UNIVERSIDAD DE OTAVALO

CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

PROYECTO DE TITULACIÓN

SISTEMA CONTABLE CON ENFOQUE EN COSTOS PARA LA MEJORA DE LA PRODUCTIVIDAD, RESTAURANTE "SALCHI'S INKA FAST FOOD", OTAVALO 2025

AUTORA:

ALEXANDRA REBECA ANRANGO TABANGO

TUTOR:

MSC. LIZANDRO MANUEL PERUGACHI LIMAICO

OTAVALO – ECUADOR

2025

UNIVERSIDAD DE OTAVALO
CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORÍA
APROBACIÓN DE TRABAJO FINAL DE GRADO

Otavalo, 26 de septiembre de 2025

Se aprueba el trabajo de grado con el tema:

SISTEMA CONTABLE CON ENFOQUE EN COSTOS PARA LA MEJORA DE LA PRODUCTIVIDAD, RESTAURANTE "SALCHI'S INKA FAST FOOD", OTAVALO 2025

Correspondiente al estudiante:

Nombre: Anrango Tabango Alexandra Rebeca

C.I: 1004589808

Para constancia firman los integrantes del tribunal evaluador:

Presidente de Tribunal de Grado
Nombre: Romero Merlo Iván Eduardo
C.I:1003083142

Tutor del trabajo de Grado
Nombre: Perugachi Limaico Lizandro Manuel
C.I: 1001868262

Evaluador del trabajo de Grado
Nombre: Andrade Orbe Adrián Manuel
C.I: 1002841672

Evaluador del trabajo de Grado
Nombre: Simbaña Villarreal Abdón Marcelo
C.I:1001925393

DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS

Universidad de Otavalo

DECLARACIÓN DE AUTORÍA y CESIÓN DE DERECHOS

Yo, **ALEXANDRA REBECA ANRANGO TABANGO**, declaro que este trabajo de titulación: SISTEMA CONTABLE CON ENFOQUE EN COSTOS PARA LA MEJORA DE LA PRODUCTIVIDAD, RESTAURANTE "SALCHI'S INKA FAST FOOD", OTAVALO 2025 es de mi total autoría y que no ha sido previamente presentado para grado alguno o calificación profesional. Así mismo declaro que dicho trabajo no infringe el derecho de autor de terceros, asumiendo como autores la responsabilidad ante las reclamaciones que pudieran presentarse por esta causa y liberando a la Universidad de cualquier responsabilidad al respecto.

Que de conformidad con el artículo 114 del Código Orgánico de la Economía Social, conocimientos, creatividad e innovación, concedo a favor de la Universidad de Otavalo licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial de la obra con fines académicos, conservando a mi favor los derechos de autoría según lo establece la normativa de referencia.

Se autoriza además a la Universidad de Otavalo para la digitalización de este trabajo y posterior publicación en el repositorio digital de la institución, de acuerdo a lo establecido en el artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior. Por lo anteriormente declarado, la Universidad de Otavalo puede hacer uso de los derechos correspondientes otorgados, por la Ley de Propiedad Intelectual, por su reglamento y por la normativa institucional vigente.

ALEXANDRA REBECA ANRANGO TABANGO

C.C. 1004589808

www.uotavalo.edu.ec

Ciudadela IOA, Av. de los Sarances s/n y Pendoneros
593 (06) 2920 009 / 593 (06) 920 461 / 593 (06) 2 923 850
Otavalo - Ecuador

CARTA DE CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

Fecha: 22 de agosto de 2025

Yo, PERUGACHI LIMAICO LIZANDRO MANUEL, en mi carácter de tutor del trabajo de titulación: “SISTEMA CONTABLE CON ENFOQUE EN COSTOS PARA LA MEJORA DE LA PRODUCTIVIDAD, RESTAURANTE "SALCHI’S INKA FAST FOOD", OTAVALO 2025” realizado por el estudiante ANRANGO TABANGO ALEXANDRA REBECA, titular de la cédula de ciudadanía 1004589808, declaro mediante la presente, que el proyecto del trabajo de titulación cumple con las condiciones mínimas requeridas para ser sometido a su evaluación.

_____

MSC., PERUGACHI LIMAICO LIZANDRO MANUEL

C.I.: 1001868262

ANEXO INFORME RESUMEN DEL SISTEMA ANTIPLAGIO

Alexandra Rebeca Anrango Tabango

SISTEMA CONTABLE CON ENFOQUE EN COSTOS PARA LA MEJORA DE LA PRODUCTIVIDAD, RESTAURANTE "SALCHI'S I...

Universidad de Otavalo

Detalles del documento

Identificador de la entrega
trn:oid:::3117:485768067

Fecha de entrega
22 ago 2025, 9:29 a.m. GMT-5

Fecha de descarga
22 ago 2025, 10:12 a.m. GMT-5

Nombre del archivo
Tesis Srta. Rebeca Anrango.docx

Tamaño del archivo
4.9 MB

104 páginas

13.205 palabras

75.408 caracteres

8% Similitud general

El total combinado de todas las coincidencias, incluidas las fuentes superpuestas, para ca...

Filtrado desde el informe

- Bibliografía
- Texto citado
- Coincidencias menores (menos de 12 palabras)

Fuentes principales

7%	Fuentes de Internet
0%	Publicaciones
4%	Trabajos entregados (trabajos del estudiante)

Marcas de integridad

N.° de alertas de integridad para revisión

No se han detectado manipulaciones de texto sospechosas.

Los algoritmos de nuestro sistema analizan un documento en profundidad para buscar inconsistencias que permitirían distinguirlo de una entrega normal. Si advertimos algo extraño, lo marcamos como una alerta para que pueda revisarlo.

Una marca de alerta no es necesariamente un indicador de problemas. Sin embargo, recomendamos que preste atención y la revise.

DEDICATORIA

A dios por su amor infinito, por ser quien da luz a mi camino y me da fuerza en cada paso. A mi madre, mujer valiente y luchadora, que me crió sola con esfuerzo y sacrificio, enseñándome el sentido de la entrega y del amor. A mis hermanos, por ser el apoyo silencioso, por sus palabras sinceras y su compañía en toda la lucha.

Con todo mi cariño, a mi hijo, quien es sin duda la mayor motivación y el motor de mis ilusiones. Porque cada éxito que obtengo es al mismo tiempo el suyo. Por sus mimos que curan, por su risa que llena de sentido cada día de mi vida, por su presencia que completa mis días. Este trabajo es para ti, mi ángel de la guarda, porque tú cada día me haces ser fuerte y no rendirme nunca.

AGRADECIMIENTOS

Agradezco con toda mi alma a Dios, por la vida, por la salud, por la oportunidad que me ha dado para llegar hasta aquí. A mi madre, madre y padre a la vez, por haberme enseñado con su ejemplo que lo imposible no existe cuando se hace con amor. A mis hermanos, por su perseverante apoyo, por la fe que mantienen hacia mí, por caminar junto a mí a su lado también en silencio.

A mi hijo, por ser la razón de mi vivir, por ser el más grande y mayor regalo de la vida. Gracias por tu paciencia, por tus abrazos en la hora de volver a casa, por esos silencios pues eres capaz de llegar a comprender por lo que paso, por hacerme una mejor persona.

A mi tutor y mis docentes, por ustedes compartir su sabiduría, por guiarme con sabiduría y compromiso.

Y a todo el que, con una palabra, con un gesto, hizo mucho más liviano este camino, ¡gracias

ÍNDICE

APROBACIÓN DE TRABAJO FINAL DE GRADO i
DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS ii
CARTA DE CERTIFICACIÓN DEL TUTOR iii
INFORME RESUMEN DEL SISTEMA ANTI-PLAGIO iv
DEDICATORIA v
AGRADECIMIENTO vi
ÍNDICE DE CONTENIDOS vii
ÍNDICE DE TABLAS xii
ÍNDICE DE FIGURAS xiii
ÍNDICE DE ILUSTRACIÓN xiv
1. INTRODUCCIÓN 1
1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA 3
1.2 PREGUNTA DE INVESTIGACIÓN 4
1.3 JUSTIFICACIÓN 4
1.4 OBJETIVOS 5
1.4.1 OBJETIVO GENERAL 5
1.4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS 6
1.4.3 OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES 6
2. CAPÍTULO I. 7
MARCO TEÓRICO PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LOS SISTEMAS DE CONTROL DE COSTOS 7
2.1 ANTECEDENTES 7
2.2 BASES TEÓRICAS 9
2.2.1 EMPRESA 9
2.2.2 CLASIFICACIÓN DE LAS EMPRESAS 10
2.2.3 CONTABILIDAD 12
2.2.4 CLASIFICACIÓN DE LA CONTABILIDAD 12

2.2.5 CONTABILIDAD DE COSTOS 14
2.2.6 CLASIFICACIÓN DE LOS COSTOS 15
2.2.7 OBJETIVOS DE LA CONTABILIDAD DE COSTOS 16
2.3 BASES NORMATIVAS 18
2.3.1 NORMAS INTERNACIONALES DE CONTABILIDAD (NIC) 18
2.3.2 NORMAS INTERNACIONALES DE INFORMACIÓN FINANCIERA (NIIF) 19
2.4 IMPORTANCIA DE LA CONTABILIDAD DE COSTOS 20
2.4.1 SISTEMAS DE CONTABILIZACIÓN DE COSTOS 20
2.5 APLICACIÓN DEL COSTO ESTÁNDAR 22
2.5.1 TIPOS DE COSTO ESTÁNDAR 23
2.5.2 ELEMENTOS DEL COSTO 23
2.5.3 COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN 24
2.6 HERRAMIENTAS DE CONTROL 25
2.6.1 KARDEX 25
2.6.2 TARJETAS DE TIEMPO 26
2.6.3 FORMATOS DE CONTROL INTERNO 27
2.6.4 LA RENTABILIDAD 28
2.6.5 INDICADORES FINANCIEROS 28
2.7 CONCLUSIÓN DEL CAPÍTULO I 29
3. CAPÍTULO II. 30
MARCO METODOLÓGICO DE LA INVESTIGACIÓN 30
3.1 ENFOQUE, TIPO Y DISEÑO DE INVESTIGACIÓN 30
3.1.1 ENFOQUE MIXTO 30

3.1.2 TIPO DE INVESTIGACIÓN DESCRIPTIVA 30
3.1.3 INVESTIGACIÓN DE CAMPO 31
3.2. MÉTODO DE LA INVESTIGACIÓN 31
3.2.1 MÉTODO INDUCTIVO-DEDUCTIVO 31
3.3 TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS 32
3.3.1 ENTREVISTA 32
3.3.1.1 GUÍA DE LA ENTREVISTA 32
1.3.2 ENCUESTA 33
3.4 VALIDACIÓN DE EXPERTOS 34
3.5 POBLACIÓN Y MUESTRA 35
3.6 OBJETO DE ESTUDIO 35
3.6.1 ANÁLISIS DE LA ENCUESTA 35
4.6.2 ANÁLISIS DE LA ENTREVISTA 48
2.6.3 ANÁLISIS DE LA ENTREVISTA 49
3.6.3 MATRIZ FODA 50
3.6.3.1 CRUCE ESTRATÉGICO DE LA MATRIZ FODA 51
3.7 CONCLUSIONES PARCIALES CAPÍTULO II 54
CAPÍTULO III. 55
PROPUESTA DEL SISTEMA CONTABLE CON ENFOQUE EN COSTOS PARA LA MEJORA DE LA PRODUCTIVIDAD 55
4.1 DESCRIPCIÓN DE LA EMPRESA 55
4.1.1. UBICACIÓN GEOGRÁFICA 56
4.1.2 ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL (PROPUESTO) 57

4.1.3. MISIÓN (PROPUESTA) 57
4.1.4. VISIÓN (PROPUESTA) 57
4.1.5. OBJETIVOS (PROPUESTA) 57
4.1.6. VALORES (PROPUESTA) 58
4.1.7 LOGOTIPO 58
4.1.8. ASPECTO LEGAL 59
4.2 PROPUESTA DEL SISTEMA CONTABLE PARA EL RESTAURANTE “SALCHI’S INKA FAST FOOD” 59
4.2.1. INTRODUCCIÓN 62
4.2.2 ALCANCE 62
4.2.3 OBJETIVO GENERAL 62
4.2.4 IMPORTANCIA 63
4.2.5 DESARROLLO 63
4.2.6 SIMBOLOGÍA DE LOS FLUJOGRAMAS 63
4.2.7 ESTABLECIMIENTO DEL PROCESO PRODUCTIVO 65
4.2..8 ESTABLECIMIENTO DEL PROCESO DE COMPRAS 66
4.2.9 SISTEMA DE COSTO ESTÁNDAR APLICADO EN EL RESTAURANTE 67
4.2.10 HERRAMIENTAS DE CONTROL APLICADAS 67
4.2.11 OPERATIVIDAD PRÁCTICA DE LA EMPRESA 79
4.2.11.1 PLAN DE CUENTAS 79
4.2.11.2 APLICACIÓN PRÁCTICA DEL SISTEMA DE COSTOS ESTÁNDAR 82
4.2.11.3 TARJETA DE COSTOS ESTÁNDAR 83
4.2.11.4 DIARIO GENERAL 86

4.2.11.5 LIBRO MAYOR 90
4.2.11.6 BALANCE DE COMPROBACIÓN 93
4.2.11.7 ESTADO DE RESULTADOS 94
4.2.11.8 ESTADO DE SITUACIÓN FINAL 95
4.2.3 INDICADORES 95
4.2.3.1 INDICADORES DE PRODUCTIVIDAD 95
4.2.3.2 INDICADORES DE LIQUIDEZ 96
4.2.3.3 INDICADORES DE RENTABILIDAD 96
5. PRESUPUESTO 108
6. CONCLUSIÓN PARCIAL DEL CAPÍTULO III 109
CONCLUSIONES GENERALES 109
RECOMENDACIONES 110
BIBLIOGRAFÍA 111
ANEXOS 118
ANEXO 1 118
ANEXO 2 120
ANEXO 3 122
ANEXO 4 126
ANEXO 5 130
ANEXO 6 134

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA 1. CLASIFICACIÓN DE LOS COSTOS SEGÚN DIFERENTES CRITERIOS 16

TABLA 2. OBJETIVOS DE LA CONTABILIDAD..... 17

TABLA 3. ELEMENTOS DEL COSTO..... 24

TABLA 4. FLUJO DEL PROCESO DE CONTROL DE COSTOS 25

TABLA 5. PRINCIPALES FORMATOS DEL CONTROL INTERNO..... 27

TABLA 6. INDICADORES FINANCIEROS 29

TABLA 7. PERSONAL DE “SALCHI’S INKA FAST FOOD” 35

TABLA 8. VERIFICACIÓN DEL REGISTRO DE INSUMOS EN PROCESOS OPERATIVOS. 36

TABLA 9. EXISTENCIA DE UN SISTEMA DE INVENTARIOS PARA EL CONTROL..... 36

TABLA 10. APLICACIÓN DE RECETAS DE ESTANDARIZACIÓN EN LA COCINA 37

TABLA 11. PERCEPCIÓN DEL PERSONALEN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS..... 38

TABLA 12. PRESENCIA DE MERMAS DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN 39

TABLA 13. IDENTIFICACIÓN DEL PLATO MÁS FRECUENTE Y CONOCIMIENTO DE SU COSTO ... 40

TABLA 14. FRECUENCIA CON LA QUE EL PERSONAL OPERATIVO RECIBE CAPACITACIÓN 41

TABLA 15. DISPONIBILIDAD DE HERRAMIENTAS ADMINISTRATIVAS 41

TABLA 16. COMUNICACIÓN INTERNA SOBRE CAMBIOS EN LOS PRECIOS DE PRODUCTOS 42

TABLA 17. PLANIFICACIÓN DE PRODUCTOS SEGÚN LA DEMANDA..... 43

TABLA 18. PRÁCTICAS DE COMPARACIÓN DE PRECIOS EN LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS 44

TABLA 19. CONTROL DE LOS PRECIOS DE LOS PLATOS OFERTADOS..... 45

TABLA 20. PERCEPCIÓN DE IMPLEMENTAR UN SISTEMA DE COSTOS 46

TABLA 21. MATRIZ DE IMPACTO CRUZADO DOFA A “SALCHI’S INKA FAST FOOD”..... 51

TABLA 22. CRUCE ESTRATÉGICO DE LA MATRIZ FODA A “SALCHI’S INKA FAST FOOD”..... 52

TABLA 23. PLAN DE CUENTAS 79

ÍNDICE DE FIGURAS

FIGURA 1 CLASIFICACIÓN DE LA CONTABILIDAD 13

FIGURA 2. MICRO LOCALIZACIÓN 56

FIGURA 3. ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL DE SALCHI'S INKA FAST FOOD 57

FIGURA 4. LOGOTIPO 58

FIGURA 5. FLUJOGRAMA DE CONTABILIDAD DE COSTO ESTÁNDAR 65

FIGURA 6. FLUJOGRAMA DEL PROCESO DE COMPRA 66

FIGURA 7. FORMATO DE PROFORMA Y COTIZACIÓN 68

FIGURA 8. FORMATO DE ORDEN DE COMPRAS 69

FIGURA 9. INFORME DE RECEPCIÓN 70

FIGURA 10. FICHAS DE INSUMO 70

FIGURA 11. FORMATO DE FICHAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN 71

FIGURA 12. FORMATO DE REQUISICIÓN DE MATERIALES 72

FIGURA 13. FORMATO DE CONTROL DE INVENTARIOS -PEPS 73

FIGURA 14. FORMATO DE HOJA DE COSTOS 74

FIGURA 15. FORMATO DE TICKET 75

FIGURA 16. FACTURA ELECTRÓNICA 76

FIGURA 17. FORMATO DE TARJETA DE RELOJ 77

FIGURA 18. FORMATO DE ROL DE PAGOS 78

FIGURA 20. ESTADO DE SITUACIÓN INICIAL 83

ÍNDICE DE ILUSTRACIÓN

ILUSTRACIÓN 1. GRÁFICO ESTADÍSTICO REGISTRO DE RECURSOS UTILIZADOS. 36

ILUSTRACIÓN 2. GRÁFICO ESTADÍSTICO DEL SISTEMA DE INVENTARIOS. 37

ILUSTRACIÓN 3. GRÁFICO ESTADÍSTICO DEL USO DE RECETAS O FICHAS TÉCNICAS. 37

ILUSTRACIÓN 4. GRÁFICO ESTADÍSTICO COORDINACIÓN DE PREPARACIÓN 38

LUSTRACIÓN 5. GRÁFICO ESTADÍSTICO PÉRDIDAS EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.. 39

ILUSTRACIÓN 6. GRÁFICO ESTADÍSTICO SOBRE PLATOS PREPARADOS CON FRECUENCIA ... 40

ILUSTRACIÓN 7. GRÁFICO ESTADÍSTICO SOBRE LA FRECUENCIA DE CAPACITACIÓN 41

ILUSTRACIÓN 8. GRÁFICO ESTADÍSTICO SOBRE USO DE HERRAMIENTAS..... 42

ILUSTRACIÓN 9. GRÁFICO ESTADÍSTICO SOBRE EL CONOCIMIENTO DEL COSTO POR PLATO 43

ILUSTRACIÓN 10. GRÁFICO ESTADÍSTICO SOBRE PLANIFICACIÓN DE PRODUCTOS 44

ILUSTRACIÓN 11. GRÁFICO ESTADÍSTICO SOBRE COMPARACIÓN DE PRECIOS AL COMPRAR 45

ILUSTRACIÓN 12. GRÁFICO ESTADÍSTICO SOBRE CONTROL DE PRECIOS 46

ILUSTRACIÓN 13. GRÁFICO ESTADÍSTICO SOBRE LA PERCEPCIÓN DEL CONTROL 47

1. INTRODUCCIÓN

En el entorno actual, marcado por una elevada competencia y una dinámica de consumo en constante evolución, la sostenibilidad de las empresas, en particular en el sector de la restauración, depende en gran medida de la eficiencia operativa y una gestión contable eficaz. Esto es especialmente cierto en el caso de los establecimientos de comida rápida, donde existe una demanda constante de servicio al cliente y una rápida rotación de productos. Por consiguiente, es crucial utilizar herramientas contables que faciliten un control riguroso de costes, la optimización de recursos y una rápida respuesta a las demandas del mercado.

En este sentido, la implementación de un sistema contable con enfoque en costos se convierte en un componente fundamental para la gestión eficiente de los recursos dentro del sector gastronómico, ya que permite identificar con precisión los insumos utilizados en cada fase operativa, reducir pérdidas por desperdicio, mejorar la organización interna de los procesos y generar información confiable que sustente una administración más efectiva; esta integración no solo favorece el control de las actividades diarias, sino que también contribuye directamente al fortalecimiento de la productividad, la optimización del rendimiento y la sostenibilidad del negocio frente a los constantes desafíos del mercado.

Ante esta situación, el restaurante “Salchi’s Inka Fast Food”, ubicado en Otavalo representa un emprendimiento familiar que ha mantenido su operatividad mediante métodos empíricos de registro financiero, frente al crecimiento del sector y al entorno competitivo actual, se vuelve necesario un sistema contable estructurado que fortalezca

el control de costos, mejorar la productividad, optimizar la gestión de recursos y generar información financiera confiable para la toma de decisiones eficiente.

Por lo tanto, el presente proyecto de titulación tiene como finalidad analizar e implementar un sistema contable enfocado en los costos, con el objetivo de mejorar la productividad del restaurante “Salchi’s Inka Fast Food”. A través del estudio de fundamentos teóricos, la revisión de la normativa contable y el análisis de la situación actual del negocio, se propondrá una solución adaptada a las necesidades del emprendimiento, que sirva como modelo para otros negocios similares del sector gastronómico.

El presente proyecto de investigación se encuentra estructurado en tres capítulos, los cuales son:

Capítulo I en este capítulo construye el marco teórico, describiendo los conceptos esenciales asociados a la contabilidad de costos en microempresas del sector gastronómico. Examina el contexto histórico, la normativa vigente y los principios que rigen su implementación, todo organizado de forma coherente para facilitar la comprensión de las metodologías y los componentes críticos del estudio. Finalmente, la conclusión se deriva del objetivo específico inicial de la investigación.

Capítulo II, se desarrolla la estructura metodológica utilizada en la investigación, como los materiales, métodos empleados, estudio de campo e instrumentos de investigación, en base a la entrevista y las encuestas, los mismos que serán analizados y expuestos con el objetivo de determinar el objeto de estudio en esta investigación.

1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La gastronomía ecuatoriana constituye un segmento importante de la economía, abarcando establecimientos dedicados a la preparación, venta y servicio de alimentos. El sector de la comida rápida ha cobrado relevancia gracias a su capacidad de servicio rápido, procedimientos estandarizados y operaciones eficientes, todo lo cual satisface las exigencias de un estilo de vida acelerado y altamente competitivo.

Sin embargo, la mayoría de las microempresas del sector presentan limitaciones considerables en la implementación de un sistema estructurado de control de costos y gestión contable, conlleva a operar bajo métodos empíricos que provocan desequilibrios financieros, errores en la asignación de recursos y decisiones administrativas poco fundamentadas, lo cual dificulta el proceso de sostenibilidad dentro de un mercado que cada día es competitivo y muy exigente.

En el caso del restaurante Salchi’s Inka Fast Food, ubicado en Otavalo, las operaciones contables y de costos se realizan de forma empírica, mediante uso de registros manuales, sin fichas técnicas ni procedimientos estandarizados, conlleva a limitar la planificación operativa, déficit en el control interno y afecta la toma de decisiones estratégicas, al no contar con datos reales y verificables. Como consecuencia, afecta la capacidad de adaptación a los constantes cambios del sector de servicios y no permite una transparencia en el manejo financiero.

Por tanto, se considera necesaria la implementación de un sistema contable con enfoque en el control de costos, que proporcione información precisa y confiable, permita optimizar los recursos, mejorar la productividad y respalde la toma de decisiones

adecuadas para el crecimiento del establecimiento. En este sentido, el presente trabajo busca generar una propuesta que contribuya en fortalecer la gestión contable y operativa, mediante herramientas aplicables y adaptadas a sus características de negocios similares.

1.2 PREGUNTA DE INVESTIGACIÓN

¿Cómo contribuye un sistema contable con enfoque en costos a la mejora de la productividad, restaurante "Salchi's Inka Fast Food", Otavalo 2025?

1.3 JUSTIFICACIÓN

El presente estudio se justifica por la necesidad de fortalecer la gestión contable en microempresas del sector gastronómico, el restaurante "Salchi's Inka Fast Food", no cuenta con un sistema formal de control de costos, opera de forma empírica, lo que puede provocar pérdidas por desperdicios y limitación en la toma de decisiones, lo que afecta la productividad operativa y la sostenibilidad.

La investigación se enmarca dentro de la línea de contabilidad gerencial y control interno, correspondiente a la carrera de Contabilidad y Auditoría, permite mejorar la eficiencia administrativa y cálculo de costos por plato, basados a los principios contables como la razonabilidad, comparabilidad y transparencia en el manejo de la información financiera.

El proyecto, desde el punto de vista académico, brinda aporte al área de ciencias empresariales con conceptos teóricos del sistema contable, control de costos en el establecimiento local, lo que permite vincular la teoría con la práctica mediante la elaboración de una propuesta aplicable, a partir de los datos obtenidos de la entrevista y

encuesta, sería como referente para otros emprendimientos similares que tengan las dificultades y limiten a tomar decisiones futuras.

En este sentido, el estudio plantea una propuesta de integrar, herramientas ejemplo las fichas técnicas de producción, registro de inventarios, cálculo de cada plato que se oferta y generar presupuestos, lo que permite tener un mayor control de sus insumos, evitar desperdicios, fijar precios competitivos, ya que se vive en un tiempo de vida acelerada.

Finalmente, la investigación es importante, porque se desarrolla en un negocio local en funcionamiento, generador de empleo local y crecimiento, ello el sistema contable con enfoque en costos es dar una solución al problema real aplicando la contabilidad en sus operaciones, se considera innovador y alineados con los objetivos de formación profesional de la carrera, con conocimientos útiles y valor académico en el área de contabilidad, auditoría y gestión empresarial.

Además, esta investigación se justifica académicamente al aportar con una propuesta metodológica replicable para otros negocios del mismo sector que enfrentan problemáticas similares, lo cual fortalece la base teórica aplicada de la contabilidad en el sector servicios, dentro de entornos reales de emprendimiento local.

1.4 OBJETIVOS

1.4.1 OBJETIVO GENERAL

Diseñar un sistema de control de costos estándar para el incremento de productividad operativa, Restaurante Salchi's Inka Fast Food, 2025.

1.4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Fundamentar teóricamente la importancia de un sistema de control de costos en las MiPymes.
2. Realizar un diagnóstico situacional del Restaurante Salchi's Inka Fast Food.
3. Propuesta de un sistema de control de costos estándar, para mejorar la productividad operativa del Restaurante Salchi's Inka Fast Food.

1.4.3 OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES

Variable Independiente

Sistema contable con enfoque en costos

Variable Dependiente

Mejora de la productividad, restaurante “Salchi’s Inka Fast Food”, Otavalo 2025

2. CAPÍTULO I.

MARCO TEÓRICO PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LOS SISTEMAS DE CONTROL DE COSTOS

Este capítulo desarrolla el primer objetivo específico de la investigación, consiste en sustentar teóricamente la importancia del sistema contable con enfoque en el control de costos, para mejorar la productividad operativa, con base en los aportes de varios autores que enriquecen la presente investigación.

2.1 ANTECEDENTES

A lo largo de las últimas décadas, la industria alimentaria ha experimentado una transformación significativa, debido a factores sociales, tecnológicos y económicos; en este contexto, los restaurantes de comida rápida han adquirido gran relevancia dentro del sector gastronómico. Si bien el concepto de restaurante fue introducido por primera vez por Boulanger en París en 1765, fue en Estados Unidos donde este modelo se transformó en un marco más simplificado. La eficacia de este estilo culinario se atribuye, en primer lugar, a la rapidez del servicio, como su nombre indica, y, en segundo lugar, a sus precios asequibles y su horario flexible (Lago et al., 2011, p. 5).

De lo anterior, las grandes cadenas de restaurantes que operan a nivel global se apoyan en herramientas propias para un control interno favorable, lo cual se ha convertido en un factor determinante para asegurar su sostenibilidad y crecimiento dentro del sector gastronómico. Empresas como McDonald’s, Burger King y KFC demuestran que un control eficiente de los recursos mediante herramientas de control interno, permite

mantener estándares de calidad, optimizando procesos dando como resultados niveles elevados de rentabilidad en mercados altamente competitivos.

En el Ecuador, el crecimiento del sector gastronómico ha evolucionado, debido a los cambios de hábitos de consumo y un estilo de vida acelerado de la población, lo que ha impulsado la expansión de establecimientos de comidas rápidas, llegando a consolidarse como medios de generación de ingresos para sus propietarios. Pero también surge la necesidad de implementar controles que le permitan fortalecer su economía y optimizar la eficiencia operativa en un entorno cada vez más competitivo. De acuerdo con el Banco Central del Ecuador (2021), “el sector alimentario ha generado una economía que aporta al PIB nacional con un aproximado del 30% del total ecuatoriano”. Por esta razón, han surgido innumerables herramientas de gestión que han facilitado a los negocios del sector mejorar sus procesos internos y adaptarse con mayor agilidad a las exigencias del mercado.

