



**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÒGICO BOLIVARIANO DE
TECNOLOGÌA**

**UNIDAD ACADÉMICA DE EDUCACIÓN COMERCIAL,
ADMINISTRATIVA Y CIENCIAS**

**Proyecto de Investigación previo a la obtención del título de:
TECNÓLOGA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA**

TEMA:

**DISEÑO DE UN SISTEMA DE CONTROL DE COSTOS EN LA
PRODUCCIÓN Y ELABORACIÓN DE PLATO TÍPICO DE
PICANTERÍA “VOLUNTAD DE DIOS”**

Autora: Mendoza Plúa Amy Michell

Tutor: Dr. Simón Alberto Illescas Prieto

Guayaquil, Ecuador

2018

DEDICATORIA

A Dios, por darme cada día sabiduría, por darme la oportunidad de vivir y tener una familia unida por permitir haber llegado hasta donde estoy para mi formación profesional.

A mi madre por estar ahí siempre apoyándome en cada recurso que necesitaba, por esa aquella madre que da todo por sus hijas y es un pilar fundamental en mi vida cotidiana.

A mi hermana Johanna que siempre está alentándome, dándome consejos para seguir adelante, ayudándome hacer mejor persona cada día con sus experiencias de vida, por compartir momentos significativos conmigo y siempre estar dispuesta a escucharme sin ella no hubiera podido seguir esta meta.

A mi hermana Evelyn por ayudarme cada día ser fuerte como persona, para no dejarme caer por malos comentarios de gente mala, por estar en las buenas y las malas, por tener ese apoyo incondicional sin importas nuestras indiferencias de opiniones.

Mendoza Plúa Amy Michell.

AGRADECIMIENTO

En primer lugar agradezco al Instituto por haberme aceptado a ser parte de la familia bolivariana para poder seguir formándome para mi carrera actual, a mis docentes por llenarme de sus conocimientos y experiencias que han llevado al trayecto de su vida.

A mi madre por ayudarme monetariamente, por hacer el sacrificio cada día que transcurre de darme sus esfuerzos para llegar a donde estoy, es una madre que se merece mucho respeto y a la vez una madre ejemplar en mi vida.

A mi tutor Simón Alberto Illescas Prieto por ayudarme a diseñar paso a paso mi proyecto, por tener la paciencia del mundo de orientarme en el desarrollo del mismo.

Mendoza Plúa Amy Michell.



CERTIFICACIÓN DE ACEPTACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de Tutor del Proyecto de Investigación, nombrado por la Comisión de Culminación de Estudios del Instituto Superior Tecnológico Bolivariano de Tecnología.

CERTIFICO:

Que después de analizado el proyecto de investigación con el tema: **“Diseño de un sistema de control de costos en la producción y elaboración de plato típico de picantería “VOLUNTAD DE DIOS”** y problema de investigación: **¿Qué factores influyen de un diseño de un sistema de control de costos en producción y elaboración plato típico de la picantería “Voluntad de Dios”, ubicada en el sector Guasmo Sur del sector Guayaquil en el periodo 2017?**, presentado por **Mendoza Plúa Amy Michell** como requisito previo para optar por el título de:

TECNÓLOGA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

El mismo cumple con los requisitos establecidos, en el orden metodológico científico-académico, además de constituir un importante tema de investigación.

Egresada:

Tutor:

Mendoza Plúa Amy Michell

Dr. Simón Alberto Illescas Prieto

CLÁUSULA DE AUTORIZACIÓN PARA LA PUBLICACIÓN DE TRABAJOS DE TITULACIÓN

Yo, Mendoza Plúa Amy Michell en calidad de autora con los derechos patrimoniales del presente trabajo de titulación **“Diseño de un sistema de control de costos en la producción y elaboración de plato típico de picantería “VOLUNTAD DE DIOS”**, de la modalidad Semipresencial realizado en el Instituto Superior Tecnológico Bolivariano de Tecnología como parte de la culminación de los estudios en la carrera de Contabilidad y Auditoría, de conformidad con el *Art. 114 del CÓDIGO ORGÁNICO DE LA ECONOMÍA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN* reconozco a favor de la institución una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial del mencionado trabajo de titulación, con fines estrictamente académicos.

Asimismo, autorizo/autorizamos al Instituto Superior Tecnológico Bolivariano de Tecnología para que digitalice y publique dicho trabajo de titulación en el repositorio virtual de la institución, de conformidad a lo dispuesto en el *Art. 144 de la LEY ORGÁNICA DE EDUCACIÓN SUPERIOR*.

Mendoza Plúa Amy Michell

Nombre y Apellidos del Autor

No. de cédula: 095072620-8


Firma



REPÚBLICA DEL ECUADOR
DIRECCIÓN GENERAL DE REGISTRO CIVIL
IDENTIFICACIÓN Y CEDULACIÓN

CÉDULA DE CIUDADANIA
APELLIDOS Y NOMBRES
MENDOZA PLUA AMY MICHELL
LUGAR DE NACIMIENTO
GUAYAS GUAYAQUIL XIMENA
FECHA DE NACIMIENTO **1995-07-08**
NACIONALIDAD **ECUATORIANA**
SEXO **F**
ESTADO CIVIL **SOLTERO**

N.º **095072620-8**




INSTRUCCIÓN **SUPERIOR** PROFESIÓN / OCUPACIÓN **ESTUDIANTE** V4443V3422

APELLIDOS Y NOMBRES DEL PADRE **MENDOZA MONTECE MARCOS ELICED**
APELLIDOS Y NOMBRES DE LA MADRE **PLUA JALCA OLGA CECILIA**
LUGAR Y FECHA DE EXPEDICIÓN **GUAYAQUIL 2016-01-29**
FECHA DE EXPIRACIÓN **2026-01-29**




001188665

[Signature] DIRECTOR GENERAL
[Signature] FIRMA DEL CEDULADO



CERTIFICADO DE VOTACIÓN
4 DE FEBRERO 2018

057 057 - 123 0950726208
JUNTA N.º NUMERO CÉDULA

MENDOZA PLUA AMY MICHELL
APELLIDOS Y NOMBRES

GUAYAS PROVINCIA CIRCUNSCRIPCIÓN:
GUAYAQUIL CANTÓN ZONA: 7
XIMENA PARROQUIA




REFERENDUM Y CONSULTA POPULAR 2018

CIUDADANA (O):

ESTE DOCUMENTO AGREDITA QUE USTED SUFRAGÓ EN EL REFERENDUM Y CONSULTA POPULAR 2018

ESTE CERTIFICADO SIRVE PARA TODOS LOS TRÁMITES PÚBLICOS Y PRIVADOS

[Signature]
PRESIDENTE DE LA JUR



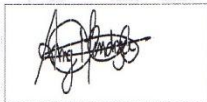



REPÚBLICA DEL ECUADOR
Dirección General de Registro Civil, Identificación y Cedulación



Dirección General de Registro Civil,
Identificación y Cedulación

CERTIFICADO DIGITAL DE DATOS DE IDENTIDAD



Número único de identificación: 0950726208

Nombres del ciudadano: MENDOZA PLUA AMY MICHELL

Condición del cedulado: CIUDADANO

Lugar de nacimiento: ECUADOR/GUAYAS/GUAYAQUIL/XIMENA

Fecha de nacimiento: 8 DE JULIO DE 1995

Nacionalidad: ECUATORIANA

Sexo: MUJER

Instrucción: SUPERIOR

Profesión: ESTUDIANTE

Estado Civil: SOLTERO

Cónyuge: No Registra

Fecha de Matrimonio: No Registra

Nombres del padre: MENDOZA MONTECE MARCOS ELICEO

Nombres de la madre: PLUA JALCA OLGA CECILIA

Fecha de expedición: 29 DE ENERO DE 2016

Información certificada a la fecha: 5 DE MARZO DE 2018

Emisor: JENNY JOSEFINA OYAGUE BELTRAN - GUAYAS-EL TRIUNFO-NT 1 - GUAYAS - EL TRIUNFO



Ing. Jorge Troya Fuertes
Director General del Registro Civil, Identificación y Cedulación
Documento firmado electrónicamente



La institución o persona ante quien se presente este certificado deberá validarlo en: <https://virtual.registrocivil.gob.ec>, conforme a la LOGIDAC Art. 4, numeral 1 y a la LCE. Vigencia del documento 1 validación o 1 mes desde el día de su emisión. En caso de presentar inconvenientes con este documento escriba a enlinea@registrocivil.gob.ec



Factura: 001-004-000002485

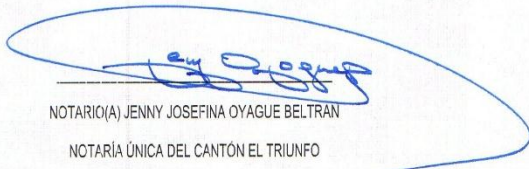


20180909000D00304

DILIGENCIA DE RECONOCIMIENTO DE FIRMAS N° 20180909000D00304

Ante mí, NOTARIO(A) JENNY JOSEFINA OYAGUE BELTRAN de la NOTARÍA ÚNICA , comparece(n) AMY MICHELL MENDOZA PLUA portador(a) de CÉDULA 0950726208 de nacionalidad ECUATORIANA, mayor(es) de edad, estado civil SOLTERO(A), domiciliado(a) en GUAYAQUIL, POR SUS PROPIOS DERECHOS en calidad de COMPARECIENTE; quien(es) declara(n) que la(s) firma(s) constante(s) en el documento que antecede , es(son) suya(s), la(s) misma(s) que usa(n) en todos sus actos públicos y privados, siendo en consecuencia auténtica(s), para constancia firma(n) conmigo en unidad de acto, de todo lo cual doy fe. La presente diligencia se realiza en ejercicio de la atribución que me confiere el numeral noveno del artículo dieciocho de la Ley Notarial -. El presente reconocimiento no se refiere al contenido del documento que antecede, sobre cuyo texto esta Notaría, no asume responsabilidad alguna. – Se archiva un original. EL TRIUNFO, a 5 DE MARZO DEL 2018, (12:35).


AMY MICHELL MENDOZA PLUA
CÉDULA: 0950726208


NOTARIO(A) JENNY JOSEFINA OYAGUE BELTRAN
NOTARÍA ÚNICA DEL CANTÓN EL TRIUNFO



CERTIFICACIÓN DE ACEPTACIÓN DEL CEGESCIT

En calidad de colaborador del Centro de Gestión de la Información Científica y Transferencia de Tecnológica (CEGESCIT) nombrado por el Consejo Directivo del Instituto Superior Tecnológico Bolivariano de Tecnología.

CERTIFICO:

Que el trabajo ha sido analizado por el URKUND y cumple con el nivel de coincidencias permitido según fue aprobado en el **REGLAMENTO PARA LA UTILIZACIÓN DEL SISTEMA ANTIPLAGIO INSTITUCIONAL EN LOS PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y TRABAJOS DE TITULACIÓN Y DESIGNACIÓN DE TUTORES** del ITB.

Nombre y Apellidos del Colaborador

CEGESCYT

Firma

**INSTITUTO
TECNOLÓGICO**



**SUPERIOR
BOLIVARIANO**

DE TECNOLOGÍA

**UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS COMERCIALES, ADMINISTRATIVAS Y
CIENCIAS**

**PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO
DE: TECNÓLOGO EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA**

TEMA:

“Diseño de un sistema de control de costos en la producción y elaboración de plato típico de picantería “VOLUNTAD DE DIOS”

Autora: Mendoza Plúa Amy Michell

Tutor: Dr. Simón Alberto Illescas Prieto

Resumen

La Picantería “Voluntad de Dios”, dedicada elaboración y producción de encebollado es conocido como el plato típico tradicional ecuatoriano nativo de la región costera; es muy representativa para los guayaquileños por su sabrosura, espesura, por sus especias que le dan un toque picante de este dicho plato, consecuente con esto es calificado uno de los platos más sonado de la gastronomía Ecuatoriana. Originaria por la abuela Isabel López Carranza quien dio la iniciativa a este proyecto familiar y actualmente sigue laborando actualmente con una trayectoria de 7 años que se apertura el local, aunque se puede decir que su sazón se ha ido perfeccionando más a través con el tiempo. Ha obtenido una gran acogida por sus clientes y a su vez dándole excelentes referencias por parte de ellos mismos. El propósito de esta investigación es con la finalidad de analizar sus costos mensuales que realiza la Picantería “Voluntad de Dios”, indagar sobre su historia y origen, su elaboración y producción del Encebollado para así poder establecer el diseño de un sistema de control de costos que se realizara este año 2017.

