



**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO BOLIVARIANO DE
TECNOLOGÍA**

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

Tecnología en Contabilidad y Auditoría

Proyecto de grado previo a la obtención del título de:

Tecnóloga en Contabilidad y Auditoría

TEMA:

**PROPUESTA DE MEJORAS AL COSTO DE PRODUCCIÓN
DEL COMEDOR LA SAZÓN DE ADELITA**

Autora:

Ana Silvia Burgos Quesada

Tutor:

Ing. Jimmy Castro Tomalá

Guayaquil - Ecuador

2016



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO BOLIVARIANO DE TECNOLOGÍA

CERTIFICACIÓN DE LA ACEPTACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de Tutor del Proyecto de grado nombrado por el Consejo Directivo del Instituto Superior Tecnológico Bolivariano de Tecnología.

CERTIFICO:

Que se ha analizado el Proyecto de Investigación con el Tema **“Propuesta de mejoras al costo de producción del Comedor La Sazón de Adelita”**, presentado como requisito previo a la aprobación y desarrollo de la investigación para optar por el título de:

TECNÓLOGA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

El problema de investigación se refiere a: **¿Cómo contribuir a establecer el costo de producción del “Comedor La Sazón de Adelita”, para elevar el margen de utilidad ubicado en Rosendo Avilés y la 27 Guayaquil-Ecuador?**

El mismo que considero debe ser aceptado por reunir los requisitos legales y la importancia del tema.

Presentado por la Egresada:

Ana Silvia Burgos Quesada

Tutor:

Ing. Jimmy Castro Tomalá

AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN

Los criterios o ideas expuestos en el presente Proyecto de Investigación con el tema: **“Propuesta de Mejoras al costo de producción del Comedor La Sazón de Adelita”** de la Carrera Tecnólogo en Contabilidad y Auditoría del Instituto Superior Tecnológico Bolivariano de Tecnología, son de absoluta responsabilidad de la autora y no constituye copia o plagio de otras tesis presentadas con anterioridad.

Autora:

Ana Silvia Burgos Quesada

DEDICATORIA

Este proyecto está dedicado a Dios por permitirme cumplir una meta más al igual que mi familia siendo un pilar fundamental en mi vida y amigos en general que de una u otra manera han contribuido a mi desarrollo profesional.

Ana Silvia Burgos Quesada

AGRADECIMIENTOS

A Dios por brindarme vida y esta oportunidad, a mi madre Carmen Quesada que me ha demostrado de todas las formas su gran amor, a mi padre Alberto Burgos que ha confiado en mí en todo momento, a mis hermanos Jonathan y Danny Burgos que han crecido conmigo, pero sobre todo a mi hija Valentina Bueno que ha sido la mejor compañera siendo esa fuente única de inspiración y motivación para superarme a diario.

A todos los excelentes Docentes de las diferentes instituciones por las que he pasado a lo largo de mi vida estudiantil, compartiendo todos sus conocimientos y aportando de manera incalculable a mi profesión al igual que mis compañeros de clase guardándoles gran cariño y respeto.

Ana Silvia Burgos Quesada

ÍNDICE GENERAL

CERTIFICACIÓN DE LA ACEPTACIÓN DEL TUTOR	ii
AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN.....	iii
DEDICATORIA	iv
AGRADECIMIENTOS.....	v
ÍNDICE GENERAL.....	2
ÍNDICE DE GRÁFICOS	5
ÍNDICE DE CUADROS.....	6
ÍNDICE DE ANEXOS	6
RESUMEN	7
ABSTRACT	8
INTRODUCCIÓN.....	9
CAPÍTULO I	
EL PROBLEMA	
1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	11
1.1.1 Ubicación del problema en un contexto	11
1.1.2 Situación Conflicto.....	12
1.1.3 Delimitación del problema	12
1.1.4 Formulación del problema.....	13
1.1.5 Variables de la Investigación.....	13
1.1.6 Delimitación del Tema.....	13
1.1.6.1 Evaluación del problema.....	13
1.2 OBJETIVOS	14
1.2.1 Objetivo general	14
1.2.2 Objetivos específicos	14
1.3 JUSTIFICACIÓN E IMPORTANCIA.....	14

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1	FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA.....	16
2.1.1	Antecedentes del estudio	16
2.1.2	Contabilidad de costos	17
2.1.3	Objetivos contabilidad de costos	17
2.1.4	Clasificación del costo.....	18
2.1.5	Costos de producción.....	19
2.1.6	Sistema de costos	21
2.1.7	Sistema de costos por órdenes de producción.....	22
2.1.8	Sistema de costos por procesos	23
2.1.9	Comparación entre ambos sistemas	24
2.2	FUNDAMENTACIÓN LEGAL.....	25
2.3	HIPÓTESIS PREGUNTAS A CONTESTARSE.....	29
2.4	VARIABLES DE LA INVESTIGACIÓN	29
2.4.1	Variable independiente.....	29
2.4.2	Variable dependiente	29
2.5	DEFINICIONES CONCEPTUALES.....	30

CAPÍTULO III

MARCO METODOLÓGICO

3.1	DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN	32
3.2	PROYECTO FACTIBLE	32
3.3	POBLACIÓN Y MUESTRA	32
3.3.1	Población:.....	32
3.3.2	Muestra:	33
3.4	OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES	33
3.5	INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS	34
3.6	INSTRUMENTOS DE LA INVESTIGACIÓN	34
3.7	LA ENTREVISTA	35
3.7.1	El cuestionario	35
3.7.2	Contenido.....	36
3.8	DESCRIPCIÓN DE LAS VARIABLES	38

3.9 PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS	39
3.10 CRITERIOS PARA LA ELABORACIÓN DE LA PROPUESTA .	40
3.10.1 Misión / Visión del negocio.....	40
3.10.1.1 Misión	40
3.10.1.2 Visión.....	40
3.10.2 Estructura del comedor	40
3.10.3 Estructura del negocio y línea de negocio.....	41
3.10.3.1 Desayunos.....	42
3.10.3.2 Almuerzos.....	42
3.10.3.3 Bebidas azucaradas y sin alcohol.....	42
3.10.4 Procesos actuales	42
CAPÍTULO IV	
ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS	
4.1 DISEÑO DE COSTOS POR PROCESOS	45
4.1.1 ACTIVIDADES INICIALES	45
4.1.1.1 Áreas Definidas.....	46
4.1.1.2 Actividades de las áreas	47
4.1.2 ACTIVIDADES OPERACIONALES.....	49
4.1.2.1 Productos a preparar	49
4.1.2.2 Tiempos	49
4.1.2.3 Plazos	50
4.1.3 ACTIVIDADES DURANTE EL PERÍODO	51
4.1.3.1 Control de inventario de insumos.....	52
4.1.3.2 Control de producción de comida (por día)	53
4.1.4 ACTIVIDADES AL FINAL DEL PERÍODO	54
4.2 SISTEMA DE COSTOS.....	55
4.2.1 PERSONAL.....	55
4.2.2 INSUMOS POR PERÍODOS	55
4.2.3 SIMULACIÓN	60
4.2.4 ANÁLISIS DE RESULTADOS	62
4.2.5 ACTIVIDADES DEL PROCESO.....	67
4.3 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	69
4.3.1 CONCLUSIONES.....	69
4.3.2 RECOMENDACIONES	70
ANEXOS.....	71
BIBLIOGRAFÍA	74

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Contenido	Página
Figura 1. Relación entre costos del período capitalizable y del producto.	18
Figura 2. Elementos del costo.....	20
Figura 3. Diagrama del Costo Objetivo	22
Figura 4. Sistema de costos por producción	23
Figura 5. Sistemas de costos por procesos	24
Figura 6. Flujo del personal del comedor.	41
Figura 7. Esquema proceso actual	43
Figura 8. Diagrama del flujo de atención.....	43
Figura 9. Análisis de los costos de producción	44
Figura 10. Estructura del negocio	46
Figura 11. Registro de control de inventario	53
Figura 12. Ingredientes para la preparación de un plato a la carta	54
Figura 13. Nómina de empleados y sueldos	55
Figura 14. Ingredientes para producción de desayunos.	56
Figura 15. Ingredientes para producción de almuerzos	57
Figura 16. Ingredientes para producción de batidos	58
Figura 17. Bebidas de preparación instantánea.....	58
Figura 18. Costo en la preparación de productos por día	59
Figura 19. Costo mensual preparación de comidas.....	59
Figura 20. Margen de ganancia entre costos.....	66

ÍNDICE DE CUADROS

Contenido	Página
Tabla 1: Comparación sistemas de costos por órdenes de producción y por procesos.	25
Tabla 2: Cuadro poblacional	33
Tabla 3: Matriz de Operacionalización de variables.....	34
Tabla 4: Funciones y responsabilidades	48
Tabla 5: Actividades Operacionales.....	50
Tabla 6: Ventas de comidas al cierre de la jornada diaria.....	60
Tabla 7: Ventas promedios mensuales	60
Tabla 8: Estado de pérdidas y ganancias - Costo actual.	61
Tabla 9: Valores del costo simulados para el análisis.....	62
Tabla 10: Venta de comidas con el ajuste del 50% sobre el costo real. ..	63
Tabla 11: Valores de las ventas para aumentar las utilidades.	64
Tabla 12: Estado de pérdidas y ganancias – Costo ajustado	65

ÍNDICE DE ANEXOS

Contenido	Página
Anexo 1. Local vista de frente.....	71
Anexo 2. Instalaciones - cocina	72
Anexo 3. Interiores del local.....	73



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO BOLIVARIANO DE TECNOLOGÍA

TECNOLOGÍA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

Proyecto previo a la obtención del título de: Tecnóloga en Contabilidad y Auditoría.

Tema:

“Propuesta de mejoras al costo de producción del Comedor La Sazón de Adelita ubicado en el Cantón Guayaquil, Provincia Guayas”.

Autora: Ana Silvia Burgos Quesada

Tutor: Ing. Jimmy Castro Tomalá

RESUMEN

El presente trabajo de investigación está enfocado al costo de producción de los negocios de comida que, en la mayoría de los casos, no son tomados en cuenta con la respectiva importancia, debido a que es manejado de forma empírica y/o a través de la experiencia que pueda tener quien administra dicho negocio. Sin embargo, esto va más allá de solo saber cuál es el esfuerzo monetario y humano por producir un plato de comida, sino además también de lo que podamos mejorar en base al proceso, para poder obtener mejores ganancias al final del ejercicio contable. Una de las técnicas que nos ayuda a verificar estos valores es la de costos de producción por procesos. En su metodología, podremos identificar que procesos nos resulta con un valor alto en la producción, y con ellos poder analizar, decidir y mejorar los posibles rangos de valores que pueda tener el precio de venta al público para obtener una mejor utilidad.

Con este análisis podremos identificar todos los factores que intervienen en el proceso de elaborar comida para los clientes del comedor, y con ello, lograr que el local de venta de comidas este sujeto bajo una metodología estándar y así tener un mejor control de sus ingresos, gastos, insumos y de lo que produce a lo largo del día o de un tiempo establecido.

Dicho análisis podría ser observado para la implementación de otro local de venta de comidas u otro negocio que tenga como línea de acción, la producción de alimentos.



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO BOLIVARIANO DE TECNOLOGÍA

TECNOLOGÍA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

Proyecto previo a la obtención del título de: Tecnóloga en Contabilidad y Auditoría.

Tema:

“Propuesta de mejoras al costo de producción del Comedor La Sazón de Adelita ubicado en el Cantón Guayaquil, provincia Guayas”.

Autora: Ana Silvia Burgos Quesada

Tutor: Ing. Jimmy Castro Tomalá

ABSTRACT

The present research is focused on the cost of production of food businesses, which in most cases are not taken into account with the respective importance, because it is handled in an empirical way and / or through the experience that may have who manages said business. However, this goes beyond just knowing what the monetary and human effort to produce a plate of food, but also what we can improve on the basis of the process, in order to obtain better earnings at the end of the accounting year. One of the techniques that helps us to verify these values is the cost of production by processes. In its methodology, we can identify which processes result in a high value in production, and with them to analyze, decide and improve the possible ranges of values that may have the retail price to obtain a better profit.

With this analysis we will be able to identify all the factors involved in the process of making food for the diners' customers, and with that, to ensure that the place of sale of meals is subject to a standard methodology and thus have a better control of their income, expenses, inputs and of what they produce throughout the day or a set time .

This analysis could be observed for the implementation of another food store or other business that has as a line of action, food production.

INTRODUCCIÓN

Las grandes empresas o industrias a través del tiempo, han logrado estar en constante crecimiento, no solo en niveles administrativos y tecnológicos, sino también en temas de la mejora continua de procesos. No obstante, las pequeñas empresas o negocios comerciales buscan estar a la vanguardia en todo lo relacionado a la aplicación de normas o procesos que ayuden a mejorar sus servicios, teniendo en cuenta el costo que éste les genera.

Existen muchas herramientas, técnicas y metodologías que nos dan una guía para poder implementar muchas mejoras, tanto a nivel financiero como a nivel de procesos. Al final, se trata de realizar una inversión (esfuerzo de costo y dinero), y que éste nos represente mayores ganancias dentro de un período determinado.

En ciertas empresas, negocios o locales comerciales, tienen como política interna la utilización de algún sistema contable, debido a que les da la facilidad de poder tomar decisiones en relación a cómo generar más ingresos realizando ajustes o mejoras al proceso. Existen casos en el que se necesita realizar una implementación, debido a que no existen procesos; se debe de considerar que esto genera un cambio y se debe de medir el impacto del mismo, para no generar malestar o incomodidad dentro del ambiente laboral.

Otra de las opciones, es realizar una inspección o un análisis del proceso actual y mediante esto hacer modificaciones a tal punto que se pueda tener una mejora notable en la parte financiera. La ventaja de este último punto, es que no incide mayor impacto en los empleados; los cambios a nivel estructural y organizacional son escasos, y aun así, las ganancias son notorias en todos los ámbitos de la empresa o negocio.

Por lo general, los pequeños negocios o locales comerciales, no consideran la aplicación de estas metodologías o normas. Una de las razones que se puede citar, es que tienen como punto principal atraer clientes y vender, sin importar la forma en que se lo realizará, muchos menos el comportamiento de sus productos en el mercado; en muchos de los casos tampoco miden la afectación del precio frente a la competencia.

