



UNIVERSIDAD TÉCNICA ESTATAL DE QUEVEDO
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
CARRERA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

Proyecto de PROPEC previo a la
obtención del título de Ingeniera en
Contabilidad y Auditoría

TEMA:

**COSTO DE PRODUCCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE COMIDA
EXPRESS DEL RESTAURANTE EL GRAN CHAPARRAL DEL
CANTÓN BUENA FE. AÑO 2015**

AUTORA:

ROSA ELIZABETH RUIZ CANSIONG

TUTORA:

CPA. ROSA MARJORIE TORRES BRIONES. MSc

QUEVEDO - ECUADOR

2015



UNIVERSIDAD TÉCNICA ESTATAL DE QUEVEDO
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
CARRERA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

Proyecto de PROPEC previo a la
obtención del título de Ingeniera en
Contabilidad y Auditoría

TEMA:

**COSTO DE PRODUCCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE COMIDA
EXPRESS DEL RESTAURANTE EL GRAN CHAPARRAL DEL
CANTÓN BUENA FE. AÑO 2015**

AUTORA:

ROSA ELIZABETH RUIZ CANSIONG

TUTORA:

CPA. ROSA MARJORIE TORRES BRIONES. MSc

QUEVEDO - ECUADOR

2015

DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y SESIÓN DE DERECHOS

Yo, ROSA ELIZABETH RUIZ CANSIONG, declaro que los criterios emitidos en este trabajo de graduación son originales, auténticos y personales, que no ha sido presentado para ningún grado o calificación profesional; y que he consultado las referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.

La Universidad Técnica Estatal de Quevedo, puede hacer uso de los derechos correspondientes a este trabajo, según lo establecido por la Ley de Propiedad Intelectual, por su Reglamento y por la normatividad institucional vigente.

f. _____

ROSA ELIZABETH RUIZ CANSIONG
AUTORA

CERTIFICACIÓN

La suscrita, **CPA. ROSA MARJORIE TORRES BRIONES. MSc**, Docente de la Universidad Técnica Estatal de Quevedo, certifica que la Egresada Rosa Elizabeth Ruiz Cansiong, realizó el proyecto de investigación previo a la obtención del título de Ingeniera en Contabilidad y Auditoría de grado titulada **“COSTO DE PRODUCCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE COMIDA EXPRESS DEL RESTAURANTE EL GRAN CHAPARRAL DEL CANTÓN BUENA FE. AÑO 2015”**, bajo mi dirección, habiendo cumplido con las disposiciones reglamentarias establecidas para el efecto.

Por lo antes expuesto, autorizo la presentación del mismo ante el organismo pertinente para que sea sometido a evaluación por la Comisión designada por el H. Consejo Directivo.

f. _____

CPA. ROSA MARJORIE TORRES BRIONES. MSc
TUTORA



UNIVERSIDAD TÉCNICA ESTATAL DE QUEVEDO
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
CARRERA DE INGENIERIA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

Presentado al Honorable Consejo Directivo como requisito previo a la obtención del título de Ingeniera de Contabilidad y Auditoría

APROBADO

DRA. BADIE CEREZO SEGOVIA, MSc.
PRESIDENTE DEL TRIBUNAL

ING. JANET FRANCO CEDEÑO, MSc
MIEMBRO DEL TRIBUNAL

LCDA. KARINA AREVALO BRIONES, MSc
MIEMBRO DEL TRIBUNAL

Quevedo – Ecuador
2015

AGRADECIMIENTO

A mi Padre Celestial, quien es mi Alfarero Divino y por quien tengo la oportunidad de vida para poder cumplir con cada uno de los objetivos trazados.

A mis padres, quienes confiaron en mi talento y siempre me apoyaron aun en los momentos difíciles de esta etapa estudiantil, guiándome con sus sabios consejos y fortaleciéndome con su amor incondicional.

A los docentes de la Facultad, por su paciencia y entrega al momento de enseñar y compartir sus experiencias para mi progreso profesional.

A mis familiares y amigos, por el apoyo incondicional para cumplir con una de mis metas.

Elizabeth

DEDICATORIA

A Dios, por darme la oportunidad de vivir y estar conmigo en cada paso que doy, por fortalecer mi corazón e iluminar mi mente, por poner en mi camino a aquellas personas que han sido mi soporte y compañía durante todo el periodo de estudio.

A mí madre por forjar mi futuro en el plano personal y profesional, a mi hijo por ser quien me motivó a nunca rendirme en mis estudios, a mi esposo José Luís por depositar en mí su comprensión y confianza y a todos mis familiares por su apoyo incondicional en todo momento.

A mis amigas, por apoyarme moralmente y colaborar en el presente estudio.

Elizabeth

(DUBLIN CORE) ESQUEMA DE CODIFICACIONES			
1	Título / Tittle	M	Costo de producción en la elaboración de comida express del restaurante el gran chaparral del cantón Buena Fe. Año 2015
2	Creador / Creator	M	Rosa Elizabeth Ruiz Cansiong
3	Materia / Subject	M	Contabilidad y Auditoría.
4	Descripción / Description	M	La presente investigación se realizó en el Cantón Buena Fe, Provincia de Los Ríos, con el objetivo de incentivar a una correcta política de comunicación, establecer los objetivos, evaluar los programas a largo plazo e identificar las fortalezas y debilidades y señalar aquellas áreas que requieren actividades adicionales.
5	Editor / Publisher	M	FCE; Carrera Ingeniería en Contabilidad y Auditoría;
6	Colaborador/Contributor	O	Ninguno
7	Fecha / Date	M	28 – 03 – 2015
8	Tipo / Type	M	Proyecto de Investigación, Artículo.
9	Formato / Format	R	.docx MS Word 2010; .pdf
10	Identificador / Identifier	M	
11	Fuente / Source	O	Restaurante El Gran Chaparral
12	Idioma / Language	M	Español.
13	Relación / Relation	O	Ninguno.
14	Cobertura / Coverage	M	Localización Ámbito Empresarial.
15	Derechos / Rights	O	Ninguno.
16	Audiencia / Audience	O	Proyecto de Tesis.

