



Pontificia Universidad
Católica del Ecuador

ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

Tema:

“EVALUACIÓN DE LOS COSTOS Y SU INFLUENCIA EN LA FIJACIÓN DE
PRECIOS DE LAS COMIDAS Y BEBIDAS EN EL PARADERO DON
GABRIEL”

**Proyecto de investigación previo a la obtención del título de Ingeniero en
Contabilidad y Auditoría**

Línea de Investigación:

Finanzas, Auditoría y/o Contabilidad Empresarial

Autor:

WALTER JAVIER FONSECA FRIAS

Director:

MSc. OSMANY PÉREZ BARRAL, PhD

Ambato – Ecuador

Diciembre – 2018

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR
SEDE AMBATO
HOJA DE APROBACIÓN

Tema:

“EVALUACIÓN DE LOS COSTOS Y SU INFLUENCIA EN LA FIJACIÓN DE
PRECIOS DE LAS COMIDAS Y BEBIDAS EN EL PARADERO DON
GABRIEL”

Línea de Investigación:

Finanzas, Auditoría y/o Contabilidad Empresarial

Autor:

WALTER JAVIER FONSECA FRIAS



BIBLIOTECA

Osmany Pérez Barral, PhD.

F. 

CALIFICADOR

José Luis Viteri Medina, Mg.

F. 


CALIFICADOR

Verónica Leonor Peñaloza López, Ing Mg.

F. 

CALIFICADOR

Fredy Leonardo Ibarra Sandoval, Mg.

F. 

DIRECTOR ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN

Hugo Rogelio Altamirano Villarroel, Dr.

F. 

SECRETARIO GENERAL DE LA PUCESA



SECRETARÍA GENERAL
PROCURADURÍA

Ambato – Ecuador

Diciembre 2018

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

Yo, **WALTER JAVIER FONSECA FRIAS**, con CC. 1805184676, autor del trabajo de graduación titulados: "EVALUACIÓN DE LOS COSTOS Y SU INFLUENCIA EN LA FIJACIÓN DE PRECIOS DE LAS COMIDAS Y BEBIDAS EN EL PARADERO DON GABRIEL", previo a la obtención del título de **INGENIERO EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA**, en la escuela de **ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS**.

En tal virtud, declaro que el contenido, las conclusiones y los efectos legales y académicos que se desprenden del proyecto propuesto de investigación y luego de la redacción de este documento son y serán de mi sola y exclusiva responsabilidad legal y académica.

1.- Declaro tener pleno conocimiento de la obligación que tiene la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, de conformidad con el artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior, de entregar a la SENECYT en forma digital una copia del referido trabajo de graduación para que sea integrado al Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública respetando los derechos de autor.

2.- Autorizo a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador a difundir a través del sitio web de la Biblioteca de la PUCE Ambato, el referido trabajo de graduación respetando las políticas de propiedad intelectual de Universidad.

Ambato, diciembre 2018



WALTER JAVIER FONSECA FRIAS

CC. 180518467-6



BIBLIOTECA

AGRADECIMIENTO

Primeramente, a Dios, quien, con su infinito amor y fidelidad, me concede la sabiduría, la inteligencia y el regalo de vivir, para cumplir conforme a su voluntad cada anhelo que me propongo día a día.

A mi madre y hermanos, por convertirse en mis compañeras, confidentes y mi mayor inspiración para dar lo mejor, sin importar cuantas desveladas, angustias y sacrificios tenga que pasar al final de una ardua labor, siempre habrá una gran recompensa.

A la prestigiosa Pontificia Universidad Católica del Ecuador sede Ambato, al director, Ing. Mg. Julio Zurita Altamirano, a mis queridos maestros PhD. Osmany Pérez Barral y demás docentes que me brindaron parte de su tiempo para compartir sus conocimientos, experiencias y sugerencias.

A mis compañeros y amigos, que con sus ocurrencias hicieron que cada día en las aulas de clase fuera placentero e hicieron que mi estadía dentro de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador sea de mi agrada gracias a la confianza y amistad que supieron brindar.

DEDICATORIA

A mi mayor bendición y ejemplo a seguir, al ser especial, que sin pedir nada cambio estuvo en todo momento conmigo, aquella mujer virtuosa, que a pesar de sus duras batallas tomó el lugar de un padre y una madre, para inculcarme valores y enseñarme a luchar por cada anhelo del corazón, sabiendo que no sería fácil asumir la responsabilidad sola, pero al final, venció su valentía, de la cual siempre estaré orgullosa madre, por eso y más me sobra mil motivos para honrarte y regalarte cada triunfo que Dios me permite cristalizar.

A mi querido hermano, por ser cómplice de todas mis tristezas, alegrías, angustias y como no, aquellas locuras, la que celebra mis méritos y tiene toda la paciencia para regalarme los mejores ánimos, consejos, abrazos, lealtad y gran amor.

A mi familia y amigos, por brindarme su cariño y valiosas palabras incondicionalmente.

RESUMEN

El trabajo de investigación consiste en diseñar fichas de costos para una adecuada fijación de precios dentro de la empresa y determinar el punto de equilibrio en el paradero Don Gabriel, pues la organización no posee ningún registro de gestión y control de sus costos en la prestación de sus servicios. Es importante recalcar que los precios de sus productos se obtienen de manera empírica y no mediante el empleo de fichas de costos o alguna herramienta que contribuyan a la formación de los precios. Para este estudio, se emplea la investigación descriptiva-explicativa con un enfoque mixto (cualitativo-cuantitativo), con la finalidad de explicar el rendimiento de los costos en el restaurante objeto de estudio. Como también este estudio, se apoya en los métodos de análisis documental, observación directa y en el inductivo deductivo.

Los resultados que se esperan de la investigación es la elaboración de la ficha de costo, determinar los costos de la producción y los servicios del paradero y la fijación de precios más adecuado para los clientes que consumen en el paradero.

Palabras claves: ficha de costo; precios; costo de producción; costo de servicio.

ABSTRACT

The study consists of the design of cost tables to fix suitable prices and determine the break-even point at Don Gabriel Restaurant, since the organization does not have any record of the management and control of its costs when delivering its services. It is important to emphasize that the prices of their products are determined empirically and not through the use of cost tables or any tool that contributes to the formation of prices. For this study, descriptive and explanatory research is used with a mixed approach (qualitative-quantitative) in order to explain cost behavior in the restaurant under study. Moreover, this study is based on documentary analysis, direct observation, as well as the inductive and deductive method. The results that are expected from this study are the elaboration of the cost tables, determining the costs of the production and services of the restaurant, and fixing more suitable prices for the customers that eat at the restaurant.

Keywords: cost tables, prices, production costs, service cost.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Preliminares	
DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD.....	iii
AGRADECIMIENTO	iv
DEDICATORIA	v
RESUMEN.....	vi
ABSTRACT	vii
CAPÍTULO I	2
1.1. Tema.....	2
1.2. Contextualización.....	2
1.2.1. Contextualización Macro	2
1.2.2. Contextualización Meso.....	2
1.2.3. Contextualización Micro	3
1.3. Formulación del Problema	4
1.4 Interrogantes.....	4
1.5. Delimitación del objeto de investigación	5
1.5.1. Delimitación de Campo:	5
1.5.2. Delimitación de Área:	5
1.5.3. Delimitación de especialización:.....	5
1.5.4. Delimitación de espacial:	5
1.5.5. Delimitación de temporal:.....	5
1.6 Justificación.....	5
1.7. Objetivos	6
1.7.1. Objetivo General	6
1.7.2. Objetivos Específicos.....	6
CAPÍTULO II	7
2.1. Antecedentes Investigativos de Contabilidad de Costos.....	7
2.2 Estudios de Sistemas de costos tradicionales aplicados a empresas de servicios	11
2.3 Aspectos teóricos de las Fichas de Costos	18
2.3.1. Ficha de costo detallada	19
2.3.2. Ficha de costos sintéticos	19
2.3.3. Ficha de costo Planificada.....	19
2.3.4. Ficha de costo denominada normativas	19

2.3.5. Ficha de costos reales.....	20
2.3.6. Ficha de costo presupuestadas	20
2.3.7. Ficha de costo del cálculo económico interno	20
2.4. Métodos teóricos para la determinación del Punto de Equilibrio para la fijación de precios	21
CAPÍTULO III	27
3.1. Enfoque de la Investigación	27
CAPÍTULO IV	33
4.1 Análisis e interpretación de la entrevista	33
CAPÍTULO V	42
5.1. Sistema de Gestión de Costos	42
5.1.1. Sistema de Costos por Órdenes de Producción.....	42
5.2. Formatos y modelos que se utilizan en un sistema de Costos por Órdenes de trabajo: 42	
5.3. Diseño de la Ficha de Costo.....	54
5.4. Determinación del Punto de Equilibrio en unidades y valores	63
5.4.1. Punto de Equilibrio en unidades	63
5.4.2. Punto de equilibrio en valores.....	64
CAPÍTULO VI	66
6.1. Conclusiones	66
6.2. Recomendaciones.....	66
BIBLIOGRAFÍA	67
ANEXOS	72
Anexo 1. Fotos de la entrevista realizada en paradero Don Gabriel	73
Anexo 2. Reporte de ventas del mes de enero del 2018.....	75

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 4.1 Niveles de satisfacción de la encuesta realizada.....	40
Tabla 4.2 Niveles de confianza de acuerdo a los resultados obtenidos.	41
Tabla 5.1 Orden según pedido del cliente.....	43
Tabla 5.2 Detalle de compra de insumos para el proceso de elaboración de la orden No. 009.....	44
Tabla 5.3 Detalle de consumo de materia prima directa e indirecta para la orden No. 009.....	45
Tabla 5.4 Solicitud de requisición de materiales al departamento de bodega	47
Tabla 5.5 Boleta de Trabajo de la orden	49
Tabla 5.6 Boleta de Tiempo	49
Tabla 5.7 Hoja de Costos Indirectos	51
Tabla 5.8 Hoja resumen de Costo por órdenes de Trabajo	53
Tabla 5.9 Ficha de costo del plato carne a la plancha.....	55
Tabla 5.10 Ficha de costo del plato filete de pollo a la plancha	56
Tabla 5.11 Ficha de costo del plato trucha frita.....	57
Tabla 5.12 Ficha de costo del plato tilapia frita.....	58
Tabla 5.13 Ficha de costo del plato chuleta asada	59
Tabla 5.14 Ficha de costo del vaso de jugo de mora	60
Tabla 5.15 Ficha de costo del vaso de jugo de fresa.....	61
Tabla 5.16 Ficha de costo del vaso de jugo de naranja.....	62
Tabla 5.17 Punto de Equilibrio en unidades	63
Tabla 5.18 Punto de equilibrio en valores.....	64

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA DE LA INVESTIGACIÓN

1.1. Tema

Evaluación de los costos y su influencia en la fijación de precios de las comidas y bebidas en el paradero Don Gabriel

1.2. Contextualización

1.2.1. Contextualización Macro

En Ecuador se establece que la mayoría de las empresas que en la actualidad permanecen constituidas legalmente son microempresas, según José Rosero, director ejecutivo del Instituto Nacional de Encuesta y Censo (INEC, 2016), explicó que: “el 89,6% de las empresas contempladas en esta versión son microempresas, el 8,2% pequeñas, el 1,7% medianas y el 0,5% grandes empresas. De acuerdo al sector económico, los sectores más predominantes son comercio con el 39%, seguido por servicios con el 38,4%”.

Dada las características de las empresas ecuatorianas, al ser en su mayoría pequeñas y medianas, no se preocupan de contar con buenos sistemas de costos para la toma de decisiones y menos aún por elaborar la ficha de costo para la fijación de los precios de sus productos. Asimismo, no utilizan la determinación del punto de equilibrio para tomar decisiones oportunas en cuanto a proyectar su futura ganancia y rentabilidad. Lo cual, conduce a que los empresarios no puedan conocer con mayor precisión qué pasa en sus organizaciones con respecto a los costos de producción, apreciándose en cualquier tipo de organización, ya sean productivas o de servicios.

1.2.2. Contextualización Meso

En Tungurahua, el turismo es un fenómeno social y cultural de gran importancia, como tal, tiene efectos en la economía, en el entorno natural y en la población local de los lugares más visitados. Al respecto, existe información relacionada al tema que

aborda esta investigación. Por ejemplo, la Provincia de Tungurahua ha sido caracterizada desde hace años por ser importante para el desarrollo del turismo dentro del país, esto ha conllevado que el número de Pequeñas y Medianas Empresas (PYMES) tanto de bienes como de servicios se incrementen de manera acelerada debido a la gran afluencia de turistas que atrae sus encantos naturales, con el fin de poder satisfacer las necesidades de los consumidores (CODESO, 2016).

Sin embargo, desafortunadamente la aplicación de costos empíricos en las PYMES que conforman la Provincia, conlleva a desfases en la contabilidad que repercuten en la toma de decisiones oportunas. En este sentido, Brambila (2002) expresa: “Los costos apoyan decisiones, tales como: establecimiento de precios, aspectos de eficiencia en la producción (que incluyen la combinación óptima de insumos y uso de tecnología), decisión de cerrar o continuar operaciones, y decisión de introducir una mejor tecnológica”; por tal motivo, las PYMES ubicadas en la provincia tienen problemas en la asignación de sus costos al no aplicar los conocimientos relacionados con la contabilidad de costo, lo cual trae consigo que determinen precios de manera empírica y no mediante herramientas conocidas para ello.

1.2.3. Contextualización Micro

El cantón de Baños está ubicado dentro de la provincia de Tungurahua, el cual se caracteriza por ser uno de los lugares más turísticos del Ecuador por la afluencia de turistas que visitan sus encantos naturales año tras año, al ser uno de los lugares más visitados del país, el comercio y la prestación de servicios se ha incrementado durante los últimos años, destacándose: la industria hotelera, agencias de viajes, restaurantes, paraderos, entre otros. Al ser muy rentables han ido en aumento para poder cubrir la demanda de turistas que llegan día tras día.

En el Cantón Baños, se encuentra ubicado el Paradero Don Gabriel, al ser una empresa nueva que lleva funcionando alrededor de 2 años en el mercado debe estar en constante innovación desde el punto de vista empresarial, debido a la competencia que se encuentra a su alrededor, con lo cual, debe contar con una herramienta o sistema de costos que ayude a determinar el precio final del producto y, por ende, tener conocimientos de los costos y gastos en los que la empresa incurre en la

elaboración de sus productos, para así proyectar una rentabilidad que la haga una organización sustentable en el tiempo.

1.3. Formulación del Problema

¿Cómo influyen los costos de producción en los precios de las ofertas en el Paradero Don Gabriel?

El problema principal que posee el Paradero Don Gabriel es que fija los precios de sus productos de forma empírica, lo cual conlleva a que la empresa desconozca con certeza cuánto debe costar la elaboración de sus platos de comidas, esto provoca que los precios que se fijan en el mercado pueden estar por debajo de costo real, provocándose pérdidas desapercibidas por el propietario; de la misma manera, la organización debe conocer cuál es el punto de equilibrio que debe tener para recuperar los gastos incurridos y así comenzar a obtener ganancias que le proporcionen una rentabilidad estable.

1.4 Interrogantes

¿Cómo aparece el problema que se pretende solucionar?

Aparece en la fijación de precios, al no aplicar todos los costos que incurren en la preparación de los productos por falta de conocimiento.

¿Por qué se origina?

Se origina debido a que la fijación de precios en el paradero Don Gabriel se determina de forma empírica y no mediante la aplicación de fichas de costos.

¿Qué lo origina?

La falta de conocimientos y capacitación sobre contabilidad de sus propietarios y empleados.

¿Dónde se origina?

En el Paradero Don Gabriel ubicado en la ciudad de Baños de Agua Santa en la Av. Amazonas.

1.5. Delimitación del objeto de investigación

1.5.1. Delimitación de Campo: Contabilidad y Auditoría

1.5.2. Delimitación de Área: Contabilidad de costos

1.5.3. Delimitación de especialización: Sistemas de costos y fijación de precios

1.5.4. Delimitación de espacial: Paradero Don Gabriel, ubicado en la Amazonas

1.5.5. Delimitación de temporal: Seis meses a partir de la aprobación del plan.

1.6 Justificación

El turismo a nivel provincial y nacional es una de las más importantes actividades que contribuyen al desarrollo de un país, provincia o cantón pues sus resultados económicos financieros pueden fortalecer el destino turístico. En este sentido, el cantón de Baños de Agua Santa mantiene el turismo como actividad principal de ingresos. Con lo cual, el paradero Don Gabriel se preocupa por mantenerse en la prestación de servicios, exigiéndose ser competitivo con sus precios, lo cual obliga a que administradores y propietarios busquen alternativas y estrategias competitivas que garanticen su permanencia dentro del mercado, mediante una rentabilidad estable y significativa.

