



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

EXTENSIÓN LA MANÁ

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS

CARRERA LICENCIATURA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

**“SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y SU IMPACTO
EN LA RENTABILIDAD DE LA EMPRESA “BUONO GUSTO PIZZERÍA” DEL
CANTÓN LA MANÁ, PERIODO 2021”**

Proyecto de investigación presentado previo a la obtención del Título de Licenciatura en
Contabilidad y Auditoría C.P.A

AUTORAS:

Muela Vega Nurys Johanna

Toapanta Sangovalin Jenny Liliana

TUTORA:

CPA. Hurtado García Ketty del Rocío MSc

**LA MANÁ-ECUADOR
AGOSTO-2022**

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Nosotras Muela Vega Nurys Johanna y Toapanta Sangovalin Jenny Liliana, declaramos ser autoras del presente proyecto de investigación: SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y SU IMPACTO EN LA RENTABILIDAD DE LA EMPRESA “BUONO GUSTO PIZZERÍA” DEL CANTÓN LA MANÁ, PERIODO 2021, siendo la CPA. Mg. Ketty del Rocío Hurtado García, tutora del presente trabajo; y eximo expresamente a la Universidad Técnica de Cotopaxi y a sus representantes legales de posibles reclamos o acciones legales.

Además, certifico que las ideas, conceptos, procedimientos y resultados vertidos en el presente trabajo investigativo, son de nuestra exclusiva responsabilidad.



Nurys Johanna Muela Vega
C.I: 0504253782



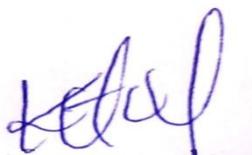
Jenny Liliana Toapanta Sangovalin
C.I: 1205974460

AVAL DEL TUTOR DE PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

En calidad de Tutora del Trabajo de Investigación sobre el título:

SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y SU IMPACTO EN LA RENTABILIDAD DE LA EMPRESA “BUONO GUSTO PIZZERÍA” DEL CANTÓN LA MANÁ, PERIODO 2021, de Muela Vega Nurys Johanna y Toapanta Sangovalin Jenny Liliana de la Carrera de Licenciatura en Contabilidad y Auditoría, considero que dicho Informe Investigativo cumple con los requerimientos metodológicos y aportes científico-técnicos suficientes para ser sometidos a la evaluación del Tribunal de Validación de Proyecto que el Honorable Consejo Académico de la Facultad Académica de Ciencias Administrativas de la Universidad Técnica de Cotopaxi designe, para su correspondiente estudio y calificación.

La Maná, agosto del 2022



CPA. Hurtado García Ketty del Rocío MSc

C.I: 1204176331

TUTORA

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE TITULACIÓN

En calidad de Tribunal de Lectores, aprueban el presente informe de investigación de acuerdo a las disposiciones reglamentarias emitidas por la Universidad Técnica de Cotopaxi, y por la Facultad de Ciencias Administrativas por cuanto las postulantes Muela Vega Nurys Johanna y Toapanta Sangovalin Jenny Liliana, con el título de Proyecto de Investigación: SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y SU IMPACTO EN LA RENTABILIDAD DE LA EMPRESA “BUONO GUSTO PIZZERÍA” DEL CANTÓN LA MANÁ, PERIODO 2021, han considerado las recomendaciones emitidas oportunamente y reúne los méritos suficientes para ser sometido al acto de sustentación del proyecto.

Por lo antes expuesto, se autoriza realizar los empastados correspondientes, según la normativa institucional.

La Maná, agosto del 2022

Para constancia firman:



Ing. Reyes Armas Rodrigo Arturo MSc
C.I: 1718905274
LECTOR 1 (PRESIDENTE)



Firmado electrónicamente por:

**JAIME FERNANDO
HIDALGO ANGUETA**

Ing. Hidalgo Angueta Jaime Fernando MSc
C.I: 0502685373
LECTOR 2 (MIEMBRO)



Ing. Medina Armas Angélica Tamara MSc
C.I: 1205633553
LECTOR 3 (SECRETARIA)

AGRADECIMIENTO

Primero queremos expresar el mayor agradecimiento a Dios por guiar nuestro camino y darnos sabiduría en nuestra etapa educativa.

Un agradecimiento a la Universidad Técnica de Cotopaxi por habernos dado la oportunidad de formar parte de esta noble institución, a todos los docentes que a lo largo de nuestra formación profesional estuvieron brindándonos sus conocimientos y apoyo.

A nuestra tutora de titulación II Mgs. Ketty del Rocío Hurtado García, por sabernos guiar a lo largo de este proceso investigativo, por haber sido muy paciente y enseñarnos en base a su experiencia y sabiduría.

De igual manera al Mgs Jaime Hidalgo por guiarnos y brindarnos sus conocimientos al finalizar esta fase culminante del proyecto investigativo.

Johanna

Liliana

DEDICATORIA

Con satisfacción y orgullo quiero dedicarles este logro a mis padres Vicente Muela y Lucia Vega por apoyarme en cada paso que doy en mi vida, a mi esposo Sebastián Lozano por brindarme su amor, paciencia y motivarme a seguir adelante cumpliendo todos mis sueños, y en especial quiero dedicárselo a una personita muy especial, mi pequeña hija Zoe, por ser el motor de mi vida, e impulsarme a lograr todo lo que me propongo.

Johanna

Dedico este logro con mucho orgullo a mis padres Jorge y María quienes me apoyaron incondicionalmente y nunca me dejaron caer, a mis hijos Danny y Hayde mis dos pequeños quienes son todo para mí y quienes me dan la fuerza para seguir y luchar por mis sueños y en su inocencia han demostrado su valentía y desenvolvimiento en sus estudios cuando yo les hacía falta.

Liliana

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS

TÍTULO: “SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y SU IMPACTO EN LA RENTABILIDAD EN “BUONO GUSTO PIZZERÍA” DEL CANTÓN LA MANÁ, PERIODO 2021.”

Autoras:

Muela Vega Nurys Johanna

Toapanta Sangovalin Jenny Liliana

RESUMEN

El presente proyecto de investigación tuvo como objetivo principal diseñar un sistema de costos por órdenes de producción en “Buono Gusto” pizzería de la ciudad de La Maná, tomando en cuenta que un adecuado manejo de los costos facilita una correcta toma de decisiones, permitiendo conocer los costos reales que incurren en la producción, se consideró necesario crear el diseño de un sistema de costos por órdenes de producción, mediante la investigación directa se logró evidenciar un déficit de formatos que permitan llevar un adecuado control de los costos. La metodología utilizada en el proyecto fue la investigación básica, de campo y bibliográfica, para el diagnóstico actual se utilizó la entrevista al gerente y la encuesta a los clientes. Conjuntamente se empleó el método científico, inductivo, deductivo, cuantitativo y cualitativo, utilizando como instrumentos investigativos cuestionarios de preguntas abiertas en la entrevista y preguntas de opción múltiple en las encuestas, a través del diagnóstico de “Buono Gusto” pizzería del cantón La Maná se logró evidenciar que no dispone de un adecuado formato de documentos que le permita llevar un control de los costos que inciden en la producción, por ello se realizó flujogramas para describir los procesos de preparación de pizzas y lasañas con sus respectivas actividades. El sistema de costos por órdenes de producción permitió conocer el margen de utilidad de 31,10% en las pizzas y 41,26% en las lasañas, permitiendo realizar un comparativo de indicadores de rentabilidad de los años 2020 y 2021 reflejando un porcentaje de crecimiento beneficioso para la empresa.

Palabras claves: sistema de costos, órdenes de producción, lasañas, pizzas, negocios populares.

ABSTRACT

The main objective of this research project was to design a cost system for production orders in the "Buono Gusto" pizzeria in the city of La Maná, considering adequate management of costs which facilitates correct decision-making and allows to know the costs incurred in production. For this reason, it is necessary to create the design of a cost system for production orders, through direct research was possible to demonstrate a deficit of formats that allow having adequate control of costs. The methodology used in the project was the basic, field, and bibliographic research; for the current diagnosis applied an interview with the manager and a survey of the customers. The scientific, inductive, deductive, quantitative, and qualitative methods, questionnaires with open questions in the interview, and multiple choice questions in the surveys were applied. So that, the diagnosis of the "Buono Gusto" pizzeria in La Maná Canton determined that it does not have an adequate format of documents to control the costs that affect the production. The cost system by production orders allowed to know the profit margin of 31.10% in pizzas and 41.26% in lasagna, to compare the profitability indicators for the years 2020 and 2021 giving, as a result, a percentage of beneficial growth for the company.

Keywords: cost system, production orders, lasagnas, pizzas, popular businesses.

ÍNDICE GENERAL

PORTADA	i
DECLARACIÓN DE AUTORÍA	ii
RESUMEN	vii
ÍNDICE GENERAL	ix
ÍNDICE DE TABLAS	xiii
ÍNDICE DE FIGURAS	xvi
ÍNDICE DE GRÁFICOS	xvii
ÍNDICE DE ANEXOS	xviii
1. INFORMACIÓN GENERAL	1
2. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO	2
3. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO	3
4. BENEFICIARIOS DEL PROYECTO	3
5. PROBLEMA DE LA INVESTIGACIÓN	4
6. OBJETIVOS	5
6.1. Objetivo General	5
6.2. Objetivos específicos	5
7. ACTIVIDADES Y SISTEMA DE TAREAS EN RELACIÓN A LOS OBJETIVOS ..	6
8. FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICO TÉCNICA	7
8.1. Antecedentes	7
8.1.1. Antecedentes Internacionales	7
8.1.2. Antecedentes Nacionales	8
8.2. Marco Teórico	11
8.2.1. Contabilidad General	11
8.2.1.1. Importancia de la Contabilidad General	11
8.2.1.2. Estados Financieros	11
8.2.1.3. Principales Estados Financieros	12
8.2.2. Contabilidad de costos	13
8.2.2.1. Definición	13
8.2.2.2. Objetivos de la Contabilidad de Costos	13
8.2.3. Ciclo de la contabilidad de costos	14
8.2.4. Costos	15
8.2.4.1. Definición	15

8.2.4.2. Elementos del Costo	15
8.2.4.1.1. Materia Prima Directa	15
8.2.4.1.2. Mano de Obra Directa	16
8.2.4.1.3. Costos Indirectos de Producción	16
8.2.4.1.4. Materia Prima Indirecta	16
8.2.4.1.5. Gastos Administrativos	17
8.2.4.1.6. Gastos de Distribución	17
8.2.4.1.7. Gastos Financieros.....	17
8.2.4.2. Clasificación de los costos.....	18
8.2.4.2.1. Por su identificación en el producto	18
8.2.5. Sistema de Costos	20
8.2.5.1. Definición	20
8.2.5.2. Sistema de Costos Predeterminados.....	20
8.2.6. Tipos de sistemas de costos	20
8.2.6.1. Sistema de costos por procesos.....	20
8.2.6.2. Sistema de costos ABC.....	21
8.2.6.3. Sistema de Costo Estándar.....	21
8.2.6.4. Sistema de costos por órdenes de producción.....	22
8.2.6.5. Objetivos del Sistema de costos por Órdenes de Producción.....	22
8.2.6.6. Ventajas y Desventajas del Sistema de costos por Órdenes de Producción.....	22
8.2.6.7. Aplicación del Sistema de Costos.....	24
8.2.6.8. Documentos y registros fundamentales del sistema.....	24
8.2.6.8.1. Orden de Producción	25
8.2.6.8.2. Tarjeta kardex	25
8.2.6.8.3. Hoja de Costos.....	25
8.2.7. Rentabilidad.....	25
8.2.7.1. Indicadores de rentabilidad.....	26
8.3. Marco Conceptual	27
8.3.1. Empresa	27
8.3.2. Ente económico	27
8.3.3. Producción	27
8.3.4. Producto.....	27
8.3.5. Sistemas Productivos	27
8.3.6. La actividad productiva	27

8.3.7.	Ventas	28
8.3.8.	Precio	28
8.3.9.	Precio de venta.....	28
8.3.10.	Gastos	28
8.3.11.	Inventario	28
8.3.12.	Compras	29
8.3.13.	Control	29
8.3.14.	Ingresos.....	29
8.3.15.	Egresos.....	29
8.3.16.	Probabilidad.....	29
8.3.17.	Utilidad	29
8.3.18.	Valor	30
8.3.19.	Costos Variables	30
9.	PREGUNTA CIENTÍFICA O HIPÓTESIS	30
10.1.	Diseño Metodológico.....	31
10.1.1.	Tipo de Investigación	32
10.1.1.1.	Investigación Descriptiva	32
10.1.1.2.	Investigación Exploratoria.....	32
10.2.	Métodos de investigación	32
10.2.1.	Método Científico:.....	32
10.2.2.	Método Inductivo:	33
10.2.3.	Método Deductivo:	33
10.2.4.	Método Cuantitativo	33
10.3.	Técnicas e instrumentos de la investigación.....	34
10.3.1.	Observación directa	34
10.3.2.	Entrevista	35
10.3.3.	Encuesta.....	35
10.4.	Población y Muestra	36
10.4.1	Cálculo del tamaño de la muestra de los clientes encuestados	36
10.4.2	Población	36
10.4.3	Muestra	37
11.	ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS	37
11.1.	Resultado de la entrevista	37
11.2.	Análisis de la entrevista	38

11.3.	Interpretación de los resultados de la encuesta aplicada a los clientes	39
11.4.	Elementos del costo de producción	55
12.	Desarrollo de la Propuesta.....	59
12.1.	Flujogramas de producción de cada producto de preferencia para la empresa	61
12.2.	Diseño de formatos para el manejo de los procesos productivos	66
12.3.	Sistema de costos por órdenes de producción en la empresa	73
12.3.1.	Orden de producción N° 001	74
12.3.2.	Orden de producción N° 002	87
12.4.	Análisis de la rentabilidad	103
12.4.1.	Indicadores de rentabilidad	103
12.3.3.	Análisis de los indicadores y su impacto en la rentabilidad	104
12.3.3.1.	Análisis del margen Bruto	104
12.3.3.2.	Análisis del margen operacional.....	104
12.3.3.3.	Análisis del Margen Neto de utilidad.....	105
13.	IMPACTO SOCIAL, ECONÓMICO Y TÉCNICO	107
13.1.	Social	107
13.2.	Económico	107
13.3.	Técnico	107
14.	PRESUPUESTO DEL PROYECTO	108
15.	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	109
15.1.	Conclusiones.....	109
15.2.	Recomendaciones	110
16.	BIBLIOGRAFÍA.....	111
17.	ANEXOS.....	117

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Beneficiarios directos e indirectos del proyecto.....	3
Tabla 2. Actividades y sistema de tareas en relación de los objetivos planteados	6
Tabla 3. Técnicas e Instrumentos de Investigación.....	34
Tabla 4. Población y Muestra.....	36
Tabla 5. Alternativas de medición en la escala de Likert.....	39
Tabla 6. “Buono Gusto” pizzería tiene mayor acogida en mercado del cantón La Maná.....	40
Tabla 7. La atención brindada en "Buono Gusto" pizzería es satisfactoria.....	41
Tabla 8. Es adecuado el tiempo de entrega de los pedidos para consumir en el local.	42
Tabla 9. Las promociones que brinda están a su alcance económico.....	43
Tabla 10. Los productos que ofrece a sus clientes son de buena calidad.....	44
Tabla 11. Uno de sus productos de preferencia en "Buono Gusto" pizzería son las pizzas.....	45
Tabla 12. El producto de su preferencia en "Buono Gusto" pizzería son las costillas BBQ....	46
Tabla 13. Unos de los productos de su preferencia son las lasañas.....	47
Tabla 14. Uno de los productos de su preferencia son los spaghettis	48
Tabla 15. El producto de su preferencia en "Buono Gusto" pizzería son los conos	49
Tabla 16. Los productos en “Buono Gusto” pizzería son servidos calientes y frescos.	50
Tabla 17. Los meseros explican claramente el menú del restaurante.....	51
Tabla 18. El interior del restaurante "Buono Gusto" pizzería es cómodo y acogedor.	52
Tabla 19. Es recomendable visitar "Buono Gusto" pizzería.	53
Tabla 20. El servicio de entregas a domicilio es acorde a las necesidades de los clientes.....	54
Tabla 21. Ficha de observación del proceso productivo de pizzas.....	56
Tabla 22. Ficha de observación del proceso productivo de lasañas	57
Tabla 23. Datos de la empresa.....	60
Tabla 24. Descripción de las actividades del flujograma	62
Tabla 25. Descripción del proceso productivo de pizzas	63
Tabla 26. Descripción de las actividades del flujograma	66
Tabla 27. Formato tarjeta Kardex.....	67
Tabla 28. Formato orden de producción.....	68
Tabla 29. Formato tarjeta reloj	69
Tabla 30. Formato rol de pago individual	70
Tabla 31. Formato rol de pago general.....	70
Tabla 32. Formato cálculo del costo total de MOD	71

Tabla 33. Formato hoja de costos	72
Tabla 34. Orden de producción N° 001	74
Tabla 35. Requisición de materiales directos orden de producción N° 001	75
Tabla 36. Requisición de materiales indirectos orden de producción N° 001.....	76
Tabla 37. Cálculo del costo de Mano de Obra Directa de la orden de producción N° 001.....	77
Tabla 38. Cálculo del costo de Mano de Obra Indirecta de la orden de producción N° 001 ...	78
Tabla 39. Cálculo del costo de Mano de Obra de los gastos administrativos	79
Tabla 40. Cálculo del costo de Mano de Obra de los gastos de ventas	80
Tabla 41. Costos Indirectos de Fabricación.....	81
Tabla 42. Hoja de costos orden de producción N° 001	82
Tabla 43. Gastos administrativos orden de producción N° 001	83
Tabla 44. Gastos de ventas orden de producción N° 001	83
Tabla 45. Estado de costos de productos vendidos	84
Tabla 46. Estado de resultados	85
Tabla 47. Margen de utilidad.....	86
Tabla 48. Orden de producción N° 002.....	87
Tabla 49. Requisición de materiales directos orden de producción N° 002.....	88
Tabla 50. Requisición de materiales indirectos orden de producción N° 002.....	89
Tabla 51. Cálculo del costo de Mano de Obra Directa de la orden de producción N° 002.....	90
Tabla 52. Cálculo del costo de Mano de Obra Indirecta de la orden de producción N° 002 ...	91
Tabla 53. Cálculo del costo de Mano de Obra de los gastos administrativos	92
Tabla 54. Cálculo del costo de Mano de Obra de los gastos de ventas	93
Tabla 55. Costos Indirectos de Fabricación.....	94
Tabla 56. Hoja de costos orden de producción N° 002	95
Tabla 57. Gastos administrativos orden de producción N° 002	96
Tabla 58. Gastos de ventas orden de producción N° 002.....	96
Tabla 59. Estado de costos de productos vendidos	97
Tabla 60. Estado de resultados	98
Tabla 61. Margen de utilidad.....	99
Tabla 62. Estado de productos vendidos orden de producción N° 001 y 002.....	100
Tabla 63. Estado de resultados orden de producción N° 001 y 002.....	101
Tabla 64. Porcentaje de mermas en la orden de producción N° 001 y 002.....	102
Tabla 65. Indicadores de rentabilidad	103
Tabla 66. Presupuesto para la elaboración de proyecto.....	108

Tabla 67. Formato de cuestionario de entrevista.....	127
Tabla 68. Formato de encuesta dirigida a clientes.....	129
Tabla 69. Estado de resultado anual.....	131
Tabla 70. Transacciones del kardex.....	132
Tabla 71. Libro diario.....	133
Tabla 72. Tarjeta Kardex harina.....	134
Tabla 73. Tarjeta Kardex queso.....	135
Tabla 74. Tarjeta Kardex jamón.....	136
Tabla 75. Tarjeta Kardex piña.....	137
Tabla 76. Tarjeta Kardex pasta de lasaña.....	138
Tabla 77. Tarjeta Kardex champiñones.....	139
Tabla 78. Tarjeta Kardex pollo.....	140
Tabla 79. Tarjeta reloj.....	141
Tabla 80. Tarjeta de tiempo 001.....	142
Tabla 81. Tarjeta de tiempo 002.....	142
Tabla 82. Depreciación orden de producción DPTO producción.....	144
Tabla 83. Depreciación ventas.....	145
Tabla 84. Depreciación maquinaria producción.....	145
Tabla 85. Depreciación maquinaria ventas.....	146
Tabla 86. Distribución alquiler local.....	147
Tabla 87. Distribución servicios básicos.....	147
Tabla 88. Proyección de ventas mensual de pizzas.....	148
Tabla 89. Estado de proyección de ventas mensual de pizzas.....	149
Tabla 90. Proyección de ventas Lasaña.....	150
Tabla 91. Estado proyección ventas mensual lasañas.....	151

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Categorías fundamentales de la investigación	10
Figura 2. Ciclo de contabilidad de costos.....	14
Figura 3. Elementos del costo.....	15
Figura 4. Fórmula del costo primo	19
Figura 5. Elementos de costos	24
Figura 6. Flujograma de producción de pizzas enteras	61
Figura 7. Flujograma general de producción de lasañas	64
Figura 8. Registro de pedidos en la actualidad.....	73
Figura 9. Rol de pago producción	143
Figura 10. Rol de pago administrativo	143
Figura 11. Rol de pago ventas	144

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1. Porcentajes de la pregunta 1, correspondiente a la dimensión de acogida.....	40
Gráfico 2. Porcentajes de la pregunta 2, correspondiente a la atención brindada	41
Gráfico 3. Porcentajes de la pregunta 3, el tiempo de entrega de los pedidos	42
Gráfico 4. Porcentajes de la pregunta 4, correspondiente al alcance económico.....	43
Gráfico 5. Porcentajes de la pregunta 5, correspondiente a la calidad de productos.....	44
Gráfico 6. Porcentajes de la pregunta 6, correspondiente a la preferencia de productos	45
Gráfico 7. Porcentajes de la pregunta 7, correspondiente a la preferencia de productos	46
Gráfico 8. Porcentajes de la pregunta 8, correspondiente a la preferencia de productos	47
Gráfico 9. Porcentajes de la pregunta 9, correspondiente a la preferencia de productos	48
Gráfico 10. Porcentajes de la pregunta 10, correspondiente a la preferencia de productos	49
Gráfico 11. Porcentajes de la pregunta 11, correspondiente a productos que son servidos.	50
Gráfico 12. Porcentajes de la pregunta 12, correspondiente a la explicación del menú	51
Gráfico 13. Porcentajes de la pregunta 13, la comodidad del establecimiento	52
Gráfico 14. Porcentajes de la pregunta 14, es recomendable visitar “Buono Gusto Pizzería. .	53
Gráfico 15. Porcentajes de la pregunta 15, correspondiente al servicio a domicilio.....	54
Gráfico 16. Margen bruto	104
Gráfico 17. Margen operacional.....	104
Gráfico 18. Margen neto.....	106

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1. Hoja de vida del docente Tutor	117
Anexo 2. Hoja de vida del investigador- estudiante 1	118
Anexo 3. Hoja de vida del investigador- estudiante 2.....	119
Anexo 4. Entrevista al Gerente propietario de “Buono Gusto” pizzería	120
Anexo 5. Encuestas realizadas a los clientes de “Buono Gusto” pizzería.....	120
Anexo 6. Procesos de la elaboración de pizzas	121
Anexo 7. Procesos de la elaboración de lasañas.....	122
Anexo 8. Control de inventarios.....	123
Anexo 9. Certificado de Registro Único de Contribuyentes	124
Anexo 10. Solicitud del proyecto en “Buono Gusto” pizzería	125
Anexo 11. Carta de aceptación del proyecto de investigación “Buono Gusto” pizzería.....	126
Anexo 12. Diseño de la entrevista al Gerente de “Buono Gusto” pizzería	127
Anexo 13. Diseño de la encuesta a los clientes de “Buono Gusto” pizzería.....	129
Anexo 14. Estado de resultados anual de “Buono Gusto” pizzería.....	131
Anexo 15. Transacciones del Kardex	132
Anexo 16. Libro diario Kardex.....	133
Anexo 17. Tarjetas Kardex de harina orden de producción N° 001	134
Anexo 18. Tarjetas Kardex de queso orden de producción N° 001 y 002.....	135
Anexo 19. Tarjetas Kardex de jamón orden de producción N° 001 y 002	136
Anexo 20. Tarjetas Kardex de piña orden de producción N° 001	137
Anexo 21. Tarjetas Kardex de pasta de lasaña orden de producción N° 002	138
Anexo 22. Tarjetas Kardex de champiñones orden de producción N° 002.....	139
Anexo 23. Tarjetas Kardex de pollo orden de producción N° 002.....	140
Anexo 24. Tarjeta reloj.....	141
Anexo 25. Tarjeta de tiempo orden de producción N° 001	142
Anexo 26. Tarjeta de tiempo orden de producción N° 002.....	142
Anexo 27. Rol de pagos del departamento de producción	143
Anexo 28. Rol de pagos del departamento administrativo.....	143
Anexo 29. Rol de pagos del departamento de ventas	144
Anexo 30. Depreciaciones del departamento de producción orden de producción N° 001 ...	144
Anexo 31. Depreciaciones del departamento de ventas orden de producción N° 001	145
Anexo 32. Depreciaciones del departamento de producción orden de producción N° 002 ...	145

Anexo 33. Depreciaciones del departamento de ventas orden de producción N° 002	146
Anexo 34. Distribución alquiler local.....	147
Anexo 35. Distribución servicios básicos	147
Anexo 36. Proyección de ventas de pizzas de un mes.....	148
Anexo 37. Estado de resultados de la proyección de ventas mensual de pizzas	149
Anexo 38. Proyección de ventas de lasañas de un mes	150
Anexo 39. Estado de resultados de la proyección de ventas mensual de lasañas	151
Anexo 40. Aval de traducción	152
Anexo 41. Reporte de URKUND	153

1. INFORMACIÓN GENERAL

Título del Proyecto

Sistema de costos por órdenes de producción y su impacto en la rentabilidad de la empresa “Buono Gusto Pizzería” del cantón La Maná, periodo 2021.

Fecha de Inicio:	abril 2022
Fecha de finalización:	agosto 2022
Lugar de ejecución:	Cantón La Maná, Provincia de Cotopaxi, Buono Gusto Pizzería
Facultad que auspicia:	Facultad de Ciencias Administrativas
Carrera que auspicia:	Licenciatura en Contabilidad y Auditoría
Equipo de trabajo:	
Tutora:	CPA. Ketty del Rocío Hurtado García MSc
Estudiante 1:	Nurys Johanna Muela Vega
Estudiante 2:	Jenny Liliana Toapanta Sangovalin
Área de conocimiento:	Contabilidad de Costos
Proyecto de investigación	
Vinculado:	No aplica
Línea de investigación:	Administración y economía para el desarrollo humano y social
Sub línea de investigación:	Sistemas integrados al área de contabilidad que se orientan a fortalecer el ámbito competitivo y sostenible.

2. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

El actual proyecto investigativo tuvo como finalidad determinar los costos reales a través del sistema por órdenes de producción y su impacto en la rentabilidad en Buono Gusto Pizzería ubicada en el cantón La Maná Provincia de Cotopaxi, para lo cual se ejecutó un análisis y estudio de las actividades productivas, esto ayudó a conocer los costos reales de los productos, somos conocedores que es muy esencial que cada empresa cuente con un sistema de costos adecuado para cada área y así optimizar la rentabilidad

La investigación nace debido a que no existe un adecuado conocimiento de un sistema de costos que permita conocer la situación real de los costos por órdenes de producción de la empresa, y su impacto en la rentabilidad, por ello se propone un modelo de costos por órdenes de producción, con el fin de identificar los costos reales de cada producto. Al implantar un sistema por órdenes de producción de acuerdo a las necesidades del negocio, permitió llevar un adecuado control de sus costos, optimizando de mejor manera sus recursos y fortaleciendo su rentabilidad.

La investigación de campo y bibliográfica orientó el proceso de investigación para obtener información confiable a través de entrevistas y encuestas, que permitió obtener todos los costos y elementos incurridos en su elaboración, reconociendo los elementos de cada etapa de producción, mediante un sistema de costo por órdenes de producción, obteniendo el valor real del producto, percibiendo la importancia de contar buen sistema de costos que determine los costos de forma organizada.

3. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO

En Ecuador existen 1.2322.5 MIPIMES, con un porcentaje mayoritario de microempresas y, según datos del Servicio de Rentas Internas y del Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social, durante el año 2016, alcanzaron ventas por USD 58.355 millones. De esta cifra, USD. 5.424 millones corresponden a 102. 799 empresas manufactureras, evidenciando su importancia dentro del contexto económico nacional. Por tanto, más del 90% de la red empresarial ecuatoriana, la integran medianas, pequeñas y micro empresas, que contribuyen activamente a la economía nacional generando empleo y desarrollo económico. (Flores, 2018, párr.13)

La investigación se dirigió en plantear un modelo de proceso por órdenes de producción, que sirvió de eje principal para mejorar las operaciones y costos de la empresa permitiendo obtener una información real de todos los recursos que cuenta la empresa. Un modelo de proceso por órdenes de producción el negocio y principalmente el propietario obtuvo beneficios que le ayudó a llevar el control de sus ventas, el costo real por órdenes, el control y registro de todas las operaciones para así conocer la rentabilidad del negocio, llevar el control de existencias y registrar todos los costos.

La investigación planteada busca resolver la problemática que atraviesa “Buono Gusto pizzería”, puesto que no cuenta con un conocimiento real de los costos de sus productos, por lo tanto, la aplicación del sistema de costos por órdenes de producción generó un impacto positivo en la empresa, esto permite al propietario conocer a fondo los costos reales y como éstos influyen en la rentabilidad del negocio.

4. BENEFICIARIOS DEL PROYECTO

Los beneficiarios directos e indirectos del proyecto de investigación se presentan en la siguiente tabla.

Tabla 1

Beneficiarios directos e indirectos del proyecto

Beneficiarios directos	Beneficiarios indirectos
1 propietario	Estudiantes de la Universidad Técnica de Cotopaxi
4 empleados	Población del cantón La Maná
	Clientes

Nota: Esta tabla especifica los beneficiarios directos e indirectos del proyecto investigativo.

5. PROBLEMA DE LA INVESTIGACIÓN

Las pequeñas y medianas empresas en el mundo desempeñan un importante rol en la economía como generadoras de empleo y ha sido analizada en diferentes estudios desde hace varios años, debido a que en distintos países son mayoría y son quienes generan más fuentes de trabajos; las pymes tienen como una de sus cualidades más importantes la innovación, todos los tipos de empresas buscan ser más competitivas para alcanzar su meta, principalmente en los mercados internacionales podrían implementar sistemas de costos diferentes o el mejor sistema según la actividad económica que tengan para reducir costos y tomar buenas decisiones (Hernández, 2017).

Actualmente las Pymes ecuatorianas aportan en gran medida a la productividad del país. Estas se encuentran en su mayoría dentro de los sectores del comercio y de servicios, cabe recalcar que la estructura de empresa más común es la microempresa. Dada la estructura del país, las Pymes se enfrentan a diversos inconvenientes, que en la gran mayoría son los causantes de su fracaso. Entre estos se puede mencionar: poco acceso a financiamiento, retraso tecnológico, altos costos, falta de estrategias competitivas en el mercado internacional (Gudiño, 2017).

La Pizzería Buono Gusto es una microempresa manejada con la razón social de una persona natural que opera desde Septiembre del 2017, siendo su Matriz ubicada en la Av. San Pablo y 27 de Noviembre, donde se preparan alimentos para el consumo rápido, es indispensable establecer un modelo de costo para la toma de decisiones e implementación de estrategias, considerando como eje principal, el capital de trabajo para el desenvolvimiento de sus actividades y cumplir el objetivo principal de toda actividad económica la cual es generar rentabilidad.

Pizzería Buono Gusto es una PYME en crecimiento que carece de conocimiento de los costos de producción debido a la falta de un sistema de costos no se puede conocer los costos reales en la elaboración de sus productos, al llevar un proceso de elaboración empírico sin considerar los elementos de costos que también forman parte del proceso de producción, dando lugar a ciertos indicadores poco fiables.

Formulación del problema

Problema general

¿Cuál es el impacto en la rentabilidad de la empresa “Buono Gusto” Pizzería como consecuencia de la aplicación de un sistema de costos por órdenes de producción?

6. OBJETIVOS

6.1. Objetivo General

Diseñar un sistema de costos por órdenes de producción y su impacto en la rentabilidad de la empresa “Buono Gusto Pizzería” del cantón La Maná, periodo 2021.

6.2. Objetivos específicos

- Identificar el control actual de los costos de producción en el proceso productivo en “Buono Gusto Pizzería”.
- Establecer los componentes de costos incurridos por cada etapa de producción en la empresa “Buono Gusto Pizzería”.
- Proponer un modelo de costos por órdenes de producción que permita conocer los costos reales y su impacto en la rentabilidad de la empresa “Buono Gusto Pizzería”.

7. ACTIVIDADES Y SISTEMA DE TAREAS EN RELACIÓN A LOS OBJETIVOS PLANTEADOS

Tabla 2

Actividades y sistema de tareas en relación de los objetivos planteados

Objetivos específicos	Actividad	Resultado de la actividad	Medio de verificación
Identificar el control actual de los costos de producción en el proceso productivo en “Buono Gusto Pizzería”.	*Visita a la entidad. *Diseño y aplicación de entrevista al gerente.	Información verídica de los costos que influyen en la elaboración de los productos.	Entrevista
Establecer los componentes de costos incurridos por cada etapa de producción en la empresa “Buono Gusto Pizzería”.	*Aplicación de encuesta a los clientes para conocer los productos de preferencia en la empresa. *Identificación de los elementos del costo.	*Conocimiento de los productos de preferencia por los clientes. *Constatación de los elementos del costo de los productos designados.	*Encuesta *Matriz de reconocimiento de los elementos del costo.
Proponer un modelo de costos por órdenes de producción que permita conocer los costos reales y su impacto en la rentabilidad de la empresa “Buono Gusto Pizzería”.	*Diseño de un modelo de sistema de costos por órdenes de producción. *Determinación del impacto en la rentabilidad.	*Modelo del sistema de costos por órdenes de producción. *Comparativo de los índices de rentabilidad.	*Sistema de costos por órdenes de producción. *Matriz de indicadores de rentabilidad.

Nota: Esta tabla muestra las actividades ejecutadas en base a los objetivos del proyecto.

8. FUNDAMENTACIÓN CIENTÍFICO TÉCNICA

8.1. Antecedentes

8.1.1. Antecedentes Internacionales

La presente investigación elaborada por Saavedra, (2017) titulada “**Diseño de un sistema de costos por órdenes de producción de chifles y su incidencia en el sinceramiento de la rentabilidad de la empresa Agroindustrias e Inversiones Darvigiel E.I.R.L, Tarapoto, 2016**”; se estableció con el fin de generar un análisis entre las variables en el periodo de estudio. El objetivo general fue diseñar un sistema de costos por órdenes de producción de chifles para establecer la incidencia en el sinceramiento de la rentabilidad. El diseño de investigación fue descriptivo no experimental; de tal forma se llegó a concluir: la empresa Agroindustrias e Inversiones Darvigiel E.I.R.L, no cuenta con un sistema de costos por órdenes de producción que por medio de ello pueda establecer un control de los costos y gastos que incurren en el ciclo productivo según actividad económica que genera la empresa. Por lo tanto, el diseño del sistema de costos estuvo sujeto a un experto; la misma que inicia con la entrega del plátano hasta su respectivo almacenamiento del producto final, esto se debió a que la empresa Agroindustrias e Inversiones Darvigiel E.I.R.L sólo contaba con un sistema tradicional y por ende no determinaba un manual de actividades para cada etapa de producción para establecer un costo unitario. Se logró sincerar la rentabilidad de la empresa Agroindustrias e Inversiones Darvigiel E.I.R.L, por medio del sistema de costo por órdenes de producción, cuya utilidad por cada bolsa de chifle es de S/ 1.93, determinando que, al establecer un control adecuado de los elementos de producción, se obtiene una mayor efectividad en el proceso, generando mayores ganancias.

