



UNIVERSIDAD DE ESPECIALIDADES ESPIRITU SANTO

FACULTAD DE ECONOMIA

TITULO: COSTEO PARA UNA EMPRESA DE SERVICIO GRAINBA S.A.
"RESTAURANTE MARRECIFE" EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL.

TRABAJO DE TITULACIÓN QUE SE PRESENTA COMO REQUISITO
PREVIO A OPTAR EL GRADO DE CONTADOR PUBLICO AUTORIZADO

NOMBRE DEL ESTUDIANTE:
EDUARDO AUGUSTO FARIAS GOMEZ

NOMBRE DEL TUTOR:
CPA. EFREN DAVID GARZON CABRERA

SAMBORONDON, AGOSTO, 2014

Guayaquil, 21 de Julio 2014

Señora

Leticia Pino Aspiazu

Directora Ejecutiva

Escuela de Ejecutivos UEES

Ciudad.-

De mis consideraciones:

Una vez cumplido con las respectivas sesiones de trabajo y normativas establecidas por la UEES para el desarrollo del trabajo de titulación, informo a usted que el estudiante **Eduardo Augusto Farías Gómez** puede pasar a la siguiente fase que sería la sustentación de su trabajo.

Muy Atentamente,

M s. Efrén David Garzón Cabrera

DEDICATORIA

Dedico el presente trabajo de titulación a la empresa Grainba S.A. restaurant
Marrecife por el apoyo brindado para la realización del mismo.

A G R A D E C I M I E N T O

A Dios nuestro señor por la bendiciones recibidas.

A mis padres Oscar Farías Pinto y Zulima Gómez Muñoz por el esfuerzo y dedicación a mi persona sus enseñanzas y consejos los cuales me han servido para recorrer tanto mi vida personal como profesional.

A Manuel Peralta Bravo por los conocimientos, paciencia y tolerancia y todo el apoyo infinito que me has brindado para culminar mi carrera.

A mi querida hermana Mildred por ser más que una hermana, como una madre para mí y estar siempre a mi lado en las buenas, en las malas, las alegrías, mis caídas y darme la mano para levantarme y seguir adelante.

A mis hermanos, sobrinos por sus consejos.

Caratula	I
Certificado	II
Dedicatoria	III
Agradecimiento	IV

INDICE DE CONTENIDO

Resumen	X
----------------	----------

CAPITULO I

Antecedentes	1
Planteamiento del Problema	2
Formulación del Problema de Investigación	4
Sistematización del problema	4
Objetivos	4
Objetivos Generales	4
Objetivos Específicos	4
Justificación	5

CAPITULO II

MARCO REFERENCIAL

Marco Teórico	7
Contabilidad de Costo	7
Elementos de la Contabilidad de Costos	7
Materia Prima	8
Mano de Obra	8
Costos Generales de Fabricación	8
Gastos Generales	8
Gastos Administrativos	9
Gastos de Venta	9
Gastos Financieros	10
Clases de sistemas de Costeo	10
Costeo Basado en Actividades	11
Costeo por Ordenes de Producción	11
Costeo estándar	12
Restaurantes	12
Clasificación de establecimientos de alimentación	12

Vegetarianos y Macrobióticas	13
Pescados y Mariscos	13
Carnes Rojas	13
Aves	13
Mixtos	13
Comidas rápidas	14
Comidas típicas	14
Comida de tipo extranjero	14
Tipos de restaurantes	14
Restaurantes gourmet	15
Restaurantes de especialidades	15
Restaurantes familiares	15
Breve reseña de la empresa Grainba S.A.	15
Misión	16
Visión	16
Objetivos específicos de la empresa	16
Valores de la empresa	17
Políticas de la empresa	17
Accionistas	19
Personal	19
Marco conceptual	20
Actividad económica	20
Activo	20
Acto Económico	20
Contribución marginal	21
Costos	21
Costeo de fabricación	21
Costo de transformación	21
Inventario	21
Mano de obra	21
Materiales directos	22
Materiales indirectos	22
Materia prima indirecta	22

Mercadería	22
Nombre social	22
Nómina de salario	23
Normas contables	23
Marco legal	23
Superintendencia de compañías	23
Servicio de rentas internas	24
Muy ilustre municipalidad de Guayaquil	25
Benemérito cuerpo de bomberos	25
Cámara de industria y producción	25
Cámara de turismo	26

CAPITULO III

Metodología del trabajo	27
Planteamiento de la hipótesis	27
Diseño de la investigación	27
Tipo de investigación	27
Población y muestra	27
Instrumentos de la recolección de datos	28
Métodos de la investigación	28
Ductivo - Inductivo	28
Analítico - Sintético	28
Técnicas de investigación y pasos a utilizar	28
Técnicas de la encuesta	28
Técnicas de la observación	29
Técnicas de la entrevista	29
Tratamiento de la información	29

CAPITULO IV

Análisis de los resultados y aplicación de método	31
Introducción	31
Ingresos	32
Cientes	33
Producto	33
Piqueo	33

Cebiches	34
Platos típicos de mariscos	34
Cassepole	34
Ensaladas	35
Platos especiales a la carta gourmet	35
Vinos y bebidas	36
Costos y gastos	36
Costos directos	36
Materia prima directa	36
Materia prima indirecta	37
Proveedores	40
Mano de obra directa	41
Gastos	43
Bodega	44
Activos fijos de la empresa	44
Estado de Situación Financiera	50
Estado de Resultados Integrales	52
Resultados de los estudios en el mercado	54
Análisis de la preguntas que se realizaron	55
Análisis de Costeo Basado en Actividades ABC	61
Análisis de la materia prima utilizada	61
Análisis de la mano de obra	64
Análisis del producto ofertado por la empresa	69
Presentación de los estados financieros con el costeo basado en actividades ABC.	74

CAPITULO V

Propuesta y Recomendaciones	77
Propuesta y Recomendaciones	77

INDICE DE CUADROS O TABLAS

Tabla 1. Ventas Anuales empresa Grainba S.A.	32
Tabla 2. Costos de Materia Prima Grainba S.A.	37
Tabla 3. Costos Materiales Indirectos Grainba S.A.	38
Tabla 4. Materiales Indirectos Grainba S.A.	39

Tabla 5. Gastos generales Grainba S.A.	43
Tabla 6. Inventario de la empresa Grainba S.A.	46
Tabla 7. Estado de Situación Financiera Grainba S.A.	52
Tabla 8. Estado de resultados Integrales Grainba S.A.	54
Tabla 9. Costos de materia prima utilizadas Grainba S.A.	62
Tabla 10. Materia prima utilizada en cada plato Grainba S.A.	63
Tabla 11. Costos de mano de obra utilizada Grainba S.A.	64
Tabla 12. Análisis de Costo de mano de obra Grainba S.A.	65
Tabla 13. Análisis de Costo de mano de obra Grainba S.A.	66
Tabla 14. Análisis de Costo de mano de obra Grainba S.A.	67
Tabla 15. Análisis de Costo de mano de obra Grainba S.A.	68
Tabla 16. Análisis de producto 1	69
Tabla 17. Análisis de producto 2	70
Tabla 18. Análisis de producto 3	71
Tabla 19. Análisis de producto 4	72
Tabla 20. Análisis de producto 5	73
Tabla 21. Estado de resultados integrales en costeo ABC	75
Tabla 22. Análisis comparativos de la situación actual Vs. Costeo ABC empresa Grainba S.A.	76

INDICE DE GRAFICOS

Grafico 1. Segmentación de negocios a estudiar	56
Grafico 2. Costeos utilizados	57
Grafico 3. Sucursales Existentes	58
Grafico 4. Cantidades de Empleados	59
Grafico 5. Localización de Negocios o Sucursales	60

INDICE DE FOTO

Foto 1. Restaurante Marrecife Grainba S.A.	16
Foto 2. Restaurante Marrecife Grainba S.A.	18

ANEXOS

Encuesta	81
Bibliografía	82
Carta de autorización empresa Grainba S.A.	83
Organigrama empresa Grainba S.A.	84

RESUMEN

Desde sus inicios y en la actualidad las actividades de servicio de la compañía Grainba S.A. "Restaurante Marrecife" se han caracterizado por utilizar un sistema contable con características de tipo comercial, cuyos componentes comprende la compra y venta de productos (contabilidad comercial), dando como producto un manejo con poca eficiencia para los accionistas, debido a que no se observa claramente los resultados reales que deben ser obtenidos en el negocio, considerando que la empresa debería llevar una contabilidad de costos. Lo anterior indica que los procesos utilizados en la actualidad no son los más viables para llevar un control contable y eficiente de los recursos actualmente comprometidos de la empresa, limitándola de esta manera a determinar los márgenes reales y beneficios que la empresa obtiene mensualmente y por ende anualmente en la vida comercial de la misma.

La empresa ha determinado la necesidad de establecer un costeo proyectando llevar a cabo un trabajo de manera eficiente y eficaz en la parte contable, de manera que pueda realizarse un mejor control en la ocupación de los insumos adquiridos, compra de materia prima, elaboración de productos terminados, ahorro en la producción (reducción de desperdicio), determinación de utilidades; principalmente llevar un control de los márgenes que se están obteniendo, de esta manera optimizar los recursos y realizar un trabajo más efectivo.

Por este motivo se desea establecer el efecto de distintas alternativas de costeos que realizan diferentes empresas que se ajusten al tipo de negocio "servicio de restaurantes" localizadas en la costa de nuestro país y América del sur, comparándolos, analizándolos y finalmente recomendar o sugerir la opción más viable o adecuada que la empresa Grainba S.A. "Restaurant Marrecife" podría implantar dentro de sus actividades para lograr los objetivos deseados, optimizando los recursos y aplicando este costeo para el bienestar de la empresa.

De acuerdo a los resultados que se obtengan, se recomendará a la empresa Grainba S.A. "Restaurant Marrecife" el costeo más adecuado y conveniente para que sean aplicados por la misma, a su vez serán expuestos los puntos que favorecerán mayormente a la administración dándole una visión de los objetivos que pueden lograr, la forma en que mejoraran sus actividades y como la empresa Grainba S.A. "Restaurant Marrecife" al poner en práctica el costeo recomendado podrá obtener resultados con mayor confiabilidad para márgenes de utilidades, así como la forma de utilizarlos para un bienestar en la productividad del negocio.

Considerando que los objetivos proyectados de la empresa de servicio Grainba S.A. "Restaurant Marrecife" es el de mejorar sus procesos contables, teniendo detalles reales de la producción y datos confiables de los márgenes de utilidad que la empresa está adquiriendo en el desarrollo de sus actividades, desea descubrir con un costeo e incorporarlos a sus actividades, de esta manera obtener los beneficios deseados, optimizando sus recursos y siendo una empresa más eficiente y eficaz en sus procesos contables.

CAPITULO I

COSTEO PARA UNA EMPRESA DE SERVICIO GRAINBA S.A. "RESTAURANTE MARRECIFE" EN LA CIUDAD DE GUAYAQUIL.

Antecedentes

Uno de los sectores más importantes dentro del sistema económico en los países de Latinoamérica con perfil costanero y específicamente en el Ecuador desde sus inicios es el sector de consumo de alimentos "restaurantes", debido que es uno de los sectores de servicio donde se ofrece con mayor frecuencia y diversidad, donde se genera flujo de efectivo, una rama de este sector alimenticio es el "restaurantes" es el tipo gourmet cuya materia prima son mariscos, que en Ecuador cada vez está siendo más explotado dando diversas alternativas dentro de este campo.

Los mariscos en general son un alimento deseado por los seres humanos, principalmente sus componentes nutricionales y los beneficios que prestan, contribuyendo a la cadena alimenticia de incorpora cada uno de los seres humanos dentro de su vida cotidiana.

Como todo sector económico, empresa, negocio la contabilidad es una herramienta indispensable que debe de existir, para de esta manera obtener datos reales de las utilidades que esté generando el negocio y de qué manera se está manejando la empresa, estos resultados son una guía para la toma de decisiones para los administradores y análisis de cómo está siendo manejada la empresa. Hablando de contabilidad se deben aplicar las herramientas adecuadas para cada sectores económico ya sean estas comercial, servicio, costos, bancarias, gubernamentales, etc.

La contabilidad y sus herramientas se debe analizar cuál es la más adecuada para el tipo, sector económico al cual pertenezca una empresa,

determinado cual es la más adecuada a aplicarse obteniendo resultados específicos y comprobando los resultados que se obtengan por el proceso que tengan en las diferentes actividades que realice una empresa.

Para un restaurante la herramienta más adecuada es la contabilidad de costo, debido a que este sector maneja producción, compra de materia prima, insumos, etc. Por lo tanto se desea determinar el costeo más adecuado para la empresa Grainba S.A. Restaurante Marrecife ubicado en la ciudad de Guayaquil - Ecuador, de manera que esta herramienta le ayude a determinar con más eficiencia y eficacia los resultados que están obteniendo por el giro del negocio.

Planteamiento del problema

En la actualidad las actividades de servicio se han caracterizado por utilizar un sistema contable con características de tipo comercial, cuyos componentes comprende la compra y venta de productos (contabilidad comercial), dando como resultado un manejo con poca eficiencia para los accionistas, debido a que no se observa claramente los resultados reales que deben ser obtenidos en el negocio, considerando que la empresa debería llevar una contabilidad de costos. Lo anterior indica que los procesos utilizados en la actualidad no son los más viables para llevar un control contable y eficiente de los recursos actualmente comprometidos de la empresa, limitándola de esta manera a determinar los márgenes reales de utilidad y beneficios que la empresa obtiene mensualmente y por ende anualmente en la vida comercial de la empresa.

La empresa ha determinado le necesidad de establecer un costeo proyectando llevar a cabo un trabajo de manera eficiente y eficaz en la parte contable, de manera que pueda realizarse un mejor control en la ocupación de los insumos adquiridos, compra de materia prima, elaboración de productos terminados, ahorro en la producción (reducción de desperdicio), determinación de utilidades; principalmente llevar un control de los márgenes que se están

obteniendo, de esta manera optimizar los recursos y realizar un trabajo más efectivo.

Por este motivo se desea establecer el efecto de distintas alternativas de costeos que realizan diferentes empresas que se ajusten al tipo de negocio "servicio de restaurantes" localizadas en la costa de nuestro país y América del sur, comparándolos, analizándolos y finalmente recomendar o sugerir la opción más viable o adecuada que la empresa Grainba S.A. Restaurante Marrecife podría implantar dentro de sus actividades para lograr los objetivos deseados, optimizando los recursos y aplicando este costeo para el bienestar de la empresa.

Los métodos de costeo utilizados por la mayoría de los países ya sean Latinoamericanos incluyendo Ecuador son: Costeo por Proceso, Costeo por órdenes de Producción y Costeo basado en actividades ABC, tomando en cuenta también el tipo de negocio que tiene y las actividades que realizan cada uno de los negocios.

