

04

Fecha de presentación: julio, 2022
Fecha de aceptación: octubre, 2022
Fecha de publicación: diciembre, 2022

COSTOS DE PRODUCCIÓN

EN EL RESTAURANTE DE LA CIUDAD DE PUYO-ECUADOR

PRODUCTION COSTS AT THE RESTAURANT IN THE CITY OF PUYO-ECUADOR

Danny Mauricio Sandoval Malquín¹

E-mail: ut.dannysandoval@uniandes.edu.ec

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-4502-4079>

Gissel Estefanía Orbe Espinosa¹

E-mail: cp.gisseleoe42@uniandes.edu.ec

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-3839-9558>

Alex Omar Vivero García¹

E-mail: twitchjrdanny@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-6390-6964>

¹ Universidad Regional Autónoma de Los Andes, Tulcán. Ecuador

Cita sugerida (APA, séptima edición)

Sandoval Malquín, D. M., Orbe Espinosa, G. E., & Vivero García, A. O. (2022). Costos de producción en el restaurante de la ciudad de Puyo-Ecuador. *Revista Universidad y Sociedad*, 14(S6), 37-46.

RESUMEN

La siguiente investigación se ha realizado con el objetivo de poder establecer costos de producción en el Restaurante Mi Marisquería, partiendo de las ventas realizadas en el año 2021. Los costos de producción son una herramienta de gestión dentro de las empresas, contribuyendo con la información necesaria para poder tomar decisiones de sostenibilidad a largo plazo. Teniendo como metodología predominante la metodología cuantitativa, el trabajo se realizó a través de encuestas dirigidas a los colaboradores de la empresa, las mismas que sirvieron como una técnica de recopilación de información. Luego de aplicar los métodos necesarios para determinar los costos de producción, se llegó a la conclusión de que es necesario para la empresa implementar un método de contabilidad de costos, el cual ayudara a tener un conocimiento real del valor que se necesita para elaborar un producto, obteniendo una utilidad razonable, con la toma de decisiones adecuadas.

Palabras clave: Costos de producción, toma de decisiones, contabilidad, gestión, empresa.

ABSTRACT

The following research has been carried out with the objective of establishing production costs in the Mi Marisquería Restaurant, based on the sales made in 2021. Production costs are a management tool within companies, contributing with the necessary information to be able to make long-term sustainability decisions. Having as a predominant methodology the quantitative methodology, the work was carried out through surveys directed to the company's collaborators, which served as an information gathering technique. After applying the necessary methods to determine the production costs, it was concluded that it is necessary for the company to implement a cost accounting method, which will help to have a real knowledge of the value needed to produce a product, obtaining a reasonable profit, with the appropriate decision making.

Keywords: Production costs, decision making, accounting, management, business.

INTRODUCCIÓN

El proceso productivo dentro de una empresa representa el conjunto de las actividades que generan costos por la producción de un bien o servicio terminado (Campo et al. 2004; Acosta et al. 2021), además son la inversión en que se incurre para la ejecución de las actividades, se considera a los costos como un punto clave que debe ser planificado y controlado, para que, de esta manera sea gestionado en un sistema de contabilidad de costos acorde a la necesidad de la empresa.

Tomando lo señalado por Rodríguez et al (2020) referente a las dificultades que pasan las empresas que no cuentan con sistemas de costos establecidos de manera correcta:

Los procesos que no se costean no se pueden evaluar, no se pueden controlar ni tampoco mejorar, por tanto, se requiere de estrategias que permitan analizar de forma confiable los costos de producción, en este sentido, se requiere de metodologías o procedimientos que permitan a las empresas determinar los costos de operación para ser más competitivas optimizando de manera adecuada los recursos de la organización. (p. 133)

Por otra parte, para Velarde (2019) el “uso de la información es muy importante para la toma de decisiones, para tener cambios o instalar nuevas tecnologías y los sistemas de costos es una de las fuentes que proporcionan esta información; así como determina el ritmo del proceso productivo” (p. 16).

De lo expuesto por los citados autores, se puede mencionar que al no conocer los costos reales que intervienen en el proceso de producción, no se puede determinar la utilidad bruta real, por lo que la empresa no está en condiciones de establecer adecuadamente precios competitivos.

