



UNIVERSIDAD DE OTAVALO

CARRERA DE CONTABILIDAD Y AUDITORIA

PROYECTO DE TITULACIÓN

**TEMA: CONTROL DE COSTOS DE PRODUCCIÓN PARA LA
MEJORA DE LA RENTABILIDAD DE LA MICROEMPRESA”
TAMIA PIZZERIA”, CAYAMBE 2023**

AUTORA:

ROXY NICOLE TERÁN GRANADA

TUTOR:

MSC. LIZANDRO MANUEL PERUGACHI LIMAICO

OTAVALO-ECUADOR

2023

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

Otavalo, 30 de agosto del 2023

Se aprueba el empastado más el Cd correspondiente al trabajo de grado con el tema:

CONTROL DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN PARA LA MEJORA DE LA RENTABILIDAD DE LA MICROEMPRESA "TAMIA PIZZERÍA" CAYAMBE 2023

Correspondiente al estudiante:

Nombre: Terán Granada Roxy Nicole

C.I: 1728085976

Para constancia firman los integrantes del tribunal evaluador:



JOHANNA ELIZABETH
MOROCHO TERÁN

Presidente de Tribunal de Grado

Nombre: Morocho Terán Jhoanna Elizabeth, MSC

C.I: 1003157227



LIZANDRO MANUEL
PERUGACHI LIMAICO

Tutor del trabajo de Grado

Nombre: Perugachi Limaico Lizandro Manuel, MSC

C.I: 1001868262

ADRIAN MANUEL ANDRADE ORBE

ANDRADE ORBE Fecha: 2023.09.20 12:34:15 -0500

Evaluador del trabajo de Grado

Nombre: Andrade Orbe Adrián Manuel, MBA

C.I: 1002841672



EDWIN SANTIAGO
NÚÑEZ NARANJO

Evaluador del trabajo de Grado

Nombre: Núñez Naranjo Edwin Santiago, MSC

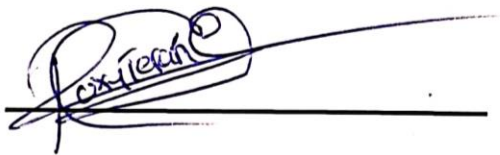
C.I: 1716395221

DECLARACIÓN DE AUTORIA Y CESIÓN DE DERECHOS

Yo, TERÁN GRANADA ROXY NICOLE, con CI, 1728085976, de la carrera de CONTABILIDAD Y AUDITORIA

Declaro que el Trabajo de Titulación "CONTROL DE COSTOS DE PRODUCCIÓN PARA LA MEJORA DE LA RENTABILIDAD DE LA MICROEMPRESA" TAMIA PIZZERIA", CAYAMBE 2023" es de mi total autoría y que no ha sido previamente presentado para grado alguno o calificación profesional.

La Universidad de Otavalo puede hacer uso de los derechos correspondientes, según lo establecido por la Ley de Propiedad Intelectual, por su reglamento y por la normativa institucional vigente.

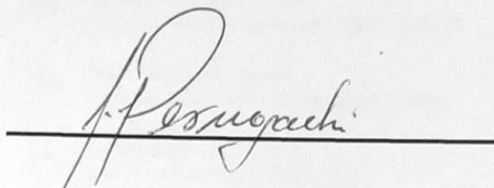
A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Roxy Nicole Terán', is written over a horizontal line. The signature is stylized and includes a circular flourish at the end.

TERÁN GRANADA ROXY NICOLE
C.I. 1728085976

CARTA DE CERTIFICACIÓN DEL TUTOR

Fecha:

Yo, LIZANDRO MANUEL PERUGACHI LIMAICO, en mi carácter de tutor del trabajo de titulación: "CONTROL DE COSTOS DE PRODUCCIÓN PARA LA MEJORA DE LA RENTABILIDAD DE LA MICROEMPRESA" TAMIA PIZZERIA", CAYAMBE 2023", realizado por el estudiante "TERÁN GRANADA ROXY NICOLE", titular de la cédula de ciudadanía "1728085976", declaro mediante la presente, que el proyecto del trabajo de titulación cumple con las condiciones mínimas requeridas para ser sometido a su evaluación.



MSC., LIZANDRO MANUEL PERUGACHI LIMAICO









C.I. 100186826-2

ANEXO INFORME RESUMEN DEL SISTEMA ANTI PLAGIO

Document Information

Analyzed document	Tesis Srta. Roxy Terán.docx (D172822030)
Submitted	8/14/2023 11:55:00 PM
Submitted by	Lizandro Perugachi
Submitter email	lperugachi@uotavalo.edu.ec
Similarity	3%
Analysis address	lperugachi.otaval@analysis.arkund.com

Sources included in the report

SA	HOYOS GUALPA TERESA NATALY.docx Document HOYOS GUALPA TERESA NATALY.docx (D142187696)		2
SA	Tesis Ana y Johana v08.5.docx Document Tesis Ana y Johana v08.5.docx (D11395910)		1
SA	TESIS FARCITA 1511 V1.docx Document TESIS FARCITA 1511 V1.docx (D32561606)		1
SA	TESIS 2015.pdf Document TESIS 2015.pdf (D14043478)		2
SA	Andrea Lizbeth Barros Medina.docx Document Andrea Lizbeth Barros Medina.docx (D127852765)		1
SA	PROYECTO DE CONTABILIDAD GRUPO 5.docx Document PROYECTO DE CONTABILIDAD GRUPO 5.docx (D40625164)		5
SA	TESIS TERMINADA COMPLETA.docx Document TESIS TERMINADA COMPLETA.docx (D103922817)		4
SA	Tesis Mishell Revision final.docx Document Tesis Mishell Revision final.docx (D141463787)		2

Entire Document

DEDICATORIA

Dedico con mi corazón, el presente proyecto de investigación a mis padres, quienes han sido mi apoyo, fuerza e inspiración para seguir adelante cada día, por siempre apoyarme y animarme cuando lo he necesitado.

A mis hermanos y sobrinos quienes han estado presentes en este largo camino y por el apoyo incondicional que me han brindado durante esta etapa.

AGRADECIMIENTOS

Doy gracias a Dios por guiarme en este largo camino, y por siempre haber sido el apoyo aquellos momentos de dificultad.

Gracias a mí querida familia por ser mi guía en este largo camino lleno de aprendizaje, experiencias y por siempre estar conmigo en todo momento.

Gracias a los docentes de la Universidad de Otavalo, por haber impartido sus conocimientos y consejos a lo largo de esta bonita etapa. De manera especial, al magister Lizandro Perugachi, tutor de mi proyecto de investigación, quien ha guiado con paciencia y vocación profesional.

ÍNDICE

1.	INTRODUCCIÓN	xii
1.1	PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA Y SU JUSTIFICACIÓN	xiii
1.2	OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN	xv
1.2.1	OBJETIVO GENERAL	xv
1.2.2	OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	xv
2.	CAPÍTULO I: MARCO TEÓRICO PARA LA IMPLEMETACIÓN DE LOS SISTEMAS DE CONTROL DE COSTOS	1
2.1	ANTECEDENTES DE LAS PIZZERÍAS	1
2.1.1	LA CONTABILIDAD DE COSTOS EN EL ECUADOR.....	2
2.2	BASES TEÓRICAS Y NORMATIVAS.....	3
2.2.1	NORMAS INTERNACIONALES DE CONTABILIDAD (NIC)	3
2.2.2	NORMAS INTERNACIONALES DE INFORMACIÓN FINANCIERA (NIIF)	4
2.2.3	EMPRESA INDUSTRIAL	4
2.2.4	CLASIFICACIÓN.....	4
2.2.5	CONTABILIDAD DE COSTOS	5
2.2.6	CLASIFICACIÓN DE LOS COSTOS.....	6
2.2.7	SISTEMAS DE CONTABILIZACIÓN DE COSTOS	7
2.2.8	CONTROL DE COSTOS	10
2.3	MARCO CONCEPTUAL.....	11
2.3.1	ELEMENTOS DEL COSTO	11
2.3.2	GESTIÓN DE COSTOS.....	11
2.3.3	TRATAMIENTO DE LOS ELEMENTOS DEL COSTOS.....	11
2.3.4	COSTOS INDIRECTOS DE FÁBRICA.....	13
2.3.5	PASOS BÁSICOS PARA REALIZAR UN CONTROL DE COSTOS EFICIENTE 13	
2.3.6	NECESIDAD DE COSTEAR APROPIADAMENTE LOS PRODUCTOS.....	14
2.3.7	REDUCCIÓN DE COSTOS	15
2.3.8	USUARIOS DE LA CONTABILIDAD DE COSTOS	15
2.3.9	EL PROCESO CONTABLE	15
2.3.10	HERRAMIENTAS DE CONTROL.....	16
2.3.11	PLAN ESTRATÉGICO	17
2.3.12	DECISIONES ESTRATÉGICAS	17
2.3.13	LA RENTABILIDAD.....	18
2.4	CONCLUSIONES PARCIALES CAPÍTULO 1	19
3.	CAPÍTULO II: MARCO METODOLÓGICO PARA LA IDENTIFICACIÓN DE AREAS DE MEJORA EN CUANTO A EFICIENCIA Y REDUCCIÓN DE COSTOS.....	20

3.1	ENFOQUE, TIPO Y DISEÑO DE INVESTIGACIÓN	20
3.1.1	ENFOQUE MIXTO	20
3.1.2	TIPO DE INVESTIGACIÓN DESCRIPTIVA	20
3.1.3	ESTUDIO BIBLIOGRÁFICO	21
3.1.4	INVESTIGACIÓN DE CAMPO.....	21
3.2	MÉTODO DE LA INVESTIGACIÓN.....	21
3.2.1	INDUCTIVO-DEDUCTIVO.....	21
3.3	TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS	22
3.3.1	ENTREVISTA.....	22
3.3.2	ENCUESTA.....	22
3.4	VALIDACIÓN DE EXPERTOS	23
3.5	POBLACIÓN Y MUESTRA	24
3.6	DIAGNOSTICO INSTITUCIONAL DE LA ORGANIZACIÓN OBJETO DE ESTUDIO	
	24	
3.6.1	ANÁLISIS DE LA ENTREVISTA.....	24
3.6.2	ANÁLISIS DE LA ENCUESTA.....	25
3.6.3	FODA.....	33
3.7	CONCLUSIONES PARCIALES CAPÍTULO 2	34
4.	CAPÍTULO III PROPUESTA DE UN CONTROL DE COSTOS POR ÓRDENES DE	
	PRODUCCIÓN PARA LA MICROEMPRESA TAMIA PIZZERÍA.	35
4.1.1	HERRAMIENTAS DE CONTROL.....	36
4.1.2	VENTAS	36
4.1.3	COMPRAS	37
4.1.4	PRODUCCIÓN.....	40
4.2	FLUJOGRAMA DE PROCESO DE COMPRA Y RECEPCIÓN DE MATERIAL.....	44
4.3	FLUJO GRAMA DE PROCESO DE ELABORACIÓN DE PIZZAS	45
4.4	CONCLUSIONES PARCIALES DEL TERCER CAPÍTULO.....	60
4.5	CONCLUSIONES	60
4.6	RECOMENDACIONES	61

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Antecedentes de la Contabilidad de Costos en Ecuador	2
Tabla 2 Clasificación de la empresa industrial.....	5
Tabla 3 Clasificación de los costos	6
Tabla 4 Personal de Tamia Pizzería	24
Tabla 5 Conocimiento de los costos de producción.	25
Tabla 6 Componente importante de costos de producción.	25
Tabla 7 Medidas de control interno.	26
Tabla 8 Optimización de costos de mano de obra.....	27
Tabla 9 Capacitaciones sobre el control de energía y servicios públicos.	28
Tabla 10 Importancia del uso de tecnologías en Tamia Pizzería.....	29
Tabla 11 Materia prima necesaria.....	30
Tabla 12 Evaluación de la calidad y costos de los ingredientes.	30
Tabla 13 Estrategias para minimizar los desperdicios.....	31
Tabla 14 Matriz de impacto cruzado DOFA a Tamia Pizzería.	33
Tabla 18 Formato cotización de venta.	36
Tabla 19 Formato cotización de compra.....	37
Tabla 20 Formato orden de compra.....	38
Tabla 21 Formato de evaluación de inventarios-PEPS.....	39
Tabla 22 Formato informe de recepción.	39
Tabla 23 Formato orden de producción.	40
Tabla 24 Formato hoja de requisición.....	41
Tabla 25 Formato tarjeta de tiempo.	41
Tabla 26 Formato hoja de costos.....	42
Tabla 27 Formato tarjeta reloj.	43
Tabla 28 Formato planilla de trabajo.....	43

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1 Proceso control de costos.	10
Ilustración 2 Pasos básicos para un Plan Estratégico.	17
Ilustración 3 Conocimiento costos de producción.	25
Ilustración 4 Gráfico estadístico componente importante en costos de producción.....	26
Ilustración 5 Gráfico estadístico medidas de control interno.....	27
Ilustración 6 Grafico estadístico de optimización de costos de mano de obra.....	27
Ilustración 7 Gráfico estadístico capacitaciones sobre el control de servicios básicos.....	28
Ilustración 8 Importancia del uso de tecnologías en Tamia Pizzería.....	29
Ilustración 9 Gráfico estadístico materia prima necesaria.....	30
Ilustración 10 Gráfico estadístico evaluación de calidad y costo de ingredientes.....	31
Ilustración 11 Gráfico estadístico estadísticas para reducir los desperdicios en el proceso productivo.....	32
Ilustración 12 Orgánico estructural de Tamia Pizzería.....	36
Ilustración 14 Flujo grama de proceso compra y recepción de materia prima.	45
Ilustración 15 Flujo grama de proceso de elaboración de pizzas.	46

1. INTRODUCCIÓN

Control de costos por órdenes de producción para “Tamia Pizzería” ubicada en el Cantón Cayambe provincia de Pichincha. Es un proyecto de investigación enfocado a conocer en primera instancia la situación actual, a determinar los costos reales de producción y su posible reducción de estos para mejora de la rentabilidad.

Tamia Pizzería, Nace en el año del 2005, en el cantón Cayambe, con la unión de dos hermanos que decidieron conformar una sociedad para fundar un negocio familiar, dedicados a la producción y venta de pizzas. Luego de un tiempo por situaciones familiares decidieron disolverse quedando con único dueño el hermano mayor quién hasta la actualidad sigue perdurando con el negocio, el gerente de Tamia pizzería es él sr. Eduardo Marcelo Terán Arias con Ruc: 1708221740001, actualmente cuenta con seis empleados, dos meseros, una persona para atención al cliente y cobro, un personal de aseo, dos personas en el área de cocina, también cuenta con un área amplia y cómoda para clientes, su cocina está implementada con maquinaria industrializada.

El objetivo de este proyecto es que, teniendo en cuenta la situación en que esta la microempresa, analizar las razones del porque Tamia Pizzería no surge o refleja los resultados que su gerente espera.

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

Capítulo I, hace referencia al marco teórico, en donde se establecen los fundamentos teóricos, del tema global como es la contabilidad de costos antecedentes, normas legales, como es su aplicación en microempresas, siguiendo un orden lógico de los temas a tratar, hasta llegar a el control de costos, el cual se ampliara para el conocimiento del lector, pasos a seguir, método de aplicación, definiciones y elementos importantes para el sustento de proyecto, para finalizar con las conclusiones del capítulo dando cumplimiento al objetivo específico uno de la investigación.

El capítulo II, establece la metodología utilizada, como primer punto está basado en un enfoque de investigación de tipo mixto, en el que abarca la parte cuali-cuantitativa, para la obtención de datos tanto de cualidad, características de los hechos o fenómenos observados en el objeto de investigación, también datos cuantificables, numéricos en figuras estadísticas, con la aplicación de técnicas e instrumentos

investigación que fueron la entrevista, encuesta, FODA, para proceder a el análisis y tabulación de los resultados. Los métodos utilizados son inductivo-deductivo donde se observarán los factores considerados importantes para plantear el tema y propuesta que permitirá cumplir con los objetivos establecidos, validación de expertos, proceso en el cual se presenta los instrumentos encuesta y entrevista para tener en cuenta las sugerencias y observaciones por parte de los expertos, población y muestra, es decir, a las personas que se aplicaran los instrumentos de encuesta y entrevista para proceder a los análisis de los resultados obtenidos con la aplicación de las técnicas e instrumentos de recolección de datos. Para finalizar el capítulo con las conclusiones observadas.

Capítulo III, tiene como finalidad el desarrollo de la propuesta, control de costos por órdenes de producción para la mejora de la rentabilidad de la microempresa Tamia Pizzería, con la aplicación de diferentes herramientas para el cumplimiento del proyecto de investigación, posteriormente se realizó conclusiones y recomendaciones generales, para finalizar con la bibliografía y anexos necesarios para complementar y sustentar la información detallada anteriormente.

1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA Y SU JUSTIFICACIÓN

Tamia pizzería es una microempresa, que desde sus inicios su acogida fue buena, ya que fue una de las primeras pizzerías en Cayambe, y como en todo negocio existían buenos y malos momentos. Actualmente, existen más de diez pizzerías en el lugar establecido, pues con el pasar del tiempo observaron diferentes cambios en su medio que los estaba afectado poco a poco, es decir, las personas preferían ir a lugares cercanos del centro del cantón, por lo tanto, el lugar donde estaban ubicados no favorecía, no transitaban muchas personas, la competencia era cada vez más fuerte y factores externos que también influenciaron.

En cuanto al funcionamiento de la pizzería fue imprescindible establecer los precios en su menú, pero por la ausencia de conocimiento por parte del gerente creó su negocio a su manera y por su experiencia que ya tenía, sin tener en cuenta que para establecer precios de un producto es necesario un proceso, para el registro de sus ventas y gastos era necesario que tengan herramientas tecnológicas para su registro, todo proceso lo realizaban de manera manual y empírica.

Es así que, por la necesidad de mejora e innovación, Tamia pizzería se ha tomado como objeto de investigación, ya que actualmente existen varias herramientas que

ayudan a las microempresas a ser más competitivas, a ser más virales y sobre todo a ser eficientes y eficaces. A sí, uno de los problemas observados en Tamia pizzería es el haber establecido los precios de sus productos de una manera empírica, tomando referencia a valores de pizzerías más grandes, sin haberse dado cuenta si los precios eran los adecuados o no para el mercado que está dirigido, y sobre todo si los precios establecidos lo hacen o no rentable.

Con la problemática antes descrita no ha permitido al negocio crecer, ser eficiente, tomar las decisiones correctas en cuestión de la parte económica y administrativa, así hace necesario establecer un sistema de control de costos adecuado, para gestionar su servicio, beneficiándolo también a tener un manejo adecuado en la parte productiva y administrativa, ya que el sistema de control de costos por órdenes de producción le permitirá controlar, a reducir desperdicios de materia prima, tomar decisiones adecuadas y conocer la rentabilidad del negocio, de Tamia pizzería mejore en el ámbito, económico, social, cultural.

En el campo laboral existen microempresas que se dedican al comercio de alimentos, en este caso el problema de la ausencia de un control de costos de producción ha hecho que, en Tamia pizzería se establezcan precios de una manera empírica y generando incertidumbre en el gerente si la ganancia de la venta de las pizzas era la real, si existían desperdicios o pérdidas en la parte productiva, económica y carecer de un control desde la parte administrativa.

Es imprescindible un control de costos por órdenes de producción para que la microempresa, llegue al punto de incrementar su rentabilidad de manera eficiente y eficaz para una adecuada toma de decisiones en la parte económica y con precios actuales del mercado que les permita tener la ganancia adecuada, así sus actividades y producción sean mejor. Así será posible cumplir también con actividades contables, control de inventarios, administrativos, de gestión y más, que estén asignadas o planificadas con el control de costos por órdenes de producción mostrando la eficiencia y efectividad en los diferentes ámbitos de la microempresa.

Con el control de costos de producción para Tamia pizzería obtendrá ciertos beneficios como disminución de pérdidas de capital de trabajo, es decir el dinero que sustenta los costos y las actividades principales de la microempresa, también ayudará a identificar las compras innecesarias, control de los insumos, a tener un mejor precio en los productos y competitividad, incrementar el margen de ganancias ya que tendrán un control de los costos y las ventas pueden crecer, lo más importante es que

permitirá tomar al gerente decisiones correctas en la parte económica, sin que se pierda la calidad del producto.

