



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

TEMA:

**COSTOS POR SERVICIOS Y FIJACIÓN DE PRECIOS DEL PUERTO
LUCÍA YACHT CLUB, CANTÓN LA LIBERTAD,
PROVINCIA DE SANTA ELENA, AÑO 2019.**

**TRABAJO DE TITULACIÓN EN OPCIÓN AL TÍTULO DE
LICENCIADA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA**

AUTORA:

Geraldine Estefanya Cochea Rocafuerte

LA LIBERTAD – ECUADOR

2019



TEMA:

**COSTOS POR SERVICIOS Y FIJACIÓN DE PRECIOS DEL PUERTO
LUCÍA YACHT CLUB, CANTÓN LA LIBERTAD, PROVINCIA DE
SANTA ELENA, AÑO 2019.**

AUTORA:

Cochea Rocafuerte Geraldine Estefanya

TUTORA:

Ing. Ana Reyes Perero

Resumen

El presente trabajo de investigación se orienta en los costos por servicios y fijación de precios del Puerto Lucía Yacht Club, institución dedicada a brindar servicios de marinería a embarcaciones, alimentos & bebidas en bares, restaurantes y hotel. En la organización, en el área de restauración se detectó un problema que consiste en la carencia de elementos para la identificación de costos, situación incidió en la determinación de precios reales, pues en el costeo no se determinó el costo y tiempo utilizados en el proceso por mano de obra e indirectos, para el cálculo de los precios unitarios, el objetivo es determinar los costos por servicios mediante el análisis del proceso contable para la fijación de precios en Puerto Lucía Yacht Club. La investigación es de tipo descriptiva, se enfocó en la recolección de información de costos por servicios para la determinación de los elementos, empleando técnicas de recolección de información tales como entrevistas y ficha observación direccionadas al proceso productivo. Los resultados de la investigación contribuyeron a la empresa contar con un modelo de distribución de costos por órdenes por servicios, mediante documentos que permitieron el control y la adecuada asignación de precios de los productos.

Palabras claves:

Costos por servicios, elementos del costo, sistema por órdenes por servicios, fijación de precios.



TEMA:

**COSTOS POR SERVICIOS Y FIJACIÓN DE PRECIOS DEL PUERTO
LUCÍA YACHT CLUB, CANTÓN LA LIBERTAD, PROVINCIA DE
SANTA ELENA, AÑO 2019.**

AUTORA:

Cochea Rocafuerte Geraldine Estefanya

TUTORA:

Ing. Ana Reyes Perero

Abstract

This research work focuses on the costs of services and pricing of the Puerto Lucía Yacht Club, an institution dedicated to providing seamen services to boats, food & drinks in bars, restaurants and hotel. In the organization, in the area of restoration a problem was detected that consists of the lack of elements for the identification of costs, situation affected the determination of real prices, since in the costing cost and time used in the process wasn't determined by labor and indirect, for the calculation of unit prices, the objective is to determine the costs for services by analyzing the accounting process for pricing in Puerto Lucía Yacht Club. The research is descriptive, focused on the collection of information on costs for services for the determination of the elements, using information collection techniques such as interviews and observation sheets aimed at the production process. The results of the investigation contributed to the company having a cost distribution model for service orders, through documents that allowed the control and the appropriate allocation of product prices.

Keywords:

Service cost, cost elements, system by order for services, stablish cost.

APROBACIÓN DEL PROFESOR GUÍA

En mi calidad de Profesora Guía del trabajo de titulación, “COSTOS POR SERVICIOS Y FIJACIÓN DE PRECIOS DEL PUERTO LUCÍA YACHT CLUB, CANTÓN LA LIBERTAD, PROVINCIA DE SANTA ELENA, AÑO 2019”, elaborado por la Srta. Geraldine Estefanya Cochea Rocafuerte, 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 Licenciado en Contabilidad y Auditoría, me permito declarar que luego de haber dirigido científicamente y técnicamente su desarrollo y estructura final del trabajo, éste cumple y se ajusta a los estándares académicos y científico, razón por la cual la apruebo en todas sus partes.

Atentamente



**Ing. Ana Reyes Perero, Mgt.
TUTORA**

DECLARATORIA DE RESPONSABILIDAD

El presente Trabajo de Titulación con el Título **“COSTOS POR SERVICIOS Y FIJACIÓN DE PRECIOS DEL PUERTO LUCÍA YACHT CLUB, CANTÓN LA LIBERTAD, PROVINCIA DE SANTA ELENA, AÑO 2019”**, elaborado por **Cochea Rocafuerte Geraldine Estefanya**, 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,



Cochea Rocafuerte Geraldine
C.C. No.: 245005304-2

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por la vida, fuerza y voluntad para continuar con mis estudios, a pesar de las barreras presentadas en el transcurso de mi formación profesional, gracias al ser supremo por la fortaleza y sabiduría para cumplir mis metas.

A la Universidad Estatal Península de Santa Elena que me abrió sus puertas durante los cinco años, tiempo que permitió fortalecer mi formación profesional y humana para cumplir con mí objetivo.

A los docentes de la carrera de Contabilidad y Auditoría que día a día con paciencia y dedicación compartieron sus conocimientos, de igual manera a mi tutora de tesis por guiarme para culminar con mi carrera universitaria.

Geraldine Cochea Rocafuerte

DEDICATORIA

A mis padres Elena Rocafuerte y Félix Cochea, a quienes no encontraría forma para agradecerles por este logro alcanzado, gracias a su sacrificio y esfuerzo permitió continuar y culminar de manera exitosa mis estudios, gracias a sus sabias palabras de aliento que lograron levantarme de las barreras presentadas en mi vida universitaria.

A mis hermanas Raquel, Julia, y Juana quienes me apoyaron durante el trayecto universitario, con sus palabras de motivación me animaron a cruzar esta primera etapa de formación profesional.

Geraldine Cochea Rocafuerte

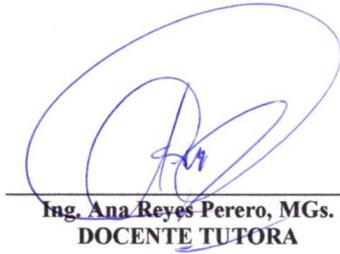
TRIBUNAL DE GRADO



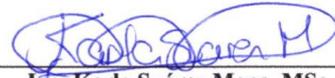
**Ing. Mercedes Freire Rendón MSc.
DECANA (E) DE LA FACULTAD DE
CIENCIAS ADMINISTRATIVAS**



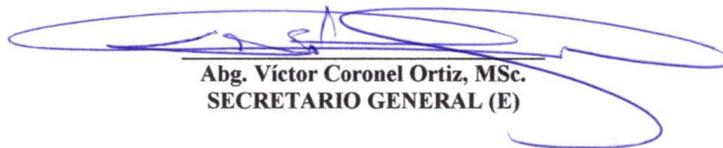
**Lcda. María Alejandro Lindao, MSc.
DIRECTORA (E) DE LA CARRERA DE
CONTABILIDAD Y AUDITORÍA**



**Ing. Ana Reyes Perero, MGs.
DOCENTE TUTORA**



**Ing. Karla Suárez Mena, MSc.
DOCENTE ESPECIALISTA**



**Abg. Victor Coronel Ortiz, MSc.
SECRETARIO GENERAL (E)**

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO I.....	5
MARCO TEÓRICO.....	5
1.1. Revisión de la literatura	5
1.2. Desarrollo de teorías y conceptos	8
1.2.1. Desarrollo de teorías	8
1.2.2. Desarrollo de conceptos	9
1.2.2.1. Contabilidad de costos	9
1.2.2.2. Costos.....	10
1.2.2.3. Costos por servicios	11
1.2.2.4. Elementos del costo	12
1.2.2.4.1. Materia prima.....	12
1.2.2.4.2. Mano de obra.....	12
1.2.2.4.3. Costos indirectos de fabricación	13
1.2.2.5. Clasificación de costo	14
1.2.2.5.1. Costos fijos.....	14
1.2.2.5.2. Costos variables	15
1.2.2.6. Sistemas de costos	16
1.2.2.6.1. Sistemas de costos por proceso	16
1.2.2.6.2. Sistemas por órdenes por servicios	17
1.2.2.7. Fijación de precios	18
1.2.2.8. Factores de la fijación de precios.....	19
1.2.2.8.1. Demanda	19
1.2.2.8.2. Competencia.....	20
1.2.2.8.3. Costo	20
1.2.2.9. Método de valoración del precio	21
1.2.2.9.1. Valoración del precio	21
1.2.2.10. Factor precio-costo.....	21
1.2.2.10.1. Rentabilidad	21

1.3. Fundamentos legales	22
CAPÍTULO II	29
MATERIALES Y MÉTODOS	29
2.1. Tipo de investigación	29
2.2. Método de investigación	29
2.3. Diseño de muestreo	29
2.3.1. Población y muestra	29
2.4. Diseño de recolección de datos	30
2.4.1. Fuentes de investigación	30
2.4.2. Técnicas de investigación	30
CAPÍTULO III.....	32
RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	32
3.1. Análisis de datos	32
3.2. Análisis de la entrevista	32
3.3. Limitaciones.....	43
3.4. Resultados	43
3.5. Propuesta.....	44
CONCLUSIONES	65
RECOMENDACIONES	66
BIBLIOGRAFÍA.....	67
ANEXOS.....	71

ÍNDICE DE FIGURA

Figura 1: Organigrama de Puerto Lucía Yacht Club	45
Figura 2: Proceso de Sistema de Costo.....	45
Figura 3: Diagrama de flujo del proceso productivo y venta de alimentos	46
Figura 4: Materia Prima Directa e Indirecta de Ceviche de Pescado	52
Figura 5: Materia Prima Directa e Indirecta de Ceviche de Camarón.....	53
Figura 6: Materia Prima Directa e Indirecta de Camarones Apanados	53
Figura 7: Materia Prima Directa e Indirecta de Camarones al Ajillo.	54
Figura 8: Mano de Obra Directa e Indirecta	54
Figura 9: Costos Indirectos de Fabricación	55

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Diseño de Muestreo	30
Tabla 2: Simbología y Significado del Diagrama de Flujo.....	47
Tabla 3: Modelo de Comanda.....	49
Tabla 4: Modelo de Orden de Requisición	50
Tabla 5: Modelo de Receta	51
Tabla 6: Asignación de Costos de MPD – Ceviche de Camarón.....	56
Tabla 7: Resumen de Materia Prima Directa.....	57
Tabla 8: Asignación de Costos de MOD.....	57
Tabla 9: Resumen de Horas Laboradas - Mano de Obra	58
Tabla 10: Resumen de Horas Laboradas - Costos Indirectos	59
Tabla 11: Resumen de la Hoja de Costo	60
Tabla 12: Resumen de Costos Actuales y Propuestos	61
Tabla 13: Precio Basado a la Demanda	62
Tabla 14: Precio Basado a la Competencia.....	62
Tabla 15: Precio Basado al Costo	63
Tabla 16: Resumen de Precios Actuales y Propuestos	64

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1: Matriz de Consistencia.....	72
Anexo 2: Matriz de Operacionalización de Variables.....	73
Anexo 3: Modelo de entrevista dirigida al Gerente y Personal de alimentos y bebidas.....	74
Anexo 4: Modelo de Ficha de Observación	78
Anexo 5: Receta de Ceviche de Pescado.....	80
Anexo 6: Receta de Camarones Apanados.....	81
Anexo 7: Receta de Camarones al Ajillo.....	82
Anexo 8: Asignación de Costos de MPD - Ceviche de Pescado.....	83
Anexo 9: Asignación de Costos de MPD - Camarones Apanados.....	84
Anexo 10: Asignación de Costos de MPD – Camarones al Ajillo	85
Anexo 11: Rol de Mano de Obra Directa	86
Anexo 12: Rol de Mano de Obra Indirecta.....	87
Anexo 13: Costos Indirectos de Fabricación	88
Anexo 14: Hoja de Costo - Ceviche de Pescado	89
Anexo 15: Hoja de Costo - Ceviche de Camarón.....	90
Anexo 16: Hoja de Costo - Camarones Apanados	91
Anexo 17: Hoja de Costo – Camarones al Ajillo	92
Anexo 18: Carta Aval	93
Anexo 19: Consulta de RUC	94

INTRODUCCIÓN

El presente trabajo de investigación denominado: “Costos por servicios y fijación de precios del Puerto Lucía Yacht Club, cantón La Libertad, provincia de Santa Elena, año 2019”, se hace énfasis de cómo manejar los costos mediante la determinación de los mismos, a través del análisis del proceso contable para la fijación de precios en Puerto Lucía Yacht Club.

A nivel mundial, por la globalización la contabilidad ha crecido paulatinamente según las necesidades productivas y administrativas de las organizaciones, las empresas comerciales se diferencian con las industriales aplicando sistemas para la asignación adecuada de costos de materia prima, mano de obra e indirectos de fabricación, gastos administrativos y de venta.

A nivel nacional de acuerdo al Instituto Nacional de Estadística y Censos INEC (2016) existen 278 empresas dedicadas a brindar servicio de restauración, su finalidad es reconocer y distribuir de manera adecuada sus costos para determinar los precios unitarios de sus productos, es importante que las empresas cuenten con una administración eficiente en la valoración de sus costos incurridos, además de contar con controles de costos efectivos y oportunos.

Puerto Lucía Yacht Club (2017) fundado el 08 de noviembre de 1993, ubicado en la provincia de Santa Elena, específicamente en el cantón La Libertad, dedicada a brindar servicios de hotel, restaurante, eventos sociales, uso de gimnasio, curso vacacional, lavandería, como también brindar facilidades para la práctica de toda clase de deportes náuticos a los socios, así como: tenis, fútbol, voleibol, entre otros.

El análisis de la situación actual presenta ciertas debilidades como:

- La carencia de identificación de costos en Puerto Lucía Yacht Club, ha incidido a que la determinación de sus precios sea irreal, pues en el costeo no se ha considerado el costo individual por tiempos utilizados en cada proceso y los indirectos de fabricación no estimados para el cálculo de los costos unitarios de los productos.
- La inexistencia de formatos para la asignación de precios considerando los elementos del costo ha generado de manera errónea el cálculo de los precios de los productos, que con el pasar del tiempo incidirá en el levantamiento de información, determinación y distribución de los costos.
- Otra de las causas encontrada en Puerto Lucía Yacht Club, es la fijación del precio de venta basado en costos empíricos, los mismos han sido asignados en función al factor monetario y competencia, sin la utilización de técnicas y procedimientos, que les permita establecer el correcto margen de utilidad a cada uno de los productos que ofrece.

Con la investigación se tendrá acceso a información necesaria para la toma de decisiones y a la fijación de precios adecuados, además la empresa cuente con un proceso que oriente al control de sus costos y el personal valore la importancia de contar con estas herramientas.

Por tal razón, a través del presente trabajo de investigación se espera responder las siguientes preguntas: ¿De qué manera los costos por servicios inciden en la fijación de precios de Puerto Lucía Yacht Club, cantón La Libertad, provincia de Santa

Elena, año 2019?, ¿Cómo distribuye los costos por servicios para determinar el precio real en Puerto Lucía Yacht Club?, ¿Cuál es el proceso de costos para establecer el precio del plato de comida en Puerto Lucía Yacht Club?, ¿Qué factores influye para la determinar el margen de utilidad en Puerto Lucía Yacht Club?.

Dentro de este contexto se presenta el objetivo general para determinar los costos por servicios mediante el análisis del proceso contable para la fijación de precios en Puerto Lucía Yacht Club, año 2019. Con el fin de alcanzar el objetivo general propuesto se llevan a cabo las siguientes tareas científicas: identificación de los elementos para la distribución de los costos en Puerto Lucía Yacht Club, diseño del proceso de costo por órdenes de servicios para la obtención del precio unitario en Puerto Lucía Yacht Club, determinación de los precios de venta para la identificación del margen de utilidad en Puerto Lucía Yacht Club.

El trabajo de investigación pretende, con la aplicación de conceptos relacionados a costos por servicios y fijación de precios, encontrar los términos adecuados que respondan al análisis de las variables dependientes e independientes permitiendo obtener los objetivos de la investigación.

Para lograr los objetivos de la investigación se utilizó técnicas como: entrevistas y ficha de observación, las mismas que permitirán reunir la información sobre el tema de investigación de costos por servicios y fijación de precios de Puerto Lucía Yacht Club.

En base a los objetivos planteados se logró conocer la problemática y los medios para encontrar soluciones en relación a los costos por servicios y fijación de precios

de Puerto Lucía Yacht Club, además se diseñó el proceso para un adecuado control de los costos de materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación; mediante documentos que respalden las transacciones contables. Por consiguiente, es necesario señalar que la idea a defender corresponde a que los costos por servicios inciden en la fijación de precios de Puerto Lucía Yacht Club, cantón La Libertad, provincia de Santa Elena, año 2019.

El trabajo de investigación está estructurado de la siguiente manera:

El capítulo I, hace referencia al marco teórico estructurado por: revisión literaria con enfoque al objeto de estudio, desarrollo de teorías y conceptos de las variables costos por servicios y fijación de precios, respaldado con fundamentos legales.

El Capítulo II, corresponde a los materiales y métodos que sirven para el desarrollo de la indagación detallando el tipo de investigación, método de investigación, diseño de muestreo y diseño de recolección de datos.

El Capítulo III, consiste en los resultados y discusión de la implementación de los instrumentos para realizar el análisis de datos, limitaciones, resultados y propuesta. Y, finalmente las conclusiones y recomendaciones que se generan al culminar el trabajo. Se concluye con la bibliografía, matriz de consistencia y operacionalización de variables.

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO

1.1. Revisión de la literatura

Para analizar la problemática existente en Puerto Lucía Yacht Club se considera, consultar fuentes bibliográficas y trabajos de titulación que sustenten el objeto de estudio relacionado al costo por servicios y fijación de precios, que orienten al trabajo de titulación. Para ello se toma partida de los trabajos de investigación siguientes.

Tigasi, M (2015) en su trabajo: “Los costos y su influencia en la fijación de precios de las comidas y bebidas del Restaurante de la Hostería Ugsha Wasi del cantón Pujilí”, su objetivo fue proponer un sistema de costos que permita la determinación del precio en la elaboración de las comidas y bebidas, y garantice una mayor rentabilidad en el restaurante, se utilizó el método inductivo y deductivo, aplicando la técnica de la entrevista, sus resultados reflejaron que no existe un control adecuado en el área del restaurante en relación al precio de las comidas y bebidas, pues estos son determinados solo por experiencia, proponiendo que con la implementación del sistema de costos por órdenes de producción permitirá determinar los costos de producción de cada uno de los productos que elabora.