De esta forma, existe una parte de los pequeños negocios que posee un sistema contable y obedece una estructura organizacional y otra parte que sencillamente realizan sus labores de forma empírica o a través de la experiencia que tienen sus gerentes, administradores o quienes de alguna forma, lideran el negocio.

Podemos definir que es de gran importancia, específicamente en la línea de negocio que se refiere a comedores y restaurantes que puedan implementar o en el caso de que lo tengan, mejorar este tipo de metodologías debido al volumen de clientes que atienden a diario. Con ello podrían aumentar sus ventas y tener una predicción del margen de utilidad que puedan generar, sea éste con resultados positivos o en su caso contrario en negativo (cuando se obtiene pérdida).

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA

1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.1.1 Ubicación del problema en un contexto

Existen muchas formas y métodos para determinar las ganancias que ha obtenido un negocio o empresa que brinde algún servicio en específico. Durante el análisis y la ejecución de estos procesos se detalla de forma clara, aquellas áreas o factores que nos darán más esfuerzo humano y monetario según sea la labor que se esté desarrollando.

Los resultados obtenidos nos ayudarán a analizar y determinar si todo el esfuerzo y trabajo realizado para la obtención del producto final, es el correcto o en su defecto el equivocado, con ello tomar la mejor decisión para seguir aumentando nuestras ganancias en el negocio.

Estas políticas o metodologías se aplican contablemente incluso para determinar el precio de nuestro producto o servicio, que nos sirve como el costo base y que nos permitirá obtener mejores resultados al final del ejercicio. Existen varias formas de aplicar estas normas las cuales varían de acuerdo al tipo de empresa.

Los locales o cadenas de restaurantes en nuestro país, específicamente aquellos locales que surgieron a partir de algún emprendimiento o negocio propio, fijan sus estructuras contables y financieras en base a la experiencia (poca o mucha) o de la misma manera que lo lleva la competencia dentro del medio en donde se encuentre.

De esta forma, los precios impuestos por cada producto o servicio ofrecidos en los lugares de venta de comida no reflejan la realidad de lo que cuesta y de todo el proceso que implica el producir comida.

Esto nos ayudaría considerablemente a mejorar el proceso en el caso de existir pérdidas sobre las ventas, o en todo caso poder expandir los ingresos creando más opciones para los clientes de manera que nuestro margen de utilidad aumente.

1.1.2 Situación Conflicto

La falta de un Sistema de Costos en los negocios de comedores y restaurantes no nos permite establecer mejores formas de obtener ganancias. Además, que no se puede tener una organización más estructural en la parte contable de todo el proceso que conlleva la preparación y servida de comida. Las metodologías que pueden aplicarse en este tipo de empresas o negocios nos da la capacidad de realizar mejoras en el proceso, y con ello brindar un servicio mucho más eficiente, obteniendo así ganancias.

El comedor “La Sazón de Adelita” fija sus precios sin obedecer ninguna norma que le pueda ayudar a verificar de manera eficiente, cuanto le cuesta preparar las diferentes comidas que brinda el menú, tanto en esfuerzo como dinero. Por lo tanto, corre el riesgo de sufrir pérdidas considerables frente a la competencia.

Los comedores y restaurantes son empresas de tipo unipersonal que por lo general no miden su poder de crecimiento, con ello desechan la idea de aplicar un sistema de costos para poder analizar y tomar decisiones frente a los resultados.

1.1.3 Delimitación del problema

Campo: Contable

Área: Costos

Provincia: Guayas

Cantón: Guayaquil

Aspecto: Determinación del Costo

1.1.4 Formulación del problema

¿Cómo contribuir a establecer una mejora al costo de producción del Comedor “La Sazón de Adelita”, ubicado en Rosendo Avilés y la 27, de la ciudad de Guayaquil, para elevar el margen de utilidad?

1.1.5 Variables de la Investigación

- **Variable independiente:** Determinación del Costo de Producción
- **Variable dependiente:** Margen de Utilidad

1.1.6 Delimitación del Tema

1.1.6.1 Evaluación del problema

Existen muchos aspectos los cuales dan énfasis y se ajustan al problema expuesto. A continuación, se expondrán los más relevantes:

Factible: los resultados de la metodología que se utilizará para las mejoras del costo de producción pueden ser aplicados sin ningún tipo de complejidad, brindando soluciones frente a una pérdida al final del ejercicio.

Delimitado: mediante esta propuesta, se dará una opción para poder mejorar el costo de producción, específicamente para el comedor la Sazón de Adelita.

Relevante: es importante que los negocios o pequeñas empresas puedan aplicar alguna metodología o sistema de costo llevando a cabo correctivos para los procesos, obteniendo más ganancias en sus ventas.

Claro: el problema expuesto es totalmente visible en el campo de estudio, y se puede observar con facilidad que es frecuente en muchas empresas de diferentes ámbitos.

Original: al brindar la propuesta para mejoras del costo de producción del comedor La Sazón de Adelita, se daría una innovación para este tipo de

negocios y con ello podrán organizarse de mejor manera en el área contable como la financiera.

Variables: Las variables identificadas en el problema expuesto, de acuerdo a lo observado, serían: como variable independiente: Determinación del Costo de Producción, y como dependiente: Margen de Utilidad.

1.2 OBJETIVOS

1.2.1 Objetivo general

- Proponer el plan de mejoras del costo de producción para elevar el margen de utilidad del comedor La Sazón De Adelita.

1.2.2 Objetivos específicos

- Fundamentar teóricamente el costo de producción, aplicando las metodologías, técnicas y conceptos de contabilidad de costos, para poder determinar los costos reales de los productos.
- Diagnosticar el proceso del Costo de Producción, mediante el análisis de las áreas y de todos los factores que intervienen en la actualidad, para poder tener un entendimiento del estado existente.
- Realizar el análisis respectivo del costo de producción real, a partir de los resultados del procedimiento del sistema de costos, para brindar las mejoras y así poder elevar el margen de utilidad.

1.3 JUSTIFICACIÓN E IMPORTANCIA

Siendo un área de estudio que no es atendida al 100%, se tiene como propósito fundamental brindar una herramienta metodológica, la cual pueda ayudar a tener un mejor proceso, que para este proyecto se ha considerado los siguientes alcances el cual se realizará una vez implementada la propuesta:

- Documentar como se realiza el costo de producción en la actualidad.

- Implementar el sistema de costo de producción por procesos para determinar el valor o costo real de los alimentos.
- Analizar en forma comparativa, el sistema encontrado contra la implementación propuesta.
- Proponer las mejoras al proceso para aumentar las posibilidades de generar más utilidades al final del ejercicio.
- Realizar un análisis gráfico-comparativo como resultado indicando las mejoras en términos porcentuales.
- Mejorar el costo de producción entre el 5 y 10% para evidenciar de forma real el incremento de las utilidades.

Como el mundo comercial se encuentra en constante evolución, los negocios a diario se enfrentan a buscar opciones con el fin de encontrar más productividad. Esto les ha permitido involucrarse con planes de mejoras, en este caso al costo de producción, el cual permitirá disponer de un procedimiento para el costo en un tiempo determinado y por ende elevar el margen de utilidad.

El propósito de este proyecto de investigación se basa en aplicar contabilidad de costos como herramienta para establecer cuanto le cuesta al comedor La Sazón de Adelita, producir los diferentes alimentos en cada una de sus etapas. Durante algunos períodos ha comercializado sus productos a sus clientes con un costo calculado de manera empírica y sabemos que este valor no nos indica la magnitud de todos los recursos disponibles y es de gran importancia debido a que de éste dependerán varios factores, como la determinación del precio de venta al público y en lo posterior lograr calcular la utilidad que pueda generar.

Al final de la aplicación podremos observar de forma más clara y concreta, que los resultados obtenidos nos facilitarán la toma de decisiones con respecto a las mejoras.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

2.1.1 Antecedentes del estudio

Los procesos para la elaboración de un producto o servicio, pueden ser varios y esto obedece a todos los pasos que se debe de seguir para su realización. En la mayoría de los casos se requiere realizar otras actividades en cada fase de la producción. En todo este fenómeno que implica producir, se debe de considerar un factor muy importante y primordial tal como lo es el costo.

A partir de allí se debe de tener en cuenta que cada proceso implica un costo, sea éste dinero o esfuerzo y esto nos dirá al final de la producción, cual es la cantidad de esfuerzo o costo que hemos invertido en nuestro producto. Finalmente, sabremos cuál sería el precio estimado de nuestro bien o servicio, así mismo podemos verificar si mediante ese valor estipulado obtendremos ganancias o por el contrario pérdidas sobre las ventas.

Existen muchas formas de ajustar los procesos de tal forma que siempre se tenga una utilidad sobre la producción o por el contrario un déficit por la elaboración de la misma aunque sea mínimo. Para realizar estos ajustes hay que verificar y observar todo lo que implica llevar a cabo la realización del producto para establecer que técnicas se puede utilizar y sea la adecuada de acuerdo al tipo de negocio.

Toda información requerida para la contabilidad de costos nos deja como resultado de qué manera invertir los costos iniciales para así saber cuándo se necesite incrementar y continuar obteniendo ganancias.

2.1.2 Contabilidad de costos

Existe una rama de las ciencias que nos proporciona normas, conceptos, metodologías, técnicas para poder establecer costos de producción dentro de un proceso.

“La Contabilidad de costos, analítica o interna tiene por objeto el conocimiento y la interpretación de los hechos que tienen lugar en el seno de la unidad económica desde un punto de vista interno, tales como la formación de costos y la valoración de productos o servicios.” (Aldo, 1996).

Tal y cual lo expresa, se trata del análisis en base al ámbito económico, y que da cabida a determinar ciertas propiedades de los productos o servicios.

“La contabilidad de costos mide, analiza, y presenta información financiera y no financiera relacionada con los costos de adquirir o utilizar recursos en una organización.” (Horngren, 2007)

Por lo tanto, la contabilidad de costos es la que nos ayudará en la tarea de poder describir lo que se da al producir y/o vender, incluyendo todos los factores que intervengan en el proceso.

De la misma forma se expresa: *“La contabilidad de costos es un sistema de información empleado para determinar, registrar, acumular, controlar, analizar, direccionar, interpretar, e informar todo lo relacionado con los costos de producción, venta, administración y financiamiento.”* (García J. , 2008)

2.1.3 Objetivos contabilidad de costos

Entre los puntos más importantes que puedan destacar como objetivos de la contabilidad de costos, mencionamos los siguientes:

- *“Contribuir a fortalecer los mecanismos de coordinación y apoyo entre todas las áreas (compras, producción, área contable, etc.)”.* (García J. , 2008)

- “Determinar costos unitarios para establecer estrategias que se conviertan en ventajas competitivas sostenibles, y para efectos de evaluar los inventarios de producción en procesos y de artículos terminados”. (García J. , 2008)

Toda la información generada por la contabilidad de costos, es analizada e interpretada no solo para fines contables, sino que, además es primordial en la coordinación de las demás áreas en una empresa y de la misma forma, ayudan en la toma de decisiones de algún ámbito en específico.

2.1.4 Clasificación del costo

“Desde el punto de vista que se analice, los costos pueden ser clasificados de diferentes formas, cada una de las cuales da origen a una técnica de costeo.” (Ricardo, 2014). Cabe recalcar que pueden existen más clasificaciones, esto dependerá del ámbito de importancia que le de algún autor:

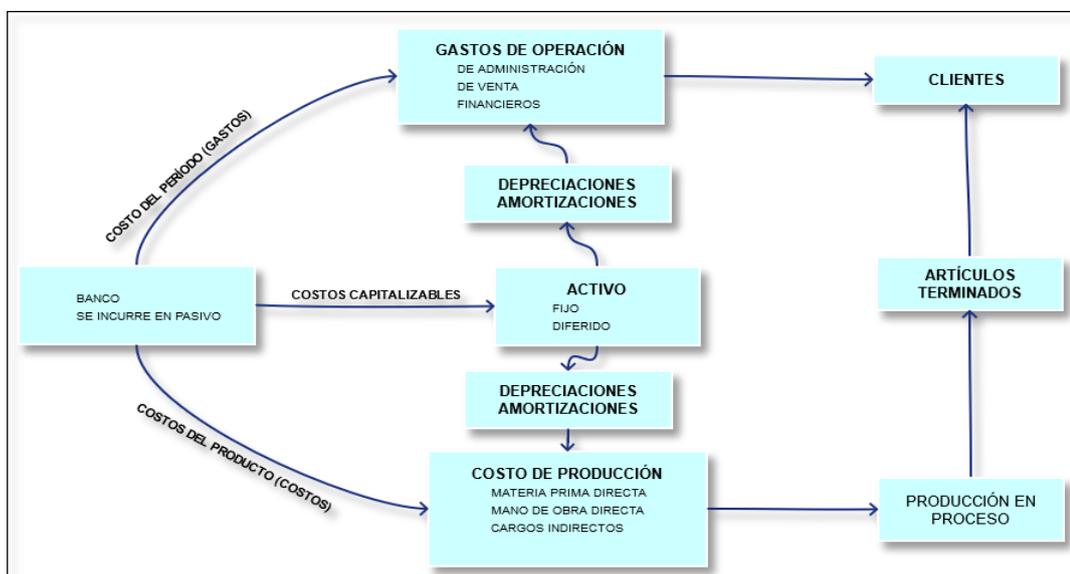


Figura 1. Relación entre costos del período capitalizable y del producto.

Mencionando los más importantes tenemos:

- Según su función: según lo expresa (Ricardo, 2014), esos pueden ser costos de producción, gastos de administración, gastos de

distribución o ventas. Dentro de costos de producción se mencionan la materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación.

- De acuerdo con su identificación con una actividad, departamento o producto: así mismo (Ricardo, 2014), nos dice que existen dos tipos, costo directo y el costo indirecto. Esto obedece básicamente a la identificación de una actividad determinada.
- De acuerdo con el tiempo en que fueron calculados: donde se menciona por (Ricardo, 2014), que existen los costos históricos y los costos predeterminados.
- De acuerdo con su comportamiento, (Ricardo, 2014): pueden ser costos fijos o variables. Esto obedece a la relación directa que pueda tener una actividad.
- De acuerdo con el tiempo en que se enfrentan a los ingresos, (Ricardo, 2014): pueden ser costos del producto y costos del período, y obedece al modo de relacionarse o identificarse con el producto.