Un estudio realizado por Armillon, (2019) titulado “**sistema de costos por órdenes de producción y la determinación de la rentabilidad en las empresas fábricas de muebles en la ciudad de huanuco, año 2018**” tiene como objetivo Estructurar un sistema de costos por órdenes de producción para evaluar su impacto en la rentabilidad en las empresas Fábrica de Muebles de Huánuco, periodo 2018, para ello se han utilizado informaciones de la empresa de nuestra muestra dedicado a la fábrica de muebles correspondientes al referido periodo. Los métodos utilizados fueron: el Método General, en el método científico se encuentran el conjunto de formas que se utilizan en la adquisición y elaboración de nuevos conocimientos; el Método Científico opera con conceptos, definiciones, hipótesis, variables e indicadores; el Método Específico, donde los análisis pueden ser profundos, superficial, empírico conceptual (cualitativo o teórico), estadístico (cuantitativo)”; el Método Inductivo, establece proposiciones

de carácter general inferidas de la observación y el estudio analíticos de hechos y fenómenos particulares; el Método Deductivo, se complementa mutuamente con el método inductivo. Finalmente, se concluye que, se ha determinado que la Empresa no cuenta con un sistema de costos que le permita conocer con exactitud los costos incurridos en los procesos de producción de muebles por su sistema de costos de manera empírico que vienen utilizando.

8.1.2. Antecedentes Nacionales

El presente proyecto investigativo realizado por Clavijo & Huicamaigua, (2020) titulado **“Diseño de un sistema de costos por órdenes de producción para el área de Fabricación de artículos de carpintería metálica en la Asociación Interprofesionales de Artesanos Mecánicos Operarios y Conexos de la parroquia Ignacio Flores "AIMOC" con el propósito de diseñar un sistema de costos por órdenes de producción. Mediante la identificación de los elementos del costo que intervienen en el proceso de producción de las cocinas industriales en la Asociación Interprofesionales de Artesanos Mecánicos Operarios y Conexos de la Parroquia Ignacio Flores “AIMOC”. Se efectuó un estudio focal en el taller “De la Cruz Cóndor Segundo Ángel”, que mantiene similares características con el resto de talleres de la asociación, el mismo que permitió tener una visión generalizada en el campo de estudio. Para la recolección de información cualitativa se utilizó como instrumento el cuestionario con preguntas abiertas dirigido a los representantes legales de la asociación y al propietario del taller. La metodología deductiva formó un rol fundamental para la recolección de información cuantitativa mediante fichas técnicas de observación en donde se plasmó el material que interviene en el proceso productivo, la depreciación de la maquinaria y tiempos relacionados a la hora-hombre-máquina por la dependencia del uso del operario en todo el proceso productivo. Como resultado de la investigación se determinó que los costos unitarios de producción de las cocinas industriales son de: \$31,17 de tipo mueble; 27,35 de estructura simple; 74,70 de las freidoras; no obstante, el precio unitario de venta al público al por mayor genera una utilidad del 37% y al por menor del 62%, sin embargo, los demás integrantes de la asociación generan pérdida del 15% al por mayor y ganancia del 11% al por menor, observando que en ciertos productos trabajan al margen del costo y en otros mantienen pérdidas considerables que no son detectados por el desconocimiento del cálculo de los elementos del costo, por lo tanto, se puede evidenciar la importancia que genera la aplicación de un sistema de costos por órdenes de producción en la determinación de los costos reales para la toma de decisiones.**

Un estudio realizado por Arboleda & Espín, (2020) titulado **“Diseño de un sistema de costos por órdenes de producción, para la imprenta Alma Lojana del cantón La Maná, Provincia de Cotopaxi”** tuvo como objetivo el planteamiento de un sistema de costos por órdenes de producción para la Imprenta Alma Lojana del cantón La Maná, periodo 2019, debido que este permite la medición de producción en cada unidad de tiempo, al relacionar el registro de costos para establecer el costo unitario del producto en cada unidad de tiempo. Siendo necesario para ello recurrir a la investigación bibliográfica, descriptiva, los métodos inductivo, deductivo, analítico, cuantitativo; a través de las técnicas de la entrevista y encuestas empleado como instrumento, un cuestionario con una lista de preguntas encaminadas a recolectar información acorde a los objetivos. La población de la investigación abarco a la propietaria y seis empleados de la imprenta. Una vez concluida la investigación se pudo establecer que el proceso productivo de la elaboración de facturas, el cual inicia con la impresión de las hojas pruebas y finaliza con el archivo de placas; se efectuó la cuantificación de un lote de productos según una orden de producción, determinando un costo unitario de \$ 3,73 para la elaboración de un block de facturas de 100 unidades, \$6,51 para la elaboración de un block de retenciones y un costo unitario de \$ 0,06 ctvs., para los trípticos, dando un valor total de \$429,69 por los 3 lotes en producción. El Estado de bienes vendidos permitió establecer un costo de \$429,69, en tanto que el ingreso obtenido por la venta de la factura ascendió a 566,72, por concepto de 30 blocks de retenciones \$436,80 y \$110,00 por los 1000 trípticos, dando un ingreso total de \$1113,52, los mismos que al elaborar el estado de resultados reflejaron una utilidad neta de \$ 627,16. Es fundamental la aplicación de la propuesta que beneficiará de manera directa a la propietaria, empleados y clientes de la Imprenta Alma Lojana.

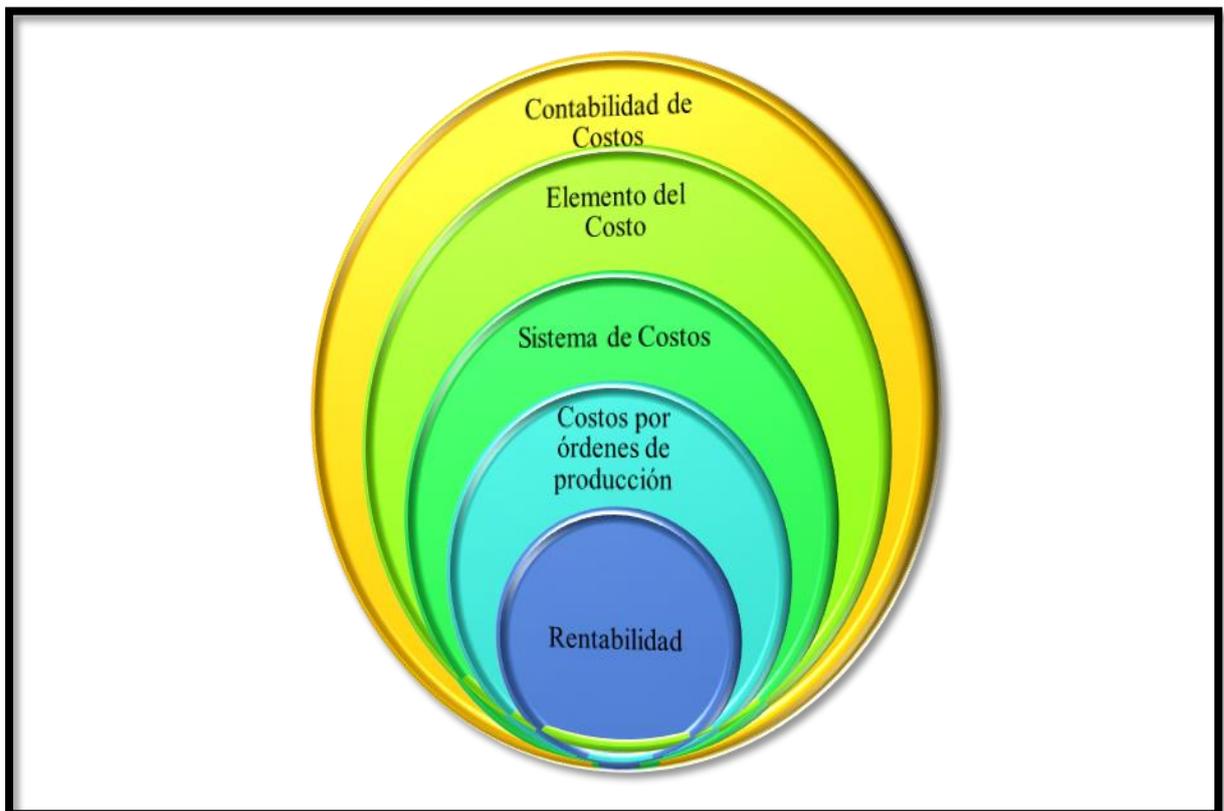
El presente proyecto elaborado por Vecilla & Gallardo (2021) Titulado **“Los costos de producción de la instalación de líneas en bananeras del taller de funiculares Walter del cantón La Maná, provincia de Cotopaxi. Año 2020”** tuvo como objetivo diseñar un modelo de costos por órdenes de producción que facilito el proceso para la toma de decisiones en el taller de funiculares Walter del Cantón la Maná, La problemática que se señala, estuvo relacionada con la falta de un sistema de costos de producción, se desconocía los costos reales de producción, también estuvo asociado al bajo nivel de capacitación del propietario y trabajadores, las deficiencias en los registros contables y el mantenimiento de una gestión tradicionalista, en donde prevalecía un bajo control sobre los ingresos y gastos, lo que complicaba gravemente la toma de decisiones. La investigación se fundamentó en información obtenida a través de textos y referencias bibliográficas documentadas referentes a la

contabilidad de costos, costos de producción y toma de decisiones. La metodología que se aplicó fue mixta, es decir cualitativa y cuantitativa, que describió los procesos aplicados, análisis y evaluó la problemática a través de técnicas de investigación como la entrevista y la encuesta utilizadas para recopilar la información. Los resultados obtenidos mostraron que existe un alto porcentaje de desconocimiento de aplicación de metodología de costos por órdenes de producción, por esta razón se desconocía las utilidades reales de la producción de líneas funiculares. Se concluyó que la falta de un sistema puede ocasionar pérdidas en la producción final, por lo que se recomienda aplicar la guía propuesta con estrategias y que ayuden a mejorar su rentabilidad y la toma de decisiones en todo el proceso de producción.

Categorías fundamentales de la investigación

Figura 1

Categorías fundamentales de la investigación



Nota: En esta figura se encuentran las categorías de la investigación.

8.2. Marco Teórico

8.2.1. Contabilidad General

Según Fernández (2021) La contabilidad General permite realizar un análisis de todas las variables que inciden en el campo contable, por parte de un registro ordenado de operaciones financieras:

La contabilidad consiste en registrar todas las operaciones económicas para poder saber de dónde ha venido todo lo que la empresa tiene, donde ha ido y cuanto queda. Así, mediante la contabilidad, se registran todas y cada una de las operaciones económicas que realiza una entidad, con el fin de poder obtener toda esa información ordenada y agrupada. (Párr.07)

La contabilidad es esencial dentro de una micro o una macroempresa, porque nos facilita tomar decisiones gracias a la elaboración de estados contables: “Es una herramienta importante dentro del convivir diario para pequeñas y grandes industrias se ha convertido en una herramienta fundamental para la debida toma de decisiones que tiene por objeto obtener resultados favorables al realizar inversiones económicas” (Quintanilla & Flores, 2018, pág. 15).

Según los autores citados anteriormente expresan que la contabilidad en las empresas es primordial, puesto que brinda información de hechos financieros producidos en la empresa, con la finalidad de conocer la situación económica de la empresa y posteriormente tomar decisiones apropiadas para el beneficio de la organización.

8.2.1.1. Importancia de la Contabilidad General

Riquelme (2022) Describe la importancia de llevar una contabilidad en los negocios, ya que nos ayuda a mantener despejadas las cuentas de ingresos y gastos de la empresa:

La contabilidad es una disciplina económica que ha servido al hombre desde tiempos inmemoriales, permite un orden claro y preciso de las actividades, recursos, gastos, dinero. Por ello, la utilización de esta es vital para administrar de la mejor manera posible la vida financiera y económica de una empresa, del trabajo o hasta del emprendimiento familiar. (Párr.07)

8.2.1.2. Estados Financieros

Los estados financieros básicos son los distintos documentos que debe preparar la empresa al término del ejercicio contable, con el objeto de conocer la situación financiera y los resultados

económicos obtenidos en las actividades de la empresa a lo largo de un período. (Castellnou, 2021, párr.01)

8.2.1.3. Principales Estados Financieros

Balance General

Según Figueiras (2021) El balance general es un estado financiero que brinda información sobre los activos, pasivos y patrimonio neto de una empresa, durante un período de tiempo determinado. Así, muestra los datos correspondientes hasta la fecha en la que se emite el balance, generalmente el cierre del período fiscal. En términos de posiciones, un balance general brinda información acerca de la situación contable de una empresa.

La expresión balance general se usa en el ámbito contable para nombrar al informe que revela cómo es la situación patrimonial de una empresa en un período dado, siendo uno de los estados financieros considerados básicos. El balance general queda a cargo de profesionales contables, y puede hacerse en forma de cuenta (los activos se anotan a la izquierda, mientras a la derecha se consignan el pasivo y el capital contable) de reporte (se colocan en forma vertical para poder restar fácilmente el pasivo del activo) o en forma inglesa (donde se invierte la colocación de los rubros: a la derecha van los activos) (Párr. 1-2)

Estado de Resultados

Según Castro (2021) El estado de resultados, también conocido como estado de ganancias y pérdidas es un reporte financiero que en base a un periodo determinado muestra de manera detallada los ingresos obtenidos, los gastos en el momento en que se producen y como consecuencia, el beneficio o pérdida que ha generado la empresa en dicho periodo de tiempo para analizar esta información y en base a esto, tomar decisiones de negocio. Este estado financiero te brinda una visión panorámica de cuál ha sido el comportamiento de la empresa, si ha generado utilidades o no. (Párr.3)

El objetivo primordial de un estado de resultados es evaluar la rentabilidad de las empresas o entidades, puesto que valúan su capacidad de generar utilidades y busca la manera de optimizar los recursos para obtener una mayor utilidad dentro de la empresa.

8.2.2. Contabilidad de costos

8.2.2.1. Definición

La contabilidad de costos es el desarrollo que mide los gastos de dinero que se llevaran a cabo para lograr los objetivos planteados dentro de una empresa.

La contabilidad de costos se encarga de medir, procesar y controlar la actividad de una industria, convirtiéndola en información útil para que la administración tome decisiones de una manera rápida y eficaz. La información que obtenga la gerencia acerca de los costos y los gastos que incurren en la industria durante un determinado periodo de tiempo es de gran importancia debido a los constantes cambios que afectan directamente el funcionamiento de la empresa, esto hace que en la actualidad la contabilidad de costos tome gran relevancia frente a las necesidades de los diferentes usuarios. (Eras, Burgos, & Lalangui, 2016, p. 65)

8.2.2.2. Objetivos de la Contabilidad de Costos

De acuerdo a Castellnou (2022) Los Principales objetivos de la Contabilidad de Costos son los siguientes:

- Proporcionar información para la planificación y el control interno a corto, medio y largo plazo.
- Valorar las materias primas, productos semi acabados, acabados y demás activos derivados de la producción.
- Calcular los costos no solamente del servicio o del producto acabado sino también de productos intermedios, de los diferentes centros de producción o departamentos, entre otros.
- Analizar los resultados económicos.
- Planificar la gestión económica a través de la definición de objetivos, estrategias y tácticas a seguir para lograrlos.
- Definir los recursos económicos y los presupuestos con los que cuenta la organización para alcanzar dichos objetivos empresariales.
- Controlar la gestión midiendo si se está yendo en la dirección del cumplimiento de los objetivos establecidos o si, por el contrario, la empresa está incurriendo en una desviación presupuestaria.
- Hacer una valoración de las existencias que quedan en el almacén a cierre de ejercicio.

- Ayudar a los gestores a tomar decisiones clave, desde fijar el precio de los productos hasta abandonar las líneas de producción que no sean rentables. (párr. 10)

En base al autor citado, se hace mención que existen diversas variables que fundamentan la objetividad de una contabilidad de costos, haciendo énfasis que cada objetivo esta propuesto con una finalidad, el cual es obtener una correcta toma de decisiones en las empresas o instituciones.

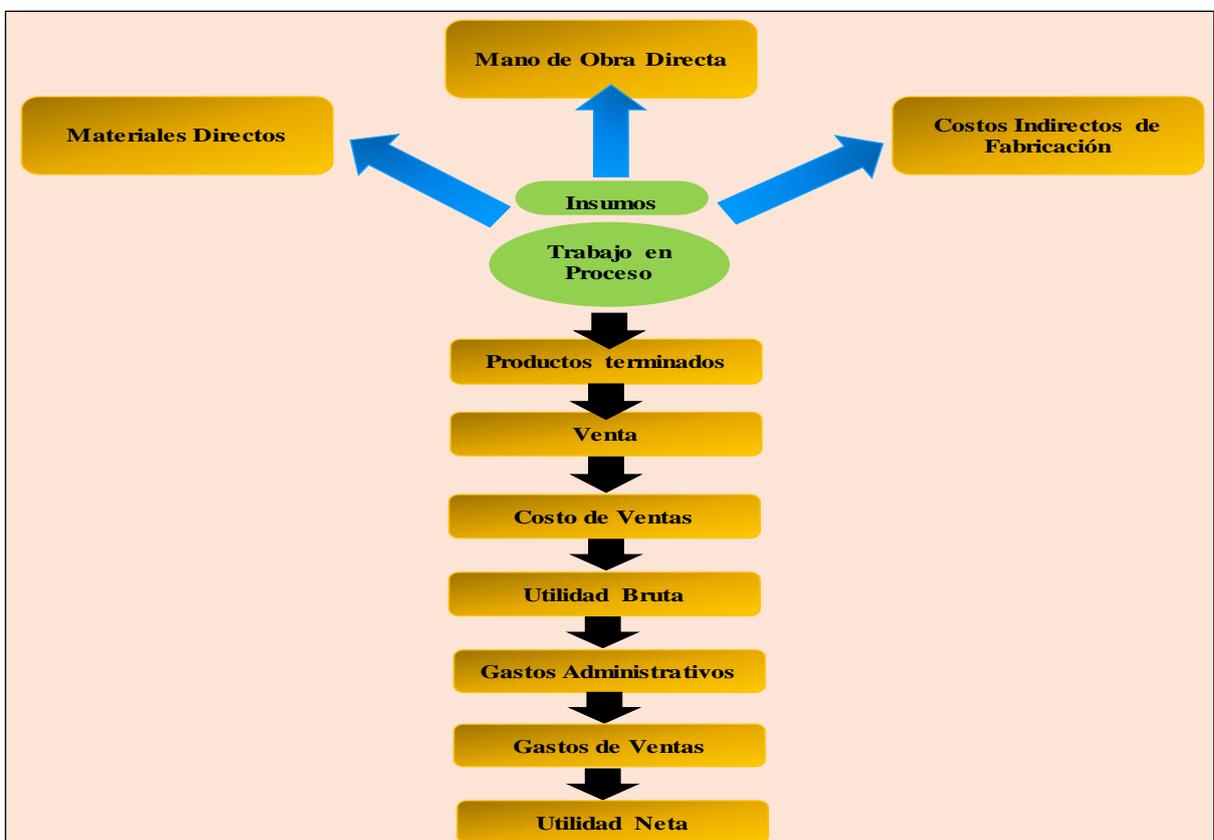
8.2.3. Ciclo de la contabilidad de costos

El ciclo de contabilidad de costos es un proceso que las empresas realizan durante un periodo contable para diferentes objetivos como: identificación de gastos, clasificación de costos, identificación de costos totales y determinación de costos unitarios, precio venta y control de costos para toma de decisiones. (Gasbarrino, 2021, párr.35)

En la siguiente figura se muestra el ciclo de la contabilidad de costos.

Figura 2

Ciclo de contabilidad de costos



Nota: En la presente figura muestra el ciclo de la contabilidad de costos

8.2.4. Costos

8.2.4.1. Definición

El costo es el gasto económico que representa la fabricación de un producto o la prestación de un servicio. Al determinar el costo de producción, se puede establecer el precio de venta al público del bien en cuestión.

El costo de un producto está formado por el precio de la materia prima, el precio de la mano de obra indirecta empleada en el funcionamiento de la empresa y el costo de amortización de la maquinaria y de los edificios. (García & Barragán, 2020, p. 31)

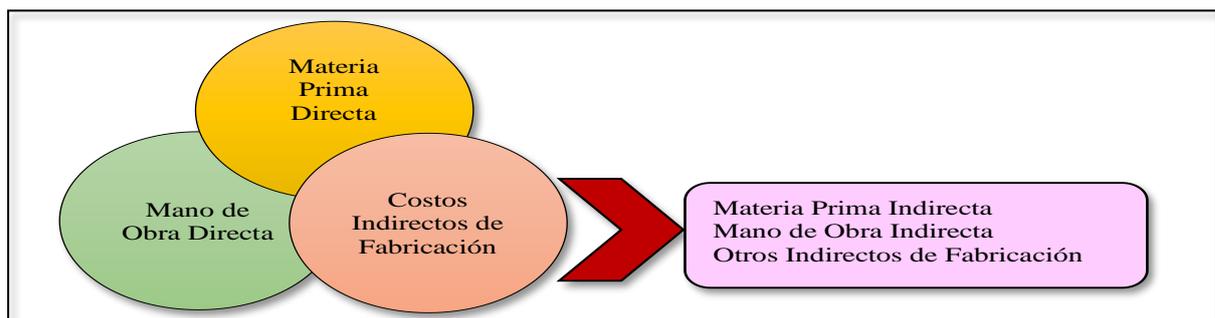
8.2.4.2 Elementos del Costo

Los elementos de costo de un producto o sus componentes son los materiales directos, la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación, esta clasificación suministra la información necesaria para la medición del ingreso y la fijación del precio del producto. (E.Gómez, s.f, pág.02)

- ❖ Materia Prima
- ❖ Mano de obra
- ❖ Costos Indirectos de Fabricación

Figura 3

Elementos del costo



Nota: En esta figura se detalla los elementos del costo de un producto

8.2.4.1.1. Materia Prima Directa

La materia prima directa es todo lo que la naturaleza nos brinda, aquella que forma parte del resultado definitivo, puesto que es fácil de identificar, y se encuentra presente en la estructura del producto terminado una vez que ya haya finalizado el proceso de producción.

8.2.4.1.2. Mano de Obra Directa

Es aquella que se encuentra involucrada directamente en el departamento productivo, este componente del costo es el esfuerzo físico y mental que utiliza un técnico para fabricar, mantener o reparar un producto, por ejemplo operadores de máquinas.

8.2.4.1.3. Costos Indirectos de Producción

Son costos que, si bien no se pueden repercutir ni medir de forma proporcional al producto final, son igualmente necesarios para el correcto funcionamiento de la empresa, sin embargo, no son esenciales. Sirven para Identificar y analizar los costos que nos acarrea la fabricación de un producto es fundamental para poder tomar decisiones y definir estrategias. De esta forma, si nos damos cuenta de que un costo es elevado en comparación con el impacto que genera, se podrá decidir si realizar algún ajuste o eliminarlo.

Esta materia de análisis y decisiones la estudia y la aglutina la denominada contabilidad de costos o de gestión. La misión principal de ambas es averiguar de dónde se origina cada costo de la empresa y en qué lugar de la cadena de producción se podría imputar su efecto. Así, podemos entender mejor las necesidades de la empresa y adoptar medidas para ser más eficientes en términos económicos. (Llamas, 2020, p.02)

8.2.4.1.4. Materia Prima Indirecta

La materia prima indirecta no está relacionada con directamente con la elaboración del producto, Todos estos son materiales variables que no pueden identificarse o cuantificarse completamente con el producto terminado: “Aquellos materiales que no guarda relación directa con el producto, no es de fácil asignación y su valor son irrelevante, tampoco podemos cuantificar. La incorporación en el proceso productivo da lugar a una clasificación de costos directos e indirectos” (Naranjo, 2019, p.44).

Mano de Obra Indirecta

Según Corvo (2021) La mano de Obra indirecta es el valor que respalda el desarrollo de la producción, pero que no está de manera directa en la fabricación activa de los materiales de los productos finalizados. (Párr.01)

8.2.4.1.5. Gastos Administrativos

Los gastos administrativos son los gastos en los que incurre una empresa que no están directamente vinculados a una función elemental como la fabricación, la producción o las ventas. Estos gastos están relacionados con la organización en su conjunto en lugar de un departamento individual. Los salarios de los altos ejecutivos y los costos de los servicios generales como la contabilidad son ejemplo de gastos administrativos.

Los gastos administrativos son gastos no técnicos necesarios para el funcionamiento básico de una empresa. Estos gastos son vitales para el éxito de la organización, siempre y cuando sean para aumentar la eficiencia de una organización. Las organizaciones centralizadas suelen tener gastos administrativos más altos que las organizaciones descentralizadas. (Riquelme, 2022, párr. 01)

8.2.4.1.6. Gastos de Distribución

De acuerdo al concepto de los gastos de distribución el autor relata lo siguiente: El costo de distribución es la suma total de todos aquellos gastos en los que incurre el productor de un producto para hacer posible la entrega desde su ubicación hasta la ubicación del cliente final. Así, para un fabricante, incluye todos aquellos gastos en los que incurre para hacer posible la entrega del producto desde su sitio de producción hasta la ubicación del cliente, ya sea minorista, mayorista o cliente final. (Añez, 2022, párr.01)

8.2.4.1.7. Gastos Financieros

Los gastos financieros son aquellos que son producidos mediante la financiación de terceros agentes o por el cobro de diversos servicios para financiar ciertas actividades empresariales, como la producción de esta. Las empresas o personas con negocios recuden a esta herramienta con regularidad para poder poner en marcha sus actividades comerciales o productivas.

Los gastos financieros vienen siendo recursos o dinero de terceros, el cual viene siendo prestado a dicha persona o empresa. Por lo general, los créditos o los préstamos de dinero ya sean directamente de un banco, son los gastos financieros. La empresa o persona se compromete con cierta cantidad de recursos para financiar su propia actividad financiera. (Pacheco, 2022, párr.01)

8.2.4.2. Clasificación de los costos

Según Pérez (2021) Señaló que los costos tienen una variedad de clasificaciones de acuerdo con el enfoque y la utilización que se les dé. Algunas de las clasificaciones más utilizadas son las siguientes:

8.2.4.2.1. Por su identificación en el producto

Costos directos

Son los que guardan una relación estrecha con el producto, proyecto o servicio. De hecho, se establecen desde las primeras fases de producción y suelen reflejarse en los presupuestos o estimaciones de costos. Es decir, son costos que se asocian de forma directa a la elaboración y terminación de un producto.

Costos indirectos

Estos costos son los que se relacionan de manera tangencial con los proyectos o las tareas previstas. Es decir, no son aplicables a un producto específico. El costo indirecto puede incidir en varias actividades o departamentos de la empresa, de ahí que sea complejo cuantificar y asignar, puesto que no se incorpora de forma física al producto finalizado, aunque sí es parte del proceso productivo. (Párr.03)

Por su relación con el volumen de actividad.

De acuerdo con Rivera (2020), se clasifican en:

Costos variables

Son aquellos en que se incurre, sólo si se desarrolla la actividad y como consecuencia de ella, se genera un bien o una unidad de servicio. Corresponden muy exactamente a los que se clasifican como directos, según se explicó anteriormente.

Costos fijos

Son aquellos que se generan, aun si no se desarrolla una actividad, pero que tienen el mismo valor o magnitud sin importar cuál sea el número de unidades de bienes o servicio producidas, es decir, sin estar ligados al volumen de actividad.

Dentro de estos costos se encuentran, por ejemplo:

- El Costo del supervisor de producción (Área de producción)
- El costo de arriendo de la bodega de productos terminados (Área de comercialización)
- El costo de la nómina de Administración (Gerencia, Contabilidad, Sistematización, etc.)

Costos semifijos

Los costos fijos pueden ser fijos para un rango de actividad, pero ser diferentes para diferentes rangos de actividad. (Párr.09)

Costos de Conversión

Estos costos están compuesto esencialmente en dos partes, es decir que por un lado se tiene a la mano de obra y por otro lado está implicado en el proceso de la elaboración de los productos: “Los costos de conversión consisten en aquellos costos que emanan de la actividad de transformación de una materia prima con un estado origen o virgen a un producto ya elaborado” (Llamas, 2013,p.01).

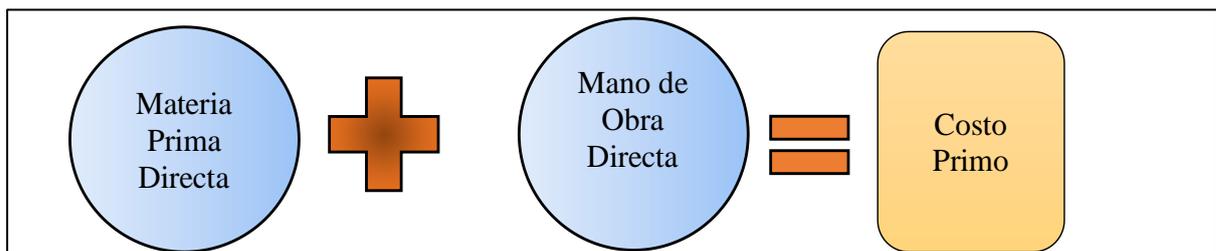
Costo primo

El costo primo se define como todos los costos directos de un producto, es decir, aquellos costos que se pueden rastrear convenientemente para cada unidad producida. Se refiere entonces al costo de los materiales directos y al costo de la mano de obra directa.

Por tanto, son todos los costos de una empresa relacionados directamente con la fabricación de los productos terminados. Cuanto mayor sea la proporción del costo primo en los costos totales de un producto, más confiable será la estimación del costo de ese producto. (Corvo, 2019, p.01)

Figura 4

Fórmula del costo primo



Nota: En esta figura se muestra la fórmula aplicada para el cálculo del costo primo.

8.2.5. Sistema de Costos

8.2.5.1. Definición

Un sistema de costos es una herramienta utilizada en las compañías con el propósito de deducir el valor de sus productos: “El sistema de costos es el conjunto de métodos o procedimientos formales, técnicos y administrativos, que implementan las empresas para controlar los costos. Esto, en los distintos procesos de la organización, es decir, en cada área o departamento”. (Westreicher, 2021, párr. 01)

8.2.5.2. Sistema de Costos Predeterminados

Según Llamas (2020) Existen dos tipos de costos predeterminados, cada uno tiene un propósito y una utilidad específica:

- **Costos predeterminados estándar:** Son los costos medios o promedio que un proceso suele dar sin ningún imprevisto durante el año, es decir. En un año teóricamente normal.
- **Costos predeterminados estimados:** En este caso se trata de costos basados en previsiones puramente teóricas que provienen de expectativas de gastos puntuales, tales como reparaciones, mejoras obligatorias o sustituciones en lo relacionado o fabricación.

Como se puede observar, cada tipo de costo predeterminado sirve para una cosa distinta. Mientras que el Estándar posee una función más orientada a la previsión económica en un escenario normal, por otro lado, los costos estimados sirven para arrojar algo a la luz sobre esos costos que pueden seguir sea en un año normal o no. (párr.07)

8.2.6. Tipos de sistemas de costos

- Sistema de costos por procesos
- Sistema de costos ABC
- Sistema de costo estándar
- Sistema de costos por órdenes de producción

8.2.6.1. Sistema de costos por procesos

El sistema de costos por procesos es un término utilizado en la contabilidad de costos para describir un método de recolección y asignación de costos de fabricación a las unidades

producidas en la industria manufacturera, para determinar el costo total de producción de una unidad de producto.

Un sistema de costos por procesos acumula los costos cuando se produce una gran cantidad de unidades idénticas. En esta situación, es más eficiente acumular los costos a nivel agregado para un gran lote de productos y luego asignarlos a las unidades individuales producidas. (Corvo, 2019, párr.01-02)

8.2.6.2. Sistema de costos ABC

Los costos ABC o costos basados en actividades se definen como un modelo contable para el cálculo de costos, que hace seguimiento del consumo de recursos y que identifica las actividades que realiza una empresa, asignando luego los costos indirectos a los productos finales objetos de costos.

Los recursos se asignan a las actividades de una empresa y estas actividades se asignan a todos los objetos de costo (servicios o productos finales), en función del consumo real de cada uno. Estas últimas utilizan determinantes de costos para vincular los costos de las actividades a los productos. (Corvo, 2019, párr.01-02)

8.2.6.3. Sistema de Costo Estándar

El sistema de costo estándar es una herramienta cuyo objetivo es calcular, generalmente antes de la fabricación, los costos unitarios y totales de cada producto o servicio que produce o brinda la empresa.

Dicha herramienta de gestión es de gran utilidad, porque no solamente contribuyen fijar objetivos, a tener un mejor control de los costos, sino que también ayudan a tener una mejor organización de los recursos. El sistema de costos estándar permite evaluar la eficiencia productiva que posee la organización, desarrollar un plan presupuestal, facilitar el control de los costos y la detección de desviaciones. En ocasiones el costo estándar no coincide con el costo real; en estos casos es necesario evaluar la diferencia entre ambos y realizar un análisis para detectar el motivo que genera dicha variación (Sistema de coste estándar, 2021, párr.02).

8.2.6.4. Sistema de costos por órdenes de producción

Definición

El sistema de costos por órdenes de producción acumula costos de manera independiente por cada producto o lote, haciendo seguimiento desde el inicio de la orden hasta la finalización del producto, cada orden registrará la mano de obra directa, los materiales utilizados, cargos indirectos, proporcionando a la organización control de los costos de producción. (González, 2020, párr.01)

8.2.6.5. Objetivos del Sistema de costos por Órdenes de Producción

Según Corvo (2019) Las principales características del sistema de costos por órdenes de producción se pueden destacar las siguientes:

- Se usa más comúnmente para lotes pequeños, especialmente cuando los productos dentro de cada lote son diferentes de los productos creados en otros lotes.
- La producción es generalmente contra pedido del cliente, no para stock.
- Cada trabajo tiene sus propias características y necesita un tratamiento especial.
- No hay uniformidad en el flujo de producción de un departamento a otro. La naturaleza del trabajo determina los departamentos a través de los cuales se debe procesar el trabajo. La producción es intermitente y no continua.
- Cada trabajo se trata como una unidad de costo.
- Cada trabajo se identifica de manera distintiva mediante una orden de producción a lo largo de la etapa de producción.
- El costo de producción de cada trabajo se determina después de la finalización del mismo.
- Los trabajos en proceso difieren de un período a otro, según el número de los que haya disponibles. (Párr. 06)

8.2.6.6. Ventajas y Desventajas del Sistema de costos por Órdenes de Producción

Según Corvo (2020) Describe las ventajas y desventajas de un Sistema de Costos por Ordenes de Producción.

