



UNIVERSIDAD DE CUENCA
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y
ADMINISTRATIVAS

CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

**“DETERMINACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS ABC
PARA LOS RESTAURANTES DE LUJO DE LA CIUDAD DE
CUENCA CASO PRÁCTICO: RESTAURANTES RANCHO
CHILENO, SEPTIEMBRE 2015”.**

**Trabajo de Titulación previa a la obtención del Título de
Contador Público y Auditor.**

AUTORAS: VIVIANA ELIZABETH PADILLA MATAILO
C.I. 010551253-7
MARIA EUGENIA PLAZA AUQUILLA
C.I. 010431772-2

DIRECTORA:
ING. SILVIA GABRIELA VAZQUEZ GALARZA
C.I. 010336547-4

CUENCA-ECUADOR

2016



RESUMEN

En el presente trabajo de titulación, se determina un sistema de costos ABC que pueda ser utilizado en los restaurantes de lujo de la ciudad, aplicado al Restaurante “Rancho Chileno”, con el fin de mejorar la asignación de sus costos que intervienen en los procesos productivos, en especial el de los Costos Indirectos de Fabricación, por su ambigüedad a la hora de prorratearlos a los distintos productos requiere de un especial trato, convirtiéndose en un objetivo que es el de mejorar la distribución de dichos rubros.

La metodología en sí es la aplicación directa de este método al restaurante y se obtendrá información mediante la observación directa y la tabulación de la misma, todo esto haciendo uso de las diferentes herramientas como son el Excel y Word; para llevar a cabo la investigación se partió de un conocimiento general del entorno hasta llegar a establecer los costos de cada producto. De manera que al finalizar el trabajo se establezcan las conclusiones y recomendaciones para una mejor toma de decisiones. Es por esto que para el objeto de estudio se utilizó el mes de septiembre del 2015, así mismo se toma en cuenta los platos de mayor demanda del mes.

PALABRAS CLAVE: COSTOS ABC, ACTIVIDADES, COST DRIVER, COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN, PROCESO PRODUCTIVO, OBJETOS DE COSTO, MATERIA PRIMA, MANO DE OBRA.



ABSTRACT

In this present work titling, is determined a system of costs "ABC" that can be used in the restaurants of luxury of the city, applied to the restaurant "Rancho Chileno", in order to improve the allocation of costs that intervene in the processes production, in especially the indirect costs of manufacturing. That by ambiguity that has to the hour of apportion to the different products requires of a special treatment, becoming so in a target improve distribution of these costs. The methodology itself it is the direct application this method to the restaurant and you will get information by direct observation and the tabulating the same, all this making use of the different tools as are the excel and word, for take away out research it started from a knowledge general the environment to reach to establish the costs of each product. By way of that at the end the work established the conclusions and recommendations for better decision-making. That is why for the object of study the month of September 2015 was used, so it is taken into account the dishes higher demand of the month.

KEYWORDS: ABC COST ACTIVITIES, COST DRIVER, INDIRECT COST MANUFACTURING, PRODUCTION PROCESS, COST OBJECTS, RAW MATERIALS, LABOR.



INDICES DE CONTENIDOS

RESUMEN.....	2
ABSTRACT.....	3
AGRADECIMIENTO	13
DEDICATORIA	14
DEDICATORIA	15
INTRODUCCIÓN	16
CAPÍTULO I.....	19
1.1. Definición e historia de restaurante	19
1.2. Caracterización de los Restaurantes.....	20
1.2.1. Establecimientos de Comidas y Bebidas:.....	21
1.2.1.1. Lujo (cinco tenedores).....	21
1.2.1.2. Primera (Cuatro tenedores)	22
1.2.1.3. Restaurantes de segunda categoría (tres tenedores)	24
1.2.1.4. Tercera clase (dos tenedores)	25
1.2.1.5. Cuarta (un tenedor).....	26
1.3. ANÁLISIS DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL ECUADOR	27
1.3.1. Número de empresas	28
1.4. Reseña Histórica “Restaurantes Rancho Chileno”	33
1.4.1. Descripción de los servicios que ofrece.	34
1.4.2. Misión, Visión	35
1.4.3. Estructura Organizacional	36
1.5. Resultado y análisis de las encuestas.	37
1.5 Análisis FODA	41
Matriz FODA Cruzado	42
CAPÍTULO II	43
2. MARCO CONCEPTUAL.....	43
2.1. Contabilidad.....	43
2.2. Contabilidad de costos	43
2.2.1 Definición.....	43
2.2.3. Elementos del costo.....	44
2.3. Clasificación de los Sistemas de Costeo	46
2.3.1 Por órdenes de producción	46

**VIVIANA ELIZABETH PADILLA MATAILO
MARÍA EUGENIA PLAZA AUQUILLA**



2.3.2 Por procesos o departamentales	46
2.4. Sistema de costos basado en actividades (ABC).....	46
2.4.1. Antecedentes	46
2.4.2. Definiciones y generalidades.....	47
2.4.2.1. Cadena de valor	48
2.4.2.2. Actividad	49
2.4.2.3. Clasificación de Actividades.....	49
2.4.2.4 Proceso	51
2.4.2.4. Recursos	52
2.4.2.5. Cost Driver o Inductores	52
2.4.4.6. Objetivo de costeo basado en actividades.....	52
2.4.2.7. Importancia del costeo basado en actividades.....	53
2.4.2.8. Características de Costos ABC.....	53
2.4.2.9. Ventajas y Desventajas del sistema de costos.....	54
2.4.2.10. Desventajas del Costeo Basado en Actividades	55
CAPÍTULO III	57
3. Diseño de un sistema de costo ABC para los restaurantes de Lujo de la Ciudad de Cuenca, caso práctico Restaurantes “Rancho Chileno”	57
3.1. Identificar las Actividades del Restaurante.	57
3.1.1. Análisis de las actividades	58
Mapa y diccionario de actividades	60
Identificar los Centros de Costo	65
Identificar los costos indirectos de los centros de costo.	67
Asignación de Recursos hacia las Actividades	68
Materia Prima Indirecta	68
Mano de Obra Indirecta	69
Luz	70
Agua	71
Internet	72
Vigilancia	72
Gas	73
Depreciación de Propiedad Planta y Equipo	73
Suministro de oficina.....	74
Arriendo.....	74
Diarios y Revistas.....	75
Mantenimiento y Repuestos	75



Materiales de Aseo y Limpieza	76
Asignación del Costos de las Actividades hacia los Objetos de Costo.....	76
Tabla 24: Inductores de las Actividades	77
Comparación entre el costeo ABC y el Costeo Tradicional por producto	82
Análisis de resultados basados en actividades	83
CONCLUSIONES	86
RECOMENDACIONES	88
Bibliografía	89
Anexo N° 1 Formato de Encuesta.....	92
Anexo N° 2 Materia Prima Indirecta	95
Anexo N° 3 Rol de Pagos Mano de Obra Indirecta	96
Anexo N° 4 Rol de Provisiones Mano de Obra Indirecta	97
Anexo N° 5 Costo Mano de Obra Indirecta.....	98
Anexo N° 6 Minutos de Mano de Obra Indirecta Dedicados a las Actividades	99
Anexo N° 7 Kilovatios de los artefactos eléctricos.....	100
Anexo N° 8 Valor Histórico de Propiedad Planta y Equipo	101
Anexo N° 9 Minutos Dedicados de cada Actividad	106
Anexo N° 10 Minutos Mano de Obra Indirecta	108
Anexo N° 11 Minutos de Mano de Directa.....	108
Anexo N° 12 Hojas de Costo	109
Anexo N° 13 Gastos de Producción.....	112
Anexo N° 14 DISEÑO DE TESIS	113



Gráficos

Ilustración 1: Establecimientos de alimentos y bebidas en el ecuador según el ministerio de turismo año 2014.....29

Tablas

Tabla 1: Establecimientos de Alimentos y Bebidas Registrados en el Ministerio de Turismo según la Categoría y Provincia Año 2014	30
Tabla 2: Distribución porcentual de la capacidad de los establecimientos de alimentos y bebidas registrados en el Ministerio de Turismo según tipo Año 2014.....	30
Tabla 3: Restaurantes en el Azuay según tipo	31
Tabla 4: Actividades” Restaurante Rancho Chileno”	58
Tabla 5: Análisis de las Actividades” Restaurante Rancho Chileno”	59
Tabla 6: Clasificación de las actividades septiembre del 2015.....	60
Tabla 7: Clasificación de las actividades por centros de costo	66
Tabla 8: Gastos indirectos de fabricación del Centro de Costos de Alimentos y Bebidas	67
Tabla 9: Driver de los Recursos	68
Tabla 10 Distribución Materia Prima Indirecta	69
Tabla 11 Distribución Mano de Obra Indirecta	70
Tabla 12 Distribución Luz	71
Tabla 13Distribución del Agua	71
Tabla 14: Distribución del internet hacia las actividades.....	72
Tabla 15: Distribución de la vigilancia hacia las actividades	72
Tabla 16: Distribución del Gas hacia las actividades.....	73
Tabla 17: Distribución de Propiedad Planta y Equipo hacia las actividades	74
Tabla 18 Distribución Suministros de Oficina.....	74
Tabla 19: Distribución del Arriendo	75
Tabla 20: Distribución de Diarios y Revistas	75
Tabla 21: Distribución de Mantenimiento y Repuestos	76
Tabla 22: Distribución de Materiales de Aseo y Limpieza.....	76



Tabla 23: Objetos de Costo de Restaurante Rancho Chileno	77
Tabla 24: Inductores de las Actividades	77
Tabla 25: Driver para cada producto.....	79
Tabla 26: Distribución del costo de las actividades hacia los productos	80
Tabla 27: Costo Primo	81
Tabla 28: Costo Unitario-ABC	81
Tabla 29: Comparación entre los dos sistemas de costeo	82
Tabla 30: Resultados	83
Tabla 31: Gastos de Administración y Ventas	84
Tabla 32: Asignación Gastos Operativos a los productos.....	85



Universidad de Cuenca
Clausula de derechos de autor

Viviana Elizabeth Padilla Matailo, autor/a de la tesis "DETERMINACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS ABC PARA LOS RESTAURANTES DE LUJO DE LA CIUDAD DE CUENCA CASO PRÁCTICO: RESTAURANTES RANCHO CHILENO, SEPTIEMBRE 2015", reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de Contador Público y Auditor. El uso que la Universidad de Cuenca hiciere de este trabajo, no implicará afección alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autor/a

Cuenca, 14 de noviembre de 2016

Viviana Elizabeth Padilla Matailo

Viviana Elizabeth Padilla Matailo

C.I: 010551253-7

**VIVIANA ELIZABETH PADILLA MATAILO
MARÍA EUGENIA PLAZA AUQUILLA**



Universidad de Cuenca
Clausula de derechos de autor

Maria Eugenia Plaza Auquilla, autor/a de la tesis "DETERMINACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS ABC PARA LOS RESTAURANTES DE LUJO DE LA CIUDAD DE CUENCA CASO PRÁCTICO: RESTAURANTES RANCHO CHILENO, SEPTIEMBRE 2015", reconozco y acepto el derecho de la Universidad de Cuenca, en base al Art. 5 literal c) de su Reglamento de Propiedad Intelectual, de publicar este trabajo por cualquier medio conocido o por conocer, al ser este requisito para la obtención de mi título de Contador Público y Auditor. El uso que la Universidad de Cuenca hiciere de este trabajo, no implicará afectación alguna de mis derechos morales o patrimoniales como autor/a

Cuenca, 14 de noviembre de 2016

Maria Eugenia Plaza Auquilla

C.I: 010431772-2

**VIVIANA ELIZABETH PADILLA MATAILO
MARÍA EUGENIA PLAZA AUQUILLA**



Universidad de Cuenca
Clausula de propiedad intelectual

Viviana Elizabeth Padilla Matailo, autor/a de la tesis "DETERMINACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS ABC PARA LOS RESTAURANTES DE LUJO DE LA CIUDAD DE CUENCA CASO PRÁCTICO: RESTAURANTES RANCHO CHILENO, SEPTIEMBRE 2015", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor/a.

Cuenca, 14 de Noviembre de 2016.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read "Viviana Elizabeth Padilla Matailo".

Viviana Elizabeth Padilla Matailo

C.I: 010551253-7

VIVIANA ELIZABETH PADILLA MATAILO
MARÍA EUGENIA PLAZA AUQUILLA



Universidad de Cuenca
Clausula de propiedad intelectual

Maria Eugenia Plaza Auquilla, autor/a de la tesis "DETERMINACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS ABC PARA LOS RESTAURANTES DE LUJO DE LA CIUDAD DE CUENCA CASO PRÁCTICO: RESTAURANTES RANCHO CHILENO, SEPTIEMBRE 2015", certifico que todas las ideas, opiniones y contenidos expuestos en la presente investigación son de exclusiva responsabilidad de su autor/a.

Cuenca, 14 de Noviembre de 2016

Maria Eugenia Plaza Auquilla

C.I: 010431772-2

**VIVIANA ELIZABETH PADILLA MATAILO
MARÍA EUGENIA PLAZA AUQUILLA**



AGRADECIMIENTO

Agradecemos a todas las personas que formaron parte de este trabajo de titulación, nuestros sinceros agradecimientos están dirigidos a nuestra directora del trabajo de titulación la Ing. Silvia Gabriela Vázquez Galarza quien con sus conocimientos nos ha guiado hasta finalizar este trabajo, de igual manera a nuestra Asesora del diseño la Ing. María Elena Chuisaca. A nuestros profesores quienes al transcurso de nuestro estudio nos han dotado de sus conocimientos, gracias a su paciencia y enseñanza que nos brindaron y un agradecimiento a la prestigiosa Universidad de Cuenca por darnos la oportunidad de formarnos como profesionales para un mejor futuro. Finalmente un eterno agradecimiento al Restaurante “Rancho Chileno” por abrirnos las puertas y brindarnos información desinteresada para el cumplimiento de este trabajo.

Viviana y Ma. Eugenia



DEDICATORIA

A Dios por concederme la dicha de culminar mis estudios y brindarme sabiduría.

A mi Padre Carlos Padilla, por estar ahí presente en los retos que se me han presentado y guiarme para afrontarlos y resolverlos.

A mi Madre Esther Matailo, por estar junto a mí en las buenas y malas y apoyarme en este camino, que gracias a sus consejos pude alcanzarlos.

A mi Hijo Alex Sebastián, quien forma una parte de mi vida y la llena de alegría.

Viviana P.



DEDICATORIA

Dedico este trabajo principalmente a Dios por haberme dado la vida y permitirme el haber llegado hasta este momento tan importante de mi formación profesional. A mi Madre por la persona que me ha acompañado durante todo mi trayecto estudiantil y de vida. A mi Padre y hermanos que siempre han estado junto a mí y brindándome su apoyo incondicional. A mi novio Jonathan que durante este último año supo acompañarme para continuar y nunca renunciar, gracias por su amor incondicional y por su ayuda en mi proyecto.

Ma. Eugenia P.



INTRODUCCIÓN

En el mundo globalizado de hoy las empresas de servicio se encuentran en constante crecimiento, en especial las empresas de alimentos y bebidas, en lo que concierne al Ecuador mediante el Ministerio de Turismo ha hecho esfuerzo por dar a conocer las comidas típicas de cada una de las regiones de nuestro país, es por ellos que existe una gran afluencia de turistas en nuestra Ciudad de Cuenca contribuyendo a este sector de manera activa con la economía de la ciudad.

Debido al crecimiento de estas empresas, los administradores requieren de herramientas que les permita sobresalir de la competencia y continuar con la marcha de sus negocios, de diversas formas como innovar con los productos o servicios, mejorar sus procesos de producción, reducir costos, crear nuevos productos, entre otras estrategias; para ser más específicos tales entidades requiere contar con información fiable y oportuna referente a los costos y gastos que se incurre en la producción de sus platos, con el objetivo de brindar a la administración una herramienta útil en la toma de decisiones correctas y afrontar los retos que se presenta en el mercado global.

En lo referente a los restaurantes de lujo se pudo evidenciar que éstos se limitan a utilizar la contabilidad general para tomar decisiones, es decir, no poseen un sistema adecuado para determinar el costo de los platos que ofertan, dando como resultado un conflicto a la hora de calcular el monto de este rubro, muchos de ellos trabajan con productos elaborados que provocan pérdidas y generan un impedimento para lograr los objetivos propuestos, es así que se sienten en la necesidad de tener un sistema eficiente para las decisiones gerenciales, además



de tener un control de los elementos forman parte del producto en especial de los Costos Indirectos de Fabricación cuando estos son representativos.

Tal es la teoría del ABC surgió en la década de los 80' con el objetivo de obtener información fidedigna respecto a la distribución de los costos hacia los productos, de tal forma que este sistema permitieron que los costos indirectos de fabricación sean conducidos hacia las actividades y luego a los objetos de costo. Este sistema busca proporcionar a los directivos una imagen más clara de los costos de sus operaciones. (Kaplan R., Cooper R., 2003)

En el caso del Restaurante Rancho Chileno se detectó que los Costos indirectos de fabricación representan un problema al momento de asignar este rubro hacia los productos, motivo por el cual se requiere de un sistema de costos que satisfaga esta necesidad, de acuerdo a esto se estableció el presente.

El trabajo de titulación se encuentra dividido en cuatro capítulos, el primer capítulo trata un análisis del ámbito de estudio, que permite evidenciar la manera en como este sector contribuye con la economía del país, al igual se realiza un análisis de los restaurantes de lujo de la ciudad de Cuenca y se encuentra un análisis de las Fortalezas, Oportunidades, Amenazas y Debilidades (FODA) de la entidad.

En el segundo capítulo se encuentra la parte teórica del modelo de costos ABC, para el entendimiento del tema a tratar con un amplio número de conceptos que nos faciliten la metodología del tema, indicándonos también la importancia del tema así como sus ventajas y desventajas al aplicarlo.

El tercer capítulo se encuentra los pasos del sistema y el desarrollo de cada uno de estos; alcanzándolo mediante la recopilación de la información necesaria para



la elaboración del modelo, logrando cumplir con el objetivo planteado el de obtener información fiable y oportuna.

Por último se presenta las conclusiones y recomendaciones obtenidas en la investigación para llevar a cabo los costos de la empresa de mejor manera, también se encuentra los anexos y bibliografía.



CAPÍTULO I

1.1. Definición e historia de restaurante

“Restaurant” es una palabra francesa que apareció en el siglo XVI describiendo a un alimento que restaura (devuelve las fuerzas) hasta el siglo XIX cambiando su nombre a “establecimiento especializado en la venta de productos que restauran las fuerzas” (Lloret, 2012)

En París, en el año 1765 Boulanger Carpentier un comerciante de caldos y aves bien condimentadas en su establecimiento admitía solo personas que fuesen a comer, este personaje nombró a su local “*Venite ad me vos qui stomacho laboratis et ego restaurabo vos*”, que significa “Venid a mí los que sufrís del estómago que yo os lo restauraré”. De esta frase se derivaría el término restaurante, se lo consideró como el primer sitio de comida de esa ciudad. Su éxito fue tan grande, que numerosos restaurantes abrieron y éstos fueron atendidos por camareros y mayordomos que habían abandonado sus empleos, después de la Revolución Francesa en 1789. (Lloret, 2012)

En la última década del siglo XIX pequeños establecimientos competían con los hoteles ofreciendo distintos tipos de comida de manera abundante y servidas elegantemente y todo esto a precios accesibles. (Lloret, 2012)

En los países de habla castellana también se propagó uso de la palabra restaurante en donde se dedicaba a servir comidas. Hoy en día se utiliza las palabras como “Fonda” o “Picantería” para referirse a los restaurantes. (Lloret, 2012, págs. 14,15)



Conceptos de Restaurante.- Un restaurante es un “establecimiento donde se preparan y venden alimentos y bebidas para ser consumidas ahí mismo, en el que se cobra por el servicio prestado”. (Lloret, 2012, pág. 16)

Otra definición expone Restaurant es un “Establecimiento público en el que se sirven comidas en menú o a la carta, a precios estipulados y a unas horas indicadas”. (Lloret, 2012, pág. 16)

“Se entiende por restaurante entonces, a aquel establecimiento o comercio en el cual se provee a los clientes de un servicio alimenticio de tipo diverso a cambio de un precio. En conclusión un restaurante llega a ser un espacio público ya que cualquier persona puede acceder a él”. (Lloret, 2012, pág. 17)

1.2. Caracterización de los Restaurantes

Los restaurantes están sujetos a estándares de calidad y obedecen a políticas nacionales de acuerdo a las regulaciones y legislaciones de cada gobierno.

El Ministerio de Turismo tiene la facultad de establecer las categorías oficiales para cada actividad vinculada con el turismo. Para este efecto se ha emitido normas técnicas y de calidad, generales para cada actividad vinculada con el turismo y las específicas en cada categoría. (Lloret, 2012:17)

Para categorizar los establecimientos de alimentos y bebidas se requiere cumplir con los siguientes requisitos:



1.2.1. Establecimientos de Comidas y Bebidas:

1.2.1.1. Lujo (cinco tenedores)



(Lloret, 2012, pág. 19)

Instalaciones:

- a) Entradas: estas deben ser separadas para los clientes y para el personal.
- b) Vestíbulo: con guardarropa, teléfono y servicios higiénicos independientes para hombres y mujeres. En el vestíbulo podrá instalarse un bar.
- c) Comedor: superficie, capacidad y categoría adecuadas al servicio.
- d) Cocina: capacidad con acorde a su capacidad, almacén, cámaras frigoríficas y cuartos fríos para carnes, pescados y verduras, mesas calientes, fregaderos, extracción de humos y olores.
- e) Mobiliario: alfombras, lámparas, tapicería, vajilla, cristalería, mantelería y servilletas de tela acorde a la categoría. Aire acondicionado y/o calefacción.
- f) Ascensor: si el establecimiento estuviere situado en cuarta planta o superior de un edificio.
- g) Escalera de servicio: si el establecimiento tuviere más de una planta interior.



- h) Dependencias del personal de servicio. Comedor, vestuarios. Servicios higiénicos independientes para personal masculino y femenino.

Servicios:

- a) Carta de platos: Un primer grupo de entradas, con diez variedades o cuatro sopas o cremas.
Un segundo grupo de verduras, huevos y fideos. Un tercer grupo de pescados. Un cuarto grupo de carnes y aves. Un quinto grupo de postres, compuesto de dulces, helados, quesos y frutas todos los anteriores con cinco variedades.
- b) Carta de vinos. Con cinco variedades para cada grupo de vinos (blancos, rosados, tintos) licores, whiskys, cogñacs y champagnes.
Así como aguas, cervezas, colas, refrescos, café e infusiones.

El servicio se hará de fuente o plato utilizándose mesas auxiliares o infernillos y cubre fuentes o cubre platos para la salida de platos de la cocina al restaurante.

