UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA DE SANTA ELENA
FACULTAD CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

TEMA:

LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN Y LA ASIGNACIÓN DE PRECIOS DEL RESTAURANTE HOTEL PUNTA DEL MAR, CANTÓN LA LIBERTAD PROVINCIA DE SANTA ELENA, AÑO 2017.

TRABAJO DE TITULACIÓN

Previo la obtención del Título de:

LICENCIADO EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

AUTOR:

Paola Zulay Balón Vera

TUTOR:

Eco. Margarita Panchana, Mtf.

LA LIBERTAD – ECUADOR

2018

LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN Y LA ASIGNACIÓN DE PRECIOS DEL RESTAURANTE HOTEL PUNTA DEL MAR, CANTÓN LA LIBERTAD PROVINCIA DE SANTA ELENA, AÑO 2017.

Autor:
Balón Vera Paola Zulay
Tutor:
Eco. Margarita Panchana, Mtf.

RESUMEN

El objetivo principal de esta investigación es evaluar el efecto de los costos de producción en la asignación de precios, mediante la distribución de costos y la aplicación de tablas porcentuales para la determinación precios razonables en las comidas del restaurante Hotel Punta del Mar. El aporte de las diferentes teorías ha sido examinado y ampliamente recogido, tomando criterios y definiciones que contribuyan a la presente investigación, así también fundamentado a través de las normativas legales. La investigación descriptiva cualitativa permitió observar la realidad de los hechos, datos recabados, especialmente de los resultados obtenidos en la aplicación de diferentes técnicas e instrumentos de investigación. Desde la perspectiva cualitativa se obtuvo un diagnóstico del campo sobre los costos de producción y su efecto en la asignación de precios en las comidas del restaurante, datos obtenidos en la aplicación de la entrevista a los involucrados, con dicha información dar conclusiones y recomendaciones. Entre los resultados obtenidos se pudo evidenciar la existencia de debilidades en la identificación y reconocimiento de los elementos del costo en el restaurante, es decir, no identifican apropiadamente los componentes del costo de las comidas que expenden, por lo tanto no existe determinación de costos reales, situación que viabiliza una fijación de precios incorrecta de los productos. También se requiere que se preste atención a las necesidades más importantes, con respecto al conocimiento de los sistemas de costos de producción incurridos en todo el proceso de producción, a fin de que puedan establecer un método adecuado para fijación de precios. Por esta razón es necesario que identifiquen y reconozcan los elementos del costo y los sistemas de costos de producción, para establecer métodos de fijación de precios acordes con los costos, permitiendo así evaluar las operaciones que se desarrollan.

Palabras claves: Costos, sistemas y clasificación de costos, precios, métodos de fijación de precios.

THE COSTS OF PRODUCTION AND THE PRICE ALLOCATION OF THE RESTAURANT HOTEL PUNTA DEL MAR, CANTON LA LIBERTAD PROVINCE OF SANTA ELENA, YEAR 2017.

Autor:
Balón Vera Paola Zulay
Tutor:
Eco. Margarita Panchana, Mtf.

ABSTRACT

The main objective of this research is to evaluate the effect of production costs on the allocation of prices, through the distribution of costs and the application of percentage tables for the determination of reasonable prices for meals at the Hotel Punta del Mar restaurant. The contribution of the different theories have been examined and widely collected, taking criteria and definitions that contribute to the present investigation, as well as based on legal regulations. Qualitative descriptive research allowed us to observe the reality of the facts, data collected, especially the results obtained in the application of different research techniques and instruments. From a qualitative perspective, a diagnosis of the field was obtained on production costs and its effect on the price allocation in restaurant meals, data obtained in the application of the interview to those involved, with said information giving conclusions and recommendations. Among the results obtained, it was possible to demonstrate the existence of weaknesses in the identification and recognition of the cost elements in the restaurant, that is, they do not properly identify the cost components of the meals they sell, therefore there is no determination of real costs, situation that makes possible an incorrect pricing of the products. It also requires that attention be paid to the most important needs, with respect to the knowledge of production cost systems incurred throughout the production process, so that they can establish an adequate method for pricing. For this reason, it is necessary to identify and recognize cost elements and production cost systems, in order to establish pricing methods that are commensurate with costs, thus allowing the operations that are developed to be evaluated.

Keywords: Costs, systems and cost classification, prices, pricing methods.

APROBACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

En mi calidad de Profesor Guía del trabajo de titulación, "**LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN Y LA ASIGNACIÓN DE PRECIOS DEL RESTAURANTE HOTEL PUNTA DEL MAR, CANTÓN LA LIBERTAD PROVINCIA DE SANTA ELENA, AÑO 2017**", elaborado por la Srta. **PAOLA ZULAY BALÓN VERA**, egresada de la Carrera de Contabilidad y Auditoría, Facultad de Ciencias Administrativas de la Universidad Península de Santa Elena, previo a la obtención del título de Licenciada en Contabilidad y Auditoría, me permito declarar que luego de haber dirigido científicamente y técnicamente su desarrollo y estructura final del trabajo, este cumple y se ajusta a los estándares académicos y científico, razón por el cual la apruebo en todas sus partes.

ATENTAMENTE

Eco. Margarita Panchana, Mtf.
PROFESOR GUÍA

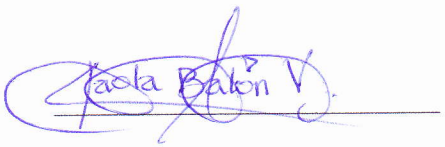
DECLARATORIA DE RESPONSABILIDAD

El presente Trabajo de Titulación con el Título de "**LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN Y LA ASIGNACIÓN DE PRECIOS DEL RESTAURANTE HOTEL PUNTA DEL MAR, CANTÓN LA LIBERTAD PROVINCIA DE SANTA ELENA, AÑO 2017**", elaborado por **Balón Vera Paola Zulay** declara que la concepción, análisis y resultados son originales y aportan a la actividad científica educativa empresarial y administrativa.

Transferencia de derechos autorales.

Declaro que , una vez aprobado el tema de investigación otorgado por la Facultad de **Ciencias Administrativas** carrera de **Contabilidad y Auditoría** pasan a tener derechos autorales correspondientes, que se transforman en propiedad exclusiva de la Universidad Estatal Península de Santa Elena y, su reproducción, total o parcial en su versión original o en otro idioma será prohibida en cualquier instancia.

Atentamente,



BALÓN VERA PAOLA ZULAY

C.C. No.: 245003057-8

AGRADECIMIENTO

Agradezco infinitamente a Dios por todo lo que estoy logrando, a la Universidad Estatal Península de Santa Elena, quien abrió sus puertas para recibirme en su seno y poder realizar mis estudios profesionales, y dar la oportunidad de creer en el impulso de la juventud en la búsqueda de mejores días. A la Eco. Margarita Panchana Panchana, Mtf., y a la Ing. Nancy Quinaluisa Morán, MSc., por instruir su capacidad intelectual en las tutorías del trabajo de titulación. Este trabajo me ha permitido aprovechar competencias y la experiencia de muchas personas que deseo agradecer. Al personal docente por compartir sus conocimientos. A los directivos del Restaurante Hotel Punta del Mar, por el apoyo incondicional para el desarrollo de la investigación.

A mis padres y hermanos que son pilares fundamentales en el desarrollo de mi vida profesional y a mis compañeros de estudio quienes durante toda mi etapa estudiantil me brindaron su apoyo y amistad.

Paola Balón Vera

DEDICATORIA

A Dios por haberme permitido llegar hasta este punto, por darme salud para lograr mis objetivos, por guiarme en el buen camino, darme fuerzas para no desmayar en los problemas que se presentaban, enseñándome a encarar las adversidades sin perder nunca la dignidad ni desfallecer en el intento.

A mis padres y hermanos por haberme enseñado mis valores, mis principios, mi carácter, mi empeño, mi perseverancia, mi coraje para conseguir mis objetivos.

Paola Balón Vera

TRIBUNAL DE GRADO

Eco. Margarita Panchana Panchana Mtf.
DECANA(E) DE LA FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS

Lcda. María Fernanda Alejandro, Mca.
DIRECTORA(E) DE LA CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

Eco. Margarita Panchana Panchana Mtf.
DOCENTE TUTORA DE LA FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS

Ing. Nancy Quinaluisa Morán, MSc.
DOCENTE DE ÁREA DE LA FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS

Ab. Víctor Coronel Ortiz, MSc.
SECRETARIO (E) GENERAL DE LA UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA DE SANTA ELENA

ÍNDICE GENERAL

RESUMEN ii
ABSTRACT iii
APROBACIÓN DEL PROFESOR GUÍA iv
DECLARATORIA DE RESPONSABILIDAD v
AGRADECIMIENTO vi
DEDICATORIA vii
TRIBUNAL DE GRADO viii
ÍNDICE GENERAL ix
ÍNDICE DE TABLAS xii
ÍNDICE DE FIGURAS xiii
ÍNDICE DE ANEXOS xiv
INTRODUCCIÓN 1

CAPÍTULO I 10
MARCO TEÓRICO 10
1.1. Revisión de la Literatura 10
1.2. Desarrollo de las teorías y conceptos 13
1.2.1 Costos de Producción 13
1.2.1.1 Elementos del Costo 14
1.2.1.1.1. Materia Prima 15
1.2.1.1.2. Mano de Obra 15
1.2.1.1.3. Costos Indirectos de Fabricación 16
1.2.1.2 Sistemas de Costeo 18
1.2.1.2.1 Objetivos de los sistemas de costos 18
1.2.1.2.2 Costeo por Orden de Producción 19
1.2.1.2.3 Costeo por Procesos 21

1.2.1.2.4 Costeo Estándar.....21
1.2.1.3 Clasificación de Costos.....23
1.2.1.3.1 Según su comportamiento.....23
1.2.1.3.2 Según su relación con el producto.....24
1.2.1.3.3 Costos según su alcance.....25
1.2.1.3.4 Costos según el tiempo de evaluación.....25
1.2.2 Precios.....27
1.2.3.1 Importancia del precio.....27
1.2.3.2 Fijación de Precio.....28
1.2.3.2.1. Maximización de beneficios.....29
1.2.3.2.2. Basados en las ventas.....30
1.2.3.3 Factores de fijación de Precios.....31
1.2.3.3.1. Mercadotecnia.....31
1.2.3.3.2. La Competencia.....32
1.2.3.3.3. Los Descuentos.....33
1.2.3.3.4. Productos Complementarios.....33
1.2.3.4 Método de Fijación de Precios.....33
1.2.3.4.1 Precio por costos de producción.....34
1.2.3.4.2 Precio por competencia.....35
1.2.3.5 Técnica de fijación de precios.....36
1.2.3.5.1 Costo más margen de utilidad.....36
1.3 Fundamentos legales.....38
1.3.1 Fundamento legal.....38

CAPÍTULO II.....43
MATERIALES Y MÉTODOS.....43

2.1 Tipo de investigación 43
2.2 Métodos de investigación 43
2.3 Diseño de muestreo 44
2.4 Diseño de recolección de datos 45

CAPÍTULO III 47
RESULTADOS Y DISCUSIÓN 47
3.1 Análisis de resultados de la entrevista 47
3.2 Limitaciones 57
3.3 Resultados 58
3.3.1 Estructura para la obtención del costo por plato de comida en base al Costo por hospedaje en el Hotel- restaurante Punta del Mar 58
3.3.2 Estructura para la obtención del Precio de venta por plato de comida en el Hotel- restaurante Punta del Mar. 61
3.4 Discusión 63
3.5 CONCLUSIONES 64
3.6 RECOMENDACIONES 65
3.7 Propuesta 66
3.7.1 Objetivos 67
3.7.1.1 Objetivo General 67
3.7.1.2 Objetivos Específicos 67
3.7.2 Determinación de los Costos de Producción para la asignación de precios en el Hotel- restaurante Punta del Mar 67
BIBLIOGRAFÍA 86
ANEXOS 89

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Fundamentación Legal 39
Tabla 2. Universo 45
Tabla 3. Total de factor proporcional 56
Tabla 4. Inventario Inicial Mensual 58
Tabla 5. Proceso para obtención del Costo de Venta 59
Tabla 6. Total de hospedados por habitación 59
Tabla 7. Total de hospedados semanalmente 60
Tabla 8. Total de hospedados mensualmente 60
Tabla 9. Total de comensales por mes 61
Tabla 10. Costo por plato 61
Tabla 11. Precio de venta en el restaurante-Hotel "Punta del Mar" 62
Tabla 12. Precios según las competencias 62
Tabla 13. Costos y gastos del restaurante 68
Tabla 14. Materiales chuleta en salsa de ciruela 70
Tabla 15. Materiales medallón de pavo bañado en salsa de piña acompañado de arroz y maduro 71
Tabla 16. Materiales corvina apanada con arroz y menestra 72
Tabla 17. Mano de obra por minuto trabajado 73
Tabla 18. Sueldos de mano de obra 73
Tabla 19. Costos indirectos de fabricación por minuto trabajado 74
Tabla 20. Costos indirectos de fabricación 75
Tabla 21. Depreciación de activos fijos 76
Tabla 22. Tasa predeterminada en función a la mano de obra 77
Tabla 23. Hoja de costo "Chuleta en salsa de ciruela" 78
Tabla 24. Hoja de costo "medallón de pavo bañado en salsa de piña acompañado de arroz y maduro" 79
Tabla 25. Hoja de costo "Corvina apanada con arroz y menestra" 79
Tabla 26. Costo total por plato 80
Tabla 27. Factor proporcional 81
Tabla 28. Factor proporcional con el 90% 81
Tabla 29. Precio de venta aplicado el factor proporcional 81
Tabla 30. Comparación de precios de venta al aplicar F.P en relación a los precios según la empresa 82
Tabla 31. Precios promedios según las competencias 82
Tabla 32. Comparación de precios de venta al aplicar F.P. en relación con los precios promedios según las competencias 83

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Según el tiempo de evaluación.....26
Figura 2. Fases de Fijación del Precio de Venta.....28
Figura 3. Factores que influyen en la fijación del Precio 31

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexos 1. Matriz de Consistencia 90
Anexos 2. Entrevista 91
Anexos 3. Entrevista 92
Anexos 4. Estado de Resultado Integral "Hotel Punta del Mar" año 2017 93
Anexos 5. Detalle del cálculo de costos anual y mensual – Departamento de Contabilidad 99
Anexos 6. Costos y gastos anual, mensual y porcentaje de estimación 100
Anexos 7. Rol de pagos 101
Anexos 8. Mano de obra minutos trabajados 102
Anexos 9. Presentación de los platos con, mayor volumen de venta 103
Anexos 10 . Fichas de observación de tiempos en la preparación de comidas ..104
Anexos 11. Evidencia de las entrevistas 107
Anexos 12. Glosario de términos 108
Anexos 13. Presupuesto 109
Anexos 14. Carta Aval "Hotel Punta del Mar" 110

INTRODUCCIÓN

Se vive en un mundo globalizado, en la que los costos de producción constituyen una herramienta indispensable para la toma de decisiones, beneficiando económicamente a las empresas, puesto que en estos días las organizaciones buscan distinguir sus productos ante el consumidor, ya sea en base a precios, calidad, ofertas, métodos de ventas, canales de distribución, etc.

La capacidad que tiene la empresa para mejorar su posición, la manera como mide y evalúa constantemente sus costos constituyen un instrumento básico para realizar el análisis interno de la empresa y la toma de decisiones acertadas que le generen ventajas competitivas sobre su entorno para permanecer en los mercados.

A nivel mundial los costos incurridos en los servicios de alimentación han experimentado diversas etapas de cambios dentro de las empresas, es allí donde surge la necesidad de establecer y controlar precios, y que a su vez estos produzcan beneficios futuros; siendo los costos de producción un método de información apropiado si se trata de fijar y ajustar precios a cada plato de comida que se desee preparar; dado que se consideran la totalidad de costos incurridos para la elaboración de cada uno, considerando que el precio de venta de cada plato de comida debe generar el margen de contribución adecuado para todo el centro de costos y demás costos incurridos (generales y del personal) que no pueden ser asignados al plato.

En los sistemas de costos tradicionales, cuando una empresa desea lanzar un nuevo producto al mercado, la fijación de precios se realiza una vez que se

termina el proceso productivo, no sin antes llevar a cabo un análisis de los requisitos del producto, diseño del mismo, proceso productivo y estimación de costo. (Arredondo, 2015, p. 231)

En Ecuador la fijación de precios en los servicios de alimentos en restaurantes es superficial, puesto que no se considera las características diferenciadas de un producto, o la marca respectiva del lugar que expenden estas comidas de manera que puedan establecer costos incurridos que conlleven a determinar precios acertados de los alimentos, incidiendo en el rendimiento económico de la empresas.

En la actualidad la producción de alimentos en restaurantes ha contribuido en gran manera a la economía del país, pero a su vez se ve afectado respecto a la incorrecta determinación de los precios en base a los costos incurridos de los platos de comida que se preparan en este tipo de restaurantes, la fijación de precios en base al costo es inadecuada. Por lo que los propietarios se ven obligados a involucrar al producto la totalidad de los costos, frente al volumen de producción y utilidad.

En los servicios del restaurante Hotel Punta del Mar, específicamente en las actividades de producción, se generó menos utilidades que los ejercicios económicos anteriores, por lo tanto; la fijación del precio de producción por cada orden emitida reflejada en la información contable del último periodo es incierta, causando desequilibrio económico para el hotel. Al establecer un precio de venta a los alimentos que brinda el restaurante, se aseguran beneficios económicos que

permiten sostenibilidad y permanencia en el tiempo. Bajo este contexto se presentan las siguientes particularidades:

A causa de la deficiente distribución de los costos en las órdenes recibidas, no es posible el apropiado reconocimiento de los elementos del costo atribuidos a los alimentos en cada proceso de producción que afectan principalmente a la fijación del precio.

El desconocimiento de un sistema de cuantificación de costos ocasiona que el margen de utilidad no se refleje de manera adecuada y al mismo tiempo no demuestre la razonabilidad de sus ganancias o pérdidas al terminar el ejercicio fiscal, por lo que; el precio de venta establecido por la empresa no está relacionado directamente con los costos, sino más bien precios relacionados con la competencia en el mercado. Es decir, la asignación de precios se fija de acuerdo a la experiencia o en relación a sus competidores lo que afecta gravemente a la consecución de objetivos económicos del restaurante – hotel; puesto, no se tiene identificado un sistema de costeo, que le proporcione costos exactos incurridos en todo el proceso de elaboración de las comidas.

Al desconocer la adecuada aplicación y clasificación de los costos de producción, la empresa no tiene un valor real de los costos incurridos en la elaboración de las comidas, por ende; el gerente desconoce los valores que requiere recuperar para continuar en el mercado. Por lo tanto, al no disponer con un adecuado control del costo de los productos, la empresa no podrá adoptar una técnica para fijar precio a las comidas que elaboran, con la cuantificación de costos se revelará la verdadera

situación financiera de un periodo determinado. Es allí que Rodríguez, (2012), en su libro Costos aplicados en hotelería, alimentos y bebidas; manifiesta que: "Los costos están en permanente función de análisis para observar las variaciones en todas las transacciones que se realicen en el proceso, tanto de producción como control en incrementos o disminuciones que justifiquen la rentabilidad real de la empresa" (pág. 33).

Por tal razón, la presente investigación busca responder la siguiente pregunta: ¿Cómo afecta el costo de producción en la asignación de precios del restaurante Hotel Punta del Mar?

Así mismo, esta investigación requiere contestar las siguientes preguntas que dedujeron de la sistematización del problema: ¿Qué incidencia tiene el reconocimiento de los elementos del costo en la fijación y factores determinantes del precio?, ¿Cuál es el impacto de los sistemas de costos de producción en los métodos de fijación de los precios del restaurante Hotel Punta del Mar? y ¿Cuál es el efecto de la clasificación de los costos en la técnica de fijación de precios de las comidas del restaurante Hotel Punta del Mar?

El objetivo general de la investigación es evaluar el efecto de los costos de producción en la asignación de precios, mediante la distribución de costos y la aplicación de tablas de cálculos porcentuales para la determinación de precios razonables en las comidas del restaurante Hotel Punta del Mar.

Como tareas científicas específicas, se considera la determinación de la incidencia del reconocimiento de los elementos del costo en la fijación y factores

determinantes del precio, a través de la aplicación de métodos, técnicas e instrumentos de recopilación de información, la identificación del impacto de los sistemas de costos de producción en los métodos de fijación de los precios del restaurante Hotel Punta del Mar, mediante instrumentos de investigación dirigidos al contador general y chef del restaurante de la entidad y por último la medición del efecto de la clasificación de los costos en la técnica de fijación de precios de las comidas del restaurante Hotel Punta del Mar, mediante la distribución de costos y la aplicación de tablas porcentuales para la determinación de precios razonables.

Toda empresa dedicada a la prestación de servicios de restaurantes incurren en costos, y su conocimiento se constituye en el centro de las decisiones empresariales, pues todo aumento normalmente significa una disminución en la utilidad de la empresa.

De hecho, las empresas deben tomar decisiones sobre sus costos y las ventas para determinar su utilidad; todo este conocimiento permitirá corregir los desvíos del pasado y preparar una mejor administración para el futuro, entonces, en términos concretos se puede manifestar que a través de un buen uso del sistema de costos, las empresas pueden determinar el costo del servicio de alimentación en restaurantes y de esa forma también determinar sus utilidades o beneficios, pues de hecho también les ayudará a determinar el precio final de los platos a la carta y que este sea competitivo en el mercado, pues de ello dependerá el éxito o el fracaso de las empresas hoteleras - restaurantes.

La necesidad de contar con exacta información de costos provocada por los rápidos cambios tecnológicos ha incrementado la motivación de los administradores, adoptando estrategias capaces de mejorar el proceso de producción. Una vez ya analizado los cambios y adaptándose a ellos, se puede contar con los costos exactos para los productos; esto provoca un enfoque diferente en el cual los administradores podrían evaluar la rentabilidad de cada trabajo y los datos del costo de los productos, no solamente guían el mejoramiento continuo sino también son necesarios para la preparación de reportes externos y mejorar la visión económica a futuro.

El presente trabajo de investigación servirá de herramienta estratégica contable para el restaurante del Hotel Punta del Mar, en este sentido es necesario realizar este proyecto porque permitirá conocer cuánto cuesta producir un plato de comida y en cuanto venderlo, manejar los gastos y las inversiones, conocer en cualquier momento la situación financiera y económica del restaurante, incluso tener la Contabilidad organizada será más fácil, conseguir futuros préstamos si se deseara y estar al día en los tributos.

Asimismo este proyecto ayudará a resolver la necesidad encontrada en el restaurante con la selección y aplicación de métodos inmersos en Contabilidad de costos, de igual manera aportará experiencia en la práctica de los conocimientos obtenidos en materia de Costos y de Contabilidad, dando prioridad a la correcta asignación de los insumos (materia prima, mano de obra y gastos indirectos de fabricación), al momento que se determina el valor de venta del producto

terminado, lo que permitirá una mejora en la gestión de costos para la adecuada toma de decisiones.

