoli, 2016, pág. 43)

Se concluyó que los costos de producción de la empresa pueden ser directos, que son los costos de fabricación y elaboración de los productos, e indirectos que son aquellos que se participan en la publicidad, útiles y equipos de oficina, etc.

El autor también concluyó que se logró brindar datos reales a través de los sistemas aplicados de forma cuantitativa y se detecta como es la situación actual en términos generales en la fabricación y su relación con las otras áreas funcionales, pero que no se logró aplicar un plan de mejora continua y métodos de control protocolizados ya que no se pudieron calcular el costo estándar que permita realizar un análisis de sensibilidad que aporte a la toma de decisiones. (Nápoli, 2016)

**Título:** “Diseño de un sistema de costos por procesos en la panadería La Catedral, ubicada en la provincia del Chaco, Resistencia para el mes de junio del 2010”

**Autor:** Garzón Jenny Alexandra; Quimbita Bertha Verónica

**Repositorio:** Universidad de la Cuenca del Plata

**Año:** 2010

Los autores en su estudio investigativo plasmaron como objetivo estudiar las alternativas de control de costos para proponer un sistema de Contabilidad de Costos, que permitirá determinar los costos reales de producción, información precisa, oportuna y confiable para una correcta toma de decisiones. (Garzón & Quimbita, 2010)

De acuerdo al tipo de investigación el diseño de un Sistema de Contabilidad de Costos en la Panadería “LA CATEDRAL” de la Provincia el Chaco (Resistencia) se llegó a la conclusión que la investigación se orienta a un estudio no experimental, es decir no se construye ninguna situación sino que se observa las ya existentes de la empresa antes mencionada. (Garzón & Quimbita, 2010, pág. 58)

Se concluyó que la panadería “LA CATEDRAL” no cuenta con un sistema de costos que le ayude a mantener un adecuado control de los elementos del costo, lo que no le permite contar con información veraz y adecuada para determinar el costo real unitario de los productos terminados. (Garzón & Quimbita, 2010, pág. 77)

También concluyó que el no contar con documentos contables y papeles de trabajo en donde estén reflejados la utilización de los elementos del consto en el proceso productico, dificulta el conocimiento de todos aquellos rubros que

intervienen en la determinación de los costos de producción y en la asignación de los mismos a los productos terminados. (Garzón & Quimbita, 2010, pág. 77)

**Título:** “Producción, comercialización y rentabilidad de la naranja (*Citrus Aurantium*) y su relación con la economía del cantón Maná y su zona de influencia, año 2011”

**Autor:** Días Martha Marlene

**Repositorio:** Universidad Técnica de Cotopaxi

**Año:** 2013

En la presente tesis, la autora señaló que los costos permiten calcular lo que puede producir un producto en específico, englobando todos los gastos necesarios para mantener el proyecto de elaboración y comercialización.

Para el desarrollo de la tesis se utilizó la investigación exploratoria porque nos permitió recopilar e identificar los antecedentes, datos estadísticos internacionales y nacionales relacionados con el tema en estudio del mismo modo, se utilizó la investigación descriptiva lo que nos permitió mediante su estudio conocer las características del producto, proporcionándonos la descripción de los procesos inmersos en la producción, adicionalmente en el trabajo investigativo se utilizó estudios correlacionales, por cuanto se estableció relaciones tales como: Relación existente entre costo de producción, comercialización y rentabilidad; Relación existente entre cantidad de materia prima, volumen de producción y volumen de ventas (Días, 2013, pág. 50)

El autor concluye en el estudio económico en las ganancias y el flujo de efectivo autosuficiente está en capacidad de cumplir con sus compromisos financieros y

demás costos que se generan con la operatividad de la producción (Días, 2013, pág. 152).

De la misma manera concluyo que es importante que los productores lleven la contabilidad ya que es un instrumento evidenciar para poder identificar el costo de producción el estado de resultados del producto cultivado y reflejar los beneficios financieros que la producción por naturaleza brinda al agricultor siendo su propio esfuerzo mismo. (Días, 2013, pág. 154)

El impacto tuvo un efecto positivo, de alta magnitud e importancia, con carácter temporal en la fase de producción como de comercialización. Durante todas las actividades de producción se requiere contratar personal, de tal forma que las expectativas de empleo, ofrecen una alternativa interesante para mano de obra calificada y no calificada, de esta forma la agricultura forma un impacto importante como fuente de empleo indirecto, por cuanto genera movimiento comercial en la zona de influencia promoviendo el desarrollo y la economía local.

**Título:** “Modelo de Manufactura Financiera para la transición de productos de I&D a Manufactura por Órdenes dentro de la Cadena de Suministros”

**Autor:** Castillo Pedro de Jesús

**Repositorio:** Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey.

**Año:** 2010

En el presente trabajo de investigación el autor planteó como objetivo desarrollar, documentar e implementar un modelo de costeo en el desarrollo de nuevos productos con su respectivo diseño de operación de la cadena de suministros,

que sirva como referencia a las empresas en su diseño financiero de la estrategia competitiva seguido por su estrategia de suministro. (Castillo, 2010, pág. 10)

Castillo señaló, que los sistemas de costeo hoy en día son de vital importancia para toda organización dedicada, principalmente, a la comercialización y manufactura de toda clase de bienes y servicios; cada industria y cada mercado tienen su naturaleza propia, por esta misma razón, demandan diversas y, en muchos de los casos, consideraciones especiales para la operación de su correspondiente sistema de costo. (Castillo, 2010).

El modelo de manufactura financiera que se planteó en este informe es el Modelo de Aseguramiento de Resultados, para lograr mantener visibles los recursos financieros involucrados en todo el proceso y la manera en que se están utilizando, lo que permite a la empresa otorgar puntos claves para la toma de decisiones en cuanto a las negociaciones (2010).

Se percibe entonces que realizar un control sobre los costos de producción es el gran apoyo sin duda alguno para las microempresas que deciden generar ingresos que alcancen un alto grado de utilidad, lo que se evidenciará en base a los resultados económicos y financieros del emprendimiento.

### **1.3. Marco Legal**

#### **NORMA INTERNACIONAL DE CONTABILIDAD - NIC 8**

**(REVISADA EN 1993)**

#### **GANANCIA O PÉRDIDA NETA DEL EJERCICIO, ERRORES FUNDAMENTALES Y CAMBIOS EN LAS POLÍTICAS CONTABLES**

##### **OBJETIVO**

El objetivo de esta Norma es prescribir los criterios de clasificación, información a revelar y tratamiento contable de ciertas partidas de la cuenta de resultados, de manera que todas las empresas preparen y presenten el mismo de manera uniforme. Con ello, se mejora la comparabilidad de los estados financieros de la empresa, tanto con los emitidos por ella en ejercicios anteriores como con los confeccionados por otras empresas.

##### **ALCANCE**

Esta Norma debe aplicarse al informar, en la cuenta de resultados, sobre las ganancias o pérdidas de las actividades ordinarias y extraordinarias, así como al contabilizar los cambios en las estimaciones contables, los errores fundamentales y los cambios en las políticas contables.

## **NORMA INTERNACIONAL DE CONTABILIDAD – NIC 18**

### **INGRESOS DE ACTIVIDADES ORDINARIAS**

#### **OBJETIVO**

Establecer el tratamiento contable de los ingresos ordinarios que surgen de ciertos tipos de transacciones y otros eventos. La principal preocupación en la contabilización de ingresos, es determinar cuándo deben ser reconocidos. El ingreso es reconocido cuando es probable que los beneficios económicos futuros fluyan a la empresa y estos beneficios pueden ser medidos confiablemente. Esta norma identifica las circunstancias en las cuales estos criterios serán reunidos, para que los ingresos sean reconocidos. También provee guías prácticas para la aplicación de estos criterios.

#### **ALCANCE**

Esta Norma debe ser aplicada al contabilizar ingresos de actividades ordinarias procedentes de las siguientes transacciones y sucesos:

(a) venta de bienes;

**(b) la prestación de servicios; y**

(c) el uso, por parte de terceros, de activos de la entidad que produzcan intereses, regalías y dividendos.

## **NORMAS INTERNACIONALES DE INFORMACIÓN FINANCIERA**

### **NIIF 7**

#### **ESTADO DE RESULTADO GLOBAL**

#### **PARTIDAS DE INGRESOS, GASTOS, PÉRDIDAS O GANANCIAS**

20. Una entidad revelará las siguientes partidas de ingresos, gastos, pérdidas o ganancias, ya sea en el estado del resultado global o en las notas:

(a) pérdidas o ganancias netas por:

- (i) activos financieros o pasivos financieros al valor razonable con cambios en resultados, mostrando de forma separada las correspondientes a los activos financieros o pasivos financieros designados como tales en el reconocimiento inicial, y las de los activos financieros y pasivos financieros que se hayan clasificado como mantenidos para negociar de acuerdo con la NIC 39;
- (ii) activos financieros disponibles para la venta, mostrando por separado el importe de la pérdida o ganancia reconocida en otro resultado global durante el ejercicio y el importe reclasificado del patrimonio neto al resultado del ejercicio;
- (iii) inversiones mantenidas hasta el vencimiento;
- (iv) préstamos y partidas a cobrar; (v) pasivos financieros valorados al coste amortizado.

## **NORMAS INTERNACIONALES DE CONTABILIDAD 2 - INVENTARIOS**

### **NIC 2**

#### **OBJETIVO**

El objetivo de esta Norma es prescribir el tratamiento contable de los inventarios. Un tema fundamental en la contabilidad de los inventarios es la cantidad de costo que debe reconocerse como un activo, para que sea diferido hasta que los ingresos correspondientes sean reconocidos. Esta Norma suministra una guía práctica para la determinación de ese costo, así como para el subsiguiente reconocimiento como un gasto del periodo, incluyendo también cualquier deterioro que rebaje el importe en libros al valor neto realizable. También suministra directrices sobre las fórmulas del costo que se usan para atribuir costos a los inventarios.

## **Costo de los inventarios**

El costo de los inventarios comprenderá todos los costos derivados de su adquisición y transformación, así como otros costos en los que se haya incurrido para darles su condición y ubicación actuales.

### **Costos de adquisición**

El costo de adquisición de los inventarios comprenderá el precio de compra, los aranceles de importación y otros impuestos (que no sean recuperables posteriormente de las autoridades fiscales) y transporte, manejo y otros costos directamente atribuibles a la adquisición de mercaderías, materiales y servicios.

Los descuentos comerciales, las rebajas y otras partidas similares se deducirán para determinar el costo de adquisición.

### **Costos de transformación**

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

## **PRINCIPIOS DE CONTABILIDAD GENERALMENTE ACEPTADOS**

Toda persona natural o jurídica tiene que tomar decisiones en forma oportuna sobre la distribución, inversión de sus recursos o la evolución de su patrimonio en un determinado tiempo, para ello requiere contar con información económica y financiera y para satisfacer esas necesidades es imprescindible el control interno y registro contable de las transacciones comerciales para que suministre la información de acuerdo a Principios de Contabilidad Generalmente Aceptados (PCGA).

## CAPÍTULO II

### 2. DIAGNÓSTICO O ESTUDIO DE CAMPO

#### 2.1. Métodos de investigación

##### **Descriptivo**

Para Abreu, el método descriptivo busca un conocimiento inicial de la realidad que se produce de la observación directa del investigador y del conocimiento que se obtiene mediante la lectura o estudio de las informaciones aportadas por otros autores, se refiere a un método cuyo objetivo es exponer con el mayor rigor metodológico, información significativa sobre la realidad en estudio con los criterios establecidos por la academia (Abreu, 2014, pág. 198).

El método descriptivo se adquiere mediante la lectura de varios autores, información relacionada con el tema de esta investigación.

##### **Analítico**

Según Abreu, el método analítico permite aplicar posteriormente el método comparativo, permitiendo establecer las principales relaciones de causalidad que existen entre las variables o factores de la realidad estudiada, es un método fundamental para toda investigación científica o académica y es necesario para realizar operaciones teóricas como son la conceptualización y la clasificación (2014, pág. 199).

El método analítico es un método de investigación en el que hay que descomponer por partes o elementos para observar las causas, la naturaleza. Este método nos permite conocer más el objeto de estudio y poder explicar y comprender mejor las variables de este proyecto.

## **Bibliográfico**

Para Campos, una investigación bibliográfica o documental es aquella que utiliza textos (u otro tipo de material intelectual impreso o grabado) como fuentes primarias para obtener sus datos, no se trata solamente de una recopilación de datos contenidos en libros, sino que se centra, más bien, en la reflexión innovadora y crítica sobre determinados textos y los conceptos planteados en ellos (Campos, 2017, pág. 17).

El método bibliográfico permitirá utilizar la información registradas en varios libros o documento de otros autores, para entender y llevar a cabo mi propia investigación. Nos permitirán encontrar y seleccionar la información precisa de entre toda la información según varios autores.

## **2.2. Técnica y procesamiento de la información**

### **Observación**

La técnica de observación, podría decirse a la forma de realizar un registro mediante un sistema valedero y fiable de una determinada conducta o comportamiento que se manifieste; se puede usar como instrumento de medición en gran variedad de situaciones y es uno de los métodos mayormente empleado por quienes realizan trabajos investigativos. Esta técnica se empleó para observar los hechos en el lugar de estudio o a investigar, se lo puede realizar mediante apuntes o fichas de observación.

## **Encuestas**

Los datos suelen obtenerse mediante preguntas de opción múltiples, esto con la finalidad de que la persona encuestada pueda responder las preguntas en una igualdad de condiciones. Las encuestas estarán dirigidas al personal que labora en los 6 locales de las parrilladas la Esquina del Guso.

## **Entrevistas**

La entrevista si lo vemos desde el lado metodológico es un método específico de interactuar socialmente, teniendo como objetivo la recolección de respuestas a preguntas que son dirigidas a personas capaces de responder idóneamente y que tienen conocimientos para hacer veraz y efectiva la respuesta. La entrevista se aplicará al personal del área contable de los 6 locales de parrillada Esquina del Guso y al administrador.

### **2.3. Población y muestra**

#### **Población**

La población está conformada por el personal que se encuentra en el área de la cocina:

<b>PARRILADAS LA ESQUINA DEL GUSO</b>	<b>Nº Trabajadores</b>
<b>Barrio Cristo Rey. Sector la Pochita</b>	<b>3</b>
<b>Barrio Altamira. Av. 113 Calle Las Acacias</b>	<b>2</b>
<b>Barrio El Jocay</b>	<b>2</b>
<b>Av. Interbarrial</b>	<b>2</b>
<b>Av. Flavio Reyes</b>	<b>3</b>
<b>Barrio El Palmar</b>	<b>2</b>

## **Muestra**

La muestra será tomada del personal que labora en el área de cocina de la Esquina de Guso de la ciudad de Manta, conformada por seis locales.

### **2.4. Instrumentos aplicados en la Investigación**

Las técnicas empleadas en la recolección de la información son:

*Encuesta:* se ejecuta a través de un banco de preguntas cerradas o de opción múltiple, las mismas que deben ser totalmente claras y explícitas.

*Entrevista:* se ejecuta mediante un banco de preguntas abiertas en la que la persona entrevistada dará su opinión desde el punto de vista personal acorde a la situación de la empresa. Estas preguntas deben ser objetivas y claras.

Una vez finalizado el proceso de recolección de información mediante estas técnicas se procede a realizar las tabulaciones para luego ser analizadas e interpretadas.

Se realizó una comparación entre un Estado de Resultados de forma empírica y uno de forma técnica, y se calculó los márgenes de rentabilidad.

**2.4.1. Análisis de la entrevista aplicada al personal contable encargado de los 6 locales de la parrillada Esquina del Guso.**

**Entrevistado 1. CONTADORA**

**1. ¿Qué tiempo lleva laborando en la empresa?**

De 1 año a más llevo laborando en la empresa

**2. ¿Qué sistema utilizan para calcular el costo por órdenes de producción?**

No utilizamos ningún sistema, simplemente se detalla en un formato de Excel o en un cuaderno los insumos y materia prima que necesitamos, quintal de arroz, libras de legumbres, unidades de carnes, gas, carbón, granos, y demás, para calcular cuántos platos vamos a vender.

**3. ¿Explique sobre los costos fijos y costos variables que actualmente manejan en el restaurante?**

Los costos fijos nos indican que siempre se pagan independientemente del nivel de producción como el arriendo, los gastos variables, se pagan para producir nuestros productos. Mientras mayor sea el volumen, más costos variables se pagarán.

