

UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ

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

TÍTULO:

“Los costos de producción y su efecto en la toma de decisiones financieras en los
restaurantes de La Playa San Mateo de la Ciudad de Manta”

AUTORAS: Santana Macias Honely Margarita

Zambrano Moreira Ambar Gisell


TUTOR: Ing. Com. Walter Manuel Mendoza Zamora, Mg.

Facultad de Ciencias Administrativas, Contables y de Comercio

Carrera de Contabilidad y Auditoría

Manta – Manabí – Ecuador

2024

 Uleam <small>UNIVERSIDAD LAICA</small> <small>ELOY ALFARO DE MANABÍ</small>	NOMBRE DEL DOCUMENTO: CERTIFICADO DE TUTOR(A).	CÓDIGO: PAT-04-F-004
	PROCEDIMIENTO: TITULACIÓN DE ESTUDIANTES DE GRADO BAJO LA UNIDAD DE INTEGRACIÓN CURRICULAR	REVISIÓN: 1 Página 1 de 1

CERTIFICACIÓN

En calidad de docente tutor de la Facultad de Ciencias Administrativas, Contables y Comercio de Manta/Manta de la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí,
CERTIFICO:


Haber dirigido, revisado y aprobado preliminarmente el Trabajo de Integración Curricular bajo la autoría de la estudiante **SANTANA MACIAS HONELY MARGARITA**, legalmente matriculada en la carrera de Contabilidad y Auditoría, período académico 2024-2025, cumpliendo el total de 384 horas, cuyo tema del proyecto es **"Los costos de producción y su efecto en la toma de decisiones financieras en los restaurantes de la Playa San Mateo de la ciudad de Manta"**.

La presente investigación ha sido desarrollada en apego al cumplimiento de los requisitos académicos exigidos por el Reglamento de Régimen Académico y en concordancia con los lineamientos internos de la opción de titulación en mención, reuniendo y cumpliendo con los méritos académicos, científicos y formales, y la originalidad del mismo, requisitos suficientes para ser sometida a la evaluación del tribunal de titulación que designe la autoridad competente.

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

Manta, 23 de diciembre de 2024.


Lo certifico,



Ing. Com. Walter Manuel Mendoza Zamora, Mg.

Docente Tutor

Área: Contabilidad y Auditoría

	NOMBRE DEL DOCUMENTO: CERTIFICADO DE TUTOR(A).	CÓDIGO: PAT-04-F-004
	PROCEDIMIENTO: TITULACIÓN DE ESTUDIANTES DE GRADO BAJO LA UNIDAD DE INTEGRACIÓN CURRICULAR	REVISIÓN: 1
		Página 1 de 1

CERTIFICACIÓN

En calidad de docente tutor de la Facultad de Ciencias Administrativas, Contables y Comercio de Manta/Manta de la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí, **CERTIFICO:**

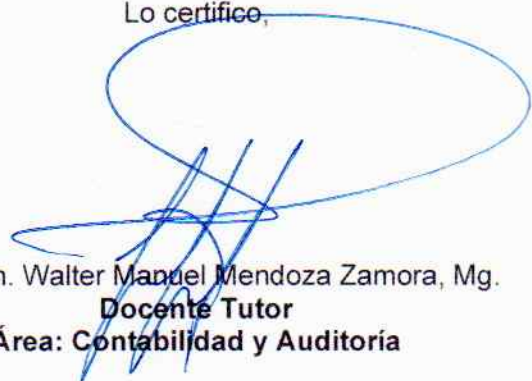
Haber dirigido, revisado y aprobado preliminarmente el Trabajo de Integración Curricular bajo la autoría de la estudiante **ZAMBRANO MOREIRA AMBAR GISELL**, legalmente matriculada en la carrera de Contabilidad y Auditoría, período académico 2024-2025, cumpliendo el total de 384 horas, cuyo tema del proyecto es **"Los costos de producción y su efecto en la toma de decisiones financieras en los restaurantes de la Playa San Mateo de la ciudad de Manta"**.

La presente investigación ha sido desarrollada en apego al cumplimiento de los requisitos académicos exigidos por el Reglamento de Régimen Académico y en concordancia con los lineamientos internos de la opción de titulación en mención, reuniendo y cumpliendo con los méritos académicos, científicos y formales, y la originalidad del mismo, requisitos suficientes para ser sometida a la evaluación del tribunal de titulación que designe la autoridad competente.

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

Manta, 23 de diciembre de 2024.

Lo certifico,



Ing. Com. Walter Manuel Mendoza Zamora, Mg.
Docente Tutor
Área: Contabilidad y Auditoría

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Quienes firman, Santana Macias Honely Margarita, identificado con cédula de identidad número 131566614-7 y Zambrano Moreira Ambar Gisell, identificado con cédula de identidad número 131612385-8, declaramos que el presente proyecto de investigación cuyo tema es "Los costos de producción y su efecto en la toma de decisiones financieras en los restaurantes de La Playa San Mateo de la Ciudad De Manta". Corresponde de manera original y autentica a nuestra autoría, la cual se elaboró con el tutor de tesis.

Por lo tanto, este trabajo elaborado como parte de los requisitos para obtención del título de Licenciado en Contabilidad y Auditoría, ha sido desarrollado con pleno respeto a los derechos de propiedad intelectual de terceros, por ende afirmamos que el contenido es netamente de nuestra autoría.

Para constancia firman:



Santana Macias Honely Margarita

131566614-7



Zambrano Moreira Ambar Gisell

131612385-8

APROBACIÓN DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN POR EL TRIBUNAL

Los miembros del Tribunal examinador aprueban el Proyecto de investigación sobre el tema "Los costos de producción y su efecto en la toma de decisiones financieras en los restaurantes de la Playa San Mateo de la Ciudad de Manta".

Presentado por la Srta. Santana Macias Honely Margarita y la Srta. Zambrano Moreira Ambar Gisell, de acuerdo con las disposiciones reglamentarias emitidas en la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, como requisito para la obtención del título de Licenciadas en Contabilidad y Auditoría.

Para constancia firman:



Econ. Hidalgo Ávila Argelio Antonio, Mg.

PRESIDENTE DEL TRIBUNAL



Mgs. Duarte Valencia Cristhian Darío

MIEMBRO DEL TRIBUNAL



Mgs. Alcívar Cedeño Beatriz Isabel

MIEMBRO DEL TRIBUNAL

DEDICATORIA

A mis Padres, Carlos Alberto Santana Cedeño y Angela Mercedes Macias Saltos, quienes con cuyo sacrificio y dedicación me han podido brindarme apoyo constante, cariño y enseñanzas que han sido la base de todo lo que soy.

A mi abuela Mercedes Saltos, quien siempre está para mi siendo uno de mis pilares fundamentales, impartiendo su alegría, su cariño y sobre todo viendo mi bienestar.

A mi amiga y compañera de titulación Ambar Zambrano, con quien hemos pasado por un camino lleno de desafíos. Tu apoyo, paciencia, tu cariño y amistad que han sido muy fundamentales por este proceso que estamos pasando juntas. Gracias por todos los momentos inolvidables en esta bonita etapa lleno de risas, lágrimas y estrés.

A mis hermanas, que con su amor, apoyo y confianza me han dado la fuerza necesaria para superar cualquier obstáculo.

A mi perro Taz, que con sus locuras y su amor sabe cómo apoyarme, siendo mi pilar de alegría y consuelo. Gracias por todas esas noches de desvelo y que nunca te fuiste de mi lado.

Honely Santana

DEDICATORIA

A mis padres, Yimi Yovanny Zambrano Córdova y Gloria Isabel Moreira Domínguez. Por todo el amor, dedicación y valores inculcados, por ser mi guía, mi fortaleza y darme las alas para volar, por creer en mí incluso en los momentos más difíciles y por ser mi mayor fuente de inspiración. Cada paso en este camino lo di con ustedes en mi corazón. Esta tesis está dedicada a ustedes, por todo lo que han hecho y continúan haciendo por mí.

A mi querida amiga y compañera de tesis, Honely Santana. Juntas recorrimos un camino lleno de desafíos, aprendizaje y momentos inolvidables. Por compartir risas y desvelos, por ser una amiga en quien siempre puedo confiar. Este logro es nuestro, fruto de nuestra perseverancia y del trabajo en equipo. Más que una tesis, es el reflejo de una amistad que siempre llevare en mi corazón.

A mi hermano, Valentino Zambrano, por su apoyo y cariño, por estar siempre 'para mí. Y a mi querida sobrina, Nahomi Zambrano, por iluminar mis días con su alegría y ternura. Ambos han sido fuente de motivación invaluable en este viaje.

Ambar Zambrano

RECONOCIMIENTO

A mi familia, por su apoyo, amor y comprensión durante esta etapa. Gracias por los consejos, por cada gesto de aliento y por estar siempre presentes en los momentos más difíciles.

A mi mejor amigo Jan Carlos Santana, por brindarme siempre de su amistad, comprensión, amor. Gracias por tu lealtad y por estar a mi lado en cada paso de este proceso. Gracias por las risas que aligeraron los momentos difíciles. Gracias por ser mi paño de lágrimas y por creer en mí.

A mi mejor amiga Naomi Flores quien es mi apoyo constante, mi confidente y mi mayor fuente de ánimo durante todo este proceso. Gracias por cada palabra de aliento, por las risas que aliviaron el estrés y por creer en mí cuando yo misma dudaba.

A mi grupo de amigas, con las que confiaron en mí. Gracias por su valiosa amistad que me permitieron en esta etapa y por las risas que iluminaron los momentos difíciles.

A todas mis amistades que siempre me brindaron de su apoyo y de su cariño. Gracias a ustedes que, con sus palabras de aliento, consejo y siempre contar con ustedes.

Honely Santana

RECONOCIMIENTO

A mi tía y a su esposo, Adelaida Córdova y Franklin Ponce, por abrirme las puertas de su hogar y brindarme un espacio lleno de cariño y apoyo durante este tiempo. Su generosidad y hospitalidad fueron fundamentales para que pudiera concentrarme en mis estudios. Gracias por hacerme sentir siempre bienvenida y por ser una parte invaluable de este logro.

A mi novio Jean Pierre, por estar siempre a mi lado durante este proceso, su apoyo incondicional y consejos hicieron que este camino fuera más llevadero. Gracias por creer en mí, por su cariño sincero y por ayudarme a mantener el equilibrio en los momentos más difíciles.

A toda mi querida familia, por ser mi pilar fundamental en todo momento. Gracias por su amor incondicional, por estar a mi lado, celebrando mis éxitos y apoyándome en los desafíos. En especial, a mi tía Rosario Moreira, quien, con su generosidad, sabiduría y constante aliento, me brindó la fuerza y la tranquilidad necesarias para seguir adelante. Gracias por creer en mí y por ser una guía inestimable en este camino.

Ambar Zambrano

SÍNTESIS

El presente estudio investigativo desarrollado en los restaurantes de la playa San Mateo de la ciudad de Manta, tiene como objetivo evaluar los costos de producción y su efecto en la toma de decisiones financieras. Se identificó que los restaurantes no reconocían adecuadamente los costos de producción, dificultando la toma de decisiones financieras basadas en datos, este problema atribuye a la falta de un sistema de costos. Por ende, fue necesaria la aplicación de métodos investigativos como el inductivo, descriptivo y analítico, de igual manera, técnicas como la entrevista, lista de verificación (checklist) y observación que nos permitió la recopilación de información precisa y necesaria para diagnosticar la situación actual de los restaurantes teniendo como resultado que los propietarios no identifican de manera correcta todos los costos y gastos en el proceso de elaboración de los platos. El estudio concluyó con la elaboración de un sistema de costos que permita a los restaurantes establecer precios de venta adecuados y tomar decisiones financieras basadas en datos, buscando la mejora continua en todos los aspectos de la operación, es decir, desde los procesos internos hasta obtener el producto final. El sistema de costos está diseñado para reducir costos y aumentar la eficiencia operativa, fomentando una cultura de gestión financiera en que todo el personal del restaurante este comprometido con la mejora continua.

Palabras claves: Costos de Producción, Decisiones Financieras, Costos, Gastos, Precio de Venta, Gestión Financiera.

ÍNDICE

CERTIFICACIÓN	III.
DECLARACIÓN DE AUTORÍA	IV
APROBACIÓN DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN POR EL TRIBUNAL	V
DEDICATORIA	VI
Honely Santana	VI
Ambar Zambrano.....	VII
RECONOCIMIENTO	VIII
Honely Santana	VIII
Ambar Zambrano	IX
SÍNTESIS	X
<i>Lista de ilustraciones</i>	XIV
<i>Lista de tablas</i>	XV
INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO I	3
1. MARCO TEÓRICO	3
1.1. Fundamentación Teórica.....	3
1.1.1. Variable independiente: Costos de producción.....	3
1.1.1.1. Definición de Costos de Producción.....	4
1.1.1.1.1. Clasificación de Costos de Producción.....	5
1.1.1.1.2. Elementos del Costo de Producción	9
1.1.1.1.3. Métodos de Cálculo de Costos.....	11
1.1.1.1.3.1.....	11
1.1.1.1.3.	12
1.1.1.1.3.3. Costeo por Órdenes de Trabajo:.....	13
1.1.1.1.3.4. Costeo por Procesos.....	14
1.1.1.1.3.5. Punto de Equilibrio.....	16
1.1.1.1.4. Método Gráfico	17
1.1.1.1.4.1. Margen de Contribución	18
1.1.1.1.4.2. Costos Marginales.....	19
1.1.1.1.4.3. Presupuestos de Producción	20
1.1.1.1.4.4. Control de Costos	21
1.1.1.1.4.5. Análisis de Variaciones	23

1.1.1.1.5. Métodos de Control de Costos	24
1.1.1.1.5.1. Impacto de la Tecnología en los Costos de Producción.....	25
1.1.1.1.5.2. Análisis Crítico de la Literatura.....	26
1.1.1.1.5.3. Relación entre los Costos de Producción y la Toma de Decisiones Financieras.....	27
1.1.1.1.5.4. Importancia de la Gestión de Costos de Producción	28
1.1.1.1.5.5. Factores que afectan los Costos de Producción.....	28
1.1.1.1.6. Factores Internos	30
1.1.1.1.6.1. Costos de Materiales	30
1.1.1.1.6.2. Tecnología	30
1.1.1.1.6.3. Economías de Escala	31
1.1.1.1.6.4. Eficiencia Operativa	32
1.1.1.1.7. Factores Externos	32
1.1.1.1.7.1. Regulación y Políticas Gubernamentales	32
1.1.1.1.7.2. Condiciones Económicas.....	33
1.1.1.1.7.3. Competencia en el Mercado	34
1.1.1.1.7.4. Variable Dependiente Toma de decisiones financieras.....	34
1.1.1.1.7.5. Fijación de Precios	36
1.1.1.1.7.6. Rentabilidad y Margen de Ganancia	38
1.1.1.1.7.7. Inversiones y Expansión	41
1.1.1.1.8. Estrategias de reducción de costos	42
1.2. Antecedentes Investigativos	44
1.3.2. Norma Internacionales de Contabilidad	51
1.3.3. Ley de Defensa del Consumidor	51
1.3.4. Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).....	52
CAPÍTULO II	52
2. DIAGNÓSTICO O ESTUDIO DE CAMPO.....	52
2.1. Metodología	52
2.1.1. Método Inductivo.....	52
2.1.2. Método Deductivo.....	53
2.1.3. Método Comparativo	53
2.2. Tipos de investigación	54

2.2.1. Investigación Bibliográfica	54
2.2.2. Investigación descriptiva.....	54
2.2.3. Investigación de Campo	55
2.3. Modelos de investigación.....	56
2.3.1. Modelo cualitativo	56
2.3.2. Modelo cuantitativo	56
2.4. Población y muestra.....	57
2.4.1. Población	57
2.4.2. Muestra	58
2.5. Técnicas e instrumentos	59
2.5.1. Entrevista	59
2.5.2. Check List	60
2.5.3. Observación	61
2.5.4. FODA.....	62
2.5.5. Fortalezas y Debilidades.....	64
2.5.6. Oportunidades y Amenazas.....	65
2.6. Técnicas e instrumentos aplicados	65
2.6.1. Entrevista	65
2.6.1.1. Análisis e interpretación de resultados	72
2.6.2. Checklist	73
2.6.2.1. Análisis e interpretación de resultados	81
2.6.3. Observación	83
2.7. Triangulación del análisis de resultado	83
CAPÍTULO III	85
3. DISEÑO DE LA PROPUESTA	85
3.1. Título.....	85
3.2. Justificación.....	85
3.3. Objetivo General	86
3.3.1. Objetivos Específicos.....	86
3.4. Beneficiarios Esperados.....	86
3.5. Factibilidad	86
3.5.1. Factibilidad Técnica.....	86

3.5.2. Factibilidad Operativa.....	87
3.5.3. Factibilidad Cultural	87
3.6. Desarrollo de la propuesta	88
3.6.1. Características de la Playa San Mateo	88
3.6.2. Relación con la actividad restaurantera	88
3.6.3. Factores Para Considerar para el Modelo de Costos	89
3.6.4. Ubicación estratégica: Ubicar mapa GPS.....	89
3.6.5. Implicaciones para el Proyecto del Modelo de Costos	90
3.7. Sistema de Costos por Órdenes de Producción	90
3.8. Desarrollo de la propuesta	92
3.8.1. Fase 1: Recepción de la Orden del Cliente.....	92
3.8.2. Fase 2: Orden de Producción.....	94
3.8.3. Fase 3: Detalle de la Orden	102
3.8.3.1. Método de Valoración del Inventario	103
3.8.3.1.1. Método FIFO (Primero en entrar, primero en salir).....	103
3.8.3.1.2. Implementación del Método FIFO en los restaurantes de la Playa San Mateo de la ciudad de Manta.....	104
3.8.4. Fase 4: Actualización de la Hoja resumen de Costos.....	104
3.8.4.1. Registros de Costos Directos	105
3.8.4.2. Registro de Costos Indirectos.....	105
3.8.5. Fase 5: Entrega de la Orden.....	106
3.8.6. Fase 6: Orden Completada	110
3.8.6.1. Fijación de los precios basado en los costos.....	112
3.8.7. Resumen de los Resultados Obtenidos	116
3.8.8. Indicadores de monitoreo.....	116
CONCLUSIONES.....	119
RECOMENDACIONES	120
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	121
ANEXOS.....	126

Lista de ilustraciones

Ilustración 1 Clasificación de los Costos de Producción.....	6
Ilustración 2 Elementos del costo de producción	9

Ilustración 3	Costos Indirectos de Fabricación.....	11
Ilustración 4	Sistema de Costeo por Órdenes de Trabajo	13
Ilustración 5	Fijación de precio	37
Ilustración 6	Margen de ganancia.....	39
Ilustración 7	Estrategias de reducción de costos	42
Ilustración 8	Análisis FODA.....	63
Ilustración 9	Análisis DAFO.....	64
Ilustración 10	Diseño detallado del Sistema de Costos por Órdenes de Producción	90
Ilustración 11	Fases de propuesta.....	92
Ilustración 12	Recepción de la Orden del Cliente.....	92
Ilustración 13	Orden de Producción.....	94
Ilustración 14	Detalle de la Orden	102
Ilustración 15	Método FIFO	104
Ilustración 16	Hoja resumen de Costos	104
Ilustración 17	Entrega de la Orden	106
Ilustración 18	Orden Completa	110
Ilustración 19	Fijación de precios.	112
Ilustración 20	Indicadores de Monitoreo	116

Lista de tablas

Tabla 1	Costeo directo basándose en el número de unidades vendidas.....	12
Tabla 2	Costeo Absorbente.....	13
Tabla 3	Costeo por Órdenes de Trabajo.....	14
Tabla 4	Costeo por Procesos	15
Tabla 5	Factores internos y externos que afectan los Costos de Producción.....	28
Tabla 6	Restaurantes ubicados en la Playa San Mateo de la ciudad de Manta.....	57
Tabla 7	Categoría Checklist	60
Tabla 8	Estructura Checklist.....	61
Tabla 9	Orden de Compra.....	93
Tabla 10	Identificación y Clasificación de los Costos.....	95
Tabla 11	Estructura de la Orden de Producción.....	96
Tabla 12	Matriz para la Hoja Resumen de Costos	105
Tabla 13	Matriz para la Verificación Final y Actualización del Inventario.....	107
Tabla 14	Matriz para el Registro de la Orden Completada	111
Tabla 15	Indicadores para el monitoreo del sistema de costos por órdenes de producción	116

INTRODUCCIÓN

El sector restaurantero en la Playa San Mateo es fundamental para el desarrollo económico y social de las comunidades, gracias a la abundancia turística que lo caracteriza la zona. Por otra parte, los desafíos principales de estos restaurantes es la falta de material apropiado para gestionar de manera eficiente los costos operativos. Esta carencia impide la toma de decisiones financieras precisa y limita la competitividad de los restaurantes en un mercado cada vez más exigente.

La presente investigación tiene como objetivo principal diseñar un sistema de costos por órdenes de producción adaptado a las necesidades específicas de estos restaurantes de la Playa San Mateo. Mediante este sistema, se busca calcular con precisión los costos de producción de cada plato, optimizar la fijación de precios y facilitar la toma de decisiones estratégicas que permitan mejorar la rentabilidad y sostenibilidad de los restaurantes.

En Ecuador, la administración empírica que se observa en los restaurantes es lo que no permite que estos prevalezcan dentro del mercado, es allí donde radica la importancia del objetivo de este proyecto de investigación que es evaluar los costos de producción y su efecto en la toma de decisiones financieras de los restaurantes de la playa San Mateo de la ciudad de Manta.

La fijación de precios en el sector de alimentos y bebidas resulta ser un proceso complejo el cual requiere considerar múltiples factores, los costos de producción desempeñan un papel fundamental en la determinación de precios competitivos que aseguren la rentabilidad de los restaurantes. Mediante un análisis detallado de los costos, los restaurantes pueden identificar las áreas donde pueden optimizar sus operaciones y maximizar beneficios.

La fundamentación teórica de este trabajo aborda principalmente los conceptos necesarios de costos y gastos permitiéndonos comprender como surgen estos en el sector restaurantero, además, se define y clasifican los costos de producción. También analizamos la variable independiente "Costos de Producción", y dependiente "Toma de decisiones financieras", por lo que el marco teórico establece las bases para la implementación del sistema de costos por órdenes de producción ya que en este capítulo se revisarán los conceptos fundamentales sobre los costos de producción, su clasificación y la incidencia en la determinación de precios.

Los objetivos específicos de esta investigación están alineados con los capítulos de estudio. Los cuales incluyen analizar fuentes bibliográficas y antecedentes de investigación previa relacionadas con las variables de estudio, realizar un diagnóstico de la situación actual de los restaurantes mediante la aplicación de entrevistas a los propietarios y personal de los restaurantes e interpretar los resultados obtenidos y como resultado de la investigación, diseñar un sistema de costos por órdenes de producción para optimizar la toma de decisiones financieras de los restaurantes de la playa San Mateo de la ciudad de Manta.

Esta investigación está relacionada con la realidad de los restaurantes enfocándonos en conceptos que nos permitan entender de manera clara la parte práctica, es decir la manera en la que los restaurantes obtienen los costos de producción de diferentes menús que ofrecen. El diagnóstico de esta investigación se pudo determinar mediante métodos investigativos y técnicas las cuales permitieron la obtención de información precisa en la que indica que los restaurantes no reconocen ni registran los costos de producción para la elaboración del menú.

Finalmente, para el correcto reconocimiento de los costos de producción en los restaurantes, se elaboraron directrices para la elaboración del sistema de costos por

órdenes de producción en los restaurantes de la playa San Mateo, estas directrices garantizan la sostenibilidad y el crecimiento de estos negocios al facilitar la fijación de precios, optimizar el uso de los recursos y permitir la toma de decisiones basadas en datos concretos, además, permite mejorar el control de los costos, prevenir pérdidas y aumentar la rentabilidad de los restaurantes en un mercado cada vez más competitivo.

CAPÍTULO I

1. MARCO TEÓRICO

1.1. Fundamentación Teórica

En el contexto de los restaurantes ubicados en la Playa San Mateo de la ciudad de Manta, los costos de producción juegan un papel crucial en la determinación de su rentabilidad y sostenibilidad. Este marco teórico explora cómo estos costos afectan la toma de decisiones financieras en este sector específico.

1.1.1. Variable independiente: Costos de producción

Los costos de producción son los gastos necesarios para la fabricación de bienes o la prestación de servicios. Estos costos son cruciales para la planificación, control y toma de decisiones en cualquier organización, ya que afectan directamente la rentabilidad y competitividad de la empresa. El análisis de los costos de producción permite a las empresas optimizar sus recursos, fijar precios adecuados y mejorar su eficiencia operativa (Datar & Madhav, 2021).

Desde una perspectiva operativa, Kaplan y Atkinson (2019) afirman que la identificación y clasificación adecuada de los costos de producción no solo influye en la determinación de precios y la competitividad de la empresa, sino que también es fundamental para la evaluación del rendimiento y la eficiencia interna. Los costos de

producción actúan como un indicador del uso eficiente de los recursos, lo que impacta en la capacidad de una empresa para mantenerse competitiva en el mercado y para ajustar sus estrategias de crecimiento en el corto y largo plazo.

En el contexto del tema de investigación "Los costos de producción y su efecto en la toma de decisiones financieras en los restaurantes de La Playa San Mateo de la Ciudad de Manta", es fundamental comprender cómo la gestión eficiente de los costos de producción impacta directamente en la rentabilidad y competitividad de estos negocios. Los costos de producción, tanto directos como indirectos, influyen de manera crucial en la capacidad de los restaurantes para optimizar sus recursos, fijar precios competitivos y mejorar su eficiencia operativa. Un análisis detallado de estos costos permite a los negocios ajustar sus estrategias, maximizando sus márgenes de beneficio y adaptándose mejor a las demandas del mercado. Además, la correcta identificación y clasificación de los costos, ofrece una visión más completa para la toma de decisiones estratégicas. En este sentido, los restaurantes de San Mateo pueden beneficiarse de un control preciso de los costos de producción para mantenerse competitivos, mejorar su rendimiento y garantizar su sostenibilidad financiera a largo plazo.

1.1.1.1. Definición de Costos de Producción

El concepto de costos de producción abarca tanto los costos directos como indirectos, y su adecuada gestión es clave para asegurar la sostenibilidad financiera de cualquier negocio. Según Horngren y Foster (2020), los costos directos son aquellos que están directamente relacionados con el proceso productivo, como las materias primas y la mano de obra, mientras que los costos indirectos incluyen gastos como la electricidad, el alquiler y otros costos que no pueden ser asignados directamente a un producto específico. Este enfoque integral sobre los costos permite

una visión más completa para la toma de decisiones estratégicas dentro de las empresas.

Los costos de producción componen a los factores materiales, humanos y tecnológicos utilizados en el proceso de fabricación, agrupados como elementos del costo con las denominaciones de "materia prima, mano de obra directa y carga fabril" respectivamente, los mismos se apropian a las "unidades producidas" y se mantienen en el inventario hasta el momento de venderse los mismos (Balanda, 2005).

Los costos de producción se definen como el conjunto de erogaciones monetarias y no monetarias que una empresa debe realizar para transformar materias primas en productos terminados o para prestar un servicio. En los restaurantes los costos de producción están relacionados con la elaboración de los platos, la correcta gestión de los costos de producción es un factor clave para establecer precios competitivos.