Control	Costos	Elaboración	Producción
---------	--------	-------------	------------



**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO BOLIVARIANO DE
TECNOLOGÍA**

**UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS COMERCIALES, ADMINISTRATIVAS Y
CIENCIAS**

**PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO
DE: TECNÓLOGO EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA**

TEMA:

“Diseño de un sistema de control de costos en la producción y elaboración de plato típico de picantería “VOLUNTAD DE DIOS”

Autora: Mendoza Plúa Amy Michell

Tutor: Dr. Simón Alberto Illescas Prieto

Abstract

The Picantería "Voluntad of Dios", dedicated elaboration and production of encebollado is known as the typical traditional Ecuadorian dish of the coastal region; It is very representative for the guayaquileños for its savory, thickness, for its species that give a spicy touch of this dish, consistent with this is described one of the most famous dishes of Ecuadorian cuisine. Originated by the grandmother Isabel Lopez Carranza who gave the initiative to this family project and currently continues to work with a history of 7 years that opened the premises, although it can be said that its seasoning has been refined over time. It has received a great reception by its customers and at the same time giving excellent references by themselves. The purpose of this research is to analyze the monthly costs of the Picantería "Voluntad de Dios", inquire about its history and origin, its elaboration and production of Encebollado to be able to establish the design of a cost control system that will be carried out this year 2017.

Control

Cost

Elaboration

Production

ÍNDICE GENERAL

Contenidos:	Páginas:
Carátula.....	i
Dedicatoria.....	ii
Agradecimiento.....	iii
Certificación de la aceptación del tutor.....	iv
Resumen.....	v
Abstract.....	vi
Índice general.....	vii
Índice de figuras.....	ix
Índice de cuadros.....	x

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Ubicación del problema en un contexto.....	2
Situación conflicto.....	3
Delimitación del problema.....	4
Formulación del problema.....	4
Evaluación del problema.....	5
OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN.....	5
Objetivos general.....	5
Objetivos específicos.....	6
JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN.....	6

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

Antecedentes históricos.....	9
Antecedentes referenciales.....	10
FUNDAMENTACIÓN LEGAL.....	13
VARIABLES DE LA INVESTIGACIÓN.....	17
DEFINICIONES CONCEPTUALES.....	17

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA

PRESENTACIÓN DE LA EMPRESA.....	19
DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN.....	22
TIPOS DE INVESTIGACIÓN.....	23
TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN.....	25
PROCEDIMIENTO DE LA INVESTIGACIÓN.....	26

CAPÍTULO IV

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS...	27
PLAN DE MEJORAS.....	41
CONCLUSIONES.....	52
RECOMENDACIONES.....	53
BIBLIOGRAFÍA.....	54

ANEXOS

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráficos	Títulos	Páginas
Gráfico 1	Diagrama de Ishikawa	3
Gráfico 2	Áreas organizativas de trabajo	20
Gráfico 3	Nivel de atención	27
Gráfico 4	Horario de atención	28
Gráfico 5	Infraestructura	29
Gráfico 6	Opinión del encebollado	30
Gráfico 7	Red social de promoción	31
Gráfico 8	Forma de publicidad	32
Gráfico 9	Sugerencia de menú	33
Gráfico 10	Petición de menú	34
Gráfico 11	Opinión del consumidor	35
Gráfico 12	Recomendación de la picantería	36

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadros	Títulos	Páginas
Cuadro 1	Empleados	21
Cuadro 2	Tipos de investigación	23
Cuadro 3	Población	24
Cuadro 4	Técnicas	25
Cuadro 5	Nivel de atención	27
Cuadro 6	Horario de atención	28
Cuadro 7	Infraestructura	29
Cuadro 8	Opinión del encebollado	30
Cuadro 9	Red social de promoción	31
Cuadro 10	Forma de publicidad	32
Cuadro 11	Sugerencia de menú	33
Cuadro 12	Petición de menú	34
Cuadro 13	Opinión del consumidor	35
Cuadro 14	Recomendación de la picantería	36
Cuadro 15	Plan de mejora	41
Cuadro 16	Materia prima	42
Cuadro 17	Mano de obra	43
Cuadro 18	Otros gastos	43
Cuadro 19	Depreciaciones de M/E	44
Cuadro 20	Depreciación de cocina industrial	44
Cuadro 21	Depreciación de refrigeradora	45
Cuadro 22	Depreciación Mesas y sillas	45
Cuadro 23	Depreciación congeladora	46
Cuadro 24	Costo fijo mensual	47
Cuadro 25	Rol de pagos	50
Cuadro 26	Provisiones de B.S y O. Gastos	51

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

El propósito de escoger este tema fundamental se basa que años anteriores formé parte de este local de Picantería de “Voluntad de Dios”, ofrece sus entradas y salidas de mercadería, productos que usualmente necesitan para su producción y elaboración que hace de este plato muy conocido y sonado a la vez en la gastronomía ecuatoriana.

En diferentes tipos de micro empresas ya sea de forma alimenticia o de productos fabricados que hay en nuestros ambientes, se puede dar cuenta que la mayoría corresponde a este tipo de actividad que es la comercialización, que operan su contabilidad y administración de forma rutinaria.

Cabe demostrar que en la contabilidad de costos y sus gastos la cual aplicare en este proyecto no va a involucrar la afectación a la calidad del producto o de reducir su calidad de la materia prima, sino de adquirir los mejores costos a un valor inductivo.

Desde aquel entonces la motivación fue como me podrían influir al realizar un diseño de un sistema de control de costos en la producción y su elaboración del plato típico que es el encebollado, que en conocimientos simples, este plato está conformado con el caldo de pescado, yuca y cebolla colorada encurtida.

Para plasmar y llegar a cabo a este proyecto es necesario implementar una investigación de campo, pues con esto poder detectar el requerimiento de este sistema de costos que producen mensualmente este local.

En la actualidad la Picantería “Voluntad de Dios” ha establecido competencias en su sector, ya que esto ha generado ingresos más altos, por su sazón, por la calidad de servicio al cliente y un buen ambiente laboral.

Ubicación del Problema en un contexto

La Picantería “Voluntad de Dios” hizo sus inicios en principios de año del 2009 con siete años de trayectoria que se han venido incorporando nuevos logros para poder llegar a ser reconocido y a su vez a tener sus competencias existentes.

Es reconocida solo en el sector sur, pero las referencias de los clientes que frecuentan al consumo de este plato típico guayaco se han ido dispersando lo cual lo hace conocidos en ciertos sectores de Guayaquil.

En el presente proyecto de investigación de Picantería “Voluntad de Dios” está ubicada en la provincia Ecuatoriana ciudad de Guayaquil, en las calles Atahualpa y 9na peatonal 11 exactamente (Cooperativa Unión de Bananeros Guasmo sur bloque 3, manzana 10, solar 7).

En fragmentos muy pequeños de estas organizaciones de microempresas que se están haciendo constantes en la ciudad de Guayaquil, se ha detectado equivocaciones en lo que corresponden a su contabilidad de costos, por lo cual cabe recalcar que es muy relevante oficializar un buen manejo por parte de quienes integran este sector económico.

En el diagrama de Ishikawa también llamado causa y efecto o diagrama de pescado da las posibles causas a los problemas que se pueden estar desarrollando en la picantería “Voluntad de Dios”.

En el gráfico detallo cuatro palabras claves importantes las cuales consisten: control, costos, producción y elaboración.

En el control detallo las partes más notables, sus competencias en el sector sur donde está localizada la picantería, se han abierto más locales de comida y esto hace que su nivel de venta sea aún más competitivo.

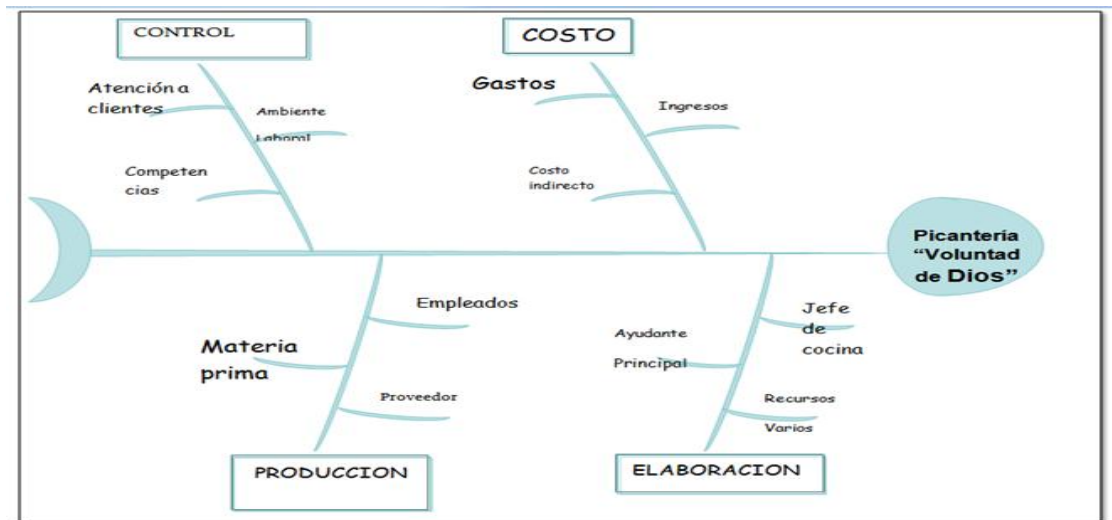
En su ambiente laboral es la pieza elemental de la picantería donde si no hay compañerismo, podría presentarse un ambiente hostil y eso lo detectaría el cliente. Para eso se brinda un reconocimiento como forma de motivación salvo el caso si se llegara a presentar.

En los costos los efectos que podrían presentarse con el tiempo sus costos indirectos que utilizan llegarían a deteriorarse y el gasto se aumentaría sus gastos.

En la producción tenemos la materia prima las principales causas que se podrían obtener si compran en exceso para la elaboración y producción después la venta puede quedar y no ser vendido para su comercialización del encebollado.

Situación o Conflicto

Gráfico 1: Diagrama de Ishikawa



Elaborado por: Mendoza Plúa Amy Michell

Delimitación del problema

Campo	: Contabilidad
Área	: Costo
Aspecto	: Diseño de un sistema de control de costo
Tema	: Diseño de un sistema de control de costos en la producción y elaboración de plato típico de picantería “Voluntad de Dios”
Período	: 2018
País	: Ecuador
Región	: Costa
Provincia	: Guayas
Cantón	: Guayaquil
Lugar	: Atahualpa y 9na peatonal 11 (Bloque3, Manzana 10, Solar7)

Formulación del Problema

¿Qué factores influyen de un diseño de un sistema de control de costos en producción y elaboración plato típico de la picantería “Voluntad de Dios”, ubicada en el sector Guasmo Sur del sector Guayaquil en el periodo 2018?

Evaluación Del Problema

- Delimitado.-** La picantería “Voluntad de Dios” está ubicada en el sector sur de Guayaquil específicamente en las calles Atahualpa y 9na peatonal 11 (Guasmo sur, Bloque 3, Manzana 10, Solar 7).
- Claro.-** Se implementará un diseño de sistema de control de costos para poder analizar sus costos y gastos que realizan mensualmente la picantería, para detallar el estado de su producción y elaboración por parte del mismo; con esto llevar a cabo nuestra investigación con un progreso eficaz y conciso.

- Evidente.-** La picantería tiene en la actualidad competencias a nivel del sector de donde está localizada, por lo consecuente el local dispuso una nueva imagen para que el cliente llame su atención, su ambiente donde se gestiona sea satisfacción para la vista de los clientes y conservando siempre su sazón la cual la clientela quede satisfecho, no solo por la atención brindada sino que también quede gusto a su paladar.
- Concreto.-** Se hará una previa investigación sobre sus ingresos y salidas implementando a este proyecto un sistema de control de costos.
- Relevante.-** La picantería no solo se caracteriza por su buena sazón, sino por la calidad de la atención al cliente para obtener buenas referencias por parte de los consumidores, ellos son hace que el local crezca por sus reseñas que se les brinda.
- Contextualmente.-** Los usuarios o clientes que recurren a la picantería vienen no solo por su sazón sino también por la buena atención, algunos son recomendados por otras personas de otros sectores, su ambiente laboral hace que su usuario este conforme y a gusto.

Objetivos

Objetivo General

Determinar un sistema de control de costos para la producción y elaboración del plato típico, de la picantería “Voluntad de Dios” en el período 2018.

Objetivos específicos

- Fundamentar teóricamente control de costos en la producción y elaboración del plato típico.
- Analizar el consumo que hace mensual de la picantería en la producción y elaboración.
- Determinar un sistema de control de costo del plato típico en la picantería “Voluntad de Dios”.

Interrogantes de la investigación

1. ¿Cómo se determina un control de costos en locales de picantería?
2. ¿Qué autores facilitan el estudio de control de costos en la producción y elaboración?
3. ¿Qué métodos debe utilizar para saber el consumo mensual que se realiza en la picantería?
4. ¿Qué pasos se debe realizar para implementar un diseño de sistema de control de costos para la producción y elaboración de picantería?

Justificación e Importancia

El propósito que di a elegir este proyecto es con una finalidad de exponer que tanto de proporción del plato típico se ha producido en el trayecto del periodo fiscal 2017 y a su vez analizar su progreso mensual de Picantería “Voluntad de Dios”.

Es factible porque orienta del tema, nos permite adquirir la información de cómo se va a proceder el costo de la producción y la elaboración en el periodo del 2017 y del presente año.