Es importante también, tomar en cuenta la crisis sanitaria provocada por la pandemia del COVID-19 impactó directamente al sector gastronómico, provocando una disminución en la demanda y dificultades logísticas dentro de la cadena de suministro. Ante esta situación, el Ministerio de Producción Comercio Exterior Inversiones y Pesca (2020) señaló que debe “implementarse programas como el Capital Semilla, como mecanismo de financiamiento para fortalecer a las micro, pequeñas y medianas empresas”; de esta manera, se logró el apoyo a proyectos sostenibles con potencial para reactivar su económica.

En el cantón de Otavalo, reconocido por su riqueza cultural y la importancia del turismo y la gastronomía, las operaciones culinarias son gestionadas predominantemente por empresas familiares. Numerosos establecimientos controlan sus recursos mediante métodos empíricos, utilizando registros manuscritos o rudimentarias hojas de cálculo de Excel. Si bien este enfoque les ha permitido mantener sus operaciones, su control interno sigue limitado por la falta de conocimientos y la ausencia de herramientas técnicas adecuadas que faciliten la reducción de gastos y la optimización de recursos.

De lo anterior se evidencia que muchas iniciativas gastronómicas (restaurantes de comida rápida), han logrado mantenerse operativas únicamente por su experiencia y más no por su tecnicidad, ello ha limitado un control adecuado de sus recursos impidiendo medir a través de indicadores su desempeño, para una mejor toma de decisiones. Al momento estas organizaciones enfrentan un estancamiento operativo, sin posibilidades de crecimiento y competitividad frente a las nuevas demandas del mercado.

2.2 BASES TEÓRICAS

2.2.1 EMPRESA

Las entidades económicas y sociales conocidas como empresas tienen acceso a recursos humanos, materiales, tecnológicos y financieros. Se dedican a actividades productivas o de servicios con el objetivo de satisfacer necesidades, generar ganancias y expandirse en un entorno competitivo**.** De acuerdo con Martín et al. (2013):

La empresa es la unidad de producción, cuya función esencial es generar bienes y servicios, y no productos y servicios como se menciona en el ámbito del Derecho Mercantil. Para mantenerse en el tiempo, dicha función debe cumplirse con eficiencia, procurando la satisfacción de todos los involucrados, tanto a nivel interno como externo, y reduciendo al mínimo los esfuerzos o costos sociales derivados de su operación. (p. 31)

2.2.2 CLASIFICACIÓN DE LAS EMPRESAS

Las empresas se clasifican según la actividad que realizan, lo cual permite identificar su estructura organizativa y operativa, facilita una mejor administración interna y el uso eficiente de los recursos, clave para lograr la sostenibilidad. Según Shimabuku (2012), La empresa se centra en casi todos los productos generados por el ser humano, por lo que establecer un enfoque sistemático para organizar y clasificar sus operaciones es crucial para una práctica microeconómica eficaz.(p. 2) Por consiguiente, comprender sus operaciones es esencial para lograr la eficiencia y formular estrategias corporativas.

1. **Empresas de servicios:** Ofrecen bienes intangibles, es decir, experiencias o prestaciones que no se pueden ver ni tocar. Según la Escuela de Negocios “ESPAE” (2022) Las empresas orientadas al servicio deben organizar sus operaciones sistemáticamente para garantizar la consistencia en la calidad de su trabajo. En este contexto, un restaurante ofrece un servicio personalizado, comodidad, limpieza, puntualidad y platos preparados, priorizando la eficiencia operativa y la capacidad a los cambios sociales.

2. **Empresas comerciales:** Su principal objetivo es la adquisición de productos terminados para el consumidor final. Esto abarca diversos establecimientos,

como supermercados, tiendas de abarrotes, farmacias, licorerías y tiendas de ropa. Estas entidades conocen bien los costos asociados con la adquisición de los productos que ofrecen, por lo que dirigen sus esfuerzos de gestión al control de los gastos de distribución y administración, la optimización de los costos de compra y la gestión eficaz de las inversiones en inventario (Rojas, 2020, p. 20).

3. **Empresas industriales:** Son aquellas que transforman materias primas en productos terminados a través de varios procesos de fabricación, un restaurante no pertenece, pero realiza trabajos similares al preparar alimentos crudos, en platos listos para el consumo. Según Mejía (2011) estas organizaciones “se dedican a generar bienes mediante la transformación y/o extracción y se agrupan en extractivas, centradas en obtener recursos naturales; manufactureras, que elaboran productos a partir de insumos; y agropecuarias, dedicadas a labores agrícolas y ganaderas” (p. 43)

A partir de esta clasificación, las empresas de servicios no se limitan únicamente a ofrecer alimentos, sino que buscan brindar una experiencia integral al cliente, que incluye atención personalizada, comodidad y un ambiente adecuado. Este tipo de empresas, al formar parte del segmento de las micro, pequeñas y medianas empresas (MIPYMES), enfrentan desafíos operativos.

En este sentido, gestionar bien los recursos es esencial para generar empleo, fortalecer la economía interna y convertirse en un motor del desarrollo económico de los países.

2.2.3 CONTABILIDAD

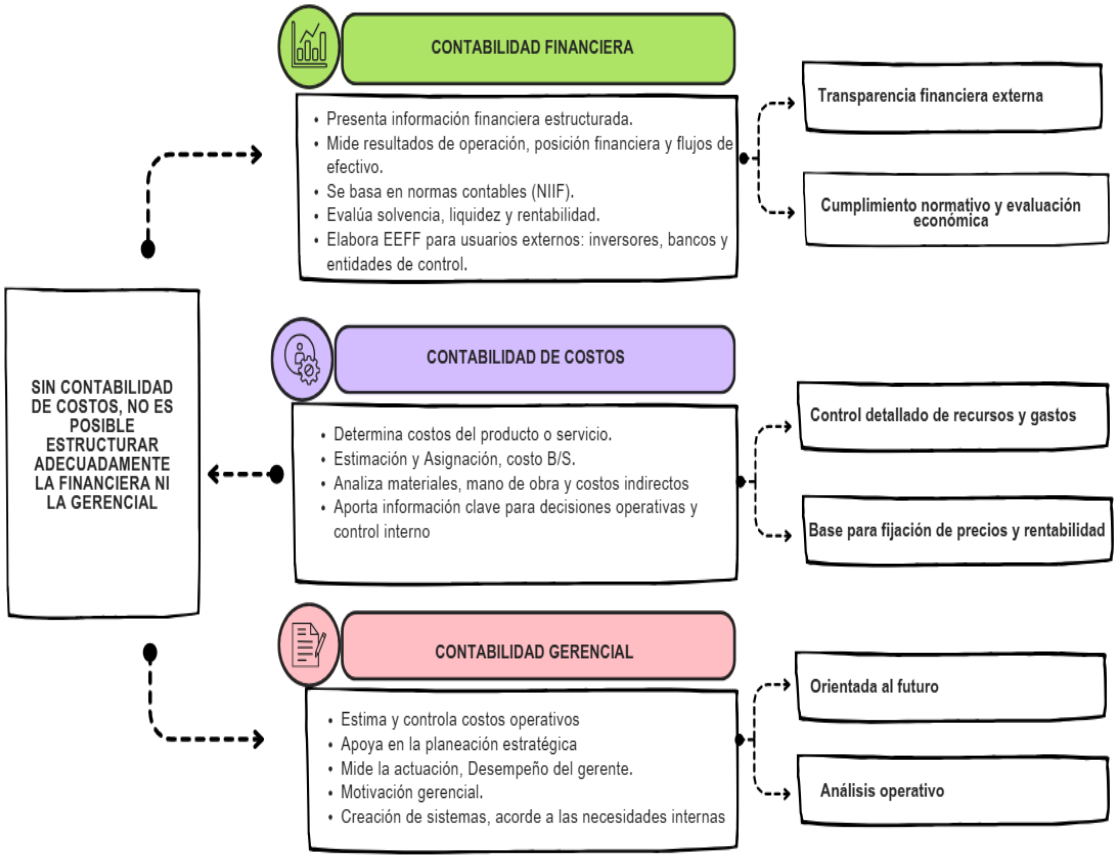
De acuerdo con lo expresado por Espinosa (2022), la contabilidad actúa como un sistema de información para una entidad, puesto que le permite conocer su situación económica y financiera, la actual y la histórica; esta situación servirá para hacer previsiones y planes de las perspectivas futuras. Por ello, esta materia se ocupa del registro, de la clasificación y del resumen de las actividades económicas de una entidad, y de este modo se presenta como un contenido que aporta información en su interpretación para producir decisiones fundamentadas. Se trata de un instrumento invaluable para conocer cuándo es saludable una empresa, gestionar los recursos que existen y conocer su rendimiento económico durante un determinado instante.

2.2.4 CLASIFICACIÓN DE LA CONTABILIDAD

La contabilidad puede clasificarse según los diferentes tipos de usuarios que necesitan la información, lo que da lugar a tres categorías o ramas fundamentales: la financiera, la gerencial y la de costos. Estas categorías o ramas no funcionan de manera independiente, sino que son complementarias entre sí mediante la difusión de información relevante, necesaria para la toma de decisiones y para el control financiero en el ámbito interno. En esta línea apunta Sánchez (2024) que la clasificación de la contabilidad en financiera y gerencial depende del usuario objetivo que recibe la información contable financiera, lo que va a determinar la naturaleza de los informes que generará el sistema de información contable. Tiene

Figura 1

Relación entre la Contabilidad Financiera, Contabilidad Gerencial, y Contabilidad de Costos



Nota. Elaboración propia.

1. **Contabilidad financiera:** Tiene como propósito registrar y organizar las transacciones económicas de una empresa para generar estados financieros que representen su situación real y está dirigida principalmente a usuarios externos como inversores, entidades de control y acreedores. Según lo señalado por Angulo (2016), representa un marco que permite la recopilación, clasificación, reconocimiento y documentación de las actividades comerciales de una empresa; facilitando con ello su interpretación, análisis, evaluación, reportes claros y completos, pertinente y confiable, asegurando su utilidad para los usuarios

involucrados en la planeación, control y toma de decisiones informadas de la empresa, de conformidad con todas las NIIF aplicables.

2. **Contabilidad gerencial:** La contabilidad gerencial se caracteriza por ser un sistema de información interna utilizado en una empresa, cuyo objetivo es optimizar la planificación, organización, dirección y control de las entidades económicas. Su objetivo es unificar diversos dominios, como costos, costos de oportunidad, presupuestos, costos directos, CVC (Costo Variable Unitario), contabilidad por área de responsabilidad, TIR y utilidad residual, entre otros (Cano, 2013, p. 17).

3. **Contabilidad de costos:** En este sentido, esta herramienta contable se convierte en un recurso clave para la gestión empresarial, ya que no solo clasifica de buena manera los costos, sino que además genera información útil y en el tiempo requerido. Como declaran García (2006), la finalidad de la contabilidad de costos supera el ser un simple sistema de reclasificación de los cargos o costos contables financieros en función de su asignación; tiene la pretensión además de crear un sistema de bases de datos de información económica a la que todos los ejecutivos de la empresa tengan acceso, lo que les permitiría conseguir el objetivo de tomar una decisión de la mejor forma posible.

2.2.5 CONTABILIDAD DE COSTOS

Es importante señalar que la contabilidad de costos constituye una herramienta fundamental para diferentes tipos de organizaciones productivas y de servicio. Por esta misma razón, su objetivo principal es el de ofrecer información que sea válida para la planificación, el control y la toma de decisiones, a partir del análisis del uso de los recursos en cada proceso. De este modo, se permite el identificar ineficiencias, la fijación

de precios adecuados y la valoración de la rentabilidad de los productos y/o servicios otorgados (Molina et al., 2019).

En el ámbito de la industria de servicios de alimentación, este sistema controla a fondo los recursos en todos los niveles operativos. En la misma línea, Ulloa et al. (2024) indican que la contabilidad de costes constituye un sistema de información que tiene por finalidad anticipar, registrar, recopilar, asignar, controlar, analizar, interpretar e informar sobre los costes de producción, distribución, administración y financiación. Por tanto, la contabilidad de costes no sólo sirve para llevar a cabo la contabilidad más convencional, sino que también permite la previsión, la presupuestación y una evaluación exhaustiva del rendimiento financiero.

2.2.6 CLASIFICACIÓN DE LOS COSTOS

De la misma manera, dicha categorización posibilita la identificación de puntos críticos donde se producen mayores costes, el control de las desviaciones presupuestarias, así como la planificación de los recursos de manera eficiente. En la actividad gastronómica como puede ser la restauración, el conocimiento de la naturaleza de cada coste es fundamental para la fijación de precios competitivos, reducir la generación de desperdicios, comprobar la rentabilidad por producto o servicio y optimizar en el uso de insumos (Ricón et al., 2019).

La contabilidad de costos se adapta a las especificidades de cada compañía a través de diferentes formas de clasificaciones, para el sector gastronómico, posibilita una mejor organización de las partidas de gasto, un mejor control de los consumos y parámetros operativos según el tipo de costos y el momento en que surgen. La Contabilidad de Costos es un proceso sistemático de carácter informativo orientado por

la información previsible en la que se anticipa, registra, compila, atribuye, controla, analiza, interpreta y presenta el coste correspondiente a: producción, distribución, administración y financiación de una empresa (Ulloa et al., 2024).

En este sentido, su uso va más allá del registro contable, ya que facilita la proyección de costos, la elaboración de presupuestos y el análisis integral del desempeño económico.

Tabla 1.

Clasificación de los costos según diferentes criterios

Tipo	Subclasificación	Detalle
Según la función en la que se incurre	Costos de manufactura	Costos relacionados con la producción.
	Costos de mercadeo	Costos vinculados a la distribución.
Según la naturaleza de la operación de la fabricación	Costos por órdenes de producción	Costos por lotes o por pedidos específicos.
	Costos por procesos	Producción en masa o continua.
Según la forma como se expresan los datos	Costos históricos	Costos registrados tras la producción.
	Costos predeterminados	Costos estimados antes de producir (costos estándar).
Según su inclusión en el inventario	Costeo total o de absorción	Incluye materiales directos, mano de obra directa y gastos fijos y variables.
	Costeo variable o directo	Solo considera los costos variables, sin incluir los fijos de distribución.
Según su variabilidad	Costos fijos	No se alteran con el nivel de operación.
	Costos variables	Varían según la producción.
Según su relación con el producto	Costos directos	Cotos vinculados directamente a la producción.
	Costos indirectos	Costos asociados a procesos, no al producto en específico.

Nota. Elaboración propia.

2.2.7 OBJETIVOS DE LA CONTABILIDAD DE COSTOS

La contabilidad de costos cumple una función estratégica dentro de las organizaciones, al generar información detallada de los recursos necesarios y utilizados

en cada proceso, de acuerdo con la naturaleza y clasificación de la empresa. Según Ulloa et al., (2024), Los objetivos principales de la contabilidad de costos incluyen:

Tabla 2

Objetivos de la contabilidad

Objetivos de la contabilidad	
Objetivos	**Descripción**
Determinación del costo de producto y servicio	Permite conocer el valor real de cada bien o servicio, lo cual resulta clave para establecer precios competitivos, conocimiento de todos los elementos que intervienen en el proceso de producción, generando márgenes de ganancia.
Control de Costos	Esto implica reconocer oportunidades de reducción de costos que no comprometan la calidad mediante el examen y la evaluación de los gastos incurridos, fomentando la eficiencia operativa mediante una utilización más juiciosa y optimizando los recursos existentes.
Planificación y presupuestación	Esto abarca la formulación de planes y presupuestos financieros prácticos, la previsión de requisitos económicos, la distribución estratégica de recursos y la maximización de la utilización de los recursos.
Evaluación del desempeño	Facilita la evaluación de la eficiencia y eficacia operativa mediante el análisis de costos, identificando discrepancias con las proyecciones presupuestarias y prontamente implementando acciones correctivas para mejorar el desempeño interno de la organización.
Toma de decisiones gerenciales	Ofrece información pertinente, precisa y oportuna que constituye la base para nuevas decisiones en materia de producción, optimización de recursos y mejora continua de los procesos internos.

Nota. Elaboración propia.

Por lo tanto, la contabilidad de costos ha llegado a constituirse en un instrumento imprescindible para la gestión empresarial, en particular, en el campo de la restauración, donde es necesario llevar a cabo una exhaustiva supervisión, tanto de los insumos, como

de los tiempos y de los procesos, con el fin de realizar las evaluaciones adecuadas respecto de los costes generados, dentro de las organizaciones. En este sentido, resulta necesario tener los registros contables lo suficientemente ordenados y metódicos, aportando principios y técnicas propias del ámbito de la contabilidad, para el logro de los objetivos organizativos.

2.3 BASES NORMATIVAS

Estas bases garantizan la coherencia, comparabilidad y transparencia de la información financiera, especialmente en casos donde el control de costes internos es un componente esencial de la sostenibilidad del negocio. Esta sección analiza las principales normas internacionales que regulan el tratamiento contable de costes y su aplicación práctica en la gastronomía.

2.3.1 NORMAS INTERNACIONALES DE CONTABILIDAD (NIC)

Las Normas Internacionales de Contabilidad (NIC) son un “conjunto de estándares contables desarrollados por el consejo, para guiar la preparación y presentación de los estados financieros de las entidades en todo el mundo” (Jiménez, 2010). Estas normas permiten que la información financiera sea clara, coherente y comparable a nivel mundial. A continuación, se detalla la NIC relacionada con el control de costos:

La NIC 2 Inventarios: Establece el tratamiento contable de los insumos y materiales utilizados en la preparación de alimentos, siendo clave para calcular los costos reales de los productos ofrecidos.

Tal como lo indica Fierro (2015) Cada producto requiere el uso de materias primas (MP), mano de obra directa (MO), costos indirectos de fabricación (CDF). Eso significa

que el coste total del inventario se obtiene al añadir estos triples componentes, es decir, los medios empleados; la parte de la mano de obra de los obreros asignada a la elaboración del producto; y los costes indirectos, donde entran servicios como el gas, electricidad, así como el mantenimiento de los equipos destinados para la producción.

Por otra parte, la NIC 2 indica que dichos costos deben contabilizarse en un principio como activos hasta que se produzca la venta, momento en el cual se registran como pérdidas del periodo. En los casos en que los inventarios pierdan valor, la norma también obliga a ajustar su valoración al coste neto posible de obtener.

La consideración de este criterio permite mayor control a la hora de vigilar los insumos, reducir pérdidas y aumentar su rentabilidad, elementos clave para conseguir una adecuada organización y mejor eficiencia contable.

2.3.2 NORMAS INTERNACIONALES DE INFORMACIÓN FINANCIERA (NIIF)

Como establece García y Ortiz (2019), se logra llegar a una mejora de la calidad de la información financiera a partir de la implementación de las NIIF puesto que cada uno de los países posee sus respectivas normas contables las cuales influyen acerca de la calidad y la utilidad de los estados financieros, las normas internacionales de información financiera (NIIF) constituyen principios contables generalmente aceptados a nivel internacional tendentes a garantizar que los estados financieros presenten información clara, útil, comparable y de alta calidad.

Estas normas permiten que los empresarios, instituciones financieras y otros usuarios que son relevantes para la toma de decisiones accedan a información veraz, lo

que favorece una toma de decisiones que es responsable, transparente y basada en datos auténticos y verificables.

2.4 IMPORTANCIA DE LA CONTABILIDAD DE COSTOS

Se convierte en un recurso fundamental para aquellas organizaciones que tienen la meta de potenciar sus procesos, incrementar la rentabilidad y alcanzar una adecuada gestión económica-financiera. La utilización óptima de dicha herramienta permite vislumbrar completamente los costos y su efecto en la salud económica-financiera de la organización, siendo clave para el éxito duradero (Ulloa et al., 2024, p. 14). Así, permite a las organizaciones eliminar la ineficiencia, utilizar adecuadamente los recursos aplicados en la producción, gestionar los gastos operativos, mejorar la efectividad de sus propios procesos y conservar el equilibrio financiero.

2.4.1 SISTEMAS DE CONTABILIZACIÓN DE COSTOS

Dentro de este contexto, los sistemas de contabilización de costos permiten lograr una gestión eficiente en las empresas, determinan con claridad el costo real, controlan los recursos utilizados, generar información confiable, identificar desperdicios, mejorar los procesos y fortalecer la rentabilidad. En este sentido contar con un sistema que facilite el cálculo de costos e información necesaria para la toma de decisiones de una forma adecuada, mientras tanto, si no contamos con claridad en la información se puede promover actuaciones precipitadas y poco planificadas que perjudique a la empresa (Suárez, 2023).

1. **Costos por órdenes de producción:** Este sistema permite identificar de forma precisa los costos asociados a cada orden de trabajo o pedido

específico, considerando lo elementos fundamentales del costo, se lleva un control detallado del consumo de insumos. Según Guarnizo y Cárdenas (2015) En este sistema, el coste total asociado a una orden de producción se calcula sumando los costes directos de las materias primas, la mano de obra directa y los gastos indirectos de fabricación. De igual forma, al dividir este coste total entre la cantidad de unidades producidas, se puede determinar el coste unitario de cada artículo fabricado.

2. **Costos por procesos:** Se utiliza cuando la producción atraviesa varias etapas, permitiendo identificar en qué fase se generan mayores gastos o pérdidas; en el sector de servicios, especialmente en restaurantes, su aplicación es útil en procesos de marinados, frituras y emplatado final. De acuerdo a las palabras de García (2014) un sistema se establece cuando la producción se realiza de forma continua e ininterrumpida, garantizando un flujo constante de materiales a los centros de coste involucrados. La fabricación se realiza en cantidades sustanciales de productos uniformes mediante una secuencia de etapas conocidas como procesos. Los costes asociados a la producción se recopilan durante un período determinado por departamento, proceso o centro de coste. La asignación de costes a un departamento es solo un paso preliminar, con el objetivo final de calcular el coste unitario total de producción. (p. 140).

3. **Costos basados en actividades (Activity based costing (ABC)):** El costeo basado en actividades (ABC) representa una alternativa válida a los métodos tradicionales de costeo indirecto, que en algunos casos pueden distorsionar la

contabilidad de costes. En este sentido, el método ABC tiene ventajas, especialmente en aquellas empresas de servicios donde proporciona información más exacta para cada uno de los procesos, la determinación de actividades que no son generadoras de valor, el uso óptimo de los recursos y el incremento de los niveles de rentabilidad.

4. **Costos estándar:** Los costos estándar cumplen una función clave dentro de la gestión de costos. Según Guarnizo y Cárdenas (2015) en el contexto de los parámetros de costes establecidos, se han desarrollado normas para evaluar el desempeño, permitiendo comparaciones con los gastos reales asociados a la prestación de servicios o la producción de bienes; en consecuencia, sirven como una herramienta vital de control para la gestión. (p. 21)

Los costos incurridos permiten a las empresas manufactureras poder proceder a comparar los costos reales con los estimados lo que les permite analizar las variaciones y regular las operaciones futuras, significativamente en organizaciones de procesos continuos. Estas informaciones se utilizan para determinar las decisiones estratégicas específicas, como las de producir y comprar, con vistas a mejorar la eficiencia y la rentabilidad de la organización.

2.5 APLICACIÓN DEL COSTO ESTÁNDAR

El costeo estándar se aplica en diversos sectores, especialmente en aquellos donde los procesos de producción son repetitivos y el control de costos resulta fundamental. Este sistema es común en la industria manufacturera, como en empresas de automóviles, electrónicos, alimentos, bebidas y textiles. Asimismo, su implementación

es relevante en el sector de servicios, incluyendo mantenimiento, consultorías y servicios de salud (Ulloa et al., 2024, p. 30).

2.5.1 TIPOS DE COSTO ESTÁNDAR

Los costos estándar se clasifican en dos categorías principales, cada una con características específicas que permiten distintos enfoques de análisis contable y de gestión:

1. **Costos estándar circulantes:** Dichas cifras dan cuenta de los gastos esperados en condiciones de funcionamiento estándar y representan las cifras estándar con que, posteriormente, se llevan a cabo la evaluación contable de las desviaciones con respecto a los costes reales. Se revisan con regularidad y se utilizan para los procedimientos de planificación, presupuestación y control: de este modo, se ajustan las estimaciones a la realidad de la operación (Eslava et al., 2019).

2. **Los costos estándar fijos o básicos:** Se utilizan para hacer comparaciones de resultados efectivos y calcular índices de precios, que permiten revisar como han variado los datos excluyendo las mutaciones de tipo operativo propio. Este procedimiento es más cómodo para el análisis de tendencias de largo plazo, pero también refuerza la medición del rendimiento relativo para diferentes periodos (Eslava et al., 2019).

2.5.2 ELEMENTOS DEL COSTO

Para lograr un producto terminado, se requieren tres categorías de insumos. El insumo primario consiste en la materia prima principal, que se transforma mediante la aplicación de mano de obra directa, reflejada en la línea de mano de obra, comúnmente

conocida como sueldos y salarios directos. Además, la utilización de las instalaciones de fabricación y otros insumos genera costos que se registran en los gastos de fabricación, también conocidos como gastos indirectos. Por lo tanto, (Rojas, 2020), menciona que los elementos son:

Tabla 3

Elementos del costo

Elementos del costo	
Elementos	**Descripción**
Materia prima directa	La materia prima directa es plenamente identificable en el producto que se fabrica. Una misma materia prima puede ser directa o indirecta, dependiendo del tipo de proceso o manejo que se hace de ella. La clave para identificar si se trata de una materia prima directa es que sea plenamente identificable en el producto.
Materia prima indirecta	Representa la remuneración de los trabajadores que participan directamente en la transformación de las materias primas y que puede asociarse con el producto final.
Gastos de fabricación	También llamados gastos indirectos o cargos indirectos. Por ejemplo, el inmueble donde está la fábrica, las máquinas que se utilizan en la producción, los materiales que no son reconocibles completamente con la producción o que no es costeable identificar como el pegamento, los clavos, la pintura, etcétera, y los salarios del personal de la fábrica que no se pueden identificar plenamente con el producto, como son los salarios de los supervisores.

Nota. Elaboración Propia.

2.5.3 COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

Son aquellos del proceso productivo, pero que no pueden ser asignados de forma directa a un producto específico, como ocurre con la depreciación, el mantenimiento, los servicios básicos o la supervisión.

1. **Flujo del control de costos**

Tabla 4

Flujo del proceso de control de costos

Bodega	Producción	Ventas
Recibe y entrega materiales.	Transformación de insumos (MP, MOD, CIF).	Comercializa
Control de insumos.	Registra productos en proceso y terminados.	Registro de ingresos.

Nota. Elaboración propia.

2.6 HERRAMIENTAS DE CONTROL

La contabilidad de gestión emplea instrumentos que proporcionan información precisa y oportuna, necesaria para la planificación, la supervisión y la toma de decisiones estratégicas en las organizaciones. En el sector de la gastronomía, estos instrumentos son cruciales para supervisar los inventarios, regular las horas de trabajo, optimizar el uso de recursos y garantizar la eficiencia operativa.

2.6.1 KARDEX

Según el Centro de Desarrollo Empresarial de la Micro, Pequeña y Mediana Empresa de la Región Occidente “CDE MIPYME ROC” (2021). El Kárdex es el documento que mantiene el registro ordenado de la existencia de mercancías, en almacén u organización. Este documento administrativo se confecciona a través de un inventario, en donde se documenta la cantidad de artículos, el valor catastral, el precio unitario. Posteriormente, los productos se categorizan según las similitudes de sus atributos. (p. 5). Esta herramienta es esencial en restaurantes para llevar un control ordenado de los insumos alimenticios y evitar pérdidas por deterioro o exceso de stock.

1. **Documentos de uso complementario:** Estos documentos facilitan la trazabilidad, garantizan el control interno y brindan respaldo documental para

una toma de decisiones financieras eficaz Los documentos principales según Correoso et al., (2015) se describen en las siguientes secciones:

a) **Orden de compra:** Documento del cual se solicita formalmente al proveedor los materiales solicitados para la operación, especificando cantidades, características y condiciones de entrega.

b) **Acta de recepción:** Elaborada por el encargado de bodega, en la cual se detallan los materiales recibidos, incluyendo la cantidad, calidad y especificaciones técnicas como respaldo del cumplimiento por parte del proveedor en relación con la orden de compra.

c) **Hojas de requisición:** Formato interno que autoriza la salida de materiales del almacén hacia el área de producción, incluye información sobre el tipo de insumo, la cantidad requerida y el solicitante responsable de su uso.

2.6.2 TARJETAS DE TIEMPO

Numerosas organizaciones implementan sistemas de control en el horario o tarjetas de tiempo que incluyen un reloj, que puede utilizar huellas dactilares o tarjetas de tiempo. Este método permite al personal de recursos humanos controlar la hora de llegada del empleado al trabajo, así como determinar las horas extras trabajadas. Con base en estos datos, el equipo de recursos humanos se encarga de garantizar la correcta remuneración del empleado (Arredondo, 2015).