De acuerdo a los resultados que se obtengan, se recomendará a la empresa Grainba S.A. Restaurante Marrecife el costeo más adecuado y conveniente para que sean aplicados por la misma, a su vez serán expuestos los puntos que favorecerán mayormente a la administración dándole una visión de los objetivos que pueden lograr, la forma en que mejoren sus actividades y como la empresa Grainba S.A. Restaurante Marrecife al poner en práctica el costeo recomendado podrá obtener resultados con mayor confiabilidad para márgenes de utilidades, así como la forma de utilizarlos para un bienestar en la productividad del negocio.

Considerando que los objetivos proyectados de la empresa de servicio Grainba S.A. Restaurante Marrecife es el de mejorar sus procesos contables, teniendo detalles reales de la producción y datos confiables de los márgenes de utilidad que la empresa está adquiriendo en el desarrollo de sus actividades,

desea descubrir con un costeo e incorporarlos a sus actividades, de esta manera obtener los beneficios deseados, optimizando sus recursos que dispone la empresa y siendo a su vez más eficiente y eficaz en sus procesos contables, determinando, delimitando e identificando cuáles son sus costos y gastos.

Formulación del Problema de Investigación

¿Cuál será el costeo más adecuado para la empresa de servicio Grainba S.A. Restaurante Marrecife?

Sistematización del Problema

- ¿Cuáles son los costos y gastos actuales en que la empresa incurre y que tratamiento contable le están dando?
- ¿Cuáles son los modelos de costeos más utilizados?
- ¿Cuál será el modelo más efectivo a aplicar en la empresa Grainba S.A. Restaurante Marrecife?

Objetivos

Objetivo General

Identificar un modelo de costeo para la empresa de servicios Grainba S.A. Restaurante Marrecife, en Guayaquil-Ecuador que le permita optimizar sus procesos.

Objetivos Específicos

- Analizar las Técnicas que la empresa de servicio Grainba S.A. Restaurante Marrecife utiliza actualmente a ser consideradas al momento de realizar el costeo.
- Identificar cuáles son los métodos de costeo más adecuados para un Restaurantes de la ciudad de Guayaquil.

- Proponer el Modelo de costo más adecuado que la empresa de servicio Grainba S.A. Restaurante Marrecife requiera para ser más eficiente en el manejo de sus Costos.

Justificación

La presente investigación es importante porque permitirá proponer el sistema de costeo más adecuado para la empresa Grainba S.A. Restaurante Marrecife debido que en la actualidad la empresa no cuenta con un método de costeo implantado haciendo que sus resultados sean poco confiables es por lo tanto que, poniéndolo en práctica dichas herramientas se podrán lograr un mejor manejo de los recursos con los que cuenta la compañía y podría medir sus resultados de una forma más eficiente y eficaz dando como resultado datos confiables con los que está contando la empresa en términos contables. .

El mayor beneficio es que toda compañía debe de llevar su contabilidad de acuerdo al tipo de negocio que tiene, por lo tanto la compañía Grainba S.A. Restaurante Marrecife siendo una empresa que utiliza insumos, materia prima, elaboración de productos terminados debe necesariamente llevar como herramienta fundamental dentro de sus actividades contables la Contabilidad de Costos.

La empresa ha analizado y sabe que es indispensable establecer un modelo de costo para un trabajo más eficiente y eficaz de manera que se puedan llevar un mejor control en la ocupación de los insumos, compra de materia prima, elaboración de productos terminados, ahorro en la producción (reducción de desperdicio) y más aún principal llevar un control de los márgenes que se están obteniendo, de esta manera optimizar los recursos y realizar un trabajo más eficiente y eficaz.

Para realizar el modelo más adecuado que la empresa Grainba S.A. Restaurante Marrecife debería utilizar con la finalidad de optimizar su eficiencia

contable y control vamos a analizar los modelos actuales que se aplican a este campo de empresa y seleccionar cual sería el más eficiente para aplicar en la empresa Grainba S.A. Restaurante Marrecife.

CAPITULO II

MARCO REFERENCIAL

Marco Teórico.

Contabilidad de Costo

Cuando se refiere a Contabilidad de costos de una empresa se describe como todos los elementos y procedimientos que intervienen en la creación y transformación de un producto determinado, ya sean directos o indirectos. La determinación de los costos de producción ayuda a la empresa a determinar los márgenes y volúmenes de venta para un tratamiento contable financiero. La contabilidad de costos "En general, la contabilidad de costos se relaciona con la estimación de los costos, métodos de asignación y la determinación de costos de bienes y servicios" (Paerson Educación de Colombia Cia. Ltda., pág. 3), este es uno de los conceptos básicos que se utilizaran para el desarrollo el presente trabajo de investigación.

Elementos de Contabilidad de Costos.

Cuando se refiere a los elementos que interviene en la contabilidad de costos se puede mencionar tres grandes grupos que lo componen, los cuales son elementos fundamentales a estudiar y considerar para determinar el costo de un producto. Los tres elementos principales de la contabilidad de costo son:

- Materia Prima
- Mano de O bra
- G astos generales de fabricación

Estos elementos tiene un comportamiento significativo en relación a la producción de cada uno de los productos que la empresa elabora y vende, alrededor de estos elementos van a estar centrados la mayor parte de los márgenes de costos de cada producto.

A su vez cada uno de estos elementos está compuesto de elementos que ayudan a determinar el valor para cada uno de ellos y es por eso que se debe analizar a cada uno de los elementos por separados, para el mejor entendimiento y comportamiento que tiene cada uno de ellos.

Materia Prima.- Son todos aquellos materiales que utiliza una empresa para la elaboración de un producto, estos materiales pueden ser directos e indirectos. “En la fabricación de un productos entran diversos materiales. Algunos de estos materiales quedan formando parte integral del productos, como sucede con las materias primas y demás materiales que integran físicamente el producto” (Barfield, Raiborn, & Kinney, pág. 5).

Mano de Obra.- La mano de obra directa se entiende por todo el trabajo humano que se requiere y que contribuya para la elaboración o transformación de un producto determinado, proceso que comienza desde la toma de materia prima hasta el último ajuste que se realiza para llegar al producto final, igualmente como en los materiales la mano de obra puede ser canalizada como mano de obra directa y mano de obra indirecta. “para la transformación de los materiales directos en productos terminados hace falta el trabajo humano por lo cual la empresa paga una remuneración llamada salario” (Barfield, Raiborn, & Kinney, pág. 6).

Costos Generales de Fabricación.- Se conoce como gastos generales de fabricación a todos los gastos en la cual incurre la empresa para la elaboración y terminación de los productos, desde el inicio hasta que este sea vendido.

Gastos Generales

Cuando hablamos de gastos en la contabilidad hay que tener en cuenta que se pueden separar en tres grupos para su mejor tratamiento.

- Gastos Administrativos.
- Gastos de ventas.

- Gastos financieros.

Gastos Administrativos.- Son todos aquellos gastos en que incurre la empresa y que están directamente relacionado con la administración, Ejemplo:

- Gastos de sueldo de personal administrativos.
- Gastos de sobre tiempo al personal.
- Servicios ocasionales.
- Beneficios sociales de personal administrativo.
- Gastos de arriendo de oficina.
- Gastos de servicios básicos de oficina.
- Gasto de transporte para el personal administrativo.
- Gastos de honorarios.
- Gastos de seguros.
- Útiles de oficina.
- Gastos de mantenimiento para equipos de oficina.
- Depreciación equipos de oficina.
- Contribuciones legales, etc.

Gastos de venta.- son todos los gastos en que la empresa incurre que están directamente relacionados con los vendedores de una empresa, cuando hablamos de una empresa comercial es fácil identificarlos debido a que se necesita personal que promocióne y venda el producto, en la empresa de servicio y más aún en los restaurantes podemos clasificarlos como la parte de servicio al cliente y producción, Ejemplo:

- Gastos de sueldo de personal de cocina y meseros.
- Beneficios sociales de personal de cocina y meseros.
- Gasto de arriendo de punto de venta.
- Gastos de servicios básicos del punto de venta.
- Gastos de transporte para el personal.
- Gastos de honorarios.

- Útiles para el local o punto de venta.
- Comisiones de empleados.
- Gasto de mantenimiento de los equipos en el punto de ventas
- Depreciación de los equipos en el punto de venta.
- Impuestos y contribuciones del punto de venta, etc.

Gastos Financieros.- Son todos aquellos gastos en que la empresa incurre que están directamente relacionados con la parte financiera de la empresa, como por Ejemplo:

- Gastos por mantenimiento de cuenta.
- Intereses bancarios por préstamo.
- Gastos por sobregiro.
- Comisiones por certificados.
- Comisiones por elaboración de chequera.
- Comisiones bancarias por cobro con tarjeta de crédito.
- Gastos bancarios, etc.

Clases de sistemas de Costeos.

Tanto en Ecuador como en países de América del sur se utilizan modelos de costeos para determinar de mejor manera las actividades de la empresa que se dedican a la transformación y elaboración de productos, estos sistemas son:

- Costeo basado en actividades.
- Costeo por órdenes de producción.
- Costeo estándar.

Por consiguiente uno de los tres sistemas de costeo se analizara cual es el más conveniente a ser aplicado al tipo de servicio que realiza la empresa en estudio y se recomendara para de esa manera pueda mejorar sus actividades y

realizar un trabajo más eficiente y eficaz, arrojando resultados y datos contables más confiables para los administradores.

Costeo basado en actividades.

Es un método de costos que reconoce como principal costo, el o los costos de la o las actividades que realice la empresa tomando como parámetros los consumos de las actividades de la empresa.

Según estudios realizados este método de costeo es el más recomendado para empresa que tengan las siguientes características.

- Empresas en las cuales existen un sin número de productos y procesos de producción, cabe recalcar que es el caso de la empresa en estudios Grainba S.A. Restaurante Marrecife tiene un sin número de platos que ofrece a sus clientes.
- Las empresas en las cuales existe un sin número canales de distribución.
- Empresas grandes con mucha competencia.
- Empresas en las que la asignación de costos indirectos de fabricación no resulta realmente en forma proporcional.

Costeo por órdenes de producción.

Se podía describir como costeo por órdenes de producción u órdenes de trabajo, aquel proceso que se hace mediante pedidos de trabajo y órdenes para la fabricación de un artículo determinado que la empresa esté listo para entregar, asignando a su vez elementos que contribuyan a la elaboración del producto a los cuales se les determina asignación de producción.

En este tipo de costeo intervienen tres elementos principales del costo que se le asigna a la producción los cuales son:

- Materiales directos de fabricación.

- Mano de obra directa.
- Costos indirectos de fabricación.

Costeo estándar.

Cuando se refiere a un costeo estándar, se refiere a pronósticos que la empresa realiza de los posibles costos en los que va a incurrir en la producción de los bienes ajustándolos luego a los costos reales que tiene la empresa,

Restaurantes.

Las actividades comerciales que realizan los restaurantes es el de satisfacer las necesidades de alimentación para el ser humano. Según datos del INEC existen alrededor de 11.594 locales que dan este tipo de servicio. “los restaurantes familiares comparten características tanto con los de comida rápida como los restaurantes finos” (Cooper, Floody, & McNeill, pág. 10), haciendo hincapié en la cita debemos tomar en cuenta que todos y cada uno de los restaurantes sean grandes o pequeños está catalogado como restaurant y tiene similares características, por lo tanto necesita un costeo para mejorar sus actividades contables.

Clasificación de establecimientos de alimentación.

En cuanto a la clasificación de los establecimientos de alimentación podemos citar a los más importantes y clasificarlos de acuerdo a la tipo de alimentación que proveen los cuales son:

- Vegetarianos y Macrobióticos.
- Pescados y Mariscos.
- Carnes Rojas
- Aves.
- Mixtos.
- Comidas rápidas.
- Comidas típicas.

- Comidas de tipo extranjero.

Vegetarianos y Macrobióticas.

Son todos aquellos que ofrecen a su clientes productos cuya materia prima son los vegetales y principalmente aplican la soya como un sustituto de la carne.

Pescados y Mariscos.

Son aquellos restaurantes cuya materia prima son los mariscos ofreciendo a su clientela toda tipo de diversidad de platillos ya sean tradicionales o gourmet, entre estos podemos encontrar las cubicherías, cangrejales, restaurantes de comida gourmet, etc. En este tipo de restaurantes se encuentra Grainba S.A. Restaurante Marrecife.

Carnes Rojas.

En los restaurantes donde distribuyen las carnes rojas se los determina así porque específicamente proveen alimentos cuya materia prima son los vacunos, en estos podemos mencionar las parrilladas, etc.

Aves.

Son todos aquellos restaurantes que utilizan la materia prima de carne blanca, específicamente el pollo, en este tipo de restaurantes podemos encontrar los asaderos, etc.

Mixtos.

En los restaurantes mixtos podemos encontrar una variedad de alimentos cuya materia prima encierra todos los anteriores: carnes rojas, aves, mariscos, etc. Dando a sus clientes una variedad para elegir.

Comidas Rápidas.

Se denominan restaurantes o negocios de comida rápida a aquellos que tiene rápida preparación o cocción dando la facilidad a sus clientes el factor tiempo menor de espera por un producto alimenticio. Entre estos podemos encontrar los restaurantes que venden hamburguesas, hot dog, etc.

Comidas Típicas.

Es este tipo de restauran podremos encontrar los alimentos autóctonos de cada región o país, y generalmente se encuentran segmentados en cada provincia dando a sus clientela alimentos típicos de su cultura o región.

Comida de Tipo Extranjero.

La característica definida del restaurant de tipo extranjero es, que proporciona a su clientela un menú de platillos que se consumen en otros países, entre los que tenemos: comida Italiana, comida Mexicana, comida Árabe, comida Española, etc.

Tipos de restaurantes.

En cuanto al tipo de restaurantes lo describiríamos de acuerdo a los hábitos sociales, exigencias personales y presentación turística entre los cuales podemos clasificarlos en:

- Restaurantes gourmet.
- Restaurantes de especialidades
- Restaurantes familiares.

Cabe recalcar que puede existir combinaciones entre esta clasificación, como por ejemplo la empresa en estudio tiene dos de los características mencionadas, Grainba S.A. Restaurante Marrecife se dedica a proporcionar a sus clientes comida de tipo gourmet y además es una empresa familiar.

Restaurantes Gourmet.

Es un término que la sociedad lo asocia con la comida del buen paladar y buen gusto que utiliza ciertos ingredientes que hacen del platillo un manjar y delicia para el gusto de las personas encasillándolas en un rango muy superior a la comida tradicional del día a día que se adquiere en cualquier restaurant.

Restaurantes de Especialidades

Dentro de esta clasificación el restaurante de especialidades es cuando un negocio se especializa en la preparación de un determinado productos para satisfacer las necesidades de alimentación de un sector o segmento de demandantes.

Restaurantes Familiares.

Cuando hablamos de restaurantes familiares hablamos de la mayoría de los locales o negocios que existen en un determinado sector, siendo su principal característica la de proveer cualquier tipo de alimentación apta para el consumo humano para satisfacer la necesidades de alimentación proporcionando un servicio no tan especializado y a su vez encasillándose en solo satisfacer la necesidad mencionando de alimentar no siendo siempre comida con ingredientes sumamente costosos.