Personal:

- a) Un jefe de comedor con conocimientos del idioma inglés.
- b) Personal suficiente y uniformado, con estaciones de cuatro mesas por salónero. (Ministerio de Salud, 2010)

1.2.1.2. Primera (Cuatro tenedores)



(Lloret, 2012, pág. 20)



Instalaciones

- a) Entradas. Entrada para los clientes, independiente de la del personal de servicio y mercadería.
- b) Vestíbulo. Con guardarropa, teléfono y servicios higiénicos independientes para hombres y mujeres.
- c) Comedor. Superficie, capacidad y categoría adecuadas al servicio.
- d) Cocina. Con elementos acorde a su capacidad, almacén, cámaras frigoríficas y cuartos fríos para carnes, pescados y verduras, mesa caliente, fregaderos, extracción de humo y olores.
- e) Mobiliario. Alfombras, lámparas, tapicería, vajilla, cristalería, mantelería y servilletas de tela acordes a la categoría. Aire acondicionado y/o calefacción.
- f) Ascensor. Si el establecimiento estuviese situado en cuarta planta o superior de un edificio.
- g) Escalera de servicio. Si el establecimiento tuviese más de una planta interior.
- h) Dependencias del personal de servicio. Comedor, vestuarios, servicios higiénicos independientes para personal masculino y femenino.

Servicios:

- a. Carta de platos. Un primer grupo de entradas, con variedades y tres sopas o cremas. Un segundo grupo de verduras, huevos y fideos con cuatro variedades. Un tercer grupo de pescados con cuatro variedades. Un cuarto grupo de carnes y aves con cuatro variedades.



- b. Un quinto grupo de postres, compuesto de dulces, helados, quesos y frutas con cuatro variedades.
- c. Carta de vinos. Con cuatro variedades para cada grupo de vinos (blancos, rosados, tintos), licores, whiskys, cognacs y champagnes. Así como aguas, cervezas, colas, refrescos, café e infusiones.

Personal:

- a. Un jefe de comedor con conocimientos del idioma inglés.
- b. Personal suficiente y uniformado, con estaciones de seis mesas por salón.

(Ministerio de Salud, 2010)

1.2.1.3. Restaurantes de segunda categoría (tres tenedores)



(Lloret, 2012, pág. 21)

Instalaciones:

- a. Entradas. Una sola entrada para clientes, personal de servicio y mercancías.
- b. Teléfono y servicios higiénicos, independientes para hombres y mujeres.
- c. Comedor. Superficie, capacidad y categoría adecuadas al servicio.
- d. Cocina. Con elementos acorde a su capacidad, frigoríficos, fregaderos, extracción de humo y olores.
- e. Mobiliario. Decoración, vajilla, cubertería, cristalería, mantelería y servilletas acordes a su categoría.
- f. Dependencias del personal de servicio. Servicios higiénicos.

**VIVIANA ELIZABETH PADILLA MATAILO
MARÍA EUGENIA PLAZA AUQUILLA**

**Servicios:**

Carta de platos. Un primer grupo de entradas, con tres variedades y dos sopas o cremas. Un segundo grupo de verduras, huevos y fideos con tres variedades. Un tercer grupo de pescados, con tres variedades. Un cuarto grupo de carnes y aves con tres variedades. Un quinto grupo de postres, compuesto de dulces, helados, quesos y frutas con tres variedades.

- a. Carta de vinos. Con tres variedades para cada grupo de vinos (blancos, rosados, tintos), licores, whiskys, cognacs y champagnes. Así como aguas, cervezas, colas, refrescos, café e infusiones.

Personal:

- a. Personal suficiente y uniformado con estaciones de ocho mesas por salonero. (Ministerio de Salud, 2010)

1.2.1.4. Tercera clase (dos tenedores)

(Lloret, 2012, pág. 22)

Instalaciones:

- a. Entradas. Una sola entrada para clientes, personal de servicio y mercancías.
- b. Teléfono y servicios higiénicos comunes para hombres y mujeres.
- c. Comedor. Superficie, capacidad y categoría adecuadas al servicio.
- d. Cocina. Con elementos acorde a su capacidad, frigoríficos, fregaderos y bodegas.



- e. Mobiliario. Decoración, vajilla, cubertería, cristalería, mantelería y decorosa acordes a su categoría.
- f. Dependencias del personal de servicio. Servicios higiénicos para el personal.

Servicios:

- a. Carta de platos. Un primer grupo de entradas, con dos variedades y dos sopas o cremas. Un segundo grupo de huevos y fideos con dos variedades. Un tercer grupo de pescados con dos variedades. Un cuarto grupo de carnes y aves con dos variedades. Un quinto grupo de postres, compuesto de dos variedades.

Personal:

- a. El Personal en contacto con el público se presentará aseado y limpio, usando prendas apropiadas que le identifiquen como tal. (Ministerio de Salud, 2010)

1.2.1.5. Cuarta (un tenedor)



(Lloret, 2012, pág. 22)

Instalaciones:

- a. Entradas. Una sola entrada para clientes, personal de servicio y mercancías.
- b. Servicios higiénicos comunes para la clientela y el personal de servicio.
- c. Comedor. Independiente de la cocina y adecuado al servicio y categoría.
- d. Cocina. Limpia, decorosa e higiénica.

**VIVIANA ELIZABETH PADILLA MATAILO
MARÍA EUGENIA PLAZA AUQUILLA**



Servicios:

- a. Carta de platos y bebidas con una variedad de platos y bebidas.

Personal:

- a. El Personal en contacto con el público se presentará aseado y limpio.

(Ministerio de Salud, 2010)

1.3. ANÁLISIS DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL ECUADOR

Según datos obtenidos del Banco Central del Ecuador el Valor Agregado Bruto por Industria PIB; el sector de alojamiento y servicio de comida ha contribuido al PIB, en el año 2014 en el primer trimestre \$ 563,408; segundo trimestre \$572,899; tercer trimestre \$579,616 y el cuarto trimestre \$592,921, mientras en el 2015 en el primer trimestre \$593,122 y el segundo trimestre \$591139 mostrando así un crecimiento lento pero constante en esta industria, incentivando la inversión y contribuyendo a la creación de nuevas fuentes de trabajo.



Tabla 1: Datos del Valor Agregado Bruto del Sector de alimentos y bebidas

AÑO	VAB ¹
2014	
I Trimestre	563,408
II Trimestre	572,899
III Trimestre	579,616
IV Trimestre	592,921
2015	
I Trimestre	593,122
II Trimestre	591,130

Fuente: Banco Central del Ecuador

Elaborado por: Autoras

1.3.1. Número de empresas

En el Ecuador existe un total de 15.741 restaurantes registrados en el Ministerio de Turismo en el 2014, de los cuales 35 establecimientos pertenecen a la categoría de lujo, y en la provincia del Azuay específicamente en Cuenca existen 4 restaurantes de lujo.

Del total de empresa en el país las provincias con mayor concentración son el Guayas con un 31.44%, Pichincha con 25.06%, Tungurahua con un 6.29%,

¹ VAB: Valor Agregado Bruto es uno de los indicadores más importantes para evaluar la actividad económica de un sector específico o de toda la economía, para su cálculo se resta al valor de la producción total el de los bienes y servicios el consumo intermedio; así los bienes y servicios al participar en el proceso de producción adquieren un valor superior, esta diferencia

se llama Valor agregado Bruto.

<http://www.eumed.net/diccionario/definicion.php?dic=1&def=96> 17, diciembre del 2015.



Manabí con un 6.19% y Azuay con un 3.68% según el último censo realizado en 2014 por el Ministerio de Turismo.

Ilustración 1: Establecimientos de alimentos y bebidas en el Ecuador según el ministerio de turismo año 2014

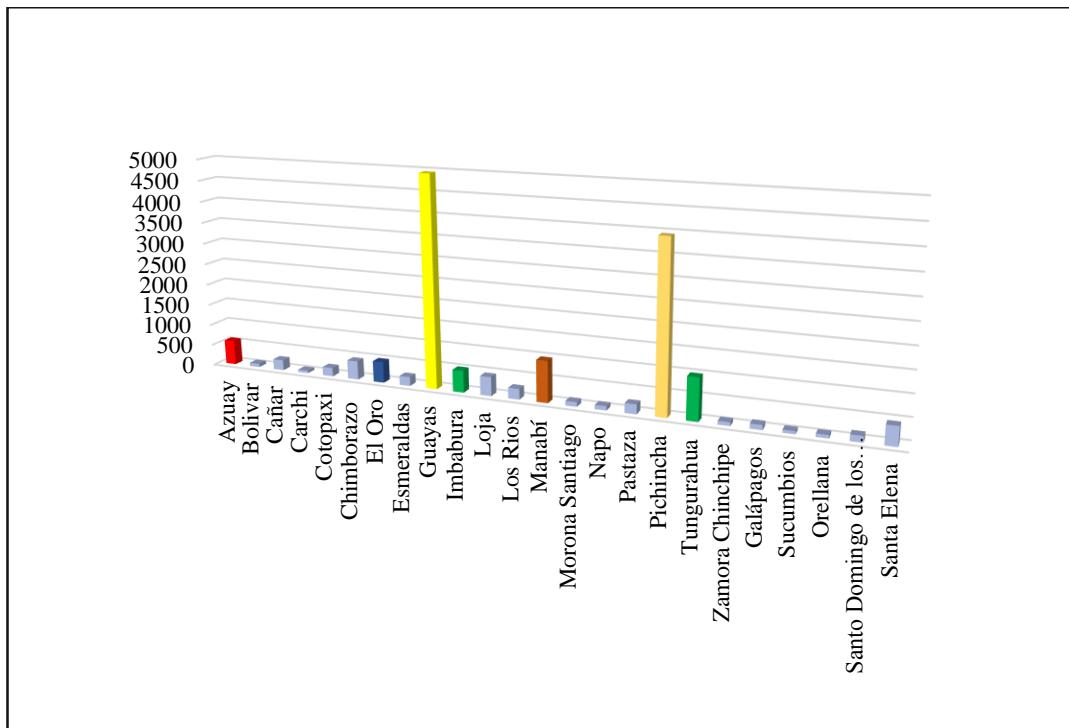




Tabla 1: Establecimientos de Alimentos y Bebidas Registrados en el Ministerio de Turismo según la Categoría y Provincia Año 2014

Ciudad	Nº Establecimientos	Porcentajes
Azuay	579	3.68%
Bolívar	80	0.51%
Cañar	245	1.56%
Carchi	59	0.37%
Cotopaxi	201	1.28%
Chimborazo	439	2.79%
El Oro	494	3.14%
Esmeraldas	213	1.35%
Guayas	4949	31.44%
Imbabura	516	3.28%
Loja	446	2.83%
Los Ríos	247	1.57%
Manabí	975	6.19%
Morona Santiago	108	0.69%
Napo	98	0.62%
Pastaza	225	1.43%
Pichincha	3945	25.06%
Tungurahua	990	6.29%
Zamora Chinchipe	84	0.53%
Galápagos	112	0.71%
Sucumbíos	68	0.43%
Orellana	75	0.48%
Santo Domingo de los Tsáchilas	146	0.93%
Santa Elena	447	2.84%
TOTAL	15741	100.00%

Fuente: Banco Central del Ecuador.

Elaborado: Autora

En la clasificación de alimentos y bebidas existe una categorización de los restaurantes, cafeterías, fuentes de soda, bares, discotecas, salas de baile y peñas; así mismo nos indica que restaurantes representa el 64.5%.

Tabla 2: Distribución porcentual de la capacidad de los establecimientos de alimentos y bebidas registrados en el Ministerio de Turismo según tipo Año 2014

Tipo de Establecimientos	2014
Restaurantes	64.50%
Cafeterías	6.90%
Fuentes de Soda	16.40%
Bares	8.70%
Discotecas	3.00%
Salas De Baile	0.30%
Peñas	0.20%
Totales	100.00%

Fuente: Banco Central del Ecuador.

Elaborado: Autoras



Así mismo en el Azuay existe un total de 579 empresas de alimentos y bebidas de estos un 3% pertenece a la categoría de lujo (18 restaurantes), de los cuales 4 se encuentran ubicados en Cuenca.

Tabla 3: Restaurantes en el Azuay según tipo

Tipo	Establecimientos	%
Lujo	18	3%
Primera	57	10%
Segunda	176	30%
Tercera	301	52%
Cuarta	27	5%
TOTAL	579	100%

Fuente: Banco Central del Ecuador

Elaborado: Autoras



El Ministerio de Turismo ha clasificado a los siguientes restaurantes como de Lujo en la Ciudad de Cuenca:

Establecimiento	Propietario	Representante	Actividad turística	Tipo	Categoría	Ruc	Dirección	Teléfono	Correo electrónico
Creta	RESS CIA. LTDA.	Juan Pablo Ortiz Amaya	Alimentos y bebidas	Restaurantes	Lujo	0190336646001	Centro comercial mall de rio	2889084	cmoscoso@creta.com.ec
El Jardín	EDGAR DURAN ABAD	Edgar duran abad	Alimentos y bebidas	Restaurantes	Lujo	0190140350001	Calle larga y borrero	2831120	gstaana@etapanet.net
Rancho Chileno	LITUMA JARA AMANDA SILVIA	Lituma Jara Amanda Silvia	Alimentos y bebidas	Restaurantes	Lujo	0100530963001	Av. España 13-17	2800185	ranchochileno@etapa.net.ec
Villa Rosa	EMPRESA HOTELERA LUCUPA CIA. LTDA.	Palacios Cordero Miriam lucia	Alimentos y bebidas	Restaurantes	Lujo	0190166953001	Gran Colombia 12-22 y Tarqui	2837944	villarosa@etapanet.net

Fuente: Ministerio de Turismo

Elaborado: Autoras



1.4. Reseña Histórica “Restaurantes Rancho Chileno”.



El 15 de mayo de 1967 en la ciudad de Cuenca, se inaugura el restaurante Rancho Chileno de propiedad de los Sres. Manuel González y Gloria de González de nacionalidad chilena, el mismo que funcionaba con mucha acogida e iba ganando su prestigio y clientela, luego de trabajar 9 años, los propietarios deciden vender su negocio para trasladarse a su lugar natal. (Blandín Lituma, 2015)

La mística de trabajo y el anhelo de tener un restaurante se ven cristalizados el 1 de diciembre de 1976, día que compran el Restaurante Rancho Chileno los esposos Julio Blandín y Amada Lituma, manteniéndose el mismo menú, especialidades chilenas y empleados de los fundadores; gracias a la habilidad innata, afición a la cocina y los conocimientos culinarios de la propietaria Sra. Amada Lituma se van innovando nuevos platos, mejorando sus servicios e incluyendo sus costumbres propias y ancestrales, convirtiéndose en un negocio familiar, porque junto a sus cuatro hijas trabajan mancomunadamente, en un principio se hace cargo del manejo la hija mayor Eulalia, quién ya termina sus



estudios universitarios y toma cursos de entrenamiento y aprendizaje sobre manejo de restaurantes. (Blandín Lituma, 2015)

El restaurante se va afianzando cada día más, posesionándose en el mercado como uno de los mejores restaurantes de la ciudad, aumentando su clientela y requerimientos, por lo que se decide ampliar con otro local, con más comodidades y servicios, que incluye un salón de recepciones para atender todo tipo de compromiso social y eventos de todo índole, con capacidad de 300 personas, siendo así que el 30 de mayo de 1986 se inaugura el otro restaurante Rancho Chileno Principal ubicado Avenida España 13-17 (a pocos metros del Aeropuerto), manteniéndose el mismo nombre por su posicionamiento ganado en el mercado local, nacional e internacional. (Blandín Lituma, 2015)

Mayra es gerente administrativo de los dos negocios, haciéndolo con total amor y entrega, para lo cual sin escatimar esfuerzos y con el afán de profesionalizarse toma numerosos cursos de especialización a nivel local, nacional e internacional. (Blandín Lituma, 2015)

El funcionamiento de los dos restaurantes ha dado lugar a una fuente de trabajo para 28 familias, por motivos de la crisis y la situación que ha venido atravesando el país se ha reducido a 10 en la actualidad, algunos de ellos manteniéndose desde el día que se inició el negocio en nuestra propiedad. (Blandín Lituma, 2015)

1.4.1. Descripción de los servicios que ofrece.

El servicio de alimentos y bebidas ofrece a propios y extraños con una amplia gama de platos para todos los gustos con las siguientes especialidades:



- Sopas
- Ensaladas
- Tortillas
- Carnes
- Especialidades Chilenas
- Aves
- Arroces
- Mariscos
- Postres
- Sándwiches
- Bebidas calientes
- Bebidas frías

1.4.2. Misión, Visión

Misión

Ofrecer alimentos y bebidas de excelente calidad, con muy buen servicio, a precios razonables para clientes locales, nacionales e internacionales, generando satisfacción en los mismos y rentabilidad adecuada.(Blandín Lituma, 2015)

Visión

Ser reconocido como un restaurante tradicional, sólido y profesional, con calidad humana y principios éticos, que ofrece servicios y productos de excelencia y continuar manteniendo la fidelización de sus clientes.(Blandín Lituma, 2015)



1.4.3. Estructura Organizacional



Fuente: RESTAURANTES “RANCHO CHILENO”

Elaborado: Autoras



1.5. Resultado y análisis de las encuestas.

A continuación se presenta los resultados de las encuestas (Ver Anexo 1) realizadas a los restaurantes de lujo de la Ciudad de Cuenca, la misma está orientada a recabar información acerca de los sistemas contables que utilizan dichas empresas para obtener informes contables que facilite la toma de decisiones objetivas.

1.- Empresas obligadas a llevar contabilidad

	Frecuencia	Porcentaje
SI	4	100%
NO	0	0%
TOTALES	4	100%

De acuerdo a las encuestas realizadas el 100% de las empresas dentro de esta actividad se encuentran obligadas a llevar contabilidad y aquí la necesidad de que las mismas tengan un sistema de costos bien estructurado para tomar decisiones adecuadas a fin de lograr la eficiencia y eficacia dentro del negocio.

2. Aplica Sistema de Costeo

	Frecuencia	Porcentaje
SI	1	25%
NO	2	50%
NA	1	25%
TOTALES	4	100%

El 25% de los encuestados sí aplica un sistema de costeo, el 50% de los encuestados no posee un sistema de costeo adecuado para el tipo de actividad y el 25% no aplica, el método más común es que el factor sea 3, utilizado por la mayoría de administradores de cada empresa y el Costeo estándar.



3.- ¿Considera usted que la empresa maneja un sistema de costos bien estructurado?

	Frecuencia	Porcentaje
SI	1	25%
NO	3	75%
NA		0%
TOTAL	4	100%

El 25% de las empresas maneja un sistema de costos bien estructurado y un 75% de las empresas no posee un sistema de costos estructurado de acuerdo a la actividad económica por lo que se ven afectado a la hora de determinar el precio de venta y tomar decisiones.

4.- ¿Qué tipo de contabilidad maneja la empresa para controlar y registrar los costos de producción?

	Frecuencia	Porcentaje
Contabilidad General	3	75%
Contabilidad de Costos	1	25%
TOTAL	4	100%

La contabilidad que predomina es la general con un 75% y la contabilidad de costos en un segundo plano con un 25% por lo que podemos decir que las empresas no tienen un adecuado sistema de control y registro de los costos de producción.



5.- ¿El sistema contable aplicado a su restaurante le permite conocer los costos de los servicios que ofrece con suficiente precisión?

	Frecuencia	Porcentaje
Suficiente	1	25%
Relativa	2	50%
No suficiente	1	25%
TOTAL	4	100%

El sistema contable aplicado en la mayoría de las empresas, es decir, un 50% les permite determinar los costos de manera relativa y de manera suficiente un 25% y el otro 25% no es suficiente debido a que no aplican un costeo adecuado o no aplican costos.

6.- Las decisiones tomadas en base a los reportes del costeo que utiliza han sido:

	Frecuencia	Porcentaje
Confiable	3	75%
No tan confiable	0	0%
No aplica	1	25%
TOTAL	4	100%

Según las encuestas realizadas podemos observar que el 75% de las empresas toma decisiones en base a los reportes del costeo de manera confiable, en cambio un 25% no aplica, es decir no toma decisiones en base a los reportes del costeo.

7.- La Empresa cuenta con un Manual Orgánico de Funciones para sus empleados y se encuentran bien delimitadas las funciones o actividades que deben realizar dentro del restaurante.

	Frecuencia	Porcentaje
SI	2	50%
NO	2	50%
NA	0	0%
TOTAL	4	100%



Las empresas que tienen el manual orgánico de funciones representan un 50% y el otro 50% no poseen MOF.

8.- ¿Tiene conocimiento sobre el Sistema de Costos ABC?

	Frecuencia	Porcentaje
SI	1	25%
NO	3	75%
NA	0	0%
TOTAL	4	100%

Un 75% de los administradores no conocen el sistema de Costeo ABC, pero si este método de costeo les permitiera obtener mejores resultados para sus negocios si estarían dispuestos a aplicarlo y 25% conoce del sistema.

9.- ¿En caso de que su respuesta anterior sea positiva: estaría dispuesto a implementar en su empresa un Sistema de Costos Basado en actividades?

	Frecuencia	Porcentaje
SI	3	75%
NO	1	25%
NA	0	0%
TOTAL	4	100%

Un 75% estaría dispuesto a aplicar el sistema de costeo ABC y el 25% restante no lo aplicaría.

9.1 ¿Cuánto estaría dispuesto a invertir?

	Frecuencia	Porcentaje
\$500-\$1000	0	0%
\$1001-\$5000	3	75%
\$5001 en adelante	1	25%
TOTAL	4	100%

Los restaurantes invertirían entre \$1001-\$5000 para aplicar el Costeo ABC representando un 75% y un 25% de \$5000 en adelante.



1.5 Análisis FODA

ANÁLISIS INTERNO	
FORTALEZAS	DEBILIDADES
<ul style="list-style-type: none">• Reconocimientos locales, nacionales e internacionales demuestra el prestigio y la calidad en el servicio que ofrece.• Servicio a Domicilio.• Localización estratégica (aeropuerto).• Ambiente acogedor.• Empresa con años de experiencia y credibilidad como grupo familiar.• Precios competitivos.• Recursos financieros propios.• Atención al cliente es amable y rápida.	<ul style="list-style-type: none">• No existe parqueadero de vehículos para todos los clientes.• Falta de procesos organizacionales.• Falta de un sistema de Costos.• Sub-utilizado el sistema contable de la organización.
ANÁLISIS EXTERNO	
OPORTUNIDADES	AMENAZAS
<ul style="list-style-type: none">• El turismo es creciente.• Dar a conocer platos típicos de la ciudad de Cuenca.• Redes Sociales y páginas Web.• Estación del Tranvía en el área del aeropuerto.• El Ministerio de Turismo impulsa conservar nuestras tradiciones y culturas; una de estas es dar a conocer a propios y extraños los platos típicos de cada ciudad.	<ul style="list-style-type: none">• Mientras está en construcción el tranvía, disminución en las ventas y cierre de la sucursal.• Factores ambientales inesperados (carencia de alimentos, catástrofes).• Producto sensible a inflación de la canasta básica.