Por ende, podemos expresar al Costo de Producción como:

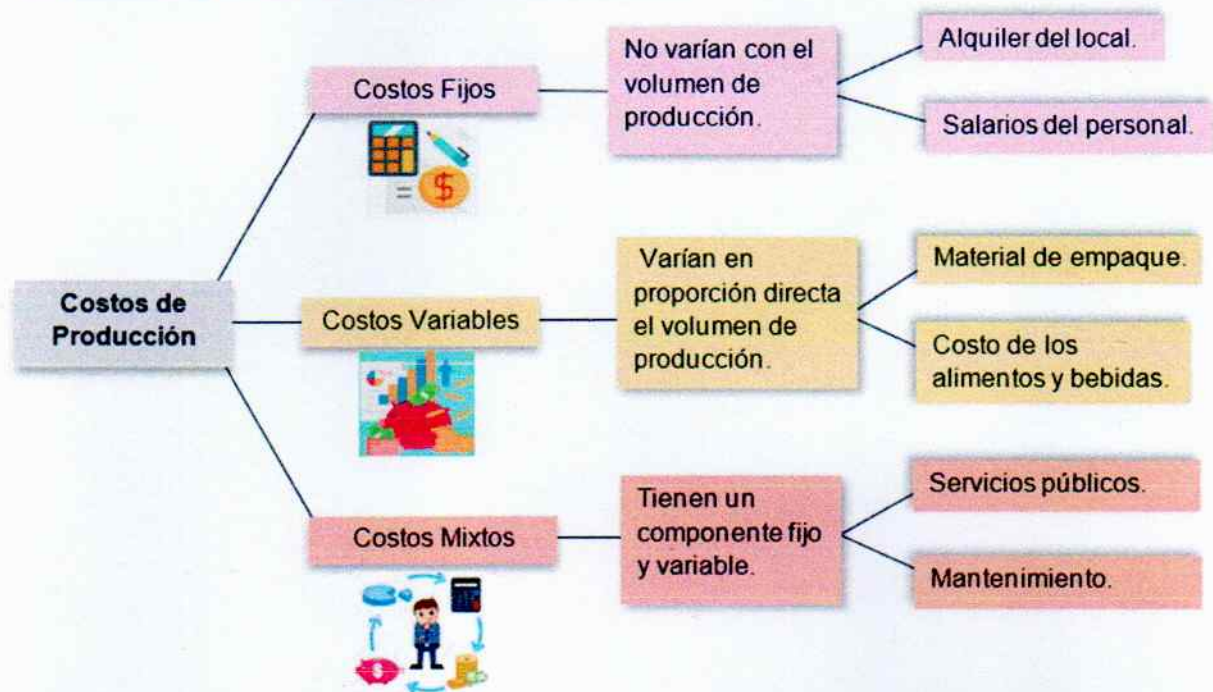
$$CP= M.P + M.O.D + C. F$$

1.1.1.1.1. Clasificación de Costos de Producción

Los costos de producción en un restaurante pueden clasificarse en varias categorías, las cuales son esenciales para entender cómo se gestionan los recursos y se planifican las operaciones:

Ilustración 1

Clasificación de los Costos de Producción



Nota. Elementos del costo de producción. **Fuente:** (Universidad Europea)

Costos Fijos: Estos costos no varían con el nivel de producción o ventas. Incluyen gastos como el alquiler del local, sueldos de personal administrativo, seguros, y amortización de equipos. Según Horngren et al. (2021), estos costos son fundamentales para la planificación financiera a largo plazo, ya que proporcionan una base estable para las operaciones. La correcta gestión de los costos fijos contribuye a una estabilidad financiera que protege a la empresa frente a variaciones de ingresos.

En la misma línea, Brigham y Houston (2020) sostienen que la identificación y control de los costos fijos permite a las empresas optimizar su estructura de costos a lo largo del tiempo, mejorando su capacidad de sobrevivir durante periodos de baja demanda. Una adecuada planificación de estos costos puede resultar en un mejor manejo de recursos financieros.

Los Costos Fijos es un componente esencial en la estructura financiera de cualquier empresa, esta no cambia los niveles de producción o ventas, ya que los convierte en una base sólida para la planificación financiera. Sin embargo, la gestión es importante para garantizar la estabilidad financiera a largo plazo.

Costos Variables: Varían directamente con el nivel de producción. Incluyen costos como las materias primas, la energía utilizada en la producción, y los sueldos de los empleados de cocina. Drury (2018) menciona que un manejo eficiente de estos costos variables permite a los restaurantes adaptarse a fluctuaciones en la demanda sin comprometer la rentabilidad. Un control adecuado de estos costos puede ayudar a mejorar la eficiencia operativa y a reducir el riesgo financiero.

Asimismo, Kaplan y Atkinson (2019) coinciden en que la flexibilidad en la gestión de los costos variables es un factor clave para mantener la rentabilidad de los restaurantes en entornos de mercado volátiles. Un enfoque estratégico sobre la variabilidad de los costos ayuda a la empresa a ajustar sus niveles de producción sin afectar de manera significativa su rentabilidad.

Los costos variables, son los que renuevan las funciones del nivel de producción, estas son fundamentales para la ejecución de cualquier empresa, incluyen elementos como la materia prima, la energía utilizada en los procesos productivos y los sueldos del personal directamente involucrado en la producción.

Costos Semifijos o Mixtos: Los costos semifijos o mixtos son aquellos que tienen tanto componentes fijos como variables. Un ejemplo común en los restaurantes son los servicios públicos, como el agua y la electricidad, que incluyen una tarifa básica fija y un cargo adicional por consumo. Johnson (2024) afirma que una buena gestión de estos costos mixtos es vital para evitar el sobregasto y garantizar que los recursos se utilicen de manera eficiente.

Comprender la naturaleza de estos costos permite a los administradores anticipar mejor sus necesidades financieras.

Igualmente, Hansen y Mowen (2016) destacan que los costos mixtos requieren un análisis más detallado para identificar qué parte del costo es controlable a corto plazo. Esta clasificación es esencial para la toma de decisiones operativas, ya que permite ajustar ciertos aspectos del negocio sin comprometer su sostenibilidad económica.

En el marco del título "Los costos de producción y su efecto en la toma de decisiones financieras en los restaurantes de La Playa San Mateo de la Ciudad de Manta", la clasificación de los costos de producción es esencial para comprender cómo cada tipo de costo influye en la gestión y sostenibilidad financiera de estos negocios. Los costos fijos, como el alquiler y los sueldos administrativos, proporcionan una base de estabilidad, pero también representan una carga constante que debe ser cuidadosamente planificada para evitar problemas de liquidez. Por otro lado, los costos variables, como las materias primas y los sueldos de los empleados de cocina, ofrecen mayor flexibilidad, permitiendo a los restaurantes adaptarse rápidamente a fluctuaciones en la demanda y ajustar su nivel de producción en consecuencia. Finalmente, los costos semifijos o mixtos, que incluyen elementos fijos y variables como los servicios públicos, requieren un monitoreo constante para evitar el sobregasto y optimizar los recursos disponibles. En este contexto, una correcta clasificación y gestión de estos costos permite a los restaurantes de San Mateo tomar decisiones financieras más informadas y estratégicas, contribuyendo a su rentabilidad y sostenibilidad a largo plazo.

1.1.1.1.2. Elementos del Costo de Producción

La identificación de los elementos del costo de producción es fundamental para la contabilidad de costos en un restaurante. Estos elementos incluyen:

Ilustración 2

Elementos del costo de producción



Nota. Coste de Producción. **Fuente:** (Rus, 2024)

Materia Prima: Es el costo de los ingredientes utilizados en la preparación de los alimentos. Según el estudio de Gómez y Sánchez (2015), el manejo adecuado de los inventarios y la selección de proveedores puede reducir significativamente este costo.

Según (Ramírez, C.; GARCÍA, M.; Pantoja, C., 2010) "Son todos aquellos materiales cuyos consumos se relacionan claramente con un lote de productos determinados, para efectos de costeo se clasifican y registran como materiales directos; y en otros casos como materiales indirectos, es decir, como un concepto de costos indirecto".

En los restaurantes, la materia prima tiene un papel fundamental en la producción, ya que se refiere a los ingredientes que se utilizan en la preparación de los alimentos que se ofrecen en el menú. Siendo estos los insumos esenciales que

los restaurantes adquieren para convertirlos en productos terminados y posteriormente ser vendidos a los clientes.

Mano de Obra Directa: Incluye los salarios y beneficios de los empleados que participan directamente en la producción de los alimentos. La eficiencia en la gestión de este recurso impacta directamente en la productividad del restaurante (Merlo et al., 2013).

La mano de obra se relaciona de una forma directa con una unidad del producto terminado, el trabajo hecho por la mano de obra directa se refleja claramente en los productos y está siempre aplicado a materiales directos para su posterior transformación (Reyes,2012).

La gestión eficiente de la mano de obra directa es un pilar fundamental para el éxito de cualquier negocio que dependa de la producción, especialmente en el sector de la restauración.

Costos Indirectos de Fabricación: Incluyen costos como la depreciación de los equipos de cocina, mantenimiento, y servicios públicos. La correcta asignación de estos costos es esencial para determinar el costo total de los productos (Campos, H.; Espinoza, R.; Guerrero, A.; Muñoz, M.; Zuñiga,X., 2017).

Son aquellos que provienen de actividades que no están relacionadas directamente en la cadena de producción o fabricación. Y no se pueden atribuir directamente al producto final, pero son necesarios para el correcto funcionamiento de la empresa. (Llamas, 2024)

Ilustración 3

Costos Indirectos de Fabricación

Costos
Indirectos de
Fabricación

Variables: agua y luz.
Fijos: alquiler y personal de seguridad.
Mixtos: impuestos.

Nota. Costos Indirectos de Fabricación. **Fuente:** (Llamas, 2024)

De acuerdo con el autor antes citado, los CIF son los gastos necesarios para la producción pero que no son asignados directamente al producto. En un restaurante estos costos son importantes, ya que influyen en la rentabilidad y fijación de precios de los menús.

1.1.1.1.3. Métodos de Cálculo de Costos

1.1.1.1.3.1. Costeo Directo o Variable:

El costo directo o variable asigna únicamente los costos variables a los productos, excluyendo los costos fijos. Datar y Madhav (2021) afirman que este método es esencial para la toma de decisiones a corto plazo, ya que ayuda a las empresas a evaluar rápidamente cómo afectan los costos variables a la rentabilidad sin tener que considerar los costos fijos. Esto es particularmente útil para los restaurantes en temporadas de alta variabilidad en la demanda, como los cambios estacionales, donde se requiere una visión clara del costo variable por plato o servicio.

Kaplan y Atkinson (2019) complementan esta perspectiva al señalar que el costo directo permite a las empresas ser más flexibles al adaptarse a variaciones rápidas en el mercado. En los restaurantes, donde los costos variables como los ingredientes y mano de obra pueden cambiar rápidamente, este enfoque ofrece una mejor capacidad de respuesta, optimizando los márgenes operativos y permitiendo ajustes inmediatos en precios o producción según los niveles de demanda.

Tabla 1

Costeo directo basándose en el número de unidades vendidas

$$\text{Ventas} - \text{Gastos Variables} = \text{Margen de Contribución} - \text{Gastos Fijos} = \text{Beneficio Neto.}$$

Fuente: Contabilidad de costos. Un enfoque gerencial. (Horngren, Datar, & Madhav, 2012).

Elaborado: Honely Santana; Ambar Zambrano

Al analizar los costos directos y variables en los restaurantes, se puede observar cómo estos costos influyen en la rentabilidad y en la toma de decisiones respecto a los precios de sus productos. Este método se enfoca en aquellos costos que verdaderamente afectan a la producción.

1.1.1.1.3.2. Costeo Absorbente o Total

El costeo absorbente o total asigna tanto los costos fijos como los variables a los productos. (López Alvarado; Cevallos Cabezas, 2019) explican que este método proporciona una visión integral de todos los costos incurridos en la producción, permitiendo a los restaurantes realizar una evaluación precisa de la rentabilidad de cada plato. Esta metodología es fundamental para la contabilidad financiera a largo plazo, ya que considera la totalidad de los recursos utilizados, lo que facilita una gestión más detallada y precisa de los márgenes de ganancia.

(Horngren, C.; Datar, C.; Madhav, R, 2012) también destacan que el costeo absorbente es el método más utilizado en el sector de servicios, como los restaurantes, debido a que permite una evaluación completa del desempeño financiero. Al incluir los costos fijos en el cálculo, este método ofrece una visión más precisa del costo total de operación, lo que resulta crucial para determinar la viabilidad y rentabilidad del negocio, especialmente cuando los costos fijos representan una porción significativa de los gastos totales.

Tabla 2
Costeo Absorbente

Costo Total de Producción = Material Directo + Mano de Obra Directa + Costos Indirectos de Fabricación (fijos y variables)

Fuente: Costeo Directo y Absorbente. Contabilidad de Costos I. (Salas Ramírez, 2014).

Elaborado: Honely Santana; Ambar Zambrano

El método de costeo absorbente ofrece a los restaurantes de la playa San Mateo un marco sólido para evaluar y mejorar su gestión financiera, permitiendo optimizar la fijación de precios y aumentar la rentabilidad de su oferta gastronómica. Al calcular el costo total de los platos mediante este método, los restaurantes pueden tomar decisiones más informadas respecto a sus precios de ventas.

1.1.1.1.3.3. Costeo por Órdenes de Trabajo:

Ilustración 4

Sistema de Costeo por Órdenes de Trabajo

Clasificación de los Costos en un Sistema de Costos por Órdenes de Trabajo

Intervienen los tres elementos del costo, materia prima, mano de obra y los costos indirectos de fabricación.

Se clasifican

Directos: Costos que se identifican con la fabricación del producto o la prestación del servicio de una manera económicamente factible, tales como la materia prima directa y la mano de obra directa.

Indirectos: Costos que no pueden identificarse de una manera económicamente factible, tales como los materiales indirectos y la mano de obra indirecta.

Nota. Sistema de Costeo por Órdenes de Trabajo. **Fuente:** (Benítez, 2019)

El costeo por órdenes de trabajo es un método apropiado para aquellos restaurantes que operan bajo pedidos específicos o eventos personalizados. Según Drury (2018), este sistema permite asignar costos específicos a cada orden o proyecto, lo que es ideal para restaurantes que ofrecen servicios especiales como catering o menús personalizados para eventos. Este enfoque permite un control detallado de los costos por cada trabajo, ayudando a la empresa a asegurar la rentabilidad de cada pedido.

Hilton y Platt (2019) refuerzan esta visión al afirmar que el costeo por órdenes de trabajo es altamente beneficioso para negocios que manejan pedidos únicos o proyectos temporales. Al tratar cada orden como una unidad separada, los gerentes pueden evaluar la eficiencia de cada operación y ajustar los precios o la producción en función de los costos reales asociados a cada evento o servicio personalizado.

Tabla 3

Costeo por Órdenes de Trabajo

$\text{Costo Total de la Orden} = \text{Materiales Directos} + \text{Mano de Obra Directa} + (\text{Tasa de Gastos Indirectos} \times \text{Horas de Mano de Obra})$
--

Fuente: Sistema de Costeo por Órdenes de Trabajo. (Benítez, 2019).

Elaborado: Honely Santana; Ambar Zambrano

El uso del costeo por órdenes de trabajo en los restaurantes puede ser muy útil para gestionar y controlar los costos de producción de platos específicos. Esto se logra al tratar cada plato como una orden de trabajo individual. Esto permite un seguimiento detallado de los costos asociados a cada plato específico. Permitiendo a los gerentes analizar la rentabilidad de cada plato, identificar áreas de mejora y realizar análisis de costo-beneficio para reducir los costos y maximizar las utilidades.

1.1.1.1.3.4. Costeo por Procesos

El costeo por órdenes de trabajo es un método apropiado para aquellos restaurantes que operan bajo pedidos específicos o eventos personalizados. Según Drury (2018), este sistema permite asignar costos específicos a cada orden o proyecto, lo que es ideal para restaurantes que ofrecen servicios especiales como catering o menús personalizados para eventos. Este enfoque permite un control detallado de los costos por cada trabajo, ayudando a la empresa a asegurar la rentabilidad de cada pedido.

Hilton y Platt (2019) refuerzan esta visión al afirmar que el costeo por órdenes de trabajo es altamente beneficioso para negocios que manejan pedidos únicos o proyectos temporales. Al tratar cada orden como una unidad separada, los gerentes pueden evaluar la eficiencia de cada operación y ajustar los precios o la producción en función de los costos reales asociados a cada evento o servicio personalizado.

Tabla 3

Costeo por Órdenes de Trabajo

$$\text{Costo Total de la Orden} = \text{Materiales Directos} + \text{Mano de Obra Directa} + (\text{Tasa de Gastos Indirectos} \times \text{Horas de Mano de Obra})$$

Fuente: Sistema de Costeo por Órdenes de Trabajo. (Benítez, 2019).

Elaborado: Honely Santana; Ambar Zambrano

El uso del costeo por órdenes de trabajo en los restaurantes puede ser muy útil para gestionar y controlar los costos de producción de platos específicos. Esto se logra al tratar cada plato como una orden de trabajo individual. Esto permite un seguimiento detallado de los costos asociados a cada plato específico. Permitiendo a los gerentes analizar la rentabilidad de cada plato, identificar áreas de mejora y realizar análisis de costo-beneficio para reducir los costos y maximizar las utilidades.

1.1.1.1.3.4. Costeo por Procesos

especiales o pedidos únicos, mientras que el costeo por procesos es más eficiente para aquellos con producción continua y estandarizada. La correcta implementación de estos métodos permite a los gerentes tomar decisiones informadas que optimizan el uso de recursos, maximizan la rentabilidad y aseguran la sostenibilidad del negocio.

1.1.1.1.3.5. Punto de Equilibrio

Uno de los métodos más comunes para calcular el punto de equilibrio es el método del margen de contribución. Este método se basa en calcular la diferencia entre los ingresos por ventas y los costos variables, conocida como margen de contribución, y luego dividir los costos fijos totales por dicho margen. Según Drury (2018), el margen de contribución permite a los gerentes de restaurantes identificar cuántas unidades de un producto deben venderse para cubrir los costos fijos y comenzar a generar ganancias. Este enfoque es particularmente útil en restaurantes con menús variados, donde la contribución de cada plato puede variar significativamente.

El método algebraico también es ampliamente utilizado para calcular el punto de equilibrio. En este enfoque, la ecuación es más directa y se expresa como:

Punto de Equilibrio = Costos Fijos / (Precio de Venta - Costo Variable por Unidad)

(López Alvarado, L. A., Cevallos Cabezas, A, 2019) explican que este método es particularmente efectivo en restaurantes que buscan una solución rápida y matemática para determinar su volumen de ventas necesario. El enfoque algebraico proporciona una fórmula clara y precisa, fácil de aplicar en diferentes escenarios operativos, como la evaluación de la rentabilidad de nuevos menús o promociones especiales.

El análisis del punto de equilibrio es una herramienta clave en la gestión financiera, ya que permite determinar el nivel de ventas necesario para cubrir todos los costos, tanto fijos como variables. Este análisis es particularmente útil en restaurantes, ya que les ayuda a establecer metas de ventas y evaluar la viabilidad financiera de nuevas iniciativas, como la introducción de platillos o servicios adicionales. Al conocer el punto de equilibrio, los gerentes pueden tomar decisiones más informadas sobre precios, costos y estrategias de expansión, garantizando la sostenibilidad financiera del negocio.

1.1.1.1.4. Método Gráfico

Por otro lado, el método gráfico ofrece una representación visual del punto de equilibrio. En este enfoque, se grafican los costos y los ingresos totales en función del volumen de ventas, y el punto donde ambas curvas se interceptan representa el punto de equilibrio. Según Horngren et al. (2020), este método es útil para los gerentes que prefieren una visualización clara de cómo los costos y los ingresos cambian con diferentes niveles de ventas. Además, el gráfico ofrece una perspectiva adicional para identificar áreas donde pueden hacerse mejoras, como reducir costos variables o aumentar los precios de venta.

Según Pinto & León (2014), en el método gráfico se trazan las líneas de costos e ingresos totales para obtener su punto de intersección, que es el punto de equilibrio. En donde los costos totales igualan a los ingresos totales. Con la metodología empleada, el estado de ingresos puede expresarse en forma de ecuación como la siguiente:

- $\text{Ingreso} - \text{costos variables} - \text{costos fijos} = \text{ingreso de operación.}$

Es decir: $\text{Ingreso Total} = \text{Costo Total.}$

- Cantidad (c) x Precio (p) = Costo Variable + Costo Fijo.

El análisis del punto de equilibrio mediante el método gráfico en los restaurantes es una técnica visual que permite determinar el nivel de ventas necesario para cubrir todos los costos, sin generar ni pérdidas ni ganancias.

1.1.1.1.4.1. Margen de Contribución

El margen de contribución es la diferencia entre el precio de venta de un producto y sus costos variables. Este indicador es crucial para evaluar la rentabilidad de productos individuales dentro del menú de un restaurante. Un margen de contribución alto sugiere que el producto contribuye significativamente a cubrir los costos fijos y generar ganancias, mientras que un margen bajo puede indicar la necesidad de ajustar el precio o los costos asociados.

El margen de contribución se considera un indicador clave para evaluar la rentabilidad de cada producto en un restaurante, ya que refleja la capacidad del producto para contribuir a la cobertura de los costos fijos y a la generación de utilidades. Según Datar y Madhav (2021), un margen de contribución alto indica que el producto es rentable, dado que una mayor parte de los ingresos se destina a cubrir los costos fijos y generar ganancias. Este enfoque es crucial en la toma de decisiones estratégicas dentro de los restaurantes, ya que permite identificar qué productos deben ser promovidos o ajustados para maximizar su impacto en la rentabilidad total.

Por otro lado, Kaplan y Atkinson (2019) argumentan que el análisis del margen de contribución no solo sirve para evaluar la rentabilidad de productos individuales, sino también para optimizar la mezcla de productos en el menú. Al comprender cuáles productos generan un mayor margen de contribución, los gerentes de restaurantes pueden enfocar sus esfuerzos en maximizar las ventas de dichos productos, lo que a

su vez mejora la eficiencia operativa y el rendimiento financiero general del negocio. Además, este análisis facilita la toma de decisiones sobre precios y el manejo de costos variables.

El margen de contribución es una herramienta fundamental para los restaurantes, ya que proporciona una visión clara de qué productos son los más rentables y contribuyen más al éxito financiero del negocio. Al evaluar el margen de contribución, los gerentes pueden ajustar su estrategia de precios y optimizar los costos variables, asegurando que cada plato del menú no solo cubra los costos, sino que también contribuya a la estabilidad financiera del restaurante. Este enfoque permite un análisis más detallado de la rentabilidad y una gestión más eficiente de los recursos, lo que es esencial para el crecimiento y la sostenibilidad del negocio.

1.1.1.1.4.2. Costos Marginales

El costo marginal se refiere al costo adicional de producir una unidad más de un producto. En la industria de la restauración, entender el costo marginal es vital para tomar decisiones sobre el aumento o disminución de la producción. Este concepto es particularmente útil en situaciones de demanda fluctuante, permitiendo a los restaurantes ajustar sus operaciones de manera eficiente.

El costo marginal es un concepto clave en la toma de decisiones operativas dentro de la industria de la restauración, ya que se refiere al costo adicional que incurre un restaurante al producir una unidad adicional de un platillo o servicio. Según Datar y Rajan (2020), la comprensión del costo marginal permite a los restaurantes ajustar su producción de manera eficiente, especialmente en contextos de demanda fluctuante. Al calcular cuánto cuesta producir una unidad más, los gerentes pueden decidir si es rentable aumentar la producción o si es mejor reducirla para evitar costos

innecesarios. Este análisis es crucial para mejorar los márgenes de ganancia y optimizar el uso de los recursos.

Por su parte, Hilton y Platt (2019) señalan que el costo marginal no solo ayuda en la toma de decisiones relacionadas con la producción, sino también en la fijación de precios y en la gestión de la capacidad. Para los restaurantes, entender el costo marginal facilita la adaptación a cambios en la demanda sin comprometer la rentabilidad. Cuando los costos marginales son bajos, puede ser más conveniente aumentar la producción y aprovechar las economías de escala. Sin embargo, cuando el costo marginal es alto, los gerentes deben ser más cautelosos al expandir la producción, ya que podrían incurrir en pérdidas si no se ajustan los precios adecuadamente.

El análisis de los costos marginales es fundamental en la industria de la restauración, ya que ofrece una guía clara para tomar decisiones estratégicas sobre la producción y la fijación de precios. Comprender el costo adicional de producir una unidad más permite a los gerentes de restaurantes ser más ágiles en sus operaciones, ajustando la producción según las fluctuaciones de la demanda y manteniendo la rentabilidad. En última instancia, el control del costo marginal es esencial para maximizar los beneficios y garantizar la eficiencia operativa, lo que contribuye al éxito a largo plazo del restaurante.

1.1.1.1.4.3. Presupuestos de Producción

El presupuesto de producción es una herramienta esencial para la planificación operativa de un restaurante, ya que ayuda a anticipar los costos asociados con la producción de alimentos y otros servicios. Según Horngren et al. (2020), la elaboración de un presupuesto de producción permite a los gerentes prever las

cantidades de insumos necesarios, estimar los costos y ajustar los niveles de producción de acuerdo con las proyecciones de ventas. Este tipo de planificación anticipada es fundamental para mantener la eficiencia operativa y asegurar que no haya un exceso o escasez de recursos, lo que podría impactar negativamente en la rentabilidad.

Por otro lado, Drury (2018) resalta que un presupuesto de producción también es clave para controlar los costos en momentos de fluctuaciones de la demanda. Al ajustar el presupuesto según las expectativas de ventas, los restaurantes pueden evitar costos innecesarios en momentos de baja demanda y prepararse mejor para los períodos de alta actividad. Este enfoque no solo optimiza la gestión de recursos, sino que también mejora la capacidad del restaurante para mantener márgenes de ganancia consistentes a lo largo del tiempo, independientemente de las variaciones en el mercado.

La correcta elaboración de presupuestos de producción es vital para la gestión eficiente de un restaurante, ya que permite a los gerentes tomar decisiones proactivas sobre la compra de insumos y la organización del trabajo. Un presupuesto bien estructurado ayuda a controlar los costos y a ajustar las operaciones según las proyecciones de ventas, minimizando el riesgo de pérdidas financieras. Además, al anticipar los cambios en la demanda, los restaurantes pueden operar de manera más flexible y eficiente, garantizando la estabilidad financiera y el éxito a largo plazo.

1.1.1.1.4.4. Control de Costos

El control de costos es fundamental para asegurar la eficiencia operativa y la rentabilidad en la industria restaurantera. Según Horngren et al. (2020), un control de costos efectivo comienza con la gestión adecuada de los inventarios, lo que implica

monitorear el uso de las materias primas, prever la demanda y evitar el desperdicio. Los gerentes de restaurantes que aplican estas técnicas de control de costos pueden reducir los gastos innecesarios, optimizar el flujo de trabajo y mejorar los márgenes de ganancia. Además, el seguimiento constante de los costos permite realizar ajustes rápidos en las operaciones para adaptarse a las fluctuaciones de precios o demanda.

Por su parte, Drury (2018) enfatiza que el control de costos también incluye la implementación de prácticas para reducir el desperdicio y mejorar la eficiencia en el uso de recursos. Un enfoque eficiente en la planificación del menú y la estandarización de porciones ayuda a minimizar las pérdidas, mientras que el uso de tecnología para monitorear el consumo de energía y materias primas puede reducir los costos operativos. Además, el control de costos no solo se limita a la reducción de gastos, sino que también mejora la toma de decisiones, permitiendo a los gerentes identificar oportunidades de ahorro y mejora continua en todos los aspectos del negocio.

El control de costos es una práctica indispensable en la gestión de restaurantes, ya que impacta directamente en la rentabilidad y competitividad del negocio. Al monitorear continuamente los inventarios, reducir el desperdicio y optimizar los recursos, los gerentes pueden asegurar que los costos no sobrepasen los ingresos, lo que permite mantener un margen de ganancia saludable. Implementar un control de costos riguroso no solo reduce los gastos operativos, sino que también mejora la eficiencia general, lo que es clave para sobrevivir y prosperar en un mercado altamente competitivo.

1.1.1.1.4.5. Análisis de Variaciones

El análisis de variaciones es una herramienta clave en la gestión financiera de un restaurante, ya que permite comparar los costos reales con los costos presupuestados y detectar desviaciones que pueden afectar la rentabilidad. Según Horngren et al. (2020), este análisis ayuda a los gerentes a identificar áreas donde los costos pueden haber sido subestimados o donde se han producido ineficiencias, como el desperdicio excesivo de ingredientes o el uso ineficiente de la mano de obra. Al identificar estas variaciones, los gerentes pueden implementar medidas correctivas rápidamente, como ajustar las compras de insumos o mejorar los procedimientos operativos, asegurando que los costos se mantengan dentro de lo planificado.

Por otro lado, Kaplan y Atkinson (2019) señalan que el análisis de variaciones también es fundamental para anticipar cambios inesperados en los costos de los insumos. Los aumentos en el precio de los ingredientes o los costos energéticos, por ejemplo, pueden generar desviaciones significativas respecto al presupuesto inicial. Este análisis permite a los gerentes no solo ajustar los precios de los menús o negociar con proveedores, sino también tomar decisiones informadas sobre la necesidad de ajustar los presupuestos futuros. De esta manera, se mitiga el impacto financiero y se mantiene la estabilidad económica del restaurante.