Breve reseña de la empresa

Grainba S.A. Restaurante Marrecife

La compañía Grainba S.A. Restaurante Marrecife se constituyó en el año de 2010 como una empresa cuya actividad principal es la de proveer alimento gourmet cuya materia prima es el marisco en restaurantes para consumo inmediato.



Foto 1

RESTAURANTE MARRECIFE GRAINBA S.A.

Misión

Satisfacer la necesidad de nuestros consumidores con un producto gourmet de calidad considerando eficiencia y eficacia, con la finalidad de hacer de nuestro entorno un lugar grato y de más alta responsabilidad social.

Visión

Crear una cadena de restaurantes, convirtiéndonos en líderes del mercado de restaurantes de comida cuya materia prima sean los mariscos.

Objetivos específicos de la empresa.

- Procesar nuestro producto con la más alta calidad y eficiencia.
- Obtener clientes fieles en base a la elevada calidad de nuestros productos.

- Detectar las alianzas oportunas para un futuro crecimiento de nuestras actividades.
- Estar alerta a las variables políticas y económicas.
- Mantenernos consiente de los cambios de precios que pueden darse dentro del mercado.
- Vigilar a la competencia con respecto al mejoramiento de sus productos.
- Buscar alternativas para que en base a nuestra materia prima llegar a una diversificación.

Valores de la empresa.

- Responsabilidad Social, productos saludables para el consumidor.
- Transparencia, hacer conocer que sus productos son para una buena salud (se basa en la constante información).
- Compromiso, con el cliente en mantener su oferta.
- Trabajo de equipo.
- Profesionalismo, en la elaboración de nuestro producto final.
- Crecimiento, de nuestra empresa para brindar mejores productos y servicios.
- Integridad y veracidad, en la información hacia nuestros consumidores de todas actividades relacionadas con la elaboración y distribución de nuestros productos.
- Lealtad, con nuestros clientes, proveedores y empleados.

Políticas de la Empresa

La empresa Grainba S.A. Restaurante Marrecife tiene como su política empresarial, asegurar a sus trabajadores y consumidores condiciones de trabajo, que no presenten peligro para su salud y/o su vida, precautelando la Seguridad y Salud.

En todo su ambiente de trabajo la empresa garantiza operaciones seguras, con la finalidad de eliminar el máximo número de posibles riesgos de

trabajo y enfermedades profesionales, perseverando a la vez sus bienes y activos.



Foto 2

RESTAURAN MARRECIFE GRAINBA S.A.

Para ello se compromete a instruir y dar formación y capacitación sobre los riesgos en sus diferentes puestos de trabajo y a la vez los métodos para prevenir a nivel de toda su organización, con el objeto de procurar, mantener e incrementar los niveles de seguridad y salud en el trabajo.

Nuestra organización considera que su capital más importante es su personal y consciente de su responsabilidad social se compromete a generar condiciones óptimas para la existencia de un ambiente de trabajo seguro y a promover iniciativas a favor de su familia y la comunidad.

Accionistas

La empresa Grainba S.A. Restaurante Marrecife fue creada como empresa familiar los accionistas de la empresa son:

- Ing. Guillermo Baños
- Ing. Denise Baños

Personal

En la actualidad la empresa Grainba S.A. Restaurante Marrecife cuenta con 32 empleados enrolados cumpliendo con todas las normativas que exige el ente regulador Ministerio de Relaciones Laborales, a continuación se detalla en nombre y cargo de cada uno de los empleados.

Nombre	Cargo
Almeida Cano Jackson	Mesero
Almeida Cano Luis	Mesero
Almeida Cano Tito	Maitre
Alvarado Vera Adriana	Asistente Administrativa
Barrera Sánchez Antonio	Posillero
Baños Mora Patricia	Jefe Financiero
Bejarano Bravo Julio	Guardia
Brito Castillo Ronald	Mesero
Correa Campos Gabriel	Posillero
Esmeralda Carranza Alba	Chef de Cocina
Farías Gómez Eduardo	Contador
González Figueroa Luis	Mensajero
Grain Mejía Patricio	Gerente
Grain Montalvo Max	Ayudante de Cocina
Guaranda Arteaga José	Mesero
Marcillo Peñafiel Franklin	Bar Men
Mayorga Jiménez Carlos	Mesero
Mejía Moreira Alba	Ayudante de Cocina

Mora Pico Cecilia	Cajera
Moreira Zambrano Luis	Mesero
Nieto San Martin Roberto	Gerente Comercialización
Padilla Ávila Félix	Mesero
Pibaque Suarez Livingston	Chef de Cocina
Pincay Guillermo Porspero	Chef de Cocina
Pincay Ligua Guillermo	Chef de Cocina
Pincay Rodríguez Génesis	Mesera
Quitio Pacay Julio	Ayudante de Cocina
Romero Mora Eduardo	Auxiliar Contable
Sierra Bajaña Jacinto	Mesero
Solórzano Vega Juan	Ayudante de Mesero
Tutiven Villafruerte Rolando	Administrador
Villamar Navarrete Miguel	Mesero

Marco Conceptual.

El marco conceptual del presente proyecto de investigación podemos mencionar deferentes conceptos que ayudaran al lector una mejor comprensión de la misma e identificación de los temas tratados y relacionados entre la empresa en estudio el mercado en el que se desenvuelve y los componentes que tiene.

Actividad Económica.

Aquella que comprende la producción, la venta y distribución de bienes y servicios. En general es la desarrollada por el hombre y originada en la educación de bienes para la obtención de fines diversos. (Valleta Ediciones, pág. 21)

Activo.

Recursos económicos del ente, conjunto de bienes y derechos de una persona o empresa. (Valleta Ediciones, pág. 22)

Acto económico.

Acto que realiza en hombre con el fin de satisfacer sus necesidades y deseos económicos, tales como obtener medios de subsistencia, construir su vivienda, producir para cambiar por otros bienes. (Valleta Ediciones, pág. 26)

Contribución marginal.

Diferencia entre el precio de venta neto y el costo de venta variable compuesto por el costo de conversión más el costo de comercialización. (Valleta Ediciones, pág. 147)

Costo.

Suma de los esfuerzos expresados cuantitativamente que son necesarios para lograr una cosa. (Valleta Ediciones, pág. 152)

Costeo de fabricación.

Aquel en el que incurre la producción de bienes, es decir, en la creación de productos nuevos o diferentes de los materiales con que se produjeron y hasta el momento en que tales productos estén a la venta. (Valleta Ediciones, pág. 154).

Costo de transformación.

Mano de obra más gastos de fabricación. (Valleta Ediciones, pág. 156).

Inventario.

Clasificación y ordenamiento de los bienes de una persona o comunidad. (Valleta Ediciones, pág. 322).

Mano de O bra.

Comprende los sueldos y jornales abonados al personal, empleados en actividades aplicadas a la producción de bienes y servicios (Valleta Ediciones, pág. 352)

Materiales Directos.

Aquellos que se utilizan en el artículo manufacturado y cuyo costo pueden identificarse con lotes específicos pero que no constituyen el insumo principal. (Valleta Ediciones, pág. 356) .

Materiales Indirectos.

Aquellos que se utilizan en las operaciones de fabricación pero no pasan a formar parte de artículo manufacturado que no pueden imputarse fácilmente a las unidades específicas de producción ni a departamentos, pedidos, procesos. (Valleta Ediciones, pág. 356) .

Materia Prima Indirecta.

Aquella que se consume o utiliza en proceso productivo, de forma tal que la cantidad empleada no se pueda medir ni cargar directamente al producto o lote. Construye parte de los costos comunes de fabricación. (Valleta Ediciones, pág. 356).

Mercadería.

Mercancía, contablemente aquella partida del activo, rublo de viene de cambio, que se caracterizan por ser bienes tangibles que son poseídos para su venta en el curso ordinario del negocio. (Valleta Ediciones, pág. 360)

Nombre Social.

Aquel que sirve para caracterizar a una sociedad generalmente, es una consecuencia de contrato social. (Valleta Ediciones, pág. 375)

Nómina de Salarios.

Lista que exhibe los salarios pagados a cada obrero o empleado durante cierto periodo, así como las deducciones por retenciones correspondientes a impuestos, aportaciones sindicales, previsionales y sociales. (Valleta Ediciones, pág. 375)

Normas Contables.

Reglas, principios, limitaciones básicas y fundamentos aplicables para la preparación de la información contable. (Valleta Ediciones, pág. 376).

Marco Legal.

Cuando nos referimos al marco legal de la trabajo de investigación debemos hacer hincapié en todas aquellas instituciones o entes controladores que regulan el funcionamiento de las empresas ya sea en general o en un sector específico, entre las principales encontramos:

- Superintendencia de compañías.
- Servicio de rentas internas.
- Muy Ilustre Municipalidad de Guayaquil.
- Benemérito cuerpo de bomberos.
- Cámara de Industria y Producción.
- Cámara de Turismo.

Superintendencia de Compañías.

Es aquella entidad que regula a las empresas ya sean anónimas o limitadas en el aspecto del funcionamiento que tengan anualmente, a su vez vigila el mercado de valores.

La empresa tiene la obligación de dar cualquier reporte que la superintendencia de compañías solicite.

Anualmente las compañías entregan en forma obligatoria a la superintendencia de compañía la siguiente información:

- Estado de Situación Financiera.
- Estado de resultados Integrales.
- Estado de Cambio en el Patrimonio.
- Estado de Flujo de Efectivo por el Método Directo.

Acompañando a su vez esta información con los siguientes requisitos:

- Informe de gerencia a los accionistas.
- Acta de Junta General de Accionistas.
- Registro Único de Contribuyente.
- Cedula Representante Legal.
- Nota a los estados Financieros.
- Informe de Auditoría Externa.

Servicio de Rentas Internas.

Servicio de rentas internas (SRI), es el ente recaudador de tributos que hacen las empresas como sujeto pasivo al sujeto activo que es el estado, cabe recalcar que los tributos se dividen en tres.

- Impuestos.
- Tasas.
- Contribuciones.

El Servicio de Rentas internas es la entidad encargada de recaudar los tributos generados por impuestos, entre los principales impuestos encontramos:

- Impuesto a la Renta.
 - Personas naturales

➤ **Sociedades.**

- Impuesto al Valor Agregado.
- Impuesto a la salida de divisas.

Muy Ilustre Municipalidad de Guayaquil.

La muy ilustre Municipalidad de Guayaquil es el ente controlador y recaudador de tributos como Impuestos y tasas, es aquella entidad que da permisos de funcionamiento de locales comerciales. Entre los permisos que otorga la Muy Ilustre Municipalidad de Guayaquil y su Tributos encontramos.

- Impuesto del 1 X 1000 Sobre el patrimonio.
- Tasa de Habilitación.
- Patente.
- Impuestos Prediales.

Benemérito Cuerpo de Bomberos.

Es aquella instrucción que regula a la empresas en sus funcionamiento interno, controla los mecanismo de seguridad y otorga el permiso respectivo para que esta funcione adecuadamente, debemos mencionar que las empresas se hacen acreedoras a este permiso cuando cumplen con todos los requisitos establecidos por la institución, con respecto a la seguridad de la misma.

Para los locales de alimentación debemos mencionar que el benemérito cuerpo de bomberos pone énfasis en temas más particulares por el riesgo de incendios que estos tienen, se debe tener el número adecuado de extintores, la seguridad extrema en las conexiones de cilindro de gas, señalización de salidas de emergencia, etc.

Cámara de Industria y Producción.

Es aquella asociación que controla las actividades de las empresas por sector económico, brindando la información adecuada, a sus vez ofrece un sin número de beneficios como cursos a las empresas afiliadas, revistas informativas de cómo se está manejando el mercado, proporcionando ventaja competitivas para incorporar nuevas herramientas a la empresa en forma estratégica.

Cámara de Turismo.

Es un organismo creados para que la empresas afiliadas a esta se puedan beneficiar de información respecto al sector turístico, dando como primer beneficio impulsar el desarrollo de la provincia o país.

Las empresas que deben afiliarse son:

- Establecimientos de alojamiento.
- Establecimientos de alimentación.
- Establecimientos de bares y discotecas.
- Agencia de Viajes.
- Establecimientos de transporte.
- Cafeterías restaurantes, etc.

CAPITULO III

METODOLOGIA DEL TRABAJO

Planteamiento de la hipótesis.

La aplicación de un modelo de costeo mejorará los procesos contables de la compañía Grainba S.A. Restaurante Marrecife.

Diseño de la investigación.

Tipo de investigación.

Según su diseño el siguiente proyecto de investigación será de tipo aplicada en la ciudad de Guayaquil y según su objetivo será descriptiva y explicativa debido a que el proyecto determinara el método más adecuado aplicar a la empresa Grainba S.A. Restaurante Marrecife, según su diseño será de corte no experimental, de campo y transversal, desde una perspectiva cualitativa donde se determinara el modelo de costo más adecuado para que la empresa pueda optimizar sus resultados contables de una forma más eficiente y eficaz utilizando métodos adecuados a ser aplicados a este tipo de negocio "restaurantes".

Población y Muestra.

El proyecto de investigación tiene como finalidad determinar cual es el modelo de coteo más adecuado para el tipo de negocio en el que se desarrolla la empresa Grainba S.A. Restaurante Marrecife, tomando en cuenta los métodos que son más aplicados a restaurantes de la ciudad de Guayaquil que se dedican a iguales o parecidas características las cuales son: restaurantes de comida gourmet cuya materia prima sea los mariscos, considerando los parámetros que se asemejen más a la empresa en estudio, de esa manera tener una visión más objetiva.

En la actualidad según datos del INEC existen alrededor de 11.594 locales que dan este tipo de servicio la cual será nuestra población y para la muestra se seleccionara los restaurantes gourmet cuya materia prima sea los mariscos.

Instrumentos de recolección de datos.

Los instrumentos que se van a utilizar en el presente proyecto de investigación serán la recopilación de información que se obtengan de la empresas que tengan parecidas o iguales características que tiene la empresa Grainba S.A. Restaurante Marrecife, y a su vez analizando la información que se obtengan de los conceptos de los libros para determinar cuál será el método de costeo más adecuado para la empresa en estudio.

Métodos de Investigación

Deductivo - Inductivo: El presente método nos ayudará en una forma necesaria, para que podamos evaluar los aspectos particulares de los restaurantes que tiene parecidas o iguales características en relación a la empresa en estudio y el nivel de conocimiento sobre el métodos de costeo que se aplican a este tipo de empresas.

Analítico - Sintético: Este método nos va a permitir analizar la información recopilada, para tener una concordancia con el problema que tiene la empresa Grainba S.A. Restaurante Marrecife, sobre los métodos de costeo que pueda utilizar dentro de su organización. El análisis consiste en la descripción detallada de cada uno de los aspectos de un todo, esto jugará un papel importantísimo puesto que permitirá descubrir las consecuencias, parámetros y hechos con los que no se contaban, dándonos una vista más clara para pensar qué soluciones posibles podremos implantar.

Técnicas de investigación y pasos a utilizar.

Técnicas de la Encuesta.

