



Universidad Laica VICENTE ROCAFUERTE de Guayaquil
FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN
CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

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

TEMA

LOS COSTOS UNITARIOS Y SU RELACIÓN EN EL PRECIO DE VENTA
DEL RESTAURANTE DELICIAS EXPRESS

Tutor

MSC. PAULA RAMÍREZ YÉPEZ

Autor

NURY JOHANNA VÁSQUEZ RODRÍGUEZ

Guayaquil, 2017



REPOSITORIO NACIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA

FICHA DE REGISTRO DE TESIS

TÍTULO Y SUBTÍTULO:

LOS COSTOS UNITARIOS Y SU RELACION EN EL PRECIO DE VENTA DEL RESTAURANTE DELICIAS EXPRESS

AUTORES:

NURY JOHANNA VASQUEZ RODRIGUEZ

REVISORES:

MSC. PAULA RAMIREZ YEPEZ

INSTITUCIÓN:

UNIVERSIDAD LAICA VICENTE ROCAFUERTE DE GUAYAQUIL

FACULTAD:

ADMINISTRACION

CARRERA:

CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

FECHA DE PUBLICACIÓN:

N. DE PAGS: 78

ÁREAS TEMÁTICAS:**PALABRAS CLAVE:**

COSTOS, PRODUCCIÓN, PRECIO DE VENTA, RENTABILIDAD, LIQUIDEZ

RESUMEN:

El presente trabajo investigativo se desarrolla a través de un análisis enfocado a la relación existente entre el costo de producción y el precio de ventas de los productos ofrecidos por el restaurante “Delicias Express”. El objetivo del estudio es describir la manera en la que los costos de los productos inciden en la determinación del precio final de ventas. Adicionalmente se identificarán los factores tanto internos como externos que provocan el aumento de los costos. También se analizará la forma en que los costos unitarios tienen influencia en la rentabilidad y liquidez deseada por la empresa en cuestión. Al momento el restaurante no cuenta con un control de los costos que le permita saber con exactitud cuánto le cuesta hacer cada plato y servicio que ofrece considerando los factores directos e indirectos que se requieren para elaborar un menú, lo cual es un riesgo grande, pues podría ocasionar el cierre de la empresa. Mediante la realización de las entrevistas y la investigación documental se logró evidenciar que es importante que la empresa cuente con políticas claras y procedimiento perfectamente establecido para su ejecución y control, ya que cuando el costo no se encuentra perfectamente controlado y los riesgos asociados a dicho proceso no han sido mitigados, se compromete mucho el margen de rentabilidad del negocio. En la industria gastronómica la mejor forma de mejorar la liquidez, es salvaguardar costo unitario a través de una correcta segregación, sin dejar de recordar que el margen de rentabilidad debe ser siempre vigilado para no alterar la conducta del consumidor. El estudio concluye con la realización del informe técnico para solucionar la problemática planteada mediante los siguientes enfoques: implementación de una política de centros de costos, manejo y control de inventarios, estandarizar el tiempo de trabajo así como los factores utilizados y realizar informes periódicos de costos asociados a los productos utilizados.

N. DE REGISTRO (en base de datos):

N. DE CLASIFICACIÓN:

DIRECCIÓN URL (tesis en la web):

ADJUNTO URL (tesis en la web):

ADJUNTO PDF:

SI

NO

CONTACTO CON AUTORES/ES: NURY JOHANNA VASQUEZ RODRIGUEZ	Teléfono: 0991790568	E-mail: nuryvasquez@live.com
CONTACTO EN LA INSTITUCIÓN:	MSC. Darwin Ordoñez Iturralde, DECANO Teléfono: 2596500 EXT. 201 DECANATO E-mail: dordonezy@ulvr.edu.ec MAE. ING. Verónica Elizabeth Ochoa Hidalgo, DIRECTORA DE LA CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA Teléfono: 2596500 EXT. 272 Correo electrónico: vochoah@ulvr.edu.ec	
Quito: Av. Whymper E7-37 y Alpallana, edificio Delfos, teléfonos (593-2) 2505660/ 1; y en la Av. 9 de Octubre 624 y Carrión, Edificio Prometeo, teléfonos 2569898/ 9. Fax: (593 2) 2509054		

CERTIFICADO DE ANTIPLAGIO



Urkund Analysis Result

Analysed Document: NURY VASQUEZ 8 DE MARZO urkund.docx (D26310048)
Submitted: 2017-03-10 16:14:00
Submitted By: pramirez@ulvr.edu.ec
Significance: 4 %

Sources included in the report:

Optativa II TUTORIA I.docx (D12155888)
CAPTULO I & II ECUALAB S.A. ESTELA.doc (D11155354)
CONTROL DE INVENTARIOS Y SU INCIDENCIA EN LA RAZONABIIDAD DE LOS ESTADOS
FINANCIEROS EN LAS EMPRESAS COMERCIALES.docx (D16541814)
ERIKA_URBINA 9c.docx (D13163397)
UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADO1.docx (D21363995)
<http://www.redicces.org.sv/jspui/bitstream/10972/510/1/Tesis%20completa.pdf>

Instances where selected sources appear:

9

DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS PATRIMONIALES

La estudiante egresada, NURY JOHANNA VÁSQUEZ RODRÍGUEZ declara bajo juramento, que la autoría del presente trabajo de investigación, corresponde totalmente a la suscrita y me responsabilizo con los criterios y opiniones científicas que en el mismo se declaran, como producto de la investigación realizada.

De la misma forma, cedemos nuestros derechos patrimoniales y de titularidad a la Universidad Laica VICENTE ROCAFUERTE de Guayaquil, según lo establece la Ley de Propiedad Intelectual del Ecuador.

Este proyecto se ha ejecutado con el propósito de estudiar " LOS COSTOS UNITARIOS Y SU RELACIÓN EN EL PRECIO DE VENTA DEL RESTAURANTE DELICIAS EXPRESS.",

Autora:

SRA. NURY JOHANNA VÁSQUEZ RODRÍGUEZ

C.C. 0924739113

CERTIFICACIÓN DE ACEPTACIÓN DE LA TUTORA

En mi calidad de tutora de Proyecto de Investigación " LOS COSTOS UNITARIOS Y SU RELACIÓN EN EL PRECIO DE VENTA DEL RESTAURANTE DELICIAS EXPRESS" nombrada por el Consejo Directivo de la Facultad de Administración de la Universidad Laica VICENTE ROCAFUERTE de Guayaquil.

CERTIFICO:

Haber dirigido, revisado y analizado en todas sus partes el Proyecto de Investigación titulado: " LOS COSTOS UNITARIOS Y SU RELACIÓN EN EL PRECIO DE VENTA DEL RESTAURANTE DELICIAS EXPRESS", presentado por la estudiante NURY JOHANNA VÁSQUEZ RODRÍGUEZ como requisito previo a la aprobación de la investigación para optar al Título de INGENIERA EN CONTABILIDAD Y AUDITORIA – CPA, encontrándose apto para su sustentación.

MSC. PAULA DOLORES RAMIREZ YEPEZ

C.I. 0909493835

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por sobre todo que siempre ha estado a mi lado, por darme la salud, fuerza de seguir adelante y no renunciar, por mostrarme que todo es posible y así poder alcanzar mis metas.

A mi padre y hermanos que durante mi crianza lograron que sea una mujer fuerte y decidida, lo cual me ha ayudado a cumplir esta meta.

Agradezco también a mi esposo que ha sido mi apoyo incondicional y mi hermosa hija la cual es mi mayor motivación.

Para finalizar agradezco a todos los que de cierta forma ayudaron a culminar esta etapa de mi vida, a la Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil y a sus profesores.

DEDICATORIA

Este proyecto lo quiero dedicar a mi padre, hermanos, mi esposo y mi hija quienes han sido mi motivación, gracias a su apoyo que de una u otra no me ha dejado abandonar mis metas y sueños, y por ellos estoy cumpliendo un objetivo más en mi vida.

ÍNDICE GENERAL

REPOSITORIO NACIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA	I
CERTIFICADO DE ANTIPLAGIO.....	III
DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS PATRIMONIALES.....	IV
CERTIFICACIÓN DE ACEPTACIÓN DE LA TUTORA.....	V
AGRADECIMIENTO	VI
DEDICATORIA	VII
ÍNDICE GENERAL	VIII
ÍNDICE DE TABLAS	XI
ÍNDICE DE FIGURAS.....	XII
INTRODUCCIÓN	1
CAPITULO I DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN	3
1.1. Planteamiento del problema de investigación.....	3
1.2. Formulación del problema de investigación	4
1.3. Sistematización del problema de investigación	5
1.4. Justificación de la investigación.....	5
1.5. Objetivos.	6
1.5.1. Objetivo general.....	6
1.5.2. Objetivos específicos.	6
1.6. Delimitación de la investigación.	6
1.7. Ideas a defender.....	6
CAPITULO II: MARCO TEÓRICO	8
2.1. Antecedentes de la Investigación.....	8
2.2. Bases teóricas	8
2.2.1. Los costos variables de producción	8
2.2.2. Tipos de costos variables	10
2.2.3. Precio de venta.....	11
2.2.3.1. Factores que intervienen en la determinación de los precios	11

2.2.3.2.	Métodos para determinación de precios	12
2.2.4.	Costeo de los productos	13
2.2.4.1.	Sistemas de Acumulación de costos.....	13
2.2.4.2.	Sistema periódico de acumulación de costos	14
2.2.4.3.	Sistema perpetuo de acumulación de costos	15
2.2.4.4.	Sistema de acumulación de costos por procesos	16
2.2.4.5.	Costos de Administración	16
2.3.	MARCO CONCEPTUAL.....	17
2.3.1.	El costo.....	17
2.3.2.	Elementos del costo	17
2.3.3.	Materiales o materia prima	17
2.3.4.	Mano de obra	17
2.3.5.	Costos indirectos de fabricación	18
2.3.6.	Clasificación de los costos	18
2.3.6.1.	Costos según su relación con la producción.....	18
2.3.6.2.	Costos primos de producción	19
2.3.6.3.	Costos de conversión.....	19
2.3.6.4.	Costos según su relación con el volumen	19
2.3.6.5.	Costos Fijos	19
2.3.6.6.	Costos Variables.....	19
CAPÍTULO III: MARCO METODOLÓGICO		23
3.1.	Metodología de investigación	23
3.2.	Tipo de investigación	23
3.3.	Enfoque de la investigación	24
3.4.	Técnicas de investigación.....	24
3.5.	Revisión documental	25
3.5.1.	Planteamiento de la revisión.....	25
3.5.2.	Revisión de costos de platos a la carta	26
3.5.3.	Revisión de costos de almuerzos	29
3.5.4.	Determinación de costos totales	41
3.6.	Entrevista.....	43

3.6.2. Análisis comparativo de la realidad de Delicias Express ante las respuestas del experto.	46
CAPÍTULO IV: INFORME FINAL.....	47
4.1. Informe Técnico	47
4.2. Datos Generales.....	47
4.3. Antecedentes de la propuesta	47
4.4. Base teórica	47
4.5. Hallazgos.....	48
4.6. Informe técnico.	48
4.6.1. Metodología para reflejar adecuadamente los costos	49
4.6.2. Costo óptimo (Rentabilidad 40%)	51
CONCLUSIONES	55
RECOMENDACIONES.....	56
BIBLIOGRAFÍA	58
ANEXOS	64

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Platos a la carta de “Delicias Express”	25
Tabla 2: Almuerzos de “Delicias Express”	25
Tabla 3: Costos del seco de pollo	26
Tabla 4: Costos de la guatita.....	27
Tabla 5: Costos del arroz con menestra y chuleta.....	27
Tabla 6: Costos de la sopa del menú 1.....	29
Tabla 7: Costos del segundo del menú 1	30
Tabla 8: Costos del jugo del menú 1.....	30
Tabla 9: Margen de rentabilidad en menú 1	30
Tabla 10: Costos de la sopa del menú 2.....	31
Tabla 11: Costos del segundo del menú 2	31
Tabla 12: Costos del jugo del menú 2.....	32
Tabla 13: Margen de rentabilidad en Menú 2.....	32
Tabla 14: Costos de la sopa del menú 3.....	32
Tabla 15: Costos del segundo del menú 3	33
Tabla 16: Costos del jugo del menú 3.....	33
Tabla 17: Margen de rentabilidad en Menú 3	33
Tabla 18: Costos de la sopa del menú 4.....	34
Tabla 19: Costos del segundo del menú 4	34
Tabla 20: Costos del jugo del menú 4.....	35
Tabla 21: Margen de rentabilidad en Menú 4.....	35
Tabla 22: Costos de la sopa del menú 5.....	35
Tabla 23: Costos del segundo del menú 5	36
Tabla 24: Costos del jugo del menú 5.....	36
Tabla 25: Margen de rentabilidad en Menú 5	36
Tabla 26: Costos de la sopa del menú 6.....	37
Tabla 27: Costos del segundo del menú 6	37
Tabla 28: Costos del jugo del menú 6.....	37
Tabla 29: Margen de rentabilidad en Menú 6.....	38
Tabla 30: Costos de la sopa del menú 7.....	38
Tabla 31: Costos del segundo del menú 7	39
Tabla 32: Costos del jugo del menú 7.....	39
Tabla 33: Margen de rentabilidad en Menú 7	39
Tabla 34: Costo mensual de materia prima.....	41
Tabla 35: Costo mensual de mano de obra	41
Tabla 36: Costo indirectos de fabricación	42
Tabla 37: Costos totales	42
Tabla 38: Entrevista	43
Tabla 39: Informe técnico.....	48
Tabla 40: Datos reflejados adecuadamente.....	49
Tabla 41: Estado integral de costos	50

Tabla 42: Reducción en los Costos Indirectos de Fabricación	52
Tabla 43: Reducción en los Costos de Mano de Obra	52
Tabla 44: Reducción en los Costos de Materia Prima	52

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1: Costos Variables Totales de la Empresa	9
Figura 2. Sistema Periódico de Acumulación de Costos	14
Figura 3: Sistema Perpetuo de Acumulación de Costos	15
Figura 4. Materias Primas Sección de Servicios Alimenticios	18
Figura 5. Margen bruto en ventas por plato a la carta	28
Figura 6. Margen bruto en ventas por Menú.....	40
Figura 7: Participación de los costos totales	43
Figura 8: Diagrama de Flujo de Materiales	51

INTRODUCCIÓN

El presente proyecto se basa en el desarrollo de un análisis enfocado a la relación existente entre el costo de producción y el precio de ventas de los productos ofrecidos por el restaurante “Delicias Express”, el cual no está obligado a llevar contabilidad ya que registra como persona natural. El objetivo del presente es describir la manera en la que los costos de los productos inciden en la determinación del precio final de ventas. Adicionalmente se identificarán los factores tanto internos como externos que provocan el aumento de los costos. A lo largo del proyecto también se analizará la forma en que los costos unitarios tienen influencia en la rentabilidad y liquidez deseada por la empresa en cuestión.

Se parte de la premisa de que los ingresos están correlacionados con la liquidez, y costos de tal manera que a menos margen de utilidad, menos efectivo poseerá la empresa para cubrir las actividades cotidianas que realiza. Para obtener información consistente se entrevistará a los administradores de la empresa en estudio, ellos responderán a las inquietudes referentes a la manera establecida en que se maneja la asignación de costos dentro del negocio. Finalmente se establecerán conclusiones acorde a la información recolectada, y se propondrán recomendaciones para que la empresa las implemente como mejoras que busquen optimizar su situación en el mercado y ayudar a preservar su existencia en el mismo.