Esta investigación tendrá un impacto directo en la exactitud de utilidad o la pérdida que genera el restaurante, logrando obtener los informes finales que servirán como base y sustento en su gestión y crecimiento. Es allí la importancia de analizar cuál es el costo real de cada uno de los platos que se preparan, un escaso conocimiento del costo real hace que la determinación del precio lleve a una reducción de los beneficios e incluso al cierre del negocio.

En la búsqueda de información relevante que permita sustentar la presente investigación, se acude a la aplicación de técnicas como entrevistas, herramientas valiosas para la cuantificación de cualidades de la población objetivo, como es el caso del costo de producción en la asignación de precios del restaurante Hotel Punta del Mar. Se busca conocer el grado de aceptación de la implementación de costo de producción, determinación y asignación de precios reales en cada plato de comida, grado de cumplimiento de los objetivos económicos en la entidad, grado de certeza en la fijación de los precios en los alimentos (platos a la carta), Porcentaje de utilidad neta, productividad en la mano de obra (identificar los tiempos empleados en cada proceso de producción), entre otros aspectos.

Considerando que la investigación se aplica a la transformación de alimentos los resultados que se obtengan aportarán en gran medida a la institución, tomando en cuenta el proceso de asignación de precios conlleva determinar los costos incurridos en la producción cada plato de comida.

De acuerdo con Comité de Normas Internacionales de Contabilidad, (2009), la misma que hace referencia a la Medición de los Inventarios en la cual menciona que:

12. Los costos de transformación de los inventarios comprenderán aquellos costos directamente relacionados con las unidades producidas, tales como la mano de obra directa. También comprenderán una parte, calculada de forma sistemática, de los costos indirectos, variables o fijos, en los que se haya incurrido para transformar las materias primas en productos terminados.

14. El proceso de producción puede dar lugar a la fabricación simultánea de más de un producto. Este es el caso, por ejemplo, de la producción conjunta o de la producción de productos principales junto a subproductos. Cuando los costos de transformación de cada tipo de producto no sean identificables por separado, se distribuirá el costo total, entre los productos, utilizando bases uniformes y racionales.

La distribución puede basarse, por ejemplo, en el valor de mercado de cada producto, ya sea como producción en curso, en el momento en que los productos comienzan a poder identificarse por separado, o cuando se complete el proceso productivo.

La mayoría de los subproductos, por su propia naturaleza, no poseen un valor significativo. Cuando este es el caso, se miden frecuentemente al valor neto realizable, deduciendo esa cantidad del costo del producto principal. Como

resultado de esta distribución, el importe en libros del producto principal no resultará significativamente diferente de su costo. (pág. A915).

Por tal motivo, la idea a defender de la investigación es: Los costos de producción permitirán a la entidad determinar de forma eficaz y oportuna, los costos invertidos en el proceso de producción y la asignación de precios razonables.

Esta investigación estará compuesta de diferentes puntos que coadyuvarán a la realización de la misma. A continuación se detalla:

En el capítulo I se proporcionará el fundamento teórico de la investigación; es decir contará de revisión de la literatura, el desarrollo de las teorías y marco contextual sustentado en diversas fuentes bibliográficas. Se respalda además, en las normativas legales que justifican la investigación.

El capítulo II detallará los materiales y métodos utilizados en la investigación; ya sea esta el tipo de investigación, métodos, diseño de muestreo que explica la población total de estudio, el diseño de recolección de datos, a través del instrumento técnico: entrevista, con la finalidad de obtener información relevante entorno a la problemática estudiada.

Finalmente en el capítulo III, se analizará los datos obtenidos de los métodos de investigación, presentando la discusión de los resultados, además se muestran las conclusiones y recomendaciones objeto de estudio.

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO

1.1. Revisión de la Literatura

La necesidad de evaluar los costos de producción en la entidad es indispensable a la hora de tomar decisiones que favorezcan en las actividades de la organización. La inversión dirigida a producción se le reconoce como costos de producción. Los costos de producción quedan capitalizados en un bien o derecho. Al profundizar sobre este aspecto, Rincón y Villareal (2013), en su libro "Costos: Decisiones empresariales", considera que los costos de producción proporcionados: "Son las inversiones que se destinan a la realización de un producto (este producto puede ser un bien o servicio), que se tiene para la venta en el giro ordinario del negocio de la entidad". (p. 20)

Es necesario comprender que, los costos de producción son los gastos e inversiones necesarias que incurren en una determinada producción, con el fin de seguir en funcionamiento y producir todo aquello que comercializa. Es por ello que en una entidad es fundamental identificar plenamente los costos de producción, para fijar precios acordes a cada producto y mantenerse en el mercado.

Las referencias de Vera, (2014), avala en su trabajo "El Precio de venta en el Comercio Internacional", que el precio de venta de un producto es un valor que se

elige con la finalidad de cubrir los gastos necesarios para la comercialización de ese producto y además, conseguir un beneficio".

Un precio de venta bien construido implica que se alcancen los siguientes objetivos:

1. Cubrir costes.
2. Salvaguardar la continuidad de la empresa.
3. Obtener beneficios (para repartir entre socios e inversiones).

El primer paso para establecerlo es conocer cuáles son los costes en los que tenemos que incurrir para producir y comercializar el producto.

El segundo paso es elegir un margen de beneficios, que adicionado al coste nos dará el precio de venta. (p. 6)

En el 2015, se realizó una investigación en Ecuador, para analizar el costo de producción y la fijación de precios en las microempresas, en el cual se pudo establecer los resultados en microempresas productivas de la ciudad de Riobamba Albán, Betancourt y Morales (2015). Se manejó un estudio descriptivo y explicativo, acompañada de un diseño que se caracterizó por contener claros lineamientos metodológicos en el aspecto documental, de campo y no experimental que permitió establecer las relaciones existentes entre procesos de producción, sistemas de costeo y estrategias, en función del costo, volumen y utilidad. Como resultado, se logró contrastar el manejo y registro empírico de los costos por parte de los propietarios, lo cual gracias a la técnica utilizada que

permitió establecer de forma profunda como fijar precios de venta, incluyendo las variables que influyen en el mercado. Logrando con ello definir la metodología más sencilla basada en el costo total, consiguiendo ser utilizada dentro de la empresa y mantenerse sostenible en el mercado.

En el 2015, se realizó otro estudio en Costa Rica, para la analizar la teoría microeconómica en relación con los costos de producción, precios e ingresos de las empresas, Villalobos, (2015). Se recurre a herramientas matemáticas simples para desarrollar las relaciones de las variables implicadas en el modelo propuesto. Cabe mencionar que esta investigación se realizó con el objetivo de explicar los temas de modo aproximado a la experiencia de los empresarios.

Como resultado se determinó que el costo marginal y el ingreso marginal, derivados de los costos medios e ingresos medios respectivamente, no son los factores más importantes para la definición del equilibrio en una empresa en la industria. Cuando la intensidad de la demanda y la tasa media de ganancia son tomadas en cuenta, el costo medio y el ingreso medio constituyen conceptos fundamentales de la teoría de los costos y la competencia.

En el 2017, se realizó otra investigación en la que se deseaba determinar Costos de producción y fijación de precios en empresas artesanales. Caso de estudio: DAYANTEX. El objetivo propuesto del estudio, fue la determinación de los precios para empresas artesanales. Abril, Barrera y Mayorga (2017). Los resultados de la investigación demostraron que efectivamente la empresa, motivo

de estudio asigna los precios de venta en función de decisiones administrativas y los márgenes de utilidad de los productos están basados en supuestos ya que el área administrativa los desconoce.

Además, mediante el análisis arrojado por los instrumentos de recolección de datos se conoció que no se aplica ningún sistema de determinación de costos que brinde información pertinente que ayuda a tomar decisiones acertadas para la empresa.

Por lo tanto, esta investigación se considera en un precedente para el estudio de la implantación de sistemas de costos de producción en organizaciones de características similares.

1.2. Desarrollo de las teorías y conceptos

1.2.1 Costos de Producción

Los costos son valores que han sido utilizados para la producción, pues constituyen la totalidad del gasto económico de una producción de algún bien o servicio.

Es necesario resaltar que los costos son de gran importancia para las empresas puesto que ayudan a los administradores y empresarios a tomar decisiones económicas-financieras en favor de su negocio, ya que si estos se incrementan reducirían en gran manera la rentabilidad de la empresa. De acuerdo con Polo, (2013), señala a costos como: "Erogaciones y causaciones que son efectuadas en el área de producción, necesarios para fabricar un artículo o prestar un servicio,

cumpliendo así con el desarrollo del objeto social propuesto por la empresa y debe generar un beneficio económico futuro". (p. 17)

Los costos de producción derivados de sucesos pasados, son recursos que han sido controlados por la empresa para la obtención de costos unitarios más exactos en la fabricación de cada producto, esperando alcanzar beneficios económicos en el futuro.

Por lo tanto, los costos son inversiones realizada por una empresa para el buen funcionamiento y producción de todo lo que se comercializa. Al reflexionar sobre este tema, Polo, (2013) en su libro Contabilidad de Costos alta gerencia, manifiesta: "Los costos de producción, son aquellos en los que la planta incurre en la fabricación de un bien o prestación de servicios en un periodo determinado; matemáticamente es la sumatoria de los tres elementos del costo". (p. 27).

Así pues los costos de producción se generan en el proceso de trasformación de las materias primas en productos terminados listos para la venta.

1.2.1.1 Elementos del Costo

Toda empresa al producir genera costos de producción, puesto que para lograr sus metas o expectativas requiere obtener de su entorno los elementos esenciales y necesarios, teniendo en cuenta los límites económicos en cuanto a la producción de un bien o servicio. Según Lazo, (2013), indica que: "Los costos fundamentales del costo están compuestos por el control y contabilización de las materia primas, la mano de obra y los costos indirectos de fabricación". (p. 9)

Toda producción de un bien o servicio conlleva estimaciones monetarias destinadas a materia prima, mano de obra y los costos indirectos de fabricación.

1.2.1.1.1. Materia Prima

En inversiones de restaurante cada producción de alimento tiene implícito el costo del elemento esencial denominado materia prima, mostrando mayor participación en la producción. Arredondo, (2015), al profundizar sobre este particular, explica que:

> Materia prima es la que se identifica plenamente con la elaboración de un artículo y representa el costo principal de materiales en la fabricación del producto. Es el punto de partida de cualquier actividad manufacturera, ya que agrupa los bienes sujetos a la transformación. Incluye todos los materiales en estado natural o fabricados por otras empresas, pero que al hacerles alguna mejora o modificación, dan lugar a un producto nuevo o diferente. La materia prima se puede contar, medir o pesar, en forma unitaria de producción. (p. 24)

En síntesis, las materias primas son los insumos y elementos principales en el proceso de fabricación, los cuales son destinados para la venta.

1.2.1.1.2. Mano de Obra

Los costos atribuidos a los trabajadores en el proceso de fabricación de un bien o en la prestación de un servicio son las denominadas manos de obra. Por ende esta fuerza humana se aplica durante el proceso de elaboración de un bien o servicio.

En este contexto Arredondo, (2015), señala:

> Representa el personal que intervienen en el proceso productivo, sin el cual, por muy automatizada que pudiera estar una industria, sería imposible la transformación de la materia prima.
>
> Son los pagos que se hacen a las personas que están relacionadas directamente con la fabricación del producto, como el sueldo de quienes pegan la suela a los zapatos, preparan la masa en una panadería o ensamblan partes de un automóvil. (p. 24)

Por lo tanto, la mano de obra es una serie de esfuerzos humanos que se emplean para la transformación de materias primas en productos terminados.

1.2.1.1.3. Costos Indirectos de Fabricación

Representan el tercer componente del costo de producción, y son aquellos que intervienen en la fabricación del producto o servicio; sin embargo, no se pueden identificar de manera precisa o directa en un proceso productivo.

Los siguientes son ejemplos de los CIF:

- Materia Prima Indirecta.
- Calefacción, luz y energía utilizada para la fábrica.
- Arrendamiento del edifico de la fábrica.
- Depreciación del edificio y equipo de fábrica.
- Sueldo de supervisores (Mano de Obra Indirecta).
- Impuesto predial de la fábrica. (Arredondo, 2015, p. 24)

Por lo tanto, en el tercer elemento del costo son considerados todos los rubros que intervienen indirectamente en la elaboración de un producto; estos costos radican claramente en la materia prima indirecta y la mano de obra indirecta.

De acuerdo con Polo, (2013) en su libro *Contabilidad de Costo para la alta gerencia* expone que:

El Costo Indirecto de Fabricación constituye el tercer elemento del costo. También se le conoce con los nombres de Carga Fabril, o Gastos de Fabricación. Los Costos Indirectos de Fabricación o Carga Fabril son absorbidos por la producción en forma de prorrata, de acuerdo con las bases de prorrateos que se asigne en el proceso. (pág. 112).

Es indispensable que se reconozca todos aquellos rubros que corresponden tercer elemento del costo (CIF), pues forman parte importante en la elaboración de producto o prestación de servicios.

Además, en este contexto Polo, (2013) comenta acerca de la distribución de los costos indirectos en base a la tasa predeterminada.

La tasa predeterminada (tasa = valor; predeterminar = establecer antes de) es un valor o un porcentaje que se calcula antes de realizar la producción, con el fin de aplicárselo a cada unidad producida. Resulta de dividir la carga fabril presupuestada por la base de aplicación o unidad de medida de la planta, también presupuestada. En este caso, los CIF tendrán que prorratearse entre las diferentes líneas del producto, teniendo en cuenta el costo incurrido de mano de obra directa

de cada línea, debido a que estos costos indirectos son comunes en todas las líneas de producción en el transcurso del periodo.

1.2.1.2 Sistemas de Costeo

Los sistemas de costos son una serie de procedimientos administrativos o contables, empleados por una entidad con el fin de determinar absolutamente todos los costos incurridos en sus operaciones, con la ayuda de la información contable y de costeo se toman decisiones económicas- financieras en beneficio de la empresa. Las valoraciones de Pastrana, (2012), explica que:

> Los sistema de costos son un conjunto de métodos, normas y procedimientos, que rigen la planificación, determinación y análisis del costo, así como el proceso de registro de los gastos de una o varias actividades productivas en una empresa, de forma interrelacionada con los subsistemas que garantizan el control de la producción y/o servicios y de los recursos materiales, laborales y financieros. (pág. 6)

1.2.1.2.1 Objetivos de los sistemas de costos

Dentro de los objetivos de un sistema de costos se encuentran:

- Fijar pautas a las que se someten los procedimientos de asignación de costos.
- Determinar los criterios a aplicar en la distribución y prorrateo de los gastos.

- Establecer la oportunidad o fecha en que deben ser calculados los costos, las modalidades de cálculo, las bases que se pueden utilizar, como tienen que ser tratados ciertos costos, forma de determinar los costos totales y unitarios, así como la metodología para la presupuestación de costos y determinación de estándares. (p.6)

Los sistemas son necesarios para calcular los costos de las unidades que se esperan producir o el servicio que se desea prestar. Al referirse a este aspecto Rodríguez, (2012), puntualiza:

> Presentados los criterios para ubicar y registrar el concepto de cada costo en las diferentes áreas de producción o de servicio, se analizan los métodos os sistemas de costeo o el proceso para la determinación de costos por centro de producción o de servicio.
>
> - Por orden de producción
> - Por procesos
> - Estándar-predeterminados (p.113-114)

1.2.1.2.2 Costeo por Orden de Producción

Este sistema recolecta los costos para cada orden o lote físicamente identificable en su paso a través de los centros productivos de la planta. También, es conocido como costo por pedido siendo utilizado por empresas pequeñas cuyo proceso productivo se basa en órdenes de pedido realizados por clientes o en lotes de trabajo, por lo que utilizan datos históricos o predeterminados.

De acuerdo con Rodríguez, (2012), señala que:

> Se utilizan en las empresas de producción en cadena, donde se emite la orden de producción programada para la cantidad de unidades a terminar, con todas las especificaciones del producto. La orden de producción contiene la información para liquidar las unidades programadas en sus tres elementos así:
>
> - **Materia prima y materiales:** Costo real sobre liquidación de remisión por la cantidad exacta a consumir, según unidades a producir teniendo establecido el promedio de consumo por unidad, y el costo real determinado en la remisión de despacho de bodega o proveedor.
> - **Mano de Obra:** Costo predeterminado que se aplica por la información estadística anterior sobre cada unidad terminada o en proceso. El total de mano de obra, por las órdenes de producción emitidas en un periodo (mes), deberán conciliarse con la liquidación sobre la nómina devengada, más carga prestacional correspondiente.
>
>   La variación que se presente entre la sumatoria de las órdenes de producción por el total de unidades producidas, debe ser analizada para determinar el ajuste unitario que sea necesario aplicar a las próximas órdenes de producción.
> - **CIF:** Costo predeterminado, de igual forma que la mano de obra, se aplica por estadística con el mismo procedimiento de control por cada concepto. (p. 115)

En síntesis, este sistema lo usan las organizaciones cuyos productos o servicios son identificados con facilidad, mediante lotes o unidades individuales, cada uno de ellos consideran mucho los elementos del costo.

1.2.1.2.3 Costeo por Procesos

Este tipo de sistema es comúnmente usado en situaciones en las que productos similares son producidos masivamente, sobre bases más o menos comunes, es decir cuando la producción es continua y sus costos pueden acumularse en un proceso específico en una operación. Rodríguez, (2012), considera que:

> Con la entrega de materia prima y materiales se inicia el primer proceso que con su grado de avance presenta su valor como inicio para el segundo, que adicionados los elementos necesarios, más su grado de avance acumulado, presenta su valor acumulado, para inicio del tercero, y así hasta terminar el producto, que presentará el total del costo con el 100% de terminación y dispuesto para venta o servicio.
>
> El tiempo de duración depende del producto, la cantidad y los procesos correspondientes. Cada proceso puede contener o no los tres elementos del costo, según el producto, proceso o grado de avance. (p.118)

El referido sistema se usa para calcular los costos de un producto, ya sea en masa o en la producción normal de un determinado bien. Por lo general, una vez iniciado el proceso productivo de naturaleza continuo no se debe interrumpir.

1.2.1.2.4 Costeo Estándar

Sistema que tiene base en los costos directos e indirectos de producción, es una medida establecida bajo condiciones de eficiencia, y determina cuánto cuesta producir una unidad de producto o servicio.

En este tema, Rodríguez, (2012), puntualiza que:

> Es el sistema utilizado en empresas de alta tecnología a todo nivel, tanto los elementos del costo como la información se encuentran predeterminados y disponibles en el momento de emitir la orden de producción.
>
> Mediante el estudio de información estadística permanente, se puede lograr en cualquier tipo de empresa un modelo de costeo estándar, de manera que al presentarse variaciones permitan conocer la más mínima desviación.
>
> En el sector hotelero y de restaurantes, no es fácil llegar a este sistema de costeo, porque no existe un porcentaje fijo de ocupación en periodos largos, pues como se sabe la ocupación depende de muchas variables internas y externas a nivel local, nacional y mundial.
>
> Sin embargo, si se presenta una parte de estandarización, en cuanto a cantidad de porción en platos de recetas estándar, en alimentos y cantidad de tragos por botella, en bebidas.
>
> Se puede presentar un costo estándar para el caso de servicio de alojamiento por meses o por contratos a determinado tiempo, mayores de un año, que a través de la observación puede determinar un costo dentro de parámetros fijos por la costumbre. (p.119)

En síntesis, este sistema establece el costo de producción, de manera profesional y sistemática. Este es el más avanzado, por estar basado en estudios técnicos y con

la experiencia del pasado. Por lo tanto es usado siempre bajo condiciones de eficiencia.

1.2.1.3 Clasificación de Costos

Es muy extensa la tipología o clasificación de los costos en relación con diversos autores, por ser una de las bases fundamentales para la determinación de costos y precios atribuidos a la producción.

Los razonamientos de Pastrana, (2012), establecen que los costos pueden ser clasificados en:

1.2.1.3.1 Según su comportamiento

Los costos según su comportamiento se clasifican en:

- **Costos fijos:** Son los que en su total permanecen constantes o estáticos dentro de un rango relevante de actividad o producción, más su valor por unidad cambia en relación indirecta con cambios en los niveles de actividad o producción. Ej.: El seguro contra incendio, salarios, arrendamientos, sueldos de vigilancia de fábrica, depreciación en línea recta etc. El valor de los rubros anteriores va a ser el mismo si la fábrica funciona al 40% de ella o a su plena capacidad. (p. 5)
- **Costos Variables:** Son los que en su total, cambian o fluctúan en relación a un actividad o volumen de producción dentro de un rango relevante, pero su valor por unidad producida permanece constante. Ej.: La MP cambia de acuerdo con los volúmenes de producción, pero permanece constante por

unidad de producción, las comisiones por ventas en su total cambian de acuerdo con el volumen de las ventas, más son constantes por unidad vendida, expresadas como un porcentaje sobre las ventas. (p. 5)

1.2.1.3.2 Según su relación con el producto

Sobre este tema Alvarado, (2016), menciona que los costos según su relación con el producto se clasifican en:

- **Costos Directos:** Son aquellos que son pueden cuantificar y asignar a una unidad de actividad o de producción. Un ejemplo de material directo es la tela que se utiliza en la fabricación de camisas, pantalones, Chaquetas entre otras, el cuero que se utiliza para elaborar calzado, carteras, la madera que se utiliza para elaborar muebles entre otros. (p. 70).
- **Costos Indirectos:** Son aquellos que no son cuantificables ni asignados a una unidad de actividad o de producción, pero que son necesarios para que estas unidades tengan lugar. Un ejemplo de materiales indirectos son las etiquetas, los botones, el hilo, aceites para las máquinas, cajas de cartón para empaque que se utilizan en la industria textil, también el alquiler de una nave industrial o salario de personal administrativo. (p. 70).

Estas clasificaciones son fundamentales y adicionales puesto que el único propósito de ellas es detallar con qué fin se precisa la información en la entidad. Al profundizar sobre este particular Rincón, Lasso y Parrado, (2012), explican que los costos son clasificados en:

1.2.1.3.3 Costos según su alcance

Los costos según su alcance se clasifican en:

- **Costos Totales:** Es la sumatoria de los costos que incurren en la elaboración de un determinado producto dirigido por una orden de producción.
    - Costos de Mano de Obra Directa
    - Costos de Materia Prima Directa
    - Costos de Servicios Directos
    - Costos Indirectos de Fabricación. (p. 183).
- **Costos Unitarios:** Es la división del costo total de la Orden de Producción entre el número de unidades producidas. (p. 184).

COSTO UNITARIO = COSTO TOTAL / UNIDADES O.P.

Los costos unitarios de producción son fundamentales y necesarios para una entidad, puesto que en la elaboración de un producto o prestación de servicio se establecen rubros asociados a los costos, por tanto orientan la fijación del margen mínimo de contribución y precio de venta de un producto, con el cual se alcance el objetivo previamente establecido por la empresa.