“Mi Marisquería” Restaurante ofrece al mercado productos de la costa ecuatoriana a la Amazonía, en la actualidad lleva un sistema de costos deficiente, ya que no tiene información necesaria para saber el costo del producto final, es decir que al realizar cada plato no se conoce cuánto cuesta elaborarlo. La elaboración de los productos en el restaurante se elabora bajo una orden de pedido creado en el sistema RunFood, al no contar con un sistema de costos que le permita conocer y controlar correctamente los factores de la producción en los procesos de cada plato, genera deficiencias en la toma de decisiones y, por lo tanto, se deterioran los indicadores de rentabilidad en la empresa. Bajo esta realidad se plantea como problema de investigación ¿Cómo la inadecuada determinación de los costos de producción de los productos de mayor aceptación incide en la toma de decisiones de la propietaria del Restaurante Mi Marisquería?

La presente investigación intenta contribuir al eje económico del Plan de Creación de Oportunidades presentado por el Observatorio Regional de Planificación para el Desarrollo (Secretaría Nacional de Planificación, 2021) en lo que respecta al objetivo 2: “Impulsar un sistema económico con reglas claras que fomente el comercio exterior, turismo, atracción de inversiones y modernización del sistema financiero nacional” (p. 51); y, el objetivo 1 del mismo Plan que señala “Incrementar y fomentar, de manera inclusiva, las oportunidades de empleo y las condiciones laborales” (p. 49) En el sentido de mejorar las decisiones gerenciales y de esta manera generar empleo a través de la inversión, por cuanto se busca de manera específica mejorar la gestión de costos empleada en la empresa con la finalidad de planificar y controlar estos egresos para mejorar la rentabilidad.

Del mismo modo, el Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Pastaza (2020) con respecto a la presentación del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de Pastaza 2020-2030, dentro del punto 1.3 sobre la Situación Analítica del Territorio y el Componente Económico Productivo señala dentro del turismo que, los emprendimientos que brinden bienes y servicios de alimentación podrán “contar con un plan de desarrollo turístico cantonal que permita instituir al cantón Pastaza como un destino turístico del Ecuador y que contemple como motor del desarrollo socioeconómico los emprendimientos vinculados a la actividad turística” (p.30). Es decir que el Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Pastaza en apoyo al turismo mantiene dentro de la planificación al sector de la alimentación como una fuente de fomento y crecimiento del cantón, por lo que es necesario fortalecer cada uno de estos negocios implementando herramientas de control que les permita crecer y convertirse en fuentes generadoras de empleo contribuyendo de esta manera a la disminución del desempleo.

La importancia de solventar este problema surge a partir de la consideración errónea en el manejo de la materia prima, la falta de inspección en los procesos de los trabajadores y de la importancia en la clasificación de los costos indirectos de fabricación por esa razón, mediante el análisis pertinente se percibió un porcentaje considerable de desperdicios afectando a dichos costos y de clasificaciones ineficaces no acorde a la naturaleza de las cuentas. En definitiva, habrá relevancia alguna en la presentación del estado de producción y ventas. (López & Ponguillo, 2020)

El conocimiento adecuado de los costos dentro de la empresa es importante porque permiten implementar sistemas de gestión, lo que contribuye a la toma de decisiones con respecto a la optimización de los resultados que se

obtienen de la operación de la empresa; ya que mediante los costos se determina el margen de utilidad y por ende se llega a conocer los resultados reales de la empresa (Osorio et al. 2010).

Para Espadas (2017) mediante un sistema de costos por órdenes de producción se pretende:

Determinar el control de las operaciones y de determinación correcta del costo unitario de los productos que elabora la dulcería el Viejo Pedro, con el fin de estimar los precios de venta basados en los procesos productivos que desarrolla la empresa. La presente investigación se desarrolla debido a su importancia, ya que los resultados obtenidos se llegarán a solucionar el problema del control de los costos de producción. (p.5).

Es importante enfatizar que la investigación es de importancia porque a través de un buen control de costos de producción, la empresa tendrá claro cuáles son los verdaderos costos que incurren en los procesos de elaboración de cada plato, lo cual mejorará el desarrollo y crecimiento de la empresa y de cada uno de sus colaboradores, además promoverá el mejoramiento y crecimiento del turismo en la ciudad, la creación de fuentes de trabajo, por lo tanto, reducir la tasa de desempleo que ha sido un problema en los últimos años debido a la pandemia COVID-19.

Se pretende resaltar la importancia del manejo de un buen sistema de costos, ya que, con ello, se puede obtener un alto nivel empresarial, con un adecuado control de costos, además permite conocer la rentabilidad real de la empresa, ya que las operaciones van a ser controladas y de esta manera se optimizan los recursos.

