



**INSTITUTO SUPERIOR UNIVERSITARIO BOLIVARIANO DE  
TECNOLOGÍA**

**FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES Y SISTEMAS**

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

**TEMA:**

**PROPUESTA DE ANÁLISIS PARA EL COSTO DE PRODUCCION DE  
“GSBRUNCH” UBICADA EN EL CANTÓN GUAYAQUIL**

**Autora:** González Vargas Melissa Belén

**Tutor:** MSc. Carreño Acosta Adolfo

**Guayaquil, Ecuador**

**2021**

## ÍNDICE GENERAL

### Contenidos

PORTADA.....	i
DEDICATORIA.....	ii
AGRADECIMIENTO.....	iii
CERTIFICACIÓN DE ACEPTACIÓN DEL TUTOR.....	iv
CLAUSULA DE AUTORIZACIÓN.....	v
CERTIFICACIÓN DE ACEPTACIÓN DEL CEGESCIT.....	1
RESUMEN.....	2
ABSTRACT.....	3
ÍNDICE GENERAL.....	4
ÍNDICE DE TABLAS.....	8
INDICE DE FIGURAS.....	9
<b>CAPITULO I.....</b>	<b>10</b>
<b>EL PROBLEMA.....</b>	<b>10</b>
Planteamiento del problema.....	10
Ubicación del problema en un contexto.....	11
Situación conflicto.....	12
Delimitación del problema.....	13
Formulación del problema.....	13
Variable independiente.....	13
Variable dependiente.....	13
Objetivos de la investigación.....	14
Objetivo general.....	14

Objetivos específicos .....	14
JUSTIFICACIÓN .....	15
<b>CAPÍTULO II .....</b>	<b>16</b>
<b>MARCO TEÓRICO.....</b>	<b>16</b>
Fundamentación teórica .....	16
Antecedentes históricos .....	16
Etapas de la contabilidad .....	17
Tipos de contabilidad .....	19
Cuentas contables.....	21
Definiciones de contabilidad .....	22
Origen y evolución de los costos .....	23
Tipos de costos.....	27
Gastos de fabricación .....	30
Tipos de inventarios .....	30
Utilidad .....	34
Antecedentes referenciales .....	35
Fundamentación legal .....	39
Constitución de la República del Ecuador (2008) .....	39
Reglamento funcionamiento establecimientos sujetos control sanitario. (2009) .....	39
Ley orgánica de régimen tributario interno (2014) .....	40
Código de trabajo (2005) .....	40

Reglamento de comprobantes de venta y de retención (2002).....	41
Normas internacionales de contabilidad (2019) .....	42
Variables de investigación. conceptualización .....	47
Definiciones conceptuales .....	48
<b>CAPITULO III .....</b>	<b>51</b>
<b>MARCO METODOLÓGICO .....</b>	<b>51</b>
Presentación de la empresa .....	51
Misión .....	51
Visión .....	51
Organigrama de la organización.....	52
Principales productos .....	52
Clientes .....	52
Proveedores .....	53
Descripción del puesto de trabajo u objeto estudio .....	53
Análisis económico .....	54
Diseño de la investigación .....	57
Enfoque cuantitativo .....	57
Enfoque cualitativo .....	57
Tipos de investigación .....	58
Técnicas e instrumentos de investigación.....	59
Guía de observación.....	59
Análisis documental .....	59

<b>CAPÍTULO IV.....</b>	<b>60</b>
<b>ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS.....</b>	<b>60</b>
Diagnóstico de la situación actual del costo de producción de GS-BURNCH .....	60
Procedimiento para realizar la investigación .....	61
CONCLUSIONES .....	66
RECOMENDACIONES.....	67
Bibliografía.....	68
ANEXOS .....	74

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Diferencia entre costeo por orden de trabajo y costeo de producción .....	30
Tabla 2 Clientes .....	52
Tabla 3 Proveedores.....	53
Tabla 4 Presupuesto de cuentas por pagar .....	55
Tabla 5 Presupuesto de cuentas por cobrar .....	55
Tabla 6 Presupuesto de efectivo .....	55
Tabla 7 Ingresos, egresos, saldo efectivo .....	56
Tabla 8 Tipos de investigación.....	58
Tabla 9 Materia prima ceviche de camarón .....	61
Tabla 10 Materia prima seco de pollo .....	61
Tabla 11 Materia prima bollo de pescado .....	62
Tabla 12 Materia prima lasagna de carne .....	62
Tabla 13 Materia prima encebollado .....	63
Tabla 14 Costos indirectos .....	63
Tabla 15 Mano de obra .....	63
Tabla 16 Gastos .....	64
Tabla 17 Costos unitarios por platos.....	64
Tabla 18 Costo de producción .....	65

## INDICE DE FIGURAS

Figura 1 Organigrama de la organización .....	52
Figura 2 Encebollado .....	74
Figura 3 Bollo de pescado .....	74
Figura 4 Ceviche de camarón .....	74
Figura 5 Seco de pollo .....	75
Figura 6 Lasaña de carne .....	75

## **CAPITULO I**

### **EL PROBLEMA**

#### **Planteamiento del problema**

En la actualidad el mundo entero atraviesa un problema común y global, el (COVID-19) por dicha pandemia muchas personas se limitan a salir de sus casas y buscar un sustento de sus necesidades, la gravedad de esta enfermedad se presentó a un nivel muy alto, de tal manera que muchos países tomaron medidas extremas, optando por cuarentenas nacionales, encerrando momentáneamente a sus pobladores.

Por motivo de la pandemia existieron costos elevados en la materia prima, aunque hubo un control por parte de las autoridades, igual se reportaron irregularidades en los precios de los productos alimenticios, debido a la reventa en sobrepuestos o por compras excesivas, la comida a domicilio, ha sido la única actividad que se ha podido realizar sin interrupción durante toda la pandemia, ofreciendo un servicio a domicilio para que sus consumidores no salgan de sus casas y eviten el contagio del virus.

La organización GS- BRUNCH dedicada a venta y entrega de comida domicilio, inicio su actividad en junio del 2020 y con 8 meses en el mercado presenta una realidad distinta a pesar de su gran acogida, se percibe costos de materia prima excesivos que representan un riesgo para mantenerse en el medio y para realizar sus respectivas entregas.



## **Ubicación del problema en un contexto**

En el Ecuador existe una gran cantidad de negocios relacionados a la venta y entrega de almuerzos a domicilio, esto genera una gran cantidad de competidores, pero sus efectos económicos pueden resultar ser positivos, el giro de la empresa corresponde a la venta y comercialización de almuerzos a domicilio, entregados a los clientes al destino solicitado, por medio de pedidos con anticipación.

La empresa GSBRUNCH fue fundada en el mes de junio del año 2020 y desde su fundación ha consolidado mucho territorio en cuestión de competencias. Ha ganado su consolidación a nivel de la ciudad de Guayaquil, y que ha generado un impacto en el sur de la ciudad y con expectativas de expandirse a otros sectores de la urbe la cual requiere reducir el costo de la materia prima con el fin de obtener un margen de utilidad rentable para el futuro de la empresa.

GSBRUNCH es conocida a nivel de la ciudad de Guayaquil por su calidad y servicio a domicilio de almuerzos de una forma eficiente y eficaz otorgado a todos sus clientes, lo que permite estrechar un compromiso continuo para el crecimiento de la organización, tanto que es una de las empresas con mejor progreso en lo que va del año, es así que mediante la presente investigación se pretende aportar, a través de un análisis de los costos de producción, con una guía para manejarlos de la mejor manera en la empresa GS-BRUNCH.

**Situación conflicto**

El problema radica en que no existe una propuesta para reducir los costos de la materia prima de la organización, lo cual se debe considerar de mayor prioridad y tomar en cuenta de la manera más seria si se desea que este tipo de iniciativas generen resultados y la empresa comience a aumentar sus ingresos y reducir sus costos, esto implicará generar un análisis minucioso en todos los costos y gastos, valores que se generan en la compra de insumos, convenios con proveedores de materias primas, entre otros, para los cuales se solicitará información necesaria a la empresa.

Por el momento en la empresa no existe un estudio concreto de los costos que se realizan para la adquisición de materia prima en GSBRUNCH, no se conoce claramente si todos los gastos generados son sustentados con facturas o son comprados al por mayor según ofertas de los proveedores, para generar el respectivo ahorro para la empresa, por la operatividad y alta demanda del servicio y por gestionar entregas a tiempo no se ha llevado un control de los gastos incurridos.

**Delimitación del problema**

**Campo:** Contabilidad de Costos

**Área:** Costos

**Aspectos:** Costo de producción, incremento de utilidad.

**Tema:** Propuesta del análisis de costo de producción de "GSBRUNCH" ubicada en el cantón Guayaquil, provincia del Guayas.

**Formulación del problema**

¿Cómo contribuir a examinar el costo de producción para mejorar la utilidad de la empresa "GSBRUNCH" ubicada en el cantón Guayaquil, provincia del Guayas en el periodo 2020?

**Variable independiente:** Costo de producción.

**Variable dependiente:** Utilidad

## **Objetivos de la investigación**

### **Objetivo general**

Analizar los costos de producción para mejorar la incidencia de la utilidad de la empresa “GSBRUNCH” ubicada en el cantón Guayaquil, provincia del Guayas en el periodo 2020.

### **Objetivos específicos**

- Fundamentar desde la teoría de la contabilidad de costos la relación que existe entre el costo de producción y la utilidad en las empresas industriales
- Diagnosticar el procedimiento actual que se utiliza en el examen del costo de producción en la empresa “GSBRUNCH” ubicada en el cantón Guayaquil.
- Presentar una propuesta para disminuir los costos de producción que contribuye a mejorar la utilidad de la empresa “GSBRUNCH” ubicada en el cantón Guayaquil.

## JUSTIFICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN

**Conveniencia.** -La investigación pretende establecer la reducción de costos en el negocio y tiene como finalidad la disminución de los valores que genera la empresa al momento de adquirir la materia prima, con el propósito de brindar una mejoría interna de la organización, en donde se genere un incremento en las utilidades.

**Relevancia social.** -La empresa GSBRUNCH tiene la finalidad de posicionarse en el mercado de los restaurantes como uno de los mejores de la ciudad de Guayaquil, por tal motivo pretende abarcar una gran cantidad de consumidores.

**Implicaciones prácticas.** -Este estudio pretenderá alcanzara identificar aquellas falencias o inconsistencias evidentes en la adquisición de materias primas, contratos deficientes o convenios con proveedores, que pueden ser generados por la mala administración de las inversiones de la empresa.

**Utilidad metodológica.** - La presente investigación contribuirá con una guía metodológica para el mejoramiento y reducción de los costos de las materias primas de la empresa debido a que no se ha ejecutado un control de ellos antes, por lo que se han obtenido resultados inesperados y poco beneficiosos para la compañía.

## **CAPÍTULO II**

### **MARCO TEÓRICO**

#### **FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA**

##### **Antecedentes históricos**

##### **Origen y evolución de la Contabilidad**

Como lo señala Federico Gertz Manero en su obra Origen y evolución de la contabilidad.

Ensayo histórico, para dar una visión histórica de la contabilidad es pertinente hacerlo a la luz de los elementos que constituyen el objeto de la actividad contable, de manera que podamos vislumbrar la fecha de los antecedentes más remotos de la contabilidad.