ÍNDICE GENERAL

Contenido	Pág.
PORTADA.....	i
CERTIFICACIÓN.....	iii
AUTORÍA.....	iv
TRIBUNAL.....	v
AGRADECIMIENTO.....	vi
DEDICATORIA.....	vii
DUBLIN CORE.....	ix
INDICE GENERAL.....	x
INDICE DE CUADROS.....	xi
RESUMEN EJECUTIVO.....	xviii
ABSTRAC.....	xix
I. MARCO CONTEXTUAL DE LA INVESTIGACIÓN.....	1
1.1. Introducción.....	2
1.2. Problematización.....	4
1.2.1. Planteamiento del problema.....	4
1.2.2. Formulación del problema.....	4
1.2.3. Sistematización del problema.....	5
1.3. Justificación.....	6
1.4. Objetivo.....	7
1.4.1. Objetivo General.....	7
1.4.2. Objetivos Específicos.....	7
II. MARCO TEORICO DE LA INVESTIGACIÓN.....	8
2.1. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA.....	9
2.1.1. Contabilidad de costo.....	9
2.1.2. Objetivo de la contabilidad de costo.....	9
2.1.3. Costo.....	10
2.1.4. Costo de producción.....	10
2.1.4.1. Costos generales de fabricación.....	10

2.1.4.2	Sistemas de costos	11
2.1.4.3	Sistemas de costos por procesos	12
2.1.4.2	Sistemas de costos por procesos	13
2.1.5	Informe de Costos de Producción	13
2.1.5.1	Tabla de cantidades.....	14
2.1.5.2	Determinar los costos que se han de contabilizar.....	14
2.1.5.3	Costos de conversión.....	15
2.1.5.4	Cálculo de las unidades equivalentes y de los costos unitarios	15
2.1.5.5	Contabilización de todos los costos	15
2.1.5.6	Comprobar que se contabilizan todos los costos.....	16
2.2.	FUNDAMENTACIÓN CONCEPTUAL	16
2.2.1	Contabilidad de costo.....	16
2.2.2	Costo.....	16
2.2.3	Costo de producción	17
2.2.4	Producto.....	17
2.2.5	Precio.....	17
2.2.6	Presupuesto	17
2.2.7	Materiales.....	17
2.2.8	Mano de obra	17
2.3.	FUNDAMENTACIÓN LEGAL.....	17
2.3.1	Código de la producción.....	17
III.	METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN.....	20
3.1.	Materiales y métodos.....	21
3.1.1.	Localización y ubicación de la investigación.....	21
3.1.2.	Materiales y equipos	21
3.1.2.1	Materiales	21
3.1.2.2	Equipos.....	21
3.1.3.	Métodos de investigación	22
3.1.3.1.	Método Analítico	22
3.1.3.2.	Método Estadísticos.....	22
3.2.	Tipo de investigación	22
3.2.1.	Bibliografía.....	22

3.2.2.	De campo	22
3.3.	Fuentes de investigación	23
3.3.1.	Primaria	23
3.3.2.	Secundaria.....	23
3.4.	Técnicas e Instrumento de Evaluación	23
3.4.1.	Entrevista.....	23
3.4.	Población y Muestra	23
3.4.1.	Población y muestra	23
IV.	RESULTADOS	24
4.1	Entrevista al administrador del restaurante El Gran chaparral.....	25
4.2.	Costos directos	26
4.2.1	Materia prima	26
4.2.2	Mano de obra.....	27
4.2.3.	Costo de elaboración.....	28
4.3.	Costos indirectos	31
4.3.1.	Costos indirectos fijos	31
4.3.2	Costos indirectos variables	32
4.3.3	Costo total.....	33
4.3.3.1.	Costo total unitario	33
4.3.3.2	Costo total.....	34
4.3.3.3	Estado de costo de producción.....	35
V.	CONCLUSIONES	36
5.1	Conclusiones	37
VI.	BIBLIOGRAFÍA	38
6.1	Fuentes bibliográficas	39

ÍNDICE DE CUADROS

Contenido	Pág.
1. Entrevista al Administrador	25
2. Materia prima	27
3. Sueldos	28
4. Beneficios sociales.....	28
5. Total de gasto administrativo	29
6. Hamburguesa.....	29
7. Hot dog.....	30
8. Salchipapa	30
9. Costos indirectos fijos	31
10. Costos indirectos variables	32
11. Costo total unitario	33
12. Costo total	34

RESUMEN EJECUTIVO

El restaurante El Gran Chaparral ofrece comida express en el cantón Buena Fe, **actualmente entre su menú su encuentra comida como hamburguesa, Salchipapa y hot dog.** El gran Chaparral tiene funcionando en el cantón cerca de 10 años en los cuales se ha podido posicionar en el mercado de alimentos express. La presente investigación se la realizara con la finalidad de determinar el costo den la elaboración de cada plato de comida para con ellos poder determinar un precio final y así obtener rentabilidad de acuerdo a sus costo. Una vez realizado la entrevista al administrador se decir que el restaurante no tiene ningún sistema donde se contabilice los costos que se generen. Además muestra que tienen un costo directo de \$ 40.596.00 donde corresponde al pago de la materia prima utilizada en la elaboración de los platos de comida express, el costo indirecto es de \$ 21.512.00 es donde se registra los servicios básicos, alquiler, insumos de oficina y limpieza, etc. Y los gastos administrativos son d \$ 24.204.90 aquí se describe los sueldos y salarios del personal del restaurante. por último se calculó el costo unitario por cada plato de comida dando que la hamburguesa tiene un costo de elaboración de \$ 1.85 centavos y el hot dog y Salchipapa de \$ 1.81 centavos, dando así un costo total anual de \$ 81.209.38.