Otros de los trabajos de investigación que orienta al desarrollo de estudio es el de Zambrano, F (2016) en su trabajo: “La contabilidad de costos para restaurantes en las pequeñas organizaciones”, cuyo objetivo fue determinar la metodología de

costos a aplicarse para restaurantes en las pequeñas organizaciones, del sector norte de la ciudad de Guayaquil que logre mejorar la rentabilidad optimizando costos y gastos, la investigación se enmarca bajo el enfoque cualitativo, el mismo permitió abordar la problemática objeto de estudio, aplicando la técnica de la encuesta, sus resultados reflejaron que no manejan un control de los desperdicios y mermas que tienen afectaciones en los costos unitarios, es más, la entidad reguladora de los tributos, es decir, el Servicio de Rentas Internas contempla tanto en la Ley de Régimen Tributario Interno y su reglamento de aplicación, facultades para que las empresas apliquen dichos coeficientes por desperdicios convirtiéndolos en un gasto deducible, proponiendo adquirir un sistema de costos aplicado a restaurantes el mismo está siendo utilizado en muchos restaurantes de primera categoría de la ciudad de Guayaquil.

Cuadrado, W (2014) en su trabajo: “Implementar la gestión de costos en alimentos y bebidas para la toma de decisiones del emprendimiento gastronómico La Hornilla Restaurante”, el objetivo fue desarrollar un sistema de gestión de costos para el emprendimiento gastronómico, utilizaron el método descriptivo de corte transversal, aplicando la técnica de la encuesta, se determinó que el manejo de costos no es de forma técnica, obteniendo resultados deficientes al final del periodo aumentando la incertidumbre en los mismos dentro del emprendimiento, proponiendo aplicar los análisis comprendidos en esta investigación para tener mejor control y manejo de la materia prima en el área de producción, además del análisis de la rentabilidad del emprendimiento para implementar servicios adicionales.

Según Rodas, L (2018) en su trabajo: “Diseño de un sistema de costos por órdenes de producción en la empresa INCOREG CÍA. LTDA.”, su objetivo fue diseñar un sistema de costos por órdenes de producción en la empresa INCOREG CÍA. LTDA., para el establecimiento del costo real de producción y la evaluación de su margen de utilidad, se utilizó el método inductivo y deductivo, aplicando técnicas como: observación y encuestas, sus resultados reflejaron que la empresa carece de un sistema contable de costos, por esta razón no realizan el control y registro de los elementos del costos como: materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación al igual los gastos de operación, proponiendo un diseño de sistema de costos, que permita a la empresa INCOREG CÍA. LTDA., contar con información real, oportuna, confiable y razonable para la evaluación, toma de decisiones eficientes y eficaces sobre los costos de producción y fijación de precios de los productos que fabrica, para la adopción de correctivos sobre la marcha del negocio y de esta forma determinar el precio de venta, manteniendo los márgenes de utilidad deseables.

De acuerdo a Mena, F (2018) en su artículo: “Control de costos de alimentos y bebidas en MiPymes hosteleras: caso de estudio Quito - Ecuador”, en donde se analizó el uso de materias primas, procesos y controles de costos aplicados en el servicio de alimentación, se determinó el estado de situación del control de costos en MiPymes hosteleras y, estableció la importancia del control de costos de alimentos y bebidas. La información se obtuvo mediante la aplicación de encuestas a MiPymes hosteleras y se demostró que la mayoría de establecimientos analizados realizan un reducido control de costos y no aplican ningún tipo de costeo para

recetas estándar, proponiendo que cuenten con controles de costos permanentes, efectivos y oportunos desde la compra de materias primas hasta la facturación de productos terminados, dando mayor énfasis a los alimentos por ser perecederos.

Para Villareal, M (2015) en su trabajo: “Sistema de costos por órdenes de producción para la fábrica “Morán Textil” de la ciudad de Tulcán”, el objetivo fue desarrollar un sistema de costos por órdenes de producción que aporte a la determinación de los costos de producción para la fábrica “Morán Textil”, se utilizó el método analítico y deductivo, aplicando técnicas como: entrevistas y encuestas, finalmente los resultados obtenidos reflejaron que no cuenta con un sistema de costos para el manejo eficiente de los elementos, desconociendo los costos reales de producción y la utilidad que genera, proponiendo que mediante el diseño del sistema de costos por órdenes de producción, se establecerán procesos, documentos contables, tablas de control, plan de cuentas, registros y estados financieros los cuales se convierten en la base fundamental para el control y toma de decisiones empresarial.

1.2. Desarrollo de teorías y conceptos

1.2.1. Desarrollo de teorías

Cabe recalcar que el autor hace referencia al costo y precio de venta Polo, B (2017) expresa:

Determinar el costo de producir un artículo con el fin de determinar su precio de venta. Determinar el costo de los inventarios de productos en proceso y terminados. Determinar el costo de los productos o servicios

vendidos, con el fin de poder calcular la utilidad o pérdida. Y Sirve como una herramienta útil a la administración para la planeación, control sistemático de los costos de producción y una correcta toma de decisiones (pág. 15).

Existe una relación entre los costos por servicios y precios, conlleva a relacionar la teoría del trabajo de investigación, razón por la que surge la necesidad de identificar, diseñar y determinar el costo por servicio y el precio de venta de los productos que ofrece Puerto Lucía Yacht Club.

1.2.2. Desarrollo de conceptos

1.2.2.1. Contabilidad de costos

García, B (2017) señala “(...) es un sistema de información que mediante un proceso recopila, organiza, clasifica, analiza y registra en términos de dinero, y en forma cronológica, todos los hechos económicos de un ente, relacionados con la producción de bienes o la prestación de servicios” (pág. 14).

Por otro lado, Sinisterra Valencia (2018) menciona que “(...) no hace referencia exactamente a un proceso de presentación de información, más bien, al proceso de determinación del costo de un producto fabricado o de un servicio prestado” (pág. 04).

La Contabilidad de Costos es un proceso mediante el cual las empresas de producción o servicios lo aplican para recopilar, organizar, clasificar, analizar y registrar cada una de las actividades que van desarrollando en el área, por otro lado,

abarca los hechos económicos de forma cronológica de la producción de un bien o la prestación de servicios.

Para Chilibringa y Vallejos (2017) la contabilidad de costos “es un sistema contable especial, que tiene como objetivo principal suministrar los elementos necesarios para el cálculo, control y análisis de los costos de producción de un bien o servicio” (pág. 05). Puerto Lucía Yacht Club al realizar la identificación de los costos generados en la producción, calculará, controlará y analizará los elementos para fijar un precio real.

1.2.2.2. Costos

García, B (2017) “se define como las erogaciones y causaciones que son efectuadas en el área de producción, necesarios para fabricar un artículo o prestar un servicio” (pág. 17).

El costo constituye la salida de dinero y el reconocimiento de un hecho económico que se originan en el área de producción, luego de su transformación se calculará el precio real y se establecerá el margen de utilidad, los mismos constituyen un beneficio económico.

Por otro lado, Valencia, G (2018) “hace referencia a la medición del costo, es decir, a la acumulación de los datos necesarios para establecer el costo de un determinado producto (...)” (pág. 11).

En toda empresa de producción o servicio, el costo de cada producto debe ser medido a través de métodos de acuerdo a su actividad, en donde intervengan los

elementos, luego de su transformación se consideren gastos incurridos para determinar el valor real de cada bien o servicio.

Chiliquinga y Vallejos (2017) mencionan que costos: “es el conjunto de valores incurridos en un período perfectamente identificados con el producto que se fabrica. El costo es recuperable (pág. 08). Con la identificación de los tres elementos Puerto Lucía Yacht Club distribuirán los costos directos e indirectos incurridos en la producción, de esta manera obtendría un producto con un precio real, además permitirá a la empresa conocer sus ganancias y tomar buenas decisiones.

1.2.2.3. Costos por servicios

Anteriormente, los costos no eran relevantes en las empresas de producción o servicios. Sin embargo, en la actualidad todas las organizaciones consideran que el conocer los valores reales de los costos, es un factor clave junto a la tecnificación de los procesos y utilización de materias primas, mano de obra e indirectos.

López, R (2017) “son los incurridos en la producción de bienes, esto es, en la creación de productos nuevos originales o diferentes de los materiales con que se produjeron, y hasta el momento en que tales productos estén listos para la venta”.

Por otro lado, Valencia, G (2018) puntualiza acerca del costo de producción: “a la suma de todas las erogaciones y cargos incurridos para convertir la materia prima en producto terminado. Para manufacturar un producto se hace uso de tres componentes conocidos como los elementos del costo de producción” (pág. 13). Puerto Lucía Yacht Club siendo una empresa de servicios, los costos deben estar

implícitos en la producción, tomando en cuenta los materiales utilizados, horas laboradas y demás costos indirectos para identificar el costo real, establecer el precio y los beneficios que se espera por la venta del producto.

1.2.2.4. Elementos del costo

1.2.2.4.1. Materia prima

Valencia, G (2018) señala que “(...) representan los materiales que, una vez sometidos a un proceso de transformación, se convierten en productos terminados. (...) se suele clasificar en materia prima directa e indirecta. Hace referencia a todos los materiales que integran físicamente el producto terminado” (pág. 14).

Por otro lado el autor Reveles, R (2017) se refieren a los costos de compras de la materia prima y/o materiales, más todos los gastos adicionales incurridos en colocarlos en el sitio para ser usados en el proceso de fabricación, tales como: fletes, gastos aduanales, impuestos de importación, seguros, acarreos, etcétera. (pág. 48)

Chiliquinga y Vallejos (2017) mencionan que la materia prima “comprende todos aquellos artículos, materiales, suministros, productos y recursos renovables y no renovables, para ser utilizados en procesos de transformación, consumo, alquiler o venta dentro de las actividades propias del giro normal de los negocios” (pág. 66).

1.2.2.4.2. Mano de obra

La mano de obra representa el esfuerzo del trabajo humano que se aplica en la elaboración del producto. La mano de obra, así como la materia prima, se clasifica en mano de obra directa e indirecta. La mano de obra directa constituye el esfuerzo

laboral que aplican los trabajadores que están físicamente relacionados con el proceso productivo, sea por acción manual u operando una máquina. El costo del esfuerzo laboral que desarrollan los trabajadores sobre la materia prima para convertirla en producto terminado constituye el costo de la mano de obra directa. (Valencia, 2018, pág. 14)

El autor Morales, P (2018) cualquier sueldo o salario (y demás gastos relacionados) erogados en el área de la fábrica. Se clasifican en mano de obra directa e indirecta. El costo total de la mano de obra utilizada en la producción es igual a la suma del costo de la mano de obra directa más el costo de la indirecta. (pág. 24)

Chiliquinga y Vallejos (2017) mencionan que la mano de obra: “representa el esfuerzo físico e intelectual del hombre o la fuerza de trabajo aplicada a la transformación de materia prima en producto terminado o semielaborado (pág. 99).

1.2.2.4.3. Costos indirectos de fabricación

Los costos indirectos comprenden todos los costos asociados con la fabricación de los productos, con la excepción de la materia prima directa y la mano de obra directa. En este elemento se incluyen los materiales indirectos, la mano de obra indirecta y los sacrificios de valor que surgen por la utilización de la capacidad instalada, llamados costos generales de fabricación. (Valencia, 2018, pág. 15)

Laporta, R (2016) define por defecto y se conforma por todos aquellos cargos que no pueden ser imputados, ni como materia prima, ni como mano de obra. Por consiguiente, tiene una composición muy heterogénea y, a grandes rasgos, está

conformado por: mano de obra indirecta, materiales indirectos, suministros, mantenimiento, energía (gas, eléctrica, carbón, agua, etc.), amortizaciones, seguros, fletes, locomoción, arrendamientos y demás. (pág. 44)

Chiliquina y Vallejos (2017) “son aquellos costos necesarios para la producción que no se identifican con el producto que se está elaborando, por tanto, no son ni directa ni fácilmente asignable a las órdenes de producción (pág. 121).

En los tres elementos que conforman el costo, se puntualiza que la materia prima son los materiales sometidos a un proceso de transformación para convertirlo en un producto terminado, en la elaboración de un nuevo producto se utiliza una gama de materiales, a su vez se los clasifica como materiales directos e indirectos, por otro lado, la mano de obra es el segundo elemento para la elaboración del producto, pues representa el esfuerzo del trabajo humano, también se clasifica como mano de obra directa es el esfuerzo físico relacionado con el proceso y mano de obra indirecta es el costo del personal que respalda el proceso de producción y como último elemento, los indirectos de fabricación, estos costos en ciertas empresas no se los detalla, por su complejidad en la medición, y aplican un porcentaje representativo para cumplir con los tres elementos del costo.

1.2.2.5. Clasificación de costo

1.2.2.5.1. Costos fijos

Arredondo, M (2015) puntualiza que: “los costos fijos permanecen constantes dentro de un rango específico de producción y en un determinado periodo; es decir,

no importa si se produce o se vende una unidad o cien, los costos fijos siempre serán los mismos” (pág. 09).

Los costos fijos dentro de un proceso de producción permanecen constantes en un determinado tiempo, es decir, sin importar que venda una o más unidades estos costos serán los mismos para la producción.

Los autores mencionan que, “es aquel que se mantiene invariable a cualquier nivel de producción o de ventas y la característica que ayuda a su identificación es que están dados o calculado en función al tiempo” (Muñoz Bernal, Espinoza Toalombo, Zúñiga Santillán, Guerrero Rivera, & Campos Rocafuerte, 2017, pág. 29). En Puerto Lucía Yacht Club los costos fijos se mantienen estáticos en temporada baja, debido al nivel de ventas hace que la demanda de los productos sea menor, situación se da por el número de ingreso de socios.

1.2.2.5.2. Costos variables

Arredondo, M (2015) indica que: “los costos variables son los que varían en forma directamente proporcional con las unidades producidas o vendidas; es decir, los costos variables aumentan en la misma proporción” (pág. 09).

Los costos variables es lo contrario, estos costos varían en forma proporcional en función de las unidades producidas, a medida que la producción o las ventas aumentan, estos costos aumentarían en la misma proporción.

Los autores mencionan: “son aquellos que se modifican en proporción a los cambios en la base de actividad. Cuando la base de actividad es unidades producidas

los costos de materiales directos y de MOD por lo general se clasifican como costos variables” (Muñoz Bernal, Espinoza Toalombo, Zúñiga Santillán, Guerrero Rivera, & Campos Rocafuerte, 2017, pág. 28). En Puerto Lucía Yacht Club los precios varían en base al pronóstico que realizan, al mayor número de ingreso de socios a las instalaciones, da como resultado demanda de productos.

1.2.2.6. Sistemas de costos

Valencia, G (2018) señala que sistemas de costos: “es el conjunto de normas contables, técnicas y procedimientos de acumulación de datos de costos con el objeto de determinar el costo unitario del producto fabricado, planear los costos de producción y contribuir con la toma de decisiones” (pág. 34).

El sistema de costos es un conjunto de técnicas, normas y procedimientos para la recolección de datos que permite determinar y conocer el costo unitario de cada producto, ayuda a planear y distribuir los costos de producción.

1.2.2.6.1. Sistemas de costos por proceso

Valencia, G (2018) señala que: este sistema se utiliza para medir los costos de manufactura durante un período contable y luego distribuirlos entre el número de unidades manufacturadas durante ese período. El costeo por procesos es utilizado en empresas que fabrican un solo producto o cuando la diferencia entre los tipos de productos no es sustancial. (pág. 35)

El sistema de costos por proceso es utilizado para medir los costos durante el periodo contable, con el fin de distribuirlos entre el número de unidades que serán

producidas en el periodo, este proceso también es utilizado en empresas que fabrican un solo producto o cuando son homogéneos.

1.2.2.6.2. Sistemas por órdenes por servicios

Valencia, G (2018) expresa: este sistema acumula los costos para cada orden, lote o pedido que sea físicamente identificable a medida que avanza su producción. Previo a la iniciación de la producción se debe haber expedido una orden que se identifica con un número interno. El costeo por órdenes de trabajo se utiliza cuando se pueden fabricar diversas clases de productos y sus costos se acumulan de acuerdo con las especificaciones del cliente. (pág. 34)

En el sistema por órdenes por servicios los costos se van acumulando para cada pedido, y deberán ser identificables para evitar confusiones a medida que avanza la producción. Este sistema es utilizado en empresas que fabrican diversos productos y los costos se van acumulando según las especificaciones del cliente.

Muñoz, Espinoza, Zúñiga, Guerrero & Campos (2017) mencionan que: “es el proceso de acumular, clasificar y asignar materiales directos, mano de obra directa y costos indirectos a los productos o servicios, identificados con órdenes de producción de acuerdo con las especificaciones del cliente (pág. 66).

Para Eras, Burgos & Lalangui (2016) indican que, “en este sistema los costos del producto se acumulan por trabajos, esta información es de vital importancia para la administración. (...) la unidad de costeo es generalmente por lotes de trabajo o por pedido de los clientes y se emprende mediante una orden de producción” (pág. 19).

Cada autor manifiesta su conceptualización según su enfoque sobre la teoría del sistema por órdenes por servicios, para Puerto Lucía Yacht Club la aplicación de este procedimiento permitió identificar, clasificar y asignar de manera adecuada los costos de materia prima, mano de obra e indirectos de fabricación a los productos que ofrece, la elaboración de los documentos permitió recoger la información desde el inicio y terminación del proceso.

1.2.2.7. Fijación de precios

Para Aguilera, F (2017) la fijación de precios de un producto o servicio es una decisión compleja para cualquier organización o empresa. Es preciso insistir en la idea de que las decisiones que se tomen sobre los precios deben estar perfectamente coordinadas con las decisiones sobre los productos, distribución, promoción, publicidad, etc. Para fijar precios, teóricamente habría que considerar tres variables: los costes, la demanda y la competencia. (pág. 31)

La fijación de precios es una tarea compleja para las empresas, debido que, en el entorno donde se desarrollan se presentan varios factores. Es importante conocer que para fijar el precio de un producto se debe considerar: el precio que cubrirá los costos y su beneficio, precio del producto con la competencia y estudio de mercado definirá la demanda del producto.

Para Michael Hartline (2012) la fijación de precios de los servicios es fundamental porque ser la única señal de calidad disponible antes de la experiencia de compra y se vuelve más importante (y más difícil) cuando: la calidad del servicio es difícil de detectar antes de la compra, los costos asociados con brindar el servicio son difíciles

de determinar, los clientes no están familiarizados con el proceso de servicio, los nombres de marca no están bien establecidos, los clientes desempeñan el servicio ellos mismos, el servicio tiene unidades de consumo mal definidas, la publicidad dentro de una categoría de servicio es limitada y el precio total de la experiencia de servicio es difícil de expresar con anticipación (pág. 240).