Como contribuye el control de costos de producción para la mejora de la rentabilidad de la microempresa “Tamia pizzería”, Cayambe 2023

1.2 OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

1.2.1 OBJETIVO GENERAL

Realizar un control de costos de producción para la mejora de la rentabilidad de la microempresa “Tamia pizzería”, Cayambe 2023

1.2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- 1.** Fundamentar teóricamente la importancia de los sistemas de control de costos.
- 2.** Identificación de áreas de mayor riesgo y posibles puntos de mejora en términos de eficiencia y reducción de costos.
- 3.** Propuesta de un control de costos por órdenes de producción para la microempresa Tamia pizzería.

2. CAPÍTULO I: MARCO TEÓRICO PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE LOS SISTEMAS DE CONTROL DE COSTOS

En el presente capítulo se abordarán, los fundamentos teóricos en base a diferentes puntos de vista de autores, el cual estará dividido en tres subcapítulos en los antecedentes de la investigación en el cual se dará a conocer brevemente la historia de la contabilidad de costos en el Ecuador, dando paso a el siguiente subcapítulo en el cual se establecerán las bases normativas necesarias para la investigación, finalizando con un marco conceptual en donde se defina terminologías esenciales.

2.1 ANTECEDENTES DE LAS PIZZERÍAS

Han surgido diferentes industrias en distintos ámbitos que han experimentado importantes cambios las últimas décadas, una de ellas lo son las industrias del sector alimenticio, que de una forma más específica son las Pizzerías, por lo tanto Levine (2018) menciona, que las pizzerías nacen en Italia durante el siglo XVII, ya que era un alimento popular y a la vez una opción económica y rápida de preparar, llegando a la popularidad en ciertos lugares y por lo tanto a la creación de variedades de pizzas que fueron muy nombradas, e incluso una fue creada en honor a la reina Margarita de Italia. A mediados del siglo XX la industria de pizzerías comenzó a difundirse por todo el mundo, como en los estados Unidos en donde las pizzerías se establecieron en ciudades con gran población como en Nueva York, Así apareció en las cadenas de pizzerías la Domino's Pizza fundada en Michigan la cual se destacó por ser una de las primeras en ofrecer su servicio a domicilio.

Mencionando también que, a lo largo de las décadas, la industria de las pizzerías ha experimentado un crecimiento significativo. Grandes cadenas como Pizza Hut, Papa John's y Little Caesars han expandido su presencia a nivel nacional e internacional, y también han surgido muchas pizzerías locales y especializadas. Así en los últimos años, la industria de las pizzerías ha enfrentado desafíos y cambios significativos por la creciente demanda de opciones de alimentos más saludables, que ha llevado a la aparición de pizzerías que ofrecen ingredientes orgánicos, opciones sin gluten y alternativas vegetarianas y veganas, por último, la tecnología ha influido en la industria

de las pizzerías, con la adopción de sistemas de pedidos en línea y aplicaciones móviles para facilitar el proceso de pedido y entrega.

A nivel nacional según el Banco Central del Ecuador “BCE” (2021), el sector alimentario de Ecuador es uno de los más importantes de la economía del país, ya que es responsable de una parte importante de las exportaciones de la nación y emplea a una gran cantidad de personas. El sector alimenticio representa aproximadamente el 30% del PIB agrícola de Ecuador, según datos de 2021.

En la actualidad el “Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca” MPCEIP (2020) menciona que, debido a la pandemia del COVID 19, el sector alimentario de Ecuador se ha visto afectado y ha sufrido una disminución en la demanda de algunos productos y ha creado barreras para la exportación de alimentos. Por lo tanto, el gobierno de Ecuador ha tomado medidas para impulsar el desarrollo del sector alimenticio, una manera en la que han apoyado especialmente a las MIPYMES es mediante el capital semilla, el cual es una inversión que se entrega para apoyar a emprendimientos que estén en su etapa de desarrollo, y el cual tendrá carácter reembolsable en los términos que establezca la normativa correspondiente, lo cual este capital ha hecho que se vean cambios buenos para los negocios que se han truncado por diferentes factores externos que han afectado su economía.

2.1.1 LA CONTABILIDAD DE COSTOS EN EL ECUADOR

La contabilidad de costos en Ecuador ha experimentado varios cambios a lo largo de los años para adaptarse a las necesidades y requerimientos de las empresas. La ley de Régimen Tributario Interno (LRTI): En 1997, estableció nuevas normas contables y fiscales para las empresas en el país, esta ley impulsó la adopción de sistemas de contabilidad de costos más precisos y detallados dando paso a las Normas Internacionales de Información Financiera (NIIF); a partir de 2008, Ecuador comenzó a adoptar las NIIF, que son estándares contables internacionales utilizados en todo el mundo. La implementación de las NIIF promovió la transparencia y la comparabilidad de la información financiera, incluyendo la contabilidad de costos.

Tabla 1. Antecedentes de la Contabilidad de Costos en Ecuador

Año	Acontecimiento
------------	-----------------------

1950	Durante este periodo, la contabilidad de costos comenzó a desarrollarse en Ecuador. Las empresas comenzaron a reconocer la importancia de controlar y analizar los costos de producción.
1960-1970	Es este periodo la contabilidad de costos en Ecuador experimento un, mayor impulso y comenzó a ser reconocida como una herramienta esencial para la gestión empresarial
1980-1990	En esta década, El Ecuador experimento una serie de cambios económicos y políticos, el cual tuvo un impacto en el desarrollo de la contabilidad de costos.
2000	A partir de este año en adelante, la contabilidad de cotos en Ecuador ha seguido evolucionando con el avance de la tecnología y la globalización, en donde las empresas han adoptó herramientas y software más avanzados para realizar un seguimiento preciso de los costos de producción.

Nota: Elaboración propia.

Con lo abordado, es importante destacar que la contabilidad de costos en Ecuador ha seguido adaptándose a los cambios en la legislación y las normas internacionales, las empresas ecuatorianas están cada vez más enfocadas en el análisis de costos para la toma de decisiones, adopción de estratégicas y el control de sus operaciones, con el fin de mejorar continuamente.

2.2 BASES TEÓRICAS Y NORMATIVAS

2.2.1 NORMAS INTERNACIONALES DE CONTABILIDAD (NIC)

Para Jiménez (2010), menciona que las Normas Internacionales de Contabilidad (NIC), son un conjunto de estándares contables desarrollados por el consejo de Normas Internacionales de Contabilidad, para guiar la preparación y presentación de los estados financieros de las entidades en todo el mundo. En este apartado la NIC, relacionada a los costos es:

NIC 2 Inventarios: Menciona activos que se mantienen para la venta, y aquellos que se encuentran en proceso de transformación y son considerados como materiales o suministros.

Todo producto tiene materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación (CIF). El costo de los inventarios comprenderá la suma de todos los costos derivados de su adquisición y su transformación.

Con lo mencionado se puede destacar que la NIC relacionada con los inventarios da a conocer como está definido este elemento por la norma y es importante conocerlo, ya que se pondrá en práctica en diferentes apartados del presente proyecto.

El objetivo de esta norma es prescribir el tratamiento contable de los inventarios, un tema fundamental en la contabilidad de los inventarios es la cantidad de costo que debe reconocerse como un activo, para que sea diferido hasta que los ingresos correspondientes sean reconocidos. Esta Norma suministra una guía práctica para la determinación de ese costo, así como para el subsiguiente reconocimiento como un gasto del periodo, incluyendo también cualquier deterioro que rebaje el importe en libros al valor neto realizable. También suministra directrices sobre las fórmulas del costo que se usan para atribuir costos a los inventarios.

2.2.2 NORMAS INTERNACIONALES DE INFORMACIÓN FINANCIERA (NIIF)

Las Normas corresponden a un conjunto único de normas estándar legalmente exigibles y globalmente aceptadas, comprensibles y de alta calidad. Están basadas en principios que permiten que la información incluida en los estados financieros sea comparable y transparente. Esto contribuye a que los inversores y demás grupos de interés que interactúan en mercados de capital de todo el mundo puedan tomar decisiones financieras. Las NIIF son basadas en principios y no en reglas, lo cual requiere en mayor grado la aplicación del juicio profesional por parte de la gerencia en las empresas (Barrantes 2016, como se citó en Elizalde, 2019, p.8).

Tomando en consideración lo aportado se puede decir que el objetivo de las NIIF es, generar información de calidad para: accionistas, inversionistas, clientes y público en general, a si también como la transparencia en la elaboración de estados financieros en donde se verifique la situación económica de las empresas y comparabilidad de la información financiera.

2.2.3 EMPRESA INDUSTRIAL

Ramírez (2018), indica que las empresas industriales o del sector secundario son aquellas que se encargan de la extracción, transformación y manufactura de las materias primas, mediante un proceso de producción. Existen varios tipos de empresas que se han ido desarrollando con el pasar del tiempo, ahora en la actualidad han evolucionado en gran magnitud.

2.2.4 CLASIFICACIÓN

En este sentido es importante conocer la clasificación de las empresas industriales, ya que tienen diferentes tipos en distintos aspectos tales como en su actividad, sector en el que operan y por su finalidad, así Ramírez (2018) menciona los siguientes tipos:

Tabla 2 Clasificación de la empresa industrial

Tipo	Subclasificación	Detalle
Según su clasificación	Empresas extractivas	Extraen distintos recursos naturales como minerales, petróleo, etc.
	Empresas manufactureras	Son aquellas que su actividad principal es la de transformar su recurso principal que es la materia prima en productos terminados para la venta de estos (p.3)
	Empresas energéticas	Estas son las que se dedican a la producción de energía o derivados de combustibles
Según el sector en el que operan	Empresas industriales de construcción civil	Su actividad principal son la de construcción y adecuación de edificios, casas, puentes y demás obras civiles
	Empresas alimentarias	Son las que están relacionadas directamente con la actividad de transformación, preparación, envasado de productos alimenticios a producir (p.3).
	Empresas industriales de bienes de capital	Son aquellas empresas que producen bienes que intervienen en el proceso de producción de otras empresas.
Según su finalidad	Empresas industriales de bienes de producción	Estas empresas se encargan de fabricar las materias primas para que sean utilizadas por otras empresas para transformarlas en productos (p.3).

Fuente: Elaboración propia.

2.2.5 CONTABILIDAD DE COSTOS

Se ha desarrollado a lo largo del tiempo y han existido diferentes pensadores quienes han definido a la contabilidad de costos desde diferentes puntos de vista.

Hornigren, Datar y Rajan (2012), “La contabilidad de costos mide, analiza y reporta información financiera y no financiera relacionada con los costos de adquisición o uso de los recursos dentro de una organización” (p.26).

Molina (2018), “La Contabilidad de Costos se ocupa de la categorización, revisión y asignación de los costos” (p.1).

Puedo aportar que la Contabilidad de Costos es aquella que se encarga del registro, revisión e interpretación de la información en relación con los costos en los que se incurren en el proceso productivo, de un bien o servicio en una entidad.

2.2.5.1 OBJETIVOS DE LA CONTABILIDAD DE COSTOS

- 1) Proporcionar la información para determinar el costo de ventas y poder calcular la utilidad o pérdida del período.
- 2) Determinar el costo de los inventarios, con miras a la presentación del balance general y el estudio de la situación financiera de la empresa.
- 3) Suministrar información para ejercer un adecuado control administrativo y facilitar la toma de decisiones acertadas (Elizabeth et al.,2020).

Considero que la contabilidad de costos brinda a las empresas, varias oportunidades ya que proporciona información económica para la toma de decisiones y un adecuado manejo de inventarios, permitiendo determinar cuánto le cuesta producir.

2.2.5.2 IMPORTANCIA DE LA CONTABILIDAD DE COSTOS

Es una herramienta de gran importancia para las empresas, ayuda a planear y controlar las actividades financieras, facilita la toma de decisiones, tornándose esencial al momento saber cuánto cuesta producir o vender un producto o servicio, control que permite reducir desperdicios y ser eficientes en sus procesos productivos (Alba et al., 2011, p.1).

Por tal razón es sumamente importante que toda empresa que realice procesos productivos debe de tener muy clara la correcta aplicación de costos en su empresa para que no tenga deficiencias en su proceso y sin desperdicios.

2.2.6 CLASIFICACIÓN DE LOS COSTOS

Dependiendo de giro de negocio y de actividad que se realice en cada empresa, existen diferentes tipos de costos en los que pueden ser aplicados de acuerdo con su necesidad, Reyes (2012) menciona la siguiente clasificación:

Tabla 3 Clasificación de los costos

Tipo	Subclasificación	Detalle
De acuerdo con la función en la que se incurren	Costos de manufactura	Costos de producción o costos de fabricación.
	Costos de mercadeo	Costos de distribución
	Costos por órdenes de producción	Costos por lotes o por pedidos.
Según la naturaleza de las operaciones de fabricación	Costos por procesos	Producción masiva o en serie.
	Costos históricos	Costos asignados durante un periodo determinado de fabricación.
		Costos antes de iniciar la producción.

De acuerdo con la forma como se expresa en los datos	Costos predeterminados	(Costos Estándar).
Por su inclusión en el inventario	De costeo total o de absorción	El coste total de cada artículo (materiales directos, la mano de obra directa y los gastos fijos y variables).
	De costeo variable o directo	Costo de los tres elementos del costo, incluido el costo distribución.
De acuerdo con su variabilidad	Costos fijos	No varían dentro de un nivel normal de operaciones.
	Costos variables	Aumentar o disminuyen, en proporción con los cambios en la actividad productiva.
Por su identificación con el producto	Costos directos	Costos indispensables en la producción.
	Costos indirectos	Costos necesarios que se cargan a los procesos productivos.

Fuente: Elaboración propia

Es importante conocer que estos costos pueden variar según el grado de producción, por lo que será necesario manejar los costos según la necesidad de la empresa, en la que se desea aplicar.

2.2.7 SISTEMAS DE CONTABILIZACIÓN DE COSTOS

Los sistemas de contabilización son muy necesarios en la industria, pues ayuda a determinar los precios de producción y orienta a la administración en la toma de decisiones basándose en los reportes de sus operaciones.

Existen varios tipos de sistemas de contabilización de costos, los más conocidos son:

2.2.7.1 COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN

Las empresas industriales son las encargadas de transformar los materiales en productos finales, es decir, el proceso debe basarse en las siguientes tecnologías: un cálculo total o de absorción así reflejado en los estados financieros de la empresa; Esta debe estar por debajo de las normas contables vigentes, Normas Internacionales de Información Financiera.

Según Pacheco (2019), los costos por órdenes de producción, también se conoce como por órdenes de fabricación o pedidos de clientes, así estos costos se encargan de encontrar el precio total de materia prima (MP), mano de obra (MO), costos indirectos de fabricación (CIF), ya que estos elementos están involucrados en cualquier proceso de producción para la obtención de un producto terminado en base

a las órdenes de producción dadas, para luego proceder a ser entregados a los clientes o a la entidad que haya solicitado la orden de los pedidos (p.10).

2.2.7.2 COSTOS POR PROCESOS

El proceso de producción pasa por diversas etapas. En ocasiones, los procesos están totalmente seriados, entonces, el producto tiene que pasar en línea por cada uno de ellos; en otros casos, los diferentes productos pasan solo por algunos procesos y por otros no, generando lo que se llama coproductos o subproductos (Casanova et al., 2021, p.9).

Los costos por procesos se consideran de gran importancia en una empresa de producción ya que en los procesos es la parte esencial para que un producto salga excelente, y para esto es necesario conocer los costos que están involucrados en cada etapa del proceso.

2.2.7.3 COSTOS BASADO EN ACTIVIDADES (Activity Based Costing (ABC))

Barreto, Guevara y Mora (2016), “Es un sistema que realiza la distribución de los costos y gastos administrativos por las áreas de producción que conforman la entidad; a su vez también determina los costos que se requieren para la realización del producto” (p.9)

En este sentido los costos ABC, ayudan a la reducción de costos, a la transparencia en el uso de los recursos y la toma decisiones, ya que su finalidad es reducir procesos innecesarios en el proceso productivo

2.2.7.4 COSTOS ESTÁNDAR

Para abordar los costos estándar es importante saber que, son costos predeterminados y se deben de basar en condiciones de eficiencia, económicas y demás. Hernández (2017), menciona lo siguiente:

El costo estándar predeterminado se expresa en términos de una sola unidad. Representa el costo planeado de un producto y por lo general se establece antes de iniciarse la producción, proporcionando así una meta que debe alcanzar. Este nos sirve como base fundamental para evaluar la eficiencia de una entidad, la cual se debe encontrar en un punto normal de producción

También los costos estándar son importantes ya que ayudarán a cualquier empresa productiva a ver los costos reales y los estimados para realizar un análisis económico de las distintas variaciones productivas con el fin de aplicar medidas necesarias.

La importancia de los costos estándar nace desde el momento en que deseamos planear y controlar las operaciones futuras de una entidad económica, especialmente aquellas que aplican procesos productivos.

Otro punto relevante es que la administración se apoya en el mismo para la toma de decisiones de carácter interno y externo, es decir si la empresa acepta o rechaza las alternativas, también pueden decidir en vender o no, comprar o hacer, eliminar líneas productivas, aumentar o disminuir sectores de la empresa y todas las decisiones que tomen en función de esto depende de los costos de producción (p.1).

La aplicación de un análisis económico basado en los estándares presenta los siguientes beneficios:

- 1) Significa una ayuda esencial para la determinación de precios y la formulación de políticas de producción dentro de la empresa.
- 2) Exigen una definición de responsabilidades dentro de la estructura de la empresa por centros de costos.
- 3) Facilitan la valoración de stocks. (p.1)

TIPOS DE COSTO ESTÁNDAR

Dentro de los costos estándar se derivan dos tipos los cuales son importantes conocer, que son: costos estándar circulantes, costos estándar fijos o básicos.

Costos estándar circulantes:

Son aquellos que representan lo que debería ser el costo en las circunstancias imperantes. Se considera como un costo real que hay que llevar a los libros y a los estados financieros.

Costos estándar fijos o básicos:

Son aquellos que sirven solo como punto de referencia, que pueden compararse los resultados reales. Sirve como base para calcular un índice de precios; el

procedimiento a emplearse consiste en reducir los costos reales del costo estándar referenciales (p.1).

2.2.8 CONTROL DE COSTOS

Según Kenton (2022), afirma que el control de costos es un proceso fundamental, en la gestión empresarial que consiste, en monitorear y gestionar los gastos de una organización para asegurar, que se mantengan dentro de límites razonables y éstos se alineen con los objetivos y presupuestos establecidos.

El control de costos tiene como objetivo principal, maximizar los beneficios y la eficiencia operativa de una empresa. Es esencial conocer la importancia del control de costos, puesto que, en un mercado competitivo, los costos bajos son los que pueden obtener mayores ganancias. Por lo tanto, la reducir los costos es un objetivo clave para la mayoría de las empresas, aumenta la eficiencia y la rentabilidad.

ESQUEMA PARA EL CONTROL DE COSTOS

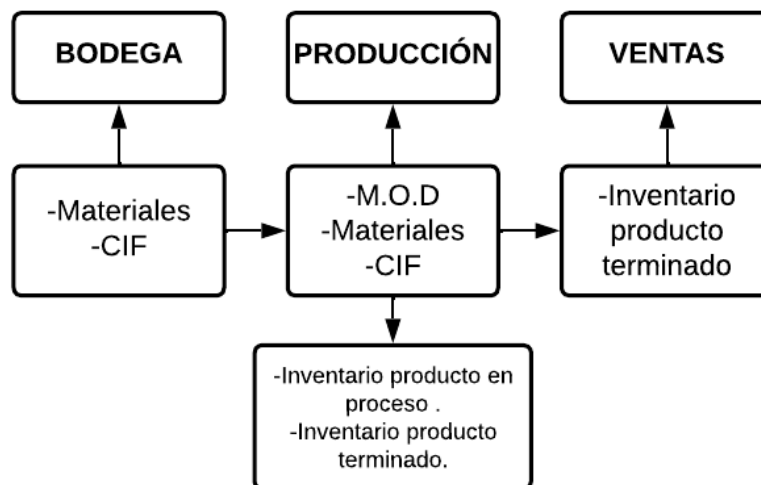


Ilustración 1 Proceso control de costos.