1.2.1.3.4 Costos según el tiempo de evaluación

Los costos según su tiempo de evaluación se clasifican en:

- **Costos Históricos:** Aquellos que se determinan al termino de ciclo productivo con fundamento en las evidencias y registros de lo ocurrido en éste. Analizan los costos en que incurrió en el pasado y los interpreta para

analizar la gestión que se realizó en el desarrollo de la actividad. Ej.: Los sueldos y salarios pagados a los obreros de la línea de producción se considera mano de obra directa. **(p. 176).**

- **Costos Presupuestados:** Aquellos que se determinan antes o durante el ciclo productivo, por lo que al término del mismo deben ajustarse, a efecto de corregir las desviaciones existentes con respecto a los costos reales. Toman datos del pasado y el presente e intentan analizar cómo será la gestión que se seguirá teniendo, interpretando y mostrando los posibles resultados futuros. (Rincón, Lasso y Parrado, 2012, p. 176).

Los costos históricos y presupuestados son de suma importancia puesto que coadyuvan a la fijación de precios, pero entre ambos existe una gran diferencia llamada variación; lo que significa que cuando los costos históricos o reales son más altos de los presupuestados, la variación esta negativa. De modo distinto ocurre con la variación positiva, ésta en cambio sucede cuando los costos reales o históricos con menores a los costos presupuestados o predeterminados.

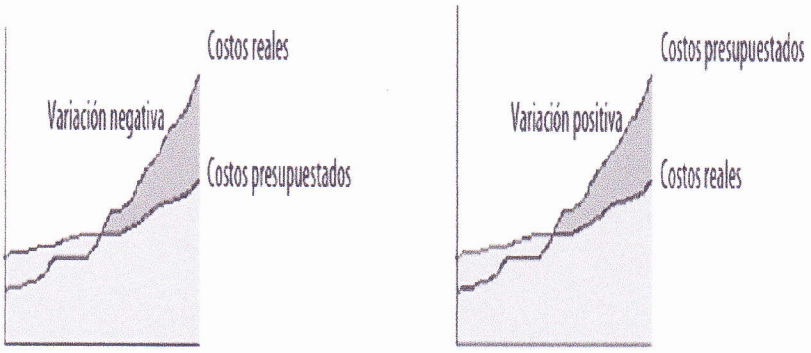


Figura 1. Según el tiempo de evaluación

Fuente: Contabilidad Siglo XXI, (Rincón, Lasso y Parrado, 2012, p. 176).

Elaborado por: Paola Zulay Balón Vera

1.2.2 Precios

El precio es la cantidad de dinero que se necesita para la adquisición de un bien o servicio. Esta relación es una evidencia de la transacción expresada en moneda; por lo tanto esta valoración efectuada sobre un producto o servicio expresa la aceptación o no del consumidor hacia las propiedades del producto adquirido.

Sangri, (2014), al reflexionar sobre este aspecto, considera que: "El precio, como variable de decisión comercial, constituye un elemento crítico en la estrategia de mercadotecnia ya que supone, de alguna forma, la síntesis de la política comercial de la empresa". (p. 80)

Por lo tanto, precio es el valor en dinero en que se estima el costo de algo, ya sea este la adquisición de un bien o prestación de servicios; además, juega un rol clave en las relaciones comerciales con los compradores y vendedores.

1.2.3.1 Importancia del precio

Los precios son de gran importancia puesto que logran influir en los beneficios y en la rentabilidad de la empresa, por lo tanto determinan los ingresos de la empresa y están relacionados con el valor añadido y percibido por el cliente. Sobre este particular Mesonero y Alcaide (2012), determina, la importancia del precio como estrategia empresarial, se debe a que:

1. Juega un papel primordial en la percepción que el comprador tiene de la oferta, por lo que resulta clave para el posicionamiento estratégico de la oferta.
2. El precio determina la estructura de costes del cliente.

3. Para el vendedor define la rentabilidad así como los márgenes con los que va a poder jugar para afrontar los costes asociados a la oferta (soporte técnico, postventa, etc.).
4. El precio es una variable muy interesante a la hora de gestionar el ciclo de vida del producto. La organización necesita tener estrategias adecuadas para las distintas fases del ciclo de vida por las que transcurre el producto/servicio. (p. 157)

1.2.3.2 Fijación de Precio

La fijación de precios consiste en el proceso o fase que realizan las empresas para asignar precios a los productos o servicios que ofrecen. Así pues, la fijación de precios demanda de una considerable atención, debido a que los precios están cambiando constantemente.

En este sentido Esteban y Lorenzo (2013), manifiestan que: "La fijación de precios es un conjunto de decisiones estratégicas relativas al precio de venta que la empresa asigna a cada uno de sus productos". (p. 119)

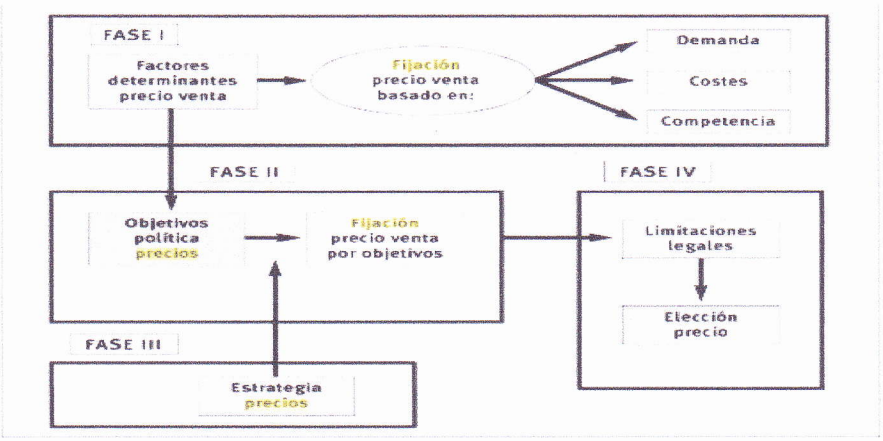


Figura 2. Fases de Fijación del Precio de Venta
Fuente: Gestión de Precios, (Rosa, Rondán y Díez, 2013, p. 43).
Elaborado por: Paola Zulay Balón Vera

Siendo así que, la fijación de precios es una estrategia económica que determina los objetivos financieros, métodos y procedimientos que la empresa emplea para asignar políticas, procesos, etc., por lo tanto; una excelente determinación de costos permite a la empresa asignar precios a los productos o servicios que ofrecen siendo estos competitivos en el mercado, a su vez adecuados para los consumidores y que coadyuven a una estabilidad económica-financiera.

Por lo tanto, las empresas antes de fijar un precio deberán identificar y fijar metas las cuales busca alcanzar. De tal modo, la empresa se posicionará en el mercado deseado a través de sus ofertas.

1.2.3.2.1. Maximización de beneficios.

Los precios son fijados de tal manera que los ingresos totales sean tan altos como sea permisible, es decir exista una maximización de beneficios. Esto no significa que los precios que se fijen sean irracionalmente altos. Ruiz y Parreño, (2012), al reflexionar sobre este tema, explican que:

> Según esta opción es lograr alcanzar la mayor ganancia posible; es decir, obtener el máximo beneficio a través de la venta de los productos. Para fijar el precio que permita obtener ese rendimiento rápido sobre la inversión realizada, la empresa necesita estimar tanto la demanda como los costes asociados a las diversas alternativas de precios. (p. 85)

En síntesis, la empresa busca alcanzar utilidades o beneficios, a un nivel alto, de ser posible. Por ello, es necesario que la empresa establezca un precio alto de mercado, buscando con esto obtener utilidades superiores.

1.2.3.2.2. Basados en las ventas.

En general, se busca alcanzar un determinado volumen o cifra de ventas, según el caso, dejando al margen el beneficio. En este sentido, Esteban y Lorenzo (2013), refieren que:

> Utilizan el precio para incrementar las ventas a corto plazo y conseguir una cuota de mercado más alta. Para lograr esto se plantean dos alternativas: precio de penetración y precio de selección.
>
> - **Precio de Penetración:** Se pretende incrementar lo más rápidamente posible el volumen y, en consecuencia, la cuota de mercado, fijando un precio más bajo que la competencia con el fin de obtener un volumen elevado de ventas.
> - **Precio de Selección:** Cuando se persigue obtener la mayor cifra de ventas posibles, en términos monetarios, en lugar de un número elevado de unidades se utilizan precios de selección que consiste en la fijación de precios elevados. (p.119)

Como complemento, se puede decir que la prioridad de toda empresa está orientada a maximizar las ventas, sin importarle que su margen de ganancia no sea el esperado, es decir; el único propósito o fin es aumentar las ventas y la participación en el mercado.

Por lo tanto, la empresa cuando está decidida a soportar pérdidas a corto plazo, pero con ganas de superación y viabilidad a largo plazo, y así permanecer en del mercado. Por ello, los precios son flexibles.

1.2.3.3 Factores de fijación de Precios

Los consumidores son sensibles ante el precio de los productos o servicios. Sin embrago, existe una serie de factores que influyen en la fijación de precios. Los razonamientos de Sangri, (2014), establece que:

> Después de analizar los elementos básicos e indispensables, hay que estudiar y analizar los factores que intervienen en la fijación del precio. Desde este particular punto de vista, destacan, entre otros, los siguientes:

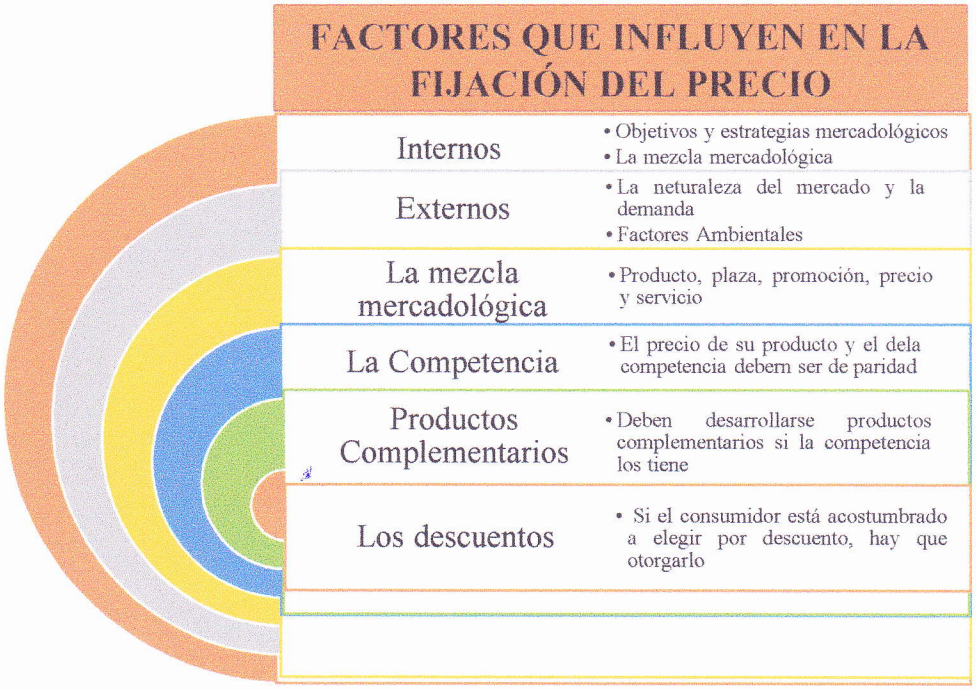


Figura 3. Factores que influyen en la fijación del Precio
Fuente: Introducción a la Mercadotecnia, (Sangri, 2014, p. 84).
Elaborado por: Paola Zulay Balón Vera

1.2.3.3.1. Mercadotecnia

La mercadotecnia es una serie de estudios y métodos implementados en mejora de la comercialización de los productos o servicios que ofrece la entidad.

En este tema Sangri, (2014), menciona que es importante como factor de fijación de precios, si se toma en cuenta lo siguiente:

- **Producto:** En cuanto a su participación y penetración de mercado.
- **Plaza:** El lugar y los canales de distribución, los almacenes, la logística y todo lo que se relacione con el lugar donde se vende o venderá el producto.
- **Promoción:** Todo lo relativo a los apoyos que se darán al producto para que el consumidor lo acepte.
- **Servicio:** Es todo aquello que ayuda al consumidor, aprovechando la imagen de la compañía, es decir, el fabricante debe apoyar mucho el posicionamiento del producto, considerando que la lealtad en el aspecto mercadológico es tanto del cliente hacia el producto como del fabricante al consumidor. (p. 83)

1.2.3.3.2. La Competencia

Sobre este particular Sangri, (2014), señala que la competencia como factor de fijación de precio se subdivide en las siguientes categorías:

- **Directa:** Precio del producto que usted produce y los de la competencia, con características similares, deben ser de paridad.
- **Indirecta:** Precio de los productos cuyas características sean similares debe ser casi igual, con un margen de 10% de diferencia.
- **Sustituto:** Precio del producto de la competencia debe ser un poco mayor en relación con el suyo, para lograr así que el consumidor se desaliente en adquirirlo, cuando no encuentre en el mercado el que usted produce. (p. 83)

1.2.3.3.3. Los Descuentos

Los descuentos son el modo elemental, y más habitual, de discriminación de precios. Sangri, (2014), hace referencia a descuentos como: "Un factor básico, pues con frecuencia es evidente que el consumidor elige nuestro producto debido a los descuentos que se le ofrecen o porque así lo establece el mercado". (p. 83)

En relación con este particular Muñiz, (2013), menciona que:

> Los descuentos en una organización pueden ser de diferentes tipos en determinadas ocasiones dependiendo del producto o servicio, es importante conocer su evolución por cliente en porcentaje e importe, incluso nos puede servir para comparar entre otros clientes y otros productos o servicios similares cómo están evolucionando los descuentos. (p. 35)

1.2.3.3.4. Productos Complementarios

Son aquellos que sin entrar en competencia directa con el producto lo complementan o son utilizados por éste de algún modo. Sangri, (2014), manifiesta que: "Si en el mercado se encuentran productos complementarios al suyo, ellos no deben afectar su adquisición y deben diseñarse para que el consumidor no se sienta obligado a comprar el suyo por esta causa". (p. 83)

1.2.3.4 Método de Fijación de Precios

Un método de fijación de precio es una serie de reglas, pautas y normas que se aplica para obtener del límite final de precio de un determinado producto o servicio.

La empresa es quien tiene la potestad de utilizar diversos procedimientos para fijar los precios. Al reflexionar sobre este tema Esteban y Lorenzo (2013), consideran que: "La fijación del precio está determinada por una serie de factores, así como por los objetivos que se pretenden alcanzar. Partiendo de esta premisa se establecen unos métodos de fijación del precio que comprenden las normas que se siguen para fijarlo".

Existen tres métodos para fijar el precio que se conocen como el modelo de las tres Cs (Costes, clientes y competencia).

1.2.3.4.1 Precio por costos de producción

Este método se basa netamente en añadir un determinado margen de beneficio al producto. Al referirse a este aspecto, Sangri, (2014), resalta que:

> Este sistema se basa en la idea de que la mejor forma de establecer un precio radica en añadir un margen de utilidad sobre los diferentes conceptos que, agrupados, suponen el costo total del producto.
>
> De esta forma, si se añade este margen al coste estimado del producto se obtiene el precio de venta; esta cantidad o margen añadido determina el beneficio que deberá obtenerse en cada venta realizada, en función de una fórmula muy conocida que indica. (p. 92)

Precio de costos total + Margen de beneficio sobre el coste = **Precio de Venta**

$$CT = CF + CV$$

Así pues, este método de costo consiste en agregar un margen de beneficio al costo del producto, es decir las entidades establecen sus costos, el volumen de venta y los beneficios que se desea obtener y a partir de ahí se calcula cual será el precio final.

Este método suele ser el más justo, puesto que se fijan precios en función de lo que cuesta. Sin embrago estos precios no siempre coinciden con el valor que el consumidor otorga y está dispuesto a pagar por el producto.

1.2.3.4.2 Precio por competencia

Se basa principalmente en el comportamiento de los competidores que en la del mercado o los de costes propios. De este modo los precios se centran en el carácter competitivo del mercado, quedando en un límite inferior los costos asociados al producto.

Los razonamientos explicados por Pérez, (2017) señala que:

> En determinadas ocasiones, a la empresa le interesa fijar sus precios teniendo en cuenta la competencia más que los costes, aunque éstos marcan el precio mínimo al que puede venderse el producto.
>
> Estos métodos consisten en fijar un precio que guarde una determinada relación con los precios de los productos de la competencia.
>
> Normalmente la variación de precios de la competencia origina una variación inmediata de los precios de la empresa, expresada en cualquiera de estas tres acciones:

- Poner los mismo o similares precios que la competencia,
- Poner los precios siempre más bajos,
- Ponerlos más altos. (pág. 33)

Así pues algunas entidades basan sus precios en la competencia, por lo que establecen precios en 3 opciones diferentes: fijan un precio semejante al de la competencia (sí el producto es símil al de sus competidores); fijan un precio superior al de la competencia (sí el producto es mejor); fijan un precio inferior al de la competencia (estimulará la demanda).

1.2.3.5 Técnica de fijación de precios

Para que la empresa tenga éxito en el mercado es fundamental que conozca técnicas de fijación de precios. Sobre este tema Molinillo, (2014), manifiesta que:

> La técnica de fijación de precio, se basa en el precio que cree que los clientes están dispuestos a pagar y con los cuales se considera que obtendrán beneficios futuros para la entidad. Además se toma en consideración a los costes incurridos en la producción de un producto.
>
> La modalidad básica suele ser:
>
> **a)** Precio de coste más margen. (pág. 263)

1.2.3.5.1 Costo más margen de utilidad

Consiste en añadir un determinado porcentaje o margen (MU) a los costes totales unitarios (CTU) para obtener el precio de venta. Para ello suele seguirse un proceso conformado por las siguientes 5 etapas:

- **Determinar el precio base:** Consideremos precio base el correspondiente al coste de compra de adquisición del producto y el de los costes inherentes a esa compra, como transporte, etc.
- **Contrastar si es un precio realista:** Para ello se suele tener en cuenta el precio de venta al público de los competidores directos para un producto similar.
- **Calcular el margen deseado de beneficio:** Debe ser un margen que aporte beneficios brutos lógicos y realistas en relación a la situación del mercado y del entorno. Se tendrá en cuenta los descuentos de proveedores y a clientes, así como las reducciones por mermas, robos, etc.
- **Determinar el precio de venta:** Que será el precio base calculado constituido por los costes totales unitarios más el margen deseado de beneficio aplicado.

$$PVU = CTU * (1 + MU)$$

Ejemplo:

$$CTU = CVU + \frac{CF}{Q}$$

$$CTU = 1.000 + \frac{5.000.000}{5.000} = 2.000$$

Si se desea obtener un margen sobre el costo del 25% (mc=0,25) el precio de venta del producto sería el siguiente:

$$PVU = CTU * (1 + MU)$$

$$\mathbf{PVU} = 2.000 * (1+0,25) = \$2.500$$

- **Ajustar el precio:** En función de la posición competitiva de la empresa o el producto, imagen de marca, preferencias del consumidor, elasticidad, etc. en definitiva, tener en cuenta competencia y percepción del cliente.

La utilidad es el porcentaje de ganancia que la entidad espera obtener sobre los costos que se han invertido. En consonancia con los razonamientos de Jaén, Carretero, Amate, y Piedra (2013), se puede afirmar que: "Se entiende por utilidad la satisfacción que obtiene o encuentra un individuo por el consumo o posesión de un bien, o por recibir un servicio. La utilidad es, por tanto, la cualidad que hace deseable un bien o un servicio". (p. 133)

Por consiguiente, la utilidad es el rendimiento que genera la empresa a lo largo del tiempo, por la venta de un producto o la prestación de un servicio; siendo este un beneficio o rentabilidad que la empresa tiene para permanecer en el mercado. Por ello, es muy importante que la entidad añada un margen de utilidad a los costos incurridos en la fabricación de un producto, puesto que es necesario para determinar la magnitud de las utilidades o pérdidas en la entidad.

1.3 Fundamentos legales.

1.3.1 Fundamento legal

Es necesario resaltar que el fundamento legal está integrado por una serie de leyes que sirven como referencia y sustento legal, para esta investigación; por ello se detallan cada una de ellas.

Tabla 1. Fundamentación Legal

FUNDAMENTO LEGAL	ARTÍCULOS	RELACIÓN
CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR.	**CAPITULO SEGUNDO.- AGUA Y ALIMENTACIÓN** **Art. 13.-** Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales. **(Pág. 19)**	Las empresas que se dedican a la preparación y la venta de comida, debe expender alimentos con responsabilidad y no perjudiciales para la salud.
	SECCIÓN NOVENA.- PERSONAS USUARIAS Y CONSUMIDORAS **Art. 52.-** Las personas tienen derecho a disponer de bienes y servicios de óptima calidad y a elegirlos con libertad, así como a una información precisa y no engañosa sobre su contenido y características. **(Pág. 43)**	Este artículo señala que es derecho de las personas, obtener bienes y servicios de excelente calidad y con ello conocer plenamente los ingredientes que son parte de la elaboración y producción de los alimentos.
PLAN NACIONAL DEL BUEN VIVIR.	**Objetivo 8. Política y lineamientos 8.2** Consolidar el papel del estado como dinamizador de la producción y regulador del mercado. **8.2.g)** Regular y controlar los precios relativos de la economía: precios de sustentación para el productor, precios al consumidor, etc. **(Pág. 1)**	Quien regula los precios de producción en el mercado, es el estado; es por ello que las empresas deben fijar precios de ventas acordes a dichos insumos: ya sea en compra o venta de sus productos (alimentos).

Continúa...

Continúa…

LEY ORGÁNICA DE DEFENSA DEL CONSUMIDOR	**CAPITULO II DERECHOS Y OBLIGACIONES DE LOS CONSUMIDORES.** **Art. 4.- Derechos del Consumidor.- Lit. 4).-** Derecho a la información adecuada, veraz, clara, oportuna y completa sobre los bienes y servicios ofrecidos en el mercado, así como sus precios, características, calidad, condiciones de contratación y demás aspectos relevantes de los mismos, incluyendo los riesgos que pudieren presentar. **(Pág. 3)**	Este derecho considera mucho al consumidor, por lo importante que es para ellos conocer información necesaria de los ingredientes en dicha preparación; pues ellos toman en consideración el precio que deben pagar por la compra del producto.
NORMAS INTERNACIONALES DE CONTABILIDAD	**MEDICIÓN DE INVENTARIOS** **12.-** Los costos de transformación de los inventarios comprenderán aquellos costos directamente relacionados con las unidades producidas, tales como la mano de obra directa. También comprenderán una parte, calculada de forma sistemática, de los costos indirectos, variables o fijos, en los que se haya incurrido para transformar las materias primas en productos terminados. (pág. A915)	Los costos de transformación lo constituyen todos los costos relacionados claramente con la producción de artículos.
REGLAMENTO	**DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS FIJOS** **Art. 27. N° 6.-** **a)** La depreciación de los activos fijos se realizará de acuerdo a la	La depreciación de activos fijos es fundamental en la determinación de costos fijos; estas depreciaciones se darán de acuerdo a la naturaleza de los bienes.