ABSTRAC

The restaurant El Gran Chaparral offers express food in the canton Buena Fe, currently between their menu the food is as hamburgueza, Salchipapa and hot dog. The High Chaparral is running in the canton about 10 years in which it has been positioned in the market for express food. This research was carried out with the purpose of determining the cost den making every plate of food for them to determine a final price and obtain profitability according to their cost. Once done the interview to manager say the restaurant does not have any system where costs generated will be posted. It also shows that have a direct cost of \$ 40.596.00 which corresponds to the payment of the raw material used in preparing food dishes express the indirect cost is \$ 21.512.00 is where basic services is recorded, rental, office supplies and cleaning, etc and administrative expenses are d \$ 24.204.90 here salaries and wages of the restaurant staff described. Finally the unit cost was calculated for each dinner plate giving the burger will cost \$ 1.85 cents developing and hot dog and Salchipapa of \$ 1.81 cents, giving a total annual cost of \$ 81.209.38.

CAPÍTULO I
MARCO CONTEXTUAL DE LA INVESTIGACIÓN

1.1. INTRODUCCIÓN

El proceso de elaboración de comida express se caracteriza por ser un proceso ágil y rápido, ya que de acuerdo a la capacidad instalada, se puede producir en volúmenes altos de unidades.

El Restaurante El Gran Chaparral ubicado en el cantón Buena Fe desde sus inicios ha logrado mantener una demanda aceptable por la calidad de su platos y el servicio, la misma que ha ido decayendo en el transcurso de los últimos años debido a diferentes variables entre las que se puede mencionar competidores, precios de los productos, mano de obra, etc.

Como se puede observar las causas mencionadas han tenido una fuerte influencia en la disminución de las ventas del restaurante, a esto podríamos sumar el mal aprovechamiento de los recursos.

La presente investigación es aplicada en el Restaurante El Gran Chaparral del cantón Buena Fe para determinar el costo de producción en la elaboración de la comida express.

La siguiente investigación va a tener la siguiente estructura por capítulos

El primer capítulo corresponde a la introducción, además se detalla el problema por cual se realiza la siguiente investigación y los objetivos que permitirán encontrar las soluciones al problema.

El segundo capítulo está estructurada en tres fundamentos, los cuales son los teóricos, conceptual y legal, en donde se describe conceptos relaciones con el tema de investigación.

El tercer capítulo corresponde a la metodología de investigación en donde se muestra los métodos que van a permitir buscar la información así como las fuentes de donde se las obtuvo.

El capítulo cuarto se muestra los resultados hallados en el Restaurante El Gran Chaparral del cantón Buena Fe, sobre los costos de producción en la elaboración de la comida express.

El capítulo quinto es donde se muestra las conclusiones realizadas una vez encontrados los resultados sobre los costos de producción en la elaboración de comida express en el restaurante El Gran Chaparral.

El sexto capítulo corresponde a la bibliografía de los libros que permitieron realizar el marco teórico en el capítulo dos de la investigación sobre los costos de producción.

El séptimo capítulo aquí se muestra los documentos que sirven como respaldo para garantizar la investigación como fotos, documentos, etc.

1.2. PROBLEMATIZACIÓN

1.2.1. Planteamiento del problema

Las empresas que se dedican a la elaboración de comida express se encuentran en aumento en el Ecuador, ya que son generadoras de ingresos económicos, por la compra de materia prima a los productores agrícolas.

La comida express se ha constituido un servicio para la alimentación humana, ya que las personas tienen la necesidad de buscar trabajar y estar lejos de sus hogares; esto ha dado a paso a la apertura de gran número de restaurantes.

El problema que actualmente viene presentando el restaurante El Gran Chaparral del cantón Buena Fe, es de no poseer un sistema en el cual pueda determinar el costo de producción que cuesta al momento de elaborar un plato de comida, es así que al momento de definir el precio final para los clientes no establece cual sería la ganancias que tendrán por comida.

Otras de las dificultades que presenta el Restaurante el Gran Chaparral es de no saber el determinar el número de materia prima que es necesaria para la elaboración de la comida express, ya que esto muchas veces han llegado a comprar mucha materia prima con ellos perdiéndola por haberse dañado y también en ocasiones de tener muy poco stock de materia prima y demás ingredientes.

1.2.2. Formulación del problema

¿Cuál es el costo de producción en la elaboración de comida express del restaurante El Gran Chaparral del cantón Buena Fe. Año 2015?

1.2.3. Sistematización del problema

- ¿Cuáles son los costos directos para la elaboración de comida express del Restaurante El Gran Chaparral?

- ¿Cuáles son los costos indirectos para la elaboración de comida express del Restaurante El Gran Chaparral?

- ¿Cuál es el costo total de producción para la elaboración de comida express del Restaurante El Gran Chaparral?

1.3. JUSTIFICACIÓN

La presente investigación surge de la necesidad de determinar el costo de la comida express en el restaurante el Gran Chaparral del cantón Buena fe y cuál será su incidencia en el precio final por parte de comida elaborada.

Esta investigación contribuirá a establecer cuáles son los efectos de no contar con un control en los costos de producción de la comida express del restaurante El Gran Chaparral. Mediante el empleo de la contabilidad de costos y técnicas de investigación.

El beneficio que se espera obtener para el restaurante es el de servir de herramienta para una mejor planificación de costos y ventas, lo que repercutirá en el incremento de sus utilidades y mejoramiento de sus operaciones.