Fuente: Elaboración propia.

Dentro del proceso de producción en la industria se considera tres departamentos:

1. **Bodega.** - Departamento donde se destina todos los materiales directos e indirectos que se transformaran en producto terminado.
2. **Producción.** - En este departamento es donde se transforman los tres elementos del costo, para dar origen a productos terminados y productos en

proceso cuando estos no alcanzan a terminarse, y es enviado al departamento de ventas para su comercialización o entrega.

3. **Ventas.** - Este departamento, recibe del departamento de producción las órdenes fabricadas para su posterior comercialización.

2.3 MARCO CONCEPTUAL

2.3.1 ELEMENTOS DEL COSTO

Todos los factores de la producción, capital, trabajo y tecnología deben combinarse a fin de generar el bien o servicio que se desea producir, estos deberán ser esenciales en la contabilidad de costos especialmente en las empresas que realizan procesos productivos. Por lo tanto, Véliz y Culcay (2022), mencionan que los elementos son:

Mano de Prima Directa: Constituye el insumo esencial sometido a procesos de transformación de forma o de fondo con el fin de obtener un producto terminado o semielaborado. Se caracteriza por ser fácilmente identificable y cuantificable en el producto elaborado (p.71).

Mano de Obra Directa: Es el esfuerzo humano que interviene en el proceso de transformar las materias primas en productos terminados. Los sueldos, salarios y prestaciones del personal de la fábrica, que paga la empresa, todas las obligaciones que den lugar conforman el costo de la mano de obra (p.71).

Costos Indirectos de Fabricación: Este tercer elemento integral del costo total del producto terminado, indispensable para la fabricación de los productos y se refiere a los costos tales como servicios (agua, luz y teléfonos), arrendamientos y equipos (p.71).

2.3.2 GESTIÓN DE COSTOS

La gestión de costos es un sistema que sirve de herramienta a la contabilidad de costos así para López y Gómez (2018), también ayuda a realizar un control y planeación de los costos que se generan en las diferentes áreas de la empresa ya que estos dos elementos se relacionan y tienen un mismo objetivo que es generar utilidades con costos mínimos.

2.3.3 TRATAMIENTO DE LOS ELEMENTOS DEL COSTOS

2.3.3.1 COMPRA DE MATERIALES

Se contabiliza cuando los materiales han sido recibidos, almacenados y registrada

la factura que llega al departamento de contabilidad general. El control se hace en tres registros.

- 1. Orden de compras:** Es un formato con numeración preimpresa, donde se detallan los materiales solicitados al proveedor.
- 2. Informe de recepción:** Es un formato que prepara el almacenista, dando cuentas de los materiales recibidos, especificando cada detalle de los materiales.
- 3. Hojas de requisición:** Este es un formato el cual ayuda a retirar los materiales solicitados en el almacén, para proceder a la producción.

USO DE MATERIALES

Cada vez que se necesitan materiales para el proceso de producción, se precisa como soporte de un registro contable llamado Requisición de Inventario (Materiales), el mismo que es elaborado por triplicado y presentado al jefe de almacén.

MANO DE OBRA

Se contabiliza con el uso de la cuenta nómina de fábrica, registro a través del cual la empresa paga a sus empleados y trabajadores

Mano de obra directa: Son las personas involucradas directamente en el proceso de producción.

Mano de obra indirecta: Estos forman parte de los generales de fabricación, están involucrados de manera indirecta en los procesos de producción. Sin embargo, son necesarios en el proceso productivo.

TRATAMIENTO CONTABLE DE LA MANO DE OBRA

Con los datos de la tarjeta de reloj, el departamento de nómina procede a liquidar el rol de pagos. Para el registro de las personas es necesario utilizar diferentes herramientas que nos ayudaran a tener un mayor control.

Tarjetas de reloj: Este es un formato en el cual, se registran los datos de cada trabajador, para saber la hora de llegada y salida. Este registro lo llevara el departamento de nómina.

Tarjetas de tiempo: Aquí se proporciona información detallada de como emplean su jornada laboral, los trabajadores directos, de manera individual. Estas tarjetas suelen llevar los supervisores.

Planilla de trabajo: Este es un formato general, en el cual al terminar la semana se reúnen por trabajador sus tarjetas de tiempo, y se procede a realizar la planilla de trabajo, de manera resumida.

2.3.4 COSTOS INDIRECTOS DE FÁBRICA

Los costos indirectos de fabricación son aquellos costos necesarios para la producción que no se identifican con el producto que se está elaborando, por lo tanto, no son ni directa ni fácilmente asignable a las órdenes de producción.

2.3.5 PASOS BÁSICOS PARA REALIZAR UN CONTROL DE COSTOS EFICIENTE

Los pasos necesarios e indispensables para realizar un control de costos a seguir son:

1) Establecer presupuestos: Es fundamental definir un presupuesto en general en el que esté involucrado cada área de la empresa, para su funcionamiento, estos presupuestos deben estar basados en metas y objetivos específicos y tener en cuenta factores internos y externos que puedan afectar los costos.

2) Identificar y clasificar costos: Es importante realizar un análisis exhaustivo de todos los costos relacionados con las operaciones de la empresa. Esto implica identificar y clasificar los costos en categorías como costos fijos, costos variables, costos directos e indirectos. Esto permitirá tener una visión clara de cómo se distribuyen los gastos y dónde se pueden hacer ajustes.

3) Controlar los gastos: Una vez que los costos están identificados y clasificados, es necesario implementar un sistema de control que permita hacer un seguimiento de los gastos en comparación con los presupuestos establecidos. Esto implica registrar y analizar los gastos periódicamente, identificando desviaciones y tomando medidas correctivas.

4) Establecer políticas y procedimientos: Es recomendable establecer políticas y procedimientos claros relacionados con los gastos y la autorización de compras. Estas

políticas deben ser comunicadas y cumplidas por todo el personal de la empresa, y pueden incluir límites de gastos, procesos de aprobación y políticas de reembolso.

5) Negociación con proveedores: Una estrategia efectiva para controlar costos es negociar con proveedores para obtener mejores condiciones y precios más competitivos. Esto implica evaluar regularmente a los proveedores y buscar alternativas cuando sea necesario.

6) Promover la eficiencia y el ahorro: Fomentar una cultura de eficiencia y ahorro en toda la organización puede ayudar a controlar los costos. Esto implica promover la conciencia sobre los gastos, fomentar la innovación en procesos y tecnologías, y buscar constantemente oportunidades de mejora en la gestión de recursos.

7) Análisis de rentabilidad: Realizar análisis de rentabilidad regularmente puede ayudar a identificar qué productos, servicios o áreas de la empresa generan los mayores ingresos y qué costos están asociados a ellos. Esto puede ayudar a tomar decisiones informadas sobre la asignación de recursos y la eliminación de actividades poco rentables.

Los pasos para un proceso de control de costos será una parte esencial en la investigación, ya que se pondrá en práctica en el presente proyecto, lo cual beneficiará en gran magnitud a la microempresa mejorando su eficiencia y rentabilidad tanto en sus procesos productivos y en la parte operativa.

2.3.6 NECESIDAD DE COSTEAR APROPIADAMENTE LOS PRODUCTOS

Uno de los problemas más constantes que ha impedido a gerentes de empresas grandes, medianas o pequeñas a tomar decisiones de una manera segura y veraz, es la determinación de los costos de los bienes o servicios que fabrica o comercializa, pago de sueldos, servicios básicos.

La necesidad de costear bien un producto o servicio es porque sobre sale en los informes financieros, ya que los costos del producto o servicio son de gran importancia en la determinación del ingreso y en la oposición financiera de toda organización (Triana et al., 2020, p.1-2).

La determinación de los costos es esencial en la preparación de los estados financieros, además ayudará a la toma de decisiones, a obtener un producto o servicio de calidad y sobre todo tener precios adecuados para el mercado. (p.1-2)

Desde mi punto de vista, considero que costear apropiadamente es esencial para cualquier empresa que desee ser competitiva y sostenible a largo plazo en los mercados, ello involucra el control de costos y gastos de los tres elementos.

2.3.7 REDUCCIÓN DE COSTOS

En cuanto a la reducción de costos. Rojas, Valencia y Cuartas (2017), afirman que “la reducción de costos no debe ser “el objetivo” sino el medio para lograr los objetivos, y debe ser el resultado de estudios programados, de estrategias relacionadas a la situación para llegar a los resultados esperados, para no generar desequilibrios que terminen generando mayores problemas” (p.2).

Por lo tanto, la reducción de costos implica nuevas estrategias que permitan mejorar la rentabilidad, competitividad y uso eficiente de recursos, estas medidas de reducción de costos eliminan gastos innecesarios y lograr una mayor eficiencia y rentabilidad en la entidad.

2.3.8 USUARIOS DE LA CONTABILIDAD DE COSTOS

Según Azparren (2004), menciona que los usuarios de la contabilidad de costos son agentes internos de la empresa, lo que quiere decir que son gerentes y personas que influyen en los procesos productivos que realicen en la empresa y también en las decisiones en los distintos rangos de entidad, que necesitan para la toma de decisiones de gestión a más de la información contable dada a los usuarios externos, información útil para que permita el análisis de los resultados, planificar y a la vez controlar la gestión (p.22).

Desde mi punto de vista los usuarios que se involucran en la contabilidad de costos son aquellos que desean conocer cómo avanza el funcionamiento en la parte económica, a su vez también si se han realizado controles o seguimientos en los diferentes departamentos para poder si los resultados dados serán para la mejora.

2.3.9 EL PROCESO CONTABLE

Toda empresa que sea obligada a llevar contabilidad debe de llevar un proceso contable con ciertas directrices, así menciona Castro y Pico (2022), el proceso contable son todas aquellas consecuencias de pasos e instructivos que se utilizan para el registro de las transacciones u operaciones que realiza una empresa en los libros contables.

2.3.10 HERRAMIENTAS DE CONTROL

2.3.10.1 KARDEX

Según Centro de Desarrollo Empresarial de la Micro, Pequeña y Mediana Empresa de la Región Occidente “CDE MIPYME ROC” (2021) El Kardex es un registro estructurado de la existencia de mercancías en un almacén o empresa. Este documento es de tipo administrativo y se crea a partir de la evaluación del inventario registrando la cantidad de bienes, el valor de medida y el precio por unidad, para posteriormente clasificar los productos de acuerdo con las similitudes de sus propiedades (p.5).

2.3.10.2 PROMEDIO PONDERADO

Según Trujillo (2020), “el método de inventarios promedio ponderado es utilizado para valorar los inventarios de una empresa. Se emplea para calcular el costo promedio unitario de los bienes existentes que componen el inventario, de materias primas, productos terminados o en proceso” (p.111) Por lo tanto a medida que se realizan compras o se producen bienes, el costo promedio unitario se calcula nuevamente teniendo en cuenta las cantidades adquiridas y las cantidades previamente disponibles en el inventario.

2.3.10.3 PEPS (Primeras en entrar, Primeras en salir)

El método de inventarios PEPS es utilizado para valorar los inventarios de un negocio, el cual asigna los costos de bienes vendidos o usados en la producción de acuerdo con la secuencia de artículos ingresados a inventario” (p.110). Es decir, se asume que los primeros productos que ingresaron al inventario son los primeros en ser vendidos o utilizados en el proceso de producción, hasta que las unidades más antiguas se agotan.

En mi opinión, el proceso contable con el uso de las herramientas mencionadas es de vital importancia en cualquier empresa o negocio, ya que abarca una serie de pasos y procedimientos para registrar, clasificar, resumir e interpretar la información financiera y contable de la organización. Es así como cumple el objetivo principal de proporcionar información precisa y confiable sobre la situación financiera, lo esencial es que ayuda a la empresa a tener un mejor orden y control de sus cuentas y en sus registros, permitiendo una acertada toma de decisiones para el futuro.

2.3.11 PLAN ESTRATÉGICO

“Es una herramienta que establece objetivos y acciones que una organización debe seguir para alcanzar metas a largo plazo, así proporciona una guía detallada de cómo la empresa planea utilizar sus recursos, implementar estrategias y adaptarse a los cambios” (Altamirano, Campos, Hubeck, Baldera y Urbina ,2020, p.12).

También mencionan que un plan estratégico es importante ya que ayudará a una organización tenga una visión clara, establezca objetivos claros, tome decisiones informadas y se adapte a los cambios del entorno y a la vez será útil para alinear a todos los miembros de la organización en torno a un propósito común y mejorara las posibilidades de éxito a largo plazo.

Para el proceso de elaboración de un plan estratégico puede varias dependiendo la organización y su contexto así menciona los siguientes pasos básicos:

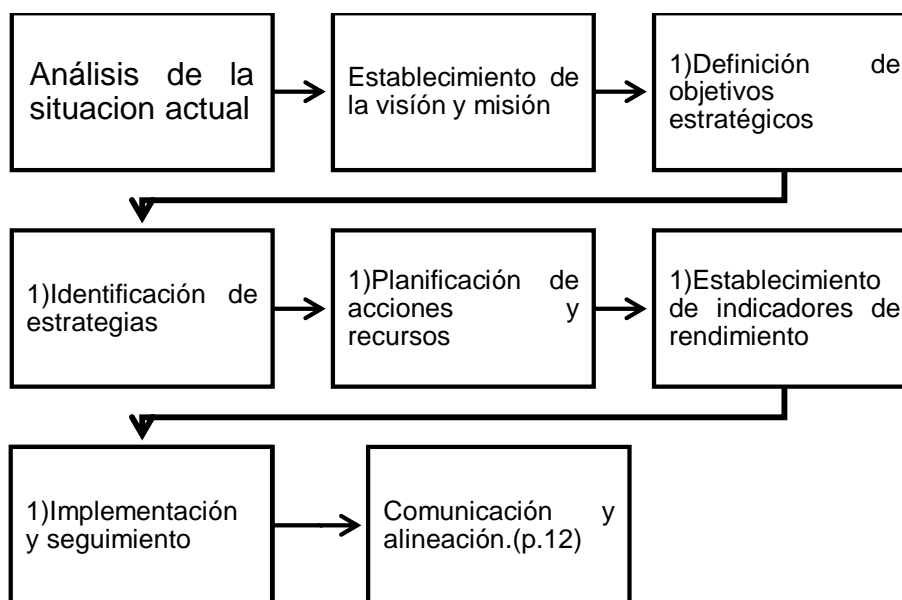


Ilustración 2 Pasos básicos para un Plan Estratégico.

Fuente: Elaboración propia.

2.3.12 DECISIONES ESTRATÉGICAS

Según Deepak (2017), Son aquellas que se toman a nivel corporativo o empresarial y tiene un impacto significativo en el rumbo y los resultados a largo plazo de una organización, estas suelen involucrar la asignación de recursos, identificación de oportunidades de crecimiento, gestión de riesgos y demás.

Las decisiones estratégicas son importantes, ya que radican en varios aspectos como; da orientación hacia los objetivos, ya que están estrechamente relacionados con los objetivos de la organización y proporciona una dirección clara, establece un rumbo para el logro, también la adaptabilidad y competitividad, a los cambios del entorno, ayuda a aprovechar oportunidades, a mitigar riesgos. Las decisiones son responsabilidad de los líderes y altos directivos donde puedan guiar el rumbo de la organización y la evaluación del desempeño este indicador que permiten medir y monitorear el progreso hacia los objetivos estratégicos.

Una vez controlados los costos de producción le permite al empresario encausar los recursos económicos en nuevas ideas de mejora como:

1. Mayor abastecimiento de materias primas.
2. Mayor publicidad en redes sociales.
3. Contratación de personal.
4. Ampliaciones o mejoras a futuro del establecimiento.

En cuanto a las decisiones estratégicas en cualquier establecimiento es importante tener en cuenta, que ayudan al progreso de la empresa o negocio, y sobre todo ayuda al dueño a tener en mente nuevas ideas de innovación o mejora que beneficie al negocio.

2.3.13 LA RENTABILIDAD

En cuanto a la rentabilidad Cabrera De Palacio (2018), menciona que es un término utilizado para describir la capacidad de una inversión o negocio para generar ganancias o beneficios en relación con el capital invertido. Se suele expresar como un porcentaje que muestra la relación entre las ganancias obtenidas y el costo o inversión inicial, para ello es necesario medir a través de:

Indicadores de rentabilidad:

ROA: $ROA = \text{Utilidad Neta} / \text{Activos}$

ROE: $ROE = \text{Utilidad Neta} / \text{Patrimonio}$

Rentabilidad sobre ventas: $RV = \text{Utilidad neta} / (\text{Ventas netas} * 100)$

Como punto importante es que este término será el objetivo del presente proyecto ya que, con el control de costos se desea que mejore la rentabilidad de la microempresa,

también es de suma importancia ya que los dueños anhelan que su negocio sea rentable, competitivo y no fracase.

2.4 CONCLUSIONES PARCIALES CAPÍTULO 1

- La revisión bibliográfica llevada a cabo permitió concluir en este capítulo, que se cumple con el sustento de la importancia de los sistemas de control de costos, en vista que, permite tomar decisiones oportunas. Además, con un adecuado manejo puede ayudar a determinar los precios de venta, identificar productos o procesos no rentables, y evaluar la rentabilidad de proyectos específicos.
- También puedo concluir que la contabilidad busca reducir sus costos de producción a través de varias herramientas o métodos permitiendo a las empresas industriales, independientemente de su tamaño, ser competitiva y propendiendo a mejorar su rentabilidad.

3. CAPÍTULO II: MARCO METODOLÓGICO PARA LA IDENTIFICACIÓN DE AREAS DE MEJORA EN CUANTO A EFICIENCIA Y REDUCCIÓN DE COSTOS.

En este capítulo se formula la metodología que se aplica para determinar el nivel de costos de producción que emplea la microempresa Tamia Pizzería. Se utiliza diferentes métodos, enfoque de tipo mixto y herramientas de investigación como la entrevista y encuesta para conseguir información esencial que permita dar respuesta al problema científico de la investigación planteado.

3.1 ENFOQUE, TIPO Y DISEÑO DE INVESTIGACIÓN

3.1.1 ENFOQUE MIXTO

Para Sampieri (2008), el enfoque mixto de la investigación se define como la combinación elementos cualitativos y cuantitativos en un solo estudio. Este enfoque busca aprovechar las fortalezas de ambos tipos de metodologías con el fin de proporcionar una comprensión más completa y profunda de la investigación.

El enfoque mixto en este estudio aseguro un análisis de datos más amplios de la microempresa ya que al complementarse los enfoques cualitativo y cuantitativo tienen como resultado una mejor comprensión del problema de investigación. Como herramienta para la aplicación en el enfoque cuantitativo se usará la encuesta y para el enfoque cualitativo la entrevista

3.1.2 TIPO DE INVESTIGACIÓN DESCRIPTIVA

Para Valle (2022), El tipo de investigación descriptiva se centra en describir y caracterizar fenómenos, situaciones o eventos, sin buscar explicaciones causales o relaciones de casualidad de un objeto de estudio; Esta investigación se guía mediante las preguntas de investigación que se formula el investigador, cuando se plantean hipótesis en los estudios descriptivos, estas se formulan a nivel descriptivo y se prueban esas hipótesis. La investigación descriptiva se soporta específicamente en técnicas como la encuesta, la entrevista, la observación y la revisión documental.

La aplicación investigación de tipo descriptivo en la determinación de nivel de costos de producción que emplea Tamia Pizzería. Este enfoque permitió tener una visión clara acerca del nivel de costos que manejan actualmente A demás sirvió como un

punto de referencia para tener una iniciativa de mejora y plantear recomendaciones adecuadas para fortalecer el nivel de costos de producción en Tamia Pizzería.

3.1.3 ESTUDIO BIBLIOGRÁFICO

El diseño de la investigación bibliográfico según Ayala, (2020), lo define como los pasos o técnicas a seguir de una manera razonable y lógica, así permite llevar a cabo la investigación mediante el uso de metodologías que respondan al problema de la investigación

En esta investigación el diseño de investigación bibliográfico se utilizó recopilando información de varios autores, para la revisión bibliográfica de varios autores para extender la información que se utilizó en la elaboración del marco teórico acerca de realizar un control de costos y entender porque es imprescindible que se realice el control de costos por órdenes de producción para que mejore la rentabilidad

3.1.4 INVESTIGACIÓN DE CAMPO

La investigación de campo según Cajar (2020), es un tipo de investigación, que se realiza en el entorno real donde ocurren eventos que se pretenden estudiar, la investigación de campo implica recopilar datos y realizar observaciones directamente en el lugar donde se desarrolla el fenómeno y aquí el investigador recolecta datos mediante la observación directa, la entrevista, la encuesta u otros métodos de recopilación de información. La importancia al realizar una investigación de campo es imprescindible respetar los principios éticos y obtener el consentimiento informado de los participantes, así como garantizar la confidencialidad y privacidad de la información recopilada.