Al respecto, la dirección del paradero Don Gabriel debe ofrecer servicios y productos al mejor precio posible. Es por esta razón, que se hace necesario que se manejen precios que estén en estrecha relación con los costos y que representen una ventaja diferenciadora con los demás paraderos existentes.

Con lo cual, en el área de restaurantes y paraderos, se debe hacer un estudio y análisis detallado de lo que debe costar los productos y servicios que se ofertan, y que ocasionan gastos importantes en materia prima, sueldo del personal, pago de agua y luz, compra de materiales de limpieza, entre otros.

Pues, un sistema de costos adecuado además de proporcionar información de suma importancia para la toma de decisiones, y para la fijación de un precio adecuado, brinda un mayor control de materiales y suministros que son necesarios para el correcto funcionamiento de sus procesos y actividades. Es por ello, que se hace necesario para el paradero Don Gabriel, corregir este gran problema en la toma de decisiones.

1.7. Objetivos

1.7.1. Objetivo General

Evaluar los costos y su influencia en la fijación de precios de las comidas y bebidas en el paradero Don Gabriel.

1.7.2. Objetivos Específicos

- Fundamentar teóricamente sobre métodos de fijación de precios, y su influencia en los costos para una adecuada asignación de precios.
- Diagnosticar el comportamiento actual de los costos y los precios de la empresa para el diseño de la propuesta.
- Diseñar las fichas de costo y un modelo para la gestión y determinación del costo para los productos elaborados en el paradero Don Gabriel.
- Determinar el punto de equilibrio para el mejoramiento de la información para la toma de decisiones.

CAPÍTULO II

ESTADO DEL ARTE

2.1. Antecedentes Investigativos de Contabilidad de Costos

Con el estado del arte se pretende conocer las teorías y conocimientos de diferentes autores, para que el proyecto de investigación pueda tener una mejor orientación sobre los sistemas de costos y fijación de precios a partir de la elaboración de las fichas de costos. Por este motivo, se incluye estudios previos que se abordan a continuación.

El capítulo propone realizar un estudio de los antecedentes, desarrollo y evolución de los sistemas de costos y fijación de precios, así como las variables que influyen dentro del establecimiento de un sistema de costos dentro de una organización para un mejor desempeño y la utilización de los recursos en el ámbito empresarial.

En tal sentido, Hatfield (1979), considera que la contabilidad inicia con la creación de la partida doble. La partida doble es uno de los principios de la contabilidad, nace de un hecho económico y se basa en la teoría de “no hay deudor sin acreedor”, es decir, define que en cada asiento contable intervengan al menos dos cuentas contables, uno por el debe y otra por el haber. Asimismo, este autor, coincide con algunos autores citados por Pérez Barral (2008), que el monje Paccioli es el padre y precursor de la contabilidad moderna; su obra y corto tratado titulado *De Computis et Scripturis*”, publicada en 1494, fue el primer trabajo impreso sobre temas algebraicos, contenía el primer texto sobre teneduría de Libros por Partida Doble,

Por lo tanto, la contabilidad nace como una necesidad de control para las organizaciones y su importancia creció a partir del siglo XIX, dado el surgimiento de la revolución industrial. La contabilidad se ubica en la historia como una ciencia de vieja data, pues su aparición se reconoce desde el momento en que el hombre tuvo la necesidad de contar y anotar. Con lo cual, su actividad fue evolucionando a medida que se iba perfeccionando la propiedad del comercio, constatándolo Casal and Vilorio (2007).

Asimismo, se coincide con Maldonado (2003) y Chacón (2007), cuando definen que la contabilidad en las organizaciones constituye una herramienta básica para la dirección de una empresa y es un sistema compuesto por un conjunto de postulados teóricos que explican la forma de valuación, acumulación y organización de la información en las unidades económicas, debido a que su análisis mide la eficiencia de los recursos invertidos. No obstante, la contabilidad financiera para que sea considerada efectiva debe integrarse a la contabilidad de costo; pues ésta última, permite tomar decisiones hacia el interior de la empresa y sus informaciones son más proactivas al momento de mejorar la gestión y el uso de los recursos puesto a disposición para el funcionamiento organizacional.

Por tal motivo, la contabilidad subyace como un valioso dispositivo de la normalización de los resultados, siendo uno de los mecanismos de control con que cuentan las organizaciones para coordinar su trabajo. A su vez, la contabilidad permite medir y explicar de manera precisa los hechos económicos y analizar la empresa como una unidad económica con una dinámica propia y un potencial de crecimiento y desarrollo.

En tal sentido, al integrarse con la contabilidad de costos se convierte en una herramienta potente que coadyuva a la toma de decisiones oportunas, a partir de la búsqueda del mejoramiento y la solución a los principales problemas que pueden ocurrir dentro de un proceso de producción o una prestación de servicio, apoyándose en métodos para aplicar políticas y procedimientos de gestión y control como mecanismos de información proactiva.

Al respecto, Lavolpe (2001) refiere que la contabilidad de costo constituye un conjunto de procedimientos técnicos, administrativos y contables que se emplea en cualquier tipo de organización con vistas a determinar el costo de sus operaciones en sus diversas fases, con el fin de utilizar la información contable como base para la toma de decisiones. Asimismo, se coincide con Osorio (1994), cuando percibe a la contabilidad de costos, como “un sistema que se desarrolla en la contabilidad de gestión alejado del sistema de la renta como objeto exclusivo...”; con lo cual, tiene una referencia específica al ámbito interno de la empresa, en tanto que, la contabilidad de gestión es más amplia conectando el entorno interno con el contexto externo.

No obstante, Pérez Barral (2008) sustenta que la contabilidad de costo en su evolución se ha convertido en una Contabilidad de Gestión Avanzada, pues ya no solo proporciona información para tomar decisiones internas dentro de la empresa, sino que hoy se extiende a la toma de decisiones externas de la organización, convirtiéndose en una herramienta cuyo propósito fundamental es la gestión y luego la determinación del costo de los productos y los servicios.

Por lo tanto, la Contabilidad de Costo actual, refiere la necesidad de cambiar sus objetivos como herramienta de gestión y cálculo, destacándose los siguientes:

- Gestionar información proactiva para la toma de decisiones desde sus fases de planeación, evaluación y control de los procesos y actividades que se ejecutan en la organización.
- Salvaguardar los activos de la organización y comunicar resultados a las partes interesadas, buscándose siempre la mejora continua y los resultados de satisfacción a partir de los procesos y actividades que agregan valor a la empresa y a los clientes.
- Contribuir a la toma de decisiones oportunas desde el punto de vista estratégico, práctico y operacional, coordinándose de manera integrada los efectos que se producen en la organización a partir del comportamiento de diversas variables como mencionan Tamarit Aznar (2002) y Pérez Barral (2008) y Pérez Barral et al. (2017), entre las que destacan: utilidad del método de costeo, percepción del personal contable y no contable, apoyo de la alta dirección, entre otras relacionadas con la organización y percepción de los clientes internos.
- Proporcionar información al Estado de Resultados sobre el costo de operación y venta, destacándose la utilidad o pérdida del período.
- Suministrar información para la medición de la gestión, control y ejecución de los recursos en función del proceso de producción o la prestación de los servicios.

De tal manera, se coincide con García Colín (2014), cuando refiere que los sistemas de costos son importantes dentro de una organización, pues permiten tener un control adecuado y preciso de todos los procesos que intervienen en la elaboración de un producto, definiéndolo como el conjunto de métodos, normas, procedimientos y técnicas que rigen la planificación, determinación y análisis del costo, así como el

proceso registro e informes estructurados sobre la base de la teoría de la partida doble y otros principios técnicos, que tiene por objeto la determinación de los costos unitarios de producción y el control de las operaciones fabriles efectuadas. Con lo cual, los sistemas de costos contribuyen a:

1. Establecer precios de productos;
2. Controlar las operaciones y mejorarlas;
3. Desarrollar estados informativos;
4. Identificar el origen de los costos en los que incurra cada proceso o departamento; y,
5. Reducir o eliminar costos de producción superfluos.

En tal sentido, los estudios mencionados sobre los sistemas de costos corroboran la necesidad de esta importante herramienta para la toma de decisiones gerenciales, priorizándose la atención a:

a) **Costo Unitario**

Pues al conocer el costo unitario más exacto, la dirección de la organización puede tomar decisiones de precios de sus productos para el público, con lo cual, adquiere un sentido estratégico y no solo de mercado. Permite a la empresa, ser líder y no solo reaccionar a las políticas de precio de la competencia. A su vez, garantiza que se pueda hacer una correcta valuación de inventarios y, en consecuencia, producir estados financieros con información precisa para la toma de decisiones.

b) **Presupuesto**

Constituye un instrumento de gestión, control y ejecución de los recursos que se emplean en la organización, con la consecuente ventaja de poder anticipar sus resultados. Por ello, es importante gestionar los costos desde su concepción, pues de esta manera, se pueden emplear eficientemente los recursos garantizándose altos niveles de efectividad en la producción y la prestación de servicios.

c) **Control**

Cuando se tiene un buen sistema de costos, se pueden controlar, gestionar y mejorar el uso de los recursos y la ejecución de las operaciones. De esta manera, con el monitoreo de los costos incurridos, se promueve la eficiencia y se corrigen los

errores de manera proactiva; disminuyéndose así, el despilfarro mediante un proceso de retroalimentación durante la ejecución de las actividades.

Los elementos expuestos, conducen al estudio y análisis de los sistemas de costos aplicados a empresas de servicios. De esta manera, se aporta y profundiza teóricamente en el epígrafe siguiente.

2.2 Estudios de Sistemas de costos tradicionales aplicados a empresas de servicios

Los costos en las empresas de servicios difieren de los que se incurren en una empresa industrial (productiva). En este sentido, Choy Zevallos (2012) expone que el reconocimiento de los costos derivados de la prestación de servicios de actividades ordinarias requiere cierta técnica y procedimiento, para lo cual, se debe tomar en cuenta todos los desembolsos relacionados con: personas, insumos y otros recursos utilizados para brindar un servicio determinado, dado que éstos se caracterizan por ser intangible y de consumo inmediato. De esta manera, la existencia de consumo inmediato en las empresas de servicios, por lo general, implica que el cliente participe en el proceso de transformación, generándose de esta forma un elevado uso de mano de obra directa por parte de la organización.

Es por ello, que los sistemas o modelos de costos en la actualidad son necesarios dentro de las organizaciones debido a su gran aportación como herramienta al momento de presentar indicadores de cómo se encuentra la empresa, los resultados son analizados y, en base a ellos, los altos directivos toman decisiones que favorecen a sus gestiones. Al respecto, López Mejía & Marín Hernández (2010), mencionan en su investigación que tanto las grandes empresas como las pequeñas y medianas (PYMES) buscan ser más competitivas y, para lograrlo, principalmente en los mercados internacionales tendrían que adoptar sistemas de costos diferentes a los denominados “tradicionales”, buscándose siempre la optimización de los recursos, la disminución de los costos y la toma de decisiones oportunas y efectivas.

En tal sentido, se concuerda con el criterio de Amat, Falguera, Puig & Soldevila (2003) cuando corroboran en su estudio que: “Se aprecia que países que tiene un entorno más competitivo se da una mayor implantación de sistemas y técnicas más sofisticadas de Contabilidad de Gestión, la cual incluye a la Contabilidad de Costos”. En este sentido, investigadores como Cinquini and Tenucci (1999) y Pérez Barral

(2008), señalan que los sistemas de costos “tradicionales” han perdido relevancia, pues sólo le daban importancia a la determinación del costo sin hacer énfasis en la gestión, siendo hoy su prioridad.

Con lo cual, los sistemas de costos tradicionales se categorizan por su naturaleza, período y tratamiento. Fueron diseñados pensando en que la mano de obra directa y los materiales eran los factores de producción predominantes con una tecnología estable, con la percepción de que las actividades generales soportan el proceso de producción y de que existe una gama limitada de productos. Su enfoque, se dirige a determinar los costos dados el volumen de producción que se genera y la asignación de los costos indirectos, se basa generalmente en utilizar como tasa de distribución las horas de mano de obra directa o las horas máquinas, creándose distorsión en el cálculo del costo. En este sentido, los sistemas de costos se han visto en la necesidad de ir mejorando el método de costeo a emplear en las empresas productivas y de servicios (Pérez Barral, 2008).

a) Por su naturaleza

Con relación a lo abordado hasta el momento, Vichido Vega (2004) menciona, que: los sistemas de costeo tradicionales dieron muy buenos resultados para las necesidades que surgieron en ese tiempo (Década del 40 hasta los 80). Sin embargo, con el desarrollo tecnológico, existe una gama ya no limitada de productos en unas empresas que complejizan la determinación del costo más exacto. Por ello, se pasa del método de costeo total o *full costing* al costeo directo (Direct Costing), en el cual, ya no incluye la totalidad de los costos incurrido, sólo aquellos que son variables con respecto al producto o servicio.

Dentro de los Sistemas de Costos tradicionales destaca el Costeo por Órdenes de Trabajo, el cual se caracteriza por producir un bien o un grupo de bienes atendiendo instrucciones, condiciones, técnicas y características específicas del cliente (Reyes Ortíz, 2011; Zapata Sánchez, 2013; Caballero Máximo, 2014). No obstante, este sistema hay que analizarlo como el registro, control y acumulación de los costos por cada orden que se ejecuta en la organización, dado que responde generalmente a empresas que prestan servicios. Pues, dentro de sus características destacan: procesos

de producción discontinuos, bajos volúmenes de producción, alta diversificación de productos o servicios, entre otras.

Por lo tanto, se establece el costeo por órdenes de trabajo cuando la producción tiene un carácter interrumpido, lotificado, diversificado, que responda a órdenes e instrucciones concretas o específicas de producir uno o varios artículos o un conjunto similar de los mismos (García Colín, 2014). Hay que señalar, que revela los gustos y especificaciones de los clientes al solicitar un determinado producto o servicio. No obstante, es importante precisar que la calidad de la información que proporciona para la toma de decisiones está en función del método de cálculo que se emplea, por ejemplo, si se utiliza el método de costeo directo, pues su información es más precisa para la toma de decisiones gerenciales, pues no considera los costos fijos de la organización.

Por consiguiente, para dar inicio a este tipo de Sistema de Costos por Órdenes de Trabajo y poder controlar cada partida de artículos se coincide con Zapata Sánchez (2013) y García Colín (2014), cuando consideran que es necesario la emisión de una orden de producción en la que se acumulen los tres elementos del costo (Materias Primas, Mano de Obra Directa y Costos Indirectos de Producción) y la adecuación de la capacidad instalada a las condiciones particulares del producto deseado, utilizándose siempre materiales e insumos requeridos por el cliente.

Asociado a la gestión y la determinación de los costos de producción, es importante elaborar antes las fichas de costos para conocer con mayor precisión los precios de los productos que se elaboran y que se ponen a disposición de los clientes. Siendo la ficha de costo, una herramienta valiosa para determinar cuánto debe costar el producto en todo su proceso de producción.

Hay que destacar que los sistemas de costos tradicionales, se denominan: Sistema de Costo por Órdenes de Trabajo y Sistema de Costo por Procesos. El primero siempre se ha enfocado fundamentalmente a las empresas de servicios y, el segundo, a las empresas productivas o industriales.

Relacionado con el Sistema de Costo por Proceso, se coincide con Peterson Véjar (2002); Morillo Moreno (2005) y, Rojas Medina (2007), cuando fundamentan que los costos son determinados por unidad de tiempo; además, cuando las unidades se

terminan en un departamento, estas se transfieren al siguiente junto con sus costos correspondientes, originándose un flujo constante de materiales que fluyen a través de cada uno de los procesos. Considerándose así, que las producciones finales de un proceso son las iniciales del próximo. O sea, las unidades manufacturadas en un proceso se convierten en materia prima del siguiente (conocida como semiproducto, producción semiterminada o costo del proceso anterior), hasta que se transforman en producto terminado en el último proceso o departamento, y se transfieren al almacén de artículos terminados.

No obstante, debe señalarse que los flujos en un sistema de costo por procesos difieren, destacándose los siguientes: secuencial, paralelo y selectivo. Este tipo de sistema también aborda el tema de los costos conjuntos con una serie de métodos para su determinación (promedio simple y promedio ponderado, entre otros), lo cual permite tomar decisiones a partir de diversas alternativas y se asocia fundamentalmente al último de los flujos mencionados.