El proyecto comprende cuatro capítulos que describen desde la problemática hasta los resultados de la investigación, que se detallan a continuación.

Capítulo I

En este capítulo se detalla el problema que incurre en el restaurante Delicias Express, los objetivos generales y específicos, así como también se plasma la idea a defender para el desarrollo del proyecto.

Capítulo II

A través de este capítulo se encontrará plasmado las bases teóricas en base a los antecedentes de la empresa con respecto al tema que se desarrolla en el mismo, para lo cual se ha citado textualmente opiniones y conocimientos de expertos en el área de costos, también se encontrará el marco legal para lo cual se ha considerado las Normas Internacionales de Contabilidad No 2 Existencias.

Capítulo III

Este capítulo está basado en la metodología utilizada para la recolección de información, tipo de investigación, enfoque de investigación y análisis de resultados, los cuales serán fundamentales para debatir el proyecto de investigación.

Capítulo IV

En el siguiente capítulo se procedió a realizar el informe técnico con sus respectivas conclusiones y recomendaciones.

CAPITULO I DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

1.1. Planteamiento del problema de investigación

A nivel mundial las empresas son el instrumento universalmente empleado para producir y poner en manos del público la mayor parte de los servicios existentes.

En el enfoque específico de este estudio, para determinar los precios de ventas en un restaurante, se deben tomar en cuenta todos los insumos que se utilicen en la cocina del mismo, de este modo les es posible calcular el precio de las comidas y bebidas que allí se expenden. Estos costos son variables (en un cálculo convencional) y suman menos del 40% del costo total, pues el costo del alquiler del local, la energía eléctrica y el agua, el pago del personal y los tributos son costos fijos que también deben sumarse a la lista. Cuando ya se cuenta con el detalle específico de los diferentes rubros y habiéndolos reconocido, se totaliza cuánto suman esos puntos considerados y con ello determinar los precios de ventas (Jara, 2012, p. 67), en el que estará incluido algún margen de utilidad que la empresa desee obtener.

Por ello en los países de América del Sur se consideran los diferentes tipos de factores productivos que determinan el costo de producción que utilizan los restaurantes para obtener el bien o servicios que va a prestar o brindar a la comunidad. Como todos los empresarios, los directivos de los restaurantes desean conocer el costo de los platos y controlar esta variable dentro del establecimiento, pero en un mercado que ha crecido continuamente esta tarea se dificulta cada vez más.

Existe un gran incremento de restaurantes, solo en el 2013 se registraron 1.123 establecimientos de alimentos y bebidas los cuales 98 fueron inscritos en el Guayas según lo indica el Ministerio de Turismo del Ecuador (Turismo, 2013). Adicionalmente las empresas que se dedican a la prestación de servicios entre las cuales se encuentran hoteles y restaurantes contribuyen al 89% del valor agregado de la economía (INEC, 2016), y en particular la provincia del Guayas contribuye al 97% del valor agregado de la región costa.

En la actualidad existe un mercado muy competitivo a nivel de restaurantes, y debido a la falta de recursos económicos de la población se debe mantener un precio de mercado similar a la

competencia; en estos casos el precio de venta se marca en relación al servicio y calidad del producto. Teniendo en cuenta lo mencionado anteriormente no se puede incrementar el precio de venta de los platos, por lo que se debe realizar estrategias para el uso eficiente de los recursos tanto financieros como no financieros con el fin de reducir los costos de producción en la preparación de los alimentos y de los servicios de restaurante.

El restaurante Delicias Express es una microempresa de persona natural no obligada a llevar contabilidad el cual fue creado el 15 de Diciembre del 2013 en la ciudad de Guayaquil, ubicado en las calles Urdenor II MZ 35 SI, el mismo que ofrece a la venta: desayunos, almuerzos, meriendas, plato a la carta y servicio de buffet para todo tipo de evento social. De acuerdo a la situación inicial del restaurante Delicias Express se puede determinar que la falencia es debido a la falta de capital o inversión, el cual es necesario e imprescindible para invertir y mejorar en un local de alimentos y sus respectivas adecuaciones como infraestructura, materia prima, etc., y que muchas veces no se cuenta con el capital suficiente.

Al momento el restaurante Delicias Express no cuenta con un control de los costos que le permita saber con exactitud cuánto le cuesta hacer cada plato y servicio que ofrece considerando los factores directos e indirectos que se requieren para elaborar un menú, lo cual es un riesgo grande, pues podría ocasionar el cierre de la empresa.

Debido a este problema el presente trabajo investigativo esta direccionado en determinar los costos unitarios para fijar un precio adecuado que pueda generar utilidad al restaurante sin afectar el capital del mismo y que esta empresa se pueda mantener en el mercado.

1.2. Formulación del problema de investigación

¿De qué manera los costos unitarios inciden en el precio de venta del restaurante Delicias Express?

1.3. Sistematización del problema de investigación

- ¿De qué forma los costos unitarios inciden en la liquidez del restaurante Delicias Express?
- ¿Cómo inciden los costos unitarios en el costo de ventas?
- ¿De qué manera los costos unitarios se relacionan en la toma de decisiones de los administradores del restaurante?

1.4. Justificación de la investigación

El ámbito competitivo de la industria de la prestación de servicios alimenticios hace necesario que hoy en día las empresas innoven en procesos de producción, que logran abaratar costos y lograr ser más competitivos frente a las otras empresas del sector. En el caso de los restaurantes, son pequeñas y medianas empresas, que frecuentemente no implementan sofisticados procesos contables y que realizan sus operaciones económicas de una manera más empírica, a su vez esta forma empírica de realizar sus actividades las vuelve ineficientes y no les permite obtener los márgenes de utilidades que ellos esperarían.

La determinación de los costos unitarios de producción es de vital importancia para la determinación del precio de venta que cumpla con las expectativas de la empresa. Muchas empresas fracasan debido a que no saben asignar eficientemente los costos a sus productos finales, lo cual les impide encontrar un precio de venta que refleje los costos en lo que ocurren ocasionando pérdidas financieras. En este caso la empresa “Delicias Express”, necesita ser más eficiente en el control de sus costos de producción de alimentos y bebidas.

La asignación de los diferentes costos requiere el correcto conocimiento en cuanto a su identificación y cuantificación. Existen diferentes procesos de asignación de costos que varían de acuerdo a las actividades de las empresas, los administradores deben tomar en cuenta todos los detalles de las tareas de producción. Al desarrollar este proyecto, se permitirá que el restaurant Delicias Express calcule y valore adecuadamente los platillos que produce y ajustar un margen de utilidad más pegado a su realidad.

1.5. Objetivos.

1.5.1. Objetivo general.

- Analizar los costos unitarios y su incidencia en el precio de venta en el restaurante.

1.5.2. Objetivos específicos.

- Analizar los costos unitarios y su incidencia en la liquidez de la empresa.
- Examinar los costos unitarios en el costo de ventas del restaurante Delicias Express.
- Analizar los costos unitarios y su relación en la toma de decisiones de los administradores.

1.6. Delimitación de la investigación.

Campo: Contable

Área: Costos

Tema: Los costos unitarios y su relación en el precio de venta del restaurante Delicias Express

Periodo: 2015

Contribuyente: Persona natural no obligada a llevar contabilidad

Lugar: Restaurante Delicias Express

Dirección: Guayaquil

1.7. Ideas a defender.

Para que un restaurante sea competitivo y rentable es elemental que aplique ciertos conceptos de administración. Ante un entorno tan competitivo como son los restaurantes de la ciudad de Guayaquil, es necesario que el restaurante Delicias Express, a través de las observaciones evalúe la situación actual del negocio y cree una metodología para que obtenga sus costos unitarios de

los diferentes componentes de menú de que oferta. Asimismo es necesario determinar las falencias del negocio en cuanto a la falta de control en insumos y todo lo necesario para el restaurante.

Frente a esto se tomó en cuenta que los clientes buscan un servicio gastronómico de calidad, ambiente, variedad, prestigio, presentación, precio, seguridad, estacionamiento y atención, a través de los cuales se podría destacar que el Restaurante Delicias Express tiene que llevar un control de los costos y gastos del local con sus precios fijos, precios variables, alquiler de local, gastos de permisos y sueldos etc. Y como complemento, obtendrá una buena relación en la administración de manera totalmente optimista y en segundo aspecto, mejorar sus ventas sin aumentar su precio de venta al público de tal forma que los consumidores no se sientan afectados. Esto apoyará a que se mantenga un servicio de calidad y económico para la satisfacción de los clientes. Además, será fundamental para mejorar la rentabilidad adecuada y productividad en el comedor sin cambiar la sazón y calidad de los platos que allí se venden, con esta finalidad, el restaurante tendrá un nivel de imagen y reputación mejor en la comunidad que está localizado. s

CAPITULO II: MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes de la Investigación

Para el correcto cálculo de los costos unitarios de producción de un bien, es necesario, conocer, identificar y asignar de manera eficiente los diferentes costos en los que se incurre en las diferentes etapas del proceso productivo. El costo se compone de diferentes naturalezas, relacionadas con las condiciones de producción. Del mismo modo los costos pueden ser clasificados de acuerdo a una amplitud de criterios que los identifican. Las técnicas contables con el paso del tiempo han desarrollado diferentes sistemas de registro de costos, sistemas que han sido adecuados a las necesidades de las empresas e industrias.

El análisis del tipo de negocio y del tipo de producto es fundamental para la correcta elección de un sistema de acumulación de costos. Así la asignación final de los componentes del costo del producto serán más fiables, y las empresas podrán asignar márgenes de ventas coherentes, que ayuden a obtener las ganancias esperadas por la empresa, a la vez que las mantenga a un nivel competitivo con las demás empresas del sector. La importancia de la determinación del precio radica en esto última, de no asignar costos adecuadamente y consecuentemente no asignar un precio acorde al mercado, las empresas se verán mermadas en sus oportunidades de permanencia en el negocio y competencia.

2.2. Bases teóricas

2.2.1. Los costos variables de producción

Según Suárez (2012), los costos variables pueden definirse como aquellos que sufren modificaciones o variaciones con cambios de niveles de producción. En síntesis si los niveles de actividades, ya sean estos producción o servicios, crecen, entonces los variables también crecerán, contrariamente si los niveles de actividades bajan, entonces el nivel total de costos variables también disminuirá. Esto marca una relación directa entre la cantidad de producto y nivel de costos,

como se puede apreciar en a figura 1, en la cual el costo variable total (CVT) crece conforme se producen más unidades (pág. 21)

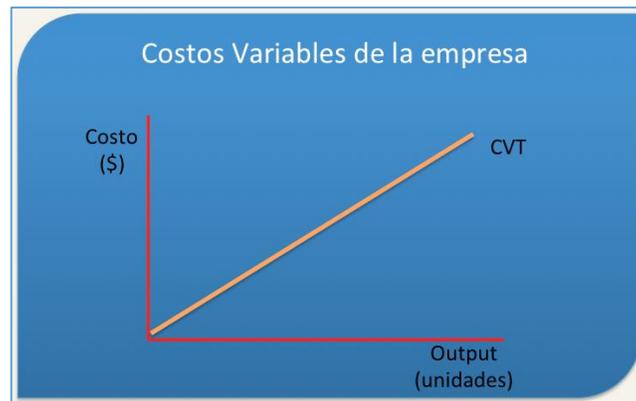


Figura 1: Costos Variables Totales de la Empresa
Fuente: www.empresaygestionbi.com

Desde el punto de vista de Orozco (2016), la tendencia con la que crecen los costos variables generalmente es lineal. Que sea lineal quiere decir que el costo variable promedio del artículo producido se mantiene constante a lo largo del proceso contable, sin embargo existen casos en los cuales cambios estructurales en el proceso de producción ocasionan que los costos promedios no sean constantes. Aquí existe una diferencia entre el criterio contable y el criterio económico; desde el punto de vista económico los costos variables suelen ser no lineales, debido a la presencia de rendimientos marginales crecientes y rendimientos margines decrecientes, dichos rendimientos se presentan dentro del proceso de producción. Enfocados en un tipo de negocio de prestación de servicios alimenticios la relación directa se puede observar en que al obtener más demanda de platillos, más necesario será la adquisición de víveres, entonces ello constituye un costo variable (p. 12)

Matemáticamente se pueden expresar los costos variables totales como: $CVT = (CVu) * q$, en donde CVu representa el costo variable por unidad, o costo promedio variable, y q representa el nivel de producción de se haya alcanzado. El CVu es imputado a cada unidad producida, y por medio de éste, se cuantifica el costo unitario de materia prima, mano de obra y otros costos de

fabricación imputables a una unidad de producción (Xunta de Galicia, 2015, pp. 6-8). Para la tarea del cálculo del coste variable, se prevén dos situaciones típicas:

- **Producción de un solo bien o servicio**

Cuando se produce un solo bien se debe dividir el total de los costos variables generados entre el total de artículos producidos, dicho cociente representará la cantidad de costo imputable al artículo en cuestión.

- **Producción de varios bienes o servicios**

Similar a cuando se produce un solo bien o servicio, se deberá replicar el procedimiento para cada uno de los costos totales generados por la producción de los diferentes productos.

2.2.2. Tipos de costos variables

A pesar de que todos los costos variables cambian dependiendo del volumen de producción, éstos tienen comportamientos diferentes, lo que permite dividirlos en tres clases: costos proporcionales, costos progresivos y costos de regresivos.

- **Costos variables proporcionales:** Varían en forma proporcional con los insumos consumidos, un ejemplo típico es la utilización de materias primas o mano de obra, que en situaciones de mayor producción requieren de más consumo.
- **Costos variables progresivos:** Se generan por situaciones especiales en la cual se requieren utilizar recursos que se vuelven más costosos o crecen en mayor proporción que la producción. Un ejemplo de esta clase de costos son los de pago por horas extraordinarias

canceladas al personal, ya que éstas poseen un recargo dependiendo del horario asignado, de acuerdo a la legislación pertinente.

- **Costes variables degresivos:** A diferencia de los costos variables progresivos, los degresivos crecen en una cuantía menor a la proporcional, es decir ante un aumento proporcional esperado por el uso de cierto insumo o mano de obra, estos costos responderán con incrementos menores a los esperados. Un ejemplo para esta clasificación puede radicar en incentivos de producción insumos como la energía eléctrica utilizada, en donde a niveles más altos de producción el incremento de las tarifas por kilovatio decrecen.

2.2.3. Precio de venta

El precio se define como el valor necesario que se requiere para adquirir un bien o un servicio (Mejía, 2015, p. 24). La determinación del valor del precio debe considerar múltiples aspectos, los cuales en general se pueden resumir en:

1. El bien o servicio en sí
2. Los servicios complementarios necesarios para la comercialización del bien
3. Los valores agregados que ofrece el bien o servicio

Los precios transmiten una gran cantidad de información. Principalmente el valor asignado a un precio, transmite a los consumidores el nivel de uso que se le puede dar a dicho bien, así como la calidad con la que fue producido, ya que se enmarca en una relación directa con los costos incurridos para la fabricación y desarrollo del mismo. Según Mejía (2015), el precio va más allá de un valor asignado a un bien, también transmite la percepción que los consumidores tienen de él (p.10).

2.2.3.1. Factores que intervienen en la determinación de los precios

Varios son los factores que los individuos tienen en mente al momento de asignar un precio:

- La demanda: El tamaño de la demanda influye de manera significativa, debido a que a mayor necesidad de obtener el producto por parte de los consumidores, el precio del bien en cuestión podría disminuir.
- La competencia: La existencia de estrategia de competidores, hacer que los precios se ajusten competitivamente para captar más mercado.
- Los componentes del marketing mix: Son aquellos componentes derivados de la plaza, promoción y producción. Esto incluye los costos en los que se ha incurrido durante el proceso de producción del bien.