En investigación de campo, con la visita realizada se observó cómo realizaba el proceso productivo, el manejo de la materia prima, servicio al cliente y demás características el cual. Proporciono información imprescindible para la determinación del nivel de costos en Tamia Pizzería y como punto importante de la investigación de campo en se realizó en el mismo lugar en que se desarrollan los hechos.

3.2 MÉTODO DE LA INVESTIGACIÓN

3.2.1 INDUCTIVO-DEDUCTIVO

El método deductivo, sigue el razonamiento lógico de la deducción, que implica a partir de afirmaciones generales y llegar a conclusiones particulares a través de una serie

de pasos lógicos. Este método parte de lo general a lo específico, utilizando una teoría general para formular hipótesis específicas y luego verificarlas mediante la recopilación y análisis de datos.

3.3 TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS

3.3.1 ENTREVISTA

Para Cisneros, Urdánigo, Guevara y Garcés (2022), una entrevista es una conversación formal y estructurada que se lleva a cabo entre dos o más personas, generalmente con el objetivo de obtener información, evaluar habilidades o tomar decisiones (p.1175).

Para la entrevista planificada, se realizó serie de preguntas al gerente de Tamia Pizzería, quien fue el entrevistado, con el objetivo de obtener información relevante sobre su experiencia en su negocio, si sus conocimientos con respecto al manejo de costos, control interno, en el proceso productivo y en si para saber cómo está en la situación económica, si tiene pérdida o si es rentable. Y con la información obtenida ayudo a tener un panorama claro de la situación del negocio.

3.3.1.1 GUÍA DE LA ENTREVISTA

La guía de la entrevista es un documento que contiene las preguntas sugeridas y aspectos a analizar en una entrevista.

Con la ayuda de este instrumento se plantearon diez preguntas abiertas, (ver anexo 1), siguiendo un orden lógico y adecuado, estas fueron dirigidas al gerente de Tamia Pizzería y a su vez permitió conocer, cuál es su situación actual en su negocio también como es el manejo de la materia prima, el manejo de los insumos en el proceso productivo, como dirige a sus empleados, demás acciones que fueron importantes para la investigación. Una vez obtenidos los resultados se procedió a realizar un análisis y también a establecer sugerencias.

3.3.2 ENCUESTA

Es una técnica de recogida de datos para las investigaciones científicas, debe existir un cuestionario debidamente estructurado, el cual se realiza una revisión previa para aplicarse a la población y proceder a su aplicación para obtener resultados (p.1175).

Esta técnica fue realizada a los trabajadores de Tamia pizzería que de igual manera de plantearon diez en relación con el manejo de la materia prima, el proceso de

producción de las pizzas y también para saber si existen falencias en las diferentes actividades. En este sentido fue imprescindible estar en contacto directo con los trabajadores de Tamia pizzería para la realización de la respectiva encuesta, (ver anexo2).

3.3.2.1 CUESTIONARIO

Este instrumento consiste en una serie de preguntas organizadas, estructuradas y específicas, que permiten medir o evaluar una o varias de las variables definidas en el estudio, respondiendo al planteamiento del problema e hipótesis. Sin embargo, cada pregunta y sus posibles respuestas deben ser diseñadas, implementadas, valoradas con rigor estadístico, y el esquema a seguir debe obedecer a un orden jerárquico para asegurar la calidad del resultado.

Para la aplicación de la encuesta se plantearon diez preguntas en las cuales usó el instrumento del cuestionario, (ver anexo 2), donde se formularon preguntas de opción múltiple siguiendo la escala de Likert, en cuanto a satisfacción e importancia y con otra serie de opciones de acuerdo con la necesidad de respuesta. Se realizó de esta manera para una mayor facilidad del encuestado de una manera ordenada, coherente y enfocada a lo que se deseaba conseguir

Así se formularon preguntas dirigidas a los trabajadores de Tamia pizzería, con el propósito de conocer su situación actual, como es el manejo de la materia prima, su proceso productivo etc., para posteriormente realizar el levantamiento de la información y tabulación de los resultados

3.4 VALIDACIÓN DE EXPERTOS

Según Robles y Rojas (2015), menciona que para lograr una validación de las encuestas adaptadas antes de iniciar su implementación. Siendo la validez por juicio de expertos una opción para la valoración de la comprensión del contenido de las preguntas y de su utilidad de acuerdo con los constructos que se pretenden evaluar antes de su aplicación.

En la investigación para la validación de expertos, fue imprescindible la presencia de expertos, para la validación de los instrumentos o herramientas de investigación como fueron encuesta y entrevista como parte esencial de la investigación. Los expertos que se seleccionaron fueron tres docentes, del área de ciencias empresariales y afines de la Universidad de Otavalo, el primer experto para la validación fue el docente,

Marcelo Simbaña, el cual proporciono en el instrumento de investigación encuesta una puntuación de 100%, (ver anexo 3) y en el instrumento de investigación entrevista una puntuación de 100%, (ver anexo 4).

Como segundo experto fue la PhD. Lidia Inés Días Gispert, la cual proporciono una puntuación en el instrumento encuesta una puntuación de 93%, (ver anexo 5) y en el Instrumento entrevista una puntuación del 93%, (ver anexo 6), el cual por sugerencia existieron ciertas recomendaciones que se proporcionaron las cuales se tomó en cuenta para la corrección, gracias a los diferentes puntos de vista dados por los expertos se logró tener instrumentos de recolección de datos adecuados para el levantamiento de la información pertinente

3.5 POBLACIÓN Y MUESTRA

En este caso por ser población menor a cien personas no se aplicó ninguna fórmula para determinar la muestra. Por esta razón se aplicó los instrumentos de entrevista al gerente y encuesta a los trabajadores de la microempresa Tamia Pizzería así permitiendo conseguir resultados pertinentes y necesarios para la investigación

Tabla 4 Personal de Tamia Pizzería

Áreas	N# de Colaboradores
Gerencia	1
Producción	3
Ventas	1
TOTAL	5

Fuente: Elaboración propia

3.6 DIAGNOSTICO INSTITUCIONAL DE LA ORGANIZACIÓN

OBJETO DE ESTUDIO

3.6.1 ANÁLISIS DE LA ENTREVISTA

Una vez analizada la entrevista al gerente, Tamia Pizzería es una microempresa familiar, en la cual el gerente si realiza un presupuesto semanal para la adquisición de la materia prima y elaboración de las pizzas, así también para evaluar a los proveedores miran diferentes proformas de precios y en la calidad de los productos que proveen. Sin embargo, no se han realizado un control de costos ya que siempre han funcionado de una manera empírica, por otra parte, en cuanto a las estrategias para optimizar los costos de energía y servicios públicos no han tomado acciones al

respecto para que en su proceso productivo sea más eficiente, en cuanto a la fijación de los precios de las pizzas lo han realizado de una manera empírica basándose en precios de las grandes pizzerías para luego adaptar el precio al mercado local En relación con la importancia de que en Tamia pizzería exista un sistema de control de costos menciona que efectivamente sería de gran importancia ya que permitiría tener los costos reales de los productos

3.6.2 ANÁLISIS DE LA ENCUESTA

3.6.2.1.1 ANÁLISIS DE LA ENCUESTA DIRIGIDA A LOS TRABAJADORES

1.-Costos De Producción

Conocimiento sobre los costos de producción que maneja Tamia Pizzería

Tabla 5 Conocimiento de los costos de producción.

Opciones	Frecuencia	Porcentaje
Si	1	25%
No	3	75%

Fuente: Elaboración propia.

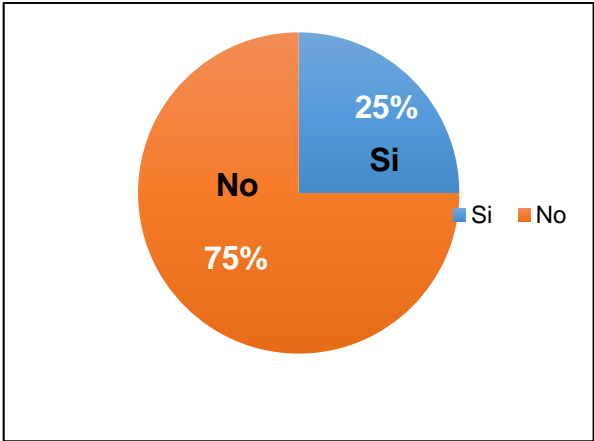


Ilustración 3 Conocimiento costos de producción.

Fuente: Elaboración propia.

De los resultados obtenidos, mencionan que el 100% de la muestra encuestada, el 25% indica que, si tiene conocimiento de costos de producción y el 75% en cambio manifiesta no conocer. Por lo tanto, la administración de la Pizzería debe tomar acciones correctivas en base a capacitaciones.

Componente más importante en términos de costos de producción en Tamia Pizzería.

Tabla 6 Componente importante de costos de producción.

Opciones	Frecuencia	Porcentaje
Mano de Obra	3	75%
Insumos	0	0%
Materia prima	1	25%

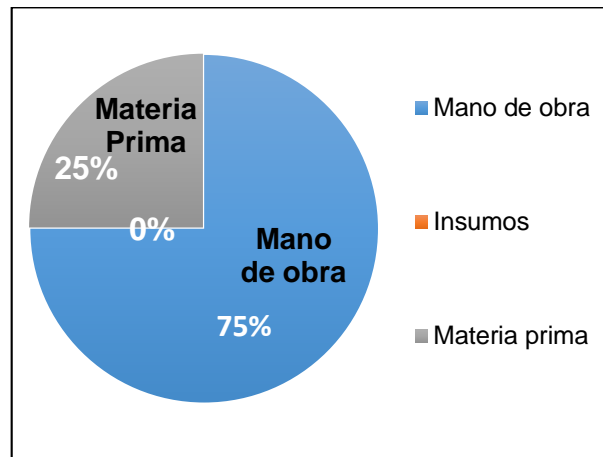


Ilustración 4 Gráfico estadístico componente importante en costos de producción.

Fuente: Elaboración.

Con el resultado obtenido en cuanto a costos de producción, del 100% de la población encuestada, el 75% consideran que la mano de obra es un componente esencial, mientras que el 25% opina que es la materia prima. Por lo tanto, se hace necesario que la administración considere programas de capacitación al personal, en vista que éste es quién maneja las materias primas.

2.- Control interno

Medidas para controlar los costos de los ingredientes utilizados en la elaboración de pizzas

Tabla 7 Medidas de control interno.

Opciones	Frecuencia	Porcentaje
Basculas de cocina	0	0%
Cucharas medidoras	0	0%
Por estimaciones	4	100%



Ilustración 5 Gráfico estadístico medidas de control interno.

Fuente: Elaboración propia.

El 100% de los trabajadores afirman que la medida para controlar los costos de los ingredientes utilizados en el proceso de elaboración de las pizzas es realizada por estimaciones. Por lo tanto, es recomendable buscar una alternativa ya que, si lo siguen realizando por estimaciones, pueden existir desperdicios de la materia prima.

Acciones eficientes para optimizar los costos de mano de obra en Tamia Pizzería

Tabla 8 Optimización de costos de mano de obra.

Opciones	Frecuencia	Porcentaje
Si	1	25%
No	3	75%

Fuente: Elaboración propia.

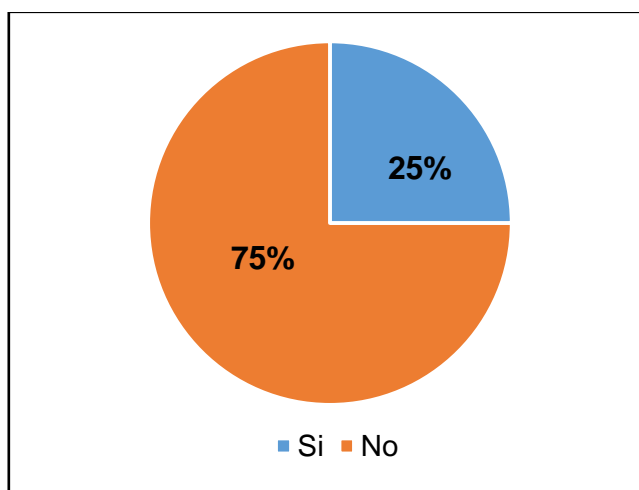


Ilustración 6 Gráfico estadístico de optimización de costos de mano de obra.

Fuente: Elaboración propia.

El resultado con respecto a si se están tomando medidas eficientes para optimizar los costos de mano de obra el 75% de los trabajadores indican que no se han tomado medidas para optimizar los costos en cuanto al personal, y el 25% afirma si haber realizado ciertas acciones. Por tanto, es recomendable, que asistan a capacitaciones ya que, si no toman acciones, su mano de obra no será eficiente y consumirá más tiempo, y ser más eficientes.

3.- Capacitaciones.

Sobre el control de costos de energía y servicios públicos en el proceso de producción de pizzas.

Tabla 9 Capacitaciones sobre el control de energía y servicios públicos.

Opciones	Frecuencia	Porcentaje
Muy importante	4	100%
Importante	0	0%
Sin importancia	0	0%
Moderadamente importante	0	0%
De poca importancia	0	0%
Total	4	100%

Fuente: Elaboración propia.

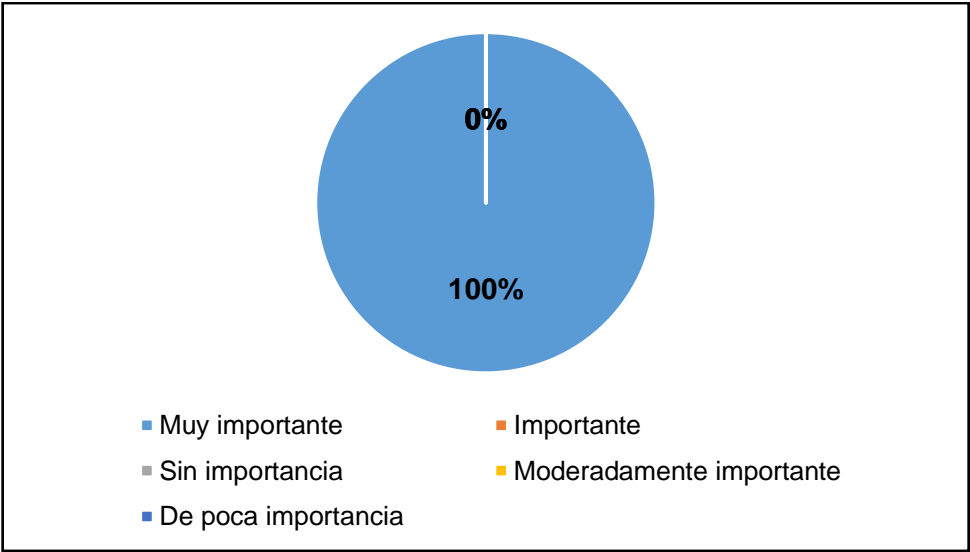


Ilustración 7 Gráfico estadístico capacitaciones sobre el control de servicios básicos.

Fuente: Elaboración propia.

El 100% de las personas encuestadas, mencionaron que es muy importante, que en el establecimiento se de capacitaciones, para un mejor uso de los servicios públicos para que beneficie de igual manera en el proceso productivo de las pizzas.

4.-Importancia del uso de tecnologías.

Importancia que en Tamia Pizzería se utilice tecnologías o herramientas para mejorar la eficiencia y reducir los costos de producción de pizzas

Tabla 10 Importancia del uso de tecnologías en Tamia Pizzería.

Opciones	Frecuencia	Porcentaje
Muy importante	4	100%
Importante	0	0%
Sin importancia	0	0%
Moderadamente importante	0	0%
De poca importancia	0	0%
Total	4	100%

Fuente: Elaboración propia.

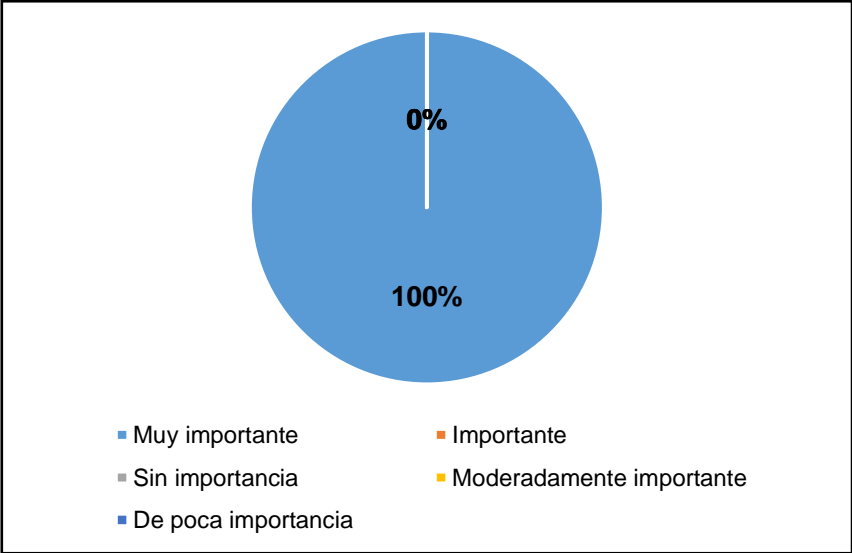


Ilustración 8 Importancia del uso de tecnologías en Tamia Pizzería.

Fuente: Elaboración propia.

De las personas encuestadas el 100%, menciono que sería muy importante que en Tamia pizzería existan este tipo de herramientas, ya que ayudaría a ser más eficientes y ágiles en los procesos y que propenda a la innovación del negocio.

5.-Proceso de elaboración

Disponibilidad de materia prima necesaria, en el proceso de elaboración de pizzas

Tabla 11 Materia prima necesaria.

Opciones	Frecuencia	Porcentaje
Si	1	25%
No	3	75%

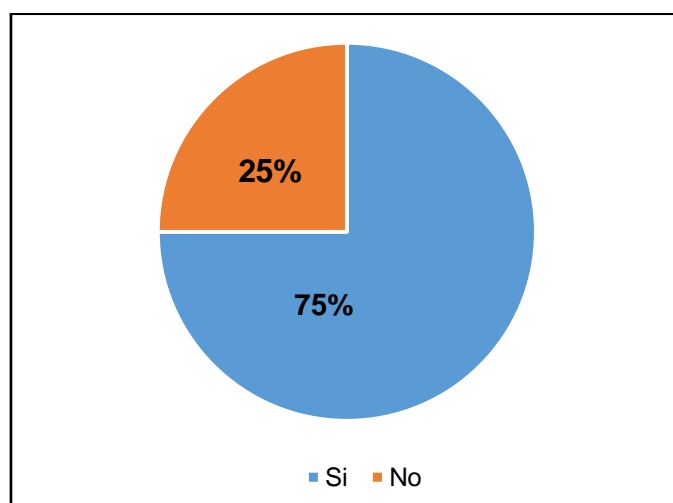


Ilustración 9 Gráfico estadístico materia prima necesaria.

Fuente: Elaboración propia

En cuanto al momento de realizar la producción de las pizzas, 75% de los trabajadores afirman que si tienen toda la materia prima implementos y demás necesarios siempre para realizar el proceso de producción. Sin embargo, el 25% menciona que no, por lo tanto, se sugiere siempre revisar que toda la materia prima este completa.

6.-Evaluación de la calidad y costo de ingredientes.

Evaluación correcta de la calidad y costo de los ingredientes.

Tabla 12 Evaluación de la calidad y costos de los ingredientes.

Opciones	Frecuencia	Porcentaje
Si	2	50%
No	2	50%
Total	4	100%

Fuente: Elaboración propia.