2.1.5 Costos de producción

“...son el valor del conjunto de bienes y esfuerzos en que se incurren para obtener un producto terminado en las condiciones necesarias para ser entregado al sector comercial.” (Hinojosa, 2002).

Para la elaboración de un producto o servicio, se requieren de una serie de procesos, en el cual intervienen recursos y cada uno de ellos implica un esfuerzo para realizar una actividad o tarea. Podríamos decir entonces de forma resumida que es la respuesta a la siguiente pregunta: ¿Cuán costoso nos resulta elaborar un bien o un servicio?

El resultado a esta interrogante es la que nos ayuda a determinar valores más específicos a la hora de comercializar nuestro producto. Seguido a esto podemos estimar nuestro margen de ganancia o pérdida durante un

tiempo determinado. Así mismo, nos ayudará a tomar una mejor decisión para efectos de mejorar nuestro rendimiento dentro del proceso.

Existen factores ya definidos que debemos tomar en cuenta para poder elaborar nuestro costo de producción. Estos factores, están clasificados de la siguiente forma:

- Materia prima
- Mano de obra
- Costos indirectos



Figura 2. Elementos del costo

“...estos son los componentes que suministran la información necesaria para la medición del ingreso y la fijación del precio del producto.” (GestioPolis.com, 2002).

Materia Prima: *“Son los principales recursos que se usan en la producción; estos se transforman en bienes terminados con la ayuda de la mano de*

obra y los costos indirectos de fabricación.” (GestioPolis.com, 2002). Estos a su vez se clasifican en directos e indirectos.

Mano de obra: *“Es el esfuerzo físico o mental empleados para la elaboración de un producto.” (GestioPolis.com, 2002). La mano de obra se desglosa también en dos grupos: mano de obra directa e indirecta.*

Costos indirectos de fabricación: *“Son todos aquellos costos que se acumulan de los materiales y la mano de obra indirectos más todos los incurridos en la producción pero que en el momento de obtener el costo del producto terminado no son fácilmente identificables de forma directa con el mismo.” (GestioPolis.com, 2002)*

2.1.6 Sistemas de costos

“El conjunto de procedimientos, técnicas, registros e informes estructurados sobre la base de la teoría de la partida doble y otros principios técnicos, que tiene por objeto la determinación de los costos unitarios de producción y el control de las operaciones fabriles efectuadas.” (García J. , 2008)

Los **sistemas de costos** son procedimientos estructurados específicos que nos ayudan a determinar el costo de un producto, y coordinar la gestión de fabricación. Así mismo todos los valores implicados en su distribución.

“El sistema de costos de producción es un sistema muy utilizado en empresas productivas, cuando los productos producidos son independientes de los demás, pero usan los mismos recursos técnicos y humanos para su respectiva producción.” (Gerencie.com, 2015)

Existen varias formas de referenciar un sistema de costos, que van de acuerdo a la forma de producir, así mismo, pueden variar de acuerdo al tipo de empresa encargada del proceso de la creación del mismo.

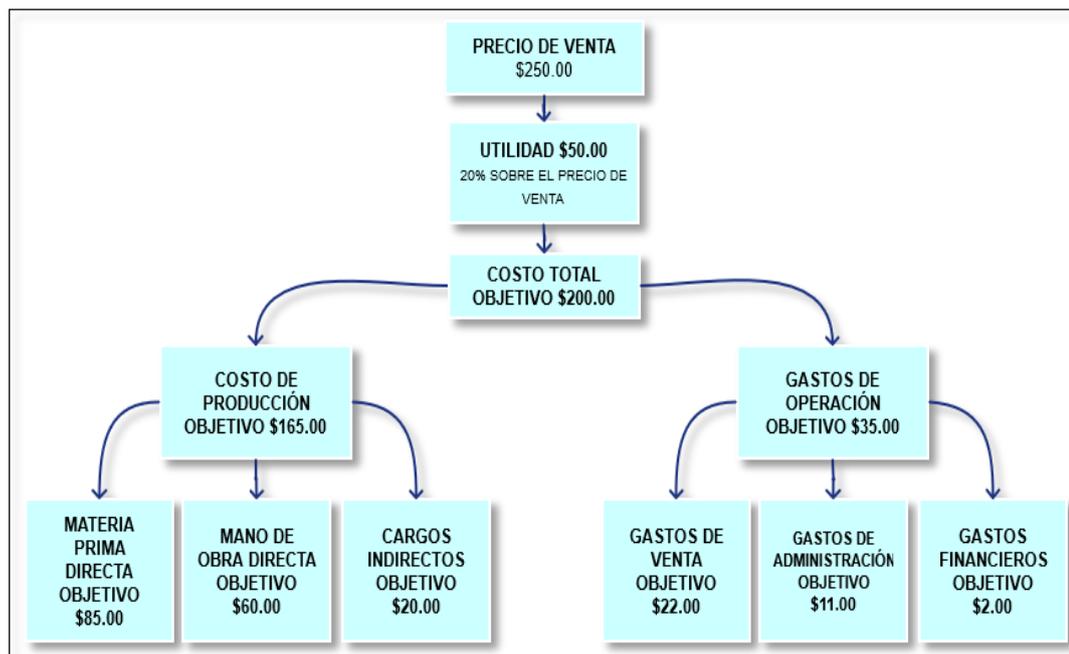


Figura 3. Diagrama del Costo Objetivo

“...cada empresa debe diseñar, desarrollar e implantar su sistema de información de costos, de acuerdo con sus características operativas y necesidades de información, considerando tres aspectos importantes: Las características de producción de la industria, el método de costeo y el momento en que se determinan los costos.” (García J. , 2008)

Dentro de “Las características de producción de la industria”, aparecen dos tipos de sistemas:

- Sistema de costos por órdenes de producción
- Sistema de costos por procesos

2.1.7 Sistema de costos por órdenes de producción

“Se establece este sistema cuando la producción tiene un carácter interrumpido, lotificado, diversificado, que responda a órdenes e instrucciones concretas y específicas de producir uno o varios artículos o un conjunto similar de los mismos.” (García J. , 2008)

En base a lo mencionado, surge la necesidad de crear o emitir una orden de producción.

“...el costo unitario de producción se obtiene al dividir el costo total de producción entre el total de unidades producidas de cada orden.” (García J. , 2008)

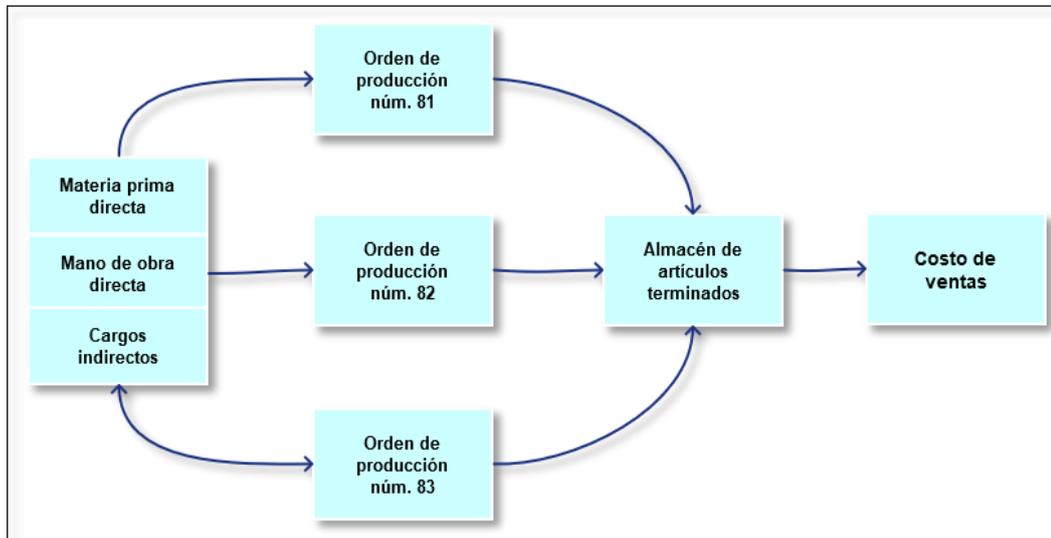


Figura 4. Sistema de costo por producción

2.1.8 Sistema de costos por procesos

El diseño de un sistema de acumulación de costos debe ser compatible con la naturaleza y tipo de las operaciones ejecutadas por una compañía manufacturera.

Ejemplos de industrias que usan el sistema de costos por procesos son las empresas productoras de papel, acero, productos químicos y textiles.

“Se establece este sistema cuando la producción se desarrolla en forma continua e ininterrumpida, mediante una afluencia constante de materiales a los centros de costo productivos.” (García J. , 2008)

Entre las principales características que se dan en el sistema de costos por procesos, (González, 2002) nos expresa,

- “Los costos se acumulan y registran por departamentos o centros de costos.”

- “Cada departamento tiene su propia cuenta de trabajo en proceso en el libro mayor. Esta cuenta se carga con los costos del proceso incurridos en el departamento.”
- “Los costos unitarios se determinan por departamentos en cada período.”
- “Las unidades equivalentes se usan para determinar el trabajo en proceso en términos de las unidades terminadas al fin de un período.”

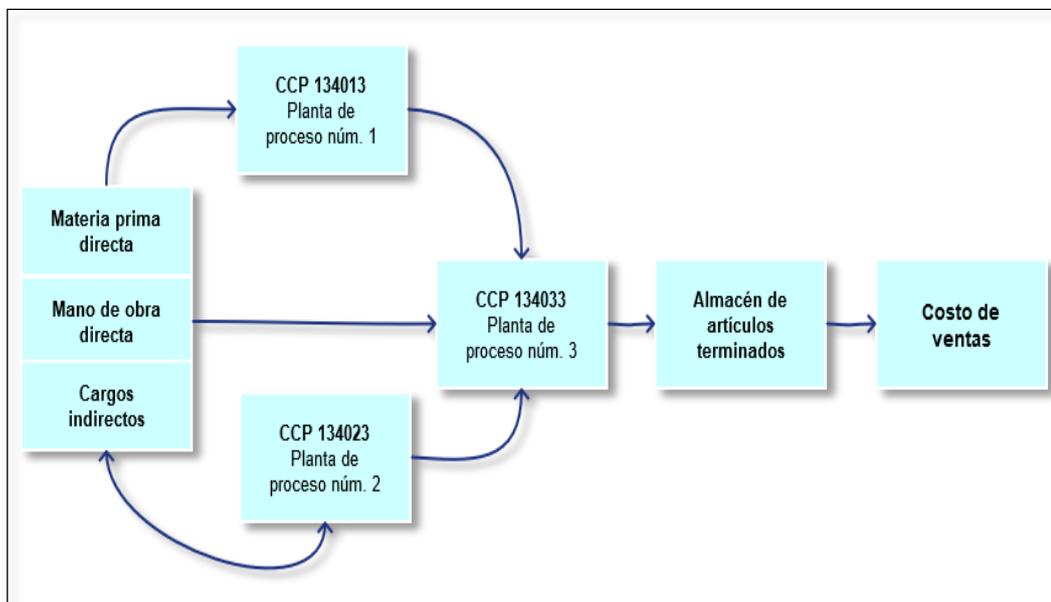


Figura 5. Sistemas de Costos por procesos

2.1.9 Comparación entre ambos sistemas

Existen ciertas diferencias entre ambos. Se deberá tomar en cuenta estos detalles al momento de definir o querer aplicar un sistema de costo. En base a lo expuesto, deberá escoger el que mejor se ajuste a la empresa en relación al tipo de producción que tenga y sus características.

A continuación, el siguiente cuadro detalla la comparación entre ambos:

Concepto	Sistemas de costos por	
	Órdenes de producción	Procesos
Producción	Lotificada	Continúa
Producción	Interrumpida	Ininterrumpida
Producción	Uno o varios productos	En grandes volúmenes de producción
Productos	Variados	Uniformes
Condiciones de producción	Flexibles	Rígidas
Costos	Específicos	Promediados
Costos	Fluctuantes	Estandarizados
Sistema tendiente hacia costos	Individualizados	Generalizados
Control	Analítico	Global
Sistema	Costoso	Económico

Tabla 1: Comparación sistemas de costos por órdenes de producción y por procesos.

2.2 FUNDAMENTACIÓN LEGAL

Constitución de la República del Ecuador

Capítulo segundo: Derechos del buen vivir

Sección octava. - Trabajo y seguridad social

Art. 33.- 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.- 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.- 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.- 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.- 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.- 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.- 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.- 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.

2.3 HIPÓTESIS PREGUNTAS A CONTESTARSE

- ¿Al determinar los valores reales con los que debería contar el comedor La sazón de Adelita para brindar sus servicios alimenticios, podremos realizar una mejora del 10 % a los costos de producción?
- ¿Al aplicar una mejora mediante el sistema de costo de producción por procesos, lograremos ampliar nuestro margen de utilidad al final del ejercicio y así mismo, obteniendo ganancias?

2.4 VARIABLES DE LA INVESTIGACIÓN

2.4.1 Variable independiente

Determinación del Costo de Producción: mediante esta variable podremos saber cuál será el costo real o aproximado para elaborar nuestro producto, de tal modo que podremos observar en términos de porcentajes, si estamos perdiendo u obteniendo ganancias.

2.4.2 Variable dependiente

Margen de Utilidad: este valor nos proporcionará la información necesaria para saber en cuánto pudo elevarse nuestra ganancia al final del ejercicio. Cabe recalcar que este valor puede darse en negativo, dando como interpretación que no obtuvimos ganancias.

2.5 DEFINICIONES CONCEPTUALES

Producto: es un conjunto de características y atributos tangibles (forma, tamaño, color...) e intangibles (marca, imagen de empresa, servicio...) que el comprador acepta, en principio, como algo que va a satisfacer sus necesidades.

Servicio: son las actividades que intentan satisfacer las necesidades de los clientes.

Costo: es el gasto económico que representa la fabricación de un producto o la prestación de un servicio.

Producción: es el estudio de las técnicas de gestión empleadas para conseguir la mayor diferencia entre el valor agregado y el costo incorporado consecuencia de la transformación de recursos en productos finales.