La determinación de los costos de producción en la elaboración de la comida express del restaurante el gran chaparral, permitirá saber cuáles son los costos unitarios al momento de elaborar cada comida.

Se realiza esta investigación en restaurante El Gran Chaparral debido que se cuenta con toda la información necesaria para determinar el costo de producción al momento de elaborar cada comida, además se puede aplicar diferentes herramientas de investigación que faciliten llegar a una conclusión.

1.4. OBJETIVOS

1.4.1. Objetivos específicos

Determinar el costo de producción en la elaboración de comida express del restaurante El Gran Chaparral del cantón Buena Fe. Año 2015.

1.4.2. Objetivo específico

- Identificar los costos directos para la elaboración de comida express del restaurante El Gran Chaparral.
- Fijar los costos indirectos para la elaboración de comida express del restaurante El Gran Chaparral.
- Establecer el costo total de producción para la elaboración de comida express del restaurante El Gran Chaparral.

CAPÍTULO II
MARCO TEORICO DE LA INVESTIGACIÓN

2.1. FUNDAMENTACIÓN TEORICO

2.1.1. Contabilidad de costo

La contabilidad de costos es la técnica empleada para recoger, registrar y reportar la información relacionada con los costos y, con base en dicha información, tomar decisiones adecuadas relacionadas con la planeación y el control de los mismos **(Hargadon, 2011)**

La importancia fundamental de la contabilidad de costos en el funcionamiento de una empresa es de recoger toda la información útil, procesarla y servir de apoyo para una mejor administración de los recursos de la empresa.

2.1.2. Objetivo de la contabilidad de costo

1. Proporcionar datos a la contabilidad financiera en lo que se refiere a la valoración de existencias y de los costos de producción, para poder elaborar el Balance General y el Estado de Pérdidas y Ganancias.
2. Permitir a la Gerencia tomar decisiones bien fundamentadas, analizando la rentabilidad de los productos y procesos productivos.
3. Servir de fuente de información de costos para estudios económicos y decisiones especiales relacionados principalmente con inversiones de capital a largo plazo, tales como reposición de maquinaria, expansión de planta, fabricación de nuevos productos, fijación de precios de venta y otros.

(Hargadon, 2011). La Contabilidad de Costos, con su función básica de costeo de productos, permite al Departamento de Contabilidad de la empresa elaborar los dos estados financieros principales y entregar la información financiera y tributaria a sus accionistas y al gobierno, respectivamente. Su misión es también la de ayudar a la Administración con información relevante y oportuna,

para que cumpla su función de control de costos, previo a la toma acertada de decisiones.

2.1.3. Costo

(Lindegaard, 2012). Es la medida y valoración del consumo realizado o previsto por la aplicación racional de los factores productivos para la obtención de un producto, trabajo o servicio. Como una definición menos técnica podemos decir que es un término utilizado para medir los esfuerzos asociados con la fabricación de un bien o la prestación de un servicio. Representa el valor monetario del material, mano de obra y gastos generales empleados.

2.1.4. Costo de producción

(Lindegaard, 2012). El costo de producción representa la suma total de los gastos incurridos para convertir a la materia prima en un producto acabado, Es decir, para nuestro caso, incluyen la materia prima o materiales, la mano de obra y los costos generales de fabricación en que se han incurrido para fabricar un kilo de manteca, mantequilla o aceite.

2.1.4.1. Costos generales de fabricación

(Horngren, 2013). Son todos los costos de fabricación que se consideran parte del objeto del costo, unidades terminadas o en proceso, pero que no se pueden identificar con el objeto del costo en forma económicamente viable, como se lo hace con la materia prima y la mano de obra. Dentro de ellos tenemos: energía eléctrica, suministros, alquiler, impuestos, seguros, amortizaciones, depreciación de la planta, materiales indirectos y mano de obra indirecta.

2.1.4.2. Sistemas de costos

Según (Lindegaard, 2012). Los sistemas de costo son un conjunto organizado de criterios y procedimientos para la clasificación, acumulación y asignación de costos a los productos y centros de actividad y responsabilidad, con el propósito de ofrecer información relevante para la toma de decisiones y el control de las operaciones.

El objetivo de toda empresa es la maximización de utilidades y beneficios mediante la optimización del uso de sus recursos.

En el actual desarrollo de las técnicas y sistemas de costos se persiguen tres importantes objetivos, la medición de los costos, la más correcta y precisa asignación de costos por actividad, proceso, producto y servicio, y la manera de reducir los costos.

En cuanto a la medición de los costos, su objetivo es el control en la evolución absoluta y relativa de los mismos. En lo relativo a la asignación de los mismos a las actividades, procesos, productos y servicios, la meta es conocer la contribución que cada actividad o producto aporta a las utilidades de la empresa.

Pero en el estado de situación presente, en unas economías cada día más competitivas, a los empresarios no sólo les interesa medir, controlar y asignar eficaz y eficientemente los costos, sino que pasa a tener una importancia fundamental la reducción de los mismos.

Dado un determinado nivel de precios en el mercado, lograr la mayor utilidad implica fijar un costo como objetivo, para lo cual es necesario hacer uso de diversas herramientas, instrumentos y metodologías a efectos de una mejor medición, control, seguimiento, análisis, planificación, asignación y reducción de costos.

El sistema de costos moderno debe contemplar una visión sistémica de la empresa, concentrándose en los procesos, participando activamente en la planificación comercial, productiva y financiera, y poniendo un especial énfasis en las estadísticas aplicadas.

2.1.4.3. Sistemas de costos por procesos

(Horngren, 2013). Sistema mediante el cual se acumulan los costos para cada departamento o etapa de producción durante un período de tiempo y se distribuyen entre todos los productos fabricados durante ese período. Nos da como resultado el costo unitario en cada uno de los procesos.