Ventajas

1. Análisis de costos

Brinda un examen detallado del valor de los materiales, salarios y costos en general de los distintos departamentos y entidades de producción en funcionalidad de su naturaleza y funcionalidades. Esto facilita determinar la eficiencia y eficacia operativa de los distintos causantes de la producción, y entidades funcionales.

2. Control de costos

Mantiene un registro exacto de los costos de diferentes departamentos y entidades, esto ayuda a contrastar los costos reales con los costos estimados, facilitando el control de costos.

3. Rentabilidad por trabajo

Contribuye a comprender la rentabilidad de cada trabajo por separado, identificando el más productivo. Así mismo facilita el conocimiento requerible para buscar más adelante algún trabajo o encargo concreto.

4. Estimación de costos

Ayuda a deducir el valor de un trabajo semejante a los ya completados, al proveer datos de los costos anteriores, por consiguiente, apoya en la idealización futura de la producción de los productos.

5. Evaluación adecuada

Apoya a la evaluación del desempeño de la eficiencia y la rentabilidad de diferentes trabajos por separado, ayudando a detectar los más favorables o perjudiciales.

Desventajas

1. Sistema complejo

El valor de la orden de producción consume más tiempo y métodos para lograr sostener información descriptiva sobre el trabajo.

Además, necesita más trabajo de oficina para registrar los costos de materiales, costos de mano de obra y costos en general. Por consiguiente, es un procedimiento complejo de cálculo de gastos.

2. Estricta supervisión

Se necesita una supervisión rigurosa para entrenar el sistema de costos por órdenes de producción, gracias a la carencia de estandarización de los trabajos.

La posibilidad de cometer fallos es alta, dado que el valor de un trabajo puede crear una cuenta erróneamente. (párr. 01)

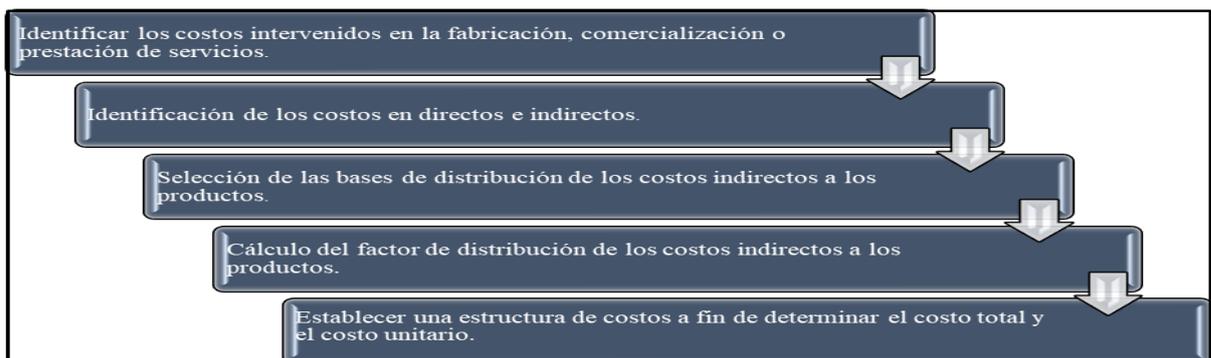
8.2.6.7. Aplicación del Sistema de Costos

Aplicar en un negocio un sistema de costos por órdenes de producción es muy importante, facilita hacer mejor la administración empresarial, dado que va a proporcionar ayuda a la gestión a hacer correctivas para lograr ciertos propósitos como la reducción de costos, el aumento de su capital, calidad de su producto y la maximización de las ganancias.

Una correcta aplicación del sistema de costos se lleva a cabo a través de los siguientes pasos que se mostrará a continuación:

Figura 5

Elementos de costos



Nota: En esta figura se detalla los pasos para llevar a cabo un sistema de costos.

8.2.6.8. Documentos y registros fundamentales del sistema

La contabilidad es una técnica documentada en la cual la base se descende al registro en libros oportunos, para este resultado se emite una orden de trabajo o producción por cada pedido que se recibe o se desea causar.

A continuación, se menciona los documentos y registros fundamentales del Sistema:

8.2.6.8.1. Orden de Producción

Una orden de producción tiene como objetivo principal comunicar los diferentes departamentos de una empresa sobre las actividades por realizar en torno a un trabajo específico. Ayudan a ejecutar coordinadamente una actividad y a que todos en la organización tengan conocimiento de las tareas que se llevarán a cabo. A lo largo de este post te explicaremos a detalle en qué consiste este formato, el paso a paso para elaborarlo, así como su contenido, además te dejaremos en ejemplo de este documento y nuestro formato de orden de compra descargable. (ORDEN DE TRABAJO, 2019)

8.2.6.8.2. Tarjeta kardex

Según Quiroga (2020) El Kardex es un formato que se usa para mantener un registro de las salidas y entradas de inventario en una empresa, con el fin de conocer tanto el costo y las existencias en cualquier momento, sin tener que recurrir a realizar un inventario físico (párr.01).

8.2.6.8.3. Hoja de Costos

Este documento es utilizado en las industrias que controla la producción mediante el sistema de costos llamado ordenes de producción, se aplica mediante un formato con varios ejemplares, con el objetivo de mantener informado todo el proceso de la elaboración del producto, desde su inicio hasta que ya el producto esté terminado.

8.2.7. Rentabilidad

La rentabilidad viene de renta, que se entiende como la utilidad o ganancia de algo, en que en nuestro contexto es la inversión. En consecuencia, la rentabilidad es la cualidad de una inversión de rentar, es la capacidad de una inversión de generar renta.

La rentabilidad de una empresa es la capacidad que tiene una organización para obtener ganancias. Este índice mide la relación de la utilidad o ganancia obtenida y la inversión realizada para conseguirla. (Torres, 2022)

8.2.7.1. Indicadores de rentabilidad

Las ganancias obtenidas de una inversión de recursos o dinero se denominan rentabilidad. La rentabilidad de una empresa se mide mediante una serie de indicadores que determinan la efectiva administración de gastos y costos. Al determinar los indicadores de rentabilidad la toma de decisiones se basa en información confiable que permite un buen análisis de las actividades de la empresa.

Los indicadores de rentabilidad permiten realizar un adecuado seguimiento a la situación financiera de la empresa, en especial para determinar la manera en que las ventas se convierten en utilidades. (Indicadores de rentabilidad: mide la rentabilidad de tu negocio, 2021)

1. **Margen Bruto:** Este indicador emplea la siguiente fórmula: dividiendo la utilidad bruta sobre las ventas netas. Para sacar el porcentaje multiplicamos por 100

Fórmula:

$$\textit{Margen Bruto} = \frac{\textit{Utilidad Bruta}}{\textit{Ingresos operacionales}} \times 100$$

2. **Margen operacional:** Este indicador permite identificar cómo funcionan las operaciones propias de la empresa es decir, como genera rendimientos sin depender de otras actividades que no son propias de su objetivo principal.

Fórmula:

$$\textit{Margen Operacional} = \frac{\textit{Utilidad operacional}}{\textit{Ingresos operacionales}} \times 100$$

3. **Margen Neto:** El margen neto de utilidad te permite medir la capacidad de tu empresa para generar ganancias a partir de los ingresos operacionales (ventas totales).

Fórmula:

$$\textit{Margen Neto} = \frac{\textit{Ganancias y pérdidas}}{\textit{Ingresos operacionales}} \times 100$$

8.3. Marco Conceptual

8.3.1. Empresa

Una empresa es una organización de personas y recursos que buscan la consecución de un beneficio económico con el desarrollo de una actividad en particular. Esta unidad productiva puede contar con una sola persona y debe buscar el lucro y alcanzar una serie de objetivos marcados en su formación. (Galán, 2020,párr.01)

8.3.2. Ente económico

Un ente económico es uno de los supuestos hechos en los principios contables generalmente aceptados. Establece que las actividades del ente deben mantenerse separadas de las actividades de su propietario y de todos los demás entes económicos. (Corvo H. S, 2019, párr. 01)

8.3.3. Producción

La producción es la actividad económica que se encarga de transformar los insumos para convertirlos en productos. (Quiroa, 2021,párr.01)

8.3.4. Producto

Un producto es todo aquello que está a disposición, es decir, en el mercado, para que cualquier usuario lo adquiera con la finalidad de satisfacer una necesidad un deseo. (Muelle, 2019, párr.01)

8.3.5. Sistemas Productivos

El sistema de producción es el modo cómo se utilizan y se combinan los factores productivos para llevar a cabo su transformación y posteriormente convertirlos en bienes y servicios. (Quiroa, 2020,párr.01)

8.3.6. La actividad productiva

La actividad de la producción en sentido amplio incluye la concepción o diseño, el procesamiento o transformación que se realiza de los insumos y materias primas utilizados, así como las actividades de distribución y comercialización que permiten disponer de los insumos o materias primas utilizadas en la actividad productiva o acercar los productos a los diferentes

mercados de destino, y la financiación que hace posible todas estas actividades. (Pereira, 2019, p.24)

8.3.7. Ventas

Las ventas constituyen la actividad principal de cualquier negocio, sin importar el tamaño o segmento. En esta guía completa, aprenderás todo sobre técnicas de ventas y cómo configurar con éxito tu operación comercial. (Higuerey, 2021,párr.01)

8.3.8. Precio

El término precio hace referencia a que a las cosas se les da un valor representativo tanto en cantidad como en calidad para poder formar parte del sistema de intercambio de productos y bienes de la sociedad que se conoce como compra-venta. Las diferentes culturas a lo largo de la evolución del hombre han adoptado el término para hacer correspondencia a algo que alguien tiene que pagar, las sociedades prehistóricas y ancestrales como los mayas y los incas pagaban un sacrificio a los dioses, mayormente con sangre humana. (Pérez, 2021,párr.01)

8.3.9. Precio de venta

El precio de venta es aquel importe que debe desembolsar el consumidor al vendedor para poder adquirir un determinado bien, ya sea éste tangible o intangible. (Westreicher, 2021,párr.01)

8.3.10. Gastos

Son valores que se utilizan para cumplir con las funciones de administrar, vender y financiar (Costo de distribución). Entre ellos, Gastos de administración, Gastos de ventas, Gastos financieros. (Galán, 2020, párr.01)

8.3.11. Inventario

Un inventario es un documento donde se registran todos los bienes tangibles y en existencia de una empresa, que pueden utilizarse para su alquiler, uso, transformación, consumo o venta. Debe ser una relación detallada en la que se incluyan, además de los tangibles, los derechos y deudas de una empresa. (Gasbarrino, 2021, párr. 03)

8.3.12. Compras

El término compras se refiere a la acción que realiza una persona de adquirir un bien o servicio mediante dinero. La compra es realizada por el comprador quien interactúa con otra persona, el vendedor, que ofrece cierto producto. (Cao, 2018,párr.01)

8.3.13. Control

El control en la empresa representa una etapa fundamental del proceso administrativo, la que le da cierre al ciclo y lo renueva, su implementación permite apreciar qué va bien y qué no a partir de lo cual se generan acciones, tanto correctivas como preventivas, sobre los elementos planificados originalmente. (Cabrera, 2020,párr.01)

8.3.14. Ingresos

Un ingreso en contabilidad hace referencia a un incremento en el patrimonio neto de un ente económico, por lo que puede tratarse de un aumento del valor de los activos o la disminución del valor de un pasivo. (Herrera,2021,párr.02)

8.3.15. Egresos

Los egresos forman parte fundamental de la contabilidad y representan las salidas de dinero en las que incurren las personas y las empresas. Este concepto es importante de comprender, pues está presente en nuestras vidas diariamente, desde los gastos más superficiales hasta los necesarios. (Del Moral & Rodriguez,2022,párr.02)

8.3.16. Probabilidad

La probabilidad se refiere a la mayor o menor posibilidad de que ocurra un suceso. Su noción viene de la necesidad de medir la certeza o duda de que un suceso dado ocurra o no. Esta establece una relación entre el número de sucesos favorables y el número total de sucesos posibles. (Martínez,2021,párr.01)

8.3.17. Utilidad

La utilidad es la medida de satisfacción por la cual los individuos valoran la elección de determinados bienes o servicios. (Galán,2016,párr.01)

8.3.18. Valor

El valor es una cualidad que confiere a las cosas, hechos o personas una estimación, ya sea positiva o negativa. La axiología es la rama de la filosofía que se encarga del estudio de la naturaleza y la esencia del valor. (Pérez & Gardey, 2021,párr.01)

8.3.19. Costos Variables

Los costos variables son aquellos gastos que varían en proporción a la actividad de la empresa. El costo variable es la suma de todos los costos marginales por unidades producidas. De esta manera, los costos fijos y los costos variables constituyen el costo total. (Riquelme, 2022, párr.01)

9. PREGUNTA CIENTÍFICA O HIPÓTESIS

1. ¿Cuál es el control actual de los costos de producción en el proceso de elaboración de productos en “Buono Gusto” Pizzería?

En Buono Gusto pizzería el control de los costos de producción no se lleva adecuadamente por lo cual resulta complejo definir los costos reales incurridos en la orden de producción, para lo cual se realizó flujogramas de descripción de los procesos de elaboración de pizzas y lasañas con sus respectivas actividades, mediante la encuesta efectuada al gerente se evidenció que las ordenes de pedidos son recurrentes y es necesario mantener personal de tiempo completo, también se apreció que la falta de un sistema contable conlleva al déficit del conocimiento respecto a la contabilización de las ordenes producidas, la materia prima y recursos utilizados, la aplicación de un sistemas de costos será una gran contribución para el mejoramiento de la rentabilidad en “Buono Gusto” pizzería.

2. ¿Qué componentes de costos incurren en cada etapa productiva de los productos de preferencia en “Buono Gusto” Pizzería?

En la etapa productiva la determinación de los elementos de los costos se aplicó la técnica de la observación directa, se clasificó los costos incurridos en la producción como materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación, con los datos encontrados se clasificó los elementos permitiendo así establecer los costos reales a cada orden de preferencia por el cliente.

3. ¿Cómo un modelo de costos por órdenes de producción permitirá conocer los costos reales y su impacto en la rentabilidad de la empresa “Buono Gusto” Pizzería?

El sistema de costos se inició con la orden del pedido del cliente, con la revisión de los requerimientos específicos, constanding cada uno de los materiales y detalle indicando la cantidad, sabor, precio, valores totales, seguidamente los cálculos de costos en el cual se reconocieron los elementos del costo: materia prima, mano de obra y los costos indirectos de fabricación, para así identificar los materiales sean directos e indirectos, la mano de obra se registra mediante las tarjetas de tiempo con el número de horas que el trabajador ha invertido en el proceso, el cálculo de los CIF se identifica los servicios básicos las depreciaciones, para que una vez ya contabilizado y registrado los costos se realice la hoja de costos, que establece un resumen de todos los desembolsos que se necesita para la elaboración de los productos de preferencia solicitados por los clientes.

ENFOQUE METODOLÓGICO

Para el presente proyecto de investigación realizado en la empresa “Buono Gusto Pizzería” del cantón La Maná, dedicada a la elaboración de distintos tipos de pizzas se utilizó los implementos más necesarios para la recolección de información.

Se procedió a realizar una investigación de campo, mediante el cual se obtuvo un estudio profundo del tema, la persona encargada a investigar entró en contacto directo con la investigación, esto nos llevó a obtener una información real de los procesos en la elaboración de las pizzas adaptados en la empresa. Se aplicó métodos como, por ejemplo, la exploración directa del desarrollo que se da para la obtención del producto, así como también la entrevista al propietario del establecimiento que está involucrado en dichos procesos de producción, de esta manera se obtuvo información confiable, por lo tanto, se alcanzó un resultado eficaz.

10.1. Diseño Metodológico

Cajal (2020) Describe el concepto de un diseño metodológico y como se deben relacionar al momento de realizar una investigación:

El diseño metodológico se encarga de definir la organización de los procesos a desarrollarse en una investigación, para llevarla a cabo satisfactoriamente, definiendo qué tipo de pruebas realizar y de qué manera se tomarán y examinarán los datos. (p.01)

10.1.1. Tipo de Investigación

10.1.1.1. Investigación Descriptiva

Los estudios descriptivos se encargan de precisar las características de la población objeto de estudio: “También conocida como la investigación estadística, se describen los datos y características de la población o fenómeno en estudio. Este nivel de Investigación responde a las preguntas: quién, qué, dónde, cuándo y cómo” (Marroquin, 2017,p.16).

Por medio de este tipo de investigación se logró describir los resultados obtenidos de la entrevista, de esta manera se alcanzó un conocimiento real de la situación actual del sistema de costos que es llevado en la empresa Buono Gusto Pizzería.

10.1.1.2. Investigación Exploratoria

Este tipo de investigación se interesa en temas que no han sido estudiados antes, o permiten nuevos aspectos del conocimiento existente: “La investigación exploratoria tiene como objetivo la aproximación a fenómenos novedosos. Siendo su objetivo obtener información que permita comprenderlos mejor; aunque posteriormente esta no sea concluyente” (Arias, 2020, p.01).

Se realizó una investigación exploratoria para asegurar el proceso contable de la pizzería y determinar los costos de producción y como impactan éstos en la rentabilidad, de esa manera se obtuvo resultados reales al final de este estudio investigativo.

10.2. Métodos de investigación

Los Métodos de investigación utilizados en este proyecto son los siguientes:

10.2.1. Método Científico:

Es un método de investigación usado principalmente en la producción de conocimiento en las ciencias. Para ser llamado científico, un método de investigación debe basarse en lo empírico y en la medición, y estar sujeto a los principios específicos de las pruebas de razonamiento. (Labajo, 2016,párr.05)

Se aplicó a lo largo de todo el proceso investigativo como modelo en general, fue de gran ayuda la aplicación de este método puesto que contribuyo en el descubrimiento del problema que

existe en el proceso de producción y en el momento de asignar los costos a los productos en la empresa “Buono Gusto Pizzería” del cantón La Maná.

10.2.2. Método Inductivo:

El método inductivo es una forma de razonamiento para llegar a conclusiones que empieza desde lo más específico y va hasta las generalizaciones y teorías más amplias. Se comienza con unas observaciones y medidas específicas para llegar a unas conclusiones generales. (González G, 2020, párr. 01)

Este método fue muy oportuno para la investigación en puntos de vista esenciales, como por ejemplo se socializó desde la creación de la pizzería, al igual que como es el manejo del inventario de materia prima, y como desarrollan la asignación de tiempos de mano obra.

10.2.3. Método Deductivo:

El método deductivo consiste en extraer una conclusión con base en una premisa o a una serie de proposiciones que se asumen como verdaderas. (Westreicher, 2020,párr.01)

El último método que se manejó en este proyecto investigativo fue de gran ayuda porque se estableció una conclusión con base al problema que se detectó en los procesos de producción, iniciando desde las generalidades del desarrollo de la contabilidad de costos a todos los procesos de los productos que se aplicó el sistema de costos a la magnitud de producción en la empresa “Buono Gusto Pizzería” del cantón La Maná.

10.2.4. Método Cuantitativo

Permite examinar los datos de manera numérica especialmente en el campo de la Estadística. Se requiere que entre los elementos del problema de investigación exista una relación cuya naturaleza sea lineal. La investigación o metodología cuantitativa es el procedimiento de decisión que pretende decir, entre ciertas alternativas, usando magnitudes numéricas que pueden ser tratadas mediante herramientas del campo de la estadística. (Toledo, 2016,pág.01)

En la presente investigación se tomó en cuenta el enfoque cuantitativo, debido a que mediante entrevistas y encuestas se logró recolectar y analizar una fuente de información adecuada, que aportó a la investigación presentada, por otra parte fundamenta el análisis de los tres elementos del costo, como lo es la materia prima, la mano de obra y los CIF, la incorporación de estos en

el productos que se va a elaborar y el uso de los sistemas de costos incurridos, esto permitió establecer un precio unitario de venta para los consumidores de los productos estrella en Buono Gusto pizzería, con un margen de utilidad moderado para que tenga un buen acceso en el mercado.

Método Cualitativo

Se trata de métodos de base lingüístico-semiótica. Emplean técnicas distintas a la encuesta y al experimento, tales como entrevistas abiertas, grupos de discusión, o técnicas de observación participante. (Método cualitativo, 2021, párr.01)

Este método cualitativo, fue de gran ayuda a la investigación puesto que está centrado en la interpretación y los resultados descriptivos de la encuesta y entrevista planteada, para luego ejecutar un análisis e interpretación detallado.

10.3. Técnicas e instrumentos de la investigación

En el presente proyecto investigativo se aplicó las técnicas e instrumentos que se dará conocer a continuación.

Tabla 3

Técnicas e Instrumentos de Investigación

Técnicas	Instrumentos	Medios
Observación	Observación directa para estudiar el comportamiento de los individuos	Cámara fotográfica
Entrevista	Plan de entrevista (Cuestionario)	Hoja, papel, lápiz
Encuesta	Procedimiento de encuesta (Cuestionario)	Hoja, lápiz

Nota: Esta tabla señala las técnicas, instrumentos y medios que se ha utilizado en el proyecto investigativo.

10.3.1. Observación directa

La observación directa es un método de recolección de datos sobre un individuo, fenómeno o situación particular. Se caracteriza porque el investigador se encuentra en el lugar en el que se desarrolla el hecho sin intervenir ni alterar el ambiente, ya que de lo contrario los datos obtenidos no serían válidos. (Cajal, 2020, párr.01)

Un colaborador de la investigación se prestó para participar directamente en el proceso de la elaboración de las pizzas, es la mejor manera de recopilar información real y confiable, así mismo sus respectivas asignaciones de costos en el producto.

10.3.2. Entrevista

Una entrevista es una conversación o diálogo entre dos o más personas con objetivos predefinidos, en la que una de ellas ejerce el rol de entrevistado y su interlocutor, el de entrevistador. (Delgado, 2019,párr.01)

Debido a que existe una población pequeña y manejable se procedió a realizar una entrevista al propietario de “Buono Gusto Pizzería”.

10.3.3. Encuesta

La encuesta es un instrumento para recoger información cualitativa y/o cuantitativa de una población estadística. Para ello, se elabora un cuestionario, cuyos datos obtenidos será procesado con métodos estadísticos. (Westreicher, 2020,párr.01)

Se procedió a desarrollar encuestas dirigidas a los clientes fieles de la empresa, y de esta manera conocer los productos estrella que existen en “Buono Gusto Pizzería”, para esta aplicación se ejecutó la escala de Likert, y así se obtuvo el nivel de satisfacción de los encuestados de “Buono Gusto Pizzería”.

Instrumentos de recolección de datos

De acuerdo a la investigación de costos por órdenes de producción para la empresa “Buono Gusto Pizzería” fue necesario plantear y aplicar instrumentos para la recopilación de información tales como:

- ❖ Cuestionario para la entrevista
- ❖ Ficha para la encuesta
- ❖ Ficha de observación

10.4. Población y Muestra

10.4.1 Cálculo del tamaño de la muestra de los clientes encuestados

Para calcular la muestra en el proyecto investigativo se procedió a calcular el tamaño de la muestra, mediante la siguiente formula:

$$n = \frac{Z^2 * N * p(1 - p)}{e^2(N - 1) + Z^2 * p(1 - p)}$$

Donde:

n: Tamaño de la muestra

N: Tamaño de la población

p: Posibilidad de que ocurra un evento $p = 0,5$

q: Posibilidad de no ocurrencia de un evento $q = 0,5$

e: El error se considera el 5%; $e = 0,05$

Z: Nivel de confianza, que para el 95%, $Z = 1,96$

Se reemplaza los datos en la formula y tendremos:

$$n = \frac{(1,96)^2(16)(0,5)(1 - 0,5)}{(0,05)^2(16 - 1) + (1,96)^2(0,5)(1 - 0,5)}$$

$$n = \frac{16,32}{1,00}$$

$$n = 15$$

Tabla 4

Población y Muestra

Población	Muestra
Propietaria	1
Clientes	15
Total	16

Nota: Esta tabla detalla la población y muestra utilizada para la entrevista y encuestas en la empresa.

10.4.2 Población

La población es el conjunto de personas o animales de la misma especie que se encuentran en un momento y lugar determinado. (Westreicher, 2020, párr.01)

La investigación de este proyecto se efectuó en las instalaciones de la “Buono Gusto” pizzería, de esta manera se procedió a obtener datos y todo tipo de información que colabore con dicho estudio. La población que se definió como objeto de estudio es el propietario de la pizzería y clientes del establecimiento.

10.4.3 Muestra

Una muestra estadística es un subconjunto de datos perteneciente a una población de datos. Estadísticamente hablando, debe estar constituido por un cierto número de observaciones que representen adecuadamente el total de los datos. (López J. F., 2018, párr. 01)

11 ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS

11.1. Resultado de la entrevista

Entrevistada: Liliana Toapanta

Cargo: Gerente de “Buono Gusto” pizzería

Formulario:

Pregunta 1.- ¿Qué actividad económica realiza su empresa?

Nuestra actividad es el expendio de comidas rápidas pizzas, lasañas, conos, alitas, costillas BBQ, bebidas y cafetería en general.

Pregunta 2.- ¿Cuántos años tiene en el mercado “Buono Gusto Pizzería”?

Llevamos 4 años brindando nuestros servicios hacia la comunidad Lamanense, esperamos continuar brindando nuestros servicios a nuestra prestigiosa clientela.

Pregunta 3.- ¿Cuál es el número de personal que labora en la empresa “Buono Gusto” pizzería?

Actualmente está conformado por cinco personas los cuales son un pizzero, un jefe de producción, una administradora, una cajera y un repartidor.

Pregunta 4.- ¿Conoce usted los costos que incurren en la elaboración de los productos?

Actualmente desconozco los costos reales, conocemos los costos de manera empírica.

Pregunta 5.- ¿En qué lugar se adquiere la materia prima para la fabricación de los bienes?

La adquisición se realiza por proveedores de la ciudad de Ambato, Salinas de Guaranda.

Pregunta 6.- ¿Posee conocimiento sobre los sistemas de costos?

No poseo un conocimiento claro de los sistemas de costos

Pregunta 7.- ¿De qué forma costean los productos elaborados o qué tipo de método aplican?

No aplicamos ningún método, lo que hacemos es estimar costos de los productos que más se vaya a utilizar.

Pregunta 8.- ¿Realizan registros de la materia prima utilizada en cada producto?

Si llevamos unos registros de las compras.

Pregunta 9.- ¿Cómo controla el uso de los materiales en la elaboración de sus productos?

Mediante la revisión de los registros de las compras.

Pregunta 10.- ¿Cuentan con un sistema de costos en la empresa Buono Gusto pizzería?

Debido al desconocimiento del tema no contamos con un sistema de costos.

Pregunta 11.- ¿Considera usted que la empresa requiere de un modelo de sistema de costos que se ajuste a las necesidades del negocio?

Si sería necesario un modelo de costos, nos ayudaría a conocer nuestros costos reales.

11.2. Análisis de la entrevista

Debido a la entrevista realizada a la Srta. Jenny Toapanta, Gerente propietaria de “Buono Gusto pizzería” del cantón La Maná, se pudo conocer datos importantes de la empresa, por ejemplo,

afirmó que lleva cuatro años de funcionamiento en el Cantón, dedicándose a la elaboración de comidas rápidas, como pizzas, lasañas, spaghetitis, conos, entre otra variedad de productos que ofrece la empresa. La misma mencionó que el proceso de elaboración de los productos inicia con la compra de la materia prima a proveedores de la ciudad de Ambato Salinas de Guaranda, posteriormente se procede con la elaboración de los productos acorde a las necesidades de los clientes.

La entrevistada señaló que en la actualidad cuenta con cinco empleados, de igual forma afirmó que debido a un desconocimiento, no tiene idea sobre los costos reales de los productos que ofrece, por esta razón efectúa sus costos de manera empírica. Los registros se efectúan de manera manual en una libreta donde se pudo evidenciar una desorganización, puesto que no se asignan fechas y tampoco se han diseñado formatos para este proceso. Además, se pudo conocer que la empresa no posee un sistema de costos, lo cual dificulta conocer sus costos reales de los productos, las razones por las cuales no se han implementado un sistema de costos es debido al desconocimiento sobre el mismo.

11.3. Interpretación de los resultados de la encuesta aplicada a los clientes de “Buono Gusto” pizzería.

Con el propósito de conocer la opinión de los consumidores se procedió a encuestar a 15 clientes de “Buono Gusto” pizzería, para la elaboración de la encuesta se utilizó la herramienta de medición de escala de Likert, a continuación se mostrarán cinco alternativas de respuestas posibles.

Tabla 5

Alternativas de medición en la escala de Likert

Totalmente de acuerdo	De acuerdo	Poco de acuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo total
-----------------------	------------	-----------------	---------------	---------------------

Nota: En esta tabla se muestra las alternativas de medición utilizadas en las encuestas aplicadas mediante la escala de Likert.

Pregunta 1

Tabla 6

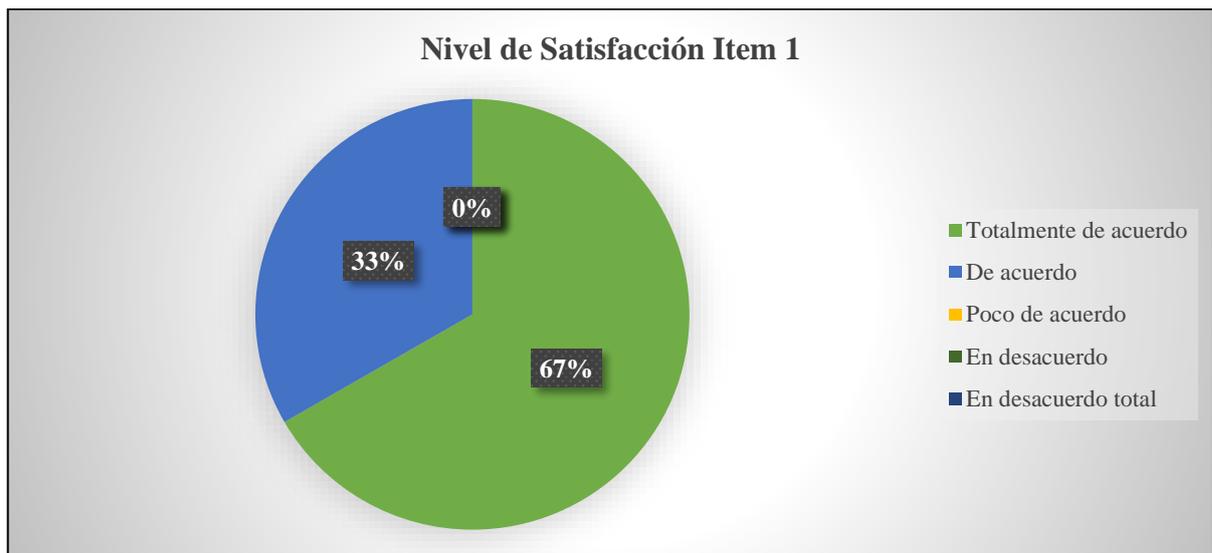
"Buono Gusto" pizzería tiene mayor acogida en mercado del cantón La Maná.

"Buono Gusto" pizzería		
Escala de Likert	Cientes usuales	
	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente de acuerdo	10	67%
De acuerdo	5	33%
Poco de acuerdo	0	0
En desacuerdo	0	0
En desacuerdo total	0	0
TOTAL	15	100%

Nota: Esta tabla detalla la frecuencia y el porcentaje obtenido en la encuestas a los clientes sobre la acogida en el mercado.

Gráfico 1

Porcentajes de la pregunta 1, correspondiente a la dimensión de acogida de "Buono Gusto" pizzería en el cantón La Maná.



Fuente encuesta: Clientes del establecimiento

Interpretación:

Una vez analizado los resultados mediante la escala de Likert, se puede indicar que el 67% de personas encuestadas están totalmente de acuerdo que "Buono Gusto" pizzería tiene gran acogida dentro del cantón La Maná, los encuestados expresan que el sabor de sus pizzas son inigualable a comparación de otros locales por esta y por otras razones prefieren acudir a sus servicios, recalcando que un 33% están solo de acuerdo con que la empresa tenga mayor acogida, debido a que a pesar de sus buen sabor existen otros factores que no satisfacen a su totalidad a los clientes.

Pregunta 2

Tabla 7

La atención brindada en "Buono Gusto" pizzería es satisfactoria.

"Buono Gusto" pizzería		
Escala de Likert	Clientes usuales	
	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente de acuerdo	11	73%
De acuerdo	4	27%
Poco de acuerdo	0	0
En desacuerdo	0	0
En desacuerdo total	0	0
TOTAL	15	100%

Nota: Esta tabla detalla la frecuencia y el porcentaje obtenido en la encuesta realizada sobre la atención brindada.

Gráfico 2

Porcentajes de la pregunta 2, correspondiente a la atención brindada en "Buono Gusto" pizzería en el cantón La Maná.



Fuente encuesta: Clientes del establecimiento

Interpretación:

Mediante el análisis de los resultados obtenidos se puede notar que un 73% de consumidores usuales del establecimiento señalan que la atención brindada en "Buono Gusto" pizzería es placentera, gran parte de encuestados recalcan que al ofrecer un buen servicio se conseguirá la satisfacción de los clientes, y otro parte de personas afirmaron que la buena atención a los comensales es la clave del éxito y para lograrlo debe ser el principal objetivo al que tiene que orientarse la estrategia de negocio en la pizzería, de igual manera se debe resaltar que un 27% solo están de acuerdo con dicha interrogante, porque puede darse ocasiones en que los encargados de la atención al cliente no brinden un 100% en su trabajo.

Pregunta 3

Tabla 8

Es adecuado el tiempo de entrega de los pedidos para consumir en el local.

"Buono Gusto" pizzería		
Escala de Likert	Clientes usuales	
	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente de acuerdo	9	60%
De acuerdo	5	33%
Poco de acuerdo	1	7%
En desacuerdo	0	0
En desacuerdo total	0	0
TOTAL	15	100%

Nota: Esta tabla detalla la frecuencia y el porcentaje obtenido de la encuesta realizada sobre el tiempo de entrega de pedidos.

Gráfico 3

Porcentajes de la pregunta 3, correspondiente al tiempo de entrega de los pedidos para servir en "Buono Gusto" pizzería.



Fuente encuesta: Clientes del establecimiento

Interpretación:

Al analizar los resultados que se obtuvo en las encuestas aplicadas a los clientes en cuanto al tiempo de entrega de los pedidos para servir en "Buono Gusto" pizzería se puede observar que un 60% de los encuestados afirman que se encuentran totalmente de acuerdo, porque consideran que la empresa logra la entrega a tiempo de sus productos y en condiciones óptimas, los encargados de la elaboración del producto tienen su tiempo establecido de entrega, y hacen lo posible por acatar esta regla. De igual manera un 33% está solo de acuerdo, presentándose la mayoría con satisfacción, pero cabe recalcar que existe un porcentaje de 7% que están poco de acuerdo con que la pizzería entregue a tiempo sus pedidos, este suceso está dado debido a que hay momentos que la pizzería está llena de pedidos por entregar y cuenta con poco personal.

Pregunta 4

Tabla 9

Las promociones que "Buono Gusto" pizzería brinda están a su alcance económico

"Buono Gusto" pizzería		
Escala de Likert	Clientes usuales	
	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente de acuerdo	4	27%
De acuerdo	6	40%
Poco de acuerdo	5	33%
En desacuerdo	0	0
En desacuerdo total	0	0
TOTAL	15	100%

Nota: Esta tabla detalla la frecuencia y el porcentaje obtenido de la encuesta realizada sobre las promociones en la empresa.