2.2.3.2. Métodos para determinación de precios

Habiendo revisado los diferentes factores que pueden intervenir en la fijación de precios, las empresas pueden determinar procedimientos para la asignación de uno adecuado.

1. Determinación del objeto de la fijación del precio: Es la causa por la cual la empresa decide principalmente fijar un precio, tales como la maximización de ganancias, o la captación de mercado.

2. Determinación de la demanda: La demanda es una relación inversa entre los precios y la cantidad producida es decir, mientras más demandado sea un producto, menos alto será el precio. La determinación de esta curva permite conocer las elasticidades precio de la demanda, con dicha información se puede tener en cuenta el nivel de sensibilidad de las cantidades demandadas ante variaciones de los precios.

3. Estimaciones de los costos: Por medio del sistema de costos empleado por las empresas que producen los bienes se debe determinar el costo unitario de los productos, de tal manera que se pueda tener una idea del valor adicional a sumar, con la finalidad de obtener una utilidad por dichos productos.

4. Analizar las características de los competidores: En este paso se debe hacer una comparación entre las características de los bienes que producen nuestra empresa y las características de los productos de las empresas competidoras. En ello se deberán considerar costos, estrategias de comercialización, etc.

5. Elegir un método de fijación de precios: Se proponen los siguientes:

- a) Determinación de precios por medio de márgenes
- b) Determinación de precios por rendimiento objetivo
- c) Determinación de precios de acuerdo al vigente en el mercado
- d) Determinación de precios por contribución de costos variables y marginales
- e) Determinación de precios basada en las condiciones de mercado
- f) Determinación de precios por bases psicológicas
- g) Determinación por negociación de precios

6. Selección del precio final: Como paso final, habiendo tomado los diferentes criterios tanto para el análisis de los factores internos y externos a la empresa, así como el método para la asignación descritos en el paso anterior se debe hacer un análisis final y decidir si el precio resultante es coherente para el producto y para la empresa.

2.2.4. Costeo de los productos

2.2.4.1. Sistemas de Acumulación de costos

Se conoce como acumulación de costos al proceso mediante el cual se recolectan y organiza la información correspondiente a los costos incurridos en un proceso de producción. La forma en que se realiza esta recolección se denomina sistemas de acumulación de costos, se caracterizan por tener tratamientos contables diferentes y puede variar dependiendo de la naturaleza del proceso productivo. El empleo de un sistema de acumulación de costo permite determinar categorías que agrupan costos similares con el fin de poder calcular un costo global que brinde facilidad para calcular un costo unitario del producto final (Polimeni et al., 2013, pp. 69-70). El empleo de estos sistemas es de vital importancia, si se tiene el correcto referente del costo unitario, resultante de

2.2.4.3. Sistema perpetuo de acumulación de costos

Al igual que el sistema periódico, el sistema perpetuo tiene la finalidad del establecimiento de los costos totales de los artículos producidos con el fin de determinar sus costos unitarios. Se considera que este sistema ofrece de mejor manera información a la gerencia durante todo el proceso productivo. Mientras que el inventario periódico requiere actualizaciones periódicas para conocer el costo de los diferentes costos de productos en proceso o los inventarios de productos terminados, el sistema perpetuo proporciona una constante actualización de dichas cuentas. En síntesis el inventario final de productos en procesos es el saldo de la producción que ha aún no se ha completado, y conforme se venden los productos terminados, su costo es transferido a su respectivo inventario. El sistema perpetuo implica el conocimiento de los saldos de las cuentas en cualquier momento dentro del periodo de producción, en cambio el sistema periódico da a conocer dichos saldos solamente al final del proceso productivo.

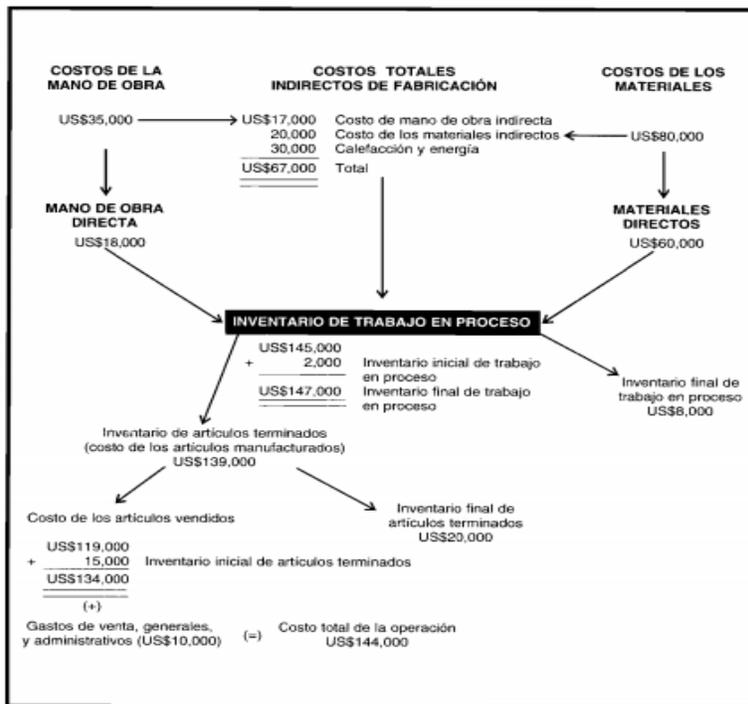


Figura 3: Sistema Perpetuo de Acumulación de Costos
Fuente: Polimeni et al. (2013, p. 34)

2.2.4.4. Sistema de acumulación de costos por procesos

La utilidad de este sistema corresponde a la utilización en empresas que producen continuamente a gran escala, Es necesario que el producto en cuestión sea homogéneo, ejemplos tradicionales de este tipo de empresas son las plantas fabricantes de acero, cemento o refinerías de petróleo, estas empresas generalmente poseen un proceso de producción que se maneja masivamente. Un concepto importante en este sistema son los centros de costos. Los centros de costos constituyen aquellos departamentos o secciones que intervienen en la cadena productiva, Cada centro de costo computa su costo incurrido. Los costos unitarios son calculados individualmente por centro de costo, una vez que se cuenta con estos costos por centro, la sumatoria de las mismas será el costo total del producto final.

2.2.4.5. Costos de Administración

Incluyen todos los costos de la organización que lógicamente no pueden ser incluidos en la producción o en el mercadeo como salarios administrativos, relaciones públicas y demás. (Cuevas, 2010, p. 32). Estos costos son necesarios para el proceso de distribución y venta de los bienes producidos, al final del ejercicio también son decisivos en la generación de utilidades.

Un concepto importante en relación en la contabilidad y administración del negocio es la contabilidad administrativa, la cual y reporta financiera y no financieramente la información, para proveer ayuda a los directivos a tomar decisiones encaminadas al logro de los objetivos de una organización (Horngren et al. , 2012, pp. 81-82).

2.3.MARCO CONCEPTUAL

2.3.1. El costo

El término “costo” hace referencia al valor del sacrificio que se hace para adquirir un determinado bien o servicio. Adicionalmente la propiedad primordial del costo radica en que su tiene por objetivo lograr obtener beneficios ya sean presentes o en el futuro de la empresa (Polimeni et al. 2013, pp. 68-70).

2.3.2. Elementos del costo

Técnicamente el costo posee tres componentes principales: Materiales, mano de obra, y costos indirectos de fabricación (Horngren, 2012, p. 86).

2.3.3. Materiales o materia prima

La materia prima representa los costos que se dan en una producción determinada y puede clasificarse como materia prima directa y materia prima indirecta.

2.3.4. Mano de obra

La mano de obra se refiere a la realización de esfuerzos tanto físicos como mentales, de aquellos recursos humanos necesarios para la transformación de la materia prima. La mano de obra también se categoriza como mano de obra directa y mano de obra indirecta.



Figura 4. Materias Primas Sección de Servicios Alimenticios
Fuente: www.startarestaurantg.se

2.3.5. Costos indirectos de fabricación

Como se ha mencionado anteriormente, dentro de las clasificaciones de materia prima y mano de obra existen materia prima indirecta y mano de obra indirecta respectivamente; estos conceptos provocan costos que no pueden ser relacionados exclusivamente con la producción de un bien, por lo cual son acumulados en la cuenta de costos indirectos de fabricación (CIF). Adicionalmente los CIF incluyen costos por suministros tales como agua, electricidad, calefacción, arrendamiento, y las depreciaciones de las maquinarias utilizadas en el proceso de producción. Los CIF también admiten una clasificación, como CIF fijos variables y mixtos.

2.3.6. Clasificación de los costos

2.3.6.1. Costos según su relación con la producción

Es evidente la relación entre la producción y el costo que es provocado a causa de ella, sin embargo con motivos de planeación y de control se establecen dos categorías en las cuales los costos pueden agruparse y que se relacionan con el proceso productivo, dichas categorías son: los costos primos, y los costos de conversión.

2.3.6.2. Costos primos de producción

Los costos primos de producción se definen como la suma entre el costo de materia prima directa y el costo de mano de obra directa, empleados en el proceso productivo.

2.3.6.3. Costos de conversión

Los costos de conversión se definen como aquellos esfuerzos necesarios que se deben realizar para la transformación de la materia prima en productos terminados. Por tanto sus componentes corresponden a la mano de obra directa y a los costos indirectos de fabricación.

2.3.6.4. Costos según su relación con el volumen

Desde el punto de vista de los volúmenes de producción se puede establecer otra clasificación de los costos, en donde los patrones de comportamiento según la producción aumente, tienen relativa incidencia. Se pueden agrupar como costos fijos y costos variables.

2.3.6.5. Costos Fijos

Los costos fijos permanecen constantes durante todo el proceso de producción, es decir no varían según cambie el volumen de bienes fabricados. Sin embargo los costos fijos podrían cambiar cuando empiece un nuevo periodo relevante de producción. El ámbito del presente estudio se puede ejemplificar el costo fijo generado por el arriendo del local en donde se realizará la elaboración de los alimentos. Los costos fijos unitarios disminuyen conforme la producción aumenta.

2.3.6.6. Costos Variables

Los costos variables son aquellos costos totales que cambian conforme varía el volumen de la producción. A pesar de que el costo total cambia, el costo unitario permanece constante a lo largo del periodo de producción.

2.4. MARCO LEGAL

2.4.1. Norma Internacional de Contabilidad No. 2: Existencias

La Norma Internacional de Contabilidad (NIC) 2, establece las directrices sobre el manejo moderno de las existencias, es decir los inventarios. Como hecho particular hace referencia al reconocimiento del coste atribuible al activo, y a la realización del mismo cuando se obtienen ingresos debido a estos activos (IFRS, 2005).

2.4.1.1. Las existencias según NIC 2

Tres condiciones fundamentales se argumentan como necesarias para poder denominar a una existencia, la NIC 2 establece, son activos que:

- Poseídos para ser vendidos en el curso normal de la explotación
- En proceso de producción de cara a esa venta
- En forma de materiales o suministro, para ser consumidos en el proceso de producción o en el suministro de servicios.

2.4.1.2. Coste de las existencias

Textualmente la NIC 2 establece: *“El coste de las existencias comprenderá todos los costes derivados de la adquisición y transformación de las mismas, así como otros costes en los que se haya incurrido para darles su condición y ubicación actuales”*. En este aspecto se refiere a las existencias de productos terminados que han sufrido un proceso de conversión, y que han adquirido costos imputados a su producción. A los costos de conversión se deberá incrementar los costos de distribución, es decir transporte y ventas necesarios para que lleguen al destino en el cual van a ser expendidos. En detalle se prevé la clasificación en la siguiente tipología:

- **Costes de adquisición:** *“El coste de adquisición de las existencias comprenderá el precio de compra, los aranceles de importación y otros impuestos (que no sean recuperables*

posteriormente de las autoridades fiscales), los transportes, el almacenamiento y otros costes directamente atribuibles a la adquisición de las mercaderías, los materiales o los servicios. Los descuentos comerciales, las rebajas y otras partidas similares se deducirán para determinar el coste de adquisición”. NIC 2.

- **Costes de transformación:** *“Los costes de transformación de las existencias comprenderán aquellos costes directamente relacionados con las unidades producidas, tales como la mano de obra directa. También comprenderán una parte, calculada de forma sistemática, de los costes indirectos, variables o fijos, en los que se haya incurrido para transformar las materias primas en productos terminados. Costes indirectos fijos son todos aquéllos que permanecen relativamente constantes, con independencia del volumen de producción, tales como la amortización y mantenimiento de los edificios y equipos de la fábrica, así como el coste de gestión y administración de la planta. Costes indirectos variables son todos aquéllos que varían directamente, o casi directamente, con el volumen de producción obtenida, tales como los materiales y la mano de obra indirecta”.* NIC 2.
- **Otros costes:** *“En el cálculo del coste de las existencias, se incluirán otros costes, en el, siempre que se hubiera incurrido en ellos para dar a las mismas su condición y ubicación actuales. Por ejemplo, podría ser apropiado incluir como coste de las existencias, algunos costes indirectos no derivados de la producción o los costes del diseño de productos para clientes específicos.”* NIC 2.

2.4.2. Ley Orgánica de Régimen Tributario Interno

El control interno con respecto al manejo de los inventarios es un tema fundamental en las empresas. El constante dinamismo de los bienes comerciados y producidos hace probable que surjan problemas de deterioro que hagan que dichos bienes ya no sean aptos para la venta de las mismas. El personal encargado de la administración contable necesita conocer las regulaciones legales para el correcto tratamiento de estas bajas de mercancías. La ley prevé limitaciones en cuanto a las pérdidas por inventarios dado de baja, ya sea por motivo netamente del proceso

productivo o por situaciones de fuerza mayor como hurto u otro evento. Por ello el control contable de los inventarios se debe llevar bajo un esquema actualizado y confiable.

La mayoría de sucesos que provocan bajas de inventarios surgen por eventos internos de la empresa, muchas veces basados en la poca eficiencia de sus sistemas de gestión y administración de las existencias. Según la Ley Orgánica de Régimen Tributario Interno (2014), en su artículo 17, numeral 9, literal a), establece que: *“las pérdidas causadas por caso fortuito, fuerza mayor o por delitos que afecten económicamente a los bienes de la actividad generadora de la respectiva renta, en la parte en que no se hubiere cubierto por indemnización o seguros.”* La disposición legal requiere que estas instancias se formalicen con la presentación de su respectiva acta, sucrita tanto por el gerente, el contador, y el encargado de la vigilancia de las existencias en la empresa, adicionalmente deberá realizarse ante notario público para los fines pertinentes.

CAPÍTULO III: MARCO METODOLÓGICO

3.1. Metodología de investigación

La metodología que vamos a aplicar en el presente trabajo investigativo se basará en un conjunto de técnicas, procedimientos, enfocaremos la investigación a través del análisis, clasificación y recolección de datos proporcionados por el restaurante “DELICIAS EXPRESS” con el objetivo de obtener resultados reales de acuerdo a la exigencia científica para aplicar una metodología que le permita al restaurante registrar y controlar sus costos adecuadamente con el fin de obtener rentabilidad del mismo .