Asimismo, debe subrayarse que el Sistema de Costo por Procesos registra, controla y acumula los costos por departamentos o centros de costos; empleándose para ello, un informe de costo que consta de cuatro secciones, estas son: Sección de Cantidad; Producción Equivalente, Costos para Contabilizar y, Costos Contabilizados. En este sentido, la determinación del costo comprende varias clasificaciones, entre las que destacan:

b) Por su período

Por su período comprende al tiempo de cálculo de cada costo y se dividen en costos históricos (después de que suceda o incurra), y Sistema de Costos Predeterminados (antes, anticipadamente). Son dos formas que difieren en el tiempo y donde la segunda aporta de mejor manera a la toma de decisiones.

Con lo cual, se coincide con Morillo Moreno (2005), cuando conceptualiza al sistema de costos históricos, como: “son los que acumulan costos de producción reales, es decir, costos pasados o incurridos; lo cual puede realizarse en cada una de las órdenes de trabajo o en cada una de las fases del proceso productivo”, este sistema de costos va estrechamente relacionado con los costos históricos.

En otro sentido, Neuner and Deakin (1983) concuerdan, que: los costos predeterminados funcionan a partir de costos calculados con anterioridad al proceso de fabricación, para ser comparados con los costos reales con el fin de verificar si lo incorporado a la producción ha sido utilizado eficientemente para un determinado nivel de producción y tomar las medidas correctivas. Este contribuye a la toma de decisiones proactivas, pues permite conocer si existe o no una sobrevaloración en el cálculo de los costos incurridos en el proceso productivo o en la prestación de servicios.

c) Por su tratamiento

- **Costeo Directo**

La clasificación por su tratamiento se relaciona a los métodos de costeo total o costeo variable mencionado anteriormente. En este sentido, los especialistas difieren en la decisión de emplear un método u otro. Sin embargo, la decisión debe estar encaminada al tipo de uso que se le quiera dar a la información que se reporta. En este caso, si las decisiones son con relación a los costos de producción o servicios directamente, es más conveniente emplear el método de costeo variable. En caso contrario, o sea, que la decisión se enfoque a la decisión organizacional, es conveniente emplear el método de costeo total.

En tal sentido, se coincide con el criterio de Morillo Moreno (2005), cuando expone que los costos absorbentes (total), acumulan todos los costos de producción (fijos y variables), estos son considerados como parte del valor de los productos elaborados,

bajo la premisa de que todos los costos son necesarios para fabricar un producto. Con respecto al criterio anterior, García Colín (2014), considera que incluye en la determinación del costo de producción: la materia prima directa, la mano de obra directa y los cargos indirectos; sin importar que dichos elementos tengan características fijas o variables en relación al volumen de producción, pues todos los costos directos e indirectos de fabricación –tanto fijos y variables y, por tanto, son costos inventariables, o sea, el inventario absorbe todos los costos incurridos.

En otro sentido, el costeo directo también llamado costeo variable, es una opción más avanzada para la toma de decisiones relacionada a lo que verdaderamente ocurre en el proceso de producción o la prestación de servicios. Es por ello, que Backer, Jacobsen, & Ramírez Padilla (1983) consideran que son los costos variables los que influyen más directamente en la elaboración de los productos terminados; por cuanto, los costos fijos sólo representan la capacidad para producir y vender independientemente de los que se fabrique según los autores mencionados.

Por lo tanto, el método de costeo variable para el cálculo del costo del producto o servicio solo considera los costos variables que son directamente e indirectamente asignables al producto o servicio, el resto de costos (fijos), deben llevarse globalmente al resultado del período por no ser considerados componentes del costo del producto.

- **Costeo Total**

El método del costo completo o “full costing” según Sáez Torrecilla (1993) sostiene que: todos los costes en los que incurre la empresa para producir y vender deben cubrirse mediante ingresos generados a través de la venta de dichos productos y servicios. Por tanto, todos los costes deben incorporarse al coste final de la producción. Por lo tanto, este método de costos se sustenta en la clasificación de los costos por su naturaleza en directos e indirectos con respecto al producto o servicio de la empresa, los primeros se asignan directamente al producto o servicio, y los segundos deben imputarse también al costo final del mismo mediante algún criterio de reparto. De esta forma, el coste final del producto o servicio de la empresa está integrado por todos los costes (directos e indirectos).

Asimismo, este método asigna al producto todos los costos incurridos, sin hacer distinción entre fijos y variables. Su filosofía mantiene que los gastos son sacrificios del período y nada tiene que ver con los inventarios. En este sentido, el método del costo completo por secciones se centra precisamente en el concepto, o sea, en caso a un análisis previo de la estructura funcional de empresa para la localización de los costos.

En tal sentido, a pesar de que diversos autores (Vega Falcón, Ripoll Feliu, Pérez Barral, Ramírez Escalona, entre otros) lo consideran un método obsoleto para la toma de decisiones actuales en las organizaciones, pueden citarse algunas ventajas y algunos inconvenientes basado en la investigación de Sáez Torrecilla (1993).

Ventajas:

- Se define directamente a partir del propio método.
- Resulta útil para el conocimiento de los costes totales de los servicios, de las secciones, o de los departamentos de los hoteles.
- Permite y facilita tanto el control de los costes como la asignación de responsabilidades en cada una de ellas.
- Es un sistema muy útil en entornos donde se utilice el análisis exhaustivo de los costes de fijación de precios o tarifas.

A pesar de las ventajas, no deben olvidarse los inconvenientes que comporta la aplicación de este método de costes:

La desventaja principal de este método, es la utilización de criterios mayoritariamente subjetivos en el proceso de localización de los costes indirectos entre las secciones, en el reparto de los costes de las secciones auxiliares entre las secciones principales, y la imputación de los costes de las secciones principales a los productos o servicios de la empresa. De esta manera, la subjetividad puede aparecer de nuevo en cuanto a la selección de una sola unidad de obra para cada una de las secciones en que se encuentra dividida la empresa, esta decisión distorsiona la información del costo para la toma de decisiones, al hacerla más imprecisa.

Una vez abordado los principales criterios relacionado con los sistemas y métodos de costeo, es necesario tratar las consideraciones más relevantes de las fichas de costo, dado su grado de importancia para conocer de manera anticipada lo que debe costar un producto o servicio y así facilitar la fijación de los precios que se pondrán a disposición de los clientes.

2.3 Aspectos teóricos de las Fichas de Costos

Las fichas de costos, se considera un proceso de planeación que reviste especial importancia para las organizaciones y constituye un poderoso instrumento de control que influye dentro del proceso de la toma de decisiones. En este sentido, se considera un instrumento que se utiliza para recoger los datos necesarios y permite calcular el costo unitario planificado de un producto o la prestación de un servicio sobre la base de la tecnología aplicada en un período determinado con la utilización racional de los recursos materiales, humanos, en función de esa producción o servicio, por lo que esta tiene gran importancia para el proceso de dirección y para el perfeccionamiento de la producción, con el fin de elevar la eficiencia económica de la empresa” (García Batista & Fernández Cruz, 2011, p. 17).

Por tal motivo, es necesario, que en su cálculo se incluyan todos los elementos que de una forma u otra puedan aportar desde el punto de vista técnico y económico, o sea, que hagan posible la mayor exactitud de este costo. Coincidiéndose así con García Batista and Fernández Cruz (2011), cuando exponen que la ficha de costo debe reflejar de la manera más completa los posibles costos que se incurren por unidad de productos en los diferentes niveles en que la producción está estructurada.

Con lo cual, la ficha de costo constituye un elemento o factor básico para la organización del cálculo económico. A su vez, se define como un elemento que permite la medición dinámica de los costos, como puede ser el caso de: comparar los costos de una unidad determinada de productos en un período asignado con los obtenidos en momentos anteriores, así como la comparación de los costos entre empresas similares, ya sean estas de bienes o servicios.

Por lo tanto, en atención a la amplitud de su contenido, las fichas de costo pueden clasificarse en detalladas y sintéticas. Con lo cual, es importante describirlas a continuación:

2.3.1. Ficha de costo detallada

Reflejan las normas de consumo de los recursos materiales y laborales, así como las normativas de costos de servicios técnicos, organización y dirección de la producción. En la ficha de costo deben estar contenidos las normas en unidades físicas, la unidad de medida, el precio o tarifa de cada cálculo adaptado con una estructura por partida de costo. Por lo tanto, caracteriza al máximo nivel permitido del costo de producción y la composición estructurada de sus costos.

2.3.2. Ficha de costos sintéticos

Reflejan los importes de los costos unitarios de un producto terminado, estructurados por partidas. Esta ficha puede ser denominada “Hoja de Costo”. Es más resumida como instrumento que la ficha de costo detallada. Por tanto, su información pudiera concebirse como básica para tomar decisiones a partir de lo que puede reportar acerca de un producto o servicio.

No obstante, es importante clasificar las fichas de costos en atención al momento de confección de la misma, pues de acuerdo con los objetivos que persiguen en el cálculo del costo de producción, las fichas pueden ser:

2.3.3. Ficha de costo Planificada

Representa la magnitud de los costos esperados en la producción de una unidad de productos, se confeccionan utilizando normas de producción.

2.3.4. Ficha de costo denominada normativas

Se calcula partiendo de las normas vigentes en una ficha determinada y caracteriza la situación técnica-organizativa y económica de la producción – su diferencia con las planificadas es que son más dinámicas, esto es que cambian en la misma medida en que varían las normas.

2.3.5. Ficha de costos reales

Caracteriza el costo más exacto de la producción elaborada en el período que se informa. Cuando se confecciona cada ficha de costo es necesario tener en cuenta los objetivos de cálculo y la clasificación de los costos, pues van a ser iguales a los que sirvieron de base para la ficha de costo planificada, esto posibilita controlar la marcha del cumplimiento del plan respecto a la reducción del costo.

Constituye una fuente importante para el análisis económico y es contentiva de los indicadores que deben ser utilizados para la confección del plan de costo. Las partidas en esta ficha de costo no son exactamente iguales a las contenidas en la ficha de costo planificada, por tanto, la ficha de costo real recoge pérdidas y costos no previstos en la planificada, con la cual, no se altera el carácter de comparación de la misma.

2.3.6. Ficha de costo presupuestadas

Es una ficha de costo planificada y confeccionada para aquellos tipos de productos cuya producción no es representativa, y generalmente, se coordina con el consumidor para la fundamentación de los cálculos de costos, por cuanto esta ficha es necesaria para establecer los precios de estos productos.

2.3.7. Ficha de costo del cálculo económico interno

También es conocida como ficha de costo parcial. Se confecciona para las producciones de los talleres básicos, auxiliares y de servicio a la producción de otros tipos de subdivisión estructural de la empresa que se defina como unidad organizativa de cálculo económico en casa área de trabajo y así posibilita la formación de los precios internos.

Para culminar el estudio teórico en la investigación, se exponen algunas consideraciones acerca del Punto de Equilibrio como instrumento para la toma de decisiones, pues con ello, se puede determinar a partir de qué punto la organización puede comenzar a obtener ganancia con los precios fijados.

2.4. Métodos teóricos para la determinación del Punto de Equilibrio para la fijación de precios

El Punto de Equilibrio es una herramienta que contribuye a que la empresa determine el nivel de ventas que se requiere para cubrir todos los costos operativos, o sea, muestra las unidades que la empresa necesita vender para no obtener pérdida ni ganancia. Se le conoce también como punto de empate, punto crítico, umbral de la rentabilidad o punto muerto. En este sentido, Vega Falcón (2009) considera que es el volumen de actividad en el que los ingresos se igualan a los costos, o sea, no hay utilidad ni pérdida. El punto de equilibrio es donde los ingresos producidos por las operaciones son iguales al costo de los recursos utilizados para producirlos. En este punto, la empresa u organización está equilibrada con los costos.

En el proceso de punto de equilibrio, se parte de varios supuestos:

- 1) El comportamiento de los costos y los ingresos se ha determinado fundamentalmente y es recto (lineal) dentro de la fluctuación adecuada de actividad.
- 2) Los costos pueden descomponerse en elementos fijos y variables.
- 3) Los costos fijos permanecen constantes ante las fluctuaciones del volumen.
- 4) Los costos variables fluctúan proporcionalmente al volumen.
- 5) Los precios de los factores del costo han de ser invariables.
- 6) Los precios de ventas han de ser invariables.
- 7) La eficiencia y la productividad han de ser invariables.
- 8) La composición de las ventas será constante.
- 9) Los ingresos y los costos se comparan con una base común de actividad,
- 10) Todos los factores han sido establecidos sobre la base del negocio en marcha, a la luz de las situaciones previstas.
- 11) Los cambios en los inventarios iniciales y finales son insignificantes en importe.

En tal sentido, para llegar a la solución del cálculo del Punto de Equilibrio, existen varios métodos (Vega Falcón, 2009):

- a) **Método de la ecuación:** todo estado de pérdidas y ganancias puede expresarse en forma de ecuación. Esta ecuación puede adaptarse a cualquier situación de Punto de Equilibrio o de estimación de resultados. Proporciona la forma más general y

fácil de recordar al enfocar un problema de estimación de utilidades.

La ecuación en sí, es la siguiente:

$$\text{Ventas} = \text{Gastos Variables} + \text{Gastos Fijos} + \text{Utilidad}$$

El punto de Equilibrio la Utilidad deseada es cero, entonces se tiene:

$$U = p(x) - v(x) - F$$

Simplificado la ecuación resulta:

$$U = x(p - v) - F$$

De aquí:

$$p(x) = v(x) + F + U$$

Donde:

p: precio de venta por unidad.

x: número de unidades que han de venderse para alcanzar el Punto de Equilibrio.

v: gastos variables por unidad de producción.

F: total de gastos fijos.

U: Beneficio o utilidad.

- b) **Método de margen de contribución:** se denomina margen de contribución unitario de un producto a la diferencia entre su precio de venta y de sus costos variables. El margen de contribución total de un producto es el margen de contribución unitario del mismo, multiplicado por el número de unidades vendidas, y el margen de contribución total de la empresa será la suma de los márgenes de contribución totales de todos los productos que fabrique, es decir, la diferencia entre los ingresos por ventas y los costos variables de los bienes y servicios vendidos. Expresado de una manera más sintetizada, el método del margen de contribución se apoya en la diferencia entre las ventas y los gastos variables. Este método no es más que una variante del método de la ecuación y utiliza la siguiente ecuación:

Punto de Equilibrio = Costos fijos/ Margen de contribución.

El resultado queda expresado en unidades físicas, por lo que, si se quiere obtener con una expresión monetaria, se debe utilizar la siguiente ecuación:

Punto de Equilibrio = Costos fijos/Razón del margen de contribución.

Donde:

Razón del margen de contribución = $1 - (\text{Costos variables}/\text{Ventas totales.})$

Esta fórmula permite analizar las características del análisis de equilibrio. Dividiendo los costos variables entre las ventas, se obtiene la razón de los costos variables, es decir, el por ciento que representan los costos variables en las ventas. Con lo cual, restando de uno a la razón de los costos variables se obtiene la razón del margen de contribución, indicándose que se dispone de un por ciento “X” de las ventas para cubrir los costos fijos (y para generar una utilidad), o sea, se dispone de X dólares de ventas para cubrir los costos fijos y después lograr una utilidad.

Con lo cual, la utilidad en el Punto de Equilibrio es cero, por lo tanto, si se dividen los costos fijos entre la razón del margen de contribución se obtiene el número de dólares del ingreso por ventas necesario para recuperar exactamente los costos fijos.

Tanto trabajando con la ecuación del margen de contribución, como utilizando la ecuación de la razón del margen de contribución, se puede obtener el nivel de ventas necesario (expresados en unidades o en valor, según sea el caso), pues garantiza obtener la utilidad deseada o presupuestada, si se adiciona en el numerador de la fórmula el importe de dicha utilidad al valor de los costos fijos.

Este cálculo es muy importante, pues normalmente un negociante no se conforma con no obtener pérdidas, sino que aspira a una utilidad deseada (que debe quedar plasmada en el presupuesto), por lo que el resultado de este cálculo le brinda una guía para cumplimentar dicho objetivo.

- c) **Método gráfico:** es el método que permite visualizar con mayor facilidad el Punto de Equilibrio, que es el punto donde se interceptan la línea de las ventas totales (ingresos) con la línea de los costos totales. Para que ello sea posible, se dibuja una gráfica con escala vertical y horizontal. La escala vertical se expresa en dólares e indica los costos fijos, los variables y los ingresos por venta y la escala horizontal que representan la base de actividad, es usada para indicar el volumen y puede expresarse en pesos, unidades, tanto por ciento de la capacidad, horas de mano de obra directa o cualquier índice adecuado.

Es por todo lo expuesto, que se puede afirmar que el punto de equilibrio es una herramienta necesaria para la fijación de precios, pues comprende uno de los factores más importantes en la organización. De esta manera, el precio debe ser asequible para que los clientes puedan adquirir el bien o servicio. Coincidiéndose con Cuevas Villegas (2002), cuando expone: que las decisiones de fijación de precios son estratégicas sobre cuánto cobrar por los productos o servicios de una compañía. Pues, éstas pueden afectar las ventas de la empresa y, por consiguiente, los ingresos y las utilidades. Con lo cual, el precio de un artículo o servicio es la resultante entre la demanda del producto y su oferta, o sea, es el valor que adquiere el producto al momento de la decisión de su venta o comercialización.

