



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

UNIDAD DE EDUCACIÓN A DISTANCIA

LICENCIATURA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

CONTADOR PÚBLICO AUTORIZADO

MEMORIA TÉCNICA

Previo a la obtención del título de

LICENCIADA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

CONTADOR PÚBLICO AUTORIZADO

“IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS BASADO EN ACTIVIDADES (ABC), EN EL RESTAURANT CHIFA PEKIN DE LA CIUDAD DE AMBATO, PARA EL MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS”.

ROSA ELVIRA NARANJO OJEDA

AMBATO – ECUADOR

2012

CERTIFICACIÓN

Certificamos que la presente memoria técnica de investigación fue realizada por la estudiante Rosa Elvira Naranjo Ojeda, la misma que ha cumplido con los requisitos exigidos en el Reglamento Vigente de Graduación de la Unidad de Educación a Distancia de la Licenciatura en Contabilidad y Auditoría de la Facultad de Administración de Empresas de la ESPOCH.

Ing. Moisés López

TUTOR MEMORIA TÉCNICA

Ing. Jorge Arias

MIEMBRO MEMORIA TÉCNICA

AUTORÍA

Las ideas y opiniones expuestas en la presente MEMORIA TÉCNICA y que aparecen como propias, son de exclusiva responsabilidad de la autora.

Rosa Naranjo Ojeda

AUTORA

AGRADECIMIENTO

En primer lugar agradezco a Dios por haberme dado la oportunidad de continuar mis estudios; en segundo lugar a mi esposo y mis hijas que son el pilar fundamental de mi vida. Por último al dueño del restaurante Chifa Pekin que me permitió acceder a su empresa; y, de manera especial al Ing. Moisés López, quién me guió en todo momento para culminar este trabajo de investigación.

Rosa Naranjo Ojeda

DEDICATORIA

Dedico este proyecto a mi esposo y mis hijas que han sido el apoyo incondicional en todo el tiempo de mi carrera; así como también a mis padres y hermanos que han estado junto a mí.

Rosa Naranjo Ojeda

INDICE GENERAL

PORTADA	I
CERTIFICACIÓN	II
DERECHOS DE AUTORÍA	III
AGRADECIMIENTO	IV
DEDICATORIA	V
ÍNDICE GENERAL	VI
ÍNDICE DE TABLAS	X
ÍNDICE DE GRÁFICOS	XI
ÍNDICE DE ANEXOS	XII
INTRODUCCIÓN	1
CAPITULO I	
RESEÑA HISTÓRICA DE LA EMPRESA	3
1.1. ANTECEDENTES	3
1.2. OBJETIVOS DE LA EMPRESA	4
1.2.1. Objetivo General	4
1.2.2. Objetivos Específicos	4
1.3. MISIÓN	4
1.4. VISIÓN	4
1.5. ESTRUCTURA ADMINISTRATIVA	5
1.5.1. Organigrama	7
1.5.2. Síntesis de la Empresa	8
1.5.3. Análisis Interno y Externo	11
1.5.3.1. Matriz FODA	11
1.5.3.1. Matriz de Estrategias: FO, FA, DO, DA	12
CAPITULO II	
LOS COSTOS BASADOS EN ACTIVIDADES	13
2.1. GENERALIDADES	13
2.1.1. COSTO	13
2.1.1.1. Elementos del Costo	14
2.1.2. GASTOS	15

2.1.3. MATERIA PRIMA	16
2.1.3.1. Definición	16
2.1.3.2. Clasificación	17
2.1.4. CONTROL DE MATERIALES	17
2.1.4.1. Establecer la necesidad de materias primas o de materiales y suministros	18
2.1.4.2. Requisición de los Materiales	18
2.1.4.3. Compra de Materiales	19
2.1.4.4. Recepción e Inspección de los Materiales	19
2.1.4.5. Almacenamiento y despacho de los Materiales	20
2.1.4.6. Valoración y Control de Materiales	21
2.1.4.7. Contabilización de los Materiales	22
2.1.5. MANO DE OBRA	23
2.1.5.1. DEFINICIÓN	23
2.1.5.2 CLASIFICACIÓN	25
2.1.5.3 CONTROL DE LA MANO DE OBRA	26
2.1.5.3.1. Tarjetas individuales de asistencia de los trabajadores o tarjeta reloj	26
2.1.5.3.2. Tarjeta de tiempo o boleta de trabajo	27
2.1.5.3.3 Nómina, planilla o rol de pagos	27
2.1.5.3.4. Contabilización de la nómina	28
2.1.6. COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	29
2.1.6.1. DEFINICIÓN	29
2.1.6.2. OBJETIVOS	30
2.1.6.3. CARACTERÍSTICAS	31
2.1.6.3.1. Complementarios pero indispensables	31
2.1.6.3.2. De naturaleza diversa	31
2.1.6.3.3. Prorratables	31
2.1.6.3.4. Aproximados	32
2.1.6.4. COMPONENTES	32
2.1.6.5. ASIGNACIÓN DE LOS CIF	33
2.1.6.5.1. Costos estimados, presupuestados o predeterminados	33
2.1.6.5.2. Costos reales o históricos	33

2.1.6.6. CONTABILIZACIÓN DE LOS CIF	34
2.1.6.6.1. Materia Prima Indirecta o Materiales Indirectos	34
2.1.6.6.2. Mano de Obra indirecta	36
2.1.6.6.3. Carga Fabril (Otros Costos)	37
2.2. EL COSTO BASADO EN LA ACTIVIDAD ABC	38
2.2.1 ASPECTOS CONCEPTUALES BÁSICOS	38
2.2.2 HISTORIA DEL COSTEO DE ABC	40
2.2.3 DEFINICIONES DE ABC	41
CAPITULO III	
IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS BASADO EN	
ACTIVIDADES (ABC), EN EL RESTAURANT CHIFA PEKIN DE LA	
CIUDAD DE AMBATO, PARA EL MEJORAMIENTO DE LOS	
PROCESOS DE PRODUCCIÓN, ADMINISTRATIVOS Y	
FINANCIEROS	45
3.1 ANTECEDENTES	45
3.2 PROPÓSITO	45
3.3 BENEFICIARIOS	46
3.4 DISEÑO TÉCNICO DE LA PROPUESTA	46
3.4.1 INTRODUCCIÓN	46
3.4.2 PROCESO DE IMPLANTACIÓN DEL ABC	46
3.4.2.1 Identificar y definir las actividades relevantes	48
3.4.2.2 Organizar las actividades por centros de costos	49
3.4.2.3 Identificar los componentes de costos principales	50
3.4.2.4. Determinar las relaciones entre actividades y costos	51
3.4.2.5 Identificar los inductores de costos para asignar los costos a las	
Actividades y las actividades a los productos	52
3.4.2.6 Determinación de la estructura del flujo de costos	53
3.4.2.7 Herramientas para implantar el cálculo de costos basado en las	
actividades	54
3.4.2.8 Planificación del modelo de acumulación de costos	55
3.4.2.9 Agrupación de información necesaria para implantar el modelo de	
costos ABC	56
3.4.2.10 Diseño del sistema de costos basado en las actividades	56

3.4.2.11 Análisis de las actividades	56
3.4.2.12. Descripción de las hojas utilizadas para el cálculo	57
3.5. IMPACTOS DEL PROYECTO	58
3.5.1. ANÁLISIS DE IMPACTOS	58
3.5.2. IMPACTO ECONÓMICO	59
3.5.3. IMPACTO SOCIAL	60
3.5.3. IMPACTO CIENTÍFICO EDUCATIVO	61
3.5.4. IMPACTO GENERAL	62
CONCLUSIONES	63
RECOMENDACIONES	64
RESUMEN	65
ABSTRACT.	66
BIBLIOGRAFÍA	67
ANEXOS	69

INDICE DE TABLAS

N°	TITULO	Pág.
1	IDENTIFICAR Y DEFINIR ACTIVIDADES RELEVANTES	48
2	ORGANIZAR ACTIVIDADES POR CENTROS DE COSTOS	49
3	IDENTIFICAR COMPONENTES POR CENTROS DE COSTOS	50
4	RELACIÓN ENTRE ACTIVIDADES Y COSTOS	51
5	IDENTIFICAR INDUCTORES DE COSTOS	52
6	HERRAMIENTAS PARA IMPLANTAR EL CALCULO DE COSTOS	54
7	MATRIZ DE VALORACIÓN	58
8	IMPACTO ECONÓMICO	59
9	IMPACTO SOCIAL	60
10	IMPACTO CIENTÍFICO EDUCATIVO	61
11	IMPACTO GENERAL	62

INDICE DE GRÁFICOS

Nº	TITULO	Pág.
1	ORGANIZACIÓN DEL RESTAURANTE “CHIFA PEKIN” DE LA CIUDAD DE AMBATO	5
2	ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL DEL RESTAURANTE CHIFA PEKIN	7
3	DIAGRAMA DE LA RELACIÓN AREA DE ATENCIÓN- CONSUMIDOR RESTAURANTE CHIFA PEKIN	8
4	CLASIFICACIÓN DE LOS COSTOS	13
5	COSTO TOTAL	14
6	CLASIFICACIÓN DE LOS MATERIALES	17
7	REQUISICIÓN DE MATERIALES	18
8	COMPRA DE MATERIALES	19
9	RECEPCIÓN DE MATERIALES	20
10	ALMACENAMIENTO DE MATERIALES	21
11	CONTROL DE MATERIALES	22
12	MANO DE OBRA	25
13	TARJETA INDIVIDUAL DE ASISTENCIA	26
14	TARJETA DE TIEMPO O BOLETA DE TRABAJO	27
15	NÓMINA, PLANILLA O ROL DE PAGOS	28
16	COMPONENTES DE LOS COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	32
17	SISTEMA DE COSTOS ABC	41
18	DEFINICIONES DE COSTOS ABC	44
19	PROCESO DE IMPLANTACIÓN DEL ABC	47
20	DETERMINAR LA ESTRUCTURA DE FLUJO DE COSTOS	53

INDICE DE ANEXOS

N°	TÍTULO	Pág
A	Permiso Sanitario y Control de Calidad	69
B	Registro Único de Contribuyentes	70
C	Rol de pagos distribuido por centros de costo y valor por hora.	72
D	Rol de pagos anualizado incluido todos los beneficios sociales.	73
E	Distribución de sueldos por centros de costos.	75
F	Distribución de provisiones por centros de costos.	76
G	Consumo de energía eléctrica por centro de costo.	77
H	Consumo de agua potable por centro de costo.	78
I	Consumo telefónico por centro de costo y utilización de internet.	79
J	Consumo de gas industrial por centro de costo.	80
K	Utilización de recursos por centro de costo.	81
L	Depreciaciones de activos fijos distribuidos por centro de costo.	82
M	Reparto por metros cuadrados y por centro de costo.	84
N	Distribución de la depreciación del edificio por centro de costo.	85
Ñ	Listado de precios de materia prima e insumos.	86
O	Asignación de mano de obra a los productos.	87
P	Asignación de costos indirectos a los productos.	89
Q	Costos de los productos.	90
R	Costo del producto.	91
S	Tarjetas Kárdex.	92
T	Estado de Resultados.	96

INTRODUCCIÓN

En la actualidad, la calidad de servicio, la atención, la creatividad y la originalidad para satisfacer las necesidades de los clientes son factores importantes que brindan los restaurantes, lo que conlleva al desarrollo económico, social y cultural; el Restaurante “CHIFA PEKIN” tiene estas características, lo que le ha permitido contribuir al desarrollo económico de la ciudad y provincia.

Sin embargo, la inexistencia de un sistema adecuado que controle los costos incurridos en la preparación de la comida y su atención, ha impedido establecer correctamente el costo real y la utilidad obtenida del servicio que brinda el restaurante. Por ello, nace la necesidad de implementar un sistema de Costos Basado en Actividades que permita determinar adecuadamente los costos reales en cada proceso de preparación y con ello lograr el mejoramiento en el campo productivo, administrativo y financiero del restaurante.

Con la implementación del sistema de costos en el Restaurante “Chifa Pekin”, se conocerá los costos del servicio; asimismo permitirá medir la organización, eficiencia y eficacia de los trabajadores; al igual que la información generada ayudará a los propietarios a tomar decisiones correctivas a su administración.

Este trabajo está dividido en tres capítulos. El capítulo I hace referencia a la reseña histórica del restaurante, los Objetivos, su Misión y Visión, la Estructura Organizativa, además de la matriz FODA, que me ha permitido conocer la situación actual por la que atraviesa el Restaurante Chifa Pekin. El capítulo II, contiene los fundamentos científicos en los que se basa la presente investigación, haciendo hincapié en lo relacionado a Contabilidad de Costos y el método de Costos Basado en Actividades. En el capítulo III se presenta la propuesta para mejorar la asignación de costos a los diferentes platos que ofrece el restaurante.

Finalmente se incluye conclusiones del trabajo, junto con las recomendaciones necesarias para lograr una buena aplicación del sistema de costos Basado en

Actividades que llevarán al restaurante Chifa Pekin a mejorar los procesos productivos, financieros y administrativos.

CAPITULO I

RESEÑA HISTÓRICA DE LA EMPRESA

1.1. ANTECEDENTES

El Restaurante “Chifa Pekín” de la ciudad de Ambato, luego de obtener el registro de Inscripción 18-069 del CETUR y sus respectivos permisos de funcionamiento, fue inaugurado el 5 de Abril de 1988, estaba ubicado en la Avenida Pedro Fermín Cevallos 1833 entre Joaquín Ayllón y Luis Vargas Torres, del Barrio la Merced, sector centro de la ciudad.

El propietario inicial del Restaurante fue el Señor Chio Kuok Chan Wong de nacionalidad China que emigró a Ecuador en 1982, luego de seis años de permanencia en el país, decidió radicarse en la ciudad de Ambato y junto a su familia dedicarse al negocio de comidas; posteriormente el establecimiento se traspasó a manos de su sobrino el joven Zong Wei Lin Lin que junto a su esposa e hijos lo dirigieron por un lapso de seis años, desde 1991 hasta 1997, a partir de entonces el nuevo dueño del local es Yue Zhong Zhuang, sobrino del primer propietario, que lo administra hasta la fecha.

Según la Ley de Turismo el Restaurante “Chifa Pekín”, de la ciudad de Ambato, se lo considera un establecimiento de actividad turística que brinda atención en alimentos y bebidas, exclusivamente lo que es la preparación de comida china, catalogado como de Tercera Categoría (Ver Anexo A) por su dimensión, está debidamente registrado en el Ministerio de Turismo y abalizado por el Departamento de Turismo del Gobierno Autónomo Descentralizado del Municipio de Ambato.

1.2. OBJETIVOS DE LA EMPRESA

1.2.1. Objetivo General

Ofrecer al gusto de su clientela una gran variedad de platos de comida china aplicando medidas de control sanitario y principios de alimentación a un precio razonable.

1.2.2. Objetivos Específicos

- Brindar una atención cordial, amable y personalizada a sus clientes
- Ofrecer un variado y exquisito menú de platos en su especialidad.
- Aplicar conceptos de alimentación social y principios en la preparación de alimentos y control sanitario.
- Procurar que la infraestructura del local ofrezca comodidad a los consumidores.

1.3. MISIÓN

Brindar una atención cordial, amable y personalizada a sus clientes, ofreciendo un variado y exquisito menú de platos en su especialidad; aplicando conceptos y principios de alimentación social en la preparación de alimentos bajo estricto control sanitario.

1.4. VISIÓN

Llegar a ser un restaurante conocido a nivel nacional e internacional a través de su arte culinario.

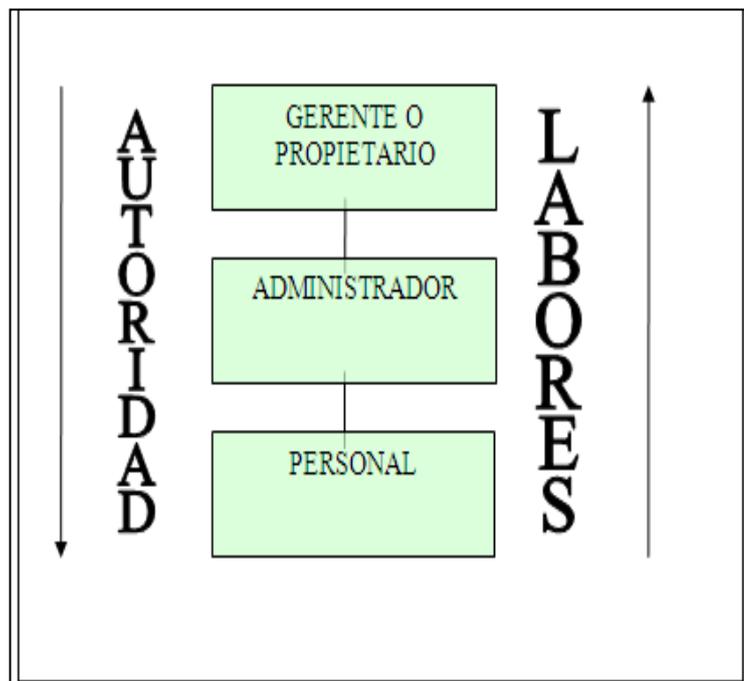
1.5. ESTRUCTURA ADMINISTRATIVA

1.5.1. ORGANIGRAMA

El Restaurante “Chifa Pekín” de la ciudad de Ambato se caracteriza por tener una organización lineal, esto significa que la responsabilidad de mando y toma de decisiones radica en la persona de mayor rango (Gerente o propietario), la misma que se encarga de asignar y repartir tareas a sus subordinados, y ellos se reportan con su superior. Para una mejor comprensión de cómo funciona la organización lineal de la empresa se la representa de la siguiente manera:

Gráfico N° 1

ORGANIZACIÓN DEL RESTAURANTE “CHIFA PEKIN” DE LA CIUDAD DE AMBATO



Fuente: Restaurante Chifa Pekin
Elaborado por: La Autora

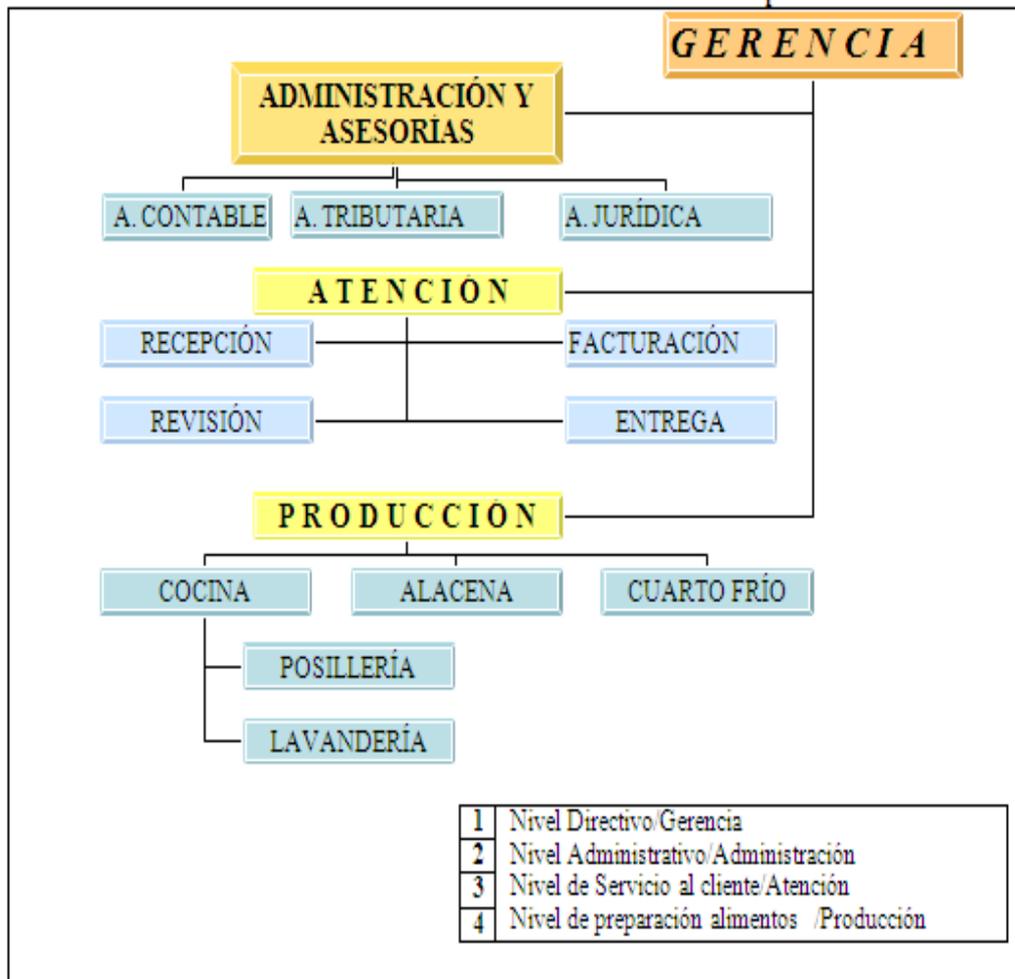
De ésta forma el propietario para conseguir sus metas transmite su autoridad al encargado de la administración para que designe y controle las tareas de los trabajadores; así mismo el personal se reporta con el administrador que posteriormente se comunica con la gerencia o mando.