Gráfico 4

Porcentajes de la pregunta 4, correspondiente al alcance económico de los clientes sobre las promociones que ofrece "Buono Gusto" pizzería en el cantón La Maná.



Fuente encuesta: Clientes del establecimiento

Interpretación:

Mediante el análisis de los datos obtenidos se puede determinar que existe un 27% de encuestados que están totalmente de acuerdo con que las promociones que brinda "Buono Gusto" pizzería en el cantón La Maná están a su alcance económico, al igual que un 40% que está solo de acuerdo, porque afirman que quisieran más variedad de promociones en todos los productos con precios más acordes a su bolsillo, pero existe un notable 33% que testifica que se encuentran poco de acuerdo, puesto que en la actualidad la situación económica del país es muy lamentable, y no logran obtener los recursos necesarios para optar por promociones con precios elevados.

Pregunta 5

Tabla 10

Los productos que ofrece "Buono Gusto" pizzería a sus clientes son de buena calidad.

"Buono Gusto" pizzería		
Escala de Likert	Clientes usuales	
	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente de acuerdo	13	87%
De acuerdo	2	13%
Poco de acuerdo	0	0
En desacuerdo	0	0
En desacuerdo total	0	0
TOTAL	15	100%

Nota: Esta tabla detalla la frecuencia y el porcentaje obtenido en la encuesta realizada sobre la calidad de los productos.

Gráfico 5

Porcentajes de la pregunta 5, correspondiente a la calidad de productos que ofrece "Buono Gusto" pizzería en el cantón La Maná.



Fuente encuesta: Clientes del establecimiento

Interpretación:

En base a las encuestas aplicadas se puede decir que existe un alto porcentaje de 87% de personas que afirman que los productos que brinda "Buono Gusto" pizzería en el cantón La Maná son de buena calidad. Los clientes señalaron que la mayor razón por la cual acuden al servicio de "Buono Gusto" pizzería es por su sabor extraordinario, y esto es dado gracias a que la empresa siempre utiliza productos de calidad que son obtenidos directamente de proveedores confiables, avalando confianza a todos sus clientes. Al igual que el 13% está solo de acuerdo, siendo un resultado positivo para la empresa, garantizando la satisfacción del cliente y hace que se perciba la marca distanciándose del resto de la competencia.

Pregunta 6

Tabla 11

Uno de sus productos de preferencia en "Buono Gusto" pizzería son las pizzas.

"Buono Gusto" pizzería		
Escala de Likert	Clientes usuales	
	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente de acuerdo	15	100%
De acuerdo	0	0
Poco de acuerdo	0	0
En desacuerdo	0	0
En desacuerdo total	0	0
TOTAL	15	100%

Nota: Esta tabla detalla la frecuencia y el porcentaje obtenido en la encuesta realizada sobre los productos de preferencia.

Gráfico 6

Porcentajes de la pregunta 6, correspondiente a la preferencia de productos por parte de los clientes de "Buono Gusto" pizzería en el cantón La Maná.



Fuente encuesta: Clientes del establecimiento

Interpretación:

Después de haber obtenido los resultados de las encuestas realizadas a los clientes del establecimiento se puede afirmar que los quince encuestados, es decir el 100% de clientes están totalmente de acuerdo en que uno de sus productos de preferencia en el local son las pizzas, afirmaron que no encuentran en el mercado Lamanense otra pizza que tenga ese sabor especial por lo tanto siempre la consumen.

Pregunta 7

Tabla 12

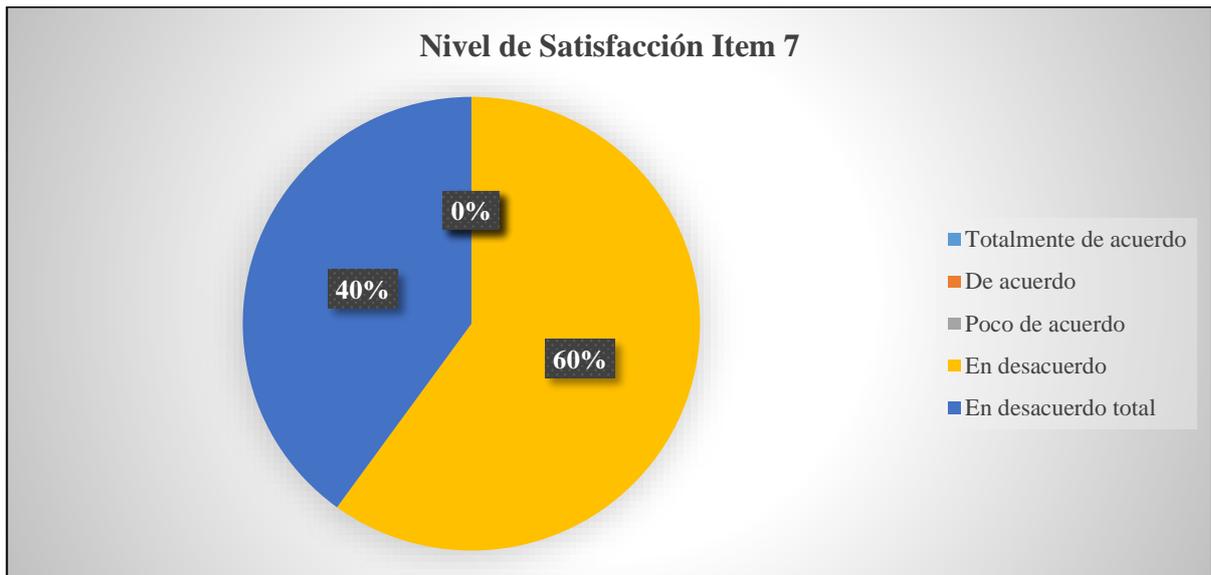
El producto de su preferencia en "Buono Gusto" pizzería son las costillas BBQ

"Buono Gusto" pizzería		
Escala de Likert	Cientes usuales	
	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente de acuerdo	0	0
De acuerdo	0	0
Poco de acuerdo	0	0
En desacuerdo	9	60%
En desacuerdo total	6	40%
TOTAL	15	100%

Nota: Esta tabla detalla la frecuencia y el porcentaje obtenido en la encuesta realizada sobre los productos de preferencia.

Gráfico 7

Porcentajes de la pregunta 7, correspondiente a la preferencia de productos por parte de los clientes de "Buono Gusto" pizzería en el cantón La Maná.



Fuente encuesta: Clientes del establecimiento

Interpretación:

Al analizar los resultados obtenidos se puede decir que existe un 60% de encuestados que se encuentran en desacuerdo, y un 40% solo en desacuerdo, siendo un resultado negativo para la empresa, este producto no es aceptado en su totalidad por parte de los clientes, este grupo de comensales están integrados por quienes acuden al restaurante por un producto en especial, y no se atreven a degustar otro producto, no porque las costillas BBQ sean desagradables, al contrario son muy exquisitas en su sabor y contenido.

Pregunta 8

Tabla 13

Unos de los productos de su preferencia en "Buono Gusto" pizzería son las lasañas

"Buono Gusto" pizzería		
Escala de Likert	Clientes usuales	
	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente de acuerdo	15	100%
De acuerdo	0	0
Poco de acuerdo	0	0
En desacuerdo	0	0
En desacuerdo total	0	0
TOTAL	15	100%

Nota: Esta tabla detalla la frecuencia y el porcentaje obtenido en la encuesta realizada sobre los productos de preferencia.

Gráfico 8

Porcentajes de la pregunta 8, correspondiente a la preferencia de productos por parte de los clientes de "Buono Gusto" pizzería en el cantón La Maná



Fuente encuesta: Clientes del establecimiento

Interpretación:

Después de haber obtenido los resultados de las encuestas se pudo notar un 100% de encuestados que se encuentran totalmente de acuerdo en que uno de sus productos de preferencia en "Buono Gusto" pizzería en el cantón La Maná son las lasañas, consideran que además de ser muy deliciosa posee ingredientes que se digieren fácilmente y por esa razón suelen consumir una exquisita lasaña por las tardes, por otro lado otro encuestado afirmó que en la pizzería ofrecen lasañas que se disfrutan desde el momento en que se ve, pues a la vista el queso es dorado, y su humeante aroma y colores la hacen una de las comidas más atractivas.

Pregunta 9

Tabla 14

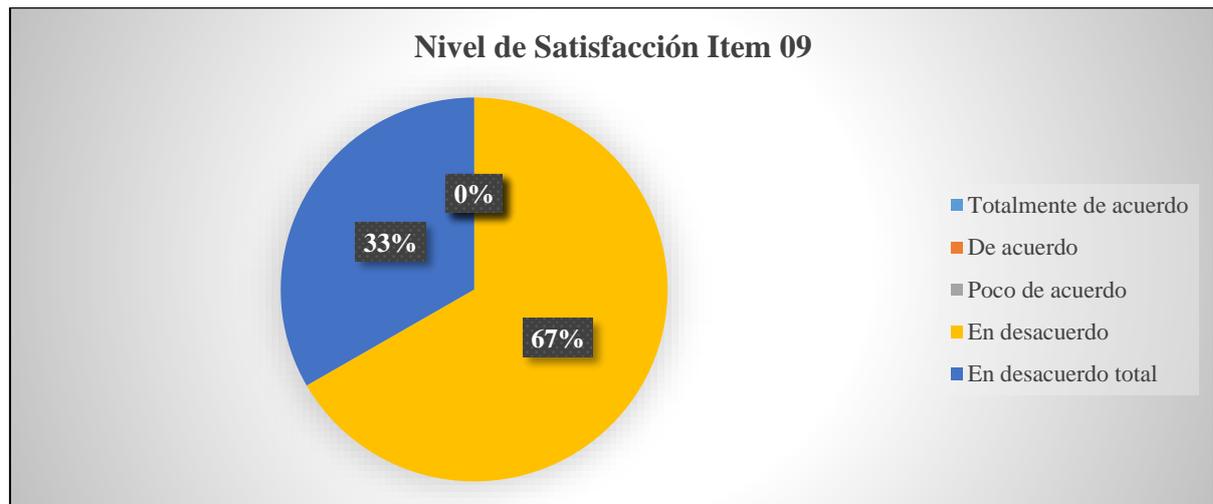
Uno de los productos de su preferencia en "Buono Gusto" pizzería son los spaghettis

"Buono Gusto" pizzería		
Escala de Likert	Clientes usuales	
	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente de acuerdo	0	0
De acuerdo	0	0
Poco de acuerdo	0	0
En desacuerdo	10	67%
En desacuerdo total	5	33%
TOTAL	15	100%

Nota: Esta tabla detalla la frecuencia y el porcentaje obtenido en la encuesta realizada sobre los productos de preferencia.

Gráfico 9

Porcentajes de la pregunta 9, correspondiente a la preferencia de productos por parte de los clientes de "Buono Gusto" pizzería en el cantón La Maná.



Fuente encuesta: Clientes del establecimiento

Interpretación:

Con los resultados obtenidos se pudo observar que un 67% de encuestados están en desacuerdo con que uno de sus productos de preferencia sea los spaghettis, y un 33% están en un desacuerdo total, siendo respuestas negativas para la empresa, al igual que pasa con otros productos los comensales sientes temor de probar algo nuevo y siempre al consumir optan por productos conocidos como las pizzas, quedando muy abajo la venta de los spaghettis.

Pregunta 10

Tabla 15

El producto de su preferencia en "Buono Gusto" pizzería son los conos

"Buono Gusto" pizzería		
Escala de Likert	Clientes usuales	
	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente de acuerdo	0	0
De acuerdo	0	0
Poco de acuerdo	0	0
En desacuerdo	5	33%
En desacuerdo total	10	67%
TOTAL	15	100%

Nota: Esta tabla detalla la frecuencia y el porcentaje obtenido en la encuesta realizada sobre los productos de preferencia.

Gráfico 10

Porcentajes de la pregunta 10, correspondiente a la preferencia de productos por parte de los clientes de "Buono Gusto" pizzería en el cantón La Maná.



Fuente encuesta: Clientes del establecimiento

Interpretación:

Después de haber obtenido los resultados de las encuestas realizadas a los clientes de "Buono Gusto" pizzería en el cantón La Maná, se puede señalar que existe un total de 67% de encuestados que afirman que los conos no son productos de su preferencia, al igual que un 33% afirma que se encuentran en desacuerdo, esto quiere decir que el cono pizza es el producto de menor preferencia para los consumidores, según los entrevistados uno de los factores que intervienen en este resultado es la dificultad al consumirlo, y por eso optan por comprar pizzas enteras.

Pregunta 11

Tabla 16

Los productos en “Buono Gusto” pizzería son servidos calientes y frescos.

"Buono Gusto" pizzería		
Escala de Likert	Clientes usuales	
	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente de acuerdo	10	67%
De acuerdo	5	33%
Poco de acuerdo	0	0
En desacuerdo	0	0
En desacuerdo total	0	0
TOTAL	15	100%

Nota: Esta tabla muestra la frecuencia y porcentaje obtenido de la encuesta realizada sobre los productos servidos en el local.

Gráfico 11

Porcentajes de la pregunta 11, correspondiente a los productos que son servidos en “Buono Gusto” pizzería en el cantón La Maná.



Fuente encuesta: Clientes del establecimiento

Interpretación:

Mediante el análisis de los datos obtenidos se pudo observar que los productos en “Buono Gusto” pizzería en el cantón La Maná son servidos calientes y frescos al momento de consumirlos con un porcentaje de 67% de clientes que están totalmente de acuerdo, esto es dado debido a que los productos que se elaboran son comida instantánea, por lo que la mayoría de veces son servidos calientes y frescos, por otro lado existe un 33% que solo están de acuerdo, este puede ser el caso en que exista la ocasión que el establecimiento este lleno y se tenga poco personal y no se logre con el objetivo, por esa razón se obtuvo esos resultados.

Pregunta 12

Tabla 17

Los meseros explican claramente el menú del restaurante.

"Buono Gusto" pizzería		
Escala de Likert	Clientes usuales	
	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente de acuerdo	6	40%
De acuerdo	5	33%
Poco de acuerdo	3	20%
En desacuerdo	1	7%
En desacuerdo total	0	0
TOTAL	15	100%

Nota: Esta tabla muestra la frecuencia y el porcentaje obtenido en la encuesta realizada sobre la habilidad para explicar el menú.

Gráfico 12

Porcentajes de la pregunta 12, correspondiente a la explicación del menú por parte de los meseros en "Buono Gusto" pizzería en el cantón La Maná.



Fuente encuesta: Clientes del establecimiento

Interpretación:

Según el análisis obtenido por parte de los encuestados sobre el desenvolvimiento de los meseros al momento de explicar el menú se pudo definir un 40% que están totalmente de acuerdo, al igual que otro porcentaje positivo con un 33% que están de acuerdo, porque consideran que al tiempo de tomar la orden de pedidos, obtienen un buen manejo de conocimiento sobre el menú, esto es debido a que dentro del establecimiento existe una regla la cual los meseros deben acatar, que es conocer todos los productos del menú y saber desenvolverse al momento de su explicación, pero existe un 20% que se encuentran poco de acuerdo con esta afirmación, y un 7% que está en desacuerdo, este caso puede estar dado al momento de contratar nuevo personal de atención al cliente, al ser un trabajador nuevo no cuenta con mucha experiencia en la explicación del menú.

Pregunta 13

Tabla 18

El interior del restaurante "Buono Gusto" pizzería es cómodo y acogedor.

"Buono Gusto" pizzería		
Escala de Likert	Clientes usuales	
	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente de acuerdo	11	73%
De acuerdo	4	27%
Poco de acuerdo	0	0
En desacuerdo	0	0
En desacuerdo total	0	0
TOTAL	15	100%

Nota: Esta tabla detalla la frecuencia y el porcentaje obtenido en la encuesta realizada sobre la comodidad del establecimiento.

Gráfico 13

Porcentajes de la pregunta 13, correspondiente a la comodidad del establecimiento de "Buono Gusto" pizzería en el cantón La Maná.



Fuente encuesta: Clientes del establecimiento

Interpretación:

Una vez analizado las encuestas realizadas a los clientes se puede identificar que existen resultados positivos para el negocio, un 73% respondió que están totalmente de acuerdo con que el establecimiento de "Buono Gusto" pizzería en el cantón La Maná es totalmente cómodo y acogedor, de igual forma el 27% afirman que están solo de acuerdo, pero todas las respuestas son aceptables y positivas para el negocio, esto es gracias a que aparte de contar con un ambiente tranquilo, cuentan con Tv Plus para degustar las mejores películas y mientras los encargados de la elaboración de los pedidos hacen posible la entrega, los comensales esperan dichos su pedido con el servicio de internet gratis.

Pregunta 14

Tabla 19

Es recomendable visitar "Buono Gusto" pizzería.

"Buono Gusto" pizzería		
Escala de Likert	Clientes usuales	
	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente de acuerdo	13	87%
De acuerdo	2	13%
Poco de acuerdo	0	0
En desacuerdo	0	0
En desacuerdo total	0	0
TOTAL	15	100%

Nota: Esta tabla detalla la frecuencia y el porcentaje obtenido en la encuesta realizada sobre optar por realizar una recomendación de la pizzería.

Gráfico 14

Porcentajes de la pregunta 14, es recomendable visitar "Buono Gusto" pizzería.



Fuente Encuesta: Clientes del establecimiento

Interpretación:

Después de haber concluido con las encuestas realizadas, se puede describir un 87% que está totalmente de acuerdo y un 13% que solo está de acuerdo que es recomendable visitar a "Buono Gusto" pizzería en el cantón La Maná, pues señalaron que para recomendar un lugar debe tener un trato exquisito y cálido hacia sus comensales, además una rapidez en el servicio donde la comida llega a la mesa a tiempo preciso, y sobre todo tener los mejores productos de la Ciudad, después afirmaron que "Buono Gusto" pizzería reúne todas las expectativas.

Pregunta 15

Tabla 20

El servicio de entregas a domicilio es acorde a las necesidades de los consumidores.

"Buono Gusto" pizzería		
Escala de Likert	Clientes usuales	
	Frecuencia	Porcentaje
Totalmente de acuerdo	6	40%
De acuerdo	6	40%
Poco de acuerdo	3	20%
En desacuerdo	0	0
En desacuerdo total	0	0
TOTAL	15	100%

Nota: Esta tabla detalla la frecuencia y el porcentaje obtenido en la encuesta realizada sobre el servicio a domicilio.

Gráfico 15

Porcentajes de la pregunta 15, correspondiente al servicio a domicilio de "Buono Gusto" pizzería en el cantón La Maná.



Fuente encuesta: Clientes del establecimiento

Interpretación:

Según el análisis obtenido de los encuestados sobre la satisfacción del servicio a domicilio de "Buono Gusto" pizzería en el cantón La Maná se definió que existe un 40% por parte de los que están totalmente de acuerdo y un 40% por los que está solo de acuerdo, esto es debido a que el encargado de los servicios a domicilio es de total confianza y entrega con rapidez los pedidos. Pero de otra forma hay un 20% de personas que están poco de acuerdo, es decir no están tan satisfechos con el servicio a domicilio, de igual forma existen casos en los cuales existen muchas ordenes por entregar y el repartidor no logra su entrega acorde al tiempo establecido.

Análisis general de las encuestas aplicadas a los clientes de “Buono Gusto” pizzería en el cantón La Maná.

Después de haber aplicado las encuestas a los clientes de “Buono Gusto” pizzería en el cantón La Maná, se puede decir que fue una herramienta muy útil para el proceso investigativo puesto que se pudo evaluar periódicamente los resultados de un programa de ejecución, es decir se conoció la opinión de los clientes acerca de las actividades de la empresa, de igual forma las encuestas no solo aportaron con la investigación sino que contribuyeron a conocer sugerencias y opiniones de la fuerza laboral, y así, el gerente pueda invertir en la comodidad del personal y por consiguiente invertir en la empresa.

Además de conocer la opinión de los comensales sobre la atención al cliente, el ambiente del establecimiento, la calidad de sus productos entre otros, se logró obtener una opinión clara sobre sus productos de preferencia, se obtuvo una totalidad de encuestados que afirmaron que prefieren consumir dos productos en especial los cuales son las pizzas y lasaña, por lo tanto serán los que tomará en cuenta para la aplicación del sistema de costos por órdenes de producción, y así de esta manera poder determinar sus costos reales de producción. Este sistema de costos por órdenes de producción permite controlar la eficiencia de la producción de la pizzería, mediante información de los costos de uno o varios productos según las respectivas órdenes de producción con la finalidad de reducir los costos en la elaboración de los productos dentro de la empresa.

11.4. Elementos del costo de producción

Por medio de la recolección de información, se realizó tres fichas de observación, referente a cada producto, de esta manera permitió identificar los elementos del costo que intervienen en el sistema de costos por órdenes de producción en “Buono Gusto” pizzería, por lo tanto, facilita la medición de los costos en cada etapa productiva de la entidad.

Tabla 21

Ficha de observación del proceso productivo de pizzas en “Buono Gusto” pizzería

 “BUONO GUSTO” PIZZERÍA ELEMENTOS DE COSTOS DE PRODUCCIÓN 	
PIZZAS	
Elementos	Detalle
MATERIA PRIMA DIRECTA	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Harina de trigo ✓ Queso mozzarella ✓ Jamón ✓ Piña
MANO DE OBRA DIRECTA	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Pizzero
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	
➤ Materia Prima Indirecta	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sal ✓ Azúcar ✓ Levadura ✓ Orégano ✓ Pasta de tomate ✓ Aceite ✓ Agua ✓ Servilleta ✓ Recipiente de salsa ✓ Logo ✓ Cartones
➤ Mano de Obra Indirecta	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Jefe de producción
➤ Otros Costos Indirectos	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Suministros ✓ Alquiler del local ✓ Servicios públicos ✓ Amortización de equipos

Nota: Esta tabla muestra los elementos que incurren en la elaboración de las pizzas.

Mediante la observación directa dentro del establecimiento de “Buono Gusto pizzería” se pudo observar los elementos que incurren en la producción de pizzas, permitiendo de esta manera obtener datos reales de la empresa, por lo tanto, se procedió a realizar una ficha de observación corroborando los resultados obtenidos de dicha investigación de campo.

Tabla 22

Ficha de observación del proceso productivo de lasañas en “Buono Gusto” pizzería.

 “BUONO GUSTO” PIZZERÍA ELEMENTOS DE COSTOS DE PRODUCCIÓN 	
LASAÑA	
Elementos	Detalle
MATERIA PRIMA DIRECTA	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Pasta ✓ Jamón ✓ Pollo ✓ Champiñones ✓ Queso mozzarella
MANO DE OBRA DIRECTA	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Pizzero
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	
➤ Materia Prima Indirecta	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sal ✓ Comino ✓ Pimienta ✓ Crema de leche ✓ Orégano ✓ Servilleta ✓ Contenedor de lasaña ✓ Sobre de lasaña ✓ Logo
➤ Mano de Obra Indirecta	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Jefe de producción
➤ Otros Costos Indirectos	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Suministros ✓ Alquiler del local ✓ Servicios públicos ✓ Amortización de equipos

Nota: Esta tabla detalla los elementos del costo que incurren en la elaboración de las lasañas.

De igual modo se tomó en cuenta la observación directa del producto de lasañas, de la misma forma se procedió a realizar una investigación de campo dentro de las instalaciones de la empresa con el objetivo de conocer los elementos que inciden en el proceso productivo de lasañas, esto contribuyó con el trabajo investigativo propuesto.



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
CARRERA LICENCIATURA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN PARA “BUONO GUSTO” PIZZERÍA DEL CANTÓN LA MANÁ.



Autoras:

Jenny Liliana Toapanta Sangovalin

Nurys Johanna Muela Vega

2022

12. Desarrollo de la Propuesta

Tema: Sistema de costos por órdenes de producción para “Buono Gusto pizzería” del cantón La Maná.

Antecedentes de la propuesta

El presente proyecto investigativo se efectuó en “Buono Gusto pizzería” del cantón La Maná, al momento de realizar un diagnóstico en el establecimiento se manifestó la necesidad de contar con un sistema de costos por órdenes de producción que permitirá conocer los costos que intervienen en cada etapa productiva. El sistema de costos por órdenes de producción fue aplicable por cuanto es diseñado para mantener un control de los materiales, mano de obra y costos indirectos de fabricación que se utiliza para la producción de productos como pizzas y lasañas y de esta manera conocer con precisión el costo unitario de cada producto elaborado.

Justificación

La propuesta del sistema de costos por órdenes de producción para “Buono Gusto” pizzería permitió mejorar el nivel de conocimiento de los elementos del costo para cada orden de producción ya sea terminada o en proceso de transformación, ayudando a resaltar la acumulación de costos reales por órdenes específicas, permitirá conocer el resultado económico su rentabilidad de cada trabajo también en cada orden se analiza los costos por materiales y mano de obra directos que se determina sistemáticamente y que son identificables con ella facilitando la toma de decisiones .

Es necesario resaltar que esta propuesta ayuda a mejorar su competitividad en el mercado y servirá como referente hacia otros negocios del sector pizzero del cantón La Maná, aportando al cumplimiento de los objetivos propuestos, evidenciando una mejor organización en cuanto a los costos, frente a sus proveedores y clientes. Necesariamente es viable, su aplicación refleja datos sobre las utilidades o pérdidas de la producción, que ayuda a tener un criterio de decisión al momento de efectuar una inversión en la empresa, actualmente los registros de ingresos y egresos son elaborados de manera errónea. Esta investigación es favorable porque apoya en el mejoramiento continuo de la empresa y en sus registros contables, siendo de gran importancia para cualquier empresa, conocer los costos reales de los diferentes procesos para cualquier toma de decisiones, pues con un incremento y aumento de los costos inmediatamente se ve

repercutido dentro de las utilidades y por ende la rentabilidad de la empresa donde los beneficiarios principales serán la propietaria, empleados y clientes de “Buono Gusto” pizzería.

Objetivos

Objetivo General

Diseñar un modelo de costos por órdenes de producción con la finalidad de llevar un correcto control y conocimiento de sus costos en “Buono Gusto pizzería” del cantón La Maná.

Objetivos Específicos

- Realizar el flujograma de producción de dos productos de preferencia de los clientes de la empresa “Buono Gusto” pizzería.
- Elaborar formatos que permitan mejorar el manejo y asignación del uso de materiales en cada uno de los procesos que se han determinado.
- Aplicar el sistema de costos por órdenes de producción para la determinación de los costos unitarios de los productos de preferencia en la empresa “Buono Gusto” pizzería.
- Analizar el impacto en la rentabilidad que causa el sistema de costos por órdenes de producción en “Buono Gusto” pizzería.

Información de la empresa

Tabla 23

Datos de la empresa

DATOS DE LA EMPRESA	
Tipo de empresa	Negocio popular
Razón social	“Buono Gusto” Pizzería
Provincia	Cotopaxi
Cantón	La Maná
N° RUC	1205974460001
Representante legal	Jenny Liliana Toapanta Sangovalin
Actividad económica principal	Elaboración de comida rápida
Dirección	Calle San Pablo y 27 de noviembre
Teléfono	0987374707



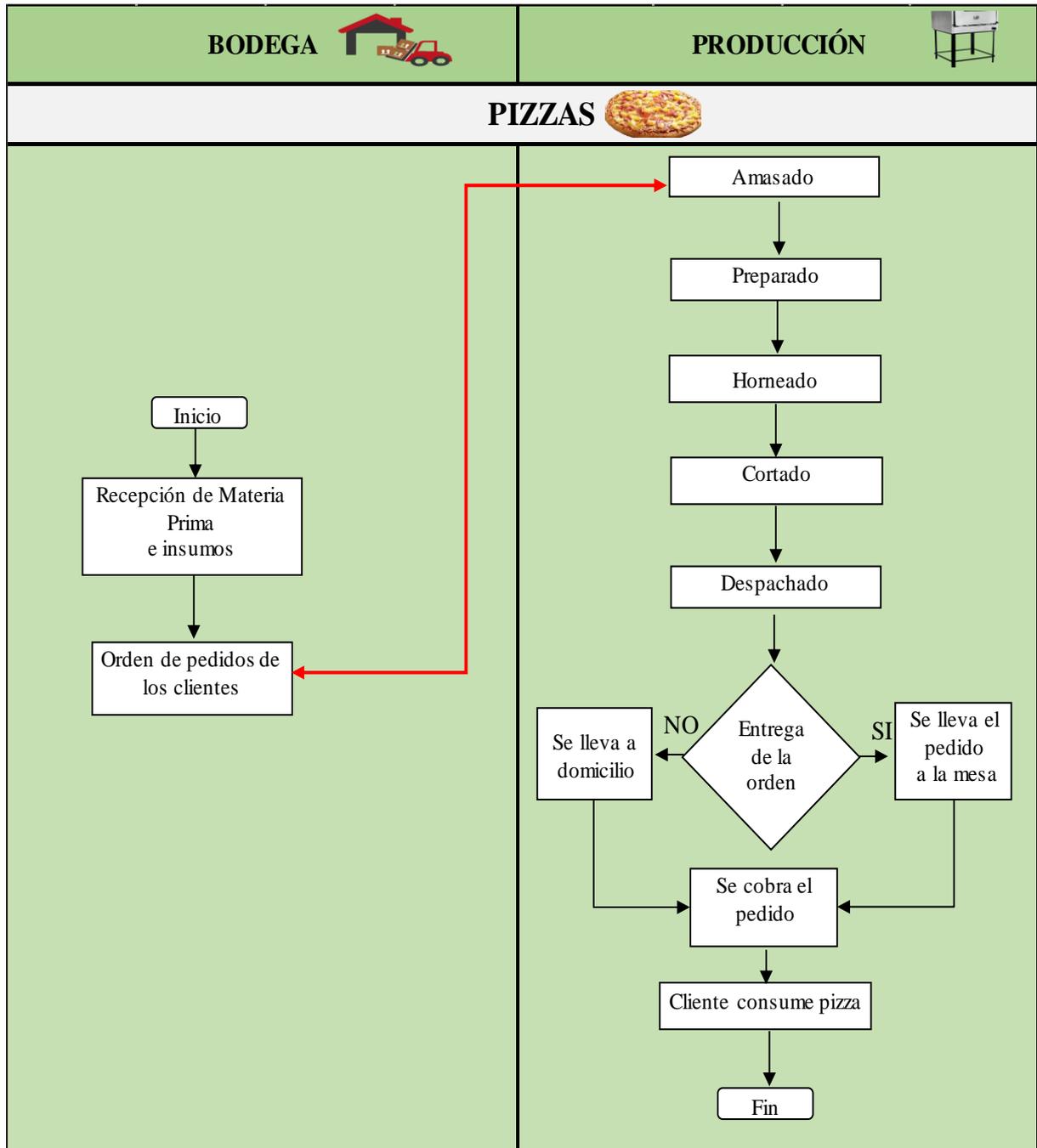
Nota: Esta tabla muestra los datos de la empresa “Buono Gusto” pizzería.

12.1. Flujogramas de producción de cada producto de preferencia para la empresa “Buono Gusto pizzería”

Flujograma general de producción de pizzas

Figura 6

Flujograma de producción de pizzas



Nota: En esta figura se muestra el flujograma de producción de pizzas.

Tabla 24*Descripción de las actividades del flujograma*

Proceso	Descripción
Inicio	Etapa inicial de elaboración.
Recepción de materia prima e insumos	Por medio de este proceso se receptan, la materia prima e insumos necesarios para la elaboración de pizza
Orden de pedido	Ordenes de pedidos de los clientes que desean degustar de una pizza.
Amasado	Durante este proceso se pesan las materias primas e insumos a utilizar tales como; harina. Sal, azúcar, levadura, aceite y agua precaliente, una vez determinadas las cantidades necesarias se mezcla los ingredientes y se deja amasar hasta obtener una mezcla consistente para su respectivo pesado.
Preparado	En esta área se recibe la orden de pedido y se procede a preparar las pizzas agregando los ingredientes acordes al precio, tamaño y sabor.
Horneado	Secuencialmente se coloca en el horno por un tiempo de 6 minutos a una temperatura de 250 ° C.
Cortado	Aquí se procede al cortado de la pizza en porciones y se verifica la orden del pedido, si la orden es para servir en el local, o es para llevar se prosigue a empacar en el cartón.
Despachado	El empleado que está designado al área de servicio al cliente (mesera) se comunica con el pizzero y procede a servir las pizzas en la mesa a los respectivos comensales y/o realiza la entrega de los pedidos a los clientes que están esperando.

Nota: Esta tabla detalla la descripción de los procesos incurridos en la elaboración de las pizzas.

Dentro de los principales productos que elabora Buono Gusto pizzería encontramos: pizzas pequeñas. A continuación, se detallarán los procesos de elaboración por medios de tablas de descripción:

Tabla 25

Descripción del proceso productivo de pizzas

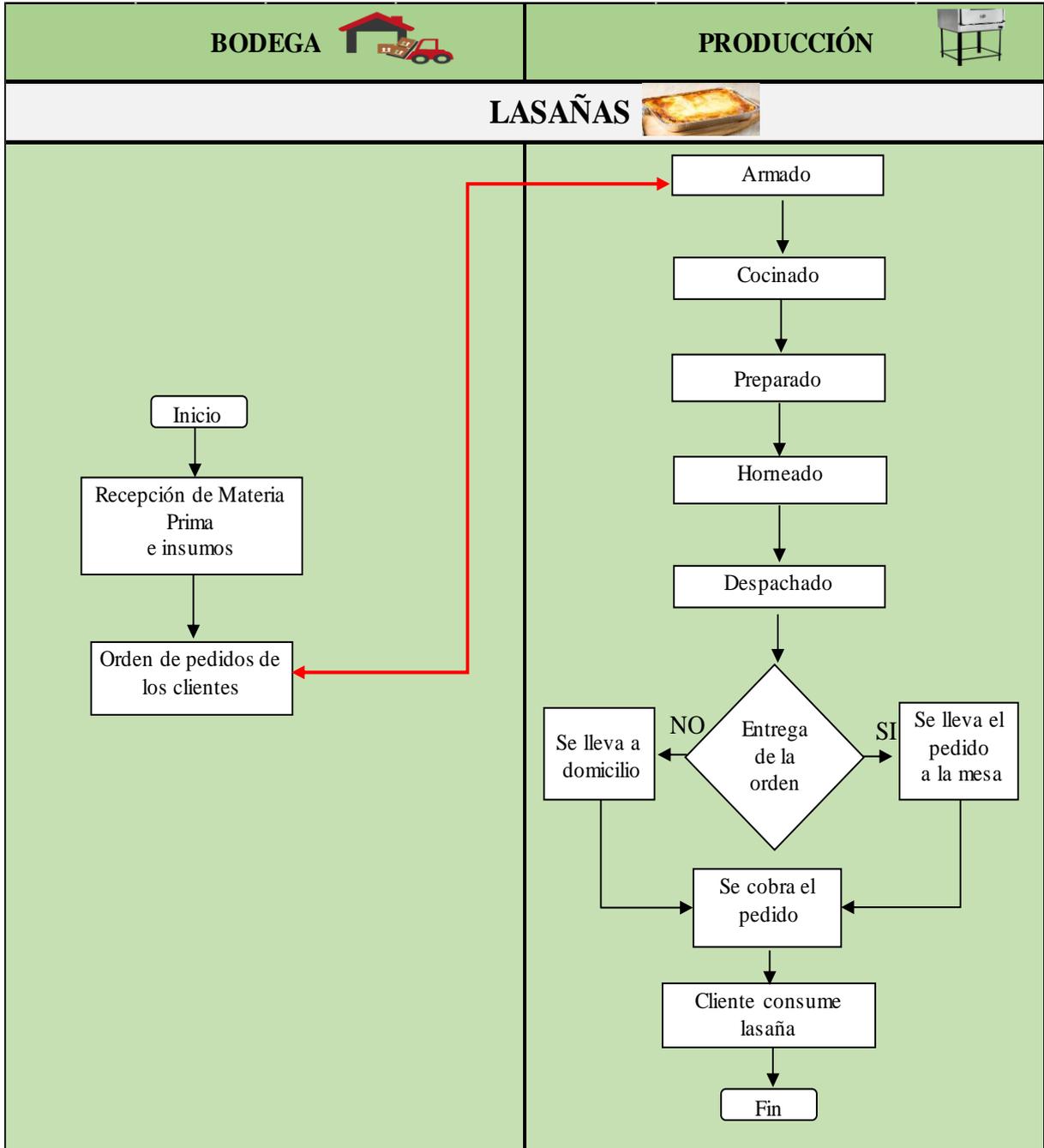
Área de producción		
Producto: Pizza		
N°	Descripción del proceso	
1	Recepción de materia prima e insumos	
2	Traslado al área de producción	
3	Orden de pedido	
4	Amasado y estirado de masas	
5	Preparado, distribución de pasta, piña y queso	
6	Diseño de bordes	
7	Distribución de pasta de tomate y productos	
8	Horneado	
10	Cortado	
11	Empacado, etiquetado y sellado	
12	Traslado al área de caja	
13	Entrega de la orden	

Nota: Esta tabla muestra la descripción de las actividades del proceso productivo de las pizzas.