Venta: un contrato en el que el vendedor se obliga a transmitir una cosa o un derecho al comprador, a cambio de una determinada cantidad de dinero.

Administración: es el proceso de planificación, organización, dirección y control del trabajo de los miembros de la organización y de usar los recursos disponibles de la empresa para alcanzar las metas establecidas.

Financiamiento: es el conjunto de recursos financieros para llevar a cabo una determinada actividad o proyecto económico, con la característica de que generalmente se trata de sumas tomadas a préstamos que contemplan los recursos propios.

Costos unitarios: se obtiene de la suma del costo fijo más el costo variable. Los costos fijos son aquellos en los que incurres y que no dependen del nivel de producción de tu empresa. Es decir, son aquellos costos que permanecen iguales produzcas una unidad de tu producto o diez unidades.

Costos Capitalizables: se pueden denominar costos capitalizables, a aquellos documentos que son contabilizados o catalogados como costos que se pueden capitalizar como activo fijo o cargos definidos.

Costos de producción: es la valoración monetaria de los gastos incurridos y aplicados en la obtención de un bien. Incluye el costo de los materiales, mano de obra y los gastos indirectos de fabricación cargados a los trabajos en su proceso.

Gastos de administración: conjunto de erogaciones incurridas en la dirección general de una empresa, en contraste con los gastos de una función más específica, como la de fabricación o la de ventas; no incluye la deducción de los ingresos.

Gastos de distribución: son todos los desembolsos en que incurre un productor para hacer llegar sus productos, desde su planta de fabricación hasta el lugar en que son adquiridos.

Utilidad: es la mayor o menor capacidad que posee una cantidad dada de un determinado bien o servicio para satisfacer una necesidad.

CAPÍTULO III

MARCO METODOLÓGICO

3.1 DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

A través de esta propuesta al Comedor La Sazón De Adelita, se realizará todo el análisis y estudio de los factores y procesos que mantiene actualmente el local, siendo este un proyecto factible que está constituido un 20% investigativo, 20% bibliográfico, y el 60% corresponde a la propuesta de las Mejoras al Costo de Producción.

3.2 PROYECTO FACTIBLE

Es considerado factible debido a que estas normas se pueden poner en práctica en el local, de acuerdo al estudio realizado podremos evaluar y determinar cómo afecta el valor de nuestra utilidad al tener que producir cierto tipo de comidas. Durante el análisis, determinaremos como podemos variar el precio de nuestro producto, dentro de un rango de valores permitidos, y con ello obtener más ganancias al final del ejercicio contable.

Cabe recalcar que el saber nuestro costo de producción nos permite tomar una mejor decisión sobre el precio de venta al público, sin afectar los valores fijos que se necesita tener sobre cada producto o servicio brindado.

3.3 POBLACIÓN Y MUESTRA

3.3.1 Población:

Durante el desarrollo de la propuesta es necesario realizar un estudio aplicando técnicas de investigación científica, de tal forma que nos permita tener una mejor comprensión de los diferentes escenarios que se puedan dar. Para ello determinaremos a los trabajadores del comedor La Sazón De Adelita como población para el estudio en este proyecto.

3.3.2 Muestra:

“Es una parte del universo, la cual debe tener las mismas características del universo en su totalidad ya que es representativa de este. Y se utiliza cuando no es conveniente considerar a todos los elementos que lo componen”. (Sampieri, 1998). Por efectos de que nuestra población es muy pequeña, se toma como muestra a toda la población para poder captar todas las opiniones de los afectados y realizar un mejor análisis con todos los escenarios contemplados.

POBLACIÓN EMPLEADOS DEL COMEDOR	Núm.
• Cocineros del local	2
• Meseros	2
• Cajero	1
• Administrador	1
• Limpieza	1
TOTAL	7

Tabla 2: Cuadro poblacional

3.4 OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES

Variables	Dimensiones	Indicadores	Técnicas y/o Instrumentos
VD Margen de Utilidad. nos proporcionará la información necesaria para saber cuánto pudo elevarse nuestra ganancia al final del ejercicio	La Contabilidad al cierre del ejercicio	<ul style="list-style-type: none">• Efectivo libre de impuestos y pagos superior a los gastos en un 30%.• Capital disponible para el siguiente mes.	<ul style="list-style-type: none">• Contabilidad de costos.

<p>VI Determinación del Costo de Producción. Saber cuál será el costo real o aproximado para elaborar nuestro producto</p>	<p>Detalle de ingredientes para la elaboración de nuestro producto.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Precios de ingredientes. • Porcentaje de diferencia del precio del producto con el precio real 	<ul style="list-style-type: none"> • Contabilidad de Costos • Estado de resultados
---	---	---	--

Tabla 3: Matriz de Operacionalización de variables

3.5 INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS

“Bajo la perspectiva cualitativa, recolectar los datos es equivalente a ‘medir’. De acuerdo con la definición clásica del término, ampliamente difundida, medir significa ‘asignar números a objetos y eventos de acuerdo con ciertas reglas’.” (Gómez, 2006).

De acuerdo a este concepto, debemos definir que vamos a medir y bajo que técnica lo haremos, y en su defecto, estos valores puedan darnos las cifras correctas para determinar una acción o un evento a realizar.

Para este proyecto se utilizará las técnicas de investigación de campo y mediante el mismo, poder utilizar como instrumento de recolección de datos, la entrevista.

Por medio de la entrevista, podremos captar de forma más amena y entendible, toda la información necesaria y concisa para poder realizar nuestro análisis.

3.6 INSTRUMENTOS DE LA INVESTIGACIÓN

“Toda medición o instrumento de recolección de datos debe reunir dos requisitos esenciales: confiabilidad y validez”. (Gómez, 2006). Esto se refiere a que se debe tener una información bastante confiable y lo

suficientemente válida, para que la medición que se ha realizado, nos proporcione valores reales y efectivos. Así mismo, se deberá realizar un buen análisis con respecto al lugar o espacio donde se tomarán los datos, para poder obtener los resultados deseados.

La entrevista es uno de los instrumentos de la investigación que nos proporciona mucha información de forma eficaz. Por medio de ella podemos captar de mejor forma la opinión del entrevistado.

La encuesta, por el contrario, nos puede brindar datos de dos formas: puede ser de manera objetiva y concisa; y la otra de forma más extensa y detallada. Esto dependerá de que tipo de preguntas se realicen en la elaboración del cuestionario, recordando que existen varios tipos de preguntas, tales como, abiertas, cerradas, opción múltiple, entre otras.

3.7 LA ENTREVISTA

“El entrevistador, mediante un hábil estilo de entrevista, debe poder abordar temas sutiles, eliminar las inhibiciones y crear una atmósfera abierta de conversación sin influir en las reacciones de los entrevistados.”. (Heinemann, 2003)

Esto hace referencia que al momento de realizar una entrevista, se debe de tener una preparación previa, elaborando un esquema de lo que se quiere investigar. Así mismo, tratar de no abarcar en temas polémicos que puedan disgustar al entrevistado; además de no caer en temas muy abiertos y estar siempre enfocados en los datos que se desean obtener.

3.7.1 El cuestionario

“...es un libro que surge ante la necesidad de contar con material especializado que concentre la diversidad de temas relacionados con la elaboración del mismo.” (García F. , 2004).

Mediante esta herramienta de recolección de datos, podemos obtener mucha información de diferentes ámbitos, todas en un mismo documento; que deberá ser resuelta por la persona que nos brindará la información.

Entre el cuestionario y la entrevista existe cierta similitud, pero a pesar de aquello, son dos instrumentos que tienen sus propios lineamientos. *“Las diferencias fundamentales entre la entrevista y el cuestionario son el grado de estructuración de las preguntas y la presencia o no del encuestador.”* (García F. , 2004)

3.7.2 Contenido

Identificación de la institución.

COMEDOR LA SAZÓN DE ADELITA

Objetivo que persigue

Mediante la entrevista lograremos como parte fundamental, conocer el proceso actual del cálculo de los costos de producción y generación del precio de venta al público del comedor La Sazón de Adelita y verificar en qué producto o servicio incide mayor gasto sin tener mucho beneficio, con ello realizar el respectivo análisis y poder contribuir con la mejora a los costos de producción.

Instrucciones de cómo debe contestar:

El formato o tipo de pregunta que se utilizará en la siguiente entrevista, es de carácter abierta, y con ello obtener la mayor cantidad de información por parte de los entrevistados. El entrevistador deberá de tener cuidado de no tocar algún punto que pueda causar incomodidad a la persona o que de alguna forma, se abstenga de contestar a las interrogantes. Para este caso, la encuesta no tendrá límite de tiempo.

**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÒGICO BOLIVARIANO DE
TECNOLOGÌA**

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

CARRERA: TECNOLOGÍA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

Entrevista

“Propuesta de mejoras al costo de producción del comedor la sazón de Adelita”

1.- ¿Cuál es el número de personas en promedio que llegan diariamente al comedor?

2.- ¿El horario de atención es durante todo el día, o es por jornadas?

Si es por jornadas, indicar cuál.

3.- ¿Para la producción de los alimentos, necesita de algún insumo el cual tenga que exportarlo?

4.- ¿Bajo qué norma, regla o política definen los costos de los platos que ofrecen el comedor?

5.- ¿Que plato cree Ud. que es el más vendido?

6.- ¿Cuál es la periodicidad del abastecimiento de los insumos (compra de los ingredientes para la preparación de las comidas)?

7.- ¿Cree Ud. que, bajando el precio a los platos de comida, podría captar más clientes y obtendría las mismas ganancias al final del mes?

8.- ¿Qué plato o servicio le resulta más costoso preparar?

9.- ¿Realiza algún proceso contable para el cálculo de las ganancias o utilidades al final de cada mes?

10.- ¿Al realizar el cálculo de la utilidad al final del mes, le resulta muy ajustada para el pago de los gastos, quedando con poca ganancia?

3.8 DESCRIPCIÓN DE LAS VARIABLES

Variable 1: Mediante esta variable podremos conocer la cantidad aproximada de personas que visitan el local durante el día, de acuerdo a la apreciación de quien responda.

Variable 2: Cuales son los horarios de atención al público o si es el caso, las jornadas en las que podrán ser atendidas las personas, como por ejemplo: mañana, tarde y noche, o solo mañana y tarde.

Variable 3: Sabiendo las jornadas de trabajo, podremos saber cuáles de esos horarios acuden los clientes con más frecuencia, y verificar que tipo de comida tiene más afluencia (desayunos, almuerzos)

Variable 4: Conocer si tienen alguna norma o regla, la cual se basaron para fijar o establecer los precios de los platos de comida o servicios que brinda el comedor.

Variable 5: Verificar cuál de todos los platos de comida ofrecidos en cualquiera de las jornadas es el más vendido.

Variable 6: Saber cuál es el tiempo en términos de períodos en que se realizan las compras de los insumos para el abastecimiento de los productos, y éste cuanto tiempo duraría hasta la próxima compra.

Variable 7: Estimar cuanto incide el tener que bajar el precio a los platos de comida o servicios que ofrece el comedor, para poder captar más clientes dentro del mercado, y además hasta que precio se puede llegar para no caer en un déficit o pérdida.

Variable 8: Esta variable cualitativa nos proporciona información del plato de comida que resulta más costoso preparar. Cabe recalcar que el costo puede ser tanto de esfuerzo como en dinero o ambos a la vez, y esto genera tiempo en que se tardaría una persona en preparar dicho alimento.

Variable 9: Conocer qué tipo de proceso contable realiza al final del mes para verificar si los valores obtenidos por los clientes son suficientes para

soportar con los gastos que se tiene que cubrir mes a mes, en el caso de que lo tuviese.

Variable 10: Saber si las ganancias obtenidas son suficientes para solventar los gastos, siendo estos pagos de gastos varios, operativos, entre otros; y quedar con capital suficiente para el siguiente mes.

3.9 PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS

Al procesar la entrevista, se obtuvo la información requerida, siendo ésta procesada, se proporciona los siguientes criterios:

- La mayoría de los procesos que lleva el comedor en relación a la atención y servicio que brindan a sus clientes, las realizan de forma empírica, sin ningún sustento técnico que puedan dar indicadores para futuras tomas de decisiones.
- Tiene una afluencia de clientes bastante aceptable, de acuerdo al lugar donde se encuentra.
- Los horarios o jornadas de trabajo son solo por las mañanas y las tardes, es decir, solo tienen el servicio de brindar platos de comida para desayunos y almuerzos.
- La afluencia de personas por jornadas es similar, es decir, es básicamente la misma cantidad de personas que consumen desayunos, que el número de clientes que acuden al comedor por almuerzos.
- Muy independiente de las comidas por jornadas que brinda el comedor, también ofrecen bebidas sin alcohol, entre ellas, batidos, té, agua natural, y jugos.
- No tienen un indicador exacto de qué comida les genera más ingresos, ni de cuál es la más vendida, por lo tanto, desconocen a que productos pueden hacer énfasis para las mejoras y obtener más ingresos sin generar excesivos gastos.

- No han manejado ningún tipo de promociones ni ofertas en ninguna de sus comidas. A pesar ello, no ha existido disminución de sus clientes.

Todos estos puntos serán, tomados en cuenta para el análisis respectivo y poder realizar una propuesta para la mejora de sus procesos. Cabe recalcar que pueden existir varios criterios y realizar más ajustes, esto dependerá del área a estudiar y la metodología que se requiera aplicar para tal efecto.

3.10 CRITERIOS PARA LA ELABORACIÓN DE LA PROPUESTA

3.10.1 Misión / Visión del negocio

3.10.1.1 Misión

El comedor La Sazón De Adelita es una empresa dedicada a la buena labor de abastecer el mercado con platos a la carta, y servicios alimenticios, siendo el mayor representante en el sector sur de la 27 y Rosendo Avilés, complaciendo a todos nuestros clientes con una excelente atención.

3.10.1.2 Visión

Ser el comedor con la mayor variedad de platos a la carta y servicios alimenticios brindando atención de calidad ofreciendo desayunos, almuerzos, meriendas, bebidas y piqueos, liderando el mercado del sector sur de la ciudad de Guayaquil.