2.6.3 FORMATOS DE CONTROL INTERNO

Además del uso del Kardex y las tarjetas de tiempo, existen herramientas complementarias que se ajustan al giro del negocio, en el caso de sector gastronómico se consideran los siguientes formatos como parte fundamental del control interno. De acuerdo a las referencias de Pereira (2019) los formatos de control interno más comunes son:

Tabla 5

Principales formatos del control interno

Principales formatos del control interno	
Formatos	**Descripción**
Fichas Técnicas de Platos:	Estos documentos facilitan la estandarización de recetas, la especificación de porciones precisas, la gestión de ingredientes y el cálculo del costo unitario relacionado con cada plato.
Operativos Mensuales:	Estos presupuestos proyectan los gastos esperados en relación a las actividades mensuales y permiten una comparación con los resultados reales para evaluar el logro de los objetivos financieros.
Requisición diaria de material:	Este documento sirve para registrar solicitudes y ayuda a regular la utilización precisa de los ingredientes dentro de la cocina, reduciendo así el desperdicio y mejorando la eficiencia operativa. • **Fichas Técnicas de Platos:** Estos documentos permiten la estandarización de recetas, la definición de porciones exactas, la gestión de ingredientes y el cálculo del costo unitario de cada plato. • **Presupuestos Operativos Mensuales:** Estos presupuestos estiman los gastos anticipados en relación con las actividades mensuales y facilitan la comparación de los resultados reales para evaluar el logro de los objetivos. • **Requisición diaria de materiales**: Este documento captura las solicitudes realizadas y ayuda a monitorear la utilización precisa de los ingredientes dentro de la cocina, minimizando así el desperdicio y mejorando la eficiencia.

Nota. Elaboración propia.

El uso eficaz de estas herramientas permite al sector restaurantero supervisar sus funciones diarias, a la vez que facilita la toma de decisiones estratégicas basadas en datos precisos. Mediante formatos como Kardex, fichas técnicas y presupuestos, se optimizan los recursos, se reducen las pérdidas por desperdicios y se mejora la eficiencia operativa, elementos cruciales para impulsar la rentabilidad y la sostenibilidad del restaurante.

2.6.4 LA RENTABILIDAD

La rentabilidad es, en toda organización, una señal importante, ya que controla el potencial de una empresa de crear riqueza respecto a los recursos utilizados. Alcanzar los objetivos demanda un análisis técnico que permita escoger la alternativa más idónea en función de las circunstancias reales de la compañía y de esta forma no dejarse llevar por alternativas sin una base sólida. Santa Cruz (2018) coincide al decir que la rentabilidad es, por su lado, un índice de relación y capacidad, entre los beneficios logrados y la inversión, así como el esfuerzo invertido en una operación, proyecto o logro específico, normalmente expresado el mismo como un porcentaje.

2.6.5 INDICADORES FINANCIEROS

El análisis financiero corresponde a uno de los pilares básicos de la contabilidad, dado que permite calcular el resultado económico de una empresa mediante los indicadores para tal fin. En concreto, en el sector de la restauración, los mismos indicadores nos ayudan a identificar las principales fortalezas y debilidades de la operativa, facilitando la toma de decisiones en función de estos. En la tabla a continuación, se ofrecen los principales indicadores que se pueden aplicar:

Tabla 6

Indicadores Financieros

Indicador	Descripción
Productividad laboral	Evalúa la eficiencia del personal.
Productividad por hora trabajada	Evalúa el ingreso por cada hora de trabajo.
Tiempo promedio de atención	Evalúa la rapidez del servicio.
Índice de rotación de inventarios	Evalúa la gestión eficiente de los insumos.
Costo de producción por unidad vendida	Es útil para establecer precios y márgenes de ganancia.

Nota. Elaboración Propia.

La Tabla 6**,** muestra el uso de indicadores financieros que permitirán evaluar la eficiencia del personal, medir el ingreso por horas trabajadas, control de tiempos de atención al cliente, optimización de insumos, rotación de inventarios y determinación del costo de producción. En su conjunto estos indicadores contribuirán a una toma de decisiones orientadas a mejorar la rentabilidad, mantener la competitividad del negocio y asegurar la sostenibilidad operativa.

2.7 CONCLUSIÓN DEL CAPÍTULO I

La revisión teórica del capítulo evidencia que existe gran número de herramientas que aportan a los sistemas de control interno, necesarios para mejorar la productividad operativa en los diversos negocios, su uso eficiente de los recursos, permiten minimizar desperdicios y fortalecer los procesos internos, mejorando la gestión y la toma de decisiones para ser competitivo y sostenible en los mercados cambiantes.

3. CAPÍTULO II.

MARCO METODOLÓGICO DE LA INVESTIGACIÓN

La estructura metodológica de este capítulo se construyó inicialmente con base en conceptos generales, provenientes de literatura especializada y fuentes académicas.

En este capítulo se presenta la metodología aplicada para determinar el sistema contable con enfoque en costos para la mejora de la productividad, restaurante "Salchi's Inka Fast Food" ubicado en Otavalo.

3.1 ENFOQUE, TIPO Y DISEÑO DE INVESTIGACIÓN

3.1.1 ENFOQUE MIXTO

El enfoque de método mixto se consideró adecuado para esta investigación, ya que integró instrumentos cuantitativos, como encuestas que arrojaron datos numéricos sobre las prácticas operativas y contables, junto con técnicas cualitativas, como entrevistas, que ofrecieron información sobre las percepciones y experiencias de los participantes involucrados (Sánchez F. , 2019). Esta integración metodológica enriqueció el análisis al ofrecer una visión más completa de las causas que afectaron la productividad y el control de costos, permitiendo identificar tanto patrones generales como particularidades del entorno investigado.

3.1.2 TIPO DE INVESTIGACIÓN DESCRIPTIVA

La presente investigación empleó una metodología de carácter descriptivo a fin de estudiar y explicitar por completo el estado actual de la naturaleza de los gastos operativos, con especial atención en la administración de los recursos y en la determinación de los elementos que inciden en la eficiencia en los negocios. En lugar de

buscar relaciones de causa y efecto, este enfoque permitió ofrecer un conocimiento claro y estructurado de la situación observada (Esteban, 2018). A su vez, por tratarse de una investigación aplicada, la meta que se persiguió fue generar recomendaciones aplicativas y plausibles para mejorar la eficiencia económica. La orientación principal fue la de poner en marcha y aplicar a la propia realidad un sistema de contabilidad con gabinete de costos, adaptado a las especificidades del sector servicios de alimentación que permite una adecuada supervisión de los resultados económicos y mejora la capacidad de decisiones para elevar la rentabilidad y sostenibilidad de la organización.

3.1.3 INVESTIGACIÓN DE CAMPO

Se utilizó la investigación de campo con el objetivo de conocer el entorno real de la unidad económica analizada, incluyendo sus procesos operativos, la gestión y uso de insumos, la interacción del personal con los clientes y el manejo diario de los gastos. Esta metodología fue clave para identificar directamente las fortalezas y debilidades de la organización interna, proporcionando datos concretos que complementaron el análisis teórico con evidencias prácticas (Quispe, 2023). Al desarrollarse en el lugar de los hechos, se observó la dinámica operativa en tiempo real, se analizaron comportamientos y se comprendió de forma integral cómo se llevaban a cabo las actividades, fortaleciendo la validez del estudio y orientando de manera más precisa las propuestas de mejora enfocadas en el control de costos y el incremento de la productividad.

3.2. MÉTODO DE LA INVESTIGACIÓN

3.2.1 MÉTODO INDUCTIVO-DEDUCTIVO

El método inductivo-deductivo fue aplicado en esta investigación con el objetivo de combinar el análisis detallado de la realidad observable con los principios teóricos

previamente establecidos. Desde un enfoque inductivo, se procedió al análisis del comportamiento diario en el uso de recursos, los patrones de consumo de insumos y los niveles de gasto operativo, lo que permitió identificar regularidades y características propias de los procesos internos (Palmett, 2020).

Posteriormente, se empleó una metodología deductiva para contrastar estos hallazgos con los marcos conceptuales relevantes sobre el control de costos, mejorando así la comprensión de las operaciones organizacionales (Hernández Sampieri, 2021). Esta integración de metodologías permitió el desarrollo de propuestas fundamentadas para mejorar la eficiencia operativa y aumentar la rentabilidad empresarial.

3.3 TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS

3.3.1 ENTREVISTA

La entrevista se realizó mediante un diálogo formal con preguntas estructuradas, cuyo objetivo era extraer información específica de la experiencia y los conocimientos del entrevistado (Quispe, 2023). Esta conversación se llevó a cabo con la Sra. María Tabango, gerente del restaurante "Salchi's Inka Fast Food". El objetivo de la entrevista fue recabar información sobre su experiencia empresarial, estrategias de gestión de costos, medidas de control interno, utilización de insumos y procesos de producción, así como evaluar la situación económica actual.

3.3.1.1 GUÍA DE LA ENTREVISTA

La guía de la entrevista es un documento que recopiló las preguntas sugeridas y los aspectos clave a analizar durante el proceso de recolección de información (Belloso y Lizardo, 2023).

Con la ayuda de este instrumento se plantearon ocho preguntas abiertas (ver Anexo 1), organizadas en un orden lógico y alineadas con los objetivos de la investigación, para lo cual fue dirigida al gerente de “Salchi’s Inka Fast Food” con el fin de conocer la situación actual del negocio, el manejo de los recursos, el control de insumos en el proceso productivo, la gestión del personal y otras prácticas administrativas. Una vez obtenidos los resultados, se procedió a realizar un análisis y también a establecer sugerencias.

1.3.2 ENCUESTA

La encuesta es una técnica de recolección de datos utilizada para obtener información específica a través de un cuestionario, el cual se aplica a una muestra representativa con el fin de obtener información relevante del estudio (Sandoval, 2025).

Esta técnica fue realizada a los trabajadores de “Salchi’s Inka Fast Food”, con el fin de conocer la situación actual relacionada con el uso de la materia prima, control de insumos, los procesos de producción y la organización operativa. En este sentido fue imprescindible estar en contacto directo con el personal, lo que permitió identificar falencias, prácticas inadecuadas y posibles puntos de mejora dentro del funcionamiento interno del negocio, (ver Anexo 2).

3.3.2.1 CUESTIONARIO

Este instrumento consistió en una serie de preguntas estructuradas y organizadas en función de las variables definidas en el estudio, con el propósito de recoger información.

Para la aplicación de la encuesta se plantearon doce preguntas, en las cuales se usó el instrumento del cuestionario (ver Anexo 2), donde se formularon preguntas de opción múltiple bajo la escala de Likert, considerando criterios de frecuencia, importancia y nivel de conocimiento, junto con otras opciones de acuerdo con la necesidad de cada ítem (Sandoval, 2025). De esta manera, facilitó a los encuestados responder de forma clara, ordenada y coherente, lo cual permitió obtener información útil para el análisis y la posterior tabulación de resultados.

3.4 VALIDACIÓN DE EXPERTOS

En esta investigación se recurrió a la validación de expertos como parte fundamental del diseño metodológico. Para ello, se seleccionaron tres docentes del área de Ciencias Empresariales y afines de la Universidad de Otavalo, quienes evaluaron los instrumentos diseñados, que fueron la encuesta y la entrevista.

El primer experto fue el docente Iván Eduardo Romero Merlo, quien otorgó una puntuación del 100% al instrumento de la encuesta y del 100% al instrumento de entrevista (ver Anexo 3).

La segunda experta fue la PhD. Lidia Inés Días Gispert, quien asignó una calificación del 100% a ambos instrumentos (ver Anexo 4), además, proporcionó observaciones que fueron consideradas para realizar las correcciones correspondientes, gracias a los aportes emitidos por los expertos, se logró contar con instrumentos adecuados para el levantamiento de información de la investigación.

El tercer apoyo fue del docente Adrián Manuel Andrade Orbe validó los instrumentos con una calificación del 95 % (ver Anexos 5), aportando observaciones que

fueron incorporadas para mejorar su estructura y coherencia con los objetivos del estudio.

3.5 POBLACIÓN Y MUESTRA

En este caso, por tratarse de una población menor a cien personas, no se aplicó ninguna fórmula para determinar la muestra. Por esta razón, se aplicaron los instrumentos metodológicos a la totalidad de la población

Tabla 7

Personal de “Salchi’s Inka Fast Food”

Áreas	N° de colaboradores
Gerencia	1
Personal Operativo	2
Ventas	2
Total	5

Nota. Elaboración propia.

3.6 OBJETO DE ESTUDIO

El objeto de estudio de la investigación es el sistema contable con enfoque en costos, aplicado al restaurante Salchi’s Inka Fast Food. El estudio se centrará en la implementación de herramientas contables, control de insumos, uso de fichas técnicas y el cálculo del costo del plato, con el fin de identificar las debilidades en el manejo contable, en base a la normativa vigente.

3.6.1 ANÁLISIS DE LA ENCUESTA

3.6.1.1 ANÁLISIS DE LA ENCUESTA DIRIGIDA A LOS TRABAJADORES

A continuación, se presenta los resultados de la investigación de campo:

SECCIÓN I: PARTE OPERATIVA - PERSONAL DE COCINA Y PRODUCCIÓN

1.- Verificación del uso y registro de insumos como mecanismo de control en la preparación de platos en Salchi's Inka Fast Food.

Tabla 8

Verificación del registro de insumos en procesos operativos.

Opciones	Frecuencia	Porcentaje
Sí	0	0%
No	2	100%

Nota. Elaboración propia.

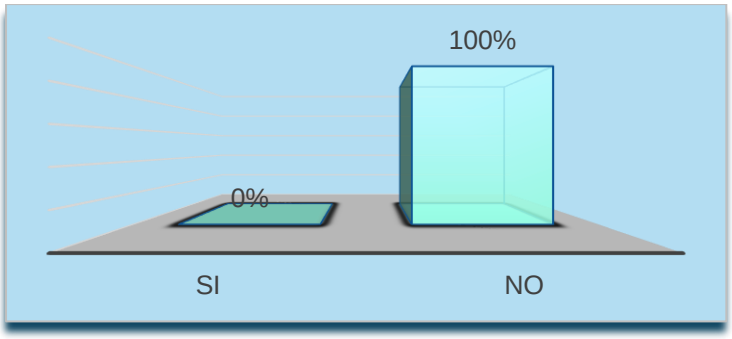


Ilustración 1. Gráfico estadístico registro de recursos utilizados.
Nota: Elaboración propia.

Análisis: El 100% del personal encuestado indica que no lleva un registro de los recursos utilizados en la preparación diaria de los alimentos. Esto perjudica la seguridad y eficiencia en la cocina; así como control efectivo para prevenir pérdidas, asegurar la frescura de los ingredientes y mantener los estándares de calidad.

2.- Sistema de inventarios para registrar insumos y productos

Tabla 9

Existencia de un sistema de inventarios para el control de insumos y productos

Opciones	Frecuencia	Porcentaje
Sí	0	0%
No	2	100%

Nota. Elaboración propia.

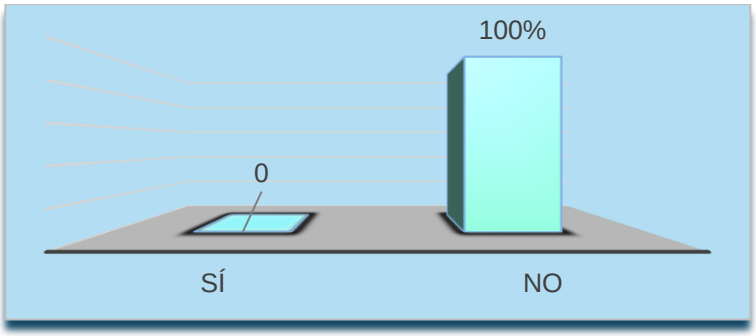


Ilustración 2. Gráfico estadístico del sistema de inventarios.
Nota: Elaboración propia.

Análisis: Del 100 % del personal indica que el establecimiento no cuenta con un sistema de inventarios, pero para empresas comerciales, lo cual no permite un registro detallado en función de los costos de producción, lo que limita determinar el costo de los platos elaborados.

3.- Aplicación de fichas técnicas estandarizadas para garantizar uniformidad, calidad y eficiencia en la elaboración de platos.

Tabla 10

Aplicación de recetas o fichas técnicas como herramienta de estandarización

Opciones	Frecuencia	Porcentaje
Sí	0	0%
No	2	100%

Nota. Elaboración propia.

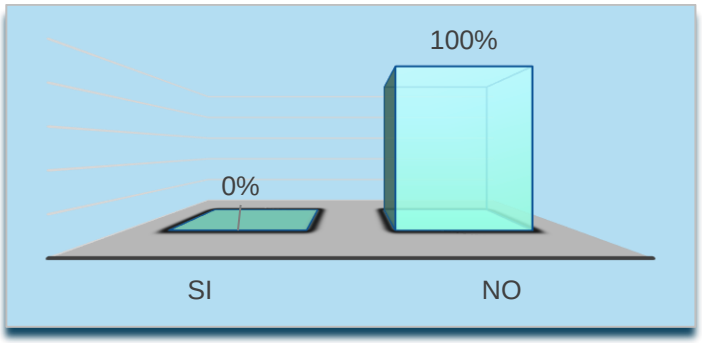


Ilustración 3. Gráfico estadístico del uso de recetas o fichas técnicas.
Nota: Elaboración propia.

Análisis: Los resultados obtenidos, indican en un 100 % que no utiliza recetas o fichas técnicas estandarizadas para preparar los platos, más bien son porcines de calculo aproximado, lo que provoca que los platos no siempre salgan igual o se utilice más productos de lo normal, esto a largo plazo perjudica el sabor de la comida y la fidelidad de los clientes.

4.- Coordinación entre el personal durante la preparación de los alimentos

Tabla 11

Percepción del personal sobre la coordinación en la preparación de alimentos

Opciones	Frecuencia	Porcentaje
Siempre	1	50%
A veces	1	50%
Nunca	0	0%

Nota. Elaboración propia.

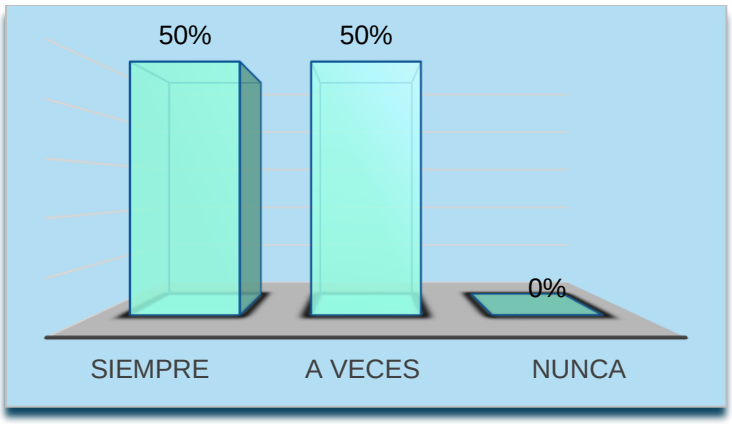


Ilustración 4. Gráfico estadístico sobre Coordinación del personal
Nota. Elaboración propia.

Análisis: El 50 % del personal encuestado indicó que existe siempre coordinación durante el proceso de cocción y percepción de los platos, el otro 50% dice que a veces existe esa coordinación, esta respuesta determina que no siempre hay coordinación, lo que perjudica la responsabilidad de las actividades productivas y puede retrasar la salida de los platos a las mesas.

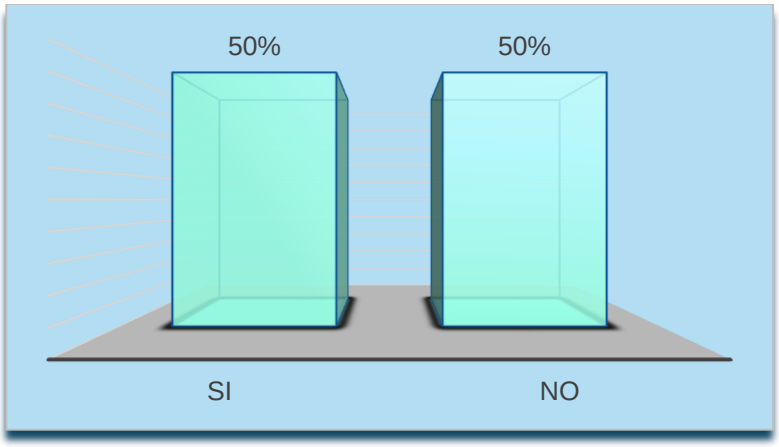
5.- Control de mermas y desperdicios generados en el proceso de elaboración gastronómica.

Tabla 12

Presencia de mermas o desperdicios durante el proceso de elaboración

Opciones	Frecuencia	Porcentaje
Sí	1	50%
No	1	50%

Nota. Elaboración propia.



lustración 5. Gráfico estadístico desperdicios de preparación de alimentos
Nota. Elaboración propia.

Análisis: Según los datos obtenidos, el 50 % del personal encuestado manifestó que se presentan pérdidas o desperdicios considerados normales, se asocian a recortes, mermas inevitables del proceso productivo o residuos propios de la manipulación de alimentos. Por otro lado, el 50 % indicó no haber presentado pérdidas, lo cual podría deberse a una mayor destreza o experiencia en las labores operativas. Estas respuestas demuestran que, si existe desperdicios en el proceso de preparación de los alimentos, lo cual llega a ser y costo innecesario o pérdida al momento de realizar los costos de producción.

6.- Nivel de conocimiento sobre los platos que más se ofertan.

Tabla 13

Identificación del plato más frecuente y conocimiento de su costo aproximado

Opciones	Frecuencia	Porcentaje
Salchipapas	2	100%
Hamburguesas	0	0%
Parrilladas	0	0%
Otros	0	0%

Nota. Elaboración propia.

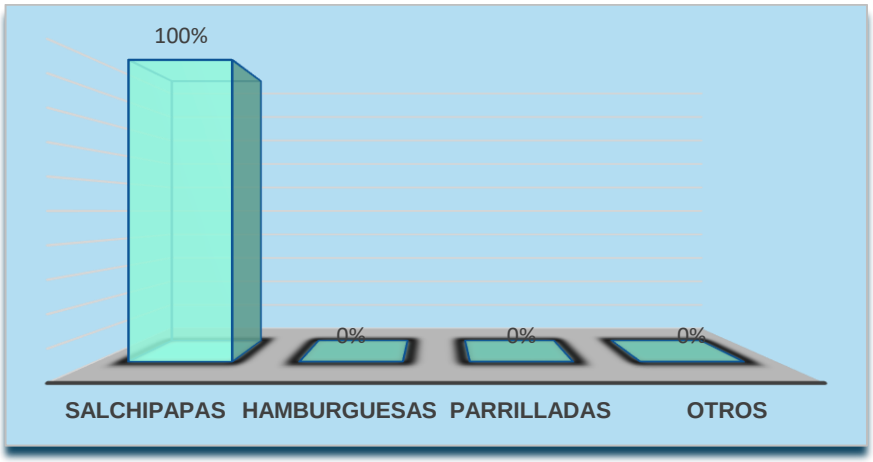


Ilustración 6. Gráfico estadístico sobre los platos preparados con frecuencia
Nota. Elaboración propia.

Análisis: El 100 % del personal encuestado reconoce que el plato con mayor frecuencia son las salchipapas, se identifica cuál es el producto de mayor rotación, este plato será parte del análisis de costos, elaboración de fichas técnicas y control de insumos. Aunque es importante conocer la fortaleza del plato, es necesario fortalecer la venta de los otros productos.

7.- Regularidad de las instrucciones y capacitaciones operativas en el área de cocina.

Tabla 14

Frecuencia con la que el personal operativo recibe capacitación

Opciones	Frecuencia	Porcentaje
Siempre	0	0%
A veces	1	50%
Nunca	1	50%

Nota. Elaboración propia.

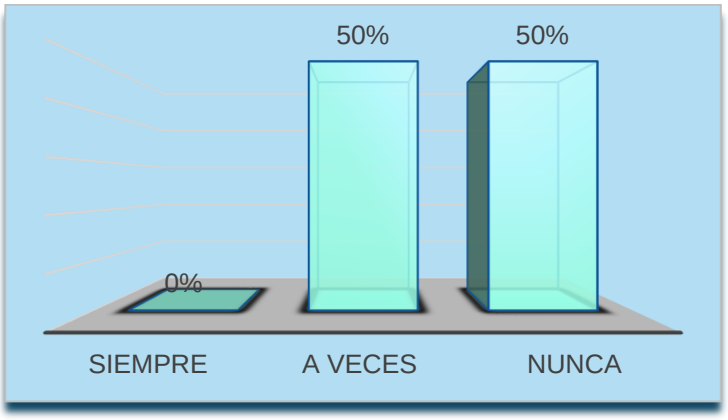


Ilustración 7. Gráfico estadístico sobre la frecuencia de capacitación
Nota. Elaboración propia.

Análisis: El 50 % del personal expresa que recibe a veces capacitación o instrucciones relacionadas con la preparación de alimentos, el otro 50% dice que nunca existe la capacitación. Los resultados demuestran que hace falta preparar al personal n o solo en lo que es la preparación de los platos, sino también en aspectos básicos de costos del producto y de estandarización de las recetas.

SECCIÓN II: PARTE ADMINSTRATIVA - PERSONAL DE CAJA

8.- Uso de herramientas o registros para realizar actividades diarias

Tabla 15

Disponibilidad de herramientas o registros en la ejecución de actividades administrativas

Opciones	Frecuencia	Porcentaje
Sí	1	50%
No	1	50%

Nota. Elaboración propia.

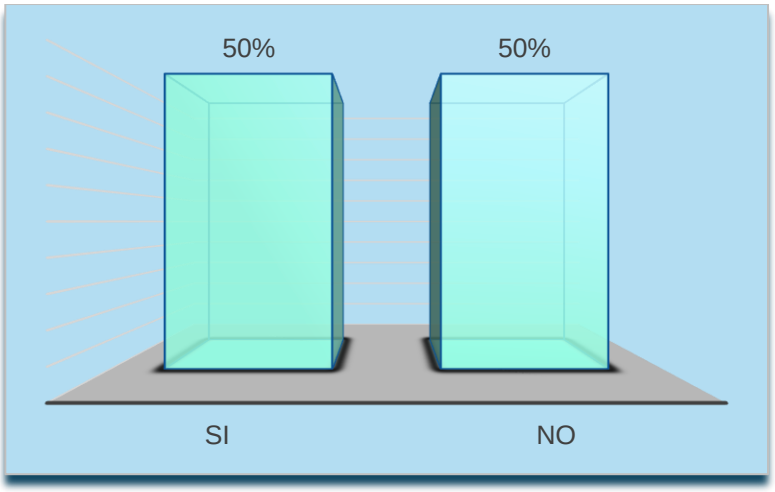


Ilustración 8. Gráfico estadístico sobre uso de herramientas
Nota. Elaboración propia.

Análisis: De acuerdo con los resultados obtenidos, el 50% del personal encuestado indicó que sí cuenta con alguna herramienta o registro para realizar sus actividades diarias, recurso de tipo comercial y no específicamente diseñado para el área operativa del restaurante, el otro 50% dice que no hay estas herramientas por lo que en ocasiones se cruzan las actividades, o se duplican las mismas. Los resultados de los encuestados determinan que es necesario contar con estas herramientas documentadas y visualizadas diariamente, para poder hacer un seguimiento y control de las actividades a realizarse.

9.- Actualización informativa sobre variaciones de precios en productos ofertados.

Tabla 16
Comunicación interna sobre cambios en los precios de productos

Opciones	Frecuencia	Porcentaje
Sí	2	100%
No	0	0%

Nota. Elaboración propia.

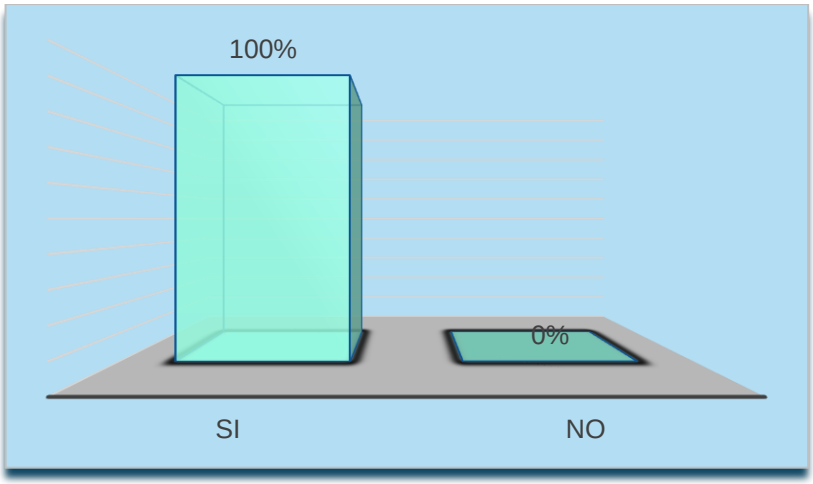


Ilustración 9. Gráfico estadístico sobre el conocimiento del costo por plato
Nota. Elaboración propia.

Análisis: El 100 % del personal encuestado menciona, sí le informan oportunamente cuando existen cambios en los precios de los platos o productos, refleja una buena práctica de comunicación interna, la cual resulta fundamental para garantizar una correcta aplicación de precios en las ventas y evitar errores en el servicio. Es aspecto comunicativo dentro del cambio de precios ayuda mucho a no cometer errores y que los clientes tengan claridad en el precio.

10.- Organización del aprovisionamiento según las variaciones en la demanda de productos.