El trabajo en la organización de forma lineal tiene las siguientes ventajas:

- La toma y ejecución de decisiones se torna más fácil, ya que no existe la dependencia de diferentes opiniones.
- Al estar el poder en el único mando que es la Gerencia desaparecen los conflictos de autoridad y, por ende, las fugas de responsabilidad.
- Es una organización muy sencilla y en el presente caso, por ser una empresa pequeña, es aplicable.
- Un pilar fundamental para el buen funcionamiento de una empresa es la disciplina, la misma que es controlable con este tipo de organización.

Gráfico N° 2

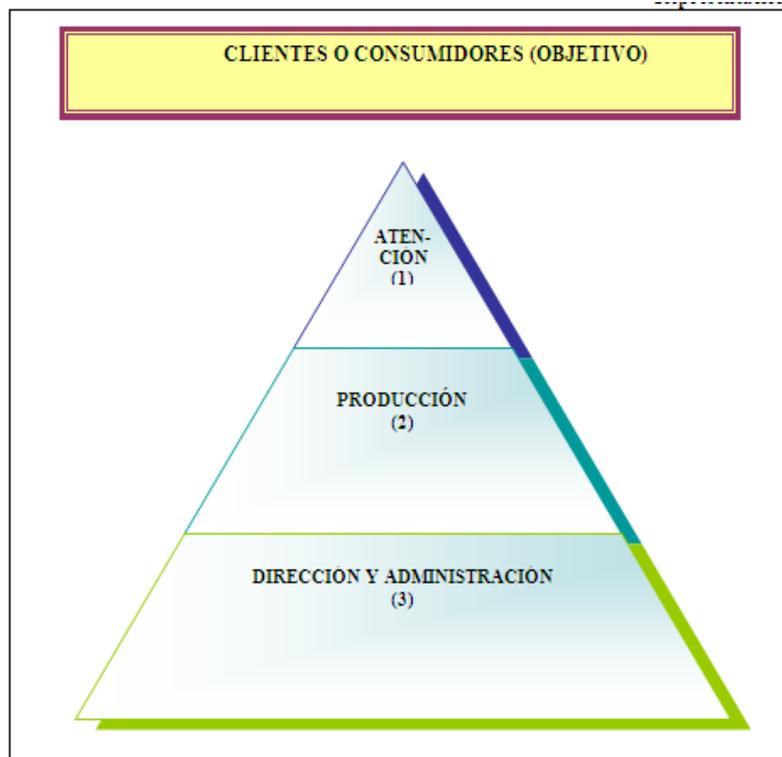
ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL DEL RESTAURANTE CHIFA PEKIN



Fuente: Restaurante Chifa Pekin
Elaborado por: La Autora

Gráfico N° 3

**DIAGRAMA DE LA RELACIÓN AREA DE ATENCIÓN-CONSUMIDOR
RESTAURANTE CHIFA PEKIN**



Fuente: Restaurante Chifa Pekin
Elaborado por: La Autora

1.5.2. SÍNTESIS DE LA EMPRESA

El Restaurante “Chifa Pekín” de la ciudad de Ambato se encuentra ubicado en la Avenida Pedro Fermín Cevallos Nro. 650 entre Joaquín Ayllón y Luis Vargas Torres, de la parroquia Matriz del cantón Ambato, atendiendo a su asidua

clientela desde de Abril de 1988 hasta la actualidad, más de dos décadas de arduo trabajo con la finalidad de brindar comida de calidad y esmerada atención.

La sazón de su comida, junto con las normas más estrictas de sanidad en la preparación de los diferentes platillos que constan en el menú (tallarín chopsuey, chaulafan, arroz con camarones, guantan frito, arroz con verduras, entre otros), ha permitido ganarse a una clientela exigente y le ha posicionado como uno de los mejores restaurantes de comida china de la zona central del país.

La importancia de existir y ser transparente como negocio en nuestro país obliga a todas las empresas que deben registrarse en las diferentes instituciones gubernamentales para obtener las diferentes licencias y permisos, al mismo tiempo tienen que cumplir con pagos de impuestos o cuotas que se encuentran legalmente establecidas.

El Restaurante Chifa Pekín posee todos los requisitos solicitados por los entes estatales, para su funcionamiento que son:

- Registro único de Contribuyentes (Ver Anexo B), actualizado en el que consta como tipo de establecimiento de venta de comidas y bebidas para consumo inmediato, persona natural obligada a llevar contabilidad y debe presentar declaraciones mensuales del IVA y comprobantes de Retención en la Fuente; y anuales del Impuesto a la Renta.
- Facturas con todos los requisitos debidamente autorizados para un período de un año y en vigencia con serie 001- 001 y su respectiva numeración.
- Certificado de Registro del Ministerio de Turismo 1801050476 por ser una empresa dedicada a la actividad turística.
- Cartas de pago 2011 del GAD Municipio de Ambato correspondientes al impuesto de patentes, tasa de rótulos, licencia de turismo 120272 .y el respectivo permiso Municipal de Higiene.

- Permisos de funcionamiento anual de Salud otorgado por la Dirección Provincial de Salud de Tungurahua.
- Permiso de funcionamiento 1315 año 2011 de SAYCE, para la utilización de música o elementos como televisión.
- Pago anual 2011 del departamento de Prevención contra incendios del Cuerpo de Bomberos de Ambato y,
- Afiliación y cuotas al día de la Cámara Provincial de Turismo de Tungurahua.

1.5.3. ANÁLISIS INTERNO Y EXTERNO

1.5.3.1. MATRIZ FODA

FORTALEZAS		OPORTUNIDADES	
F1	Infraestructura propia y adecuada.	O1	Abrirse al mercado Regional.
F2	Personal con amplia experiencia.	O2	Créditos por parte de Instituciones Financieras para el mejoramiento continuo del restaurante.
F3	Variedad de platillos con Calidad y Originalidad.	O3	Estar ubicado en el centro de la ciudad lo que facilita el acceso a los clientes locales y regionales.
F4	Precios cómodos y accesibles para toda clase social.		
F5	El restaurante genera puestos de empleo.		
F6	Ser un restaurante reconocido a nivel regional.		
DEBILIDADES		AMENAZAS	
D1	Los trabajadores no tienen deseos de superación, por lo que no se quieren capacitar.	A1	Competencia desleal.
D2	No se evalúa el desempeño del personal.	A2	Precios inestables en el mercado de la materia prima e insumos.
D3	Control inadecuado de costos directos e indirectos.	A3	La competencia atrae a sus trabajadores.
D4	Dificultad en la realización de presupuestos.		
D5	Pérdidas en el ejercicio económico.		

Fuente: Restaurante Chifa Pekin
 Elaborado por: La Autora

1.4.3.1. MATRIZ DE ESTRATEGIAS: FO, FA, DO, DA

	FORTALEZAS	DEBILIDADES
	<ul style="list-style-type: none"> • Infraestructura propia y adecuada. • Personal con amplia experiencia. • Variedad de platillos con Calidad y Originalidad. • Precios cómodos y accesibles para toda clase social. • El restaurante genera puestos de empleo. • Ser un restaurante reconocido a nivel local y regional. 	<ul style="list-style-type: none"> • Los trabajadores no tienen deseos de superación, por lo que no se quieren capacitar. • No se evalúa el desempeño del personal. • Control inadecuado de costos directos e indirectos. • Dificultad en la realización de presupuestos. • Pérdidas en el ejercicio económico.
OPORTUNIDADES	ESTRATEGIAS FO	ESTRATEGIAS DO
<ul style="list-style-type: none"> • Abrirse al mercado Regional. • Créditos por parte de Instituciones Financieras para el mejoramiento continuo del restaurante. • Estar ubicado en el centro de la ciudad lo que facilita el acceso a los clientes locales y regionales. 	<ul style="list-style-type: none"> • Al contar con la infraestructura adecuada, se puede promocionar al restaurante en el mercado regional. • La variedad de platillos hechos con originalidad y calidad a precios cómodos facilita el acceso a los clientes locales y regionales. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando no se tiene un control adecuado de costos y gastos dificulta el abrirse a nuevos mercados ya que los precios al ser exagerados se pierde clientes. • Cuando se obtiene pérdidas en el ejercicio económico es muy difícil acceder a créditos en instituciones financieras. • SI no se capacita al personal se provoca que los servicios desmejoren y se pierda clientes, así como recursos.
AMENAZAS	ESTRATEGIAS FA	ESTRATEGIAS DA
<ul style="list-style-type: none"> • Competencia desleal. • Precios inestables en el mercado de la materia prima e insumos. • La competencia atrae a sus trabajadores. 	<ul style="list-style-type: none"> • Si no se ofrecen servicios con alto grado de calidad, hace que los clientes acudan a la competencia. • El contar con la infraestructura adecuada es importante para poder contrarrestar a la competencia desleal. • Las malas relaciones entre los empleados provoca que den un mal servicio y por ende se pierda clientes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Si no se tiene un buen control de costos y gastos, hace que se incrementen los precios y por lo tanto los clientes acuden a otros restaurantes. • Cuando no se tiene un personal debidamente capacitado se espera que ofrezcan un mal servicio, lo que hace que disminuya la clientela. • La obtención de pérdidas hace que los salarios se disminuyan o no se incrementen, provocando rechazo de los empleados y baja en su productividad.

Fuente: Restaurante Chifa Pekin

Elaborado por: La Autora

CAPITULO II

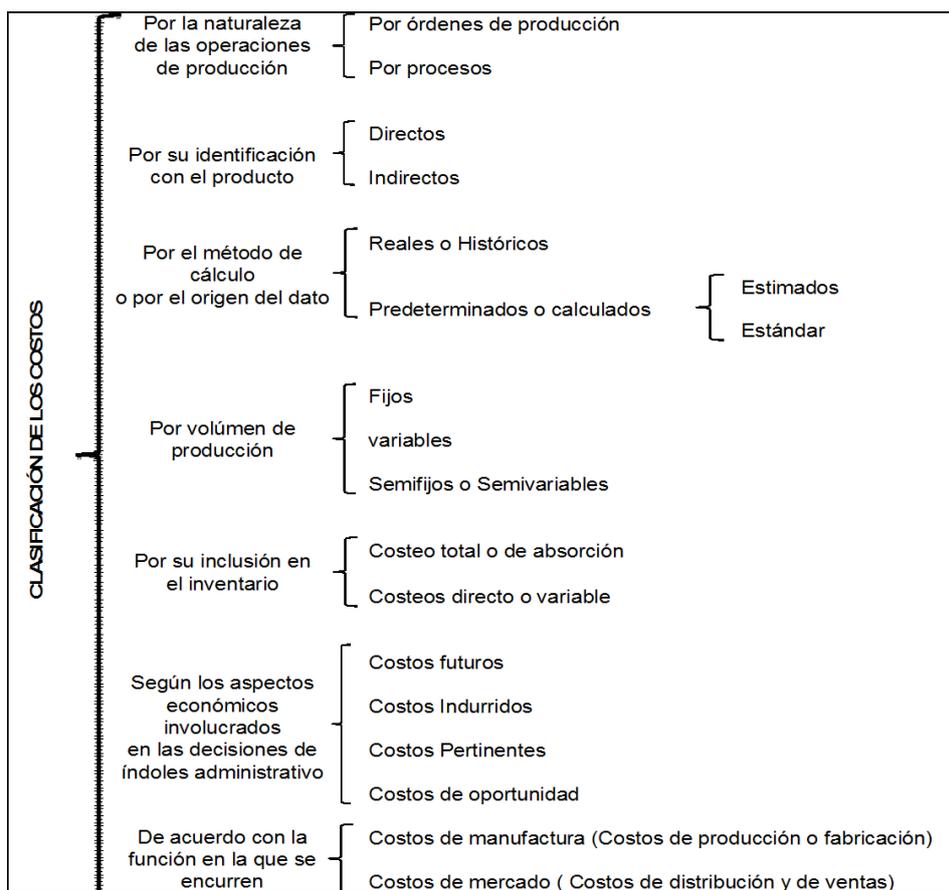
LOS COSTOS BASADOS EN ACTIVIDADES

2.1. GENERALIDADES

2.1.1. COSTO

Son los valores incurridos en un período perfectamente identificados con el producto que se fabrica. El costo es recuperable. De acuerdo a los conocimientos de cada autor los costos se clasifican, así:

Gráfico N° 4
CLASIFICACIÓN DE LOS COSTOS



Fuente: Contabilidad de Costos¹
Elaborado por: La Autora

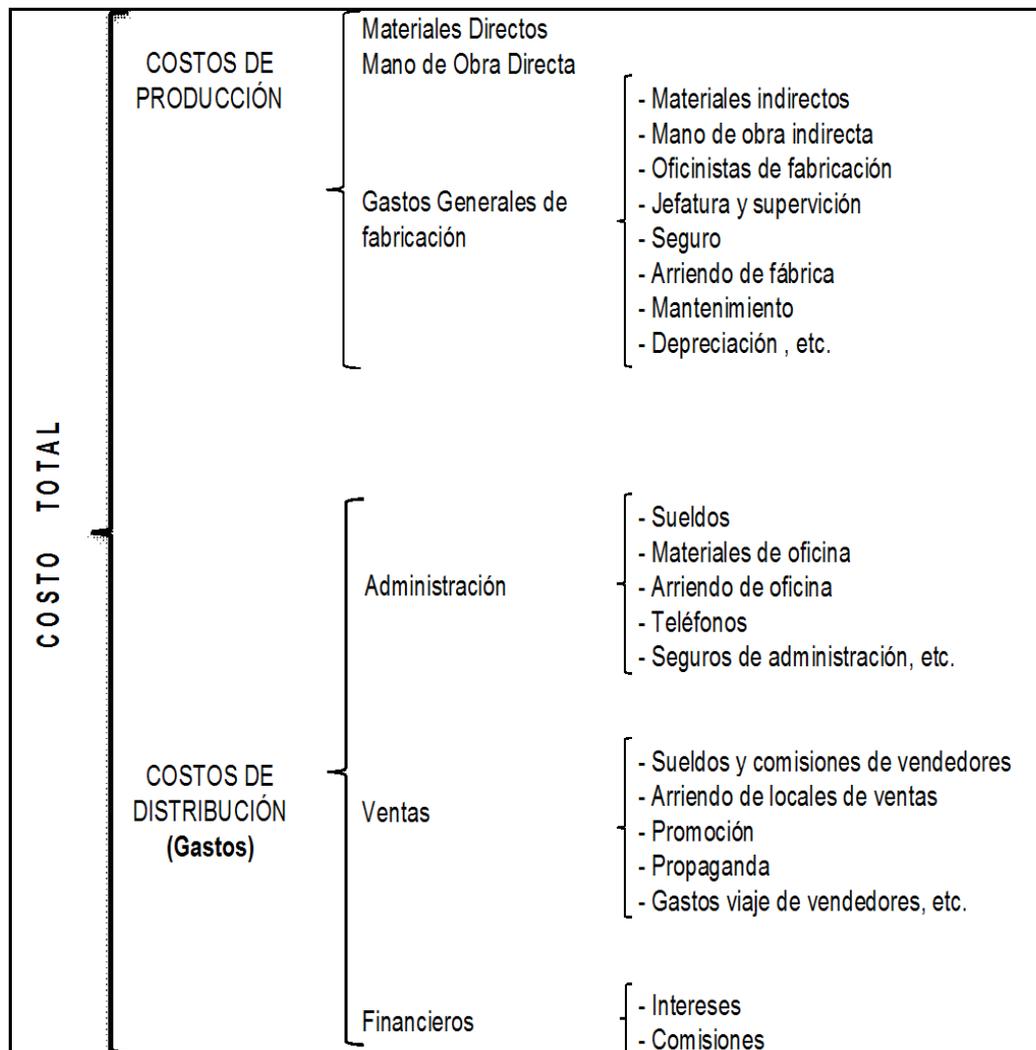
¹ ZAPARA SÁNCHEZ, Pedro **Contabilidad de Costos herramienta para la toma de decisiones.** Colombia, McGRAW-HILL/INTERAMERICANA EDITORES, S.A. de C.V, 2007, p. 11.

2.1.1.1. ELEMENTOS DEL COSTO

Los elementos del costo son clasificados de acuerdo a los **costos** y **gastos** en los cuales se incurren para la elaboración de los productos y son los siguientes:

Gráfico N° 5

COSTO TOTAL



Fuente: Contabilidad de Costos²
 Elaborado por: La Autora

² ZAPARA SÁNCHEZ, Pedro. Obra citada. p. 25.

2.1.2. GASTOS

Son los valores que se aplican para cumplir con las funciones de administrar, vender y financiar (costo de distribución).

a) Gastos de administración

Son aquellos egresos incurridos en actividades de planificación, organización, dirección, control y evaluación de la empresa.

b) Gastos de ventas

Son desembolsos producidos por la ejecución de la función de ventas.

c) Gastos financieros

Llamadas también cargas financieras. Son pagos (intereses y comisiones) que se realizan a instituciones bancarias y financieras.

Una vez conocidos los elementos que conforman el costo de producción se puede determinar las siguientes fórmulas derivadas de las mismas:

a) Costo Primo

$$CPr = MPD + MOD$$

b) Costo de conversión

$$CC = MOD + CIF$$

c) Costo de producción

$$CProd = MPD + MOD + CIF$$

$$CD \text{ o } C = GA + GV + GF$$

f) Costo Total

$$CT = CProd + CD \text{ o } C$$

g) Costo total unitario

$$CTu = CT / Q$$

h) Precio de Venta Total

$$PVT = CT + \% \text{ Utilidad} * (CT)$$

i) Precio de Venta Unitario

$$PVu = PVT / Q$$

2.1.3. MATERIA PRIMA

2.1.3.1. DEFINICIÓN

BRAVO, Mercedes afirma: *“es el material o materiales sobre los cuales se realiza la transformación, se identifican plenamente con el producto elaborado”*³.

Se refiere a todo material en estado natural o no sobre quien se realiza alguna transformación.