Matriz FODA Cruzado

Matriz FODA cruzado	<u>Oportunidad</u>	<u>Amenaza</u>
Fortaleza <ul style="list-style-type: none">• Reconocimientos locales, nacionales e internacionales demuestra el prestigio y la calidad en el servicio que ofrece.• Servicio a Domicilio.• Localización estratégica (aeropuerto).	<ul style="list-style-type: none">• El turismo es creciente.• Dar a conocer platos típicos de la ciudad de Cuenca.• Redes Sociales y páginas Web.• Estación del Tranvía en el área del aeropuerto.• El Ministerio de Turismo impulsa conservar nuestras tradiciones y culturas; una de estas es dar a conocer a propios y extraños los platos típicos de cada ciudad.	<ul style="list-style-type: none">• Mientras está construcción el tranvía, disminución en las ventas y cierre de la sucursal.• Factores ambientales inesperados (carencia de alimentos, catástrofes).• Producto sensible a inflación de la canasta básica.
Debilidad <ul style="list-style-type: none">• No existe parqueadero de vehículos para todos los clientes.• Falta de procesos organizacionales.• Falta de un sistema de Costos.• Sub-utilizado el sistema contable de la organización.	<ul style="list-style-type: none">○ Impulsar el uso de las redes sociales.○ Realizar acuerdos con el Ministerio de Turismo para constar como una de las opciones de los restaurantes a ser visitados por propio y extraños.	<ul style="list-style-type: none">○ En el aeropuerto estará una parada del tranvía beneficiando al restaurante por su localización.
	<ul style="list-style-type: none">○ Contratar personal capacitado que optimice el sistema contable que posee la organización.	<ul style="list-style-type: none">○ Hacer acuerdos o convenios con el aeropuerto para utilizar el parqueadero de éste y así mejorar la atención en cuanto se refiere al estacionamiento.



CAPÍTULO II

2. MARCO CONCEPTUAL

2.1. Contabilidad

La contabilidad es el proceso en el que se identifica, mide y registra la información económica de una organización o empresa en un tiempo determinado con el fin de evaluar la situación económica-financiera, entregar información relevante y oportuna para la toma de decisiones y cumplimiento de objetivos.

2.2. Contabilidad de costos

2.2.1 Definición

La Contabilidad de Costos es una técnica y herramienta de la contabilidad general, facilita el cálculo y la comprensión al momento de determinar el costo de los productos fabricados o servicios prestados por la empresa logrando una operación económica y financiera eficiente, la información obtenida sirve tanto a usuarios internos como externos.

El costo y gasto suelen confundirse y su distinción servirá para que los desembolsos que se manejan en la empresa se identifiquen y controlen de manera más fácil.

Los desembolsos económicos que estén relacionados con la producción del bien o la prestación del servicio y se espera que genere ingresos a futuro se denominan costos, estos están dentro del balance general por un tiempo determinado debido a que cuando se produce la venta se genera un costo de venta y este pasa a formar



parte del estado de pérdidas y ganancias, mientras que los gastos se relacionan con el consumo de bienes y servicios indispensables para el funcionamiento de un ente económico estos rubros se reflejan en el estado de pérdidas y ganancias.

2.2.2. Importancia de la Contabilidad de Costos

- Proporcionar información de los costos incurridos durante el proceso productivo, evitando la especulación a la hora de determinar la utilidad o pérdida del ejercicio y permite proyectar futuros estados financieros de manera que la empresa tome decisiones en el corto, mediano y largo plazo.
- Conocer el costo unitario del producto o servicio y de esta manera fijar un precio de venta adecuado.
- Evalúa y controla el consumo de recursos.

2.2.3. Elementos del costo

En la elaboración de un producto intervienen tres elementos que son:

Materia Prima.- Conocida también como materiales, elemento principal para la elaboración de un producto al momento de ingresar en el proceso productivo este se transforma para convertirse en producto terminado, tenemos que tener en claro que existe la Materia Prima Directa y la Materia Prima Indirecta.

Materia Prima Directa.- Fácilmente identificables en el producto y por ende es fácil de determinar su costo, por ejemplo si hablaríamos de una Empanada Rancho Chileno la materia prima directa sería la harina.



Materia Prima indirecta.- No son fácilmente identificables o cuantificables en los productos terminados, es decir aquellos que afectan el costo de la producción total.

Mano de Obra.- Es el valor del trabajo directo o indirecto realizado por el factor humano durante el proceso de fabricación de los productos, sin él no podría efectuarse la actividad productiva. Los valores que se cancelaran por concepto de mano de obra lo constituye el sueldo o salario nominal, comisiones, horas extras, bonificaciones.

La mano de obra para la determinación de los costos se diferencia en:

Mano de Obra Directa: Es un valor monetario que se paga por la fuerza laboral que interviene en contacto directo con la producción o fabricación del producto.

Mano de Obra Indirecta: Es la erogación de dinero que se efectúa por la fuerza laboral que no entra o interviene directamente en la fabricación del producto como por ejemplo la recepción, servicios de limpieza, etc.

Costos Generales de Fabricación.- Son aquellas erogaciones de dinero necesarias que se realizan para la fabricación de un producto, pero que no son posibles de determinar en forma precisa la cantidad que corresponde a la unidad producida. Por esta razón éstos son absorbidos por la producción de acuerdo a las bases de prorratoe. Por ejemplo la energía eléctrica, el agua, combustible, lubricantes, reparaciones, mano de obra indirecta, materia prima indirecta, etc.



2.3. Clasificación de los Sistemas de Costeo

Los sistemas de costeo son utilizados de acuerdo a las necesidades de cada organización, su objetivo principal es reportar las cantidades de costos, reflejando la manera en que objetos de costos utilizan los recursos, esto nos permiten medir, analizar y controlar los insumos utilizados en el proceso productivo o la prestación del servicio.

2.3.1 Por órdenes de producción

Este sistema es utilizado cuando los productos o grupo de productos se fabricación de acuerdo a las necesidades y especificaciones de cada cliente, siendo necesario una orden de producción.

2.3.2 Por procesos o departamentales

Este sistema es utilizado generalmente por las fábricas en donde se producen en serie o masivamente para formar stocks, la producción suele ser homogénea, el proceso productivo se lo realiza a través de diferentes etapas (denominar departamentos, centros de costo, centros de responsabilidad, funciones u operaciones) necesarias para la elaboración del producto.

2.4. Sistema de costos basado en actividades (ABC)

2.4.1. Antecedentes

El primer desarrollo del Costeo ABC comienza a finales de los años 60 en General Electric, siendo los pioneros en incluir el análisis de las actividades que describe una tarea que genera costos con el objetivo de identificar y mejorar la información en la toma de decisiones y poder controlar el rendimiento y la productividad.

**VIVIANA ELIZABETH PADILLA MATAILO
MARÍA EUGENIA PLAZA AUQUILLA**



Según Pedro E. Guamán Quispe. “En la década de los años 70 las primeras publicaciones sobre Costeo Basado en Actividades salen a flote, pero no se conocen de aplicaciones sobre el sistema, en la década de los años 80 se desarrolla la informática y comienza la aparición de literatura sobre el Costeo Basado en Actividades con E. Goldratt y J. Cox (1984), también aparecen los promotores Cooper Robin y Kaplan Robert, presentando una metodología en la que se analizaba todos los niveles de la organización y determinando que el costo de los bienes o servicios a vender, deben ser medidos por medio de actividades.”

Debido a los cambios y desafíos que se van presentando en el entorno económico de las empresas, tales como el incremento de los costos indirectos, exigencia de los clientes, tecnologías, obligaciones con el estado, competencia, entre otros; los gerentes financieros necesitan conocer medidas que permitan controlar y reducir costos en los recursos, para la toma de decisiones y mejorar la rentabilidad del negocio.

No hace mucho tiempo, si las empresas necesitaban saber si ganaba o perdía era conocer los costos o gastos de la producción; en la actualidad además de conocer los costos o gastos es importante saber cuáles son los procesos, actividades, recursos, productos más costosos.

2.4.2. Definiciones y generalidades

El costeo ABC, es una metodología que centra los fundamentos en el desempeño de las actividades realizadas, es decir que para conseguir la prestación de un servicio o la producción de un bien, es necesario ejecutar actividades, éstas a la vez necesitan recursos, para posteriormente asignarlas a los objetos del costo.



En ésta metodología se toma en cuenta todos los costos pero también los gastos administrativos y de ventas, puesto que según el método a estudiar, todo lo que se consume en la producción del artículo o servicio debe ser recuperado.

2.4.2.1. Cadena de valor

Según Porter “la cadena de valor se fundamenta en la noción de que cada unidad de negocio debe desarrollar una ventaja competitiva continua, basándose en el costo, en la diferenciación o en ambas cosas es decir en el reconocimiento de que cada empresa o unidad de negocios es una serie de actividades que se llevan a cabo para diseñar, producir, comercializar, entregar y apoyar su producto. Al analizar cada actividad de valor separadamente, los administradores y responsables de las decisiones empresariales pueden juzgar el valor que tiene cada actividad de valor por separado, con el fin de hallar una ventaja competitiva sostenible.

Por otro lado la ventaja competitiva no puede ser analizada dentro de una empresa como un todo, si no que debe basarse en la descomposición de la cadena de valor en sus actividades estratégicas ya que cada una incurre en costos, genera ingresos y está ligada a activos.

La cadena de valor divide a la organización en sus partes constitutivas a fin de identificar las actividades generadoras de valor que se convierte en una ventaja competitiva frente a la competencia, tal ventaja se logra cuando las empresas desarrollan e integran actividades de una manera menos costosa y particular diferenciándose de las demás empresas de su actividad.



2.4.2.2. Actividad

La actividad es un conjunto de acciones realizadas por una o varias personas en donde se utilizan recursos de una determinada organización para conseguir un objetivo.

2.4.2.3. Clasificación de Actividades

Las actividades de acuerdo a la participación se clasifican en:

- **Primarias.-** Son aquellas actividades que se relacionan directamente con la presentación física del producto o servicio, por lo que son indispensables para el giro del negocio.
- **Secundarias.-** Se podrían llamar actividades indirectas, puesto que no se relacionan de manera inmediata con el producto o servicio, sin embargo son indispensables para la producción, no se puede prescindir de éstas.
- **Otras.-** Existen otras maneras de clasificar las actividades, como aquellas que dependen del nivel de producción pueden ser a nivel unitario, nivel de lote.

De acuerdo al punto de vista:

- **Nivel unitario.-** Se repite cada vez que se produce una unidad de producto o servicio, consumen factores de acuerdo a las unidades elaboradas, su driver está relacionado con el volumen de producción.
- **Nivel de lote.-** cada vez que se planifican y se producen lotes.



- **A nivel de línea o sostenimiento del producto.**- se vinculan con el adecuado funcionamiento de grupos de productos o líneas de negocio determinadas. En este tipo de actividades se pueden diferenciar:
 - Actividades de apoyo al producto.
 - Actividades de apoyo a líneas de producto.
 - Actividades de apoyo a la marca.
- **Actividades a nivel de empresa o apoyo.**- se relacionan con la estructura organizativa empresarial.

Actividades de acuerdo a la frecuencia:

- Repetitivas:
- No repetitivas:

Desde el punto de vista de la capacidad para crear valor en la empresa:

- **Actividades de valor añadido:** Desde la parte externa de la empresa es la que aumenta la percepción del cliente por el producto; e internamente son indispensables para la elaboración del producto.
- **Actividades sin valor añadido:** estrictamente necesarias para la elaboración del producto.

Después de identificar las actividades que se realizan dentro de la organización, se procede a la agrupación en procesos. (Martinez, 2015)



2.4.2.4 Proceso

Es un conjunto de actividades que actúan entre sí, y pertenecen a otros procesos, para así obtener un output, material o resultados.

Dentro de la metodología del costeo ABC, es necesario agrupar las actividades en procesos, para esto es importante tener claro todas las actividades que cada persona realiza, por lo que es necesario el levantamiento de información a través de encuestas hacia los departamentos, en donde se solicite relacionar las actividades que realizan y agruparlas de tal manera que se obtengan procesos.

Posteriormente cuando la información esté procesada, se podría verificar con los mismos empleados y así obtener un diccionario de actividades y procesos.

En las empresas hay diferentes tipos de Procesos, que son:

- Gerenciales.- Estos procesos, son grupos de actividades que se encargan de diseñar, planear, dirigir, controlar y enlazar los procesos operativos con el apoyo o soporte, por ejemplo procesos de: diseño, mercadeo, distribución, planificación etc.
- Operativos.- Es el conjunto de actividades que convierten los recursos en bienes o servicios, por lo que se relacionan directamente con la prestación del servicio o la producción del bien, como es el proceso de compras, producción, logística, ventas, etc.
- Soporte.- Como lo indica en su nombre, es el grupo de actividades que apoyan a los demás procesos, es decir proporcionan recursos para desarrollo de éstos,



como pueden ser: proceso de reclutamiento de personal, gestión financiera, mantenimiento físico y tecnológico, entre otros.

2.4.2.4. Recursos

Los recursos son parte sustancial de toda una organización, ya que con el aporte de éstos se pueden realizar actividades y llevar a cabo los procesos productivos.

En la metodología ABC es necesario la identificación de los recursos para el desarrollo de las actividades, para lo cual, así como en las actividades y procesos, se debe realizar una encuesta a cada empleado en donde se detallen los recursos utilizados y el tiempo consumido en cada actividad, así se podrá definir los elementos verdaderamente consumidos dentro del proceso productivo.

Los datos suministrados por cada empleado, serán base fundamental para el listado de recursos, siendo necesario que se recolecten los más relevantes.

2.4.2.5. Cost Driver o Inductores

“Generador de costo o inductor de costo (cost driver), es el factor que crea o influye en el costo, como una variable que muestra lógica y cuantificablemente la relación de causa-efecto entre la utilización de los recursos económicos, la realización de las actividades y el costo final de sus objetivos.” (Martinez, 2015)

2.4.4.6. Objetivo de costeo basado en actividades.

El costeo ABC tiene por objetivos:

- Obtener información sobre los procesos de producción.
- Gestionar la empresa mediante el conocimiento de las actividades que actúan en el proceso productivo.

**VIVIANA ELIZABETH PADILLA MATAILO
MARÍA EUGENIA PLAZA AUQUILLA**



- Medir y establecer el costo de los recursos que intervienen en el proceso productivo.
- Facilitar herramientas para la planificación del negocio.
- Evalúa el desempeño, y ayuda a la administración de la empresa a mejorar las actividades y recursos.
- Controlar y reducir los costos.
- Conocer, medir y establecer los costos de las actividades, funciones departamentos de la empresa.

2.4.2.7. Importancia del costeo basado en actividades.

Es una herramienta clave en los procesos de planeación y control de actividades mejorando los que generan valor, eliminando las que no y reduciendo costos. El costo del producto es más exacto pues se hace una mejor asignación de los CIF utilizando diferentes inductores para cada costo.

2.4.2.8. Características de Costos ABC

Las tareas son realizadas por un individuo o grupo de individuos.

- Gestionar la producción, significa controlar las actividades más que los recursos.
- Intenta satisfacer al máximo las necesidades de los clientes internos y externos.
- Las actividades deben analizarse como integrante de un proceso de negocio y no de forma aislada.



- Eliminar las actividades que no añaden ningún valor a la organización.
- Mantiene un objetivo de mejora continua en el desarrollo de las actividades.
- Es un sistema de gestión “integral”, donde se puede obtener información de medidas financieras y no financieras que permiten una gestión optima de la estructura de costos.
- Permite conocer el flujo de las actividades, de tal manera que se pueda evaluar cada una por separado y valorar la necesidad de su incorporación al proceso, con una visión de conjunto.
- Proporcionar herramientas de valoración objetivas de imputación de costos.
- Es un modelo gerencial y no contable. (Martinez, 2015)

2.4.2.9. Ventajas y Desventajas del sistema de costos.

Entre las ventajas de los sistemas de costes basados en actividades cabe destacar las siguientes:

- Mejora la precisión en la determinación de los diferentes objetos de costes ya que utilizan un criterio de reparto más racional, que generan la ejecución de las actividades.
- Ayuda a comprender mejor el proceso productivo, el comportamiento y el origen de los costes y de otras variables claves y el funcionamiento de la organización.



- Permite relacionar los costes con sus causas. Aporta más información sobre los costes de las actividades que realiza la empresa, detectando áreas de mejora.
- Puede crear una base informativa que facilita la implantación de un proceso de gestión de calidad total, para superar los problemas que limitan los resultados actuales.
- El análisis de factores de costos facilita una nueva perspectiva para el examen del comportamiento de los costos y el análisis posterior que se requiere a efectos de planificación y presupuestos.

2.4.2.10. Desventajas del Costeo Basado en Actividades

- Costos adicionales para poner en marcha el proyecto: Al ser un proyecto que no formaba parte de las actividades habituales, será necesario invertir fuertes cantidades de dinero y tiempo en su diseño, implementación y mantenimiento, por lo que ciertas empresas citan esto como uno de los obstáculos más importantes. Al respecto se debe manifestar que, como cualquier inversión, tiene su costo.
- ABC considera que la mayoría de los costos son variables. Los costos fijos y variables coexisten, debiendo ser mayores los variables respecto a los primeros, si se quiere tener un control adecuado y manejar con relativa tranquilidad las épocas de escasez de pedidos o de producción.
- El modelo ABC utiliza únicamente información histórica. Sin embargo, ya se habla de costeo ABC con precios estándar, con lo cual se podría



superar esta debilidad. Para llegar a estandarizar se debería contar con experiencias ABC históricas previas, ya que realizar cálculos predeterminados con base en históricos de costos tradicionales no garantiza su cumplimiento y podría complicar la confianza en ABC, Solo si los estándares se establecen a partir de información anterior basada en actividades, se ayudara a la gestión a reducir costos más eficazmente, conforme es el propósito del ABM², o gestión basada en actividades.

- Si bien ABC no se conjuga en línea con el sistema contable, se puede hacer conexiones informáticas para que se complementen. En efecto, el sistema de contabilidad financiera y costeo ABC se manejan por separado lo cual constituye una limitante hasta que se use un medio informático para efectuar las vinculaciones necesarias.

² ABM (Activity Based Management) Es un sistema de la administración basado en la planificación, control y mejora de las actividades, el objetivo principal es alinear las actividades y procesos haciendo uso eficiente de los recursos para generar valor agregado a los clientes y de esta manera busca la mejora continua.



CAPÍTULO III

3. Diseño de un sistema de costo ABC para los restaurantes de Lujo de la Ciudad de Cuenca, caso práctico Restaurantes “Rancho Chileno”

3.1. Identificar las Actividades del Restaurante.

Las actividades son un conjunto de interacciones que tienen como finalidad la obtención, de un bien o servicio, mediante un proceso productivo al que se incorpora valor añadido. Teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

- a) Tiene una finalidad productiva al incorporarlo en el cualquier proceso productivo.
- b) Consume recursos productivos (input).
- c) Al ser procesada se convierte en un bien o servicio (output).
- d) Se puede expresar cualitativamente a través de un driver.
- e) Para su evaluación requiere de una serie de indicadores driver. (Número de pedidos, horas de mano de obra trabajadas, etc.) (Martinez, 2015)

Se recopiló la información de las actividades que se realiza con ayuda del jefe de cocina y con la administradora del Restaurante “Rancho Chileno”, según eso se determinó las siguientes actividades:

*Tabla 4: Actividades "Restaurante Rancho Chileno"*

Nº	ACTIVIDADES
1	Receptar la materia prima
2	Preparación y manipulación de alimentos
3	Lavado de la vajilla y cristalería
4	Limpieza de la cocina
5	Control inventario
6	Requerimiento de la materia prima
7	Recepción del cliente
8	Contestar las llamadas telefónicas
9	Entrega de la carta
10	Toma del pedido
11	Preparación y montaje del plato
12	Entrega del pedido
13	Retiro de la vajilla
14	Limpieza de las mesas
15	Limpieza del salón
16	Registro de ingresos y egresos
17	Control de bancos
18	Gestión de nóminas
19	Registro de retenciones
20	Preparación de balances
21	Gestión de compras
22	Cobro de la orden
23	Arqueo de caja

Fuente: Restaurantes Rancho Chileno

Elaborado por: Autoras.

3.1.1. Análisis de las actividades

De las actividades que se desarrollan en la empresa se procede a analizar aquellas que son indispensables en el negocio y agregan valor al producto final para lograr la satisfacción del cliente y consiguiente recuperar el costo que se genere al momento de vender los productos, así también las que no agregan valor pero son necesarias para lograr el objetivo. También existen las que son innecesarias, es decir, no proporciona ningún valor al producto final ocasionando desperdicios, gastos innecesarios, retrasos en la producción, etc. por lo tanto deben ser eliminadas.

(Carmona & Megia, 2014)



Para este análisis de clasificarán a las actividades con las siguientes nomenclaturas:

AAV: Actividades que agregan valor.

ANNAV: Actividades necesarias que no agregan valor.

AINAV: Actividades innecesarias que no agregan valor. (Carmona & Megia, 2014)

Tabla 5: Análisis de las Actividades "Restaurante Rancho Chileno"

Nº	ACTIVIDADES	AAV	ANNAV	AINA
			V	
1	Receptar la materia prima		x	
2	Preparación y manipulación de alimentos	x		
3	Lavado de la vajilla y cristalería		x	
4	Limpieza de la cocina		x	
5	Control inventario	x		
6	Requerimiento de la materia prima		x	
7	Recepción del cliente	x		
8	Contestar las llamadas telefónicas		x	
9	Entrega de la carta			
10	Toma del pedido		x	
11	Preparación y montaje del plato	x		
12	Entrega del pedido		x	
13	Retiro de la vajilla		x	
14	Limpieza de las mesas		x	
15	Limpieza del salón		x	
16	Registro de ingresos y egresos	x		
17	Control de bancos	x		
18	Gestión de nóminas	x		
19	Registro de retenciones	x		
20	Preparación de balances	x		
21	Gestión de compras	x		
22	Cobro de la orden		x	
23	Arqueo de caja	x		

Fuente: Restaurantes Rancho Chileno

Elaborado por: Autoras.

Ahora se clasifican a las actividades en principales o auxiliares:



Las actividades principales guardan relación directa con el producto y son indispensables para el giro del negocio estas son preparación y manipulación de alimento, registro de ingresos y egresos por último el control de inventario.

El resto de actividades se clasifican en auxiliares que si bien no son esenciales para el producto no se puede prescindir de estas, tal es el caso de la limpieza.