Es conveniente para determinar el nivel de competencias que tiene la picantería “Voluntad de Dios”, para ver sus riesgos las cuales están expuestas,

por su producción y elaboración que tiene el local esto servirá para equilibrar sus entradas y salidas con esto imprimir el sistema de control de costos.

Su relevancia social para los integrantes quienes los conforman la picantería podrían determinar el grado de su nivel de ventas que se realiza mensualmente, estos se beneficiara el propietario legal porque verá resultados progresivos que se procurarán con la investigación propuesta en este proyecto, en modo que verán como reparten su materia prima mensualmente para controlar sus ingresos de mercadería.

Las posibles implicaciones prácticas es lo que se aplicará la investigación del presente proyecto ayudara a ver los riesgos las cuales podrían tener y de eso tomar soluciones, con esto se evitara implicaciones futuras o trascendentales para sus ventas de más adelante.

El valor teórico con Los resultados se van proceder a generalizar poco a poco dependiendo del ritmo que tome la microempresa.

Esta investigación servirá para guía de utilidad metodológica para proyectos futuros, para tomarlo como bases y puedan desarrollar con más facilidad sus teorías al momento de exponerlos en su recopilación, análisis y recolección de pruebas para su investigación.

Los beneficios que se obtienen de la picantería es ayudar al propietario y su familia a solventar los gastos que produce está y sus gastos personales, lo que obtiene de su ganancia lo divide entre estos dos puntos importantes:

- La ganancia depositarla en el banco para que le crezca los intereses.
- Lo puede invertir para crecer su negocio.

Viabilidad Política: El proyecto refleja su producción y su comercialización, propenso al riesgo de competencias, característica de los mini empresarios que han logrado mantenerse y en la actualidad han constituido una nueva percepción, el de producir más, con calidad y ofreciendo un servicio preferente.

Viabilidad Técnica: El proyecto refleja la capacidad técnica para llevarlo adelante como un modelo de desarrollo de formación académica dentro de algunas áreas como: la gastronomía, mini empresarial y turística; todo para alcanzar un buen estándar de calidad de servicios.

El beneficiario con este proyecto que dio su comienzo hace siete años sí está en condiciones y en la capacidad de incorporar sus actividades y mejoras para que crezca aún más

Viabilidad económica y financiera: El proyecto rescata su producción, que como mini empresa, ha sido una actividad que ha surgido buenos beneficios económicos, y a su vez llegar tener buenas referencias, esto ha incrementado ingresos importantes para la picantería dentro del sector de donde está localizada. Organiza en una nueva mejora, fuente de empleo y una forma más de variación de la producción”.

CAPÍTULO II
MARCO TEÓRICO
FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA
Antecedentes Históricos

El encebollado es un plato típico tradicional ecuatoriano nativo de la región costera, a pesar de que no hay certeza concreta, posiblemente se produjo en las provincias de Guayas o Los Ríos. Es calificado uno de los platos más sonados de la gastronomía ecuatoriana. En conocimientos simples, el encebollado es un conocido como caldo de pescado que contiene yuca y cebolla colorada encurtida.

El origen de este plato típico tradicional es rivalizado por varias ciudades del Ecuador, una de las historias documentadas sobre su origen se encuentra en la ciudad de Babahoyo de la provincia de Los Ríos.

La picantería “Voluntad de Dios” es una tradición oriunda de la provincia ecuatoriana de Manabí originaria de los abuelos Isabel López Carranza, después de su trayectoria su sazón se fue perfeccionando a través del tiempo; el local tiene aproximadamente funcionando y laborando casi siete años tuvo su acogida hace cinco años.

Este plato tradicional ecuatoriano suele servirse por las mañanas o al medio día tipo almuerzo; acompañado de arroz, canguil, chifles o pan según el gusto de las personas, este común plato sea preparado con gotas de limón y con ají (salsa picante).

Comúnmente el encebollado da la capacidad de reducir los efectos de resaca provocada por la gran cantidad del consumo del alcohol; a tal punto que se ha

convertido en un ritual urbano llamándolo como “el quita borracheras”. Esto se lo consume por las mañanas para que haga su efecto. Actualmente es muy conocido la picantería se la puede localizar en la parte sur del cantón Guayaquil exactamente en las calles Atahualpa y 9na peatonal 11(Bloque 3 Manzana 10, Solar 7).

Antecedentes Referenciales

Se menciona a continuación algunas referencias de trabajos de tesis y artículos relacionados con el tema en estudio, que sustentarán con sus argumentos la siguiente investigación.

(Morán, Córdova, Valencia, Ruiz, & Orlando, 2011)“**Producción, circulación y consumo de una práctica culinaria: el encebollado**”

La propuesta de esta investigación que se está determinando en este proyecto trata de cómo va a ser diseñado el sistema de control de costo de producción y su elaboración del plato típico muy comercializado en el cantón de Guayaquil, porque quiere evaluar cómo son sus ventas producidas mensualmente en la picantería y así dar un muestreo estadístico.

(Jami Gallardo, 2014)“**Proyecto de estandarización de la recetas picantería Isabelita**”

A diferencia del proyecto trato de fundamentar sus teorías e historias, analizar su costeo y determinar las posibles fallas que se presenta en este sistema de control de costo de su producto que se está comercializando en este campo sería “el encebollado” el punto de enfoque que está basado esta investigación.

(Barbosa Pérez & portillo Cabrera, 2012) “**Selección de una estructura de contabilidad de costos para el restaurante UQ UKU**

El proyecto que se está ejecutando se determinará y se fundamentara teóricamente como se realizara el control de costos donde su producción y su elaboración lo requiere, para que si su materia prima quede registrada y tenga una constancia de donde existen sus ingresos y gastos que se efectúa en la picantería “Voluntad de Dios”.

(Meras Ubilluz, 2011)“**Los costos y su influencia en la fijación de precios de las comidas y bebidas del restaurante de la hostería bascún en el año 2011**”

A diferencia del proyecto que está en investigación analizar el consumo mensual que tiene la picantería ”Voluntad de Dios” en su producción y elaboración , al saber las estadística que conllevan a esto se haría el respetivo análisis para poder diseñar el control de costo que se quiere proyectar con la investigación del mismo.

Fundamentación Teórica

Según, (W. Neuner, 2000) “**Contabilidad de costos**”; “La Contabilidad de Costos es una fase amplificada de contabilidad general o financiera de entidad industrial o mercantil, que proporciona rápidamente la gerencia los datos relativos a costos de producir o vender cada artículo o de suministrar un servicio particular.”

Según lo que el autor trata de interpretar que la contabilidad de costos se lo puede aplicar en cualquier tipo sean grandes, mini o macro empresas, para poder saber los valores monetarios o costos inventariables de los recursos adquiridos sean de bienes o servicios según esté la situación que se presente.

Porque los costos totales de cada transacción se llevan a un estado financiero para que así al analizar su costo sea de manera rápida y eficaz de su producción puesto que son generados el proceso de convertir su materia prima a productos de elaboración.

Según, (Gillespie, 1958) **“Introducción a la Contabilidad de Costos”**. “La Contabilidad de costos, aplicada a actividades fabriles, es el procedimiento para llevar costos de producción con doble finalidad; determinar el costo por unidad de artículos producidos y facilitar diversas clases de comparaciones con las cuales mide la ejecución productora.”

Según lo que la autora trata de mostrar que la contabilidad de costos no solamente se refleja el estado de la producción sino también a la comparación estadística que puede tener a través de la situación económica de la empresa.

Porque la contabilidad de no costos no solo se basa en el en la interpretación de sus materias primas o sus costos indirectos trata de verse como un sistema de información para que predomine, registre, acumule, controle, analice e interprete la información para su producción, distribución o a la acumulación que conlleve este campo dentro del su uso interno que tiene la empresa en su desarrollo de cada función o para la toma de decisiones.

Fundamentación Legal

Constitución de la República del Ecuador

Capítulo segundo: Derechos del buen vivir

Sección octava. - Trabajo y seguridad social

(Art. 33, 2008) El trabajo es un derecho y un deber social, y un derecho económico, fuente de realización personal y base de la economía. El Estado garantizará a las personas trabajadoras el pleno respeto a su dignidad, una vida decorosa, remuneraciones y retribuciones justas y el desempeño de un trabajo saludable y libremente escogido o aceptado.

Mediante el artículo 33, que hace mención al trabajo y seguridad social, nos da referencia en que la propuesta no debe alterar a las personas que actualmente están laborando en el local, es decir, que ningún empleado deberá ser removido de su trabajo.

Capítulo cuarto: Soberanía económica

Sección primera.- Sistema económico y política económica

(Art.283, 2008) El sistema económico es social y solidario; reconoce al ser humano como sujeto y fin; propende a una relación dinámica y equilibrada entre sociedad, Estado y mercado, en armonía con la naturaleza; y tiene por objetivo garantizar la producción y reproducción de las condiciones materiales e inmateriales que posibiliten el buen vivir.

El sistema económico se integrará por las formas de organización económica pública, privada, mixta, popular y solidaria, y las demás que la Constitución determine. La economía popular y solidaria se regulará de acuerdo con la ley e incluirá a los sectores cooperativistas, asociativos y comunitarios.

De acuerdo al artículo 283, Sistema económico y política económica, se menciona y nos auspicia en la propuesta, justo en el momento en el que se realizan las mejoras al costo de producción; todo este efecto finalmente genera

una serie de eventos económicos que de alguna forma promueven la producción de bienes materiales o servicios.

Capítulo sexto: Trabajo y producción

Sección primera.- Formas de organización de la producción y su gestión

(Art. 319 , 2008) Se reconocen diversas formas de organización de la producción en la economía, entre otras las comunitarias, cooperativas, empresariales públicas o privadas, asociativas, familiares, domésticas, autónomas y mixtas.

El Estado promoverá las formas de producción que aseguren el buen vivir de la población y desincentivará aquellas que atenten contra sus derechos o los de la naturaleza; alentará la producción que satisfaga la demanda interna y garantice una activa participación del Ecuador en el contexto internacional.

El artículo 319, Formas de organización de la producción y su gestión, nos respalda en el momento que el local, debe de mantener una estructura organizada de producción y que la misma asegure el buen vivir de la población.

(Art. 320, 2008) En las diversas formas de organización de los procesos de producción se estimulará una gestión participativa, transparente y eficiente.

La producción, en cualquiera de sus formas, se sujetará a principios y normas de calidad, sostenibilidad, productividad sistémica, valoración del trabajo y eficiencia económica y social.

El artículo 320, sugiere que existan procesos y que sean aplicados a la producción del local; de la misma forma, sean realizados bajo estándares y normas de calidad que aseguren la eficiencia económica, logrando una buena participación y competitividad.

Sección tercera.- Formas de trabajo y su retribución

(Art.326 , 2008)El derecho al trabajo se sustenta en los siguientes principios:

1. El Estado impulsará el pleno empleo y la eliminación del subempleo y del desempleo.
5. Toda persona tendrá derecho a desarrollar sus labores en un ambiente adecuado y propicio, que garantice su salud, integridad, seguridad, higiene y bienestar.

El artículo 326, Formas de trabajo y su retribución, da la referencia de que se debe tener en cuenta no alterar la estabilidad laboral de los empleados al momento de aplicar las mejoras a los costos de producción y que exista todas las condiciones necesarias para resguardar la seguridad y el bienestar.

Sección quinta.- Intercambios económicos y comercio justo

(Art. 335, 2008) El Estado regulará, controlará e intervendrá, cuando sea necesario, en los intercambios y transacciones económicas; y sancionará la explotación, usura, acaparamiento, simulación, intermediación especulativa de los bienes y servicios, así como toda forma de perjuicio a los derechos económicos y a los bienes públicos y colectivos.

El Estado definirá una política de precios orientada a proteger la producción nacional, establecerá los mecanismos de sanción para evitar cualquier práctica de monopolio y oligopolio privados, o de abuso de posición de dominio en el mercado y otras prácticas de competencia desleal.

(Art. 336, 2008) El Estado impulsará y velará por el comercio justo como medio de acceso a bienes y servicios de calidad, que minimice las distorsiones de la intermediación y promueva la sustentabilidad.

El Estado asegurará la transparencia y eficiencia en los mercados y fomentará la competencia en igualdad de condiciones y oportunidades, lo que se definirá mediante ley.

(Art. 337, 2008) El Estado promoverá el desarrollo de infraestructura para el acopio, transformación, transporte y comercialización de productos para la satisfacción de las necesidades básicas internas, así como para asegurar la participación de la economía ecuatoriana en el contexto regional y mundial a partir de una visión estratégica.

En los artículos mencionados en la sección quinta, acerca del intercambio económico y comercio justo, se toma como fundamento legal por el apoyo a la participación económica dentro del mercado y mediante la mejora de los costos de producción se logra una excelente intervención en el medio mercantil.

Variables de la Investigación

Variable independiente: Control de costos

Variable dependiente : Producción y elaboración

Definiciones Conceptuales

Control.- La palabra control proviene del término francés controle y significa comprobación, inspección, fiscalización o intervención. También

puede hacer referencia al dominio, mando y preponderancia, o a la regulación sobre un sistema.