ZAPATA manifiesta: *“constituye todos los elementos, ya sea que se encuentre en estado natural o sobre quienes hayan operado algún tipo de transformación previa, requeridos para la producción de un bien que será algo o muy diferente al de los materiales utilizados”*⁴.

Hace una diferenciación clara entre el producto inicial y el producto terminado, aunque éste último sólo sea un poco o muy diferente del primero.

Para MOLINA: *“constituye el elemento principal del costo de fabricación, que al recibir los beneficios del costo de conversión se transforma en producto terminado”*⁵.

Esta definición es muy clara acerca de lo que constituye la materia prima. Podemos resumir los conceptos anteriores y concluir que la materia prima es:

El elemento principal del producto, ya sea que se encuentre en estado natural o sobre quienes hayan operado algún tipo de transformación

³ BRAVO, Mercedes. Obra citada. p. 19.

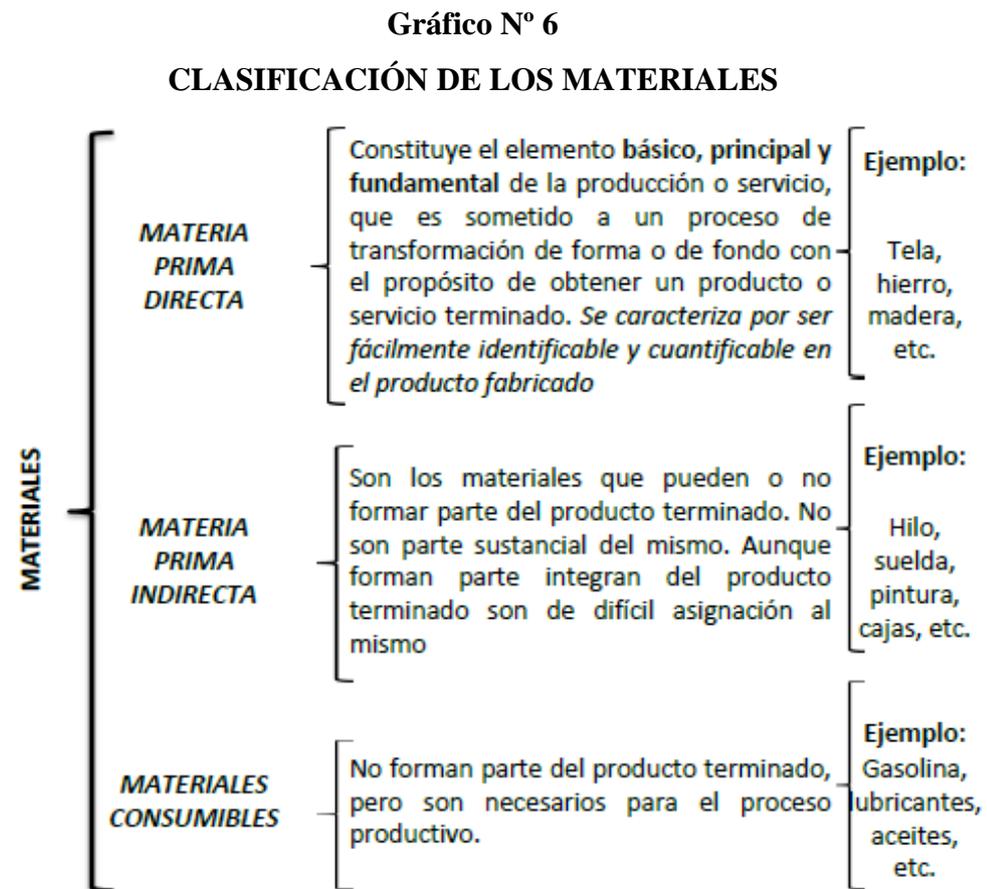
⁴ ZAPATA, Pedro. Obra citada. p. 66.

⁵ MOLINA, Antonio. Obra citada. p. 49.

previa; y gracias a los beneficios del costo de conversión se elabora, produce, fabrica un producto o se presta un servicio.

2.1.3.2. CLASIFICACIÓN

Los materiales de acuerdo a criterio de varios autores se clasifican en:



Fuente: Contabilidad de Costos⁶
Elaborado por: La Autora

2.1.4. CONTROL DE MATERIALES

Para el control de la materia prima se debe realizar el siguiente procedimiento:

⁶ ZAPATA, Pedro. Obra citada. p. 32.

2.1.4.1. Establecer la necesidad de materias primas o de materiales y suministros.

Fase que activa las demás, consiste en dar aviso a los responsables para que se inicie el proceso de compra, le corresponde al bodeguero dar este aviso según las existencias que vayan quedando en los distintos ítems, o en función de las órdenes de trabajo que se hayan expedido y del plan de adquisiciones que debe prepararse periódicamente.

2.1.4.2. Requisición de los Materiales

Una vez que se ha determinado las necesidades, la persona responsable o encargada solicita la compra de los materiales mediante una orden escrita en la cual se asegura la cantidad, tipo de bien, información que les servirá a la empresa y a los proveedores; sólo así se evitarán las devoluciones que no convienen.

Gráfico N° 7
REQUISICIÓN DE MATERIALES

EMPRESA XYZ			
REQUISICIÓN DE MATERIALES			
Fecha de pedido: _____		N° de pedido: _____	
		O.P.N° _____	
CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD
SOLICITADO POR: _____		RECIBIDO POR: _____	

Fuente: Contabilidad de Costos⁷
Elaborado por: La Autora

⁷ NARANJO SALGUERO, Marcelo. NARANJO SALGUERO. Joselito. **Contabilidad de costos, Bancaria y Gubernamental.** Quito. Talleres gráficos NUEVO DÍA. 2007. p. 402.

2.1.4.3. Compra de Materiales

El departamento de compras o la persona responsable realiza la adquisición de los materiales y suministros tomando en consideración las solicitudes recibidas por parte de bodega.

Solicita cotizaciones a proveedores y elige la mejor oferta, y emite órdenes de compra, verifica y aprueba facturas de proveedores y envía las facturas aprobadas al departamento de contabilidad.

Gráfico N° 8

COMPRA DE MATERIALES

CÓDIGO		DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD
APROBADO POR:		FIRMA		

Fuente: Contabilidad de Costos⁸
Elaborado por: La Autora

2.1.4.4. Recepción e Inspección de los Materiales

El departamento o persona encargada de recibir los materiales adquiridos por la empresa, revisa, concilia con la orden de pedido, cotización y factura, para

⁸ NARANJO SALGUERO, Marcelo. NARANJO SALGUERO. Joselito. Obra citada. p. 406.

tener la seguridad de que se encuentran en perfectas condiciones, caso contrario se hará la devolución correspondiente.

Gráfico N° 9

RECEPCIÓN DE MATERIALES

EMPRESA XYZ				
INFORME DE RECEPCIÓN DE MATERIALES				
Fecha de recepción: _____			Orden de compra N°: _____	
PROVEEDOR	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	OBSERVACIONES
<hr style="width: 50%; margin: 0 auto;"/> RECIBIDO POR:				

Fuente: Contabilidad de Costos⁹
 Elaborado por: La Autora

2.1.4.5. Almacenamiento y despacho de los Materiales

Se hará en un lugar adecuado con suficiente espacio físico, condiciones climatológicas y facilidades de identificación para evitar su deterioro.

También se debe realizar un control de entrada, salida y existencias de los materiales, es la tarea clave dentro de todo el ciclo que estamos describiendo puesto que dé la oportunidad y precisión del envío de materiales la planta industrial dependerá que el proceso productivo avance; la persona encargada (bodeguero) de recibir y despachar los materiales y suministros debe **cuidar, justificar** las existencias bajo su responsabilidad.

⁹ NARANJO SALGUERO, Marcelo. NARANJO SALGUERO. Joselito. Obra citada. p. 411.

Gráfico N° 10

ALMACENAMIENTO DE MATERIALES

EMPRESA XYZ						
TARJETA DE CONTROL DE BODEGA						
Código: _____		Unidad de medida _____				
Artículo: _____						
FECHA	ORDEN DE PRODUCC.	DETALLE	CANTIDADES			RESPONSABLE
			Entrada	salida	existencia	

Fuente: Contabilidad de Costos¹⁰
Elaborado por: La Autora

2.1.4.6. Valoración y Control de Materiales

La valoración de la entrada, salida y existencia de los materiales que se utilizan en el proceso productivo o servicio se realiza a través de las tarjetas kárdex.

Los métodos de valoración más utilizados son los siguientes:

- a) Primeros en Entrar Primeros en Salir (PEPS)
- b) Ultimas en Entrar Primeras en Salir (UEPS)
- c) Promedio Ponderado
- d) Ultima compra o costo actual

Para mayor entendimiento a continuación se presenta el formato del kárdex:

¹⁰ NARANJO SALGUERO, Marcelo. NARANJO SALGUERO. Joselito. Obra citada. p. 415.

a) Compras de Materiales

	X	
Inventario de Materiales		XXXXXXXXXX
IVA Compras		XXXXXXXXXX
Caja		XXXXXXXXXX
Bancos		XXXXXXXXXX
Cuentas por Pagar		XXXXXXXXXX
Documentos por Pagar		XXXXXXXXXX
IVA retenido por Pagar		XXXXXXXXXX
V/P Compra según fact.	Xxxxxx	

b) Utilización de Materiales (procesos de fabricación)

	X	
Inventario de Productos en Proceso		XXXXXXXXXX
Inventario de materiales		XXXXXXXXXX
V/P Utilización de materiales en proceso de fabricación		

c) Devolución de Materiales no utilizados en el procesos de fabricación

	X	
Inventario de Materiales		XXXXXXXXXX
Inventario de Productos en Proceso		XXXXXXXXXX
V/P Utilización de materiales en proceso de fabricación		

2.1.5. MANO DE OBRA

2.1.5.1. DEFINICIÓN

CHILQUINGA, dice: “constituye el segundo elemento del costo de producción y representa esfuerzo físico e intelectual del hombre

o la fuerza de trabajo aplicada a la transformación de la materia prima en producto terminado o semielaborado”¹².

La mano de obra es el esfuerzo físico o intelectual del hombre para transformar la materia prima en elementos elaborados.

BRAVO afirma: “es el esfuerzo físico o mental que realizan los trabajadores que intervienen en la elaboración del producto”¹³.

Para la elaboración del producto es necesario el esfuerzo físico o mental de los trabajadores.

ZAPATA manifiesta: “representa el esfuerzo físico e intelectual que realiza el hombre con el objeto de transformar los materiales en partes, artículos acabados, obras concluidas, espacios cultivables o hatos ganaderos que estarán listos para la venta, utilizando su destreza, experiencia y conocimientos”¹⁴.

La utilización de las destrezas, experiencias y conocimientos de los trabajadores permiten transformar los materiales en productos acabados.

Gracias a estas opiniones se puede afirmar que la mano de obra es:

El esfuerzo físico e intelectual del hombre (trabajador) que interviene en la elaboración de un producto o la prestación de un servicio, es decir, utiliza sus habilidades, destrezas, experiencia y conocimientos para transformar la materia prima en un producto terminado o semielaborado.

¹² CHILQUINGA, Manuel. Obra citada. p. 102.

¹³ BRAVO, Mercedes. Obra citada. p. 63.

¹⁴ ZAPATA, Pedro, Obra citada. p. 9.

2.1.5.2 CLASIFICACIÓN

Si el trabajador es asignado a tareas más o menos permanentes dentro de un centro de costos, es decir en una relación directa con la fabricación de un artículo o proceso, se debe considerar el pago del salario como mano de obra directa. En cambio, si el trabajador se le asigna funciones generales, no vinculadas directamente con la producción, el pago que se le hace se debe considerar como mano de obra indirecta.

Desde el punto de vista contable la mano de obra se clasifica en:

Gráfico N° 12

MANO DE OBRA



Fuente: Contabilidad de Costos¹⁵
Elaborado por: La Autora

¹⁵ ZAPARA SÁNCHEZ, Pedro. Obra citada. p. 28.

2.1.5.3 CONTROL DE LA MANO DE OBRA

El control de la mano de obra, se realiza a través de:

2.1.5.3.1. Tarjetas individuales de asistencia de los trabajadores o tarjeta reloj

En esta tarjeta se controla la asistencia diaria de los trabajadores, mediante el registro de las entradas y salidas, esta información permite computar el número de horas trabajadas en la jornada normal y extraordinaria del trabajo.

Gráfico N° 13

TARJETA INDIVIDUAL DE ASISTENCIA

EMPRESA "XYZ"								
TARJETA RELOJ								
Nombre del trabajador: _____				Código: _____				
Mes: _____								
Semana del: _____ al _____ del 2010								
ENTRADA		SALIDA		HORAS JORNADA	HORAS SUPLEMENTARIAS	HORAS EXTRAORDINARIAS	TOTAL	FIRMA
LUNES		LUNES						
MARTES		MARTES						
MIÉRCOLES		MIÉRCOLES						
JUEVES		JUEVES						
VIERNES		VIERNES						
SÁBADO		SÁBADO						
DOMINGO		DOMINGO						

Fuente: Contabilidad de Costos¹⁶
Elaborado por: La Autora

¹⁶ NARANJO SALGUERO, Marcelo. NARANJO SALGUERO. Joselito. Obra citada. p. 430.

2.1.5.3.2. Tarjeta de tiempo o boleta de trabajo

En esta tarjeta se controla el número de horas trabajadas, la hora de inicio y de terminación de la tarea asignada a cada trabajador. Esta garantiza que las horas que se indican en la tarjeta reloj han sido trabajadas.

Gráfico N° 14

TARJETA DE TIEMPO O BOLETA DE TRABAJO

EMPRESA "XYZ" TARJETA DE TIEMPO								
Nombre del trabajador: _____			Código: _____					
Mes: _____								
FECHA	ORDEN DE PRODUCCIÓN	DETALLE	HORA DE INICIO	HORA DE TERMINACIÓN	TOTAL DE HORAS	VALOR POR HORA	TOTAL A RECIBIR	FIRMA
_____				_____				
RESPONSABLE (Jefe de Producción)				RESPONSABLE (Recursos Humano)				

Fuente: Contabilidad de Costos¹⁷
Elaborado por: La Autora

2.1.5.3.3 Nómina, planilla o rol de pagos

Se elabora con base en las tarjetas de control de la mano de obra. Es el resumen de los ingresos: salario básico, horas suplementarias, horas extraordinarias y otros beneficios; menos las deducciones correspondientes, tales como: aporte personal o individual al IESS, impuesto a la renta y otras obligaciones adquiridas por el trabajador (anticipos, préstamos quirografarios, hipotecarios, cuotas sindicales, etc.)

¹⁷ NARANJO SALGUERO, Marcelo. NARANJO SALGUERO. Joselito. Obra citada. p. 434.

La nómina, planilla o rol de pagos se puede elaborar en forma semanal, quincenal o mensual, de acuerdo a las necesidades de cada empresa.

Gráfico N° 15

NÓMINA, PLANILLA O ROL DE PAGOS

EMPRESA "XYZ"													
NÓMINA DE PAGOS													
Mes: _____													
Semana del: _____ al _____ del 2010													
N°	NOMBRE	CARGO	INGRESOS				DEDUCCIONES					LIQUIDO A PAGAR	FIRMA
			SALARIO	HORAS EXTRAS	OTROS INGRESOS	TOTAL DE INGRESOS	APORTE PERSONAL	PRÉSTAMOS IESS	IMPUESTO A LA RENTA	OTRAS DEDUCCIONES	TOTAL DE DEDUCCIONES		

Fuente: Contabilidad de Costos¹⁸
 Elaborado por: La Autora

2.1.5.3.4. Contabilización de la nómina

La contabilización de la nómina de fábrica o mano de obra se realiza de la siguiente forma:

a) Para registrar el pago de la nómina

X	
Mano de Obra Directa	XXXXXXXXXX
Mano de Obra Indirecta	XXXXXXXXXX
Bancos	XXXXXXXXXX
Caja	XXXXXXXXXX
IESS por pagar	XXXXXXXXXX
Aporte Patronal	XXXXXXXXXX
Aporte Personal	XXXXXXXXXX
V/P Pago de MOD y MOI Mes	

¹⁸ NARANJO SALGUERO, Marcelo. NARANJO SALGUERO. Joselito. Obra citada. p. 441.

b) registrar el pago de la nómina

	X	
Mano de Obra Directa		XXXXXXXXXX
Mano de Obra Indirecta		XXXXXXXXXX
Provisiones Sociales		XXXXXXXXXX
Décimo Tercer Sueldo	XXXXXXXXXX	
Décimo Cuarto Sueldo	XXXXXXXXXX	
Fondos de Reserva	XXXXXXXXXX	
Vacaciones	XXXXXXXXXX	
V/P Provisiones Sociales por Pagar		

b) Para registrar la desagregación de la mano de obra directa

	-----X-----	
Mano de Obra Directa		XXXXX
Costos Indirectos de Fabricación		XXXXX
Mano de Obra indirecta	XXXX	
MANO DE OBRA		XXXXX
<i>V/R Desagregación de la mano de Obra (directa e indirecta)</i>		

c) Para registrar la transferencia de Mano de obra Directa a Inventario
Productos en Proceso

	-----X-----	
Inventario de Producción en proceso		XXXXX
Mano de Obra Directa		XXXXX
<i>V/R Transferencia de mano de obra directa a IPP</i>		

2.1.6. COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

2.1.6.1. DEFINICIÓN

BRAVO afirma: “Constituye el tercer elemento del costo de producción, se caracteriza por cuanto el conjunto de costos no se identifica

*plenamente con el producto, no son fácilmente medibles ni cuantificables*¹⁹.

Los costos indirectos de fabricación no son fácilmente medibles ni cuantificables.

CHILQUINGA, Manuel dice: *“son aquellos costos necesarios para la producción que no se identifican con el producto que se está elaborando, por tanto no son ni directa ni fácilmente asignables a las órdenes de producción”*²⁰.

Son los costos necesarios para la producción que no son fácilmente medibles y asignables a las órdenes de producción.

MOLINA Antonio expresa: *“son los elementos que ayudan al trabajo de los obreros para transformar la materia prima en un producto terminado; son todos los rubros que no han sido considerados dentro de los costos directos”*²¹.

Son todos los costos que no se consideran dentro de los costos directos necesarios para la transformación del producto terminado.

Gracias a estas interpretaciones se puede decir que los CIF son:

Costos necesarios para la producción que no intervienen directamente en la elaboración de un producto los cuales no son fácilmente medibles, asignables ni cuantificables.

2.1.6.2. OBJETIVOS

Los objetivos del control de los Costos Indirectos de Fabricación son:

¹⁹ BRAVO, Mercedes. Obra citada. p. 91.

²⁰ CHILQUINGA, Manuel. Obra citada. p. 123.

²¹ MOLINA, Antonio. Obra citada. p. 97.

- Evitar el desperdicio de los materiales indirectos
- Evitar el exceso de la mano de obra indirecta
- Procurar el mejor aprovechamiento de los servicios que se emplean (agua, luz, seguro, energía, etc.)
- Facilitar la elaboración y el control de los presupuestos de la fábrica.
- Procurar la correcta aplicación de los costos indirectos a la producción efectuada
- Buscar la reducción de los costos excesivos mediante el análisis sistemático y permanente.

2.1.6.3. CARACTERÍSTICAS

Los CIF se caracterizan por ser:

2.1.6.3.1. Complementarios pero indispensables.

Los componentes indirectos resultan fundamentales en el proceso de producción; sin ellos no se podrían concluir adecuadamente un producto, lote o parte de éste.

2.1.6.3.2. De naturaleza diversa

Están constituidos por bienes fungibles y permanentes, suministros que incorporan al producto y otros que sirven para mantenimiento y limpieza, servicios personales, servicios generales de distinta índole.