Flujograma general de producción de lasañas

Figura 7

Flujograma general de producción de lasañas



Nota: Esta figura muestra el flujograma de la producción de las lasañas implementado en la empresa

Tabla 26*Descripción del proceso productivo de pizzas*

Proceso	Descripción
Inicio	Etapa inicial de elaboración.
Recepción de materia prima e insumos	Por medio de este proceso se receptan, la materia prima e insumos necesarios para la elaboración de lasañas.
Orden de pedido	Ordenes de pedidos de los clientes que desean degustar de una lasaña.
Armado	En este proceso se arma las láminas de lasañas cocinadas para su debido congelado de la misma manera el pollo ya porcionado es enviado a congelación.
Cocinado	Secuencialmente se coloca en un sartén de lasañas para su respectivo proceso con sus ingredientes jamón, champiñones, pollo y aliños durante 3 minutos.
Preparado	Aquí se coloca la cocción de la lasaña en el molde, añadiendo las láminas de lasaña y queso.
Horneado	En este apartado se procede a colocar la lasaña en su molde para el horneado durante 3 minutos a una temperatura de 300° C.
Despachado	El empleado que está designado al área de servicio al cliente (mesera) se comunica con el pizzero y procede a servir las lasañas en la mesa a los respectivos comensales y/o realiza la entrega de los pedidos a los clientes que están esperando.

Nota: Esta tabla muestra la descripción del proceso productivo de lasañas.

Tabla 26*Descripción de las actividades del flujograma*

Área de producción	
Producto: Lasaña de pollo	
N°	Descripción del proceso
1	Recepción de materiales e insumos
2	Traslado a área de producción
3	Orden de pedido.
4	Armado de láminas de pasta de lasaña y refrigeración
5	Cocción de champiñones y jamón con aliños, pollo, crema de leche.
6	Preparado de lasaña con láminas de pasta y capas de queso
7	Horneado
8	Empacado y sellado
9	Traslado al área de caja
10	Entrega de la orden



Nota: Esta tabla detalla la descripción de las actividades de los procesos productivos de las lasañas.

12.2. Diseño de formatos para el manejo de los procesos productivos

Para poder realizar la hoja de costos, se debe recopilar toda la información de los procesos productivos, por lo tanto, se implementó formatos para cada proceso.

➤ **Control de inventario**

Para llevar un debido control de los inventarios se procedió a utilizar las tarjetas kardex, facilita un mejor cuidado y seguimiento de las compras de los materiales que se utilizan en la elaboración de los productos de preferencia que ofrece “Buono Gusto” pizzería, además permite la valoración de la mercancía tanto en la entrada como en la salida de los materiales que se utilizan en la elaboración. El Kardex es una herramienta muy útil para los negocios, puesto que proporcionan información y ayuda el control de los mismos, todo esto con la finalidad de evitar que las entidades atraviesen calamidades económicas.

➤ **Orden de producción**

Una orden de producción es un formulario utilizado en los sistemas de costos por órdenes de producción, mediante el cual la empresa registra un pedido, es decir la orden de producción es el primer paso que se debe efectuar al momento de un proceso productivo, constituye la autorización hacia el departamento productivo, puesto que al recibir este documento el producto se empieza a elaborar. El modelo de orden de producción que se decidió implementar consta de información básica del cliente y especifica los detalles que desea en su producto a realizar.

Tabla 28

Formato orden de producción

	<p>"BUONO GUSTO" PIZZERÍA ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 001</p>
<p>Fecha de pedido: _____</p> <p>Departamento: _____</p> <p>Producto: _____</p> <p>Cantidad: _____</p>	<p>Fecha de entrega: _____</p>
<div style="border: 1px solid black; height: 60px; margin-top: 10px;"> <p>Especificaciones del producto:</p> </div>	
<p>_____</p> <p>Elaborado por:</p>	<p>_____</p> <p>Aprobado por:</p>

Nota: Esta tabla fue implementada para lograr una organización en la empresa al momento de tomar un pedido.

➤ Tarjeta reloj

Se diseñó la tarjeta reloj con la finalidad de llevar un control de los trabajadores que participan directamente en la producción de los productos de “Buono Gusto” pizzería, mostrando con claridad la cantidad de horas destinadas al trabajo determinado dentro de la empresa.

Tabla 29

Formato tarjeta reloj

Fecha	Entrada	Salida	Total Horas	Horas Jornadas	Horas Suplementarias	Horas extraordinarias	Total
TOTAL							
RESUMEN							
Total Jornada							
Total H.							
Suplementarias							
Total H.							
Extraordinarias							
Total Horas							

Nota: Esta tabla muestra un formato aportado en la empresa para llevar un control de los trabajadores que laboran directamente en la producción.

➤ Rol de pagos

Esta herramienta fue implementada con el objetivo de detallar la remuneración percibida por parte del personal de “Buono Gusto” pizzería, se especifica las horas ordinarias, extraordinarias y las bonificaciones adicionales que se pague al personal de la empresa, también se detalla los descuentos en el caso de aportes al IESS. A continuación, se muestra los formatos diseñados para los roles de pago individuales y generales de la empresa.

Tabla 30

Formato rol de pago individual

		"BUONO GUSTO" PIZZERÍA ROL DE PAGO INDIVIDUAL	
EMPLEADO: _____		MES: _____	
CARGO: _____			
INGRESOS:		DESCUENTOS	
Sueldo	_____	Aporte IESS	_____
Horas extras	_____	Préstamos y Anticipos. Empresa	_____
Comisiones	_____		
TOTAL INGRESOS	_____	TOTAL DESCUENTOS	_____
NETO A PAGAR	_____		
 _____ RECIBI CONFORME C.I. _____			

Nota: Esta tabla muestra un formato elaborado para detallar las remuneraciones percibidas por cada personal.

Tabla 31

Formato rol de pago general

		"BUONO GUSTO" PIZZERÍA ROL DE PAGOS GENERAL AL ____ DE ____ DEL 202__						
N	Nombres	Cargo	Días trabajados	Horas		Sueldo	Bonos	Total, Ingresos
				Horas suplementarias	Horas extraordinarias			

Nota: Esta tabla muestra un formato implementado para detallar el total de remuneraciones de todo el personal que labora en la empresa.

➤ **Cálculo del costo promedio de Mano de obra**

La tarifa estándar de la mano de obra directa se determina mediante la división del costo total de mano de obra directa por las unidades realizadas. Para poder realizar el cálculo del costo promedio de la mano de obra que son utilizadas en la producción se realizará el proceso que se detalla a continuación en el siguiente formato.

Tabla 32

Formato cálculo del costo total de MOD

 "BUONO GUSTO" PIZZERÍA ASIGNACIÓN DE MANO DE OBRA DIRECTA	
FECHA:	N° DE PEDIDO:
PRODUCTO:	CANTIDAD:
DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN	
CONCEPTOS	TOTAL
Salario	
(+) Horas extras	
(=) Subtotal Ingresos	
Décimo Tercer Sueldo	_____
Décimo Cuarto Sueldo	_____
Fondos de Reserva	_____
Vacaciones	_____
Aporte patronal	_____
(=) Costo Total	
Horas Laborables del mes	_____
(-) horas estimadas no producidas	
(=) horas reales empleadas	
Costo Promedio de hora laborable	
COSTO DE MOD EN LA ORDEN DE PRODUCCIÓN N° XXXX	
Horas Empleadas en la producción	_____
(*) Costo Promedio de hora laborable	
(=) COSTO TOTAL MOD EMPLEADA	

Nota: Esta tabla muestra un formato elaborado para realizar el cálculo de la mano de obra total empleada en la producción.

➤ **Hoja de costos**

Se propuso la implementación de la hoja de costos en la empresa puesto que es una herramienta muy útil para resumir todos los costos aplicados a cada orden de trabajo y de esa manera poder determinar el costo unitario de cada producto.

Tabla 33

Formato hoja de costos

BUONO GUSTO PIZZERÍA HOJA DE COSTOS N° XXXX										
Cliente:					Orden de producción N°:					
Producto:					Hora de entrega:					
Cantidad:					Precio unitario:					
Costo total										
Fecha	Materia Prima Directa				Mano de Obra Directa		C.I.F			
	Material	Cant	Valor U.	Valor Total	Concepto	Valor Total	Materia prima Indirecta	Mano de Obra Indirecta	Otros Costos Indirecto	Total
Total										
Resumen										
Materia Prima										
Directa: _____										
Mano de Obra										
Directa: _____										
Costo										
primo: _____										
C.I.F: _____										
Total Costo de					Costo					
Producción: _____					Unitario: _____					

Nota: Esta tabla muestra un formato implementado para resumir todos los costos incurridos durante la producción.

12.3. Sistema de costos por órdenes de producción en la empresa “Buono Gusto” pizzería.

Para iniciar a desarrollar la propuesta se efectuará un caso práctico con información real que se obtuvo en el área de producción y se determinará los costos de producción de los tres productos de preferencia del establecimiento es decir las pizzas y lasañas, de esta manera se evaluará si el sistema de costos por órdenes de producción efectúa un impacto positivo en la rentabilidad de “Buono Gusto” pizzería. Se empieza con la preparación de un presupuesto de los costos indirectos de fabricación, para posteriormente proceder a realizar el cálculo de una tasa establecida que se va a aplicar a las órdenes de producción.

El registro de pedidos en la actualidad en “Buono Gusto” pizzería se toman en forma manual como se puede observar a continuación en la imagen.

Figura 8

Registro de pedidos en la actualidad

Mesa # 3
 Cliente: Unidad Educativa "La Maná"
 Cel: 0469750732
 Entrega: Jueves 16/06 2021
 35 conos pizza
 35 lasañas

	Cantidad	Valor.0	
20 conos jamón	20	1,75	→ 35
conos piña	15	1,75	→ 26,25
lasañas pollo	15	5,00 \$	75,00 \$
lasañas carne	20	5,00 \$	100 \$
			<u>236,25</u>

Adelanto 200 \$
 Saldo 36,25 \$

Nota: Esta figura muestra como la empresa toma sus órdenes de producción en la actualidad.

Por esta razón se implantó formatos específicos para estos procesos en la empresa.

12.3.1. Orden de producción N° 001

Para la Orden de producción N° 001 se tomó como muestra un pedido de un cliente el cual generó una orden en “Buono Gusto” pizzería.

Primer producto (PIZZAS)

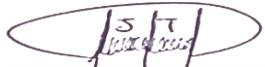


Según la orden de producción N° 001, el Sr Marco Ortega solicita la elaboración de un total de 15 pizzas pequeñas.

➤ Orden de Producción

Tabla 34

Orden de producción N° 001

		"BUONO GUSTO" PIZZERÍA ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 001		
Cliente: <u>Marco Ortega</u>				Fecha de pedido: <u>05/04/2021</u>
Departamento: <u>Producción</u>				Fecha de entrega: <u>10/04/2021</u>
Producto: <u>Pizzas</u>				
CANTIDAD	DETALLE	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	
15	Pizza Hawaiana pequeña	6	90	
Especificaciones del producto: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Pizzas enteras <input type="checkbox"/> Tamaño pequeño <input type="checkbox"/> Sabor Hawaiana 				
Elaborado por:  Jefe de producción		Aprobado por:  Administrador		

Nota: Esta tabla muestra una orden de producción aplicando el formato implementado.

Por medio de este formato creado se logró una mayor organización en la empresa al momento de tomar las órdenes de producción.

Requisición de materiales directos

Tabla 35

Requisición de materiales directos orden de producción N° 001

	<p>"BUONO GUSTO" PIZZERÍA REQUISICIÓN DE MATERIALES</p>					
<table border="1" style="margin: auto;"> <tr> <td style="padding: 5px;">DIRECTOS</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">X</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">INDIRECTOS</td> <td style="padding: 5px;"></td> </tr> </table>	DIRECTOS	X	INDIRECTOS			
DIRECTOS	X					
INDIRECTOS						
<p>Para la orden de producción N° 001 Departamento: Producción</p>			<p>Fecha: 10/04/2021</p>			
CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	COSTO			
			UNITARIO	TOTAL		
4	Lb	Harina de trigo	0,43	1,72		
3	Lb	Queso mozzarella	2,00	6,00		
0,5	Gr	Jamón	8,00	4,00		
5	Un	Piña	1,50	7,50		
Total Costo Materiales				19,22		
 Entregado por: Jefe de producción		 Recibido por: Administrador				

Nota: Mediante esta tabla se detalla todos los materiales directos en la producción tomando en cuenta la cantidad de productos y su costo unitario.

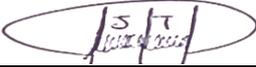
Interpretación:

En el presente formato se registrarán todos los materiales directos de la orden de producción N° 001, garantizando un correcto control de materiales y un adecuado uso de ellos en el proceso productivo, dentro de los materiales directos en la elaboración de las pizzas se encuentran como ingredientes principales la harina de trigo, el queso mozzarella, el jamón y la piña, para conocer el costo total de estos productos se procedió a multiplicar el costo unitario por la cantidad de MPD utilizada en la producción de las 15 pizzas hawaianas pequeñas dando como resultado un valor total de \$19, 22 en MPD.

➤ **Requisición de materiales indirectos**

Tabla 36

Requisición de materiales indirectos orden de producción N° 001

		"BUONO GUSTO" PIZZERÍA REQUISICIÓN DE MATERIALES							
<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;">DIRECTOS</td> <td></td> </tr> <tr> <td>INDIRECTOS</td> <td style="text-align: center;">X</td> </tr> </table>		DIRECTOS		INDIRECTOS	X	Para la orden de producción N°: 001 Responsable: Área de producción Fecha: 10/04/2021			
DIRECTOS									
INDIRECTOS	X								
CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	COSTO						
			UNITARIO	TOTAL					
55	Gr	Sal	0,00060	0,03					
50	Gr	Azúcar	0,00100	0,05					
50	Gr	Levadura	0,00480	0,24					
50	Gr	Orégano	0,00480	0,24					
2	Mg	Aceite	0,00250	0,01					
2	Un	Pasta de Tomate	0,80000	1,60					
1	Lt	Agua	0,06250	0,06					
15	Funda	Servilleta	0,00500	0,08					
15	Un	Recipiente de salsa	0,04500	0,68					
15	Un	Logo	0,02667	0,40					
15	Un	Cartones	0,20000	3,00					
Total Costo Materiales				6,38					
 Entregado Jefe de producción		 Recibido Administrador							

Nota: En esta tabla especifica todos los materiales indirectos de la orden de producción N° 001

Interpretación:

El siguiente formato fue implementado con la finalidad de registrar y llevar un adecuado control de los materiales indirectos de un producto en “Buono Gusto” pizzería, se registran todos aquellos materiales indirectos, es decir son un conjunto de materiales utilizados como insumos o suministros dentro del proceso de producción de las pizzas, se puede observar que en una producción de pizzas se utiliza sal, azúcar, levadura, orégano, aceite, pasta de tomate, agua, servilleta, recipiente de salsa, logo y cartones con un valor total de \$6,38, todos estos con la finalidad de ejecutar y cumplir con un pedido u orden de producción.

➤ **Mano de Obra Directa**

Tabla 37

Cálculo del costo de Mano de Obra Directa orden de producción N° 001

 "BUONO GUSTO" PIZZERÍA ASIGNACIÓN DE MANO DE OBRA DIRECTA	
FECHA: 10-abr	N° DE PEDIDO: N°001
PRODUCTO: Pizzas	CANTIDAD: 15 pizzas
DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN	
	PIZZERO
CONCEPTOS	TOTAL
Salario	480,00
(+) Horas extras	32,00
(+) Bonos	0,00
(=) Subtotal Ingresos	512,00
Décimo Tercer Sueldo	42,67
Décimo Cuarto Sueldo	33,33
Fondos de Reserva	42,65
Total Ingresos	630,65
IESS 9,45%	48,38
Anticipos	00,00
Préstamos Quirografarios	00,00
Total Retenciones	48,38
Valor a recibir	582,27
Aporte patronal 11,15%	57,09
Costo Total remuneraciones	639,35
Horas Laborables del mes	240,00
(-) horas estimadas no producidas	0,00
(=) horas reales empleadas	240,00
Costo Promedio de hora laborable	2,66
COSTO DE MOD EN LA ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 001	
Horas Empleadas en la producción	3,00
(*) Costo Promedio de hora laborable	2,66
(=) COSTO TOTAL MOD EMPLEADA	7,99

Nota: En esta tabla se calcula el costo total de MOD empleada en la producción N° 001, en base a las remuneraciones percibidas por el pizzero del establecimiento.

Interpretación:

El costo total de la Mano de Obra Directa empleada en una producción es sumamente importante, puesto que es aquella que está involucrada directamente en la producción del bien. Mediante un prorrateo del rol de pagos se pudo conocer el sueldo mensual que gana el personal designado a la producción, y se relacionó con el tiempo que ocupa en esta actividad productiva y de esta manera se logró determinar que el \$7,99 es el costo total de MOD empleado en la producción de 15 pizzas pequeñas en “Buono Gusto” pizzería.

➤ **Mano de Obra Indirecta**

Tabla 38

Cálculo del costo de Mano de Obra Indirecta orden de producción N° 001

 "BUONO GUSTO" PIZZERÍA ASIGNACIÓN DE MANO DE OBRA INDIRECTA	
FECHA: 10-abr	N° DE PEDIDO: N°001
PRODUCTO: Pizzas	CANTIDAD: 15 pizzas
DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN	
CONCEPTOS	JEFE DE PRODUCCIÓN TOTAL
Salario	510,00
(+) Horas extras	33,92
(+) Bonos	00,00
(=) Subtotal Ingresos	543,92
Décimo Tercer Sueldo	45,7
Décimo Cuarto Sueldo	33,33
Fondos de Reserva	45,31
Total Ingresos	667,89
IESS 9,45%	51,40
Anticipos	00,00
Préstamos Quirografarios	00,00
Total Retenciones	51,40
Valor a recibir	616,49
Aporte patronal 11,15%	60,65
Costo Total remuneraciones	677,14
Horas Laborables del mes	240,00
(-) horas estimadas no producidas	0,00
(=) horas reales empleadas	240,00
Costo Promedio de hora laborable	2,82
COSTO DE MOI EN LA ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 001	
Horas Empleadas en la producción	3,00
(*) Costo Promedio de hora laborable	2,82
(=) COSTO TOTAL MOI EMPLEADA	8,46

Nota: Mediante esta tabla se detalla el costo total de la MOI empleada en la producción, de acuerdo con el sueldo percibido por el jefe de producción.

Interpretación:

Los costos de la mano de obra indirecta son todos aquellos sueldos de los operarios que no intervienen directamente en la producción de los productos, en este caso se tomó en cuenta el salario del jefe de producción de “Buono Gusto” pizzería, que se conoció gracias a la documentación de los roles de pago del personal que emplea en el establecimiento, y en relación al tiempo que ocupa en la producción de las 15 pizzas hawaianas, de esa manera se logró conocer que el \$8,46 es el costo total de MOI empleado en la producción de la orden de pedido.

Tabla 39

Cálculo del costo de Mano de Obra de los gastos administrativos orden de producción N° 001

 "BUONO GUSTO" PIZZERÍA ASIGNACIÓN DE MANO DE OBRA		
FECHA: 10-abr	N° DE PEDIDO: 001	
PRODUCTO: Pizzas	CANTIDAD: 15	
DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO		
CONCEPTOS	ADMINISTRADOR	CAJERA
	TOTAL	TOTAL
Salario	510,00	450,00
(+) Horas extras	33,92	29,92
(+) Bonos	0,00	0,00
(=) Subtotal Ingresos	543,92	479,92
Décimo Tercer Sueldo	0,00	39,99
Décimo Cuarto Sueldo	0,00	33,33
Fondos de Reserva	45,31	39,98
Total Ingresos	589,23	593,22
IESS 9,45%	51,40	45,35
Anticipos	0,00	00,00
Préstamos Quirografarios	0,00	00,00
Total Retenciones	51,40	45,35
Valor a recibir	537,82	547,87
Aporte patronal 11,15%	60,65	53,51
Costo Total Sueldo	598,48	601,38
Horas Laborables del mes	240,00	240,00
(-) horas estimadas no producidas	0,00	0,00
(=) horas reales empleadas	240,00	240,00
Costo Promedio de hora laborable	2,49	2,51
COSTO DE MO EN LA ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 001		
Horas Empleadas en la producción	3,00	3,00
Costo Promedio de hora laborable	2,49	2,51
COSTO TOTAL MO EMPLEADA	7,48	7,52

Nota: En esta tabla se muestra el costo total de la MO empleada en la producción del departamento administrativo.

Interpretación:

Para la determinación de los gastos administrativos es necesario conocer los costos empleados en la producción, dentro de “Buono Gusto” pizzería se pudo encontrar a un administrador y una cajera, por lo tanto se tomó información de los roles de pago, para conocer cuáles son sus remuneraciones mensuales y de esta manera proceder a relacionar con el tiempo empleado en la producción y así conocer el costo total empleado, como se puede observar se obtuvo un costo total de \$7,48 por parte del administrador, tomando en cuenta que el administrador acumula sus decimos, debido a una petición por medio de una solicitud indicando su deseo de recibir los décimos de forma acumulada, y por otro lado la cajera obtuvo un \$7,52 de costo total empleado, es decir que conjuntamente en estos dos costos da un valor de \$15,00.

Tabla 40

Cálculo del costo de Mano de Obra de los gastos de ventas orden de producción N° 001

 "BUONO GUSTO" PIZZERÍA ASIGNACIÓN DE MANO DE OBRA	
FECHA: 10-abr	N° DE PEDIDO: N°001
PRODUCTO: Pizzas	CANTIDAD: 15 pizzas
DEPARTAMENTO DE VENTAS	
CONCEPTOS	REPARTIDOR TOTAL
Salario	420,00
(+) Horas extras	28,00
(+) Bonos	0,00
(=) Subtotal Ingresos	448,00
Décimo Tercer Sueldo	0,00
Décimo Cuarto Sueldo	0,00
Fondos de Reserva	37,32
Total Ingresos	485,32
IESS 9,45%	42,34
Anticipos	00,00
Préstamos Quirografarios	00,00
Total Retenciones	42,34
Valor a recibir	442,98
Aporte patronal 11,15%	49,95
Costo Total remuneraciones	492,93
Horas Laborables del mes	240,00
(-) horas estimadas no producidas	0,00
(=) horas reales empleadas	240,00
Costo Promedio de hora laborable	2,05
COSTO DE MO EN LA ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 001	
Horas Empleadas en la producción	3,00
(*) Costo Promedio de hora laborable	2,05
(=) COSTO TOTAL MO EMPLEADA	6,16

Nota: Mediante esta tabla se detalla el costo total de la MO empleado en la producción dentro del departamento de ventas.

Interpretación:

Para poder conocer los gastos de ventas se debe determinar cuál es el costo empleado del repartidor de entregas a domicilio, de igual manera el repartidor acumula los décimos, debido a una petición por medio de una solicitud indicando su deseo de recibir los décimos de forma acumulada, este proceso será válido siempre y cuando sea realizado durante los 15 primeros días de enero, como se puede observar en el formato de asignación de mano de obra el costo total empleado del repartidor es de \$6,16.

➤ **Costos Indirectos de Fabricación**

Tabla 41

Costos Indirectos de Fabricación orden de producción N° 001

 “BUONO GUSTO” PIZZERÍA COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 001 			
N°	Conceptos		Total
1	Materiales indirectos		6,38
2	Mano de obra indirecta		8,46
3	Otros costos indirectos		3,38
4	Arrendamiento	2,63	
5	Servicios públicos (Luz)	0,45	
6	Gas	0,10	
7	Depreciaciones	0,21	
	Total de CIF		18,23

Nota: En esta tabla se muestra el costo total de los CIF, mediante la suma de todos los costos indirectos de la producción.

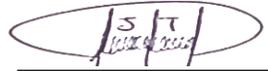
Interpretación:

Para calcular el costo de los C.I.F se toma en cuenta el valor total de los materiales indirectos, es decir el \$6,38 el costo total de la mano de obra indirecta empleada en la producción representada por el Jefe de producción de \$8,46 y el total de los otros costos, dentro de éstos está el costo del alquiler del local, servicios básicos, gas, depreciaciones, todas están multiplicadas por el total de horas empleadas en la producción de las 15 pizzas hawaianas, dando como resultado un valor de \$18,23.

➤ Hoja de Costos

Tabla 42

Hoja de costos orden de producción N° 001

Fecha		Materia Prima Directa			Mano de Obra Directa		C.I.F			
		Material	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Concepto	Valor Total	Materia prima Indirecta	Mano de Obra Indirecta	Otros Costos Indirectos
10/04/2021	Harina de Trigo	4,00	0,43	1,72	Pizzero	7,99	6,38	8,46	3,38	18,23
10/04/2021	Queso mozzarella	3,00	2,00	6,00						
10/04/2021	Jamón	0,50	8,00	4,00						
10/04/2021	Piña	5,00	1,50	7,50						
Total				19,22		7,99				18,23
Resumen										
Materia Prima Directa:		19,22								
Mano de Obra Directa:		7,99								
Costo Primo:		27,21								
C.I.F:		18,23								
Total Costo de Producción:		45,44								
Costo de Producción Unitario:		3,03								
				 Jefe de producción		 Administrador				

Nota: En esta tabla se detalla todos los costos incurridos en la orden de producción N° 001

Interpretación:

En la hoja de costo se procedió a realizar una acumulación de todos los costos de la orden de producción N° 001, es decir la materia prima directa, la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación, con la finalidad de informar el proceso de producción desde su inicio hasta su terminación. Al realizar este proceso se obtuvo un total de costo de producción de \$45,44 y por lo tanto el costo de producción unitario es \$3,03 por cada pizza.

➤ Gastos administrativos

Tabla 43

Gastos administrativos orden de producción N° 001

 "BUONO GUSTO" PIZZERÍA ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 001 PRESUPUESTO DE GASTOS ADMINISTRATIVOS 		
DETALLE	PARCIAL	TOTAL POR PRODUCCIÓN
Sueldo personal Administrativo		15,00
Otros Gastos Administrativos		1,03
Servicios Básicos	0,15	
Alquiler de local	0,88	
TOTAL GASTOS ADMINISTRATIVOS		16,02

Nota: Esta tabla muestra el total de los gastos administrativos, considerando el sueldo del departamento administrativo.

➤ Gastos de Ventas

Tabla 44.

Gastos de ventas orden de producción N° 001

 "BUONO GUSTO" PIZZERÍA ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 001 PRESUPUESTO DE GASTOS DE VENTAS 		
DETALLE	PARCIAL	TOTAL POR PRODUCCIÓN
Sueldo personal de ventas		6,16
Otros Gastos de ventas		1,03
Servicios Básicos	0,15	
Alquiler de local	0,88	
Depreciación de vehículo	0,11	
TOTAL GASTOS DE VENTAS		7,19

Nota: Esta tabla muestra el total de los gastos de ventas, considerando el sueldo del departamento de ventas.

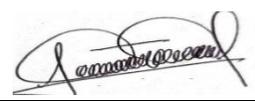
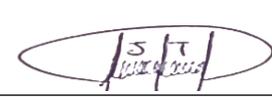
Interpretación:

Los gastos son los desembolsos que realiza “Buono Gusto” pizzería para llevar a cabo todas las ordenes de producción que obtiene, en este caso los gastos que influyen en las 15 pizzas están divididos en dos, los gastos administrativos y los gastos de ventas, estos se obtienen de la suma de los costos empleados en la producción, los servicios básicos, el alquiler del local, y la depreciación del vehículo en el caso de los gastos de venta dando como resultado total de gastos administrativos \$16,02 y en los gastos de ventas un valor de \$7,19.

➤ Estado de Costos de productos vendidos

Tabla 45

Estado de costos de productos vendidos orden de producción N° 001

 “BUONO GUSTO” PIZZERÍA ESTADO DE COSTOS DE PRODUCTOS VENDIDOS ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 001 	
Costos incurridos en la producción durante el periodo:	
Materiales Directos	19,22
Mano de Obra Directa	7,99
Costos Indirectos de Fabricación	17,75
Materia Prima Indirecta	6,38
Mano de Obra Indirecta	8,46
Otros Costos Indirectos	3,38
Total de Costos de Producción	45,44
Más: Inventario Inicial de Producto en Proceso	
Costo de Artículos en proceso durante el período	45,44
Menos: Inventario final de Productos en Proceso	
Costo de Artículos manufacturados	45,44
Más: Inventario inicial de artículos terminados	
Costo de artículos producidos	45,44
Menos: Inventario final de artículos terminados	
Costo de artículos vendidos	45,44
Elaborado por:	Aprobado por:
 _____ Jefe de producción	 _____ Administrador

Nota: Esta tabla muestra el total de los gastos administrativos, considerando el sueldo del departamento administrativo.

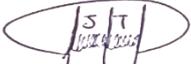
Interpretación:

Para “Buono Gusto” pizzería realizar un estado de costos de productos vendidos es muy esencial, brinda información detallada del inventario inicial y por lo tanto muestra el costo que se lleva a cabo en el proceso productivo de los productos terminados en un determinado periodo de tiempo, logrando conocer lo vendido dentro de “Buono Gusto” pizzería. Después de establecer todos los costos incurridos en la producción durante el período se pudo evidenciar que el costo total de producción es de \$45,44.

➤ Estado de resultados

Tabla 46

Estado de resultados orden de producción N° 001

		“BUONO GUSTO” PIZZERÍA ESTADO DE RESULTADOS ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 001		
Ventas			90,00	
(-) Costo de los productos vendidos			45,44	
Utilidad bruta			44,56	
(-) Gastos Operativos			23,21	
Gastos Administrativos		16,02		
Gastos de Ventas		7,19		
UTILIDAD OPERATIVA			21,35	
(-) Gastos Financieros			0,00	
Utilidad antes de participación a trabajadores			21,35	
Participación de trabajadores 15%			3,20	
Utilidad antes de impuestos después de participación a trabajadores			18,15	
(-) Impuestos sobre las ventas Brutas (2%)			1,80	
Utilidad Neta			16,35	
Elaborado por:		Aprobado por:		
 Jefe de producción		 Administrador		

Nota: Esta tabla muestra detalladamente el total de las ventas, costos y gastos incurridos en la producción, tomando en cuenta los impuestos vigentes en el año 2021.

Interpretación:

Un estado de resultados es fundamental para “Buono Gusto” pizzería, se convierte en un elemento de soporte a la gestión, para ofrecer información de valor para la toma de decisiones, en este estado de resultados que se ha planteado se puede evidenciar una utilidad neta de \$16,35 con relación a sus ventas.

➤ Margen de utilidad frente al costo total

Tabla 47

Margen de utilidad orden de producción N° 001

 "BUONO GUSTO" PIZZERÍA 		MARGEN DE UTILIDAD FRENTE AL COSTO TOTAL	
Unidades			15,00
Precio de venta			6,00
Costo Total			68,65
Costo de Producción	45,44		
Costo de Distribución	23,21		
Costo T. Unitario			4,58
Utilidad			1,42
Margen de Utilidad			31,10%

Nota: Mediante esta tabla se logra detallar la utilidad que se obtuvo por cada pizza.

Interpretación:

“Buono Gusto” pizzería, luego de establecer sus costos totales de producción, gastos administrativos y gastos de ventas, en base a las 15 pizzas pequeñas y el precio de venta se pudo conocer la utilidad por cada una, es decir lo que queda libre después de hacer el análisis de los costos y gastos que “Buono Gusto” pizzería afronta diariamente o mensualmente. Por cada pizza hawaiana pequeña se obtuvo una utilidad de \$1,42, con un porcentaje del 31,10%, dando como resultado un margen de utilidad considerable.

12.3.2. Orden de producción N° 002

Para la Orden de producción N° 002 se tomó como muestra un pedido de un cliente el cual generó una orden en “Buono Gusto” pizzería.

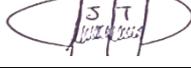
Segundo producto (LASAÑA)



Según la orden de producción N° 002, el Sr Juan Salazar solicita la elaboración de un total de 30 Lasañas, para la fecha establecida en la orden de producción N° 002.

Tabla 48

Orden de producción N° 002

		"BUONO GUSTO" PIZZERÍA ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 002		
Cliente: <u>Juan Salazar</u>				Fecha de pedido: <u>13/04/2021</u>
Departamento: <u>Producción</u>				Fecha de entrega: <u>20/04/2021</u>
Producto: <u>Lasañas</u>				
CANTIDAD	DETALLE	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	
30	Lasañas enteras	6	180	
Especificaciones del producto: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Lasaña grande <input type="checkbox"/> Lasaña de pollo 				
Elaborado por:  <hr/> Jefe de producción		Aprobado por:  <hr/> Administrador		

Nota: Esta tabla detalla una orden de producción solicitada para un determinado tiempo.

Para la orden de producción N° 002 se elaboró un formato de fácil manejo para la toma de órdenes de pedidos en el establecimiento.