Tabla 17

Planificación de productos según la demanda

Opciones	Frecuencia	Porcentaje
Sí	1	50%
No	1	50%

Nota. Elaboración propia.

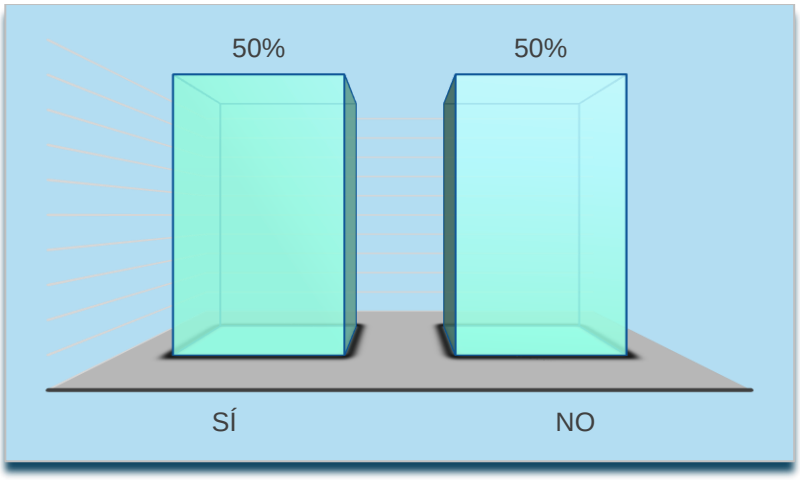


Ilustración 10. Gráfico estadístico sobre planificación de productos
Nota. Elaboración propia.

Análisis: Los resultados del 50% el personal encuestado sí planifica las necesidades de productos en función de la demanda, lo cual refleja una práctica constante y organizada en la planificación de recursos, mantener el abastecimiento adecuado, pero el otro 50% dicen que no se planifica los productos según la demanda. Las respuestas demuestran que hace falta una mejor planificación.

11.- Verificación del control de costos a través de la comparación de precios entre proveedores durante el proceso de abastecimiento

Tabla 18

Prácticas de comparación de precios en la adquisición de insumos

Opciones	Frecuencia	Porcentaje
Sí	2	100%
No	0	0%

Nota. Elaboración propia.

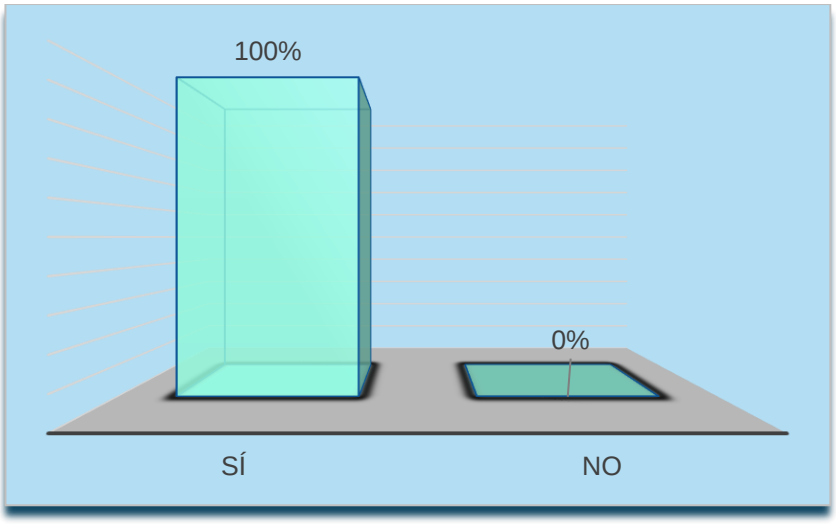


Ilustración 11. Gráfico estadístico comparación de precios al comprar insumos

Nota. Elaboración propia.

Análisis: Los resultados obtenidos, el 100% de los encuestados considera que sí realiza comparación de precios entre diferentes proveedores al momento de adquirir insumos, para mantener estabilidad en los precios de cada plato que se oferta. La respuesta es interesante porque el comparar los precios de los insumos para poder ahorra en la compra de los productos para preparar los platos, incluso se puede aprovechar promociones.

12.- Análisis del control formal implementado para la fijación y seguimiento de los precios de los platos ofertados.

Tabla 19

Control de los precios de los platos ofertados

Opciones	Frecuencia	Porcentaje
Sí	0	0%
No	2	100%

Nota. Elaboración propia.

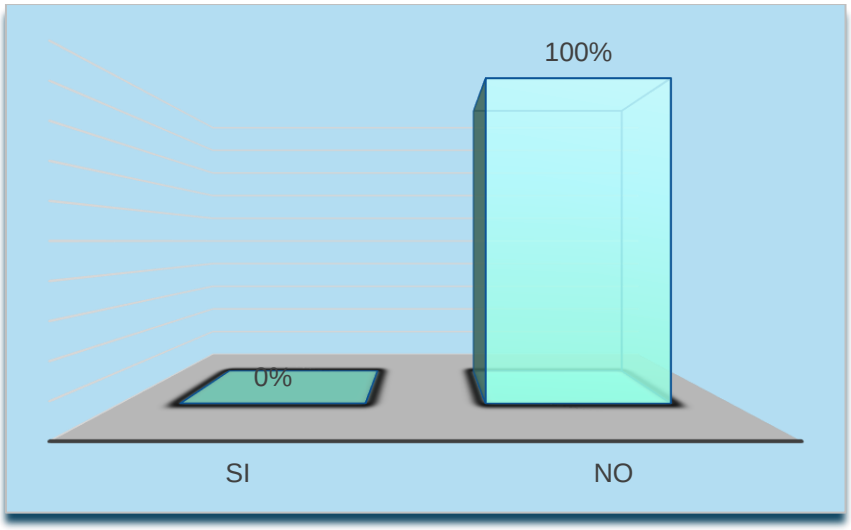


Ilustración 12. Gráfico estadístico sobre control de precios
Nota. Elaboración propia

Análisis: Según los datos obtenidos, el 100 % del personal encuestado, no cuenta con una estructura de costos definida para los platos que se ofertan, evidencia una debilidad en la gestión operativa y financiera del restaurante, la ausencia de una estructura de costos impide calcular precios de venta, controlar el margen de rentabilidad y tomar decisiones estratégicas con base a datos reales.

13.- Valoración del personal sobre el impacto de un control detallado de productos en la eficiencia de la gestión de compras y ventas.

Tabla 20

Percepción sobre los beneficios de implementar un sistema de costos

Opciones	Frecuencia	Porcentaje
Sí	2	100%
No	0	0%

Nota. Elaboración propia.

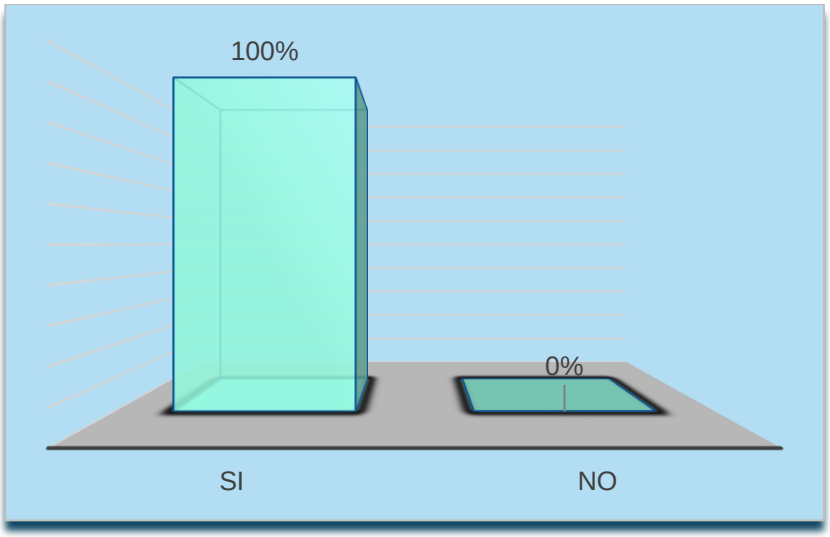


Ilustración 13. Gráfico estadístico sobre la percepción del control
Nota. Elaboración propia.

Análisis: De acuerdo con los resultados, el 100 % del personal encuestado considera que la implementación de un sistema de costos si es necesario para la empresa, permitiría fortalecer el control financiero, optimizar los recursos y la gestión de los costos serán eficientes, factor clave para la sostenibilidad del negocio.

Análisis general de la encuesta

Los resultados obtenidos reflejan que el personal de Salchi's Inka Fast Food tiene prácticas positivas en el uso diario de fichas técnicas, registros manuales y la elaboración semanal de presupuestos de compras y tiene limitaciones del costo de cada plato, falta de supervisión del uso de insumos y ausencia de herramientas digitales, a pesar de contar con personal calificado, la falta de capacitación, no garantiza un uso eficiente de los recursos y las alianzas con proveedores son efectivas, la implementación de un sistema de costos es beneficioso, ya que permitiría mejorar la eficiencia, el control y la sostenibilidad del negocio**.**

4.6.2 ANÁLISIS DE LA ENTREVISTA

1. **¿Cómo describiría la razón de ser de "Salchi's Inka Fast Food" y cómo visualiza su futuro?**

"Salchi's Inka Fast Food" es una empresa de carácter familiar creada ante la necesidad del sector para servirse alimentos de comida rápida principalmente en horas de la tarde y noche. Tenemos personal calificado en el área de la cocina, Y estamos convencidos que ha futuro se convertirá en uno de los restaurantes más importantes del sector se tendrá al menos dos sucursales en Otavalo.

2. **¿Cuenta el negocio con un registro formal de ingresos y gastos?**

Registro formal de ingresos y gastos definitivamente no hay, aunque al final del día contabilizamos cuanto se ha vendido, y que he compró en productos e insumos; y muchas veces, nos cuesta recordar en que se invirtió el dinero.

3. **¿Dispone el establecimiento de una metodología para calcular los costos y fijar los precios de los alimentos que ofrece?**

Definitivamente no se cuenta con procesos contables para definir los costos de producción y fijar los precios, más bien los precios se los pone de acuerdo a la experiencia y a los precios de los restaurantes del sector.

4. **¿Realiza una planificación para la compra de insumos?**

Si se realiza la planificación de la compra de insumos y productos, ya que se conoce el límite de la venta diaria, por ende, se compra las necesidades para cada semana y los productos frescos y para el mes de los productos de los demás productos.

5. **¿Lleva un control de las cantidades estandarizados de los ingredientes en cada plato?**

No, definitivamente no hay un control estandarizado de las cantidades de los ingredientes en cada plato, se lo hace más bien por la experiencia de los cocineros.

6. **¿Se han presentado daños o pérdidas en los productos necesarios para la preparación de los platos?**

Siempre se corre ese riesgo, en que se dañan los productos, hay desperdicios o producto que no se vende a pesar de conocer la demanda diaria. Por ejemplo, mencionó que, en ocasiones, algunas harinas, que, a pesar de ser de marcas reconocidas y estar en tiempo de vigencia del producto, han presentado defectos.

7. **¿Aplica acciones para reducir desperdicios o mejorar el uso de los recursos?**

Desconocemos aspectos técnicos para reducir los desperdicios o mejorar su uso, sin embargo, esperamos capacitar al personal para mejorar en este aspecto.

8. **¿Considera que al implementar un sistema contable de costos mejoraría la productividad y optimizaría los recursos en su negocio?**

Es sumamente importante contar con un sistema contable de costos para mejorar la productividad, es necesario y urgente implementar este sistema que nos ayude a mejorar el negocio y tener sustentabilidad en el mercado.

2.6.3 ANÁLISIS DE LA ENTREVISTA

Analizada la entrevista al gerente Sra. María Tabango, se determinó que “Salchi’s Inka Fast Food” es una microempresa familiar, operativa desde hace más de una década, en la cual el gerente confirmó que lleva registro de ingresos, egresos y operaciones diarias ha funcionado de manera empírica mediante anotaciones manuales y, ocasionalmente en hojas de Excel, sin contar con un sistema contable formal.

Respecto al cálculo de los costos, el gerente indicó que lo realiza solo con su experiencia que adquirió, sin aplicar métodos técnicos estandarizados. Asimismo, la fijación de sus precios de los platos se basa en referencias de negocios similares del

mercado local, lo cual evidencia una práctica adaptativa, pero que carece de precisión desde el punto de vista contable. En cuanto a la planificación de las compras, lo realiza semanalmente, sin apoyo técnico ni presupuestos formales que guíen el proceso.

Por otra parte, respecto al control de desperdicios y mermas, el gerente indicó que actualmente se realizan medidas básicas, como la rotación de productos y la decisión de no volver a comprar a proveedores que no garantizan la calidad esperada. Y mencionó que aún no se han implementado estrategias técnicas que permitan optimizar el uso de la materia prima, ni reducir el consumo de servicios básicos, lo que limita la eficiencia operativa.

Finalmente, expresó que la implementación de un sistema contable de costos sería de gran utilidad para el negocio, ya que permitirá conocer los costos reales de cada plato después de cada proceso de producción, optimizar los recursos e incrementar la productividad operativa del restaurante.

3.6.3 MATRIZ FODA

Permite conocer la condición actual de “Salchi’s Inka Fast Food”, se procede al análisis de los factores internos y externos, para formular estrategias orientadas al diseño de un modelo de control de costos adaptado a las necesidades específicas de la empresa.

Tabla 21

Matriz de impacto cruzado DOFA a "Salchi's Inka Fast Food"

FORTALEZAS	DEBILIDADES
F1 Empresa de carácter familiar. **F2** Personal calificado en el área operativa (100 % del equipo). **F3** Se identifica los platos de más demanda de los clientes	**D1** No posee sistema contable formal ni herramientas digitales. **D2** Desconocimiento del costo por plato y débil control de insumos. **D3** No se utiliza de fichas técnicas estandarizadas
OPORTUNIDADES	**AMENAZAS**
O1 Posibilidad de implementar un sistema contable con enfoque en costos. **O2** Apertura del gerente a mejorar procesos administrativos. **O3** Tendencia del consumidor por comida rápida artesanal y local.	**A1** Competencia en el mercado gastronómico local. **A2** Alza de precios de insumos y servicios básicos. **A3** Riesgo de pérdida de clientes por falta de estandarización operativa.

Nota. Elaboración propia.

3.6.3.1 CRUCE ESTRATÉGICO DE LA MATRIZ FODA

Una vez definida la matriz FODA, a través del cruce de factores internos y externos se establecen estrategias, para fortalecer la gestión y desarrollo de la empresa.

Tabla 22

Cruce estratégico de la matriz FODA a "Salchi's Inka Fast Food"

Estrategias Ofensivas (F+O)	Estrategias Defensivas (F+A)
(F1, F2, F3; O1) Aprovechar que el restaurante es una empresa familiar, con personal calificado y creado en respuesta a una necesidad del sector, para implementar un sistema contable con enfoque en costos que fortalezca la organización. **(F2, F3; O2)** Aplicar la apertura del gerente para fortalecer la gestión operativa, capacitando al personal y mejorando los procesos administrativos. **(F3; O3)** Impulsar los valores del negocio como respuesta a una necesidad local, alineándolos con la tendencia del consumidor por comida rápida artesanal y de cercanía.	**(F1, F2, F3; A1)** Potenciar la identidad del restaurante y su experiencia en el sector como ventaja para diferenciarse frente a la competencia gastronómica local. **(F2, F3; A2)** Establecer prácticas de compras y planificación estratégica con el equipo operativo para enfrentar el alza de precios de insumos. **(F3; A3)** Aprovechar la esencia del restaurante y su conexión con el entorno para estandarizar procesos que aseguren calidad y eviten pérdida de clientes.
Estrategias de Reorientación (D+O)	**Estrategias Supervivencia (D+A)**
(D1, D2, D3; O1) Diseñar un sistema contable con enfoque en costos para superar la informalidad, registrar insumos, establecer precios reales y aplicar herramientas digitales. **(D1, D2; O2)** Aprovechar la disposición del gerente para introducir mejoras en el control de insumos, la fijación de precios y la coordinación operativa. **(D2, D3; O3)** Estandarizar procesos de producción en línea con las preferencias del consumidor por comida rápida.	**(D1, D2, D3; A1)** Implementar procesos digitales y fichas técnicas para competir con eficiencia ante la competencia gastronómica local. **(D2, D3; A2)** Aplicar control de costos e insumos para fijar precios adecuados y mitigar el impacto del alza de precios. **(D3; A3)** Implementar procedimientos definidos que mejoren la calidad operativa y reduzcan errores que generen pérdida de clientes.

Nota. Elaboración propia.

Análisis matriz FODA

Luego de identificar las fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas del restaurante, se definieron estrategias que permitirán mejorar su gestión general, se enfocan en aprovechar las capacidades internas para crecer con las oportunidades del entorno, proteger el negocio frente a riesgos externos, transformar las debilidades en mejoras y enfrentar amenazas reduciendo los puntos débiles, lo que contribuirá a fortalecer el funcionamiento y la sostenibilidad del establecimiento.

Análisis general

El diagnóstico evidenció tanto en las encuestas sesión I, principalmente en la tabla N°8 , N°9, N°10, N°12 y N°14 y en la sección II en las tablas N°15, N°17, N°19, y en las respuestas del gerente propietario en la entrevista en las preguntas 2, 3, 4, 5, 6 y 7 que el restaurante tiene dificultades puesto que opera con base únicamente a la experiencia de la gerente propietaria, sin herramientas contables formales, no se conoce el costo real de cada plato, no existe control preciso del uso de insumos, no existe un inventario de los productos e insumos, aún realizan sus registros de forma empírica, mediante anotaciones manuales y sin herramientas digitales, ello limita tomar decisiones importantes, no se tiene un registro de ingresos y egresos formal; en consecuencia, este estudio determina que es imperioso contar con un sistema de costos. La superación de estos problemas en la empresa lo menciona Casanova et al. (2023) quien expresa que un sistema contable enfocado en la gestión de costos es un instrumento fundamental para la toma de decisiones, ya que proporciona información esencial para la fijación de precios, las compras, la segmentación de productos, inventarios y otros procesos. Esto determinará la importancia de los datos y su influencia en la rentabilidad de una empresa,

por ello es necesario tener claro el objetivo de la empresa para mejorar la rentabilidad en la toma de decisiones.

De acuerdo a los datos de la encuesta, entrevista y las bases teorías, para superar los problemas que tiene la empresa “Salchi’s Inka Fast Food” es necesario implementar un sistema contable enfocado en la gestión de costos, lo que ayudará a mejorar la rentabilidad de la empresa y tener un posicionamiento firme en el mercado local.

3.7 CONCLUSIONES PARCIALES CAPÍTULO II

El diagnóstico situacional realizado de Salchi’s Inka Fast Food, concluye que la empresa presenta limitaciones en el control contable y operativo, en los registros y control de costos, el desconocimiento de los costos por plato, afecta la optimización de los recursos y toma de decisiones. Por tanto, se hace necesario que la entidad cuente con un sistema contable con enfoque en costos, acorde a sus necesidades, para mejorar su productividad y sostenibilidad.

CAPÍTULO III.

PROPUESTA DEL SISTEMA CONTABLE CON ENFOQUE EN COSTOS PARA LA MEJORA DE LA PRODUCTIVIDAD

El capítulo tres constituye el desarrollo y presentación de la propuesta del sistema contable con enfoque en costos para el fortalecimiento de la productividad operativa del restaurante “Salchi’s Inka Fast Food”, donde se establece la misión, visión, objetivos, estructura organizacional, aspectos legales, ubicación geográfica, y herramientas que fundamentan el modelo propuesto.

4.1 DESCRIPCIÓN DE LA EMPRESA

Salchi’s Inka Fast Food es una microempresa familiar que inicio sus actividades económicas en el año 2014 en la ciudad de Otavalo, específicamente en la ciudadela Jacinto Collahuazo 1° Etapa, en la intersección de las calles Esteban Peralta y Mariano Oyagata. Fue fundada por la señora María Carmen Tabango Espinosa quien, motivada por la necesidad de generar ingresos para su familia y con el conocimiento adquirido en el sector gastronómico, decidió emprender su propio negocio de comidas rápidas.

Desde sus inicios, el restaurante ha ofrecido platos como: xxxxxx, convirtiéndose en una opción popular del sector. Ello ha hecho posible su crecimiento y permanencia hasta la actualidad.

4.1.1. UBICACIÓN GEOGRÁFICA

MACRO LOCALIZACIÓN

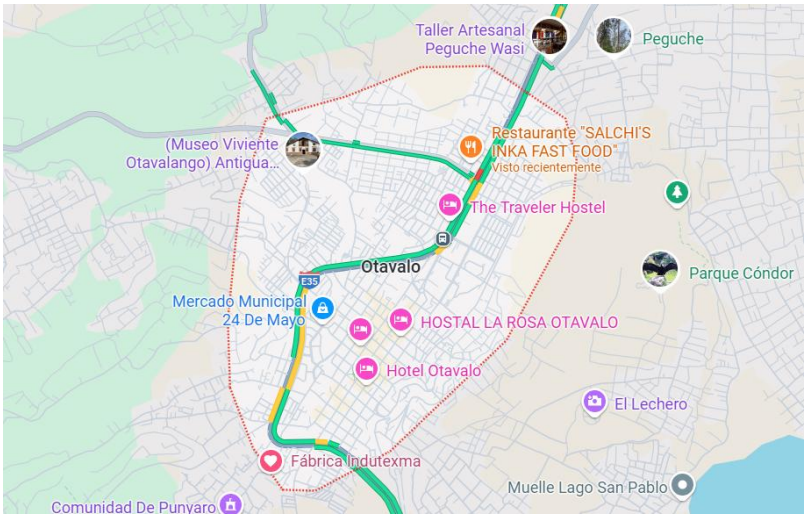
El restaurante “Salchi’s Inka Fast Food”, dedicado a la producción y comercialización de comida rápida, está ubicada en América del Sur, en el País Ecuador, región Sierra, Provincia de Imbabura, cantón Otavalo, Parroquia El Jordán.

MICRO LOCALIZACIÓN

El restaurante “Salchi’s Inka Fast Food” está ubicada al norte del Ecuador, en la provincia de Imbabura, cantón Otavalo, parroquia El Jordán, específicamente en la ciudadela Jacinto Collahuazo Primera Etapa, en la intersección de las calles Esteban Peralta y Mariano Oyagata. Esta zona es considerada de alta movilidad urbana y comercial, lo cual favorece la presencia de negocios de comida rápida.

Figura 2

Micro localización

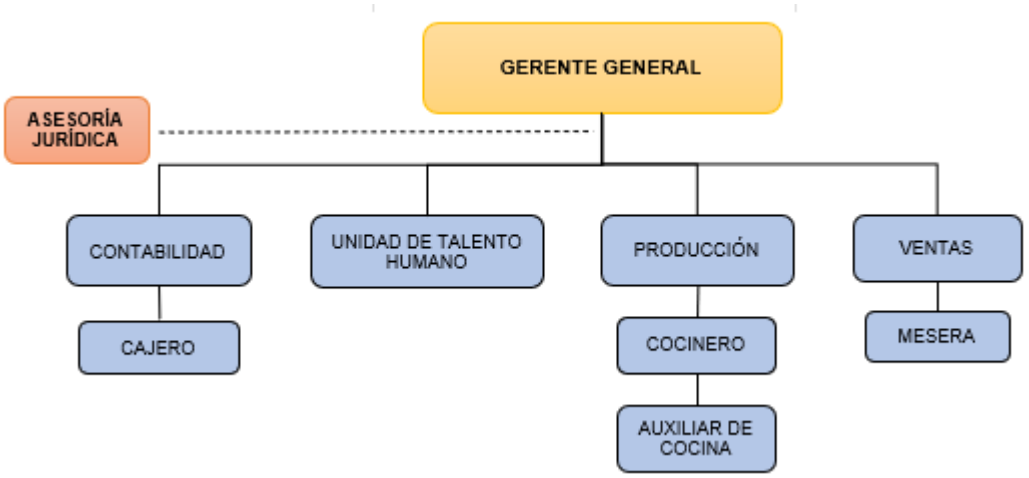


Nota. *Elaboración propia.*

4.1.2 ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL (PROPUESTO)

Figura 3

Organigrama estructural de Salchi's Inka Fast Food



Nota. Elaboración propia.

4.1.3. MISIÓN (PROPUESTA)

"Salchi's Inka Fast Food" elabora y comercializa comida rápida con ingredientes de calidad, atención personalizada y cumplimiento de estándares de higiene, generando valor para los clientes fortaleciendo el desarrollo de la microempresa.

4.1.4. VISIÓN (PROPUESTA)

Para el año 2028, consolidarnos como el restaurante de comida rápida preferido en el cantón Otavalo, reconocido por nuestra calidad, eficiencia en el servicio y calidez en la atención.

4.1.5. OBJETIVOS (PROPUESTA)

- Garantizar la calidad en el servicio y preparación de alimentos para mejorar la rentabilidad y fidelización de los clientes.

- Cuidar la gestión de los recursos del restaurante mediante prácticas eficientes y decisiones responsables que fortalezcan su sostenibilidad operativa.

4.1.6. VALORES (PROPUESTA)

Calidad: Comprometidos en la preparación de alimentos, cumplan estándares en sabor, presentación e higiene.

Responsabilidad: Manejo adecuado de recursos e insumos, cumpliendo con los clientes y las normativas del sector.

Transparencia: Gestión clara, ordenada y verificable de la información operativa y administrativa.

Servicio: Atención amable, rápida y enfocada en brindar una experiencia positiva al cliente.

4.1.7 LOGOTIPO

Figura 4

Logotipo

Nota. Tomado del establecimiento “Salchi’s Inka Fast Food”, 2025

4.1.8. ASPECTO LEGAL

El restaurante “Salchi’s Inka Fast Food” se encuentra legalmente constituido y cumple con todos los requisitos establecidos por la normativa ecuatoriana para su funcionamiento. En este sentido cuenta con patente municipal vigente**,** permisos de funcionamiento emitidos por las entidades competentes, y está registrado ante el Servicio de Rentas Internas (SRI) bajo el Registro Único de Contribuyentes (RUC) N° 1002753174001**,** con actividades económicas correspondientes al sector gastronómico.

Además, cumple con las disposiciones sanitarias establecidas por la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA), conforme al Artículo 146 del Código Orgánico de la Salud (COS), el cual exige que todo establecimiento que elabore, procese, distribuya o comercialice alimentos garantice condiciones higiénico y sanitarias adecuadas para proteger la salud del consumidor.

4.2 PROPUESTA DEL SISTEMA CONTABLE PARA EL RESTAURANTE “SALCHI’S INKA FAST FOOD”

Se desarrolla la presente propuesta del sistema contable con enfoque en costos estándar, con el objetivo de organizar el registro de operaciones, controlar los recursos y calcular los costos, fortaleciendo así la gestión operativa y financiera del restaurante “Salchi’s Inka Fast Food”.

SALCHI'S INKA

FAST FOOD

SISTEMA CONTABLE CON ENFOQUE EN

COSTO ESTÁNDAR

PARA LA MEJORA DE LA PRODUCTIVIDAD

ELABORADO POR:
ALEXANDRA REBECA ANRANGO T.

VERSIÓN 1.0

2025

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN 75
2. ALCANCE 75
3. OBJETIVO GENERAL 75
4. IMPORTANCIA 76
5. DESARROLLO 76
6. SIMBOLOGÍA DE LOS FLUJOGRAMAS 76
7. ESTABLECIMIENTO DEL PROCESO PRODUCCTIVO 78
8. ESTABLECIMIENTO DEL PROCESO DE COMPRAS 79
9. SISTEMA DE COSTO ESTÁNDAR APLICADO EN EL RESTAURANTE 80
10. HERRAMIENTAS DE CONTROL APLICADAS 80
10.1. COMPRAS 80
10.2. PRODUCCIÓN 83
10.3. VENTAS 87
10.4. ADMINISTRATIVA 90
11. OPERATIVIDAD PRÁCTICA DE LA EMPRESA 92
11.1. PLAN DE CUENTAS 92
11.2. REGISTRO Y MOVIMIENTO CONTABLE 95
11.3. ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA 95
11.4. REGISTRO CONTABLE DE LAS OPERACIONES REALES 96
11.5. DIARIO GENERAL 100
11.6. LIBRO MAYOR 104
11.7 BALANCE DE COMPROBACIÓN 107
11.8. ESTADO DE RESULTADOS 108
11.9. ESTADO DE SITUACIÓN FINAL 108
12. INDICADORES 109
CONCLUSIONES 111
ANEXOS 112

1. INTRODUCCIÓN

Este modelo tiene como finalidad establecer lineamientos contables y de control interno en el proceso operativo del restaurante “Salchi’s Inka Fast Food”, con el propósito de mejorar la planificación, el control y la toma de decisiones en torno a los costos. A través del diseño de un sistema contable con enfoque en costo estándar, se busca fortalecer la eficiencia y productividad del negocio.

2. ALCANCE

El modelo tiene un alcance específico para el área de producción de alimentos, controlando y estandarizando los costos incurridos por plato elaborado. Abarca desde la adquisición de insumos hasta la determinación del costo estándar por producto final, permitiendo una gestión más eficiente del uso de recursos.