Si partimos de que el objeto de la contabilidad es conservar un testimonio continuo de los hechos económicos ocurridos en el pasado, tres serán los tipos de elementos que tengamos que buscar en el acontecer histórico para poder determinar nuestro objeto:

- 1.** Que encontremos al hombre constituyendo una unidad social y, por tanto, vinculado a otros hombres por necesidades comunes.
- 2.** Que concurren actividades económicas en tal número e importancia que haya sido preciso auxiliarse de un testimonio de naturaleza perenne en la conservación de su información, que sirviera de ayuda a la débil memoria humana.
- 3.** Que exista un medio generalmente aceptado mediante el cual se pueda conservar la información sobre la narración de los hechos ocurridos en el pasado (escritura) y que sea a la vez susceptible de registrar cifras (números) y, por tanto, medida y unidad de valor.

En la cultura egipcia es común ver representados en los jeroglíficos a los escribas, quienes eran los contadores de aquella época. De Grecia son pocos los testimonios que se tienen al respecto, pero es indudable que en

un pueblo con el desarrollo intelectual, político y social como el griego esta práctica debió desarrollarse de manera importante, tal como lo manifiesta la siguiente aseveración: “Se afirma que los banqueros griegos fueron famosos en Atenas, y ejercieron su influencia en todo el imperio.”

Roma desempeñó una función muy importante en la evolución de la contabilidad. A pesar de que los romanos escribieron una gran cantidad de obras, la mayoría de ellas trataban sobre el derecho, pero respecto a la contabilidad o a las prácticas contables no existe un acervo importante. Los especialistas han buscado en la bibliografía jurídica y de sus grandes pensadores como Cicerón, Gayo, Julio Paulo y Tito Livio, los aspectos relativos a las prácticas.

## **Etapas de la contabilidad**

### **Edad media**

En este periodo se desarrolló el feudalismo, que acaparó gran parte de la actividad comercial, por lo que las prácticas contables debieron de ser usuales, aun cuando esta actividad se volviese casi exclusiva del señor feudal y de los monasterios. Tres ciudades italianas dieron gran uso e impulso a la actividad contable: Génova, Florencia y Venecia, lugares donde se usaba y se alentaba la contabilidad por partida doble, tal como se utiliza actualmente.

En esta época la partida doble había probado ya sus beneficios y su enseñanza se había dejado en manos de los monjes, personas encargadas de transmitir la cultura. Debido a que los comerciantes de la época querían que sus hijos estuvieran mejor preparados, los enviaban a estudiar a los monasterios o pagaban para que recibieran instrucción en sus hogares.

## Renacimiento

Con la invención de la imprenta por Gutenberg en 1450, el conocimiento pudo ser conservado y transmitido con mayor celeridad. En esta época, la contabilidad tuvo sin duda fabulosos cambios, pero el que transformó radicalmente esta profesión fue la partida doble, que seguimos utilizando en nuestros días. Se tienen noticias de que Benedetto Cotugli Rangeo, originario de Dalmacia, fue un pionero del estudio y registro de las operaciones mercantiles por partida doble, como se aprecia en su obra *Della mercatura et del mercante perfetto* en 1458 e impresa en 1573.

Pacioli se refiere a la contabilidad en la *Summa*, como comúnmente se conoce su obra, en *Distinctio nona tractus XI Trattato de'computie e delle scritture*, pues pensaba que la técnica contable debía tener una gran aplicación de las matemáticas. Aquí hace una serie de aportaciones importantes a la contabilidad, de las cuales listaremos algunas:

- Al inicio del año o del negocio, el propietario tenía que practicar un inventario, listando sus activos y pasivos, según un principio de movilidad y valor, señalando, asimismo, que el dinero debía ser el primero de la lista.
- El registro de las operaciones debía hacerse de manera cronológica, en un libro denominado *Memoriale*.
- Las operaciones debían registrarse en moneda veneciana; es decir, debía hacer- Fray Luca Pacioli es la conversión de la moneda extranjera a la de Venecia. uno de los grandes
- El uso del *giornale*. precursores del uso de la partida doble.
- El uso de índices cruzados para identificar correctamente las cuentas en el libro mayor.



## **Edad contemporánea**

Al renacimiento le siguió la Época Contemporánea, que abarca desde la Revolución Francesa, en 1789, hasta nuestros días, en los que la evolución permanente de la actividad económica conlleva una constante evolución de la contabilidad. Dentro de estos cambios podemos mencionar, de manera sólo ejemplificativa, los progresos tecnológicos, la Revolución Industrial, los ferrocarriles, la sociedad anónima, etcétera.

## **Influencia de los cambios tecnológicos**

La revolución industrial también influyó definitivamente en la evolución de la contabilidad de costos, sistema en el que el costo de la producción, pues al cambiar del sistema de producción manual y poca escala a la producción de artículos se calcula antes de que la producción mecanizada y en masa, se hizo necesario, por ejemplo, dar cabida al concepto de depreciación de la maquinaria en el costo de los artículos terminados.

Al hacer permite mayor control y eficiencia en su producción. esta clase de consideraciones, la contabilidad evolucionó hacia una rama de suma importancia: la contabilidad de costos, que de una determinación histórica del costo de la producción basada en la materia prima, la mano de obra y los gastos indirectos de producción, ha desembocado en sistemas de costos predeterminados de tipo estimado o de tipo estándar, mediante los cuales el costo de los artículos no se obtiene al finalizar el proceso productivo, sino que se calcula de antemano y sirve como una base de control y eficiencia. (Romero Lopez, 2010)

## **Tipos de contabilidad**

**Contabilidad financiera:** A través de las distintas leyes y normas nos permite una interpretación, representación y medida de los distintos hechos

económicos susceptible de ser registrados, en un período determinado de tiempo. En definitiva, presenta las relaciones económicas de la empresa con el mundo exterior. (Gómez, 2010)

**Contabilidad administrativa:** Según (Ramírez, 2012) es un sistema de información al servicio de las necesidades de la administración con orientación pragmática destinada a facilitar las funciones de planeación, control y toma de decisiones; de tal forma que permita a las empresas lograr una ventaja competitiva que permita alcanzar un liderazgo en costos y una clara diferenciación que la distinga de otras empresas. (Romero Lopez, 2010)

**Contabilidad de costos:** Es una rama importante de la contabilidad financiera implantada e impulsada por las empresas industriales que permite conocer el costo de la producción de sus productos, así como el costo de la venta de tales artículos y, fundamentalmente, la determinación de los costos unitarios, es decir, permite conocer los costos de cada unidad de producción mediante el adecuado control de sus elementos: materia prima, mano de obra y los gastos indirectos de fabricación.

**Contabilidad fiscal:** Se conoce como contabilidad fiscal a la rama de la contabilidad dirigida al control y la supervisión de los compromisos tributarios de una empresa. Detecta, evalúa y produce el correspondiente pago de impuestos de la misma. (Sánchez, 2019)

**Contabilidad gubernamental:** Incluye tanto la contabilidad llevada por la empresa del sector público de manera interna (por ej. Secretarías de Estado o cualquier dependencia de gobierno, como la contabilidad nacional, en la cual se resumen todas las actividades del país, incluyendo sus ingresos y gastos. (Guajardo Cantú & Andrade de Guajardo, 2014)

### **Cuentas contables**

**Activo.** - El activo está integrado por los bienes y derechos que son propiedad de un ente económico, como el efectivo, las cuentas por cobrar a clientes, inventarios, propiedades muebles y enseres que poseen un valor monetario. (Moreno, 2014)

**Pasivo.** - El pasivo representa las deudas y obligaciones a cargo del ente económico y está compuesto por la suma de dinero que se debe a proveedores, bancos, acreedores diversos y algunas provisiones que se establezcan; por ejemplo, para el pago de impuestos, gratificaciones, etcétera. (Moreno, 2014)

**Patrimonio.** - Según Ochoa (2005) es aquella parte que queda de los activos después de restar el total de los pasivos.

**Capital social.** - Según Guajardo (2007) esta cuenta representa el importe de las aportaciones de capital efectuado por los accionistas de la empresa.

**Ingresos.** - Según (Guajardo, 2005, p. 58), los ingresos representan recursos que recibe el negocio por la venta de un servicio o producto, en efectivo o a crédito. Los ingresos se consideran como tales en el momento en que se presta el servicio o se vende el producto, y no en el cual es recibido el efectivo.

**Egresos.** - Según (Guajardo, 2005, p. 59) señala que los egresos están constituidos por los activos que se han usado o consumido en un negocio con el fin de obtener ingresos.

**Costo de ventas.** - Es lo que cuesta producir o comprar el producto que la empresa vende en el periodo. (Robles, 2012)

### **Definiciones de contabilidad**

Según el libro contabilidad básica y documentos mercantiles por Ayaviri García Daniel, describe el Concepto de Contabilidad como: “La ciencia y/o técnica que enseña a clasificar y registrar todas las transacciones financieras de un negocio o empresa para proporcionar informes que sirven de base para la toma de decisiones sobre la actividad”. (Ayaviri, 2018)

De igual manera, el mismo autor plantea: La “definición de contabilidad”, como: “Ciencia y rama de las matemáticas, que tiene por objeto llevar cuenta y razón del movimiento de las riquezas públicas y privadas con el fin de conocer sus resultados”. (Ayaviri, 2018)

Por otro lado, según McGraw-Hill en su colección “La biblioteca mcgraw-hill de contabilidad” conceptualiza: “La contabilidad como un sistema de información, cuya finalidad es ofrecer a los interesados información económica sobre una entidad. En el proceso de comunicación participan

los que preparan la información y los que la utilizan”. (Sydney, Davidson, Roman, & Weil, 2015)

Según el libro “temas de contabilidad básica e intermedia” del Autor Terán Gandarillas Gonzalo J., precisa al concepto de contabilidad, de la siguiente manera: “La contabilidad es un instrumento de comunicación de hechos económicos, financieros y sociales suscitados en una empresa, sujeto a medición, registración e interpretación para la toma de decisiones empresariales”. (Terán, 2016)

Según el Instituto americano de contadores públicos certificados (AICPA), establecen la definición de contabilidad, de la siguiente manera: "la contabilidad es el arte de registrar, clasificar y resumir de manera significativa y en términos de dinero, transacciones y eventos que son en parte, por lo menos, de carácter financiero e interpretar los resultados de estos". (AICPA, 2016)

## **Origen y evolución de los costos**

### **Primeros pasos de la contabilidad de costos**

El uso de un sistema de costos se implementó en un comienzo para realizar únicamente gestiones personales, se dice que las civilizaciones del medio oriente dieron el primer paso para el manejo de costos. Las primeras empresas en utilizar un método parecido al sistema de costos fueron las industrias de producción de viñedos, las de impresión de libros y las acerías, las cuales lo utilizaban para llevar un control de los recursos utilizados para la fabricación del bien.

Se dice que estas industrias llevaban unos libros para el manejo de los costos de los productos fabricados, los cuales se asemejan a los manuales de costos que se utilizan en la actualidad. La “teneduría de los libros” tuvo

sus inicios en Italia, por el método de partida doble ya que en esa zona había mucho dominio mercantil, los artesanos de esa región eran los que tenían el poder de realizar la producción de los bienes de los comerciantes; estos estaban vinculados a asociaciones, las cuales implementaron los textos de contabilidad escritos para poder tener un control de las materias primas asignadas a los artesanos para que estos siguieran las reglas.