➤ Requisición de materiales directos

Tabla 49

Requisición de materiales directos orden de producción N° 002

		"BUONO GUSTO" PIZZERÍA REQUISICIÓN DE MATERIALE							
<table border="1"> <tr> <td>DIRECTOS</td> <td style="text-align: center;">X</td> </tr> <tr> <td>INDIRECTOS</td> <td></td> </tr> </table>		DIRECTOS	X	INDIRECTOS					
DIRECTOS	X								
INDIRECTOS									
Para la orden de producción N° 002				Fecha: 20/04/2021					
Departamento: Producción									
CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	COSTO						
			UNITARIO	TOTAL					
3	Caja	Pasta	2,00	6,00					
0,5	Gr	Jamón	8,00	4,00					
5	Lb	Pollo	1,25	6,25					
6	Embaces	Champiñones	2,70	16,20					
4	Lb	Queso mozzarella	2,00	8,00					
Total Costo Materiales				40,45					
 Jefe de producción		 Administrador							

Nota: Esta tabla muestra detalladamente todos los materiales directos utilizados en la orden de producción N° 002

Interpretación:

En el siguiente formato se registrarán todos los materiales directos de la orden de producción N 002, garantizando un correcto control de materiales y un adecuado uso de ellos en el proceso productivo, se puede observar que la Materia Prima Directa utilizada para la elaboración de las lasañas están divididos en cinco productos los cuales son la pasta de tomate, el jamón, el pollo, los champiñones, y el queso mozzarella, cabe recalcar que todos estos productos son adquiridos por medio de proveedores de confianza. Después de conocer los productos empleados, se multiplica el costo total unitario por la cantidad utilizado en las 30 lasañas para el Sr Juan Salazar, dando como resultado un \$ 40,45.

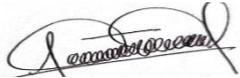
➤ **Requisición de materiales indirectos**

El siguiente formato fue implementado con la finalidad de registrar y llevar un adecuado control de los materiales indirectos de la producción de un producto de “Buono Gusto” pizzería.

Tabla 50

Requisición de materiales indirectos orden de producción N° 002

CANTIDAD		UNIDAD	DESCRIPCIÓN	COSTO	
				UNITARIO	TOTAL
45	Gr	Sal	0,00060	0,02700	
45	Gr	Comino	0,00160	0,07200	
45	Gr	Pimienta	0,00160	0,07200	
45	Gr	Orégano	0,00480	0,21600	
4	Funda	Crema de leche	2,00000	8,00000	
30	Un	Servilleta	0,00500	0,15000	
30	Un	Contenedor de lasaña	0,16666	4,99980	
30	Un	Logo	0,02667	0,80000	
30	Un	Sobre de lasaña	0,02500	0,75000	
Total Costo Materiales				15,09	

 Jefe de producción	 Administrador
--	--

Nota: Todos los materiales indirectos se detallan en esta tabla.

Interpretación:

Los materiales indirectos en la producción de lasañas están constituidos por sal, comino, pimienta, orégano, crema de leche, servilleta, contenedores de lasaña, logos y sobres de lasaña, calculando todos estos productos indirectos con relación a la cantidad de cada uno de ellos se obtuvo un valor total de \$ 15,09.

➤ **Mano de Obra Directa**

Tabla 51

Cálculo del costo de Mano de Obra Directa de la orden de producción N° 002

 "BUONO GUSTO" PIZZERÍA ASIGNACIÓN DE MANO DE OBRA DIRECTA	
FECHA: 20-abr	N° DE PEDIDO: N°002
PRODUCTO: Lasañas	CANTIDAD: 30
DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN	
	PIZZERO
CONCEPTOS	TOTAL
Salario	480,00
(+) Horas extras	32,00
(+) Bonos	0,00
(=) Subtotal Ingresos	512,00
Décimo Tercer Sueldo	42,67
Décimo Cuarto Sueldo	33,33
Fondos de Reserva	42,65
Total Ingresos	630,65
IESS 9,45%	48,38
Anticipos	00,00
Préstamos Quirografarios	00,00
Total Retenciones	48,38
Valor a recibir	582,27
Aporte patronal 11,15%	57,09
Costo Total remuneraciones	639,35
Horas Laborables del mes	240,00
(-) horas estimadas no producidas	0,00
(=) horas reales empleadas	240,00
Costo Promedio de hora laborable	2,66
COSTO DE MOD EN LA ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 002	
Horas Empleadas en la producción	5,00
(*) Costo Promedio de hora laborable	2,66
(=) COSTO TOTAL MOD EMPLEADA	13,32

Nota: En esta tabla se muestra el costo total de MOD empleado en la producción de acuerdo al sueldo del pizzero.

Interpretación:

La Mano de Obra Directa empleada en una producción es aquellos costos que está involucrada directamente en la producción de las lasañas, mediante el análisis del rol de pago general se pudo conocer el sueldo mensual que gana el personal designado a la producción, es decir el Pizzero, y se relacionó con el tiempo que ocupa en esta actividad productiva y de esta manera se logró determinar que el \$13,32 es el costo total de MOD empleado en la producción de 30 lasañas enteras en “Buono Gusto” pizzería.

➤ **Mano de Obra Indirecta**

Tabla 52

Cálculo del costo de Mano de Obra Indirecta de la orden de producción N° 002

 "BUONO GUSTO" PIZZERÍA ASIGNACIÓN DE MANO DE OBRA DIRECTA	
FECHA: 20-abr	N° DE PEDIDO: N°002
PRODUCTO: Lasañas	CANTIDAD: 30
DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN	
JEFE DE PRODUCCIÓN	
CONCEPTOS	TOTAL
Salario	510,00
(+) Horas extras	33,92
(+) Bonos	0,00
(=) Subtotal Ingresos	543,92
Décimo Tercer Sueldo	45,33
Décimo Cuarto Sueldo	33,33
Fondos de Reserva	45,31
Total Ingresos	667,89
IESS 9,45%	51,40
Anticipos	00,00
Préstamos Quirografarios	00,00
Total Retenciones	51,40
Valor a recibir	616,49
Aporte patronal 11,15%	60,65
Costo Total remuneraciones	677,14
Horas Laborables del mes	240,00
(-) horas estimadas no producidas	0,00
(=) horas reales empleadas	240,00
Costo Promedio de hora laborable	2,82
COSTO DE MOI EN LA ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 002	
Horas Empleadas en la producción	5,00
(*) Costo Promedio de hora laborable	2,82
(=) COSTO TOTAL MOI EMPLEADA	14,11

Nota: En esta tabla se muestra el costo total de MOI empleado en la producción de acuerdo al sueldo del jefe de producción.

Interpretación:

En “Buono Gusto” pizzería la MOI está representado por el jefe de producción, está relacionado con el producto, pero no directamente, para determinar el costo total de la Mano de Obra Indirecta se hace relación al sueldo recibido mensualmente del jefe de producción con las horas empleadas en la producción de las lasañas, en este caso se obtuvo un total de \$14,11.

Tabla 53

Cálculo del costo de Mano de Obra de los gastos administrativos

 "BUONO GUSTO" PIZZERÍA ASIGNACIÓN DE MANO DE OBRA		
FECHA: 20-abr	N° DE PEDIDO: 002	
PRODUCTO: Lasañas	CANTIDAD: 30	
DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN		
	ADMINISTRADOR	CAJERA
CONCEPTOS	TOTAL	TOTAL
Salario	510,00	450,00
(+) Horas extras	33,92	29,92
(+) Bonos	0,00	0,00
(=) Subtotal Ingresos	543,92	479,92
Décimo Tercer Sueldo	0,00	39,99
Décimo Cuarto Sueldo	0,00	33,33
Fondos de Reserva	45,31	39,98
Total Ingresos	589,23	593,22
IESS 9,45%	51,40	45,35
Anticipos	0,00	00,00
Préstamos		
Quirografarios	0,00	00,00
Total Retenciones	51,40	45,35
Valor a recibir	537,83	547,87
Aporte patronal 11,15%	60,65	53,51
Costo Total Sueldo	598,48	601,38
Horas Laborables del mes	240,00	240,00
(-) horas estimadas no producidas	0,00	0,00
(=) horas reales empleadas	240,00	240,00
Costo Promedio de hora laborable	2,49	2,51
COSTO DE MO EN LA ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 002		
Horas Empleadas en la producción	5,00	5,00
Costo Promedio de hora laborable	2,49	2,51
COSTO TOTAL MO EMPLEADA	12,47	12,53

Nota: En esta tabla se muestra el costo total de MO empleado en la producción de acuerdo al sueldo del dpto administrativo.

Interpretación:

En “Buono Gusto” pizzería los costos de Mano de Obra relacionados al departamento administrativo se encuentra integrado por un administrador y una cajera, por lo tanto se tomó información de los roles de pago, para conocer cuáles son sus remuneraciones mensuales y de esta manera proceder a relacionar con el tiempo empleado en la producción de las 30 lasañas y así conocer el costo total empleado, como se puede observar se obtuvo un costo total de \$12,47 por parte del administrador, y la cajera obtuvo un \$12,53 de costo total empleado, como resultado total arrojó un valor de \$ 25,00.

Tabla 54

Cálculo del costo de Mano de Obra de los gastos de ventas

 "BUONO GUSTO" PIZZERÍA ASIGNACIÓN DE MANO DE OBRA	
FECHA: 20-abr	N° DE PEDIDO: N°002
PRODUCTO: Lasañas	CANTIDAD: 30
DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN	
CONCEPTOS	REPARTIDOR
	TOTAL
Salario	420,00
(+) Horas extras	28,00
(+) Bonos	0,00
(=) Subtotal Ingresos	448,00
Décimo Tercer Sueldo	0,00
Décimo Cuarto Sueldo	0,00
Fondos de Reserva	37,32
Total Ingresos	485,32
IESS 9,45%	42,34
Anticipos	00,00
Préstamos Quirografarios	00,00
Total Retenciones	42,34
Valor a recibir	442,98
Aporte patronal 11,15%	49,95
Costo Total remuneraciones	492,93
Horas Laborables del mes	240,00
(-) horas estimadas no producidas	0,00
(=) horas reales empleadas	240,00
Costo Promedio de hora laborable	2,05
COSTO DE MO EN LA ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 002	
Horas Empleadas en la producción	5,00
(*) Costo Promedio de hora laborable	2,05
(=) COSTO TOTAL MO EMPLEADA	10,27

Nota: En esta tabla se muestran el costo total de MO empleado en la producción de acuerdo al sueldo del dpto de ventas.

Interpretación:

Para el cálculo de los gastos de ventas, se ve necesario tener el costo total empleado en la producción, por lo tanto, se procedió a realizar un análisis del rol de pago mensual del repartidor de entregas a domicilio, y relacionar con las cinco horas que es aquel tiempo empleado en la elaboración de las 30 lasañas, dando un valor de \$10,27, recalando que el repartidor al igual que el administrador acumula sus decimos, debido a la petición a inicios del mes de enero.

➤ **Costos Indirectos de Fabricación**

Tabla 55

Costos Indirectos de Fabricación

 <div style="text-align: center;"> <p>“BUONO GUSTO” PIZZERÍA COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 002</p> </div> 			
N°	Conceptos		Total
1	Materiales indirectos		15,09
2	Mano de obra indirecta		14,11
3	Otros costos indirectos		5,59
4	Arrendamiento	4,38	
5	Servicios públicos (Luz)	0,75	
6	Gas	0,21	
7	Depreciaciones	0,25	
	Total de CIF		34,78

Nota: Esta tabla detalla el costo de los CIF, de acuerdo a la suma de todos los costos indirectos.

Interpretación:

Para calcular el costo de los C.I.F se realiza una acumulación de todos los materiales indirectos, la mano de obra indirecta y los otros costos, es decir el costo del alquiler del local, servicios básicos, entre otros, como se puede observar se obtuvo un \$15,09 de materiales indirectos, el \$14,11 de mano de obra empleada n la producción y un \$5,59 de otros costos indirectos, sumando los tres da un valor total de \$34,78.

➤ Hoja de Costos

Tabla 56

Hoja de costos orden de producción N° 002

Fecha		Materia Prima Directa			Mano de Obra Directa		C.I.F			
		Material	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Concepto	Valor Total	Materia prima Indirecta	Mano de Obra Indirecta	Otros Costos Indirectos
20/04/2021	Pasta	3,0	2,00	6,00	Pizzero	13,32	15,09	14,11	5,59	34,78
20/04/2021	Jamón	0,5	8,00	4,00						
20/04/2021	Pollo	5	1,25	6,25						
20/04/2021	Champiñones	6	2,70	16,20						
20/04/2021	Queso mozzarella	4	2,00	8,00						
Total				40,45		12,57				34,78
Resumen										
Materia Prima Directa:		40,45								
Mano de Obra Directa:		13,32								
Costo Primo:		53,77								
C.I.F:		34,78								
Total Costo de Producción:		88,55								
Costo de Producción Unitario:		2,95								



“BUONO GUSTO” PIZZERÍA
HOJA DE COSTOS N° 002



Cliente: Juan Salazar

Orden de producción N° : 002

Producto: Lasañas

Hora de entrega:

Cantidad: 30

20/04/21

Costo total 88,55

Precio unitario: 2,95

Jefe de producción

Administrador

Nota: En esta tabla se realiza una acumulación de todos los costos incurridos en la orden de producción N° 002

Interpretación:

Es fundamental realizar una hoja de costos de las ordenes de producción que obtenga “Buono Gusto” pizzería, en este documento de control interno se logra consignar el consumo de todos los insumos por unidad, de la misma manera se logra obtener los costos unitarios por recurso empleado. En el presente documento se procedió a realizar una acumulación de todos los costos de la orden de producción N° 002, es decir la materia prima directa, la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación, con la finalidad de informar el proceso de producción desde su inicio hasta su terminación, como resultado se obtuvo un total de costo de producción de \$88,55 y por lo tanto el costo de producción unitario es \$2,95 por cada lasaña elaborada.

➤ Gastos administrativos

Tabla 57

Gastos administrativos orden de producción N° 002

 "BUONO GUSTO" PIZZERÍA ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 002 PRESUPUESTO DE GASTOS ADMINISTRATIVOS 		
DETALLE	PARCIAL	TOTAL POR PRODUCCIÓN
Sueldo personal Administrativo		25,00
Otros Gastos Administrativos		1,71
Servicios Básicos	0,25	
Alquiler de local	1,46	
TOTAL GASTOS ADMINISTRATIVOS		26,71

Nota: En esta tabla se detalla los gastos administrativos.

➤ Gastos de Ventas

Tabla 58

Gastos de ventas orden de producción N° 002

 "BUONO GUSTO" PIZZERÍA ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 002 PRESUPUESTO DE GASTOS DE VENTAS 		
DETALLE	PARCIAL	TOTAL POR PRODUCCIÓN
Sueldo personal de ventas		10,27
Otros Gastos de ventas		1,90
Servicios Básicos	0,25	
Alquiler de local	1,46	
Depreciación de vehículo	0,19	
TOTAL GASTOS DE VENTAS		12,17

Nota: Esta tabla muestra detalladamente los gastos de ventas

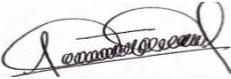
Interpretación:

Los desembolsos que influyen en la producción de 30 lasañas están divididos en dos, los gastos administrativos y los gastos de ventas, estos se obtienen de la suma de los costos empleados en la producción, los servicios básicos, el alquiler del local, y la depreciación del vehículo en el caso de los gastos de venta dando como resultado total de gastos administrativos \$26,71 y en los gastos de ventas un valor de \$12,17.

➤ **Estado de Costos de productos vendidos**

Tabla 59

Estado de costos de productos vendidos

 “BUONO GUSTO” PIZZERÍA ESTADO DE COSTOS DE PRODUCTOS VENDIDOS ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 002	
Costos incurridos en la producción durante el período:	
Materiales Directos	40,45
Mano de Obra Directa	13,32
Costos Indirectos de Fabricación	34,78
Materia Prima Indirecta	15,09
Mano de Obra Indirecta	14,11
Otros Costos Indirectos	5,59
	88,55
Total de Costos de Producción	88,55
Más: Inventario Inicial de Producto en Proceso	-
Costo de Artículos en proceso durante el período	88,55
Menos: Inventario final de Productos en Proceso	-
Costo de Artículos manufacturados	88,55
Más: Inventario inicial de artículos terminados	-
	88,55
Costo de artículos producidos	88,55
Menos: Inventario final de artículos terminados	-
Costo de artículos vendidos	88,55
Elaborado por:	Aprobado por:
 Jefe de producción	 Administrador

Nota: Al obtener todos los costos incurridos en la producción, en esta tabla se detalla el estado de costos de productos vendidos.

Interpretación:

Para “Buono Gusto” pizzería realizar un estado de costos de productos vendidos es muy esencial, brinda información detallada del inventario inicial y por lo tanto muestra el costo que se lleva a cabo en el proceso productivo de los productos terminados en un determinado periodo de tiempo, logrando conocer lo vendido dentro de “Buono Gusto” pizzería. Después de establecer todos los costos incurridos en la producción durante el período se pudo evidenciar que el costo total de producción es de \$88,55.

➤ Estado de resultados

Tabla 60

Estado de resultados

 “BUONO GUSTO” PIZZERÍA ESTADO DE RESULTADOS ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 002		
Ventas		180,00
(-) Costo de los productos vendidos		88,55
Utilidad bruta		91,45
(-) Gastos Operativos		38,87
Gastos Administrativos	26,71	
Gastos de Ventas	12,17	
		52,58
UTILIDAD OPERATIVA		00,00
(-) Gastos Financieros		
Utilidad antes de participación a trabajadores		52,58
Participación de trabajadores 15%		7,89
Utilidad antes de impuestos después de participación a trabajadores		44,69
(-) Impuestos sobre las ventas Brutas (2%)		3,60
Elaborado por:		Aprobado por:
 Jefe de producción		 Administrador

Nota: En esta tabla se detalla el total de ventas, costos y gastos y se obtuvo el estado de resultados, tomando en cuenta los impuestos vigentes en el año 2021.

Interpretación:

Para la orden de producción N° 002 se procedió a realizar un estado de resultados, se convierte en un elemento de soporte a la gestión, para ofrecer información de valor para la toma de decisiones en el establecimiento. Se puede evidenciar una utilidad neta de \$41,09 con relación a sus ventas, dicha utilidad es considerada favorable para “Buono Gusto” pizzería.

➤ Margen de utilidad frente al costo total

Tabla 61

Margen de utilidad

 "BUONO GUSTO" PIZZERÍA 		MARGEN DE UTILIDAD FRENTE AL COSTO TOTAL	
Unidades			30
Precio de venta			6
Costo Total			127,42
Costo de Producción	88,55		
Costo de Distribución	38,87		
Costo T. Unitario			4,25
Utilidad			1,75
Margen de Utilidad			41,26%

Nota: En esta tabla de muestra las unidades elaboradas y su precio de venta, mediante este cálculo se pudo determinar la utilidad de cada lasaña y su margen de utilidad.

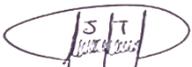
Interpretación:

“Luego de establecer sus costos totales de producción, gastos administrativos y gastos de ventas, en base a las 30 lasañas de pollo enteras y el precio de venta se pudo conocer la utilidad por cada una, es decir lo que queda libre después de hacer el análisis de los costos y gastos que “Buono Gusto” pizzería afronta diariamente o mensualmente. Por cada lasaña se obtuvo una utilidad de \$1,75, con un porcentaje del 41,26%, dando como resultado un margen de utilidad aceptable, entre los dos productos más consumidos en el establecimiento, las lasañas son las que generan mayor utilidad.

➤ Estado de productos vendidos orden N° 001 y 002

Tabla 62

Estado de productos vendidos orden de producción N° 001 y 002

	
“BUONO GUSTO” PIZZERIA ESTADO DE COSTOS DE PRODUCTOS VENDIDOS ORDEN DE PRODUCCIÓN N°001 y 002	
Costos incurridos en la producción durante el período:	
Materiales Directos	59,67
Mano de Obra Directa	21,31
Costos Indirectos de Fabricación	53,01
Materia Prima Indirecta	21,47
Mano de Obra Indirecta	22,57
Otros Costos Indirectos	8,97
Total de Costos de Producción	113,99
Más: Inventario Inicial de Producto en Proceso	-
Costo de Artículos en proceso durante el período	113,99
Menos: Inventario final de Productos en Proceso	-
Costo de Artículos manufacturados	113,99
Más: Inventario inicial de artículos terminados	-
Costo de artículos producidos	113,99
Menos: Inventario final de artículos terminados	-
Costo de artículos vendidos	113,99
Elaborado por:	Aprobado por:
 Jefe de producción	 Administrador

Nota: En esta tabla se detalla la suma de los dos estados de costos de productos vendidos de la orden de producción N° 001 y 002.

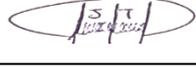
Interpretación:

Después de haber conocido todos los costos que incurren en la producción durante el periodo se muestra el estado de resultados de la orden de producción N° 001 y 002, obteniendo como resultado un costo de artículos vendidos de \$113,99.

➤ Estado de resultados orden de producción N° 001 y 002

Tabla 63

Estado de resultados orden de producción N° 001 y 002

		“BUONO GUSTO” PIZZERÍA ESTADO DE RESULTADOS ORDEN DE PRODUCCIÓN N°001 y 002	
Ventas			270,00
(-) Costo de los productos vendidos			133,99
Utilidad bruta			136,01
(-) Gastos Operativos			62,08
Gastos Administrativos	42,73		
Gastos de Ventas	19,35		
			73,93
UTILIDAD OPERATIVA			00,00
(-) Gastos Financieros			
Utilidad antes de participación a trabajadores			73,93
Participación de trabajadores 15%			11,09
Utilidad antes de impuestos después de participación a trabajadores			62,84
(-) Impuestos sobre las ventas Brutas (2%)			5,40
Utilidad Neta			57,44
Elaborado por:		Aprobado por:	
			
Jefe de producción		Administrador	

Nota: En esta tabla se detalla el estado de resultados de las dos órdenes de producción N° 001 y 002

Interpretación:

Al adquirir todos los costos de los productos vendidos, los gastos operativos de la orden de producción N° 001 y 002, se obtuvo como resultado una utilidad neta de \$57,44.

➤ **Merms durante la producción**

El estudio de las merms es de vital importancia, busca alcanzar un beneficio económico al ahorrar en consumos de materia prima, y así mismo posibilita tener un mayor control de los productos.

Mediante la recolección de datos se obtuvo un porcentaje del 0,4% de merms en el proceso productivo de pizzas y el 0,3% en las lasañas, los cuales señalan que las pérdidas no son significativas en los procesos de producción.

Tabla 64

Porcentaje de merms en la orden de producción N° 001 y 002

MERMAS		
PROCESOS	PIZZAS	LASAÑAS
MEZCLADO	0,2%	0,1%
DOSIFICADO	0,1%	0,1%
ARMANDO	0,1%	0,1%
TOTAL	0,4%	0,3%

Nota: En esta tabla se muestra el porcentaje de merms en la producción

12.4 Análisis de la rentabilidad

12.4.1 Indicadores de rentabilidad

Los indicadores de rentabilidad sirven para medir la efectividad de la administración de “Buono Gusto” pizzería, y de esta manera lograr controlar los costos y gastos para obtener utilidades de las ventas presentadas. En base al estado de resultados se procedió a realizar los tres indicadores de rentabilidad que se presentara a continuación:

Tabla 65

Indicadores de rentabilidad

"Buono Gusto" pizzería Indicadores de Rentabilidad				
Indicadores	Ecuaciones	Año 2020	Año 2021	Diferencia
Margen Bruto	$\frac{\text{Utilidad Bruta}}{\text{Ingresos operacionales}} \times 100 =$	$\frac{\$ 29.454,00}{\$ 47.400,00} \times 100 = 62,14\%$	$\frac{\$ 43.411,38}{\$ 66.600,00} \times 100 = 65,18\%$	3,04%
Margen operacional	$\frac{\text{Utilidad operacional}}{\text{Ingresos operacionales}} \times 100 =$	$\frac{\$ 16.992,00}{\$ 47.400,00} \times 100 = 35,85\%$	$\frac{\$ 24.177,46}{\$ 66.600,00} \times 100 = 36,30\%$	0,45%
Margen Neto	$\frac{\text{Ganancias y pérdidas}}{\text{Ingresos operacionales}} \times 100 =$	$\frac{\$ 10.592,70}{\$ 47.400,00} \times 100 = 22,35\%$	$\frac{\$ 15.387,13}{\$ 66.600,00} \times 100 = 23,10\%$	0,76%

Nota: Esta tabla muestra un comparativo de indicadores de rentabilidad utilizando los años 2020 y 2021.

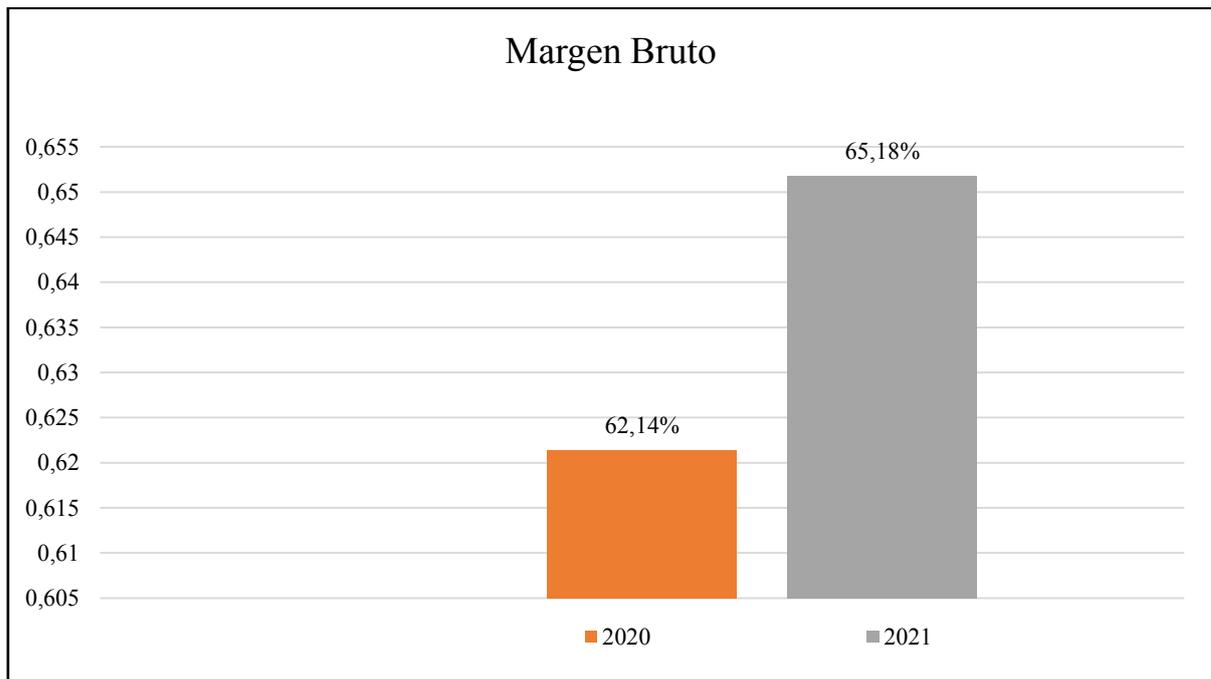
12.3.3. Análisis de los indicadores y su impacto en la rentabilidad

12.3.3.1. Análisis del margen Bruto

El margen de utilidad bruta se utiliza para evaluar la salud financiera de una empresa, revela el porcentaje de ingresos obtenidos en relación a los costos necesarios para generarla.

Gráfico 16

Margen bruto



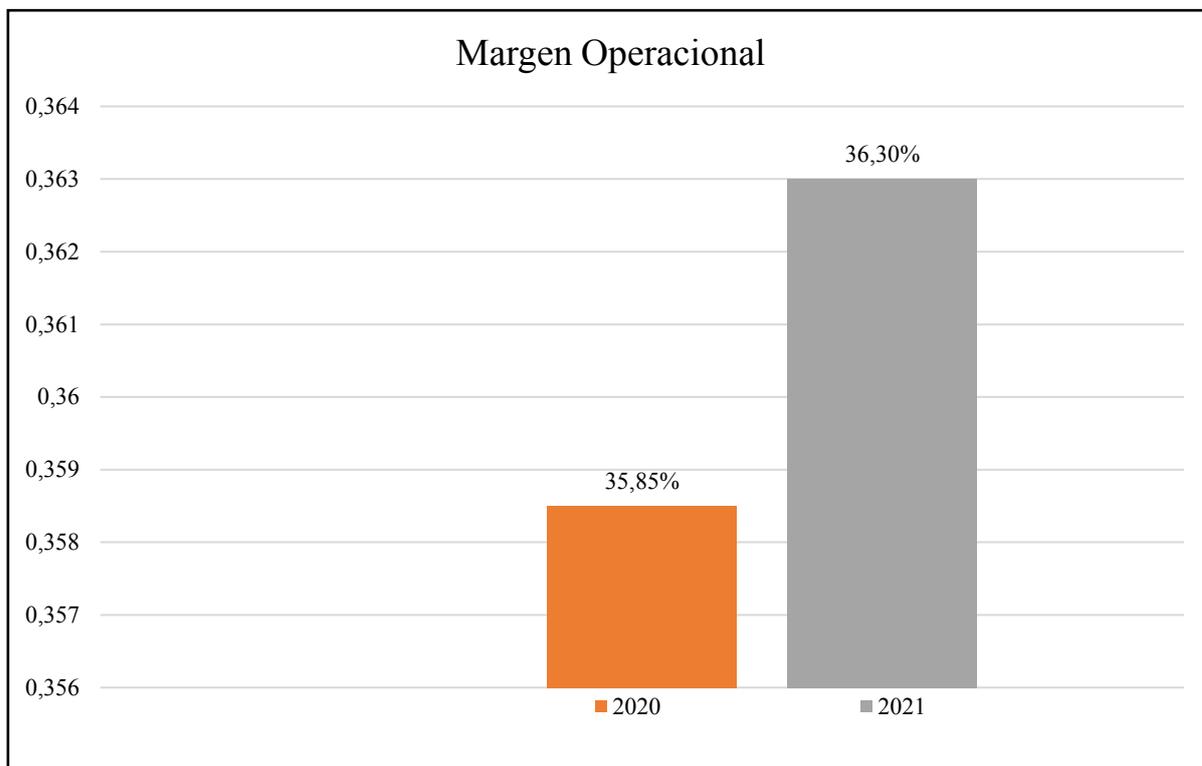
Nota: En esta tabla se detalla los porcentajes adquiridos mediante el comparativo de indicador del margen bruto.

Interpretación

En el año 2020 la empresa después de descontar o reducir el costo de ventas, obtiene un margen de utilidad bruta del 62,14% mientras que en el año 2021 obtuvo un 65,18%, se puede observar un incremento en comparación al año anterior de 3,04 beneficiando a la utilidad de "Buono Gusto" pizzería, cuanto más alto sea el porcentaje de margen bruto, más efectiva será la gestión de las ganancias del negocio.

12.3.3.2. Análisis del margen operacional

El margen operacional permite calcular el peso que tiene el beneficio antes de impuestos e intereses sobre los ingresos totales por ventas

Gráfico 17*Margen operacional*

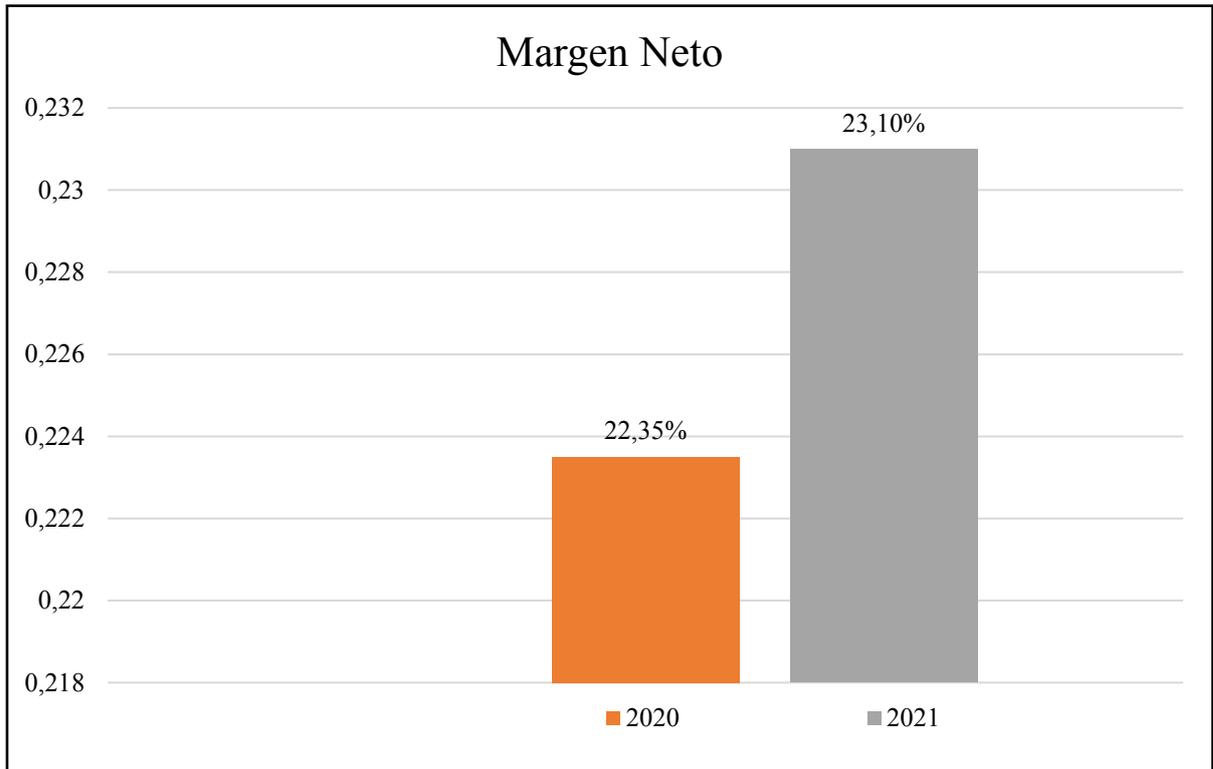
Nota: En esta tabla se detalla los porcentajes adquiridos mediante el comparativo de indicador del margen operacional.

Interpretación

El margen operacional permite calcular el peso que tiene el beneficio antes de los impuestos sobre los ingresos totales por las ventas. En el año 2020 la utilidad operacional equivale al 35,85% de las ventas y en el año 2021 después de descontar el costo de ventas y los gastos operacionales la empresa obtiene un margen de utilidad del 36,30% visualizando un incremento considerable de 0,45 a favor de la empresa permitiendo conocer la capacidad de “Buono Gusto” pizzería para convertir sus ingresos por ventas en beneficios antes de impuestos, debido a que mientras mayor sea el porcentaje obtenido, mejor salud financiera.

12.3.3.3. Análisis del Margen Neto de utilidad

Este indicador nos muestra el margen de utilidad por cada uno de los productos vendidos.

Gráfico 18*Margen neto*

Nota: En esta tabla se detalla los porcentajes adquiridos mediante el comparativo de indicador del margen neto de utilidad.

Interpretación

Luego de descontar o deducir todos los costos y gastos de la empresa se obtiene un margen de utilidad de 22,35% en el año 2020 y en el año 2021 un porcentaje de 23,10%, se observa un incremento aceptable de 0,76% es decir la medida de la rentabilidad que se calcula el dinero que queda de ingresos después de contabilizar todos los costos, gastos e impuestos es mayor en el año actual. Obtener un incremento en el margen neto, indica que la empresa mientras más dinero posea para invertir mayor será su crecimiento continuo. Mediante un análisis macroeconómico se puede decir que el porcentaje obtenido de margen neto es un porcentaje considerable en el crecimiento del ciclo económico de “Buono Gusto” pizzería.