El sistema de costos por procesos es utilizado en aquellos casos en que la producción es homogénea, es decir cuando se fabrica un solo producto o con pequeñas variantes, cuando su producción es en gran cantidad y se fabrican durante un período relativamente largo.

(Lindegaard, 2012). El esquema operativo de los sistemas de costos por procesos es básicamente el siguiente:

1. Centros de costos de producción que transforman los materiales en productos terminados, en procesos que pueden ser secuenciales o en paralelo.
2. Existencias de centros de servicios o de centros contables de acumulación de gastos de estructura.
3. Acumulación de costos directos y reparto de los indirectos, en base a criterios establecidos.
4. Cálculo de costos unitarios de fabricación por división entre los costos totales y las unidades producidas.

El costo unitario podrá calcularse homogeneizando las unidades completas con las que aún no hayan recibido todos los costos directos ni los de conversión, mediante el concepto de “unidades equivalentes”.

El concepto de “unidades equivalentes” es semejante al número de unidades que se habrían acabado si todo el esfuerzo productivo se hubiera aplicado a la elaboración de artículos completos. El total de la producción equivalente incluye las unidades completadas en el período más las unidades equivalentes del stock de productos en curso al final del período (igual al número de unidades por grado o porcentaje de ejecución).

2.1.4.4. Sistemas de costos por procesos

(Horngren, 2013). El mejoramiento de la calidad y la reducción del costo son objetivos totalmente compatibles. Más aún, es sobre la base de una mayor calidad que puede obtenerse mejores niveles de productividad y consecuentemente menores costos, al tiempo que se logra disminuir los plazos de entrega.

Sin la construcción de un sólido sistema de calidad quedan pocas esperanzas de lograr eficacia en materia de costos y de entrega. No sólo es posible mejorar la calidad y reducir el costo, sino que debemos llevar a cabo ambos, con el fin de satisfacer los requerimientos del cliente de hoy.

2.1.5. Informe de Costos de Producción

Según (Lindegard, 2012). Los costos totales y unitarios se determinan y resumen en un informe de costos de producción. Este informe lo realiza cada centro de costos o departamento, o se resumen los informes de varios departamentos.

Existen muchos tipos de formatos útiles. Sin embargo, lo más importante es destacar que la estimación de los costos por proceso exige un método ordenado para distribuir los costos a los productos. Los pasos siguientes proporcionan un método uniforme para la preparación del informe de costos de producción.

2.1.5.1. Tabla de cantidades

Mediante esta tabla se muestra el número de unidades que es responsabilidad de cada departamento y la forma en que se transfieren al departamento siguiente. Esta parte del informe de costos de producción recibe el nombre de sección del flujo físico; se refiere únicamente a las unidades enteras, independientemente del estado de acabado.

Las unidades que aparecen en la tabla de cantidades se expresan en términos de los productos acabados del departamento y se puede emplear cualquier tipo de medida como metros, litros o kilogramos. Lo más importante es que todas las cantidades vayan expresadas en las mismas unidades.

2.1.5.2. Determinar los costos que se han de contabilizar

Los costos de los que es responsable un departamento pueden provenir de varias fuentes. Por un lado, podrían existir algunas unidades en el inventario inicial que estén parcialmente acabadas; y los costos de materiales, de mano de obra y los gastos generales de fabricación que se han asignado a estas unidades en el último periodo se convierten en el costo del inventario inicial y deben acumularse.

Además, si el departamento no es el primer centro de costos del proceso de producción, recibirá cargos de otros departamentos cuando en sus operaciones se reciban unidades de los mismos. De la misma forma, en cada departamento se crearán costos de materiales y/o mano de obra y gastos generales de

fabricación, por su propio procesamiento. Debe calcularse el total de estos costos para poderlos contabilizar.

2.1.5.3. Costos de conversión

Determinar únicamente los costos totales de cada departamento de procesamiento no es lo adecuado para fines de control. Por el contrario, los tres componentes de costos: materiales directos, mano de obra directa y gastos generales de fabricación, se resumen por departamentos en el informe de costos de producción de forma que se puedan determinar los costos unitarios para cada uno de estos tres elementos.

Algunos informes de costos de producción combinan los gastos generales de fabricación y de mano de obra clasificándolos como costos de conversión, ya que a menudo se aplican los gastos generales basándose en el costo de la mano de obra directa o en el número de horas de mano de obra directa.

2.1.5.4. Cálculo de las unidades equivalentes y de los costos unitarios

Los costos no se determinan únicamente para las unidades acabadas sino también para cada uno de los tres elementos de costos: materiales, mano de obra y gastos generales de fabricación. Para llegar a los costos unitarios, se deben calcular también las unidades equivalentes. Obviamente, si se comete un error al calcularlas el informe de costos de producción será incorrecto.

2.1.5.5. Contabilización de todos los costos

Después de determinar los costos de los que es responsable el departamento, debe contabilizarse la eliminación de los mismos. Algunos de estos costos se asignan a los centros de costos que reciben unidades transferidas de otros departamentos. Los restantes se asignan a las unidades que permanecen en el departamento y a cualesquiera otras unidades que se pierdan.

2.1.5.6. Comprobar que se contabilizan todos los costos

El informe de costos de producción se compone de dos partes. Una parte determina los costos totales que se deben contabilizar, mientras que la otra muestra la transferencia de estos costos. Debe existir una correlación entre estas dos secciones; en caso contrario existiría un error.