La encuesta constituye una técnica de investigación empírica, que consiste en recoger información de los diferentes métodos de costeo que aplican las empresas que sede dicen a las actividades de Grainba S.A. Restaurante Marrecife, cuales son las técnicas los puntos más relevantes a tomar en cuenta dentro de los procesos contables aplicados y utilizados que sean efectivos y a su vez puedan ser aplicados a la empresa en estudio optimizando los resultados contables de la misma dando resultados más eficientes y eficaces, a través de ella recogeremos información, en forma escrita, por medio de un cuestionario aplicado a la muestra poblacional sobre aspectos relacionados con las actividades de la empresa.

Técnicas de la Observación.

Una de las formas más usadas es la observación que nos permite obtener información y nos permite explicar porque ocurren eventos en el mundo exterior de las personas o de un sector determinado, la presente técnica nos ayudara a registrar información en base de la percepción de la realidad del entorno y definir cuáles son los métodos más adecuados para la empresas en estudio.

Técnicas de la Entrevista.

La entrevista es una técnica de investigación que consiste en recoger información oral de los administradores de negocios con iguales o parecidas características que tiene la empresa Grainba S.A. Restaurante Marrecife, en una forma personal y directa; la cual nos permitirá obtener información necesaria, de parte de los directivos y empleados sobre aspectos relacionados con el servicio y la atención.

Tratamiento de la información.

Para el presente trabajo de investigación la información recopilada tendrá un tratamiento profesional analizando cada una de las partes o información que nos permita llegar a nuestro objetivo principal, para determinar cuál será el método más adecuado que la empresa Grainba S.A. Restaurante Marrecife,

deba utilizar e implementar dentro de sus procesos contables para de esta forma sea sus resultados más eficientes y eficaces optimizando sus recursos y dando información más profesional.

La información recopilada será extraída de fuentes confiables de autores reconocidos que nos permitirá discernir entre todos cual será el método más adecuado a aplicar, la información recopilada de la entrevista nos dará una visión más objetiva de cuáles es el método que le ha funcionado a empresas de iguales o parecidas características que la las que tiene la empresa en estudio.

CAPITULO IV

ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS Y APLICACIÓN DE METODO

Introducción

La empresa Grainba S.A. Restaurante Marrecife se dedica en la actualidad a brindar el servicio de alimentación cuya materia prima son los mariscos. Brindando a su distinguida clientela un sinnúmero de platillos gourmet para el deleite del paladar.

Se encuentra ubicada en el sector norte de la ciudad de Guayaquil y tiene un posicionamiento en el mercado bien definido, teniendo la ventaja de que es uno de los pocos restaurantes que ofrecen este tipo de producto en forma gourmet y no tienen competencia a los alrededores.

En la parte contable la empresa ha brindado todo su apoyo, dando la información requerida, cabe recalcar que en la actualidad la empresa no se encuentra sumergida dentro de los parámetros con que se debería llevar la contabilidad que son los costos, la empresa lleva la contabilidad comercial, sin embargo incurre en algunos controles tales como hojas de recepción de mercadería a bodega, entrada y salida del personal, etc.

Para el siguiente análisis tomaremos en cuenta todos los datos contables que se necesite para alcanzar nuestros objetivos, tales como ingresos, costos y gastos. Dentro de los costos y gastos analizaremos los costos directos e indirectos en los cuales incurre la empresa en estudio. La materia prima, mano de obra y gastos de fabricación, no olvidando analizar los bienes (activo fijo) que tiene la empresa, cuáles son sus proveedores más significativos y su clientela. Y todos aquellos aspectos que nos permitan determinar y alcanzar nuestros objetivos.

Ingresos.

Los ingresos que tiene la empresa en estudio están en un rango aproximadamente entre sesenta mil dólares \$60,000.00 y sesenta y cinco mil dólares \$65,000.00 mensuales que se encuentran divididos en cobros en efectivos y cobros con tarjetas de crédito, los cuales se encuentran divididos de la siguiente manera. Aproximadamente el 40% se vende en efectivo y el 60% en tarjeta de crédito. Sin tomar en cuenta el Impuesto al Valor Agregado que es un valor adicional del 12% que se cobra pero es transferido o pagado al estado en cada mes.

GRAINBA S.A. VENTAS AÑO 2013

No.	Mes	Valor
01	ENERO	\$ 62,711.52
02	FEBRERO	\$ 47,317.42
03	MARZO	\$ 55,814.37
04	ABRIL	\$ 56,710.19
05	MAYO	\$ 65,708.60
06	JUNIO	\$ 67,085.18
07	JULIO	\$ 65,644.85
08	AGOSTO	\$ 68,467.89
09	SEPTIEMBRE	\$ 68,768.64
10	OCTUBRE	\$ 69,214.20
11	NOVIEMBRE	\$ 64,105.66
12	DICIEMBRE	\$ 69,358.25
TOTAL		\$ 761,008.77

Nota: Correspondientes a 86.225 platos en el año 2013.

TABLA 1.
VENTAS ANUALES AÑO 2013
EMPRESA GRAINBA S.A.

C l i e n t e s .

Todas las personas en general de clase media en adelante que gusten de un buen platillo gourmet hecho a base de mariscos. Satisfaciendo la necesidad de alimentarse a nuestros consumidores.

P r o d u c t o .

La empresa Grainba S.A. Restaurante Marrecife pone a disposición de su distinguida clientela la siguiente variedad de platillos para el gusto del paladar y deleite de sus necesidades.

Como todo restaurant de lujo ofrecemos a nuestra clientela variedad de platillos y calidad brindando un menú que a continuación mencionamos y a su vez divididos con las siguientes características:

- Piqueo.
- Cebiches
- Platos típicos con mariscos
- Cassepole
- Ensaladas
- Platos especiales a la carta gourmet
- Vinos y bebidas.

P i q u e o .

- Piqueo de mariscos apanados y al Ajillo.
- Aguacate relleno de camarones.
- Aguacate relleno de mariscos.
- Uñas de cangrejos gratinados en salsa de camarón.
- Uñas de cangrejos naturales o apanados.
- Piqueo Ecuatoriano.

Cebiches.

- Cebiche de Calamar.
- Cebiche de Ostra.
- Cebiche de Pescado.
- Cebiche de Camarón.
- Cebiche de Concha.
- Cebiche de Cangrejo.
- Cebiche de Pulpo.
- Cebiches Mixtos.

Platos típicos con mariscos.

- Pescado apanado, frito o al vapor.
- Corvina apanada, frita o al vapor.
- Camarones apanados, a la plancha o rebosados.
- Calamares a la Romana.
- Tortillas de camarón, cangrejo o mariscos.
- Conchas asadas o gratinadas.
- Arroz con camarones.
- Arroz con Concha.
- Arroz con Cangrejo.
- Arroz marinero.

Cassepole.

- Sopa Marinera o de camarón.
- Crema de cangrejo.
- Crema de camarón.
- Crema mixta.
- Cazuela de pescado,
- Cazuela de mariscos.
- Sango de choclo de camarón.

- Sango de choclo de cangrejo.
- Sango de choclo mixto.

Ensaladas.

- Ensalada de camarón.
- Ensalada mixta de camarón y cangrejo.
- Ensalada de cangrejo.
- Ensalada de calamar.
- Ensalada gratinada de mariscos.
- Ensalada de pulpo.
- Ensalada de mariscos.

Paltos especiales a la carta gourmet.

- Spaghetti de camarones en salsa blanca.
- Spaghetti de mariscos en salsa blanca.
- Spaghetti pirata de mariscos en salsa pomodoro.
- Pulpo a la plancha.
- Camarones al Ajillo.
- Camarones y pulpo al Ajillo.
- Camarones y cangrejos al Ajillo.
- Camarones en salsa de cangrejo.
- Corvinas en salsa a su elección.
- Corvinas en salsa gratinas a su elección.
- Risotto de mariscos.
- Creps de mariscos.
- Langosta en salsa de mariscos.
- Langostinos en salsa de mariscos.
- Mariscos al Ajillos de la casa Española.
- Camarones y pulpo al Ajillo de la casa Española.
- Pulpo y cangrejo al Ajillos de la casa Española.

Vinos y bebidas.

En nuestra carta le ofrecemos a nuestros clientes un sin número de bebidas a su elección junto con jugos naturales y vinos de las mejores marcas reconocidos dentro de nuestro mercado. Dando a nuestra clientela lo mejor para su gusto y necesidad de forma variada y brindando un buen servicio de calidad.

Costos y Gastos.

Costos Directos.

En nuestros costos directos determinamos en la actualidad cuáles son los costos de Materia Prima y mano de Obra en los cuales la compañía incurre mensualmente para ser analizados.

Materia Prima directa.

En cuanto a la materia prima "mariscos" la empresa nos ha proporcionado el listado de las adquisiciones mensuales y como se contabilizan en la actualidad. Sin tomar en cuenta el Impuesto al Valor Agregado que es un valor adicional del 12% que se cobra pero es transferido o pagado al estado en cada mes.

MATERIA PRIMA DIRECTA QUE UTILIZA LA EMPRESA

GAINBA S.A. AÑO 2013

No.	CARACTERISTICA DEL PRODUCTOS	COSOTO
01	CANGREJO	\$ 33,265.77
02	CAMARON	\$ 34,657.44
03	PESCADO PICUDO	\$ 49,551.33
04	PESCADO ALBACORA	\$ 47,970.54
05	CALAMAR	\$ 17,567.66
06	CONCHA	\$ 8,657.49
07	OSTRA	\$ 6,052.79

08	PULPO	\$ 11,439.04
09	LANGOSTA	\$ 12,111.44
10	LANGOSTINO	\$ 11,790.48
TOTAL		\$ 233,063.98

TABLA 2.
COSTOS DE MATERIA PRIMA
EMPRESA GRAINBA S.A.

La empresa en la actualidad contabiliza de la siguiente manera cada vez que realiza una compra:

-----X-----

Compras	\$ 233,063.98
Cuentas por pagar	\$ 232,869.59
Ret. Fet. Por pagar	\$ 194.21

Nota: las cuentas por pagar al S.R.l se tomó el valor proporcional a pagar por planillas de diciembre, enero a noviembre ya está cancelado.

Materia prima indirecta.

En cuanto a la materia prima indirecta son todos aquellos componentes que la empresa utiliza para la elaboración de los productos, tomando en cuenta los datos proporcionados que la empresa dio en las compras realizadas entre enero y diciembre del año 2013 los cuales presentamos en la siguiente tabla:

COSTOS DE MATERIA PRIMA INDIRECTA QUE UTILIZA LA EMPRESA

GRAINBA S.A. AÑO 2013

No.	Mes	Valor
01	ENERO	\$ 8,250.43
02	FEBRERO	\$ 7,955.98
03	MARZO	\$ 8,233.76
04	ABRIL	\$ 8,657.21
05	MAYO	\$ 7,904.87
06	JUNIO	\$ 8,453.22
07	JULIO	\$ 7,899.49
08	AGOSTO	\$ 8,119.90
09	SEPTIEMBRE	\$ 8,223.66
10	OCTUBRE	\$ 8,322.97
11	NOVIEMBRE	\$ 8,665.75
12	DICIEMBRE	\$ 8,520.47
TOTAL		\$ 99,207.71

TABLA 3

COSTOS DE MATERIALES INDIRECTOS QUE UTILIZA LA EMPRESA

GRAINBA S.A. AÑO 2013

MATERIALES INDIRECTOS QUE UTILIZA LA EMPRESA

GRAINBA S.A. AÑO 2013

No.	CARACTERISTICA DEL PRODUCTO
01	Arroz
02	Aceite
03	Azúcar

04	Sal
05	Limón
06	Cebolla
07	Tomate
08	Pimiento
09	Cebolla blanca
10	Cebolla perla
11	Pepino
12	Aguacate
13	Verde
14	Huevos
15	Ajo
15	Aliño
17	Crema de leche
18	Papa
19	Fideos
20	Champiñones
21	Pasas
22	Manzanas
23	Naranjas
24	Naranjilla
25	Frutas en general
26	Legumbres
27	Especies

TABLA 4
MATERIALES INDIRECTOS QUE UTILIZA LA EMPRESA
GRAINBA S.A. AÑO 2013

La empresa en la actualidad contabiliza de la siguiente manera cada vez que realiza una compra. Sin tomar en cuenta el Impuesto al Valor Agregado que

es un valor adicional del 12% que se cobra pero es transferido o pagado al estado en cada mes.

-----X-----

Compras	\$ 99,207.71	
Cuentas por pagar		\$ 99,125.04
Cuentas por pagar S.R.L. (Retenciones)		\$ 82.67

Nota: las cuentas por pagar al S.R.L se tomó el valor proporcional a pagar por planillas de diciembre, enero a noviembre ya está cancelado.

Proveedores.

En nuestra lista de proveedores la empresa se preocupó de seleccionar empresas serias que ofrezcan calidad y garanticen mariscos frescos, a continuación el listado de las empresas que nos proveen los productos.

- Calamantes S.A.
- Proveemar Enrique Jhon Guillen Oyola
- Procesadora Nacional de Alimentos C.A. Pronaca
- Corporación Favorita C.A. (Supermaxi).
- Corporación el Rosado (Mi Comisariato).
- Alimentos Especiales Procesados C.A. Aleproca.
- Alpina Productos Alimenticios Alpiecuador S.A.
- Arca continental S.A.
- Coile S.A.
- Industrial Danec S.A.
- Dinadec S.A.
- Liris S.A. Del portal
- Diazce S.A.
- Exofrut S.A.
- Impalcasa S.A.

- Ichiban S.A :
- Mariscos azul
- Pacfhis
- O y m a r M a r t l l o R o m e r o M ó n i c a C a r l i t a
- P e f a r e r S . A . P r o h y g i e n e
- R e f r e s c o s s i n g a s S . A . R e s g a s a
- S o l e x S . A .
- T h e T e s a l i a S p i n g C o m p a n y S . A .
- V i s o r a l .
- D i p o r S . A .
- V i s o r a l S . A .
- L o g í s t i c a d e A l i m e n t o s L o g a l i s a S . A .
- P l a s t i f l e x S . A .
- C o n f i t e c a C . A .
- C h e m o l k d e l E c u a d o r S . A .
- A m b e v E c u a d o r S . A .
- S p a r t a n d e l E c u a d o r P r o d u c t o s Q u í m i c o s S . A .
- D i m e t a l s a S . A .
- V i t e s e g u r i d a d C í a . L t d a . V i t e s e g
- N u t r i n d u s S . A .
- E x t e r p l a g a s S . A .

Tomando en cuenta que en el listado de proveedores también se encuentran las empresas que nos dan asesoramiento o algún tipo de servicio que ayude a la empresa considerados estos también como gastos los cuales analizaremos más adelante.

Mano de obra directa.

En la actualidad la empresa cuenta con 32 empleados de los cuales 22 corresponden a la nómina de mano de obra directa "chef de cocina, ayudantes, meseros, posillero, maitre y bar men", la nómina de los 22 miembros que integran

la mano de obra directa con la producción de los alimentos del restaurante ascienden a una suma de \$10,200.00 mensuales, \$122,400.00 anuales y registran en los libros sobre tiempo de \$ 828.68 mensuales, \$ 9,944.16 anuales.