Al respecto, determinar un precio de venta en las empresas de servicio conlleva a un análisis y estudio exhaustivo por sus características diferentes a una empresa comercial o industrial. Éste criterio lo corroboran, Brignall & Fitzegald (1991), al manifestar que: “existe una serie de factores que son comunes en las empresas de servicios y que son parte fundamental a la hora de diferenciar y analizar a este tipo de organizaciones”. De la misma forma, destaca la “presencia usual del cliente en el proceso de elaboración del servicio..., son productos obtenidos según los pedidos de los clientes”.

No obstante, existen inconvenientes en las empresas de servicios, por ejemplo: tener un inventario que permita registrar la variación de costos. Con lo cual, Castelló (1993), expresa que en “la producción de servicios existe una simultaneidad entre el momento de su obtención y su consumo por parte del cliente, una vez obtenidos no se pueden inventariar para su venta posterior. Además, enuncia: “podemos afirmar

que la mayoría de los servicios tiene una caducidad inmediata, pues el momento de su producción se corresponde con el de la necesidad que de él tiene el cliente”.

En términos más amplios, el precio es la suma de los valores que los consumidores dan a cambio de los beneficios de tener o usar el producto o servicio” (Klotler & Armstrong, 2012). No obstante, el precio no se determina por sí solo y/o por el criterio de un especialista sin que se valore lo que ha ocurrido durante todo el proceso, para ello, existen algunos métodos para su fijación, entre los que destacan:

Métodos basados en los costos:

a) Métodos del Coste más Margen Casado Díaz and Sellers Rubio (2006):

Consiste en añadir al coste total unitario del producto un determinado porcentaje de beneficio. El coste total unitario se obtiene sumando la variable los costos fijos total divididos por el número de unidas producidas. Este método, se basa en añadir un margen de beneficio al coste del producto para obtener el precio. Por tanto, la expresión general de este método es la siguiente:

$$\text{Precio de venta} = \text{Coste} + \text{Margen}$$

En función del tipo de coste considerado (costes fijos no dependen del nivel de producción o costes variables-dependen del nivel de producción), y de la forma de cálculo del margen beneficios, se pueden derivar diferentes especificaciones de este método (pág. 244). Es decir, consiste en establecer un precio de venta del producto a partir de los costes que incurre la empresa. El precio de un producto se obtiene agregando un margen de beneficio coste.

b) Método de Margen en el Precio

Se fija el precio teniendo en cuenta que una parte del mismo debe ser el margen, es decir, se calcula sobre el precio en vez de sobre los costes, aunque estos son tomados como información de partida. Este método, coadyuva a que el minorista sepa en cada momento qué parte del precio de su producto corresponde a costes, y cual proporciona margen para la organización. A su vez, facilita la máxima información a la hora de realizar alguna rebaja o ajuste de precios.

En tal sentido, el precio se fija estableciendo un margen sobre el precio. De esta manera, tiene una ventaja y es que el minorista, al calcular el precio de un producto, sabe qué parte corresponde a costes y qué parte corresponde al margen, lo cual es de gran utilidad, en el caso de querer, en un momento dado, hacer algún descuento, porque sabrá hasta dónde le llega el margen (Milio Balanzá, 2003, p. 133).

Se puede acotar de acuerdo a lo investigado, que el precio se establece tomándose una parte del mismo, se calcula sobre el precio en vez de sobre los costos. Estos pueden ser tomados como información inicial. Con este método, los productos pueden saber el momento en que los precios de sus productos se asignan o se ajustan, por ende, facilitan la información a la hora de realizar alguna rebaja o ajuste de precio.

c) Método de Experimentación

Consiste en ensayar diferentes precios para un mismo producto (durante un período determinado de tiempo), con objeto de fijar finalmente el precio más interesante o adecuado a los objetivos de la empresa. Este método, suele emplearse para la fijación de precios de nuevos productos-consumo.

Una vez descrito los fundamentos teóricos, se procede a desarrollar la metodología que sustenta el rigor científico del estudio.

CAPÍTULO III

MARCO METODOLÓGICO

3.1. Enfoque de la Investigación

La metodología que sustenta la investigación es de carácter descriptiva-explicativa, pues permite proponer las fichas de costos a partir de un análisis de los elementos de costos que se van a considerar dentro de la confección de fichas de costo. A su vez, se describen procesos y actividades que generan valor a los productos que se ofertan en los diferentes servicios. En este sentido, se logra proporcionar información para la toma de decisiones relacionada a las ofertas del paradero, determinándose precios adecuados en relación a la competencia; además permite solucionar los problemas de gestión y control de materiales y suministros.

De la misma manera, se emplea la investigación descriptiva, la cual permite describir el comportamiento del fenómeno objeto de estudio y que según Namakforoosh (2005), es una forma de estudio para saber quién, dónde, cuándo, cómo y por qué del sujeto de estudio. En otras palabras, la información obtenida en un estudio descriptivo, explica perfectamente a una organización el consumidor, objetos, conceptos y cuentas.

Analizando lo mencionado, el investigador concluye que la investigación descriptiva tiene el propósito de describir situaciones y eventos, los estudios descriptivos examinan específicamente las propiedades importantes de personas, grupos, comunidades o cualquier otro fenómeno que pueden ser sometidos a un análisis para luego ser medidos, tabulados o evaluados independientemente en diversos ámbitos.

Por lo tanto, se realiza una investigación descriptiva para el tipo de estudio que se desarrolla en el Paradero Don Gabriel, dándose a conocer las características significativas en su ámbito de realidad en un tiempo y espacio específico, describiéndose así las herramientas de gestión que contribuyen a la fijación de precios y los componentes de las fichas de costos que se elaboran para la organización.

Al mismo tiempo, la **investigación explicativa** da razones del porqué de los fenómenos, son aquellos trabajos donde la preocupación se centra en determinar los orígenes o las causas de un determinado conjunto de fenómenos. Su objetivo, por lo tanto, es conocer por qué suceden ciertos hechos, analizando las relaciones causales existentes o, al menos, las condiciones en que ellos se producen.

Al respecto, se coincide con Sabino (2014), cuando expone que este es el tipo de investigación que más profundiza el conocimiento de la realidad porque explica la razón o el porqué de las cosas y, es, por lo tanto, más complejo y delicado, pues el riesgo de cometer errores aumenta aquí considerablemente. Sobre su base, puede decirse, se construye el edificio de la ciencia, aunque no por esta razón deban desdeñarse los tipos anteriores, ya que los mismos son, casi siempre, los pasos previos indispensables para intentar explicaciones científicas.

Asimismo, Sabino (2014) fundamenta que este tipo de investigaciones exige mayor concentración y capacidad de análisis y síntesis por parte del investigador, ya que las variables que se manifiestan ante los sentidos deben ser meticulosamente estudiado.” La conveniencia de emprender investigaciones explicativas varía de acuerdo al campo de conocimientos que se considere.

Tipo de enfoque de la investigación

El tipo enfoque de la investigación es de carácter mixto, es decir cuantitativo y cualitativo, ya que permite una mejor forma análisis al momento de interpretar los resultados obtenidos dentro de la investigación. Con lo cual, Gómez (2006) apunta que ambos enfoques, no se excluyen, ni se sustituyen, sino que, combinados apropiadamente, enriquecen la investigación.

Similitudes y diferencias de los enfoques:

Con ciertas particularidades, ambos enfoques (cuantitativo y cualitativo) utilizan cinco fases interrelacionadas entre sí:

- a) Llevan a cabo observación y medición de fenómenos (trabajo de campo).

- b) Establecen suposiciones o conjeturas como consecuencia de la observación realizada (suelen generar hipótesis).
- c) Prueban e intentan demostrar el grado en que las suposiciones o conjeturas tienen fundamento (buscan insertarlas en una teoría).
- d) Revisan tales suposiciones sobre la base del análisis de la información recabada.
- e) Abren el camino a nuevas observaciones y evaluaciones para esclarecer, modificar, y/o fundamentar las suposiciones, o incluso para generar otras (pág. 58).

Enfoque Cuantitativo

Tomando información, Gómez (2006), indica que:

El enfoque cuantitativo utiliza la recolección y el análisis de datos para contestar preguntas de investigación y probar hipótesis establecidas previamente, y confía en la medición numérica, el conteo y el uso de la estadística para intentar establecer con exactitud patrones en una población. Por ejemplo, un censo es un enfoque cuantitativo del estudio demográfico de la población de un país (pág. 59).

Para la investigación en el sector de comidas en el cantón Baños de Agua Santa, el enfoque cuantitativo es de gran utilidad porque se desarrolla mediante un proceso sistemático, formal y objetivo, que levanta datos numéricos con el objetivo de recolectar información que sirva como material, para luego de ser analizados obtener resultados válidos y confiables. Con lo cual, la orientación cuantitativa tiene por objeto medir el grado de relación que tiene la variable independiente (Evaluación de Costos de Producción) por la variable dependiente (Fijación del Precio de Venta).

Enfoque Cualitativo (Gómez, 2006), manifiesta:

El enfoque cualitativo, por lo común, se utiliza primero para descubrir y refinar preguntas de investigación. A veces, pero no necesariamente, se prueban hipótesis. Con frecuencia se basa en métodos de recolección de datos sin medición numérica, sin conteo. Utiliza las descripciones y las observaciones.

Por lo regular, las preguntas e hipótesis surgen como parte del proceso de investigación y este es flexible, y se mueve entre los eventos y su interpretación entre

las respuestas y el desarrollo de la teoría. Su propósito consiste en “reconstruir” la realidad, tal y como lo observan los actores de un sistema social previamente definido. A menudo se llama “holístico”, porque se aprecia de considerar el “todo”, sin reducirlo al estudio meramente numérico de sus partes.

Ninguno es intrínsecamente mejor que el otro, solo constituyen diferentes aproximaciones, diferentes maneras de abordar el estudio de un fenómeno. Por lo tanto, un estudio cuantitativo regularmente elige una idea, que trasforma en una o varias preguntas de investigación relevantes; luego de estas se deriva hipótesis y se definen variables; desarrolla un plan para probar las hipótesis (diseña investigación); mide las variables en un determinado contexto; analiza las mediciones obtenidas (con frecuencia utilizando la estadística), y establece una serie de conclusiones respecto a las hipótesis. Sus resultados son informes estadísticos que por lo general utilizan gráficos para su mejor interpretación.

Las investigaciones cualitativas son guiadas por áreas o temas significativos de investigación. Sin embargo, pueden desarrollar preguntas e hipótesis antes, durante o después de la recolección y el análisis de información, porque no las presuponen, sino que las derivan de las observaciones que van realizando. Con frecuencia, estas actividades sirven, primero, para descubrir cuáles son las preguntas de investigación más importantes; y, después, para refinarlas y responderlas (o probar hipótesis).

Para la investigación en el sector de comidas del cantón Baños de Agua Santa, el enfoque cualitativo es de gran importancia porque detalla la realidad en su contenido natural y cómo ocurre, obteniendo e interpretándose los fenómenos de acuerdo con las personas participantes. Utiliza diversos instrumentos para recolectar información como: entrevistas, imágenes, observaciones, historias de vida, en los que se detallan los problemas y las situaciones que se encuentran en las personas implicadas.

Con la orientación de los dos enfoques tanto cuantitativo como cualitativa se persigue la determinación de las características que tiene la variable independiente (Evaluación de Costos de Producción) y las características de la variable dependiente (Fijación del Precio de Venta).

Dentro de los métodos teóricos destacan los siguientes en la investigación:

a) Método de Análisis – Síntesis

Constituyen procesos cognoscitivos (conocer y aprender), importantes para la investigación científica. Al respecto, Narváez Días (2009) considera:

El análisis es una operación intelectual que posibilita descomponer mentalmente un todo complejo en sus partes y cualidades, en sus múltiples relaciones y componentes. La síntesis es la operación inversa, que establece mentalmente la unión entre las partes, entre los elementos de un fenómeno o proceso. Esto permite, un análisis integral del fenómeno por parte y de manera integrada para corroborar su comportamiento en determinado contexto.

Ambos métodos (Análisis-Síntesis), no existen separados uno del otro. En realidad, el análisis se produce mediante la síntesis: el análisis de los elementos entre sí y vinculándose con el problema como un todo. Al mismo tiempo, la síntesis se produce sobre la base de los resultados dados previamente por el análisis.

La unidad dinámica existente entre las operaciones de análisis y de síntesis supone que en el proceso de la investigación científica una u otra puede predominar en una determinada etapa, dependiendo de la tarea cognoscitiva que esté realizando el investigador (Págs. 130 – 131).

b) Método Deductivo – Inductivo

El método deductivo es un método científico que considera que la conclusión se halla implícita dentro de las premisas. Esto quiere decir que las conclusiones son una consecuencia necesaria de las premisas: cuando las premisas resultan verdaderas y el razonamiento deductivo tiene validez, no hay forma de que la conclusión no sea verdadera. De esta manera, Lucana (2009) menciona en su investigación que este método es utilizado por las ciencias formales, se trata de un procedimiento que consiste en desarrollar una teoría empezando por formular puntos de partida o hipótesis básicas y deduciendo luego consecuencias con la ayuda de las subyacentes teorías formales. Los partidarios señalan que toda explicación verdaderamente científica tendrá la misma estructura lógica, estará basada en una ley universal, junto a esta, aparecen una serie de condiciones iniciales o premisas de las cuales se deducen las afirmaciones sobre el fenómeno que se quiere explicar.

El argumento deductivo se contrapone al método inductivo, en el sentido de que se sigue un procedimiento de razonamiento inverso. Se suele decir que se pasa de lo general a lo particular, de forma que partiendo de unos enunciados de carácter universal y utilizando instrumentos científicos, se infieren enunciados particulares. Las leyes universales vendrán dadas por proposiciones del tipo “en todos los casos en los que se da el fenómeno A, se da también en el fenómeno B. Es decir,

El método inductivo se utiliza en las ciencias experimentales, parte de una serie de hechos para llegar a una conclusión general. Se puede entender como una forma de creación de teorías en la que unos hechos específicos se utilizan para crear teorías que explican las relaciones entre estos hechos, y que sirven además para predecir su comportamiento en el futuro.

En este tipo de razonamiento se generaliza para todos los elementos de un conjunto la propiedad observada en un número finito de casos. Hay que destacar, que la verdad de las premisas (10 000 observaciones favorables a una conclusión, por ejemplo) no convierte en verdadera la conclusión, ya que podría haber una excepción. De ahí que la conclusión de un razonamiento inductivo solo pueda considerarse probable y, de hecho, la información que se obtiene por medio de esta modalidad de razonamiento es siempre una información incierta. El razonamiento solo es una síntesis incompleta de todas las premisas. Las conclusiones obtenidas con el razonamiento inductivo, a diferencia de las obtenidas con un razonamiento deductivo, no tienen el mismo grado de veracidad que las premisas de las que se parte.

Una vez concluida la metodología que sustenta la investigación del proyecto se prosigue a la redacción del capítulo 4, en donde se podrá analizar e interpretar los resultados obtenidos de las encuestas realizadas en del paradero Don Gabriel.

CAPÍTULO IV

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

4.1 Análisis e interpretación de la entrevista

Para la recolección de la información dentro del desarrollo de esta investigación, se realiza una entrevista estructurada (formal) al Propietario del Paradero Don Gabriel para determinar el conocimiento que tiene sobre los costos y la fijación de precios en el área, al ser el fundador de dicho emprendimiento económico.

Con lo cual, la entrevista presentada cuenta con una serie de preguntas que están relacionadas a las actividades que se ejecutan dentro del proceso de producción en la elaboración de los productos. Su enfoque sirve como base para el desarrollo de la propuesta, o sea, para mejorar el tratamiento contable dentro de la organización tanto en la fijación de precios como en la determinación del punto de equilibrio para tomar decisiones oportunas.

Nombre: Marcia Elizabeth Olmedo Acosta

Cargo: Propietaria

Pregunta 1

1. ¿Qué entiende usted por contabilidad de costos?

Llevar un inventario de precios e inversiones de artículos en los negocios.

Análisis e interpretación

La propietaria del Paradero Don Gabriel, asume que la contabilidad de costos se basa en llevar un inventario de precios e inversiones de los artículos que posee en los negocios con el fin de poder asignar precios a los artículos que se encuentran dentro del inventario y proceder a la elaboración de los productos que ofrece. Como se observa, su conocimiento es limitado con respecto a esta importante disciplina para los negocios, pues en la actualidad su transcendencia es más profunda, pues permite la gestión, control, registro y acumulación de los costos que se incurren en las empresas, contribuyéndose a la toma de decisiones internas y externas.