2.1.6.3.3. Prorratables

A diferencia de los costos directos, que son fácilmente rastreables, los CIF necesitan mecanismos idóneos de distribución, dada la naturaleza y variedad de sus componentes requieren un control exigente y adecuado.

2.1.6.3.4. Aproximados

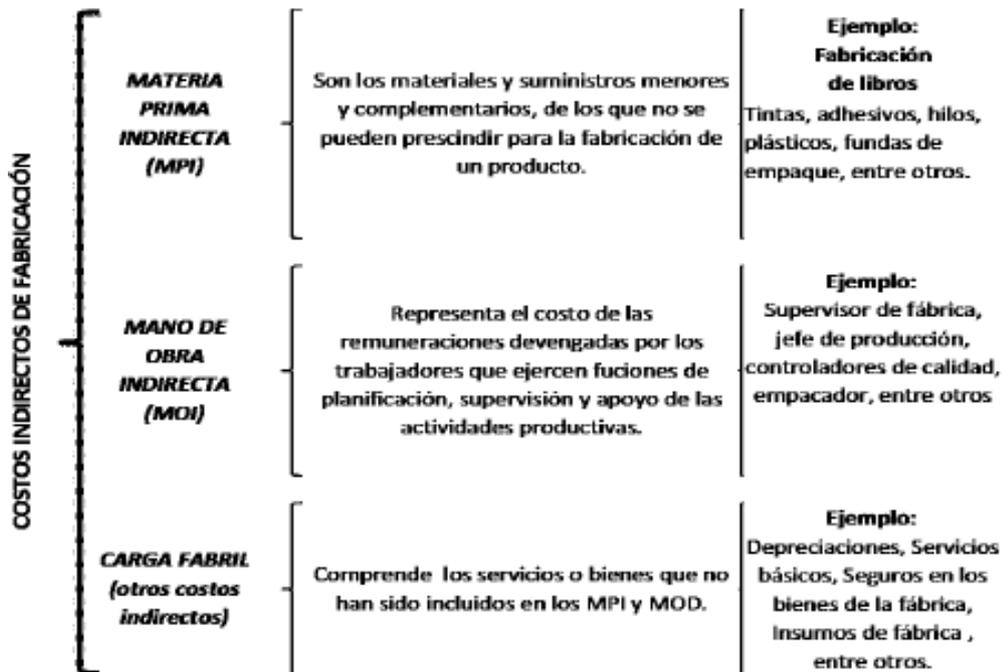
Generalmente no se pueden valorar y cargar con precisión a los productos en proceso debido, entre otras razones, a que una orden de trabajo puede iniciarse y terminar en cuestión de horas o días, en tanto que los CIF reales se identifican a fin de mes, por lo que conviene asignarlos mediante aproximaciones razonables.

2.1.6.4. COMPONENTES

Los costos indirectos de fabricación comprenden las materia prima directa, la mano de obra directa y la carga fabril.

Gráfico N° 16

COMPONENTES DE LOS COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN



Fuente: Contabilidad de Costos²²
Elaborado por: La Autora

²² ZAPARA SÁNCHEZ, Pedro. Obra citada. p. 51.

2.1.6.5. ASIGNACIÓN DE LOS CIF

La asignación de los Costos Indirectos de Fabricación se puede realizar sobre la base:

2.1.6.5.1. Costos estimados, presupuestados o predeterminados

Se determina al iniciar el periodo de costos, mediante la preparación de un presupuesto de los CIF, ya sea en base a costos anteriores o estimaciones basadas en estudios técnicos.



Su registro contable es:

	-----X-----	
Inventario de Producción en Proceso	xxxxx	
Costos Indirectos de Fabricación Presupuestados		xxxxx
V/R la aplicación de los CIF. Presupuestados		

2.1.6.5.2. Costos reales o históricos

Se determinan una vez concluido el proceso productivo; se caracteriza por ser costos que se pueden comprobar.



Su registro contable es:

-----X-----	
Costos Indirectos de Fabricación	xxxxx
Inventario de Materiales Indirectos	xxxxx
Otros Costos Indirectos	xxxxx
Combustibles	xxx
Seguro Planta	xxx
Depreciaciones	xxx
<i>V/R la acumulación de los CIF Reales</i>	

Para cerrar la cuenta de los CIF Presupuestados se realiza los siguientes asientos dependiendo de su situación:

2.1.6.6. CONTABILIZACIÓN DE LOS CIF

2.1.6.6.1. Materia Prima Indirecta o Materiales Indirectos

a) *Compras*

----- X -----	
Inventario de Materiales Indirectos	xxxxxxxxx
Materiales "A"	xxxxxxxxx
Materiales "B"	xxxxxxxxx
Materiales "C"	xxxxxxxxx
IVA en Compras	xxxxxxxxx
Bancos	xxxxxxxxx
Caja	xxxxxxxxx
Documentos por Pagar	xxxxxxxxx
Retención en la fuente por pagar	xxxxxxxxx
IVA retenido por Pagar	xxxxxxxxx
V/R Compra de materiales indirectos	

b) Devoluciones

X			
Bancos		XXXXXXXXXX	
Caja		XXXXXXXXXX	
Documentos por Pagar		XXXXXXXXXX	
Retención en la fuente por pagar		XXXXXXXXXX	
IVA retenido por Pagar		XXXXXXXXXX	
Inventario de Materiales Indirectos			XXXXXXXXXX
Materiales "A"	XXXXXXXXXX		
Materiales "B"	XXXXXXXXXX		
Materiales "C"	XXXXXXXXXX		
IVA en Compras			XXXXXXXXXX
V/R Compra de materiales indirectos			

c) Utilización de materiales en el proceso de fabricación

X			
Costos Indirectos de fabricación		XXXXXX	
Inventario de Materiales Indirectos			XXXXXX
<i>Material "A"</i>	xxx		
<i>Material "B"</i>	xxx		
<i>Material "C"</i>	xxx		
V/R utilización de materiales en el proceso de fabricación			

d) Para transferir los CIF (materiales indirectos) a Productos en Procesos

X			
Inventario de Producción en Proceso		XXXXXX	
Costos Indirectos de Fabricación			XXXXXX
V/R utilización de materiales en el proceso de fabricación			

e) *Devolución de materiales indirectos no utilizados en el proceso de fabricación*

-----X-----		
Costos Indirectos de Fabricación	xxxxxx	
Inventario de Producción en Proceso		Xxxxxx
V/R La devolución de los materiales indirectos no utilizados		
-----XX-----		
Inventario de Materiales Indirectos		xxxxxx
Material "A" xxx		
Material "B" xxx		
Material "C" xxx		
Costos Indirectos de Fabricación		xxxxxx
V/R La devolución de los materiales indirectos no utilizados		

f) *Por la transferencia de productos en proceso a productos terminados*

-----X-----		
Inventario de Productos Terminados	xxxxxx	
Inventario de Producción en Proceso		xxxxxx
V/R Los productos terminados listos para la venta		

2.1.6.6.2. Mano de Obra indirecta

a) *Para registrar el pago de la nómina*

-----X-----		
Costo Indirecto de Fabricación		xxxxxxxxx
Mano de Obra Indirecta	xxxxxxxxx	
Bancos		xxxxxxxxx
Caja		xxxxxxxxx
IESS por pagar		xxxxxxxxx
Aporte Patronal	xxxxxxxxx	
Aporte Personal	xxxxxxxxx	
V/R Para registro de planilla		

b) *Por la transferencia de CIF a productos en proceso*

-----X-----		
Inventario de producción en Proceso	XXXXX	
Costos Indirectos de Fabricación		XXXXX

c) *Transferencia de Producción en Proceso a Productos terminados*

-----X-----		
Inventario de Producción Terminada	XXXXX	
Inventario de Productos en Proceso		XXXXX
<i>V/R Transferencia de Producción en Proceso a Productos terminados</i>		

2.1.6.6.3. Carga Fabril (Otros Costos)

a) *Para registrar el pago carga fabril (agua, luz, teléfono, otros)*

----- X -----		
Costo Indirecto de Fabricación	XXXXXXXXXX	
Otros Costo Indirecto	XXXXXXXXXX	
IVA en Compras	XXXXXXXXXX	
Bancos		XXXXXXXXXX
Caja	XXXXXXXXXX	
Retención en la fuente por pagar	XXXXXXXXXX	
V/P Para registro de (agua, luz y teléfono)		

b) *Para registrar la depreciación de activos fijos de planta y la amortización de gastos de instalación de planta*

-----X-----		
Costos Indirectos de Fabricación	XXXXX	
Depreciación de Activos	XXXX	
Amortización Gastos de Instalación	XXXX	
Dep. Acum. Activos		XXXXX
Amort. Acum. Gastos		XXXXX
Instalación		

c) *Por la transferencia de CIF a productos en proceso*

-----X-----		
Inventario de producción en Proceso	XXXXX	
Costos Indirectos de Fabricación		XXXXX
Otros Costos Indirectos	XXXX	
Depreciación de Activos	XXXX	
Amortización gastos de instalación	XXXX	

d) *Transferencia de Producción en Proceso a Productos terminados*

-----X-----		
Inventario de Producción Terminada	XXXXX	
Inventario de Productos en Proceso		XXXXX
<i>V/R Transferencia de Producción en Proceso a Productos terminados</i>		

2.2. EL COSTO BASADO EN LA ACTIVIDAD ABC

2.2.1 ASPECTOS CONCEPTUALES BÁSICOS

El Instituto de Gestión Empresarial, en su documento **CAPACITACIÓN ORGANIZACIONAL**, nos indica que:

"El Método de "Costos basado en actividades" (ABC) mide el costo y desempeño de las actividades, fundamentando en el uso de recursos, así como organizando las relaciones de los responsables de los Centros de Costos, de las diferentes actividades"

Es un proceso gerencial que ayuda en la administración de actividades y procesos del negocio, en y durante la toma de decisiones estratégicas y operacionales".

"Sistema que primero acumula los costos indirectos de cada una de las actividades de una organización y después asigna los costos de

actividades a productos, servicios u otros objetos de costo que causaron esa actividad"²³

Realmente para poder elaborar un producto se necesitan unos costos (RECURSOS) pero estos recursos no los consumen los productos sino unas actividades que se realizan para poder elaborarlos. El producto consume ACTIVIDADES y las actividades a su vez consumen recursos. Cabe aclarar que bajo este sistema, los productos no son solamente susceptibles de costeo, sino todo aquello que consuma actividades.

Pedro Zapata en su obra, CONTABILIDAD DE COSTOS, indica que:

“El costeo ABC determina qué actividades se realizan en cada organización, cuánto cuestan y que valor agregan. La asignación de costos indirectos, es decir, costos de producción y los gastos, se hace en tres etapas:

- 1. Acumula los costos indirectos por centros de acción que toman el nombre de actividades.*
- 2. En una segunda etapa los costos indirectos se asignan a los productos o servicios u otra forma de evidenciar el objeto del costo, de acuerdo con el número de actividades que se requieren para completarlos.*
- 3. En la etapa final se integran los costos directos y los indirectos, obtenidos según se indica en las dos etapas anteriores, para obtener los costos totales.”*²⁴.

Define qué actividades se realizan en la organización, cuánto cuestan y qué valor agregan. Los costos indirectos se asignan en tres etapas: primero acumulan los costos indirectos a las actividades, en la segunda etapa se asignan a los productos o servicios de acuerdo al número de actividades, y finalmente se integran los costos directos y los indirectos para obtener el costo total del producto.

²³ <http://www.costosabc.com/ABC.html>. Instituto de Gestión Empresarial, 2009. Fecha: 13/03/2012

²⁴ Zapata, Pedro. Obra citada. p. 436.

2.2.2 HISTORIA DEL COSTEO DE ABC

Karen Guisao Correa, en su publicación COSTOS ABC señala que:

“El costeo por actividades aparece a mediados de la década de los 80, sus promotores: Cooper Robin y Kaplan Robert, determinando que el costo de los productos debe comprender el costo de las actividades necesarias para fabricarlo y venderlo y el costo de las materias primas.

El Método de "Costos Basados en Actividades" (A.B.C.) mide el costo y desempeño de las actividades, fundamentado en el uso de recursos, así como organizando las relaciones de los responsables de los Centros de Costos, de las diferentes actividades.

El Costeo Basado en Actividades, ABC Costing, es un procedimiento que propende por la correcta relación de los Costos Indirectos de Producción y de los Gastos Administrativos con un producto, servicio o actividad específicos, mediante una adecuada identificación de aquellas actividades o procesos de apoyo, la utilización de bases de asignación -driver- y su medición razonable en cada uno de los objetos o unidades de costeo.

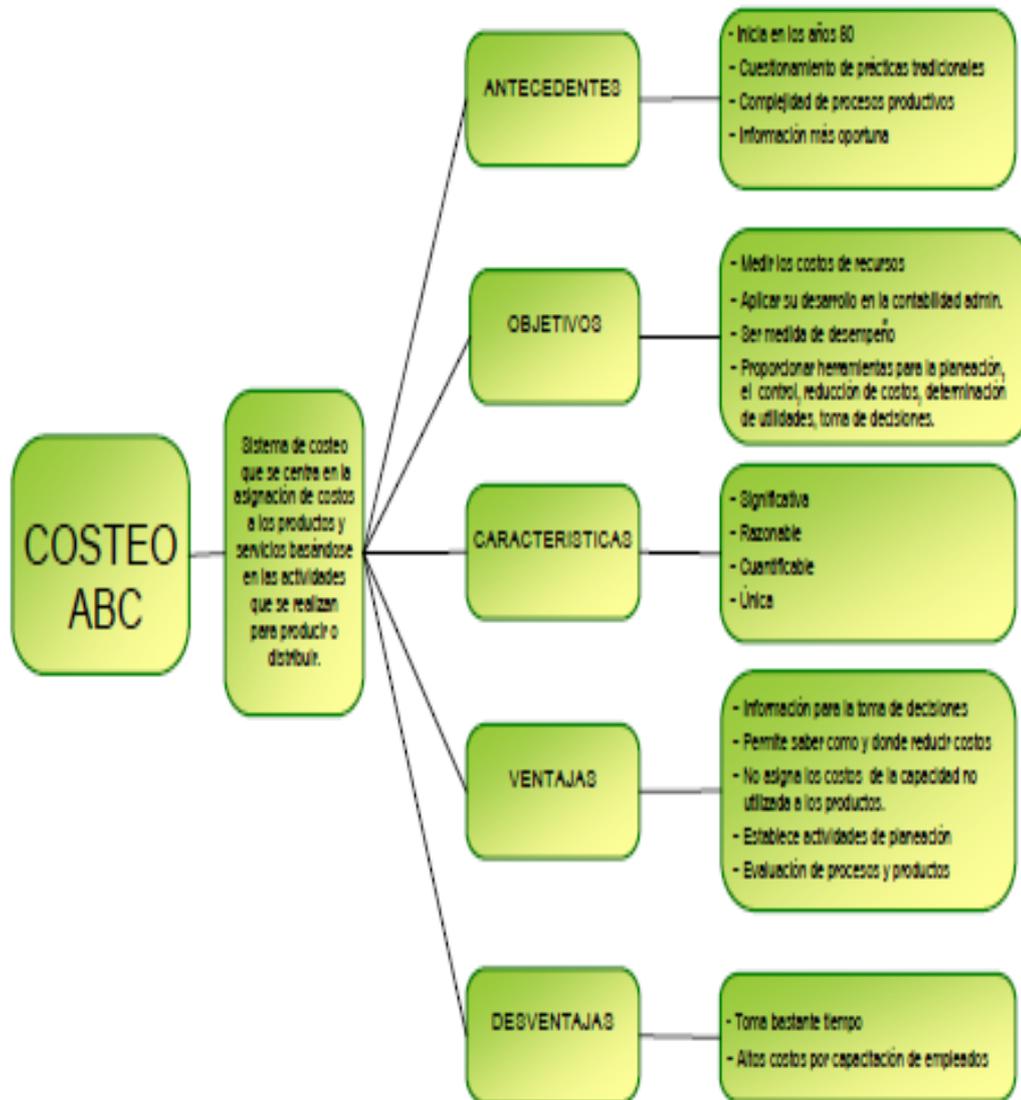
El modelo ABC permite mayor exactitud en la asignación de los costos de las empresas y permite la visión de ellas por actividad, entendiendo por actividad según definición dada en el texto de la maestría en Administración de Empresas del MG Jaime Humberto Solano "es lo que hace una empresa, la forma en que los tiempos se consume y las salidas de los procesos, es decir transformar recursos (materiales, mano de obra, tecnología) en salidas"²⁵.

A continuación el siguiente esquema, explica a manera de resumen lo que es el sistema de costos ABC.

²⁵ www.costosabc.wordpress.com/ Karen Guisao Correa, 2008. Fecha: 13/03/2012

Gráfico N° 17

SISTEMA DE COSTOS ABC



Fuente: www.costosabc.wordpress.com
Elaborado por: La Autora

2.2.3 DEFINICIONES DE ABC

Douglas T. Hicks, autor del libro, EL SISTEMA DE COSTOS BASADO EN LAS ACTIVIDADES, es necesario comprender primero algunos conceptos tales como:

ACTIVIDADES:

“Se definen usualmente como procesos o procedimientos que originan trabajo”

“En ABC las actividades son definidas como aquellos grupos de procesos o procedimientos relacionados entre sí que, satisfacen una determinada necesidad de trabajo de la empresa”²⁶

Por ejemplo para la empresa en estudio, en el área de producción las actividades más importantes realizadas son: recibir el pedido del cliente, tener listo los ingredientes del plato (preparación), cocinar los ingredientes siguiendo la receta (preparación), servir el plato, entregar el pedido al servicio.

OBJETIVOS DE COSTOS (COST OBJECTIVES)

“Un objetivo de costos es un elemento o ítem final para el cual se desea una acumulación de costos. Un objetivo de costos acumula costos para transferir fuera de la empresa, mientras que un objetivo de costos provisional o temporal acumula costos para reciclar dentro de la empresa”.

E. Bendersky en su obra ABC-ABM GESTION DE COSTOS Y ACTIVIDADES, el objeto de costos es:

“El producto, servicio o departamento para el cual deseamos medir, acumular y asignar los costos”²⁷.

²⁶ HICKS Douglas T. “El Sistema de Costos Basado en las Actividades (ABC)”, México, Alfaomega, Grupo Editor, 2001. p. 48.

²⁷ BENDERSKY E. “Abc-Abm Gestión de Costos por Actividades”, Paraguay. Editorial las Ciencias, 2002. p. 34.

En nuestro ejemplo anterior el objetivo de costos será el producto final que se le suministra al cliente que es el platillo del menú escogido.

INDUCTORES DE COSTOS (COST DRIVERS)

Douglas T. Hicks, (2001:49) sobre los inductores de costos manifiesta:

“Se entiende por inductor de costos la causa original de un costo”

“Un inductor de costos es un factor utilizado para medir como un costo es incurrido y/o como imputar mejor dicho costo a las actividades o a los productos”²⁸.

Los inductores de costos en el área de producción serían, el número de platos preparados, al igual que la cantidad de ingredientes utilizados, entre otros.

CENTROS DE COSTOS

Los centros de costos para Douglas:

“Constituyen el nivel más bajo de detalle por el cual los costos son acumulados y distribuidos. Pueden comprender una única actividad o un grupo de actividades. Teniendo en cuenta la aspiración del rigor, y no de la exactitud, muchas actividades pueden ser agrupadas para mantener a un mínimo el análisis de datos y el mantenimiento de registros en detalle, al mismo tiempo que se gana un mayor grado de rigurosidad en términos prácticos”²⁹.