**4. ¿Cómo obtiene usted el costo unitario de los productos?**

El costo unitario se obtiene dividiendo el costo de fabricación por el número de productos terminado, si son pocos los pedidos, el costo unitario nos sale más alto.

**5. ¿Cómo obtiene usted los costos indirectos de fabricación?**

Se calcula el valor mensual de los elementos indirectos que intervienen en la elaboración o producción del bien solicitado, por ejemplo; energía, agua, transporte, sumándolos y retándolos del valor total del bien.

**6. ¿Está usted de acuerdo en la implementación de un sistema de costo de producción que permita obtener resultados económicos y financieros fiables?**

Por supuesto, pienso que nos ayudaría mucho para calcular con exactitud el costo de producción de cada plato y a la vez me ayuda mucho para realizar un correcto balance de las cuentas y determinar la rentabilidad del restaurante.

**Entrevistado 2. ADMINISTRADOR**

**1. ¿Qué tiempo lleva laborando en la empresa?**

De 1 año a más llevo laborando en la empresa

**2. ¿En base a que están determinado el precio de cada plato?**

En base a los costos y gastos incurridos al momento de elaborar el producto final, vemos todos los gastos necesarios y la diferencia entre el costo de producción y el precio de venta, dando como resultado el margen de ganancia.

**3. ¿Qué procedimiento sigue usted para calcular el costo por órdenes de producción?**

Nosotros no contamos con un buen sistema de control de costos por órdenes de producción, todo se maneja empíricamente con los conocimientos ganados mediante la experiencia, los valores simplemente están anotados en una hoja y con eso ya sabemos lo que necesitamos adquirir para la elaboración de los platos.

**4. ¿Cómo calcula las horas improductivas de la mano de obra?**

Las horas improductivas serían las horas que han sido pagadas, pero que el trabajador no ha desempeñado una actividad relacionada con su actividad, a veces piden permiso para llegar más tarde por emergencias y estas son remuneradas.

**5. ¿Cómo realizan el análisis de ventas de los platos vendidos?**

No se realiza un análisis de ventas específicamente, pero comparan mes a mes las ventas para verificar si han aumentado o disminuido.

**6. ¿Está usted de acuerdo con la implementación de un sistema de costo de producción para el restaurante?**

Sí, estoy de acuerdo, pus como dije anteriormente, los cálculos lo hacemos manual y de manera empírica en base a la experiencia ganada, más no llevamos un sistema computarizado, por lo que esta implementación nos sería muy útil para llevar un correcto control de las cuentas y calcular eficazmente los costos de producción.

## **ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN GENERAL DE LA ENTREVISTA**

Mediante entrevista realizada a la contadora se pudo determinar que la Parrillada Esquina de Guso no cuenta con un sistema de costo por órdenes de producción, todos los costos y materia prima que se requiere a diario para el proceso de producción se llevan anotados en hojas y en cuadros de excel sin formulas y detalles específicos. Se comprobó que la contadora tiene conocimientos en el cálculo de los costos indirectos de fabricación, los costos unitarios pero todo lo hace en calculadora y anotando en cuaderno.

A través de la entrevista al administrador del local se comprobó que el precio de cada plato está determinado en base a los costos y gastos incurridos al elaborar el producto final. Indicó que todo se maneja de manera empírica, ya que el aplica los conocimientos que poco a poco ha ido ganando con la experiencia como administrador, es a mes realizan las comparaciones de ventas por plato y precio para verificar si la ganancia ha sido mayor o menor al mes anterior.

Ante los resultados que se obtuvieron, tanto la contadora como el administrador, expresaron que están de acuerdo que en la Parrillada Esquina de Guso se implemente un sistema de costos por órdenes de producción, que les permita tener un mejor control de sus costos de producción y poder mejorar la rentabilidad económica u financiera.

## 2.4.2. Análisis de la encuesta aplicada al personal de cocina de los 6 locales de la parrillada Esquina del Gusó.

### 1. ¿El área cuenta con los utensilios y materiales necesarios para el proceso de producción?

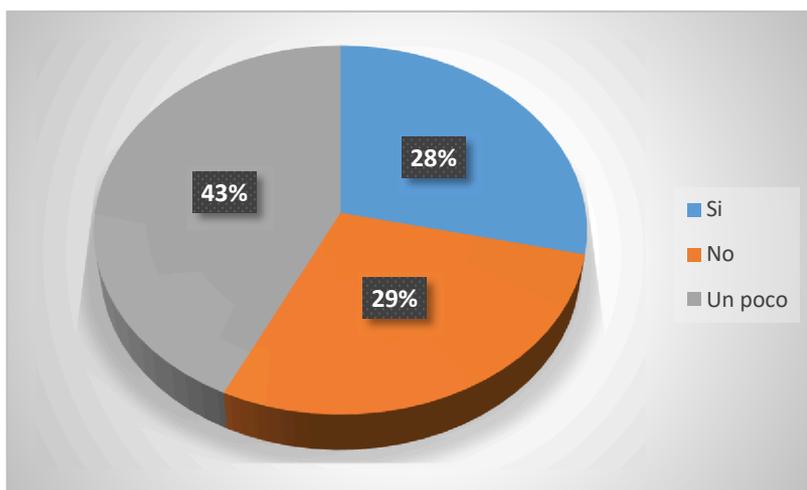
Tabla 1: Área de producción

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	4	28%
No	4	29%
Un Poco	6	43%
Total	14	100%

Fuente: Empleados de Parrillada La Esquina del Gusó.

Elaborado por: Samantha Larrea

Grafico 1: Área de producción



Fuente: Empleados de Parrillada La Esquina del Gusó.

Elaborado por: Samantha Larrea

### Análisis e interpretación:

La importancia de realizar esta pregunta se da porque para saber cuántos gramos vamos a utilizar en cada materia prima es necesario contar con los utensilios que se utilizan para calcular medidas o porciones, sin ello no sabremos la cantidad necesaria por plato en cuanto a arroz, menestra, ensaladas, etc.

Por lo tanto, el 28% de los empleados encuestados indicaron que si cuentan con los utensilios necesarios, el 29% indican que no y el 43% indican que un poco.

Es importante que a partir de un sistema de costo de producción, el restaurante cuente con los utensilios que se requieren para calcular las medidas o porciones

que debe ir en cada plato, esto permitirá realizar un cálculo específico de los costos por órdenes de producción.

## 2. ¿Utilizan algún tipo de medidas o porciones de alimentos por cada persona al momento de servir?

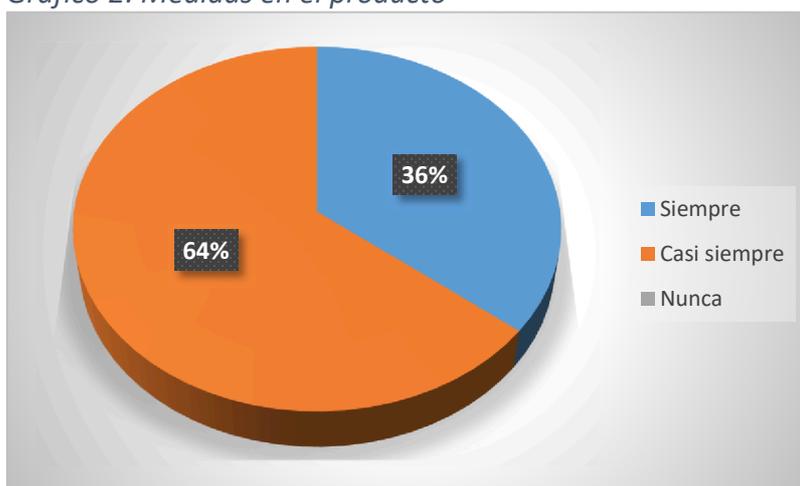
Tabla 2: Medidas en el producto

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
<b>Siempre</b>	5	36%
<b>Casi siempre</b>	9	64%
<b>Nunca</b>		0%
Total	14	100%

Fuente: Empleados de Parrillada La Esquina del Guso.

Elaborado por: Samantha Larrea

Grafico 2: Medidas en el producto



Fuente: Empleados de Parrillada La Esquina del Guso.

Elaborado por: Samantha Larrea

### Análisis e interpretación:

Se Realizó esta pregunta para saber si a pesar de contar con algunos utensilios para medir las porciones, el personal lo utiliza contantemente o solo en cierta elaboración de platos.

El 64% de los empleados encuestados señalaron que casi siempre utilizan medidas o porciones específicas al momento de servir el producto, mientras que el 36% indican que siempre ejecutan esta opción;

Es importante que una empresa de servicios alimenticios mantenga medidas o porciones determinadas de alimentos, puesto que de esta manera se logra controlar más los costos tanto de fabricación como de venta, y que, al mantener las mismas medidas, se puede establecer un nivel de ingresos firme, que vaya en aumento y no por el contrario.

### 3. ¿Las medidas o porciones de cada plato las determinan en base a: ?

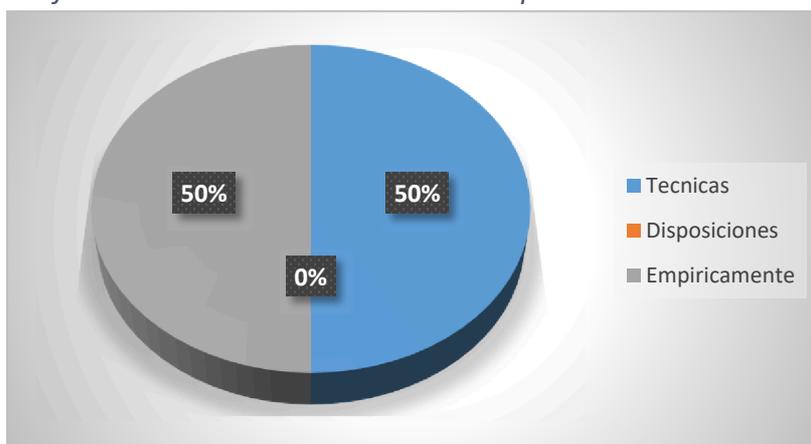
*Tabla 3: Determinación de medidas o porciones*

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
<b>Técnicas</b>	7	50%
<b>Disposiciones administrativas</b>	0	0%
<b>Empíricamente</b>	7	50%
Total	14	100%

**Fuente:** Empleados de Parrillada La Esquina del Guso.

**Elaborado por:** Samantha Larrea

*Grafico 3: Determinación de medidas o porciones*



**Fuente:** Empleados de Parrillada La Esquina del Guso.

**Elaborado por:** Samantha Larrea

#### **Análisis e interpretación:**

Esta pregunta se realizó para saber si las porciones o medidas en cada plato se lo hace técnicamente, por disposición del administrador o de manera empírica,

aun cuando se cuenta con los utensilios necesarios para aplicar técnicamente las medidas.

Por lo tanto, el 50% de los empleados encuestados indicaron que determinan el precio de los productos de forma técnica, y el 50% indica que se hace de manera empírica.

Existen diferentes factores por el que el precio del producto puede variar, sin embargo, existen lineamientos determinados que ayudan a conocer el precio más óptimo de mayor beneficio para empresa.

#### 4. ¿Los desperdicios de la materia prima en el proceso de producción según usted, son?

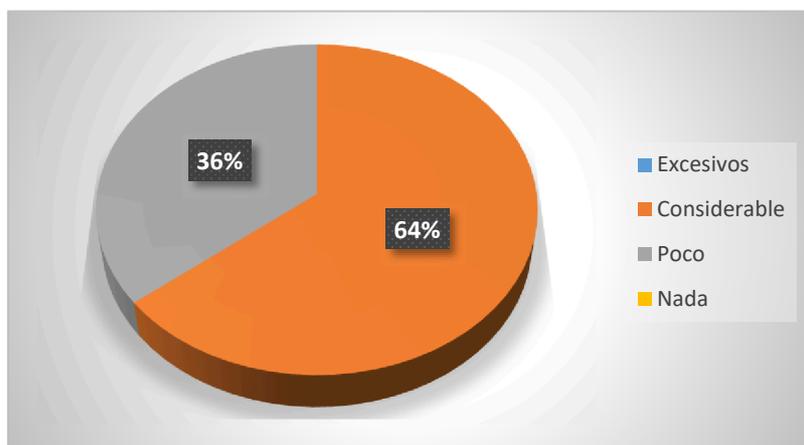
Tabla 4: Desperdicios de materiales

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
<b>Excesivos</b>	0	0%
<b>Considerable</b>	9	64%
<b>Poco</b>	5	36%
<b>Nada</b>	0	0%
Total	14	100%

Fuente: Empleados de Parrillada La Esquina del Guso.

Elaborado por: Samantha Larrea

Grafico 4: Desperdicios de materiales



Fuente: Empleados de Parrillada La Esquina del Guso.

Elaborado por: Samantha Larrea

#### Análisis e interpretación:

Es importante realizar esta pregunta con el fin de conocer la cantidad de desperdicio de la materia prima que se genera.

El 64% de los empleados encuestados opinaron que los desperdicios de materiales de producción se encuentran en un nivel considerable, mientras que el 36% señala que esto es excesivo.

Al momento de generar desperdicios de la materia prima, se crea desventajas para la empresa, puesto que esto aumenta su nivel de pérdida y reduce su rentabilidad.

**5. ¿Con que frecuencia se determina los requerimientos de materia prima en el proceso de producción?**

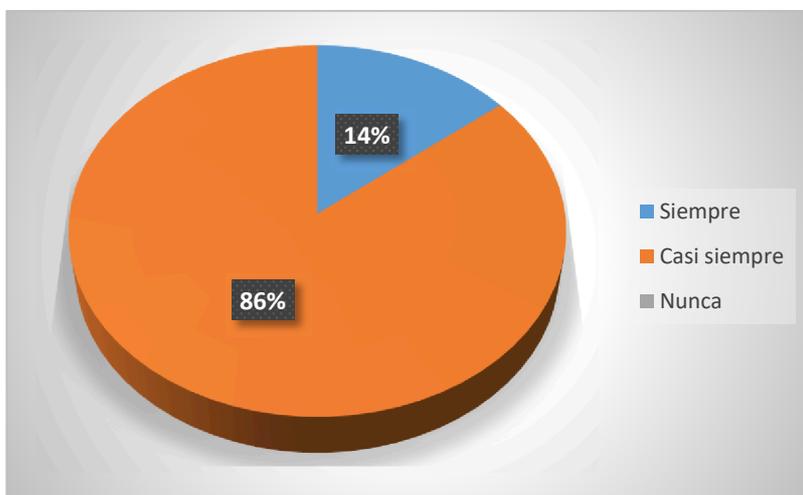
*Tabla 5: Frecuencia de requerimiento de materia prima*

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
<b>Siempre</b>	2	14%
<b>Casi siempre</b>	12	86%
<b>Nunca</b>	0	0%
Total	14	100%

**Fuente:** Empleados de Parrillada La Esquina del Guso.

**Elaborado por:** Samantha Larrea

*Grafico 5: Frecuencia de requerimiento de materia prima*



**Fuente:** Empleados de Parrillada La Esquina del Guso.

**Elaborado por:** Samantha Larrea

**Análisis e interpretación:**

Esta pregunta se realizó al personal que labora en cocina para saber con qué frecuencia se requiere de la materia prima para la elaboración de los platos de comida, por el hecho de que el local brinda sus servicios de lunes a lunes y hay días en que se observa un mayor volumen de comensales.

El 86% de los empleados encuestados afirman que casi siempre se hace requerimiento de materia prima para el proceso de producción, mientras que el 14% afirma que esto es siempre.

Es importante hacer referencia a la necesidad de realizar un requerimiento más seguido de la materia prima que se utilizan para tener un producto final, siempre y cuando se tome en cuenta aquella materia prima que queda en existencia el día anterior, pues no se debe hacer pedidos excesivos ni muy pocos.