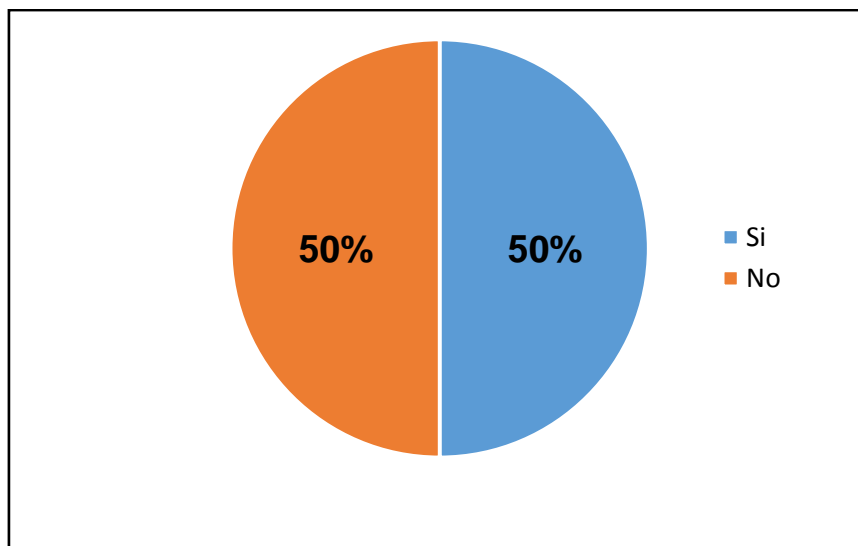


Ilustración 10 Gráfico estadístico evaluación de calidad y costo de ingredientes.

Fuente: Elaboración propia.

Del 100% de la población encuestada, el resultado obtenido da a entender que en ciertos casos tienen lo suficiente y en ocasiones no, por lo que no existe una respuesta que nos de un resultado concreto, pero es necesario que el gerente este al frente y monitoree que en el proceso de producción siempre tenga lo necesario y no este desabastecido.

7.- Estrategias

Tamia pizzería cuenta con estrategias para minimizar los desperdicios existentes en el proceso productivo.

Tabla 13 Estrategias para minimizar los desperdicios.

Opciones	Frecuencia	Porcentaje
Si	1	25%
No	3	75%
Total	4	100%

Fuente: Elaboración propia.

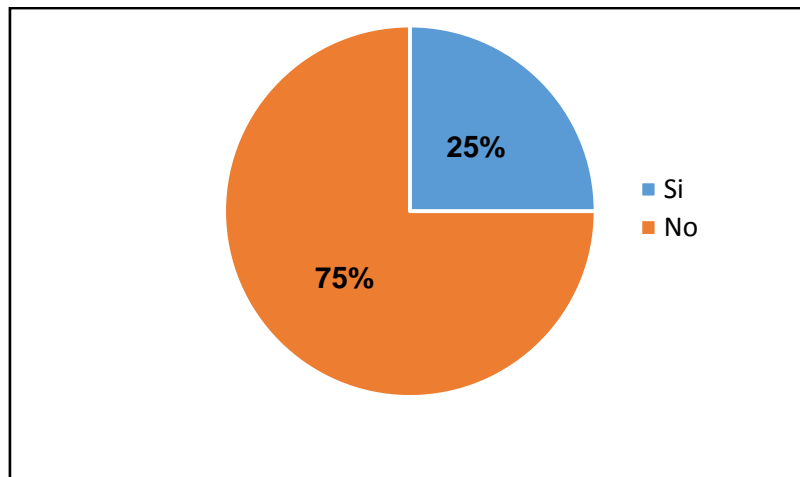


Ilustración 11 Gráfico estadístico estadísticas para reducir los desperdicios en el proceso productivo.

Fuente: Elaboración propia.

El 100% de los trabajadores, mencionan que no existen estrategias en Tamia pizzería para minimizar los desperdicios, por lo tanto, es necesario que el gerente tome medidas de control, para que la materia prima no sea desperdiciada.

Análisis general de la encuesta

Con los resultados obtenidos en cuanto a las encuestas realizadas a los trabajadores de Tamia Pizzería. Es importante resaltar, que existen ciertas dificultades en cuanto a la producción ya que no tienen medidas para controlar los desperdicios, y lo realizan por su experiencia. Sin embargo, estas dificultades se pueden resolver mediante capacitaciones, para que los problemas se reduzcan y el proceso sea mejor.

3.6.3 FODA

Tabla 14 Matriz de impacto cruzado DOFA a Tamia Pizzería.

<p style="text-align: center;">FACTORES INTERNOS</p> <p style="text-align: center;">FACTORES EXTERNOS</p>	<p style="text-align: center;">FORTALEZAS</p> <p>1.- .Elaboración de pizzas de manera artesanal. (F1) 2.-. Ofrece servicio en redes sociales (F2)</p>	<p style="text-align: center;">DEBILIDADES</p> <p>1.- Poca supervisión a los empleados por parte del gerente. (D1) 2.- No ha realizado un control de costos. (D2)</p>
<p style="text-align: center;">AMENAZAS</p> <p>1.-Alza inesperada de precios de los productos. (A1) 2.-Competencia de otros establecimientos de comida rápida. (A2) Cambios en las necesidades y gustos de los consumidores</p>	<p style="text-align: center;">Estrategias Ofensivas (F+O)</p> <p>1.-Dar una experiencia nueva al cliente mediante pedido por redes sociales, con la administración de un integrante de la familia capacitado. (F1; O2) 2.-Ampliar nuestra variedad con nuevos productos complementarios con precios accesibles. (F2; O1)</p>	<p style="text-align: center;">Estrategias Defensivas (F+A)</p> <p>1.-Fortalecer la presencia en redes sociales y marketing digital para competir con otros negocios locales. (F1; A2)</p>
<p style="text-align: center;">OPORTUNIDADES</p> <p>1.- Expandir sus servicios. (O1) 2.- Mejorar la experiencia del cliente a través de pedidos en línea. (O2)</p>	<p style="text-align: center;">Estrategias de Reorientación (D+O)</p> <p>1.-Implementar medidas para optimización de costos para implementar productos complementarios en la pizzería. (D1; O1)</p>	<p style="text-align: center;">Estrategias Supervivencia (D+A)</p> <p>1.-Trabajar en la mejora de la consistencia en la calidad de la comida para mantenerse competitivo en un mercado saturado. (D1; A2) 2.-Implementar medidas de control preventivas para minimizar el impacto del alza de precios al producto-negocio. (D2; A1)</p>

Fuente: Elaboración propia.

Análisis matriz FODA

Una vez identificado los factores internos fortalezas, debilidades, y factores externos oportunidades y amenazas, es importante tener en claro a que magnitud afectan estas actividades a el negocio, es así como se ha realizado estrategias de diferentes

aspectos como ofensivas las cuales ayudaran a superar y transformar las debilidades a través de las oportunidades que se presenten, las estrategias defensivas ayudara a aprovechar las fortalezas para evitar las amenazas del entorno externo , las estrategias de supervivencia ayudaran a transformar las debilidades para evitar las amenazas latentes del entorno y por ultimo las estrategias de reorientación superar y transformar las debilidades a través de las oportunidades que se presenten para cambiar, estas estrategias ayudaran en general a que el negocio innove.

Análisis general

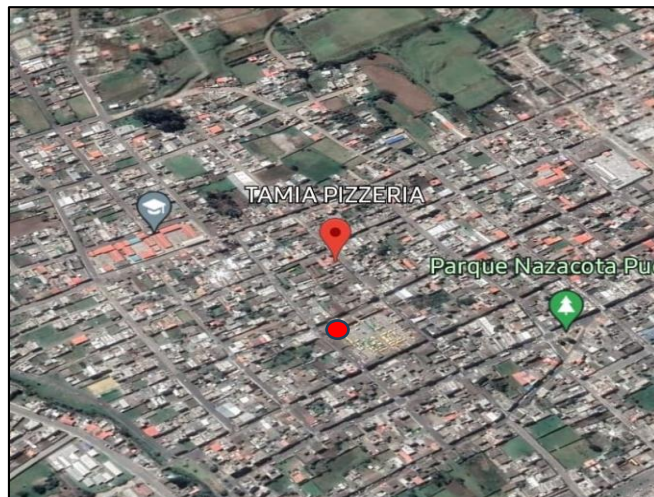
En cuanto al diagnóstico realizado, se dedujo que, es necesario realizar un control de costos a través del sistema de órdenes de producción, ya que este tipo de sistema brinda una mayor organización y control sobre los procesos de producción y permite una gestión más eficiente de los recursos y también mejora la calidad del producto y la satisfacción del cliente en la pizzería.

3.7 CONCLUSIONES PARCIALES CAPÍTULO 2

- Se concluye que, durante el proceso de producción, existe un manejo inadecuado de los CIF, ya que carecen de herramientas de control. Por lo tanto, Tamia Pizzería debe tomar acciones, correctas para que su proceso de producción sea más eficiente y a la vez lograr la reducción de costos utilizando menos de recursos sin perder la calidad del producto.

4. CAPÍTULO III PROPUESTA DE UN CONTROL DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN PARA LA MICROEMPRESA TAMIA PIZZERÍA.

Tamia Pizzería, nace en el año del 2005, en el Cantón Cayambe, con la unión de dos hermanos que decidieron conformar una sociedad, para fundar un negocio familiar, en donde crearon una gran variedad de pizzas para su comercialización. Luego de un tiempo por situaciones familiares decidieron disolverse quedando como único dueño en hermano mayor quien hasta la actualidad sigue perdurando con el negocio. El establecimiento cuenta con área para sus clientes, una cocina implementada con maquinaria industrial. Se encuentra ubicada en la calle Terán y 24 de mayo.



Objetivos del capítulo:

- Determinar el costo actual de producción de las pizzas con mayor demanda.
- Elaborar herramientas de control interno para reducir los desperdicios en el proceso de producción de pizzas.

ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL PROPUESTO

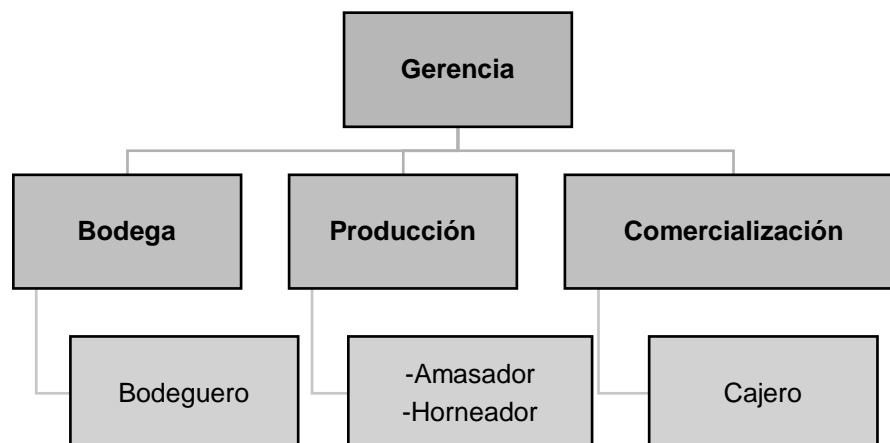


Ilustración 12 Orgánico estructural de Tamia Pizzería

Fuente: Elaboración propia.

Misión: Brindar a los clientes una experiencia gastronómica de alta calidad al ofrecer deliciosas pizzas y otros productos relacionados, en un ambiente acogedor y amigable.

Visión: Tamia Pizzería, para el 2027 busca convertirse en un referente reconocido a nivel local y nacional por la excelencia en la calidad de pizzas únicas y deliciosas.

Objetivos:

- Ofrecer los mejores estándares en cuanto a sabor y presentación de las pizzas.
- Buen ambiente para sus clientes, con un excelente trabajo en equipo.
- Satisfacer las necesidades y deseos de nuestros clientes.

Considerando la situación del establecimiento, se hace necesario un control adecuado a través de herramientas que permitan optimizar los costos y propenda a incrementar la producción, por lo tanto, se presenta la siguiente propuesta:


4.1.1 HERRAMIENTAS DE CONTROL

4.1.2 VENTAS

Para el proceso de ventas es importante que el negocio tenga claro el proceso y los documentos que intervienen, por lo tanto, contar con un formato es importante, puesto que los clientes solicitaran en algunos caos proformas para cotizar precios.

COTIZACIÓN VENTA

Tabla 15 Formato cotización de venta.

		TAMIA PIZZERÍA			
PROFORMA N#.....					
Cliente:			Vendedor:		
Dirección:			Condición de pago:		
Ciudad:			Fecha de emisión:		
Telefono :			Fecha de vencimiento prof		
E-mail:					
N#	CODIGO	DETALLE	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	SUB TOTAL
OBSERVACIONES				SUBTOTAL 12%	
				SUBTOTAL 0%	
				SUBTOTAL SIN IMP	
				DESCUENTO	
				IVA 12%	
				TOTAL	
ELABORADO POR:			AUTORIZADO:		

Fuente. Elaboración propia


Existen varias ventajas al usar el formato sugerido, en él se dan a conocer las características del producto a comercializarse, así como sus precios y ello no implica que el cliente está obligado a comprar.

4.1.3 COMPRAS

Al momento de realizar un proceso de compra en cualquier empresa, es importante contar con proformas que contengan los posibles productos adquirirse, así como sus precios, ello permite tomar la mejor decisión a la hora de comprar materias primas o productos terminados.

COTIZACIÓN DE COMPRA

Tabla 16 Formato cotización de compra.


		PROLAD`S Garcia Moreno N6-47 y Pichincha PROFORMA #001			
CLIENTE: DIRECCIÓN: CIUDAD: TELEFONO : E-MAIL:				Vendedor: Condición de pago: Fecha de emisión: Fecha de vencimiento prof pedidostamiapizzeria@hotmail.com	
N#	CODIGO	DETALLE	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	SUB TOTAL
OBSERVACIONES				SUBTOTAL 12% SUBTOTAL 0% SUBTOTAL SIN IMP DESCUENTO IVA 12% TOTAL	
ELABORADO POR:				AUTORIZADO:	

Fuente: Elaboración propia.

Las ventajas del uso de este formato es que proporciona un medio claro y formal de comunicación entre el comprador y vendedor, también ayuda a tener transparencia y precisión en el proceso de adquisición, permite al comprador especificar claramente sus requisitos, expectativas, detalles en cuanto a precios. Al comprador permitirá ver cuál es la mejor oferta y tener un registro y archivo adecuado.

ORDEN DE COMPRA

Tabla 17 Formato orden de compra.


		TAMIA PIZZERÍA ORDEN DE COMPRA			
PROVEEDOR: DIRECCIÓN: CIUDAD: TELEFONO : E-MAIL:		N# DE ORDEN: FECHA DE ORDEN: FECHA DE ENTREGA: LUGAR DE ENTREGA : FORMA DE PAGO:			
N#	CODIGO	DETALLE	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	SUB TOTAL
1					
OBSERVACIONES				SUBTOTAL 12% SUBTOTAL 0% SUBTOTAL SIN IMP DESCUENTO IVA 12% TOTAL	
ELABORADO POR:				AUTORIZADO:	

Fuente: Elaboración propia.

Las ventajas de usar una orden de compra, ayuda a establecer un proceso de compra estructurado y eficiente, lo que proporciona un marco sólido para los proveedores, asegura los detalles y características relevantes de lo requerido, así como los términos de entrega, reduciendo posibles problemas.

KARDEX-MÉTODO PEPS

Tabla 18 Formato de evaluación de inventarios-PEPS.


 TAMIA PIZZERÍA MÉTODO DE EVALUACIÓN-PEPS CONTROL DE INVENTARIOS										
								Maximo	Minimo	
FECHA	DETALLE	COMPRAS			VENTAS			SALIDAS		
		Cantidad	Costo unitario	Costo total	Cantidad	Costo unitario	Costo total	Cantidad	Costo unitario	Costo total

Fuente: Elaboración propia.

El uso de KARDEX, proporciona una forma estructurada de administrar el inventario, asegura los datos y valores de los productos que están disponibles; informa entradas y salidas, cantidades, fechas y ubicaciones. En conclusión, esta herramienta al mantenerla actualizada informa si la empresa debe abastecerse o no de más productos o materia primas.

INFORME DE RECEPCIÓN DE MATERIAL

Tabla 19 Formato informe de recepción.

 TAMIA PIZZERÍA INFORME DE RECEPCIÓN						
Nro: FECHA: RECIBIDO DE: ORDEN DE COMPRA Nro:						
Los siguientes materiales:						
CODIGO	DESCRIPCIÓN	CANT	UNID	NOTAS	VALOR	COSTO UNITARIO
OBSERVACIONES:						
Preparado por:	Revidado por:	Almacenista:		Contabilizado		

Fuente: Elaboración propia.


El adecuado uso trae ventajas como garantizar que toda la información esencial sobre los materiales recibidos se documente con precisión, esto ayuda a mantener un registro claro y confiable del inventario y rastrear el movimiento de materiales dentro del negocio. Además, proporciona información sobre el proveedor, fecha de entrega, cantidad, estado y discrepancias o daños observados.

4.1.4 PRODUCCIÓN

Las órdenes de producción u órdenes de trabajo son el conjunto de informes y registros que permiten a la empresa gestionar y llevar un control de la materia prima que ha sido adquirida para ser transformada en productos terminados para el consumo.

ORDEN DE PRODUCCIÓN


Tabla 20 Formato orden de producción.

 TAMIA PIZZERÍA ORDEN DE PRODUCCIÓN N#	
Cliente:	Fecha de pedido:
Producto:	Fecha de entrega:
Cantidad:	
Firma _____	

Fuente: Elaboración propia.

HOJA DE REQUISICIÓN

Tabla 21 Formato hoja de requisición.

 TAMIA PIZZERÍA				
ORDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES				
#Orden de producción Departamento: Producto: Fecha de emisión Cantidad pizzas				
CANTIDAD	UNIDAD	DETALLE	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
TOTAL				0,00
Solicitado por: Producción				
Entregado por: Bodeguero				

Fuente: Elaboración propia.

El uso de la hoja de requisición ayudara mucho en el área de producción ya que, desde producción se solicitará a bodega todos los materiales que se usaran para la elaboración del producto, con la cantidad y demás detalles específicos.

TARJETA DE TIEMPO

Tabla 22 Formato tarjeta de tiempo.

 TAMIA PIZZERÍA					
TARJETA DE TIEMPO					
Fecha:					
Nombre:					
Código:					
Salario por hora					
(T.I-T.N.P)	DETALLE	HORA DE INICIO	HORA DE FINALIZACIÓN	TIEMPO EMPLEADO	COSTO
Total					


Fuente: Elaboración propia.

El uso de este formato en cualquier empresa ayudará a los trabajadores a registrar con precisión sus horas de trabajo, Esto promueve un seguimiento preciso del tiempo y garantiza que las horas trabajadas se documenten correctamente, y servirá como una fuente confiable y cálculo fácil de para pagos.

HOJA DE COSTOS

La hoja de costos facilita la evaluación de la estructura general de costos, ya que los costos se dividen en diferentes categorías como directos e indirectos, esta herramienta permite comparar fácilmente los costos entre diferentes artículos o periodos de tiempo. Esto ayuda a evaluar las tendencias de costos, identificar oportunidades de ahorro y tomar decisiones informadas sobre precios, abastecimiento o asignación de recursos.

Tabla 23 Formato hoja de costos.

		TAMIA PIZERÍA HOJA DE COSTOS N° Expresado en dolares				
		Cliente: Artículo: Cantidad:		Orden de Producción: N° Fecha inicio: Fecha término:		
MATERIA PRIMA DIRECTA				MANO DE OBRA DIRECTA		
CANTIDAD	CONCEPTO	COSTOS		FECHA	CONCEPTO	COSTO
		UNITARIO	TOTAL			
TOTAL				TOTAL		
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN APLICADO.				RESUMEN		
CONCEPTO		UNITARIO	TOTAL	Materia Prima Directa: Mano de obra directa: Costos Indirectos de Fábrica: COSTO DE PRODUCCIÓN: N° UNIDADES PRODUCIDAS: COSTOS UNITARIO PRODUCCIÓN:		
Elaborado por:						
Aprobado por :						

Fuente: Elaboración propia.

ÁREA ADMINISTRATIVA

En la parte administrativa es necesario que exista un control, de la asistencia y hora de entrada y salida de los trabajadores, para que no exista ningún problema.