Continúa…

Continúa…

PARA LA APLICACIÓN DE LA LEY DE RÉGIMEN TRIBUTARIO INTERNO	naturaleza de los bienes, a la duración de su vida útil y la técnica contable. Para que este gasto sea deducible, no podrá superar los siguientes porcentajes: (I) Inmuebles (excepto terrenos), naves, aeronaves, barcazas y similares 5% anual. (II) Instalaciones, maquinarias, equipos y muebles 10% anual. (III) Vehículos, equipos de transporte y equipo caminero móvil 20% anual. (IV) Equipos de cómputo y software 33% anual. **(Pág. 19)**	
MINISTERIO DE TURISMO	**RESOLUCIÓN NO. 172.** Esta resolución hace mención a la categorización de hoteles: **1)** Hoteles cinco estrellas (Lujo) contendrán como minino 30 habitaciones, ofreciendo además de alojamiento el de Comidas y Bebidas y los siguientes servicios: Servicios de recepción y consejería atendidos por personal experto, servicios de pisos para el mantenimiento de habitaciones, el servicio de habitaciones (Room Service) con personal encargado de pedidos de huéspedes durante las 24 horas. (Comidas y bebidas), servicio de comedor con personal experto que hablen inglés y español, servicio telefónico atendido por personal experto (ambos idiomas),	Los parámetros establecidos por el Ministerio de Turismo de acuerdo a la categorización de hoteles a nivel nacional, se considera que los hoteles cuatro estrellas son aquellos que contenga un servicio de recepción, servicios de comidas y bebidas (comedor), donde el huésped podrá deleitarse de la variedad de alimentos o platos de comidas disponibles. Todos estos servicios autorizados por el Ministerio de Turismo, se encontrarán en los

Continúa…

Continúa…

	Servicio de lavandería y planchado para la ropa de huéspedes, servicio médico, debidamente atendido por un médico y un enfermero atendiendo permanentemente. **2)** Hoteles cuatro estrellas (Primera Categoría) deberán contar con los siguientes servicios: Servicio de recepción – consejería atendido por personal experto, servicio de pisos para mantenimiento de habitaciones, atención de pedidos de comidas y bebidas a las habitaciones, servicio de comedor atendido por personal experto, servicio telefónico de manera rápida y eficaz, servicio de lavandería y planchado para la ropa de huéspedes. **(Pág. 7)**	hoteles 4 estrellas como el Hotel Punta del Mar.

Fuente: Constitución Política del Ecuador 2008.
Plan Nacional del Buen Vivir 2013.
Ley Orgánica de defensa del consumidor 2015.
Normas Internacionales de Contabilidad 2009.
Reglamento para la aplicación de la ley de Régimen Tributario Interno.2015
Resolución No.172 del Ministerio de Turismo.2014
Elaborado por: Paola Balón Vera

En conclusión, se puede afirmar que el presente trabajo investigativo está respaldado en varios preceptos legales, como lo indica la tabla # 1 de fundamentación legal; lo cual garantiza la existencia de una base sólida que respalda el tema en estudio.

Además, actualmente la legislación ecuatoriana establece de manera lícita la ejecución de servicios en alimentos y bebidas, servicios de alojamientos, etc., establecidos para el sector hotelero.

CAPÍTULO II

MATERIALES Y MÉTODOS

2.1 Tipo de investigación

El tipo de investigación que se utilizó en el presente trabajo fue descriptiva cualitativa con idea a defender, puesto que se efectúa sobre un tema u objeto desconocido o poco estudiado, por lo que sus resultados constituyen una visión aproximada de dicho objeto, es decir, un nivel superficial de conocimiento.

Investigación Descriptiva

Al meditar sobre este particular Merino, M (2015), considera que:

> Una investigación descriptiva, persigue describir qué es lo que está ocurriendo en un momento dado: porcentaje del público objetivo que consume una marca de un lugar determinado, características de las personas que utilizan un servicio concreto, etc. se trata de estudios más formales y estructurados. (pág. 73)

2.2 Métodos de investigación

Se utilizó el método deductivo ya que estudia los fenómenos o problemas desde el todo hacia las partes. Por lo tanto, el método deductivo permitió el desarrollo del marco de referencia, donde se conciben teorías, modelos, componentes y otros aspectos más, se convierten en la base para la relación de las variables en el presente trabajo de investigación, que permitió tomar las decisiones adecuadas y cumplir con los objetivos planteados.

El método analítico, permitió descomponer las partes del trabajo de investigación para un estudio exhaustivo del comportamiento de las variables y los fenómenos que se presentan.

El análisis de la investigación permitió determinar los elementos que aseguran el desarrollo de un estudio de los costos de producción, y su efecto en la asignación de precios del restaurante Hotel Punta del Mar, aplicando entrevistas a los involucrados.

Al reflexionar sobre este aspecto Ramírez, A (2012), considera que:

> El método sintético es básicamente un método de enseñanza. Simplifica, reduce, los elementos estructurales encontrados en el análisis. El análisis y la síntesis se complementan y se comprueban mutuamente. (pág. 21)

El método Sintético fue utilizado a partir de la descomposición de las variables, identificadas como "costos de producción", "asignación de precios", etc., se infiere en el efecto del costo de producción en la asignación de precios del restaurante Hotel Punta del Mar.

2.3 Diseño de muestreo

Población:

En la investigación a desarrollar en el restaurante Hotel Punta del Mar, el universo está conformado por 2 personas, Contador General y Chef del restaurante. Es necesario resaltar que esta población es una pieza fundamental en la aportación de la investigación, ya sea con opiniones, sugerencias, u observaciones, las cuales

ayudaron a detectar falencias y escasez en el cumplimiento de distribución de costos y con ello la correspondiente asignación de precios.

Tabla 2. Universo

POBLACIÓN	
Contador General	1
Chef del restaurante	1
TOTAL	**2**

Fuente: Datos de la Institución "Hotel Punta del Mar"
Elaborado por: Paola Zulay Balón Vera

Por lo tanto, se puede afirmar que la investigación se desarrolló con una población finita puesto que se conoce con certeza el número de elementos que conformaron el objeto de estudio. Tomando en cuenta la magnitud del estadístico "población en estudio", no se consideró necesario la aplicación de un proceso muestral.

2.4 Diseño de recolección de datos

Técnicas de Investigación

Las técnicas de investigación son una serie de elementos, medios o recursos encaminados a recopilar, almacenar, examinar y transmitir los datos de los fenómenos sobre los cuales se investiga.

Observación

Esta técnica es un elemento fundamental durante el proceso investigativo, en el cual permite observar y obtener información relevante, sobre los tiempos y procedimientos que se emplean para la elaboración de los platos de comidas en el restaurante Hotel Punta Del Mar.

Entrevista

La entrevista permitió tener acercamiento directo con los entrevistados, esta técnica se aplicó al Contador General y el Chef del restaurante Hotel Punta Del Mar, previo la elaboración de una guía de entrevista que sirvió para orientar la obtención de la información pertinente. Esta comunicación interpersonal tuvo como finalidad la obtención de información relevante, a través de respuestas verbales a las interrogantes planteadas sobre el problema propuesto, donde los entrevistados explicaron ampliamente las causas de la problemática que se investiga.

Instrumentos de la Investigación

- **Ficha de observación**

Se emplea este instrumento con la finalidad de establecer los procedimientos y tiempos que se aplican en la elaboración de los platos de comida que expende el restaurante Hotel Punta del Mar obtener.

- **Guía de entrevista**

Antes de realizar la entrevista formal, se consideró los objetivos y la idea a defender de la investigación, con el fin de elaborar el cuestionario, destacando aquellos que resultan imprescindibles tratar en la entrevista, se estructura una guía de preguntas abiertas, teniendo presente la población de estudio, en la que se relacionó los principales aspectos acerca de: Los Costos de producción y la asignación de precios del restaurante Hotel Punta Del Mar, Cantón La Libertad Provincia de Santa Elena, año 2017.

CAPÍTULO III

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1 Análisis de resultados de la entrevista

Entrevistado: Chef del restaurante

1. ¿Considera usted que los costos de materia prima influyen directamente en el proceso de producción?

Con respecto a los costos de materia prima el chef del restaurante afirma que en todo proceso de producción es pertinente la inclusión de los costos reales de insumos de un producto, y que en relación a los elementos del costo de producción las materias primas son elementos, recursos o materiales necesarios que se incluyen en la elaboración de un producto; deben ser identificables, es decir que al conocer los costos en los que se incurrió al producir o fabricar un producto o prestar un servicio se debe lograr identificar los materiales y recursos necesarios para su fabricación (productos) o entrega (para el caso de un servicio).

2. ¿Conoce usted los costos de mano de Obra utilizada para elaborar una determinada comida del restaurante?

El costo de mano de obra se puede definir como la retribución total o pago por el esfuerzo humano, aplicado al proceso de producción o servicio que realiza la empresa, sin embargo en el restaurante no se toma consideran los costos de mano de obra utilizada para la elaboración de una determinada comida, puesto que los

pagos o sueldos de mano de obra son fijos y mensualizados, independientemente del nivel de producción de las comidas.

3. Para determinar el costo del producto ¿Considera usted todos los CIF?

Los costos indirectos de fabricación son todos aquellos costos necesarios que se generan para poder fabricar un producto o entregar un servicio, no se pueden observar o identificar claramente en el costo del producto, y en relación a este elemento del costo el restaurante no considera los CIF en la determinación de los costos del producto.

4. ¿Conoce la diferencia entre los sistemas de costos por órdenes de producción, por procesos y estándar?

Referente a los sistemas de costos que incurren en un proceso de producción estos son muy conocidos solo en teoría, sin embargo; en la práctica la entidad determina que sistemas de costos utilizar dependiendo su actividad para determinar los costos incurridos en cada fase y con ello ayudar a tomar decisiones. Por ende los sistemas de costos por orden de producción son más utilizado en una industrias, en el cual se calculan horas hombres, consumo de energía eléctrica por minuto, etc. lo cual es diferente los costos a una empresa hotelera o restaurante.

5. ¿Cree usted que le es necesario conocer los sistemas de costos por Órdenes de producción y por procesos?

Es indispensable el conocimiento de estos tipos de sistemas de costos para estar en capacidad de relacionar los costos empíricos con los costos reales en los que

incurre la preparación de alimentos, aunque los sistemas de costos por órdenes de producción son mayormente utilizados en grandes industrias.

6. **¿Considera usted que es indispensable conocer los sistemas de costos de producción incurridos en todo el proceso de preparación de alimentos del restaurante?**

Los sistemas de costos de producción, incurridos en todo el proceso de preparación de alimentos son fundamentales, puesto que; en el sistema hotelero o sistema del departamento de alimentos y bebidas que está dentro de una organización o una industria sin chimenea o llamado también hotelería o hotel, le es importante incluir todos los desembolsos utilizados en la adquisición de menajes para determinar con exactitud los costos que inciden en todo el proceso de producción.

7. **¿Identifica usted los Costos Fijos y Variables que incurren en la producción de cada comida que se ofrecen en el restaurante?**

Los costos fijos corresponden a los pagos por mantener la empresa abierta, es decir no tienen ninguna relación directa con los volúmenes de producción, ni la eficiencia de la empresa. La entidad debe pagarlos, produzca o no produzca, entre los costos fijos son identificados los pagos de predios urbanos, impuesto del 1,5 por mil municipal, permisos y patentes municipales, permisos del Ministerio de Turismo, depreciaciones, recarga de gas industrial, suministros de cocina, servicios básicos, sueldos, mantenimientos, publicidad y propaganda, etc; mientras que los costos variables varían en base al nivel de producción; es decir

corresponden a aquellos costos cuya magnitud dependen del nivel de cada producción, es inevitable incrementar este rubro si se quiere producir más. Entre estos costos están los de materiales directos como: materia prima, frutas y legumbres, lácteos y derivados, víveres, y bebidas, sueldo de mano de obra extra, envases y desechables, etc.

8. ¿Cree usted que en la producción de alimentos es fundamental conocer los costos totales y costos unitarios?

En la producción de alimentos es pertinente el conocimiento de los costos totales y costos unitarios; pues estos están en función de los niveles o volúmenes de producción; por ejemplo existe diferencia cuando un plato está a la carta y cuando se elabora 150 platos para eventos, por ende el volumen de producción de cada plato tiende a la baja, a que solo de esos 120 platos se elaborara uno; por supuesto saldrá más caro realizar solo uno a la carta que los elaborados para eventos. Para esto es necesario saber de estos costos.

Por lo tanto, es fundamental conocer estos tipos de costos. Los costos totales reflejan la sumatoria de todos los insumos o costos fijos y costos variables asociados con la producción; estos costos son por concepto de pagos de sueldo, pago de predios urbanos, pago de mantenimiento de cocina, permisos y patentes municipales, permisos del ministerio de turismo, compra de materia prima, servicios básicos, recargas de gas industrial, etc. En tanto que, los costos unitarios se determina dividiendo el costo total (costos fijos y costos variables) y la cantidad de producción planeada (volumen de producción que se realizará).

9. ¿Considera usted que los costos directos e indirectos deben estar inmersos en el proceso de producción de los alimentos?

En todo proceso de producción de alimentos se deben considerar los costos directo como indirecto, porque no todos los gastos de una entidad son costos, por lo tanto, sólo se debe considerar aquellos costos que forman parte de la preparación de los alimentos en el restaurante. Es por ello que, los costos directos se caracterizan por ser un desembolso que se puede identificar fácilmente dentro de la fabricación del producto o prestación del servicio, es decir reconocerlo es viable, beneficioso económicamente, necesario y de cierta manera cómodo; por ejemplo los costos de las materias primas para elaborar el producto. En cambio, un costo indirecto es aquel valor que no se logra identificar fácilmente, no es viable cuantificar su valor con exactitud, o simplemente es complejo, demanda tiempo, esfuerzo y quizás puede salir costoso tratar de medir el valor que interviene en la elaboración del producto; por ejemplo: Consumo de energía de la empresa, mano de obra indirecta, costos generales de personal.

10. ¿Se calculan los costos de producción de acuerdo a costos históricos o consumos presupuestados?

Los costos estimados o también llamados históricos son costos obtenidos durante un periodo de producción pasado, sin embargo estos costos no son tan utilizados por haber quedado en periodo anterior; mientras los costos presupuestados buscan definir costos antes de iniciar un proceso de producción, por lo tanto estos costos no son reales durante el transcurso de la producción. Sin embargo, Si los costos

fueron menores a los estimados, los costos van a bajar y la diferencia que inicialmente se presupuestó o se estimó de más se ajusta con relación a los costos reales.

Con respecto a estos costos el chef asegura que, en estos tiempos en tema de dolarización no ha existido un cambio brusco en costos de alimentos. Por ejemplo en arroz existe un sobrestokeo de arroz a nivel nacional, por lo que viene el arroz del exterior a menos precio que los del país, indicando así que no hay mayor afectación en tema de costos de alimentos. Cabe recalcar que, este ejemplo se da porque el restaurante realiza la compra de este insumo en el exterior. Sin embargo, en las bebidas si es impredecible tanto que hoy en día suben un porcentaje demasiado elevado más del 100%, esto se debe a las importaciones, divisas, etc. Por lo tanto, esto solo afecta en mínimos cambios porcentuales.

11. ¿Cuáles son los platos de comida que se considera con mayor volumen de venta en el restaurante?

En la actualidad los procesos para la elaboración de menús o platos de comidas, se han vertido en las tecnologías de la información a través de sistemas de restaurantes que permiten diseñarlos en forma gráfica o en su caso presentar al cliente o comensal a través de una pantalla el respectivo menú con la foto de la presentación del platillo, y de acuerdo con el restaurante son tres platos de comida con mayor volumen de venta y son los siguientes: Chuleta en salsa de ciruela, Medallón de pavo bañado en salsa de piña y Corvina apanada con arroz y menestra.

Entrevistado: Contador General

1. **¿Es la maximización de beneficios el resultado de una acertada fijación de precio de ventas?**

Una maximización de beneficios predice la conducta económica de las empresas, en los restaurantes no es de gran utilidad el indicador referido y no siempre se incrementan los beneficios, puesto que, para negocios de esta naturaleza, el subir los precios no garantiza una determinada ganancia, porque este se maximizaría a la baja. Por ejemplo, en el mes de agosto se realiza la receta para un plato de Filet Mignon y del costo promedio se obtiene un valor, pero el siguiente mes el filete de lomo fino baja a la mitad de precio eso significa que se debe maximizar el ahorro, por lo tanto, esto no incide en el precio, porque estos precios ya estuvieron estandarizados en una carta a nivel nacional o local. Por lo tanto por mucho que baje o suba el costo, no es necesario subir el precio o bajarlo, es mejor mantenerlo o dar otro tipo de beneficio o incentivo para el consumidor final, por ejemplo de cortesía un postre o una copa de vino, etc.

2. **¿Considera usted que el nivel de ventas es influenciado por el precio de los alimentos?**

El nivel de ventas es una magnitud de gran importancia a la hora de evaluar el tamaño y la solvencia de una empresa y con ello conseguir un estatus en el mercado, sin embargo no es beneficioso en este tipo de restaurante y hoteles porque las ventas de alimentos no son en gran magnitud.

3. ¿Considera usted a la mercadotecnia como un factor en la determinación del precio de venta?

Un factor para fijar precios es la mercadotecnia, implementada para mejorar la comercialización del producto o servicio, aunque en el caso de los restaurantes y hoteles no es necesario el uso de esta herramienta, dado que no son empresas productoras; y de acuerdo al contador del restaurante la fijación de precios es tema netamente contable, por lo tanto; la mercadotecnia es una herramienta que todos los negocios la utilizan para acercarse al mercado o captación de los clientes basándose al marketing.

4. ¿Cree que la competencia es uno de los factores que influyen mucho en la fijación del precio de venta?

La competencia como factor de fijación del precio, depende significativamente de la actividad a desempeñar de cada organización. Las empresas, además de considerar otros factores, establecen sus precios en función de las acciones o reacciones de la competencia. Temas como el alza o baja de precios alcanzan su importancia estratégica en función de las posibles reacciones de los competidores y productos sustitutivos y de la elasticidad de la demanda.

5. ¿Cree usted que los descuentos son un factor importante en la fijación de precios?

Entre los factores de fijación de precios, están los descuentos puesto que, es evidente que el consumidor elige un producto por los descuentos que se le

ofrecen, sin embargo en restaurantes los descuentos solo son evidentes en las ventas, más no en la fijación de precios.

6. **¿Cree usted que es necesario la implementación de productos complementarios para atraer nuevos clientes?**

Los productos complementarios son aquellos que se deben utilizar con otros para satisfacer alguna necesidad. La relación que se establece entre productos complementarios es tal que el consumo de unos va directamente unido al de los productos que lo complementan, puesto que es necesario para atraer clientes, es por ello que en el restaurante es necesario la implementación de productos complementarios, por ejemplo en cortesía se da postre o una copa de vino, con ello se capta un poco más de clientela.

7. **¿Realiza el restaurante un análisis de precios en función a los costos de producción incurridos?**

La fijación de precios en función a los costos de producción es la base del modelo de precios de costo incrementado, por lo tanto; en el restaurante es necesario actualizar el tema de costos para establecer una adecuada fijación de precios, y relacionado con el método de fijación de precio, éste consiste en agregar una cantidad estándar o margen de beneficio al costo del producto. Por lo tanto, un análisis de los precios en función al costo de producción es necesario para una clara determinación de precios que generen beneficios futuros.

Por lo tanto, en el hotel se establece un margen de beneficio al costo del producto a través de una tabla de proporcionalidad que a continuación se detalla:

Estos porcentajes antes mencionados, hacen referencia a la variación entre los porcentajes de costo y utilidad estimados; en otras palabras, puntualizan que, entre menor costo se incurra en el plato, se obtendrá mayor ganancia, y cuanto mayor sea el costo menor será la utilidad.

Tabla 3. Total de factor proporcional

Porcentaje en Costo	Porcentaje en Utilidad	C + U	FACTOR PROPORCIONAL	Costos por plato de comida Hipotético	P.V.P.	UTILIDAD
50%	50%	100%	2,00	10,00	20,00	10,00
60%	40%	100%	1,67	10,00	16,67	6,67
70%	30%	100%	1,43	10,00	14,29	4,29
80%	20%	100%	1,25	10,00	12,50	2,50
90%	10%	100%	1,11	10,00	11,11	1,11

Fuente: Datos de la Institución "Hotel Punta del Mar"
Elaborado por: Paola Zulay Balón Vera

Es necesario resaltar que dichos porcentajes solo son utilizados para el servicio de hospedaje, debido a que el restaurante asigna sus precios con base a la competencia y además, solo el 50% de los hospedados optan por este servicio.

8. ¿Cree que el precio por competencia es un método que influye mucho en la fijación del precio de venta?

Los precios por competencia influyen mucho en la fijación de precios, puesto que son basados en el comportamiento de precios de los competidores en el mercado. Estos precios en función de la posición en el mercado se fijarán por encima, igual o por debajo de la competencia. Sin embargo, en este tipo de restaurantes los

precios son estandarizados a nivel local o nacional. Es decir, se tiene que enmarcar al rango o el precio que la competencia ha puesto, debido a la categoría que poseen estos tipos de hoteles.

9. ¿Identifica usted al costo más margen de utilidad como una técnica de fijación de precios?

La técnica de fijación de precios, costo más margen de utilidad es el porcentaje que le añaden a los costos de los productos y con ello obtener más ganancias. Sin embargo, en el restaurante y hoteles de estas categorías los precios se basan solo en función al costo y a la competencia, ya que los precios están estandarizados.

3.2 Limitaciones

En la presente investigación se aplicó con pequeñas novedades el instrumento de investigación (entrevistas), puesto que en la primera visita de campo realizada, no se logró mantener diálogo con los directivos de la institución, por diversas tareas que ellos desarrollaron ese día. Finalmente, en segunda ocasión se obtuvo los datos, sin novedad e inmediatamente, ya que el instrumento fue de fácil comprensión para los entrevistados.

Toda la población de esta investigación, es decir el contador general y el chef del restaurante Hotel- Centro Comercial Punta del Mar, dieron las facilidades y el aporte necesario para continuar con la investigación, asimismo aportaron con su criterio, prestando du colaboración voluntaria y de manera desinteresada.

3.3 Resultados

3.3.1 Estructura para la obtención del costo por plato de comida en base al Costo por hospedaje en el Hotel- restaurante Punta del Mar.

La entidad realiza la determinación de sus costos con base a rubros anuales establecidos en el Estado de Resultado Integral del año 2017, es decir; se toma valores obtenidos del periodo anterior (diciembre 2016), este valor se convertirá en inventario inicial para el periodo en curso (enero 2017).

Para ejemplificar un proceso de costo en alimentos y bebidas, se extrae valores mensuales estimados, puesto que, los alimentos son perecibles. Dicho esto, se toma como referencia el inventario final del mes anterior (noviembre 2017), es decir; este valor se convertirá en el inventario inicial para el mes en curso (diciembre 2017),

Tabla 4. Inventario Inicial Mensual

RESTAURANTE- HOTEL PUNTA DEL MAR CALCULO DE COSTO POR PLATO Diciembre 2017		
Inventario inicial 1 Diciembre	$	6.546,23

Fuente: Datos de la Institución "Hotel Punta del Mar"
Elaborado por: Paola Zulay Balón Vera

Cabe señalar que, el mencionado valor se deriva de productos sobrantes de alimentos y bebidas del mes anterior.