2.2. FUNDAMENTACIÓN CONCEPTUAL

2.2.1. Contabilidad de costo

La contabilidad de costos es la técnica empleada para recoger, registrar y reportar la información relacionada con los costos y, con base en dicha información, tomar decisiones adecuadas relacionadas con la planeación y el control de los mismos. **(Hargadon, 2011)**

2.2.2. Costo

Es la medida y valoración del consumo realizado o previsto por la aplicación racional de los factores productivos para la obtención de un producto, trabajo o servicio. Como una definición menos técnica podemos decir que es un término utilizado para medir los esfuerzos asociados con la fabricación de un bien o la prestación de un servicio. Representa el valor monetario del material, mano de obra y gastos generales empleados **(Lindegaard, 2012)**

Es una palabra muy utilizada pero nadie ha logrado definirla con exactitud debido a su amplia utilización, pero se la puede definir como un desembolso en efectivo o en especie hecho en el pasado, en el presente, en el futuro, o en forma virtual **(Baca G. , 2010)**

2.2.3. Costo de producción

El costo de producción representa la suma total de los gastos incurridos para convertir a la materia prima en un producto acabado, Es decir, para nuestro caso, incluyen la materia prima o materiales, la mano de obra y los costos generales de fabricación en que se han incurrido para fabricar un kilo de manteca, mantequilla o aceite **(Lindegard, 2012)**

2.2.4. Producto

En esta parte sobre la definición del producto debe darse una descripción exacta del producto o los productos que se pretenden elaborar. Este debe ir acompañado por las normas de calidad que editora los ministerios correspondientes **(Baca, 2012)**

2.2.5. Precio

Es el valor de los productos expresados en términos monetarios. El comprador normalmente quiere que los precios de los productos sean bajos, aunque en algunos casos prefiere que sean muy similares, debido a que si son más bajos que los otros productos similares se puede poner en duda la calidad del producto o tener la percepción de que las materias de que lo conforman son de menos calidad, o que no cumplen con los mínimos requisitos legales **(Morales, 2011)**.

El precio es el regulador entre la oferta y la demanda, a excepción de cuando existe protección (aranceles, impuestos). Al precio lo define como la manifestación en valor de cambio de un bien expresado en términos monetarios o como la cantidad de dinero, que es necesario entregar para adquirir un bien **(Cordova, 2012)**.

2.2.6. Presupuesto

Documento que contiene el estimado de los ingresos y gastos que se producirán durante un determinado periodo en una compañía. Puede referirse solo a una parte de las actividades, como por ejemplo; a un producto o familia de productos, o bien a la actividad global de la empresa **(Weiers, 2011)**.

Permite a las empresas, los gobiernos, las organizaciones privadas y las familias establecer prioridades y evaluar la consecución de sus objetivos **(Hair, 2010)**.

2.2.7. Materiales

Los materiales, llamados también materia prima, constituyen el elemento principal del costo de fabricación, que al recibir los beneficios del costo de conversión se transforma en el producto terminado **(Molina, 2012)**.

2.2.8. Mano de obra

El segundo de los elementos del costo constituye la mano de obra que se emplea en los procesos de fabricación. Mano de obra es el conjunto de pagos realizados a los obreros por su trabajo efectuado en una actividad productiva o de servicio, incluidos los pagos adicionales derivados por este mismo concepto **(Molina, 2012)**.

2.3. FUNDAMENTACIÓN LEGAL

2.3.1. Código de la producción¹

Art. 19.- Derechos de los inversionistas.- Se reconocen los siguientes derechos a los inversionistas:

¹ (CODIGODELAPRODUCCIÓN, 2010)

- a. La libertad de producción y comercialización de bienes y servicios lícitos, socialmente deseables y ambientalmente sustentables, así como la libre fijación de precios, a excepción de aquellos bienes y servicios cuya producción y comercialización estén regulados por la Ley;
- b. El acceso a los procedimientos administrativos y acciones de control que establezca el Estado para evitar cualquier práctica especulativa o de monopolio u oligopolio privados, o de abuso de posición de dominio en el mercado y otras prácticas de competencia desleal;
- c. La libertad de importación y exportación de bienes y servicios con excepción de aquellos límites establecidos por la normativa vigente y de acuerdo a lo que establecen los convenios internacionales de los que Ecuador forma parte;

CAPÍTULO III
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

3.1. MATERIALES Y MÉTODOS

3.1.1. Localización y ubicación de la investigación

El cantón Buena Fe está ubicado en la provincia de Los Ríos, el cual cuenta con 63148 habitantes, tiene una superficie de 569 km² limita al norte con provincia de Santo Domingo, Al Oeste con la provincia de Manabí, Este con el cantón Valencia y al sur con el cantón Quevedo y cuenta con tres parroquias urbanas y una rural.

La investigación fue realizada en el restaurante EL Gran Chaparral y tuvo una duración de 90 días.

3.1.2. Materiales y equipos

3.1.2.1. Equipos

- Laptop
- Computadora
- Sumadora
- Calculadora
- Pen drive
- Impresora
- Copiadora

3.1.2.2. Materiales

- Hojas
- Cuadernos
- Marcadores

3.1.3. Métodos de investigación

3.1.3.1. Analítico

Se realizó un análisis general del restaurante El Gran chaparral en base a una entrevista, ya que permitió determinar los costos de producción en la elaboración de la comida express en el cantón Buena Fe.

3.1.3.2. Estadísticos

Consistió en dar uso al procesamiento de los datos cuantitativos y cualitativos que fueron representados a través de elementos que arrojaron las entrevistas realizadas al administrador del restaurante El Gran Chaparral del cantón Buena Fe.

3.2. TIPOS DE INVESTIGACIÓN

3.2.1. Bibliografía

Se revisó documentos respecto al tema como; Libros de contabilidad de costos, costo de producción, folletos, revistas, internet y todo material que permitió a reforzar la investigación.

3.2.2. De campo

Permitió realizar esta investigación que se la procedió a efectuarla en el cantón donde se encuentra el negocio. En este caso se la realizó en el cantón Buena Fe de la provincia de Los Ríos, además se entrevistó al administrador del Restaurante El Gran chaparral.