En las empresas de servicios, para fijar el precio a sus productos consideran varios aspectos como menciona el autor Michael Hartline, entre uno de los más importantes y que Puerto Lucía no valora, son los costos de mano de obra e indirectos de fabricación que incurren en el producto final para brindar el servicio de restauración, situación que se genera por la carencia de documentos para la determinación y distribución de los elementos.

1.2.2.8. Factores de la fijación de precios

1.2.2.8.1. Demanda

Aguilera, F (2017) indica: este método basado en la demanda o el mercado, sirven para adaptar el precio de venta de los productos de la empresa a la intensidad de la demanda existente. Esta demanda depende, además del precio como es normal, de un conjunto mucho más amplio de factores, como pueden ser las posibilidades económicas de los compradores o “el valor o utilidad” que asocien al producto. (pág. 34)

El método basado en la demanda, permite establecer el precio de los productos según la demanda del mercado, su cálculo depende de varios factores, la posibilidad de que los compradores tengan la capacidad o utilidad asociada al producto.

1.2.2.8.2. Competencia

Aguilera, F (2017) puntualiza que: este método basado en la competencia 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. (pág. 33)

El método basado en la competencia se refiere a que Puerto Lucía Yacht Club toma la decisión de fijar los precios a sus productos en base al precio de sus competidores, que a sus propios costos resultantes de la producción.

1.2.2.8.3. Costo

Aguilera, F (2017) indica que: este método basado en el costo consiste en añadir al coste total unitario del producto un determinado porcentaje de beneficio. El coste total unitario se obtiene sumando al coste variable los costes fijos totales divididos por el número de unidades producidas. El margen o porcentaje de beneficio añadido suele variar considerablemente según el tipo de producto, aunque en general este incremento suele ser inversamente proporcional a los costes y a la rotación de los productos. (pág. 32)

Para Puerto Lucía Yacht Club, el método basado en el costo consiste en añadir al precio unitario un porcentaje conocido como beneficio. La empresa estimará un precio que cubra los costos de producción, distribución y venta, más el margen de utilidad varía dependiendo del producto.

1.2.2.9. Método de valoración del precio

1.2.2.9.1. Valoración del precio

Ana María, A (2015) expresa: se denomina precio al valor monetario asignado a un bien o servicio. Conceptualmente, se define como la expresión del valor que se le asigna a un producto o servicio en términos monetarios, y en relación a otros parámetros como esfuerzo, atención o tiempo, etc. (pág. 09)

El precio es un valor que se le asigna a un bien o servicio, para la valoración se toma en consideración elementos como: esfuerzo, atención o tiempo dedicados a la transformación del bien y asignarles un precio accesible a los consumidores.

1.2.2.10. Factor precio-costo

1.2.2.10.1. Rentabilidad

Burguete, A (2017) expresa: la rentabilidad de una compañía puede ser analizada desde varios puntos de vista. Algunos métodos de los más comúnmente utilizados son: el análisis de variación de márgenes, el punto de equilibrio, la rentabilidad de los activos y la rentabilidad de los fondos propios o capital contable. (pág. 76)

La rentabilidad se calcula considerando varios puntos de vista y métodos, los más utilizados son el análisis de variación de márgenes o punto de equilibrio. La decisión dependerá del grado de beneficio que espera obtener. Una empresa es rentable cuando genera suficiente utilidad, cuando sus ingresos son mayores a sus gastos, logra utilidades importantes utilizando indicadores e índices que le permita evaluar la rentabilidad.

1.3. Fundamentos legales

Constitución de la República del Ecuador (2008) en el capítulo segundo de los derechos del buen vivir en la octava sección se menciona:

Art. 33.- El trabajo es un derecho y un deber social, y un derecho económico, fuente de realización personal y base de la economía. El Estado garantizará a las personas trabajadoras el pleno respeto a su dignidad, una vida decorosa, remuneraciones y retribuciones justas y el desempeño de un trabajo saludable y libremente escogido o aceptado.

En el capítulo sexto del trabajo y producción, sección primera de formas de organización de la producción y su gestión, hace mención:

Art. 320.- En las diversas formas de organización de los procesos de producción se estimulará una gestión participativa, transparente y eficiente. La producción, en cualquiera de sus formas, se sujetará a principios y normas de calidad, sostenibilidad, productividad sistémica, valoración del trabajo y eficiencia económica y social.

Plan Nacional de Desarrollo 2017-2021. (2017)

En el objetivo 5: Impulsar la productividad y competitividad para el crecimiento económico sustentable de manera redistributiva y solidaria.

Política 5.8. Fomentar la producción nacional con responsabilidad social y ambiental, potenciando el manejo eficiente de los recursos naturales y el uso de tecnologías duraderas y ambientalmente limpias, para garantizar el abastecimiento de bienes y servicios de calidad.

Ley de Turismo (2014) en su artículo 5 menciona que:

Se consideran actividades turísticas las desarrolladas por personas naturales o jurídicas que se dediquen a la prestación remunerada de modo habitual a una o más de las siguientes actividades:

- a. Alojamiento;
- b. Servicio de alimentos y bebidas;**
- c. Transportación, cuando se dedica principalmente al turismo; inclusive el transporte aéreo, marítimo, fluvial, terrestre y el alquiler de vehículos para este propósito;
- d. Operación, cuando las agencias de viajes provean su propio transporte, esa actividad se considerará parte del agenciamiento;
- e. La de intermediación, agencia de servicios turísticos y organizadoras de eventos congresos y convenciones; y,
- f. Casinos, salas de juego (bingo-mecánicos) hipódromos y parques de atracciones estables.

De acuerdo a la ley ecuatoriana de turismo menciona que las actividades turísticas deben ser realizadas de forma lícita por personas naturales o jurídicas, para la ejecución de actividades como: alojamiento, servicios de alimentos y bebidas, y otras actividades que se desarrollan en Puerto Lucía Yacht Club.

Reglamento General a la Ley de Turismo (2015) en su artículo 43 menciona:

Para efectos de la aplicación de las disposiciones de la Ley de Turismo, la siguiente definición de la actividad turística previstas en la ley:

a. Servicio de alimentos y bebidas

Se entiende por servicio de alimentos y bebidas a las actividades de prestación de servicios gastronómicos, bares y similares, de propietarios cuya actividad económica esté relacionada con la producción, servicio y venta de alimentos y/o bebidas para consumo. Además, de prestar otros servicios complementarios como diversión, animación y entretenimiento.

Los servicios de alimentos y bebidas que se prestan en Puerto Lucía Yacht Club son dedicados a la gastronomía, siendo su actividad principal relacionada con la producción, servicio y venta para el consumo de socios o propietarios del club, como actividad secundaria presta otros servicios como: eventos sociales, uso de gimnasio, curso vacacional, lavandería, deportes náuticos, y otro tipo de entretenimiento.

Reglamento para Aplicación de la Ley de Régimen Tributario Interno (2018) el Estado, a través del Servicio de Rentas Internas, verificará en cualquier momento que las instituciones privadas sin fines de lucro:

1. Sean exclusivamente sin fines de lucro y que sus bienes, ingresos y excedentes no sean repartidos entre sus socios o miembros, sino que se destinen exclusivamente al cumplimiento de sus fines específicos.
2. Se dediquen al cumplimiento de sus objetivos estatutarios; y,
3. Sus bienes e ingresos, constituidos conforme lo establecido en esta norma, se destinen en su totalidad a sus finalidades específicas. Así mismo, que los excedentes que se generaren al final del ejercicio económico, sean

invertidos en tales fines hasta el cierre del siguiente ejercicio, en caso de que esta disposición no pueda ser cumplida deberán informar al Servicio de Rentas Internas con los justificativos del caso.

En el caso de que la administración tributaria, mediante actos de determinación o por cualquier otro medio, compruebe que las instituciones no cumplen con los requisitos arriba indicados, deberán tributar sin exoneración alguna, pudiendo volver a gozar de la exoneración, a partir del ejercicio fiscal en el que se hubiere cumplido con los requisitos establecidos en la ley y este reglamento, para ser considerados como exonerados de impuesto a la renta.

De acuerdo al reglamento para -Aplicación de la Ley de Régimen Tributario Interno- el Estado declara que las empresas privadas sin fines de lucro no están obligadas a tributar. Puerto Lucía Yacht Club por ser una empresa que está dentro de esta categoría, no tributa debido que sus ingresos y excedentes no son repartidos y son destinados para dar cumplimiento a sus objetivos, mejorando sus servicios de instalación y entretenimiento. Si la empresa no cumple con los requisitos que indica la ley, tendrá que tributar sin derechos a exoneración alguna.

Las personas naturales que realicen actividades empresariales, industriales, **comerciales**, agrícolas, pecuarias, forestales o similares, artesanos, agentes, representantes y trabajadores autónomos que para su actividad económica tienen costos, demostrables en sus cuentas de ingresos y egresos y en su contabilidad, con arreglo al reglamento, así como los profesionales, que también deben llevar sus cuentas de ingresos y egresos, además deducir los costos que permitan la generación de sus ingresos, que están sometidos al numeral 1 de este artículo.

Las sociedades recién constituidas, reconocidas de acuerdo al -Código de la Producción-, las personas naturales obligadas a llevar contabilidad y las sucesiones indivisas obligadas a llevar contabilidad, que iniciaren actividades, estarán sujetas al pago de este anticipo después del quinto año de operación efectiva, entendiéndose por tal la iniciación de su proceso productivo y comercial. En caso de que el proceso productivo así lo requiera será ampliado, previa autorización de la Secretaría Técnica del Consejo Sectorial de la Producción y el Servicio de Rentas Internas.

La Norma Internacional de Contabilidad 2 (2019) define que los inventarios son activos como:

- a. Poseídos para ser vendidos en el curso normal de la operación;
- b. En proceso de producción con vistas a esa venta; o
- c. En forma de materiales o suministros, para ser consumidos en el proceso de producción, o en la prestación de servicios.

La norma menciona, los inventarios son activos que sufren una transformación para luego ser vendidos, también son productos que constituyen materiales o suministros para cumplir otros procesos realizados por la empresa y otros constituidos por materia prima.

Medición de los inventarios

Costo de los inventarios

De acuerdo a la NIC 2 (2019) el costo de los inventarios comprenderá todos los costos derivados de su adquisición transformación, así como otros en los que se haya incurrido para darles su condición y ubicación actuales.

Costos de adquisición

La NIC 2 (2019) el costo de adquisición de los inventarios comprenderá el precio de compra, los aranceles de importación y otros impuestos (que no sean recuperables posteriormente de las autoridades fiscales) y transporte, manejo y otros costos directamente atribuibles a la adquisición de mercaderías, materiales y servicios. Los descuentos comerciales, las rebajas y otras partidas similares se deducirán para determinar el costo de adquisición.

Costos de transformación

La misma norma indica que los costos de transformación de los inventarios comprenderán aquellos costos directamente relacionados con las unidades de producción, tales como la mano de obra directa. También comprenderán una distribución sistemática de los costos indirectos de producción, variables o fijos, en los que se haya incurrido para transformar las materias primas en productos terminados. Son costos indirectos fijos de producción los que permanecen relativamente constantes, con independencia del volumen de producción, tales como la depreciación y mantenimiento de los edificios y equipos de la fábrica, así como el costo de gestión y administración de ésta. Son costos indirectos variables de producción los que varían directamente, o casi directamente, con el volumen de producción obtenida, tales como los materiales y la mano de obra indirecta.

De acuerdo a la interpretación de la Norma Internacional de Contabilidad 2, para el costo de los inventarios está compuesto por el costo de adquisición, que comprende precio de compra, transporte, y otros costos directamente aplicables a la adquisición

de materiales o servicios, como descuentos y demás factores que intervienen para establecer el costo de adquisición. En cuanto al costo de transformación son todos aquellos costos relacionados con la producción, es decir para determinar el costo total del bien o servicio constituye los costos directos e indirectos como: materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación.

Técnicas de medición de costos

De acuerdo a la NIC 2 (2019) las técnicas para la medición del costo de los inventarios, tales como el método del costo estándar o el método de los minoristas, podrán ser utilizadas por conveniencia siempre que el resultado de aplicarlas se aproxime al costo. Los costos estándares tendrán en cuenta los niveles normales de materias primas, suministros, mano de obra, eficiencia y utilización de la capacidad. Éstos se revisarán de forma regular y, si es necesario, se cambiarán en función de las condiciones actuales.

Una de las técnicas para la medición del costo de los inventarios, es el método del costo estándar o llamado el método de los minoristas, donde se considera la materia prima, suministros, mano de obra, eficiencia y capacidad, elementos que serán revisados regularmente de acuerdo a las condiciones en las que se presente.

CAPÍTULO II

MATERIALES Y MÉTODOS

2.1. Tipo de investigación

La metodología utilizada es de tipo descriptiva, se enfocó en la recolección de la información de los costos por servicios para la determinación de los elementos del costo como: materia prima directa, mano de obra directa e indirectos de fabricación al personal que labora en Puerto Lucia Yacht Club, permitió identificar, aplicar procesos y políticas contables para la distribución de los costos y la asignación de precios de los productos o servicios.

2.2. Método de investigación

Se aplicó el método de investigación deductivo para el desarrollo de teorías que corresponden a las dimensiones e indicadores de las variables objeto de estudio, las ideas se establecieron en relación a los costos por servicios, información fue proporcionada por el área de producción direccionada a los procesos contables.

2.3. Diseño de muestreo

2.3.1. Población y muestra

Para el levantamiento de información y ejecución de los instrumentos de investigación se consideró una población finita compuesta por el personal administrativo – financiero de Puerto Lucia Yacht Club: Gerente, Contador y Jefe de Producción.

Tabla 1: Diseño de Muestreo

Cargo	Población	Muestra
Gerente	1	1
Contador	1	1
Jefe de Producción	1	1
Total	3	3

Fuente: Puerto Lucia Yacht Club

Elaborado por: Geraldine Cochea Rocafuerte

2.4. Diseño de recolección de datos

2.4.1. Fuentes de investigación

Para la recolección de datos se utilizó la fuente de investigación documental para sustentar las teorías primarias y secundarias. Es indispensable la obtención de conceptos de fuentes secundarias que soporten y fundamenten las variables de estudio. En la actualidad se utilizan fuentes electrónicas que facilitan la recolección de información. Las fuentes que se usaron para la revisión de documentos fueron: libros, revistas científicas, tesis, proyectos e información electrónica relacionados con costos por servicios y fijación de precios.

La investigación de campo, consistió en la recolección y verificación de datos directamente de la fuente, sin manipular o controlar variable alguna. Para el desarrollo de la investigación, se mantuvo reuniones con el personal del área que labora en Puerto Lucía Yacht Club describiendo la situación actual en relación a los costos en el área de producción, de forma que se constituyó en fuentes primarias para la obtención de información.

2.4.2. Técnicas de investigación

Los instrumentos de recolección de datos aplicados a la investigación fueron la entrevista y ficha de observación.

Entrevista. - Se realizó entrevistas diseñadas, dirigidas y aplicadas al personal administrativo-financiero (gerente, contador y jefe de producción) técnica que permite obtener información sobre las variables de investigación como son costos por servicios y la fijación de precios.

Ficha de observación. - Esta técnica permitió recoger, cuantificar y comparar la información sobre los procesos en el área de producción, haciendo una comparación entre la estructura actual sobre la distribución de los costos y determinación del precio final de los productos.

Análisis de datos. - El método que se utilizó es el sistema por órdenes por servicios para la distribución de los elementos del costo y fijación de precio, el procesamiento se realizó a través de la herramienta informática Microsoft Excel, información que permitió realizar el análisis de los indicadores.

CAPÍTULO III

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

3.1. Análisis de datos

El análisis se fundamenta en los instrumentos de recolección de datos en la investigación, fueron la entrevista y ficha de observación, técnicas aplicadas al total de la población objeto de estudio, luego se analizó e interpretó los resultados, proporcionando información relevante.

3.2. Análisis de la entrevista

En el proceso de recolección de información se realizó entrevistas al gerente, contador y personal de alimentos y bebidas de Puerto Lucía Yacht Club.

Las preguntas realizadas al personal de alimentos y bebidas, se relacionó a costos y fijación de precio.

3.2.1. Entrevista dirigida al gerente de Puerto Lucía Yacht Club

1. ¿Qué tipos de servicios brinda Puerto Lucía Yacht Club?

Análisis: El entrevistado menciona, Puerto Lucía cuenta con unidades de negocio y de apoyo, como unidades de negocio se considera el servicio de hospedaje, restauración y eventos que se proporciona a socios e invitados de socios. El enfoque hacia el socio es diferente porque como empresa les interesa su fidelidad, logrando que se sienta a gusto con las instalaciones y servicios, actividad que genera mayores ingresos.

La unidad de apoyo son los eventos a terceros, no son socios ni invitados de socios, servir a empresas como: bancos, compañías de seguro, cámara nacional de pesquería y otras. El enfoque hacia el cliente es lograr un buen servicio porque a largo plazo se convertiría en un cliente potencial generador de ingresos.

2. ¿Cuáles son los productos que tienen mayor salida en temporada alta?

Análisis: El entrevistado enfatiza, en la actualidad los productos que tienen mayor salida en temporada alta son: ceviche de pescado, ceviche de camarón, camarones apanados y camarones al ajillo, en temporada baja se venden los mismos, pero en menor proporción. Su proyección es realizar innovaciones de productos aplicando los mismos insumos, parte de una encuesta aplicada a los socios para conocer sus preferencias.

3. ¿Cuenta la empresa con un historial de los procedimientos y costo para la elaboración de los productos que oferta?

Análisis: El entrevistado argumenta, el proceso de costeo es minucioso por cada producto, por ejemplo, para vender un ceviche, se parte de una receta, luego se costea en función del gramaje, se obtiene el costo y por tanto el precio de venta al público. El directorio cada año define un factor monetario para determinar el precio de venta.

4. ¿Qué elementos de costo considera relevante para la determinación del costo?

Análisis: El entrevistado expresa, se enfoca en la materia prima de mayor costo, normalmente es la proteína y representa el 80% de los insumos. Es el único costo

que se considera para la determinación del precio, pero sería fundamental tener el control de los elementos que intervienen en el proceso productivo.

5. ¿Conoce usted cuales son los costos que incurren en la producción?

Análisis: El entrevistado indica que si, según la variedad del servicio.