Tabla 6: Clasificación de las actividades septiembre del 2015

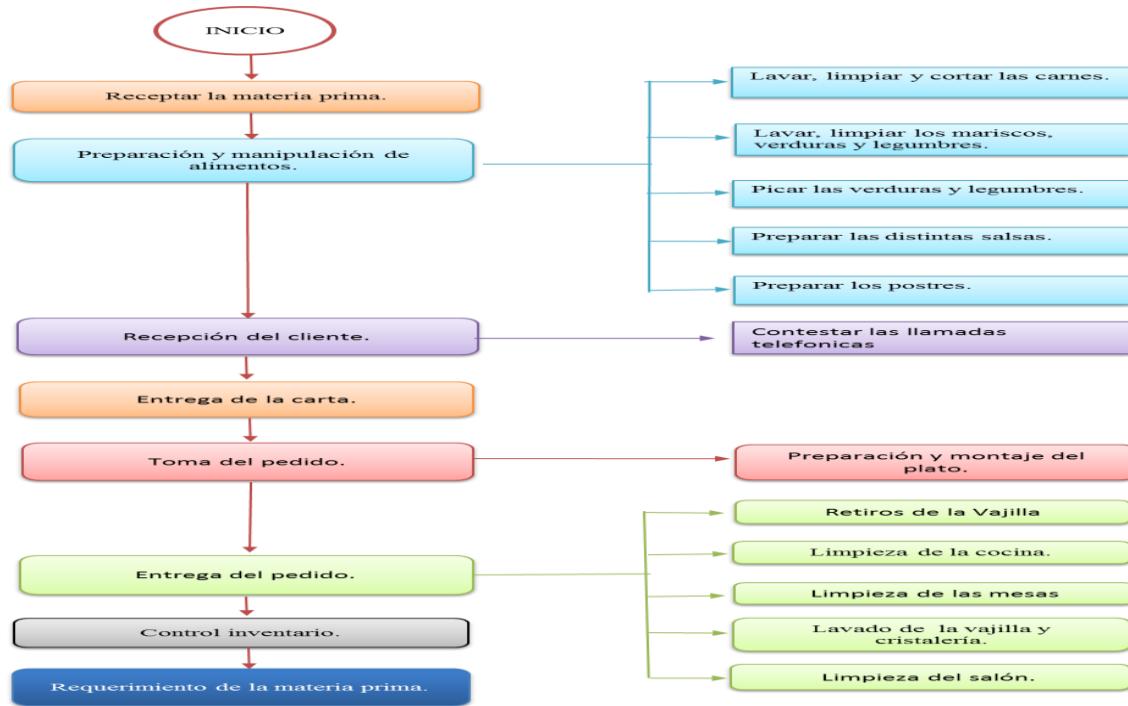
Nº	ACTIVIDADES	Categoría
1	Receptar la materia prima	Auxiliar
2	Preparación y manipulación de alimentos	Principal
3	Lavado de la vajilla y cristalería	Auxiliar
4	Limpieza de la cocina	Auxiliar
5	Control inventario	Principal
6	Requerimiento de la materia prima	Auxiliar
7	Recepción del cliente	Principal
8	Contestar las llamadas telefónicas	Auxiliar
9	Entrega de la carta	Auxiliar
10	Toma del pedido	Auxiliar
11	Preparación y montaje del plato	Principal
12	Entrega del pedido	Auxiliar
13	Retiro de la vajilla	Auxiliar
14	Limpieza de las mesas	Auxiliar
15	Limpieza del salón	Auxiliar
16	Registro de ingresos y egresos	Principal
17	Control de bancos	Auxiliar
18	Gestión de nóminas	Auxiliar
19	Registro de retenciones	Auxiliar
20	Preparación de balances	Auxiliar
21	Gestión de compras	Auxiliar
22	Cobro de la orden	Auxiliar
23	Arqueo de caja	Auxiliar

Fuente: Restaurantes Rancho Chileno

Elaborado por: Autoras.

Mapa y diccionario de actividades

El mapa de actividades identifica las acciones necesarias para llevar a cabo un determinado fin, en este caso la satisfacción del cliente.

MAPA DE ACTIVIDADES:
DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS


Fuente: Restaurante Rancho Chileno

Elaborado por: Autoras

DICCIONARIO DE ACTIVIDADES

El diccionario explica los conceptos del mapa de actividades para conocer y entender las actividades realizadas en la organización.

Estas definiciones las detallamos a continuación:

Receptar de la materia prima.- Se ingresa la materia prima requerida en la cocina para su posterior preparación esta actividad lo realiza tanto el chef como sus ayudantes.

Preparación y manipulación de alimentos.- Ingresada la materia prima se procede a la elaboración de las salsas, lavado de mariscos, preparación de las carnes,



verduras y demás insumos para los platos, se lo realiza con el fin de que todos este en su punto o mise en place esto nos dice que todos los recursos que se requieran para el área de producción estén listos a medida que no importase el número de clientes que se presenten todo funcionará de acuerdo a lo planeado.

Lavado de la vajilla y cristalería.- Es efectuado por una persona encargada de mantener limpia y seca la vajilla, cubiertos, vasos, tasas, etc.

Limpieza de la cocina.- Esta actividad consiste en limpiar las cocinas, freidoras, planchas, batidoras, ollas y demás instrumentos que se requieren para la preparación de los platillos.

Control inventario.- El jefe de cocina es el encargado de inspeccionar que toda la materia prima este conservada adecuadamente.

Requerimiento de la materia prima.- Los requerimientos se elaboran a medida que la materia prima se necesita.

Recepción del cliente.- Los meseros reciben al cliente de manera cortés y amable además de ubicarlo en la mesa adecuada para cada necesidad.

Contestar las llamadas telefónicas.- Esto lo efectúan para recibir pedidos que son enviados a los distintos puntos que el cliente lo requiera.

Entrega de la carta.- A cada cliente se le entrega la carta para que elija el plato de acuerdo a su gusto y preferencia.

Toma del pedido.- Se recibe la orden con las especificaciones del cliente, se ingresa la orden al sistema y se envía a la cocina para la preparación.



Preparación y montaje del plato.- Ingresada la orden, comienza la elaboración del plato y su presentación.

Entrega del pedido.- Mediante un timbre se da aviso que la orden esta lista y el mesero lleva el pedido al respectivo cliente.

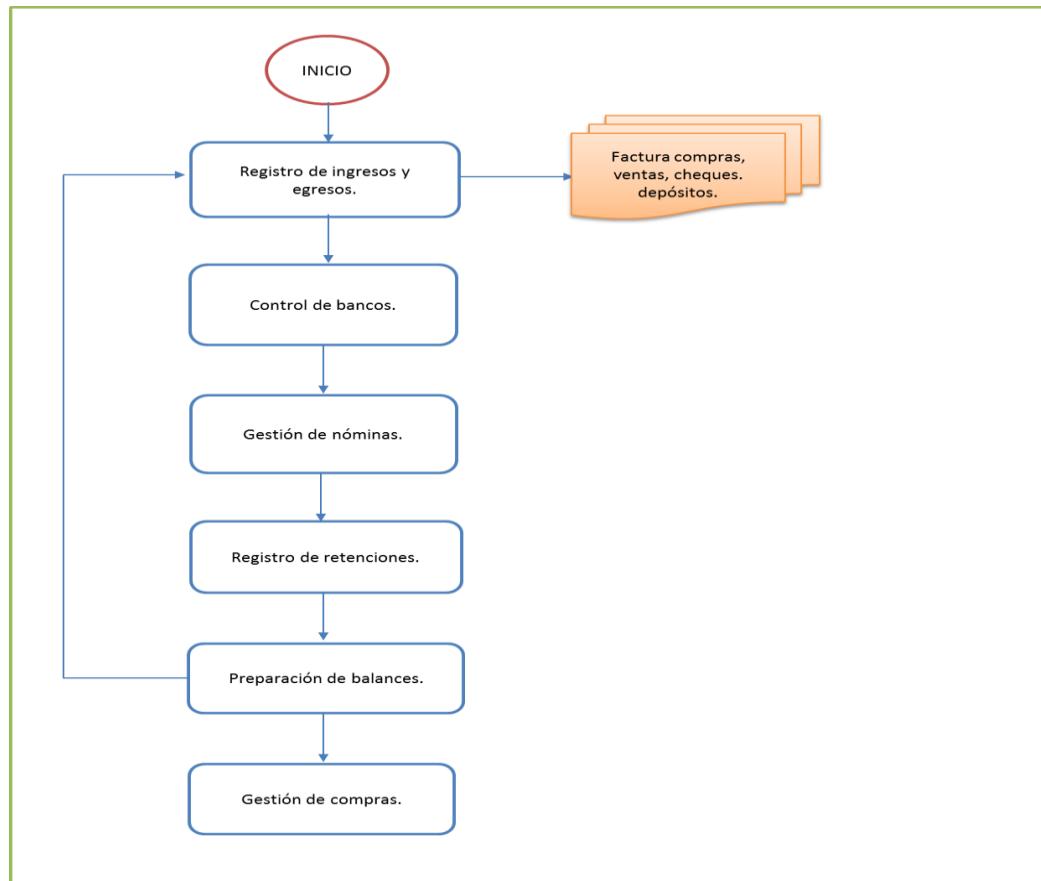
Retiro de la vajilla.- El mesero retirara la vajilla una vez que el cliente se retire del salón o cuando el cliente lo pida.

Limpieza de las mesas.- Esto se hace cada vez que un cliente se retira del salón.

Limpieza del salón.- Es realizada por los meseros cuando hay menos afluencia de clientes.



DEPARTAMENTO DE ADMINISTRACIÓN-CONTABILIDAD

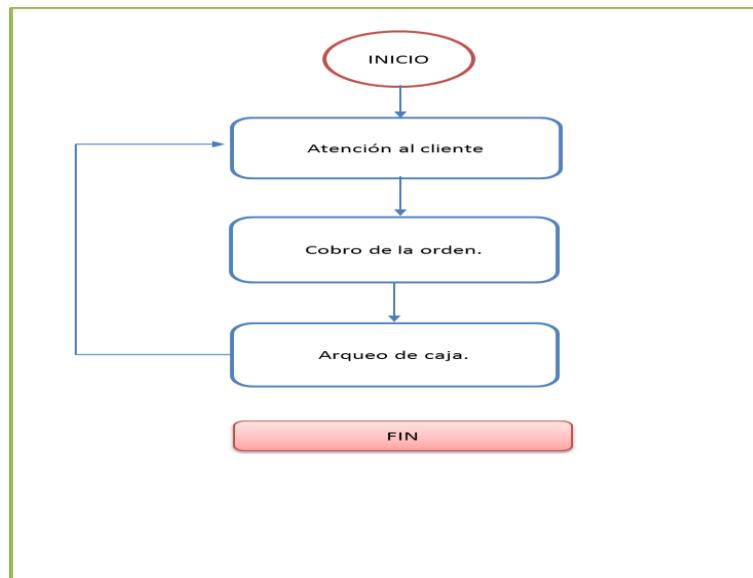


Fuente: Restaurante Rancho Chileno

Elaborado por: Autoras



DEPARTAMENTO DE VENTAS



Fuente: Restaurante Rancho Chileno

Elaborado por: Autoras

DICCCIONARIO DE ACTIVIDADES

Cobro de la orden.- Se realiza de dos maneras la primera el cliente se acerca a caja a cancelar su consumo y la segunda el cliente pide la factura a la mesa.

Arqueo de caja.- Se ejecuta al final de cada día a fin de que cuadre lo que el sistema reporte y lo que se dispone de efectivo y en Boucher de las tarjetas de crédito.

Identificar los Centros de Costo

Como centros de costo entendemos que es el resultado de un proceso productivo en el que se consumen recursos y se incorporan a las actividades. Estos centros de coste ofrecen información necesaria para la elaboración del modelo de costo.



La relación entre los diferentes centros físicos y departamento que componen el organigrama de la organización y de la cadena de valor que se deriva de su proceso productivo representa el punto de partida para la definición de los centros de coste para el modelo.

De carácter funcional los centros de costo del restaurante serían:

Centros de Costo “Restaurante Rancho Chileno”

- **Alimentos y bebidas**
- **Ventas**
- **Administración y Contabilidad**

Tabla 7: Clasificación de las actividades por centros de costo

Nº	ACTIVIDADES	Centros de costo
1	Receptar la materia prima	Alimentos y bebidas
2	Preparación y manipulación de alimentos	Alimentos y bebidas
3	Lavado de la vajilla y cristalería	Alimentos y bebidas
4	Limpieza de la cocina	Alimentos y bebidas
5	Control inventario	Alimentos y bebidas
6	Requerimiento de la materia prima	Alimentos y bebidas
7	Preparación y montaje del plato	Alimentos y bebidas
8	Entrega del pedido	Atención al cliente
9	Registro de ingresos y egresos	Administración y contabilidad
10	Control de bancos	Administración y contabilidad
11	Gestión de nóminas	Administración y contabilidad
12	Registro de retenciones	Administración y contabilidad
13	Preparación de balances	Administración y contabilidad
14	Gestión de compras	Administración y contabilidad
15	Cobro de la orden	Ventas
16	Arqueo de caja	Ventas

Fuente: Restaurantes Rancho Chileno

Elaborado por: Autoras.



Identificar los costos indirectos de los centros de costo.

Las empresas requieren de varios costos y gastos para desempeñar las funciones previstas en la planificación y de esta manera lograr con las metas y objetivos planteados.

De manera que en el estudio de los costos ABC para los restaurantes de lujo se necesita identificar claramente cuáles son los Costos Indirectos de Fabricación incurridos en el periodo de análisis.

Tabla 8: Gastos indirectos de fabricación del Centro de Costos de Alimentos y Bebidas

Concepto	Valor
Materia prima indirecta	\$ 1.114,49
Mano de obra indirecta	\$ 2.750,98
Menaje y lencería	\$ 500,00
Luz	\$ 121,89
Agua	\$ 372,46
Internet	\$ 9,33
Vigilancia	\$ 13,99
Gas	\$ 35,00
Depreciación acumulada de propiedad planta y equipo	\$ 458,02
Suministros de oficina	\$ 31,80
Arriendo	\$ 1.666,00
Diarios y revistas	\$ 15,14
Mantenimiento y repuestos	\$ 509,94
Materiales de aseo y limpieza	\$ 98,85
TOTAL	\$ 7.724,89

Fuente: Restaurantes Rancho Chileno

Elaborado por: Autoras.



Asignación de Recursos hacia las Actividades

En esta etapa del sistema de costos se asignan los costos de los recursos hacia las distintas actividades, para esto se utilizarán drivers o conductores de costo que se vinculen de manera objetiva con valores.

Los conductores a utilizar se encuentran en la Tabla N°9

Tabla 9: Driver de los Recursos

Recurso	Driver
Materia Prima Indirecta	Unidades producidas
Mano de obra indirecta	Minutos laborados
Menaje y lencería	Número de trabajadores
Luz	Kilovatios
Agua	Metros cúbicos
Internet	Número de Platillos
Vigilancia	Metros cuadrados
Gas	Número de cilindros
Depreciación acumulada de propiedad planta y equipo	Costo de propiedad planta y equipo
Suministros de oficina	Número de pedidos
Arriendo	Área utilizada
Diarios y revistas	Diarios comprados
Mantenimiento y repuestos	Facturas
Materiales de aseo y limpieza	Metros cuadrados

Fuente: Restaurantes Rancho Chileno

Elaborado por: Autoras.

Con base a la información recopilada se distribuyen los recursos a cada una de las actividades.

Materia Prima Indirecta

La Materia Prima Indirecta son todos los insumos que se requieren para complementar el plato a producir, ver Anexo 2, además que cumplen con los requisitos para ser considerado como tal es decir son parte del producto pero no se puede visibilizar su participación y su costo es relativamente pequeño.



Para el caso del estudio se fundamentó en las unidades producidas puesto que se consume esta materia prima a medida que se producen los platos; Ver Tabla 10, distribución Materia Prima Indirecta.

Tabla 10: Distribución Materia Prima Indirecta

ACTIVIDADES	CARGOS	Unidades Producidas	Costo
Preparación y manipulación de alimentos		7717.00	\$ 557.25
Preparación y montaje del plato		7717.00	\$ 557.25
		TOTAL	\$ 1,114.49

Fuente: Restaurantes Rancho Chileno

Elaborado por: Autoras

Mano de Obra Indirecta

La mano de Obra Indirecta está relacionada con los trabajadores que coadyuvan a la prestación del servicio a los clientes tal es el caso de los meseros y de la vajillera, este rubro se obtuvo por datos proporcionados por la administración (ver Anexo 3, 4, 5 y 6), para su distribución se tomó en cuenta los minutos utilizados en cada actividad, este dato lo recopilamos de la observación directa pudiendo establecer nos una base para esta asignación. Ver Tabla 11



Tabla 11: Distribución Mano de Obra Indirecta

ACTIVIDADES	Mano de Obra de Valor Cada Indirecta Asignada a Actividad
Lavado de la vajilla y cristalería	\$ 491.32
Limpieza de la cocina	\$ 54.62
Recepción del cliente	\$ 262.30
Contestar las llamadas telefónicas	\$ 7.48
Entrega de la carta	\$ 131.15
Toma del pedido	\$ 393.45
Entrega del pedido	\$ 492.63
Retiro de la vajilla	\$ 524.60
Limpieza de las mesas	\$ 131.15
Limpieza del salón	\$ 262.30
TOTAL	\$ 2,750.98

Fuente: Restaurantes Rancho Chileno

Elaborado por: Autoras

Luz

Para la energía eléctrica se consideró los kilovatios hora consumidos por los artefactos eléctricos ver anexo 7, de manera que para calcular este valor se utilizó la siguiente fórmula.

$$Kwh = \frac{w}{1000} \text{ (CENTROSUR, 2014)}$$

Significado:

Kwh= Kilovatio hora

w= potencia eléctrica este valor por lo general viene en la parte de atrás de los electrodomésticos.

La potencia eléctrica es dividida para 1000 y ser convertido en kilovatio hora.

Su distribución ver Tabla N° 12

*Tabla 12: Distribución Luz*

ACTIVIDADES	Kilovatios de los objetos requeridos	TOTAL
Preparar y manipular los alimentos	1,210.80	\$ 51.75
Lavado de la vajilla y cristalería	2.40	\$ 0.10
Recepción del cliente	306.00	\$ 13.08
Toma del pedido	108.00	\$ 4.62
Preparación y montaje del plato	1,210.80	\$ 51.75
Limpieza del salón	15.00	\$ 0.64
TOTAL	2,853.00	\$ 121.95

Fuente: Restaurantes Rancho Chileno**Elaborado por:** Autoras

Agua

Para este concepto se tomó como referencia los metros cúbicos consumido por los distintos artefactos que consumen agua tal es el caso de las llaves que están ubicadas en la cocina, los inodoros, lavabos, entre otros artefactos (Ver anexo 8).

De esta manera su distribución está en la tabla N° 13.

Tabla 13: Distribución del Agua

ACTIVIDADES	m3	Total
Preparación y manipulación de alimentos	151.2	182.91
Lavado de la vajilla y cristalería	108.00	130.65
recepción del cliente	42.93	51.93
Limpieza de las mesas	5.76	6.97
TOTAL MINUTOS UTILIZADOS	307.89	372.46

Fuente: Restaurantes Rancho Chileno**Elaborado por:** Autoras



Internet

Tabla 14: Distribución del internet hacia las actividades

DISTRIBUCIÓN DEL INTERNET		
ACTIVIDADES	Platillos preparados	Total
Toma del pedido	7717.00	\$ 4,67
Preparación y montaje del plato	7717.00	\$ 4,67
Totales		\$ 9,33

Fuente: Restaurantes Rancho Chileno

Elaborado por: Autoras

Vigilancia

Para este rubro se consideró los metros cuadrados de cada actividad y su asignación, ver Tabla N° 15

Tabla 15: Distribución de la vigilancia hacia las actividades

ACTIVIDADES	Metros cuadrados	Total
Receptar de la materia prima	19,20	\$ 0,19
Preparar y manipular los alimentos	57,60	\$ 0,58
Lavado de la vajilla y cristalería	2,88	\$ 0,03
Limpieza de la cocina	480,00	\$ 4,82
Control inventario	19,20	\$ 0,19
Requerimiento de la materia prima	19,20	\$ 0,19
Recepción del cliente	2,88	\$ 0,03
Contestar las llamadas telefónicas	2,00	\$ 0,02
Entrega de la carta	62,50	\$ 0,63
Toma del pedido	62,50	\$ 0,63
Preparación y montaje del plato	2,88	\$ 3,00
Entrega del pedido	62,50	\$ 0,63
Retiro de la vajilla	62,50	\$ 0,63
Limpieza de las mesas	37,50	\$ 0,38
Limpieza del salón	500,00	\$ 5,02
Totales		\$ 13,99

Fuente: Restaurantes Rancho Chileno

Elaborado por: Autoras



Gas

Este concepto se repartió de acuerdo al número de cilindros utilizados durante el mes de septiembre que son catorce y en base a los bienes que lo utilizan; es decir, la cocina industrial, las dos freidoras y la plancha comparten el uso de los tanques de gas mediante tuberías que distribuyen cada uno de ellos, y para el horno industrial utilizan un tanque por separado, de manera que las actividades que utilizan este recurso son la preparación, manipulación de alimentos, la preparación y montaje del plato. Ver tabla N° 16

Tabla 16: Distribución del Gas hacia las actividades

ACTIVIDADES	Botellones mensual	Porcentaje	Precio total
Preparación y manipulación de alimentos	14	0,54	18,85
Preparación y montaje del plato	12	0,46	16,15
TOTAL	26	1,00	35,00

Fuente: Restaurantes Rancho Chileno

Elaborado por: Autoras

Depreciación de Propiedad Planta y Equipo

La depreciación se asignó de acuerdo al valor histórico de los activos fijos (Ver anexo 8) utilizados en cada actividad su distribución ver Tabla N° 17

*Tabla 17: Distribución de Propiedad Planta y Equipo hacia las actividades*

ACTIVIDADES	Valor activos fijos	Porcentaje de participación	TOTAL
Receptar de la materia prima	7809.51	14.00%	\$ 67.90
preparación y manipulación de alimentos	7251,59	13.00%	\$ 63.05
Recepción del cliente	33469.33	60.00%	\$ 291.01
Preparación y montaje del plato	7251,59	13.00%	\$ 63.05
TOTAL	55782.21	100%	\$ 485.02

Fuente: Restaurantes Rancho Chileno**Elaborado por:** Autoras

Suministro de oficina

Para su distribución se consideró en número de platillo preparados del mes y la actividad la que se involucra directamente con este concepto es la toma del pedido.