Costos.- El costo o coste es el gasto económico que representa la fabricación de un producto o la prestación de un servicio. Al determinar el costo de producción, se puede establecer el precio de venta al público del bien en cuestión (el precio al público es la suma del costo más el beneficio).

Diagrama de Ishikawa.- también llamado diagrama de causa-efecto, es una representación gráfica que por su estructura también se llama diagrama de pescado, este consiste en una representación sencilla en la que puede verse una especie de espina central, que es una línea en el plano horizontal, representando un problema a analizar, que se escribe en la cabeza del pescado.

Diseño.- Realización de un plan detallado para la ejecución de una acción o una idea.

Elaboración .- Se denomina al proceso y el resultado de elaborar. Este verbo (elaborar), por su parte, alude a crear, fabricar, producir o transformar algo.

Investigación.- Resultado de investigar.

Materia prima.- Sustancia natural o artificial que se transforma industrialmente para crear un producto. Cosa que potencialmente sirve para crear algo.

Mercadería.- Este término se refiere a cualquier bien, objeto o elemento en que se vende, trata, comercializa o negocia, que se hace objeto o también cualquier bien económico que se destina a esta actividad de tipo comercial, también se dice al trato de adquirir, comprar, permuta o venta comerciando en un genero

Picantería .- Es un establecimiento dedicado principalmente a comidas picantes, es un espacio dedicado a la preparación, venta y consumo de alimentos.

Plato típico.- Que es característico o representativo de un lugar Típico sé cómo a aquellos elementos que pertenecen a la cultura o al folclore de un pueblo; comida típica; etc.

Producción .- Hace referencia a la acción de generar (entendido como sinónimo de producir), al objeto producido, al modo en que se llevó a cabo el proceso o a la suma de los productos del suelo o de la industria.

Producto.- Cosa producida natural o artificialmente, o resultado de un trabajo u operación.

Sistema.- Conjunto ordenado de normas y procedimientos que regulan el funcionamiento de un grupo o colectividad.

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA

La picantería “Voluntad de Dios” es un negocio familiar de trayectoria Manabita que se dedica a la comercialización de plato de encebollado que ofrece a su clientela para satisfacer el paladar y brindar la buena atención de lo que se está comercializando. La microempresa muy aparte de su comercialización proyectan logros para planes futuros, en abrir un local más para que su producción incremente, no solo ser reconocido por su sector sino a nivel de la ciudad de Guayaquil-Ecuador, garantizan una excelente calidad de atención a su cliente, que se sientan en casa por eso sus instalaciones son muy acordes para las personas.

Visión

Lograr reconocimiento a nivel nacional como picantería “Voluntad de Dios”, que opera con sensatez al servicio del consumidor, y dar enfoque a la gastronomía ecuatoriana del plato típico del encebollado que es de proyecto familiar y un éxito en formación general que se labora.

Misión

Elaborar el mejor plato típico de encebollado en lo que corresponde en sección de picanterías dar los mejores resultados tanto profesionales y gastronómicos, que serán honrados, examinados y respetados por sus contribuciones a la sociedad y en la microempresa que está haciendo fundada con buenos valores humanos para compartirlo entre los consumidores, la familia y la organización en general.

Figura1: Logotipo



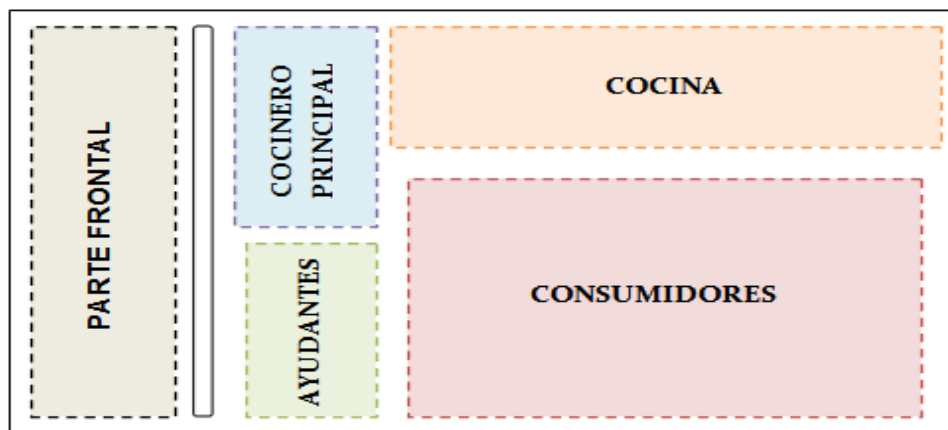
Elaborado por: Carlos Bravo

Estos servicios de picanterías se brindan a nivel local, el objeto en general dar buenas perspectivas a los consumidores que frecuentan de forma consecutiva y fieles una excelente calidad que se centra en la atención al público y buen ambiente laboral.

Lema: Con una idea, hacemos un proyecto.

Estructura organizativa

Gráfico2: Áreas organizativas de trabajo



Elaborado por: Mendoza Plúa Amy Michell

Cuadro 1:

Empleados

Población	Cantidad
Cocinero del encebollado	1
Ayudante de cocina	2
Meseros	3
Total	6

Elaborado por: Mendoza Plúa Amy Michell

Son seis personas involucradas en la Picantería “Voluntad de Dios”

Descripción de puesto de trabajo:

- **Cocinero del encebollado** : su función es realizar la producción del encebollado con la elaboración o preparación de los alimentos para el negocio, es la persona principal es la que colabora de manera activa todos los días para realizar la comercialización y hacer de sus ventas buenos ingresos.
- **Meseros** : el cargo a desempeñar es atender y despachar a los clientes o los consumidores que frecuentan a diario el local, recibirlos o atenderlos con los buenos valores que se orienta dentro de la picantería.
- **Ayudante de cocina** : desempeña el cargo de ayudar en lo que necesite el cocinero principal como las funciones de pelar y picar la yuca, de pelar y encurtir la cebolla colorada, de lavar y picar el cilantro (hierbita).

DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

Según (Stracuzzi & Pestana, 2006), define: **“La Investigación de campo consiste en la recolección de datos directamente de la realidad donde ocurren los hechos, sin manipular o controlar las variables. Estudia los fenómenos sociales en su ambiente natural. El investigador no manipula variables debido a que esto hace perder el ambiente de naturalidad en el cual se manifiesta”**. (pag.88)

En el diseño de investigación la más relevante e importante a utilizar es el diseño de campo por qué analizare donde transcurren sus acontecimientos de hechos pasados y actuales para llegar a la fuente de avance, para así presentar las posibles variables.

Y el diseño de lluvias de ideas ya que se nos abren posibilidades, ventajas e iniciativas de nueva mejora de nuestra implementación de sistema de control de costo de su elaboración y producción del plato típico.

TIPOS DE INVESTIGACIÓN

En la presente investigación que se está llevando se demuestra los diferentes tipos de investigación que detallare en un cuadro con una explicación a cada uno de ellos.

Cuadro 2:

Tipos de Investigación

Explicativa	Descriptiva	Explorativa	Correlacional
Se aplica al Adjetivo o a la acción que añade un matiz, sin modificar el significado del Sustantivo al que acompaña.	Conocida como la investigación estadística, describe los datos y este debe tener un impacto en las vidas de la gente que le rodea. Por ejemplo, la búsqueda de la enfermedad más frecuente que afecta a los niños de una ciudad.	Se dice del adjetivo o de la oración subordinada adjetiva que añade al sustantivo al que se refiere unas matemáticas o valor complementario, por lo que puede suprimirse.	Analizar si un aumento o disminución en una variable coincide con un aumento o disminución en la otra variable.

Elaborado por: Mendoza Plúa Amy Michell

La picantería “Voluntad de Dios” es conocida por su plato típico que es el Encebollado. Lo que podrían influir más es el tipo de investigación explicativa ya que relata a lo que quiero dar a conocer el proyecto la cual estoy formando y determinando un sistema de control correspondiente del mismo y el tipo de investigación descriptiva son los puntos que más destacan en su proceso de redacción por que se investigara, se analizara y se determinara todo acerca del producto.

LA POBLACIÓN Y LA MUESTRA

Según (Tamayo y Tamayo, 1997), **“La población se define como la totalidad del fenómeno a estudiar donde las unidades de población posee una característica común la cual se estudia y da origen a los datos de la investigación”**. (P.114)

Quiere decir que una población es conjunto de individuos, elementos o fenómenos en los cuales puede exhibir de forma decretada y susceptible para su estudio.

Cuadro 3: Población

Población	Cantidad
Cocinero del encebollado	1
Meseros	3
Proveedores:	
Pescado M. caraguay	1
Chifle	1
Pan	1
Productos procesados	1
Coca Cola	1
Ayudante de cocina	2
Total	11

Elaborado por: Mendoza Plúa Amy Michell

Son once personas involucradas en la Picantería “Voluntad de Dios”

Muestra

Según (Tamayo, 1995) **“La muestra es el conjunto de operaciones que se realiza para estudiar la distribución de determinados caracteres en la totalidad de una población, universo o colectivo, partiendo de la observación de una fracción de la población considerada.”**

La muestra indica el número de población de un pueblo, una ciudad o un país. La muestra es un sistema que recopila cualquier información para tener en cuenta las necesidades de cada individuo que se situ en dicha área. Su naturaleza se enfoca en el análisis de estadísticas de cada individuo.

TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN

Métodos

Los métodos más factibles a implementar en la Picantería son el método estadístico porque me orienta a saber el estado o situación me está llevando a cabo mi muestra estadístico para analizar y determinar en lo que se puede estar fallando y poder corregir antes de tiempo. El método de la observación porque visualizo el análisis de la actividad que se lleva a cabo del mismo.

Técnicas e Instrumentos

Cuadro 4: Técnicas

Técnicas	Instrumentos
Entrevistas	Formularios
Encuestas	cuestionarios

Elaborado por: Mendoza Plúa Amy Michell

El tipo de técnica que se empleará es de encuestas ya que proporcionarán las opiniones y la situación actual de la Picantería “Voluntad de Dios”.

Esta técnica se utilizó para recoger información sobre el tema a tratar, por lo que se elabora un listado de preguntas escritas que se entregan al personal de la empresa.

PROCEDIMIENTO DE LA INVESTIGACIÓN

Para ejecutar este proyecto de investigación se utilizaron las técnicas de la entrevista y de la encuesta, para esto se procedió a realizar una encuesta de diez preguntas. Aplicándola con el personal de la microempresa, para la técnica de la encuesta se procesó un cuestionario relacionado al problema.

Para ver los resultados estadístico de esta información que se presentó en las encuestas se utilizó Microsoft Excel es un programa informático desarrollado y distribuido por Microsoft Corp. que permite realizar tareas contables y financieras específicamente para ayudar a crear y trabajar con hojas de cálculo con esto facilita la tabulación de cada una de las preguntas de la entrevista. Para la técnica de la entrevista se procesó seis preguntas mediante un formulario para el dueño de la picantería “Voluntad de Dios”.

Apliqué el formato de la entrevista para que el entrevistado el Sr. Carlos Bravo Espinal y la Sra. Evelyn Roxana Mendoza acoten con el proyecto y explique mediante preguntas que se le realizó de cómo está el negocio en sí, que aspira y que quiere proyectar en un futuro.

CAPÍTULO IV

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

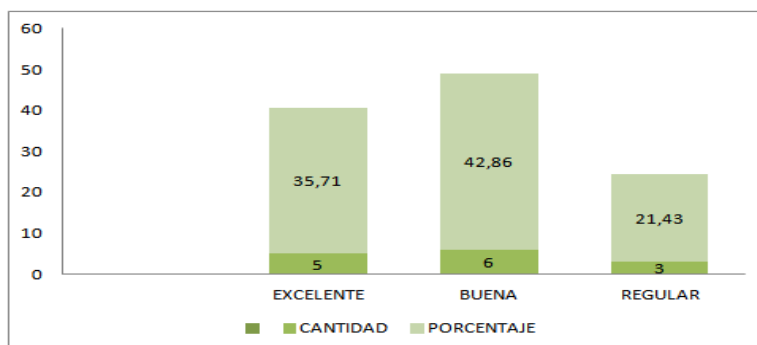
1.- ¿Qué piensa de la atención que se le ofrece la picantería “Voluntad de Dios?”

Cuadro5: Nivel de atención

ALTERNATIVA	CANTIDAD	PORCENTAJE
EXCELENTE	5	35,71%
BUENA	6	42,86%
REGULAR	3	21,43%
TOTAL	14	100%

Elaborado por: Mendoza Plúa Amy Michell

Gráfico3: Nivel de atención



Elaborado por: Mendoza Plúa Amy Michell

Análisis

El 35,71% de las personas encuestadas respondieron que la atención que se les brinda es excelente, un 43,86% corresponden a que es una buena y un 21,43% se refieren que es regular el porcentaje es mínimo.

Con el resultado obtenido se puede visualizar que el nivel de atención a los clientes es buena se c9onsiderara en proponer un poco de esfuerzo para que sea excelente.