El análisis de variaciones es esencial para el control financiero en un restaurante, ya que ofrece una visión detallada de las discrepancias entre los costos reales y los presupuestados. Este análisis permite a los gerentes detectar ineficiencias y cambios imprevistos en los costos de manera oportuna, lo que facilita la toma de decisiones correctivas. Al implementar este análisis de forma regular, los restaurantes pueden mejorar su control sobre los costos, mantener su rentabilidad y

adaptarse de manera más ágil a las fluctuaciones del mercado, asegurando así una gestión financiera más eficiente.

1.1.1.1.5. Métodos de Control de Costos

Uno de los métodos de control de costos más eficaces en la industria restaurantera es la implementación de estándares operativos para la gestión de los recursos y el manejo de los procesos. Según Horngren et al. (2020), establecer procedimientos estandarizados, como la estandarización de las porciones o la planificación del menú, ayuda a garantizar que los insumos sean utilizados de manera eficiente, evitando el desperdicio y maximizando el uso de los recursos. Estos estándares no solo permiten un mayor control sobre los costos variables, como los ingredientes y la mano de obra, sino que también mejoran la consistencia en la calidad del servicio, lo que puede aumentar la satisfacción del cliente y la competitividad del restaurante.

Por otro lado, Kaplan y Atkinson (2019) destacan que el uso de tecnología para monitorear inventarios en tiempo real es otro método clave para el control de costos. Mediante la adopción de sistemas de gestión de inventarios automatizados, los restaurantes pueden rastrear con precisión el uso de ingredientes, prever las necesidades de reposición y ajustar los pedidos para evitar sobrecargas o escasez. Este enfoque tecnológico permite a los gerentes tomar decisiones basadas en datos en tiempo real, lo que reduce el riesgo de errores humanos y mejora la eficiencia operativa, permitiendo un control más riguroso de los costos.

Los métodos de control de costos en los restaurantes son esenciales para asegurar una gestión financiera eficiente y mantener la rentabilidad. La implementación de estándares operativos y el uso de tecnología para monitorear los

inventarios en tiempo real ofrecen un enfoque estructurado y preciso para controlar los gastos, optimizar el uso de recursos y reducir desperdicios. La correcta aplicación de estos métodos no solo impacta positivamente en los márgenes de ganancia, sino que también mejora la capacidad del restaurante para adaptarse a fluctuaciones en el mercado y garantizar su sostenibilidad a largo plazo.

1.1.1.1.5.1. Impacto de la Tecnología en los Costos de Producción

La tecnología ha transformado la gestión de costos en el sector restaurantero, permitiendo una monitorización más precisa de los costos operativos a través de herramientas como los sistemas de punto de venta (POS) y el software de gestión de inventarios. Según Drury (2018), estos avances reducen la incidencia de errores humanos y mejoran la eficiencia operativa, optimizando el uso de recursos y aumentando la rentabilidad. Por ejemplo, el uso de software que predice la demanda permite a los restaurantes ajustar sus compras de manera más precisa, reduciendo el desperdicio de alimentos y, en consecuencia, los costos.

Kaplan y Atkinson (2019) también destacan el papel de la tecnología en la automatización de procesos clave, como el control de inventarios en tiempo real. Esto permite a los gerentes de restaurantes tomar decisiones basadas en datos precisos, lo que mejora la capacidad para gestionar los costos de producción de manera proactiva. Además, el uso de tecnología de eficiencia energética, como equipos de bajo consumo, contribuye a la reducción de costos operativos y a la sostenibilidad del negocio a largo plazo.

El impacto de la tecnología en los costos de producción es evidente en la forma en que facilita la precisión y eficiencia en la gestión operativa. La capacidad de monitorizar en tiempo real y optimizar el uso de insumos no solo reduce costos, sino

que también mejora la competitividad y sostenibilidad del restaurante. La adopción de estas herramientas tecnológicas permite a los negocios restauranteros ser más ágiles y adaptativos frente a los cambios en la demanda y los costos operativos.

1.1.1.1.5.2. Análisis Crítico de la Literatura

En la revisión de la literatura sobre gestión de costos en restaurantes, diversos enfoques destacan la importancia de una contabilidad adecuada para la toma de decisiones estratégicas. Campos et al. (2017) señalan que una gestión de costos bien estructurada permite a los gerentes de restaurantes identificar oportunidades para mejorar la eficiencia operativa y la rentabilidad. Sin embargo, también existe un vacío en el conocimiento, especialmente en cuanto a cómo las fluctuaciones en los precios de las materias primas afectan la sostenibilidad financiera de los restaurantes en zonas turísticas.

López Alvarado y Cevallos Cabezas (2019) complementan esta perspectiva al abordar la necesidad de una planificación financiera más flexible, adaptada a las variaciones de costos en entornos volátiles, como las áreas turísticas. Además, estudios recientes, como el de Johnson (2024), destacan el papel de la tecnología en la reducción de costos, sugiriendo que la digitalización y automatización pueden ser factores clave para mejorar la eficiencia operativa en restaurantes. La revisión crítica de la literatura muestra que, aunque se han logrado avances en la gestión de costos, aún persisten desafíos relacionados con la adaptación a cambios económicos y tecnológicos.

El análisis crítico de la literatura muestra que, si bien existen enfoques efectivos para la gestión de costos en restaurantes, todavía hay áreas que requieren mayor estudio, como las fluctuaciones de precios en las zonas turísticas y el uso de la

tecnología para mejorar la eficiencia operativa. La combinación de un enfoque tradicional de contabilidad con nuevas tecnologías parece ser la clave para enfrentar los retos actuales en la industria restaurantera.

1.1.1.1.5.3. Relación entre los Costos de Producción y la Toma de Decisiones Financieras

La gestión de costos de producción está estrechamente relacionada con la toma de decisiones financieras en los restaurantes. Drury (2018) sostiene que la evaluación constante de los costos, en conjunto con los ingresos generados, permite a los gerentes ajustar sus estrategias para maximizar la rentabilidad. Un análisis riguroso de los costos de producción ayuda a determinar si los precios establecidos cubren adecuadamente los costos operativos y contribuyen a un margen de ganancia sostenible.

Kaplan y Atkinson (2019) refuerzan esta idea, señalando que la relación entre los costos de producción y la toma de decisiones financieras es bidireccional. Las decisiones financieras, como inversiones en equipos más eficientes o expansiones, dependen del control adecuado de los costos de producción. Un mal manejo de estos costos puede llevar a decisiones incorrectas que afecten negativamente la viabilidad financiera del restaurante a largo plazo.

La relación entre los costos de producción y la toma de decisiones financieras es fundamental para asegurar la sostenibilidad de los restaurantes. Un control eficiente de los costos permite a los gerentes tomar decisiones más informadas sobre fijación de precios, inversiones y estrategias de crecimiento, lo que mejora la rentabilidad y garantiza la viabilidad financiera del negocio en un entorno altamente competitivo.

1.1.1.1.5.4. Importancia de la Gestión de Costos de Producción

Una gestión eficiente de los costos de producción es esencial para optimizar los recursos, fijar precios competitivos y garantizar la rentabilidad. Drury (2018) afirma que la correcta administración de los costos de producción permite identificar áreas de mejora y reducir el desperdicio, lo que impacta positivamente en los márgenes de ganancia. Además, facilita la fijación de precios que cubran los costos y generen un margen de ganancia adecuado, mejorando la competitividad del restaurante en el mercado

Por otro lado, el Centro Adscrito Universidad de Barcelona (2021) subraya la importancia de la planificación financiera en la gestión de costos de producción, ya que ayuda a prever necesidades financieras y a elaborar presupuestos ajustados a la realidad operativa. Una planificación adecuada permite a los restaurantes ser más competitivos y sostenibles, al gestionar eficientemente sus costos y mejorar la calidad del servicio.

La gestión de los costos de producción es un pilar clave para la competitividad y rentabilidad de los restaurantes. Optimizar el uso de recursos y fijar precios que cubran los costos es crucial para mantenerse en el mercado. Además, una planificación financiera bien estructurada garantiza que los restaurantes puedan prever sus necesidades financieras, permitiendo una operación más eficiente y sostenible a largo plazo.

1.1.1.1.5.5. Factores que afectan los Costos de Producción

Tabla 5

Factores internos y externos que afectan los Costos de Producción

Factores Internos	Factores Externos
--------------------------	--------------------------

Costos de Materiales	Regulación y Políticas Gubernamentales
Tecnología	Condiciones Económicas
Economía de Escala	Competencia en el Mercado
Eficiencia Operativa	Factores Geopolíticos

Fuente: Gestión y costos de producción: Balances y perspectivas. (Casanova, Núñez, Navarrete, & Proaño, 2021).

Elaborado: Honely Santana; Ambar Zambrano

Los costos de producción en un restaurante están influenciados tanto por factores internos como externos. Drury (2018) señala que los factores internos, como el costo de los materiales y la mano de obra, son componentes clave que afectan los costos de producción de manera directa. La fluctuación en los precios de los ingredientes y la eficiencia de los empleados en la cocina pueden hacer variar significativamente los costos operativos de un restaurante. La gestión de estos factores requiere un control riguroso para evitar que afecten negativamente la rentabilidad.

Por otro lado, Samuelson y Nordhaus (2010) subrayan que los factores externos, como las condiciones económicas y las regulaciones gubernamentales, también influyen en los costos de producción. La inflación, las tasas de interés y las leyes laborales pueden generar incrementos en los costos de los insumos o en los salarios del personal, afectando la estructura de costos del restaurante. Además, la disponibilidad de recursos naturales, como el agua y la energía, puede ser crítica en ciertas regiones y tener un impacto importante en los costos de producción.

La gestión eficiente de los factores que afectan los costos de producción es esencial para garantizar la sostenibilidad de un restaurante. Tanto los factores

internos, como los materiales y la mano de obra, como los factores externos, como las regulaciones y las condiciones económicas, deben ser gestionados cuidadosamente. Anticiparse a estos factores y ajustar la operación del restaurante en consecuencia puede marcar la diferencia entre mantener la competitividad o enfrentar pérdidas financieras.

1.1.1.1.6. Factores Internos

1.1.1.1.6.1. Costos de Materiales

Casanova, Núñez, Navarrete, & Proaño, (2021), mencionan que el costo y la disponibilidad de las materias primas son cruciales, factores como la calidad, cantidad y fuente de materias primas pueden influir significativamente en los costos de producción. Por otra parte, Rafael, (2021) menciona que “La selección de las materias tiene un impacto significativo en los costos de producción. Las empresas emergentes deben encontrar un equilibrio entre calidad y costo. Aunque los materiales de alta calidad pueden mejorar el rendimiento del producto, también pueden incrementar los gastos”.

Los materiales son un factor crucial en los costos de producción de los restaurantes, ya que, si los ingredientes y productos básicos necesarios para preparar los platos representan una parte significativa del costo total, si los precios de estos materiales aumentan, los costos de producción también subirán.

1.1.1.1.6.2. Tecnología

La tecnología tiene un impacto significativo en la reducción de los costos de producción. Según Drury (2018), la automatización y digitalización de procesos en la industria restaurantera pueden reducir la necesidad de mano de obra y aumentar la eficiencia. La adopción de sistemas tecnológicos, como software de gestión de

inventarios y equipos energéticamente eficientes, permite optimizar el uso de los recursos, lo que se traduce en menores costos operativos.

Hilton y Platt (2019) también enfatizan que las innovaciones tecnológicas pueden mejorar los procesos de producción a largo plazo, reduciendo los costos operativos y mejorando la calidad del servicio. La inversión en tecnología, aunque inicial, puede generar ahorros sustanciales con el tiempo, especialmente en áreas como la reducción de desperdicios y el control energético.

El uso de tecnología en los restaurantes es una inversión estratégica que puede generar beneficios significativos en la reducción de costos y la optimización de procesos. La implementación de herramientas tecnológicas adecuadas permite a los restaurantes ser más eficientes, aumentar la rentabilidad y mantenerse competitivos a largo plazo.

1.1.1.1.6.3. Economías de Escala

A medida que los restaurantes aumentan su producción, pueden beneficiarse de las economías de escala, donde el costo por unidad de producción disminuye. Samuelson y Nordhaus (2010) afirman que, a través de la compra de insumos en grandes cantidades y la mejor utilización de recursos, los restaurantes pueden reducir significativamente sus costos de operación. Este fenómeno es particularmente importante en restaurantes con grandes volúmenes de ventas, ya que la distribución de los costos fijos entre un mayor número de unidades permite mejorar los márgenes de ganancia.

Por otro lado, Horngren et al. (2020) explican que las economías de escala no solo se limitan a la compra de materiales, sino también a la eficiencia operativa. Al mejorar los procesos de producción y utilizar mejor los recursos humanos y

tecnológicos, los restaurantes pueden aumentar su capacidad productiva sin que esto implique un aumento proporcional en los costos.

Las economías de escala son una herramienta poderosa para reducir costos y aumentar la rentabilidad en los restaurantes, especialmente en aquellos con una alta demanda. Aprovechar al máximo la capacidad productiva y optimizar el uso de recursos permite a los restaurantes mejorar su competitividad y margen de ganancia.

1.1.1.1.6.4. Eficiencia Operativa

Gomstyn & Jonker, (2024), mencionan que “La eficiencia operativa es crucial para reducir los costos de producción. Se trata de optimizar procesos y recursos, esto implica eliminar desperdicios, mejorar la utilización de recursos y minimizar tiempos muertos”.

Mientras que Obando, (2023) establece que “La implementación de prácticas eficientes puede aumentar la producción sin incrementar los costos, lo que resulta en una reducción del costo por unidad producida. Esto se logra mediante la automatización, la mejora de procesos y la capacitación del personal”.

Los restaurantes localizados en la playa San Mateo en Manta deben mantener un control riguroso de los inventarios para evitar el desperdicio de alimentos y asegurar que haya suficientes insumos para la operación diaria. Implementar estrategias para mejorar la eficiencia operativa puede ayudar a los restaurantes a ser más competitivos y sostenibles a largo plazo.

1.1.1.1.7. Factores Externos

1.1.1.1.7.1. Regulación y Políticas Gubernamentales

Según Gutiérrez, (2020) las regulaciones y políticas gubernamentales juegan un papel importante en la determinación de los costos de producción. Si bien pueden

imponer cargas adicionales a las empresas, también pueden ofrecer oportunidades para mejorar la eficiencia y sostenibilidad a largo plazo.

La revista MINGORA menciona que las políticas fiscales y regulaciones gubernamentales son factores políticos que pueden tener un efecto significativo en las empresas. Por ejemplo, cambios en las tasas de impuestos o modificaciones en las regulaciones pueden afectar directamente el crecimiento y rentabilidad de las empresas.

Las leyes y regulaciones, como impuestos, aranceles, normas ambientales y laborales, pueden afectar los costos de producción. Por ejemplo, una nueva regulación ambiental que exige el uso de tecnologías menos contaminantes puede aumentar los costos debido a la necesidad de adaptar equipos y procesos.

1.1.1.1.7.2. Condiciones Económicas

Según Pereira, (2024) las condiciones económicas pueden tener un impacto significativo en los costos de producción de varias maneras. La tasa impositiva es uno de los factores económicos más importantes que afectan a las empresas. Esto puede tener un impacto directo e indirecto en las operaciones de la empresa, desde aumentar los costos operativos hasta influir en la demanda de ciertos productos y servicios por parte de los consumidores.

El estado del mercado tiene un impacto directo en la estimación de costos. Factores como la oferta y la demanda, las tasas de inflación y la competencia del mercado pueden influir significativamente en el costo de los materiales, la mano de obra y los recursos necesarios para un proyecto, FasterCapital, (2024).

La inflación, las tasas de interés y la fluctuación en los tipos de cambio son factores macroeconómicos que influyen en los costos de producción. La inflación

puede aumentar los costos de los materiales y la mano de obra, mientras que las fluctuaciones en los tipos de cambio pueden afectar los costos de las materias primas importadas.

1.1.1.1.7.3. Competencia en el Mercado

La competencia en el mercado también puede presionar a los restaurantes para que reduzcan sus costos. Según Hilton y Platt (2019), en mercados altamente competitivos, los restaurantes deben encontrar formas innovadoras de minimizar los costos sin comprometer la calidad del servicio. Esto puede implicar la búsqueda de proveedores más económicos, la mejora de los procesos de producción o la adopción de tecnología para optimizar el uso de los recursos.

Horngren et al. (2020) agregan que la competencia impulsa a los restaurantes a mejorar continuamente su eficiencia operativa. Aquellos que no logran reducir sus costos de manera eficiente corren el riesgo de perder participación en el mercado, ya que los precios más altos pueden alejar a los clientes. En este sentido, las empresas que mejoran su gestión de costos no solo aseguran su competitividad, sino que también fortalecen su posición en el mercado.

La competencia en el mercado es un factor clave que obliga a los restaurantes a optimizar continuamente sus procesos para reducir costos. En un entorno altamente competitivo, gestionar de manera eficiente los recursos y mejorar la calidad del servicio son las mejores estrategias para mantenerse relevantes y exitosos.

1.1.1.1.7.4. Variable Dependiente Toma de decisiones financieras.

El análisis de los costos de producción es fundamental para la toma de decisiones financieras en la industria restaurantera. Estos costos incluyen todos los gastos necesarios para preparar y servir alimentos, y pueden influir en múltiples

aspectos de la gestión del restaurante, desde la fijación de precios hasta la expansión del negocio. A continuación, se explorarán cómo los costos de producción afectan la fijación de precios, la rentabilidad, las decisiones de inversión y las estrategias de reducción de costos en el contexto de un restaurante.

La toma de decisiones financieras en un restaurante está profundamente influenciada por el análisis de los costos de producción, ya que estos determinan gran parte de la estructura de gastos del negocio. Según Horngren et al. (2020), la evaluación precisa de los costos de producción permite a los gerentes tomar decisiones informadas sobre la fijación de precios, garantizando que los precios cubran tanto los costos fijos como los variables, y que al mismo tiempo generen un margen de ganancia adecuado. Además, este análisis facilita decisiones relacionadas con la asignación de recursos, permitiendo a los gerentes identificar áreas donde se puede reducir el gasto o mejorar la eficiencia operativa. En última instancia, una gestión eficiente de los costos de producción fortalece la capacidad del restaurante para tomar decisiones financieras estratégicas.

Por otro lado, Kaplan y Atkinson (2019) destacan que la toma de decisiones financieras también está influenciada por la capacidad de anticipar cambios en los costos de producción, como fluctuaciones en los precios de los ingredientes o los costos de mano de obra. Al prever estos cambios, los gerentes pueden ajustar sus presupuestos y estrategias de inversión, decidiendo si es prudente expandir el negocio, invertir en nuevos equipos o renegociar con proveedores. Este enfoque proactivo permite que los restaurantes mantengan su rentabilidad y capacidad de adaptación en un entorno económico volátil, donde las decisiones financieras correctas pueden determinar la supervivencia del negocio.

La toma de decisiones financieras en un restaurante depende de un análisis profundo y constante de los costos de producción. Este análisis permite a los gerentes fijar precios adecuados, gestionar eficientemente los recursos y tomar decisiones estratégicas sobre inversiones y expansiones. Cuando se lleva a cabo correctamente, la comprensión de los costos de producción no solo garantiza la rentabilidad, sino que también permite al restaurante ser más flexible y resiliente frente a los cambios del mercado. La capacidad de tomar decisiones financieras bien fundamentadas es esencial para asegurar la sostenibilidad y el crecimiento a largo plazo del negocio.

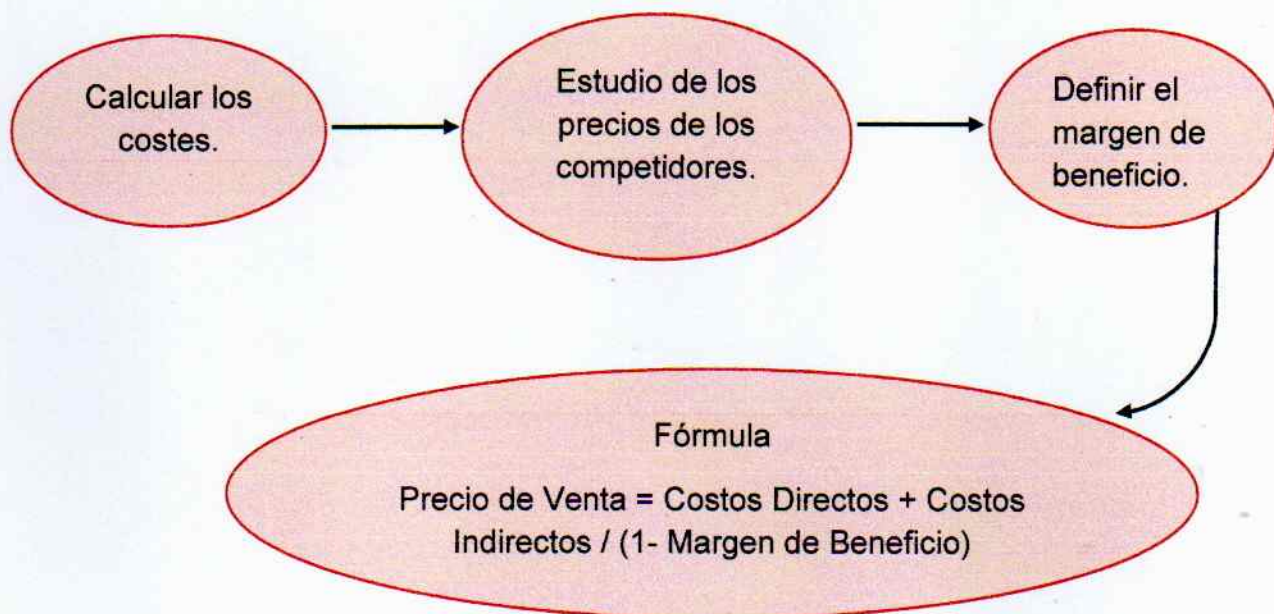
1.1.1.1.7.5. Fijación de Precios

La fijación de precios en un restaurante es una decisión estratégica que tiene un impacto directo en la rentabilidad y competitividad del negocio. Según Horngren et al. (2020), los precios deben reflejar tanto los costos de producción como las expectativas del mercado. Esto implica que los gerentes de restaurantes deben analizar detalladamente los costos de ingredientes, mano de obra, energía, y otros factores operativos para asegurar que los precios cubran estos costos y generen un margen de ganancia suficiente. Sin embargo, al mismo tiempo, deben considerar los precios de la competencia para evitar que los clientes perciban los productos como demasiado caros. Una estrategia de precios bien equilibrada es crucial para mantener la rentabilidad sin perder competitividad.

Por su parte, Drury (2018) resalta que, en la fijación de precios, es vital realizar ajustes basados en factores externos como la inflación o la fluctuación en los costos de los insumos. Si los costos de los ingredientes o la energía aumentan, los restaurantes deben ajustar sus precios para evitar que el margen de ganancia se vea erosionado. Sin embargo, estos ajustes deben hacerse cuidadosamente para no alejar a los clientes. En muchos casos, las promociones o modificaciones graduales

en el precio pueden ayudar a minimizar el impacto negativo en la percepción del consumidor, permitiendo al restaurante mantener su base de clientes mientras ajusta su estructura de costos.

Ilustración 5
Fijación de precio



Nota. Cómo fijar el precio de un producto. **Fuente:** (Gómez, 2023)

Ejemplo

Precio de venta de un plato de mariscos en un restaurante de la Playa San Mateo.

1. Costos directos

Ingredientes (mariscos, vegetales, condimentos): \$10,00

Mano de obra directa (cocineros, ayudantes): \$5,00

Total, de Costos Directos: \$15

2. Costos Indirectos

Alquiler del local: \$ 2,00

Servicios públicos: \$1,00

Mantenimiento y limpieza: \$0,50

Marketing y publicidad: \$0,50

Total, de Costos Indirectos: \$4,00

3. Margen de Beneficio

Margen de beneficio del 30% de (\$15 + \$4) = 19

$$\$19 / (1 - 30\%) = \$ 19 / 0,7$$

Cálculo del precio de venta:

$$\$ 19 / 0,7 = \$ 27,14$$

Por ende, el precio de venta del plato de mariscos en el restaurante seria de **\$24,70**.

La fijación de precios en un restaurante requiere un equilibrio entre la cobertura de los costos de producción y la competitividad en el mercado. Un análisis constante de los costos y las condiciones externas es esencial para ajustar los precios de manera estratégica. La implementación de precios que reflejen adecuadamente los costos, sin alejar a los clientes, es una tarea compleja que exige una planificación cuidadosa. Si se ejecuta correctamente, permite al restaurante mantener su rentabilidad y competitividad a largo plazo, incluso en entornos de mercado desafiantes.

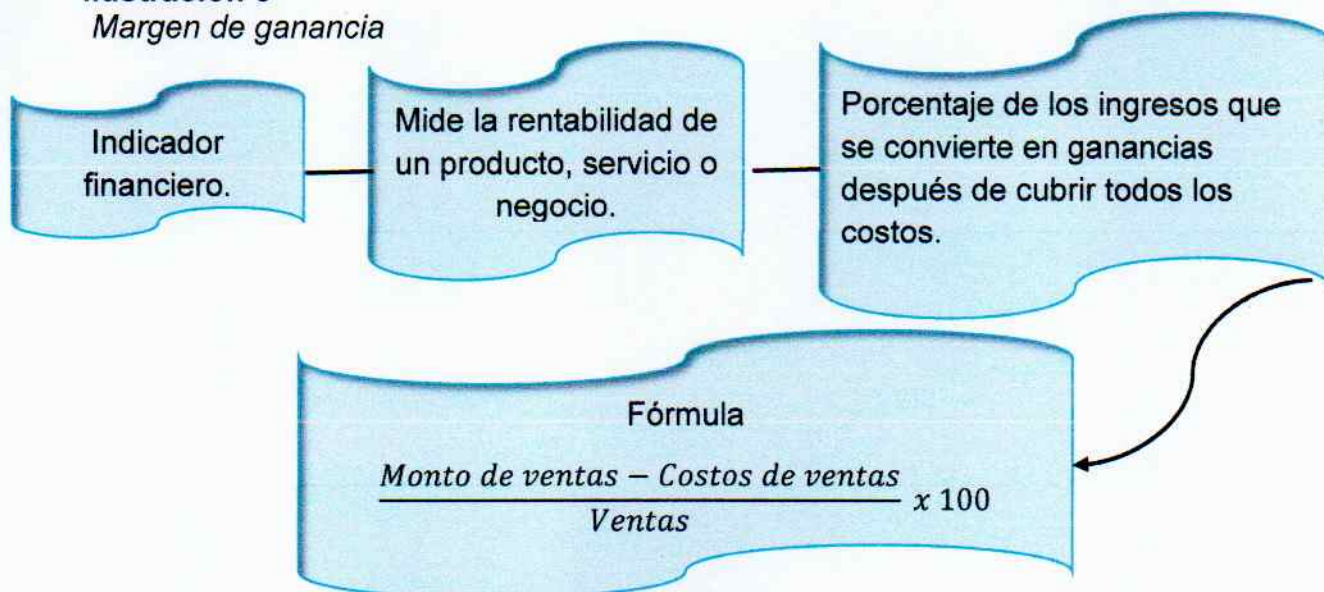
1.1.1.1.7.6. Rentabilidad y Margen de Ganancia

La rentabilidad de un restaurante depende en gran medida de la capacidad de gestionar eficientemente los costos de producción. Según Horngren et al. (2020), una adecuada gestión de estos costos no solo ayuda a mantener un margen de ganancia

saludable, sino que también permite que el negocio sea más competitivo en un entorno de alta demanda y fluctuación constante. Al reducir el desperdicio de recursos y optimizar el uso de insumos, los gerentes pueden asegurar que los costos de producción no absorban una parte significativa de los ingresos, lo que maximiza el margen de ganancia.

De igual manera, Datar y Rajan (2021) subrayan que la clave para aumentar la rentabilidad y el margen de ganancia está en implementar tecnologías y procesos que mejoren la eficiencia operativa. Estas estrategias pueden incluir la automatización de procesos, la adopción de tecnologías energéticamente eficientes, y la negociación de precios con los proveedores para obtener mejores márgenes de contribución. Asimismo, la capacitación del personal es crucial para mejorar la productividad y reducir errores operativos que puedan incrementar los costos innecesarios. Una gestión efectiva de los costos garantiza que el restaurante no solo cubra sus costos de operación, sino que también genere suficientes ganancias para sostener su crecimiento a largo plazo.