Ver tabla N° 18

Tabla 18 Distribución Suministros de Oficina

ACTIVIDADES	CARGOS	valor para cada actividad
Toma del pedido	\$	31.80
TOTAL	\$	31.80

Fuente: Restaurantes Rancho Chileno**Elaborado por:** Autoras

Arriendo

Para el reparto entre las actividades se tomó en consideración los metros cuadrados utilizados en cada actividad. Ver Tabla N° 19



Tabla 19: Distribución del Arriendo

ACTIVIDADES	Metros cuadrados	TOTAL
Receptar de la materia prima	19.20	\$ 22.96
Preparar y manipular los alimentos	57.60	\$ 68.87
Lavado de la vajilla y cristalería	2.88	\$ 3.44
Limpieza de la cocina	480.00	\$ 573.93
Control inventario	19.20	\$ 22.96
Requerimiento de la materia prima	19.20	\$ 22.96
Recepción del cliente	2.88	\$ 3.44
Contestar las llamadas telefónicas	2.00	\$ 2.39
Entrega de la carta	62.50	\$ 74.73
Toma del pedido	62.50	\$ 74.73
Preparación y montaje del plato	2.88	\$ 3.44
Entrega del pedido	62.50	\$ 74.73
Retiro de la vajilla	62.50	\$ 74.73
Limpieza de las mesas	37.50	\$ 44.84
Limpieza del salón	500.00	\$ 597.84
TOTAL		\$ 1,666.00

Fuente: Restaurantes Rancho Chileno

Elaborado por: Autoras

Diarios y Revistas

Este valor solamente se utilizó en la recepción del cliente es la actividad que se vincula directamente con los diarios y revistas del mes. Ver Tabla N° 20

Tabla 20: Distribución de Diarios y Revistas

Concepto	Valor
Recepción del cliente	\$15,14
Total	\$15.14

Fuente: Restaurantes Rancho Chileno

Elaborado por: Autoras

Mantenimiento y Repuestos

Este rubro es realizado por terceras personas cuando la entidad lo requiera, es por eso que se tomaron los valores de la factura por los mantenimientos y reparaciones efectuados en ese mes, ver Tabla N° 21

*Tabla 21: Distribución de Mantenimiento y Repuestos*

ACTIVIDADES	Valor
Preparar y manipular los alimentos	436.17
Recepción del cliente	73.77
TOTAL	509.94

Fuente: Restaurantes Rancho Chileno**Elaborado por:** Autoras

Materiales de Aseo y Limpieza

Este rubro se divide tomando en cuenta los metros cuadrados utilizados en cada actividad que requiere este costo. Ver Tabla N° 22

Tabla 22: Distribución de Materiales de Aseo y Limpieza

ASEO Y LIMPIEZA DISTRIBUCIÓN DE MATERIALES DE		
ACTIVIDADES	Metros cuadrados utilizados	TOTAL
Lavado de la vajilla y cristalería	2.88	\$ 0.28
Limpieza de la cocina	480.00	\$ 46.37
Recepción del cliente	2.88	\$ 0.28
Limpieza de las mesas	37.50	\$ 3.62
Limpieza del salón	500.00	\$ 48.30
TOTAL	1,023.26	\$ 98.85

Fuente: Restaurantes Rancho Chileno**Elaborado por:** Autoras

Asignación del Costos de las Actividades hacia los Objetos de Costo.

En esta etapa se requiere primero determinar los Objetos de Costo; estos son los servicios que se prestan o productos finales para satisfacer a los clientes en el caso del restaurante se consideró los platos de mayor demanda del mes de estudio, los mismos los presentamos en la Tabla N° 23.

Tabla 23: *Objetos de Costo de Restaurante Rancho Chileno*

Descripción	Nº unidades vendidas
Empanadas	2334,00
Lomo Rancho	416,00
Ceviche Camarón	182,00
Churrasco	103,00
Queso de Coco	90,00
Demás Alimento y bebidas	4592,00
Total	7717,00

Fuente: Restaurantes Rancho Chileno

Elaborado por: Autoras

Segundo seleccionar los driver los mismos se presentan en la Tabla N° 24

Tabla 24: Inductores de las Actividades

Actividades	Inductores
Receptar la materia prima	Nº órdenes de compra
Preparación y manipulación de alimentos	Tiempo en preparar el plato(mise en place)
Lavado de la vajilla y cristalería	Tiempo de lavado de la vajilla
Limpieza de la cocina	Tiempo Utilizado en pedidos
Control inventario	Tiempo Utilizado en pedidos
Requerimiento de la materia prima	Tiempo utilizado en las órdenes de compra
Recepción del cliente	Nº Platillos preparados
Contestar las llamadas telefónicas	Tiempo de las órdenes de compra
Entrega de la carta	Tiempo de atención a los clientes
Toma del pedido	Minutos utilizados por platillo
Preparación y montaje del plato	Minutos de utilizados de MOD
Entrega del pedido	Tiempo de preparar un platillo
Retiro de la vajilla	Nº Platillos preparados
Limpieza de las mesas	Nº Órdenes de pedido
Limpieza del salón	Nº Limpieza del Salón
TOTAL	

Fuente: Restaurantes Rancho Chileno

Elaborado por: Autoras

Los inductores seleccionados en su mayoría hacen referencia a los minutos requeridos en cada actividad (Ver Anexo 9, 10 y 11), considerando que la mano de obra es indispensable para que las empresas de este tipo funcionen y logren sus objetivos. Recalcando esto acerca de la mano de obra, se detalla los datos a



continuación (Ver Tabla 25), nos servimos de la observación directa y de tomar los tiempos referenciales que se requieren para cada actividad además de la ayuda de la cocinera.



Tabla 25: Driver para cada producto

Descripción	Nº órdenes de compra	Lavado de vajilla y cristalería	Preparación y manipulación de alimentos	Limpieza de la Cocina	Control Inventario	Requerimiento de Materia Prima	Recepción del Cliente	Llamadas Telefónicas	Toma de Pedido	Preparación y Montaje del Plato	Entrega del Pedido	Retiro de la Vajilla y cristalería	Limpieza de las Mesas	Entrega de la Carta	Limpieza del Salón
Empanada de Carne	8	1774	3068	197	663	221	947	27	1421	3837	1779	1894	474	474	947
Ceviche de Camarón	8	615	1063	68	230	77	328	9	492	1330	616	656	164	164	328
Queso de coco	4	110	191	12	41	14	59	2	88	238	111	118	29	29	59
Lomo Rancho	12	1792	3099	199	669	223	957	27	1435	3876	1796	1913	478	478	957
Churrasco	8	452	782	50	169	7	241	7	362	978	454	483	121	121	241
Resto de alimentos	70	9712	16797	1080	3628	1209	5185	148	7777	21008	9738	10370	2592	2592	5185
Total	110	14455	25000	1607	5400	1800	7717	220	11576	31268	14494	15434	3859	3859	7717

Fuente: Restaurantes Rancho Chileno

Elaborado por: Autoras

Por último procedemos a asignar los costos de los actividades a los platos esto lo hacemos dividiendo el costo de cada actividad para su respectivo driver obteniendo una tasa predeterminada por driver, luego este resultado lo multiplicamos por el driver de cada objetos de costo dando como resultados los siguientes valores reflejados en la Tabla N° 26.



Tabla 26: Distribución del costo de las actividades hacia los productos

Concepto	Receptar la manipulación de alimentos prima	Preparación y cristalería	Lavado de la vajilla y cocina	Limpieza a de la inventario	Control de la materia prima	Requerimiento del cliente	Recepción telefónicas	Llamadas de la carta	Entrega del pedido	Toma del montaje del plato	Preparación y entrega del pedido	Retiro de la vajilla	Limpieza de las mesas	Limpieza del salón	Total	
Empanada de Carne	\$27.32	\$191.21	\$ 71.93	\$ 83.42	\$ 2.84	\$ 2.84	\$ 87.25	\$ 1.21	\$ 25.34	\$ 62.58	\$ 107.37	\$ 87.24	\$ 73.63	\$ 22.94	\$ 112.18	\$ 959.31
Ceviche de Camarón	\$2.48	\$ 66.27	\$ 24.93	\$ 28.91	\$ 0.98	\$ 0.98	\$ 30.24	\$ 0.42	\$ 8.78	\$ 21.69	\$ 37.21	\$ 30.23	\$ 25.52	\$ 7.95	\$ 38.88	\$ 325.48
Queso de coco	\$0.83	\$ 11.88	\$ 4.47	\$ 5.18	\$ 0.18	\$ 0.18	\$ 5.42	\$ 0.08	\$ 1.57	\$ 3.89	\$ 6.67	\$ 5.42	\$ 4.57	\$ 1.43	\$ 6.97	\$ 58.73
Lomo Rancho	\$4.97	\$ 193.12	\$ 72.65	\$ 84.26	\$ 2.87	\$ 2.87	\$ 88.13	\$ 1.23	\$ 25.60	\$ 63.20	\$ 108.45	\$ 88.11	\$ 74.37	\$ 23.17	\$ 113.31	\$ 946.28
Churrasco	\$0.83	\$ 48.75	\$ 18.34	\$ 21.27	\$ 0.72	\$ 0.09	\$ 22.25	\$ 0.31	\$ 6.46	\$ 15.96	\$ 27.38	\$ 22.24	\$ 18.77	\$ 5.85	\$ 28.60	\$ 237.83
Resto de alimentos	\$54.63	\$1,046.78	\$393.80	\$456.70	\$15.55	\$15.55	\$477.69	\$6.64	\$138.75	\$342.58	\$587.83	\$477.60	\$403.09	\$125.61	\$614.16	\$5,156.98
Totales	\$91.05	\$1,558.00	\$586.13	\$679.74	\$23.15	\$22.51	\$710.98	\$9.89	\$206.51	\$509.89	\$874.91	\$710.84	\$599.95	\$186.95	\$914.10	\$7,684.62

Fuente: Restaurantes Rancho Chileno

Elaborado por: Autoras

Determinado el CIF-ABC se requiere de los valores que corresponden a la Materia Prima Directa y a la Mano de Obra Directa (Ver anexo 13) denominados también costo primo (Ver Tabla 27) elementos necesarios para obtener el precio unitario por producto, la misma que la obtenemos de las hojas de costo.



Tabla 27: Costo Primo

Plato	Materia Prima Directa	Mano de Obra directa	Total Costo Primo
Empanada de Carne	\$ 0.33	\$0.39	\$0.72
Ceviche de Camarón	\$2.28	\$0.78	\$3.06
Queso de coco	\$0.37	\$0.35	\$0.72
Lomo Rancho	\$3.22	\$0.67	\$3.89
Churrasco	\$3.40	\$0.59	\$3.99

Fuente: Restaurantes Rancho Chileno

Elaborado por: Autoras

Establecidos los tres elementos del costo se obtiene el costo unitario por cada producto mediante el método ABC, esto será necesario para su posterior análisis.

Ver Tabla N° 28

Tabla 28: Costo Unitario-ABC

Objeto de Costo	Total CIF	Nº unidades producidas	Total unitario CIF-ABC	Materia Prima Directa	Mano de Obra directa	Total Costo Unitario-ABC
Empanada de Carne	\$959.31	2334.00	\$0.4110	\$0.33	\$0.35	\$1.1324
Ceviche de Camarón	\$325.48	182.00	\$1.7884	\$2.29	\$0.63	\$4.8562
Queso de coco	\$58.73	90.00	\$0.6525	\$0.37	\$0.28	\$1.3754
Lomo Rancho	\$946.28	416.00	\$2.2747	\$3.22	\$0.54	\$6.1605
Churrasco	\$237.83	103.00	\$2.3090	\$3.40	\$0.47	\$6.2938

Fuente: Restaurantes Rancho Chileno

Elaborado por: Autoras



Comparación entre el costeo ABC y el Costeo Tradicional por producto

Tabla 29: Comparación entre los dos sistemas de costeo

Plato	Costo Indirecto ABC	Costos Indirecto-Restaurante	Diferencia en u.m.	Porcentaje de diferencia entre modelos de costo
Empanada de Carne	\$0.41	\$ 0.459	\$0.048	10%
Ceviche de Camarón	\$1.79	\$1.952	\$0.164	8%
Queso de coco	\$0.65	\$0.460	-\$0.193	-42%
Lomo Rancho	\$2.27	\$2.472	\$0.198	8%
Churrasco	\$2.31	\$2.535	\$0.226	9%

Fuente: Restaurantes Rancho Chileno

Elaborado por: Autoras

La diferencia que refleja la Tabla N°29 en cuanto a la asignación de los Costos indirectos de fabricación el de mayor porcentaje de diferencia es el churrasco en 9% esto nos dice que los costos asignados por el restaurante es mayor que el asignado por el Método ABC, así también el queso de coco con un -42% a lo contrario del churrasco el costo asignado por el restaurante es menor al asignado por el ABC; todas estas variaciones positivas y negativas surgen en base a la asignación de los CIF en método tradicional se asignan los valores mediante el costos primo, y utilizando una sola tasa predeterminada en este caso para todos los productos, por otra parte en el método ABC se realiza una distribución de acuerdo al número de actividades



Análisis de resultados basados en actividades

Los datos obtenidos del modelo de costos nos dan paso para realizar un análisis como es el margen de utilidad o pérdida por cada producto.

Tabla 30: Resultados

Platos	Unidades vendidas	Costo unitarios ABC	Costo Unitario – Restaurant e	Precio de Venta	Utilidad por producto-ABC	Utilidad por producto-Restaurant e	Margen de Utilidad -ABC	Margen/Utilidad Restaurante
Empanada de Carne	2,334	\$1.13	\$1.18	\$1.80	\$0.67	\$0.62	4.95%	4.75%
Ceviche de Camarón	182	\$4.86	\$5.02	\$8.00	\$3.14	\$2.98	23.32 %	22.86%
Queso de coco	90	\$1.38	\$1.18	\$2.90	\$1.52	\$1.72	11.31 %	13.17%
Lomo Rancho	416	\$6.16	\$6.36	\$10.2	\$4.04	\$3.84	29.96 %	29.46%
Churrasco	103	\$6.29	\$6.52	\$10.4	\$4.11	\$3.88	30.46 %	29.76%
Totales				\$13.48	\$13.04	100.00 %	100.00%	

Fuente: Restaurantes Rancho Chileno

Elaborado por: Autoras

En efecto, se observa en la tabla N° 30 como los productos de mayor demanda contribuyen al restaurante en utilidad por cada producto, así se identifica que los platos como el Lomo Rancho y Churrasco aportan en \$3.84y \$3.88 dólares cada plato respectivamente, por otra parte el Ceviche de Camarón no muy atrás aporta con \$2.98 dólares, seguido de él Queso de coco con \$1.72 dólares, por último están las Empanadas de Carne con \$ 0.62 dólares si bien este último no aporta mucho en



la utilidad por unidad es el de mayor demanda del restaurante siendo el plato estrella del mismo.

Para un análisis más real se determinó la Utilidad Neta por Producto, esto lo hacemos contabilizando los gastos operativos o lo mismo que son los gastos administrativos y de ventas.

Estos gastos están contemplados en la siguiente Tabla N° 31

Tabla 31: Gastos de Administración y Ventas

Gastos Operativos

Administración y Ventas	Valores
Sueldos y Salarios	\$ 5,625.00
Beneficios Sociales	\$ 1,499.38
Luz	\$ 29.75
Agua	\$ 3.79
Internet	\$ 18.66
Vigilancia	\$ 1.00
Depreciación acumulada de propiedad planta y equipo	\$ 106.24
Suministros de oficina	\$ 63.60
Arriendo	\$ 34.00
Servicios Profesionales	\$ 220.00
Teléfono	\$ 186.39
Total Gastos Operativos	\$ 7,787.80

Fuente: Restaurantes Rancho Chileno

Elaborado por: Autoras

Estos gastos operativos los distribuimos de acuerdo a la siguiente fórmula:

$$\frac{\text{Gastos de Administración y ventas}}{\text{Costos de producción}} \times \text{Costo de producción por plato}$$
 (Carmona &

Megia, 2014)



Dado a que los gastos administrativos permiten que la organización funcione de manera adecuada además que coordina las partes que integran de la cadena de valor de la empresa, debido a esto se determinó que la distribución de este costo será de manera proporcional con el costo de las órdenes de producción. Los gastos de producción ver Anexo N° 13

Reemplazando por los datos obtenidos nos tenemos los siguientes resultados:

$$\frac{\$ 7787.80}{\$19866.17} \times 0.39201 \text{ por Costo de Producción por plato}$$

Ahora asignando estos gastos a cada producto refleja los siguientes resultados ver Tabla N° 32.

Tabla 32: Asignación Gastos Operativos a los productos

Concepto	Materia Prima Directa	Mano de Obra Directa	CIF-ABC	Total Costo Unitario	Gasto operativo por producto
Empanada de Carne	\$0.33	\$0.39	\$0.41	\$1.13	\$0.44
Ceviche de Camarón	\$2.28	\$0.78	\$1.79	\$4.86	\$1.90
Queso de coco	\$0.37	\$0.35	\$0.65	\$1.38	\$0.54
Lomo Rancho	\$3.22	\$0.67	\$2.27	\$6.16	\$2.42
Churrasco	\$3.40	\$0.59	\$2.31	\$6.29	\$2.47

Fuente: Restaurantes Rancho Chileno

Elaborado por: Autoras



CONCLUSIONES

1. Del estudio realizado a los restaurantes de lujo de la Ciudad de Cuenca se encontró que un 75% de estas utilizan la contabilidad general para tomar las decisiones, los administradores a pesar de no contar con un sistema de costos que fundamente tales decisiones, aseguran que éstas son confiables.
2. Los precios unitarios de sus productos no se llevan de manera adecuada, encontrando que estos valores no han sido actualizados, siendo necesaria esta renovación teniendo en cuenta que la materia prima para la elaboración de sus productos están en constante fluctuación de precios.
3. El sistema contable que posee la empresa está siendo sub-utilizado a consecuencia de no poseer un sistema de costos para controlar los procesos internos de la empresa.
4. Se diseñó un modelo del Sistema de Costos ABC para el caso del Restaurante de Lujo Rancho Chileno en lo que concierne a los alimentos y bebidas del restaurante, pudiendo identificar las actividades intervenientes el proceso productivo así como sus respectivos costos, proporcionando a la empresa información real, que le permita tomar decisiones acertadas para cumplir con sus objetivos.
5. Se determinó que la Mano de Obra es el rubro de mayor costo, reflejándose esto al tratarse de una empresa de servicios en la que predomina la misma.
6. Al comparar los costos estipulados por la empresa y los obtenidos mediante el Sistema de Costos ABC, se observa una ligera variación en cuando a los platos de mayor demanda que son cinco, encontrando que las empanadas chilenas si bien tienen



un margen de ganancia mínimo en relación a los otros platos realizado el análisis, su volumen de ventas es mayor a estos.



RECOMENDACIONES

- Se recomienda poseer un control adecuado en cuanto a las actividades que desempeñan los trabajadores de la entidad a fin de mantener un control a sus funciones claramente detalladas, con el objetivo de realizar a futuro un Control Interno necesario para la empresa.
- En lo concerniente al precio de venta al público, establecerse un porcentaje de margen de ganancia, para que cuando la situación lo amerite y previo un estudio de costos incremente este ítem.
- Contratar personal capacitado para el manejo del sistema contable a fin de obtener información oportunamente.
- Se recomienda realizar un análisis de cada producto para conocer si se están obteniendo los resultados esperados respecto de cada producto o caso contrario tomar las decisiones adecuadas para los mismos.
- Se recomienda a la empresa, considerar el diseño de Costos ABC, para asignar los Costos Indirectos a los productos de manera más real y así evitar las especulaciones en cuanto a la asignación de este rubro, este concepto es importante debido a que su valor es considerable, y permitirá tomar acciones correctivas y decisiones que le permitan cumplir con las metas planteadas.



Bibliografía

Libros

Calleja, B. F. (2013). *Costos* (Vol. Segunda Edición). México: Pearson Educación y Universidad de Sonora.

Cuevas, C. F. (2010). *Contabilidad de Costos* (Tercera Edición ed.). Colombia: Pearson Educación.

Horngren, C. T., Datar, S. M., & Rajan, M. V. (2012). *Contabilidad de Costos* (Octava ed.). México: Pearson Educación.

Kaplan R., Cooper R. (2003). *Coste y Efecto*. Barcelona: Ediciones Gestión 2000, S.A.

Mayor, J. J. (2013). *Conceptos Básicos de Contabilidad Financiera*. España: Delta.

Medina, A. M. (2011). *Contabilidad General I*. Corporación para el desarrollo de la Educación Universitaria.

Morales, A. M. (2013). *Contabilidad Gerencial y Presupuestaria*. Bogotá: Ediciones de la U.

Polimeni, Fabozzi, & Adelberg. (1990). *Contabilidad de Costos*. México: Mc Graw Hill.

Sánchez, P. Z. (2011). *Contabilidad General*. Colombia: Mc Graw Hill.

Tesis

Carmona Vera Ana Gabriel, M. C. (2014).
<http://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/21046>. Obtenido de
<http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/21046/1/TESIS.pdf>

Domínguez, M. G., & Romero, A. X. (2015). *Repositorio Institucional Universidad de Cuenca*. Obtenido de <http://dspace.ucuenca.edu.ec/handle/123456789/21881>

Dra. Añazco, F. P., & Lcda. Yaguana, S. R. (2011). *Repositorio Digital Universidad Nacional de Loja*. Obtenido de <http://dspace.unl.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/1638/1/PROCEDIMIENTO%20METODOLOGICO%20ABC.pdf>

Lloret. (2012). “DESARROLLO DE UN PROGRAMA DE CAPACITACIÓN PARA EL PERSONAL DE SERVICIO EN TRES RESTAURANTES DE CUENCA”. Cuenca.



Martinez, P. (2015). DISEÑO E IMPLANTACIÓN DE UN MODELO ABC/ABM PARA UNA EMPRESA HOTELERA. CÁLCULO DE COSTES E INDICADORES DE GESTIÓN. Málaga.

Páginas Web

Blandín Lituma, M. (2015). *Nosotros: Rancho Chileno*. Obtenido de <http://www.ranchochileno.com>

CENTROSUR. (2014). CENTROSUR. Obtenido de <http://www.centrosur.gob.ec/sites/default/files/Instructivo%20de%20Servicios%20Centrosur.pdf>

Definición ABC. (2015). Obtenido de Tu Diccionario Hecho Fàcil: <http://www.definicionabc.com/economia/servicio.php>

JM., S. R. (2015). www.google.com. Obtenido de http://www.observatorio-iberoamericano.org/RICG/N%C2%BA_3/Victoria%20Sanchez%20Rebull.pdf

Ministerio de turismo. (2015). *Servicios. Turismo*. Obtenido de <http://servicios.turismo.gob.ec/descargas/MicrositioCalidad/Empresas/NORMA-SUBSECTOR-ALIMENTOS-Y-BEBIDAS-PROYECTO-A1.pdf>

Ministerio de turismo. (2015). *Servicios. Turismo*. Obtenido de <http://servicios.turismo.gob.ec/descargas/MicrositioCalidad/Empresas/NORMA-SUBSECTOR-ALIMENTOS-Y-BEBIDAS-PROYECTO-A1.pdf>



ANEXOS

**VIVIANA ELIZABETH PADILLA MATAILO
MARÍA EUGENIA PLAZA AUQUILLA**



Anexo N° 1 Formato de Encuesta



UNIVERSIDAD DE CUENCA

Tema: “DETERMINACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS ABC PARA LOS RESTAURANTES DE LUJO DE LA CIUDAD DE CUENCA CASO PRÁCTICO: RESTAURANTE RANCHO CHILENO, SEPTIEMBRE 2015”

ENCUESTA

La presente encuesta tiene por objeto obtener información del sistema de costos aplicado en los restaurantes de lujo y la factibilidad de aplicar el Costo Basado en Actividades.