Pregunta 2

2. ¿Usted cree que una herramienta de costos puede ayudar a la empresa para una mejor toma de decisiones? Argumente su decisión

Sí, porque de esta manera se puede tasar y sacar un valor más aproximado a la realidad sobre el costo de cada plato y, de esta manera, poder fijar un precio acorde al costo de producción. Además, se puede añadir un margen de utilidad correcto.

Análisis e interpretación

La propietaria considera necesaria la implementación de una herramienta de costos dentro de la empresa, pues esto contribuye a: establecer un lineamiento que ayude a fijar los precios de una manera adecuada y no mediante la asignación de precios de manera empírica, optimizar procesos, tomar decisiones proactivas y, direccionar las actividades hacia el alcance de metas propuestas de manera eficiente. En este sentido, se percibe la necesidad que tiene la empresa creada en contar con una herramienta que les oriente sobre la marcha del negocio, permitiéndoles establecer precios adecuados que estimulen las ventas del negocio, pero, sobre todo, que estimule a la determinación de una rentabilidad más real para la sostenibilidad en el tiempo.

Pregunta 3

3. ¿Utiliza algún método para obtener los costos que incurren en el proceso de producción? ¿Cómo lo emplea?

Sí, de acuerdo a los implementos, ingredientes y costo de los insumos, así determino el valor de cada plato.

Análisis e interpretación

La propietaria del paradero Don Gabriel, considera que el método para obtener los costos que incurren en el proceso de producción de los productos que elabora, es un método empírico y muy poco recomendado. Esto se debe, a que el propietario desconoce los métodos de costos los cuales pueden ayudar y ser aplicados en las

empresas de servicios como es el caso de los paraderos, restaurantes, hoteles, entre otros. Es por ello, que en la investigación se le propone la ficha de costo para conocer cuánto debe costar el producto para luego mediante el sistema de costo por órdenes pueda verificar si su proceso está siendo eficiente en el cálculo del costo de los productos que se ofertan, ya que el sistema dice finalmente cuánto costó. Asimismo, se mejora la información con la determinación del Punto de Equilibrio para que sepa a partir de qué punto la empresa puede obtener ganancia o pérdidas en su proceso de producción y ventas, ya que se puede calcular en unidades y valores.

Pregunta 4

4. ¿Cree necesario la elaboración de la ficha de costo para el análisis de los costos de producción? Argumente su respuesta

Por supuesto que sí, sería necesario para cada análisis de costo porque así se podría de igual forma determinar el valor real de cada plato elaborado.

Análisis e interpretación

La propietaria asume que es necesario diseñar una ficha de costo para analizar los costos de producción de cada plato elaborado donde se detalle: materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación, con el fin de poder determinar con mayor exactitud cuál es el costo real de cada producto elaborado y, de esta manera, fijar el precio al público con mayor precisión y conocimiento. Además, considera que al diseñar una ficha de costos estaría un paso delante de la competencia ya, que se desconoce que el resto de la competencia aplique un sistema de costos en las empresas del Cantón Baños dedicada a la misma actividad comercial.

Pregunta 5

5. ¿Considera que el Punto de Equilibrio da opciones para tomar decisiones sobre los niveles de unidades e ingresos que necesita el Paradero Don Gabriel?

Sí, porque esto conlleva a mejorar y vender más cada día y prosperar en las proyecciones esperadas.

Análisis e interpretación

El propietario del Paradero Don Gabriel, considera necesaria la aplicación de la fórmula del punto de equilibrio, debido a que de esta manera podrá determinar y analizar a partir de cuántas unidades vendidas la empresa puede generar ganancia o pérdida, pues esto ayuda a una mejor toma de decisiones y evitar los desperdicios a futuro por sobreproducción que se pueden realizar día tras día.

Pregunta 6

6. ¿Puede detallar las características del método de costeo actual que se ejecuta en el Paradero Don Gabriel?

- Comprar la materia prima e insumos necesarios.
- Determino precios sobre lo que se ha invertido.
- Así cálculo y, por ende, determino el valor total del plato elaborado.

Análisis e interpretación

El método de costeo que utiliza el paradero Don Gabriel es el método común y empírico que utiliza la mayoría de empresas, el cual consiste en asumir calcular la compra de la materia prima y sumar a la cantidad de platos o de comida que se venda en el día, sin tomar en cuenta costos indirectos de fabricación que se encuentran dentro de este proceso, como puede ser los fletes o transporte, el pago de la luz, pago de impuestos municipales, entre otros. Definitivamente, la empresaria no conoce qué es un sistema de costo y cuál método es el adecuado para calcular sus costos de producción.

De tal manera, se propone el sistema de costo por órdenes de trabajo aplicándose el método de Costeo Variable (Direct Costing), que es el más adecuado para una empresa de servicios y aporta información más real de lo que sucede en la práctica empresarial.

Pregunta 7

7. ¿En el costo de los productos elaborados, usted considera la clasificación de los elementos del costo para su determinación? ¿Cómo lo hace?

Se considera solo el elemento principal, que es la materia prima. Por otro lado, el costo de la mano de obra y los costos indirectos de fabricación no son tomados en cuenta ya que desconocemos la materia en cómo aplicarlos o distribuirlos de manera proporcional a cada uno de los productos que se elaboran diariamente.

Análisis e interpretación

La empresa desconoce los elementos del costo, tales como: materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación, pues se asume que, por falta de conocimiento sobre la contabilidad de costos, no se puede aplicar el costo de manera proporcional que incurre en la elaboración de cada producto. Con lo cual, es necesario el diseño de la ficha de costos para poder determinar y conocer de forma más exacta el valor y costo que puede incurrir un producto elaborado. La respuesta de la propietaria corrobora que los costos que determinan son imprecisos y no contribuyen a la toma de decisiones adecuadas del negocio.

Pregunta 8

8. ¿Se considera a los clientes como un factor importante para establecer el precio del servicio del Paradero Don Gabriel? ¿Por qué?

No, porque se fija un solo precio para todos, de esta forma se evitan problemas a futuros.

Análisis e interpretación

El precio que se fija en el paradero Don Gabriel es fijo para todos los clientes, debido a que si se cobran precios distintos a diferentes clientes, pueden existir quejas por parte de los comensales y empezar a generar pérdida de imagen a la empresa, es por ello, que los precios determinados por el paradero se mantienen, ya en temporada alta o baja, el precio no disminuye ni aumenta. Esto demuestra, que la empresa no tiene

una proyección de diferenciación de productos ni de ofertas, lo cual no favorece el incremento de clientes que le puedan proporcionar una mayor rentabilidad a partir del incremento de las ventas.

Pregunta 9

9. ¿En la fijación de precios del servicio del Paradero Don Gabriel se considera los precios ofertados por las empresas competidoras? Argumente su respuesta

No, por la razón que nuestros precios son únicos.

Análisis e interpretación

Los precios ofertados en el Paradero Don Gabriel son únicos, debido a que no se toma en cuenta el criterio de las empresas competidoras para fijar precios, el paradero a raíz que compra su materia prima, realiza un cálculo sobre el total de materia que se ha comprado y estipula el precio de manera empírica añadiendo un margen de utilidad. Sin embargo, es importante valorar el precio de la competencia en restaurantes de características similares, no para colocar los mismos precios, pero si para establecer los propios según las características de la organización, pues siempre es bueno la diferenciación, por ejemplo, en: ofertas, ambientación, contratación de personal, calidad, atención al personal, entre otros factores que influyen en la determinación del precio de los productos de un restaurante.

Pregunta 10

10. ¿Considera usted que el porcentaje de utilidad que se aplica al servicio del Paradero Don Gabriel ofertado es el apropiado? ¿Cuál es su fundamento?

Sí, porque se ha generado ganancias tras el tiempo establecidos aquí.

Análisis e interpretación

Tras el lapso que el paradero Don Gabriel lleva funcionando dentro de la ciudad de Baños Agua Santa, se desconoce el margen de utilidad exacto que se aplica a la venta del producto final. Sin embargo, menciona que se ha generado utilidad en el tiempo que llevan funcionando de acuerdo a los ingresos que tiene la empresa mes tras mes.

En este sentido, se aprecia que la propietaria no tiene claridad de la calidad de la información que le proporciona la forma actual de determinar sus costos y utilidades. No obstante, este criterio, puede mejorarse con la propuesta de la investigación y las herramientas que se pondrán a disposición del negocio.

A continuación, se detalla una tabla la cual ayuda a medir el nivel de conocimiento que posee el administrador del paradero Don Gabriel, de acuerdo a las preguntas que se efectuaron dentro de la entrevista a Sra. Marcia Olmedo, cada una posee una calificación y una ponderación, esto ayuda como referencia para el diseño de la propuesta en el cual se detalla y se propone diseñar las fichas de costos, para poder tener los costos reales de cada plato que se dispone en el local.

Donde:

3 = satisfactorio, equivalente a 10 puntos.

2 = poco satisfactorio, equivalente a 5 puntos.

1 = no satisfactorio, equivalente a 0 puntos.

Tabla 4.1. Resumen sobre el conocimiento de los costos en paradero Don Gabriel.

No.	Preguntas	Conocimiento sobre costos				
		3	2	1	Ponderación	Calificación
1	¿Qué entiende usted por contabilidad de costos?		x		10	5
2	¿Usted cree que una herramienta de costos puede ayudar a la empresa para una mejor toma de decisiones? Argumente su decisión	x			10	10
3	¿Utiliza algún método para obtener los costos que incurren en el proceso de producción? ¿Cómo lo emplea?		x		10	5
4	¿Cree necesario la elaboración de la ficha de costo para el análisis de los costos de producción? Argumente su respuesta	x			10	10
5	¿Considera que el Punto de Equilibrio da opciones para tomar decisiones sobre los niveles de unidades e ingresos que necesita el Paradero Don Gabriel?		x		10	5
6	¿Puede detallar las características del método de costeo actual que se ejecuta en el Paradero Don Gabriel?			X	10	0
7	¿En el costo de los productos elaborados, usted considera la clasificación de los elementos del costo para su determinación? ¿Cómo lo hace?			X	10	0
8	¿Se considera a los clientes como un factor importante para establecer el precio del servicio del Paradero Don Gabriel? ¿Por qué?		x		10	5
9	¿En la fijación de precios del servicio del Paradero Don Gabriel se considera los precios ofertados por las empresas competidoras? Argumente su respuesta		x		10	59
10	¿Considera usted que el porcentaje de utilidad que se aplica al servicio del Paradero Don Gabriel ofertado es el apropiado? ¿Cuál es su fundamento?		x		10	5
					100	50

Fuente: elaboración propia

$$\text{Nivel de conocimiento / No conocimiento} = \frac{\text{Total de calificación}}{\text{Total de ponderación}} \times 100$$

$$\text{Nivel de conocimiento / No conocimiento} = \frac{50}{100} = 0,50$$

Tabla 4.2. Niveles de conocimientos de acuerdo a los resultados obtenidos en el paradero Don Gabriel.

Bajo Conocimiento	Mediano Conocimiento	Alto Conocimiento
0 – 30	31 – 70	71 – 100

Fuente: elaboración propia

En la tabla 1 y 2, se muestra un breve resumen que detalla el nivel de conocimiento sobre temas relacionados a costos en el paradero Don Gabriel, estos resultados se obtienen de la encuesta realizada a la propietaria de paradero, con los resultados obtenidos se ha demostrado que, los administradores de la empresa no poseen conocimientos avanzados sobre costos y fijación de precios en materia, ya que se asume que durante todos los años que han venido ejerciendo su actividad comercial, la venta de servicios, los valores que han determinado para cada plato se han calculado de manera empírica y no han recurrido a utilizar sistemas o herramientas de costos que ayuden a mejorar la toma de decisiones dentro de la organización.

Una vez realizado el análisis y la interpretación de datos, se procede a realizar el capítulo V donde se detalla la propuesta de la investigación en el cual se realiza las fichas de costos de las comidas y bebidas del paradero Don Gabriel para determinar el costo unitario de cada plato producido, además, se explicará brevemente la determinación del punto de equilibrio donde muestra a partir de cuantas unidades producidas y vendidas la empresa genera y no genera rentabilidad, todos los índices recogidos ayudan a mejorar la gestión de la empresa y en base a ella tomar decisiones adecuadas y pertinentes con valores y cálculos aproximados a la realidad.

CAPÍTULO V

PROPUESTA

5.1. Sistema de Gestión de Costos

Los costos directos son aquellos que se pueden perfectamente asignar a cada producto de forma indiscutible. Los costos indirectos son aquellos que no se puede asignar ni cuantificar fácilmente al producto, es decir, son difíciles de medir, debido a que se usa de forma conjunta, común y simultánea.

Los modelos extremos de la gestión de costeo de productos son llamados comúnmente “costos por órdenes de producción” y “costeo por procesos”.

5.1.1. Sistema de Costos por Órdenes de Producción

El costeo por órdenes de producción se ocupa con unidades individuales o con lotes, a cada uno de los cuales se les ha aplicado atención y tecnología en grados diferentes. Es un método de acumulación y distribución de costo por órdenes de trabajo manufacturadas. Este tipo de sistemas es más apropiado allí donde los productos difieren en cuanto a la necesidad de materiales de conversión. Para que un sistema de costos por órdenes de trabajo funcione adecuadamente, es necesario poder identificar físicamente cada orden y separar sus Costos relacionados.

Se puede determinar el beneficio o la pérdida para cada orden y se puede calcular al costo por unidad para propósitos de costeo de inventarios. Se preparan listados para acumular la información que requieren los asientos de diario.

5.2. Formatos y modelos que se utilizan en un sistema de Costos por Órdenes de trabajo:

5.2.1. Formato de requisición de materiales: es un formato que los departamentos de producción presentan en el almacén de materiales para obtener materiales directos e indirectos.

Boleta de trabajo: es un resumen de las horas empleadas en una orden de trabajo por un empleado. La boleta de trabajo se prepara diariamente y es la fuente para la distribución de los costos de mano de obra en las órdenes de trabajo.

- 5.2.2. Tarjeta de tiempo: es una tarjeta utilizada para registrar mecánicamente la hora de entrada y de salida de los empleados al insertarla en un reloj. Es fuente para el registro y pago de la nómina.
- 5.2.3. Hoja departamental de costos indirectos de fabricación: es un resumen de los Costos indirectos de fabricación, funciona como un libro mayor auxiliar de la cuenta control de Costos indirectos de fabricación.
- 5.2.4. Hoja de costos por órdenes de trabajo: es un resumen de los costos de materiales directos mano de obra directa y Costos indirectos de fabricación que se cargan a una orden de trabajo.

A continuación, se presenta un ejemplo del flujo de costos mediante un sistema de costeo por órdenes de trabajo, junto con los asientos en el libro diario requeridos y la documentación fuente necesaria. En este sentido, paradero Don Gabriel es una pequeña empresa de servicios de comida y bebidas para clientes tanto nacionales como extranjeros especializada en la elaboración de platos a la carta. Todos los pedidos se elaboran según las especificaciones de los clientes una vez que la carta es entregada para que puedan elegir entre la variedad de platos que dispone paradero Don Gabriel, a su vez, los costos se acumulan de acuerdo a las órdenes de trabajo. El 09 de febrero del 2018, Geotours Cía. Ltda., hizo un pedido de 50 platos a la carta para un grupo de extranjeros que llegó a Ecuador, el precio de los platos a la carta oscila entre los \$8.00 y \$20.00, y la entrega se le realizaría el día 13 de febrero del 2018.

Tabla 5.1. Orden según pedido del cliente

Orden de trabajo			
No. 009			
Cantidad	Detalle	P. Unitario (\$)	Total (\$)
20	Carnes a la plancha	9,00	180,00
10	Filetes de pollo a la plancha	9,00	90,00
7	Truchas fritas	12,00	84,00
7	Tilapias fritas	10,00	70,00
6	Chuletas asadas	9,00	54,00
Total			\$478,00

Fuente: elaboración propia

La orden de Geotours Cía. Ltda., designada como la orden de trabajo No. 009, se sigue a través del proceso de fabricación y de la acumulación de costos de producción. La siguiente información se relaciona con dicha orden de trabajo:

- 1. Compra de Materiales.** El 11 de febrero del 2018, el departamento de compras recibió \$161,55 en materiales, como se observa a continuación. Las compras de los materiales son a crédito y el pago se efectúa después (No todos los materiales son utilizados en la orden de trabajo No. 009).