13. IMPACTO SOCIAL, ECONÓMICO Y TÉCNICO

Al finalizar el sistema de costos por órdenes de producción para “BUONO GUSTO” pizzería se espera obtener los siguientes impactos:

13.1. Social

El impacto social de la actual propuesta, se presentó como un instrumento que contribuya al apoyo del cumplimiento de los objetivos de la empresa “Buono Gusto” pizzería, se contará con formatos del sistema establecido, lo cual facilitará el adecuado manejo de los costos entre los empleados, proveedores y clientes, fortaleciendo de esta manera la calidad de vida y el ambiente laboral de quienes conforman el equipo de producción y ventas de “Buono Gusto” pizzería del cantón La Maná.

13.2. Económico

La empresa “Buono Gusto” pizzería al disponer de un sistema de costos por órdenes de producción acorde a sus necesidades, lograra conocer de manera correcta los costos de la materia prima, mano de obra, y costos indirectos de fabricación de los productos preparados, mejorando así la toma de decisiones en el aspecto económico, efectivamente se llevarán los registros de ingresos y gastos de una manera ordenada, lo cual será favorable de forma positiva a la productividad e incremento en el ambiente económico.

13.3. Técnico

El impacto técnico, será la viabilidad del sistema de costos por órdenes de producción, dado que mediante el ejercicio práctico para determinar los costos unitarios y totales de órdenes de producción ayudara a la propietaria a capacitar y ofrecer una guía hacia los empleados, quienes podrán administrar de mejor manera los recursos de producción y contribuir en el conocimiento de la rentabilidad real de cada una de las ordenes efectuadas.

14. PRESUPUESTO DEL PROYECTO

Tabla 66

Presupuesto para la elaboración de proyecto

Componentes	FUENTE DE FINANCIAMIENTO			
	Internas			Total
	Autogestión	UTC	Comunidad	
Componente 1				
Identificar el control actual de los costos de producción en el proceso productivo en “Buono Gusto Pizzería”				\$90
Actividades				
Actividad 1: Diseño y aplicación de entrevista al gerente	\$30			
Actividad 2: Visita a la entidad	\$60			
Componente 2				
Establecer los componentes de costos incurridos por cada etapa de producción en la empresa “Buono Gusto Pizzería”				\$180
Actividades				
Actividad 1: Aplicación de encuesta a los clientes para conocer los productos de preferencia en la empresa.	\$120			
Actividad 2: Identificación de los elementos del costo	\$60			
Componente 3				
Proponer un modelo de costos por órdenes de producción que permita conocer los costos reales y su impacto en la rentabilidad de la empresa “Buono Gusto Pizzería”				\$170
Actividades				
Actividad 1: Diseño de un modelo de sistema de costos por órdenes de producción	\$120			
Actividad 2: Determinación del impacto en la rentabilidad	\$50			
TOTAL				\$440

Nota: En esta tabla se detalla el presupuesto utilizado en el proyecto investigativo.

15. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

15.1. Conclusiones

- Mediante el diagnóstico de Buono Gusto pizzería del cantón La Maná se pudo evidenciar que existe un déficit de documentación, para los procesos productivos para lo cual se elaboró flujogramas de descripción para indicar los procesos productivos y actividades a realizarse así también la falta de formatos para ordenes de pedidos es indudablemente otro descontento encontrado para lo cual diseñamos formatos detallados para recoger una información clara de la orden de pedido a entregar, al no contar con un sistema de costos no se logra conocer el costo real de una forma apropiada, por lo tanto el nivel de rentabilidad no es el que se obtiene realmente.
- El inadecuado manejo de los elementos del costo, al no asignar los costos de manera técnica y en consecuencia no poder dar seguimiento a los recursos empleados en la producción, ha provocado una mala información que no ha aportado en gran medida para una correcta toma de decisiones afectando rotundamente a la rentabilidad por ello se determinó el costo total y el precio de venta de un orden de pedido de 15 pizzas y 30 lasañas.
- Mediante la aplicación del modelo de costos por órdenes de producción se logró conocer los costos reales incurridos en los dos procesos productivos, obteniendo como resultado un margen de utilidad de 31, 10% en las pizzas y 41,26% en las lasañas, considerando un margen aceptable en “Buono Gusto” pizzería, permitiendo realizar un comparativo de indicadores de rentabilidad de los años 2020 y 2021 reflejando un porcentaje de crecimiento beneficioso para la empresa.

15.2. Recomendaciones

- Con el diseño de flujogramas, elaborar los respectivos procesos para todos los productos que se elaboren en Buono Gusto pizzería, facilitando el mejor manejo de actividades realizadas por los trabajadores, logrando de esta manera un buen proceso de elaboración de comidas rápidas de una forma más detallada y organizada al momento de establecer los costos por pedidos realizados, así también utilizar los formatos realizados e imprimir blog de notas para una toma de pedidos adecuados.
- Conservar un registro adecuado de los costos incurridos mediante formatos sugeridos de Excel y así establecer los costos totales y unitarios para cada producto elaborado, con el fin de obtener costos reales y una buena información financiera adecuada.
- La correcta aplicación de los estados financieros permitirá conocer el índice de rentabilidad de Buono Gusto pizzería, pues el estado de costos de producción refleja el costo total del lote en producción y el estado de resultados proporciona una información acerca de la rentabilidad generada en un determinado periodo, cabe recomendar analizar periódicamente los índices de rentabilidad para conocer si la actividad productiva está generando beneficios.

16. BIBLIOGRAFÍA

- ¿Qué es un sistema de costos? (10 de 10 de 2020). Obtenido de ¿Qué es un sistema de costos?: <https://www.gerencie.com/que-es-un-sistema-de-costos.html>
- Añez, J. (10 de 02 de 2022). *Costos de Distribución: Qué es, Formula y Tipos*. Obtenido de Costos de Distribución: Qué es, Formula y Tipos: <https://www.lifeder.com/mano-obra-indirecta/>
- Arboleda, E., & Espin, P. (Marzo de 2020). *Diseño de un sistema de costos por órdenes de producción, para la imprenta Alma Lojana del cantón La Maná, Provincia de Cotopaxi*. Obtenido de Diseño de un sistema de costos por órdenes de producción, para la imprenta Alma Lojana del cantón La Maná, Provincia de Cotopaxi.: <http://repositorio.utc.edu.ec/handle/27000/4885>
- Armillon, B. (2019). “*SISTEMA DE COSTOS POR ORDENES DE PRODUCCIÓN Y LA DETERMINACIÓN DE LA RENTABILIDAD EN LAS EMPRESAS FABRICAS DE MUEBLES EN LA CIUDAD DE HUANUCO, AÑO 2018*”. Obtenido de “*SISTEMA DE COSTOS POR ORDENES DE PRODUCCIÓN Y LA DETERMINACIÓN DE LA RENTABILIDAD EN LAS EMPRESAS FABRICAS DE MUEBLES EN LA CIUDAD DE HUANUCO, AÑO 2018*”: <http://repositorio.unheval.edu.pe/handle/UNHEVAL/4898>
- Cabrera, E. (27 de Agosto de 2020). *Control en la empresa. Qué es, importancia, principios, proceso básico, ámbitos, técnicas*. Obtenido de Control en la empresa. Qué es, importancia, principios, proceso básico, ámbitos, técnicas: <https://www.gestiopolis.com/control-como-funcion-administrativa-en-la-empresa/>
- Cajal, A. (23 de 10 de 2020). *Diseño metodológico: estructura, cómo hacerlo, ejemplo*. Obtenido de Diseño metodológico: estructura, cómo hacerlo, ejemplo: <https://www.lifeder.com/disenio-metodologico-investig>
- Cajal, A. (07 de 05 de 2020). *Observación directa: características, tipos y ejemplo*. Obtenido de Observación directa: características, tipos y ejemplo: <https://www.lifeder.com/observacion-directa/>
- Cao, C. (18 de Junio de 2018). *Compras*. Obtenido de Compras: <https://ldefinicion.com/compras/>
- Castellnou, R. (01 de 09 de 2021). *Los estados financieros básicos*. Obtenido de Los estados financieros básicos: <https://www.captio.net/blog/los-estados-financieros-basicos>
- Castellnou, R. (08 de 02 de 2022). *¿Qué es la Contabilidad de Costes y cuáles son sus Objetivos?* Obtenido de ¿Qué es la Contabilidad de Costes y cuáles son sus Objetivos?: <https://www.captio.net/blog/definicion-y-objetivos-de-la-contabilidad-de-costes>
- Castro, J. (09 de Julio de 2021). *¿Qué es el estado de resultados y cuáles son sus objetivos?* Obtenido de ¿Qué es el estado de resultados y cuáles son sus objetivos?: <https://blog.corponet.com/que-es-el-estado-de-resultados-y-cuales-son-sus-objetivos>

- Clavijo, Y., & Huicamaigua, W. (2020). *Diseño de un sistema de costos por órdenes de producción para el área de Fabricación de artículos de carpintería metálica en la Asociación Interprofesionales de Artesanos Mecánicos Operarios y Conexos de la parroquia Ignacio Flores "AIMOC"*. Obtenido de Diseño de un sistema de costos por órdenes de producción para el área de Fabricación de artículos de carpintería metálica en la Asociación Interprofesionales de Artesanos Mecánicos Operarios y Conexos de la parroquia Ignacio Flores "AIMOC": <http://repositorio.utc.edu.ec/handle/27000/5818>
- Corvo, H. (16 de 03 de 2019). *Costo primo: en qué consiste, cómo se calcula y ejemplos*. Obtenido de Costo primo: en qué consiste, cómo se calcula y ejemplos: <https://www.lifeder.com/costo-primo/>
- Corvo, H. (16 de 03 de 2019). *Costos ABC: pasos, importancia, ventajas, ejemplo*. Obtenido de Costos ABC: pasos, importancia, ventajas, ejemplo: <https://www.lifeder.com/costos-abc/>
- Corvo, H. (17 de 05 de 2019). *Sistema de costos por órdenes de producción: características*. Obtenido de Sistema de costos por órdenes de producción: características: <https://www.lifeder.com/sistema-costos-ordenes-produccion/>
- Corvo, H. (26 de 02 de 2019). *Sistema de costos por procesos: características y ejemplos*. Obtenido de Sistema de costos por procesos: características y ejemplos: <https://www.lifeder.com/sistema-costos-procesos/>
- Corvo, H. (16 de 06 de 2021). *Mano de Obra Indirecta*. Obtenido de Mano de Obra Indirecta: <https://www.lifeder.com/mano-obra-indirecta/>
- Corvo, H. S. (04 de 01 de 2019). *Ente económico: características, tipos y ejemplos*. Obtenido de Ente económico: características, tipos y ejemplos: <https://www.lifeder.com/ente-economico/>
- Corvo, H. S. (17 de 05 de 2019). *Sistema de costos por órdenes de producción: características*. Obtenido de Sistema de costos por órdenes de producción: características: <https://www.lifeder.com/sistema-costos-ordenes-produccion/>
- Del Moral, M., & Rodríguez, J. (03 de Enero de 2022). *Ejemplo de Egresos*. Obtenido de Ejemplo de Egresos: https://www.ejemplode.com/59-finanzas/2996-ejemplo_de_egresos.html
- Delgado, I. (07 de 12 de 2019). *Características de las entrevistas*. Obtenido de Características de las entrevistas: <https://www.significados.com/caracteristicas-de-las-entrevistas/#:~:text=Una%20entrevista%20es%20una%20conversaci%C3%B3n,su%20interlocutor%2C%20el%20de%20entrevistador.>
- E.Gómez, G. (s.f.). *La contabilidad de costos: conceptos, importancia,*. Obtenido de La contabilidad de costos: conceptos, importancia,: <https://www.aeca.es/old/buscador/infoaeca/articulospecializados/pdf/auditoria/pdfcontabilidad/16.pdf>
- Eras, R. d., Burgos, J., & Lalangui, M. (2016). *Contabilidad de costos*. Machala.

- Fernández, E. (2021). *¿Qué es la contabilidad?* Obtenido de *¿Qué es la contabilidad?*: <https://www.anfix.com/blog/contabilidad-basica/que-es-y-para-que-sirve-la-contabilidad>
- Figueiras, S. (08 de 10 de 2021). *¿QUÉ ES EL BALANCE GENERAL?* Obtenido de *¿QUÉ ES EL BALANCE GENERAL?*: <https://ceupe.mx/blog/que-es-el-balance-general.html>
- Flores, F. (09 de 03 de 2019). *sistema de costos por ordenes de produccion*. Obtenido de sistema de costos por ordenes de produccion: <https://prezi.com/p/pqtp2fphsjhc/sistema-de-costos-por-ordenes-de-produccion/>
- Flores, J. (2018). *Microempresa*. Obtenido de <https://derechoecuador.com/microempresa/>
- Galán, J. S. (08 de 05 de 2016). *Utilidad*. Obtenido de Utilidad Javier Sánchez Galán: <https://economipedia.com/definiciones/utilidad.html>
- Galán, J. S. (10 de 10 de 2020). *Empresa*. Obtenido de Empresa: <https://economipedia.com/definiciones/empresa.html>
- García, Y., & Barragan, K. (2020). *Función de los costos gerenciales en el direccionamiento estratégico en relación con*. Colombia.
- Gasbarrino, S. (19 de 10 de 2021). *¿Qué es un inventario? Concepto, tipos y ejemplos*. Obtenido de *¿Qué es un inventario? Concepto, tipos y ejemplos*: <https://blog.hubspot.es/sales/que-es-inventario>
- Gasbarrino, S. (12 de 04 de 2021). *Introducción a la contabilidad de costos para empresas*. Obtenido de *Introducción a la contabilidad de costos para empresas*: <https://blog.hubspot.es/sales/contabilidad-costos>
- González, G. (26 de 05 de 2020). *¿Qué es el método inductivo?* Obtenido de *¿Qué es el método inductivo?*: <https://www.lifeder.com/metodo-inductivo/>
- González, M. E. (01 de 11 de 2020). *Sistema de costos por órdenes de producción: qué es y ejemplo práctico*. Obtenido de *Sistema de costos por órdenes de producción: qué es y ejemplo práctico*: <https://www.gestiopolis.com/sistema-de-costos-por-ordenes-de-fabricacion-caso-practico/>
- Gudiño, R. C. (2017). *LA APORTACIÓN DE LAS PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS (PYMES) EN LA ECONOMÍA*. Quito.
- Henry Vallejo, C. (2017). *Costos modalidad ordenes de productos*. Ibarra: Editorial UTN.
- Hernández, D. G. (2017). *pequeñ y medianas empresas*. Proyectos Editoriales, S.A.
- Herrera, Y. (08 de Noviembre de 2021). *¿Qué es ingreso en contabilidad?* Obtenido de *¿Qué es ingreso en contabilidad?*: <https://blog.nubox.com/contadores/que-es-ingreso-en-contabilidad>
- Higuerey, E. (06 de Octubre de 2021). *Guía de ventas: tipos, ciclo de ventas, técnicas y todo para vender más*. Obtenido de *Guía de ventas: tipos, ciclo de ventas, técnicas y todo para vender más*: <https://rockcontent.com/es/blog/ventas/>

- Indicadores de rentabilidad: mide la rentabilidad de tu negocio.* (06 de 05 de 2021). Obtenido de Indicadores de rentabilidad: mide la rentabilidad de tu negocio: <https://www.siigo.com/blog/indicadores-de-rentabilidad/>
- Labajo, E. (2016). *EL MÉTODO PERICIAL*. Obtenido de EL MÉTODO PERICIAL: <https://www.ucm.es/data/cont/docs/107-2016-02-17-El%20M%C3%A9todo%20Cient%C3%ADfico.pdf>
- Llamas, J. (03 de 10 de 2020). *Costos de conversión*. Obtenido de Costos de conversión: <https://economipedia.com/definiciones/costos-de-conversion.html>
- Llamas, J. (04 de 05 de 2020). *Costos indirectos de fabricación*. Obtenido de Costos indirectos de fabricación: <https://economipedia.com/definiciones/costos-indirectos-de-fabricacion.html>
- Llamas, J. (03 de 10 de 2020). *Costos predeterminados*. Obtenido de Costos predeterminados: <https://economipedia.com/definiciones/costos-predeterminados.html>
- López, J. F. (08 de 11 de 2018). *Muestra estadística*. Obtenido de Muestra estadística: <https://economipedia.com/definiciones/muestra-estadistica.html>
- Martínez, A. (19 de Agosto de 2021). *Probabilidad*. Obtenido de Probabilidad: <https://conceptodefinicion.de/probabilidad/>
- Método cualitativo.* (16 de 07 de 2021). Obtenido de Método cualitativo: <https://concepto.de/metodo-cualitativo/>
- Muente, G. (29 de 04 de 2019). *Aprende cómo puede ayudarte saber cuales son los tipos de productos para tus estrategias de marketing*. Obtenido de Aprende cómo puede ayudarte saber cuales son los tipos de productos para tus estrategias de marketing: <https://rockcontent.com/es/blog/tipos-de-productos/>
- Naranjo, L. (2019). *“El sistema de costeo en la empresa Fundimega”*. Obtenido de “El sistema de costeo en la empresa Fundimega”: <https://repositorio.uta.edu.ec/bitstream/123456789/29705/1/T4515i.pdf>
- ORDEN DE TRABAJO.* (24 de 06 de 2019). Obtenido de ORDEN DE TRABAJO: <https://milformatos.com/empresas-y-negocios/orden-de-trabajo/>
- Pacheco, J. (18 de 02 de 2022). *Gastos Financieros (Qué son, Tipos e Importancia)*. Obtenido de Gastos Financieros (Qué son, Tipos e Importancia): <https://www.webyempresas.com/gastos-financieros/>
- Pereira, C. (2019). *Economía I*. Caldas-Colombia. Obtenido de <https://www.uaeh.edu.mx/investigacion/productos/4775/economia-1.pdf>
- Perez, A. (28 de 04 de 2021). *Costos directos e indirectos de un proyecto*. Obtenido de Costos directos e indirectos de un proyecto: <https://www.obsbusiness.school/blog/costos-directos-e-indirectos-de-un-proyecto>
- Pérez, J., & Gardey, A. (2021). *Valor*. Obtenido de Valor: <https://definicion.de/valor/>
- Pérez, M. (11 de Agosto de 2021). *Precio*. Obtenido de Precio: <https://conceptodefinicion.de/precio/>

- Quintanilla, M., & Flores, F. (2018). *Sistema de control de contabilidad general para la Empresa Imetrilec Compañía Limitada; ubicada en el sector del Comité del Pueblo, Quito-Ecuador, empresa Pyme del sector industrial*. Quito- UCE.
- Quiroa, M. (22 de Mayo de 2020). *Sistema de producción*. Obtenido de Sistema de producción: <https://economipedia.com/definiciones/sistema-de-produccion.html>
- Quiroa, M. (09 de Febrero de 2021). *Producción*. Obtenido de Producción: <https://economipedia.com/definiciones/produccion.html>
- Quiroga, A. (17 de 03 de 2020). *¿Qué es un Kardex y cómo se usa?* Obtenido de ¿Qué es un Kardex y cómo se usa?: <https://dianhoy.com/kardex/>
- Riquelme, M. (2022). *¿Cuál es la importancia de la contabilidad?* Obtenido de ¿Cuál es la importancia de la contabilidad?: <https://www.webyempresas.com/cual-es-la-importancia-de-la-contabilidad/>
- Riquelme, M. (09 de 02 de 2022). *¿Qué son los Gastos Administrativos?* Obtenido de ¿Qué son los Gastos Administrativos?: <https://www.webyempresas.com/gastos-administrativos/>
- Riquelme, M. (09 de 02 de 2022). *Costos Variables (definición, importancia y formula)*. Obtenido de Costos Variables (definición, importancia y formula): <https://www.webyempresas.com/costos-variables/>
- Rivera, A. (14 de 10 de 2020). *Clasificación de los costos*. Obtenido de Clasificación de los costos: <https://www.gerencie.com/clasificacion-de-los-costos.html>
- Saavedra, M. (2017). *Diseño de un sistema de costos por órdenes de producción de chifles y su incidencia en el sinceramiento de la rentabilidad de la empresa Agroindustrias e Inversiones Darvigiel E.I.R.L, Tarapoto, 2016*. Obtenido de Diseño de un sistema de costos por órdenes de producción de chifles y su incidencia en el sinceramiento de la rentabilidad de la empresa Agroindustrias e Inversiones Darvigiel E.I.R.L, Tarapoto, 2016: <https://hdl.handle.net/20.500.12692/23543>
- Sistema de coste estándar*. (30 de 06 de 2021). Obtenido de Sistema de coste estándar: <https://www.cetys.mx/educon/sistema-de-coste-estandar/#:~:text=El%20sistema%20de%20coste%20est%C3%A1ndar,produce%20o%20brinda%20la%20empresa.>
- Toledo, L. G. (2016). *INVESTIGACION CUANTITATIVA*. Obtenido de INVESTIGACION CUANTITATIVA: <https://slideplayer.es/slide/5403191/>
- Torres, D. (06 de Junio de 2022). *Rentabilidad de una empresa: qué es, cómo calcularla y ejemplos*. Obtenido de Rentabilidad de una empresa: qué es, cómo calcularla y ejemplos: <https://blog.hubspot.es/sales/rentabilidad-empresa>
- Vecilla, L., & Gallardo, A. (03 de 2021). *Los costos de producción de la instalación de líneas en bananeras del taller de funiculares Walter del cantón La Maná, provincia de Cotopaxi. Año 2020*”. Obtenido de Los costos de producción de la instalación de líneas en bananeras del taller de funiculares Walter del cantón La Maná, provincia de Cotopaxi. Año 2020”: <http://repositorio.utc.edu.ec/handle/27000/7193>

Westreicher, G. (23 de Febrero de 2020). *Encuesta*. Obtenido de Encuesta:
<https://economipedia.com/definiciones/encuesta.html>

Westreicher, G. (19 de 05 de 2020). *Método deductivo*. Obtenido de Método deductivo:
<https://economipedia.com/definiciones/metodo-deductivo.html>

Westreicher, G. (21 de Junio de 2020). *Población*. Obtenido de Población:
<https://economipedia.com/definiciones/poblacion.html>

Westreicher, G. (29 de 10 de 2021). *Precio de venta*. Obtenido de Precio de venta:
<https://economipedia.com/definiciones/precio-de-venta.html>

Westreicher, G. (16 de 07 de 2021). *Sistema de costos*. Obtenido de Sistema de costos:
<https://economipedia.com/definiciones/sistema-de-costos.html>

17. ANEXOS

Anexo 1. Hoja de vida del docente Tutor



HOJA DE VIDA

DATOS PERSONALES

APELLIDOS: Hurtado García

NOMBRES: Ketty del Rocío

ESTADO CIVIL: Divorciada

CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1204176331

LUGAR Y FECHA DE NACIMIENTO: Portoviejo -18 de Mayo de 1981

TELÉFONO CONVENCIONAL: 052951444 **TELÉFONO CELULAR:** 0967596217

EMAIL INSTITUCIONAL: ketty.hurtado@utc.edu.ec

TIPOS DE DISCAPACIDAD: Ninguna

NUMERO DE CARNET CONADIS: -

ESTUDIOS REALIZADOS Y TITULOS OBTENIDOS

NIVEL	TITULO OBTENIDO	FECHA DE REGISTRO	CÓDIGO DEL REGISTRO CONESUP O SENESCYT
TERCER	Contador Público Autorizado	04/06/2003	1014-09-925174
CUARTO	Magister en Contabilidad y Auditoría	14/ 05 /2015	1014-13-86041649

HISTORIAL PROFESIONAL

- Asistente Administrativo de Secretaria General (Vice alcaldía) en GAD Municipal de San Jacinto de Buena Fe.
- Técnico en Compras Públicas en GAD Municipal de San Jacinto de Buena Fe.
- Asistente en Avalúos y Catastros en GAD Municipal de San Jacinto de Buena Fe.
- Técnico en Compras Públicas en GAD Municipal de San Jacinto de Buena Fe.
- Técnico de Servicios Administrativos (Analista de Administración – Talento Humano) en Registro Municipal de la Propiedad del Cantón Quevedo
- Docente en Facultad de Ciencias Administrativas (CCAA) Carrera; Contabilidad y Auditoría Universidad Técnica de Cotopaxi

Anexo 2. Hoja de vida del investigador- estudiante 1**HOJA DE VIDA****DATOS INFORMATIVOS**

Nombres: Nurys Johanna
Apellidos: Muela Vega
Número de cédula: 050425378-2
Fecha de Nacimiento: 23/04/2000
Correo Electrónico: nurys.muela3782@utc.edu.ec
Lugar de Nacimiento: La Maná
Nacionalidad: Ecuatoriana
Estado Civil: Soltera
Celular: 0979622415
Dirección: Av. 19 d Mayo y el Oro

FORMACIÓN ACADÉMICA

Primaria “Pedro Francisco Dávila”
Secundaria “Luis Ulpiano de la Torre”

TÍTULOS OBTENIDOS

Bachillerato en Ciencias

CERTIFICADOS OBTENIDOS

✓ Universidad Técnica De Cotopaxi Prácticas Tributaria 2018”
 ✓ Servicio de Rentas Internas Curso Básico de Tributación
 ✓ Universidad Técnica de Cotopaxi “Contabilidad Y Auditoría para empresas de economía popular y solidaria”

REFERENCIAS PERSONALES

✓ William Sanchez 0998520163
 ✓ Jeremias Lozano 0993050618
 ✓ Lucia Vega 0993482268

Srta. Nurys Johanna Muela Vega

C.I: 0504253782

Anexo 3. Hoja de vida del investigador- estudiante 2**HOJA DE VIDA****DATOS INFORMATIVOS**

Nombres: Jenny Liliana
Apellidos: Toapanta Sangovalin
Número de cédula: 120597446-0
Fecha de Nacimiento: 16/06/1991
Correo Electrónico: jenny.toapanta4460@utc.edu.ec
Lugar de Nacimiento: La Maná
Nacionalidad: Ecuatoriana
Estado Civil: Divorciada
Celular: 0968760764
Dirección: Av. 19 d Mayo y el Oro

FORMACIÓN ACADÉMICA

Primaria “Luis Alberto Valencia”
Secundaria “Instituto Tecnológico Superior La Maná”

TÍTULOS OBTENIDOS

Bachiller en Informática

CERTIFICADOS OBTENIDOS

✓ Universidad Técnica De Cotopaxi Prácticas Tributaria 2018”
 ✓ Servicio de Rentas Internas Curso Básico de Tributación
 ✓ Universidad Técnica de Cotopaxi “Contabilidad Y Auditoría para empresas de economía popular y solidaria”

REFERENCIAS PERSONALES

✓ Cesar Cisa 0981450129
 ✓ Carmen Millingalli 0979071086
 ✓ Mesian Pico 0992063572

Srta. Jenny Liliana Toapanta Sangovalin

C.I: 1205974460

Anexo 4. Entrevista al Gerente propietario de “Buono Gusto” pizzería



Fuente: Instalaciones “Buono Gusto” pizzería

Anexo 5. Encuestas realizadas a los clientes de “Buono Gusto” pizzería



Fuente: Instalaciones “Buono Gusto” pizzería

Anexo 6. Procesos de la elaboración de pizzas

AMASADO



Fuente: Dpto. Producción

PREPARADO



Fuente: Dpto. Producción

HORNEADO



Fuente: Dpto. Producción

CORTADO



Fuente: Dpto. Producción

DESPACHADO



Fuente: Dpto. Producción

Anexo 7. Procesos de la elaboración de lasañas

PREPARADO



Fuente: Dpto. Producción

COCINADO



Fuente: Dpto. Producción

ARMADO



Fuente: Dpto. Producción

HORNEADO



Fuente: Dpto. Producción

DESPACHADO



Fuente: Dpto. Producción

Anexo 8. Control de inventarios



Fuente: Dpto. Bodega

Anexo 9. Certificado de Registro Único de Contribuyentes

SRI		Certificado Registro Único de Contribuyentes	
Apellidos y nombres TOAPANTA SANGOVALIN JENNY LILIANA		Número RUC 1205974460001	
Estado ACTIVO	Régimen REGIMEN GENERAL	Artesano No registra	
Fecha de registro 08/06/2015		Fecha de actualización 06/01/2022	
Inicio de actividades 08/06/2015	Reinicio de actividades No registra	Cese de actividades No registra	
Jurisdicción ZONA 3 / COTOPAXI / LA MANA		Obligado a llevar contabilidad NO	
Tipo PERSONAS NATURALES	Agente de retención NO	Contribuyente especial NO	
Domicilio tributario			
Ubicación geográfica			
Provincia: COTOPAXI Cantón: LA MANA Parroquia: LA MANÁ			
Dirección			
Calle: SAN PABLO Número: S/N Intersección: 27 DE NOVIEMBRE Código postal: 050202 Referencia: FRENTE A ALMACENES ARCOS, CASA DE UN PISO, COLOR BEIGE			
Medios de contacto			
Celular: 0968760764 Email: dannyalexanderpaez@hotmail.com			
Actividades económicas			
<ul style="list-style-type: none"> • G47220101 - VENTA AL POR MENOR DE BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS (NO DESTINADAS AL CONSUMO EN EL LUGAR DE VENTA) EN ESTABLECIMIENTOS ESPECIALIZADOS, BOLOS, HELADOS, HIELO, ETCÉTERA. • G47220201 - VENTA AL POR MENOR DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS (NO DESTINADAS AL CONSUMO EN EL LUGAR DE VENTA) EN ESTABLECIMIENTOS ESPECIALIZADOS. • I56100201 - RESTAURANTES DE COMIDA RÁPIDA, PUESTOS DE REFRIGERIO Y ESTABLECIMIENTOS QUE OFRECEN COMIDA PARA LLEVAR, REPARTO DE PIZZA, ETCÉTERA; HELADERÍAS, FUENTES DE SODA, ETCÉTERA. 			
Establecimientos			
Abiertos		Cerrados	
2		1	
Obligaciones tributarias			
• 2011 DECLARACION DE IVA			
<p>i Las obligaciones tributarias reflejadas en este documento están sujetas a cambios. Revise periódicamente sus obligaciones tributarias en www.sri.gob.ec.</p>			

Anexo 10. Solicitud del proyecto en “Buono Gusto” pizzería

Carrera de
Contabilidad y Auditoría
La Maná

La Maná, 14 de abril del 2022

Srta. Jenny Liliana Toapanta Sangovalin

GERENTE DE BUONO GUSTO PIZZERÍA DEL CANTÓN LA MANÁ

Presente.-

Nosotras, Nurys Johanna Muela Vega con cédula de identidad N° 050425378-2 y Jenny Liliana Toapanta Sangovalin con cédula de identidad N° 120597446-0 en calidad de estudiantes del Noveno ciclo de la Carrera de Licenciatura en Contabilidad y Auditoría de la Universidad Técnica de Cotopaxi, Extensión La Maná, solicitamos de la manera más comedida nos permitan realizar nuestro proyecto de investigación, con el tema **“SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y SU IMPACTO EN LA RENTABILIDAD DE LA EMPRESA “BUONO GUSTO PIZZERÍA” DEL CANTÓN LA MANÁ, PERIODO 2021.”**

Por la favorable atención que se digne dar a la presente desde ya anticipamos nuestro más sincero agradecimiento.

Atentamente


Nurys Johanna Muela Vega
C.I: 0504253782


Jenny Liliana Toapanta Sangovalin
C.I: 1205974460

Anexo 11. Carta de aceptación del proyecto de investigación “Buono Gusto” pizzería

La Maná, 15 de abril del 2022

**“BUONO GUSTO” PIZZERÍA
CARTA DE ACEPTACIÓN**

Para,

Nurys Johanna Muela Vega**Jenny Liliana Toapanta Sangovalin**

Estimadas señoritas,

En nombre de “Buono Gusto” pizzería, me complace informarle que la gerencia ha estudiado a través de su propuesta de proyecto de **“SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y SU IMPACTO EN LA RENTABILIDAD DE LA EMPRESA “BUONO GUSTO PIZZERÍA” DEL CANTÓN LA MANÁ, PERIODO 2021.”** Creemos que su proyecto se adapta mejor a nuestros requisitos y está cumpliendo con nuestras expectativas. Estamos seguros de que esta propuesta puede hacer firmeza a lo que queremos, por lo que deseamos aceptarla en los términos y condiciones establecidos.

Gracias por colaborar con nosotros

A handwritten signature in blue ink, enclosed in a blue oval. The signature appears to be "Jenny Liliana Toapanta Sangovalin".

Jenny Liliana Toapanta Sangovalin
Gerente Propietaria
C.I: 1205974460

Anexo 12. Diseño de la entrevista al Gerente de “Buono Gusto” pizzería



Universidad
Técnica de
Cotopaxi

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
EXTENSIÓN LA MANÁ
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
CARRERA LICENCIATURA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

**Formato de entrevista dirigida a la Propietaria de “Buono Gusto” pizzería del cantón
La Maná Provincia de Cotopaxi.**

Tabla 67

Formato de cuestionario de entrevista

Nombre del entrevistado: <u>Liliana Toapanta</u>	Cargo: <u>Propietaria de Buono Gusto Pizzería</u>
Fecha de entrevista: <u>23/05/2022</u>	Hora: <u>16:00pm</u>
<p>Objetivo: Obtener información real sobre el manejo de la empresa, a través de la aplicación de una entrevista dirigida a la Gerente de la empresa.</p> <p>Indicaciones: Responda las siguientes preguntas diseñadas que se detallan a continuación y responda con total honestidad.</p>	
<p>1. ¿Qué actividad económica realiza su empresa?</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	
<p>2. ¿Cuántos años tiene en el mercado “Buono Gusto Pizzería”?</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	
<p>3. ¿Cuál es el número de personal que laboran en la empresa “Buono Gusto Pizzería”?</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	
<p>4. ¿Conoce usted los costos que incurren en la elaboración de los productos?</p>	

.....

5. ¿En qué lugar se adquiere la materia prima para la fabricación de los bienes?

.....

.....

6. ¿Posee conocimiento sobre los sistemas de costos?

.....

.....

7. ¿De qué forma costean los productos elaborados o qué tipo de método aplican?

.....

.....

8. ¿Realizan registros de la materia prima utilizada en cada producto?

.....

.....

9. ¿Cómo controla el uso de los materiales en la elaboración de sus productos?

.....

.....

10. ¿Cuentan con un sistema de costos en la empresa Buono Gusto pizzería?

.....

.....

11. ¿Considera usted que la empresa requiere de un modelo de sistema de costos que se ajuste a las necesidades del negocio?

.....

.....

GRACIAS POR SU ATENCIÓN

Anexo 13. Diseño de la encuesta a los clientes de “Buono Gusto” pizzería



Universidad
Técnica de
Cotopaxi

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI
EXTENSIÓN LA MANÁ
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
CARRERA LICENCIATURA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

Encuesta dirigida a los clientes de “Buono Gusto” pizzería del cantón La Maná Provincia de Cotopaxi.

Objetivo: Conocer los productos de preferencia que posee “Buono Gusto pizzería”, mediante la ejecución de encuestas dirigidas directamente a los clientes de la empresa.

Con el propósito de conocer la opinión de los consumidores se procedió a encuestar a 15 clientes de “Buono Gusto” pizzería. Para la elaboración de la encuesta se utilizó la herramienta de medición de escala de Likert, a continuación, después de cada afirmación se mostrarán cinco alternativas de respuestas posibles.