Una vez que se conoce este valor se va a proceder a realizar todo el proceso para la obtención del inventario final y el costo de venta. Es decir, el inventario inicial obtenido de $6.546,23; más las compras de alimentos y bebidas realizas en el mes

de $6.520,52 se obtendrá un inventario disponible de $13.066,75; a dicho valor se restará un inventario final estimado de $ 6.518,23 y así se logrará conseguir un costo de venta del mes de $ 6.548,52; tal como se presenta a continuación:

Tabla 5. Proceso para obtención del Costo de Venta

RESTAURANTE- HOTEL PUNTA DEL MAR CALCULO DE COSTO POR PLATO 2017		
Inventario inicial	$	6.546,23
(+) Compras	$	6.520,52
Disponible	$	13.066,75
Inventario FINAL	$	6.518,23
(-) Costo de venta	**$**	**6.548,52**

Fuente: Datos de la Institución "Hotel Punta del Mar"

Es necesario resaltar que este monto corresponde al costo por plato de comida durante el ejercicio económico o mes en curso (diciembre 2017), valor verificable en el anexo No.5 Detalle del cálculo de costos anual y mensual – departamento de contabilidad

Por otra parte, para obtener el volumen de platos de comidas a preparar, se estima la capacidad por persona que recibe el hotel, para ello se realizó el análisis por habitaciones donde se obtiene que el hotel cuenta con 39 habitaciones disponibles para 3 personas por habitación, dichos valores se multiplican, dando un total o capacidad de 117 hospedados por habitación.

Tabla 6. Total de hospedados por habitación

HABITACIONES	N° DE PERSONAS POR HABITACIÓN	TOTAL DE HOSPEDADOS POR HABITACIÓN
39	3	117
39	**3**	**117**

Fuente: Datos de la Institución "Hotel Punta del Mar"

Obteniendo la capacidad por día, con la que cuenta las instalaciones del hotel se considera contemplar 3 días a la semana, las mismas que son de mayor afluencia como: viernes, sábado y domingo. Se realiza el multiplicador donde se obtiene un total semanal de hospedados de 351.

Tabla 7. Total de hospedados semanalmente

TOTAL DE HOSPEDADOS POR HABITACIÓN	N° DE DÍAS	TOTAL DE HOSPEDADOS SEMANALMENTE
117	3	351
117	**3**	**351**

Fuente: Datos de la Institución "Hotel Punta del Mar"

Siguiendo con la relación se contempla el resultado semanal de 351 llevándola a información mensual y con ello se hallará un total de 1404 hospedados en el mes.

Tabla 8. Total de hospedados mensualmente

TOTAL DE HOSPEDADOS POR DÍA	N° DE SEMANA EN EL MES	TOTAL DE HOSPEDADOS EN EL MES
351	4	1404
351	**4**	**1404**

Fuente: Datos de la Institución "Hotel Punta del Mar"

Con la obtención de hospedaje que cuenta el hotel y de acuerdo con el contador general, se considera estimar la relación del 50% del total hospedado, como consumo mensual que provee el restaurante. La presente estimación hace referencia a la política establecida por el hotel; debido a que no se considera a la totalidad a los huéspedes del hotel, porque son ellos quienes eligen donde quieren ir a la hora de almorzar.

Tabla 9. Total de comensales por mes

TOTAL DE HOSPEDADOS EN EL MES	POLÍTICA EMPRESA REFERENTE A COMENSALES	TOTAL DE COMENSALES POR MES
1404	50%	702
1404	**50%**	**702**

Fuente: Datos de la Institución "Hotel Punta del Mar"

Finalmente, con el costo de venta que se ha obtenido anteriormente ($ 6.548,52) de la información contable que registra el restaurante del hotel, se divide para el total de comensales que tiene el hotel- restaurante por mes (702), dando como resultado el costo por plato de comida de $ 9,33; los cuales son elaborados en el restaurante.

Tabla 10. Costo por plato

COSTO DE VENTA	TOTAL DE COMENSALES POR MES	COSTO POR PLATO
$ 6.548,52	702	9,33
$ 6.548,52	**702**	**9,33**

Fuente: Datos de la Institución "Hotel Punta del Mar"

3.3.2 Estructura para la obtención del Precio de venta por plato de comida en el Hotel- restaurante Punta del Mar.

En la estimación del costo por plato de comida que prepara el restaurante del hotel, se considera el precio de venta de forma empírica; valores estimados o asignados por la administración, tal como se detalla a continuación

Tabla 11. Precio de venta en el restaurante-Hotel "Punta del Mar"

PLATOS	P.V. EN EL RESTAURANTE
Chuleta en salsa de ciruela	$ 7,50
Medallón de pavo bañado en salsa de piña	$ 11,00
Corvina apanada con arroz y menestra	$ 7,00
TOTAL	**$ 25,50**

Fuente: Datos de la Institución "Hotel Punta del Mar"

Cabe señalar que los directivos del Hotel Punta del Mar son quienes toman estas decisiones en cuanto a la asignación de precios en los diversos servicios que ofrece, en las que está inmersa el restaurante; estos precios estimados son basados en el beneficio que tendrá la empresa y acordes con las competencias.

Los costos en relación a la competencia por cada plato de comida que se elabora en el restaurante, son valores estimados y calculados a través las políticas de la administración y por precios estandarizados para estos tipos de hoteles - restaurantes con gran categoría.

A continuación se detallan los diferentes precios que tienen los hoteles en cuanto a los platos de comidas:

Tabla 12. Precios según las competencias

PLATOS	HOTEL MARVENTO II ☆☆☆☆	HOTEL BARCELÓ SALINAS ☆☆☆☆☆	HOTEL CITY PLAZA SALINAS ☆☆☆☆	HOTEL PUNTA DEL MAR ☆☆☆☆
Chuleta en salsa de ciruela	$ 7,50	$ 8,00	$ 8,00	$ 7,50
Medallón de pavo bañado en salsa de piña	$ 10,50	$ 11,00	$ 11,00	$ 11,00
Corvina apanada con arroz y menestra	$ 7,00	$ 7,50	$ 7,50	$ 7,00
TOTAL	**$ 25,00**	**$ 26,50**	**$ 26,50**	**$ 25,50**

Fuente: Proceso de Investigación
Elaborado por: Paola Zulay Balón Vera

3.4 Discusión

Con el presente trabajo de investigación se evidencia que el Hotel-Restaurante Punta del Mar, goza de aceptable acogida del público, sin embargo, tienen muchas dificultades en cuanto a la determinación de los costos que intervienen en la elaboración de los platos de comida.

Al estimar los costos por plato de comida, se considera los precios de venta de forma empírica. Por lo tanto, no se tiene conocimiento de los elementos que integran el costo de producción, dificultando tener una idea clara de cuánto es el costo de los platos de comida vendidos en el restaurante y de igual forma no se podía determinar el precio de venta adecuado con su respectiva utilidad.

Por lo tanto, se coincide con Mera, (2013) en su tesis titulada "Los costos y su influencia en la fijación de precios de las comidas y bebidas del restaurante de la hostería Bascún en el año 2011", puesto que, al utilizar un modelo o sistema de determinación de los costos, permitirá a la empresa llevar un mejor control de los elementos del costo de producción que intervienen en el proceso productivo, con el doble propósito de saber la utilidad o pérdida, y además, para tener una base que permita fijar los precios de venta de los platos de comida que elabora el restaurante de la hostería.

Por lo que, se deduce que lo anteriormente expuesto permitirá a la empresa obtener una adecuada determinación y control de los elementos del costo y con ello, conocer el costo real en la elaboración de cada plato de comida y por ende aplicar el precio de venta más adecuado a sus productos, que le permita seguir desarrollándose económicamente con la calidad de siempre.

3.5 CONCLUSIONES

Una vez finalizado el desarrollo del trabajo de investigación se generan las siguientes conclusiones:

- Una de las principales razones del fracaso de algunas empresas, es el escaso reconocimiento de los elementos del costo, situación que limita la identificación plena del costo exacto de las comidas, y los factores que afectan el precio del producto.

- La metodología que el restaurante utiliza para una fijación de precios está basada en la competencia, puesto que se considera que los precios están estandarizados a nivel nacional o local dependiendo el rango que tenga este tipo de Hoteles. Por lo Tanto, no consideran necesario establecer e identificar un sistema de determinación de costos.

- Una clasificación de costos coadyuva para que el administrador pueda evaluar y controlar los costos incurridos en los procesos de preparación de alimentos. Por ello, tomar decisiones en cuanto a la fijación de precios depende mucho de los costos y de la actividad que desempeñe la entidad. Se determina, una incorrecta clasificación de costos afectará a toda técnica de fijación de precios.

- En el presente estudio, se pudo evidenciar que los costos incurridos en todo el proceso de producción afectan directamente a la fijación de precios en las comidas del restaurante Hotel Punta del Mar, por lo tanto, una distribución correcta de costos determina una adecuada asignación de precios.

3.6 RECOMENDACIONES

- Se recomienda que el restaurante identifique y reconozca los elementos del costo, a través de diversos cálculos, lo que les permitirá determinar los costos de las comidas y con ello disminuir posibles factores que afectan la asignación precio del producto.

- Es necesario que la entidad identifique y establezca un sistema de determinación de costos, que coadyuven a fijar un método de asignación de precios adecuado para el restaurante.

- Es indispensable que el restaurante pueda clasificar los costos, ayudando a evaluar y controlar aquellos costos que incurren en el proceso de preparación de alimentos, lo cual permitirá aplicar técnicas de fijación de precios.

- En vista de las debilidades observadas, es necesario que el restaurante adopte medidas en cuanto a la determinación y distribución de los costos incurridos en todo el proceso de producción, y con ello apliquen una asignación de precios acorde a cada comida que ofrece el restaurante.

3.7 Propuesta

El modelo de costos "Modelo de determinación de costos de producción en el Hotel- restaurante Punta del Mar", se fundamenta en la medición de la capacidad instalada. Dicha técnica de medición, constituye, en esencia un presupuesto de lo que debería costar producir un plato de comida, tomando en cuenta los platos con más volumen de venta. Para ello, se consideró la cantidad de materia prima, el tiempo requerido para un empleado y los recursos secundarios que se utilizan para elaborar un producto, deben de estar siempre dentro de un rango razonablemente pequeño de variabilidad.

Al emplear el nuevo modelo, la persona encargada de monitorear los costos debe estar pendiente de cualquier variación significativa del estándar o promedio de recursos utilizados. Al detectar una variación que dé un resultado ventajoso, es decir, un decremento de los costos, la persona encargada, debe determinar la causa de dicha variación, e incorporarla al proceso de producción.

Por otro lado, al detectar una variación que tenga como consecuencia un aumento en los costos, se debe encontrar la fuente o razón del cambio y eliminarla.

El modelo sugerido incluye instrumentos de control que monitorean las principales fuentes de los costos a manera que sea fácil detectar variaciones significativas en los mismos. De igual forma, se procura que estos instrumentos contengan elementos de flexibilidad para su fácil adaptación a necesidades y cambios futuros.

3.7.1 Objetivos

3.7.1.1 Objetivo General

Diseñar un modelo de determinación de costos de producción que permitan la obtención precisa de los costos en los platos de comida que ofrece el restaurante, que sirva como herramienta administrativa para la correcta asignación de precios.

3.7.1.2 Objetivos Específicos

- Estructurar un modelo de determinación de costos de producción para el Hotel-Restaurante Punta del Mar, identificando los tres elementos del costo (materia prima, mano de obra y CIF).

- Fijar precios de ventas a través del factor de proporcionalidad con base a los resultados obtenidos de las hojas de costos.

- Establecer las diferencias comparativas entre el precio de venta al cliente en relación a los precios promedios según las competencias.

3.7.2 Determinación de los Costos de Producción para la asignación de precios en el Hotel- restaurante Punta del Mar.

Para la determinación de costos de producción se tomó información correspondiente al mes de diciembre del 2017. A continuación se detalla un resumen de los costos y gastos incurridos en el mes antes mencionado, el mismo que se encuentra debidamente clasificado por los elementos del costo.

Todos estos elementos detallados en la siguiente tabla:

Tabla 13. Costos y gastos del restaurante
Al 31 de diciembre de 2017

DETALLE	SECCIÓN RESTAURANTE	
MATERIALES DIRECTOS		
Carnes y Embutidos	$	1.580,35
Pescado y Mariscos	$	1.574,20
Frutas y Legumbres	$	741,38
Lácteos y Derivados	$	690,85
Víveres	$	760,65
Bebidas	$	705,30
MANO DE OBRA DIRECTA		
Chef	$	803,08
Pastelero	$	935,12
Salonera	$	148,63
Ayudante de Cocina	$	755,12
Salonero	$	899,01
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		
MATERIALES INDIRECTOS		
Desechable	$	202,83
Cocina	$	1,91
Suministros de Limpieza	$	146,09
Suministros de oficina de cocina	$	1,02
Movilización local	$	70,01
MANO DE OBRA INDIRECTA		
Eventuales	$	291,06
OTROS COSTOS INDIRECTOS		
Consumo Energía Eléctrica	$	1.267,64
Consumo Telefónico Convencional	$	84,01
Consumo de Agua Potable	$	16,03
Recarga de Gas Industrial	$	313,53
Uniformes Restaurante Cocina	$	27,27
Predios Urbanos	$	115,92
Permisos y Patentes Municipales	$	103,76
Impuesto del 1,5 por mil Municipal	$	136,71
Espacio Publicitario Municipal	$	1,71
Mantenimiento de Ascensores	$	3,21
Mantenimiento Acondicionadores de aire	$	34,19
Mantenimiento de cocina	$	53,93
DEPRECIACIONES		
Depreciación Edificio	$	335,78
Depreciación de activos de cocina y salón	$	150,00
TOTAL	**$**	**12.800,28**

Fuente: Datos de la Institución "Hotel Punta del Mar"

A continuación se detalla el cálculo de los elementos del costo para obtener el precio real de los platos de comidas:

CÁLCULO DE LOS ELEMENTOS DEL COSTO

Los elementos del costo son de gran importancia en la determinación del precio de venta de los platos de alimentos que ofrece el restaurante. Cuando se asigna precios a los platos de comida es necesario verificar los elementos del costo incurridos en la elaboración del mismo. En este sentido, se considera que los elementos del costo son clave y esenciales para una adecuada asignación de precios.

Finalmente, tomando en consideración los datos obtenidos se presenta la propuesta a realizar con los elementos del costo. Para este caso se tomó como referencia tres platos de comidas con más volumen de venta en el restaurante – Hotel Punta del Mar.

MATERIA PRIMA

Este elemento se identifica plenamente en la elaboración de un producto y representa el costo principal de los materiales de fabricación. Por tal razón, se considera a la materia prima el primer paso para la determinación de costos y posterior asignación de precios.

Se toma en consideración todos los ingredientes, las cantidades que se utilizan para su elaboración, los costos unitarios y posterior se multiplica la cantidad que se necesita por el costo unitario; dando como resultados final el costo total de cada plato de comida.

Tabla 14. Materiales chuleta en salsa de ciruela

CHULETA EN SALSA DE CIRUELA				
MATERIALES	**UNIDAD MEDIDA**	**CANTIDAD**	**COSTO UNITARIO**	**COSTO TOTAL**
200G DE CHULETA DE CERDO	KG	0,2	5,50	1,10
1/4 TAZA DE SAL	KG	0,035	0,30	0,01
2 CDAS. DE ACEITE DE OLIVA	LITROS	0,03	7,00	0,21
1 TAZA DE CIRUELAS SIN SEMILLAS	KG	0,6	1,75	1,05
2 CDAS. DE AZÚCAR	KG	0,024	0,30	0,01
1/2 TAZA DE VINO TINTO	LITROS	0,12	10,00	1,20
2 CDAS. DE MANTEQUILLA	KG	0,02	0,40	0,01
1 CDA. DE PEREJIL PICADO	KG	0,01	0,15	0,00
MANTECA DE CERDO	KG	0,06	1,40	0,08
1 CDA. DE HARINA DE MAÍZ	KG	0,01	0,50	0,01
1 CDA. DE PIMIENTA NEGRA RECIÉN MOLIDA	KG	0,003	0,25	0,00
ACEITE	KG	0,035	0,45	0,02
ARROZ	KG	0,17	0,35	0,06
ZANAHORIA	KG	0,03	0,15	0,00
TOMATE	KG	0,05	0,15	0,01
CEBOLLA	KG	0,04	0,15	0,01
PIMIENTO	KG	0,03	0,15	0,00
TOTAL				**3,77**

Elaborado por: Paola Zulay Balón Vera

Tabla 15. Materiales medallón de pavo bañado en salsa de piña acompañado de arroz y maduro

MEDALLÓN DE PAVO BAÑADO EN SALSA DE PIÑA ACOMPAÑADO DE ARROZ Y MADURO				
MATERIALES	**UNIDAD MEDIDA**	**CANTIDAD**	**COSTO UNITARIO**	**COSTO TOTAL**
PECHUGA DE PAVO FILETEADA	KG	0,50	7,50	3,75
6 LONCHAS DE QUESO	KG	0,20	2,50	0,50
SAL	KG	0,02	0,30	0,01
ACEITE	KG	0,05	0,45	0,02
VINO BLANCO	KG	0,10	10,00	1,00
LONCHAS DE BACON	KG	0,10	2,50	0,25
MANTEQUILLA	KG	0,03	0,40	0,01
1 CDA. PIMIENTA BLANCA RECIÉN MOLIDA	KG	0,00	0,25	0,00
TAZA DE ARROZ	KG	0,17	0,35	0,06
MADURO	KG	0,03	0,10	0,00
LIMÓN	KG	0,15	0,05	0,01
DIENTES DE AJO	KG	0,00	0,15	0,00
CEBOLLA	KG	0,12	0,15	0,02
2 CDA. DE MERMELADA DE PIÑA	LITROS	0,03	1,35	0,04
TOTAL				**5,66**

Elaborado por: Paola Zulay Balón Vera

Tabla 16. Materiales corvina apanada con arroz y menestra

CORVINA APANADA CON ARROZ Y MENESTRA				
MATERIALES	**UNIDAD MEDIDA**	**CANTIDAD**	**COSTO UNITARIO**	**COSTO TOTAL**
450G FILETE DE CORVINA	KG	0,45	5,00	2,25
FRÉJOL CANARIO	KG	0,50	0,50	0,25
1/2 TAZA DE LECHE	LITROS	0,12	0,30	0,04
2 CDA. SAL	KG	0,035	0,30	0,01
1 CDA. DE PIMIENTA NEGRA RECIÉN MOLIDA	KG	0,003	0,25	0,00
1 CDA. PEREJIL PICADO	KG	0,01	0,15	0,00
ACEITE	KG	0,04	0,45	0,02
6 CDA. DE PAN MOLIDO	KG	0,06	0,50	0,03
3 CDA. DE HARINA	KG	0,03	0,25	0,01
TAZA DE ARROZ	KG	0,17	0,35	0,06
HUEVO	UNIDAD	1	0,15	0,15
TOMATE	KG	0,05	0,15	0,01
CEBOLLA PERLA	KG	0,04	0,15	0,01
TOTAL				**2,83**

Elaborado por: Paola Zulay Balón Vera

MANO DE OBRA DIRECTA

Para este servicio el costo de Mano de Obra está compuesto por la remuneración, más los beneficios sociales del chef, ayudante de cocina, salonero, pastelero y salonera, este costo se divide para el total de minutos trabajados para la sección restaurante, dando como resultado un costo por minuto trabajado.

$$\frac{COSTO\ MANO\ DE\ OBRA\ DIRECTA}{TOTAL\ MINUTOS\ MANO\ DE\ OBRA} = COSTO\ MOD * MINUTO\ TRABAJADO$$

$$\frac{\$\ 3.540{,}97}{48.000} = COSTO\ MOD * MINUTO\ TRABAJADO$$

$$\mathbf{0{,}07377015 = COSTO\ MOD * MINUTO\ TRABAJADO\ (MENSUAL)}$$

Tabla 17. Mano de obra por minuto trabajado

MENÚ	TIEMPO EN MINUTOS	COSTO MOD X MINUTOS TRABAJADO	COSTO POR PLATO
Chuleta en salsa de ciruela	18	0,07377015	1,33
Medallón de pavo bañado en salsa de piña acompañado de arroz y maduro	23	0,07377015	1,70
Corvina apanada con arroz y menestra	16	0,07377015	1,18
TOTAL			**4,20**

Elaborado por: Paola Zulay Balón Vera.

Tabla 18. Sueldos de mano de obra

MANO DE OBRA DIRECTA		
Chef	$	803,08
Pastelero	$	935,12
Salonera	$	148,63
Ayudante de Cocina	$	755,12
Salonero	$	899,01
TOTAL	**$**	**3.540,96**

Elaborado por: Paola Zulay Balón Vera

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN (CIF)

Para encontrar la tasa predeterminada divide el total de CIF para el total de minutos trabajados, este resultado se multiplica por el tiempo que se emplea en realizar cada plato a la carta, obteniendo los CIF de cada uno de estos.

$$\frac{CIF}{TOTAL\ MINUTOS\ MANO\ DE\ OBRA} = CIF * MINUTO\ TRABAJADO$$

$$\frac{\$\ 3.356{,}58}{48.000} = CIF * MINUTO\ TRABAJADO$$

$$\mathbf{0,069928816 = CIF * MINUTO\ TRABAJADO\ (MENSUAL)}$$

Tabla 19. Costos indirectos de fabricación por minuto trabajado

MENÚ	TIEMPO EN MINUTOS	TASA PREDETERMINADA	COSTO POR PLATO
Chuleta en salsa de ciruela	18	0,069928816	1,26
Medallón de pavo bañado en salsa de piña acompañado de arroz y maduro	23	0,069928816	1,61
Corvina apanada con arroz y menestra	16	0,069928816	1,12
TOTAL			**3,99**

Elaborado por: Paola Zulay Balón Vera

Tabla 20. Costos indirectos de fabricación

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		
MATERIALES INDIRECTOS		
Desechable	$	202,83
Cocina	$	1,91
Suministros de Limpieza	$	146,09
Suministros de oficina de cocina	$	1,02
Movilización local	$	70,01
MANO DE OBRA INDIRECTA		
Eventuales	$	291,06
OTROS COSTOS INDIRECTOS		
Consumo Energía Eléctrica	$	1.267,64
Consumo Telefónico Convencional	$	84,01
Consumo de Agua Potable	$	16,03
Recarga de Gas Industrial	$	313,53
Uniformes Restaurante Cocina	$	27,27
Predios Urbanos	$	115,92
Permisos y Patentes Municipales	$	103,76
Impuesto del 1,5 por mil Municipal	$	136,71
Espacio Publicitario Municipal	$	1,71
Mantenimiento de Ascensores	$	3,21
Mantenimiento Acondicionadores de aire	$	34,19
Mantenimiento de cocina	$	53,93
DEPRECIACIONES		
Depreciación Edificio	$	335,78
Depreciación de activos de cocina y salón	$	150,00
TOTAL	**$**	**3.356,58**

Elaborado por: Paola Zulay Balón Vera

TABLA DE DEPRECIACIONES

Para realizar las depreciaciones de activos fijos se consideró la duración de la vida útil y la técnica contable como lo dice el Reglamento para la aplicación de la Ley de Régimen Tributario Interno, Art. 27. N° 6. Sin embargo, la estimación de la vida útil de un activo, es una cuestión de criterio, basado en la experiencia que la entidad tenga con activos similares.