3.2. Tipo de investigación

En el presente estudio se llevará un análisis por medio de dos métodos:

- No experimental

La investigación no experimental es también conocida como investigación Ex Post Facto, término que proviene del latín y significa después de ocurridos los hechos. De acuerdo con Kerlinger (1983) la investigación Ex Post Facto es un tipo de investigación sistemática en la que el investigador no tiene control sobre las variables independientes porque ya ocurrieron los hechos o porque son intrínsecamente manipulables. En la investigación Ex Post Facto los cambios en la variable independiente ya ocurrieron y el investigador tiene que limitarse a la observación de situaciones ya existentes dada la incapacidad de influir sobre las variables y sus efectos. (Hernández, Fernández, & Baptista, 1997)

La investigación documental, sirve como complemento y extensión de la investigación biográfica, adquiere diferentes significados en el campo de la educación. En cierto sentido, la investigación documental se convierte en sinónimo de investigación archivística y aborda cuestiones relacionadas con el papel y el uso de documentos. (Hernández, Fernández, & Baptista, 1997)

El análisis descriptivo permitirá tomar las apreciaciones del personal involucrado en las áreas de interés para la investigación. Por otro lado el tipo de investigación documental permitirá comparar la evolución de las cifras de los costos, principal objetivo del presente proyecto.

3.3. Enfoque de la investigación

El enfoque de la investigación es de carácter numérico y no numérico, de la misma manera es de tipo no experimental porque no existe relación entre las variables, en el desarrollo de este tema se busca establecer los costos unitarios y su relación en el precio de venta que deben ser aplicados para asegurarse que los resultados sean positivos en cuanto a la rentabilidad del restaurante Delicias Express, para lo cual se realizará una investigación cualitativa en el restaurante mencionado anteriormente.

3.4. Técnicas de investigación

Las técnicas a utilizar son:

- **Análisis de datos / análisis de información:** Se realizara el análisis de los las ventas y gastos reflejados en el Estado de Perdida y Ganancias del restaurante.
- **Entrevista a experto:** Para el presente trabajo investigativo se eligió el método de entrevista por considerarse una herramienta cualitativa que nos dará una visión real a través de los datos proporcionados por un experto acerca de todo el enfoque relacionado con los costos unitarios y su relación en el precio de venta en una organización y como este puede optimizar la rentabilidad del restaurante Delicias Express. Para lo cual se realizó el siguiente cuestionario:
 1. Coméntenos acerca del tratamiento de los costos en la línea Hotelera
 2. ¿Cuál es el impacto más significativo acerca del tratamiento de los costos?
 3. ¿Cuál considera usted que es la metodología más apropiada para el tratamiento de los costos unitarios?
 4. ¿Qué opina usted acerca de la determinación del costo unitario por volúmenes de producción?
 5. ¿Considera que las recetas estándar deben variar?

6. ¿Cómo se determinan por lo general los márgenes de rentabilidad en este giro de negocio?
7. ¿Cuál es el método más eficiente para el prorrateo de los costos fijos?
8. ¿Según la realidad contemplada en la empresa evaluada en el presente trabajo de investigación, que recomendaciones acerca de su tratamiento le daría?

3.5. Revisión documental

3.5.1. Planteamiento de la revisión

Para realizar la revisión documental del presente trabajo investigativo se tomó información proporcionada por el restaurante “DELICIAS EXPRESS”, con la finalidad de examinar los costos unitarios y su relación en el precio de venta de cada uno de los elementos presentados en las siguientes tablas.

Tabla 1: Platos a la carta de “Delicias Express”

Platos a la carta de “DELICIAS EXPRESS”
Seco de pollo
Guatita
Arroz con menestra y chuleta

Nota: Información proporcionada por el Restaurante “Delicias Express”

Como observamos anteriormente en la tabla 1, los platos a la carta vendidos por el restaurante “Delicias Express” se caracterizan por ser tres comidas típicas de la gastronomía ecuatoriana los cuales son el seco de pollo, la guatita y el arroz con menestra y chuleta.

Tabla 2: Almuerzos de “Delicias Express”

Almuerzos de "DELICIAS EXPRESS"			
	Caldo	Segundo	Jugo
Menú 1	Caldo de Bola	Arroz con carne frita y ensalada de aguacate	Naranja
Menú 2	Chupe de pescado	Arroz con estofado de pollo	Piña
Menú 3	Menestrón de Queso	Churrasco	Mora
Menú 4	Sopa de pollo	Tallarín verde con pollo al horno	Maracuyá
Menú 5	Sancocho de pescado	Arroz con pollo	Limón
Menú 6	Sopa de camarón	Arroz con puré y pollo apanado	Tomatillo
Menú 7	Caldo de torrejas	Ensalada roja con carne apanada	Naranjilla

Nota: Información proporcionada por el Restaurante “Delicias Express”

En la tabla 2 observamos que la cartilla de almuerzos del restaurante “Delicias Express” tiene una variedad de siete tipos de menú para los diferentes días de la semana, los cuales establecen un caldo, segundo y jugo para la degustación del cliente.

3.5.2. Revisión de costos de platos a la carta

3.5.2.1. Costos de platos a la carta

Mediante la información contenida en las siguientes tablas se puede visualizar los componentes principales del costo de venta de cada producto, tanto platos a la carta como almuerzos. Los productos que se describen en cuanto a platos a la carta son el seco de pollo, la guatita y el arroz con menestra y chuleta.

Tabla 3: Costos del seco de pollo

Platillo	Ingrediente	Unidad de medida	Unidades	Costo Unitario	Costo total
	Pollo	lb	5	1,05	\$ 5,25
	Arroz	lb	3	0,5	\$ 1,50
	Cebolla colorada	lb	0,5	0,25	\$ 0,13
	Tomate	lb	0,5	0,4	\$ 0,20
	Pimiento	lb	0,5	0,3	\$ 0,15
	Aji para seco	g	20	0,005	\$ 0,10
	Maduro	U	3	0,15	\$ 0,45
	Sal	g	30	0,001	\$ 0,03
	Culantro	atado	0,5	0,2	\$ 0,10
	COSTO TOTAL EN MATERIA PRIMA				
UNIDADES PRODUCIDAS					10

Seco de pollo			
Costo unitario	Precio de venta	Rentabilidad	Margen Bruto en Ventas
\$0,79	\$3,00	\$2,21	73,65%

Nota: Información proporcionada por el Restaurante “Delicias Express”

En la tabla 3, se detallan todos los costos para la preparación de 10 platos de seco de pollo, llegando a un valor total de \$ 7,91; este resultado dividiendo por la cantidad de platos, da como resultado un costo unitario de \$ 0,79, con la propuesta de venta de \$ 3,00 cada plato se obtendrá una rentabilidad de \$ 2,21 por unidad, que representa un margen de venta del 73,65%.

Tabla 4: Costos de la guatita

Platillo	Ingrediente	Unidad de medida	Unidades	Costo Unitario	Costo total
	Mondongo	lb	2	2,5	\$ 5,00
	Arroz	lb	5	0,5	\$ 2,50
	Maní	lb	0,5	1,75	\$ 0,88
	Papa	lb	4	0,3	\$ 1,20
	Cebolla colorada	lb	0,5	0,25	\$ 0,13
	Pimiento	lb	0,3	0,25	\$ 0,08
	Achiote	g	0,3	1	\$ 0,30
	Sal	g	30	0,001	\$ 0,03
	Culantro	atado	0,5	0,2	\$ 0,10
COSTO TOTAL EN MATERIA PRIMA					\$ 10,21
UNIDADES PRODUCIDAS					10

Guatita			
Costo unitario	Precio de venta	Rentabilidad	Margen Bruto en Ventas
\$1,02	\$3,00	\$1,98	65,98%

Nota: Información proporcionada por el Restaurante “Delicias Express”

En la tabla 4, se detallan todos los costos para la preparación de 10 platos de guatita, llegando a un valor total de \$ 10,21; este resultado dividiendo por la cantidad de platos, da como resultado un costo unitario de \$ 1,02, con la propuesta de PVP de \$ 3,00 cada plato se obtendrá una rentabilidad de \$ 1,98 por unidad, que representa un margen de venta del 65,98%.

Tabla 5: Costos del arroz con menestra y chuleta

Platillo	Ingrediente	Unidad de medida	Unidades	Costo Unitario	Costo total
	Chuleta	kg	1	7,2	\$ 7,20
	Arroz	lb	5	0,5	\$ 2,50
	Frejol canario	lb	2	1,75	\$ 3,50
	Achiote	g	0,3	1	\$ 0,30
	Sal	g	30	0,001	\$ 0,03
	Culantro	atado	0,5	0,2	\$ 0,10
COSTO TOTAL EN MATERIA PRIMA					\$ 13,63
UNIDADES PRODUCIDAS					10

Arroz con menestra y chuleta			
Costo unitario	Precio de venta	Rentabilidad	Margen Bruto en Ventas
\$1,36	\$3,00	\$1,64	54,57%

Nota: Información proporcionada por el Restaurante “Delicias Express”

En la tabla 10, se detallan todos los costos para la preparación de 10 platos de arroz con menestra y chuleta, llegando a un valor total de \$ 13,63; este resultado dividiendo por la cantidad de platos, da como resultado un costo unitario de \$ 1,36; con la propuesta de venta de \$ 3,00 cada plato se obtendrá una rentabilidad de \$ 1,64 por unidad, que representa un margen de venta del 54,57%.

3.5.2.2. Margen bruto en ventas de platos a la carta

Cada uno de los productos tiene una representación relacionada con el margen bruto en ventas que considera únicamente costos variables. Aun no se han determinado Costos Indirectos de Fabricación y otros gastos de naturaleza fija.

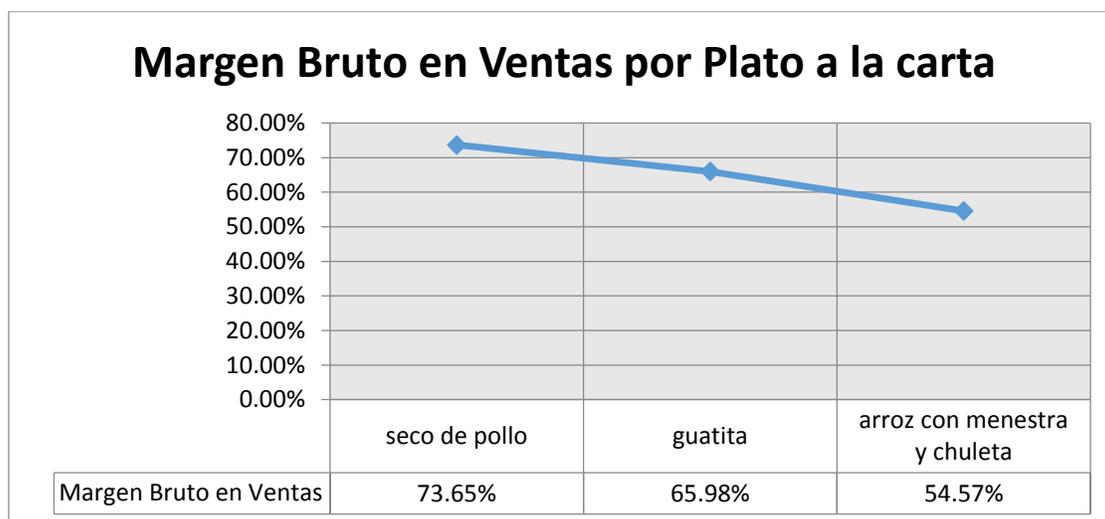


Figura 5. Margen bruto en ventas por plato a la carta

Nota: Información proporcionada por el Restaurante “Delicias Express”

Como se mencionó en párrafos anteriores, el margen de utilidad por cada unidad de la diversidad de platillo que se comercializa está el 73,65% por el seco de pollo, el 65,98% por el plato de guatita, el 54,57% por el arroz con menestra y chuleta, este margen representa lo que tendrá la empresa por cada platillo vendido.

Esto significa que según la información recopilada el plato que representa en unidad para ganancia para el restaurante es el seco de pollo con un 73,65% luego la guatita con un 65,98%, y por ultimo 54,57 para el arroz con menestra y chuleta. Bajo un escenario de cambios y decisiones estratégicas, la administración se debería enfocar en los dos platos que reflejan una utilidad bruta en ventas más elevada y a su vez analizarlo conjuntamente con la demanda del mismo. La multiplicación de ambos parámetros brinda como resultado la ganancia esperada.

3.5.3. Revisión de costos de almuerzos

En la misma medida se ha considerado la representación de los componentes del costo variable para el producto “Almuerzos” que están clasificados en 7 diferentes menú.

3.5.3.1. Revisión del menú 1

Tabla 6: Costos de la sopa del menú 1

SOPA	NOMBRE:		Caldo de Bola		
	Ingrediente	Unidad de medida	Unidades	Costo Unitario	Costo total
	Carne verde	lb	1,5	2,5	3,75
	Maní	U	0,1	15	1,5
	Papa	lb	1	1,75	1,75
	Verdura	lb	7	0,3	2,1
	Col	Atado	1	0,5	0,5
	Zanahoria	kg	1	0,5	0,5
	Chocl	lb	1	0,25	0,25
	Achiote	U	2	0,4	0,8
	Huevo	lb	0,4	0,5	0,2
	Pasas	U	3	0,12	0,36
	Alverjita	g	20	0,25	5
	Culantro	lb	0,5	0,5	0,25
	Sal	atado	0,5	0,4	0,2
		g	100	0,001	0,1
				TOTAL	17,26

Nota: Información proporcionada por el Restaurante “Delicias Express”

Tabla 7: Costos del segundo del menú 1

SEGUNDO	Arroz con carne frita y ensalada de aguacate				
	INGREDIENTE	Unidad de medida	Unidades	Costo Unitario	Costo total
	Arroz	lb	6	0,5	3
	Carne filete	lb	2	3,5	7
	Aguacate	U	2	0,9	1,8
	Lechuga	U	1	0,5	0,5
	Pepino	U	1	0,3	0,3
	Cebolla Colorada	lb	1	0,25	0,25
	Tomate	lb	1	0,5	0,5
	Limón	U	5	0,05	0,25
	adobo	g	30	0,02	0,6
	Culantro	Atado	0,5	0,4	0,2
	Aceite	L	0,4	1,8	0,72
	Sal	g	30	0,001	0,03
				TOTAL	15,15

Nota: Información proporcionada por el Restaurante “Delicias Express”

Tabla 8: Costos del jugo del menú 1

JUGO	Jugo de naranja				
	INGREDIENTE	Unidad de medida	Unidades	Costo Unitario	Costo total
	Naranja	U	35	0,05	1,75
	Azúcar	kg	2	0,9	1,8
	Agua	Galón	0,5	1,5	0,75
				TOTAL	4,3

Nota: Información proporcionada por el Restaurante “Delicias Express”

Tabla 9: Margen de rentabilidad en menú 1

Menú 1					
Costo total	Unidades	Costo unitario	Precio de venta	Rentabilidad	Margen bruto en ventas
\$36,71	20	\$1,84	\$3,00	\$1,16	38,82%

Nota: Información proporcionada por el Restaurante “Delicias Express”

En las tablas anteriores, se detallan todos los costos para la preparación de almuerzos del menú 1, llegando a un valor total de \$ 36,71; obteniendo como resultado un costo unitario por

almuerzo de \$ 1,84; con la propuesta de venta de \$ 3,00 cada almuerzo se obtendrá una rentabilidad de \$ 1,16 por unidad, que representa un margen de venta del 38,82%.