Ilustración 6
Margen de ganancia



Nota. Qué es el margen de ganancia, como calcularlo y fórmula. **Fuente:** (Lenis, 2023)

Ejemplo

Un restaurante de la Playa San Mateo de la ciudad de Manta tuvo las siguientes cifras durante un mes:

- **Ventas totales:** \$ 2.000,00 (todos los platos del menú, bebidas, postres, etc.)
- **Costos de ventas:** \$ 700,00 (compra de mariscos, arroz, vegetales, bebidas, etc.)

Margen de ganancia

$$\frac{\$ 2000 - \$ 700}{\$ 2000} \times 100$$

$$\frac{\$ 1300}{\$ 2000} \times 100$$

$$0,65 \times 100 = 65\%$$

Margen de ganancia del 65%

Esto quiere decir que por cada dólar que el restaurante genera en ventas, 65 centavos quedan como ganancia para cubrir otros gastos como alquiler, salarios, servicios básicos, marketing, etc. Un margen de ganancia del 65% se considera bastante bueno, lo que indica que el restaurante está gestionando sus costos de manera eficiente.

La gestión eficiente de los costos de producción es fundamental para la rentabilidad y el mantenimiento de un margen de ganancia saludable en los restaurantes. Optimizar el uso de recursos, reducir desperdicios y adoptar tecnologías

más eficientes son estrategias clave para controlar los costos y mejorar el rendimiento financiero del negocio. Cuando los costos de producción son gestionados de manera adecuada, los restaurantes pueden maximizar su margen de ganancia, mejorar su competitividad y asegurar su sostenibilidad a largo plazo. La rentabilidad no solo depende de los ingresos, sino de cómo se gestionan los recursos y costos a lo largo del tiempo.

1.1.1.1.7.7. Inversiones y Expansión

Las decisiones sobre inversiones y expansión en un restaurante requieren una evaluación exhaustiva de los costos de producción y de los posibles beneficios a largo plazo. Según Merlo et al. (2013), antes de realizar cualquier inversión significativa, como la adquisición de equipos de cocina más eficientes, es crucial realizar un análisis detallado de los costos actuales y proyectados. Aunque la inversión inicial puede ser alta, estos equipos pueden reducir los costos operativos a largo plazo, lo que a su vez mejora la eficiencia y rentabilidad del restaurante. Este enfoque permite que los propietarios tomen decisiones más informadas, asegurando que las inversiones realizadas generen un retorno positivo y sostenible.

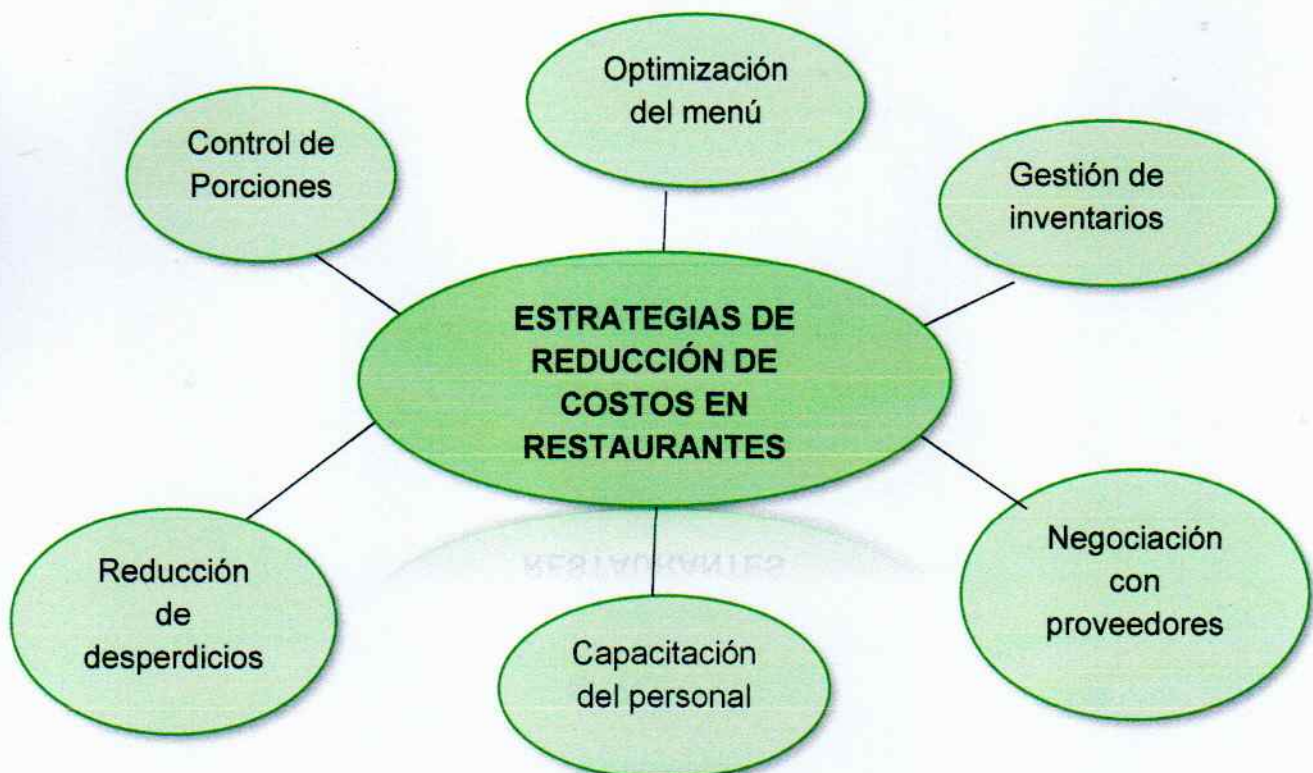
Por su parte, Hilton y Platt (2019) subrayan que la expansión del restaurante para aumentar la capacidad de servicio también debe estar cuidadosamente vinculada a los costos de producción. La ampliación del espacio físico o la adición de más personal puede incrementar significativamente los costos fijos y variables. Por lo tanto, es esencial que los ingresos proyectados puedan cubrir estos costos adicionales. De lo contrario, la expansión podría resultar en una pérdida financiera en lugar de una ganancia. Para evitar estos riesgos, los gerentes deben considerar la demanda del mercado, el retorno esperado sobre la inversión y la capacidad del negocio para manejar el aumento en los costos de producción.

Las decisiones de inversiones y expansión son cruciales para el crecimiento de un restaurante, pero deben estar respaldadas por un análisis sólido de los costos de producción. Tanto la adquisición de nuevos equipos como la ampliación de la capacidad del restaurante conllevan costos significativos, y solo serán rentables si generan una mejora en la eficiencia operativa y un aumento en los ingresos. Una planificación financiera cuidadosa y una proyección realista de los beneficios futuros son esenciales para garantizar que las inversiones realizadas apoyen el crecimiento sostenible y la rentabilidad del negocio.

1.1.1.1.8. Estrategias de reducción de costos

Ilustración 7

Estrategias de reducción de costos



Nota. Estrategias claves para reducir los costos de su empresa. **Fuente:** (Hollander, 2024)

Las estrategias de reducción de costos en la industria restaurantera son fundamentales para mejorar la rentabilidad y la sostenibilidad de los negocios. Según Kaplan y Atkinson (2019), la optimización de la cadena de suministro es una de las formas más efectivas de reducir costos. Al establecer relaciones sólidas con proveedores confiables, los restaurantes pueden asegurar el suministro constante de productos de alta calidad a precios más competitivos, lo que les permite controlar mejor los costos variables. Además, la negociación de precios y la compra a granel pueden ayudar a reducir los costos operativos sin comprometer la calidad del servicio ofrecido.

Por otro lado, Horngren et al. (2020) destacan que la reducción de desperdicios y la mejora de la eficiencia energética son también estrategias cruciales en la gestión de costos. Mediante la planificación adecuada del menú, la estandarización de porciones y el control de inventarios, los restaurantes pueden evitar el exceso de comida y minimizar el desperdicio. Además, la adopción de equipos de bajo consumo energético y sistemas de gestión de energía no solo reduce los costos de operación, sino que también mejora la sostenibilidad ambiental del restaurante, lo que puede generar beneficios a largo plazo, tanto económicos como de reputación.

Implementar estrategias de reducción de costos es esencial para que los restaurantes mantengan su competitividad y rentabilidad a largo plazo. Optimizar la cadena de suministro, reducir desperdicios y mejorar la eficiencia energética son enfoques que no solo ayudan a controlar los costos operativos, sino que también impulsan la sostenibilidad del negocio. Estas estrategias permiten a los gerentes de restaurantes tomar decisiones financieras más informadas, mejorando la eficiencia general y garantizando el éxito en un entorno altamente competitivo.

1.2. Antecedentes Investigativos

Título: Los costos de producción y la asignación de precios del restaurante Hotel Punta del Mar, cantón La Libertad provincia de Santa Elena, año 2017

Autora: Paola Zulay Balón Vera

Repositorio: Universidad Estatal Península de Santa Elena

Año: 2018

El objetivo de esta investigación es evaluar el efecto de los costos de producción en la asignación de precios, distribuyendo costos y aplicando tablas porcentuales para determinar precios razonables en las comidas del restaurante Hotel Punta del Mar. El aporte de las diferentes teorías se ha examinado y recogido, tomando criterios y definiciones que contribuyan a esta investigación, fundamentado con las normativas legales. La investigación descriptiva cualitativa permitió observar la realidad de los hechos, datos recabados, especialmente de los resultados obtenidos en la aplicación de diferentes técnicas e instrumentos de investigación. Desde la perspectiva cualitativa se obtuvo un diagnóstico del campo sobre los costos de producción y su efecto en la asignación de precios en las comidas del restaurante, datos obtenidos en la aplicación de la entrevista a los involucrados, con dicha información dar conclusiones y recomendaciones. Entre los resultados obtenidos se pudo evidenciar la existencia de debilidades en la identificación y reconocimiento de los elementos del costo en el restaurante, es decir, no identifican apropiadamente los componentes del costo de las comidas que expenden, por lo tanto, no existe determinación de costos reales, situación que viabiliza una fijación de precios incorrecta de los productos. También se requiere que se preste atención a las necesidades más importantes, respecto al conocimiento de los sistemas de costos de

producción incurridos en todo el proceso de producción, para que establezcan un método adecuado para fijar precios. Por esta razón es necesario que identifiquen y reconozcan los elementos del costo y los sistemas de costos de producción, para establecer métodos de fijación de precios acordes con los costos, permitiendo así evaluar las operaciones que se desarrollan.

Título: Los costos de producción y su incidencia en la determinación del precio de venta en la Corporación Coprobich, periodo 2019.

Autora: Norma Elizabeth Tarco Quito

Repositorio: Universidad Nacional de Chimborazo

Año: 2021

La investigación partió para examinar los costos de producción y determinar el precio de venta en la Corporación de Productores y Comercializadores Orgánicos Bio Taita Chimborazo-COPROBICH, periodo 2019. Se estableció los varios métodos, técnicas e instrumentos de investigación para el proceso de recolección de datos, con el fin de analizar los elementos que intervienen en el cálculo del costo de producción, para establecer el costo real de los productos elaborados por COPROBICH, a través de la evaluación económica y financiera durante los dos últimos años, lo que conllevó a proponer un sistema de costos por órdenes de producción, para determinar de mejor manera el precio de venta de acuerdo a lo solicitado por el cliente. Se concluyó que el sistema de costos propuesto permite optimizar los recursos, llevando un registro encadenado y metódico de los elementos del costo, logrando la identificación de los materiales que se utiliza, control del tiempo y registro de todas las erogaciones realizadas en cada producción, con el fin de establecer el costo unitario y estipular el precio de venta de cada producto. Se recomienda a COPROBICH considerar la

implementación de la propuesta de un sistema de costos por órdenes de producción, basada en la demanda del mercado y establecer el precio de venta en función de cada cliente.

Título: Modelo de gestión de costos, para los restaurantes de comida típica de la parroquia Chaltura.

Autora: Porras Cuamacás Paola Teresa

Repositorio: Universidad Regional Autónoma de Los Andes

Año: 2013

La presente Tesis tiene como objetivo principal diseñar un Modelo de Gestión de Costos, para los Restaurantes de comida típica de la parroquia Chaltura. La idea para defender de mi propuesta es que Con el Modelo de Gestión de Costos se optimiza los recursos e insumos en la elaboración de la comida típica de los restaurantes de la parroquia Chaltura.

La propuesta de investigación define claramente un Modelo de Gestión de Costos, para los Restaurantes de Comida Típica de la Parroquia Chaltura, donde se establecerá procesos de planeación estratégica, enfoques del mercado, gestión de procesos, gestión de personas y gestión de recursos; esto permitirá mejorar la rentabilidad en los restaurantes con la optimización de los recursos e insumos en la elaboración de la comida típica, documentando propuestas gastronómicas, siendo la base principal el cuy y demás servicios complementarios de atención a recepciones, y actividades recreativas, este modelo servirá de herramienta en el momento de la toma de decisiones en los restaurantes. Quiero manifestar que la parte más sobresaliente de este trabajo lo encontramos en el tercer capítulo, pues mi aporte se basa en determinar adecuadamente los costos reales incurridos en el proceso de

preparación de platos típicos y recepción para un compromiso social y de esta manera establecer un precio de venta que cubra los costos incurridos y una ganancia adecuada.

Con la elaboración de esta investigación concluyo que el Modelo de Gestión de Costos, es una herramienta de vital importancia para los restaurantes de la parroquia San José de Chaltura, porque permite conocer los costos del servicio; asimismo medir la organización, eficiencia y eficacia de los trabajadores; de igual manera la información generada por modelo de gestión ayudará a los propietarios tomar decisiones correctivas a su administración, a su vez recomendamos su implementación en vista de que servirá para optimizar los recursos e insumos en la elaboración de la comida típica.

Título: Gestión Administrativa – Financiera y su incidencia en la rentabilidad de los restaurantes Agachaditos, Santo Domingo de los Tsáchilas año 2014. Plan estratégico.

Autor: Danilo Xavier Ruiz Ocampo

Repositorio: Universidad Técnica Estatal de Quevedo

Año: 2015

Restaurante Agachaditos es un negocio dedicado a la preparación de comida típica ecuatoriana. Su administración empezó a mediados del año 2.008, con cambios estructurales, de imagen y calidad tales como; la remodelación de su estructura física externa e interna, implementación del área administrativa, un nuevo servicio de comercialización y mejora en el servicio al cliente. En los últimos años restaurantes Agachaditos ha aumentado sus ventas, así como también sus obligaciones con terceros (personal, proveedores) y sus funciones, cada detalle que se quiera adherir

al servicio necesita ser revisado, comprobado, controlado, y luego se establece políticas en diferentes áreas. La investigación demuestra que la gestión administrativa financiera tiene fallas, las cuales inciden directamente en la rentabilidad de los restaurantes, impidiendo su crecimiento y desarrollo a gran escala; algunos beneficios de obtener mayor rentabilidad son iniciar de nuevos proyectos, mejorar la calidad de vida para los integrantes, consolidar económicamente al restaurante, generar fuentes de trabajo, y algunas más. En esta investigación se demuestra que el grado de satisfacción de los clientes es aceptable, pero hay un grupo de clientes que no se siente cómodo con lo que Agachaditos ofrece tanto en el servicio como en el producto. También se obtuvo los costos de producción de los platos más representativos de Agachaditos los cuales servirán como base para proponer un plan estratégico que mejora la toma de decisiones para los administradores del restaurante.

Título: El análisis financiero y su incidencia en la toma de decisiones de la empresa Planhova C.A.

Autora: Jimena Maribel Carvajal Bautista

Repositorio: Universidad Técnica de Ambato

Año: 2015

La presente investigación titulada “El Análisis Financiero y su incidencia en la toma de decisiones de la empresa PLANHOFA C.A” presenta como problema principal el incumplimiento de políticas y procedimientos financieros, el cual se ha implementado una encuesta para conocer las causas del problema, de acuerdo con las necesidades de la empresa se propone un “Modelo de Gestión Financiera que facilite la toma de decisiones en la empresa PLANHOFA C.A”. La propuesta consta de seis objetivos el cual desarrolla un análisis horizontal, vertical, indicadores

financieros y análisis de tendencias de los estados financieros de los años 2011, 2012 y 2013, políticas y procedimientos financieros para una mejor interpretación de los datos, pues servirán para conocer la situación económica y financiera de la empresa, y por ende para la toma de decisiones.

PLANHOFA, es una industria que se constituyó mediante escritura pública en el año 1988, con el objeto de dedicarse a la selección, acondicionamiento, embalaje, conservación y comercialización de frutas y hortalizas variadas, así como también la elaboración de productos transformados en pulpas, néctares, mermeladas y jugos para la venta, distribución y exportación. Para concluir la investigación servirá para el gerente de la empresa y para quienes utilizarán el Modelo de Análisis Financiero, como el personal del Departamento Administrativo y Financiero, las decisiones que tomen mejorarán el problema central de la investigación y cumplirán con el objetivo principal.

1.3. Fundamentación Legal

1.3.1. Ley Régimen Tributario Interno

Art. 10. – Deducciones

En la precisión de la base imponible que está sujeta al Impuesto a la Renta, la Ley Orgánica de Régimen Tributario Interno (LORTI) establece que la base legal que se conseguirá deducir los gastos e inversiones efectuados con el propósito de generar, mantener o incrementar los ingresos de fuente ecuatoriana que no se encuentren exentos de tributación. Esta disposición, contenida en el artículo 10 y complementada por el artículo 28 de la LORTI, es fundamental para los negocios, como los restaurantes de la Playa San Mateo de Manta, en la gestión de costos de producción y su impacto en las decisiones financieras, tales como:

- 1- Los costos y gastos imputables al ingreso, que estas se encuentren debidamente sustentados en comprobantes de venta que cumplan los requisitos establecidos en el reglamento correspondiente.
- 2- Los intereses de deudas contraídas con motivo del giro del negocio, como también los gastos efectuados en la constitución, renovación o cancelación de estas, que estén adecuadamente respaldados por comprobantes de venta que se cumplan con los requisitos establecidos en la normativa aplicable.
- 3- Se podrán deducir los costos o gastos que provengan de contratos de arrendamiento mercantil, de acuerdo con las normas contables aplicables. No serán deducibles los costos y gastos de arrendamiento cuando el bien objeto de la transacción haya pertenecido al mismo contribuyente.
- 4- Las primas de seguros devengados en el ejercicio impositivo que encubren los riesgos personales de los trabajadores y sobre los bienes que integran la actividad procreadora de ingreso gravable, que se encuentren apropiadamente sustentados en comprobantes de venta que cumplan los requisitos establecidos en el reglamento correspondiente.
- 5- Aquellas pérdidas comprobadas por caso imprevisto, fuerza mayor o por delitos que afecten económicamente a los bienes de la respectiva actividad productora del ingreso, en la sección que no esté cubierta por indemnización o seguro y que no se haya archivado en los inventarios.
- 6- Los gastos de viaje y estadía necesarios para la generación del ingreso, que se encuentren debidamente justificados en comprobantes de venta que cumplan los requisitos establecidos en el reglamento correspondiente.
- 7- En la depreciación y amortización, acorde a la naturaleza de los bienes, en la duración de su vida útil, a la corrección monetaria, y la técnica contable, al igual

que las otorgará por obsolescencia y otros motivos, en conformidad a lo previsto en esta ley.

- 8- Los sueldos, salarios y remuneraciones en general; los beneficios sociales; la participación de los empleados en las utilidades; las indemnizaciones y bonificaciones legales y otras erogaciones impuestas por el Código de Trabajo, en otras leyes de carácter social o por contratos colectivos, así como en actas transaccionales y sentencias, incluido los aportes de seguro social obligatorio.

1.3.2. Norma Internacionales de Contabilidad

NIC 2.- Inventario

Métodos de valoración

- **Costo promedio ponderado:** se calcula el costo promedio de las unidades disponibles, considerando las cantidades y los precios de compra.
- **Primero en entrar primero en salir (FIFO):** Los primeros productos que ingresan al inventario son los primeros que se utilizan o venden.

El método FIFO es útil para restaurantes porque los productos alimenticios suelen ser perecederos y el uso del FIFO ayuda a minimizar las pérdidas por caducidad.

1.3.3. Ley de Defensa del Consumidor

Art. 4.- Derechos del consumidor: Incluye la protección contra productos y servicios que no cumplan con los estándares de calidad.

1.3.4. Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

Artículo 10.- Consideraciones generales: Requisitos generales de higiene y manipulación de alimentos.

CAPÍTULO II

2. DIAGNÓSTICO O ESTUDIO DE CAMPO

2.1. Metodología

Para el desarrollo de este trabajo de investigación se empleará un enfoque mixto que combine tanto métodos cuantitativos como cualitativos. Al emplear un enfoque mixto, se puede obtener una visión más holística y profunda de la relación entre los costos de producción y las decisiones financieras en estos restaurantes, lo que permitirá proporcionar recomendaciones y estrategias más sólidas para mejorar la gestión empresarial y promover la sostenibilidad financiera en esta área turística.

2.1.1. Método Inductivo

Según (Palmero, 2020) es un proceso que se realiza a través de la formulación de una hipótesis para descubrir el componente teórico subyacente.

También nos dice (Rosental,2021) que este método está vinculada al desafío ente lo singular y lo universal en el conocimiento. Se desempeña en un rol clave en el proceso de transformar lo singular en universal.

Este método inductivo se enfoca en fortalecer en el entendimiento como un proceso clave tanto en la investigación científica como en la reflexión sobre el conocimiento. La redacción podría beneficiarse de una mayor cohesión entre las ideas para enfatizar mejor la conexión entre lo práctico y lo filosófico.

2.1.2. Método Deductivo

Nos dice (Rosental, 2021) que este método es la evolución de razonamiento que va de lo general a lo específico. Esto se emplea al conocimiento cotidiano como en la investigación científica.

Así mismo (Palmero, 2020) dice que el método deductivo se basa en un proceso de aprendizaje que va de lo general a lo específico, este método involucra el uso de enfoques centrados en la gramática y en estrategias mentales para el aprendizaje.

Este método deductivo es un proceso esencial para el conocimiento cotidiano o la investigación científica, ya que estas permiten tener conclusiones particulares en premisas generales. Es un recurso eficaz para organizar el conocimiento y que se asegura que los conceptos teóricos se implementen de forma consistente en contextos particulares.

2.1.3. Método Comparativo

Nohlen (2020) nos indica que "El método comparativo es el procedimiento de comparación sistemática de objetos de estudio que, por lo general, es aplicado para llegar a generalizaciones empíricas y a la comprobación de hipótesis." (p. 1-17)

Según Pérez (2018) "La comparación se presenta como una estrategia analítica con fines no solamente descriptivos sino también explicativos, un procedimiento orientado por sobre todo a poner hipótesis de prueba." (p. 1)

El método comparativo es una técnica de investigación esta consiste en analizar dos o más elementos. En el contexto de los restaurantes de San Mateo, esta herramienta al comparar, podemos entender mejor que funciona y que no en cada

restaurante y así tomar decisiones informadas para mejorar el servicio, atraer más clientes y destacar en un mercado competitivo.

2.2. Tipos de investigación

2.2.1. Investigación Bibliográfica

Para el trabajo propuesto sobre "Los costos de producción y su efecto en la toma de decisiones financieras en los restaurantes de la Playa San Mateo de la Ciudad de Manta", el tipo de investigación más adecuado y empleado es la investigación explicativa o causal.

Según (Belén, 2020), la investigación bibliográfica consiste en recopilar datos e información mediante la búsqueda y selección de textos, artículos y revistas relevantes para el tema en cuestión. A través de una lectura minuciosa, se identifican aspectos clave que proporcionan la información necesaria para respaldar el estudio.

La investigación bibliográfica es una fase esencial en cualquier proyecto de investigación, esta debe asegurar la obtención de la información más relevante dentro del área de estudio, a partir de una vasta cantidad de documentos disponibles. (Gómez, Navas, Aponte & Betancourt, 2014)

En esta investigación es un componente clave en diferente estudio, permite reunir información relevante mediante fuentes como textos, artículos y revistas. Es la base fundamental para el éxito de cualquier proyecto académico, asegurando un enfoque bien fundamentado.

2.2.2. Investigación descriptiva

Según (Martínez, 2018), es una técnica utilizada en la ciencia para detallar las características de un sujeto o población en estudio. Este tipo de investigación no

involucra el uso de hipótesis, sino que se centra en identificar las características del fenómeno que son de interés para el investigador.

En cambio, nos dice (Martínez & González, 2023) que la investigación descriptiva se distingue por la ausencia de una diferenciación clara entre variables independientes y las dependientes, ni se realizan modificaciones en la variable independiente. Estos no se manipulan las variables, sino que se estudian los sujetos que poseen los distintos valores de la variable independiente.

Por lo tanto, considero que la investigación descriptiva es útil para identificar patrones en los costos operativos y financieros de estos restaurantes. Permite analizar los costos de producción tal como se presentan en la realidad, destacando su impacto directo en las decisiones que toman los dueños o gerentes.

2.2.3. Investigación de Campo

Según (Badot, C., Cova, D. Filser, 2009) esta investigación de campo y la etnografía, ofrecen una visión completa del consumidor, al ir más allá de la idea simplificada de que las personas toman decisiones de manera aislada. En cambio, permiten entender al ser humano como un ser social y cultural, influido por numerosos factores, como sus sistemas de símbolos, creencias religiosas, identidad, rituales y mitos, entre otros.

Mientras que (Arias, 2006) nos dice que esta investigación se basa en la recopilación de datos directamente de los sujetos o del entorno donde ocurren los hechos, sin intervenir ni modificar ninguna variable.

Entonces, la investigación de campo es adecuada para abarcar el tema, esto permite obtener información directa y contextualizada sobre la relación entre los costos y las decisiones financieras en un entorno específico.

2.3. Modelos de investigación

2.3.1. Modelo cualitativo

De acuerdo con (Bonilla, E. & Rodríguez, P, 2005) se enfoca en el análisis detallado de casos particulares, en lugar de buscar generalizaciones. Su objetivo principal no es medir, sino comprender y describir el fenómeno social, basándose en los aspectos clave tal como son percibidos por las personas que forman parte de la situación investigada.

Así mismo, (Bernal. C, 2010) nos dice que los investigadores que emplean este modelo para comprender una situación social de manera integral, considerando tanto sus características como su dinámica.

Por lo tanto, permite comprender el impacto de los costos de producción desde la perspectiva de los propietarios de los restaurantes y sus experiencias únicas. Al obtener una visión más auténtica y profunda de cómo los costos de producción afectan sus decisiones financieras, permitiendo entender mejor su realidad y las dinámicas que enfrentan en su entorno comercial específico.

2.3.2. Modelo cuantitativo

Según (Fernández, 2002) busca medir la intensidad de las asociaciones o correlaciones entre variables, y se enfoca en generalizar y los resultados obtenidos a partir de una muestra, con el fin de hacer proyecciones sobre una población más amplia.

Mientras que (Kerlinger, 2002) nos comenta que el modelo cuantitativo persigue la objetividad, partiendo de la idea de que existe una única realidad que puede ser observada sin alterarla.

Una vez determinado que el modelo cuantitativo aporta una visión sistemática y objetiva del impacto de los costos de producción en las decisiones financieras, ofreciendo datos sólidos que pueden ser utilizados para hacer proyecciones y tomar decisiones estratégicas en la gestión de los restaurantes de San Mateo.

2.4. Población y muestra

La población en esta investigación estará compuesta por todos los restaurantes ubicados en la Playa San Mateo de la Ciudad de Manta. La muestra sería una selección de estos restaurantes, a través del muestreo aleatorio por conveniencia.

2.4.1. Población

Gómez, Keever, & Novales (2016) mencionan que la población “Es un conjunto de casos, definido, limitado y accesible, que formara el referente para la elección de la muestra y que cumple con una serie de criterios predeterminados.” (pp. 201 – 206)

Según Arias (2012) define como “Población un conjunto finito o infinito de elementos con características comunes para las cuales serán extensivas las conclusiones de la investigación.”

Tabla 6

Restaurantes ubicados en la Playa San Mateo de la ciudad de Manta.

N°	Restaurantes
1	La Familia
2	Emanuel
3	El Pulpo
4	Patty
5	Don Sabú FL

6	4 Hermanos
7	D' Mary
8	Carmita
9	Marianita
10	Rey del Mar
11	D' Belky & Belky
12	Marea Baja
13	Golden Beach

Elaborado: Honely Santana; Ambar Zambrano

La población es el conjunto completo de elementos o individuos que se deseen estudiar, puede incluir personas, objetos, eventos, etc.