Para el cálculo del valor de la depreciación se tomó en consideración el método lineal o de línea recta, el cual se basa en la determinación de cuotas proporcionales iguales fijas o constantes en función de la vida útil estimada siempre que el valor residual no cambie. Cabe recalcar, que este método no depende del volumen de ventas o de producción. La empresa estima un 10% como valor residual del costo de adquisición del activo fijo.

Formula:

$$DEPRECIACIÓN\ ANUAL = \frac{COSTO\ DE\ ADQUISICIÓN\ DEL\ ACTIVO\ FIJO - VALOR\ RESIADUAL}{VIDA\ ÚTIL}$$

$$DEPRECIACIÓN\ MENSUAL = \frac{DEPRECIACIÓN\ ANUAL}{12\ MESES}$$

Tabla 21. Depreciación de activos fijos

BIEN	VIDA ÚTIL	MONTO	VALOR RESIDUAL 10%	SUBTOTAL	DEP. ANUAL	DEP. MENSUAL	DEP. POR 25,64% DEL TOTAL DE COSTOS PARA CIF
Mobiliarios y Equipos	10	$ 65.341,66	$ 16.534,17	$148.807,49	$ 14.880,75	$1.240,06	$ 317,95
Equipo de computación	3	$ 22.369,92	$ 2.236,99	$ 20.132,93	$ 6.710,98	$ 559,25	$ 143,39
Vehículo	5	$ 36.268,65	$ 3.626,87	$ 32.641,79	$ 6.528,36	$ 544,03	$ 544,03
Edificio	20	$349.222,30	$ 34.922,23	$314.300,07	$ 15.715,00	$1.309,58	$ 335,78
Activos de Cocina y Salón	10	$ 20.000,00	$ 2.000,00	$ 18.000,00	$ 1.800,00	$ 150,00	$ 150,00
TOTAL	**18**	**$ 223.980,23**	**$ 22.398,02**	**$ 201.582,21**	**$ 28.120,08**	**$2.343,34**	**$ 515,29**

Elaborado por: Paola Zulay Balón Vera

Cabe mencionar, que los valores de estos costos indirectos de fabricación, así como las depreciaciones se obtuvieron del Estado de Resultados Integral de toda la empresa, y para obtener estos costos con sus valores, se procedió a multiplicar el 25,64% de todos los CIF. Este valor o tasa predeterminada representa el porcentaje que tiene el restaurante en relación con la mano de obra de la empresa.

Tabla 22. Tasa predeterminada en función a la mano de obra

"Hotel Punta del Mar"

ACTIVIDADES	TOTAL INGRESOS M.O.	PORCENTAJES
Alimentos y Bebidas	$ 3.540,97	25,64%
Discoteca - BAY CLUB	$ 829,14	6,00%
Habitaciones	$ 5.510,00	39,90%
Natural Coffee	$ 3.927,94	28,45%
TOTAL INGRESOS	**$ 13.808,05**	**100,00%**

Elaborado por: Paola Zulay Balón Vera

Por lo tanto, una vez analizado estos temas se desarrollan los posibles costos de cada plato de comida elaborados en el restaurante, para aquello utiliza unas herramientas básicas de costeo, como lo es la hoja de costos en el que se detallará los elementos del costo.

HOJA DE COSTOS

Al determinar los costos de los materiales directos, mano de obra directa y CIF, empleados por el restaurante, se condensa en las hojas de costos que se describen a continuación:

PLATOS:

Tabla 23. Hoja de costo "Chuleta en salsa de ciruela"

HOTEL – CENTRO COMERCIAL PUNTA DEL MAR HOJA DE COSTO DE UNA UNIDAD			
AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2017			
SECCIÓN: RESTAURANTE **O/P N.** CHULETA EN SALSA DE CIRUELA			
FECHA	**MP**	**MOD**	**CIF**
31-dic	3,77	1,33	1,26
TOTALES	**3,77**	**1,33**	**1,26**

ELEMENTOS DEL COSTO
RESUMEN

MATERIA PRIMA	3,77
MANO DE OBRA DIRECTA	1,33
COSTO PRIMO	5,10
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	1,26
COSTO TOTAL	**6,36**

Elaborado por: Paola Zulay Balón Vera

Tabla 24. Hoja de costo "medallón de pavo bañado en salsa de piña acompañado de arroz y maduro"

HOTEL – CENTRO COMERCIAL PUNTA DEL MAR HOJA DE COSTO DE UNA UNIDAD			
AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2017			
SECCIÓN: RESTAURANTE **O/P N.** MEDALLÓN DE PAVO BAÑADO EN SALSA DE PIÑA ACOMPAÑADO DE ARROZ Y MADURO			
FECHA	**MP**	**MOD**	**CIF**
31-dic	5,66	1,70	1,61
TOTALES	**5,66**	**1,70**	**1,61**

ELEMENTOS DEL COSTO RESUMEN	
MATERIA PRIMA	5,66
MANO DE OBRA DIRECTA	1,70
COSTO PRIMO	7,36
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	1,61
COSTO TOTAL	**8,97**

Elaborado por: Paola Zulay Balón Vera

Tabla 25. Hoja de costo "Corvina apanada con arroz y menestra"

HOTEL – CENTRO COMERCIAL PUNTA DEL MAR HOJA DE COSTO DE UNA UNIDAD			
AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2017			
SECCIÓN: RESTAURANTE **O/P N.** CORVINA APANADA CON ARROZ Y MENESTRA			
FECHA	**MP**	**MOD**	**CIF**
31-dic	2,83	1,18	1,12
TOTALES	**2,83**	**1,18**	**1,12**

ELEMENTOS DEL COSTO RESUMEN	
MATERIA PRIMA	2,83
MANO DE OBRA DIRECTA	1,18
COSTO PRIMO	4,01
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	1,12
COSTO TOTAL	**5,13**

Elaborado por: Paola Zulay Balón Vera

Los resultados de las hojas de costo indican los costos incurridos en la preparación del plato de chuleta en salsa de ciruela son: materia prima se invierte $ 3,77, mano de obra $ 1,33 y CIF $ 1,26; derivando un costo total de $ 6,36. En el plato de medallón de pavo bañado en salsa de piña, el costo en materia prima invertida es de $ 5,66; mano de obra $ 1,70 y CIF $ 1,61 resultando un costo total $ 8,97. Mientras en el plato de Corvina apanada con arroz y menestra el costo en materia prima invertida es de $ 2,83; mano de obra $ 1,18 y CIF $ 1,12 resultando un costo total $ 5,13.

Tabla 26. Costo total por plato

PLATOS	TOTAL MATERIA PRIMA	TOTAL MANO DE OBRA	TOTAL CIF	COSTO TOTAL POR PLATO
Chuleta en salsa de ciruela	$ 3,77	$ 1,33	$ 1,26	$ 6,36
Medallón de pavo bañado en salsa de piña	$ 5,66	$ 1,70	$ 1,61	$ 8,97
Corvina apanada con arroz y menestra	$ 2,83	$ 1,18	$ 1,12	$ 5,13

Elaborado por: Paola Zulay Balón Vera

Luego del resultado de las hojas de costos se procedió a extraer los precios totales por costos de cada plato a la carta, y tomando precios relacionados con la competencia en mercado, se verifica que existe una diferencia que si coadyuvan a las ganancias para el Hotel.

Para la obtención del precio de venta y posterior comparación con los precios según el Hotel Punta del Mar y precios promedios según las competencias, se tomará valores dados en las políticas establecidas por la entidad, pero para que estos precios sean favorable en el restaurante, se tomará en consideración la tabla de proporcionalidad que es aplicada para hospedaje, tal como se detalla a continuación:

Tabla 27. Factor proporcional

Porcentaje en Costo	Porcentaje en Utilidad	C + U	FACTOR PROPORCIONAL	Costos por plato de comida Hipotético	P.V.P.	UTILIDAD
50%	50%	100%	2,00	10,00	20,00	10,00
60%	40%	100%	1,67	10,00	63,67	6,67
70%	30%	100%	1,43	10,00	14,29	4,29
80%	20%	100%	1,25	10,00	12,50	2,50
90%	10%	100%	1,11	10,00	11,11	1,11

% COSTO POR PLATO DE COMIDA	% UTILIDAD	TOTAL
90%	10%	100%

Elaborado por: Paola Zulay Balón Vera

Para este modelo de determinación de costos y asignación de precios, se fijó un 90% para los costos por plato de comida y el 10% para utilidad. Es decir, se divide el 100% para 90% de costos por plato de comida, dando como resultado un factor de proporcionalidad de 1,11; este factor o resultado se multiplicara por el costo de las comidas. Por lo tanto, se estima que la utilidad esta entre el 10% al 20% del total de gastos.

Tabla 28. Factor proporcional con el 90%

TOTAL	% COSTO POR PLATO DE COMIDA	FACTOR DE PROPORCIONALIDAD
100%	90%	1,11

Elaborado por: Paola Zulay Balón Vera

El costo de cada plato de comida obtenido, se multiplica para el factor de proporcionalidad (1,11) y con ello se obtuvo un precio de venta al cliente.

Tabla 29. Precio de venta aplicado el factor proporcional

PLATOS	PRECIO X COSTO TOTAL	FACTOR DE PROPORCIONALIDAD	PRECIO VENTA
Chuleta en salsa de ciruela	$ 6,36	1,11	$ 7,06
Medallón de pavo bañado en salsa de piña	$ 8,97	1,11	$ 9,96
Corvina apanada con arroz y menestra	$ 5,13	1,11	$ 5,69
TOTAL	**$ 20,46**	**3,33**	**$ 22,71**

Elaborado por: Paola Zulay Balón Vera.

En la comparación de los valores de venta al cliente se obtiene un valor razonable de cada plato de comida; es decir; del costo obtenido a través del modelo de determinación de costo por plato de comida más la aplicación y multiplicación del factor de proporcionalidad de 1,11 se fijó el precio de venta al cliente; ese valor se comparó con los precios que la empresa ya tenía establecido, por lo tanto; se determina una diferencia de $ 2,79 entre los tres platos de comida.

Tabla 30. Comparación de precios de venta al aplicar F.P en relación a los precios según la empresa

	PRECIO AL APLICAR EL F.P.	PRECIOS SEGÚN LA EMPRESA	
PLATOS	**VALOR VENTA**	**VALOR VENTA**	**DIFERENCIA**
Chuleta en salsa de ciruela	$ 7,06	$ 7,50	$ (0,44)
Medallón de pavo bañado en salsa de piña	$ 9,96	$ 11,00	$ (1,04)
Corvina apanada con arroz y menestra	$ 5,69	$ 7,00	$ (1,31)
TOTAL	**$ 22, 71**	**$ 25,50**	**$ (2,79)**

Elaborado por: Paola Zulay Balón Vera.

A continuación se detallan los diferentes precios que tienen los hoteles de esta categoría en cuanto a los platos de comidas:

Tabla 31. Precios promedios según las competencias

PLATOS	HOTEL MARVENTO II	HOTEL BARCELÓ SALINAS	HOTEL SALINAS	HOTEL PUNTA DEL MAR	PRECIO PROMEDIOS SEGÚN LAS COMPETENCIAS
Chuleta en salsa de ciruela	$ 7,50	$ 8,00	$ 8,00	$ 7,50	$ 8,00
Medallón de pavo bañado en salsa de piña	$ 10,50	$ 11,00	$ 11,00	$ 11,00	$ 11,00
Corvina apanada con arroz y menestra	$ 7,00	$ 7,50	$ 7,50	$ 7,00	$ 7,50
TOTAL	**$ 25,00**	**$ 26,50**	**$ 26,50**	**$ 25,50**	**$ 26,50**

Elaborado por: Paola Zulay Balón Vera

Finalmente, se ha realizado una comparación de los precios de venta al cliente al aplicar factor de proporcionalidad, en relación con los precios promedios según las competencias. Así pues, considerando los valores resultantes de dicha comparación se evidencia que existen diferencia positiva de $ 3,79 entre los tres platos de comida, esto genera un importante beneficio a la empresa.

Tabla 32. Comparación de precios de venta al aplicar F.P. en relación con los precios promedios según las competencias

	PRECIO AL APLICAR EL F.P.	PRECIOS PROMEDIOS SEGÚN LAS COMPETENCIAS	
PLATOS	**VALOR VENTA**	**VALOR VENTA**	**DIFERENCIA**
Chuleta en salsa de ciruela	$ 7,06	$ 8,00	$ (0,94)
Medallón de pavo bañado en salsa de piña	$ 9,963	$ 11,00	$ (1,04)
Corvina apanada con arroz y menestra	$ 5,693	$ 7,50	$ (1,81)
TOTAL	**$ 22, 71**	**$ 26,50**	**$ (3,79)**

Elaborado por: Paola Zulay Balón Vera

Cabe mencionar que, los valores en venta obtenidos del modelo aplicado evidentemente son menores en relación con los precios establecidos según el restaurante y los precios promedios según las competencias; esto es ventajoso y conveniente para la empresa. Es decir, la empresa tendrá gran acogida, sobretodo en la parte de restaurante los comensales requerirán este servicio, debido a que los precios obtenidos con este modelo de determinación de precios, están por debajo de la competencia, por lo tanto; las personas no solo preferirán este hotel por los valores económicos en hospedaje, sino también optarán por disgustar esas deliciosas comidas por sus módicos precios.

3.7.3 Conclusiones

Una vez finalizado la propuesta del trabajo de investigación se generan las siguientes conclusiones:

- La distribución de los costos de producción contribuye para que el administrador pueda evaluar y controlar los costos de los platos de comida que ofrece el restaurante. Por lo tanto, se establece que una incorrecta determinación de los costos de producción afectará a la asignación de precios.
- El reconocimiento de los elementos del costo (materia prima, mano de obra y CIF) permiten la identificación y distribución plena del costo exacto de las comidas. Por ello, se determina que los elementos del costos facilitan una adecuada valoración de los costos en las comidas del restaurante Hotel Punta del Mar
- La asignación de precios conlleva determinar los costos incurridos en la producción cada plato de comida; puesto que, con los rubros o resultados obtenidos de las hojas de costos, la entidad está lista para asignarle un factor de proporcionalidad adecuado para cada alimento. Por lo tanto, con los costos exactos de las hojas de costos se puede asignar una técnica de fijación de precios (factor de proporcionalidad).
- En esta propuesta, se pudo evidenciar que existen diferencias significativas entre los precios de venta al cliente de acuerdo al factor de proporcionalidad asignado y los precios promedios según las competencias; por lo tanto, las diferencias entre precios determina que existen precios más reducidos en comparación con la competencia, es decir, precios favorables para la entidad.

3.7.4 Recomendaciones

- Se recomienda que la entidad implemente este modelo de determinación de costos de producción que permitan la obtención precisa de los costos en los platos de comida, sirviendo como herramienta administrativa para la correcta asignación de precios

- Es indispensable que el restaurante identifique los elementos del costo, a través de diversos cálculos, lo que les permitirá determinar los costos exactos de las comidas que ofrece.

- Es necesario que el restaurante pueda identificar los valores resultantes de las hojas de costos, lo cual permitirá aplicar técnicas de fijación de precios (factor de proporcionalidad) adecuados para cada alimento.

- En vista de las diferencias encontradas entre precios, es necesario que el restaurante adopte y aplique este modelo; pues, determina que existen precios más reducidos en comparación con la competencia, es decir, precios favorables para la entidad.

BIBLIOGRAFÍA

Abril, J., Barrera, H., & Mayorga, M. (2017). Costos de producción y fijación de precios en empresas artesanales. Caso DAYANTEX. *RML Consultores*, 12(2), 541-553.

Albán, V., Betancourt, V., & Morales, N. (2015). EL COSTO DE PRODUCCIÓN Y LA FIJACIÓN DE PRECIOS EN LAS MICROEMPRESAS. *EUMEDNET*, http://www.eumed.net/cursecon/ecolat/ec/2015/precios.pdf.

Alvarado, V. (2016). *Ingeniería de Costos. 1era Edición.* México: GRUPO EDITORIAL PATRIA.

Arredondo, M. M. (2015). *Contabilidad y Análisis de Costos. 1era. Edición.* México: GRUPO EDITORIAL PATRIA.

Asamble Nacional. (20 de 10 de 2008). *Constitución de la República del Ecuador.* Obtenido de https://www.asambleanacional.gob.ec/sites/default/files/documents/old/constitucion_de_bolsillo.pdf

Bello Pérez, C. (2013). *Producción operaciones aplicadas a las PYME. 3era. Edición.* Bogotá - Colombia: ECOE EDICIONES.

Blanco, A., Prado, A., & Mercado, C. (2016). *Introducción al marketing y la comunicación en la empresa. 2da. Edición.* Madrid - España: ESIC EDITORIAL.

Cómite de Normas Internacionales de Contabilidad. (2009). *Normas Internacionales de Contabilidad 2 INVENTARIOS.* USA: Normas Internacionaless.

Dirección Nacional Jurídica. (28 de FEBRERO de 2015). *REGLAMENTO PARA LA APLICACIÓN DE LA LEY DE RÉGIMEN TRIBUTARIO INTERNO. (Decreto No. 580).* Obtenido de http://www.espol.edu.ec/sites/default/files/archivos_transparencia/REGLAMENTO%20APLICACION%20DE%20LA%20LEY%20DE%20REGIMEN%20TRIBUTARIO%20INTERNO.pdf

Esteban Talaya, Á., & Lorenzo Romero, C. (2013). *Dirección Comercial.* Madrid - España: ESIC EDITORIAL.

García, V. (2015). *Análisis Financiero: Un enfoque integral.* México: GRUPO EDITORIAL PATRIA S.A.

Jaén, M., Carretero, A., Amate, I., & Piedra, L. (2013). *Microeconomía Básica.* Madrid - España: Septem Ediciones.

Lazo Palacios, M. (2013). *Contabilidad de Costos II. Última edición.* Lima, Perú: PROESAD.

León, A. (2012). *Estrategias para el Desarrollo de la Comunicación Profesional.* México: LIMUSA.

Mera, J. (2013). *Tesis "Los Costos y su influencia en la fijación de precios de las comidas y bebidas del Restaurante de la Hostería Bascún en el año 2011".* Obtenido de http://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/3718/1/TA018-2013.pdf

Merino, M. (2015). *Introducción a la investigación de mercados. 2a. Edición.* Madrid - España: ESIC EDITORIAL.

Mesonero, M., & Alcaide, J. C. (2012). *Marketing Industrial.* Madrid - España: ESIC EDITORIAL.

Ministerio de Industrias y Productividad. (16 de 01 de 2015). *LEY ORGANICA DE DEFENSA DEL CONSUMIDOR.* Obtenido de http://www.industrias.gob.ec/wp-content/uploads/2015/09/LEY-ORGANICA-DE-DEFENSA-DEL-CONSUMIDOR.pdf

Ministerio de Turismo. (2014). *Resolución No. 172.* Quito.

Molinillo, S. (2014). *Distribución comercial aplicada 2ª ed.* Madrid - España: ESIC EDITORIAL.

Muñiz, L. (2013). *Gestión Comercial y de Marketing con plantillas Excel.* PROFIT EDITORIAL.

Pastrana Pastrana, A. (2012). *Contabilidad de Costos.* El Cid Editor.

Pérez, F. (2017). *Manual. Marketing y plan de negocio de la microempresa (UF1820).* Madrid - España: EDITORIAL CEP.

Plan Nacional del Buen Vivir. (2013). *Objetivo 8. Consolidar el sistema económico social y solidario, de forma sostenible.* Obtenido de http://www.buenvivir.gob.ec/objetivo-8.-consolidar-el-sistema-economico-social-y-solidario-de-forma-sostenible#tabs2

Polo García, B. (2013). *Contabilidad de Costo en la alta gerencia.* BOGOTÁ: GRUPO EDITORIAL NUEVA LEGISLACIÓN LTDA.

Ramírez, A. (2012). *Estrategias de aprendizaje y comunicación. 1era. Edición.* Colombia: EDUCC EDITORIAL.

Rincón, C. A., Lasso, G., & Parrado, Á. (2012). *Contabilidad siglo XXI. 2da. Edición.* Bogotá - Colombia: Ecoe Ediciones.

Rincón, C., & Villareal, F. (2013). *Costos: Decisiones empresariales.* Bogotá - Colombia: ECOE EDICIONES.

Rodríguez Vera, R. (2012). *Costos aplicados en hotelería, alimentos y bebidas.* Bogotá: Ecoe. Ediciones.

Rosa Díaz, I., Rondán Cataluña, F., & Díez de Castro, E. (2013). *Gestión de precios. 6ta. Edición.* Madrid - España: ESIC EDITORIAL.

Ruiz Conde, E., & Parreño Selva, J. (2012). *Dirección de Marketing: variables comerciales.* España: ECU.

Sangri Coral, A. (2014). *Introducción a la Mercadotecnia. 1era. Edición.* México: Grupo Editorial Patria.

Soria Ibáñez, M. d. (2016). *Manual. Plan de Marketing Empresarial.* Madrid - España: EDITORIAL CEP S.L.

Vera, M. (2014). *El Precio de venta en el Comercio Internacional.* Copyright.

Villalobos, D. (2015). COSTOS DE PRODUCCIÓN, PRECIOS E INGRESOS DE LA EMPRESA. *Economía y Sociedad*, 20(48), 1-17.