6. ¿Cómo realiza el control de la materia prima utilizada en el proceso productivo?

Análisis: El entrevistado menciona, que se empieza con el proceso de compra, la materia prima que ingresa es revisada y pesada para constatar con la factura del proveedor, luego se realiza la limpieza y distribución de los insumos en porciones.

7. ¿Realizan el inventario de materiales y cada qué tiempo?

Análisis: El entrevistado puntualiza que, sí se realizan cierres mensuales, para constatar lo que no se ha vendido. Es un mecanismo de control para manejar de manera eficiente los productos en bodega.

8. ¿Cuántas personas se encuentran involucradas en el proceso productivo y cuáles son las funciones que desempeñan en el área de alimentos?

Análisis: El entrevistado argumenta que para atender el hotel y los servicios de restauración el número de personal depende de muchos factores: temporadas altas o bajas, feriados nacionales y locales, aproximadamente se cuenta con 6 colaboradores a tiempo fijo.

9. ¿Cómo distribuye los costos indirectos de fabricación por cada orden de pedido?

Análisis: El entrevistado indica que solo consideran la materia prima como elemento fundamental para el proceso productivo.

10. ¿Cuántas personas laboran actualmente?

Análisis: El entrevistado manifiesta que, a nivel general, 40 personas entre las diferentes unidades de negocio cocina, servicio, hotel, y en las de apoyo de mantenimiento, limpieza y jardinería.

11. ¿Considera usted qué la forma como determinan actualmente los costos por servicios les proporciona información oportuna para la toma de decisiones?

Análisis: El entrevistado menciona, sería necesario que el personal de servicio cuente con una tablet, para registrar la orden de pedido y de esta manera la comanda ingrese a cocina, es decir, todo el proceso se automatice para lograr una atención más eficiente que minimice costos y tiempos.

12. ¿Qué políticas utilizan actualmente para la valoración del precio?

Análisis: El entrevistado argumenta, el cálculo del precio es una tarea complicada y depende de las condiciones de mercado, el directorio ha definido un factor monetario, como el negocio tiene competencia debe calcular un coeficiente en función de los productos que tienen mayor salida.

13. ¿Existen técnicas contables que permitan la fijación de precios?

Análisis: El entrevistado manifiesta, una de las técnicas que utilizan es sacrificar un producto y recuperarlo con otro de menor costo y de mayor demanda, se asigna un factor monetario mayor que permita recuperar la utilidad en los productos vendidos.

14. ¿Se fija el precio en función a...?

Análisis: El entrevistado indica, en nuestro medio los factores que se consideran para la fijación de precios son la competencia y los costos de los productos, teniendo en cuenta un margen de rentabilidad, la utilidad depende de los socios.

15. ¿Considera que el método utilizado para la fijación de precio es el adecuado?

Análisis: El entrevistado expresa, realmente el precio se fija en cuanto a la oferta y la demanda, el factor monetario no es una camisa de fuerza, por tal razón se debería tener la versatilidad, en ofrecer descuentos o promociones, la idea es atraer clientes y hacerlo sentir a gusto con el fin del que socio se integre al club.

16. ¿Cuál es el margen de utilidad para la fijación de precio del producto?

Análisis: El entrevistado menciona, que para fijar los precios utilizan un factor monetario que varía entre los 2 o 4 dólares y es aplicado de acuerdo a los tipos de productos.

17. ¿Considera que el margen de utilidad es el apropiado?

Análisis: El entrevistado argumenta, el margen de utilidad no es el apropiado porque no cubren parte de los gastos generados en el club.

18. ¿Cuál fue el porcentaje de variación de precios de las comidas durante los años 2018-2019?

Análisis: El entrevistado indica que, no suben los precios, lo que suben son los costos, pero tratan de mantener los mismos, a pesar de la inflación y especulación de precios y el costo de los insumos que aumentan.

19. ¿Cree usted que es necesario proponer el diseño de un sistema de costos por órdenes por servicios, para determinar el costo real de los productos y por qué?

Análisis: El entrevistado manifiesta, es necesario porque permitirá tener un mayor control de los costos que se generan en la producción y conocer el costo real de los productos que ofrecen.

3.2.2. Entrevista dirigida al personal de alimentos y bebidas de Puerto Lucía Yacht Club

1. ¿Qué tipos de servicios brinda Puerto Lucía Yacht Club?

Análisis: El entrevistado indica, los servicios que brinda la empresa son: marinería a embarcaciones, alimentos & bebidas en bares y restaurantes (cafetería Gaviota, restaurante Albatros, Terraza Dorado, Pelicano y Palapa), y Hotel.

2. ¿Cuáles son los productos que tienen mayor salida en temporada alta?

Análisis: El entrevistado menciona, los productos que tienen mayor salida en temporada alta son: ceviche de pescado, ceviche de camarón, camarones apanados y camarones al ajillo, en temporada baja se venden los mismos, pero en menor proporción.

3. ¿Cómo realiza el control de la materia prima utilizada en el proceso productivo?

Análisis: El entrevistado manifiesta, en el proceso de producción se realizan tres controles: el primer control es para la recepción de mercadería considerando las características, especificaciones y cantidades solicitadas, el segundo control es en la producción, consiste en la limpieza y distribución de los insumos para determinar el número de platos y desperdicios o mermas de la materia prima utilizada y el tercer control que se refiere a la preparación, empieza desde el momento que se realiza el pedido, el mesero digita al sistema y automáticamente sale la comanda, en donde se detalla el número de comanda, fecha, nombre del mesero, número de mesa, carta menú y firma del capitán encargado del área, este paso permite detectar pérdidas, evaluar tendencias de consumo y platos más demandados.

4. ¿Existe un responsable y documentos para la requisición de materiales?

Análisis: El entrevistado argumenta, el proceso para la requisición de materiales lo maneja el departamento de compras, cuenta con una persona responsable que lleva el control para abastecer los requerimientos.

5. ¿Cada qué tiempo se realiza el inventario de materiales?

Análisis: El entrevistado indica, para un mayor control se realiza dos tipos de inventario para contar, pesar y medir las existencias:

- Inventario mensual para el conjunto de productos almacenados en bodega y cocina para su posterior uso y tener actualizado el stock y determinar posibles pérdidas.
- Inventario aleatorio para el control al azar de los productos perecederos evitando pérdidas tanto económicas como en la calidad para mantener la confianza de los clientes.

6. ¿Cómo distribuye los costos del personal que labora en el área de alimentos?

Análisis: El entrevistado manifiesta que no realizan una distribución de los costos en relación de mano obra directa e indirecta, todo el personal que labora en área de alimentos percibe un sueldo mensual, contablemente no separan los costos.

7. ¿Cuántas personas laboran en el área de alimentos?

Análisis: El entrevistado menciona, en el área de alimentos laboran 6 personas a tiempo fijo:

- Pastelería 1
- Cocina fría 1
- Cocina caliente 3
- Posillería 1

Dependiendo en actividades o eventos, según el número de invitados la empresa contrata entre 60 a 70 colaboradores eventuales.

8. ¿Se asigna de forma adecuada los colaboradores para cada orden de pedido?

Análisis: El entrevistado indica que se asigna de forma adecuada al personal, cada área cuenta con los colaboradores de acuerdo a las actividades para la elaboración del producto.

9. ¿Utilizan algún formato que muestre el control de la mano de obra?

Análisis: El entrevistado expresa que no existe un formato para el control de la mano de obra, solo se cuenta con formatos de recetas que guían al personal para la preparación del producto, en estos momentos trabajan en la creación de un modelo de control de tiempo y movimientos para evaluar las funciones de los colaboradores.

10. ¿Identifica los costos indirectos utilizados por cada elemento del costo?

Análisis: El entrevistado indica que se identifica parte de los costos indirectos como los servicios básicos y otros utilizados para la elaboración del producto.

11. ¿Cómo distribuye los costos indirectos de fabricación por cada orden de pedido?

Análisis: El entrevistado menciona que no realizan una distribución de los costos indirectos de fabricación para cada orden de pedido.

12. ¿Utilizan algún formato de costos indirectos de fabricación para el registro y control de materia prima, mano de obra indirecta y otros CIF?

Análisis: El entrevistado expresa que no existe un formato para el registro y control de los costos indirectos de fabricación, porque se establece el precio de venta en base al costo directo, no se considera mano de obra y costos indirectos.

13. ¿Considera usted que la forma como determinan actualmente los costos por servicios les proporciona información oportuna para la toma de decisiones?

Análisis: El entrevistado argumenta que así se han manejado, y se ha determinado el costo con un pequeño margen, pero si sería oportuno crear algún formato y les proporcione una correcta distribución de los costos para un lograr un servicio más eficiente.

14. ¿Se fija el precio en función a...?

Análisis: El entrevistado menciona, la empresa fija el precio de los productos que ofrece en el restaurante y bares en función al costo.

15. ¿Considera que el método utilizado para la fijación de precio es el adecuado?

Análisis: El entrevistado puntualiza, utilizan el método en base a los costos que asignan a cada producto, consideran que es el adecuado, pero si les gustaría contar con otras herramientas para conocer el costo real del producto.

16. ¿Qué políticas utilizan actualmente para la valoración del precio?

Análisis: El entrevistado indica, una de las políticas que siempre ha utilizado la empresa para la valoración del precio de los alimentos y bebidas es la aplicación de un factor monetario y se le atribuye al costo de la materia prima, va entre 2 o 4 dólares.

17. ¿Cómo la empresa reconoce el margen de utilidad de cada producto?

Análisis: El entrevistado manifiesta, la empresa reconoce el margen bruto por producto restando los ingresos menos los costos y gastos de producción. Margen bruto, pues no se consideran los costos indirectos que intervienen en la producción.

18. ¿Conoce usted exactamente el porcentaje de utilidad en las ventas anuales?

Análisis: El entrevistado indica, el personal en algunos casos si conoce el porcentaje de utilidad sobre las ventas generadas. En ciertos productos la utilidad bruta llega al 50%, sin considerar los costos indirectos.

19. ¿Cree usted que es necesario proponer el diseño de un sistema de costos por órdenes por servicios, para determinar el costo real de los productos y por qué?

Análisis: El entrevistado manifiesta que no estaría de más aplicar herramientas adicionales para mejorar los procesos de producción en la empresa, porque el contar con un registro y control de los costos ayudaría a la fijación del precio real de los productos.

3.3. Limitaciones

Para la elaboración del trabajo de titulación en cuanto a la obtención de información no se presentó ningún tipo de inconvenientes, se contó con la autorización y colaboración del gerente, contador y personal de alimentos y bebidas que aportaron con datos necesarios para el desarrollo de la investigación.

3.4. Resultados

Realizado el levantamiento de información se obtuvo los siguientes resultados:

- Los productos que tienen mayor demanda en temporada alta son: ceviche de pescado, ceviche de camarón, camarones apanados y camarones al ajillo, y en temporada baja se venden los mismos, pero en menor proporción.
- Puerto Lucía Yacht Club solo considera la materia prima como elemento fundamental para el proceso productivo, situación porque carecen de herramientas que permita el control de los costos, por lo tanto, no realizan la identificación de los elementos, distribución y determinación del costo que ayuden a asignar correctamente el precio de cada producto.
- El precio de venta es inadecuado, no realizan una distribución adecuada del total de los costos y gastos que intervienen en el proceso productivo, se establece en función a un factor monetario que define el directorio a cada producto representando la utilidad y en función a la competencia para no sobresalir del precio estipulado, considerando el costo de materia prima y jugando con el coeficiente de los productos de mayor salida.

3.5.Propuesta

Diseñar un modelo de distribución de costos por órdenes por servicios para la adecuada fijación de precios de alimentos en Puerto Lucía Yacht Club.

3.5.1. Objetivos

3.5.1.1. Objetivo general

Diseñar el modelo de distribución de costos por órdenes por servicios, a través de documentos que permitan el control y la adecuada asignación de precios de los productos en Puerto Lucía Yacht Club.

3.5.1.2. Objetivos específicos

- Identificar los elementos del proceso productivo que aporten a la agrupación de los costos.
- Determinar los costos de producción mediante documentos que permitan la asignación de los costos totales.
- Asignar los costos reales de producción para la correcta fijación de precios.

3.5.2. Descripción de la propuesta

La propuesta en la presente investigación se basa en la identificación y distribución de los elementos de costos: materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación para la correcta fijación de precios en los servicios de alimentos en Puerto Lucía Yacht Club.

3.5.3. Estructura de Puerto Lucía Yacht Club

Figura 1: Organigrama de Puerto Lucía Yacht Club

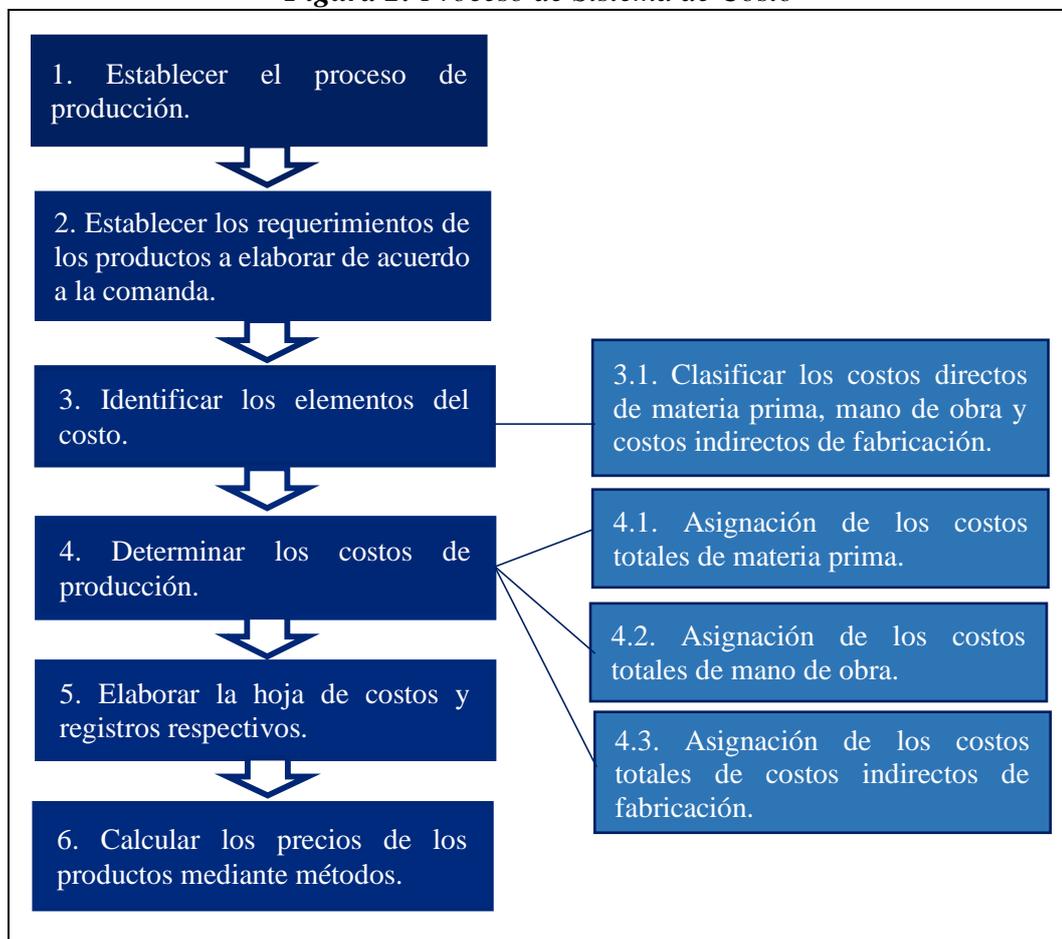


Fuente: Puerto Lucía Yacht Club.

Elaborado por: Geraldine Cochea Rocafuerte

3.5.4. Proceso de aplicación del sistema de costos por órdenes por servicios

Figura 2: Proceso de Sistema de Costo

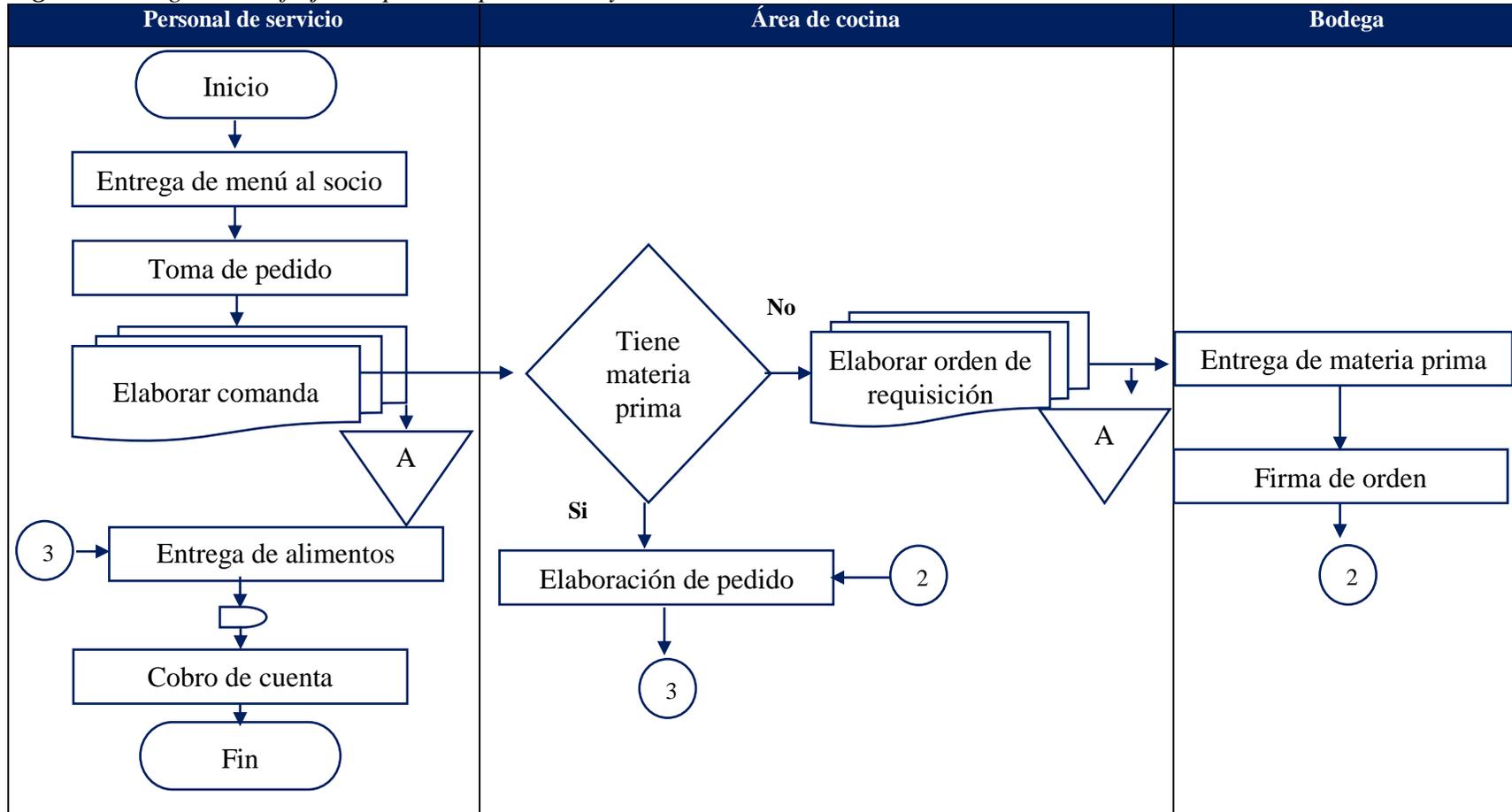


Fuente: Tomado del modelo de la matriz de Juan Mera (2013) rediseñada de acuerdo a los procesos de Puerto Lucía Yacht Club.