3.10.2 Estructura del comedor

El comedor La Sazón De Adelita, ubicado en Rosendo Avilés y la 27, cuenta con la siguiente estructura organizacional:

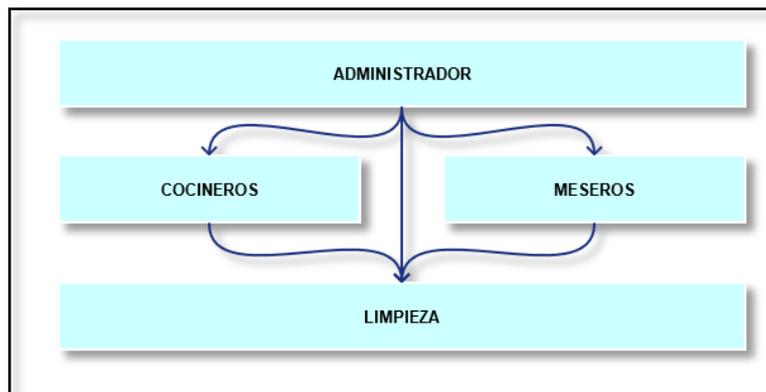


Figura 6. Flujo del personal del comedor.

El personal está conformado por 1 administrador del local, 2 cocineros, 3 meseros quienes despachan las órdenes y 1 persona de limpieza, el cual realiza sus actividades dentro de todo el local.

La jornada laboral empieza desde las 6H00 hasta las 15H00, y el horario de atención al público es de 7h00 a 14h00. Aunque cabe recalcar que existen horas en las que no existe concurrencia de personas consumiendo en el local.

El administrador del local está a cargo de todo el personal y es quien realiza la apertura y cierre del local durante la jornada de trabajo.

De acuerdo a las políticas propias del local, asignadas por el administrador, el comedor solo tiene como línea de negocio la venta de desayunos en horarios de la mañana, y almuerzos en horas de la tarde, de lunes a viernes, considerando que también se labora en días de feriados.

3.10.3 Estructura del negocio y línea de negocio

Al ser un local de pequeñas dimensiones en lo que se refiere a espacio físico y al servicio que ofrece, existe una gama limitada de comidas, es decir, el menú que ofrece es algo reducido y específico.

Los servicios ofrecidos como línea de negocio son:

- Desayunos
- Almuerzos

- Bebidas azucaradas y sin alcohol

3.10.3.1 Desayunos

Como platos para las horas del día tenemos: bolones de queso, chicharrón, mixtos; tostadas mixtas, tortillas de verde.

3.10.3.2 Almuerzos

En la tarde, el comedor ofrece: seco de pollo, bistec de carne, sudado de pescado y caldo de gallina.

3.10.3.3 Bebidas azucaradas y sin alcohol

En esta sección, el cliente podrá degustar de alguna de las bebidas que tiene el comedor disponible para la venta, tales como: batidos de mora, durazno, banano y aguacate, jugos envasados, cafés y té. Cabe recalcar que estas bebidas son de tipo azucaradas y no contienen alcohol. Además de ello, también tienen a disposición la venta de agua natural sin gas.

Esta línea de negocio, es fija durante las horas del día, lo cual fue así dispuesta por el administrador.

La persona que tuvo la iniciativa de emprendimiento al idealizar y materializar el local de comidas, forma parte del personal que conforma el negocio, con la figura legal de Administrador. La razón de lo expuesto es que al ser parte del negocio su remuneración salarial está considerada dentro de la contabilidad mensual del local quedando así un valor bruto de ganancias.

3.10.4 Procesos actuales

El comedor La Sazón De Adelita actualmente se encuentra en el negocio de venta de comidas desde hace 20 años, contando el personal adecuado y necesario para poder mantenerse en el mercado de comidas; durante todo ese tiempo se ha ajustado al siguiente proceso:

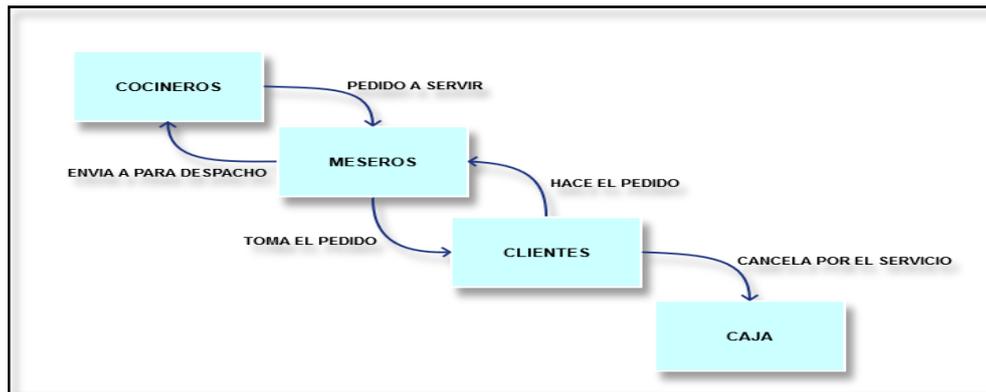


Figura 7. Esquema proceso actual

El mesero atiende el pedido del cliente, y lo envía a cocina para la preparación, sea éste preparado o bajo previa realización. Una vez listo el pedido es dado al mesero para la entrega al cliente. El proceso previo antes de despachar el pedido al cliente, es la preparación y adecuación de la mesa; esta tarea la realiza la persona de limpieza.

Una vez que el cliente haya degustado del plato de comida, sin querer desear más, procede a ir a caja para el pago por lo consumido. Uno de los meseros es el encargado de realizar esta tarea.

La persona de limpieza también se encarga de colaborar con el área de cocina, en la limpieza de trastes y demás utensilios o elementos utilizados, tanto por los clientes, como el mismo personal del comedor.

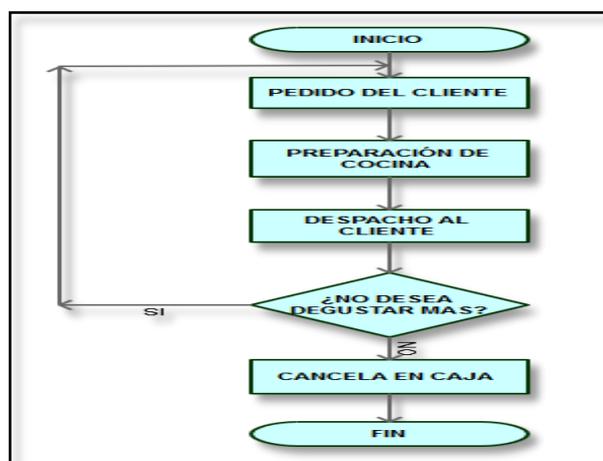


Figura 8. Diagrama del flujo de atención.

De acuerdo al proceso actual, la mayoría de subprocesos se rigen de forma empírica, y con ello no obedece a una organización de forma estandarizada.

Una consecuencia de este suceso, es que cualquier decisión que se quiera tomar será en base a observaciones realizadas en el mercado o localidad y no se podrá estimar si obtendremos algún beneficio o en su defecto, si existirían valores en cero o negativo.

En muchos de los casos cuando se requiera realizar alguna mejora con respecto a los precios, estos serán decididos en base a tener más utilidad, sin saber con exactitud, que tanto podremos bajar el precio para captar más clientes o relativamente al aumentarlo, podremos alcanzar a mejorar nuestras ganancias al final del ejercicio.

Otro de los factores negativos es el desconocimiento de cuál es el valor del costo por producir uno de los platos del menú que ofrece el comedor, ya que puede que alguno de los platos no resulte un beneficio sobre sus ventas y más bien represente un valor muy bajo de ganancia o simplemente resulte en cero entre lo que se gasta para producir sobre el valor obtenido de la venta.

	PLATO A	PLATO B	PLATO C
PRECIO DE VENTA	\$ 2.50	\$ 3.00	\$ 3.00
COSTO DE PRODUCCIÓN	\$ 2.00	\$ 1.50	\$ 0.80
DIFERENCIA	\$ 0.50	\$ 1.50	\$ 2.20

Figura 9. Análisis de los costos de producción

En el gráfico mostrado, se evidencia que diferentes platos de comida pueden generar un coste de producción menor o casi igual al precio de venta.

Mientras menor sea la diferencia entre el precio de venta y el costo de producción, tendríamos menor ganancia debido a los valores que se tienen que sacar del mismo para los diferentes gastos y demás rubros del local.

CAPITULO IV

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS

4.1 DISEÑO DE COSTOS POR PROCESOS

“La producción masiva y en escala consiste en proporcionar continuamente productos y servicios para una población numerosa, obligando que las empresas adecuen sus maquinarias, capaciten su personal y mejoren su tecnología, utilizando materiales e insumos que se ajusten a las exigencias técnico-naturales requeridas para la producción”. (Pfeiffer, 2014)

En base a los conceptos y metodología que tiene el sistema de costos por procesos, se realizará la mejora de manera organizacional y así mismo se evaluará el costo de cada plato, para poder determinar las fluctuaciones de los precios y en cuanto inciden en las ganancias al final de cada mes.

“El sistema de costos por procesos, sólo funciona cuando existe etapas bien marcadas en el proceso de producción” (gerencie.com/, 2015). Y estas etapas se encuentran divididas en diferentes segmentos, para lo cual nos guiaremos en este proyecto para realizar un mejor control y garantizar la producción del local.

4.1.1 ACTIVIDADES INICIALES

“Identificar unidades de servicios a la producción. Asignar responsabilidades y delimitar funciones de los centros productivos”. (gerencie.com/, 2015)

Esto implica a que se debe establecer áreas en las que se van a realizar diferentes tareas en base a la producción.

Tomando este lineamiento, empezaremos a realizar la propuesta de la mejora, con el fin de poder producir la misma o más cantidad de comidas obteniendo una mayor utilidad con el mismo recurso.

4.1.1.1 Áreas Definidas

Dentro del proceso actual, el administrador posee la actividad de dirigir el movimiento dentro del local. Así mismo de la apertura y cierre.

A continuación, se detalla las áreas establecidas para efectos de especificar las unidades de servicios:

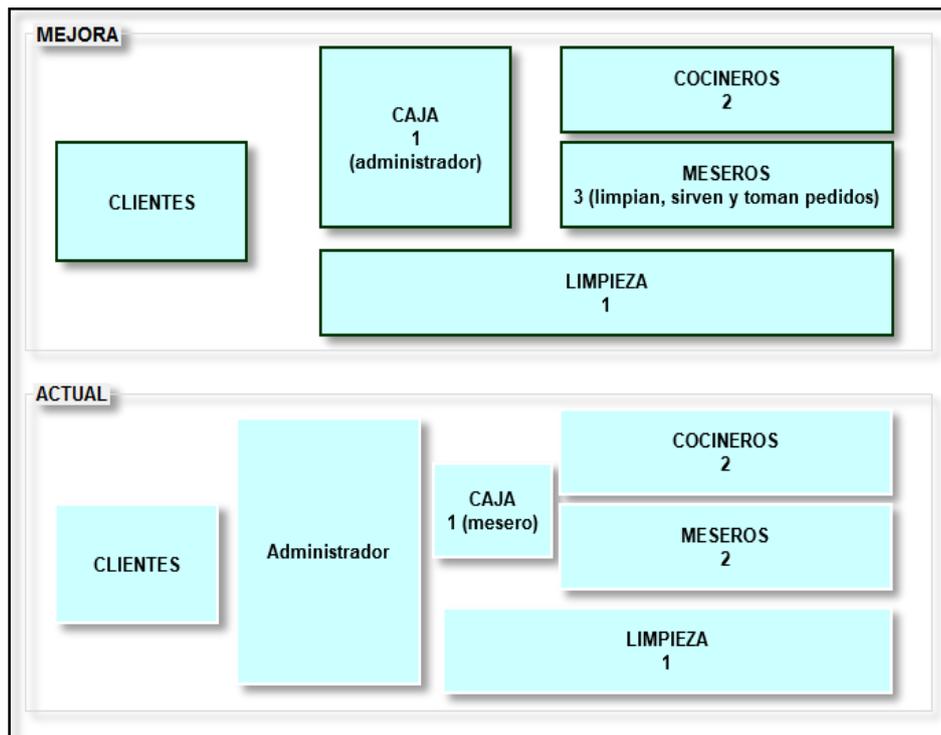


Figura 10. Estructura del negocio

Siendo éste el escenario, se definen dos áreas dentro del local:

- área de servicios
- área de cobro

El **área de servicios** está conformada por los 2 cocineros, 3 meseros y 1 persona de limpieza. Esta sección será la encargada del trabajo operativo con el cliente, es decir, de atender los requerimientos o necesidades que tengan los clientes del local. Dentro de las funciones en términos generales podemos citar las siguientes:

- Brindar información al cliente de los servicios que brinda el local.

- Receptar el pedido.
- Preparar el requerimiento.
- Servir lo pedido por el cliente.
- Adecuar el lugar para un nuevo cliente.

El **área de cobro** está conformada por una persona, la cual es el administrador y agrupa lo relacionado con toda la parte de cobranza por los servicios que brinda el comedor.

4.1.1.2 Actividades de las áreas

- Los cocineros únicamente están en la preparación de los platos para los comensales. Deberán estar listos para la realización del pedido, ya que durante horas específicas deberán de realizar un número considerable de platos, debido a la afluencia de los clientes.
- Los meseros tendrán la tarea de receptar y despachar el pedido a cada cliente y estar atento a los requerimientos que éste solicite. Así mismo, tienen la labor de desocupar y preparar la mesa donde el cliente degustará de su pedido. Una de las mejoras que se le dará en relación a lo actual, es que existirán 3 meseros, con ello se podrá atender de forma rápida a cada cliente, sin descuidar la eficiencia en el servicio.
- La persona de limpieza será la encargada de tener el local en buen estado, ordenado y limpio. Durante las horas de atención al cliente, se encargará de realizar la limpieza de los suministros de cocina y también de los utilizados por los clientes. Al final de la jornada, deberá de tener todo en orden y preparado para la siguiente día de trabajo.
- El administrador cumplirá la tarea de organizar al personal a inicios de la jornada y será quien, al final de la misma, cierre el local; asegurándose que todo quede operativo para el siguiente día. Durante la jornada de trabajo, tendrá la responsabilidad de estar en la caja, realizando los cobros por la atención y el servicio al cliente. Así mismo, organizará el movimiento durante las horas de trabajo, y

será quien lidere con alguna solución frente a cualquier inconveniente que surja.