ANEXOS

ANEXOS 1. MATRIZ DE CONSISTENCIA

TÍTULO	PROBLEMA	OBJETIVOS	IDEA A DEFENDER	VARIABLES	INDICADORES
LOS COSTOS DE PRODUCCIÓN Y LA ASIGNACIÓN DE PRECIOS DEL RESTAURANTE HOTEL PUNTA DEL MAR, CANTÓN LA LIBERTAD PROVINCIA DE SANTA ELENA, AÑO 2017	**FORMULACIÓN DEL PROBLEMA GENERAL**	**OBJETIVO GENERAL**	Los costos de producción permitirán a la entidad determinar de forma eficaz y oportuna, los costos invertidos en el proceso de producción y la asignación de precios razonables.	**VARIABLE INDEPENDIENTE**	**INDICADORES VARIABLE INDEPENDIENTE**
	¿Cómo afecta el costo de producción en la asignación de precios del restaurante Hotel Punta del Mar?	Evaluar el efecto de los costos de producción en la asignación de precios, mediante la distribución de costos y la aplicación de tablas de cálculos porcentuales para la determinación precios razonables en las comidas del restaurante Hotel Punta del Mar.		Costos de Producción	• Materia Prima • Mano de Obra • Costos Indirectos de Fabricación • Por Ordenes de producción • Por procesos • Estándar • CF y CV • CD y CI • CT y CU • CH y CP
	FORMULACIÓN DE LOS PROBLEMAS ESPECÍFICOS	**TAREAS CIENTÍFICAS ESPECÍFICOS**		**VARIABLE DEPENDIENTE**	**INDICADORES VARIABLE DEPENDIENTE**
	¿Qué incidencia tiene el reconocimiento de los elementos del costo en la fijación y factores determinantes del precio? ¿Cuál es el impacto de los sistemas de costos de producción en los métodos de fijación de los precios del restaurante Hotel Punta del Mar? ¿Cuál es el efecto de la clasificación de los costos en la técnica de fijación de precios de las comidas del restaurante Hotel Punta del Mar?	Determinación de la incidencia del reconocimiento de los elementos del costo en la fijación y factores determinantes del precio, a través de la aplicación de métodos, técnicas e instrumentos de recopilación de información. Identificación del impacto de los sistemas de costos de producción en los métodos de fijación de precios del restaurante Hotel Punta del Mar, mediante instrumentos de investigación dirigidos al contador general y chef del restaurante de la entidad. Medición del efecto de la clasificación de los costos en la técnica de fijación de precios de las comidas del restaurante Hotel Punta del Mar, mediante la distribución de costos y la aplicación de tablas porcentuales para la determinación de precios razonables.		Precios	• Maximización de Beneficios • Basado en las ventas • Mercadotecnia • La competencia • Los descuentos • Productos complementarios • Precio por costos de producción • Precio por competencia • Costo más Margen utilidad

Fuente: Datos del autor, 2018

Elaborado por: Balón Vera Paola Zulay

ANEXOS 2. ENTREVISTA

UNIVERSIDAD ESTATAL "PENÍNSULA DE SANTA ELENA"

Facultad de Ciencias Administrativas
Carrera Contabilidad y Auditoria

Unidad de análisis:

"HOTEL – CENTRO COMERCIAL PUNTA DEL MAR"

Entrevistado: Chef del restaurante

Objetivo: Conocer aspectos relacionados con la distribución de costos y determinación de precios de la entidad, para el desarrollo del tema de titulación: Los Costos de producción y la Asignación de precios del restaurante Hotel Punta Del Mar, Cantón La Libertad Provincia de Santa Elena, año 2017".

CUESTIONARIO DE PREGUNTAS

1. ¿Considera usted que los costos de materia prima influyen directamente en el proceso de producción?
2. ¿Conoce usted los costos de mano de Obra utilizada para elaborar una determinada comida del restaurante?
3. Para determinar el costo del producto ¿Considera usted todos los CIF?
4. ¿Conoce la diferencia entre los sistemas de costos, por Órdenes de producción, por procesos y estándar?
5. ¿Cree usted que le es necesario conocer los sistemas de costos de producción por Órdenes de producción y por procesos?
6. ¿Considera usted que es indispensable conocer los sistemas de costos de producción incurridos en todo el proceso de fabricación de alimentos del restaurante?
7. ¿Identifica usted los Costos Fijos y Variables que incurren en la producción de cada comida que se ofrecen en el restaurante?
8. ¿Cree usted que en la producción de alimentos es fundamental conocer los costos totales y costos unitarios?
9. ¿Considera usted que los costos directos e indirectos deben estar inmersos en el proceso de producción de los alimentos?
10. ¿Se calculan los costos de producción de acuerdo a costos históricos o consumos presupuestados?
11. ¿Cuáles son los platos de comida que se consideran con mayor volumen de venta en el restaurante?

ANEXOS 3. ENTREVISTA

UNIVERSIDAD ESTATAL "PENÍNSULA DE SANTA ELENA"

Facultad de Ciencias Administrativas
Carrera Contabilidad y Auditoria

Unidad de análisis:

"HOTEL – CENTRO COMERCIAL PUNTA DEL MAR"

Entrevistado: Contador General

Objetivo: Conocer aspectos relacionados con la distribución de costos y determinación de precios de la entidad, para el desarrollo del tema de titulación: Los Costos de producción y la Asignación de precios del restaurante Hotel Punta Del Mar, Cantón La Libertad Provincia de Santa Elena, año 2017".

CUESTIONARIO DE PREGUNTAS

1. ¿Es la maximización de beneficios el resultado de una acertada fijación de precio de ventas?
2. ¿Considera usted que el nivel de ventas es influenciado por el precio de los alimentos?
3. ¿Considera usted a la mercadotecnia como un factor en la determinación del precio de venta?
4. ¿Cree que la competencia es uno de los factores que influyen mucho en la fijación del precio de venta?
5. ¿Cree usted que los descuentos son un factor importante en la fijación de precios?
6. ¿Cree usted que es necesario la implementación de productos complementarios para atraer nuevos clientes?
7. ¿Realiza el restaurante un análisis de precios en función a los costos de producción incurridos?
8. ¿Cree que el precio por competencia es un método que influye mucho en la fijación del precio de venta?
9. ¿Identifica usted al costo más margen de utilidad como una técnica de fijación de precios?

ANEXOS 4. ESTADO DE RESULTADO INTEGRAL "HOTEL PUNTA DEL MAR" AÑO 2017

HOTEL PUNTA DEL MAR

ESTADO DE RESULTADOS INTEGRAL

AL 31 - DIC - 2017

Punta del Mar
HOTEL CENTRO COMERCIAL
★★★★

INGRESOS

INGRESOS OPERATIVOS				
VENTAS GRAVADAS CON IVA				**874.122,23**
VENTAS HOTEL				541.425,58
4100011001	HABITACIONES	357.021,77		
4100011003	ARRIENDO SALON GUANCAVILCA	65.254,92		
4100011004	ARRIENDO SALON ENGOROY	4.950,05		
4100011005	ARRIENDO SALON SPONDYLUS	19.753,92		
4100011006	ARRIENDO EDIFICIOS	87.249,00		
4100011008	ARRIENDO SALON BUSSINESS CENTEI	7.195,92		
ALIMENTOS Y BEBIDAS				326.150,80
4100012001	ALIMENTOS RESTAURANT	39.283,15		
4100012002	BEBIDAS RESTAURANT	184,31		
4100012003	EVENTOS SALON GUANCAVILCA	80.404,83		
4100012004	EVENTOS SALON ENGOROY	46.210,33		
4100012005	EVENTOS SALON SPONDYLUS	19.663,49		
4100012006	EVENTOS SALON BUSSINESS CENTER	3.599,80		
4100012007	NATURAL COFFEE - ALIMENTOS	102.376,09		
4100012008	NATURAL COFFEE - BEBIDAS	59,47		
4100012009	TARRINAS, DESHECHABLES Y OTROS	1,98		
4100012011	DISCOTECA BAY CLUB	34.367,35		
OTRAS VENTAS				6.545,85
4100013003	SERVICIOS DE LAVANDERIA	4.154,92		
4100013004	CONCIERTOS, ESPECTACULOS Y OTRO	2.390,93		
VENTAS GRAVADAS TARIFA 0%				**951,65**
VENTAS VARIAS				951,65
4100021001	HABITACIONES	19,55		
4100021003	BEBIDAS	932,00		
4100021007	OTROS INGRESOS	0,10		
				875.073,88
INGRESOS NO OPERATIVOS				
OTROS INGRESOS				**17.470,78**
INGRESOS POR OTROS CONCEPTOS				17.470,78
4200011001	ESPACIO PUBLICITARIO	14.890,39		
4200011002	OTROS INGRESOS X COMISIONES	11,16		
4200011004	INGRESOS POR MULTAS	286,25		
4200011005	REGALIAS PROVEEDORES	44,00		
4200011006	INGRESOS RETENCIONES ARACNO	113,64		
4200011007	PASEO EN CHIVA	290,18		
4200011099	SOBRANTES DE CAJA	199,88		
4200011100	OTROS REEMBOLSOS	1.635,28		
				17.470,78
			TOTAL INGRESOS	**892.544,66**

CENTROS DE COSTOS

ALIMENTOS Y BEBIDAS

RESTAURANTE, SALONES Y EVENTOS			**232.724,82**
COSTOS RESTAURANTE			78.582,27
5100011001	ALIMENTOS	64.169,13	
5100011002	BEBIDAS	8.463,58	
5100011004	DESCECHABLES	2.433,93	
5100011005	COCINA	22,91	
5100011006	EVENTUALES	3.492,72	
COSTOS EVENTOS GUANCAVILCA			46.574,13
5100012001	ALIMENTOS EVENTOS	10.994,16	
5100012002	BEBIDAS EVENTOS	2.237,15	
5100012003	ALQUILER DE MANTELES	2.303,88	
5100012004	SALONEROS EVENTUALES	10.827,47	
5100012005	CONTRATACIONES, ARTISTAS Y OTR(	1.438,51	
5100012006	ALQUILER DE TORTAS-PECERAS-CUA	10.024,88	
5100012007	DESCECHABLES	758,07	
5100012008	LUCES LED TACHOS MULTICOLORES	350,88	
5100012009	CÁMARAS-CABLEADO-MICRÓFONOS	404,18	
5100012010	DECORACION	7.137,25	
5100012011	OTROS	97,70	
COSTOS EVENTOS ENGOROY			14.825,85
5100013001	ALIMENTOS ENGOROY	8.512,18	
5100013002	BEBIDAS ENGOROY	394,58	
5100013003	SALONEROS EVENTUALES	3.410,27	
5100013004	DECORACIONES SALON ENGOROY	1.171,49	
5100013005	ARTISTAS Y ANIMACIÓN	612,78	
5100013006	ALQUILAR VAJILLAS	724,55	
COSTOS EVENTOS SPONDYLUS			8.009,74
5100014001	ALIMENTOS SPONDYLUS	3.334,75	
5100014002	BEBIDAS SPONDYLUS	176,39	
5100014003	SALONEROS EVENTUALES	1.739,26	
5100014005	DESCECHABLES	222,86	
5100014006	DECORACIÓN	2.010,36	
5100014007	ALQUILER VAJILLAS	210,22	
5100014008	ALQUILER DE SILLAS TIFANNY	315,90	
COSTOS EVENTOS BUSSINESS CENTER			867,39
5100015001	ALIMENTOS BUSSINESS	285,58	
5100015002	BEBIDAS BUSSINESS	1,07	
5100015003	CORTINAS	223,78	
5100015004	DECORACIÓN	173,29	
5100015005	EVENTUALES	183,67	
NATURAL COFFEE			64.968,96
5100016001	ALIMENTOS NATURAL COFFEE	53.499,50	
5100016002	BEBIDAS NATURAL COFFEE	409,22	

5100016003	DESCECHABLES	10.030,46	
5100016004	EVENTUALES NATURAL COFFEE	1.029,78	
DISCOTECA BAY CLUB			19.191,12
5100017001	ALIMENTOS	-1.836,35	
5100017002	BEBIDAS	6.952,60	
5100017003	OTROS	750,98	
5100017004	EVENTUALES	8.956,03	
5100017005	ANIMACÍON-HORA LOCA	2.636,06	
5100017006	DECORACIÓN EVENTOS DISCO	186,20	
5100017007	TRANSPORTE TURISTICO	161,11	
5100017008	DESECHABLES	43,27	
5100017009	REPARACION PARLANTES	1.341,22	
SPA PELUQUERIA			-294,64
5100018001	SPA PELUQUERIA	-294,64	
			232.724,82
HABITACIONES			
COSTO DE HABITACIONES			**59.591,92**
HABITACIONES PARTICULARES			59.591,92
5200011001	COSTO DE HABITACIONES	59.591,92	
			59.591,92
		TOTAL CENTRO DE COSTOS	**292.316,74**
	GASTOS		
GASTOS PUNTA DEL MAR			
GASTOS DE ADMINISTRACION			**451.087,94**
DE ADMINISTRACION			293.066,24
6100011001	SUELDOS Y SALARIOS	35.408,19	
6100011002	HORAS EXTRAS	2.818,08	
6100011003	DECIMO TERCER SUELDO	3.889,74	
6100011004	DECIMO CUARTO SUELDO	251,04	
6100011005	VACACIONES	1.230,46	
6100011006	SUELDO EVENTUALES	367,34	
6100011007	APORTE PATRONAL IESS 12.15%	12.023,34	
6100011008	APORTE PERSONAL IESS 9.45%	79,96	
6100011009	FONDOS DE RESERVA	1.262,41	
6100011010	CONSUMO ENERGIA ELECTRICA	59.327,98	
6100011012	CONSUMO TELEFONICO CONVENCION	3.931,79	
6100011013	CONSUMO TELEFONICO CELULAR	106,07	
6100011016	HONORARIOS PROFESIONALES	2.526,51	
6100011017	CONSUMO DE AGUA POTABLE	750,00	
6100011018	COMBUSTIBLES ADMINISTRADORES	253,45	
6100011019	GASTOS VICTOR VALDIVIESO	5.242,78	
6100011021	COMISION BANCARIA	127,50	
6100011022	COMISIONES EN VENTAS	5.382,13	

6100011023	VIATICOS LOCALES	1.880,22	
6100011024	SUMINISTROS DE OFICINA	464,07	
6100011025	TRABAJOS DE IMPRENTA	2.028,61	
6100011026	GASTOS DE IMPUESTOS SRI	17,82	
6100011027	ATENCION FUNCIONARIOS	32,03	
6100011028	ATENCION EMPLEADOS	118,58	
6100011030	BONIFICACION SALARIAL	189,33	
6100011031	COMISION TARJETAS DE CREDITO	6.929,71	
6100011032	DONACIONES Y CONTRIBUCIONES	122,24	
6100011033	COMISIONES EN VENTAS WEB	2.190,93	
6100011035	MANTENIMIENTO DE OFICINA	0,54	
6100011036	GASTOS BANCARIOS	721,38	
6100011037	PUBLICIDAD Y PROPAGANDA	15.469,18	
6100011038	SERVICIOS DE INTERNET	3.000,00	
6100011039	PREDIOS URBANOS	5.425,39	
6100011040	PERMISOS Y PATENTES MUNICIPALES	4.856,01	
6100011041	PERMISOS DE MINISTERIO DE TURISM	791,78	
6100011044	PERMISOS ESPECIALES SAYCE Y OTRC	273,87	
6100011047	PERDIDA IMPUESTO IVA FACTOR PRO	66,79	
6100011049	GASTOS NOTARIALES	98,01	
6100011050	UNIFORMES Y VESTIDOS	1.633,79	
6100011052	CONTROLES TV CABLE	25,28	
6100011053	SUMINISTROS MEDICOS	10,16	
6100011058	GASTOS DE TRANSPORTE	3.972,49	
6100011060	AMPLIFICACION Y AMBIENTACION M	5.580,43	
6100011061	ENVIO CORRESPONDENCIA	483,38	
6100011062	GASTOS DE INTERESES BANCARIOS	93.002,53	
6100011064	UNIFORMES	369,44	
6100011065	SERVICIOS WEB BOOKING	300,00	
6100011099	FALTANTES	0,30	
6100011102	SERVICIOS TURISTICOS	1.033,35	
6100011104	GASTOS VARIOS	29,56	
6100011108	ALQUILER EQUIPO T/C DATAFAST	244,75	
6100011109	MULTAS	64,90	
6100011110	SUMINISTROS DE COMPUT	182,48	
6100011111	IMPUESTO 1.5 POR MIL MUNICIPAL	6.398,14	
6100011112	ESPACIO PUBLICITARIO MUNICIPAL	80,00	
HABITACIONES			29.677,10
6100012001	SUELDOS Y SALARIOS	8.862,50	
6100012002	HORAS EXTRAS	259,56	
6100012003	DECIMO TERCER SUELDO	967,86	
6100012004	DECIMO CUARTO SUELDO	287,50	
6100012005	VACACIONES	359,38	
6100012007	APORTE PATRONAL 12.15% IESS	287,39	
6100012008	FONDOS DE RESERVA	595,90	
6100012009	ALIMENTACION PERSONAL	3,75	
6100012010	SUMINSTROS DE LIMPIEZA	6.322,94	
6100012011	SUMINISTROS HUESPED	1.593,59	
6100012013	SERVICIO TV POR CABLE	2.583,46	
6100012014	UNIFORMES	117,20	
6100012015	DUPLICADO DE LLAVES	143,45	
6100012016	ADECUACION DE HABITACIONES	2.480,52	

6100012017	SUELDOS Y SALARIOS EVENTUALES	788,71	
6100012018	SERVICIO DE LA VANDERIA	4.003,39	
6100012019	GASTOS MATERIALES ELECT PARA H.	20,00	
RECEPCION			42.443,62
6100013001	SUELDOS Y SALARIOS	26.714,91	
6100013002	HORAS EXTRAS	8.883,03	
6100013003	DECIMO TERCER SUELDO	2.649,02	
6100013004	DECIMO CUARTO SUELDO	740,80	
6100013005	VACACIONES	1.103,80	
6100013006	ALIMENTACION DE PERSONAL	9,45	
6100013007	APORTE PATRONAL IESS 12.15%	1.210,34	
6100013009	ADECUACION RECEPCION	15,83	
6100013011	FONDOS DE RESERVA	483,36	
6100013013	SUMINISTROS DE OFICINA	189,76	
6100013014	BONIFICACION SALARIAL	226,47	
6100013015	BONIFICACIÓN POR DESAHUCIO	212,39	
6100013016	SUMINISTRO DE COMPUT.	4,46	
ALIMENTOS Y BEBIDAS			32.736,09
6100014001	SUELDOS Y SALARIOS	18.210,96	
6100014002	HORAS EXTRAS	5.173,66	
6100014003	DECIMO TERCER SUELDO	1.805,41	
6100014006	UNIFORMES	327,25	
6100014008	APORTE PATRONAL IESS 12.15%	724,06	
6100014011	FONDOS DE RESERVA	126,95	
6100014013	SUMINISTROS DE LIMPIEZA	1.753,10	
6100014014	MOVILIZACION LOCAL	840,10	
6100014015	RECARGA DE GAS INDUSTRIAL	3.762,38	
6100014021	SUMINISTROS DE OFICINA COC	12,22	
NATURAL COFFEE			36.900,90
6100015001	SUELDOS Y SALARIOS	24.593,11	
6100015002	HORAS EXTRAS	3.328,78	
6100015003	COMISIONES ROL DE PAGOS	153,33	
6100015004	BONIFICACIÓN	259,85	
6100015005	DECIMO TERCER SUELDO	2.461,88	
6100015006	DECIMO CUARTO SUELDO	1.180,20	
6100015007	VACACIONES	1.189,09	
6100015008	FONDOS DE RESERVA	796,44	
6100015009	APORTE PATRONAL IESS 12.15%	997,75	
6100015014	MOVILIZACION LOCAL	1.080,96	
6100015015	SUMINISTROS DE LIMPIEZA	304,65	
6100015016	SUMINISTROS DE OFICINA NC	18,22	
6100015017	MANTEMIENTO Y REPARACION NC	513,85	
6100015018	DECORACION	22,79	
DISCOTECA BAY CLUB			12.281,09
6100016001	SUELDOS Y SALARIOS	8.876,36	
6100016002	HORAS EXTRAS	966,68	
6100016003	DECIMO TERCER SUELDO	932,65	
6100016004	DECIMO CUARTO SUELDO	218,75	

6100016005	VACACIONES	80,38	
6100016007	PROGRAMAS, KARAOKE Y OTROS	45,45	
6100016008	UTENCILIOS DE BARRA	143,07	
6100016009	UNIFORMES BA Y CLUB	45,17	
6100016010	COMISIONES EN VENTAS	740,93	
6100016011	APORTE PATRONAL IESS 12.15%	231,65	
ANEXO GASTOS PERSONALES			3.982,90
6100017001	ALIMENTACION	693,71	
6100017002	EDUCACION	177,10	
6100017003	SALUD	892,95	
6100017004	VESTIMENTA	2.002,17	
6100017005	VIVIENDA	216,97	
GASTOS DE MANTENIMIENTO			**16.789,40**
MANTENIMIENTO GENERAL			16.789,40
6100021001	LAVADORAS Y SECADORAS	287,64	
6100021002	MATERIALES ELECTRICOS	60,27	
6100021003	MANTENIMIENTO EQUIPOS DE COMPU	179,42	
6100021004	MANTENIMIENTO ASCENSORES	150,00	
6100021005	MANTENIMIENTO ACONDICIONADOR	1.600,00	
6100021006	MANTENIMIENTO Y RECARGA EXTIN	139,59	
6100021007	MANTENIMIENTO DE GARAJE	90,88	
6100021008	ADECUACION EDIFICIO	7.553,65	
6100021009	MANTENIMIENTO DE OFICINA	34,87	
6100021010	MANTENIMIENTO DE COCINA	647,11	
6100021012	HERRAMIENTAS Y VARIOS	106,15	
6100021016	MANTENIMIENTO JARDINES Y OTRAS	31,58	
6100021017	REPARACION Y MANTENIMIENTO	4.000,67	
6100021018	MANTENIMIENTO DISCOTECA	544,52	
6100021019	MANTENIMIENTOS SOFTWARES	708,00	
6100021020	MANTENIMIENTO MAQUINA DE HIEL	300,75	
6100021021	FUMIGACIÓN Y TERMINACIÓN DE PLA	354,30	
GASTOS DE DEPRECIACIÓN			**45.635,08**
DEPRECIACIÓN			45.635,08
6100031001	MOBILIARIOS Y EQUIPOS	14.880,75	
6100031002	EQUIPOS DE COMPUTACIÓN	6.710,97	
6100031003	VEHICULO	6.528,36	
6100031004	EDIFICIO	15.715,00	
6100031005	ACTIVOS DE COCINA Y SALON	1.800,00	
			513.512,42
	TOTAL GASTOS		**513.512,42**
	UTILIDAD/ PÉRDIDA DEL EJERCICIO		**86.715,50**

ANEXOS 5. DETALLE DEL CÁLCULO DE COSTOS ANUAL Y MENSUAL – DEPARTAMENTO DE CONTABILIDAD

HOTEL PUNTA DEL MAR
COSTO ANUAL
ALIMENTOS Y BEBIDAS

	ENE.	FEB.	MAR.	ABR.	MAY.	JUN.	JUL.	AG	SEPT.	OCT.	NOV.	DIC.
Inventario inicial	$6.500,50	$6.623,60	$6.718,55	$6.702,68	$6.670,57	$6.481,91	$6.470,00	$6.492,96	$6.531,06	$6.538,91	$6.531,04	$ 6.546,23
(+)Compras	6.628,95	6.685,89	6.579,93	6.518,64	6.500,89	6.528,70	6.509,60	6.508,74	6.509,95	6.512,60	6.595,59	6.520,52
Disponible	13.129,45	13.309,49	13.298,48	13.221,32	13.171,46	13.010,61	12.979,60	13.001,70	13.041,01	13.051,51	13.126,63	13.066,75
Inventario FINAL	6.623,60	6.718,55	6.702,68	6.670,57	6.481,91	6.470,00	6.492,96	6.531,06	6.538,91	6.531,04	6.546,23	6.518,23
(-) Costo de venta	**$6.505,85**	**$6.590,94**	**$6.595,80**	**$6.550,75**	**$6.689,55**	**$6.540,61**	**$6.486,64**	**$6.470,64**	**$6.502,10**	**$6.520,47**	**$6.580,40**	**$ 6.548,52**