2.4.2. Muestra

López (2004) establece que la muestra "Es un subconjunto o parte del universo o población en que se llevará a cabo la investigación. Hay procedimientos para obtener la cantidad de los componentes de la muestra como formulas, lógica, etc. La muestra es una parte representativa de la población."

Según Camacho (2014) la muestra "Está formada por las unidades seleccionadas de una población y son los sujetos o elementos mediante los que vamos a realizar la investigación y puede clasificarse en probabilística y no probabilística."

En un muestreo aleatorio, se seleccionarán aleatoriamente aquellos restaurantes de la Playa San Mateo cuyos propietarios estén dispuestos a participar en el estudio. Posteriormente en un muestreo estratificado, se dividirían los restaurantes en la playa en diferentes estratos (por ejemplo, según su tamaño o nivel

de actividad) y se seleccionaría una muestra de cada estrato para garantizar una representación adecuada de la diversidad de restaurantes en la playa.

2.5. Técnicas e instrumentos

Para llevar a cabo la recolección de datos en esta investigación sobre los costos de producción y su efecto en las decisiones financieras en los restaurantes de la Playa San Mateo de la Ciudad de Manta, se pueden emplear varias técnicas e instrumentos.

2.5.1. Entrevista

Según (Folgueiras, 2016) es una herramienta de recaudación de información que, además de ser utilizada en procesos de investigación, posee un valor propio. Al realizar como parte de la investigación formal o de manera independiente, mantiene las mismas características y que siguen los pasos específicos de esta técnica de recopilación de datos.

Así como (Díaz, 2013) nos dice que la entrevista es un recurso valioso en la investigación cualitativa para obtener información; se describe como un diálogo que persigue un objetivo particular, más allá de solo mantener una conversación.

Con lo mencionado, se procede a aplicar esta técnica de gestión de costos de producción en los restaurantes de la Playa San Mateo analizando detalladamente los gastos en insumos, mano de obra, y otros costos operativos. Esta aplicación permite tomar decisiones informadas sobre la rentabilidad, la estructura de precios y la inversión en mejoras, garantizando así la sostenibilidad financiera y el éxito a largo plazo del negocio.

2.5.2. Check List

Nos dice (Salamanca, 2019) que es una lista de verificación o checklist es simplemente una relación de ítems organizados que con el propósito es asegurar que se cumplan y, de esa manera, lograr un objetivo específico.

También (Gawande, 2020) argumenta que es una lista de verificación que han facilitado las tareas más complejas. El autor demuestra cómo el uso de los Checklist ha sido valioso en diversos contextos, protegiendo vidas en distintos negocios y funciones.

Tabla 7

Categoría Checklist

Check List de Procesos en los Restaurantes de la Playa San Mateo de la ciudad de Manta
Propietario/ Gerente General
Chef/ Jefe de Cocina
Personal de Cocina
Personal de Servicio (Meseros)
Cajero
Encargado de Limpieza y Mantenimiento

Nota. Formato para el desarrollo del Checklist. **Fuente:** (Burckhardt, Soler, & Molina, 2016)

Elaborado: Honely Santana; Ambar Zambrano

Los checklist es una herramienta importante, aunque pueden parecer simples, tiene un impacto profundo en la mejora de procesos complejos y en la reducción de errores. Los autores destacan la eficacia en una variedad de contextos. Ofrecen un

enfoque estructurado y metodológico para tareas complicadas, mejorando la eficiencia, la seguridad y la precisión.

Tabla 8
Estructura Checklist

Restaurante			
Detalle	SI	No	Observación
Gerente	Honely Santana Estudiante		Ambar Zambrano Estudiante

Fuente: Restaurantes de la playa San Mateo

Elaborado por: Honely Santana; Ambar Zambrano

2.5.3. Observación

Implica que el investigador se involucre directamente en la operación diaria de los restaurantes de la Playa San Mateo, observando cómo se gestionan los costos de producción y se toman decisiones financieras en situaciones reales. Esta técnica puede proporcionar información valiosa sobre prácticas y comportamientos que pueden no ser evidentes a través de otros métodos de recolección de datos.

Nos dice (Días, 2011), la observación es una parte crucial en cualquier investigación, que permite al investigador recopilar la mayor cantidad de información posible. El conocimiento que conforma la ciencia ha sido obtenido a través del uso de

esta herramienta. Así mismo (Ruiz, 2015), es una técnica que implica examinar un fenómeno, suceso o evento, recopilando información y registrándola para analizarla posteriormente. Es un elemento clave en todo proceso de investigación o adquisición de conocimientos, ya que permite al investigador obtener mayor cantidad de datos.

Estas técnicas e instrumentos de recolección de datos pueden utilizarse de manera combinada para obtener una comprensión holística y profunda de cómo los costos de producción afectan las decisiones financieras en los restaurantes de la Playa San Mateo, proporcionando así una base sólida para el análisis y las recomendaciones en el estudio.

2.5.4. FODA

El análisis FODA (Fortalezas, Oportunidades, Debilidades, Amenazas) es una herramienta útil para evaluar la situación actual y las perspectivas de un restaurante en la Playa San Mateo de la ciudad de Manta.

Según Ponce Talancón (2007) establece que "El análisis FODA consiste en realizar una evaluación de los factores fuertes y débiles que, en su conjunto, diagnostican la situación interna de una organización, así como su evaluación externa, es decir, las oportunidades y amenazas. También es una herramienta que puede considerarse sencilla y que permite obtener una perspectiva general de la situación estratégica de una organización determinada." (pp. 113 – 130)

Mientras que López & Cano (2008) menciona que "La técnica FODA se orienta principalmente al análisis y resolución de problemas y se lleva a cabo para identificar y analizar las Fortalezas y Debilidades de la organización, así como las Oportunidades (aprovechadas o no aprovechadas) y Amenazas reveladas por la información obtenida del contexto externo."

A continuación, se presenta un análisis FODA detallado:

Ilustración 8
Análisis FODA



Nota. Análisis FODA de un restaurante. **Fuente:** (Gutiérrez, 2023)

Ilustración 9
Análisis DAFO



Nota. Análisis DAFO de un restaurante. **Fuente:** (Gutiérrez, 2023)

2.5.5. Fortalezas y Debilidades

Los restaurantes en la Playa San Mateo cuentan con una ubicación oportuna con un destino turístico popular, contando con productos frescos y de alta calidad, y con un firme reconocimiento que apoya la fidelidad de los clientes. En cierto punto, enfrentan desafíos como la fluctuación del turismo, los altos costos operativos, dependencia de ingredientes frescos cuyo abastecimiento puede ser inestable, e ineficiencias en la gestión de recursos, además impone por condiciones competitivas desiguales en el área.

2.5.6. Oportunidades y Amenazas

El aumento de turismo en la zona, el aumento de la oferta gastronómica, la implementación de herramientas tecnológicas y el establecimiento de colaboraciones estratégicas representan oportunidades clave para reforzar la competitividad y atraer a los turistas. Sin embargo, las oportunidades se ven encarecidas a una fuerte competencia local, inseguridad económica, innovación en las regulaciones gubernamentales y los efectos climáticos que puedan afectar en la demanda y en la operación de los restaurantes.

Al aprovechar su ubicación estratégica y la creciente demanda turística, e implementando mejoras tecnológicas y alianzas estratégicas, el restaurante puede mejorar su competitividad y sostenibilidad. Sin embargo, es crucial desarrollar estrategias para gestionar la estacionalidad del turismo, controlar los costos operativos y adaptarse a las regulaciones y condiciones cambiantes del mercado.

2.6. Técnicas e instrumentos aplicados

2.6.1. Entrevista

Al realizar estas entrevistas tiene objetivo investigar e interpretar los costos de producción y su impacto en la toma de decisiones financieras de los restaurantes de la Playa San Mateo de la Ciudad de Manta. En cuanto este análisis, se buscará determinar las posibles soluciones que contribuyan a mejorar dichos costos, promoviendo una gestión financiera más efectiva. Las preguntas serán respondidas por el gerente de los restaurantes, garantizando la total confidencialidad y el consentimiento respecto a los datos proporcionados. A continuación, se detallarán las preguntas:

UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS, CONTABLES Y DE COMERCIO
CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORIA

ENTREVISTA

Objetivo: Analizar la situación actual del restaurante y detectar áreas de mejoras.

Cargo: Propietario (Segundo Zambrano)

Restaurante: Golden Beach

Tema: Los costos de producción y su efecto en la toma de decisiones financieras en los restaurantes de La Playa San Mateo de la Ciudad de Manta

1. ¿Cuáles considera usted que son los costos de producción más significativos para su negocio (materia prima, mano de obra, costos indirectos de fabricación) por qué?

La mano de obra porque es fundamental para la preparación de los platos.

2. ¿Realizan un inventario regular de materias primas?

No, no cuentan con suficiente tiempo para realizar un inventario y falta de personal, también indico que no sabe cómo realizar un inventario.

3. ¿Tiene algún sistema para registrar y monitorear los costos de producción?

No, resulta complicado manejar un sistema de costos.

4. ¿Qué medidas se toman para controlar y reducir los costos de producción?

No se utilizan medidas para controlar los costos de producción sin embargo se adquieren productos de primera mano para poder manipular precios.

5. ¿Ha tenido que modificar su menú debido a cambios en los costos de producción y cómo ha afectado esto a la rentabilidad y aceptación del menú por parte de los clientes?

No, se mantiene el menú.

6. ¿Cómo evalúa el impacto de las fluctuaciones en los precios de los insumos en sus costos de producción?

No tiene conocimiento sobre las fluctuaciones.

7. ¿Qué métodos de costeo se aplica para determinar el precio de sus productos?

No se utilizan métodos, el propietario tiene un desconocimiento sobre los métodos para determinar el precio de los productos.

8. ¿Cómo evalúan la rentabilidad de cada plato en función de sus costos de producción, utiliza algún software o herramienta específica para este análisis?

No se evalúa la rentabilidad del menú y no cuentan con ninguna herramienta para este análisis.

9. ¿Cómo negocia los precios con sus proveedores ha considerado cambiar de proveedores para reducir costos?

Se mantienen los proveedores ya que con ellos se negocia los precios de los productos y no se ha considerado cambiar de proveedores.

10. ¿Qué estrategias has implementado para reducir los costos de producción?

Abastecerse desde la fuente, de primera mano para manipular precios.

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS, CONTABLES Y DE COMERCIO

CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORIA

ENTREVISTA

Objetivo: Analizar la situación actual del restaurante y detectar áreas de mejoras.

Cargo: Propietario (Carmen Lucas)

Restaurante: Carmita

Tema: Los costos de producción y su efecto en la toma de decisiones financieras en los restaurantes de La Playa San Mateo de la Ciudad de Manta

1. ¿Cuáles considera usted que son los costos de producción más significativos para su negocio (materia prima, mano de obra, costos indirectos de fabricación) por qué?

Materia prima y mano de obra porque es lo principal para la elaboración del menú.

2. ¿Realizan un inventario regular de materias primas?

Semanalmente se utiliza en método manual para llevar un control del inventario y conlleva mucho tiempo.

3. ¿Tiene algún sistema para registrar y monitorear los costos de producción?

No, resulta complicado implementar un sistema de costos y no tiene conocimiento de cómo manejar un sistema de costos.

4. ¿Qué medidas se toman para controlar y reducir los costos de producción?

No se utilizan medidas, el gerente no tiene conocimiento de herramientas y técnicas para controlar los costos de producción, ya que se priorizan otros aspectos como la calidad de la comida.

5. ¿Ha tenido que modificar su menú debido a cambios en los costos de producción y cómo ha afectado esto a la rentabilidad y aceptación del menú por parte de los clientes?

Si se ha modificado el menú y se realizan promociones lo que genera menos ganancias.

6. ¿Cómo evalúa el impacto de las fluctuaciones en los precios de los insumos en sus costos de producción?

Muy altos, el aumento repentino de los precios en ocasiones lleva a pérdidas.

7. ¿Qué métodos de costeo se aplica para determinar el precio de sus productos?

No se utilizan métodos y los precios se determinan dependiendo de la economía de los clientes.

8. ¿Cómo evalúan la rentabilidad de cada plato en función de sus costos de producción, utiliza algún software o herramienta específica para este análisis?

No se evalúa la rentabilidad y no se mantiene precios fijos. No cuentan con ninguna herramienta para este análisis por falta de conocimiento.

9. ¿Cómo negocia los precios con sus proveedores ha considerado cambiar de proveedores para reducir costos?

No se negocian los precios y se mantiene con el mismo proveedor.

10. ¿Qué estrategias has implementado para reducir los costos de producción?

No se implementan estrategias por falta de conocimiento.

UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS, CONTABLES Y DE COMERCIO

CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORIA

ENTREVISTA

Objetivo: Analizar la situación actual del restaurante y detectar áreas de mejoras.

Cargo: Propietaria (Patricia Cárdenas)

Restaurante: Patty

Tema: Los costos de producción y su efecto en la toma de decisiones financieras en los restaurantes de La Playa San Mateo de la Ciudad de Manta

1. ¿Cuáles considera usted que son los costos de producción más significativos para su negocio (materia prima, mano de obra, costos indirectos de fabricación) por qué?

Materia prima, porque es un elemento fundamental del negocio.

2. ¿Realizan un inventario regular de materias primas?

Si semanalmente y lo realiza manualmente, menciona que al realizar este inventario consume mucho tiempo.

3. ¿Tiene algún sistema para registrar y monitorear los costos de producción?

No se ha implementado ningún sistema por falta de conocimiento e implementar un sistema resultaría complejo y son costosos.

4. ¿Qué medidas se toman para controlar y reducir los costos de producción?

Compras al por mayor y directamente de la fuente ya que se pueden manipular precios.

5. ¿Ha tenido que modificar su menú debido a cambios en los costos de producción y cómo ha afectado esto a la rentabilidad y aceptación del menú por parte de los clientes?

No se ha modificado el menú.

6. ¿Cómo evalúa el impacto de las fluctuaciones en los precios de los insumos en sus costos de producción?

No tiene conocimiento sobre las fluctuaciones de los precios.

7. ¿Qué métodos de costeo se aplica para determinar el precio de sus productos?

No se utiliza método de costeo y los precios se fijan basándose en la competencia, sin considerar sus propios costos y gastos.

8. ¿Cómo evalúan la rentabilidad de cada plato en función de sus costos de producción, utiliza algún software o herramienta específica para este análisis?

No tiene conocimiento y no cuentan con herramientas para este análisis.

9. ¿Cómo negocia los precios con sus proveedores ha considerado cambiar de proveedores para reducir costos?

Mediante conveniencia y se mantienen los mismos proveedores.

10. ¿Qué estrategias has implementado para reducir los costos de producción?

No se implementan estrategias.

2.6.1.1. Análisis e interpretación de resultados

Durante las entrevistas que se realizaron a los gerentes de los restaurantes Golden Beach, Carmita y Patty en la Playa San Mateo, se demuestra que los principales costos de producción son la materia prima y la mano de obra, sin embargo, no existen sistemas para registrar, monitorear y analizar los costos. También se evidencia una falta de control y seguimiento de los costos de producción.

Una vez realizadas las entrevistas a los restaurantes de estudio se puede identificar que ninguno de ellos cuenta con un método de costeo sofisticado para poder identificar los costos y gastos operativos asociados a los menús que son parte clave de las ventas de cada uno de sus productos, de la misma manera tampoco cuentan con un sistema de inventario que permita identificar los departamentos de recepción de inventario o stock. De la misma manera cuentan con un deficiente registro de inventario ya que se maneja de manera manual o empírica, lo que dificulta en la toma de decisiones basadas en datos.

Se pudo evidenciar que ninguno de los restaurantes utiliza medidas para reducir los costos y gastos asociados a la producción de los menús, lo que permite obtener información de carácter vaga, algunos de los propietarios mencionaron comprar productos al por mayor, lo que representaría una disminución en sus costos que compran a gran volumen, sin embargo, no muestran un enfoque estratégico para la reducción de costos. Según la investigación realizada a los restaurantes objeto de estudio se llegó a la conclusión de que ninguno de ellos ha realizado modificaciones a sus menús lo que ha tenido un impacto negativo en su rentabilidad reflejando así

pérdidas significativas a la hora de poder reducir o no los costos o gastos asociados al producto final.

Los propietarios no utilizan métodos de costeo para determinar los precios de sus productos, lo que puede llevar a ofrecer productos poco rentables. Los restaurantes tienden a mantener una dependencia de proveedores teniendo menos opciones para elegir productos de mejor calidad o más frescos, al ampliar su base de proveedores y negociar activamente estos restaurantes pueden mejorar su posición competitiva y ofrecer una mejor experiencia a sus clientes.

2.6.2. Checklist

En esta sección se presentarán los elementos esenciales que va a contener el checklist para obtener información mediante una estimación de los costos de producción en los restaurantes de la Playa San Mateo, en Manta. Este mecanismo permitirá analizar los resultados y desarrollar una propuesta de solución que abarque en la problemática de esta investigación. A continuación, se puntualiza características a considerar:

UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS, CONTABLES Y DE COMERCIO

CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORIA

CHECKLIST

Objetivo: Mejorar la eficiencia y rentabilidad del restaurante al identificar y abordar los factores que influyen directamente en los costos de producción.

Tema: Los costos de producción y su efecto en la toma de decisiones financieras en los restaurantes de La Playa San Mateo de la Ciudad de Manta

Restaurante	Golden Beach		
Detalle	Si	No	Observación
Gerente			
¿Conoce usted sobre los costos de producción?		x	No tiene conocimiento sobre los costos de producción.
¿Tiene usted una estimación clara de cuánto cuesta producir el menú?	x		
¿Realiza análisis periódicos de los costos para identificar áreas de mejora y optimizar la rentabilidad?		x	No se realizan análisis periódicos de los costos.
¿Qué medidas ha implementado para controlar y reducir los costos de producción y cómo evalúa su efectividad?	x		
¿Tiene usted un sistema formal para calcular los costos de producción de cada plato?		x	No cuentan con un sistema para calcular los costos de cada plato.
¿Revisa regularmente los precios de los proveedores para asegurar que obtiene los mejores precios?	x		
¿Ha implementado alguna tecnología para ayudar en la gestión de los costos de producción?		x	En proceso
¿Evalúa el impacto de los costos de producción en las decisiones financieras del restaurante?		x	No se evalúa el impacto que tienen los costos en las decisiones financieras.

¿Considera los costos de producción al planificar nuevas inversiones o expansiones?		x	No se consideran los costos de producción.
¿Realiza capacitaciones para el personal sobre la importancia de los costos de producción?		x	No se realizan capacitaciones de los costos de producción.
Personal de Cocina			
¿Se lleva un control de los ingredientes en la cocina?	x		
¿Existe un sistema para identificar pérdidas o desperdicios?		x	No cuentan con un control de desperdicios
¿Ha identificado ingredientes más económicos que puedan sustituir a otros sin afectar significativamente la calidad del plato?	x		
¿Se comparan precios entre diferentes proveedores?		x	No se comparan precios.
¿Se han implementado medidas para mejorar la eficiencia en la preparación de los alimentos?	x		
¿Se brinda capacitación al personal de cocina sobre el manejo de los costos y la importancia de reducir el desperdicio?		x	No se realizan capacitaciones para reducir desperdicio.
¿Se realiza un seguimiento del uso de los ingredientes para evitar el exceso de inventario?	x		

¿Se monitorea el tiempo de preparación de los platos para mejorar la eficiencia?	x		
¿Se evalúa regularmente la calidad de los ingredientes para asegurar que se obtiene el mejor valor por el costo?	x		
¿Se utilizan recetas estandarizadas para asegurar la consistencia y control de costos?		x	No se utiliza un control
Honely Margarita Santana Macias Estudiante		Ambar Gisell Zambrano Moreira Estudiante	

Restaurante	Carmita		
	Si	No	Observación
Detalle			
Gerente			
¿Conoce usted sobre los costos de producción?		x	No tiene conocimiento sobre los costos de producción.
¿Tiene usted una estimación clara de cuánto cuesta producir el menú?	x		
¿Realiza análisis periódicos de los costos para identificar áreas de mejora y optimizar la rentabilidad?		x	No se realizan análisis periódicos para mejorar la rentabilidad.

¿Qué medidas ha implementado para controlar y reducir los costos de producción y cómo evalúa su efectividad?		x	No se han implementado medidas para reducir y controlar costos.
¿Tiene usted un sistema formal para calcular los costos de producción de cada plato?		x	No tienen un cálculo preciso
¿Revisa regularmente los precios de los proveedores para asegurar que obtiene los mejores precios?	x		
¿Ha implementado alguna tecnología para ayudar en la gestión de los costos de producción?		x	No cuentan con ninguna tecnología para la gestión.
¿Evalúa el impacto de los costos de producción en las decisiones financieras del restaurante?		x	No se evalúa el impacto.
¿Considera los costos de producción al planificar nuevas inversiones o expansiones?		x	No se consideran los costos de producción.
¿Realiza capacitaciones para el personal sobre la importancia de los costos de producción?		x	No se realizan instrucción al personal
Personal de Cocina			
¿Se lleva un control de los ingredientes en la cocina?	x		
¿Existe un sistema para identificar pérdidas o desperdicios?		x	No establece un sistema

¿Ha identificado ingredientes más económicos que puedan sustituir a otros sin afectar significativamente la calidad del plato?		x	No se identifica ingredientes más económicos.
¿Se comparan precios entre diferentes proveedores?	x		
¿Se han implementado medidas para mejorar la eficiencia en la preparación de los alimentos?	x		
¿Se brinda capacitación al personal de cocina sobre el manejo de los costos y la importancia de reducir el desperdicio?		x	No se realiza capacitación al personal.
¿Se realiza un seguimiento del uso de los ingredientes para evitar el exceso de inventario?	x		
¿Se monitorea el tiempo de preparación de los platos para mejorar la eficiencia?	x		
¿Se evalúa regularmente la calidad de los ingredientes para asegurar que se obtiene el mejor valor por el costo?	x		
¿Se utilizan recetas estandarizadas para asegurar la consistencia y control de costos?		x	No se utilizan recetas estandarizadas.
			Ambar Gisell Zambrano Moreira Estudiante

Honely Margarita Santana Macias Estudiante			
---	--	--	--

Restaurante	Patty		
Detalle	Si	No	Observación
Gerente			
¿Conoce usted sobre los costos de producción?	x		
¿Tiene usted una estimación clara de cuánto cuesta producir el menú?		x	No se sabe la estimación del menú.
¿Realiza análisis periódicos de los costos para identificar áreas de mejora y optimizar la rentabilidad?	x		
¿Qué medidas ha implementado para controlar y reducir los costos de producción y cómo evalúa su efectividad?		x	No se implementan medidas para controlar los costos de producción.
¿Tiene usted un sistema formal para calcular los costos de producción de cada plato?		x	No cuenta con un sistema
¿Revisa regularmente los precios de los proveedores para asegurar que obtiene los mejores precios?	x		

¿Ha implementado alguna tecnología para ayudar en la gestión de los costos de producción?		x	No se ha implementado ni una tecnología.
¿Evalúa el impacto de los costos de producción en las decisiones financieras del restaurante?		x	No se evalúa el impacto de los costos.
¿Considera los costos de producción al planificar nuevas inversiones o expansiones?	x		
¿Realiza capacitaciones para el personal sobre la importancia de los costos de producción?	x		
Personal de Cocina			
¿Se lleva un control de los ingredientes en la cocina?	x		
¿Existe un sistema para identificar pérdidas o desperdicios?		x	No cuenta con un sistema para identificar desperdicios.
¿Ha identificado ingredientes más económicos que puedan sustituir a otros sin afectar significativamente la calidad del plato?	x		
¿Se comparan precios entre diferentes proveedores?	x		
¿Se han implementado medidas para mejorar la eficiencia en la preparación de los alimentos?	x		

¿Se brinda capacitación al personal de cocina sobre el manejo de los costos y la importancia de reducir el desperdicio?	x		
¿Se realiza un seguimiento del uso de los ingredientes para evitar el exceso de inventario?	x		
¿Se monitorea el tiempo de preparación de los platos para mejorar la eficiencia?	x		
¿Se evalúa regularmente la calidad de los ingredientes para asegurar que se obtiene el mejor valor por el costo?	x		
¿Se utilizan recetas estandarizadas para asegurar la consistencia y control de costos?		x	No se utilizan recetas estandarizadas.
Honely Margarita Santana Macias Estudiante			Ambar Gisell Zambrano Moreira Estudiante

2.6.2.1. Análisis e interpretación de resultados

El checklist aplicado a los restaurantes Golden Beach, Carmita y Patty en la Playa San Mateo de Manta, muestran una falta de conocimiento y control sobre los costos de producción. Pese a la importancia de esta variable en la rentabilidad de los

negocios del sector turístico, ninguno de los restaurantes evaluados cuenta con un sistema para calcular y gestionar los costos de manera efectiva.

Los gerentes de los establecimientos muestran un desconocimiento sobre los costos de producción, impidiéndole tomar decisiones informadas. Se evidencia que no existe un sistema para calcular los costos por menú o comparar precios de proveedores. Tampoco se lleva un control adecuado de los ingredientes, tiempos de preparación y desperdicios generando altos niveles de desperdicio y pérdidas económicas.

La falta de estandarización de recetas dificulta mantener la consistencia en la calidad de los platos, lo que puede afectar a la satisfacción del cliente. Adicionalmente, el personal, tanto gerencial como el de cocina, no recibe capacitación sobre la importancia de los costos y como gestionarlos para poder operar de manera eficiente.

La falta de control de los costos de producción hace que los restaurantes estén fijando precios demasiado bajos o incurriendo en gastos innecesarios. Sin información real sobre los costos se vuelve complicado tomar decisiones estratégicas como la implementación de nuevos platos e incluso la expansión del negocio, el no correcto uso de los ingredientes y los tiempos de preparación de los platos puede generar pérdidas significativas. La falta de análisis periódicos sobre los costos hace que se vuelva imposible identificar áreas donde se puede reducir gastos y aumentar la eficiencia. Por lo que un sistema de costos por órdenes de producción permita establecer los costos que intervienen en cada plato con el fin de asignarlos correctamente y establecer un adecuado precio de venta y tomar decisiones financieras basadas en datos.

2.6.3. Observación

Según la definición de la observación, permite recopilar más información posible que se va a llevar a cabo principalmente a través del sentido de la vista, lo que es primordial para aumentar la información obtenida mediante las entrevistas y los checklist aplicados en este proyecto de investigación. Se pudo visualizar que no existe conocimiento sobre los costos de producción, que uno de los gerentes de los restaurantes designo a un personal de cocina para que respondiera las preguntas de la entrevista por falta de conocimiento.

2.7. Triangulación del análisis de resultado

Según Horngren y Foster (2020) los costos de producción incluyen costos directos como la materia prima y mano de obra mientras que los indirectos el alquiler y servicios públicos. Los cuales son fundamentales para la toma de decisiones financieras. Los propietarios indican que los principales costos de producción son la materia prima y la mano de obra, sin embargo, no existen sistemas para registrar, monitorear y analizar los costos. También se evidencia una falta de control y seguimiento de los costos de producción.

Para Kanne (2024) un método de cálculo de costo es un sistema para determinar el costo de producción de mercancías o servicios mediante el seguimiento de todos los gastos implicados, como materiales, mano de obra y gastos generales. Una vez aplicadas los instrumentos de evaluación a los restaurantes de estudio se puede identificar que ninguno de ellos cuenta con un método de costeo sofisticado para poder identificar los costos y gastos operativos asociados a los menús que son parte clave de las ventas de cada uno de sus productos, permitiendo obtener información de carácter vaga, algunos de los propietarios mencionaron comprar productos al por mayor, lo que representaría una disminución en sus costos que

compran a gran volumen, sin embargo, no muestran un enfoque estratégico para la reducción de costos.

Los restaurantes tienden a mantener una dependencia de proveedores teniendo menos opciones para elegir productos de mejor calidad o más frescos, al ampliar su base de proveedores y negociar activamente estos restaurantes pueden mejorar su posición competitiva y ofrecer una mejor experiencia a sus clientes.

Las fluctuaciones en los precios de los insumos pueden afectar significativamente los costos de producción y la rentabilidad. La falta de conocimiento de los gerentes sobre el impacto de las fluctuaciones en los precios de los insumos puede llevar a pérdidas financieras en los restaurantes. Monitorear los precios de los insumos y ajustarlos al menú puede ayudar a mitigar estos impactos. La implementación de un modelo de sistema de costos por órdenes de producción permitirá a los restaurantes mejorar la rentabilidad, la toma de decisiones basadas en datos y su estabilidad en el mercado.