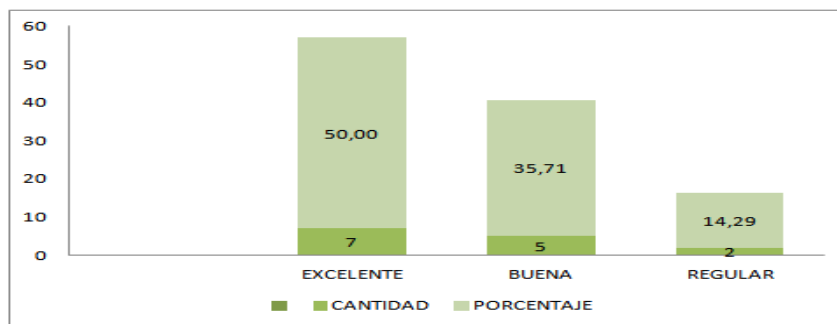
2.- El horario de atención de 7:00am a 12:30 pm a los clientes de la picantería “Voluntad de Dios” es:

Cuadro 6: Horarios de atención

ALTERNATIVA	CANTIDAD	PORCENTAJE
EXCELENTE	7	50,00%
BUENA	5	35,71%
REGULAR	2	14,29%
TOTAL	14	100%

Elaborado por: Mendoza Plúa Amy Michell

Gráfico 4: Horario de atención



Elaborado por: Mendoza Plúa Amy Michell

Análisis

La mayoría de las personas encuestadas que es 50% consideran que es un excelente hora de comienzo de apertura con la finalización muy acorde, un 35,71% refieren que es buena y con el porcentaje mínimo que representa el 14,29%.

Los clientes no tienen problema alguno con el horario por que se detalla que el 50% equivalente a la encuesta que se procedió hacerla.

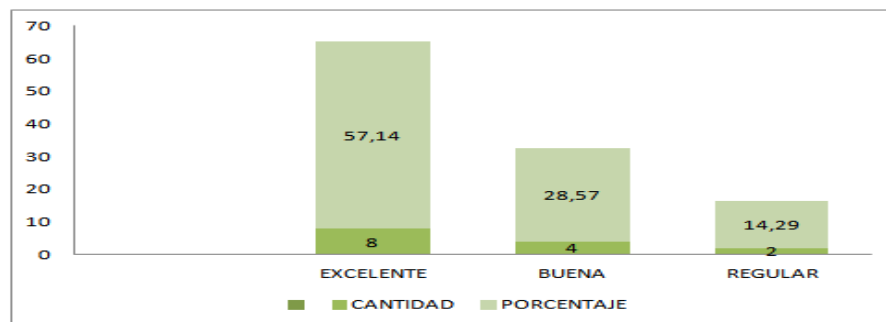
3.- ¿Qué le parece la infraestructura de la Picantería “Voluntad Dios”?

Cuadro 7: Infraestructura

ALTERNATIVA	CANTIDAD	PORCENTAJE
EXCELENTE	8	57,14%
BUENA	4	28,57%
REGULAR	2	14,29%
TOTAL	14	100%

Elaborado por: Mendoza Plúa Amy Michell

Gráfico 5: Infraestructura



Elaborado por: Mendoza Plúa Amy Michell

Análisis

El 57,14% de las personas consideran que su ambiente de trabajo es factible para el agrado del cliente por lo tanto se considera un porcentaje alto calificado como excelente, un 28,57% representa que es buena y un 14,29% proyecta que es regular.

La mayoría de las personas encuestadas que fue más del 50% la picantería a infraestructura que les ofrecen son el agrado de los consumidores.

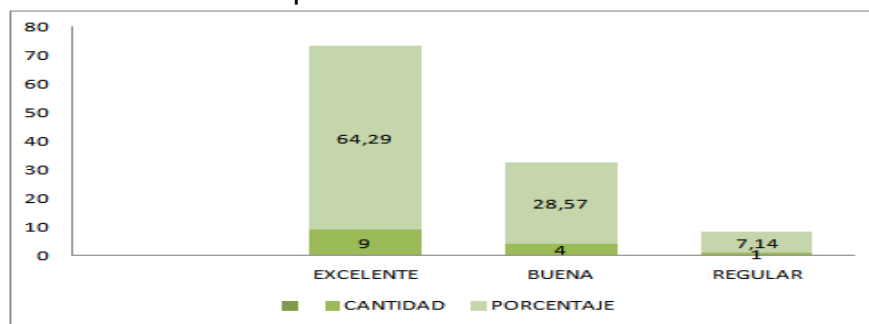
4.- ¿Cuál es su opinión del encebollado que ofrece la picantería “Voluntad de Dios”?.

Cuadro8: Opinión del encebollado

ALTERNATIVA	CANTIDAD	PORCENTAJE
EXCELENTE	9	64,29%
BUENA	4	28,57%
REGULAR	1	7,14%
TOTAL	14	100%

Elaborado por: Mendoza Plúa Amy Michell

Gráfico 6: Opinión del encebollado



Elaborado por: Mendoza Plúa Amy Michell

Análisis

El 64,29% de las personas que respondieron a las encuestas dieron un punto de vista alto, un 28,57% refieren que es buena y por último que es fueron pocas las personas que dieron un opinión negativa con un 7,14%.

Se evidencio que los consumidores les gusta la sazón que tiene el encebollado de la picantería, el porcentaje fue muy alto que la minoría fueron muy pocas.

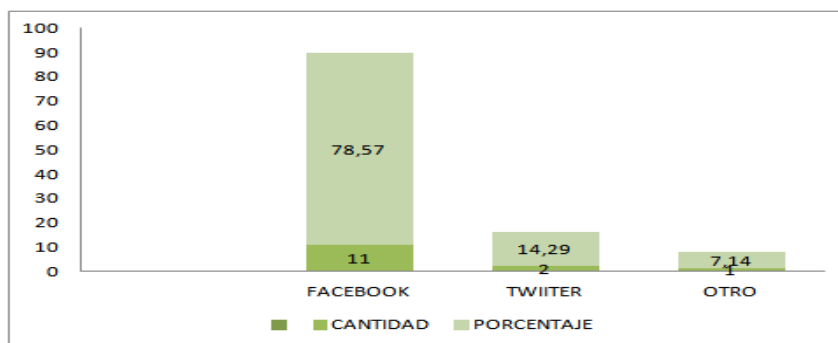
5.- ¿Qué red social le gustaría que se promocióne la picantería “Voluntad de Dios” .?

Cuadro 9: Red Social de Promoción

ALTERNATIVA	CANTIDAD	PORCENTAJE
FACEBOOK	11	78,57%
TWITTER	2	14,29%
OTRO	1	7,14%
TOTAL	14	100%

Elaborado por: Mendoza Plúa Amy Michell

Gráfico 7: Red Social de Promoción



Elaborado por: Mendoza Plúa Amy Michell

Análisis

El 78,57% corresponden que el mayor uso le daría a Facebook, un 14,29% con la aplicación de Twitter y por otras redes fueron con un mínimo de 7,14%.

Las personas encuestadas prefieren a la red de Facebook más conocida tanto por nivel nacional e internacional para que se promocióne de manera gratuita, y los espectadores puedan enterarse por medio de esa red.

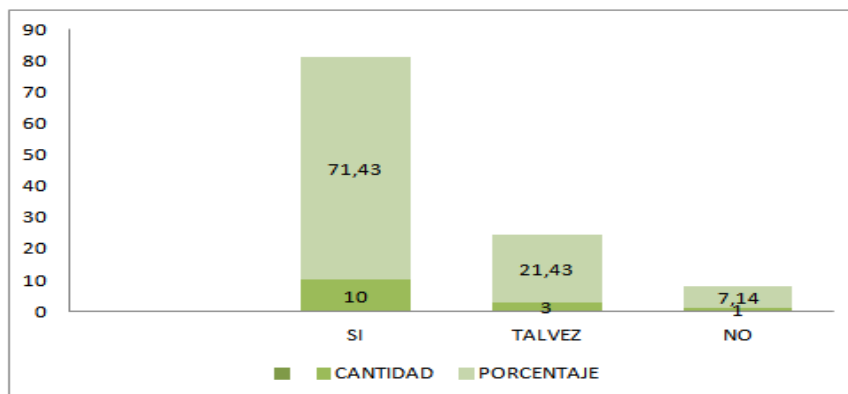
6.- ¿Usted cree que las redes sociales es una forma de publicidad más efectiva para promocionar la Picantería “Voluntad de Dios”?

Cuadro 10: Forma de publicidad

ALTERNATIVA	CANTIDAD	PORCENTAJE
SI	10	71,43%
TALVEZ	3	21,43%
NO	1	7,14%
TOTAL	14	100%

Elaborado por: Mendoza Plúa Amy Michell

Gráfico 8: Forma de publicidad



Elaborado por: Mendoza Plúa Amy Michell

Análisis

El 71,43% de las personas encuestadas respondieron de forma asertiva, un 21,43% corresponde un estado intermedio y un 7,14% corresponden que no.

De los datos recopilados se puede evidenciar que las redes sociales si pueden influir para promover publicidad para que personas estén informadas de cualquier novedad.

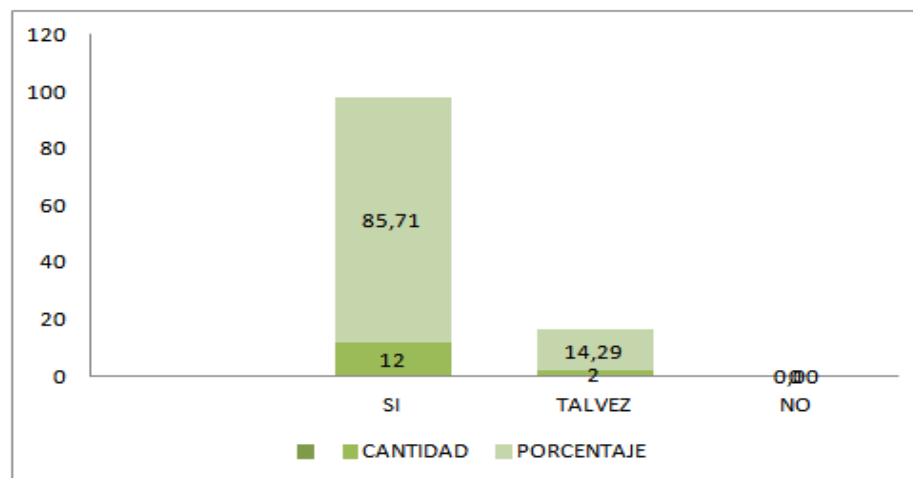
7.- ¿Le gustaría sugerir nuevos platos al menú de la picantería “Voluntad de Dios”?

Cuadro 11: Sugerencia de menú

ALTERNATIVA	CANTIDAD	PORCENTAJE
SI	12	85,71%
TALVEZ	2	14,29%
NO	0	0%
TOTAL	14	100%

Elaborado por: Mendoza Plúa Amy Michell

Gráfico 9: Sugerencia de menú



Elaborado por: Mendoza Plúa Amy Michell

Análisis

El 85,71% de las personas encuestadas que fue un porcentaje alto consideran de que si quieren que se implemente a futuro nuevos platos a la carta para que la picantería tenga más variedad, y los clientes puedan degustar de esto, un 14,29% correspondieron a un tal vez de forma equilibrada y no hubo ningún porcentaje de no . Eso quiere decir que la mayoría de los encuestados quiere que imprimen y se haga esa implementación.

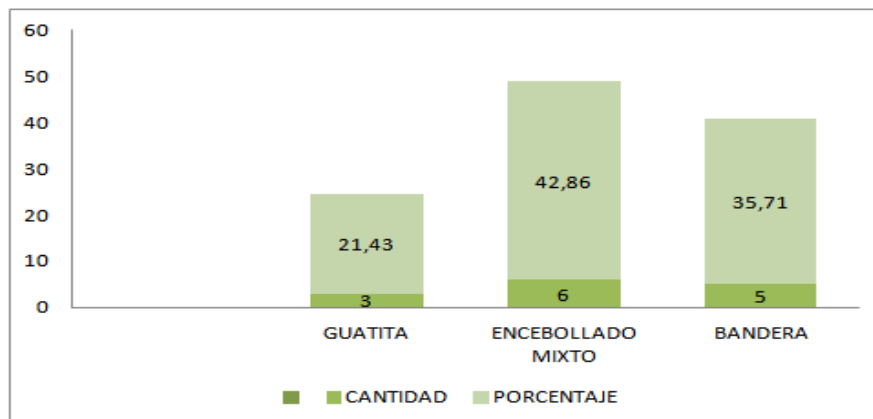
8.- Escoja un plato adicional que la picantería “Voluntad de Dios” brinde a su clientela a futuro:

Cuadro 12: Petición de Menú

ALTERNATIVA	CANTIDAD	PORCENTAJE
GUATITA	3	21,43%
ENCEBOLLADO MIXTO	6	42,86%
BANDERA	5	35,71%
TOTAL	14	100%

Elaborado por: Mendoza Plúa Amy Michell

Gráfico 10: Petición de Menú



Elaborado por: Mendoza Plúa Amy Michell

Análisis

El 21,43% de las personas encuestas correspondieron al menú de la futura implantación a la guatita, un 42,86 a encebollado mixto y un 35,71 al menú de bandera. Notaremos que las personas prefieren que se mantengan su encebollado con otros ingredientes más.