²⁸ Douglas T. Hicks, Obra citada. p. 49.

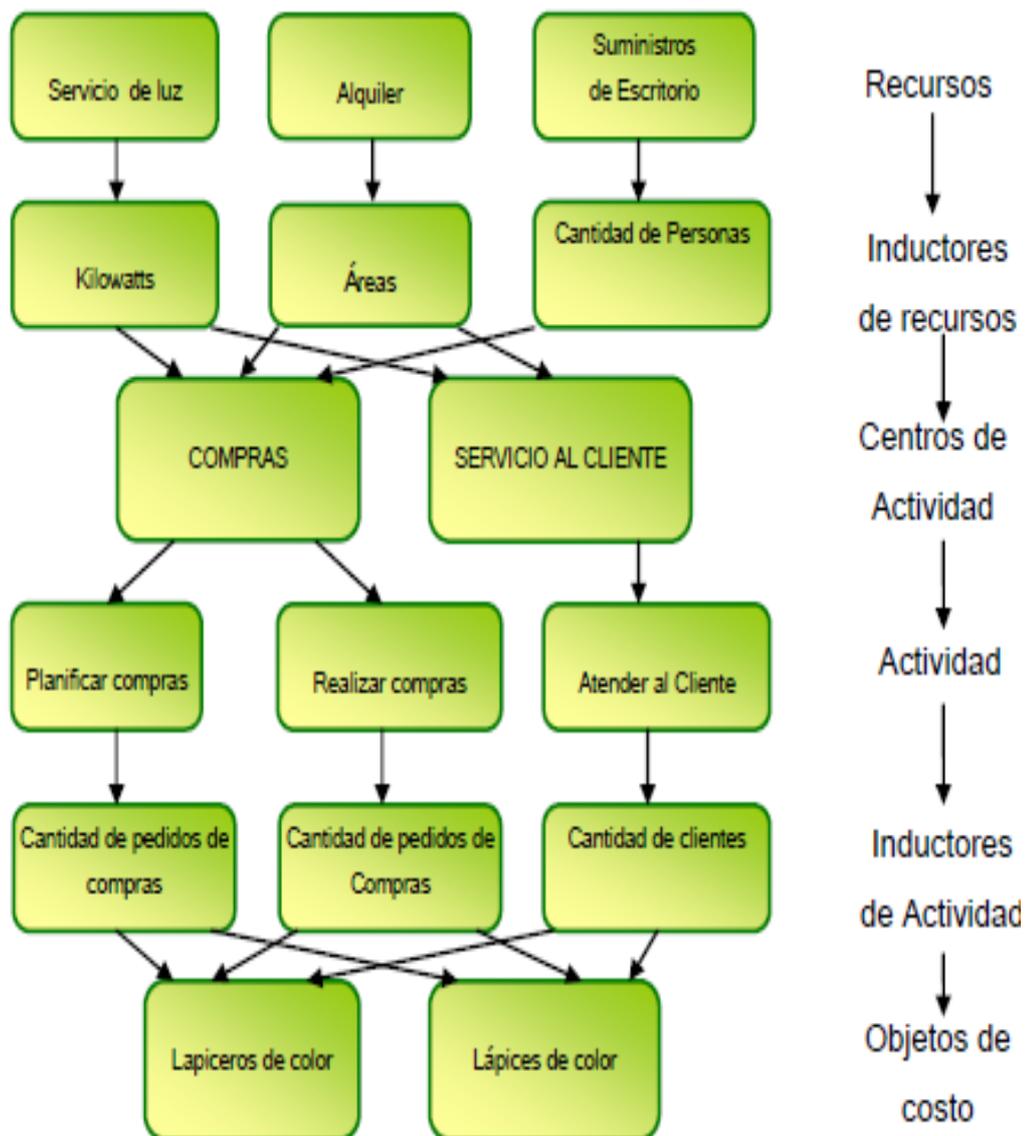
²⁹ Douglas T. Hicks, Obra citada. p. 49.

En el área de producción nuestro centro de costos donde se agrupará todas las actividades se denomina como departamento de producción.

El siguiente cuadro explica de mejor manera los conceptos anteriormente citados.

Gráfico N° 18

DEFINICIONES DE COSTOS ABC



Fuente: <http://internationalnegociation.blogspot.com/>
 Elaborado por: La Autora

CAPITULO III

IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE COSTOS BASADO EN ACTIVIDADES (ABC), EN EL RESTAURANT CHIFA PEKIN DE LA CIUDAD DE AMBATO, PARA EL MEJORAMIENTO DE LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS

3.1 ANTECEDENTES

Luego de obtener la información necesaria y de haber establecido la matriz FODA, se ha visto la necesidad de desarrollar un nuevo sistema de costos que ayude a asignar de mejor manera los costos indirectos a los productos y servicios de la empresa en estudio, basándose en una herramienta útil como es el método de Costeo Basado en las Actividades, para esto se procedió a fundamentar teóricamente los diversos conceptos que servirán de guía para que este trabajo sea de fácil comprensión para los lectores. Se va a seguir un proceso lógico, el cual se explica más adelante, para que el desarrollo del trabajo de investigación se lo realice y se pueda obtener los resultados esperados a corto y mediano plazo.

3.2 PROPÓSITO

El propósito principal de desarrollar este tema, es colaborar para que en la empresa en estudio haya un mejor control de los costos directos e indirectos de fabricación en su área productiva, esto se logrará utilizando el método de Costos Basado en Actividades el cual, asigna estos costos en función de los recursos consumidos por las actividades, esto permitirá saber cómo y dónde se puede reducir costos y eliminar o reducir a su mínima expresión las actividades que no aporten ningún valor agregado a la empresa. Este método de costo aumenta la credibilidad y la utilidad de la información de costos, en la toma de decisiones gerenciales e influye directamente en los resultados al final del período.

3.3 BENEFICIARIOS

Los principales beneficiarios serán: el gerente general, ya que con la ayuda de este nuevo sistema de costos se facilitará la toma de decisiones gerenciales, el área contable-financiera, ya que con la ayuda de este método se podrá entregar información financiera confiable al gerente; el área productiva porque podrán minimizar su trabajo y aprovechar el tiempo en realizar más actividades que aporten beneficios a su empresa y por último los beneficiarios serán los lectores porque servirá como guía para futuros proyectos de investigación y como fuente de consulta.

3.4 DISEÑO TÉCNICO DE LA PROPUESTA

3.4.1 INTRODUCCIÓN

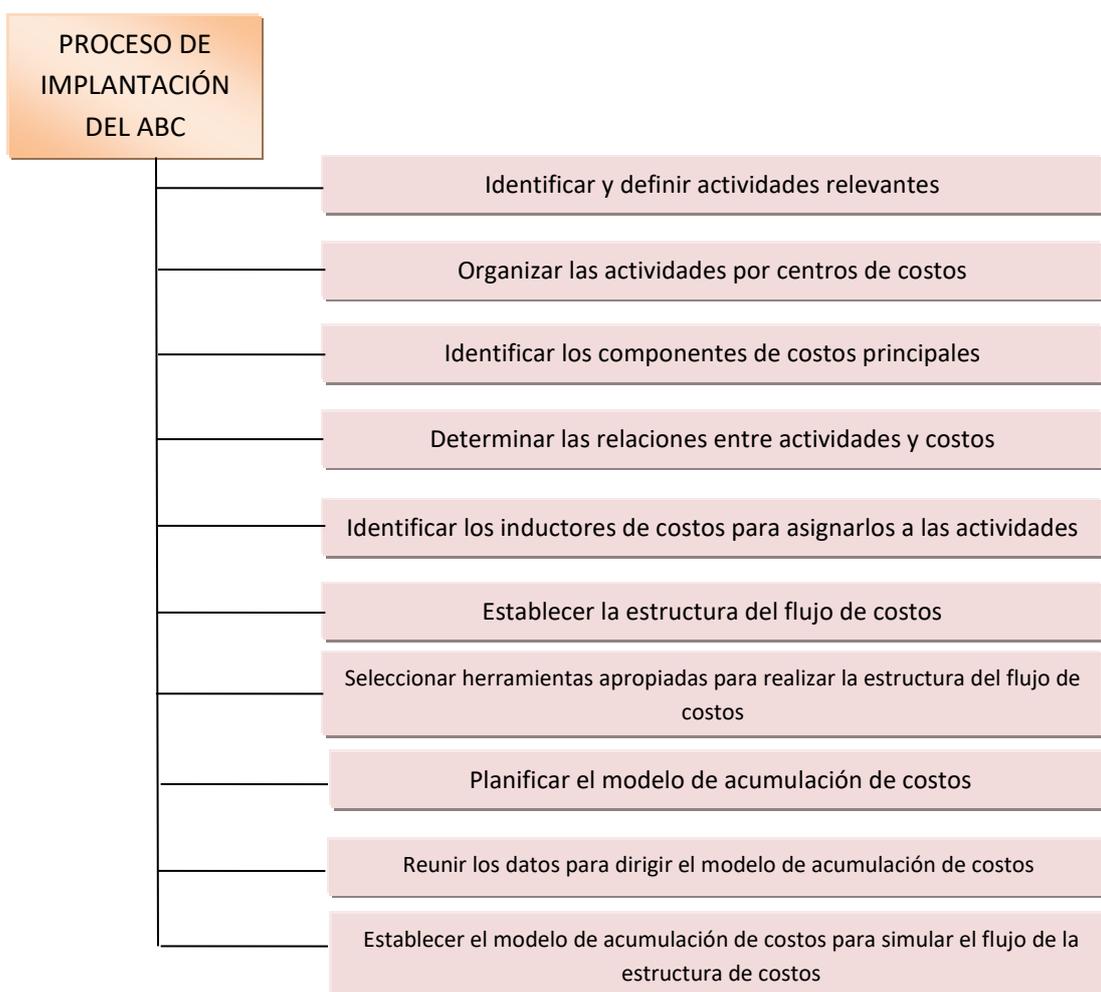
En esta parte del trabajo se va a desarrollar todos los pasos a seguir para implantar el método de Costos Basado en Actividades en el Restaurante “Chifa Pekin”, los cuales siguiendo un proceso lógico harán que sea más entendible su aplicación, los mismos se los explica a continuación utilizando diagramas y cuadros, y cada uno de los pasos se irá definiendo a medida que sea necesario. Además de los anexos al trabajo que son todos los cálculos obtenidos de esta investigación y con los que se irá integrando los datos. Al finalizar este capítulo se espera que los resultados obtenidos sean de mucha ayuda para los beneficiarios del proyecto y que su implantación sea la más idónea.

3.4.2 PROCESO DE IMPLANTACION DEL ABC

Una vez determinadas las bases conceptuales del sistema ABC, lo siguiente es su aplicación al Restaurante “Chifa Pekin”, mediante los siguientes pasos:

Gráfico N° 19

PROCESO DE IMPLANTACIÓN DEL ABC



Fuente: SISTEMA DE COSTOS BASADO EN ACTIVIDADES, Douglas H
Elaborado Por: La Autora

3.4.2.1 IDENTIFICAR Y DEFINIR LAS ACTIVIDADES RELEVANTES

En esta parte debemos identificar todas las actividades que se realizan en las áreas de la empresa en estudio y definir las que a nuestro criterio sean las más importantes.

Tabla N° 1

IDENTIFICAR Y DEFINIR ACTIVIDADES RELEVANTES

ACTIVIDADES RELEVANTES
1. Atención de clientes
2. Facturación
3. Entrega de Cartas
4. Toma de pedidos
5. Preparación de alimentos
6. Montaje de platos
7. Servicio de alimentos y bebidas
8. Retiro de vajilla
9. Limpieza de restaurante
10. Lavado de vajilla y cristalería
11. Limpieza de cocina
12. Registro de ingresos y egresos
13. Preparación de balances
14. Análisis de costos
15. Control de Bancos
16. Inventarios mensuales de bodega
17. Hacer pedidos de compras
18. Recepción de mercadería en bodega
19. Ubicación en perchas y cuartos fríos

Fuente: Restaurante Chifa Pekin
Elaborado por: La Autora

3.4.2.2 ORGANIZAR LAS ACTIVIDADES POR CENTROS DE COSTOS

En este paso las actividades descritas anteriormente deben ser organizadas por centros de costos de la siguiente manera:

Tabla N° 2

ORGANIZAR ACTIVIDADES POR CENTROS DE COSTOS

ACTIVIDAD	CENTRO DE COSTOS
1. Atención de clientes	Recepción
2. Facturación	Recepción
3. Entrega de Cartas	Alimentos y Bebidas
4. Toma de pedidos	Alimentos y Bebidas
5. Preparación de alimentos	Alimentos y Bebidas
6. Montaje de platos	Alimentos y Bebidas
7. Servicio de alimentos y bebidas	Alimentos y Bebidas
8. Retiro de vajilla	Alimentos y Bebidas
9. Limpieza de restaurante	Alimentos y Bebidas
10. Lavado de vajilla y cristalería	Alimentos y Bebidas
11. Limpieza de cocina	Alimentos y Bebidas
12. Registro de ingresos y egresos	Contabilidad
13. Preparación de balances	Contabilidad
14. Análisis de costos	Contabilidad
15. Control de Bancos	Contabilidad
16. Inventarios mensuales de bodega	Contabilidad
17. Hacer pedidos de compras	Adquisiciones
18. Recepción de mercadería en bodega	Adquisiciones
19. Ubicación en perchas y cuartos fríos	Adquisiciones

Fuente: Restaurante Chifa Pekin
Elaborado por: La Autora

3.4.2.3 IDENTIFICAR LOS COMPONENTES DE COSTOS PRINCIPALES

En esta parte se debe definir los componentes de costos principales de la siguiente manera:

Tabla N° 3

IDENTIFICAR COMPONENTES DE COSTOS

COMPONENTES DE COSTOS
Sueldos y Salarios
Décimo tercer sueldo
Décimo cuarto sueldo
Vacaciones
COMPONENTES DE COSTOS DE CARGAS SOCIALES
Aporte Patronal IESS
Fondos de Reserva
COMPONENTES DE COSTOS FIJOS
Depreciaciones
Impuestos Prediales
Permisos de funcionamiento
COMPONENTES DE COSTOS OPERATIVOS VARIABLES
Servicios Básicos
Agua
Electricidad
Gas
Combustibles
Suministros
Limpieza
Desechables

Fuente: Restaurante Chifa Pekin
Elaborado por: La Autora

3.4.2.4. DETERMINAR LAS RELACIONES ENTRE ACTIVIDADES Y CENTRO DE COSTOS

En este paso se debe determinar qué costos pertenecen a qué centros de costo, de la siguiente manera:

Tabla N° 4

RELACIÓN ENTRE ACTIVIDADES Y COSTOS

COSTO	CENTRO DE COSTOS
Suministros de limpieza	Recepción
	Alimentos y bebidas
	Adquisiciones
Suministros de oficina	Recepción
	Alimentos y bebidas
	Contabilidad
Suministros desechables	Adquisiciones
	Alimentos y bebidas
Agua	Alimentos y bebidas
Electricidad	Recepción
	Alimentos y bebidas
	Contabilidad
	Adquisiciones
Gas	Alimentos y bebidas
Combustible	Adquisiciones
Sueldos y salarios	Recepción
	Alimentos y bebidas
	Contabilidad
	Adquisiciones
Teléfono	Recepción
	Contabilidad
	Adquisiciones

Fuente: Restaurante Chifa Pekin
Elaborado por: La Autora

3.4.2.5 IDENTIFICAR LOS INDUCTORES DE COSTOS PARA ASIGNAR LOS COSTOS A LAS ACTIVIDADES Y LAS ACTIVIDADES A LOS PRODUCTOS

Cuando ya se ha determinado las relaciones entre los costos y los centros de costos, se hace necesario identificar los inductores particulares o cost drivers que serán utilizados para llevar los costos hacia los productos finales.

Tabla N° 5

IDENTIFICAR INDUCTORES DE COSTOS

COSTO	INDUCTOR
Sueldos y Salarios	Número de empleados
Décimo tercer sueldo	Número de empleados
Décimo cuarto sueldo	Número de empleados
Vacaciones	Número de empleados
Aporte Patronal IESS	Número de empleados
Fondos de Reserva	Número de empleados
Depreciaciones Edificio	M ² ocupados por centro de costos
Depreciaciones Maquinaria	Porcentaje de utilización por c. c.
Impuestos Prediales	M ² ocupados por centro de costos
Permisos de funcionamiento	M ² ocupados por centro de costos
Agua	Porcentaje de utilización por c. c.
Electricidad	Kilovatios consumidos Número de horas por centro de costo
Gas	Número de Kgs utilizados
Combustibles	Requerimiento por centro de costo
Teléfono	Minutos consumidos por centro de costo

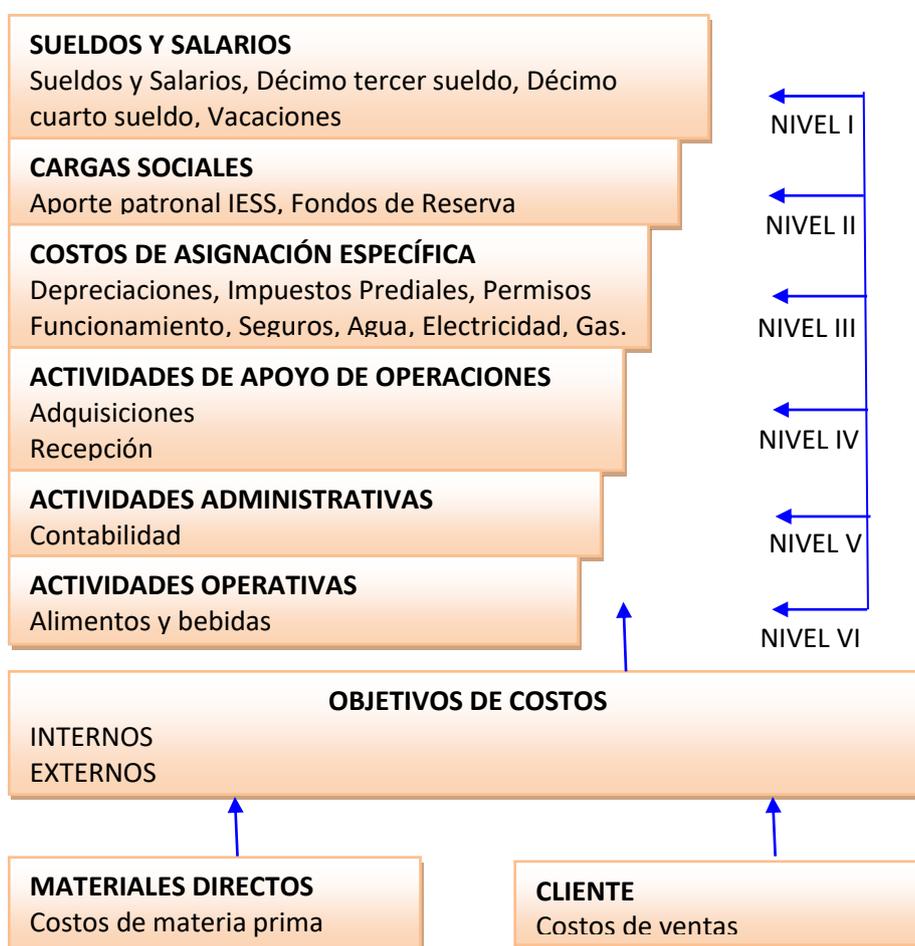
Fuente: Restaurante Chifa Pekin
Elaborado por: La Autora

3.4.2.6 DETERMINACIÓN DE LA ESTRUCTURA DEL FLUJO DE COSTOS

Para desarrollar la estructura del flujo de costos es necesario dividir los centros de costos en cuatro categorías: centros de servicios, actividades de apoyo de operaciones, actividades administrativas y actividades operativas.