3. OBJETIVO GENERAL

Controlar los costos de producción del Restaurante Salchi’s Inka, a través del modelo de costos estándar para mejorar la productividad operativa.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar los elementos del costo: materia prima, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación (CIF), aplicados a los platos ofertados por el restaurante.
- Diseñar fichas técnicas y plantillas contables que ayuden a mejorar el registro, control y asignación de los costos.
- Aplicar procesos contables alineados al sistema de costos estándar para mejorar la eficiencia administrativa y operativa del negocio.

4. IMPORTANCIA

La implementación de un sistema contable con enfoque en costo estándar permite al restaurante controlar con mayor precisión sus costos operativos, identificar ineficiencias, optimizar recursos y establecer precios competitivos, se convierte en un apoyo clave para la toma de decisiones estratégicas, mejorando la rentabilidad y sostenibilidad del negocio.

5. DESARROLLO

Este sistema contable responde a las necesidades específicas del restaurante “Salchi’s Inka Fast Food”. La propuesta se sustenta en el ciclo contable, adaptado a las características de costos estándar, siguiendo las siguientes etapas:

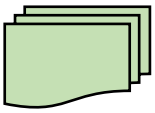
- Estandarización de recetas mediante fichas técnicas.
- Codificación de insumos.
- Uso de formatos y plantillas.
- Costeo de los productos.
- Análisis de resultados.

6. SIMBOLOGÍA DE LOS FLUJOGRAMAS

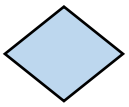
Los flujogramas son de gran importancia, puesto que permiten corroborar en la gestión sistematizada entre departamentos, para ello es necesario conocer la simbología, su función específica dentro de los procesos contable, administrativo y de producción, facilitando su análisis y comprensión. A continuación, se da a conocer los símbolos más utilizados:

INICIO/FIN

DOCUMENTOS MULTIPLES

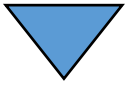


DESICIÓN



CONECTOR

ARCHIVO



PROCESO

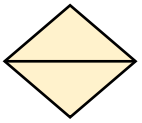
DOCUMENTO IMPRESO

ENTRADA/SALIDA

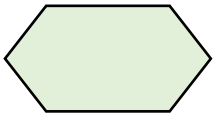
ENTRADA DE MANUAL

INTERCALAR

ORDENAR

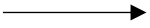


PREPARACIÓN



LÍNEA CONECTORA ENTRE DOS SÍMBOLOS

LÍNEA DE FLUJO

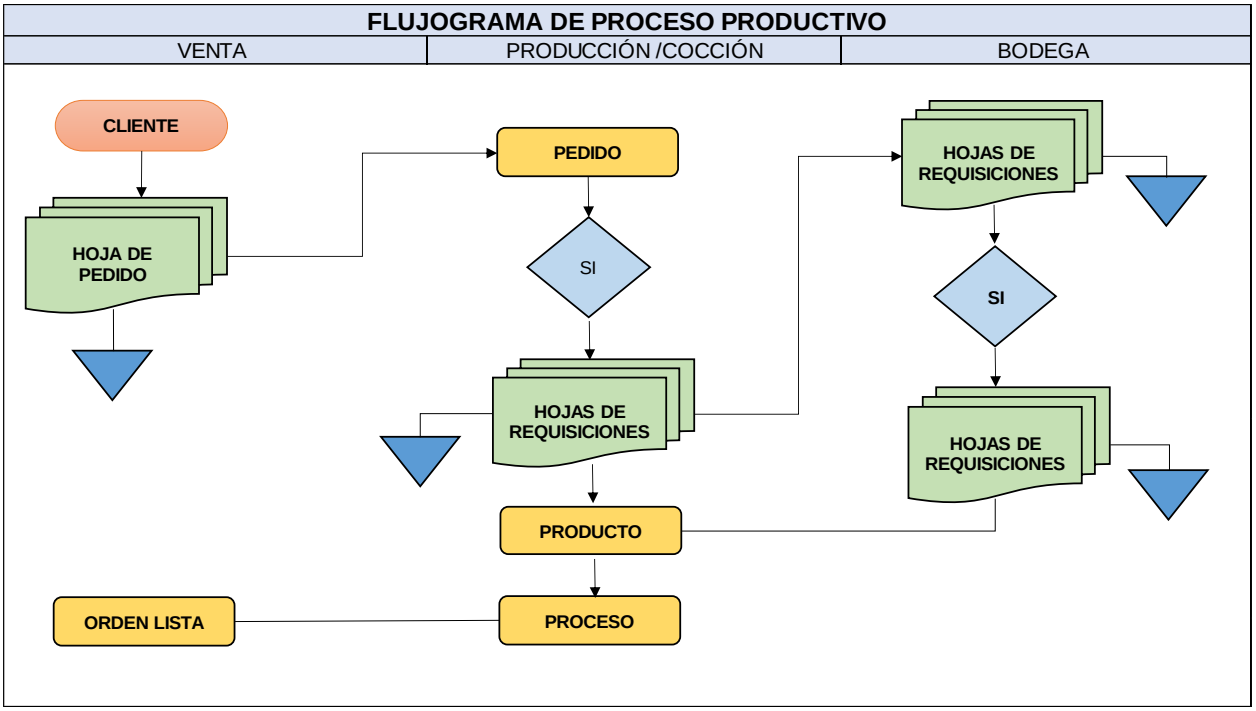


7. ESTABLECIMIENTO DEL PROCESO PRODUCTIVO

El flujograma describe el proceso productivo de Salchi's Inka Fast Food, desde la toma del pedido hasta la entrega del producto final, integrando requisiciones e insumos para un control eficiente de la producción.

Figura 5

Flujograma de contabilidad de costo estándar



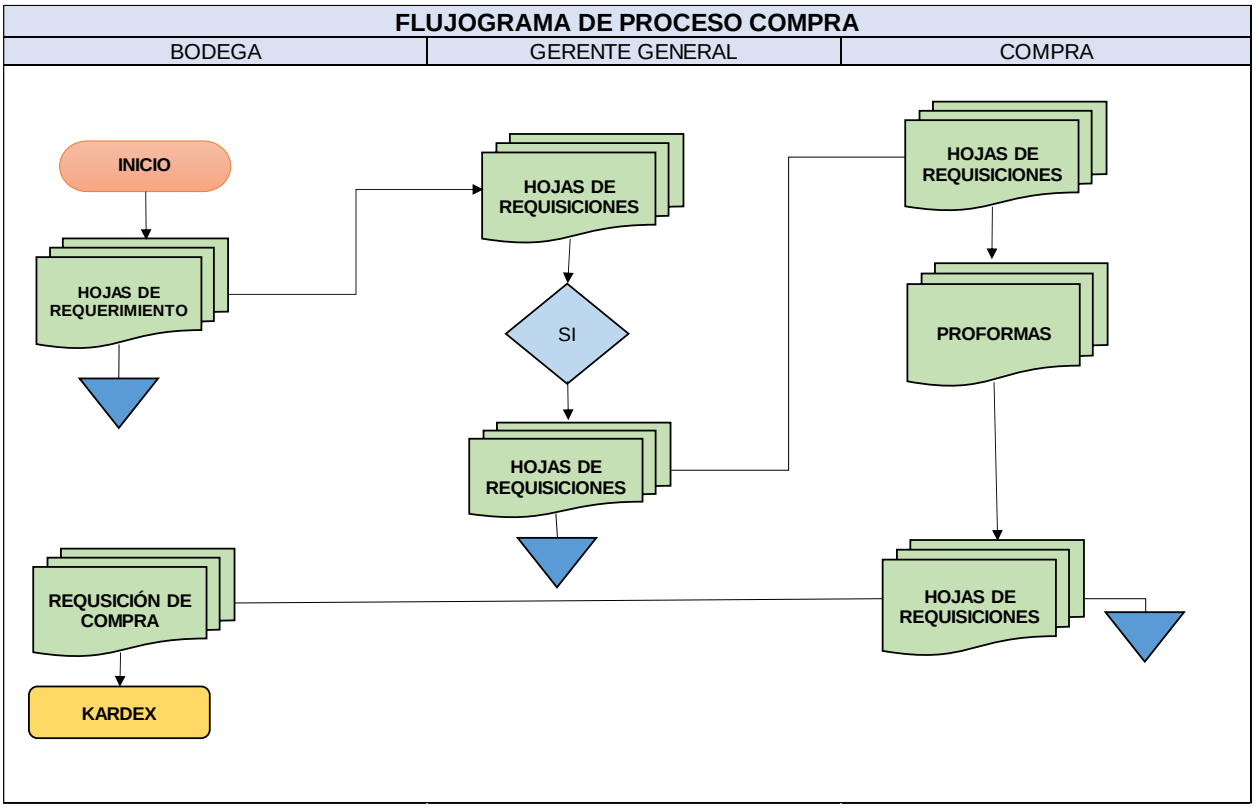
Nota. *Elaboración propia.*

8. ESTABLECIMIENTO DEL PROCESO DE COMPRAS

El flujograma ilustra el procedimiento para gestionar las compras en Salchi's Inka Fast Food, desde la identificación de necesidades en bodega hasta el registro en Kardex, asegurando un control y abastecimiento adecuado, respaldado con documentos necesarios en cada adquisición.

Figura 6

Flujograma del proceso de compra



Nota. Elaboración propia.

9. SISTEMA DE COSTO ESTÁNDAR APLICADO EN EL RESTAURANTE

El sistema de costeo estándar involucra los tres elementos fundamentales: Materia prima, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación, su aplicación involucra:

- Elaboración de fichas técnicas por cada plato.
- Determinación de costos unitarios, y manejo de pesos, medidas y precios.
- Uso de plantillas para requisiciones, salidas y entradas de insumos y control de mermas.
- Comparativo de costos reales vs. estándares.

10. HERRAMIENTAS DE CONTROL APLICADAS

El control de los elementos del costo en el restaurante Salchi's Inka Fast Food se fortalece mediante herramientas documentales que permiten organizar, registrar y analizar cada etapa del proceso contable y operativo. Estas herramientas se detallan a continuación:

10.1. COMPRAS

Se utilizará herramientas que permitirán planificar, organizar y adquirir insumos necesarios para la operatividad del restaurante, garantizando el abastecimiento oportuno y el control de los costos desde el inicio del proceso productivo.

PROFORMAS O COTIZACIONES

Documento informativo que detalla los precios, cantidades y condiciones de los insumos antes de cada compra, facilitando la planificación y comparación de precios entre proveedores.

Figura 7

Formato de proforma y cotización

RESTAURANTE "SALCHI'S INKA"					
PROFORMA DE COTIZACIÓN					
Expresado en dólares americanos					
Proveedor:					
Dirección:					
Teléfono / Email:					
Fecha:					
Número de Proforma:					
N°	**CÓDIGO**	**DETALLE**	**CANTIDAD**	**VALOR UNITARIO**	**SUB TOTAL**
OBSERVACIONES					
				SUBTOTAL 15% :	
				SUBTOTAL 0% :	
				SUBTOTAL SIN IMP. :	
				DESCUENTO :	
				IVA 15% :	
				TOTAL :	
Elaborado por:				**Autorizado:**	

Nota. Elaboración propia.

ORDEN DE COMPRAS

Documento que formaliza la adquisición de insumos, detallando cantidades, precios y condiciones pactadas con el proveedor.

Figura 8

Formato de orden de compras

RESTAURANTE "SALCHI´S INKA					
ORDEN DE COMPRA					
Expresados en dólares americanos					
Proveedor: **Dirección:** **Ciudad:** **Telefono:** **E_mail:**			**N° De Orden:** **Fecha de Orden:** **Fecha de Entrega:** **Lugar de Entrega** **Forma de Pago:**		
N°	**CÓDIGO**	**DETALLE**	**CANTIDAD**	**VALOR UNITARIO**	**SUB TOTAL**
1					
OBSERVACIONES					
				SUBTOTAL 15% : SUBTOTAL 0% : SUBTOTAL SIN IMP. : DESCUENTO : IVA 15% : TOTAL :	
Elaborado por:				**Autorizado:**	

Nota. Elaboración propia.

INFORME DE RECEPCIÓN

El informe de recepción es un documento interno que facilitara el registro y entrada de los materiales e insumos para el negocio.

Figura 9

Informe de recepción

RESTAURANTE "SALCHI´S INKA						#
INFORME DE RECEPCIÓN						
Expresados en dólares americanos						
Orden de Compra N°: Fecha: Recibido de:						
CÓDIGO	DETALLE	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR	UNIDAD	COSTO UNITARIO
OBSERVACIONES :						
Preparado por:					CONTABILIZADO	
Revisado por:						
Almacenista:					SI:	NO:

Nota. Elaboración propia.

FICHAS DE INSUMO

Formato que detalla información esencial de cada materia prima, proveedor, precio y la unidad de compra, facilitando el seguimiento y control de adquisiciones.

Figura 10

Fichas de insumo

SALCHI'S INKA FAST FOOD						
RUC:1002753174001						
FICHAS DE INSUMOS						
No.	INSUMOS	PROVEEDOR	UNIDAD DE COMPRA	CANTIDAD	PRECIO DE COMPRA	PRECIO UNITARIO
2	Carne molida	Tercenas Aron	g	109	$ 12.00	$ 0.110

Nota. Elaboración propia.

10.2. PRODUCCIÓN

La producción es una fase clave en el control de costos, pues implica el uso directo de insumos y mano de obra. Para optimizar recursos y evitar desperdicios, se aplican herramientas que estandarizan procesos y controlan el consumo de materiales.

FICHAS TÉCNICAS DE PREPARACIÓN

Son documentos estandarizados que detallan las cantidades exactas de insumos, tiempos de elaboración y el costo estándar por unidad de producto. Constituyen una herramienta fundamental para el control de porciones, la planificación de compras y la determinación adecuada de precios de venta.

Figura 11

Formato de fichas técnicas de preparación

FICHA TÉCNICA ESTÁNDAR					DESCRIPCION / RECETA
NOMBRE DEL PLATO:		ESPECIAL INKA			
CATEGORÍA:					
RESPONSABLE:					
FECHA:					
MATERIA PRIMA	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO DE PRODUCCIÓN	
Huevo	$ 0.12	UNIDAD	1.000	$ 0.117	
					INSERTAR PLATO
Sub-Total					
Margen de Error					
Meta CMV			COSTO DEL PLATO		
Precio Sugerido			PRECIO MENÚ		
CMV ACTUAL	0%		UTILIDAD BRUTA		
			MARGEN DE CONTRIBUCIÓN		

Nota. Elaboración propia.

FORMATO DE REQUISICIÓN DE MATERIALES

Es un documento interno que comunica la necesidad de insumos desde el área de cocina hacia la bodega, facilitando el control de entrega de materiales en función de la planificación diaria de producción, ello garantiza que se utilice únicamente los insumos requeridos para cada jornada.

Figura 12

Formato de requisición de materiales

RESTAURANTE "SALCHI´S INKA				
HOJA DE REQUSICIÓNDE MATERIALES				
Expresados en dólares americanos				
Orden de Producción N°: Producto: Departamento: Fecha de emisión: Cantidad de Platos:				
CANTIDAD	**UNIDAD**	**DETALLE**	**VALOR UNITARIO**	**VALOR TOTAL**
			TOTAL:	
Solicitado por:			Producción	
Entregado por:			Bodeguero	

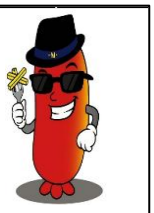
Nota. Elaboración propia.

KARDEX DEL INVENTARIO- MÉTODO PEPS

Esta herramienta permite llevar un registro ordenado de las entradas y salidas de insumos en función del principio Primeras en Entrar, Primeras en Salir, esta acción facilita el control de existencias, evita desabastecimientos y mejora la gestión de reposiciones oportunas.

Figura 13

Formato de control de inventarios -PEPS

RESTAURANTE "SALCHI´S INKA										
MÉTODO DE EVALUACIÓN-PEPS										
CONTROL DE INVENTARIOS										
Expresados en dólares americanos										
Existencia máxima:			Existencia mínima:			Existencia crítica:				
FECHA	DETALLE	COMPRAS			VENTAS			SALIDAS		
		Cantidad	Costo unitario	Costo total	Cantidad	Costo unitario	Costo total	Cantidad	Costo unitario	Costo total

Nota. Elaboración propia.

HOJA DE COSTOS

Permite detallar y categorizar sistemáticamente los componentes de los costos de producción de cada producto, divide en materias primas directas, mano de obra directa y costos indirectos. Su uso permite un control, de los tres elementos del costo y facilita la toma de decisiones operativas y financieras.

Figura 14

Formato de hoja de costos

RESTAURANTE "SALCHI´S INKA						
HOJA DE COSTOS						
Expresados en dólares americanos						
Cliente:			Orden de Producción N°:			
Artículo:			Fecha de Inicio:			
Cantidad:			Fecha de Término:			
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	DETALLE	COTOS		FECHA	DETALLE	COSTOS
		UNITARIO	TOTAL			
		TOTAL:			TOTAL:	
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN APLICADO				RESUMEN		
DETALLE		UNITARIO	TOTAL			
				Materia Prima Directa:		
				Mano de Obra Directa:		
				Costos Indirectos de Fábrica:		
				COSTO DE PRODUCCIÓN:		
				N°UNIDADES PRODUCIDAS:		
				COSTO UNITARIO DE PRODUCCIÓN:		
Elaborado por:						
Aprobado por:						

Nota. Elaboración propia.

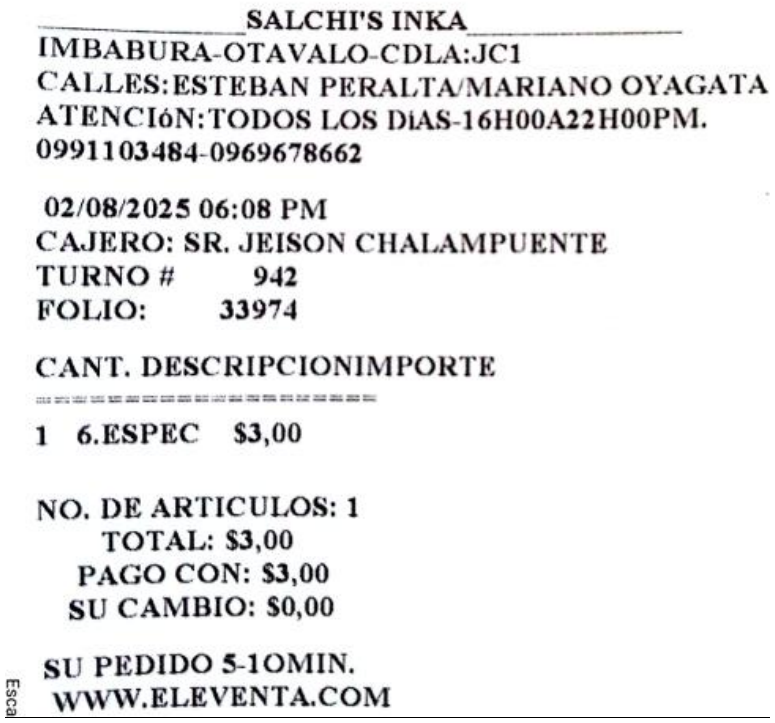
10.3. VENTAS

En esta actividad se emplean herramientas que permiten documentar y controlar las transacciones realizadas con los clientes, facilitan el registro de ingresos, la relación con los costos y el análisis de la rentabilidad del negocio.

TICKET

Es un comprobante interno que respalda la entrega del producto al cliente, vincula la parte del efectivo, contribuyendo al control diario y registro sistemático de las ventas.

Figura 15
Formato de ticket


SALCHI'S INKA
IMBABURA-OTAVALO-CDLA:JC1
CALLES:ESTEBAN PERALTA/MARIANO OYAGATA
ATENCIóN:TODOS LOS DiAS-16H00A22H00PM.
0991103484-0969678662

02/08/2025 06:08 PM
CAJERO: SR. JEISON CHALAMPUENTE
TURNO # 942
FOLIO: 33974

CANT. DESCRIPCIONIMPORTE

1 6.ESPEC $3,00

NO. DE ARTICULOS: 1
TOTAL: $3,00
PAGO CON: $3,00
SU CAMBIO: $0,00

SU PEDIDO 5-10MIN.
WWW.ELEVENTA.COM

Nota. “Salchi’s Inka Fast Food”, 2025.

FACTURA ELECTRÓNICA

La facture electrónica generada a través del SRI, es un documento tributario oficial que respalda la transacción de venta. Registra todos los datos del cliente, producto,

precio y forma de pago, es fundamental para el control y registro contable, a más del cumplimiento de obligaciones fiscales.

Figura 16

Factura electrónica

Nota. “Salchi’s Inka Fast Food”, 2025.

10.4. ADMINISTRATIVA

El área administrativa encargada de controlar el personal, a través de instrumentos busca garantizar el cumplimiento de jornadas laborales, acorde a la ley de trabajo.

TARJETA DE TIEMPO

Registra el tiempo efectivo trabajado por el personal operativo, esta herramienta permite calcular la productividad y facilita la elaboración del rol de pagos.

Figura 17

Formato de tarjeta de tiempo

SALCHI'S INKA FAST FOOD	
RUC: 1002753174001	
TARJETA DE TIEMPO	

Nombres y apellidos del trabajador:
Cargo:
Código:

FECHA	HORA DE ENTRADA	HORA DE SALIDA	FIRMA DEL TRABAJADOR	OBSERVACIONES

TRABAJADOR(A)

FIRMA DEL RESPONSABLE

Nota. Elaboración propia.

ROL DE PAGOS

El rol de pagos mensual resume de forma estructurada los ingresos, descuentos y aportes patronales correspondientes a cada trabajador. Este documento fortalece el control interno y respalda la planificación financiera del restaurante.

Figura 18

Formato de rol de pagos

TABANGO ESPINOSA MARIA CARMEN
RUC: 1002753174001
DEL 1° AL 31 de Junio del 2025
DÓLARES AMERICANOS $

PROVISIONES

#	NOMBRES Y APLELLIDOS	CARGO	# CÉDULA	SUELDO	HORAS EXTRAS	HORAS SUPLEMENTA	TOTAL INGRESOS	A.PERSONAL 9.35%	TOTAL EGRESOS	VALOR A PAGAR	FIRMAS	DÉCIMO TERCER	DÉCIMO CUART	FONDOS DE RESERVA	VACACIONES	A. PATRONAL 12.15%	TOTAL
1	Jeison Israel Males Chalampuente	Cocinero	1050324662	$550.00	$ 20.00	$ -	$ 570.00	$ 53.30	$ 53.30	$ 516.71		$ 47.50	$ 45.83	$ 47.48	$ 10.00	$ 69.26	$ 220.07
			TOTAL:	$550.00	$ 20.00	$ -	$ 570.00	$ 53.30	$ 53.30	$ 516.71	$ -	$ 47.50	$ 45.83	$ 47.48	$ 10.00	$ 69.26	$ 220.07

Nota. Elaboración propia.

11. OPERATIVIDAD PRÁCTICA DE LA EMPRESA

11.1. PLAN DE CUENTAS

El plan de cuentas es una herramienta contable que estructura las operaciones del negocio, facilitando el registro, control y presentación de los estados financieros mediante cuentas y subcuentas organizadas con sus respectivos códigos.

Tabla 23
Plan de cuentas

PLAN DE CUENTAS

CÓDIGO	NOMBRE DE LA CUENTA
1.	**ACTIVO**
1.1.	**ACTIVO CORRIENTE**
1.1.1.	Efectivo y sus equivalentes
1.1.1.01	Caja general
1.1.1.01.01	Caja chica
1.1.1.02.	Bancos
1.1.1.02.01	Cta. Cte. Banco Pichincha
1.1.1.02.02	Cta. Ahorros Coop. Mushuc Runa
1.1.2.	**ACTIVO EXIGIBLE**
1.1.2.01	Cuentas por cobrar clientes
1.1.2.02	Anticipos a proveedores
1.1.2.03	IVA Crédito Fiscal
1.1.2.03.01	IVA Pagado
1.1.3.	**ACTIVO REALIZABLE**
1.1.3.01	**INVENTARIOS**
1.1.3.01.01	Materia prima directa (MPD)
1.1.3.01.02	Materia prima indirecta (MPI)
1.1.3.02	Inventario Repuestos
1.1.3.03	Inventario Suministros de Limpieza
1.1.3.04	Inventario Suministros de Oficina
1.1.4.	**ACTIVO DIFERIDO**
1.1.4.01	Publicidad pagada por anticipado
1.2.	**ACTIVOS FIJOS**
1.2.1.	**ACTIVO FIJO NO CORRIENTE**
1.2.1.01	Maquinaria y equipo de cocina
1.2.1.02	Muebles y enseres
1.2.1.03	Equipo de oficina
1.2.1.04	Vehículos
1.2.1.05	Equipo de computación

1.2.3.	**OTROS ACTIVOS**
1.2.3.01	Patentes
1.2.3.02	Marca registrada
1.2.3.03	Software de gestión
1.2.3.04	Derechos de uso
2.	**PASIVO**
2.1.	**PASIVO CORRIENTE**
2.1.1.	**PASIVOS A CORTO PLAZO**
2.1.1.01	Proveedores locales de alimentos y bebidas
2.1.1.02	Proveedores de suministros, utensilios y empaques
2.1.1.03	Proveedores de servicios y mantenimiento
2.1.1.04	Aporte patronal 11.15%
2.1.1.05	Aporte personal 9.45%
2.1.1.06	Sueldos y salarios por pagar
2.1.1.07	Décimo tercer sueldo por pagar
2.1.1.08	Décimo cuarto sueldo por pagar
2.1.1.09	Fondo de reserva por pagar
2.1.1.10	IVA por pagar
2.1.1.11	Impuesto de renta por pagar
2.2.1.	**PASIVOS A LARGO PLAZO**
2.2.1.01	Préstamos bancarios
2.2.1.02	Otros Pasivos
3.	**PATRIMONIO**
3.1.	**CAPITAL**
3.1.1.	Capital social
3.2.	**RESERVAS**
3.2.01	Reserva legal
3.2.02	Reserva facultativa
3.2.03	Reserva estatutaria
3.3.	**RESULTADOS**
3.3.01	Utilidad del ejercicio
3.3.02	Pérdidas del ejercicio
4.	**INGRESOS**
4.1.	**INGRESOS OPERACIONALES**
4.1.01	Ventas
4.1.02	Devolución en ventas
4.1.03	Descuentos en ventas
4.1.04	Recargos en ventas
4.1.05	Transportes en ventas
4.1.06	Intereses en ventas
4.2.	**INGRESOS NO OPERACIONALES**
4.2.01	Otros ingresos financieros
5.	**COSTOS**

5.01.	Costo de ventas
5.1.	**MATERIA PRIMA DIRECTA**
5.2.	**MANO DE OBRA DIRECTA**
5.2.01	Remuneración mínima
5.2.02	Sobretiempo
5.2.03	Aporte patronal
5.2.04	Décimo tercer sueldo
5.2.05	Décimo cuarto sueldo
5.2.06	Vacaciones
5.2.07	Fondo de reserva
5.3.	**COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN**
5.3.01	Mano de obra indirecta
5.3.02	Remuneración mínima
5.3.03	Sobretiempo
5.3.04	Aporte patronal
5.3.05	Décimo tercer sueldo
5.3.06	Décimo cuarto sueldo
5.3.07	Vacaciones
5.3.08	Fondo de reserva
5.3.09	Mantenimiento y reparación maquinaria y equipo de cocina
5.3.10	Servicios básicos
5.3.11	Combustible de fábrica
5.3.12	Seguros de fábrica
5.3.13	Depreciación maquinaria y equipo de cocina fábrica
5.4.	**GASTOS OPERACIONALES**
5.4.1.	**GASTOS DE ADMINISTRACIÓN**
5.4.1.01	Remuneración mínima
5.4.1.02	Sobretiempo
5.4.1.03	Aporte patronal
5.4.1.04	Décimo tercer sueldo
5.4.1.05	Décimo cuarto sueldo
5.4.1.06	Vacaciones
5.4.1.07	Fondo de reserva
5.4.1.08	Gasto mantenimiento reparación vehículo
5.4.1.09	Servicios básicos
5.4.1.10	Gasto combustible
5.4.1.11	Gasto suministros de oficina
5.4.1.12	Gasto depreciación muebles y enseres
5.4.1.13	Gasto depreciación equipo de oficina
5.4.1.14	Gasto depreciación equipo de cómputo
5.4.1.15	Gasto depreciación vehículo
5.4.1.16	Gasto amortización
5.4.1.17	Gasto cuentas incobrables

5.4.2.	**GASTO VENTAS**
5.4.2.01	Nómina fábrica
5.4.2.02	Sobretiempo
5.4.2.03	Aporte patronal
5.4.2.04	Décimo tercer sueldo
5.4.2.05	Décimo cuarto sueldo
5.4.2.06	Vacaciones
5.4.2.07	Fondo de reserva
5.4.2.08	Gasto mantenimiento reparación vehículo
5.4.2.09	Servicios básicos
5.4.2.10	Gasto combustible
5.4.2.11	Gasto publicidad y propaganda
5.4.2.12	Gasto depreciación vehículo
5.4.2.13	Gasto de movilización
5.4.2.14	Gasto comisiones

Nota. Elaboración propia.