1. ¿Su empresa, es obligada a llevar contabilidad?

SI	<input type="checkbox"/>
NO	<input type="checkbox"/>

2. ¿En la empresa aplica algún sistema de costeo?

SI	<input type="checkbox"/>	Tipo de costeo
NO	<input type="checkbox"/>	
NA	<input type="checkbox"/>	

3. ¿Considera usted que la empresa maneja un sistema de costos bien estructurado?

SI	<input type="checkbox"/>
NO	<input type="checkbox"/>
NA	<input type="checkbox"/>



4. ¿Qué tipo de contabilidad maneja la empresa para controlar y registrar los costos de producción?

Contabilidad General o Comercial

Contabilidad de Costos

5. ¿El sistema contable aplicado a su restaurante le permite conocer los costos de los servicios que ofrece con suficiente precisión?

SUFICIENTE

RELATIVA

NO SUFICIENTE

6. Las decisiones tomadas en base a los reportes del costeo que utiliza han sido:

CONFIALBE

NO TAN CONFIALBE

NADA CONFIALBE

7. La Empresa cuenta con un Manual Orgánico de Funciones para sus empleados y se encuentran bien delimitadas las funciones o actividades que deben realizar dentro del restaurante.

SI

NO

NA

8. ¿Tiene conocimiento sobre el Sistema de Costos ABC?

SI

NO

NA



9. ¿En caso de que su respuesta anterior sea positiva: estaría dispuesto a implementar en su empresa un Sistema de Costos Basado en actividades?

SI	<input type="checkbox"/>
NO	<input type="checkbox"/>
NA	<input type="checkbox"/>

9.1 ¿Cuánto estaría dispuesto a invertir?

500-1000	<input type="checkbox"/>
1001-5000	<input type="checkbox"/>
5001 en adelante	<input type="checkbox"/>



Anexo N° 2 Materia Prima Indirecta

<u>GASTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN</u>	
TOTAL MATERIA PRIMA INDIRECTA	\$ 1114.49
Pimiento	\$ 52.75
Tomate riñón	\$ 152.71
Cebolla roja	\$ 78.29
Cebolla perla	\$ 59.97
Zanahoria	\$ 10.09
Limones	\$ 2.04
Ajo	\$ 6.41
Arvejas	\$ 2.09
Champiñones	\$ 17.83
Apio	\$ 1.61
Pimiento Rojo	\$ 1.31
Tomate Riñón	\$ 2.40
Aceite Girasol 6 Unid	\$ 41.88
Aceite Caneca	\$ 31.50
ACEITUNAS	\$ 2.45
Azúcar	\$ 3.91
Helios Cereza	\$ 2.05
Hielo	\$ 0.77
Chocolate - Cajas	\$ 12.05
Lechuga	\$ 1.29
Pasta Maní	\$ 1.70
Maní Salado	\$ 3.57
Manteca	\$ 294.00
Maggie La Rojita	\$ 9.36
Pimiento En Grano	\$ 0.28
Pasta Tomate	\$ 28.46
Minerva Classi	\$ 9.21
Salsa China	\$ 9.00
Supan Rebanadas	\$ 11.32
Freshkita Gua	\$ 14.50
Crema De Espinaca Maggie	\$ 16.09
Crema Espárragos Maggie	\$ 17.04
Fresco La Zuleta 500gr.	\$ 197.12
Limón Sutil Granel Rio	\$ 9.44

Fuente: Restaurantes Rancho Chileno

Elaborado por: Autoras



Anexo N° 3 Rol de Pagos Mano de Obra Indirecta

Empleado	Cargo	Dt	Sueldos	Horas Extras						Ingresos Gravados	Fondo De Reserva	Ingresos No Gravados	Total Ingresos	IESS 9.45 %	Minutos Atrasados		Préstamos IESS	Almuerzos Lunch	Total Egresos	Líquido a Recibir									
				Horas suplementarias		Horas extraordinarias		Horas nocturnas																					
				Nº hrs.	Valor	Nº hrs.	Valor	Nº hrs.	Valor						Nº Minutos	Valor													
SANCHEZ YANZA BLANCA CECILIA	Vajillera	30	\$357.65	\$1.40	\$3.13	\$14.30	\$42.62	\$12.00	\$4.47	\$385.35	\$32.11	\$32.11	\$417.46	\$36.42	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$66.00	\$102.42	\$315.05									
ARIAS SIGUENZA PACO WALTER	Mesero	30	\$400.00	\$3.00	\$7.50	\$4.00	\$13.33	\$6.00	\$2.50	\$413.00	\$34.42	\$34.42	\$447.42	\$39.03	\$0.00	\$0.00	\$27.06	\$66.00	\$132.09	\$315.33									
CARRION MERINO FERNANDO ONOFRE	Mesero	30	\$358.00		\$0.00	\$15.00	\$44.75	\$7.00	\$2.61	\$380.00	\$31.67	\$31.67	\$411.67	\$35.91	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$66.00	\$101.91	\$309.76									
ESPINOSA MARQUEZ FREDDY ALBERTO	Mesero	30	\$358.00	\$1.40	\$3.13	\$16.00	\$47.73	\$14.00	\$5.22	\$389.40	\$32.45	\$32.45	\$421.85	\$36.80	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$66.00	\$102.80	\$319.05									
VIZHNAY FERNANDEZ LUIS AMABLE	Mesero	30	\$370.00	\$4.00	\$9.25	\$16.00	\$49.33	\$0.00	\$0.00	\$390.00	\$32.50	\$32.50	\$422.50	\$36.86	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$66.00	\$102.86	\$319.65									
TOTALES				\$1,843.65	\$9.80	\$23.01	\$65.30	\$197.77	\$39.00	\$14.80	\$1,957.75	\$163.15	\$163.15	\$2,120.90	\$185.01	\$0.00	\$0.00	\$27.06	\$330.00	\$542.07	\$1,578.83								

Fuente: Restaurantes Rancho Chileno

Elaborado por: Autoras



Anexo N° 4 Rol de Provisiones Mano de Obra Indirecta

Empleado	Cargo	Total Ingresos	XIII	XIV	Vacaciones	Aporte Patronal	IECE-SECAP	Total
SANCHEZ YANZA BLANCA CECILIA	Vajillera	\$ 385.35	\$ 32.11	\$ 29.50	\$ 16.06	\$ 42.97	\$ 3.85	\$ 124.49
ARIAS SIGUENZA PACO WALTER	Mesero	\$ 413.00	\$ 34.42	\$ 29.50	\$ 17.21	\$ 6.05	\$ 4.13	\$ 131.30
CARRION MERINO FERNANDO ONOFRE	Mesero	\$ 380.00	\$ 31.67	\$ 29.50	\$ 15.83	\$ 42.37	\$ 3.80	\$ 123.17
ESPINOZA MARQUEZ FREDDY ALBERTO	Mesero	\$ 389.40	\$ 32.45	\$ 29.50	\$ 16.23	\$ 43.42	\$ 3.89	\$ 125.49
VIZHNAY FERNANDEZ LUIS AMABLE	Mesero	\$ 390.00	\$ 32.50	\$ 29.50	\$ 16.25	\$ 43.49	\$ 3.90	\$ 125.64
TOTALES		\$ 913.15	\$ 163.15	\$ 147.50	\$ 81.57	\$ 218.29	\$ 19.58	\$ 630.09

Fuente: Restaurantes Rancho Chileno

Elaborado por: Autoras



Anexo N° 5 Costo Mano de Obra Indirecta

Empleado	Cargo	Total de Ingresos	Total Provisión	Costo Total Mano de Obra
SANCHEZ YANZA BLANCA CECILIA	Vajillera	\$417.46	\$124.49	\$541.95
ARIAS SIGUENZA PACO WALTER	Mesero	\$447.42	\$131.30	\$578.72
CARRION MERINO FERNANDO ONOFRE	Mesero	\$411.67	\$123.17	\$534.84
ESPINOZA MARQUEZ FREDDY ALBERTO	Mesero	\$421.85	\$125.49	\$547.34
VIZHNAY FERNANDEZ LUIS AMABLE	Mesero	\$422.50	\$125.64	\$548.14
TOTALES				\$2750.98

Fuente: Restaurantes Rancho Chileno

Elaborado por: Autoras



Anexo N° 6 Minutos de Mano de Obra Indirecta Dedicados a las
Actividades

ACTIVIDADES	Vajillera(1)	Meseros(4)	TOTAL
Lavado de la vajilla y cristalería	14455.00	-	14455.00
Limpieza de la cocina	1,607.00	-	1607.00
Recepción del cliente	-	7,717.00	7717.00
Contestar las llamadas telefónicas	-	220.00	220.00
Entrega de la carta	-	3,858.50	3858.50
Toma del pedido	-	11,575.50	11575.50
Entrega del pedido	-	14,493.50	14493.50
Retiro de la vajilla	-	15,434.00	15434.00
Limpieza de las mesas	-	3,858.50	3858.50
Limpieza del salón	-	7,717.00	7717.00
TOTAL	16,062.00	64,874.00	80,936.00

Fuente: Restaurantes Rancho Chileno

Elaborado por: Autoras



Anexo N° 7 Kilovatios de los artefactos eléctricos

Artefactos eléctricos de alimentos y bebidas						
Descripción	Cantidad	Potencia eléctrica (w)	Kilovatios horas(Kw/h) *	Horas diarias	horas mensuales	Kw/h mensual
Refrigeradoras antiguas	2.00	275.00	0.28	18	540	297.00
Refrigeradoras ahorradoras	2.00	110.00	0.11	10	300	66.00
Congeladores	1.00	350.00	0.35	18	540	189.00
Extractor de olores	2.00	55.00	0.06	5	150	16.50
Batidora	1.00	250.00	0.25	1	30	7.50
Waflera	1.00	1000.00	1.00	2	60	60.00
Microondas	1.00	1100.00	1.10	1	30	33.00
Licuadora	1.00	500.00	0.50	3	90	45.00
Cafetera	2.00	800.00	0.80	10	300	480.00
Focos incandescentes lámparas	20.00	100.00	0.10	4	120	240.00
Focos Ahorradores	12.00	20.00	0.02	4	120	28.80
Focos incandescentes reflectores	4.00	150.00	0.15	4	120	72.00
Abrillantadora	1.00	500.00	0.50	1	30	15.00
Equipo de computación	1.00	300.00	0.30	12	360	108.00
Equipo de Sonido	1.00	150.00	0.15	12	360	54.00
Teléfono	1.00	25.00	0.03	1	30	0.75
Total Kw/h Artefactos						1,712.55
Tarifa comercial con demanda Kw/h >10kw						0.07
Tarifa de demanda facturable sin derecho a consumo						2.07
Total centros de costos						121.95

Fuente: Restaurantes Rancho Chileno

Elaborado por: Autoras



Anexo N° 8 Valor Histórico de Propiedad Planta y Equipo

ALIMENTOS Y BEBIDAS							
DEPRECIACION DE ACTIVOS FIJOS DEL CENTRO DE COSTO SEPTIEMBRE 2015							
N°	Fecha de adquisición	Artículo	Año de calculo	Valor de adquisición	%	Valor depreciación anual	Valor depreciación mensual
EQUIPOS DE COMPUTACION							
1	30/11/2011	Cámara De Video Vigilancia	30/09/2015	\$150.18	33%	\$49.56	\$ 4.13
2	01/07/2012	Monitor LG	30/09/2015	\$340.00	33%	\$112.20	\$ 9.35
3	01/07/2012	Epson TMU 220 Pd	30/09/2015	\$243.20	33%	\$80.26	\$ 6.69
SUMA				\$733.38			\$20.17
MUEBLES Y ENSERES							
4	05/15/2006	Lámpara Bar Restaurante	30/09/2015	\$ 250.00	10%	\$25.00	\$ 2.08
5	05/15/2006	Lámpara Bar Restaurante	30/09/2015	\$ 250.00	10%	\$25.00	\$ 2.08
6	05/15/2006	Lámpara Bar Restaurante	30/09/2015	\$ 250.00	10%	\$25.00	\$ 2.08
7	05/15/2006	Lámpara Bar Restaurante	30/09/2015	\$ 250.00	10%	\$25.00	\$ 2.08
8	05/15/2006	Lámpara Cafetería	30/09/2015	\$ 90.00	10%	\$9.00	\$ 0.75
9	01/10/2008	1 Mesa De 3 Servicios En Acero	30/09/2015	\$ 800.00	10%	\$80.00	\$ 6.67
10	01/10/2008	Mesa De 3 Servicios De Acero 1.5	30/09/2015	\$ 400.00	10%	\$40.00	\$ 3.33
11	10/11/2009	Mesa De Acero Inoxidable	30/09/2015	\$ 380.00	10%	\$38.00	\$ 3.17
12	10/11/2009	Mesa De Acero Inoxidable	30/09/2015	\$ 380.00	10%	\$38.00	\$ 3.17
13	10/11/2009	Mesa De Acero Inoxidable	30/09/2015	\$ 380.00	10%	\$38.00	\$ 3.17
14	10/11/2009	Mesa De Acero Inoxidable	30/09/2015	\$ 380.00	10%	\$38.00	\$ 3.17
15	11/11/2009	Plancha De Acero Inoxidable	30/09/2015	\$ 950.00	10%	\$95.00	\$ 7.92
16	12/11/2009	Freidora De Acero	30/09/2015	\$1,650.00	10%	\$165.00	\$ 13.75

VIVIANA ELIZABETH PADILLA MATAILO
MARÍA EUGENIA PLAZA AUQUILLA



Range Inoxidable							
17	13/11/2009	Freidora De Acero Range Inoxidable	30/09/2015	\$ 1,650.00	10%	\$165.00	\$ 13.75
18	14/11/2009	Horno Industrial	30/09/2015	\$ 590.00	10%	\$59.00	\$ 4.92
19	15/11/2009	Cocina Industrial	30/09/2015	\$1,100.00	10%	\$110.00	\$ 9.17
20	15/11/2009	Refrigerado ra De 27 Pies	30/09/2015	\$3,500.00	10%	\$350.00	\$ 29.17
21	15/11/2009	Refrigerado ra 22pies	30/09/2015	\$1,200.00	10%	\$120.00	\$ 10.00
22	15/11/2009	Refrigerado ra Indúrame	30/09/2015	\$ 460.00	10%	\$46.00	\$ 3.83
23	15/11/2009	Refrigerado ra Panorámica	30/09/2015	\$ 650.00	10%	\$65.00	\$ 5.42
24	15/11/2009	Congelador Horizontal	30/09/2015	\$ 490.00	10%	\$49.00	\$ 4.08
25	15/11/2009	Control De Asistencia	30/09/2015	\$ 729.00	10%	\$72.90	\$ 6.08
26	15/11/2009	Licuadora Industrial	30/09/2015	\$ 350.00	10%	\$35.00	\$ 2.92
27	15/11/2009	Batidora Industrial	30/09/2015	\$ 890.00	10%	\$89.00	\$ 7.42
28	15/11/2009	Equipo De Sonido Sony	30/09/2015	\$ 600.00	10%	\$60.00	\$ 5.00
29	15/11/2009	Cafetera Para Capuchino Oster	30/09/2015	\$ 219.99	10%	\$22.00	\$ 1.83
30	15/11/2009	Maquina Juguera	30/09/2015	\$ 899.00	10%	\$89.90	\$ 7.49
31	15/11/2009	Máquina De Café Automática	30/09/2015	\$1,100.00	10%	\$110.00	\$ 9.17
32	15/11/2009	Secadora De Manos	30/09/2015	\$ 450.98	10%	\$45.10	\$ 3.76
33	15/11/2009	Secadora De Manos	30/09/2015	\$ 450.98	10%	\$45.10	\$ 3.76
34	18/05/2006	Mueble Alto Licorera	30/09/2015	\$ 500.00	10%	\$50.00	\$ 4.17
35	18/05/2006	Mueble Bajo Licorera	30/09/2015	\$ 600.00	10%	\$60.00	\$5.00
36	18/05/2006	Sofá Doble	30/09/2015	\$ 250.50	10%	\$25.05	\$2.09
37	06/06/2007	Lámpara Restaurante	30/09/2015	\$ 250.25	10%	\$25.03	\$2.09
38	25/08/2005	Mesa Alta Restaurante	30/09/2015	\$ 150.33	10%	\$15.03	\$1.25
39	25/08/2005	Mesa Alta Restaurante	30/09/2015	\$ 129.46	10%	\$12.95	\$1.08

**VIVIANA ELIZABETH PADILLA MATAILO
MARÍA EUGENIA PLAZA AUQUILLA**



40	25/08/2005	Mesa Alta Restaurante	30/09/2015	\$ 129.46	10%	\$12.95	\$1.08
41	25/08/2005	Mesa Alta Restaurante	30/09/2015	\$ 29.46	10%	\$12.95	\$1.08
42	25/08/2005	Mesa Alta Restaurante	30/09/2015	\$ 129.46	10%	\$12.95	\$1.08
43	25/08/2005	Mesa Alta Restaurante	30/09/2015	\$ 129.46	10%	\$12.95	\$1.08
44	13/10/2006	Banco Tapizado	30/09/2015	\$ 60.25	10%	\$6.03	\$0.50
45	13/10/2006	Banco Tapizado	30/09/2015	\$ 60.25	10%	\$6.03	\$0.50
46	14/10/2006	Muebles De Terraza	30/09/2015	\$ 560.25	10%	\$56.03	\$4.67
47	15/10/2006	Muebles De Terraza	30/09/2015	\$ 560.25	10%	\$56.03	\$4.67
48	16/10/2006	Muebles De Terraza	30/09/2015	\$ 560.25	10%	\$56.03	\$4.67
49	17/10/2006	Muebles De Terraza	30/09/2015	\$ 560.25	10%	\$56.03	\$4.67
50	18/10/2006	Muebles De Terraza	30/09/2015	\$ 560.25	10%	\$56.03	\$4.67
51	19/10/2006	Muebles De Terraza	30/09/2015	\$ 560.25	10%	\$56.03	\$4.67
52	20/10/2006	Muebles De Terraza	30/09/2015	\$ 560.25	10%	\$56.03	\$4.67
53	21/10/2006	Muebles De Terraza	30/09/2015	\$ 560.25	10%	\$56.03	\$4.67
54	22/10/2006	Muebles De Terraza	30/09/2015	\$ 560.25	10%	\$56.03	\$4.67
55	23/10/2006	Muebles De Terraza	30/09/2015	\$ 560.25	10%	\$56.03	\$4.67
56	22/06/2006	Mesa Redonda Salones De Madera	30/09/2015	\$1,000.00	10%	\$100.00	\$8.33
57	22/06/2006	Mesa Redonda Salones De Madera	30/09/2015	\$1,000.00	10%	\$100.00	\$8.33
58	22/06/2006	Mesa Redonda Salones De Madera	30/09/2015	\$1,000.00	10%	\$100.00	\$8.33
59	22/06/2006	Mesa Redonda Salones De Madera	30/09/2015	\$1,000.00	10%	\$100.00	\$8.33
60	22/06/2006	Mesa Redonda Salones De Madera	30/09/2015	\$1,000.00	10%	\$100.00	\$8.33
61	22/06/2006	Mesa Redonda Salones De Madera	30/09/2015	\$1,000.00	10%	\$100.00	\$8.33
62	22/06/2006	Mesa Redonda	30/09/2015	\$1,000.00	10%	\$100.00	\$8.33

**VIVIANA ELIZABETH PADILLA MATAILO
MARÍA EUGENIA PLAZA AUQUILLA**



Salones De Madera						
63	22/06/2006	Mesa Redonda Salones De Madera	30/09/2015	\$1,000.00	10%	\$100.00 \$8.33
64	22/06/2006	Mesa Redonda Salones De Madera	30/09/2015	\$1,000.00	10%	\$100.00 \$8.33
65	22/06/2006	Mesa Redonda Salones De Madera	30/09/2015	\$1,000.00	10%	\$100.00 \$8.33
66	22/06/2006	Mesa Redonda Salones De Madera	30/09/2015	\$1,000.00	10%	\$100.00 \$8.33
67	22/06/2006	Mesa Redonda Salones De Madera	30/09/2015	\$1,000.00	10%	\$100.00 \$8.33
68	22/06/2006	Mesa Redonda Salones De Madera	30/09/2015	\$1,000.00	10%	\$100.00 \$8.33
69	22/06/2006	Mesa Redonda Salones De Madera	30/09/2015	\$1,000.00	10%	\$100.00 \$8.33
70	22/06/2006	Mesa Redonda Salones De Madera	30/09/2015	\$1,000.00	10%	\$100.00 \$8.33
71	22/06/2006	Mesa Redonda Salones De Madera	30/09/2015	\$1,000.00	10%	\$100.00 \$8.33
72	22/06/2006	Mesa Redonda Salones De Madera	30/09/2015	\$1,000.00	10%	\$100.00 \$8.33
73	22/06/2006	Mesa Redonda Salones De Madera	30/09/2015	\$1,000.00	10%	\$100.00 \$8.33
74	22/06/2006	Mesa Redonda Salones De Madera	30/09/2015	\$1,000.00	10%	\$100.00 \$8.33
75	22/06/2006	Mesa Redonda Salones De Madera	30/09/2015	\$1,000.00	10%	\$100.00 \$ 8.33
76	22/06/2006	Mesa Redonda Salones De Madera	30/09/2015	\$1,000.00	10%	\$100.00 \$ 8.33

**VIVIANA ELIZABETH PADILLA MATAILO
MARÍA EUGENIA PLAZA AUQUILLA**



77	22/06/2006	Mesa Redonda Salones De Madera	30/09/2015	\$1,000.00	10%	\$100.00	\$ 8.33
78	22/06/2006	Mesa Redonda Salones De Madera	30/09/2015	\$1,000.00	10%	\$100.00	\$ 8.33
79	22/06/2006	Mesa Redonda Salones De Madera	30/09/2015	\$1,000.00	10%	\$100.00	\$ 8.33
80	22/06/2006	Mesa Redonda Salones De Madera	30/09/2015	\$1,000.00	10%	\$100.00	\$ 8.33
81	16/10/2006	Butaca Individual	30/09/2015	\$ 460.44	10%	\$46.04	\$ 3.84
82	16/10/2006	Butaca Individual	30/09/2015	\$ 460.44	10%	\$46.04	\$ 3.84
TOTAL				\$55,782.21			\$464.85
VALOR TOTAL DE DEPRECIACION ACUMULADA DE PROPIEDAD PLANTA Y EQUIPO							\$458.02

Fuente: Restaurantes Rancho Chileno

Elaborado por: Autoras



Anexo N° 9 Minutos Dedicados de cada Actividad

ACTIVIDADES	Minutos por Actividad
Lavado de vajilla y cristalería	14,455.00
Preparación y manipulación de alimentos proporción MOD	25,000.00
Limpieza cocina	1,607.00
Control inventario	5,400.00
Requerimiento de Materia Prima	1,800.00
Recepción del cliente	7,717.00
Llamadas telefónicas	220.00
Toma pedido	11,576.00
preparación y montaje del plato	31,268.00
Entrega del pedido	14,493.50
Retiro de la vajilla y cristalería	15,434.00
Limpieza de las mesas	3,858.50
Entrega de la carta	3,858.50
Limpieza del salón	7,717.00
Totales	144,404.00