TARJETA RELOJ

Controla la asistencia diaria de los trabajadores mediante el registro de las entradas y salidas para calcular el número de horas trabajadas en una jornada normal o extraordinaria del trabajo, horas suplementarias y extraordinarias


Tabla 24 Formato tarjeta reloj.

 <p style="text-align: center;">TAMIA PIZZERÍA</p> <p style="text-align: center;">TARJETA DE RELOJ</p>			
Nombre:			
Código			
Semana			
LUNES			
Entrada			
Salida:		Horas	Minutos
Entrada			
Salida:		Total	
MARTES			
Entrada			
Salida:		Horas	Minutos
Entrada			
Salida:		Total	
MIERCOLES			
Entrada			
Salida:		Horas	Minutos
Entrada			
Salida:		Total	
JUEVES			
Entrada			
Salida:		Horas	Minutos
Entrada			
Salida:		Total	
VIERNES			
Entrada			
Salida:		Horas	Minutos
Entrada			
Salida:		Total	

PLANILLA DE TRABAJO

Mejora el control y gestión de la fuerza laboral. Se reducen los riesgos y contingencias laborales y legales. Pago de multas y procesos judiciales. Mayor estabilidad y continuidad de la fuerza laboral.

Tabla 25 Formato planilla de trabajo.

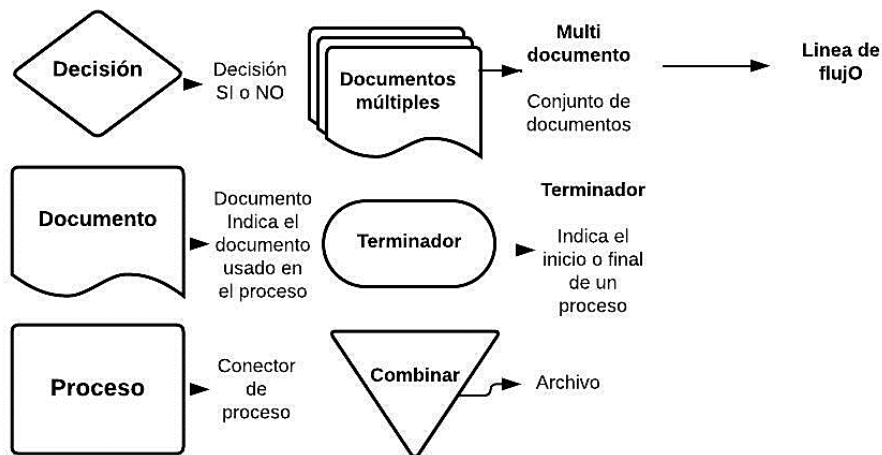
 TAMIA PIZZERÍA PLANILLA DE TRABAJO Trabajos Directo											
Trabajador	O.P Nro	O.P Nro	O.P Nro	O.P Nro	O.P Nro	O.P Nro	O.P Nro	O.P Nro	O.P Nro	O.P Nro	O.P Nro
RESUMEN											
Mano de Obra Directa											
Trabajo Indirecto											
Tiempo no Productivo											
Total											

Fuente: Elaboración propia.

Las ventajas de uso de este formato, serán garantizar comunicación clara entre empleador y empleados con respecto a los turnos de trabajo en las órdenes de producción, ayudará a los trabajadores a planificar cada tarea que deben realizar, habrá mejor coordinación entre los trabajadores, también al cumplimiento de la norma laboral que todo este de manera legal, en este formato también se tendrá claro la mano de obra tanto directa e indirecta que ha estado involucrada en el momento de la producción

4.2 FLUJOGRAMA DE PROCESO DE COMPRA Y RECEPCIÓN DE MATERIAL

En la parte operativa es necesario determinar el flujo de las actividades por medio de gráficas, con la finalidad que los trabajadores conozcan la operatividad diaria, recomendada como ejemplo se toma la actividad de compras de materiales:



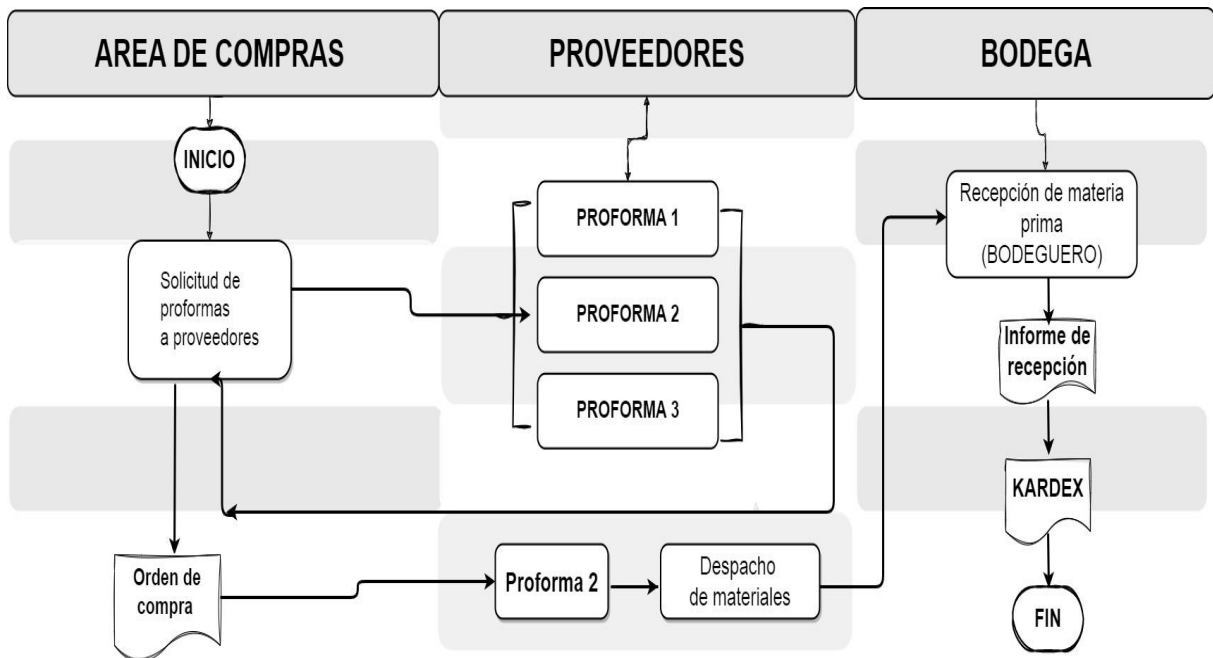
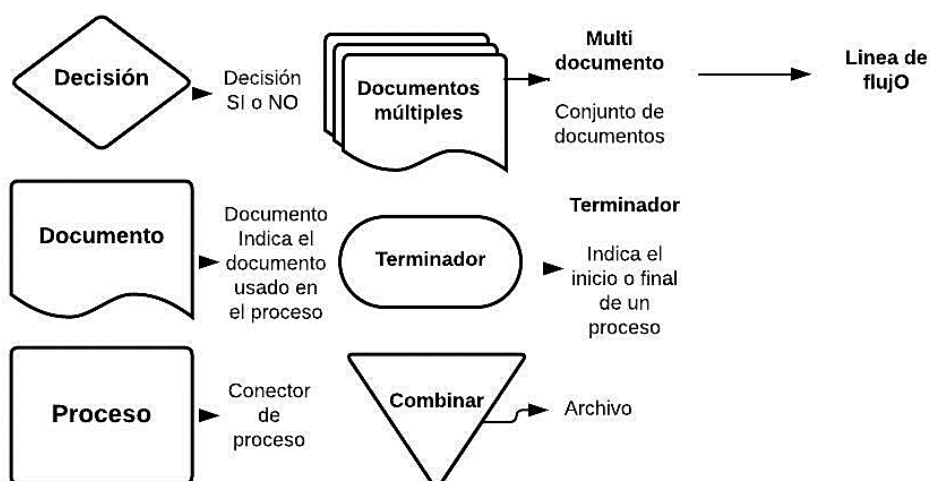


Ilustración 13 Flujo grama de proceso compra y recepción de materia prima.

Fuente: Elaboración propia.

La ilustración representa el proceso de compra, donde la necesidad surge de bodega hacia el área de compras y recepción de materia prima, sugerido con los pasos y documentación necesaria para que no existan posibles falencias al momento de realizar este proceso, todo este documentado de manera correcta y ordenada.

4.3 FLUJO GRAMA DE PROCESO DE ELABORACIÓN DE PIZZAS



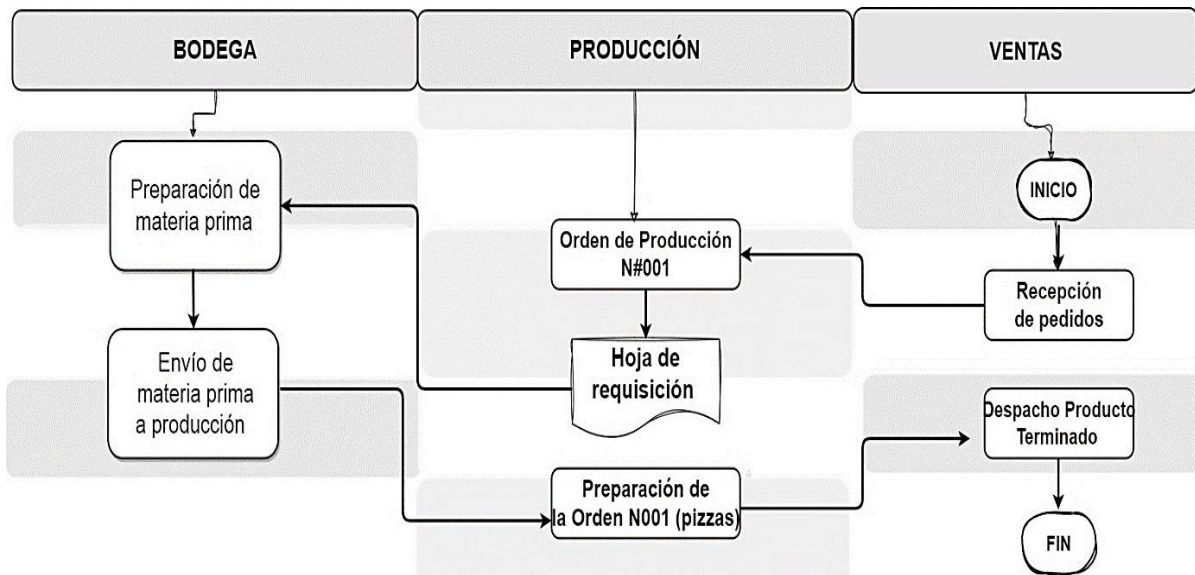


Ilustración 14 Flujo gramas de proceso de elaboración de pizzas.

Fuente: Elaboración propia.

La ilustración representa el proceso de elaboración de pizzas mediante, órdenes de producción, sugerido con todos los pasos necesarios e importantes para un adecuado servicio y preparación del producto, hasta llegar al cliente sin ninguna dificultad.

Para ejemplificar el manejo y uso adecuado de las herramientas se inicia la operatividad de control con el caso

EJEMPLO

La empresa al momento cuenta con los siguientes bienes:

- Muebles y enseres \$1.200
- Equipo de cómputo \$300
- Capacidad instalada 150.000
- Proveedores 250
- Capital Social 5.364,40
- **INVENTARIO:** \$169.40
 - a) Harina 25 libras a \$ 0.50 c/u.
 - b) Grasa 2 unidades a \$1.22
 - c) Levadura 175 gramos – 2 unidades a \$2,25 c/u
 - d) Queso de 1 kg – 4 a \$7,50 c/u
 - e) Champiñón en lata de 215 gramos –5 a \$2,79 c/u
 - f) Chorizo parrillero de 1kg - 3 a \$4,50 c/u

- g) Salami 1 kg – 1 Kg a \$14,53 c/u
- h) Peperoni 1 kg -1 Kg \$17,00 c/u
- i) Jamón familiar 1 kg- 2 Kg a \$8,82 c/u
- j) Piña 1 lata por 360 gramos – 3 UNIDADES a \$3,2
- k) Pasta de tomate de 4000 gr - 2 UNIDADES a \$10,57 c/u
- l) Pimientos 1 kg- 2 Kg a \$1,6 c/u
- m) Insumos: Orégano 1kg - 1 KG a \$3,8 c/u
- n) Sal: 10 libras - 0.56

Cálculos (ver anexo 8)

Operatividad de la empresa:


Con los datos recolectados se procede a realizar el primer estado de situación inicial.

TAMIA PIZZERÍA			
ESTADO DE SITUACIÓN INICIAL			
ACTIVOS		PASIVOS	
ACTIVOS CORRIENTES		PASIVO CORRIENTE	
Bancos	2.500,00	CUENTAS POR PAGAR	250,00
INVENTARIOS	169,40	TOTAL PASIVOS CORRIENTES	250,00
TOTAL ACTIVO CORRIENTE	2.669,40	PATRIMONIO	
ACTIVO NO CORRIENTE		Capital	28.919,40
Equipo de computo	300,00	TOTAL PATRIMONIO	28.919,40
Muebles y enseres	1.200,00		
Edificio	25.000,00		
TOTAL ACTIVO NO CORRIENTE	26.500,00		
TOTAL ACTIVOS	29.169,40	TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO	29.169,40

El 2 de agosto Se realiza el proceso de compra semanal de materia prima directa e indirecta a SegmaEC CIA. Ltda:


- Champiñón lata 400 gramos -20 latas- \$2.79
- Chorizo parrillero de 1 kg – 15 unidades- \$4.50
- Salami 1 Kg -3 unidades- \$14,53
- Peperoni 1 kg – 3 unidades- \$17
- Jamón Familiar 1kg -3 unidades - \$8.82
- Piña en lata 360 gramos – 15 latas -\$3.20
- Pasta de tomate de 400 gramos – 3 unidades-\$10,57
- Pimientos 1kg - 3 unidades - \$1.60
- Orégano 1kg - unidad - \$3,80

- Harina flor 20 libras a \$0,50 c/u
- Grasa 4 libras a \$1.22 c/u
- Levadura de 175 gramos – 4 unidades a \$2.25 c/u


 TAMIA PIZZERÍA					
ORDEN DE COMPRA					
PROVEEDOR	SigmaEC CIA.LTDA		N# DE ORDEN	#001	
DIRECCIÓN	De las Higueras y Eloy Alfaro N65-132		FECHA DE ORDEN:	28/07/2023	
CIUDAD	Quito		FECHA DE ENTREGA:	31/07/2023	
TELEFONO	2362544		LUGAR DE ENTREGA:	Tamia Pizzería	
E-MAIL			FORMA DE PAGO:	Efectivo	
N#	CODIGO	DETALLE	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	SUB TOTAL
1	401053	Champiñon lata 215 gramos	20	2,79	55,8
2	401052	Chorizo de 1 kg	15	4,5	67,5
3	401051	Salami 1 kg	3	14,53	43,59
4	401050	Peperoni 1 kg	3	17	51
5	401048	Jamon familiar 1 kg	3	8,82	26,46
6	401047	Piña lata 360 gramos	15	3,2	48
7	401046	Pasta de tomate de 4000 gram	3	10,57	31,71
8	401045	Pimientos 1 kg	3	1,6	4,8
9	401043	Orégano 1kg	1	3,8	3,8
10	401042	Harina flor libra	20	0,5	10
11	401041	Grasa libras	4	1,22	4,88
12	401040	Levadura 175 gramos	4	2,25	9
OBSERVACIONES				SUBTOTAL 12%	103,8
				SUBTOTAL 0%	252,74
				SUBTOTAL SIN IMP	356,54
				DESCUENTO	0
				IVA 12%	12,46
				TOTAL	369,00
ELABORADO POR:			AUTORIZADO:		

Estos documentos especifican los materiales solicitados, así como sus cantidades

Y a Prolad's lo siguiente: Queso tipo pizza de 1kg - #12 unidades a \$7,50 c/u


 TAMIA PIZZERÍA					
ORDEN DE COMPRA					
PROVEEDOR: Prolad's		N# DE ORDEN: #002			
DIRECCIÓN: : Garcia Moreno N6-47 y Pichincha		FECHA DE ORDEN: 01/08/2023			
CIUDAD: Cayambe		FECHA DE ENTREGA: 02/08/2023			
TELEFONO : 995935117		LUGAR DE ENTREGA : Tamia Pizzería			
E-MAIL: lutdiaz@hotmail.com		FORMA DE PAGO: Efectivo			
N#	CODIGO	DETALLE	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	SUB TOTAL
1	143	Queso tipo pizza 1kg	18	7,5	135
OBSERVACIONES				SUBTOTAL 12%	0
				SUBTOTAL 0%	135
				SUBTOTAL SIN IMP	135
				DESCUENTO	
				IVA 12%	0,00
				TOTAL	135,00
ELABORADO POR:			AUTORIZADO:		

Una vez que llegan los insumos al establecimiento el bodeguero receipta el pedido, verifica su estado e ingresa a bodega registrando en las tarjetas KARDEX.

 TAMIA PIZZERÍA						
INFORME DE RECEPCIÓN						
Nro: 1						
FECHA :2023/08/01						
RECIBIDO DE: Segma EC CIA Ltda						
ORDEN DE COMPRA Nro: 001						
Los siguientes materiales:						
CODIGO	DESCRIPCIÓN	CANT	UNID	NOTAS	VALOR	COSTO UNITARIO
40125	Chorizo	15	4,5	paquete	67,5	4,5
40126	Champiñon	20	2,49	Lata	49,8	2,49
40127	Salami 1kg	3	14,53	unidad	43,59	14,53
40128	Peperoni 1kg	3	17	unidad	51	17
40129	Jamón familiar	3	8,82	unidad	26,46	8,82
40130	Pimientos	3	1,6	unidad	4,8	1,6
40131	Oregano	1	3,8	Funda	3,8	3,8
40132	Grasa	4	1,22	Unidad	4,88	1,22
40133	Levadura 175g	4	2,25	unidad	9	2,25
40134	Harina flor	20	0,5	libras	10	0,5
40135	Piña en lata 360 g	15	3,2	Lata	48	3,2
40136	Pasta de tomate	3	10,57	Blade	31,71	10,57
OBSERVACIONES: Todo completo						
Preparado por:	Revisado por:	Almacenista:		Contabilizado: OK		
E.Duque	E.Terán	Lenin. C				

 TAMIA PIZZERÍA INFORME DE RECEPCIÓN						
Nro: 2 FECHA :2023/08/01 RECIBIDO DE: Prolad's ORDEN DE COMPRA Nro: 002						
Los siguientes materiales:						
CODIGO	DESCRIPCIÓN	CANT	UNID	NOTAS	VALOR	COSTO UNITARIO
40125	Queso tipo pizza	18	7,5	paquete	135	7,5
OBSERVACIONES: Todo completo						
Preparado por:		Revisado por:		Almacenista:		Contabilizado: OK
E.Duque		E.Terán		Danny E		

Registro de materia prima directa

 TAMIA PIZZERÍA MÉTODO DE EVALUACIÓN											
PRODUCTO:		HARINA			UNIDAD:			LIBRAS			
CONTROL DE INVENTARIOS					Maximo		25		Minimo		10
FECHA	DETALLE	COMPRAS			VENTAS			SALDO			
		Cantidad	Costo unitario	Costo total	Cantidad	Costo unitario	Costo total	Cantidad	Costo unitario	Costo total	
01/08/2023	Situación inicial	0	0	0	0	0		25	0,5	12,5	
01/08/2023	Compra a SigmaEC CIA.LTDA según orden de compra # 001	20	0,5	10				45	0,5	22,5	
1a/7/08/2023	Orden de requisicion de materiales # 001 - 002 - 003				25	0,5	12,5	20	0,5	10	

Registro de materia prima indirecta.