3.5.3.2. Revisión del menú 2

Tabla 10: Costos de la sopa del menú 2

SOPA	NOMBRE:		Chupe de pescado		
	Ingrediente	Unidad de medida	Unidades	Costo Unitario	Costo total
	Pescado	lb	3	2,5	7,5
	Papa	lb	8	0,25	2
	Col	kg	1	0,5	0,5
	Choclo	U	2	0,4	0,8
	Zanahoria	lb	1	0,25	0,25
	Leche	L	1	0,76	0,76
	Achiote	g	0,4	0,5	0,2
	Harina	lb	0,5	1	0,5
	Ajo	g	0,3	1	0,3
	Sal	g	100	0,001	0,1
				TOTAL	12,91

Nota: Información proporcionada por el Restaurante “Delicias Express”

Tabla 11: Costos del segundo del menú 2

SEGUNDO	NOMBRE:		Arroz con estofado de pollo		
	Ingrediente	Unidad de medida	Unidades	Costo Unitario	Costo total
	Pollo	lb	6	1,05	6,3
	Arroz	lb	5	0,5	2,5
	Papa	lb	4	0,3	1,2
	Alverjita	lb	0,5	0,5	0,25
	Zanahoria	lb	0,5	0,25	0,125
	Maduro	U	3	0,1	0,3
	Achiote	g	0,4	0,5	0,2
	Sal	g	40	0,001	0,04
				TOTAL	10,915

Nota: Información proporcionada por el Restaurante “Delicias Express”

Tabla 12: Costos del jugo del menú 2

JUGO	NOMBRE:		Jugo de piña		
	Ingrediente	Unidad de medida	Unidades	Costo Unitario	Costo total
	Piña	U	3	0,75	2,25
	Azúcar	kg	2	0,9	1,8
	Agua	Galón	0,5	1,5	0,75
				TOTAL	4,8

Nota: Información proporcionada por el Restaurante “Delicias Express”

Tabla 13: Margen de rentabilidad en Menú 2

Menú 2					
Costo total	Unidades	Costo unitario	Precio de venta	Rentabilidad	Margen bruto en ventas
\$28,63	20	\$1,43	\$3,00	\$1,57	52,29%

Nota: Información proporcionada por el Restaurante “Delicias Express”

En las tablas anteriores, se detallan todos los costos para la preparación de almuerzos del menú 2, llegando a un valor total de \$ 28,63; obteniendo como resultado un costo unitario por almuerzo de \$ 1,43; con la propuesta de venta de \$ 3,00 cada almuerzo se obtendrá una rentabilidad de \$ 1,57 por unidad, que representa un margen de venta del 52,29 %.

3.5.3.3. Revisión del menú 3

Tabla 14: Costos de la sopa del menú 3

SOPA	NOMBRE:		Menestrón de queso		
	Ingrediente	Unidad de medida	Unidades	Costo Unitario	Costo total
	Quesillo	lb	1,5	2,25	3,375
	Papa	lb	8	0,25	2
	Fideo Macarrón	lb	1	0,8	0,8
	Zanahoria	lb	1	0,25	0,25
	Albahaca	Atado	1	0,5	0,5
	Leche	L	1	0,76	0,76
	Sal	g	40	0,001	0,04
	Frejol	lb	1	1	1
				TOTAL	8,725

Nota: Información proporcionada por el Restaurante “Delicias Express”

Tabla 15: Costos del segundo del menú 3

SEGUNDO	NOMBRE: Churrasco				
	Ingrediente	Unidad de medida	Unidades	Costo Unitario	Costo total
	Carne en filete	lb	2	3,5	7
	Arroz	lb	5	0,5	2,5
	Cebolla colorada	lb	1	0,25	0,25
	Tomate	lb	1	0,4	0,4
	Pimiento	lb	0,5	0,25	0,125
	Papa	lb	4	0,25	1
	Huevo	U	20	0,12	2,4
	Achiote	g	0,4	0,5	0,2
	Aceite	L	0,4	1,8	0,72
	Culantro	Atado	0,4	0,4	0,16
	Sal	g	10	0,001	0,01
				TOTAL	14,765

Nota: Información proporcionada por el Restaurante “Delicias Express”

Tabla 16: Costos del jugo del menú 3

JUGO	NOMBRE: Jugo de mora				
	Ingrediente	Unidad de medida	Unidades	Costo Unitario	Costo total
	Mora	lb	2,5	1,5	3,75
	Azúcar	kg	2	0,9	1,8
	Agua	Galón	0,5	1,5	0,75
				TOTAL	6,3

Nota: Información proporcionada por el Restaurante “Delicias Express”

Tabla 17: Margen de rentabilidad en Menú 3

Menú 3						
Costo total	Unidades	Costo unitario	Precio de venta	Rentabilidad	Margen bruto en ventas	
\$29,79	20	\$1,49	\$3,00	\$1,51		50,35%

Nota: Información proporcionada por el Restaurante “Delicias Express”

En las tablas anteriores, se detallan todos los costos para la preparación de almuerzos del menú 3, llegando a un valor total de \$ 29,79; obteniendo como resultado un costo unitario por

almuerzo de \$ 1,49; con la propuesta de venta de \$ 3,00 cada almuerzo se obtendrá una rentabilidad de \$ 1,51 por unidad, que representa un margen de venta del 50,35%.

3.5.3.4. Revisión del menú 4

Tabla 18: Costos de la sopa del menú 4

SOPA	Sopa de pollo				
	INGREDIENTE	Unidad de medida	Unidades	Costo Unitario	Costo total
	Pollo	lb	5	1,05	5,25
	fideo rosca	lb	0,4	1	0,4
	papa	lb	7	0,25	1,75
	Zanahoria	lb	1	0,25	0,25
	Cebolla Blanca	U	2	0,05	0,1
	Perejil	Atado	0,5	0,4	0,2
	sal	g	40	0,001	0,04
				TOTAL	7,99

Nota: Información proporcionada por el Restaurante “Delicias Express”

Tabla 19: Costos del segundo del menú 4

SEGUNDO	Tallarín verde con pollo al horno				
	INGREDIENTE	Unidad de medida	Unidades	Costo Unitario	Costo total
	Pollo	lb	11	1,05	11,55
	Arroz	lb	5	0,5	2,5
	Fideo	lb	2	1	2
	Albahaca	atado	1	0,75	0,75
	Leche	L	1	0,76	0,76
	Cebolla Blanca	U	1	0,05	0,05
	Queso	lb	0,5	1	0,5
	Adobo	g	30	0,02	0,6
	sal	g	30	0,001	0,03
				TOTAL	18,74

Nota: Información proporcionada por el Restaurante “Delicias Express”

Tabla 20: Costos del jugo del menú 4

JUGO	NOMBRE: Jugo de maracuyá				
	Ingrediente	Unidad de medida	Unidades	Costo Unitario	Costo total
	Maracuyá	U	12	0,25	3
	Azúcar	kl	1,5	0,9	1,35
	Agua	galón	0,5	1,5	0,75
				TOTAL	5,1

Nota: Información proporcionada por el Restaurante “Delicias Express”

Tabla 21: Margen de rentabilidad en Menú 4

Menú 4						
Costo total	Unidades	Costo unitario	Precio de venta	Rentabilidad	Margen bruto en ventas	
\$31,83	20	\$1,59	\$3,00	\$1,41	46,95%	

Nota: Información proporcionada por el Restaurante “Delicias Express”

En las tablas anteriores, se detallan todos los costos para la preparación de almuerzos del menú 4, llegando a un valor total de \$ 31,83; obteniendo como resultado un costo unitario por almuerzo de \$ 1,59; con la propuesta de venta de \$ 3,00 cada almuerzo se obtendrá una rentabilidad de \$ 1,41 por unidad, que representa un margen de venta del 46,95%.

3.5.3.5. Revisión del menú 5

Tabla 22: Costos de la sopa del menú 5

SOPA	NOMBRE: Sancocho de pescado				
	Ingrediente	Unidad de medida	Unidades	Costo Unitario	Costo total
	Pescado	lb	8	1	8
	Verde	U	6	0,15	0,9
	Yuca	U	3	0,4	1,2
	Maní	lb	1	1,75	1,75
	sal	g	40	0,001	0,04
	Achiote	g	0,4	0,5	0,2
	Culantro	atado	0,5	0,4	0,2
				TOTAL	12,29

Nota: Información proporcionada por el Restaurante “Delicias Express”

Tabla 23: Costos del segundo del menú 5

SEGUNDO	NOMBRE: Arroz con pollo				
	Ingrediente	Unidad de medida	Unidades	Costo Unitario	Costo total
	Pollo	lb	5	1,05	5,25
	Arroz	lb	6	0,5	3
	Cebolla perla	lb	1	0,35	0,35
	Pimiento rojo	lb	0,5	0,3	0,15
	Pimiento verde	lb	0,5	0,25	0,125
	Alverjita	lb	0,4	1	0,4
	Zanahoria	lb	0,5	0,25	0,125
	Perejil	atado	0,4	0,4	0,16
	Maduro	U	3	0,15	0,45
	sal	g	20	0,001	0,02
				TOTAL	10,03

Nota: Información proporcionada por el Restaurante “Delicias Express”

Tabla 24: Costos del jugo del menú 5

JUGO	NOMBRE: Jugo de limón				
	Ingrediente	Unidad de medida	Unidades	Costo Unitario	Costo total
	limón	U	40	0,025	1
	azúcar	kl	1,5	0,9	1,35
	agua	galón	1,5	0,5	0,75
				TOTAL	3,1

Nota: Información proporcionada por el Restaurante “Delicias Express”

Tabla 25: Margen de rentabilidad en Menú 5.

Menú 5					
Costo total	Costo unitario	Precio de venta	Rentabilidad	Margen bruto en ventas	
\$25,42	\$1,27	\$3,00	\$1,73		57,63%

Nota: Información proporcionada por el Restaurante “Delicias Express”

En las tablas anteriores, se detallan todos los costos para la preparación de almuerzos del menú 5, llegando a un valor total de \$ 25,42; obteniendo como resultado un costo unitario por almuerzo de \$ 1,27; con la propuesta de venta de \$ 3,00 cada almuerzo se obtendrá una rentabilidad de \$ 1,73 por unidad, que representa un margen de venta del 57,63%.

3.5.3.6. Revisión del menú 6

Tabla 26: Costos de la sopa del menú 6

SOPA	Sopa de camarón				
	NOMBRE: Ingrediente	Unidad de medida	Unidades	Costo Unitario	Costo total
	Camarón	lb	2	2,25	4,5
	Papa	lb	7	0,25	1,75
	fideo	lb	1	1	1
	Leche	L	1	0,76	0,76
	refrito	onz	1	0,15	0,15
	Achiote	g	0,4	0,5	0,2
	sal	g	40	0,001	0,04
	Culantro	atado	0,5	0,4	0,2
				TOTAL	8,6

Nota: Información proporcionada por el Restaurante “Delicias Express”

Tabla 27: Costos del segundo del menú 6

SEGUNDO	Arroz con puré con pollo apanado				
	Ingrediente	Unidad de medida	Unidades	Costo Unitario	Costo total
	Arroz	lb	6	0,5	3
	pollo	lb	7	1,05	7,35
	Papa	lb	5	0,25	1,25
	leche	L	1	0,76	0,76
	mantequilla	g	50	0,01	0,5
	adobo	g	30	0,02	0,6
	apanadura	lb	1	1	1
	sal	g	40	0,001	0,04
				TOTAL	14,5

Nota: Información proporcionada por el Restaurante “Delicias Express”

Tabla 28: Costos del jugo del menú 6

JUGO	Jugo de Tomatillo				
	Ingrediente	Unidad de medida	Unidades	Costo Unitario	Costo total
	Tomatillo	U	15	0,2	3
	Azúcar	kl	1,5	0,9	1,35
	Agua	galón	0,5	1,5	0,75
				TOTAL	5,1

Nota: Información proporcionada por el Restaurante “Delicias Express”

Tabla 29: Margen de rentabilidad en Menú 6

Menú 6					
Costo total	Costo unitario	Precio de venta	Rentabilidad	Margen bruto en ventas	
\$28,20	\$1,41	\$3,00	\$1,59	53,00%	

Nota: Información proporcionada por el Restaurante “Delicias Express”

En las tablas anteriores, se detallan todos los costos para la preparación de almuerzos del menú 6, llegando a un valor total de \$ 28,20; obteniendo como resultado un costo unitario por almuerzo de \$ 1,47; con la propuesta de venta de \$ 3,00 cada almuerzo se obtendrá una rentabilidad de \$ 1,59 por unidad, que representa un margen de venta del 53,00%.

3.5.3.7. Revisión del menú 7

Tabla 30: Costos de la sopa del menú 7

SOPA	NOMBRE:		Caldo de torrijas		
	Ingrediente	Unidad de medida	Unidades	Costo Unitario	Costo total
	Carne	lb	2	2,5	5
	Papa	lb	7	0,25	1,75
	col	kl	1	0,5	0,5
	Zanahoria	lb	1	0,25	0,25
	choclo	U	3	0,3	0,9
	harina	lb	1	0,5	0,5
	Carne molida	lb	0,5	1,8	0,9
	Cebolla colorada	lb	1	0,25	0,25
	Perejil	atado	0,4	0,4	0,16
	Culantro	atado	0,4	0,4	0,16
	Achiote	g	0,4	0,5	0,2
	sal	g	40	0,001	0,04
	TOTAL				10,61

Nota: Información proporcionada por el Restaurante “Delicias Express”

Tabla 31: Costos del segundo del menú 7

SEGUNDO	NOMBRE: Ensalada roja con carne apanada				
	Ingrediente	Unidad de medida	Unidades	Costo Unitario	Costo total
	carne	lb	2	3,5	7
	arroz	lb	5	0,5	2,5
	apanadura	lb	0,5	1,5	0,75
	remolacha	lb	3	0,35	1,05
	papa	lb	7	0,25	1,75
	Zanahoria	lb	2	0,25	0,5
	Perejil	atado	0,5	0,4	0,2
	Cebolla colorada	lb	0,5	0,25	0,125
	limón	U	4	0,025	0,1
	huevo	U	4	0,12	0,48
	sal	g	30	0,001	0,03
	TOTAL				14,485

Nota: Información proporcionada por el Restaurante “Delicias Express”

Tabla 32: Costos del jugo del menú 7

JUGO	NOMBRE: Jugo de naranjilla				
	Ingrediente	Unidad de medida	Unidades	Costo Unitario	Costo total
	Naranjilla	U	10	0,2	2
	Azúcar	kl	1,5	0,9	1,35
	Agua	galón	0,5	1,5	0,75
	TOTAL				4,1

Nota: Información proporcionada por el Restaurante “Delicias Express”

Tabla 33: Margen de rentabilidad en Menú 7

Menú 7				
Costo total	Costo unitario	Precio de venta	Rentabilidad	Margen bruto en ventas
\$29,20	\$1,46	\$3,00	\$1,54	51,34%

Nota: Información proporcionada por el Restaurante “Delicias Express”

En las tablas anteriores, se detallan todos los costos para la preparación de almuerzos del menú 7, llegando a un valor total de \$ 29,20; obteniendo como resultado un costo unitario por

almuerzo de \$ 1,46; con la propuesta de venta de \$ 3,00 cada almuerzo se obtendrá una rentabilidad de \$ 1,54 por unidad, que representa un margen de venta del 51,34%.

3.5.3.8. Margen bruto en ventas de almuerzos

La representación del margen de rentabilidad de los 7 menús está reflejada en la siguiente tabla.