A continuación, un resumen del desempeño de cada persona en cada área:

Persona	Función	Responsabilidad	Personas	Área
Cocineros	Preparar alimentos	<ul style="list-style-type: none"> Tener listos los platos de comida en el menor tiempo posible. Informa si el stock de los ingredientes para los alimentos, se está acabando 	2	Servicio
Meseros	Atención al cliente	<ul style="list-style-type: none"> Recepción de pedidos. Despacho de comidas. Atiende requerimientos especiales. 	3	Servicio
Administrador	Coordinar labores del día.	<ul style="list-style-type: none"> Realiza el cobro por los servicios otorgados a los clientes. Lidera las actividades durante el desarrollo del día. 	1	Cobro
Limpieza	Higienizar el local.	<ul style="list-style-type: none"> Ordena y limpia el local al inicio y cierre de la jornada. Mantiene limpio y disponible los utensilios para la cocina y los platos de comida. 	1	Servicio

Tabla 4: Funciones y responsabilidades

4.1.2 ACTIVIDADES OPERACIONALES

“Definir el programa de producción, tales como: el producto a fabricar, cantidades requeridas de productos, tiempo y plazo, etc.”. (gerencie.com/, 2015)

De acuerdo a los servicios que ofrece el comedor, se identificará los diferentes productos que se realizará, así mismo, la frecuencia de preparación del mismo.

4.1.2.1 Productos a preparar

Debido a la forma del negocio, se define como productos a preparar de forma diaria lo siguiente:

- Desayunos
- Almuerzos
- Bebidas azucaradas

Cada producto es preparado de acuerdo a un período del día, excepto las bebidas azucaradas, ya que las mismas pueden ser consumidas en cualquier hora del día.

Las cantidades a preparar serán en proporción al número de personas o clientes que llegan al comedor de forma diaria y concurrente. Sin embargo, de forma inicial, se realizará la preparación de productos para una cantidad específica.

Es de una cantidad media de 50 personas, que representan a los clientes que frecuentan el local de forma diaria. Este valor puede variar a través del tiempo, pero para objetos de estudio, se realizarán los diferentes cálculos y análisis, en base a la cantidad antes mencionada.

4.1.2.2 Tiempos

El tiempo en que se deberá tener listo los productos para el consumo, obedece a los rangos del día en que los mismos serán presentados. Por lo tanto, habrá dos jornadas en la que se realizarán la preparación de los

productos, en la mañana para los desayunos, y por la tarde para los almuerzos. Los productos deberán estar listos antes de que el local tenga su mayor concurrencia.

Por lo general, el tiempo estimado para la preparación de los productos en grandes proporciones, no es mayor a 2 horas con 30 minutos, y en el caso de los que se prepararán en el momento que se solicite, el lapso será de 5 minutos como tiempo ideal y como un máximo de 12 minutos.

4.1.2.3 Plazos

Siendo un comedor, los plazos para la preparación de los productos para el consumo de los clientes, deberá ser al margen del tiempo en que exista la concurrencia de clientes dentro del local, con ello no habría demora en el servicio.

Al existir más de un producto, el cliente tiene la libertad de poder elegir que consumirá, y con ello, abarcar en la mayor parte posible a toda la afluencia de personas, sin la necesidad de tener que preparar más productos durante la jornada diaria. Esta variedad generará mayor dinamismo en los ingresos, debido a que por lo menos un cliente consumirá algún producto.

De esta forma se tiene las actividades operacionales, y en base a lo expresado, se detalla lo siguiente:

Productos	Tiempos	Plazos	Personas
Desayunos	1 hora	06:00 – 07:00	25
Almuerzos	2 horas	10:00 – 12:00	40
Bebidas azucaradas	10 min	-----	--
Aguas	-----	-----	--

Tabla 5: Actividades Operacionales

- Los desayunos tienen un tiempo de preparación de 1 hora, entre el lapso de 06:00 a 07:00 am, realizando una preparación de diferentes

productos (platos o menú) para un inicial de 20 personas (clientes fijos). De ser necesario, se elaborará más productos en el transcurso del tiempo.

- Los almuerzos tienen una preparación de dos horas, dentro del período 10:00 a 12:00 pm. Existen varios productos dentro de esta categoría, lo cual será necesario la preparación de varios de los platos de forma simultánea; teniendo en cuenta que, para este fin se tiene un inicial de 30 personas. Este valor es distribuido por los diferentes platos, de acuerdo al más consumido por los clientes. Debido a la variedad, no será necesario la preparación de más productos de este tipo durante el día.
- Las bebidas azucaradas varían entre batidos, cafés y té. Estos pueden ser preparados en cualquier momento del día o la tarde (desayunos y almuerzo). El tiempo de preparación de estos productos es de 10 minutos máximo. Por tales motivos, las bebidas serán preparadas al instante en que el cliente haga la petición. Cabe recalcar, que si se deberá tener el insumo necesario para la preparación de bebidas de al menos 65 personas o superior.

4.1.3 ACTIVIDADES DURANTE EL PERÍODO

“Llevar control y registro de unidades producidas, informar el porcentaje de avance de las unidades, obtener información relevante sobre la producción”. (gerencie.com/, 2015)

En esta fase, trata de llevar un control más específico para la parte organizacional del producto donde se llevará en forma de registro la información más importante y que nos dará detalles del avance o inconvenientes que se pueda tener, en el transcurso de la producción.

De esta manera, se deberá establecer que información se necesitará para efectos del control, dentro del cual, se tendrá dos tipos de control:

- Control de inventario de insumos

- Control de producción de comida (por día)

4.1.3.1 Control de inventario de insumos

Este control básicamente será realizado a la parte de los insumos o ingredientes que posee el local para la preparación de las comidas y deberá obedecer al tipo de organización en relación a inventario de mercaderías.

“Los inventarios de una compañía están constituidos por sus materias primas, sus productos en proceso, los suministros que utilizan en sus operaciones y los productos terminados.” (Muller, 2005).

“Se define un inventario como la acumulación de materiales (materias primas, productos en proceso, productos terminados o artículos en mantenimiento) que posteriormente serán usados para satisfacer una demanda futura.” (Moya Navarro, 1999)

(Ferrín Gutiérrez, 2007) manifiesta, *“El stock es el conjunto de productos almacenados en espera de su ulterior empleo, más o menos próximo, que permite surtir regularmente a quienes los consumen, sin imponerles las discontinuidades que lleva consigo la fabricación o los posibles retrasos en las entregas por parte de los proveedores”.*

Para tener un mejor control de nuestros insumos (materia prima), se deberá tener organizados cada movimiento de los ingredientes que se utilizan para la preparación de las comidas; incluyendo, además, los insumos que se necesitan para la preparación de las bebidas.

Con ello podremos verificar y anticipar cuando nos haga falta algún ingrediente o producto para la preparación de los platos de comida, y así tomar la respectiva decisión para la compra de mercadería, teniendo en cuenta que el tipo de ingrediente al comprar no altere nuestra contabilidad.

Seco de Pollo \$3.00					
	Ingredientes		valor unitario	canitdad	total
1	arroz	3 libras	\$ 0.55	3	\$ 1.65
2	pollo	1 (12 presas)	\$ 0.83	12	\$ 9.96
3	tomate	3	\$ 0.15	3	\$ 0.45
4	cebolla	3	\$ 0.15	3	\$ 0.45
5	pimiento	2	\$ 0.10	2	\$ 0.20
6	tomatillo	1	\$ 0.20	1	\$ 0.20
7	hierbita	3 ramas	\$ 0.10	3	\$ 0.30
8	ajo	5 pepas	\$ 0.10	5	\$ 0.50
9	cubito maggi	1	\$ 0.20	1	\$ 0.20
10	sal	6 cucharadas	\$ 0.04	6	\$ 0.24
11	achiote	1 cucharada	\$ 0.10	1	\$ 0.10

Figura 12. Ingredientes para la preparación de un plato a la carta

Para el ejemplo, se tiene como plato de comida Seco de pollo; estos ingredientes están calculados para 12 porciones (personas). De esta forma, se realizará el análisis para los diferentes platos a la venta por el comedor, así como también de los desayunos.

4.1.4 ACTIVIDADES AL FINAL DEL PERÍODO

“Evaluar los costos, obtener conclusiones y recomendar acciones”.
(gerencie.com/, 2015)

Como parte final, se debe realizar el análisis de los costos, y en base a los resultados, determinar acciones que ayuden a mejorar los procesos, o en su defecto, las tareas o actividades que en cada uno se desarrolla.

Para esta actividad, se deberá realizar la parte contable, para efectos de que quede bien registrado los movimientos financieros y con ello poder realizar un buen análisis para la toma de decisiones final.

4.2 SISTEMA DE COSTOS

4.2.1 PERSONAL

La nómina del personal con la que cuenta el comedor se muestra en el siguiente gráfico:

GASTOS PERSONAL DE OPERACIÓN Y ADMINISTRACIÓN			
CANTIDAD	ITEM	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
2	COCINEROS	450	900
3	MESEROS	400	1200
1	LIMPIEZA	350	350
1	ADMINISTRADOR	500	500
			\$ 2,950.00

Figura 13. Nómina de empleados y sueldos

Este valor es el pago a los empleados que deberá solventar el comedor de forma mensual. El total de empleados actualmente es de 7 personas (incluyendo el administrador), y en el análisis no se muestra alguna intención por realizar un aumento del personal.

4.2.2 INSUMOS POR PERÍODOS

Cantidad de comensales:

- 65 personas aproximadamente
Estas personas son los clientes que frecuentan el comedor. Se tiene esta cifra como número máximo.

Períodos:

- Desayunos

Tostadas Mixta \$0,75					POR PLATO		
Ingredientes	cantidad	precio unitario	cantidad	total	cantidad	valor unitario	total
pan	24 (molde)	\$ 1.00	1	\$ 1.00	1/12	\$ 1.00	\$ 0.00
queso	1 libra	\$ 2.30	1	\$ 2.30	1/24	\$ 2.30	\$ 0.10
mortadela	1 libra	\$ 3.00	1	\$ 3.00	1/24	\$ 3.00	\$ 0.13
mantequilla	1 libra	\$ 2.00	1	\$ 2.00	1/24	\$ 2.00	\$ 0.08
				\$ 8.30			\$ 0.31
Bolón de Chicharrón \$1,75					POR PLATO		
Ingredientes	cantidad	precio unitario	cantidad	total	cantidad	valor unitario	total
verde	20	\$ 0.13	20	\$ 2.60	3/5	\$ 0.13	\$ 0.08
chicharrón	2 libras	\$ 3.50	2	\$ 7.00	1/12	\$ 3.50	\$ 0.29
sal	12 cucharadas	\$ 0.04	12	\$ 0.48	1/12	\$ 0.04	\$ 0.00
aceite	1 litro	\$ 2.15	1	\$ 2.15	1/12	\$ 2.15	\$ 0.18
				\$ 12.23			\$ 0.55
Bolón de Queso \$1,00					POR PLATO		
Ingredientes	cantidad	precio unitario	cantidad	total	cantidad	valor unitario	total
verde	20	\$ 0.13	20	\$ 2.60	3/5	\$ 0.13	\$ 0.08
queso	2 libras	\$ 2.60	2	\$ 5.20	1/12	\$ 2.60	\$ 0.22
sal	12 cucharadas	\$ 0.04	12	\$ 0.48	1/12	\$ 0.04	\$ 0.00
aceite	1 litro	\$ 2.15	1	\$ 2.15	1/12	\$ 2.15	\$ 0.18
				\$ 10.43			\$ 0.48
Bolón Mixto \$1,50					POR PLATO		
Ingredientes	cantidad	precio unitario	cantidad	total	cantidad	valor unitario	total
verde	20	\$ 0.13	20	\$ 2.60	3/5	\$ 0.13	\$ 0.08
queso	2 libras	\$ 2.60	2	\$ 5.20	1/12	\$ 2.60	\$ 0.22
sal	12 cucharadas	\$ 0.04	12	\$ 0.48	1/12	\$ 0.04	\$ 0.00
chicharrón	2 libras	\$ 3.50	2	\$ 7.00	1/12	\$ 3.50	\$ 0.29
aceite	1 litro	\$ 2.15	1	\$ 2.15	1/12	\$ 2.15	\$ 0.18
				\$ 17.43			\$ 0.77
Tortilla de verde \$1,25					POR PLATO		
Ingredientes	cantidad	precio unitario	cantidad	total	cantidad	valor unitario	total
verde	20	\$ 0.13	20	\$ 2.60	3/5	\$ 0.13	\$ 0.08
queso	2 libras	\$ 2.60	2	\$ 5.20	1/12	\$ 2.60	\$ 0.22
sal	5 cucharadas	\$ 0.04	5	\$ 0.20	1/12	\$ 0.04	\$ 0.00
mantequilla	1/2 libra	\$ 2.00	1	\$ 2.00	1/12	\$ 2.00	\$ 0.17
aceite	1 litro	\$ 2.15	1	\$ 2.15	1/12	\$ 2.15	\$ 0.18
				\$ 12.15			\$ 0.64

Figura 14. Ingredientes para producción de desayunos.

Existen 4 variedades de desayunos, los cuales son elaborados horas antes de la apertura diaria del local.