Gráfico N° 20

DETERMINAR LA ESTRUCTURA DE FLUJO DE COSTOS



Fuente: SISTEMA DE COSTOS BASADO EN ACTIVIDADES, Douglas H
Elaborado por: La Autora

3.4.2.7 HERRAMIENTAS PARA IMPLANTAR EL CÁLCULO DE COSTOS BASADO EN LAS ACTIVIDADES

Tabla N° 6

HERRAMIENTAS PARA IMPLANTAR EL CALCULO DE COSTOS

ACTIVIDADES	INDUCTOR
Compras	Número de compras
Contabilidad	Número de transacciones
Atención de clientes	Número de clientes
Facturación	Número de clientes
Arqueo de caja	Número de arqueos
Entrega de Cartas	Número de clientes
Toma de pedidos	Número de pedidos
Servicio de alimentos y bebidas	Número de pedidos, materia prima utilizada
Preparación de alimentos	Número de pedidos
Retiro de vajilla	Número de clientes
Lavado de vajilla y cristalería	Metros cúbicos de agua
Limpieza de cocina	Cantidad suministros limpieza
Registro de ingresos y egresos	Número de registros
Preparación de balances	Horas de trabajo
Análisis de costos	Horas de trabajo
Inventarios mensuales de bodega	Horas de trabajo
Hacer pedidos de compras	Número de compras
Recepción de mercadería en bodega	Número de compras
Ubicación en perchas y cuartos fríos	Número de compras

Fuente: Restaurante Chifa Pekin
Elaborado por: La Autora

3.4.2.8 PLANIFICACIÓN DEL MODELO DE ACUMULACIÓN DE COSTOS

La planeación se desarrollará en base al flujo de costos, con la ayuda de las hojas electrónicas de Excel para poder realizar todos los cálculos matemáticos.

NIVEL I

SUELDOS Y SALARIOS: Aquí se hace un listado de todos los empleados que trabajan en el restaurante, con sus cargos, salario básico y beneficios.

NIVEL II

CARGAS SOCIALES: Son los beneficios pagados fuera de nómina como Aporte Patronal IESS, Fondos de Reserva, Vacaciones, Décimo Tercer y Cuarto Sueldo.

NIVEL III

COSTOS DE ASIGNACIÓN ESPECÍFICA: Depreciaciones, Impuestos Prediales, Permisos de Funcionamiento, Agua, Electricidad, Gas, Suministros, Suscripciones, Combustibles y lubricantes.

NIVEL IV

ACTIVIDADES DE APOYO DE OPERACIONES: Adquisiciones, Recepción.

NIVEL V

ACTIVIDADES ADMINISTRATIVAS: Contabilidad.

NIVEL VI

ACTIVIDADES OPERATIVAS: Alimentos y Bebidas.

3.4.2.9 AGRUPACIÓN DE INFORMACIÓN NECESARIA PARA IMPLANTAR EL MODELO DE COSTOS ABC

Se procedió a obtener ayuda de personal especializado para determinar con exactitud el consumo de agua, luz, teléfono, gas; lo cual permitirá obtener datos más reales en cuanto a estos rubros.

3.4.2.10 DISEÑO DEL SISTEMA DE COSTOS BASADO EN LAS ACTIVIDADES

Para empezar a diseñar el sistema de Costos Basado en Actividades se contó con información muy valiosa proporcionada por el personal que labora en la empresa y con documentación archivada por contabilidad.

3.4.2.11 ANÁLISIS DE LAS ACTIVIDADES

El Sistema de Costos ABC, es una herramienta útil que permite determinar qué actividades son las que agregan o no valor a la empresa, y con esto las que no agregan valor y son innecesarias se pueden eliminar o mejorar para un mejor funcionamiento de la entidad.

- **Actividades Necesarias que Agregan Valor:** Estas son actividades que se pueden recuperar en el precio del producto o servicio.
- **Actividades Necesarias que no Agregan Valor:** Son las que se deben desarrollar como parte del negocio.
- **Actividades Innecesarias que no Agregan Valor:** Son actividades que se consideran desperdicios porque no agregan valor y no son parte de la existencia del negocio.

3.4.2.12. DESCRIPCIÓN DE LAS HOJAS UTILIZADAS PARA EL CÁLCULO (Ver Anexos)

HOJA 1: Rol de pagos distribuido por centros de costo y valor por hora. (Ver Anexo C)

HOJA 2: Rol de pagos anualizado incluido todos los beneficios sociales. (Ver Anexo D)

HOJA 3: Distribución de sueldos por centros de costos. (Ver Anexo E)

HOJA 4: Distribución de provisiones por centros de costos. (Ver Anexo F)

HOJA 5: Consumo de energía eléctrica por centro de costo. (Ver Anexo G)

HOJA 6: Consumo de agua potable por centro de costo. (Ver Anexo H)

HOJA 7: Consumo telefónico por centro de costo y utilización de internet. (Ver Anexo I)

HOJA 8: Consumo de gas industrial por centro de costo. (Ver Anexo J)

HOJA 9: Utilización de recursos por centro de costo. (Ver Anexo K)

HOJA 10: Depreciaciones de activos fijos distribuidos por centro de costo. (Ver Anexo L)

HOJA 11: Reparto por metros cuadrados y por centro de costo. (Ver Anexo M)

HOJA 12: Distribución de la depreciación del edificio por centro de costo. (Ver Anexo N)

HOJA 13: Listado de precios de materia prima e insumos. (Ver Anexo Ñ)

HOJA 14 Asignación de mano de obra a los productos. (Ver Anexo O)

HOJA 15. Asignación de costos indirectos a los productos. (Ver Anexo P)

HOJA 16: Costos de los productos. (Ver Anexo Q)

HOJA 17: Costo del producto (Ver Anexo R)

HOJA 18: Tarjetas Kárdex (Ver Anexo S)

HOJA 23: Estado de Resultados (Ver Anexo T)

3.5. IMPACTOS DEL PROYECTO

3.5.1. ANÁLISIS DE IMPACTOS

Es necesario efectuar un análisis cuantitativo y cualitativo de cada uno de los impactos que generará el proyecto, por lo que se utilizará una matriz de Valoración, aplicando la siguiente escala de puntuación:

Tabla N° 7

MATRIZ DE VALORACIÓN

VALORACIÓN CUALITATIVA	VALORACIÓN CUANTITATIVA
Muy Alto	5
Alto	4
Medio	3
Bajo	2
Muy Bajo	1
Indiferente	0

Fuente: Restaurante Chifa Pekin
Elaborado por: La Autora

$$\text{Nivel de impacto} = \frac{\Sigma}{\# \text{ indicadores}}$$

3.5.2. IMPACTO ECONÓMICO

Tabla N° 8

IMPACTO ECONÓMICO

NIVEL DE IMPACTO	-5	-4	-3	-2	-1	0	1	2	3	4	5
INDICADOR											
Producción										x	
Costos de los productos											x
Competitividad										x	
Optimización de recursos											x
Toma de decisiones											x
TOTAL										8	15

Fuente: Restaurante Chifa Pekin
Elaborado por: La Autora

FÓRMULA:

$$Nivel\ de\ impacto = \frac{\Sigma}{\# \text{ indicadores}}$$

$$NI = \frac{23}{5}$$

$$NI = 4.6 = 5$$

ANÁLISIS:

El diseño del Sistema de Costos por el Método “ABC” para el Restaurante Chifa Pekin generará un impacto económico muy alto; ya que ayudará a obtener los costos más reales de fabricación de los productos y/o servicios y con esto se podrá optimizar los recursos de una manera adecuada para bien de la empresa, y será una herramienta útil para la toma de decisiones gerenciales.

3.5.3. IMPACTO SOCIAL

Tabla N° 9

IMPACTO SOCIAL

NIVEL DE IMPACTO	-5	-4	-3	-2	-1	0	1	2	3	4	5
INDICADOR											
Organización de funciones										x	
Desempeño laboral										x	
Trabajo en equipo									x		
Comunicación interna									x		
TOTAL									6	8	

Fuente: Restaurante Chifa Pekin

Elaborado por: La Autora

FÓRMULA:

$$Nivel\ de\ impacto = \frac{\Sigma}{\# \text{ indicadores}}$$

$$NI = \frac{14}{4}$$

$$NI = 3.5 = 4$$

ANÁLISIS:

El proyecto dentro del ámbito social generará un impacto alto, debido a que se podrá organizar de mejor manera las funciones de cada uno de los empleados en actividades necesarias que agregan valor y que no, y con esto se conseguirá eliminar las actividades innecesarias ejecutadas dentro de cada departamento, además se va a determinar la calidad de talento humano que labora en la empresa así como sus niveles de comunicación tanto administrativo como operativo.

3.3.4. IMPACTO CIENTÍFICO EDUCATIVO

Tabla N° 10

IMPACTO CIENTÍFICO EDUCATIVO

NIVEL DE IMPACTO	-5	-4	-3	-2	-1	0	1	2	3	4	5
INDICADOR											
Capacitación									x		
Fuente de consulta										x	
Estimulo a nuevos proyectos										x	
TOTAL									3	8	

Fuente: Restaurante Chifa Pekin

Elaborado por: La Autora

FÓRMULA:

$$Nivel\ de\ impacto = \frac{\Sigma}{\# \text{ indicadores}}$$

$$NI = \frac{11}{3}$$

$$NI = 3.66 = 4$$

ANÁLISIS:

En el ámbito científico educativo el proyecto generará un impacto alto, porque va a estimular a la realización de nuevos proyectos en las diferentes empresas de la ciudad y/o región central del país, sirviendo como fuente de consulta para los futuros profesionales de la rama contable.

3.5.5. IMPACTO GENERAL

Tabla N° 11

IMPACTO GENERAL

NIVEL DE IMPACTO	-5	-4	-3	-2	-1	0	1	2	3	4	5
INDICADOR											
Impacto Económico											x
Impacto Social										x	
Impacto Científico										x	
TOTAL										8	5

Fuente: Restaurante Chifa Pekin
Elaborado por: La Autora

FÓRMULA:

$$Nivel\ de\ impacto = \frac{\Sigma}{\# \text{ indicadores}}$$

$$NI = \frac{13}{3}$$

$$NI = 4.33 = 4$$

ANÁLISIS:

En forma general el nivel de impactos que el proyecto generará será un impacto alto, es decir, se esperan resultados positivos para el Restaurante Chifa Pekin lo que hace viable e importante la aplicación del mismo.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

CONCLUSIONES

En el restaurante Chifa Pekin no se aplica ningún método para la asignación de costos, por lo tanto no se puede obtener información oportuna y precisa sobre los costos directos e indirectos que se utilizan para la preparación de los platos.

El gerente del restaurante no tiene un conocimiento real de las ganancias que se obtienen al final del año.

No existe control de los insumos requeridos en la preparación de los platillos por lo que se desperdician recursos y mano de obra.

No se dan charlas de capacitación a los empleados para que puedan cumplir de mejor manera sus tareas y de esta manera mejorar la atención.

Es necesaria la aplicación de un método de costos para determinar con mayor precisión el costo de los platos que se venden en el Restaurante Chifa Pekin.

RECOMENDACIONES

Implementar el sistema de Costos ABC en la empresa para asignar de manera más adecuada los costos indirectos a los productos y servicios que le permita tomar decisiones en beneficio de ésta y así ser más competitivo dentro del mercado.

Revisar las actividades que no sean necesarias y que no agreguen valor y tomar la decisión de eliminarlas o reducirlas a la mínima expresión, ya que éstas consumen recursos y por lo tanto tienen costos.

Mantener un mejor control de los recursos consumidos en el área de alimentos y bebidas y así evitar desperdicios de insumos y de mano de obra.

Capacitar a los empleados en lo referente al tema de investigación, para que tengan conocimientos de los beneficios que genera la aplicación de este sistema y cómo se reflejará en el desarrollo de sus actividades.

Verificar el costo de los productos vendidos en el restaurante y asignar nuevos precios de venta al público para que se puedan obtener mejores resultados en las utilidades.

RESUMEN

La presente memoria es “Implementación de un sistema de Costos Basado en Actividades (ABC), en el restaurante Chifa Pekin de la ciudad de Ambato, para el mejoramiento de los procesos de Producción, Administrativos y Financieros”.

El sistema de Costos Basado en Actividades propone mejorar el control de los costos indirectos de fabricación en el área productiva del restaurante, esto se logrará utilizando el método ABC el cual asigna los costos en función de los recursos consumidos por las actividades, permitiendo saber cómo y dónde se puede reducir costos y eliminar o reducir a su mínima expresión las actividades que no aporten ningún valor agregado a la empresa. Este método de costos aumenta la credibilidad y la utilidad de la información de costos en la toma de decisiones gerenciales e influye directamente en los resultados al final del período.

Se recomienda la implementación de este sistema que beneficia a los propietarios de este restaurante de comida China, porque llevarán un control adecuado del proceso de preparación de los platos y la atención brindada a los clientes, los costos de materia prima, mano de obra y costos indirectos de fabricación, lo que les permitirá fijar un precio de venta más real y fijar un margen de utilidad razonable. Además, tendrán a mano toda la información que les ayudará a tomar decisiones acertadas en el campo administrativo, financiero y de producción.



ABSTRACT

Implementation of a System Activity Based Costs (ABC), in Chifa Restaurant Pekin, the city of Ambato, to improve production processes, administration and financial.

This study was done to establish what the actual cost and clearly identify the value obtained in the Restaurant, by implementing a system of activity based costing. The main problem is that the Restaurant does not have a system that determine the costs incurred in preparing the dishes and the services it provides. Thus the objective of this study is to implement a system of cost accounting knowledge management, financial, and production process of the Restaurant.

The Methodology is analytic, positive, literature, and field. And so, through this study is to improve the control of indirect manufacturing costs in the productive area of the Restaurant. And this will be achieved using the ABC method (Activity Based Costing), which allocates costs based on resources consumed by activities, letting you know how and where to cut costs and eliminate or reduce to the minimum activities that do not provide any added value to the Company. This method of costs increases credibility and usefulness of cost information in making management decisions and directly influences the results at the end of the period.

We recommended the implementation of this system that benefits the owners of this business, because are promised a proper control of the process of preparing the dishes and the attention given to the customers, raw material costs, labor and overhead costs, making it possible to set a sale price more realistic and set a reasonable profit margin. They will also have to hand information to help them to make good decisions in the administrative, financial, and production area.

Conclusion: Implementing the ABC system and maintain better control of the resources consumed in the area of food and beverage, and thus avoid waste of inputs and labor.



BIBLIOGRAFÍA

1. ALBÁN VALLEJO, Víctor, “**Contabilidad de Costos II. Texto Guía Didáctico**”, 2009. ESPOCH.
2. BENDERSKY E.. “**Abc-Abm Gestión de Costos por Actividades**”, Paraguay, Editorial las Ciencias, 2002.
3. HERRERA E. Luis, MEDINA F., Armando. NARANJO, L. Galo, “**Tutoría de la Investigación Científica**”, Quito, DIEMERINO Editores, 2004.
4. HICKS Douglas T., “**El Sistema de Costos Basado en las Actividades (ABC)**”, México, Alfaomega, 2001.
5. NARANJO SALGUERO, Marcelo. NARANJO SALGUERO, Joselito. **Contabilidad de costos, Bancaria y Gubernamental**, Quito, Talleres gráficos NUEVO DÍA, 2007.
6. YÉPEZ ALDAS, Edison, TERÁN A. Rosa, ALEGRÍA C. Rodrigo, **Guía para la Elaboración del Proyecto del Trabajo de Tesis de Grado. Proceso Paso a Paso.**
7. ZAPATA Sánchez Pedro, “**Contabilidad de Costos**”, Bogotá, Mc Graw Hill Interamericana, 2007.
8. ZAPATA Sánchez Pedro, “**Cuaderno de Prácticas Contables**”, Bogotá, Mc Graw Hill Interamericana, 2003.

LINKOGRAFÍA

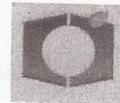
1. <http://moblibar.com.mx/articulos/index.php/administracion-y-finanzas/41-administracion-basica/3153-aplicacion-del-costeo-basado-en-actividades-abc-como-necesidad-en-los-sistemas-empresariales?05/2010> (en línea).
2. **El Instituto de Gestión Empresarial**, 2009 **CAPACITACIÓN ORGANIZACIONAL**, www.costosabc.com. (en línea).
3. **Karen Guisao Correa**, 2008, **COSTOS ABC**, www.costosabc.wordpress.com (en línea).
4. <http://www.monografias.com/trabajos57/modelo-costos-abc/modelo-costos-abc.shtml> (en línea).
5. <http://www.monografias.com/trabajos15/abc-costos/GMerc036.htm> (en línea).

ANEXOS

ANEXO A



I. MUNICIPALIDAD DE AMBATO
DIRECCION DE HIGIENE, SALUD Y AMBIENTE



TERCERA CATEGORIA

N° 4233

La Ilustre Municipalidad de Ambato, confiere el presente:

PERMISO SANITARIO Y CONTROL DE CALIDAD

Al Señor (a): **ZHUANG YUEZHONG**

Nombre del Propietario

CHIFA PEKIN

Establecimiento

31 MAR. 2011

Dirección : **CEVALLOS 650 Y AYLLON**

De acuerdo al Artículo N° 164 de la Ley de Régimen Municipal.