La nómina de los empleados no relacionados con la producción ascienden a un total de \$4,845.34 mensuales, \$ 58,144.00 y registra en los libros sobre tiempo de \$ 133.32 mensuales, \$ 1,599.84 anuales incluyendo en esta nomina a los meseros, departamento de contabilidad gerencia y comercialización, guardias y mensajeros.

La empresa hace la provisión de los pagos de Instituto Ecuatoriano de seguridad Social cumpliendo con todos los aspectos legales que esta exige como son los pagos de décimo tercera remuneración, décimo cuarta remuneración y vacaciones.

La empresa en la actualidad contabiliza de la siguiente manera los sueldos de los empleados:

-----X-----

Sueldos y Salarios	\$180,544.00	
Caja - Banco		\$ 179,137.21
Cuentas por pagar I.E.S.S		\$ 1,406.79
Gastos Beneficios sociales	\$ 21,936.09	
Caja - Banco		\$ 20,108.09
Cuentas por Pagar I.E.S.S		\$ 1,828.00

Nota: las cuentas por pagar al I.E.S.S. se tomó el valor proporcional a pagar por planillas de diciembre, enero a noviembre ya está cancelado.

Gastos.

La empresa en la actualidad incurre en diferentes tipos de gastos los cuales no los tiene divididos ya sean estos administrativos, o de producción. A continuación les detallamos los gastos más significativos que tiene la empresa y su respectivos contabilización anual, cabe recalcar que los gastos se contabilizan de acuerdo vayan ocurriendo o se vayan generando en el día a día de las diversas actividades económicas que tenga la empresa o sus necesidades. Sin tomar en cuenta el Impuesto al Valor Agregado que es un valor adicional del 12% que se cobra pero es transferido o pagado al estado en cada mes.

GASTOS DE LA EMPRESA GRAINBA S.A.

AÑO 2013

No.	CARACTERISTICA DEL GASTO	VALOR
01	Arriendo de local	\$ 33,991.20
02	Gastos servicios Agua	\$ 3,183.60
03	Gastos servicio de Luz	\$ 3,458.76
04	Gastos Servicio de Teléfono	\$ 3,224.55
05	Gastos de Guardianía	\$ 18,000.00
06	Gastos internet	\$ 912.00
07	Honorarios profesionales	\$ 12,000.00
08	Papelería y útiles de oficina	\$ 6,233.59
09	Mantenimiento	\$ 5,873.93
10	Gastos beneficios sociales	\$ 7,522.66
11	Contribuciones legales	\$ 1,243.88
12	Gastos Financieros	\$ 953.22
13	Varios (colas, cervezas)	\$ 1,816.45
TOTAL		\$ 98,597.39

TABLA 5

GASTOS GENERALES DE LA EMPRESA

GRAINBA AÑO 2013

La empresa en la actualidad contabiliza de la siguiente manera los Gastos:

-----X-----

Gastos	\$98,513.83
Caja - banco	\$ 97,210.69
Cuentas por pagar S.R.L. (Retenciones)	\$ 1,303.15

Nota: las cuentas por pagar al S.R.L se tomó el valor proporcional a pagar por planillas de diciembre, enero a noviembre ya está cancelado.

Bodega.

Con respecto a la bodega se lleva un control de la entrada de la mercadería que se compra diaria o semanal y salida de la mercadería por los insumos que se vayan utilizando diariamente en la elaboración de los productos, en los cuales constas los productos perecibles y los no perecibles. De igual manera se lleva un control de los insumos que se utilizan para el funcionamiento del local u oficina o los productos o herramientas que se utilicen dentro de cualquier parte o funcionamiento del local comercial.

Activos fijos de la empresa.

La empresa al pasar del tiempo fue normalizándose y regularizando, cabe recalcar que nación como una local comercial familiar y todos aquellos activos fijos fueron adicionados como aportación cuando se constituyó la empresa, luego fueron adquiriendo equipos más sofisticados a nombre de la empresa los cuales nos proporcionaron un inventario de activos fijos que en la actualidad asciende a \$69,542.51 sesenta y nueve mil quinientos cuarenta y dos con 51 centavos, los cuales están conformado según los libros contables, Vehículo cuyo valor es

de \$24,400.00 y el resto con un porcentaje del 72.21% para la producción y 27.79% en administración correspondiéndole los siguientes valores a cada uno.

- Activos de producción \$ 32,597.40
- Activos de Administración \$ 12,545.11

De la misma forma en la actualidad existe una depreciación Acumulada con un valor de \$ 8,521.26 ocho mil quinientos veintiuno con 26 centavos los cuales a su vez están divididos de la siguiente manera.

- Depreciación Acumulada de Activos de producción \$ 2,848.15
- Depreciación Acumulada de Activos de Adm. \$ 2,972,61
- Depreciación de Vehículo \$ 2,700.50

GRAINBA S.A.

INVENTARIOS

AL 31 DE DICIEMBRE 2013

No.	ARTICULO	CANTIDAD
01	Mesa para 6 personas base blanco (fierro)	10
02	Mesa para 6 personas base madera (fierro)	16
03	Mesa para 6 madera	20
04	Mesa para 4 madera	2
05	Mesa para 10 personas base blanco (fierro)	2
06	Silla fierro	160
07	Silla madera	16
08	Silla Plástica	24
09	Vidrios para Mesa	50
10	Planta con masetero	14
11	Porta servilleta Fierro	27
12	Porta servilleta plástico	20

13	Cucharas	274
14	Tenedor	274
15	Cuchillos de mesa	274
16	Split	2
17	Acondicionador de Aire	2
18	Televisor 14"	2
19	Televisor 32"	3
20	Canastitas para cubiertos	60
21	Manteles Rojos	26
22	Manteles Verdes	25
23	Manteles Naranja	25
24	Manteles Amarillos	25
25	Ventilador	2
26	Cuadro Grande	4
27	Cuadro Pequeño	7
28	Saleros	30
28	Porta Palillo	8
30	Porta Azúcar	4
31	Hielera Plásticas	6
32	Hilera de Vidrio	4
33	Dispensador Refrigerador de Jugo	2
34	Cafetera	2
35	Vitrina Pequeña	2
36	Asiento para Bebe	6
37	Escalera metálica	2
38	Extractor Jugo Industrial	2
39	Cedazo Plásticos	4
40	Cedazo Metálicos	4
41	Bandeja de aluminio	18
42	Bandeja Plásticas	13
43	Bandejas extra grandes Metal	19
44	Bandejas extra grandes Plásticas	6

45	Bandeja Plánticas Cuadradas Grandes	2
46	Bandeja Plásticas Cuadradas pequeñas	5
47	Bandeja Plásticas Cuadradas metal	2
48	Bandejas Acero Inoxidable	5
49	Tacho para basura Grande	10
50	Tacho para basura Pequeño	2
51	Tacho blanco	5
52	Tabla de picar	5
53	Cucharetas plásticas	9
54	Exprimidor de Limón	4
55	Cuchillos	6
56	Porta mayonesa y salsa de tomate	22
57	Regleta	3
58	Repisa de Acero	4
59	Lavaderos dobles con llave Industrial	3
60	Lavadero 3ple con llave Industrial	2
61	Martillo para hielo	2
62	Charolas de fierro	2
63	Gavetas	25
64	Dispensador de toalla	4
65	Dispensador de papel higiénico	3
66	Dispensador de Jabón	3
67	Dispensador de Jabón en rollo	3
68	Dispensador papel	3
69	Dispensador de desinfectante	2
70	Dispensador Limpión	2
71	Dispensador Sal Grande	7
72	Dispensador Salsa de Tomate Grande	5
73	Tacho para baño	5
74	Balanza Digital	2
75	Balanza Pequeña	2
76	Silla Secretaria	2

77	Repisa Pequeña de Madera	3
78	Repisa Grande de Madera	2
79	Repisa de malla blanca	2
80	Repisa Aluminio Extra Grande	2
81	Escritorio	2
82	Computadora Escritorio Completa	2
83	Computadora Laptop	2
84	Impresora pequeña para facturar	2
85	Impresora Epson	2
86	Impresora HP	2
87	Calculadora	4
88	Caja para billetes	2
89	Porta Clic	1
90	Grapadoras	2
91	Caramelera	2
92	Perforadora	2
93	Porta Tarjetas	2
94	Teléfono Inalámbrico	2
95	Tablero de Corcho	2
96	Adorno Timón de Barco	2
97	Escobas	4
98	Escurreidor	4
99	Recogedor de Basura	2
100	Martillo	2
101	Reuter	2
102	Gratinador	2
103	Porta cubierto Acero Inoxidable Con 7 Disp.	2
104	Porta Cubierto Plásticos	2
105	Roseador de Agua grande	3
106	Roseador de Agua pequeño	6
107	Cámara Fría	1
108	Refrigerador	3

109	Olla Acero Industrial	3
110	Masas Acero Inoxidable	3
111	Mesa Aluminio Industrial extra grande	2
112	Mesa Aluminio Industrial mediana	2
113	Mesa Aluminio Industrial pequeña	2
114	Mesa Aluminio Industrial grande	2
115	Licadoras	2
116	Casina baño maría	2
117	Percha aluminio	2
118	Gratinadora a Gas	2
119	Reloj	2
120	Filtro de Agua Mediano	2
121	Filtro de Agua Grande	2
122	Microonda	1
123	Paleta de Acero	2
124	Cocina Industrial	3
125	Freidora	2
126	Mesa de Cocina para Trabajo Madera	1
127	Cilindro de Gas	7
128	Baldes	4
129	Tanque Metálico para basura	2
130	Sistema de seguridad con 3 Cámaras	2
131	Central de Aire	1
132	Extractor	3
133	Generador Eléctrico	2
134	Vehículo	1
135	Escritorio para computadora	2
136	Silla de oficina	2
137	Sillas recibidoras	3
138	Muebles	2
139	Perchas	4

TABLA 6

INVENTARIO DE LA EMPRESA

GRAINBA AÑO 2013

Estado de Situación Financiera

En la actualidad la empresa Grainba S.A. Restaurante Marrecife proporciono un Estado de Situación Financiera con fecha de estudio y contabilización del 1 de enero del 2013 al 31 de Diciembre del 2013. Los cuales nos ayudaran a observar detenidamente la situación contable de la empresa y como se están generando los procesos contables, los tipos de cuenta que se están utilizando y de qué manera está visualizando los accionista el manejo y control de la empresa.

Con la aplicación de un costeo se podrá mostrar un balance general más definido y relacionado con el tipo de contabilidad que requiere la empresa en estudio y nos dará una visión más clara del tratamiento contable para que a su vez los accionistas puedan tomar las mejores decisiones con relación a la empresa.

GRAINBA S.A.

ESTADO DE SITUACION FINANCIERA

AÑO 2013

No.	DETALLE	SUB - TOTAL	TOTAL
1	ACTIVO		
1.1	ACTIVO CORRIENTE		
1.1.1	Caja - Banco	\$ 49,808.37	
1.1.2	Mercadería	\$ 12,547.53	
1.1.3	Cuentas por Cobrar	\$ 8,768.30	
	TOTAL ACTIVO CORRIENTE		\$ 61,124.20

1.2.	ACTIVO FIJO		
1.2.1	Equipos para producción	\$ 32,597.40	
1.2.2	Equipos de Oficina	\$ 5,841.09	
1.2.3	Muebles y Enseres	\$ 6,704.02	
1.2.4	Vehículo	\$ 24,400.00	
1.2.5	Deprec. Acum. De Activos	-\$ 8,521.26	
	TOTAL ACTIVO FIJO		\$ 61,021.25
1.3	ACTIVO NO CORRIENTE		
1.3.1	Impuestos anticipados	\$ 8,549.65	
1.3.2	IVA pagado por anticipado	\$ 4,411.62	
	TOTAL ACT. NO		\$ 12,961.27
	CORRIENTE		
	TOTAL ACTIVO		\$ 145,106.72
2	PASIVO		
2.1	PASIVO CORRIENTE		
2.1.1	Proveedores	\$ 3,244.69	
2.1.2	Beneficios Sociales por Pagar	\$ 12,120.57	
2.1.3	IVA Cobrado por ventas	\$ 8,122.93	
2.1.4	Impuestos por Pagar	\$ 12,966.39	
2.1.5	Retenciones por Pagar	\$ 1,580.03	
2.1.6	15% Trabajador sobre Utilidad.	\$ 10,400.82	
	TOTAL PASIVO CORRIENTE		\$ 48,435.43
2.2	PASIVO NO CORRIENTE		
2.2.1	Cuentas por Pagar Largo Plazo	\$ 7,334.87	
2.2.2	Cuentas por Pagar Socios	\$ 25,000.00	\$ 32,334.87
	TOTAL PAS. NO		
	CORRIENTE		

TOTAL PASIVO		\$ 80,770.30
3	PATRIMONIO	
3.1	Capital Social	\$ 800.00
3.2	Reserva Legal	\$ 5,862.39
3.3	Adopción NIIF primera vez	\$ 634.03
3.4	Utilidades No Distribuidas	\$ 15,665.51
3.5	Utilidad o Perdida Ejercicio Act.	\$ 41,374.49
TOTAL PATRIMONIO		\$ 64,336.42
TOTAL PASIVO + PATRI.		\$ 145,106.72

TABLA 7
ESTADO DE SITUACION FINANCIERA
GRAINBA AÑO 2013

Estado de Resultados Integrales.

En la actualidad la empresa Grainba S.A. Restaurante Marrecife proporciono un Estado de Resultados Integrales con fecha de estudio y contabilización del 1 de enero del 2013 al 31 de Diciembre del 2013. Los cuales nos ayudaran a observar detenidamente los ingresos y gastos de la empresa y como se están generando los procesos contables, los tipos de cuenta que se están utilizando y de qué manera está visualizando los accionista el manejo y control de la empresa.

Con la aplicación de un costeo se podrá mostrar un balance general más definido y relacionado con el tipo de contabilidad que requiere la empresa en estudio y nos dará una visión más clara del tratamiento contable para que a su

vez los accionistas puedan tomar las mejores decisiones con relación a la empresa.

GRAINBA S.A.