- Almuerzos

Seco de Pollo \$3.00					POR PLATO		
Ingredientes	cantidad	valor unitario	cantidad	total	cantidad	valor unitario	total
arroz	3 libras	\$ 0.55	3	\$ 1.65	1/4	\$ 0.55	\$ 0.14
pollo	1 (12 presas)	\$ 0.83	12	\$ 9.96	1	\$ 0.83	\$ 0.83
tomate	3	\$ 0.15	3	\$ 0.45	1/4	\$ 0.15	\$ 0.04
cebolla	3	\$ 0.15	3	\$ 0.45	1/4	\$ 0.15	\$ 0.04
pimiento	2	\$ 0.10	2	\$ 0.20	1/4	\$ 0.10	\$ 0.03
tomatillo	1	\$ 0.20	1	\$ 0.20	1/12	\$ 0.20	\$ 0.02
hierbita	3 ramas	\$ 0.10	3	\$ 0.30	1/4	\$ 0.10	\$ 0.03
ajo	5 pepas	\$ 0.10	5	\$ 0.50	1/4	\$ 0.10	\$ 0.03
cubito maggi	1	\$ 0.20	1	\$ 0.20	1/12	\$ 0.20	\$ 0.02
sal	6 cucharadas	\$ 0.04	6	\$ 0.24	1/8	\$ 0.04	\$ 0.01
achiote	1 cucharada	\$ 0.10	1	\$ 0.10	1/12	\$ 0.10	\$ 0.01
				\$ 14.25			\$ 1.16
Bistec de carne y sopa \$2.50					POR PLATO		
Ingredientes	cantidad	valor unitario	cantidad	total	cantidad	valor unitario	total
arroz	3 libras	\$ 0.55	8	\$ 4.40	1/4	\$ 0.55	\$ 0.14
carne	2 libras	\$ 3.60	2	\$ 7.20	1/8	\$ 3.60	\$ 0.45
tomate	3	\$ 0.15	3	\$ 0.45	1/4	\$ 0.15	\$ 0.04
cebolla	3	\$ 0.15	3	\$ 0.45	1/4	\$ 0.15	\$ 0.04
pimiento	2	\$ 0.10	2	\$ 0.20	1/4	\$ 0.10	\$ 0.03
hierbita	3 ramas	\$ 0.10	3	\$ 0.30	1/12	\$ 0.10	\$ 0.01
ajo	5 pepas	\$ 0.10	5	\$ 0.50	1/12	\$ 0.10	\$ 0.01
cubito maggi	1	\$ 0.20	1	\$ 0.20	1/4	\$ 0.20	\$ 0.05
sal	6 cucharadas	\$ 0.04	6	\$ 0.24	1/12	\$ 0.04	\$ 0.00
achiote	1 cucharada	\$ 0.10	1	\$ 0.10	1/8	\$ 0.10	\$ 0.01
aceite	1 litro	\$ 2.15	1	\$ 2.15	1/12	\$ 2.15	\$ 0.18
				\$ 16.19			\$ 0.95
Sudado de pescado \$2.25					POR PLATO		
Ingredientes	cantidad	valor unitario	cantidad	total	cantidad	valor unitario	total
arroz	3 libras	\$ 0.55	8	\$ 4.40	1/4	\$ 0.55	\$ 0.14
pescado	4 libras	\$ 4.50	4	\$ 18.00	1/8	\$ 4.50	\$ 0.56
tomate	1	\$ 0.15	1	\$ 0.15	1/8	\$ 0.15	\$ 0.02
cebolla	1	\$ 0.15	1	\$ 0.15	1/8	\$ 0.15	\$ 0.02
pimiento	1	\$ 0.10	1	\$ 0.10	1/4	\$ 0.10	\$ 0.03
hierbita	2 ramas	\$ 0.10	2	\$ 0.20	1/12	\$ 0.10	\$ 0.01
ajo	4 pepas	\$ 0.10	4	\$ 0.40	1/12	\$ 0.10	\$ 0.01
sal	6 cucharadas	\$ 0.04	6	\$ 0.24	1/12	\$ 0.04	\$ 0.00
achiote	1 cucharada	\$ 0.10	1	\$ 0.10	1/8	\$ 0.10	\$ 0.01
aceite	1 litro	\$ 2.15	1	\$ 2.15	1/12	\$ 2.15	\$ 0.18
				\$ 25.89			\$ 2.16
Caldo de Gallina \$2.00					POR PLATO		
Ingredientes	cantidad	valor unitario	cantidad	total	cantidad	valor unitario	total
gallina	1 (12 presas)	\$ 0.60	12	\$ 7.20	1	\$ 0.60	\$ 0.60
papa	6 libras	\$ 0.54	6	\$ 3.24	1/8	\$ 0.54	\$ 0.07
cebolla blanca	1	\$ 0.10	1	\$ 0.10	1/8	\$ 0.10	\$ 0.01
cebolla colorada	1	\$ 0.15	1	\$ 0.15	1/8	\$ 0.15	\$ 0.02
pimiento	1	\$ 0.10	1	\$ 0.10	1/4	\$ 0.10	\$ 0.03
hierbita	4 ramas	\$ 0.10	4	\$ 0.40	1/12	\$ 0.10	\$ 0.01
ajo	4 pepas	\$ 0.10	4	\$ 0.40	1/12	\$ 0.10	\$ 0.01
sal	4 cucharadas	\$ 0.04	4	\$ 0.16	1/12	\$ 0.04	\$ 0.00
zanahoria	1	\$ 0.30	1	\$ 0.30	1/8	\$ 0.30	\$ 0.04
aceite	1 litro	\$ 2.15	1	\$ 2.15	1/12	\$ 2.15	\$ 0.18
				\$ 14.20			\$ 1.18

Figura 15. Ingredientes para producción de almuerzos

- Batidos

Batidos \$1,00					POR PLATO			
Ingredientes	cantidad	precio unitario	cantidad	total		cantidad	valor unitario	total
frutilla, mora	2 libras	\$ 0.80	2	\$ 1.60		1/12	\$ 0.80	\$ 0.07
azúcar	2 libras	\$ 2.00	2	\$ 4.00		1/12	\$ 2.00	\$ 0.17
leche	3 litros	\$ 1.20	3	\$ 3.60		1/12	\$ 1.20	\$ 0.10
hielo	5	\$ 0.25	5	\$ 1.25		1/12	\$ 0.25	\$ 0.02
				\$ 10.45	\$ 0.87			\$ 0.35
Batidos \$1,25					POR PLATO			
Ingredientes	cantidad	precio unitario	cantidad	total		cantidad	valor unitario	total
duraznos	2 libras	\$ 1.20	2	\$ 2.40		1/12	\$ 1.20	\$ 0.10
azúcar	2 libras	\$ 2.00	2	\$ 4.00		1/12	\$ 2.00	\$ 0.17
leche	3 litros	\$ 1.20	3	\$ 3.60		1/12	\$ 1.20	\$ 0.10
hielo	5	\$ 0.25	5	\$ 1.25		1/12	\$ 0.25	\$ 0.02
				\$ 11.25	\$ 0.94			\$ 0.39
Batidos \$1,50					POR PLATO			
Ingredientes	cantidad	precio unitario	cantidad	total		cantidad	valor unitario	total
aguacate	2 libras	\$ 1.60	2	\$ 3.20		1/12	\$ 1.60	\$ 0.13
azúcar	2 libras	\$ 2.00	2	\$ 4.00		1/12	\$ 2.00	\$ 0.17
leche	3 litros	\$ 1.20	3	\$ 3.60		1/12	\$ 1.20	\$ 0.10
hielo	5	\$ 0.25	5	\$ 1.25		1/12	\$ 0.25	\$ 0.02
				\$ 12.05	\$ 1.00			\$ 0.42

Figura 16. Ingredientes para producción de batidos

- Bebidas

Bebidas				
Ingredientes	cantidad	precio unitario	cantidad	total
café	1 litro	\$ 0.25	1	\$ 0.25
café con leche	1 litro	\$ 0.75	1	\$ 0.75
te	150 sobres	\$ 0.25	1	\$ 0.25
leche	1 litro	\$ 0.50	1	\$ 0.50

Figura 17. Bebidas de preparación instantánea

Las bebidas por ser de preparación instantánea, no se necesita realizar un estimado de cuanto se producirá por día; únicamente que existan los insumos necesarios en bodega.

Las cantidades calculadas para la producción de las comidas es de 12. Por lo tanto, para el cómputo aproximado de 65 personas se tiene lo siguiente:

DESAYUNOS			ALMUERZOS		
PRODUCTOS	x12	REAL	PRODUCTOS	x12	REAL
A	\$ 8.30	\$ 4.15	A	\$ 14.25	\$ 14.25
B	\$12.23	\$ 6.12	B	\$ 16.19	\$ 16.19
C	\$10.43	\$ 5.22	C	\$ 25.89	\$ 4.32
D	\$17.43	\$ 8.72	D	\$ 14.20	\$ 2.37
E	\$13.65	\$ 6.83			\$ 37.12 (36 personas)
		\$31.02 (30 personas)			
BEBIDAS			TOTAL		
PRODUCTOS	x12	REAL	PRODUCTOS	COSTO	
A	\$10.45	\$10.45	DESAYUNO	\$ 31.02	
B	\$11.25	\$11.25	ALMUERZO	\$ 37.12	
C	\$12.05	\$12.05	BEBIDAS	\$ 67.75	
D	\$ 1.00	\$ 1.00		\$ 135.89	\$ 2,717.83
E	\$ 3.00	\$ 3.00		(Gasto diario aproximado)	(Gasto mensual aproximado)
F (aguas)	\$ 3.00	\$15.00			
G (jugos)	\$ 3.00	\$15.00			
		\$67.75			

Figura 18. Costo en la preparación de productos por día

De la misma forma mediante este valor aproximado de gasto diario de insumos para la preparación del menú del comedor, podremos obtener el valor mensual, teniendo en cuenta que el horario de labores del local es de 5 días.

TOTAL		
PRODUCTOS	COSTO	
DESAYUNO	\$	31.02
ALMUERZO	\$	37.12
BEBIDAS	\$	67.75
	\$	135.89
	(Gasto diario aproximado)	(Gasto mensual aproximado)
		\$ 2,717.83

Figura 19. Costo mensual preparación de comidas

Por lo tanto, se hace el cálculo de 20 días, y el mismo deberá ser considerado para el coste mensual de las compras de los ingredientes para la preparación de las comidas.

4.2.3 SIMULACIÓN

Datos aproximados de las ventas diarias del comedor. El corte es realizado al final de la jornada.

	CANT	PLATOS	PRECIO	PRECIO ALIMENTOS	DIFERENCIA EN \$
1	30	BOLÓN DE CHICHARRÓN	\$ 52.50	\$ 21.90	\$ 30.60
2	15	TORTILLA DE VERDE	\$ 18.75	\$ 14.25	\$ 4.50
3	15	TOSTADA MIXTA	\$ 11.25	\$ 5.85	\$ 5.40
4	30	CAFÉ	\$ 7.50	\$ 6.00	\$ 1.50
5	15	BATIDO DE DURAZNO	\$ 18.75	\$ 14.10	\$ 4.65
6	20	BATIDOS FRUTILLA, MORA	\$ 20.00	\$ 7.00	\$ 13.00
7	25	SECO DE POLLO	\$ 75.00	\$ 29.00	\$ 46.00
8	10	CALDO DE GALLINA	\$ 20.00	\$ 9.60	\$ 10.40
9	20	BISTEC DE CARNE Y SOPA	\$ 50.00	\$ 19.00	\$ 31.00
10	12	SUDADO DE PESCADO	\$ 27.00	\$ 11.64	\$ 15.36
11	40	BEBIDAS JUGOS	\$ 16.00	\$ 10.00	\$ 6.00
12	40	BEBIDAS AGUA	\$ 20.00	\$ 10.00	\$ 10.00
13	5	BATIDOS AGUACATE	\$ 7.50	\$ 2.10	\$ 5.40

Tabla 6: Ventas de comidas al cierre de la jornada diaria.

La columna **precio** indica la suma de las ventas, de acuerdo al valor del coste actual (precio fijado sin normas ni métodos). La columna **precio alimentos** indica el coste real de cada comida; sobre este último, se podrá realizar el cálculo para establecer el precio de venta al público (PVP), sobre el margen deseado.

Los totales por el mes de acuerdo a las ventas promedio, son los que se mostrará a continuación:

	TOTALES			PRODUCTOS
	PRECIO \$	DIAS	MES	
Costo actual	\$ 344.25	20	<u>\$ 6,885.00</u>	277
Costo real	\$ 160.44	20	<u>\$ 3,208.80</u>	277

Tabla 7: Ventas promedios mensuales

Balance de Pérdidas y Ganancias

Costo actual

COMEDOR "LA SAZÓN DE ADELITA"
ESTADO DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS
AL CORTE DEL 30 DE NOVIEMBRE DEL 2016

INGRESOS

INGRESOS OPERATIVOS

(+) VENTAS \$ 6,885.00

COSTO DE MERCADERÍA VENDIDA

COSTO DE VENTAS

(-) COMPRAS \$ 2,717.83

(=) UTILIDAD BRUTA EN VENTAS \$ 4,167.17

GASTO DE OPERACIÓN

DE ADMINISTRACIÓN

SERVICIOS BÁSICOS \$ 150.00

SUELDOS Y SALARIOS \$ 2,950.00

ALQUILER \$ 150.00

MANTENIMIENTO DEL LOCAL \$ 120.00 \$ 3,370.00

(=) UTILIDAD NETA EN VENTAS \$ 797.17

(-) IMPUESTO A LA RENTA \$ 191.32

UTILIDAD DEL PERÍODO \$ 605.85

Tabla 8: Estado de pérdidas y ganancias - Costo actual.

4.2.4 ANÁLISIS DE RESULTADOS

Una vez realizado el estudio y análisis de la situación actual (coste de producción), se realizarán los ajustes necesarios en base dos factores muy importantes:

- Incrementar el volumen de ventas
- Incrementar el margen de ganancia

Incrementar el volumen de ventas

De acuerdo a los cálculos se realizó el equivalente al valor de un plato de comida, para con ello poder establecer un precio de venta al público, diferente al que se lleva actualmente.