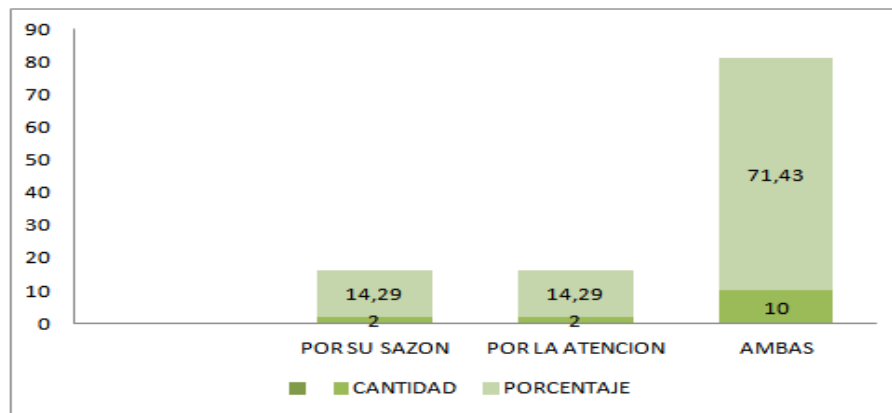
9.- ¿Por qué regresaría usted a esta picantería “Voluntad de Dios”?

Cuadro 13: Opinión del consumidor

ALTERNATIVA	CANTIDAD	PORCENTAJE
POR SU SAZON	2	14,29%
POR LA ATENCION	2	14,29%
AMBAS	10	71,43%
TOTAL	14	100%

Elaborado por: Mendoza Plúa Amy Michell

Gráfico 11: Opinión del consumidor



Elaborado por: Mendoza Plúa Amy Michell

Análisis

En la encuestas y su análisis estadístico detalla más que ambas opción propuesta son factibles regresarían por la calidad de sazón y por la atención brindada con un porcentaje de 71,43%. Y las dos restantes fueron de 14,29%.

10.- ¿Recomendaría usted la picantería “Voluntad de Dios”?

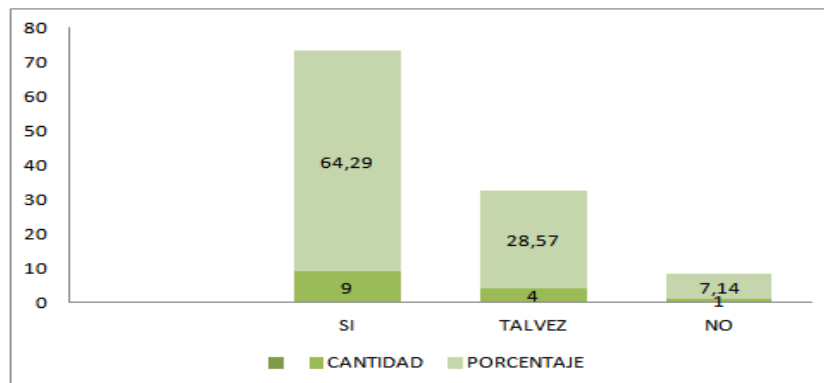
Cuadro 14:

Recomendación de la picantería

ALTERNATIVA	CANTIDAD	PORCENTAJE
SI	9	64,29%
TALVEZ	4	28,57%
NO	1	7,14%
TOTAL	14	100%

Elaborado por: Mendoza Plúa Amy Michell

Gráfico 12: Recomendación de la picantería



Elaborado por: Mendoza Plúa Amy Michell

Análisis

El 64,29% de las personas encuestadas respondieron que si recomendarían la picantería, un 28,57% contestaron a la encuesta con un tal vez y un porcentaje mínimo del 7,14% dijeron que no.

Acotando con algo adicional al momento de ser encuestadas las personas respondieron de forma verbal con esta pregunta, expresándose que si lo recomendarían por que la sazón que tiene es un poco picosa y es gusto del paladar de quien recurre a este local.

Entrevista N°1

Entrevista al dueño de la Picantería “Voluntad de Dios” Por Amy Mendoza Plúa. Estudiante de: “Instituto Superior Tecnológico Bolivariano”. El día miércoles 7 de febrero de 2018, nos fue concedida una entrevista por el señor Carlos Bravo Espinal, jefe y dueño de la picantería, respondiendo a las siguientes preguntas:

1. Describa su negocio. ¿Qué es lo que hace?

Mi negocio es una picantería en la cual se vende el plato típico como es el encebollado es tratar de dar una mejor atención a cada uno de mis clientes y así mantenerlos una extensa clientela.

2. ¿Qué la hizo empezar su negocio?

Bueno primeramente trabaje con un familiar trabaje aproximadamente cuatro años ubicada en el centro empecé a los 17 años en la cual primero no estaba interesado solo lo que hacía era trabajar y año a año que iba transcurriendo empecé a interesarme por la cogida que tiene este plato típico por la mayoría de la gente ecuatoriana y guayaquileña lo consume entonces me di cuenta de que podía hacer el intento de invertir pero lo primero que tenía que hacer es aprender a prepararlo en el cual mi tío me enseñó y después comencé a trabajar solamente los fines de semana que trabaja en una empresa que tuvo una buena acogida hasta que pues me independice y hasta que empecé con mi negocio todos los días y gracias a dios por mi sazón ha tenido buena acogida

3. ¿Cuál ha sido el mayor obstáculo que ha tenido que vencer para mantener o iniciar un pequeño negocio?

Bueno el mayor obstáculo que he tenido que vencer para mantener mi negocio creo que ha sido es mantener la sazón que es lo principal por lo que cuando yo recién empecé no estaba un 100% tenía la experiencia como para hacerlo esto pero a medida que fue transcurriendo me fui experimentando más hasta que logre lo que quería por que aprendí una sazón diferente a lo que tenía mi familia a mí me gustaba cocinar toda vida pero tenía que poner mi marca, mi sello y eso fue lo que hice al principio me costó había personas que les gustaba y otras que no hasta que después los años lo logre poner mi propia sazón y es algo que ha quedado y que a la clientela le gusta.

4. ¿Qué es lo que más disfruta al operar su negocio?

Lo que más disfruto en el momento que estoy en mi negocio es ver que el cliente se vaya satisfecho al ver que cada plato que se sirve quede totalmente vacío y con muchas más razón cuando alguien más repite eso da que es algo que gusta que es bueno que es sabroso eso es lo que me gusta de mi local aparte de conversar con mis clientes y mantener una buena comunicación con ellos porque yo le he dicho si hay algo que no les gusta o en algo que yo puedo mejorar yo lo puedo hacer para eso estamos para venderlo

5. ¿Es esto lo que se veía haciendo cuando era joven?

Bueno a decir verdad no siempre me ha gustado desde los 7 años gracias a mi madre yo me sentaba en el mesón verla cocinar pero comencé después me comencé a dar un interés en coger un cuchillo pelar papas , picar cualquier cosa por eso me mi mama me comenzó a enseñar, para que me gusto la cocina me considero una persona experta en lo que se refiere a los mariscos platos fuertes , no soy una persona profesional , tampoco soy un chef pero siempre me ha simpatizado esto de la cocina y no solo le guste a mi clientela sino que le guste a mis familiares también.

6. Si pudiera darle un consejo a un dueño de negocios novato, ¿cuál sería?

Bueno son varios los consejos que daría inclusive los he dado pero nunca el secreto de mi receta pero consejo es más que se le puede dar a una persona y siempre y cuando esta persona sepa escuchar , en lo que siempre he dicho que algún día piense a ponerse un negocio siempre empezar desde abajo, empezar con algo sencillo porque ha habido locales que han empezado haciendo unas inversiones en grandes hasta \$10.000 o \$12.000 dólares y que pena que a la final dos o tres meses cierre yo empecé así con una sola mesa y una olla y comencé a acoger clientela fue lo principal y a pesar de los años es lo que tengo ahorita no tengo un mega local pero cada día lo estoy mejorando pero mi meta es hacia un futuro es obtener un mega negocio de lo que es encebollado no solamente una sola sucursal sino varios.

Siempre les he dicho que siempre sean humildes y mantener la sazón no dañarlo pro que hay personas que ven que están dando buenos resultados o se les están acabando le echan agua y lo dañan o viceversa y lo principal es tener una excelente atención al público.

Entrevista N°2

Entrevista a la asistente y ayudante principal de la Picantería “Voluntad de Dios” Por Amy Mendoza Plúa. Estudiante de: “Instituto Superior Tecnológico Bolivariano”. El día lunes 12 de febrero de 2018, nos fue concedida una entrevista por la Señora Evelyn Roxana Mendoza, esposa del dueño de la picantería, respondiendo a las siguientes preguntas:

1. Describa su negocio. ¿Qué es lo que hace?

El negocio es de mi esposo, la función que realizo en la picantería es ayudarlo en lo que más pueda, ya sea ayudándole en lo más básico y rápido de hacer y atender a los clientes que recurren al local.

2. ¿Qué la hizo empezar su negocio?

Mi esposo es el que inicio toda esta picantería pues yo decidí apoyarlo para salir adelante y tener a su vez buenos ingresos. El negocio que este se ha procedió es descendencia familia de la familia de él. Proviene de origen manabita claro nosotros le pusimos nuestra marca pero siempre manteniendo el ritual familiar por parte de él.

3. ¿Cuál ha sido el mayor obstáculo que ha tenido que vencer para mantener o iniciar un pequeño negocio?

Aquí actualmente han existido competencias de cualquier plato típico de comidas de este mismo sector, nosotros nos mantenemos en brindarles una buena atención y la darles una buena sazón para que el cliente recurra de nuevo al local y que quede satisfecho. Para que así no caigan las ventas y mantenernos con el local y que siga funcionando actualmente.

4. ¿Qué es lo que más disfruta al operar su negocio?

Bueno lo que más disfruto de esto es conocer a la clientela, conversar con ellos así ganarnos su confianza y digan en que uno puede mejorar, para que así se sientan escuchados como quien dice que se sientan en casa. Por eso resalto la atención al cliente.

5. ¿Es esto lo que se veía haciendo cuando era joven?

En realidad no, yo tenía proyectado para mí otras cosas pero así son cosas del destino, si Dios nos puso esto y se implementó esto en mi vida debe de ser bueno. Pero yo actualmente estoy a gusto laborando con mi esposo porque gracias a Dios he marchado bien en el negocio que hemos puesto. Y se vienen más proyectos futuros en abrir otra sucursal, no solo ser conocidos por nuestro sector sino en otros lugares también.

6. Si pudiera darle un consejo a un dueño de negocios novato, ¿cuál sería?

Un consejo que les daría es que comiencen desde abajo, que sus pocos ingresos que tienen lo utilicen que no inviertan en grandes cantidades de dinero, porque si no les llegan a funcionar sería una pérdida aparte de que sean humildes como dicen mi esposo mantener la sazón que es lo primordial que un negocio debe de tener.

PLAN DE MEJORA

Cuadro:

Plan de mejora

Objetivo:		Diseño de un sistema de control de costo en la Picantería "Voluntad de Dios"			
Responsable:		Mendoza Plúa Amy Michell			
¿QUÉ?	¿QUIÉN?	¿CÓMO?	¿POR QUÉ?	¿DÓNDE?	¿CUÁNDO?
Mejorar en la administración de la Picantería "Voluntad de Dios"	Sr. Carlos Bravo, tutor Simón Illescas, Amy Mendoza.	Se implementará un diseño de control de costos de la Picantería de "Voluntad de Dios".	Para que el personal esté capacitado en material en control de existencia.	Se establecerá dentro de las instalaciones del local de Picantería ubicada Atahualpa y 9na peatonal 11	En el mes de enero del 2018.

Elaborado por: Mendoza Plúa Amy Michell.

DISEÑO DE UN SISTEMA DE CONTROL DE COSTOS EN LA PICANTERIA “VOLUNTAD DE DIOS”

PRESENTACIÓN

La microempresa de picantería “Voluntad de Dios” se realizó un diseño de un sistema de control de costos, a mediados del mes de enero del 2018, realizado por la Srta. Mendoza Plúa Amy Michell, estudiante del Instituto Tecnológico Bolivariano.

Este diseño de control de costos solo será para los empleados que laboran en la Picantería “Voluntad de Dios”. Con el objetivo de mejorar el servicio que ofrecen.