ESTADO DE RESULTADOS INTEGRALES

AÑO 2013

No.	DETALLE	SUB-TOTAL	TOTAL
4	INGRESOS		
4.1	VENTAS		\$ 761,008.77
4.1.1	Ventas de Alientos	\$ 761,088.77	
4.2	FINANCIEROS		\$ 425.00
4.2.1	Rendimientos Financieros	\$ 425.00	
	TOTAL INGRESOS		\$ 761,433.77
5	COMPRAS		
5.1	Mercadería	\$ 332,271.69	
	TOTAL DE COMPRAS		\$ 332,271.69
	UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		\$ 429,162.08
6	EGRESOS		
6.1	GASTOS GENERALES		
6.1.1	Sueldos y Salarios	\$ 180,544.00	
6.1.2	Beneficios sociales	\$ 86,133.86	
6.1.3	Gato de Arriendo	\$ 33,991.20	
6.1.4	Servicio Básico Agua	\$ 3,183.60	
6.1.5	Servicio Básico Luz	\$ 3,458.76	
6.1.6	Servicio Básico Teléfono	\$ 3,224.55	
6.1.7	Gasto de Guardianía	\$ 18,000.00	
6.1.8	Gastos de Internet	\$ 912.00	

6.1.9	Honorarios Profesionales	\$	12,000.00	
6.1.10	Gastos Útiles de Oficina	\$	6,233.59	
6.1.11	Mantenimiento	\$	5,873.93	
6.1.12	Contribuciones Legales e Imp.	\$	1,243.88	
6.1.13	Gasto Bancario	\$	953.22	
6.1.14	Gasto de depreciación	\$	2,254.21	
6.1.15	Varios	\$	1,816.45	
TOTAL GASTOS				\$ 359,823.25
UTILIDAD ANTES DE IMP.				\$ 69,338.83
	15% Participación a Trab.	\$	10,400.82	
Utilidad Antes de I.R				\$ 58,938.01
	22% Impuesto a la Renta	\$	12,966.36	
Utilidad Antes de Reserva				\$ 45,971.65
	Reserva	\$	4,597.16	
Utilidad Neta a Distribuir				\$ 41,374.49

TABLA 8
ESTADO DE RESULTADOS INTEGRALES
GRAINBA AÑO 2013

RESULTADOS DE LOS ESTUDIOS EN EL MERCADO

Dentro de nuestros objetivos se encuentra determinar cuáles es el método de costeo más eficiente y eficaz para la empresa Grainba S.A. Restaurante Marrecife. Y los métodos más utilizados de empresa con similares característica que existan dentro del mercado.

Haciendo una encuesta a una pequeña muestra de la población de donde se encuentra sumergida la empresa Grainba S.A. Restaurante Marrecife determinamos y analizando los siguientes resultados haciendo las siguientes preguntas:

Preguntas que se hicieron en la encuesta:

- ¿Lleva algún tipo de coste?
- ¿Qué tipo de costeo lleva?
- ¿Cuántas sucursales tiene?
- ¿Qué cantidad de empleados tienen?
- ¿En qué sector se encuentra ubicado?

Análisis de las preguntas que se realizaron

En total se realizaron 372 encuestas a diferentes restaurantes con similares características a la empresa en estudio.

¿Lleva algún tipo de Costeo?

SI	193
NO	179
	<hr/>
	372

Según el estudio que se realizó en la ciudad de Guayaquil dio como resultado que el equivalente del 52% de los negocios de restaurantes relacionados con la empresa Grainba S.A. Restaurante Marrecife lleva un costeo, y el 48% no llevan ningún costeo en la parte contables. Cabe mencionar que se realizó un total de 372 encuestas a diferentes tipos de restaurantes cuya materia prima.

Para la siguiente etapa de preguntas solo se tomó en cuenta los locales que dieron como positivo la primera pregunta, debido a que es la más importante en nuestro estudio, determinar qué tipo de costeo es el más utilizado para los restaurantes cuya materia prima es el marisco.

A estos locales se les siguió haciendo las preguntas de la encuesta para ver las similitudes que tenían con nuestra empresa como sector, número de empleados y número de sucursales.

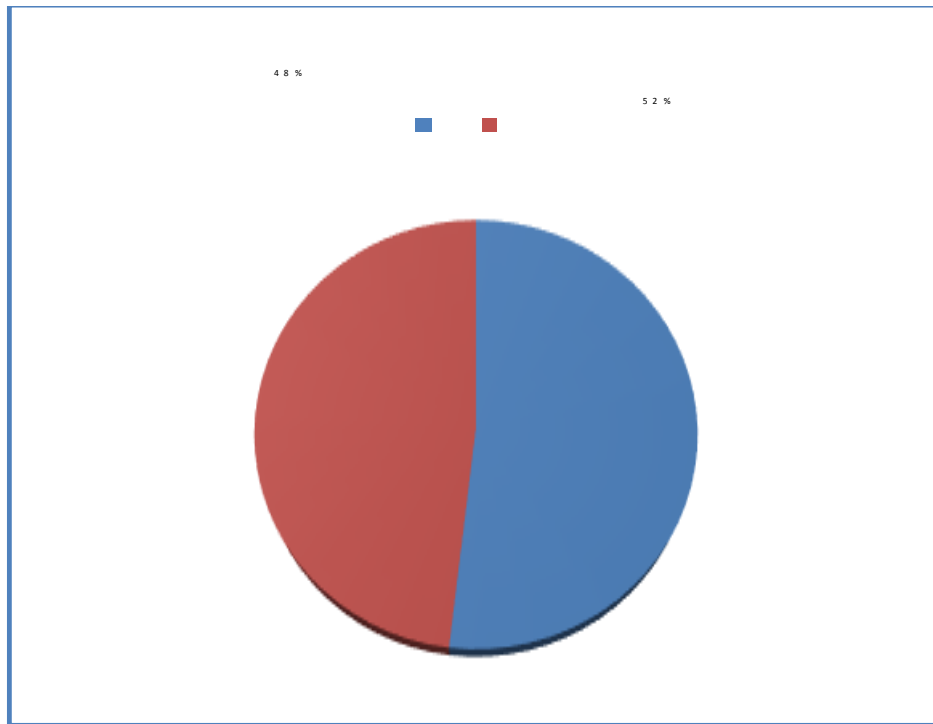


GRAFICO 1
SEGMENTACION DE NEGOCIOS A ESTUDIAR

¿Qué tipo de costeo utiliza?

Costo basado en actividades	121
Costeo por órdenes de producción	0
Costeo estándar	34
No respondieron	38
	<hr/>
	193

La siguiente pregunta nos orienta a responder nuestro segundo objetivo específico que es: identificar qué tipo de costeo es el más utilizado por empresa cuya materia prima es el marisco, dando como resultado que el sistema de

costeo más utilizado por este tipo de empresas es el costeo basado en actividades, la cual tiene una característica mencionada anteriormente.

Este tipo de costeo se lleva para las empresas que tienen un sinnúmero de productos que ofrecen.

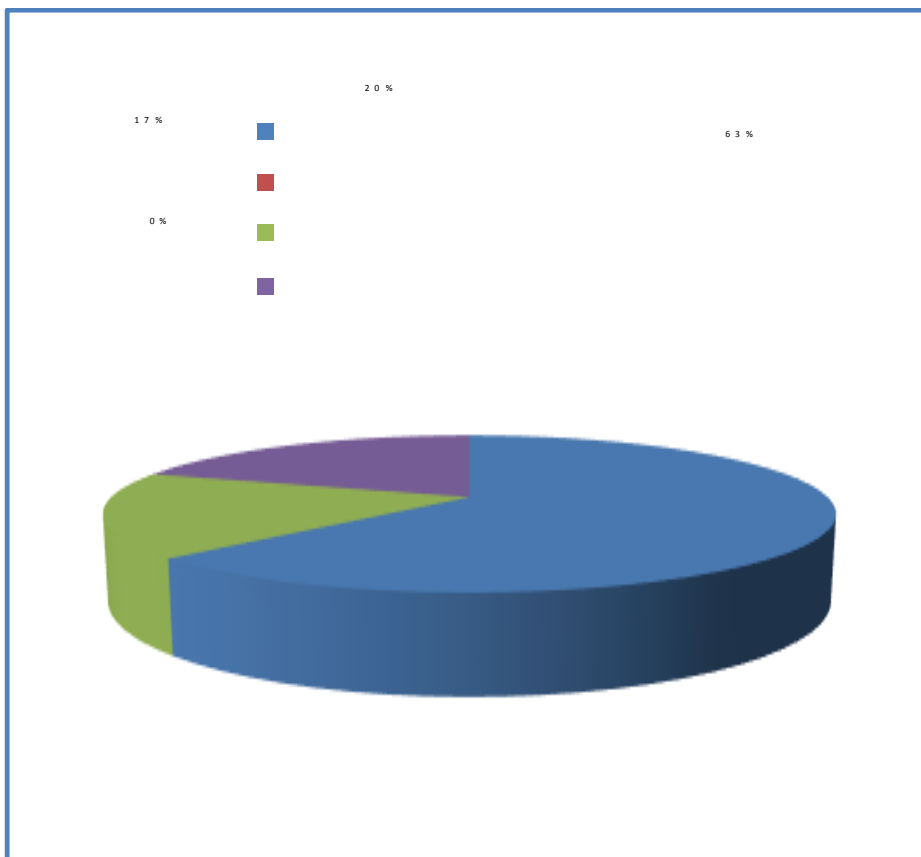


GRAFICO 2
COSTEOS UTILIZADOS

¿Cuántas sucursales tiene?

Una Sucursal	129
De 2 a 3 Sucursales	58
Más de 3 Sucursales	6
	<hr/>
	193

En cuanto al número de sucursales que tiene cada negocio u empresa que está inmersa en este sector, podemos indicar que el 67% de las encuestas dieron como resultados que tiene una sola sucursal, el 30% dieron como

resultado que tiene de 2 a 3 sucursales y tan solo el 3% de las encuestas dieron que tienen de 4 sucursales en adelante. Esto nos indica que estamos frente a una competencia diversificada ya que nosotros al igual que la mayoría tenemos una sucursal y podemos competir tanto por la calidad de nuestros productos y el precio de los productos que ofertemos.

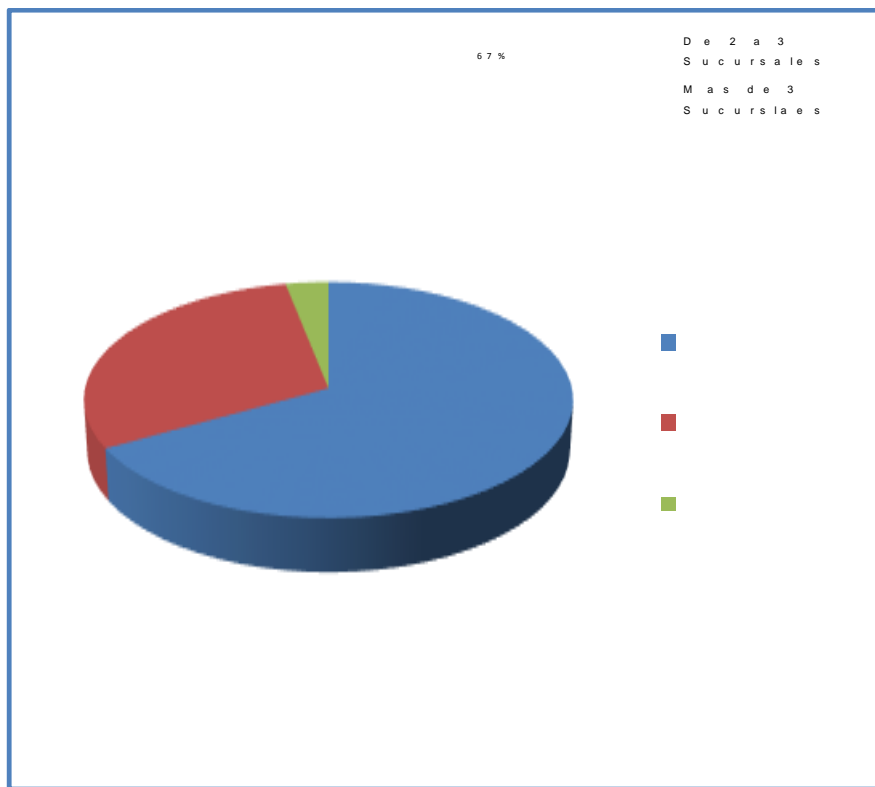


GRAFICO 3
SUCURSALES EXISTENTES

¿Qué cantidad de empleados tiene?

1 a 5	
Empleados	15
5 a 10	
Empleados	89
Más de 10	
Empleados	89
	<hr/>
	193

En cuanto al número de empleados que tiene las empresas relacionadas con nuestra empresa en estudio Grainba S.A. Restaurante Marrecife podemos resaltar que el 8% tienen menos de seis empleados, y que el 92% están divididos en una forma pareja por las empresa que tienen hasta diez empleados y más de 10 empleados, haciéndonos notar que por el número de sucursales Vs. Al número de empleados que tenemos nosotros los cuales son 32.

- Tener un negocio más grande que los otros negocios.
- Tener muchos empleados no siendo necesarios.

No obstante en algunas ocasiones se ha tratado de reducir los empleados siendo incapaz ya que la gran aceptación y demanda que tiene nuestra empresa, es casi imposible.

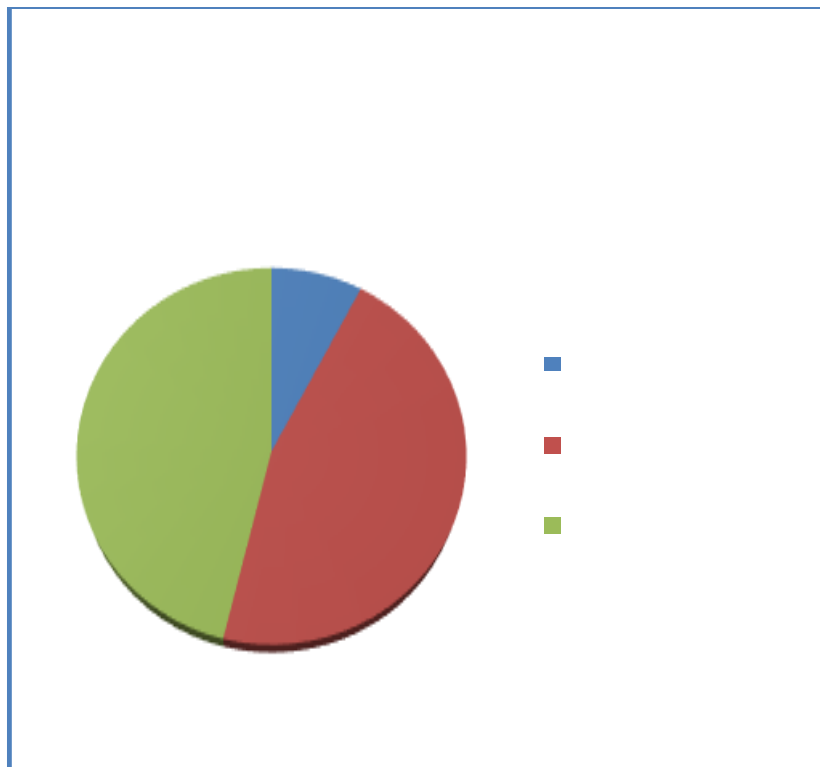


GRAFICO 4
CANTIDAD DE EMPLEADOS

¿En qué sector está ubicado?