Totalmente de acuerdo	De acuerdo	Poco de acuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo total
-----------------------	------------	-----------------	---------------	---------------------

Indique por favor, marcando con una “X” en la columna, la alternativa que mejor exprese su elección. Los resultados obtenidos serán utilizados con fines educativos. Muchas gracias

Tabla 68

Formato de encuesta dirigida a clientes

ENCUESTA DIRIGIDA A LOS CLIENTES DE BUONO GUSTO PIZZERÍA					
Al realizar esta encuesta considero que:	Totalmente de acuerdo	De acuerdo	Poco de acuerdo	En desacuerdo	En desacuerdo total
	5	4	3	2	1
1. “Buono Gusto” pizzería tiene mayor acogida en mercado del cantón La Maná					

2. La atención brindada en “Buono Gusto” pizzería es satisfactoria.					
3. Es adecuado el tiempo de entrega de los pedidos en “Buono Gusto” pizzería.					
4. Las promociones que “Buono Gusto” pizzería brinda están a su alcance económico					
5. Los productos que ofrece “Buono Gusto” pizzería a sus clientes son de buena calidad.					
6. Uno de sus productos de preferencia en “Buono Gusto” pizzería son las pizzas.					
7. El producto de su preferencia en “Buono Gusto” pizzería son las costillas BBQ					
8. El producto de su preferencia en “Buono Gusto” pizzería son las lasañas					
9. El producto de su preferencia en “Buono Gusto” pizzería son los spaghettis.					
10. El producto de su preferencia en “Buono Gusto pizzería” son los conos.					
11. los productos en “Buono Gusto” pizzería son servidos calientes y frescos.					
12. Los meseros explican claramente el menú del restaurante.					
13. El interior del restaurante “Buono Gusto” pizzería es cómodo y acogedor.					
14. Es recomendable visitar “Buono Gusto” pizzería.					
15. El servicio de entregas a domicilio es acorde a las necesidades de los consumidores.					

Elaborado por: Las Autoras

Anexo 14. Estado de resultados anual de “Buono Gusto” pizzería

Tabla 69

Estado de resultado anual

 “BUONO GUSTO” PIZZERÍA ESTADO DE RESULTADO ANUAL		
Descripción	Año 2020	Año 2021
INGRESO POR VENTAS	\$ 47.400,00	\$ 66.600,00
(=)TOTAL DE INGRESOS	\$ 47.400,00	\$ 66.600,00
<u>COSTOS DE VENTAS</u>		
COMPRA DE MATERIA PRIMA	\$ 6.600,00	\$ 7.200,00
SUELDO DEL DPTO. DE PRODUCCIÓN	\$ 9.600,00	\$ 13.586,94
DEPRECIACIONES	\$ 1.746,00	\$ 2.401,68
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS	\$ 29.454,00	\$ 43.411,38
<u>GASTOS OPERACIONALES</u>		
GASTOS DE VENTAS		
SUELDO DPTO. VENTAS	\$ 3.600,00	\$ 5.339,52
DEPRECIACIÓN VEHICULO	\$ 1.296,00	\$ 1.296,00
TOTAL GASTOS DE VENTAS	\$ 4.896,00	\$ 6.635,52
GASTOS ADMINISTRATIVOS		
SUELDO DPTO. ADMINISTRATIVO	\$ 7.200,00	\$ 12.621,94
ALQUILER DEL LOCAL	\$ 4.200,00	\$ 4.200,00
SERVICIOS BÁSICOS	\$ 696,00	\$ 720,00
TOTAL DE GASTOS ADMINISTRATIVOS	\$ 12.096,00	\$ 17.541,94
TOTAL DE GASTOS OPERACIONALES	\$ 16.992,00	\$ 24.177,46
UTILIDAD OPERACIONAL	\$ 12.462,00	\$ 19.233,91
IMPUESTO A LA RENTA (RISE)	\$ 1.869,30	\$ 3.846,78
UTILIDAD NETA	\$ 10.592,70	\$ 15.387,13

Nota: En esta tabla se detalla el estado de resultados y por lo tanto su utilidad neta obtenida del año 2020 y 2021.

Anexo 15. Transacciones del Kardex

Tabla 70

Transacciones del kardex

Transacciones	
1.	El 03 de abril la empresa compra en efectivo según factura N° 050
	✓ 10 libras de harina de trigo a 0,43 c/u
	✓ 30 libras de queso mozzarella a 2,00 c/u
	✓ 10 kilos de jamón a 8,00 c/u
	✓ 15 unidades de piña a 1,50 c/u
	✓ 2 cajas de pasta de lasaña a 2,00 c/u
	✓ 10 embaces de champiñones a 2,70 c/u
	✓ 4 libras de pollo a 1,25 c/u
2.	El 10 de abril con orden de Requisición para la orden de producción 001 se envían
	✓ 10 libras de harina de trigo
	✓ 10 libras de queso mozzarella
	✓ 4 kilos de jamón
	✓ 6 unidades de piña
3.	El 10 de abril se realiza una devolución a bodega de:
	✓ 6 libras de harina de trigo
	✓ 7 libras de queso mozzarella
	✓ 3,50 Kilogramos de jamón
	✓ 1 unidad de piña a bodega.
4.	El 20 de abril con orden de Requisición para la orden de producción 002 se envían
	✓ 5 cajas de pasta de lasaña
	✓ 3 Kilogramos de jamón
	✓ 9 embaces de champiñones
	✓ 8 Kilogramos de queso mozzarella
	✓ 8 libras de pollo
5.	El 20 de abril se realiza una devolución a bodega:
	✓ 2 cajas de pasta de lasaña
	✓ 2,50 Kilogramos de jamón
	✓ 3 embaces de champiñones
	✓ 4 kilos de queso mozzarella
	✓ 3 libras de pollo

Elaborado por: Las Autoras

Anexo 16. Libro diario Kardex

Tabla 71

Libro diario

 "BUONO GUSTO" PIZZERÍA LIBRO DIARIO DEL 01 AL 30 ABRIL						
FECHA			CUENTAS	PARCIAL	DEBE	HABER
			1			
3	4	21	Inventario de MPD en proceso		297,80	
			Inventario MPD Harina de trigo	4,30		
			Inventario MPD Queso	140,00		
			Inventario MPD Jamón	80,00		
			Inventario MPD Piña	15,00		
			Inventario MPD Piña	22,50		
			Inventario MPD Pasta de lasaña	4,00		
			Inventario MPD Embaces de champiñones	27,00		
			Inventario MPD Pollo	5,00		
			IVA 12%		35,74	
			Caja			333,54
			P/R Compra de MPD en efectivo según factura N° 050			
10	4	21	2			
			Departamento de producción		65,30	
			Inventario MPD Harina de trigo	4,30		
			Inventario MPD Queso	20,00		
			Inventario MPD Jamón	32,00		
			Inventario MPD Piña	9,00		
			Inventario de MPD en proceso			65,30
			P/R Orden de requisición pedido N° 001			
10	4	21	3			
			Devolución de inventario de MPD		46,08	
			Inventario MPD Harina de trigo	2,58		
			Inventario MPD Queso	14,00		
			Inventario MPD Jamón	28,00		
			Inventario MPD Piña	1,50		
			Iva 12%		5,53	
			Caja			51,61
			P/R Devolución de MPD a bodega			
20	4	21	4			
			Departamento de producción		84,30	
			Inventario MPD Cajas de pasta de lasaña	10,00		
			Inventario MPD Jamón	24,00		
			Inventario MPD Queso	16,00		
			Inventario MPD Champiñones	24,30		
			Inventario MPD Pollo	10,00		
			Inventario de MPD			84,30
			P/R Orden de requisición pedido N° 002			
20	4	21	5			
			Devolución de mercadería		43,85	
			Inventario MPD Cajas de pasta de lasaña	4,00		
			Inventario MPD Jamón	20,00		
			Inventario MPD Queso	8,00		
			Inventario MPD Champiñones	8,10		
			Inventario MPD Pollo	3,75		
			Iva 12%		5,26	
			Caja			49,11
			P/R Devolución de MPD a bodega			
			TOTAL		583,86	583,86

Nota: Esta tabla muestra los asientos contables de los kardex aplicados.

Anexo 17. Tarjetas Kardex de harina orden de producción N° 001

Tabla 72

Tarjeta Kardex harina

 <p style="text-align: center;">"BUONO GUSTO" PIZZERÍA TARJETA KARDEX</p>												
			Descripción del producto: <i>Harina</i>			Costo unitario del producto: <i>0,43</i>						
			Unidad de medida: <i>Libras</i>			Inventario disponible: <i>30</i>						
FECHA			ENTRADAS			SALIDAS			SALDOS			
D	M	A	DETALLE	Cantidad	Vr. Unitario	Vr. Total	Cantidad	Vr. Unitario	Vr. Total	Cantidad	Vr. Unitario	Vr. Total
1	4	21										
3	4	21	Compra con factura N° 050	10,00	0,43	4,30				40,00	0,43	17,20
10	4	21	Requisición de MPD para orden de producción N°001				10,00	0,43	4,30	30,00	0,43	12,90
10	4	21	Devolución de mercadería a bodega	6,00	0,43	2,58				36,00	0,43	15,48
TOTALES						19,78			4,30			58,48

Nota: En esta tabla se detalla las entradas y salidas de MP (Harina)

Anexo 18. Tarjetas Kardex de queso orden de producción N° 001 y 002

Tabla 73

Tarjeta Kardex queso

FECHA			DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			SALDOS		
D	M	A		Cantidad	Vr. Unitario	Vr. Total	Cantidad	Vr. Unitario	Vr. Total	Cantidad	Vr. Unitario	Vr. Total
			 <p style="text-align: center;">"BUONO GUSTO" PIZZERIA TARJETA KARDEX</p> <p>Descripción del producto: <i>Queso</i> Costo unitario del producto: <i>2,00</i> Unidad de medida: <i>Libras</i> Inventario disponible: <i>40</i></p>									
1	4	21	Inventario inicial	40,00	2,00	80,00				40,00	2,00	80,00
3	4	21	Compra con factura N° 050	70,00	2,00	140,00				110,00	2,00	220,00
10	4	21	Requisición de MPD para orden de producción N°001				10,00	2,00	20,00	100,00	2,00	200,00
10	4	21	Devolución de mercadería a bodega	7,00	2,00	14,00				107,00	2,00	214,00
20	4	21	Requisición de MPD para orden de producción N°002				8,00	2,00	16,00	99,00	2,00	198,00
20	4	21	Devolución de MPD a bodega	4,00	2,00	8,00				103,00	2,00	206,00
TOTALES						242,00			36,00			1118,00

Nota: En esta tabla se detalla las entradas y salidas de MP (Queso)

Anexo 19. Tarjetas Kardex de jamón orden de producción N° 001 y 002

Tabla 74

Tarjeta Kardex jamón

 <p style="text-align: center;">"BUONO GUSTO" PIZZERÍA TARJETA KARDEX</p>												
Descripción del producto: <i>Jamón</i> Unidad de medida: <i>Kilos</i>						Costo unitario del producto: <i>8,00</i> Inventario disponible: <i>2</i>						
FECHA			DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			SALDOS		
D	M	A		Cantidad	Vr. Unitario	Vr. Total	Cantidad	Vr. Unitario	Vr. Total	Cantidad	Vr. Unitario	Vr. Total
1	4	21	Inventario inicial	2,00	8,00	16,00				2,00	8,00	16,00
3	4	21	Compra con factura N° 050	10,00	8,00	80,00				12,00	8,00	96,00
10	4	21	Requisición de MPD para orden de producción N°001				4,00	8,00	32,00	8,00	8,00	64,00
10	5	21	Devolución de MPD a bodega	3,50	8,00	28,00				11,50	8,00	92,00
20	4	21	Requisición de MPD para orden de producción N°002				3,00	8,00	24,00	8,50	8,00	68,00
20	4	21	Devolución de MPD a bodega	2,50	8,00	20,00				11,00	8,00	88,00
TOTALES						242,00			56,00			428,00

Nota: En esta tabla se detalla las entradas y salidas de MP (Jamón)

Anexo 20. Tarjetas Kardex de piña orden de producción N° 001

Tabla 75

Tarjeta Kardex piña

 <p style="text-align: center;">"BUONO GUSTO" PIZZERÍA TARJETA KARDEX</p>												
Descripción del producto: <i>Piña</i>						Costo unitario del producto: <i>1,50</i>						
Unidad de medida: <i>Unidades</i>						Inventario disponible: <i>10</i>						
FECHA			DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			SALDOS		
D	M	A		Cantidad	Vr. Unitario	Vr. Total	Cantidad	Vr. Unitario	Vr. Total	Cantidad	Vr. Unitario	Vr. Total
1	4	21	Inventario inicial	10,00	1,50	15,00				10,00	1,50	15,00
3	4	21	Compra con factura N° 050	15,00	1,50	22,50				25,00	1,50	37,50
10	4	21	Requisición de MPD para orden de producción N°001				6,00	1,50	9,00	19,00	1,50	28,50
10	4	21	Devolución de mercadería a bodega	1,00	1,50	1,50				20,00	1,50	30,00
TOTALES						39,00			9,00			111,00

Nota: En esta tabla se detalla las entradas y salidas de MP (Piña)

Anexo 21. Tarjetas Kardex de pasta de lasaña orden de producción N° 002

Tabla 76

Tarjeta Kardex pasta de lasaña

 <p style="text-align: center;">"BUONO GUSTO" PIZZERÍA TARJETA KARDEX</p>												
Descripción del producto: <i>Pasta de lasaña</i>						Costo unitario del producto: 2,00						
Unidad de medida: <i>Cajas</i>						Inventario disponible: 5						
FECHA			DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			SALDOS		
D	M	A		Cantidad	Vr. Unitario	Vr. Total	Cantidad	Vr. Unitario	Vr. Total	Cantidad	Vr. Unitario	Vr. Total
1	4	21	Inventario inicial	5,00	2,00	10,00				5,00	2,00	10,00
3	4	21	Compra con factura N° 050	2,00	2,00	4,00				7,00	2,00	14,00
20	4	21	Requisición de MPD para orden de producción N°002				5,00	2,00	10,00	2,00	2,00	4,00
20	4	21	Devolución de mercadería a bodega	2,00	2,00	4,00				4,00	2,00	8,00
TOTALES						18,00			10,00			36,00

Nota: En esta tabla se detalla las entradas y salidas de MP (Pasta de lasaña)

Anexo 22. Tarjetas Kardex de champiñones orden de producción N° 002

Tabla 77

Tarjeta Kardex champiñones

 <p style="text-align: center;">"BUONO GUSTO" PIZZERÍA TARJETA KARDEX</p>												
Descripción del producto: <i>Champiñón</i>						Costo unitario del producto:		2,70				
Unidad de medida: <i>Unidad</i>						Inventario disponible:		7				
FECHA			DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			SALDOS		
D	M	A		Cantidad	Vr. Unitario	Vr. Total	Cantidad	Vr. Unitario	Vr. Total	Cantidad	Vr. Unitario	Vr. Total
1	4	21	Inventario inicial	7,00	2,70	18,90				7,00	2,70	18,90
3	4	21	Compra con factura N° 050	10,00	2,70	27,00				17,00	2,70	45,90
20	4	21	Requisición de MPD para orden de producción N°002				9,00	2,70	24,30	8,00	2,70	21,60
20	4	21	Devolución de mercadería a bodega	3,00	2,70	8,10				11,00	2,70	29,70
TOTALES						54,00			24,30			116,10

Nota: En esta tabla se detalla las entradas y salidas de MP (Champiñones)

Anexo 23. Tarjetas Kardex de pollo orden de producción N° 002

Tabla 78

Tarjeta Kardex pollo

 "BUONO GUSTO" PIZZERÍA TARJETA KARDEX												
Descripción del producto: <i>Pollo</i>						Costo unitario del producto: 2,70						
Unidad de medida: <i>Libras</i>						Inventario disponible: 7						
FECHA			DETALLE	ENTRADAS			SALIDAS			SALDOS		
D	M	A		Cantidad	Vr. Unitario	Vr. Total	Cantidad	Vr. Unitario	Vr. Total	Cantidad	Vr. Unitario	Vr. Total
1	4	21	Inventario inicial	5,00	1,25	6,25				5,00	1,25	6,25
3	4	21	Compra con factura N° 050	4,00	1,25	5,00				9,00	1,25	11,25
20	4	21	Requisición de MPD para orden de producción N°002				8,00	1,25	10,00	1,00	1,25	1,25
20	4	21	Devolución de mercadería a bodega	3,00	1,25	3,75				4,00	1,25	5,00
TOTALES						15,00			10,00			23,75

Nota: En esta tabla se detalla las entradas y salidas de MP (Pollo)

Anexo 24. Tarjeta reloj

Tabla 79

Tarjeta reloj

 "BUONO GUSTO" PIZZERÍA TARJETA RELOJ							
Nombre del trabajador: Sebastian Lozano							
Mes: Abril							
Días: 1 al 30							
Fecha	Entrada	Salida	Total Hora	Hora Jornada	Horas Suplementaria	Horas extraordinarias	Total
1/4/2021	13.00	23:00	8	8	-	-	8
2/4/2021	13.00	23:00	8	8	-	-	8
3/4/2021	13.00	23:00	8		-	8	8
4/4/2021	13.00	23:00	8		-	8	8
5/4/2021	13.00	23:00	8	8	-	-	8
6/4/2021	13.00	23:00	8	8	-	-	8
7/4/2021	13.00	23:00	8	8	-	-	8
8/4/2021	13.00	23:00	8	8	-	-	8
9/4/2021	13.00	23:00	8	8	-	-	8
10/4/2021	13.00	23:00	8		-	8	8
11/4/2021	13.00	23:00	8		-	8	8
12/4/2021	13.00	23:00	8	8	-	-	8
13/4/2021	13.00	23:00	8	8	-	-	8
14/4/2021	13.00	23:00	8	8	-	-	8
15/4/2021	13.00	23:00	8	8	-	-	8
16/4/2021	13.00	23:00	8	8	-	-	8
17/4/2021	13.00	23:00	8		-	8	8
18/4/2021	13.00	23:00	8		-	8	8
19/4/2021	13.00	23:00	8	8	-	-	8
20/4/2021	13.00	23:00	8	8	-	-	8
21/4/2021	13.00	23:00	8	8	-	-	8
22/4/2021	13.00	23:00	8	8	-	-	8
23/4/2021	13.00	23:00	8	8	-	-	8
24/4/2021	13.00	23:00	8		-	8	8
25/4/2021	13.00	23:00	8		-	8	8
26/4/2021	13.00	23:00	8	8	-	-	8
27/4/2021	13.00	23:00	8	8	-	-	8
28/4/2021	13.00	23:00	8	8	-	-	8
29/4/2021	13.00	23:00	8	8	-	-	8
30/4/2021	13.00	23:00	8	8	-	-	8
TOTAL				176		64	240
RESUMEN	Total Jornada		176				
	Total H. Suplementarias		0				
	Total H. Extraordinarias		64				
	Total Horas		240				

Nota: En esta tabla se lleva un control del personal que está vinculado directamente en la producción.

Anexo 25. Tarjeta de tiempo orden de producción N° 001

Tabla 80.

Tarjeta de tiempo orden de producción N° 001

		"BUONO GUSTO" PIZZERÍA TARJETA DE TIEMPO N° 001			
Departamento:	<i>Producción</i>				
Fecha:	<i>10/4/2022</i>				
Cantidad:	<i>15</i>				
Orden de Producción	Detalle	Hora inicio	Hora de termino	Minutos empleados por pizza	
N° 001	Amasado	14:00:00	14:02:00	2	
N° 001	Preparado	14:02:00	14:04:00	2	
N° 001	Horneado	14:04:00	14:10:00	6	
N° 001	Cortado	14:10:00	14:11:00	1	
N° 001	Despachado	14:11:00	14:12:00	1	
TOTAL				12	
HORAS TOTAL EN LA PRODUCCIÓN				3	

Nota: En esta tabla se muestra los procesos de la producción de pizzas.

Anexo 26. Tarjeta de tiempo orden de producción N° 002

Tabla 81.

Tarjeta de tiempo orden de producción N° 002

		"BUONO GUSTO" PIZZERÍA TARJETA DE TIEMPO N° 002			
Departamento:	<i>Producción</i>				
Fecha:	<i>20/4/2022</i>				
Cantidad:	<i>30</i>				
Orden de Producción	Detalle	Hora inicio	Hora de termino	Minutos empleados por lasaña	
N° 002	Armado	14:00:00	14:01:00	1	
N° 002	Cocinado	14:01:00	14:04:00	3	
N° 002	Preparado	14:04:00	14:06:00	2	
N° 002	Horneado	14:06:00	14:09:00	3	
N° 002	Despachado	14:09:00	14:10:00	1	
TOTAL				10	
HORAS TOTAL EN LA PRODUCCIÓN				5	

Nota: En esta tabla se muestra los procesos de la producción de lasañas.

Anexo 27. Rol de pagos del departamento de producción

Figura 9

Rol de pago producción

 "BUONO GUSTO" PIZZERÍA ROL DE PAGOS GENERAL (Producción) AL 01 DE ABRIL DEL 2021																			
Apellidos y Nombres	Cédula de identidad	Cargo	Fecha de Ingreso	Días Trabajados	Ingresos							Total Ingresos	Deducciones			Total deducciones	Valor a recibir	IESS Aporte patronal 11,15%	Total Remuneraciones
					Sueldo	Horas extras	Bonos	Total ingresos Base IESS	Décimo tercero	Décimo cuarto	Fondos de Reserva 8,33%		IESS 9,45%	Anticipos	Préstamos quirografarios hipotecarios				
Lozano Jacome Sebastian Jeremias	0502895527	Pizzero	23/2/2019	30	480,00	32,00	0	512,00	42,67	33,33	42,65	630,65	48,38	0	0	48,38	582,27	57,09	639,35
Amanta Pasto Digson Gael	0504284938	Jefe de Producción	24/5/2019	30	510,00	33,92	0	543,92	45,33	33,33	45,31	667,89	51,40	0	0	51,40	616,49	60,65	677,14
TOTAL								1055,92				1298,54				1198,75		1316,49	

Nota: En esta tabla se detallan todas las remuneraciones percibidas por el personal del departamento de producción.

Anexo 28. Rol de pagos del departamento administrativo

Figura 10

Rol de pago administrativo

 "BUONO GUSTO" PIZZERÍA ROL DE PAGOS GENERAL (Administrativo) AL 01 DE ABRIL DEL 2021																			
Nombres	Cédula de identidad	Cargo	Fecha de Ingreso	Días Trabajados	Ingresos							Total Ingresos	Deducciones			Total retenciones	Valor a Recibir	IESS Aporte patronal 11,15%	Total Remuneraciones
					Sueldo	Horas extras	Bonos	Total ingresos Base IESS	Décimo tercero	Décimo cuarto	Fondos de Reserva 8,33%		IESS 9,45%	Anticipos	Préstamos quirografarios hipotecarios				
Toapanta Sangovalm Jenny Liliana	0503364143	Administradora	10/1/2019	30	510,00	33,92	0	543,92			45,31	589,23	51,40	0	0	51,40	537,83	60,65	598,48
Tarina Muñoz Ana Laura	1208576999	Cajera	27/3/2019	30	450,00	29,92	0	479,92	39,99	33,33	39,98	593,22	45,35	0	0	45,35	547,87	53,51	601,38
TOTAL								1023,84				1182,45				1085,70		1199,86	

Nota: En esta tabla se detallan todas las remuneraciones percibidas por el personal del departamento administrativo.

Anexo 29. Rol de pagos del departamento de ventas

Figura 11

Rol de pago Ventas

 "BUONO GUSTO" PIZZARÍA ROL DE PAGOS GENERAL (Ventas) AL 01 DE ABRIL DEL 2021																			
Nombres	Cédula de identidad	Cargo	Fecha de Ingreso	Días Trabajados	Ingresos							Total Ingresos	Retenciones			Total retenciones	Valor a Recibir	IESS Aporte patronal 11,15%	Total Remuneraciones
					Sueldo	Horas extras	Bonos	Total ingresos	Décimo tercero	Décimo cuarto	Fondos de Reserva 8,33%		IESS 9,45%	Anticipos	Prestamos quirografarios hipotecarios				
Henry Fabricio Toapanta Sangova	0503364671	Repartidor	17/10/2020	30	420,00	28	0	448,00			37,32	485,32	42,34	0	0	42,34	442,98	49,95	492,93
TOTAL								448,00				485,32					442,98		492,93

Nota: En esta tabla se detallan todas las remuneraciones percibidas por el personal del departamento de ventas.

Anexo 30. Depreciaciones del departamento de producción orden de producción N° 001

Tabla 82

Depreciación orden de producción DPTO producción

 "BUONO GUSTO" PIZZARÍA DEPRECIACION (Producción) ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 001 									
Detalle	Cantidad	Precio unitario	Valor compra	Vida útil	Valor residual	Valor del bien	Depreciación anual	Depreciación mensual	Depreciación horas de producción
Horno	1	850	850	10	85,00	765,00	76,50	6,375	0,080
Amasadora	1	600	600	10	60,00	540,00	54,00	4,500	0,056
Nevera	1	600	600	10	60,00	540,00	54,00	4,500	0,056
Mesa de amasado	1	120	120	10	12,00	108,00	10,80	0,900	0,011
Rodillo	1	15	15	5	3,00	12,00	2,40	0,200	0,003
Molde de horneado	4	5	20	5	4,00	16,00	0,20	0,017	0,000
Pala de pizza	1	10	10	5	2,00	8,00	1,60	0,133	0,002
Cortadoras de pizza	1	4	4	5	0,80	3,20	0,64	0,053	0,001
Totales	11	2204	2219	60	226,8	1992,2	200,14	16,68	0,21

Nota: En esta tabla se muestra las depreciaciones del departamento de producción orden N° 001.

Anexo 31. Depreciaciones del departamento de ventas orden de producción N° 001

Tabla 83

Depreciación ventas

 "BUONO GUSTO" PIZZERÍA DEPRECIACION (Ventas) ORDEN DE PRODUCCIÓN N° 001 									
Detalle	Cantidad	Precio unitario	Valor compra	Vida útil	Valor residual	Valor del bien	Depreciación anual	Depreciación mensual	Depreciación horas de producción
Vehículo	1	1200,00	1200,00	10,00	120,00	1080,00	108,00	9,00	0,11
Totales	1	1200,00	1200,00	10,00	120,00	1080,00	108,00	9,00	0,11

Nota: En esta tabla se muestra las depreciaciones del departamento de ventas orden N° 001.

Anexo 32. Depreciaciones del departamento de producción orden de producción N° 002

Tabla 84

Depreciación maquinaria producción

 "BUONO GUSTO" PIZZERÍA DEPRECIACION DE MAQUINARIA (Producción) Orden de producción N° 002 									
Detalle	Cantidad	Precio unitario	Valor compra	Vida útil	Valor residual	Valor del bien	Depreciación anual	Depreciación mensual	Depreciación horas de producción
Horno	1	850	850	10	85,00	765,00	76,50	6,38	0,133
Nevera	1	600	600	10	60,00	540,00	54,00	4,50	0,094
Molde de horneado	5	3	15	5	3,00	12,00	0,00	0,00	0,000
Pala	1	10	10	5	2,00	8,00	1,60	0,13	0,003
Cocina	1	150	150	10	15,00	135,00	13,50	1,13	0,023
Totales	9	1613	1625	40	165	1460	145,60	12,13	0,25

Nota: En esta tabla se muestra las depreciaciones del departamento de producción orden N° 002.

Anexo 33. Depreciaciones del departamento de ventas orden de producción N° 002

Tabla 85

Depreciación maquinaria ventas

 <div style="text-align: center;"> <p>"BUONO GUSTO" PIZZERÍA</p> <p>DEPRECIACION DE MAQUINARIA (Ventas)</p> <p>Orden de producción N° 002</p> </div> 									
Detalle	Cantidad	Precio unitario	Valor compra	Vida útil	Valor residual	Valor del bien	Depreciación anual	Depreciación mensual	Depreciación horas de producción
Vehículo	1,00	1200,00	1200,00	10,00	120,00	1080,00	108,00	9,00	0,19
Totales	1	1200	1200	10	120	1080	108,00	9,00	0,19

Nota: En esta tabla se muestra las depreciaciones del departamento de ventas orden N° 002.

Anexo 34. Distribución alquiler local**Tabla 86***Distribución alquiler local*

 DISTRIBUCIÓN ALQUILER LOCAL		
Detalle	Porcentaje	Valor Total
Dpto. Producción	60%	210,00
Dpto. Administrativo	20%	70,00
Dpto. Ventas	20%	70,00
TOTAL		350,00

Nota: En esta tabla se detalla mediante porcentajes la distribución del pago del alquiler del local.

Anexo 35. Distribución servicios básicos**Tabla 87***Distribución servicios básicos*

 DISTRIBUCIÓN SERVICIOS BÁSICOS		
Detalle	Porcentaje	Valor Total
Dpto. Producción	60%	36,00
Dpto. Administrativo	20%	12,00
Dpto. Ventas	20%	12,00
TOTAL		60,00

Nota: En esta tabla se detalla mediante porcentajes la distribución del pago de los servicios básicos.

Anexo 36. Proyección de ventas de pizzas de un mes

Tabla 88

Proyección de ventas mensual de pizzas

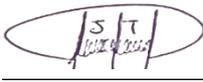
 "BUONO GUSTO" PIZZERÍA 	
ESTADO DE PRODUCTOS VENDIDOS PROYECCIÓN DE VENTAS MENSUAL (Abril)	
Días: 30	Proyección: 300
Producto: Pizzas	
Materiales Directos	384,40
Mano de Obra Directa	159,84
Costos Indirectos de Fabricación	364,56
Materia Prima Indirecta	127,61
Mano de Obra Indirecta	169,28
Otros Costos Indirectos	67,67
Total de Costos de Producción	908,80
Más: Inventario Inicial de Producto en Proceso	-
Costo de Artículos en proceso durante el período	908,80
Menos: Inventario final de Productos en Proceso	-
Costo de Artículos manufacturados	908,80
Más: Inventario inicial de artículos terminados	-
Costo de artículos producidos	908,80
Menos: Inventario final de artículos terminados	-
Costo de artículos vendidos	908,80
Elaborado por:	Aprobado por:
 Jefe de producción	 Administrador

Nota: En esta tabla se muestra el estado de productos vendidos de la proyección de ventas mensual de las pizzas.

Anexo 37. Estado de resultados de la proyección de ventas mensual de pizzas

Tabla 89

Estado de proyección de ventas mensual de pizzas

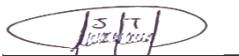
 "BUONO GUSTO" PIZZERÍA 	
ESTADO DE RESULTADOS PROYECCIÓN DE VENTAS MENSUAL (Abril)	
Días: 30	Proyección: 300
Producto: Pizzas	
Ventas	1.800,00
(-) Costo de los productos vendidos	<u>908,80</u>
Utilidad bruta	891,20
(-) Gastos Operativos	464,20
Gastos Administrativos	320,46
Gastos de Ventas	143,73
UTILIDAD OPERATIVA	<u>427,00</u>
(-) Gastos Financieros	
Utilidad antes de participación a trabajadores	427,00
Participación de trabajadores 15%	<u>64,05</u>
Utilidad antes de impuestos después de participación a trabajadores	362,95
(-) Impuestos sobre las ventas Brutas (2%)	<u>36,00</u>
Utilidad Neta	326,95
Elaborado por:	Aprobado por:
 _____ Jefe de producción	 _____ Administrador

Nota: En esta tabla se muestra el estado de resultados de la proyección de ventas mensual de pizzas

Anexo 38. Proyección de ventas de lasañas de un mes

Tabla 90

Proyección de ventas Lasaña

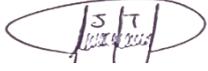
 "BUONO GUSTO" PIZZERÍA ESTADO DE PRODUCTOS VENDIDOS PROYECCIÓN DE VENTAS MENSUAL (Abril)		
Días: 30		Proyección: 270
Producto: Lasañas		
Materiales Directos		
Mano de Obra Directa		364,05
Costos Indirectos de Fabricación		119,88
Materia Prima Indirecta		313,02
Mano de Obra Indirecta	135,78	
Otros Costos Indirectos	126,96	
Total de Costos de Producción	50,28	
Más: Inventario Inicial de Producto en Proceso		796,95
Costo de Artículos en proceso durante el período		-
Menos: Inventario final de Productos en Proceso		796,25
Costo de Artículos manufacturados		-
Más: Inventario inicial de artículos terminados		796,25
Costo de artículos producidos		-
Menos: Inventario final de artículos terminados		796,95
Costo de artículos vendidos		796,95
Elaborado por:		Aprobado por:
 Jefe de producción		 Administrador

Nota: En esta tabla se muestra el estado de productos vendidos de la proyección de ventas mensual de las lasañas.

Anexo 39. Estado de resultados de la proyección de ventas mensual de lasañas

Tabla 91

Estado proyección ventas mensual lasañas

		"BUONO GUSTO" PIZZERÍA ESTADO DE RESULTADOS PROYECCIÓN DE VENTAS MENSUAL (Abril)		
Días: 30				Proyección: 270
Producto: <i>Lasañas</i>				
Ventas				1.620,00
(-) Costo de los productos vendidos				796,95
Utilidad bruta				823,05
(-) Gastos Operativos				349,84
Gastos Administrativos		240,35		
Gastos de Ventas		109,49		
UTILIDAD OPERATIVA				473,22
(-) Gastos Financieros				-
Utilidad antes de participación a trabajadores				473,22
Participación de trabajadores 15%				70,98
Utilidad antes de impuestos después de participación a trabajadores				402,23
(-) Impuestos sobre las ventas Brutas (2%)				32,40
Utilidad Neta				369,83
Elaborado por:		Aprobado por:		
 _____ Jefe de producción		 _____ Administrador		

Nota: En esta tabla se muestra el estado de resultados de la proyección de ventas mensual de lasañas

Anexo 40. Aval de traducción

AVAL DE TRADUCCIÓN

En calidad de Docente del Idioma Inglés del Centro de Idiomas de la Universidad Técnica de Cotopaxi; en forma legal **CERTIFICO** que:

La traducción del resumen al idioma Inglés del proyecto de investigación cuyo título versa: **“SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN Y SU IMPACTO EN LA RENTABILIDAD EN “BUONO GUSTO PIZZERÍA” DEL CANTÓN LA MANÁ, PERIODO 2021.”**, presentado por **Muela Vega Nurys Johanna y Toapanta Sangovalin Jenny Liliana** egresados de la Carrera de: **Licenciatura en Contabilidad y Auditoría**, perteneciente a la **Facultad de Ciencias Administrativas**, lo realizó bajo mi supervisión y cumple con una correcta estructura gramatical del Idioma.

Es todo cuanto puedo certificar en honor a la verdad y autorizo al peticionario hacer uso del presente aval para los fines académicos legales.

La Maná, agosto del 2022

Atentamente,



Mg. Wendy Núñez
DOCENTE CENTRO DE IDIOMAS-UTC
CI: 0925025041

Anexo 41. Reporte de URKUND

31/8/22, 11:44

D143447192 - PROYECTO TITULACIÓN MUELA NURYS-TOAPANTA JENNY.docx - Urkund

[Lista de fuentes](#) Bloques[Abrir sesión](#)

Documento	PROYECTO TITULACIÓN MUELA NURYS-TOAPANTA JENNY.docx (D143447192)
Presentado	2022-08-31 11:41 (-05:00)
Presentado por	Brenda Ona (brenda.ona@utc.edu.ec)
Recibido	brenda.ona.utc@analysis.orkund.com
Mensaje	PROYECTOS Mostrar el mensaje completo 5% de estas 101 páginas, se componen de texto presente en 9 fuentes.