3.3. FUENTES DE INVESTIGACIÓN

3.3.1. Primaria

Los datos primarios se los obtuvo mediante la utilización de la entrevista al administrador del Restaurante El Gran Chaparral del cantón Buena Fe para la elaboración de comida express.

3.3.2. Secundaria

Los datos secundarios se los obtuvo a través de diferentes medios de información que van relacionados al tema como son:

- Libros
- Periódicos
- Revistas
- Folletos
- Internet

3.4. TÉCNICA E INSTRUMENTO DE INVESTIGACIÓN

3.4.1. Entrevista

Se realizó un cuestionario de preguntas para el administrador del restaurante El Gran Chaparral del cantón Buena Fe.

3.5. POBLACIÓN Y MUESTRA

3.5.1. Población y muestra

Se tomara una entrevista al administrador del Restaurante El Gran Chaparral del cantón Buena Fe.

CAPÍTULO IV
RESULTADOS

4.1. ENTREVISTA AL ADMINISTRADOR DEL RESTAURANTE EL GRAN CHAPARRAL

Cuadro 1. Entrevista al Administrador

Nº	PREGUNTAS	RESPUESTAS
1	¿El restaurante el gran chaparral cuántos años tiene ofreciendo en el mercado comida express?	El restaurante El Gran Chaparra fue inaugurada el 28 de Agosto del 2005, es decir que en la actualidad 10 años.
2	¿El restaurant el gran chaparral que tipo de comida express ofrece a sus clientes?	Actualmente contamos con tres opciones como comida express, las cuales son Salchipapa, Hamburguesas y Hot dog.
3	¿El restaurante posee un sistema de costo implantado?	No, debido que la producción del restaurante no conlleva para realizar tal contabilización.
4	¿Quién es el responsable del registro de la contabilidad de costos?	En el restaurante el Gran Chaparral no tiene una persona encarga como un contador, por lo cual la contabilidad la realiza el administrador.
5	¿Usted tiene un formulario para realizar la contabilización de la materia prima comprada?	No
	¿Se tienen un registro de los	

6	inventarios en el restaurante El Gran Chaparral?	No
7	¿Se contrata personal extra en para la elaboración de la comida express?	Si, esto se da cuanto el restaurante tienen un pedido por anticipados de cualquier tipo de comida que ofrecemos, estos sea para fiestas infantiles u otro tipo de eventos.
8	¿Usted posee un almacén en el cual se guardan la materia prima comprada?	Si, posee un diámetro de 20 metros cuadrados.
9	¿Usted estaría dispuesta a adquirir un sistema para el control de los costó que se generan el programa?	Si, debido con ello se puede de una mejor forma determinar la rentabilidad y costos que se generan en la elaboración de la comida express.

4.2. COSTOS DIRECTOS

4.2.1. Materia prima

A continuación se mostraran la materia prima utilizada en la elaboración de la comida express.

Cuadro 2. Materia prima

MATERIA PRIMA	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO	TOTAL MENSUAL	TOTAL ANUAL
Pan para hamburguesa	Unidad	1700	0.25	425.00	5.100.00
Pan para hot dog	Unidad	800	0.15	120.00	1.440.00
Chorizo	Unidad	1100	0.20	220.00	2.640.00
Carne molida	Lb	1700	0.30	510.00	6.120.00
Tomate	Caja	1	15	15.00	180.00
Papa	Saco	2	15	30.00	360.00
Lechuga	Bulto	1	7.67	7.67	92.04
Cebolla	Saco	1	21.00	21.00	252.00
Salsa de tomate	Litro	10	1.87	18.70	224.40
Mayonesa	Litro	10	1.90	19.00	228.00
Mostaza	Litro	7	2.20	15.40	184.80
Aceite	Litro	30	2.50	75.00	900.00
TOTAL				1.476.77	17.721.24

4.2.2. Mano de obra

El restaurante actualmente cuenta con tres personas que laboran, quienes tienen un contrato fijo.

Cuadro 3. Sueldos

DETALLE	VALOR MENSUAL	VALOR ANUAL
Administradora	800.00	9.600.00
Cocinero	400.00	4.800.00
Auxiliar de cocina	350.00	4.200.00
TOTAL	1.550.00	18.600.00

A continuación se realizara el cálculo de los beneficios sociales que tienen cada trabajador, se consideran los parámetros establecidos en el código de trabajo:

Cuadro 4. Beneficios sociales

DETALLE	10° 3ero	10° 4to	VAC	IESS	VALOR MENSUAL	VALOR ANUAL
Administradora	66.67	28.33	33.33	97.20	225.53	2.706.40
Cocinero	33.33	28.33	16.67	48.60	126.93	1.523.20
Auxiliar de cocina	29.17	28.33	14.58	42.53	114.61	1.375.30
TOTAL					467.08	5.604.90

Cuadro 5. Total de gasto administrativo

DETALLE	VALOR MENSUAL	VALOR ANUAL
Sueldos	1.550.00	18.600.00
Beneficios sociales	467.08	5.604.90
TOTAL	2.07.08	24.204.90

4.2.3. Costo de elaboración

La obtención de los costos indirectos de elaboración que conlleva un proceso extenso que será explicado a continuación:

Cuadro 6. Hamburguesa

INGREDIENTES	PRECIO UNITARIO
Pan	0.25
Carne molida	0.30
Tomate	0.03
Lechuga	0.01
Salsa de tomate	0.10
Mayonesa	0.10
Mostaza	0.05
Aceite	0.05
TOTAL	0.89

Cuadro 7. Hot dog

INGREDIENTES	PRECIO UNITARIO
Pan	0.15
Chorizo	0.25
Cebolla	0.05
Salsa de tomate	0.20
Mostaza	0.05
Mayonesa	0.10
Aceite	0.05
TOTAL	0.85

Cuadro 8. Papas con pollo

INGREDIENTES	PRECIO UNITARIO
Papa	0.20
Chorizo	0.25
Salsa de tomate	0.10
Mayonesa	0.10
Mostaza	0.10
Aceite	0.10
TOTAL	0.85

4.3. COSTOS INDIRECTOS

4.3.1. Costos indirectos fijos

A continuación se realiza los cálculos de los costos indirectos fijos que el restaurante EL Gran Chaparral para la elaboración de la comida express.