Debido al crecimiento del mercado y la producción, se fue utilizando la contabilidad para medir las ganancias de los comerciantes. Los fabricantes de vinos, en el año 1577, empezaron a implementar “Costos de producción” conocidos hoy en día como materiales y mano de obra. El principal objetivo de la contabilidad en esa época era notar la diferencia entre los ingresos y costos de los bienes, así mismo, fijar un precio de venta sin determinar el resultado de la operación. (Hansen & Mowen, 2007)

### **Definición general de costos**

El costo se define como toda erogación o desembolso de dinero (o su equivalente) para obtener algún bien o servicio, mediante la reducción de activos o al incurrir en pasivos en el momento en que se obtienen los beneficios. El costo de producción es el valor del conjunto de bienes y esfuerzos en que se ha incurrido o se va a incurrir, que deben consumir los centros fabriles para obtener un producto terminado, en condiciones de ser entregado al sector comercial.

### **Evolución de los costos según Horngren.**

Horngren identifica tres etapas, relacionadas con los objetivos de la contabilidad de costos:

1. Costo verdadero
2. Verdad condicional, y
3. Verdad costosa.

En la primera etapa, el objetivo principal es determinar el costo del producto. Para la etapa de verdad condicional, aparece el método del coste directo o variable; para la toma de decisiones internas y de control, teniendo referencia que los sistemas de costos asumían diferentes utilidades: para la contabilidad financiera, para el control y toma de decisiones.

En la última etapa de verdad costosa, debido a la evolución de las teorías de finanzas, la economía internacional y los mercados de capitales, es donde se refleja claramente la certeza de la validez de los costos y la información de su ganancia. Sin embargo, no solo se toma en cuenta el costo si no también la utilidad de la información. (Alvarado & Calle, 2011)

### **Comportamiento de los costos**

Si un costo cambia al momento en que se modifica el volumen de operación se le conoce como comportamiento de los costos generales. Los costos fijos son a un nivel de actividad costos que no varían. Así mismo, los costos variables pueden aumentar o disminuir en forma total o parcial dependiendo el nivel de actividad que maneja la organización. En materia de economía los costos fijos y variables son conocidos mayormente, Con el propósito de acordar el llamado “comportamiento de un costo”, es importante tener en consideración una medida y buena comprensión del costo.

Así mismo, es indispensable determinar, en primer lugar, las actividades y generadores asociados para de esta manera poder comprender mejor el comportamiento de los costos. Por ejemplo, “el producto final del manejo de materiales puede medirse por el número de movimientos, los resultados finales de los embarques de artículos se pueden medir por las unidades vendidas y el resultado final de la lavandería de las camas de un hospital se puede medir por las libras de ropa que se deberán lavar”. (Robles, 2012)

### **Sistema de costos por órdenes de trabajo**

El sistema por órdenes de trabajo, “es más adecuado cuando se manufactura un sólo producto o grupo de productos según las especificaciones dadas por cliente, es decir cada trabajo es “hecho a la medida” según el precio de venta acordado que se relaciona de manera cercana con el costo estimado”

### **Definiciones del sistema de costos por órdenes de trabajo**

- Consiste en abrir una hoja de costo por cada lote de productos que se van a manufacturar, y sea para satisfacer los pedidos de los clientes o para reponer las existencias de almacén de productos terminados.
- Consiste en reunir en forma separada, los elementos del costo: material, mano de obra e indirectos de fábrica, dentro de cada trabajo en proceso en una fábrica, agrupándolos en una hoja llamada orden de trabajo.

### **Características del sistema de costos por órdenes de trabajo o específicas.**

- es el más apropiado cuando los productos manufacturados difieren en cuanto a los requerimientos de materiales y de conversión.
- en este sistema los elementos básicos del costo, se acumulan de acuerdo con los números asignados a las órdenes de trabajo.
- el precio cotizado se asocia estrechamente al costo estimado.
- producción por lotes.
- producción que se realiza por especificaciones del cliente(pedido).
- condiciones de producción flexibles
- Costos individualizados.
- no es necesario esperar el término del período para conocer el valor de cada unidad.

### **Ventajas**

- Controlar de forma individual los tres elementos del costo de producción.



- Permite conocer la utilidad o pérdida obtenida en cada orden de trabajo, al controlar sus costos de forma independiente.
- Sirve como un medio estadístico para futuras planificaciones de los presupuestos de producción.
- Permite conocer los costos de producción de cada orden, sin que se haya concluido el ciclo contable, ya que emplea costos predeterminados CIF, para completar los tres elementos del costo.
- Permite establecer precios de ventas, que sirven de base para efectuar cotizaciones a los clientes. (Alfaro, 2010)

### **Sistemas de costos por órdenes de producción**

El sistema de costos por órdenes de producción conocido con los nombres de costos por órdenes de fabricación, por lotes de trabajo o por los pedidos de los clientes. Se presenta cuando la producción tiene un carácter lotificado, discreto, que responde a instrucciones concretas y específicas de producir uno o varios artículos o un conjunto similar de los mismos.

En aquellas empresas cuyos costos se pueden identificar con el producto en cada hoja de costos por órdenes de producción, en donde se detallará los tres elementos del costo que son Materia prima directa, Mano de obra directa y Gastos de fabricación. En las empresas que producen sus artículos por medio de ensamblaje de varias partes hasta obtener el producto final, en el cual los diferentes productos pueden ser identificados fácilmente por unidades o por lotes de individuales. (Quezada & Robles, 2013)

### **Tipos de costos**

**Costos fijos.** - Son aquellos costos que posee una empresa más allá de la producción obtenida, es decir, que su valor no varía según lo producido. Los costos fijos solo pueden ser estipulados a corto plazo, ya que con el

correr del tiempo eventualmente varían. Algunos ejemplos son: el pago de alquileres y los impuestos.

### **Características de los costos fijos.**

- Son controlables respecto a la duración del servicio que prestan a la empresa.
- Están relacionados estrechamente con la capacidad instalada.
- Están relacionados con un nivel relevante. Permanecen constantes en un amplio intervalo.
- Regulados por la administración.
- Están relacionados con el factor tiempo.
- Son variables por unidad y fijos en su totalidad.

**Costos variables.** - Son aquellos costos que varían en relación a lo producido, es decir, que si se aumenta la producción estos costos serán mayores y viceversa. Algunos ejemplos son: la cantidad de materia prima utilizada, el embalaje y empaquetado de los productos.

### **Características de los costos variables.**

- Sólo son controlables a corto plazo.
- Son proporcionales a una actividad. Tienen un comportamiento lineal relacionado con alguna medida de actividad.
- Están relacionados con un nivel relevante, fuera de ese nivel puede cambiar el costo unitario.
- Son regulados por la administración.
- En total son variables, por unidades son fijos.

**Costo semi – variable.** - Son aquellos costos que pueden variar según lo producido, pero estos cambios son más bien progresivos. (Raffino, 2020)

## Elementos del costo

### Materia prima.

Son los materiales que serán sometidos a operaciones de transformación o manufactura para su cambio físico y/o químico, antes de que puedan venderse como productos terminados.

- **Materia prima directa.** -Son todos los materiales sujetos a transformación, que se pueden identificar o cuantificar plenamente con los productos terminados.
- **Materia prima indirecta.** - Son todos los materiales sujetos a transformación, que no se pueden identificar o cuantificar plenamente con los productos terminados.

### Mano de obra.

La mano de obra representa el costo del trabajo realizado por los obreros que directa o indirectamente contribuyen en el proceso de la transformación de la materia prima en productos terminados.

- **Mano de obra directa.** - Es el segundo elemento del costo de producción, en el cual hay la intervención del factor humano, en la transformación de la materia prima, se integra por los salarios, prestaciones y obligaciones que den lugar de todos los trabajadores de la fábrica, cuya actividad se puede identificar o cuantificar plenamente con los productos terminados.
- **Mano de obra indirecta.** -Constituye el costo de los sueldos, prestaciones y obligaciones que den lugar de todos los empleados de la fábrica que afectan indirectamente a la producción y que no se puede identificar o cuantificar plenamente con los productos terminados.

## Gastos de fabricación

Intervienen en la transformación de los productos, pero no se identifican o cuantifican plenamente con la elaboración de partidas específicas de producción. Por ejemplo, la energía eléctrica, seguros, depreciación, etc. (Quezada & Robles, 2013)

**Tabla 1 Diferencia entre costeo por orden de trabajo y costeo de producción**

orden de trabajo	orden de producción
producción concreta y variada	producción uniforme
producción por lotes	producción masiva continua
costos específicos	costos promedios
costos unitarios cambiantes calculados al finalizar la orden.	costos unitarios uniformes calculados al finalizar el periodo.
control analítico	control global

Fuente: González Vargas, 2021

## Tipos de inventarios

### según su forma

**Inventario de materias primas:** Está compuesto por todos los elementos necesarios para elaborar los productos finales, por lo que aún se encuentra en una etapa que no ha recibido ningún tipo de procesamiento para ser procesado.

**Inventario de productos en proceso de fabricación:** Son todos aquellos bienes que han sido adquiridos para formar parte de una empresa manufacturera o industrial y aún se encuentran en proceso de producción, estimados en la cantidad de mano de obra, costos de producción y materiales aplicados a la fecha de cierre.

**Inventario de productos terminados:** Los activos obtenidos de otras instituciones se encuentran en perfectas condiciones para su enajenación y listos para su comercialización.

**Inventario de suministros de fábrica:** Existen todo tipo de materiales a partir de los cuales se elaboran los productos terminados, pero sin posibilidad de una determinación cuantitativa exacta, los principales ejemplos son clavos, lubricantes, pinturas y otros elementos que entran en la producción de este tipo.

**Inventario de mercancías:** Según (Muller, 2005), se encuentran diferentes bienes de propiedad de la empresa, ya sea esta de tipo comercial o mercantil para luego ser comercializados sin que sufran ningún tipo de modificación; es muy común que en este tipo de inventarios se encuentren la totalidad de las mercancías que se pueden clasificar como disponibles para que el mercado objetivo pueda adquirirlas.

### **Clasificación de inventarios según su función**

**Inventario de seguridad o de reserva:** Es un stock destinado a cubrir los riesgos de interrupciones de producción que la organización no ha tenido plenamente en cuenta, por lo que habrá problemas de demanda que pueda encontrar el mercado objetivo.

**Inventario de desacoplamiento:** Este inventario requiere la ejecución de dos procesos o actividades a diferentes ritmos de producción, los cuales no están sincronizados en ningún momento, provocando que cada proceso se desarrolle de la forma en que fue planeado con anticipación.

**Inventario en tránsito:** Se elabora como un inventario en el que se colocan los materiales que han sido pedidos por un tercero, pero que aún no han sido recibidos por la empresa.

**Inventario de ciclo:** Es el inventario que se produce cuando el número de unidades adquiridas o producidas por una empresa para reducir el costo unitario o aumentar la eficiencia de producción, de manera que es mayor que la necesidad inmediata de la empresa en el país.