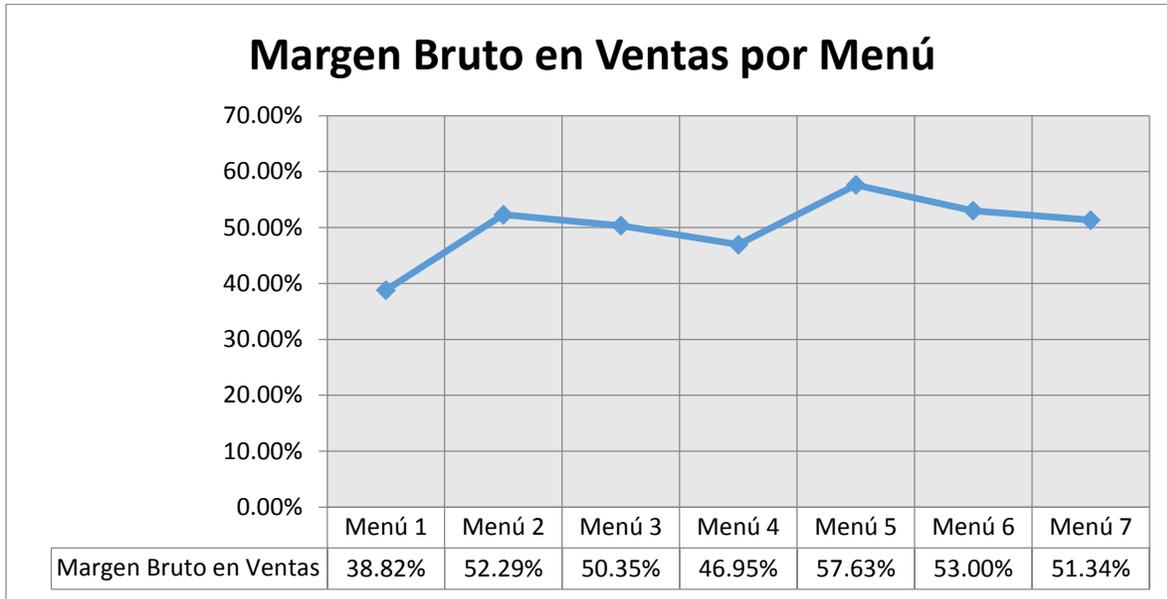


Figura 6. Margen bruto en ventas por Menú

Nota: Información proporcionada por el Restaurante “Delicias Express”

De la misma manera que se detallaron el margen de venta de cada plato a la carta Como se mencionó en párrafos anteriores, el margen de utilidad por cada unidad de la diversidad de almuerzo que se comercializa está el del menú 1 que es 38,82%, el 52,29% del menú 2, el 50,35% del menú 3, el 46,95% del menú 4, el 57,63% del menú 5, el 53,00% del menú 6 y el 51,34% del almuerzo del menú 7, respectivamente.

3.5.4. Determinación de costos totales

Tabla 34: Costo mensual de materia prima

Costos de Materia Prima			
Rubro	Costo total diario en producción de platillos	Días laborables	Costo Unitario Mensual
Platillo 1 Seco de pollo	\$ 7,91	30	\$ 237,15
Platillo 2 Guatita	\$ 10,21	30	\$ 306,15
Platillo 3 A.M con chuleta	\$ 13,63	30	\$ 408,90
Menú 1	\$ 36,71	30	\$ 1.101,30
Menú 2	\$ 28,63	30	\$ 858,75
Menú 3	\$ 29,79	30	\$ 893,70
Menú 4	\$ 31,83	30	\$ 954,90
Menú 5	\$ 25,42	30	\$ 762,60
Menú 6	\$ 28,20	30	\$ 846,00
Menú 7	\$ 29,20	30	\$ 875,85
TOTAL MATERIA PRIMA MENSUAL			\$ 7.245,30

Nota: Información proporcionada por el Restaurante “Delicias Express”

En la tabla presentada anteriormente se puede evidenciar el total del costo de la materia prima de forma mensual el cual es de \$7.245,30. En donde se ha tomado de referencia los tres platos a la carta y los siete diferentes menús que se preparan actualmente los treinta días laborales en el restaurante “Delicias Express”.

Tabla 35: Costo mensual de mano de obra

Mano de obra Directa			
Cargo	Cantidad	Sueldo mensual	Sueldo total mensual
Cocinero	1	366	\$ 366,00
Ayudante de cocina	1	366	\$ 366,00
			\$ -
TOTAL COSTO DE MANO DE OBRA DIRECTA			\$ 732,00

Mano de obra Indirecta			
Cargo	Cantidad	Sueldo mensual	Sueldo total mensual
Gerente	1	500	\$ 500,00
Administrador	1	366	\$ 366,00
			\$ -
TOTAL COSTO DE MANO DE OBRA INDIRECTA			\$ 866,00
TOTAL COSTO MENSUAL DE MANO DE OBRA			\$ 1.598,00

Nota: Información proporcionada por el Restaurante “Delicias Express”

En la tabla presentada anteriormente se puede evidenciar el total del costo de la mano de obra de forma mensual el cual es de \$1.598,00. En donde se ha tomado de referencia los costos de mano de obra directos (cocinero y ayudante de cocina) e indirectos (gerente y administrador) del restaurante “Delicias Express”.

Tabla 36: Costo indirectos de fabricación

Costos Indirectos de Fabricación	
Rubro	Gasto mensual
Gas	\$80,00
Electricidad	\$30,00
Agua	\$20,00
Transporte	\$60,00
Productos de limpieza	\$20,00
Alquiler	\$500,00
TOTAL CIF MENSUAL	\$ 710,00

Nota: Información proporcionada por el Restaurante “Delicias Express”

En la tabla presentada anteriormente se puede evidenciar el total de los costos indirectos de forma mensual del restaurante “Delicias Express”, el cual es de \$710,00.

Tabla 37: Costos totales

COSTOS TOTALES	
MATERIA PRIMA	\$ 7.245,30
MANO DE OBRA	\$ 1.598,00
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	\$ 710,00
TOTAL	\$ 9.553,30

Nota: Información proporcionada por el Restaurante “Delicias Express”

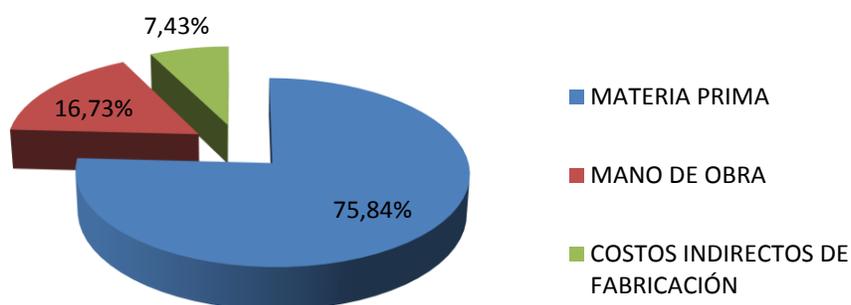


Figura 7: Participación de los costos totales

Nota: Información proporcionada por el Restaurante “Delicias Express”

En la tabla presentada anteriormente se puede evidenciar el total general de los costos mensuales del restaurante “Delicias Express” el cual es \$9.553,30. Este monto registrado se definió de la suma de los totales de la materia prima que lo conforma el 75,84%, la mano de obra con el 16,73% y los costos indirectos de fabricación con el 7,43%.

3.6. Entrevista

La siguiente entrevista se realizó a un profesional encargado del control del cumplimiento de las políticas de costos de una compañía perteneciente a una industria hotelera en el país. Mediante la misma se ha podido establecer varios criterios de validación que servirán para estructurar la propuesta en el presente trabajo de investigación.

Tabla 38. Entrevista

Empresa	Hoteles Sheraton
Entrevistado	Ing. Xavier Miño
Cargo	Auditor de Costos
Tema	Metodología y tratamiento de los costos
Objetivo	Recopilar información acerca de la experiencia en el tratamiento adecuado de los costos para las operaciones relacionadas con la preparación de alimentos, con el objetivo de contrastar el tratamiento actual en la unidad de análisis del presente proyecto.

Desarrollo de la entrevista

1 Coméntenos acerca del tratamiento de los costos en la línea Hotelera

En la industria hotelera una de las líneas más importantes son los alimentos y bebidas. Es imprescindible que la compañía cuente con políticas claras y procedimiento perfectamente establecidos para su ejecución y control.

Análisis: Es importante que la industria hotelera lleve un riguroso control de los costos de alimentos que expenden en el lugar para así evitar desperdicios y futuras pérdidas.

2 ¿Cuál es el impacto más significativo acerca del tratamiento de los costos?

Cuando el costo no se encuentra perfectamente controlado y los riesgos asociados a dicho proceso no han sido mitigados, se compromete mucho el margen de rentabilidad de la compañía. Incluso es ocasiones el nivel de transacciones y lo agotador de la operación se puede prestar para consentir justificaciones acerca de ciertas partidas asociadas al costo que se presumen como no controlables. Dicha situación no debe ser permitida.

Análisis: Siempre se debe registrar cada gasto sin importar cuán alto o bajo sea su costo ya que todo gasto es importante que este registrado para poder conocer cuál es la utilidad real de dicho producto.

3 ¿Cuál considera usted que es la metodología más apropiada para el tratamiento de los costos unitarios?

En el área de alimentos es imprescindible que la trazabilidad de los productos esté claramente definidas. Esto se obtiene únicamente por medio de una receta estándar por cada uno de los platos a servir. Además en caso que la compañía tenga varias unidades de despacho de los alimentos, debe diferenciar por centros de costo para que la gestión de compras y aprovisionamiento controle los insumos asignados.

Análisis: Se sugiere tener platos estándar esto servirá conocer su costo al momento de prepararlo.

4 ¿Qué opina usted acerca de la determinación del costo unitario por volúmenes de producción?

No creo que esta metodología sea la más apropiada. No se contara siempre con el mismo personal de cocina. Dicha política podría ser aceptada únicamente bajo el supuesto que el encargado de la preparación sea siempre la misma persona. Pero como no podemos garantizar

ello, entonces debemos estandarizar. Como se lo realiza en un normal proceso de costos. Además se tiende a permitir mermas muy elevadas. Esta partida debe ser controlada recurrentemente.

Análisis: se aconseja no prepara en volúmenes, ya que difícilmente se podrá determinar un costo adecuado para cada plato.

5 ¿Considera que las recetas estándar deben variar?

Absolutamente no. Esta debe mantenerse fijas, lo único que puede variar dependiendo de la estrategia operativa y organizacional de la compañía es el porcentaje de mermas. Pero las variaciones en cada periodo deben estar plenamente justificadas.

Análisis: La industria hotelera se maneja con recetas estándar porque esto le permite controlar de una forma eficiente las mermas y esto le ayuda a no tener pérdidas en gran cantidad.

6 ¿Cómo se determinan por lo general los márgenes de rentabilidad en este giro de negocio?

En la industria hotelera los márgenes de rentabilidad en la línea de alimentos y bebidas por lo general bordean el 300%. Esa es la medida que según mi experiencia en un hotel cinco estrellas puedo darte.

Análisis: El cliente es capaz de pagar cantidades altas por un plato de comida cuando se le ofrece un buen servicio y calidad del mismo, razón por el cual el restaurante Delicias Express debería reflejarse en este tipo de industrias para así mejorar su servicio y obtener más rentabilidad.

7 ¿Cuál es el método más eficiente para el prorrateo de los costos fijos?

En esta industria la mejor forma lo constituye el costo unitario, la unidad de medida es el valor en dólares del mismo. Dependiendo de dicho nivel de costos unitarios y la cantidad de platos producidos en un periodo se dividirá el costo fijo total. Es importante recordar que el margen de rentabilidad debe ser siempre vigilado.

Análisis: Cuando se establece una receta estándar se podrá conocer de forma precisa cuál será su rentabilidad y se sugiere llevar un control de los costos y ventas realizadas por un periodo de tiempo para vigilar si se obtiene la utilidad esperada.

8 ¿Según la realidad contemplada en la empresa evaluada en el presente trabajo de investigación, que recomendaciones acerca de su tratamiento le daría?

Definitivamente deben mejorar su modalidad de determinar los costos. Deben implementar el uso de recetas estándar y dependiendo del nivel de demanda que tengan y la capacidad de

almacenar insumos sin comprometer la calidad, deben mejorar la gestión de compras y aprovisionamiento para lograr una mejora en la rentabilidad de la compañía.

Análisis: Se sugiere compras para determinados días sin comprometer la calidad del producto es decir controlar que no caduquen o se dañen como en el caso de las legumbres, esto ayudara bajar el costo en compras ya que a mayor es el volumen de compra menos será su precio.

Nota: Información otorgada por un experto en el tema.

A través de la entrevista presentada en el presente trabajo investigativo se puede evidenciar que en la industria alimenticia la mejor forma de analizar los costos unitarios es reconocer que, la unidad de medida es el valor en dólares del mismo. Dependiendo de dicho nivel de costos unitarios segregados y la cantidad de platos producidos en un periodo se dividirá el costo fijo; sabiendo esto, la toma de decisiones de los administradores será más acertada y eficiente para el crecimiento de DELICIAS EXPRESS, tanto financiera como organizacional.

3.6.2. Análisis comparativo de la realidad de Delicias Express ante las respuestas del experto.

Es importante que el restaurante “Delicias Express” cuente con políticas claras y procedimiento perfectamente establecido para su ejecución y control, ya que cuando el costo no se encuentra perfectamente controlado y los riesgos asociados a dicho proceso no han sido mitigados, se compromete mucho el margen de rentabilidad del negocio.

En el área de alimentos es imprescindible que la trazabilidad de los productos esté claramente definida. Esto se obtiene únicamente por medio de una receta estándar por cada uno de los platos a servir. En el caso de “Delicias Express” que tiene varias unidades de despacho de los alimentos, debe diferenciar por centros de costo para que la gestión de compras y aprovisionamiento controle los insumos asignados.

En esta industria gastronómica la mejor forma lo constituye el costo unitario, la unidad de medida es el valor en dólares del mismo que compone el proceso de producción. Dependiendo de dicho nivel de costos unitarios y la cantidad de platos producidos en un periodo se dividirá el costo fijo total. Es importante recordar que el margen de rentabilidad debe ser siempre vigilado para no alterar la conducta del consumidor.

CAPÍTULO IV: INFORME FINAL

4.1. Informe Técnico

Al finalizar la investigación se llegó a la conclusión de elaborar un Informe técnico para entregar los resultados y conclusiones que aporten a la identificación del problema y el planteamiento de la idea a defender, y con ello a la toma de decisión de la empresa DELICIAS EXPRESS. La aplicación de una política adecuada para el manejo del flujo de efectivo de tal manera que los procesos centrales de la compañía no tengan consecuencias que comprometan el resultado financiero.

4.2. Datos Generales

Información de la Empresa

Razón Social: DELICIAS EXPRESS.

Tipo de Contribuyente: Persona Natural No Obligada a Llevar Contabilidad.

Actividad Económica Principal: Producción y venta de alimentos.

4.3. Antecedentes de la propuesta

De acuerdo a la problemática del restaurante Delicias Express evidenciada en el presente trabajo investigativo, se puede determinar que la falencia es debido a la falta de capital o inversión, el cual es necesario para invertir y mejorar un local de alimentos y sus respectivas adecuaciones como infraestructura, materia prima, etc. Debido a este factor el estudio esta direccionado en determinar los costos unitarios para fijar un precio adecuado que pueda generar utilidad al restaurante sin afectar el capital del mismo y que esta empresa se pueda mantener en el mercado.

