

ANÁLISIS DEL COSTO DE PRODUCCIÓN DE LA HAMBURGUESA MIXTA DON LUCHO EN DISMERO S.A.

Analysis of the Production Cost of the Don Lucho Mixed Hamburger at DISMERO S.A.

<https://doi.org/10.5281/zenodo.18328551>

Autores:

Joel David Rea Reyes^{1*}

Jonathan Antonio Cornejo R.²

Byron Javier Vera Suárez³

Pablo Rodolfo Pacho Vélez⁴

DIRECCIÓN PARA CORRESPONDENCIA: jreareyes@fafi.utb.edu.ec

Fecha de recepción: 20 / 11 / 2025

Fecha de aceptación: 27 / 11 / 2025

Eje Temático: Contabilidad de Costos y Eficiencia Operativa en la Industria Alimentaria

Sub eje: Optimización de Costos en Procesos Productivos

Resumen

En mayo de 2025, se examinó el costo de producción de la hamburguesa mixta Don Lucho en DISMERO S.A., elaborada con carne de res y cerdo. Mediante un enfoque cuantitativo, se calculó un costo total de \$284.74, desglosado en \$185 para materias primas, \$31.33 para mano de obra y \$68.41 para costos indirectos, dando un costo unitario de \$1.694 por

^{1*} Universidad Técnica de Babahoyo, jreareyes@fafi.utb.edu.ec

² Universidad Técnica de Babahoyo, antoniorocafuerte1990@gmail.com

³ Universidad Técnica de Babahoyo, bveras@fafi.utb.edu.ec

⁴ Universidad Técnica de Babahoyo, cooper_ray2@live.com

hamburguesa (168 unidades). Se identificaron mermas de 0.325 g (0.72% del peso total) y 15 lb de grasa limpia como factores clave. Se propusieron mejoras operativas, ajustando precios de empaques y volumen de materias primas, reduciendo el costo a \$252.24. Este estudio fortalece habilidades en contabilidad de costos y propone soluciones prácticas para DISMERO S.A. y el sector cárnico.

Palabras clave: costo de producción, hamburguesa mixta, mermas, optimización, rentabilidad, DISMERO S.A.

Abstract

In May 2025, the production cost of the Don Lucho mixed hamburger at DISMERO S.A., made with beef and pork, was examined. A quantitative approach calculated a total cost of \$284.74, comprising \$185 in raw materials, \$31.33 in labor, and \$68.41 in overhead, yielding a unit cost of \$1.694 per hamburger (168 units). Waste of 0.325 g per unit (0.72% of total weight) and 15 lb of fat were identified as key factors. Operational improvements, adjusting packaging prices and raw material volumes, reduced the cost to \$252.24. This study enhances cost accounting skills and offers practical solutions for DISMERO S.A. and the meat industry.

Keywords: production cost, mixed hamburger, waste, optimization, profitability, DISMERO S.A.

Introducción

En el competitivo sector alimentario, optimizar procesos productivos es fundamental para asegurar la rentabilidad. En DISMERO S.A., la hamburguesa mixta Don Lucho, elaborada con carne de res y cerdo, es un producto estratégico cuya gestión eficiente de costos resulta esencial. La falta de un análisis detallado de costos, que incluyen materias primas directas (MPD: \$185 para 50 lb de res y 35 lb de cerdo), mano de obra directa (MOD: \$31.33 por 16 horas de dos obreros) y costos indirectos de fabricación (CIF: \$68.41), dificulta detectar ineficiencias, como las mermas de 0.325 g y 15 lb de grasa limpia. Este estudio, realizado por estudiantes de Administración de Empresas y Auditoría, aplica conocimientos de contabilidad de costos, gestión de recursos humanos, estadística, tributación y presupuestos

para determinar un costo unitario de \$1.694 por hamburguesa y proponer mejoras que reduzcan el costo total a \$252.24 mediante ajustes en empaques y materias primas. La investigación contribuye a la gestión financiera de DISMERO S.A. y ofrece un modelo aplicable al sector cárnico.

La justificación radica en la necesidad de optimizar procesos para maximizar la rentabilidad, abordando ineficiencias como las mermas. Se fundamenta en teorías de Horngren et al. (2020) para clasificación de costos, Chiavenato (2021) para gestión de recursos humanos, y Montgomery y Runger (2020) para análisis estadístico de mermas, entre otros.