11.2. APLICACIÓN PRÁCTICA DEL SISTEMA DE COSTOS ESTÁNDAR

La presente práctica aborda el tratamiento de materiales, mano de obra y costos indirectos de fábrica, utilizando los registros contables y herramientas como órdenes internas y tarjetas Kardex, lo que facilita la comparación entre costos estándar y reales. En el marco del sistema de inventario permanente o perpetuo, se garantiza un control en tiempo real de las entradas y salidas mediante las tarjetas Kardex y cuentas específicas, aplicando el Principio de la Partida Doble para registrar de manera precisa y oportuna cada operación en el momento en que se genera.

11.3. ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA

Se presenta el Estado de Situación Inicial al 30 de junio de 2025 del restaurante “Salchi’s Inka Fast Food”, detallando los bienes, obligaciones y el capital aportado al inicio de sus actividades. El estado cumple con el principio contable:

Figura 19

Estado de situación inicial

SALCHI'S INKA FAST FOOD
ESTADO DE SITUACIÓN INICIAL
31 de Junio de 2025

1.	**ACTIVO**			**2.**	**PASIVO**		
1.1.	**ACTIVO CORRIENTE**			**2.1.**	**PASIVO CORRIENTE**		
1.1.1.	Efectivo y sus equivalentes		$ 800.00	**2.1.1.**	**PASIVOS A CORTO PLAZO**		$ 120.00
1.1.1.01	Caja general	$ 800.00		2.1.1.01	Proveedores locales de alimentos y bebidas	$ 120.00	
1.1.1.02.	Bancos		$ 2,000.00				
1.1.1.02.01	Cta. Cte. Banco Pichincha	$ 1,500.00					
1.1.1.02.02	Cta. Ahorros Coop. Mushuc Runa	$ 500.00		**2.2.1.**	**PASIVOS A LARGO PLAZO**		$ 11,000.00
				2.2.1.01	Préstamos bancarios	$ 11,000.00	
1.1.3.	**ACTIVO REALIZABLE**			2.2.1.02	Otros Pasivos	$ -	
1.1.3.01	**INVENTARIOS**		$ 2,120.00				
1.1.3.01.01	Materia prima directa (MPD)	$ 1,200.00					
1.1.3.01.02	Materia prima indirecta (MPI)	$ 700.00			**TOTAL PASIVOS:**		**$ 11,120.00**
1.1.3.02	Inventario Repuestos	$ 50.00					
1.1.3.03	Inventario Suministros de Limpieza	$ 100.00					
1.1.3.04	Inventario Suministros de Oficina	$ 70.00					
	Total activos Corrientes:		**$ 4,920.00**	**3.**	**PATRIMONIO Y CAPITAL**		
				3.1.	**CAPITAL**		$ 28,000.00
1.2.	**ACTIVOS FIJOS**			3.1.1.	Capital social	$ 28,000.00	
1.2.1.	**ACTIVO FIJO NO CORRIENTE**			**3.2.**	**RESERVAS**		$ -
1.2.1.01	Maquinaria y equipo de cocina	$ 6,000.00	$ 34,200.00	3.2.01	Reserva legal	**$ -**	
1.2.1.02	Muebles y enseres	$ 10,000.00					
1.2.1.03	Equipo de oficina	$ 1,200.00			**TOTAL PATRIMONIO:**		**$ 28,000.00**
1.2.1.04	Vehículos	$ 17,000.00					
	Total activos No Corrientes:		**$ 34,200.00**				
	TOTAL ACTIVOS:		**$ 39,120.00**		**TOTAL PASIVO+PATRIMONIO:**		**$ 39,120.00**

Nota. Elaboración propia.

11.4. TARJETA DE COSTOS ESTÁNDAR

Se presenta los costos de 1 producto - **Especial Inka:**

Elementos	Unidad de Medida	Cantidad Estándar (Qs)	Precio Estándar (Ps)	Costo Estándar (Cs)
Material	595 platos	5 Materiales	$ 0.88	$ 0.65
Pollo	Gramos	48	$ 0.51	$ 0.24
Carne molida	Gramos	35	$ 0.14	$ 0.05
Huevo	Unidad	1	$ 0.11	$ 0.11
Salchicha	Unidad	1	$ 0.06	$ 0.06
Papa	Gramos	310	$ 0.06	$ 0.19
Mano de obra				
2Cocineros	Horas	0.094117647	$ 2.34	$ 0.22
CIF				
M.O.I.	Horas	0.094117647	$ 2.10	$ 0.20
Insumos varios x38	Unidad	38	$ 0.02	$ 0.76
			TOTAL (S)	**$ 1.83**

DATOS ADICIONALES

Presupuestos: CIF

a) Costo fijo $ 1.200,00

b) Costos variables $ 1,17 cada hora.

c) Capacidad estándar 500 horas de mano de obra.

Datos reales:

1. Material a producir 595 platos (Semanales) a un valor de $3,50 cada uno.
2. Mano de obra 448 horas con una nómina de $1.050 a $2,34c/hora
3. CIF $2.086,67 de los cuales $290 variables y $1.796,67 fijos
4. Unidades producidas 595 platos (Especial Inka), se vende en su totalidad a $ 3,50 cada uno.
5. Se paga con transferencias los gastos de administración y ventas $1.000,00 (70% es fijo y 30% variable).

Cálculos del costo de producción unitario y determinación del P.V.P. del plato

Elementos	Q.Fabrica	Precio (Cs)	Costo Total
MATERIALES	595	$ 0.65	$ 386.63
MANO DE OBRA	595	$ 0.22	$ 131.25
CIF	595	$ 0.96	$ 569.70
	Costo de Producción:		**$ 1,087.58**
	Costo Producción unitario		$ 1.83
	(+35% Utilidad)		$ 1.67
	P.V.P:		$ 3.50

Asignación de presupuesto a los Costos Indirectos de fabricación variables (mensual y semanal)

CIF			
	Detalle	**Mensual**	**Semanal**
COSTOS VARIABLES	Combustible	$ 75.00	$ 18.75
	Gas (20)	$ 60.00	$ 15.00
	Productos de limpieza	$ 80.00	$ 20.00
	Desechables indirectos	$ 45.00	$ 11.25
	Mantenimiento correctivo	$ 30.00	$ 7.50
	Totales:	$ 290.00	$ 72.50

Asignación de presupuesto a los Costos Indirectos de fabricación fijos y total de costos (mensual y semanal)

CIF			
	Detalle	**Mensual**	**Semanal**
COSTOS FIJOS	Arriendo	$ 300.00	$ 75.00
	Internet	$ 25.00	$ 6.25
	Depreciaciones	$ 436.67	$ 109.17
	Sueldos personal Indirecto	$ 940.00	$ 235.00
	luz	$ 75.00	$ 18.75
	Agua	$ 20.00	$ 5.00
	Totales:	**$ 1,796.67**	**$ 449.17**
TOTAL DE COSTOS.		**$ 2,086.67**	**$ 521.67**

Cálculo de los costos de producción real:

DATOS REALES			
MPD			
El plato más vendido, **Especial Inka**	**DIARIO**	**SEMANAL**	**MENSUAL**
	85	595	2380
$ 3,50	$ 297,50	$ 2.082,50	$ 8.330,00

Cálculo de los intereses del préstamo, dónde se detalla el monto del crédito, la tasa anual y el interés mensual.

INTERESES DEL PRÉSTAMO	
Monto préstamo:	$ 11,000.00
Tasa anual:	13.99%
Interés mensua:	$ 128.24

11.5 DIARIO GENERAL

SALCHI'S INKA FAST FOOD DIARIO GENERAL Del 1. Al 31 de julio del 2025				
FECHA	**CÓDIGO**	**DETALLE**	**DEBE**	**HABER**
		1		
1/7/2025	1.1.1.01	Caja general	$ 800.00	
	1.1.1.02.01	Cta. Cte. Banco Pichincha	$ 1,500.00	
	1.1.1.02.02	Cta. Ahorros Coop. Mushuc Runa	$ 500.00	
	1.1.3.01.01	Materia prima directa (MPD)	$ 1,200.00	
	1.1.3.01.02	Materia prima indirecta (MPI)	$ 700.00	
	1.1.3.02	Inventario Repuestos	$ 50.00	
	1.1.3.03	Inventario Suministros de Limpieza	$ 100.00	
	1.1.3.04	Inventario Suministros de Oficina	$ 70.00	
	1.2.1.01	Maquinaria y equipo de cocina	$ 6,000.00	
	1.2.1.02	Muebles y enseres	$ 10,000.00	
	1.2.1.03	Equipo de cómputo	$ 1,200.00	
	1.2.1.04	Vehículos	$ 17,000.00	
	2.1.1.01	Proveedores locales alimentos y bebidas		$ 120.00
	2.2.1.01	Préstamos bancarios		$ 11,000.00
	3.1.1.	Capital social		$ 28,000.00
		v/r: Asiento de apertura		
2/7/2025		**2**		
	1.1.3.05	IPP (MATERIAL)	$ 1,047.20	
	5.5.01	Vp (Material)		$ 55.25
	5.5.01	VQ (Material)		$ 673.20
	1.1.3.01.01	INV. MATERIALES -MPD		$ 318.75
		v/r. El uso de los materiales.		
3/7/2025		**3**		
	1.1.3.06	IPP (MANO OBRA)	$ 1,851.76	
	5.5.03	VtMO		$ 448.00
	5.5.04	VeMO		$ 353.76
	5.4.1.01	NÓMINA FÁBRICA		$ 1,050.00
		v/r. Distribución de la mano de obra directa a IPP con variaciones VtMO y VeMO.		
3/7/2025		**4**		
	5.3.9.02	CIF - Variable	$ 290.00	
	1.1.1.02	BANCOS		$ 290.00
		v/r. Adquisición de insumos varios.		
3/7/2025		**5**		
	5.3.09.01	CIF - Fijo	$ 1,796.67	
	1.1.1.02	BANCOS		$ 1,796.67
		v/r. Adquisición de insumos varios.		

PASA

4/7/2025		**6**		
	5.4.1.	Gastos Administ. Ventas- Variable	$ 600.00	
	1.1.1.02.	BANCOS		$ 600.00
		v/r. Pago por gastos de administración y ventas.		
4/7/2025		**7**		
	5.4.2.	Gastos Administ. Ventas- Fijo	$ 300.00	
	1.1.1.02	BANCOS		$ 300.00
		v/r. Pago por gastos de administración y ventas.		
5/7/2025		**8**		
	1.1.3.05	IPP (CIF)	$ 2,528.75	
	5.5.05	Vp (CIF)		$ 98.43
	5.5.06	Vq (CIF)		$ 322.50
	5.5.07	Vc (CIF)		$ 334.25
	5.3.99	CIF-A		$ 1,773.57
		v/r. Aplicación del CIF estándar y reconocimiento de variaciones.		
5/7/2025		**9**		
	5.3.9.01	CIF-A	$ 2,086.67	
	5.3.90	CIF- C - Variable		$ 290.00
	5.3.91	CIF - C - Fijo		$ 1,796.67
		v/r. El cierre de la cuenta CIF-A y CIF-C.		
6/7/2025		**10**		
	1.1.3.06	IPT	$ 1,087.58	
	1.1.3.05	IPP (MATERIALES)		$ 386.63
	1.1.3.05	IPP (MANO OBRA)		$ 131.25
	1.1.3.05	IPP (CIF)		$ 569.70
		v/r. Envío de 595 platos a ventas.		
7/7/2025		**11**		
	1.1.1.02	BANCOS	$ 2,395.13	
	4.1.01	VENTAS		$ 2,082.72
	2.1.1.10	15% IVA Por pagar		$ 312.41
		v/r. Venta de 595 platos producidos costo $ 3,50 c/u.		
7/7/2025		**12**		
	5.01	Costo de ventas	$ 1,087.58	
	1.1.3.06	IPT		$ 1,087.58
		v/r. Venta de 595 platos producidos costo $ 1.82 c/u.		
8/7/2025		**13**		
	1.1.3.01	INV. MATERIALES		
	1.1.3.01.01	Inv. Materia Prima Directa	$ 450.75	
	1.1.3.01.02	Inv. Materia Prima Indirecta	$ 330.00	
	1.1.1.01	Caja general		$ 780.75
		v/r. Compra de materiales.		

PASA

31/7/2025		**14**		
	5.4.3	CIF-C		
	5.3.13	Gasto Dep. Maquinaria y equipo de cocina	$ 50.00	
	5.4.1.12	Gasto Dep. Muebles y enseres	$ 83.33	
	5.4.1.14	Gasto Dep. Equipo de cómputo	$ 20.00	
	5.4.2.12	Gasto Dep. Vehículos	$ 283.33	
	5.3.13	Dep. Acum. Maquinaria y equipo de cocina		$ 50.00
	5.4.1.12	Dep. Acum. Muebles y enseres		$ 83.33
	5.4.1.14	Dep. Acum. Equipo de cómputo		$ 20.00
	5.4.2.12	Dep. Acum. Vehículos		$ 283.33
		v/r. Registro de la depreciación mensual de los activos fijos		
31/7/2025		**15**		
	5.4.1.09	Gasto por intereses	$ 128.24	
	2.2.1.01	Intereses por pagar		$ 128.24
		v/r. Provisión de intereses del préstamo bancario mensual.		
31/7/2025		**16**		
	5.4.1.09	Gasto servicios Básicos	$ 130.00	
	5.4.1.09.01	Luz		
	5.4.1.09.02	Internet		
	5.4.1.09.03	Agua		
	2.2.1.01	Bancos		$ 130.00
		v/r. Provisión mensual de servicios básicos		
31/7/2025		**17**		
	5.4.1	Gasto Arriendo	$ 300.00	
	2.1.1.12	Arriendo por pagar		$ 300.00
		v/r. Reconocimiento del gasto de arriendo del mes		
31/7/2025		**19**		
	5.01	Costo de ventas	$ 48.00	
	1.1.3.01.01	Materia prima Directa - MPD		$ 48.00
		v/r. Reconocimiento de la merma de inventario de materia prima		
31/7/2025		**20**		
	2.1.1.06	NÓMINA DE FÁBRICA	$ 1,050.00	
	5.4.1.01.02	Sueldos y Salarios Ventas	$ 940.00	
		Aporte patronal 11,15% por pagar	$ 221.89	
		Aporte personal 9.45% por pagar		$ 188.06
	2.1.1.06	Sueldos y Salarios por pagar		$ 2,023.83
		v/r. Generación de obligaciones por sueldos y salarios		

PASA

31/7/2025		**1C**		
	3.3.03	R.R y Gastos	$ 900.00	
	5.4.1	Gastos Administ. Ventas-Variable		$ 600.00
	5.01	Gastos Administ. Ventas- Fjo		$ 300.00
		v/r. Cierre de todos los gastos del mes.		
31/7/2025		**2C**		
	5.5.01	Vp (Material)	$ 55.25	
	5.5.02	VQ (Material)	$ 673.20	
	5.5.03	VtMO	$ 448.00	
	5.5.04	VeMO	$ 353.76	
	5.5.05	Vp (CIF)	$ 98.43	
	5.5.06	Vq (CIF)	$ 322.50	
	5.5.07	Vc (CIF)	$ 334.25	
	4.1.01	VENTAS	$ 2,082.72	
	3.3.03	R.R y GASTOS		$ 4,368.11
		v/r. Cierre de los ingresos.		
31/7/2025		**3C**		
	3.3.03	R.R. y Gastos	$ 436.67	
		Gasto Dep. Maquinaria y equipo de cocina		$ 50.00
		Gasto Dep. Muebles y enseres		$ 83.33
		Gasto Dep. Equipo de cómputo		$ 20.00
		Gasto Dep. Vehículos		$ 283.33
		v/r. Cierre de los gastos del mes		
31/7/2025		**4C**		
	3.3.03	R. R y Gastos	$ 2,600.00	
	3.3.01	Utilidad		$ 2,600.00
		v/r. Determinación de la utilidad del ejercicio.		
		TOTALES.	**$ 66,531.65**	**$ 66,531.65**

11.6 LIBRO MAYOR

SALCHI'S INKA FAST FOOD

MAYORIZACIÓN

Del 1. Al 31 de julio del 2025

Caja general		Bancos		Materia prima directa (MPD)		Materia prima indirecta (MPI)	
$ 800.00	$ 780.75	$ 2,000.00	$ 290.00	$ 1,200.00	$ 318.75	$ 700.00	
		$ 2,395.13	$ 1,796.67	$ 450.75	$ 48.00	$ 330.00	
			$ 600.00				
			$ 300.00				
			$ 130.00				
$ 800.00	$ 780.75	$ 4,395.13	$ 3,116.67	$ 1,650.75	$ 366.75	$ 1,030.00	
$ 19.25		$ 1,278.46		$ 1,284.00			

Cta. Cte. Banco Pichincha		Cta. Ahorros Coop. Mushuc Runa		Inventario Repuestos		Inventario Suministros de Limpieza	
$ 1,500.00		$ 500.00		$ 50.00		$ 100.00	
$ 1,500.00		$ 500.00		$ 50.00		$ 100.00	

Inventario Suministros de Oficina		Maquinaria y equipo de cocina		Muebles y enseres		Equipo de cómputo	
$ 70.00		$ 6,000.00		$ 10,000.00		$ 1,200.00	
$ 70.00		$ 6,000.00		$ 10,000.00		$ 1,200.00	

Vehículos		Proveedores Locales		Préstamos bancarios		Capital social	
$ 17,000.00			$ 120.00		$ 11,000.00		$ 28,000.00
$ 17,000.00			$ 120.00		$ 11,000.00		$ 28,000.00

PASA

IPP (MATERIAL)			
$	1,047.20	$	386.63
$	1,047.20	$	386.63
$	660.57		

IPP (MANO OBRA)			
$	1,851.76	$	131.25
$	1,851.76	$	131.25
$	1,720.51		

CIF - Variable			
$	290.00	$	290.00
$	290.00	$	290.00

CIF - Fijo			
$	1,796.67	$	1,796.67
$	1,796.67	$	1,796.67

Vp (Material)			
$	55.25	$	55.25
$	55.25	$	55.25

VtMO			
$	448.00	$	448.00
$	448.00	$	448.00

Gastos Administ. Ventas- Variable			
$	600.00	$	600.00
$	600.00	$	600.00

Gastos Administ. Ventas- Fijo			
$	300.00	$	300.00
$	300.00	$	300.00

VQ (Material)			
$	673.20	$	673.20
$	673.20	$	673.20

VeMO			
$	353.76	$	353.76
$	353.76	$	353.76

CIF-A			
$	2,086.67	$	1,773.57
$	2,086.67	$	1,773.57
$	313.10		

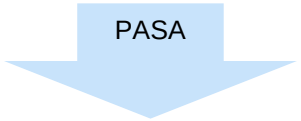
IPP (CIF)			
$	2,528.75	$	569.70
$	2,528.75	$	569.70
$	1,959.05		

IPT			
$	1,087.58	$	1,087.58
$	1,087.58	$	1,087.58

Vp (CIF)			
$	98.43	$	98.43
$	98.43	$	98.43

Vq (CIF)			
$	322.50	$	322.50
$	322.50	$	322.50

Vc (CIF)			
$	334.25	$	334.25
$	334.25	$	334.25



Gasto Dep. Maquinaria y equipo de cocina	
$ 50.00	$ 50.00
$ 50.00	$ 50.00

Gasto Dep. Muebles y enseres	
$ 83.33	$ 83.33
$ 83.33	$ 83.33

Gasto Dep. Equipo de cómputo	
$ 20.00	$ 20.00
$ 20.00	$ 20.00

Gasto Dep. Vehículos	
$ 283.33	$ 283.33
$ 283.33	$ 283.33

ep. Acum. Maquinaria y equipo de cocin	
	$ 50.00
	$ 50.00

Dep. Acum. Muebles y enseres	
	$ 83.33
	$ 83.33

Dep. Acum. Equipo de cómputo	
	$ 20.00
	$ 20.00

Dep. Acum. Vehículos	
	$ 283.33
	$ 283.33

Gasto por intereses	
$ 128.24	
$ 128.24	

Intereses por pagar	
	$ 128.24
	$ 128.24

Gasto servicios Básicos	
$ 130.00	
$ 130.00	

Gasto Arriendo	
$ 300.00	
$ 300.00	

Arriendo por pagar	
	$ 300.00
	$ 300.00

Costo de ventas	
$ 1,087.58	
$ 48.00	
$ 1,135.58	

VENTAS	
$ 2,082.72	$ 2,082.72
$ 2,082.72	$ 2,082.72

15% IVA Por pagar	
	$ 312.41
	$ 312.41

NÓMINA DE FÁBRICA	
$ 1,050.00	
$ 1,050.00	

Sueldos y Salarios Ventas	
$ 940.00	
$ 940.00	

Aporte patronal 11,15% por pagar	
$ 221.89	
$ 221.89	

Aporte personal 9.45% por pagar	
	$ 188.06
	$ 188.06

Sueldos y Salarios por pagar	
	$ 2,023.83
	$ 2,023.83

R.R y Gastos	
$ 900.00	$ 4,368.11
$ 436.67	
$ 2,600.00	
$ 3,936.67	$ 4,368.11
	$ 431.44

Utilidad	
	$ 2,600.00
	$ 2,600.00

Variación	
$ 403.95	
403.95	

11.7. BALANCE DE COMPROBACIÓN

SALCHI'S INKA FAST FOOD BALANCE DE COMPROBACIÓN Al 31 de julio del 2025 Expresado en dólares americanos					
No.	CUENTAS	SUMAS		SALDOS	
		DEBE	HABER	DEUDOR	ACREEDOR
1	Caja general	$ 800.00	$ 780.75	$ 19.25	
2	Bancos	$ 4,395.13	$ 3,116.67	$ 1,278.46	
3	Materia prima directa (MPD)	$ 1,650.75	$ 366.75	$ 1,284.00	
4	Materia prima indirecta (MPI)	$ 1,030.00		$ 1,030.00	
5	Inventario Repuestos	$ 50.00		$ 50.00	
6	Inventario Suministros Limpieza	$ 100.00		$ 100.00	
7	Inventario Suministros Oficina	$ 70.00		$ 70.00	
8	Maquinaria y equipo de cocina	$ 6,000.00		$ 6,000.00	
9	Muebles y enseres	$ 10,000.00		$ 10,000.00	
10	Equipo de cómputo	$ 1,200.00		$ 1,200.00	
11	Vehículos	$ 17,000.00		$ 17,000.00	
12	IPP (Material)	$ 1,047.20	$ 386.63	$ 660.57	
13	IPP (Mano de obra)	$ 1,851.76	$ 131.25	$ 1,720.51	
14	IPP (CIF)	$ 2,528.75	$ 569.70	$ 1,959.05	
15	IPT	$ 1,087.58	$ 1,087.58		
	Nómina de Fábrica	$ 1,050.00		$ 1,050.00	
	Sueldos y salarios ventas	$ 940.00		$ 940.00	
16	CIF-A	$ 2,086.67	$ 1,773.57	$ 313.10	
	Variación neta		$ 303.95		$ 82.07
17	Costo de ventas	$ 1,135.58		$ 1,135.58	
18	Gasto Dep. Maquinaria y equipo	$ 50.00		$ 50.00	
19	Gasto Dep. Muebles y enseres	$ 83.33		$ 83.33	
20	Gasto Dep. Equipo de cómputo	$ 20.00		$ 20.00	
21	Gasto Dep. Vehículos	$ 283.33		$ 283.33	
22	Gasto por intereses	$ 128.24		$ 128.24	
23	Gasto servicios básicos	$ 130.00		$ 130.00	
24	Gasto arriendo	$ 300.00		$ 300.00	
25	Gastos Admin. Ventas - Variable	$ 600.00		$ 600.00	
26	Gastos Admin. Ventas - Fijo	$ 300.00		$ 300.00	
27	Aporte Patronal 11.15% x pagar	$ 221.89		$ 221.89	$ 221.89
28	Aporte Personal 9.45% x pagar		$ 188.06		$ 188.06
29	Sueldos y salarios por pagar		$ 2,023.83		$ 2,023.83
30	Proveedores locales de alimentos		$ 120.00		$ 120.00
31	Arriendo por pagar		$ 300.00		$ 300.00
32	Intereses por pagar		$ 128.24		$ 128.24
33	Préstamos bancarios		$ 11,000.00		$ 11,000.00
34	Dep. Acum. Maquinaria y equipo		$ 50.00		$ 50.00
35	Dep. Acum. Muebles y enseres		$ 83.33		$ 83.33
36	Dep. Acum. Equipo de cómputo		$ 20.00		$ 20.00
37	Dep. Acum. Vehículos		$ 283.33		$ 283.33
38	R.R y Gastos	$ 3,936.67	$ 4,368.11		$ 431.44
39	IVA por pagar (15%)		$ 312.41		$ 312.41
40	Ventas		$ 2,082.72		$ 2,082.72
41	Capital social		$ 28,000.00		$ 28,000.00
42	Utilidad		$ 2,600.00		$ 2,600.00
	TOTALES:	**$ 60,076.87**	**$ 60,076.87**	**$ 47,927.31**	**$ 47,927.31**

11.8. ESTADO DE RESULTADOS

	ESTADO DE RESULTADOS DE LA SOPERACIONES SALCHI'S INKA FAST FOOD 31 de julio del 2025 Expresado en dólares americanos				
	Ventas netas			$	9,100.00
(-)	**Costo de Producción y Ventas**			$	3,432.00
	Costo de ventas	$	3,432.00		
=	**Margen de contribución**			**$**	**5,668.00**
	Variación Neta			**$**	**2,285.39**
=	**Margen de contribución ajustado**			**$**	**3,382.61**
(-)	**Gastos de operación**			$	3,164.61
	Gasto merma de materia prima	**$**	**48.00**		
	Gastos administrativos y ventas – Variable	$	600.00		
	Gastos administrativos y ventas – Fijo	$	300.00		
	Sueldos y salarios ventas	$	940.00		
	Aporte patronal 11,15 %	$	221.89		
	Aporte personal 9,45 %	$	188.06		
	Gasto por arriendo	$	300.00		
	Servicios básicos (luz, agua, internet)	$	130.00		
	Depreciación Maquinaria y equipo de cocina	$	50.00		
	Depreciación Muebles y enseres	$	83.33		
	Depreciación Equipo de cómputo	$	20.00		
	Depreciación Vehículos	$	283.33		
=	**Utilidad Operativa**			**$**	**218.00**
(-)	Gasto financiero (intereses)			$	128.24
=	**Utilidad A.P.T e Imp.**			**$**	**89.76**
	15% Participación Trabajadores			$	13.46
=	U. A. Impuestos			$	76.30
(-)	25% Impuesto a la renta			$	19.07
=	Utilidad Neta			$	57.22

11.9. ESTADO DE SITUACIÓN FINAL

SALCHI'S INKA FAST FOOD
ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA
Al 31 de julio del 2025
Expresado en dólares americanos

1.	**ACTIVO**				**2.**	**PASIVO**			
1.1.	**ACTIVO CORRIENTE**				**2.1.**	**PASIVO CORRIENTE**			
1.1.1.	Efectivo y sus equivalentes			$ 1,297.71	**2.1.1.**	**PASIVOS A CORTO PLAZO**			$ 9,467.82
1.1.1.01	Caja general	$	19.25						
1.1.1.02.	Bancos	$	1,278.46		2.1.1.04	Cuentas por pagar	$	8,617.23	
					2.1.1.04	Aporte patronal 11.15%	$	221.89	
1.1.3.	**ACTIVO REALIZABLE**				2.1.1.05	Aporte personal 9.45%	$	188.06	
1.1.3.01	**INVENTARIOS**			$ 2,464.00	2.1.1.06	Iva por pagar	$	312.41	
1.1.3.01.01	Materia prima directa (MPD)	$	1,284.00		2.1.1.07	Interes por pagar	$	128.24	
1.1.3.01.02	Materia prima indirecta (MPI)	$	1,030.00						
1.1.3.02	Inventario Repuestos	$	50.00						
1.1.3.03	Inventario Suministros de Limpieza	$	70.00						
1.1.3.04	Inventario Suministros de Oficina	$	30.00						
	Total activos Corrientes:			**$ 3,761.71**					
						TOTAL PASIVOS:			**$ 9,467.82**
1.2.	**ACTIVOS FIJOS**								
1.2.1.	**ACTIVO FIJO NO CORRIENTE**				**3.**	**PATRIMONIO Y CAPITAL**			
1.2.1.01	Maquinaria y equipo de cocina	$	6,000.00	$ 33,763.33					
	(-) Depreciación Acumulada maquinaria y equipo de cocina	$	(50.00)		**3.1.**	**CAPITAL**			$ 28,000.00
1.2.1.02	Muebles y enseres	$	10,000.00		3.1.1.	Capital social	$	28,000.00	
	(-)Depreciación Acumulada muebles y enseres	$	(283.33)		3.3.01	Utilidad del ejercicio	**$**	**57.22**	$ 57.22
1.2.1.03	Equipo de cómputo	$	1,200.00						
	(-) Depreciación Acumulada equipo de oficina	$	(20.00)						
1.2.1.04	Vehículos	$	17,000.00						
	(-)Depreciación Acumulada vehículos	$	(83.33)			**TOTAL PATRIMONIO:**			**$ 28,057.22**
	Total activos No Corrientes:			**$ 33,763.33**					
	TOTAL ACTIVOS:			**$ 37,525.04**		**TOTAL PASIVO+PATRIMONIO:**			**$ 37,525.04**

12. INDICADORES

Los indicadores financieros permiten evaluar la eficiencia, rentabilidad y estructura de costos de la empresa, en relación entre los recursos invertidos en la producción y los ingresos por las ventas, facilitan la toma de decisiones para optimizar el uso de materiales, mano de obra y costos indirectos de fabricación.