La microempresa de Picantería “Voluntad de Dios” cuenta con los siguientes departamentos; cada uno de ellos es considerado como un área de responsabilidad:

Departamento de Producción:

MATERIA PRIMA

Cuadro16: Materia Prima

PRODUCCION	LIBRAS	COSTO UNITARIO	TOTAL
Pescado	80	\$ 1,50	\$ 120,00
Cebolla colorada	5	\$ 1,50	\$ 7,50
Yuca	30	\$ 0,40	\$ 12,00
Hierbita		\$ 0,50	\$ 0,50
Condimentos		\$ 3,00	\$ 3,00
TOTAL			\$ 143,00

Elaborado por: Mendoza Plúa Amy Michell

MANO DE OBRA

Cuadro17: Mano de obra

TRABAJADORES	CARGO	SUELDO
ALEX MEDINA	MESERO	\$ 80,00
PIEDAD BURGOS	MESERO	\$ 80,00
TOTAL		\$ 160,00

Elaborado por: Mendoza Plúa Amy Michell

GASTOS MENSUALES DE LA PICANTERÍA

Arriendo de la picantería	\$ 80.00
Servicios públicos	\$ 102.55
• Agua	\$ 35.90
• Gas \$2.70 * 12 cilindro de gas a	\$ 32.40
• Electricidad	\$ 34.25
Otros gastos	\$ 282.85

TOTAL DE GASTOS MENSUALES	\$ 465.40
----------------------------------	------------------

Cuadro18: Otros Gastos

OTROS GASTOS	UNIDADES	COSTO UNITARIO	TOTAL
Limón	600	\$ 0,03	\$ 15,00
Tarrinas	200	\$ 0,05	\$ 10,00
Servilletas	5	\$ 2,10	\$ 10,50
Cucharas	100	\$ 0,04	\$ 3,50
Fundas	3	\$ 3,50	\$ 10,50
Chifles	320	\$ 0,40	\$ 128,00
Colas	100	\$ 0,30	\$ 30,00
Pan	600	\$ 0,10	\$ 60,00
Aceite de oro	5	\$ 0,65	\$ 3,25
Mostaza	6	\$ 1,10	\$ 6,60
Salsa de tomate	5	\$ 1,10	\$ 5,50
TOTAL			\$ 282,85

Elaborado por: Mendoza Plúa Amy Michell

Muebles y enseres (Depreciación)

La depreciación se entrega en la tabla siguiente:

Cuadro 19: Depreciaciones de muebles y enseres

MUEBLES Y ENSERES	VALOR (\$)	VIDA UTIL (años)	DEPRECIACION (anual)	DEPRECIACION (mensual)
COCINA INDUSTRIAL	\$ 120,00	10	\$ 12,00	\$ 1,00
REFRIGERADORA	\$ 600,00	10	\$ 60,00	\$ 5,00
CONGELADOR	\$ 800,00	5	\$ 160,00	\$ 13,33
MESAS/SILLAS	\$ 250,00	10	\$ 25,00	\$ 2,08
TOTAL				\$ 21,41

Elaborado por: Mendoza Plúa Amy Michell

Cuadro 20: Depreciación de cocina industrial

AÑO DE VIDA UTIL	DEPRECIACION ANUAL	DEPRECIACION ACUMULADA	VALOR EN LIBROS
0			\$ 120,00
1	\$ 10,80	\$ 10,80	\$ 109,20
2	\$ 10,80	\$ 21,60	\$ 98,40
3	\$ 10,80	\$ 32,40	\$ 87,60
4	\$ 10,80	\$ 43,20	\$ 76,80
5	\$ 10,80	\$ 54,00	\$ 66,00
6	\$ 10,80	\$ 64,80	\$ 55,20
7	\$ 10,80	\$ 75,60	\$ 44,40
8	\$ 10,80	\$ 86,40	\$ 33,60
9	\$ 10,80	\$ 97,20	\$ 22,80
10	\$ 10,80	\$ 108,00	\$ 12,00
primer paso	\$ 120,00	0,10	\$ 12,00
segundo paso	\$ 120,00	12	\$ 108,00
tercer paso	\$ 108,00	10	\$ 10,80

Elaborado por: Mendoza Plúa Amy Michell

Cuadro21:

Depreciación refrigeradora

AÑO DE VIDA UTIL	DEPRECIACION ANUAL	DEPRECIACION ACUMULADA	VALOR EN LIBROS
0			\$ 600,00
1	\$ 54,00	\$ 54,00	\$ 546,00
2	\$ 54,00	\$ 108,00	\$ 492,00
3	\$ 54,00	\$ 162,00	\$ 438,00
4	\$ 54,00	\$ 216,00	\$ 384,00
5	\$ 54,00	\$ 270,00	\$ 330,00
6	\$ 54,00	\$ 324,00	\$ 276,00
7	\$ 54,00	\$ 378,00	\$ 222,00
8	\$ 54,00	\$ 432,00	\$ 168,00
9	\$ 54,00	\$ 486,00	\$ 114,00
10	\$ 54,00	\$ 540,00	\$ 60,00
primer paso	\$ 600,00	0,10	\$ 60,00
segundo paso	\$ 600,00	60	\$ 540,00
tercer paso	\$ 540,00	10	\$ 54,00

Elaborado por: Mendoza Plúa Amy Michell

Cuadro22:

Depreciación de las mesas y las sillas

AÑO DE VIDA UTIL	DEPRECIACION ANUAL	DEPRECIACION ACUMULADA	VALOR EN LIBROS
0			\$ 250,00
1	\$ 22,50	\$ 22,50	\$ 227,50
2	\$ 22,50	\$ 45,00	\$ 205,00
3	\$ 22,50	\$ 67,50	\$ 182,50
4	\$ 22,50	\$ 90,00	\$ 160,00
5	\$ 22,50	\$ 112,50	\$ 137,50
6	\$ 22,50	\$ 135,00	\$ 115,00
7	\$ 22,50	\$ 157,50	\$ 92,50
8	\$ 22,50	\$ 180,00	\$ 70,00
9	\$ 22,50	\$ 202,50	\$ 47,50
10	\$ 22,50	\$ 225,00	\$ 25,00
primer paso	\$ 250,00	0,10	\$ 25,00
segundo paso	\$ 250,00	25	\$ 225,00
tercer paso	\$ 225,00	10	\$ 22,50

Elaborado por: Mendoza Plúa Amy Michell

Cuadro 23: Depreciación congeladora

AÑO DE VIDA UTIL	DEPRECIACION ANUAL	DEPRECIACION ACUMULADA	VALOR EN LIBROS
0			\$ 800,00
1	\$ 128,00	\$ 128,00	\$ 672,00
2	\$ 128,00	\$ 256,00	\$ 544,00
3	\$ 128,00	\$ 384,00	\$ 416,00
4	\$ 128,00	\$ 512,00	\$ 288,00
5	\$ 128,00	\$ 640,00	\$ 160,00
primer paso	\$ 800,00	0,20	\$ 160,00
segundo paso	\$ 800,00	160	\$ 640,00
tercer paso	\$ 640,00	5	\$ 128,00

Elaborado por: Mendoza Plúa Amy Michell

VENTAS

El promedio de ventas de la picantería “Voluntad de Dios” es de 200 platos de encebollado vendidos al día y el precio de venta por unidad es de \$ 1,50.

Ventas por el día = 200 platos de encebollado x \$1,50 = \$300,00 por el día

200 platos x 8 días que se labora = 1600 x \$1,50

El importe total de las ventas al mes es entonces = **\$2400,00 P.V.U**

1. COSTOS VARIABLES O COSTO PRIMO

Los costos variables unitarios, en este caso, se identifican con las materias primas que intervienen en el proceso de elaboración en forma directa y la mano de obra de los dos (2) empleados que cobran por producción.

MATERIA PRIMA \$1144,00 (\$143,00 x 8 días trabajados al mes)

MANO DE OBRA \$ 160,00 (2 empleados cuyo sueldo es de \$80,00)

COSTO PRIMO TOTAL **\$ 1304,00**

1.2 COSTOS VARIABLES UNITARIOS

El costo variable total resulta de multiplicar las unidades de producto por el costo variable unitario.

$$\text{CVU} = 1600 / 1304,00 = \$ 0,81$$

COSTOS FIJOS

COSTO FIJO MENSUAL

Cuadro24: Costo fijo mensual

CONCEPTO	COSTO/MES	
ARRIENDO DEL LOCAL	\$	80,00
SERVICIOS PUBLICOS	\$	385,40
AGUA	\$	35,90
GAS	\$	32,40
ELECTRICIDAD	\$	34,25
OTROS GASTOS	\$	282,85
DEPRECIACIONES	\$	21,41
TOTAL	\$	486,81

Elaborado por: Mendoza Plúa Amy Michell

COSTO FIJO UNITARIO

Producción mensual = 1600 platos de encebollado

COSTO FIJO UNITARIO	COSTO FIJO TOTAL
	CANTIDAD

COSTO FIJO UNITARIO	486,81	\$	0,30
	1600		

COSTO TOTAL UNITARIO

Costo Total unitario	=	Costo Variable unitario	+	Costo Fijo unitario
----------------------	---	-------------------------	---	---------------------

Costo Total unitario	=	\$0,81	+	\$0,30	=	\$1,11
----------------------	---	--------	---	--------	---	--------

COSTO TOTAL

Costo Total	=	Costo Variable	+	Costo Fijo mensual
--------------------	---	----------------	---	--------------------

Costo Total	=	\$1304,00	+	\$486,81	=	\$1790,81
--------------------	---	-----------	---	----------	---	-----------

MARGEN DE CONTRIBUCIÓN

Margen de Contribución	=	Precio de venta unitario	-	Costo variable unitario
-------------------------------	---	--------------------------	---	-------------------------

Margen de Contribución	=	\$1,50	-	\$0,81	=	\$0,69
-------------------------------	---	--------	---	--------	---	--------

5. PUNTO DE EQUILIBRIO

El cálculo del punto de equilibrio se realiza aplicando la siguiente fórmula:

Punto de Equilibrio	=	Costo Fijo Total
		Margen de Contribución

Punto de Equilibrio	=	\$486,81	=	\$705,52
		0,69		

CÁLCULO DE LA "UTILIDAD" O "PERDIDA" MENSUAL

Costo Total	=	Costo Fijo Total	+	Costo Variable Total
--------------------	---	------------------	---	----------------------

Costo Total	=	486.81	+	0,81	=	\$487,62
--------------------	---	--------	---	------	---	----------

Utilidad	=	Ingresos Totales	-	Costos Totales
-----------------	---	-------------------------	---	-----------------------

Utilidad	=	\$2400	-	\$1790,81	=	\$609,19
-----------------	---	--------	---	-----------	---	----------

Calcular la Utilidad como porcentaje del Costo Total y de la Venta Total:

Utilidad sobre Costo	=	Utilidad	x	100	=	\$609,19	x	100	=	34,01%
		Costo total				\$1790,81				

Utilidad sobre ventas	=	Utilidad	x	100	=	\$609,19	x	100	=	25,38%
		Ventas total				\$2400,00				

Elaborado por: Mendoza Plúa Amy Michell

NOMBRE DE LA EMPRESA: PICANTERIA "VOLUNTAD DE DIOS"																		
ROL DE PAGOS																		
MES: ENERO 2018																		
DIRECCION: Atahualpa y 9na peatonal 11(Bloque3, Manzana 10, Solar7)																		
RUC: 0919864355001																		
O R D E N	T R A B A J A D O R E S	C A R G O S	# D E D I A S P A G A D O S	H O R A S S U P L E M E N T A R I A S	H O R A S E X T R A O R D I N A R I A S	R E M U N E R A C I O N					E G R E S O S					N E T O A P A G A R		
						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		11	12
						S A L A R I O U N I F I C A D O	H O R A S S U P L E M E N T A R I A S	H O R A S E X T R A	C O M I S I O N E S	I N G R E S O A P O R T E I E S S	1 3 E R A R E M U N E.	1 4 T A R E M U N E.	T O T A L D E I N G R E S O	A P O R T E I E S S	P R E S T A M O A L A E M P R E S A		imp. la renta	T O T A L D E D E S C Y D E D U C C I O N E S
1	ALEX MEDINA	MES ERO	30			\$ 80,00				\$ 80,00	\$ 6,67	\$ 30,50	\$ 117,17	\$ 7,56	\$ 8,00		\$ 15,56	\$ 101,61
2	PIEDAD BURGOS	MES ERO	30			\$ 80,00				\$ 80,00	\$ 6,67	\$ 30,50	\$ 117,17	\$ 7,56	\$ 5,00		\$ 12,56	\$ 104,61
TOTALES						\$ 160,00	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 160,00	\$ 13,33	\$ 61,00	\$ 234,33	\$ 15,12	\$ 13,00	\$ -	\$ 28,12	\$ 206,21

Cuadro26:

Provisiones y beneficios sociales y otros gastos

CUADRO DE PROVISIONES Y BENEFICIOS SOCIALES Y OTROS GASTOS AL PERSONAL												
NOMBRE DE LA EMPRESA: PICANTERIA "VOLUNTAD DE DIOS"												
PROVISIONES PARA BENEFICIOS SOCIALES Y OTROS GASTOS DEL PERSONAL												
AÑO: 2018												
NÓMINA	CARGOS	DÍAS	TOTAL APORTABLE	BENEFICIOS SOCIALES					TOTAL DE BENEF. SOC.	APORTE 12,15%	OTROS GASTOS	
				XIII REMUNERACION	XIV REMUNERACIÓN	/ 24 VACACIONES	FONDO RESVA	OTROS			APORTE IESS	IMPTO. RENTA
ALEX MEDINA	MESEROS	31	\$ 80,00			3,33			3,33	9,72		
PIEDAD BURGOS	MESEROS	31	\$ 80,00			3,33			3,33	9,72		
TOTAL:			\$ 160,00	\$ -	\$ -	\$ 6,67	\$ -	\$ -	\$ 6,67	\$ 19,44	\$ -	\$ -

Elaborado por: Mendoza Plúa Amy Michell

	PARCIAL	DEBE	HABER
GASTOS BENEFICIOS SOCIALES		\$ 6,67	
Décima tercera remuneración	\$ -		
Décima cuarta remuneración	\$ -		
Vacaciones	\$ 6,67		
Fondo de Reserva	\$ -		
GASTO APOORTE PATRONAL		\$ 19,44	
OTROS GASTOS DEL PERSONAL		\$ -	
BENEFICIOS SOCIALES POR PAGAR			\$ 6,67
APORTES IESS POR PAGAR			\$ 19,44
Aporte Individual	\$ -		
Aporte Patronal	\$ 19,44		
IMPUESTOS POR PAGAR			\$ -
Retenciones Impto. Renta Empleados	\$ -		
		\$ 26,11	\$ 26,11

CONCLUSIONES

- Se debe tomar en cuenta las opiniones con respecto a los horarios de atención que se extiendan para obtener mayor beneficio.
- Se confirmó la historia de cómo se formó el local de picantería, sus referencias y de cómo se fue proyectando a medida del tiempo.
- Se investigó detalladamente las teorías de control de costos que se presentan la picantería “Voluntad de dios”.
- Se procedió hacer un análisis del costo que se hace en la picantería de manera mensual.