**6. ¿Quién es la persona encargada de solicitar la materia prima necesaria para la producción?**

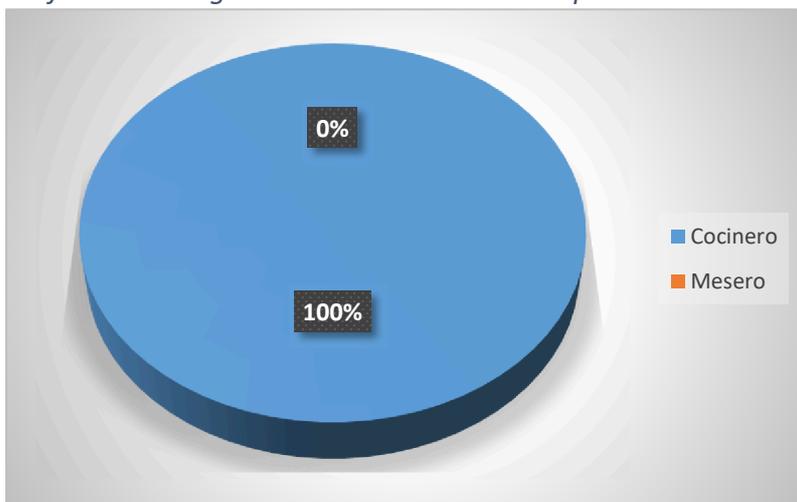
*Tabla 6: Encargado de solicitar la materia prima*

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
<b>Cocinero</b>	14	100%
<b>Mesero</b>	0	0%
Total	14	100%

**Fuente:** Empleados de Parrillada La Esquina del Guso.

**Elaborado por:** Samantha Larrea

*Grafico 6: Encargado de solicitar la materia prima*



**Fuente:** Empleados de Parrillada La Esquina del Guso.

**Elaborado por:** Samantha Larrea

**Análisis e interpretación:**

Esta pregunta se realizó para saber quién es la persona encargada de solicitar la materia prima al administrador, si lo realizan varias personas o no.

El 100% de los empleados opinaron que el cocinero es la persona encargada que verifique diariamente que se cuenta con la materia prima para la producción del bien.

Es importante que cada empresa tenga un personal específico encargado de la revisión de materia prima, y tener la seguridad de que cuenta el negocio con todos los materiales necesarios para la producción y posterior distribución del bien.

**7. ¿La orden de pedido de la materia prima e insumos se lo realiza en base a la existencia de la misma del día anterior?**

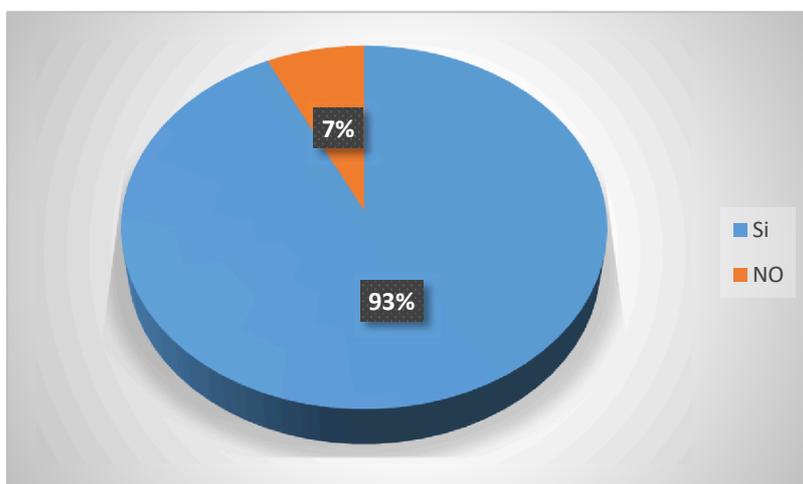
*Tabla 7: Requisición de materia prima en base a existencia*

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
<b>Si</b>	13	93%
<b>NO</b>	1	7%
Total	14	100%

**Fuente:** Empleados de Parrillada La Esquina del Guso.

**Elaborado por:** Samantha Larrea

*Grafico 7: Requisición de materia prima en base a existencia*



**Fuente:** Empleados de Parrillada La Esquina del Guso.

**Elaborado por:** Samantha Larrea

**Análisis e interpretación:**

Es importante conocer si la persona encargada de hacer el pedido o la compra de la materia prima, lo hace en base a lo quedó del día anterior o lo hace de forma empírica.

El 93% de los empleados encuestados indicaron en efecto la empresa si cuenta con estrategias de rentabilidad, mientras que el 7% restante opinan lo contrario.

Es de conocimiento público que una de las estrategias más importantes es ofrecer un poco de oferta, con la finalidad de llamar al cliente e invitarlo a probar su producción, buscando así fidelizarlo a la empresa.

**8. ¿De qué manera se adquiere o compra la materia prima para la elaboración de los alimentos?**

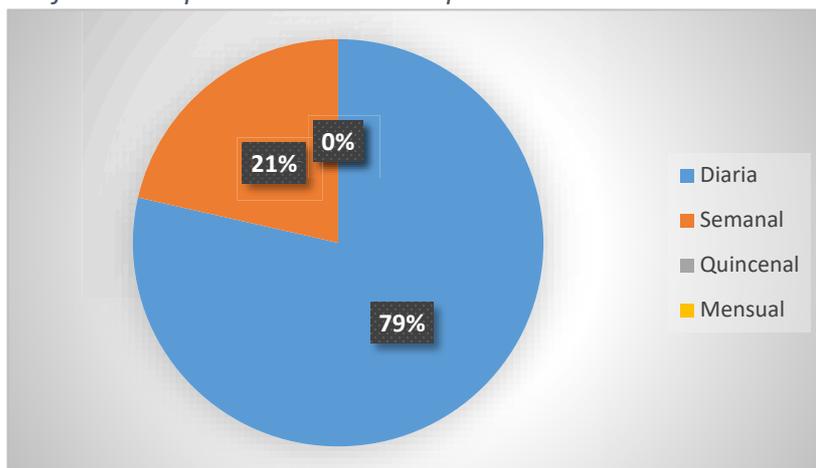
*Tabla 8: Adquisición de materia prima*

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
<b>Diaria</b>	11	79%
<b>Semanal</b>	3	21%
<b>Quincenal</b>	0	0%
<b>Mensual</b>	0	0%
Total	14	100%

**Fuente:** Empleados de Parrillada La Esquina del Guso.

**Elaborado por:** Samantha Larrea

*Grafico 8: Adquisición de materia prima*



**Fuente:** Empleados de Parrillada La Esquina del Guso.

**Elaborado por:** Samantha Larrea

**Análisis e interpretación:**

Es importante realizar esta pregunta para saber de qué manera se realizan los pedidos o compras de la materia prima, con la finalidad de poder calcular los costos, ya sea que se lo haga de forma diaria, semanal, quincenal o mensual.

El 100% de los encuestados señalaron que semestralmente es la forma en la que realizan las compras de la materia prima.

Contar con tiempos periódicos establecidos para realizar las comprar ayudar a mantener el orden adecuado de esta actividad con el fin de abastecer todos los productos y obtener mayores productos terminado listos para el consumo de los clientes.

## 9. La aplicación del sistema de costo que actualmente utilizan es:

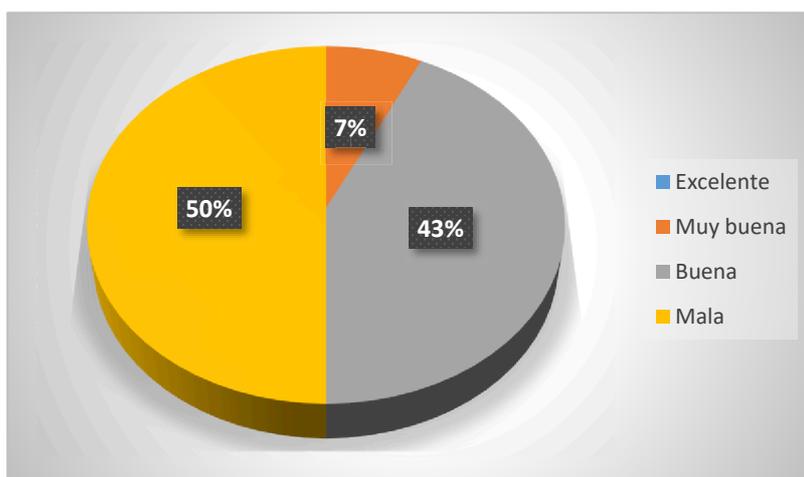
Tabla 9: Aplicación actual del sistema de costos

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
<b>Excelente</b>	0	0%
<b>Muy buena</b>	1	7%
<b>Buena</b>	6	43%
<b>Mala</b>	7	50%
Total	14	100%

Fuente: Empleados de Parrillada La Esquina del Guso.

Elaborado por: Samantha Larrea

Grafico 9: Aplicación actual del sistema de costos



Fuente: Empleados de Parrillada La Esquina del Guso.

Elaborado por: Samantha Larrea

### Análisis e interpretación:

Mediante esta pregunta se conocerá si la aplicación del sistema actual de costo de producción que aplica el restaurante es adecuado para llevar un correcto control de las venta de los platos de comida y el cálculo de los valores estimados para gastos del local.

Por lo tanto, el 50% de los empleados encuestados indicaron la aplicación de sistema de costos es muy malo, el 43% que es buena y el 7% que es muy buena.

Técnicamente se conoce que un sistema de costos es de beneficio para la empresa que lo aplica, ya que mediante este, se lograra conocer los precios reales de cada materia prima y el costo final luego de su transformación.

**10. ¿Cree usted que es necesario realizar una modificación al sistema actual de costos de producción que utilizan en el restaurante?**

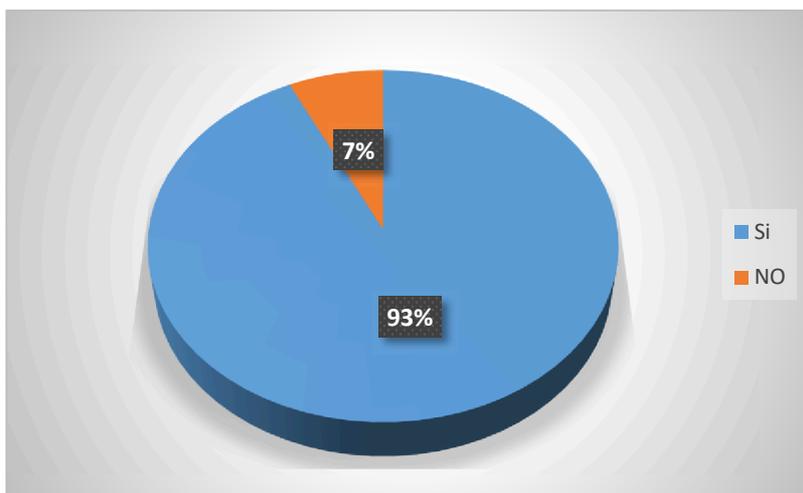
*Tabla 10: Necesario modificar sistema de control de costos*

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
<b>Si</b>	13	93%
<b>NO</b>	1	7%
Total	14	100%

**Fuente:** Empleados de Parrillada La Esquina del Guso.

**Elaborado por:** Samantha Larrea

*Grafico 10: Necesario modificar sistema de control de costos*



**Fuente:** Empleados de Parrillada La Esquina del Guso.

**Elaborado por:** Samantha Larrea

**Análisis e interpretación:**

Es importante realizar esta pregunta al personal en base a la respuesta obtenida de la pregunta anterior, puesto que al contar un sistema actual que lo consideran malo se torna oportuno la implementación de un sistema actual sistematizado del costo de producción.

Por lo tanto el 93% de los empleados encuestados señalan que es necesario modificar el sistema de control de costos, mientras que el 7% indica lo contrario.

Un sistema de control de costo, permitirá a la empresa conocer la realidad y rentabilidad de una empresa en producción, por ello es de gran necesidad entablar este sistema que controla las entradas, salida y el stock actual de cada producto. Para realizar los abastecimientos respectivos.

### **ANÁLISIS FINAL DE RESULTADOS**

De acuerdo a los resultados obtenidos mediante las encuesta realizadas al personal de cocina de la Parrillada Esquina de Guso, se determinó que no calculan sus costos de producción, realizan un control de sus costos de forma empírica, según los conocimientos que han obtenido tras años de experiencia, los valores son llevados en hojas sueltas y/o cuadernos, de igual forma no se realiza un análisis comparativo de la venta de platos vendidos a diario, pero mediante la anotación de los mismos en cuadernos y con fechas específicas solo comparan el total de cantidad de platos vendidos mes a mes.

En el área de cocina muy poco se utiliza utensilios o herramientas de medias para la utilización de la materia prima al momento de procesar los alimentos, por motivo de que no se cuentan con todos ellos, falta implementarlos y porque se lo realiza empíricamente, aunque casi siempre se lo utiliza al momento de servir los platos. Esto conlleva a que el desperdicio de la materia prima sea considerable.

Se pudo constatar que la persona encargada de informar que se necesita materia prima es el cocinero, el realizará el pedido y el administrador procederá a comprar la materia prima, haciéndolo de forma diaria y en base a la existencia de la materia prima del día anterior. Consideran también la importancia de la aplicación de un sistema de costos que les permita llevar un control de los costos por órdenes de producción de forma adecuada.

<b>METODO EMPIRICO</b>		
<b>LA ESQUINA DEL GUSO ESTADO DE RESULTADOS DEL 01 AGOSTO AL 31 DE AGOSTO DEL 2018</b>		
<b>Ingresos</b>		<b>\$ 375.00</b>
Ventas	\$ 375.00	
<b>Egresos</b>		<b>\$ 260.00</b>
Materiales	\$ 180.00	
Sueldos	\$ 80.00	
<b>Utilidad Bruta</b>		<b>\$ 115.00</b>
<b>Gastos administrativos</b>		<b>\$ 200.00</b>
Gastos Generales	\$ 200.00	
<b>Pérdida Neta</b>		<b>\$ (85.00)</b>

## INDICADOR FINANCIERO

$$\text{Margen de Rentabilidad} = \frac{\text{Utilidad Bruta}}{\text{Ventas Netas}}$$

*Margen de Rentabilidad = Se obtuvo perdida*

$$G. \text{ de adm y ventas a ventas} = \frac{200}{375} = 0,53$$

Este es el estado de Resultados que manejan las Parrilladas La Esquina de Guso de forma empírica, según la información proporcionada por la misma pudimos constatar que como costo de producción ellos consideran cierta materia prima directa como la presa, arroz, lechuga y menestra y el personal; y los demás costos que se incurren los envían al Gasto.

## 2.5. Análisis de la situación actual de las Parrilladas La Esquina de Guso

### Costos y Gastos de las Parrilladas La Esquina de Guso mensuales

No existe un sistema de costo para calcular el valor unitario de cada una de la materia prima, estos son llevados escritos en hojas acorde en el que se guían mes a mes para determinar el valor que se debe invertir en las compras. La empresa nos proporcionó la información de los costos y gastos que utilizan al mes, y nos indicaron cada cuanto se realizan las compras. **(Ver anexo 1)**

COSTOS Y GASTOS MENSUALES EN LA PRODUCCION EN LA PARRILLADA LA ESQUINA DE GUSO				
Detalle	Unidad de Medida	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
Arroz	Quintal	20	\$ 34,00	\$ 680,00
Frejol	Quintal	4	\$ 110,00	\$ 440,00
Lechuga	Libras	300	\$ 1,02	\$ 306,00
Carbón	Quintal	84	\$ 6,00	\$ 504,00
Gas	Cilindro	30	\$ 2,00	\$ 60,00
Verde	Racimo	60	\$ 7,00	\$ 420,00
Aceite	Caneca	28	\$ 23,00	\$ 644,00
Sal	kilogramo	120	\$ 0,50	\$ 60,00
Lenteja	Quintal	2	\$ 70,00	\$ 140,00
Tomate	Caja	5	\$ 15,00	\$ 75,00
Pepino	Quintal	5	\$ 25,00	\$ 125,00
Achiote	Litro	30	\$ 3,15	\$ 94,50
Mostaza	Tacho	30	\$ 7,00	\$ 210,00
Vinagre	Galón	25	\$ 2,50	\$ 62,50
Chuleta	Porción	2250	\$ 1,50	\$ 3.375,00
Costilla	Porción	2250	\$ 1,70	\$ 3.825,00
Carne	Porción	750	\$ 1,75	\$ 1.312,50
Pollo	Porción	1200	\$ 1,30	\$ 1.560,00
Pescado	Porción	900	\$ 1,50	\$ 1.350,00
Ubre	Porción	150	\$ 1,75	\$ 262,50
longaniza	Porción	150	\$ 2,25	\$ 337,50
Chuzo	Porción	150	\$ 0,90	\$ 135,00
Energía Eléctrica				\$ 150,00
Agua Potable				\$ 220,00
Transporte Empleados				\$ 240,00

Alimentación personal	\$ 450,00
Plásticos	\$ 120,00
<b>TOTAL DE COSTOS Y GASTOS</b>	<b>\$ 16.190,50</b>

El precio de cada plato de comida se calcula según los precios de cada materia prima y el porcentaje utilizado, este cálculo se lo realiza de manera empírica, sin tener un costo real o fiable. **(Ver anexo 2)**

### **Materia prima directa**

La materia prima se consigue en su mayoría en el mercado central, ya que compran al por mayor, pero también se cuenta con algunos proveedores que son los siguientes:

- **Compras.** La Parrillada esquina del Guso adquiere la materia prima mediante proveedores y compra personal de parte del administrador. El administrador hace el pedido del arroz por quintal a la Bodega Chrispar ubicada en la calle 113 de la ciudad de Manta, los plásticos son pedidos a Jasiplast también ubicado en Manta la calle 303.
- **Proveedor de carnes.** Se cuenta con proveedor propio de carnes que es la matriz Esquina del Guso ubicada en la Pochita, quien nos provee a un precio por unidad dependiendo del tipo de carne. **(Ver anexo 3)**

### **Rol de pago al personal**

Para el registro respectivo de rol de pago se utiliza un cuadro en Excel si formulas o simplemente esta por escrito cuanto se le paga a cada uno de ellos en un papel **(ver anexo 4)**

El personal tiene el beneficio del seguro social y vacaciones, pero no recibe los beneficios de los décimos ya que la Parrillada Esquina del Gusó cuenta con calificación artesanal.