**Inventario de previsión o estacional:** Este inventario se presenta cuando una organización acumula una gran cantidad de mercancías, principalmente porque produce mayores cantidades a las que vende o que el mercado demanda, se genera principalmente cuando la demanda se presenta como ocasional. (García & Valverde, 2017)

### **Método FIFO**

Este método se caracteriza por vender lo primero que entra al almacén, es decir, la empresa busca sacar de su stock lo primero que haya ingresado, es así, que este método se convierte en una herramienta que les permite a las organizaciones contar el valor del inventario recibido en primer lugar al momento de efectuar sus ventas.

El motivo más importante para que una empresa emplee este tipo de inventario es debido a que la salida de inventario se da en los productos que llevan un mayor tiempo en la empresa, lo que permite que se evite al máximo la aparición de la caducidad en el stock, situación altamente favorable para aquellas organizaciones que se dedican a la comercialización de productos alimenticios, dejando en bodega aquellos ítems más recientes y así evitando pérdidas importantes.

Finalmente, las compras no poseen una gran importancia, puesto que estas ingresan al inventario por el mismo valor de compra y no se requiere realizar ninguna modificación; si en caso se presentase una situación en la que se efectúen devoluciones en las compras, entonces se efectúan por el valor que posee el producto en el mismo momento de la operación, lo que significa que se efectúa la salida del inventario por todo el valor cancelado en el momento de compra. (NIC, 2001)

## **Ventajas del método FIFO**

El inventario final queda valuado al precio de las últimas compras

- El costo de los inventarios vendidos se valora al costo de las primeras compras, por lo que el costo reconocido en el estado de resultados es menor que el reconocido por otros métodos de valoración.
- El menor costo en el estado de resultados, resulta en una utilidad bruta mayor que la obtenida con los otros métodos.
- Este método en épocas inflacionistas valora a un mayor costo las existencias porque representa en el balance las últimas entradas que son las más caras, así incrementa el resultado de la empresa en mayor medida que los otros métodos y valora los activos a su precio de mercado actual.

## **Punto de equilibrio**

El punto de equilibrio es el enfoque desde donde se examinan el comportamiento de los costos, el modo en que varían éstos, las utilidades y el volumen de producción, con el fin de que la dirección de la empresa realice ciertas predicciones para planificar las utilidades. (Fischer de la Vega & Espejo Callado, 2011)

**Precio de venta.** - Este es el valor final de los productos a comercializar o del servicio prestado.

**Costos variables.** - Estos gastos tienden a variar según la actividad de la empresa.

**Costos fijos totales.** - Estos son gastos en los que se incurre durante un período de tiempo y no se ven afectados por las fluctuaciones en el nivel de actividad de la empresa.

**Volumen de ventas.** - Es la cantidad de bienes producidos o vendidos por una empresa.

**Margen de contribución unitario.** - Es la diferencia entre el precio de venta del producto y los costos variables que se incurran para poder producir esos bienes. (Mazo, Villao, Nuñez, & Serrano, 2017)

## **Utilidad**

La utilidad líquida es aquella que, conforme con el artículo 451 del Código de Comercio, resulta una vez efectuadas las deducciones enunciadas. Por lo que se entiende como la utilidad que se obtiene al restar y sumar la utilidad operacional, los gastos e ingresos no operacionales, los impuestos y la reserva legal. Se trata de la utilidad que queda para repartir a los socios de la empresa, es por ello que también se le denomina neta. (Santos, 2014)

## **Características de la función de utilidad**

- La utilidad se incrementa, pero de manera decreciente, es decir, tiene un valor máximo y a partir de ese punto la utilidad disminuirá.
- Si aumenta el consumo del bien, la satisfacción total crece. Sin embargo, llegados a un punto, las variaciones en la utilidad son cada vez más menores. (Samper, 2015)

## **Tipos de utilidad**

**Utilidad marginal.** - Indica la relación entre satisfacción y deterioro del producto en cuestión; En otras palabras, este es un gráfico que muestra cómo los niveles de satisfacción disminuyen a medida que aumentan las unidades.

**Utilidad total.** - Es todo aquello que satisface al usuario al consumir u obtener todos los bienes o servicios.

**Utilidad neta.** - Se refiere a la cantidad de un bien o servicio consumido sin considerar directamente cómo satisfacer al usuario.



### **Antecedentes referenciales**

Según (Coronel, 2016) plantea La contabilidad de costos para restaurantes en las pequeñas organizaciones.

El autor realiza una investigación sobre los restaurantes en las pequeñas organizaciones no cuentan con la información financiera básica y no siguen un orden metodológico de procedimientos contables para la determinación de costos y precios ya que únicamente muestran un detalle de ventas y gastos, situación que no permite evaluar contablemente la estructura financiera.

Esto es provocado por el mal manejo de los dueños ya que desde el principio se debía tener un control de formulación recetario que permita identificar el costo unitario de cada menú, así como el control de los costos totales variables a objeto de comprobar si los precios de venta permiten cubrir sus costos totales y evitar pérdidas o fugas de dinero innecesarias.

La autora está de acuerdo en base al estudio del cual hace referencia, trata de retratar la realidad actual a la que se enfrentan los restaurantes de comidas que son PYMES, ya que ellos no cuentan con una información financiera básica que equilibre la situación financiera a través de los resultados por lo que únicamente se muestra un detalle de ventas y gastos, lo que conlleva a una situación que no permite evaluar contablemente la estructura financiera.

Según (Varela, 2015) plantea el Estudio de factibilidad para creación y producción de comida orgánica en la ciudad de Barranquilla.

En el cual se observa el nacimiento de un negocio de comida orgánica en la ciudad de Barranquilla es un nuevo riesgo al apostar por la comida sana y saludable, debido a la preocupación de la salud de los barranquilleros se inspiró en la actitud consciente del consumidor en mejorar su calidad de vida, incluyendo el ejercicio físico y la dieta.

En este caso los posibles riesgos al que se enfrenta el incluir este tipo de negocio en el mercado de esta ciudad es que no tenga el auge esperado o que no sea sostenible en el tiempo, pero con buenas estrategias de marketing se puede afianzar el negocio en el mercado costeño.

La autora observa en este caso que el autor denota su preocupación al realizar un análisis financiero de este nuevo negocio, encargado de producir comida orgánica que es algo novedoso y arriesgado al ingresar a este tipo de mercado en este sector, por lo que fue recomendable que el inversionista tenga en consideración el precio de venta del producto y salarios, basándose en el análisis de sensibilidad previamente revisado de forma que se pueda obtener una mayor rentabilidad.

Según (Garcia, 2015) plantea el Plan de Negocios para la creación de un Restaurante de comida a base de productos orgánicos en la parroquia Ayacucho de la ciudad de Guayaquil.

Toda vez que el mercado de restaurantes ha incrementado cada día y sigue abriéndose mercado a nivel nacional, pese a que en su mayoría estos no aplican los conocimientos necesarios con el pasar de los días se puede notar que están buscando tecnificarse.

La demanda de alimentos preparados se sustenta principalmente en la estrategia de costo-beneficios, pues son los clientes quienes están dispuestos a pagar el precio fijado si este representa múltiples beneficios incluidos en el producto terminado.

No obstante, la autora plantea que la investigación se centra en que el mercado de alimentos tiene una demanda ampliamente útil en su público objetivo, se pretende llegar al consumidor con productos de calidad pese a los costos que estos toleren, también se debe de considerar la salud de los mismos, se deben acoger a una estrategia basada en costo-beneficio y fijarse que el cliente sienta que paga lo justo y preciso.

Según (Agurto & Sanchez, 2015) plantea un Plan de negocio para introducir al mercado del norte de Guayaquil un restaurante con la franquicia de Pim's.

Se puede observar los análisis de los factores que sean viables y factibles para emprender este negocio y conocer si el mismo es rentable, se desarrolló el plan de negocios en donde los resultados fueron positivos. Además de que con la investigación de mercado se pudo analizar la situación actual del mercado de restaurantes que se manejan bajo la modalidad de Pim's y que se encuentran ubicados en la ciudadela Urdesa Central del norte de la ciudad de Guayaquil, provincia del Guayas.

La autora asume que el presente estudio se encarga de analizar aquellos factores que sean viables y factibles para la introducción del emprendimiento en el mercado, es decir pretendía reflejar su rentabilidad, al elaborar un plan de negocios debería de comprobar si este tendría resultados positivos, se le realizó la debida investigación de mercado en

donde se constataría la situación actual de la competencia, para que se determine el nivel de interés por parte del mercado potencial.

Según (Garzon, 2017) plantea el Diseño de un plan para la creación de un restaurante de comida ecuatoriana en el centro histórico de Quito”.

La realización del estudio financiero en este proyecto garantizó la factibilidad y rentabilidad del mismo en base a la Tasa Interna de Retorno ya que es mayor que la tasa mínima de rendimiento, lo cual explica que el inversionista tiene mayor rentabilidad en la empresa, que del crecimiento del país. En este caso la creación de un restaurante de comida típica ecuatoriana, ayudará a optimizar las ventas, mejorando su rentabilidad y generando empleo en la localidad.

La autora considera que en la búsqueda de este estudio se prioriza llevar acabo la creación de este restaurante, se realizó previamente un estudio de mercado para el análisis de costos y egresos que se tendría y que muchas veces no se prioriza en donde se ejecutó, un control de formulación de recetario que permita identificar el costo unitario de cada menú, como objeto de comprobar si los precios de venta permiten cubrir sus costos totales, también se establecieron controles de inventario, requisición de materia prima, para evitar pérdidas que pueden ser resueltas al principio.

## **Fundamentación legal**

### **Constitución de la República del Ecuador (2008)**

#### **Salud**

**Art. 361.-** El Estado ejercerá la rectoría del sistema a través de la autoridad sanitaria nacional, será responsable de formular la política nacional de salud, y normará, regulará y controlará todas las actividades relacionadas con la salud, así como el funcionamiento de las entidades del sector.

### **Reglamento funcionamiento establecimientos sujetos control sanitario. (2009)**

#### **Control sanitario y permiso de funcionamiento**

**Art. 2.-** Son objeto de control sanitario:

- a) El abastecimiento de agua para uso y consumo humano;
- b) Los alimentos y bebidas, medicamentos, cosméticos, productos higiénicos y otros productos para uso y consumo humano;
- c) Los plaguicidas;
- d) Las sustancias tóxicas o peligrosas para la salud;
- e) Los establecimientos que realizan actividades que generan radiaciones ionizantes;
- f) Viviendas;
- g) Los sistemas de eliminación de excretas, aguas servidas y aguas pluviales;
- h) Disposición e industrialización de desechos;
- i) Fauna nociva y transmisora de enfermedades a los seres humanos; y,
- j) Polución y contaminación ambiental.

#### **Del permiso de funcionamiento**

**Art. 6.-** El permiso de funcionamiento es el documento otorgado por la autoridad sanitaria nacional a los establecimientos sujetos a control y vigilancia sanitaria que cumplen con todos los requisitos para su

funcionamiento, establecidos en la Ley Orgánica de Salud, este reglamento y los demás reglamentos específicos.

### **Ley orgánica de régimen tributario interno (2014)**

#### **Impuesto a la renta**

**Art. 1.-** objeto del impuesto. - Establézcase el impuesto a la renta global que obtengan las personas naturales, las sucesiones indivisas y las sociedades nacionales o extranjeras, de acuerdo con las disposiciones de la presente Ley.