Fuente: Investigación
Elaborado por: Paola Zulay Balón Vera

HOTEL PUNTA DEL MAR
COSTO ANUAL
ALIMENTOS Y BEBIDAS

Inventario inicial	$	6.465,70
(+)Compras	$	78.600,00
Disponible	$	85.065,70
Inventario FINAL	$	6.483,43
(-) Costo de venta	**$**	**78.582,27**

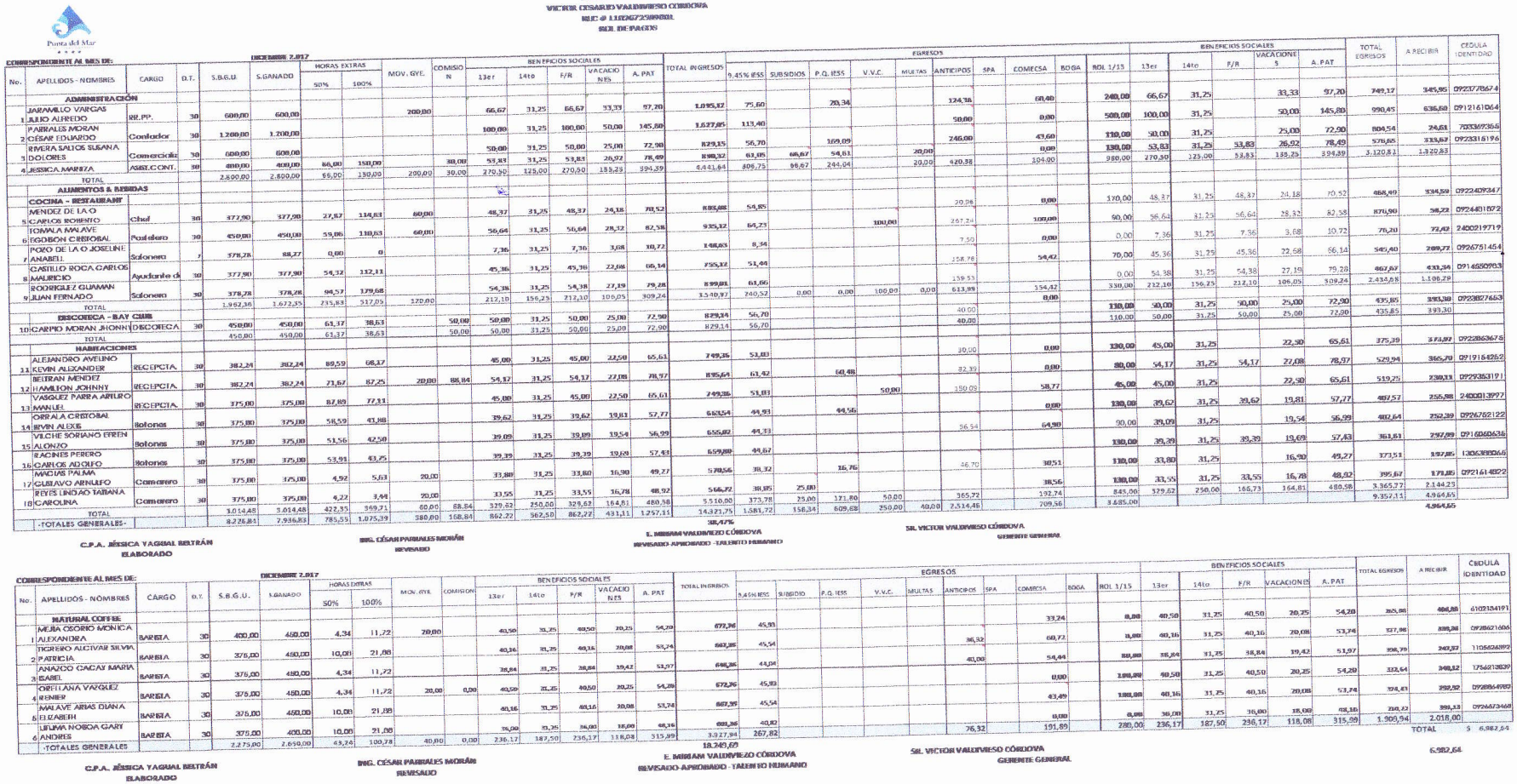
Fuente: Investigación
Elaborado por: Paola Zulay Balón Vera

ANEXOS 6. COSTOS Y GASTOS ANUAL, MENSUAL Y PORCENTAJE DE ESTIMACIÓN

COSTOS Y GASTOS ANUAL

COSTOS RESTAURANTE		ANUAL	MENSUAL	25,64% DE CYG PARA RESTAURANTE
5100011001	ALIMENTOS	$ 64.169,13	$ 5.347,43	
5100011002	BEBIDAS	$ 8.463,58	$ 705,30	
5100011004	DESCECHABLES	$ 2.433,93	$ 202,83	
5100011005	COCINA	$ 22,91	$ 1,91	
5100011006	EVENTUALES	$ 3.492,72	$ 291,06	
			TOTAL COSTOS	**$ 6.548,52**
GASTOS				
	ALIMENTOS Y BEBIDAS			
6100014006	UNIFORMES	$ 327,25	$ 27,27	
6100014008	APORTE PATRONAL IESS 12.15%	$ 724,06	$ 60,34	
6100014011	FONDOS DE RESERVA	$ 126,95	$ 10,58	
6100014013	SUMINISTROS DE LIMPIEZA	$ 1.753,10	$ 146,09	
6100014014	MOVILIZACION LOCAL	$ 840,10	$ 70,01	
6100014015	RECARGA DE GAS INDUSTRIAL	$ 3.762,38	$ 313,53	
6100014021	SUMINISTROS DE OFICINA_COC	$ 12,22	$ 1,02	
	GASTOS GENERALES			
6100011010	CONSUMO ENERGIA ELECTRICA	$ 59.327,98	$ 4.944,00	$ 1.267,64
6100011012	CONSUMO TELEFONICO CONVENCIONAL	$ 3.931,79	$ 327,65	$ 84,01
6100011017	CONSUMO DE AGUA POTABLE	$ 750,00	$ 62,50	$ 16,03
6100011037	PUBLICIDAD Y PROPAGANDA	$ 15.469,18	$ 1.289,10	$ 330,52
6100011038	SERVICIOS DE INTERNET	$ 3.000,00	$ 250,00	$ 64,10
6100011039	PREDIOS URBANOS	$ 5.425,39	$ 452,12	$ 115,92
6100011040	PERMISOS Y PATENTES MUNICIPALES	$ 4.856,01	$ 404,67	$ 103,76
6100011041	PERMISOS DE MINISTERIO DE TURISMO	$ 791,78	$ 65,98	$ 16,92
6100011044	PERMISOS ESPECIALES SAYCE Y OTROS	$ 273,87	$ 22,82	$ 5,85
6100011047	PERDIDA IMPUESTO IVA FACTOR PROPORCION	$ 66,79	$ 5,57	$ 1,43
6100011065	SERVICIOS WEB BOOKING	$ 300,00	$ 25,00	$ 6,41
6100011111	IMPUESTO 1.5 POR MIL MUNICIPAL	$ 6.398,14	$ 533,18	$ 136,71
6100011112	ESPACIO PUBLICITARIO MUNICIPAL	$ 80,00	$ 6,67	$ 1,71
GASTOS				
	MANTENIMIENTO GENERAL			
6100021003	MANTENIMIENTO EQUIPOS DE COMPUTO	$ 179,42	$ 14,95	$ 3,83
6100021004	MANTENIMIENTO ASCENSORES	$ 150,00	$ 12,50	$ 3,21
6100021005	MANTENIMIENTO ACONDICIONADORES DE AI	$ 1.600,00	$ 133,33	$ 34,19
6100021010	MANTENIMIENTO DE COCINA	$ 647,11	$ 53,93	$ 13,83
	GASTOS DE DEPRECIACIÓN			
DEPRECIACIÓN				
6100031001	MOBILIARIOS Y EQUIPOS	$ 14.880,75	$ 1.240,06	$ 317,95
6100031002	EQUIPOS DE COMPUTACIÓN	$ 6.710,97	$ 559,25	$ 143,39
6100031003	VEHICULO	$ 6.528,36	$ 544,03	
6100031004	EDIFICIO	$ 15.715,00	$ 1.309,58	$ 335,78
6100031005	ACTIVOS DE COCINA Y SALON	$ 1.800,00	$ 150,00	$ 150,00
			TOTAL GASTOS	**$ 2.412,63**
			UTILIDAD /PERDIDA DEL EJERCICIO	**$ 30.506,31**

ANEXOS 7. ROL DE PAGOS



Fuente: Investigación
Elaborado por: Paola Zulay Balón Vera

ANEXOS 8. MANO DE OBRA MINUTOS TRABAJADOS

RESTAURANTE						
PERSONAL	**CARGO**	**TOTAL SEMANAS**	**HORAS SEMANALES**	**TOTAL HORAS TRABAJADAS**	**MIN. POR HORA**	**MINUTOS TRABAJADOS**
Méndez de la O Carlos Roberto	Chef	4	40	160	60	14400
Tomalá Malavé Egdison Cristóbal	Pastelero	4	40	160	60	14400
Pozo de la O Joseline Anabell	Salonera	4	40	160	60	14400
Castillo Roca Carlos Mauricio	Ayudante de Cocina	4	40	160	60	14400
Rodríguez Guamán Juan Fernando	Salonera	4	40	160	60	14400
TOTAL		**20**	**200**	**800**	**300**	**48000**

Fuente: Investigación
Elaborado por: Paola Zulay Balón Vera

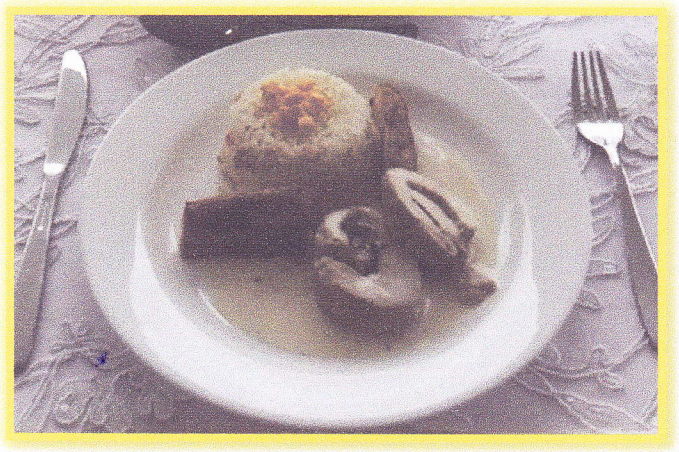
Para la obtención de los minutos trabajados se tomó en consideración 4 semanas por 40 horas, dando un total de 160 horas trabajadas, éste valor se multiplica por 60 minutos por hora; finalmente se tuvo 14400 minutos trabajados.

Cabe señalar que, solo se tomó 160 horas trabajadas; debido a que, las 80 horas faltantes para completar las 240 horas que normalmente se estiman sean al mes, son consideradas como tiempo improductivo.

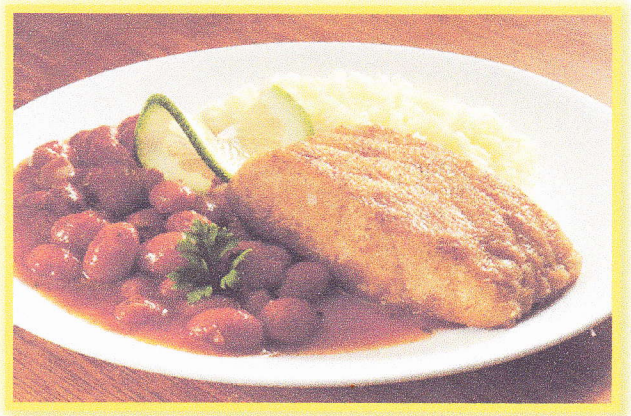
ANEXOS 9. PRESENTACIÓN DE LOS PLATOS CON, MAYOR VOLUMEN DE VENTA

"Chuleta en salsa de ciruela"

"Medallón de pavo bañado en salsa de piña acompañado de arroz y maduro"



"Corvina apanada con arroz y menestra"



ANEXOS 10 . FICHAS DE OBSERVACIÓN DE TIEMPOS EN LA PREPARACIÓN DE COMIDAS

PRESENTACIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS
"Chuleta en salsa de ciruela"

PASO	DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE	TIEMPO
1	Se inicia a las 11:42 a.m. a disolver la sal en el agua en un recipiente grande, coloque las chuletas de cerdo en la mezcla, cubrir y refrigerar	Chef	3 minutos
2	Retire las chuletas de cerdo de la mezcla y secar con toallas de papel.	Ayudante de cocina	2 minutos
3	Calentar el aceite de oliva en una sartén grande a fuego medio. Coloque las **chuletas** en el aceite caliente y cocine por cada lado, dependiendo del grosor de las chuletas. Transferir las chuletas de cerdo en un plato.	Chef	5 minutos
4	Aje el fuego a medio-bajo. En la misma sartén añadir la mantequilla, las ciruelas pasas, agua, una pizca de sal y azúcar. Además, e realiza el arroz	Ayudante de cocina	4 minutos
5	Añadir el vino y la sal y continuar la cocción. Verter la mitad de la salsa sobre las chuletas, utilizando el resto de la salsa como mesa de salsa. Finalmente a las 12:00 a.m. ya está listo para servir.	Chef	4 minutos
TOTAL			**18 minutos**

Fuente: Datos de la Institución "Hotel Punta del Mar"

Elaborado por: Paola Zulay Balón Vera

PRESENTACIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

"Medallón de pavo bañado en salsa de piña acompañado de arroz y maduro"

PASO	DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE	TIEMPO
1	Se inicia a las 11:37 a.m. a deshuesar la pechuga y abrirla para que pueda estar lista para rellenar.	Chef	4 minutos
2	Derrita la mantequilla en la sartén, refría las verduras. Después se incorpora el relleno al pavo	Chef	3 minutos
3	Ponga las lonchas de bacon (tocino) a lo largo de la pechuga, proceda a enrollarla y colocarla encima del tocino para repetir el proceso.	Chef	5 minutos
4	Lleve al horno precalentado a 160° C. dependiendo el tamaño va los minutos	Ayudante de cocina	2 minutos
5	Preparar el arroz y freír maduro	Ayudante de cocina	7 minutos
6	Una vez que los medallones estén servidos, se les rocía la salsa (Agregar el vino blanco, mermelada de piña y sal, hasta que esté homogénea.). Finalmente a las 12:00 a.m. ya está listo para servir	Chef	2 minutos
TOTAL			**23 minutos**

Fuente: Datos de la Institución "Hotel Punta del Mar"

Elaborado por: Paola Zulay Balón Vera

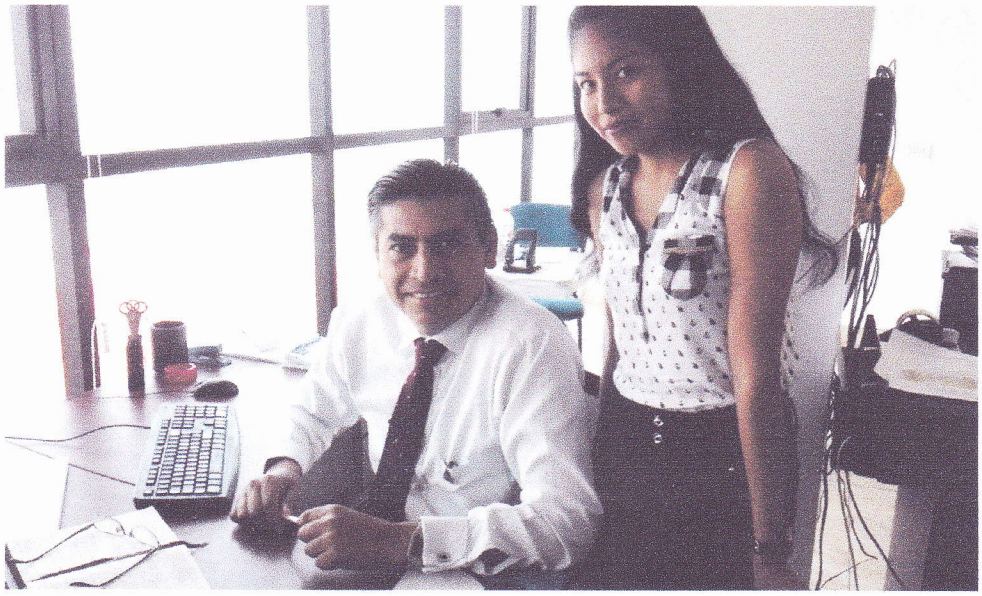
PRESENTACIÓN DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

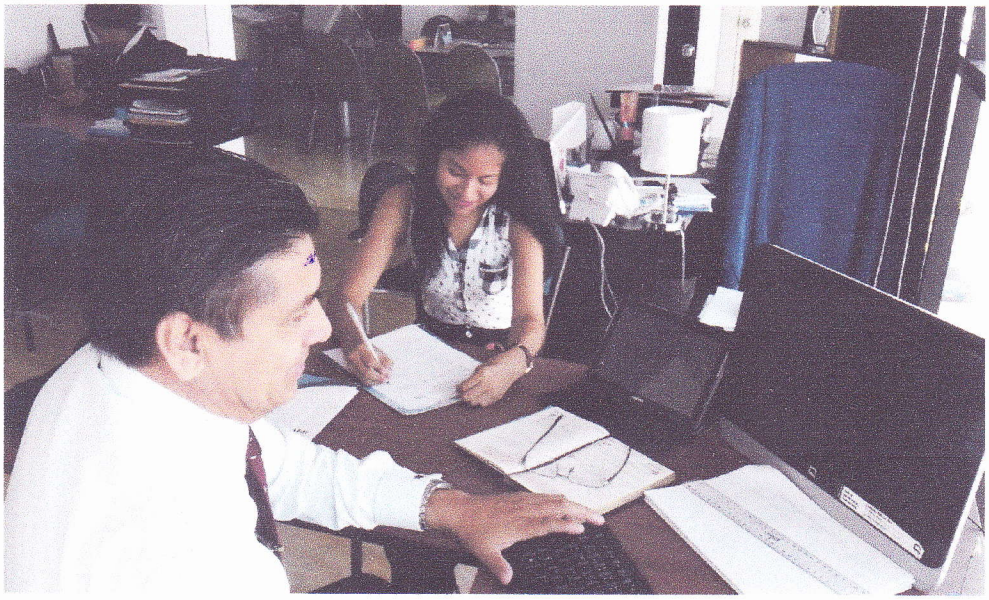
"Corvina apanada con menestra"

PASO	DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE	TIEMPO
1	Se inicia a las 11:44 a.m. en una sartén agregue aceite y haga refrito con cebolla y tomate y deje cocinar	Ayudante de cocina	2 minutos
2	Añada el agua e incremente la temperatura hasta que empiece a hervir. Añada el fréjol y reduzca la temperatura a fuego lento, tape parcialmente la cacerola, y cocine hasta que las lentejas estén tiernas, sazone con sal, pimienta y perejil.	Ayudante de cocina	4 minutos
3	Preparar el arroz	Ayudante de cocina	4 minutos
4	Sazone con sal y pimienta el filete, páselos por harina, luego por huevo con leche y después por el pan molido(apanadura)	Chef	3 minutos
5	Dórelos en una sartén con aceite y girar cada lado. Finalmente a las 12:00 a.m. ya está listo para servir	Chef	3 minutos
TOTAL			**16 minutos**

Fuente: Datos de la Institución "Hotel Punta del Mar"
Elaborado por: Paola Zulay Balón Vera

ANEXOS 11. EVIDENCIA DE LAS ENTREVISTAS





Diálogo con el Ing. César Parrales, Contador del Hotel "Punta del Mar"

ANEXOS 12. GLOSARIO DE TÉRMINOS

- **Costos.-** Gasto económicos que representa la fabricación de un producto o la prestación de un servicio.

- **Costos de producción.-** Son aquellos en que la planta incurre en la fabricación de un bien o la prestación de un servicio en un periodo determinado. Es la sumatoria de los tres elementos de los costos incurridos en un periodo determinado, y son: materiales directos, mano de obra y carga fabril.

- **Materia Prima.-** Hace referencia a todos los materiales que integran físicamente el producto terminado o que se pueden asociar fácilmente con él.

- **Mano de obra.-** Representa el esfuerzo laboral que implican los trabajadores que están físicamente relacionados con el proceso productivo, sea por acción manual o por operación de una maquina o equipo.

- **CIF.-** Son todos aquellos costos que no se relacionan directamente con la manufactura, pero contribuyen y forman parte del costo de producción: mano de obra indirecta, materiales indirectos, calefacción, luz y energía para la fábrica, mantenimiento del edificio y equipo de fábrica, seguro, prestaciones sociales, incentivos, tiempo ocioso son ejemplos de costos indirectos de fabricación.

- **Hoja de Costo.-** Hoja de trabajo que contiene la acumulación de costos para cada trabajo, subdividida en las principales categorías de costos, a medida que se hacen las requisiciones de materiales.

- **Precio.-** Es el conjunto de esfuerzos y sacrificios, monetarios y no monetarios, que un comprador debe realizar como contrapartida de un determinado nivel de utilidad.

ANEXOS 13. PRESUPUESTO

Financiamiento propio

CANT.	DETALLE	C. UNITARIO	C. TOTAL
2	Resmas de hojas	4,50	9,00
2	Tinta	60,00	120,00
1	Impresora	250,00	250,00
1	Computadora	780,00	780,00
500	Copias	0,03	15,00
	Movilización		100,00
	Tutoría		300,00
	Tribunal de tesis de grado		150,00
		TOTAL	1.724,00

La Libertad, 11 de Julio del 2018

CARTA AVAL

Yo, **Víctor Cesario Valdivieso Córdova**, con cédula de ciudadanía **Nº 110267258-9**, gerente propietario del Hotel Punta del mar, ubicado en el cantón La Libertad, Provincia de Santa Elena, permito comunicarle que a petición de la **Srta. Paola Zulay Balón Vera,** con cédula de ciudadanía **Nº 245003057-8**, estudiante de la carrera de **Contabilidad y Auditoría** de la **Universidad Estatal Península de Santa Elena**, se le brindará todas las facilidades para que pueda realizar su trabajo de titulación denominado **"Los Costos de Producción y la asignación de precios del restaurante Hotel Punta del Mar, Cantón La Libertad Provincia de Santa Elena, Año 2017".**

Por la atención a la presente, le reitero mis agradecimientos

Atentamente

Hotel Punta del Mar
Víctor Valdivieso C.
FIRMA AUTORIZADA

Sr. Víctor Valdivieso Córdova
Gerente – Propietario Hotel Punta del Mar
C.I. 110267258-9
Cel. 0994887393