CAPÍTULO III

3. DISEÑO DE LA PROPUESTA

3.1. Título

Diseñar un Sistema de Costos por Órdenes de Producción para Optimizar la Toma de Decisiones Financieras en los Restaurantes de la Playa San Mateo de la ciudad de Manta.

3.2. Justificación

La presente investigación se desarrolla en la ciudad de Manta dirigida a los Restaurantes de la Playa San Mateo tiene como finalidad implementar un sistema de costos por órdenes de producción.

Esta investigación se fundamenta en la recopilación de datos en tiempo real, mediante la cual se llevará a cabo una evaluación de la situación actual de los restaurantes como la observación de los procesos, entrevistas con los gerentes, checklist realizados al personal y otros métodos de recopilación de información. Mediante esta investigación se buscará comprender como la falta de planificación en sus operaciones afectan en la toma de decisiones financieras de los restaurantes.

Este proyecto tiene como objetivo principal crear una propuesta para implementar un sistema de costos por órdenes de producción efectivo para los restaurantes, permitiendo optimizar sus operaciones y tomar decisiones confiables. Al implementar este sistema, se busca identificar los costos, categorizarlos y asignarlos, establecer el precio de venta, reducir costos, identificar áreas de mejoras, mejorar la eficiencia en la producción y aumentar la rentabilidad para los negocios.

El proyecto de investigación tiene como destinatario principal a los Restaurantes de la playa San Mateo de la ciudad de Manta los cuales obtendrán beneficios al implementar un Sistema de Costos por Órdenes de Producción. Esto

contribuirá a mejorar la rentabilidad, mantener un control de inventario, a controlar y reducir costos.

3.3. Objetivo General

Diseñar un sistema de costos por órdenes de producción como herramienta fundamental para facilitar la toma de decisiones financieras en los Restaurantes de la Playa San Mateo de la ciudad de Manta.

3.3.1. Objetivos Específicos

1. Diagnosticar la situación actual de los sistemas de costos en los restaurantes de la Playa San Mateo de la ciudad de Manta.
2. Diseñar un modelo de sistema de costos por órdenes de producción adaptado a las características de los restaurantes.
3. Establecer el precio de venta que ayude en la toma de decisiones financieras para mejorar su rentabilidad.

3.4. Beneficiarios Esperados

Mejora en la competitividad de los restaurantes, gracias a precios bien calculados y control de costos.

Mayor rentabilidad a través de una optimización en el uso de insumos y mano de obra.

Mejor planificación financiera y control de inventarios, permitiendo decisiones más acertadas sobre compras y contratación de personal.

3.5. Factibilidad

3.5.1. Factibilidad Técnica

La implementación del sistema de costos es técnicamente viable, ya que existen numerosos softwares o herramientas de gestión que pueden ser adaptados a las necesidades de los restaurantes. Así mismo, se implementa un sistema básico y

personalizado a los restaurantes, contando con capacitaciones presenciales para los gerentes y empleados de los restaurantes para poder tener un manejo sobre estas herramientas que están relacionadas con el costo y el presupuesto de los restaurantes, teniendo en consideración la inclusión de guías y talleres prácticos para el entendimiento efectivo. Por lo tanto, los restaurantes contarían con procesos establecidos para la gestión de inventarios y ventas, lo que le daría más facilidad en un sistema de costos sin impedir sus operaciones.

3.5.2. Factibilidad Operativa

Operativamente la implementación de un sistema de costos por órdenes de producción puede mejorar la eficiencia en la gestión de recursos y procesos, siendo más fácil para poder incluir las operaciones diarias, dado que organiza los costos asociados de cada plato. Los empleados pueden tener una adaptación útil a las herramientas con la capacitación apropiada y se fomentan las colaboraciones con las áreas operativas para mejorar los recursos.

3.5.3. Factibilidad Cultural

La adaptación del personal a un nuevo sistema de costos puede ser un completo desafío, pero con una correcta capacitación y redacción de los beneficios, es posible lograr una transición exitosa. El interés por la sostenibilidad y rentabilidad estas forman parte de los principios de los restaurantes, por la cual se esfuerzan para mantener su competitividad y la viabilidad de sus locales. Los empleados podrán experimentar las interrogantes del sistema, a medida que se vaya realizando las capacitaciones y talleres que ello destaquen ventajas para la ejecución de sus actividades diarias para la estabilidad del negocio, contando con la participación de los propietarios que incentiven al equipo para poder adaptarse al cambio.

Al mejorar su competitividad de los restaurantes, que aportan al fortalecimiento de la imagen cultural de la playa para que sea el destino gastronómico atractivo y que los clientes estimen el enfoque de la calidad y el mejoramiento de sus precios, generando fidelidad hacia los negocios y estipulando una impresión positiva de la cultura empresarial local.

3.6. Desarrollo de la propuesta

3.6.1. Características de la Playa San Mateo

Entorno Natural: La playa se esparce a lo largo de varios kilómetros, es ideal para las actividades recreativas de varios turistas como: el surf, el buceo, la pesca y caminatas costeras. Su clima cálido y húmedo que durante el año atrae visitantes de todo el mundo, sin embargo, en las temporadas de lluvias puede afectar en el flujo turístico. En la playa San Mateo, cuenta con una buena biodiversidad que incluye variedades especies marinas, este atractivo ecológico estimula el turismo lúdico y familiar. Los restaurantes ofrecen experiencias gastronómicas, enfocándose en los menús diversos para los distintos visitantes.

Turismo y visitantes: La playa es diversa y atrae desde locales que buscan escapar fin de semana, feriados y días festivos que exploren las actividades acuáticas y experiencias culturales. En las temporadas altas los turistas se incrementan considerablemente y en las temporadas bajas disminuye el número de visitantes, lo que procede a los propietarios del restaurante implementar estrategias para mantener operativos.

3.6.2. Relación con la actividad restaurantera

Proximidad al mar: En la localidad de los restaurantes no solo incorpora el valor estético y experiencial, sino que también permite el ingreso de recursos

frescos del mar dando autorización a los turistas a experimentar la gastronomía al aire libre con el panorama del mar siendo que llame la atención de ellos y que admiren el horizonte.

3.6.3. Factores Para Considerar para el Modelo de Costos

Estacionalidad: Esta estacionalidad influye en las operaciones de los restaurantes siendo que en la temporada alta el aumento de la demanda que requiere de personal, inventarios y preparación, también tiene la oportunidad de ajustar los precios para la debida la alta llegada de los visitantes. Mientras que cuando hay temporadas bajas estas buscan la implementación estrategias de lealtad a demanda siendo por promociones o menú especiales para atraer la clientela.

Competencia local: Estos numerosos restaurantes en la Playa San Mateo, tienen la calidad y frescura de los ingredientes, que cuentan con la experiencia de servicios personalizados. Estos disputan con la variación de precios de los demás restaurantes y buscando innovar constantemente para así destacar al momento de ofrecerles el servicio a los turistas.

3.6.4. Ubicación estratégica: Ubicar mapa GPS



3.6.5. Implicaciones para el Proyecto del Modelo de Costos

Accesibilidad y Logística: Los recursos frescos depende de la distribución y el acceso a proveedores locales o regionales.

Demanda estacional: El modelo debe integrar una estructura que gestione los costos de manera eficiente, argumentando las fluctuaciones en la abundancia del cliente a lo largo del año, asegurando la sostenibilidad y rentabilidad en temporadas altas y bajas.

En base a la investigación realizada, se determinó que la implementación de un sistema de costos por órdenes de producción en los restaurantes es una herramienta fundamental que tiene un impacto significativo en la toma de decisiones financieras. Este sistema contribuirá a mejorar la eficiencia, reducir costos y a la rentabilidad de los restaurantes.

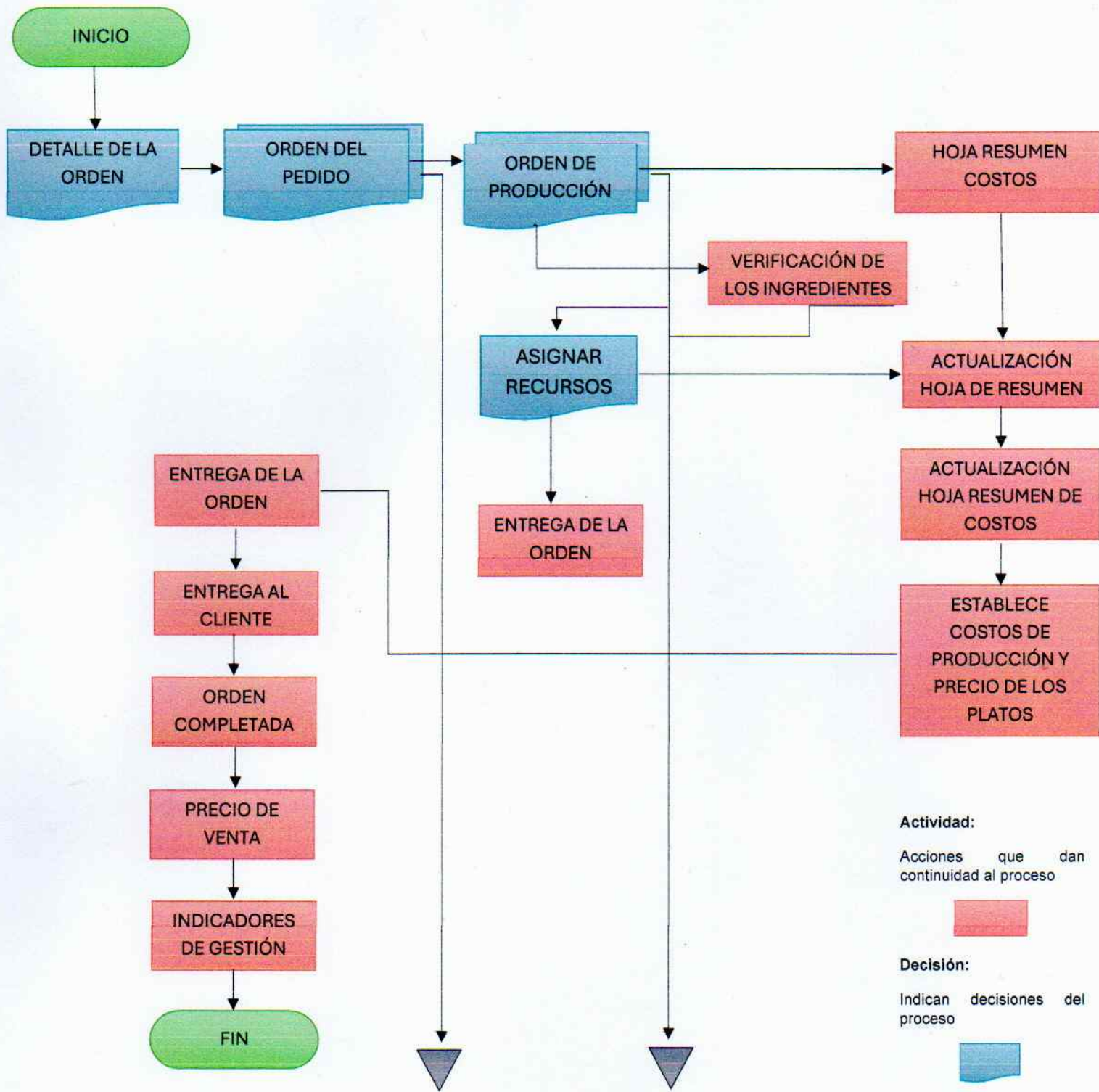
Es por eso, que la propuesta consiste en establecer un Sistema de Costos por Órdenes de Producción basado en los siguientes componentes; identificación de los costos y gastos, establecer formato de control, definición de un formato estándar para las órdenes de producción y determinar el precio de venta. Para que los restaurantes puedan gestionar sus costos de manera eficiente, tomar decisiones financieras informadas y mejorar la rentabilidad.

3.7. Sistema de Costos por Órdenes de Producción

Diseño detallado del Sistema de Costos por Órdenes de Producción

Ilustración 10

Diseño detallado del Sistema de Costos por Órdenes de Producción



Actividad:

Acciones que dan continuidad al proceso



Decisión:

Indican decisiones del proceso



Líneas de flujo:

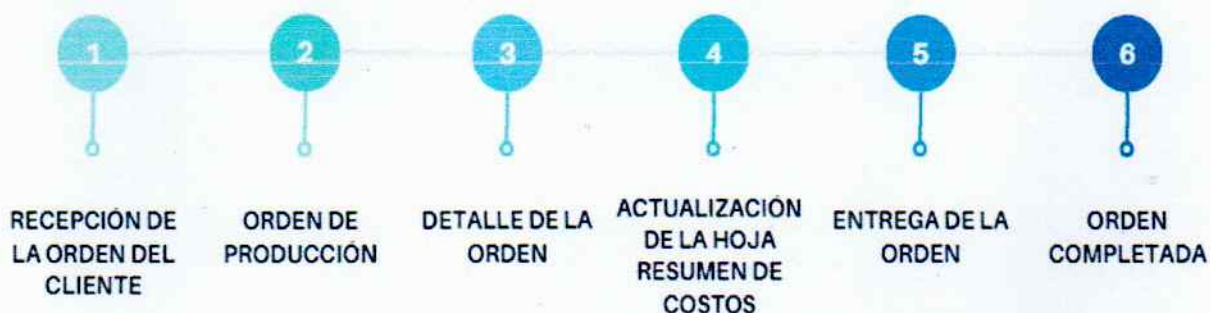
Conectan los procesos, etapas y demás elementos del diagrama



3.8. Desarrollo de la propuesta

Para el desarrollo de esta propuesta, la dividiremos en 6 fases, es decir, como primer punto describiremos la recepción de la Orden del Cliente, como segundo punto se asignarán los recursos y se procederá con el detalle de la orden, la fase cuatro muestra la actualización de la hoja de costos, la fase 5 muestra la entrega de la orden y la fase seis la orden completada. También se implementarán capacitaciones para el uso del sistema y generar recomendaciones para la implementación del sistema de costos por órdenes de producción.

Ilustración 11
Fases de propuesta



Elaborado por: Honely Santana; Ambar Zambrano

3.8.1. Fase 1: Recepción de la Orden del Cliente

Ilustración 12
Recepción de la Orden del Cliente




Elaborado por: Honely Santana; Ambar Zambrano

En este apartado se registra la orden del cliente, incluyendo detalles como el número de orden, fecha y descripción del pedido.

- Número de Orden de Pedido.
- Cliente.
- Fecha.
- Detalles del pedido.

Tabla 9
Orden de Pedido

ORDEN DE PEDIDO N° 001				
				
Cliente:	<u>María Cedeño</u>			
Fecha:	<u>13/11/2024</u>			
N°	PLATO	CANTIDAD	PRECIO VENTA	TOTAL
1	Ceviche Mixto	2	\$ 8,00	\$ 16,00
2	Arroz Marinero	1	\$ 12,00	\$ 12,00

3	Pescado Apanado	3	\$ 5,00	\$ 15,00
COSTO TOTAL				\$ 43,00
Elaborado por:		Autorizado por:		Recibido por:

Fuente: Restaurantes de la playa San Mateo

Elaborado por: Honely Santana; Ambar Zambrano

Con este formato se asegura que cada paso del proceso de recepción de los pedidos esté documentado y que todos los miembros del equipo estén informados para preparar y entregar el pedido de manera eficiente. Esta orden de compra es importante para garantizar la organización en los pedidos y asegurar el cumplimiento de las condiciones acordadas, sin tener inconvenientes con los clientes sobre un faltante de plato.

3.8.2. Fase 2: Orden de Producción

Ilustración 13

Orden de Producción



Elaborado por: Honely Santana; Ambar Zambrano

A continuación, se presenta una tabla la cual muestra cómo se dividen los costos en un restaurante empezando por la materia prima, la mano de obra indirecta y los costos indirectos de fabricación. Esta clasificación es importante para los restaurantes, ya que les permite controlar los gastos, tomar decisiones basadas en

datos y calcular los costos de producción. La siguiente tabla muestra como descomponer los gastos de los restaurantes.

Tabla 10
Identificación y Clasificación de los Costos

CLASIFICACIÓN DE LOS COSTOS	
Materia Prima	3 kg de Pescado , \$ 30,00 750 gr de Camarón, \$ 9,50 500 gr de Pulpo, \$ 10,00 1 kg de Conchas, \$ 8,96 250 gr de Calamar, \$ 4,50. 6 unidades de Cebolla roja, \$ 1,80. 6 unidades de Tomate, \$ 1,50. 20 dientes de Ajo, \$ 1,00. 4 unidades de Pimiento, \$ 1,20. 1 manojo de Cilantro, \$ 1,00. 10 Limones, \$ 1,00 0,75 kg de Sal y pimienta, \$ 3,75. 2 l de Aceite, \$ 4,74. 2 kg de Arroz, \$3,66. 1 kg de Harina, \$ 1,25. 1 kg de Pan rallado, \$ 2,25 5 unidades de Huevo, \$ 1,50.
Mano de Obra Directa	Preparación de los platos, \$ 20,00

Costos Indirectos de Fabricación	Servicios básicos, gas, sueldo del personal, \$ 6,00.
---	--

Fuente: Restaurantes de la playa San Mateo

Elaborado por: Honely Santana; Ambar Zambrano

La identificación y clasificación de los costos de producción en los restaurantes, especialmente en la zona turística como la playa San Mateo de la ciudad de Manta es fundamental porque permite identificar platillos más y menos rentables, ajustar precios, mejorar recetas y eliminar desperdicios. Al analizar los costos se puede identificar áreas donde se genera gastos innecesarios y así determinar el margen de ganancia, lo que es fundamental para evaluar la rentabilidad de los restaurantes.

Tabla 11
Estructura de la Orden de Producción

Número de Orden de Producción:			
Fecha:			
Plato:			
Porción:			
Ingredientes	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
Total			
Ingredientes			



Costo total del plato	
------------------------------	--

Fuente: Restaurantes de la playa San Mateo

Elaborado por: Honely Santana; Ambar Zambrano

La estructura presentada muestra cómo se implementará la orden de producción a continuación se presenta la descripción:

1. Se presenta el título el cual indica que el formato está diseñado para registrar la información de cada plato.
2. En la columna de orden de producción se identifica cada orden, es decir, cada que se elabora el plato.
3. La fecha en que se preparó.
4. El nombre del plato.
5. La cantidad de porciones preparadas.
6. Se detalla una lista de todos los ingredientes para preparar el plato con su respectiva cantidad.
7. El costo unitario de los ingredientes y el costo total es decir la cantidad de los ingredientes por el costo unitario.
8. El costo de la mano de obra directa, es decir, el salario por el tiempo.
9. El costo indirecto de fabricación los cuales no se pueden asignar directamente a los platos como los servicios básicos.
10. El costo total para producir las porciones, la cual incluye el costo de la materia prima, la mano de obra directa y una porción de los CIF.

Orden de Producción 1: Ceviche Mixto

Número de Orden de Producción: 001

Fecha: 13/11/2024

Plato: Ceviche Mixto

Porción: 5 porciones




Ingredientes	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
Pescado	1 kg	10,00	10,00
Camarón	500 gr	10,00	5,00
Pulpo	250 gr	20,00	5,00
Cebolla roja	2 unidades	0,30	0,60
Tomate	3 unidades	0,25	0,75
Limón	10 limones	0,10	1,00
Cilantro	1 manojo	1,00	1,00
Sal y pimienta	0,25 kg	5,00	1,25
Total			\$ 24,60
Ingredientes			
Mano de Obra	Cantidad	Costo por Hora	Costo Total
Directa			
Preparación del ceviche	0,5 hora	10,00	5,00
Total MOD			\$5,00
CIF asignado			\$ 2,00

Costo total del plato	\$24,60 + \$5,00 + \$ 2,00 = \$31,60
------------------------------	---

Fuente: Restaurantes de la playa San Mateo

Elaborado por: Honely Santana; Ambar Zambrano

Orden de Producción 2: Arroz Marinero


<p>Número de Orden de Producción: 002</p> <p>Fecha: 13/11/2024</p> <p>Plato: Arroz Marinero</p> <p>Porción: 5 porciones</p>			
Ingredientes	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
Arroz	2 kg	1,83	3,66
Camarón	250 gr	18,00	4,50
Pulpo	250 gr	20,00	5,00
Pescado	1 kg	10,00	10,00
Conchas	1 kg	8,96	8,96
Calamar	250 gr	18,00	4,50
Cebolla roja	4 unidades	0,30	1,20
Pimiento	4 unidades	0,30	1,20
Tomate	3 unidades	0,25	0,75
Ajo	20 dientes	0,5	1,00
Cilantro	1 manojo	1,00	1,00
Aceite	1 litro	2,37	2,37
Sal y pimienta	0,25 kg	5,00	1,25

Total	\$ 45,39		
Ingredientes			
Mano de Obra Directa	Cantidad	Costo por Hora	Costo Total
Preparación del arroz mariner	1 hora	10,00	10,00
Total MOD	\$10,00		
CIF asignado	\$ 2,00		
Costo total del plato	\$45,39 + \$,1000 + \$ 2,00 = \$ 57.39		

Fuente: Restaurantes de la playa San Mateo

Elaborado por: Honely Santana; Ambar Zambrano

Orden de Producción 3: Pescado Apanado

<p>Número de Orden de Producción: 003</p> <p>Fecha: 13/11/2024</p> <p>Plato: Pescado Apanado</p> <p>Porción: 5 porciones</p>			
Ingredientes	Cantidad	Costo Unitario	
Pescado	1 kg	10,00	
Harina	1 kg	1,25	
Pan rallado	1 kg	2,25	2,25

Huevo	5 unidades	0,30	1,50
Aceite	1 litro	2,37	2,37
Sal y pimienta	0,25 kg	5,00	1,25
Total			\$ 18,62
Ingredientes			
Mano de Obra	Cantidad	Costo por Hora	Costo Total
Directa			
Preparación del pescado apanado	0,5 hora	10,00	5,00
Total MOD			\$5,00
CIF asignado			\$ 2,00
Costo total del plato	\$18,62 + \$5,00 + \$ 2,00 = \$25,62		

Fuente: Restaurantes de la playa San Mateo

Elaborado por: Honely Santana; Ambar Zambrano

Con este formato adaptado a la realidad de los restaurantes de la Playa San Mateo de la ciudad de Manta, podemos determinar el costo total de producción de las cinco porciones de los tres platos seleccionados, permitiéndonos tomar decisiones estratégicas y basadas en datos para mejorar la gestión y maximizar las ganancias de los restaurantes.

En un mercado cada vez más competitivo, conocer los costos reales es indispensable para ofrecer precios atractivos y mantener la rentabilidad, por lo que implementar un sistema de costos por órdenes de producción en los restaurantes no solo mejora la precisión en la fijación de precios, sino que también optimiza la gestión de recursos y proporciona una base sólida para la toma de decisiones financieras.

Esto es fundamental para los gerentes de los establecimientos que no tienen conocimiento previo sobre cómo calcular los precios de sus platos, por ende, esta matriz les brinda una visión clara y estructurada para gestionar sus costos de manera efectiva.

3.8.3. Fase 3: Detalle de la Orden

Ilustración 14
Detalle de la Orden

- Actividad:**
Acciones que dan continuidad al proceso

- Decisión:**
Indican decisiones del proceso

- Inicio o fin:**
Punto de partida y término del proceso

- Líneas de flujo:**
Conectan los procesos, etapas y demás elementos del diagrama




Elaborado por: Honely Santana; Ambar Zambrano

En esta fase se confirma la disponibilidad de los ingredientes necesarios, utilizar el método FIFO para asegurar que los ingredientes más antiguos se utilicen primero e iniciar la preparación del pedido. Es importante este sistema para conservar la frescura y la calidad de los alimentos, impidiendo la caducidad y el deterioro. También ayuda a la gestión del inventario de manera más útil para así prevenir el desperdicio de productos y afirmar la utilización de todos los ingredientes frescos según las rectas para asegurar la consistencia y control de los costos.

3.8.3.1. Método de Valoración del Inventario

3.8.3.1.1. Método FIFO (Primero en entrar, primero en salir)

Según (Loor, 2019) el método FIFO es un método de control de inventario el cual su diseño está elaborado primer producto en ingresar primer producto en despachar es ideal para tipos de empresas que tengan un dato de fecha de vencimiento.

El método FIFO en sus siglas en inglés "First in First out" (Primero en entrar, Primero en Salir). Esta metodología se emplea en aquellos productos perecederos, previniendo así su caducidad. (Instituto Europeo de Posgrado, 2022)

El método FIFO es una herramienta fundamental para la gestión de inventarios en los restaurantes de la playa San Mateo de la ciudad de Manta ya que muestra un control de los productos perecederos, al consumir primero los productos antiguos se minimiza el riesgo de que se dañen. Este método permite ajustar rápidamente el

inventario a las fluctuaciones evitando sobre stocks o faltante de productos y ayuda a cumplir con las normativas sanitarias.

3.8.3.1.2. Implementación del Método FIFO en los restaurantes de la Playa San Mateo de la ciudad de Manta

Ilustración 15

Método FIFO



Elaborado por: Honely Santana; Ambar Zambrano

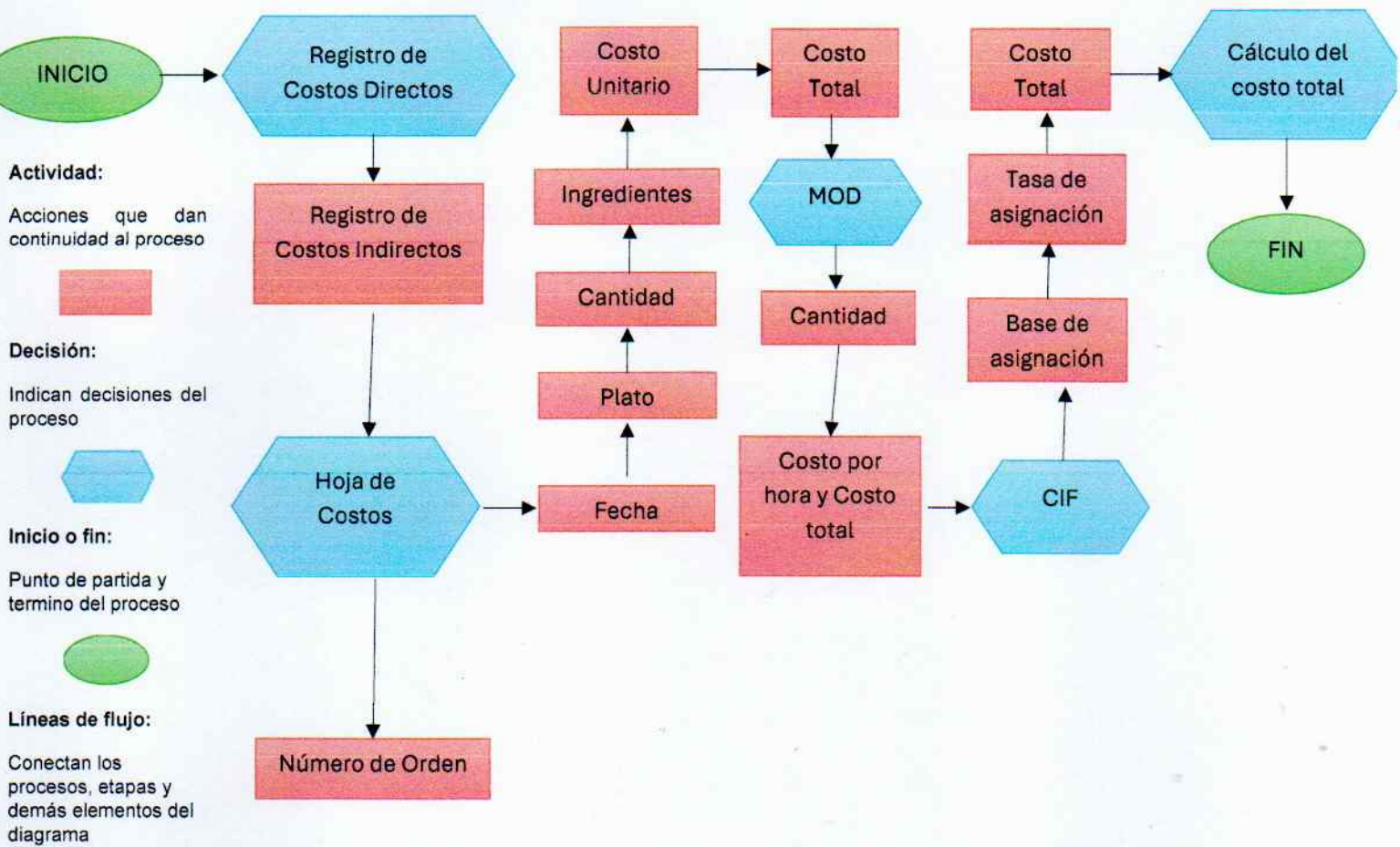
Entrega de la orden

- **Coordinación con el personal de servicio:** asegurar que los meseros estén informados sobre los detalles del pedido y los tiempos estimados de entrega.
- **Actualización del inventario:** recudir el inventario de ingredientes utilizados y registrar cualquier desperdicio ya que esto mantiene el inventario actualizado y ayuda con la planificación de futuras compras.