Tabla 5.2. Detalle de compra de insumos para el proceso de elaboración de la orden No. 009

Detalle de Compra para la orden de trabajo No. 009			
Cantidad	Detalle de Materia Prima	P. Unitario (\$)	Total (\$)
20	Libras de papas (c/u a \$0,35)	0,35	7,00
6	Litros de aceite (c/u a \$1,50)	1,50	9,00
25	Libras de arroz (c/u a \$0,50)	0,50	12,50
10	Libras de carne (c/u a \$2,30)	2,30	23,00
1	Libra de ajo (c/u a \$1,50)	1,50	1,50
1	Libra de pimienta de sal (c/u a \$1,50)	1,50	1,50
2	Libras de sal (c/u a \$0.95)	0,95	1,90
10	Libras de tomate riñón (c/u a \$0,65)	0,65	6,50
5	Lechugas (c/u a \$0,50)	0,50	2,50
4	Libras de tilapia (c/u a \$2,50)	2,50	10,00
4	Libras de trucha (c/u a \$2,50)	2,50	10,00
6	Libras de chuleta de chancho (c/u a \$3,50)	3,50	21,00
5	Libras de plátano verde (c/u a 1,00)	1,00	5,00
3	Libras de cebolla paiteña (c/u a 1,00)	1,00	3,00
10	Libras de pechugas de pollo (c/u a 2,00)	2,00	20,00
2	Litros de vino tinto (c/u a \$5,75)	5,75	11,50
4	Libras de limón (c/u a \$0,85)	0,85	3,40
5	Libras de lenteja (c/u a \$0,90)	0,90	4,50
S/M	Especies decorativas	2,00	2,00
5	Botellas de ají de 90 gramos (c/u a \$1,15)	1,15	5,75
Total			\$161,55

Fuente: elaboración propia

- 2. Consumo de materiales.** El 13 de febrero del 2018 a las 11:00 am, el departamento de cocción solicita los siguientes materiales para comenzar a trabajar en la orden de trabajo No. 009, con la finalidad dejar listo el adobo de los platos que han sido solicitados por la empresa Geotours Cía. Ltda., que llegan el día 13 de febrero del 2018:

Tabla 3.3. Detalle de consumo de materia prima directa e indirecta para la orden No. 009

Material directo para la orden de trabajo No. 009			
Cantidad	Detalle	V. Unitario (\$)	Total (\$)
10	Libras de carne	2,30	23,00
5	Libras de pechugas	2,00	10,00
4	Libras de trucha	2,50	10,00
4	Libras de tilapia	2,50	10,00
3	Libras de chuleta de chanco	3,50	10,50
Material indirecto (no se utilizarán todos los materiales indirectos en la orden de trabajo No. 009)			\$63,50
20	Libras de papas	0,35	7,00
5	Libras de plátano verde	1,00	5,00
2	Libras de lenteja	0,90	1,80
2	Lechugas	0,50	1,00
5	Libras de tomate riñón	0,65	3,25
2	Libras de cebollas paiteña	1,00	2,00
1	Litro de vino tinto	5,75	5,75
3	Libras de limones	0,85	2,55
2	Libras de sal	0,95	1,90
2	Litros de aceite	1,50	3,00
10	Libras de arroz	0,50	5,00
1	Libra de ajo	1,50	1,50
½	Libra de pimienta de sal	1,50	0,75
5	Botellas de ají de 90 gramos	1,15	5,75
			\$46,25
Total			\$109,75

Fuente: elaboración propia

3. Costo de la mano de obra. El departamento de producción incurrió en costos de nómina para el día 13 de febrero del 2018.

Mano de obra directa para la orden de trabajo No. 009..... \$ 6,00

Costo total de la mano de obra..... **\$ 6,00**

4. Costos indirectos de fabricación reales. El departamento de producción incurrió en otros costos indirectos de fabricación (además de los materiales indirectos y mano de obra indirecta) por un total de \$ 40,00 para el día que termina 13 de febrero del 2018. Los costos indirectos de fabricación reales no se cargan directamente a las órdenes de trabajo; por el contrario, se utiliza una tasa predeterminada para la aplicación de los costos indirectos de fabricación.

5. Costos indirectos de fabricación aplicados. Los costos indirectos de fabricación se aplicaron a una tasa del 75% del costo de mano de obra directa para la orden de trabajo No. 009.

requisición. En la tabla 5.4, se muestra un formato de requisición de materiales para la orden de trabajo No. 009 creado para Paradero Don Gabriel.

Tabla 5.4. Solicitud de requisición de materiales al departamento de bodega

Formato de requisición de materiales			
Fecha de pedido: 09/02/2018		Fecha de entrega: 09/02/2018	
Departamento donde se genera: Cocción		Aprobado por: MO	
Requisición No.: 009		Entrega a: MA	
Cantidad	Descripción	Costo Unitario (\$)	Costo Total (\$)
10	Libras de carne	2,30	23,00
5	Libras de pechuga	2,00	10,00
4	Libras de trucha	2,50	10,00
4	Libras de tilapia	2,50	10,00
3	Libras de chuleta de chancho	3,50	10,50
20	Libras de papas	0,35	7,00
5	Libras de plátano verde	1,00	5,00
2	Libras de lenteja	0,90	1,80
2	Lechugas	0,50	1,00
5	Libras de tomate riñón	0,65	3,25
2	Libras de cebolla paitaña	1,00	2,00
1	Litro de vino tinto	5,75	5,75
3	Libras de limones	0,85	2,55
2	Libras de sal	0,95	1,90
2	Litros de aceite	1,50	3,00
10	Libras de arroz	0,50	5,00
1	Libra de ajo	1,50	1,50
½	Libra de pimienta de sal	1,50	0,75
5	Botellas de ají de 90 gramos	1,15	5,75
		Subtotal	\$109,75
devolución			-0-
		Total	\$109,75

Fuente: elaboración propia

Cuando los materiales directos se emplean en la producción, se realiza un asiento en el libro diario para registrar la adición de materiales a inventarios de trabajo en proceso.

Cuando se solicitan materiales indirectos, estos generalmente se cargan a una cuenta de control de costos indirectos de fabricación por departamento. Los costos de los materiales indirectos se incluyen en la tasa de aplicación de los costos indirectos de fabricación, puesto que con frecuencia no es práctico asignar estos materiales a cada orden de trabajo, El asiento 02 registra la requisición de materiales directos e indirectos para la orden de trabajo No. 009.

Asiento 02:

Inventario de trabajo en proceso, orden de trabajo No. 009	\$63,50
Control de costos indirectos de fabricación, departamento de cocción	\$46,25
Inventario de materiales	\$109,75

Cada cuenta de inventario de trabajo en proceso se registra en un libro mayor auxiliar.

Costo de la Mano de Obra

Hay dos documentos para la mano de obra en sistema de costeo por órdenes de trabajo: una tarjeta de tiempo y boleta de trabajo. Diariamente los empleados son registrados en una tarjeta de tiempo (o reloj), esta es una forma sencilla de control de tiempo cuando llegan, salen y regresan de almorzar, cuando toman descansos y cuando salen del trabajo. Este procedimiento provee mecánicamente un registro del total de horas trabajadas cada día por cada empleado y suministra, de esta forma, una fuente confiable para el cálculo y el registro de la nómina.

Se dispone de la siguiente información relacionada con la orden de trabajo No. 009 para la semana que termina el 13 de febrero del 2018.

1. Tres empleados trabajan 2 horas cada uno, en la orden de trabajo No. 009. El sueldo mensual es de \$386,00 y la tasa salarial por hora es de \$1,61 (3 trabajadores x 2 horas x \$1,61 valor hora = \$9,66 de mano de obra directa para la orden de trabajo No. 009).

Las tablas 5.5 y 5.6 corresponden a la boleta de trabajo y a la tarjeta de tiempo para los empleados el 13 de febrero del 2018. Sólo se presenta una boleta de trabajo, puesto que M, J y E trabajan las mismas horas en la orden de trabajo No. 009. El tiempo acumulado para los trabajadores que trabajan de manera directa en producción = (mano de obra directa) se carga a cada orden de trabajo. El tiempo acumulado para los trabajadores que no pueden identificarse directamente con una orden de trabajo específica corresponden a la mano de obra indirecta y se carga a control de costos indirectos de fabricación.

A intervalos de tiempos periódicos, se resumen las tarjetas de tiempo para registrar la nómina y las boletas de trabajo para cargarlas al inventario de trabajo en proceso o a

control de costos indirectos de fabricación. Deben conciliarse las horas de las tarjetas de tiempo con las boletas de trabajo.

Tabla 5.5. Boleta de Trabajo de la orden

Boleta de trabajo			
Orden de trabajo No.:	<u>009</u>	Departamento:	<u>Cocción</u>
Fecha:	<u>13 de febrero</u>	Empleado:	<u>M</u>
Inicio:	<u>17:00 am</u>	Tarifa por hora:	<u>\$ 1,61</u>
Total:	<u>2 horas</u>	Total:	<u>\$ 3,22</u>

Fuente: elaboración propia

Tabla 5.6. Boleta de Tiempo

Tarjeta de tiempo						
Nombre del empleado: MF						
Número del empleado: 2510MF						
Mes: Febrero						
Fecha: 13						
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
10:00 am	10:00 am	-	10:00 am	10:00 am	10:00 am	10:00 am
19:00 pm	19:00 pm		19:00 pm	19:00 pm	19:00 pm	19:00 pm
8	8	-	8	8	8	8
Regular: 48						
Sobretiempo: -						
Total: 48						

Fuente: elaboración propia

El total de la nómina se calcula a partir de las tarjetas de tiempo de la siguiente manera:

3 empleados (6 horas x 1,61 c/hora)	<u>\$ 9,66</u>
Total, de la nómina	<u>\$ 9,66</u>

El asiento 03, registro el costo de la mano de obra (con base en las boletas de trabajo) como sigue:

Asiento 03:

Inventario de trabajo en proceso, orden de trabajo 009	\$ 9,66	
Nómina por pagar		\$ 9,66

Costos Indirectos de Fabricación

El tercer elemento que debe incluirse en la determinación del costo total, en un sistema de costeo por órdenes de trabajo son los costos indirectos de fabricación. Hay un documento fuente para el cálculo de los costos indirectos de fabricación en un sistema de costeo por órdenes de trabajo, conocido como hoja de costos indirectos de fabricación, que lleva cada departamento. Este es un libro mayor de auxiliar de la cuenta de control y del libro mayor auxiliar debe realizarse a intervalos regulares.

La tabla 7, ilustra una hoja de costos indirectos de fabricación de la orden de trabajo 009 que se entregó el día 13 de febrero del 2018. Los costos indirectos de fabricación incurridos para la orden de trabajo 009 totalizaron \$120,13. Este total comprende:

Materiales indirectos.....		\$ 40,50
Mano de obra indirecta.....		30,00
Servicios generales.....		7,00
Luz	\$3,00 (\$90 mensual)	
Agua	1,00 (\$30 mensual)	
Gas	3,00 (26 tanques mensuales)	
Varios.....		- 0 -
	Total.....	<u>\$ 77,50</u>

Hoja de costos indirectos de fabricación para la orden de trabajo 009

Tabla 5.7. Hoja de Costos Indirectos

		Mano de Obra Indirecta			Otros	
Fecha	Fuente	Materiales Indirectos (\$)	Regular	Sobre- Tiempo	Servicios Generales (\$)	Total, de Costos Indirectos De Fabricación (\$)
09/02	Requisición de materiales	40,50				40,50
12/02	Boletas de					
13/02	trabajo		30,00			30,00
13/02	Servicios generales				7,00	7,00
total		<u>40,25</u>	<u>30,00</u>		<u>7,00</u>	<u>77,50</u>

Fuente: elaboración propia

El asiento 04, registra los costos indirectos de fabricación (excepto los materiales indirectos que se registraron en el asiento 2, y la mano de obra directa, que se registró en el asiento 3).

Asiento 04:

Control de costos indirectos de fabricación, orden 009..... \$ 7,00

Servicios generales por pagar..... \$ 7,00

El asiento 4, registra el saldo de los costos incurridos en la orden de trabajo 009. Existe ejemplos en los cuales los costos indirectos de fabricación se acumulan por órdenes de trabajo; sin embargo, debe tenerse en cuenta que estos costos pueden registrarse para toda la fábrica y luego distribuirse a los departamentos de producción para su asignación final a las órdenes de trabajo.

Para clarificar, el departamento de cocción aplica los costos indirectos de fabricación a una tasa del 75% del costo de la mano de obra directa. El costo total de la mano de obra directa para la orden de trabajo 009 fue de \$9,66. Por tanto, los costos indirectos de fabricación son de \$7,25 (75% es 7,25). Supongamos que cualquier costo indirecto de fabricación subaplicado o sobreaplicado no se ajusta hasta el final del período.

El asiento 05 registra la aplicación de los costos indirectos de fabricación a la orden de trabajo 009.

Asiento 05:

Inventario de trabajo en proceso, orden de trabajo 009	\$ 7,25
Costos indirectos de fabricación aplicados	\$ 7,25

Hoja de Costos por Órdenes de Trabajo

Una hoja de costos por órdenes de trabajo resume el valor de materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación aplicados para cada orden de trabajo procesada. La información de costos de los materiales directos y de la mano de obra directa se obtiene de las requisiciones de materiales y de los resúmenes de mano de obra, y se registra en la hoja de costos por órdenes de trabajo diaria o semanalmente. Con frecuencia, los costos indirectos de fabricación se aplican al final de la orden de trabajo, así como los gastos de ventas y administrativos.

Las hojas de costos por órdenes de trabajo se diseñan para suministrar la información requerida, por la gerencia y, por tanto, varía según los deseos o las necesidades de la gerencia. Por ejemplo, algunos formatos incluyen los gastos de ventas y administrativos y el precio de venta, de manera que la utilidad estimada pueda determinarse fácilmente para cada orden de trabajo. Otros formatos, suministran datos sobre costos básicos de fabricación: materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación.

La tabla 8 es un ejemplo de una hoja de costos por órdenes de trabajo para la orden de trabajo 009 de Geotours Cía. Ltda., que tiene un solo departamento de producción.

El asiento 06, transfiere los artículos terminados de la cuenta inventarios de trabajo en proceso a la cuenta inventario de artículos terminados para la orden de trabajo 009 (Materiales directos \$63,50 + mano de obra de directa \$9,66 + costos indirectos de fabricación \$7,25):

Asiento 06:

Inventario de artículos terminados	\$80,41
Inventario de trabajo en proceso	\$80,41

El asiento 07:

Bancos	\$ 478,00	
Costos de artículos vendidos	80,41	
Inventario de artículos terminados		\$ 80,41
Ventas		478,00

En la tabla 5.8, se presenta el flujo de costos para orden de trabajo 009. Los números en paréntesis se refieren a los asientos en el libro diario que se hicieron para registrar los costos y los ingresos de la orden de trabajo.

Hoja de costos por órdenes de trabajo

Tabla 5.8. Hoja resumen de Costo por órdenes de Trabajo

Hoja de Costos por Órdenes de Trabajo						
Cliente: <u>Geotours Cía. Ltda.</u>			Orden de trabajo: <u>009</u>			
Producto: <u>Platos a la carta</u>			Fecha de pedido: <u>09/02/2018</u>			
			Fecha de inicio: <u>13/02/2018</u>			
Cantidad: <u>50</u>			Fecha de entrega: <u>13/02/2018</u>			
Especificaciones: <u>sin mucha sal</u>			Fecha de término: <u>13/02/2018</u>			
MATERIALES DIRECTOS			MANO DE OBRA DIRECTA		COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN (APLICADOS)	
Fecha	No. de requisición	Valor	Fecha	Valor	Fecha	Valor
10/02	009	63,50	13/02	9,66	13/02	7,25
Total		\$63,50		\$9,66		7,25
Precio de venta					\$478,00	
Costos de fabricación:						
Materiales directos			\$63,50			
Mano de obra directa			9,66			
Costos indirectos de fabricación			<u>7,25</u>		<u>80,41</u>	
Utilidad bruta					\$ 397,59	
Gastos administrativos y de venta, 5% del precio de venta					19,88	
Utilidad estimada					<u><u>\$377,71</u></u>	

Fuente: elaboración propia

En la orden 009, se trabajó para un pedido de 50 platos a la carta del paradero Don Gabriel, en donde se detalla la materia prima directa e indirecta lo cual suma la cantidad de \$ 63.50. Además, dicha orden se ejecutó en dos horas las cuales se presupuestó en mano de obra directa el valor de \$ 9.66 y los costos indirectos de fabricación llegaron a \$ 7,25. En la tabla 8, dentro de la hoja de resumen de costos se puede apreciar el precio de venta por los 50 platos a la carta de \$ 478,00 y la suma de los tres elementos de costo de \$ 80.41, como gastos administrativos de venta se añade un porcentaje del 5% sobre la utilidad bruta que es igual a \$ 19.88 obteniendo como utilidad estimada el valor de \$ 377,71. La orden de trabajo fue entregada el día martes 13 de febrero del 2018 y el pago se recibió en cheque.