The image shows two parts of an Excel spreadsheet. The top part is a menu cost breakdown for August 2018, and the bottom part is a payroll sheet.

	20/08/2018	21/08/2018	22/08/2018	23/08/2018	24/08/2018	25/08/2018	26/08/2018				
PRESAS											
CHULETA	75	50	50	50	100	100	75	500	1.5	\$	750.00
COSTILLA	75	50	50	50	100	100	75	500	1.7	\$	850.00
POLLO	60	40	20	40	60	80	100	400	1.3	\$	520.00
CARNE	40	20	20	20	40	40	20	200	1.75	\$	350.00
PESCADO	20	40	0	40	20	40	0	160	1.5	\$	240.00
LONGANIZA	10	0	0	10	0	10	0	30	2.25	\$	67.50
LIBRE	100	0	10	10	10	10	10	60	1.75	\$	105.00
CHUZO	0	10	0	10	10	10	0	40	0.9	\$	36.00
											\$ 2,918.50
								CHORIZOS	\$	6.00	\$ -
								TOTAL A PAGAR	\$	2,918.50	

TRABAJAD ORES	DEUDA ANTERIOR	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO	MULTAS	TOTAL	DESCUENTO	TOTAL DEUDA	RECIBIO
16 MIGUEL	0									0		0	100
17 JULIO	10									10		10	90
19 KEVIN	43			30						73	50	23	80
20 VERÓNICA	0									0		0	100
21 ALEJANDRA	0					10				10		10	100
22 SARA	20									20	20	0	90
23 RODDY	0		20	10						30	20	10	110
24 DAYANNA	0									0		0	90
25 GOCHO	0		15							15	10	5	85
26	0												855

### Planilla de servicios básicos

Del mismo modo los gastos de servicios básicos, agua y luz, son anotados en papeles, para llevar la cuenta de lo que mes a mes hay que pagar, para el caso de mes de agosto se pagó en servicio de luz \$150,00 y en agua \$370, 00, pagando un total de \$370,00., este es un valor que no siempre se paga, ya que mes a mes varía de acuerdo al consumo que se haga. **(Ver anexo 6)**

Como se puede observar, todos los valores que se reflejan en la Parrillada Esquina del Gusó son llevados en hojas individuales, no existe un sistema computarizado que les permita calcular el costo de producción de cada plato de comida, mano de obra directa e indirecta, sueldos, servicios básicos, gastos administrativos, costos fijos y variables, lo que impide tener un información verídica sobre la rentabilidad del restaurante.

## Control de Ventas

Las Parrilladas Esquina de Guso controlan sus ventas diarias mediante un formato en Excel, en el cual el mesero debe entregar en un papel la cuenta de la mesa y esta información se ingresa al cuadro y se detalla valor de venta y cantidad de presas.

VALORES	ANÁLISIS	SIGUIENTE	PRECIOS	PROVEEN	CANT	PRESAS	PRESAS	TOTAL	VENTA		
9				ALB. QUESO MOZ	40	COSTILLAS	80.5	75	144.5	30	88.5
14				EL TORNADO	300	CARNITAS	30.5	30	84.5	30	78.5
19				BO. GAMBAY	140	CARNI	34	40	140	30	88.5
24				LA PARRILLADA		PESCADO	28	0	28	3	88.5
29						LIMÓN	7	20	13	5.5	88.5
34						LONGAN	2	10	11	20	11
39						CHOCOLATE	4	10	40	4	88.5
44									450		288.5
49											
54											
59											
64											
69											
74											
79											
84											
89											
94											
99											
104											
109											
114											
119											
124											
129											
134											
139											
144											
149											
154											
159											
164											
169											
174											
179											
184											
189											
194											
199											
204											
209											
214											
219											
224											
229											
234											
239											
244											
249											
254											
259											
264											
269											
274											
279											
284											
289											
294											
299											
304											
309											
314											
319											
324											
329											
334											
339											
344											
349											
354											
359											
364											
369											
374											
379											
384											
389											
394											
399											
404											
409											
414											
419											
424											
429											
434											
439											
444											
449											
454											
459											
464											
469											
474											
479											
484											
489											
494											
499											
504											
509											
514											
519											
524											
529											
534											
539											
544											
549											
554											
559											
564											
569											
574											
579											
584											
589											
594											
599											
604											
609											
614											
619											
624											
629											
634											
639											
644											
649											
654											
659											
664											
669											
674											
679											
684											
689											
694											
699											
704											
709											
714											
719											
724											
729											
734											
739											
744											
749											
754											
759											
764											
769											
774											
779											
784											
789											
794											
799											
804											
809											
814											
819											
824											
829											
834											
839											
844											
849											
854											
859											
864											
869											
874											
879											
884											
889											
894											
899											
904											
909											
914											
919											
924											
929											
934											
939											
944											
949											
954											
959											
964											
969											
974											
979											
984											
989											
994											
999											

## ANÁLISIS FINAL

### Aspectos positivos:

- Cuentan con los utensilios de cocina que les permite tomar la medida en cantidad de cada materia prima para el proceso de elaboración de los platos así servir por raciones o porciones de cada plato.
- La compra de la materia prima se la hace a diario o semanal y en base a la existencia del día anterior.
- Quien está a cargo de las compras de la materia prima e insumos es solo una persona y es el administrador, impidiendo así que exista un desbalance en las cantidades que se necesitan.
- Todo el personal considera la importancia y necesidad de implementar un sistema de costo de producción que les permita determinar correctamente la rentabilidad económica y financiera del restaurante.

**Aspectos negativos:**

- En ocasiones la cantidad que se debe utilizar en materia prima para la elaboración y preparación de los platos se lo hace de manera empírica.
- Los costos de la materia prima son llevados de forma manual en hojas sueltas y/o cuadernos, del mismo modo todos los gastos que realiza el restaurante.
- No existe un sistema de costos de producción que les permita determinar la rentabilidad de la empresa.
- Entre otros aspectos negativos, no cuentan con una plantilla o cálculo de los saldos a pagar a cada empleado, para la luz, mano de obra indirecta, todo se lleva anotado manualmente sin cálculos previos.
- Mediante la encuesta se constató que el personal asegura que el establecimiento no tiene un sistema que controla los costos.

## **CAPITULO III**

### **3. DISEÑO DE LA PROPUESTA**

#### **3.1. Título**

Sistema de costos por órdenes de producción para Las Parrilladas de la Esquina del Guso para mejorar los resultados económicos y financieros.

#### **3.2. Objetivo general**

Diseñar un sistema de costos de producción para determinar la rentabilidad de Las Parrilladas de la Esquina del Guso.

#### **3.3. Objetivos específicos**

- ✓ Analizar el mecanismo o procedimiento para la determinación de costos que actualmente se lleva en Las Parrilladas de la Esquina del Guso.
- ✓ Elaborar un sistema de costo de producción para optimizar los recursos económicos, humanos y materiales de Las Parrilladas Esquina del Guso.

#### **3.4. Fundamentación de la propuesta**

Actualmente las empresas requieren de la obtención de información necesaria de cómo se están llevando a cabo las actividades, lo cual es importante para la directiva o dueño de la empresa en la toma de decisiones, emprender estrategias de mejoras o implementación de servicios.

En las Parrillada La Esquina del Guso se ha determinado que el personal que labora en el área de producción no maneja un sistema de control específico en base a pedidos, requerimiento de materia prima, nota de entrada al local, mano de obra directa y costos indirectos, inventario de materia prima; todo esto por la falta de conocimiento en base a estos formatos, pues la mayoría lleva los registros en cuadernos y hojas sueltas lo cual no permite obtener costos reales

de producción y conocer los resultados económicos y financieros, provocando deficiencia en el desempeño de las funciones.

El presente proyecto se formula en base a la imperativa necesidad de contar con un sistema de costos por órdenes de producción aplicado a la actividad productiva de la empresa, permitiendo llevar un correcto control optimizar los recursos económicos, humanos y materiales para la oportuna y adecuada toma de decisiones.

### **3.5. Análisis de factibilidad**

#### **3.5.1. Factibilidad Organizacional**

Este proyecto es factible por se cuenta con la colaboración de los dueños de la empresa, ya que se basa en la identificación de los costos de producción adecuados que se requieren para llevar un mejor control de los mismos y determinar el nivel de rentabilidad económica y financiera.

#### **3.5.2. Factibilidad legal**

Al contar con un sistema de costos de producción, la empresa promueve el cumplimiento de los reglamentos de las NIC 18 y las NIC 2 en base a los costos de producción, dándole a la empresa una imagen integra con un buen control en la parte Administrativa y Contable.

#### **3.5.3. Factibilidad económica – financiera**

Es factible la aplicación de esta propuesta ya que la empresa al implementar los sistemas de costos de producción, incrementará y mejorará su rentabilidad y estará enfocada en brindar nuevas oportunidades de crecimiento en el mercado.

#### **3.5.4. Factibilidad tecnológica**

La empresa cuenta con los recursos tecnológicos, los que permitirán mejorar los procesos productivos y los recursos de la empresa.

#### **3.6. Desarrollo de la propuesta**

Diseñe un modelo de Sistema de Costos por Órdenes de Producción para mejorar los resultados económicos y financieros de las Parrilladas La Esquina de Gusó, el fin de esta propuesta es que el negocio tenga un mejor control de sus recursos materiales y humanos.

##### **3.6.1. Mecanismo o procedimiento de determinación de costos de producción que actualmente se lleva en Las Parrilladas de la Esquina del Gusó**

##### **Proceso de producción de la Parrillada Esquina del Gusó**

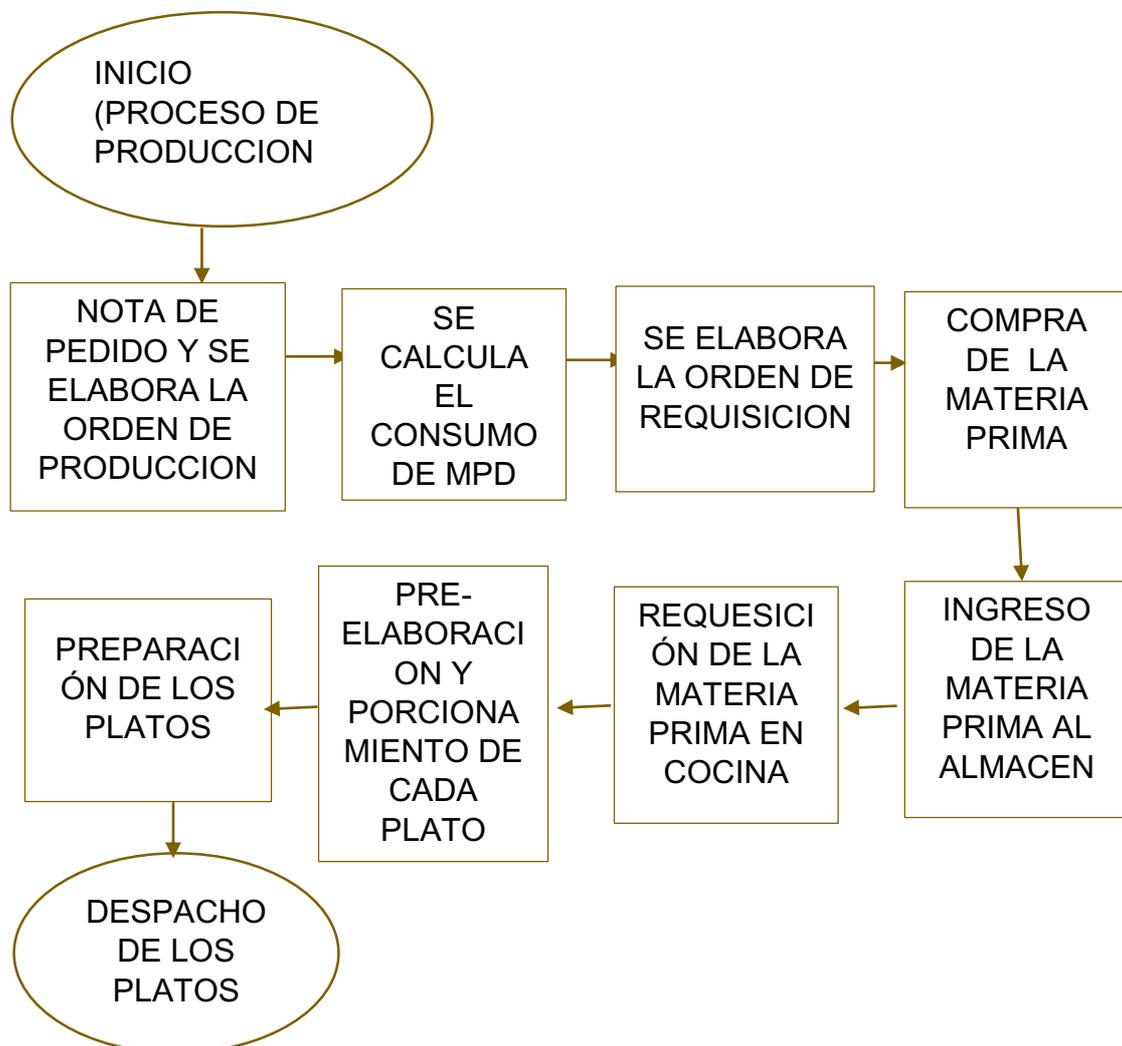
Para determinar el proceso de producción de la parrillada Esquina de Gusó, se elaboró un flujo grama de actividades, desde el requerimiento de la materia prima hasta el proceso de elaboración y despacho de los platos.

Lo primero que se realiza en la parrillada Esquina de Gusó, es la elaboración de la lista de la materia prima que se requiere día a día. El personal de cocina es quien determina la materia prima que se requiere, tomando en cuenta la existencia de la misma, luego informa al administrador del local que es la persona encargada de realizar el pedido a los proveedores, todo esto se realiza un día antes y se lleva anotado en hojas o cuadernos, al día siguiente el administrador recibe el pedido del proveedor, verifica mediante lista y factura que todo el pedido esté en orden y completo. Cabe indicar que el pedido que se realiza al proveedor solo

es de arroz por quintal y los plásticos al por mayor, las legumbres, granos, carnes y demás insumos el administrador los compra personalmente en el mercado.

No se procede a hacer el requerimiento de la materia prima a cocina porque el administrador es quien elabora los platos de comida con los ayudantes, por lo tanto los platos de comida se elaboran de manera rudimentaria.

Imagen 5: Flujo grama de proceso de producción



Elaborado por: Samantha Larrea.

### 3.6.2. PROCEDIMIENTOS PARA DETERMINAR LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN

El Sistema de Costos por órdenes de producción que se propone, lo compone los tres elementos del costo.

#### PORCION POR PLATO DE LA MATERIA PRIMA DIRECTA

En este formato se detalla la cantidad en libras que lleva cada plato y el costo unitario de la libra de cada ingrediente.