12.1. INDICADORES DE PRODUCTIVIDAD

1. PRODUCTIVIDAD LABORAL

$$\text{Productividad laboral} = \frac{\text{Unidades producidas}}{\text{N° Trabajadores}} = \frac{297.55}{4} = \$ \quad 74.39$$

2. PRODUCTIVIDAD POR HORA TRABAJADA

$$\text{Productividad por hora} = \frac{\text{Ingresos totales}}{\text{Horas Totales trabajadas}} = \frac{297.55}{32} = 9.2984375 \text{ Hora}$$

3. TIEMPO PROMEDIO DE ATENCIÓN

$$\text{Tiempo promedio de atención} = \frac{\text{tiempo total de atención a clientes}}{\text{N° Atención clientes}} = \frac{32}{85} = 0.37647059 \text{ Minutos apro}$$

4. ÍNDICE DE ROTACIÓN DE INVENTARIO

$$\text{Rotación de inventarios} = \frac{\text{Costo de ventas}}{\text{Inventario promedio}} = \frac{154.57}{100} = 1.5457$$

5. ÍNDICE DE ROTACIÓN DE INVENTARIO

$$\text{Costo por unidad} = \frac{\text{Costo total de producción}}{\text{N° unidades vendidas}} = \frac{154.57}{85} = 1.81847059$$

12.2. INDICADORES DE LIQUIDEZ

1. Razón Corriente

$$\text{Razón corriente} = \frac{\text{Activo corriente}}{\text{Pasivo corriente}} = \frac{\$\ 4{,}920.00}{\$\ 120.00} = 41$$

2. Prueba Ácida

$$\text{Prueba ácida} = \frac{\text{Activo corriente - Inventarios}}{\text{Pasivo corriente}} = \frac{4920\text{-}2120}{\$\ 120.00} = 23.3333333$$

3. Capital de trabajo

$$\text{Capital de trabajo} = \text{Activo corriente - Pasivo corriente} = 4920\text{-}120 = 4800$$

12.3. INDICADORES DE RENTABILIDAD

Margen Bruto

Margen bruto	=	Ventas netas- Costo de ventas / Ventas netas- Costo de ventas	x 100	=	1190.20-618.28 / 1190.2	x100	48.05	48%

ROA

ROA	=	Utilidad neta / Total activos	x 100		1134.68 / 39120	x100	=	2.90	3%

ROE

ROE	=	Utilidad neta / Total activos	x 100		1134.68 / 28000	x100	=	4.05	4%

CONCLUSIÓN DEL SISTEMA DE COSTOS ESTÁNDAR

Un sistema contable con enfoque en costos estándar para el restaurante Salchi's Inka Fast Food es una herramienta estratégica que permitirá optimizar el control de los recursos, mejorar la planificación financiera y aumentar la productividad operativa.

Sus principales ventajas se destacan en la posibilidad de establecer precios competitivos basados en costos reales, reducir pérdidas por desperdicio de insumos y contar con información confiable. Además, facilita la transparencia en el manejo de los registros y puede servir como modelo replicable en futuras sucursales.

Por ello la innovación suele presentar desventajas iniciales, tales como la necesidad de capacitación del personal y la inversión en herramientas tecnológicas, lo cual implica un esfuerzo adicional en la etapa de implementación.

ANEXOS

MERMA POR PROCESO						
Pérdida esperada durante el pelado, corte o preparación previa del insumo.						
INSUMO	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CANTIDAD**	**MERMA**	**CANTIDAD ÚTIL**	**%MERMA**	**%UTILIZADO**
Papa capiro	lb	1	0.1	0.9	10%	90%
Carne molida	g	1	0.01	0.99	1%	99%
Pollo (con piel)	g	1	0.07	0.93	7%	93%
Huevo	Unidad	1	0.01	0.99	1%	99%
Salchicha	Unidad	1	0.02	0.98	2%	98%
Chorizo	Unidad	1	0.03	0.97	3%	97%
Tomate	g	1	0.01	0.99	1%	99%
Lechuga	g	1	0.01	0.99	1%	99%
Cebolla paiteña	g	1	0.012	0.988	1%	99%
Col morada	g	1	0.011	0.989	1%	99%
Limón	Unidad	1	0.03	0.97	3%	97%

SALCHI'S INKA FAST FOOD	
RUC:1002753174001	
INSUMOS QUE NO PRESENTAN MERMA	
NO SE PELAN, NO SE COCINAN, NI SE LIMPIAN	
PRODUCTO	**OBSERVACIÓN**
Sal	Se usa en polvo, no se desperdicia
Chimichurri	Ya viene procesado
Mostaza (en balde)	Se usa directo
Ajo pelado (comprado ya pelado)	No hay merma adicional
Cúrcuma	Polvo, no hay merma
Harina	Polvo, no hay merma
Bicarbonato	Polvo, no hay merma
Salsa de tomate (comprada)	Ya procesada
Aceite	Solo se consume, no se pierde al servir

PRE ELABORADOS

MAYONESA

INGREDIENTES	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO DE PRODUCCIÓN
Huevos	$ 0.12	Unidad	7.000	**$ 0.82**
Aceite	$ 0.06		15.000	**$ 0.93**
Paiteña	$ 0.01		1.000	**$ 0.01**
Pimiento	$ 0.01		1.000	**$ 0.01**
Limón	$ 0.03		3.000	**$ 0.10**
Ajo	$ 0.00		1.000	**$ 0.00**
Mostaza	$ 0.01		1.000	**$ 0.01**
Cilandro	$ 0.01		3.000	**$ 0.03**
	$ -			**$ -**
	$ -			**$ -**
	$ -			**$ -**
	$ -			**$ -**
	$ -			**$ -**
	$ -			**$ -**
	$ -			**$ -**
	$ -			**$ -**
	$ -			**$ -**
	$ -			**$ -**
Sub-Total				**$ 1.91**
PERDIDA	**3%**			**$ 0.06**
TOTAL				**$ 1.97**
CANTIDAD PRODUCIDA		25	**UNIDAD**	
PRODUCTO TERMINADO?		**COSTO TOTAL**		**$ 1.97**
NO		**COSTO POR UNIDAD**		**$ 0.08**

SALCHI'S INKA FAST FOOD

RUC:1002753174001

FICHAS DE INSUMOS / MATERIA PRIMA

No.	INSUMOS	PROVEEDOR	UNIDAD DE COMPRA	CANTIDAD	PRECIO DE COMPRA	PRECIO UNITARIO
1	Carne molida	Tercenas Aron	g	85	$ 12.00	$ 0.141
2	Pollo	Pollos de la terminal	lb	12	$ 6.20	$ 0.517
3	Huevos	Distribuidora Arielito	Unidad	30	$ 3.50	$ 0.117
4	Salchichas piggins	Pollos de la terminal	Unidad	34	$ 2.35	$ 0.069
5	Chorizo piggins	Pollos de la terminal	Unidad	20	$ 4.00	$ 0.200
6	Papa capiro	Mercado mayorista Ibarra	g	161	$ 10.00	$ 0.062
7	Pan supan	Comercial Intys	Unidad	10	$ 4.50	$ 0.450
8	Filete de carne	Tercenas Aron	Unidad	3	$ 2.75	$ 0.917
9	Tocino	Pollos de la terminal	Unidad	25	$ 4.50	$ 0.180

SALCHI'S INKA FAST FOOD

RUC:1002753174001

FICHA DE MANO DE OBRA

CARGO/PUESTO	CANTIDAD PERSONAS	SUELDO	USD /DÍA	PAGO POR HORA (8H)	TIEMPO EN MINUTOS (60)
Cocinero	1	$ 550.00	$ 18.33	$ 2.29	$ 0.04
Auxiliar de cocina	1	$ 500.00	$ 16.67	$ 2.08	$ 0.03
			$ -	$ -	$ -

SALCHI'S INKA FAST FOOD

RUC:1002753174001

FICHA COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

MANO DE OBRA INDIRECTA

CARGO/PUESTO	CANTIDAD PERSONAS	SUELDO	USD /DÍA	PAGO POR HORA (8H)	TIEMPO EN MINUTOS (60)
Cajero	1	$ 470.00	$ 15.67	$ 1.96	$ 0.03
Mesera	1	$ 470.00	$ 15.67	$ 1.96	$ 0.03

SALCHI'S INKA FAST FOOD

RUC:1002753174001

FICHA COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

MATERIA PRIMA INDIRECTA

No.	INSUMOS	PROVEEDOR	UNIDAD DE COMPRA	CANTIDAD	PRECIO DE COMPRA	PRECIO UNITARIO
1	Salsa de tomate apetive	Distribuidora Arielito	g	480	$ 1.50	$ 0.003
2	Pan molido	Distribuidora Arielito	g	1417	$ 40.00	$ 0.028
3	Sal	Distribuidora Arielito	g	200	$ 0.85	$ 0.004
4	Mostaza	Distribuidora Arielito	g	507	$ 6.00	$ 0.012
5	Chimichurri	Distribuidora Arielito	g	533	$ 9.50	$ 0.018
6	Harina superior	Distribuidora Arielito	g	907	$ 7.75	$ 0.009
7	Cilandro/Peregil	Mercado mayorista Ibarra	g	227	$ 2.50	$ 0.011
8	Ajo pelado	Mercado mayorista Ibarra	g	756	$ 2.25	$ 0.003
9	Bicarbonato	Comercial Intys	g	50.4	$ 1.80	$ 0.036
10	Col morada	Mercado mayorista Ibarra	g	23	$ 0.40	$ 0.018
11	Lechugón	Mercado mayorista Ibarra	g	30	$ 0.45	$ 0.015
12	Tomate riñón /Curri	Mercado mayorista Ibarra	g	45	$ 0.60	$ 0.013
13	Limón	Mercado mayorista Ibarra	Unidad	120	$ 4.00	$ 0.033
14	Pimiento verde	Mercado mayorista Ibarra	g	227	$ 2.00	$ 0.009
15	Paiteña colorada	Mercado mayorista Ibarra	g	227	$ 2.00	$ 0.009
16	Sorbete	Comercial Nahia	Unidad	100	$ 0.20	$ 0.002
17	Fundas p2	Comercial Nahia	Unidad	50	$ 0.60	$ 0.012
18	Fundas p5	Comercial Nahia	Unidad	50	$ 0.85	$ 0.017
19	Fundas p7	Comercial Nahia	Unidad	50	$ 1.20	$ 0.024
20	Fundas de Hamburguesa	Comercial Nahia	Unidad	100	$ 0.60	$ 0.006
21	Tenedor Mini	Comercial Nahia	Unidad	50	$ 0.40	$ 0.008
22	Servilletas Danny	Comercial Nahia	Unidad	350	$ 1.35	$ 0.004
23	Vasos Coleros	Comercial Nahia	Unidad	50	$ 0.35	$ 0.007
24	Loncheras	Comercial Nahia	Unidad	25	$ 1.35	$ 0.054
25	Contenedores servis	Comercial Nahia	Unidad	25	$ 1.90	$ 0.076
26	Picapapa	Comercial Nahia	Unidad	100	$ 0.50	$ 0.005
27	Servilleta de alimento	Comercial Nahia	Unidad	100	$ 2.00	$ 0.020
28	Cartón de papas	Comercial Nahia	Unidad	100	$ 4.00	$ 0.040
29	Conos para Papas p1	Comercial Nahia	Unidad	500	$ 25.00	$ 0.050
30	Conos para Papas p2	Comercial Nahia	Unidad	500	$ 25.00	$ 0.050
38	Mayonesa elaborada	Salchis inka	Unidad	25	$ 2.05	$ 0.082

FICHA TÉCNICA ESTÁNDAR

NOMBRE DEL PLATO:	**ESPECIAL INKA**
CATEGORÍA:	Cómida rápida
RESPONSABLE:	Chef principal
FECHA:	19/7/2025

MATERIA PRIMA	PRECIO UNITARIO	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO DE PRODUCCIÓN
Papa capiro	$ 0.06	g	1.000	$ 0.062
Pollo	$ 0.52	Unidad	1.000	$ 0.517
Huevo	$ 0.12	Unidad	1.000	$ 0.117
Salchiha piggins	$ 0.07	Unidad	1.000	$ 0.069
Carne molida	$ 0.14	g	1.000	$ 0.141
Colmorada	$ 0.02	g	1.000	$ 0.018
Aceite	$ 0.06	Ml	2.000	$ 0.124
Tomate/Curri	$ 0.01	g	1.000	$ 0.013
Lechugon	$ 0.01	g	1.000	$ 0.015
Chimichurri	$ 0.02	g	1.000	$ 0.018
Pan molido	$ 0.03	g	1.000	$ 0.028
Limón	$ 0.03	Unidad	1.000	$ 0.033
Salsa de Tomate	$ 0.00	g	1.000	$ 0.003
Mayonesa	$ 0.08	g	1.000	$ 0.082
Paiteña	$ 0.01	g	1.000	$ 0.009
Sal	$ 0.00	g	1.000	$ 0.004
	$ -		0.000	$ -
	$ -		0.000	$ -
Sub-Total				**$ 1.25**
Margen de Error	5%			**$ 0.06**
Meta CMV	35%	**COSTO DEL PLATO**		**$ 1.32**
Precio Sugerido	**$ 3.76**	**PRECIO MENÚ**		**$ 3.50**
CMV ACTUAL	**38%**	**UTILIDAD BRUTA**		**$ 2.184**
		MARGEN DE CONTRIBUCIÓN		**62%**

DESCRIPCION / RECETA

El Especial Inka se compone de papas fritas, pollo broaster, carne molida sazonada, huevo frito, ensalada fresca (col morada, lechuga y tomate), decorado con rodajas de limón. Un plato completo y balanceado.

RESTAURANTE "SALCHI´S INKA

ORDEN DE COMPRA

Expresados en dólares americanos

Proveedor:	Comercial Intys	**N° De Orden:**	#0002
Dirección:	Av. 31 de Octubre y Colon	**Fecha de Orden:**	3/7/2025
Ciudad:	Otavalo	**Fecha de Entrega:**	4/7/2025
Telefono:	991050324	**Lugar de Entrega**	Salchi's Inka
E_mail:	intysmarket@gmail.com	**Forma de Pago:**	Efectivo

N°	CÓDIGO	DETALLE	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	SUB TOTAL
1	302020	Aceite cocinero 20Lt.	10	$ 32.50	$ 325.00
2					$ -
3					$ -
4					$ -
5					
6					
7					

OBSERVACIONES

SUBTOTAL 15% :	$ 325.00
SUBTOTAL 0% :	$ -
SUBTOTAL SIN IMP. :	$ 325.00
DESCUENTO :	0
IVA 15% :	48.75
TOTAL :	$ 373.75

Elaborado por: | **Autorizado:**

RESTAURANTE "SALCHI´S INKA

ORDEN DE COMPRA

Expresados en dólares americanos

Proveedor:	Pollos don Cristian	**N° De Orden:**	#0001
Dirección:	Av. 31 de Octubre y Salinas	**Fecha de Orden:**	2/7/2025
Ciudad:	Otavalo	**Fecha de Entrega:**	3/7/2025
Telefono:	969678662	**Lugar de Entrega**	Salchi's Inka
E_mail:	donpollocrsitian@gmail.com	**Forma de Pago:**	Efectivo

N°	CÓDIGO	DETALLE	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	SUB TOTAL
1	302010	Pollos	70	$ 6.20	$ 434.00
2	302011	Salchichas piggings x34U	40	$ 2.13	$ 85.00
3	302012	Chorizo piggings x20U	6	$ 3.61	$ 21.68
4	302013	Tocino x25U	1	$ 3.83	$ 3.83
5	302013	Carne molida	84	$ 2.00	$ 168.00
6	302013	huevos	60	$ 3.20	$ 192.00
7					

OBSERVACIONES

SUBTOTAL 15% :	$ 110.50
SUBTOTAL 0% :	$ 794.00
SUBTOTAL SIN IMP. :	$ 904.50
DESCUENTO :	0
IVA 15% :	16.575
TOTAL :	$ 921.08

Elaborado por: | **Autorizado:**

RESTAURANTE "SALCHI´S INKA

#2

INFORME DE RECEPCIÓN

Expresados en dólares americanos

Orden de Compra N°: #0002
Fecha: 4/7/2025
Recibido de: Comercial Intys

CÓDIGO	DETALLE	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR	UNIDAD	COSTO UNITARIO
302010	Aceite cocinero de 20Lt.	10	$ 33.50	$335.00	Unidad	$ 33.50

OBSERVACIONES : Los insumos se encuentran en perfectos estados de entrega

Preparado por:	Naayeli Moisin	**CONTABILIZADO**	
Revisado por:	Jeison Chalampuente		
Almacenista:	Lesly Tocagon	**SI:**	**NO:**

RESTAURANTE "SALCHI´S INKA

#1

INFORME DE RECEPCIÓN

Expresados en dólares americanos

Orden de Compra N°: #0001
Fecha: 3/7/2025
Recibido de: Pollos Don Cristian

CÓDIGO	DETALLE	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR	UNIDAD	COSTO UNITARIO
302010	Pollos	70	$ 6.20	$434.00	Unidad	$ 6.20
302011	Salchichas piggings x34U	40	$ 2.50	$100.00	Unidad	$ 2.50
302012	Chorizo piggings x20U	6	$ 4.25	$ 25.50	Unidad	$ 4.25
302013	Tocino x25U	1	$ 4.50	$ 4.50	Unidad	$ 4.50
302013	Carne molida	84	$ 2.00	$168.00	Unidad	$ 2.00
302013	huevos	60	$ 3.20	$192.00	Unidad	$ 3.20

OBSERVACIONES : Los insumos se encuentran en perfectos estados de entrega

Preparado por:	Naayeli Moisin	**CONTABILIZADO**	
Revisado por:	Jeison Chalampuente		
Almacenista:	Lesly Tocagon	**SI:**	**NO:**

RESTAURANTE "SALCHI´S INKA

MÉTODO DE EVALUACIÓN

CONTROL DE INVENTARIOS

Expresados en dólares americanos

Existencia máxima: 180 **Existencia mínima:** 60 **Existencia crítica:** 12

PRODUCTO: POLLO

FECHA	DETALLE	COMPRAS			VENTAS			SALIDAS		
		Cantidad	Costo unitario	Costo total	Cantidad	Costo unitario	Costo total	Cantidad	Costo unitario	Costo total
1/7/2025	Situación inicial	0	$ -	$ -				60	$ 0.517	$ 31.00
3/7/2025	Compra Don Cristian Pollos Según orden de compra #0001	840	$ 0.517	$ 434.00				900	$ 0.517	$ 465.00

RESTAURANTE "SALCHI´S INKA

MÉTODO DE EVALUACIÓN

CONTROL DE INVENTARIOS

Expresados en dólares americanos

Existencia máxima: 160 **Existencia mínima:** 85 **Existencia crítica:** 30

PRODUCTO: CARNE MOLIDA

FECHA	DETALLE	COMPRAS			VENTAS			SALIDAS		
		Cantidad	Costo unitari	Costo total	Cantidad	Costo unitari	Costo total	Cantidad	Costo unita	Costo total
1/7/2025	Situación inicial	20	$ 0.138	$ -				20	$ 0.138	$ 2.76
3/7/2025	Compra Don Cristian Pollos Según orden de compra #0001	1190	$ 0.138	$ 164.00				1210	$ 0.138	$ 166.76

RESTAURANTE "SALCHI´S INKA

MÉTODO DE EVALUACIÓN

CONTROL DE INVENTARIOS

Expresados en dólares americanos

SALDO INICIAL CIF USD $ 151.00 **TOTAL INVENTARIO 7950**

FECHA	DETALLE	INICIAL			COMPRAS			Disponible	SALIDAS		
		Unidades	Precio Unitario	Precio Total	Unidades	Precio Unitario	Precio Total		Unidades	Precio Unitario	Precio Total
1/7/2025	Sorbete	100	$ 0.00	$ 0.20				100			
1/7/2025	Fundas p2	50	$ 0.012	$ 0.60				50			
1/7/2025	Fundas p5	50	$ 0.017	$ 0.85				50			
1/7/2025	Fundas p7	50	$ 0.024	$ 1.20				50			
1/7/2025	Fundas de Hamburgues	100	$ 0.006	$ 0.60				100			
1/7/2025	Tenedor Mini	50	$ 0.008	$ 0.40				50			
1/7/2025	Servilletas Danny	350	$ 0.004	$ 1.35				350			
1/7/2025	Vasos Coleros	50	$ 0.007	$ 0.35				50			
1/7/2025	Loncheras	25	$ 0.054	$ 1.35				25			
1/7/2025	Contenedores servis	25	$ 0.076	$ 1.90				25			
1/7/2025	Picapapa	100	$ 0.005	$ 0.50				100			
1/7/2025	Servilleta de alimento	100	$ 0.020	$ 2.00				100			
1/7/2025	Cartón de papas	100	$ 0.040	$ 4.00				100			
1/7/2025	Conos para Papas p1	500	$ 0.050	$ 25.00				500			
1/7/2025	Conos para Papas p2	500	$ 0.050	$ 25.00				500			
1/7/2025	Mayonesa elaborada	25	$ 0.082	$ 2.05				25			
1/7/2025	Salsa de tomate apetiv	480	$ 0.003	$ 1.50				480			
1/7/2025	Pan molido	1417	$ 0.028	$ 40.00				1417			
1/7/2025	Sal	200	$ 0.004	$ 0.85				200			
1/7/2025	Mostaza	507	$ 0.012	$ 6.00				507			
1/7/2025	Chimichurri	533	$ 0.018	$ 9.50				533			
1/7/2025	Harina superior	907	$ 0.009	$ 7.75				907			
1/7/2025	Cilandro/Peregil	227	$ 0.011	$ 2.50				227			
1/7/2025	Ajo pelado	756	$ 0.003	$ 2.25				756			
1/7/2025	Bicarbonato	50	$ 0.036	$ 1.80				50			
1/7/2025	Col morada	23	$ 0.018	$ 0.40				23			
1/7/2025	Lechugón	30	$ 0.015	$ 0.45				30			
1/7/2025	Tomate riñón /Curri	45	$ 0.013	$ 0.60				45			
1/7/2025	Limón	120	$ 0.033	$ 4.00				120			
1/7/2025	Pimiento verde	227	$ 0.009	$ 2.00				227			
1/7/2025	Paiteña colorada	227	$ 0.009	$ 2.00				227			
1/7/2025	Mayonesa elaborada	25	$ 0.082	$ 2.05				25			

RESTAURANTE "SALCHI´S INKA

HOJA DE REQUSICIÓNDE MATERIALES

Expresados en dólares americanos

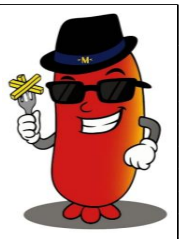
Orden de Producción N°: **1**
Producto: **Especial Inka**
Departamento: **Producción**
Fecha de emisión: **7/7/2025**
Cantidad de Platos: **25**

CANTIDAD	UNIDAD	DETALLE	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
25	Unidad	Pollo	$ 0.517	$ 12.92
25	Unidad	Carne molida	$ 0.141	$ 3.53
25	Unidad	Huevo	$ 0.117	$ 2.92
25	Unidad	Salchicha	$ 0.069	$ 1.73
7750	g	Papa	$ 0.062	$ 481.51
500	g	Colmorada	$ 0.018	$ 8.82
50	g	Sal	$ 0.004	$ 0.21
250	g	Tomate Curri	$ 0.013	$ 3.31
375	g	Lechugon	$ 0.015	$ 5.58
187.5	g	Chimichurri	$ 0.018	$ 3.34
200	g	Pan molido	$ 0.028	$ 5.64
10	Unidad	Limón	$ 0.033	$ 0.33
187.5	g	Salsa de tomate	$ 0.003	$ 0.59
500	g	Mayonesa	$ 0.082	$ 41.00
			TOTAL:	

Solicitado por: Producción

Entregado por: Bodeguero

RESTAURANTE "SALCHI´S INKA



HOJA DE COSTOS

Expresados en dólares americanos

Cliente:	Consumidor final	**Orden de Producción N°:**	1
Artículo:	Especial Inka	**Fecha de Inicio:**	7/7/2025
Cantidad:	25	**Fecha de Término:**	7/7/2025

MATERIA PRIMA DIRECTA

CANTIDAD	DETALLE	COTOS UNITARIO	COTOS TOTAL
25	Pollo	0.516666667	12.91666667
25	Carne molida	0.141176471	3.529411765
25	Huevo	0.116666667	2.916666667
25	Salchicha	0.069117647	1.727941176
25	Papa	0.062130275	1.553256869
	TOTAL:		

MANO DE OBRA DIRECTA

FECHA	DETALLE	COSTOS
7/72025	Cocinero	$ 0.10
7/7/2025	Auxiliar de cocina	$ 0.10
	TOTAL:	

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN APLICADO

	DETALLE	UNITARIO	TOTAL
25	Colmorada	$ 0.018	$ 0.44
25	Sal	$ 0.004	$ 0.11
25	Tomate Curri	$ 0.013	$ 0.33
25	Lechugon	$ 0.015	$ 0.37
25	Chimichurri	$ 0.018	$ 0.45
25	Pan molido	$ 0.028	$ 0.71
25	Limón	$ 0.033	$ 0.83
25	Salsa de tomate	$ 0.003	$ 0.08
25	Mayonesa	$ 0.082	$ 2.05
25	Dep. activos fijos	$ 0.260	$ 6.50

RESUMEN

Materia Prima Directa:	$	22.64
Mano de Obra Directa:	$	4.75
Costos Indirectos de Fábrica:	$	11.86
N°UNIDADES PRODUCIDAS:		25
COSTO DE PRODUCCIÓN:	$	39.26
COSTO UNITARIO DE PRODUCCIÓN:	$	1.57

Elaborado por:
Aprobado por:

SALCHI'S INKA FAST FOOD

RUC: 1002753174001

TARJETA DE TIEMPO

Nombres y apellidos del trabajador:
Cargo:
Código:

FECHA	HORA DE ENTRADA	HORA DE SALIDA	FIRMA DEL TRABAJADOR	OBSERVACIONES
1/7/2025	14:00PM	22:00PM		NA

TRABAJADOR(A)

FIRMA DEL RESPONSABLE

5. PRESUPUESTO

El presupuesto presentado, detalla los recursos económicos requeridos para la implementación del sistema contable en el restaurante Salchi's Inka Fast Food. Se incluyen los costos de adquisición del software, la capacitación del personal y herramientas necesarias para su correcto funcionamiento, esta inversión permitirá disponer de un sistema eficiente, para optimizar el uso de los recursos y lograr una gestión administrativa, mejore la rentabilidad y consolide el control interno del negocio.

SALCHI'S INKA FAST FOOD PRESUPUESTO DE IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA CONTABLE (USD)				
CATEGORÍA	**DETALLE**	**CANTIDAD**	**COSTO UNITARIO $**	**SUBTOTAL $**
Software	Licencia de sistema contable de escritorio (Un usuario)	1	$ 400.00	$ 400.00
	Mantenimiento y soporte técnico anual	1	$ 140.00	$ 140.00
Capacitación al personal	Taller de inducción contable (8 horas – 4 personas)	1	$ 140.00	$ 140.00
	Capacitación en uso del software (16 horas – 4 personas)	4	$ 30.00	$ 120.00
Herramientas tecnológicas	Computadora de escritorio (procesador i5, 8GB RAM, 256GB SSD)	1	$ 500.00	$ 500.00
	UPS (respaldo eléctrico)	1	$ 100.00	$ 100.00
	Disco duro externo para backup (1TB)	1	$ 70.00	$ 70.00
Papelería y manuales	Manual de usuario impreso y guías de capacitación	5	$ 10.00	$ 50.00
Otros costos indirectos	Gastos administrativos (reuniones, coordinación, ajustes menores)	1	$ 80.00	$ 80.00
TOTALES:				**$ 1,600.00**

6. CONCLUSIÓN PARCIAL DEL CAPÍTULO III

La propuesta del sistema contable con enfoque en costos estándar responde a las necesidades del restaurante Salchi's Inka Fast Food, al estructurar herramientas prácticas como fichas técnicas, órdenes de producción y flujogramas que fortalecen el control de los elementos del costo, permite determinar con mayor precisión el costo unitario de los platos, mejorar la planificación de insumos, reducir desperdicios y optimizar los recursos disponibles, contribuyendo directamente a la productividad y sostenibilidad del negocio.

CONCLUSIONES GENERALES

Se concluye finalmente:

Las diferentes fuentes bibliográficas revisadas respaldan la relevancia de implementar un sistema de control de costos en las MiPymes, ya que constituye una herramienta clave para la toma de decisiones gerenciales, la fijación de precios adecuados y la mejora de la competitividad en el sector gastronómico.

El diagnóstico situacional del Restaurante Salchi's Inka Fast Food permitió evidenciar debilidades en el manejo de los costos, principalmente en el control de inventarios e insumos, así como una gestión empírica en los Costos Indirectos de Fabricación (CIF), lo que afecta la exactitud de la información financiera y la rentabilidad.