**Art. 4.2.-** residencia fiscal de sociedades. - Una sociedad tiene residencia fiscal en Ecuador cuando ha sido constituida o creada en territorio ecuatoriano, de conformidad con la legislación nacional.

#### **Base imponible**

**Art. 16.-** base imponible. - En general, la base imponible está constituida por la totalidad de los ingresos ordinarios y extraordinarios gravados con el impuesto, menos las devoluciones, descuentos, costos, gastos y deducciones, imputables a tales ingresos

### **Código de trabajo (2005)**

#### **de los salarios, de los sueldos, de las utilidades y de las bonificaciones y remuneraciones adicionales.**

**Art. 80.-** salario y sueldo. - es el estipendio que paga el empleador al obrero en virtud del contrato de trabajo; y sueldo, la remuneración que por igual concepto corresponde al empleado. El salario se paga por jornadas de labor y en tal caso se llama jornal; por unidades de obra o por tareas. El sueldo, por meses, sin suprimir los días no laborables.

#### **De las utilidades**

**Art. 102.-** Las utilidades no se considerarán remuneración. La participación en las utilidades líquidas de las empresas, que perciban los trabajadores, no se considerarán como parte de la remuneración para los efectos de pago

de aportes al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social, ni para la determinación del fondo de reserva y jubilación.

### **Reglamento de comprobantes de venta y de retención (2002)**

**Art. 1.-** comprobantes de venta. - Son comprobantes de venta los siguientes documentos que acreditan la transferencia de bienes o la prestación de servicios:

- a) Facturas;
- b) Notas o boletas de venta;
- c) Liquidaciones de compra de bienes y prestación de servicios;
- d) Tiquetes emitidos por máquinas registradoras;
- e) Boletos o entradas a espectáculos públicos.

**Art. 5.-** obligación de emisión de comprobantes de venta. - Están obligados a emitir y entregar comprobantes de venta todos los sujetos pasivos de los impuestos a la renta, al valor agregado y a los consumos especiales, sean sociedades o personas naturales, incluyendo las sucesiones indivisas, obligados o no a llevar contabilidad, en los términos establecidos por la Ley de Régimen Tributario Interno.

**Art. 9.-** facturas. - Se emitirán y entregarán facturas en los siguientes casos:

- a) Cuando las operaciones se realicen para transferir bienes o prestar servicios a sociedades o personas naturales que tengan derecho al uso de crédito tributario; y,
- b) En operaciones de exportación.

**Art. 15.-** Notas de débito. - Las notas de débito se emitirán para el cobro de intereses de mora y para recuperar costos y gastos, incurridos por el vendedor con posterioridad a la emisión del comprobante de venta. Las notas de débito deberán consignar la serie y número de los comprobantes de venta a los cuales se refieren.

## **Normas internacionales de contabilidad (2019)**

### **NIC1.- Presentación de estados financieros**

#### **Objetivo**

1. El objetivo de esta norma consiste en establecer las bases para la presentación de los estados financieros con propósitos de información general, a fin de asegurar que los mismos sean comparables, tanto con los estados financieros de la misma entidad de ejercicios anteriores, como con los de otras entidades diferentes. Para alcanzar dicho objetivo, la Norma establece, en primer lugar, requisitos generales para la presentación de los estados financieros y, a continuación, ofrece directrices para determinar su estructura, a la vez que fija los requisitos mínimos sobre su contenido.

Tanto el reconocimiento, como la valoración y la información a revelar sobre determinadas transacciones y otros eventos, se abordan en otras Normas e Interpretaciones.

#### **Alcance**

- Esta norma utiliza terminología propia de las entidades con ánimo de lucro, incluyendo aquellas pertenecientes al sector público. Las entidades que no persigan finalidad lucrativa, ya pertenezcan al sector privado o público, o bien a cualquier tipo de administración pública, si desean aplicar esta norma, podrían verse obligadas a modificar las descripciones utilizadas para ciertas partidas de los estados financieros, e incluso de cambiar las denominaciones de los estados financieros.
- De forma análoga, las entidades que carezcan de patrimonio neto, tal como se define en la NIC 32 Instrumentos financieros: Presentación (por ejemplo, algunos fondos de inversión), y aquellas entidades cuyo capital no sea patrimonio neto (por ejemplo, algunas entidades cooperativas) podrían tener necesidad de adaptar la presentación de las participaciones de sus miembros o partícipes en los estados financieros.



## **NIC2.- Inventarios**

1. El objetivo de esta Norma es prescribir el tratamiento contable de las existencias. Un tema fundamental en la contabilidad de las existencias es la cantidad de coste que debe reconocerse como un activo, y ser diferido hasta que los correspondientes ingresos ordinarios sean reconocidos. Esta Norma suministra una guía práctica para la determinación de ese coste, así como para el posterior reconocimiento como un gasto del ejercicio, incluyendo también cualquier deterioro que rebaje el importe en libros al valor neto realizable.

También suministra directrices sobre las fórmulas de coste que se utilizan para atribuir costes a las existencias.

### **Alcance**

- Esta Norma no es de aplicación en la medición de los inventarios mantenidos por:
  - a) Productores de productos agrícolas y forestales, de productos agrícolas tras la cosecha o recolección, de minerales y de productos minerales, siempre que sean medidos por su valor neto realizable, de acuerdo con prácticas bien consolidadas en esos sectores industriales. En el caso de que esos inventarios se midan al valor neto realizable, los cambios en este valor se reconocerán en el resultado del periodo en que se produzcan dichos cambios.
  - b) Intermediarios que comercian con materias primas cotizadas, siempre que midan sus inventarios al valor razonable menos costos de venta. En el caso de que esos inventarios se lleven al valor razonable menos costos de venta, los cambios en el importe del valor razonable menos costos de venta se reconocerán en el resultado del periodo en que se produzcan dichos cambios.
- Los inventarios se miden por su valor neto realizable en ciertas fases de la producción. Ello ocurre, por ejemplo, cuando se han recogido las cosechas agrícolas o se han extraído los minerales, siempre que su

venta esté asegurada por un contrato a plazo sea cual fuere su tipo o garantizada por el gobierno, o bien cuando existe un mercado activo y el riesgo de fracasar en la venta sea mínimo. Esos inventarios se excluyen únicamente de los requerimientos de medición establecidos en esta Norma.

- Los intermediarios que comercian son aquellos que compran o venden materias primas cotizadas por cuenta propia, o bien por cuenta de terceros, con el propósito de venderlos en un futuro próximo, y generar ganancias procedentes de las fluctuaciones en el precio, o un margen de comercialización. Cuando esos inventarios se contabilicen por su valor razonable menos los costos de venta, quedarán excluidos únicamente de los requerimientos de medición establecidos en esta Norma.

## **NIC8.- Políticas Contables, Cambios en las Estimaciones Contables y**

### **Errores**

1. El objetivo de esta Norma es prescribir los criterios para seleccionar y modificar las políticas contables, así como el tratamiento contable y la información a revelar acerca de los cambios en las políticas contables, de los cambios en las estimaciones contables y de la corrección de errores. La Norma trata de realzar la relevancia y fiabilidad de los estados financieros de una entidad, así como la comparabilidad con los estados financieros emitidos por ésta en periodos anteriores, y con los elaborados por otras entidades.
2. Los requerimientos de información a revelar relativos a políticas contables, excepto los referentes a cambios en las políticas contables, han sido establecidos en la NIC 1 Presentación de Estados Financieros.

### **Alcance**

- Esta Norma se aplicará en la selección y aplicación de políticas contables, así como en la contabilización de los cambios en éstas, los

cambios en las estimaciones contables y en la corrección de errores de periodos anteriores.

- El efecto impositivo de la corrección de los errores de periodos anteriores, así como de los ajustes retroactivos efectuados al realizar cambios en las políticas contables se contabilizará de acuerdo con la NIC 12 Impuesto a las Ganancias, y se revelará la información requerida por esta Norma.

### **NIC16.- Propiedades, planta y equipo**

1. El objetivo de esta Norma es prescribir el tratamiento contable de propiedades, planta y equipo, de forma que los usuarios de los estados financieros puedan conocer la información acerca de la inversión que la entidad tiene en sus propiedades, planta y equipo, así como los cambios que se hayan producido en dicha inversión. Los principales problemas que presenta el reconocimiento contable de propiedades, planta y equipo son la contabilización de los activos, la determinación de su importe en libros y los cargos por depreciación y pérdidas por deterioro que deben reconocerse con relación a los mismos.

#### **Alcance**

- Esta Norma debe ser aplicada en la contabilización de los elementos de propiedades, planta y equipo, salvo cuando otra Norma exija o permita un tratamiento contable diferente.

### **NIC18.- Ingresos de actividades ordinarias**

#### **Objetivo**

1. Los ingresos son definidos, en el marco conceptual para la preparación y presentación de estados financieros como incrementos en los beneficios económicos, producidos a lo largo del periodo contable, en forma de entradas o incrementos de valor de los activos, o bien como disminuciones de los pasivos, que dan como resultado aumentos del patrimonio y no están relacionados con las aportaciones de los propietarios de la entidad.

El concepto de ingreso comprende tanto los ingresos de actividades ordinarias como las ganancias. Los ingresos de actividades ordinarias propiamente dichos surgen en el curso de las actividades ordinarias de la entidad y adoptan una gran variedad de nombres, tales como ventas, comisiones, intereses, dividendos y regalías. El objetivo de esta norma es establecer el tratamiento contable de los ingresos de actividades ordinarias que surgen de ciertos tipos de transacciones y otros eventos.

2. La principal preocupación en la contabilización de ingresos de actividades ordinarias es determinar cuándo deben ser reconocidos. El ingreso de actividades ordinarias es reconocido cuando es probable que los beneficios económicos futuros fluyan a la entidad y estos beneficios puedan ser medidos con fiabilidad. Esta norma identifica las circunstancias en las cuales se cumplen estos criterios para que los ingresos de actividades ordinarias sean reconocidos. También suministra una guía práctica sobre la aplicación de tales criterios.

### **Alcance**

- Esta Norma debe ser aplicada al contabilizar ingresos de actividades ordinarias procedentes de las siguientes transacciones y sucesos:
  - a) venta de bienes;
  - b) la prestación de servicios; y
  - c) el uso, por parte de terceros, de activos de la entidad que produzcan intereses, regalías y dividendos.
- El término “productos” incluye tanto los producidos por la entidad para ser vendidos, como los adquiridos para su reventa, tales como las mercaderías de los comercios al por menor o los terrenos u otras propiedades que se tienen para revenderlas a terceros.

## **NIC36.-Deterioro del valor de los activos**

### **Objetivo**

1. El objetivo de esta norma consiste en establecer los procedimientos que una entidad aplicará para asegurarse de que sus activos están contabilizados por un importe que no sea superior a su importe recuperable. Un activo estará contabilizado por encima de su importe recuperable cuando su importe en libros exceda del importe que se pueda recuperar del mismo a través de su utilización o de su venta. Si este fuera el caso, el activo se presentaría como deteriorado, y la norma exige que la entidad reconozca una pérdida por deterioro del valor de ese activo. En la norma también se especifica cuándo la entidad revertirá la pérdida por deterioro del valor, así como la información a revelar.