DIRECTOR DE HIGIENE

DIRECTOR FINANCIERO

JEFE DE RENTAS

ANEXO B

SRI
...le hace bien al país

REGISTRO UNICO DE CONTRIBUYENTES PERSONAS NATURALES

NUMERO RUC: 1720581854001
PELLIDOS Y NOMBRES: YUEZHONG ZHUANG
NOMBRE COMERCIAL: U-FA PERU
CLASE CONTRIBUYENTE: OTROS OBLIGADO LLEVAR CONTABILIDAD: SI
ALIFICACION ARTESANAL: NUMERO:

FECHAS DE VIGENCIA:
FECHAS DE INICIO Y FIN DE ACTIVIDADES:
FECHAS DE INICIO Y FIN DE PERIODO DE INSCRIPCION:
FECHAS DE ACTUALIZACION Y SUSPENSION DEPENDIENTE:
FECHAS DE REINICIO DE ACTIVIDADES:

ACTIVIDAD ECONOMICA PRINCIPAL:
TANTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTAURANTE

DIRECCION DOMICILIO PRINCIPAL:
Provincia: TUNGURAHUA Canton: AMBATO Parroquia: LA MERCED Calle: AV. CEVALLOS Numero: 05-50
Código Postal: 010010 Dirección: JUNTO A LAS INSTALACIONES DE ALMACENES DINO Teléfono: 032021070

DEBERES TRIBUTARIOS:
* ANEXO DE COMPRAS Y RETENCIONES EN LA FUENTE POR OTROS CONCEPTOS
* ANEXO RELACION DEPENDENCIA
* DECLARACION DE IMPUESTO A LA RENTA PERSONAS NATURALES
* DECLARACION DE RETENCIONES EN LA FUENTE
* DECLARACION MENSUAL DE IVA

NUMERO DE ESTABLECIMIENTOS REGISTRADOS: 001 ABIERTOS: 1
JURISDICCION: REGIONAL CENTRO E TUNGURAHUA CERRADOS: 0

FIRMA DEL CONTRIBUYENTE: *Yuezhong Zhuang*
SERVIDOR DE RENTAS INTERNAS: *[Firma]*

Usuario: SRI/1234567 Legajo de emisión: 000000000000000000 Fecha y hora: 2010/01/01 10:00:00

Página 1 de 2

SRI.gov.ec

REGISTRO UNICO DE CONTRIBUYENTES
PERSONAS NATURALES



NUMERO RUC: 1720681954001
APELLIDOS Y NOMBRES: YUEZHONG ZHUANG

ESTABLECIMIENTOS REGISTRADOS:

No. ESTABLECIMIENTO:	D01	ESTADO	ABIERTO	MATRIZ	FEC. INICIO ACT. ESTABLECIMIENTO
NOMBRE COMERCIAL:	CHIFA PEKIN				FEC. CIERRE
ACTIVIDADES ECONOMICAS:					FEC. REINICIO
VENTA DE COMIDAS Y BEBIDAS EN RESTAURANTE					

SELECCION ESTABLECIMIENTO:

Provincia: TONDURAMA - Codigo: AMBATO - Parroquia: LA MERCED - Calle: AV. DEVALLOS - Numero: 00-90 - Inscripción:
AYLLON - Referencia: JUNTO A LAS INSTALACIONES DE ALMACENES DINO - Telefono: Domicilio: 041-821000



Yuezhong Zhuang

[Signature]

FIRMA DEL CONTRIBUYENTE

SERVICIO DE Cuentas Internas

Usuario: LPELACRUZ

Lugar de emisión: AMBATO/SOLIVAR/1590

Fecha y hora: 2010/12/31 9

ANEXO C

CHIFA PEKIN**ROL DE PAGOS DISTRIBUIDO POR CENTRO DE COSTO
DEL 1 AL 31 DE ENERO DEL 2012**

Nº	NOMINA	CARGO	SALARIO UNIFICADO	DIAS	VALOR POR HORA	VALOR MINUTO
CONTABILIDAD						
1	ROLANDO VAYAS	CONTADOR	200	7,5	3,33	0,056
ALIMENTOS Y BEBIDAS						
2	CABRERA CEDEÑO DAVID ALBERTO	AYUDANTE DE COCINA	440,44	30	1,84	0,031
3	DELGADO SOLORZANO PATRICIO GEOVANNY	COCINERO	460,23	30	1,92	0,032
4	GUTIERREZ MARTILLO JOEL ROBERTO	AYUDANTE DE COCINA	320,14	30	1,33	0,022
5	NAULA QUINLLI CARLOS GERMÁN	AYUDANTE DE COCINA	300,14	30	1,25	0,021
6	REYES VELÁSQUEZ LUBER ATILIO	COCINERO	480,23	30	2,00	0,033
RECEPCIÓN						
7	ROCHINA GUACHO BEATRIZ JOHANA	SALONERO	292,29	30	1,22	0,020
ADQUISICIÓN						
8	YUEZHONG ZHUANG	GERENTE	294,92	30	1,23	0,020
9	MENDANO YANCHAPANTA LUIS WILMER	AYUDANTE DE COCINA	292,14	30	1,22	0,020
TOTAL COSTO			3080,53	247,5	15,34	0,26

CENTRO DE COSTO	SUELDOS
CONTABILIDAD	200,00
ALIMENTOS Y BEBIDAS	2001,18
RECEPCION	292,29
ADQUISICION	587,06
TOTAL	3080,53

Fuente: Restaurante Chifa Pekin
Elaborado por: La Autora

ANEXO D
CHIFA PEKIN

**BENEFICIOS SOCIALES DISTRIBUIDO POR CENTRO DE COSTO
DEL 1 AL 31 DE ENERO DEL 2012**

Nº	NOMINA	CARGO	SALARIO UNIFICADO	DECIMO XIII	DECIMO XIV	VACACIONES	FONDOS RESERVA	APORTE PATRONAL	TOTAL PROVISIONES	VALOR HORA	VALOR MINUTO
CONTABILIDAD											
1	ROLANDO VAYAS	CONTADOR	0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,000
ALIMENTOS Y BEBIDAS											
2	CABRERA CEDEÑO DAVID ALBERTO	AYUDANTE DE COCINA	440,44	36,70	24,37	12,19	36,70	53,51	163,48	0,68	0,011
3	DELGADO SOLORZANO PATRICIO GEOVANNY	COCINERO	460,23	38,35	24,41	12,21	38,35	55,92	169,24	0,71	0,012
4	GUTIERREZ MARTILLO JOEL ROBERTO	AYUDANTE DE COCINA	320,14	26,68	24,35	12,17	26,68	38,90	128,77	0,54	0,009
5	NAULA QUINLLI CARLOS GERMÁN	AYUDANTE DE COCINA	300,14	25,01	24,35	12,17	25,01	36,47	123,01	0,51	0,009
6	REYES VELÁSQUEZ LUBER ATILIO	COCINERO	480,23	40,02	24,41	12,21	40,02	58,35	175,01	0,73	0,012
RECEPCIÓN											
7	ROCHINA GUACHO BEATRIZ JOHANA	SALONERO	292,29	24,36	24,36	12,18	24,36	35,51	120,76	0,50	0,008
ADQUISICIÓN											
8	YUEZHONG ZHUANG	GERENTE- ADMINISTRADOR	294,92	24,58	24,41	12,21	24,58	35,83	121,60	0,51	0,008

9	MENDANO YANCHAPANTA LUIS WILMER	AYUDANTE DE COCINA	292,14	24,35	24,35	12,17	24,35	35,50	120,70	0,50	0,008
---	---------------------------------------	-----------------------	--------	-------	-------	-------	-------	-------	--------	------	-------

TOTAL COSTO			2880,53	240,0	195,00	97,50	240,04	349,98	1122,57	4,68	0,08
--------------------	--	--	----------------	--------------	---------------	--------------	---------------	---------------	----------------	-------------	-------------

CENTRO DE COSTO	PROVISION
CONTABILIDAD	0,00
ALIMENTOS Y BEBIDAS	759,50
RECEPCION	120,76
ADQUISICION	242,30
TOTAL	1122,57

Fuente: Restaurante Chifa Pekin
Elaborado por: La Autora

ANEXO E

CHIFA PEKIN

DISTRIBUCIÓN DE SUELDOS POR CENTROS DE COSTOS

TRABAJADOR	SALARIO UNIFICADO	RECEPCIÓN	ALIM. Y BEBIDAS	ADQUISICIONES	CONTABILIDAD
------------	-------------------	-----------	-----------------	---------------	--------------

CONTADOR	200,00	0,0%	0,0%	0,0%	100,0%
AYUDANTE DE COCINA	440,44	0,0%	100,0%	0,0%	0,0%
COCINERO	460,23	0,0%	100,0%	0,0%	0,0%
AYUDANTE DE COCINA	320,14	0,0%	100,0%	0,0%	0,0%
AYUDANTE DE COCINA	300,14	20,0%	80,0%	0,0%	0,0%
COCINERO	480,23	0,0%	100,0%	0,0%	0,0%
SALONERO	292,29	100,0%	0,0%	0,0%	0,0%
GERENTE	294,92	80,0%	0,0%	20,0%	0,0%
AYUDANTE DE COCINA	292,14	0,0%	20,0%	80,0%	0,0%

TRABAJADOR	SALARIO UNIFICADO	RECEPCIÓN	ALIM. Y BEBIDAS	ADQUISICIONES	CONTABILIDAD
------------	-------------------	-----------	-----------------	---------------	--------------

CONTADOR	200,00	0,00	0,00	0,00	200,00
AYUDANTE DE COCINA	440,44	0,00	440,44	0,00	0,00
COCINERO	460,23	0,00	460,23	0,00	0,00
AYUDANTE DE COCINA	320,14	0,00	320,14	0,00	0,00
AYUDANTE DE COCINA	300,14	60,03	240,11	0,00	0,00
COCINERO	480,23	0,00	480,23	0,00	0,00
SALONERO	292,29	292,29	0,00	0,00	0,00
GERENTE	294,92	235,94	0,00	58,98	0,00
AYUDANTE DE COCINA	292,14	0,00	58,43	233,712	0,00

TOTAL	3080,53	588,25	1999,58	292,70	200,00
--------------	----------------	---------------	----------------	---------------	---------------

Fuente: Restaurante Chifa Pekin
 Elaborado por: La Autora

ANEXO F

CHIFA PEKIN

DISTRIBUCIÓN DE PROVISIONES POR CENTROS DE COSTOS

TRABAJADOR	SALARIO UNIFICADO	RECEPCIÓN	ALIM. Y BEBIDAS	ADQUISICIONES	CONTABILIDAD
------------	-------------------	-----------	-----------------	---------------	--------------

CONTADOR	0,00	0,0%	0,0%	0,0%	0,0%
AYUDANTE DE COCINA	163,48	0,0%	100,0%	0,0%	0,0%
COCINERO	169,24	0,0%	100,0%	0,0%	0,0%
AYUDANTE DE COCINA	128,77	0,0%	100,0%	0,0%	0,0%
AYUDANTE DE COCINA	123,01	20,0%	80,0%	0,0%	0,0%
COCINERO	175,01	0,0%	100,0%	0,0%	0,0%
SALONERO	120,76	100,0%	0,0%	0,0%	0,0%
GERENTE	121,60	80,0%	0,0%	20,0%	0,0%
AYUDANTE DE COCINA	120,70	0,0%	20,0%	80,0%	0,0%

TRABAJADOR	SALARIO UNIFICADO	RECEPCIÓN	ALIM. Y BEBIDAS	ADQUISICIONES	CONTABILIDAD
------------	-------------------	-----------	-----------------	---------------	--------------

CONTADOR	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
AYUDANTE DE COCINA	163,48	0,00	163,48	0,00	0,00
COCINERO	169,24	0,00	169,24	0,00	0,00
AYUDANTE DE COCINA	128,77	0,00	128,77	0,00	0,00
AYUDANTE DE COCINA	123,01	24,60	98,41	0,00	0,00
COCINERO	175,01	0,00	175,01	0,00	0,00
SALONERO	120,76	120,76	0,00	0,00	0,00
GERENTE	121,60	97,28	0,00	24,32	0,00
AYUDANTE DE COCINA	120,70	0,00	24,14	96,562	0,00

TOTAL	1122,57	242,65	759,04	120,88	0,00
--------------	----------------	---------------	---------------	---------------	-------------

Fuente: Restaurante Chifa Pekin
 Elaborado por: La Autora

ANEXO G
CHIFA PEKIN

CONSUMO DE ENERGÍA ELÉCTRICA POR CENTRO DE COSTO

0,1571

Centro de Costos	Nº	Kw/Hora	Horas enc./dia	Consumo diario	Consumo mensual	Valor diario	Valor mensual	
Recepción y Salón								
Lámparas Restaurante	6	0,60	14	8,4	252,0	1,32	39,60	
Sumadora	1	0,05	14	0,7	21,0	0,11	3,30	
Vitrina Refrigeradora	2	0,10	48	4,8	144,0	0,75	22,63	
Teléfono	1	0,05	24	1,2	36,0	0,19	5,66	
Televisor	1	0,10	12	1,2	36,0	0,19	5,66	
Subtotal Centro Costo					489,0	2,56	76,84	26,39 %
Alimentos y Bebidas								
Lámparas	6	0,60	12	7,2	216,0	1,13	33,94	
Congeladores	2	0,63	48	30,24	907,2	4,75	142,56	
Campana extractora	1	0,11	12	1,32	39,6	0,21	6,22	
Licuadaora	2	0,30	2	0,6	18,0	0,09	2,83	
Subtotal Centro Costo					1180,8	6,19	185,55	63,73 %
Adquisiciones								
Lámpara	2	0,60	4	2,4	72,0	0,38	11,31	
Teléfono	1	0,05	24	1,2	36,0	0,19	5,66	
Subtotal Centro Costo					108,0	0,57	16,97	5,83 %
Contabilidad								
Lámpara	1	0,60	3	1,8	54,0	0,28	8,49	
Computadora	1	0,15	3	0,45	13,5	0,07	2,12	
Teléfono	1	0,05	4	0,2	6,0	0,03	0,94	
Impresora Hp	1	0,05	1	0,05	1,5	0,01	0,24	
Subtotal Centro Costo					75,0	0,39	11,79	4,05 %
Total Centros de Costos					1852,80	9,71	291,15	100,00 %

Fuente: Restaurante Chifa Pekin
Elaborado por: La Autora

ANEXO H

CHIFA PEKIN

CONSUMO DE AGUA POTABLE POR CENTRO DE COSTO

1,1033

Centro de Costos	Tiempo	Litros agua	Repres. Mensual	Metros ³ Mensual	Valor Total Metros ³	
Recepción y Salón						
Limpieza de pisos con agua	10 min.	25	30	0,75	0,83	
Uso del inodoro	2 min.	4	1500	6,00	6,62	
Lavado de manos	55 seg.	5	1500	7,50	8,28	
Subtotal Centro Costo				14,25	15,72	22,59 %
Alimentos y Bebidas						
Limpieza de pisos con agua	10 min.	25	30	0,75	0,83	
Uso del inodoro	2 min.	4	840	3,36	3,71	
Lavado de manos	55 seg.	5	1050	5,25	5,79	
Lavado de platos	10 m.	600	18000	18,00	19,86	
Cocción de alimentos		317	9500	9,50	10,48	
Lavado de verduras	10 min.	317	9500	9,50	10,48	
Subtotal Centro Costo				46,36	51,15	73,51 %
Adquisiciones						
Uso del inodoro	2 min.	4	120	0,48	0,530	
Lavado de manos	55 seg.	5	150	0,75	0,828	
Subtotal Centro Costo				1,23	1,36	1,95 %
Contabilidad						
Uso del inodoro	2 min.	4	120	0,48	0,530	
Lavado de manos	55 seg.	5	150	0,75	0,828	
Subtotal Centro Costo				1,23	1,36	1,95 %
Total Centros de Costos				63,07	69,59	100,00 %

Fuente:

Restaurante Chifa Pekin

Elaborado por:

La Autora

ANEXO I

CHIFA PEKIN

CONSUMO TELÉFONICO POR CENTRO DE COSTO

Centro de Costos	Pensión Básica	Serv. Suplem.	Nº Minut	Ll. Regional	Nº Minut	Ll. Local	Sub Total	IVA	Valor mensual	
Recepción y Salón										
Teléfono	4	0,24	68,94	1,37	135,46	1,35	2,73	0,33	7,29	
Subtotal Centro Costo							2,73	0,33	7,29	19,81 %
Alimentos y Bebidas										
	0	0,00	0,00	0	0	0	0	0,00	0,00	
Subtotal Centro Costo							0,00	0,00	0,00	0 %
Adquisiciones										
Teléfono	4	0,24	89,22	1,78	650,31	6,50	8,28	0,99	13,51	
Subtotal Centro Costo							8,28	1,0	13,51	60,13 %
Contabilidad										
Teléfono	4	0,24	15,63	0,31	245,06	2,45	2,76	0,33	7,33	
Subtotal Centro Costo							2,76	0,3	7,33	20,06 %
Total Centros de Costos							13,77	1,65	28,14	100,00 %

Fuente:

Restaurante Chifa Pekin

Elaborado por:

La Autora

CHIFA PEKIN

ANEXO J

CONSUMO GAS INDUSTRIAL POR CENTRO DE COSTO

Centro de Costos	Medida	Cant. Cilind.	Cant. Kgs	Costo Cilind.	Costo Kg.	Sub Total		
Recepción y Salón								
	Kgs	0	0	0,00	0	0,00		
Subtotal Centro Costo						0,00	0,00	%
Alimentos y Bebidas								
Cocinas	Kgs	30	450	20,50	1,37	615,00		
Subtotal Centro Costo						615,00	100,00	%
Adquisiciones								
	Kgs	0	0	0,00	0	0,00		
Subtotal Centro Costo						0,00	0,00	%
Contabilidad								
	Kgs	0	0	0,00	0	0,00		
Subtotal Centro Costo						0,00	0,00	%
Total Centros de Costos						615,00	100,00	%

Fuente: Restaurante Chifa Pekin

Elaborado por: La Autora

ANEXO K

CHIFA PEKIN

UTILIZACIÓN DE RECURSOS POR CENTRO DE COSTO
Porcentaje

Centro de Costos	Agua	Luz	Teléfono	Gas
Recepción y Salón	22,59 %	26,39 %	19,81 %	0,00 %
Alimentos y Bebidas	73,51 %	63,73 %	0,00 %	100,00 %
Adquisiciones	1,95 %	5,83 %	60,13 %	0,00 %
Contabilidad	1,95 %	4,05 %	20,06 %	0,00 %
Total Centros de Costos	100,00 %	100,00 %	100,00 %	100,00 %

UTILIZACIÓN DE RECURSOS POR CENTRO DE COSTO
En Dólares

Centro de Costos	Agua	Luz	Teléfono	Gas
Recepción y Salón	\$ 15,72	\$ 76,84	\$ 7,29	\$ 0,00
Alimentos y Bebidas	\$ 51,15	\$ 185,55	\$ 0,00	\$ 615,00
Adquisiciones	\$ 1,36	\$ 16,97	\$ 13,51	\$ 0,00
Contabilidad	\$ 1,36	\$ 11,79	\$ 7,33	\$ 0,00
Total Centros de Costos	\$ 69,59	\$ 291,15	\$ 28,14	\$ 615,00

Fuente: Restaurante Chifa Pekin
Elaborado por: La Autora

ANEXO L CHIFA PEKIN

DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS FIJOS POR CENTRO DE COSTO

Centro de Costos	ARTÍCULO	FECHA ADQUISIC.	VALOR	AÑO DE CÁLCULO	DÍAS	CALCULO EFECTUADO			
						TIEMPO DÍAS	%	GASTO DEPR. MENSUAL	GASTO DEPR. DIARIA
Recepción y Salón									
	40 SILLAS	26-11-08	600,0	31-01-12	1161	30	10%	5,00	0,17
	9 MESAS	26-11-08	450,0	31-01-12	1161	30	10%	3,75	0,13
	1 TELEFONO	26-11-08	55,0	31-01-12	1161	30	10%	0,46	0,02
	1 TELEVISOR	20-12-08	375,0	31-01-12	1137	30	10%	3,13	0,10
	1 MOSTRADOR	26-11-08	300,0	31-01-12	1161	30	10%	2,50	0,08
	1 CONGELADOR	26-11-08	1420,0	31-01-12	1161	30	10%	11,83	0,39
	9 MANTELES	15-02-11	129,9	31-01-12	350	30	10%	1,08	0,04
	Subtotal Centro Costo		3329,9					27,75	0,92
Alimentos y Bebidas									
	2 COCINAS INDUSTRIALES	26-11-08	2000,0	31-01-12	1161	30	10%	16,67	0,56
	4 CONGELADORES	26-11-08	5680,0	31-01-12	1161	30	10%	47,33	1,58
	2 LICUADORAS	26-11-08	150,0	31-01-12	1161	30	10%	1,25	0,04
	3 ESTANTERIAS METALICAS	15-03-08	240,0	31-01-12	1417	30	10%	2,00	0,07
	2 MESAS	26-11-08	600,0	31-01-12	1161	30	10%	5,00	0,17
	Subtotal Centro Costo		8670,0					72,25	2,41

Adquisiciones									
	1 VEHICULO	30-11-08	29000,0	31-01-12	1157	30	20%	333,33	11,11
Subtotal Centro Costo			29000,0					333,33	11,11
Contabilidad									
	1 COMPUTADORA	26-11-08	430,0	31-01-12	1161	30	33%	11,83	0,39
	1 IMPRESORA HP	26-11-08	70,0	31-01-12	1161	30	33%	1,93	0,06
Subtotal Centro Costo			500,0					13,75	0,46
Total Centros de Costos			41499,9					447,08	14,90