4.4. Base teórica

Las bases teóricas que intervienen en el presente trabajo investigativo se enfocan en el estudio de los siguientes enfoques bibliográficos: los costos variables de producción, tipos de costos variables, precio de venta, factores que intervienen en la determinación de los precios y en

los métodos para la determinación del precio. Estos temas investigados aportaron con los conocimientos suficientes para la solución de la problemática planteada.

4.5. Hallazgos.

Mediante la realización de las entrevistas y la investigación documental se logró evidenciar que es importante que el restaurante “Delicias Express” cuente con políticas claras y procedimiento perfectamente establecido para su ejecución y control, ya que cuando el costo no se encuentra perfectamente controlado y los riesgos asociados a dicho proceso no han sido mitigados, se compromete mucho el margen de rentabilidad del negocio. En la industria gastronómica la mejor forma de mejorar la liquidez, es salvaguardar costo unitario a través de una correcta segregación, sin dejar de recordar que el margen de rentabilidad debe ser siempre vigilado para no alterar la conducta del consumidor.

4.6. Informe técnico.

Tabla 39: Informe técnico

Problema	Recomendación	Detalle de la Recomendación	Beneficios Directos
No segregación de componentes del costo	Implementación de una Política de Centros de Costos	Estructurar una política de cuantificación de la materia prima (MP), mano de obra (MO) y los gastos indirectos de fabricación (GIF).	Eficiencia en la determinación de costos de producción.
Bajo control en la administración de los materiales de preparación.	Manejo y control de inventarios	La administración de inventario implica la determinación de la cantidad de inventario que deberá mantenerse, la fecha en que deberán colocarse los pedidos y las cantidades de unidades a ordenar.	Eficiencia en el manejo adecuado del registro, de la rotación y evaluación del inventario.
Bajo control en la determinación	Estandarizar el tiempo de trabajo así como los	Conocer la manera en que se realiza en ese centro un determinado plato de manera	Mejoras continuas en la determinación de

de tanto costos unitarios como PVP	factores utilizados	que se determine de manera eficaz los costos unitarios y PVP. Además conocer los productos (materia prima) con cada una de las características estables para la preparación de un plato en Delicias Express.	costos unitarios y PVP.
No uso de información consolidada y actualizada respecto a los costos en la toma de decisiones	Realizar informes periódicos de costos asociados a los productos utilizados en el Restaurante Delicias Express.	Detalles del costo total, en donde podrá encontrar el registro de todas las compras que se han hecho de los productos, la cantidad, el costo unitario y el costo por la cantidad que se adquirió.	Análisis de Costo-Beneficio de los productos. Identificación de utilidad sobre el costo total que la empresa espera obtener.

Nota: Información proporcionada por el Restaurante “Delicias Express”

4.6.1. Metodología para reflejar adecuadamente los costos

En lo que respecta a la distribución de los Costos Indirectos de Fabricación (CIF), las NIIF requieren que los CIF se los divida en: costos Indirectos de fabricación fijos y costos indirectos de fabricación variables, estos se detallaran en las siguientes tablas:

Tabla 40: Datos reflejados adecuadamente

Datos de Restaurante DELICIAS EXPRESS	
Trabajo En Proceso	
Producción Terminada	
Materiales Directos Utilizados	7.245,30
Mano De Obra Directa	1.598,00
Costos Indirectos De Fabricación	710,00
Gastos De Administración	3.500,00
Gastos De Ventas	4.000,00
La Empresa Espera Obtener 40% De Utilidades Sobre El Costo Total.	

Nota: Información proporcionada por el Restaurante “Delicias Express”

El restaurante DELICIAS EXPRESS espera obtener el 40% de utilidades sobre el costo total, porque es un valor razonable a las exigencias del mercado actual, además de permitir un óptimo desarrollo en las actividades generales de la empresa, tanto en enfoque de su misión y visión como de su panorama de expansión en el sector empresarial.

Los datos presentados en la tabla anterior se toman de la segregación de costos presentados en el punto “3.5.4 Determinación de los costos totales” referenciando que bajo el nuevo modelo de costos existe un monto determinado para el trabajo en proceso y que culmina con el ingreso generado por la producción terminada, lo que culmina con que DELICIAS EXPRESS espera obtener un 40% de utilidades sobre el costo total.

Tabla 41: Estado integral de costos

ESTADO INTEGRAL DE COSTOS	
Material directo	\$ 86.943,60
Mano de obra directa	\$ 19.176,00
Costos indirectos de Fabricación	\$ 8.520,00
Costo de producción del periodo	\$ 114.639,60
(+) Invent. Inicial de trabajo en proceso	-
= Costo de producción acumulada	\$ 114.639,60
(-) Invent. Final de trabajo en proceso	-
= Costo de producción terminada	\$ 114.639,60
(+) Invent. Inicial de mercancías terminadas	-
= Costo de producción disponible para la venta	\$ 114.639,60
(-) Invent. Final de mercancías terminadas	-
= Costo de producción terminada y vendida	\$ 114.639,60
(+) costos de distribución	\$ -
Gastos De Administración	\$ 3.500,00
Gastos De Ventas	\$ 4.000,00
= Costo total	\$ 122.139,60
(+) Utilidad	<u>48.855,84</u>
= Valor Venta	\$ 170.995,44

Nota: Información proporcionada por el Restaurante “Delicias Express”

Análisis:

El estado de costo de fabricación o producción es el estado financiero que muestra la integración y cuantificación de la materia prima (MP), mano de obra (MO) y los gastos indirectos de fabricación (GIF), los cuales ayudan a valorar la producción terminada y transformada para conocer el costo de su fabricación.

Para calcular el costo de producción del año 2016 se tomaron los valores de los costos totales y se multiplico por 12 para obtener así el valor anual. El Costo total anual es de \$ 122.139,60 si la empresa desea obtener un 40% de ganancias con respecto al Costo, entonces se multiplicaría por dicho porcentaje obteniendo el Valor de Venta en \$ 170.995,44.

4.6.2. Costo óptimo (Rentabilidad 40%)

Es el nivel de costo de materia prima más bajo que pueda tener el restaurante, para alcanzar este bajo nivel el restaurante debe tener un buen manejo administrativo de forma general, pero en especial debe cumplir con 2 objetivos específicos: que la preparación de los platos sea tal cual como aparece en las recetas y que en ningún lugar del diagrama de flujo de materiales existan mermas ni fugas.

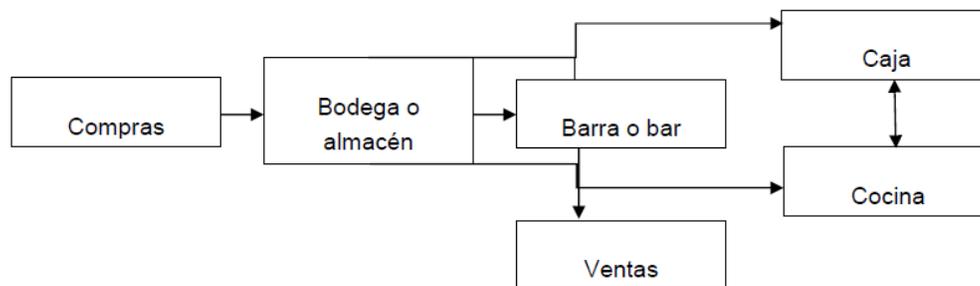


Figura 8: Diagrama de Flujo de Materiales

Nota: Información proporcionada por el Restaurante “Delicias Express”

El objetivo del Restaurante “Delicias Express” es que sus platos sean consumidos por su calidad, esta es la única forma de fidelizar los clientes. Para generar el 40% de utilidades sobre el costo total, es necesario realizar las siguientes reducciones al Costo:

Tabla 42: Reducción en los Costos Indirectos de Fabricación

Costos Indirectos de Fabricación	
Rubro	Gasto Mensual
Gas	\$80
Alquiler	\$ 500

Nota: Información proporcionada por el Restaurante “Delicias Express”

Mediante estrategias administrativas se consiguió un local en el cual el socio mayoritario de Restaurante “Delicias Express” es dueño, por lo cual ya no se tendría que incurrir a un costo por alquiler, el mismo caso sucede con el gas, ya que se ha optado por cocinar por medio de cocinas de inducción, el cual solo necesitarían energía eléctrica. Lo cual representa al año \$6960 (\$580x12) menos en los costos indirectos de fabricación.

Tabla 43: Reducción en los Costos de Mano de Obra

Mano de Obra Indirecta	
Cargo	Sueldo Mensual
Gerente	\$500
TOTAL COSTO MO MENSUAL	\$500

Nota: Información proporcionada por el Restaurante “Delicias Express”

El administrador de Restaurante “Delicias Express”, hará las veces de representante legal y administrador del local. Lo cual representa un ahorro al año de \$6000 (\$500x12) menos en los costos de mano de obra.

Finalmente la mayor reducción de costos se realizara en la materia prima para lo cual se presenta el siguiente tabla en la cual se demuestra las ganancias obtenidas en la reducción de desperdicios:

Tabla 44: Reducción en los Costos de Materia Prima

Reducción de Desperdicios	
Menú: Estandarizar	En cuanto a las recetas es fundamental ya que así controlan las cantidades de los ingredientes, los tiempos de producción y cocción.



Almacenamiento



Un correcto acomodo de los alimentos en refrigeración evita contaminaciones y a su vez desperdicios.

Producción



En esta fase es producida la mayor cantidad de desperdicios que podría llegar a utilizarse.

Reutilización



Existen ciertos ingredientes en los cuales la porción puede ser reutilizada para elaborar platos cotidianos disminuyendo parte del costo de la receta.

Servicio y líneas de ensamble



Es importante que en las líneas finales de preparación solo tengamos lo necesario para el servicio, cuiden las cocciones finales y la calidad del alimento.

Nota: Información proporcionada por el Restaurante “Delicias Express”

Lo cual representa un ahorro al año de \$35.895,84 menos en los costos de materia prima. Esto se conseguirá disminuyendo la producción de almuerzos diarios en un 25% de los 150 almuerzos que producen diario a un costo promedio de 1,50 por cada almuerzo en donde se ha detectado mayores desperdicios, cuidando el tiempo y temperatura de cocción para evitar que el producto se queme y se desperdicie como ha ocurrido en ocasiones con las proteínas, también es importante saber los tipos de cortes para optimizar costos.

Es importante que el restaurante cree un cronograma de las fechas festivas que ocurren en el país o ciudad, ya que esto ocasiona en su gran mayoría que las ventas aumenten o disminuyan, de tal modo que se pueda preparar la ración que se espera vender sin tener desperdicios de los alimentos ya preparados.

Alcanzando así una rentabilidad del 40% sobre los costos totales, es decir una ganancia de \$ 48.855,84 al año.

CONCLUSIONES

De acuerdo a la investigación efectuada en la organización del sector gastronómico, restaurante “Delicias Express”, respecto a “los costos unitarios y su relación en el precio de venta” se generaron las siguientes conclusiones:

- Se analizaron los costos unitarios y su incidencia en la liquidez de la empresa a través de la información que se recopiló dentro del restaurante “Delicias Express” se pudo evidenciar que existe una deficiencia en el capital de trabajo y que el tratamiento de los desperdicios no es el adecuado, debido a que no existe segregación de componentes de costos.
- Se examinaron los costos unitarios en el costo de ventas del restaurante Delicias Express, ya que debido al modelo investigativo realizado en el restaurante “Delicias Express” se evidenció que no se tiene una ficha, registro o control que reconozca cada uno de los factores que componen el costo de venta; para lo cual en el presente trabajo investigativo dividió esos componentes estableciendo un 75,84% para la materia prima, 16,73% para la mano de obra y un 7,43% para los costos indirectos de fabricación.
- Mediante la realización del informe técnico para solucionar la problemática planteada en el presente trabajo investigativo se recomendaron las siguientes: implementación de una política de centros de costos, manejo y control de inventarios, estandarizar el tiempo de trabajo así como los factores utilizados y realizar informes periódicos de costos asociados a los productos utilizados en el Restaurante Delicias Express.
- Se analizó también los costos unitarios y su relación en la toma de decisiones de los administradores, debido a que no existe una información consolidada que muestre el detalle de las compras realizadas y el costo de los mismos para analizar el costo-beneficio, y de acuerdo al planteamiento del actual trabajo de investigación se ha identificado que justamente por los problemas de liquidez no se ha considerado ampliar el negocio o la apertura de nuevas sucursales porque consideran que cierta parte del giro del negocio no es rentable. Pero al haber identificado los costos a través de una segmentación, aportará al momento que los administradores deseen tomar una decisión.

RECOMENDACIONES

Se consideran que dependiendo de la disposición de la administración, las recomendaciones más idóneas para el actual proceso investigativo son las siguientes:

- Es recomendable acoger de forma inmediata el punto contenido en la propuesta acerca de estructurar una política que me permita reconocer los componentes del costo para así determinar de forma eficiente el costo de producción de los platos y servicios que ofrece el restaurante “Delicias Express”, ya que es una situación que se viene dando desde mucho tiempo atrás y no es recomendable continuar manteniendo dicha inconsistencia que perjudiquen a la liquidez de la organización.
- Dependiendo de la administración se debería reconocer paulatinamente los costos relacionados con el proceso productivo de los productos, además de esto se debe cuidar que los pedidos y compras se realicen en la cantidad y tiempo necesario para así evitar que los productos caduquen antes de usarse, con el objetivo que no impacten de forma significativa en la operación del aparato productivo de la organización.
- Es de vital importancia seguir las recomendaciones descritas en el informe técnico para la solución de la problemática evidenciada en el restaurante “Delicias Express”, ya que se debe controlar el tiempo y los ingredientes en la preparación de los platos o menús que se ofrecen en el restaurante para así determinar de una forma más efectiva su costo y precio de venta.
- Se recomienda que la administración instaure controles para prevenir la acumulación de desperdicios, esto se puede lograr llevando un registro completo de las compras de los productos necesarios para la preparación de los alimentos con el fin de conocer su costo unitario y así poder identificar de forma inmediata si se obtendría una utilidad para empezar a comercializar los platos de comida de manera eficiente.

- Además se sugiere que los propietarios del restaurante analicen las ventas que esperan obtener ya que superaría el monto estimado por el SRI lo cual le obligaría a llevar contabilidad.