5.3. Diseño de la Ficha de Costo

Una ficha de costo o ficha de precios como su nombre lo indica, es la predeterminación de los costos, el comienzo y fin del proceso de planeación, y constituye un importante instrumento de control que influye en la toma de decisiones contribuyéndose a medir la eficiencia en la utilización de los recursos.

El costo unitario es un indicador económico de gran importancia en el análisis de los resultados productivos de una entidad al mostrar la efectividad alcanzada en el proceso y la eficiencia en la utilización de los recursos mediante el análisis de las variaciones del mismo.

Tabla 5.9. Ficha de costo del plato carne a la plancha

Ficha de costo del paradero Don Gabriel					
Producto: Carne a la plancha			Fecha de inicio: 13/02/2018		
Cantidad: 1 unidad			Fecha de entrega: 13/02/2018		
Material directo	Unidad de Medida	Unidad de Consumo	Precio de compra (\$) gramos (/)		Costo total (\$)
Carne	gramos	225	2,30	450	1,15
Mano de obra directa	Unidad de Medida	Minutos	Valor por hora/ minutos (\$) (/)		Costo Total (\$)
3 empleados	Minutos	20	0,03	1,61	1,12
Total, MPD + MOD					2,27
Costos indirectos Variables	Unidad de Medida	Unidad de consumo	Precio de compra (\$) gramos (/)		Costo total (\$)
Papas	gramos	90	0,35	450	0,07
Lenteja	gramos	40	0,90	450	0,08
Lechuga	gramos	30	0,50	450	0,03
Tomate riñón	gramos	15	0,65	450	0,02
Vino tinto	onzas	½	5,75		0,09
Sal	gramos	38	0,95	450	0,08
Arroz	gramos	80	0,50	450	0,17
Ajo	gramos	75	1,50	450	0,25
Aceite	litro	1/8	1,50		0,19
Pimienta de sal	gramos	40	1,50	450	0,13
Ají de botella 90 gramos	gramos	9	1,15	90	0,12
Luz	kilowatt	-	3,00		0,06
Agua	litros	-	1,00		0,02
Gas		-	3,00		0,06
Total, CIF Variables					1,37
Total MPD + MOD + CIF Variables					\$3,64

Fuente: elaboración propia

En la tabla 5.9, se muestra el diseño de la ficha de costo del paradero Don Gabriel para el producto carne a la plancha, se observa que en materia prima directa tiene un costo de \$1.15 mientras que en mano de obra directa se observa que la duración en elaborar este plato es de 20 minutos, equivalente a \$ 1,12. En el tercer y último elemento del costo, se toma en cuenta solo los costos indirectos de fabricación variables, el cual da una suma de \$1.37. Se determina el precio unitario total del plato carne a la plancha por el valor de \$3.64, el valor se obtiene al sumar los tres elementos del costo.

Tabla 5.10. Ficha de costo del plato filete de pollo a la plancha

Ficha de costo del paradero Don Gabriel					
Producto: Filete de pollo a la plancha			Fecha de inicio: 13/02/2018		
Cantidad: 1 unidad			Fecha de entrega: 13/02/2018		
Material directo	Unidad de Medida	Unidad de consumo	Precio de compra (\$) gramos (/)		Costo total (\$)
Pollo fileteado	gramos	225	2,75	450	1,38
Mano de obra directa	Unidad de Medida	Minutos	Valor por hora/minutos (\$) (/)		Costo Total (\$)
3 empleados	minutos	20	0,03	1,61	1,12
Total, MPD + MOD					2,50
Costos indirectos Variables	Unidad de Medida	Unidad de consumo	Precio de compra (\$) gramos (/)		Costo total (\$)
Papas	gramos	90	0,35	450	0,07
Lenteja	gramos	40	0,90	450	0,08
Lechuga	gramos	30	0,50	450	0,03
Tomate riñón	gramos	15	0,65	450	0,02
Sal	gramos	38	0,95	450	0,08
Arroz	gramos	80	0,50	450	0,17
Aceite	Litro	1/8	1,50		0,19
Ajo	gramos	75	1,50	450	0,25
Pimienta de sal	gramos	40	1,50	450	0,13
AjÍ de botella 90 gramos	gramos	9	1,15		0,12
Luz	kilowatt	-	3,00		0,06
Agua	litros	-	1,00		0,02
Gas		-	3,00		0,06
Total, CIF Variables					1,28
Total MPD + MOD + CIF Variables					\$3,78

Fuente: elaboración propia

En la tabla 5.10, se muestra el diseño de la ficha de costo del paradero Don Gabriel para el producto filete de pollo a la plancha, se observa que en materia prima directa tiene un costo de \$1.38, mientras que en mano de obra directa se observa que la duración en elaborar este plato es de 20 minutos equivalente a \$ 1.12. En el tercer y último elemento del costo, se considera solo los costos indirectos de fabricación variables, el cual da una suma de \$1.28. Se determina el precio unitario total del plato carne a la plancha por el valor de \$3.78, el valor se obtiene al sumar los tres elementos del costo.

Tabla 5.11. Ficha de costo del plato trucha frita

Ficha de costo del paradero Don Gabriel					
Producto: Trucha frita			Fecha de inicio: 13/02/2018		
Cantidad: 1 unidad			Fecha de entrega: 13/02/2018		
Material directo	Unidad de Medida	Unidad de consumo	Precio de compra (\$) gramos (/)		Costo total (\$)
Trucha	libras	330	4,50	990	1,50
Mano de obra directa	Unidad de Medida	Minutos	Valor por hora/ minutos (\$) (/)		Costo Total (\$)
3 empleados	minutos	20	0,03	1,61	1,12
Total, MPD + MOD					2,62
Costos indirectos Variables	Unidad de Medida	Unidad de consumo	Precio de compra (\$) gramos (/)		Costo total (\$)
Plátano verde	gramos	150	1,00	450	0,33
Cebolla paiteña	gramos	30	1,00	450	0,07
Tomate riñón	gramos	15	0,65	450	0,02
Sal	libras	38	0,95	450	0,08
Arroz	libras	80	0,50	450	0,17
Aceite	Litro	1/8	1,50		0,19
Ajo	libras	75	1,50	450	0,25
Pimienta de sal	libras	40	1,50	450	0,13
Ají de botella 90 gramos	gramos	9	1,15		0,12
Luz	kilowatt	-	3,00		0,06
Agua	litros	-	1,00		0,02
Gas		-	3,00		0,06
Total, CIF Variables					1,50
Total MPD + MOD + CIF Variables					\$4,12

Fuente: elaboración propia

En la tabla 5.11, se muestra el diseño de la ficha de costo del paradero Don Gabriel para el producto trucha frita, se observa que en materia prima directa tiene un costo de \$1.50, mientras que en mano de obra directa se observa que la duración en elaborar este plato es de 20 minutos equivalente a 1.12. En el tercer y último elemento del costo, se emplean costos indirectos de fabricación variables, el cual da una suma de \$1.50. Se determina el precio unitario total del plato carne a la plancha por el valor de \$4.12, el valor se obtiene al sumar los tres elementos del costo.

Tabla 5.12. Ficha de costo del plato tilapia frita

Ficha de costo del paradero Don Gabriel					
Producto: Tilapia frita			Fecha de inicio: 13/02/2018		
Cantidad: 1 unidad			Fecha de entrega: 13/02/2018		
Material directo	Unidad de Medida	Unidad de consumo	Precio de compra (\$) gramos (/)		Costo total (\$)
Tilapia	libras	330	4,50	990	1,50
Mano de obra directa	Unidad de Medida	Minutos	Valor por hora/ minutos (\$) (/)		Costo Total (\$)
3 empleados	minutos	20	0,03	1,61	1,12
Total, MPD + MOD					2,62
Costos indirectos Variables	Unidad de Medida	Unidad de consumo	Precio de compra (\$) gramos (/)		Costo total (\$)
Plátano verde	gramos	150	1,00	450	0,33
Cebolla paitaña	gramos	30	1,00	450	0,07
Tomate riñón	gramos	15	0,65	450	0,02
Sal	libras	38	0,95	450	0,08
Arroz	libras	80	0,50	450	0,17
Aceite	Litro	1/8	1,50		0,19
Ajo	libras	75	1,50	450	0,25
Pimienta de sal	libras	40	1,50	450	0,13
Ají de botella 90 gramos	gramos	9	1,15		0,12
Luz	kilowatt	-	3,00		0,06
Agua	litros	-	1,00		0,02
Gas		-	3,00		0,06
Total, CIF Variables					1,50
Total MPD + MOD + CIF Variables					\$4,12

Fuente: elaboración propia

En la tabla 5.12, se muestra el diseño de la ficha de costo del paradero don Gabriel para el producto tilapia frita, se observa que en materia prima directa tiene un costo de \$1.50, mientras que en mano de obra directa se observa que la duración en elaborar este plato es de 20 minutos equivalente a 1.12. En el tercer y último elemento del costo, se corrobora que los costos indirectos de fabricación variables ascienden a \$1.50. Se determina el precio unitario total del plato carne a la plancha por el valor de \$4.12, el valor se obtiene al sumar los tres elementos del costo.

Tabla 4.13. Ficha de costo del plato chuleta asada

Ficha de costo del paradero Don Gabriel					
Producto: Chuleta asada			Fecha de inicio: 13/02/2018		
Cantidad: 1 unidad			Fecha de entrega: 13/02/2018		
Material directo	Unidad de Medida	Unidad de consumo	Precio de compra (\$) gramos (/)		Costo total (\$)
Chuleta	Gramos	300	3,50	450	2,33
Mano de obra directa	Unidad de Medida	Minutos	Valor por hora/ minutos (\$) (/)		Costo Total (\$)
3 empleados	Minutos	20	0,03	1,61	1,12
Total, MPD + MOD					3,45
Costos indirectos Variables	Unidad de Medida	Unidad de consumo	Precio de compra (\$) gramos (/)		Costo total (\$)
Papas	gramos	90	0,35	450	0,07
Lenteja	gramos	40	0,90	450	0,08
Lechuga	gramos	30	0,50	450	0,03
Tomate riñón	gramos	15	0,65	450	0,02
Vino tinto	onzas	½	5,75		0,09
Sal	gramos	38	0,95	450	0,08
Arroz	gramos	80	0,50	450	0,17
Ajo	gramos	75	1,50	450	0,25
Aceite	litro	1/8	1,50		0,19
Pimienta de sal	gramos	40	1,50	450	0,13
Ají de botella 90 gramos	gramos	9	1,15		0,12
Luz	kilowatt	-	3,00		0,06
Agua	litros	-	1,00		0,02
Gas		-	3,00		0,06
Total, CIF Variables					1,37
Total MPD + MOD + CIF Variables					\$4,82

Fuente: elaboración propia

En la tabla 5.13, se muestra el diseño de la ficha de costo del paradero don Gabriel para el producto chuleta asada, se observa que en materia prima directa tiene un costo de \$2.33 mientras que en mano de obra directa se observa que la duración en elaborar el plato es de 20 minutos equivalente a \$1.12, el tercer y último elemento del costo considera los costos indirectos de fabricación variables, el cual da una suma de \$1.37. Se determina el precio unitario total del plato carne a la plancha por el valor de \$4.82, el valor se obtiene al sumar los tres elementos del costo.

A continuación, se realiza la ficha de costos del paradero Don Gabriel para las bebidas.

Tabla 5.14. Ficha de costo del vaso de jugo de mora

Ficha de costo del paradero Don Gabriel					
Producto: jugo de mora			Fecha de inicio: 13/02/2018		
Cantidad: 1 unidad			Fecha de entrega: 13/02/2018		
Material directo	Unidad de Medida	Unidad de consumo	Precio de compra (\$) gramos (/)		Costo total (\$)
Mora	Gramos	90	1,00	450	0,20
Mano de obra directa	Unidad de Medida	Minutos	Valor por hora/ minutos (\$) (/)		Costo Total (\$)
1 empleado	Minutos	5	0,03	1,61	0,09
Total, MPD + MOD					0,29
Costos indirectos Variables	Unidad de Medida	Peso Bruto	Precio de compra (\$) gramos (/)		Costo total (\$)
Azúcar	Gramos	15	0,60	450	0,02
Luz	Kilowatt	-	3,00		0,06
Agua	Mililitros	250	1,00		0,02
Total, CIF Variables					0,08
Total MPD + MOD + CIF Variables					\$0,37

Fuente: elaboración propia

En la tabla 5.14, se muestra el diseño de la ficha de costo del paradero Don Gabriel para el producto denominado jugo de mora, se observa que en materia prima directa tiene un costo de \$0.20, mientras que en mano de obra directa se observa que la duración en elaborar esta bebida es de 5 minutos equivalente a 0.09. Asimismo, los costos indirectos de fabricación variables suman \$0.08. Se determina el precio unitario total del vaso de jugo de mora por el valor de \$0.37, el valor se obtiene al sumar los tres elementos del costo.

Tabla 5.15. Ficha de costo del vaso de jugo de fresa

Ficha de costo del paradero Don Gabriel					
Producto: jugo de fresa		Fecha de inicio: 13/02/2018			
Cantidad: 1 unidad		Fecha de entrega: 13/02/2018			
Material directo	Unidad de Medida	Unidad de consumo	Precio de compra (\$) gramos (/)		Costo total (\$)
Fresa	libras	90	1,00	450	0,20
Mano de obra directa	Unidad de Medida	Minutos	Valor por hora/ minutos (\$) (/)		Costo Total (\$)
1 empleado	minutos	5	0,03	1,61	0,09
Total, MPD + MOD					0,29
Costos indirectos Variables	Unidad de Medida	Peso Bruto	Precio de compra (\$) gramos (/)		Costo total (\$)
Azúcar	Gramos	15	0,60	450	0,02
Luz	Kilowatt	-	3,00		0,06
Agua	Litros	-	1,00		0,02
Total, CIF Variables					0,08
Total MPD + MOD + CIF Variables					\$0,37

Fuente: elaboración propia

En la tabla 5.15, se muestra el diseño de la ficha de costo del paradero Don Gabriel para el producto denominado jugo de fresa, se observa que en materia prima directa tiene un costo de \$0.20, mientras que en mano de obra directa se observa que la duración en elaborar esta bebida es de 5 minutos equivalente a 0.09. Asimismo, los costos indirectos de fabricación variables suman \$0.08. Se determina el precio unitario total del vaso de jugo de fresa por el valor de \$0.37, el valor se obtiene al sumar los tres elementos del costo.

Tabla 5.16. Ficha de costo del vaso de jugo de naranja

Ficha de costo del paradero Don Gabriel					
Producto: jugo de naranja		Fecha de inicio: 13/02/2018			
Cantidad: 1 unidad		Fecha de entrega: 13/02/2018			
Material directo	Unidad de Medida	Unidad de consumo	Precio de compra (\$) gramos (/)		Costo total (\$)
Naranjas	Gramos	495	1,25	990	0,63
Mano de obra directa	Unidad de Medida	Minutos	Valor por minuto (\$)		Costo Total (\$)
1 empleado	Minutos	5	0,03	1,61	0,09
Total, MPD + MOD					0,72
Costos indirectos Variables	Unidad de Medida	Peso Bruto	Precio de compra (\$) gramos (/)		Costo total (\$)
Azúcar	Gramos	15	0,60	450	0,02
Luz	Kilowatt	-	3,00		0,06
Agua	Litros	-	1,00		0,02
Total, CIF Variables					0,08
Total MPD + MOD + CIF Variables					\$0,80

Fuente: elaboración propia

En la tabla 5.16, se muestra el diseño de la ficha de costo del paradero Don Gabriel para el producto denominado jugo de naranja, se observa que en materia prima directa tiene un costo de \$0.63, mientras que en mano de obra directa se observa que la duración en elaborar esta bebida es de 5 minutos equivalente a 0.09. Asimismo, los costos indirectos de fabricación variables suman \$0.08. Se determina el precio unitario total del vaso de jugo de naranja por el valor de \$0.80, el valor se obtiene al sumar los tres elementos del costo.

5.4. Determinación del Punto de Equilibrio en unidades y valores

5.4.1. Punto de Equilibrio en unidades

Tabla 5.17. Datos y valores mes de enero, para el cálculo del punto del equilibrio

Productos	Unidades Vendidas	Análisis Vertical	Costo de Venta (\$)	Precio de Venta (\$)	Margen de Contribución por unidad	Margen de Contribución x Mezcla Optima
Carne	110	0,24	3,64	9,00	5,36	1,31
Filete	100	0,22	3,78	9,00	5,22	1,16
Trucha	78	0,17	4,12	12,00	7,88	1,37
Tilapia	82	0,18	4,12	10,00	5,88	1,07
Chuleta	79	0,18	4,82	9,00	4,18	0,74
Totales	449	1	20	49	29	5,65

Fuente: elaboración propia

Costos fijos:

3 empleados: \$ 1158.00

Arriendo: 700.00

Servicios básicos: 146.00

Total: \$ 2004.00 Costos fijos mensuales enero 2018.