*Tabla 11: Porción por Plato de Materiales*

Descripción	Unidad de Medida	Porción por plato	Costo Unitario
ARROZ	Libra	0,27	\$0,34
FREJOL	Libra	0,06	\$1,10
LECHUGA	Libra	0,04	\$1,02
VERDE	Libra	0,51	\$0,11
PEPINO	Libra	0,07	\$0,25
TOMATE	Libra	0,03	\$0,30

**Elaborado por:** Samantha Larrea.

#### **Descripción:**

Para calcular los valores utilice los costos y las cantidades que la empresa nos proporcionó. En el caso del arroz nos comentaron que ellos compran por quintales y que utilizan 5 quintales a la semana, esto nos quiere decir que utilizan 20 al mes, usando la regla de tres transformando el quintal a 100 libras determine a qué precio sale la libra de ese quintal. Así mismo se sacó los otros costos como el frejol también lo compran por quintales que tiene un precio de \$110.

Tabla 12 Precio unitario por presa

LA ESQUINA DE GUSO	
Presa	Valor Unitario
Carne	\$ 1.75
Chuleta	\$ 1.50
Costilla	\$ 1.75
Pollo	\$ 1.30
Pescado	\$ 1.50
Ubre	\$ 1.75
Longaniza	\$ 2.25
Chuzo	\$ 0.90

**Elaborado por:** Samantha Larrea

Este es el costo unitario que tiene la presa, ya vienen porcionadas para servirse en cada plato por lo tanto no hay peso exacto de cada porción. Todo lo que se refiere a carnes lo distribuye la matriz.

### 3.6.3. SISTEMA DE COSTO POR ORDENES DE PRODUCCIÓN PARA MEJORAR LOS RESULTADOS ECONOMICOS Y FINANCIEROS DE LA ESQUINA DE GUSO

#### Nota de Pedido

En esta debe constar el nombre del cliente, sus datos como el ruc, dirección y especificar qué tipo de producto desea y la fecha de entrega

Tabla 13 Nota de Pedido

		<b>NOTA DE PEDIDO</b>		
		<b>N°000001</b>		
<b>Cliente:</b> Sandra Valencia <b>Dirección:</b> Calle 13 Av. 24		<b>Ci o</b> <b>RUC:</b> 1350277594 <b>Ciudad:</b> Manta		
<b>Fecha de entrega:</b> 02/Agosto/18				
#Orden de Producción	Asado	Menestra	Total	Observaciones
001	Chuleta	Frejol	50	
002	Pescado	Frejol	50	
<hr/> <b>Sandra Valencia</b> <b>RUC: 1350277594</b>		<hr/> <b>Salvador Gavilanez Rosado</b> <b>RUC: 0925424301001</b>		
Elaborado por: Samantha Larrea				

#### Orden de Producción

En este formato se ubican todas las características del pedido, cantidad especificaciones, fecha de inicio del proceso de producción y fecha de terminación y por último se establece la mano de obra y el proceso que realizará

Tabla 14 Orden de Producción N°001

<b>ORDEN DE PRODUCCIÓN</b>	
<b>O.P N° 001</b>	
<b>Para:</b>	Propietario
<b>Fecha de pedido:</b>	1-ago-18
<b>Cliente:</b>	Sandra Valencia
<b>Asado</b>	Chuletas
<b>Menestra</b>	Frejol
	
DETALLE	CANTIDAD
Chuletas	50
PROCESO	RESPONSABLE
Preparación de menestra	Kevin Bailón
Preparación de arroz	Alejandra Chávez
Asado de presa	Roddy López
Preparación de plato	Dayanna Rosales
Servicio de mesero	Saúl Zumosa
<b>Salvador Gavilanez</b>	

Tabla 15 Orden de Producción N°002

<b>ORDEN DE PRODUCCIÓN</b>	
<b>O.P N° 002</b>	
<b>Para:</b>	Propietaria
<b>Fecha de pedido:</b>	1-ago-18
<b>Cliente:</b>	Sandra Valencia
<b>Asado</b>	Pescados
<b>Menestra</b>	lenteja
	
DETALLE	CANTIDAD
Pescados	50
PROCESO	RESPONSABLE
Preparación de menestra	Kevin Bailón
Preparación de arroz	Alejandra Chávez
Asado de presa	Roddy López
Preparación de plato	Dayanna Rosales
Servicio de mesero	Saúl Zumosa
<b>Salvador Gavilanez</b>	

Elaborado por: Samantha Larrea

## Consumo de Materia Prima

En este formato se detallare la materia prima que se utilizara en la fabricación del plato, la unidad en la que se mide y la cantidad que necesita para la preparación. En este caso está por libras y nos indica cuantas libras necesita para preparar las 50 chuletas y 50 pescados.

*Tabla 16 Consumo de materia Prima de la O.P N°001*

PARRILLADAS LA ESQUINA DE GUSO		
ORDEN DE PRODUCCION #1	MATERIA PRIMA	
MATERIAL	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
CHULETA	Porción	50
ARROZ	Libra	13.5
FREJOL	Libra	2.75
LECHUGA	Libra	2
VERDE	Libra	25.5
PEPINO	Libra	3.45
TOMATE	Libra	1.7

**Elaborado por:** Samantha Larrea

*Tabla 17 Consumo de materia Prima O.P N°002*

PARRILLADAS LA ESQUINA DE GUSO		
ORDEN DE PRODUCCION # 2	MATERIA PRIMA	
MATERIAL	CLASE	UNIDAD MEDIDA
PESCADO	Porción	50
ARROZ	Libra	13.5
FREJOL	Libra	2.75
LECHUGA	Libra	2
VERDE	Libra	25.5
PEPINO	Libra	3.45
TOMATE	Libra	1.7

**Elaborado por:** Samantha Larrea

## Solicitud de Compra

El objetivo de este formato es de ubicar que cantidad de materia prima tiene en el almacén, y cuanto tendría que mandar a comprar para cumplir con las órdenes de producción.

Tabla 18 Solicitud de Compra

LA ESQUINA DE GUSO				
Solicitud de Compra N°0001				
Fecha de pedido: 1-ago-18		Fecha de entrega: 2-ago-18		
Responsable:				
Descripción	Cantidad a utilizar	Unidad de Medida	Existencias	Cantidad Solicitada
CHULETA	50	Porción	10	40
PESCADO	50	Porción	5	45
ARROZ	27	Libra	10	17
FREJOL	6	Libra	4	1.5
LECHUGA	4	Libra	0	4
VERDE	51	Libra	25	26
PEPINO	7	Libra	0	6.9
TOMATE	3	Libra	0	3.4
_____ Salvador Gavilanez Rosado				

Elaborado por: Samantha Larrea

## Orden de Requisición de Materiales

En este formato se detallará el precio unitario de cada material y se calculará el valor total de materia prima directa las 50 chuletas y 50 pescados.

Tabla 19 Orden de requisición O.P N° 001

<b>PARRILLADA LA ESQUINA DE GUSO</b>				
Requisición de Materiales #001 Orden de Producción #001 Asado de Chuleta con arroz y menestra de fréjol				
<b>DESCRIPCION</b>	<b>UNIDAD MEDIDA</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>PRECIO UNITARIO</b>	<b>TOTAL</b>
Chuleta	Porción	1	\$ 1.50	\$ 1.50
Arroz	Libra	0.27	\$ 0.34	\$ 0.09
Frejol	Libra	0.06	\$ 1.10	\$ 0.06
Lechuga	Libra	0.04	\$ 1.02	\$ 0.04
Verde	Libra	0.51	\$ 0.11	\$ 0.06
Pepino	Libra	0.07	\$ 0.25	\$ 0.02
Tomate	Libra	0.03	\$ 0.30	\$ 0.01
	<b>VALOR UNITARIO</b>			\$ 1.78
	<b>VALOR TOTAL (50 CHULETAS)</b>			\$ 88.83

\_\_\_\_\_  
SOLICITADO

\_\_\_\_\_  
ENTREGADO

Tabla 20 Orden de Requisición O.P N° 002

<b>PARRILLADA LA ESQUINA DE GUSO</b>				
Requisición de Materiales #1 Orden de Producción #1 Asado de Pescado con arroz y menestra de fréjol				
<b>MATERIAL</b>	<b>UNIDAD MEDIDA</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>PRECIO UNITARIO</b>	<b>TOTAL</b>
Pescado	Porción	1	\$ 1.50	1.5
Arroz	Libra	0.27	\$ 0.34	0.0918
Frejol	Libra	0.06	\$ 1.10	0.0605
Lechuga	Libra	0.04	\$ 1.02	0.0408
Verde	Libra	0.51	\$ 0.11	0.0561
Pepino	Libra	0.07	\$ 0.25	0.01725
Tomate	Libra	0.03	\$ 0.30	0.0102
	<b>VALOR UNITARIO</b>			1.77665
	<b>VALOR TOTAL (50 PESCADOS)</b>			88.8325

\_\_\_\_\_  
SOLICITADO

\_\_\_\_\_  
ENTREGADO

Elaborado por: Samantha Larrea

## Orden de Compra

Aquí ya se debe especificar los materiales que se van a adquirir, la cantidad y el precio unitario.

Tabla 21 Orden de Compra de Materiales

<b>LA ESQUINA DE GUSO</b>			
Orden de Compra N°0001			
Fecha de pedido:		Fecha de entrega:	2-ago-18
Dirección		Forma de pago	
Descripción	Cantidad a utilizar	Precios Ofertados	
		Unitarios	Total
CHULETA	40	\$ 1.50	\$ 60.00
PESCADO	45	\$ 1.50	\$ 67.50
ARROZ	17	\$ 0.34	\$ 5.78
FREJOL	1.5	\$ 1.10	\$ 1.65
LECHUGA	4	\$ 1.02	\$ 4.08
VERDE	26	\$ 0.11	\$ 2.86
PEPINO	6.9	\$ 0.25	\$ 1.73
TOMATE	3.4	\$ 0.30	\$ 1.02
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 141.87</b>
Salvador Gavilánez			

Elaborado por: Samantha Larrea

## Kardex

La tarjeta Kardex es de gran utilidad para tener un mejor control de nuestra materia prima y de su precio de adquisición. En la Esquina Parrilladas Esquina de Guso la tarjeta Kardex la use en los siguientes productos:

Tabla 22 Kardex-Chuleta

PARRILLADA LA ESQUINA DE GUSO									
TARJETA KARDEX									
<b>ARTICULO:</b>		CHULETA							
<b>MÉTODO DE VALORACION:</b>		PROMEDIO							
Detalle	Ingreso			Egreso			Existencias		
	Cant	P. Unit.	P. Total	Cant	P. Unit.	P. Total	Cant	P. Unit.	P. Total
Saldo Inicial	10	\$1.50	\$15.00				10	\$1.50	\$ 15.00
Compra	40	\$1.50	\$60.00				50	\$1.50	\$ 75.00
O.R. # 1				50	\$1.50	\$75.00	0.00	\$ -	\$ -

Elaborado por: Samantha Larrea

Tabla 23 Kardex-Pescado

PARRILLADA LA ESQUINA DE GUSO									
TARJETA KARDEX									
<b>ARTICULO:</b>		PESCADO							
<b>MÉTODO DE VALORACION:</b>		PROMEDIO							
Detalle	Ingreso			Egreso			Existencias		
	Cant	P. Unit.	P. Total	Cant	P. Unit.	P. Total	Cant	P. Unit.	P. Total
Saldo Inicial	5	\$1.50	\$ 7.50				5	\$1.50	\$ 7.50
Compra	45	\$1.50	\$67.50				50	\$1.50	\$ 75.00
O.R. # 2				50	\$1.50	\$75.00	0.00	\$ -	\$ -

Elaborado por: Samantha Larrea

Tabla 24 Kardex-Arroz

PARRILLADA LA ESQUINA DE GUSO									
TARJETA KARDEX									
<b>ARTICULO:</b>		ARROZ							
<b>MÉTODO DE VALORACION:</b>		PROMEDIO							
Detalle	Ingreso			Egreso			Existencias		
	Cant.	P. Unit.	P. Total	Cant	P. Unit.	P. Total	Cant	P. Unit.	P. Total
Saldo Inicial	10	\$0.34	\$3.40				10	\$0.34	\$ 3.40
Compra	17	\$0.34	\$5.78				27	\$0.34	\$ 9.18
O.R. # 1				13.5	\$0.34	\$4.59	13.5	\$0.34	\$ 4.59
O.R. # 2				13.5	\$0.34	\$4.59	0.0	\$ -	\$ -

Elaborado por: Samantha Larrea

Tabla 25 Kardex-Frejol

PARRILLADA LA ESQUINA DE GUSO									
TARJETA KARDEX									
<b>ARTICULO:</b>		FREJOL							
<b>MÉTODO DE VALORACION</b>		PROMEDIO							
Detalle	Ingreso			Egreso			Existencias		
	Cant.	P. Unit.	P. Total	Cant .	P. Unit.	P. Total	Cant .	P. Unit.	P. Total
Saldo Inicial	4	\$1.10	\$4.40				4	\$1.10	\$ 4.40
Compra	1.50	\$1.10	\$1.65				5.50	\$1.10	\$ 6.05
O.R. # 1				2.75	\$1.10	\$3.03	2.75	\$1.10	\$ 3.03
O.R. # 2				2.75	\$1.10	\$3.03	0.0	\$ -	\$ -

Elaborado por: Samantha Larrea

Tabla 26 Kardex-Lechuga

PARRILLADA LA ESQUINA DE GUSO									
TARJETA KARDEX									
<b>ARTICULO:</b>		LECHUGA							
<b>MÉTODO DE VALORACION</b>		PROMEDIO							
Detalle	Ingreso			Egreso			Existencias		
	Cant.	P. Unit.	P. Total	Cant	P. Unit.	P. Total	Cant	P. Unit.	P. Total
Saldo Inicial	0	\$1.02	\$ -				0	\$1.02	\$ -
Compra	4	\$1.02	\$4.08				4	\$1.02	\$ 4.08
O.R. # 1				2	\$1.02	\$2.04	2	\$1.02	\$ 2.04
O.R. # 2				2	\$1.02	\$2.04	0.0	\$ -	\$ -

Elaborado por: Samantha Larrea

Tabla 27 Kardex-Verde

PARRILLADA LA ESQUINA DE GUSO									
TARJETA KARDEX									
<b>ARTICULO:</b>		VERDE							
<b>MÉTODO DE VALORACION</b>		PROMEDIO							
Detalle	Ingreso			Egreso			Existencias		
	Cant.	P. Unit.	P. Total	Cant	P. Unit.	P. Total	Cant	P. Unit.	P. Total
Saldo Inicial	25	\$0.11	\$2.75				25	\$0.11	\$ 2.75
Compra	25	\$0.11	\$2.86				51	\$0.11	\$ 5.61
O.R. # 1				25.5	\$0.11	\$2.81	25.5	\$0.11	\$ 2.81
O.R. # 2				25.5	\$0.11	\$2.81	0.0	\$ -	\$ -

Elaborado por: Samantha Larrea

Tabla 28 Kardex-Pepino

PARRILLADA LA ESQUINA DE GUSO									
TARJETA KARDEX									
<b>ARTICULO:</b>		PEPINO							
<b>MÉTODO DE VALORACION</b>		PROMEDIO							
Detalle	Ingreso			Egreso			Existencias		
	Cant.	P. Unit.	P. Total	Cant	P. Unit.	P. Total	Cant	P. Unit.	P. Total
Saldo Inicial	0	\$0.25	\$ -				0.00	\$0.25	\$ -
Compra	6.9	\$0.25	\$1.73				6.90	\$0.25	\$ 1.73
O.R. # 1				3	\$0.25	\$0.86	3.45	\$0.25	\$ 0.86
O.R. # 2				3	\$0.25	\$0.86	0.0	\$ -	\$ -

Elaborado por: Samantha Larrea

Tabla 29 Kardex-Tomate

PARRILLADA LA ESQUINA DE GUSO									
TARJETA KARDEX									
<b>ARTICULO:</b>		TOMATE							
<b>MÉTODO DE VALORACION</b>		PROMEDIO							
Detalle	Ingreso			Egreso			Existencias		
	Cant.	P. Unit	P. Total	Cant	P. Unit	P. Total	Cant	P. Unit	P. Total
Saldo Inicial	0	\$0.30	\$ -				0.00	\$0.30	\$ -
Compra	3.4	\$0.30	\$1.02				3.40	\$0.30	\$ 1.02
O.R. # 1				1.7	\$0.30	\$0.51	1.70	\$0.30	\$ 0.51
O.R. # 2				1.7	\$0.30	\$0.51	0.0	\$ -	\$ -

Elaborado por: Samantha Larrea

### Boleta de Trabajo

En este formato se especifica la orden de producción, y se menciona al personal de la producción que se indicó en la Orden de Producción, se estima las horas que tome realizar su proceso y se le multiplica por el valor de la hora que en este caso es el sueldo básico más las vacaciones dividido para las 240 horas.