Platillos vendidos	Valor en Ventas	Porcentaje de las Ventas
Empanada de Carne	\$ 4201.20	12%
Ceviche de Camarón	\$ 1456.00	4%
Queso de coco	\$ 261.00	1%
Lomo Rancho	\$ 4243.20	12%
churrasco	\$ 1071.20	3%
Resto de alimentos	\$23000.00	67%
Totales	\$34232.60	100%



Minutos Asignados de acuerdo al porcentaje de las ventas							
Actividades	Nº de Minutos diarios	Empanadas de Carne	Ceviche de Camarón	Queso de coco	Lomo Rancho	Churrasco	Resto de Alimentos
Lavado de vajilla y cristalería	14,455	1,774	615	110	1,792	452	9,712
Preparación y manipulación de alimentos proporción MOD	25,000	3,068	1,063	191	3,099	782	16,797
Limpieza cocina	1,607	197.22	68.35	12.25	199.19	50.29	1,079.70
Control inventario	5,400	663	230	41	669	169	3,628
Requerimiento de Materia Prima	1,800	221	77	14	223	56	1,209
Recepción del cliente	7,717	947	328	59	957	241	5,185
Llamadas telefónicas	220	27	9	2	27	7	148
Toma pedido	11,576	1,421	492	88	1,435	362	7,777
preparación y montaje del plato	31,268	3,837	1,330	238	3,876	978	21,008
Entrega del pedido	14,493	1,779	616	111	1,796	454	9,738
Retiro de la vajilla y cristalería	15,434	1,894	656	118	1,913	483	10,370
Limpieza de las mesas	3,858	474	164	29	478	121	2,592
Entrega de la carta	3,858	474	164	29	478	121	2,592
Limpieza del salón	7,717	947	328	59	957	241	5,185

Fuente: Restaurantes Rancho Chileno

Elaborado por: Autoras



Anexo N° 10 Minutos Mano de Obra Indirecta

Horas Laboradas de Mano de Obra indirecta						
Empleado	DT	Horas por día	Nº Horas Extras	Total Horas Trabajadas	Minutos por Hora	Minutos Trabajados
SANCHEZ YANZA BLANCA CECILIA	30.00	8.00	27.70	267.70	60.00	16062.00
ARIAS SIGUENZA PACO WALTER	30.00	8.00	13.00	253.00	60.00	15180.00
CARRION MERINO FERNANDO ONOFRE	30.00	8.00	22.00	262.00	60.00	15720.00
ESPINOZA MARQUEZ FREDDY ALBERTO	30.00	8.00	31.40	271.40	60.00	16284.00
VIZHNAY FERNANDEZ LUIS AMABLE	30.00	9.00	20.00	290.00	61.00	17690.00
TOTALES				1344.10	301.00	80936.00

Fuente: Restaurantes Rancho Chileno

Elaborado por: Autoras

Anexo N° 11 Minutos de Mano de Directa

Empleado	DT	Horas por día	Nº Horas Extras	Total Horas Trabajadas	Minutos Por Hora	Minutos Trabajados
AYLLON CASTRO JANETH MARIBEL	30.00	8.00	28.00	268.00	60.00	16080.00
CORREA PACHAR MARIA LUCRECIA	30.00	8.00	15.00	255.00	60.00	15300.00
JARA PANGOL JENNY ORFELINA	30.00	8.00	27.40	267.40	60.00	16044.00
JARA PANGULO SILVIA ERMELINDA	30.00	8.00	27.40	267.40	60.00	16044.00
TOTAL MINUTOS				1057.80		63468.00

**VIVIANA ELIZABETH PADILLA MATAILO
MARÍA EUGENIA PLAZA AUQUILLA**



Fuente: Restaurantes Rancho Chileno
Elaborado por: Autoras

Anexo N° 12 Hojas de Costo

Empanada de Carne				
Ingredientes	UM	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
MASA:				
HARINA	libras	15.00	0.35000	\$ 5.25
MANTECA	libras	3.00	0.4000	\$ 1.20
LECHE	litros	3.00	0.7000	\$ 2.10
SAL	libras	0.25	0.2500	\$ 0.06
RELLENO:				
Cebolla colorada	gramos	5100.00	0.0010	\$ 5.31
Carne Molida	gramos	11.00	1.5000	\$ 16.50
Orégano	gramos	110.00	0.0091	\$ 1.00
Sal	gramos	160.00	0.0007	\$ 0.12
Manteca	gramos	100.00	0.0010	\$ 0.10
Pimienta	gramos	60.00	0.0005	\$ 0.03
Comino	gramos	60.00	0.0010	\$ 0.06
Ají	unidades	1.00	0.0300	\$ 0.03
Huevo	unidades	10.00	0.1200	\$ 1.20
Total Materia Prima Directa por Empanadas				\$ 32.97
Unidades producidas				100.00
Costo Materia Prima Directa por unidad				\$ 0.33
Mano de Obra directa				\$ 0.39
Gastos indirectos de fabricación				\$ 0.46
Total Costo				\$ 1.18
Precio de venta al público sin impuestos				\$ 1.80

Fuente: Restaurantes Rancho Chileno
Elaborado por: Autoras



CEVICHE DE CAMARÓN				
INGREDIENTES	UM	Cantidad	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Camarones	gramos	150.00	0.0125	\$ 1.88
Pasta de tomate	gramos	10.00	0.0104	\$ 0.10
Cola Fanta	mililitros	10.00	0.0010	\$ 0.01
Jugo de naranja	mililitros	10.00	0.0050	\$ 0.05
Jugo de limón	mililitros	5.00	0.0100	\$ 0.05
Truquito	gramos	2.00	0.0500	\$ 0.10
Mostaza	gramos	2.00	0.0042	\$ 0.01
Sal	gramos	5.00	0.0007	\$ 0.00
Pimienta	gramos	5.00	0.0021	\$ 0.01
Cebolla paiteña	gramos	10.00	0.0010	\$ 0.01
Canguil	gramos	30.00	0.0021	\$ 0.06
Costo por Ceviche Materia Prima Directa				\$ 2.28
Mano de obra directa				\$ 0.78
Gastos indirectos de fabricación				\$ 1.95
Total Costo				\$ 5.02
Precio de venta al público sin impuestos				\$ 8.00

Fuente: Restaurantes Rancho Chileno

Elaborado por: Autoras

LOMO FINO RANCHO				
Ingredientes	UM	CANT	Costo Unitario	Costo Total
Lomo	Libra	0.50	5.5000	\$ 2.75
Vaina	Gramos	30.00	0.0010	\$ 0.03
Papas fritas	Gramos	180.00	0.0010	\$ 0.19
Arroz	Gramos	90.00	0.0015	\$ 0.13
Huevo	unidad	1.00	0.1200	\$ 0.12
Costo Porción				\$ 3.22
Mano de obra directa				\$ 0.67
Gastos indirectos de fabricación				\$ 2.47
Total Costo				\$ 6.36
Precio de venta al público sin impuestos				\$ 10.20

Fuente: Restaurantes Rancho Chileno

Elaborado por: Autoras



CHURRASCO				
INGREDIENTES	UM	Cant.	Costo Unitario	Costo Total
Lomo	gramos	227.00	0.0121	\$ 2.75
Ensalada:				
Vaina	gramos	30.00	0.0010	\$ 0.03
Zanahoria	gramos	30.00	0.0017	\$ 0.05
Salteado:				
Tomate picado	gramos	15.00	0.0047	\$ 0.07
Cebolla	gramos	15.00	0.0010	\$ 0.02
Pimienta	gramos	5.00	0.0083	\$ 0.04
Papas	gramos	180.00	0.0010	\$ 0.19
Arroz	gramos	90.00	0.0015	\$ 0.13
Huevo	unidad	1.00	0.1200	\$ 0.12
Costo Porción				\$ 3.40
Mano de obra directa				\$ 0.59
Gastos indirectos de fabricación				\$ 2.54
Total Costo				\$ 6.52
Precio de venta al público sin impuestos				\$ 10.40

Fuente: Restaurantes Rancho Chileno

Elaborado por: Autoras



QUESO DE COCO				
Ingredientes	UM	Cant.	Costo Unitario	Costo Total
Leche condensada	Gramos	794	0.0049	\$ 3.90
Leche evaporada	Gramos	820	0.0034	\$ 2.80
Coco	unidade s	2	1.5000	\$ 3.00
Huevos	unidade s	10	0.1200	\$ 1.20
Caramelo:				
Azúcar	gramos	900	0.0023	\$ 2.06
Costo de Queso de Coco				\$ 12.96
Número de unidades				35.00
Costo Porción				\$ 0.37
Mano de obra directa				\$ 0.35
Gastos indirectos de fabricación				\$ 0.46
Total Costo				\$ 1.18
Precio de venta al público sin impuestos				\$ 2.90

Fuente: Restaurantes Rancho Chileno

Elaborado por: Autoras

Anexo N° 13 Gastos de Producción

Concepto	Valor
Mano de obra directa	\$ 2,485.75
Materia Prima Directa	\$ 9,655.53
Gastos Indirectos de Fabricación	\$,724.89
Total costo de Producción Mes de Septiembre	\$ 19,866.17

Fuente: Restaurantes Rancho Chileno

Elaborado por: Autoras



Anexo N° 14 DISEÑO DE TESIS

Selección y Delimitación del Tema de Investigación

Los costos generalmente se asocian con las empresas del sector industrial o comercial, dejando de lado los costos de las empresas dedicadas a la prestación de servicios.

Los “Restaurantes de Lujo” por lo general se limitan a obtener su costo basado en el rol de pagos de cada mes y en las bonificaciones salariales, a eso le agregan un porcentaje no real de los gastos que se generan cada mes para obtener el costos más un porcentaje de utilidad para poder fijar su precio en el mercado, de esta manera obtienen el costo y precio del servicio que ofrecen.

Con este antecedente damos paso al desarrollo de la presente investigación, ya que los restaurantes de lujo, al no disponer un sistema de costos adecuado, realizan cálculos que seguramente están fuera de la realidad afectando a la rentabilidad de la organización, la toma de decisiones y obteniendo información no fiable ni oportuna.

Contenido: Determinación de un sistema de Costos Basado en Actividades

Campo de aplicación: Área de Alimentos y Bebidas.

Espacio: Restaurantes Rancho Chileno

Periodo: Septiembre 2015

El presente tema de investigación queda estructurado de la siguiente manera:
“Determinación de Un Sistema De Costos ABC para los Restaurantes de Lujo de la



Ciudad de Cuenca caso práctico Restaurantes Rancho Chileno, septiembre del 2015”.

Justificación de la Investigación

Justificación Académica

Académicamente se justifica porque aplicaremos los conocimientos adquiridos en todos los ciclos de estudio de la Carrera de CONTABILIDAD Y AUDITORÍA, mediante lo aprendido determinaremos un sistema de costos ABC para el sector de restaurantes de lujo de la ciudad de Cuenca, para que éstos puedan determinar los costos reales en la prestación de sus servicios en el Área de Alimentos y Bebidas.

Nuestra tesis servirá de apoyo para futuros trabajos y en la formación de los estudiantes, debido a que pondremos énfasis en temas que son importantes para la carrera de CONTABILIDAD Y AUDITORÍA.

Justificación Institucional

Para el sector turístico y para la empresa es importante disponer de información razonable, por lo que pretendemos determinar el Sistema de Costo ABC para la correcta obtención de los costos unitarios y tener un mayor control de cada proceso. Debido a que en todo producto intervienen los tres elementos de costos que son: Materia Prima Directa, Mano de Obra Directa y los Costos Indirectos de Fabricación, así también la naturaleza del proceso productivo requiere que se asignen correctamente cada uno de estos elementos en los diferentes



productos que brinda este sector, para ofrecer a la administración una herramienta útil en la toma de decisiones correctas y proporcionar información fiable y oportuna.

Impacto Social

Los restaurantes de lujo generalmente se limitan a comparar los ingresos contra los gastos y obtener su utilidad olvidando establecer el costo del servicio, y no aprecian la importancia de aplicar costos a sus servicios, este es el caso de “Restaurantes Rancho Chileno”.

Justificación Personal

Los años de estudio y preparación académica nos permiten determinar un sistema de Costos ABC en “RESTAURANTES RANCHO CHILENO”, para proporcionar información útil tanto para la empresa como para el sector.

También pondremos entusiasmo y esfuerzo para obtener nuestro título como Contadoras Públicas y Auditoras una meta propuesta al inicio de nuestra vida universitaria.

Descripción del objeto de estudio

Reseña Histórica

El 15 de mayo de 1967 en la ciudad de Cuenca, se inaugura el restaurante Rancho Chileno de propiedad de los Sres. Manuel González y Gloria de González de nacionalidad chilena, el mismo que funciona con mucha acogida y va ganando su prestigio y clientela, luego de trabajar 9 años, los propietarios deciden vender su negocio para trasladarse a su lugar natal.



La mística de trabajo y el anhelo de tener un restaurante se ven cristalizados el 1 de diciembre de 1976, día que compran el Restaurante Rancho Chileno los esposos Julio Blandín y Amada Lituma, manteniéndose el mismo menú, especialidades chilenas y empleados de los fundadores; gracias a la habilidad innata, afición a la cocina y los conocimientos culinarios de la propietaria Sra. Amada Lituma se van innovando nuevos platos, mejorando sus servicios e incluyendo sus costumbres propias y ancestrales, convirtiéndose en un negocio familiar, porque junto a su cuatro hijas trabajan mancomunadamente, en un principio se hace cargo del manejo la hija mayor Eulalia, quién ya termina sus estudios universitarios y toma cursos de entrenamiento y aprendizaje sobre manejo de restaurantes.

El restaurante se va afianzando cada día más, posesionándose en el mercado como uno de los mejores restaurantes de la ciudad, aumentando su clientela y requerimientos, por lo que se decide ampliar con otro local, con más comodidades y servicios, que incluye un salón de recepciones para atender todo tipo de compromiso social y eventos de todo índole, con capacidad de 300 personas, siendo así que el 30 de mayo de 1986 se inaugura el otro restaurante Rancho Chileno Principal ubicado Avenida España 13-17 (a pocos metros del Aeropuerto), manteniéndose el mismo nombre por su posicionamiento ganado en el mercado local, nacional e internacional.

Mayra es gerente administrativo de los dos negocios, haciéndolo con total amor y entrega, para lo cual sin escatimar esfuerzos y con el afán de



profesionalizarse toma numerosos cursos de especialización a nivel local, nacional e internacional.

El funcionamiento de los dos restaurantes ha dado lugar a una fuente de trabajo para 28 familias, por motivos de la crisis y la situación que ha venido atravesando el país se ha reducido a 10 en la actualidad, algunos de ellos manteniéndose desde el día que se inició el negocio en nuestra propiedad. (Blandín Lituma, 2015)

Razón social: Restaurantes Rancho Chileno

Nombre comercial: Restaurantes Rancho Chileno

Actividades económicas: Ventas de comidas y bebidas en restaurante para consumo inmediato.

Dirección: El tradicional junto al Aeropuerto y el Principal en la Ave. España 13-17 (a pocos metros del Aeropuerto).

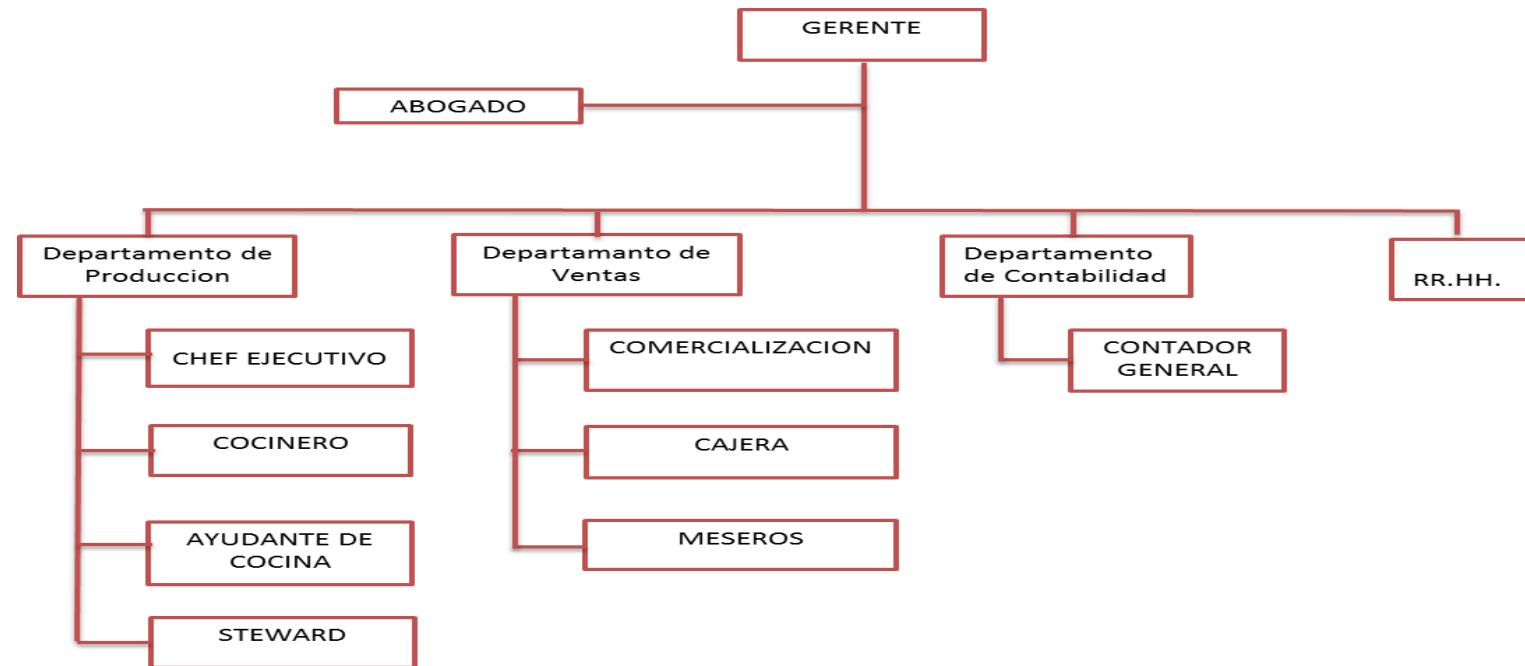
Teléfono: 072800185

E-mail: ranchochileno@etapanet.net

Sitio web: <http://www.ranchochileno.com>



Estructura Orgánica



Fuente: RESTAURANTES “RANCHO CHILENO”

Elaborado: Autoras



Misión

Ofrecer alimentos y bebidas de excelente calidad, con muy buen servicio, a precios razonables para clientes locales, nacionales e internacionales, generando satisfacción en los mismos y rentabilidad adecuada. (Blandín Lituma, 2015)

Visión

Ser reconocido como un restaurante tradicional, sólido y profesional, con calidad humana y principios éticos, que ofrece servicios y productos de excelencia y continuar manteniendo la fidelización de sus clientes. (Blandín Lituma, 2015)

3.5 Relaciones institucionales

Clientes: Consumidores finales nacionales e internacionales, instituciones públicas y privadas.

Organismos de Control: S.R.I., IESS, Ministerio de Relaciones Laborales, Municipio de Cuenca, Cámara de Comercio de Cuenca, Bomberos, Ministerio de Turismo, Ministerio de Salud.

Problematización

¿Cómo le afecta en la toma de decisiones a los restaurantes de lujo la falta de un sistema de costeo?

¿Es importante aplicar el costeo basado en actividades en los restaurantes de lujo?

¿El Restaurante Rancho Chileno dispone de algún método contable para obtener para el costo de los servicios que presta?

¿Es necesaria la determinación de un sistema de costos ABC en Restaurantes Rancho Chileno?



Determinación de los Objetivos

Objetivo General

Determinar el sistema de costos basado en actividades para los restaurantes de Lujo de la Ciudad de Cuenca en Rancho Chileno, para la correcta toma de decisiones estratégicas.

Objetivos Específicos

Analizar el sector de los restaurantes de lujo de la Ciudad de Cuenca.

Definir los conceptos de la contabilidad de costos y de los costos ABC.

Diseñar un modelo de sistema de costos ABC para los restaurantes de lujo de la Ciudad de Cuenca y aplicarlo en “Restaurantes Rancho Chileno”.

Elaboración del Marco Teórico de Referencia

Marco de Antecedentes

Para nuestra investigación nos basaremos de las siguientes tesis:

“Procedimiento Metodológico para la Implementación de Costos ABC en empresas Hoteleras de la Ciudad de Loja. Aplicación Práctica en el Grand Hotel Loja”

Autoras: Dra. Patricia Verónica Añazco Feijóo; Lic. Rosa Esthela Yaguana Salinas

Año: 2011

Resumen: El diseño de un procedimiento metodológico para la implementación de costos ABC en empresas hoteleras de la ciudad de Loja, está orientado a ofrecer una alternativa innovadora en la determinación del costo de cada uno de los servicios



que presta el hotel, considerando cada una de las actividades tanto principales como secundarias que se ejecutan para cumplir con la atención a los usuarios y llegar a determinar el precio de venta al público de una manera más eficiente y profesional.

El trabajo investigativo presenta el siguiente esquema: Resumen en castellano e inglés, Introducción, que contiene la importancia y aporte del tema investigado y su estructura. Revisión de literatura, en la cual se desarrolla el marco teórico con las temáticas relevantes e inherentes al tema, los Materiales y Métodos, en los cuales se detalla los materiales, métodos y técnicas utilizados en el presente trabajo. Resultados, donde se presenta las encuestas y los resultados obtenidos de las mismas. Discusión es la parte en la que se presente la aplicación práctica del proceso metodológico para la obtención de costos ABC en el Grand Hotel Loja. Finalmente se presentan las conclusiones y recomendaciones a las que se llegaron al culminar el trabajo investigativo en las que se detalla los aspectos relevantes que se podrán considerar para aplicar la nuestras sugerencias; y, la Bibliografía en la que se detallan los libros, y demás material de donde se extrajo la información teórica para la sustentación del presente trabajo, el mismo que es presentado de acuerdo a las normas de redacción técnica. Concluimos con lo anexos en donde consta una copia tanto de las encuestas aplicadas como del Estado de Pérdidas y Ganancias del Gran Hotel Loja.