Elaborado por: Geraldine Cochea Rocafuerte

1. Establecer el proceso de producción

Figura 3: Diagrama de flujo del proceso productivo y venta de alimentos



Fuente: Tomado del modelo de la matriz de Juan Mera (2013) rediseñada de acuerdo a los procesos de Puerto Lucía Yacht Club. **Elaborado por:** Geraldine Cochea Rocafuerte

Tabla 2: Simbología y Significado del Diagrama de Flujo

Simbología	Significado
	Inicio/Final
	Conjunto de documentos
	Archivo de documentos
	Decisión
	Conector
	Retraso
	Flechas de dirección

Fuente: Tomado del modelo de Juan Mera (2013)

Elaborado por: Geraldine Cochea Rocafuerte

Puerto Lucía Yacht Club cuenta con cinco puntos al servicio de alimentos y bebidas que son: cafetería Gaviota, restaurante Albatros, Terraza Dorado, Pelicano y Palapa, atendiendo a sus clientes fijos-socios que actualmente son 500.

Para efecto del trabajo este se centra en la cafetería Gaviota, cuya actividad empieza desde las 07:30 hasta las 22:30, ofreciendo diversos tipos de menú. El personal se divide en tres grupos: el proceso productivo conformado por un chef ejecutivo, cocinero y ayudante de cocina; personal del área de servicio conformado por el capitán y saloneros, adicional al proceso existe un contador, a pesar de no ser parte principal, es la persona que se encarga de cuantificar y asignar los costos que se incurren en la producción.

2. Establecer los requerimientos de los productos a elaborar de acuerdo a la comanda

El proceso de aplicación del sistema en Puerto Lucía Yacht Club inicia con el pedido de clientes, parte de un documento denominado comanda, en términos contables es la orden de producción, es recibida por el salonero y la traslada al área de cocina, la comanda se convierte en una orden autorizada para la elaboración de los alimentos.

Descripción del formato de comanda

- Número de la orden
- Fecha de elaboración
- Mesa
- Mesero
- Número de personas
- Habitación
- Cantidad
- Descripción
- Firma del responsable

Según Muñoz, Espinoza, Zúñiga, Guerrero & Campos (2017) la orden de producción o comanda: “establece la cantidad de los artículos a elaborarse según el pedido del cliente” (pág. 72). Puerto Lucía Yacht Club cuenta con el siguiente modelo de comanda, este documento tiene información básica y necesaria para el proceso de elaboración de los alimentos.

Tabla 3: Modelo de Comanda

	
COMANDA N° 001	
Fecha:	
N° de mesa:	
N° de habitación:	
Mesero:	
Nombre del cliente:	
N° de personas:	
Cantidad	Descripción del producto
<div style="border: 1px solid black; width: 200px; height: 60px; margin: 0 auto;"></div> <div style="border: 1px solid black; width: 200px; height: 20px; margin: 0 auto; text-align: center;">Firma del capitán o mesero</div>	

Fuente: Puerto Lucía Yacht Club
Elaborado por: Geraldine Cochea Rocafuerte

Elaborada la comanda, el original se entrega al área de cocina, recibida por el chef, persona encargada de dar la orden para la elaboración de los alimentos. Si cuentan con la materia prima suficiente proceden a dar inicio al proceso productivo, caso contrario elaboran una orden de requisición de materia prima, el original es entregado a bodega y la copia es archivada. Bodega realiza la entrega y firma la orden de requisición como constancia de la materia prima despachada. Una vez elaborado los alimentos, el chef anuncia al salonero que el pedido está listo y ser entregado inmediatamente al cliente, posterior a ello se realice el cobro respectivo.

Tabla 5: Modelo de Receta

	RECETA	N° 002
	CEVICHE DE CAMARÓN	
Materia prima		
Cantidad	Detalle	
120 gramos	Camarón	
0,16 libras	Cebolla colorada	
0,22 libras	Tomate	
0,22 librasg	Pimiento	
Seis grandes	Limonas	
½ taza	Zumoa de naranja	
3 cucharadas	Cilantro	
½ taza	Salsa de tomate	
Al gusto	Sal	
1 pizca	Pimienta	
Al gusto	Salsa de tomate	
Al gusto	Aceite	
Producción		
Detalle	Tiempo	Encargado
Lavar y pelar los camarones.	10 minutos	
Cocinar los camarones en agua con ½ cucharada de sal.	5 minutos	
Retirar los camarones del agua y dejar enfriar. Guardar el agua para que enfrié.	1 minuto	
Cortar las cebollas en rodajas y curtir con 1 cucharada de sal y agregamos el jugo de 2 limones en un recipiente.	1 minuto	
Lavar la cebolla curtida para quitarle el exceso de sal.	1 minuto	
Picar los 2 tomates en trozos pequeños y mezclar el cilantro y la cebolla en un recipiente.	1 minuto	
Colocar los camarones en un recipiente junto con la cebolla, tomate y cilantro, agregar el jugo de 4 limones y 1 taza de zumo de naranja	1 minuto	
Agregar al recipiente el agua de camarón y ½ de salsa de tomate. Mezclar bien.	10 segundos	
Preparación y guarnición		
Servir acompañado de media porción de chifles, maíz tostado, canguil, salsa de tomate, pimienta, sal y aceite.	1 minuto	

Fuente: Puerto Lucía Yacht Club

Elaborado por: Geraldine Cochea Rocafuerte

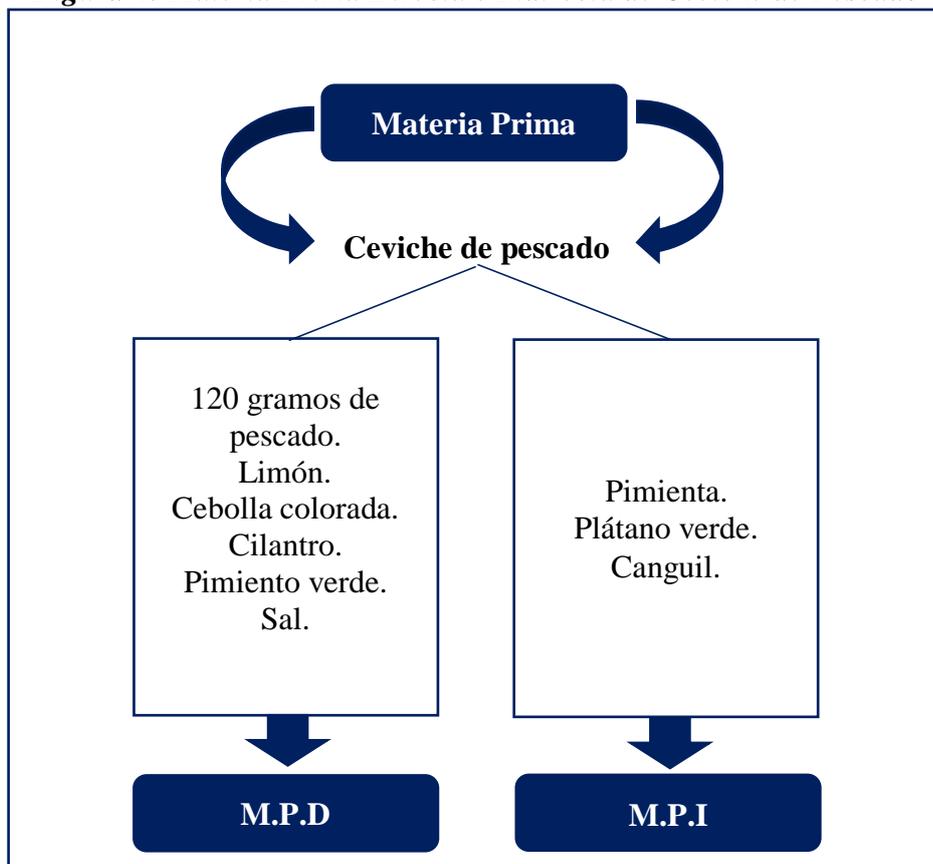
3. Identificar los elementos del costo

3.1. Clasificar los costos directos de materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación.

Para continuar con el proceso es necesario identificar los costos directos de materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación. Los dos primeros se los cuantifica y controla fácilmente, mientras que los costos indirectos se los identifica, pero al realizar la distribución no se cuantifican fácilmente.

La identificación y clasificación de los costos se representa a continuación:

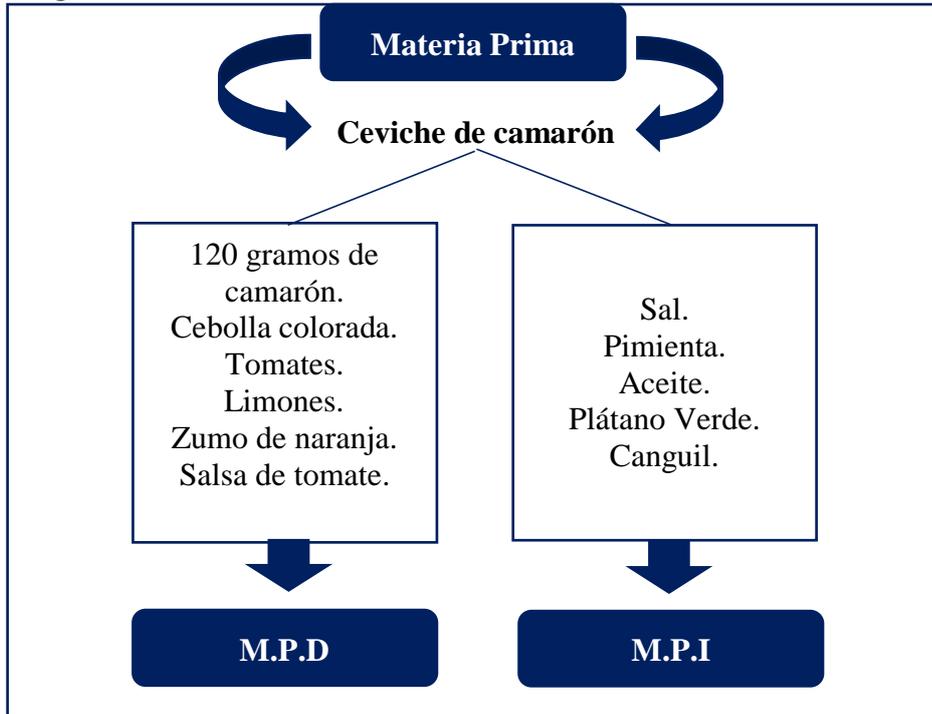
Figura 4: Materia Prima Directa e Indirecta de Ceviche de Pescado



Fuente: Puerto Lucía Yacht Club

Elaborado por: Geraldine Cochea Rocafuerte

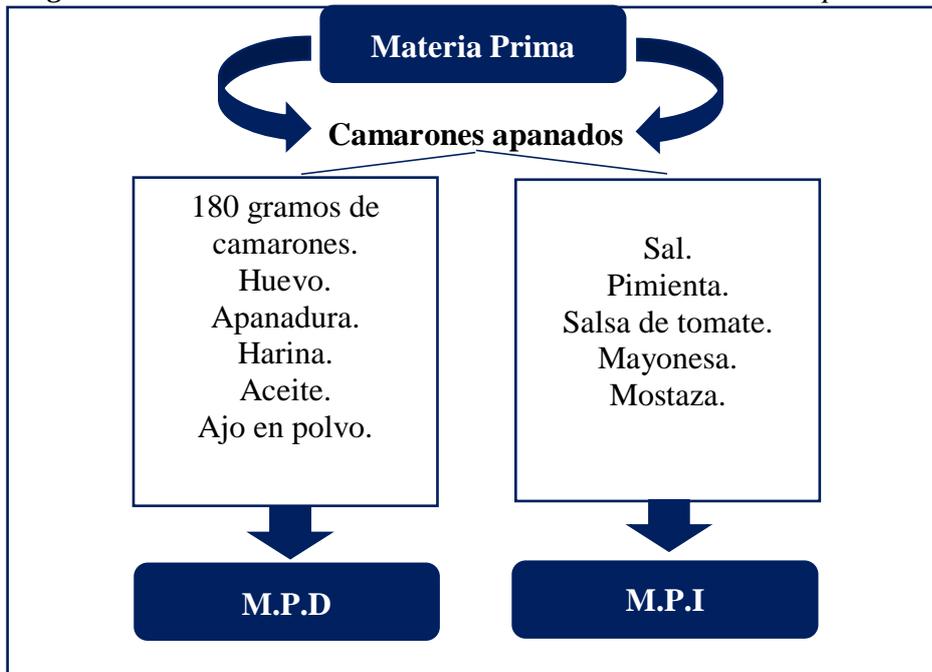
Figura 5: Materia Prima Directa e Indirecta de Ceviche de Camarón



Fuente: Puerto Lucía Yacht Club

Elaborado por: Geraldine Cochea Rocafuerte

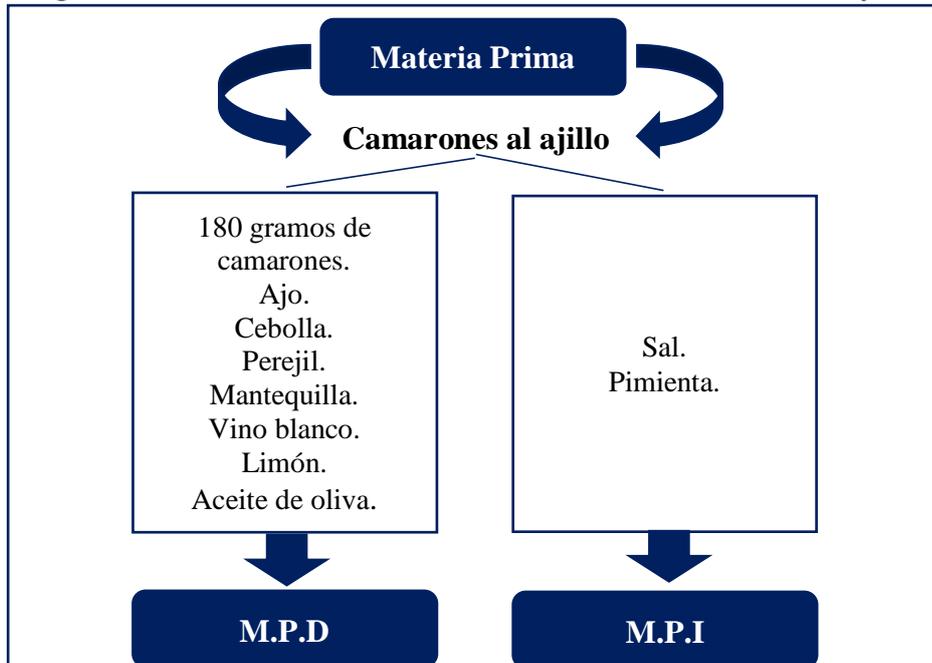
Figura 6: Materia Prima Directa e Indirecta de Camarones Apanados



Fuente: Puerto Lucía Yacht Club

Elaborado por: Geraldine Cochea Rocafuerte

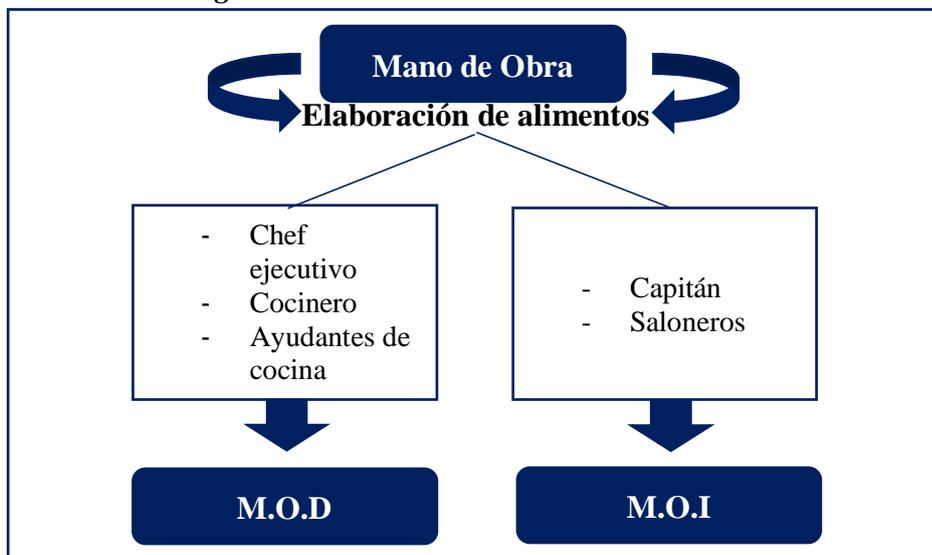
Figura 7: Materia Prima Directa e Indirecta de Camarones al Ajillo.



Fuente: Puerto Lucía Yacht Club
Elaborado por: Geraldine Cochea Rocafuerte

Para el cálculo del costo de la mano de obra directa se considera la receta, especifica el tiempo para la elaboración de los productos, la mano de obra se clasifica en directa e indirecta.