Tabla 30 Boleta de Trabajo Orden de Producción N° 001

**ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 1**

**CHULETA CON ARROZ Y MENESTRA DE FREJOL**

BOLETA DE TRABAJO				
ORDEN DE PRODUCCION: 01		Área de Producción		
		EMPLEADO: Kevin Bailón		
Fecha	Valor hora	Horas	H.E	Total
2-ago	\$ 1.68	4		6.70

BOLETA DE TRABAJO				
ORDEN DE PRODUCCION: 01		Área de Producción		
		EMPLEADO: Alejandra Chávez		
Fecha	Valor hora	Horas	H.E	Total
2-ago	\$ 1.68	1		1.68

BOLETA DE TRABAJO				
ORDEN DE PRODUCCION: 01		Área de Producción		
		EMPLEADO: Roddy López		
Fecha	Valor hora	Horas	H.E	Total
2-ago	\$1.68	1		1.68

BOLETA DE TRABAJO				
ORDEN DE PRODUCCION: 01		Área de Producción		
		EMPLEADO: Dayanna Rosales		
Fecha	Valor hora	Horas	H.E	Total
2-ago	\$1.68	0.5		0.84

BOLETA DE TRABAJO				
ORDEN DE PRODUCCION: 01		Área de Producción		
		EMPLEADO: Saúl Zumoza		
Fecha	Valor hora	Horas	Horas extras	Total
2-ago	\$ 1.68	0.5		0.84

Elaborado por: Samantha Larrea

Tabla 31 Boleta de trabajo de la Orden de Producción N°002

**ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 2**

**CHULETA CON ARROZ Y MENESTRA DE FREJOL**

BOLETA DE TRABAJO				
ORDEN DE PRODUCCION: 02		Área de Producción		
		EMPLEADO: Kevin Bailón		
Fecha	Valor hora	Horas	H.E	Total
2-ago	\$ 1.68	4		6.70

BOLETA DE TRABAJO				
ORDEN DE PRODUCCION: 02		Área de Producción		
		EMPLEADO: Alejandra Chávez		
Fecha	Valor hora	Horas	H.E	Total
2-ago	\$ 1.68	1		1.68

BOLETA DE TRABAJO				
ORDEN DE PRODUCCION: 02		Área de Producción		
		EMPLEADO: Roddy López		
Fecha	Valor hora	Horas	H.E	Total
2-ago	\$1.68	1		1.68

BOLETA DE TRABAJO				
ORDEN DE PRODUCCION: 02		Área de Producción		
		EMPLEADO: Dayanna Rosales		
Fecha	Valor hora	Horas	H.E	Total
2-ago	\$1.68	0.5		0.84

BOLETA DE TRABAJO				
ORDEN DE PRODUCCION: 02		Área de Producción		
		EMPLEADO: Saúl Zumoza		
Fecha	Valor hora	Horas	Horas extras	Total
2-ago	\$ 1.68	0.5		0.84

Elaborado por: Samantha Larrea

## Rol de Pagos

Es un registro donde se detalla el número de trabajadores el sueldo, aporte personal, anticipos de sueldo, aporte patronal, fondos de reserva, décimo tercero, décimo cuarto, décimo tercero. Tanto del personal administrativo y de producción.

*Tabla 32 Rol de Pagos Y Rol de Beneficios y Provisiones*

### ROL DE PAGOS PERSONAL DE PRODUCCIÓN PARRILLADAS LA ESQUINA DE GUSO

Área	Cargo	Empleado	Sueldo	Días	Total ingresos	Egresos		Total egresos	Neto a recibir	Total costo
						9.45% aporte personal	Anticipo de sueldos			
Personal de producción	Cocinero 1	Kevin Bailón	13.40	1	14.40	1.36	-	1.36	13.04	15.59
	Cocinero 2	Alejandra Chávez	3.35	1	4.35	0.41	-	0.41	3.94	3.90
	Parrillero	Roddy López	3.35	1	4.35	0.41	-	0.41	3.94	3.90
	Mesera 1	Saúl Zumoza	1.68	1	2.68	0.25	-	0.25	2.42	1.95
	Mesera 2	Dayanna Rosales	1.68	1	2.68	0.25	-	0.25	2.42	1.95
<b>TOTALES</b>			<b>23.45</b>	<b>5.00</b>	<b>28.45</b>	<b>2.69</b>	<b>-</b>	<b>2.69</b>	<b>25.77</b>	<b>27.28</b>

Elaborado por: Samantha Larrea

IESS		PROVISIONES			TOTAL PROVISION
12,15% aporte patronal	Fondo de reserva	XIII sueldo	XIV sueldo	Vacaciones	
1.63				0.56	2.19
0.41				0.14	0.55
0.41				0.14	0.55
0.20				0.07	0.27
0.20				0.07	0.27
<b>2.85</b>				<b>0.98</b>	<b>3.83</b>

Elaborado por: Samantha Larrea

### ROL DE PAGOS PERSONAL ADMINISTRATIVO

#### PARRILLADAS LA ESQUINA DE GUSO

Área	Cargo	Empleado	Sueldo	Dias	Total ingresos	Egresos		Total egresos	Neto a recibir	Total costo
						9.45% aporte personal	Anticipo de sueldos			
Personal administrativo	Cajera	Jessica Guerrero	12.87	1	13.87	1.31	-	1.31	12.56	18.18
	Contadora	Verónica Villacís	16.67	1	17.67	1.67	-	1.67	16.00	23.24
<b>TOTALES</b>			<b>29.53</b>	<b>2.00</b>	<b>31.53</b>	<b>2.98</b>	<b>-</b>	<b>2.98</b>	<b>28.55</b>	<b>41.42</b>

Elaborado por: Samantha Larrea

IESS		PROVISIONES			Total provisión
12,15% aporte patronal	Fondo de reserva	XIII sueldo	XIV sueldo	Vacaciones	
1.56	1.07	1.07	1.07	0.54	5.32
2.03	1.39	1.39	1.07	0.69	6.57
<b>3.59</b>	<b>2.46</b>	<b>2.46</b>	<b>2.14</b>	<b>1.23</b>	<b>11.88</b>

Elaborado por: Samantha Larrea

Tabla 33 Cuadro detallado de la Mano de Obra Directa

PARRILLADAS LA ESQUINA DE GUSO						
RESUMEN DE MOD DIRECTA						
	Preparación de menestra	Preparación de arroz	Asado de presa	Preparación de plato	Servicio de mesero	TOTAL
<b>Sueldos y Salarios</b>	13.40	3.35	3.35	1.68	1.68	23.45
<b>Aportes Patronales IESS</b>	1.63	0.41	0.41	0.20	0.20	2.85
<b>Vacaciones</b>	0.56	0.14	0.14	0.14	0.14	1.12
<b>TOTAL</b>	15.59	3.90	0.14	0.07	0.07	19.77

Elaborado por: Samantha Larrea

## Costos Indirectos de Fabricación

En estos formatos se detallará los costos indirectos de fabricación que incurren al momento de producir el bien, es importante recalcar que asignar adecuadamente los costos al producto, y tomar en cuenta todos los que intervienen en mayor o menor proporción. Se calculará una Tasa de Reparto y esa asignará una tasa de Costos Indirectos de Fabricación al bien.

Tabla 34 Cálculo de los Costos Indirectos de Fabricación

Costos Indirectos de Fabricación	
Descripción	Costo Total
Alquiler	\$ 20.00
Tv pagada	\$ 1.00
Depreciación maquinaria	\$ 2.78
Gas	\$ 2.00
Carbón	\$ 16.80
Plásticos	\$ 4.00
Energía Eléctrica	\$ 5.00
Agua Potable	\$ 7.33
Vinagre	\$ 2.08
Aceite	\$ 18.40
Mostaza	\$ 7.00
Achiote	\$ 3.16
Sal	\$ 2.00
<b>TOTAL</b>	<b>\$91.55</b>

$$Cuota de Reparto = \frac{\text{Costos Indirectos de Fabricacion}}{\text{Costo Materia Prima + Mano de Obra}}$$

$$Cuota de Reparto = \frac{91.55}{201.12}$$

$$Cuota de Reparto = 0.46$$

DISTRIBUCION DE LA MPD Y MO			
MODELO	MPD	MOD	TOTAL
CHULETA	88.83	11.73	100.56
PESCADO	88.83	11.73	100.56
<b>TOTAL</b>			<b>201.12</b>

Elaborado por: Samantha Larre

<b>DISTRIBUCION DE LOS COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION</b>			
<b>MODELO</b>	<b>MPD+MOD</b>	<b>CUOTA REPARTO</b>	<b>CIF POR CADA OP</b>
OP # 001 chuleta	100.56	0.46	45.77
OP # 002 pescado	100.56	0.46	45.77
<b>TOTAL</b>	<b>201.12</b>	<b>0.91</b>	<b>91.55</b>

<b>DISTRIBUCION CIF POR PRODUCTO UNITARIO</b>			
<b>MODELO</b>	<b>CIF POR CADA OP</b>	<b>UNIDADES DE PRODUCIR</b>	<b>CIF UNITARIO</b>
<b>OP N° 001 Chuleta</b>	45.77	50	0.92
<b>OP N° 002 Pescado</b>	45.77	50	0.92
<b>TOTAL</b>	<b>91.55</b>		

**Elaborado por:** Samantha Larrea

Por lo tanto el Costo Indirecto de Fabricación por plato será de \$ 0.92 ctvs.

### **Hoja de Costos**

En este formato irán detallado todos los elementos del costo de producción, en la materia prima deberá ir la cantidad que se utilizó en los 50 platos y su valor unitario y posteriormente tener un valor total de materia prima, en la mano de obra directa se detalla el personal que está relacionado con la producción las horas trabajadas y el valor unitario de la hora y también se deberá incluir los Costos Indirectos de fabricación que fue calculado y multiplicado por el número de platos.

Tabla 35 Hoja de Costos O.P N°001

LA ESQUINA DEL GUSO											
HOJA DE COSTO											
Orden de Producción #1											
<b>Producto</b>		Asado de Chuleta con Arroz y menestra de frijol									
<b>Cliente</b>		Sandra Valencia									
<b>Cantidad de platos</b>		50									
Materia prima directa				Mano de obra directa				Costos indirectos de fabricacion			
Detalle	Cant	V/Unit	V/ Total	Trabajador	H/ Trabaja	V/ Unit	V/Total	# unidades	V/ Unit	V/ Total	
Chuleta	50	\$ 1.50	\$ 75.00	Kevin Bailón	4	1.68	\$ 6.70	50	\$ 0.92	\$ 45.77	
Arroz	13.5	\$ 0.34	\$ 4.59	Alejandra Chávez	1	1.68	\$ 1.68				
Frejol	2.75	\$ 1.10	\$ 3.03	Roddy López	1	1.68	\$ 1.68				
Lechuga	2	\$ 1.02	\$ 2.04	Dayanna Rosales	0.5	1.68	\$ 0.84				
Verde	25.5	\$ 0.11	\$ 2.81	Saúl Zumosa	0.5	1.68	\$ 0.84				
Pepino	3.45	\$ 0.25	\$ 0.86								
Tomate	1.7	\$ 0.30	\$ 0.51								
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 88.83</b>	<b>TOTAL</b>			<b>\$ 11.73</b>	<b>TOTAL</b>			<b>\$ 45.77</b>
COSTO TOTAL				\$ 146.33							
# UNIDADES				50							
COSTO TOTAL				\$ 2.93							

Elaborado por: Samantha Larrea

Tabla 36 Hoja de Costos O.P N° 002

LA ESQUINA DEL GUSO										
HOJA DE COSTO										
Orden de Producción # 2										
<b>Producto</b>		Asado de Pescado con Arroz y menestra de frijol								
<b>Cliente</b>		Sandra Valencia								
<b>Cantidad de Platos</b>		50								
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA				COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION		
Detalle	Cant	V/Unit	V/ Total	Trabajador	H/ Trabaj	V/ Unit	V/Total	# unidades	V/ Unit	V/ Total
Pescado	50	\$ 1.50	\$ 75.00	Kevin Bailón	4	1.68	\$ 6.70	50	\$ 0.92	\$ 45.77
Arroz	13.5	\$ 0.34	\$ 4.59	Alejandra Chávez	1	1.68	\$ 1.68			
Frejol	2.75	\$ 1.10	\$ 3.03	Roddy López	1	1.68	\$ 1.68			
Lechuga	2	\$ 1.02	\$ 2.04	Dayanna Rosales	0.5	1.68	\$ 0.84			
Verde	25.5	\$ 0.11	\$ 2.81	Saúl Zumosa	0.5	1.68	\$ 0.84			
Pepino	3.45	\$ 0.25	\$ 0.86							
Tomate	1.70	\$ 0.30	\$ 0.51							
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 88.83</b>	<b>TOTAL</b>			<b>\$ 11.73</b>	<b>TOTAL</b>		<b>\$ 45.77</b>
COSTO TOTAL		\$		146.33						
UNIDADES				50						
Costo del Plato		\$		2.93						

Elaborado por: Samantha Larrea

## Estado de Situación Inicial

Tabla 37 Estado de Situación Inicial

### PARRILLADA LA ESQUINA DE GUSO ESTADO DE SITUACIÓN INICIAL

<b>ACTIVO</b>			<b>PASIVO</b>		
<b>ACTIVO CORRIENTE</b>		<b>\$ 1,033.05</b>	<b>PASIVO CORRIENTE</b>		<b>\$ 600.00</b>
CAJA	\$ 1,000.00		CUENTAS POR PAGAR	\$ 600.00	
INVENTARIO DE MATERIALES	\$ 33.05		<b>TOTAL PASIVO</b>		<b>\$ 600.00</b>
<b>ACTIVO FIJO</b>		<b>\$ 9,600.00</b>	<b>PATRIMONIO</b>		
MAQUINARIA Y EQUIPO	\$ 10,000.00		CAPITAL SOCIAL	\$ 10,033.05	
EQUIPO DE COMPUTACION	\$ 600.00		<b>TOTAL PATRIMONIO</b>		<b>\$ 10,033.05</b>
DEPRECIACION ACUMULADA DE MAQUINARIA	\$ -1,000.00				
<b>TOTAL ACTIVOS</b>		<b>\$ 10,633.05</b>	<b>TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO</b>		<b>\$ 10,633.05</b>

Elaborado por: Samantha Larrea

**Libro Diario**

Tabla 38 Libro Diario

<b>PARRILLADA LA ESQUINA DE GUSO</b>				
<b>LIBRO DIARIO</b>				
<b>FECH A</b>	<b>DETALLE</b>	<b>PARCIA L</b>	<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>
1/08	<b>1</b>			
	Caja		\$1,000.00	
	Inventario de materiales		\$ 33.05	
	Chuleta	\$ 15.00		
	Pescado	\$ 7.50		
	Arroz	\$ 3.40		
	Frejol	\$ 4.40		
	Verde	\$ 2.75		
	Maquinaria y equipo		\$ 10,000.00	
	Equipo de computación		\$ 600.00	
	Depreciación acumulada de maquinaria		\$ (1,000.00)	
	Cuentas por pagar			\$ 600.00
	Capital social			\$10,033.05
	<b>R./ Asiento de Apertura</b>			
1/08	<b>2</b>			
	Inventario de materiales		\$ 144.62	
	Cuentas por pagar			\$ 144.62
	<b>R./ Adquisición materiales para la producción</b>			
1/08	<b>3</b>			
	INVENTARIO DE MATERIALES		\$ 141.87	
	Cuentas por pagar			\$ 141.87
	<b>R./ Adquisición materiales</b>			
2/08	<b>4</b>			
	Inventario de productos en proceso		\$ 88.83	
	INVENTARIO DE MATERIALES			\$ 88.83
	<b>R./ utilización materia prima OP#001</b>			
2/08	<b>5</b>			
	Inventario productos en proceso		\$ 11.73	
	mano de obra directa			\$ 11.73
	<b>R./ utilización mano de obra OP#001</b>			
2/08	<b>6</b>			