Citando a Gallegos & Mostajo (2019) en relación a la toma de decisiones:

La toma de decisiones gerenciales es importante en gran medida porque determina la subsistencia de la compañía, por ello es de interés que la información financiera proporcionada a la dirección de la empresa sea oportuna y fehaciente para que estas decisiones sean las más adecuadas posibles. (p.4)

Así mismo, la información financiera que se puede obtener con un adecuado sistema de costos de producción permite tener a la mano información financiera importante, la cual se define como el conjunto de informaciones que se presentan de manera sistemática y ordenada. Esta se mide en términos monetarios, con la finalidad de describir la situación financiera, los resultados operacionales, así como también otros aspectos relacionados con las finanzas.

MATERIALES Y MÉTODOS

La investigación fue de modalidad mixta, cualitativa y cuantitativa, con predominio de la cuantitativa, ya que para el cálculo de los costos fue necesario cuantificar cada uno de los elementos que intervinieron, como los materiales directos e indirectos, la mano de obra y los costos indirectos de fabricación; que sirvieron para la formulación de las conclusiones. La modalidad cualitativa se utilizó al momento de realizar la revisión de los archivos físicos de las facturas de compras y ventas y por consiguiente en la descripción de los procesos de producción.

El tipo del diseño de la investigación fue el no experimental, dentro del cual se aplicó la investigación Transversal, al momento de recolectar la información que permitió identificar los platos de mayor aceptación sobre los cuales se realizó el cálculo de los costos de producción. Es de diseño Investigación acción, se realizó el respectivo análisis de los costos de producción que intervienen en la elaboración de los platos de mayor aceptación de los documentos fuentes, lo que proporcionó información real y que le permitió a la propietaria conocer los costos de producción. El alcance de la investigación es descriptiva, ya que, a partir de la información obtenida de las facturas de compras y ventas, se obtuvo la información para detallar cada uno de los elementos del costo que intervienen en el proceso de producción de los platos de alimentos. Además, es explicativa, ya que, fue necesario conocer las causas por la que se originó el problema de estudio y los efectos que se producen, como el desconocimiento de los costos reales de los platos de mayor aceptación de Mi Marisquería, para lo cual fue necesario clasificar cada uno de los costos y gastos para así obtener el costo real del plato.

La población corresponde a la propietaria más los ocho empleados de la marisquería, por lo que al ser la población de valor finito se procedió a encuestar a la totalidad.

Tabla 1. Población y muestra

No.	Sujeto de la investigación	Cantidad	Técnica
1	Propietaria	1	Encuesta
2	Empleados	8	Encuesta
Total		9	

Fuente: los autores

RESULTADOS

1. ¿Cuál de los siguientes platos considera que tiene mayor aceptación de la clientela de Mi Marisquería?

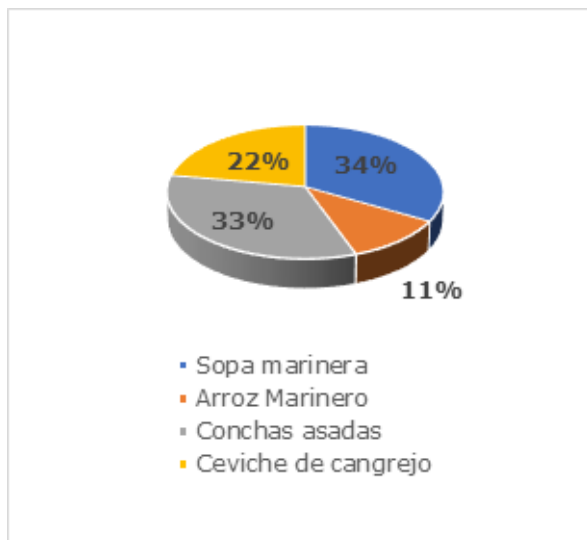


Figura 1 Platos de mayor aceptación

Fuente: los autores

De la encuesta aplicada a los empleados de la empresa se obtiene que los tres platos de mayor aceptación en la marisquería son la sopa marinera con el 34%, las conchas asadas con el 33% y el ceviche de cangrejo con el 22%, por cuanto estos platos son los que con mayor frecuencia son solicitados. A partir de esta información se realizó el análisis de los costos de producción en los que incurre la empresa para contar con una base que permita determinar si el precio de venta al público de cada uno de estos platos está fijado acorde a la realidad y precios del mercado y que además se obtenga ganancia.

2. ¿La empresa aplica contabilidad de costos de servicios?