Norte

66

Centro	59
Sur	78
	<hr/>
	203

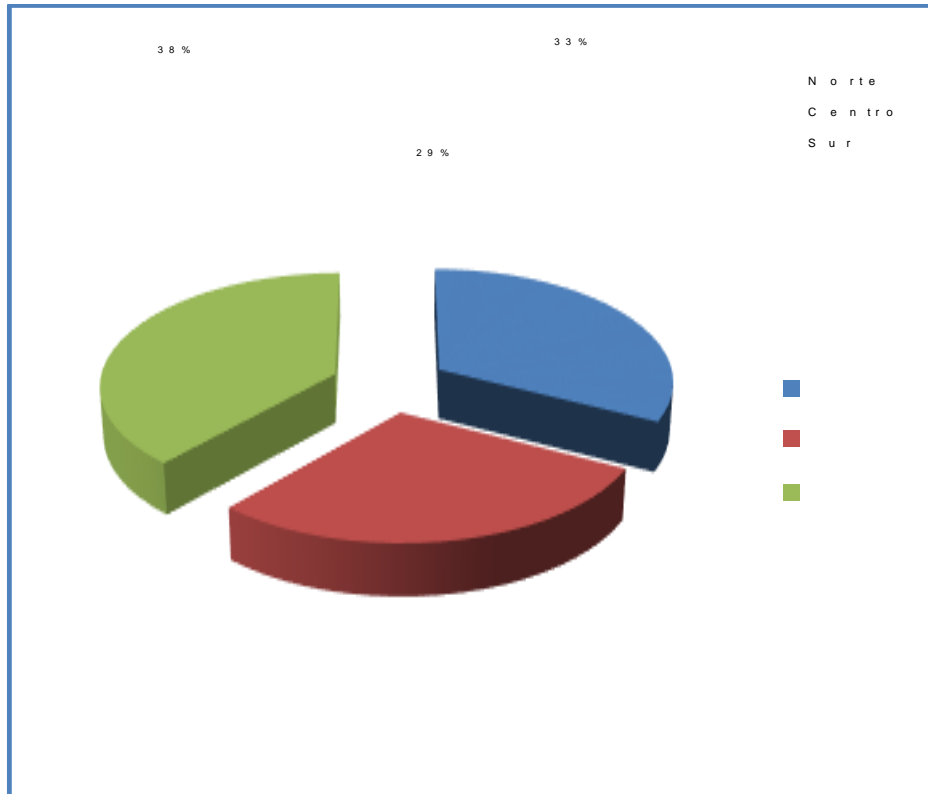


GRAFICO 5
LOCALIZACION DE LOS NEGOCIOS O SUCURSALES

La última pregunta está relacionada con el sector donde se encuentran ubicadas las empresas o negocios que dan el mismo servicio que Grainba S.A. Restaurante Marrecife, los cuales nos dieron como resultados muy parejos. El 33% de locales están ubicados en el sector norte donde se encuentra ubicada nuestra empresa en estudio, el 39% se encuentra ubicado en el sector centro y el 38% está ubicado en el sector sur, cabe recalcar que el 6% de empresas tiene más de tres sucursales distribuidas en zona norte, centro y sur y el 30% tiene dos sucursales y no siempre son en el mismo sector.

Con la encuesta realizada y analizando la pregunta numero 2 la cual respondía nuestro objetivo de identificar cual es el método de costeo más

utilizado por empresas relacionadas con Grainba S.A. Restaurante Marrecife, hemos tomado la decisión que haremos nuestro análisis con un costeo basado en actividades ABC, determinando cuales son los costos fijos, variables y mano de obra para identificar cual sería nuestro margen de contribución en la empresa comparándolo con los datos proporcionados por la empresa en la actualidad.

Análisis de Costeo Basado en Actividades ABC.

Para el análisis y comprobación de los resultados con sistema de Costeo basado en actividades ABC, hemos escogido 5 de los productos más vendidos en la empresa Grainba S.A. Restaurante Marrecife. Analizando los costos variables (Materia Prima) utilizados por gramos, los costos indirectos de insumos que la empresa incurre para la elaboración de estos productos y la mano de obra que necesita la empresa tanto para la elaboración de producto y servicio que proporcionamos.

El análisis se lo ha hecho con una base de venta y costo de 1000 unidades (platos) de cada uno de los productos más vendidos, a su vez se realizó y determino el rol de costos separando la mano de obra y beneficios sociales que la empresa Grainba S.A. Restaurante Marrecife tiene en el actualidad unificados en un solo rublo en el campo de Gastos General.

Los platos que hemos escogidos para el análisis son:

- Cebiche de Pescado.
- Ensalada de Camarón
- Cebiche de Concha.
- Arroz Marinero.
- Cazuela Mixta de pescado y Camarón.

Análisis de la Materia Prima Utilizada en la empresa Grainba S.A.

Como primer punto analizamos los costos de la Materia prima que la empresa Grainba S.A. Restaurante Marrecife utiliza en la elaboración de

cualquier productos que vendemos en nuestro local. Cabe mencionar que la empresa compra la materia prima compra por libras el producto y para la elaboración de los platos es pesado y medido en gramos para hacer más fácil la distribución en cada plato vendido. Excluyendo a la concha que se compra por unidad.

EMPRESA GRAINBA S.A. RESTAURANT MARRECIFE
COSTOS MATERIA PRIMA

450 GRAMOS

No.	PRODUCTO	Precio Libra	Precio Unidad	Precio Gramo
1	Cangrejo	9		0.02
2	Camarón	6.2		0.01
3	Pescado Picudo	6.5		0.01
4	Pescado Albacora	5.5		0.01
5	Calamar	3		0.01
6	Concha	0.15	0.15	
7	Ostra	5.35		0.01
8	Pulpo	3.2		0.01
9	Langosta	15.5		0.03
10	Langostino	9		0.02

TABLA 9
COSTOS DE LA MATERIA PRIMA UTILIZADA
GRAINBA AÑO 2013

Para el análisis de la materia prima que la empresa Grainba S.A. Restaurante Marrecife utiliza hemos determinado como primer punto el precio de compra de estos productos según su peso. En todos los casos la materia prima se compra por libra y se divide automáticamente el precio por los gramos que tiene cada libra (450 gramos por libra) obteniendo de esta manera el costo por gramo de cada una de la materia prima, con excepción de la concha que se compra por unidad, su precio en unidad corresponderá el costo de cada concha

utilizada en el plato para determinar de esa manera su costo que se vaya a utilizar.

A continuación hemos analizado los costos de materia prima que la empresa Grainba S.A. Restaurante Marrecife utiliza para la elaboración de cada plato según los gramos utilizados

EMPRESA GRAINBA S.A. RESTAURANT MARRECIFE
GRAMOS UTILIZADOS EN PLATOS Vs COSTOS

No.	PLATO	Gramos utilizados	Precio gramo	Total Costo
1	Cebiche de Pescado			
	Pescado	200	0.01	2.44
2	Ensalada de Camarón			
	Camarón	180	0.01	2.48
3	Cebiche de Concha			
	Concha	20 Unidades	0.15	3.00
4	Arroz Marinero			
	Pescado	70	0.01	1.01
	Cangrejo	70	0.02	1.40
	Pulpo	70	0.01	0.50
	Calamar	70	0.01	0.47
	Camarón	70	0.01	0.96
5	Cazuela Mixta			
	Pescado	100	0.01	1.22
	Camarón	100	0.01	1.38

TABLA 10

MATERIA PRIMA UTILIZADA EN CADA PLATO

GRAINBA AÑO 2013

Como resultados hemos determinado los costos de materia prima que se utilizan en cada uno de los platos ofertados por la empresa Grainba S.A. Restaurante Marrecife. Los cuales los exponemos en el siguiente orden.

Materia Prima	Costo
• Cebiche de Pescado.	\$ 2.44
• Ensalada de Camarón	\$ 2.48
• Cebiche de Concha.	\$ 3.00
• Arroz Marinero.	\$ 4.34
• Cazuela Mixta de pescado y Camarón.	\$ 2.60

Análisis de la Mano de Obra empresa Grainba S.A. restaurant Marrecife.

Para determinar la mano de obra de la empresa Grainba S.A. Restaurante Marrecife tomamos en cuenta tanto la mano de obra dedicada a la producción de los platos ofertados por el restaurant y la mano de obra que brinda el servicio a los consumidores los cuales arrojan los siguientes datos.

Empleados: 22 Personas

Valor de Nomina \$10.200,00

No.	Empleados	No. Empleado.	Sueldos
1	Chef Principal	1	\$ 1,000.00
2	Chef de cocina	3	\$ 800.00
3	Ayudante de Cocina	3	\$ 450.00
4	Posillero	2	\$ 350.00
5	Bar Man	1	\$ 400.00
6	Maitre	1	\$ 500.00
7	Meseros	11	\$ 350.00
	TOTALES	22	\$ 3,850.00

TABLA 11
COSTOS MANO DE OBRA UTILIZADA
GRAINBA AÑO 2013

**EMPRESA GRAN BASA RESTAURANTE MARRECHE
ROL DE COSTOS MANO DE OBRA**

**Empleados: 22 Personas
Valor de Nómina \$10,200,00**

Nº	Empleados	Nº Empleados	Sueldos	SUELDOS		
				Total	Sobre tiempo	Sub-Total
1	Chef Principal	1	\$ 1,000.00	\$ 1,000.00	\$ 99.99	\$ 1,099.99
2	Chef de cocina	3	\$ 800.00	\$ 2,400.00	\$ 213.28	\$ 2,613.28
3	Ayudante de Cocina	3	\$ 450.00	\$ 1,350.00	\$ 120.00	\$ 1,470.00
4	Posillero	2	\$ 350.00	\$ 700.00	\$ 93.28	\$ 793.28
5	Bar Man	1	\$ 400.00	\$ 400.00	\$ 53.32	\$ 453.32
6	Mitre	1	\$ 500.00	\$ 500.00	\$ 66.64	\$ 566.64
7	Meseros	11	\$ 350.00	\$ 3,850.00	\$ 182.17	\$ 4,032.17
	TOTALES	22	\$ 3,850.00	\$ 10,200.00	\$ 828.68	\$ 11,028.68

TABLA 12

**EMPRESA GRAN BASA RESTAURANTE MARRECHE
 ROL DE COSTOS FINANCIEROS
 BENEFICIOS SOCIALES**

BENEFICIOS SOCIALES						
Fon Res	Legimo 13vo	Legimo 14vo	Vacaciones	Aporte 11,15%	ECU-SEOP	Sub Total
\$ 1.67	\$ 1.67	\$ 2650	\$ 4583	\$ 12265	\$ 11.00	\$ 389.31
\$ 17.77	\$ 17.77	\$ 950	\$ 10889	\$ 291.38	\$ 26.13	\$ 941.45
\$ 22.50	\$ 22.50	\$ 950	\$ 61.25	\$ 163.91	\$ 14.70	\$ 564.36
\$ 6.11	\$ 6.11	\$ 300	\$ 3305	\$ 88.45	\$ 7.93	\$ 314.65
\$ 7.78	\$ 7.78	\$ 650	\$ 1889	\$ 50.55	\$ 4.53	\$ 176.02
\$ 7.22	\$ 7.22	\$ 650	\$ 2361	\$ 63.18	\$ 5.67	\$ 213.40
\$ 36.01	\$ 36.01	\$ 91.50	\$ 168.01	\$ 449.59	\$ 40.32	\$ 1,621.44
\$ 919.06	\$ 919.06	\$ 583.00	\$ 459.53	\$ 1,229.70	\$ 110.29	\$ 4,220.63

TABLA 13

EMPRESA GRAN BASA RESTAURANTE MARRECHE
HOLLE COSTO SIVANOLEUBRA
ANALISIS POR COSTO HORAY MINUTO TRABAJADO

Nb	Empleados	Nb Empleados	Total	Hora Trabajada	C Hra De Trabajada	Costo Hra Trabajada	Costo Minuto Trabajada
1	Chef Principal	1	\$ 1,489.30	264	\$ 5.64	5.64	\$ 0.09
2	Chef de cocina	3	\$ 3,554.73	304	\$ 11.69	3.90	\$ 0.06
3	Ayudante de Cocina	3	\$ 2,034.36	304	\$ 6.69	2.23	\$ 0.04
4	Posillero	2	\$ 1,107.93	302	\$ 3.67	1.83	\$ 0.03
5	Bar Man	1	\$ 629.34	272	\$ 2.31	2.31	\$ 0.04
6	Maitre	1	\$ 780.04	272	\$ 2.87	2.87	\$ 0.05
7	Meseros	11	\$ 5,653.61	365	\$ 15.49	1.41	\$ 0.02
	TOTALES	22	\$ 15,249.31	2,083	\$ 48.37	20.19	\$ 0.34

TABLA 14

**EMPRESA GRAN BASA RESTAURANTE MARRECHE
 HULL DE COSTOS Y MANO DE OBRA
 RELACION COSTO VS HORA TRABAJADA**

Nº	SUELDO	Costo Diario	Costo Hora	Horas Extras	Costo Hora Extra	Horas Mensuales	Total Hs. Trabajadas
1	\$ 1,000.00	\$ 33.33	\$ 4.17	24	\$ 9.99	240	264
2	\$ 800.00	\$ 26.67	\$ 3.33	64	\$ 213.28	240	304
3	\$ 450.00	\$ 15.00	\$ 1.88	64	\$ 120.00	240	304
4	\$ 350.00	\$ 1.67	\$ 1.46	64	\$ 93.28	240	304
5	\$ 400.00	\$ 3.33	\$ 1.67	32	\$ 53.32	240	272
6	\$ 500.00	\$ 6.67	\$ 2.08	32	\$ 66.64	240	272
7	\$ 350.00	\$ 1.67	\$ 1.46	125	\$ 182.17	240	365

TABLA 15

Análisis del producto ofertado por la empresa Grainba S.A.

El primer plato que analizaremos es el cebiche de pescado, tomando en cuenta la materia prima utilizada, Mano de obra estimada y los materiales indirectos utilizados. El análisis fue realizado con una base de 2000 platos para determinar la contribución marginal dando esta como resultados \$ 4,700.00.

EMPRESA GRAINBA S.A. RESTAURANT MARRECIFE			
COSTEO BASADO EN ACTIVIDADES ABC			
PLATO :	CEBICHE DE PESCADO		
CANTIDAD :	2000 PLATOS		
	Unidades	Costo	Total
Venta	2000	\$ 7.10	\$ 14,200.00
Costos Variables			
Materia Prima (Pescado)	2000	\$ 2.24	\$ 4,480.00
Mano de O bra	2000	\$ 1.36	\$ 2,720.00
Materiales Indirectos	2000	\$ 1.15	\$ 2,300.00
Total Costos			\$ 9,500.00
Contribución Marginal			\$ 4,700.00

TABLA 16
ANALISIS DE PRODUCTO 1
EMPRESA GRAINBA S.A.

Identificando de esta manera que la contribución marginal por unidad del cebiche de pescado será de \$ 2.35. Con un margen de contribución del 33,10% y los costos un margen del 66,90%

El segundo plato que analizaremos es la ensalada de camarón, tomando en cuenta la materia prima utilizada, Mano de obra estimada y los materiales indirectos utilizados. El análisis fue realizado con una base de 2000 platos para determinar la contribución marginal dando esta como resultados \$ 7,020.00.