	Inventario productos en proceso		\$ 45.77	
	Costos indirectos de fabricación			\$ 45.77
	<b>R./ utilización costos indirectos de fabricación OP#001</b>			
2/08	<b>7</b>			
	Inventario productos terminados		\$ 146.33	
	Inventario Productos en proceso			\$ 146.33
	<b>R./ Terminación del producto OP#001</b>			
2/08	<b>9</b>			
	Inventario productos en proceso		\$ 88.83	
	Inventario de materiales			\$ 88.83
	<b>R./ utilización mano de obra OP#002</b>			
2/08	<b>10</b>			
	Inventario productos en proceso		\$ 11.73	
	mano de obra directa			\$ 11.73
	<b>R./ utilización mano de obra indirecta OP#002</b>			
2/08	<b>11</b>			
	Inventario productos en proceso		\$ 45.77	
	Costos indirectos de fabricación			\$ 45.77
	<b>R./ utilización costos indirectos de fabricación OP#002</b>			
2/08	<b>12</b>			
	Inventario productos terminados		\$ 146.33	
	Inventario Productos en proceso			\$ 146.33
	<b>R./ Terminación del producto OP#002</b>			
2/08	<b>13</b>			
	Caja		\$ 175.00	
	Ventas de productos terminados			\$ 175.00
	<b>R./ venta del asado de chuleta OP#001</b>			
2/08	<b>14</b>			
	Costo de productos vendidos		\$ 146.33	
	Inventario de productos termin.			\$ 146.33
	<b>R./costo del asado de chuleta OP#001</b>			
2/08	<b>15</b>			
	Caja		\$ 200.00	
	Ventas de productos terminados			\$ 200.00
	<b>R./Venta de asado de pescado O.P #002</b>			
2/08	<b>16</b>			
	Costo de productos vendidos		\$ 146.33	
	Inventario de productos termin.			\$ 146.33

	<b>R./costo del asado de pescado OP#002</b>			
2/08	<b>17</b>			
	Costos generales de fabricación reales		\$ 20.00	
	Alquiler	\$ 20.00		
	Cuentas por pagar			\$ 20.00
	<b>R./ Alquiler del local</b>			
2/08	<b>18</b>			
	Costos generales de fabricación reales		\$ 1.00	
	Tv pagada	\$ 1.00		
	Cuentas por pagar			\$ 1.00
	<b>R./ Televisión por cable</b>			
2/08	<b>19</b>			
	Costos generales de fabricación reales		\$ 2.78	
	Depreciación maquinaria	\$ 2.78		
	Depreciación acumulada de maquinaria			\$ 2.78
	<b>R./ Depreciación de la maquinaria utilizada</b>			
2/08	<b>20</b>			
	Costos generales de fabricación reales		\$ 2.00	
	Gas	\$ 2.00		
	Cuentas por pagar			\$ 2.00
	<b>R./ Gas utilizado en las ordenes de producción</b>			
2/08	<b>21</b>			
	Costos generales de fabricación reales		\$ 16.80	
	Carbón	\$ 16.80		
	Cuentas por pagar			\$ 16.80
	<b>R./ Carbón utilizado</b>			
2/08	<b>22</b>			
	Costos generales de fabricación reales		\$ 4.00	
	Plásticos	\$ 4.00		
	Cuentas por pagar			\$ 4.00
	<b>R./ Plásticos</b>			
2/08	<b>23</b>			
	Costos generales de fabricación reales		\$ 12.33	
	Servicios Básicos	\$ 12.33		
	Cuentas por pagar			\$ 12.33
	<b>R./ Servicios Básicos</b>			

2/08	<b>24</b>			
	Costos generales de fabricación reales		\$ 2.08	
	Vinagre	\$ 2.08		
	Cuentas por pagar			\$ 2.08
	<b>R./ Vinagre</b>			
2/08	<b>25</b>			
	Costos generales de fabricación reales		\$ 18.40	
	Aceite	\$ 18.40		
	Cuentas por pagar			\$ 18.40
	<b>R./ Aceite</b>			
2/08	<b>26</b>			
	Costos generales de fabricación reales		\$ 7.00	
	Mostaza	\$ 7.00		
	Cuentas por pagar			\$ 7.00
	<b>R./ Mostaza</b>			
2/08	<b>27</b>			
	Costos generales de fabricación reales		\$ 3.16	
	Achiote	\$ 3.16		
	Cuentas por pagar			\$ 3.16
	<b>R./ Achiote</b>			
2/08	<b>28</b>			
	Costos generales de fabricación reales		\$ 2.00	
	Sal	\$ 2.00		
	Cuentas por pagar			\$ 2.00
	<b>R./ Sal</b>			
2/08	<b>29</b>			
	mano de obra Directa		\$ 23.45	
	Beneficios sociales y Provisiones		\$ 3.83	
	12,15% APORTE PATRONAL	\$ 2.85		
	VACACIONES	\$ 0.98		
	Aporte personal por pagar 9,45%			\$ 2.69
	Beneficios sociales y Provisiones por pagar			\$ 3.83
	Caja			\$ 20.77
	R./ Pago sueldo y beneficios al personal de la producción			
2/08	<b>30</b>			
	Gastos de sueldos y salarios		\$ 29.53	
	Beneficios sociales y Provisiones		\$ 11.88	

	12,15% APORTE PATRONAL	\$ 3.59		
	FONDO DE RESERVA	\$ 2.46		
	XIII SUELDO	\$ 2.46		
	XIV SUELDO	\$ 2.14		
	VACACIONES	\$ 1.23		
	Aporte personal por pagar 9,45%			\$ 2.98
	Beneficios sociales y Provisiones por pagar			\$ 11.88
	Caja			\$ 26.55
	R./ Pago sueldo y beneficios al personal administrativo			
2/08	<b>31</b>			
	Resumen de Rentas y Gastos		\$ 45.24	
	Gastos de Sueldos			\$ 29.53
	beneficios sociales y provisiones			\$ 15.71
	<b><i>R./ Resumen de rentas y gastos</i></b>			
2/08	<b>32</b>			
	Venta de productos terminados		\$ 375.00	
	Resumen de Rentas y Gastos			\$ 375.00
	<b><i>R./ Cierre de cuenta de Venta</i></b>			
2/08	<b>33</b>			
	Resumen de rentas y gastos		\$ 292.67	
	costo de ventas			\$ 292.67
	<b><i>R./ Cierre de cuentas</i></b>			
2/08	<b>34</b>			
	resumen de rentas y gastos		\$ 37.09	
	Utilidad del ejercicio			\$ 37.09
	<b><i>R./ utilidad del ejercicio</i></b>			
	<b>TOTALES</b>		<b>\$ 13,082.78</b>	<b>\$13,082.78</b>

## Mayorizaciones

Tabla 39 Libro Mayor General

CAJA			
MOVIMIENTOS		SALDOS	
Debe	haber	deudor	acreedor
\$1,000.00		\$1,327.68	
\$ 175.00			
\$ 200.00			
	\$20.77		
	\$26.55		
<b>\$1,375.00</b>	<b>\$47.32</b>		

INVENTARIO DE MATERIALES			
MOVIMIENTOS		SALDOS	
debe	haber	deudor	acreedor
\$ 33.05		\$ 141.87	
\$144.62			
\$141.87			
	\$ 88.83		
	\$88.83		
<b>\$319.54</b>	<b>\$177.67</b>		

MAQUINARIA Y EQUIPO			
MOVIMIENTOS		SALDOS	
debe	haber	deudor	acreedor
\$10,000.00		\$ 10,000.00	

EQUIPO DE COMPUTACION			
MOVIMIENTOS		SALDOS	
Debe	haber	deudor	acreedor
\$ 600.00		\$ 600.00	

INVENTARIO PRODUCTOS TERMINADOS			
MOVIMIENTOS		SALDOS	
Debe	haber	deudor	acreedor
\$146.33			
\$146.33			
	\$146.33		
	\$146.33		
<b>\$292.67</b>	<b>\$292.67</b>		

VENTAS DE PRODUCTOS TERMINADOS			
MOVIMIENTOS		SALDOS	
debe	haber	deudor	acreedor
	\$175	\$ -	
	\$200		
\$375.00			
<b>\$375.00</b>	<b>\$375</b>		

MANO DE OBRA DIRECTA			
MOVIMIENTOS		SALDOS	
debe	haber	deudor	acreedor
	\$11.73	\$ -	\$ -
	\$11.73		
\$23.45			
<b>\$23.45</b>	<b>\$23.45</b>		

Cuentas por Pagar			
Movimientos		SalDOS	
Debe	Haber	Deudor	AcreeDor
	\$600.00		\$975.26
	\$144.62		
	\$141.87		
	\$ 20.00		
	\$ 1.00		
	\$ 2.00		
	\$ 16.80		
	\$ 4.00		
	\$ 12.33		
	\$ 2.08		
	\$18.40		
	\$ 7.00		
	\$ 3.16		
	\$ 2.00		
	<b>\$975.26</b>		

Capital Social			
Movimientos		SalDOS	
Debe	Haber	Deudor	AcreeDor
	\$10,033.05		\$10,033.05

Inventario de Productos en Proceso			
Movimientos		SalDOS	
Debe	Haber	Deudor	AcreeDor
\$ 88.83		\$ -	\$ -
\$ 11.73			
\$ 45.77			
	\$ 146.33		
\$ 88.83			
\$ 11.73			
\$ 45.77			
	\$ 146.33		
<b>\$292.67</b>	<b>\$ 292.67</b>		

Costos Indirectos de Fabricación			
Movimientos		SalDOS	
Debe	Haber	Deudor	AcreeDor
	\$ 45.77	\$ -	\$ -
	\$ 45.77		
\$ 20.00			
\$ 1.00			
\$ 2.78			
\$ 2.00			
\$ 16.80			
\$ 4.00			
\$ 12.33			
\$ 2.08			
\$ 18.40			
\$ 7.00			
\$ 3.16			
\$ 2.00			
<b>\$ 91.55</b>	<b>\$91.55</b>		

Costo de Productos Vendidos			
Movimientos		SalDOS	
Debe	Haber	Deudor	AcreeDor
\$146.33			
\$146.33			
	\$292.67		
<b>\$292.67</b>	<b>\$292.67</b>		

Beneficios Sociales y Provisiones			
Movimientos		SalDOS	
Debe	Haber	Deudor	AcreeDor
\$ 3.83			
\$11.88			
	\$ 15.71		
<b>\$15.71</b>	<b>\$15.71</b>		

Depreciación Acumulada de Maquinaria			
Movimientos		SalDOS	
Debe	Haber	Deudor	AcreeDor
\$ -1,000.00		\$ -1,002.78	
	\$ 2.78		
<b>\$ -1,000.00</b>	<b>\$ 2.78</b>		

<b>APORTE PERSONAL POR PAGAR 9,45%</b>			
<b>MOVIMIENTOS</b>		<b>SALDOS</b>	
<b>Debe</b>	<b>haber</b>	<b>deudor</b>	<b>acreedor</b>
	\$ 2.69		\$ 5.67
	\$ 2.98		
<b>\$ -</b>	<b>\$ 5.67</b>		

<b>GASTOS DE SUELDOS Y SALARIOS</b>			
<b>MOVIMIENTOS</b>		<b>SALDOS</b>	
<b>debe</b>	<b>haber</b>	<b>deudor</b>	<b>acreedor</b>
\$29.53		\$ -	\$ -
	\$29.53		
<b>\$29.53</b>	<b>\$29.53</b>		

<b>BENEFICIOS SOCIALES Y PROVISIONES POR PAGAR</b>			
<b>MOVIMIENTOS</b>		<b>SALDOS</b>	
<b>debe</b>	<b>haber</b>	<b>deudor</b>	<b>acreedor</b>
	\$ 3.83		\$ 15.71
	\$ 11.88		
	<b>\$ 15.71</b>		

<b>RESUMEN DE RENTAS Y GASTOS</b>			
<b>MOVIMIENTOS</b>		<b>SALDOS</b>	
<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>	<b>DEUDOR</b>	<b>ACREEDOR</b>
\$ 45.24	\$ -	\$ -	\$ -
\$ -	\$ 375.00		
\$ 292.67	\$ -		
\$ 37.09	\$ -		
<b>\$ 375.00</b>	<b>\$ 375.00</b>		

<b>UTILIDAD DEL EJERCICIO</b>			
<b>MOVIMIENTOS</b>		<b>SALDOS</b>	
<b>DEBE</b>	<b>HABER</b>	<b>DEUDOR</b>	<b>ACREEDOR</b>
	\$ 37.09		\$ 37.09
	<b>\$ 37.09</b>		

Elaborado por: Samantha Larrea

Tabla 40 Balance de Comprobación

PARRILLADAS LA ESQUINA DE GUSO					
BALANCE DE COMPROBACIÓN					
N°	CUENTA	MOVIMIENTOS		SALDOS	
		DEBE	HABER	DEUDOR	ACREEDOR
1	Caja	\$ 1,375.00	\$ 47.32	\$ 1,327.68	\$ -
2	Inventario de materiales	\$ 319.54	\$ 177.67	\$ 141.87	\$ -
3	Maquinaria y equipo	\$ 10,000.00	\$ -	\$ 10,000.00	\$ -
4	Equipo de computación	\$ 600.00	\$ -	\$ 600.00	
5	Depreciación acumulada de maquinaria	\$ (1,000.00)	\$ 2.78	\$ (1,002.78)	\$ -
6	Cuentas por pagar	\$ -	\$ 975.26	\$ -	\$ 975.26
7	Capital Social	\$ -	\$ 10,033.05	\$ -	\$ 10,033.05
8	Inventario de productos en proceso	\$ 292.67	\$ 292.67	\$ -	\$ -
9	Mano de obra directa	\$ 23.45	\$ 23.45	\$ -	\$ -
10	Costos indirectos de fabricación	\$ 91.55	\$ 91.55	\$ -	\$ -
11	Inventario productos terminados	\$ 292.67	\$ 292.67	\$ -	\$ -
12	Ventas de productos terminados	\$ 375.00	\$ 375.00	\$ -	
13	Costo de productos vendidos	\$ 292.67	\$ 292.67	\$ -	\$ -
14	Beneficios sociales y Provisiones	\$ 15.71	\$ 15.71	\$ -	\$ -
15	Aporte personal por pagar 9,45%	\$ -	\$ 5.67	\$ -	\$ 5.67
16	Gastos de sueldos y salarios	\$ 29.53	\$ 29.53	\$ -	\$ -
17	Resumen de Rentas y Gastos	\$ 375.00	\$ 375.00	\$ -	\$ -
18	Beneficios sociales y Provisiones por pagar	\$ -	\$ 15.71	\$ -	\$ 15.71
19	Utilidad del ejercicio	\$ -	\$ 37.09	\$ -	\$ 37.09
	<b>TOTALES</b>	<b>\$ 13,082.78</b>	<b>\$ 13,082.78</b>	<b>\$ 11,066.77</b>	<b>\$ 11,066.76</b>

Elaborado por: Samantha Larrea

Tabla 41 Estado de Situación Final

**PARRILLADA LA ESQUINA DE GUSO  
ESTADO DE SITUACION FINANCIERA**

<b>ACTIVOS</b>		<b>PASIVOS</b>	
<b>ACTIVO CORRIENTE</b>		<b>PASIVO CORRIENTE</b>	
Caja	\$ 1,327.68	CUENTAS POR PAGAR	\$ 975.26
Inventario de materiales	\$ 141.87	Aporte personal por pagar 9,45%	\$ 5.67
		Beneficios sociales y Provisiones por pagar	\$ 15.71
<b>TOTAL ACTIVO CORRIENTE</b>	<b>\$ 1,469.55</b>	<b>TOTAL PASIVO CORRIENTE</b>	<b>\$ 996.64</b>
<b>ACTIVO FIJO</b>			
Maquinaria y equipo	\$10,000.00		
Equipo de computación	\$ 600.00		
Depreciación acumulada de maquinaria	\$(1,002.78)		
		<b>PATRIMONIO</b>	
<b>TOTAL ACTIVO FIJO</b>	<b>\$ 9,597.22</b>	Capital Social	\$10,033.05
		<b>RESULTADOS</b>	
		Utilidad del ejercicio	\$ 37.09
<b>TOTAL ACTIVOS</b>	<b>\$11,066.77</b>	<b>TOTAL PATRIMONIO</b>	<b>\$10,070.14</b>
		<b>TOTAL PASIVO MAS PATRIMONIO</b>	<b>\$11,066.76</b>

Elaborado por: Samantha Larrea

Tabla 42 Estado de Costo de productos vendidos

**PARRILLADAS LA ESQUINA DE GUSO  
ESTADO DE COSTO DE PRODUCTOS VENDIDOS**

Inventario Inicial de Materia Prima Directa	\$ 33.05		
Compras de Materia Prima Directa	\$ 286.49		
Materia Prima Directa disponible para la producción	\$ 319.54		
Inventario Final de Materia Prima Directa	\$ 141.87		
<b>MATERIA PRIMA DIRECTA UTILIZADA</b>		<b>\$</b>	<b>177.67</b>
<b>MANO DE OBRA DIRECTA</b>		<b>\$</b>	<b>23.45</b>
<b>COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN UTILIZADOS</b>		<b>\$</b>	<b>91.55</b>
Otros Costos Indirectos	\$ 91.55		
<b>Producción en Proceso del periodo</b>		<b>\$</b>	<b>292.67</b>
Inventario Inicial de Productos en Proceso			
<b>Producción en Proceso Total</b>		<b>\$</b>	<b>292.67</b>
Inventario Final de Productos en Proceso			
<b>COSTO DE PRODUCCIÓN</b>		<b>\$</b>	<b>292.67</b>
Inventario inicial de Productos Terminados			
<b>Productos Terminados disponibles para la venta</b>		<b>\$</b>	<b>292.67</b>
Inventario Final de Productos Terminados		<b>\$</b>	<b>-</b>
<b>COSTO DE PRODUCTOS VENDIDOS</b>	<b>US\$</b>	<b>\$</b>	<b>292.67</b>

Elaborado por: Samantha Larrea

Tabla 43 Estado de Resultado

PARRILLADAS LA ESQUINA DE GUSO			
ESTADO DE RESULTADOS			
VENTAS		\$	375.00
(-)COSTO DE PRODUCTOS VENDIDOS		\$	292.67
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		\$	82.33
GASTOS DE OPERACIÓN		\$	45.24
(-)Gastos de Administration	\$ 45.24		
UTILIDAD DEL EJERCICIO		\$	37.09

Elaborado por: Samantha Larrea

$$\textit{Margen de Rentabilidad} = \frac{\textit{Utilidad Bruta}}{\textit{Ventas Netas}}$$

$$\textit{Margen de Rentabilidad} = \frac{82,33}{375,00} = 22\%$$

Tenemos un margen de rentabilidad del 22%, que si lo comparamos con la forma empírica como se manejaba en La Esquina de Guso nos da como resultado pérdida ya que no se asignaba correctamente ni se porcionaba la cantidad del producto.