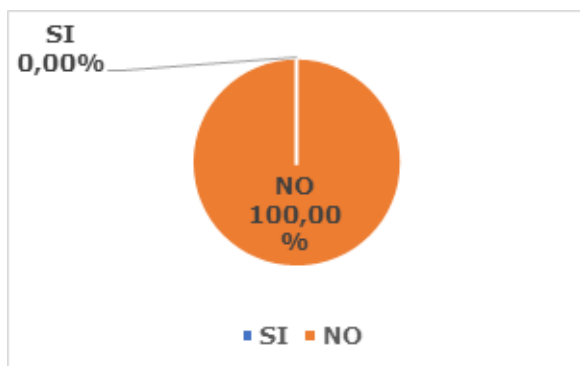


Figura 2 Contabilidad de costos de servicios

Fuente: los autores

El 100% de los empleados en el que se incluye la propietaria de la empresa señalaron que en Mi Marisquería no utilizan una contabilidad de costos de servicios por lo que

cada una de las actividades contables se las realiza con el sistema de contabilidad adquirido para la empresa el cual se limita al registro de las compras y las ventas por lo que la información que proporciona no es la más adecuada para que la propietaria pueda tomar las decisiones más acertadas, ya que al contar con la contabilidad de servicios aplicada se tomaría en cuenta cada uno de los factores y elementos que intervienen en la prestación de este servicio.

3. ¿En Mi Marisquería utilizan un sistema de costos de producción que le permita obtener información sobre el movimiento económico y la determinación correcta del precio de los productos?

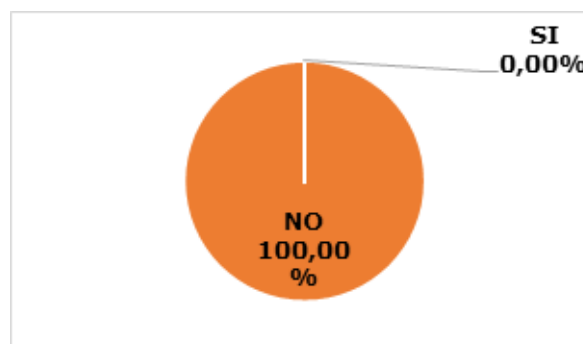


Figura 3. Sistema de costos de producción

Fuente: los autores

Los nueve empleados que corresponden el 100% sobre que si en Mi Marisquería utilizan un sistema de costos de producción que le permita obtener información sobre el movimiento económico y la determinación correcta del precio de los productos consideran que no, ya que los precios de los platos son colocados acorde a los precios del mercado, pero que en sí desconocen el valor real de cada uno de estos.

4. ¿Conoce usted los costos de producción de cada uno de los platos que ofrece Mi Marisquería?

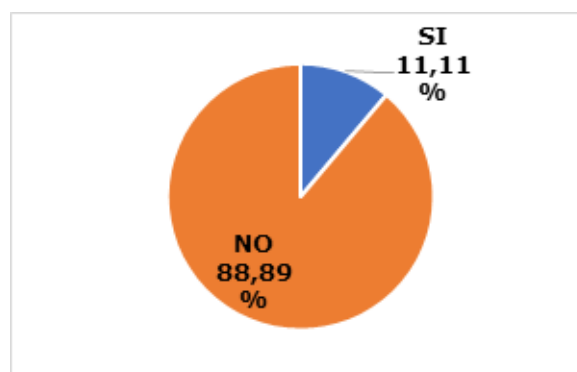


Figura 4. Costos de producción de los platos de Mi Marisquería.

Fuente: los autores

Tan solo un empleado que corresponde el 11,11% dice conocer los costos de producción en los que incurre la empresa para producir los platos, mientras que el 88,89% señala no conocer, por lo que es importante mencionar que para que la empresa cuente con la información necesaria para que realice la mejor toma de decisiones es importante que se aplique y calcule los costos de producción.

- ¿Considera que el personal se encuentra capacitado para realizar el control y análisis de los elementos de los costos de producción?