TAMIA PIZZERÍA

METODO DE EVALUACIÓN DE INVENTARIOS

PRODUCTO: INSUMOS

FECHA	CONCEPTO	Maximo						Minimo			
		INICIAL			COMPRAS			Disponibles	SALIDAS		
		/ Unidades	Precio Unitario	Precio Total	Cantidad/ Unidades	Precio Unitario	Precio Total		d/Unidades	Precio Unitario	Precio Total
del 1 al 7 de agosto	GRASA	2	1,22	2,44	4	1,22	4,88	6	2	1,22	2,44
del 1 al 7 de agosto	LEVADURA	2	2,25	4,5	4	2,25	9	6	2	2,25	4,5
del 1 al 7 de agosto	QUESO	4	7,5	30	18	7,5	135	22			
del 1 al 7 de agosto	CHAMPIÑON	5	2,79	13,95	20	2,79	55,8	25			
del 1 al 7 de agosto	CHORIZO PARRILLER	3	4,5	13,5	15	4,5	67,5	18			
del 1 al 7 de agosto	SALAMI	1	14,53	14,53	3	14,53	43,59	4			
del 1 al 7 de agosto	PEPERONI	1	17	17	3	17	51	4			
del 1 al 7 de agosto	JAMÓN FAMILIAR	2	8,82	17,64	3	8,82	26,46	5			
del 1 al 7 de agosto	PIÑA - LATA	3	3,2	9,6	15	3,2	48,00	18			
del 1 al 7 de agosto	PASTA DE TOMATE	2	10,57	21,14	3	10,57	31,71	5			
del 1 al 7 de agosto	PIMIENTO	2	1,6	3,2	3	1,6	4,8	5			
del 1 al 7 de agosto	OREGANO	1	3,8	3,8	1	3,8	3,8	2			
del 1 al 7 de agosto	SAL	10	0,56	5,6	0	0	0	0	9	0,034	0,306


SALDO INICIAL CIF USD	156,9
-----------------------	-------

481,54

TOTAL INVENTARIO 156,9+12,50	169,40
------------------------------	--------

La empresa suele procesar la base del producto con anticipación, por lo que es necesario los siguientes ingredientes:


- Harina 25 libras
- Grasa 2 libras
- Levadura funda de 175 gramos – 2 unidades
- Agua 7 litros
- Sal 9 cucharas
- Azúcar 3 cucharas
- Luz 4 horas
- Gas 0,50 unidad
- Hornero 4 horas
- Amasador 4 horas

 TAMIA PIZZERÍA				
ORDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES # 001				
#Orden de producción Departamento: Producto: Fecha de emisión: Cantidad pizzas:			1 Producción Masa 1 al 7 de agosto 50	
CANTIDAD	UNIDAD	DETALLE	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
50	libras	Harina	0,5	25,00
4	unidades	Levadura	2,25	9,00
4	libras	Grasa	1,22	4,88
18	cucharas	Sal	0,02	0,36
14	litros	Agua	0,267	3,74
6	cucharas	Azucar	0,03400	0,20
TOTAL				43,18
Solicitado por: Producción Entregado por: Bodeguero				


Para este proceso intervienen: dos obreros cuyo salario es \$ 450 mensuales cada uno, se considera los aportes de ley.

Durante la semana del 1 al 7 de agosto semana se reciben las siguientes órdenes:


- **Orden N°1:** 24 Pizzas familiares de la casa.

 TAMIA PIZZERÍA			
ORDEN DE PRODUCCIÓN N#1 SEMANAL			
Cliente:	Cliente varios	Fecha de pedido:	01/08/2023
Producto:	Pizza de la casa Familiar	Fecha de entrega:	07/08/2023
Cantidad:	24		
Firma _____			

- **Orden N°2:** 15 Pizzas familiares Hawaiannas.

		TAMIA PIZZERÍA	
ORDEN DE PRODUCCIÓN N# 2 SEMANAL			
Cliente:	Cliente varios	Fecha de pedido:	01/08/2023
	Pizza hawaianna	Fecha de entrega:	07/08/2023
Producto:	Familiar		
Cantidad:	15		
	Firma _____		


- **Orden N°3:** 11 Pizzas familiares peperoni.

		TAMIA PIZZERÍA	
ORDEN DE PRODUCCIÓN N# 3 SEMANAL			
Cliente:	Lenin Cahuasqui	Fecha de pedido:	01/08/2023
	Pizza peperoni	Fecha de entrega:	07/08/2023
Producto:	Familiar		
Cantidad:	11		
	Firma _____		

Para la realización de los pedidos se solicita a bodega, a través de la hoja de requisición los siguientes insumos:


Orden N°1: 24 Pizzas familiares de la casa

- Queso de 1 kg -7680 gramos
- Champiñón lata 1 unidad por 400 gramos -1920 gramos
- Chorizo parrillero de 1 kg – 3840 gramos
- Salami de 1 kg -1920 gramos – 1920 gramos
- Jamón Familiar de 1 kg – 1200 gramos
- Pasta de tomate de 4000 gramos -6000 gramos
- Pimientos de 1kg - 1200 gramos
- Orégano 1 kg – 240 gramos
- Masa precocida 24 unidades

 TAMIA PIZZERÍA ORDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES # 001				
#Orden de producción Departamento: Producto: Fecha de emisión: Cantidad pizzas:			1 Producción Pizza de la casa familiar 1 al 7 de agosto 24	
CANTIDAD	UNIDAD	DETALLE	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
7680	gramos	Queso	0,0075	57,60
1920	gramos	Champiñon	0,00698	13,39
3840	gramos	Chorizo	0,0045	17,28
1920	gramos	Salami	0,01453	27,90
1200	gramos	Jamón familiar	0,00882	10,58
6000	gramos	Pasta de tomate	0,00264	15,86
1200	gramos	Pimientos	0,0016	1,92
240	gramos	Orégano	0,0038	0,91
24	unidad	Masa precocida	0,82	19,68
TOTAL				165,12
Solicitado por: Producción				
Entregado por: Bodeguero				


Orden N°2: 15 Pizzas familiares Hawaiannas

- Queso de 1 kg- 4800 gramos
- Piña lata- 15 unidades
- Jamón familiar- 750 gramos
- Pasta de tomate- 3750 gramos
- Orégano – 150 gramos
- Masa precocida – 15 unidades


 TAMIA PIZZERÍA ORDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES # 002				
#Orden de producción Departamento: Producto: Fecha de emisión: Cantidad pizzas			2 Producción pizza hawaiana familiar 1 al 7 de agosto 15	
CANTIDAD	UNIDAD	DETALLE	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
4800	gramos	Queso	0,0075	36,00
15	unidad	Piña lata	3,2	48,00
750	gramos	Jamón familiar	0,00882	6,62
3750	gramos	Pasta de tomate	0,00264	9,91
150	gramos	Orégano	0,0038	0,57
15	unidad	Masa precocida	0,82	12,30
TOTAL				113,39
Solicitado por: Producción				
Entregado por: Bodeguero				

Orden N°3: 11 Pizzas familiares peperoni

- Queso 1kg – 3520 gramos
- Jamón familiar- 550 gramos
- Pasta de tomate- 2750 gramos
- Peperoni- 110 gramos
- Pimiento- 550 gramos
- Orégano- 110 gramos
- Masa precocida – 11 unidades

 TAMIA PIZZERÍA				
ORDEN DE REQUISICIÓN DE MATERIALES				# 003
#Orden de producción		3		
Departamento:		Producción		
Producto:		Pizza peperoni familiar		
Fecha de emisión		1 al 7 de agosto		
Cantidad pizzas		11		
CANTIDAD	UNIDAD	DETALLE	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
3520	gramos	Queso	0,0075	26,40
550	gramos	Jamón familiar	0,00882	4,85
2750	gramos	Pasta de tomate	0,00264	7,27
1100	gramos	Peperoni	0,017	18,70
550	gramos	Pimiento	0,0016	0,88
110	gramos	Orégano	0,0038	0,42
11	unidad	Masa precocida	0,82	9,02
TOTAL				67,54
Solicitado por: Producción				
Entregado por: Bodeguero				

En el proceso productivo se consumen todas las materias primas e insumos solicitados, valores que se refleja en las hojas de costos N°ro 1, 2 y 3

 TAMIA PIZZERÍA HOJA DE COSTOS N° 1 SEMANAL Expresado en dolares						
Cliente:	Cliente varios		Orden de Producción: N°	1		
Artículo:	pizza de la casa familiar		Fecha inicio:	01/08/2023		
Cantidad:	24		Fecha término:	07/08/2023		
MATERIA PRIMA DIRECTA			MANO DE OBRA DIRECTA			
CANTIDAD	CONCEPTO	COSTOS		FECHA	CONCEPTO	COSTO
		UNITARIO	TOTAL			
24	Masa precocida	0,82	19,68	01/08/2023	Hornero	0,235
				07/08/2023	Chef	0,235
TOTAL			19,68	TOTAL		11,28
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN APLICADO.				RESUMEN		
CONCEPTO	UNITARIO	TOTAL		Materia Prima Directa: 19,68		
7680	Queso	0,0075	57,60	Mano de obra directa: 11,28		
1920	Champiñon	0,01298	24,92	Costos Indirectos de Fabrica: 165,99		
3840	Chorizo	0,0045	17,28	COSTO DE PRODUCCIÓN: 196,95		
1920	Salami	0,01453	27,90	N° UNIDADES PRODUCIDAS: 24		
1200	Jamón familiar	0,00882	10,58	COSTOS UNITARIO PRODUCCIÓN: 8,21		
6000	Pasta de tomate	0,00264	15,86			
1200	Pimientos	0,0016	1,92			
	Dep. Act. Fijos	9,03000	9,03			
240	Orégano	0,0038	0,91			
Elaborado por:						
Aprobado por :						

 TAMIA PIZZERÍA HOJA DE COSTOS N° 2 SEMANAL Expresado en dolares						
Cliente:	Clientes varios		Orden de Producción: N°	2		
Artículo:	Pizza hawaianna familiar		Fecha inicio:	01/08/2023		
Cantidad:	15		Fecha término:	07/08/2023		
MATERIA PRIMA DIRECTA			MANO DE OBRA DIRECTA			
CANTIDAD	CONCEPTO	COSTOS		FECHA	CONCEPTO	COSTO
		UNITARIO	TOTAL			
15	masa precocida	0,82	12,3	01/08/2023	Hornero	0,235
				07/08/2023	Chef	0,235
TOTAL			12,30	TOTAL		7,05
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN APLICADO.				RESUMEN		
CONCEPTO	UNITARIO	TOTAL		Materia Prima Directa: 12,30		
4800	Queso	0,0075	36	Mano de obra directa: 7,05		
15	Piña lata	3,20	48	Costos Indirectos de Fabrica: 110,12		
750	jamón familiar	0,00882	6,62	COSTO DE PRODUCCIÓN: 129,47		
3750	pasta de tomate	0,00264	9,90	N° UNIDADES PRODUCIDAS: 15		
	Dep. Act. Fijos	9,03000	9,03	COSTOS UNITARIO PRODUCCIÓN: 8,63		
150	orégano	0,00385	0,58			
Elaborado por:						
Aprobado por :						

TAMIA PIZZERÍA						
HOJA DE COSTOS N° 3 SEMANAL						
Expresado en dolares						
Cliente:	Clientes varios		Orden de Producción: N°	3		
Artículo:	pizza peperoni familiar		Fecha inicio:	01/08/2023		
Cantidad:	11		Fecha término:	07/08/2023		
MATERIA PRIMA DIRECTA			MANO DE OBRA DIRECTA			
CANTIDAD	CONCEPTO	COSTOS		FECHA	CONCEPTO	COSTO
		UNITARIO	TOTAL			
11	Masa precocida	0,82	9,02	01/08/2023	Hornero	0,235
				07/08/2023	Chef	0,235
TOTAL			9,02	TOTAL		5,17
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN APLICADO.				RESUMEN		
CONCEPTO	UNITARIO	TOTAL		Materia Prima Directa:		9,02
3520	Queso	0,0075	26,4	Mano de obra directa:		5,17
550	Jamón familiar	0,00882	4,85	Costos Indirectos de Fabrica:		67,55
2750	Pasta de tomate	0,00264	7,267	COSTO DE PRODUCCIÓN:		81,74
1100	Peperoni	0,017	18,7	N° UNIDADES PRODUCIDAS:		11
550	Pimientos	0,0016	0,88	COSTOS UNITARIO PRODUCCIÓN:		7,43
	Dep. Act. Fijos	9,03000	9,03			
110	Orégano	0,00385	0,4235			
Elaborado por:						
Aprobado por :						

Al finalizar la semana se revisa el registro de la asistencia de los trabajadores, reporte generado por la tarjeta de reloj. Hay que recordar que esta herramienta es opcional por su costo de implementación, en caso de contar con el recurso puede controlar a través de un registro manual diario donde especifique la entrada y salida de los trabajadores.

Hay herramientas que no se han aplicado en este caso puesto que el establecimiento aún es pequeño, pero en la propuesta se deja como referencia para el futuro.

REGISTRO CONTABLE

TAMIA PIZZERÍA				
DIARIO GENERAL				
DEL 1 AL 7 DE AGOSTO DEL 2023				
FECHA	DETALLE	PARCIAL	DEBE	HABER
01-ago	1			
	BANCOS		2.500,00	
	INVENTARIOS		169,40	
	EQUIPO DE COMPUTO		300,00	
	MUEBLES Y ENSÉRES		1.200,00	
	EDIFICIOS		25.000,00	
	CUENTAS POR PAGAR			250,00
	CAPITAL SOCIAL			28.919,40
	v/r. Asiento de apertura.			
02-ago	2			
	INVENTARIO MATERIALES		350,56	
	12% IVA PAGADO		11,74	
	BANCOS			362,30
	v/r. Compra de materiales.			

		3			
		CIF		135,00	
		GASTO DEP EQ COMPUTO		1,39	
		GASTO DEP MUEBLES Y ENSR		2,25	
		GASTO DEP EDIFICIO		23,44	
		DEP ACUMUL EQ COMPUTO			1,39
		DEP ACUMUL MUEBLES Y ENSER			2,25
		DEP ACUMUL EDIFICO			23,44
		BANCOS			135,00
		v/r. Compra de insumos varios y registro de las depreciaciones.			
03-ago		4			
		INV. PRO. PROCESO (MPD)		41,00	
		O.P. 1	19,68		
		O.P. 2	12,3		
		O.P.3	9,02		
		CIF		375,17	
		MPI	375,17		
		INVENTARIO MATERIALES			416,17
		v/r. Uso de los materiales directos e indirectos.			
		5			
		NÓMINA DE FÁBRICA		225,00	
		12,15% APOORTE PATRONAL		27,34	
		9,45% APOORTE PERSONAL			21,26
		BANCOS			231,08
		v/r. Generación de obligaciones por sueldos y salarios.			
		6			
		INV. PRO. PROCESO (MOD)		23,50	
		O.P. 1	11,28		
		O.P. 2	7,05		
		O.P.3	5,17		
		CIF		201,50	
		Diferencia Distribución Nómina	201,5		
		INVENTARIO MATERIALES			225,00
		v/r. Distribución de la nómina de fábrica.			
04-ago		7			
		INV. PRO. PROCESO (CIF)		375,16	
		O.P. 1	181,11		
		O.P.2	119,57		
		O.P.3	74,48		
		CIF-A			375,16
		v/r. Uso de los insumos.			
05-ago		8			
		CIF-A		375,16	
		VNCIF		336,51	
		CIF-C			711,67
		v/r. Cierre del CIF-C, y determinación de la variación.			
		9			
		COSTO DE VENTAS		336,51	
		VNCIF			336,51
		v/r. Cierre de la Variación CIF.			
06-ago		10			
		INV. PROD. TERMINADO		439,66	
		INV. PROD. PROCESO (MPD)			41,00
		INV. PROD. PROCESO (MOD)			23,50
		INV. PROD. PROCESO (CIF)			375,16
		v/r. Culminación de las órdenes de pedido.			
07-ago		11			
		BANCOS		1.139,00	
		VENTAS			1.139,00
		v/r. Entrega de los pedidos 1, 2 y 3 y ventas normales			
		TOTALES:		32.010,6	32.010,6

TAMIA PIZZERÍA		
ESTADO DE COSTOS PRODUCCIÓN Y VENTAS		
Inventario inicial de materia prima		169,40
+ Compras Netas		350,56
= Materia disponible		519,96
- Inventario final materia prima directa		-10,00
- Inventario final materia prima indirecta		-468,97
= Material Utilizado		41
+ MOD		23,5
+ CIF-C		711,67
= Costo. Producción		776,17
+ Inv productos en proceso		-
- Inv. Final productos en proceso		-
= C.P.Proceso		776,17
+ Inventario inicial productos terminados		0
- Inventario final productos terminados		0
= Costo Poducción y Ventas		776,17

ESTADO DE RESULTADOS DE LAS OPERACIONES		
TAMIA PIZZERÍA		
Ventas netas		1.139,00
- Costo de producción y ventas		-776,17
= Margen de contribución		362,84
- Gastos administrativos y Ventas		246,42
Sueldos y salarios	225,00	
Luz	5,92	
Agua	5,5	
Telef + Internet	10	
= Utilidad Operativa		116,42
- Gasto Financiero		0
= U.APT e IMP		116,42
- 15% Participación Trab	0,15	17,46
= U.AIMPUESTOS		98,95
- 25% Imp a la Renta	0,25	24,74
= Utilidad Neta		74,21

TAMIA PIZZERÍA			
ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA			
ACTIVOS		PASIVOS	
ACTIVOS CORRIENTES		PASIVO CORRIENTE	
Bancos	2.407,63	CUENTAS POR PAGAR	275,10
INVENTARIOS	478,97	12,15% APOORTE PAT. POR PAGAR	27,34
MPD 10		9,45% APOORTE PERSONAL IESS POR I	21,26
MPI 468,97			-
			-
TOTAL ACTIVO CORRIENTE	2.886,60	TOTAL PASIVOS CORRIENTES	323,70
ACTIVO NO CORRIENTE		PATRIMONIO	
Equipo de computo	300,00	Capital	28.919,40
(-) Dep acumul eq comp	-1,39	Utilidad Operativa	116,42
Muebles y enseres	1.200,00	TOTAL PATRIMONIO	29.035,82
(-) Del acuml muebles y ens	-2,25		
Edificio	25.000,00		
(-) Dep acmul edificio	-23,44		
TOTAL ACTIVO NO CORRIENTE	26.472,92		
TOTAL ACTIVOS	29.359,52	TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO	29.359,52

Una vez realizado los estados financieros, el propietario tiene como punto de partida para ir implementando estrategias de mejora que le permitan incrementar su productividad que ha futuro propenderán a utilidades.

Se realiza los indicadores financieros para conocer el rendimiento de lo invertido al realizar una serie de actividades en un determinado periodo de tiempo.

4.4 CONCLUSIONES PARCIALES DEL TERCER CAPÍTULO

En conclusión, el diseño y aplicación adecuada de los documentos de registro y control de los elementos del costo permitieron obtener y controlar los costos de producción.

Se concluye también que con el proceso de control costos se logró reducir el costo en una cantidad, aceptable con la negociación realizada con los proveedores, es así que el dinero ahorrado, se destinara a otras actividades estratégicas, que beneficien a Tamia pizzería.

4.5 CONCLUSIONES

Finalmente se concluye:

Que la información proporcionada de las diferentes fuentes bibliográficas cumple con el sustento de la importancia de los sistemas de control de costos, permitiendo tomar decisiones oportunas desde la gerencia, para ser más competitivos en el mercado.

Con un adecuado control de costos y un buen manejo se puede determinar los precios de venta e identificar productos o procesos no viables, y evaluar la rentabilidad.

La ejecución de las herramientas de investigación permitió afirmar que es necesario e importante la implementación de un sistema órdenes de producción para su control en el proceso productivo y demás que se desarrollen dentro de la microempresa.

En el proceso de producción, existe un manejo inadecuado de los CIF, ya que carecen de herramientas de control. Por lo tanto, Tamia Pizzería debe tomar acciones, correctas para que su proceso de producción sea más eficiente y a la vez lograr la reducción de costos utilizando menos de recursos sin perder la calidad del producto.

Tamia pizzería carece de un sistema contable de costos, por lo que dificulta determinar, con exactitud los costos de los diferentes productos que ofrecen a los consumidores. Y por tal razón el consumo de la materia prima, la realizan basados en la experiencia de los propietarios por lo que no disponen de tarjetas Kardex para el control de este elemento, lo que ocasiona el desconocimiento de sus existencias

4.6 RECOMENDACIONES

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

Utilizar de manera adecuada las herramientas de control sugeridas en este trabajo de investigación; ya que ayudará a tener mejor organización, y orden en los procesos de producción. Se recomienda al gerente contratar personal calificado para, que capacite al personal de Tamia pizzería, en cómo reducir los costos de producción.

Se recomienda gerente, que durante el proceso productivo monitorear o llevar un control adecuado considerando los documentos recomendados para el control de los elementos del costo.