Por lo tanto, se tienen los siguientes valores:

	PLATOS	COSTO REAL	COSTO ACTUAL	50% DE MARGEN AL COSTO REAL
1	TOSTADA MIXTA	\$ 0.31	\$ 0.75	\$ 0.62
2	BOLÓN DE CHICHARRÓN	\$ 0.55	\$ 1.75	\$ 1.10
3	SECO DE POLLO	\$ 1.16	\$ 3.00	\$ 2.33
4	BISTEC DE CARNE Y SOPA	\$ 0.95	\$ 2.50	\$ 1.90
5	BEBIDAS AGUA	\$ 0.25	\$ 0.50	\$ 0.50
6	BOLÓN DE QUESO	\$ 0.48	\$ 1.00	\$ 0.95
7	BOLÓN MIXTO	\$ 0.77	\$ 1.50	\$ 1.54
8	TORTILLA DE VERDE	\$ 0.64	\$ 1.25	\$ 1.29
9	SUDADO DE PESCADO	\$ 0.97	\$ 2.25	\$ 1.95
10	CALDO DE GALLINA	\$ 0.96	\$ 2.00	\$ 1.92
11	BEBIDAS JUGOS	\$ 0.25	\$ 0.40	\$ 0.40
12	BATIDOS FRUTILLA, MORA	\$ 0.35	\$ 1.00	\$ 0.71
13	BATIDO DE DURAZNO	\$ 0.39	\$ 1.25	\$ 0.78
14	CAFÉ	\$ 0.20	\$ 0.25	\$ 0.25
15	BATIDOS AGUACATE	\$ 0.42	\$ 1.50	\$ 0.84

Tabla 9: Valores del costo simulados para el análisis

Para el cálculo del PVP con el 50% del margen sobre el costo real, es el siguiente:

- $PVP = CR / (1 - \%MD)$

Donde, CR: es el costo real; %MD: porcentaje del margen deseado

Tomando los valores de la columna **50% de margen al costo real**, se realizará el estado de pérdida y ganancia, para verificar si con estos nuevos valores, aun nos resulte a favor o en contra.

De acuerdo a lo mencionado, se muestra los cálculos, en base a la misma cantidad de ventas, mostrado en la Tabla 6:

	CANT	PLATOS	PRECIO
1	30	BOLÓN DE CHICHARRÓN	\$ 33.00
2	15	TORTILLA DE VERDE	\$ 19.35
3	15	TOSTADA MIXTA	\$ 9.30
4	30	CAFÉ	\$ 7.50
5	15	BATIDO DE DURAZNO	\$ 11.70
6	20	BATIDOS FRUTILLA, MORA	\$ 14.20
7	25	SECO DE POLLO	\$ 58.25
8	10	CALDO DE GALLINA	\$ 19.20
9	20	BISTEC DE CARNE Y SOPA	\$ 38.00
10	12	SUDADO DE PESCADO	\$ 23.40
11	40	BEBIDAS AGUA	\$ 20.00
12	40	BEBIDAS JUGOS	\$ 16.00
13	5	BATIDOS AGUACATE	\$ 4.20

Tabla 10: Venta de comidas con el ajuste del 50% sobre el costo real.

Realizando la suma de los valores nos da como resultado de las ventas \$274.10, y llevándolo a los 20 días (un mes laboral), tenemos como valor \$5482.00.

Siendo este un valor muy por debajo de la utilidad con el costo actual, nos dará como resultado un valor en negativo; por lo tanto, aumentar un 50 % de margen al costo real, nos resultará **pérdida** al final del ejercicio.

Incrementar el margen de ganancia

Si a estos valores se le aumenta en 5 cantidades sobre cada venta, es decir, acrecentar las ventas con 5 peticiones más, tendríamos lo siguiente:

	CANT	PLATOS	PRECIO
1	35	BOLÓN DE CHICHARRÓN	\$ 38.50
2	20	TORTILLA DE VERDE	\$ 25.80
3	20	TOSTADA MIXTA	\$ 12.40
4	35	CAFÉ	\$ 8.75
5	20	BATIDO DE DURAZNO	\$ 15.60
6	25	BATIDOS FRUTILLA, MORA	\$ 17.75
7	30	SECO DE POLLO	\$ 69.90
8	15	CALDO DE GALLINA	\$ 28.80
9	25	BISTEC DE CARNE Y SOPA	\$ 47.50
10	17	SUDADO DE PESCADO	\$ 33.15
11	45	BEBIDAS AGUA	\$ 22.50
12	45	BEBIDAS JUGOS	\$ 18.00
13	10	BATIDOS AGUACATE	\$ 8.40

Tabla 11: Valores de las ventas para aumentar las utilidades.

Realizando la suma de los valores nos da como resultado de las ventas \$347.05, y llevándolo a los 20 días (un mes laboral), tenemos como valor \$6941.00.

Como este valor está por encima del cálculo con el costo actual, se puede ver que se obtendrá una ganancia.

COMEDOR "LA SAZÓN DE ADELITA"
ESTADO DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS
AL CORTE DEL 30 DE NOVIEMBRE DEL 2016

INGRESOS

INGRESOS OPERATIVOS

(+) VENTAS \$ 6,941.00

COSTO DE MERCADERÍA VENDIDA

COSTO DE VENTAS

(-) COMPRAS \$ 2,717.83

(=) UTILIDAD BRUTA EN VENTAS \$ 4,223.17

GASTO DE OPERACIÓN

DE ADMINISTRACIÓN

SERVICIOS BÁSICOS \$ 150.00

SUELDOS Y SALARIOS \$ 2,950.00

ALQUILER \$ 150.00

MANTENIMIENTO DEL LOCAL \$ 120.00 \$ 3,370.00

(=) UTILIDAD NETA EN VENTAS \$ 853.17

(-) IMPUESTO A LA RENTA \$ 204.76

UTILIDAD DEL PERÍODO \$ 648.41

Tabla 12: Estado de pérdidas y ganancias – Costo ajustado

Finalmente, haciendo una comparación entre ambos estados de resultados, podemos observar una diferencia a favor un tanto significativa.

Costo actual		COMEDOR "LA SAZÓN DE ADELITA" ESTADO DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS AL CORTE DEL 30 DE NOVIEMBRE DEL 2016	
INGRESOS			
<u>INGRESOS OPERATIVOS</u>			
(+) VENTAS		\$ 6,885.00	
<u>COSTO DE MERCADERIA VENDIDA</u>			
<u>COSTO DE VENTAS</u>			
(-) COMPRAS		\$ 2,717.83	
(=) UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		\$ 4,167.17	
GASTO DE OPERACIÓN			
<u>DE ADMINISTRACION</u>			
SERVICIOS BÁSICOS	\$ 150.00		
SUELDOS Y SALARIOS	\$ 2,950.00		
ALQUILER	\$ 150.00		
MANTENIMIENTO DEL LOCAL	\$ 120.00	\$ 3,370.00	
(=) UTILIDAD NETA EN VENTAS		\$ 797.17	
(-) IMPUESTO A LA RENTA		\$ 191.32	
<u>UTILIDAD DEL PERIODO</u>		<u>\$ 605.85</u>	

COMEDOR "LA SAZÓN DE ADELITA" ESTADO DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS AL CORTE DEL 30 DE NOVIEMBRE DEL 2016	
INGRESOS	
<u>INGRESOS OPERATIVOS</u>	
(+) VENTAS	\$ 6,941.00
<u>COSTO DE MERCADERIA VENDIDA</u>	
<u>COSTO DE VENTAS</u>	
(-) COMPRAS	\$ 2,717.83
(=) UTILIDAD BRUTA EN VENTAS	\$ 4,223.17
GASTO DE OPERACIÓN	
<u>DE ADMINISTRACION</u>	
SERVICIOS BÁSICOS	\$ 150.00
SUELDOS Y SALARIOS	\$ 2,950.00
ALQUILER	\$ 150.00
MANTENIMIENTO DEL LOCAL	\$ 120.00
(=) UTILIDAD NETA EN VENTAS	\$ 853.17
(-) IMPUESTO A LA RENTA	\$ 204.76
<u>UTILIDAD DEL PERIODO</u>	<u>\$ 648.41</u>

Figura 20. Cuadro comparativo entre el costo actual y el costo mejorado.

Por lo tanto, fijar el 50 % del margen sobre el costo real, y aumentando las ventas en un 0.81%, se logra aumentar las utilidades en un 7.02%; los nuevos precios son bajos en relación al costo actual, con eso el comedor podrá hacer una rebaja de forma periódica (promociones o días de descuentos) en sus precios sin que afecte la ganancia.

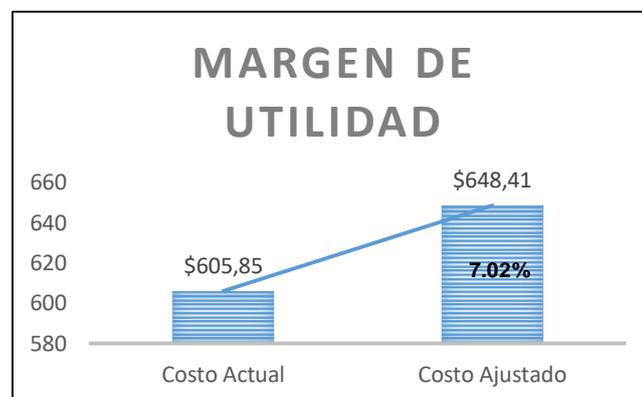


Figura 21. Margen de ganancia entre costos

4.2.5 ACTIVIDADES DEL PROCESO

ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	FECHA INICIO	FECHA FIN	RESPONS.
Levantamiento de información	Recopilación de información para la elaboración de la propuesta de mejora.	04/10/2016	21/10/2016	Anita Burgos
Realización de la entrevista	Mediante la entrevista se conocerá el proceso actual y los puntos que se van a mejorar.	24/10/2016	25/10/2016	Anita Burgos
Análisis de resultados	Procesamiento de la información recopilada en el levantamiento de información y la entrevista.	26/10/2016	11/11/2016	Anita Burgos
Reconocimiento de funciones de las áreas	Verificación de las áreas del comedor y las funciones que cada persona realiza.	14/11/2016	25/11/2016	Anita Burgos
Verificación de actividades	Revisión de las tareas que cada empleado desempeña dentro del comedor.	28/11/2016	09/12/2016	Anita Burgos
Análisis unitario de comidas		12/12/2016	06/01/2017	
Definición de ingredientes por plato	Realización de análisis de cada plato de comida, de acuerdo al costo de sus ingredientes.	12/12/2016	16/12/2016	Anita Burgos

Formulación de coste de preparación	Elaboración de los cálculos del costo de cada plato en base a la jornada diaria del local.	19/12/2016	06/01/2017	
Simulación de ventas	Elaboración de una simulación de las ventas de acuerdo a implementación de las mejoras propuestas.	09/01/2017	20/01/2017	Anita Burgos
Análisis de resultados		23/01/2017	17/02/2017	Anita Burgos
Comparación forma actual vs propuesta	Análisis y elaboración de los resultados en base a la forma actual, comparado con las mejoras. Este análisis será de forma gráfica y detallada	23/01/2017	27/01/2017	Anita Burgos
Análisis del mejoramiento	Conclusiones finales de acerca de los resultados finales obtenidos.	30/01/2017	17/02/2017	

4.3 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.3.1 CONCLUSIONES

- A través de la metodología de costo de venta por procesos, se logró verificar las áreas productoras dentro del comedor, así como también, el personal designado para cada lugar, junto con sus funciones; lo cual nos permite tener un mejor control de las tareas a realizar.

Así mismo, se identificaron las actividades dentro del proceso de elaboración de las comidas del local. Mediante estas actividades, se tiene una mejor coordinación en cada proceso para la elaboración del menú de forma diaria.

- De esta forma, se logró determinar el costo de producción del comedor, siendo estos los sueldos, alquiler del local, servicios básicos (costos fijos); mantenimiento e ingredientes (costos variables).

Estos costos se los realizó en base a los precios de los ingredientes para la preparación de las comidas, y demás rubros, proyectados a los 20 días laborales que tiene el local.

- Mediante este cálculo, se logró determinar las utilidades reales al final del mes, así como también, si realizamos una modificación al precio de venta de cada plato de comida y aumentando las ventas en un 0.81%, se logró mejorar las ganancias en un 7.02%.

De esta manera se podrá realizar ofertas en los precios, aumentando el margen en un 50% sobre el costo unitario de cada comida. Y así si se logra aumentar las ventas en más del 1%, las utilidades al final del período crecerán.

- De la misma manera, mediante esta propuesta se logró tener un mejor control de los procesos en la parte operativa como en la financiera.

4.3.2 RECOMENDACIONES

- Para poder tener las cantidades precisas o en su defecto lo más aproximadas posibles para esta propuesta, se debe de proporcionar los precios de cada ingrediente lo más actualizado posible.
- La persona designada para realizar este control y seguimiento de las actividades, debe de ser el Administrador del local, debido a que es el responsable de forma legal de la productividad y eficiencia del comedor.
- A futuro, se podrán realizar mejoras, tales como, en la parte estructural, el personal, las jornadas de trabajo, entre otras; todas ellas con el propósito de mejorar la atención y brindar un buen servicio.

ANEXOS

Anexo 1. Local vista de frente



Anexo 2. Instalaciones - cocina



Anexo 3. Interiores del local



BIBLIOGRAFÍA

- Aldo, T. S. (1996). *Contabilidad de costos*. Mc Graw Hill.
- Ferrín Gutiérrez, A. (2007). *Gestión de stocks en la logística de almacenes*. FC Editorial.
- García, F. (2004). *El Cuestionario*. Córdoba: Limusa S.A.
- García, J. (2008). *Contabilidad de Costos*. México DF: McGraw-Hill.
- Gerencie.com*. (19 de Marzo de 2015). Obtenido de <http://www.gerencie.com/sistema-de-costos-de-produccion.html>
- gerencie.com/*. (17 de Marzo de 2015). <http://www.gerencie.com/>. Obtenido de <http://www.gerencie.com/sistema-de-costos-por-procesos.html>
- GestioPolis.com*. (24 de Junio de 2002). Obtenido de <http://www.gestiopolis.com/cuales-son-los-elementos-del-costo-de-produccion/>
- Gómez, M. M. (2006). *Introducción a la Metodología de la Investigación Científica*. Córdoba: Brujas.
- González, M. (2002). *Características de un sistema de costos por procesos*.
- Heinemann, K. (2003). *Introducción a la Metodología de la investigación Empírica*. Barcelona: Paidotribo.
- Hinojosa, M. A. (2002). *Los costos de producción*.
- Horngren, C. T. (2007). *Contabilidad de costos: un enfoque gerencial*. Pearson educación.
- Moya Navarro, M. J. (1999). *Control de inventarios y teoría de colas*. EUNED.
- Muller, M. (2005). *Fundamentos de administración de inventarios*. Editorial norma.
- Pfeiffer, C. (2014). <http://www.academia.edu/>. Obtenido de http://www.academia.edu/7030692/SISTEMA_DE_COSTO_POR_PROCESO

Ricardo, R. M. (2014). *Contabilidad de Costos*.

Sampieri, R. H. (1998). *Metodología de la investigación*. McGraw-Hill.