

RESUMEN

El presente tema “Maximización de Utilidades” consiste en determinar estrategias financieras direccionadas a incrementar las utilidades de la empresa a través de la determinación de costos de producción de sus productos, ante un sistema de costeo inexistente o ineficiente. El conocimiento de los Costos de Producción de los platos alimenticios en la Empresa “Rincón del Gaucho” Restaurante permitirá diseñar estrategias enfocadas a maximizar las utilidades a través de la toma de decisiones óptimas. La presente tesis consta de seis capítulos, en los que se estudia los Aspectos Generales relacionados con la empresa en cuanto a su historia, líneas de negocio y sus ventas, organismos que la controlan y el esquema organizativo. Además se presenta el Análisis Situacional y el Direccionamiento Estratégico del Restaurante. Finalmente el presente estudio se centra en el establecimiento del sistema de costos de producción de los platos alimenticios que mayores ingresos generan a la empresa, el análisis de la utilidad bruta percibida y, la determinación y aplicación de estrategias financieras dirigidas a maximizar las utilidades del Restaurante, como resultado del análisis del costeo de producción de los platos alimenticios.

PALABRAS CLAVES: Maximización de Utilidades, Costos de Producción, Estrategias Financieras, Análisis Costos-Beneficio.

ABSTRACT

The present topic “Maximizing profits” consists of determining financial strategies addressed to increase the profits of the enterprise across the determination of production cost in relation to the products to a nonexistent or inefficient system costing. Knowledge of production cost of food dishes in the Enterprise “Rincón del Gaucho” Restaurant will allow designing strategies that will be focused to raise profits through the most advantageous decisions. The research contains six chapters; the present investigation study the General Aspects related to the company in terms of its history, the business lines and sales, the organism that control this type of enterprise and organizational structure; besides the study presents the situational analysis and the strategic management of the restaurant. Finally the research focuses on the establishment of the system of production costs of food dishes that generate more income to the company, the analysis of the perceived gross profit and determining and implementing financial strategies to maximize profits Restaurant as a result of production costing analysis of food dishes.

KEYWORDS: Profit Maximization, Production Costs, Financial Strategies, Cost-Benefit Analysis.