Poner en práctica el sistema de costos por órdenes de producción en Tamia Pizzería, recomendado en el presente proyecto de investigación, como una herramienta que permita optimizar los procesos de elaboración y la obtención de costos reales de producción.

BIBLIOGRAFÍA

- Alba, L. M., Nora, G. N., Ma Elvira, L. P., & Myurna, M. (2011). *LA IMPORTANCIA DE LA CONTABILIDAD DE COSTOS*.
- Andreina, P., & Ayala, M. (2020). *Investigación Bibliográfica: Definición, Tipos, Técnicas*.
- Azparren Pérez, Ma. Rosario. (2004). *Manual de contabilidad de costes*. Universidad Pública de Navarra = Nafarroako Unibertsitate Publikoa. https://academica-e.unavarra.es/bitstream/handle/2454/24542/Manual_contabilidad.pdf
- BCE. (2021, noviembre 30). *EL BANCO CENTRAL ACTUALIZA AL ALZA SU PREVISIÓN DE CRECIMIENTO PARA 2021 A 3,55%*. <https://www.bce.fin.ec/boletines-de-prensa-archivo/el-banco-central-actualiza-al-alza-su-prevision-de-crecimiento-para-2021-a-3-55>
- Cabrera De Palacio, M. D. (2018). La contabilidad de costos en la producción de bienes y servicios. Revisión bibliográfica actualizada (2010-2018). *Revista En-contexto*, 6(9), 203-230. <https://doi.org/10.53995/23463279.551>
- Cajar Alberto. (2020). Documento Investigación de Campo. En *Investigación de Campo: Características, Tipos, Técnicas y Etapas* (pp. 1-13).
- Casanova, C., Núñez, R., Navarrete, C., & Proaño, E. (2021). Gestión y costos de producción: Balances y perspectivas. *Revista de Ciencias Sociales*, XXVIII(1), 302-314. <https://orcid.org/0000-0001-6486-1334>
- Castro-Lema, J. J., & Pico-Gutiérrez, E. V. (2022). Proceso contable y emprendimientos familiares creados durante el COVID 19, en la parroquia La Dolorosa del cantón Azogues, año 2021. *593 Digital Publisher CEIT*, 7(4-1), 55-66. <https://doi.org/10.33386/593dp.2022.4-1.1200>
- CDE MIPYME ROC. (2021). *Manual de manejo de KARDEX*. 0-18.
- Cisneros Alicia, Urdánigo Jesús, Guevara Fabián, & Garcés Enmanuel. (2022). Técnicas e Instrumentos para la Recolección de Datos que apoyan a la Investigación Científica en tiempo de Pandemia Techniques and Instruments for Data Collection that Support Scientific Research in Pandemic Times Técnicas e Instrumentos de Coleta de Dados que apoiam a Pesquisa Científica em tempos de Pandemia. *núm. 1. Enero-marzo*, 8, 1165-1185. <https://doi.org/10.23857/dc.v8i41.2546>
- 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>
- Díaz Barreto, M. V., Díaz Guevara, J. C., & Cárdenas Mora, S. M. (2016). Normas para contabilidad de costos. *Revista Visión Contable*, 14, 66-83. <https://doi.org/10.24142/rvc.n14a3>

- Ed Levine. (2018, agosto 9). *A Slice of Heaven: A History of Pizza in America*. Dotdash Meredith. <https://www.seriousseats.com/a-slice-of-heaven-a-history-of-pizza-in-america>
- Elizabeth, M., Pizarro, B., Superior, T., Aguirre, J. B., Pública, C., Aracely, R., Parrales, A., De Vinculación De La Carrera, G., Superior, T., Administración, E., Superior, I. T., Comercial, I., Octavio, J., & Cegarra, S. (2020). LA IMPORTANCIA DE LA CONTABILIDAD DE COSTOS EN EL CONTROL ADMINISTRATIVO DE LOS EMPRENDEDORES. *Revista Científica Aristas*, 2(2), 2020.
- Elizalde, L. K. (2019). El proceso contable según las normas internacionales de información financiera. *Ciencia Digital*, 3(3.3), 254-273. <https://doi.org/10.33262/cienciadigital.v3i3.3.813>
- Hernández Virginia. (2017). (APUNTES DE COSTOS III COSTOS ESTÁNDAR). *F.C.C.A*, 1-44. file:///E:/DOCUMENTOS INVESTIGACION/Costo_estandar_Artículo.pdf
- Hornngren, C. T., Datar, S. M., & Rajan, M. V. (2012). *Contabilidad-de-costos-Charles-T.-Hornngren* (Chávez Guillermo, Ed.; 14.^a ed.). PEARSON. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Jiménez Marco. (2010). *Normas Internacionales de Información Financiera - Casos Prácticos CPT. 1*, 1-258. <https://contabilidadparatodos.com/libro-niif-normas-internacionales-de-informacion-financiera-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>
- López Alcántara Martha Beatriz., & Gómez Agundiz Xochitl. (2018). *Gestión de costos y precios*. Grupo Editorial Patria.
- Molina Karla. (2018, diciembre 28). *Vista de La Contabilidad de Costos y su relación en el ámbito de aplicación de las entidades Manufactureras o Industriales | Journal of Science and Research*. <https://revistas.utb.edu.ec/index.php/sr/article/view/510/549>
- MPCEIP. (2020). *BASES DEL PROGRAMA MIPYMES DEL COMPONENTE CAPITAL SEMILLA DEL FIDEICOMISO FONDO DE CAPITAL DE RIESGO. MAYO 2020*. <https://www.fondoemprende.gob.ec/wp-content/uploads/2020/06/BASES-MIPYMES-CAPITAL-SEMILLA-F.pdf>
- Pacheco, F. (2019). Módulo costos de producción. En *Módulo costos de producción*.
- Ramirez. (2018). Clasificación de las empresas. *Gestion.Org*, 1. <https://www.gestion.org/clasificacion-de-las-empresas/>
- Reyes Fernández, Y. (2012). *Apunte_Docente_Clasificacion_de_Costos_(YR).pdf*.
- Robles Garrote, P., Del, M., Rojas, C., Garrote, R., & Rojas, P. Y. (2015). *La validación por juicio de expertos: dos investigaciones cualitativas en Lingüística aplicada*

Validation by expert judgements: two cases of qualitative research in Applied Linguistics.

- Rojas, D., Valencia, M., & Cuartas, D. (2017). Optimización racional de costos Rational cost optimization. En *Pág* (Vol. 38).
- Sampieri Hernández Roberto. (2008). Capítulo 17 Los métodos mixtos. En *Metodología de Investigación* (pp. 1-60). <https://www.postgradoune.edu.pe/pdf/documentos-academicos/ciencias-de-la-educacion/15.pdf>
- Triana, O., Andrés, C., García, M., Darío, R., Rojas, I., & Astrid, L. (2020). Gestión de costos como herramienta de la rentabilidad en pequeñas y medianas empresas. *Revista Espacios*, 41, 1-12. <https://doi.org/10.48082/espacios-a20v41n50p20>
- Trujillo Leon, J. A. (2020). SISTEMA PARA EL CONTROL DE INVENTARIOS EN LA EMPRESA "INVERSIONES NOVILLO DE ORO S.A.S". *Revista Ingeniería, Matemáticas y Ciencias de la Información*, 7(14), 105-116. <https://doi.org/10.21017/rimci.2020.v7.n14.a87>
- Valle Taiman Augusta. (2022). *PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL PERÚ La Investigación Descriptiva con Enfoque Cualitativo en Educación*. <https://repositorio.pucp.edu.pe/index/handle/123456789/182854>
- Véliz, M., & Culcay, M. (2022). Contabilidad de Costos Conceptos Elementales. En *Grupo Compas*. [http://142.93.18.15:8080/jspui/bitstream/123456789/809/1/LIBRO DE CONTABILIDAD DE COSTOS 7 edición 2022.pdf](http://142.93.18.15:8080/jspui/bitstream/123456789/809/1/LIBRO_DE_CONTABILIDAD_DE_COSTOS_7_edición_2022.pdf)
- 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>

Anexo 1



Universidad de Otavalo

Entrevista dirigida al Gerente

Entrevista para el control de costos de producción para la mejora de la rentabilidad en la microempresa Tamia Pizzería, 2023

Introducción: La siguiente entrevista tiene como objetivo recopilar información con respecto a el control de costos por órdenes de producción en Tamia pizzería. Se solicita que las preguntas que se plantean se respondan según su criterio. De antemano se le agradece al entrevistado por dedicar su valioso tiempo.

Preguntas:

1. ¿Qué tipo de negocio es?

Es una microempresa familiar

2. ¿En qué se basan para controlar los costos en la pizzería?

No se realiza un control de costos en la pizzería por lo que se trabaja de una manera empírica y por experiencia.

3. ¿Para realizar el proceso de elaboración de pizzas, realiza un presupuesto de lo que necesita?

Si se realiza un presupuesto semanal para adquirir la materia prima para la elaboración de pizzas

4. ¿Cuál es su estrategia para minimizar los costos de mano de obra en la pizzería?

Como es una empresa familiar se emplea mano de obra de sus propietarios e hijos y se contrata una persona eventual para fines de semana.

5. ¿Qué acciones toma para optimizar los costos de energía y servicios públicos en el proceso de producción?

No se toman acciones para optimizar costos de energía y otros servicios públicos

6. ¿Han implementado tecnologías o herramientas específicas para mejorar la eficiencia y reducir los costos en la pizzería?

No se ha implementado herramientas para mejorar el proceso de producción por Ej. amasadora - horno

7. ¿Cómo evalúan a sus proveedores en términos de calidad y costo de los ingredientes?

se evalúa por distribuir productos de calidad y buen precio

8. ¿Qué desafíos comunes enfrentan en relación con los costos de la pizzería y cómo los abordan?

los desafíos más comunes sería el alza de precios de MP - ME inesperadamente. estos costos asume la empresa.

9. ¿Cómo fijan los precios de las pizzas en relación con los costos de producción?

En una forma empírica basándose en precios de grandes pizzerías adaptando el precio al mercado Local.

10. ¿Qué iniciativas tienen para reducir los costos generales de la pizzería sin comprometer la calidad y el servicio?

Realizar un seguimiento y control de inventarios.
Negociar con los proveedores para tener precios competitivos

11. ¿Considera importante que Tamia Pizzería disponga de un sistema de control de costos?

Sí sería importante tener un sistema el cual nos permitiría tener un costo real de nuestros productos.

Anexo 2



Universidad de Otavalo

Encuesta dirigida a los Trabajadores

Encuesta para el control de costos de producción para la mejora de la rentabilidad en la microempresa Tamia Pizzería, 2023

Introducción: El siguiente cuestionario tiene como objetivo recopilar información con respecto a el control de costos por órdenes de producción en Tamia Pizzería, Se solicita que señalen con una "X" las preguntas que se formulan el literal que usted considere conveniente.

Preguntas:

1. Costos de producción

1.1 ¿Tiene conocimiento sobre los costos de producción que maneja la empresa?

Si ()

No ()

1.2 ¿Cuál cree que es el componente más importante en términos de costos de producción en la empresa?

Mano de obra	Insumos	Materia Prima
--------------	---------	---------------

2. Control Interno

2.1 ¿Sabe qué medidas se toman para controlar los costos de los ingredientes utilizados en la elaboración de las pizzas?

Basculas de cocina	Por cucharas con medida	Por estimaciones
--------------------	-------------------------	------------------

2.2 ¿Cree usted que se están tomando acciones eficientes para optimizar los costos de mano de obra en nuestra empresa?

Si	No	A veces
----	----	---------

Ciudadela IOA, Av. de los Sarances s/n y

3. Importancia

3.1 ¿Qué tan importante cree usted que sería recibir una sobre la importancia de controlar los costos de energía y servicios públicos en el proceso de producción de pizzas?

Muy importante	Importante	Sin importancia	Moderadamente importante	De poca importancia
----------------	------------	-----------------	--------------------------	---------------------

3.2 ¿Qué tan importante considera usted que en Tamia pizzería utilice tecnologías o herramientas adecuadas para mejorar la eficiencia y reducir los costos en la producción de pizzas?

Muy importante	Importante	Sin importancia	Moderadamente importante	De poca importancia
----------------	------------	-----------------	--------------------------	---------------------

4. Proceso de elaboración

4.1 ¿Para poder realizar el proceso de elaboración de pizzas dispone siempre de la materia prima necesaria?

Si ()

No ()

5. Calidad

5.1 ¿Cree usted que en Tamia pizzería se evalúa correctamente la calidad y el costo de los ingredientes?

Si ()

No ()

6. Estrategias

6.1 ¿Conoce si en Tamia pizzería cuentan con estrategias para minimizar los desperdicios en la producción de pizzas?

Si ()

No ()

6.2 ¿Tiene alguna sugerencia y/o iniciativa para reducir los costos generales de la empresa sin afectar la calidad de las pizzas?

Anote aquí _____

Anexo 3



Carta de Validación

Yo, A. Marcelo Simbaña V., titular de la cédula de identidad No 1001925393, profesor a tiempo completo de la carrera ciencias empresariales, mediante la presente hago constar que el instrumento encuesta utilizado para el desarrollo del Proyecto de Titulación: Control de Costos de Producción para la mejora de la Rentabilidad de la microempresa "Tamia Pizzería", Cayambe 2023, elaborado por el estudiante de la Universidad de Otavalo

Nombres y Apellidos	NO. de cédula
Roxy Nicole Terán Granada	1728085976


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					✓

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

y/o comentarios:

Para la constancia del presente, se firma en la ciudad de Otavalo, a los 13 días del mes de junio del año 2023.



Firma
Nombre. *Gloria Simbano U.*

Anexo 4



Carta de Validación

Yo, A. Marcelo Simbaña V., titular de la cédula de identidad No 1001925393, profesor a tiempo completo de la carrera ciencias empresariales, mediante la presente hago constar que el instrumento entrevista utilizado para el desarrollo del Proyecto de Titulación: Control de Costos de Producción para la mejora de la Rentabilidad de la microempresa "Tamia Pizzería", Cayambe 2023, elaborado por el estudiante de la Universidad de Otavalo

Nombres y Apellidos	NO. de cédula
Roxy Nicole Terán Granada	1728085976

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					✓

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

y/o comentarios:

Para la constancia del presente, se firma en la ciudad de Otavalo, a los 13 días del mes de junio del año 2023.



Firma

Nombre.

Giancarlo Simón V.

Anexo 5



Carta de Validación

Yo, Lidia Díaz, titular de la cédula de identidad No. 1796687677, profesor a tiempo completo de la carrera de Contabilidad y Auditoría, mediante la presente hago constar que el instrumento "encuesta" utilizado para el desarrollo del Proyecto de Titulación: Control de Costos de Producción para la mejora de la Rentabilidad de la microempresa "Tamia Pizzería", Cayambe 2023, elaborado por el estudiante de la Universidad de Otavalo


Nombres y Apellidos	NO. de cédula
Roxy Nicole Terán Granada	1728085976

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				✓	

Promedio de la valoración: 93 / 100% **Observaciones**
y/o comentarios:

Para la constancia del presente, se firma en la ciudad de Otavalo, a los 16 días del mes de junio del año 2023.

A handwritten signature in black ink, written over a horizontal line. The signature is stylized and appears to be the name 'A. P. S.'.

Firma

Nombre.

Anexo 6



Carta de Validación

Yo, Lidia Díaz, titular de la cédula de identidad No. 1796687677, profesor a tiempo completo de la carrera de Contabilidad y Auditoría, mediante la presente hago constar que el instrumento "entrevista" utilizado para el desarrollo del Proyecto de Titulación: Control de Costos de Producción para la mejora de la Rentabilidad de la microempresa "Tamia Pizzería", Cayambe 2023, elaborado por el estudiante de la Universidad de Otavalo

Nombres y Apellidos	NO. de cédula
Roxy Nicole Terán Granada	1728085976

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				✓	

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

y/o comentarios:

Para la constancia del presente, se firma en la ciudad de Otavalo, a los 16 días del mes de junio del año 2023.

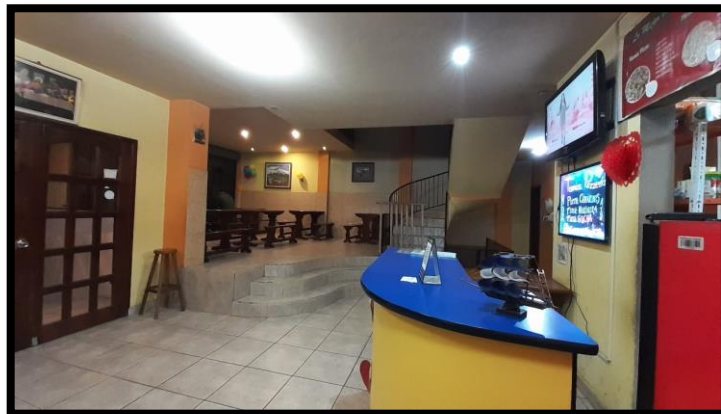
A handwritten signature in black ink, appearing to be 'A. J.', written over a horizontal line.

Firma

Nombre.

Anexo 7

Fotos del establecimiento





Anexo 8

Luz mensual	23,68	0,219	V/KWH
Sueldo basico	450	1,88	V/HORS
Gas	3,5		
1 botellon de 6lt	1,6	0,267	V/LITRO

ELABORACIÓN DE MASA PRECOCIDA PARA PIZZA

1 PARADA

MATERIA PRIMA	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO UNITARIO	TOTAL
Harina	25	LIBRAS	0,5	12,5
Grasa	2	LIBRAS	1,22	2,44
Levadura funda de 175 gr.	2	UNIDAD	2,25	4,5
Agua	7	LITROS	0,267	1,87
Sal	9	CUCHARAS	0,02	0,18
Azucar	3	CUCHARAS	0,034	0,102
Luz	4	HORAS	0,219	0,88
Gas	0,5	UNIDAD	3,5	1,75
Mano de Obra 1 hornero	4	HORAS	1,88	7,52
Mano de Obra 1 amazador	4	HORAS	1,88	7,52
			TOTAL USD	39,26
2 PARADAS SEMANALES				2
TOTAL SEMANAL USD				78,51

PRODUCCIÓN SEMANAL

MASAS PRECOSIDA	FAMILIAR	MEDIANAS	PEQUEÑA
CANTIDAD PRODUCIDA	52	62	26
PESO EN GRAMOS	260	140	105
TOTAL PESO GRAMOS	13520	8680	2730
TOTAL USD	42,58	27,34	8,60
PRECIO UNIDAD	0,82	0,44	0,33

TOTAL GRAMOS PRODUCCION SEMANAL	24930
GASTO SEMANAL USD	78,51
PRECIO POR GRAMO MASA PRECOSIDA EN USD	0,00315

GASTOS SEMANALES

PRODUCTO	CANTIDAD	UNIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL	PESO EN GRAMOS	PRECIO POR GRAMO
Queso de 1 kg	18	KG	7,5	135,00	18000	0,0075
Champiñón lata 1und por 215 gramos	12	UNIDAD	2,79	33,48	2580	0,01298
Chorizo de 1 kg	7	KG	4,5	31,50	7000	0,0045
Salami 1 kg	3	KG	14,53	43,59	3000	0,01453
Peperoni 1 kg	2	KG	17	34,00	2000	0,017
Jamón familiar 1 kg	3	KG	8,82	26,46	3000	0,00882
Piña lata 1x360 gr	18	UNIDAD	3,2	57,60	6480	0,00889
Pasta de tomate de 4000 gr	1	UNIDAD	10,57	10,57	4000	0,00264
Pimientos 1 kg	4	KG	1,6	6,40	3000	0,00213
Orégano 1kg	1	KG	3,8	3,80	1000	0,0038
servilleta 300 und	2	UNIDAD	1,75	3,50	600	0,00583
vasos 7 onzas paquete 25 und	4	PAQUETE	0,55	2,20	100	0,022
plato desechable # 8 25 und	5	PAQUETE	1,15	5,75	125	0,046
gas cilindros de 14,3 kg	4	UNIDAD	3,5	14,00	57200	0,000245
Agua				5,50		
Telef.+internet				10,00		
Luz				5,92		
Sueldo	2		112,5	225,00		
Sueldo por horas	1		10	10,00		
1 dias x 4 hras.			Total	664,27		