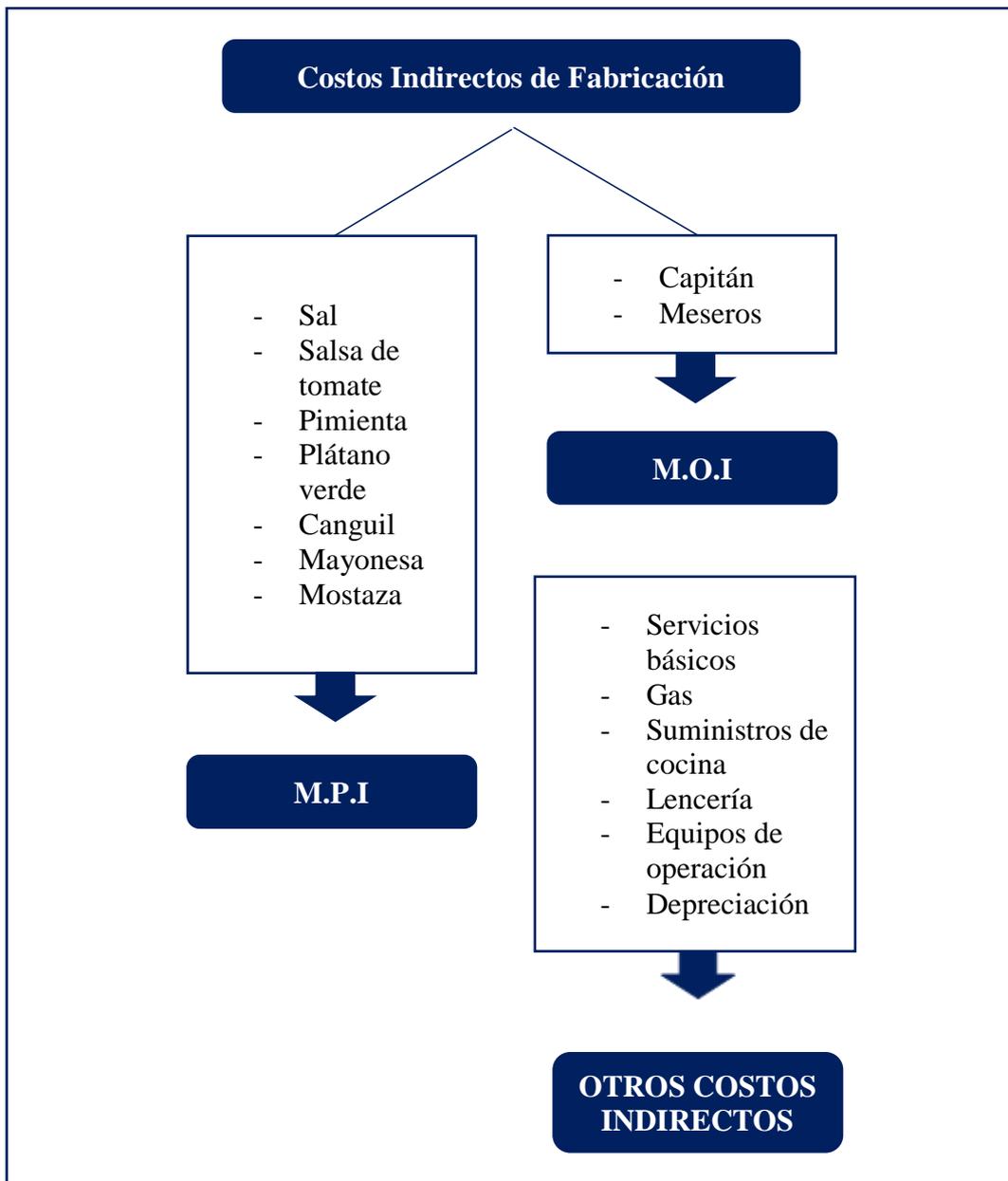
Figura 8: Mano de Obra Directa e Indirecta



Fuente: Puerto Lucía Yacht Club
Elaborado por: Geraldine Cochea Rocafuerte

Los costos o gastos indirectos de fabricación forman parte del proceso productivo, son fundamentales e indispensables para la elaboración de los productos, se los identifican, pero no se los cuantifica fácilmente, se obtiene a través de la aplicación de una fórmula. A continuación, los siguientes costos indirectos:

Figura 9: Costos Indirectos de Fabricación



Fuente: Puerto Lucía Yacht Club
Elaborado por: Geraldine Cochea Rocafuerte

4. Determinar los costos de producción

4.1. Asignación de los costos totales de materia prima

La materia prima está directamente vinculada al proceso productivo, en la tabla n° 6 se muestran los insumos utilizados en la elaboración de los productos, cantidad, unidad de medida, costos unitarios y totales. El siguiente proceso es distribuir el costo total para cada elemento, y luego registrarlos en la hoja de costos. Para la preparación de los productos se tomará en cuenta la receta.

Tabla 6: Asignación de Costos de MPD – Ceviche de Camarón

 PUERTO LUCÍA YACHT CLUB MATERIA PRIMA DIRECTA				
Plato: Ceviche de camarón.				
Materia Prima	Cantidad	Unidad de Medida	Precio Unitario	Costo Total
Camarón	120	Gramos	\$ 3,50	\$ 1,75
Cebolla colorada	0,16	Libras	\$ 1,75	\$ 0,29
Tomate	0,22	Libras	\$ 1,61	\$ 0,27
Pimientos medianos	0,22	Libras	\$ 1,68	\$ 0,42
Limonas grandes	6	Unidades	\$ 1,71	\$ 0,51
Naranjas grandes	1	Unidades	\$ 1,82	\$ 0,18
Culantro	1	Pizca	\$ 1,00	\$ 0,10
TOTAL DE MATERIA PRIMA DIRECTA				\$ 3,52

Fuente: Puerto Lucía Yacht Club

Elaborado por: Geraldine Cochea Rocafuerte

A continuación, en la tabla 7 se detalla el resumen de los productos que se tomó como referencia aplicando el factor monetario \$3 que Puerto Lucía Yacht Club aplica al costo de materia prima sin considerar la mano de obra e indirectos.

Tabla 7: Resumen de Materia Prima Directa

MATERIA PRIMA DIRECTA			
Producto	Costo MPD	Factor	Precio sin considerar MOD y otros costos
Ceviche de pescado	\$ 2,80	3	\$ 5,80
Ceviche de camarón	\$ 3,60	3	\$ 6,60
Camarones apanados	\$ 3,80	3	\$ 6,80
Camarones al ajillo	\$ 4,85	3	\$ 7,85

Fuente: Puerto Lucía Yacht Club

Elaborado por: Geraldine Cochea Rocafuerte

4.2. Asignación de los costos totales de mano de obra

Para la asignación de costos de mano de obra se identificó al personal que intervienen en el proceso productivo, según tabla n° 8 se incluye el sueldo y beneficios sociales. Para realizar el cálculo se tomó considero el sueldo mensual, dividido por días trabajados. A continuación, se presenta.

Tabla 8: Asignación de Costos de MOD

 PUERTO LUCÍA YACHT CLUB MANO DE OBRA DIRECTA				
N°	Descripción	Periodicidad de pago	Total	Diario
1	Chef Ejecutivo	Quincenal	\$ 333,09	\$ 22,21
2	Cocinero	Quincenal	\$ 260,46	\$ 17,36
3	Ayudante de cocina 1	Quincenal	\$ 187,53	\$ 12,50
4	Ayudante de cocina 2	Quincenal	\$ 171,04	\$ 11,40
TOTAL DE MANO DE OBRA DIRECTA			\$ 952,12	\$ 63,47

Fuente: Puerto Lucía Yacht Club

Elaborado por: Geraldine Cochea Rocafuerte

Para el cálculo del costo unitario se aplicó la fórmula considerando el costo de mano de obra dividido para el promedio de ventas quincenales resultando la tasa estimada del costo, información que se obtuvo de productos con mayor demanda en temporada alta, correspondientes al periodo de enero a abril del 2019.

$$Tasa\ Estimada = \frac{\text{Costo total de Mano de Obra}}{\text{Ventas Promedio Quincenal}}$$

$$Tasa\ Estimada = \frac{952,12}{700} = 1,36$$

Para calcular el valor por minuto de mano de obra se toma como referencia el total del tiempo de los productos por la tasa estimada.

$$Tasa\ Estimada\ por\ tiempo = \frac{1,36}{136} = 0,01$$

Tabla 9: Resumen de Horas Laboradas - Mano de Obra

CÁLCULO DE TIEMPO			
Producto	Tiempo (minuto)	Tasa Estimada	Valor Total
Ceviche de pescado	73	\$ 0,01	\$ 0,73
Ceviche de camarón	21	\$ 0,01	\$ 0,21
Camarones apanados	18	\$ 0,01	\$ 0,18
Camarones al ajillo	24	\$ 0,01	\$ 0,24

Fuente: Puerto Lucía Yacht Club

Elaborado por: Geraldine Cochea Rocafuerte

4.3. Asignación de los costos totales de costos indirectos de fabricación

Los costos indirectos que incurren en el proceso productivo se los identifica, pero resulta difícil cuantificarlos. Se consideró como referencia los costos totales para

su distribución. Para calcular el costo unitario se empleó la misma metodología de la mano de obra.

$$Tasa\ Estimada = \frac{\text{Costo total de Indirectos}}{\text{Ventas Promedio Quincenales}}$$

$$Tasa\ Estimada = \frac{573,06}{700} = 0,82$$

Para calcular el valor por minuto de costos indirectos, de la misma manera se toma como referencia el total del tiempo de los productos por la tasa estimada.

$$Tasa\ Estimada\ por\ tiempo = \frac{0,82}{136} = 0,006029412$$

Tabla 10: Resumen de Horas Laboradas - Costos Indirectos

CÁLCULO DE TIEMPO			
Producto	Tiempo (minuto)	Tasa Estimada	Valor Total
Ceviche de pescado	73	\$ 0,006029	\$ 0,44
Ceviche de camarón	21	\$ 0,006029	\$ 0,13
Camarones apanados	18	\$ 0,006029	\$ 0,11
Camarones al ajillo	24	\$ 0,006029	\$ 0,14

Fuente: Puerto Lucía Yacht Club

Elaborado por: Geraldine Cochea Rocafuerte

5. Elaborar la hoja de costos y registros respectivos

Instrumento contable donde se acumularán los costos de producción incurridos por concepto de materiales directos, mano de obra directa y gastos generales de

fabricación de cada una de las distintas órdenes de producción. Primero se deberá recoger las especificaciones o pedidos del cliente en una orden de producción para luego armar las hojas de costos. (Chiliquinga Jaramillo & Vallejos Orbe, 2017, pág. 64)

Para el sistema de costos por órdenes por servicios se utilizó la hoja de costo, documento que sirve de base para acumulación y determinación del precio unitario.

Luego de la descripción en la comanda, producción procede a la elaboración de los productos, en este proceso se derivan los costos directos e indirectos que pasan luego al departamento contable dando origen a un nuevo documento denominado hoja de costo. En la tabla n° 11 se detalla un resumen de la hoja de costo de los productos.

Tabla 11: Resumen de la Hoja de Costo

HOJA DE COSTO				
Producto	MPD	MOD	CIF	Costo Total
Ceviche de pescado	\$ 2,76	\$ 0,73	\$ 0,44	\$ 3,93
Ceviche de camarón	\$ 3,52	\$ 0,21	\$ 0,13	\$ 3,86
Camarones apanados	\$ 3,73	\$ 0,18	\$ 0,11	\$ 4,02
Camarones al ajillo	\$ 4,82	\$ 0,24	\$ 0,14	\$ 5,20

Fuente: Puerto Lucía Yacht Club

Elaborado por: Geraldine Cochea Rocafuerte

5.1. Análisis de los costos actuales y propuestos

Para el estudio del caso se realizó un análisis comparativo dando como resultado los costos actuales reconocidos por Puerto Lucía Yacht Club son superiores a los

costos propuestos, debido que no realizan un adecuado control, identificación y distribución de los costos que se emplean en la producción.

Tabla 12: Resumen de Costos Actuales y Propuestos

ANÁLISIS COMPARATIVO				
Producto	Costo Actual	Costo Propuesto	Diferencia	Porcentaje de Variación
Ceviche de pescado	\$ 2,80	\$ 3,93	\$ 1,13	28,71%
Ceviche de camarón	\$ 3,60	\$ 3,86	\$ 0,26	6,77%
Camarones apanados	\$ 3,80	\$ 4,02	\$ 0,22	5,47%
Camarones al ajillo	\$ 4,85	\$ 5,20	\$ 0,35	6,73%

Fuente: Puerto Lucía Yacht Club

Elaborado por: Geraldine Cochea Rocafuerte

6. Calcular los precios de los alimentos mediante métodos

La fijación de precios es una tarea compleja para las empresas, debido que, en el entorno donde se desarrollan se presentan varios factores. El método utilizado para la fijación de precios se enfoca al costeo por órdenes por servicios, para el estudio y comparación se analizó los tres métodos.

6.1. Método basado a la demanda

Se basa en función a la demanda de los clientes, en Puerto Lucía Yacht Club hay mayor afluencia en temporadas altas, y se estima que aproximadamente ingresaron 420 socios, razón por la que los precios de los productos suelen subir, mientras en temporada baja hay una menor afluencia por el comportamiento de la demanda y los precios vuelven a la normalidad.

Tabla 13: Precio Basado a la Demanda

MÉTODO BASADO A LA DEMANDA		
Producto	Precio en Temporada Alta	Precio en Temporada Baja
Ceviche de pescado	\$ 5,80	\$ 5,30
Ceviche de camarón	\$ 6,60	\$ 6,10
Camarones apanados	\$ 6,80	\$ 6,30
Camarones al ajillo	\$ 7,85	\$ 7,35

Fuente: Puerto Lucía Yacht Club

Elaborado por: Geraldine Cochea Rocafuerte

6.2. Método basado en la competencia

Este método consiste en asignar el precio al mismo nivel de la competencia, se analizó el precio de los productos de competidores existentes indicados en la tabla n°14. Al realizar la investigación de campo se observó que los precios son menores a los del club, tomando como referencia el Salinas Yacht Club tiene más de 1.000 socios, mientras que Puerto Lucía cuenta con 500 socios actualmente. Situación hace que manejen diferentes esquemas de precios, descuentos y promociones.

Tabla 14: Precio Basado a la Competencia

MÉTODO BASADO EN LA COMPETENCIA			
Producto	Precio actual Puerto Lucía Yacht Club	Precios de Competencia	
		Competencia 1	Competencia 2
Ceviche de pescado	\$ 5,80	\$ 8,00	\$ 7,50
Ceviche de camarón	\$ 6,60	\$ 9,60	\$ 8,00
Camarones apanados	\$ 6,80	\$ 8,50	\$ 9,00
Camarones al ajillo	\$ 7,85	\$ 9,90	\$ 9,60

Fuente: Puerto Lucía Yacht Club

Elaborado por: Geraldine Cochea Rocafuerte

6.3. Método basado al costo

Es el más utilizado en los negocios de restauración, el cálculo del precio se realiza en base a una adecuada distribución de los costos que incurren en la producción, bajo este método se establece el margen de utilidad que la empresa desea obtener luego de cubrir sus costos y gastos, a su vez estos precios sean favorables para Puerto Lucía Yacht Club, accesibles a los consumidores y competitivos. La empresa estimará un precio que cubra los costos de producción, distribución y venta, más el margen de utilidad varía dependiendo del producto.

Tabla 15: Precio Basado al Costo

MÉTODO BASADO AL COSTO				
Producto	Costo del Producto	% Margen de Utilidad	Valor del Margen	Precio de Venta
Ceviche de pescado	\$ 3,93	65%	\$ 2,55	\$ 6,48
Ceviche de camarón	\$ 3,86	75%	\$ 2,90	\$ 6,76
Camarones apanados	\$ 4,02	75%	\$ 3,02	\$ 7,03
Camarones al ajillo	\$ 5,20	70%	\$ 3,64	\$ 8,84

Fuente: Puerto Lucía Yacht Club

Elaborado por: Geraldine Cochea Rocafuerte

6.4. Comparación de precios actuales y propuestos

La tabla n°16 refleja la comparación entre los precios actuales que Puerto Lucía Yacht Club establece, considerando los costos de materia prima más el factor aplicado a cada producto, con los precios propuestos que son asignados mediante la distribución de los costos más un margen, mostrando diferencia con los actuales, situación que permite mayor demanda de productos por el servicio que ofrece.

Tabla 16: Resumen de Precios Actuales y Propuestos

ANÁLISIS COMPARATIVO				
Producto	Precio Actual	Precio Propuesto	Diferencia	Porcentaje de Variación
Ceviche de pescado	\$ 5,80	\$ 6,48	\$ 0,68	10,50%
Ceviche de camarón	\$ 6,60	\$ 6,76	\$ 0,16	2,34%
Camarones apanados	\$ 6,80	\$ 7,03	\$ 0,23	3,27%
Camarones al ajillo	\$ 7,85	\$ 8,84	\$ 0,99	11,20%

Fuente: Puerto Lucía Yacht Club

Elaborado por: Geraldine Cochea Rocafuerte

7. Beneficios de aplicación y reconocimiento de los costos de producción

Puerto Lucía Yacht Club ha desarrollado sus actividades evidenciando falencias en el reconocimiento de los costos y gastos, situación que se da por la ausencia de un sistema de costos que permita identificar, clasificar y distribuir los elementos, es por ello que entre los beneficios se menciona lo siguiente:

- El uso de documentos permitirá identificar, clasificar y distribuir los costos directos e indirectos, Puerto Lucía Yacht Club tendrá un mayor control en el proceso productivo y en la asignación de costos.
- Al aplicar un sistema de costos Puerto Lucía Yacht Club mantendrá un detalle de las actividades realizadas en el área de producción, situación que repercute en los resultados y en el patrimonio de la empresa.
- En el momento de aplicar el sistema de costeo se obtendrá los costos de producción, adicionando el método más adecuado para la fijación de precio que es en base al costo, agregando un margen de utilidad luego de cubrir costos y gastos.

CONCLUSIONES

- Puerto Lucía Yacht Club no cuenta con formatos para la identificación y clasificación de los elementos de costo (materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación), actividad que incide en la determinación de los insumos, costo individual, tiempo empleado y otros costos indirectos de fabricación no considerados en el proceso productivo y para el cálculo precios de los productos que ofrecen.
- El método de control que utiliza actualmente la empresa para la asignación de precios considera un elemento del costo (materia prima), ha establecido el cálculo de precios de los productos de manera errónea, debido a que excluyen los costos tanto de mano de obra e indirectos de fabricación para la obtención del valor unitario, situación se da por no contar con un diseño de costos por órdenes por servicios a través de formatos para el levantamiento de información, determinación y distribución.
- Puerto Lucía Yacht Club determina los precios de venta aplicando un factor diferente por cada producto, los mismos han sido asignados en función de la competencia, no se ha hecho uso de técnicas y procedimientos contables que permitan establecer el correcto margen de utilidad.