### **Alcance**

- Esta Norma no es de aplicación a los inventarios, a los activos derivados de los contratos de construcción, a los activos por impuestos diferidos, a los activos que surgen de las retribuciones a los empleados ni a los activos clasificados como mantenidos para la venta (o incluidos en un grupo de activos para su disposición que se haya clasificado como mantenido para la venta) porque las Normas existentes aplicables a estos activos establecen los requisitos para su reconocimiento y medición.
- Si los costos de disposición son insignificantes, el importe recuperable del activo revaluado será necesariamente próximo a, o mayor que, su valor revaluado. En este caso, después de la aplicación de los criterios de la revaluación, es improbable que el activo revaluado se haya deteriorado, y por tanto no es necesario estimar el importe recuperable.

### **Variables de investigación. conceptualización**

**Variable independiente:** Costo de producción.

Los costos de producción son estimaciones monetarias de todos los gastos que se han hecho dentro de la empresa, para la elaboración de un bien. Estos gastos abarcan todo lo referente a la mano de obra, los costos de los materiales, así como todos los gastos indirectos que de alguna manera contribuyen a la fabricación de un bien. (Yirda, 2020)

Al revisar las conceptualizaciones podemos decir que el costo de producción es el valor del proceso que realiza la materia prima para transformarse en el nuevo producto terminado.

#### **Variable dependiente:** Utilidad

Se entiende por utilidad líquida o renta líquida el monto de la renta bruta, deducidos todos los gastos necesarios para obtenerla, siempre que sean los normalmente acostumbrados en la clase de actividad de que se trate, con criterio comercial y que no esté limitada o prohibida su deducción. Por lo tanto, si la sociedad está exenta de impuestos, la utilidad líquida será el saldo previas las apropiaciones de orden legal, estatutario o convencional, indicó. (contables, 2015)

Al revisar las conceptualizaciones podemos decir que la utilidad es la prueba de complacencia y admisión que tiene el producto terminado en los clientes potenciales.

#### **Definiciones conceptuales**

**Capital.** - Es la suma de todos los recursos, bienes y valores movilizados para la constitución y desarrollo de una empresa.

**Compras.** - adquisición de bienes tangibles (mercancías) o de intangibles (servicios o derechos –patentes, marcas-), entregando dinero u otro bien o servicio a cambio.

**Costo.** - recursos sacrificados que se capitalizan con el fin de lograr un objetivo específico.

**Costo indirecto.** - aquel que no se puede identificar específicamente con un producto, proceso, trabajo o centro de responsabilidad.

**Costo total.** - la suma de los tres elementos del costo: materiales directos, mano de obra directa y costos generales de fabricación.

**Costo variable.** - El costo o gasto que cambia proporcionalmente con el volumen producido, durante un período de tiempo determinado y para un rango de producción específico.

**Costos del producto.** - costos capitalizados, asignados, a los inventarios cuando se incurre en ellos; solo se convierten en gastos cuando se venden.

**Egreso.** - contablemente representa el valor de los bienes o servicios utilizados en el proceso de generar ingresos.

**Gastos.** - recursos que se utilizan con el fin de lograr un objetivo específico o un beneficio y no se capitalizan.

**Ingreso.** - contablemente se define como el valor de la venta de un bien o servicio, bien sea de contado o a crédito.

**Inventarios.** - mercancías, materiales o suministros para ser utilizados en la operación de la empresa.

**Mano de obra directa.** - sueldos, salarios, prestaciones y aportes devengados por el personal productivo durante el tiempo productivo en el proceso de producción.

**Materiales directos.** - materiales necesarios en la producción, que se identifican con el producto y de valor no despreciable. se les denomina también materia prima.

**Materiales indirectos.** - materiales necesarios en la producción, pero no fácilmente identificables con el producto, o de valor despreciable (de poco valor relativo).

**Pasivo.** - deudas o acreencias del ente económico.

**Patrimonio.** - es el derecho que poseen los accionistas sobre una empresa

**Punto de equilibrio.** - volumen de ventas de una empresa en el cual no hay utilidades ni pérdidas (total ingresos = total de costos y gastos).

**Utilidad.** - valor que tiene un resultado específico para toma de decisiones particulares.



## CAPITULO III

### MARCO METODOLÓGICO

#### Presentación de la empresa

GS-Brunch ubicada en la ciudad de Guayaquil, inicio sus actividades comerciales en el 2020, adquiriendo como actividad primordial la preparación y distribución de comida tradicional ecuatoriana.

Dicha empresa se dedica a la venta y distribución de comida ecuatoriana, que van a cubrir la demanda de alimentación para empresas, empresarios y trabajadores, tiene como colaborador a un grupo de motorizado que se encarga de las reparticiones y el cobro del envío.

El mercado en el cual se enfoco fue a empresas que están a los alrededores tales como ATM Sur, Lubricadora Diana, Banco del Pacifico, Registro civil, Banco Machala lo cual mediante una sociabilización logramos poder distribuirles nuestros productos.

#### Misión

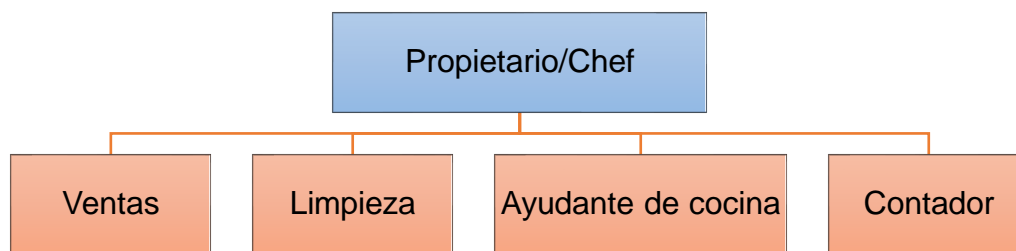
Brindarles a nuestros clientes, alimentos de calidad, con buen sabor y a un precio asequible, apuntando a personas que laboran en el sector público y privado.

#### Visión

Llegar a más provincias, apuntando a nuevos clientes como: familias y eventos, creando un franquiciado a nivel nacional.

## Organigrama de la organización

Figura 1 Organigrama de la organización



Fuente: González Vargas, 2021

## Principales productos

Cuadro 1

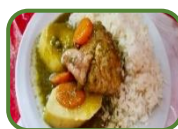
Platos a domicilio



**Encebollado**  
•Pescado



**Ceviches**  
•Camarón



**Secos**  
•Seco de pollo



**Bollos**  
•Pescado



**Lasagna**  
•Carne

Fuente: González Vargas, 2021

## Clientes

Tabla 2 Clientes

1	Banco Pichincha
2	Lubricadora Diana
3	Banco Machala
4	ATM Sur
5	Agusegpro CIA. LTDA
6	Banco Bolivariano
7	Empresa de transporte terrestre Serter S. A
8	Banco Machala

Fuente: González Vargas, 2021

## Proveedores

**Tabla 3 Proveedores**

<b>Cuadro 3</b>	<b>Principales proveedores</b>
<b>1</b>	Digecca S.A Guayaquil
<b>2</b>	Vicarleg S. A
<b>3</b>	Cordialsa
<b>4</b>	Comercial Pesquera Christiansen S. A

**Fuente: González Vargas, 2021**

### **Descripción del puesto de trabajo u objeto estudio**

El equipo de ventas es el encargado de recolectar la información de todos los pedidos para sus clientes y así se procede llenar las comandas con los pedidos de cada cliente; para empezar con la elaboración de los alimentos primero se define la cantidad de platos con los menús establecidos. Un día antes se prepara un listado de productos que se comprarán a nuestros distribuidores, definiendo eso se procede a realizar los cálculos del capital a invertir, se analiza la cantidad de platos que se tiene según la comanda de pedidos.

Luego se procede a comprar los víveres que serán realizados por el chef, él sabrá escoger los ingredientes de la mejor calidad y siempre frescos en los distribuidores de confianza con los que cuenta el negocio. En ese mismo momento se hará el proceso de desinfección para tener el lugar en óptimas condiciones y evitando el riesgo de contagios por COVID, en este proceso se incluye: lavado de plantas, trapear, limpiar la cocina de manera completa, limpiar baños y agregar alcohol en gel para el uso del personal y repartidores.

Después de haber realizado las compras y la limpieza del sitio, se procede a cocción de los alimentos por parte del chef y de su ayudante, los alimentos están cocinados en su totalidad desde las 11h45. El siguiente proceso es el despacho, es ahí donde verificando los menús seleccionados se procede a marcar las tarrinas con los nombres de los clientes y así evitar confusiones, luego se procede a poner los alimentos en las tarrinas y se guardan en las respectivas fundas.

El siguiente paso es la recolección y entrega de los alimentos por parte de la empresa repartidora contratada, el ayudante de cocina le da todas las indicaciones al motorizado basándose en la comanda donde están los pedidos y su dirección. Ellos se encargarán de entregar y notificar que el pedido fue entregado mediante una foto que se le enviará al chef.

### **Análisis económico**

El local de comida "**GSBRUNCH**" es un pequeño emprendimiento de comida ubicado en la ciudad de Guayaquil dedicado a la producción y venta de platos de comida a gusto de su clientela.

Presenta los siguientes datos y pide elaborar su flujo de caja (presupuesto de efectivo):

- **Proyecciones de ventas de platillos de comida (2020):** julio \$300; agosto \$350; septiembre \$425; octubre \$400; noviembre \$ 420; diciembre \$600
- **Proyecciones de compra de insumos:** julio \$100; agosto \$100; septiembre \$120; octubre \$ 135; noviembre \$ 130; diciembre \$150
- Las ventas se realizan al contado (platos de comida)
- **Compras: Al contado el 60% y el 40% en 10 días**
- **Préstamo bancario para iniciar el emprendimiento de \$ 1,000** con cuotas mensuales durante 6 meses de 167,00 con un interés del 12%.
- **Gastos de servicios básicos \$30** mensual



<b>Cuotas mensuales(prestamo)</b>	\$167.00	\$167.00	\$167.00	\$167.00	\$167.00	\$167.00
<b>Interes (6%) por prestamo</b>	\$10.02	\$10.02	\$10.02	\$10.02	\$10.02	\$10.02
<b>Total Egresos</b>	<b>\$267.02</b>	<b>\$307.02</b>	<b>\$319.02</b>	<b>\$336.02</b>	<b>\$339.02</b>	<b>\$349.02</b>
<b>Flujo Neto</b>	<b>\$1,032.98</b>	<b>\$92.98</b>	<b>\$120.98</b>	<b>\$113.98</b>	<b>\$185.98</b>	<b>\$250.98</b>
<b>Saldo final (Ingresos-Egresos)</b>	<b>\$1,032.98</b>	<b>\$1,125.96</b>	<b>\$1,246.94</b>	<b>\$1,360.92</b>	<b>\$1,546.90</b>	<b>\$1,797.88</b>

**Fuente: González Vargas, 2021**

El local de comida "GSBRUNCH" presenta su flujo de caja en lo que respecta al segundo semestre del año 2020 empezando con los valores de Ingresos, Egresos y su saldo efectivo para el posterior mes, teniendo en cuenta que el pequeño emprendimiento presenta un préstamo de **\$1000** dólares en un plazo de 6 meses con una tasa de interés de préstamo al **6%** por lo tanto se da a conocer los valores en dólares respectivos por cada mes:

**Tabla 7 Ingresos, egresos, saldo efectivo**

MES	INGRESOS	EGRESOS	SALDO EFECTIVO
<b>JULIO</b>	\$ 1,300.00	\$ 267.02	\$ 1,032.98
<b>AGOSTO</b>	\$ 1,565.96	\$ 307.02	\$ 1,125.96
<b>SEPTIEMBRE</b>	\$ 1,432.98	\$ 319.02	\$ 1,246.94
<b>OCTUBRE</b>	\$ 1,696.94	\$ 336.02	\$ 1,360.92
<b>NOVIEMBRE</b>	\$ 1,885.92	\$ 339.02	\$ 1,546.90
<b>DICIEMBRE</b>	\$ 2,146.90	\$ 349.02	\$ 1,797.88

**Fuente: González Vargas, 2021**

Donde "F" son los meses

$$VAN = \frac{Fx}{(1+i)^{nx}}$$

<b>INVERSION</b>	-1000
<b>F MES1</b>	\$267.02
<b>F MES2</b>	\$307.02
<b>F MES3</b>	\$319.02
<b>F MES4</b>	\$336.02
<b>F MES5</b>	\$339.02
<b>F MES6</b>	\$349.02

<b>n=</b>	<b>5</b>
<b>inversion</b>	<b>\$1,000</b>
<b>tasa de interes (i)</b>	<b>10%</b>

Por lo tanto, el VAN (valor actual neto) del local de comidas “GSBRUNCH” presenta un valor de **\$373.19** lo cual vinculado al TIR (tasa interna de retorno) presenta un valor en porcentaje del **21%** dando a conocer que es un proyecto viable en lo que es posible endeudarse para financiarlo sin que genere pérdidas.