3.8.4. Fase 4: Actualización de la Hoja resumen de Costos

Ilustración 16

Hoja resumen de Costos



Actividad:
Acciones que dan continuidad al proceso

Decisión:
Indican decisiones del proceso

Inicio o fin:
Punto de partida y termino del proceso

Líneas de flujo:
Conectan los procesos, etapas y demás elementos del diagrama



Elaborado por: Honely Santana; Ambar Zambrano

3.8.4.1. Registros de Costos Directos

Los costos directos son aquellos que se pueden identificar y asignar directamente al menú de los restaurantes, estos incluyen; los ingredientes y la mano de obra directa.

3.8.4.2. Registro de Costos Indirectos


Los costos indirectos de fabricación (CIF) son aquellos costos que no se pueden asignar de manera directa al menú y estos incluyen; los servicios públicos, alquiler, mantenimiento de equipos, limpieza, etc.

A continuación, se presenta la hoja resumen de los costos, este formato está diseñado para registrar la información de cada plato en este caso un ceviche mixto, este formato cuenta con los siguientes apartados como el número de orden, fecha, plato, cantidad, ingredientes, costo unitario y total, mano de obra directa con la cantidad, costo por hora, costo total y los costos indirectos de fabricación.

Para calcular el costo de producción de los platos se suma el costo total de la materia prima, el costo total de la mano de obra directa y el costo total de los costos indirectos de fabricación. Este formato permite tener un control de los gastos asociados a cada uno de los platos y tomar decisiones basadas en datos.

Tabla 12

Matriz para la Hoja Resumen de Costos

HOJA RESUMEN DE COSTOS	
Número de Orden: 001	
Fecha: 13/11/2024	
Porción: 15 porciones	

Concepto	Material Directo	Mano de Obra Directa	Costos Indirectos	Total	Unidades	Costo Unitario	Costo Total
Ceviche Mixto	\$24,60	\$5,00	\$2,00	\$31,60	5	\$6.32	\$31,60
Arroz Marinero	\$45,39	\$10,00	\$2,00	\$57,39	5	\$11.48	\$57,39
Pescado Apanado	\$18,62	\$5,00	\$2,00	\$25,62	5	\$5,12	\$25,62
Total	\$88,61	\$20,00	\$6,00	\$114,.61	15	\$22,92	\$114,61

Fuente: Restaurantes de la playa San Mateo

Elaborado por: Honely Santana; Ambar Zambrano

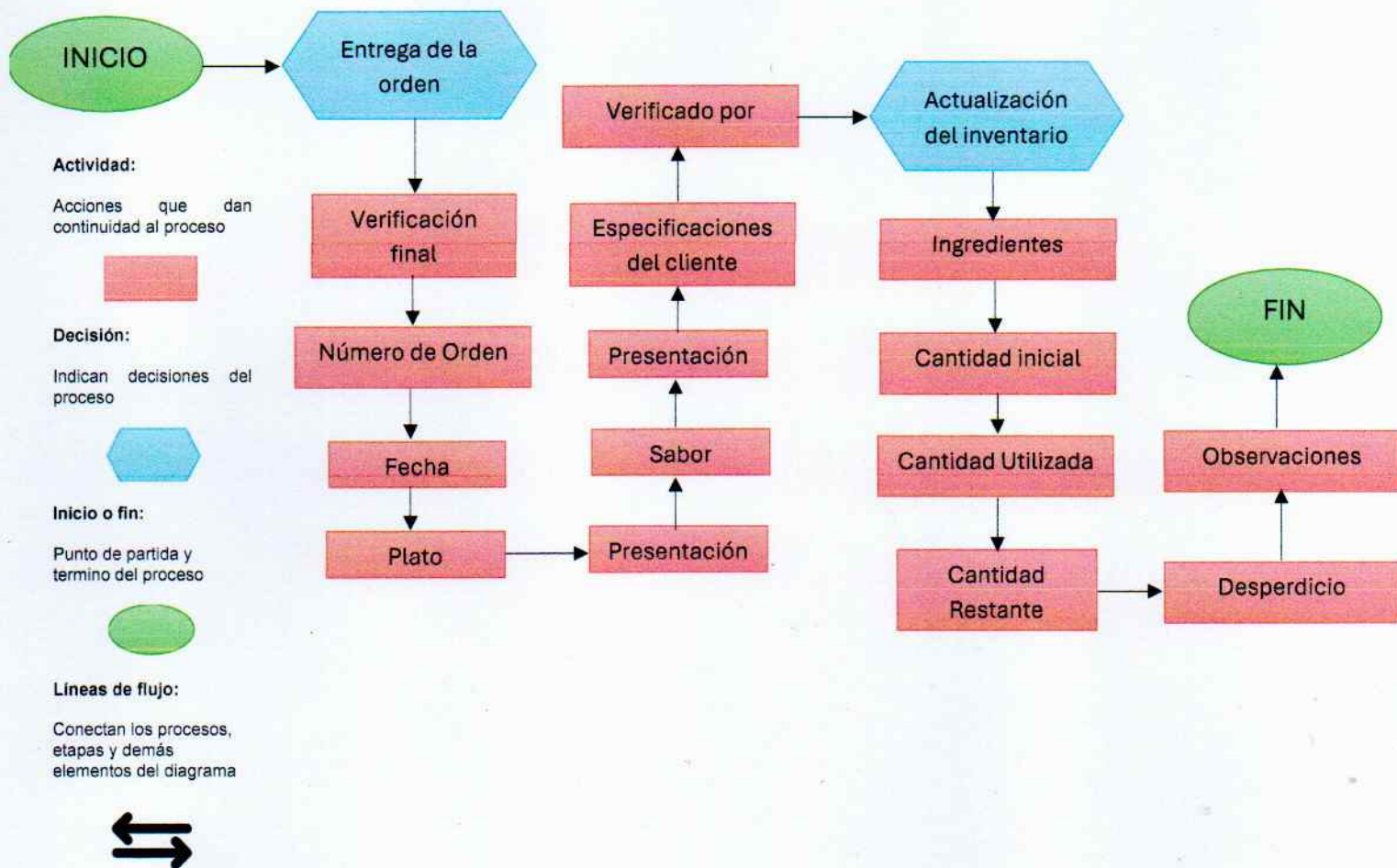
Esta matriz permite registrar y calcular de manera precisa los costos tanto directos como indirectos asociados a cada orden de producción, lo que facilita la gestión de costos y la toma de decisiones financieras basadas en datos. Adicionalmente, permite a los propietarios tener una visión amena de los gastos de los restaurantes, esta información es importante para la toma de decisiones sobre los precios de los platillos, los márgenes de ganancia y estrategia de reducción de costos.

La hoja de resumen de costos facilita los datos precisos sobre los ingresos y gastos en la planificación financiera, lo que contribuye a la realización de presupuestos efectivo y al cálculo de flujo de efectivo.

3.8.5. Fase 5: Entrega de la Orden

Ilustración 17

Entrega de la Orden



Elaborado por: Honely Santana; Ambar Zambrano

Antes de entregar el pedido al cliente, es fundamental realizar una verificación final para constatar que el pedido cumple con los estándares de calidad del restaurante. Después de la preparación y entrega del pedido se tiene que actualizar el inventario para reflejar el uso de los ingredientes y registrar cualquier desperdicio.

Tabla 13
Matriz para la Verificación Final y Actualización del Inventario

VERIFICACIÓN FINAL					
Número de Orden: 001 Fecha: 13/11/2024					
Plato	Presentación	Sabor	Temperatura	Especificaciones del Cliente	Verificado por
Ceviche Mixto	Aprobado	Aprobado	Aprobado	Sin cebolla	Propietario

Una vez que la orden ha sido verificada por el propietario del restaurante que es quien se encarga a la vez de la cocina y hace de mesero también, se procede a llevar la orden al cliente.

Cuando la orden ha sido entregada se realiza la actualización del inventario ya que permite mantener un control de los costos, garantiza la calidad de los alimentos y evita pérdidas económicas.

ACTUALIZACIÓN DEL INVENTARIO						
Número de Orden: 001 Fecha: 13/11/2024						
Artículo: Pescado (kg)						
Fecha	Descripción	Entrada (kg/unid)	Salida (kg/unid)	Saldo (kg, gr,unid)	Costo Unitario	Costo Total

12/11/2024	Compra	3 kg		3 kg	\$10,00	\$ 30,00
	Inicial					
13/11/2024	Venta		1 kg	2 kg	\$10,00	\$ 20,00
Artículo: Camarón (gr)						
12/11/2024	Compra	750 gr		750 gr	\$10,00	\$ 7,50
	Inicial					
13/11/2024	Venta		500 gr	250 gr	\$10,00	\$ 2,50
Artículo: Pulpo (gr)						
12/11/2024	Compra	500 gr		500 kg	\$20,00	\$ 10,00
	Inicial					
13/11/2024	Venta		250 gr	250 gr	\$20,00	\$ 5,00
Artículo: Tomate (unid)						
12/11/2024	Compra	6 unid		6 unid	\$ 0,25	\$1,50
	Inicial					
13/11/2024	Venta		3 unid	3 unid	\$0,25	\$0,75
Artículo: Limón (unid)						
12/11/2024	Compra	10 unid		10 unid	\$0,10	\$1,00
	Inicial					
13/11/2024	Venta		8 unid	2 unid	\$0,10	\$0,20
Artículo: Sal y pimienta (kg)						
12/11/2024	Compra	0,75 kg		0,75 kg	\$5,00	\$3,75
	Inicial					
13/11/2024	Venta		0,25 kg	0,50 kg	\$5,00	\$2,50

Fuente: Restaurantes de la playa San Mateo

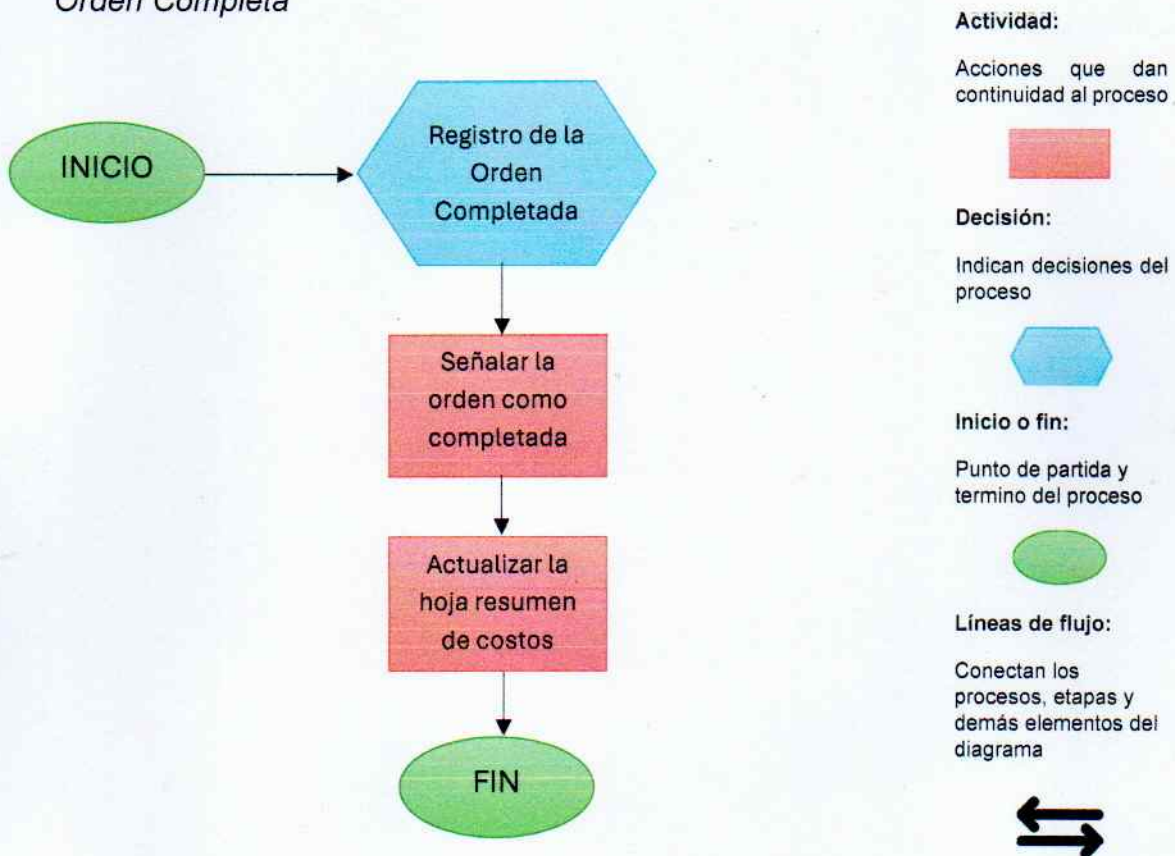
Elaborado por: Honely Santana; Ambar Zambrano

En esta fase se deduce del inventario la cantidad exacta de ingredientes utilizados en la preparación y se documenta cualquier desperdicio generado durante la preparación incluyendo aquellos ingredientes que no se utilizaron o que se dañaron. Facilitando la gestión del inventario y asegurando que los estándares de calidad del restaurante se mantengan eficazmente.

3.8.6. Fase 6: Orden Completada

Ilustración 18

Orden Completa



Elaborado por: Honely Santana; Ambar Zambrano

Una vez que la orden ha sido preparada y entregada al cliente, es importante señalar la orden como completada, esta fase incluye lo siguiente:

- Señalar la orden como completada.
- Actualizar la hoja resumen de costos.

Tabla 14
Matriz para el Registro de la Orden Completada

REGISTRO DE LA ORDEN COMPLETADA					
Número de Orden	Fecha	Plato	Estado	Fecha de Finalización	Verificado por
001	13/11/2024	Ceviche Mixto	Completada	13/11/2024	Propietario

ACTUALIZACIÓN LA HOJA RESUMEN DE COSTOS								
Número de Orden: 001 Fecha: 13/11/2024								
Número de Orden	Fecha	Plato	Cantidad	Ingredientes	MOD	CIF	Costo Unitario	Costo Total
001	13/11/2024	Ceviche Mixto	5 porciones	Pescado: 1 kg, Camarón: 500 gr, Pulpo: 250 gr, Cebolla roja: 2 unidades, Tomate: 3 unidades, Limón: 10 limones, Cilantro: 1 manojo, Sal y pimienta: 0.25 kg	Preparación del ceviche	Servicios Públicos y Alquiler	\$6,32	\$31,60

Desperdicios	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
Pescado	0.1 kg	\$10.00/kg	\$1.00

Tomate	1 unidad	\$0.25/unidad	\$0.25
--------	----------	---------------	--------

Costo Total del Plato	\$32,85
-----------------------	---------

Fuente: Restaurantes de la playa San Mateo

Elaborado por: Honely Santana; Ambar Zambrano

Una vez que la orden ha sido culminada y entregada al cliente se le cambia el estado de la orden a "Completada" con su respectiva fecha. Luego se procede a confirmar y registrar los costos finales de los ingredientes utilizados y la mano de obra directa, de igual manera registrar cualquier desperdicio generado durante la preparación de la orden ayudando a identificar áreas de mejora y reducir costos en el futuro. Esta fase facilita la gestión de costos y la toma de decisiones financieras informadas.

Es por eso por lo que la implementación del modelo presentado de un Sistema de Costos por Órdenes de Producción es una propuesta factible y beneficiosa para los restaurantes de la Playa San Mateo de la ciudad de Manta, ya que no solo mejorará la gestión de los costos y la rentabilidad, sino que a su vez facilita la toma de decisiones informadas, optimiza los procesos y asegura el cumplimiento de la normativa. Con un enfoque en la capacitación del personal y gerentes de los restaurantes en el uso del sistema, estos pueden adaptarse y asegurar su sostenibilidad y éxito a largo plazo.

3.8.6.1. Fijación de los precios basado en los costos

Ilustración 19

Fijación de precios.



Elaborado por: Honely Santana; Ambar Zambrano

Esta fijación de precios en función de los costos de producción implica todos los elementos del costo la materia prima, mano de obra y los costos indirectos de producción. De acuerdo con la investigación realizada se pudo evidenciar que los restaurantes no cuentan un precio de venta establecido, sus precios son de manera empírica a continuación se presenta un modelo para establecer el precio de venta de los platos mencionados. Para establecer el precio de venta lo haremos de acuerdo con la siguiente fórmula:

Fórmula

$$\text{Precio de Venta} = \frac{\text{Costos Directos} + \text{Costos Indirectos}}{(1 - \text{Margen de Ganancia})}$$

- **Costos Directos:** materia prima utilizada y la mano de obra directamente relacionada con la preparación del plato.
- **Costos Indirectos:** gastos que se asignan a cada plato.
- **Margen de Beneficio:** porcentaje que se desea ganar por cada plato vendido.

En base a la fórmula tomaremos los valores del sistema de costo expuesto anteriormente para determinar el precio de venta y analizar si los propietarios de los

restaurantes están teniendo un margen de beneficio adecuado para la sostenibilidad de sus negocios.

Precio de venta del Ceviche Mixto

1. Se toma el valor de los costos directos el cual es de \$ 29,60.
2. El valor de los costos indirectos es de \$2,00
3. Y el margen de beneficio deseado es del 30%

La ecuación sería la siguiente:

EJEMPLO	VALIDACIÓN
$PVP = \$29,60 + \$2,00 / (1 - 30\%)$	$PVP = \$45,14$
$PVP = \$31,60 / 0,7$	(-) Costos y Gastos = \$31,60
$PVP = \$45,14$	Utilidad Final = \$13,54
$PVP = \$45,14 / 5 \text{ PORCIONES}$	Margen = $(\$13,54 / \$45,14) \times 100$
$PVP = \$9,00$	Margen = 30%

Fuente: Restaurantes de la playa San Mateo

Elaborado por: Honely Santana; Ambar Zambrano

Precio de venta del Arroz Marinero

1. Se toma el valor de los costos directos el cual es de \$ 55,39.
2. El valor de los costos indirectos es de \$2,00
3. Y el margen de beneficio deseado es del 30%

La ecuación sería la siguiente:

EJEMPLO	VALIDACIÓN
$PVP = \$55,39 + \$2,00 / (1 - 30\%)$	$PVP = \$81,98$
$PVP = \$57,39 / 0,7$	(-) Costos y Gastos = \$57,39
$PVP = \$81,98$	Utilidad Final = \$24,59
$PVP = \$81,98 / 5 \text{ PORCIONES}$	Margen = $(\$24,59 / \$81,98) \times 100$
$PVP = \$16,00$	Margen = 30%

Fuente: Restaurantes de la playa San Mateo

Elaborado por: Honely Santana; Ambar Zambrano

Precio de venta del Pescado Apanado

1. Se toma el valor de los costos directos el cual es de \$ 22,25
2. El valor de los costos indirectos es de \$2,00
3. Y el margen de beneficio deseado es del 30%

La ecuación sería la siguiente:

EJEMPLO	VALIDACIÓN
$PVP = \$22,25 + \$2,00 / (1 - 30\%)$	$PVP = \$34,64$
$PVP = \$24,25 / 0,7$	(-) Costos y Gastos = \$24,25
$PVP = \$34,64$	Utilidad Final = \$10,39
$PVP = \$34,64 / 5 \text{ PORCIONES}$	Margen = $(\$10,39 / \$34,64) \times 100$
$PVP = \$6,00$	Margen = 30%

Fuente: Restaurantes de la playa San Mateo

Elaborado por: Honely Santana; Ambar Zambrano

A partir de las tablas presentadas podemos realizar un análisis comparativo entre los precios empíricos establecidos por los propietarios y los precios calculados mediante el sistema de costos y la fórmula del precio de venta.

A continuación, se muestra una tabla con los resultados:

3.8.7. Resumen de los Resultados Obtenidos

Plato	Precio Empírico	Precio Calculado	Diferencia
Ceviche Mixto	\$ 8,00	\$ 9,00	\$ 1,00
Arroz Marinero	\$ 12,00	\$ 16,00	\$ 4,00
Pescado Apanado	\$ 5,00	\$ 6,00	\$ 1,00

Fuente: Restaurantes de la playa San Mateo

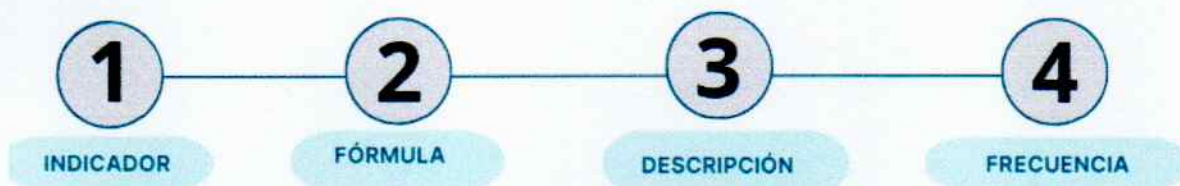
Elaborado por: Honely Santana; Ambar Zambrano

Se evidencia que el precio calculado mediante el sistema de costos es superior al precio empírico establecido por los propietarios. Estos precios empíricos podrían estar subestimando los costos reales de producción y garantizando un margen de beneficio inadecuado, es recomendable que los propietarios utilicen la fórmula para establecer la fijación de los precios como una herramienta más precisa y objetiva.

3.8.8. Indicadores de monitoreo

Ilustración 20

Indicadores de Monitoreo



Elaborado por: Honely Santana; Ambar Zambrano

A continuación, se presenta una tabla de indicadores para el monitoreo del sistema de costos por órdenes de producción:

Tabla 15

Indicadores para el monitoreo del sistema de costos por órdenes de producción

INDICADOR	FÓRMULA	DESCRIPCIÓN	FRECUENCIA
COSTO DE PRODUCCIÓN	$\frac{\text{Costos de los alimentos}}{\text{ventas totales}} * 100$	Evalúa el porcentaje de los costos de los alimentos en relación de las ventas.	Mensual
MARGEN DE CONTRIBUCIÓN BRUTO	$\frac{\text{Beneficio neto}}{\text{los ingresos por ventas}}$	Mide el porcentaje de la rentabilidad de los productos o servicios.	Mensual
TASA DE DESPERDICIO DE ALIMENTOS	$\frac{\text{Número de alimentos no utilizados}}{\text{Total de alimentos utilizados}} * 100$	Mide la cantidad de desperdicios identificando la mejora de gestión.	Mensual
PEDIDOS ENTREGADOS A TIEMPO	$\frac{\text{Número de pedidos entregados a tiempo}}{\text{Número total de pedidos}} * 100$	Determina el desempeño logístico y el nivel de satisfacción del cliente.	Mensual
COSTO DE UNIDAD POR PRODUCTO	$\frac{\text{Costo total}}{\text{Unidades producidas}}$	Evalúa el costo por unidad si es competitivo y rentable.	Mensual

Fuente: Restaurantes de la playa San Mateo

Elaborado por: Honely Santana; Ambar Zambrano

Los indicadores seleccionados son fundamentales para el monitoreo del sistema de costos y la eficiencia de los restaurantes, partiendo desde los costos hasta la satisfacción del cliente.

- **Costo de Producción:** este indicador permite evaluar si se están administrando correctamente los materiales en relación con las ventas.
- **Margen de Contribución Bruto:** este indicador muestra la rentabilidad del producto.
- **Tasa de Desperdicio de Alimentos:** este indicador permite medir la eficiencia en los procesos y tomar medidas para reducir el desperdicio.

- **Pedidos Entregados a Tiempo:** mide la eficiencia del servicio y la satisfacción del cliente.
- **Costo de Unidad por Producto:** permite tomar decisiones sobre los precios de ventas.

Por ende, es aquí donde radica la importancia de la elaboración de este trabajo junto con la propuesta de una guía para diseñar un sistema de costos por órdenes de producción para optimizar la toma de decisiones financieras en los Restaurantes de la Playa San Mateo de la ciudad de Manta. Ya que la implementación de este sistema proporciona información precisa, basada en datos y detallada sobre los costos de producción, convirtiéndose en una herramienta invaluable para la toma de decisiones financieras.

El sistema de costos por órdenes de producción permite a los propietarios de los restaurantes a tomar decisiones financieras informadas y a la vez estratégicas ya que al contar con datos precisos y actualizados mejoran la rentabilidad de los restaurantes y a la vez permiten a los propietarios de los restaurantes alcanzar un mayor nivel de éxito financiero y competitividad.

CONCLUSIONES

- Se desarrolló un marco teórico mediante las variables dependiente e independiente del presente tema de investigación en donde se utilizaron técnicas de recopilación de información como: la entrevista, checklist y la observación donde se evidencia que los tres restaurantes encuestados no cuentan con un sistema para registrar y controlar sus costos y gastos, lo que lleva a una fijación de precios empírica y en muchos casos en márgenes de beneficio insuficientes. Además, se evidencia una falta de conocimiento sobre la contabilidad de costos, lo que dificulta la toma de decisiones basadas en datos.
- Las principales causas identificadas en la investigación son la ausencia de un sistema de costos para el registro y control de los mismo, la falta de capacitación del personal en materia de gestión de costos y la ausencia de herramientas para analizar y evaluar la información financiera. Estas deficiencias generan una baja eficiencia en la gestión de los restaurantes poniendo en riesgo su sostenibilidad a largo plazo.
- Se propuso la implementación de un sistema de costos por órdenes de producción adaptado a las características de los restaurantes de la playa San Mateo de la ciudad de Manta, ya que representa una solución efectiva para abordar los problemas identificados, este sistema permitirá a los restaurantes: determinar con precisión el costo de cada plato, optimizar el uso de recursos, mejorar el control interno y tomar decisiones basadas en datos. Es por eso, que la implementación de este sistema representa una inversión a largo plazo ya que generará beneficios, permitiéndoles a los restaurantes mejorar sus competitividad y sostenibilidad.