RECOMENDACIONES

- El uso de formatos que permitan identificar y clasificar los costos directos e indirectos, para un mayor control en el proceso productivo y en la asignación de cada uno de los elementos de costos.
- La aplicación del diseño de proceso de costo por órdenes por servicios permitirá a la empresa a tener mayor control de los costos en el proceso productivo, utilizando los documentos para el reconocimiento y distribución de los costos en la obtención de los precios reales en Puerto Lucía Yacht Club. y a largo plazo contribuya a la gerencia a tomar mejores decisiones,
- El método más adecuado para la fijación de precio es en base al costo, debido a que se considera los costos que incurren en la producción adicionando un margen de utilidad o beneficio luego de cubrir costos y gastos, además de hacer un seguimiento a su principal competidor, conocer sus técnicas, y permita a Puerto Lucía Yacht Club la aplicación de las mismas y tener una mayor demanda de productos.

BIBLIOGRAFÍA

- A. A. (2015). *Precio y costo de las construcciones*. Argentina: Editorial Brujas.
- Aguilera, F. P. (2017). *Marketing y plan de negocio de la microempresa*. Madrid: CEP, S.L.
- Asamblea Nacional República del Ecuador. (20 de Octubre de 2008). *Constitución de la República del Ecuador*. Obtenido de https://www.oas.org/juridico/pdfs/mesicic4_ecu_const.pdf
- Burguete, A. L. (2017). *Análisis financiero*. México: Digital UNID.
- Chiliquinga Jaramillo, M. P., & Vallejos Orbe, H. M. (2017). *Costos Modalidad Órdenes de Producción*. Ibarra: UTN.
- Colina, J. H. (2016). Sistema de costos de producción y su influencia en la determinación del costo y precio de las comidas de la Empresa El Paisa E.I.R.L., Distrito del Cusco. Perú. Obtenido de http://repositorio.upao.edu.pe/bitstream/upaorep/2349/1/RE_CONT_JEFFERSON.HERNANDEZ_SISTEMA.DE.COSTOS.DE.PRODUCCION.Y.SU.INFLUENCIA.EN.LA.DETERMINACION.DEL.COSTO_DATOS.pdf
- Cuadrado Alvarez, W. P. (2014). Implementar la gestión de costos en alimentos y bebidas para la toma de decisiones del emprendimiento gastronómico La Hornilla Restaurante, en la ciudad de Riobamba. Riobamba. Obtenido de <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/8232/1/12T00982.pdf>
- Cuamacás, P. P. (2013). Modelo de gestión de costos, para los restaurantes de comida típica de la Parroquia Chaltura. Ibarra. Obtenido de <http://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/2447/1/TUICYA002-2014.pdf>
- Eras Agila, R., Burgos Burgos, J. E., & Lalangui Balcázar, M. I. (2016). *Contabilidad de Costos*. Machala: UTMACH.
- García, B. P. (2017). *Contabilidad de costos en la alta gerencia*. Bogotá: Grupo Editorial Nueva Legislación SAS.
- González, M. A. (2015). *Contabilidad y análisis de costos*. MÉxico: Patria.

- Hartline, M. (2012). *Estrategía de marketing*. México: CENGAGE Learning.
Obtenido de [http://www.elmayorportaldegerencia.com/Libros/Mercadeo/\[PD\]%20Libros%20-%20Estrategia%20de%20Marketing.pdf](http://www.elmayorportaldegerencia.com/Libros/Mercadeo/[PD]%20Libros%20-%20Estrategia%20de%20Marketing.pdf)
- Instituto Nacional de Estadística y Censos. (2016). *Compendio Estadístico* .
- Laporta Pomi, R. (2016). *Costos y gestión empresarial*. Bogotá: Ecoe Ediciones.
Obtenido de <https://ebookcentral.proquest.com/lib/upsesp/reader.action?docID=4870523&query=CONTABILIDAD%2BDE%2BCOSTOS>
- Ley de Turismo. (29 de Diciembre de 2014). Ley de Turismo. Lexis. Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2015/04/LEY-DE-TURISMO.pdf>
- López, R. R. (2017). *Análisis de los elementos del costo*. México.
- Magallón Vázquez , R. (2015). *Costos de comercialización*. México: Instituto Mexicano de Contadores Públicos. Obtenido de <https://ebookcentral.proquest.com/lib/upsesp/detail.action?docID=5308799&query=elementos+del+costo+costos+indirectos>
- Mena Galárraga, F. (2018). Control de costos de alimentos y bebidas en mipymes hosteleras: caso de estudio Quito-Ecuador. Quito. Obtenido de http://elcriterio.com/revista/contenidos_18/12.pdf
- Mera Ubilluz, J. D. (2013). 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. Ambato.
- Morales Bañuelos, P. B. (2018). *Costos gerenciales*. México: Instituto Mexicano de Contadores Públicos. Obtenido de <https://ebookcentral.proquest.com/lib/upsesp/detail.action?docID=5635966&query=elementos+del+costo>
- Muñoz Bernal, M., Espinoza Toalombo, R., Zúñiga Santillán, X. L., Guerrero Rivera, A. W., & Campos Rocafuerte, H. F. (2017). *Contabilidad de Costos para la Gestión Administrativa* . Milagro: UNEMI.

- NIC 2 . (2019). *Norma Internacional de Contabilidad 2 - Inventario*. Obtenido de Norma Internacional de Contabilidad 2 - Inventario: https://www.mef.gob.pe/contenidos/conta_publ/con_nor_co/vigentes/nic/NIC_002_2014.pdf
- Polo García, B. (2017). *Contabilidad de costos en la alta gerencia: teórico-práctico*. Bogotá: Grupo Editorial Nueva Legislación SAS.
- Reglamento General a la Ley de Turismo. (22 de Enero de 2015). Reglamento General a la Ley de Turismo. Lexis. Obtenido de <https://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/2015/04/REGLAMENTO-GENERAL-LEY-TURISMO.pdf>
- Reglamento para Aplicación de la Ley de Régimen Tributario Interno. (26 de Abril de 2018). Reglamento para Aplicación de la Ley de Régimen Tributario Interno. LexisFinder. Obtenido de http://gobiernoabierto.quito.gob.ec/Archivos/Transparencia/2018/04abril/A2/ANEXOS/PROCU_REGLAMENTO_PARA_APLICACION_LEY_D E_REGIMEN_TRIBUTARIO_INTERNO.pdf
- Reveles López, R. (2017). *Análisis de los elementos del costo*. México: Instituto Mexicano de Contadores Públicos. Obtenido de <https://ebookcentral.proquest.com/lib/upsesp/detail.action?docID=5308778&query=CONTABILIDAD+DE+COSTOS+Materia+prima>
- Rivadeneira, E. Z. (Abril de 2011). Diseño e implementación de un sistema de contabilidad de costos para el manejo financiero del Restaurante “Caminos de Herradura”, ubicado en la Ciudad de Otavalo. Otavalo. Obtenido de <http://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/446>
- Rodas, L. R. (2018). Diseño de un sistema de costos por órdenes de producción en la empresa INCOREG Cía. Ltda, de la ciudad de Riobamba. Riobamba. Obtenido de <http://dspace.esPOCH.edu.ec/bitstream/123456789/8975/1/82T00888.pdf>
- Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo - Senplades. (2017). *Plan Nacional de Desarrollo*. Obtenido de <https://www.planificacion.gob.ec/wp->

content/uploads/downloads/2017/10/PNBV-26-OCT-
FINAL_0K.compressed1.pdf

Tigasi , M. T. (Octubre de 2015). Los costos y su influencia en la fijación de precios de las comidas y bebidas del Restaurante de la Hostería UGSHA WASI del Cantón Pujilí en el año 2013. Latacunga. Obtenido de <http://repositorio.utc.edu.ec/bitstream/27000/2084/1/T-UTC-3521.pdf>

Valencia, G. S. (2018). *Contabilidad de Costos*. Bogotá: Ecoe Ediciones.

Villarreal, M. V. (2015). Sistema de costos por órdenes de producción para la fábrica “Morán Textil” de la ciudad de Tulcán. Tulcán. Obtenido de <http://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/1352/1/TUTCYA001-2015.pdf>

YACHT, P. L. (2017). *PUERTO LUCÍA YACHT CLUB*. Obtenido de PUERTO LUCÍA YACHT CLUB: <https://puertolucia.com.ec/>

Zambrano Saltos, F. T. (2016). La contabilidad de costos para restaurantes en las pequeñas organizaciones. Guayaquil. Obtenido de <http://repositorio.ulvr.edu.ec/bitstream/44000/1320/1/T-ULVR-1202.pdf>

ANEXOS

Anexo 1: Matriz de Consistencia

Título	Problema	Objetivos	Idea a defender	Variables	Indicadores
<p align="center">“COSTOS POR SERVICIOS Y FIJACIÓN DE PRECIOS DEL PUERTO LUCÍA YACHT CLUB, CANTÓN LA LIBERTAD, PROVINCIA DE SANTA ELENA, AÑO 2019”.</p>	<p>¿De qué manera inciden los costos por servicios en la fijación de precios de Puerto Lucía Yacht Club, cantón La Libertad, provincia de Santa Elena, año 2019?</p>	<p>Determinar los costos por servicios mediante el análisis del proceso contable para la fijación de precios en Puerto Lucía Yacht Club.</p>	<p>Los costos por servicios incidirán en la fijación de precios en Puerto Lucía Yacht Club, Cantón La Libertad, Provincia de Santa Elena, año 2019.</p>	<p align="center">Variable Independiente COSTOS POR SERVICIOS</p>	Reconocimiento del costo
	<p>¿Cómo distribuye los costos por servicios para determinar el precio real en Puerto Lucía Yacht Club?</p>	<p>Identificar los elementos del costo para la determinación del precio en Puerto Lucía Yacht Club.</p>			Materia prima
	<p>¿Cuál es el proceso de costos para establecer el precio del plato de comida en Puerto Lucía Yacht Club?</p>	<p>Diseñar de un proceso de costo por órdenes de producción para la obtención del precio unitario en Puerto Lucía Yacht Club.</p>			Mano de obra
					Costos indirectos de fabricación
					Sistemas de costos por proceso
	<p>¿Qué factores influye para la determinar el margen de utilidad en Puerto Lucía Yacht Club?</p>	<p>Determinar los precios de venta para la identificación del margen de utilidad en Puerto Lucía Yacht Club.</p>		<p align="center">Variable Dependiente FIJACIÓN DE PRECIOS</p>	Sistemas por órdenes de producción
	Demanda estimada				
	Competencia				
	Costo				
	Valoración del precio				
Rentabilidad					

Fuente: Proceso de Investigación

Elaborado por: Geraldine Cochea Rocafuerte

Anexo 2: Matriz de Operacionalización de Variables

Título	Idea a defender	Variables	Definición	Dimensión	Indicadores	Ítems	Instrumentos
<p>“COSTOS POR SERVICIOS Y FIJACIÓN DE PRECIOS DEL PUERTO LUCÍA YACHT CLUB, CANTÓN LA LIBERTAD, PROVINCIA DE SANTA ELENA, AÑO 2019”.</p>	<p>Los costos por servicios incidirán en la fijación de precios en Puerto Lucía Yacht Club, Cantón La Libertad, Provincia de Santa Elena, año 2019.</p>	<p>Variable Independiente COSTOS POR SERVICIOS</p>	<p>García, B (2017) en su libro Contabilidad de costos en la alta gerencia que: “el costo se define como las 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” (pág. 17).</p>	Costos	Reconocimiento del costo	¿Cómo reconoce y en que se basa para medir los costos?	<p>Entrevista Ficha de Observación</p>
				Elementos del costo	Materia prima	¿Cómo distribuye los elementos del costo que correspondientes a materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación?	
					Mano de obra		
					Costos indirectos de fabricación		
		Sistemas de costos	Sistemas de costos por proceso	¿Cuál es el sistema de costos que utilizan?			
			Sistemas órdenes por de producción				
		<p>Variable Dependiente FIJACIÓN DE PRECIOS</p>	<p>Aguilera, F (2017) indica en su libro que: La fijación de precios de un producto o servicio es una decisión compleja para cualquier organización o empresa. Es preciso insistir en la idea de que las decisiones que se tomen sobre los precios deben estar perfectamente coordinadas con las decisiones que, sobre productos, distribución, promoción, publicidad, etc. Para fijar precios, teóricamente habría que considerar tres variables: los costes, la demanda y la competencia. (pág. 31)</p>	Factores de la fijación de precios	Demanda estimada	¿Qué factores intervienen para la fijación de precio?	
					Competencia		
Costo							
Método de valoración del precio	Valoración del precio			¿Qué políticas existen para la valoración del precio de los productos que ofrece el restaurante?			
Factor precio - costo	Rentabilidad	¿Cómo la entidad conoce el msargen de utilidad de cada producto?					
<p>Fuente: Proceso de Investigación Elaborado por: Geraldine Cochea Rocafuerte</p>							

Anexo 3: Modelo de entrevista dirigida al Gerente y Personal de alimentos y bebidas



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



ENTREVISTA DIRIGIDA AL GERENTE, PERSONAL DE CONTABILIDAD DE PUERTO LUCÍA YACHT CLUB, CANTÓN LA LIBERTAD, PROVINCIA DE SANTA ELENA.

TEMA: Costos por servicios y fijación de precios del Puerto Lucía Yacht Club, cantón La Libertad, provincia de Santa Elena, año 2019.

OBJETIVO: Recopilar información sobre los procedimientos para la obtención de los costos por servicios y fijación del precio.

INSTRUCCIONES: La información contribuirá al proceso de la investigación y otros trabajos académicos afines a la presente investigación.

DATOS GENERALES:

Nombres y Apellidos: _____

Fecha: _____

PREGUNTAS:

1. ¿Qué tipos de servicios brinda Puerto Lucía Yacht Club?
2. ¿Cuáles son los productos que tienen mayor salida en temporada alta?
3. ¿Cuenta la empresa con un historial de los procedimientos y costo para la elaboración los productos que oferta?
4. ¿Qué elementos de costo considera relevante para la determinación del costo?
5. ¿Conoce usted cuales son los costos que incurren en la producción?
6. ¿Cómo realiza el control de la materia prima utilizada en el proceso productivo?
7. ¿Realizan el inventario de materiales y cada que tiempo?

8. ¿Cuántas personas se encuentran involucradas en el proceso productivo y cuáles son las funciones que desempeñan área de alimentos?
9. ¿Cómo distribuye los costos indirectos de fabricación por cada orden de pedido?
10. ¿Cuántas personas laboran actualmente?
11. ¿Considera usted que la forma como determinan actualmente los costos por servicios les proporciona información oportuna para la toma de decisiones?
12. ¿Qué políticas utilizan actualmente para la valoración del precio?
13. ¿Existen técnicas contables que permitan la fijación de precios?
14. ¿Se fija el precio en función a...?
 - Demanda
 - Competencia
 - Costo
15. ¿Considera que el método utilizado para la fijación de precio es el adecuado?
16. ¿Cuál es el margen de utilidad para la fijación de precio del producto?
17. ¿Considera que el margen de utilidad es el apropiado?
18. ¿Cuál fue el porcentaje de variación de precios de las comidas durante los años 2018-2019?
19. ¿Cree usted que es necesario proponer el diseño de un sistema de costos por órdenes por servicios, para determinar el costo real de los productos y por qué?



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



**ENTREVISTA DIRIGIDA AL PERSONAL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
DE PUERTO LUCÍA YACHT CLUB, CANTÓN LA LIBERTAD,
PROVINCIA DE SANTA ELENA.**

TEMA: Costos por servicios y fijación de precios del Puerto Lucía Yacht Club, cantón La Libertad, provincia de Santa Elena, año 2019.

OBJETIVO: Recopilar información sobre los procedimientos para la obtención de los costos por servicios y fijación del precio.

INSTRUCCIONES: La información contribuirá al proceso de la investigación y otros trabajos académicos afines a la presente investigación.

DATOS GENERALES:

Nombres y Apellidos: _____

Fecha: _____

PREGUNTAS:

1. ¿Qué tipos de servicios brinda Puerto Lucía Yacht Club?
2. ¿Cuáles son los productos que tienen mayor salida en temporada alta?
3. ¿Cómo realiza el control de la materia prima utilizada en el proceso productivo?
4. ¿Existe un responsable y documentos para la requisición de materiales?
5. ¿Cada que tiempo se realiza el inventario de materiales?
6. ¿Cómo distribuye los costos del personal que labora en el área de alimentos?
7. ¿Cuántas personas laboran en el área de alimentos?
8. ¿Se asigna de forma adecuada los colaboradores para cada orden de pedido?
9. ¿Utilizan algún formato que muestre el control de la mano de obra?
10. ¿Identifica los costos indirectos utilizados por cada elemento del costo?
11. ¿Cómo distribuye los costos indirectos de fabricación por cada orden de pedido?

- 12.** ¿Utilizan algún formato de costos indirectos de fabricación para el registro y control de materia prima, mano de obra indirecta y otros CIF?
- 13.** ¿Considera usted que la forma como determinan actualmente los costos por servicios les proporciona información oportuna para la toma de decisiones?
- 14.** ¿Se fija el precio en función a...?
 - Demanda
 - Competencia
 - Costo
- 15.** ¿Considera que el método utilizado para la fijación de precio es el adecuado?
- 16.** ¿Qué políticas utilizan actualmente para la valoración del precio?
- 17.** ¿Cómo la empresa reconoce el margen de utilidad de cada producto?
- 18.** ¿Conoce usted exactamente el porcentaje de utilidad en las ventas anuales?
- 19.** ¿Cree usted que es necesario proponer el diseño de un sistema de costos por órdenes por servicios, para determinar el costo real de los productos y por qué?

Anexo 4: Modelo de Ficha de Observación

FICHA DE OBSERVACIÓN DIRECTA:			
COSTOS POR SERVICIOS Y FIJACIÓN DE PRECIOS DEL PUERTO LUCÍA YACHT CLUB, CANTÓN LA LIBERTAD, PROVINCIA DE SANTA ELENA, AÑO 2019.			
A cada una de las interrogantes que se detalla a continuación, responda si/no y describa alguna observación si la hubiere.			
ADMINISTRACIÓN ESTRATÉGICA:			
PREGUNTA	SI	NO	OBSERVACIONES
1. ¿La empresa cuenta con un manual de funciones y procedimientos establecido?			
2. ¿Existe conocimiento sobre el control de los procesos de la producción?			
3. ¿La empresa cuenta con un diagrama de procesos?			
COSTOS			
4. ¿Llevan registros de los tiempos de utilización de mano de obra y materia prima?			
5. ¿Conocen que cantidad de materiales e insumos son utilizados en la producción?			
6. ¿Manejan un registro actualizado de la existencia de materiales e insumos?			
7. ¿En el área de bodega existe una distribución adecuada para la materia prima?			
8. ¿Cuenta con órdenes específicas para la acumulación de costos de cada producto?			
9. ¿Los costos indirectos de fabricación se distribuyen adecuadamente en el proceso productivo?			
10. ¿Identifican correctamente los costos directos e indirectos?			
11. ¿Existe una base de asignación de los costos indirectos de fabricación?			