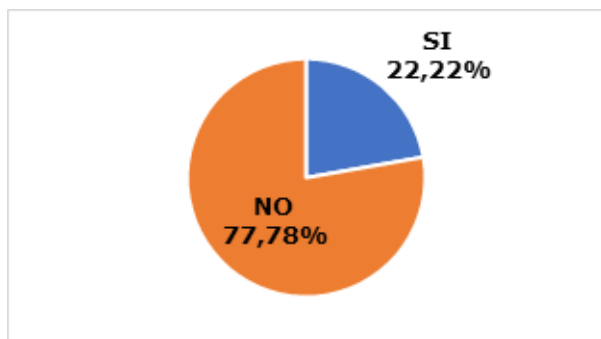


Figura 5. Personal capacitado

Fuente: los autores

El 22,22% del personal encuestado considera que los encargados de la producción cuentan con la capacitación suficiente para realizar el control y análisis de los elementos de los costos de producción de los productos que oferta Mi Marisquería, mientras que el 77,78% señala que no, por lo que es necesario que se capacite al personal entorno a los costos de producción, sus elementos y la importancia de la correcta aplicación de estos, ya que la propietaria contaría con la información confiable para la acertada toma de decisiones.

- ¿Considera usted que la forma de determinar el precio de los productos en Mi Marisquería es el adecuado?

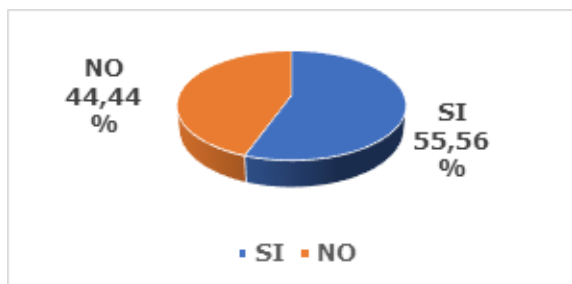


Figura 6. Precio de los productos

Fuente: los autores

Del total de encuestados cinco que equivalen al 55,56% señalan que la forma de determinar el precio de los productos en Mi Marisquería es el adecuado, mientras que el 44,44% manifiestan que no, por lo que es necesario que mediante el cálculo de los costos de producción se corrobore estos datos con la finalidad de conocer la relevancia de la información.

- ¿Para establecer el costo de un producto se toma en cuenta todos los elementos que intervienen en la producción?

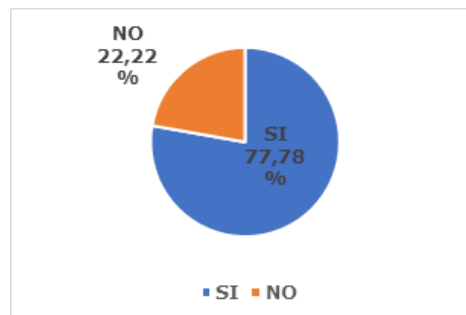


Figura 7. Elementos que intervienen en la producción

Fuente: los autores

De la aplicación de la encuesta se tiene que el 22,22% de los encuestados señalan que para determinar el costo de un producto no se toma en cuenta a los elementos que intervienen en la producción, mientras que siete que equivale al 77,78% señalan que si, por lo que se observa que es necesario socializar con los empleados sobre los costos que intervienen al momento de producir un plato para que de esta manera tengan el conocimiento al momento de manipular los alimentos, ya que cualquier irregularidad puede causar pérdidas en la producción.

- ¿Para la toma de decisiones se toman en cuenta los costos de producción?

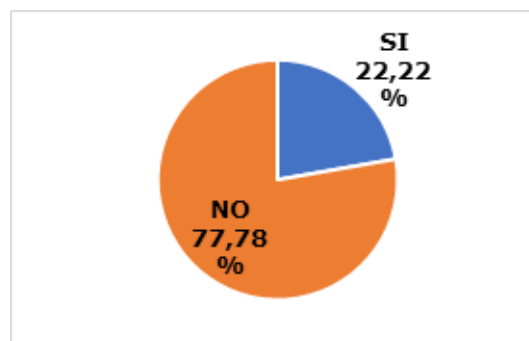


Figura 8. Toma de decisiones

Fuente: los autores

Siete de los encuestados que equivalen el 77,78% señalan que si se toman en cuenta los costos de producción para la toma de decisiones, mientras que el 22,22% dicen que no; sin embargo, en base a la información obtenida se puede evidenciar que en la empresa no realizan el cálculo de los costos de producción por lo que se puede decir que las decisiones no son tomadas en base a información confiable, sino más bien de manera empírica al relacionar los ingresos y gastos obtenidos en el mes.

9. ¿Considera necesario la determinación de los costos de producción de los productos que ofrece Mi Marisquería para mejorar la gestión de la empresa en cuanto a la toma de decisiones?