Punto de Equilibrio:

$$P.E = \frac{CF}{\sum MC \times MO}$$

$$P.E = \frac{\$2004.00}{5.65} = \mathbf{354 \text{ Unidades mensuales}}$$

Donde:

PE = Punto de equilibrio

CF = Costos fijos

MC x MO = Margen de contribución por Mezcla óptima.

En la tabla 5.17, se observa que paradero Don Gabriel debe vender 354 unidades mensuales de los productos para tener punto de equilibrio; es decir, al vender 354 unidades de productos la empresa no gana ni pierde. En caso de que la empresa venda menos de 354 unidades, estaría perdiendo, y a partir de 355 unidades vendidas la empresa ya comienza a generar ganancia.

5.4.2. Punto de equilibrio en valores

Tabla 5.18. Punto de equilibrio en valores

Punto de equilibrio en Unidades	Precio de Ventas (\$)	Costo de Ventas	Margen de Contribución	Costos fijos	Utilidad	Punto de equilibrio diario
87	781,51	316,08	465,43			3
79	710,46	298,40	412,07			3
62	738,88	253,68	485,20			2
65	647,31	266,69	380,62			2
62	561,27	300,59	260,68			2
354	3439	1435	2004	2004	0	12

Fuente: elaboración propia

Punto de equilibrio en valores = **\$ 3439.00 mensuales.**

En la tabla 5.18, se observa que paradero Don Gabriel debe vender la cantidad de \$ 3439,00 dólares mensuales en razón a los productos, para tener un punto de equilibrio; es decir, al vender \$ 3439,00 dólares en unidades de productos la empresa no gana ni pierde. En caso de que la empresa venda menos de \$ 3439,00 dólares diarios, estaría perdiendo y a partir de \$ 3440,00 dólares en unidades vendidas la empresa ya comienza a generar ganancia.

Con lo cual, se corrobora que todo gerente necesita saber por anticipado, si un nuevo producto o una nueva empresa, va a producir o no, y en qué nivel de actividad comienza a obtener utilidad. Siendo el análisis de punto de equilibrio (break even point) la herramienta correcta para determinar cuánto producir y vender. Este es un análisis eminentemente contable.

En tal sentido, el análisis del punto de equilibrio es una técnica justificada para la planeación de las utilidades, de las ventas y en consecuencia de la producción. Pues se basa en la relación entre los ingresos totales de la empresa y su costo total, según cambia la producción (suponiendo que se vende la totalidad de esta). Corroborándose que el análisis del punto de equilibrio, sirve para:

1. Determinar el nivel de operaciones necesarias para cubrir todos los costos relativos a estas.
2. Evaluar la rentabilidad de los diversos niveles de producción y ventas.
3. Planear la producción.
4. Planear las ventas.
5. Controlar costos.
6. Tomar decisiones.

Una vez analizado y calculado el punto de equilibrio tanto en unidades como en valores, se procede a realizar el capítulo VI, donde se expone un análisis sobre las conclusiones y recomendaciones que debe considerar para el paradero Don Gabriel, con la finalidad de que mejore su parte administrativa a través de una buena gestión.

CAPÍTULO VI

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

6.1. Conclusiones

- Paradero Don Gabriel al contar con un diseño de herramienta de costos que ayude a la asignación de precios se vuelve más competitivo ante la competencia, ya que se basa en valores más reales para poder tomar decisiones sobre la elaboración de los productos que ofrece. De esta manera, evita la asignación de precios empírica y mejora la gestión administrativa de la empresa.
- El precio unitario de cada plato determinado en las fichas de costos es inferior al precio unitario empírico que paradero Don Gabriel manejaba; es por esta razón, que el diseño de las fichas de costo coadyuva, a que la empresa actualice el sistema de fijación de precios de cada oferta.
- Con la ayuda del punto de equilibrio paradero Don Gabriel, se obtiene información relevante para conocer a partir de cuántas unidades vendidas la empresa no gana ni pierde, y a partir de cuántas unidades vendidas la empresa empieza a generar utilidad, lo cual coadyuva al análisis de los precios de los productos del restaurante cada cierto tiempo.

6.2. Recomendaciones

- Se recomienda a paradero Don Gabriel, trabajar con valores reales para la asignación de precios correcta. De esta manera, evitaría que se fijen precios erróneos con métodos empíricos que podrían perjudicar a la empresa a largo plazo, debido a que se pasa por alto valores y costos de producción que deben estar incluidos en cada plato preparado.
- Se recomienda a paradero Don Gabriel, trabajar con índices que ayuden a mantenerse dentro del punto de equilibrio establecido. Asimismo la empresa no sufrirá crisis ya que esta preparada al saber cuántas unidades necesita vender cada día para no ganar ni perder.

BIBLIOGRAFÍA

- Amat, O., Falguera, J., Puig, X., & Soldevila, P. (2003). Aspectos que influyen en las diferencias internacionales en materia de Contabilidad de gestión. *Revista Iberoamericana de Contabilidad de Gestión*, 1, 13–35. Retrieved from <http://observatorio-iberoamericano.org/Revista%20Iberoamericana%20de%20Contab%20Gesti%C3%B3n/N%C2%BA%201/Amat%20-%20Falguera%20-%20Puig%20-%20Soldevilla.htm>
- Backer, M., Jacobsen, L., & Ramírez Padilla, D. N. (1983). Contabilidad de costos: un enfoque administrativo para la toma de decisiones. Retrieved from https://books.google.com.ec/books/about/Contabilidad_de_costos.html?hl=es&id=ZS6cQgAACAAJ&redir_esc=y
- Brignall, & Fitzgald. (1991). Product costing in service organizations. *Management Accounting Research*. Retrieved from https://www.researchgate.net/publication/240210227_Product_Costing_in_Service_Organisations
- Caballero Máximo, B. (2014). Costos por órdenes de Producción. Retrieved from https://repository.uaeh.edu.mx/bitstream/bitstream/handle/123456789/15522/analisis_de_costos.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Casado Díaz, A. B., & Sellers Rubio, R. (2006). *Dirección de Marketing: Teoría y Práctica*. Ecuador: Editorial Club Universitario. Retrieved from https://books.google.com.ec/books?id=bZVDiA_GDIEC&dq=metodos+basados+en+los+costes&hl=es&source=gbs_navlinks_s
- Casal, R., & Vilorio, N. (2007). La Ciencia Contable, Su historia, filosofía, evolución y su producto. *Actualidad Contable Faces*, 19–28. Retrieved from <http://www.saber.ula.ve/bitstream/123456789/17418/1/articulo2.pdf>
- Castelló, T. E. (1993). *Nuevas Tendencias en Contabilidad de Gestión: Implantación en la empresa española*. Madrid: Ediciones AECA. Retrieved from <http://www.observatorio-iberoamericano.org/paises/Spain/L8.htm>

- Chacón, G. (2007). La Contabilidad de Costos los Sistemas de Control de Gestión y la Rentabilidad Empresarial. *Actualidad Contable Faces*, 10(15), 29–45. Retrieved from <http://www.redalyc.org/pdf/257/25701504.pdf>
- Choy Zevallos, E. E. (2012). EL DILEMA DE LOS COSTOS EN LAS EMPRESAS DE SERVICIOS. *QUIPUKAMAYOC Revista de la Facultad de Ciencias Contables*, 20(37), 7–14. Retrieved from <http://sisbib.unmsm.edu.pe/bibvirtual/publicaciones/quipukamayoc/2012/V20n35-1/pdf/a02v35n1.pdf>
- Cinquini, L., & Tenucci, A. (1999). A Survey on cost accounting practices in Italian large and medium size manufacturing firms. Retrieved from <https://mpra.ub.uni-muenchen.de/11819/>
- Cuevas Villegas, C. F. (2002). FIJACIÓN DE PRECIOS Costo Plus (Costo más margen) y Target Costing (Costeo Objetivo). *Scielo*, 18(83). Retrieved from http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0123-5923200200020001
- García Batista, D., & Fernández Cruz, J. J. (2011). FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA DE LOS COSTOS DE UNA EMPRESA PRODUCTORA. *Contribuciones a la Economía*. Retrieved from <http://www.eumed.net/ce/2011b/gbfc.html>
- García Colín, J. (2014). *Contabilidad de Costos Cuarta Edición*. México: McGRAW-HILL Education.
- Hatfield, H. R. (1979). Defensa Histórica de la Contabilidad: Estudios Contemporáneos sobre la Evolución del Pensamiento Contable. *Ediciones Contable y Administrativas*, 1–14.
- Klotler, P., & Armstrong, G. (2012). *Fundamentos de Marketing* (Decimocuarta Edición). *Qué es el precio?* México: Pearson Educación. Retrieved from https://profdariomarketing.files.wordpress.com/2014/03/marketing_kotler-armstrong.pdf
- Lavolpe, A. (2001). Los sistemas de Costos y la Contabilidad de Gestión: Pasado, Presente y Futuro. Retrieved from <https://www.google.com.ec/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=3&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwiTsu->

X597WAhXM5SYKHc5LDwIQFggwMAI&url=http%3A%2F%2Feco.unne.edu.ar%2Fcontabilidad%2Fcostos%2FVIIIcongreso%2F156.doc&usg=AOvVaw3UhSSB1WVgUCHCZCjd4umF

López Mejía, M. R., & Marín Hernández, S. (2010). Los Sistemas de Contabilidad de Costos en la PyME mexicana. *Investigación y Ciencia de la Universidad Autónoma de Aguascalientes*. (47), 49–56. Retrieved from <http://www.uaa.mx/investigacion/revista/archivo/revista47/Articulo%206.pdf>

López Rodríguez, M. (2008). Qué es una ficha de costo. Retrieved from <https://www.gestiopolis.com/que-es-una-ficha-de-costo/>

Lucana, S. (2009). Métodos de investigación Científica y Técnica aplicados a la Ingeniería de Telecomunicación: Ingeniería de Telecomunicación Avanzada. Retrieved from <http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:http://www.iuma.ulpgc.es/~nunez/doctorado0910/LucanaDoctoradoTrabajoMetodos.pdf>

Maldonado, S. (2003). La Información Contable en la Gestión Empresarial: Una Reflexión a partir de la Experiencia en Consultoría de la Pontificia Universidad Javeriana. *Economía, Gestión y Desarrollo*, 107–125. Retrieved from http://revistaeconomia.puj.edu.co/revista_1/articulos/art5.pdf

Milio Balanzá, I. (2003). *Organización y control del alojamiento. Paraninfo.: Hostería y Turismo*. México: Editorial Paraninfo. Retrieved from https://books.google.com.ec/books?id=c4fTjVFNVr4C&dq=M%C3%A9todo+de+margen+el+en+precio&hl=es&source=gbs_navlinks_s

Morillo Moreno, M. C. (2005). Diseño de Sistemas de Costeo: Fundamentos Teóricos. *Actualidad Contable Faces*, 5(5), 7–22. Retrieved from <http://www.redalyc.org/pdf/257/25700507.pdf>

Narváez Días, V. P. (2009). *Metodología de la investigación científica y bioestadística: Para profesionales y estudiantes*. Chile: Ril Editores. Retrieved from https://books.google.com.ec/books?id=ZPVtPpdFdGMC&pg=PA129&dq=Metodos+Teoricos&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwj5_tmp-eDUAhVE5SYKHWUPBLEQ6AEIJDAB#v=onepage&q=Metodos%20Teoricos&f=false

- Neuner, J. J. W., & Deakin, E. B. (1983). *Contabilidad De Costos: Principios Y Práctica* (Vol. 1). México: Editorial Limusa S.A. Retrieved from https://books.google.com/books/about/Contabilidad_de_costos_principios_y_pr%C3%A1ctica.html?hl=es&id=NG5iGQAACAAJ
- Osorio, O. (1994). *Los costes y la Contabilidad de Gestión.: Capítulo de la obra: Elementos de la Contabilidad de Gestión.* España: AECA. Retrieved from <https://books.google.com.ec/books?id=l4DcRkHvR6YC&pg=PP5&lpg=PP5&dq=Del+conocimiento+de+la+microeconom%C3%ADa+a+las+decisiones.+Universidad+de+La+Sabana&source=bl&ots=9l2PJw5BRJ&sig=0-jye9tnfVGJuCPxQYAUxAzBoXo&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwiN5dnqhIXXAhUI4CYKHdIRAbQQ6AEIJAB#v=onepage&q=oferta&f=false>
- Pérez Barral, O. (2005). Propuesta de Herramientas de Gestión para Empresas de Servicio: Caso Get Varadero Tesis de maestría en Administración de Negocios. *LIDERA Redefiniendo la visión del contador, 11.*
- Pérez Barral, O. (2008). Modelo Conceptual ABC/ABM a partir del estudio de variables de éxito en empresas cubanas: Tesis de doctorado en Ciencias Económicas. *LIDERA Redefiniendo la visión del contador.* (11).
- Peterson Véjar, G. (2002). Contabilidad de costos por procesos. Retrieved from https://books.google.com.ec/books?id=YmYjTzdUoPkC&pg=PP4&lpg=PP4&dq=Contabilidad+de+costos+por+procesos+Peterson+Vejar&source=bl&ots=krqW-Tt1CM&sig=-ZSrUK8CNKFna_UrzDPxUk2h-tw&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwj5ro6a9N7WAhVEKCYKHbpsCvYQ6AEIKTAA#v=onepage&q=Contabilidad%20de%20costos%20por%20procesos%20Peterson%20Vejar&f=false
- Ramírez Padilla, D. N. (2008). *Contabilidad Administrativa Octava Edición.* México: McGRAW-HILL/INTERAMERICANA EDITORES, S.A. DE C.V. Retrieved from <http://biblioteca.soymercadologo.com/wp-content/uploads/2016/08/Contabilidad-administrativa-8ed-David-Noel-Ram%C3%ADrez-Padilla.pdf>
- Reyes Ortiz, M. L. (2011). Sistema de costos por órdenes de producción y su incidencia en la fijación de precios en Vestetexa C.A en el año 2010. Retrieved from <http://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/1825/1/TA0127.pdf>

- Rojas Medina, R. A. (2007). Sistema de costos Un proceso para su implemetación. Retrieved from <https://es.slideshare.net/EdyCamacaroRodriguez/los-sistemas-de-costos-un-proceso-para-su-implementacin-ricardo-alfredo-rojas-medina>
- Rosillo, J. (2009). Apalancamiento operativo y financiero. Retrieved from <https://es.slideshare.net/cpoemape/el-punto-de-equilibrio>
- Sáez Torrecilla, Á. (1993). *Contabilidad de Costes y Contabilidad de Gestión*. (1st ed.). Madrid: McGraw Hill.
- Soria Pedraza, Y., & Pérez Martínez, D. (2011). Cómo hacer una ficha de costo.: Ejemplo de una empresa energética en Cuba. *Gestiopolis*. Retrieved from <https://www.gestiopolis.com/como-hacer-una-ficha-de-costo-ejemplo-de-una-empresa-energetica-en-cuba/>
- Tamarit Aznar, C. (2002). Variables que influyen en el diseño, implantación y control del sistema de costos y gestión basado en las actividades: Estudio de un caso Tesis de doctorado en Contabilidad de Gestión. *LIDERA Redefiniendo la visión del contador*. (11).
- Vega Falcón, V. (2006). Sistemas de Costos. Retrieved from <http://monografias.umcc.cu/monos/2006/INDECO/Sistemas%20de%20costos.doc> OK.pdf
- Vega Falcón, V. (2009). El Punto de Equilibrio como elemento de la gestión económica. Retrieved from <http://monografias.umcc.cu/monos/2006/INDECO/EI%20Punto%20de%20Equilibrio%20como%20elemento%20de%20la%20.pdf>
- Vichido Vega, E. I. (2004). Propuesta para la implementación de costos ABC en las empresas mexicanas de servicio.: Tesis para obtener el título en Licenciatura en Contaduría y Finanzas. Universidad de las Américas Puebla. Escuela de Negocios - Departamento de Contaduría y Finanzas. Retrieved from http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lcp/vichido_v_ei/portada.html
- Zapata Sánchez, P. (2013). *Contabilidad de Costos Herramienta para la toma de decisiones*. Colombia-Bogota: McGRAW-HILL Education.

ANEXOS

Anexo 1. Fotos de la entrevista realizada en paradero Don Gabriel





Fuente: Paradero Don Gabriel, ubicado en Baños de Agua Santa.