Cuadro 9. Costos indirectos fijos

DETALLE	VALOR MENSUAL	VALOR ANUAL
Arriendo del local	800.00	9.600.00
Permisos		500.00
Tv pagada	30.00	360.00
Internet	25.00	300.00
TOTAL	896.67	10.760.00

4.3.2. Costos indirectos variables

A continuación se realiza los cálculos de los costos indirectos variables que el restaurante EL Gran Chaparral para la elaboración de la comida express.

Cuadro 10. Costos indirectos variables

DETALLE	VALOR MENSUAL	VALOR ANUAL
Consumo agua potable	30.00	360.00
Electricidad	250.00	3.000.00
Gas	100.00	1.200.00
Decoraciones	150.00	1.800.00
Carbón	80.00	960.00
Artículos de limpieza	125.00	1.500.00
Fundas para alimentos	81.00	972.00
Alimentación del personal	80.00	960.00
TOTAL	815.00	10.752.00

4.3.3. Costo total

4.3.3.1. Costo total unitario

A continuación se refleja el costo total unitario por cada comida al restaurante El Gran Chaparral del cantón Buena Fe en la elaboración de comida.

Cuadro 11. Costo total unitario

DETALLE	COSTO DIRECTO			COSTO INDIRECTO		GASTO ADMINISTRATIVO		TOTAL
	CANT.	TOTAL	COSTO UNITARIO	COSTO	COSTO UNITARIO	COSTO	COSTO UNITARIO	
Hamburguesa	1700	18.156.00	0.89	21.512.00	0.45	24.204.90	0.51	1.85
Hot dog	800	8.160.00	0.85		0.45		0.51	1.81
Salchipapa	1400	14.280.00	0.85		0.45		0.51	1.81

Los valores de los costó indirectos y gastos administrativos están dados por las ventas promedio que tiene el restaurante El Gran Chaparral por los distintas comida; las hamburguesa 1700, hot dog, 800 y Salchipapa 1400

4.3.3.2. Costo total

El costo total que le cuesta elaborar cada plato en el restaurante El Gran Chaparral del cantón Buena es el siguiente:

Cuadro 12. Costo total

DETALLE	COSTO DIRECTO	COSTO INDIRECTO	GASTO ADMINISTRATIVO
Hamburguesa	18.156.00	21.512.00	24.204.90
Hot dog	8.160.00		
Salchipapa	14.280.00		
TOTAL	40.596.00	21.512.00	24.204.90

4.3.3.3. Estado de costo de producción

RESTAURANTE EL GRAN CHAPARRAL
ESTADO DE COSTO DE PRODUCCIÓN
POR EL PERIODO DEL 01 DE ENERO A 31 DE DICIEMBRE DEL 2014

MOVIMIENTO DE MATERIA PRIMA

Inventario inicial de materia prima	211.24
(+) Compras de materia prima	<u>17.721.24</u>
Materia prima disponible	17.932.48
(-) Inventario final de materia prima	<u>1.524.00</u>
CONSUMO DE MATERIA PRIMA	16.408.48

CONSUMO MATERIA PRIMA INGRESADA A PRODUCCIÓN

(+) Mano de obra	24.204.90
-------------------------	------------------

COSTO PRIMO

(+) Gasto de elaboración	40.596.00
---------------------------------	------------------

COSTO DE PRODUCCIÓN	81.209.38
----------------------------	------------------

CAPÍTULO V
CONCLUSIONES

5.1. CONCLUSIONES

- Los costos directos que tiene el restaurante el gran Chaparral es de \$ 40.596.00 dólares promedio por concepto de los 3 platos que realiza por semana.
- En los costos indirectos que están divididos en fijos y variables tienen un valor de \$ 21.5512.00 y gastos administrativos de \$ 24.204.90 dólares anuales por concepto de servicios básicos, arriendo de local, materiales de limpieza, sueldos y salarios, etc.
- Una vez calculado el costo total para la elaboración de la comida express en el restaurante El Gran Chaparral, tiene un costo total por elaborar 39.000 platos de comida anuales de \$ 81.209.38 dólares.

CAPÍTULO VI
BIBLIOGRAFÍA

6.1. FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

Gispert, A. (2010). Marketing y mercados. Madrid - España: Mc Graw Hill.

Hargadon, B. (2011). Contabilidad de costo. Bogotá - Colombia: Grupo norma.

Horngren, C. (2013). Contabilidad de costos. México Df - México: Pearson Education.

Kotler, P. (2012). Principios del marketing (cuarta edición). México: Mc Graw Hill.

Kotler, P., & Armstrong, G. (2011). Marketing (decima edición). Madrid - España: Mac graw Hill.

Lindegaard, E. (2012). Contabilidad de gestión, presupuestaria y de costos. Barcelona - España: Grupo Océano.

Molina, A. (2012). Contabilidad de costo. Quito - Ecuador: Ecoe ediciones.

Weiers, R. (2011). Investigación de mercados. México: Prentice Hall hispanamericana.

LINKOGRAFIA

CODIGODELAPRODUCCIÓN. (29 de Diciembre de 2010). Código de la producción. Recuperado el 28 de Marzo de 2015, de Ministerio de industrias y productividad : <http://www.produccion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2012/07/codigoproduccion.pdf>