## PUNTO DE EQUILIBRIO

### Chuleta

$$\text{PVP} = 3,50$$

$$\text{CV} = 0,67 + 1,78 = 2,45$$

$$\text{CF} = 23,78 + 11,73 = 35,51$$

$$\text{Margen Bruto} = \frac{\text{Precio de venta} - \text{Costo Variable}}{\text{Precio de venta}}$$

$$\frac{3,50 - 2,45}{3,50} = \frac{1,05}{3,50} = 0,30$$

### Punto de equilibrio por plato

$$\text{PE} = \frac{\text{Costos fijos}}{\text{P. venta} - \text{Costos Variables}}$$

$$\text{PE} = \frac{35,51}{3,50 - 2,45} = \frac{35,51}{1,05} = 33,8190476$$

Cantidad de platos

### Punto de equilibrio en dinero

$$\text{PE} = \frac{\text{Costos fijos}}{\text{Margen Bruto}}$$

$$\text{PE} = \frac{35,51}{0,30} = \$ 118,37$$

### Comprobación

$$33,8190476 \times 3,50 = 118,37 //$$

Los resultados obtenidos, denotan que actualmente se tiene rentabilidad y da pauta para conocer los mínimos márgenes viables de operatividad para futuros locales.

## PUNTO DE EQUILIBRIO

### Pescado

$$\text{PVP} = 4,00$$

$$\text{CV} = 0,67 + 1,78 = 2,45$$

$$\text{CF} = 23,78 + 11,73 = 35,51$$

$$\text{Margen Bruto} = \frac{\text{Precio de venta} - \text{Costo Variable}}{\text{Precio de venta}}$$

$$\frac{4,00 - 2,45}{4,00} = \frac{1,55}{4,00} = 0,3875$$

### Punto de equilibrio por plato

$$\text{PE} = \frac{\text{Costos fijos}}{\text{P. venta} - \text{Costos Variables}}$$

$$\text{PE} = \frac{35,51}{4,00 - 2,45} = \frac{35,51}{1,55} = 22,9096774$$

Cantidad de platos

### Punto de equilibrio en dinero

$$\text{PE} = \frac{\text{Costos fijos}}{\text{Margen Bruto}}$$

$$\text{PE} = \frac{35,51}{0,3875} = \$91,64$$

### Comprobación

$$22,9096774 \times 4,00 = \$91,64 //$$

Los resultados obtenidos, denotan que actualmente se tiene rentabilidad y da pauta para conocer los mínimos márgenes viables de operatividad para futuros locales.

### 3.7. Plan de Acción

Tabla 44: Plan de acción

Actividad	Objetivo	Responsable	Tiempo (semana)	Verificación
Aprobación del sistema de costos de producción	Legalizar el sistema de costos de producción	Administrador	I	Acta de aprobación
Socialización de sistema de costos de producción	Socializar al personal el sistema de control costos de producción	Contadora Administrador	I	Acta de socialización de costo de producción
Implementación del sistema de costos de producción	Establecer un control interno en base al sistema de costo de producción establecido.	Administrador	II	Documentación soporte de procesos de aplicación
Evaluación.	Evaluar periódicamente la efectividad de la implementación del sistema de costos de producción	Administrador	I	Registros en el sistema de control de costos de producción
Seguimiento de mejoras	Supervisar y controlar la implementación del sistema de costos de producción con la finalidad de mejorar los resultados económicos y financieros.	Administrador	I	Análisis comparativo

Elaborado por: Samantha Larrea.

## **CONCLUSIONES**

- ✓ El correcto control de los costos de producción de Las Parrilladas Esquina de Gusó permite cumplir con los objetivos planteados, permitiendo comparar de manera objetiva el costo real y el costo estimado para la elaboración de los platos, disminuyendo posible margen de error, facilitando información fiable y oportuna a la gerencia para una correcta toma de decisiones.
- ✓ El sistema de costos de producción, facilita al dueño del negocio tener un mejor control de todos los materiales utilizados al momento de producir el bien, y a la vez facilitan la elaboración de resultados financieros.

## **RECOMENDACIONES**

- ✓ Implementar un sistema de control de costos de producción que permita el registro de la materia prima, mano de obra directa, mano de obra indirecta y costos indirectos de producción para llevar un mejor control y gestión del proceso productivo y así determinar eficazmente el costo y precio de los platos de comida.
  
- ✓ Capacitar al personal administrativo de la empresa, en el llenado y manejo de los formatos de control de costos de producción, con el fin evitar errores al momento de ser llenados por el personal.

#### 4. BIBLIOGRAFÍA

- Abreu, J. L. (2014). El Método de la Investigación. *Daena: International Journal of Good Conscience*, 9(3), 195-204.
- Albán, V., Betancourt, V., & Morales, N. (2015). El costo de producción y la fijación de precios en las microempresas. *Revista Eumednet*, 1-12.
- Alfaro, W. (2016). *Los mecanismos del control interno administrativo y su impacto en los resultados de gestión de los restaurantes de la provincia de Ayabaca, 2015*. Piura - Perú: Universidad Católica los Ángeles Chimbote. Obtenido de [http://repositorio.uladech.edu.pe/bitstream/handle/123456789/1054/CONTROL\\_INTERNO\\_ADMINISTRATIVO\\_RESULTADOS\\_DE\\_GESTI%C3%93N\\_ALFARO\\_DOMINGUEZ\\_WILDER.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://repositorio.uladech.edu.pe/bitstream/handle/123456789/1054/CONTROL_INTERNO_ADMINISTRATIVO_RESULTADOS_DE_GESTI%C3%93N_ALFARO_DOMINGUEZ_WILDER.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Bautista, P. A. (2013). *Factores que inciden en el éxito de las microempresas con mínimo cinco años de existencia del sector terciario del municipio de Arauca*. Arauca: Obtenido de: Universidad de Colombia. Obtenido de <http://www.bdigital.unal.edu.co/9637/1/7709552.2013.pdf>
- Campos, M. (2017). *Métodos de Investigación Académica. Fundamentos de Investigación Bibliográfica*. Universidad de Costa Rica.
- Castillo, P. d. (2010). *Modelo de Manufactura Financiera para la Transición de productos de I&D a Manufactura por Ordenes dentro de la Cadena de Suministros*. Monterrey: Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey. Obtenido de [https://repositorio.itesm.mx/bitstream/handle/11285/569662/DocsTec\\_10460.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repositorio.itesm.mx/bitstream/handle/11285/569662/DocsTec_10460.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Días, M. M. (2013). *Producción, comercialización y rentabilidad de la naranja (citrus aurantium) y su relación con la economía del cantón la Maná y su*

*zona de influencia, año 2011*. La Maná: Universidad Técnica de Cotopaxi. Obtenido de <http://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/1567/1/T-UTC-2125.pdf>

FAH. (2013). *Análisis económico - financiero*. Obtenido de [https://www.accioncontraelhambre.org/sites/default/files/documents/u.d.4.\\_analisis\\_economico-financiero.pdf](https://www.accioncontraelhambre.org/sites/default/files/documents/u.d.4._analisis_economico-financiero.pdf)

Garay, M. A., & Jácome, S. A. (2009). *Análisis económico - financiero a la empresa Olmedo Arias Distribuciones Cía.Ltda de la ciudad de Riobamba, años 2004-2005, para reducir el riesgo de inversión*. Riobamba: Obtenido de: Escuela Superior Politécnica de Chimborazo. Obtenido de <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/489/1/52T00130.pdf>

Garzón, J. A., & Quimbita, B. V. (2010). *Diseño de un sistema de costos por procesos en la panadería "La Catedral", ubicada en la provincia de Chaco*. Corrientes - Argentina: Universidad de la Cuenca del Plata. Obtenido de <http://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/1454/1/T-UTC-2085.pdf>

Jiménez, F., & Espinoza, C. L. (2007). *Costos Industriales*. Costa Rica: Editorial Tecnológica de Costa Rica.

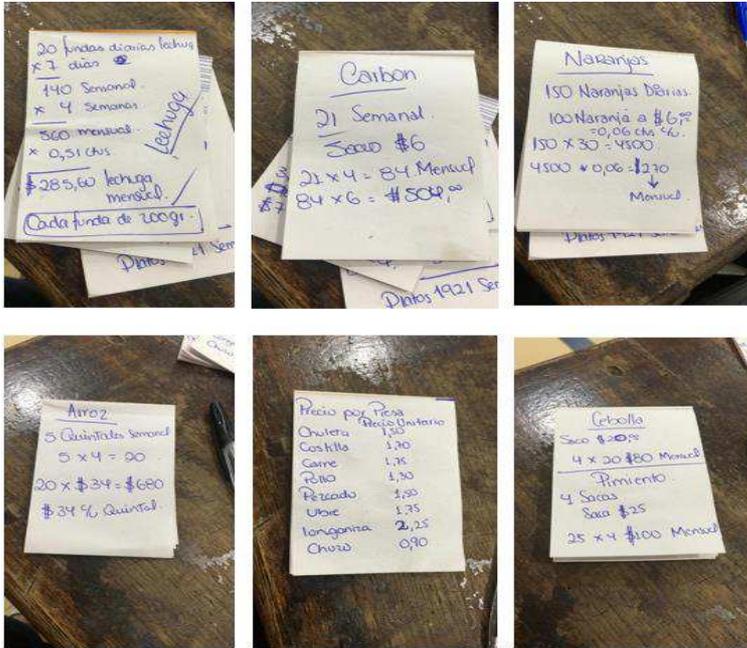
Macas, Y. A., & Luna, G. M. (2010). *Análisis de rentabilidad económica y financiera y propuesta de mejoramiento en la empresa comercializadora y exportadora de Bioacuáticos "COEXBI" del cantón Huaquillas en los periodos contables 2008 . 2009*. Loja: Universidad Nacional de Loja. Obtenido de <http://dspace.unl.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/1388/1/tesis%20ing.%20en%20contabilidad.pdf>

Nápoli, M. A. (2016). *Determinación de costos de la empresa Embutidos Palones correspondientes al trimestre enero a marzo 2015, ubicada en la provincia de San Juan, Capital*. Buenos Aires: Universidad Empresarial siglo 21. Obtenido de <https://repositorio.uesiglo21.edu.ar/bitstream/handle/ues21/13050/TFG%20CAE%20DO%20Napoli.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

- Pérez, C. (2014). *La calidad del servicio al cliente y su influencia en los resultados económicos y financieros de la empresa restaurante Campestre Sac-chiclayo*. Chiclayo: Obtenido de Tesis de la Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo.
- Ruela, C. M. (2017). *Análisis de la situación económica y financiera de la empresa H.K. Distribuciones S.R.L De la ciudad de Puno en los periodos 2014 - 2015*. Perú: Obtenido de : Universidad Nacional de Altiplano. Obtenido de [http://repositorio.unap.edu.pe/bitstream/handle/UNAP/4007/Ruelas\\_Inchu%C3%B1a\\_Christian\\_Marcos.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://repositorio.unap.edu.pe/bitstream/handle/UNAP/4007/Ruelas_Inchu%C3%B1a_Christian_Marcos.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Salinas, G. (2012). *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*. Ambato: Obtenido de: Tesis de la Universidad Técnica de Ambato.
- Salinas, G. V. (2012). *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*. Ambato: Obtenido de: Universidad Técnica de Ambato. Obtenido de <http://repo.uta.edu.ec/bitstream/123456789/3332/1/TA0262.pdf>
- Sancén, A. J. (2010). *La microempresa como estrategia de crecimiento económico y dignificación del trabajo*. México: Obtenido de: Tesis SEDE Académica de México. Obtenido de <http://repositorio.flacsoandes.edu.ec/bitstream/10469/2917/1/TFLACSO-2011AJSR.pdf>

## 5. ANEXOS

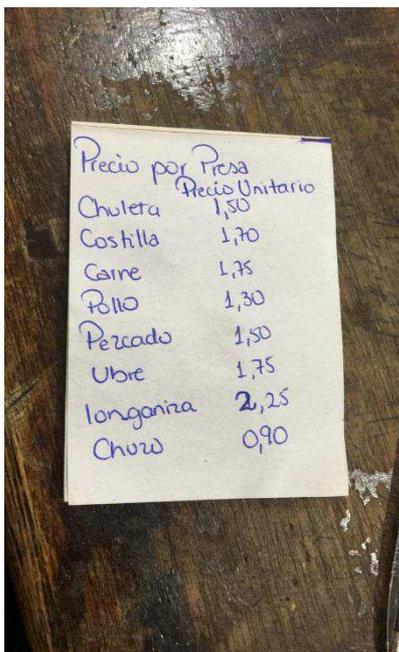
### Anexo 1 Costo actual del proceso de producción:



### Anexo 2: Costo de la presa por plato



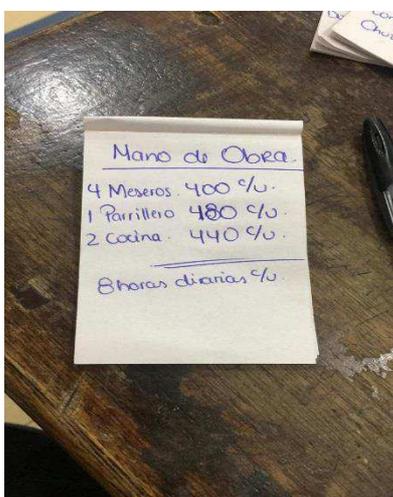
### Anexo 3: Costo de carnes por unidad



A handwritten list on a piece of paper showing the price per unit for various types of meat. The list is organized into two columns: the type of meat and its corresponding price.

Precio por Pesa	Precio Unitario
Chuleta	1,50
Costilla	1,70
Carne	1,75
Pollo	1,30
Pezcado	1,50
Ubre	1,75
Longaniza	2,25
Choro	0,90

### Anexo 4: Rol de pago actual



A handwritten list on a piece of paper detailing labor costs. The list includes the number of workers, their respective percentages, and a section for daily hours.

Mano de Obra.	
4 Meseros	400 %
1 Parrillero	480 %
2 cocina	440 %
<hr/>	
Horas diarias %	

Anexo 5: Planilla actual de servicios básicos



Anexo 6: Encuesta al personal