RECOMENDACIONES

- Implementar un sistema de costos por órdenes de producción basado en las características de los restaurantes de la playa San Mateo. Esta herramienta permitirá registrar y controlar de manera efectiva los costos y gastos asociados a la elaboración de los platos ya que optimiza el uso de los ingrediente frescos y locales que caracterizan a la gastronomía de la playa y fijar precios que atraigan a los turistas. Ya que al conocer el costo real de cada plato podrán identificar aquellos que son más rentables y ajustar el menú de acuerdo con la demanda de los clientes.
- Para mejorar la eficiencia y reducir costos se sugiere a los miembros de los restaurantes realizar una capacitación en el uso del sistema de costos por órdenes de producción. El cual les permitirá identificar y reducir el desperdicio de alimentos, optimizar los procesos y tomar decisiones basadas en datos sobre la compra de los insumos, ya que al reducir los costos operativos los restaurantes podrán mejorar sus márgenes de ganancias y reinvertir en la calidad del servicio.
- Para aumentar la rentabilidad y sostenibilidad se sugiere a los propietarios de los restaurantes implementar el sistema de costos por órdenes de producción propuesto, ya que se adapta a las necesidades de los restaurantes permitiendo evaluar la rentabilidad de cada plato e identificar aquellos productos que generan mayores ganancias y los que requieren ajustes de precios. Además, los propietarios podrán tomar decisiones más inteligentes, optando por proveedores locales y productos de temporada, reduciendo sus costos y contribuyendo a la preservación del medio ambiente.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ✓ Balanda, A. (2005). *Contabilidad de Costos*. Argentina: Universitaria de Misiones.
- ✓ Balón, P. (2018). Los costos de producción y la asignación de precios del restaurante Hotel Punta del Mar, cantón La Libertad provincia de Santa Elena, año 2017. Repositorio de la Universidad Estatal Península de Santa Elena. Recuperado <https://repositorio.upse.edu.ec/xmlui/handle/46000/4427>
- ✓ Benítez, O. (18 de Junio de 2019). SISTEMA DE COSTEO POR ÓRDENES DE TRABAJO. Obtenido de <https://repositorio.usam.ac.cr/xmlui/bitstream/handle/11506/1035/LEC%20CONT%200017%202019.pdf>
- ✓ Bernal, C (2010). Metodología de la investigación. Obtenido por: <https://drive.google.com/file/d/1-3wqx7vGGCn6O4FxMPkzKwl5E4tByYXX/view>
- ✓ Bonilla, E. & Rodríguez, P. (2005). Más allá del dilema de los métodos. Obtenido por: <https://download.e-bookshelf.de/download/0003/7557/68/L-G-0003755768-0007688691.pdf>
- ✓ Cadena; R. Medel. (2017). Métodos cuantitativos, o su combinación en la investigación: un acercamiento en las ciencias sociales. Obtenido por: <https://www.redalyc.org/pdf/2631/263153520009.pdf>
- ✓ Campos, H., Espinoza, R., Guerrero, A., Muñoz, M., & Zúñiga, X. (2017). Contabilidad de Costos para la Gestión Administrativa. In *Repositorio de la Universidad Estatal de Milagro*. <http://repositorio.unemi.edu.ec/handle/123456789/3847>
- ✓ Carvajal, J. (2015). El análisis financiero y su incidencia en la toma de decisiones de la empresa Planhofa C.A. Repositorio de la Universidad Técnica de Ambato. Recuperado <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/17793/1/T3288ig.pdf>
- ✓ Casanova, C., Núñez, R., Navarrete, C., & Proaño, E. (2021). Gestión y costos de producción: Balances y perspectivas. *Revista de Ciencias Sociales (Ve)*, vol. XXVII, núm. 1.
- ✓ Centro Adscrito Universitat de Barcelona. (2021). ¿CUÁLES SON LOS GASTOS APROXIMADOS DE UN RESTAURANTE? <https://www.barcelonaculinaryhub.com/blog/gastos-restaurante>
- ✓ Comunidad educativa ambiental Ecoplayas. (2024). *Playa San Mateo - EcoPlayas*. <https://www.ecoplayas.ec/playa-san-mateo/>
- ✓ Control Sanitario. (6 de Junio de 2016). Obtenido de <https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2016/06/DECRETO-3253.pdf>

- ✓ Clavijo, V. (2020). Trabajo de investigación Modalidad Investigación Bibliográfica, previo a la obtención del Grado de Licenciada en Terapia Física obtenido por: <https://www.dspace.uce.edu.ec/server/api/core/bitstreams/a5ede1d4-2b92-4b0c-a750-5997d93f6eb8/content>
- ✓ CNN. (2023). *Surging restaurant prices are making dining out a luxury.* <https://edition.cnn.com/2024/02/13/economy/food-prices-cpi-inflation/index.html>
- ✓ Díaz, L.; Torruco, U.; Martínez, M.; Varela, M. (2013). La entrevista, recurso flexible y dinámico. Obtenido por: <https://www.redalyc.org/pdf/3497/349733228009.pdf>
- ✓ FasterCapital. (4 de Junio de 2024). Factores económicos que afectan la estimación de costos. Obtenido de <https://fastercapital.com/es/contenido/Factores-economicos-que-afectan-la-estimacion-de-costos--una-guia-completa.html>
- ✓ FasterCapital. (s.f.). Factores Que Afectan Los Costos De Las Materias Primas. Obtenido de <https://fastercapital.com/es/tema/factores-que-afectan-los-costos-de-las-materias-primas.html#:~:text=Materias%20Primas%20e%20Insumos%3A,tambi%C3%A9n%20pueden%20aumentar%20los%20gastos>
- ✓ Fernández, P.; Díaz, P. (2002). Investigación cuantitativa y cualitativa. Obtenido por: <https://es.scribd.com/document/245227257/Investigacion-Cuantitativa-y-Cualitativa>
- ✓ Folgueiras, P. (2016). Técnica de recogida de información: La entrevista. Obtenido por: <https://diposit.ub.edu/dspace/bitstream/2445/99003/1/entrevista%20pf.pdf>
- ✓ Gawande, A. (2020). El efecto Checklist. Obtenido por: <http://www.clinicaelcastano.com.ar/images/curso-virtual/modulo6/El-Efecto-Checklist.pdf>
- ✓ Gomstyn, A., & Jonker, A. (26 de Marzo de 2024). *¿Qué es la eficiencia operativa?* Obtenido de <https://www.ibm.com/mx-es/topics/operational-efficiency>
- ✓ Gómez; D. Navas; G. Aporte; L. Betancourt. (2014). Metodología para la revisión bibliográfica y la gestión de información de temas científicos, a través de su estructuración y sistematización. Obtenido por: <https://www.redalyc.org/pdf/496/49630405022.pdf>
- ✓ Gómez, F. (5 de Julio de 2023). *Cómo fijar el precio de un producto.* Obtenido de <https://www.boardfy.com/how-to-price-a-product-includes-formula-and-example/>
- ✓ Gómez, J., Keever, M., & Novales, M. (2016). El protocolo de investigación III: la población de estudio. *Revista Alergia México*, pp. 201 - 206.

- ✓ Guerrero, M. (2016). La Investigación Cualitativa. Obtenido por: <file:///C:/Users/LENOVO/Downloads/Dialnet-LaInvestigacionCualitativa-5920538.pdf>
- ✓ Gutiérrez, I. (5 de Agosto de 2020). *¿Qué es una externalidad y cuáles son sus efectos en la economía?* Obtenido de Muy Financiero: <https://muyfinanciero.com/conceptos/externalidad/>
- ✓ Gutiérrez, N. (19 de Mayo de 2023). *Análisis DAFO de un restaurante.* Obtenido de <https://restauracionnews.com/2023/05/analisis-dafo-de-un-restaurante/#:~:text=El%20an%C3%A1lisis%20DAFO%2C%20tambi%C3%A9n%20conocido,para%20superar%20a%20tu%20competencia.>
- ✓ Hollander, A. (1 de enero de 2024). *Estrategias clave para reducir los costos de su empresa.* Obtenido de <https://www.effiqs.com/es/recursos/11-estrategias-clave-para-reducir-costos>
- ✓ Horngren, C., Datar, S., & Madhav, R. (2012). *Contabilidad de Costos un enfoque gerencial.* México: Pearson Educación.
- ✓ Hurtado, J.; Toro, J. (2008). Paradigmas y métodos de investigación en tiempos de cambio. Obtenido por: <https://epinvestsite.wordpress.com/wp-content/uploads/2017/09/paradigmas-libro.pdf>
- ✓ Johnson, R. (2024). How to Reduce Cost in Restaurant Operations: 7 Proven Strategies. *INVENSIS.* <https://www.invensis.net/blog/cost-reduction-strategies-in-restaurants-operations>
- ✓ Lenis, A. (14 de diciembre de 2023). *Qué es el margen de ganancia, cómo calcularlo y fórmula.* Obtenido de <https://blog.hubspot.es/marketing/margen-ganancias-producto#:~:text=La%20f%C3%B3rmula%20para%20calcularlo%20es,de%20un%20negocio%20m%C3%A1s%20amplio.>
- ✓ LEY ORGANICA DE DEFENSA DEL CONSUMIDOR. (13 de octubre de 2011). Obtenido de https://www.gob.ec/sites/default/files/regulations/2018-09/Documento_Ley-Org%C3%A1nica-Defensa-Consumidor.pdf
- ✓ LEY ORGANICA DE REGIMEN TRIBUTARIO INTERNO, LORTI. (29 de Diciembre de 2017). Obtenido de <https://www.ces.gob.ec/lotaip/Anexos%20Generales/a2/Anexo-lit-a2-LRTI.pdf>

- ✓ López Alvarado, L. A., & Cevallos Cabezas, A. (2019). *Impacto de los costos de producción en las decisiones financieras de los restaurantes de Manta*. <https://repositorio.uileam.edu.ec/handle/123456789/4982>

- ✓ López, T., & Cano, M. (2008). *EL FODA: UNA TÉCNICA PARA EL ANÁLISIS DE PROBLEMAS EN EL CONTEXTO DE LA PLANEACIÓN EN LAS ORGANIZACIONES*. México: IIESCA.

- ✓ Llamas, J. (24 de junio de 2024). Obtenido de Costos indirectos de fabricación: ¿Qué son y cómo afectan a tu empresa?: <https://economipedia.com/definiciones/costos-indirectos-de-fabricacion.html>

- ✓ Martínez, C. (2018). Investigación Descriptiva: Tipos y características. Obtenido por: <file:///C:/Users/LENOVO/Downloads/Investigaci%C3%B3n%20Descriptiva.pdf>

- ✓ MAPAL OS - Hospitality business management software. (2020). *Estrategia para fijar los precios en tu restaurante*. <https://mapalos.com/es/recursos/blog/estrategia-para-fijar-los-precios-en-tu-restaurante>

- ✓ Martínez, F.; González. (2023). Apuntes de Investigación Descriptiva y Explicativa. Obtenido por: <https://diposit.ub.edu/dspace/bitstream/2445/204620/4/IDEE-Apuntes-01.pdf>

- ✓ Morán, J.; Ramos, V. (2018). El checklist como herramienta del sistema de gestión de calidad y la competitividad en la operadora de transporte terrestre urbano del cantón milagro. Obtenido por: <https://repositorio.unemi.edu.ec/bitstream/123456789/4023/1/EL%20CHECKLIST%20COMO%20HERRAMIENTA%20DEL%20SISTEMA%20DE%20GESTI%C3%93N%20DE%20CALIDAD%20Y%20LA%20COMPETITIVIDAD%20EN%20LA%20OPERADO.pdf>

- ✓ Nájera, C. (2017). Identidad e Identificación: Investigación de Campo como Herramienta de Aprendizaje en el Diseño de Marcas. Obtenido por: <file:///C:/Users/LENOVO/Downloads/Dialnet-IdentidadEIdentificacion-6259170.pdf>

- ✓ Nohlen, D. (2020). El Método comparativo. *Instituto de Investigaciones Jurídicas de la UNAM*, 1-17.

- ✓ Norma Internacional de Contabilidad 2 Inventarios. (2 de Julio de 2010). Obtenido de https://www.mef.gob.pe/contenidos/conta_publico/nor_co/vigentes/nic/2_NI_C.pdf

- ✓ Obando, R. (04 de Mayo de 2023). *Qué es la eficiencia operativa, cómo medirla y mejorarla*. Obtenido de <https://blog.hubspot.es/sales/eficiencia-operativa>
- ✓ Palmero, S. (2020). La enseñanza del componente gramatical: el método deductivo e inductivo. Obtenido por: <https://riull.ull.es/xmlui/bitstream/handle/915/23240/La%20ensenanza%20del%20componente%20gramatical%20el%20metodo%20deductivo%20e%20inductivo.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- ✓ Perez, A. (2018). El método comparativo: Fundamentos y desarrollos recientes. *Política comparada*, 36.
- ✓ Pereira, D. (2 de septiembre de 2024). *Factores económicos que afectan a las empresas*. Obtenido de <https://businessmodelanalyst.com/es/factores-econ%C3%B3micos-que-afectan-el-negocio/>
- ✓ Peralta, E. (22 de septiembre de 2015). *Contabilidad de costos*. Obtenido de <https://repositorio.unan.edu.ni/id/eprint/9637/1/17437.pdf>
- ✓ Pinto, K., & Leon, K. (27 de mayo de 2014). *Gráfica y Métodos de análisis para el punto de equilibrio*. Obtenido de <https://prezi.com/5-pdwwnlkv5h/grafica-y-metodos-de-analisis-para-el-punto-de-equilibrio/#:~:text=M%C3%A9todo%20gr%C3%A1fico.,igualan%20a%20los%20ingresos%20totales.>
- ✓ Porras, P. (2013). Modelo de gestión de costos, para los restaurantes de comida típica de la parroquia Chaltura. Repositorio de la Universidad Regional Autónoma de Los Andes. Obtenido <https://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/2447/1/TUICYA002-2014.pdf>
- ✓ Rafael. (09 de febrero de 2021). *¿Por qué causas y razones aumentan los costos de la materia prima y producción?* Obtenido de <https://miracomosehace.com/causas-razones-aumentan-costos-materia-prima-produccion/>
- ✓ Ramírez, F.; Zwerg, A. (2012). Metodología de la investigación: más que una receta. Obtenido por: <file:///C:/Users/LENOVO/Downloads/Dialnet-MetodologiaDeLaInvestigacion-4044261.pdf>
- ✓ Ramírez, C., García, M., & Pantoja, C. (2010). *FUNDAMENTOS Y TÉCNICAS DE COSTOS*. Colombia: Universidad Libre, Sede Cartagena.

✓ Rosental, M.; Straks, G. (2021). Categorías del Materialismo Dialectico. Obtenido por: https://www.abertzalekomunista.net/images/Liburu_PDF/Internacionales/Rosental_Mark/Categorias_del_materialismo_dialectico-K.pdf

✓ Ruiz, D. (2015). Gestión Administrativa – Financiera y su incidencia en la rentabilidad de los restaurantes Agachaditos, Santo Domingo de los Tsáchilas año 2014. Plan estratégico. Repositorio de la Universidad Técnica Estatal de Quevedo. Recuperado <https://repositorio.uteq.edu.ec/server/api/core/bitstreams/1e8abaa9-077c-45af-9f5c-313482de1ca4/content>

UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS, CONTABLES Y DE COMERCIO

✓ Rus, E. (8 de Mayo de 2024). Coste de Producción. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/definicion-de-coste-de-produccion.html>

ENTREVISTA

✓ Salas Ramírez, A. (7 de Noviembre de 2014). Costeo Directo y Absorbente. Obtenido de <https://www.uv.mx/personal/alsalas/files/2014/09/COSTEO-DIRECTO-Y-ABSORBENTE.pdf>

✓ Tarco, N. (2021). Los costos de producción y su incidencia en la determinación del precio de venta en la Corporación Cooperativa, periodo 2019. Repositorio de la Universidad Nacional de Chimborazo. Recuperado <http://dspace.unach.edu.ec/bitstream/51000/8149/1/7.-%20TESIS%20TARCO%20TRABAJO%20TITULACION%2063%2093N%20CPA.pdf>

✓ Times of Malta (2023). Escalating cost of dining out. <https://timesofmalta.com/article/escalating-cost-dining.1074963>

✓ Universidad Europea (s.f.). ¿Cuáles son los elementos del costo de producción? Obtenido de <https://www.iep-edu.com.co/elementos-costo-de-produccion/>

ANEXOS

6. ¿Cómo evalúa el impacto de las fluctuaciones en los precios de los insumos en sus costos de producción?

No tiene conocimiento sobre las fluctuaciones.

7. ¿Qué métodos de costeo se aplica para determinar el precio de sus productos?

No se utilizan métodos, el propietario tiene un desconocimiento sobre los métodos para determinar el precio de los productos.

8. ¿Cómo evalúan la rentabilidad de cada plato en función de sus costos de producción, utiliza algún software o herramienta específica para este análisis?

No se evalúa la rentabilidad del menú y no cuentan con ninguna herramienta para este análisis.

9. ¿Cómo negocia los precios con sus proveedores ha considerado cambiar de proveedores para reducir costos?

Se mantienen los proveedores ya que con ellos se negocia los precios de los productos y no se ha considerado cambiar de proveedores.

10. ¿Qué estrategias has implementado para reducir los costos de producción?

Abastecerse desde la fuente, de primera mano para manipular precios.

Sebastián Lombardi

UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS, CONTABLES Y
DE COMERCIO
CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORIA

ENTREVISTA

Objetivo: Analizar la situación actual del restaurante y detectar áreas de mejoras.

Cargo: Gerente

Tema: Los costos de producción y su efecto en la toma de decisiones financieras en los restaurantes de La Playa San Mateo de la Ciudad de Manta

1. ¿Cuáles considera usted que son los costos de producción más significativos para su negocio (materia prima, mano de obra, costos indirectos de fabricación) por qué?

Materia prima y mano de obra porque es lo principal para la elaboración del menú.

2. ¿Realizan un inventario regular de materias primas?

Periodicamente se utiliza en método manual para llevar un control del inventario y conlleva mucho tiempo.

3. ¿Tiene algún sistema para registrar y monitorear los costos de producción?

No, resulta complicado implementar un sistema de costos y no tiene conocimiento de cómo manejar un sistema de costos.

4. ¿Qué medidas se toman para controlar y reducir los costos de producción?

No se utilizan medidas, el gerente no tiene conocimiento de herramientas y técnicas para controlar los costos de producción, ya que se priorizan otros aspectos como la calidad de la comida.

5. ¿Ha tenido que modificar su menú debido a cambios en los costos de producción y cómo ha afectado esto a la rentabilidad y aceptación del menú por parte de los clientes?

Se ha modificado el menú y se realizan promociones lo que genera menor ganancias.

6. ¿Cómo evalúa el impacto de las fluctuaciones en los precios de los insumos en sus costos de producción?

Muy alto, el aumento repetitivo de los precios en ocasiones lleva a pérdidas.

7. ¿Qué métodos de costeo se aplica para determinar el precio de sus productos?

No se utilizan métodos y los precios se determinan dependiendo de la economía de los clientes.

8. ¿Cómo evalúan la rentabilidad de cada plato en función de sus costos de producción, utiliza algún software o herramienta específica para este análisis?

No se evalúa la rentabilidad y no se mantiene precio fijo. No cuentan con ninguna herramienta para este análisis por falta de conocimiento.

9. ¿Cómo negocia los precios con sus proveedores ha considerado cambiar de proveedores para reducir costos?

No se negocian los precios y se mantiene con el mismo proveedor.

10. ¿Qué estrategias has implementado para reducir los costos de producción?

No se implementan estrategias por falta de conocimiento.

Farmen Lucas

UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS, CONTABLES Y
DE COMERCIO
CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORIA

ENTREVISTA

Objetivo: Analizar la situación actual del restaurante y detectar áreas de mejoras.

Cargo: Gerente

Tema: Los costos de producción y su efecto en la toma de decisiones financieras en los restaurantes de La Playa San Mateo de la Ciudad de Manta

1. ¿Cuáles considera usted que son los costos de producción más significativos para su negocio (materia prima, mano de obra, costos indirectos de fabricación) por qué?

Materia prima, porque es un elemento fundamental del negocio.

2. ¿Realizan un inventario regular de materias primas?

Se realiza semanalmente y lo realiza manualmente, menciona que al realizar este inventario consume mucho tiempo.

3. ¿Tiene algún sistema para registrar y monitorear los costos de producción?

No se ha implementado ningún sistema por falta de conocimiento e implementar un sistema resultaría complejo y con costos.

4. ¿Qué medidas se toman para controlar y reducir los costos de producción?

Compras al por mayor y directamente de la fuente ya que se pueden manipular precios.

5. ¿Ha tenido que modificar su menú debido a cambios en los costos de producción y cómo ha afectado esto a la rentabilidad y aceptación del menú por parte de los clientes?

No se ha modificado el menú.

6. ¿Cómo evalúa el impacto de las fluctuaciones en los precios de los insumos en sus costos de producción?

No tiene conocimiento sobre las fluctuaciones de los precios.

7. ¿Qué métodos de costeo se aplica para determinar el precio de sus productos?

No se utiliza método de costeo y los precios se fijan basándose en la competencia, sin considerar sus propios costos y gastos.

8. ¿Cómo evalúan la rentabilidad de cada plato en función de sus costos de producción, utiliza algún software o herramienta específica para este análisis?

No tiene conocimiento y no cuentan con herramientas para este análisis.

9. ¿Cómo negocia los precios con sus proveedores ha considerado cambiar de proveedores para reducir costos?

Mediante conversación y se mantienen los mismos proveedores.

10. ¿Qué estrategias has implementado para reducir los costos de producción?

No se implementan estrategias.

Patricia Cardenas Laje

UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS, CONTABLES Y
DE COMERCIO
CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORIA
CHECKLIST

Objetivo: Mejorar la eficiencia y rentabilidad del restaurante al identificar y abordar los factores que influyen directamente en los costos de producción.

Tema: Los costos de producción y su efecto en la toma de decisiones financieras en los restaurantes de La Playa San Mateo de la Ciudad de Manta

Restaurante	<i>Golden Beach</i>		
Detalle	Si	No	Observación
Gerente			
¿Conoce usted sobre los costos de producción?		X	<i>No tiene conocimiento sobre los costos de producción</i>
¿Tiene usted una estimación clara de cuánto cuesta producir el menú?	X		
¿Realiza análisis periódicos de los costos para identificar áreas de mejora y optimizar la rentabilidad?		X	<i>No se realizan análisis periódicos de los costos</i>
¿Qué medidas ha implementado para controlar y reducir los costos de producción y cómo evalúa su efectividad?	X		
¿Tiene usted un sistema formal para calcular los costos de producción de cada plato?		X	<i>No cuentan con un sistema para calcular los costos de cada plato</i>
¿Revisa regularmente los precios de los proveedores para asegurar que obtiene los mejores precios?	X		
¿Ha implementado alguna tecnología para ayudar en la gestión de los costos de producción?		X	<i>En proceso</i>
¿Evalúa el impacto de los costos de producción en las decisiones financieras del restaurante?		X	<i>No se valora el impacto que tienen los costos en las decisiones financieras</i>
¿Considera los costos de producción al planificar nuevas inversiones o expansiones?		X	<i>No se consideran los costos de producción</i>

¿Realiza capacitaciones para el personal sobre la importancia de los costos de producción?	X	No se realizan capacitaciones de los costos de producción.
Personal de Cocina		
¿Se lleva un control de los ingredientes en la cocina?	X	
¿Existe un sistema para identificar pérdidas o desperdicios?	X	No cuentan con un control de desperdicios.
¿Ha identificado ingredientes más económicos que puedan sustituir a otros sin afectar significativamente la calidad del plato?	X	
¿Se comparan precios entre diferentes proveedores?	X	No se comparan precios.
¿Se han implementado medidas para mejorar la eficiencia en la preparación de los alimentos?	X	
¿Se brinda capacitación al personal de cocina sobre el manejo de los costos y la importancia de reducir el desperdicio?	X	No se realizan capacitaciones para reducir desperdicio.
¿Se realiza un seguimiento del uso de los ingredientes para evitar el exceso de inventario?	X	
¿Se monitorea el tiempo de preparación de los platos para mejorar la eficiencia?	X	
¿Se evalúa regularmente la calidad de los ingredientes para asegurar que se obtiene el mejor valor por el costo?	X	
¿Se utilizan recetas estandarizadas para asegurar la consistencia y control de costos?	X	No se utiliza un control.
Honely Margarita Santana Macias Estudiante	Ambar Gisell Zambrano Moreira Estudiante	

UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS, CONTABLES Y
DE COMERCIO
CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORIA
CHECKLIST

Objetivo: Mejorar la eficiencia y rentabilidad del restaurante al identificar y abordar los factores que influyen directamente en los costos de producción.

Tema: Los costos de producción y su efecto en la toma de decisiones financieras en los restaurantes de La Playa San Mateo de la Ciudad de Manta

Restaurante	<i>Barmita</i>		
Detalle	SI	No	Observación
Gerente			
¿Conoce usted sobre los costos de producción?		X	<i>No tiene conocimiento sobre los costos de producción.</i>
¿Tiene usted una estimación clara de cuánto cuesta producir el menú?	X		
¿Realiza análisis periódicos de los costos para identificar áreas de mejora y optimizar la rentabilidad?		X	<i>No se realizan análisis periódicos para mejorar la rentabilidad.</i>
¿Qué medidas ha implementado para controlar y reducir los costos de producción y cómo evalúa su efectividad?		X	<i>No se han implementado medidas para reducir y controlar costos.</i>
¿Tiene usted un sistema formal para calcular los costos de producción de cada plato?		X	<i>No tienen un sistema preciso.</i>
¿Revisa regularmente los precios de los proveedores para asegurar que obtiene los mejores precios?	X		
¿Ha implementado alguna tecnología para ayudar en la gestión de los costos de producción?		X	<i>No cuentan con ninguna tecnología para la gestión.</i>
¿Evalúa el impacto de los costos de producción en las decisiones financieras del restaurante?		X	<i>No se evalúa el impacto.</i>
¿Considera los costos de producción al planificar nuevas inversiones o expansiones?		X	<i>No se consideran los costos de producción.</i>

¿Realiza capacitaciones para el personal sobre la importancia de los costos de producción?		X	No se realizan instrucciones al personal.
Personal de Cocina			
¿Se lleva un control de los ingredientes en la cocina?	X		
¿Existe un sistema para identificar pérdidas o desperdicios?		X	No establece un sistema.
¿Ha identificado ingredientes más económicos que puedan sustituir a otros sin afectar significativamente la calidad del plato?		X	No se identifica ingredientes más económicos.
¿Se comparan precios entre diferentes proveedores?	X		
¿Se han implementado medidas para mejorar la eficiencia en la preparación de los alimentos?	X		
¿Se brinda capacitación al personal de cocina sobre el manejo de los costos y la importancia de reducir el desperdicio?		X	No se realiza capacitación al personal.
¿Se realiza un seguimiento del uso de los ingredientes para evitar el exceso de inventario?	X		
¿Se monitorea el tiempo de preparación de los platos para mejorar la eficiencia?	X		
¿Se evalúa regularmente la calidad de los ingredientes para asegurar que se obtiene el mejor valor por el costo?	X		
¿Se utilizan recetas estandarizadas para asegurar la consistencia y control de costos?		X	No se utilizan recetas estandarizadas.
Honely Margarita Santana Macias		Ambar Gisell Zambrano Moreira	
Estudiante		Estudiante	

UNIVERSIDAD LAICA ELOY ALFARO DE MANABÍ
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS, CONTABLES Y
DE COMERCIO
CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORIA
CHECKLIST

Objetivo: Mejorar la eficiencia y rentabilidad del restaurante al identificar y abordar los factores que influyen directamente en los costos de producción.

Tema: Los costos de producción y su efecto en la toma de decisiones financieras en los restaurantes de La Playa San Mateo de la Ciudad de Manta

Restaurante	<i>Patty</i>		
Detalle	SI	No	Observación
Gerente			
¿Conoce usted sobre los costos de producción?	X		
¿Tiene usted una estimación clara de cuánto cuesta producir el menú?		X	<i>No se sabe la estimación del menú.</i>
¿Realiza análisis periódicos de los costos para identificar áreas de mejora y optimizar la rentabilidad?	X		
¿Qué medidas ha implementado para controlar y reducir los costos de producción y cómo evalúa su efectividad?		X	<i>No se implementan medidas para controlar los costos de producción.</i>
¿Tiene usted un sistema formal para calcular los costos de producción de cada plato?		X	<i>No cuenta con un sistema.</i>
¿Revisa regularmente los precios de los proveedores para asegurar que obtiene los mejores precios?	X		
¿Ha implementado alguna tecnología para ayudar en la gestión de los costos de producción?		X	<i>No se ha implementado ni una tecnología.</i>
¿Evalúa el impacto de los costos de producción en las decisiones financieras del restaurante?		X	<i>No se evalúa el impacto de los costos.</i>
¿Considera los costos de producción al planificar nuevas inversiones o expansiones?	X		

¿Realiza capacitaciones para el personal sobre la importancia de los costos de producción?	X		
Personal de Cocina			
¿Se lleva un control de los ingredientes en la cocina?	X		
¿Existe un sistema para identificar pérdidas o desperdicios?		X	<i>No cuenta con un sistema para identificar desperdicios.</i>
¿Ha identificado ingredientes más económicos que puedan sustituir a otros sin afectar significativamente la calidad del plato?	X		
¿Se comparan precios entre diferentes proveedores?	X		
¿Se han implementado medidas para mejorar la eficiencia en la preparación de los alimentos?	X		
¿Se brinda capacitación al personal de cocina sobre el manejo de los costos y la importancia de reducir el desperdicio?	X		
¿Se realiza un seguimiento del uso de los ingredientes para evitar el exceso de inventario?	X		
¿Se monitorea el tiempo de preparación de los platos para mejorar la eficiencia?	X		
¿Se evalúa regularmente la calidad de los ingredientes para asegurar que se obtiene el mejor valor por el costo?	X		
¿Se utilizan recetas estandarizadas para asegurar la consistencia y control de costos?		X	<i>No se utilizan recetas estandarizadas.</i>
Honely Margarita Santana Macias Estudiante		Ambar Gisell Zambrano Moreira Estudiante	