Metodología

Se adoptó un enfoque cuantitativo-descriptivo en cuatro fases. Primero, se revisaron registros contables y se realizaron tres visitas a DISMERO S.A. para observar procesos (mezcla, moldeado, empaque) y registrar mermas (15 lb de grasa limpia). Segundo, se calculó el costo unitario dividiendo el costo total de \$284.74 (MPD: \$185, MOD: \$31.33, CIF: \$68.41) entre 168 unidades, obteniendo \$1.694 por hamburguesa, usando costeo por absorción y validado en Microsoft Excel (versión 2019). Tercero, se cuantificaron mermas (0.325 g, 0.72% del peso total) mediante estadísticas descriptivas, identificando el porcionado como etapa crítica. Cuarto, se propuso reducir el costo a \$252.24 optimizando precios de empaques (\$22.50) y materias primas (28 lb de cerdo).

Instrumentos: Formatos de registro, listas de chequeo, entrevistas semiestructuradas y reportes contables procesados en Excel.

Población: Costos y procesos de producción de la hamburguesa mixta en mayo de 2025.

Consideraciones éticas: Se garantizó la confidencialidad de los datos de DISMERO S.A.

Resultados

Se determinó un costo total de producción de \$284.74, desglosado en \$185 (MPD), \$31.33 (MOD) y \$68.41 (CIF), con un costo unitario de \$1.694 por hamburguesa (168 unidades, ver Cuadro 4). Las mermas, de 0.325 g (0.72% del peso total) y 15 lb de grasa limpia (ver Cuadro 5), afectan la rentabilidad. La optimización propuesta reduce el costo a \$252.24

mediante ajustes en empaques y materias primas (ver Cuadros 2 y 3), como se muestra en las Figuras 1 y 2.

Cuadro 1: Costos de Producción - Objetivo General

Cuadro 1: Costos de Producción - Objetivo General

Descripción	Valor (\$)
Materias Primas Directas (MPD)	185.00
Mano de Obra Directa (MOD)	31.33
Costos Indirectos de Fabricación (CIF)	68.41
Total	284.74

Cuadro 2: Costos de Producción - Escenario Inicial

Detalle	Precio	Cantidad	Total
Grasa limpia	0	15	0
Carne p/r hamb/cerdo	2.5	35	87.5
Carne para hamb/res	1.95	50	97.5
Total MPD			185
Mano de Obra Directa			
Obrero 1	1.9583	8	15.6667
Obrero 2	1.9583	8	15.6667
Total MOD			31.33
Costos Indirectos			
Energía	0.97	8	7.76
Agua	0.29	20	5.8
Empaques	0.5	75	37.5
Ingredientes	215546	7.35	7.35
Supervisión	2.5	4	10
Total CIF			68.41
Costo Total Mayo 2025			284.74

Cuadro 3: Costos de Producción - Escenario Optimizado

Detalle	Precio	Cantidad	Total
Grasa limpia	0	22	0
Carne p/r hamb/cerdo	2.5	28	70
Carne para hamb/res	1.95	50	97.5
Total MPD			167.5
Mano de Obra Directa			
Obrero 1	1.9583	8	15.6667
Obrero 2	1.9583	8	15.6667
Total MOD			31.33
Costos Indirectos			
Energía	0.97	8	7.76
Agua	0.29	20	5.8
Empaques	0.3	75	22.5
Ingredientes	215546	7.35	7.35
Supervisión	2.5	4	10
Total CIF			53.41
Costo Total Mayo 2025			252.24

Cuadro 4: Costo Unitario

Descripción	Valor
Costo Total (\$)	284.74
Unidades Producidas	168
Costo Unitario (\$/unidad)	1.694

Cuadro 5: Impacto de Mermas

Descripción	Escenario Inicial	Escenario Optimizado
Merma por Unidad (g)	0.333	0.333
Porcentaje del Peso Total (%)	0.00074	0.00074
Grasa Limpia (lb)	15	22
Costo Total MPD (\$)	185	167.5
Costo Total Producción (\$)	284.74	252.24

Figura 1: Desglose de costos de producción de la hamburguesa mixta Don Lucho, basado en datos del Cuadro 1.