“Propuesta del sistema de costos basado en actividades ABC aplicado a la Hostería Durán S.A. de la ciudad de Cuenca para el periodo 2013”

Autores (as): Carmona Vera, Ana Gabriela; Mejía Cuesta, Eva Cristina

**VIVIANA ELIZABETH PADILLA MATAILO
MARÍA EUGENIA PLAZA AUQUILLA**



Año: 2014

Resumen: La presente tesis presenta la propuesta de un procedimiento metodológico de aplicación del Sistema de Costos Basado en Actividades ABC en el área de alimentos y bebidas de una empresa hotelera “Hostería Durán S.A.”, de la ciudad de Cuenca, la misma que utiliza un sistema de costeo común donde distribuye los costos indirectos de fabricación directamente hacia los productos finales mediante una tasa predeterminada, siendo nuestro propósito proponer este sistema como un instrumento de gestión empresarial que considere cada una de las actividades para la determinación real de los costos incurridos en el área de estudio.

Para aplicar este sistema, se consideró el año 2013, seleccionando los cinco platos de la carta más apetecidos por los clientes de la Hostería. La metodología a emplearse es la aplicación práctica de la propuesta, mediante la investigación documental, la observación directa que nos permita establecer cómo se desarrollan las actividades del personal de la empresa en el área de Alimentos y Bebidas, y el posterior procesamiento, análisis e interpretación de los datos obtenidos durante la investigación. Para nuestra investigación aplicaremos los métodos deductivo e inductivo, en donde partimos del conocimiento general al momento de la venta de un producto en el área de estudio, hasta llegar a establecer la propuesta metodológica y aplicación del sistema de Costos ABC, luego de la cual utilizaremos la información obtenida para plantear las conclusiones y recomendaciones a las que se llegaron al culminar el trabajo investigativo que serán de mucha utilidad para Hostería Durán S.A.



“Análisis de los efectos contables y administrativos, en la propuesta para la implementación del sistema de Costos ABC en el proceso productivo del sector artesanal de jeans en la ciudad de Cuenca período 2014. Caso práctico: Fábrica Peralta Denin Jeans”

Autores (as): Domínguez Montesdeoca, Gabriela Elizabeth; Romero Arévalo, Ximena Estefanía

Año: 2015

Resumen: El presente trabajo busca mejorar la gestión de los costos, analizando la posibilidad de realizar una propuesta de implementación del Sistema de Costos ABC en la Fábrica Peralta Denin Jeans, con el fin de mejorar el control de sus costos indirectos, ya que el sistema de costos ABC nos permite tener mayor precisión en la asignación de los costos y nos ayuda a distribuir los Costos Indirectos de Fabricación en función de los recursos que se han consumido por cada actividad.

Nuestro trabajo está compuesto por cuatro partes: Capítulo uno inicia con la parte teórica en cuanto se refiere a los aspectos generales del sector artesanal de pantalones jeans; Capítulo dos hace referencia al marco teórico sobre el Sistema de Costos ABC donde podemos ver las ventajas y desventajas de su implementación; los dos últimos capítulos se conoce a fondo el sistema actual el cual hace mención de los costos por Órdenes de Producción utilizados por la fábrica. Finalmente aplicaremos el sistema de costos ABC reconociendo los centros de costos en la parte Productiva y Administrativa en las cuales se realizan distintas actividades indirectas con sus correspondientes costos, los cuales obtuvimos mediante entrevistas y datos



contables para así poder distribuirlos a las actividades en función de parámetros seguidamente distribuimos el costo de las actividades hacia los productos basándonos en los Cost- Drivers recopilados y así poder obtener los Costos Indirectos de Fabricación según el método ABC.

Marco Teórico

Contabilidad de costos: Es la contabilidad administrativa más una parte de la contabilidad financiera, al grado de que la contabilidad de costos proporciona información que ayuda a cumplir los requisitos de los informes externos. Los medios por los que se reporta la información de la contabilidad de costos constituyen un sistema de contabilidad de costos o sistema de costeo. (Horngren, Datar, & Rajan, 2012).

La contabilidad de costos es un híbrido de la contabilidad financiera y de la contabilidad administrativa. Ofrece información sobre la manera en que se pueden usar los costos de una compañía con fines internos y externos. Cuando se emplea con fines de contabilidad financiera, se mide los costos de producción y ventas de acuerdo con los PCGA (NIF). Cuando la contabilidad de costos se aplica internamente, brinda las bases para la planeación, el control y la toma de decisiones. (Calleja, 2013)

Objetivos de la contabilidad de costos:

Determinar el costo de los productos y de los servicios

Utilizar el estado de costo de producción .

Identificar los diversos sistemas de costeo



Ubicar diferentes metodologías y tiempos para la determinación del costo.

Detectar áreas de oportunidad para reducir costos.

Determinar un precio competitivo, considerando aspectos relevantes del negocio y del entorno.

Determinar márgenes, una vez que se conoce el precio y el costo, para analizar productos y/o servicios de mayor valor agregado. (Calleja, 2013)

Concepto de costos ABC:

El costeo basado en actividades (ABC) es una metodología que mide el costo y el desempeño de actividades, recursos y objetos de costo. Los recursos se asignan primero a las actividades; después, los costos de las actividades se asignan a los objetos de costo según su uso.

El costeo tradicional también involucra dos etapas, pero en la primera los costos se asignan, no a las actividades sino a unidades de la organización, como la planta o el departamento. Tanto en el tradicional como en el ABC, la segunda etapa asigna los costos a los productos. La principal diferencia entre los dos métodos se relaciona con la naturaleza y el número de las guías de costo usadas. El ABC usa tanto bases de volumen como bases no fundamentadas en el volumen; por tanto, el número de bases usualmente es mayor en el ABC. Como resultado, el método de costeo ABC incrementa la exactitud en los cálculos. (Cuevas, 2010)

Fundamentos del ABC

La idea clave del ABC es la actividad que es la generadora de costos, se considera que los productos no consumen costos sino las actividades necesarias para su



fabricación y éstas son las que realmente consumen recursos cuantificados a través de los costos.

Una adecuada gestión de costos actúa sobre sus causantes o sea las actividades, por lo que es necesario establecer una relación causa-efecto entre actividad y producto, esa relación se llama inductor, generador o cost driver y puede afirmarse, que a mayor consumo de una actividad por parte de un producto, se le asigna mayor costo al producto. (Morales, 2013)

Importancia del ABC

Es una herramienta clave en los procesos de planeación y control de actividades mejorando las que generan valor, eliminando las que no y reduciendo costos. El costo del producto es más exacto pues se hace una mejor asignación de los CIF utilizando diferentes inductores para cada costo.

Si existe diferencia o heterogeneidad en los productos y se usa una base única de prorrato para todos los CIF (Unidades, HMOD) no se distribuyen los costos de acuerdo con su utilización lo que conlleva a decisiones incorrectas.

El ABC permite eliminar despilfarros en la utilización de los recursos y llevar a cabo una mejor labor gerencial apoyados en el ABM (Activity Based Management), que implementa la mejora continua de las actividades eliminando las destructoras de valor y mejorando las que los generan logrando la racionalización de los costos y permitiendo competir en mejores condiciones. (Morales, 2013)

Ventajas del ABC



Una de las ventajas más importantes derivadas de un sistema de gestión por actividades es que no afecta directamente la estructura organizativa de tipo funcional ya que el ABC gestiona las actividades y éstas se ordenan horizontalmente a través de la organización. Es precisamente ésta la ventaja de que los cambios en la organización no quedan reflejados en el sistema.

Ayuda a entender el comportamiento de los costos de la organización y por otra parte es una herramienta de gestión que permite hacer proyecciones de tipo financiero ya que simplemente debe informar del incremento o disminución en los niveles de actividad.

Este volumen de actividad multiplicada por unas tasas horarias anuales nos permite conocer el presupuesto de la compañía por actividades en lugar de por conceptos de costo y áreas de responsabilidad.

La perspectiva del ABC nos proporciona información sobre las causas que generan la actividad y el análisis de cómo se realizan las tareas. Un conocimiento exacto del origen del costo nos permite atacarlo desde sus raíces. Uno de los problemas (en los actuales sistemas de gestión) para reducir los costos es que desconocemos la causa o inductor del costo puesto que no está analizado en la mayoría de los casos. En algunos casos el origen es una decisión tomada hace muchos años y que los actuales empleados de la compañía la siguen ejecutando sin pensar si es necesario o no. Hay muchas organizaciones que emitieron una serie de órdenes a sus colaboradores en tiempos pasados y que actualmente algunas de esas



actividades siguen realizándose cuando el entorno de trabajo y el mercado han cambiado drásticamente.

No permite tener una visión real (de forma horizontal) de lo que sucede en la empresa. Sin una visión horizontal (sin conocer la participación de otros departamentos en el proceso que se ejecuta) perdemos realmente la visión de la necesidad de nuestro trabajo para el cliente al que debemos justificar el precio que facturamos. ¿De qué nos serviría estar realizando unas actividades que el cliente no nos exige, por qué debemos repercutirle este costo? Por otra parte podríamos preguntarnos ¿Estamos repercutiendo al cliente todos los costos de las actividades que nos solicita expresamente?

Este nuevo sistema de gestión nos permitirá conocer medidas de tipo no financiero muy útiles para la toma de decisiones. ¿Acaso no es importante saber cuáles son los costos que tengo por la puesta en marcha de la línea cuando modifico los útiles de trabajo? ¿Acaso no me importa conocer el número de facturas erróneamente contabilizadas por que el proveedor no me ha indicado en la factura todos los detalles necesarios? ¿Acaso no me importa saber el número de transacciones manuales realizadas por el departamento de tesorería porque el banco ha tenido un error en el cálculo de los gastos cargados? ¿Conocemos los costos que estas actividades tienen?

Una vez implementado este sistema el ABC nos proporcionará una cantidad de información que reducirá los costos de estudios especiales que algunos departamentos hacen soportar o complementar al sistema de costos tradicional. Así



pues el efecto es doble, por una parte incrementa el nivel de información y por otra parte reduce los costos del propio departamento de costos.

Lo difícil de un sistema es que sea sencillo y transparente y el ABC lo es porque se basa en hechos reales y es totalmente subjetivo de tal manera que no puede ser manipulado de ninguna manera dado que está basado en las actividades. (Morales, 2013)

Actividades ABC

Una actividad es un conjunto de tareas desarrolladas por personas o máquinas, relacionadas con un aspecto específico de la empresa ya sea producción, administración o ventas, con el fin de obtener un bien o servicio.

El ABC utiliza el concepto de actividad agregada, agrupando en cada actividad tareas homogéneas susceptibles de cuantificar empleando una unidad de medida común, simplificando el número de actividades y logrando mejor control. La cantidad de actividades a definir depende de la complejidad de las operaciones de la empresa, es importante considerar que no todos los productos o servicios utilizan las actividades en la misma proporción. (Morales, 2013)

Cost drives o generadores de costos:

El sistema ABC pretende eliminar la subjetividad en la asignación de costos indirectos, utilizando unidades de medida y control que establezcan relación directa entre actividades y productos, estas unidades son llamadas generadores, inductores o costs drivers, que determinan el grado en que se asignan las actividades a los



productos y calcular de mejor manera el costo de los productos al establecer una relación de causalidad entre actividad y producto. (Morales, 2013)

Marco Conceptual

Restaurante: Establecimiento donde se vende comida para ser consumida en el mismo lugar, tanto elaborado en el establecimiento como producido por terceros. (Ministerio de turismo, 2015)

Servicio: Áreas de diferenciación de los servicios en relación con los bienes:

Intangibilidad: Naturaleza no física

Inseparabilidad: Producción y consumo son inseparables.

Heterogeneidad: variación

Caducidad: los servicios no son inventariables.

Sistema de costo: De acuerdo con las características del proceso de producción de las compañías, se fija el sistema con el que se generará la información de costos pertinente. Un buen sistema de información es flexible y confiable, brinda información para una variedad de propósitos y responde a una diversidad de preguntas. El sistema de costos es el conjunto de procedimientos, técnicas, registros e informes estructurados que tienen por objetivo la determinación de costos unitarios de producción y el control de las operaciones fabriles. (Calleja, 2013)

Costo de ventas: El valor de las ventas registradas al costo se conoce como Costo de ventas. Es una cuenta de resultados en la cual se anotan los valores de adquisición de las mercaderías vendidas en un periodo determinado.



Comprende el monto asignado por el ente económico a los artículos y productos vendidos o servicios prestados. (Sánchez, 2011)

Ingresos: Son los beneficios económicos, producidos a lo largo del periodo contable, en forma de entradas o incrementos del valor de los activos, o bien como decrementos de las obligaciones, que dan como resultado aumentos en el patrimonio neto y no están relacionados con las aportaciones de los propietarios a este patrimonio. (Sánchez, 2011)

Clientes: Los clientes están interesados en la información acerca de la continuidad de la empresa, especialmente cuando tienen compromisos a largo plazo o dependen comercialmente de ella. (Mayor, 2013)

Contabilidad: Es un sistema de información que mide las actividades de las empresas, procesa esta información en estados y comunica los resultados a los tomadores de decisiones. (Charles & Horngren, 2003)

Contabilidad de Costos: Es la contabilidad administrativa más una parte de la contabilidad financiera, al grado de que la contabilidad de costos proporciona información que ayuda a cumplir los requisitos de los informes externos. Los medios por los que se reporta la información de la contabilidad de costos constituyen un sistema de contabilidad de costos o sistema de costeo. (Horngren, Datar, & Rajan, 2012).

Gastos: Son los decrementos en los beneficios económicos, producidos a lo largo del periodo sobre el que se informa, en forma de salidas o disminuciones del valor de los activos, o bien por la generación o aumento de los pasivos, que dan como



resultado decrementos en el patrimonio, distintos de los relacionados con las distribuciones realizadas a los inversores de patrimonio. (Sánchez, 2011)

Fiabilidad de los estados financieros: Los estados financieros constituyen una representación estructurada de la situación financiera y del rendimiento financiero de una entidad. El objetivo de los estados financieros es suministrar información acerca de la situación financiera, el rendimiento financiero y de los flujos de efectivo de una entidad, que sea útil a una amplia variedad de usuarios a la hora de tomar sus decisiones económicas. (Sánchez, 2011)

Materia prima: Es todo el material que hace parte integrante del producto terminado y se puede identificar de manera clara dentro del mismo. La materia prima se divide en dos grupos a saber: material directo y material indirecto. (Medina, 2011)

Mano de obra: “Es la remuneración en dinero o en especie que se da al personal que labora en la planta productora. Se divide en dos grupos a saber: mano de obra directa y, mano de obra indirecta. (Medina, 2011)

Gastos indirectos: Son aquellos costos que intervienen dentro del proceso de transformar la materia prima en un producto final y son distintos al material directo y mano de obra directa. (Medina, 2011)

Costo: Se define como el “valor” sacrificado para obtener bienes o servicios. El sacrificio hecho se mide en dólares mediante la reducción de activos o el aumento de pasivos en el momento en que se obtienen los beneficios. En el momento de la adquisición, se incurre en el costo para obtener beneficios presentes o futuros.



Cuando se obtienen los beneficios, los costos se convierten en gastos. (Morales, 2013)

Estados financieros: Los estados financieros con propósito de información general (denominados “estados financieros”) son aquéllos que pretenden cubrir las necesidades de usuarios que no están en condiciones de exigir informes a la medida de sus necesidades específicas de información. (Sánchez, 2011)

Resultados

Para lograr los objetivos planteados y resolver los problemas encontrados se esperan tener los siguientes resultados:

Analizar el sector de los restaurantes de lujo de la Ciudad de Cuenca, para el diseño del sistema de costeo.

Diseñar un modelo de costos ABC aplicable a los restaurantes de lujo de la Ciudad de Cuenca que permita tomar decisiones adecuadas en las empresas.

Considerar las sugerencias que se deben aplicar antes de la implementación en la plataforma de los costos ABC y lograr el éxito en su posterior uso.

Procedimientos Metodológicos

Tipo de Investigación

El tipo de investigación será analítico aplicativo, con el primero se hará un análisis de todas las partes que integran el objeto de estudio, llegando entender el comportamiento del mismo; y con el segundo vamos aplicar los conocimientos adquiridos en nuestra formación académica, también se profundizará en la



investigación para entender la realidad de la empresa para determinar con claridad el porqué de la problemática y resolverlo mediante la aplicación del Costo ABC.

Método de la Investigación

En la investigación utilizaremos el enfoque mixto, es decir el método cualitativo y el cuantitativo.

El método cualitativo nos sirve para describir de manera minuciosa los comportamientos e interacciones que se observarán mediante nuestro estudio, y con el procedimiento inductivo partiremos de los resultados que obtengamos de la investigación para emitir conclusiones y recomendaciones a la empresa para mejorar en sus decisiones administrativas.

En el método cuantitativo nos basaremos de los estados financieros para investigar, analizar y comprobar los resultados que se obtienen del estudio para este método nos servimos del procedimiento deductivo que va de lo general a lo particular, esto nos permite conocer a la empresa en su totalidad a fin de detectar circunstancias que nos guíen a resolver el problema planteado y de esta manera llegar a establecer el “SISTEMA DE COSTOS ABC” en “RESTAURANTES RANCHO CHILENO.”

Para el desarrollo de la investigación utilizaremos las siguientes Técnicas e instrumentos de recopilación de datos:

Investigación documental



La investigación se realizará en base a la revisión de las diferentes fuentes bibliográficas como son libros, revistas, información de la empresa, el internet y otros materiales relacionados al sector que estamos investigando.

Observación directa

Esta técnica nos sirve para apreciar como es el entorno en que se desarrolla cada una de las actividades referentes al restaurante, para comprenderlo en su totalidad y evitar confusiones al momento de resolver problemas dentro de la organización.

Encuestas

Esta técnica nos servirá para realizar cuestionarios, los mismos que serán dirigidos a los administradores, chef y clientes del sector al que estamos estudiando.

Procesamiento de datos

Requeriremos del Excel para el desarrollo del tema de COSTOS ABC. Los datos obtenidos de la investigación serán tabulados y graficados de manera que exprese lo que se investigó.

Interpretación de la información

La interpretación se realizará de acuerdo al contexto de lo que estamos estudiando tomando en cuenta las distintas teorías relacionadas a los costos ABC además de los conocimientos adquiridos durante el desarrollo del tema de la investigación.

Esquema Tentativo de la Investigación

1. Descripción del sector y antecedentes de “restaurantes rancho chileno”

- 1.1. Antecedentes Sector Restaurantes de Lujo de la Ciudad de Cuenca.
- 1.2. Concepto Restaurantes.
- 1.3. Clasificación del sector de Restaurantes según el Ministerio de Turismo



- 1.4. Restaurantes de Lujo existentes en la Ciudad de Cuenca.
- 1.5. Entrevistas a los administradores de los Restaurantes de Lujo
- 1.6. Resultados y análisis de las entrevistas.
- 1.7. Empresa Restaurantes Rancho Chileno.
 - 1.7.1. Reseña Histórica “Restaurantes Rancho Chileno”.
 - 1.7.2. Descripción de los servicios que ofrece.
 - 1.7.3. Misión, Visión, Valores y Objetivos.
 - 1.7.4. Estructura Organizacional.
 - 1.7.5. Matriz FODA.

2. Marco teórico

- 2.1. Contabilidad
- 2.2. Contabilidad de costos
- 2.3. Elementos del costo
- 2.4. Clasificación de los costos
- 2.5. Sistema de Costos
- 2.6. Sistemas de costos tradicionales
 - 2.6.1.1. Por órdenes de producción
 - 2.6.1.2. Por procesos

2.7. Sistema de costos basado en actividades (ABC)

- 2.7.1. Antecedentes
- 2.7.2. Definiciones y generalidades
- 2.7.3. Objetivo de costeo basado en actividades.
- 2.7.4. Importancia del costeo basado en actividades.
- 2.7.5. Características.
- 2.7.6. Ventajas y Desventajas del sistema de costos.
- 2.7.7. Pasos para la implementación del sistema.

3. Diseño de un sistema de costo ABC para los restaurantes de Lujo de la Ciudad de Cuenca, caso práctico “Restaurantes Rancho Chileno”

- 3.1. Diseño del sistema de costos basado en actividades ABC, aplicado al Restaurante Rancho Chileno.
 - 3.1.1. Identificación de Objetos de Costo
 - 3.1.2. Determinar de la Cadena de Valor
 - 3.1.3. Identificación y detalle de procesos y actividades.
 - 3.1.4. Identificación de las actividades por centros de costos.
 - 3.1.5. Determinación de los generadores de costos de las actividades.
 - 3.1.6. Localización de los costos indirectos de las actividades
 - 3.1.7. Distribución de los costos indirectos entre las actividades.
- 3.2. Comparación entre los sistemas de costos aplicados en la empresa: Costeo tradicional y Costeo ABC.
- 3.3. Análisis de Resultados.

4. Conclusiones y recomendaciones

Anexos

Bibliografía

**Cronograma de Actividades**

ACTIVIDADES	SEPTIEMBRE				OCTUBRE				NOVIEMBRE				DICIEMBRE				ENERO				FEBRERO				
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
1.- Selección y delimitación del tema de investigación																									
2.-Justificacion de la Investigación																									
3.- Breve descripción del objeto de estudio																									
4.- Formulación del problema																									
5.- Determinación de los objetivos																									
6.- Elaboración del marco teórico de referencia																									
7.- Hipótesis																									
8.- Construcción de Variables e indicadores																									
9.- Diseño Metodológico																									
10.- Esquema tentativo de la investigación																									
11.- Cronograma de actividades																									
12.- Presupuesto Referencial																									

**VIVIANA ELIZABETH PADILLA MATAILO
MARÍA EUGENIA PLAZA AUQUILLA**



VIVIANA ELIZABETH PADILLA MATAILO MARÍA EUGENIA PLAZA AUQUILLA



1.8. Empresa
Restaurantes Rancho
Chileno.

Capítulo 2: Marco Teórico

3. Diseño de un sistema de costo ABC para los restaurantes de lujo de la ciudad de Cuenca, caso práctico “Restaurantes Rancho Chileno”

3.1 Metodología del sistema de costos basado en actividades ABC, aplicado al Restaurante Rancho Chileno.

VIVIANA ELIZABETH PADILLA MATAILO MARÍA EUGENIA PLAZA AUQUILLA



VIVIANA ELIZABETH PADILLA MATAILO MARÍA EUGENIA PLAZA AUQUILLA

**Presupuesto Referencial**

Detalle de Gastos	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Enero	Febrero	Valor Total
Empastado						80,00	80,00
Copias Blanco y Negro	2,00	3,00	2,00	3,00		5,00	15,00
Elaboración de Encuestas		15,00	50,00				65,00
Procesamiento de Datos			30,00				30,00
Copias a Color		10,00	15,00			60,00	85,00
Impresión de los capítulos						100,00	100,00
Internet	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	25,00	150,00
Transporte y movilización para el levantamiento de la información	30,00	20,00	30,00	20,00	20,00	10,00	130,00
CD						20,00	20,00
TOTAL ESTIMADO	57,00	73,00	152,00	48,00	45,00	300,00	675,00

VIVIANA ELIZABETH PADILLA MATAILO
MARÍA EUGENIA PLAZA AUQUILLA



**VIVIANA ELIZABETH PADILLA MATAILO
MARÍA EUGENIA PLAZA AUQUILLA**