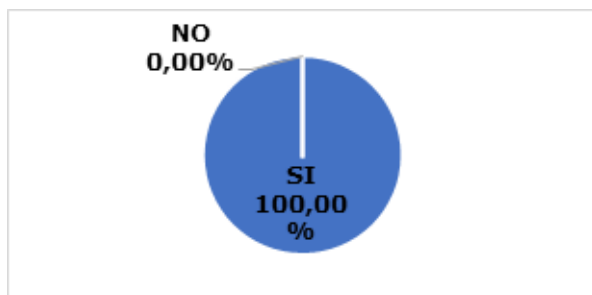


Figura 9. Determinación de los costos de producción

Fuente: los autores

El total de encuestados, es decir el 100% consideran que es necesario que en la empresa se realice la determinación de los costos de producción de los productos que ofrece Mi Marisquería para de esta manera mejorar la gestión en cuanto a la toma de decisiones, ya sea para nuevas inversiones como la apertura de sucursales o en la readecuación del lugar.

Del diagnóstico realizado a la empresa sobre la situación de los procesos que realiza se obtuvo que:

- El sistema contable utilizado por la empresa no proporciona la información necesaria para que la propietaria tome las decisiones de manera adecuada, ya que por medio del sistema se elaboran hasta los estados financieros básicos, pero no realiza un análisis de los indicadores financieros y sobre todo que no se ajusta a la realidad de la empresa por cuanto no realiza el cálculo de los costos de producción.
- En Mi Marisquería no utilizan una contabilidad de costos de servicios por lo que cada una de las actividades contables se las realiza con el sistema de contabilidad adquirido para la empresa, el cual se limita al registro de las compras y las ventas, por lo que la información que proporciona no es la más adecuada para que la propietaria pueda tomar las decisiones más acertadas.

- Mi Marisquería no utilizan un sistema de costos de producción que le permita obtener información sobre el movimiento económico y la determinación correcta del precio de los productos, que los precios de los platos son colocados acorde a los precios del mercado, pero que en sí desconocen el valor real de cada uno de estos.
- Los costos de producción presentados al final del mes no son confiables, ya que en la empresa no realizan el cálculo de los costos de producción, por lo que la información presentada al final del mes no es la más adecuada.
- Para determinar el costo de un producto no se toma en cuenta a los elementos que intervienen en la producción.
- La empresa no realiza el cálculo de los costos de producción, por lo que se puede decir que las decisiones no son tomadas en base a información confiable, sino más bien de manera empírica al relacionar los ingresos y gastos obtenidos en el mes.

DISCUSIÓN

Con la aplicación de la propuesta en Mi Marisquería la propietaria mejorará las decisiones tomadas a la fecha, por lo tanto, las debilidades detectadas podrán ser mejoradas como principalmente es el desconocer el precio real de los productos que venden en la marisquería, así también el que no cuentan con la información necesaria al momento de tomar las decisiones.

Ya que al contar con la información sobre el establecimiento de los costos de producción incurridos le permitirá analizar y aplicar las mejores alternativas de solución y seleccionar el mejor curso de acción, en este sentido, no estarían utilizando la experiencia adquirida con los años, sino los elementos y procedimientos analíticos que pueden favorecer la toma de decisiones.

Los elementos que conforman la propuesta se detallan a continuación:

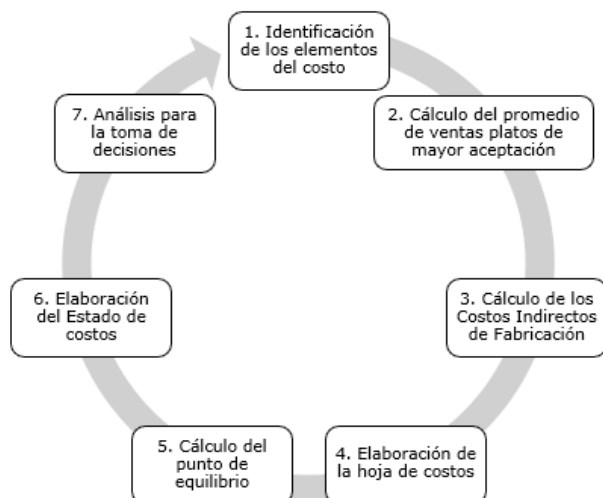


Figura 10. Elementos que conforman la propuesta

Fuente: los autores

Se presenta la síntesis del sistema de costos propuesto:

Elaboración del Estado de costos

Tabla 2 Estado de Costos

Empresa Mi Marisquería			
ESTADO DE COSTOS DE PRODUCCIÓN			
Del 01 al 30 de			
Materia prima directa utilizada			8.616,62
	Inventario inicial	536,00	
(+)	Compras	8.433,00	
(=)	Materia prima directa disponible	8.969,00	
(-)	Inventario final	352,38	
(+)	Mano de obra directa		3.731,26
	MOD		3.731,26
(=)	Costo primo		12.347,88
(+)	Costos indirectos de fábrica.		534,42
	Materia prima indirecta utilizada		-
	Inventario inicial	-	
(+)	Compras	-	
(=)	Materia prima indirecta disponible	-	
(-)	Inventario final	-	
(+)	Mano de obra indirecta		-
	Sueldos empleados		
(+)	Carga fabril		534,42
	Depreciaciones	304,42	
	Servicios básicos	230,00	

(=)	Costos de producción del periodo		12.882,30
(+)	In. Inicial de producto en proceso		-
(=)	Costo de productos en proceso disponible		12.882,30
(-)	Inv. Final de producto en proceso		-
(=)	Costo de productos terminados		2.882,30
(+)	Inv. Inicial de producto terminado		-
(=)	Costo de producción disp. Para la venta		12.882,30
(-)	Inv. Final de producto terminado		-
(=)	Costo de producción y ventas		2.882,30

Fuente: los autores

Tabla 3. Estado de Resultados

Empresa Mi Marisquería			
ESTADO DE RESULTADOS			
Del 01 al 30 de			
	Ventas		14.850,00
(-)	COSTO DE PRODUCCIÓN Y VENTAS		12.882,30
(=)	Utilidad Bruta en Ventas		1.967,70
(-)	GASTOS OPERACIONALES		757,87
	Sueldos administrativos	745,87	
	Servicios básicos	12,00	
(=)	Utilidad del Ejercicio		1.209,83
(-)	15% Participación trabajadores		
(=)	Utilidad antes de impuestos		1.209,83
(-)	% Impuesto a la Renta		
(=)	Utilidad Neta		1.209,83

Fuente: los autores

Análisis para la toma de decisiones

De la aplicación de los costos para la producción de los platos de mayor aceptación de Mi Marisquería se obtuvo como resultados lo siguiente:

Tabla 4 Información para la toma de decisiones

Descripción	Sopa Marinera	Conchas asadas	Ceviche de cangrejo
Costo de producción	15,62	12,45	10,65
Precio de venta	16,00	13,00	13,50
Utilidad	0,38	0,55	2,85
Porcentaje utilidad	2,38%	4,23%	21,11%

Fuente: los autores

Sopa marinera

Los costos de producción en los que se incurre para su elaboración de la sopa marinera son de \$15,62 dólares, lo que hace ver que existe una utilidad de \$ 0,38 que representa el 2,38%.

Conchas asadas

En el caso de la preparación de las conchas asadas se puede observar que hay una utilidad del 4,23% generada en cada plato vendido, es decir, una ganancia de 0,55 centavos.

Ceviche de cangrejo

La venta del ceviche de cangrejo en la empresa genera una utilidad del 21,11% es decir de \$2,85 dólares, dejando ver que a pesar de que este plato es el menos vendido de entre los tres de mayor aceptación, es el que más ganancia produce en la empresa.

Con los resultados obtenidos, la propietaria puede mejorar las decisiones tomadas hasta la fecha, ya que es evidente que debe buscar alternativas que le ayuden a mejorar su rentabilidad, ya que el objetivo de la propuesta fue la de obtener el costo real de la producción de estos platos.

Según la publicación realizada por Camino Financiamiento (2021), con respecto a los márgenes de utilidad señala "Como regla general, un margen de ganancias neto del 10% se considera promedio, un margen del 20% se considera bueno, y un margen del 5% se considera bajo".

En base a lo señalado se puede notar que el margen de utilidad de la empresa es bajo, por lo que es necesario se tomen las medidas adecuadas en torno a los costos de producción, buscando alternativas como la de mejorar los procesos de producción que le permitan amenorar los costos sin afectar la calidad del producto.

En este sentido, el punto de equilibrio se revela en la siguiente tabla:

Tabla 5 Resumen punto de equilibrio

	Sopa Marinera	Conchas asadas	Ceviche de cangrejo
Cantidad	350,00	400,00	300,00
PVU	16,00	13,00	13,50
CVU	10,12	7,64	6,73
Margen de Contribución	5,88	5,36	6,77
Costos fijos	1.922,91	1.925,33	1.175,31
Cantidad de equilibrio	327,08	358,98	173,66
Ventas	5.600,00	5.200,00	4.050,00
(=) Utilidad bruta en ventas	2.057,65	2.145,36	2.030,37
(-) Gastos Fijos	1.922,91	1.925,33	1.175,31
(=) Utilidad	134,74	220,02	855,06

Para alcanzar el punto de equilibrio, Mi Marisquería debe vender 327 platos de sopa marinera, 358 de conchas asadas y 174 platos de ceviche de cangrejo todos los meses.