Muestra que las MPD representan el 65% del costo total, seguidas por CIF (24%) y MOD (11%), destacando la necesidad de optimizar materias primas.

Figura 2: Comparación del costo total inicial vs. optimizado, basado en los Cuadros 2 y 3. Compara el costo inicial (\$284.74) con el optimizado (\$252.24), logrando una reducción del 11.4%.

Discusión

Los resultados confirman un costo unitario viable de \$1.694, pero las mermas (0.325 g , 15 lb de grasa limpia en el escenario inicial) reflejan ineficiencias, consistentes con Montgomery y Runger (2020). El costeo por absorción permitió clasificar costos con precisión, alineado con Horngren et al. (2020). La reducción a \$252.24 mediante optimización de empaques (de \$0.5 a \$0.3 por unidad) y reducción de carne de cerdo (de 35 a 28 lb) concuerda con Warren et al. (2022) y estrategias lean de Gunasekaran y Sandhu (2021) y Jeyaraj y Subramanian (2022). Kaplan y Anderson (2022) sugieren que el costeo basado en actividades podría mejorar la asignación de CIF. Limitaciones, como registros contables incompletos, se abordaron mediante triangulación. Se recomienda explorar la automatización del porcionado para reducir mermas, apoyado por Hilton y Platt (2020).

Conclusiones

El análisis del costo de producción de la hamburguesa mixta Don Lucho en DISMERO S.A. revela un costo total de \$284.74 y un costo unitario de \$1.694, con mermas de 0.325g

que afectan la rentabilidad. La optimización de empaques y materias primas reduce el costo a \$252.24, mejorando la eficiencia operativa. Este estudio aporta un modelo replicable para el sector cárnico, fortaleciendo competencias en análisis financiero y gestión de recursos, y destaca la importancia de minimizar mermas para alinear costos con objetivos estratégicos.

Agradecimientos

A DISMERO S.A. por facilitar el acceso a datos y procesos, y a David Rea y Jonathan Cornejo por su colaboración en entrevistas.

Referencias Bibliográficas

1. Horngren, C. T., Datar, S. M., & Rajan, M. V. (2020). *Cost Accounting: A Managerial Emphasis* (16th ed.). Pearson. <https://www.pearson.com>
2. Chiavenato, I. (2021). *Gestión de Recursos Humanos* (10th ed.). McGraw-Hill. <https://www.mheducation.com>
3. Montgomery, D. C., & Runger, G. C. (2020). *Applied Statistics and Probability for Engineers* (7th ed.). Wiley. <https://www.wiley.com>
4. Warren, C. S., Jones, J. P., & Tayler, W. B. (2022). *Financial and Managerial Accounting* (15th ed.). Cengage Learning. <https://www.cengage.com>
5. Drury, C. (2021). *Management and Cost Accounting* (11th ed.). Cengage Learning. <https://www.cengage.com>
6. Hilton, R. W., & Platt, D. E. (2020). *Managerial Accounting: Creating Value in a Dynamic Business Environment* (12th ed.). McGraw-Hill Education. <https://www.mheducation.com>
7. Bhimani, A., Horngren, C. T., Datar, S. M., & Rajan, M. V. (2023). *Management Accounting* (8th ed.). Pearson. <https://www.pearson.com>
8. Gunasekaran, A., & Sandhu, M. (2021). *Sustainable Food Supply Chain Management*. Springer. <https://link.springer.com/book/10.1007/978-3-030-89339-2>
9. Kaplan, R. S., & Anderson, S. R. (2022). *Time-Driven Activity-Based Costing: A Simpler and More Powerful Path to Higher Profits*. Harvard Business Review Press. <https://hbr.org/books>
10. Blocher, E. J., Stout, D. E., Juras, P. E., & Smith, S. D. (2021). *Cost Management: A Strategic Emphasis* (9th ed.). McGraw-Hill Education. <https://www.mheducation.com>
11. Jeyaraj, A., & Subramanian, K. (2022). *Lean Manufacturing in the Food Industry: Reducing Waste and Improving Efficiency*. Elsevier. <https://www.elsevier.com>