RECOMENDACIONES

- De acuerdo con las encuestas programadas hacia al consumidor se le recomienda al propietario del negocio que se debe de extender el horario de atención al cliente en la picantería “Voluntad de Dios”
- Se dio a cabo su historia de cómo se formó el local de picantería, sus referencias y de cómo se fue proyectando a medida del tiempo.
- Con la breve información, se comenzará aplicar las teorías de control de costos en la picantería para así poder determinar el costo del plato del encebollado.
- Se le sugiere al propietario de la picantería “Voluntad de Dios” que para que tengan ganancias se deberá vender 1613 platos de encebollado de manera mensual para que incremente sus ingresos.

Bibliografía

(s.f.).

Art. 319 , C. (2008). *Constitución de la República del Ecuador*. Quito: Registro Oficial.

Art. 320, C. (2008). *Constitución de la República del Ecuador*. Quito: Registro Oficial.

Art. 33, C. (2008). *Constitución de la Republica del Ecuador*. Quito: Registro Oficial.

Art. 335, C. (2008). *Constitución de la República del Ecuador*. Quito: Registro Oficial.

Art. 336, C. (2008). *Constitución de la República del Ecuador*. Quito: Registro Oficial.

Art. 337, C. (2008). *Constitución de la República del Ecuador*. Quito: Registro Oficial.

Art.283, C. (2008). *Constitución de la República del Ecuador*. Quito: Registro Oficial.

Art.326 , C. (2008). *Constitución de la República del Ecuador*. Quito: Registro Oficial.

Barbosa Pérez, K., & portillo Cabrera, D. (2012). *Selección de una estructura de contabilidad de costos para el restaurante UQ UKU*. Ocaña Norte: Universidad Francisco de Paula Santander Ocaña.

Gillespie, C. (1958). *Introducción a la contabilidad de costos / Cecil Merle Gillespie (2a ed. ed.)*. México: Unión Tipográfica Editorial Hispano Americana.

Jami Gallardo, J. A. (2014). *PROYECTO DE ESTANDARIZACIÓN DE LAS RECETAS DE LA PICANTERÍA ISABELITA*. Quito: Universidad de las Américas.

Meras Ubilluz, J. (2011). *Los costos y su influencia en la fijación de precios de las comidas y bebidas del restaurante de la Hostería Bascún en el año2011*. Baños: Universidad Técnica de Ambato.

- Morán, N., Córdova, W., Valencia, D., Ruiz, J., & Orlando, I. (2011). *Producción, circulación y consumo de una práctica culinaria: El encebollado*. Guayaquil: Universidad de Casa Grande.
- Stracuzzi, S. P., & Pestana, F. M. (2006). *Metodología de la investigación cuantitativa*. Caracas: FEDUPEL.
- Tamayo y Tamayo, M. (1997). *El proceso de la investigación científica*. México: Limusa S.A.
- Tamayo, T. M. (1995). *Muestra y población*. México: LIMUSA NORIEGA.
- W. Neuner, J. (2000). *Contabilidad de costos*. México: Lumisa.
- ZEA Leiva Francisco. (1996). Observación . En *Técnicas de investigación* (pág. 32).

ANEXOS

ANEXO 1

Carta de Autorización

Guayaquil, 30 de octubre del 2017

Señores

Picantería "VOLUNTAD DE DIOS"

Guayaquil

Yo, *Carlos Alberto Bravo Espinal*, con cédula de identidad personal No. *091986435-5*, en pleno uso de mis facultades legales e intelectuales, por este medio doy mi autorización a *Amy Michell Mendoza Plúa*, con cédula de identidad personal No *095072620-8*, para que elabore su proyecto de su carrera en representación del nombre y representación, de la Picantería "Voluntad de Dios" con domicilio en las calles Atahualpa y 9na peatonal 11 (Bloque 3 Manzana 10, Solar 7), ubicado en el Guasmo sur Cooperativa Unión de Bananeros.

Igualmente manifiesto expresamente mi consentimiento y autorización para que en mi nombre y representación, la persona arriba indicada pueda realizar el proyecto correspondiente de su carrera, en cualquier momento y cuando así lo estime conveniente, pueda realizar la consulta, recopilación de información.

Atentamente,

Carlos Bravo E.

CI : *091986435-5*

TELF: 0989120100

ANEXO 2

Encuesta

ENCUESTA

1.- ¿Qué piensa de la atención que se le ofrece la picantería “Voluntad de Dios”?

Excelente

Bueno

Regular

2.- El horario de atención de 7:00am a 12:30 pm a los clientes de la picantería “Voluntad de Dios” es:

Excelente

Bueno

Regular

3.- ¿Qué le parece la infraestructura de la Picantería “Voluntad Dios”?

Excelente

Bueno

Regular

4.- ¿Cuál es su opinión del encebollado que ofrece la picantería “Voluntad de Dios”?

Excelente

Bueno

Regular

5.- ¿Qué red social le gustaría que se promocióne la picantería “Voluntad de Dios”?

Facebook

Twitter

Otros

6.- ¿Usted cree que las redes sociales es una forma de publicidad más efectiva para promocionar la Picantería “Voluntad de Dios”?

Si

Tal vez

No

7.- ¿Le gustaría sugerir nuevos platos al menú de la picantería “Voluntad de Dios”?

Si

Tal vez

No

8.- Escoja un plato adicional que la picantería “Voluntad de Dios” brinde a su clientela a futuro

Guatita

E. Mixto

Bandera

9.- ¿Por qué regresaría usted a esta picantería “Voluntad de Dios”?

Por la sazón

Por su atención

Ambas

10.- ¿Recomendaría usted la picantería “Voluntad de Dios”?

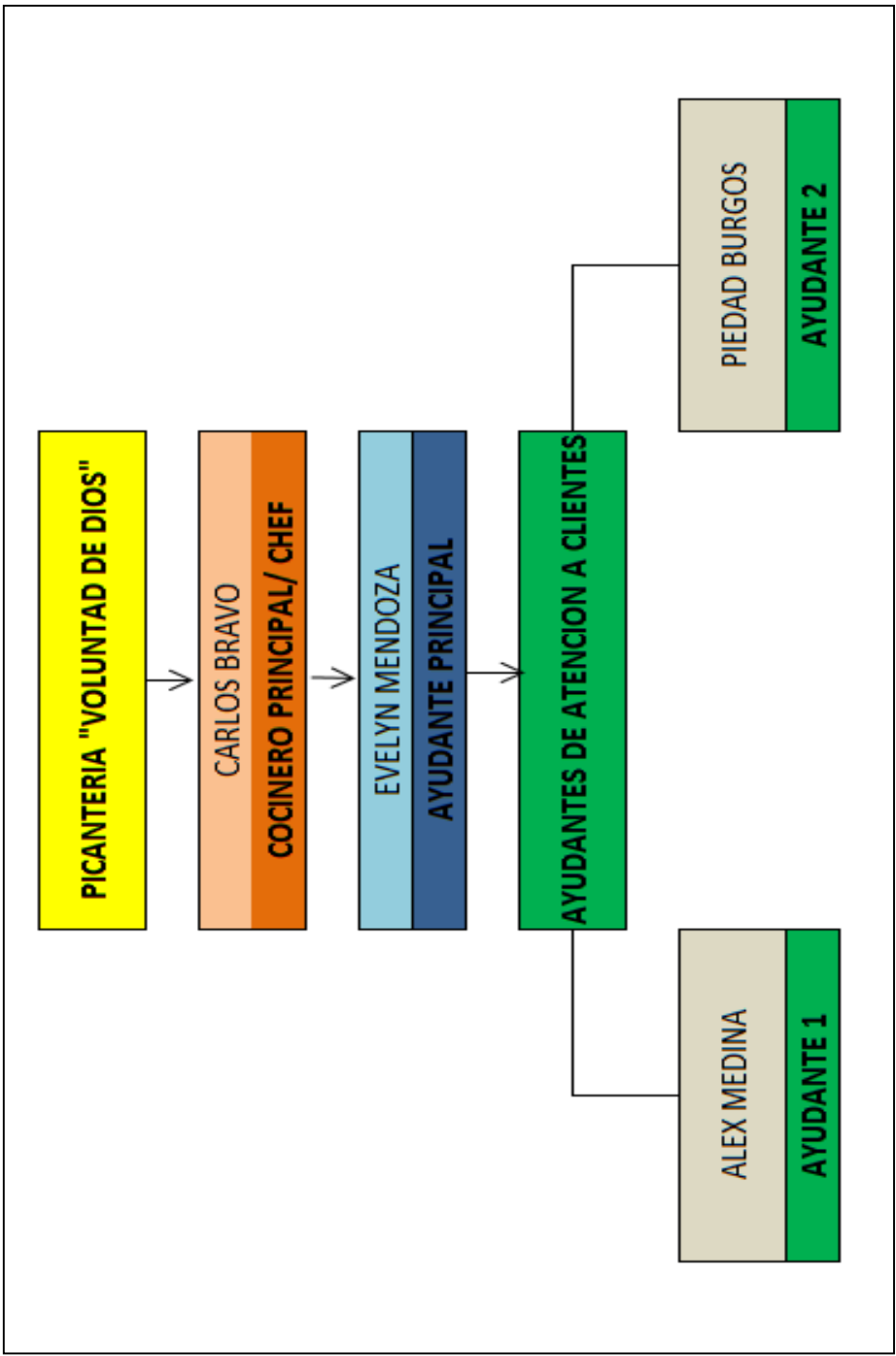
Si

Tal vez

No

ANEXO 3

Organigrama de la empresa



ANEXO 4

Fotos



FOTO 1

Realizando encuestas a clientes



FOTO 2

Parte interna del local
"Voluntad de Dios"



FOTO 3

Clientes contentos por su buena atención.

CERTIFICACIÓN DE ACEPTACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de Tutor del Proyecto de Investigación, nombrado por la Comisión de Culminación de Estudios del Instituto Superior Tecnológico Bolivariano de Tecnología.

CERTIFICO:

Que después de analizado el proyecto de investigación con el tema: **“Diseño de un sistema de control de costos en la producción y elaboración de plato típico de picantería “VOLUNTAD DE DIOS” y problema de investigación: ¿Qué factores influyen de un diseño de un sistema de control de costos en producción y elaboración plato típico de la picantería “Voluntad de Dios”, ubicada en el sector Guasmo Sur del sector Guayaquil en el periodo 2017?, presentado por Mendoza Plúa Amy Michell como requisito previo para optar por el título de:**

TECNÓLOGA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

El mismo cumple con los requisitos establecidos, en el orden metodológico científico-académico, además de constituir un importante tema de investigación.

Egresada:



Mendoza Plúa Amy Michell

Tutor:



Dr. Simón Alberto Illescas Prieto

CERTIFICACIÓN DE ACEPTACIÓN DEL CEGESCIT

En calidad de colaborador del Centro de Gestión de la Información Científica y Transferencia de Tecnológica (CEGESCIT) nombrado por el Consejo Directivo del Instituto Superior Tecnológico Bolivariano de Tecnología.

CERTIFICO:

Que el trabajo ha sido analizado por el URKUND y cumple con el nivel de coincidencias permitido según fue aprobado en el **REGLAMENTO PARA LA UTILIZACIÓN DEL SISTEMA ANTIPLAGIO INSTITUCIONAL EN LOS PROYECTOS DE INVESTIGACIÓN Y TRABAJOS DE TITULACIÓN Y DESIGNACIÓN DE TUTORES del ITB.**

Luis Alberto Alzate

Nombre y Apellidos del Colaborador

CEGESCYT



Luis Alberto Alzate

Firma