EMPRESA GRAINBA S.A. RESTAURANT MARRECIFE				
COSTEO BASADO EN ACTIVIDADES ABC				
PLATO :	ENSALADA DE CAMARON			
CANTIDAD :	2000 PLATOS			
	Unidades	Costo	Total	
Venta	2000	\$ 8.50	\$ 17,000.00	
Costos Variables				
Materia Prima (Camarón)	2000	\$ 2.48	\$ 4,960.00	
Mano de O bra	2000	\$ 1.36	\$ 2,720.00	
Materiales Indirectos	2000	\$ 1.15	\$ 2,300.00	
Total Costos			\$ 9,980.00	
Contribución Marginal			\$ 7,020.00	

TABLA 17
ANALISIS DE PRODUCTO 2
EMPRESA GRAINBA S.A.

Identificando de esta manera que la contribución marginal por unidad del cebiche de pescado será de \$ 3.51. Con un margen de contribución del 41,29% y los costos un margen del 58,71%

. El tercer plato que analizaremos es el ceviche de concha, tomando en cuenta la materia prima utilizada, Mano de obra estimada y los materiales

indirectos utilizados. El análisis fue realizado con una base de 2000 platos para determinar la contribución marginal dando esta como resultados \$ 6,980.00.

EMPRESA GRAINBA S.A. RESTAURANT MARRECIFE				
COSTEO BASADO EN ACTIVIDADES ABC				
PLATO :	CEBICHE DE CONCHA			
CANTIDAD :	2000 PLATOS			
	Unidades	Costo	Total	
Venta	2000	\$ 9.00	\$ 18,000.00	
Costos Variables				
Materia Prima (CONCHA)	2000	\$ 3.00	\$ 6,000.00	
Mano de Obra	2000	\$ 1.36	\$ 2,720.00	
Materiales Indirectos	2000	\$ 1.15	<u>\$ 2,300.00</u>	
Total Costos			\$ 11,020.00	
Contribución Marginal			\$ 6,980.00	

TABLA 18
ANALISIS DE PRODUCTO 3
EMPRESA GRAINBA S.A.

Identificando de esta manera que la contribución marginal por unidad del cebiche de pescado será de \$ 3.49. Con un margen de contribución del 38,78% y los costos un margen del 61,22% .

El cuarto plato que analizaremos es el arroz mariner, tomando en cuenta la materia prima utilizada, Mano de obra estimada y los materiales indirectos utilizados. El análisis fue realizado con una base de 2000 platos para determinar la contribución marginal dando esta como resultados \$ 5,940.00.

EMPRESA GRAINBA S.A. RESTAURANT MARRECIFE				
COSTEO BASADO EN ACTIVIDADES ABC				
PLATO :	ARROZ MARINERO			
CANTIDAD :	2000 PLATOS			
	Unidades	Costo	Total	
Venta	2000	\$ 9.82	\$ 19,640.00	
Costos Variables				
Materia Prima				
	Pescado	2000	\$ 1.01	\$ 2,020.00
	Cangrejo	2000	\$ 1.40	\$ 2,800.00
	Pulpo	2000	\$ 0.50	\$ 1,000.00
	Calamar	2000	\$ 0.47	\$ 940.00
	Camarón	2000	\$ 0.96	\$ 1,920.00
Mano de O bra	2000	\$ 1.36	\$ 2,720.00	
Materiales Indirectos	2000	\$ 1.15	<u>\$ 2,300.00</u>	
Total Costos			\$ 13,700.00	
Contribución Marginal			\$ 5,940.00	

TABLA 19
ANALISIS DE PRODUCTO 4
EMPRESA GRAINBA S.A.

Identificando de esta manera que la contribución marginal por unidad del cebiche de pescado será de \$ 2.97. Con un margen de contribución del 30,24% y los costos un margen del 69,76%

El quinto y último plato que analizaremos es la cazuela mixta de pescado con camarón, tomando en cuenta la materia prima utilizada, Mano de obra estimada y los materiales indirectos utilizados. El análisis fue realizado con una base de 2000 platos para determinar la contribución marginal dando esta como resultados \$ 6,780.00.

EMPRESA GRAINBA S.A. RESTAURANT MARRECIFE				
COSTEO BASADO EN ACTIVIDADES ABC				
PLATO :	CAZUELA MIXTA			
CANTIDAD :	2000 PLATOS			
	Unidades	Costo	Total	
Venta	2000	\$ 8.50	\$ 17,000.00	
Costos Variables				
Materia Prima				
	Pescado	2000	\$ 1.22	\$ 2,440.00
	Camarón	2000	\$ 1.38	\$ 2,760.00
Mano de Obra	2000	\$ 1.36	\$ 2,720.00	
Materiales Indirectos	2000	\$ 1.15	\$ 2,300.00	
Total Costos			\$ 10,220.00	
Contribución Marginal			\$ 6,780.00	

TABLA 20
ANALISIS DE PRODUCTO 5
EMPRESA GRAINBA S.A.

Identificando de esta manera que la contribución marginal por unidad del cebiche de pescado será de \$ 3.39. Con un margen de contribución del 39,88% y los costos un margen del 60,12%

Presentación de los estados financieros con el costeo basado en actividades ABC, empresa Grainba S.A. Restaurant Marrecife.

Una vez aplicado el costeo basado en actividades ABC podemos elaborar el Estado de Resultados Integrales proporcionando valores adecuados para que los miembros de la Junta General de accionista de la compañía Grainba S.A. Restaurante Marrecife los puedan analizar y puedan tomar mejores decisiones al respecto del negocio.

GRAINBA S.A.
ESTADO DE RESULTADOS INTEGRALES
AÑO 2013

No.	DETALLE	SUB-TOTAL	TOTAL
4	INGRESOS		
4.1	VENTAS		\$ 757,455.87
4.1.1	Ventas de Alientos	\$ 757,455.87	
	TOTAL INGRESOS		\$ 757,455.87
5	COSTOS		
5.1.1	Materia Prima Directa	\$ 233,063.98	
5.1.2	Mano de Obra	\$ 182,991.72	
5.1.3	Gastos Indirectos de Fab.	\$ 99,207.71	
	TOTAL DE COSTOS		\$ 515,263.41
	MARGEN DE CONTIBUCION		\$ 242,192.46
6	EGRESOS		
6.1	GASTOS GENERALES		
6.1.1	Sueldos y Salarios	\$ 48,199.84	
6.1.2	Beneficios sociales	\$ 35,486.30	
6.1.3	Gato de Arriendo	\$ 33,991.20	
6.1.4	Servicio Básico Agua	\$ 3,183.60	

6.1.5	Servicio Básico Luz	\$	3,458.76
6.1.6	Servicio Básico Teléfono	\$	3,224.55
6.1.7	Gasto de Guardianía	\$	18,000.00
6.1.8	Gastos de Internet	\$	912.00
6.1.9	Honorarios Profesionales	\$	12,000.00
6.1.10	Gastos Útiles de Oficina	\$	6,233.59
6.1.11	Mantenimiento	\$	5,873.93
6.1.12	Contribuciones Legales e Imp.	\$	1,243.88
6.1.13	Gasto Bancario	\$	953.22
6.1.14	Gasto de depreciación	\$	2,254.21
6.1.15	Varios	\$	1,816.45
TOTAL GASTOS			\$ 176,831.53
OTROS INGRESOS			
	Venta de productos	\$	3,552.90
	Rendimientos financieros	\$	425.00
TOTAL OTROS INGRESOS			\$ 3,977.90
UTILIDAD ANTES DE IMP.			\$ 69,338.83
	15% Participación a Trab.	\$	10,400.82
Utilidad Antes de I.R			\$ 58,938.01
	22% Impuesto a la Renta	\$	12,966.36
Utilidad Antes de Reserva			\$ 45,971.65
	Reserva	\$	4,597.16
Utilidad Neta a Distribuir			\$ 41,374.49

TABLA 21
ESTADO DE RESULTADOS INTEGRALES EN COSTEO ABC
EMPRESA GRAINBA S.A. AÑO 2013

Claramente podemos notar la diferencia que existe entre los resultados de los Estados de Resultados Integrales aplicando el costeo basado en actividades ABC y el actual que posee la empresa Grainba S.A. Restaurante Marrecife.

Comparación

Estado de Resultados Integrales Actual		Estado de Resultados Integrales Costeo ABC	
Total de Costos	\$ 332,271.69	Total de Costos	\$ 515,263.41
Total de Gastos	\$ 429,162.08	Total de Gastos	\$ 242,193.46
Cont. Marginal	\$ 359,823.25	Cont. Marginal	\$ 176,831.53

TABLA 22
ANALISIS COMPARATIVO SITUACION ACTUAL Vs. COSTEO ABC
EMPRESA GRAINBA S.A. AÑO 2013

En la contabilidad actual la empresa tiene un margen en los costos del 43% y una contribución marginal del 57%. Aplicando el método de costeo basado en actividades la empresa tiene un margen real de 43% sobre los costos y una contribución marginal real del 35%. Dando como resultados que existe una gran diferencia en valores y porcentajes es necesario que la compañía Grainba S.A. Restaurante Marrecife cambie su tratamiento contable para determinar valores confiables y reales y de esa manera poder tomar mejores decisiones.

CAPITULO V

PROPUESTA Y RECOMENDACIONES

Propuesta y recomendaciones.

Una vez recopilada la información ya sea de campo u obtenida por los libros se procederá a analizarla para determinar y lograr nuestro objetivo principal en cuales, Determinar un modelo de costeo para la empresa de servicios Grainba S.A. Restaurante Marrecife, en Guayaquil-Ecuador que le permita optimizar sus procesos.

De acuerdo a lo expuesto, se analizarán los modelos de costeo más adecuados para el tipo de actividad económica que realiza la empresa Grainba S.A. Restaurante Marrecife, por lo tanto determinando costeos utilizados por empresas del mismo sector y de parecidas características que se puedan implantar y ajustar en la empresa, acordando cuál de los costeos sería el más conveniente a aplicar, de modo que se pueda llevar un mejor control de sus actividades, obteniendo a la vez información más adecuada que le ayude a los administradores a tener una visión más clara de los procesos de la empresa, por consiguiente se tomara en cuenta principalmente la teorías contable y de costos que tengan las empresas y sus teorías administrativas.

La empresa Grainba S.A. Restaurante Marrecife proporcionará toda la información requerida para el presente estudio, puesto que es una herramienta que mejorara la claridad de la información contable que la empresa está obteniendo de su actividad económica, por lo tanto se analizará en primer lugar los niveles de ingresos que la empresa está logrando, como segundo lugar los costos y gastos en los cuales la empresa está incurriendo, y finalmente la producción que está teniendo la empresa Grainba S.A. Restaurante Marrecife.

Con los datos proporcionados por la empresa Grainba S.A. Restaurante Marrecife y una vez analizados se determinará el modelo de costeo más adecuado y conveniente para que sean aplicados, por consiguiente serán expuestos los puntos que favorecerán mayormente a la administración dándole

una visión de los objetivos que pueden lograr, además la forma en que mejoraran sus actividades y como la empresa Grainba S.A. Restaurante Marrecife al poner en práctica el costeo recomendado podrá obtener resultados con mayor confiabilidad, así como la forma de utilizarlos para un bienestar en la productividad del negocio.

Considerando que los objetivos proyectados de la empresa de servicio Grainba S.A. Restaurante Marrecife es el de mejorar sus procesos contables, posteriormente teniendo detalles reales de la producción y datos confiables de los márgenes y proceso utilizados que la empresa está adquiriendo en el desarrollo de sus actividades, desea establecer con un costeo e incorporándolo a sus actividades, como consecuencia obtener los beneficios deseados, optimizando sus recursos y siendo una empresa más eficiente y eficaz en sus procesos contables.

Considerando todo lo antes expuesto podremos recomendar que el método que más utilizan las empresa que se dedican a las mismas actividades de Grainba S.A. Restaurante Marrecife y el cual podríamos recomendar es el método de costeo basado en actividades llamado también costeo ABC, mencionando diferentes aspectos que nos han llevado a considerar el método como el más adecuados.

1.- El método de costeo por órdenes de producción sería muy complejo por la razón que en un restaurante se producen de 200 a 250 platos al día, haciendo a sus vez muy complejo este método que es el más adecuado para la fabricas donde sus paramento se hacen de acuerdo a pedidos determinados.

2.- El método de costeo estándar es más utilizado en las proyecciones y determinación de costos predeterminados.

3.- El método que se recomienda es el método basado en actividades que es los más adaptados cuando se manejan volúmenes de producción y no se puede identificar un margen en los materiales indirectos de fabricación.

A N E X O S

ENCUESTA
DETERMINACION DE COSTEO
GRAINBA S.A. RESTAURANT MARRECIFE

1.- ¿Lleva algún tipo de Costeo?

Si

No

2.- ¿Qué tipo de costeo utiliza?

Costo basado en actividades

Costeo por órdenes de producción

Costeo estándar

3.- Cuantas sucursales tiene?

Una

De 2 a 3

Más de 3

4.- ¿Qué cantidad de empleados tiene?

1 a 5

5 a 10

Más de 10

5.- ¿En qué sector está ubicado?

Norte

Centro

Sur

Bibliografía

- Barfield, J., Raiborn, C., & Kinney, M. (2005). *Contabilidad de Costos*. Mexico: Edamsa Impresiones.
- Cooper, B., Floody, B., & McNeill, G. (2002). *Como Iniciar y Administrar un Restaurant*. Bogota: Grupo Norma.
- Dahmer, S., & Kahl, K. (2003). *Restaurantes: Servicio Básico*. Editorial Acribia.
- Dolly, B. (2007). *Administración de Servicios de Alimentación*. Medellín: Universidad de Antioquia.
- Duron, C. (2006). *El plan de negocios para la industria restaurantera/ The Business Plan for the Restaurant Industry*. Editorial Trillas.
- Garrison, R. (1985). *Managerial accounting: concepts for planning, control, decision making*.
- Goddy, A. (2006). *Diccionario Contable y Comercial*. Buenos Aires: Valletta Ediciones.
- Greco, O. (2007). *Diccionario Contable*. Buenos Aires: Valletta Ediciones.
- Greco, O. (2006). *Diccionario Económico*. Florida: Valletta Ediciones.
- Hansen, D., & Mowen, M. (2007). *ADMINISTRACIÓN DE COSTOS: CONTABILIDAD Y CONTROL*. Mexico DF: Gengage Learning Editores S.A.
- Hargadon, B., & Múnera, A. (1985). *Contabilidad de Costo*. Bogota: Editorial Norma.
- Hartjen, H. (2012). *El Manejo de Restaurantes: Guía Para Gerentes y Propietarios*. Mexico: Limusa.
- Horngrén, C., Datar, S., & Foster, G. (2007). *Contabilidad de Costos*. Mexico: Paerson Educación.
- Lumusa, E. (2002). *Control de Costos y Gastos en los Restaurantes*. Mexico: Editorial Limusa S.A.
- Paerson Educación de Colombia Cia. Ltda. (2001). *Contabilidad de Costos*. Bogota: Paerson Educación de Colombia Cia. Ltda.
- Valletta Ediciones. (2007). *Diccionario Contable*. Florida: Valletta Ediciones.
- Zapata, P. (2011). *Contabilidad General*. Bogota: McGraw Hill.