<b>VAN=</b>	<b>\$373.19</b>	<b>El proyecto genera rentabilidad</b>
<b>TIR=</b>	<b>21%</b>	<b>El proyecto es viable</b>

## **Diseño de la investigación**

### **Enfoque cuantitativo**

Su proceso de investigación se concentra en las mediciones numéricas. Utiliza la observación del proceso en forma de recolección de datos y los analiza para llegar a responder sus preguntas de investigación. Este enfoque utiliza los análisis estadísticos. Se da a partir de la recolección, la medición de parámetros, la obtención de frecuencias y estadígrafos de población. Plantea un problema de estudio delimitado y concreto. Sus preguntas de investigación versan sobre cuestiones específicas.

Una vez planteado el problema de estudio, revisa lo que se ha investigado anteriormente. A esta actividad se le conoce como la revisión de la literatura. (Hernández, Fernández, & Baptista, 2010)

### **Enfoque cualitativo**

Una categoría de diseños de investigación que extraen descripciones a partir de observaciones que adoptan la forma de entrevistas, narraciones, notas de campo, grabaciones, transcripciones de audio y videocasetes, registros escritos de todo tipo, fotografías o películas y artefactos.

Por tanto, puede decirse que la investigación cualitativa centra su atención en buscar en los fenómenos todas esas cualidades, características y aspectos importantes que le permitan reconstruir la realidad observada y detectada por el investigador a partir de las diferentes técnicas de recolección de datos que la misma investigación presenta; este proceso debería de ser lo más objetivo posible de manera de que la información que emerge sea la más fidedigna. (Baez, 2009)

### **Tipos de investigación**

**Tabla 8 Tipos de investigación**

<b>DESCRIPTIVO</b>	En la investigación descriptiva, se muestran, narran, reseñan o identifican hechos, situaciones, rasgos, características de un objeto de estudio, o se diseñan productos, modelos prototipos, guías, etcétera, pero no se dan explicaciones o razones del porqué de las situaciones, hechos, fenómenos, etcétera; la investigación descriptiva se guía por las preguntas de investigación que se formula el investigador; se soporta en técnicas como la encuesta, entrevista, observación y revisión documental. (Bernal, 2012)
<b>EXPLICATIVO</b>	La investigación explicativa se encarga de buscar el porqué de los hechos mediante el establecimiento de relaciones causa-efecto. En este sentido, los estudios explicativos pueden ocuparse tanto de la determinación de las causas (investigación post facto), como de los efectos (investigación experimental), mediante la prueba de la hipótesis. Sus resultados y conclusiones constituyen el nivel más profundo de conocimientos. (Arias, 2006)

**Fuente: González Vargas, 2021**



## **Técnicas e instrumentos de investigación**

### **Técnica de observación**

Según (Zapata, 2006), redacta que las técnicas de observación son procedimientos que utiliza el investigador para presenciar directamente el fenómeno que estudia, sin actuar sobre él esto es, sin modificarlo o realizar cualquier tipo de operación que permita manipular. A continuación, se definen las técnicas que serán utilizadas en el proyecto.

### **Guía de observación**

Según (Ortiz, 2004), Es un instrumento de la técnica de observación; su estructura corresponde con la sistematicidad de los aspectos que se prevé registrar acerca del objeto. Este instrumento permite registrar los datos con un orden cronológico, práctico y concreto para derivar de ellos el análisis de una situación o problema determinado.

Se realizo una guía de observación en GSBRUNCH junto con el Asistente de cocina, donde mostro el proceso de elaboración de cada uno de los platos para sus clientes.

### **Análisis documental**

Según (Corral, 2015), detalla que cuando hablamos de análisis documental nos estamos refiriendo al estudio de un documento, independientemente de su soporte (audiovisual, electrónico, papel, etc.) nos permite realizar búsquedas retrospectivas y recuperar el documento que necesitamos cuando lo necesitamos.

Tienen un libro de insumos con sus cantidades y por ende el gasto de cada plato para sus ventas diarias, facturas por sus ventas.

## CAPÍTULO IV

### ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

#### Diagnóstico de la situación actual del costo de producción de **GS-BURNCH**

Se realiza un estudio de evaluación respecto al área de producción en la empresa **GSBRUNCH** en el cual se usaron diversos métodos y herramientas, incluidos el método de observación, la calificación del establecimiento y el método de entrega de los productos.

**Método de observación:** se notaron leves retrasos desde la preparación hasta la culminación de todos los pedidos para su posterior entrega, algo que se podría cambiar con la mejora del establecimiento y el contrato de más personal en el área de cocina.

**Calificación del establecimiento:** algo muy notorio sería el área de la cocina donde labora el chef y realiza sus respectivas actividades, cuenta con un espacio reducido lo cual imposibilita la libre movilidad, viéndose involucrado el tiempo estimado de preparación de cada pedido o pudiendo provocar algún accidente laboral.

**Método de entrega:** actualmente se cuenta con personal informal para el servicio de motorizados a las empresas que realizan sus pedidos, se podría implementar la área propia y formal de Delivery por parte del establecimiento, contratando más personal para trabajar de manera fija, abarcando más pedidos y realizando las entregas en el menor tiempo posible.

## Procedimiento para realizar la investigación

### Informe de producción

El emprendimiento ecuatoriano GS-BRUNCH brinda un servicio diario de almuerzos a domicilio basados en un menú a la carta establecido mensualmente, mediante la técnica de observación se realizó el respectivo análisis de los costos de 5 platos que oferta dicho emprendimiento.

**Tabla 9 Materia prima ceviche de camarón**

<b>CEVICHE DE CAMARON x 5 personas = \$9.10 dólares</b>			
<b>Precio unidad = \$1.82</b>			
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio</b>	
Cebolla morada	2 lb	\$	0.50
Limonas	8	\$	0.25
Tomate	1 ½ lb	\$	0.75
Camarones enteros	2 lb	\$	6.00
Yerbita		\$	0.10
Pimienta	50gr	\$	0.25
Sal	50gr	\$	0.50
Arroz	1 ½ lb	\$	0.75
<b>\$</b>			<b>9.10</b>

Fuente: González Vargas, 2021

**Tabla 10 Materia prima seco de pollo**

<b>SECO DE POLLO x 5 personas = \$7.30 dólares</b>			
<b>Precio unidad = \$1.46</b>			
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio</b>	
Pollo	2 ½ lb	\$	3.00
Achiote	1 botella	\$	1.00
Cebollas	1 lb	\$	0.25
Tomates	1/2 lb	\$	0.30
Ranchero	1 sobre	\$	0.25
Naranjilla	3	\$	0.25
Aliño	50 gr	\$	0.50
Yerbita		\$	0.10
Arroz	1 ½ lb	\$	0.75
Pasta de tomate	1 sachet	\$	0.90
<b>\$</b>			<b>7.30</b>

Fuente: González Vargas, 2021

Tabla 11 Materia prima bollo de pescado

<b>BOLLO DE PESCADO x 5 personas = \$13.50 dólares</b>		
<b>Precio unidad = \$2.70</b>		
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio</b>
Filete de albacora	2 lb	\$ 6.00
Platanos verdes	8	\$ 1.00
Mani molido	50 gr	\$ 1.00
Cebollas	4lb	\$ 1.00
Pimiento verde	4lb	\$ 0.25
Limonos	2lb	\$ 0.25
Perejil		\$ 0.25
Hoja de platanos		\$ 1.00
Sal	50gr	\$ 0.50
Pimienta	25gr	\$ 0.25
Comino	25gr	\$ 0.25
Oregano	50gr	\$ 0.25
Ajo en pepa	3 cabezas	\$ 0.50
Piola	5mtrs	\$ 1.00
<b>\$</b>		<b>13.50</b>

Fuente: González Vargas, 2021

Tabla 12 Materia prima lasagna de carne

<b>LASAGNA DE CARNE x 5 personas = \$20.60 dólares</b>		
<b>Precio unidad = \$4.12</b>		
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio</b>
Masa para lasagna		\$ 3.50
Carne molida	2lb	\$ 6.00
Tomate	3lb	\$ 1.50
Cebolla	2lb	\$ 1.00
Pasta de tomate		\$ 0.85
Queso mozzarella	80gr	\$ 5.00
Aliño	1 sobre	\$ 0.25
Leche	1 litros	\$ 1.00
Mantequilla	½ lb	\$ 1.50
<b>\$</b>		<b>20.60</b>

Fuente: González Vargas, 2021

Tabla 13 Materia prima encebollado

<b>ENCEBOLLADO x 3 personas = \$7.95 dolares</b>		
<b>Precio unidad = \$2.65</b>		
<b>Ingredientes</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio</b>
Albacora	1 ½ lb	\$4.50
Tomate	2lb	\$1.00
Cebolla	2lb	\$1.00
Limon	8	\$0.50
Yuca	2	\$0.75
Yerbita		\$0.20
<b>\$</b>		<b>7.95</b>

Fuente: González Vargas, 2021

Tabla 14 Costos indirectos

<b>COSTOS INDIRECTOS</b>	
Fundas de plastic	\$ 5.00
Cucharas plasticas	\$ 8.00
Tarrinas plasticas	\$ 10.00
Cubiertos plasticas	\$ 8.00
Pyrex de aluminio	\$ 10.00
<b>\$</b>	<b>41.00</b>

Fuente: González Vargas, 2021

Tabla 15 Mano de obra

<b>MANO DE OBRA</b>	
Sueldo Mes	\$ 407.00
Sueldo por día	\$ 13.56
Sueldo por hora al día	\$ 4.52

Fuente: González Vargas, 2021

**Tabla 16 Gastos**

<b>GASTOS</b>		
Gas licuado	\$	3.50
Energia electrica	\$	45.00
Telefono	\$	25.00
Internet	\$	15.00
<b>\$</b>		<b>88.50</b>