Fuente: Restaurante Chifa Pekin
 Elaborado por: La Autora

ANEXO M

CHIFA PEKIN

REPARTO POR METRO² Y POR CENTRO DE COSTO

Centro de Costos	Metros ²	%
Recepción y Salón	120,0	42,9 %
Alimentos y Bebidas	100,0	35,7 %
Adquisiciones	51,0	18,2 %
Contabilidad	9,0	3,2 %
Total Centros de Costos	280,0	100,0 %

COSTO EDIFICIO	\$ 320.000,00
-----------------------	------------------

Centro de Costos	VALOR	%
Recepción y Salón	\$ 85,80	42,9 %
Alimentos y Bebidas	\$ 71,40	35,7 %
Adquisiciones	\$ 36,40	18,2 %
Contabilidad	\$ 6,40	3,2 %
Total Centros de Costos	\$ 200,00	100,0 %

Fuente:

Restaurante Chifa Pekin

Elaborado por:

La Autora

ANEXO N CHIFA PEKIN

DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS FIJOS (EDIFICIO) POR CENTRO DE COSTO

Centro de Costos	VALOR	%	FECHA ADQUISIC.	VALOR	AÑO DE CÁLCULO	DÍAS	CALCULO EFECTUADO			
							TIEMPO DÍAS	%	GASTO DEPR. MENSUAL	GASTO DEPR. DIARIA
Recepción y Salón	85,80	42,9 %	20-08-11	85,80	31-01-12	164	30	5%	0,36	0,012
Alimentos y Bebidas	71,40	35,7 %	20-08-11	71,40	31-01-12	164	30	5%	0,30	0,010
Adquisiciones	36,40	18,2 %	20-08-11	36,40	31-01-12	164	30	5%	0,15	0,005
Contabilidad	6,40	3,2 %	20-08-11	6,40	31-01-12	164	30	5%	0,03	0,001
Total Centros de Costos	200,0	100,0 %		200,0					0,833	0,028

Fuente: Restaurante Chifa Pekin

Elaborado por: La Autora

ANEXO Ñ

CHIFA PEKIN

LISTADO DE PRECIOS DE MATERIA PRIMA E INSUMOS

DESCRIPCIÓN MATERIA PRIMA	UNIDAD	C. UNIT
CARNES		
Chancho	Kg	3,300
Pollo	Kg	2,660
		5,960
COMESTIBLES		
Aceite	Lt	2,350
Ajinomoto	Kg	1,500
Ajo	Kg	2,600
Arroz	Kg	0,782
Sal	Kg	0,350
Salsa china	Lt	5,560
		13,142
VERDURAS		
Cebolla larga	Kg	0,984
		0,984
MARISCOS		
Camarón	Kg	4,000
		4,000
SUMINISTROS DESECHABLES		
Fundas de halar	U	0,027
Fundas de 18*24	U	0,020
Tarrinas	U	0,042
Servilletas	U	0,003
Facturas	U	0,040
		0,088
SUMINISTROS LIMPIEZA		
Cloro	Lt	1,600
Detergente	Kg	1,250
Desengrasante	Lt	5,065
Escobas	U	2,033
Fundas de basura	U	0,429
Jabón	U	0,600
Trapeadores	U	2,187
		13,164
Total		37,339

Fuente:

Restaurante Chifa Pekin

Elaborado por:

La Autora

ANEXO O

CHIFA PEKIN

ASIGNACION DE MANO DE OBRA

MANO DE OBRA DIRECTA

PREPARACIÓN	CARGO	CENTRO DE COSTO	TIEMPO MINUTO	COSTO MINUTO	TOTAL MOD
Chanco	AYUDANTE DE COCINA	ALIMENTOS Y BEBIDAS	0,5	\$ 0,04	\$ 0,02
Pollo	COCINERO	ALIMENTOS Y BEBIDAS	0,5	\$ 0,04	\$ 0,02
Aceite	AYUDANTE DE COCINA	ALIMENTOS Y BEBIDAS	0,5	\$ 0,03	\$ 0,02
Ajinomoto	AYUDANTE DE COCINA	ALIMENTOS Y BEBIDAS	0,5	\$ 0,03	\$ 0,01
Ajo	AYUDANTE DE COCINA	ALIMENTOS Y BEBIDAS	0,5	\$ 0,05	\$ 0,02
Arroz	AYUDANTE DE COCINA	ALIMENTOS Y BEBIDAS	0,5	\$ 0,03	\$ 0,01
Sal	AYUDANTE DE COCINA	ALIMENTOS Y BEBIDAS	0,5	\$ 0,03	\$ 0,01
Salsa china	AYUDANTE DE COCINA	ALIMENTOS Y BEBIDAS	0,5	\$ 0,03	\$ 0,01
Cebolla larga	AYUDANTE DE COCINA	ALIMENTOS Y BEBIDAS	0,5	\$ 0,03	\$ 0,01
Camarón	AYUDANTE DE COCINA	ALIMENTOS Y BEBIDAS	0,5	\$ 0,03	\$ 0,01
Preparación	COCINERO	ALIMENTOS Y BEBIDAS	0,5	\$ 0,05	\$ 0,02
Total Costos					\$ 0,19

MANO DE OBRA INDIRECTA

ACTIVIDAD	CARGO	CENTRO DE COSTO	TIEMPO MINUTO	COSTO MINUTO	TOTAL MOI
RECEPCION	SALONERO	ALIMENTOS Y BEBIDAS	1	\$ 0,03	\$ 0,03
ENTREGA	SALONERO	ALIMENTOS Y BEBIDAS	1	\$ 0,03	\$ 0,03
ADQUISICION	AYUDANTE DE COCINA	ALIMENTOS Y BEBIDAS	1	\$ 0,03	\$ 0,03
CAJA	GERENTE-ADMINISTRADOR	ALIMENTOS Y BEBIDAS	0,5	\$ 0,03	\$ 0,01
Total Costos					\$ 0,10

Fuente: Restaurante Chifa Pekin

Elaborado por: La Autora

ANEXO P

CHIFA PEKIN

ASIGNACIÓN DE COSTOS INDIRECTOS

Centro de Costos	AGUA	COSTO DIARIO	COSTO PLATO	LUZ	COSTO DIARIO	COSTO PLATO	TELEFONO	COSTO DIARIO	COSTO PLATO	GAS	COSTO DIARIO	COSTO PLATO	TOTAL CIF
Recepción y Salón	\$ 15,72	\$ 0,07	\$ 0,0002	\$ 76,84	\$ 0,32	\$ 0,0010	\$ 7,29	\$ 0,03	\$ 0,0001	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,0000	\$ 0,0013
Alimentos y Bebidas	\$ 51,15	\$ 0,21	\$ 0,0007	\$ 185,55	\$ 0,77	\$ 0,0024	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,0000	\$ 615,00	\$ 2,56	\$ 0,0080	\$ 0,0111
Adquisiciones	\$ 1,36	\$ 0,01	\$ 0,0000	\$ 16,97	\$ 0,07	\$ 0,0002	\$ 13,51	\$ 0,06	\$ 0,0002	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,0000	\$ 0,0004
Contabilidad	\$ 1,36	\$ 0,01	\$ 0,0000	\$ 11,79	\$ 0,05	\$ 0,0002	\$ 7,33	\$ 0,03	\$ 0,0001	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,0000	\$ 0,0003
Total Centros de Costos	\$ 69,59	\$ 0,29	\$ 0,0009	\$ 291,15	\$ 1,2131	\$ 0,0038	\$ 28,14	\$ 0,1172	\$ 0,0004	\$ 615,00	\$ 2,563	\$ 0,0080	\$ 0,0131

Fuente: Restaurante Chifa Pekin
 Elaborado por: La Autora

ANEXO Q

CHIFA PEKIN

COSTOS DE MATERIA PRIMA DIRECTA

CHAULAFAN

INGREDIENTES	g/mL/U	Costo Kg/L/U	COSTO UNITARIO	COSTO PLATO
Chanco	151,3 g	3,30	\$ 0,003	\$ 0,499
Pollo	151,3 g	2,66	\$ 0,003	\$ 0,402
Aceite	10,0 mL	2,35	\$ 0,002	\$ 0,024
Ajinomoto	1,0 g	1,50	\$ 0,002	\$ 0,002
Ajo	2,0 g	2,60	\$ 0,003	\$ 0,005
Arroz	227,0 g	0,78	\$ 0,001	\$ 0,178
Sal	2,0 g	0,35	\$ 0,000	\$ 0,001
Salsa china	1,0 mL	5,56	\$ 0,006	\$ 0,006
Cebolla larga	1,0 U	0,98	\$ 0,001	\$ 0,001
Camarón	151,3 g	4,00	\$ 0,004	\$ 0,605
Total Costos			0,0241	\$ 1,722

Fuente: Restaurante Chifa Pekin

Elaborado por: La Autora

COSTOS DE MATERIA PRIMA INDIRECTA

CHAULAFAN

INGREDIENTES	g/mL/U	Costo Kg/L/U	COSTO UNITARIO	COSTO PLATO
Facturas	1 U	4,000	0,04000	\$ 0,04000
Servilletas	1 U	0,220	0,00293	\$ 0,00293
Cloro	5 mL	1,600	0,00025	\$ 0,00125
Detergente	5 g	1,250	0,00020	\$ 0,00098
Desengrasante	5 mL	5,065	0,00079	\$ 0,00396
Fundas de basura	1 U	0,429	0,00670	\$ 0,00670

Jabón	1 g	0,600	0,00085	0,00085	\$
Total Costos			0,01173	0,01667	\$

Fuente: Restaurante Chifa Pekin
 Elaborado por: La Autora

ANEXO R

CHIFA PEKIN

COSTO DEL PRODUCTO CHAULAFAN

MATERIA PRIMA DIRECTA	1,722
MATERIA PRIMA INDIRECTA	0,017
MANO DE OBRA DIRECTA	0,190
MANO DE OBRA INDIRECTA	0,100
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	0,088
GASTOS ADMINISTRATIVOS	0,020
COSTO TOTAL	2,137
PRECIO VENTA	4,200

UTILIDAD BRUTA	2,063
-----------------------	--------------

Fuente: Restaurante Chifa Pekin
 Elaborado por: La Autora

ANEXO S

CHIFA PEKIN

KARDEX

MATERIAL: ARROZ

EXISTENCIA MINIMA

UNIDAD DE MEDIDA:

qq

EXISTENCIA MAXIMA

FECHA	DETALLE	INGRESOS			EGRESOS			EXISTENCIAS		
		CAN	PU	PT	CAN	PU	PT	CANT	C.UNIT	C. TOTAL
01/01/2012	INVENTARIO INICIAL		0	0				120	35,2	4224,0
02/01/2012	VENTA DIA	0			1	35,2	35,2	119	35,2	4188,8
03/01/2012	VENTA DIA				1	35,2	35,2	118	35,2	4153,6
04/01/2012	compras	30	35,2	1056				148	35,2	5209,6
TOTAL		30	35,2	1056	2	70,4	70,4	505	140,8	17776,0

CHIFA PEKIN

KARDEX

MATERIAL: POLLO

EXISTENCIA MINIMA

UNIDAD DE MEDIDA:

kg

EXISTENCIA MAXIMA

FECHA	DETALLE	INGRESOS			EGRESOS			EXISTENCIAS		
		CAN	PU	PT	CAN	PU	PT	CANT	C.UNIT	C. TOTAL
01/01/2012	INVENTARIO INICIAL		0	0				120	2,7	319,2
02/01/2012	VENTA DIA	0			40	2,66	106,4	80	2,7	212,8
03/01/2012	VENTA DIA				38	2,66	101,1	42	2,7	111,7
04/01/2012	compras	100	2,66	266				142	2,7	377,7
TOTAL		100	2,66	266	78	5,32	207,5	384	10,6	1021,4

CHIFA PEKIN

KARDEX

MATERIAL: CAMARON

EXISTENCIA MINIMA

UNIDAD DE MEDIDA:

kg

EXISTENCIA MAXIMA

FECHA	DETALLE	INGRESOS			EGRESOS			EXISTENCIAS		
		CAN	PU	PT	CAN	PU	PT	CANT	C.UNIT	C. TOTAL
01/01/2012	INVENTARIO INICIAL		0	0				80	4,0	320,0
02/01/2012	VENTA DIA	0			10	4	40	70	4,0	280,0
03/01/2012	VENTA DIA				10	4	40	60	4,0	240,0
04/01/2012	compras	80	4	320				140	4,0	560,0
TOTAL		80	4	320	20	8	80	350	16,0	1400,0

CHIFA PEKIN

KARDEX

MATERIAL: AJO

EXISTENCIA MINIMA

UNIDAD DE MEDIDA:

lb

EXISTENCIA MAXIMA

FECHA	DETALLE	INGRESOS			EGRESOS			EXISTENCIAS		
		CAN	PU	PT	CAN	PU	PT	CANT	C.UNIT	C. TOTAL
01/01/2012	INVENTARIO INICIAL		0	0				30	1,2	36,0
02/01/2012	VENTA DIA	0			10	1,2	12	20	1,2	24,0
03/01/2012	VENTA DIA				10	1,2	12	10	1,2	12,0
04/01/2012	compras	30	1,2	36				40	1,2	48,0
TOTAL		30	1,2	36	20	2,4	24	100	4,8	120,0

CHIFA PEKIN

KARDEX

MATERIAL: CHANCHO

EXISTENCIA MINIMA

UNIDAD DE MEDIDA:

lb

EXISTENCIA MAXIMA

FECHA	DETALLE	INGRESOS			EGRESOS			EXISTENCIAS		
		CAN	PU	PT	CAN	PU	PT	CANT	C.UNIT	C. TOTAL
01/01/2012	INVENTARIO INICIAL		0	0				150	1,5	225,0
02/01/2012	VENTA DIA	0			40	1,5	60	110	1,5	165,0
03/01/2012	VENTA DIA				38	1,5	57	72	1,5	108,0
04/01/2012	compras	50	1,5	75				122	1,5	183,0
TOTAL		50	1,5	75	78	3	117	454	6,0	681,0

CHIFA PEKIN

KARDEX

MATERIAL: ACEITE

EXISTENCIA MINIMA

UNIDAD DE MEDIDA:

lt

EXISTENCIA MAXIMA

FECHA	DETALLE	INGRESOS			EGRESOS			EXISTENCIAS		
		CAN	PU	PT	CAN	PU	PT	CANT	C.UNIT	C. TOTAL
01/01/2012	INVENTARIO INICIAL		0	0				1000	2,4	2350,0
02/01/2012	VENTA DIA	0			10	2,35	23,5	990	2,4	2326,5
03/01/2012	VENTA DIA				10	2,35	23,5	980	2,4	2303,0
04/01/2012	compras	0	0	0				980	2,4	2303,0
TOTAL		0	0	0	20	4,7	47	3950	9,4	9282,5

CHIFA PEKIN

KARDEX

MATERIAL: SALSA DE TOMATE

EXISTENCIA MINIMA

UNIDAD DE MEDIDA:

GALON

EXISTENCIA MAXIMA

FECHA	DETALLE	INGRESOS			EGRESOS			EXISTENCIAS		
		CAN	PU	PT	CAN	PU	PT	CANT	C.UNIT	C. TOTAL
01/01/2012	INVENTARIO INICIAL		0	0				18	16,1	289,4
02/01/2012	VENTA DIA	0			0	1,5	0	18	1,5	27,0
03/01/2012	VENTA DIA				0	1,5	0	18	1,5	27,0
04/01/2012	compras	0	1,5	0				18	1,5	27,0
TOTAL		0	1,5	0	0	3	0	72	20,6	370,4

CHIFA PEKIN

KARDEX

MATERIAL: SALSA CHINA

EXISTENCIA MINIMA

UNIDAD DE MEDIDA:

500ML

EXISTENCIA MAXIMA

FECHA	DETALLE	INGRESOS			EGRESOS			EXISTENCIAS		
		CAN	PU	PT	CAN	PU	PT	CANT	C.UNIT	C. TOTAL
01/01/2012	INVENTARIO INICIAL		0	0				12	2,8	33,36
02/01/2012	VENTA DIA	0			1	2,78	2,78	11	2,8	30,58
03/01/2012	VENTA DIA				1	2,78	2,78	10	2,8	27,80
04/01/2012	compras	0	0	0				10	2,8	27,80
TOTAL		0	0	0	2	5,56	5,56	43	11,1	119,54

CHIFA PEKIN

KARDEX

MATERIAL: SAL

EXISTENCIA MINIMA

UNIDAD DE MEDIDA:

Kg

EXISTENCIA MAXIMA

FECHA	DETALLE	INGRESOS			EGRESOS			EXISTENCIAS		
		CAN	PU	PT	CAN	PU	PT	CANT	C.UNIT	C. TOTAL
01/01/2012	INVENTARIO INICIAL		0	0				50	0,4	17,5
02/01/2012	VENTA DIA	0			0	0,35	0	50	0,4	17,5
03/01/2012	VENTA DIA				0	0,35	0	50	0,4	17,5
04/01/2012	compras	0	0	0				50	0,4	17,5
TOTAL		0	0	0	0	0,7	0	200	1,4	70,0

CHIFA PEKIN

KARDEX

MATERIAL: GAS

EXISTENCIA MINIMA

UNIDAD DE MEDIDA:

ML

EXISTENCIA MAXIMA

FECHA	DETALLE	INGRESOS			EGRESOS			EXISTENCIAS		
		CAN	PU	PT	CAN	PU	PT	CANT	C.UNIT	C. TOTAL
01/01/2012	INVENTARIO INICIAL		0	0				5	20,5	102,5
02/01/2012	VENTA DIA	0			1	20,5	20,5	4	20,5	82,0
04/01/2012	VENTA DIA				1	20,5	20,5	3	20,5	61,5
06/01/2012	VENTA DIA	0	0	0	1	20,5	20,5	2	41,0	82,0
07/01/2012	COMPRA	5	20,5	102,5	0	0	0	7	20,5	143,5
TOTAL		5	20,5	102,5	3	61,5	61,5	21	123,0	471,5

CHIFA PEKIN

KARDEX

MATERIAL: AJINO MOTO

EXISTENCIA MINIMA

UNIDAD DE MEDIDA:

Kg

EXISTENCIA MAXIMA

FECHA	DETALLE	INGRESOS			EGRESOS			EXISTENCIAS		
		CAN	PU	PT	CAN	PU	PT	CANT	C.UNIT	C. TOTAL
01/01/2012	INVENTARIO INICIAL		0	0				5	1,5	7,5
02/01/2012	VENTA DIA	0			1	1,5	1,5	4	1,5	6,0
04/01/2012	VENTA DIA				1	1,5	1,5	3	1,5	4,5
06/01/2012	VENTA DIA	0	0	0	1	1,5	1,5	2	1,5	3,0
07/01/2012	COMPRA	10	1,5	15	0	1,5	0	12	1,5	18,0
TOTAL		10	1,5	15	3	6	4,5	26	7,5	39,0

Fuente:

Restaurante Chifa Pekin

Elaborado por:

La Autora

ANEXO T

CHIFA PEKIN

ESTADO DE RESULTADOS

AL 31 DE ENERO DEL 2012

INGRESOS

INGRESOS POR VENTAS		4,200
- COSTO DEL PRODUCTO		2,137
GASTOS OPERACIONALES	2,029	
MPD	1,722	
MPI	0,017	
MOD	0,190	
MOI	0,100	

GASTOS

GASTOS ADMINISTRATIVOS	0,0200	
Sueldo	0,020	
OTROS GASTOS	0,0884	
Gastos servicios básicos	0,013	
Gastos depreciación	0,075	

UTILIDAD PLATO	2,063
-----------------------	--------------

Fuente:

Restaurante Chifa Pekin

Elaborado por:

La Autora