PRECIOS			
12. ¿Cuenta con algún método o procedimiento para fijar los precios?			
13. ¿El margen de utilidad actual permite cubrir los costos y gastos que se generan en la empresa y tener una rentabilidad satisfactoria?			
14. ¿El precio del producto se fija en función al costo?			
15. ¿Existen medidas para mejorar el servicio, en función de las recomendaciones sugeridas por los socios?			

Anexo 5: Receta de Ceviche de Pescado

	RECETA		N° 001
	CEVICHE DE PESCADO		
Materia prima			
Cantidad	Detalle		
120 gramos	Pescado (dorado)		
½ taza	Zumo de limón		
0,16 libras	Cebolla colorada		
0,22 libras	Tomate		
Una pizca	Culantro		
0,22 libras	Pimiento verde		
Al gusto	Sal		
Al gusto	Pimienta		
Producción			
Detalle	Tiempo	Encargado	
Cortar el pescado en cubos (anticipación).	10 minutos		
Colocar el pescado en un recipiente junto con el zumo de limón, sal y pimienta. Dejar macerar por 3 horas (anticipación).	60 minutos		
Luego agregar la cebolla y pimiento picados remover.	10 segundos		
Añadir el tomate picado, mostaza y cilantro.	1 minuto		
Mezclar bien todo en un recipiente.	1 minuto		
Preparación y guarnición			
Servir acompañado de media porción de chifles, maíz tostado, canguil, pimienta, cebolla perla y sal.	1 minuto		

Fuente: Puerto Lucía Yacht Club

Elaborado por: Geraldine Cochea Rocafuerte

Anexo 6: Receta de Camarones Apanados

	RECETA		N° 003
	CAMARONES APANADOS		
Materia prima			
Cantidad	Detalle		
180 gramos (12 unidades)	Camarón		
Un	Huevo		
1 taza	Apanadura		
½ taza	Harina		
1 cucharada	Ajo en polvo		
1 cucharadita	Mostaza		
½ taza	Aceite		
Al gusto	Sal		
Al gusto	Pimienta		
Producción			
Detalle	Tiempo	Encargado	
Lavar y pelar los camarones. Luego sazonarlos con ajo, pimienta, sal, mostaza y dejarlos reposar.	10 minutos		
Batir el huevo. Colocar los camarones en la harina, en el huevo y en la apanadura.	1 minuto		
Colocar ½ taza de aceite en un sartén y dejar que caliente.	1 minuto		
Agregar los camarones en la sartén con el aceite caliente y dejar que se doren	5 minutos		
Preparación y guarnición			
Servir acompañado con salsa golf y también con una porción de arroz blanco.	1 minuto		

Fuente: Puerto Lucía Yacht Club

Elaborado por: Geraldine Cochea Rocafuerte

Anexo 7: Receta de Camarones al Ajillo



RECETA

N° 004

CAMARONES AL AJILLO

Materia prima

Cantidad	Detalle
180 gramos (12 unidades)	Camarón
1 cucharada	Ajo
0,16 libras	Cebolla
½ taza	Perejil
4 cucharadas	Mantequilla
½ taza	Vino blanco
1 cucharada	Limón
3 cucharadas	Aceite de oliva
Al gusto	Sal
Al gusto	Pimienta

Producción

Detalle	Tiempo	Encargado
Lavar y pelar los camarones.	10 minutos	
Calentar a fuego mediano el aceite de oliva en un sartén.	2 minutos	
Agregar el ajo machacado y cocinarlos hasta que estén dorados.	1 minuto	
Agregar los camarones y aumentar el fuego.	10 segundos	
Dejar que los camarones tomen un color rosado.	2 minutos	
Agregar la cebolla picada, ½ taza de vino, 4 cucharadas de mantequilla y 1 cucharada de limón.	30 segundos	
Dejar que hierva toda la mezcla hasta ver que la salsa se reduzca a la mitad.	2 minutos	
Agregar ½ de perejil y sal.		
Dejar que se cocine para que esté listo para servir.	5 minutos	
Preparación y guarnición		
Servir acompañado de pimienta, sal y aceite de oliva.	1 minuto	

Fuente: Puerto Lucía Yacht Club

Elaborado por: Geraldine Cochea Rocafuerte

Anexo 8: Asignación de Costos de MPD - Ceviche de Pescado

 PUERTO LUCÍA YACHT CLUB MATERIA PRIMA DIRECTA				
Plato: Ceviche de pescado.				
Materia Prima	Cantidad	Unidad de Medida	Precio Unitario	Costo Total
Pescado	120	Gramos	\$ 2,50	\$ 1,25
Cebolla colorada	0,16	Libras	\$ 1,75	\$ 0,29
Tomate	0,22	Libras	\$ 1,61	\$ 0,27
Pimientos medianos	0,22	Libras	\$ 1,68	\$ 0,42
Limonas grandes	5	Unidades	\$ 1,71	\$ 0,43
Culantro	1	Pizca	\$ 1,00	\$ 0,10
TOTAL DE MATERIA PRIMA DIRECTA				\$ 2,76

Fuente: Puerto Lucía Yacht Club

Elaborado por: Geraldine Cochea Rocafuerte

Anexo 9: Asignación de Costos de MPD - Camarones Apanados

 PUERTO LUCÍA YACHT CLUB MATERIA PRIMA DIRECTA				
Plato: Camarones apanados.				
Materia Prima	Cantidad	Unidad de Medida	Precio Unitario	Costo Total
Camarón	120	Gramos	\$ 3,50	\$ 1,75
Huevos	1	Unidad	\$ 4,39	\$ 0,15
Apanadura	300	Kilos	\$ 1,47	\$ 0,49
Harina	250	Kilos	\$ 2,02	\$ 0,51
Aceite	1/2	Litros	\$ 1,46	\$ 0,73
Culantro	1	Pizca	\$ 1,00	\$ 0,10
TOTAL DE MATERIA PRIMA DIRECTA				\$ 3,73

Fuente: Puerto Lucía Yacht Club

Elaborado por: Geraldine Cochea Rocafuerte

Anexo 10: Asignación de Costos de MPD – Camarones al Ajillo

 PUERTO LUCÍA YACHT CLUB MATERIA PRIMA DIRECTA				
Plato: Camarones al ajillo.				
Materia Prima	Cantidad	Unidad de Medida	Precio Unitario	Costo Total
Camarón	120	Gramos	\$ 3,50	\$ 1,75
Cebolla colorada	0,16	Libras	\$ 1,75	\$ 0,29
Mantequilla	5	Onzas	\$ 3,45	\$ 0,69
Vino tinto	10	Onzas	\$ 4,60	\$ 0,46
Limonos grandes	3	Unidades	\$ 1,71	\$ 0,26
Culantro	1	Pizca	\$ 1,00	\$ 0,10
Aceite de oliva	5	Onzas	\$ 12,73	\$ 1,27
TOTAL DE MATERIA PRIMA DIRECTA				\$ 4,82

Fuente: Puerto Lucía Yacht Club

Elaborado por: Geraldine Cochea Rocafuerte

Anexo 11: Rol de Mano de Obra Directa

ROL DE PAGO DE MANO DE OBRA DIRECTA												
CARGO	FECHA DE INGRESO	SUELDO MENSUAL	QUINCENA	H/S	H/E	TOTAL PARCIAL	FONDOS DE RESERVA	DECIMO TERCER SUELDO	DECIMO CUARTO SUELDO	VACACIONES	APORTE PATRONAL 12,15%	TOTAL INGRESOS
Chef Ejecutivo	30/1/2013	\$ 600,00	\$ 300,00	\$ -	\$ -	\$ 600,00	\$ 49,98	\$ 50,00	16,50	\$ 25,00	\$ 72,90	\$ 814,38
Cocinero	15/1/2014	\$ 550,00	\$ 275,00	\$ -	\$ -	\$ 550,00	\$ 45,82	\$ 45,83	16,50	\$ 22,92	\$ 66,83	\$ 658,15
Ayudante de cocina 1	15/1/2014	\$ 396,00	\$ 198,00	\$ -	\$ -	\$ 396,00	\$ 32,99	\$ 33,00	16,50	\$ 16,50	\$ 48,11	\$ 478,49
Ayudante de cocina 2	15/8/2015	\$ 396,00	\$ 198,00	\$ -	\$ -	\$ 396,00	\$ -	\$ 33,00	16,50	\$ 16,50	\$ 48,11	\$ 445,50
TOTALES		\$ 1.942,00	\$ 971,00	\$ -	\$ -	\$ 1.942,00	\$ 128,78	\$ 161,83	\$ 66,00	\$ 80,92	\$ 235,95	\$ 2.396,52

ROL DE PAGO DE MANO DE OBRA DIRECTA					
APORTE PERSONAL 9,45%	DECIMO TERCER SUELDO	DECIMO CUARTO SUELDO	VACACIONES	TOTAL EGRESOS	TOTAL A PAGAR
\$ 56,70	\$ 50,00	\$ 16,50	\$ 25,00	\$ 148,20	\$ 666,18
\$ 51,98	\$ 45,83	\$ 16,50	\$ 22,92	\$ 137,23	\$ 520,92
\$ 37,42	\$ 33,00	\$ 16,50	\$ 16,50	\$ 103,42	\$ 375,06
\$ 37,42	\$ 33,00	\$ 16,50	\$ 16,50	\$ 103,42	\$ 342,08
\$ 183,52	\$ 161,83	\$ 66,00	\$ 80,92	\$ 492,27	\$ 1.904,25

Fuente: Puerto Lucía Yacht Club

Elaborado por: Geraldine Cochea Rocafuerte

Anexo 12: Rol de Mano de Obra Indirecta

ROL DE PAGO DE MANO DE OBRA INDIRECTA												
CARGO	FECHA DE INGRESO	SUELDO MENSUAL	QUINCENA	H/S	H/E	TOTAL PARCIAL	FONDOS DE RESERVA	DECIMO TERCER SUELDO	DECIMO CUARTO SUELDO	VACACIONES	APORTE PATRONAL 12,15%	TOTAL INGRESOS
Capitán	30/1/2013	\$ 450,00	\$ 225,00	\$ -	\$ -	\$ 450,00	\$ 37,49	\$ 37,50	16,50	\$ 18,75	\$ 54,68	\$ 614,91
Mesero	30/4/2015	\$ 396,00	\$ 198,00	\$ -	\$ -	\$ 396,00	\$ -	\$ 33,00	16,50	\$ 16,50	\$ 48,11	\$ 445,50
TOTALES		\$ 846,00	\$ 423,00	\$ -	\$ -	\$ 846,00	\$ 37,49	\$ 70,50	\$ 33,00	\$ 35,25	\$ 102,79	\$ 1.060,41

ROL DE PAGO DE MANO DE OBRA INDIRECTA					
APORTE PERSONAL 9,45%	DECIMO TERCER SUELDO	DECIMO CUARTO SUELDO	VACACIONES	TOTAL EGRESOS	TOTAL A PAGAR
\$ 42,53	\$ 37,50	\$ 16,50	\$ 18,75	\$ 115,28	\$ 499,64
\$ 37,42	\$ 33,00	\$ 16,50	\$ 16,50	\$ 103,42	\$ 342,08
\$ 79,95	\$ 70,50	\$ 33,00	\$ 35,25	\$ 218,70	\$ 841,71

Fuente: Puerto Lucía Yacht Club

Elaborado por: Geraldine Cochea Rocafuerte

Anexo 13: Costos Indirectos de Fabricación

 PUERTO LUCÍA YACHT CLUB COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		
Costos Indirectos Mensual		
N°	Descripción	Costo Quincenal
Materia Prima Indirecta		
1	2 Funda de sal 2 kilogramo	\$ 1,66
2	1 Funda de pimienta 120 gramos	\$ 2,28
3	2 Salsa de tomate 1.200 gramos	\$ 6,24
4	6 Botellas de aceite 1 litro	\$ 8,76
5	1 Frasco de ajo en polvo	\$ 9,00
6	1 Mostaza 1.000 gramos	\$ 7,36
7	1 Racimo de plátano verde	\$ 3,00
8	1 Funda de canguil	\$ 3,20
Mano de Obra Indirecta		
1	Capitán	\$ 249,82
2	Meseros	\$ 171,04
Otros Costos Indirectos		
1	Servicios básicos	\$ 30,62
2	Gas	\$ 5,50
3	Suministros de cocina	\$ 7,50
4	Lencería	\$ 15,00
5	Equipos de operación	\$ 12,50
6	Depreciación de muebles y enseres	\$ 18,75
7	Depreciación de equipos de computación	\$ 20,83
TOTAL DE COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		\$ 573,06

Fuente: Puerto Lucía Yacht Club

Elaborado por: Geraldine Cochea Rocafuerte

Anexo 14: Hoja de Costo - Ceviche de Pescado

 PUERTO LUCÍA YACHT CLUB HOJA DE COSTOS				
Orden de Producción N° 001 Artículo: Ceviche de pescado				
FECHA	Materia Prima Directa		Mano de Obra Directa	Costos Indirectos de Fabricación
	Requisición N°	Valor		
07/01/2019	001	\$ 2,76		
07/01/2019			\$ 0,73	
07/01/2019				\$ 0,44
TOTAL		\$ 2,76	\$ 0,73	\$ 0,44
RESUMEN				
Materia Prima Directa			\$ 2,76	
Mano de Obra Directa			\$ 0,73	
Costos Indirectos de Fabricación			\$ 0,44	
TOTAL			\$ 3,93	
Elaborado por: _____				
Aprobado por: _____				
Departamento de Producción				

Fuente: Puerto Lucía Yacht Club

Elaborado por: Geraldine Cochea Rocafuerte

Anexo 15: Hoja de Costo - Ceviche de Camarón

 PUERTO LUCÍA YACHT CLUB HOJA DE COSTOS				
Orden de Producción N° 002 Artículo: Ceviche de camarón				
FECHA	Materia Prima Directa		Mano de Obra Directa	Costos Indirectos de Fabricación
	Requisición N°	Valor		
07/01/2019	002	\$ 3,52		
07/01/2019			\$ 0,21	
07/01/2019				\$ 0,13
TOTAL		\$ 3,52	\$ 0,21	\$ 0,13
RESUMEN				
Materia Prima Directa			\$ 3,52	
Mano de Obra Directa			\$ 0,21	
Costos Indirectos de Fabricación			\$ 0,13	
TOTAL			\$ 3,86	
Elaborado por: _____				
Aprobado por: _____				
Departamento de Producción				

Fuente: Puerto Lucía Yacht Club

Elaborado por: Geraldine Cochea Rocafuerte

Anexo 16: Hoja de Costo - Camarones Apanados

FECHA	Materia Prima Directa		Mano de Obra Directa	Costos Indirectos de Fabricación
	Requisición N°	Valor		
07/01/2019	003	\$ 3,73		
07/01/2019			\$ 0,18	
07/01/2019				\$ 0,11
TOTAL		\$ 3,73	\$ 0,18	\$ 0,11

RESUMEN	
Materia Prima Directa	\$ 3,73
Mano de Obra Directa	\$ 0,18
Costos Indirectos de Fabricación	\$ 0,11
TOTAL	\$ 4,02

Elaborado por: _____

Aprobado por: _____

Departamento de Producción

Fuente: Puerto Lucía Yacht Club

Elaborado por: Geraldine Cochea Rocafuerte

Anexo 17: Hoja de Costo – Camarones al Ajillo

 PUERTO LUCÍA YACHT CLUB HOJA DE COSTOS				
Orden de Producción N.º 004 Artículo: Camarones al ajillo				
FECHA	Materia Prima Directa		Mano de Obra Directa	Costos Indirectos de Fabricación
	Requisición N.º	Valor		
07/01/2019	004	\$ 4,82		
07/01/2019			\$ 0,24	
07/01/2019				\$ 0,14
TOTAL		\$ 4,82	\$ 0,24	\$ 0,14
RESUMEN				
Materia Prima Directa			\$ 4,82	
Mano de Obra Directa			\$ 0,24	
Costos Indirectos de Fabricación			\$ 0,14	
TOTAL			\$ 5,20	
Elaborado por: _____				
Aprobado por: _____				
Departamento de Producción				

Fuente: Puerto Lucía Yacht Club

Elaborado por: Geraldine Cochea Rocafuerte

Anexo 18: Carta Aval

PUERTO LUCIA YACHT CLUB
La Libertad - Ecuador



La Libertad, 13 de mayo del 2019

Lcda. María Fernanda Alejandro, MSC

DIRECTORA DE LA CARRERA CONTABILIDAD Y AUDITORIA

En su despacho. -

Reciba un cordial saludo de quienes conformamos Puerto Lucía Yacht Club.

A petición de la interesada, Srta. Cochea Rocafuerte Geraldine Estefanya, quien cursa la Carrera Contabilidad y Auditoría, se ha procedido a autorizar el tema "COSTOS POR SERVICIOS Y FIJACIÓN DE PRECIOS DE PUERTO LUCÍA YACHT CLUB, CANTÓN LA LIBERTAD, PROVINCIA DE SANTA ELENA, AÑO 2019. En nuestro club, en el área de Contabilidad.

Me suscribo de usted poniendo esto a su conocimiento.

Atentamente,

ING. ENRIQUE AROSEMENA
GERENTE
PUERTO LUCIA YACHT CLUB

Anexo 19: Consulta de RUC

Consulta de RUC

RUC
0992289139001

Razón social
YACHT CLUB NAVAL

Estado contribuyente en el RUC
ACTIVO

Nombre comercial
YACHT CLUB NAVAL

Representante legal

Nombre: ALBUJA OBREGON CARLOS ALBERTO
Cédula/Ruc: 0905023834

Actividad económica principal

VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN BARES
RESTAURANTES PARA SU CONSUMO
INMEDIATO

Tipo contribuyente	Clase contribuyente	Obligado a llevar contabilidad	Categoría mi PYMES
SOCIEDAD	OTROS	SI	Micro
Fecha inicio actividades	Fecha actualización	Fecha cese actividades	Fecha reinicio actividades
25/07/1992	06/11/2018		