**Fuente: González Vargas, 2021**

**Tabla 17 Costos unitarios por platos**

<b>Platos</b>	<b>Costo unitario</b>
Seco de pollo	\$2.41
Ceviche de camaron	\$2.77
Bollo de pescado	\$3.65
Encebolla de pescado	\$3.57
Lasagna de pescado	\$5.07

**Fuente: González Vargas, 2021**

**Tabla 18 Costo de producción**

<b>Platos</b>	<b>Materia prima directa (Insumos)</b>	<b>Mano de obra directa (Chef)</b>	<b>Mano de obra indirecta (Repartidor)</b>	<b>Costo indirecto de fabricación (utensilios)</b>
<b>Seco de pollo</b>	\$1.46	\$0.45	\$0.30	\$0.20
<b>Ceviche de camarón</b>	\$1.82	\$0.45	\$0.30	\$0.20
<b>Bollo de pescado</b>	\$2.70	\$0.45	\$0.30	\$0.20
<b>Encebolla de pescado</b>	\$2.65	\$0.45	\$0.30	\$0.20
<b>Lasagna de carne</b>	\$4.12	\$0.45	\$0.30	\$0.20

**Fuente: González Vargas, 2021**

El emprendimiento “GSBRUNCH” da a conocer los costos de producción de cada plato del menú según los pedidos del cliente, cabe recalcar que influyen tanto el costo de materia prima (los ingredientes del plato), la mano de obra directa (el costo de cada plato por obra del chef), la mano de obra indirecta (la entrega a domicilio de los pedidos), y el costo indirecto de fabricación (los utensilios empleados para la entrega de los platos).

Se podría reducir los costos de producción al llevar un control de inventario en las existencias de materia prima usadas en cada plato, evitando así pérdidas innecesarias o gastos en exceso de materia prima, también se podría tener su propia área de Delivery para así disminuir los costos de entrega de los pedidos a diferentes puntos de la ciudad.

## CONCLUSIONES

Al finalizar el presente trabajo de investigación utilizando varias técnicas además a esto se efectuó un análisis en el área de costo de producción del emprendimiento "GSBRUNCH" y con toda la indagación obtenida se puede llegar a las siguientes conclusiones:

- No cuenta con personal óptimo para el área de costos.
- No cuenta con publicidad para abarcar más clientes.
- No se elabora reportes de entrada o salida de los productos ya sea para ser cocinados o para la venta.
- Tienen proveedores con precios fluctuantes.
- El área de cocina es un lugar estrecho y caluroso para la movilidad del cocinero.



## RECOMENDACIONES

- Proponer a la administración de la empresa realizar un análisis de costo de producción de los almuerzos a domicilio.
- Implementar un software del costo de producción para ser más viable el análisis.
- Capacitar al personal especializado en el área de cocina, pudiendo abarcar más platillos en el menor tiempo posible.
- Progreso y expansión del área de cocina, logrando un área más amplia y con mejor movilidad a la hora de preparar los platillos.
- Creación del área de Delivery GSBRUNCH, contando con mayor personal de entrega, abarcando más pedidos y logrando una eficiencia de tiempo al momento de entregar los pedidos.
- Tener una presencia más activa en redes sociales.

## Bibliografía

- Alfaro, J. (2010). Sistema de costo por ordenes de trabajo . Nicaragua, León: Universidad Politecnica de Nicaragua.
- Alvarado, P., & Calle, M. (2011). Diseño de un sistema de costos por ordenes de producción. Ecuador, Cuenca: Universidad de Cuenca.
- Ander-Egg, E. (1993). Técnicas de investigación. Argentina, Córdoba : Magisterio del Rio Plata.
- Arias, F. (2006). El proyecto de investigación. Venezuela, Caracas: Episteme.
- Ayaviri. (2018). Concepto de Contabilidad Básica. En D. Ayaviri Garcia, Contabilidad Básica y Documentos Mercantiles (pág. 10). Argentina, Buenos Aires: Editorial "N-DAG".
- Bacon, F. (2010). Francis Bacon y el método inductivo. Nucleo Visual, 11-13. Obtenido de Nucleo Visual: <https://nucleovisual.com>
- Baez. (2009). Cienciamatriarevista.
- Bauman, Z. (2003). Modernidad líquida. México: Fondo de Cultura Económica.
- Bentham, J. (2010). El utilitarismo de Jeremy Bentham. Grupo de Investigación en Pensamiento y Teoría Económica (GIPTE), 17.
- Bernal, C. A. (2012). Metodología de la investigación. Colombia, Bogotá: Pearson.
- Bernstein, L. (1999). Análisis de estados financieros. México, Tijuana: McGraw- Hill.

- Catañeda, A. (1991). El concepto de utilidad y la valoración de los sistemas de información. *Revista Española De Financiación y Contabilidad*, 363.
- Cea D'Ancona, M. A. (1996). *Metodología cuantitativa: estrategias y técnicas de investigación social*. España: Editores síntesis.
- contables, D. d. (05 de Junio de 2015). *Legis Ámbito Jurídico* . Obtenido de *Legis Ámbito Jurídico* : <https://www.ambitojuridico.com>
- Del Río González, C. (2009). *Pesupuestos*. Estados Unidos; New york: Cengage Learning.
- Ferguson, C., & Gould, J. (1985). *Teoría Microeconomica* . México, México DF: Fondo de Cultura Económica.
- Fernandez, C. (2017). *Metodología de la investigación*. Obtenido de <https://www.uca.ac.cr/wp-content/uploads/2017/10/Investigacion.pdf>
- Fischer de la Vega, L., & Espejo Callado, J. (2011). *Mercadotecnia 4ta edicion*. México D.F: Mc Graw Hill.
- García, & Valverde. (2017). *PROPUESTA DE CONTROL INTERNO DE INVENTARIOS*. Ecuador, Guayaquil: UG.
- Gómez, R. (2010). *Aspectos introductorios de la Contabilidad: La contabilidad financiera*. España v: Universidad de Granada.
- Gonzalez, M. (Junio de 2017). *Evolución Histórica de la contabilidad de costos*. Obtenido de <https://www.eumed.net/libros->

[gratis/actas/2017/desarrollo-empresarial/54-evolucion-historica-de-la-contabilidad-de-costos.pdf](#)

Govea, & Urdaneta. (2011). Contabilidad Administrativa. México, México DF: McGraw- Hill.

Guajardo Cantú, G., & Andrade de Guajardo, N. (2014). Contabilidad Financiera. México, Monterrey: Mc- GrawHill.

Guajardo, G. (2005). Fundamentos de Contabilidad. Mexico: McGraw-Hill.

Guillespie, C. (1938). Introducción a la Contabilidad de Costos. Argentina, Buenos Aires: Hispano Americana.

Hansen, D. R., & Mowen, M. (2007). Administracion de Costos, Contabilidad y Control. México DF: Cengage Learning.

Hernández, Fernández, & Baptista. (2010). Metodología De La Investigación. México, Ciudad de México: McGraw-Hill Education.

Herrera, A. (2016). RAZONES FINANCIERAS DE LIQUIDEZ EN LA GESTIÓN. Lima: Revista de la Facultad de Ciencias Contables.

Hillis, G., & Garner, P. (1964). Contabilidad de Costos. México, México DF: Editores México DF.

Hurtado De Barreras, J. (2002). Metodología de la investigación Holística. Colombia, Bogotá: Sypal.

Hurtado, I., & Toro, J. (2005). Paradigmas y métodos de investigación en tiempos de cambio. Venezuela, Valencia: Episteme Consultores Asociados.

- Kerlinger, F. (2002). La investigación del comportamiento. Estados Unidos, California: McGraw- Hill.
- Lawrence, W. (1953). Contabilidad de costos. España, Madrid: Hispano Americana.
- Lopera, J., Ramírez, C., Zuluaga, M., & Ortiz, J. (2010). El método analítico. Colombia, Medellín: Centro de investigaciones Sociales y Humanas (CISH).
- Matiz, L., & Gil, L. (2006). Metodología del aprendizaje. Colombia, Medellín: Fondo Editorial.
- Mazo, Villao, Nuñez, & Serrano. (2017). Análisis de punto de equilibrio en la toma de decisiones de un negocio. Revista de Estrategias del Desarrollo Empresarial, 2-10.
- Mejía. (2014).
- Moreno, J. (2014). Partida Doble. Contabilidad básica . En J. Moreno, Partida Doble. Contabilidad básica (pág. 15). Ciudad de México: Grupo Editorial Patria.
- Muller, M. (2005). Fundamentos de administración de inventarios. Norma.
- Negrete Reyes, J. M., & Valverde Servat, H. M. (2016). Universidad San Ignacio de Loyola.
- NIC 1. (2004). Normas Internacionales de Contabilidad.
- NIC 12. (2016). Impuesto a las Ganancias.
- NIC. (2001). Inventarios. Ecuador: IFRS Foundation.

- NIIF 1. (2011). Adopción por Primera Vez de las Normas Internacionales de Información Financiera.
- Ortiz. (2004). Virtual UBE.
- Ortiz, F., & Gonzáles, S. (2018). Gestión financiera empresarial. Ecuador, Machala: Utmach.
- Paz, G. (2017). Metodología de la investigación. México, Ciudad de México: Grupo Editorial Patria.
- Quezada, J., & Robles, A. (2013). Sistema de costos por órdenes de producción . Ecuador, Cuenca: Universidad de Cuenca.
- Raffino. (2020). Costos y Tipos de costos. Perú, Lima: Colmena Editores.
- Ramírez. (2012). Contabilidad Administrativa. Mexico: Mcgraw Hill.
- Ramírez Padilla, D. (2008). Contabilidad Administrativa. México, Ciudad de México: McGraw-Hill.
- Riso, L. (10 de Abril de 2017). Concepto.de. Obtenido de Concepto.de: <https://concepto.de>
- Rivas Torres, R. (2005). Manual de Investigación Documental. México, Ciudad de México: Plaza y Valdes.
- Robles. (2012). Costos Históricos. Estado de México: Red Tercer Milenio S.C.
- Romero Lopez, A. J. (2010). Principios de contabilidad. México, Ciudad de México: Mc-GrawHill.

Romero, C. (10 de Enero de 2015). UNAM. Obtenido de UNAM:  
<https://www.unamenlinea.unam.mx>

Sabino, C. (2014). El Proceso de Investigación. Guatemala, Ciudad De  
Guatemala: Episteme.

Samper, J. (16 de octubre de 2015). economipedia. Obtenido de  
economipedia.

Sampieri. (2004).

Sydney, Davidson, Roman, & Weil, L. (2015). Biblioteca McGraw-Hill de  
contabilidad. México, DF: MCGRAW-HILL.

Tamayo, M., & Tamayo. (2002). El proceso de la investigación científica .  
México, Guadalajara: Noriega Editores.

Terán. (2016). Temas de Contabilidad Básica e Intermedia. Perú, La Paz:  
MC GrawHill.

Zapata. (2006). virtual ube.

## ANEXOS

**Figura 2 Encebollado**



**Figura 3 Bollo de pescado**



**Figura 4 Ceviche de camarón**





**Figura 5 Seco de pollo**



**Figura 6 Lasaña de carne**