Finalmente, se determinó que la implementación de un sistema de control de costos estándar resulta necesaria para optimizar los procesos productivos, organizar los recursos, mejorar la productividad operativa y disponer de costos reales que respalden decisiones estratégicas dentro del restaurante.

RECOMENDACIONES

Después de realizar la propuesta de control de costos se recomienda:

Se recomienda al gerente, impulsar el uso de un sistema de control de costos en la gestión administrativa y financiera, con el propósito de tomar decisiones oportunas y establecer precios de venta competitivos en el mercado.

El administrador debe aplicar de manera adecuada las herramientas de control planteadas en la investigación, tales como fichas técnicas, órdenes de requisición, Kardex y formatos de insumos, con el propósito de mejorar la organización interna, optimizar el manejo de inventarios y garantizar la precisión en la determinación de los costos.

Poner en práctica e implementar el gerente y el personal operativo el sistema de control de costos estándar diseñado en el presente proyecto de investigación, dando continuidad y asegurando su aplicación en todas las etapas del proceso productivo, con el fin de optimizar los recursos, reducir gastos innecesarios y elevar la productividad del Restaurante Salchi’s Inka Fast Food.

BIBLIOGRAFÍA

Angulo, U. (2016). *Contabilidad financiera.* Bogotá, Colombia: Ediciones de la U. Obtenido de https://elibro.net/es/ereader/uotavalo/70282?page=25

Arredondo, G. (2015). *Contabilidad y análisis de costos.* Grupo Editorial Patria. Obtenido de https://elibro.net/es/ereader/uotavalo/40440?page=78

BCE. (2021). *EL BANCO CENTRAL ACTUALIZA AL ALZA SU PREVISIÓN DE CRECIMIENTO PARA 2021 A 3,55%*. Obtenido de https://www.bce.fin.ec/el-banco-central-actualiza-al-alza-su-prevision-de-crecimiento-para-2021-a-3-55/

Belloso, G., & Lizardo, A. (2023). El proceso de investigación científica en las ciencias políticas: enfoque cualitativo, cuantitativo y mixto: The Scientific Research Process in Political Sciences: Qualitative, Quantitative and Mixed Approach. *Revista de artes y humanidades Unica*.

Cano, A. (2013). *Contabilidad general y presupuestaria, aplicada a ciencias económicas, administrativas y contables.* Bogpotá: Ediciones de la U. Retrieved from https://elibro.net/es/ereader/uotavalo/70214?page=17

Casanova, C., Proaño, E., Macías, J., & Ruiz, S. (30 de Enero de 2023). La contabilidad de costos y su incidencia en la rentabilidad de las PYMES. *Revista Ciencia Investigativa Multidisciplinaria, 3*(1), 17-30. Obtenido de https://economicsocialresearch.com/index.php/home/article/view/59

CDE, M. (2021). *Manual de manejo de KARDEX. 0-18.* Retrieved from https://cdemipymeroc.org/documentos/Manual_de_Manejo_de_Kardex_1.pdf

Correoso, F., Morejón, M., & Guirado, Y. (23 de Septiembre de 2015). *Recepción de Documentos Complementarios mediante la Ventanilla Única de Comercio Exterior de Cuba para la Aduana General de la República de Cuba*. Obtenido de https://repositorio.uci.cu/handle/ident/8950

Deepak, K. (2017). What are the Major Modules in Digital Marketing | Entrepreneur. Entrepreneur India. https://www.entrepreneur.com/en-in/marketing/what-are-the major-modules-in-digital-marketing/299702

Ed Levine. (2018, agosto 9). A Slice of Heaven: A History of Pizza in America. Dotdash Meredith. https://www.seriouseats.com/a-slice-of-heaven-a-history-of-pizza-in america

El Ministerio de Producción, C. E. (2020). *Medidas de apoyo e impacto económico por COVID-19 en Ecuador*. Obtenido de https://www.produccion.gob.ec/medidas-de-apoyo-e-impacto-economico-por-covid-19-en-ecuador/

Escobar, F., & Argota, G. (2021). Costeo basado en actividades (ABC) en las PYMES e iniciativas innovadoras: ¿opción posible o caduca? *Revista de Investigaciones Altoandinas, 23*(3). Obtenido de https://doi.org/10.18271/ria.2021.321

Eslava, R., Chacón, E., & Gonzalez, H. (2019). Costos Estándar: Aplicabilidad en las empresas del sector productivo. *Revista Gestión y Desarrollo Lbre, 4*(8). Obtenido de http://biblos.unilibrecucuta.edu.co/ojs/index.php/gestionyd/article/view/426

ESPAE. (2022). *Empresas de servicios: características y desafíos.* Escuela de Negocios ESPAE. Retrieved from https://habilidadesdirectivas.espae.edu.ec/empresas-de-servicios-caracteristicas-desafios/

Espinosa , N. (2022). *Contabilidad financiera y gerencial. Tomo I: Conceptos fundamentales.* (1 ed.). Santiago de Chile: Universidad Alberto Hurtado. Obtenido de https://elibro.net/es/ereader/uotavalo/226846?page=9

Esteban, N. (2018). *Tipos de investigación*. Obtenido de https://core.ac.uk/download/pdf/250080756.pdf

Fierro. (2015). *Diseño de sistemas de costos por ordenes de producción en la empresa "Metalmecánica Setmig" ubicada en el Distrito Metropolitano de Quito.* Quito: Universidad Politécnica Saleciana Sede Quito. Obtenido de https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/10212/1/UPS%20-%20ST001753.pdf

Fierro, A., Fierro, F. A., & Fierro, F. M. (2022). *Contabilidad general: Enfoque NIIF para pymes.* Ediciones de la U.

García , C., & Ortiz , L. (2019). *Normas Internacionales de Contabilidad.* (2, Ed.) Bogotá, Colombia : Ediciones de la U. Obtenido de https://elibro.net/es/ereader/uotavalo/127099?page=14

García. (2014). *Contabilidad de costos* (3 ed.). México: McGraw-Hill Interamericana. Retrieved from https://cfa.cao.org.bo › mod_folder › content

García, P. d. (2006). La contabilidad de costos y rentabilidad en la Pyme. Red Contaduría y Administración. Obtenido de https://elibro.net/es/ereader/uotavalo/7766?

Guarnizo, C. F., & Cárdenas, S. M. (2015). *Costos por órdenes de producción y por procesos.* Universidad de La Salle - Ediciones Unisalle. Retrieved from https://elibro.net/es/ereader/uotavalo/222009?page=34

Hernández Sampieri, R. F. (2021). *Metodología de la investigación.* 7.ª edición McGraw-Hill Education. Obtenido de https://www.uv.mx/personal/cbustamante/files/2011/06/metodologia-de-la-investigaci%C3%83%C2%B3n_sampieri.pdf

Investopedia- Dotash Meredith. https://www.investopedia.com/terms/c/cost control.asp

Jiménez, M. (2010). *Normas Internacionales de Información Financiera – Casos Prácticos.* Obtenido de https://contabilidadparatodos.com/niif-casos-practicos/

Kenton, W. (2022). Cost Control: How Businesses Use It to Increase Profits. Investopedia- Dotash Meredith. https://www.investopedia.com/terms/c/cost control.asp

Lago, M. J., Rodríguez Sirgado, M., & Lamas, Á. (2011). *El Consumo de Comida Rápida.*

Martín, S., Lejarriaga Péres de las Vacas, G., & Muñoz, A. (2013). *40 años de historia de las empresas de participación: Escuela de Estudios Cooperativos de la Universidad Complutense de Madrid* (1 ed.). Madrid: Editorial Verbum. Retrieved 07 08, 2025, from https://elibro.net/es/ereader/uotavalo/271972?page=31

Mejía , H. (2011). *Gestión integral de riesgos y seguros: para empresas de servicio, comercio e industria.* Botgotá, Colombia: Ecoe Ediciones. Retrieved from https://elibro.net/es/ereader/uotavalo/94008?page=43

Molina, K., Molina, P., & Laje, J. (2019). La contabilidad de costos y su relacion en el ambito de aplicación de las entidades manufactureras o industriales. *Revista*

Ciencia e Investigación, *4*(1), 15-20. doi:DOI:https://doi.org/10.5281/zenodo.3240566

Palmett, A. (2020). Metodos inductivo, deductivo y teorá de la pedagógía crítica. *3*(1), 36-42. Obtenido de https://petroglifosrevistacritica.org.ve/wp-content/uploads/2020/08/D-03-01-05.pdf

Pereira, C. (Septiembre de 2019). *Control interno en las empresas: Su aplicación y efectividad*. Obtenido de https://books.google.com.ec/books?hl=es&lr=&id=xM_DDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP5&dq=FORMATOS+DE+CONTROL+INTERNO&ots=BMWpOwFwqZ&sig=HVe9pMXBqPyILDQh0meDmSAsfwc&redir_esc=y#v=onepage&q=FORMATOS%20DE%20CONTROL%20INTERNO&f=false

Publishing, M. (2007). *Objetivo: rentabilidad.* Ediciones Díaz de Santos. Obtenido de https://elibro.net/es/lc/uotavalo/titulos/52900

Quispe, G. (2023). *Propuesta de Implementación de un Portal Colaborativo Para Mejorar la Gestión de Recursos Humanos en un Laboratorio Farmacéutico, 2023.* Lima: Universidad Peruana de ciencias e Informática. Obtenido de https://repositorio.upci.edu.pe/bitstream/handle/upci/1144/Tesis%20Final%20-%20Quispe%20Cruz,%20George%20Anthony.pdf?sequence=1&%3bisAllowed=y

Ricón, C., Sánchez, X., & Cardona, L. (2019). Clasificación teórica de los costos. *Revista EAN,* *87*, 193-206. Obtenido de https://www.redalyc.org/journal/206/20663246011/html/

Rojas, L. M. (2020). *Contabilidad de costos en industrias de transformación.* México: Instituto Mexicano de Contadores Públicos. Retrieved Julio 09, 2025, from https://elibro.net/es/ereader/uotavalo/130931?page=20

Sánchez, F. (2019). Fundamentos epistémicos de la investigación cualitativa y cuantitativa: consensos y disensos. *Revista Scielo Perú, 13*(1), 102-122. doi:http://dx.doi.org/10.19083/ridu.2019.644

Sánchez, M. F. (2024). *Fundamentos de contabilidad financiera.* Editorial Universitaria de Chile. Obtenido de https://elibro.net/es/ereader/uotavalo/271541?

Sandoval, D. (2025). *Técnicas de recolección de datos*. Obtenido de https://www.slideshare.net/slideshow/tecnicas-de-recoleccion-de-datos-66359495/66359495

Santa Cruz, J. M. (2018). *Más empresa* (1 ed.). España, Madrid : Delta Publicaciones. Recuperado el 7 de Julio de 2025, de https://elibro.net/es/ereader/uotavalo/227227?page=89

Shimabuku, L. (2012). Las clasificaciones en las empresas. *Quipukamayoc: Revista de la Facultad de Ciencias Contables, 20*(38), 139-153. Retrieved Julio 10, 2025, from https://www.researchgate.net/publication/319661231_LAS_CLASIFICACIONES_EN_LAS_EMPRESAS

Siniestrra, V. (2011). *Contabilidad de costos* (Ecoe Ediciones ed.). Bogotá: (ed.). Ecoe Ediciones. https://elibro.net/es/lc/uotavalo/titulos/69014. Obtenido de https://elibro.net/es/ereader/uotavalo/69014?page=20.

Suárez, R. (2023). *Contabilidad de costos.* Ecoe Ediciones.

Ulloa, M. J., Estévez Bonilla, A. E., & Borja Gavilanes, T. N. (2024). *Contabilidad de costos: una herramienta para la toma de decisiones.* Editorial del Instituto Superior Tecnológico España (ISTE). Retrieved from https://elibro.net/es/ereader/uotavalo/283297?

Valle, T. A. (2022). *Pontificia universidad católica del perú.* Obtenido de https://repositorio.pucp.edu.pe/index/handle/123456789/182854

Vergara, Puerta, & Makita. (2022). *Normas Internacionales NIFF.*

Wong Altamirano, L. S., Ríos Campos, C. A., Avalos Hubeck, J. A., Santamaría Baldera, N., & Estela Urbina, R. O. (2020). Plan estratégico de una empresa de almacenes del Perú. Revista de la Universidad del Zulia, 11(31), 26-38. https://doi.org/10.46925//rdluz.31.03

Zapata, R. E., González, B. P., y Guerrero, E. J. (s.f.). Gestión de costos de restaurantes: estudio empírico en Cúcuta–Colombia.

ANEXOS

ANEXO 1

FORMATO DE ENTREVISTA

Universidad de Otavalo

Universidad de Otavalo

Entrevista dirigida al Gerente

Entrevista para el control de costos de producción para la mejora de la productividad operativa del restaurante, "Salchi's Inka Fast Food", Otavalo 2025

Introducción: La siguiente entrevista tiene como objetivo recopilar información respecto al manejo contable y control de costos estándar en el restaurante "Salchi's Inka Fast Food". Se solicita responder las preguntas con base en su criterio y experiencia.

Preguntas:

1. **¿Cómo describiría la razón de ser de "Salchi's Inka Fast Food" y cómo visualiza su futuro?**

El restaurante apoya Mañas y es familiar que trabaja en las tardes hasta las 11pm tiene proyectos de aperturar nuevas sucursales.

2. **¿Cuenta el negocio con un registro formal de ingresos y gastos?**

No se cuenta, al final del día se contabiliza lo vendido no llevamos registros, y se nos olvida como, en que se invirtió.

3. **¿Dispone el establecimiento de una metodología para calcular los costos y fijar los precios de los alimentos que ofrece?**

No contamos, nos basamos a la experiencia y nos basamos a nuestras competencias.

4. **¿Realiza una planificación para la compra de insumos?**

Si la realizamos, por qué sabemos cuánto se vende y su movimiento al mes para abastecernos

www.uotavalo.edu.ec

Ciudadela IOA, Av. de los Sarances s/n y Pendoneros
593 (06) 2920 009 / 593 (06) 920 461 / 593 (06) 2 923 850
Otavalo - Ecuador

Universidad de Otavalo

5. ¿Lleva un control de las cantidades estandarizados de los ingredientes en cada plato?

No conocemos, solo nos basamos a nuestra experiencia y apoyo de los cocineros.

6. ¿Se han presentado daños o pérdidas en los productos necesarios para la preparación de los platos?

Siempre se corre el riesgo como al comprar la papa, harina, se nos han presentado y solo los hemos botado.

7. ¿Aplica acciones para reducir desperdicios o mejorar el uso de los recursos?

No se conoce, pero nos interesa saber como lograr evitar esas pérdidas.

8. ¿Considera que al implementar un sistema contable de costos mejoraría la productividad y optimizaría los recursos en su negocio?

Si me gustaría, para mejorar en mi negocio y ser mejores y durar en el tiempo.

Ciudadela IOA, Av. de los Sarances s/n y Pendoneros
593 (06) 2920 009 / 593 (06) 920 461 / 593 (06) 2 923 850
Otavalo - Ecuador

www.uotavalo.edu.ec

ANEXO 2

FORMATO DE ENCUESTA

1

Universidad de Otavalo

Universidad de Otavalo

Encuesta dirigida a los Trabajadores

Encuesta para el control de costos de producción para la mejora de la productividad operativa en el restaurante "Salchi's Inka Fast Food", Otavalo 2025

Introducción: El cuestionario tiene como objetivo recopilar información con respecto al control de costos, el manejo contable y la eficiencia operativa en el restaurante "Salchi's Inka Fast Food". Se solicita que señale con una "X" la opción que considere más adecuada para cada pregunta según su experiencia en el área que desempeña.

SECCIÓN I: PARTE OPERATIVA

Dirigida al personal de cocina y producción

1. **¿Lleva un registro de los insumos utilizados en la preparación de los alimentos?**

   ( ) Si
   (X) No

2. **¿El establecimiento cuenta con un control de existencias de los insumos disponibles?**

   ( ) Sí

   (X) No

3. **¿Utiliza recetas o fichas técnicas estandarizadas para elaborar los platos?**

   ( ) Sí

   (X) No

www.uotavalo.edu.ec

Ciudadela IOA, Av. de los Sarances s/n y Pendoneros
593 (06) 2920 009 / 593 (06) 920 461 / 593 (06) 2 923 850
Otavalo - Ecuador

Universidad de Otavalo

4. **¿Existe una buena coordinación con sus compañeros durante la preparación de los alimentos?**

   (X) Siempre

   ( ) A veces

   ( ) Nunca

5. **¿Durante la preparación de los alimentos se le ha presentado pérdidas o desperdicios?**

   (X) Sí

   ( ) No

6. **¿Cuáles son los platos que prepara con mayor frecuencia?**

   (X) Salchipapas

   ( ) Hamburguesas

   ( ) Parrilladas

   ( ) Otros: _____

7. **¿Recibe capacitación o instrucciones para sus habilidades en la preparación de alimentos?**

   ( ) Siempre

   ( ) A veces

   (X) Nunca

Ciudadela IOA, Av. de los Sarances s/n y Pendoneros
593 (06) 2920 009 / 593 (06) 920 461 / 593 (06) 2 923 850
Otavalo - Ecuador

www.uotavalo.edu.ec

ANEXO 3

CARTA DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN

Universidad de Otavalo

Carta de Validación

Yo, Iván Eduardo Romero Merlo, titular de la cédula de identidad No. 1003083142, profesor a tiempo completo de la carrera de Contabilidad y Auditoría, mediante la presente hago constar que el instrumento Entrevista Dirigida al Gerente, utilizado para el desarrollo del Proyecto de Titulación: "SISTEMA CONTABLE CON ENFOQUE EN COSTOS PARA LA MEJORA DE LA PRODUCTIVIDAD, RESTAURANTE "SALCHI'S INKA FAST FOOD", OTAVALO 2025", elaborado por el estudiante de la Universidad de Otavalo.

Nombres y Apellidos	No. de Cédula
Alexandra Rebeca Anrango Tabango	1004589808

Reúne los requisitos suficientes y necesarios para ser considerados válidos, y, por lo tanto, aptos para ser aplicados en el logro de los objetivos propuestos que se plantean, de acuerdo con el siguiente detalle.

Ítems	Deficiente 20%	Aceptable 40% al 60%	Bueno 61% al 80%	Muy bueno 81% al 90%	Excelente 91% al 100%
Congruencia de items					✓
Amplitud de contenidos					✓
Redacción de ítems					✓
Claridad de precisión					✓
Pertinencia					✓

www.uotavalo.edu.ec

Ciudadela IOA, Av. de los Sarances s/n y Pendoneros
593 (06) 2920 009 / 593 (06) 920 461 / 593 (06) 2 923 850
Otavalo - Ecuador

Universidad de Otavalo

Promedio de la valoración: 100% / 100%

Observaciones y/o comentarios:

Para la constancia del presente, se firma en la ciudad de Otavalo, a los 18 días del mes de julio del año 2025.

Firma

Iván Eduardo Romero Merlo

Ciudadela IOA, Av. de los Sarances s/n y Pendoneros
593 (06) 2920 009 / 593 (06) 920 461 / 593 (06) 2 923 850
Otavalo - Ecuador

www.uotavalo.edu.ec

Universidad de Otavalo

Carta de Validación

Yo, Iván Eduardo Romero Merlo, titular de la cédula de identidad No. 1003083142, profesor a tiempo completo de la carrera de Contabilidad y Auditoría, mediante la presente hago constar que el instrumento Encuesta Dirigida a los Trabajadores, utilizado para el desarrollo del Proyecto de Titulación: "SISTEMA CONTABLE CON ENFOQUE EN COSTOS PARA LA MEJORA DE LA PRODUCTIVIDAD, RESTAURANTE "SALCHI'S INKA FAST FOOD", OTAVALO 2025", elaborado por el estudiante de la Universidad de Otavalo.

Nombres y Apellidos	No. de Cédula
Alexandra Rebeca Anrango Tabango	1004589808

Reúne los requisitos suficientes y necesarios para ser considerados válidos, y, por lo tanto, aptos para ser aplicados en el logro de los objetivos propuestos que se plantean, de acuerdo con el siguiente detalle.

Ítems	Deficiente 20%	Aceptable 40% al 60%	Bueno 61% al 80%	Muy bueno 81% al 90%	Excelente 91% al 100%
Congruencia de ítems					✓
Amplitud de contenidos					✓
Redacción de ítems					✓
Claridad de precisión					✓
Pertinencia					✓

Ciudadela IOA, Av. de los Sarances s/n y Pendoneros
593 (06) 2920 009 / 593 (06) 920 461 / 593 (06) 2 923 850
Otavalo - Ecuador

www.uotavalo.edu.ec

Universidad de Otavalo

Promedio de la valoración: 100% / 100%

Observaciones y/o comentarios:

Para la constancia del presente, se firma en la ciudad de Otavalo, a los 18 días del mes de julio del año 2025.

Firma

Iván Eduardo Romero Merlo

www.uotavalo.edu.ec

Ciudadela IOA, Av. de los Sarances s/n y Pendoneros
593 (06) 2920 009 / 593 (06) 920 461 / 593 (06) 2 923 850
Otavalo - Ecuador

ANEXO 4

CARTA DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN

Universidad de Otavalo

Carta de Validación

Yo, Lidia Inés Diaz Gispert, titular de la cédula de identidad No. 1756687677, profesor a tiempo completo de la carrera de Contabilidad y Auditoría, mediante la presente hago constar que el instrumento Entrevista Dirigida al Gerente, utilizado para el desarrollo del Proyecto de Titulación: "SISTEMA CONTABLE CON ENFOQUE EN COSTOS PARA LA MEJORA DE LA PRODUCTIVIDAD, RESTAURANTE "SALCHI'S INKA FAST FOOD", OTAVALO 2025", elaborado por el estudiante de la Universidad de Otavalo.

Nombres y Apellidos	No. de Cédula
Alexandra Rebeca Anrango Tabango	1004589808

Reúne los requisitos suficientes y necesarios para ser considerados válidos, y, por lo tanto, apto para ser aplicados en el logro de los objetivos propuestos que se plantean, de acuerdo con el siguiente detalle.

Ítems	Deficiente 20%	Aceptable 40% al 60%	Bueno 61% al 80%	Muy bueno 81% al 90%	Excelente 91% al 100%
Congruencia de ítems					✓
Amplitud de contenidos					✓
Redacción de ítems					✓
Claridad de precisión					✓
Pertinencia					✓

Ciudadela IOA, Av. de los Sarances s/n y Pendoneros
593 (06) 2920 009 / 593 (06) 920 461 / 593 (06) 2 923 850
Otavalo - Ecuador

www.uotavalo.edu.ec

Universidad de Otavalo

Promedio de la valoración: 100 **/ 100%**

Observaciones y/o comentarios:

Para la constancia del presente, se firma en la ciudad de Otavalo, a los 18 dias del mes de julio del año 2025.

Firma

Lidia Inés Diaz Gispert

www.uotavalo.edu.ec

Ciudadela IOA, Av. de los Sarances s/n y Pendoneros
593 (06) 2920 009 / 593 (06) 920 461 / 593 (06) 2 923 850
Otavalo - Ecuador

Universidad de Otavalo

Carta de Validación

Yo, Lidia Inés Diaz Gispert, titular de la cédula de identidad No. 1756687677, profesor a tiempo completo de la carrera de Contabilidad y Auditoría, mediante la presente hago constar que el instrumento Encuesta Dirigida a los Trabajadores, utilizado para el desarrollo del Proyecto de Titulación: "SISTEMA CONTABLE CON ENFOQUE EN COSTOS PARA LA MEJORA DE LA PRODUCTIVIDAD, RESTAURANTE "SALCHI'S INKA FAST FOOD", OTAVALO 2025", elaborado por el estudiante de la Universidad de Otavalo.

Nombres y Apellidos	No. de Cédula
Alexandra Rebeca Anrango Tabango	1004589808

Reúne los requisitos suficientes y necesarios para ser considerados válidos, y, por lo tanto, aptos para ser aplicados en el logro de los objetivos propuestos que se plantean, de acuerdo con el siguiente detalle.

Ítems	Deficiente 20%	Aceptable 40% al 60%	Bueno 61% al 80%	Muy bueno 81% al 90%	Excelente 91% al 100%
Congruencia de ítems					✓
Amplitud de contenidos					✓
Redacción de ítems					✓
Claridad de precisión					✓
Pertinencia					✓

Ciudadela IOA, Av de los Sarances s/n y Pendoneros
593 (06) 2920 009 / 593 (06) 920 461 / 593 (06) 2 923 850
Otavalo - Ecuador

www.uotavalo.edu.ec

Universidad de Otavalo

Promedio de la valoración: 100 **/ 100%**

Observaciones y/o comentarios:

Para la constancia del presente, se firma en la ciudad de Otavalo, a los 18 días del mes de julio del año 2025.

Firma

Lidia Inés Diaz Gispert

Ciudadela IOA, Av. de los Sarances s/n y Pendoneros
593 (06) 2920 009 / 593 (06) 920 461 / 593 (06) 2 923 850
Otavalo - Ecuador

www.uotavalo.edu.ec

ANEXO 5

CARTA DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN

Universidad de Otavalo

Carta de Validación

Yo, Adrián Manuel Andrade Orbe, titular de la cédula de identidad No. 1002841672, profesor a tiempo completo de la carrera de Contabilidad y Auditoría, mediante la presente hago constar que el instrumento Entrevista Dirigida al Gerente, utilizado para el desarrollo del Proyecto de Titulación: "SISTEMA CONTABLE CON ENFOQUE EN COSTOS PARA LA MEJORA DE LA PRODUCTIVIDAD, RESTAURANTE "SALCHI'S INKA FAST FOOD", OTAVALO 2025", elaborado por el estudiante de la Universidad de Otavalo.

Nombres y Apellidos	No. de Cédula
Alexandra Rebeca Anrango Tabango	1004589808

Reúne los requisitos suficientes y necesarios para ser considerados válidos, y, por lo tanto, aptos para ser aplicados en el logro de los objetivos propuestos que se plantean, de acuerdo con el siguiente detalle.

Ítems	Deficiente 20%	Aceptable 40% al 60%	Bueno 61% al 80%	Muy bueno 81% al 90%	Excelente 91% al 100%
Congruencia de ítems					✓
Amplitud de contenidos					✓
Redacción de ítems					✓
Claridad de precisión					✓
Pertinencia					✓

Ciudadela IOA, Av. de los Sarances s/n y Pendoneros
593 (06) 2920 009 / 593 (06) 920 461 / 593 (06) 2 923 850
Otavalo - Ecuador

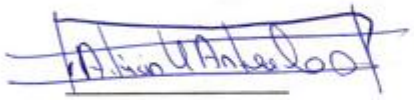
www.uotavalo.edu.ec

Universidad de Otavalo

Promedio de la valoración: 95 **/ 100%**

Observaciones y/o comentarios:

Para la constancia del presente, se firma en la ciudad de Otavalo, a los 28 días del mes de julio del año 2025.



Firma

Adrián Manuel Andrade Orbe

www.uotavalo.edu.ec

Ciudadela IOA, Av. de los Sarances s/n y Pendoneros
593 (06) 2920 009 / 593 (06) 920 461 / 593 (06) 2 923 850
Otavalo - Ecuador

Universidad de Otavalo

Carta de Validación

Yo, Adrián Manuel Andrade Orbe, titular de la cédula de identidad No. 1002841672, profesor a tiempo completo de la carrera de Contabilidad y Auditoría, mediante la presente hago constar que el instrumento Encuesta Dirigida a los Trabajadores, utilizado para el desarrollo del Proyecto de Titulación: "SISTEMA CONTABLE CON ENFOQUE EN COSTOS PARA LA MEJORA DE LA PRODUCTIVIDAD, RESTAURANTE "SALCHI'S INKA FAST FOOD", OTAVALO 2025", elaborado por el estudiante de la Universidad de Otavalo.

Nombres y Apellidos	No. de Cédula
Alexandra Rebeca Anrango Tabango	1004589808

Reúne los requisitos suficientes y necesarios para ser considerados válidos, y, por lo tanto, aptos para ser aplicados en el logro de los objetivos propuestos que se plantean, de acuerdo con el siguiente detalle.

Ítems	Deficiente 20%	Aceptable 40% al 60%	Bueno 61% al 80%	Muy bueno 81% al 90%	Excelente 91% al 100%
Congruencia de ítems					✓
Amplitud de contenidos					✓
Redacción de ítems					✓
Claridad de precisión					✓
Pertinencia					✓

www.uotavalo.edu.ec

Ciudadela IOA, Av. de los Sarances s/n y Pendoneros
593 (06) 2920 009 / 593 (06) 920 461 / 593 (06) 2 923 850
Otavalo - Ecuador

Universidad de Otavalo

Promedio de la valoración: 98 / 100%

Observaciones y/o comentarios:

Para la constancia del presente, se firma en la ciudad de Otavalo, a los 28 días del mes de julio del año 2025.

Firma

Adrián Manuel Andrade Orbe

www.uotavalo.edu.ec

Ciudadela IOA. Av. de los Sarances s/n y Pendonesps
593 (06) 2920 009 / 593 (06) 920 461 / 593 (06) 2 923 880
Otavalo - Ecuador

ANEXO 6

FOTOS DEL ESTABLECIMIENTO