BIBLIOGRAFÍA

- Constitución del Ecuador. (2014). Normas de control interno para las entidades, organismos del sector público. Guayaquil: Constitución del Ecuador.
- Abolacio Bosch, M. (2012). Plan General de Contabilidad. Malaga: IC Editorial.
- ACFI. (15 de Octubre de 2015). Auditores, Contadores y Consultores Financieros. Obtenido de www.auditoresycontadores.com.ec
- Alvarado, M., & Tuquiñahui, S. (2011). Propuesta de implementación de un sistema de control interno basado en el modelo coso, aplicado a la empresa electro instalaciones en la ciudad de Cuenca . Cuenca.
- Amat, O. (2011). Comprender la contabilidad. Barcelona: Gestión 2000.
- Bernal, C. (2010). Metodología de la investigacion. Colombia: Prentice Hall.
- Bernal, J. (2012). Sistemas de control interno para organizaciones . Lima : IICO.
- Boubeta, M. P. (2006). books.google.com.ec.
- Brock, H. (2012). Contabilidad: principios y aplicaciones . Barcelona : Reverte .
- Buenosnegocios. (02 de 04 de 2013). Buenosnegocios. Obtenido de Buenosnegocios: <http://www.buenosnegocios.com/notas/231-analisis-foda-diagnostico-decidir>
- Business Ditionary. (26 de 05 de 2014). Business Ditionary. Obtenido de Business Ditionary: <http://www.businessdictionary.com/definition/mission-statement.html>
- Cardozo, H. (2011). Auditoría del sector solidario . Barcelona : Ecoe .
- Carvalho, J. (2012). Método de participación patrimonial y consolidación de estados financieros. Medellin : UOC.
- Castellanos de Echeverria, A. L. (2012). www.redicces.org.sv. Obtenido de <http://www.redicces.org.sv/jspui/bitstream/10972/510/1/Tesis%20completa.pdf>
- Castellanos, A. (2012). DISEÑO DE UN SISTEMA LOGISTICO DE PLANIFICACION DE INVENTARIOS PARA APROVISIONAMIENTO EN EMPRESAS DE DISTRIBUCION DEL SECTOR DE PRODUCTOS DE CONSUMO MASIVO. San Salvador: NIVERSIDAD FRANCISCO GAVIDIA.
- Chauca, L. (2012). Elementos básicos de administración, contabilidad y control de inventarios de mercadería para la ferretería Genesis de la ciudad de Quito. Quito.
- Cleverism. (05 de 04 de 2016). Cleverism. Obtenido de Cleverism: <https://www.cleverism.com/bargaining-power-of-buyers-porters-five-forces-model/>

- Código de Comercio. (2012). [www.scpm.gob.ec](http://www.scpm.gob.ec/wp-content/uploads/2013/03/C%C3%B3digo-de-Comercio.pdf). Obtenido de <http://www.scpm.gob.ec/wp-content/uploads/2013/03/C%C3%B3digo-de-Comercio.pdf>
- Communication Portal. (2015 de 06 de 15). Communication Portal. Obtenido de Communication Portal: <http://communicationportal.weebly.com/module-1---gathering-and-processing-information.html>
- Control y Manejo de Inventario y Almacén. (2014). [fiaep.org](http://fiaep.org/inventario/controlymanejodeinventarios.pdf). Obtenido de <http://fiaep.org/inventario/controlymanejodeinventarios.pdf>
- Coopers, & Lybrand. (2013). Los nuevos conceptos del control interno: Informe COSO . Madrid : Díaz de Santos .
- Corporación de Atracción de Inversiones - INVEC. (2010). [invecdata](http://www.invecdata.com/archivos/menu_7/Ficha%20Demograf%C3%ADa.pdf). Obtenido de http://www.invecdata.com/archivos/menu_7/Ficha%20Demograf%C3%ADa.pdf
- Cruz, C. (2014). Analisis de la gestion de almacenamiento de la bodega principal de productos terminados caso de productos de consumo masivo. Guayaquil: ESPOL.
- Cuevas Villegas, C. F. (2010). Contabilidad de costos. (O. Fernandez Palma, Ed.) Bogotá, Colombia: Pearson Educación de Colombia Ltda.
- Cuevas, C. F. (2012). Contabilidad de Costos. Tercera Edicion . En C. F. Cuevas, Contabilidad de Costos. Tercera Edicion . Colombia: PEARSON EDUCACION .
- de Jesus, R. (2014). Logística de Inventario y su incidencia en las ventas de la Farmacia Cruz Azul “Internacional” de la ciudad de Ambato. Amaboto: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO.
- De León, C. (mayo de 2011). Elaboración de un sistema de inventarios para una empresa importadora de repuestos para vehículos. Guatemala, Ciudad de Guatemala, Guatemala.
- Diseño de Sistemas Productivos y Logísticos. (s.f). personales.upv.es. Obtenido de <http://personales.upv.es/jpgarcia/LinkedDocuments/6%20Inventarios.pdf>
- Fidias, A. (2012). El Proyecto de Investigación. Introducción a la metodología científica. Mexico: Odón.
- Floyd, F. (2013). Survey research methods. New York: Sage Publications.
- Fritz, M. (2014). Methodology of economics and other social sciences. academic press. Alemania: Academic Press.
- Gabriles, I. (2014). Propuesta de un sistema de control de investario de stock de seguridad para la mejorar la gestion de compras de materia prima, repuestos e insumos de la empresa Balgress C.A. Maracaibo: Universidad Simon Bolivar.
- García, S. (2012). Introducción a la economía de la empresa . Madrid : Díaz de Santos .
- Garrido, A. (2012). Sociopsicología del trabajo. Sevilla: ICA.

- Gil, M. (2012). *Cómo crear y hacer funcionar una empresa: casos prácticos*. Madrid : Esic.
- Gliffy. (24 de 02 de 2016). Gliffy. Obtenido de Gliffy: <https://www.gliffy.com/uses/org-chart-software/>
- Godoy Ramirez, E. (2012). *Contabilidad y presentación de estados financieros*. Bogotá: Nueva Legislacion Ltda.
- Gonzales, D., & Sanchez, G. (2014). *DISEÑO DE UN MODELO DE GESTIÓN DE INVENTARIOS PARA LA EMPRESA IMPORTADORA DE VINOS Y LICORES GLOBAL WINE AND SPIRITS LTDA.*. Bogota: PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA .
- González, A. (2013). *Manual para el técnico en prevención de riesgos laborales: nivel básico*. Barcelona : FC.
- Griffin, R. (2012). *Administración*. México : CLE.
- Gryna, F. (2012). *Manual de control de la calidad*. Catalunya: Reverte.
- Gutiérrez, C. (2011). *PROPUESTA PARA LA REESTRUCTURACIÓN DEL ÁREA ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA EN DIMEL INGENIERÍA S.A.* Santiago de Cali.
- Gutierrez, R. (2012). *Propuesta para cambio administrativo, financiero y procedimiento*. Cuenca.
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (1997). *Metodología de la investigacion*. Colombia: MCGRAW-HILL.
- Horngren, C. (2011). *Introducción a la contabilidad financiera*. México: Pearson Educación.
- Horngren, C. (2012). *Contabilidad de costos. Un enfoque gerencial*. Mexico Pag. 35-38: Pearson Educación.
- Horngren, C. T., Sundem, G. L., & Elliott, J. A. (2013). *Introducción a la contabilidad financiera*. México: Pearson.
- INEC. (2012). *Estadísticas de precios*. Quito: INEC.
- INEC. (06 de 08 de 2015). INEC. Obtenido de INEC: <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/ecuador-registra-una-inflacion-de-008-en-julio/>
- INEC. (14 de 09 de 2016). *Eciadpr en Cifras*. Obtenido de Encuesta de hoteles, restaurantes y servicios: http://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Estadisticas_Economicas/Encuesta_Servicios/Servicios_2014/ESS2014_RESUMEN_EJECUTIVO.pdf
- INEC. (14 de 09 de 2016). *Ecuador en Cifras*. Obtenido de Indices de Precios al Consumidor: <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/indice-de-precios-al-consumidor/>

- International Financial Reporting Standards. (2005). International Financial Reporting Standards. Obtenido de Norma Internacional de Contabilidad 12: Existencias: <http://www.normasinternacionalesdecontabilidad.es/nic/pdf/nic02.pdf>
- Jara. (2012). Precios de ventas final. Madrid: Esparsa.
- Ley Orgánica de Régimen Tributario Interno. (2014). www.espol.edu.ec. Obtenido de http://www.espol.edu.ec/sites/default/files/archivos_transparencia/Ley%20organico%20de%20Regimen%20Tributario%20Interno%20lorti.pdf
- Life Hack. (3 de 12 de 2013). Life Hack. Obtenido de Life Hack: <http://www.lifehack.org/articles/lifehack/whats-the-difference-between-mission-and-vision.html>
- Llerena, C. (2015). Modelo de control de gestión para la empresa Servifaconza, basados en indicadores financieros y no financieros. Quito.
- Llerena, P. (2011). Modelo de Control de Gestión para la empresa Servifaconza, basados en indicadores financieros y no financieros. Quito.
- Longenecker, J. (2012). Administración de pequeñas empresas: enfoque emprendedor. Catalunya: Reverte.
- Malagié, M., Jensen, G., Graham, J. C., & Smith, D. L. (2011). Procesos de la Industria Alimentaria. En O. I. Trabajo, Enciclopedia de la Salud y Seguridad en el Trabajo (págs. 67-81). Madrid: Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales.
- Marí, R. (2012). El transporte de contenedores: terminales, operatividad. Reverte : Catalunya.
- Mejía, C. A. (2015). Métodos para la determinación del precio. Documentos Planning: Publicación Periódica Seleccionada, 1-4.
- Menéndez, A. (2013). Derecho financiero y tributario español: normas básicas. Sevilla: Lex Nova.
- Mira, J. (2011). Apuntes de Auditoría . Barcelona : Creative Commons .
- Myolema, M. (2012). LA GESTION FINANCIERA Y SU IMPACTO EN LA RENTABILIDAD DE LA COOPERATIVA DE AHORRO Y CREDITO KURIÑAN DE LA CIUDAD DE AMBATO AÑO 2010. Ambato.
- Navas, A. (2010). Guía de gestión de inventarios, repuestos y pronóstico de demandas en pequeñas empresas de manufacturas. Bucaramanga, Colombia.
- Norma Internacional de Contabilidad . (2005). www.mef.gob.pe. Obtenido de https://www.mef.gob.pe/contenidos/conta_publicacion/con_nor_co/NIC02_04.pdf
- Normas de Información Financiera. (2011). fcaenlinea1.unam.mx. Obtenido de http://fcaenlinea1.unam.mx/anexos/1165/1165_u6_a14.pdf

- Orozco, J. (21 de 09 de 2016). La Contabilidad de Costos. pag 3.
- Ortega Pereira, J. (2012). Contabilidad de Costos. <http://app.ute.edu.ec/content/3476-3-7-1-2-12/Libro%20Contabilidad%20de%20Costos.pdf>: Publicaciones OP.
- Otlet, P. (2013). El tratado de documentación. Murcia: Editum .
- Pastor Paredes, J. (2012). www.usmp.edu.pe. Obtenido de <http://www.usmp.edu.pe/recursoshumanos/pdf/Costeo-Absorbente-y-Directo-Variable.pdf>
- Pastor, R. (2012). Transacciones sin mercado: instituciones, propiedad y redes sociales . Barcelona: CSIC.
- Pellegrino, F. (2012). Introducción a la contabilidad general . Carácas : IUTAV.
- Pellegrino, F. (2012). Introducción a la contabilidad general. Carácas: IUTAV.
- Peña, R. (21 de marzo de 2012). Enciclopedia virtual. Recuperado el 18 de marzo de 2016, de <http://www.eumed.net/cursecon/ecolat/cu/2012/rpb.html>
- Peréz, R. (2012). Técnica Contable . Carácas : Editex .
- Polimeni , R. S., Fabozzi, F., Adelberg, A., & Kole, M. (2013). Contabilidad de Costos: Conceptos y Aplicaciones para la Toma de Decisiones Gerenciales. McGraw-Hill.
- Porter, M. (2015). Ventaja competitiva: creación y sostenimiento de un desempeño superior. Mexico: Grupo Editorial Patria.
- Quintanal, G. &. (s.f). brayebbran.aprenderapensar.net. Obtenido de <http://brayebbran.aprenderapensar.net/files/2010/10/TECNICAS-DE-INVEST.pdf>
- Reglamento a la Ley de Régimen Tributario Interno. (2001). bolsadevaloresguayaquil.com. Obtenido de bolsadevaloresguayaquil.com/.../REGLAMENTO%20A%20LA%20LEY%20DE%20.
- Reino, C. (2014). Propuesta de un modelo de gestion de inventario, caso ferreteria almacenes Fabian Pintado. Cuenca: Universidad Politecnica Saleciana.
- Romero Morrugares, N. (2012). cdigital.uv.mx/bitstream; Obtenido de <http://cdigital.uv.mx/bitstream/123456789/31687/1/romeromoruugaresnidia.pdf>
- Rosales. (2013). Costos de producción. España : Heras Pag. 81-86.
- Salazar, M., & Vasquez, M. (2015). PUNTOS CRITICOS DE CONTROL EN EL MANEJO DE INVENTARIOS EN EL HOSPITAL LUIS VERNAZA, GUAYAQUIL. Guayaquil: UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL.
- Servicio de Rentas Internas. (2010). Resolución S.R.I. NAC-DGERCGC10-00267. Quito: Registro Oficial.

- Sierra, W. (2012). PROPUESTA DE MEJORAMIENTO DE PROCEDIMIENTOS PARA EL CONTROL DE INVENTARIOS APLICADO EN LA EMPRESA VANIDADES S.A. Quito: UNIVERSIDAD CENTRAL DEL ECUADOR.
- Siniestra, G. (2012). Contabilidad administrativa. Bogotá (Pag. 56-58): Ecoe.
- Sinisterra Valencia, G. (2011). Contabilidad de costos. Bogotá: Ecoe Ediciones.
- Sinisterra, G. (2012). Contabilidad Administrativa. Catalunya: ECOE.
- Solis, S. (2012). ESTUDIO DE INVESTIGACIÓN PARA ESTABLECER EL NIVEL DE PRODUCCIÓN PARA ALCANZAR LA UTILIDAD ÓPTIMA DE UNA OBRA DE CONSTRUCCIÓN DE TIPO COMERCIAL PARA EMPRESAS MEDIANAS Y GRANDES A NIVEL NACIONAL. Mexico.
- Strategiccco. (04 de 06 de 2014). strategiccco. Obtenido de strategiccco: <http://strategiccco.com/intensity-of-rivalry-one-of-porters-five-forces/>
- Suárez, L. (2012). Entrepreneur. 46-48.
- Sukhdev, P. (2015). CORPORACION 2020. En P. Sukhdev, Corporacion 2020 (págs. 213-217). ECOE.
- Sunder, S. (2014). Teoría de la contabilidad y el control. Medellín (Pag, 65-69): Univ. Nacional de Colombia.
- Teulonx, F. (2014). Ethics, moral philosophy and Economics. Financial Economics, 28-8.
- Turismo, M. d. (2013). Ministerio de Turismo. Obtenido de www.turismo.gob.ec: <http://www.turismo.gob.ec/mas-de-mil-establecimientos-de-alimentos-y-bebidas-registrados-al-2013/>
- Ushca, O. (2014). Blogspot. Obtenido de <http://odilaushca.blogspot.com/2012/04/concepto.html>
- Vaus, D. (2012). Surveys in social research. New York: Facet publishing.
- Velasco, C. (2011). Manejo de la cuenta Invenatarios, a la luz de la NIC 2 y de la norma tributaria. Correo Legal: Boletín Contable Tributario, 12-15.
- Vera, V., & Vizuete, E. (27 de septiembre de 2011). Diseño de un control interno de inventario para la empresa XYZ. (Pag. 56-58) Milagro , Guayas, Ecuador.
- Xunta de Galicia. (21 de 9 de 2015). Como calcular costes y elaborar prsupuestos. Manuales Prácticos de las Pymes, 20-23.

ANEXOS

Anexo 1: Formato de entrevista

1	Coméntenos acerca del tratamiento de los costos en la línea Hotelera
2	¿Cuál es el impacto más significativo acerca del tratamiento de los costos?
3	¿Cuál considera usted que es la metodología más apropiada para el tratamiento de los costos unitarios?
4	¿Qué opina usted acerca de la determinación del costo unitario por volúmenes de producción?
5	¿Considera que las recetas estándar deben variar?
6	¿Cómo se determinan por lo general los márgenes de rentabilidad en este giro de negocio?
7	¿Cuál es el método más eficiente para el prorrateo de los costos fijos?
8	¿Según la realidad contemplada en la empresa evaluada en el presente trabajo de investigación, que recomendaciones acerca de su tratamiento le daría?

Anexo 2: Fotografía de Delicias Express