CONCLUSIONES

Con la aplicación de los métodos, técnicas e instrumentos de investigación se realizó el diagnóstico de la empresa, su situación actual lo que permitió tener un punto de partida para la investigación, donde se determina que Mi Marisquería no tiene incorporado a su gestión un sistema de costos que se adapte a las necesidades del negocio, por lo que al momento no les es posible identificar los costos inherentes a cada producto; esto debido principalmente al desconocimiento de las ventajas que la contabilidad de costos de producción proporciona para reducir los costos y llevar un control de la producción, lo que limita la toma de decisiones en el corto y mediano plazo.

Con la determinación de los costos de producción de los platos de mayor aceptación de Mi Marisquería se obtuvieron resultados reales sobre los costos incurridos por la empresa en la elaboración de estos y al contar con esta información la propietaria de la empresa puede mejorar las decisiones tomadas al momento y buscar las mejores alternativas que le permita maximizar su capacidad productiva.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Acosta, A. M., Bonomie, M. E., & Urdaneta, M. (2021). Costos de producción en unidades productivas familiares del sector panadero en Maracaibo-Zulia, Venezuela. *Revista de ciencias sociales*, 27(3), 491-507.
- Campo, R. O., Romero, R. M., & Medina, A. R. (2004). Costos de producción en la cría de pollos de engorde. *Revista Venezolana de Gerencia*, 9(28), 1-27
- Espadas, A. (2017). *Sistema de costos por órdenes de producción para mejorar la rentabilidad en la elaboración de dulces de guayaba en la dulcería El Viejo Pedro*. (tesis de grado de la Universidad Regional Autónoma de Los Andes). <https://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/5981/1/PIUACYA005-2017.pdf>
- Gallegos, G., & Mostajo, K. (2019). *Sistema de costos para optimizar la toma de decisiones en las empresas de instalaciones de geomembranas, Arequipa 2018*. (tesis de grado de la Universidad Tecnológica de Perú). <https://repositorio.utp.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12867/2845/Gaby%20Gallegos%20Katherine%20Mostajo%20Tesis%20Titulo%20Profesional%202019.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Pastaza. (2020). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de Pastaza 2020-2030*. Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Pastaza <https://puyo.gob.ec/wp-content/uploads/documentos/departamentos/planificacion/pdot/pdot-pastaza-2020-2030.pdf>
- López, L., & Ponguillo, M. (2020). *Costo de producción y su incidencia en la rentabilidad de la Corporación SICORPMATTRESS*. (tesis de grado) Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil. <http://repositorio.ulvr.edu.ec/bitstream/44000/4064/1/T-ULVR-3402.pdf>
- Osorio Gómez, J. C., Díaz Mosquera, E., & Garro Astudillo, K. (2010). Modelo multicriterio para determinar el beneficio derivado de la implementación de un sistema de gestión de calidad según la norma ISO 9001: 2000. *Revista Facultad de Ingeniería Universidad de Antioquia*, (53), 119-127.
- Rodríguez-Castilla, M. M., Quintero-Quintero, W., & Pacheco-Sánchez, C. A. (2020). Costos de producción: innovaciones y prácticas estratégicas de las mipymes manufactureras. *AIBI revista de investigación, administración e ingeniería*, 8(1), 131-139. <https://revistas.udes.edu.co/aibi/article/download/1655/1845>
- Secretaría Nacional de Planificación. (2021). *Plan de creación de oportunidades 2021-2025*. Secretaría Nacional de Planificación. https://observatorioplanificacion.cepal.org/sites/default/files/plan/files/Plan-de-Creaci%C3%B3n-de-Oportunidades-2021-2025-Aprobado_compressed.pdf
- Velarde, F. (2019). *Influencia del costo de producción en la determinación del precio de venta en Confecciones Luz Victoria Villavicencio Vera*. (tesis de grado de la Universidad Señor de Sipán). <https://repositorio.uss.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12802/6155/Velarde%20Guevara%20Fanny%20Flor.pdf?sequence=1&isAllowed=y>